

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Praktisches Kochbuch für alle Stände**

**Droste, Charlotte**

**Oldenburg, 1880**

**urn:nbn:de:gbv:45:1-7740**

Droste's  
Kochbuch.

---

Geschicht. IX  
A

418



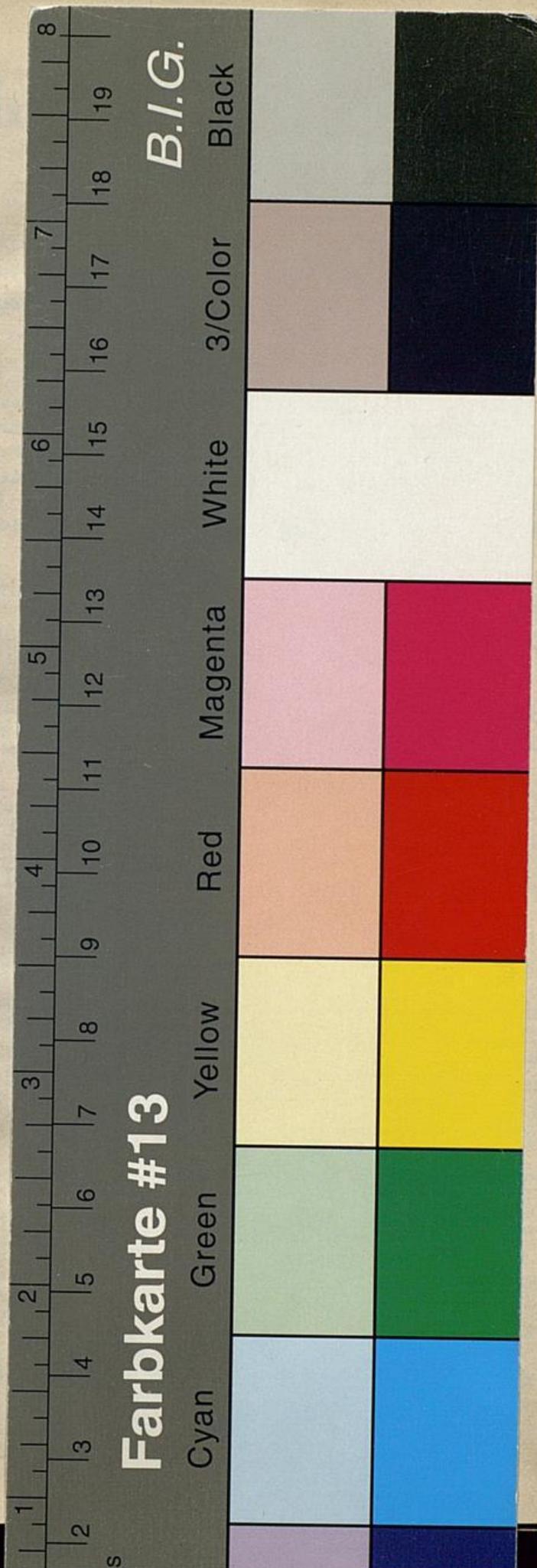
DROSTES KOGEBUCH.

Geschicht. IX.

A.

418.





Farbkarte #13

B.I.G.

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

Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black

A



A.



# Schulzesehe

## Hof-Buchhandlung & Hof-Buchdruckerei.

C. Berndt & A. Schwartz in Oldenburg.

Verlag und Expedition des  
Unterrichtswerkes:  
**Der einjähr. Freiwillige.**

**Lager von Büchern**  
aus allen Wissenschaften.  
Illustrierte Prachtwerke,  
Klassiker in allen Ausgaben,  
Gedichtsammlungen, Bibeln,  
Gebet- u. Erbauungsbücher,  
Schulbücher, Atlanten etc.

Deutsche belletristische  
**Lesegesellschaft.**  
Wöchentlich 4 Bücher.  
Beitrag jährl. 16 Mk. 50 Pf.

**Leihbibliothek.**  
16000 Bde. incl. 1000 Bde.  
franz. Litteratur.  
Jedes Buch bis zu 8 Tag. 10 Pf.  
Lesegebühren. Katalog 50 Pf.  
**Abonnement:**  
für 1 Buch pr. Qrt. 1 Mk. 50 Pf.  
für 2 Bücher 2 Mk. 25 Pf. etc.  
Für Auswärtige 2 Mk. 25 Pf.,  
bei grösseren Zusendungen  
entsprechend höher.

Die  
**Buchdruckerei**  
liefert  
**Druckarbeiten**  
jeder Art

in geschmackvoller Ausstat-  
tung bei billigster Berech-  
nung.

Der Betrieb mit 4 Schnell-  
pressen durch Dampfkraft  
ermöglicht schnellste Erledi-  
gung aller Aufträge.

Verlag der Schulzeschen Hof-Buchhandlung in Oldenburg:

- Aus dem liter. Nachlasse des Generals J. L. Mosle. Mit kurzem Lebens-  
abriss. geh. 5 M. 40 S., in Orig.-Einb. 7 M.
- Hennings, F., Reductions-Tabellen zur Verwandlung des Oldenb. Kataster-  
maasses in metrisches Flächenmaass und umgekehrt. geh. 1 M.
- Hof- und Staats-Handbuch des Grossherzogthums Oldenburg. geh. 1 M. 30 S.
- Julius Mosen. Eine biographische Skizze. geh. 60 S.
- Krohne, K., Das Denkmal der Oldenburger bei Vionville. Eine Erinnerung  
an den 16. August 1870. 2. Aufl. Mit Illustrationen und Karten. geh. 80 S.
- Lasius, Otto, Oberbaudirector, Das metrische Maasssystem für oldenbur-  
gischen Hausgebrauch erläutert. geh. 30 S., cartonn. 40 S.
- Meyer, Dr., Aug., Excursionsflora des Großherzogth. Oldenburg. geb. 3 M. 30 S.
- Meiners, E., Geschichte Anton Günthers. geh. 1 M.
- Oetken, F., Reise eines deutschen Landwirths durch Nord-Amerika. 2. Aufl. 2 M.
- Oldenburgs hundertj. Jubelfeier am 14. Dec. 1873. Eine Gedenkschrift. geh. 75 S.
- Ortschafts-Verzeichniss d. Großherzogth. Oldenburg. geh. 75 S., geb. 1 M.
- Plan der Residenzstadt Oldenburg mit Vorstadt Osternburg und Führer  
durch ihre Sehenswürdigkeiten nebst Angabe lohnender Ausflüge im Herzog-  
thum Oldenburg und nach Wilhelmshaven. Preis 1 M.
- Poppe, F., Deutschlands Heldenkampf 1870/71. Mit vielen Illustrationen.  
Plänen und einer Kriegskarte. 2. Aufl. geh. 2 M. 40 S., geb. 2 M. 80 S.,  
— — Heimatkunde. Bilder a. d. Geogr. u. Gesch. Oldenburgs, geh. 40 S., geb. 50 S.
- Runde's Oldenburgische Chronik. 3. Ausg. geh. 4 M.
- Schilking, H., Oldenburg-Album. 6 Ansichten und Titelbild in Photographie-  
Druck. In Umschlag 9 M., in Orig.-Pracht-Mappe 15 M.
- Volksbote. Ein gemeinnütziger Volkskalender. Mit einem Notizkalender als  
Gratis-Zugabe. Mit vielen Illustrationen. geh. 50 S.
- Wiepken, C. F., und Dr. E. Greve, Systematisches Verzeichniss der im Herzogth.  
Oldenburg vorkommenden Wirbelthiere. geh. 1 M. 20 S., geb. 1 M. 50 S.
- — Die Wirbelthiere des Herzogthums Oldenburg analytisch bearbeitet.  
geh. 2 M. 80 S., geb. 3 M. 30 S.
- Wilhelmshaven. Ein Gedenkblatt a. d. Einweihung des ersten deutschen Kriegs-  
hafens an der Jade. 2. Aufl. geh. 75 S.



Verlag der Schulzischen Hof-Buchhandlung in Oldenburg:

## Fahren des Volk.

Gedichte von A. Fitger.

2. Aufl. Eleg. brochirt 4 M. In sehr eleg. Original-Prachtband 5 M.

## Adalbert von Bremen.

Trauerspiel in 5 Aufzügen. Nebst einem Nachspiel Hie Reich! Hie Rom!

Von A. Fitger.

2. Aufl. Eleg. broch. 2 M., fein geb. 3 M.

## Römische Schlendertage.

Von Hermann Allmers.

4. vermehrte Auflage mit Titelbild von D. Fülle.  
Eleg. broch. 5 M. 60 S. In eleg. Orig.-Einband 6 M. 50 S.

## Marschenbuch.

Land- und Volksbilder aus den Marschen der Weser und Elbe.

Von Hermann Allmers.

2. vermehrte Aufl. Eleg. broch. 6 M. In eleg. Orig.-Einbd. 7 M. 50 S.

## Dichtungen von Hermann Allmers.

2. stark verm. Aufl. Eleg. broch. 3 M. In eleg. Original-Einbd. 4 M.

## Elektra.

Drama in 1 Act von Hermann Allmers.

Brochirt 75 S. In elegantem Original-Einband 1 M. 50 S.

## Ost und West.

Gedichte von Murad Efendi.

2. Auflage. Brochirt 4 M. In eleg. Original-Einband 5 M.

## Balladen und Bilder.

Von Murad Efendi.

2. Auflage. Brochirt 3 M. In eleg. Orig.-Einbd. 4 M.

## Nassreddin Chodja.

Ein osmanischer Gulenspiegel

von Murad Efendi.

3. Aufl. Broch. 3 M. In eleg. Orig.-Einbd. 4 M.

Charlotte Droste's  
Praktisches Kochbuch

für alle Stände.

~~~~~  
Eine gründliche Anweisung

zur Bereitung

aller Arten Speisen, Backwerke und Getränke, zum  
Einnachen und Aufbewahren von Früchten, zum Schlachten,  
Einpökeln, Wurstmachen etc.,

nebst einem Anhange:

Nützliches für die Küche.

~~~~~  
Zweite stark vermehrte Auflage,  
nach den neuesten Erfahrungen sorgfältig bearbeitet.

~~~~~  
Oldenburg.

Schulzische Hof-Buchhandlung und Hof-Buchdruckerei.  
C. Berndt & A. Schwarz.



BIBLIOTHECA  
OLDENBURGENSIS



## Vorwort.

---

Vor langen Jahren, als die Verfasserin des vorliegenden Kochbuches, aufgemuntert durch den Zuspruch von verschiedenen Seiten, die Herausgabe einer Auflage ihrer selbst erfundenen und erprobten Recepte beschloffen hatte, ahnte sie kaum, welch' eines ehrenden Erfolges und Wohlwollens sie sich nach ihrer Mühe und Sorgfalt erfreuen sollte. Charlotte Droste hatte bei Herausgabe ihres Buches eine fünfzigjährige Praxis in der Kochkunst hinter sich; sie war dazumal in weiten Kreisen bekannt und beliebt als die Leiterin der Küche in einer der bestrenommirtesten Restaurationen Oldenburgs, und ihr Werk fand schnell die bedeutendste Verbreitung nicht nur unter denjenigen Hausfrauen, die einst an ihrer Hand sich ausbildeten zu thätigem Lebensberuf am eigenen Heerde, sondern auch in fremden Familientreisen, die den großen Werth desselben leicht erkannten. In geraumer Zeit waren die Exemplare vergriffen, und das eifrige Bestreben der bejahrten Verfasserin ging nun dahin, ihr Werk zu vervollständigen, zu verbessern und den Ansprüchen einer neueren Zeit zu genügen, doch ehe die Vorbereitungen zu einer neuen Auflage so weit gediehen waren, wurde die Verfasserin von ihrer irdischen Thätigkeit abberufen.

Die Unterzeichnete hat es sich nun zur Pflicht gemacht, den Nachlaß der Verewigten, nebst einer Reihe ihrer auf eigener Erfahrung beruhenden Verbesserungen und Erfindungen dem Drucke zu übergeben und somit der Hausfrau wie der Schülerin einen praktischen Leitfaden für eine gute, sich durch Sparsamkeit und Wohlfeilheit vor allen anderen auszeichnende Küche an die Hand zu geben.

Die früheren Recepte sind revidirt und theilweise verbessert, sowie viele neue hinzugestellt, und ist das Ganze nach neuem Maß und Gewicht leicht faßlich angegeben; auf die Zubereitung der Speisen für den einfachen bürgerlichen Familientisch ist eine besondere Sorgfalt und Genauigkeit verwandt, und so hoffe ich denn, die verbesserte und vermehrte zweite Auflage des vorliegenden Kochbuches wird sich das alte Vertrauen aller Hausfrauen leicht wieder erwerben und überall ein gern gesehener, wohl erprobter und in allen Fällen zuverlässiger Rathgeber für die Küche werden, wie das die erste Auflage lange Jahre hindurch in hohem Maße gewesen ist.

Fr. Hammje.

---



# Allgemeiner Inhalt.

---

|                                                                 | Seite   |
|-----------------------------------------------------------------|---------|
| Suppen . . . . .                                                | 1— 15   |
| Ragouts, Kouladen, Fricassees zc. . . . .                       | 15— 37  |
| Gemüse . . . . .                                                | 38— 54  |
| Fischgerichte . . . . .                                         | 54— 60  |
| Warme Puddinge . . . . .                                        | 60— 73  |
| Kalte Puddinge . . . . .                                        | 73— 79  |
| Aufläufe . . . . .                                              | 79— 93  |
| Klöße . . . . .                                                 | 93— 99  |
| Saucen . . . . .                                                | 99—106  |
| Fleischgerichte, welche größtentheils zu Gemüse gegeben werden  | 106—114 |
| Braten . . . . .                                                | 114—129 |
| Compots, welche man frisch einkocht und zum Braten giebt.       |         |
| a) Süße Compots . . . . .                                       | 129—136 |
| b) Sauere Compots . . . . .                                     | 136—139 |
| Gefrorenes, Crèmes und Gelées.                                  |         |
| a) Gefrorenes . . . . .                                         | 140—142 |
| b) Crèmes . . . . .                                             | 142—146 |
| c) Gelées . . . . .                                             | 146—147 |
| Backwerk.                                                       |         |
| a) Torten und Kuchen . . . . .                                  | 148—175 |
| b) Kleines Backwerk . . . . .                                   | 175—194 |
| c) Zuckerguß (in Farben) . . . . .                              | 194—195 |
| Frühstücks . . . . .                                            | 195—196 |
| Getränke . . . . .                                              | 196—200 |
| Eingemachte Früchte.                                            |         |
| a) Mit Zucker . . . . .                                         | 200—212 |
| b) Sauere . . . . .                                             | 213—216 |
| Gemüse in Büchsen zc. aufbewahrt . . . . .                      | 216—219 |
| Getrocknetes Gemüse und Obst . . . . .                          | 219     |
| Einschlachten, Einpökeln, Wurstmachen und Reinigen der Gedärme. |         |
| a) Einschlachten und Einpökeln . . . . .                        | 220—222 |
| b) Wurstmachen vom Schweine . . . . .                           | 222—227 |
| c) Wurstmachen vom Ochsen . . . . .                             | 228—231 |
| Vom Schlachten und Reinigen des Geflügels . . . . .             | 231—232 |
| Vom Abhäuten des Wildes . . . . .                               | 233     |
| Milchliches für die Küche . . . . .                             | 234—239 |
| Ueber die Größe der Portionen im Verhältniß zur Personenzahl    | 239—240 |



## Alphabetisches Inhaltsverzeichniss.

|                                                                | Seite      |
|----------------------------------------------------------------|------------|
| <b>A.</b>                                                      |            |
| Aale, eingemachte . . . . .                                    | 37         |
| Aale, fargirte . . . . .                                       | 33 u. 34   |
| Al-Fricassée . . . . .                                         | 22         |
| Al-Suppe, Hamburger . . . . .                                  | 3          |
| Aale zu braten . . . . .                                       | 57         |
| Achenie . . . . .                                              | 114        |
| Apfel, ganze . . . . .                                         | 131        |
| Apfel-Crème . . . . .                                          | 144        |
| Apfel-Gelée . . . . .                                          | 202        |
| Apfelgericht (gestürzt) . . . . .                              | 132        |
| Apfel, getrocknete . . . . .                                   | 132 u. 219 |
| Apfel mit Wein . . . . .                                       | 131        |
| Apfel mit Wein u. Corinthen . . . . .                          | 130        |
| Apfelmuß . . . . .                                             | 131        |
| Apfelmuß mit Corinthen . . . . .                               | 131        |
| Apfelscheiben, gebackene . . . . .                             | 89         |
| Apfelsuppe . . . . .                                           | 7          |
| Apfeltorte . . . . .                                           | 159 u. 160 |
| Apfeltorte mit Blätterteig . . . . .                           | 159        |
| Apfeltorte mit gef. Äpfeln . . . . .                           | 160 u. 161 |
| Apfeltorte mit gerieb. Äpfeln . . . . .                        | 159        |
| Ananas-Crème . . . . .                                         | 144        |
| Anisbrod . . . . .                                             | 185        |
| Anis-Schrippe . . . . .                                        | 192        |
| Apfelsinen-Eis . . . . .                                       | 141        |
| Apfelsinen-Pudding . . . . .                                   | 64         |
| Apfelsinen-Sauce . . . . .                                     | 101        |
| Apfelsinen in Zucker aufbew. . . . .                           | 200        |
| Aprikosen . . . . .                                            | 133        |
| Aprikosen-Eis . . . . .                                        | 140        |
| Aprikosen in Zucker . . . . .                                  | 205 u. 206 |
| Aprikosen mit Brantwein . . . . .                              | 206        |
| Aprikosen-Suppe . . . . .                                      | 9          |
| Armeritter . . . . .                                           | 90         |
| Arrac-Punsch . . . . .                                         | 196        |
| Ausläufe . . . . .                                             | 79—93      |
| Auslauf . . . . .                                              | 85         |
| Auslauf, abgerührter . . . . .                                 | 80         |
| Auslauf von Milchbrod . . . . .                                | 81         |
| Auslauf von Weißbrod . . . . .                                 | 81         |
| Auslauf v. Malaga u. Madeira . . . . .                         | 81         |
| <b>B.</b>                                                      |            |
| Auslauf von sauerem Rahm . . . . .                             | 82         |
| Austernpasteten . . . . .                                      | 30         |
| Bachhähnel . . . . .                                           | 124        |
| Bachwerk, kleines . . . . .                                    | 175—194    |
| Bairische Klöße . . . . .                                      | 98         |
| Baisers, weiße . . . . .                                       | 188        |
| Baisers, Chocolate- . . . . .                                  | 188        |
| Barsche zu braten . . . . .                                    | 55         |
| Barsche zu kochen . . . . .                                    | 55         |
| Barsche zu stoven . . . . .                                    | 55         |
| Bauernstuten . . . . .                                         | 174        |
| Bauernstuten mit Corinthen . . . . .                           | 174        |
| Bauernstuten von gesiebtem<br>Kochen- und Weizenmehl . . . . . | 175        |
| Baumkuchen . . . . .                                           | 166 u. 167 |
| Beeftaak . . . . .                                             | 106 u. 107 |
| Berliner Kuchen . . . . .                                      | 181        |
| Berliner Pfannkuchen s. Dachsen-<br>augen.                     |            |
| Bettelmannstorte . . . . .                                     | 170        |
| Bickbeeren s. Heidelbeeren.                                    |            |
| Bickbeeren-Auslauf . . . . .                                   | 86         |
| Bickbeeren-Brantwein s. Hei-<br>delbeeren.                     |            |
| Bickbeeren, getrockn., s. Heidelb.                             |            |
| Bickbeeren-Pudding, kalter . . . . .                           | 78         |
| Bickbeeren in Zucker s. Heidelb.                               |            |
| Bickbeeren-Sauce . . . . .                                     | 100        |
| Bickbeeren-Suppe . . . . .                                     | 9          |
| Biersuppe . . . . .                                            | 13         |
| Biersuppe, gewöhnliche . . . . .                               | 14         |
| Biersuppe, kalte . . . . .                                     | 14         |
| Biersuppe mit Perslago . . . . .                               | 14         |
| Bier-Kaltschaale . . . . .                                     | 14         |
| Birnen, frische, mit Weißwein . . . . .                        | 129        |
| Birnen, frische, mit Johannis-<br>beersaft . . . . .           | 129        |
| Birnen . . . . .                                               | 130        |
| Birnen de gris mit Kirschsafft . . . . .                       | 130        |
| Birnen de gris in Zucker . . . . .                             | 210        |

|                                                           | Seite |                                                  | Seite |
|-----------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------|-------|
| Birnen-, Feigen-, in Zucker . . . . .                     | 211   | Bratwurst zu machen . . . . .                    | 223   |
| Birnen-, Senf- . . . . .                                  | 215   | Bratwürste zu braten . . . . .                   | 113   |
| Birnen, getrocknete . . . . . 130 u.                      | 219   | Braunen Kohl zu kochen s. Kohl.                  |       |
| Birnen, getr., mit Rothwein . . . . .                     | 130   | Braune Kuchen s. Kuchen.                         |       |
| Birnen (Birmotten) mit Rothw. . . . .                     | 129   | Bröddchen, kleine . . . . .                      | 193   |
| Birnen, gestovte, mit holstein.<br>Klößen . . . . .       | 51    | Brod-Auslauf mit Mandeln . . . . .               | 80    |
| Birnen, gestovte, anderer Art . . . . .                   | 52    | Brod-Farge . . . . .                             | 118   |
| Birnen, gestovte, mit Heuchlerteig . . . . .              | 52    | Brod-Klöße . . . . . 94 u.                       | 95    |
| Birnen u. Duftkuchen s. Duftk.                            |       | Brod-Pudding . . . . .                           | 61    |
| Bischof . . . . .                                         | 197   | Brod-Pudding (gesäuert) . . . . .                | 64    |
| Bisquit-Auslauf . . . . .                                 | 85    | Brod-Suppe . . . . .                             | 11    |
| Bisquit im Kranz . . . . .                                | 164   | Brod-Torte . . . . . 157 u.                      | 158   |
| Bisquitkuchen . . . . .                                   | 164   | Brombeer-Gelée . . . . .                         | 203   |
| Bisquitkuchen, abgeführter . . . . .                      | 165   | Brunellen, frische . . . . .                     | 133   |
| Bisquit, Butter- . . . . .                                | 166   | Brunellen, getrocknete . . . . .                 | 133   |
| Bisquitkuchen, englischer . . . . .                       | 165   | Brunellensuppe . . . . .                         | 9     |
| Bisquitkuchen, marmorirter . . . . .                      | 166   | Brunnen-Kresse s. Kresse.                        |       |
| Bisquitkuchen mit Mehl . . . . .                          | 165   | Bubba . . . . .                                  | 189   |
| Bisquit- oder Loths-Pudding . . . . .                     | 65    | Buchweizen-Puffer . . . . . 92 u.                | 93    |
| Bisquitkuchen, spanischer . . . . .                       | 165   | Buchweizen-Pfannkuchen . . . . .                 | 91    |
| Blanche mangé . . . . .                                   | 75    | Buchweizengrütze m. Buttermilch . . . . .        | 13    |
| Blancmanger . . . . .                                     | 145   | Buchweizengrütze mit Milch . . . . .             | 13    |
| Blätterteig . . . . . 175 u.                              | 176   | Buskohl, gefüllter . . . . .                     | 40    |
| Blitzkuchen . . . . .                                     | 192   | Butter, abgeklärte . . . . .                     | 238   |
| Blumenkohl . . . . . 38 u.                                | 39    | Butterbisquit s. Bisquit.                        |       |
| Blumenkohl in Büchsen . . . . . 217 u.                    | 218   | Butterbrod-Pudding . . . . .                     | 62    |
| Blutballen . . . . .                                      | 227   | Butterkränze . . . . .                           | 192   |
| Blutwurst vom Ochsen . . . . .                            | 230   | Buttermilch-Auslauf . . . . .                    | 83    |
| Blutwurst vom Schwein . . . . .                           | 226   | Buttermilch-Suppe mit Perl-<br>graupen . . . . . | 13    |
| Bohnen auf Sauer gekocht . . . . .                        | 44    | Buttermilch-Suppe mit Brod . . . . .             | 13    |
| Bohnen, ausgeschotete, weiße . . . . .                    | 44    | Buttermilch-Weinsuppe . . . . .                  | 13    |
| Bohnen, große . . . . .                                   | 45    | Butterschnitte . . . . .                         | 181   |
| Bohnen mit Apfel . . . . .                                | 44    |                                                  |       |
| Bohnen-Salat . . . . . 137 u.                             | 138   | <b>C.</b>                                        |       |
| Bohnen, Schwerdt-, in Zucker . . . . .                    | 210   | Caffee-Crème . . . . .                           | 144   |
| Bohnensuppe v. frischen Bohnen . . . . .                  | 5     | Caneel-Tortelets . . . . .                       | 178   |
| Bohnensuppe von getr. Bohnen . . . . .                    | 5     | Carmelitertorte . . . . .                        | 157   |
| Bohnen, Viets-, einzumachen . . . . .                     | 216   | Champagner-Eis . . . . .                         | 142   |
| Bohnen, Viets-, in Büchsen . . . . .                      | 218   | Champignons, sauer . . . . .                     | 215   |
| Bohnen, weiße, getrocknete . . . . .                      | 45    | Chocolade-Auslauf . . . . . 85 u.                | 189   |
| Bohnen, Zucker-, einzumachen . . . . .                    | 45    | Chocolade-Baisers . . . . .                      | 188   |
| Bohnen, Zucker-, in Büchsen . . . . .                     | 218   | Chocolade-Crème . . . . .                        | 144   |
| Bombeisges . . . . .                                      | 87    | Chocolade-Pudding, warmer . . . . .              | 70    |
| Bouillon, braune . . . . .                                | 1     | Chocolade-Pudding, kalter . . . . .              | 77    |
| Bouillon, klare Rindfleisch-, mit<br>Reisklößen . . . . . | 1     | Chocolade-Suppe . . . . .                        | 11    |
| Brägenwurst vom Ochsen . . . . .                          | 229   | Chocolade-Speise . . . . .                       | 135   |
| Brägenwurst vom Schwein . . . . .                         | 223   | Chocolade-Torte . . . . .                        | 164   |
| Brassen zu braten . . . . .                               | 56    | Christzeug . . . . .                             | 186   |
| Brassen zu kochen . . . . .                               | 56    | Cichorien-Salat . . . . .                        | 139   |
| Brassen auf polnische Art . . . . .                       | 56    | Citronen-Auslauf . . . . .                       | 83    |
| Braten . . . . . 114—129                                  |       | Citronen-Crème . . . . . 142 u.                  | 145   |
|                                                           |       | Citronen-Eis . . . . .                           | 142   |

|                                              | Seite   |
|----------------------------------------------|---------|
| Citronen in Zucker . . . . .                 | 200     |
| Citronen-Pudding, warmer<br>63, 64, 71 u. 72 |         |
| Citronen-Suppe . . . . .                     | 10      |
| Citronen-Torte . . . . .                     | 157     |
| Compots, süße . . . . .                      | 129—136 |
| Compots, saure . . . . .                     | 136—139 |
| Confect . . . . .                            | 190     |
| Crème . . . . .                              | 142—146 |
| Crème in Düten . . . . .                     | 145     |
| Croquettes . . . . .                         | 195     |

**D.**

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Dampfnudeln . . . . .           | 68 u. 69 |
| Douanen-Punsch . . . . .        | 197      |
| Duftkuchen mit Birnen . . . . . | 52       |
| Düten . . . . .                 | 190      |

**E.**

|                                                        |            |
|--------------------------------------------------------|------------|
| Eier-Auflauf . . . . .                                 | 85         |
| Eier-Bier . . . . .                                    | 198        |
| Eier-Crème . . . . .                                   | 144        |
| Eier für den Winter aufzu-<br>bewahren . . . . .       | 238        |
| Eiergrütz-Auflauf . . . . .                            | 80         |
| Eiergrütz-Klöße . . . . .                              | 95         |
| Eiergrütz-Pudding, warmer . . . . .                    | 65         |
| Eiergrütz-Pudding, kalter . . . . .                    | 76         |
| Eiergrütz-Suppe . . . . .                              | 10         |
| Eiergrütz-Suppe anderer Art . . . . .                  | 11         |
| Eiergrütz-Suppe für Kranke . . . . .                   | 12         |
| Eiergrütz-Suppe mit Milch . . . . .                    | 12         |
| Eierkäse . . . . .                                     | 195        |
| Eierklöße, welche man in Bouil-<br>lon giebt . . . . . | 95         |
| Eiersauce, saure . . . . .                             | 103        |
| Eiersuppe . . . . .                                    | 13         |
| Eierwein . . . . .                                     | 198        |
| Einschlachten u. Einpökeln . . . . .                   | 220—222    |
| Eis . . . . .                                          | 140—142    |
| Eiweiß zu Schnee geschlagen . . . . .                  | 237        |
| Endivien-Salat . . . . .                               | 139        |
| Englischer Kuchen . . . . .                            | 163        |
| Englischer Kuchen, braun . . . . .                     | 167        |
| Englischer Teig . . . . .                              | 178        |
| Enten, farçirte . . . . .                              | 32         |
| Enten, gefüllte, mit br. Sauce . . . . .               | 17         |
| Enten, gefüllte, zu braten . . . . .                   | 124        |
| Entenragout . . . . .                                  | 17         |
| Enten zu braten . . . . .                              | 124        |
| Enten zu schlachten zc. . . . .                        | 232        |
| Erbfen in Büchfen . . . . .                            | 216 u. 217 |
| Erbfen, junge . . . . .                                | 38         |

|                                                          | Seite |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Erbfen mit Wurzeln . . . . .                             | 38    |
| Erbfensuppe für den gewöhn-<br>lichen Haushalt . . . . . | 5     |
| Erbfensuppe von getr. Erbfen . . . . .                   | 4     |
| Erbfensuppe von jungen Erbfen . . . . .                  | 4     |
| Erbfen-, Zucker- . . . . .                               | 38    |
| Erdbeeren . . . . .                                      | 134   |
| Erdbeer-Eis . . . . .                                    | 140   |
| Erdbeeren in Zucker . . . . .                            | 205   |
| Erdbeer-Torte . . . . .                                  | 168   |

**F.**

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| Färbemittel für Speisen . . . . .     | 239        |
| Fastnachtstroschen . . . . .          | 187        |
| Feigenbirnen in Zucker . . . . .      | 211        |
| Feldsalat . . . . .                   | 139        |
| Fisch-Fricadellen . . . . .           | 109        |
| Fisch-Gerichte . . . . .              | 54—60      |
| Fisch-Pastete . . . . .               | 30         |
| Fisch-Pudding . . . . .               | 67         |
| Fisch-Salat . . . . .                 | 137        |
| Fleisch-Farce . . . . .               | 118        |
| Fleisch-Gerichte . . . . .            | 106—114    |
| Fleisch-Klöße, englische . . . . .    | 94         |
| Fleisch-Pudding, warmer . . . . .     | 71         |
| Fleischwurst zu machen . . . . .      | 229        |
| Fleischwurst zu braten . . . . .      | 113        |
| Fliederblumen, gebackene . . . . .    | 89         |
| Fliedersaft . . . . .                 | 208        |
| Fliedersuppe . . . . .                | 9          |
| Florence von Blätterteig . . . . .    | 176        |
| Florence zum Thee . . . . .           | 176        |
| Fricadellen . . . . .                 | 109 u. 110 |
| Fricandos von Kalbfleisch . . . . .   | 117        |
| Froschteulen, gebackene . . . . .     | 111        |
| Frucht-Marmelade . . . . .            | 208        |
| Früchte, eingem., in Zucker . . . . . | 200—212    |
| Früchte, eingem., saure . . . . .     | 213—216    |
| Frühstücks . . . . .                  | 195 u. 196 |
| Füllsel mit Kastanien . . . . .       | 122        |
| Füllsel zu Rippen . . . . .           | 122        |

**G.**

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Gänse zu schlachten zc. . . . .                | 232 |
| Gänse einzupökeln und zu<br>räuchern . . . . . | 221 |
| Gänseleber mit brauner Sauce . . . . .         | 112 |
| Gänsejwarz . . . . .                           | 24  |
| Gänseweiß . . . . .                            | 25  |
| Gänseweiß, kalt zu geben . . . . .             | 36  |
| Gans, farçirte . . . . .                       | 32  |
| Gans, gefüllte, zu braten . . . . .            | 126 |
| Gans zu braten . . . . .                       | 126 |
| Garneelen zu kochen s. Granat.                 |     |

|                                                      | Seite      |                                                           | Seite      |
|------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------|------------|
| Garneelen=Salat . . . . .                            | 137        | Hafen-Magout . . . . .                                    | 18         |
| Gedärme zu reinigen . . . . .                        | 221        | Hafen-Suppe . . . . .                                     | 3          |
| Geflügel zu schlachten 231 u. 232                    |            | Hausenblasen aufzulösen . . . . .                         | 237        |
| Gefrorenes . . . . .                                 | 140—142    | Hecht, gebratener . . . . .                               | 55         |
| Gelées . . . . .                                     | 146 u. 147 | Hecht, gefüllter . . . . .                                | 55         |
| Gelée, sauer . . . . .                               | 147        | Hecht, gespickter mit einer Sardellen-<br>sauce . . . . . | 54         |
| Gemüse . . . . .                                     | 38—54      | Hecht zu kochen . . . . .                                 | 54         |
| Gemüse und Obst, getr. . . . .                       | 219        | Hecht zu stoven (od. zu dämpfen) . . . . .                | 54         |
| Genfertorte . . . . .                                | 152        | Hefen . . . . .                                           | 237        |
| Gerstenschleim für Kranke . . . . .                  | 13         | Heidelbeeren (Vickbeeren), getr. . . . .                  | 219        |
| Gestlöße . . . . .                                   | 69         | Heidelbeeren in Zucker . . . . .                          | 212        |
| Gestfuchen . . . . .                                 | 174        | Heidelbeeren, frische . . . . .                           | 135        |
| Getränke . . . . .                                   | 196—200    | Hermelintorte . . . . .                                   | 152        |
| Glihwein . . . . .                                   | 198        | Herzen und Sterne . . . . .                               | 186        |
| Granat-Fricadellen . . . . .                         | 110        | Herzogsbröddchen . . . . .                                | 182        |
| Granat in sauerem Gelée . . . . .                    | 37         | Heuchler . . . . .                                        | 189        |
| Granat=Salat . . . . .                               | 137        | Himbeeren . . . . .                                       | 134        |
| Granat=Sauce . . . . .                               | 105        | Himbeer-Eis . . . . .                                     | 140 u. 141 |
| Granat zu kochen . . . . .                           | 60         | Himbeer-Essig . . . . .                                   | 198 u. 199 |
| Gurken, Acia- . . . . .                              | 214        | Himbeer-Gelée . . . . .                                   | 202        |
| Gurken, Essig- . . . . .                             | 213        | Himbeer-Sauce . . . . .                                   | 100        |
| Gurken, gefüllte . . . . .                           | 48         | Himbeer-Suppe . . . . .                                   | 9          |
| Gurken, gestovte . . . . .                           | 48         | Himbeer-Suppe von eingemach-<br>ten Himbeeren . . . . .   | 9          |
| Gurken=Salat . . . . .                               | 137        | Himmelstorte . . . . .                                    | 152        |
| Gurken, Salz- . . . . .                              | 214        | Hirsche abzuhäuten . . . . .                              | 233        |
| Gurken, Zucker- . . . . .                            | 209        | Hirschhorn-Gebackenes . 189 u. 190                        |            |
| <b>H.</b>                                            |            |                                                           |            |
| Hackwurst vom Ochsen . . . . .                       | 229        | Hirsch- oder Rehbraten . . . . .                          | 123        |
| Hackwurst vom Schwein 225 u. 226                     |            | Hobelspäne . . . . .                                      | 184        |
| Hackwürste zu braten . . . . .                       | 114        | Holippen . . . . .                                        | 191        |
| Hafergrißsuppe . . . . .                             | 10         | Holsteinische Klöße . . . . .                             | 97 u. 98   |
| Hafergrißsuppe anderer Art . . . . .                 | 10         | Holsteinische Milch . . . . .                             | 14         |
| Hagebutten, getrocknet . . . . .                     | 219        | Hühner aus der Suppe mit<br>einer Sauce . . . . .         | 22         |
| Hagebutten in Zucker . . . . .                       | 208        | Hühnerfleisch-Klöße . . . . .                             | 93 u. 94   |
| Hagebutten-Sauce . . . . .                           | 100        | Hühner, gebackene, mit Reis . . . . .                     | 23         |
| Hagebutten-Suppe . . . . .                           | 9          | Hühner-Suppe . . . . .                                    | 2          |
| Hähnchen, Back- . . . . .                            | 124        | Hühner zu schlachten 2c. . . . .                          | 232        |
| Hamburger Kuchen . . . . .                           | 167        | Hummer=Coteletts . . . . .                                | 60         |
| Hammelbraten . . . . .                               | 119        | Hummer-Magout . . . . .                                   | 22         |
| Hammelfleisch-Klöße . . . . .                        | 94         | Hummer=Salat . . . . .                                    | 137        |
| Hammelfleisch-Karbonade . . . . .                    | 107        | Hummer zu kochen . . . . .                                | 59         |
| Hammelfleisch auf Sauer . . . . .                    | 119        | Hundebumen=Salat . . . . .                                | 139        |
| Hammelfleisch, geschmorte . . . . .                  | 19         | <b>I.</b>                                                 |            |
| Hammelfleisch, wie Wildpret zu<br>bereiten . . . . . | 119        | Inger-Pudding . . . . .                                   | 61         |
| Hand-Pasteten . . . . .                              | 30         | Johannisbeeren . . . . .                                  | 134        |
| Häring=Salat . . . . .                               | 136        | Johannisbeer=Branntwein . . . . .                         | 200        |
| Hafen-Abhäuten . . . . .                             | 233        | Johannisbeer-Eis . . . . .                                | 140        |
| Hafen zu braten . . . . .                            | 123        | Johannisbeeren, ganze . . . . .                           | 201        |
| Hafen-Pastete, kalte . . . . .                       | 31         | Johannisbeer-Gelée . . . . .                              | 200        |
| Hafen-Pastete in Blätterteig . . . . .               | 27         | Johannisbeer-Gelée, ungekocht . . . . .                   | 201        |
| Hafen-Pfeffer . . . . .                              | 26         |                                                           |            |

|                                                   | Seite |
|---------------------------------------------------|-------|
| Johannisbeeren mit Himbeersaft                    | 201   |
| Johannisbeer-Pudding, warmer                      | 72    |
| Johannisbeer-Pudding, kalter                      | 75    |
| Johannisbeer-Saft . . . . .                       | 201   |
| Johannisbeer-Sauce . . . . .                      | 100   |
| Johannisbeer-Sauce mit Sago                       | 100   |
| Johannisbeer-Suppe . . . . .                      | 10    |
| Johannisbeer- und Himbeer-<br>Marmelade . . . . . | 202   |
| Johannisbeer- und Himbeer-<br>Torte . . . . .     | 169   |
| Zuliensuppe . . . . .                             | 15    |

## K.

|                                                            |            |
|------------------------------------------------------------|------------|
| Kabliou zu kochen . . . . .                                | 57         |
| Kaffeebrod . . . . .                                       | 185        |
| Kaffeekekchen . . . . .                                    | 171        |
| Kaffeekekchen, gewöhnlicher . . . . .                      | 171        |
| Kaffeekekchen mit Corinthen . . . . .                      | 171        |
| Kaiserkekchen, kleine . . . . .                            | 182        |
| Kakelbeeren-Branntwein . . . . .                           | 199        |
| Kalbsbraten . . . . .                                      | 116        |
| Kalbsbrust zu braten . . . . .                             | 118        |
| Kalbsbrust, gefüllte . . . . .                             | 18         |
| Kalbsbrust, gefüllt mit Brod-<br>farge zu braten . . . . . | 117        |
| Kalbsbrust mit Fleischfarge gef. . . . .                   | 118        |
| Kalbfleisch-Fricadellen . . . . .                          | 109        |
| Kalbfleisch-Fricandos . . . . .                            | 117        |
| Kalbfleisch-Fricassée . . . . .                            | 21         |
| Kalbfleisch-Karbonade . . . . .                            | 106 u. 107 |
| Kalbfleisch-Klöße . . . . .                                | 93         |
| Kalbfleisch-Pastete . . . . .                              | 28         |
| Kalbfleisch-Kouladen . . . . .                             | 117        |
| Kalbfleisch-Kouladen, gefüllte . . . . .                   | 19         |
| Kalbfleisch-Suppe . . . . .                                | 2          |
| Kalbsfüße, gebackene . . . . .                             | 110        |
| Kalbskopf, abgebrüheter . . . . .                          | 26 u. 27   |
| Kalbskopf zu Sülze zu benutzen . . . . .                   | 36         |
| Kalbsleber, gebratene . . . . .                            | 111        |
| Kalbsmidder, gebratene . . . . .                           | 111 u. 112 |
| Kalbsmidder, gespickte mit einer<br>Krebsauce . . . . .    | 111        |
| Kalbszungen, gebratene . . . . .                           | 110        |
| Kalbszungen mit Rosinen und<br>Mandeln . . . . .           | 20         |
| Kalter Pudding . . . . .                                   | 78 u. 79   |
| Kapaunen zu braten . . . . .                               | 125        |
| Kapaunen, gefüllte . . . . .                               | 125        |
| Kapaunen mit einer Sauce . . . . .                         | 24         |
| Kapaunen zu schlachten zc. . . . .                         | 231        |
| Karaischen zu braten . . . . .                             | 57         |

|                                                           | Seite      |
|-----------------------------------------------------------|------------|
| Karaischen zu stoven . . . . .                            | 57         |
| Karbonaden . . . . .                                      | 106—108    |
| Karbonade, verlorene . . . . .                            | 108        |
| Kardinal . . . . .                                        | 197 u. 198 |
| Karpfen zu braten . . . . .                               | 56         |
| Karpfen zu kochen . . . . .                               | 56         |
| Karpfen in saurem Gelée . . . . .                         | 35         |
| Kartoffel-Auslauf . . . . .                               | 84         |
| Kartoffel-Auslauf mit Corinthen . . . . .                 | 84         |
| Kartoffelbrei . . . . .                                   | 50         |
| Kartoffelbrei auf Sauce . . . . .                         | 50         |
| Kartoffel-Fricadellen . . . . .                           | 110        |
| Kartoffel-Gemüse . . . . .                                | 50 u. 51   |
| Kartoffel-Klöße . . . . .                                 | 95 u. 96   |
| Kartoffeln mit Apfel . . . . .                            | 50         |
| Kartoffeln mit Birnen . . . . .                           | 50         |
| Kartoffeln mit Haring . . . . .                           | 50         |
| Kartoffeln mit Milch gestovt . . . . .                    | 50         |
| Kartoffeln mit Petersilie und<br>Butter gestovt . . . . . | 50         |
| Kartoffel-Pudding, warmer . . . . .                       | 66 u. 67   |
| Kartoffel-Salat . . . . .                                 | 138        |
| Kartoffel-Suppe . . . . .                                 | 6          |
| Kartoffel-Torte . . . . .                                 | 158        |
| Käse, weicher . . . . .                                   | 135        |
| Käse-Pasteten . . . . .                                   | 194        |
| Kastanien-Pudding, warmer . . . . .                       | 69         |
| Kerbelsuppe . . . . .                                     | 4          |
| Kirsch-Branntwein . . . . .                               | 199        |
| Kirsch-Eis . . . . .                                      | 141        |
| Kirschen, frische . . . . .                               | 133        |
| Kirsch-Gelée . . . . .                                    | 146        |
| Kirschen, getrocknete . . . . .                           | 133 u. 219 |
| Kirschen in Branntwein . . . . .                          | 204        |
| Kirsch-Kaltschale . . . . .                               | 14         |
| Kirschkekchen . . . . .                                   | 168        |
| Kirsch-Pudding, warmer . . . . .                          | 70 u. 72   |
| Kirsch-Pudding, kalter . . . . .                          | 77         |
| Kirsch-Sauce . . . . .                                    | 99         |
| Kirschen, Schatten- . . . . .                             | 203        |
| Kirschen, saure . . . . .                                 | 203 u. 204 |
| Kirschsuppe . . . . .                                     | 8          |
| Kirschsuppe von frischen Kirschen . . . . .               | 8          |
| Klaben . . . . .                                          | 173 u. 174 |
| Klöße . . . . .                                           | 93—99      |
| Klöße, abgerührte . . . . .                               | 96         |
| Klöße, holsteinische . . . . .                            | 98         |
| Klöße, bairische . . . . .                                | 98         |
| Knackwurst zu machen . . . . .                            | 225        |
| Knochensuppe . . . . .                                    | 5          |
| Kochgeschirr . . . . .                                    | 235        |
| Kochmettwurst . . . . .                                   | 223        |
| Kohlblumen, gestovte . . . . .                            | 42         |

|                                                        | Seite |                                       | Seite |
|--------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------|-------|
| Kohl, brauner . . . . .                                | 41    | Löffeltuchen . . . . .                | 87    |
| Kohl, brauner, für den gewöhnlichen Haushalt . . . . . | 42    | Loths-Pudding, warmer . . . . .       | 70    |
| Kohl, brauner, mit frischem Rindfleisch . . . . .      | 42    | <b>M.</b>                             |       |
| Kohl, junger Scheer- od. Schnitt-                      | 42    | Macaronen, Hamb. od. Pfeifen-         | 53    |
| Kohlrabi . . . . .                                     | 39    | Madeira-Punsch . . . . .              | 196   |
| Kohl, rother, Salat . . . . .                          | 139   | Magdalenen-Torte . . . . .            | 161   |
| Kohl, weißer . . . . .                                 | 39    | Mailänder Kuchen . . . . .            | 177   |
| Kohl, weißer, auf braun gekocht                        | 40    | Mairüben . . . . .                    | 48    |
| Kohl, weißer Kopf- (Sauerkohl)                         | 218   | Maismehl-Pudding, kalter . . . . .    | 78    |
| Kohl, weißer, mit Hammelfleisch                        | 39    | Maitrank . . . . .                    | 198   |
| Kopf-Salat . . . . .                                   | 138   | Maikronen . . . . .                   | 187   |
| Kränze und Kringel . . . . .                           | 186   | Maikronen-Torte, gefüllte . . . . .   | 154   |
| Krebse zu kochen . . . . .                             | 60    | Maikronen-Torte anderer Art . . . . . | 154   |
| Krebs-Sauce . . . . .                                  | 105   | Malaga- oder Madeira-Auf-             |       |
| Krebs-Suppe . . . . .                                  | 4     | lauf s. Auflauf.                      |       |
| Krebs-Strudeln . . . . .                               | 53    | Mandel-Ausläufe . . . . .             | 187   |
| Kresse, Brunnen- . . . . .                             | 139   | Mandel-Crèmes mit Früchten            | 143   |
| Kresse-Salat . . . . .                                 | 139   | Mandelkränze . . . . .                | 179   |
| Kronsbeeren . . . . . 134 u.                           | 211   | Mandelkränze in Blätterteig . . . . . | 179   |
| Kronsbeeren-suppe . . . . .                            | 10    | Mandelmilch . . . . .                 | 199   |
| Kroschen, Fastnachts- . . . . .                        | 187   | Mandelpudding, warmer . . . . .       | 70    |
| Krummholz . . . . .                                    | 185   | Mandelschnitte . . . . .              | 180   |
| Kuchen, braune . . . . . 192 u.                        | 193   | Mandeltorte . . . . .                 | 149   |
| Kuchen, englischer . . . . .                           | 163   | Mandeltorte, marmorirte . . . . .     | 150   |
| Kuchen, mürrer . . . . .                               | 192   | Mandeltorte mit Brod . . . . .        | 150   |
| Kuchenteich zu verschied. Obst                         | 193   | Mandeltorte mit Mehl . . . . .        | 150   |
| Kuchen und Torten . . . . . 148—                       | 175   | Mandeltorte mit Orangen und           |       |
| Küfen zu braten . . . . .                              | 124   | Succade . . . . .                     | 150   |
| Küfen-Fricassée . . . . .                              | 21    | Mandeltorte mit sauerem Rahm          | 151   |
| Küfen-Pastete . . . . .                                | 29    | Markt-Pudding, englischer . . . . .   | 60    |
| Küfen-Ragout . . . . .                                 | 22    | Maulschellen . . . . .                | 180   |
| Küfen zu schlachten zc. . . . .                        | 232   | Maultaschen . . . . .                 | 180   |
| Kümmelbrod . . . . .                                   | 185   | Mayonnaise-Sauce . . . . .            | 106   |
| Kümmeltuchen . . . . .                                 | 191   | Meerrettig-Sauce . . . . .            | 103   |
| Kürbis in Zucker . . . . .                             | 209   | Mehlkloße . . . . . 98 u.             | 99    |
| Kürbis mit Bier . . . . .                              | 136   | Mehl-Pudding . . . . .                | 68    |
| <b>N.</b>                                              |       |                                       |       |
| Lachs zu braten . . . . .                              | 58    | Melonen in Zucker . . . . .           | 210   |
| Lachs zu kochen . . . . .                              | 59    | Mettwürste, frische, zu braten        | 113   |
| Lachs, frischen, zu stoven . . . . .                   | 58    | Mettwurst, Sommer- . . . . .          | 222   |
| Lamm, ein junges, zu braten                            | 120   | Mettwurst, Koch- . . . . .            | 223   |
| Lammfleisch-Fricassée . . . . .                        | 21    | Milch-Sauce . . . . .                 | 102   |
| Lammfleisch-Pastete . . . . .                          | 29    | Milchsuppe mit Brodklößen . . . . .   | 12    |
| Lanfenwurst . . . . .                                  | 229   | Milchsuppe mit abgerührten            |       |
| Leber-Klöße . . . . .                                  | 94    | Klößen . . . . .                      | 11    |
| Leberwurst . . . . . 225 u.                            | 226   | Milchsuppe mit Mehlkloßen             |       |
| Limonade . . . . .                                     | 197   | oder Milchbrei . . . . .              | 12    |
| Limonade von Rothwein . . . . .                        | 197   | Milchsuppe mit Nudeln . . . . .       | 12    |
| Linzen zu kochen . . . . .                             | 48    | Milchsuppe mit Reis . . . . .         | 12    |
| Linzensuppe . . . . .                                  | 5     | Milchsuppe mit weißem Sago            | 11    |
|                                                        |       | Milchsuppe anderer Art . . . . .      | 11    |
|                                                        |       | Milch vor dem Zusammen-               |       |
|                                                        |       | laufen zu hüten . . . . .             | 238   |

|                                                               | Seite |                                                    | Seite |
|---------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------|-------|
| Mocturtle- oder Schildkröten-<br>Suppe . . . . .              | 3     | Pfannkuchen v. garen Kartoffeln                    | 91    |
| Mocturtle oder nachgemachtes<br>Schildkröten-Ragout . . . . . | 20    | Pfannkuchen v. rohen Kartoffeln                    | 91    |
| Möhren oder Winterwurzeln . . . . .                           | 57    | Pflaumen, Antoni- . . . . .                        | 132   |
| Möhren-Pudding s. Wurzeln-<br>Pudding.                        |       | Pflaumen, grüne, in Zucker . . . . .               | 207   |
| Mürbebraten . . . . .                                         | 116   | Pflaumen, Katharinen- . . . . .                    | 132   |
| Mürbebraten mit brauner Sauce                                 | 16    | Pflaumen mit Brantwein . . . . .                   | 207   |
| Muschel-Ragout . . . . .                                      | 22    | Pflaumen mit Eisig . . . . .                       | 207   |
| <b>N.</b>                                                     |       | Pflaumen-Suppe . . . . .                           | 8     |
| Neunaugen, eingemachte . . . . .                              | 37    | Pflaumen-Torte von Blätterteig                     | 169   |
| Nierenbrod . . . . .                                          | 185   | Pfirsich-Eis . . . . .                             | 140   |
| Nierenwurst . . . . .                                         | 224   | Pfirsich in Zucker . . . . .                       | 206   |
| Nudeln-Pudding, warmer . . . . .                              | 72    | Pickenid . . . . .                                 | 213   |
| <b>O.</b>                                                     |       | Pinkel zu machen . . . . .                         | 229   |
| Obst-Auslauf . . . . .                                        | 85    | Pinkel, Speck- . . . . .                           | 227   |
| Obst, getrocknetes, welches man<br>auch mit Klößen geben kann | 52    | Pökel, gekochte, für Rindfleisch                   | 220   |
| Obst-Sauce . . . . .                                          | 100   | Pökelfleisch-Suppe . . . . .                       | 6     |
| Ochsen zu pökeln . . . . .                                    | 220   | Porré statt Gemüse . . . . .                       | 49    |
| Ochsenaugen . . . . .                                         | 179   | Porterfuchen . . . . .                             | 186   |
| Ochsenkopf . . . . .                                          | 230   | Puddinge, warme . . . . .                          | 60—73 |
| Ochsenkopffleisch-Ragout . . . . .                            | 25    | Puddinge, kalte . . . . .                          | 73—79 |
| Ochsenzungen, gebratene . . . . .                             | 111   | Pudding von gebranntem Zucker,<br>warmer . . . . . | 72    |
| Ochsenzungen, gefüllte . . . . .                              | 16    | Punsch, Arrac- . . . . .                           | 196   |
| Ochsenzungen mit rother Wein-<br>sauce . . . . .              | 20    | Punsch, Douanen- . . . . .                         | 197   |
| Oeufs au lait . . . . .                                       | 145   | Punsch-Extract . . . . .                           | 196   |
| Omelettes . . . . .                                           | 89    | Punsch, gewöhnlicher . . . . .                     | 197   |
| Omelettes, französische . . . . .                             | 196   | Punsch, Madeira- . . . . .                         | 196   |
| Omelettes soufflés . . . . .                                  | 90    | Punsch-Pudding, kalter . . . . .                   | 75    |
| Orangen-Crème . . . . .                                       | 145   | Punsch-Torte . . . . .                             | 153   |
| Orangen-Gelée . . . . .                                       | 147   | Puter zu braten . . . . .                          | 126   |
| Orangen-Kuchen, kleine . . . . .                              | 182   | Puter, fargirter . . . . .                         | 33    |
| <b>P.</b>                                                     |       | Puter zu schlachten . . . . .                      | 231   |
| Pasteten, Käse- . . . . .                                     | 194   | Pyramonter Torte . . . . .                         | 155   |
| Pastete mit grobem Teig . . . . .                             | 27    | <b>Q.</b>                                          |       |
| Pastinaden zu kochen . . . . .                                | 49    | Quabben mit einer saueren<br>Eiersauce . . . . .   | 56    |
| Pâtes à la duchesse . . . . .                                 | 194   | Quabbensuppe . . . . .                             | 3     |
| Perlgrauen-Suppe . . . . .                                    | 6     | Quabben zu braten . . . . .                        | 57    |
| Perlsago-Pudding, warmer . . . . .                            | 66    | Quitten-Eis . . . . .                              | 141   |
| Petersilien-Sauce . . . . .                                   | 103   | Quitten in Zucker . . . . .                        | 208   |
| Pfannkuchen, Berliner . . . . .                               | 88    | <b>R.</b>                                          |       |
| Pfannkuchen, Buchweizen- . . . . .                            | 91    | Rabiats-Pudding, warmer . . . . .                  | 71    |
| Pfannkuchen mit Apfel . . . . .                               | 91    | Ragouts, Kouladen, Fricassees<br>u. s. w. . . . .  | 15—37 |
| Pfannkuchen mit Bickbeeren . . . . .                          | 91    | Ragout . . . . .                                   | 25    |
| Pfannkuchen mit Johannisbeer-<br>Gelée . . . . .              | 90    | Ragout von kaltem Braten . . . . .                 | 19    |
| Pfannkuchen mit Spinat . . . . .                              | 90    | Ragout von Ochsenkopffleisch . . . . .             | 25    |
|                                                               |       | Ragout von Tauben oder Reb-<br>hühnern . . . . .   | 17    |
|                                                               |       | Rahm-Auslauf . . . . .                             | 83    |
|                                                               |       | Rahm-Eis . . . . .                                 | 142   |

|                                                               | Seite |                                                      | Seite      |
|---------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------|------------|
| Rahm, geschlagener, mit ein-<br>gemachten Früchten . . .      | 145   | Rulken zu braten . . . . .                           | 113        |
| Rauchfleisch-Suppe für den ge-<br>wöhnlichen Haushalt . . . . | 6     | Rulken zu machen . . . . .                           | 230        |
| Rebhühner zu backen . . . . .                                 | 128   | Rum-Pudding, kalter . . . . .                        | 76         |
| Rebhühner zu braten . . . . .                                 | 128   | Rundum oder Topfsuchen 172 u.                        | 173        |
| Rebhühner, gefüllte, zu braten                                | 128   | Russische Torte . . . . .                            | 151        |
| Rebhühner- oder Tauben-Pastete                                | 28    | <b>S.</b>                                            |            |
| Rehe oder Hirsche abzuhäuten                                  | 233   | Sago-Auflauf . . . . .                               | 84         |
| Reh- oder Hirschbraten . . . .                                | 123   | Sago-Crèmes mit geschl. Rahm                         | 142        |
| Reis, gebackener, mit Apfel . .                               | 51    | Sago-Crèmes mit Wein und<br>Citronen . . . . .       | 143        |
| Reisklöße in klarer Bouillon . .                              | 97    | Sago-Klöße . . . . .                                 | 97         |
| Reis-Croquettes . . . . .                                     | 194   | Sago-Pudding, warmer . . . . .                       | 66         |
| Reiskuchen . . . . .                                          | 174   | Salat . . . . .                                      | 138 u. 139 |
| Reismehl-Auflauf . . . . .                                    | 79    | Salicylsäure . . . . .                               | 234        |
| Reismehl-Klöße . . . . .                                      | 97    | Sandkuchen . . . . .                                 | 172        |
| Reismehl-Pudding, warmer . . .                                | 65    | Sandtorte . . . . .                                  | 161        |
| Reismehl-Pudding, kalter . . . .                              | 76    | Sandtorte, krosse . . . . .                          | 163        |
| Reismehl-Pudding mit Man-<br>deln, kalter . . . . .           | 77    | Sandtorte mit Früchten . . . . .                     | 162        |
| Reis mit Apfel . . . . .                                      | 51    | Sandtorte, mürbe . . . . .                           | 163        |
| Reis mit Milch . . . . .                                      | 51    | Sandtorte, weiche . . . . .                          | 162        |
| Reis mit Rosinen . . . . .                                    | 51    | Sandtorte, weiche, mit Mandeln                       | 162        |
| Reispudding, warmer . . . . .                                 | 65—71 | Sandtorte, weiche, mit Rahm                          | 163        |
| Reisschnitte . . . . .                                        | 89    | Sandtorten, kleine . . . . .                         | 178        |
| Reistorte . . . . .                                           | 156   | Sardellensauce . . . . .                             | 103        |
| Reistorte, candirte . . . . .                                 | 155   | Saucen . . . . .                                     | 99—106     |
| Rhabarber-Pudding, kalter . . . .                             | 77    | Sauce von Rothwein . . . . .                         | 101        |
| Rhabarber-Suppe . . . . .                                     | 15    | Sauce zu Wildschwein . . . . .                       | 105        |
| Rinderbraten . . . . .                                        | 115   | Sauce à la Tartar . . . . .                          | 105 u. 106 |
| Rindfleisch-Bouillon, klare, mit<br>Reisklößen . . . . .      | 1     | Sauce, braune, zu gekochtem<br>Rindfleisch . . . . . | 104        |
| Rindfleisch-Fricadellen . . . . .                             | 109   | Sauce von getrockn. Kirschen                         | 99         |
| Rindfleisch-Klöße . . . . .                                   | 93    | Sauce, weiße, zu gek. Hühnern                        | 104        |
| Rindfleisch mit einer Brodkruste                              | 21    | Saucissen zu braten . . . . .                        | 113        |
| Rindfleisch-Kouladen . . . . .                                | 19    | Saucissen zu machen . . . . .                        | 223        |
| Rindfleisch-Suppe . . . . .                                   | 1     | Sauerampfer . . . . .                                | 43         |
| Ritter, Arme . . . . .                                        | 90    | Sauerbraten . . . . .                                | 116        |
| Rockenbrod-Pudding . . . . .                                  | 64    | Sauere Compots . . . . .                             | 136—139    |
| Rohrkrapsel . . . . .                                         | 188   | Sauerlohl einzumachen . . . . .                      | 218        |
| Rosenkohl . . . . .                                           | 41    | Sauerlohl, frischer u. eingem.                       | 41         |
| Rosen-Pudding . . . . .                                       | 63    | Sauerlohl, rother . . . . .                          | 38 u. 41   |
| Rostbeef . . . . .                                            | 114   | Savoyerlohl . . . . .                                | 40         |
| Rothbeeten, saure . . . . .                                   | 215   | Schalotten, saure . . . . .                          | 214        |
| Rothegrüße, kalte . . . . .                                   | 76    | Schattenkirschen . . . . .                           | 203        |
| Roth- oder Blutwurst . . . . .                                | 114   | Schaum-Pudding, warmer . . . . .                     | 70         |
| Roth- oder Zungenwurst . . . . .                              | 227   | Schaum-Pudding, kalter . . . . .                     | 73         |
| Rothwein-Sauce . . . . .                                      | 102   | Schaum-Sauce . . . . .                               | 101        |
| Rouladen . . . . .                                            | 37    | Schaum-Suppe . . . . .                               | 7          |
| Rüben, Mai- . . . . .                                         | 48    | Schaum-Torte . . . . .                               | 164        |
| Rüben, Teltower . . . . .                                     | 47    | Schellfische zu backen . . . . .                     | 57         |
| Rührei mit Bücklingen . . . . .                               | 92    | Schellfische zu kochen . . . . .                     | 57         |
| Rührei mit Schinken . . . . .                                 | 92    | Scheer- oder Schnittkohl . . . . .                   | 42         |
|                                                               |       | Schicht-Pudding . . . . .                            | 62         |

|                                                                   | Seite |                                                           | Seite      |
|-------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------|------------|
| Schicht-Torte mit Apfelmus . . . . .                              | 149   | Specktorte (Baumkuchen) 166 u. . . . .                    | 167        |
| Schicht-Torte mit Chocolate u.<br>Vanille-Crèmes . . . . .        | 149   | Spicken . . . . .                                         | 236        |
| Schicht-Torte mit Citronen-<br>Crèmes . . . . .                   | 148   | Spinat . . . . .                                          | 42         |
| Schicht-Torte mit Gelée . . . . .                                 | 148   | Spiegeleier mit Mettwurst oder<br>Schinken . . . . .      | 92         |
| Schicht-Torte mit Mandeln . . . . .                               | 148   | Spritz-Gabelmus . . . . .                                 | 186        |
| Schiefermilch . . . . .                                           | 15    | Spritzgebäckenes . . . . .                                | 88         |
| Schildkröten- oder Mocturtle-<br>Suppe . . . . .                  | 3     | Spritzgebäckenes, trockenes . . . . .                     | 186        |
| Schildkröten-Ragout, nachge-<br>machtes, oder Mocturtle . . . . . | 20    | St. Thomas-Pudding, warmer . . . . .                      | 71         |
| Schinken in saurem Gelée . . . . .                                | 34    | Stachelbeeren-Gelée . . . . .                             | 147        |
| Schleien zu braten . . . . .                                      | 56    | Stachelbeeren, kleine rothe . . . . .                     | 204        |
| Schleien mit einer saueren Eier-<br>sauce . . . . .               | 56    | Stachelbeeren, grüne . . . . .                            | 204        |
| Schnallen . . . . .                                               | 188   | Stachelbeeren, reife rothe . . . . .                      | 134        |
| Schneebälle . . . . .                                             | 88    | Stachelbeer-Torte . . . . .                               | 169        |
| Schnittbohnen, junge . . . . .                                    | 43    | Stachelbeeren, unreife grüne . . . . .                    | 134        |
| Schnittbohnen auf frisches Kind-<br>fleisch gekocht . . . . .     | 44    | Stärke-Pudding, kalter, mit<br>Vanille . . . . .          | 73         |
| Schnittbohnen, eingem. grüne . . . . .                            | 45    | Stärke-Pudding, kalter, mit<br>bitteren Mandeln . . . . . | 74         |
| Schollen zu braten . . . . .                                      | 58    | Stedrüben auf braun gekocht . . . . .                     | 47         |
| Schollen zu kochen . . . . .                                      | 58    | Stedrüben mit fr. Rindfleisch . . . . .                   | 49         |
| Schwarzbrod-Pudding, warmer . . . . .                             | 70    | Steinbutte zu kochen . . . . .                            | 57         |
| Schwein zu pökeln . . . . .                                       | 220   | Stinte zu kochen . . . . .                                | 59         |
| Schweinefleisch-Karbonade . . . . .                               | 107   | Stinte zu backen . . . . .                                | 59         |
| Schweinefleisch-Klöße . . . . .                                   | 94    | Stockfisch-Pastete . . . . .                              | 31         |
| Schweinsbraten . . . . .                                          | 121   | Stör, gekochter, mit Schinken . . . . .                   | 36         |
| Schweinskeule vom wilden<br>Schwein zu braten . . . . .           | 123   | Strauß- und Rebhühner einzu-<br>richten . . . . .         | 232        |
| Schweinsmürbebraten . . . . .                                     | 121   | Straußhühner zu braten . . . . .                          | 128        |
| Schweinsohren, gebäckene . . . . .                                | 112   | Strensfelkuchen . . . . .                                 | 192        |
| Schweinsrippen zu braten . . . . .                                | 121   | Sülze zu machen . . . . .                                 | 227        |
| Schweinsrippen, gefüllte . . . . .                                | 121   | Suppen . . . . .                                          | 1—15       |
| Schweine-Schwarzsaure . . . . .                                   | 26    | Syrup-Sauce . . . . .                                     | 102        |
| Schweizertorte . . . . .                                          | 156   |                                                           |            |
| Schwerdtbohnen in Zucker . . . . .                                | 210   | <b>S.</b>                                                 |            |
| Schwimmende Ente . . . . .                                        | 106   | Sarbutte zu kochen . . . . .                              | 59         |
| Seezungen zu braten . . . . .                                     | 58    | Tartarische Sauce . . . . .                               | 105        |
| Seezungen zu kochen . . . . .                                     | 58    | Tauben zu braten . . . . .                                | 127        |
| Sellerie, gefüllter . . . . .                                     | 49    | Tauben, gebäckene . . . . .                               | 127        |
| Semmel . . . . .                                                  | 174   | Tauben, gefüllte . . . . .                                | 127        |
| Senssauce zu Rindfleisch . . . . .                                | 103   | Tauben- u. Rebhühner-Pastete . . . . .                    | 28         |
| Sensbirnen . . . . .                                              | 215   | Tauben- u. Rebhühner-Ragout . . . . .                     | 17         |
| Sommermettwurst . . . . .                                         | 222   | Tauben zu schlachten zc. . . . .                          | 232        |
| Spanferkel, farcirtes . . . . .                                   | 35    | Teltower Rüben . . . . .                                  | 47         |
| Spanferkel, gefülltes, zu braten . . . . .                        | 122   | Theekuchen . . . . .                                      | 182 u. 183 |
| Spargel in Büchsen . . . . .                                      | 217   | Theekuchen mit Butter . . . . .                           | 182        |
| Spargel mit Granat . . . . .                                      | 46    | Thurmkuchen . . . . .                                     | 170        |
| Spargel und Wurzeln . . . . .                                     | 46    | Timbale . . . . .                                         | 114        |
| Spargel- oder Zuckerbohnen . . . . .                              | 44    | Topfkuchen . . . . .                                      | 172 u. 173 |
| Spargel zu kochen . . . . .                                       | 46    | Torte admirable . . . . .                                 | 153        |
|                                                                   |       | Torten und Kuchen . . . . .                               | 148—175    |
|                                                                   |       | Trüffel . . . . .                                         | 136        |
|                                                                   |       | Tünfall von Macaronen . . . . .                           | 53         |

|                                                               | Seite      |                                                          | Seite      |
|---------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------|------------|
| <b>U.</b>                                                     |            |                                                          |            |
| Ulmer Brod . . . . .                                          | 185        | Wurzeln mit Essig . . . . .                              | 135        |
| <b>V.</b>                                                     |            |                                                          |            |
| Vanille=Crème . . . . .                                       | 143        | Wurzeln mit Rindfleisch . . . . .                        | 47         |
| Vanille=Eis . . . . .                                         | 141        | Wurzeln mit Weißwein . . . . .                           | 135        |
| Vanille=Pudding, kalter . . . . .                             | 74 u. 78   | Wurzeln, Scorzonner . . . . .                            | 47         |
| Vanille=Sauce . . . . .                                       | 102        | Wurzeln, Scorzonner, auf saurerer<br>Eiersauce . . . . . | 47         |
| Vietsbohnen, saure . . . . .                                  | 216        | Wurzel-Torte mit Mandeln . . . . .                       | 159        |
| Vietsbohnen in Büchsen aufzu=<br>bewahren . . . . .           | 218        | Wurzel-Torte mit Reis . . . . .                          | 158        |
| <b>W.</b>                                                     |            |                                                          |            |
| Waffeln . . . . .                                             | 190 u. 191 | <b>Y.</b>                                                |            |
| Waffeln, schwedische . . . . .                                | 191        | Ypsilanti-Pudding . . . . .                              | 62         |
| Wallnüsse in Zucker . . . . .                                 | 209        | <b>Z.</b>                                                |            |
| Wasser-Suppe . . . . .                                        | 6          | Zuckerbohnen, saure . . . . .                            | 215        |
| Wein=Gelée . . . . .                                          | 146        | Zuckerbohnen, eingemachte . . . . .                      | 45         |
| Wein-Kaltschale mit Erdbeeren<br>und Himbeeren . . . . .      | 15         | Zuckerbohnen, getrocknete 45 u. . . . .                  | 219        |
| Wein-Kaltschale anderer Art . . . . .                         | 15         | Zuckerbohnen mit fr. Rindfleisch . . . . .               | 44         |
| Wein-Suppe, Buttermilch= . . . . .                            | 13         | Zuckerbohnen in Büchsen . . . . .                        | 218        |
| Wein-Suppe von ganzem Reis . . . . .                          | 7          | Zucker- oder Spargelbohnen . . . . .                     | 44         |
| Wein-Suppe von Reismehl . . . . .                             | 7          | Zuckererbsen . . . . .                                   | 38         |
| Wein-Suppe von weißem Sago . . . . .                          | 7          | Zuckererbsen mit fr. Rindfleisch . . . . .               | 43         |
| Wein-Suppe anderer Art . . . . .                              | 7          | Zuckererbsen wie Spargel zuber. . . . .                  | 43         |
| Wein-Suppe mit Zwieback . . . . .                             | 11         | Zuckerguß, grauer . . . . .                              | 194        |
| Wickelfuchen . . . . .                                        | 172        | Zuckerguß, lilla . . . . .                               | 195        |
| Wiener Auflauf . . . . .                                      | 82         | Zuckerguß, rother . . . . .                              | 195        |
| Wiener Auflauf mit Brod . . . . .                             | 82         | Zuckerguß, weißer . . . . .                              | 194        |
| Wiener Kuchen . . . . .                                       | 176 u. 177 | Zuckerkringel . . . . .                                  | 180        |
| Wiener Torte . . . . .                                        | 167        | Zuckerkringel von Blätterteig . . . . .                  | 180        |
| Wienerzelten von Chocolate . . . . .                          | 177        | Zuckerfuchen . . . . .                                   | 183        |
| Wild abzuhäuten . . . . .                                     | 232        | Zuckerplättchen . . . . .                                | 184        |
| Wildpastete vom Hirsch oder Reh . . . . .                     | 28         | Zuckerteig, feiner . . . . .                             | 183        |
| Wildragout . . . . .                                          | 16         | Zuckertorte . . . . .                                    | 164        |
| Wildschweinskopf, ein nach=<br>gemachter verzierter . . . . . | 34         | Zungenragout . . . . .                                   | 15         |
| Wildschweinskeule zu braten . . . . .                         | 123        | Zungenwurst . . . . .                                    | 227        |
| Windbeutel . . . . .                                          | 189        | Zwetschen, frische . . . . .                             | 132        |
| Winterwurzeln oder Möhren . . . . .                           | 47         | Zwetschen, getrocknete . . . . .                         | 219        |
| Wirsingkohl . . . . .                                         | 40         | Zwetschen in Essig . . . . .                             | 211        |
| Wurstmachen vom Schwein 222—227 . . . . .                     |            | Zwetschen in Zucker . . . . .                            | 206        |
| Wurstmachen vom Ochsen 228—231 . . . . .                      |            | Zwetschenfuchen . . . . .                                | 169        |
| Wurzeln in Zucker . . . . .                                   | 212        | Zwetschenfuchen auf Gesteig . . . . .                    | 170        |
| Wurzeln, junge . . . . .                                      | 46         | Zwetschenmuß . . . . .                                   | 132 u. 211 |
| Wurzel-Pudding . . . . .                                      | 67         | Zwetschensuppe v. fr. Zwetschen . . . . .                | 8          |
|                                                               |            | Zwieback, gefüllter, mit Apffel=<br>Crème . . . . .      | 86         |
|                                                               |            | Zwieback, gefüllter, mit Man=<br>del-Crème . . . . .     | 86         |
|                                                               |            | Zwiebacksklöße . . . . .                                 | 97         |



## Suppen.

**1. Rindfleischsuppe (für 24 Personen).** Das Rindfleisch wird abgewaschen, mit kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer gesetzt, dann rein geschäumt; wenn es gar ist, nimmt man es heraus und gießt die Bouillon durch ein Haarsieb, klärt diese ab und setzt sie wieder zu Feuer, giebt Reis, Sellerieknollen, Petersilie und Porré daran; wenn der Reis gar ist, giebt man gebranntes Mehl daran, nachdem es durchgekocht, ein wenig gehackte Petersilie und Sellerie, Salz nach Geschmack. Man giebt Brod oder Fleischklöße hinein. Zu der Suppe nimmt man ein Stück Rindfleisch von 9 bis 12 kg, welches gut gehauen ist, damit man es nach der Suppe mit einer Sauce auf den Tisch geben kann; am besten ist ein Bruststück.

**2. Klare Rindfleisch-Bouillon mit Reisklößen.** Hierzu nimmt man ein gutes Stück Rindfleisch, welches nicht zu fett ist; nachdem es abgewaschen ist, setzt man es in kaltem Wasser zu Feuer, giebt etwas Salz hinzu, schäumt es gut, giebt dann Sellerieknollen, Petersilienwurzeln, Porré und ein kleines Bund grünen Sellerie hinein; ist das Fleisch recht gar, so gießt man die Bouillon durch ein Haarsieb, läßt sie eine Viertelstunde stehen, klärt sie dann vorsichtig ab, damit der Satz zurückbleibt und giebt Blumenkohl, Spargelköpfe und Salz nach Geschmack hinzu; ist dieses darin gar gekocht, so wird die Bouillon mit Reisklößen zu Tisch gegeben. In der Zeit, wo man keinen Blumenkohl hat, giebt man die Sellerieknollen anfangs ganz hinein, und ist die Bouillon durchgeseiht, schneidet man den Sellerie in Scheiben und giebt diese statt des Blumenkohls hinein.

**3. Braune Bouillon (für 12 Personen).** Man nimmt 2 bis 3 kg Rindfleisch, schneidet es in Stücke und setzt es in einem Topf mit einem Stück frischer Butter zu Feuer und läßt es recht braun braten. Dann giebt man es in den Topf, worin

man die Suppe kochen will, und gießt so viel Wasser darauf, als man Suppe braucht. Hierauf kommt noch ein gutes Stück frisches Rindfleisch von 5 bis 6 kg hinein, etwas Salz, Petersilienwurzeln, Sellerie, Porré, einige kleine Zwiebeln, einige gelbe Wurzeln, welche in ein wenig Zucker und Butter gelb gebraten sind. Dies läßt man alles kochen, bis das Rindfleisch gar ist, dann gießt man die Bouillon durch ein Haarsieb und läßt sie eine Viertelstunde stehen, gießt sie hiernach wieder in den Topf und giebt Blumenkohl oder Spargel hinzu. Ist dieses gar, so giebt man Brod- oder Fleischklöße hinein.

**4. Hühnersuppe (für 24 Personen).** Man setzt drei Hühner und eine Kalbsbrust von 8 bis 9 kg mit kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer und schäumt es gut ab; sind die Hühner gar, nimmt man sie heraus, gießt die Bouillon durch ein Sieb, setzt sie dann wieder zu Feuer und giebt Reis (man kann auch Perlgrauen oder Sternmatronen nehmen), Petersilienwurzeln, Sellerieknollen, etwas Porré daran; ist dieses gar, so giebt man gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack daran, ein wenig gehackten Sellerie und Petersilien, dann Eiergrütze oder Brodklöße; man kann auch etwas Muskatblüthe hineingeben; die Grauen müssen aber vorher in Wasser und frischer Butter gar gekocht werden.

**5. Kalbfleischsuppe.** Man nimmt eine gute Kalbsbrust, schneidet sie in Stücke, setzt sie mit kaltem Wasser und ein wenig Salz zu Feuer und schäumt sie ab; wenn das Fleisch recht gar ist, gießt man die Bouillon durch ein Sieb, setzt sie dann mit feinen Perlgrauen wieder zu Feuer, welche vorher mit Wasser und etwas Butter gar gekocht sind, und giebt noch Petersilienwurzeln, Sellerie, Spargel oder auch Blumenkohl daran. Wenn dieses gar ist, giebt man ein wenig gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack und ein wenig gehackten Sellerie hinein, dann Eiergrütze, Brod- oder Kalbfleischklöße. — Für 12 Personen rechnet man 6 bis 9 kg Kalbfleisch.

**6. Hasensuppe (für 12 Personen).** Man nimmt den Abfall vom Hasen und die Knochen vom gebratenen Hasen, setzt dieses mit etwas Butter zu Feuer und läßt es eben braun braten; nun giebt man so viel Wasser darauf, als man Suppe braucht; dann etwas Salz, einige kleine Zwiebeln, etwas schwarzen und Wunderpfeffer, einige Lorbeerblätter und etwas Sellerie, und läßt dieses alles gut kochen. Ist das Fleisch recht ausgekocht, gießt man die Bouillon durch, setzt sie mit noch etwas gebranntem Mehl oder weißem Sago wieder zu Feuer, damit die Suppe eben

wird. Nun gehören entweder Brodklöße hinein oder auch in Scheiben geschnittenes und auf Kohlen leicht gelb geröstetes Weißbrot dabei.

**7. Schildkröten- oder Moetturtle-Suppe (für 24 Personen).** Man nimmt einen fetten abgebrüheten Kalbskopf, setzt ihn mit kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer, schäumt ihn und läßt ihn gar kochen; dann nimmt man 3 bis 4 kg Rindfleisch, bratet es in Butter recht braun und gießt so viel Bouillon von dem Kalbskopf darauf, wie man Suppe haben will; nun nimmt man einige Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Sellerie, Porré, einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer und Salz und läßt das Fleisch darin gar kochen; hierauf gießt man es durch ein Sieb, läßt die Bouillon eine halbe Stunde stehen, damit sie recht klar wird, und giebt etwas braun gebranntes Mehl daran. Das Fleisch von dem Kalbskopfe wird in kleine Stücke zerschnitten und in die Bouillon gegeben, Salz nach Geschmack; wenn es gut durchgekocht ist, giebt man einige Eidotter vorsichtig hinein, damit sie ganz bleiben; man kann auch von  $\frac{1}{2}$  kg Rindfleisch kleine Fleischklöße hineingeben. Soll die Suppe angerichtet werden, so rechnet man für 12 Personen eine Flasche Madeira; diesen gießt man in die Terrine und dann die Suppe dazu, und deckt dieses so schnell als möglich zu, damit es nicht die Kraft verliert. — Der Kalbskopf muß aber einen Tag vorher gekocht werden.

**8. Hamburger Naluppe (für 12 Personen).** Man nimmt die Mittelsorte Nale, zieht die Haut ab, wäscht sie rein und schneidet sie in Stücke, setzt sie mit so viel Wasser, wie man Suppe haben will, zu Feuer, giebt etwas schwarzen und Wunderpfeffer, einige Lorbeerblätter, Schalotten und von allem Suppenkraut, auch einige gelbe Wurzeln hinein. Sind die Nale gar, nimmt man sie sorgfältig heraus, daß die Stücke ganz bleiben, gießt nun die Bouillon durch ein Sieb, klärt sie ab und setzt sie wieder zu Feuer, thut etwas Essig dazu, darauf das Suppenkraut und die Wurzeln wieder hinein. Dann giebt man gebranntes Mehl und etwas Thymian daran. Ist dieses alles gut durchgekocht, giebt man Brodklöße oder auch etwas allein gekochte Birnen dazu; hierauf die Nale hinein und läßt sie eben durchkochen. Zu dieser Suppe nimmt man einen tiefen Teller voll geschnittener Nale.

**9. Quabbensuppe (für 6 Personen).** Die Quabben werden ebenfalls abgezogen und in Stücke geschnitten, dann setzt man  $\frac{1}{3}$  Liter Hafergriße mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie gar kochen, rührt sie durch ein Sieb und setzt sie zu Feuer,

giebt einige runde fein geschnippelte Rüben, die Quabben, ein Stück frischer Butter und Salz nach Geschmack hinein. Sind die Quabben gar, so richtet man die Suppe an. Hierzu nimmt man 3 bis 4 Mittelforte Quabben.

**10. Krebsuppe (für 24 Personen).** Die Krebse werden in kochendem Wasser mit Salz eine Viertelstunde gekocht, hierauf nimmt man sie sorgfältig heraus; sind sie abgekühlt, so nimmt man das Fleisch aus den Schalen heraus, schont aber so viel wie möglich den Kopf, damit er ganz bleibt. Nun stößt man die Schale in kleine Stücke, setzt sie mit Butter zu Feuer und läßt sie eine Stunde langsam kochen, die Butter darf aber nicht braun werden. Dann nimmt man die überflüssige Butter ab, setzt das Uebrige mit Wasser zu Feuer und läßt es einige Stunden kochen; jetzt gießt man es durch ein Sieb, läßt es eine halbe Stunde stehen, klärt es ab, setzt es wieder zu Feuer und giebt Sternmakronen hinein, ein wenig gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack; hat es gut durchgekocht, so giebt man Kalbfleischklöße und die Köpfe von den Krebsen, welche vorher mit dem Klößenteig ausgefüllt sind, und gekochte Kalbsnüdler, welche in Stücke geschnitten werden, hinein, läßt sie eben durchkochen mit ein wenig Muskatblüthe; darauf das Fleisch aus den Krebsen. — Zu dieser Suppe muß man 40 bis 50 Krebse nehmen.

**11. Kerbelsuppe.** Man kocht kräftige Kalbfleischbouillon, gießt sie dann durch ein Sieb, setzt sie wieder zu Feuer, giebt etwas gebranntes Mehl und einen guten Teller voll gehackten Kerbel hinein und läßt es eben durchkochen; Salz nach Geschmack und ein gutes Stück frischer Butter. Eben vor dem Anrichten giebt man so viel Eidotter hinein, als Personen da sind. Die Eidotter aber müssen vor Allem ganz darin bleiben.

**12. Erbsensuppe von jungen Erbsen.** Man nimmt Rindfleischbouillon, giebt Erbsen, junge Wurzeln, Petersilienwurzeln, Sellerie und Porré hinein, läßt dieses gar kochen, dann etwas gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack, gehackten Sellerie und Petersilien; man kann auch Spargel, Blumenkohl oder Portulack hineingeben.

**13. Erbsensuppe von getrockneten Erbsen.** Die Erbsen werden den Abend vorher in weiches Wasser gelegt, am anderen Morgen ausgesucht und mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt; man läßt sie langsam kochen. Es wird einige Male etwas kaltes Wasser hineingegossen, damit sie recht mürbe werden. Wenn sie gar sind, rührt man sie durch einen Durchschlag, giebt die dazu bestimmte Bouillon, Petersilien, Sellerie, Porré und etwas Thymian hinein.

und läßt dieses gar kochen; dann giebt man Fleischklöße hinein oder in Würfeln mit Zucker und Butter gebratenes Weißbrod dabei, und Salz nach Geschmack. — Für 12 Personen nimmt man  $2\frac{1}{2}$  Liter Erbsen; am besten sind die grünen.

**14. Erbsensuppe für den gewöhnlichen Haushalt.**

Man nimmt den Abfall vom Schweine, legt ihn den Abend vorher in Wasser, damit das Salz herauszieht, giebt ihn den anderen Morgen mit frischem Wasser zu Feuer und schäumt ihn gut ab. Die Erbsen werden, wenn sie anfangen zu kochen, zu dem Fleische gegeben. Man giebt von allem Suppenkraut und Salz nach Geschmack hinein, dann gehackten Sellerie, Petersilien und etwas gebranntes Mehl, und läßt es damit gut durchkochen.

Z. N. Unter dem Abfall vom Schweine versteht man die Füße, Ohren und was sonst gewöhnlich beim Schlachten der Schweine eingesalzen wird.

**15. Bohnensuppe von getrockneten Bohnen.** Die Bohnen werden den Abend vorher in weichem Wasser geweicht, am anderen Morgen ausgesucht und mit frischem Wasser zu Feuer gesetzt; dann läßt man sie langsam kochen. Man nimmt Rindfleisch, setzt es mit Wasser und Salz zu Feuer und schäumt es gut ab; ist das Fleisch halb gar, so giebt man die Bohnen hinein, ferner Suppenkraut, gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack, gehackten Sellerie und Petersilien.

**16. Bohnensuppe von frischen Bohnen (für 12 Personen).** Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch, setzt es mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer und schäumt es gut. Die ausgeschoteten Bohnen werden allein gekocht; sind sie ungefähr gar, so gießt man sie ab und giebt sie zu der Bouillon mit allen Sorten Suppenkraut. Wenn dies alles gar ist, giebt man gebranntes Mehl und gehackten Sellerie daran. — Zu der Suppe nimmt man ein Stück Rindfleisch von 4 bis 5 kg und  $2\frac{1}{2}$  Liter Bohnen.

**17. Linsensuppe.** Die Linsen werden am Abend vorher in kaltem Wasser geweicht, am anderen Morgen mit frischem Wasser zu Feuer gesetzt und gar gekocht. Man nimmt Knochen von einem garen Braten, haut sie in Stücke, setzt sie mit Wasser zu Feuer und läßt sie gut auskochen; dann gießt man sie durch ein Sieb, setzt sie wieder zu Feuer, giebt dann die Linsen hinein, so viel gebranntes Mehl, daß die Suppe eben wird, einige fein gehackte Zwiebeln und ein Stück frischer Butter und Salz nach Geschmack.

**18. Knochenuppe.** Dazu nimmt man die Knochen vom Braten, Rindfleisch, Kalbfleisch, oder auch beides zusammen; zer-

schlägt die Knochen in Stücke, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer, giebt Salz und einige Zwiebeln daran, läßt sie 3 bis 4 Stunden kochen, gießt die Bouillon durch ein Haarsieb, läßt sie eine halbe Stunde stehen, damit sie klar wird, nimmt das Fett ab, setzt sie zu Feuer, giebt dann Perlgraupen, welche vorher in Wasser mit einem Stück frischer Butter gar gekocht sind, Petersilienwurzeln, Sellerieknollen, in Scheiben geschnitten, und Porré hinein und läßt dieses darin gar kochen; nun gebranntes Mehl, Salz und ein wenig Muskatblüthe daran.

### 19. Rauchfleischsuppe für den gewöhnlichen Haushalt.

Man legt das Rauchfleisch den Abend vorher in Wasser, wäscht es den anderen Morgen ab, setzt es mit kaltem Wasser zu Feuer, schäumt es gut, läßt es kochen, bis das Fleisch halb gar ist, gießt dann die Bouillon durch ein Haarsieb, setzt dieselbe mit dem Fleisch wieder zu Feuer und giebt feine Scheldegerste oder Perlgraupen daran; sind die Graupen beinahe gar, giebt man Sellerieknollen, in Scheiben geschnitten, Porré und ein Stück Ingwer daran, Salz nach Geschmack. Sollte die Suppe nicht eben genug werden, so giebt man etwas gebranntes Mehl daran.

**20. Pökelfleischsuppe.** Das Pökelfleisch legt man den Abend vorher in Wasser, am anderen Morgen setzt man es mit frischem Wasser zu Feuer, schäumt es ab und läßt es gar kochen. Dann nimmt man Perlgraupen, setzt sie mit einem Stück Butter und kaltem Wasser zu Feuer und giebt von allem Suppenkraut hinein; so viel Pökelfleischbouillon darauf, wie man Suppe haben will. Sind die Graupen recht gar, giebt man etwas gebranntes Mehl daran. Man kann auch ein wenig Ingwer hineingeben.

**21. Kartoffelsuppe.** Man läßt geschälte Kartoffeln mit einigen Zwiebeln gar kochen. Dann rührt man sie durch einen Durchschlag und giebt Bouillon dazu; man kann Pökelfleisch- oder Rauchfleischbouillon nehmen, setzt sie zu Feuer, giebt Suppenkraut, ein Stück frischer Butter, gehackten Sellerie und Salz nach Geschmack hinein. — Man muß fleißig rühren, weil sie zu leicht fengt.

**22. Wassersuppe.** Man setzt Reis mit kaltem Wasser zu Feuer, giebt dann Sellerie, Petersilienwurzeln und Porré, einige rothe Wurzeln daran; läßt es so lange kochen, bis der Reis gar ist, hierauf gebranntes Mehl, ein wenig gehackten Sellerie, etwas Muskatblüthe und Salz nach Geschmack.

**23. Perlgraupensuppe (für 18 Personen).**  $\frac{1}{2}$  kg feine Perlgraupen setzt man mit kaltem Wasser zu Feuer; sind die Graupen gar, so giebt man 2 Citronen, in Scheiben ge-

geschnitten, und etwas von dem besten Caneel dazu, und läßt es kochen. Man muß auf die Graupen gleich so viel Wasser geben, wie man Suppe haben will; dann rührt man die Suppe mit 3 Eidottern ab; hat es eben durchgekocht, setzt man es vom Feuer und giebt 2 Flaschen Weißwein und Zucker nach Geschmack daran.  $\frac{1}{2}$  kg Rosinen werden, wenn die Graupen halb gar sind, mit hineingegeben.

**24. Weinsuppe von weißem Sago (für 18 Personen).**

$\frac{1}{2}$  kg weißen Sago setzt man mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt ihn langsam auflösen. Ist er recht klar, giebt man eine Citrone, in Scheiben geschnitten, und einige Stücke von dem besten Caneel hinein und läßt es gut durchkochen. Dann giebt man 2 Flaschen Weißwein und Zucker, daß es süß genug wird, dazu.

**25. Weinsuppe anderer Art.** Man nimmt statt weißem Sago Perlsgago, verfährt damit eben so wie bei Nr. 24 angegeben. Auch kann man statt Weißwein Rothwein nehmen.

**26. Weinsuppe von Reismehl.** Das Reismehl setzt man mit kaltem Wasser auf's Feuer; wenn es ungefähr gar ist, giebt man einige Citronenscheiben, etwas Caneel, Zucker und ein Stück frischer Butter hinein, läßt dies alles miteinander kochen und giebt dann Weißwein nach Geschmack hinzu. Das Reismehl muß gut gerührt werden, da es leicht fengt.

**27. Weinsuppe von ganzem Reis.** Den Reis setzt man mit kaltem Wasser zu Feuer; ist er beinahe gar, giebt man einige Citronenscheiben, einige Stücke ganzen Caneel, Corinthen oder Rosinen und Zucker nach Geschmack hinzu. Ist der Reis gar, rührt man ihn mit ein paar Eidottern ab und gießt Weißwein nach Geschmack dazu. Die Rosinen können mit dem Reis gar kochen, die Corinthen müssen allein gekocht werden.

**28. Schaumuppe (für 12 Personen).** Man nimmt 12 ganze Eier und 6 Eidotter, 1 Flasche Weißwein und eben so viel Wasser, einige Stücke feinen Caneels, 1 Citrone, in Scheiben geschnitten, und Zucker nach Geschmack; setzt es in einer Casserole auf's Feuer und schlägt es mit einer Ruthe, bis es vor dem Kochen ist, gießt es dann schnell in eine Terrine und streut etwas gestoßenen Caneel darüber. (Die Suppe darf nur eben vor dem Anrichten gemacht werden, weil sie sonst leicht rinnt.)

**29. Apfelsuppe.** Man nimmt einige Teller voll guter wohlschmeckender geschnippelter Äpfel, setzt dieselben mit so viel Wasser, wie man Suppe haben will, zu Feuer. Eine Citrone, in Scheiben geschnitten, einige Stücke feinen Caneels, ein Stück

frischer Butter und Zucker nach Geschmack; etwas gebranntes Mehl, daß die Suppe eben wird.

**30. Pflaumensuppe.** Man nimmt Pflaumen, wäscht sie rein ab und setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer; wenn sie gar sind, nimmt man einige heraus, rührt die übrigen durch einen Durchschlag und giebt so viel Wasser dazu, wie man Suppe haben will; dann setzt man es auf's Feuer, giebt so viel Perlsago dazu, daß die Suppe eben wird. Einige Citronenscheiben, ein Stück ganzen Caneels, Zucker nach Geschmack, und läßt es damit gut durchkochen. Hierin kann man auch Brodklöße geben, dann die ganzen Pflaumen wieder hinein. Die Suppe muß aber nicht zu dick sein. Für 12 Personen nimmt man 1 kg Pflaumen und 125 gr Sago oder für 10 8 kleingestohenen Zwieback.

**31. Suppe von frischen Zwetschen.** Aus den Zwetschen macht man die Steine heraus, setzt sie mit Wasser auf's Feuer und läßt sie recht mürbe kochen; rührt sie dann durch einen Durchschlag und giebt so viel Wasser dazu, wie man Suppe haben will. Einige Citronenscheiben, etwas ganzen Caneel und Zucker nach Geschmack. Ist die Suppe zu dünn, kann man etwas gestohenen Zwieback oder Perlsago hineingeben; auch etwas Rothwein schmeckt gut daran.

**32. Kirchsuppe (für 18 Personen).** 1 kg getrocknete Kirschen werden in einem Mörser fein gestoßen, dann setzt man sie mit so viel Wasser auf's Feuer, wie man Suppe haben will, giebt einige Stücke Weißbrod hinein und läßt es eine Stunde kochen. Nun rührt man es durch einen Durchschlag, läßt es ein wenig stehen, klärt es ab und setzt es wieder zu Feuer, hierauf einige Citronenscheiben, ein Stück Caneel und Zucker nach Geschmack. Hierin giebt man Brodklöße, und ist die Suppe nicht eben genug, noch etwas gestohenen Zwieback. Man kann auch beides weglassen und statt dessen Perlsago nehmen.

**33. Kirchsuppe von frischen Kirschen (für 12 Personen).** Man nimmt 2 kg schwarze Kirschen, aus denen die Steine herausgenommen sind, und setzt sie mit so viel Wasser, wie man Suppe haben will, zu Feuer. Wenn die Kirschen gar sind, rührt man sie durch einen Durchschlag, setzt sie dann wieder mit 125 gr weißem Sago zu Feuer, giebt einige Citronenscheiben, Caneel und Zucker nach Geschmack daran. Einige Kirschen, die ganz in der Suppe bleiben, nimmt man vor dem Durchrühren heraus. Die Steine werden fein gestoßen und müssen gleich mit den Kirschen vor dem Durchrühren kochen.

**34. Hagebuttensuppe.** Die Hagebutten werden mit Wasser zu Feuer gesetzt; sind sie recht gar, rührt man sie durch einen Durchschlag und giebt reichlich Citronenscheiben, Zucker und Caneel hinein. Ist die Suppe nicht eben genug, giebt man ein wenig weißen Sago hinein. Wird dieselbe angerichtet, so streut man Zucker und Caneel darüber. — Für 12 Personen nimmt man 1 kg getrocknete Hagebutten.

**35. Flieder-suppe (für 12 Personen).** 2 Flaschen Flieder-saft und 3 bis 4 Flaschen Wasser setzt man zusammen auf's Feuer, giebt so viel gestoßenen Zwieback hinein, daß die Suppe eben wird, einige Citronenscheiben, Caneel und Zucker; läßt dieses gut kochen und giebt dann kleine Brodtklöße hinein.

**36. Brunellensuppe.** Für 10  $\text{h}$  kleinen Zwieback setzt man mit  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser zu Feuer; kocht dieses, so rührt man es durch einen Durchschlag und giebt eine halbe Flasche Weißwein, einige Citronenscheiben, Caneel und Zucker hinein. Wenn dieses kocht, nimmt man 12 Brunellen, macht die Steine heraus, schneidet sie in kleine Stücke und läßt sie in der Suppe gar kochen.

**37. Himbeeren-suppe (für 6 Personen).** 1 kg Himbeeren setzt man mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie eine halbe Stunde kochen; dann rührt man sie durch einen Durchschlag, setzt sie mit 60 gr weißem Sago wieder auf's Feuer und giebt einige Citronenscheiben, ein Stück Caneel und Zucker daran. Ist der Sago recht gut aufgelöst, richtet man die Suppe an. Hierin gehören Zwiebacksklöße.

**38. Suppe von eingemachten Himbeeren.** Die Himbeeren werden mit Wasser und gestoßenem Zwieback zu Feuer gesetzt; man läßt dieses eine halbe Stunde kochen, rührt es durch und giebt etwas Rothwein, Caneel und Citronenscheiben daran.

**39. Aprikosensuppe.** Die Aprikosen schält man ab, macht die Steine heraus und setzt sie mit Wasser zu Feuer. Wenn sie gar sind, rührt man sie durch einen Durchschlag, giebt gestoßenen Zwieback mit etwas Weißwein, Citronenscheiben, Caneel und Zucker daran und läßt sie damit kochen; dann öffnet man die Steine, giebt die Kerne mit in die Suppe und läßt sie eben damit aufkochen.

**40. Bickbeeren-(Heidelbeeren-)Suppe (für 12 Personen).** Dazu nimmt man 4 Liter Bickbeeren, läßt sie mit Wasser gar kochen, rührt sie durch ein Haarsieb und giebt gestoßenen Zwieback, Citronenscheiben, etwas ganzen Caneel und Zucker, daß

es süß genug ist, daran; die Suppe darf nicht zu dick sein. Dann giebt man Brodflöße hinein.

**41. Kronsbeeren-suppe (für 12 Personen).** Man nimmt den Saft von den Kronsbeeren, der beim Einkochen übrig bleibt, da selten sämmtlicher gebraucht wird,  $\frac{2}{3}$  Liter Saft auf  $2\frac{2}{3}$  Liter Wasser, läßt es eben aufkochen, gießt es durch ein Haarsieb, läßt es eine Viertelstunde stehen, klärt es ab, setzt es zu Feuer und giebt gestoßenen Zwieback, einige Stücke Caneel und Citronenscheiben daran. Zucker ist selten nöthig, weil die Kronsbeeren mit Zucker eingemacht werden, giebt auch Brodflöße hinein und kann auch etwas Rothwein daran geben.

**42. Johannisbeeren-suppe (für 12 Personen).** Dazu werden  $1\frac{1}{2}$  kg rothe frische Johannisbeeren genommen; man zerdrückt sie erst mit einem Löffel, giebt dann so viel Wasser darauf, wie Suppe erforderlich ist, läßt sie eine halbe Stunde kochen, gießt sie durch ein Haarsieb, läßt sie eine Viertelstunde stehen, klärt sie ab, setzt sie wieder zu Feuer, giebt so viel gestoßenen Zwieback daran, bis die Suppe eben wird, etwas ganzen Caneel, Citronenscheiben und Zucker, daß es süß genug ist, läßt sie unter beständigem Rühren eben kochen und giebt dann Zwieback- oder Brodflöße hinein.

**43. Citronen-suppe.** Für 20  $\mathcal{D}$  altes Weißbrod setzt man mit  $2\frac{2}{3}$  Liter Wasser zu Feuer, rührt es dann durch und giebt 1 Flasche Weißwein, 2 Citronen, auf Zucker abgerieben, von 3 bis 4 Citronen das Saure und Zucker daran, und läßt es damit durchkochen.

**44. Hafergrietzsuppe.** Man setzt die Hafergrietze mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt sie recht lange kochen, rührt sie durch ein Haarsieb, setzt sie wieder auf's Feuer, giebt eine Citrone, in Scheiben geschnitten, ein Stück feinen Caneels, ein gutes Stück frischer Butter, Zucker und Salz nach Geschmack daran.

**45. Hafergrietzsuppe anderer Art.** Mit der Grietze verfährt man eben so wie bei Nr. 44. Ist sie durchgerührt, setzt man sie wieder zu Feuer und giebt Citronen, Butter, Caneel, Salz, Zucker und Corinthen, welche vorher gar gekocht, sowie Weißwein nach Geschmack dazu. Man kann auch statt der Corinthen geschnippelte Äpfel nehmen, nur müssen die Äpfel in der Hafergrietzsuppe gar gekocht werden.

**46. Eiergrietzsuppe.** Die Eiergrietze wird mit kaltem Wasser angerührt; dann gießt man so viel kochendes Wasser hinzu, daß die Suppe eben bleibt, setzt sie auf's Feuer und giebt Citronen-

scheiben, etwas ganzen Caneel, ein Stück frischer Butter, Salz und Zucker nach Geschmack daran. Ist die Eiergrütze recht gar, so rührt man sie mit Eidotter ab.

**47. Eiergrützsuppe anderer Art.** Mit der Eiergrütze verfährt man ebenso wie bei Nr. 46. Man kann geschnippelte Äpfel darin gar kochen lassen und giebt dann etwas Wein dazu, oder man kann statt der Äpfel auch Corinthen nehmen, dann muß sie aber mit Eiern abgerührt werden.

**48. Weinsuppe mit Zwieback.** 12 kleine Zwiebäcke setzt man mit  $1\frac{1}{3}$  Liter Wasser auf's Feuer und läßt es gut kochen. Dann giebt man einige Citronenscheiben, ein Stück Caneel, ein Stück frischer Butter und Zucker nach Geschmack dazu, läßt dies eine Viertelstunde kochen, rührt es mit einem Eidotter ab und giebt eine Flasche Weißwein dazu. Man kann die Butter auch weglassen. Die Suppe muß nicht zu dick sein.

**49. Brodsuppe.** Dazu nimmt man altes Weißbrod, gießt kochendes Wasser darauf, so viel man Suppe haben will, rührt es durch ein Haarsieb, setzt es zu Feuer und giebt Stücke Caneel, Citronenscheiben, Zucker, ein Stück frischer Butter und Salz nach Geschmack daran. Man kann auch etwas weißen Wein daran geben.

**50. Chokoladesuppe.**  $2\frac{2}{3}$  Liter Milch setzt man zu Feuer, reibt 250 gr Chokolade, giebt sie zu der Milch, mit wenig Zucker und rührt es mit einigen Eidottern ab; dann schlägt man von 2 Eiern das Weiße zu Schaum und giebt ein wenig Zucker daran. Die Suppe wird kochend in die Terrine gegeben, der Eierschaum mit einem Löffel kleiner Klöße auf die Suppe gesetzt und hierauf so schnell als möglich zugedeckt, damit die Klöße von dem Qualm der Suppe gar werden; dann streut man Zucker und Caneel darüber.

**51. Milchsuppe von weißem Sago.** Man setzt  $2\frac{2}{3}$  Liter Milch mit 250 gr weißem Sago zu Feuer, läßt es so lange kochen, bis der Sago aufgelöst ist, und giebt dann ein wenig Salz und Zucker daran. Richtet man die Suppe an, streut man ein wenig gestoßenen Caneel darüber.

**52. Milchsuppe anderer Art.** Man nimmt statt weißem Sago Reismehl oder Eiergrütze und verfährt dann damit ebenso wie in Nr. 51 angegeben.

**53. Milchsuppe mit abgerührten Klößen.** Die Milch setzt man zu Feuer; wenn sie kocht, giebt man die abgerührten

Älöße hinein, dann ein wenig Salz und Zucker und rührt sie mit Eidotter ab. — Für 12 Personen rechnet man  $5\frac{1}{3}$  Liter Milch und 6 Eidotter.

**54. Milchsuppe mit Reis.** Man setzt  $\frac{1}{2}$  kg Reis mit Wasser zu Feuer, läßt ihn halb gar kochen und gießt 4 bis 5 Liter süße Milch darauf; ist der Reis damit gar gekocht, giebt man etwas Salz, Zucker und Butter daran.

**55. Milchsuppe mit Brodflößen.** 5 Liter Milch setzt man zu Feuer, schneidet für 15  $\text{H}$  altes Weißbrod in Stücke, giebt es in eine Kanne mit etwas frischer Butter, gießt dann so viel kochende Milch darauf, daß das Brod ganz weich wird, rührt 4 Eier, etwas Zucker und Salz damit durch und läßt es ein wenig stehen; ist es abgekühlt, so giebt man halb so viel Mehl dazu, wie man Brod hat; nachdem es gut durchgerührt ist, setzt man die Älöße mit einem Löffel in die kochende Milch, rührt noch einen Eßlöffel voll Mehl mit Milch an und gießt es zu der Milch, damit sie recht eben wird. Salz nach Geschmack.

**56. Milchsuppe mit Mehlfloßen oder Milchbrei.** 5 Liter Milch setzt man zu Feuer und läßt sie kochen, dann nimmt man 250 gr Mehl, rührt es mit Milch an und giebt 4 Eier hinein, etwas Salz und rührt es gut durch; der Teig muß nicht zu dünn sein; nun gießt man es in die Milch und rührt es langsam durch, läßt es eben gut durchkochen und giebt Salz nach Geschmack daran.

**57. Milchsuppe mit Nudeln.** Man nimmt 2 ganze Eier, giebt so viel Mehl dazu, daß es ganz steif ist, rollt es auf einem Tisch dünn aus, schneidet es in lange Streifen, rollt es fest auf und schneidet es mit einem Messer fein ab; dann setzt man 4 Liter Milch auf's Feuer; wenn diese kocht, streut man die Nudeln hinein, läßt sie gar kochen und giebt Zucker und Salz nach Geschmack daran.

**58. Eiergrützsuppe für Kranke.** Man rührt die Eiergrütze mit kaltem Wasser an, gießt dann so viel kochendes Wasser darauf, wie Suppe nöthig ist, läßt sie unter beständigem Rühren eine Viertelstunde kochen, giebt darauf etwas Salz, Zucker und ein Stück frischer Butter daran und rührt es mit einem Eidotter ab.

**59. Eiergrützsuppe mit Milch.** Die Eiergrütze wird ebenfalls mit Wasser angerührt und dann so viel Milch dazu gegeben, wie Suppe sein muß; ist die Eiergrütze gar, giebt man Salz, Zucker und Butter daran.

**60. Gerstenschleim für Kranke.** Dazu nimmt man feine Scheldegerste oder Perlgrauen, läßt diese in Wasser gar kochen, gießt sie durch ein Haarsieb, setzt sie wieder zu Feuer und läßt sie mit etwas Zucker, einem Stück frischer Butter und Salz eben aufkochen. Man kann auch Reis statt Scheldegerste oder Perlgrauen nehmen.

**61. Eiersuppe.** Man setzt Milch mit ein wenig Caneel und Citronenschalen zu Feuer; wenn sie kocht, giebt man Zucker daran und rührt sie mit Eidotter und süßem Rahm ab. Beim Anrichten streut man Caneel darüber und giebt kleine Zwiebäck dabei.

**62. Buttermilchsuppe mit Perlgrauen.** Man setzt 250 gr Perlgrauen mit Wasser zu Feuer; sind dieselben halb gar, giebt man 5 Liter Buttermilch darauf, läßt sie zwei Stunden damit kochen und rührt sie mit 2 Eidottern ab. Zucker nach Geschmack.

**63. Buttermilchsuppe mit Brod.** Die Buttermilch setzt man zu Feuer; wenn sie kocht, giebt man geriebenes Schwarzbrod und gestoßenen Zwieback hinein, dann Zucker und etwas gestoßenen Anis, läßt sie eine Stunde kochen und rührt sie mit Eidotter ab.

**64. Buttermilch-Weinsuppe.** 3 Liter Buttermilch setzt man mit 8 kleinen Zwiebäcken auf's Feuer und läßt dies reichlich eine halbe Stunde langsam kochen, rührt es dann durch einen feinen Durchschlag, giebt Zucker nach Geschmack, einige Citronenscheiben, einige Stücke Caneel und 250 gr gar gekochter Corinthen dazu und läßt es dann eben damit aufkochen.

**65. Buchweizengrütze mit Buttermilch.** Dazu nimmt man feine Buchweizengrütze, wäscht sie mit kaltem Wasser ab, setzt sie mit Buttermilch zu Feuer und läßt sie langsam gar kochen; die Grütze muß aber steif gekocht werden; man giebt etwas Salz daran und ißt sie dann mit süßer Milch.

**66. Buchweizengrütze mit Milch.** Nachdem die Grütze abgewaschen ist, läßt man sie eben mit Wasser aufkochen und gießt dann so viel süße Milch darauf, daß die Suppe eben bleibt; ist die Grütze recht gar, giebt man ein wenig Salz daran.

**67. Biersuppe.** Das Bier setzt man zu Feuer, giebt geriebenes Schwarzbrod und gestoßenen Zwieback hinein, sowie etwas Kümmel; wenn es dann gut gekocht hat, rührt man die Suppe mit Eidotter und einem Löffel voll süßen Rahm ab und giebt Zucker daran.

**68. Biersuppe mit Perlsgago.** 2 $\frac{1}{2}$  Liter einfaches Bier setzt man mit 125 gr Perlsgago zu Feuer und giebt einige Citronenscheiben, Caneel und Zucker daran. Ist der Sago recht aufgelöst, rührt man die Suppe mit 2 Eidottern ab. Statt Sago kann man auch Reismehl oder Eiergrütze nehmen.

**69. Gewöhnliche Biersuppe.** Man setzt das Bier auf's Feuer und giebt geschnittenes Schwarz- und Weißbrod hinein, sowie etwas gestoßenen Anis und läßt es gut kochen; dann rührt man Mehl mit Milch an und giebt einige Eier daran, auch darf der Teig nicht zu dick sein; darauf gießt man es zu dem Bier, läßt es gut durchkochen und giebt nun so viel Syrup daran, daß es süß genug ist.

**70. Kalte Biersuppe.** Man nimmt einige Stücke ganzen Caneels, giebt etwas kochendes Wasser darauf, läßt es eine Viertelstunde damit stehen, gießt 2 $\frac{1}{2}$  Liter einfaches Bier und 1 Flasche weißen Wein dazu, einige Citronenscheiben, Zucker, daß es süß genug ist, und giebt Eierkringel oder kleinen Zwieback dabei.

**71. Bier-Kaltschale.** Dazu nimmt man einfaches Bier und giebt ganzen Caneel, Citronenscheiben, Zucker oder Syrup nach Geschmack daran, ferner geriebenes Schwarzbrod mit kleinem Zwieback oder Eierkringel dabei.

**72. Kirsch-Kaltschale (für 12 Personen).** Dazu nimmt man 2 kg schwarze Kirschen, sucht die besten heraus und nimmt mit einer Federpose die Steine heraus, damit die Kirschen ganz bleiben; die Steine werden gestoßen, die übrigen Kirschen mit Wasser zu Feuer gesetzt, und giebt man 125 gr Perlsgago dazu; ist der Sago aufgelöst, so wird alles durch ein Haarsieb gerührt und wieder zu Feuer gesetzt; darauf giebt man die Kirschen, aus denen die Steine herausgenommen sind, hinein und läßt sie eben aufkochen; thut dann die Suppe in eine Schale und giebt einige Stücke ganzen Caneels, Citronenscheiben und Zucker nach Geschmack daran. Es wird kleiner Zwieback dabei gegeben. Die Suppe muß einige Stunden, bevor sie gebraucht wird, zubereitet werden, damit sie recht kalt wird.

**73. Solsteinische Milch.** Man nimmt von der dicken Milch den Rahm ab, setzt sie in der Kanne, worin sie ist, an's Feuer, daß sie eben warm wird, gießt sie auf ein Haarsieb und läßt sie rein abblecken in eine dazu bestimmte Kanne; dann wird sie mit süßem Rahm geessen. Man rechnet auf eine Person  $\frac{1}{3}$  Liter Rahm. Die Milch darf aber nicht zu sauer sein.

**74. Weinkaltichale mit Erdbeeren oder Himbeeren.** Man nimmt 1 Flasche Weiß- oder Rothwein, 1 Flasche Wasser, einige Citronenscheiben, etwas ganzen Caneel und Zucker, daß es süß genug ist; dann pflückt man die Stengel von den Erdbeeren ab, wäscht letztere rein, läßt sie abtrocknen und giebt sie mit Zucker zu Tische. Mit den Himbeeren wird es eben so gemacht, nur werden sie nicht abgewaschen.

**75. Weinkaltichale anderer Art.** Dazu nimmt man Weißwein, eben so viel Wasser, einige Citronenscheiben, etwas Caneel und Zucker, daß es süß genug ist, und giebt dann Eierkäse oder kalten Reismehlspudding dabei.

**76. Schiefermilch.** Dazu nimmt man dicke Milch und sauren Rahm, von beiden gleich viel, schlägt es mit einer Ruthe zu Schaum, giebt Zucker dazu, daß es süß genug ist, und thut es dann in eine Kanne. Dieselbe wird mit kleinem Zwieback gegessen.

**77. Suppe von frischem Rhabarber.** Den Rhabarber schält man ab, schneidet die Stangen in ganz feine Scheiben, setzt sie mit 3 Liter Wasser zu Feuer, läßt es eine Viertelstunde gut kochen und giebt ein kleines Stück ganzen Caneels, einige Citronenscheiben und Zucker nach Belieben hinzu; alsdann noch 2 Eßlöffel voll Sagomehl, mit Wasser angerührt, und läßt das Ganze gut kochen.

**78. Julien-Suppe.** Sellerie, Blumenkohl, gelbe Rüben, Sauerampfer und weiße Rüben werden fein ausgesteckt und dann in ganz kräftiger brauner Bouillon gar gekocht.

---

## Ragouts, Rouladen, Frikassees etc.

---

**1. Zungenragout (für 24 Personen).** Man nimmt 3 kg Rindfleisch, läßt  $\frac{1}{2}$  kg schieres Fleisch davon zurück, schneidet das übrige in Stücke, setzt es mit Butter zu Feuer und läßt es braun braten, gießt dann so viel Wasser darauf, wie Sauce fein muß, giebt einige Zwiebeln, etwas schwarzen und Nelkenpfeffer, Salz und 30 gr Champignons daran und läßt es damit kochen, bis das Fleisch gar ist; dann gießt man die Bouillon durch ein Sieb, läßt sie eine Viertelstunde stehen, klärt sie in einer Casserolle

ab und giebt so viel braun gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird; von dem zurückgelassenen Rindfleisch werden Fleischklöße gemacht, welche nur klein ausgerollt werden müssen; man giebt sie dann in die Sauce. Darauf  $\frac{1}{2}$  kg Saucissen, welche vorher eben in der Bouillon aufgekocht sind, sowie 250 gr Kalbsmidder, die vorher in der Bouillon beinahe gar gekocht sind; nachdem letzteren die Haut abgezogen, werden sie in Stücke geschnitten; hierauf Champignons, in Stücke geschnitten, auch einige gar gekochte Kalbszungen, welche in Streifen geschnitten werden, und einige Citronenscheiben. Man läßt dies alles gut durchkochen, worauf die in Scheiben geschnittene Dhsenzunge hineingegeben wird; hat es eben damit durchgekocht, so giebt man etwas Muskatblüthe, in Butter durchgebratene Sardellen und Salz daran; eben vor dem Anrichten giebt man 1 Eßlöffel voll Soya und 1 Glas Madeira daran; es schmeckt sehr gut, wenn man 3 bis 4 gelbe Wurzeln in einem Backofen recht braun braten läßt, diese gleich mit in die Bouillon giebt und darin gar kochen läßt.

**2. Würbebraten mit brauner Sauce (für 12 Personen).** Man zieht dem Würbebraten die Haut ab und spickt ihn mit in feinen Streifen geschnittenem Speck recht fein, bratet ihn in Butter halb gar und gießt dann so viel braune Bouillon darunter, wie man Sauce haben will; nun giebt man braun gebranntes Mehl und abgewaschene, in Stücken geschnittene Champignons daran. Man begießt den Braten fleißig; ist er gar, so giebt man kleine Fleischklöße, geschnittene Kälberzungen und Midder, welche den Tag vorher gekocht sind, in Butter durchgebratene Sardellen und Salz daran. Den Braten richtet man auf einer Schüssel an und gießt dann die Sauce darüber. Auch kann man etwas Cappern und Citronenscheiben daran geben.

**3. Gefüllte Dhsenzungen.** Man nimmt eine gekochte Dhsenzunge, schneidet sie der Länge nach auf, bereitet eine Fleischfarbe, bestreicht die Dhsenzunge einen Finger dick damit, sowie mit einem Ei, bestreut sie mit Zwieback und backt sie mit Butter in einem Ofen braun; dann bereitet man eine wie in Nr. 1 benannte braune Sauce, nur mit etwas Morcheln und Trüffeln darin. — Nun richtet man die Zunge an, gießt etwas Sauce darüber und giebt sie mit der übrigen Sauce zu Tische.

**4. Wildragout (für 36 Personen).** Man nimmt die Hinterkeule eines Rehens oder Hirsches, haut sie in Stücke und spickt sie mit Speck, welches mit Salz und Wunderpfeffer bestreut ist, legt sie dann in Essig und Wasser, zu gleichen Theilen, einigen gehackten Schalotten, einigen Lorbeerblättern und Thymian

und läßt das Fleisch darin 3 bis 4 Tage liegen; nimmt dann die Stücke heraus, setzt sie mit Butter zu Feuer und läßt sie halb gar braten; nun gießt man braune kräftige Bouillon darunter, und giebt braun gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, ferner Dshengaumen und Untermund, welche den Tag vorher gekocht sind, in kleine Stücke geschnittene Morcheln und Pilze, 250 gr Castanien, die in Butter und Zucker gebraten sind, und kleine Fleischklöße; ebenso Muskatblüthe und Salz nach Geschmack. Dann richtet man es auf einer Schüssel an und giebt die Sauce darüber.

**5. Ragout von Tauben oder Rebhühnern.** Die Tauben oder Rebhühner werden, wenn sie gereinigt und aufgespießt sind, fein gespickt und mit Butter zu Feuer gesetzt; man läßt sie langsam gar braten, nimmt hierauf Mittelforte Zwiebeln, höhlt sie aus, füllt sie mit einer Fleischfarge, setzt sie eine halbe Stunde vorher, ehe die Hühner gar sind, mit in die Pfanne und läßt sie mit gar braten; dann nimmt man die bekannte braune Sauce, worin geschnittene Kalbszungen, Widder, Klöße, Saucissen, Sardellen, die in Butter durchgebraten sind, Morcheln, Cappern, Citronenscheiben und Salz. Hierauf richtet man die Hühner auf der Schüssel an, setzt die Zwiebeln umher, gießt etwas Sauce darüber und giebt sie mit der übrigen Sauce zu Tische. Man rechnet für zwei Personen 1 Taube oder Rebhuhn.

**6. Entenragout.** Wenn die Enten gereinigt sind, schneidet man sie in vier Theile, läßt sie mit Butter halb gar braten und gießt dann braune Bouillon darunter, daß sie bedeckt sind. Wenn die Enten gar sind, gießt man die Bouillon durch, klärt sie in einem Topf gut ab und giebt braun gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird; dann kleine Fleischklöße, kleine gefüllte Zwiebeln, etwas Champignons, in Stücke geschnitten, Sardellen, in Butter durchgebraten, sowie Salz, und läßt dann Alles eben durchkochen. Man kann auch einige Citronenscheiben und Kalbsmidder mit daran geben. Die Enten müssen in der Sauce eben durchkochen; dann werden sie in einer Kanne angerichtet.

**7. Gefüllte Enten mit einer braunen Sauce.** Wenn die Enten gereinigt sind, schneidet man sie der Länge nach den Rücken auf, löst das Fleisch mit der Haut von den Knochen ab und legt sie ganz offen hin; dann nimmt man Schweinefleisch und Rindfleisch, von jedem die Hälfte, hackt es ganz fein, dann altes Weißbrod, schält es ab, weicht es in kalter Bouillon und giebt es zu dem Fleische, ebenso geschmolzene Butter, ganze Eier, Muskatblüthe und Salz; mischt dieses gut durcheinander, schmiert es einen

Finger dick auf die Enten, streut etwas Cappern darüber, dann wieder den übrigen Klößenteig, klappt sie der Länge nach wieder zu, näht den Rücken zusammen, legt sie einige Minuten in lauwarmes Wasser, damit sie ein wenig aufgehen, spickt sie fein auf der Brust, setzt sie mit Butter zu Feuer und läßt sie gar braten; hierauf nimmt man die bekannte braune Sauce, worin geschnittene Kalbszungen, Klöße, Saucissen, Sardellen, Muskatblüthen, Champignons, Cappern und Kalbsmidder fein müssen. Auf eine Ente nimmt man 250 gr Rindfleisch, 250 gr Schweinefleisch, für 10  $\text{d}$  Brod und 2 Eier. Wenn die Enten angerichtet werden, wird etwas braune Sauce darüber gegossen.

**8. Hasenragout.** Nachdem der Hase abgehäutet ist, haut man ihn in kleine Stücke, spickt jedes recht fein, setzt sie mit Butter zu Feuer, läßt sie braun braten und giebt dann so viel Wasser darunter, wie Sauce nöthig ist; darauf giebt man einige Schalotten, Lorbeerblätter, einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer, einige Nelken und Salz daran, läßt sie so lange kochen, bis das Fleisch darin gar ist, nimmt es heraus, gießt die Bouillon durch, nimmt das Fett rein herab, klärt es in einer Casserolle, giebt braun gebranntes Mehl daran, Fleischklöße, Saucissen, einige in Butter durchgeschwitzte Sardellen, einige Citronenscheiben, etwas Muskatblüthe und Salz, läßt es durchkochen, giebt das Fleisch hinein und richtet es auf einer Schüssel an. Die Stücke von dem Hasen müssen aber geschont werden, damit das Fleisch nicht von den Knochen abfällt.

**9. Gefüllte Kalbsbrust.** Man nimmt eine recht fette Kalbsbrust, löst die Knochen heraus, macht von 2 kg Kalbfleisch eine Farge, füllt diese in die offene Stelle, wo die Knochen herausgelöst sind, näht sie zu und gießt kochendes Wasser darüber, setzt sie mit brauner Butter zu Feuer und läßt sie langsam braten. Die Brust muß oft begossen werden, weil sie leicht berstet. Ist sie ungefähr gar, so gießt man  $1\frac{1}{3}$  Liter starke Bouillon darunter und giebt einige Schalotten, Champignons, einige Citronenscheiben, Fleischklöße von Rindfleisch und braun gebranntes Mehl, so viel, daß die Sauce eben ist, daran; ist dies alles gut durchgekocht, so giebt man Sardellen, in Butter durchgebraten, und einen Eßlöffel voll Cappern daran, Salz nach Geschmack, richtet dann die Brust auf der Schüssel an und giebt etwas Sauce darüber; die übrige Sauce giebt man dabei.

Die Farge in einer Kalbsbrust. — Das Kalbfleisch wird fein gehackt, und nimmt man auf  $\frac{1}{2}$  kg Kalbfleisch für 15  $\text{d}$  altes Weißbrod, abgeschält und in Milch geweicht, 2 Eier,

125 gr geschmolzene Butter, etwas Muskatblüthe und Salz nach Geschmack.

**10. Gefüllte Kalbfleisch-Kouladen.** Man nimmt eine Kalbskeule, löst das Fleisch herunter, schneidet es so viel wie möglich in große Scheiben, klopft sie vorsichtig, macht eine Fleischfarge wie bei Nr. 9 und schmiert dieselbe einen halben Finger dick über die Scheiben Fleisch; rollt sie dann auf, näht sie zusammen und spickt sie auf einer Seite mit feinem Speck, setzt sie mit brauner Butter zu Feuer, läßt sie langsam braten und begießt sie fleißig; sind sie halb gar, gießt man so viel braune Bouillon darunter, daß sie halb bedeckt sind, thut einige Citronenscheiben, Champignons, ein paar fein gehackte Schalotten, so viel gebranntes Mehl, daß die Sauce eben ist, dann einige in Butter durchgeschwitzte Sardellen und Salz nach Geschmack daran. Werden sie angerichtet, muß der Faden erst herausgezogen werden; man kann auch in der Sauce kleine Fleischklöße geben. Die Sauce wird, wenn die Kouladen angerichtet, übergegossen.

**11. Rindfleisch-Kouladen.** Man nimmt schieres Rindfleisch, am besten von einer Binnenlende, schneidet es in Scheiben einen Finger dick, klopft dieselben vorsichtig, giebt so viel in feine Scheiben geschnittenen Speck darauf, daß sie belegt sind, streut Wunderpfeffer und Salz darüber, rollt sie auf und bindet sie mit einem Faden zusammen, setzt sie mit brauner Butter zu Feuer, läßt sie rund umher braun braten, gießt dann so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, giebt einige Schalotten, Lorbeerblätter, ein paar Körner schwarzen und Wunderpfeffer daran und läßt sie damit gar kochen; giebt darauf so viel braun gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben ist. Ehe die Kouladen angerichtet werden, nimmt man das Fett rein herab.

**12. Ragout von kaltem Braten.** Man nimmt braun gebranntes Mehl und giebt so viel Bouillon dazu, daß die Sauce eben bleibt; darauf thut man einige Lorbeerblätter, Schalotten, etwas schwarzen und Wunderpfeffer, kleine Essiggurken, in Stücke geschnitten, und Salz daran; dies alles läßt man gut kochen und giebt einige Citronenscheiben, einige durchgebratene Sardellen und einen Löffel voll Kräutereffig daran. Nun thut man den geschnittenen Braten von Kalb- oder Rindfleisch hinein und läßt es damit gut durchkochen. Hat man keine Bouillon, so nimmt man Gelée von Bratensauce mit Wasser.

**13. Geschmorte Hammelkeule.** Man nimmt eine junge fette Hammelkeule, schneidet das Bein ab, klopft sie, spickt sie mit Schalotten durch, setzt sie mit so viel kaltem Wasser zu Feuer,

daß sie bedeckt ist, und giebt einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, einige Schalotten und frische Gurken, in Stücke geschnitten, etwas Dragon und Thymian, sowie Salz daran. Nun läßt man den Braten darin abschmoren, wobei sehr darauf geachtet werden muß, daß er nicht zu braun wird; ist der Braten gar, giebt man an die Sauce ein wenig gebranntes Mehl; beim Anrichten giebt man die Sauce durch einen Durchschlag.

**14. Kälberzungen mit Rosinen und Mandeln.** Die Kälberzungen werden gar gekocht und gleich heiß abgezogen; darauf nimmt man gebranntes Mehl und giebt so viel Wasser dazu, daß die Sauce eben wird, worauf man Essig und Syrup nach Geschmack daran thut; ist dieses eben durchgekocht, giebt man geschnittene Mandeln und gekochte Rosinen daran. Die Kälberzungen werden in vier Stücke geschnitten und in die Sauce gegeben, worauf man sie eben durchkochen läßt. Zu 6 Kälberzungen nimmt man 250 gr Rosinen und 30 gr süße Mandeln, welche erst abgezogen und in Streifen geschnitten werden müssen.

**15. Dönszungen mit einer rothen Weinsauce (für 12 Personen).** Die Dönszungen werden gar gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten. Hierauf nimmt man gebranntes Mehl, giebt so viel Rothwein dazu, daß die Sauce eben bleibt, thut einige Citronenscheiben, gekochte Corinthen und Zucker nach Geschmack daran; dann giebt man die Dönszungen hinein und läßt es gut durchkochen. Auf 1 Dönszunge gehört 1 Flasche Rothwein und 125 gr Corinthen. Ist die Sauce zu dick, giebt man etwas Bouillon dazu.

**16. Nachgemachtes Schildkröten-Ragout oder Moczurtle.** Dazu nimmt man einen fetten Kalbskopf und Kalbsfüße, welche abgebrühet werden müssen, wässert dieselben einige Stunden aus, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer, nimmt ein wenig Salz und läßt sie gar kochen; dann nimmt man dieselben heraus und läßt sie kalt werden; darauf nimmt man kräftige braune Bouillon, giebt braun gebranntes Mehl, daß die Sauce eben wird, sowie Champignons, Fleischklöße, Muskatblütthe, Cayennepfeffer und Salz daran. Das Fleisch und die Sehnen werden von dem Kopf und den Füßen abgesucht, in längliche Stücke geschnitten und in die Sauce gegeben; darauf läßt man es gut durchkochen. Dann giebt man ein gutes Glas Madeira dazu, womit es aber nicht mehr kochen darf. Das Gehirn nimmt man aus dem Kalbskopfe heraus, zieht die Haut davon ab, giebt 2 Eier, 8 bis 10 gestoßene Zwiebäcke, 1 Löffel voll geschmolzener Butter, Salz und ein wenig Muskatblütthe daran, rührt alles gut durch, macht kleine Fricadellen

davon, kehrt sie in Eier und Zwieback um und läßt dieselben in Butter braun braten. Wird das Ragout angerichtet, so legt man die Fricadellen umher.

**17. Ein Stück Rindfleisch mit einer Brodkruste.** Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch, welches in der Suppe gar gekocht ist, einen Teller voll geriebenes Schwarzbrot und gestoßenen Zwieback, von beiden gleich, giebt ein paar Eier, 1 Löffel voll frischer Butter, Muskatblüthe, Salz und so viel kräftige Bouillon dazu, daß es sich eben rühren läßt, schmiert es einen Finger dick über das Rindfleisch, setzt es mit einem guten Stück Butter und kräftiger Bouillon zu Feuer und läßt es braun werden; es muß aber fleißig begossen werden, damit es nicht herstet. Man giebt das Stück Rindfleisch nach der Suppe auf den Tisch und die Sauce, welche ein bißchen gut abgebraten werden muß, dabei.

**18. Kalbfleisch-Frikassee.** Dazu nimmt man eine Kalbsbrust, haut sie in kleine Stücke, setzt dieselbe mit so viel kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer, daß das Fleisch bedeckt ist, giebt einige Petersilienwurzeln daran, schäumt es gut ab und läßt es gar kochen. Das Fleisch nimmt man heraus, gießt die Bouillon durch, setzt dieselbe wieder zu Feuer und giebt so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird. Dann giebt man das Fleisch wieder hinein und läßt es damit durchkochen. Man kann auch Fleischklöße, kleine Brodklöße, gehackte Petersilie und etwas Muskatblüthe hineingeben. Hat man Spargel, so giebt man die mit hinein und läßt sie, ehe es durchgegossen wird, darin gar kochen; giebt sie dann später wieder in die Sauce.

**19. Hammelfleisch-Frikassee.** Man nimmt die Brust, haut sie in Stücke, setzt sie mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer, schäumt sie ab, giebt dann Spargel daran und läßt sie kochen, jedoch nicht zu gar; darauf nimmt man das Fleisch heraus, gießt die Bouillon durch, setzt dieselbe wieder zu Feuer, giebt so viel gebranntes Mehl dazu, daß die Sauce eben wird, giebt das Fleisch und den Spargel hinein, sowie einige Citronenscheiben, und läßt sie damit gut durchkochen. Man kann auch eine Hand voll gehackten Sauerampfer daran geben und läßt ihn einige Minuten durchkochen.

**20. Rükken-Frikassee.** Die Rükken werden einen Tag vorher geschlachtet, gereinigt und in Stücke geschnitten; man setzt diese mit kaltem Wasser, Petersilienwurzeln und etwas Salz zu Feuer, schäumt sie ab, läßt sie aber nicht zu gar werden; man nimmt sie dann heraus, gießt die Bouillon durch, setzt sie zu Feuer und giebt so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben ist; dann giebt man Fleischklöße und etwas Muskatblüthe

daran; wenn es kocht, giebt man das Rückenfleisch hinein, auch kann man es mit Eidotter abrühren; ist es in der Zeit, daß man Spargel hat, kann man solche auch hinein geben.

**21. Rücken-Ragout (man rechnet für zwei Personen 1 Rücken).** Mit den Rücken verfährt man auf dieselbe Weise, wie in Nr. 20. Hat die Bouillon mit dem gebrannten Mehl durchgekocht, so giebt man Kalbfleischklöße, Saucissen, Kalbszungen und Kalbsmidder, welche vorher gar gekocht sind und in Stücke geschnitten werden müssen, Krebsköpfe und Krebschwänze, welche mit Kalbfleisch und Farge gefüllt werden müssen, Muskatblüthe und Salz nach Geschmack daran; läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen, und giebt dann das Rückenfleisch hinein. Wenn es angerichtet wird, müssen die Krebsköpfe oben darauf herumgelegt werden. Ehe es angerichtet wird, giebt man einen Löffel voll Krebsbutter daran.

**22. Hummer-Ragout.** Die gekochten Hummer werden ausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und bis zum Gebrauch hingestellt. Dann werden gekochte Hühner oder Kalbsmilche ebenfalls in Stücke geschnitten, in die weiße Ragoutsaucen gethan und eben vor Gebrauch mit Eidotter abgerührt; die Sauce muß recht eben sein.

**23. Muschel-Ragout.** Trüffeln, Champignons und Kalbsmidder werden in kleine Würfel geschnitten, worauf das Letzgenannte zuerst gekocht wird. Alsdann wird in eine feine Ragoutsaucen alles hineingegeben, wenn man will, auch Hühnerklöße.

**24. Kal-Frikassee.** Dazu nimmt man die Mittelforte Kale, zieht die Haut ab, nimmt sie aus, wäscht sie einige Male ab, schneidet sie in Finger lange Stücke, setzt sie mit kaltem Wasser und etwas Essig zu Feuer, schäumt sie und giebt Lorbeerblätter, etwas schwarzen und Wunderpfeffer, einige Schalotten, ein paar gelbe Wurzeln und Salz daran; sind die Kale gar, nimmt man sie heraus, gießt die Bouillon durch, giebt so viel gebranntes Mehl daran, daß die Saucen eben wird, dann etwas gehackte Petersilie und Thymian, läßt es damit eben durchkochen und thut nun die Kale wieder hinein; auch giebt man kleine Brodtklöße hinein. Die Kale müssen nicht mit zu vielem Wasser zu Feuer, weil sie sehr leicht gar werden.

**25. Hühner aus der Suppe mit einer Saucen.** Man nimmt etwas von der Bouillon, worin die Hühner gekocht sind, giebt kleine Fleischklöße, gekochte Kalbsmidder, in Stücke geschnitten, einige Citronenscheiben, eine gute Portion ausgemachter Granat, etwas Muskatblüthe, Salz und ein wenig gebranntes Mehl dazu,

läßt dieses durchkochen, setzt dann  $\frac{1}{2}$  kg Reis mit Bouillon und ein Stück frischer Butter zu Feuer und läßt ihn langsam gar und ganz steif kochen; Salz und Muskatblütthe nach Geschmack; nun nimmt man die dazu bestimmte Schüssel oder Kanne, worin die Hühner auf den Tisch sollen, macht den Reis auf den Rand ein paar Finger dick, mit einem Messer gereist, bestreicht denselben mit Butter und bestreut ihn mit gestoßenem Zwieback, gießt etwas Bouillon auf die Schüssel und läßt ihn im Ofen hellgelb backen. Wenn die Hühner angerichtet werden, giebt man sie auf die Schüssel und gießt etwas Sauce darüber; die übrige wird dabei gegeben.

**26. Gebackene Hühner mit Reis.** 2 Hühner werden ausgenommen, gereinigt und in Stücke geschnitten; man setzt dieselben mit kaltem Wasser und 2 Kalbszungen,  $\frac{1}{2}$  kg Kalbsmidder und einigen Petersilienwurzeln zu Feuer, giebt etwas Salz dazu und läßt sie dann gar kochen. Die Kalbsmidder nimmt man, wenn sie eine halbe Stunde gekocht haben, wieder heraus. Sind die Hühner gar, so nimmt man sie heraus und sucht jedes Stück ab, damit sie recht sauber sind; dann gießt man die Bouillon durch ein Haarsieb; von den Kalbszungen zieht man die Haut ab und schneidet sie in Streifen; die Kalbsmidder schneidet man in große Würfel. Dann nimmt man eine große Kanne, legt eine Lage Hühnerfleisch hinein, ebenso etwas Zungen und Midder, sowie einige kleine Stücke Butter darauf, macht eine Finger dicke Lage von dem dazu bestimmten Reis darüber, legt hierauf auch kleine Stücke Butter, dann wieder eine Lage Hühnerfleisch, und fährt damit fort, bis das Fleisch benutzt ist. Die oberste Lage muß Reis sein. Man macht den Reis oben recht eben und mit einem Messer Streifen hinein, so daß er die Form eines Sternes bekommt, legt kleine Stücke Butter darauf und streut gestoßenen Zwieback, mit Muskatblütthe vermischt, darüber, gießt von der Bouillon, worin die Hühner gekocht sind, so viel darunter, daß die Kanne nicht springen kann, setzt sie dann in einen Ofen und läßt sie eine Stunde langsam backen. Die übrige Bouillon setzt man zu Feuer, giebt so viel gebranntes Mehl dazu, daß sie eben wird, giebt kleine Kalbfleischklöße, die zurückgebliebenen geschnittenen Zungen und Midder, einige Citronenscheiben, Salz und Muskatblütthe nach Geschmack hinein und läßt sie damit eben aufkochen. Man kann auch ausgemachte Granat oder einen Löffel voll Krebsbutter daran geben. Werden die Hühner angerichtet, so giebt man die Sauce dabei.

$\frac{1}{2}$  kg Reis wird rein abgewaschen und dann mit Bouillon, einem Stück frischer Butter und etwas Salz zu Feuer gesetzt und

langsam damit gar gekocht. Er darf nicht zu steif gekocht und nicht zu viel gerührt werden, damit er ganz bleibt; man giebt dann Muskatblüthe nach Geschmack hinein.

**27. Kapannen mit einer Sauce.** Wenn die Kapannen gehörig gereinigt sind, setzt man sie mit einem Stück frischer Butter zu Feuer und läßt sie darin hellgelb braten, gießt dann so viel Wasser darauf, daß sie halb bedeckt sind, giebt etwas Sellerie, Petersilienwurzeln und Salz dazu und läßt sie darin gar kochen; dann nimmt man die Kapannen heraus, gießt die Bouillon durch, giebt gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, ferner kleine Fleischklöße, gekochte und in Stücken geschnittene Kalbsmidder, einige Citronenscheiben, etwas Muskatblüthe und Salz, und läßt dies alles durchkochen; man kann auch Cappern daran geben. Dann richtet man die Kapannen auf der Schüssel an, gießt von der Sauce darüber und legt Stücken Blätterteig, welcher vorher gebacken ist, auf den Rand herum; die übrige Sauce giebt man dabei. Es ist noch zu bemerken, daß die Kapannen in der Butter nicht erst braun braten dürfen, weil die Sauce mehr weiß wie gelb sein muß.

**28. Gänsewarz.** Dazu nimmt man den Abfall von den Gänsen, als Köpfe, Hälse, Flügel, Magen und Herzen. Von den Köpfen haut man den gelben Schnabel ganz ab, die Hälse schlägt man in drei Stücke, die Flügel und die Magen schneidet man in zwei Stücke, wäscht alles recht sauber ab, setzt es dann mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer und giebt, nachdem es gut abgeschäumt ist, etwas schwarzen und Melkenpfeffer, einige Lorbeerblätter und Schalotten daran und läßt es damit gar kochen, jedoch nicht zu mürbe. Darauf nimmt man das Fleisch heraus, sieht jedes Stück nach, ob es sauber ist, gießt die Bouillon durch ein Haarsieb, nimmt das Fett rein herunter, gießt die Bouillon in eine Casserolle, setzt sie wieder zu Feuer, nimmt Weizenmehl, rührt es mit Essig an, so daß es eben wird, giebt dann das Gänseblut oder frisches Schweinsblut dazu und rührt es gut durch. Kocht die Bouillon, so giebt man unter beständigem Rühren so viel von dem Blut und Mehl dazu, daß sie recht eben wird, rührt sie so lange, bis sie köcht, giebt Essig und Salz nach Geschmack daran, dann das Gänsefleisch hinein und läßt sie damit aufkochen. Wird es angerichtet, so giebt man Gestklöße dabei.

Kann man dieses Gänsewarz nicht auf einmal benutzen, so giebt man es in einen Topf und gießt einen Finger dick geschmolzenen Schafstalg darüber. So kann man es wohl ein halbes Jahr aufbewahren.

Auf 4 Liter Bouillon rechnet man 2 Eßlöffel voll Mehl und  $1\frac{1}{3}$  Liter Blut.

**29. Gänseweiß.** Hat man den Abfall von den Gänsen in Stücken geschlagen und sauber gewaschen, so setzt man denselben mit kaltem Wasser, etwas Essig, Salz, einigen Körnern schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblättern, Schalotten, Petersilienwurzeln und etwas Salz auf's Feuer und läßt ihn gar kochen. Man nimmt dann die Fleischstücke heraus, gießt die Bouillon durch ein Haarsieb, nimmt das Fett rein herunter, klärt die Bouillon wieder in eine Casserolle und giebt so viel gebranntes Mehl daran, daß sie recht eben wird. Dann giebt man Salz und Essig nach Geschmack daran, sowie die Fleischstücke, und läßt es eben zusammen aufkochen.

**30. Ragout von Ochsenkopffleisch.** Man nimmt so viel Bouillon, als man Ragout machen will, setzt sie auf's Feuer, giebt einige Körner schwarzen und Melkenpfeffer, Lorbeerblätter und Schalotten dazu, läßt sie eine Viertelstunde damit kochen, gießt sie dann durch ein Haarsieb, setzt sie abermals zu Feuer und giebt so viel braun gebranntes Mehl daran, daß es eine recht ebene Sauce wird, giebt dann kleine Rindfleischklöße, in Stücke geschnittene Champignons, Morcheln, Citronenscheiben, einige in Streifen geschnittene Essiggurken, Salz und etwas Essig nach Geschmack daran und läßt es zusammen gut durchkochen, nimmt dann das Fleisch von dem Ochsenkopf, welches man in der Pökel bei den Kullen (s. unter Wurstmachen vom Ochsen) aufbewahrt, schneidet es in beliebige Stücke und läßt es in der Sauce eben mit aufkochen.

**31. Ragout.** Das Gekröse von einem fetten Kalbe wird gut gereinigt und drei bis vier mal mit frischem Wasser gut ausgewässert; dann setzt man es mit so viel kaltem Wasser zu Feuer, wie man Bouillon bedarf, um die Sauce bereiten zu können, giebt Salz, einige Lorbeerblätter, einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer und drei bis vier Zwiebeln dazu und läßt dieses zusammen eine gute Viertelstunde kochen; nun nimmt man das Gekröse heraus und gießt die Bouillon durch. Ist das Gekröse erkaltet, so schneidet man die Röhren und Haut ab und das Uebrige in feine Streifen. Hierauf setzt man die Bouillon wieder zu Feuer und giebt so viel gebranntes Mehl hinzu, daß die zu bereitende Sauce eben wird; dann einige Citronenscheiben, Salz nach Geschmack und 125 gr Rosinen und Corinthen, welche vorher gekocht sein müssen. Jetzt giebt man das Fleisch mit etwas Rosinen in die Sauce und läßt es eine Viertelstunde kochen.

**32. Schweine=Schwarzjauer.** Dazu nimmt man das Rücken- und Kropfstück, die dicken Ende von den Beinen und die Schnauze von einem jungen Ferkel, welches man ganz in der Pökel einhaut, schlägt dies in nicht zu große Stücke, wäscht es rein ab, setzt es mit kaltem Wasser, etwas schwarzem und Nelkenpfeffer, Lorbeerblättern und Salz zu Feuer und läßt es gar kochen, aber nicht zu mürbe; nimmt die Fleischstücke dann heraus, gießt die Bouillon durch ein Haarsieb, nimmt das Fett rein ab und gießt die Bouillon wieder in eine Casserolle, rührt dann Mehl mit Essig an, gießt das frische Schweinsblut dazu und verfährt dann im Uebrigen wie bei Gänfeschwarz (Nr. 28 Seite 24) angegeben ist.

**33. Hasenpfeffer.** Man nimmt von einem Hasen den Kopf, Hals, die Vorderbeine und besten Stücke von den Rippen, schneidet alles in beliebige Stücke, wäscht es rein ab, setzt es mit so viel kaltem Wasser zu Feuer, daß es reichlich davon bedeckt ist, schäumt es gut, giebt Essig, Salz, einige Körner schwarzen und Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter und Schalotten dazu und läßt es damit gar kochen; nimmt die Fleischstücke dann heraus, gießt die Bouillon durch ein Haarsieb, klärt diese in einer Casserolle ab, setzt sie zu Feuer und giebt so viel braun gebranntes Mehl daran, daß es eine ebene Sauce wird, ferner kleine Rindfleischklöße, einige Citronenscheiben, Essig und Salz nach Geschmack, giebt die Fleischstücke hinein und läßt alles zusammen eben aufkochen. Soll es angerichtet werden, so kann man Brodtklöße dabei geben, muß dann aber keine Fleischklöße in die Sauce geben.

**34. Abgebrüheter Kalbskopf.** Dazu nimmt man einen großen fetten Kalbskopf, läßt ihn einige Stunden auswässern, setzt ihn mit reichlich kaltem Wasser und Salz zu Feuer, läßt ihn gar kochen und giebt ihn dann mit einer rothen Weinsauce (s. unter Saucen Nr. 14) zu Tisch.

**35. Abgebrüheter Kalbskopf anderer Art.** Ist der Kalbskopf gekocht, läßt man ihn abkühlen und schneidet das Fleisch in möglichst großen Stücken herunter; die Zunge wird dann abgezogen und in Scheiben geschnitten. Darauf nimmt man so viel Bouillon, als man Sauce gebrauchen muß, giebt braun gebranntes Mehl, so daß dieselbe eben wird, ferner einige Citronenscheiben, etwas Essig und Salz nach Geschmack, in Streifen geschnittene Essiggurken und ausgemachte Granat hinein, und läßt es zusammen durchkochen; giebt dann das Fleisch, in großen Streifen geschnitten, dazu und läßt es eben damit aufkochen.

**36. Abgebrüheter Kalbskopf anderer Art.** Mit dem Kopf verfährt man, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben ist, kehrt dann jedes Stück Fleisch in geschlagenem Ei und gestoßenem Zwieback, mit etwas Salz vermischt, um und bratet dieselben in hellgelber Butter braun; giebt sie dann auf eine Schüssel, belegt sie mit Petersilie und giebt sie mit einer braunen Sauce (Nr. 23), sauern Eiersauce (Nr. 18) oder rothen Weinsauce (Nr. 14 s. unter Saucen) zu Tisch.

**37. Eine Pastete mit grobem Teig.** Grobes Rodenmehl mengt man mit heißem Wasser und viel Bouillon-Fett, und knetet es so lange, bis der Teig fest wird; dann nimmt man das dazu bestimmte Blech, macht zwei Finger dick von dem Teig darauf, und umher von demselben einen Rand, nimmt dann einen Würbebraten, schneidet ihn in Scheiben und legt ihn auf den Teig; nun nimmt man einen Hasen, welcher gehörig gereinigt und abgehäutet ist, haut ihn in kleine Stücke, spickt jedes recht fein, legt eine Lage von dem Hasen auf den Würbebraten, nimmt dann geschnittene Kalbsmidder, Champignons und Zungen, streut dieses über die Lage vom Hasen und legt in die Höhlungen Klöße von Rindsfleisch, dann die übrigen Stücke des Hasen darauf und füllt, wo es hohl ist, mit Fleischklößenteig aus; man darf aber nicht das Fleisch auf den Rand legen; dann gießt man braune Bouillon darüber, muß auch Salz damit durchstreuen, macht einen Deckel von dem groben Teig darüber, belegt ihn etwas mit Streifen von demselben Teig und läßt ihn vier Stunden langsam backen. Ehe er in den Ofen kommt, bestreicht man ihn mit Butter. Wenn die Pastete angerichtet wird, giebt man eine braune Sauce dabei. Statt Hasen kann man auch Rebhühner oder Tauben nehmen.

**38. Hasen-Pastete in Blätterteig.** Nachdem der Hase gehäutet und gereinigt ist, haut man ihn in kleine Stücke, spickt jedes recht fein, setzt sie mit Butter zu Feuer und läßt sie halb gar braten; dann gießt man so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, giebt einige Schalotten, etwas rechten und schwarzen Pfeffer, Lorbeerblätter und Salz daran und läßt den Hasen darin gar kochen; hierauf nimmt man die Stücken heraus, gießt die Bouillon durch, nimmt die dazu bestimmte Schüssel, legt die Stücke Hasen darauf, gießt etwas braune Bouillon darüber, füllt die Höhlungen mit Kalbsmidder und Zungen, welche vorher gar gekocht und in Stücke geschnitten sind, aus, schmiert dann eine Fleischfarge von Rindsfleisch einen Finger dick darüber, rollt den Blätterteig so groß wie die Pastete ist, aus, legt die Platte schlicht darüber, bestreicht dieselbe mit Eiern, legt dann eine zweite Platte

schlicht darüber, welche mit einem Kuchenrad ein wenig bunt geschnitten ist, legt einen Zackenrand darum, bestreicht diesen überall mit Eiern und läßt ihn zwei Stunden langsam backen. Hierzu wird eine braune Sauce gegeben.

**39. Rebhühner- oder Taubenpastete.** Die Rebhühner oder Tauben werden, nachdem sie gereinigt, in der Hälfte durchgeschnitten und jedes Stück fein gespickt; dann wird ebenso damit verfahren, wie in Nr. 38, nur müssen die Köpfe von den Rebhühnern oder Tauben oben aus der Pastete stehen.

**40. Wild-Pastete vom Hirsch oder Reh.** Man nimmt die Stücke von dem Wild, welche zum Braten nicht passend sind, haut sie in kleine Stücke, spickt ein jedes recht fein und verfäbrt dann ebenso damit, wie mit der Hasenpastete. Wenn sie angerichtet wird, giebt man eine braune Sauce dabei.

Die Sauce. Man nimmt kräftige braune Bouillon, giebt so viel braun gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben ist, giebt dann kleine Fleischklöße, Saucissen, Dachsenuntermund, welcher vorher gekocht und in längliche Stücke geschnitten ist, kleine Zwiebeln, welche mit Klößenteig gefüllt sind, Morcheln und einige Citronenscheiben, einen halben Eßlöffel voll Soya und Salz nach Geschmack daran und läßt es gut durchkochen. Wird die Sauce angerichtet, so nimmt man die Citronenscheiben wieder heraus und giebt ein Glas Madeira daran.

**41. Kalbfleisch-Pastete.** Eine recht gute Kalbsbrust wird in kleine Stücke gehauen, mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und mit einigen Petersilienwurzeln gar gekocht; dann nimmt man das Fleisch heraus, läßt es ein wenig abkühlen und verfäbrt dann ebenso mit dem Aufmachen der Pastete, wie in Nr. 38. Die Bouillon gießt man durch, setzt sie zu Feuer und giebt gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, giebt Kalbfleischklöße, Kälberzungen und Kalbsmidder, welche vorher gekocht und in Stücke geschnitten sind, Saucissen, Salz und Muskatblüthe daran, und läßt dies alles eben durchkochen. Man kann auch, wenn man will, es mit Eidotter abrühren, doch darf es damit nicht wieder kochen. Wenn man ausgeschälte Granat hat, kann man dieselben in die Sauce geben. Zu der Farce nimmt man Kalbfleisch.

**42. Kalbfleisch-Pastete auf eine andere Art.** Man nimmt kalten Kalbsbraten, hackt ihn ganz fein, giebt altes, in Bouillon geweichtes Weißbrod, gekochte Corinthen, Eier, Salz, abgeriebene Citronenschale und ein Glas Weißwein oder Madeira dazu und rührt dies alles gut durcheinander; hierauf nimmt man

die dazu bestimmte Kanne oder Schüssel, legt diese mit Blätterteig aus, giebt die Fleischfarze darauf, legt Blätterteig darüber, macht von demselben einen Rand darum, bestreicht sie mit Ei und läßt sie zwei Stunden langsam backen. Wenn sie angerichtet wird, giebt man eine Sauce dabei. Zu der Sauce nimmt man Bouillon, giebt gebranntes Mehl daran, damit dieselbe eben wird, giebt Fleischklöße, geschnittene Kälberzungen, einige Citronenscheiben, Muskatblütthe und Salz nach Geschmack daran und läßt sie damit eben durchkochen.

**43. Rücken-Pastete.** Nachdem die Rücken gereinigt sind, schneidet man sie, wenn sie klein sind, in vier Theile, sind sie größer, in 6 bis 8 Theile, setzt sie mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer, giebt einige Petersilienwurzeln daran und läßt sie gar kochen, jedoch nicht zu mürbe; dann nimmt man das Fleisch heraus, läßt es abkühlen und gießt die Bouillon durch; nun nimmt man die dazu bestimmte Schüssel, legt erst eine Lage Rückenfleisch darauf, dann eine Lage gar gekochter geschnittener Kalbsmidder und Zungen, dann kleine Klöße von Kalbfleisch darauf herum, dann eine Lage von Rückenfleisch, und fährt damit fort, bis es alle ist; hierauf schmiert man eine fingerdicke Lage Klößenteig darüber, legt eine Platte Blätterteig darauf, schneidet dann mit einem Kuchenrade den übrigen Blätterteig in zwei fingerbreite Streifen und belegt die schlichte Platte Blätterteig damit; auch legt man einen Zuckerrand umher, bestreicht dann alles mit geklopftem Ei und läßt es zwei Stunden langsam backen. Der Blätterteig muß aber hellgelb gebacken sein. Ehe man den Blätterteig über das Rückenfleisch legt, muß man etwas Bouillon darunter geben. Die Bouillon, worin die Rücken gekocht sind, setzt man auf's Feuer und giebt so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben ist. Darauf giebt man Kalbfleischklöße, gekochte Kalbszungen und Kalbsmidder, in Stücke geschnitten, gefüllte Krebschwänze oder ausgemachte Granat, einige Citronenscheiben, Muskatblütthe und Salz daran, läßt dies alles durchkochen und giebt es bei der Pastete auf den Tisch.

**44. Lammfleisch-Pastete.** Man nimmt das Vorderviertel von einem jungen Lamm, haut es in Stücke und setzt es mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer; wenn es geschäumt ist, giebt man Spargel und Petersilienwurzeln hinein; das Fleisch darf nicht zu gar werden; dann nimmt man es heraus, läßt es abkühlen und verfährt dann eben so damit, wie in Nr. 43. Die Bouillon gießt man durch, nimmt das Fett rein ab und giebt gebranntes Mehl, Kalbfleischklöße, gekochte und geschnittene Kalbsmidder, Kalbszungen und einige Citronenschalen daran.

**45. Sand-Pasteten.** Man nimmt Blätterteig, rollt ihn, wie ein Messerrücken dick, aus und sticht ihn mit einem Bierglase oder blecherner Form aus; dann nimmt man die Hälfte von dem Blätterteig, sticht ihn mit einer kleineren Form in der Mitte aus, beschmiert eins von den Blättchen mit Ei, legt eins von dem ausgestochenen Rand darauf, bestreicht dasselbe ebenfalls mit Ei und läßt es bei schnellem Feuer hellgelb backen; dann sticht man mit einer kleineren Form, wie ein Bierglas groß, kleine Deckel aus, bestreicht sie mit Ei und backt sie ebenfalls hellgelb. Hierauf nimmt man kalten Kalbsbraten, hackt ihn ganz fein, giebt in Bouillon geweichtes Weißbrod, gehackte Sardellen, welche vorher in Butter durchgeschwitzt sind, Salz und Cappern dazu, läßt dieses eben durchkochen, füllt dann, wenn man die Pasteten gebrauchen will, mit einem Theelöffel kleine Häufchen darauf und legt einen Deckel von dem gebackenen Blätterteig darauf. Die Pasteten müssen aber heiß gegessen werden.

**46. Sand-Pasteten anderer Art.** Man rollt den Blätterteig aus, bereitet die Farge ebenso, wie in Nr. 44, legt einen halben Eßlöffel voll davon auf den Blätterteig, klappt denselben zusammen, sticht ihn mit einer blechernen Form, wie einen halben Mond gestaltet, aus, bestreicht ihn mit Ei und läßt ihn bei mittlerem Feuer hellgelb backen. Dann nimmt man braune Bouillon, giebt so viel braun gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, kleine Rindsfleischklöße, durchgeschwitzte Sardellen, gekochte und in kleine Stücke geschnittene Kalbszungen, Champignons, Cappern und Salz, läßt dieses damit gut durchkochen, und giebt die Sauce bei den Pasteten. Bemerket wird hier noch: sollen die Pasteten nach der Suppe gegeben werden, so gehört keine braune Sauce dabei.

**47. Austern-Pastete.** Mit dem Blätterteig verfährt man eben so, wie in Nr. 45. Nachdem die Austern aufgebrochen sind, giebt man sie in eine Casserolle, thut gestoßenen Zwieback, Zitronensäuer, ein wenig Salz und so viel kräftige Bouillon dazu, daß die Farge weich genug wird, läßt diese dann eben durchkochen und füllt sie heiß in die Pastete.

**48. Fisch-Pastete.** Mit dem Blätterteig wird eben so verfahren, wie in Nr. 45. Man nimmt Hechte oder Barsche, kocht sie in Wasser und Salz gar, sucht dann das Fleisch sorgfältig von den Gräten, hackt es fein, macht etwas nicht zu steifes Mährei, giebt das Fischfleisch hinein, Muskatblüthe, Salz und Cappern dazu, läßt es gut durchkochen und füllt es dann in den Blätterteig.

**49. Stockfisch=Pastete (ein großer Fisch ist für 16 Personen).** Der Stockfisch wird eine Viertelstunde geklopft, dann eine Nacht in Pottaschlauge geweicht, hierauf in frisches weiches Wasser gegeben und muß darin 24 Stunden stehen; man setzt ihn dann in reinem, weichem Wasser zu Feuer und läßt ihn 4 Stunden stehen; eine Viertelstunde, bevor er gebraucht werden soll, muß er langsam kochen, bis er oben schwimmt; nun nimmt man ihn schnell heraus (er darf nicht auf den Boden sinken, da er dann nicht zu gebrauchen ist), sucht die größten Stücke aus und legt sie auf eine dazu bestimmte Schüssel; erst eine Lage von dem Fisch, giebt Stücke Butter darauf, streut gehackte Schalotten, schwarzen Pfeffer und Salz darüber, dann wieder eine Lage von dem Fisch, und fährt damit fort, bis der Fisch alle ist, gießt dann 1 Tasse frischer Milch darunter, hackt die kleinen Stücke von dem Fisch, welche zurück geblieben sind, ganz fein, giebt Weißbrod, welches in Milch geweicht ist, ein gutes Stück frischer Butter, Salz, schwarzen Pfeffer, einige Eier und Muskatblüthe nach Geschmack daran, rührt es gut durch und streicht es über die Pastete; dann belegt man dieselbe mit Blätterteig wie in Nr. 43 und läßt sie zwei Stunden langsam backen.

Die Sauce bei der Pastete. — Man setzt  $1\frac{1}{2}$  Liter frischer Milch zu Feuer, giebt so viel gebranntes Mehl, daß die Sauce eben wird, dann ein gutes Stück frischer Butter, gehackte Schalotten, etwas schwarzen Pfeffer, Salz und Muskatblüthe daran und läßt es langsam kochen, bis die Schalotten gar sind.

**50. Kalte Hasen=Pastete (für 18 Personen).** Zu dieser Pastete nimmt man 2 Hasen, häutet sie ab, haut sie in kleine Stücke und spickt jedes recht fein; darauf setzt man die Stücke mit brauner Butter zu Feuer und läßt sie halb gar braten; dann gießt man so viel Wasser darauf, daß das Fleisch bedeckt ist, giebt etwas rechten Pfeffer, Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, einige Schalotten, Champignons und Salz daran und läßt das Fleisch darin gar kochen, jedoch nicht zu mürbe werden; nun nimmt man es heraus, packt es auf eine Schüssel oder Kanne, nimmt dann  $1\frac{1}{2}$  kg schieres Rindfleisch, hackt es ganz fein und giebt für 20  $\frac{1}{2}$  Weißbrod, abgeschält und in Bouillon geweicht, 250 gr geschmolzener Butter, Muskatblüthe, Schalotten, welche in Butter gar gekocht sind, Salz und 3 Eier dazu; rührt dieses gut durch, gießt etwas Bouillon über das Hasenfleisch, giebt dann die Fleischfarge darüber, streicht es mit einem Messer eben und streut gestoßenen Zwieback darauf; dann backt man die Pastete gar,

Soll dieselbe gebraucht werden, so wird sie mit kaltem, sauerem Gelée belegt und eine tartarische Sauce dabei gegeben.

**51. Eine farcirte Gans (für 30 Personen).** Wenn die Gans gereinigt ist, aber nicht ausgenommen, schneidet man den Rücken der Länge nach offen, löst das Fleisch von den Knochen sorgfältig herunter, nimmt  $1\frac{1}{2}$  kg Schweinefleisch, nicht zu fett, und  $\frac{1}{2}$  kg Rindfleisch, hacht es recht fein, giebt für 25  $\mathcal{D}$  Weißbrod, in Bouillon geweicht, 4 Eier, Muskatblüthe, in Butter durchgeschwitzte Sardellen und Salz daran, rührt es gut durch, legt die Gans offen auf den Tisch, giebt die Fleischfarge, sowie hart gebackenes Nührei, in Streifen geschnitten, darüber, dann geräucherten, gekochten Schinken, in Würfel geschnitten, und Cappern; streut dann dieses über die Farge, klappt die Gans zusammen, näht sie zu, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt sie eben aufkochen, nimmt sie heraus und näht sie in Leinen; dann giebt man sie wieder in kochendes Wasser, einige Schalotten, etwas rechten und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, Salz, Sellerieknollen und die Knochen, welche aus der Gans gekommen sind, mit hinein, läßt sie so lange kochen, bis sie gar ist, und nimmt sie dann aus. Soll sie gebraucht werden, löst man das Leinen darum weg, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, legt diese auf die Schüssel, belegt sie mit rothen Rüben (Rothebeeten) und Citronenscheiben, legt überall sauern Gelée darüber und giebt eine tartarische Sauce dabei. Die Bouillon, worin die Gans gekocht ist, gießt man durch und nimmt das Fett rein ab; darin kann man die Gans mehrere Tage aufbewahren, wenn man sie nicht gleich benutzen will.

**52. Farcirte Enten (für 16 Personen).** Man nimmt 2 recht fette Enten; nachdem sie gereinigt, aber nicht ausgenommen sind, schneidet man den Rücken derselben der Länge nach auf, löst das Fleisch vorsichtig um die Knochen weg und läßt sie offen liegen, damit sie ein wenig frisch werden; dann nimmt man 750 gr Rindfleisch und 750 gr Schweinefleisch und hacht es recht fein; hierauf 125 gr frischen Speck, schneidet ihn in kleine Würfel und giebt ihn zu dem Fleische, sodann für 15  $\mathcal{D}$  Weißbrod, in Bouillon geweicht, gehackte und in Butter durchgeschwitzte Sardellen, 4 Eier und Salz; rührt dieses alles durch, streicht die Hälfte über die Enten, legt hartgebackenes Nührei in Streifen darüber und streut Cappern darauf; nun legt man die andere Hälfte Fleisch darüber, ebenfalls Eier und Cappern darauf, klappt sie zusammen, näht sie zu und setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer; wenn sie eben aufgekocht ist, nimmt man sie heraus, näht sie in Leinen und giebt sie wieder in das kochende Wasser; ebenso die Knochen der Enten,

in Stücke gehauen, Zwiebeln, Lorbeerblätter, etwas schwarzen und Wunderpfeffer und Salz; läßt sie nun darin gar kochen und nimmt sie heraus. Sollen die Enten gebraucht werden, so nimmt man eine Melonenform, bestreicht sie mit feinem Del und gießt sauern Gelée hinein; wenn er kalt ist, legt man Blumen von rothen Rüben und Citronen darauf und gießt dann wieder etwas Gelée darüber; nun legt man die Enten, welche in halbfingerdicke Scheiben geschnitten sind, darauf und gießt die Form ganz voll Gelée; läßt sie dann damit stehen, bis sie erkaltet ist, und kehrt sie auf einer Schüssel um. Darauf läßt man sie wieder einige Stunden stehen, damit es sich selbst herauslöst, worauf eine tartarische Sauce dabei gegeben wird.

**53. Farcirter Puter (für 24 Personen).** Nachdem der Puter geschlachtet und gereinigt ist, schneidet man ihm den Rücken der Länge nach offen und löst die Knochen sorgfältig heraus; darauf nimmt man 1 kg Schweine- und 1 kg Kalbfleisch, hackt es so fein als möglich, giebt für 20  $\text{L}$  Weißbrod, in Milch geweicht, 4 Eier, Muskatblüthe, Salz, Cappern, 250 gr geschmolzene Butter und gekochte Kalbsmidder, in Stücke geschnitten, dazu, rührt alles gut durch und füllt es in den Puter, näht denselben zusammen, setzt ihn mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt ihn eben aufkochen, nimmt ihn heraus, näht ihn in Leinen und giebt ihn wieder in kochendes Wasser, mit einigen Petersilienwurzeln, Sellerieköpfen, Salz, einigen Zwiebeln und den herausgelösten Knochen. Ist der Puter gar, nimmt man ihn heraus und läßt ihn erkalten. Soll derselbe gebraucht werden, so verfährt man eben so damit, wie mit der Gans in Nr. 51.

**54. Farcirter Kal.** Man nimmt einen großen Kal, zieht die Haut ab, reinigt ihn, schneidet ihn ganz auf, löst die Gräten sorgfältig heraus, damit der Rücken ganz bleibt, und streut gleich etwas Salz darüber; nun nimmt man  $\frac{1}{2}$  kg Schweinefleisch, hackt es recht fein, giebt für 5  $\text{L}$  Weißbrod, in Milch geweicht, 2 Eier, Muskatblüthe und Salz dazu und rührt es gut durch. Dann trocknet man den Kal rein ab, streicht die Farge einen halben Finger dick darüber, streut ausgemachte Granat und Cappern darüber, rollt denselben von oben nach unten auf, wickelt Leinen darum, bindet ihn mit Bindfaden fest, setzt ihn mit kaltem Wasser zu Feuer, giebt schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Essig und Salz daran und läßt den Kal darin gar kochen; darauf nimmt man ihn heraus und läßt ihn kalt werden. Wenn man denselben gebrauchen will, wird er in Scheiben geschnitten, auf die Schüssel gelegt und mit saurem Gelée und

grüner Petersilie garnirt. Man giebt eine tartarische Sauce dabei. Will man den Kal nicht gleich gebrauchen, so kann man ihn einige Tage in der Bouillon, worin er gekocht ist, aufbewahren.

**55. Kal auf andere Art.** Man nimmt dazu mitteldicke Käl, zieht sie ab und reinigt sie, schneidet sie in nicht zu große Stücke, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer, daß sie bedeckt sind, giebt Salz, Essig, schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, Zwiebeln und ein kleines Bund Thymian daran, läßt die Käl darin nicht zu gar kochen, nimmt sie heraus und läßt sie erkalten. Dann nimmt man eine Melonenform, bestreicht diese mit feinem Del und gießt etwas sauern Gelée hinein; ist dieses steif, streut man etwas Granat darüber und fährt so fort, bis die Käl alle sind; dann gießt man die Form voll sauern Gelée und läßt es kalt werden. Soll dieses gebraucht werden, so kehrt man es einige Stunden vorher um. Es wird eine tartarische Sauce dabei gegeben.

**56. Schinken in saurem Gelée.** Man nimmt einen recht gut geräucherten Schinken, weicht ihn zwei Tage in Wasser ein, setzt ihn dann mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt ihn langsam wärmen, reinigt ihn gehörig, setzt ihn mit frischem Wasser zu Feuer und läßt ihn darin recht mürbe kochen; dann nimmt man ihn heraus, zieht die Schwarte herunter, schneidet so viel wie möglich den überflüssigen Speck ab, streut dann gestoßene Melken und Zucker darüber, nimmt eine glühende Elle und brennt dann Carrees darüber; ist der Schinken kalt, belegt man ihn mit saurem Gelée und giebt eine tartarische Sauce dabei. Man kann den Schinken in Scheiben schneiden, auf eine Schüssel legen und mit saurem Gelée belegen.

**57. Ein nachgemachter verzierter Wildschweinskopf.** Man nimmt einen Kopf vom Schwein, läßt ihn vom Halse ein wenig lang hauen und löst den Halstnochen so viel man kann heraus; dann nimmt man 1 kg Schweinefleisch, hackt es recht fein, für 20  $\mathcal{D}$  Weißbrod, in Milch geweicht, 4 Eier, Muskatblütthe und Salz dazu, rührt dieses durcheinander, füllt es in den Hals, wo der Knochen herausgenommen, hinein, näht es zu und macht den Kopf mit einem gebrannten Kork überall schwarz; dann knotet man denselben in ein Handtuch, setzt ihn mit kaltem Wasser zu Feuer, giebt Salz, rechten und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Essig und einige gelbe Wurzeln daran und läßt ihn darin gar kochen. Man muß vor allem vorsichtig sein, daß die Ohren nicht beschädigt werden. Am besten ist, daß man die Ohren aus dem Handtuch herausstehen läßt. Ist der Kopf gar, so nimmt

man ihn heraus, das Tuch davon und läßt ihn erkalten; darauf nimmt man Eiweiß, bestreicht die Ohren damit, beklebt sie mit Goldschaum, nimmt kleine Zwiebeln, macht diese mit Eiweiß naß, macht Silberschaum darum und steckt sie in die Augenhöcher; den Müffel macht man mit Lack roth und steckt eine Citrone hinein. Um den Hals macht man einen Lorbeerkrantz und garnirt ihn mit saurem Gelée. Man giebt eine tartarische Sauce dabei. Hat man einen Kopf von einem wirklichen wilden Schwein, so braucht er nicht schwarz gefärbt zu werden; im Uebrigen verfährt man ganz damit, wie mit dem eben beschriebenen.

**58. Ein farcirtes Spanferkel.** Das Ferkel muß einen Tag vorher geschlachtet werden, worauf man die Rippen sorgfältig herauslöst und den Kopf, sowie die Beine im Knie abschneidet; dann nimmt man 3 kg nicht zu fettes Schweinefleisch, hackt es recht fein, giebt Salz, für 25  $\mathcal{D}$  Weißbrod, in Milch geweicht, Muskatblüthe, 6 Eier, Sardellen, in Butter durchgeschwitzt, Cappern und 250 gr frischen Speck, in ganz feine Würfel geschnitten, dazu, rührt dieses alles gut durch und füllt es in das Ferkel; hierauf näht man es zusammen, benäht das Ferkel mit Leinen, wobei die Beine aber nach vorn gebogen werden müssen. Nun setzt man dasselbe in einem länglichen Topf mit kaltem Wasser zu Feuer, giebt Salz, schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, Zwiebeln, einige gelbe Wurzeln daran und läßt das Ferkel vorsichtig darin gar kochen. Der Kopf wird vorher mit einem gebrannten Kork schwarz gemacht und muß mit gekocht werden. Ist das Ferkel gar, nimmt man es sorgfältig heraus und läßt es erkalten. Dann legt man es auf die dazu bestimmte Schüssel; mit dem Kopf verfährt man ebenso, wie in Nr. 57, worauf man ihn wieder an das Ferkel legt. Den Lorbeerkrantz legt man so, daß man nicht sieht, daß der Kopf abgeschnitten ist. Auch belegt man das Ferkel mit Blumen von Citronenscheiben und rothen Rüben. Ebenso legt man sauren Gelée darüber und umher, und giebt eine tartarische Sauce dabei. Es ist noch zu bemerken, daß man, ehe das Ferkel gekocht wird, auf dem Rücken die Schwarte etwas einschneidet, aber nicht zu tief, weil es leicht berstet.

**59. Karpfen in saurem Gelée.** Die Karpfen macht man gehörig rein, schneidet die Flossfedern und den Kopf ab, das Uebrige in drei fingerbreite Stücke, setzt diese mit kaltem Wasser zu Feuer, giebt Salz, schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Petersilienwurzeln und Essig daran und läßt sie darin gar kochen, jedoch nicht zu mürbe; darauf nimmt man sie heraus und läßt sie kalt werden; dann nimmt man eine Melonenform,

bestreicht sie mit feinem Del, giebt etwas sauern Gelée hinein, und ist dieser erkaltet, legt man eine Blume von ausgemachten Granat und rothen Rüben, sowie die Karpfen darauf, streut Granat zwischen durch und gießt so viel sauern Gelée darauf, daß die Karpfen bedeckt sind. Auch giebt man eine tartarische Sauce dabei. — Man kann mit Hechten und dergleichen feinen Fischen auf dieselbe Weise verfahren.

**60. Gekochter Stör mit Schinken.** Wenn der Stör gekocht und kalt ist, schneidet man ihn in Scheiben, ebenfalls auch den gekochten Schinken, legt eins um's andere auf die Schüssel, belegt es mit Citronen, grünen Lorbeerblättern und saurem Gelée und giebt eine tartarische Sauce dabei.

**61. Gänseweiß, kalt zu geben.** Dazu nimmt man die Gänsebrüste, schneidet sie in der Mitte der Länge nach durch, schlägt jede Hälfte in drei Stücke, nimmt die dicke Hälfte von den Keulen und Flügeln, schlägt sie in der Mitte durch, wäscht alles recht rein ab und setzt es mit kaltem Wasser zu Feuer, schäumt es gut, giebt Salz, Essig, einige Körner schwarzen und Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter und Schalotten daran und läßt es damit gar kochen, aber nicht zu mürbe; nimmt die Fleischstücke dann heraus, steht sie gut nach, damit nichts Unreines sich daran befindet, nimmt dann vorher zubereiteten sauren Gelée und legt die Fleischstücke hinein. Will man keinen sauren Gelée machen und die Bouillon dazu benutzen, so muß man, wenn man das Gänsefleisch zu Feuer setzt, abgebrühete Kalbsfüße mit hinein geben. Ist die Bouillon dann durch ein Sieb gegossen, abgeklärt und das Fett abgeladen, legt man die Fleischstücke in einen Topf und gießt die Bouillon darüber. Essig giebt man nach Geschmack daran und läßt es kalt werden; auf eine Gans nimmt man 2 Kalbsfüße.

**62. Kalbskopf zu Sülze zu benutzen.** Ist der Kalbskopf gekocht und abgekühlt, löst man das Fleisch herunter und schneidet dasselbe in nicht zu kleine Würfel, giebt es in einen Topf und so viel von der Bouillon, worin der Kopf gekocht ist, und Essig nach Geschmack dazu, daß das Fleisch davon bedeckt ist. Ferner giebt man einige Körner schwarzen und Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter, einige Schalotten und Salz nach Geschmack daran und läßt alles zusammen reichlich eine Viertelstunde langsam kochen, sucht dann Lorbeerblätter und Schalotten heraus, rührt es gut durch, nimmt eine Kanne, spült sie mit Wasser um, giebt das Fleisch hinein und läßt es kalt werden. — Will man dasselbe später gebrauchen, so schneidet man es in Scheiben und giebt es mit Essig und Pfeffer oder einer tartarischen Sauce zu Tisch. —

Man kann auch, ehe man dasselbe in die Kanne giebt, nach Belieben ausgemachte Granat hinein geben; dann kann man es aber nicht so lange aufbewahren.

**63. Eingemachte Aale.** Dazu nimmt man die kleine Sorte Aale, scheuert sie mit Salz und Sand, bis die Haut blau wird, schneidet den Kopf ab, nimmt sie aus, wäscht sie rein und bratet sie auf einer Röste, worunter reichlich Kohlen gelegt werden, gar; legt sie dann auf eine Schüssel und gießt gleich Essig darüber; nimmt nun einen dazu bestimmten Topf, legt eine Lage Aale hinein, streut etwas gestoßenen schwarzen und Wunderpfeffer und einige Lorbeerblätter darüber, nimmt dann wieder eine Lage Aale und fährt so damit fort, bis die Aale alle sind; gießt so viel Essig darüber, daß sie bedeckt sind.

**64. Eingemachte Neunaugen.** Ueber die Neunaugen wird Salz gestreut und läßt man sie eine Stunde damit stehen; wäscht sie dann einigemal in Wasser ab, bratet sie ebenfalls wie die Aale und verfährt ganz so damit, wie in Nr. 63, nur darf der Kopf nicht von den Neunaugen abgeschnitten werden.

**65. Granat in sauerm Gelée.** Man nimmt eine Melonenform, bestreicht dieselbe mit feinem Del, gießt etwas Gelée hinein, legt eine Blume von rothen Rüben und Citronenscheiben darauf und gießt wieder Gelée darüber; ist derselbe kalt, so streut man ausgemachte Granat und in Streifen geschnittenen geräucherten und gekochten Schinken durcheinander darüber, gießt so viel saueren Gelée darauf, daß die Granat bedeckt sind, und läßt dies erkalten. Soll es gebraucht werden, so kehrt man es eine Stunde vorher um, damit es sich von selbst löst, und giebt eine tartarische Sauce dabei.

**66. Kouladen.** Dazu nimmt man ein Nieren- oder Karbonadenstück, läßt die Lanken daran, löst die Rippen heraus und legt auf die innere Seite dünn geschnittenen frischen Speck; streut dann etwas schwarzen Pfeffer, Salz und ein wenig Kümmel darüber und legt darauf in Scheiben geschnittene Zwiebeln. Nun rollt man das Ganze auf der inneren Seite fest, bindet einen Faden darum, bratet es in einem Topf ringsum gelb und gießt dann so viel Wasser dazu, wie man Sauce nöthig hat, thut einige Schallotten und Salz daran, deckt den Topf fest zu und läßt es langsam gar schmoren. — Man kann zu diesen Kouladen auch Kalb-, Schaf- oder Rindfleisch nehmen, nur darf es nicht zu fett sein. Giebt man den Braten zu Tisch, so rührt man etwas Mehl zur Sauce, damit sie recht eben wird.

## G e m ü s e.

**1. Junge Erbsen.** Nachdem die Erbsen ausgeschotet und gewaschen sind, setzt man dieselben mit kochendem Wasser zu Feuer, giebt ein Stück frischer Butter, etwas Zucker und Salz hinein und läßt sie damit gar kochen. Dann giebt man so viel gebranntes Mehl hinein, daß die Sauce eben ist, und ein wenig gehackte Petersilie.

**2. Erbsen mit Wurzeln.** Nachdem die Erbsen ausgeschotet und gewaschen sind, die Wurzeln geschrappt und fein geschnippelt, setzt man beide Theile zusammen mit kochendem Wasser zu Feuer, giebt ein gutes Stück frischer Butter, etwas Zucker und Salz dazu und läßt dieses damit gar kochen. Dann giebt man etwas gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran.

**3. Zuckererbsen.** Die Erbsen werden abgestreift und abgewaschen; dann setzt man dieselben mit Bouillon zu Feuer und giebt ein Stück frischer Butter und etwas Salz hinein; sind sie gar, giebt man gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran. Sind sie nicht süß genug, so giebt man etwas Zucker hinein.

**4. Rother Sauerkohl.** Einige Schalotten, fein geschnitten, läßt man in Butter gar kochen, indessen dürfen sie nicht braun werden; wenn der Kohl fein geschnitten ist, mengt man ihn mit etwas Kümmel und Salz durch und giebt ihn auf die Schalotten; gießt dann so viel Bouillon darauf, daß der Kohl eben bedeckt ist; deckt den Topf fest zu und läßt den Kohl langsam gar kochen; giebt dann etwas Rothwein und Zucker nach Geschmack daran und läßt ihn damit eben durchkochen. Richtet man ihn an, so giebt man Schweinsbraten oder Carbonade dabei.

**5. Blumenkohl.** Der Blumenkohl wird so viel wie möglich in großen Stücken gelassen; man zieht die Haut und die kleinen Blätter umher ab, setzt ihn mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer und läßt ihn langsam gar kochen; er muß sehr geschont werden, weil die Blumen so leicht abkochen; dann nimmt man etwas süße Milch, setzt diese zu Feuer, giebt so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, hiernach ein gutes Stück frischer Butter, Muskatblüthe und Salz, und läßt es damit eben durchkochen. Soll der Blumenkohl gebraucht werden, so giebt man denselben vorsichtig auf einen Durchschlag und läßt ihn abledern, giebt ihn dann in die dazu bestimmte Kanne, und gießt die Sauce über den Blumenkohl.

**6. Blumenkohl anderer Art.** Mit der Zubereitung des Blumenkohls verfährt man ebenso, wie in Nr. 5 angegeben ist; nimmt dann zu der Sauce etwas kräftige Bouillon, giebt gebranntes Mehl daran, so daß dieselbe eben wird, ferner Salz, Muskatblütthe und ein Stück frischer Butter nach Geschmack und läßt die Sauce etwas durchkochen, damit sie klar wird. Ist der Blumenkohl angerichtet, so gießt man die Sauce darüber.

**7. Blumenkohl anderer Art.** Ist der Blumenkohl gar und angerichtet, so streut man gestoßenen Zwieback, mit etwas Muskatblütthe vermischt, darüber und giebt geschmolzene Butter dabei oder gießt dieselbe darüber.

**8. Kohlrabi.** Man schält den Kohlrabi, schneidet ihn in dünne Scheiben, setzt denselben mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer und läßt ihn damit gar kochen; dann gießt man ihn auf einen Durchschlag und läßt ihn abblecken. Nun nimmt man süße Milch, setzt sie zu Feuer und giebt so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben ist; giebt ein gutes Stück frischer Butter, ein wenig Zucker, Muskatblütthe und Salz, dann den Kohlrabi hinein und läßt ihn eben damit durchkochen.

**9. Kohlrabi auf andere Art.** Nachdem der Kohlrabi geschält ist, schneidet man denselben in fingerdicke Scheiben, sticht ihn mit einer kleinen Form aus, schält dann jede rund und setzt ihn mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer; ist er gar, gießt man ihn auf einen Durchschlag, setzt Bouillon zu Feuer, giebt gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben ist, Muskatblütthe, ein Stück frischer Butter und Salz darin, giebt den Kohlrabi hinein und läßt denselben damit durchkochen. Man kann auch statt der Bouillon Milch nehmen.

**10. Weißer Kohl.** Man blättert den Kohl ab, schneidet ihn in Stücke, die dicken Adern heraus und setzt ihn mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer; ist derselbe gar, gießt man ihn ab; dann setzt man Bouillon zu Feuer, giebt gebranntes Mehl, ein Stück frischer Butter, Muskatblütthe und Salz daran, giebt den Kohl hinein und läßt ihn durchkochen. Statt der Bouillon kann man auch Milch nehmen, und verfährt dann ebenso damit, wie mit der Bouillon.

**11. Weißer Kohl mit Hammelfleisch.** Das Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten und mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer gesetzt; darauf schäumt man es ab, schneidet den Kohl in Stücke, wäscht ihn ab und giebt ihn zu dem Fleisch, streut Hafsergrütze darüber und läßt ihn damit langsam kochen. Statt des Hammelfleisches kann man auch recht fettes Rindfleisch, und

statt Hafergrütze auch gebranntes Mehl nehmen; das Fleisch muß halb gar sein, wenn der Kohl darauf kommt.

**12. Weißer Kohl auf braun gekocht.** Man setzt Rindfleisch mit Butter zu Feuer und läßt es braun braten; dann giebt man so viel Wasser darauf, wie man Bouillon haben muß, ebenso etwas Salz; hierauf nimmt man den Kohl, schneidet ihn in vier Theile, sowie die dicken Adern heraus, legt dann zwei Lagen Kohlblätter über das Fleisch und giebt dann die Stücke Kohl darauf, legt wieder zwei Lagen Kohlblätter darüber, deckt den Topf fest zu, und läßt den Kohl wenigstens fünf Stunden langsam kochen. Man darf denselben nicht rühren. Soll der Kohl angerichtet werden, so nimmt man die Blätter herunter und legt die Stücke Kohl ganz in die Kanne; hierzu giebt man ein Stück braun geschmortes Rindfleisch.

**13. Gefüllter Buxkohl.** Man nimmt kleine dichte Köpfe, blättert sie ab, schneidet den Stengel unten ab und höhlt denselben in der Mitte aus; dann nimmt man Rind- oder Schweinefleisch, hackt es recht fein, giebt in Milch eingeweichtes Weißbrod, Eier, Muskatblüthe, etwas geschmolzene Butter und Salz dazu, rührt es gut durch und füllt es in den Kohl; nun setzt man die Köpfe in einen Topf, das Gefüllte nach oben; gießt dann kräftige Bouillon darunter, deckt den Topf fest zu und läßt den Kohl langsam darin gar kochen. Ist derselbe gar, so nimmt man ihn vorsichtig heraus, schneidet ihn in vier Theile und legt ihn auf eine Schüssel. Hierbei giebt man gebratenen Schweins-Mürbebraten oder Bratwürste.

**14. Wirsingkohl.** Man blättert den Wirsingkohl ab, schneidet ihn in Stücke, sowie die Adern ein wenig heraus, und setzt ihn mit kochendem Wasser zu Feuer; wenn derselbe gar ist, giebt man ihn auf einen Durschlag und läßt ihn abtrocknen. Dann nimmt man Bouillon, giebt gestoßenen Zwieback, Muskatblüthe, ein Stück frischer Butter und Salz daran und rührt es so lange, bis es kocht; die Sance muß recht eben sein; dann giebt man den Kohl hinein und läßt ihn eben damit durchkochen.

**15. Savoyerkohl.** Man blättert den Kohl ab, schneidet das Grüne und die Adern heraus und setzt ihn mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer; ist derselbe gar, gießt man ihn ab, setzt dann kräftige Bouillon zu Feuer, giebt gebranntes Mehl, so viel, bis die Sauce eben ist, Muskatblüthe, ein Stück frischer Butter und Salz daran, giebt den Kohl dazu und läßt ihn eben damit aufkochen.

**16. Rosenkohl.** Man schneidet den Stengel von den Knospen ab und setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer; ist der Kohl gar, gießt man ihn auf einen Durchschlag, setzt Milch zu Feuer mit frischer Butter, etwas Muskatblüthe und Salz und giebt so viel gestoßenen Zwieback hinzu, daß die Sauce eben wird; dann gießt man etwas süßen Rahm dazu, giebt den Kohl hinein und läßt ihn eben durchkochen. Sollte derselbe strenge sein, so giebt man etwas Zucker daran.

**17. Frischer Sauerkohl.** Den Kohl blättert man ab, schneidet ihn ganz fein und so viel wie möglich die Adern heraus, setzt ihn mit kochendem Wasser zu Feuer, giebt reichlich Schmalz und Butter, von jedem die Hälfte, dazu, etwas Salz und läßt ihn damit gar kochen; giebt dann so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird. Man darf nicht zu viel Wasser darauf geben, weil der Kohl zu viel Säfte hat. Wenn der Kohl halb gar ist, giebt man wohl etwas Kümmel daran.

**18. Eingemachter Sauerkohl.** Der Sauerkohl wird fest ausgedrückt; ist derselbe zu sauer, wäscht man ihn mit kochendem Wasser ab, giebt 1 Löffel voll Schmalz und eben so viel Butter in den Topf; giebt dann den Kohl darauf und gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß er reichlich bedeckt ist; ist derselbe gar, giebt man so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben ist, sowie Salz nach Geschmack.

**19. Rother Sauerkohl.** Man blättert denselben ab, schneidet ihn recht fein und setzt ihn mit kochendem Wasser, einem Stück frischer Butter und etwas Salz zu Feuer; ist derselbe gar, giebt man gebranntes Mehl und Essig nach Geschmack daran und läßt ihn damit eben durchkochen. Man kann auch etwas Rothwein daran geben.

**20. Brauner Kohl.** Man nimmt Rauchfleisch oder Schinken, weicht es eine Nacht in kaltem Wasser ein, setzt es am anderen Morgen mit frischem Wasser zu Feuer, giebt dann Hirn-(Brägen-)Würste, Mettwürste, Finkeln, in welche, ehe sie zu Feuer kommen, etwas lauwarmes Wasser gegossen wird, hinein und schäumt es gut ab; dann nimmt man den Kohl, streift die unreinen Blätter davon ab, sowie diejenigen, welche zu groß sind, von den Adern, damit die Köpfe nicht zu groß sind; dann putzt man die Stengel rein ab, giebt diese in einen Topf mit einem guten Löffel voll Schmalz, gießt dann so viel von dieser Fleischbouillon darauf, daß der Kohl davon bedeckt ist, giebt Hafersgrütze und fein geschnittene Zwiebeln darauf, nimmt die Würste aus der Bouillon und legt sie auf den Kohl; ist derselbe gar, nimmt man die Würste herab, rührt ihn

durch und giebt Salz nach Geschmack daran; wird derselbe angerichtet, so legt man die Würste geschnitten darauf herum. Dann giebt man das Fleisch geschnitten dabei und giebt den Kohl mit in Butter und Zucker durchgebratenen Kastanien oder Kartoffeln zu Tische. Die Kastanien werden, ehe sie gebraten, in Wasser aufgekocht und abgeschält. Bevor der Kohl zu Feuer kommt, wird er sorgfältig nachgesehen und einigemale in reinem Wasser gewaschen.

**21. Junger Scheer- oder Schnittkohl.** Wenn im Frühjahr der Kohl geschnitten und sorgfältig gereinigt ist, schneidet man ihn einigemale durch, wäscht ihn rein, setzt ihn mit kochender Rauchfleischbouillon und einem guten Löffel voll Schmalz zu Feuer und giebt Hafergrütze, geschnittene Zwiebeln und Salz nach Geschmack daran. Ist derselbe gar, rührt man ihn durch und giebt dann gekochtes Rauchfleisch und Würste dabei. Man kann auch etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer zu dem Kohl geben, welcher sehr gut daran schmeckt.

**22. Brauner Kohl mit frischem Rindfleisch.** Dazu nimmt man ein recht fettes Stück Rindfleisch, setzt es mit kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer und schäumt es gut; ist das Fleisch halb gar, so giebt man den zubereiteten Kohl darauf, etwas Hafergrütze und ein wenig Zucker daran, und läßt denselben damit gar kochen.

**23. Brauner Kohl für den gewöhnlichen Haushalt.** Man verfährt eben so damit, wie in Nr. 22; ist der Kohl gereinigt und gewaschen und der dazu bestimmte geräucherte Speck halb gar, so giebt man den Kohl darauf, Hafergrütze, Zwiebeln und rechten Pfeffer daran und läßt ihn damit gar kochen; man rührt ihn um, weil die Grütze zu leicht sengt, und giebt Salz nach Geschmack daran.

**24. Gestobte Kohlblumen.** Dazu nimmt man im Frühjahr die Blumen, welche noch nicht offen sind, schneidet die Stengel davon ab und setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer; sind sie gar, gießt man sie durch einen Durchschlag, läßt sie abblecken, setzt etwas Milch zu Feuer mit einem Stück frischer Butter, etwas Salz und Muskatblütthe, giebt so viel gestoßenen Zwieback hinein, daß die Milch eben wird; giebt dann die Kohlblumen hinein und läßt sie eben aufkochen. Man darf dieselben nicht zu viel rühren.

**25. Spinat.** Man streift den Spinat von den Stengeln ab, wäscht ihn einige Male, damit er recht rein wird, setzt ihn mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt ihn gar kochen, gießt

ihn dann auf einen Durchschlag, hackt ihn ganz fein, läßt so viel wie möglich das Wasser davon laufen, giebt ihn dann in eine Casserolle mit einem guten Stück frischer Butter, etwas Milch und Rahm, von beiden gleich viel, dazu, einige gestoßene Zwiebäcke und Salz nach Geschmack daran, und läßt dies Alles unter beständigem Rühren gut durchkochen. Soll der Spinat angerichtet werden, so giebt man ihn in eine Kanne und belegt ihn mit hart gekochten Eiern und Weißbrod, welches man in Streifen geschnitten und in Butter und Zucker gelb gebraten hat.

**26. Sauerampfer.** Man verfähet damit ebenso, wie mit dem Spinat; giebt ihn, wenn er gehackt ist, in eine Casserolle, giebt frische Butter, Weißwein und Corinthen, welche vorher in Wasser gar gekocht sind, und etwas Salz daran, und läßt ihn damit eben aufkochen; belegt ihn dann, wenn er zu Tisch gegeben wird, mit Eiern und Brod, wie in Nr. 25. Auch kann man statt diesem Spiegeleier darauf legen.

**27. Zuckererbsen, wie Spargel zubereitet (Stipp-erbse).** Man fasert die Erbsen nicht ab, wäscht sie rein und setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer; sind dieselben gar, nimmt man sie sorgfältig mit einem Schäumer heraus, damit nicht zu viel aus der Schale fallen, legt sie auf eine Schüssel, streut gestoßenen Zwieback darüber und giebt geschmolzene Butter dabei.

**28. Zuckererbsen mit frischem Rindfleisch.** Das Rindfleisch setzt man mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer und schäumt es gut; ist es halb gar gekocht, so giebt man die Erbsen, welche man abgefasert und durchgebrochen hat, daran; sind diese gar, so giebt man so viel gebranntes Mehl, daß die Sauce eben wird, sowie fein gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack daran.

**29. Junge Schnittbohnen.** Die Bohnen fasert man ab, schnippelt sie fein, setzt sie mit Bouillon, einem Stück frischer Butter und Salz zu Feuer, deckt den Topf fest zu und läßt sie langsam gar schmoren; giebt dann ein wenig gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran.

**30. Schnittbohnen auf andere Art.** Hat man die Bohnen gefasert und geschnippelt, setzt man sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer; sind dieselben gar, gießt man sie auf einen Durchschlag; dann setzt man so viel Milch auf's Feuer, wie man Sauce nöthig hat, giebt gebranntes Mehl daran, ein Stück frischer Butter, Salz und gehackte Petersilie, und läßt die Sauce unter beständigem Rühren eben kochen, giebt die Bohnen hinein und läßt sie eben darin aufkochen.

**31. Schnittbohnen auf frischem Rindfleisch gekocht.** Nachdem das Fleisch mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer gesetzt ist, wird es gut geschäumt; ist es halb gar, gießt man die Bouillon durch, giebt das Fleisch wieder in den Topf mit der Bouillon, giebt die Bohnen darauf und läßt sie gar kochen. Dann giebt man etwas gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran.

**32. Zuckerbohnen oder Spargelbohnen.** Man nimmt die kleinen Zuckerbohnen, fasert sie ab, bindet sie bei Handvoll zusammen und setzt sie mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer. Sollen dieselben angerichtet werden, legt man sie auf eine Schüssel, streut gestoßenen Zwieback darüber und giebt geschmolzene Butter dabei.

**33. Zuckerbohnen auf andere Art.** Die Bohnen werden abgefasert und durchgebrochen, dann mit kochendem Wasser und Salz gar gekocht; darauf gießt man sie ab, setzt Bouillon zu Feuer, giebt etwas gebranntes Mehl, ein Stück frischer Butter, gehackte Petersilie und Salz daran; giebt dann die Bohnen hinein und läßt sie eben durchkochen. Statt der Bouillon kann man auch Milch nehmen und verfährt damit auf dieselbe Weise.

**34. Bohnen auf Sauer gekocht.** Mit den Bohnen verfährt man wie in Nr. 33; setzt dann Bouillon mit ein wenig Essig zu Feuer, giebt gebranntes Mehl, Salz und etwas Zucker daran und läßt es durchkochen; dann giebt man die Bohnen hinein. Man kann ein Stück frischer Butter oder Bouillonfett hinzugeben, und läßt sie eben damit aufkochen.

**35. Zuckerbohnen mit frischem Rindfleisch.** Ist das dazu bestimmte Fleisch halb gar, gießt man die Bouillon durch, und giebt die Bohnen, welche man abgefasert und durchgebrochen hat, darauf; sind dieselben gar, giebt man gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran.

**36. Ausgerichtete weiße Bohnen.** Die Bohnen werden in Wasser und Salz gar gekocht; dann macht man eine Sauce von Bouillon, gebranntem Mehl, gehackter Petersilie und frischem Bouillonfett, giebt die Bohnen hinein und läßt sie eben aufkochen; man darf sie aber nicht viel rühren, weil sie ganz bleiben müssen.

**37. Bohnen mit Aepfel.** Man setzt die Bohnen mit so viel Wasser oder Bouillon zu Feuer, daß sie bedeckt sind, und giebt dann frisches Bouillonfett oder Butter daran; sind dieselben ungefähre gar, so giebt man halb so viel geschälte und geschnippelte

saure Aepfel, wie man Bohnen hat, darauf und deckt den Topf fest zu; sind die Aepfel gar, so giebt man Zucker und Salz nach Geschmack daran. Man darf die Bohnen nicht eher umrühren, bis die Aepfel gar sind, weil es sonst leicht fengt.

**38. Eingemachte grüne Schnittbohnen.** Wenn man die Bohnen kochen will, so drückt man die Masse fest heraus und setzt sie mit kochendem Wasser zu Feuer; wenn sie gar sind, giebt man sie in frisches kaltes Wasser und läßt sie eine Nacht damit stehen; dann drückt man dieselben fest aus und stobt sie mit einer Sauce, wozu man Milch, reichlich Butter oder frisches Bouillonfett, gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack giebt, und läßt die Bohnen einige Minuten damit aufkochen. Man nimmt darauf etwas weiße Bohnen, welche den Abend vorher geweicht und am anderen Morgen mit frischem Wasser gekocht sind; wenn diese gar, giebt man sie zwischen die grünen Bohnen. Man kann statt Milch auch eine Bouillonsauce nehmen, womit ebenso verfahren wird. Auch ist noch zu bemerken, daß man die Bohnen mit frischem Rindfleisch kochen kann; wenn das Fleisch ungefähr gar ist, giebt man die gar gekochten Bohnen darauf; dann wird gebranntes Mehl, gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack daran gegeben.

**39. Getrocknete Zuckerbohnen.** Die Bohnen werden am Abend vorher, ehe man sie gebrauchen will, in weichem Wasser geweicht; am anderen Morgen werden sie mit kochendem Wasser zu Feuer gesetzt; sind dieselben gar, giebt man sie auf einen Durchschlag, läßt sie rein abblecken und stobt sie dann ebenso, wie die eingemachten grünen Schnittbohnen.

**40. Eingemachte Zuckerbohnen.** Man verfährt ebenso damit, wie mit den eingemachten Schnittbohnen.

**41. Weiße getrocknete Bohnen.** Die Bohnen werden am Abend vorher in weichem Wasser geweicht, am anderen Morgen ausgesucht und mit frischem Wasser zu Feuer gesetzt; man läßt sie langsam kochen; sind dieselben gar, gießt man sie auf einen Durchschlag, macht eine Sauce von Bouillon, gebranntem Mehl, gehackter Petersilie und Salz nach Geschmack, giebt die Bohnen hinein und läßt sie eben aufkochen. — Man kann die Bohnen auch mit einer sauern Sauce geben; alsdann giebt man zu der Bouillon etwas Essig.

**42. Große Bohnen.** Wenn die Bohnen ausgemacht und die Keime davon ab sind, giebt man sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer; sind dieselben gar, gießt man sie auf einen Durchschlag ab, stobt sie mit Bouillon, gebranntem Mehl,

einem Stück frischer Butter, gehackter Petersilie und etwas KÖlle; Salz nach Geschmack; giebt die Bohnen hinein und läßt sie eben darin aufkochen.

**43. Spargel zu kochen.** Die Spargel werden abgeschält, wobei vor allem der Kopf geschont wird; man bindet sie in Bündel zusammen, schneidet sie unten ab, setzt sie mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer und läßt sie langsam kochen. Sollen sie gebraucht werden, nimmt man sie sorgfältig heraus, legt sie auf eine Schüssel, streut gestoßenen Zwieback und giebt geschmolzene Butter darüber.

**44. Spargel auf andere Art.** Mit den Spargeln verfährt man wie in Nr. 43. Sind dieselben gar, so nimmt man etwas von dem Wasser, worin sie gekocht sind, giebt ein Stück frischer Butter, ein wenig gebranntes Mehl, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack daran, läßt sie eben aufkochen und rührt sie dann mit ein paar Eidottern ab; dann giebt man die Sauce zu den Spargeln zu Tisch.

**45. Spargel und Wurzeln.** Hat man die Spargel geschält und durchgebrochen, setzt man die unteren Enden mit kochendem Wasser, ein wenig Butter und Salz zu Feuer; sind dieselben beinahe gar, so giebt man die Köpfe hinzu; sind auch diese gar, giebt man ein wenig gebranntes Mehl und gehackte Petersilie hinzu. Dann nimmt man junge Wurzeln, schrappt sie, schneidet sie in der Mitte durch, setzt sie mit so viel Bouillon zu Feuer, daß sie bedeckt sind, und giebt ein Stück frischer Butter, Salz und etwas Zucker daran; sind sie gar, giebt man gebranntes Mehl und ein wenig Petersilie daran; rührt dann Spargel und Wurzeln sorgfältig durcheinander.

**46. Spargel mit Garneelen (Granat).** Man schrappt die Spargel, bricht sie in der Mitte durch, setzt sie mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer und läßt sie gar kochen; setzt dann Milch zu Feuer und giebt einige gestoßene Zwiebäcke, ein Stück frischer Butter und Salz nach Geschmack daran. Ist die Sauce eben durchgekocht, giebt man die garen Spargel und eben so viel ausgemachte Granat hinein, rührt es durch und läßt es eben aufkochen.

**47. Junge Wurzeln.** Nachdem die Wurzeln gereinigt sind, setzt man sie mit Bouillon, einem Stück frischer Butter und etwas Salz zu Feuer, läßt sie gar kochen und giebt gebranntes Mehl und ein wenig Petersilie daran.

**48. Winterwurzeln oder Möhren.** Die Wurzeln werden geschabt und fein geschnippelt; dann setzt man sie mit kochendem Wasser und frischer Bouillon zu Feuer; sind sie gar, giebt man gebranntes Mehl, Petersilie und Salz nach Geschmack daran.

**49. Wurzeln mit Rindfleisch.** Ist das dazu bestimmte Rindfleisch halb gar, giebt man die geschnippelten Wurzeln darauf; sind diese gar, giebt man gebranntes Mehl, Petersilie und Salz nach Geschmack daran; dann rührt man Kartoffeln, welche allein gar gekocht sind, durch und läßt es eben aufkochen.

**50. Scorzonewurzeln.** Dieselben muß man sorgfältig schrappen, legt sie gleich in Milch und Wasser und setzt sie dann mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer; sind sie gar, gießt man sie auf einen Durchschlag und macht das Belaufene noch ein wenig davon, setzt etwas Milch zu Feuer, giebt gebranntes Mehl, Salz, Muskatblüthe und ein wenig Zucker, dann die gar gekochten Wurzeln hinein und läßt sie eben damit durchkochen.

**51. Scorzonewurzeln mit einer sauern Eier Sauce.** Wenn man die Wurzeln gereinigt hat, legt man sie gleich in Essig und Wasser; verfährt sonst damit auf dieselbe Weise wie in Nr. 50. Dann nimmt man Bouillon, ein wenig Essig, gebranntes Mehl und Muskatblüthe; hat es eben durchgekocht, rührt man es mit einigen Eidottern ab. Man muß vorsichtig damit umgehen, weil die Eidotter leicht rinnen. Giebt dann die gar gekochten Wurzeln hinein, läßt sie aber nicht damit durchkochen.

**52. Zeltower Rüben.** Hat man die Rüben geschrappt und gereinigt, setzt man sie mit so vielem kochendem Wasser zu Feuer, daß sie eben bedeckt sind; dann giebt man ein Stück frischer Butter, Zucker und Salz nach Geschmack daran; sind sie gar, giebt man gebranntes Mehl daran.

**53. Steckrüben auf braun gekocht.** Wenn man die Steckrüben geschält und fein geschnitten hat, giebt man in einen Topf, worin man die Rüben kochen will, kochendes Wasser, dann so viel braun gebranntes Mehl hinzu, daß die Sauce eben ist; nimmt dann einige Nelken, etwas Salz und ein Stück frischer Butter, giebt die Rüben hinein und läßt sie gar kochen.

**54. Steckrüben mit frischem Rindfleisch.** Wenn das dazu bestimmte Rindfleisch halb gar gekocht ist, giebt man die geschnittenen Rüben hinein; sind dieselben gar, giebt man gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack daran. Man kann, wenn die Rüben gar sind, auch etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer daran

geben. Statt frischen Rindfleisches kann man auch Mettwurst oder Fleischwurst nehmen, welche ganz vorzüglich darin schmecken.

**55. Wairüben.** Nachdem man die Rüben geschält und gewaschen hat, setzt man sie mit kochendem Wasser, einem Stück frischer Butter, Salz und ein wenig Zucker zu Feuer; wenn sie gar sind, giebt man etwas gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran. Hierzu muß man die kleinen Rüben nehmen, welche man nicht durchzuschneiden braucht.

**56. Wairüben auf andere Art.** Man kann diese Rüben auf Fleischwürste, Rind- oder Hammelfleisch kochen; man verfährt ganz so damit, wie mit den Steckrüben.

**57. Linsen zu kochen.** Die Linsen legt man eine Stunde vorher, ehe man sie kochen will, in kaltes Wasser, sucht dann alles Unreine heraus, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie langsam kochen; eben vor dem Garwerden giebt man etwas Salz hinein; dann nimmt man Bouillon oder Wasser, gebranntes Mehl, ein wenig Essig, Salz und fein geschnippelte Zwiebeln hinein; läßt es kochen, bis die Zwiebeln gar sind, giebt dann die Linsen, welche man auf einen Durchschlag hat ablecken lassen, hinein und läßt sie eben darin aufkochen.

**58. Linsen auf andere Art.** Mit den Linsen verfährt man ebenso wie in Nr. 57. Zu der Sauce nimmt man Wasser, Essig, gebranntes Mehl und Syrup; giebt dann die Linsen hinein und läßt sie damit durchkochen. Auch nimmt man, wenn man sie hat, statt dieser Sauce eine Sauerbraten-Sauce.

**59. Gefüllte Gurken.** Dazu nimmt man die Mittelsorte der Gurken, welche nicht zu lang sind; schält sie, schneidet einen Deckel ab, höhlt das Innere aus, füllt sie mit einer Rindfleisch-Farge, steckt den Deckel darauf fest, legt sie in einen Topf, gießt so viel kräftige Bouillon darauf, daß sie reichlich halb bedeckt sind, giebt etwas frische Butter, einige Citronenscheiben und etwas Salz daran und läßt dieselben langsam gar kochen; darauf giebt man etwas gebranntes Mehl daran. Man darf die Gurken nicht rühren, sondern nur einige Male schwenken, weil sie leicht ansetzen.

**60. Gestobte Gurken.** Dazu nimmt man die gelben Gurken, schält dieselben und schneidet sie in der Mitte durch; macht dann die Kerne heraus, schneidet sie in acht Stücke, setzt sie mit Bouillon, ein wenig Essig, Salz und frischer Butter zu Feuer; läßt sie damit gar kochen und giebt dann etwas gebranntes Mehl daran. Man kann auch kleine Rindfleischklöße hinein geben.

**61. Gefüllter Sellerie.** Man nimmt die dicken Köpfe, schält sie dünn ab, schneidet einen Deckel davon, höhlt sie inwendig aus, füllt sie mit einer Rindfleisch-Farce, macht den Deckel wieder fest, setzt sie dann in einen Topf, daß der Deckel oben ist, und giebt nun so viel Bouillon darauf, daß sie reichlich halb bedeckt sind, sowie ein Stück frischer Butter daran; sind die Köpfe gar, giebt man etwas gebranntes Mehl daran. Man kann auch kleine Fleischlöse hinein geben.

**62. Porré statt Gemüse.** Man nimmt die dicken Stangen Porré, welche recht weiß sind, und schneidet davon einen halben Finger lange Stücke; dann setzt man dieselben mit so viel Wasser auf's Feuer, daß sie davon bedeckt sind, und läßt sie einige Minuten kochen. Darauf gießt man sie auf einen Durchschlag und läßt sie abtröpfeln. Dann setzt man ein gutes Stück Butter auf's Feuer, giebt so viel Mehl hinein, daß es eben wird, gießt dann Bouillon dazu und läßt es wieder gut durchkochen; darauf giebt man den Porré hinein. Doch muß man denselben nicht zu viel rühren, damit er möglichst ganz bleibt. Dann nimmt man etwas frischen Speck, schneidet ihn in kleine Stücke, setzt ihn auf's Feuer und läßt ihn hellgelb braten. Auch eine fein gehackte Zwiebel giebt man zu dem Speck, und muß der Porré etwas gesalzen werden. Richtet man ihn an, giebt man den Speck und die Zwiebel darüber oder dabei. Auch kann man den Porré beim Braten geben.

**63. Kürbis zu kochen.** Man nimmt die dicken Kürbisse, schält sie ab, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt das Inwendige heraus, schneidet sie in Stücke und setzt sie mit kochendem Wasser zu Feuer; sind sie gar, gießt man sie auf einen Durchschlag; dann setzt man Buchweizengrütze oder Reis mit süßer Milch zu Feuer und läßt es gar kochen; giebt hierauf die Kürbisse dazu, sowie reichlich Butter und Salz nach Geschmack; dann läßt man es damit unter beständigem Rühren noch etwas kochen. Wird es angerichtet, streut man gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber.

**64. Pastinaken zu kochen.** Wenn im Frühjahr die Pastinaken aus der Erde kommen, werden sie geschrappt und in fingerlange Stücke geschnitten; dann nimmt man ein Stück Schinken oder mageren Speck, setzt ihn mit kaltem Wasser zu Feuer und schäumt ihn gut ab; ist derselbe halb gar, giebt man die Pastinaken darauf; sind diese gar, giebt man etwas gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack daran. Wenn die Pastinaken halb gar sind, kann man einen Duftkuchen darauf machen, doch ohne Rosinen und Corinthen.

## Kartoffel-Gemüse.

**65. Kartoffeln mit Petersilie und Butter gestobt.** Dazu nimmt man kleine Kartoffeln, welche nicht durchgeschnitten werden, und setzt sie mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer; sind dieselben gar, werden sie abgegossen; dann gießt man so viel Bouillon darauf, daß sie kaum bedeckt sind, giebt ein Stück frischer Butter, gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack, sowie etwas gebranntes Mehl daran und läßt sie damit durchkochen.

**66. Kartoffeln mit Milch gestobt.** Man nimmt etwas Milch und giebt gebranntes Mehl, ein Stück frischer Butter, gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack daran. Dann giebt man die garen Kartoffeln hinein und rührt sie durch.

**67. Kartoffelbrei.** Nachdem die Kartoffeln gar und abgegossen sind, stampft man sie, giebt ein Stück frischer Butter, Salz und so viel Milch darauf, daß es dünn genug wird, und läßt es unter beständigem Rühren eben aufkochen; dann setzt man Butter zu Feuer, läßt sie eben braun werden, giebt fein gehackte Zwiebeln hinein und läßt sie darin gar kochen. Wird der Brei angerichtet, so gießt man die Butter mit den Zwiebeln darüber.

**68. Kartoffelbrei auf Sauce.** Man verfährt ganz so damit wie in Nr. 67, nur nimmt man statt Milch Wasser und Essig.

**69. Kartoffeln mit Aepfel.** Man nimmt Speck oder Schinken; ist derselbe ungefähr gar, so giebt man die Kartoffeln darauf; sind diese fast gar, so giebt man halb so viel saure, geschälte Aepfel darauf, wie man Kartoffeln hat, und läßt dieses so lange kochen, bis die Aepfel gar sind; dann nimmt man das Fleisch heraus, giebt Salz und Zucker nach Geschmack daran und läßt es eben damit durchkochen. Ehe man die Kartoffeln zu dem Fleisch giebt, muß man das Fett von diesem abnehmen. — Statt Speck oder Schinken kann man auch ein Stück fettes Rindfleisch nehmen.

**70. Kartoffeln mit Birnen.** Man verfährt ebenso damit, wie in Nr. 69, muß aber die Birnen gleich, nachdem die Kartoffeln geschäumt, mit hinein geben; sind diese gar, so giebt man etwas gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack daran. Man kann auch getrocknete Aepfel und Birnen nehmen.

**71. Kartoffeln mit Häring.** Die Kartoffeln kocht man mit der Schale, zieht sie ab und schneidet sie in Scheiben; dann nimmt man eine Kanne, legt eine Lage Kartoffeln hinein, streut in Würfel geschnittene Häringe darüber und legt kleine Stücke Butter darauf; nimmt dann wieder eine Lage Kartoffeln, streut

geräucherten und gekochten Schinken, ebenfalls in Würfel geschnitten, darüber, legt auch darauf einige Stücke Butter, und fährt fort, bis die Kartoffeln alle sind, jedoch muß die obere Lage Kartoffeln sein; schmirt dann dünne Butter darüber und streut gestoßenen Zwieback darauf, gießt nun etwas Milch darunter und läßt es im Ofen eine kleine Stunde langsam backen. — Die Häringe müssen gehörig gereinigt und die Gräten herausgesucht werden.

**72. Reis mit Aepfel.** Den Reis setzt man mit frischem Wasser und einem Stück frischer Butter zu Feuer; ist derselbe halb gar, giebt man gute saure und geschnippelte Aepfel hinein; sind diese damit gar gekocht, so giebt man Zucker und Salz nach Geschmack daran. Wenn angerichtet wird, streut man Zucker und Caneel darüber.

**73. Reis mit Rosinen.** Den Reis kocht man ebenfalls im Wasser gar, giebt Butter und Salz nach Geschmack daran, sowie Rosinen, welche vorher gekocht sind. Wird angerichtet, so giebt man eine Obst-Sauce dabei.

**74. Reis mit Milch.** Man läßt den Reis eben mit Wasser aufkochen, gießt dann dasselbe herunter, thut Milch darauf und läßt ihn damit gar kochen; giebt dann Butter, Zucker und Salz nach Geschmack dazu. Wird angerichtet, so legt man Stücke Butter darauf, mit Zucker und Caneel bestreut. Man muß vor allem den Reis nicht zu viel rühren, damit er ganz bleibt.

**75. Gebadener Reis mit Aepfel.** Der Reis wird mit Milch gar und dick gekocht, und giebt man etwas Zucker und Salz daran; dann nimmt man eine Kanne, giebt eine Lage Reis hinein, legt kleine Stücke Butter darauf, sodann eine Lage saurerer, geschnippelter Aepfel, welche mit Zucker und Caneel reichlich vermengt sind, darüber; hierauf eine Lage Reis, und fährt damit fort, bis die Kanne voll ist; die oberste Lage muß aber Reis sein; macht dann dieselbe mit einem Messer gereift, bestreicht sie mit Butter, streut gestoßenen Zwieback, Zucker und Caneel darüber, und läßt dann den Reis eine Stunde langsam backen.

**76. Gestovte Birnen mit holsteinischen Klößen.** Man schält die Birnen, schrappt den Stengel und läßt ihn halb daran, setzt sie mit so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, zu Feuer und giebt Johannisbeersaft oder Rothwein daran, sowie etwas Caneel und Zucker nach Geschmack; sind dieselben gar, so giebt man gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird. (S. die holsteinischen Klöße.) Richtet man die Birnen an, werden die Klöße darauf herumgelegt und Zucker und Caneel darüber gestreut.

**77. Gestobte Birnen auf andere Art.** Mit den Birnen verfährt man ebenso wie in Nr. 76. Man giebt, wenn sie gar sind, gebranntes Mehl und Syrup daran; dann werden Kartoffeln oder Brodklöße dabei gegeben.

**78. Getrocknetes Obst, welches man auch mit Klößen geben kann.** Man nimmt Aepfel, Birnen oder beides zusammen, wäscht sie einige Male rein ab, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und giebt einige Stücke ganzen Caneels daran; sind sie gar, giebt man gebranntes Mehl und Zucker hinein, und giebt sie dann mit Mehl- oder holsteinischen Klößen zu Tisch. Man kann zwischen dem Obst auch getrocknete Pflaumen kochen.

**79. Gestobte Birnen mit Heuchlerteig.** Dazu nimmt man kleine Birnen, welche nicht durchgeschnitten zu werden brauchen; wenn diese geschält, setzt man sie mit Wasser, Johannisbeersaft und einigen Stücken Caneels zu Feuer. Sind dieselben gar, giebt man so viel Stärke daran, daß die Sauce eben wird. Dann giebt man die Birnen in eine Kanne, worin sie zu Tisch kommen.

Heuchlerteig.  $\frac{2}{3}$  Liter Wasser, mit etwas Rosenwasser vermischt, setzt man mit 250 gr Butter zu Feuer und kocht dieses; dann giebt man unter beständigem Rühren 250 gr Mehl dazu, rührt es so lange, bis es sich vom Boden löst, läßt es ein wenig abkühlen, giebt 8 Eidotter dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, rührt diesen eben durch die Masse, und giebt den Teig auf die Birnen; dann läßt man es in einer Tortenpfanne eine kleine Stunde backen. Man darf anfangs die Pfanne während der ersten Viertelstunde nicht öffnen. Das Feuer darf unten und oben nur gelinde sein. Auf den Birnen darf nicht zu viel Masse sein, damit sie nicht an den Teig kommen.

**80. Duftkuchen mit Birnen.** Man nimmt frische oder getrocknete Birnen, setzt sie mit kaltem Wasser und etwas Caneel zu Feuer, läßt sie eine kleine halbe Stunde kochen und giebt dann den Teig darauf.

Duftkuchen. 1 kg Mehl, 30 gr frischen getrockneten Gest (Hefen) zerrührt man mit lauwarmer Milch, thut dazu 4 ganze Eier, rührt dies gut durch, giebt es zu dem Mehl, dann  $\frac{1}{2}$  Liter lauwarmer Milch, läßt darin ein eigroßes Stück Butter zergehen und gießt es ebenfalls zu dem Mehl mit ein wenig Salz; dann macht man einen Teig davon, knetet noch  $\frac{1}{2}$  kg Mehl dadurch, setzt den Duftkuchen auf die Birnen, bestreicht denselben mit Eiern und streut Zucker darüber; läßt ihn dann langsam aufgehen, deckt einen Deckel mit etwas Feuer darauf und läßt ihn langsam zwei Stunden kochen. Es ist zu bemerken, daß man auf die Birnen

nicht so viel Wasser geben muß, daß es an den Teig kommt. Ist der Dufstuchen gar, nimmt man ihn herunter, und giebt zu den Birnen noch ein wenig Wasser, gebranntes Mehl und Syrup nach Geschmack. Man kann auch die Birnen mit einem Stücke Speck oder Schinken kochen, welches ebenfalls unter dem Teig bleibt.

**81. Hamburger Macaronen oder Pfeifen-Macaronen (für 18 Personen).** Dazu nimmt man 750 gr Macaronen, bricht sie in fingerlange Stücke, setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer, läßt sie gar kochen, gießt sie auf einen Durchschlag und spült sie ein Mal mit kaltem Wasser; dann setzt man  $\frac{1}{2}$  kg Reis mit kaltem Wasser und einem Stück frischer Butter zu Feuer, und ist er gar, giebt man Salz und Muskatblüthe nach Geschmack daran. Der Reis muß aber vor allem recht steif sein; dann nimmt man eine Kanne mit breitem Rande, macht den Reis auf dem Rand mit einem Messer etwas gereift, bestreicht ihn mit Butter und bestreut ihn mit gestoßenem Zwieback. Dann legt man eine Lage Macaronen in die Kanne und in dünne Streifen geschnittenen rohen Schinken darüber, streut geriebenen Parmesankäse reichlich darauf, dann eine Lage Macaronen, und fährt damit so fort, bis sie alle sind. Die obere Lage muß Macaronen sein. Legt dann kleine Stücke Butter darauf und bestreut sie mit gestoßenem Zwieback, gießt etwas kräftige Bouillon darunter und läßt dies in einem Ofen eine kleine Stunde backen. Wird angerichtet, belegt man sie mit gebratenen Saucissen.

**82. Zünfall von Macaronen.**  $\frac{1}{2}$  kg Macaronen werden in Wasser abgekocht und dann auf ein Sieb zum Ablecken gegossen; darauf setzt man sie mit Milch zu Feuer, läßt sie gar, aber recht dick kochen, nimmt sie dann vom Feuer, giebt 125 gr frischer Butter, 125 gr Parmesankäse,  $\frac{1}{3}$  Liter süßen Rahm,  $\frac{1}{2}$  kg gekochten und fein gehackten Schinken, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack dazu, und rührt dieses alles zusammen gut durch. Man nimmt dann eine Kanne, legt sie mit Blätterteig aus, giebt die Masse hinein und läßt sie eine Stunde langsam backen. Wird sie angerichtet, so giebt man geriebenen Parmesankäse dabei.

**83. Krebsstrudeln.** Ein Schock Krebse wird gekocht, das Fleisch herausgenommen und fein gehackt, für 15  $\text{d}$  altes Weißbrod in Bouillon geweicht und Salz und etwas Zucker nach Geschmack daran gethan. Die Krebschalen (einige Schwänze läßt man zurück) zerstößt man in einem Mörser, setzt sie mit so viel Butter zu Feuer, daß sie davon bedeckt sind, und läßt sie eine halbe Stunde langsam kochen; gießt sie dann auf einen Durchschlag und läßt sie rein ablecken. Dann rührt man gewöhnlichen

Pfannkuchen mit reichlich Eiern an, aber nicht zu dick, und backt davon kleine Pfannkuchen in der Krebsbutter hellbraun, bestreicht die Pfannkuchen mit der Krebs-Farce, rollt sie dicht auf und legt sie dann neben einander in eine Kanne, giebt von der Krebsbutter etwas darüber und belegt sie mit einigen Krebschwänzen, welche auch mit der Farce ausgefüllt werden; schlägt dann 6 ganze Eier und 6 Eidotter in eine Kanne, giebt 125 gr Zucker,  $\frac{1}{3}$  Liter süßen Rahm und ein wenig Salz dazu, rührt es gut durch und gießt dieses über die Pfannkuchen, welche man dann in einem Ofen eine Stunde langsam backen läßt.

## Fischgerichte.

**1. Hecht zu kochen.** Die Hechte werden ausgenommen, einige Male rein abgewaschen und in beliebige Stücke geschnitten; dann gießt man etwas Essig darüber, und setzt sie mit kochendem Wasser und reichlich Salz zu Feuer; sind dieselben gar, läßt man sie noch ein wenig im Wasser stehen, richtet sie auf einer Fischbrücke an und giebt Senf mit Butter oder Petersilie mit Butter dabei.

**2. Hecht zu stoven (oder zu dämpfen).** Man nimmt die Mittelforte Hechte, schuppt sie, nimmt sie aus, wäscht sie einige Male und schneidet sie in Mittelforte Stücke, Kopf und Schwanz davon ab. Dann giebt man die Stücke in einen Topf und gießt so viel Wasser darauf, daß sie eben bedeckt sind; giebt dann ein paar kleine Schalotten, einige Citronenscheiben, etwas Muskatblüthe, ein Stück frischer Butter und Salz dazu und läßt sie damit langsam gar kochen; giebt auch ein wenig gebranntes Mehl daran. Man darf es nicht rühren, sondern nur schwenken.

**3. Gespickter Hecht mit einer Sardellen-Sauce.** Man nimmt einen großen Hecht, schuppt ihn, nimmt ihn aus, wäscht ihn einige Male, schneidet auf jeder Seite vier Streifen eben durch die Haut und spickt dann durch die Streifen mit Speck und Citronenschale, beides in recht feine Streifen geschnitten. Hierauf dreht man den Schwanz in den Rachen, legt den Hecht in eine Kanne, worin er gebacken werden kann, gießt so viel Wasser darunter, daß er halb bedeckt ist, und giebt einige Citronenschalen, ein Stück frischer Butter und etwas Salz daran. Die Leber wird

in kleine Stücke geschnitten und gleich mit in die Sauce gegeben; nun giebt man von unten Feuer, damit der Hecht kocht, während er von oben backen muß, damit er hellgelb wird. Ist er halb gar, bestreut man ihn mit Salz und gestoßenem Zwieback und begießt ihn fleißig; ist er gar und die Sauce noch nicht eben genug, giebt man etwas gestoßenen Zwieback und dann in Butter durchgeschwitzte, gehackte Sardellen hinein. Man kann auch kleine Fleischklöße hinein geben. Dann richtet man ihn auf einer Schüssel an und gießt etwas Sauce darüber, während man die übrige dabei giebt.

**4. Gefüllter Hecht.** Man nimmt einen großen Hecht, schuppt ihn, schneidet ihn aber nicht auf, sondern nimmt ihn bei den Kiefern aus; mit dem Spicken macht man es wie in Nr. 3. Die Citronen kann man, wenn man will, beim Spicken auch weglassen. Dann füllt man den Hecht mit einer Fleisch-Farce, dreht ihn ebenfalls rund zusammen, legt ihn in eine Kanne, worin er gebacken werden kann, und gießt so viel Bouillon darunter, daß er halb bedeckt ist. Mit dem Kochen verfährt man wie in Nr. 3. Ist der Hecht gar, giebt man einige Citronenscheiben, Muskatblüthe, Salz und etwas gebranntes Mehl daran. Die Leber schneidet man in Stücke und läßt sie vorher eine Viertelstunde mit kochen. Man muß vor allem den Hecht vorsichtig begießen, damit der Zwieback nicht herunterläuft.

**5. Gebratene Hechte.** Man nimmt die Mittelforte der Hechte, reinigt sie ebenfalls, wie in Nr. 4 angegeben, schneidet sie in beliebige Stücke, kehrt sie in geschlagenem Ei um, nimmt gestoßenen Zwieback, Salz und etwas Mehl, kehrt sie auch darin um und bratet sie in hellgelber Butter eben braun.

**6. Barsche zu kochen.** Die Barsche schuppt man, nimmt sie unter den Kiefern aus, läßt Krogen und Midder darin, wäscht sie rein aus und setzt sie mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer; sind sie gar, giebt man geschmolzene Butter und gehackte Petersilie dabei.

**7. Barsche zu stoven (dämpfen).** Die Barsche reinigt man, schneidet sie auf und nimmt sie aus; schneidet sie dann in Stücke, wobei man Kopf und Schwanz zurück läßt; setzt sie dann mit Bouillon, Salz und einem Stück frischer Butter zu Feuer, und giebt, wenn sie gar sind, etwas gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran.

**8. Barsche zu braten.** Mit dem Reinigen verfährt man wie in Nr. 7; kehrt dann die Barsche in geschlagenem Ei um, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und Salz und bratet sie in hellgelber Butter braun.

**9. Brassen zu kochen.** Die Brassen werden gereinigt wie in Nr. 7 und mit kochendem Wasser, Salz und etwas Essig zu Feuer gesetzt; sind sie gar, giebt man sie mit Senf und Butter zu Tisch. Man giebt auch wohl eine saure Eier-Sauce dabei.

**10. Brassen zu braten.** Die Brassen reinigt man und schneidet sie in Stücke; sind sie groß, schneidet man sie am Rücken auf, kehrt sie in Ei um, bestreut sie mit Salz, gestoßenem Zwieback und Mehl und läßt sie in hellgelber Butter langsam braun braten.

**11. Brassen auf polnische Art.** Nachdem die Brassen gereinigt und in Stücke geschnitten, nimmt man den Topf, worin man sie kochen will, legt auf den Boden Scheiben Speck, streut einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, einige kleine Schalotten und Citronenscheiben hinein und legt dann den Fisch darauf, gießt so viel Wasser darauf, daß derselbe bedeckt ist, giebt ein Stück frischer Butter und Salz hinein und läßt ihn langsam darin gar kochen. An die Sauce giebt man, damit sie eben wird, einige gestoßene Zwiebäcke und von einigen Citronen die Säure. So richtet man dieselben auf der Schüssel an, gießt die Sauce durch einen Durchschlag und giebt sie dabei.

**12. Schleien mit einer sauren Eier-Sauce.** Sind die Schleien gereinigt, schneidet man sie in Stücke und setzt sie mit kochendem Wasser, Salz und etwas Essig zu Feuer; sind sie gar, giebt man sie mit einer sauren Eier-Sauce zu Tisch. Man kann dieselben auch kochen, ohne sie zu schuppen.

**13. Schleien zu braten.** Sind die Schleien gereinigt, kehrt man sie in Ei um, bestreut sie mit Zwieback und Salz und bratet sie dann in Butter braun.

**14. Karpfen zu kochen.** Die Karpfen werden ausgenommen, wobei man sich aber hüten muß, daß nicht die Schuppen davon gehen; nachdem sie gewaschen, gießt man Essig darüber, läßt sie eine zeitlang damit stehen und giebt sie in kochendem Wasser mit Salz zu Feuer. Richtet man sie an, giebt man geriebenen Meerrettig, mit Essig und Zucker angemengt, sowie auch geschmolzene Butter dabei.

**15. Karpfen zu braten.** Man verfährt mit den Karpfen ganz so wie in Nr. 13.

**16. Quappen mit einer sauren Eier-Sauce.** Die Quappen werden abgehäutet; man schneidet den Kopf ab, wäscht sie einige Male, schneidet sie in Stücke und setzt sie mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer; sind sie gar, giebt man sie mit der Sauce zu Tisch.

**17. Quappen zu braten.** Die Quappen werden gereinigt und so gebraten wie in Nr. 13.

**18. Aale zu braten.** Man häutet die Aale ab, schneidet den Kopf ab, wäscht sie rein, schneidet sie in Stücke, kehrt sie in Salz und Mehl um und bratet sie in Butter braun.

**19. Aale auf andere Art.** Die Aale werden in Stücke geschnitten und mit Bindfaden zusammen gebunden, damit sie nicht aus einander fallen. Dann wird Wasser mit ein wenig Essig, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Pfeffer in's Kochen gebracht, worauf die Aale hineingelegt, damit sie aufgewellt werden. Sind sie gar, kehrt man sie in Ei und Zwieback um und backt sie in kochendem Schmalz. Hierzu giebt man kalte Mayonnaise-Sauce mit gekochtem Petersiliengrün.

**20. Karauschen zu braten.** Sind die Karauschen geschuppt und gereinigt, kehrt man sie in Ei, gestoßenem Zwieback und Salz um und bratet sie in hellgelber Butter braun.

**21. Karauschen zu stoben.** Sind die Karauschen gereinigt, wie in Nr. 20, schneidet man sie in der Mitte durch, setzt sie mit Bouillon, einigen Zitronenschalen, Salz und einem Stück frischer Butter zu Feuer, läßt sie darin gar kochen und giebt dann etwas gebranntes Mehl und einige Cappern daran.

**22. Schellfische zu kochen.** Nachdem man die Schellfische geschuppt und gereinigt hat, legt man sie in Brunnenwasser mit reichlich Salz, läßt sie eine zeitlang darin stehen, schneidet sie dann in Stücke und giebt sie in kochendem Wasser mit reichlich Salz zu Feuer, schäumt sie und läßt sie mürbe kochen; man giebt sie dann mit Senf und Butter zu Tisch.

**23. Schellfische zu backen.** Man nimmt kleine Schellfische, reinigt sie, schneidet sie in Stücke, kehrt sie in Ei um, bestreut sie mit Zwieback, worunter Salz und etwas rechter Pfeffer gemischt ist, und backt sie dann in Butter braun.

**24. Rablian zu kochen.** Ist der Rablian geschuppt und gereinigt, legt man ihn in Brunnenwasser, giebt Salz hinein und läßt ihn einige Stunden darin stehen; dann wird er in Stücke geschnitten und mit kochendem Wasser und reichlich Salz zu Feuer gesetzt. Ist er gar, nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn noch einige Zeit im Wasser stehen. Wird er angerichtet, giebt man ihn mit Senf und Butter zu Tisch.

**25. Schollen zu kochen.** Man reinigt die Schollen, nimmt sie aus, schneidet sie in Stücke und giebt sie mit kochendem Wasser und reichlich Salz zu Feuer; sind sie gar, giebt man sie mit einer sauern Eier-Sauce mit Petersilie und Butter oder Senf und Butter zu Tisch.

**26. Schollen zu braten.** Mit dem Reinigen verfährt man wie in Nr. 25. Der Kopf und die Flossen werden ab-geschnitten; sind die Schollen nicht groß, läßt man sie ganz, kehrt sie in Ei um, bestreut sie mit Zwieback und Salz und läßt sie in Butter braun braten. Es ist noch zu bemerken: ehe man sie in Ei umkehrt, schneidet man die Haut schräg ein.

**27. Frische Seezungen zu kochen.** Die Seezungen werden geschuppt und an der weißen Seite abgezogen, einige Male gewaschen und in Stücke geschnitten; darauf setzt man sie mit kochendem Wasser und reichlich Salz zu Feuer; sind sie gar, giebt man sie mit Petersilie und Butter oder einer sauern Eier-Sauce, worin ausgemachte Granat sein müssen, zu Tisch.

**28. Seezungen zu braten.** Mit dem Reinigen verfährt man wie in Nr. 27. Dann schneidet man die Seezungen in Stücke, trocknet jedes Stück rein ab, kehrt sie in Ei um, wendet sie in gestoßenem Zwieback, Mehl und Salz um und bratet sie in Butter braun. Dann giebt man sie bei jungem Gemüse zu Tisch.

**29. Frischen Lachs zu stoven.** Der Lachs wird ausgenommen, rein gewaschen, in nicht zu große Stücke geschnitten, mit kochendem Wasser, worin man ein wenig Essig giebt, zu Feuer gesetzt und darin eben aufgekocht; dann nimmt man ihn sorgfältig heraus, macht eine Sauce von gebranntem Mehl, gießt so viel kräftige Bouillon dazu, daß die Sauce eben bleibt, giebt ein Stück frischer Butter, ein wenig Muskatblütthe, einige Citronenscheiben und Salz nach Geschmack daran und läßt es eben durchkochen; dann giebt man den Lachs hinein und läßt ihn völlig darin gar kochen, jedoch nicht zu mürbe. Dann rührt man die Sauce mit Eidottern ab. Richtet man den Lachs an, so giebt man in die Sauce fein gehackte Sardellen (welche nicht mit Butter durchgekocht) unter beständigem Rühren hinein, läßt dann die Sauce eben aufkochen und giebt dieselbe nachher über den Lachs.

**30. Lachs zu braten.** Ist der Lachs gereinigt und in Stücke geschnitten, besprengt man ihn mit Citronensaft, läßt ihn ein wenig damit liegen, kehrt ihn dann in Ei um, bestreut ihn mit gestoßenem Zwieback und Salz und bratet ihn in Butter braun. Man muß ihn auf gelindem Feuer braten, damit er gar und nicht zu braun wird.

**31. Lachs zu kochen.** Ist der Lachs gereinigt, begießt man ihn mit Essig und läßt ihn eine Zeitlang damit stehen; dann giebt man ihn mit kochendem Wasser zu Feuer und thut etwas schwarzen und Wunderpfeffer, Schalotten, Lorbeerblätter, Essig und Salz nach Geschmack daran. Ist der Lachs darin gar gekocht und wird zu Tisch gegeben, giebt man eine saure Eier-Sauce oder geschmolzene Butter dabei.

**32. Tarbutte zu kochen.** Sind die Tarbutte geschuppt, ausgenommen und in Stücke geschnitten, setzt man sie eine Zeitlang in Brunnenwasser, worin man Salz gegeben; dann setzt man sie mit kochendem Wasser und reichlich Salz zu Feuer; sind sie gar, giebt man sie mit einer Krebs- oder Sauerampfer-Sauce zu Tisch. Man kann auch Senf und Butter dabei geben.

**33. Steinbutte zu kochen.** Man zieht die Steinbutte auf der weißen Seite ab, schuppt sie, nimmt sie aus und wäscht sie einige Male; giebt sie dann mit kaltem Wasser, worin reichlich Salz ist, zu Feuer, läßt sie aber nicht zu mürbe werden; giebt nun eine saure Eiersauce, worin ausgemachte Granat sein müssen, und ein wenig Krebsbutter daran; oder eine Sauerampfer-Sauce dabei. Man kann auch Senf und Butter dazu geben.

**34. Stinte zu backen.** Man schneidet den Kopf von den Stinten, nimmt das Innere heraus, wäscht sie mehrere Male recht sauber, wendet sie in fein gemahlenem Kockenmehl, mit Salz vermischt, um, nimmt eine Pfanne, worin man sie backen will, giebt Butter und Schmalz hinein, legt sie nahe darin zusammen und läßt sie auf dem Feuer braun backen; ist die eine Seite braun, kehrt man sie mit einem Pfannkuchendeckel um und läßt sie auf der anderen Seite ebenfalls braun backen. Man darf nicht zu viel Butter darunter geben, damit sie sich besser umwenden lassen.

**35. Stinte zu kochen.** Mit dem Reinigen macht man es wie in Nr. 34. Dann setzt man die Stinte mit kochendem Wasser, worin reichlich Salz sein muß, zu Feuer, läßt sie darin gar kochen und giebt sie dann mit Senf und Butter zu Tisch. (Man nimmt dazu die großen Stinte.)

**36. Hummer zu kochen.** In die Steißöffnung der Hummer steckt man einen hölzernen Keil (damit die Hummer beim Kochen nicht zu viel Nässe ziehen), wirft sie dann in kochendes Wasser, rührt sie einige Male mit der glühenden Zange um, läßt sie eine gute Viertelstunde kochen und nimmt sie dann heraus. Wenn sie zu Tisch gegeben werden sollen, macht man eine Sauce von Essig, Provenceöl und geriebenem, grünem Käse.

**37. Hummer=Coteletts.** Man kocht ganz feine Ragout=fauce mit  $\frac{1}{2}$  Liter dickem, süßem Rahm, wozu man den fein geschnittenen Hummer, etwas Sardellen=Essenz und Gelatine giebt; dann läßt man es einen Tag stehen, rollt es aus, kehrt es in Ei und Zwieback um und läßt es hellgelb backen oder braten.

**38. Krebse zu kochen.** Die Krebse werden in kochendem Wasser mit reichlich Salz gekocht und einige Male mit einer glühenden Zange gerührt. Sie dürfen nicht zu lange kochen, weil sie sonst leicht zu mürbe werden.

**39. Garneelen (Granat) zu kochen.** Mit den Garneelen verfährt man ebenso, wie in Nr. 38, doch darf man sie nur eben aufkochen lassen. Man nimmt sie dann vom Feuer, geht damit in's Freie, gießt sie auf einen Durchschlag, giebt einige Hände voll Salz dazwischen und gießt sie auf einen Tisch, damit sie schnell erkalten.

## Warme Puddinge.

**1. Englischer Markt-Pudding (für 24 Personen).** Für 75  $\mathcal{D}$  altes Weißbrod wird dünn abgeschält und in feine Würfel geschnitten; hierauf zerschlägt man 24 ganze Eier mit einer Ruthe, setzt dann  $\frac{1}{3}$  Liter Milch mit 250 gr frischer Butter zu Feuer, läßt dieses eben warm werden, giebt  $\frac{2}{3}$  Liter süßen Rahm dazu, rührt es durch und gießt es zu den Eiern; dann giebt man eine geriebene Muskatnuß und von zwei Citronen die abgeriebene Schale, etwas Salz und 250 gr geriebenen Zucker hinein und rührt es gut durch. Dann nimmt man 375 gr Ochsenmark, fein gehackt, 375 gr Corinthen und 375 gr ausgekernte Rosinen, rein gewaschen, sowie 60 gr Succade und 60 gr Drangenschale, fein geschnitten. Dieses Alles vermengt man mit den Würfeln Weißbrod, giebt es in eine Kanne und die dazu bestimmten Eier darüber, rührt es gut durch, gießt dann  $\frac{1}{6}$  Liter Arrac dazu und läßt es eine halbe Stunde stehen, damit das Brod recht durchweicht. Darauf bestreicht man eine Form mit Butter und bestreut dieselbe mit gestoßenem Zwieback, rührt den Pudding nochmals recht gut durch und giebt ihn in die Form, setzt ihn mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt ihn drei Stunden kochen. Eine halbe Stunde, bevor man denselben anrichten will, giebt man einen Deckel mit Feuer darauf. Richtet man den Pudding an, so nimmt

man die Form vor der Thür des Zimmers, in welchem er zu Tische gegeben werden soll, erst herunter, gießt dann Arrac darüber und zündet denselben mit Papier schnell an, damit er brennend auf den Tisch kommt. Man giebt eine Arrac-Sauce dabei.

**2. Ingwer-Pudding.** Für 50  $\mathcal{D}$  altes Weißbrod schält man ab, schneidet es in vier Theile und weicht es in Milch ein; ist es gut geweicht, so drückt man es wieder aus, und giebt dann in eine Kanne 375 gr Butter, die man eben weich werden läßt, dann 18 Eidotter, 250 gr Zucker und von 2 Citronen die abgeriebene Schale; rührt dieses eine Viertelstunde, und giebt dann das geweichte Brod hinein, sowie 250 gr Corinthen und 125 gr eingemachten, fein geschnittenen Ingwer; rührt dieses nochmals zehn Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und rührt es eben durch die Masse. Dann giebt man Alles in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form, setzt es mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt es drei Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein Deckel mit Feuer darauf gelegt. Wenn der Pudding zu Tisch gegeben wird, giebt man eine Kirsch-Sauce dabei.

**3. Brod-Pudding.** Für 75  $\mathcal{D}$  altes Weißbrod wird abgeschält und in Würfel geschnitten; dann setzt man 375 gr Butter auf's Feuer, dazu  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch; und läßt dies eben warm werden; giebt 250 gr Zucker und ein wenig Salz, sowie 24 ganze, mit einer Ruthe zerschlagene Eier und von 2 Citronen die abgeriebene Schale dazu, rührt alles gut und thut nun das Brod hinein; dann rührt man es damit eben durch und nimmt 250 gr Corinthen, 250 gr Rosinen, beides rein gewaschen, dazu; darauf giebt man es zu dem Brode, rührt es noch einige Male durch und läßt es eine halbe Stunde weichen. Nun giebt man es in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form und läßt es reichlich zwei Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten muß ein Deckel mit Feuer darauf. Bei Tisch kann man eine Obst- oder Schaum-Sauce dabei geben. Man kann den Pudding auch backen.

**4. Brod-Pudding anderer Art.** Für 50  $\mathcal{D}$  Weißbrod, abgeschält und in vier Theile geschnitten, weicht man in Milch und drückt es fest wieder aus; setzt dann 250 gr Butter auf's Feuer und läßt sie eben warm werden; dann giebt man 125 gr Dachsenmark, fein geschnitten, mit dem Brod und einer Tasse voll Rosenwasser in die Butter, rührt es auf gelindem Feuer so lange, bis es sich vom Boden löst, giebt dann 250 gr Zucker und von einer Citrone die geriebene Schale daran und rührt es wieder gut durch; dann läßt man die Masse ein wenig abkühlen, giebt 18 Ei-

dotter hinein, rührt es nochmals gut durch, schlägt das Weiße der Eier zu Schaum, womit man nicht viel rühren darf, und giebt diesen zu der Masse; dann giebt man es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form und läßt es zwei Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten giebt man einen Deckel mit Feuer darauf. Man giebt bei Tisch eine Schaum-Sauce dabei.

**5. Psyllanti-Pudding.** Für 50  $\mathcal{L}$  altes Weißbrod wird in Milch geweicht, dann fest wieder ausgedrückt und in einen Topf mit  $\frac{1}{3}$  Liter Rahm und 180 gr Butter gegeben; man rührt dieses über gelindem Feuer, bis es sich vom Boden löst, und läßt es dann abkühlen. Dazu rührt man 24 Eidotter und 1 Glas Rum, 60 gr Succade, 120 gr Drangenschale und 60 gr candirten Ingwer; hakt dann Alles recht fein mit etwas feinem Caneel, der von 2 Citronen abgeriebenen Schale, 30 gr bitteren, mit Drangenblüthenwasser fein gestoßenen Mandeln und einer halben Tasse Drangenblüthenwasser; giebt dies Alles zu der Masse und rührt es gut durch. Das Weiße von den Eiern schlägt man zu Schaum und rührt es eben damit durch, füllt Alles in eine ausgestrichene und bestreute Form und läßt es zwei Stunden kochen. Ein Deckel mit Feuer wird eine halbe Stunde vor dem Anrichten darauf gelegt. Dazu giebt man eine Kirsch- oder Schaum-Sauce.

**6. Butterbrod-Pudding.** Für 25  $\mathcal{L}$  frisches, gesäuertes Brod und für 25  $\mathcal{L}$  Weißbrod schält man dünn ab und schneidet es in feine Scheiben, bestreicht diese mit dünner Butter, streut Zucker und gestoßenen Caneel darüber, und giebt dann von 2 Citronen die abgeriebene Schale und 120 gr fein gehackter Drangenschale dazu; rührt dies Alles durcheinander, nimmt dann eine Kanne, bestreicht dieselbe mit Butter und bestreut diese mit Zwieback; darauf legt man eine Lage Weißbrod, streut von dem Zusammengemengten etwas darüber, dann eine Lage gesäuertes Brod, streut ebenfalls von dem Ebengenannten darüber und fährt so fort, bis das Brod alle ist. Darauf zerschlägt man 18 Eier, giebt  $\frac{2}{3}$  Liter Milch,  $\frac{1}{3}$  Liter Rahm und ein wenig Zucker dazu, rührt es gut durch und gießt es über das Brod; läßt es dann eine kleine Stunde stehen, damit es gut durchweicht, setzt es in einen Ofen und läßt es eine Stunde langsam backen. Wenn der Pudding in die Kanne auf den Tisch gegeben werden soll, streut man Zucker darüber; man kann ihn auch in einer steinernen Form zubereiten, damit man ihn später, wenn er gar ist, umkehren kann; dann muß er aber zwei Stunden kochen. Man giebt eine Obst-Sauce dabei.

**7. Schicht-Pudding.** Für 50  $\mathcal{L}$  altes Weißbrod wird abgeschält und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten; dann

bestreicht man jedes Stück mit ganz frischer Butter, nimmt 125 gr abgezogene und gehackte Mandeln, 125 gr fein geschnittene Succade, 250 gr ausgekernte Rosinen und 250 gr Corinthen, beides rein gewaschen, 250 gr Zucker, mit etwas gestoßenem Caneel vermischt, 2 Citronen, auf Zucker abgerieben, und mengt Alles zusammen durch, zerschlägt in einer Kanne 16 Eier, giebt  $\frac{1}{3}$  Liter süßen Rahm, eben so viel Milch und ein kleines Weinglas Cognac dazu, und rührt es gut durch einander. Dann nimmt man eine mit Butter ausgestrichene und mit gestoßenem Zwieback bestreute Form, legt eine Lage von dem Brode, welches man vorher in dem Ei umkehrt, hinein, streut eine Lage von dem Zusammengemengten darüber, dann wieder eine Lage Brod, und fährt so fort, bis Alles benutzt ist. Die oberste Lage muß Brod sein. Das zurückgebliebene Ei wird darüber gegossen. Die Form wird in kochendem Wasser zu Feuer gesetzt und muß zwei Stunden langsam kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten muß man einen Deckel mit Feuer darauf legen. Dann giebt man den Pudding mit einer Schaum-Sauce zu Tisch.

**8. Rosen-Pudding.** Man nimmt  $\frac{2}{3}$  Liter Milch, 250 gr Butter, 250 gr Zucker, auf welchem die Schale von 2 Citronen abgerieben wird, setzt Alles zusammen auf's Feuer und läßt es eben aufkochen; giebt dann für 40  $\mathcal{D}$  abgeschältes Weißbrod hinein und rührt es gut durch, läßt es etwas abkühlen, giebt 4 ganze Eier und 16 Eidotter dazu und rührt es damit eine halbe Stunde. Dann giebt man 250 gr ausgekernte Rosinen, 2 Eßlöffel Rosenessig und 60 gr fein geschnittene Succade hinein, rührt es eben damit durch, und thut dann den Schnee von 16 Eiern hinzu, womit man es aber nicht viel rühren darf. Hierauf nimmt man eine ausgestreute Form, giebt die Masse hinein, setzt sie mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie  $2\frac{1}{2}$  Stunden kochen; eine Viertelstunde vor dem Anrichten muß ein Deckel mit Feuer darauf. Wenn der Pudding angerichtet wird, giebt man eine Himbeer-Sauce dabei; auch kann man denselben  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam backen.

**9. Citronen-Pudding.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg Butter,  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, 32 Eier, 6 Citronen, 1 Eßlöffel voll Mehl; das Gelbe von den Eiern und die Butter werden auf dem Feuer zusammen abgerührt; doch darf es nicht klümpig werden; 3 Citronen werden auf Zucker abgerieben, und den Saft von 6 Citronen giebt man gleich dazu, worauf man es etwas abkühlen läßt; giebt dann 45 gr süße und 15 gr bittere, abgezogene und mit Eiweiß fein gestoßene Mandeln und dann Zucker dazu, und rührt es eine Viertelstunde; giebt dann den Schaum von den Eiern und das

Mehl dazu und rührt es eben damit durch, giebt es nun in eine mit Blätterteig ausgelegte Kanne und läßt es  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam backen.

**10. Citronen-Pudding anderer Art.**  $\frac{1}{2}$  kg Butter,  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, 28 Eidotter und die abgeriebene Schale von 4 Citronen rührt man auf wenig Feuer so lange, bis es anfängt aufzustoßen, nimmt es vom Feuer, und giebt dann den Saft von 4 Citronen, 125 gr Mehl und 4 ganze Eier dazu, rührt es damit eine Viertelstunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, rührt diesen eben unter die Masse, giebt diese dann in eine mit Butter ausgestrichene und Mehl bestreute Form, setzt sie mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie eine Stunde langsam kochen. Man giebt diesen Pudding mit einer Obst- oder Schaum-Sauce zu Tisch.

**11. Apfelsinen-Pudding.** Die Zubereitung ist wie in Nr. 10, nur nimmt man statt der Citronen Apfelsinen, welche man auf dem Zucker abreibt.

**12. Roccenbrod-Pudding (für 8 Personen).** Man nimmt 16 Eidotter, 250 gr Zucker, 10 bis 12 Nellen, eben so viel Cardamom und etwas Caneel, Alles recht fein gestoßen. Von einer Citrone die Schale giebt man zu den Eiern und rührt es eine halbe Stunde, schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 250 gr altem, geriebenem und durchgestiebttem Roccenbrod ein um's andere zu der Masse und rührt es nur eben damit durch. Nun wird die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback bestreute Form gegeben, mit kochendem Wasser zu Feuer gesetzt und eine Stunde gekocht. Zehn Minuten vor dem Anrichten des Puddings giebt man einen Deckel mit Feuer darauf. Er wird dann mit einer Vanille-Sauce zu Tisch gegeben.

**13. Gefäuerter Brod-Pudding.** Man nimmt 18 Eidotter, 180 gr Zucker, die geriebene Schale von einer Citrone, 125 gr fein gehackte Succade, einige Nellen und etwas fein gestoßenen Caneel; dies Alles rührt man eine halbe Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt ihn mit 250 gr altem, gefäuertem Brod, welches gerieben und durchgestiebt ist, abwechselnd dazu, rührt es noch eben durch, giebt es dann in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Zwieback bestreuten Form in kochendem Wasser zu Feuer und läßt es eine Stunde kochen. Zehn Minuten vor dem Anrichten des Puddings legt man einen Deckel mit Feuer darauf. Dazu giebt man eine Schaum-Sauce.

**14. Bisquit- oder Loths-Pudding (für 24 Personen).**

1 $\frac{1}{3}$  Liter Milch setzt man mit 375 gr frischer Butter zu Feuer; kocht dieses, so giebt man unter beständigem Rühren  $\frac{1}{2}$  kg Mehl hinein, und rührt es auf gelindem Feuer so lange, bis die Masse sich vom Boden löst; dann läßt man es etwas abkühlen; giebt sodann 250 gr Zucker, von 1 Citrone die abgeriebene Schale und 28 Eidotter hinein, rührt es gut durch, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt ihn zu der Masse, und rührt es eben durch; giebt dann Alles in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form, setzt es mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt es 3 Stunden kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten des Puddings muß ein Deckel mit Feuer darauf. Eine Schaum- oder Obst-Sauce giebt man dabei. Bemerket wird noch, daß nie weniger Wasser in der Form sein darf, wie Pudding.

**15. Eiergrütz-Pudding.** Man setzt 1 $\frac{2}{3}$  Liter Milch mit 375 gr Butter zu Feuer, und giebt, wenn dieses kocht, unter beständigem Rühren  $\frac{1}{2}$  kg Eiergrütze hinein, rührt es auf gelindem Feuer, bis die Grütze ganz steif wird, setzt es vom Feuer und läßt es abkühlen; giebt dann 250 gr Zucker, von 2 Citronen die abgeriebene Schale und 24 Eidotter hinein; darauf rührt man es damit durch und giebt das Weiße von den Eiern, zu Schaum geschlagen, zu der Masse, rührt sie durch und giebt sie in die vorher mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback bestreute Form; setzt sie dann mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie zwei Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten des Puddings muß ein Deckel mit Feuer darauf. Man giebt eine Obst-Sauce dabei.

**16. Reismehl-Pudding.**  $\frac{1}{2}$  kg Reismehl setzt man mit 2 Liter Milch auf's Feuer und rührt es beständig, bis es kocht; ist es gar, so rührt man auf dem Feuer 375 gr Butter dazu und läßt es damit gut durchkochen; dann setzt man es vom Feuer, läßt es abkühlen und giebt 180 gr Zucker, von 1 Citrone die abgeriebene Schale und 18 Eidotter hinein; darauf wird es gut durchgerührt; das Weiße von den Eiern wird zu Schaum geschlagen und zu der Masse gegeben, worauf wieder Alles gut durchgerührt wird. Die Masse wird in eine ausgestreute Form gegeben, mit kochendem Wasser zu Feuer gesetzt und 2 Stunden gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten des Puddings giebt man einen Deckel mit Feuer darauf. Man giebt eine Kirsch-Sauce dabei.

**17. Reis-Pudding.**  $\frac{1}{2}$  kg vom besten Reis wird rein abgewaschen und mit 2 Liter Milch zu Feuer gesetzt; darauf läßt

man ihn langsam gar und steif kochen, darf ihn aber nicht zu viel rühren, damit er ganz bleibt; nachdem er vom Feuer genommen, giebt man 250 gr Butter, 250 gr Zucker, von 1 Citrone die abgeriebene Schale und 16 Eidotter dazu; rührt dies Alles gut durch, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt es zu der Masse und rührt es durch. Nun wird die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form gegeben und mit kochendem Wasser zu Feuer gesetzt; man läßt sie dann 2 $\frac{1}{2}$  Stunden kochen. Ein Deckel mit Feuer wird eine halbe Stunde vor dem Anrichten des Puddings darauf gelegt. Der Pudding wird dann mit einer Johannisbeer-Sauce zu Tisch gegeben.

**18. Sago-Pudding (für 32 Personen).**  $\frac{1}{2}$  kg weißen Sago setzt man mit 2 Liter Milch auf wenig Kohlen und läßt ihn langsam weichen; wenn er aufgelöst ist, setzt man ihn zu Feuer und läßt ihn so lange kochen, bis er ganz steif ist; darauf giebt man  $\frac{1}{2}$  kg frischer Butter daran, womit er auf dem Feuer gut durchgerührt wird; dann nimmt man ihn vom Feuer, nimmt darauf  $\frac{1}{2}$  kg Zucker,  $\frac{1}{2}$  kg gestoßenen kleinen Zwieback, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, 32 Eidotter, und rührt Alles gut durch einander; das Weiße von den Eiern schlägt man zu Schaum, giebt ihn zu der Masse und rührt denselben eben damit durch. Nun wird die Masse in die mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form gegeben, mit kochendem Wasser zu Feuer gesetzt und 2 Stunden gekocht. Einen Deckel mit Feuer muß man  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten auf den Pudding geben. Es wird eine Vanille- oder Schaum-Sauce dabei gegeben.

**19. Pudding von Perl-Sago (für 32 Personen).**  $\frac{1}{2}$  kg Sago setzt man mit 1 $\frac{1}{3}$  Liter Milch auf gelindes Feuer und läßt ihn langsam weichen. Ist er ganz steif, so giebt man 250 gr Butter daran und rührt sie auf dem Feuer damit durch, worauf man es herunter nimmt; nimmt dann 180 gr Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, 16 Eidotter, und rührt Alles gut durch einander; schlägt darauf das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt es hinzu; rührt dann die Masse gut durch und giebt sie in eine vorher mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form; dann setzt man sie mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie 2 Stunden kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten giebt man einen Deckel mit Feuer auf den Pudding. Es wird eine Obst-Sauce dabei gegeben.

**20. Kartoffel-Pudding.** Man nimmt 250 gr Butter, 125 gr Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und den

Saft, sowie 12 Eidotter, und rührt dieses eine Viertelstunde; das Weiße von den Eiern wird zu Schaum geschlagen und mit  $\frac{1}{2}$  kg geriebenen Kartoffeln ein um's andere dazu gegeben und eben durchgerührt; dann giebt man es in eine Form, welche mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist; setzt darauf Alles mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt es  $1\frac{1}{2}$  Stunden kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten muß ein Deckel mit Feuer darauf. Wenn der Pudding zu Tisch gegeben wird, so giebt man eine Obst-Sauce dabei.

**21. Kartoffel-Pudding anderer Art.** 250 gr zu Salbe gerührter Butter, 125 gr Zucker, 45 gr süße und 15 gr bittere, abgezogene und mit Eiweiß fein geriebene Mandeln, von einer Citrone die abgeriebene Schale und 16 Eidotter rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit  $\frac{1}{2}$  kg gar gekochten und geriebenen Kartoffeln und dem Saft von 3 bis 4 Citronen dazu, rührt Alles gut durch, giebt die Masse dann in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form, setzt diese mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie  $1\frac{1}{2}$  Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten muß ein Deckel mit Feuer darauf. Wird der Pudding angerichtet, so giebt man ihn mit einer Obst-Sauce zu Tisch. — Man kann diesen Pudding auch backen. Ist er in der Form, so streut man geriebenen Zucker darüber und läßt ihn dann in einem Ofen oder einer Tortenpfanne zwei Stunden langsam backen.

**22. Wurzeln-(Wöhren-)Pudding.** 250 gr zu Salbe gerührter Butter, 125 gr Zucker, 14 Eidotter, von 2 Citronen die abgeriebenen Schalen rührt man zusammen eine Viertelstunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit  $\frac{1}{2}$  kg gekochten und geriebenen Wurzeln dazu, rührt es eben damit durch, und verfährt mit dem Kochen oder Backen ganz so wie in Nr. 21 angegeben ist. Man giebt aber keine Sauce dabei, sondern nur geriebenen Zucker.

**23. Fisch-Pudding.** Man nimmt gekochte Hechte oder Barsche, sucht das Fleisch sorgfältig von den Gräten ab und hackt es ganz fein. Für 25  $\mathcal{D}$  altes Weißbrod wird dünn abgeschält, in Milch geweicht und dann wieder fest ausgedrückt; man giebt es darauf in eine Kanne mit 12 Eidottern, 250 gr Butter, 125 gr Zucker und etwas gestoßener Muskatblüthe; dies wird eine Viertelstunde gerührt; das Weiße von den Eiern wird zu Schaum geschlagen und mit dem Fischfleisch zu der Masse gegeben und eben durchgerührt; dann wird diese in einer Form, welche vorher

mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist, mit kochendem Wasser zu Feuer gesetzt und  $1\frac{1}{2}$  Stunde gekocht. Wenn der Pudding zu Tisch gegeben wird, giebt man eine saure Eier-Sauce dabei.

**24. Mehl-Pudding.** 1 kg Mehl giebt man in eine Kanne, rührt 45 gr tockenen Gest (Hefen) mit warmer Milch an und thut dazu 6 ganze Eier; dann setzt man 1 Liter Milch auf's Feuer und läßt diese eben warm werden; wäscht dann 375 gr Butter mit Wasser aus und rührt sie ein wenig, damit sie weich wird; nun giebt man den Gest, Eier, Milch und Butter, sowie ein wenig Salz zu dem Mehl; wäscht dann 250 gr Corinthen und 250 gr Rosinen rein ab, reibt von 1 Citrone die Schale, giebt dies ebenfalls zu dem Mehl und macht einen Teig davon; ist dieser nicht steif genug, so giebt man noch ein wenig Mehl dazu; giebt ihn dann in eine Form, welche vorher mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist, macht die Form fest zu und setzt sie in einen Topf; dann giebt man so viel kaltes Wasser hinein, wie Pudding in der Form ist, und läßt ihn eine kleine Stunde auf wenig Feuer langsam aufgehen; hierauf muß er zwei gute Stunden kochen; ist es irgend möglich, muß man den Topf während des Kochens nicht aufmachen. Wird der Pudding angerichtet, so giebt man eine Obst-Sauce dabei. Man kann ihn auch in einem Ofen backen.

**25. Mehl-Pudding auf andere Art.** 1 kg Mehl giebt man in eine Kanne, setzt 250 gr Butter auf's Feuer, thut  $\frac{2}{3}$  Liter Milch dazu, welche man eben warm werden läßt, rührt 30 gr Gest (Hefen) mit lauwarmer Milch an, giebt 4 ganze Eier dazu und rührt es durch; nimmt dann Milch, Butter, Eier, Gest und ein wenig Salz zu dem Mehl und macht einen Teig davon; ist er nicht steif genug, knetet man noch etwas Mehl dazu, giebt Alles in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form und kocht es wie in Nr. 24. Man giebt zu dem Pudding gekochtes Obst oder eine Syrup-Sauce.

**26. Dampf-Budeln.** 1 kg Mehl giebt man in eine Kanne, setzt 125 gr Butter auf's Feuer, gießt  $\frac{1}{3}$  Liter Milch dazu, und läßt es lauwarm werden; rührt 45 gr getrockneten Gest mit lauwarmer Milch an und giebt 6 Eier dazu, sowie Butter, Milch, Gest, die von 1 Citrone abgeriebene Schale und etwas Salz und Zucker; macht hievon einen festen Teig, rollt davon kleine Klöße wie ein Ei groß und legt sie in einen flachen Topf, doch nicht zu dicht zusammen; gießt dann 3 Obertassen voll Milch dazu und giebt einen Löffel voll feinen Zucker und ein gutes Stück

Butter daran; deckt einen Deckel darauf, damit die Nudeln keine Luft haben, setzt den Topf auf wenig Kohlen, damit sie langsam zuwärmen, und läßt sie  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen. Sollen sie angerichtet werden, rührt man die Sauce mit einigen Eidottern ab und giebt sie damit zu Tisch.

**27. Dampf-Nudeln auf andere Art.** 210 gr Butter rührt man auf wenig Kohlen zu Salbe, giebt 3 ganze Eier, 3 Eidotter und etwas Zucker dazu und rührt es damit eine Viertelstunde, zerrührt hierauf 45 gr Hefe (Gest) in lauwarmer Milch und giebt dieselbe mit  $\frac{1}{2}$  kg Mehl zu obiger Masse, macht dann einen Teig daraus, welchen man einen Finger dick ausrollt, und formt dann daraus runde Kränze oder kleine Klöße, legt diese in eine flache Casserolle neben einander, läßt sie langsam aufgehen und dann eine Viertelstunde langsam backen; sie müssen aber nicht gelb werden. Man giebt sie dann mit einer Vanille-Sauce zu Tisch. — Man muß es aber so einrichten, daß diese Dampf-Nudeln nicht lange vor dem Anrichten gar werden, da sie sonst leicht das Ansehen verlieren.

**28. Gest-Klöße.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, 2 Eier,  $\frac{1}{3}$  Liter Milch, ein  $\frac{1}{2}$  Ei großes Stück Butter, sowie ein wenig Salz, und verfährt mit dem Anmengen wie in Nr. 26. Die Klöße werden dann so groß wie eine Obertasse geformt und auf ein mit Mehl bestreutes Brett gesetzt. Hierauf müssen sie an einen warmen Ort gestellt werden und eine Viertelstunde langsam aufgehen; darauf setzt man sie in kochendem Wasser mit etwas Salz zu Feuer und läßt sie 5 Minuten kochen; dann werden sie mit einem Schämmer umgekehrt und hiernach wieder eben so lange gekocht. Will man sie anrichten, nimmt man sie mit einem Schämmer heraus und zieht sie so schnell als möglich mit einer Gabel oben ein wenig auseinander. Man giebt sie dann mit gekochtem Obst oder einer Syrup-Sauce zu Tisch.

**29. Gest-Klöße anderer Art.** Zubehör wie in Nr. 28. Man muß beim Anrühren 250 gr Corinthen, von einer Citrone die abgeriebene Schale und etwas Zucker mit hinein geben, worauf man mit dem Kochen verfährt wie in Nr. 28. Giebt man die Klöße zu Tisch, so streut man Zucker und Caneel darüber und giebt eine Johannisbeer-Sauce dabei.

**30. Warmer Kastanien-Pudding.**  $\frac{1}{2}$  kg Kastanien werden in Wasser weich gekocht und durch einen Durchschlag gerührt; dann giebt man 9 Eidotter und etwas fein gestoßene Vanille, sowie ungefähr 200 gr Zucker dazu. Den Kastanien

wird etwas Rahm zugesetzt und zuletzt der Schnee. Man muß den Pudding 2 Stunden kochen lassen.

Eine Sauce dazu bereitet man aus  $\frac{1}{2}$  Liter Weißwein und einem Weinglas voll Rum, sowie 20 gr Sagomehl. Man setzt es dann zusammen gut verschlossen an's Feuer und giebt Zucker nach Geschmack daran.

**31. Kirsch-Pudding.** 4 abgeschälte Milchbröddchen weicht man kurze Zeit in Milch, drückt sie aus und verrührt sie mit 60 gr Butter; darauf giebt man das Abgeriebene von 1 Citrone, 125 gr fein gestoßenen Zucker, 6 Eidotter, 280 gr ausgekernte Kirschen, etwas gestoßene Mandeln, Caneel und zuletzt den Eierschnee dazu. Man muß den Pudding  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen lassen.

**32. Chocolate-Pudding.** 120 gr Butter rührt man zu Schaum, schlägt langsam 6 Eidotter dazu, nimmt 125 gr Mandeln, 125 gr Zucker und eben so viel geriebene Chocolate, sowie die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale, schlägt das Eiweiß zu Schnee und rührt es mit 2 Eßlöffel voll Mehl langsam darunter. Die Form oder Kanne wird mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut. Man muß den Pudding 2 Stunden kochen lassen.

**33. Mandel-Pudding.** Man nimmt 120 gr süße Mandeln, fein gestoßen, eben so viel Zucker, gesiebt, 6 Eier, 2 gestoßene Zwiebäcke oder eine Hand voll Brodmehl. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und zuletzt dazu gegeben. Man muß den Pudding  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen lassen.

**34. Loths-Pudding.** Es werden  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 250 gr Mehl, sowie ein wie ein Ei großes Stück Butter auf dem Feuer angerührt. Man nimmt dann von  $\frac{1}{4}$  Citrone die Schale, Zucker nach Gutdünken, sowie ein wenig Salz; ferner von 6 Eiern die Dotter und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Man muß den Pudding 1 Stunde kochen lassen und giebt eine rothe Obst-Sauce dabei.

**35. Schwarzbrot-Pudding.** Man nimmt 280 gr Zucker, 18 Eier, 2 gr gestoßenen Caneel, sowie etwas fein gehackte Succade, und rührt es  $\frac{1}{2}$  Stunde; dann nimmt man den Eierschnee und 280 gr getrocknetes, durchgeseiebtes Schwarzbrot. Die Form wird mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut. Man muß den Pudding  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen lassen.

**36. Schaum-Pudding.** Man rührt 250 gr Mehl, 250 gr Zucker, 130 gr Butter, 16 Eier und  $\frac{1}{4}$  Liter Milch zusammen; dann giebt man den Zucker und das noch lauwarne Eigelb hinzu, sowie den steifen Schnee. Man muß den Pudding 2 Stunden kochen lassen.

**37. St. Thomas-Pudding.** Man rührt 250 gr Butter zu Schaum und giebt dann 250 gr Zucker, eben so viel Corinthen, von 2 Citronen den Saft, von 1 Citrone die Schale, von 10 Eiern die Dotter und  $\frac{3}{4}$  Liter Milch hinzu. Dieses wird eine Viertelstunde gerührt, und giebt man dann  $\frac{1}{2}$  kg Mehl hinzu, sowie den Eierschnee. Man läßt den Pudding  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

**38. Reis-Pudding.** 130 gr Reis,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, ein wie ein Ei großes Stück Butter werden zusammen gekocht; ist es erkaltet, giebt man Zucker, einige Citronenschalen, sowie zuletzt den Schnee von 5 Eiern hinzu. Man läßt den Pudding  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

**39. Fleisch-Pudding von garem Fleisch.** Man nimmt 125 gr Fleisch, 125 gr Butter, 125 gr Weißbrod, 3 ganze Eier, Muskat und Salz. Das Fleisch muß sehr fein gehackt, sowie die Butter zu Schaum gerührt sein. Man läßt den Pudding 2 Stunden kochen.

**40. Fleisch-Pudding auf andere Art.** Man nimmt 375 gr Schweinefleisch, 375 gr Kalbfleisch, recht fein gehackt, 12 Eier, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen wird, 200 gr Weißbrod, vor dem Einweichen gewogen, 200 gr Butter, Muskatnuß, gestoßenen Pfeffer und etwas Salz. Die Form muß gut ausgestreut werden, und muß man den Pudding 3 Stunden kochen lassen. — Man kann auch statt Kalbfleisch Rindfleisch nehmen, und giebt man eine braune oder weiße Champignon-Sauce dabei.

**41. Nobiats-Pudding.** Man nimmt  $\frac{3}{4}$  Liter süßen Rahm,  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille, 8 Eidotter, 30 gr Gelatine, 250 gr Zucker und  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagrahm. Nachdem die Vanille mit Wasser  $\frac{1}{2}$  Stunde warm gestellt, giebt man die 8 Eidotter, Rahm, Zucker und die aufgelöste Gelatine dazu und läßt es ein Mal aufkochen, giebt dann, wenn es abgekühlt, den Schlagrahm hinzu und thut dann den Pudding in eine mit Macaronen ausgelegte Form. Man giebt denselben ohne Sauce und gestürzt.

**42. Citronen-Pudding (für 12 Personen).** Man nimmt 7 Eier, 130 gr Butter, 130 gr Zucker, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale, von 1 Citrone den Saft, 120 gr Bisquit, 2 Eier,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch und 30 gr Zucker. Butter, Milch und Zucker werden gekocht zu den 7 geschlagenen Eiern gerührt, und nachdem dies etwas abgekühlt, wird der hellgebackene Bisquit hinein gelegt. Ist er gehörig durchgezogen, rührt man ihn zu dem nun kalt gewordenen Rührrei, zieht leicht den Eierschnee durch die Masse, und macht diese darauf rasch gar. Man giebt Hitze sowohl von oben wie von unten, und muß man den Pudding  $\frac{3}{4}$  Stunde kochen lassen.

**43. Citronen-Pudding auf andere Art.** Man nimmt 250 gr Zucker, 250 gr Butter, 15 Eidotter, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale, von 3 Citronen den Saft, 1 Theelöffel voll Puder-mehl und 2 Eßlöffel voll Wein. Eidotter, Butter, Zucker und Citrone werden zu Nührei gemischt, und giebt man dann den Wein, Puder-mehl und Eierschnee dazu. Der Pudding muß  $\frac{3}{4}$  Stunde rasch kochen und von oben eben so viel Hitze wie von unten haben. Man giebt eine warme oder auch kalte Schaum-Sauce dabei.

**44. Nudeln-Pudding.** Man nimmt reichlich  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 130 gr Butter, 130 gr Zucker, 70 gr fein gestoßene Mandeln, worunter einige bittere, und etwas Muskatblüthe. Dieses alles zusammen setzt man mit der Milch zu Feuer, läßt es einige Minuten kochen, streut dann 200 gr Fadennudeln unter bestän-digem Nühren langsam hinein, läßt es so lange kochen, bis die Nudeln gar sind, nimmt es vom Feuer und läßt es abkühlen. Darauf giebt man 14 Eidotter hinein, rührt die Masse gut durch und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen; das zu Schnee geschlagene Eiweiß giebt man langsam darunter. Man läßt dann den Pudding in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Zwieback ausgestreuten Form 2 Stunden fortwährend kochen. Man giebt eine Schaum- oder Obst-Sauce dabei.

**45. Kirsch-Pudding.** Man nimmt 500 gr saure aus-gekernte Kirschen, kocht dieselben mit Zucker und läßt sie ablaufen; hierauf nimmt man 3 Milchbrödchen, wovon 2 gerieben und 1 in Milch eingeweicht wird; dann nimmt man 8 Eidotter, Zucker nach Belieben, auch etwas Zimmet, rührt dieses eine Viertelstunde lang und giebt den geschlagenen Schnee und die Kirschen leicht hinzu. Man läßt den Pudding in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten Form 1 Stunde kochen, und giebt denselben mit einer Vanille-Sauce zu Tisch.

**46. Johannisbeer-Pudding.** 1 kg Johannisbeeren streift man ab, setzt sie mit 20 gr Wasser zu Feuer und läßt sie gar kochen. Ist dieses geschehen, rührt man 130 gr Sagomehl, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die geriebene Schale, von  $\frac{1}{2}$  Citrone den Saft, sowie Zucker nach Belieben darunter, und läßt die Masse nach gutem Durchrühren schnell kochen; dann giebt man sie in eine mit Del ausgestrichene Form und mit einer Vanille-Sauce zu Tisch.

**47. Pudding von gebranntem Zucker.** 125 gr Butter wird mit 80 gr Mehl gut durchgearbeitet; dann nimmt man 375 gr Zucker, bräunt ihn dunkelgelb, gießt  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne dazu, dann die mit Mehl zerdrückte Butter, und läßt es auf

gelindem Feuer kochen, bis es dick geworden; wenn es abgekühlt ist, rührt man 10 Eidotter und den Schnee darunter, giebt die Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen; ist dieselbe nicht süß genug, so giebt man noch etwas ungebraunten Zucker hinzu. Man giebt eine Sauce dabei von gebranntem Zucker und mit 5 Eidottern abgerührter Sahne.

## Kalte Puddinge.

**1. Kalter Schaum-Pudding.**  $1\frac{1}{3}$  Liter Milch setzt man zu Feuer, giebt von 1 Citrone die Schale, dünn abgeschält, einige Stücke feinen Caneels hinein, und läßt dieses 10 Minuten kochen; nimmt dann Caneel und Citronenschale heraus und giebt so viel süßen Rahm oder Milch dazu, daß es wieder  $1\frac{1}{3}$  Liter wird. Man nimmt dann 250 gr Stärke, mit Milch angerührt, und thut 30 gr bittere Mandeln, welche abgezogen und mit Eiweiß fein gestoßen sind, dazu; dann setzt man die Milch auf's Feuer und giebt reichlich 125 gr Zucker hinein; kocht dieses, so rührt man die Stärke vorsichtig dazu und läßt es unter beständigem Rühren gut durchkochen; dann nimmt man es vom Feuer und giebt so schnell als möglich von 12 Eiern das Weiße, welches während der Zeit zu steifem Schaum geschlagen werden muß, dazu und rührt es dann so schnell wie möglich dadurch. Nun füllt man die Masse in eine Kanne oder in Obertassen, welche vorher mit Milch ausgespült sind. Richtet man den Pudding an, so streut man Zucker und Caneel darüber und giebt eine Johannisbeer- oder Vanille-Sauce dabei.

**2. Kalter Stärke-Pudding mit Vanille.** Man setzt  $1\frac{1}{3}$  Liter Milch zu Feuer, giebt von 1 Citrone die Schale, dünn abgeschält, einige Stücke feinen Caneels, 1 Stange Vanille, welche fein gestoßen werden muß, hinein und läßt sie 10 Minuten damit kochen; dann gießt man es durch einen Durchschlag und giebt so viel süßen Rahm dazu, daß es wieder  $1\frac{1}{3}$  Liter wird; rührt dann 180 gr Stärke mit  $\frac{2}{3}$  Liter Milch an, giebt 12 Eier dazu, setzt die Milch wieder auf's Feuer und giebt 125 gr Zucker hinein; wenn sie kocht, rührt man vorsichtig die Stärke hinein und läßt sie unter beständigem Rühren eben durchkochen. Hierauf giebt man es in eine Form oder Kanne, welche man mit Milch aus-

gespült hat. Ist der Pudding kalt und soll derselbe angerichtet werden, kehrt man ihn um, verziert ihn mit Johannisbeer-Gelée und giebt eine Obst-Sauce dabei.

### 3. Kalter Stärke-Pudding mit bitteren Mandeln.

1  $\frac{1}{3}$  Liter Milch setzt man mit etwas Caneel und der Schale von 1 Citrone zu Feuer, und läßt es ein wenig kochen; dann nimmt man die beiden letzten Theile wieder heraus, rührt 250 gr Stärke mit  $\frac{2}{3}$  Liter Milch an, thut 6 ganze Eier dazu, ebenso 30 gr bittere Mandeln, welche abgezogen und mit Milch ganz fein gestoßen werden müssen; dann giebt man diese zu der Stärke und rührt es gut durch mit reichlich 125 gr Zucker; dann giebt man unter beständigem Rühren die Stärke dazu, läßt es gut durchkochen und füllt es hierauf in eine vorher mit Milch ausgespülte Kanne oder Tasse. Man giebt den Pudding mit einer Johannisbeer-Sauce zu Tisch.

**4. Stärke-Pudding.** 2 Liter Milch setzt man auf's Feuer, nimmt 30 gr süße und 15 gr bittere, abgezogene und mit Milch fein geriebene Mandeln, sowie von  $\frac{1}{2}$  Citrone die dünne, abgeschälte Schale, läßt dieses zusammen 5 Minuten kochen, nimmt die Citronenschale heraus und giebt  $\frac{1}{2}$  Stange mit Zucker fein gestoßene Vanille und 125 gr Zucker dazu. Dann zerrührt man 150 gr Stärke (Amidau) mit Milch, giebt 10 ganze Eier dazu, zerrührt diese in der Stärke, und gießt dieses unter beständigem Rühren zu der kochenden Milch. Darauf läßt man es gut durchkochen und giebt es in eine Kanne oder in Tassen, welche man vorher mit Milch umgespült hat. Sollen die Puddinge benutzt werden, so giebt man eine Obst-Sauce dabei. Man muß die Milch wieder messen, ehe man die Stärke und Eier dazu giebt, da es 1  $\frac{1}{3}$  Liter sein muß.

**5. Kalter Vanille-Pudding.** Man setzt 1  $\frac{1}{3}$  Liter Milch mit 8 gr feinen Caneels, mit der von 1 Citrone dünn abgeschälten Schale und 1 Stange Vanille, welche fein gestoßen und in ein leinenes Lämpchen gegeben werden muß, zu Feuer, und läßt dies 15 Minuten langsam kochen; dann gießt man es durch ein Haarsieb, drückt das Lämpchen mit der Vanille rein aus und giebt so viel süßen Rahm dazu, das es 1  $\frac{1}{3}$  Liter wird; dann giebt man 180 gr Zucker hinein, zerschlägt mit einer Ruthe 16 ganze Eier, giebt diese zu der Milch, und rührt es gut durch; bestreicht eine Kanne mit Butter, bestreut sie mit Zucker, giebt die Masse hinein und setzt sie mit kochendem Wasser zu Feuer; läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, legt einen Deckel mit wenig Feuer darauf, damit der Qualm von dem Kochen nicht auf den Pudding kommt, läßt ihn

erkalten, kehrt ihn auf einer Schüssel um und läßt ihn 1 Stunde stehen, damit er sich von selbst löse. Dann schneidet man die Vanille ein wenig ab und verziert ihn mit Mandeln, welche fein geschnitten sind, belegt ihn mit Johannisbeer-Gelée und giebt eine Johannisbeer- oder Himbeer-Sauce dabei.

**6. Johannisbeer-Pudding.**  $\frac{1}{2}$  kg Perl-Sago setzt man mit  $1\frac{1}{3}$  Liter Wasser auf wenig Feuer und läßt ihn langsam weichen; giebt dann, wenn er anfängt, steif zu werden,  $1\frac{1}{3}$  Liter Johannisbeersaft dazu, und läßt ihn unter beständigem Rühren langsam kochen; thut dann Zucker nach Geschmack daran; hat es nicht Farbe genug, so giebt man noch etwas Kirchsafft hinzu, doch muß er nicht zu steif sein; dann bestreicht man eine Kanne oder Melonenform mit feinem Del, giebt die Masse hinein und läßt sie kalt werden. Wird der Pudding zu Tisch gegeben, giebt man eine Vanille-Sauce dabei.

**7. Kalter Punsch-Pudding.** Man setzt  $\frac{2}{3}$  Liter Milch mit 2 Stangen gestoßener, in einem Lämpchen gethaner Vanille zu Feuer, giebt die Schale von 1 Citrone, dünn abgeschält, sowie 7 gr feinen Caneels dazu, läßt dieses 10 Minuten kochen und gießt es durch ein Sieb; drückt dann das Lämpchen, worin die Vanille ist, gut aus; darauf setzt man 45 gr geklopfte Hausenblase mit einer Obertasse voll weichem Wasser auf wenig Kohlen und läßt sie 2 Stunden langsam weichen; sind sie ganz aufgelöst, so preßt man sie durch ein leinenes Lämpchen zu der Milch, giebt 250 gr Zucker,  $1\frac{1}{3}$  Liter süßen, dicken Rahm, 24 Eidotter und ein gutes Glas Rum hinzu und rührt es gut durch; hierauf giebt man es in eine Casserolle, schlägt es mit einer Ruthe über gelindem Feuer, bis vor dem Kochen. Darauf spült man eine Kanne oder Melonenform mit kaltem Wasser um; hat dann die Masse die erste Hitze verloren, füllt man sie hinein und stellt sie an einen kühlen Ort, wo möglich auf Eis. Soll der Pudding gebraucht werden, kehrt man ihn 1 Stunde vorher auf einer Schüssel um, damit er sich von selbst löse. Man giebt eine Kirsch-Sauce dabei.

**8. Blanche mangé.** 45 gr geklopfte Hausenblase läßt man in einer Obertasse voll weichem Wasser auf wenig Kohlen langsam auflösen; man setzt dann  $1\frac{1}{3}$  Liter Milch mit einigen Stücken feinen Caneels zu Feuer und läßt 1 Stange Vanille, fein gestoßen und in ein Lämpchen gegeben, damit auskochen; darauf nimmt man es vom Feuer, läßt es abkühlen, giebt 180 gr süße und 15 gr bittere Mandeln, abgezogen und mit Milch fein gestoßen, 180 gr Zucker und die Hausenblase dazu, und schlägt es über gelindem

Feuer mit einer Ruthe; läßt darauf Alles gut mit einander durchkochen und giebt es durch einen Durchschlag; hat sich die erste Hitze verloren, so giebt man es in eine Melonenform, welche vorher mit Wasser ausgespült ist, und setzt es sodann auf Eis oder an einen kühlen Ort. Soll der Pudding gebraucht werden, kehrt man ihn auf einer Schüssel um, daß er sich von selbst löse. Man giebt eine Himbeer-Sauce dabei.

**9. Kalter Rum-Pudding.**  $\frac{1}{2}$  kg Reis wird rein abgewaschen und mit  $2\frac{2}{3}$  Liter kalten Wassers zu Feuer gesetzt; darauf nimmt man 1 Citrone, auf Zucker abgerieben, sowie 180 gr Zucker, und läßt den Reis langsam damit kochen; man muß aber wenig rühren, damit er ganz bleibt; ist er gar, so giebt man 250 gr Rosinen, welche in Wasser gar gekocht sind, und ein gutes Glas Rum dazu, läßt ihn damit eben durchkochen, spült eine Form oder Kanne mit Wasser aus, giebt den dritten Theil von dem Reis hinein, legt eine Lage eingemachter Kirschen, dann eine Lage Reis darauf, hierauf eine Lage eingemachter Johannisbeeren und nun den übrigen Reis, und läßt dieses kalt werden. Soll der Pudding gebraucht werden, so kehrt man ihn auf einer Schüssel um und giebt eine Kirsch-Sauce dabei.

**10. Rothe Grütze.** Zu  $\frac{1}{2}$  kg Reismehl, mit  $1\frac{1}{3}$  Liter Wasser angerührt, giebt man 2 Liter Johannisbeersaft, und läßt es unter beständigem Rühren so lange kochen, bis das Reismehl gar ist; wenn es nicht süß genug ist, giebt man noch ein wenig Zucker daran; darauf bestreicht man eine Melonenform oder Kanne mit feinem Del, giebt die Grütze hinein und läßt dieselbe kalt werden. Wird sie zu Tisch gegeben, so giebt man geschlagenen Rahm oder Vanille-Sauce dabei.

**11. Eiergrütz-Pudding.**  $\frac{1}{2}$  kg Eiergrütze setzt man mit 2 Liter Milch zu Feuer und rührt sie beständig, bis sie kocht; giebt dann 15 gr bittere, abgezogene und mit Milch fein gestoßene Mandeln, 10 Eidotter, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die abgeriebene Schale hinzu, und rührt Alles zusammen gut durch; darauf nimmt man 3 bis 4 Eßlöffel voll Milch und giebt es dann unter beständigem Rühren zu der kochenden Eiergrütze, läßt es eben damit durchkochen, und giebt die Masse dann in eine vorher mit Wasser umgespülte Kanne. Soll der Pudding benutzt werden, so giebt man Weißwein und geriebenen Zucker oder eine Obst-Sauce dabei.

**12. Kalter Reismehl-Pudding.**  $1\frac{1}{3}$  Liter Milch setzt man mit 15 gr vom besten Caneel und der von 1 Citrone dünn abgeschälten Schale zu Feuer, läßt es 10 Minuten kochen, nimmt dann Caneel und Citronenschale heraus, giebt so viel Milch dazu,

daß es  $2\frac{2}{3}$  Liter werden, rührt  $\frac{1}{2}$  kg Reismehl mit 1 Liter kalter Milch an, setzt die Milch auf's Feuer und giebt das Reismehl hinein; darauf läßt man es unter beständigem Rühren kochen, bis es gar ist, giebt Zucker nach Geschmack daran, zerschlägt 6 ganze Eier mit einer Ruthe, giebt eine Tasse voll süßen Rahm dazu, rührt es durch und giebt es zu dem Reismehl; läßt es dann damit gut durchkochen und füllt es in eine Form oder Kanne, die vorher mit Wasser ausgespült ist, worauf man den Pudding kalt werden läßt. Man giebt ihn mit einer Johannisbeer-Sauce zu Tisch.

**13. Kalter Kirsch-Pudding.**  $\frac{1}{2}$  kg weißen Sago setzt man mit  $1\frac{1}{3}$  Liter Wasser auf wenig Kohlen und läßt denselben langsam weichen, giebt 1 Liter Kirschsaft dazu, läßt ihn unter beständigem Rühren gar kochen, giebt dann von 1 Citrone den Saft daran, eine Untertasse voll eingemachter Kirschen, rührt es damit eben durch, giebt es in eine Form, welche mit feinem Del ausgestrichen, und läßt dieses kalt werden. Man giebt den Pudding mit sauerem, geschlagenem Rahm und etwas Zucker zu Tisch.

**14. Reismehl-Pudding mit Mandeln.**  $1\frac{1}{3}$  Liter Milch setzt man mit 7 gr Caneel und der von 1 Citrone abgeschälten Schale zu Feuer, und läßt dies 15 Minuten kochen, nimmt die beiden letzten Theile wieder heraus und gießt so viel Milch dazu, daß es  $2\frac{2}{3}$  Liter werden; man rührt dann  $\frac{1}{2}$  kg Reismehl mit kalter Milch an, giebt es in die kochende Milch und läßt es unter beständigem Rühren gar kochen; darauf werden 30 gr bittere Mandeln, abgezogen und mit Eiweiß fein gestoßen, zu dem Reismehl gegeben und gut damit durchgekocht; dann zerschlägt man 8 ganze Eier, gießt sie vorsichtig zu dem Reismehl, thut Zucker nach Geschmack daran und läßt es eben durchkochen; sodann giebt man die Masse in eine mit Wasser umgespülte Kanne oder Form. Ist der Pudding kalt, so giebt man ihn mit einer Obst-Sauce zu Tisch.

**15. Chocolade-Pudding.** 250 gr Reismehl setzt man mit  $1\frac{1}{3}$  Liter Milch zu Feuer und läßt es unter beständigem Rühren gar kochen; giebt dann 125 gr geriebene Chocolade dazu, sowie Zucker nach Geschmack; läßt es gut damit durchkochen, und giebt die Masse dann in eine mit Del ausgestrichene Kanne oder Form. Zu diesem Pudding giebt man eine Vanille-Sauce.

**16. Rhabarber-Pudding.** Rhabarber schält man ab, schneidet ihn in ganz dünne Scheiben, gießt so viel Weißwein hinzu, daß dieselben knapp bedeckt werden, und giebt reichlich Zucker, sowie einige Citronenschalen und etwas Caneel hinein. Dieses setzt man zusammen auf's Feuer, und damit es nicht verduftet

und die Kraft verliert, muß es gut zugedeckt werden, bei  $\frac{1}{4}$  stündigem Kochen. 130 gr Sagomehl, mit Wasser angerührt, giebt man unter beständigem Rühren hinzu, läßt es dann aufkochen und giebt es in eine Kanne, welche mit Del ausgestrichen ist, kalt zu Tisch. Auf 1 Teller voll geschnittenen Rhabarbers rechnet man  $\frac{1}{2}$  Flasche Weißwein. Man giebt eine Schaum- oder Obst-Sauce dabei.

**17. Kalter Bickbeeren-Pudding.** 1 Liter Bickbeeren setzt man mit 1 Liter Wasser zu Feuer; rührt dann 130 gr Sagomehl, nicht zu dünn, mit Wasser an, und nimmt die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale, sowie den Saft von 1 Citrone. Sind die Bickbeeren gut gar gekocht, so giebt man das Sagomehl unter fortwährendem Rühren hinein, dann Zucker nach Belieben. Ist dieses gehörig durchgekocht, giebt man es in eine mit feinem Del ausgestrichene Form. Ist der Pudding kalt, giebt man ihn mit Vanille-Sauce oder Schlagrahm zu Tisch.

**18. Kalter Pudding von Maismehl.**  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch setzt man auf's Feuer und giebt ein Stück Caneel hinein, 250 gr Maismehl rührt man mit Milch an und giebt von  $\frac{1}{2}$  Citrone die abgeriebene Schale hinein; nimmt dann 10 bittere, gestoßene Mandeln, etwas Vanille, ein wenig Salz, ungefähr 130 gr Zucker, sowie 8 Eidotter, und rührt dieses zusammen gut durch. Wenn die Milch kocht, nimmt man den Caneel heraus, giebt das angerührte Maismehl unter beständigem Rühren langsam hinzu und läßt es gut durchkochen; hierauf kommt der Eierschnee unter beständigem Rühren hinzu. Dann thut man die Masse in eine Kanne, die mit Milch ausgespült ist, worauf, wenn sie erkaltet, man sie umkehrt und mit Gelée begießt. Man giebt eine Kirsch- oder Johannisbeer-Sauce dabei.

**19. Kalter Pudding.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Liter Johannisbeer- und Himbeersaft, sowie etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale; darauf rührt man 130 gr Sagomehl mit Wasser an, daß es gut flüssig ist; setzt dann den Saft auf's Feuer und giebt Zucker nach Geschmack hinzu; kocht derselbe, so gießt man das angerührte Sagomehl bei fleißigem Rühren hinein. Die Masse wird dann in eine mit feinem Del ausgestrichene Form gegeben. Soll der Pudding angerichtet werden, so kehrt man ihn um und giebt eine Vanille-Sauce dabei. Man kann denselben auch mit geschälten Mandeln bestecken.

**20. Kalter Vanille-Pudding.** Man nimmt  $1\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahm,  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille, mit Zucker fein gestoßen, 12 ganze Eier und 6 Eidotter, tüchtig geschlagen, sowie auch Zucker, bis es gut süß ist; dann wird die Form fein mit Butter aus-

gestrichen, aber nicht bestreut; auch muß es nur ganz gelinde kochen, ja, darf so zu sagen nur zittern; ist es dann steif, wird ein Deckel mit Feuer darauf gelegt, damit es ein wenig gelb wird; dann läßt man es kalt werden und langsam stürzen. Sollte es Wasser ziehen, so wird dieses mit Löschpapier abgeputzt. Man läßt es eine kleine Stunde kochen.

**21. Kalter Pudding.** Man nimmt hierzu 10 Eier, 125 gr feinen Zucker, 2 Citronen und 12 gr Gelatine. Die Eidotter, der Zucker, der Citronensaft und von 1 Citrone die abgeriebene Schale werden 15 Minuten zusammen gerührt; die Gelatine wird mit 1 Eßlöffel voll Wasser aufgelöst; das Weiße von den Eiern wird dann zu Schaum geschlagen und unter beständigem Rühren zu der Masse gegeben. Darauf läßt man die Masse in einer mit Del ausgestrichenen Form erkalten, und giebt den Pudding mit einer feinen Obst-Sauce zu Tisch. Beim Umkehren muß man vorsichtig sein.

## Aufläufe.

**1. Reismehl-Auflauf (für 12 Personen).** 2 Liter Milch setzt man auf's Feuer; rührt dann  $\frac{1}{2}$  kg Reismehl mit kalter Milch an, und giebt es unter beständigem Rühren in die kochende Milch. Ist das Reismehl gar, giebt man 250 gr Butter hinein, und rührt dieselbe eben auf dem Feuer damit durch. Dann nimmt man es vom Feuer, läßt es ein wenig abkühlen, giebt die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 250 gr Zucker, sowie 16 Eidotter hinzu, und rührt es durch; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt ihn zu der Masse und rührt ihn eben damit durch. Dann nimmt man eine Kanne, streicht sie mit Butter und streut sie mit gestoßenem Zwieback aus; darauf einen Teller voll wohlschmeckender, saurer, geschnippelter Aepfel, mengt reichlich Zucker und Caneel dadurch, und giebt dieselben in die Kanne, den Teig dann darauf, Zucker darüber, und läßt den Auflauf in einem Ofen oder einer Tortenpfanne 1 Stunde langsam backen. Ist derselbe gar, so streut man Zucker darüber und giebt ihn mit geriebenem Zucker zu Tisch.

**2. Reismehl-Auflauf anderer Art.**  $\frac{1}{2}$  kg Reismehl setzt man mit  $2\frac{1}{3}$  Liter Milch und 7 gr Caneel zu Feuer, läßt

es unter beständigem Rühren so lange kochen, bis es ganz steif ist, nimmt dann den Caneel heraus, giebt 250 gr Butter dazu und rührt es damit durch, setzt es vom Feuer, läßt es etwas abkühlen, giebt 16 Eidotter, 250 gr Corinthen, 125 gr Rosinen, beides rein gewaschen, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, 2 Eßlöffel voll Rosenwasser und Zucker nach Geschmack dazu, und rührt Alles gut durch, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit etwas gestoßenem Zwieback dazu, rührt es durch, giebt es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Kanne und läßt es 1 1/2 Stunde langsam backen.

**3. Abgerührter Auflauf.** 2/3 Liter Milch und 2/3 Liter süßen Rahm setzt man mit 7 gr Caneel auf's Feuer; kocht dieses, so rührt man 125 gr Mehl mit Milch eben an, giebt es dann unter beständigem Rühren dazu und läßt es gut durchkochen. Darauf nimmt man es vom Feuer und giebt 250 gr Butter dazu; ferner, wenn es etwas abgekühlt ist, giebt man 18 Eidotter, Zucker nach Geschmack und die von 2 Citronen abgeriebenen Schalen hinzu, rührt es damit gut durch, nimmt die Caneelstücke heraus, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen dazu, rührt es damit durch, und giebt die Masse dann in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Kanne, streut Zucker darüber und läßt sie 1 1/2 Stunde langsam backen. Man darf von oben aber gleich nicht zu viel Hitze geben, weil es erst langsam aufgehen muß.

**4. Eiergrük=Auflauf (für 12 Personen).** 1/2 kg Eiergrük rührt man mit 2 Liter Milch an, giebt 375 gr Butter dazu und setzt es zu Feuer; läßt selbiges dann unter beständigem Rühren so lange kochen, bis es sich vom Boden löst; nimmt es herunter und läßt es ein wenig abkühlen; giebt dann 250 gr Zucker, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, sowie 18 Eidotter hinzu, und rührt es gut durch; schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt ihn zu der Masse und rührt ihn eben damit durch; nimmt dann eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Kanne, giebt eine Lage eingemachtes Obst hinein, die Masse darauf, streut Zucker darüber und läßt sie 1 Stunde backen. Wird der Auflauf zu Tisch gegeben, so streut man Zucker darüber und giebt geriebenen Zucker dabei.

**5. Brod=Auflauf mit Mandeln (für 18 Personen).** Für 50  $\delta$  Weißbrod wird abgeschält und in Scheiben geschnitten, so dünn wie möglich; man kocht dann 2/3 Liter süßen Rahm und gießt ihn über das Brod, nimmt 250 gr frischer Butter, zu Salbe gerührt, 24 Eidotter, von 1 Citrone die abgeriebene Schale,

250 gr Zucker, 7 gr gestoßenen Caneel, 180 gr süße und 30 gr bittere Mandeln, die abgezogen und mit Rosenwasser fein gestoßen werden, rührt dieses 15 Minuten, giebt das Weißbrod hinzu und rührt es nochmals 15 Minuten; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt denselben zu der Masse und rührt ihn eben damit durch; man nimmt dann eine Kanne, welche nicht zu klein ist, streicht sie mit Butter und streut sie mit Zwieback aus, giebt die halbe Masse hinein, legt eine Lage eingemachter Kirschen, Himbeeren oder ganzer Johannisbeeren darauf, aber nicht mit zu vielem Saft, dann die andere Hälfte der Masse, streut feinen Zucker darüber, und läßt den Auflauf 1 Stunde langsam backen.

**6. Auflauf von Milchbrod.** 6 Eidotter werden mit 60 gr Butter schnell gerührt, wozu man etwas abgeriebene Zitronenschale, sowie Zucker nach Geschmack giebt; 50 gr Brödchen werden dann geröstet, fein gestoßen und durch ein Haarsieb geschlagen; hierauf nimmt man abwechselnd einen Eßlöffel voll Eierschnee und einen voll Brödchen; sodann wird die Form mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestreut, die Masse eingefüllt und  $\frac{1}{2}$  Stunde in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Ebenso kann man einen Auflauf von Schwarzbrod machen, wozu jedoch einige bittere Mandeln gehören.

**7. Auflauf von Weißbrod.** Man nimmt 100 gr Weißbrod,  $\frac{1}{2}$  Liter gekochten Rahm, 375 gr Butter, 16 Eidotter, 125 gr Mandeln und 250 gr Zucker; der süße Rahm wird gekocht über das Weißbrod gegossen; die Butter wird zu Salbe gerührt; man nimmt Eier und Zucker dazu und rührt es eine zeitlang; dann giebt man das eingeweichte Weißbrod und den Schnee dazu; die Hälfte wird dann in eine Kanne gegeben, worauf eingemachte Früchte, und dann wieder die andere Hälfte. Es eignen sich Aprikosen, Kirschen und Johannisbeeren, jedoch ohne Saft, dazu. Man läßt es  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

**8. Auflauf von Malaga und Madeira (für 24 Personen).** Für 50  $\mathcal{L}$  Weißbrod wird dünn abgeschält und in fingerdicke Scheiben geschnitten; man gießt den Malaga und Madeira in eine Kanne, kehrt jede Scheibe Brod darin um und legt dieselbe auf eine Schüssel; dann nimmt man eine dazu bestimmte Kanne, legt eine Lage von den Scheiben Brod hinein, thut eine Lage eingemachter Frucht, entweder Aprikosen oder Kirschen, darüber, dann wieder eine Lage Brod, streut Zucker und Caneel, welches zusammen vermengt ist, sowie fein gehackte Drangenschale und Succade darüber, nimmt dann wieder eine Lage Brod mit Obst, und fährt damit fort, bis das Brod alle ist; zerschlägt dann 18 Eier mit

einer Ruthe, giebt  $\frac{2}{3}$  Liter süßen Rahm dazu, sowie ein wenig Zucker, und giebt es über das Brod. Man läßt den Auflauf 2 Stunden langsam backen.

**9. Wiener Auflauf (für 8 Personen).** Man nimmt 250 gr Zucker, 12 Eidotter, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, und rührt dieses 15 Minuten; dann giebt man  $\frac{2}{3}$  Liter dicken, süßen Rahm dazu, und rührt es wieder 15 Minuten; darauf schlägt man das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, giebt denselben mit 1 Löffel voll feinem Mehl zu der Masse, und rührt es gut durch; hierauf giebt man den Auflauf in eine Kanne, welche vorher mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist, streut Zucker darüber, und läßt ihn in einer Tortenpfanne oder in einem Ofen 1 kleine Stunde backen. Wird der Auflauf angerichtet, streut man Zucker darüber und giebt geriebenen Zucker dabei.

**10. Wiener Auflauf auf andere Art.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm, mit 60 gr Mehl zart verrührt; 9 Eidotter, 125 gr Zucker und 1 Löffel voll Orangenwasser, rührt es auf dem Feuer ab und thut nach Erkalten den Schnee hinzu. In einer mit Butter ausgestrichenen und mit Zwieback ausgestreuten Form wird es alsdann  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken.

**11. Wiener Auflauf mit Brod.** Ueber 90 gr Weißbrod, wovon die Rinde abgerieben und das Innere in Scheiben geschnitten ist, gießt man heiß  $\frac{1}{3}$  Liter gekochten Rahm, rührt 360 gr Butter weich, giebt 16 Eidotter, 120 gr fein gestoßener Mandeln, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, etwas gestoßener Caneel und 250 gr Zucker dazu, rührt dieses zusammen 15 Minuten, giebt dann das eingeweichte Brod dazu, rührt es nochmals 15 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt dieses dazu und rührt es eben damit durch; giebt dann die Hälfte dieser Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Kanne, dann einen Finger dick eingemachter Früchte (Kirschen, Stachelbeeren oder Johannisbeeren) darauf, nimmt nun die andere Hälfte der Masse, macht sie oben recht egal, streut Zucker darüber und läßt sie dann 1 Stunde langsam backen.

**12. Auflauf von sauerem Rahm (für 12 Personen).** 16 Eidotter, 250 gr Zucker, sowie die von 1 Citrone abgeriebene Schale rührt man  $\frac{1}{2}$  Stunde; nimmt dann  $\frac{2}{3}$  Liter dicken, sauren Rahm dazu und rührt es 15 Minuten; schlägt darauf das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum und giebt denselben mit 60 gr feinem Mehl zu der Masse; rührt diese gut durch, giebt sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute

Kumme und läßt sie 1 Stunde bei langsamem Feuer backen. Wird der Auflauf zu Tisch gegeben, bestreut man ihn mit Zucker und giebt geriebenen Zucker dabei.

**13. Rahm-Auflauf.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Liter saueren Rahm, 3 Eßlöffel voll Mehl, mit demselben fein verrührt, 9 Eidotter, etwas abgeriebene Citronenschale, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen, Zucker nach Geschmack, und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde backen.

**14. Buttermilch-Auflauf (für 8 Personen).** 250 gr Weismehl wird mit  $1\frac{1}{3}$  Liter Buttermilch zu Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren gar gekocht; darauf setzt man es vom Feuer und giebt 125 gr frischer Butter, 90 gr Zucker, die von 1 Citrone abgeriebene Schale und 8 Eidotter hinein; rührt dies Alles gut durch, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, giebt denselben zu der Masse und rührt es damit durch; nimmt dann eine Kumme, welche mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist, giebt die Masse hinein, und läßt dieselbe bei gelindem Feuer 1 Stunde backen. Beim Anrichten des Auflaufs streut man geriebenen Zucker darüber und giebt desgleichen dabei.

**15. Citronen-Auflauf (für 8 Personen).** Man nimmt 250 gr Zucker, 12 Eidotter, die von 2 Citronen abgeriebene Schale und den Saft von 4 Citronen; rührt dies Alles  $\frac{1}{2}$  Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt denselben mit 1 Löffel voll feinem Mehl zu der Masse und rührt es eben damit durch; giebt dann die Masse in eine Kumme, welche man mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut hat, und läßt sie bei gelindem Feuer 1 kleine Stunde backen. Wird der Auflauf angerichtet, so streut man Zucker darüber.

**16. Citronen-Auflauf auf andere Art.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg Butter, weich zerrührt, 250 gr Zucker, von 4 Citronen den Saft, die Schalen auf Zucker abgerieben, und 16 Eidotter; rührt dasselbe auf gelindem Feuer, bis es anfängt aufzustoßen, nimmt es vom Feuer und rührt es so lange, bis es kalt ist, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit 1 Löffel voll Mehl dazu; darauf giebt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Kumme und läßt sie 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen.

**17. Citronen-Auflauf auf andere Art.** Man nimmt 375 gr fein gesiebten Zucker, 9 Eidotter, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale, von 1 Citrone den Saft, und rührt dieses zusammen, bis es Blasen wirft; darauf zerschlägt man das Eiweiß zu Schnee

und thut 1 Eßlöffel voll Mehl darunter; ist es genügend gerührt, giebt man es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde backen.

**18. Kartoffel-Auflauf (für 12 Personen).** Man nimmt Kartoffeln, welche einen Tag vorher gekocht sind, und reibt sie; man muß aber vorsichtig damit umgehen, daß sie lose beim Reiben liegen bleiben; darauf nimmt man 250 gr Zucker, 12 Eidotter, die von 2 Citronen abgeriebene Schale, den Saft von 4 Citronen, rührt es  $\frac{1}{2}$  Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, giebt diesen mit  $\frac{1}{2}$  kg geriebenen Kartoffeln zu der Masse und rührt es gut durch; giebt dann die Masse in eine Kanne, welche man mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut hat, und läßt sie 1 Stunde langsam backen. Wird der Auflauf angerichtet, streut man Zucker darüber.

**19. Kartoffel-Auflauf anderer Art.** 250 gr frischer Butter rührt man zu Salbe, giebt 250 gr Zucker, 16 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, sowie 30 gr bittere Mandeln, die abgezogen und mit Eiweiß fein gestoßen werden, dazu; rührt dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt denselben mit  $\frac{1}{2}$  kg geriebenen Kartoffeln zu der Masse, und rührt es gut durch; giebt dann die Masse in eine Kanne, welche mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist, und läßt sie  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam backen. Wird der Auflauf angerichtet, streut man Zucker darüber und giebt eine Kirsch-Sauce dabei.

**20. Kartoffel-Auflauf mit Corinthen.** 250 gr Butter, 250 gr Zucker, 14 Eidotter, die Schale und den Saft von 1 Citrone rührt man  $\frac{1}{2}$  Stunde; giebt dann 250 gr Corinthen, welche vorher rein gewaschen sind, dazu; das Weiße von den Eiern schlägt man zu Schaum, giebt denselben mit 375 gr geriebenen Kartoffeln dazu, und rührt es gut durch; giebt dann die Masse in eine Kanne, die vorher mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist. Man muß den Auflauf  $1\frac{1}{2}$  Stunde backen lassen.

**21. Sago-Auflauf (für 12 Personen).**  $\frac{1}{2}$  kg Perl-Sago setzt man mit 2 Liter süßer Milch auf's Feuer, läßt ihn unter beständigem Rühren gar und steif kochen, nimmt ihn vom Feuer, giebt 250 gr Butter, 250 gr Zucker, die von 1 Citrone abgeriebene Schale dazu, und rührt es durch; läßt es darauf etwas abkühlen, giebt 16 Eidotter hinein und rührt es damit gut durch; schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt denselben zu der Masse und rührt ihn eben damit durch; nimmt dann

eine Kanne, die vorher mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist, giebt die Masse hinein, bestreut sie mit Zucker, und läßt sie 1½ Stunde backen. Wird der Auslauf zu Tisch gegeben, bestreut man ihn mit Zucker und giebt geriebenen Zucker dabei.

**22. Chocolate=Auslauf.** Man nimmt  $\frac{3}{4}$  Liter Rahm, 180 gr Chocolate, Zucker nach Geschmack, 6 Eier und 2 Eßlöffel voll Mehl. Die Chocolate wird dann erst mit der Hälfte Rahm aufgelöst, worauf man das Mehl mit dem übrigen Rahm hinzu thut und auf dem Feuer rührt. Dann giebt man Zucker und, wenn es kalt ist, die Eier, darnach den Schnee dazu. In einer mit Butter ausgestrichenen und mit Zwieback ausgestreuten Form läßt man ihn dann 1½ Stunde backen.

**23. Bisquit=Auslauf.** 375 gr saure und 250 gr süße Kirschen werden ausgekernt und mit Zucker und Citronensaft gekocht; dann thut man sie auf ein Haarsieb, damit der Saft rein abläuft. Darauf rührt man 125 gr Zucker mit 6 Eidottern recht schäumig, thut 1 Theelöffel voll Mehl und  $\frac{1}{2}$  Schoppen ( $\frac{1}{4}$  Liter) dicken Rahm, sowie den abgelaufenen Saft der Kirschen hinzu. Dann nimmt man eine Lage Bisquitkuchen oder anderes Confekt, darauf eine Lage Kirschen, dann wieder eine Lage Bisquit, bis die Form gefüllt ist; oben auf jedoch Bisquit. Dann füllt man die Crème darüber, läßt das Ganze ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde backen, stürzt es und giebt es mit oder ohne Sauce zu Tisch.

**24. Auslauf.**  $\frac{1}{4}$  Liter Milch wird mit 125 gr Butter gekocht, worauf man 200 gr Mehl hinein rührt; ist es erkaltet, so giebt man 10 Eidotter, etwas Citronenschalen und 100 gr fein gestoßener Mandeln hinzu. Man backt es wie Heuchler und bestreut es mit Zucker und Zimmt.

**25. Eier=Auslauf.**  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm,  $\frac{1}{4}$  Liter süße Milch, 80 gr Mehl, 80 gr Zucker und 200 gr Butter werden auf dem Feuer abgerührt; ist es erkaltet, so giebt man 10 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzu. Man kann auch beliebiges Obst darunter geben. Bei mäßiger Hitze wird es gebacken.

**26. Obst=Auslauf.** Man nimmt 8 Eier, 60 gr Butter,  $\frac{1}{4}$  Liter saueren Rahm, 40 gr gestoßenen Zwieback, Zucker nach Geschmack und Citronenschalen; Butter, Eidotter, Zucker und Citronenschalen werden 5 Minuten gut gerührt, worauf man den Rahm, Zwieback und zuletzt den Schnee hinzu thut. Dann giebt man es in eine mit Obst ausgelegte Form und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde backen.

**27. Gefüllter Zwieback mit Apfel-Crème (für 12 Personen; für jede Person rechnet man einen Zwieback).** Man nimmt kleine Zwiebäcke, welche noch nicht durchgeschnitten sind, schneidet den Deckel oben davon ab, höhlt das Innere heraus, und füllt jeden Zwieback mit Frucht, entweder mit eingemachten Kirschen, Johannisbeeren oder Aprikosen; legt dann den Deckel wieder darauf, nimmt eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Kanne, und setzt die Zwiebäcke hinein, doch darf man dieselben nur gegeneinander setzen; dann nimmt man 18 Eidotter,  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, die Schale von 2 Citronen, den Saft von 1 Citrone, und rührt dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde; nimmt dann 18 große, saure, aber wohlschmeckende Äpfel, schält und reibt sie, giebt sie zu der Masse und rührt es gut durch; darauf wird das Weiße von den Eiern zu Schaum geschlagen und zu der Masse gegeben, eben durchgerührt und über die Zwiebäcke gegossen. Alles dieses läßt man  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam backen. Beim Anrichten streut man Zucker darüber und giebt gestoßenen Zucker dabei.

**28. Gefüllter Zwieback mit Mandel-Crème (für 12 Personen; für jede Person rechnet man einen Zwieback).** Mit den Zwiebäcken verfährt man ebenso, wie in Nr. 27. Darauf nimmt man 375 gr Zucker, 12 Eidotter, die von 2 Citronen abgeriebene Schale, 7 gr süße, 60 gr bittere Mandeln, die abgezogen und mit Rosenwasser fein gestoßen werden, und rührt dies Alles  $\frac{1}{2}$  Stunde. Darauf wird das Eiweiß zu steifem Schaum geschlagen und mit für 15  $\mathcal{D}$  altem Weißbrod, welches gerieben werden muß, gut durchgerührt; man giebt dann diese Masse über die Zwiebäcke und läßt dieselben  $1\frac{1}{2}$  Stunde in einem Ofen langsam backen. Beim Anrichten streut man geriebenen Zucker darüber und giebt auch geriebenen Zucker dabei.

**29. Bickbeeren-(Heidelbeeren-)Auflauf (für 8 Personen).** 8 ganze Eier zerschlägt man mit einer Ruthe, thut 1 Liter Milch, 1 Löffel voll geriebenen Zucker, ein wenig Salz, die von 1 Citrone abgeriebene Schale hinzu, und rührt es gut durch; nimmt dann für 25  $\mathcal{D}$  Weißbrod, schneidet es in fingerdicke Scheiben, weicht jedes Stück in den Eiern, und setzt eine Pfanne mit Butter auf's Feuer; bestreut dann die Scheiben Weißbrod mit gestoßenem Zwieback und bratet dieselben in Butter hellgelb; nimmt darauf  $2\frac{2}{3}$  Liter Bickbeeren, wäscht dieselben rein, läßt sie abtrocknen, setzt sie zu Feuer und läßt sie gar kochen; giebt dann Zucker hinein, bis es süß genug ist, und so viel gestoßenen Zwieback, bis es steif wird; nimmt nun eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Kanne, legt eine Lage von den

gebratenen Scheiben Brod hinein, streut reichlich Zucker und Caneel darüber, nimmt dann eine gleich dicke Lage Bickbeeren, streut wieder Zucker und Caneel darüber, und fährt so fort, bis die Kanne voll ist, doch muß die obere Lage Bickbeeren fein; streut dann gestoßenen, mit Zucker und Caneel vermischten Zwieback darüber, und läßt dies 1 Stunde in einem Ofen langsam backen. Wird der Auflauf angerichtet, so streut man Zucker darüber.

**30. Bombeisges.** 750 gr Mehl giebt man in eine Kanne, rührt 30 gr getrockneten Gest (Hefen) mit lauwarmen Milch an und dazu 4 ganze Eier; setzt dann 125 gr Butter zu Feuer; ist dieselbe geschmolzen, giebt man  $\frac{2}{3}$  Liter Milch dazu; ist dies lauwarm, so giebt man die Milch und den Gest zu dem Mehl und macht einen Teig davon; thut dann etwas Salz und 125 gr Corinthen, welche rein gewaschen sind, dazu; setzt den Teig an einen warmen Ort und läßt ihn langsam aufgehen; setzt dann die Bombeisgespfanne zu Feuer, giebt in jede Höhlung etwas Schmalz oder Butter, sowie 1 Löffel voll Teig hinein, und läßt die Bombeisges langsam braun braten; sind sie gar, streut man Zucker und Caneel darüber.

**31. Bombeisges anderer Art.** 1 kg Mehl giebt man in eine Kanne; rührt 45 gr Gest mit lauwarmen Milch an und giebt 6 ganze Eier dazu; setzt dann 250 gr Butter zu Feuer; ist dieselbe geschmolzen, giebt man  $\frac{2}{3}$  Liter Milch dazu, darauf die Milch und den Gest zu dem Mehl; nimmt dann 1 guten Löffel voll Zucker, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, ein bißchen Caneel und Cardemom, 250 gr Corinthen, welche rein gewaschen werden müssen, 30 gr fein gehackter Succade und etwas Salz; giebt dies Alles zu dem Teig an einen warmen Ort, damit er aufgeht. Mit dem Backen verfährt man wie in Nr. 30.

**32. Löffelkuchen.** 1 kg Mehl giebt man in eine Kanne; 60 gr getrockneten Gest rührt man mit lauwarmen Milch an, dazu 6 Eier; 180 gr Butter läßt man auf dem Feuer zergehen, giebt 1 Liter Milch dazu und läßt sie lauwarm werden; dann giebt man die Milch und den Gest zu dem Mehl, nimmt die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 125 gr Zucker, ein bißchen Salz, 1 Löffel voll Orangenblüthenwasser, 125 gr rein gewaschener Corinthen, und giebt dies Alles zu dem Mehl; rührt es darauf gut durch, stellt es an einen warmen Ort und läßt es aufgehen; setzt dann eine Pfannkuchenspfanne zu Feuer und giebt Schmalz hinein; ist der Teig aufgegangen, so setzt man denselben löffelweise in die Pfanne, doch muß man so viel Schmalz hinein geben,

daß die Pöffelluchen darin kochen können; sind sie hellgelb, so nimmt man sie mit einer Gabel heraus, streut Zucker und Caneel darüber und giebt sie warm zu Tisch.

**33. Berliner Pfannkuchen.** 1 kg Mehl wird in eine Kanne gegeben; 45 gr Gest rührt man mit lauwarmer Milch an, dazu 4 Eier, 125 gr Butter wird geschmolzen; darauf giebt man  $\frac{2}{3}$  Liter Milch dazu, läßt sie lauwarm werden, giebt dies zu dem Mehl und macht einen Teig davon; giebt dann 1 Löffel voll Zucker und ein bißchen Salz dazu, rührt es gut durch, und giebt den Teig auf einen Tisch, doch muß derselbe vorher mit Mehl bestreut werden; darauf rollt man 125 gr Butter, welche man mit kaltem Wasser ausgewaschen hat, kalt durch den Teig; ist diese gut durchgerollt, so daß der Teig zwei Messerrücken dick bleibt, sticht man denselben mit einer Obertasse, einem Bierglase oder einer blechernen Form aus; legt dann auf jedes 1 Theelöffel voll eingemachter Frucht, entweder Johannisbeeren, Stachelbeeren oder Kirschen; legt einen Deckel von demselben Teige darauf, drückt den Rand umher dicht zusammen, streut Mehl auf ein Kuchenblech, legt die Kuchen darauf, stellt dieselben an einen warmen Ort und läßt sie aufgehen; setzt dann einen Topf mit abgeklärter Butter und Schmalz zu Feuer, und giebt so viel Kuchen hinein, daß sie gut darin schwimmen können; sind sie an einer Seite gelb, kehrt man sie vorsichtig um und läßt die andere Seite ebenfalls gelb werden; nimmt sie dann mit einem Schäumer heraus, läßt sie etwas abblecken, legt sie auf eine Schüssel und streut Zucker und Caneel darüber. Man giebt sie warm zu Tisch.

**34. Spritzgebäckenes.** Man setzt  $\frac{2}{3}$  Liter Milch mit 125 gr Butter zu Feuer; kocht dieses, so giebt man unter beständigem Rühren 375 gr Mehl dazu; rührt dasselbe so lange auf gelindem Feuer, bis es sich vom Boden löst; dann giebt man es in eine Kanne, läßt es etwas abkühlen, giebt 6 bis 7 ganze Eier, die von 1 Citrone abgeriebene Schale oder etwas gestoßenen Caneel dazu, und rührt es gut durch. Hierauf setzt man einen Topf mit  $\frac{1}{2}$  kg Butter und  $\frac{1}{2}$  kg Schmalz zu Feuer, läßt dieses kochen und schäumt es ab; giebt dann den Teig in eine Spritze, drückt beliebige Stücke in das kochende Schmalz und läßt sie auf gelindem Feuer hellgelb werden; nimmt sie dann mit einer Spicknadel heraus, läßt sie abblecken und streut Zucker und Caneel darüber.

**35. Schneebälle.** Mit der Masse verfährt man ebenso, wie in Nr. 34. Wenn Butter und Schmalz kochen, so setzt man

kleine Häufchen mit 1 Eßlöffel hinein und läßt sie langsam kochen; sind sie hellgelb, nimmt man sie heraus und streut Zucker und Caneel darüber.

**36. Gebäckene Fliederblumen.** Man pflückt die Fliederblumen ab, ehe sie die Blüthen öffnen, und läßt die Stengel fingerlang daran; darauf läßt man 250 gr Mehl, 2 Eier, 1 guten Löffel voll Zucker und ein  $\frac{1}{2}$  Ei großes Stück Butter schmelzen; giebt dann so viel einfaches Bier dazu, daß es ein dicker Pfannkuchenteig wird; setzt darauf eine Pfannkuchentpfanne mit reichlich Butter oder Schmalz zu Feuer, faßt die Blumen bei dem Stengel an, taucht sie in den Teig, setzt sie in die Butter und läßt sie hellgelb backen, legt sie auf eine Schüssel, streut Zucker und Caneel darüber und giebt sie warm zu Tisch.

**37. Gebäckene Apfelscheiben.** Man nimmt große saure Aepfel, schält sie und schneidet sie in fingerdicke Scheiben; dann sticht man das Gehäuse mit einem Messer heraus; nimmt nun denselben Teig wie in Nr. 36, giebt aber etwas geriebene Citronenschale hinein; kehrt die Apfelscheiben in dem Teig um, legt sie in eine Pfanne, welche man mit Schmalz oder Butter zu Feuer gesetzt hat, und läßt sie hellgelb backen; kehrt sie dann um, und ist die andere Seite auch hellgelb, nimmt man sie heraus und streut Zucker und Caneel darüber. Sie werden warm gegessen.

**38. Reisschnitte.** Man setzt  $\frac{1}{2}$  kg Reis mit 2 Liter Milch zu Feuer, giebt 125 gr Butter hinein, und läßt dies langsam gar kochen; thut etwas Salz und Zucker nach Geschmack daran, sowie die von 1 Citrone abgeriebene Schale, und rührt es gut durch; nimmt nun ein Blech, bestreut es mit Mehl, und giebt den Reis zwei Finger dick darauf; läßt ihn darauf erkalten, schneidet zwei Finger breite und einen Finger lange Streifen davon, kehrt diese in Ei um, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und läßt sie in Butter hellgelb backen; legt sie nun auf eine Schüssel und streut Zucker und Caneel darüber. Man giebt die Schnitte warm zum Nachtsch.

**39. Omelettes.**  $\frac{1}{2}$  kg Mehl rührt man mit kalter Milch zu einem Teige an; thut dann 6 Eidotter, etwas Salz und 1 Löffel voll Zucker daran; nimmt dann 1 Liter Milch, die Schale von 1 Citrone, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt ihn zu der Masse, und rührt es gut durch. Darauf setzt man eine Pfanne mit Butter zu Feuer, giebt Teig hinein, und backt die Omelettes wie Pfannkuchen, an beiden Seiten hellgelb. Hierauf giebt man den ersten auf eine Schüssel und streicht Johannisbeer-Gelée darüber, backt dann einen zweiten, legt ihn auf den ersten,

thut wieder Johannisbeer-Gelée darüber, und fährt so fort, bis die Schüssel recht gehäuft voll ist. Auf den obersten streut man Zucker und Caneel.

**40. Omelettes soufflés.** 250 gr Zucker, 8 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, sowie den Saft von 1 Citrone rührt man 15 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt ihn zu der Masse und rührt ihn eben damit durch; nimmt dann eine kleine Pfannkuchenpfanne und giebt ein wenig Butter hinein; wenn diese geschmolzen, giebt man einen Suppenlöffel voll Teig hinein, setzt ihn auf wenig Kohlen und deckt einen Deckel mit wenig Kohlen darüber, läßt die Omelettes hellgelb backen, belegt sie mit Johannisbeer-Gelée und klappt sie ein Mal zusammen; legt sie dann auf eine Schüssel, streut Zucker darüber, und fährt damit fort, bis der Teig alle ist. Man muß sie neben einander legen und schnell anfertigen, damit sie warm zum Nach-tisch kommen.

**41. Arme Ritter.** Für 25  $\text{S}$  frisches Weißbrod schneidet man in fingerdicke Scheiben, zerschlägt 6 Eier mit einer Ruthe, nimmt 1 Liter Milch, 1 Eßlöffel voll Zucker, ein bißchen Salz, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, und rührt Alles gut durch; weicht dann jedes Stück Brod darin, legt es auf eine Schüssel, damit es gut durchweicht, und setzt eine Pfannkuchenpfanne mit Butter auf's Feuer; ist diese hellgelb, legt man die Scheiben Brod hinein, läßt sie auf langsamem Feuer an beiden Seiten hellgelb braten und legt sie neben einander auf eine Schüssel, streut Zucker und Caneel darüber und belegt sie mit Johannisbeer-Gelée.

**42. Pfannkuchen mit Johannisbeer-Gelée.**  $\frac{1}{2}$  kg Mehl rührt man mit kalter Milch zu einem dicken Teig, und giebt 8 Eier, sowie Salz nach Geschmack dazu; rührt es dann gut durch, und giebt noch so viel Milch dazu, daß der Teig dünn genug wird; setzt darauf eine Pfanne mit Butter zu Feuer, gießt, wenn diese geschmolzen, von dem Teig hinein, und läßt denselben auf langsamem Feuer auf beiden Seiten hellgelb backen; giebt ihn dann auf einen Pfannkuchendeckel, streicht Johannisbeer-Gelée darüber, rollt ihn auf, legt ihn auf eine Schüssel und streut Zucker und Caneel darüber.

**43. Pfannkuchen mit Spinat.** Mit dem Teig verfährt man ebenso, wie in Nr. 42. Sind die Pfannkuchen, welche man nicht zu dick backen muß, gar, so giebt man gut zubereiteten Spinat darüber, klappt sie zusammen, legt sie auf eine Schüssel und giebt sie warm zu Tisch.

**44. Pfannkuchen mit Apfel.** Mit dem Teige verfährt man ebenso, wie in Nr. 42, doch wird das Weiße von den Eiern beim Anrühren zu Schaum geschlagen; darauf setzt man eine Pfanne mit Butter zu Feuer, giebt eine Hand voll geschnippelter Apfel hinein und läßt sie darin gar werden; darauf thut man von dem Teige hinein, und läßt ihn auf langsamem Feuer auf beiden Seiten hellgelb backen; sodann legt man den Pfannkuchen auf eine Schüssel und streut Zucker und Caneel darüber, backt einen zweiten, legt denselben auf den ersten und fährt so fort, bis der Teig alle ist.

**45. Pfannkuchen mit Dickbeeren.**  $\frac{1}{2}$  kg Mehl rührt man mit kalter Milch dick an; giebt dann 10 Eidotter, etwas Caneel, 1 Eßlöffel voll Zucker und ein bißchen Salz hinein; gießt dann so viel Milch dazu, daß der Teig zwei Mal so dick bleibt, wie bei einem gewöhnlichen Pfannkuchen; schlägt darauf das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt denselben zu dem Teig und rührt ihn gut damit durch; thut sodann  $\frac{2}{3}$  Liter Dickbeeren, welche rein gewaschen sind, hinein, und rührt den Teig nicht zu viel, damit die Dickbeeren ganz bleiben. Darauf setzt man eine Pfanne mit Butter zu Feuer, giebt von dem Teig hinein, backt diesen an beiden Seiten hellgelb, legt den Pfannkuchen auf eine Schüssel und streut Zucker und Caneel darüber.

**46. Buchweizen-Pfannkuchen.**  $\frac{1}{2}$  kg Buchweizenmehl rührt man mit  $\frac{2}{3}$  Liter Milch an, giebt 3 Eier und etwas Salz hinein, setzt die Pfanne zu Feuer, giebt dünne Scheiben Speck hinein und läßt sie gut ausbraten; nimmt dann von dem Teig hinzu und backt denselben auf gelindem Feuer auf beiden Seiten braun. Von diesem Teig backt man vier bis fünf Pfannkuchen, und zwar recht fett; statt des Speckes kann man auch frisches Rüböl nehmen.

**47. Pfannkuchen von garen Kartoffeln.** Zu einem kleinen Teller voll heißer garer Kartoffeln, die mit einem Stück Butter, etwa wie ein Ei groß, fein gestampft werden müssen, giebt man 6 Eier und Salz nach Geschmack; setzt dann eine Pfanne mit Butter zu Feuer, giebt den Teig hinein und läßt ihn an beiden Seiten hellgelb backen. Zum Backen nehme man reichlich Butter.

**48. Pfannkuchen von rohen Kartoffeln.** Sind die Kartoffeln geschält und gewaschen, reibt man sie; aus 1 kg drückt man die Masse in eine Kanne, legt die Kartoffeln auf einen Teller, und läßt die Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen; gießt dann das Wasser von dem niedergeschlagenen Mehl ab und frisches Wasser

darauf; rührt es um und läßt es noch 15 Minuten stehen; gießt das Wasser wieder rein ab, thut die ausgedrückten Kartoffeln wieder dazu, giebt 10 ganze Eier, sowie Salz nach Geschmack daran, und rührt es gut durch. Darauf setzt man eine Pfanne mit reichlich Butter zu Feuer, giebt den Teig hinein und läßt ihn auf gelindem Feuer hellgelb backen.

**49. Nührei mit Bückingen.** 8 ganze Eier und 4 Eidotter zerschlägt man mit einer Ruthe, giebt etwas Salz und 12 Eßlöffel voll Milch dazu, und rührt es gut durch; setzt dann eine Pfanne mit reichlich Butter zu Feuer; wenn dieselbe geschmolzen, gießt man die Eier hinein; fängt es an zu kochen, rührt man es mit dem Löffel um, jedoch nicht zu viel, damit die Stücke ziemlich groß bleiben. Dann nimmt man die Bückinge, wischt sie rein ab, schneidet sie am Rücken auf, streicht ein gutes Stück Butter hinein, und läßt sie auf der Rüste, worunter ein wenig Kohlen, braten. Man giebt sie dann mit dem Nührei zu Tisch.

**50. Nührei mit Schinken.** 12 ganze Eier zerschlägt man mit einer Ruthe und giebt 10 Eßlöffel voll Milch und ein wenig Salz dazu; setzt dann eine Pfanne mit Butter zu Feuer, schneidet Schinken in Würfel, und läßt diese in der Butter gar braten; gießt dann die geschlagenen Eier dazu, und rührt es mit einem Löffel, aber nicht zu viel, damit die Stücke etwas groß bleiben. Darauf giebt man es heiß zu Tisch, doch muß man es nicht zu hart werden lassen.

**51. Spiegeleier mit Mettwurst oder Schinken.** Man setzt eine Pfanne mit einem Stück Butter auf's Feuer, legt einen halben Finger dicke Scheiben Mettwurst oder Schinken hinein und läßt sie gar braten; legt sie dann auf eine Schüssel, schlägt ganze Eier in die Pfanne, wobei man vorsichtig sein muß, daß die Eier ganz bleiben; streut dann Salz darüber, begießt sie häufig mit der kochenden Butter und läßt sie auf gelindem Feuer so lange kochen, bis das Weiße gar ist; legt die Eier dann auf die Mettwurst oder den Schinken und giebt sie heiß zu Tisch.

**52. Buchweizen-Buffer.** 1 kg Buchweizenmehl giebt man in eine Kanne; rührt dann 30 gr Gest (Hefen) mit lauwärmer Milch an, giebt 4 Eier dazu, rührt es gut durch und giebt es dann mit etwas Salz zu dem Mehl; darauf rührt man es mit so viel lauwärmer Milch an, daß es ein dicker Teig wird, giebt dann 250 gr rein gewaschener Corinthen hinein und rührt es gut durch; setzt darauf eine Pfanne mit Butter zu Feuer, giebt die Masse hinein und läßt sie auf Kohlen 2 Stunden langsam backen.

**53. Buchweizen-Buffer mit Apfel.** 1 kg Buchweizenmehl giebt man in eine Kanne; rührt dann 45 gr Geseht (Hefen) mit lauwarmer Milch an, giebt 5 Eier und 1 Löffel voll Zucker zu dem Mehl, sowie etwas Salz und die von  $\frac{1}{2}$  Citrone geriebene Schale; gießt dann so viel Milch dazu, daß es ein dicker Teig wird, giebt einen guten Teller voll saurerer, in Würfel geschnittener Apfel dazu und rührt es gut durch; setzt darauf eine Pfanne mit Butter zu Feuer, giebt den Teig hinein und läßt ihn 2 Stunden auf Kohlen langsam backen. Hierzu muß man eine Pfanne nehmen, die recht tief ist. Ist der Buffer zur Hälfte gebacken, so legt man oben Butter darauf und kehrt ihn um; ist er gar, wird er warm gegessen.

## K l ö ß e .

**1. Kalbfleisch-Klöße.** Man sucht aus 750 gr Kalbfleisch Haut und Sehnen heraus und hackt es dann so fein wie möglich; giebt darauf für 5  $\mathcal{D}$  Weißbrod, abgeschält, in Milch geweicht und fest wieder ausgedrückt, hinzu, sowie 1 ganzes Ei, ebenso ein  $\frac{1}{2}$  Ei großes Stück Butter, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack; hackt dann Alles gut durch und macht Klöße nach beliebiger Größe davon. Man giebt diese dann kurz vor dem Anrichten in die Suppe, indem sie nicht zu lange kochen dürfen.

**2. Rindfleisch-Klöße.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg schieres Rindfleisch und hackt es fein; nimmt dann für 10  $\mathcal{D}$  Weißbrod, abgeschält, in Milch durchgeweicht und fest wieder ausgedrückt, 2 kleine Schalotten, fein gehackt, Butter, Muskatblüthe und Salz nach Geschmack; hackt dieses gut durch, thut 1 Löffel voll süßen Rahm dazu, und rollt die Klöße nach beliebiger Größe aus. Kurz vor dem Anrichten läßt man dieselben eben in der Suppe aufkochen.

**3. Klöße von Hühnerfleisch.** Man nimmt das Fleisch einer Hühnerbrust (das Huhn wird vorher in der Suppe halb gar gekocht), hackt dasselbe ganz fein, nimmt für 10  $\mathcal{D}$  Brod, abgeschält, in Milch oder in kalter Bouillon geweicht und fest wieder ausgedrückt, 2 Eidotter, Muskatblüthe, Salz nach Geschmack und ein  $\frac{1}{2}$  Ei großes Stück Butter; hackt dieses gut durcheinander, rollt die Klöße dann aus und läßt sie eben in der Suppe aufkochen.

**4. Klöße von Hühnerfleisch auf andere Art.** Das Fleisch einer Hühnerbrust wird fein gehackt und gestoßen; darauf nimmt man 1 Weißbröckchen, etwas Schenmark, Butter, Salz, 1 Eßlöffel voll Rahm und 3—4 Eidotter, rührt Alles durcheinander, formt es und kocht es.

**5. Hammelfleisch-Klöße (in Bohnen- oder Erbsensuppe.** Aus  $\frac{1}{2}$  kg Hammelfleisch sucht man Haut und Sehnen heraus und hackt es fein; nimmt dann für 10  $\mathcal{D}$  Weißbrod, in Wasser geweicht, 2 Eier, Salz, 2 kleine Schalotten, fein gehackt, etwas geschmolzene Butter und ein bißchen schwarzen Pfeffer; hackt Alles gut durcheinander, rollt Klöße davon, und läßt dieselben ungefähr 15 Minuten langsam kochen.

**6. Schweinefleisch-Klöße (in Bohnen- oder Erbsensuppe.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg schieres, aber nicht zu fettes Schweinefleisch und hackt es recht fein; thut dann für 10  $\mathcal{D}$  Weißbrod, abgeschält, in Wasser geweicht und fest wieder ausgedrückt, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack, 2 Eier und etwas schwarzen Pfeffer hinzu; hackt Alles gut durcheinander, rollt Klöße davon, und läßt sie eine kleine Viertelstunde kochen.

**7. Englische Fleisch-Klöße.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg gehacktes Fleisch, 1 tiefen Teller voll geriebener Kartoffeln, 130 gr ausgelassener Butter, 3 ganze Eier, etwas Muskatblüthe, gestoßene Nelken, Salz, Bouillon oder Wasser, und rührt dies Alles gut durcheinander, formt dann kleine Klöße daraus und kocht dieselben in Fleischbrühe auf.

**8. Leber-Klöße.** Man häutet eine frische Kalbsleber, schneidet alle Sehnen heraus, hackt sie ganz fein und rührt sie durch einen Durchschlag; hierauf rührt man 125 gr Butter zu Schaum, giebt 8 Eidotter, 180 gr geriebenes und in Milch geweichtes Weißbrod, einige ganz fein gehackte Zwiebeln, Nelken, Pfeffer, das von der Hälfte der Eier zu Schaum geschlagene Weiße und Salz hinzu, worauf man dieses alsdann mit der zerührten Leber gut durchmengt; formt dann Klöße daraus, welche man in Wasser gar kocht und dann mit in Butter gebratenen Weißbrodkrumen bestreut. Man giebt die Klöße mit brauner Butter zu Tisch.

**9. Brod-Klöße.** Für 25  $\mathcal{D}$  altes Weißbrod, dünn abgeschält, in Milch geweicht und fest wieder ausgedrückt, wird in eine Kanne gegeben; darauf nimmt man 8 Eier, 125 gr Butter, 1 Theelöffel voll Zucker, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack; rührt Alles gut durch, und läßt es 1 kleine Stunde stehen; will

man dann die Klöße gebrauchen, setzt man sie mit einem Eßlöffel in die Suppe, doch darf diese beim Einsetzen der Klöße nicht kochen; man läßt sie dann über gelindem Feuer einige Minuten kochen.

**10. Brod-Klöße anderer Art.** Für 25  $\text{h}$  altes Weißbrod wird abgeschält, in Milch geweicht und in eine Kanne gegeben; darauf rührt man 125 gr geschmolzene Butter mit dem Brod durch, thut 4 ganze Eier und 4 Eidotter hinein, sowie Muskatblütthe, Salz und Zucker nach Geschmack, und rührt es wieder gut durch. Will man die Klöße benutzen, rollt man sie in Wallnußgröße mit ein wenig Mehl aus und giebt sie in die langsam kochende Suppe; man läßt sie dann eine kleine Viertelstunde kochen.

**11. Eiergrütz-Klöße.**  $\frac{2}{3}$  Liter Milch wird mit 125 gr Butter zu Feuer gesetzt; kocht dieses, giebt man 250 gr Eiergrütze unter beständigem Rühren hinein; darauf rührt man es auf gelindem Feuer, bis es sich im Topfe löst; giebt es dann in eine Kanne, läßt es ein wenig abkühlen, thut Muskatblütthe, Salz und Zucker nach Geschmack daran, sowie 3 ganze Eier und 3 Eidotter; rührt es dann gut durch, und läßt es eine gute halbe Stunde stehen, damit es gut abkühlt; will man die Klöße gebrauchen, setzt man sie mit einem Eßlöffel in die kochende Suppe, und läßt diese einige Minuten in einem bedeckten Topf kochen.

**12. Eierklöße, welche man in Bouillon giebt.** 2 Tassen kräftige Bouillon und 6 Eier werden zusammen auf dem Feuer so lange geschlagen, bis es ganz dick wird, worauf dann Salz und Muskatblütthe nach Geschmack daran gegeben wird. Eben vor dem Anrichten sticht man diese Klöße mit einem Löffel ab und giebt sie in die Terrine, gießt dann die kochende Bouillon schnell darauf und deckt einen Deckel darüber, damit die Klöße nach oben kommen.

**13. Kartoffel-Klöße.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg geriebene Kartoffeln, welche den Tag vorher gekocht sind, 125 gr geschmolzene Butter, 5 Eier, Muskatblütthe, Salz und Zucker nach Geschmack, und rührt dies Alles gut durcheinander; kurz vorher, ehe man dann die Klöße gebraucht, giebt man 125 gr Mehl hinein, rührt sie gut, rollt sie in der Größe einer Wallnuß mit Mehl aus und giebt sie in die kochende Suppe; läßt sie dann 5 Minuten in einem halb zugedeckten Topfe kochen.

**14. Kartoffel-Klöße anderer Art.** Man nimmt einen kleinen Teller voll heißer Kartoffeln, giebt reichlich 125 gr Butter hinein, und stampft dies so fein wie möglich; thut dann Muskatblütthe, Salz, Zucker und 6 ganze Eier dazu; rührt dies Alles

gut durch und läßt es so lange stehen, bis es völlig abgekühlt ist; giebt dann 2 Eßlöffel voll Mehl hinein, und setzt die Klöße mit einem Löffel in die kochende Suppe; darauf läßt man sie einige Minuten kochen.

**15. Kartoffel-Klöße anderer Art.** Man nimmt rohe, geriebene Kartoffeln und drückt sie durch ein Tuch, damit sie ohne Klöße sind; dann nimmt man auf 1 kg Kartoffeln 6 ganze Eier, ein Stück geschmolzener Butter, so groß wie ein Ei, etwas gehacktes Nierenfett oder Dachsenmark, gestoßene Muskatblüthe und Salz nach Geschmack. Eben, bevor man die Klöße kochen will, nimmt man eine Untertasse voll fein in Würfel geschnittenen Weißbrodes, welches man in Butter und Zucker tüchtig gebraten hat, sowie 250 gr feinen Mehles, formt Klöße von der Größe einer Overtasse daraus, legt dieselben in kochendes Wasser, deckt den Topf zu und läßt sie langsam kochen, bis sie gar sind. Man giebt dieselben bei einem Braten oder einer Braten-Sauce zu Tisch.

Das ausgedrückte Wasser läßt man einen Tag stehen, gießt die Klöße herunter, giebt klares Wasser darauf, und rührt es um; man wiederholt dasselbe mehrere Male, legt den Bodensatz auf Papier, läßt es trocknen und benutzt es zu Sauce oder als Stärke.

**16. Abgerührte Klöße.**  $\frac{2}{3}$  Liter Milch werden mit 150 gr Butter zu Feuer gesetzt; kocht dieses, rührt man 375 gr Mehl, aber vorsichtig, auf gelindem Feuer und zwar so lange, bis es sich vom Boden löst; darauf giebt man es in eine Kanne, läßt es ein wenig abkühlen, thut 6 ganze Eier, etwas Salz, Muskatblüthe und Zucker hinein, rührt es gut durch und läßt es völlig abkühlen. Will man die Klöße gebrauchen, setzt man sie mit einem Löffel in die kochende Suppe.

**17. Abgerührte Klöße anderer Art.**  $\frac{2}{3}$  Liter Wasser und 125 gr Butter setzt man auf's Feuer und rührt, wenn es kocht, 250 gr Mehl dazu; löst es sich vom Boden, so nimmt man es vom Feuer und läßt es etwas abkühlen; dann rührt man 5 Eier hinein, und nimmt Salz, Zucker und Muskatblüthe nach Geschmack. Darauf setzt man die Klöße in die kochende Suppe und läßt sie einige Minuten im offenen Topf kochen.

**18. Abgerührte Klöße anderer Art.**  $\frac{1}{6}$  Liter Milch, 125 gr Butter und das Weiße von 6 Eiern setzt man zusammen auf's Feuer, rührt es beständig mit einem Löffel, bis vor dem Kochen, giebt dann 125 gr Mehl dazu und rührt es so lange, bis es sich vom Boden löst, nimmt es vom Feuer, läßt es ein

wenig abkühlen, giebt dann die 6 Eidotter, Muskatblütthe, Salz und Zucker nach Geschmack daran, rührt es damit gut durch, setzt es mit einem Löffel in die kochende Suppe, und läßt die Klöße dann 10 Minuten langsam kochen.

**19. Sago-Klöße.** 270 gr Perlsgago setzt man mit reichlich  $\frac{2}{3}$  Liter Milch auf Kohlen und läßt ihn langsam weichen; fängt er an steif zu werden, so giebt man 125 gr Butter hinein und rührt ihn auf gelindem Feuer, bis er sich vom Boden löst; setzt ihn dann vom Feuer und läßt ihn etwas abkühlen; darauf giebt man 3 ganze Eier und 3 Eidotter, etwas Salz, Muskatblütthe und Zucker hinein, rührt es gut durch und läßt es stehen, bis es völlig abgekühlt ist; während man die Klöße in die Suppe setzt, darf diese nicht kochen; später aber läßt man sie einige Minuten in offenem Topfe kochen.

**20. Reismehl-Klöße.** 1 Liter Milch und 125 gr Butter setzt man zusammen auf's Feuer; kocht dieses, giebt man 250 gr Reismehl hinein und läßt es auf gelindem Feuer gar kochen; setzt es dann vom Feuer und läßt es abkühlen, giebt 4 Eier und 4 Eidotter, Zucker, Salz und Muskatblütthe nach Geschmack daran, rührt Alles gut durch und läßt es völlig abkühlen; darauf setzt man die Klöße in die kochende Suppe und läßt sie einige Minuten darin kochen.

**21. Zwiebacks-Klöße.**  $\frac{1}{3}$  Liter Milch setzt man mit 60 gr Butter zu Feuer und läßt es eben warm werden; giebt dann für 20  $\delta$  kleine, fein gestoßene Zwiebäcke dazu, rührt es gut durch und thut etwas Salz, Zucker, Muskatblütthe und 4 ganze Eier hinzu; rührt es durch und läßt es eine gute Viertelstunde stehen; darauf setzt man die Klöße in Kalbfleisch- oder Hühnersuppe, die beim Einsetzen derselben aber nicht kochen darf; später aber läßt man sie einige Minuten langsam kochen.

**22. Reis-Klöße in klarer Bouillon.**  $\frac{1}{2}$  kg Reis wäscht man rein ab, setzt ihn mit  $\frac{2}{3}$  Liter Wasser und  $\frac{2}{3}$  Liter Bouillon zu Feuer, thut ein Stück Butter, wie ein Ei groß, hinein und läßt ihn langsam gar und steif kochen, worauf man Muskatblütthe und Salz nach Geschmack daran giebt; der Reis darf nicht zu viel gerührt werden, weil er ganz bleiben muß; man nimmt dann eine Kanne oder Obertasse, spült dieselbe mit Wasser aus und giebt den Reis heiß hinein, läßt ihn eine kleine Viertelstunde stehen, kehrt ihn dann auf einer Schüssel und giebt ihn bei der Bouillon zu Tisch.

**23. Holsteiniſche Klöße (welche man zu gekochtem Obst giebt).** Für 50  $\delta$  altes Weißbrod wird dünn abgeschält,

in Milch geweicht, fest ausgedrückt und in eine Kanne gegeben; dazu thut man 250 gr geschmolzener Butter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, Zucker und Salz nach Geschmack, 12 ganze Eier und 12 Eidotter, rührt dies Alles gut durcheinander und läßt es 1 gute Stunde stehen; darauf setzt man ein Stück Butter in einer Pfanne auf's Feuer und läßt sie hellgelb werden, giebt für 10  $\mathcal{D}$  Semmel, in kleine Würfel geschnitten, hinein, streut 1 Löffel voll feinen Zuckers darüber, und läßt es auf gelindem Feuer hellbraun braten; sodann giebt man es zu der Masse und rührt es durch; setzt dann einen Topf mit Wasser zu Feuer, mit etwas Salz, und schäumt es, wenn es kocht; darauf rollt man die Klöße nach beliebiger Größe aus, giebt sie in das kochende Wasser und läßt sie 10 Minuten darin kochen; nimmt sie dann heraus und legt sie auf eine Schüssel, oder legt sie auf angerichtetes Obst und streut Zucker und Caneel darüber.

**24. Holsteinische Klöße anderer Art.** Man giebt für 25  $\mathcal{D}$  altes geriebenes Weißbrod und  $\frac{1}{2}$  kg geriebener Kartoffeln zusammen in eine Kanne, thut 250 gr geschmolzener Butter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 60 gr Zucker, etwas Salz und 8 ganze Eier hinzu, und rührt dies Alles gut durch; hierauf nimmt man 250 gr rein gewaschener Corinthen, rührt es wieder gut durch und läßt es 1 Stunde stehen. Mit dem Kochen und Anrichten der Klöße verfährt man wie in Nr. 22. Man kann dieselben auch mit einem Löffel einsetzen.

**25. Baiertische Klöße.** Man rührt 125 gr Butter kalt zu Schaum, giebt nach und nach 4 Eier, einige fein geriebene, halb gar gekochte gelbe Wurzeln dazu, und rührt mit geriebenen Kartoffeln, Weißbrod, gestoßener Muskatnuß, Muskatblüthe und etwas Salz Alles gut durcheinander, woraus man Klöße formt, die man in der Suppe kochen läßt.

**26. Mehl-Klöße.** Man giebt 1 kg Mehl in eine Kanne; zerrührt 30 gr Gest mit lauwarmen Milch und 4 Eiern, läßt  $\frac{1}{3}$  Liter Milch mit 125 gr Butter lauwarm werden, und giebt Alles zu dem Mehl, mit ein bißchen Salz; hiervon bereitet man dann einen Teig, legt denselben auf den Tisch und knetet ihn recht vorsichtig durch; darauf rollt man die Klöße, zweimal so groß wie ein Ei, mit Mehl aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett oder Kuchenbrett und stellt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde an einen warmen Ort, damit sie aufgehen; giebt sie hierauf in kochendes Wasser, worin man etwas Salz gegeben, und läßt sie darin 5 Minuten kochen; kehrt sie dann mit einem Schäumer um und läßt sie wieder

5 Minuten kochen; darauf nimmt man sie mit einem Schäumer heraus und zieht sie so schnell wie möglich mit einer Gabel oben etwas auseinander.

**27. Mehl-Klöße anderer Art.** Man giebt 1 kg Mehl in eine Kanne, setzt  $\frac{1}{2}$  Liter Milch mit 125 gr Butter zu Feuer und läst sie lauwarm werden, rührt 30 gr Gest mit lauwarmer Milch an und 4 ganzen Eiern, und giebt dann beides zu dem Mehl; nimmt dann noch die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale, etwas Salz und 125 gr rein gewaschener Corinthen, und bereitet dann hiervon einen festen Teig. Mit dem Rollen und Kochen verfährt man wie in Nr. 26.

## S a u c e n .

**1. Kirsch-Sauce.** Man setzt 125 gr Perl-Sago mit kaltem Wasser zu Feuer, thut einige Stücke Caneels hinein, läst ihn dann auf langsamem Feuer sich auflösen, und giebt  $\frac{2}{3}$  Liter Kirchsafft, 1 in Scheiben geschnittene Citrone und Zucker nach Geschmack daran; darauf läst man es einige Minuten langsam kochen, rührt es durch einen Durchschlag, setzt es hin und läst es erkalten.

**2. Sauce von getrockneten Kirschen.** Die Kirschen werden in einem Mörser fein gestoßen, mit reichlich kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam gekocht; darauf gießt man sie durch ein Sieb, läst sie gute 15 Minuten stehen und klärt sie vorsichtig in einer Casserole ab; hierauf giebt man trocknen Perl-Sago, Citronenscheiben und einige Stücke ganzen Caneels hinein, und rührt es so lange auf dem Feuer, bis es kocht; läst es dann noch ungefähr 15 Minuten langsam kochen, und giebt Zucker nach Geschmack daran.

**3. Kirsch-Sauce anderer Art.** Man nimmt frische, schwarze Kirschen, und läst dieselben in reichlich Wasser mit einem Stück Caneels und so viel Zucker, daß es süß genug ist, gar kochen; dann nimmt man die Kirschen heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb, läst dieselbe 15 Minuten stehen, klärt sie dann in einer Casserole ab, giebt 1 in Scheiben geschnittene Citrone hinein, setzt es auf's Feuer und läst es kochen; darauf giebt man so viel mit Wasser angerührte Stärke daran, daß die Sauce eben wird, und läst es dann noch einige Minuten langsam kochen.

**4. Himbeer-Sauce.** Man setzt Himbeersaft und Wasser zu gleichen Theilen zu Feuer, giebt die von 1 Citrone dünn abgeschälte Schale und einige Stücke Caneels daran, läßt es ein wenig kochen, und giebt dann so viel mit Wasser angerührte Stärke dazu, daß es eine ebene Sauce wird; darauf läßt man es gut durchkochen und giebt Zucker nach Geschmack daran.

**5. Johannisbeer-Sauce.** Man setzt 3 Theile Johannisbeersaft und 1 Theil Wasser zu Feuer, und giebt die Schale von 1 Citrone, sowie Zucker nach Geschmack daran; kocht es, so giebt man so viel mit Wasser angerührte Stärke dazu, daß die Sauce eben wird, und läßt es einige Minuten kochen.

**6. Johannisbeer-Sauce mit Sago.** Man setzt 125 gr Sago mit Wasser auf's Feuer und läßt ihn langsam sich auflösen; man giebt dann etwas ganzen Caneel, 1 in Scheiben geschnittene Citrone und so viel Johannisbeersaft dazu, daß es eine gute Farbe bekommt; darauf läßt man es einige Minuten kochen, thut Zucker nach Geschmack daran und rührt es durch einen Durchschlag.

**7. Bickbeer-Sauce.** Man setzt Perl-Sago mit Wasser zu Feuer und läßt ihn langsam sich auflösen; darauf giebt man so viel Bickbeersaft hinzu, daß es eben genug bleibt; dann thut man 1 in Scheiben geschnittene Citrone, sowie den Saft von 1 Citrone, einige Stücke Caneels und Zucker nach Geschmack daran; läßt es eine kleine Viertelstunde langsam kochen und rührt es durch einen Durchschlag.

**8. Obst-Sauce.** Man nimmt den Saft von eingemachten Zwetschen, Birnen, Aprikosen u. dergl. Früchten mehr; giebt dann eben so viel Wasser dazu, als man Saft hat; setzt es zu Feuer, giebt reichlich Citronenscheiben hinein und läßt es kochen; thut dann so viel mit Wasser angerührte Stärke hinzu, daß die Sauce eben wird. Man kann statt der Stärke auch Perl-Sago nehmen, doch muß man denselben vorher langsam in Wasser auflösen.

**9. Hagebutten-Sauce.** Man nimmt eingemachte Hagebutten, hackt sie ganz fein und setzt sie mit so viel kochendem Wasser zu Feuer, als man Sauce haben will; darauf läßt man es eine kleine Viertelstunde langsam kochen und rührt es durch ein Sieb; giebt dann einige Stücke Caneels und Zucker nach Geschmack daran, und läßt es einige Minuten damit kochen. Wird es nicht eben genug, so kann man auch in Wasser aufgelösten Sago hinein geben.

**10. Sauce von getrockneten Hagebutten.** Die Hagebutten setzt man mit reichlich kaltem Wasser zu Feuer, läßt sie

recht mürbe kochen und rührt sie durch einen feinen Durchschlag; darauf setzt man sie mit eben so vielem Weißwein, wie man Sauce hat, zu Feuer, thut Citronenscheiben, einige Stücke Caneels und Zucker nach Geschmack daran, und läßt sie eine kleine Viertelstunde langsam kochen.

**11. Schaum-Sauce.** 12 ganze Eier schlägt man in eine Casserole, giebt 1 Flasche Weißwein, etwas ganzen Caneel, 1 in Scheiben geschnittene Citrone und Zucker, so viel, daß es süß genug ist, daran. Darauf setzt man es zu Feuer, schlägt es so lange mit einer Ruthe, bis eben vor dem Kochen, und gießt es schnell in eine Kanne. Man darf die Sauce aber nur kurz vor dem Gebrauch zubereiten.

**12. Apfelsinen-Sauce.** Man setzt etwas weißen Sago auf's Feuer, läßt ihn mit Wasser langsam auflösen, giebt dann so viel Weißwein dazu, daß die Sauce eben bleibt, ebenso die Schalen von 8 Apfelsinen und den Saft; läßt dieses zusammen gut durchkochen, giebt Zucker nach Geschmack daran und läßt es damit eben aufkochen. Die Apfelsinen werden auf Zucker abgerieben.

**13. Apfelsinen-Sauce anderer Art.** 8 Eier und 4 Eidotter und eben so viel Weißwein, als die Eier zusammen ausmachen, sodann von 4 Apfelsinen die Schale, auf Zucker abgerieben, und den Saft setzt man zusammen auf wenig Feuer, giebt Zucker nach Geschmack daran, schlägt es mit einer Schaumruthe, bis vor dem Kochen, und giebt es dann schnell in eine Kanne.

**14. Kalte Apfelsinen-Sauce, welche man zu Fleisch giebt.** 8 Apfelsinen reibt man auf Zucker ab, schabt den Zucker in eine Kanne, giebt  $\frac{1}{6}$  Liter Weißwein darüber und läßt ihn darin auflösen, giebt den Saft von den Apfelsinen, etwas Salz und geriebenen Meerrettig nach Belieben dazu, rührt es damit durch und deckt die Kanne fest zu, da der Meerrettig sonst den Geschmack verliert.

**15. Sauce von Rothwein.** 1 Flasche Rothwein setzt man mit  $\frac{1}{3}$  Liter Wasser auf's Feuer, giebt etwas ganzen Caneel,  $\frac{1}{2}$  in Scheiben geschnittene Citrone, einige Nelken und ein paar bittere Mandeln, welche abgezogen und mit Wein fein gestoßen, hinein, und läßt es einige Minuten langsam kochen; darauf giebt man so viel mit Wasser angerührte Stärke daran, daß die Sauce eben wird; läßt sie dann eben aufkochen und rührt sie durch einen Durchschlag.

**16. Rothe Wein-Sauce mit Sago.** 60 gr Sago setzt man mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt ihn langsam sich auflösen; giebt dann einige Stücke Caneels, 1 in Scheiben geschnittene Citrone und 1 Flasche Rothwein dazu, und läßt es damit gut durchkochen; auch giebt man so viel Zucker daran, daß es süß genug ist. Ist die Sauce zu dick, so kann man sie mit etwas Rothwein oder Wasser verdünnen.

**17. Rothe Wein-Sauce, (welche man zu gekochtem Fleisch geben kann).** Man setzt ein Stück frischer Butter auf's Feuer, giebt etwas Mehl hinein und läßt es durchkochen; dann giebt man 3 Theile Rothwein und 1 Theil Wasser hinein, ebenso einige Citronenscheiben und Zucker nach Geschmack, und schließlich Corinthen, welche man vorher in Wasser gar gekocht hat.

**18. Vanille-Sauce.** 1 Liter Milch setzt man in einer Casserole auf's Feuer, thut einige Stücke Caneels, die von 1 Citrone dünn abgeschälte Schale, 1 Stange Vanille, welche man mit Zucker fein gestoßen hat, hinein, und läßt es 10 Minuten langsam kochen; dann gießt man es durch ein Sieb und giebt so viel süßen Rahm dazu, daß es  $1\frac{1}{3}$  Liter wird; setzt es dann wieder auf's Feuer, zerrührt 1 Theelöffel voll Stärke mit kalter Milch, thut 8 Eidotter hinzu und rührt es gut durch; giebt dann vorsichtig etwas von der kochenden Milch hinzu; giebt die Eier zu der Milch und rührt es beständig mit einer Ruthe, bis vor dem Kochen; darauf giebt man es schnell in eine Kanne, thut Zucker nach Geschmack daran, und rührt es noch einen Augenblick, damit die erste Hitze sich verliert.

**19. Milch-Sauce.**  $\frac{2}{3}$  Liter Milch setzt man in einer Casserole auf's Feuer, thut einige Stücke ganzen Caneels, die von 1 Citrone auf Zucker abgeriebene Schale hinzu, und läßt es 10 Minuten langsam kochen; darauf zerrührt man 1 Theelöffel voll Stärke mit kalter Milch, giebt 8 Eidotter hinzu und  $\frac{1}{3}$  Liter süßen Rahms, rührt es gut durch und giebt es zu der Milch; thut dann Zucker nach Geschmack daran; schlägt es mit einer Ruthe, bis vor dem Kochen, giebt es in eine Kanne und rührt es noch einige Zeit, damit die erste Hitze sich verliert.

**20. Syrup-Sauce.** Man nimmt geräucherten Speck, schneidet ihn in feine Würfel, setzt ihn in einem Topf auf's Feuer und läßt ihn hellgelb braten; thut dann etwas Mehl daran; läßt es gut durchkochen, und giebt so viel Wasser dazu, daß die Sauce eben bleibt; giebt dann Essig und Syrup nach Geschmack daran, und läßt die Sauce 10 Minuten kochen, damit sie recht klar wird.

**21. Saure Bier-Sauce, (welche man bei gekochten Hühnern oder Fischen geben kann).** Man setzt Bouillon zu Feuer und giebt etwas Essig dazu; wenn es kocht, giebt man so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird; dann giebt man einige Citronenscheiben, ein bißchen Muskatblüthe und Zucker, ein Stück frischer Butter und Salz nach Geschmack daran, läßt es gut kochen, und rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab; man muß aber vorsichtig damit umgehen, indem die Eidotter leicht käsen.

**22. Saure Bier-Sauce auf andere Art.** 125 gr Butter und etwa 1 Eßlöffel voll feinen Mehles werden durcheinander gerührt; dazu nimmt man dann 3 Eidotter, den Saft von 1 Citrone, etwas schwarzen, gestoßenen Pfeffer, Muskatnuß und so viel Wasser, bis es eben ist; das Ganze wird auf dem Feuer bis vor dem Kochen mit einer Ruthe geschlagen.

**23. Petersilien-Sauce, (welche man bei gekochten Hühnern giebt).** Man setzt kräftige Bouillon zu Feuer, thut so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, ein Stück frischer Butter, Salz nach Geschmack und Muskatblüthe; läßt es dann gut durchkochen, giebt eine gute Hand voll gehackter Petersilie daran und läßt es eben damit aufkochen.

**24. Meerrettig-Sauce.** Man setzt für 10 ℔ altes, abgeschältes und in kleine Stücke geschnittenes Weißbrod mit 1 Liter kräftiger Bouillon in einem Topf auf's Feuer, und läßt es gut durchkochen; dann giebt man 125 gr Corinthen, welche vorher in Wasser gar gekocht sind, ein gutes Stück Butter, etwas Zucker und eine gute, gehäufte Untertasse voll Meerrettig, welchen man beim Reiben mit Essig durchsprengen muß, hinein; man läßt den Meerrettig in der Sauce eben aufkochen und deckt den Topf fest zu, damit es nicht die Kraft verliert.

**25. Senf-Sauce zu Rindfleisch.** Eine Untertasse voll fein gehackter Zwiebeln läßt man in einem Topfe mit Butter gar kochen und giebt so viel kräftige Bouillon darauf, wie man Sauce haben muß; darauf nimmt man so viel gebranntes Mehl, daß die Sauce eben wird, 2 Eßlöffel voll Senf, 1 Theelöffel voll Zucker, Salz nach Geschmack; und läßt dann Alles gut durchkochen. Man kann statt gebrannten Mehles auch einen halben Eßlöffel voll Mehl zu den Zwiebeln geben; und läßt es gut durchkochen, ehe die Bouillon dazu kommt.

**26. Sardellen-Sauce.** Man nimmt so viel kräftige Bouillon, als man Sauce haben will, giebt dann so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce recht eben wird, und läßt

es einige Minuten langsam kochen; giebt ein gutes Stück frischer Butter und 250 gr Sardellen, rein gewaschen, von den Gräten gezogen und fein gehackt, hinein, und läßt es damit eben aufkochen.

**27. Braune Sauce zu gekochtem Rindfleisch.** Man nimmt ein Stück Rindfleisch von 5 bis 6 kg und schneidet ungefähr  $\frac{1}{2}$  kg schieres Fleisch davon ab; das Uebrige schneidet man in Stücke, setzt es mit Butter zu Feuer und läßt es recht braun werden; darauf giebt man es in einen Topf, und gießt so viel Wasser darauf, daß es reichlich bedeckt ist; thut dann einige kleine Zwiebeln, 1 kleine Knolle Sellerie, einige Petersilien- und gelbe Wurzeln und etwas Salz hinein, und läßt Alles so lange kochen, bis das Fleisch recht gar ist; gießt es dann durch ein Sieb und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen; nimmt das Fett rein ab, klärt die Bouillon in einer Casserole vorsichtig ab, damit der niedergeschlagene Satz zurückbleibt, und setzt sie zu Feuer; wenn sie kocht, giebt man so viel braun gebranntes Mehl hinein, daß die Sauce recht eben wird. Von dem zurückgelassenen Rindfleisch macht man Fleisch-Klöße, welche klein ausgerollt werden; giebt Champignons, Morcheln und Trüffeln, zusammen eine Hand voll, rein gewaschen, gleich mit in die Bouillon und läßt sie darin gar kochen;  $\frac{1}{2}$  kg Saucissen läßt man in der Bouillon halb gar kochen, nimmt sie heraus und schneidet sie in Stücke; giebt dann Klöße und Saucissen wieder in die Sauce und läßt sie langsam darin gar kochen; 250 gr Kastanien kocht man in Wasser gar, zieht sie ab, schneidet sie in der Mitte durch und giebt sie mit in die Sauce; kleine abgeschälte Zwiebeln höhlt man in der Mitte etwas aus, füllt sie mit dem Klößenteig und giebt sie auch mit in die Sauce; darauf läßt man Alles 5 Minuten langsam darin kochen, und giebt noch 60 gr rein gewaschener, ausgegräteter, fein gehackter und in Butter durchgeschwitzter Sardellen, sowie 1 Eßlöffel voll Kräutereffig und 1 Theelöffel voll Soya hinein.

**28. Weiße Sauce zu gekochten Hühnern.** Man nimmt so viel kräftige Kalbfleisch-Bouillon, worin einige Petersilienwurzeln gar gekocht sind, wie man Sauce haben will, und giebt so viel weiß gebranntes Mehl hinein, daß die Sauce eben wird; schneidet dann gar gekochte Kälberzungen in dünne Streifen und thut sie in die Bouillon, giebt sodann kleine Klöße von Kalbfleisch, einige Citronenscheiben, etwas Muskatblüthe, ein Stück frischer Butter und Salz nach Geschmack hinein, und läßt es einige Minuten langsam kochen; schließlich giebt man noch 1 Eßlöffel voll Cappern dabei.

**29. Eine Sauce zu Wildschwein.** 2 bittere Orangen werden fein geschält, in kleine, längliche Stücke geschnitten und 15 Minuten in Wasser gekocht mit 2 Theelöffel voll Senf; darauf wird dasselbe mit Bouillon angerührt; sodann nimmt man ungefähr 250 gr Johannisbeer-Gelée und  $\frac{1}{2}$  Liter Rothwein, läßt den Wein kochen, und thut die Sauce mit den abgekochten Orangenschalen hinzu. Dieselbe wird kalt zu Tisch gegeben.

**30. Krebs-Sauce.** Man nimmt kräftige Kalbfleisch-Bouillon und giebt so viel weiß gebranntes Mehl hinein, daß die Sauce eben wird; darauf giebt man gekochte, in Stücke geschnittene Kalbsmidder, kleine Kalbfleisch-Klöße, 1 Löffel voll Krebsbutter und das Fleisch aus den Krebschwänzen hinein, sowie Salz nach Geschmack, und läßt dann Alles gut durchkochen. Man kann statt Kalbfleisch- auch Krebs-Bouillon, worin der Abfall der Krebse gekocht ist, nehmen.

**31. Granat-Sauce.** Man nimmt so viel kräftige Kalbfleisch- oder Hühnerfleisch-Bouillon, wie man Sauce haben will; giebt dann weißgebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird; thut gekochte, in kleine Stücke geschnittene Kalbsmidder, einige Citronenscheiben, ein Stück frischer Butter, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack daran, und läßt Alles einige Minuten langsam kochen; giebt dann reichlich ausgemachte Granat hinein, und läßt dieselben eben darin aufkochen.

**32. Sauce à la Tartar, oder tartarische Sauce.** 6 hartgekochte Eidotter werden mit für 20  $\mathcal{H}$  feinem Del in eine Kanne gegeben und mit einem hölzernen Löffel zu einer ebenen Salbe gerührt; dann wird 1 Eßlöffel voll fein gehackter Zwiebeln, 1 do. fein gehackter Petersilie, 1 do. voll Senf, ein bißchen schwarzer Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Zucker, 125 gr rein gewaschener und von den Gräten gezogener, fein gehackter Sardellen zu den Eiern gegeben und so viel Essig, daß die Sauce recht eben bleibt; dieses Alles rührt man durch einen feinen Durchschlag und giebt dann für 20  $\mathcal{H}$  Cappern hinein. Alles, was zu der Sauce kommt, muß so fein gehackt werden, daß beim Durchrühren nur wenig davon zurückbleibt.

**33. Sauce à la Tartar, oder tartarische Sauce anderer Art.** 8 rohe Eidotter rührt man mit für 25  $\mathcal{H}$  feinem Del zu einer ebenen Salbe; giebt dann 3 Eßlöffel voll Kräutereßig, 2 Eßlöffel voll Senf,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Zucker und etwas ganz fein gehackter Petersilie, sowie ein bißchen gestoßenen schwarzen Pfeffer daran; nimmt 1 guten Eßlöffel voll saueren Gelée, löst

denselben in einer Obertasse in lauwarmem Wasser auf und giebt ihn zu der Sauce mit so viel Essig, daß die Sauce recht eben wird.

**34. Sauce à la Tartar, oder tartarische Sauce anderer Art.** Man rührt 2 rohe Eidotter mit Del und etwas Salz, thut Senf und so viel schwachen Essig dazu, bis die Quantität hinreichend erscheint, und kocht mit 1 kleinen Zwiebel, etwas gestoßenem Pfeffer und Petersiliengrün die Sauce eben.

**35. Mayonnaise-Sauce.** 6 rohe Eidotter rührt man mit 3 Eßlöffel voll feinem Del 15 Minuten lang und giebt so viel Essig dazu, daß dieselbe recht eben ist. Sie eignet sich hauptsächlich zu Fisch-Gerichten und kalten Speisen.

**36. Schwimmende Eute.**  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm, gestoßene Vanille und Zucker werden gekocht; dann wird von 6 Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen und in der Milch durchgerührt; dazu dann noch 1 Eßlöffel voll Stärke und Eidotter; doch darf die Masse nicht stehen bleiben, weil sie leicht gerinnt.

---

## Fleisch-Gerichte,

welche größtentheils zu Gemüse gegeben werden.

---

**1. Kalbfleisch-Karbonade.** Man nimmt die Karbonade, haut die Rippen einen Finger lang, löst den Rücken davon ab, und schneidet die Stücke so, daß an jedem eine Rippe bleibt; zieht die Haut von den Knochen und hakt das Fleisch ganz fein; doch muß man sorgfältig mit dem Hacken umgehen, damit die Rippen nicht von dem Fleische fallen; darauf formt man es mit einem Messer rund und recht dicht zusammen, zerschlägt 1 ganzes Ei, bestreicht die Stücke damit und wendet sie in gestoßenem, mit Salz vermischtem Zwieback; setzt dann Butter in einer Pfanne auf's Feuer und läßt sie hellgelb werden; legt die Karbonade hinein und bratet sie an beiden Seiten hellbraun; doch läßt man sie nicht zu lange braten, damit sie nicht zu gar wird; gießt dann etwas Wasser darunter, richtet sie auf einer Schüssel an, so daß die Rippen in die Mitte kommen, und giebt die Sauce dabei.

**2. Kalbfleisch-Karbonade anderer Art.** Man nimmt recht fette Karbonade, löst den Rücken davon ab, schneidet die Stücke so, daß an jeder zwei Rippen bleiben, löst dann Haut und

Sehnen ab, löst eine Rippe heraus, klopft jedes Stück ganz vorsichtig, damit es ganz bleibt, und spickt es an einer Seite mit geschnittenem Speck recht fein; setzt dann Butter auf's Feuer, läßt sie hellgelb werden, und legt die Karbonade hinein, die erst gespickte Seite nach unten, damit der Speck ein wenig kraus wird; kehrt sie dann wieder um, streut Salz darauf, legt einen Deckel mit Feuer darauf und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam braten, doch muß man sie fleißig begießen; gießt dann noch 1 Löffel voll Soja darunter und läßt sie eben durchbraten. Dann richtet man sie auf einer Schüssel an, gießt etwas Sauce darüber und giebt die übrige dabei.

### 3. Kalbfleisch-Karbonade auf dem Roste gebraten.

Die Einrichtung der Karbonade ist wie bei Nr. 2. Darauf klopft und hackt man sie ein bißchen, bestreicht jedes Stück an beiden Seiten dick mit Butter, nimmt gestoßenen Zwieback, fein gehackte Petersilie und etwas Salz, und kehrt sie darin um; wickelt dann jede Karbonade in ein Stück Papier, legt sie auf den Rost, giebt Kohlen darunter und läßt sie 15 Minuten braten; kehrt sie dann um und läßt sie wiederum 10 Minuten braten; nimmt sie dann aus dem Papier, richtet sie auf einer Schüssel an, und giebt geschmolzene Butter dabei.

### 4. Hammelfleisch-Karbonade.

Man haut die Karbonade so, daß die Rippen einen Finger lang bleiben, und schneidet jedes Stück so, daß eine Rippe daran bleibt; man löst dann die Haut und das Fett davon ab, hackt sie ganz fein, nimmt gestoßene kleine Zwiebäcke, giebt fein gehackte Zwiebeln, gestoßenen Nelkenpfeffer und Salz dazu, und mengt es durch; bestreicht dann die Karbonade mit geschlagenem Ei und wendet sie in dem Zwieback und den Zwiebeln um; setzt dann Butter in einer Pfanne zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt die Karbonade hinein und läßt sie in 15 Minuten an beiden Seiten braun braten. Darauf richtet man sie auf einer Schüssel an, giebt etwas Sauce darüber und die übrige dabei.

### 5. Schweinefleisch-Karbonade.

Von der Karbonade haut man die Rippen so, daß sie fingerlang bleiben; schneidet dann jedes Stück so, daß eine Rippe daran bleibt, wobei man den Speck und die Sehnen so viel wie möglich abschneidet; zieht die Haut von den Rippen, und hackt das Fleisch recht fein; nimmt gestoßenen kleinen Zwieback, giebt etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz dazu, bestreicht die Karbonade mit geschlagenem Ei, und kehrt sie in dem Zwieback um; darauf setzt man eine Pfanne mit Butter zu Feuer, läßt diese hellgelb werden, legt die

Karbonade hinein, und läßt sie langsam gar und hellbraun braten; giebt dann etwas Wasser darunter, richtet sie auf einer Schüssel an, und giebt die Sauce dabei.

**6. Verlorene Karbonade von Rindfleisch.**  $\frac{1}{2}$  kg schieres Rindfleisch wird ganz fein gehackt, für 10  $\mathcal{D}$  altes Weißbrod abgeschält, in Milch geweicht, fest wieder ausgedrückt und zu dem Fleisch gegeben; dazu nimmt man 2 ganze Eier, ein Stück geschmolzener Butter, wie ein Ei groß, und Salz nach Geschmack; hackt dies Alles gut durch und rollt es in Form einer Karbonade aus; bestreicht diese mit geschlagenem Ei und kehrt sie in Mehl und Zwieback, von beidem gleich viel, mit etwas Salz um und läßt sie in hellgelber Butter oder frischem Suppenfett an beiden Seiten hellbraun braten.

**7. Verlorene Karbonade anderer Art.** Aus  $\frac{1}{2}$  kg schierem Rindfleisch und  $\frac{1}{2}$  kg Schweinefleisch sucht man die Sehnen heraus, und hackt beides recht fein; giebt dann für 15  $\mathcal{D}$  abgeschältes Weißbrod, in Wasser geweicht und fest wieder ausgedrückt, 3 Eier und Salz nach Geschmack hinzu und rollt es dann in Form einer Karbonade aus; bestreicht dieselbe mit Ei, kehrt sie in gestoßenem Zwieback mit etwas Salz und gestoßenem schwarzem Pfeffer um, bratet sie in hellgelber Butter braun, und gießt, wenn sie gar ist, etwas Wasser darunter.

**8. Beisteak, welches man bei Gemüse giebt.** Man nimmt das schiere Fleisch aus der Binnenlende oder vom Mürbebraten, schneidet es in dicke Scheiben, klopft es so viel an beiden Seiten, daß es mürbe wird, streut Salz und gemahlene schwarzen Pfeffer darüber; setzt Butter zu Feuer und läßt sie eben braun werden, legt das Fleisch hinein, läßt es auf schnellem Feuer an beiden Seiten braun braten, doch höchstens einige Minuten; denn es muß inwendig mehr roh wie gar sein; gießt dann 1 Eßlöffel voll Soja in die Sauce; richtet es auf einer Schüssel an, giebt etwas Sauce darüber und die übrige dabei.

**9. Beisteak auf andere Art.** Man nimmt recht schieres Rindfleisch aus der Binnenlende, schneidet es in Scheiben, reichlich einen Finger dick, klopft es an beiden Seiten recht mürbe, streut gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz darüber; setzt Butter zu Feuer, läßt sie braun werden, legt das Fleisch hinein und läßt es auf schnellem Feuer an der einen Seite braun werden; giebt dann reichlich geschnittene Zwiebeln darauf, kehrt es um, und läßt die andere Seite auch braun werden; gießt nun etwas Wasser darunter, richtet es auf einer Schüssel an, giebt etwas Sauce darüber und die übrige dabei.

**10. Beefsteak auf andere Art.** Man nimmt schieres Rindfleisch, klopft es recht mürbe, hackt es fein, macht dann die Stücke in beliebiger Größe, aber recht dicht zusammen, und streut Salz und gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber; setzt dann Butter zu Feuer, läßt sie braun werden, und legt das Fleisch hinein; mit dem Braten verfährt man ganz so, wie in Nr. 9; gießt dann 1 guten Löffel voll Soya und 1 guten Löffel voll Kräutereisig in die Sauce, und läßt es damit eben durchbraten.

**11. Fricadellen von gekochtem Rindfleisch.** Man nimmt gekochtes Rindfleisch oder den Abfall vom Braten, sucht Haut und Sehnen heraus und hackt es fein; zu einem tiefen Teller voll gehackten Fleisches nimmt man für 20  $\text{S}$  altes Weißbrod, dünn abgeschält, in Milch geweicht und fest wieder ausgedrückt, 4 Eier, etwas frisches Suppenfett, 1 Zwiebel, recht fein gehackt, etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz nach Geschmack; rührt Alles mit einem hölzernen Löffel gut durch; rollt dann Fricadellen länglich aus und bratet sie in frischem Suppenfett oder Butter braun.

**12. Fricadellen von gekochtem Kalbfleisch.** Man sucht aus dem Fleische Haut und Sehnen sorgfältig heraus und hackt es fein; zu einem Teller voll gehackten Fleisches nimmt man für 15  $\text{S}$  Weißbrod, abgeschält, in Milch geweicht und fest wieder ausgedrückt, 3 Eier und Salz nach Geschmack, sowie ein gutes Stück geschmolzener Butter; rührt dann Alles gut durch, rollt Fricadellen länglich in Form eines Eies, aber etwas flacher, aus, kehrt sie in Mehl und gestoßenem Zwieback um und bratet sie in hellgelber Butter braun.

**13. Kalbfleisch-Fricadellen anderer Art.** Man verfährt damit ganz so, wie in Nr. 12; giebt dann zu der Masse 250 gr Corinthen, welche vorher in Wasser gar gekocht sind, und rührt sie gut durch; nimmt dann eine Pfannkuchenspfanne, giebt Butter hinein, läßt sie hellgelb werden, macht dann aus der ganzen Masse eine runde Fricadelle, legt sie in die Pfanne und läßt sie auf der einen Seite langsam hellbraun backen; giebt sie dann auf eine Schüssel und mit einer gewöhnlichen braunen oder Sauerbraten-Sauce zu Tisch.

**14. Fricadellen von Fischen.** Man sucht das Fleisch von gekochten, kalten Fischen sorgfältig von den Gräten ab und hackt es recht fein; dann nimmt man halb so viel Weißbrod, als man Fischfleisch hat, schält es, weicht es in Milch und drückt es fest wieder aus; zu einem kleinen Teller voll Fischfleisch nimmt man 4 Eier, ein eigroßes Stück geschmolzener Butter, sowie Salz

und Muskatblütthe nach Geschmack; rührt Alles gut durch, bereitet kleine Fricadellen davon, bestreut sie mit Mehl und läßt sie in Butter hellbraun braten.

**15. Fricadellen von Granat (Garneelen).** Man nimmt einen tiefen Teller voll ausgemachter Granat, die ganz fein gehackt werden, für 20  $\text{g}$  altes Weißbrod, welches man dünn abschält, in Milch weicht und fest wieder ausdrückt, 4 ganze Eier, ein gutes Stück geschmolzener Butter, ein bißchen Muskatblütthe und Salz nach Geschmack; hackt dann Alles gut durcheinander, und rollt die Fricadellen klein und länglich aus, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, kehrt sie in gestoßenem Zwieback und Salz um, und bratet sie in Butter braun.

**16. Fricadellen von Kartoffeln.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg gekochter, geriebener Kartoffeln, 4 ganze Eier, ein gutes Stück Butter oder einige Löffel voll frischen Suppenfettes, etwas Muskatblütthe und Salz nach Geschmack, sowie reichlich 125 gr Mehl; rührt dann Alles gut durcheinander; rollt die Fricadellen länglich und etwas platt aus, macht sie mit einem Messerrücken gestreift oder Carrées darauf, bestreut sie mit Mehl und bratet sie in Butter oder frischem Suppenfett braun.

**17. Fricadellen von Kartoffeln auf andere Art.** Zu  $\frac{1}{2}$  kg kalter geriebener Kartoffeln nimmt man 5 Eier, ein gutes Stück Butter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 125 gr rein gewaschener Corinthen, etwas Zucker und Salz, sowie 150 gr Mehl, und rührt Alles gut durcheinander; bereitet dann die Fricadellen wie in Nr. 13, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, kehrt sie in gestoßenem Zwieback, worin man etwas gestoßenen Caneel gegeben hat, um, und bratet sie in Butter hellbraun.

**18. Gebratene Kalbszungen.** Die Kalbszungen werden in Wasser, worin etwas Salz gegeben ist, gar gekocht; man nimmt sie dann heraus und zieht die Haut heiß davon ab; läßt sie dann kalt werden und schneidet sie der Länge nach in der Mitte durch, wenn groß, in vier Stücke; darauf bestreicht man sie mit geschlagenem Ei, kehrt sie in gestoßenem Zwieback, worin man etwas Salz gegeben hat, um, und bratet sie in hellgelber Butter braun.

**19. Gebackene Kalbsfüße.** Man nimmt recht fette Kalbsfüße, läßt sie vom Schlachter abbrühen und zwei Tage alt werden; legt sie dann 2 Stunden, bevor man sie kochen will, in frisches Wasser, und setzt sie in kaltem Wasser und Salz zu Feuer; sind

sie gar, nimmt man sie heraus, läßt sie kalt werden, schneidet sie in der Mitte durch, sucht so viel wie möglich alle Knochen heraus, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, kehrt sie in gestoßenem Zwieback mit etwas Salz um und backt sie in hellgelber Butter braun.

**20. Gebratene Kalbsmidder.** Man läßt die Kalbsmidder, worin etwas Salz gegeben, 10 Minuten kochen; nimmt sie dann heraus, zieht die Haut davon, läßt sie kalt werden, schneidet sie in der Mitte durch, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, kehrt sie in gestoßenem, mit etwas Salz vermischtem Zwieback um und läßt sie in hellgelber Butter braun braten.

**21. Gespickte Kalbsmidder mit einer Krebs-Sauce.** Man nimmt recht große, fette Kalbsmidder, zieht an der einen Seite die Haut ab, spickt sie mit fein geschnittenem Speck, setzt Butter in einer Pfanne zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt die Kalbsmidder hinein, bestreut sie mit Salz und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde braten. Man muß eine recht tiefe Pfanne oder einen kleinen Topf nehmen, worauf man einen Deckel mit Feuer legen kann. Richtet man sie an, gießt man die Krebs-Sauce darüber.

**22. Gebratene Ochsenzungen.** Man nimmt eine frische Ochsenzunge und kocht sie in Wasser mit etwas Salz gar; nimmt sie dann heraus und zieht die Haut gleich heiß ab, worauf man sie erkalten läßt; schneidet sie dann in halbe Finger dicke Scheiben, bestreicht sie mit Ei, kehrt sie in gestoßenem, mit etwas Salz vermischtem Zwieback um und bratet sie in hellgelber Butter braun. Man läßt sie schnell braten, damit sie nicht zu mürbe werden.

**23. Gebackene Frochteulen.** Man nimmt die lebendigen Frösche, zieht sie ab und schneidet die Keulen davon, wäscht diese einige Male, legt sie 15 Minuten in frisches Wasser, nimmt sie heraus und trocknet sie ab; kehrt sie in geschlagenem Ei um, bestreut sie mit gestoßenem und mit etwas Salz vermischtem Zwieback, und backt sie in hellgelber Butter braun.

**24. Gebratene Kalbsleber, welche man zu Gemüse giebt.** Die frische Kalbsleber schneidet man in fingerdicke Scheiben, schneidet die Adern heraus, kehrt sie in Mehl und Salz um und läßt sie in hellgelber Butter braun braten.

**25. Gebratene Kalbsleber auf andere Art.** Man nimmt die frische Leber und schneidet die Adern heraus, schneidet sie dann in fingerdicke Scheiben und kehrt sie in Mehl und Salz um; setzt eine Pfanne mit Butter zu Feuer, läßt die Butter hellgelb werden, legt die Leber hinein, läßt sie an der einen Seite braun braten, giebt reichlich fein geschnittene Zwiebeln darauf,

kehrt die Leber um, und läßt sie langsam gar braten; gießt dann eine Tasse einfachen Bieres daran, läßt sie noch eben damit durchbraten, richtet sie auf einer Schüssel an und gießt die Sauce darüber.

### 26. Gebratene Kalbsleber mit einer saueren Sauce.

Man nimmt eine große Leber, zieht die Haut davon ab und schneidet so viel wie möglich die Adern heraus; nimmt dann Speck, schneidet ihn in fingerlange und fingerdicke Stücke; kehrt ihn in gestoßenem Nelkenpfeffer und Salz um; sticht dann mit einem Messer Löcher in die Leber und steckt den Speck hinein; setzt darauf Butter zu Feuer, läßt sie braun werden, legt die Leber hinein und läßt sie rund umher braun braten; gießt dann so viel Wasser darunter, daß sie knapp bedeckt ist, giebt einige Lorbeerblätter, einige Körner schwarzen und Nelkenpfeffer, fein geschnittene Zwiebeln und Salz nach Geschmack daran, und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde darin kochen; man achte aber darauf, daß sie kurz vor dem Garwerden sich in der Sauce etwas kurz abbratet. Ist die Sauce dann nicht eben genug, so giebt man etwas gebranntes Mehl daran und Essig nach Geschmack.

**27. Kalbsleber auf andere Art.** Mit der Zubereitung der Leber verfährt man wie in Nr. 26. Man setzt sie dann mit reichlich braun gewordener Butter zu Feuer, läßt sie darin halb gar braten, kehrt sie fleißig um, damit sie rund umher braun wird, schneidet einige kleine Zwiebeln daran, gießt so viel Bier darunter, als man Sauce braucht, giebt einige Lorbeerblätter, einige Körner rechten und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack daran, und läßt die Leber darin gar braten.

**28. Gänseleber mit brauner Sauce.** Die Gänseleber wird in Speck und Papier gepackt und in einen Topf mit gelben Rüben, Zwiebeln, etwas Salz und einem bißchen Thymian gelegt; sodann füllt man Suppenfett darauf und läßt dies 1 Stunde braten. Es wird eine braune Sauce mit Klößen und Trüffeln dazu gegeben.

**29. Gebackene Schweinsohren.** Man nimmt die frischen Ohren, schneidet das Dünne davon ab, legt die Stücke eine Nacht in Salz, kocht sie den folgenden Tag in Wasser gar, nimmt sie heraus und läßt sie kalt werden; sind die Stücke zu groß, schneidet man sie in der Mitte durch, bestreicht sie mit Ei, kehrt sie in gestoßenem Zwieback und Mehl, von beiden Theilen gleich, mit Salz vermischt, um, und läßt sie in hellgelber Butter braun backen.

**30. Bratwürste zu braten.** Man setzt Butter zu Feuer und läßt sie hellgelb werden; nimmt dann die Würste (dieselben dürfen aber nicht zu fest gestopft sein), kehrt sie in Mehl und Salz um, legt sie in die Butter und läßt sie darin auf beiden Seiten braun braten; doch dürfen sie nicht zu schnell braten, weil sie leicht bersten; sind sie gar, gießt man etwas einfaches Bier darunter.

**31. Saucissen zu braten.** Die Saucissen kehrt man in Mehl um, legt sie in gelb gewordene Butter und läßt sie langsam an beiden Seiten hellgelb braten; sind sie gar, legt man sie um das dazu bestimmte Gemüse, und giebt sie alsdann zu Tisch.

**32. Frische Mettwürste zu braten.** Man setzt Butter zu Feuer und läßt sie hellgelb werden; legt dann die Würste hinein, damit sie eben braun werden, gießt so viel Wasser darunter, daß sie beinahe bedeckt sind, und läßt sie 45 Minuten langsam braten.

**33. Frische Fleischwürste mit Senf-Sauce.** Man nimmt recht fette Fleischwürste, setzt eine Pfanne zu Feuer, läßt Butter darin braun werden, legt die Würste hinein, und läßt sie an beiden Seiten braun werden; indessen darf man sie nicht auf zu starkem Feuer braten, weil sie sonst leicht bersten; dann gießt man so viel Wasser darunter, daß sie beinahe bedeckt sind, giebt ein wenig Essig und Salz daran, und läßt sie darin gar kochen; man nimmt so viel gebranntes Mehl zur Sauce, daß sie eben wird, und thut so viel Senf daran, daß es gut schmeckt; dann läßt man die Würste noch einige Minuten darin durchkochen. Richtet man sie an, gießt man die Sauce darüber.

**34. Frische Fleischwürste mit Bier zu braten.** Man setzt Butter zu Feuer, legt die Würste hinein, läßt sie an beiden Seiten braun werden, gießt so viel Bier darunter, wie man Sauce braucht, thut einige Körner schwarzen und Melkenpfeffer, sowie Salz nach Geschmack daran, und läßt sie langsam darin gar braten. Beim Anrichten gießt man die Sauce darüber.

**35. Frische Fleischwürste zu braten, welche man bei Gemüse giebt.** Die Würste setzt man mit weißer Butter und etwas Wasser zu Feuer, und läßt sie langsam darin braten, damit sie braun werden, und die Sauce recht eben wird.

**36. Kuller zu braten.** Die Kuller schneidet man in fingerdicke Scheiben, nimmt einen Löffel voll Mehl, giebt 1 Ei und etwas Milch dazu, macht einen dicken Pfannkuchenteig davon, bestreicht jedes Stück Kulle mit dem Teig, legt sie

in braun gewordene Butter, und läßt sie langsam an beiden Seiten braun braten; alsdann legt man sie auf die Schüssel und streut Zucker darüber.

**37. Roth- oder Blutwurst zu braten.** Man schneidet die Würste, wenn sie dünn sind, der Länge nach durch, sonst in fingerdicke Scheiben, setzt Schmalz und Butter zu Feuer, legt die Würste hinein und läßt sie langsam an beiden Seiten braun braten.

**38. Hackwürste zu braten.** Man setzt eine Pfanne mit Schmalz und Butter zu Feuer, legt die Würste hinein, und läßt sie auf gelindem Feuer braun braten.

**39. Zimbale.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg guten Kalbfleisches, die Brust von einem Rükken, stößt beides fein und rührt es mit 30 gr Butter, 2 in Milch geweichten und ausgedrückten Weißbröddchen, 2 Eiern und etwas Muskatnuß zu einer Masse; alsdann thut man noch 50 gr Butter und 2 Eidotter, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen, gut abgerührt hinzu; die Masse wird dann in einer ausgestreuten Form 1 Stunde gekocht. Man giebt eine weiße Sauce mit Trüffeln und Champignons dabei.

**40. Achenie.** Man schneidet 250 gr Rindfleisch, eben so viel Kalbfleisch und Schweinefleisch, Alles ohne Fett, in ganz kleine Stücke, giebt dieselben in einen Topf und thut eine fein geschnittene Zwiebel, etwas gestoßenen Pfeffer, Muskatblüthe, Salz,  $\frac{1}{2}$  Flasche Weißwein und  $\frac{1}{2}$  Flasche Madeira hinzu; darauf setzt man es auf's Feuer und läßt es langsam kochen, jedoch in einem verschließbaren Topf, damit die Kraft nicht verloren geht.

Dieses Gericht eignet sich zum feinen Frühstück für Herren oder auch Abends zur Vorspeise.

## B r a t e n .

**1. Roastbeef.** Man nimmt das dicke Mürbebraten-Stück, welches recht fett und zwei Tage alt sein muß, und klopft es ganz mürbe, doch darf man den Mürbebraten nicht herauslösen; man steckt dann in beide Seiten ganze Nelken; setzt in einem Topf reichlich Butter zu Feuer, legt das Fleisch hinein, streut Salz darüber, läßt es auf schnellem Feuer braun werden, auf langsamem Feuer 2 Stunden braten, und gießt etwas Wasser darunter; legt dann einen

Deckel mit Feuer darauf und begießt den Braten häufig, doch muß man sehr darauf achten, daß die Sauce nicht zu braun wird. Man giebt den Braten mit gebratenen Kastanien oder Kartoffeln zu Tisch.

**2. Roastbeef auf andere Art.** Man nimmt ein Stück Fleisch, wie in Nr. 1; ist dasselbe geklopft, reibt man es rund umher mit Salz und Salpeter ein, legt es in eine Kanne, bestreut es mit gestoßenem schwarzem und Nelkenpfeffer, Lorbeerblättern, Majoran und einigen Nelken; läßt es damit drei bis vier Tage stehen und kehrt es täglich um; darauf setzt man in einem Topf reichlich Butter zu Feuer, legt das Fleisch hinein, läßt es auf schnellem Feuer braun werden und 2 Stunden auf langsamem Feuer braten. Richtet man den Braten an, so begießt man denselben ganz mit Soya, und giebt ihn mit gebratenen Kartoffeln zu Tisch.

**3. Rinderbraten.** Man nimmt das Rippenstück, ohne das Blatt, (doch dürfen die Rippen nicht zu lang bleiben,) löst die Scheeren davon ab und klopft es recht mürbe; setzt dann Butter in einem Topf zu Feuer, legt das Fleisch hinein, streut Salz darauf, und läßt es 2 Stunden langsam braten; auch läßt man große spanische Zwiebeln in der Sauce mit braun braten. Richtet man den Braten an, setzt man die Zwiebeln umher.

**4. Rinderbraten anderer Art.** Man nimmt ein Stück Rindfleisch, wie in Nr. 3, kann jedoch auch ein Mürbebratenstück nehmen; löst dann aber den Mürbebraten heraus, klopft es recht mürbe, wäscht es rein ab, legt es in einen Topf, die obere Seite nach unten, gießt so viel Wasser hinein, daß das Fleisch halb bedeckt ist, streut Salz darüber und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen; auch muß man es gut schäumen; darauf kehrt man es um, streut Salz, einige Körner schwarzen und Nelkenpfeffer, sowie Lorbeerblätter darüber, und läßt es  $1\frac{1}{2}$  Stunde auf langsamem Feuer braten; man muß es fleißig begießen und einen Deckel mit Feuer darauf legen.

**5. Rinderbraten anderer Art.** Man nimmt das dicke Mürbebratenstück, löst den Mürbebraten heraus, haut den Rückenknochen davon und klopft es eine zeitlang, damit es recht mürbe wird, worauf man es in kaltem Wasser rein abwäscht; darauf giebt man es mit reichlich Wasser in einem Suppentopf mit etwas Salz zu Feuer, schäumt es gut und läßt es  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen; nimmt es dann heraus und läßt es erkalten; giebt es dann wieder in eine Bratpfanne, thut frisches Suppenfett darunter, streut Salz darauf, giebt einige Körner schwarzen und Nelkenpfeffer, einige Lorbeer-

blätter,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll geschnittener Champignons und einige kleine Zwiebeln hinein; läßt den Braten dann bei schnellem Feuer braun werden, wobei man besonders auf die Sauce achten muß, daß sie nicht zu braun wird; auch muß man den Braten häufig begießen.

**6. Mürbebraten.** Hat man den Mürbebraten aus dem Fleische gelöst, zieht man die Haut von demselben ab und bespickt ihn mit fein geschnittenem Speck recht fein; setzt dann einen Topf mit Butter zu Feuer und läßt dieselbe braun werden; legt dann den Mürbebraten hinein, doch muß man die bespickte Seite einige Minuten nach unten legen; kehrt ihn dann um, streut Salz darüber, legt einen Deckel mit Feuer darauf, läßt ihn, wenn er groß ist, 1 kleine Stunde braten, und begießt ihn fleißig. 15 Minuten vor dem Anrichten begießt man den Braten mit sauerem Rahm.

**7. Sauerbraten.** Man nimmt die äußere Seite der Keule vom Rindfleisch und löst den Knochen heraus, worauf man sie einige Minuten klopft; schneidet dann den Speck in fingerlange und fingerdicke Stücke, kehrt diese in gestoßenem Melkenpfeffer und Salz um, sticht mit einem Messer Löcher in das Fleisch und steckt den Speck hinein; legt es in eine Kanne, gießt Essig darüber und läßt es einige Tage damit stehen; setzt es dann in einem Topf mit Butter zu Feuer, und läßt es rund umher braun braten; gießt so viel Wasser darauf, daß es bedeckt ist; giebt einige Körner schwarzen und Melkenpfeffer, einige Lorbeerblätter und Zwiebeln darauf, und läßt es  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen; giebt ein gutes Stück Honigkuchen und so viel braun gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, und läßt den Braten völlig damit gar kochen. Wird er angerichtet, siebt man die Sauce durch einen Durchschlag, giebt etwas davon über den Braten und die übrige dabei.

**8. Kalbsbraten.** Man nimmt den Kalbsbraten und schneidet das Bein im Gelenke ab; wenn das Nierenstück daran bleiben soll, muß man unten den Rücken einschneiden; wäscht ihn dann rein und zieht die Haut ab; spickt ihn mit feingeschnittenem Speck recht fein; setzt dann eine Pfanne mit Butter zu Feuer, läßt diese hellgelb werden, und legt den Braten hinein, die Speckseite zuerst nach unten; läßt ihn einige Minuten liegen, damit der Speck kraus wird, kehrt ihn dann wieder um, streut Salz darüber, begießt ihn fleißig und läßt ihn langsam braten. Ein Kalbsbraten im Gewicht von 15 kg muß  $2\frac{1}{2}$  Stunde braten.

**9. Kalbsbraten auf andere Art.** Man nimmt eine Kalbskeule, die 8—9 kg wiegt, läßt den Rücken zusammen und schneidet sie so, daß 3 Rippen an der Karbonade sitzen bleiben;

klopft den Braten dann tüchtig, schneidet die Beine im Gelenke und das Häutige bei der Niere ab, und haut die Rippen so weit ab, daß sie einen Finger lang am Rücken bleiben; zieht nun die Haut ab und spickt den Braten recht fein; setzt eine Pfanne mit reichlich Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt den Braten hinein, die Speckseite zuerst nach unten, läßt den Speck kraus werden, kehrt ihn dann wieder um, streut Salz darüber und läßt ihn bei gutem Feuer 1 Stunde braten; begießt ihn dann ganz mit dickem, saurem Rahm, läßt ihn noch einige Minuten braten und begießt ihn nochmals mit Rahm; man muß aber dabei vorsichtig sein, damit die Sauce nicht verbrennt; auch darf man ihn nicht zu viel mit der Sauce begießen, damit der Rahm nicht wieder herunter geht; man läßt ihn dann noch 15 Minuten braten, damit der Rahm etwas gelb wird.

**10. Fricandos von Kalbfleisch.** Man nimmt einen Kalbsbraten, welcher nicht zu groß ist, löst die Muskeln ganz von den Knochen ab, schneidet sie dann auseinander, klopft jedes Stück ein wenig und bespickt es mit feinem Speck; setzt Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden und legt die Stücke hinein, streut Salz darüber und läßt sie langsam gar braten; giebt dann eben vor dem Garwerden eine kleine Hand voll rein gewaschener und in Stücke geschnittener Champignons hinein; gießt dann ein wenig Bouillon oder Wasser darunter, damit die Sauce recht eben wird.

**11. Kalbfleisch-Kouladen.** Man nimmt einen Kalbsbraten, löst die Muskeln ganz von den Knochen ab, schneidet sie dann in fingerdicke Scheiben, klopft ein jedes Stück, nimmt dann von der angegebenen Masse der Kalbfleisch-Klöße Nr. 1, streicht davon einen halben Finger dick über die Scheiben Kalbfleisch, rollt sie auf, näht sie zusammen, und spickt dann ein Paar Reihen Speck an der einen Seite; setzt Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt die Kouladen hinein, und läßt sie 45 Minuten langsam braten; sind sie gar, gießt man etwas Wasser darunter. Beim Anrichten zieht man die Fäden heraus, und legt die Speckseite nach oben; etwas Sauce giebt man darüber, und die übrige dabei.

**12. Eine mit Brod-Farce gefüllte Kalbsbrust zu braten.** Eine recht große, fette Kalbsbrust wäscht man und trocknet sie mit einem Tuche rein ab; haut dann den Rücken davon, schneidet den Hals ab, löst das Blatt sorgfältig heraus, füllt die Farce hinein, näht die Oeffnung zu, legt die Kalbsbrust auf eine Schüssel und gießt kochendes Wasser darüber, damit sie etwas aufgeht; setzt reichlich Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt die Brust hinein, läßt sie 2 gute Stunden langsam braten, begießt sie aber

fleißig, weil sie leicht berstet; ist sie gar, giebt man etwas Wasser in die Sauce.

**Brod-Farce.** Man giebt für 35  $\text{H}$  altes, dünn abgeschältes, in Milch geweichtes und fest wieder ausgedrücktes Weißbrod in eine Kanne, thut 180 gr geschmolzener Butter, 8 ganze Eier, 30 gr bittere, abgezogene und mit Eiweiß fein gestoßene Mandeln, Zucker und Salz nach Geschmack, sowie 250 gr kleiner Rosinen, die vorher rein gewaschen, dazu; rührt Alles gut durch, läßt es eine kleine halbe Stunde stehen und füllt es dann in die zubereitete Kalbsbrust.

**Brod-Farce anderer Art.** Man nimmt für 35  $\text{H}$  altes Weißbrod, schält es dünn ab und zerschneidet es in feine Würfel; darauf zerschlägt man 8 ganze Eier in eine Kanne, giebt  $\frac{2}{3}$  Liter lauwarmen Milch, 125 gr geschmolzener Butter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, Salz und Zucker nach Geschmack, 250 gr rein gewaschener Corinthen dazu, und giebt nun das Brod hinein; rührt es darauf gut durch, läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, giebt ein Weinglas voll Arrac hinzu, rührt es nochmals gut durch und füllt es in die dazu bestimmte Brust.

**13. Eine mit einer Fleisch-Farce gefüllte Kalbsbrust zu braten.** Mit der Zubereitung der Brust wird ebenso verfahren, wie in Nr. 12.

**Fleisch-Farce.** Aus 1 kg Kalbfleisch sucht man Haut und Sehnen heraus und hackt es recht fein; schält für 25  $\text{H}$  Weißbrod dünn ab, weicht es in Milch und drückt es fest wieder aus, worauf man 4 ganze Eier, 250 gr geschmolzener Butter, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack nimmt; rührt Alles gut durcheinander und füllt es in die dazu bestimmte Kalbsbrust; setzt reichlich Butter zu Feuer, legt die Brust hinein, streut Salz darüber, und läßt sie 2 Stunden langsam braten.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Garwerden giebt man eine kleine Hand voll fein geschnittener Champignons hinein; man muß sie fleißig begießen, weil sie leicht berstet; auch giebt man etwas Wasser an die Sauce.

**14. Eine Kalbsbrust anderer Art zu braten.** Eine Kalbsbrust wird rein gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet; darauf schneidet man das Bein im Gelenke ab, löst den Rücken, die Rippen und das Blatt sorgfältig heraus, und steckt die Oeffnung, woraus das Blatt genommen, mit einem Pröckel wieder zu; setzt sie dann mit Butter oder frischem Bratenfett zu Feuer, streut Salz darüber und läßt sie  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden, je nach der Größe der Brust, langsam gar braten.

**15. Hammelbraten.** Von dem Hammelbraten schneidet man die Carbonade bis an die Niere, sowie das Bein im Gelenke ab; klopft ihn dann tüchtig, damit er mürbe wird, und schneidet die Haut oben eben ein, sowie bei der Niere den Rücken, damit der Braten sich nicht krumm zieht; wäscht ihn dann rein ab und legt ihn in eine Pfanne oder in einen Topf, worin er gebraten werden soll, und gießt so viel Wasser hinein, daß er halb bedeckt ist, streut Salz darüber und läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde damit kochen; kehrt ihn dann um, streut wieder Salz darüber und giebt einige abgeschälte und in Stücke geschnittene Gurken hinein, worauf man ihn 2 gute Stunden langsam braten läßt. Der Braten ist fleißig zu begießen, damit er recht saftig wird.

**16. Hammelbraten auf andere Art.** Mit der Zubereitung des Bratens verfährt man ebenso, wie in Nr. 15; bevor man ihn zu Feuer setzt, sticht man oben in denselben mit einem Messer Löcher, und steckt halbe Schalotten hinein; legt ihn dann in eine Pfanne, giebt so viel Wasser darauf, daß er halb bedeckt ist, streut etwas Salz darüber und läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen; kehrt ihn dann um, streut Salz darauf, und giebt einige Körner schwarzen und Melkenpfeffer, einige Lorbeerblätter, ein Paar Schalotten und einige kleingeschnittene Salzgurken hinein; läßt ihn dann 2 Stunden langsam braten und begießt ihn fleißig. Wird der Braten angerichtet, giebt man die Sauce durch einen Durchschlag.

**17. Hammelkeule auf Sauer zubereitet.** Von einer Keule schneidet man das Nierenstück bis an den Knubben und das Bein im Gelenk ab; so viel wie möglich schneidet man unten an der Keule das Fett davon und klopft sie einige Minuten; nimmt dann eine Kanne, worin die Keule gut liegen kann, giebt einfachen Essig hinein, eine gute Hand voll fein geschnittener Schalotten, etwas schwarzen und Melkenpfeffer und ein gutes Bund Thymian; legt die Keule hinein und läßt sie einige Tage darin liegen, kehrt sie täglich um, oder giebt gleich so viel Essig darauf, daß sie bedeckt ist. Soll sie gebraucht werden, so setzt man Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt die Keule hinein, bestreut sie mit Salz, und läßt sie 2 gute Stunden langsam braten. Ist die Sauce abgebraten, so gießt man statt Wasser von dem Essig, worin die Keule gelegen hat, darunter, sieht aber darauf, daß der Braten reichlich Sauce behält, und begießt ihn auch fleißig. Sollte die Sauce nicht eben genug sein, so giebt man etwas gebranntes Mehl daran.

**18. Hammelkeule wie Wildpret zu bereiten.** Man nimmt eine große Hammelkeule, und macht es mit der Zubereitung

ganz so, wie in Nr. 17; ist die Keule tüchtig geklopft, schneidet man das Fett und die Haut so viel wie möglich rein herunter, und legt sie in eine Kanne, worin sie gut liegen kann; nimmt dann frisches Hammel- oder Schweineblut, gießt so viel Essig dazu, daß es sauer genug ist, und giebt etwas schwarzen und Nelkenpfeffer, einige Lorbeerblätter und eine kleine Hand voll Salbeiblätter dazu; rührt Alles gut durch, legt die Keule hinein, und läßt sie acht Tage darin liegen; man nimmt so viel Blut, daß die Keule ganz bedeckt ist, oder kehrt sie täglich um. Soll sie gebraucht werden, so nimmt man ein reines nasses Tuch, wischt das Blut sorgfältig ab, bespickt sie recht fein und dicht mit Speck; setzt reichlich Butter zu Feuer und läßt sie hellgelb werden, legt dann den Braten, die Speckseite nach unten, hinein, läßt ihn einige Minuten darin liegen und kehrt ihn dann um, streut Salz darüber und läßt ihn 2 Stunden langsam braten; auch muß man ihn recht häufig begießen. 15 Minuten vor dem Anrichten begießt man ihn mit dickem sauerem Rahm, auch noch einige Male mit der Sauce, aber vorsichtig, damit der Rahm nicht von dem Braten herunterläuft; dann muß man noch besonders auf die Sauce achten, und bei Zeiten Wasser darauf gießen, damit sie recht eben wird.

**19. Ein junges Lamm zu braten.** Die Gelenke an den Hinterbeinen schneidet man ein, biegt die Beine zurück und steckt sie an der Keule mit einem kleinen Holzspieß fest; haut die Vorderbeine im ersten Gelenk ein und schneidet den Kopf ab; setzt dann reichlich Butter zu Feuer und läßt sie braun werden, legt das Lamm hinein, bestreut es mit Salz und läßt es 1 gute Stunde langsam braten; begießt es aber recht fleißig. 15 Minuten vor dem Anrichten bestreut man das Lamm mit gestoßenem Zwieback, und begießt es noch einige Male vorsichtig, damit der Zwieback darauf bleibt. An die Sauce gießt man eben vor dem Anrichten 1 Löffel voll saueren Rahm, damit sie recht eben wird.

**20. Schweinsbraten.** Man nimmt einen Schinken, der nicht zu groß ist, haut das Bein nahe vor dem Schinken ab, schneidet die Schwarte ganz herunter, sowie den überflüssigen Speck davon ab, legt ihn in einen Topf oder Pfanne, worin man ihn braten will, und gießt so viel Wasser darunter, daß er reichlich halb bedeckt ist, doch muß man die Speckseite nach unten legen; man läßt ihn 1 kleine Stunde langsam kochen; nimmt ihn dann heraus, legt ihn auf eine Schüssel, steckt oben in den Braten auf der Speckseite reichlich Nelken, legt ihn wieder in den Topf oder in die Pfanne, streut Salz darauf und läßt ihn noch 2 Stunden

langsam braten. Man muß darauf achten, daß die Sauce recht braun wird, aber nicht anbrennt, weil sonst der Braten ganz den Wohlgeschmack verliert.

**21. Schweinsbraten auf andere Art.** Von einem Schinken schneidet man den überschüssigen Speck umher ab, haut das Bein eben vor dem Schinken ab, legt ihn in einen Topf oder in eine Pfanne, worin man ihn braten will, giebt so viel Wasser darauf, daß er reichlich halb bedeckt ist, und läßt ihn 1 gute Stunde kochen; nimmt ihn heraus, legt ihn auf eine Schüssel, zieht die Schwarte herunter, streut etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz darüber, nimmt eine eiserne Elle, welche man glühend heiß gemacht hat, und brennt damit Streifen oder Quarrées über den Braten; legt ihn dann wieder in den Topf, streut Salz darüber und läßt ihn 2 gute Stunden braten. Man kann auch einige Körner schwarzen Pfeffers daran geben.

**22. Schweinswürbebraten.** Man haut die Rippen kurz vor dem Braten ab, und legt denselben in eine Pfanne, die Fleischseite nach unten, gießt Wasser darunter und streut Salz darüber; läßt ihn dann  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, kehrt ihn um, streut wieder Salz darüber und läßt ihn noch  $1\frac{1}{2}$  Stunden langsam braten. 15 Minuten vor dem Anrichten streut man gestoßenen Zwieback darüber, und begießt ihn noch einige Male, aber nicht zu häufig, damit der Zwieback darauf bleibt.

**23. Schweinsrippen zu braten.** Die Rippen knickt man in der Mitte ein, streut Salz darüber und läßt sie eine Nacht damit liegen; am Morgen wäscht man sie rein ab, legt sie in eine Pfanne, die Fleischseite nach unten, gießt etwas Wasser darunter und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde damit kochen; kehrt sie dann um und läßt sie noch 1 gute Stunde braten. 15 Minuten vor dem Anrichten streut man gestoßenen Zwieback, und wenn sie noch nicht salzig genug sind, auch noch etwas Salz darüber.

**24. Gefüllte Schweinsrippen zu braten.** Die frischen Rippen, welche dick ausgelöst werden müssen, knickt man in der Mitte gerade ein, aber vorsichtig, damit man die Rippen nicht ganz durchschlägt; klappt sie dann, die Rippen nach Innen, zusammen, und näht sie zu; doch läßt man oben eine Stelle offen, worin das f. g. Füllsel kommt; wenn dasselbe darin ist, näht man die Stelle zu, und legt die Rippen in eine Pfanne oder in einen Topf, gießt Wasser darunter und streut Salz darüber; darauf läßt man sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, kehrt sie während des Kochens aber einige Male um, und läßt sie langsam gar braten; streut dann auf die Seite, welche oben bleiben soll, 15 Minuten vor dem Anrichten

gestoßenen Zwieback, und begießt sie vorsichtig, damit der Zwieback darauf bleibt; auch muß man auf die Sauce achten, damit sie nicht zu braun wird.

**Füllsel zu den Rippen.** Man nimmt Äpfel, die man schält und schnippelt, und giebt eben so viel Pflaumen, welche man in Wasser mit etwas Zucker halb gar gekocht hat, nachdem sie etwas abgekühlt, dazu, dann so viel Zucker, daß es süß genug ist, und etwas gestoßenen Anis; man mischt dies Alles durcheinander und füllt es in die Rippe, und zwar so viel, daß sie ganz voll ist.

**Füllsel auf andere Art.** Man nimmt Äpfel, schält und schnippelt sie, und eben so viel große Rosinen, welche vorher in Wasser halb gar gekocht sind; dazu giebt man etwas gestoßenen Zwieback, Zucker und gestoßenen Anis nach Geschmack.

**Füllsel mit Kastanien.**  $\frac{1}{2}$  kg Kastanien läßt man in Wasser gar kochen, zieht die Haut davon, und nimmt dann so viel Äpfel, als man zur Füllung der Rippen braucht, sowie Zucker und Anis nach Geschmack.

**25. Ein gefülltes Spanferkel zu braten.** Ein junges Ferkel, das nicht älter als 4 bis 5 Wochen sein darf, schlachtet man 2 Tage vor dem Gebrauch; den Kopf läßt man etwas lang abhauen, schneidet die Beine im Knie ab, löst die Nieren und sorgfältig alle Rippen heraus, doch muß der Rücken darin bleiben; hackt dann 4 kg Schweinefleisch, welches nicht zu fett sein darf, recht fein, und thut für 25  $\text{g}$  altes Weißbrod, das in Wasser oder kalter Bouillon geweicht und fest wieder ausgedrückt, sowie 8 Eier, etwas geschmolzene Butter, Salz und gestoßene Muskatblüthe nach Geschmack hinein; rührt Alles gut durcheinander und füllt es in das Ferkel, näht es vorsichtig zu und schneidet in die Schwarte auf dem Rücken Streifen oder Quarrées hinein; man darf aber nicht zu tief schneiden, weil sonst das Ferkel beim Braten leicht berstet; legt es dann in einen Bratopf oder in eine Pfanne, worin es gerade liegen muß; gießt etwa  $1\frac{1}{3}$  Liter Wasser darunter und bestreut es mit Salz; läßt es 1 gute Stunde kochen und begießt es häufig; läßt es dann 2 Stunden langsam braten, achte aber darauf, daß es überall braun wird; ist es gar, muß man es vorsichtig anrichten. Den Kopf macht man mit einem gebrannten Kork überall schwarz; er wird einen Tag, bevor man ihn benutzen will, in Wasser, worin man etwas Salz, einige Lorbeerblätter, einige Körner Melken- und schwarzen Pfeffer und einige Zwiebeln gegeben hat, gar gekocht; man muß aber darauf sehen, daß man die Ohren nicht beschädigt; ist er erkaltet, so

macht man die Ohren mit Eiweiß naß und beklebt sie mit Goldschaum; in die Augenhöcher steckt man kleine Zwiebeln, welche mit Silberschaum überklebt sind; der Rüssel wird mit Lack roth gemacht, und befestigt man eine Citrone darin, woraus man ein Viertel herausgeschnitten. Ist das Spanferkel angerichtet, so legt man den Kopf wieder daran, sowie um den Hals einen kleinen grünen Kranz, damit man das Abgeschnittene nicht sehen kann.

**26. Hirsch- oder Rehbraten.** Ist ein solcher gehäutet und zerlegt, zieht man vorsichtig die Haut davon ab und spickt ihn mit feingeschnittenem Speck; setzt dann reichlich Butter zu Feuer und läßt sie hellgelb werden; legt den Braten hinein, die gespickte Seite zuerst nach unten; kehrt ihn dann um, streut Salz darüber und läßt ihn sorgfältig braten. 15 Minuten vor dem Anrichten begießt man ihn mit dickem, sauerem Rahm, sorgt aber dafür, daß Braten und Sauce nicht zu braun werden, weil sonst das Ansehen verloren geht. Mit der Zeit des Bratens richtet man sich nach der Größe und dem Alter des Hirsches oder Rehes. Ist dasselbe nicht sehr jung und groß, so läßt man die Keule 3 gute Stunden langsam braten, das Ziemer und die Blätter 2 Stunden.

**27. Eine Keule vom wilden Schwein zu braten.** Man haut das Bein etwas kurz an der Keule ab und schneidet die Schwarte mit dem Speck ganz rein ab; klopft sie tüchtig und bespickt sie mit geschnittenem Speck recht fein; setzt sie mit gelber Butter zu Feuer, streut Salz darüber, und läßt sie 2½ Stunde langsam braten, gießt aber bei Zeiten etwas Wasser an die Sauce, damit sie nicht zu braun wird. Ist der Braten gar, richtet man ihn an, und giebt ihn mit einer Hirsch-Sauce zu Tisch.

**28. Hasen zu braten.** Nachdem der Hase abgehäutet und ausgenommen ist, wäscht man ihn einige Male recht rein; schneidet dann die Vorderbeine ab und das Schloß hinten offen, biegt die Rippen ein wenig ein, damit der Hase eine gute Lage bekommt; von den Hinterbeinen haut man die Pfoten ab und umwickelt das untere Ende mit Papier; schneidet die Gelenke ein, damit man sie gut biegen kann; bindet dann die Beine mit einem Faden zusammen, haut etwas vom Halse ab, schneidet die Rippen bis auf die Hälfte ab, zieht dann die Haut davon, aber sorgfältig, indem sich sehr leicht das Fleisch von dem Rücken löst, und spickt ihn mit feingeschnittenem Speck; die Blätter haut man im zweiten Gelenk in der Mitte ab, zieht die Haut davon und spickt sie ebenfalls; setzt dann Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, und legt den Hasen hinein, die gespickte Seite zuerst nach unten;

nachdem sie einige Minuten gelegen, kehrt man sie um und streut Salz darüber; ist der Hase groß, läßt man ihn 1½ Stunde langsam braten, begießt ihn aber fleißig. 15 Minuten vor dem Anrichten gießt man dicken saueren Rahm darüber, muß aber gut auf die Sauce achten, damit sie nicht zu braun wird. Wird der Hase angerichtet, nimmt man das Papier von den Beinen ab, legt ihn auf eine Schüssel, gießt etwas Sauce darüber, und giebt die übrige dabei.

**29. Enten zu braten.** Sind die Enten gereinigt, wäscht man sie einige Male mit reinem Wasser; spickt sie an der Brust an jeder Seite mit zwei Reihen feinen Specks; setzt dann Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, und legt die Enten hinein, die gespickte Seite zuerst nach unten; läßt sie einige Minuten darin liegen, kehrt sie um, streut Salz darauf und läßt sie 1½ Stunde braten, doch begießt man sie recht fleißig.

**30. Gefüllte Enten zu braten.** Nachdem die Enten bis auf das Ausnehmen gereinigt sind, haut man die Flügel bis zum ersten Gliede ab, schneidet sie auf dem Rücken der Länge nach auf und löst das Fleisch sorgfältig von dem Gerippe herunter, legt sie einige Minuten offen hin und bestreut sie ein wenig mit Salz, füllt dann die Fleisch-Farce hinein und näht sie wieder zu; spickt sie an der Brust mit feinem Speck; setzt Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, und legt die Enten hinein; streut Salz darüber, und begießt sie fleißig; man läßt sie 2 Stunden langsam braten.

**Fleisch-Farce.** Man rechnet auf 1 Ente 750 gr schieres Rind- und Schweinefleisch, von beiden Theilen gleich viel; beides hackt man recht fein; sodann nimmt man für 10  $\mathcal{D}$  altes Weißbrod, welches dünn abgeschält und in kalter Bouillon oder Wasser geweicht und fest wieder ausgedrückt ist, 2 ganze Eier und Salz nach Geschmack; rührt dies Alles gut durcheinander und füllt es in die Ente.

**31. Rükken zu braten.** Sind die Rükken gepflückt und ausgenommen, wäscht man sie einige Male mit kaltem Wasser, spießt sie auf und spickt sie fein; setzt dann Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, und legt die Rükken hinein, streut Salz darüber, und läßt sie, wenn sie groß sind, 1 Stunde braten, auch begießt man sie recht fleißig. Richtet man sie an, so zieht man den Spieß heraus, womit sie aufgespießt sind.

**32. Back-Sähnel.** Man nimmt Rükken, die nicht zu groß sind; nachdem sie gereinigt und ausgenommen, wäscht man sie einige Male mit kaltem Wasser, schneidet den Hals ab, löst die

Flügel sorgfältig aus dem Gliede heraus, wobei man indessen die Brust nicht beschädigen darf; schneidet sie dann in der Mitte der Länge nach durch und legt sie auf eine Schüssel, die innere Seite nach oben, belegt sie überall mit Citronen- und Zwiebelscheiben, und läßt sie 1 Stunde damit stehen; rührt Eidotter mit Citronensäure an, und rührt es einige Minuten, damit es eben wird; nimmt dann die Citronenscheiben und Zwiebeln herunter, bestreicht sie mit dem Eidotter und kehrt sie in gestoßenem Zwieback, welcher mit etwas Salz und abgeriebener Citronenschale vermischt ist, um; setzt einen Topf mit so viel Butter zu Feuer, daß die Rücken darin schwimmen können; läßt die Butter hellgelb werden, legt die Rücken hinein und läßt sie darin gar kochen, wozu ungefähr 45 Minuten erforderlich sind; doch muß man darauf sehen, daß sie hellgelb werden; beim Einlegen in den Topf, legt man die offene Seite nach oben. Sollen die Rücken gebraucht werden, richtet man sie auf einer Schüssel an, legt die offene Seite nach unten und giebt sie mit der Sauce zu Tisch.

**33. Kapannen zu braten.** Man muß die Kapannen 2 Tage vor dem Gebrauche schlachten; sind sie gereinigt und ausgenommen, wäscht man sie recht sauber, legt ein Tuch auf die Brust und klopft diese mit einem s. g. Fleischklopfen nieder, spickt sie dann auf, und spickt die Brüste und Keulen recht fein mit Speck; setzt sie dann mit kalter Butter zu Feuer und salzt sie gehörig; sind sie groß, müssen sie 2 $\frac{1}{2}$  Stunde langsam braten, doch darf man sie nicht zu braun braten lassen; am besten werden sie in einem Brattopf, indem man darauf nach Belieben Feuer legen kann.

**34. Gefüllte Kapannen zu braten.** Mit der Zubereitung verfährt man ebenso, wie in Nr. 33. Hat man sie gespickt, füllt man die Farge in die Oeffnung, wo der Kropf herausgenommen ist, und näht dieselbe zu; setzt dann Butter zu Feuer, die man hellgelb werden läßt, und legt die Kapannen hinein, streut Salz darüber und läßt sie 2 kleine Stunden braten; wird der Kropf beim Braten zu braun, so legt man ein Stück Papier darauf, weil derselbe sonst leicht berstet; beim Anrichten muß man den Faden herausziehen, womit der Kropf zugenäht ist.

**Farge.** Man nimmt für 5  $\mathcal{H}$  altes Weißbrod, welches dünn abgeschält, in Milch geweicht und fest wieder ausgedrückt wird, 2 ganze Eier, etwas Zucker, Salz und gestoßene Muskatblüthe, eine kleine Hand voll rein gewaschener Corinthen und ein bißchen geschmolzener Butter; rührt dies Alles gut durcheinander und füllt es dann in die Kapannen.

**35. Puter zu braten.** Man muß den Puter 4 bis 5 Tage vor dem Gebrauch schlachten; nachdem er ausgenommen und einige Male sauber gewaschen, legt man ihm ein Tuch auf die Brust und klopft ihn eine gute Viertelstunde, damit er recht mürbe wird, spießt ihn auf und bespickt Brust und Keulen recht fein mit Speck; die Deffnung, wo der Kropf herausgenommen ist, füllt man mit einer Brod-Farze und näht sie sorgfältig wieder zu; setzt dann Butter auf's Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt den Puter hinein und läßt ihn 3 Stunden langsam braten, muß ihn aber recht fleißig begießen, da er nur hellgelb werden darf. 1 Stunde vor dem Garwerden muß man auf den Kropf ein Stück dickes Papier legen, weil er sonst leicht berstet. Am besten bratet man den Puter in einem Brattopf, indem man auf diesen beliebig Feuer legen kann. Richtet man den Puter an, zieht man die Fäden, womit er aufgespießt ist, sowie auch den Faden aus dem Kropfe sorgfältig heraus.

Farze. Für 20  $\text{L}$  altes Weißbrod schält man dünn ab, weicht es in Milch und drückt es fest wieder aus; giebt dann 125 gr geschmolzener Butter, 45 gr süße und 15 gr bittere, abgezogene und mit Eiweiß fein gestoßene Mandeln, 6 ganze Eier, 125 gr rein gewaschener Corinthen, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, gestoßene Muskatblüthe, und Salz und Zucker nach Geschmack hinzu; rührt dies Alles gut durcheinander und füllt es dann in den Puter.

**36. Gans zu braten.** Die Gans wird einige Tage vor dem Gebrauch geschlachtet, und der Hals bis auf zwei Finger breit abgehauen; dann nimmt man sie aus, wäscht sie einige Male, frischt dieselbe auch  $\frac{1}{2}$  Stunde in kaltem Wasser, giebt sie dann in einen Brattopf oder in eine Pfanne, worin man sie braten will, und thut reichlich kaltes Wasser darunter; läßt sie erst 1 kleine Stunde kochen, wobei die Brust nach unten liegen muß; kehrt sie dann um, streut Salz darauf, und läßt sie noch 2 Stunden braten; doch muß man sie fleißig begießen, auch darf die Sauce nicht zu braun werden.

**37. Gefüllte Gans zu braten.** Ist die Gans ausgenommen und gewaschen, läßt man sie 1 Stunde gut auswässern, giebt dann das Füllsel hinein und näht sie zu. Mit dem Braten verfährt man ganz so, wie in Nr. 36.

Füllsel. 1 kg Pflaumen läßt man in Wasser mit etwas Zucker darin halb gar kochen und giebt sie auf einen Durchschlag zum Ablecken; dazu nimmt man dann eben so viel geschnippelte

Apfel, eine Hand voll Zucker und etwas gestoßenen Anis; rührt es gut durch und füllt es in die Gans.

Füllsel anderer Art. 1 kg Rosinen werden in Wasser halb gar gekocht und auf einen Durchschlag zum Ablecken gegossen; dazu nimmt man dann eben so viel Apfel, für 15  $\mathcal{D}$  kleine fein gestoßene Zwiebäcke, etwas gestoßenen Anis und Zucker; mengt dies Alles gut durch und füllt es in die Gans.

Brod-Füllsel. Man nimmt für 35  $\mathcal{D}$  Weißbrod, schält es dünn ab, weicht es in Milch und drückt es gut wieder aus; dazu nimmt man 6 Eier, 250 gr rein gewaschener Corinthen, 125 gr geschmolzener Butter, 30 gr bittere, mit Eiweiß fein gestoßene Mandeln und die von 1 Citrone abgeriebene Schale; rührt dies Alles gut durcheinander und füllt es in die Gans.

**38. Tauben zu braten.** Die Tauben werden einen Tag vor dem Gebrauch geschlachtet, gereinigt und gewaschen, aufgespießt, auf der Brust mit feingeschnittenem Speck gespickt, mit hellgelb geschmolzener Butter zu Feuer gesetzt und 1 Stunde langsam gebraten; eben vor dem Anrichten gießt man etwas saueren Rahm an die Sauce, damit sie recht eben wird, und begießt die Tauben öfter damit.

**39. Gefüllte Tauben zu braten.** Man verfährt mit der Zubereitung der Tauben ganz so, wie in Nr. 38; sind sie gespickt, giebt man das Füllsel hinein, näht sie zu, setzt sie dann mit hellgelber Butter zu Feuer, läßt sie 1 Stunde langsam braten und gießt eben vor dem Anrichten etwas saueren Rahm an die Sauce, damit sie eben wird.

Füllsel. Man rechnet auf eine Taube 250 gr Schweinefleisch, welches indessen nicht zu fett sein darf, und hackt es fein, dazu nimmt man für 3  $\mathcal{D}$  dünn abgeschältes, in Bouillon oder Wasser eigeweichtes und fest wieder ausgedrücktes Weißbrod,  $\frac{1}{2}$  Ei, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack und etwas geschmolzene Butter; rührt dies Alles gut durch und füllt es in die Tauben.

Füllsel auf andere Art. Auf eine Taube rechnet man für 5  $\mathcal{D}$  altes Weißbrod, welches man dünn abschält, in Milch weicht und dann wieder fest ausdrückt; dazu nimmt man 1 Ei, etwas Butter, gestoßene Muskatblüthe, Zucker und Salz nach Geschmack, 15 gr süße Mandeln, worunter 3 bis 4 bittere, abgezogen und mit Eiweiß fein gestoßen; rührt dies Alles gut durcheinander und füllt es in die Tauben.

**40. Gebackene Tauben.** Man nimmt junge Tauben; sind diese gereinigt und ausgenommen, wäscht man sie einige Male,

schneidet den Hals ab, löst die Flügel sorgfältig aus dem Gliede heraus, wobei man aber die Brust nicht beschädigen darf, begießt sie mit Madeira, läßt sie damit 1 Stunde liegen, kehrt sie in geschlagenem Ei um und bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und Salz. Mit dem Kochen und Anrichten verfährt man wie bei den Back-Hähneln in Nr. 32.

**41. Straußhühner zu braten.** Nachdem dieselben ausgenommen und gereinigt, wäscht man sie einige Male, spießt sie auf und spickt sie recht fein; läßt dann Butter auf Feuer hellgelb werden, legt die Hühner hinein, streut Salz darauf und läßt sie  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam braten. Kurz vor dem Anrichten gießt man etwas saueren Rahm an die Sauce, damit sie eben wird, und begießt die Straußhühner häufig, weil sie sonst sehr zähe bleiben.

**42. Rebhühner zu braten.** Sind die Rebhühner gereinigt, ausgenommen und aufgespießt, spickt man sie recht fein; setzt dann Butter zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt die Rebhühner hinein, salzt sie, und läßt sie 1 Stunde langsam braten. Eben vor dem Anrichten giebt man etwas saueren Rahm an die Sauce, und begießt die Rebhühner recht fleißig mit derselben.

**43. Gefüllte Rebhühner zu braten.** Sind die Rebhühner gereinigt und noch nicht ausgenommen, schneidet man ihnen der Länge nach den Rücken auf, löst das Fleisch sorgfältig von den Knochen herunter und legt es  $\frac{1}{2}$  Stunde auf eine Schüssel; man rechnet auf jedes Rebhuhn 250 gr Schweinefleisch, nicht zu fett und fein gehackt, für 3  $\delta$  Weißbrod, dünn abgeschält, in Wasser geweicht und fest ausgedrückt,  $\frac{1}{2}$  Ei, ein wenig Salz, etwas geschmolzene Butter und reichlich 1 Eßlöffel voll Madeira, rührt es gut durch und füllt es in die Rebhühner; näht sie dann vorsichtig zu; spickt die Brust mit feinem Speck; setzt Butter zu Feuer, läßt diese hellgelb werden, legt die Rebhühner hinein, streut Salz darüber, und läßt sie 1 kleine Stunde langsam braten. Kurz vor dem Anrichten gießt man saueren Rahm darüber, und begießt die Rebhühner häufig mit der Sauce; richtet man sie an, so darf man das Herausziehen des Fadens nicht vergessen.

**44. Rebhühner zu backen.** Man nimmt junge Rebhühner, reinigt sie, nimmt sie aus, wäscht sie einige Male, schneidet sie der Länge nach in der Mitte durch, löst die Flügel im ersten Gliede aus, legt sie auf eine Schüssel und befeuchtet sie überall mit Madeira; nach  $\frac{1}{2}$  Stunde befeuchtet man sie noch einmal wieder mit Madeira; läßt sie dann 15 Minuten damit liegen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und bestreut sie mit gestoßenem

und etwas Salz vermischem Zwieback. Mit dem Backen verfährt man wie mit den Back-Hähneln in Nr. 32. Richtet man die Rebhühner an, so giebt man eine einfache braune Sauce, worin reichlich Morcheln und Trüffeln sind, dabei.

## C o m p o t s ,

welche man frisch einkocht und zum Braten giebt.

### a) Süße Compots.

**1. Frische Birnen mit Weißwein.** Man nimmt Feigenbirnen, schält sie, schabt die Stengel und schneidet sie halb ab, sowie die Birnen in der Mitte durch, nimmt das Kernhaus heraus, und setzt sie mit Weißwein und kaltem Wasser, beides zu gleichen Theilen, aber so viel, daß sie fast bedeckt sind, auf's Feuer; giebt dann einige Stücke Caneels, abgeschälte Citronen, Zucker nach Geschmack dazu, und läßt sie langsam gar kochen; nimmt die Birnen dann heraus und legt sie auf eine Schüssel; setzt hierauf ein wenig Weißwein mit reichlich Zucker zu Feuer, und läßt dies so lange langsam kochen, bis es eben wird; gießt dann den Saft, der noch unter den Birnen ist, davon, und den Wein und Zucker darüber.

**2. Frische Birnen (sog. Pfundbirnen) mit Johannisbeersaft.** Man schält die Birnen und, nachdem man den Stengel abgeschabt und bis zur Hälfte abgeschnitten, schneidet man dieselben in vier Theile, nimmt das Gehäuse heraus, setzt sie mit so viel Johannisbeersaft und kaltem Wasser, von beiden zu gleichen Theilen, daß sie fast bedeckt sind, auf's Feuer, thut etwas ganzen Caneel hinein und läßt sie langsam gar kochen; an die Sauce wird etwas Stärke, die man mit kaltem Wasser gerührt hat, gegeben, damit sie eben wird, worauf man Zucker nach Geschmack hinzu giebt. Richtet man die Birnen an, so giebt man sie auf eine Schüssel, und etwas Sauce darüber.

**3. Birnen (Birmotten) mit Rothwein.** Nachdem die Birnen geschält, durchgeschnitten und das Gehäuse herausgenommen, setzt man sie mit Rothwein und kaltem Wasser, etwas ganzem Caneel, Nelken und abgeschälter Citronenschale, sowie Zucker nach Geschmack, auf's Feuer; läßt sie langsam kochen, bis sie halb gar

sind, streut etwas Perl-Sago darüber, damit die Sauce eben wird, und läßt sie völlig gar kochen; schwenkt sie aber einige Male, indem sie sehr leicht ansetzen; richtet dann die Birnen auf der Schüssel an, giebt aber keine Sauce darüber.

**4. Birnen (Birnen de gris) mit Kirschsaft.** Nachdem man die Birnen geschält, durchgeschnitten und das Gehäuse herausgenommen, setzt man sie mit 3 Theilen Kirschsaft und 1 Theil Wasser zu Feuer; darauf giebt man etwas abgeriebene Zitronenschale, einige Stücke Caneels und Zucker nach Geschmack daran; läßt sie dann langsam gar kochen, darf aber nicht zu viel Nässe darauf geben, damit die Birnen sich in der Sauce recht kurz abkochen.

**5. Birnen.** Dieselben werden geschält und in Gläser gepackt; auf jedes Glas rechnet man 200 gr geläuterten Zuckers mit Zitronensaft; 1 Citrone rechnet man auf 1½ kg Birnen; auch kann etwas abgeriebene Zitronenschale mit in die Gläser hineingelegt werden. Die Birnen müssen 1 Stunde in Wasser kochen und in demselben kalt werden. Am besten eignen sich dazu Feigenbirnen.

**6. Getrocknete Birnen.** Man wäscht die Birnen recht sauber ab und setzt sie mit so viel kaltem Wasser zu Feuer, daß sie bedeckt sind; darauf giebt man einige Stücke Caneels, abgeschälte Zitronenschale und Zucker nach Geschmack daran; läßt sie dann so lange langsam kochen, bis sie gar sind; richtet sie auf der Schüssel an und streut gestoßenen Zucker und Caneel vermengt darüber; man belegt sie auch mit geschnittenen Citronen.

**7. Getrocknete Birnen mit Rothwein.** Man wäscht die Birnen recht sauber ab, giebt sie in einen Topf, gießt Wasser und Rothwein, beides zur Hälfte, darüber, so daß sie bedeckt sind, thut Zucker hinein, so daß es süß genug ist, und ein wenig abgeriebene Zitronenschale; deckt den Topf zu, und läßt die Birnen gar kochen; dann richtet man sie auf der Schüssel an und giebt gestoßenen Zucker und Caneel darüber.

**8. Getrocknete Birnen auf andere Art.** Man wäscht die Birnen recht sauber und setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer; thut dann einige Stücke ganzen Caneels, Zucker und abgeriebene Zitronenschale daran; sind sie halb gar, streut man etwas getrockneten Perl-Sago darüber, und läßt sie damit ganz gar kochen.

**9. Apfel mit Wein und Corinthen.** Man nimmt recht gute, wohlschmeckende Äpfel, schält sie, schneidet sie in der Mitte durch und nimmt das Kernhaus heraus; sind sie groß, so

schneidet man sie in vier Theile; setzt dann Weißwein und Wasser, von beiden Theilen gleich, zu Feuer, giebt Zucker daran, daß es recht süß wird, etwas ganzen Caneel und gehackte Citronenschale; man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  Flasche Wein 125 gr rein gewaschener Corinthen; giebt diese gleich mit dem Wein auf's Feuer, thut so viel Aepfel hinein, daß sie darin schwimmen können, und läßt sie langsam gar kochen; nimmt sie dann sorgfältig heraus, richtet sie auf einer Schüssel an, und fährt damit fort, bis sie alle sind; ist man mit dem Kochen fertig, so giebt man die Corinthen über die Aepfel.

**10. Aepfel mit Wein auf andere Art.** Mit den Aepfeln verfährt man wie in Nr. 9, doch muß man darauf sehen, daß man keine Aepfel nimmt, die leicht zu Muß kochen; man giebt sie dann in einen Topf, etwas Weißwein darunter und Zucker, daß es süß genug ist, einige Stücke Caneels, ein wenig gehackte Citronenschale und etwas Citronensaft; deckt den Topf fest zu und läßt die Aepfel langsam gar schmoren, doch muß man darauf sehen, daß sie nicht zu mürbe werden; richtet sie dann auf Schüsseln an, läßt sie erkalten, und belegt sie mit Aepfel-Gelée.

**11. Aepfelmuß.** Die Aepfel werden geschält, in Stücke geschnitten, das Kernhaus herausgenommen, und mit etwas Wasser zu Feuer gesetzt; man deckt den Topf fest zu, und läßt die Aepfel langsam gar kochen, doch darf man sie nicht rühren, weil sie leicht sengen, demnach nur auf Kohlen kochen; gießt sie dann auf einen Durchschlag, läßt sie ein wenig abbleken, rührt sie mit einem Löffel durch, und giebt so viel Zucker daran, daß es süß genug wird; richtet es auf Schüsseln an und bestreut es beliebig mit gestoßenem Zucker und Caneel.

**12. Aepfelmuß mit Corinthen.** Mit den Aepfeln verfährt man wie in Nr. 10; doch muß man darauf sehen, daß man beim Kochen nicht zu viel Wasser darunter giebt; sind sie gar, rührt man sie durch einen Durchschlag, thut so viel Zucker daran, daß sie süß genug sind, ferner 1 Eßlöffel voll Madeira, etwas gar gekochte Corinthen und ein wenig abgeriebene Citronenschale; rührt es gut durch, richtet es auf kleinen Schüsseln an und bestreut es mit Zucker und Caneel.

**13. Ganze Aepfel (Zipollenäpfel).** Die Aepfel werden mit einem nassen Tuche rein abgewischt; darauf sticht man die Blume heraus und läßt den Stengel halb daran; setzt sie dann neben einander in eine große Kanne, begießt sie mit geschmolzener Butter, streut ganzen Anis und reichlich Zucker darüber, und läßt sie in einer Tortenpfanne oder in einem Backofen langsam

gar backen, muß sie jedoch während des Backens einige Male mit der Sauce begießen; dann richtet man sie auf der Schüssel an, gießt die Sauce darüber, und bestreut die Aepfel mit Zucker.

**14. Aepfelgericht (gestürzt).** Die Aepfel (Borsdorfer), etwa 2 Teller voll, werden fein geschnippelt und mit Weißwein, Zucker und kleinen Rosinen gar gekocht; dann giebt man 30 gr aufgelöster Gelatine dazu. Die Aepfel müssen vorsichtig gerührt werden, damit die Stücke ganz bleiben. Beim Anrichten wird es gestürzt und mit Johannisbeer-Gelée und geläutertem Zucker zu Tisch gegeben; auch giebt man etwas fein geschnittenes Citronat dazu.

**15. Getrocknete Aepfel.** Die Aepfel werden rein gewaschen und mit so viel kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, daß sie bedeckt sind; darauf giebt man Zucker, etwas ganzen Caneel und abgeschälte Citronenschale hinein; deckt dann den Topf fest zu, und läßt sie langsam gar kochen; richtet sie dann auf der Schüssel an, streut Zucker und Caneel darüber und belegt sie mit den in den Aepfeln gekochten Citronenschalen.

**16. Frische Zwetschen.** Die Zwetschen werden in heißes Wasser gelegt und, nachdem die Haut abgezogen, an einer Seite aufgeschnitten, auch werden die Steine herausgenommen, doch müssen die Zwetschen so viel wie möglich ganz bleiben; dann giebt man sie in einen Topf und thut etwas Weißwein, Zucker, so viel, daß es süß genug ist, und einige Stücke Caneels hinein; deckt dann den Topf fest zu, und läßt die Zwetschen langsam gar kochen, doch darf man sie nicht rühren, sondern nur schwenken; richtet sie dann auf einer Schüssel an und streut etwas gestoßenen Caneel und Zucker darüber.

**17. Muß von frischen Zwetschen.** Man wäscht die Zwetschen, streift die Stengel davon und nimmt die Steine heraus, setzt sie mit etwas kaltem Wasser zu Feuer, läßt sie gar kochen, und giebt so viel Zucker daran, daß sie süß genug sind; richtet sie auf Schüsseln an, und streut Zucker und Caneel darüber; man läßt sie recht lange kochen, damit sie nicht zu viel Nässe enthalten.

**18. Katharinen-Pflaumen.** Die Pflaumen werden recht rein abgewaschen, und mit so viel kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, daß sie bedeckt sind; darauf thut man etwas ganzen Caneel, abgeschälte Citronenschale und Zucker hinzu, und kocht sie langsam in einem zugedeckten Topf; hiernach richtet man sie auf einer Schüssel an, streut etwas Zucker darüber und belegt sie mit den darin gekochten Citronenschalen.

**19. Antoni-Pflaumen.** Man wäscht die Pflaumen rein ab, und setzt sie mit so viel kaltem Wasser zu Feuer, daß sie

reichlich bedeckt sind; darauf giebt man etwas ganzen Caneel, Citronenschale und Zucker daran, und läßt sie in einem zugedeckten Topf recht lange kochen; sind sie halb gar, streut man etwas Perl-Sago darüber, damit sie recht eben kochen; darauf richtet man sie auf kleinen Schüsseln an und streut Zucker und Caneel darüber.

**20. Frische Kirichen.** Nachdem man von den Kirichen die Stengel halb abgeschnitten, wäscht man sie rein und setzt sie mit so viel kaltem Wasser, daß sie halb bedeckt sind, auf's Feuer; thut dann einige Stücke Caneels und etwas Zucker daran; läßt sie damit gar kochen, richtet sie auf kleinen Schüsseln an und streut gestoßenen Zucker und Caneel darüber.

**21. Kirichen.** Dieselben werden von den Stielen befreit, in Gläser gefüllt und mit 4 Löffel fein gestoßenen Zuckers 20 Minuten gekocht. Sowie hinreichend Saft sich einstellt, muß man sie aus dem Wasser nehmen.

**22. Getrocknete Kirichen.** Man wäscht die Kirichen rein ab, setzt sie mit Rothwein und kaltem Wasser, beides zu gleichen Theilen, so, daß sie eben bedeckt sind, zu Feuer, thut einige Stücke Caneels, Zucker, so viel, daß es süß genug ist, und etwas gehackte Citronenschale daran, und läßt sie in einem zugedeckten Topfe langsam gar kochen; richtet sie dann in kleinen Schüsseln an und streut gestoßenen Zucker und Caneel darüber.

**23. Aprikosen.** Die Aprikosen werden fein abgeschält und in der Mitte durchgeschnitten, die Steine werden herausgenommen, zerschlagen und auch die Kerne herausgenommen; nachdem dann von den Aprikosen die Haut abgezogen, werden sie mit den Kernen in einen Topf gegeben, mit etwas Weißwein darunter, Zucker und einigen Stücken Caneels daran; man läßt sie dann in einem zugedeckten Topfe langsam gar kochen, doch nicht zu mürbe werden, und richtet sie in kleinen Schüsseln an.

**24. Frische Brunellen.** Die Brunellen schneidet man in der Mitte durch, nimmt die Steine heraus, setzt sie mit Weißwein, Zucker und einigen Stücken Caneels zu Feuer, und läßt sie langsam gar kochen, wobei man jedoch darauf sehen muß, daß sie ganz bleiben; man richtet sie dann in kleinen Schüsseln an und giebt gestoßenen Zucker und Caneel darüber.

**25. Getrocknete Brunellen.** Man wäscht die Brunellen rein ab, setzt sie mit Rothwein und etwas Wasser zu Feuer, thut einige Stücke Caneels, etwas abgeschälte Citronenschale und Zucker so viel, daß es süß genug ist, daran, und läßt sie langsam gar kochen; dann richtet man sie auf kleinen Schüsseln an und streut gestoßenen Zucker und Caneel darüber.

**26. Erdbeeren.** Nachdem die Stengel von den Erdbeeren abgeschnitten, wäscht man sie rein und giebt sie in einen Topf; thut dann Weißwein, Zucker und einige Stücke Caneels daran, und läßt sie langsam gar kochen; man richtet sie sorgfältig an, damit sie so viel wie möglich ganz bleiben.

**27. Himbeeren.** Man setzt die Himbeeren auf's Feuer, und giebt einige Stücke Caneels und so viel Zucker, daß sie süß genug sind, dazu; man läßt sie dann langsam kochen, bis sie gar sind, röstet Weißbrod hellgelb auf Kohlen und legt eine Lage davon in die Kanne, worin man die Himbeeren anrichten will; dann giebt man die Himbeeren auf das Brod und streut Zucker und Caneel darüber.

**28. Reife rothe Stachelbeeren.** Nachdem man Stengel und Blume von den Stachelbeeren abgepflückt, giebt man sie mit etwas Rothwein in einen Topf, thut Zucker und einige Stücke Caneels hinein und läßt sie langsam gar kochen; dann giebt man ein paar kleine, recht fein gestoßene Zwiebäcke hinein und läßt sie noch einmal eben damit aufkochen; man richtet sie auf Schüsseln an und streut Zucker und Caneel darüber.

**29. Unreife grüne Stachelbeeren.** Man nimmt halb-reife Stachelbeeren, pflückt Stengel und Blumen davon ab, wäscht sie rein, setzt sie mit kochendem Wasser zu Feuer, worin sie nur eben aufkochen dürfen, und gießt sie zum Ablecken auf einen Durchschlag; auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Stachelbeeren rechnet man 1 ganzes Ei, eben so viel Weißwein, einige Stücke Caneels und Zucker so viel, daß es reichlich süß ist, setzt es zusammen in einem Topf auf's Feuer, und schlägt es mit einer Ruthe, bis vor dem Kochen; nimmt es dann schnell vom Feuer, giebt die Stachelbeeren hinein und rührt sie mit einem Löffel eben durch; richtet sie in Schüsseln an und streut Zucker und Caneel darüber.

**30. Johannisbeeren.** Die Johannisbeeren werden von dem Stengel abgestreift und mit ein bischen Rothwein zu Feuer gesetzt; darauf läßt man sie mit einigen Stücken Caneels halb gar kochen; man gießt die Hälfte des Saftes davon ab, thut etwas geschnittene Citronenschalen und Zucker daran, und läßt sie langsam gar kochen; dann richtet man sie auf Schüsseln an und belegt sie mit geschnittenen Citronentheilen; den Saft, welchen man heruntergenommen, benutzt man zu Sauce beim Pudding oder zu Suppen.

**31. Kronsbeeren.** Man sucht die Blätter und alles Unreine aus den Kronsbeeren heraus, wäscht sie rein ab und setzt sie in einem Topf zu Feuer; giebt Zucker und einige Stücke Caneels daran und läßt sie damit halb gar kochen: gießt die Hälfte von

dem Saft davon ab und giebt etwas geschnittene Citronenschale daran; läßt sie langsam gar kochen, richtet sie auf Schüsseln an und belegt sie beliebig mit Citronenschalen.

**32. Bickbeeren (Heidelbeeren).** Nachdem man Blätter und Unreines aus den Bickbeeren herausgesucht, wäscht man sie rein ab, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie langsam kochen; dabei muß man sie im Anfange rühren, damit sie nicht ansetzen; eben vor dem Garwerden giebt man in Würfel geschnittenes Weißbrod oder gestoßenen Zwieback hinein, damit sie etwas dick werden, und giebt Zucker nach Geschmack daran.

**33. Heidelbeeren.** Dieselben werden in Flaschen gefüllt und mit Zucker, 4 Löffel auf jede Flasche, 20 Minuten gar gekocht. Sowie hinreichend Saft sich einstellt, muß man sie aus dem Wasser nehmen.

**34. Weicher Käse.** Man giebt weichen Käse in eine Kanne, und so viel süßen Rahm dazu, daß derselbe weich genug wird; darauf rührt man ihn so lange, bis keine Stücke mehr darin sind, und thut so viel Zucker hinzu, daß er süß genug wird; man richtet ihn dann in einer kleinen Schüssel an und streut Zucker und Caneel darüber.

**35. Wurzeln mit Weißwein.** Man nimmt Wurzeln, die recht roth sind, und schnippelt sie ganz fein; auf  $\frac{1}{2}$  kg Wurzeln rechnet man 4 Citronen, von denen man die Schale dünn abschält, und die man ähnlich wie die Wurzeln schneidet; dann setzt man sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie reichlich halb gar kochen; darauf gießt man sie zum Ablecken auf einen Durchschlag, setzt  $\frac{1}{2}$  kg Zucker mit  $\frac{1}{3}$  Liter Wein zu Feuer, läßt den Zucker eben darin auflösen, giebt die Wurzeln hinein und läßt sie langsam darin gar kochen; dann richtet man sie auf Schüsseln an.

**36. Wurzeln mit Essig.** Mit den Wurzeln und den Citronen verfährt man wie in Nr. 35;  $\frac{1}{2}$  kg Zucker,  $\frac{1}{6}$  Liter Essig,  $\frac{1}{6}$  Liter Wasser und einige Stücke Caneels läßt man eben zusammen aufkochen und schäumt es ab; giebt dann die Wurzeln hinein, läßt sie völlig darin gar kochen, und richtet sie auf Schüsseln an.

**37. Chocolate-Speise.**  $\frac{1}{2}$  Liter dicken Rahmes wird zu Schnee geschlagen, mit 80 gr mit Zucker vermischter Chocolate in etwas Sahne aufgelöst, in eine Form gegossen und auf Eis einige Stunden kalt gestellt; dann gestürzt und mit Schlagrahm garnirt; auch muß etwas Gelatine dazu gegeben werden.

**38. Kürbis mit Bier.** Man schneidet die Kürbisse in Stücke, legt sie 24 Stunden in einfaches Bier, nimmt sie dann heraus, und läßt sie ablaufen oder trocknet sie mit einem reinen Tuche ab; man nimmt auf  $\frac{1}{2}$  kg Kürbisse eben so viel Zucker, etwas Caneel und einige Nelken; auf  $1\frac{1}{2}$  kg Kürbisse nimmt man  $\frac{1}{2}$  Liter von dem Biere, worin sie gelegen; setzt dann den Saft mit Zucker zu Feuer und giebt Caneel und Zucker, sowie reichlich geschälten Ingwer hinzu; wenn der Saft kocht, giebt man so viel Kürbisse hinein, als darin schwimmen können; sind dieselben gar gekocht, nimmt man sie heraus, füllt sie in Gläser, und läßt den Saft so lange nachkochen, bis er dem Syrup ähnlich ist; hierauf gießt man ihn auf den Kürbis; ist derselbe erkaltet, werden die Gläser mit Blasenpapier fest zugebunden.

**39. Trüffel.** Dieselben werden rein gewaschen, geschält und in Bouillon mit einer Nelke und etwas Salz gekocht.

## b) Sauere Compots.

**40. Haring-Salat.** Man nimmt Fleisch von einem Kalbsbraten, der den Tag vorher gebraten ist, und schneidet es in feine längliche Streifen; nimmt dann gute Häringe, wäscht sie rein und zieht sie von den Gräten ab; Kartoffeln, die am Tage vorher gekocht sind; gute wohlschmeckende Äpfel, geschält, in vier Theile geschnitten, nachdem das Kernhaus herausgenommen; Rothebeeten (rothe Rüben), die am Tage vorher gekocht, in dünne Scheiben geschnitten sind und eine Nacht in Essig gestanden haben; eingemachte Essiggurken; Alles dieses wird dann so geschnitten, wie das Fleisch, doch nimmt man zwei Mal so viel Fleisch und Haring, als von den anderen Theilen; dann rechnet man auf 1 tiefen Teller voll geschnittenen Fleisches 2 Zwiebeln in mittlerer Größe, abgezogen und fein gehackt, 4 hart gekochte Eier, aus denen man die Dotter herausnimmt, und hackt das Weiße und die Dotter, jedes für sich, fein; giebt 2 Eßlöffel voll Senf in eine Kanne, thut für 15  $\mathcal{D}$  feines Del dazu, und rührt es einige Minuten, damit es recht eben wird, worauf man etwas Salz, sowie  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel feinen Zuckers hinzu thut; Essig giebt man so viel dazu, wie man Sauce zu dem Salat nöthig hat, ebenso etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer; darauf giebt man Alles, was man geschnitten hat, hinein, rührt es gut durch, und richtet es in kleinen Kannen an; nimmt dann Rothebeeten, sowie rein gewaschene

Petersilie, und hakt beides recht fein; belegt den Haring-Salat mit dem Weißen von dem Ei, welches fein gehakt werden muß, und bildet einen Stern oder Quarrées, füllt dann abwechselnd die Quarrées oder die einzelnen Fächer des Sterns mit Petersilie, Nothebeeten, gehackten Eidottern u. s. w., und legt rund umher vermischt Petersilie und gehacktes Eidotter, oder saueren Gelée.

**41. Hummer-Salat.** Das Fleisch von den Hummern schneidet man in längliche Stücke, nimmt dann die tartarische Sauce von rohen Eiern (siehe unter Saucen Nr. 33), rührt es damit eben durch, richtet es in kleinen Kummern an und belegt es mit sauerem Gelée.

**42. Fisch-Salat.** Man nimmt das Fleisch von gekochten Fischen, als Schleien, Hechten, Barschen u. dergl., zieht die Haut davon ab, sowie das Fleisch vorsichtig von den Gräten, wobei man jedoch darauf sehen muß, daß die Stücke möglichst groß bleiben, schneidet dasselbe dann in Streifen, nimmt die tartarische Sauce, welche man von gekochten Eiern bereitet (siehe unter Saucen Nr. 32), rührt das Fischfleisch damit durch, richtet es in kleinen Kummern an, und bestreut es mit gehackter Petersilie, belegt es aber auch wohl mit einem Rand von ausgemachten Garneelen (Granat).

**43. Salat von Garneelen (Granat).** Man nimmt 1 Teller voll ausgemachter Garneelen und halb so viel in feine längliche Streifen geschnittenen Kalbsbraten, rührt dieses mit der in Nr. 42 angegebenen Sauce eben durch; richtet es dann in kleinen Kummern an und belegt es mit sauerem Gelée.

**44. Gurken-Salat.** Man nimmt die Mittelsorte Gurken, schält sie und schneidet sie in ganz feine Scheiben, streut Salz darüber und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde damit stehen; giebt sie dann in ein reines Tuch und drückt die Masse fest heraus; darauf thut man sie in eine Kanne, giebt feines Del, Essig, etwas gehackte Petersilie, etwas feinen schwarzen Pfeffer und ein wenig gestoßenen Zucker hinzu, und rührt Alles gut durch; richtet es in kleinen Schüsseln an, streut etwas feinen schwarzen Pfeffer darüber und belegt es dann mit Petersilie.

**45. Salat von Perl-(Zucker-)Bohnen.** Man nimmt Bohnen, die nicht zu groß sind, zieht sie ab, setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer und läßt sie darin gar kochen; gießt sie auf einen Durchschlag zum Ablecken; giebt sie dann in eine Kanne, und thut feines Del, Essig, etwas fein gehackte Petersilie und Salz hinein, rührt es gut durch, richtet es in kleinen Schüsseln an und streut schwarzen Pfeffer darüber.

**46. Salat von Schnittbohnen.** Man nimmt recht zarte Bohnen, faßt und schnippelt sie fein und setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer; sind sie gar, gießt man sie auf einen Durchschlag zum Ablecken; sind sie erkaltet, giebt man sie in eine Kanne, thut feines Del, Essig, fein gehackte Petersilie und fein geschnittene Schalotten daran, und mengt Alles gut durch einander; hat man den Salat angerichtet, giebt man etwas fein gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber.

**47. Kartoffel-Salat mit Butter und Essig.** Man nimmt gare Kartoffeln und schneidet sie in dünne Scheiben; hackt dann Schalotten ganz fein, setzt sie mit Butter zu Feuer und läßt sie eben damit heiß werden; giebt dann Essig und etwas Salz hinein, thut die Kartoffeln dazu und rührt sie durch; richtet man sie an, so streut man etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber.

**48. Kartoffel-Salat mit Rothebeeten.** Gare Kartoffeln und halb so viel Rothebeeten schneidet man in dünne Scheiben; giebt dann beides in eine Kanne, thut feines Del, Essig und Salz daran, rührt es gut durch, richtet es an und streut gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber.

**49. Kartoffel-Salat mit Gurken.** Gare Kartoffeln und halb so viel eingemachte Essiggurken schneidet man in dünne Scheiben, thut feines Del, Essig, fein gehackte Schalotten, etwas Salz und gestoßenen schwarzen Pfeffer daran; rührt Alles durch einander, richtet den Salat an, streut Pfeffer darüber und legt einen Rand von geschnittenen Essiggurken umher.

Zu diesem Salat schmeckt der Essig von den eingemachten Gurken sehr gut.

**50. Kopfsalat mit Essig und Del.** Man nimmt recht dicke Köpfe Salat, blättert sie ab, damit die Köpfe nicht zu groß bleiben, wäscht sie recht sauber, drückt das Wasser aus den Köpfen und schneidet sie in der Mitte durch, legt sie dann in eine Schüssel, die offene Seite nach oben, nimmt feines Del, giebt Essig und ein wenig Zucker dazu, rührt es durch, und gießt es über den Salat.

**51. Kopfsalat mit saurem Rahm.** Die Zubereitung des Salats wie in Nr. 50; darauf nimmt man dicken sauren Rahm, rührt ihn mit einem Löffel, damit er recht eben wird, und giebt Essig und Zucker oder Syrup nach Geschmack daran; richtet man den Salat an, so gießt man die Sauce darüber.

**52. Kresse-Salat.** Nachdem die Kresse geschnitten, alles Unreine herausgesucht, und dieselbe recht sauber gewaschen, trocknet man sie fest aus, legt sie in eine Kanne und gießt Del, Essig und Zucker, welches man zusammen vermischt hat, darüber; mit hartgekochten Eiern, in Viertel geschnitten, wird der Salat belegt.

**53. Brunnen-Kresse.** Man sucht alles Unreine von der Kresse ab, wäscht sie einige Male, läßt sie rein abblecken, giebt sie in eine Kanne, und gießt Essig, Del und Zucker, welches man zusammen gerührt, darüber.

**54. Feld-Kopfsalat.** Man sucht alles Unreine von dem Salat ab, wäscht ihn rein ab, läßt ihn abblecken, und gießt beim Anrichten Essig und feines Del, mit etwas Zucker vermischt, darüber.

**55. Endivien-Salat.** Man sucht alles Unreine von dem Salat ab, wäscht ihn recht sauber, läßt ihn gehörig abblecken, und gießt beim Anrichten feines Del und Essig, mit etwas Zucker vermischt, darüber.

**56. Salat von Cichorien.** Wenn im Frühling die Cichorienpflanze ausgekeimt ist, schneidet man sie ab, zieht das Unsaubere herunter, wäscht sie und schneidet sie in halbfingerlange Stücke, giebt sie in eine Kanne, und gießt Essig und Del, mit etwas Zucker vermischt, darüber.

**57. Hundeb Blumen-Salat.** Wenn im Frühjahr die Keime der Hundeb Blume aus der Erde kommen, sticht man sie aus, reinigt sie, wäscht sie recht sauber, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Wasser stehen und dann gehörig abblecken; richtet man sie an, gießt man Essig und feines Del, mit etwas Zucker vermischt, darüber.

**58. Salat von rothem Kobl.** Die unreinen Blätter entfernt man von den Köpfen, schneidet letztere in der Mitte durch, schnippelt sie recht lang und so fein wie möglich, sucht vor allem aber die Adern rein heraus, giebt Essig, feines Del und etwas Zucker dazu, mengt ihn damit durch und richtet ihn dann an.

## Gefrorenes, Crèmes und Gelées.

### a) Gefrorenes.

**1. Erdbeer-Eis.** Man nimmt die größten Erdbeeren, wäscht sie ab und läßt sie auf einem reinen Tuche abtrocknen, zerdrückt sie in einem irdenen Gefäße, reibt sie dann durch ein Haarsieb, giebt Weißwein und Zucker nach Geschmack, den Saft von einigen Citronen und etwas auf Zucker abgeriebene Schale dazu; hat man dieselben gut durchgerührt, so giebt man sie in die Gefrierbüchse.

Bei der Anfertigung des Fruchtweises ist besonders darauf zu achten, daß die Gefrierbüchse fleißig gedreht und das darin befindliche Eis durch einen Holzspahn fleißig abgestochen und umgerührt wird, weil die wässerigen Theile sonst schneller frieren, als der Wein.

(Die Behandlung der Gefrierbüchse ist unter den allgemeinen Verhaltungs-Regeln aufgeführt.)

**2. Aprikosen-Eis.** Die Aprikosen müssen vor allem recht reif sein; man schält sie ab, nimmt die Steine heraus und zerdrückt sie in einem Gefäße recht fein, rührt sie dann durch ein Haarsieb, giebt Weißwein und Zucker nach Geschmack daran, und läßt sie gefrieren.

**3. Pfirsich-Eis.** Die Bereitung ist ganz dieselbe wie bei Nr. 2.

**4. Johannisbeer-Eis.** Man nimmt Johannisbeersaft und Weißwein, von beiden gleich viel, und rechnet man auf 1 Flasche Saft und 1 Flasche Wein 750 gr Zucker; setzt dann letzteren mit  $\frac{1}{3}$  Liter Wasser auf's Feuer und läßt ihn damit kochen, schäumt ihn ab, giebt den Saft und Wein dazu, läßt es zusammen aufkochen, schäumt es nochmals wieder ab und gießt es dann in ein irdenes Gefäß. Nachdem es kalt geworden, giebt man es in die Gefrierbüchse und verfährt damit, wie bei Nr. 1.

**5. Himbeer-Eis.** Dasselbe wird ganz so, wie Johannisbeer-Eis bereitet, nur muß man etwas mehr Saft als Wein nehmen.

**6. Himbeer-Eis anderer Art.** Von 12 Eiern schlägt man das Weiße zu steifem Schaum, giebt dann unter beständigem Schlagen 15 gr am Tage vorher in  $\frac{1}{3}$  Liter Weißwein aufgelöste Hausenblasen,  $\frac{2}{3}$  Liter Rheinwein,  $\frac{1}{3}$  Liter Himbeersaft und Zucker nach Geschmack daran; thut es darauf in die Gefrierbüchse und verfährt im Uebrigen damit, wie bei Nr. 1.

**7. Kirsch-Eis.** 750 gr Zucker läßt man mit  $\frac{1}{3}$  Liter Wasser, 3 bis 4 Melken und einigen Stücken ganzen Caneels eben aufkochen, schäumt es ab und giebt dann 1 Flasche Kirschsaft und 2 Flaschen Weißwein dazu, läßt es nochmals aufkochen, schäumt es ab und gießt es durch ein Haarsieb; ist es völlig kalt geworden, giebt man es in die Gefrierbüchse.

Es wird noch bemerkt, daß Kirsch-Eis auch auf die in Nr. 6 angegebene Art Himbeer-Eis bereitet werden kann.

**8. Quitten-Eis.** Man schält die Quitten, schneidet sie durch, nimmt das Kernhaus heraus, setzt sie mit Wasser und den von 2 Citronen dünn abgeschälten Schalen zu Feuer, läßt sie gar kochen, auf einen Durchschlag ablecken, und reibt sie dann durch ein Haarsieb, giebt Weißwein, Zucker und Citronensaft nach Geschmack daran, und thut sie in die Gefrierbüchse.

**9. Citronen-Eis.** Man schlägt von 12 Eiern das Weiße zu steifem Schaum, giebt unter beständigem Schlagen den Saft von 7 bis 8 Citronen und die von 2 Citronen auf Zucker abgeriebenen Schalen, 2 Flaschen Rheinwein und Zucker nach Geschmack dazu, und thut es dann in die Gefrierbüchse.

**10. Apfelsinen-Eis.** 375 gr Zucker feuchtet man mit Wasser an, läßt ihn eben aufkochen, schäumt ihn ab, giebt 1 Flasche Malaga, die von 2 Citronen auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft von 12 Apfelsinen und 2 Citronen dazu, rührt Alles gut durcheinander und giebt es dann in die Gefrierbüchse.

**11. Vanille-Eis.**  $1\frac{1}{3}$  Liter Milch läßt man mit 7 gr besten Caneels, den von 2 Citronen dünn abgeschälten Schalen und 3 Stangen gestoßener Vanille 15 Minuten langsam kochen; gießt es dann durch ein Haarsieb und giebt so viel süßen Rahm dazu, daß es  $2\frac{2}{3}$  Liter werden; darauf giebt man 24 Eidotter und 375 gr Zucker dazu und läßt es in einer Casserole unter beständigem Schlagen bis vor dem Kochen kommen, nimmt es dann schnell vom Feuer und rührt es beständig, bis sich die erste Hitze verloren hat; darauf rührt man es durch ein Haarsieb, und wenn es kalt geworden ist, giebt man es in die Gefrierbüchse; im Uebrigen verfährt man ganz damit, wie bei Nr. 1.

**12. Rahm-Eis.**  $1\frac{1}{2}$  Liter Rahm, 14 Eidotter, 250 gr Zucker und  $\frac{1}{2}$  Stange halb fein gestoßener Vanille setzt man auf gelindes Feuer und schlägt es mit einer Rütche, bis vor dem Kochen, gießt es dann schnell durch einen Durchschlag und rührt es so lange, bis es die Hitze verloren hat; darauf giebt man es in die Gefrierbüchse und verfährt im Uebrigen damit, wie bei Nr. 1.

**13. Champagner-Eis.** Man nimmt ein schwaches Citronen-Eis, welches aber reichlich süß gemacht werden muß, läßt es stark frieren, gießt dann nach und nach Champagner nach Belieben dazu und rührt es gut durch.

## b) Crèmes.

**1. Citronen-Crème (30 Gläser).** 16 ganze Eier und 8 Eidotter giebt man in eine Kanne, gießt so viel Weißwein, als die Eier ausmachen, dazu, giebt dieses dann in eine Casserole und thut den Saft von 6 Citronen, die auf Zucker abgeriebenen Schalen, 7 gr vom feinsten Caneel, in Stücke gebrochen; und Zucker so viel, daß es süß genug ist, dazu; dann schlägt man es auf gelindem Feuer mit einer Rütche, bis vor dem Kochen, gießt es schnell in eine Kanne, nimmt den Caneel heraus und füllt es rasch in Gläser.

**2. Citronen-Crème.** Man nimmt 250 gr Zucker, 3 Citronen, die man auf dem Zucker abreibt, thut den Saft,  $\frac{1}{2}$  Liter Wein und 9 Eidotter hinzu, schlägt dies Alles auf dem Feuer und, wenn am Kochen, thut man das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu; beim Stürzen giebt man 2 in einer Tasse Wein aufgelöste Platten Gelatine dazu. Eine dazu passende Sauce bereitet man aus 4 Eiern, sowie etwas Wein und Zucker, welches man auf dem Feuer rührt und dann erkalten läßt.

**3. Sago-Crème mit geschlagenem Rahm (50 Gläser).**  $\frac{1}{2}$  kg weißen Perl-Sago wäscht man rein ab und setzt ihn mit 2 Liter Wasser auf wenig Feuer, damit er langsam sich auflöst; sobald er anfängt, steif zu werden, gießt man 2 Liter Johannisbeer- und Himbeersaft, von beiden gleich viel, dazu, und läßt dieses so lange kochen, bis es ganz klar ist; dann giebt man die von 1 Citrone auf Zucker abgeriebene Schale und Zucker nach Geschmack dazu, rührt es aber beständig, weil sonst der Sago sich leicht auf dem Boden festsetzt; auch darf der Sago nicht zu steif sein; wenn er etwas abgekühlt ist, füllt man ihn in Dessert-

gläser, diese aber nur halb voll, und nimmt dann 2 Liter süßen, recht dicken Rahmes, schlägt ihn in einem blechernen Topf mit einer Ruthe, bis er ganz steif ist, und giebt dann unter beständigem Schlagen  $\frac{1}{2}$  Stange ganz fein gestoßener Vanille und Zucker nach Geschmack daran, läßt den Rahm  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, und füllt davon so viel auf den Sago, bis die Gläser voll sind.

**4. Sago=Crème mit Wein und Citronen=Crème (36 Gläser).** 250 gr weißer Perl-Sago wird rein abgewaschen und mit  $\frac{2}{3}$  Liter Wasser auf wenig Feuer gesetzt; fängt er an, dick zu werden, so gießt man 1 Flasche Roth- und 1 Flasche Weißwein, die von 1 Citrone auf Zucker abgeriebene Schale, sowie den Saft von 4 Citronen dazu, und läßt es unter beständigem Rühren langsam kochen, bis der Sago ganz aufgelöst ist; darauf füllt man die Dessertgläser halb voll damit; ist dieses völlig kalt geworden, so füllt man die Gläser mit der in Nr. 1 angegebenen Citronen=Crème voll; zu letzterer ist dann aber nur die Hälfte der dort angegebenen Theile erforderlich.

**5. Vanille=Crème.**  $\frac{2}{3}$  Liter Milch läßt man mit einer Stange Vanille (fein gestoßen), der von 1 Citrone dünn abgeschälten Schale und einigen Stücken Caneels langsam 10 Minuten kochen; zerrührt dann in einer Kanne  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Stärke mit Milch, giebt 12 Eidotter und so viel dicken süßen Rahm, daß er mit der gekochten Milch zusammen  $1\frac{1}{3}$  Liter ausmacht, und Zucker nach Belieben dazu; setzt dann alles zusammen auf das Feuer, schlägt es mit einer Ruthe so lange, bis es einige Male aufstößt, rührt es schnell durch einen Durchschlag und füllt es warm in die Gläser.

**6. Mandel=Crème mit Früchten.** Man setzt 2 Liter Milch mit einigen Stücken Caneels und einer dünn abgeschälten Citronenschale auf's Feuer, läßt es langsam 10 Minuten kochen, gießt es durch ein Haarsieb, und giebt so viel süßen Rahm dazu, daß es  $1\frac{1}{3}$  Liter wird; setzt es dann wieder auf's Feuer und läßt es kochen; darauf zieht man 60 gr süßer Mandeln, darunter einige bittere, ab, stößt dieselben mit Milch so fein wie möglich; zerrührt dann 60 gr Stärke mit Milch und giebt die Mandeln und  $\frac{1}{3}$  Liter süßen Rahmes dazu; dieses giebt man dann zu dem gekochten Rahm und rührt es beständig, bis es Blasen schlägt; dann schlägt man von 12 Eiern das Weiße zu steifem Schaum, giebt diesen unter schnellem Rühren auf dem Feuer dazu und nimmt es dann rasch herunter; 1 Theelöffel voll eingemachter

Früchte (entweder ganze Johannisbeeren, Stachelbeeren oder Kirschchen) giebt man vorher in die Dessertgläser und macht dann dieselben mit Crème voll.

**7. Erdbeer-Crème.** Mit ungefähr  $\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahms treibt man  $1\frac{1}{2}$  Liter reife Erdbeeren durch ein Haarsieb, thut Zucker nach Belieben, sowie das Gelbe von  $\frac{1}{2}$  Citrone hinzu und stellt es in den Keller auf Eis.

**8. Eier-Crème.** Man nimmt 12 Eidotter, rührt sie mit  $\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahms, Zucker und etwas Vanille unter einander und stellt es 1 Stunde auf siedendes Wasser.

**9. Caffee-Crème.** Man nimmt eine Hand voll gebrannter Caffeebohnen, kocht sie in  $\frac{3}{4}$  Liter süßen Rahms mit 125 gr Zucker und schlägt es durch ein Sieb; alsdann nimmt man 9 bis 10 Eier oder auch 18 bis 20 Eidotter, schlägt es tüchtig zusammen und stellt es 45 Minuten auf siedendes Wasser.

**10. Chocolade-Crème.** Man kocht in Wasser 90 gr Chocolade mit 125 gr Zucker recht steif, rührt es mit  $\frac{3}{4}$  Liter süßer Milch, 9 bis 10 oder besser noch 18 bis 20 Eiern recht fleißig, und stellt es 45 Minuten auf siedendes Wasser.

**11. Ananas-Crème (gestürzt).** 6 Eidotter,  $\frac{1}{4}$  Liter süßen Rahms und der Zucker von dem Ananas werden auf dem Feuer gerührt, bis es einmal aufstößt; dann thut man 30 gr aufgelöster Gelatine, sowie ganz fein geschnittene Orangen hinzu; lauwarm kommt dann  $\frac{3}{4}$  Liter geschlagenen Rahms hinzu; darauf gießt man es in eine Form und läßt es kalt werden.

**12. Aepfel-Crème.** Man nimmt recht fein gerührtes Aepfelmuß, Zitronenschalen, Caneelwein, Zucker und eine Hand voll gehackter Mandeln, kocht es gut auf und rührt es mit 4 Eidottern ab.

**13. Crème.** 15 gr Hausenblase wird mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch in Wasser warm gestellt, damit sich dieselbe auflöst; darauf stellt man sie lauwarm bei Seite; nimmt nun  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagrahm, schlägt denselben, bis er stehen bleibt, schüttet ihn auf ein Sieb und läßt ihn stehen; nimmt dann  $\frac{3}{4}$  Liter süßen Rahms, wärmt ihn, thut das Gelbe von 8 Eiern, 375 gr Zucker und etwas Vanille dazu, setzt es auf's Feuer und schlägt es fortwährend mit einer Ruthe bis zum Kochen; alsdann giebt man es in eine Kanne und läßt es kalt werden; darauf rührt man die noch lauwarme Hausenblase hinein, läßt es wieder kalt werden, thut den Schlagrahm darunter, schüttet die ganze Masse in eine Form und stellt sie auf Eis.

**14. Crème (mit Orange).** Zubereitung wie bei Crème mit Vanille, nur mit dem Unterschiede, daß man in den süßen Rahm eine Orange auf Zucker abreibt und 10 gr Orangenblüthe dazu giebt.

**15. Crème (mit Citrone).** Zubereitung wie bei Nr. 14, nur nimmt man anstatt der Orange eine Citrone.

**16. Crème oder Rahm in Düten.** Man nimmt 6 Eier schwer Zucker, sowie 3 Eier schwer Mehl; die Eidotter rührt man mit dem Zucker 15 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, giebt diesen mit dem Mehl dazu und rührt es eben durch; nimmt dann eine mit Wachs bestrichene Blechplatte, giebt  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll von der Masse darauf, streicht diese mit dem Löffel wie eine Untertasse groß auseinander, läßt sie dann auf gelindem Feuer hellgelb backen, schneidet sie mit einem Messer schnell los, formt sie wie eine Düte und dreht die Spitze derselben um, damit sie keine Oeffnung behält. Eben vor dem Gebrauch der Düten stellt man diese in eine tiefe Krystall-Schüssel, füllt sie mit der in Nr. 1 angegebenen Citronen-Crème oder mit in Nr. 18 benanntem geschlagenem Rahm.

**17. Oeufs au lait.** Man nimmt einen Schoppen Milch, 6 Eier, 60 gr Zucker, ein Bischen fleur d'orange oder Vanille, schlägt das Ganze eine Zeit lang und stellt es 45 Minuten auf siedendes Wasser.

**18. Geschlagener Rahm mit eingemachten Früchten oder Baisers.**  $1\frac{1}{3}$  Liter dicken süßen Rahms schlägt man mit einer Ruthe in einem blechernen Topf ganz steif, giebt dann unter beständigem Schlagen den Saft von 1 Citrone, 1 Stange ganz fein gestoßener Vanille und Zucker so viel, daß es süß genug ist, dazu, nimmt dann eine Krystall-Kumme und füllt deren Boden mit den in Nr. 6 angegebenen eingemachten Früchten; nachdem der Rahm  $\frac{1}{2}$  Stunde gestanden hat, giebt man ihn auf die Früchte und belegt ihn mit Baisers oder Makronen.

**19. Blancmanger.** 330 gr süßer und 30 gr bitterer Mandeln zieht man ab und stößt sie mit Milch so fein wie möglich; giebt dann  $\frac{1}{2}$  Stange ganz fein gestoßener Vanille (in einem zugebundenen Läppchen) mit 250 gr Zucker und einigen Stücken Caneels in eine Casserole und gießt 2 Liter süßen Rahms dazu, läßt es unter beständigem Rühren eben kochen, giebt 75 gr Hausenblasen, die man am Tage vorher in  $\frac{1}{3}$  Liter Brunnenwasser aufgelöst hat, dazu, läßt dieses zusammen aufkochen und

rührt es darauf schnell durch ein grobes Haarsieb; giebt dann schließlich die Masse in eine vorher mit Mandelöl ausgestrichene Geléeform; 1 Stunde vor dem Anrichten kehrt man diese um, damit die Masse sich von selbst löst, und giebt dann eine Obst-Sauce dabei.

### c) Gelées.

**1. Wein-Gelée.** 10 Stück Kälberfüße setzt man mit einem Eimer Wasser ohne Salz zu Feuer, schäumt es gut und läßt es in einem zugedeckten verzinnnten Topf bis auf  $2\frac{2}{3}$  Liter verkochen, gießt es durch ein Haarsieb und stellt es zum Kaltwerden hin; dann nimmt man das Fett ab, kehrt es um, schneidet den Bodensatz ab und giebt es in einen irdenen Topf oder eine Casserole, setzt es auf's Feuer und läßt es warm werden; nimmt es herunter, und giebt 4 Flaschen Weißwein und 1 Glas Rothwein, die von 2 Citronen dünn abgeschälten Schalen, den Saft von 6 Citronen, das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern, 1 ganzes Ei, 7 gr in Stückchen gebrochenen Caneels, 12 Nelken und 12 Körner Cardemom (welche im Mörser eben platt gestoßen), 750 gr Zucker, etwas gestoßene Muskatblüthe und einige in Stücken gebrochene Eierschalen dazu; setzt es dann zusammen wieder auf's Feuer, schlägt es so lange mit einer Ruthe, bis es anfängt zu kochen, nimmt dann einen Beutel von weißem Flanell, befestigt diesen zwischen zwei Stuhllehnen, legt ihn inwendig mit Löschpapier aus, setzt eine Kanne darunter, und giebt das zubereitete Gelée hinein; gießt dann das durchgelaufene Gelée so lange wieder in den Beutel, bis es ganz klar ist, und füllt es in kleine Dessertgläser oder giebt es auf Schüsseln, und belegt es mit rothem Gelée und Citronenscheiben.

Das Gelée muß an einem warmen Orte zubereitet werden, damit es nicht so leicht kalt wird.

**2. Kirsch-Gelée.** Mit dem Stand der Kälberfüße verfährt man, wie bei Nr. 1, nimmt dann auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Stand 1 Flasche Kirchsafft, 1 Flasche Weißwein, die von 2 Citronen dünn abgeschälten Schalen, einige Stücke Caneels, 7 bis 8 Nelken, das zu steifem Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern, einige in Stücke gebrochene Eierschalen, Zucker so viel, daß es süß genug wird, giebt dies Alles zusammen in eine Casserole und schlägt es auf gelindem Feuer mit einer Ruthe, bis es aufkocht. Mit dem Ab-

klären verfährt man wie bei Nr. 1. Dieses Gelée giebt man in kleine Dessertgläser oder benutzt es zum Verzieren und Belegen des weißen Gelées.

**3. Orangen-Gelée.** Man setzt 750 gr Hirschhorn mit  $2\frac{2}{3}$  Liter Wasser zu Feuer, läßt es langsam bis zu  $1\frac{1}{3}$  Liter verkochen, gießt es durch ein Haarsieb und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, klärt es darauf in einer Casserole ab und gießt  $1\frac{1}{3}$  Liter Weißwein, die auf Zucker abgeriebenen Schalen von 3 bitteren Orangen, den Saft von 4 Orangen und 8 Citronen und 375 gr Zucker dazu, setzt es zusammen auf's Feuer, zerrührt 12 Eidotter in einer Kanne und gießt 1 Tasse Weißwein dazu; giebt dieses unter beständigem Rühren dazu und läßt es so lange auf dem Feuer, bis es anfängt, aufzustößen; rührt es dann schnell durch ein Haarsieb und giebt es in die dazu bestimmte mit Del ausgestrichene Form. 1 Stunde vor dem Gebrauch muß man die Form umkehren, damit sie sich von selbst löst.

**4. Stachelbeer-Gelée.** 1 Liter Stachelbeeren setzt man in einem steinernen Topf mit 2 Liter Wasser zu Feuer und läßt es 4 Stunden langsam kochen; dann gießt man es durch einen Geléebeutel, läßt den Saft 24 Stunden stehen, giebt auf  $\frac{1}{2}$  kg Zucker eben so viel Saft und 2 gr Vanille, schneidet dieselbe in Stückchen, bindet sie in ein Läppchen und läßt dieses zusammen 45 Minuten kochen; darauf setzt man den Saft vom Feuer, nimmt den Schaum herunter und füllt ihn in Gläser; ist derselbe erkaltet, legt man in Franzbranntwein getauchtes Papier darauf und bindet ihn mit Blasenpapier zu.

Von unreifen Weintrauben bereitet man Gelée in derselben Weise.

**5. Sauer-Gelée.** Die Zubereitung mit dem Stand ist wie bei Nr. 1; man rechnet dann auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Stand  $\frac{2}{3}$  Liter Essig, nimmt von 2 Citronen die Schalen und den Saft, einige Nelken und einige Stücke Caneels, einige Körner Cardemom, etwas plattgestoßene, in Stücke gebrochene Muskatblüthe, von 8 Eiern das Weiße und von 4 Eiern die Schale und etwas Zucker; setzt dieses Alles zusammen auf's Feuer und schlägt es mit einer Schaumruthen, bis vor dem Kochen. Mit dem Abklären verfährt man ganz wie bei Nr. 1.

## B a c k w e r k.

### a) Torten und Kuchen.

**1. Schichttorte mit Gelée.** Man wäscht  $\frac{1}{2}$  kg Butter mit kaltem Wasser aus und rührt sie auf Kohlen weich; dann giebt man  $\frac{1}{2}$  kg geriebenen und durchgeseihten Zuckers, 12 Eidotter und die von 1 Citrone abgeriebene Schale dazu; dieses zusammen rührt man 45 Minuten beständig; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum und giebt diesen mit  $\frac{1}{2}$  kg Mehl unter langsamem Rühren dazu; darauf nimmt man eine Blechplatte, bestreicht sie mit Speck, und backt aus obiger Masse sechs Platten von gleicher Dicke, kehrt eine von diesen um, legt sie auf Papier, streicht dann Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée nach Belieben darauf, und auf diese legt man wieder eine von den anderen Platten, bestreicht sie ebenfalls mit Gelée und fährt damit fort, bis sie alle sind. Man muß darauf sehen, daß oben eine Platte kommt, die recht eben und gut gebacken ist; auch ist noch zu bemerken, daß die Platten hellgelb gebacken und, wenn sie vom Feuer kommen, gleich mit einem Messer losgeschnitten werden müssen, weil sie sonst leicht zerbrechen. Die Torte muß, wenn sie zusammengelegt ist, 1 Stunde stehen, worauf man sie rings umher beschneidet und einen Zuckerfuß darüber macht.

**2. Schichttorte mit Citronen-Crème.** Masse und Zubereitung wie bei Nr. 1; man backt aber aus der Masse nur vier Platten; hat man eine davon umgekehrt und auf Papier gelegt, so streicht man die Citronen-Crème einen halben Finger dick darüber, legt darauf eine von den anderen Platten und fährt damit fort, bis sie alle sind. Beschneiden und Zuckerfuß wie bei Nr. 1.

**3. Schichttorte mit Mandeln.** Zu  $\frac{1}{2}$  kg wie in Nr. 1 zubereiteter Butter giebt man 375 gr durchgeseihten Zuckers, 14 Eidotter, die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale, etwas gestoßenen Caneel (Zimmet) und 250 gr süßer Mandeln, welche abgezogen und mit Eiweiß fein gestoßen werden, und rührt dieses zusammen 45 Minuten; das Weiße von den Eiern wird zu steifem Schaum geschlagen und dann mit  $\frac{1}{2}$  kg Mehl zu obiger Masse gerührt; aus dieser Masse werden drei bis vier Platten gebacken; zwischen den Platten macht man einen halben Finger dick Fruchtmarmladen und beobachtet im Uebrigen das in Nr. 1 angegebene Verfahren.

**4. Schichttorte mit Apfelmus.** Zu 375 gr wie in Nr. 1 zubereiteter Butter giebt man 375 gr geseibten Zuckers, 10 Eidotter und die von 1 Citrone abgeriebene Schale, und rührt dieses 45 Minuten; giebt dann 375 gr Mehl mit dem geschlagenen Eiweiß dazu, welches zusammen eben durchgerührt wird, und backt davon zwei Platten hellgelb, wovon man die eine, wenn sie aufgestrichen und noch nicht gebacken ist, mit grobem Zucker und fein gehackten Mandeln bestreut, und damit gar backen läßt, während man die andere gebackene Platte umkehrt, Papier darunter und einen Finger dick Apfelmus darauf legt; sodann legt man die andere mit Mandeln und Zucker bestreute Platte darauf und schneidet sie umher egal.

Zu dem Apfelmus nimmt man 16 bis 18 Stück gute wohl-schmeckende Äpfel, schält sie, schneidet das Gehäuse heraus und giebt sie in eine Casserole, gießt etwas Weißwein darunter und giebt so viel Zucker dazu, daß es süß genug wird, dann die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale, deckt die Casserole fest zu und läßt sie auf Kohlen langsam gar schmoren; man muß aber darauf achten, daß die Äpfel nicht anbrennen; sind sie gar, so rührt man sie durch einen Durchschlag und giebt 125 gr vorher in Wasser gar gekochter Corinthen dazu.

**5. Schichttorte mit Chocolate und Vanille-Crème.** Zu 750 gr wie in Nr. 1 zubereiteter Butter giebt man 750 gr durchgeseibten Zuckers, 18 Eidotter und die von 2 Citronen abgeriebene Schale, rührt dieses 45 Minuten und giebt 750 gr Mehl mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß dazu, womit es eben durchgerührt wird; aus dieser Masse werden sieben Platten gebacken; hat man vier davon gar, so giebt man zu der übrigen Masse 125 gr geriebener süßer Chocolate und das zu Schaum geschlagene Weiß von 2 Eiern, rührt es gut durch und backt davon noch drei Platten; dann kehrt man eine von den zuerst gebackenen Platten um, legt sie auf Papier, streicht einen starken Messerrücken dick Vanille-Crème darauf, legt dann eine Platte, worin Chocolate gebacken ist, auf diese, bestreicht diese ebenfalls mit Vanille-Crème, legt dann wieder eine von den zuerst gebackenen Platten darauf und fährt damit fort, bis sie alle sind. Beschneiden und Zuckerguß wie bei Nr. 1.

Die Bereitung der zu dieser Torte gehörenden Vanille-Crème findet sich unter den Crèmes Nr. 5 aufgeführt.

**6. Mandeltorte.** Man nimmt 750 gr süßer abgezogener Mandeln, worunter einige bittere, reibt sie mit Rosenwasser oder Eiweiß ganz fein, giebt sie in eine Kanne, thut 625 gr durch-

gesiebten Zuckers, 24 Eidotter und die von 1 Citrone abgeriebene Schale hinzu, und rührt dieses Alles 45 Minuten; darauf schlägt man von 16 Eiern das Weiße zu steifem Schaum, rührt diesen langsam durch obige Masse, giebt sie dann in die dazu bestimmte Springform und läßt sie in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne 1 Stunde langsam backen, wobei die Hitze oben und unten gleich sein muß.

**7. Mandeltorte mit Brod.** Man reibt  $\frac{1}{2}$  kg süßer und 45 gr bitterer abgezogener Mandeln mit Rosenwasser oder Eiweiß fein, giebt sie mit  $\frac{1}{2}$  kg durchgesiebten Zuckers, 20 Eidottern und der von 1 Citrone abgeriebenen Schale in eine Kanne, und rührt dieses 45 Minuten; dann reibt man für 10  $\text{d}$  altes Weißbrod, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, giebt dieses zu obiger Masse und rührt Alles gut durch. Mit dem Backen verfährt man wie bei Nr. 6.

**8. Mandeltorte mit Mehl.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg süßer und 30 gr bitterer abgezogener Mandeln, stößt sie mit Rosenwasser fein, giebt sie mit 625 gr durchgesiebten Zuckers, 24 Eidottern, der von 1 Citrone abgeriebenen Schale und 4 bis 6 Stücken fein gestoßener Nellen in eine Kanne und rührt es 45 Minuten; darauf schlägt man das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, giebt dieses mit 125 gr feinen Mehles zu obiger Masse und rührt es eben durch. Mit dem Backen verfährt man wie bei Nr. 6.

**9. Marmorirte Mandeltorte.** Man reibt 750 gr süßer und 30 gr bitterer abgezogener Mandeln mit Eiweiß fein, giebt sie mit 750 gr durchgesiebten Zuckers, 28 Eidottern und den von 2 Citronen abgeriebenen Schalen in eine Kanne, und rührt es 45 Minuten; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, giebt diesen zu der Masse und rührt ihn eben damit durch; theilt dann diese Masse in zwei gleiche Theile und giebt zu der einen Hälfte 125 gr geriebener süßer Chocolate und zu der anderen 125 gr feinen Mehles, rührt beide Theile für sich ein wenig durch und giebt mit einem Eßlöffel so schnell als möglich von beiden Theilen ein um's andere in eine Springform. Ist der Boden der Form mit der Masse bedeckt, so richtet man es so ein, daß auf der hellen Masse von der dunklen und auf der dunklen von der hellen kommt. Die Torte muß  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam backen.

**10. Mandeltorte mit Orangen und Succade.** Man hackt 375 gr süßer und 30 gr bitterer Mandeln mit der Schale

so fein, wie möglich, giebt 625 gr durchgeseibten Zuckers, 20 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 4 bis 6 Stück Nellen, etwas Cardemom und Caneel, Alles fein gestoßen, dazu, rührt dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde, giebt dann 60 gr Succade und 60 gr Drangenschalen, beides ganz fein gehackt, dazu, und rührt es damit noch 15 Minuten; dann schlägt man das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, rührt diesen zu der Masse, und läßt Alles in der dazu bestimmten Form 1 Stunde langsam backen.

**11. Mandeltorte mit sauerem Rahm.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg Butter, wäscht sie mit frischem Wasser aus und rührt sie auf Kohlen zu Salbe; giebt  $\frac{1}{2}$  kg durchgeseibten Zuckers, 26 Eidotter, 7 gr fein gestoßenen Caneels, 1 kleine Stange fein gestoßener Vanille, 625 gr abgezogener und mit Rosenwasser fein geriebener süßer Mandeln dazu und rührt dieses Alles  $\frac{1}{2}$  Stunde; giebt dann  $\frac{1}{3}$  Liter dicken saueren Rahmes, welcher vorher etwas geklopft wird, damit keine Stücke darin sind, dazu, und rührt es dann noch 15 Minuten; darauf schlägt man das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum und giebt diesen mit 250 gr feinen Mehles zu obiger Masse, welche gut durchgerührt werden muß; die Masse thut man in eine Form und läßt sie 15 Minuten langsam backen; die Hitze muß unten etwas stärker wie oben sein.

**12. Russische Torte.** Man rührt 250 gr ausgewaschener und auf Kohlen weich gerührter Butter, 250 gr durchgeseibten Zuckers, 8 Eidotter,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel voll gestoßenen Caneels und die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale  $\frac{1}{2}$  Stunde zusammen, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 250 gr Mehl dazu und rührt es eben durch; nimmt dann eine Springform, giebt die Masse hinein, macht sie mit einem Messer recht eben und läßt sie dann langsam hellgelb backen; man darf aber unten nicht zu viel Feuer geben; darauf streicht man einen halben Finger dick fein gehackter eingemachter Früchte (Johannisbeeren, Stachelbeeren, Kirschen) darüber und giebt dann den Nr. 7 angegebenen Mandeltortenteig darauf, wovon hier aber nur die Hälfte erforderlich ist; läßt dieses dann von oben langsam gar backen, nimmt die Form heraus, löst die Torte mit einem Messer von dem Rande und macht diesen vorsichtig davon; schlägt von 8 Eiern das Weiße zu steifem Schaum, giebt 375 gr geseibten Zuckers und  $\frac{1}{2}$  Stange fein gestoßener Vanille dazu, rührt dieses eben durch, macht dann aus einem Bogen Papier eine Düte und giebt die Masse hinein. Die Oeffnung am unteren Ende der Düte muß einen kleinen Finger dick weit sein. Aus der Masse

formt man Verzierungen auf die Torte, streut etwas gesiebten Zucker darüber und läßt sie bei gelinder Hitze trocknen.

Während der Zeit, daß der erste Teig backt, muß der Mandel-tortenteig gerührt werden, damit der erstere nicht kalt wird.

**13. Sermelintorte.** Man rührt  $\frac{1}{2}$  kg ausgewaschener und weich gerührter Butter, 375 gr durchgeseibten Zuckers, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 10 Eidotter und 4 hartgekochte Eidotter, welche, wenn sie kalt sind, gerieben werden,  $\frac{1}{2}$  Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit  $\frac{1}{2}$  kg Mehl dazu, rührt es dann gut durch und backt davon vier Platten von der Größe einer gewöhnlichen Schichttorte; kehrt eine davon um, streicht reichlich Citronen-Crème darüber, legt eine Platte darauf, streicht auf diese einen halben Finger dick Frucht-Marmelade, legt dann wieder eine Platte darauf, giebt hierauf wieder Citronen-Crème, legt die vierte Platte darauf, läßt sie dann  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, schneidet den Rand egal, macht einen rothen Zuckerguß darüber und belegt diesen dann mit Früchten und Gelée.

**14. Genjer Torte.** 750 gr ausgewaschener und zu Salbe gerührter Butter, 750 gr durchgeseibten Zuckers, 18 Eidotter, 12 hart gekochte, durch einen Durchschlag gerührte Eidotter, 125 gr süßer und 45 gr bitterer, abgezogener, mit Eiweiß gestoßener Mandeln, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 6 bis 8 Stück fein gestoßener Nelken und Cardemom rührt man zusammen 45 Minuten; das Weiße von den 18 Eiern schlägt man zu Schaum und giebt diesen mit 625 gr Mehl dazu; backt dann von dieser Masse sechs Platten hellgelb, kehrt eine davon um und streicht reichlich Vanille-Crème darüber, legt dann die zweite Platte darauf und fährt damit fort, bis sie alle benutzt sind. Auf der obersten Platte macht man einen grauen Zuckerguß, verziert diesen, wenn er trocken ist, mit weißem Zuckerguß, und belegt ihn dann nach Belieben mit eingemachten Früchten; der Rand muß, ehe der Zuckerguß darauf kommt, mit einem Messer egal geschnitten werden.

**15. Himmelstorte.**  $\frac{1}{2}$  kg weich gerührter Butter,  $\frac{1}{2}$  kg durchgeseibten Zuckers, 6 Eidotter und die von 1 Citrone abgeriebene Schale rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; giebt dann  $\frac{1}{2}$  kg Mehl dazu, rührt es eben wieder durch und backt davon vier Platten hellgelb; ehe diese auf's Feuer kommen, bestreut man sie mit 125 gr abgezogener und fein gehackter süßer Mandeln; wenn sie gebacken sind, kehrt man eine Platte davon um, bestreicht sie einen Messerrücken dick mit Johannisbeer-Gelée und eben so

viel Vanille-Crème, legt dann eine von den anderen Platten darauf und fährt damit fort, bis sie alle benutzt sind. Nach  $\frac{1}{2}$  Stunde schneidet man den Rand egal und macht oben auf der Torte einen weißen Zuckerguß, welchen man mit eingemachten Früchten oder Streuzucker verziert.

**16. Punschorte.** Man rührt  $\frac{1}{2}$  kg Butter weich, giebt  $\frac{1}{2}$  kg durchgeseibten Zuckers, 10 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale dazu und rührt dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde; giebt dann 1 Glas Arrak dazu, rührt es nochmals 15 Minuten und backt davon vier Platten hellgelb; sobald die Platten gar sind, bestreicht man sie mit Arrak; dann nimmt man gute wohlschmeckende Äpfel, schält sie und schneidet das Gehäuse heraus, giebt sie in eine Casserole, giebt 1 Glas Arrak, 1 Glas Weißwein, 2 Eßlöffel voll Zucker und die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale hinzu, deckt dann die Casserole fest zu und läßt sie langsam gar schmoren, giebt sie auf einen Durschlag, läßt sie abblecken und rührt sie dann durch; ist es nicht süß genug, giebt man nach Belieben Zucker dazu; kehrt dann eine Platte um, bestreicht sie einen halben Finger dick mit dem Äpfelmuß, legt eine von den anderen Platten darauf und fährt so damit fort, bis sie alle benutzt sind. Nachdem der Rand beschnitten ist, bestreut man die Torte oben mit Zucker.

**17. Torte admirable.** 180 gr weich gerührter Butter, 180 gr durchgeseibten Zuckers, 4 Eidotter, die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale und ein wenig gestoßenen Caneel rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, das Weiße von den Eiern schlägt man zu Schaum und giebt es mit 180 gr Mehl dazu; nachdem es eben durchgerührt ist, backt man davon eine Platte, welche nicht zu dunkel sein muß, kehrt sie dann gleich um und legt sie auf Papier; dann setzt man  $\frac{2}{3}$  Liter Milch, die von 1 Citrone dünn abgeschälte Schale und einige Stücke ganzen Caneels zusammen auf's Feuer und läßt es 10 Minuten kochen, gießt es durch ein Sieb und giebt so viel süßen Rahm dazu, daß es wieder  $\frac{2}{3}$  Liter wird; zieht dann 45 gr süßer und 45 gr bitterer Mandeln ab und stößt sie mit Milch so fein wie möglich; zerrührt 90 gr Stärke mit Milch, giebt die Mandeln dazu, rührt es gut durch, setzt die Milch dann auf's Feuer und giebt so viel Zucker dazu, daß es reichlich süß ist; kocht dieselbe, so giebt man die Stärke mit den Mandeln unter beständigem Rühren dazu und läßt sie damit gut durchkochen; während dem schlägt man von 6 Eiern das Weiße zu steifem Schaum und giebt diesen unter schnellem Rühren auf dem Feuer dazu; wenn es anfängt zu steigen, so

nimmt man es schnell herunter und giebt es sogleich auf die gebackene Platte, welche vorher mit Johannisbeer-Gelée bestrichen ist, macht die Masse mit einem Messer recht egal, läßt sie dann kalt werden und streicht reichlich einen Messerrücken dick Johannisbeer-Gelée darüber; nimmt dann  $\frac{2}{3}$  Liter dicken süßen Rahms, schlägt ihn mit einer Rute, bis er ganz steif ist, giebt  $\frac{1}{2}$  Stange fein gestoßener Vanille und Zucker nach Geschmack hinein, rührt es gut durch und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen; füllt dann den dicken Rahm auf die Torte, macht ihn mit einem Messer recht eben und belegt ihn mit Succade.

Am schönsten darauf macht sich eine Blätter-Guirlande oder eine große Blume von Succade und Gelée in der Mitte, mit Baisers rings umher.

**18. Gefüllte Makronentorte.** 250 gr weich gerührter Butter, 6 Eidotter, 250 gr Zucker und die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale rührt man  $\frac{1}{2}$  Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum und giebt ihn mit 250 gr Mehl dazu, rührt es eben durch und backt hiervon eine Platte hellgelb, kehrt diese um und legt sie auf einen Bogen Papier; giebt dann  $\frac{1}{2}$  kg süßer und 45 gr bitterer Mandeln, welche abgezogen und mit Rosenwasser fein gestoßen werden müssen, in eine Kanne mit  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers und dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 4 Eiern, rührt dieses gut durch, giebt den vierten Theil davon in eine Kanne und das von 2 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, rührt es gut durch, giebt es auf die gebackene Platte und streicht es mit einem Messer egal über; streut dann Mehl und Zucker, von beidem gleich viel, auf ein Backbrett, rollt darauf den übrigen Mandelteig fingerdick aus und belegt damit die Torte nach Belieben; bestreicht dann dieselbe oben mit geschlagenem Eiweiß und läßt sie bei gelinder Hitze von oben hellgelb backen. Wenn sie kalt ist, verziert man sie mit Zuckerguß und belegt sie mit eingemachten Früchten.

Den Mandelteig legt man gewöhnlich an den Rand und in die Mitte, und läßt dann zwischen diesen Fächer.

**19. Makronentorte anderer Art.** Die Platte wie bei Nr. 18; man nimmt dann 625 gr süßer und 90 gr bitterer, abgezogener und mit Rosenwasser fein gestoßener Mandeln, 625 gr gesiebten Zuckers und die von 1 Citrone abgeriebene Schale, setzt es zusammen in einer Casserole auf wenig Feuer und rührt es so lange, bis es weich wird; doch darf es nur eben warm werden; man giebt dann 60 gr ganz fein gehackter Succade, das von 8 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, rührt es fortwährend

10 Minuten und setzt dann mit einem Theelöffel von dieser Masse kleine Makronen auf die Platte ganz nahe an einander; man muß es aber so einrichten, daß die Masse ganz dazu benutzt wird; darauf läßt man die Torte bei gelinder Hitze von oben hellgelb backen. Eben vor dem Gebrauch derselben legt man zwischen die Makronen kleine Stückchen Johannisbeer- oder Himbeer-Gelée.

**20. Pyrmonter Torte.** Die Platte wie bei Nr. 18; ist diese umgekehrt, so thut man halbfingerdick gehackte eingemachte Früchte (am besten schmeckt Kirschen, Stachelbeeren und Johannisbeeren zusammen) darauf; von 8 Eiern schlägt man das Weiße zu steifem Schaum, giebt 270 gr gesiebten Zuckers,  $\frac{3}{4}$  Stange ganz fein gestoßener Vanille dazu, rührt es eben durch, streicht es ganz egal über die Früchte und läßt es dann bei weniger Hitze eben trocknen, doch darf es nicht gelb werden; schlägt dann von 4 Eiern das Weiße zu steifem Schaum, giebt 150 gr gesiebten Zuckers und  $\frac{1}{4}$  Stange gestoßener Vanille dazu und rührt es eben durch; giebt dieses in eine Dütte und verziert damit nach Belieben die Torte, streut dann durch ein Haarsieb feinen Zucker darüber und läßt sie auf wenigem Feuer hellgelb backen.

Die letztere Masse kann man auch als kleine Baisers mit einem Theelöffel am Rande und in der Mitte auf die Torte setzen; ist diese dann gebacken, so verziert man den Zwischenraum mit Zuckerguß und belegt sie mit eingemachten Früchten.

**21. Candirte Reistorte.** 250 gr weich gerührter Butter, 250 gr gesiebten Zuckers, 4 Eidotter und die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum und giebt diesen mit 250 gr Mehl dazu, rührt es eben durch und backt davon eine Platte hellgelb; ist diese gar, so kehrt man sie um und legt sie auf einen Bogen Papier; setzt dann 625 gr besten Reis mit reichlich Wasser und der von 1 Citrone abgeriebenen Schale zu Feuer und läßt ihn langsam gar kochen, aber nicht zu mürbe, da derselbe ganz bleiben muß, giebt ihn auf einen Durchschlag und spült ihn so lange mit kaltem Wasser ab, bis dieses klar bleibt; die Citronenschale nimmt man heraus und schneidet sie in ganz feine Streifen, setzt diese mit 625 gr Zucker, 1 Glas Weißwein und den Saft von 8 Citronen zusammen auf wenig Feuer; kocht es, so giebt man den Reis hinein und läßt ihn 10 Minuten langsam kochen, doch darf er nicht zu viel gerührt werden; darauf giebt man den Reis auf die gebackene Platte und macht ihn mit einem Messer ganz egal; setzt dann den Saft von 2 Citronen, 1 Eßlöffel Weißwein, 125 gr geriebenen Zuckers zusammen auf's

Feuer und läßt es 5 Minuten langsam kochen; bestreicht dann den Reis damit, und verziert die Torte mit geschnittener Succade und Früchten.

**22. Reistorte anderer Art.** Man nimmt die Nr. 18 angegebene Makronentorte, füllt indessen statt der Früchte die Fächer mit dem nach Nr. 21 zubereiteten Reis, aber so voll, daß er einen Finger hoch über die Makronen steht, bestreicht dann den Reis mit Johannisbeer-Gelée und legt zwischen den Fächern eingemachte Kirschen.

**23. Reistorte anderer Art.**  $\frac{1}{2}$  kg abgewaschenen Reis setzt man mit 2 Liter Milch auf wenig Feuer und läßt ihn gar kochen, wobei man ihn jedoch nicht zu viel rühren darf, damit er ganz bleibt; nimmt denselben dann vom Feuer, giebt 250 gr Butter, 250 gr geriebenen Zuckers, die von 2 Citronen abgeriebenen Schalen und 18 Eidotter dazu, rührt es gut durch, schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen ebenfalls dazu und rührt es nochmals durch; man läßt es dann in einer Springform bei gutem Feuer  $1\frac{1}{2}$  Stunde backen.

**24. Schweizertorte.**  $\frac{1}{2}$  kg weich gerührter Butter, 15 Eidotter,  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 15 gr gestoßenen Caneels und die von 2 Citronen abgeriebenen Schalen rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, giebt dann 300 gr durchgeseibtes Schwarzbrot dazu, rührt es nochmals 15 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen ebenfalls dazu und rührt es eben durch; bestreicht dann eine Springform mit Butter, legt sie mit Papier aus, giebt die Masse hinein und läßt sie bei mäßiger Hitze  $1\frac{1}{4}$  Stunde backen; nachdem sie etwas abgekühlt ist, kehrt man die Form um und macht das Papier davon; nimmt dann  $\frac{1}{12}$  Liter dicken saueren Rahms, giebt 3 Eidotter dazu, rührt es 15 Minuten, giebt ihn über die Torte, bestreut dieselbe mit fein gehackter Succade und Drangenschalen und läßt sie dann bei mäßiger Hitze trocknen.

**25. Schweizertorte anderer Art.**  $\frac{1}{2}$  kg weich gerührter Butter,  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 16 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, etwas Nelken, Caneel und Muskatblüthe, Alles fein gestoßen, rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, giebt dann 125 gr fein gehackter Drangenschalen und 2 Eßlöffel voll Franzbranntwein dazu und rührt es nochmals 15 Minuten; das Weiße von den Eiern schlägt man zu Schaum und giebt es mit  $\frac{1}{2}$  kg Mehl dazu; bestreicht dann eine Springform mit Butter, legt sie mit Papier aus, bestreut den Boden mit gehackten Mandeln,

giebt die Masse hinein und läßt sie bei mäßiger Hitze  $1\frac{1}{2}$  Stunde backen.

**26. Carmelitertorte.** Reichlich  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 18 Eidotter, 30 gr abgezogener und mit Rosenwasser fein gestoßener Mandeln, die von 2 Citronen abgeriebenen Schalen, 30 gr Pomeranzenschalen und 30 gr Succade, beides fein gehackt, rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; schlägt von 9 Eiern das Weiße zu Schaum und giebt diesen mit 360 gr Mehl dazu; mit der Form macht man es wie in Nr. 25; die Torte muß bei mäßiger Hitze  $1\frac{1}{4}$  Stunde backen; anfangs muß unten etwas mehr Feuer sein, als oben.

**27. Citrontorte.**  $\frac{1}{2}$  kg durchgeseihten Zuckers, 18 Eidotter, die von 3 Citronen abgeriebenen Schalen und den Saft von 5 Citronen rührt man zusammen 45 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, giebt diesen mit 125 gr Mehl und 125 gr abgeklärter Butter dazu und rührt es gut durch; nimmt dann eine Springform, deren Rand oben weiter wie unten sein muß, thut einen Bogen Papier hinein und legt ihn mit Blätterteig aus, giebt dann die Masse hinein und läßt sie bei mäßiger Hitze 1 Stunde backen, wobei unten mehr Feuer sein muß, als oben; ist die Torte gar, so löst man sorgfältig den Rand davon und läßt sie auf der Blechplatte kalt werden, kehrt sie aber nicht um.

**28. Citrontorte anderer Art.** 625 gr gesiebten Zuckers, 20 Eidotter, die von 4 Citronen abgeriebenen Schalen, sowie den Saft von 8 Citronen rührt man zusammen 45 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 90 gr abgeklärter Butter und 10 Stück kleinen Zwiebäcken (fein gestoßen) dazu, und rührt Alles gut durch. Form und Backen wie bei Nr. 27.

**29. Brodtorte mit gesäuertem Brod.**  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 20 Eidotter, die von 2 Citronen abgeriebenen Schalen, 125 gr abgezogener und mit Rosenwasser fein gestoßener süßer Mandeln, worunter einige bittere, 8 Stück Nelken, 8 Stück Cardemom und eben so viel Caneel, Alles fein gestoßen, rührt man zusammen 45 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum und giebt diesen mit 180 gr gesäuerten Brodes ein um's andere dazu; giebt dann die Masse in eine Springform und läßt sie bei mäßiger Hitze 1 Stunde backen; ist die Torte gar, so kehrt man sie gleich um, legt sie auf einen Bogen Papier, macht einen rothen Zuckerguß darüber und verziert diesen mit weißem Guß und mit eingemachten Früchten. — Das gesäuerte

Brod muß alt sein; man reibt es, giebt es durch einen Durchschlag, läßt es in einem Backofen trocknen und feuchtet es eben vor dem Gebrauch mit Weißwein an.

**30. Brodtorte mit Schwarzbrod.** 250 gr süßer und 60 gr bitterer Mandeln, abgezogen und mit Rosenwasser fein gestoßen,  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 16 Eidotter und die von 1 Citrone abgeriebene Schale rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, giebt dann 10 Stück fein gestoßener Nelken und Cardemom und 90 gr fein gehackter Succade dazu, und rührt es nochmals 15 Minuten; das Weiße von 16 Eiern schlägt man zu steifem Schaum und giebt diesen mit 250 gr Schwarzbrod ein um's andere dazu; die Masse giebt man in eine Springform und läßt sie  $1\frac{1}{4}$  Stunde langsam backen. Im Uebrigen verfährt man wie bei Nr. 29.

**31. Kartoffeltorte.**  $\frac{1}{2}$  kg durchgeseibten Zuckers, 18 Eidotter, den Saft von 3 Citronen und die davon abgeriebenen Schalen rührt man zusammen 45 Minuten, giebt dann  $\frac{1}{2}$  kg geriebener Kartoffeln, welche am Tage vorher gekocht sein müssen, mit dem zu Schaum geschlagenen Weißen der obigen Eier dazu und rührt es eben durch; man backt sie in Blätterteig und verfährt damit wie bei Nr. 27, doch muß sie  $1\frac{1}{4}$  Stunde backen.

**32. Kartoffeltorte anderer Art.** Man rührt 12 Eier, 250 gr Zucker, etwas Citronenschale gut durcheinander und thut  $\frac{1}{2}$  kg geriebener, gekochter, aber erkalteter Kartoffeln, sowie den Eierschnee hinzu; in einer mit Butter und Zwieback ausgestrichenen Form muß die Masse dann 45 Minuten kochen.

**33. Kartoffeltorte mit Mandeln.** 750 gr gesiebten Zuckers, 18 Eidotter, den Saft von 6 Citronen und die davon abgeriebenen Schalen, 180 gr süßer und 180 gr bitterer, abgezogener und mit Rosenwasser fein gestoßener Mandeln rührt man zusammen 45 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum und giebt diesen mit 750 gr geriebener Kartoffeln, die Tags zuvor gekocht sind, dazu, und rührt es gut durch. Im Uebrigen verfährt man wie bei Nr. 31. Diese Torte muß  $1\frac{1}{2}$  Stunde backen.

**34. Wurzeltorte mit Reis.** 250 gr Reis setzt man mit 1 Liter Milch zu Feuer und läßt ihn langsam gar kochen; rührt dann  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 20 Eidotter, den Saft von 2 Citronen und die davon abgeriebenen Schalen zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, giebt den Reis dazu und rührt es nochmals 15 Minuten; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit  $\frac{1}{2}$  kg geriebener Wurzeln, welche am Tage

vorher gekocht werden müssen, dazu, rührt es gut durch, giebt es in eine Springform und läßt es bei mäßiger Hitze  $1\frac{1}{2}$  Stunde backen.

**35. Wurzeltorte mit Mandeln.** 250 gr süßer und 60 gr bitterer Mandeln, abgezogen und mit Rosenwasser fein gestoßen,  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, die von 1 Citrone abgeriebene Schale und 18 Eidotter rührt man zusammen 45 Minuten; giebt dann den von dem Eiweiß geschlagenen Schaum mit  $\frac{1}{2}$  kg Wurzeln (wie in Nr. 34) dazu, rührt es eben durch und läßt es in einer Springform bei mäßiger Hitze  $1\frac{1}{4}$  Stunde gar backen.

**36. Apfeltorte.** 250 gr weich gerührter Butter, 24 Eidotter, die von 2 Citronen abgeriebenen Schalen,  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; giebt dann 750 gr geschälter und fein geschnuppelter Apfel dazu, rührt es nochmals 10 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit 12 Stück fein gestoßenen kleinen Zwiebäcken ein um's andere ebenfalls dazu, rührt es dann gut durch und läßt es in einer Springform bei mäßiger Hitze 2 Stunden backen.

**37. Apfeltorte mit geriebenen Äpfeln.** 24 Eidotter, 750 gr gesiebten Zuckers, die von 2 Citronen abgeriebenen Schalen, 30 gr abgezogener und fein gestoßener bitterer Mandeln rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; nimmt dann 24 Stück große Äpfel, schält und reibt sie, und giebt sie zu obiger Masse; rührt es nochmals 15 Minuten und giebt den von dem Eiweiß geschlagenen Schaum mit 24 Stück fein gestoßenen kleinen Zwiebäcken dazu, rührt es gut durch und läßt es in Blätterteig  $1\frac{1}{2}$  Stunde backen. Die Zubereitung der Form wie bei Nr. 27.

**38. Apfeltorte in Blätterteig.** Zu einem großen Kuchen nimmt man 750 gr Blätterteig, rollt die Hälfte davon einen starken Messerrücken dick aus, nimmt die dazu bestimmte Blechplatte, legt diese auf den Blätterteig und schneidet ihn mit einem Kuchenrad oder Messer umher ab, nimmt dann das Blech wieder herunter, bestreut es mit Mehl und legt den Blätterteig darauf, bestreicht diesen mit geschlagenem Ei und legt von dem abgeschnittenen Blätterteig einen zwei Finger breiten Rand darauf, bestreicht diesen ebenfalls mit Ei, giebt dann in der Mitte bis an den Rand die Äpfel darauf, rollt die andere Hälfte des Blätterteigs einen Messerrücken dick aus, schneidet denselben mit einem Kuchenrad in zwei Finger breite Streifen und legt diese dann nahe an einander im Quarrée auf die Äpfel; die Streifen müssen so lang sein, daß sie über den Rand reichen; darauf bestreicht man Alles mit geschlagenem Ei und legt einen Zackenrand von Blätterteig

umher, bestreicht diesen auch mit Ei und bestreut dann die ganze Torte mit grob gestoßenem Zucker. Diese Torte muß bei gutem Feuer 1 Stunde backen.

Zu dieser Torte nimmt man 2 tiefe Teller voll geschälter und geschnippelter Aepfel, die von 2 Citronen abgeriebenen Schalen, 180 gr in Wasser gar gekochter und auf einen Durchschlag abgелеkter Corinthen und 180 gr gesiebten Zuckers, welchen man mit  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll gestoßenen Caneels vermischt, und rührt dieses zusammen gut durch.

**39. Aepfeltorte anderer Art.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg Blätterteig, rollt die Hälfte davon aus und belegt die Blechplatte damit; zu einer großen Torte nimmt man 3 tiefe Teller voll geschälter und geschnittener Aepfel, vermengt sie mit reichlich Zucker, worin etwas gestoßener Caneel gegeben wird, legt sie auf den Blätterteig, rollt dann die andere Hälfte des Blätterteigs aus und legt ihn auf die Aepfel, bestreicht ihn dann überall mit geschlagenem Ei, sticht mit einem Messer oben einige Löcher hinein, bestreut ihn mit gestoßenem Zucker und läßt ihn bei starker Hitze 1 Stunde backen.

**40. Aepfeltorte mit gekochten Aepfeln.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg Blätterteig, rollt die Hälfte davon aus, belegt die Blechplatte damit und bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, legt einen zwei Finger breiten Rand umher, bestreicht diesen auch mit Ei, läßt ihn bei starker Hitze hellgelb backen, und legt ihn auf einen Bogen Papier; rollt dann die übrige Hälfte des Blätterteigs aus und belegt die Blechplatte damit, schneidet mit einem Kuchenrad in der Mitte einige Verzierungen hinein, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, legt umher von Blätterteig einen Zackenrand, bestreicht auch diesen mit Ei und legt auf denselben kleine Sterne von Blätterteig, die man ebenfalls mit Ei bestreicht, bestreut dann die ganze Platte überall mit grobem Zucker und läßt sie bei starkem Feuer hellgelb backen; man muß aber darnach sehen, daß die Platte in der Mitte nicht zu dünn ist, weil sie sonst gegen den Rand zu leicht braun wird; 2 tiefe Teller voll geschälter vom Kernhaus befreiter Aepfel giebt man in eine Casserole, gießt 2 Gläser Weißwein dazu und läßt sie auf wenig Kohlen gar schmoren, rührt sie durch einen Durchschlag, giebt die von 1 Citrone abgeriebene Schale, Zucker so viel, daß es süß genug ist, und 125 gr Corinthen, welche vorher in Wasser gar gekocht werden müssen, dazu, rührt es gut durch, giebt sie auf die zuerst gebackene Platte, legt dann die zweite darauf und belegt sie mit Johannisbeer-Gelée.

**41. Graubraune Apfeltorte.** Man nimmt 12 Eier, 375 gr Zucker, den Saft und die Schale von 1 Citrone, 1 tiefen Teller voll geriebener Apfel, 6 kleine gestoßene und durchgeseibte Zwiebäckchen, und thut dann zuletzt den Eierschnee in den Blätterteig; mit diesem wird dann die Form ausgelegt, die Masse hineingegeben und  $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken.

**42. Magdalenentorte.** 375 gr ausgewaschener und weich gerührter Butter, 375 gr durchgeseibten Zuckers, 10 Eidotter und die von 1 Citrone abgeriebene Schale rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum und giebt diesen mit 375 gr Mehl dazu; nimmt dann eine ausgestrichene Springform, giebt die Masse hinein, macht sie ganz egal und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen; während des Backens giebt man 2 tiefe Teller voll geschälter und in Würfel geschnittener Apfel mit 3 Tassen Weißwein, der von einer Citrone abgeriebenen Schale, einigen Stücken Caneels und so viel Zucker, daß es süß genug ist, in eine Casserole und läßt sie auf wenig Kohlen langsam gar schmoren, wobei man sie aber nicht rühren darf, da die Stücke ganz bleiben müssen. Nachdem man die Apfel auf einen Durchschlag gegeben, und sie hat abblecken lassen, giebt man sie auf die gebackene Torte; darauf giebt man den unter Nr. 7 angegebenen Mandeltortenteig, wovon hier aber zu 375 gr Zucker erforderlich ist, auf die Apfel, und läßt die Torte bei weniger Hitze von oben langsam gar backen; läßt sie dann etwas abkühlen, löst sorgfältig den Rand von der Springform, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu steifem Schaum, giebt 150 gr geseibten Zuckers,  $\frac{1}{4}$  Stange fein gestoßener Vanille dazu, rührt es eben durch, giebt es in eine Papierdüte, macht dann nach Belieben Verzierungen damit auf die Torte und läßt sie bei weniger Hitze langsam trocknen.

Der Mandeltortenteig muß mit dem Sandtortenteig gleichzeitig angerichtet werden, weil der letztere, wenn er gebacken ist, nicht kalt werden darf.

**43. Sandtorte.** Man nimmt 375 gr Butter, 375 gr Stärkemehl, 375 gr feinen Zuckers, von 8 Eiern die Dotter und das Weiße zu Schnee geschlagen, sowie 2 Eßlöffel voll Rum; rührt dann zuerst die Butter zu Schaum, thut den Zucker dazu, nach und nach die Eidotter, darauf das Mehl und den Rum und zuletzt den Schnee; rührt dann das Ganze wenigstens 45 Minuten, thut es in eine mit Butter und Zwieback ausgestreute Form und läßt es 45 Minuten langsam backen.

**44. Sandtorte mit Früchten.** Man backt in einer bestrichenen Springform die Nr. 48 angegebene mürbe Sandtorte, legt gehackte eingemachte Früchte (Johannisbeeren, Kirschen, Aprikosen) einen halben Finger dick darauf und giebt dann auf diese folgenden weichen Sandtortenteig:  $\frac{1}{2}$  kg weichgerührter Butter, 12 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale,  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers und 125 gr mit Eiweiß geriebener süßer Mandeln, worunter 30 gr bittere, rührt man zusammen 45 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit 250 gr Weizen- und 250 gr Pudermehl, welches vorher zusammen durchgeseibt wird, dazu und rührt es eben durch; ist dieser Teig darauf gegeben, so läßt man die Torte 1 Stunde von oben langsam backen.

Der mürbe Sandtortenteig darf zuerst von unten nicht zu stark gebacken werden; ist die Torte gar, so löst man den Rand der Form und läßt sie auf dem Bleche kalt werden, verziert sie mit Zuckerguß und belegt sie mit Früchten.

**45. Weiche Sandtorte.**  $\frac{1}{2}$  kg ausgewaschener und weich gerührter Butter,  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 14 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale und 10 Stück fein gestoßenen Cardemoms rührt man zusammen 45 Minuten; schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit  $\frac{1}{2}$  kg Mehl dazu, rührt es eben durch, giebt diese Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie eine Stunde langsam backen, wobei man anfangs unten mehr Hitze geben muß, als oben; ist die Masse gar, kehrt man sie auf einem Bogen Papier um und streut Zucker darüber, doch kann man sie auch mit Zuckerguß verzieren.

**46. Weiche Sandtorte mit Mandeln.** 750 gr ausgewaschener und weich gerührter Butter, 750 gr gesiebten Zuckers, 18 Eidotter, die Schale von 1 Citrone und 375 gr mit Rosenwasser fein gestoßener, süßer Mandeln, worunter einige bittere, rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, giebt  $\frac{1}{2}$  Glas Madeira dazu, rührt es nochmals 15 Minuten, schlägt dann das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, giebt diesen mit 625 gr Mehl dazu, und rührt es gut durch; giebt dann die Masse in eine ausgestrichene Springform und läßt sie  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam backen, wobei anfangs unten mehr Hitze sein muß, als oben; ist die Torte gar, löst man den Rand von der Form, kehrt sie auf einem Bogen Papier um und macht einen farbigen Guß darüber; ist dieser trocken, so verziert man ihn mit weißem Zuckerguß und belegt diesen mit eingemachten Früchten.

**47. Weiche Sandtorte mit Rahm.** 750 gr ausgewaschener und weich gerührter Butter, 750 gr gesiebten Zuckers, 20 Eidotter und die von 1 Citrone abgeriebene Schale rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, giebt  $\frac{1}{6}$  Liter dicken süßen Rahms und 60 gr fein gehackter Drangenschalen dazu, rührt es nochmals 15 Minuten, schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 750 gr Mehl dazu, rührt es eben durch, und giebt die Masse in eine ausgestrichene Springform. Backen und Verzieren wie bei Nr. 46.

**48. Kürbe Sandtorte.**  $\frac{1}{2}$  kg ausgewaschener und weich gerührter Butter, 375 gr gesiebten Zuckers, 6 Eidotter und die von 1 Citrone abgeriebene Schale rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, giebt  $\frac{1}{2}$  kg Mehl dazu, rührt es gut durch, streicht dann die Masse auf eine mit Mehl bestreute Blechplatte, macht sie mit einem Messer egal, streut groben Zucker mit etwas Caneel vermischt darüber und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**49. Große Sandtorte.**  $\frac{1}{2}$  kg ausgewaschener und weich gerührter Butter, 250 gr gesiebten Zuckers, 3 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale und 8 Stück Cardemom rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, giebt  $\frac{1}{2}$  kg Mehl dazu, rührt es gut durch, streicht dann die Masse auf eine mit Mehl bestreute Blechplatte, macht sie egal, schneidet den Rand alle zwei Finger breit ein und klappt ein um's andere die Backen auf; in der Mitte macht man mit einem Kuchenrad Quarrées darauf, bestreicht die Platte mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit gehackten Mandeln und geriebenem Zucker und läßt sie dann bei mäßiger Hitze hellgelb backen; ist die Torte gar, schneidet man sie sofort in beliebige Stücke, weil sie, wenn sie kalt ist, leicht zerbricht.

**50. Englischer Kuchen.** 750 gr ausgewaschener und weich gerührter Butter, 750 gr gesiebten Zuckers, 24 Eidotter und die von 2 Citronen abgeriebenen Schalen rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, giebt 250 gr abgewaschener und abgetrockneter Corinthen und 125 gr fein gehackter Succade dazu und rührt es nochmals 15 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit 750 gr Mehl dazu, rührt alles zusammen gut durch, giebt es in eine ausgestrichene Springform und läßt es bei mäßiger Hitze  $1\frac{1}{2}$  Stunde backen, wobei unten mehr Feuer sein muß, als oben.

In die Mitte der Form setzt man, ehe die Masse hineinkommt, eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback bestreute grade Krufe oder ein Bierglas; hat die Torte eine Stunde ge-



backen, so zieht man die Kruste oder das Glas heraus, damit es besser nachbackt; ist die Torte gar, kehrt man sie auf einem Bogen Papier um und bestreut sie mit Zucker oder verziert sie mit Zuckerguß.

**51. Schaumtorte.** 250 gr weich gerührter Butter, 250 gr gesiebten Zuckers, 6 Eidotter, die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale rührt man zusammen eine halbe Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 250 gr Mehl dazu, rührt es gut durch, giebt die Masse auf eine mit Speck bestrichene Blechplatte, macht sie recht egal und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen; kehrt sie dann um, legt sie auf einen Bogen Papier, und streicht einen halben Finger dick gehackter Früchte darauf; nimmt dann  $1\frac{1}{3}$  Liter dicken, süßen Rahms, schlägt ihn so lange mit einer Schaumruthe in einem blechernen Topf, bis er ganz steif ist, giebt dann noch unter beständigem Schlagen den Saft von 2 Citronen, 1 kleine Stange ganz fein gestoßener Vanille und so viel geriebenen Zucker, daß es süß genug ist, dazu, läßt den Rahm  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, streicht ihn ganz egal über die Früchte, belegt die Torte in der Mitte mit Succade und eingemachten Früchten und setzt kleine Baisers umher.

**52. Zuckertorte.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, 60 gr Butter, 2 Eier, 2 Eßlöffel voll süßen Rahms, etwas Zucker und Vanille, aus welcher Masse ein Teig bereitet, geformt und langsam gebacken wird.

**53. Chocoladetorte.** Man nimmt 200 gr gestoßener Mandeln, 400 gr geriebener Chocolate, 350 gr Zucker, 15 Eigelb, 2 Eiweiß, und rührt dies Alles  $\frac{1}{2}$  Stunde; darauf mischt man den Schnee von 8 Eiern leicht darunter, füllt das Ganze in eine Tortenform und läßt es ungefähr 45 Minuten backen.

**54. Bisquitkuchen.**  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 12 Eidotter, den Saft von 1 Citrone und die davon abgeriebene Schale und 6 Stück fein gestoßenen Cardemoms rührt man zusammen 45 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 250 gr Pudermehl dazu, rührt es eben durch, giebt diese Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie eine Stunde langsam backen; wenn der Kuchen gar ist, kehrt man ihn auf einem Bogen Papier um und bestreut ihn mit Zucker oder verziert ihn mit Zuckerguß.

**55. Bisquit (in einem Kranz).** Man rührt 180 gr geriebenen Zuckers mit 3 ganzen Eiern und 3 Eidottern  $\frac{1}{2}$  Stunde lang und thut dann 90 gr Stärkemehl und den Eierschnee hinzu; läßt es dann in einer mit Butter bestrichenen aber nicht bestreuten

Form langsam 15 Minuten backen, stürzt es, und giebt in die Mitte eingemachte Früchte, Kirschen, Aprikosen, Himbeeren zc.

**56. Abgerührter Bisquitkuchen.**  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers und 18 Eidotter giebt man in eine Casserole und schlägt es mit einem Schneebesen auf Kohlen so lange, bis es anfängt zu steigen, giebt die auf Zucker abgeriebenen Schalen von 3 Citronen und deren Saft dazu, und schlägt es nochmals gut durch; nimmt es dann vom Feuer, giebt den Schaum von den Eiern und 270 gr Pudermehl dazu und rührt es damit gut durch; legt dann eine Springsform mit Papier aus, bestreicht dieses mit Butter, giebt die Masse hinein, läßt sie 1 Stunde langsam backen, kehrt den Kuchen auf Papier um, zieht dasselbe dann herunter, und streut Zucker über den Kuchen.

**57. Bisquitkuchen mit Mehl.**  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 16 Eidotter und 8 Stück fein gestoßenen Cardemoms rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 375 gr Mehl dazu und rührt es eben durch; giebt dann die Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen, worauf man den Kuchen auf Papier umkehrt und mit Zuckerguß verziert.

**58. Spanischer Bisquitkuchen.** Das Weiße von 20 Eiern schlägt man in einer Casserole zu Schaum; ist dieser steif, so giebt man unter beständigem Schlagen die Eidotter, dann 590 gr gesiebten Zuckers und die von 2 Citronen auf Zucker abgeriebenen Schalen dazu; schlägt Alles mit einem Schneebesen auf gelindem Feuer so lange, bis es anfängt zu steigen, nimmt es herunter und läßt es kalt werden; rührt dann 420 gr Mehl dazu, und giebt diese Masse in eine ausgestrichene Form, deren Boden vorher mit gehackten Mandeln bestreut ist; läßt sie darauf bei mäßiger Hitze 1 Stunde backen; ist der Kuchen gar, kehrt man ihn auf einem Bogen Papier um und bestreut ihn mit Zucker.

**59. Englischer Bisquitkuchen.** 30 gr süßer und 30 gr bitterer mit Eiweiß fein geriebener Mandeln, 375 gr gesiebten Zuckers, 375 gr weich gerührter Butter, 16 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 8 Stück feingestoßenen Cardemoms und 45 gr feingehackter Orangenschalen rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit 375 gr Mehl dazu, rührt Alles zusammen gut durch, giebt es in eine ausgestrichene Form und läßt es 1 Stunde langsam backen, worauf man den Kuchen auf Papier umkehrt und mit Zuckerguß verziert.

**60. Butter-Bisquit.**  $\frac{1}{2}$  kg ausgewaschener und weich gerührter Butter,  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 8 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale und 8 Stück feingestossenen Cardemoms rührt man zusammen 45 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit  $\frac{1}{2}$  kg durch einen Durchschlag gerührten Pudermehl dazu, rührt es eben durch, giebt diese Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie 1 Stunde langsam backen, wobei anfangs unten die Hitze stärker sein muß, als oben; ist der Kuchen gar, kehrt man ihn auf einem Bogen Papier um und bestreut ihn mit Zucker.

**61. Butter-Bisquit anderer Art.**  $\frac{1}{2}$  kg ausgewaschener und weich gerührter Butter,  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 20 Eidotter und die von 1 Citrone abgeriebene Schale rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; giebt dann 60 gr feingehackter Succade und 250 gr reingewaschener Corinthen dazu, rührt es nochmals 15 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit  $\frac{1}{2}$  kg Mehl dazu und rührt es eben durch; giebt darauf die Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie  $1\frac{1}{4}$  Stunde langsam backen, wobei die Hitze unten stärker sein muß, als oben; ist der Kuchen gar, kehrt man ihn auf einem Bogen Papier um und bestreut ihn mit Zucker oder verziert ihn mit Zuckerguß.

**62. Marmorirter Bisquitkuchen.** 750 gr gesiebten Zuckers, 18 Eidotter und die von 1 Citrone abgeriebene Schale rührt man zusammen 45 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 375 gr durchgesiebten Pudermehl dazu und rührt es eben durch; giebt dann die Hälfte davon in eine Kanne, thut 90 gr geriebener süßer Chocolate dazu und rührt es eben damit durch; nimmt dann eine bestrichene Springsform, giebt von der Masse ohne Chocolate so viel hinein, daß der Boden reichlich bedeckt ist, thut darauf mit einem Löffel von der Masse mit Chocolate in Quarrées darüber, hierauf wieder von der anderen Masse und fährt damit fort, bis beide Theile verbraucht sind; man läßt sie darauf  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam backen, wobei anfangs die Hitze unten stärker sein muß, als oben; ist der Kuchen gar, so löst man vorsichtig den Rand der Form, kehrt ihn auf einem Bogen Papier um, macht einen farbigen Zuckerguß darüber, verziert ihn dann mit weißem Guß und belegt diesen beliebig mit eingemachten Früchten.

**63. Specktorte (Baumkuchen).** 750 gr ausgewaschener und weich gerührter Butter, 625 kg gesiebten Zuckers, 40 Eidotter, 18 Stück feingestossenen Cardemoms und die von 2 Citronen abgeriebenen Schalen rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, giebt

1 Stange feingestobener Vanille und  $\frac{1}{6}$  Liter dicken süßen Rahms dazu, rührt es nochmals 15 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit  $1\frac{1}{8}$  kg Mehl dazu, und rührt es gut durch; nimmt dann eine bestrichene Springform, giebt so viel von der Masse hinein, daß der Boden derselben einen Finger dick egal bedeckt wird, und läßt dieses bei mäßiger Hitze gar backen, wobei oben mehr Hitze sein muß, als unten. Dann giebt man von der Masse so viel darauf, daß es mit dem ersten Theile gleiche Dike hat, läßt dieses ebenfalls wie das erste backen, und fährt dann mit der übrigen Masse so fort, bis sie alle ist; ist die Torte ganz gar, so löst man den Rand von der Form, kehrt sie auf Papier um, macht einen grauen Zuckerguß darüber und verziert diesen mit Früchten und geschnittener Succade.

**64. Specktorte (Baumkuchen) anderer Art.** 24 Eidotter, 875 gr gestiebten Zuckers, 125 gr mit Eiweiß geriebener süßer Mandeln, worunter einige bittere, 250 gr weich gerührter Butter und die von 1 Citrone abgeriebene Schale rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; giebt dann 12 Stück Cardemom, 6 Stück Nelken, eben so viel Caneel, Alles fein gestoßen, und 90 gr fein gehackter Succade hinzu, rührt es nochmals 15 Minuten, schlägt dann das Weiße von 20 Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 375 gr Mehl dazu, und rührt es gut durch. Backen wie bei Nr. 63.

**65. Wiener Torte.** 16 hart gekochte, durch einen Durchschlag geriebene Eier, 250 gr mit Eiweiß geriebener süßer Mandeln, worunter einige bittere, 10 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 375 gr Zucker rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 125 gr Pudermehl dazu, und rührt es eben durch, worauf man diese Masse in einer bestrichenen Form 1 Stunde langsam backen läßt; ist die Torte gar, kehrt man sie auf Papier um und bestreut sie mit Zucker.

**66. Hamburger Kuchen.** 625 gr Mehl giebt man mit 125 gr gestiebten Zuckers, etwas Muskatblüthe, der von 1 Citrone abgeriebenen Schale, 60 gr fein gehackter Succade, 7 Eiern, 250 gr weich gerührter Butter, 30 gr trockener Hefe (Gest), die man mit lauwärmer Milch anrührt, in eine Kanne, macht davon einen Teig, giebt diesen in eine ausgestrichene Form, läßt ihn an einem warmen Orte  $\frac{1}{2}$  Stunde aufgehen, bestreut ihn mit Zucker und läßt ihn dann bei mäßiger Hitze 1 Stunde langsam backen.

**67. Englischer Kuchen (braun).** 250 gr Butter rührt man zu Schaum, thut dann 6 Eidotter, 250 gr Zucker, 40 gr

Citronat, 40 gr Drangenschalen, 12 gr Nelken und Zimmt hinzu, schlägt das Eiweiß zu Schnee, und giebt diesen und das erforderliche Mehl zuletzt darunter.

**68. Kirchkuchen.** 250 gr weich gerührter Butter, 250 gr geriebenen Zuckers, die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale und 6 Eidotter rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 250 gr Mehl dazu und rührt es gut durch; nimmt dann eine mit Speck bestrichene Blechplatte, giebt die Masse darauf, läßt aber so viel, als zu einem Finger dicken Rand erforderlich ist, übrig, und läßt die Platte bei gelinder Hitze hellgelb backen; kehrt sie dann auf einem Bogen Papier um, und bestreicht den Rand mit Eiweiß. Zu dem übrig gebliebenen Teig giebt man halb so viel Mehl, als Teig vorhanden, rührt es gut durch, macht davon einen Rand und legt diesen auf die gebackene Platte, bestreicht denselben auch mit geschlagenem Eiweiß, legt in die Mitte der Platte Papier, und läßt den Rand hellgelb backen, wobei man unten aber keine Hitze mehr geben darf. Darauf setzt man 3 kg von Stengeln und Steinen befreiter, zur Hälfte saurerer, zur Hälfte süßer Kirschen, in einer Casserole auf's Feuer, giebt Zucker so viel, daß es süß genug ist, und einige Stücke Caneels daran und läßt sie damit gar kochen, nimmt sie mit einem Schäumer aus dem Saft, sowie den Caneel heraus, giebt sie in eine Kanne mit 6 gestoßenen kleinen Zwiebäcken, rührt sie damit durch und giebt sie dann auf die gebackene Platte; nimmt dann  $\frac{1}{3}$  Liter dicken sauren Rahms, zerrührt 8 Eidotter darin, giebt die Hälfte davon auf die Kirschen, streut Zucker und Caneel darüber, läßt dieses so lange backen, bis die Eier- und Rahmmasse hart ist, giebt dann die andere Hälfte darüber, streut reichlich Zucker und Caneel darauf und läßt es abermals so lange backen, bis die Masse hart ist; schlägt dann von 4 Eiern das Weiße zu steifem Schaum, und rührt es mit 150 gr Zuckers, sowie  $\frac{1}{2}$  Stange fein gestoßener Vanille eben durch; giebt diese Masse in eine Papierdüte, macht damit nach Belieben Verzierungen auf die Torte, streut etwas Zucker darüber, und läßt sie bei mäßiger Hitze trocknen.

**69. Erdbeertorte.** Man nimmt die in Nr. 68 angegebene Platte; setzt dann 3 kg recht reifer, von den Stengeln befreiter Erdbeeren mit 1 Tasse Weißwein, Zucker so viel, daß es süß genug ist, und einigen Stücken Caneels in einer Casserole auf's Feuer und läßt sie gar kochen; giebt dann 6 Stück gestoßene kleine Zwiebäcke dazu, nimmt die Caneelstücke heraus, rührt es gut durch, und giebt es auf die gebackene Platte; hierauf nimmt man

die in Nr. 68 angegebene Eier- und Rahmmasse, und verfährt mit dem Backen, wie daselbst angegeben ist, nur mit der Aenderung, daß auf diese Torte kein Eierschaum gegeben wird.

**70. Johannisbeer- und Himbeertorte.** Man nimmt die in Nr. 68 angegebene Platte; setzt dann 3 kg von den Stengeln befreiter Johannisbeeren und  $\frac{1}{2}$  kg Himbeeren zusammen in einer Casserole auf's Feuer, giebt einige Stücke Caneels, 6 bis 7 Stück Nelken und Zucker so viel, daß es süß genug ist, hinein, läßt dieses gar kochen, nimmt Caneel und Nelken und die Hälfte von dem Saft heraus, giebt 8 Stück gestoßene kleine Zwiebäcke zu den in der Casserole verbliebenen Johannisbeeren, rührt es gut durch und giebt es auf die gebackene Platte. Im Uebrigen verfährt man wie bei Nr. 68.

**71. Stachelbeertorte.** Man nimmt die in Nr. 68 angegebene Platte; setzt dann 4 Liter unreifer, von den Stengeln und Blumen befreiter Stachelbeeren mit kochendem Wasser zu Feuer, läßt sie darin gar kochen und auf einem Durchschlag abblecken; nimmt dann 3 Eier, eben so viel Weißwein, 375 gr Zucker, einige Stücke Caneels, den Saft und die abgeriebene Schale von 1 Citrone, setzt dieses zusammen in einer Casserole auf's Feuer, schlägt es so lange mit einem Schneebesen, bis vor dem Kochen, nimmt den Caneel heraus, rührt es gut durch und giebt es auf die gebackene Platte. Eier- und Rahmmasse, ebenso Backen wie bei Nr. 68.

**72. Pflaumentorte von Blätterteig.**  $1\frac{1}{2}$  kg abgewaschener, getrockneter Pflaumen setzt man mit so viel kaltem Wasser zu Feuer, daß sie reichlich bedeckt sind, läßt sie mit einigen Stücken Caneels und der von 1 Citrone abgeschabten Schale langsam gar kochen, gießt sie auf einen Durchschlag, nimmt die Steine heraus und hackt sie ganz fein, giebt sie dann in eine Kanne mit der von 1 Citrone abgeriebenen Schale, 1 Glas Weißwein, Zucker so viel, daß es süß genug ist, sowie etwas fein gestoßenem Caneel, und rührt dieses gut durcheinander; nimmt dann die in Nr. 40 angegebenen Blätterteigplatten, legt auf die eine, welche ohne Zucker gebacken ist, die Pflaumen und die andere Platte darauf; bestreut sie dann mit geriebenem Zucker und belegt sie umher mit Johannisbeer-Gelée.

**73. Zwetschenkuchen.**  $5\frac{1}{2}$  Liter recht reifer Zwetschen giebt man in kochendes Wasser, läßt sie heiß darin werden, zieht die Haut davon, nimmt die Steine heraus, giebt sie dann auf die in Nr. 68 angegebene gebackene Platte, legt sie aber ganz nahe zusammen und die aufgeschnittene Seite nach oben. Eier- und Rahmmasse, ebenso Backen wie bei Nr. 68.

**74. Zwetschenkuchen auf Gestteig.** Man giebt  $\frac{1}{2}$  kg Mehl in eine Kanne; rührt dann 22 gr trockner Hefe (Gest) mit lauwärmer Milch an, giebt 3 Eier hinein, rührt dieses gut durch und gießt es zu dem Mehl; giebt dann 125 gr weich gerührter Butter,  $\frac{1}{3}$  Liter lauwärmer Milch, etwas Salz und  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll geriebenen Zuckers dazu, und bereitet davon einen Teig; nimmt dann eine mit Mehl bestreute Blechplatte, rollt den Teig so darauf aus, daß er einen Finger breit über die Platte steht, legt auf den Rand kleine Stücke Butter, streut Zucker und Caneel darauf, und biegt den überstehenden Rand um; stellt dann den Teig an einen warmen Ort, damit er aufgeht; nimmt während dem reife Zwetschen, wischt sie mit einem Tuch rein ab und nimmt die Steine heraus, legt sie, wenn der Teig aufgegangen ist, auf diesen, aber so, daß die offenen Seiten nach oben kommen, und nahe aneinander, belegt sie dann mit kleinen Stückchen Butter, gießt Rahm und Eier darauf, streut gestoßenen Zucker und Caneel darüber und läßt ihn bei mäßiger Hitze backen; nach 15 Minuten giebt man abermals Rahm und Eier darüber, streut reichlich Zucker und Caneel darauf und läßt ihn so lange backen, bis die Zwetschen recht gar sind.

**75. Bettelmannstorte.** Man schält recht gute Äpfel und schnippelt sie fein, und nimmt eben so viel geriebenes Schwarzbrot; nimmt dann eine ausgestrichene und bestreute Springform, giebt so viel von dem geriebenen Schwarzbrot hinein, daß der Boden der Form einen Finger dick damit bedeckt wird, giebt eben so viel von den Äpfeln darüber, legt hierauf Stücke Butter, streut Zucker, Caneel und abgeriebene Zitronenschalen, welche man zusammen mengt, darüber, dann wieder eine Lage Brod, und fährt damit fort, bis die Form voll ist, doch muß die oberste Lage Brod sein; drückt dann die Masse fest zusammen, zerschlägt 8 Eier mit  $\frac{1}{3}$  Liter saueren Rahms, gießt dieses darüber, und läßt die Masse bei mäßiger Hitze 1 Stunde backen; löst dann den Rand von der Form, und läßt die Torte auf dem Blech erkalten.

**76. Thurmkuhen.** 750 gr süßer und 60 gr bitterer Mandeln, abgezogen und mit Rosenwasser fein gestoßen, giebt man mit 750 gr gesiebten Zuckers und der von 1 Citrone abgeriebenen Schale in eine Casserole, rührt es auf wenig Kohlen so lange, bis es feucht wird, nimmt es vom Feuer, giebt 60 gr ganz fein gehackter Succade und den Schaum von 6 Eiweiß dazu und rührt es gut durch; nimmt dann 750 gr Blätterteig, rollt ihn einen Messerrücken dick aus und schneidet ihn in dreifingerbreite Streifen, von denen der erste so lang sein muß, daß der Rand

einer kleinen Schlüssel damit belegt werden kann, während die anderen immer einen Finger breit kürzer sein müssen; dann legt man von der Mandelmasse mit einem Theelöffel auf die Mitte der Streifen, klappt beide Seiten derselben in die Höhe, macht Ringe davon und befestigt die Enden; bestreicht sie dann mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit grobem Zucker und läßt sie bei starker Hitze hellgelb backen; wenn sie kalt sind, legt man sie aufeinander, doch darf der oberste Ring nicht größer sein, als die Oeffnung einer Obertasse.

**77. Caffeeckuchen.** 1 kg Mehl giebt man in eine Kanne, zerrührt 60 gr trockenen Gest (Hefe) in lauwarmer Milch, giebt 2 ganze Eier dazu, reibt von 1 Citrone die Schale in das Mehl, giebt etwas Salz hinein, gießt den aufgelösten Gest, sowie  $\frac{2}{3}$  Liter lauwarmer Milch dazu, giebt 750 gr ausgewaschener Butter und 60 gr gehackter Succade dazu, rührt es mit einem hölzernen Löffel an und macht einen Teig davon; nimmt dann eine eiserne Backplatte, streut Mehl darauf, rollt den Teig einen halben Finger dick darauf aus, läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen, bestreicht ihn überall mit weich gerührter Butter, streut groben Zucker, mit Caneel und gehackten Mandeln vermischt, darauf und läßt ihn dann bei starker Hitze gar backen.

Man rechnet zum Ueberstreichen 125 gr Butter, 250 gr groben Zuckers, 15 gr Caneel und 60 gr gehackter Mandeln. Am besten läßt man diesen Kuchen in einem Bäckerofen gar machen.

**78. Caffeeckuchen, gewöhnlicher.**  $1\frac{1}{2}$  kg Mehl,  $\frac{1}{2}$  kg Butter, 90 gr in warmer Milch zerrührten Gest, worin 4 Eier geschlagen, etwas Salz und die von 1 Citrone abgeriebene Schale rührt man mit 1 Liter lauwarmer Milch an, knetet es gut durch, so daß ein fester Teig wird, rollt denselben einen halben Finger dick auf einer mit Mehl bestreuten Blechplatte aus, legt auf den Rand kleine Stücken Butter, streut Zucker und Caneel darauf, klappt den Rand um, und läßt den Kuchen an einem warmen Ort aufgehen; bestreicht ihn dann mit weich gerührter Butter, bestreut ihn mit grobem Zucker und läßt ihn gar backen.

**79. Caffeeckuchen mit Corinthen.** Man nimmt 1 kg Mehl, 250 gr weich gerührter Butter, 60 gr mit lauwarmer Milch angerührten Gest (Hefe), worin 4 Eier gegeben, von 1 Citrone die Schale, 12 Stück gestoßenen Cardemoms, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 375 gr Corinthen, 3 Eßlöffel Rosenwasser,  $\frac{1}{2}$  Liter warmer Milch, und bereitet hiervon einen Teig, rollt ihn auf einer mit Mehl bestreuten Blechplatte einen halben Finger dick aus, läßt ihn an einem warmen Orte  $\frac{1}{2}$  Stunde aufgehen,

legt auf demselben Stücke Butter herum, streut reichlich groben Zucker, welcher mit Caneel vermischt ist, darüber, und läßt ihn in einem heißen Ofen gar backen.

**80. Wickelkuchen.** Man nimmt 1 kg Mehl,  $\frac{1}{2}$  kg ausgewaschener Butter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 4 Eier, etwas Salz, 90 gr in 6 Eßlöffel lauwarmer Milch zerrührten Gest (Hefe), 10 Eßlöffel Rosenwasser und 10 Eßlöffel Milch; schlägt dann Eier, Rosenwasser, Gest und Milch zusammen in eine Kanne, rührt die Hälfte von dem Mehl hinein, giebt die Hälfte der Butter dazu, und rührt es so lange, bis es ganz eben ist; das übrige Mehl giebt man auf das Backbrett, thut die angerührte Masse darauf, knetet einen Teig daraus, rollt ihn aus, und legt die andere Hälfte Butter darauf; klappt dann den Teig zusammen und rollt ihn noch einige Male aus, so daß die Butter darin vertheilt wird; darauf rollt man den Teig so aus, daß er  $\frac{1}{2}$  Meter lang und  $\frac{1}{4}$  Meter breit wird, bestreut ihn zu zwei Dritttheilen mit 60 gr Succade und 60 gr Orangenschalen, beides fein gehackt, 30 gr Caneel, 125 gr geriebenen Zuckers, Alles zusammen vermengt, klappt den nicht bestreuten Theil zuerst und dann noch ein Mal um, legt den Teig auf eine eiserne Backplatte und läßt ihn an einem warmen Orte 1 Stunde langsam aufgehen; macht dann durch zwei Theile in der Mitte der Länge nach einen Einschnitt, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, streut groben Zucker darüber und läßt ihn bei starker Hitze 1 Stunde backen. Man kann statt geschlagenen Eies auch weich gerührte Butter zum Bestreichen nehmen.

**81. Sandkuchen.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, 1 kg Mehl,  $\frac{1}{2}$  kg Butter, 15 gr Hirschhornsalz, Ei, Zucker und Caneel zum Bestreuen, und backt das Ganze.

**82. Topfkuchen.** Man nimmt 750 gr weich gerührter Butter, 9 Eidotter und 9 ganze Eier, 2 Eßlöffel geriebenen Zuckers, die von 3 Citronen abgeriebenen Schalen, 60 gr abgezogener und gehackter, süßer Mandeln, und rührt es zusammen 15 Minuten; giebt dann 375 gr Corinthen und  $\frac{1}{2}$  kg Rosinen, 250 gr trockenen Gest (Hefe), welcher in  $\frac{1}{3}$  Liter lauwarmer Milch zerrührt ist, und  $\frac{1}{3}$  Liter süßen Rahms hinein, rührt es damit gut durch, und giebt  $1\frac{1}{8}$  kg Mehl dazu; darauf giebt man diese Masse in eine mit Butter und Zwieback ausgestrichene Form, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde an einem warmen Orte aufgehen und dann 2 Stunden in einem heißen Ofen gar backen.

**83. Rundum oder Topfkuchen anderer Art.** 1 kg weich gerührter Butter, 8 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene

Schale und 125 gr Zucker rührt man zusammen 15 Minuten, giebt 125 gr Succade, 125 gr Orangenschalen, beides fein gehackt,  $\frac{1}{2}$  kg Rosinen,  $\frac{1}{2}$  kg Corinthen, 10 Stück fein gestoßenen Cardemoms, ein wenig Muskatblüthe, 125 gr trockenen Gest (Hefe), welcher in  $\frac{1}{3}$  Liter lauwarmen Milch zerrührt wird, und  $\frac{1}{3}$  Liter süßen Rahms dazu, rührt es gut durch, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen dazu, rührt es nochmals gut durch, giebt  $1\frac{1}{2}$  kg Mehl dazu, macht davon einen Teig und giebt diesen in die mit Butter und Zwieback ausgestrichene Form, deren Boden man vorher einen halben Finger dick mit geschnittenen Mandeln bestreut hat; darauf läßt man den Kuchen an einem warmen Orte 1 Stunde aufgehen und in einem recht heißen Ofen gar backen.

**84. Topfkuchen (Rundum) anderer Art.** Man giebt  $1\frac{1}{2}$  kg Mehl in eine Kanne und thut die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 8 bis 10 Stück fein gestoßenen Cardemoms, sowie etwas gestoßenen Caneel dazu; zerrührt dann 90 gr trocknen Gest (Hefe) in lauwarmen Milch, giebt 8 Eier dazu, und gießt dieses mit  $\frac{2}{3}$  Liter warmer Milch und 750 gr weich gerührter Butter in das Mehl; dann giebt man  $\frac{1}{2}$  kg Corinthen,  $\frac{1}{2}$  kg Rosinen und 3 Eßlöffel Franzbranntwein dazu, macht davon einen Teig und giebt diesen dann in die dazu bestimmte Form wie bei Nr. 83.

**85. Klaben.** Man nimmt 2 kg Mehl, 1 kg Rosinen, 1 kg Corinthen, die von 2 Citronen abgeriebenen Schalen, 12 Stück fein gestoßenen Cardemoms, etwas Muskatblüthe, 90 gr geschnittener Succade, 1 kg weich gerührter Butter, 150 gr trockenen Gest (Hefe), welcher in warmer Milch gerührt wird, 4 Eier, 1 Liter Milch, etwas Salz und 6 Eßlöffel Rosenwasser; bereitet davon einen Teig, streut Mehl auf ein Backbrett, giebt den Teig darauf und knetet ihn gut durch; nimmt dann eine mit Mehl bestreute Blechplatte, legt den Teig darauf, giebt ihm die Form eines halben Mondes, macht umher zwei Finger breite Einschnitte, läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei und läßt ihn dann in einem heißen Ofen gar backen.

**86. Klaben anderer Art.** Man nimmt  $1\frac{1}{2}$  kg Mehl, 375 gr Rosinen, 375 gr Corinthen, 125 gr fein geschnittener Succade, 90 gr mit warmer Milch angerührten Gest (Hefe), worin man 3 Eier thut, 625 gr Butter, wovon man 125 gr auf Feuer schmilzt, 1 Liter warmer Milch, etwas Salz, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, und bereitet davon einen Teig,

legt diesen auf die Blechplatte, giebt ihm die Form eines Klabens, macht umher einen Einschnitt, läßt ihn an einem warmen Ort 1 Stunde aufgehen, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei und läßt ihn dann in einem heißen Ofen gar backen.

**87. Klaben anderer Art.** Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, mit 80 gr Hefe angerührt, 250 gr Rosinen, 250 gr Corinthen, 250 gr Butter, 2 Eier, Zucker nach Belieben und so viel Mehl, daß ein Teig daraus wird; formt dann denselben und backt ihn.

**88. Klaben (kleine).** Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 40 gr Hefe, 2 Eier, 120 gr Butter, Rosinen und Corinthen und so viel Mehl, daß der Teig steif wird; giebt ihn dann auf ein Blech und backt ihn langsam.

**89. Reiskuchen.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg Reis,  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch, 125 gr Butter, 375 gr Zucker, 12 Eier, 125 gr Weißbrod, 20 bittere Mandeln und die Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone; wäscht dann den Reis mit kaltem Wasser und stellt ihn 4 Minuten mit kochendem Wasser zu Feuer; läßt ihn dann, nachdem man ihn durchgeschlagen, abtröpfeln, schüttet ihn in die kochende Milch und Butter und kocht ihn rasch, ohne viel zu rühren, steif und mürbe; das in Milch geweichte Weißbrod rührt man mit dem Uebrigen einige Minuten und thut dann den Eierschnee hinzu; läßt dann die Masse in einer Springform 1 Stunde backen. Man kann sie auch als Pudding mit einer Schaum-Sauce geben.

**90. Gestkuchen.** Man arbeitet  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, 250 gr Butter, 6 Eidotter, etwas Zucker und für 10  $\delta$  Hefe gut durcheinander zu einem Teig, und backt denselben.

**91. Semmel.** 2 kg Mehl giebt man in eine Kanne; zerrührt dann 120 gr trockenen Gest (Hefe) in lauwarmen Milch, giebt 4 Eier, 1 kg Rosinen, 1 kg Corinthen, 45 gr gehackter Succade, etwas Salz, 1 Liter warmer Milch und 1 kg weich gerührter Butter mit dem Gest in das Mehl und bereitet davon einen Teig; nimmt dann eine mit Mehl bestreute eiserne Blechplatte, rollt den Teig anderthalb Finger dick darauf aus, läßt ihn an einem warmen Orte 1 Stunde langsam aufgehen, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei und läßt ihn dann in einem heißen Ofen gar backen.

**92. Bauernstuten.** Man nimmt  $1\frac{1}{2}$  kg Mehl, giebt 60 gr trockenen Gest (Hefe), in warmer Milch zerrührt, 3 Eier, 15 gr platt gestoßenen Coriander, etwas Salz, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Liter warmer Milch, worin man 125 gr

Butter thut, hinzu, und bereitet daraus einen Teig; giebt dann diesem die Form eines Brodes und legt ihn auf eine eiserne Platte, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, sticht oben mit einem Messer einige Male hinein und läßt ihn dann in einem heißen Ofen gar backen.

**93. Bauernstuten mit Corinthen.** Man giebt 2 kg Mehl in eine Kanne und thut 90 gr trockenen Gest (Hefe), in lauwärmer Milch zerrührt, 4 Eier, 1 kg Corinthen, etwas Salz, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 4 Eßlöffel voll Zucker, 1 Liter warmer Milch, worin man 125 gr Butter giebt, dazu; bereitet davon einen Teig, formt diesen wie ein Brod, legt ihn auf eine Blechplatte, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, sticht oben mit einem Messer einige Male hinein, bestreut ihn mit Zucker und läßt ihn dann in einem heißen Ofen gar backen.

**94. Bauernstuten von gesiebttem Roggen- und Weizenmehl.** Man giebt  $1\frac{1}{2}$  kg gesiebttes Roggenmehl und  $1\frac{1}{2}$  kg Weizenmehl in eine Kanne; zerrührt dann 120 gr trockenen Gest (Hefe) in warmer Milch, und giebt diesen mit 6 Eiern, etwas Salz und so viel lauwärmer Milch zu dem Mehl, daß der dritte Theil desselben davon befeuchtet wird, während man das übrige durchkneten muß; formt diesen Teig dann wie ein Brod, legt ihn auf eine eiserne Blechplatte, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, sticht mit einem Messer oben einige Male hinein, läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde aufgehen und dann in einem heißen Ofen gar backen.

## b) Kleines Backwerk.

**1. Blätterteig.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg frischer Butter, läßt sie einige Stunden in kaltem Wasser liegen und wäscht sie mit den Händen aus, damit sie ganz zähe wird; giebt dann  $\frac{1}{2}$  kg Mehl auf ein Backbrett, zer schlägt 1 Ei in eine Kanne, giebt 10 Eßlöffel voll Brunnenwasser und 2 Eßlöffel voll Rum oder Franzbranntwein dazu, klopft es gut durch, giebt die Hälfte von der Butter und eine gute Hand voll Mehl dazu, und rührt es so lange, bis es ganz eben wird; giebt dann so viel Mehl hinein, daß der Teig ganz steif ist, giebt diesen auf das übrige auf dem Backbrett befindliche Mehl, rollt es mit einem Kollholz aus, legt die übrige Butter darauf, klappt den Teig zusammen, rollt ihn nochmals aus,

und wiederholt dieses drei bis vier Mal; darauf läßt man denselben einige Stunden liegen.

Man muß darauf achten, daß der Teig sich nicht an das Kollholz und auch nicht an das Backbrett setzt; beim Ausrollen muß man ihm die Größe eines Bogens Papier geben, da derselbe immer in drei Theile zusammengeklappt werden muß, weil die Butter sich sonst nicht gut darin vertheilt.

**2. Blätterteig anderer Art.** Man nimmt 250 gr Mehl, 250 gr Butter und 1 Ei; nachdem Mehl und Ei mit  $\frac{1}{2}$  Tasse Wasser zu steifem Teig gerollt, wird die ausgewaschene Butter dazu gegeben und mit verarbeitet.

**3. Blätterteig (im Sommer).** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, 2 Eier, 2 Obertassen voll kalter süßer Milch, 1 Glas Rum oder französischen Brantwein, und nachher  $\frac{1}{2}$  kg gut ausgewaschener Butter, verarbeitet dieselbe in den Teig, und backt das Ganze bei starker Hitze.

**4. Florence von Blätterteig.** Man rollt den Blätterteig einen starken Messerrücken dick aus, schneidet ihn in einen Finger lange und zwei Finger breite Stücke, bestreicht diese mit geschlagenem Ei, legt sie auf eine Blechplatte und backt sie bei starker Hitze hellgelb.

Diese Florence werden warm zu Fricassées und braunen Saucen gegeben.

**5. Florence zum Thee.** Mit dem Ausrollen und Schneiden der Stücke des Blätterteigs verfährt man wie bei Nr. 4; bestreicht die Stücke dann mit geschlagenem Ei, kehrt sie in grobem Zucker und gehackten Mandeln, oder in grobem Zucker, mit Caneel vermischt, um, backt sie bei starker Hitze hellgelb, legt sie dann auf Löschpapier und läßt sie kalt werden.

**6. Wienerkuchen.** Man rollt Blätterteig einen Messerrücken dick aus, nimmt eingemachte Früchte (Johannisbeeren, Stachelbeeren, Kirschen), hackt sie, giebt einige gestoßene kleine Zwiebäcke hinein und davon  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll in der Länge auf den Blätterteig, klappt diesen dann um, sticht ihn mit einer Halbmondsform aus, bestreicht die Kuchen mit geschlagenem Ei, kehrt sie in grobem Zucker um, legt sie auf eine Blechplatte und läßt sie bei starker Hitze hellgelb backen.

**7. Wiener Kuchen anderer Art.** Man verfährt wie bei Nr. 6, nur nimmt man statt der eingemachten Früchte Aepfelmus, auch kehrt man die Kuchen in grobem Zucker und gehackten Mandeln, oder in Zucker und Caneel vermengt, um. Die Aepfel

schält man, schneidet das Kernhaus heraus und giebt sie in eine Casserole mit etwas Weißwein; läßt sie dann langsam gar kochen, rührt sie durch einen Durchschlag, giebt abgeriebene Zitronenschale, Corinthen, welche vorher in Wasser gar gekocht werden, und so viel Zucker, daß es süß genug ist, hinein. (Das Apfelmus darf nicht zu naß gekocht werden.)

**8. Wienerkuchen anderer Art.**  $\frac{1}{2}$  kg. weich gerührter Butter,  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 16 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale und 125 gr süßer Mandeln, worunter einige bittere, die abgezogen und in Rosenwasser feingerieben werden müssen, rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; schlägt dann das Weiße von 10 Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 250 gr Puder- und 250 gr Mehl, welches zusammen durchgeseibt ist, dazu und rührt es gut durch; nimmt dann eine Blechplatte, streicht die Masse einen halben Finger dick darüber, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, streut groben Zucker und gehackte Mandeln darüber und läßt sie bei mittelmäßiger Hitze hellgelb backen, worauf man sie, bevor sie kalt wird, in längliche oder viereckige Stücke schneidet. Man kann die Kuchen auch in kleine Bisquitformen oder in Papierkapseln backen, bestreut sie dann aber nur mit feinem Zucker und streicht die Formen mit Butter und gestoßenem Zwieback, die Papierkapseln aber nur mit Butter an.

**9. Wienerzeten von Chocolate.**  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers und 8 Eier rührt man zusammen 15 Minuten und giebt dann 250 gr geriebener Chocolate dazu, rührt es nochmals 15 Minuten, giebt dann 250 gr Mehl hinein, rührt es gut durch und backt es auf einer mit Wachs bestrichenen Blechplatte oder in kleinen Bisquitformen bei gelinder Hitze langsam gar.

**10. Mailänder Kuchen.**  $\frac{1}{2}$  kg weichgerührter Butter,  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 6 Eidotter und die von 1 Citrone abgeriebene Schale rührt man zusammen 15 Minuten; giebt dann 625 gr Mehl dazu, rührt es gut durch, bereitet von dieser Masse vier Platten, bestreut sie mit grobem Zucker und gehackten Mandeln oder Zucker und Caramel und läßt sie auf einer mit Speck bestrichenen Blechplatte hellgelb backen; sobald die Platten gar sind, schneidet man sie in zwei Finger breite und einen Finger lange Streifen, legt diese auf ein Kollholz und läßt sie kalt werden.

**11. Mailänder Kuchen anderer Art.** 180 gr weich gerührter Butter, 875 gr gesiebten Zuckers, 6 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 10 Stück Cardemom und eben so viel Nelken, beides fein gestoßen, rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde;

giebt dann  $\frac{1}{2}$  kg Mehl dazu, rührt es gut durch, thut diese Masse in eine mit Butter und Zwieback ausgestrichene Form und läßt sie bei mäßiger Hitze gar backen; schneidet dann den Kuchen in fingerdicke Stücke von verschiedener Größe, bestreicht jedes derselben mit Zuckerguß und läßt sie langsam trocknen.

**12. Kleine Sandtorten.** Von  $\frac{1}{2}$  kg Mehl; 250 gr gesiebten Zuckers, 250 gr ausgewaschener Butter (wie bei Blätterteig Nr. 1), etwas Cardemom, der von 1 Citrone abgeriebenen Schale und 2 Eidottern bereitet man einen Teig, streut Mehl auf ein Backbrett, und rollt den Teig einen starken Messerrücken dick darauf aus; sticht dann mit einem Bierglase oder einer kleinen Form Kuchen davon aus, bestreicht diese mit geschlagenem Eiweiß, kehrt sie in grobem Zucker mit gestoßenem Caneel vermischt um und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**13. Sandtörtchen (in kleinen Formen).** Man nimmt 500 gr gut zu Schaum gerührter Kochbutter, 500 gr Stärkemehl und ebenso viel fein gestoßenen Zucker, 10 Eier, 7 ganze und von dreien nur die Dotter, doch ja nicht den Schnee; wenn die Butter zu Schaum gerührt ist, thut man das Mehl, die Eier und den Zucker abwechselnd darunter, worauf man das Ganze in mit frischer Butter gestrichenen Formen backt.

**14. Sandtörtchen anderer Art.** Man nimmt etwa 250 gr Butter, 250 gr Zucker, sowie 2 Eier und rührt dasselbe  $\frac{1}{4}$  Stunde lang; thut dann 375 gr Mehl mit dem Eierschnee, sowie einige Citronenschalen dazu, rollt den Teig fein aus, bestreut ihn mit Eiweiß und grobem Zucker und backt ihn.

**15. Englischer Teig.** Man giebt in eine Kanne  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, 125 gr gesiebten Zuckers, 125 gr gehackter Mandeln, 8 Stück hartgekochter durch einen Durchschlag gerührter Eidotter, 250 gr ausgewaschener Butter (wie bei Nr. 1), 2 bis 3 Gläser Weißwein, 8 Stück fein gestoßenen Cardemoms, bereitet davon einen Teig, streut Mehl auf ein Backbrett, rollt den Teig darauf aus, macht davon verschiedene kleine Kuchen, bestreicht diese mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit gestoßenem Zucker und läßt sie auf einer mit Speck bestrichenen Blechplatte bei gelinder Hitze hellgelb backen.

Man kann den Teig auch mit der Hand einen halben Finger dick ausrollen und daraus Kränze und Kringel machen.

**16. Caneel-Zorteletts.** Von 750 gr Mehl,  $\frac{1}{2}$  kg ausgewaschener Butter (wie bei Nr. 1),  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 30 gr fein gestoßenen Caneels und 6 Eidottern bereitet man einen Teig, rollt diesen auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett mit einem

Kollholz aus, macht verschiedene Sorten kleiner Kuchen daraus, bestreicht diese mit Caneelwasser, bestreut sie mit grobem Zucker und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**17. Mandelkränze.** Von  $\frac{1}{2}$  kg ausgewaschener Butter (wie bei Nr. 1), 250 gr gesiebten Zuckers, 625 gr Mehl, 4 Eidottern, der von 1 Citrone abgeriebenen Schale, etwas Nelken, 125 gr süßer Mandeln, worunter einige bittere, abgezogen und fein gehackt, bereitet man einen Teig; streut dann Mehl und gesiebten Zucker zusammen vermischt auf ein Backbrett, rollt den Teig einen halben Finger dick darauf aus, macht Kränze von verschiedener Größe davon und bestreicht diese an der einen Seite mit geschlagenem Eiweiß; nimmt dann 125 gr gehackter süßer Mandeln und 125 gr groben Zuckers, kehrt die eine Seite darin um, giebt sie dann auf eine mit Speck bestrichene Blechplatte und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**18. Mandelkränze anderer Art.** Man rührt 375 gr Butter zu Salbe und thut 200 gr Zucker, 2 Eidotter,  $\frac{1}{2}$  kg Mehl und 250 gr Mandeln, unter denen einige bittere, hinzu; rollt dann den Teig, formt Kränzchen daraus und bestreut dieselben mit Eiweiß und grobem Zucker, worauf man sie gelinde backt.

**19. Mandelkränze in Blätterteig.** 250 gr mit Rosenwasser fein geriebener süßer Mandeln, worunter einige bittere, und 250 gr gesiebten Zuckers setzt man in einer Casserole auf's Feuer und läßt es eben warm werden; nimmt es dann vom Feuer, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, giebt diesen mit der von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebenen Schale und 45 gr fein gehackter Succade hinein und rührt es damit durch; nimmt dann 250 gr Blätterteig, rollt ihn einen Messerrücken dick aus, schneidet ihn mit einem Kuchenrad in zwei Finger breite Streifen von verschiedener Länge, je nachdem man die Kränze haben will, und giebt mit einem Theelöffel von der Mandelmasse auf die Mitte der Streifen der Länge nach; klappt dann beide Seiten in die Höhe, drückt sie etwas zusammen, bestreicht die Enden mit geschlagenem Ei, steckt sie in einander, bestreicht sie oben mit Ei, kehrt sie in grobem Zucker um, legt sie auf eine Blechplatte und läßt sie bei starker Hitze hellgelb backen.

**20. Schenangen.** Man nimmt den unter Nr. 1 angegebenen Blätterteig, rollt ihn einen starken Messerrücken dick aus, und sticht dann die Hälfte davon mit einem Bierglase, die andere Hälfte in der Mitte mit einer kleineren Form aus; bestreicht dann die kleinen Kuchen, welche nicht ausgestochen sind, mit geschlagenem Ei, legt einen von den ausgestochenen darauf, bestreicht sie wieder

mit Ei, streut groben Zucker darauf und läßt sie hellgelb backen; legt sie dann hin, daß sie kalt werden und füllt sie mit Johannisbeer-Gelée aus.

**21. Zuckerkringel von Blätterteig.** Den Blätterteig rollt man dünn auf und schneidet ihn in schmale Streifen, oder man rollt ihn mit der Hand einen halben Finger dick aus und formt ihn wie Kringel; rollt dann diese, wenn man sie mit der Hand ausgerollt hat, eben mit einem Kollholz glatt, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und kehrt sie in grobem Zucker, mit gehackten Mandeln oder gestoßenem Zucker vermischt, um und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**22. Zuckerkringel.** Man nimmt 250 gr Butter, so hart und gut, wie möglich, 2 Eier, 30 gr Hefe, etwas Wasser, Zimmt und Citronensaft, auch einige Citronenschalen und bereitet davon einen Teig; rollt dann denselben aus, drückt ihn in groben Zucker und backt daraus Kringel.

**23. Maulschellen.** Man rollt Blätterteig einen starken Messerrücken dick aus, schneidet ihn mit einem Kuchenrad in vierzöllige Stücke, legt auf einem derselben einen Eßlöffel voll Aepfel, darauf dann ein zweites Stück, bestreicht es mit Ei, drückt die Ecken umher zusammen, bestreut sie mit grobem Zucker, sticht oben mit einem Messer einige Löcher hinein und läßt die Stücke auf einer Blechplatte bei starker Hitze gar backen.

Die Aepfel schält man, schnippelt sie fein, streut Zucker, abgeriebene Citronenschalen und etwas fein gehackte Mandeln hinein und mengt es gut durch.

**24. Maultaschen.** Man legt den wie bei Nr. 2 ausgerollten Teig wie einen Messerrücken dick auf, thut Obst dazwischen, streut ihn wie eine halbe Mondform aus, bestreicht ihn mit Eigelb und Zucker und backt ihn.

**25. Mandelschnitte.** 375 gr weich gerührter Butter, 375 gr gesiebten Zuckers, 8 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale und 125 gr süßer und einiger bitterer Mandeln, mit Rosenwasser fein gerieben, rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 375 gr Mehl dazu und rührt es gut durch; nimmt dann eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback bestreute Springform, streicht den dritten Theil von der Masse so viel wie möglich recht eben hinein und läßt ihn bei mäßiger Hitze beinahe gar backen, wobei jedoch die Hitze von oben stärker sein muß, als von unten; streicht dann einen Messerrücken dick gehackter eingemachter Früchte darauf, sowie die Hälfte von der übrig gebliebenen Masse darüber,

läßt sie von oben langsam hellgelb backen, streicht wieder gehackte Früchte darauf, und giebt auf diese den Rest der Masse, aber möglichst egal; streut dann gehackte Mandeln und groben Zucker darüber, und läßt sie bei mittelmäßiger Hitze hellgelb backen; löst dann den Rand der Form, schneidet den Kuchen gleich in halbe Finger dicke Scheiben von beliebiger Länge, bestreicht die eine Seite derselben mit Zuckerguß und läßt sie bei mäßiger Hitze eben trocknen.

**26. Butterkucnitte.** Von 250 gr süßen und einigen bitteren, mit Eiweiß fein geriebenen Mandeln, 6 hart gekochten, durch einen Durchschlag geriebenen Eidottern, 250 gr gesiebten Zuckers, 250 gr ausgewaschener Butter (wie bei Nr. 1), der von 1 Citrone abgeriebenen Schale und etwas fein gestoßenem Caneel bereitet man einen Teig, rollt ihn mit einem Kollholz oder mit der Hand aus und macht verschiedene Kränze und Kuchen daraus; bestreicht dann diese an der einen Seite mit geschlagenem Ei, kehrt sie in gehackten Mandeln und grobem Zucker um und läßt sie bei gelinder Hitze hellgelb backen; oder man nimmt eine mit Speck bestrichene Blechplatte, streicht die Hälfte von dem Teig darauf, läßt diese hellgelb backen, streicht dann die andere Hälfte darüber, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, streut Zucker und gehackte Mandeln darauf, läßt sie bei mäßiger Hitze gar backen, und schneidet sie dann heiß in beliebige Stücke.

**27. Berliner Kuchen.** 125 gr weich gerührter Butter, 5 ganze Eier und 5 Eidotter, 250 gr geriebenen Zuckers, 30 gr süßer und 30 gr bitterer Mandeln, mit Rosenwasser fein gestoßen, und die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; giebt dann 375 gr Mehl dazu, rührt es gut damit durch, macht von dieser Masse zwei Platten, die man auf mit Speck bestrichene Blechplatten streicht, mit Zucker und Caneel oder mit Zucker und gehackten Mandeln bestreut und hellgelb backen läßt; sind die Platten beide gar, so streicht man auf die eine Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée, legt die andere darauf, läßt sie 1 Stunde stehen und schneidet sie dann in Stücke von verschiedener Größe.

**28. Berliner Kuchen anderer Art.** 420 gr süßer und 60 gr bitterer abgezogener Mandeln reibt man mit 2 ganzen Eiern und 4 Eidottern fein, giebt die von 1 Citrone abgeriebene Schale und 625 gr gesiebten Zuckers dazu, bereitet hiervon einen Teig, rollt diesen mit der Hand einen halben Finger dick aus, macht Kränze oder S daraus, bestreicht sie an der einen Seite mit geschlagenem Ei, kehrt sie in grobem Zucker um und läßt sie

bei mäßiger Hitze auf einer mit Wachs bestrichenen Blechplatte hellgelb backen.

**29. Kleine Kaiserkuchen.** 125 gr süßer und 125 gr bitterer abgezogener und mit Rosenwasser fein geriebener Mandeln, das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern, 125 gr geriebenen Zuckers und die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale rührt man zusammen 15 Minuten; streicht dann die Masse auf Oblaten, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit gehackten Orangenschalen und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**30. Herzogsbröddchen.** Man setzt 125 gr Butter und 125 gr Wasser mit etwas Orangengeschmack auf's Feuer, giebt, wenn es kocht, 130 gr Mehl dazu und rührt es langsam ab; ist es erkaltet, thut man 5 Eier hinzu, 2 ganze und von 3 das Gelbe, und bereitet davon einen nicht zu weichen Teig, wozu man zuletzt noch einen Theelöffel voll Rum giebt; rollt dann denselben aus, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit Zucker und Mandeln und backt kleine Kuchen daraus.

**31. Kleine Orangenkuchen.**  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 8 Eier, die von einer frischen Orange abgeriebene Schale und etwas gestoßenen Caneel rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; giebt dann  $\frac{1}{2}$  kg Mehl dazu und rührt es damit gut durch; setzt dann diese Masse mit einem Eßlöffel in kleine Häufchen auf eine mit Wachs bestrichene Blechplatte, bestreicht sie mit Orangtblüthenwasser, bestreut sie mit geriebenem Zucker und läßt sie bei starker Hitze hellgelb backen.

**32. Theekuchen.**  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, 6 Eidotter und etwas gestoßene Vanille rührt man zusammen 15 Minuten; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 250 gr Mehl dazu, nimmt eine mit Wachs bestrichene Blechplatte, setzt die Masse mit einem Theelöffel darauf, aber nicht zu nahe an einander, und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**33. Theekuchen mit Butter.** 90 gr weich gerührter Butter, 125 gr gesiebten Zuckers, 4 Eier und die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale rührt man zusammen 15 Minuten; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 180 gr Mehl dazu, rührt es damit gut durch, und setzt diese Masse dann in kleinen Häufchen oder in länglicher Form auf eine mit Speck bestrichene Blechplatte, streut feinen Zucker und Caneel darauf und läßt sie bei mäßiger Hitze gar backen.

**34. Theekuchen anderer Art.** Von 120 gr ausgewaschener Butter (wie bei Nr. 1), 125 gr gesiebten Zuckers, 210 gr

Mehl, 3 Eidottern, der von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebenen Schale, 6 bis 8 Stück fein gestoßenen Cardemoms und 45 gr abgezogenen und mit Eiweiß fein geriebenen süßen Mandeln bereitet man einen Teig; streut dann Mehl auf ein Backbrett, rollt den Teig mit einem Kollholz zwei Messerrücken dick darauf aus, macht mit kleinen Formen verschiedene Kuchen daraus, bestreicht diese auf der einen Seite mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit grobem Zucker und gehackten Mandeln und läßt sie auf einer mit Speck bestrichenen Blechplatte hellgelb backen.

**35. Theekuchen anderer Art.** Man nimmt 250 gr Zucker, 250 gr Butter, 250 gr Mehl, 6 Eier, 1 Eßlöffel voll Rum, und rührt dies Alles gut durcheinander, bis es Blasen schlägt; dann streicht man es auf einer Blechplatte in Messerstärke dick und backt es, bis es hellgelb wird; schneidet dann sofort die Masse in kleine Stücke, bestreicht sie mit Sahne und Zuckerguß und trocknet sie. Der Zuckerguß wird aus Zucker, Eiweiß, Citronensaft und etwas Rum bereitet.

**36. Theekuchen anderer Art.** Man nimmt 250 gr Zucker, 250 gr Butter, 250 gr Mehl und 6 Eier; nachdem die Butter gut durcheinandergerührt, giebt man den Zucker und die Eidotter und zuletzt das Mehl und den Schnee von den Eiern hinzu; bestreicht dann die Backpfanne mit Butter, legt den Teig hinein und bestreut ihn mit geschnittenen Mandeln und Zucker; sind die Theekuchen gelb, sticht man sie mit einer Form aus.

**37. Theekuchen anderer Art.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, 250 gr Butter, ebensoviel Zucker, 3 Eier und etwas Caneel; läßt von 1 Ei das Weiße zurück, und bestreicht die Kuchen damit, drückt dann dieselben in grobem Zucker und backt sie gar.

**38. Zuckerkuchen.** Von 90 gr ausgewaschener Butter (wie bei Nr. 1), 750 gr gesiebten Zuckers, 750 gr Mehl, 125 gr Succade und 125 gr Drangenschalen, beides fein gehackt, 7 gr gereinigter Pottasche, welche 1 Stunde vorher in  $\frac{1}{3}$  Liter Rosenwasser aufgelöst wird, bereitet man einen Teig, rollt diesen mit der Hand oder mit einem Kollholz auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett zwei Messerrücken dick aus, sticht mit kleinen Formen verschiedene Kuchen aus, bestreicht diese auf der einen Seite mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit grobem Zucker und läßt sie auf einer mit Speck bestrichenen Blechplatte bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**39. Feiner Zuckerteig.** Man nimmt 125 gr Butter, 220 gr Mehl, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel voll süßen Rahm, Zucker nach

Geschmack, etwas ganz fein gehacktes Citronat und bereitet hiervon einen festen Teig, rollt ihn aus, giebt ihn in eine mit Zucker ausgestreute Form und läßt ihn backen.

**40. Kleine Zuckerplättchen.** 625 gr gesiebten Zuckers, 15 Eidotter, 45 gr fein gehackter Succade, die von 1 Citrone abgeriebene Schale und 10 bis 12 Stück fein gestoßenen Cardemoms rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 2 Eßlöffel voll geschmolzener Butter und  $\frac{1}{2}$  kg Mehl dazu und rührt es gut durch; nimmt dann eine mit Speck bestrichene Blechplatte, setzt von der Masse mit einem Eßlöffel kleine Häufchen darauf, aber nicht zu nahe aneinander, bestreut diese mit feinem Zucker, legt auf jedes in der Mitte ein Stück geschnittener Succade und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**41. Zuckerplättchen anderer Art.** 10 Eidotter,  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, die von 1 Citrone abgeriebene Schale und 8 Stück fein gestoßenen Cardemoms rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 475 gr durchgeseihten Pudermehls dazu und rührt es gut durch; setzt dann diese Masse mit einem Theelöffel in kleine Häufchen auf eine mit Wachs bestrichene Blechplatte und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**42. Hobelspähne.**  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale und 6 Eier rührt man zusammen 15 Minuten; giebt dann 250 gr Mehl dazu und rührt es gut damit durch; nimmt dann eine mit Wachs bestrichene Blechplatte, streicht die Masse einen Papierbogen dick darauf, bestreut sie mit fein gehackten Mandeln und hackt sie bei mäßiger Hitze hellgelb; schneidet sie dann heiß in zwei Finger breite Streifen, wickelt sie schnell um einen glatten Stock und fährt damit fort, bis sie alle ist.

**43. Krummholz.**  $\frac{1}{2}$  kg weich gerührter Butter, 250 gr gesiebten Zuckers, 3 Eidotter und 1 ganzes Ei, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 8 Stück fein gestoßenen Cardemoms und 30 gr fein gehackter Drangenschalen rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; giebt dann  $\frac{1}{2}$  kg Mehl dazu und rührt es gut damit durch; nimmt dann eine mit Speck bestrichene Blechplatte, streicht die Masse einen halben Finger dick darauf, streut Zucker und gehackte Mandeln darüber und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen; schneidet sie dann heiß in zwei Finger breite Streifen von beliebiger Länge, legt sie schnell auf Weinflaschen und läßt sie kalt werden. Mit der übrigen Masse fährt man so fort, bis sie alle benutzt ist.

**44. Caffeebrod.** 7 Eier, 250 gr gesiebten Zuckers, die von  $\frac{1}{2}$  Pomeranze und 1 Citrone abgeriebene Schale und etwas fein gestoßene Nelken und Caneel rührt man zusammen 15 Minuten; giebt dann 30 gr abgezogener und länglich geschnittener Mandeln und 375 gr Mehl dazu, rührt es damit durch, backt davon zwei Platten auf einer mit Speck bestrichenen Blechplatte hellgelb, schneidet sie heiß in beliebige Stücke, bestreicht sie einen Messerrücken dick mit weißem Zuckerguß, bestreut sie mit buntem Streuzucker und läßt sie in einem Ofen langsam trocknen.

**45. Nierenbrod.** Die Schweinsniere wird gehackt, mit etwas Pfeffer, Salz und Ei vermengt auf ein geröstetes Brod geschmiert und gebacken; man giebt dasselbe gewöhnlich zu Bouillon.

**46. Kümmelbrod.** 9 Eier, 375 gr gesiebten Zuckers, 30 gr geschnittener Pomeranzenschalen, 2 Theelöffel voll Kümmel rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, giebt  $\frac{1}{2}$  kg Mehl dazu, rührt es gut damit durch, setzt mit einem Löffel Häufchen davon auf eine mit Speck bestrichene Blechplatte, streut auf jedes etwas Kümmel, und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**47. Anisbrod.** 10 Eier, 375 gr gesiebten Zuckers, die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale und 125 gr weich gerührter Butter rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, giebt 7 gr gereinigten Anis und 375 gr Mehl dazu, rührt es damit gut durch und backt es in kleinen Bisquitformen, welche man aber nur halb voll giebt; oder man backt es wie Caffeebrod (Nr. 44).

**48. Ulmer Brod.** 8 Eier, 250 gr gesiebten Zuckers, einige Nelken, etwas Caneel und Vanille, Alles fein gestoßen, rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde, giebt 250 gr Mehl dazu, rührt es damit durch, thut es in kleine Formen, bestreut es mit gehackten Mandeln und Zucker und läßt es bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**49. Ulmer Brod anderer Art.** 375 gr etwas abgeriebener Mandeln mit der Schale, mit Eiweiß fein gestoßen, 375 gr gesiebten Zuckers, 9 Eidotter, die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale, 6 Stück Nelken und Cardemon und eben so viel Caneel, Alles fein gestoßen, rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 180 gr geriebenen Schwarzbrodes dazu, rührt es damit gut durch, thut es in kleine längliche Bisquitformen, bestreut es mit geriebenem Zucker und läßt es bei mäßiger Hitze gar backen.

**50. Porterfuchen.** 10 Eidotter,  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers und etwas gestoßene Vanille rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 375 gr Mehl dazu, rührt es gut durch, thut es in kleine Bisquitformen, bestreut es mit Zucker und gehackten Mandeln und läßt es bei mäßiger Hitze gar backen.

**51. Kränze und Kringel.** Von  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, 250 gr gesiebten Zuckers, 10 Eidottern, 250 gr ausgewaschener Butter (wie bei Nr. 1), der von 1 Citrone abgeriebenen Schale bereitet man einen Teig, rollt diesen einen Finger dick auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett aus, macht verschiedene Kringel und Kränze daraus, bestreicht diese an der einen Seite mit geschlagenem Eiweiß, kehrt sie in gehackten Mandeln und Zucker um und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**52. Kränze.** Man nimmt 375 gr Mehl, 250 gr Butter, 250 gr Zucker, das Gelbe von 1 Citrone, 1 Ei, und rollt daraus kleine Kuchen, einen Finger dick, formt dieselben in Kränze, bestreicht sie mit Eiweiß und grobem Zucker und backt sie bei schneller Hitze.

**53. Christzeng.** 750 gr Zucker kocht man mit 50 gr Wasser auf, und giebt, wenn es erkaltet ist, 125 gr Butter, 30 gr Hirschhorn, etwas Salz,  $\frac{1}{2}$  kg Mehl und 4 Eier, die vorher etwas geschlagen sind, dazu, worauf man den nicht gar zu festen Teig bei mäßiger Hitze backt.

**54. Herzen und Sterne.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, 250 gr Zucker, 125 gr zu Salbe gerührter Butter, sowie 2 Eier, backt daraus einen Teig, rollt denselben aus, thut ihn in Herz- und Stern-Formen, bestreut ihn mit Zucker und Mandeln und backt ihn hellgelb.

**55. Trockenes Spritzgebäckenes.** 250 gr weich gerührter Butter, 150 gr gesiebten Zuckers, 2 Eidotter und 1 ganzes Ei, 90 gr mit Eiweiß fein geriebener süßer Mandeln, darunter einige bittere, und die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale rührt man zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde; giebt dann 375 gr Mehl dazu, rührt es gut damit durch, thut es in eine Spritze, an deren Oeffnung ein Stern befindlich sein muß, nimmt eine mit Wachs bestrichene Blechplatte, macht von der Masse S darauf und läßt diese bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**56. Spritz-Gabelnuß.** Man rührt 375 gr ausgewaschener Butter mit 4 Eidottern zu Salbe und giebt 375 gr Zucker, eben so viel Mehl, das von 2 Eiern zu Schaum geschlagene

Weißer, sowie das Gelbe von  $\frac{1}{2}$  Citrone dazu. Diese Masse ist auch gut zu einer Schicht- oder Obsttorte, auf einem Blech gebacken, welches vorher mit Wachs bestrichen ist.

**57. Fastnachtskroschen.** Man verrührt 250 gr Mehl mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch zu dickem Brei, und läßt denselben mit 2 Löffel voll Hefe aufgehen; nimmt dann 2 Eier, 90 gr Butter, 60 gr Zucker, und bereitet aus dem Ganzen einen Teig, der  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen muß; rollt dann denselben aus, schneidet ihn in kleine Stücke und läßt ihn abermals aufgehen, worauf man ihn in gutem Schmalz backt.

**58. Makronen.**  $\frac{1}{2}$  kg süßer und 60 gr bitterer Mandeln, abgezogen und mit 6 Eiweiß fein gerieben, und  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers rührt man in einer Kanne auf wenig Kohlen so lange, bis es etwas warm wird; giebt dann von 3 Eiern das Weiße, welches zu steifem Schaum geschlagen ist, dazu, nimmt eine mit Wachs bestrichene Blechplatte, setzt von dieser Masse mit einem Theelöffel kleine Häufchen von beliebiger Größe darauf, legt auf jedes in der Mitte ein Stückchen Succade, und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**59. Makronen anderer Art.**  $\frac{1}{2}$  kg süßer und 90 gr bitterer Mandeln, abgezogen und in Rosenwasser fein gestoßen,  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, die von 1 Citrone abgeriebene Schale setzt man in einer Casserole auf Kohlen und rührt es so lange, bis es feucht wird; giebt dann 60 gr ganz fein gehackter Succade und das von 6 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße dazu, rührt es damit gut durch, setzt von dieser Masse kleine längliche Häufchen auf eine mit Wachs bestrichene Blechplatte, legt auf jedes in der Mitte eine eingemachte Kirsche, ein Stück Aprikose oder Succade, und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**60. Mandel-Aufläufe.** 250 gr süßer und 60 gr bitterer abgezogener Mandeln, mit 6 Eiweiß so fein wie Mehl gerieben,  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers und die von  $\frac{1}{2}$  Citrone auf Zucker abgeriebene Schale rührt man mit einem hölzernen Löffel gut durch, so daß es ein Teig wird, streut dann Mehl und fein gesiebten Zucker zusammen vermengt auf ein Backbrett, rollt den Teig mit einem Kollholz einen Messerrücken dick darauf aus, macht mit kleinen Formen verschiedene Kuchen daraus, legt auf einer Blechplatte Papier, bestreut dieses mit fein gesiebtem Zucker, legt die Kuchen darauf, streut Zucker darüber, und läßt sie langsam hellgelb backen.

**61. Mandel-Aufläufe anderer Art.** 125 gr fein gestoßener, süßer Mandeln, darunter einige bittere, 125 gr gesiebten

Zuckers, 4 Eidotter und 1 Glas voll süßen Rahm rührt man zusammen 15 Minuten, giebt eine Hand voll geriebener und durchgeseibter Semmel und den Schaum von dem Eiweiß dazu, rührt es damit gut durch, macht aus dieser Masse verschiedene Kuchen oder Kränze, bestreut sie mit Zucker und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**62. Schnallen.** Zu 60 gr abgezogener und mit Eiweiß fein geriebener süßer und einiger bitterer Mandeln, 360 gr ganz fein gehackter Mandeln mit Schalen, 750 gr geseibten Zuckers, 12 Stück fein gestoßener Nelken, der von 1 Citrone abgeschälten Schale giebt man so viel geschlagenes Eiweiß, daß Alles feucht wird, rollt es dann auf ein mit Mehl und Zucker bestreutes Backbrett mit einem Kollholz einen starken Messerrücken dick aus, schneidet es in viereckige oder längliche Stücke, belegt dieselben mit Mandeln, streut groben Zucker darauf und läßt sie auf einer mit Wachs bestrichenen Blechplatte langsam gar backen.

**63. Rohrkrampf.**  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, 250 gr Butter, 240 gr geseibten Zuckers, 45 gr abgezogener und mit Eiweiß fein geriebener, süßer Mandeln, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, etwas fein gestoßene Muskatblüthe und 4 Eidotter mengt man mit so viel Weißwein zu einem Teige an, daß man ihn ausrollen kann, formt dann verschiedene kleine Kuchen daraus, bestreut sie mit grobem Zucker und läßt sie bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

**64. Weiße Baisers.** Zu dem zu ganz steifem Schaum geschlagenen Weißen von 8 Eiern giebt man  $\frac{1}{2}$  kg durch ein Haarsieb geseibten Zuckers und  $\frac{1}{2}$  Stange ganz fein gestoßener Vanille, welche mit dem Zucker zusammen vermengt wird, rührt dieses eben zusammen durch, setzt mit einem Dessertlöffel von dieser Masse auf eine mit Wachs bestrichene Blechplatte kleine Häufchen, bestreut diese mit Zucker und läßt sie bei wenig Hitze in einem Ofen langsam trocknen. Man kann die Masse auch in eine Papierdüte geben und Kränze daraus formen, welche, ehe sie in den Ofen kommen, mit buntem Streuzucker bestreut werden. Sobald die Baisers aus dem Ofen kommen, schneidet man sie mit einem Messer los.

**65. Chocolate-Baisers.**  $\frac{1}{2}$  kg geseibten Zuckers und 250 gr geriebener süßer Chocolate mengt man durcheinander, schlägt von 6 Eiern das Weiße zu steifem Schaum, giebt von diesem so viel zu dem Obigen, daß es feucht wird, rührt es 5 Minuten, setzt dann davon kleine Häufchen auf eine mit Wachs

bestrichene Blechplatte und läßt sie bei mäßiger Hitze langsam backen, wobei unten die Hitze etwas stärker sein muß, wie oben. Sobald die Baisers aus dem Ofen kommen, schneidet man sie mit einem Messer los.

**66. Chocolate=Auflauf.** Zu 250 gr süßer Chocolate und 250 gr Zucker, beides gerieben und durchgeseibt, giebt man so viel geschlagenes Eiweiß, daß es eben feucht wird, streut Zucker und Mehl auf ein Backbrett, und rollt die Masse einen starken Messerrücken dick darauf aus, sticht beliebige Kuchen mit kleinen Formen davon aus, legt diese auf eine mit Wachs bestrichene Blechplatte und läßt sie langsam backen. Sobald die Aufläufe gar sind, schneidet man sie mit einem Messer los und verziert sie, wenn sie kalt sind, mit weißem Zuckerguß.

**67. Heuchler.**  $\frac{1}{2}$  kg Butter setzt man mit 250 gr Brunnenwasser und 250 gr Rosenwasser zusammen auf's Feuer; kocht die Masse, so rührt man langsam  $\frac{1}{2}$  kg Mehl hinein, so lange, bis sie sich vom Boden löst, läßt sie ein wenig abkühlen, rührt 16 Eier nach und nach hinein, nimmt eine mit Speck bestrichene Blechplatte, setzt von der Masse mit einem Eßlöffel Häufchen verschiedener Größe darauf, und läßt diese bei mittelmäßiger Hitze backen. Man darf die Pfanne oder den Ofen in den ersten 15 Minuten nicht öffnen. Man giebt die Heuchler, mit Zucker bestreut, warm zu Tisch.

**68. Windbentel.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 40 gr Butter, etwas Salz, einen Eßlöffel voll Zucker und etwas Rosenwasser, kocht es in einer flachen Casserole auf, schüttet 200 gr feines Mehl hinein, rührt es ab und giebt es in ein anderes Geschirr; thut dann nach und nach 6 ganze Eier hinzu, legt kleine Häufchen von der Masse auf ein Blech und backt dieselben; füllt sie darauf mit Vanille oder Schlagrahm, gießt auch wohl Chocolate=Crème darüber, und zwar so, daß sie ganz bedeckt sind.

**69. Bubba.** Man nimmt 16 Eier, Zucker und Salz nach Belieben,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch und 10 fein gestoßene Zwiebäcke, schlägt alles dieses zusammen und kocht es wie Eierkäse; wenn es sich ansetzt, muß es umgerührt werden.

**70. Hirschhorn=Gebackenes.**  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, 250 gr geseibten Zuckers, 125 gr Butter, 4 Eidotter und 1 ganzes Ei, 4 Eßlöffel voll Franzbranntwein, etwas Hirschhornsalz, 12 Stück fein gestoßenen Cardemoms und eben so viel fein gestoßenen Caneel, 125 gr süßer und 30 gr bitterer, abgezogener und mit

Eiweiß fein gestoßener Mandeln giebt man zusammen in eine Kanne und bereitet daraus einen Teig, rollt diesen dann mit der Hand auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett einen Finger dick, schneidet ihn in fingerlange Stücke, zackt diese mit einem Kuchenrad so ein, daß sie die Form eines Hirschgeweihes bekommen, backt sie dann in Schmalz und Butter, von beiden zu gleichen Theilen, hellgelb und legt sie sogleich auf Löschpapier; man darf nicht zu wenig Butter und Schmalz nehmen und auch nicht mehr Stücke hinein legen, wie gut darin schwimmen können.

**71. Hirschhorn-Gebackenes anderer Art.** Von 750 gr Mehl, 420 gr gesiebten Zuckers, 150 gr Butter, 150 gr süßer Mandeln, darunter einige bittere, abgezogen und mit Rosenwasser fein gestoßen, 15 gr in Wein aufgelöster gereinigter Pottasche, 8 Eidottern und 3 ganzen Eiern bereitet man einen Teig und verföhrt damit wie bei Nr. 67.

**72. Düten.** Man nimmt Zucker im Gewicht von 4 Eiern, Mehl im Gewicht von 2 Eiern und röhrt dies mit 4 Eidottern 15 Minuten; darauf thut man den geschlagenen Eierschnee hinzu; 1 Theelöffel voll Teig setzt man dann auf ein mit Wachs vorher bestrichenes Blech, röhrt den Teig dünn auseinander in Größe einer Obertasse, läßt ihn hellgelb backen, doch nicht zu groß, nimmt ihn rasch vom Blech und dreht ihn in Form einer Düte, drückt ihn unten zusammen und füllt ihn mit Obst, Citronen und Vanille-Crème.

Denselben Teig nimmt man auch zu Hobelspähnen, nur werden aus der Masse 2 Finger breite Streifen geschnitten, die man dann um einen Stock wickelt, nachdem man sie vorher mit gehackten Mandeln bestreut hat.

**73. Confect.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg gesiebten Zuckers, eben so viel Butter, etwas Rum, 2 Eier, 15 gr Hirschhornsalz, etwas Gewürz, Nelken und Caneel und so viel feines Mehl, daß es dicht genug ist; rollt dann den Teig, sticht ihn nach beliebigen Formen aus und backt ihn bei mittelmäßiger Hitze.

**74. Waffeln.** Von  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, 8 Eidottern,  $\frac{1}{3}$  Liter warmer Milch, 1 Obertasse Franzbranntwein und 2 Eßlöffel Gest (Hefe) bereitet man einen Teig, gießt 375 gr geschmolzener und abgklärter Butter, sowie das von den Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, röhrt es gut durch und läßt es 2 Stunden an einem warmen Orte aufgehen; eben vor dem Backen gießt man  $\frac{1}{2}$  Weinglas voll kalten Brunnenwassers zu dem Teig und röhrt ihn damit durch; nimmt dann ein Waffeleisen, läßt es heiß werden,

bestreicht es mit Speck, giebt von dem Teige hinein und läßt ihn schnell auf Kohlen gar backen, beschneidet die Waffeln und bestreut sie mit Zucker und Caneel.

**75. Waffeln anderer Art.** 375 gr Mehl, 7 Eier, 3 Eßlöffel voll Gest (Hefe), 4 Eßlöffel voll Franzbranntwein, 250 gr geschmolzener Butter, 1 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker und etwas Muskatblütthe rührt man mit lauwarmer Milch zu einem Teige an, und läßt diesen 1 Stunde an einem warmen Orte langsam aufgehen. Backen wie bei Nr. 74.

**76. Waffeln anderer Art.** 750 gr Mehl, 250 gr geschmolzener Butter, 3 Eßlöffel voll Gest (Hefe), 125 gr geriebenen Zuckers, 10 Eidotter und das von 10 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße, 6 bis 8 Eßlöffel voll Rosen- oder Drangenwasser rührt man mit lauwarmer Milch zu einem Teige an, und läßt diesen an einem warmen Orte 1 Stunde aufgehen. Backen wie bei Nr. 74.

**77. Schwedische Waffeln.** 250 gr Mehl, 4 ganze Eier und 4 Eidotter, 1 Eßlöffel voll Zucker, etwas Salz und Muskatblütthe rührt man mit sauerem Rahm zu einem Teige an, und läßt diesen in einem mit Butter bestrichenen heißen Waffeleisen gar backen.

**78. Solippen.** 250 gr Mehl, 2 ganze Eier und 4 Eidotter rührt man mit sauerem Rahm zu einem dicken Pfannkuchenteige an, giebt 2 Eßlöffel voll geriebenen Zuckers, sowie die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale dazu, rührt ihn gut durch und backt ihn in einem heißen, mit Butter bestrichenen Eisen auf Kohlen schnell gar; ist der erste Kuchen gar, legt man ihn hin, daß er warm bleibt, und backt dann den zweiten; ist dieser gar, so läßt man ihn im Eisen, bestreicht ihn schnell mit Butter, streut gehackte Succade und Mandeln, rein gewaschene und gar gekochte Corinthen darüber, legt den ersten Kuchen darauf, klappt das Eisen zu, und läßt beide zusammen nochmals heiß werden; legt sie dann auf Schüsseln, streut Zucker darüber und giebt sie warm zu Tisch.

**79. RümmeLKuchen.**  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, 180 gr geschmolzener Butter, 6 Eier, 3 Eßlöffel voll Gest (Hefe) rührt man mit etwas lauwarmer Milch zu einem steifen Teige an, setzt dann mit einem Eßlöffel kleine Häufchen davon auf eine mit Speck bestrichene Blechplatte, läßt diese an einem warmen Orte aufgehen, bestreicht sie mit Butter, streut Kümmel darauf und läßt sie in einem Ofen gar backen. Man giebt diese Kuchen warm zu Tisch.

**80. Anis-Schrippe.** Man rührt  $\frac{1}{2}$  kg Mehl,  $\frac{1}{2}$  kg Butter, 10 Eidotter langsam  $\frac{1}{2}$  Stunde, und thut dann das Eiweiß, etwas Citronat und gestoßenen Anis hinzu; streicht dann diese Masse dünn auf ein Backbrett, backt sie, schneidet sie noch warm in beliebige Stücke und röstet sie noch ein Mal im Ofen; bestreut sie auch wohl noch mit gehackten Mandeln und Anis.

**81. Würber Kuchen.** Man nimmt 250 gr Butter, 4 Eier, die Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone, 250 gr Zucker, eben so viel Mehl und den Eierschnee; legt dann diese Masse auf zwei Platten, von denen eine vor dem Backen stark mit gehackten Mandeln bestreut, die andere, wenn sie gar ist, mit Frucht belegt wird, und zwar so, daß die erstere stets oben aufkommt.

**82. Blitzkuchen.** Man bereitet aus 250 gr Butter, die mit 375 gr Mehl eine zeitlang gerührt werden, 250 gr Zucker, 2 ganzen Eiern und 2 Eidottern einen Teig, der in eine Rand- oder Springsform gethan, mit Mandeln, Zucker und Caneel bestreut und schnell gebacken wird.

**83. Streuseltkuchen.** Man nimmt halb so viel Teig, wie zu den kleinen Bröddchen (Nr. 88); ist derselbe aufgegangen, wird er mit Butter bestrichen, mit Zucker und Zinnet bestreut und langsam hellgelb gebacken.

**84. Butterkränze.** Man bereitet von 110 gr fein gerührter Butter, 125 gr Zucker, 1 Ei und  $\frac{1}{2}$  kg Mehl einen Teig, formt kleine Kränze daraus und backt dieselben.

**85. Braune Kuchen.**  $2\frac{1}{2}$  kg Syrup und 90 gr Butter setzt man in einer großen Casserole auf's Feuer, läßt es kochen und giebt 90 gr Succade, 26 gr Pomeranzenschalen, beides fein gehackt, die von 2 Citronen abgeriebenen Schalen, 45 gr Pottasche, in einer halben Obertasse voll Rosenwasser aufgelöst, 90 gr süßer Mandeln, abgezogen und fein gehackt, 2 gr Nelken, 2 gr Caneel, 2 gr Ingwer, 4 gr Anis, etwas weißen Pfeffer und Muskatblüthe, Alles fein gestoßen, hinein, rührt es damit gut durch und giebt  $2\frac{1}{4}$  kg Mehl dazu, rührt es abermals gut durch, giebt es in eine Kanne und läßt es 6 Tage an einem warmen Orte zum Aufgehen stehen; darauf rollt man den Teig einen starken Messerrücken dick aus, verfertigt kleine Kuchen nach Belieben daraus, belegt sie mit Mandeln und Succade und läßt sie langsam gar backen.

**86. Braune Kuchen anderer Art.** 2 kg Syrup setzt man mit 250 gr Butter auf's Feuer, nimmt dann 45 gr in

Rosenwasser aufgelöster Pottasche, 7 gr Cardemom, 7 gr Coriander, 7 gr Nelken, 7 gr Caneel, etwas Ingwer, 120 gr abgezogener Mandeln, 60 gr Succade und 60 gr Drangenschalen, Alles fein gehackt, (die Drangenschalen läßt man in einer halben Tasse Syrup einige Minuten kochen), 3 Eßlöffel voll Franzbranntwein und die von 3 Citronen abgeriebenen Schalen, giebt dieses Alles zu dem kochenden Syrup, rührt es damit durch und thut dann 2 kg Mehl hinein; sodann giebt man die Masse in eine Kanne und läßt sie 8 Tage an einem warmen Orte zum Aufgehen stehen; verfertigt dann kleine Kuchen daraus, welche man mit Rosenwasser bestreicht und mit Mandeln und Succadestücken belegt. Die Kuchen dürfen aber nicht in einem zu heißen Ofen gebacken werden.

**87. Braune Kuchen anderer Art.** 1 kg Syrup und 1 kg Honig setzt man zusammen auf's Feuer; fängt es an zu kochen, giebt man 250 gr geriebenen Zuckers hinein und läßt es damit 15 Minuten kochen; nimmt dann 250 gr abgezogener und fein gehackter, süßer Mandeln, 30 gr in Rosenwasser aufgelöster Pottasche, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 30 gr Citronat, 60 gr fein gehackter Pomeranzenschalen, 15 gr Caneel, 7 gr Nelken, etwas Muskatnuß und Cardemom, fein gestoßen, und giebt dieses Alles zu dem kochenden Syrup; rührt dann  $1\frac{3}{4}$  kg Mehl hinein, und giebt diese Masse in eine Kanne, läßt sie eine Nacht stehen, rollt sie am nächsten Tage einmal so dick wie in Nr. 86 angegeben aus und backt Kuchen nach Belieben davon; jedoch langsam und in einem nicht zu heißen Ofen.

**88. Kleine Brödchen.** Man nimmt 125 gr Butter,  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, 60 gr Zucker, Salz, die Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone, für 10  $\mathcal{H}$  Hefe und  $\frac{1}{2}$  Liter Milch; rührt dann die Hefe mit Milch an, läßt sie aufgehen und thut sie zu der Masse; rollt dann dieselbe in kleine Formen, läßt sie wieder erst aufgehen und backt sie dann langsam und hellgelb; man bestreicht auch wohl die Brödchen mit Eiweiß.

**89. Kuchenteig zu verschiedenem Obst.** Man nimmt 3 Kochlöffel voll Mehl, 3 Eßlöffel voll weißen Wein, 1 Ei, 1 wie ein Ei großes Stück Butter, 50 gr Zucker, bereitet aus diesem einen Teig, rollt ihn aus und legt beliebiges Obst dazwischen; bestreicht dann das Blech mit Butter, den Teig mit Eiweiß und Zucker und backt ihn hellgelb; man kann auch etwas Vanille dazu geben. Zwetschen, Kirschen und Pflaumen eignen sich am besten zu diesem Backwerke.

**90. Pâtes à la duchesse.** Man kocht  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm oder gute Milch mit 120 gr Butter, etwas Salz und 125 gr Zucker ab, thut 250 gr Kaisermehl hinzu und bereitet unter fortwährendem Rühren auf schwachem Feuer einen Teig daraus; denselben läßt man etwas abkühlen, und giebt nach und nach 4 ganze Eier und 4 Eidotter dazu; von dieser Masse werden dann fingerdicke kleine Würstchen auf ein Brett gestrichen, bei schwachem Feuer hellgelb gebacken, wieder vom Feuer genommen, etwas abgekühlt, aufgeschnitten und mit eingemachten Früchten oder Schlagrahm garnirt.

**91. Käse-Pasteten.** Man nimmt ein etwa wie ein halbes Ei großes Stück Butter, 2 Eßlöffel voll Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm, 60 gr Schweizertäse, 80 gr Parmesankäse, 3 ganze Eier, sowie ein bißchen Zucker und Salz; läßt dann die Butter erst zergehen, rührt das Mehl mit dem Rahm ab, läßt es abkühlen und thut dann die Eier hinzu. Will man es benutzen, thut man erst den Käse hinzu. Die Masse wird in mit Blätterteig ausgelegten und mit Eidotter bestrichenen Förmchen 15 Minuten gebacken.

**92. Reis-Croquettes.** Man nimmt 250 gr Reis, 180 gr Zucker, ein wie ein Ei großes Stück Butter, sowie etwas gestoßene Vanille, und kocht dasselbe mit  $\frac{3}{4}$  Liter Milch steif; darauf nimmt man es vom Feuer und läßt es kalt werden; sodann streicht man es auf ein Backbrett, zwei Finger dick, formt längliche Stückchen daraus, taucht dieselben in Eidotter und in feines Mehl oder Zwieback, bakt sie in Kochbutter an beiden Seiten gelb und streut Zucker darüber.

### C) Zuckerguß (in Farben).

**1. Weißer.** 125 gr durch ein Haarsieb gesiebten Zuckers, das von 1 Ei zu Schaum geschlagene Weiße und den Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone, den man durch ein Lämpchen laufen läßt; rührt man so lange, bis es ganz steif ist; nimmt dann  $\frac{1}{4}$  Bogen Schreibpapier, formt eine Düte davon, unten ganz spitz, giebt den Guß hinein, und schneidet unten die Oeffnung nach beliebiger Dicke.

**2. Grauer.** Zu 250 gr durch ein Haarsieb gesiebten Zuckers giebt man so viel Rosenwasser, daß er ganz feucht wird, und rührt es mit dem Weißen von 1 Ei 5 Minuten; man streicht

diesen Guß einen Messerrücken dick über die Torten und läßt ihn langsam trocknen; doch darf er ja nicht dicker sein, damit er sich von selbst egal zieht. Man verziert ihn mit dem in Nr. 1 angegebenen Guß und belegt ihn mit Früchten.

**3. Rother.** 125 gr fein gesiebten Zuckers, den Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone, das Weiße von  $1\frac{1}{2}$  Eiern und 1 Theelöffel voll Saft von rohen, geriebenen Rothebeeten rührt man zusammen 15 Minuten und benutzt dann den Guß, wie bei Nr. 2.

Man kann auch statt 1 Theelöffels voll rohen Rothebeetensaft den Essig von gekochten Rothebeeten benutzen, muß dann aber  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll nehmen.

**4. Rother anderer Art.** 125 gr fein gesiebten Zuckers, das Weiße von 2 Eiern, einige Tropfen Kirschsaft und den Saft von 1 Citrone rührt man zusammen 15 Minuten.

**5. Villa.** 125 gr fein gesiebten Zuckers, das Weiße von 1 Ei, den Saft von 1 Citrone und  $\frac{1}{4}$  Theelöffel voll Birkbeeren-saft rührt man zusammen 15 Minuten, und benutzt dann den Guß, wie bei Nr. 2.

## F r ü h s t ü c k s .

**1. Croquettes.** Man nimmt etwas Kalbsbraten, Zunge und Fleisch von Geflügel, schneidet Alles in kleine Würfel und giebt Trüffeln und Champignons hinzu; dann kocht man von einer kräftigen Kalbsfleischbrühe eine dicke, weiße Sauce, welche gut auskochen muß, weil sie sonst mehlig schmeckt, thut das Geschnittene und etwas Gelatine hinein und läßt es kalt werden; davon nun formt man Croquettes, planirt sie und backt sie in gutem, heißem Fett. Bei Tisch giebt man eine kalte Sauce dazu.

**2. Eierkäse.** 1 Liter Milch und 12 ganze Eier werden mit einer Ruthe geschlagen; dann giebt man etwas Salz und ein bißchen Zucker in eine Kanne, die man mit Butter ausgestrichen hat, setzt dieselbe in einen Topf mit kochendem Wasser, und läßt es so lange kochen, bis es steif ist; auch kann man einen Deckel mit etwas Feuer darauf geben. Der Eierkäse wird mit frischer Milch und einer feinen Obst-Sauce gegessen.

**3. Omelettes (auf französische Weise).** Einige fein gehackte Zwiebeln setzt man mit Butter zu Feuer und läßt sie langsam, ohne daß sie braun werden, gar braten; nimmt dann 3 ganze Eier, schlägt sie in eine Kanne, und giebt 3 Löffel voll Mehl, etwas fein gestoßenen, schwarzen Pfeffer, Muskatblüthe und Salz hinzu; dieses giebt man in eine Pfanne, backt Kuchen, recht dünn und hellgelb, von der Größe eines kleinen Tellers, und giebt sie warm zu Tisch.

## G e t r ä n k e.

**1. Punsch-Extract.** 1 Flasche Citronensaft, 1 Flasche Brunnenwasser, 3 kg Zucker und die von 2 Citronen dünn abgeschälten Schalen läßt man in einer Casserole zusammen aufkochen, nimmt es vom Feuer, schäumt es ab, giebt 6 Flaschen Rum dazu und füllt es in Flaschen, welche man fest zukorkt und verlackt.

Den Citronensaft läßt man zuvor durch ein Lämpchen laufen, welches man mit dem angegebenen Wasser nachspült; die Citronenschalen nimmt man heraus, wenn es vom Feuer kommt. Will man diesen Extract gebrauchen, so rechnet man auf 1 Theil Extract 3 Theile kochenden Wassers.

**2. Arrac-Punsch.**  $1\frac{1}{2}$  kg Zucker setzt man mit  $\frac{2}{3}$  Liter Brunnenwasser zu Feuer und läßt es aufkochen, schäumt es ab, giebt 6 Flaschen Weißwein hinzu, setzt es auf's Feuer, läßt es gut heiß werden, und giebt dann 1 Flasche Arrac und 1 Glas Rothwein hinzu; darauf füllt man diesen Punsch in Flaschen; will man ihn gebrauchen, so erwärmt man ihn auf Kohlen oder in einem Gefäß mit kochendem Wasser.

**3. Arrac-Punsch anderer Art.**  $1\frac{1}{2}$  kg Zucker läßt man mit 1 Flasche Weißwein eben aufkochen, schäumt es ab, giebt 3 Flaschen Rheinwein und  $\frac{1}{2}$  Flasche Arrac hinzu und füllt es in Flaschen.

**4. Madeira-Punsch.**  $1\frac{1}{4}$  kg Zucker läßt man mit  $\frac{1}{3}$  Liter Brunnenwasser eben aufkochen, schäumt es ab, giebt dann 4 Flaschen Weißwein hinzu, setzt es auf's Feuer, läßt es gut heiß werden, giebt dann 1 Flasche Madeira hinzu und füllt es in Flaschen.

Man kann auch zu diesem Punsch 1 Weinglas voll Arrac geben.

**5. Donanen-Punsch.**  $1\frac{1}{4}$  kg Zucker, 1 Liter starken Thees, 2 Flaschen Weißwein, den Saft von 2 Citronen, durch ein Löffchen gegossen, und die von 1 Citrone dünn abgeschälte Schale läßt man zusammen aufkochen, schäumt es ab, nimmt die Citronenschale heraus und gießt 1 Flasche Rum dazu, steckt dann diesen Punsch mit einem brennenden Fidibus eben an und lösch ihn gleich wieder aus.

Dieser Punsch hält sich nicht auf Flaschen, sondern muß gleich frisch benutzt werden.

**6. Gewöhnlicher Punsch (Grog).** Zu einem Bierglase voll Punsch nimmt man 3 Theelöffel voll geriebenen Zucker, thut die Hälfte des Glases voll Rum, und füllt den Rest mit kochendem Wasser.

**7. Bischof.** 3 Flaschen Rothwein, 750 gr Zucker und die von 2 frischen Pomeranzen dünn abgeschälten Schalen läßt man in einem festverschlossenen Gefäße an einem warmen Orte 24 Stunden ziehen, nimmt dann die Schalen heraus, rührt es gut durch und füllt es in Flaschen.

**8. Bischof anderer Art.** 1 kg Zucker läßt man mit  $\frac{2}{3}$  Liter Brunnenwasser eben aufkochen, schäumt es ab und giebt 4 Flaschen Rothwein, sowie 2 Eßlöffel voll Bischof-Extract hinzu; rührt es dann durch und füllt es in Flaschen.

**9. Bischof anderer Art.**  $1\frac{1}{4}$  kg Zucker, 4 Flaschen Rothwein und die von 4 großen Apfelsinen dünn abgeschälten Schalen läßt man zusammen in einer dicht zugedeckten Terrine 12 Stunden ziehen, nimmt dann die Apfelsinenschalen heraus und füllt es in Flaschen.

**10. Limonade.** 1 kg Zucker läßt man mit  $1\frac{1}{3}$  Liter Brunnenwasser aufkochen, schäumt es ab und gießt es in eine Terrine, giebt dann 4 Flaschen Weißwein und 2 Citronen, in Scheiben geschnitten (von den Körnern befreit), dazu, rührt es gut durch und läßt es 15 Minuten stehen.

**11. Limonade von Rothwein.** Man giebt  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, 1 in Scheiben geschnittene Citrone und einige Stücke Caneels in eine Terrine, gießt 1 Liter kochenden Wassers darauf, läßt es einige Minuten stehen und giebt 2 Flaschen Rothwein dazu.

**12. Cardinal.** 750 gr Zucker läßt man mit 1 Flasche Weißwein aufkochen, schäumt es ab, giebt es in eine Terrine, thut 2 Flaschen Rheinwein, sowie die von 1 frischen Pomeranze dünn abgeschälte Schale dazu und läßt es 1 Tag stehen; eben vor dem Gebrauch nimmt man die Pomeranzenschalen heraus.

**13. Kardinal anderer Art.** 2 Flaschen Rheinwein, die von 1 frischen Pomeranze dünn abgeschälte Schale und  $1\frac{1}{4}$  kg Zucker läßt man in einer Terrine 6 bis 8 Stunden zusammen stehen; nimmt dann eben vor dem Gebrauch die Pomeranzenschalen heraus und gießt 2 Flaschen Champagner hinzu.

**14. Kardinal anderer Art.** 4 Flaschen Rheinwein, 2 kg Zucker, die von 2 Apfelsinen dünn abgeschälten Schalen, welche man mit etwas Zucker und Weißwein an einem warmen Orte 1 Tag ziehen läßt und dann durch ein Lämpchen zu dem Wein und Zucker gießt, läßt man 1 Stunde zusammen stehen, giebt 3 Flaschen Champagner hinzu und füllt es in Flaschen.

**15. Glühwein.** 1 Flasche Rothwein, 250 gr Zucker und einige Stücke ganzen Caneels läßt man auf Kohlen heiß werden und füllt es dann in Gläser.

**16. Eierwein.** 1 Flasche Weißwein setzt man mit 250 gr Zucker auf Kohlen und läßt es kochen, zerschlägt dann in einer Kanne 4 Eidotter, giebt 2 Löffel voll kalten Weißweins hinzu, rührt es gut durch, und giebt dann unter beständigem Schlagen den kochenden Wein hinzu.

**17. Maitrank.** 1 tiefen Teller voll Waldmeister, gereinigt und etwas von den Stengeln abgepflückt und abgewischt, giebt man in eine Terrine, thut 4 Flaschen Rheinwein und 1 kg geriebenen Zuckers dazu und läßt es einige Stunden stehen. Soll der Maitrank gebraucht werden, so rührt man ihn um, läßt ihn 10 Minuten abklären und giebt ihn mit einem Löffel in Gläser oder Flaschen.

**18. Eierbier.**  $\frac{2}{3}$  Liter Bier setzt man zu Feuer; rührt dann in einer Kanne 4 Eidotter mit 4 Eßlöffel voll geriebenen Zucker einige Minuten, und gießt das Bier, wenn es kocht, unter beständigem Schlagen vorsichtig hinzu.

**19. Eierbier anderer Art.**  $\frac{2}{3}$  Liter Bier setzt man zu Feuer; schlägt dann in einer Kanne 2 ganze Eier mit 2 Eßlöffel voll geriebenen Zucker, giebt ein kleines Stück Caneel hinein, und gießt das Bier, wenn es kocht, unter beständigem Rühren hinzu, nimmt aber den Caneel wieder heraus.

**20. Himbeereffig.** Die Himbeeren giebt man in eine Kruke und thut so viel Essig darauf, daß sie reichlich bedeckt sind; deckt dann die Kruke zu und läßt sie so lange stehen, bis die Himbeeren in Gährung gekommen sind; rührt sie dann mit einem hölzernen Löffel eben um, gießt sie in einen groben Geléebeutel oder auf ein feines Haarsieb, und läßt den Saft rein auslecken; nimmt dann auf  $\frac{1}{2}$  kg

Saft 250 gr Zucker, setzt dieses zusammen in einer Casserole auf's Feuer und läßt es 15 Minuten kochen, schäumt es gut ab, läßt es kalt werden und füllt es dann in Flaschen. Soll der Saft gebraucht werden, so nimmt man einen Theil davon und giebt zwei Theile Wasser dazu.

**21. Himbeereffig anderer Art.** 3 kg Himbeeren und 1 kg schwarzer, süßer und von den Stengeln befreiter Kirschen giebt man zusammen in eine Kruke, gießt so viel Essig darauf, daß sie bedeckt sind, deckt die Kruke zu und läßt es so lange stehen, bis es in Gährung gekommen ist; sucht dann die Kirschen heraus und verfährt im Uebrigen wie bei Nr. 20.

Die Kirschen werden in Zucker eingemacht: das Verfahren ist bei den eingemachten Früchten angegeben.

**22. Mandelmilch.**  $\frac{1}{2}$  kg süßer und 30 gr bitterer Mandeln zieht man ab und reibt sie mit Brunnenwasser ganz fein, rührt sie dann durch ein Haarsieb, und reibt das, was davon zurückbleibt, wieder mit Brunnenwasser; fährt dann damit fort, bis es alle benutzt ist, und giebt Zucker nach Geschmack hinein. Man darf aber nur so viel Brunnenwasser dazu geben, daß es so eben bleibt, wie dicker, süßer Rahm.

**23. Kadelbeeren-(schwarze Johannisbeeren-)Brauntwein.** Auf 8 Liter Brauntwein nimmt man 5 kg Kadelbeeren, pflückt die Stengel davon ab und giebt sie in ein Faß; thut dann 15 gr Nelken, 15 gr Caneel und so viel Franzbrauntwein darauf, daß das Faß halb voll ist; setzt dann 2 kg Zucker mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser zu Feuer, läßt es aufkochen, schäumt es gut ab, läßt es etwas abkühlen und gießt es in das Faß; thut dann das Faß voll Brauntwein und macht es fest zu. In den ersten 8 Tagen muß man das Faß täglich umschütteln, worauf man es still liegen läßt. Nach 6 bis 8 Wochen zieht man den Brauntwein auf Flaschen, und korkt diese fest zu. Das Faß kann man noch einmal mit Brauntwein und Zucker wieder füllen.

**24. Bickbeeren-(Heidelbeeren-)Brauntwein.** Verfahren, wie bei Nr. 23.

**25. Kirsch-Brauntwein.** Man nimmt aus saueren Kirschen die Steine heraus und stößt dieselben in einem Mörser ganz fein; giebt sie dann mit den Kirschen in ein Faß, thut 15 gr Nelken und Caneel hinzu, füllt das Faß mit Franzbrauntwein voll, macht es fest zu, läßt es 4 Wochen liegen und schüttelt es während der Zeit fleißig um. Will man den Brauntwein gebrauchen, so gießt man ihn durch einen Flanellbeutel, welchen man

mit Löschpapier ausgelegt hat; läßt sodann  $2\frac{1}{2}$  kg Zucker mit  $1\frac{1}{3}$  Liter Wasser aufkochen und abkühlen, giebt es zu dem abgekälärten Brantwein und diesen hierauf in ein Faß oder in Flaschen.

Man kann auch getrocknete Kirschen nehmen, die man aber in einem Mörser ganz fein stoßen muß, worauf man ebenso damit verfährt.

**26. Johannisbeer-Brantwein.** Auf 8 Liter Brantwein rechnet man 3 kg rother Johannisbeeren; streift dieselben von den Stengeln, giebt sie in ein Faß und thut 7 gr Nelken und Caneel hinzu; kocht dann  $2\frac{1}{2}$  kg Zucker mit  $1\frac{1}{3}$  Liter Wasser auf und giebt es abgekühlt in's Faß, worauf man dasselbe mit Brantwein voll füllt; im Uebrigen verfährt man damit, wie bei Nr. 23.

## Eingemachte Früchte.

### a) Mit Zucker.

**1. Apfelsinen, welche man in Zucker aufbewahrt.** Auf 25 Stück großer Apfelsinen rechnet man 3 kg feiner Raffinade, die man in große Stücke schlägt; man reibt dann die Apfelsinen auf dem Zucker ab, streicht mit einem Messer die Zuckerstücke wieder ab und fährt damit fort, bis die Schalen alle gerieben sind; giebt dann die abgeriebenen Schalen in einen Topf oder in ein Glas, preßt den Saft aus den Apfelsinen, gießt ihn durch ein Lappchen, so daß er recht klar wird, und dann über die abgeriebenen Schalen. Den Topf oder das Glas bindet man mit einer Blase fest zu.

Man kann dieses zu Getränken und Obst-Saucen gebrauchen.

**2. Citronen in Zucker aufzubewahren.** Verfahren wie bei Nr. 1; doch kann man die Citronen nur zu Torten oder Saucen gebrauchen.

**3. Johannisbeergelée.** Man nimmt recht reife rothe Johannisbeeren, befreit die Hälfte derselben von den Stengeln, setzt diese mit der anderen Hälfte mit den Stengeln in einen kupfernen Topf auf's Feuer und läßt sie gut heiß werden; während-

dem sie auf dem Feuer sind, zerdrückt man sie, preßt sie durch ein leinenes Tuch, und wiegt dann den Saft; darauf nimmt man eben so viel feine Raffinade wie Saft, schlägt dieselbe in Stücke, giebt sie mit dem Saft in einem kupfernen Topf zu Feuer und läßt es 15 Minuten langsam kochen; setzt es dann vom Feuer, schäumt es ab und füllt es heiß in nicht zu große Gläser oder Krufen, läßt es bis zum nächsten Tage stehen, belegt es mit Papier, welches mit Franzbranntwein angefeuchtet ist, und bindet die Gläser oder Krufen mit Blasen fest zu.

**4. Johannisbeerjast.** Mit den Johannisbeeren verfährt man wie bei Nr. 1; indessen kann man auch  $\frac{3}{4}$  rothe und  $\frac{1}{4}$  weiße nehmen; man wiegt den Saft, und rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Saft 375 gr Raffinade, setzt dieses zusammen auf's Feuer und läßt es 20 Minuten kochen, nimmt es herunter, schäumt es ab, füllt es heiß in Gläser oder Krufen, und verfährt im Uebrigen damit, wie bei Nr. 3.

**5. Johannisbeeren mit Himbeerjast.** 3 kg rother Johannisbeeren und 2 kg Himbeeren läßt man in einem kupfernen Topf zusammen auf dem Feuer warm werden; zerdrückt dann dieselben und preßt sie durch ein leinenes Tuch aus; wiegt darauf den Saft, und nimmt auf  $\frac{1}{2}$  kg desselben 250 gr Zucker; setzt dieses zusammen auf's Feuer und läßt es 15 Minuten langsam kochen, nimmt es herunter, schäumt es ab und läßt es abkühlen, wobei man es aber einige Male rühren muß, damit sich oben keine Haut ansetzt; ist es abgekühlt, so füllt man es in Weinflaschen bis zur Mitte des Halses voll; läßt dann die Flaschen bis zum nächsten Tage stehen, giebt in jede derselben 1 Theelöffel voll Provenceroil, korkt sie fest zu und macht Blasen oder Lack darüber.

**6. Johannisbeergelée (ungekocht).** Mit den Johannisbeeren verfährt man wie bei Nr. 3; hat man sie ausgepreßt, läßt man sie einen Tag stehen, damit der Saft recht klar wird, und gießt dann vorsichtig den klaren Saft ab; man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Saft  $\frac{1}{2}$  kg feiner Raffinade; diese feuchtet man vorher in Wasser eben an kocht sie in einer Casserole auf, setzt sie vom Feuer, schäumt sie ab, gießt den Saft dazu und rührt es so lange, bis es kalt geworden ist; füllt es dann in Gläser oder Krufen, läßt es einen Tag stehen, und verfährt mit dem Zubinden, wie bei Nr. 3.

**7. Ganze Johannisbeeren.** Man nimmt recht dicke rothe Johannisbeeren und streift sie von den Stengeln; rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Johannisbeeren  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, setzt beides zusammen auf

wenig Feuer und läßt es 15 Minuten langsam kochen; nimmt dann die Johannisbeeren mit einem Schäumer aus dem Saft, und giebt die Hälfte von dem Saft in eine Kanne, während man den übrigen Saft noch 10 Minuten kochen läßt; giebt dann die Johannisbeeren wieder hinein, läßt sie eben damit aufkochen und füllt sie warm in Gläser oder Krufen.

Den übrig gebliebenen Saft füllt man in Flaschen, gießt Del darauf und verstopft dieselben mit einem Kork und einer Blase; man kann ihn zu Saucen und Suppen benutzen.

**8. Ganze Johannisbeeren anderer Art.** Man nimmt recht dicke, volle, rothe Johannisbeerträufel, und rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Johannisbeeren  $\frac{1}{2}$  kg Zucker; taucht dann den Zucker in ungekochten Johannisbeersaft, setzt ihn damit auf's Feuer und läßt es eben aufkochen; giebt dann die Johannisbeerträufel vorsichtig hinein, damit keine Beeren abfallen, und läßt sie 10 Minuten langsam darin kochen; giebt sie dann mit einer Gabel vorsichtig in Gläser, läßt den Saft noch 10 Minuten nachkochen und gießt von diesem so viel auf die Johannisbeeren, daß sie ganz davon bedeckt sind; läßt sie dann einen Tag stehen, und verfährt mit dem Zubinden, wie bei Nr. 3.

**9. Johannisbeer- und Himbeer-Marmelade.** Man nimmt rothe Johannisbeeren, die man von den Stengeln streift, und eben so viel Himbeeren, und rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Beeren 375 gr Zucker; setzt dieses dann zusammen auf's Feuer und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen; giebt es dann in Gläser oder Krufen, läßt es einen Tag stehen, und verfährt mit dem Zubinden, wie bei Nr. 3.

Man braucht die Marmelade fein gehackt zu Zwischenlagen bei Torten.

**10. Himbeergelée.** Man nimmt rothe und weiße Himbeeren, von beiden gleich viel, setzt sie auf's Feuer, läßt sie eben warm werden, zerdrückt sie, giebt sie in einen Geléebeutel oder ein feines Haarsieb, und läßt den Saft rein herauslecken; nimmt dann auf  $\frac{1}{2}$  kg Saft  $\frac{1}{2}$  kg feiner Raffinade, setzt beides zusammen auf's Feuer und läßt es 10 Minuten langsam kochen; nimmt es dann vom Feuer, schäumt es ab, füllt es heiß in Gläser, läßt es einen Tag stehen, und verfährt mit dem Zubinden wie bei Nr. 3. Man kann die Himbeeren auch durch ein Tuch drücken.

**11. Aepfelgelée.** Man nimmt mehrere Sorten unreifer Aepfel, worunter einige rothe, wischt sie mit einem Tuche ab, und streift die Stengel und Blumen ab; schneidet dann die Aepfel in 8 Stücke, setzt sie mit so viel kaltem Brunnenwasser auf's Feuer, daß sie reichlich bedeckt sind, läßt sie 4 Stunden in einem offenen,

irdenen Topfe langsam kochen, giebt sie auf ein Haarsieb und läßt sie abbleken; den Saft läßt man bis zum nächsten Tage stehen und klärt ihn rein ab; man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Saft  $\frac{1}{2}$  kg feiner Raffinade; man nimmt dann einige Stücke feinen Caneels, die von  $\frac{1}{2}$  Citrone dünn abgeschälte Schale, den Saft von 3 Citronen, den man durch ein Lappchen laufen läßt, und setzt dieses zusammen auf's Feuer, läßt es langsam 15 Minuten kochen, setzt es vom Feuer, nimmt die Citronenschalen und den Caneel heraus, schäumt den Saft rein ab, füllt diesen heiß in Gläser und läßt ihn bis zum nächsten Tage stehen. Zubinden der Gläser, wie bei Nr. 3.

**12. Brombeergelée.** Man nimmt recht reife Brombeeren, setzt sie auf's Feuer und läßt sie langsam warm werden, währenddem man sie so fein wie möglich zerdrückt, und drückt sie dann noch durch ein leinenes Tuch; auf  $\frac{1}{2}$  kg Saft nimmt man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, setzt dieses zusammen mit einigen Stücken Caneels auf's Feuer, läßt es 15 Minuten langsam kochen, setzt es dann herunter, schäumt es ab, füllt es heiß in Gläser und läßt diese bis zum nächsten Tage stehen. Zubinden der Gläser, wie bei Nr. 3.

**13. Schattensirfchen (Morellen).** Man pflückt die Kirfchen von den Stengeln und nimmt die Steine mit einer Federpose heraus, so daß die Kirfchen möglichst ganz bleiben; auf  $\frac{1}{2}$  kg Kirfchen rechnet man 375 gr Zucker, setzt beides zusammen auf's Feuer und läßt es so lange langsam kochen, bis die Kirfchen gar sind; nimmt dann diese mit einem Schäumer heraus, sowie die Hälfte von dem Saft, während man die andere Hälfte noch 10 Minuten langsam kochen läßt; giebt dann die Kirfchen wieder hinein und läßt sie eben aufkochen, worauf man sie heiß in Gläser füllt und einen Tag stehen läßt. Zubinden, wie bei Nr. 3.

Die Kirfchensteine werden aufgeschlagen, die Kerne herausgenommen, gleich mit den Kirfchen zusammen auf's Feuer gesetzt und in die Gläser gegeben; den zurückgebliebenen Saft füllt man in Flaschen und benutzt ihn zu Saucen und Suppen.

**14. Sauere Kirfchen.** Mit diesen Kirfchen verfährt man ebenso, wie mit den Schattenkirfchen; nimmt dann auf  $\frac{1}{2}$  kg Kirfchen  $\frac{1}{2}$  kg Zucker und auf 3 kg Kirfchen 7 gr Nelken und 7 gr besten Caneels, setzt Alles zusammen auf's Feuer und läßt es so lange kochen, bis die Kirfchen gar sind; nimmt dann diese mit einem Schäumer heraus, und läßt den Saft noch 5 Minuten nachkochen; giebt dann die Kirfchen wieder hinein, läßt sie eben damit aufkochen und thut sie heiß in Gläser oder Kruken. Nachdem sie einen Tag gestanden haben, verfährt man mit dem Zubinden der Gläser, wie bei Nr. 3. Auf die Kirfchen giebt man

so viel Saft, daß sie gut damit bedeckt sind, den übrigen Saft thut man in Flaschen, giebt Del darauf und versiegt dieselben mit Korken und Blasen.

**15. Kirichen anderer Art.** Man nimmt Schatten- oder Herz-Kirichen, schneidet die Stengel halb davon ab, nimmt ein Glas, bestreut den Boden desselben mit einer Lage Zucker, nimmt dann eine Lage Kirichen, darauf wieder eine Lage Zucker, und fährt damit fort, bis das Glas voll ist; bindet es dann mit einem Stücke Leinwand und einer Blase darüber fest zu, bewickelt es mit Stroh, setzt es in kaltem Wasser zu Feuer und läßt es 1 Stunde, den zweiten Tag 2 Stunden und den dritten Tag 3 Stunden kochen.

**16. Kirichen in Brauntwein.** Man nimmt saurere Kirichen und streift die Stengel ab; rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Kirichen  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, den man mit Weißwein anfeuchtet, auf's Feuer setzt, aufkochen läßt und dann über die Kirichen gießt; am nächsten Tage setzt man es zusammen auf's Feuer, läßt es so lange kochen, bis die Kirichen gar sind, nimmt diese mit einem Schäumer heraus und giebt sie in Gläser; läßt den Saft dann 15 Minuten nachkochen und so viel davon im Topf, daß die Kirichen damit bedeckt werden können, während man den übrigen Saft in Flaschen thut; zu dem im Topf gebliebenen Saft giebt man Franzbranntwein, und gießt ihn auf die Kirichen, wobei man auf 3 kg Kirichen  $\frac{1}{6}$  Liter Franzbranntwein rechnet. Auf die Kirichen legt man kleine Teller oder Untertassen, damit sie unter dem Saft bleiben, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu. Die Flaschen mit dem Saft werden verforkt und ebenfalls mit Blasen versehen.

**17. Kleine rothe Stachelbeeren.** Die Stachelbeeren befreit man von Stengeln und Blüthen, nimmt auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Stachelbeeren 375 gr Zucker und auf 8 Liter 15 gr Caneel und 7 gr Nelken, setzt dieses zusammen auf's Feuer und läßt es so lange langsam kochen, bis die Stachelbeeren gar sind; nimmt sie dann mit einem Schäumer heraus, läßt den Saft noch 5 Minuten nachkochen, giebt die Stachelbeeren wieder hinein, läßt sie eben damit aufkochen, füllt sie dann heiß in Krufen und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen. Zubinden, wie bei Nr. 3.

**18. Grüne Stachelbeeren.** Man nimmt reichlich halbreife grüne Stachelbeeren, pflückt die Blüthen davon, aber nicht die Stengel, setzt sie in einem messingenen Kessel mit kaltem Brunnenwasser auf wenig Feuer und läßt sie langsam heiß werden; wenn die Stachelbeeren nach oben kommen, nimmt man dieselben mit einem Schäumer vorsichtig heraus; man rechnet auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Stachelbeeren  $\frac{1}{2}$  kg feiner Raffinade, feuchtet diese mit Wein

an, setzt sie zu Feuer, läßt sie aufkochen und gießt sie kochend über die Stachelbeeren. Am nächsten Tage giebt man beides zusammen in einen messingenen Kessel und läßt es eben aufkochen; giebt dann die Stachelbeeren mit einem Schäumer vorsichtig in Gläser, läßt den Zucker noch 15 Minuten nachkochen, giebt ihn dann über die Stachelbeeren und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen; legt dann eine kleine Untertasse oder einen kleinen Teller darauf, damit die Stachelbeeren von dem Saft bedeckt bleiben, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

**19. Erdbeeren.** Man nimmt große, rothe Erdbeeren und befreit sie von den Stengeln; nimmt zu  $\frac{1}{2}$  kg Erdbeeren  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, feuchtet diesen mit Weißwein an, setzt ihn auf's Feuer, giebt die Erdbeeren hinein, und läßt sie so lange langsam kochen, bis sie gar sind; giebt sie dann in Gläser, und läßt den Saft so lange nachkochen, bis er eben ist, gießt ihn über die Erdbeeren und verfäbrt mit dem Zubinden, wie bei Nr. 3.

**20. Erdbeeren anderer Art.** Man nimmt Ananas-Erdbeeren und verfäbrt damit, wie bei Nr. 15, läßt sie aber nur 15 Minuten kochen. Besonders gut halten sie sich in blechernen Büchsen, die gleich, nachdem die Erdbeeren mit Zucker eingepackt sind, zugelöthet werden und dann reichlich 15 Minuten kochen müssen.

**21. Aprikosen.** Man nimmt reife Aprikosen, wiegt sie, schält sie dünn ab, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt die Steine heraus, und legt sie, die offene Seite nach oben, in eine Kanne; man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Aprikosen  $\frac{1}{2}$  kg feiner Raffinade, welche fein gerieben wird; die Steine zerschlägt man, nimmt die Kerne heraus und zieht sie ab; bestreut dann eine Lage Aprikosen mit Zucker und Kernen, legt hierauf wieder eine Lage Aprikosen, streut Zucker und Kerne darüber, und fährt hiermit fort, bis die Aprikosen alle sind. Am nächsten Tage gießt man den Saft von den Aprikosen, kocht ihn auf und gießt ihn dann wieder über die Aprikosen. Am dritten Tage setzt man die Aprikosen mit dem Saft auf's Feuer, läßt sie langsam kochen, bis sie mürbe sind, nimmt sie dann vorsichtig mit einem Schäumer aus dem Saft, giebt sie in Gläser, läßt den Saft noch 15 Minuten nachkochen, und gießt diesen dann über die Aprikosen. Die Gläser läßt man bis zum nächsten Tage stehen, und verfäbrt dann mit dem Zubinden, wie bei Nr. 3.

**22. Aprikosen anderer Art.** Mit dem Zubereiten der Aprikosen verfäbrt man, wie bei Nr. 21; man schält sie dann, legt sie in kochendes Wasser, läßt sie so lange darin, bis sie nach

oben kommen, nimmt sie mit einem Schäumer heraus und läßt sie rein abblecken; man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Aprikosen  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, welchen letzteren man mit Weißwein anfeuchtet; man läßt ihn dann kochen, streut die Kerne über die Aprikosen und gießt den heißen Zucker darüber, läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, gießt den Saft herunter, kocht ihn auf und gießt ihn wieder darüber. Am dritten Tage setzt man sie mit dem Saft auf's Feuer, läßt sie eben aufkochen, nimmt sie mit einem Schäumer heraus, gießt sie in Gläser, läßt den Saft so lange nachkochen, bis er eben ist, und gießt ihn dann darüber. Zubinden der Gläser, wie bei Nr. 3.

**23. Aprikosen mit Brauntwein.** Man nimmt Aprikosen mit Stengeln, wäscht sie ab, sticht einige Male mit einer Stecknadel hinein, legt sie in kochendes Wasser, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde darin liegen, nimmt sie darauf mit einem Schäumer vorsichtig wieder heraus und läßt sie abblecken; man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Aprikosen 375 gr Zucker, welchen man mit Weißwein anfeuchtet, aufkochen läßt und dann über die Aprikosen gießt. Am nächsten Tage läßt man den Saft abermals aufkochen, und gießt ihn dann wieder über die Aprikosen. Am dritten Tage giebt man die Aprikosen mit dem Saft und einigen Stücken Caneels zu Feuer, läßt sie eben mürbe kochen, nimmt sie mit einem Schäumer vorsichtig heraus und giebt sie in Gläser; nimmt dann den Caneel aus dem Saft, läßt diesen noch so lange kochen, bis er eben ist, gießt etwas Franzbranntwein hinein, wobei man auf 3 kg Aprikosen  $\frac{1}{6}$  Liter Franzbranntwein rechnet, und gießt ihn dann über die Aprikosen. Nachdem diese bis zum nächsten Tage gestanden haben, verfährt man mit dem Zubinden, wie bei Nr. 3.

**24. Pfirsiche.** Man nimmt nicht zu reife Pfirsiche, schält sie ab und schneidet sie in der Mitte durch; man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Pfirsiche 375 gr Zucker, welchen man mit Weißwein anfeuchtet, aufkochen läßt und, nachdem er ein wenig abgekühlt ist, über die Pfirsiche gießt. Am nächsten Tage läßt man die Pfirsiche mit dem Saft langsam kochen, bis sie mürbe sind, nimmt sie mit einem Schäumer vorsichtig heraus, giebt sie in Gläser, und läßt den Saft so lange nachkochen, bis er eben ist; nachdem er etwas abgekühlt ist, gießt man ihn über die Pfirsiche. Zubinden der Gläser, wie bei Nr. 3.

**25. Zwetschen.** Man sucht recht große, reife, braune Zwetschen aus, schält sie dünn ab, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt die Steine heraus, und legt sie, mit der offenen Seite nach oben, in eine Kanne; man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Zwetschen 375 gr

geriebenen Zuckers, bestreut damit eine Lage Zwetschen, legt darauf wieder Zwetschen, streut darüber wieder Zucker, und fährt damit fort, bis sie alle sind. Am nächsten Tage setzt man die Zwetschen mit dem Saft und einigen Stücken Caneels auf's Feuer, läßt sie so lange langsam kochen, bis sie mürbe sind, nimmt die Zwetschen dann vorsichtig mit einem Schäumer heraus und giebt sie in Gläser. Nachdem man den Caneel aus dem Saft genommen hat, läßt man diesen so lange kochen, bis er eben ist, und gießt ihn dann über die Zwetschen; läßt sie darauf bis zum nächsten Tage stehen, und verfährt mit dem Zubinden, wie bei Nr. 3.

**26. Grüne Pflaumen.** Man nimmt nicht völlig reife grüne Pflaumen, wischt sie rein ab, durchsticht sie einige Male mit einer Stechnadel, giebt sie in einen messingenen Kessel mit kochendem Wasser, läßt sie so lange darin, bis sie nach oben kommen, nimmt sie mit einem Schäumer heraus und läßt sie rein abtrocknen; man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Pflaumen  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, welchen man mit Weißwein anfeuchtet, aufkochen läßt und über die Pflaumen gießt. Am nächsten Tage kocht man den Saft nochmals auf und gießt ihn wieder über die Pflaumen. Am dritten Tage läßt man die Pflaumen mit dem Saft so lange langsam kochen, bis diese mürbe sind, nimmt sie dann mit einem Schäumer vorsichtig heraus, giebt sie in Gläser, und läßt den Saft noch 15 Minuten nachkochen, gießt diesen dann über die Pflaumen, und verfährt mit dem Bedecken und Zubinden der Gläser, wie bei den Aprikosen.

**27. Grüne Pflaumen mit Branntwein.** Mit dem Zubereiten der Pflaumen verfährt man, wie bei Nr. 26; man nimmt auf  $\frac{1}{2}$  kg Pflaumen 375 gr Zucker, welchen man mit Wasser anfeuchtet, aufkochen läßt und über die Pflaumen gießt. Am nächsten Tage gießt man den Saft herunter, kocht ihn nochmals auf und gießt ihn wieder über die Pflaumen. Am dritten Tage läßt man die Pflaumen mit dem Saft so lange kochen, bis sie mürbe sind, nimmt sie mit einem Schäumer heraus, giebt sie in Gläser, und läßt den Saft noch 15 Minuten nachkochen, giebt dann Franzbranntwein dazu, wobei man auf 3 kg Pflaumen  $\frac{1}{6}$  Liter Franzbranntwein rechnet, und gießt diesen über die Pflaumen. Mit dem Zubinden der Gläser verfährt man, wie bei den Aprikosen.

**28. Grüne Pflaumen mit Essig.** Mit den Pflaumen verfährt man, wie bei Nr. 26; man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Pflaumen 375 gr Zucker und auf 3 kg Pflaumen  $\frac{1}{3}$  Liter französischen Essigs; den Zucker und Essig kocht man zusammen auf, gießt ihn über die Pflaumen, und verfährt dann im Uebrigen, wie bei Nr. 27.

**29. Quitten.** Man nimmt recht reife Quitten, schält sie ab, schneidet sie in vier Theile, sticht das Kernhaus heraus, setzt die Schalen und Kernhäuser mit Wasser auf's Feuer und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen; giebt dann dieses durch ein Haarsieb und läßt es 15 Minuten stehen; nimmt dann auf  $\frac{1}{2}$  kg Quitten  $\frac{1}{2}$  kg Zucker und setzt dieses mit dem Wasser, worin die Schalen gekocht sind, und einigen Stücken ganzen Caneels auf's Feuer, doch muß so viel Masse vorhanden sein, daß die Quitten bedeckt sind. Man legt dann auf den Topf blaues Packpapier, und läßt die Quitten so lange langsam kochen, bis sie mürbe sind, worauf man sie vorsichtig in Gläser füllt. Ist noch reichlich Saft vorhanden, so läßt man diesen so lange nachkochen, bis er eben ist und gießt ihn dann heiß über die Quitten; die Gläser läßt man hiernach bis zum nächsten Tage stehen, legt kleine Teller auf die Quitten, so daß sie unter Saft bleiben, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

**30. Frucht-Marmelade.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg Johannisbeeren und streift sie von den Stengeln, 250 gr saure und 250 gr süße Kirschchen und befreit sie von Steinen und Stengeln,  $1\frac{1}{3}$  Liter rothe Stachelbeeren ohne Stengel und Blüthe,  $\frac{1}{2}$  kg Erdbeeren ohne Stengel,  $\frac{1}{2}$  kg abgeschälter Aprikosen ohne Steine und 1 kg Himbeeren; man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Früchte 250 gr Zucker, setzt Alles zusammen auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren so lange kochen, bis es ein Muß ist; füllt dieses dann in Gläser und läßt dieselben bis zum nächsten Tage stehen; belegt es dann mit Papier, welches mit Branntwein angefeuchtet ist, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

Diese Marmelade benutzt man zu kleinem Backwerk und Zwischenlagen von Torten, und kann man Früchte dazu benutzen, die zum Einmachen nicht gut genug sind.

**31. Fliederjaft.** Man nimmt recht reife, von den Stengeln entfernte Fliederbeeren, giebt sie in einen Topf, läßt sie auf dem Feuer eben warm werden, zerdrückt sie währenddem so viel als möglich, giebt sie in ein Tuch und drückt den Saft rein heraus; man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Saft 250 gr Zucker, setzt es zusammen auf's Feuer und läßt es 15 Minuten kochen; nimmt es dann herunter, schäumt es ab, läßt es etwas abkühlen und füllt es in Flaschen. Am nächsten Tage gießt man Del darauf, und bindet die Flaschen mit Blasen fest zu.

**32. Hagebutten.** Man nimmt recht reife und mehligte Hagebutten, schneidet die Stengel halb davon ab und sticht die Blumen, sowie Kerne und Stacheln vorsichtig heraus, aber so, daß die Hagebutten ganz bleiben; nimmt dann auf  $\frac{1}{2}$  kg Hagebutten

$\frac{1}{2}$  kg Zucker und reichlich  $\frac{1}{3}$  Liter französischen Essigs, giebt dieses zusammen in einen Topf, deckt denselben fest zu, und läßt die Hagebutten so lange kochen, bis sie mürbe sind; nimmt sie dann mit einem Schäumer heraus, giebt sie in Gläser, läßt den Saft so lange nachkochen, bis er so eben wie Syrup ist, und gießt ihn über die Hagebutten. Am nächsten Tage legt man auf dieselben Papier, welches mit Franzbranntwein angefeuchtet ist, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

**33. Wallnüsse.** Man nimmt unreife Wallnüsse, worin sich noch kein Holz gesetzt hat, sticht mit einer Gabel reichlich Löcher hinein, legt sie in kaltes Brunnenwasser und läßt sie vierzehn Tage darin stehen, wobei man täglich frisches Wasser aufgießen muß; darauf nimmt man sie aus dem Wasser und trocknet sie mit einem Tuch rein ab; man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Wallnüsse  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, feuchtet letzteren mit Weißwein an, läßt ihn eben aufkochen, giebt die Wallnüsse, nachdem man in jeder 1 Nelke und 1 Stück Caneel gesteckt hat, in einen Topf, und gießt den kochenden Zucker darüber. Am nächsten Tage läßt man die Wallnüsse mit dem Zucker so lange langsam kochen, bis sie gar sind, nimmt sie heraus, giebt sie in Gläser, läßt den Saft so lange nachkochen, bis er eben ist, und gießt ihn dann über die Wallnüsse. Am folgenden Tage legt man kleine Teller darauf, damit die Nüsse unter Saft bleiben, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

**34. Kürbis.** Man nimmt dicke gelbe Melonen-Kürbisse, schält sie ab, schneidet sie durch, nimmt das Weiße heraus und schneidet sie in beliebige Stücke; läßt sie dann in ordinärem Essig eben aufkochen, nimmt sie heraus, läßt sie abkühlen, trocknet sie mit einem Tuch ab und steckt in jedes Stück 1 Nelke und ein eben so großes Stück Caneel; nimmt dann auf  $\frac{1}{2}$  kg Kürbis 375 gr Zucker und auf 3 kg Kürbis  $\frac{2}{3}$  Liter französischen Essigs und setzt beides zusammen auf's Feuer, läßt es kochen, giebt die Kürbisse hinein und läßt sie langsam kochen, bis sie mürbe sind; darauf nimmt man sie heraus, giebt sie in Gläser, läßt den Saft langsam nachkochen, bis er eben ist, und gießt ihn über die Kürbisse; läßt dann dieselben bis zum nächsten Tage stehen, legt kleine Teller darauf, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

**35. Zucker-Gurken.** Man nimmt große, dicke, gelbe Gurken, schält sie, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt die Kerne heraus und schneidet sie in 8 Theile, kocht sie in ordinärem Essig eben auf, nimmt sie mit einem Schäumer heraus, trocknet sie rein ab und steckt in jedes Stück 1 Nelke und 1 Stück Caneel; man rechnet auf 3 kg Gurken  $\frac{2}{3}$  Liter französischen Essigs und

1½ kg Zucker; Essig und Zucker setzt man zusammen auf's Feuer, kocht es, schäumt es ab und giebt so viel Gurken hinein, daß sie von dem Essig bedeckt bleiben; läßt sie dann langsam so lange kochen, bis sie recht klar und mürbe sind, nimmt sie mit einer Gabel heraus, giebt sie in Gläser, und fährt mit den übrigen Gurken so fort, bis sie alle gar sind. Den aus den Gurken laufenden Saft giebt man wieder zu dem im Topfe befindlichen und läßt diesen so lange nachkochen, bis er eben ist, worauf man ihn heiß über die Gurken gießt; man läßt dann dieselben bis zum nächsten Tage stehen, belegt sie mit einem kleinen Teller, damit sie unter Saft bleiben, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

**36. Melonen.** Nachdem man die Melonen geschält und die Kerne herausgeschnitten hat, schneidet man sie in beliebige Stücke und steckt in jedes Stück 1 Nelke und 1 Stück Caneel; man rechnet auf 4 kg Melonen  $\frac{2}{3}$  Liter französischen Essigs und 2 kg Zucker; man läßt Zucker und Essig zusammen aufkochen, und verfährt im Uebrigen, wie bei Nr. 35.

**37. Schwerdt-Bohnen.** Man nimmt die größten, breitesten und frühesten Schwerdt-Bohnen, wäscht sie rein ab, legt sie auf eine Schüssel, wo sie ganz gerade liegen, streut reichlich Salz darüber und läßt sie 3 bis 4 Tage stehen; das Salz muß man gleich etwas anfeuchten; darauf kocht man die Bohnen in Regenwasser in einem messingenen Kessel halb gar, nimmt sie sorgfältig heraus, so daß sie ganz bleiben, und legt sie in kaltes Wasser, damit das Salz herauszieht; nimmt dann auf  $\frac{1}{2}$  kg Bohnen  $\frac{1}{2}$  kg Zucker und  $\frac{1}{3}$  Liter französischen Essigs, läßt Zucker und Essig zusammen aufkochen, giebt die Bohnen hinein und läßt sie langsam gar kochen; nimmt sie darauf wieder heraus, wickelt sie auf und setzt sie dicht neben einander in Gläser; man läßt den Saft durchkochen, bis er eben ist, und gießt ihn dann über die Bohnen; man läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, deckt kleine Teller darüber, damit sie unter Saft bleiben, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

**38. Birnen de gris.** Man nimmt recht reife Birnen, schält sie, schabt den Stengel, schneidet ihn bis zur Hälfte ab, schneidet die Birnen dann in der Mitte durch, steckt in die eine Hälfte 1 Nelke und in die andere ein Stück Caneel, rechnet auf 4 kg Birnen  $\frac{2}{3}$  Liter französischen Essigs, sowie 1½ kg Zucker, und setzt beides zusammen auf's Feuer; sobald es kocht, giebt man so viel Birnen hinein, daß dieselben vom Essig bedeckt bleiben; läßt sie dann so lange kochen, bis sie ganz klar und mürbe sind, nimmt sie mit einer Gabel heraus und legt sie in Gläser; fährt

dann mit den Birnen so fort, bis sie alle gekocht sind, läßt den Saft so lange nachkochen, bis er eben ist, und gießt ihn heiß über die Birnen. Bedecken und Zubinden der Gläser, wie bei Nr. 37.

**39. Feigenbirnen.** Man schält die Feigenbirnen, schneidet sie durch, steckt in jede Hälfte 1 Nelke und ein Stück Caneel, rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Birnen 250 gr Zucker und auf 3 kg Birnen  $\frac{2}{3}$  Liter französischen Essigs, und verfährt im Uebrigen, wie bei Nr. 38.

**40. Zwetschen in Essig.** Man sucht sehr gute Zwetschen, möglichst mit Stengeln, aus, wäscht sie rein ab, steckt in jede 1 Nelke und ein Stück Caneel, rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Zwetschen 250 gr Zucker und auf 4 kg Zwetschen  $\frac{2}{3}$  Liter französischen Essigs; man kocht beides zusammen auf, giebt die Zwetschen in einen Topf, worin man sie aufbewahren will, und gießt Zucker und Essig kochend über die Zwetschen. Am nächsten Tage gießt man den Saft herunter, kocht ihn wieder auf und gießt ihn nochmals über die Zwetschen. Am dritten Tage giebt man die Zwetschen gleich mit dem Saft auf's Feuer, läßt sie so lange kochen, bis sie anfangen zu bersten, nimmt sie dann sorgfältig heraus, so daß sie möglichst ganz bleiben, und giebt sie in den Topf. Von dem Saft nimmt man so viel heraus, als zur Bedeckung der Zwetschen nöthig ist, läßt ihn dann so lange kochen, bis er eben ist, und gießt ihn heiß über die Zwetschen. In dem übrigen Saft kann man nochmals Zwetschen kochen auf obige Weise. Bedecken und Zubinden, wie bei Nr. 36.

**41. Zwetschenmuf.** Man wäscht die Zwetschen rein ab und nimmt die Steine heraus; setzt die Zwetschen auf's Feuer, rechnet auf 23 Liter 15 gr Nelken und 30 gr Caneel, läßt dieses unter beständigem Rühren 7 Stunden kochen, giebt es dann in einen Topf, läßt es bis zum nächsten Tage stehen, und gießt eine fingerdicke Lage ausgeschmolzenen Schaftalgs darüber; ist dieser abgekühlt, so bindet man den Topf mit einer Blase fest zu. Will man es später gebrauchen, so muß man so viel Wasser dazu gießen, daß es seine gehörige Dicke behält; auch kann man es zu Suppen benutzen.

Dies Zwetschenmuf kann man auch ohne Gewürz kochen.

**42. Kronsbeeren (Zietjebeeren).** Man sucht aus den Kronsbeeren alles Unreine heraus, nimmt auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Kronsbeeren 250 gr Zucker und auf  $10\frac{2}{3}$  Liter 7 gr Nelken und 7 gr Caneel; setzt dieses zusammen auf's Feuer und läßt es so lange langsam kochen, bis die Kronsbeeren ganz eben sind; giebt sie dann in einen Topf, läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, belegt sie

mit Papier, welches mit Franzbranntwein angefeuchtet ist, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

**43. Kronsbeeren anderer Art.** Man reinigt die Kronsbeeren, nimmt auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Kronsbeeren 375 gr Zucker, setzt dieses zusammen auf's Feuer, und läßt die Kronsbeeren gar kochen, nimmt von dem Saft die Hälfte herunter, gießt ihn durch einen Durchschlag, füllt ihn auf Flaschen, läßt die Kronsbeeren dann noch 15 Minuten langsam kochen, giebt sie darauf in einen Topf, und verfährt im Uebrigen, wie bei Nr. 42.

Auf den in Flaschen gefüllten Saft gießt man etwas Del, versieht die Flaschen mit Blasen, und benutzt den Saft dann später zu Suppen und Saucen.

**44. Heidelbeeren (Bilbeeren).** Man sucht aus den Heidelbeeren alles Unreine heraus, rechnet auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Heidelbeeren 125 gr Zucker, setzt beides zusammen auf's Feuer und läßt es gar kochen; nimmt dann die Hälfte von dem Saft herunter und füllt diesen auf Flaschen; läßt dann die Heidelbeeren noch ein wenig nachkochen, füllt sie in Flaschen, läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, gießt etwas Del darauf, korkt die Flaschen zu und versieht sie mit Blasen.

**45. Heidelbeeren anderer Art.** Wenn man die Heidelbeeren gereinigt hat, giebt man sie in Flaschen, bewickelt dann jede Flasche mit Stroh, setzt diese in einen Topf dicht neben einander und gießt so viel kaltes Wasser hinein, daß die Flaschen bis an den Hals davon bedeckt werden, läßt sie 2 Stunden langsam kochen, nimmt die Flaschen heraus, läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, korkt sie fest zu und versieht sie mit Blasen.

**46. Wurzeln.** Man nimmt recht rothe Wurzeln, schält sie dünn ab, schneidet sie in fingerlange Streifen, schnippelt sie, giebt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer, läßt sie halb gar kochen, gießt sie auf einen Durchschlag, läßt sie rein ablecken und spült sie mit etwas kochendem Wasser nach; man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  kg Wurzeln  $\frac{1}{2}$  kg Zucker und  $\frac{1}{3}$  Liter französischen Essigs, und setzt Zucker und Essig zusammen auf's Feuer; wenn es kocht, giebt man die Wurzeln hinein und läßt sie langsam gar kochen; nimmt sie dann mit einem Schäumer vorsichtig heraus, damit sie ganz bleiben, und giebt sie in Gläser; läßt dann den Saft so lange nachkochen, bis er ganz eben ist, und gießt ihn heiß über die Wurzeln. Am nächsten Tage bedeckt man sie mit Papier, welches mit Branntwein angefeuchtet ist, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

## b) Sauere.

**1. Pickenick.** Man nimmt ganz junge Zucker-Perlbohnen, Bietzbohnen und Erbsen,  $\frac{1}{2}$  kg von jeder Sorte, wovon man die Fasern abzieht; nimmt ferner  $\frac{1}{2}$  kg ganz junger, fingerlanger Wurzeln, die man abschabt, 375 gr jungen Kohlrabi, den man abschält, in fingerdicke Scheiben schneidet, mit einer Form aussticht und davon jedes Stück rund schält, ferner  $\frac{1}{2}$  kg kleiner Essiggurken, welche 12 Stunden in Brunnenwasser liegen, 12 Stunden eingesalzt und mit einem Tuch rein abgetrocknet werden; ferner türkischen Weizen nach Belieben, jedoch sehr jung, so daß sich die Körner noch nicht gesetzt haben, ferner  $\frac{1}{2}$  kg Blumenkohl, welcher so zugerichtet wird, daß er bei dem übrigen Gemüse von Größe paßt, und 250 gr Wirsingkohl, wovon man aber nur das Zarte von den Köpfen benutzt. Die Gurken und der türkische Weizen werden nicht gekocht, die übrigen Theile werden alle, aber jedes für sich, in kochendem Wasser mit etwas Salz halb gar gekocht, dann auf einen Durchschlag zum Ablecken gegeben, und wird jedes für sich allein hingelegt, damit es kalt wird; darauf nimmt man ein großes Glas oder einen Topf, mengt die obigen Theile alle durcheinander, giebt eine Lage davon in das Glas und streut reichlich kleine Schalotten, etwas schwarzen und Nelkenpfeffer, etwas fein geschnittenen Meerrettig und einige Lorbeerblätter darüber; giebt dann wieder eine Lage von den obigen Theilen hinein, und hierauf wieder Schalotten, sowie schwarzen und Nelkenpfeffer, Meerrettig und Lorbeerblätter, und fährt damit fort, bis Alles benutzt ist; gießt dann so viel vom besten Weinessig darüber, daß die eingesetzten Theile reichlich davon bedeckt sind, legt einen kleinen Teller darauf, so daß sie unter Essig bleiben, und bindet das Glas mit einer Blase fest zu.

Wenn man obige Theile nicht alle auf einmal bekommen kann, so kann man auch jeden einzelnen Theil besonders zurichten und so lange in Essig hinstellen, bis man alle Theile beisammen hat.

**2. Essiggurken.** Man nimmt möglichst kleine Gurken, bürstet sie rein ab, legt sie 24 Stunden in Brunnenwasser, salzt sie 12 Stunden ein; trocknet sie rein ab und nimmt dann ein Glas oder einen Topf, legt zwei Lagen von den Gurken hinein, streut geschnittenen Meerrettig, etwas Nelken- und schwarzen Pfeffer, einige Lorbeerblätter, etwas Dill, wovon der Stengel halb abgeschnitten wird, und einige Schalotten darauf, dann wieder zwei Lagen Gurken, und fährt damit fort, bis die Gurken alle benutzt sind; gießt dann vom besten Weinessig so viel darüber, daß die

Gurken reichlich davon bedeckt werden, legt einen kleinen Teller darauf, und bindet das Glas oder den Topf mit einer Blase fest zu. Zu diesen Gurken kann man auch etwas Dragon nehmen.

**3. Aciagurken.** Man nimmt große, gelbe Gurken, schält sie, schneidet sie mitten durch, nimmt die Körner mit einem silbernen Löffel rein heraus, reibt jede Hälfte mit Salz ein, legt die offene Seite nach unten und packt sie ein auf's andere, damit sie recht durchziehen; läßt sie dann 12 Stunden stehen, trocknet jedes Stück rein ab und schneidet sie in kleinere Stücke; nimmt hierauf einen Topf, legt eine Lage Gurken hinein, streut einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer, einige Nelken, Lorbeerblätter, kleine Schalotten, etwas in Scheiben geschnittenen Meerrettig, etwas Dill und gelben Senfsamen darüber, thut hierauf wieder eine Lage Gurken, dann wieder Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken, Meerrettig, Schalotten, Dill und Senfsamen, und fährt damit fort, bis die Gurken alle sind. Die oberste Lage im Topf muß Pfeffer *rc.* sein; ist der Topf voll, so gießt man so viel Essig (halb französischen und halb Weinessig) darüber, daß die Gurken davon bedeckt sind, legt einen Teller darauf, damit sie unter Essig bleiben, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

**4. Salzgurken.** Man nimmt die Gurken, welche etwas kleiner sind, wie Salatgurken, legt sie eine Nacht in Brunnenwasser, bürstet sie rein ab, und wickelt jede in Weintraubenblätter; nimmt dann einen großen Topf oder ein kleines Faß, legt die Gurken ganz dicht nebeneinander lagenweise hinein, und streut auf jede Lage saure Kirschblätter, Lorbeerblätter, Dill, Dragon, in Scheiben geschnittenen Meerrettig und etwas schwarzen und Wunderpfeffer; ist der Topf voll, so kocht man die dazu gehörige Pökel; man rechnet auf  $2\frac{2}{3}$  Liter Brunnenwasser 1 Hand voll Salz, und läßt dieses zusammen aufkochen; ist es kalt, so giebt man zu  $10\frac{2}{3}$  Liter Wasser  $\frac{1}{3}$  Liter gewöhnlichen Essigs, gießt dieses auf die Gurken, auf denen so viel Pökel sein muß, daß sie reichlich davon bedeckt sind; stellt sie dann an einen warmen Ort, damit sie in Gährung kommen; ist dieselbe vorüber, macht man den Topf oder das Faß fest zu.

Im Fall man ein Faß nimmt, läßt man es von einem Böttcher fest zu machen, und kehrt es in den ersten 14 Tagen alle Tage um.

**5. Schalotten.** Man nimmt Schalotten, die man nicht durchzuschneiden braucht, setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer und läßt sie halb gar kochen; gießt sie dann auf einen

Durchschlag und läßt sie völlig kalt werden; nimmt dann ein Glas, legt eine Lage Schalotten hinein, streut schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter und in Scheiben geschnittenen Meerrettig darüber, nimmt wieder eine Lage Schalotten, und fährt damit fort, bis das Glas voll ist; gießt dann französischen Essig darauf, und bindet das Glas mit einer Blase fest zu.

**6. Champignons.** Man nimmt kleine gelbe Champignons, schneidet alles Uureine davon ab, wäscht sie ab, setzt sie mit kochendem Wasser, einem kleinen Stück Alaun und etwas Salz zu Feuer und läßt sie halb gar kochen; gießt sie dann auf einen Durchschlag, läßt sie abblecken und kalt werden. Einpacken in Gläser, wie bei Nr. 5.

**7. Rothebeeten.** Man wäscht die Rothebeeten rein ab, schneidet die Blätter davon ab, aber so, daß die Rothebeeten nicht beschädigt werden, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie gar kochen; zieht dann die Haut davon ab und schneidet sie in dünne Scheiben; nimmt einen Topf, giebt die Rothebeeten lagenweise hinein und streut einige Lorbeerblätter und einige Körner schwarzen Pfeffers dazwischen; gießt dann Weinessig darauf, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

Man kann auch etwas Kümmel zwischen die Rothebeeten streuen.

**8. Senfbirnen.** Man nimmt recht reife, braune Winterbirnen, sticht die Blumen heraus und schneidet die Stengel halb ab, sticht mit einer Gabel einige Löcher eben durch die Schale, setzt die Birnen in kaltem Wasser mit etwas Salz zu Feuer und läßt sie beinahe gar kochen; nimmt sie dann heraus, läßt sie abkühlen und packt sie in einen Kruckentopf; man rechnet auf 23 Liter Birnen 1 Liter gelben Senfsamens, welchen man beim Einpacken zwischen die Birnen streuen muß. Das Wasser, worin die Birnen gekocht sind, klärt man ab, gießt  $2\frac{2}{3}$  Liter Essig und  $\frac{1}{3}$  Liter gemahlenen Senfs dazu, rührt es zusammen gut durch und gießt es kalt über die Birnen; legt dann einen kleinen Teller auf die Birnen, damit sie unter Masse bleiben, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

**9. Zuckerbohnen.** Man nimmt junge Bohnen, die nicht zu dick sind; fasert sie ab, bricht sie, wenn sie zu groß sind, in der Mitte durch, setzt sie in kochendem Wasser mit etwas Salz zu Feuer und läßt sie darin gar kochen; giebt sie auf einen Durchschlag und läßt sie abkühlen; packt sie dann in einen Topf, streut einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer und einige Lorbeerblätter dazwischen, gießt so viel Essig darauf, daß die Bohnen

ganz davon bedeckt sind, legt einen kleinen Teller darauf, damit sie unter Essig bleiben, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

Will man diese Bohnen später benutzen, so giebt man Essig, Del und gehackte Petersilie daran.

**10. Bietsbohnen.** Man nimmt ganz junge Schwertbohnen, fasert sie ab, schnippelt sie ganz fein, kocht sie in Wasser mit etwas Salz gar, gießt sie auf einen Durchschlag zum Ablecken und läßt sie kalt werden; giebt sie dann in ein Glas oder eine Krufe, streut einige Körner schwarzen Pfeffers dazwischen und gießt dann so viel Essig darauf, daß sie völlig davon bedeckt werden; legt dann auf die Bohnen einen kleinen Teller, damit sie unter Essig bleiben, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

## Gemüse in Büchsen etc. aufbewahrt.

**1. Erbsen.** Man nimmt recht junge, zum ersten Male gepflückte Erbsen, pahlt sie aus, giebt sie in eine Casserole und läßt sie mit abgeklärter Butter eben gar kochen; auch kann man einige junge Petersilienblätter, die man in ein Bündchen zusammenbindet, damit kochen lassen, doch muß man dieselben wieder herausnehmen; man füllt die Erbsen dann heiß in blecherne Büchsen, läßt sie gleich dicht zulöthen, schlägt in der Mitte des Deckels ein kleines Loch, legt die Büchsen in kochendes Wasser und läßt sie 15 Minuten darin kochen; nimmt sie dann wieder heraus, läßt das Loch wieder zulöthen und bewahrt sie in einem kühlen Keller auf.

Bricht man die Büchsen an, muß man die Erbsen sofort verbrauchen, weil sie sich nicht lange halten; höchstens darf man sie einen Tag stehen lassen. Werden die Erbsen gebraucht, so gießt man etwas Bouillon darunter, läßt sie eben aufkochen, und giebt Salz, Zucker und Petersilie nach Geschmack daran.

**2. Erbsen anderer Art.** Nachdem die Erbsen ausgepahlt sind, werden sie in weichem Wasser zu Feuer gesetzt und reichlich halb gar gekocht; man giebt sie dann in die Büchsen und so viel von dem Wasser darauf, daß sie völlig davon bedeckt sind; läßt dann die Büchsen gleich zulöthen, setzt sie in kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie 2 Stunden kochen.

**3. Erbsen mit Bouillon.** Sind die Erbsen ausgepöhl, so setzt man sie mit ganz kräftiger Bouillon zu Feuer und läßt sie eben aufkochen; giebt sie dann in Büchsen und verfährt mit dem Kochen, wie bei Nr. 1.

Bricht man später eine Büchse an und will die Erbsen benutzen, so läßt man sie mit etwas frischer Butter, Salz, Zucker und Petersilie noch Geschmack eben aufkochen.

**4. Erbsen mit Salz.** Wenn die Erbsen ausgepöhl sind, giebt man eine dünne Lage in einen irdenen Topf, sowie eine Lage Salz darauf, und fährt damit fort, bis der Topf voll ist; legt dann einen Teller darauf mit einem Stein, damit die Erbsen zusammengepreßt werden, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

Will man die Erbsen später benutzen, so muß man sie einige Stunden vorher in Wasser legen, damit das Salz herauszieht, worauf man sie mit kräftiger Bouillon und etwas frischer Butter gar kochen läßt; giebt dann Zucker und Petersilie nach Geschmack daran.

**5. Spargel.** Man sucht recht dicke, zarte Spargel, wo möglich mit einem weißen Kopfe, aus, schält sie dünn ab und schneidet das untere Ende davon, wäscht sie ab, setzt sie mit etwas Salz und kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie eben gar kochen; füllt sie dann in blecherne Büchsen, und giebt so viel von dem Wasser darauf, daß sie davon bedeckt werden; läßt die Büchsen dann gleich zulöthen, und verfährt mit dem Kochen, wie bei Nr. 1.

Benutzt man die Spargel, so läßt man sie in dem Wasser, worin sie sich befinden, aufkochen, nimmt sie mit einem Schäumer heraus, stovt sie mit kräftiger Bouillon, etwas frischer Butter und Salz nach Geschmack, und giebt dann etwas fein gestoßenen Zwieback oder gebranntes Mehl daran, damit die Sauce eben wird, oder man giebt sie mit geschmolzener Butter und gestoßenem Zwieback, worunter etwas Muskatblütthe gemischt werden muß, zu Tisch.

**6. Spargel anderer Art.** Wie bei Erbsen anderer Art.

**7. Blumenkohl.** Man nimmt recht dicke, weiße Blumenkohlköpfe, schneidet sie in mittelgroße Stücke, sucht das Unreine davon ab, setzt sie in kochendem Wasser mit etwas Salz zu Feuer und läßt sie reichlich halb gar kochen; giebt sie dann in blecherne Büchsen, und gießt so viel von dem Wasser darauf, daß der Blumenkohl davon völlig bedeckt wird; läßt dann die Büchsen gleich zulöthen, und verfährt mit dem Kochen, wie bei Nr. 1.

Soll der Blumenkohl benutzt werden, giebt man ihn mit einer Rahm-Sauce oder gestoßenem Zwieback, mit etwas Muskatblütthe vermischt, und geschmolzener Butter zu Tisch.

**8. Blumenkohl anderer Art.** Wie bei Erbsen anderer Art.

**9. Zuckerbohnen.** Man nimmt recht junge Zuckerbohnen fasert sie ab, setzt sie in kochendem Wasser mit etwas Salz zu Feuer und läßt sie darin gar kochen; giebt sie dann in blecherne Büchsen, gießt von dem Wasser so viel darauf, daß sie davon bedeckt sind, und verfährt mit der übrigen Zubereitung, wie bei Nr. 7.

Will man die Bohnen benutzen, so läßt man sie eben in ihrem Wasser aufkochen, gießt sie ab und stovt sie mit kräftiger Bouillon, etwas frischer Butter, Salz und Petersilie nach Geschmack.

**10. Bietsbohnen.** Man nimmt recht junge Bohnen, fasert sie ab, schnippelt sie recht fein, setzt sie in kochendem Wasser mit etwas Salz zu Feuer und läßt sie darin gar kochen; giebt sie dann in blecherne Büchsen und thut so viel von dem Wasser darauf, daß sie davon bedeckt sind. Im Uebrigen verfährt man, wie bei Nr. 1.

Sollen die Bohnen benutzt werden, so bereitet man sie, wie die Zuckerbohnen.

**11. Bietsbohnen anderer Art.** Man verfährt damit ebenso, wie bei Erbsen.

**12. Bietsbohnen, welche man in einem Faß aufbewahrt.** Die Bietsbohnen fasert man ab, schnippelt sie recht fein, giebt reichlich Salz dazwischen, reibt sie gut damit durch und giebt sie dann in ein Faß; ist dieses voll, so legt man eine schwere Presse darauf.

**13. Zuckerbohnen mit Salz eingemacht.** Man fasert die Bohnen ab, bricht sie durch, giebt eine Lage davon in ein Faß oder einen Krutentopf, streut reichlich Salz darauf, nimmt dann wieder eine Lage Bohnen, und fährt damit fort, bis der Topf voll ist; gießt dann von der auf den Bietsbohnen befindlichen Masse so viel darauf, daß sie völlig davon bedeckt sind, und legt dann eine schwere Presse darauf.

Man kann die Zuckerbohnen auch mit den Bietsbohnen zusammen einsetzen; dann muß man abwechselnd eine Lage Bietsbohnen und eine Lage Zuckerbohnen nehmen.

**14. Zuckerbohnen anderer Art.** Wie bei Erbsen anderer Art.

**15. Weißer Kopfkohl (Sauerkohl).** Man schneidet die unreinen Blätter von dem Kohl ab, die Köpfe in der Mitte durch und die Stücke so lang und so fein, wie irgend möglich, doch müssen keine Adern dazwischen bleiben; man giebt dann halb so

viel Salz dazwischen, als man sonst zum Kochen gebraucht; nimmt hierauf etwas Sauerteig, knetet eine Hand voll gelber Erbsen dadurch, legt dieses unten in ein Faß, einige Lagen reiner Kohlblätter darauf, damit der Kohl nicht an den Sauerteig kommt, giebt den gesalzenen Kohl darauf und stampft ihn recht fest hinein. Ist das Faß voll, so legt man eine schwere Presse darauf.

## Getrocknetes Gemüse und Obst.

**1. Getrocknete Zuckerbohnen.** Man nimmt Bohnen, die nicht zu dick sind, fasert sie ab, bricht sie in der Mitte durch, wäscht sie rein ab, setzt sie in kochendem Wasser mit etwas Salz zu Feuer und läßt sie halb gar kochen; gießt sie dann auf einen Durchschlag, läßt sie rein abblecken und in einem Backofen trocknen.

Will man die Bohnen später gebrauchen, so giebt man sie den Abend vorher in Wasser, setzt sie den folgenden Tag in kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie völlig gar kochen; gießt sie dann zum Abblecken auf einen Durchschlag und stovt sie mit Bouillon, Butter, Petersilie und Salz nach Geschmack.

**2. Äpfel.** Man schält die Äpfel, nimmt das Gehäuse heraus und schneidet sie in vier Stücke, läßt sie in einem Backofen trocknen oder legt sie auf eine geflochtene Darre und trocknet sie in einem Sparheerd, wo man sie aber täglich umkehren muß.

**3. Birnen.** Man schält die Birnen, schabt die Stengel ab, schneidet sie in der Mitte durch und trocknet sie, wie die Äpfel.

**4. Zwetschen.** Man bereitet und trocknet die Zwetschen ebenso, wie die Birnen.

**5. Kirschen.** Man pflückt die Stengel von den Kirschen und trocknet dieselben, wie die Birnen.

**6. Heidelbeeren (Blaubeeren).** Man trocknet die Heidelbeeren ebenfalls, wie die Birnen.

**7. Hagebutten.** Man nimmt reife Hagebutten, sticht die Blumen und alle Stacheln heraus, und verfährt mit dem Trocknen, wie bei den Birnen. Man kann sie auch auf Faden ziehen und an der Sonne trocknen lassen.

## Einschlachten, Einpökeln, Wurstmachen und Reinigen der Gedärme.

### a) Einschlachten und Einpökeln.

**1. Vom Schwein.** Nachdem das Schwein vom Schlachter in Stücke geschlagen ist, nimmt man zuerst die Schinken, reibt den Knochen mit fein gestoßenem, schwarzem Pfeffer, die Fleischseite mit Salpeter, sowie die ganzen Schinken stark mit Salz ein und legt sie unten in das zum Pökeln bestimmte Faß; ebenso macht man es mit den Schulterschinken, wogegen man die halben Köpfe nur mit Salz einreibt; den Seitenspeck reibt man stark mit Salz ein und legt ihn im Faß fest auf einander; die ausgelöseten Rippenstücke reibt man nur wenig mit Salz ein, wie auch alle übrigen Stücke; sind die Schinken groß, so läßt man sie 3 Wochen in der Pökel liegen, die halben Köpfe, Schulterschinken, den Speck und die Rückenstücke jedoch nur 14 Tage, die Rippen nur 5 bis 7 Tage. Nachdem hängt man sie in Rauch, am besten in Holzrauch.

**2. Vom Ochsen.** Das Fleisch vom Ochsen läßt man vom Schlachter in Stücke von beliebiger Größe schneiden; nimmt dann die sog. Nagelholzstücke, aus den Lenden geschnitten, und reibt sie stark mit Salpeter und dann gut mit Salz ein; die übrigen für den Rauch bestimmten Stücke und die Zunge werden etwas mit Salpeter und stark mit Salz eingerieben; darauf legt man die größten und dicksten Stücke unten in das Faß und so fest wie möglich neben einander, läßt sie 8 Tage in dieser Pökel und hängt sie dann in Rauch.

**3. Gefochte Pökel für Rindfleisch.** Man nimmt 6 Liter Brunnenwasser, 2 kg Salz, 60 gr Zucker und 30 gr Salpeter, läßt alles zusammen eben aufkochen, setzt es hin zum Abkühlen und gießt es in einen Topf, worin man das Fleisch einpökeln will; legt dann das Fleisch hinein und läßt es 6 bis 10 Tage darin liegen.

Man kann auch das Fleisch mit dieser Pökel eben aufkochen lassen und dann beides in den zum Pökeln bestimmten Topf geben, dann ist das Fleisch aber, wenn die Stücke nicht gar zu dick sind, in 5 bis 6 Tagen gut, worauf man es kocht und kalt zu Gemüse oder Butterbrod benutzt.

Auch kann man diese Pökel zu Fleischwürsten benutzen, die schon einige Tage in Rauch gehangen haben; man legt die Fleischwürste 2 bis 3 Tage in die Pökel, kocht sie und giebt sie kalt auf Butterbrod, worauf sie vorzüglich gut schmecken.

**4. Einpökeln und Räuchern von Gänsen.** Man nimmt recht fette Gänse, welche einige Tage vorher geschlachtet sind, reinigt sie und nimmt sie aus, schlägt den Hals bis an die Brust ab, löst die Flügel an den Gliedern heraus, sowie die Keulen sorgfältig vom Rumpfe ab, ebenso das Fleisch von der Brust, welches man offen auf einen Tisch hinlegt, und streut dann Salz darüber; darauf klappt man die Brust der Länge nach zusammen und legt sie in eine Kanne; die Keulen reibt man mit Salz ein, legt sie auch hinein und darauf eine Presse, womit man sie 8 Tage stehen läßt. Nachdem man sie herausnimmt; legt die Brust offen auf den Tisch, streut gestoßenen, schwarzen Pfeffer und etwas Salz darüber, klappt sie wieder zusammen, näht sie fest in Leinwand, legt zwei Tage eine schwere Presse darauf und hängt sie dann in gelinden Rauch.

Die Keulen bleiben so lange in der Pökel liegen, als die Brüste unter der Presse sind, worauf man sie mit diesen zusammen in Rauch hängt.

Will man die Brüste später benutzen, so löst man die Leinwand davon, schneidet sie in dünne Scheiben und giebt sie dann als Beilage zu Gemüsen. Die Keulen werden roh gegessen oder in braunem Kohl gekocht.

Der Abfall von den Gänsen, als Köpfe, Hälse, Flügel und Rücken, werden in beliebige Stücke geschlagen und dann zu Gänse-*schwarz* benutzt.

Die Gänse kann man auch auf eine andere Art zubereiten. Sind dieselben gereinigt und ausgenommen, so schlägt man den Hals vor der Brust ab, löst die Flügel aus den Gliedern, schlägt die Gans dann in der Mitte der Länge nach durch, reibt sie ganz stark mit Salz ein, legt die beiden Hälften, die offene Seite nach oben, in eine Kanne, streut reichlich Salz darüber und läßt sie 8 Tage damit stehen; nimmt sie dann aus der Pökel, streut in die Oeffnungen, wo die Flügel eingelöst sind, gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz und hängt sie dann in gelinden Rauch.

**5. Reinigung der Gedärme.** Sobald das Schwein oder der Dohse geöffnet ist und die Gedärme herausgenommen sind, werden diese gleich warm sorgfältig von dem Fett-Kragen gelöst, und wird dann das übrige Fett von den Gedärmen vorsichtig abgepflückt; darauf nimmt man den schlimmsten Schmutz aus den

Gedärmen, gießt einige Male Wasser hinein, läßt dieses durchlaufen, und kehrt dann die Gedärme um, spült sie noch einige Male mit Wasser ab, streut Salz darauf, und läßt sie einige Stunden damit stehen; wäscht sie dann mit warmem Wasser recht rein ab, bläst sie auf und schabt sie mit einem Messerrücken oder einem Spahn recht sauber ab, damit sie recht klar werden; wäscht sie dann noch einige Male mit kaltem Wasser ab und läßt sie einige Stunden damit stehen; dieses muß den Tag über einige Male wiederholt werden.

Den Magen vom Schwein reinigt man vom Schmutz, wäscht ihn einige Male mit Wasser ab, reibt ihn mit Salz ein und läßt ihn einige Stunden damit stehen; wäscht ihn dann mit warmem Wasser und schabt ihn mit einem Messer rein ab, wäscht ihn nochmals mit kaltem Wasser ab und läßt ihn den Tag über darin stehen, muß aber mehrere Male frisches Wasser aufgießen.

Den Magen (Panzern) eines Ochsen reinigt man vom Schmutz, kehrt ihn um, wäscht ihn ab, reibt ihn mit Kalk ein und läßt ihn einige Stunden damit stehen; wäscht ihn dann rein und schabt ihn mit einem Messer rein ab; wäscht ihn dann fleißig mit kaltem Wasser und läßt ihn darin stehen, muß aber den Tag über drei- bis viermal frisches Wasser aufgießen.

## b) Würstmachen vom Schweine.

**1. Sommermettwurst.** Man nimmt 6 kg schieres Mett und 1 kg Speck, hackt es so fein wie möglich, schneidet 1 kg Speck in ganz kleine Würfel, giebt Salz, sowie 15 gr fein gestoßenen Salpeters und halb gestoßenen schwarzen Pfeffers nach Geschmack hinzu, mengt dieses alles gut durch einander, legt dann die Fetthaut egal auf einen Tisch, giebt von dem gehackten Fleisch eine drei Finger dicke Rolle darauf, rollt die Fetthaut zweimal darum und schneidet sie egal ab, näht sie dann vorsichtig zu und stopft sie fest nach; läßt sie darauf bis zum nächsten Tage liegen, benäht sie mit warmem Wasser, prökelt den Wind heraus und stopft sie vorsichtig so fest wie möglich nach; man hängt dann die Würste in Rauch, wo sie gleich vom Anfang an Zug haben.

Auch kann man diese Würste in die schlichten weiten Schweinsgedärme machen.

**2. Sommermettwurst von Schweine- und Rindfleisch.** 6 kg schieres Mett, 2 kg schieres Rindfleisch und 1 kg Speck hackt man ganz fein, schneidet 1½ kg Speck in ganz kleine

Würfel, giebt etwas fein gestoßenen Nelkenpfeffer, gebrochenen schwarzen Pfeffer und Salz nach Geschmack, sowie etwas gestoßenen Salpeter daran, mengt dieses Alles gut durch einander, und stopft dann diese Masse in die schlichten weiten Schweinsgedärme. Stopfen und Räuchern, wie bei Nr. 1.

**3. Kochmettwurst.** Man nimmt das vom Fett durchgewachsene Mett, sucht alle Sehnen und Haut sorgfältig heraus, und schneidet dasselbe in kleine Würfel; giebt dann etwas gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer, sowie Salz nach Geschmack daran, mengt dieses alles zusammen gut durch, stopft es ganz fest in enge Gedärme und pröfelt den Wind rein heraus; darauf hängt man die Würste in Rauch.

Wenn man das Mett nicht schneiden will, so kann man es auch hacken, doch nicht zu fein.

**4. Bratwurst.** Man nimmt Mett, welches nicht zu fett ist, schneidet es in Stücke, damit keine Haut darin bleibt und hackt es ganz fein; giebt dann Nelken- und schwarzen Pfeffer, Muskatblüthe, alles fein gestoßen, und Salz nach Geschmack hinzu, mengt es gut durcheinander und stopft es in dünne Gedärme, aber nicht zu fest. — Diese Würste werden frisch gebraten.

**5. Bratwurst anderer Art.** Man nimmt 1 1/2 kg nicht gar zu fettes Mett, und hackt es ganz fein; weicht dann für 20 h altes abgeschältes Weißbrod in Wasser ein, drückt es fest wieder aus, giebt Salz, Nelken- und schwarzen Pfeffer und etwas Muskatblüthe, alles fein gestoßen, nach Geschmack hinzu, sowie ein Glas Weißwein, mengt alles zusammen gut durcheinander und stopft es in dünne Schweinsgedärme, aber nicht zu fest. — Diese Würste werden frisch gebraten.

**6. Saucissen.** Man nimmt 1/2 kg nicht gar zu fettes, durchwachsendes Mett, hackt es ganz fein, schneidet 125 gr Speck in ganz kleine Würfel, schält für 5 h altes Weißbrod dünn ab, weicht es in kräftige Bouillon ein, giebt etwas schwarzen Pfeffer, Nelken, Muskatblüthe, fein gestoßen, und Salz nach Geschmack, die von einer halben Citrone abgeriebene Schale und ein Glas Weißwein dazu, mengt alles zusammen gut durcheinander, und giebt die Masse dann in eine Sprütze, wodurch sie in Schafs-Gedärme gestopft wird, aber nicht zu fest. Die Gedärme werden alle 5 cm abgedrückt und in einen Knoten geschlagen. — Die Saucissen werden frisch gebraucht.

**7. Brägen- oder Hirn-Wurst.** Man nimmt durchwachsendes Mett, welches man nicht gut zu Mettwürsten benutzen kann, sucht die schlimmsten Häute und Sehnen heraus, hackt es halb fein,

giebt dann halb so viel Hafer-Grütze, als Mett da ist, geschnittene Zwiebeln, fein gestoßenen schwarzen und Nelken-Pfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, läßt den Brägen eines Schweines einige Stunden in kaltem Wasser stehen, zieht die blutige Haut davon und drückt ihn in Stücke; giebt ihn dann zu dem Mett mit so viel kaltem Wasser, daß es sich gut durchmengen läßt, worauf man es in dünne Schweinsgedärme stopft, aber nicht zu fest; man hängt dann die Würste in gelinden Rauch.

**8. Nierenwurst.** Man nimmt 2 kg recht fettes Mett, schneidet die Niere eines Schweines in kleine Stücke und hackt dann beides noch etwas durch, aber nicht zu fein; schneidet 250 gr Speck in feine Würfel, giebt Hafergrütze, fein geschnittene Zwiebeln, gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack daran, mengt Alles zusammen gut durcheinander, stopft es in dünne Schweinsgedärme, aber nicht zu fest, und hängt die Würste in gelinden Rauch.

**9. Lebertwurst.** Man schneidet die Schweinsleber roh in Stücke, sucht alle Adern heraus und hackt sie so fein, daß man sie durch einen gewöhnlichen Durchschlag rühren kann; giebt dann auf eine Leber reichlich  $\frac{1}{2}$  kg ausgebratener Schweinsflomen, die gekochte Schweinszunge, in längliche Streifen geschnitten, und nicht zu gar gekochten mageren Speck, welchen man in beliebige Würfel schneidet, gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer, einige Nelken, Salz nach Geschmack und 1 Eßlöffel voll geriebenen Zuckers hinzu, mengt alles zusammen gut durcheinander, schneidet dann das schlichte Fettgedärme in beliebige Längen, prökelt diese an einem Ende zu und stopft sie dann drei Viertel mit der obigen Masse voll; prökelt das obere Ende der Würste dann auch zu und läßt sie eine halbe Stunde in der Bouillon, worin man den Speck gekocht hat, langsam kochen; während des Kochens muß man sie mit einem hölzernen Löffel oder Schämmer fleißig überstreichen, aber nicht prökeln; nimmt sie dann mit einem Schämmer vorsichtig heraus und legt sie gleich in einen Eimer mit kaltem Wasser; läßt sie eine halbe Stunde darin stehen, legt sie eine Nacht auf einen Tisch, damit sie recht abkühlen, und hängt sie dann in gelinden Rauch.

**10. Lebertwurst anderer Art.** Die rohe Schweinsleber schneidet man in dünne Scheiben, die Adern und Haut davon, legt sie in eine Kanne, gießt lauwarmes Wasser darauf und läßt sie zehn Minuten damit stehen; gießt dann das Wasser herunter und nochmals wieder lauwarmes Wasser darauf; wenn sie nochmals zehn Minuten damit gestanden hat, gießt man das Wasser herunter

und kochendes darauf; läßt sie damit ebenfalls zehn Minuten stehen, gießt sie auf einen Durchschlag und läßt sie abkühlen; nimmt nun halb so viel gar gekochten Speck, hackt ihn heiß mit der Leber ganz fein, nimmt eben so viel durchwachsenen Speck, welchen man in Würfel schneidet, giebt gestoßenen schwarzen und Wunderpfeffer, etwas Nelken, Thymian und Salz nach Geschmack dazu, mengt alles zusammen gut durcheinander und stopft es dann in die schlechtesten Fettgedärme, so daß die Würste auf zwei Finger breit voll sind; läßt diese dann eine halbe Stunde kochen, und verfährt im Uebrigen, wie bei Nr. 9.

**11. Leberwurst von gekochter Leber.** Man läßt die Schweinsleber nicht zu gar kochen; ist sie völlig abgekühlt, so schält man die Haut ganz dünn davon, schneidet die Adern heraus und reibt sie, giebt gekochten durchwachsenen Speck und die gekochte Schweinszunge, beides in längliche Stücke geschnitten, so viel heißes Schmalz, daß die Leber davon feucht wird, gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer, einige Nelken, 1 Eßlöffel voll geriebenen Zucker, etwas Thymian und Salz nach Geschmack dazu, und mengt alles zusammen gut durcheinander. Stopfen und Kochen der Würste, wie bei Nr. 10.

**12. Knackwurst.** Man kocht das Kropfstück von einem Schwein recht mürbe, sucht das Fleisch sorgfältig von den Knochen ab, hackt es mit einem Stücke gar gekochten Specks so fein wie möglich, giebt etwas Muskatblüthe, einige Nelken, etwas schwarzen und Wunderpfeffer und Thymian, alles fein gestoßen, und Salz nach Geschmack daran, und mengt dieses zusammen gut durcheinander; nimmt dann die dünnsten Schweinsgedärme, schneidet sie in kleine Enden, stopft die Masse ganz fest hinein, bindet die beiden Enden mit einem Bindfaden zusammen fest zu, läßt die Würste in der Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, eben aufkochen und legt sie dann gleich in kaltes Wasser; sind sie abgekühlt, so legt man sie eine Nacht in ein feuchtes Tuch, damit sie recht weiß bleiben, und hängt sie dann in gelinden Rauch.

**13. Hackwurst.** Man nimmt gekochtes Schweinefleisch, sowie das Beste von der Lunge und hackt es ganz fein; während dessen läßt man feine Gerstengrütze in der Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, ganz mürbe kochen, nimmt die Grütze vom Feuer, giebt das gehackte Fleisch dazu und rührt es heiß damit durch; giebt dann gestoßenen Nelken- und schwarzen Pfeffer, einige Nelken, Salz, Thymian und Mairan nach Geschmack daran, rührt alles gut durcheinander und stopft es dann in nicht zu dünne Schweinsgedärme, welche man in beliebige Größen schneidet, pröfelt beide

Enden der Würste zusammen und läßt sie in der Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, eben aufkochen. Wenn die Würste abgekühlt sind, so hängt man sie in Rauch, wo sie etwas Zug haben. Man rechnet auf das Fleisch von einem Schwein, welches zu Hackwürsten passend ist, 2 kg feiner Gerstengrütze.

**14. Hackwurst anderer Art (Semmeltwurst).** Man nimmt 2 kg gekochten Schweinefleisches und 1 kg Rindfleisch, sucht es von den Knochen ab, hackt beides zusammen ganz fein, schält für 25  $\delta$  altes Weißbrod ab, weicht dieses in der Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, nimmt einige Zwiebeln, hackt sie fein und kocht dieses in frischem, abgeladenem Fett recht gar, giebt gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer, etwas Salz und Thymian nach Geschmack daran, mengt alles gut durcheinander und stopft es in dünne Schweinsgedärme. Man kann diese Würste etwas fester wie die vorhergehenden stopfen und eben in kochendem Wasser aufkochen lassen. — Diese Wurst muß man frisch gebrauchen.

**15. Blutwurst.** Auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Schweinsblut rechnet man knapp 250 gr fein gemahleneu Rodenmehles; rührt letzteres 4 Stunden vorher, ehe man die Würste kochen will, vorsichtig in das Blut, giebt dann gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer, sowie Salz nach Geschmack dazu, schneidet so viel gar gekochten durchwachsenen Speck in Würfel, daß das Blut recht fett werden kann, und giebt es dann in das Blut; nimmt darauf die dicken krausen Schweinsgedärme, schneidet sie in beliebige Längen, pröfelt ein Ende derselben fest zu, und stopft darin die obige Masse reichlich halbvoll, pröfelt sie dann ganz zu, und läßt die Würste in der Bouillon, worin der Speck gekocht ist,  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen, währenddem man sie mit einem hölzernen Löffel fleißig überstreichen und pröfeln muß, damit die Luft herauskommt, sticht auch dann und wann mit einer Spicknadel hinein, ob noch Blut herausquillt; sind sie aber gar, so legt man sie auf einen Tisch und kehrt sie einige Male um; sind sie völlig kalt, so hängt man sie in gelinden Rauch.

Bei dem Stopfen dieser Würste muß man darauf sehen, daß Blut und Speck gleichmäßig vertheilt wird, weil der Speck immer oben treibt.

**16. Blutwurst mit Rosinen.** Auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Schweinsblut rechnet man 250 gr fein gemahleneu Rodenmehles und 250 gr gekochter Rosinen, giebt dann so viel in kleine Würfel geschnittenen gekochten Speck als nöthig ist dazu, ferner gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack daran, und verfäbrt im Uebrigen, wie bei Nr. 15.

**17. Blutballen.** Man läßt von der Blutwurst etwas zurück, giebt noch geschnittenen Speck, Salz, gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer und so viel Kockenmehl dazu, daß es ganz steif ist; benezt dann die Hände mit Wasser und formt aus der Masse dicke Ballen, welche man in kochendem Wasser  $\frac{3}{4}$  Stunden langsam kochen läßt.

**18. Roth- oder Zungen-Wurst.** Man nimmt gekochtes Schweinesfleisch, am liebsten das Kropfstück, hackt es recht fein, und giebt dann eben so viel in Würfel geschnittenen, gekochten, mageren Speck, sowie die gekochte abgezogene und in dünne Streifen geschnittene Schweinszunge dazu und so viel Schweinsblut darauf, daß es sich gut durchrühren läßt, doch muß es ganz dick sein; giebt dann gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer, Mairan, Thymian und Salz nach Geschmack daran, rührt es gut durch und stopft es in die sog. Zuende der Schweinsgedärme, aber nur so voll, daß zwei Finger breit an der Wurst fehlen. Die Würste läßt man  $1\frac{1}{2}$  Stunden in kochendem Wasser kochen und bis zum nächsten Tage abkühlen, worauf man dieselben in gelinden Rauch hängt.

**19. Speck-Pinkel.** Man schneidet rohen, schieren Speck in feine Würfel, giebt dann halb so viel Hasergrütze, fein geschnittene Zwiebeln, gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, mengt alles gut durcheinander und stopft es vorsichtig und lose in schlichte, weite Döfsgedärme, weil die Würste sonst beim Kochen leicht bersten; darauf hängt man sie in gelinden Rauch.

**20. Sülze.** Man nimmt den halben Kopf eines Schweines, kocht ihn nicht zu mürbe, läßt ihn abkühlen, und schneidet das Fleisch in große Würfel; nimmt dann zwei kleine Kalbsbrüste, kocht sie ebenfalls nicht zu mürbe und schneidet sie auch in große Würfel; mengt nun beides mit gestoßenem, schwarzem und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack durcheinander und stopft es in den Schweinsmagen, reichlich  $\frac{3}{4}$  voll; nachdem die Sülze zugepröckelt, setzt man sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie zwei Stunden langsam kochen; nimmt sie dann vorsichtig heraus, legt eine schwere Presse darauf bis zum nächsten Tage und legt sie dann in Essig, Wasser und Salz.

Wenn die Schwarte von dem gekochten Speck recht mürbe ist, so schneidet man den Speck nicht rein ab, sondern benutzt sie, in Stücke geschnitten, statt des Schweinesfleisches.

Ist der Magen nicht hinreichend, so kann man die Sülze auch in die sog. Zuenden der Döfsgedärme stopfen.

### c) Wurstmachen vom Ochsen.

**1. Fleischwurst.** Man nimmt 6 kg schieren Rindfleisch, sucht alle Sehnen und Haut heraus und schneidet es in kleine Stücke, nimmt  $1\frac{1}{2}$  kg rohen Speckes, welchen man in Würfel schneidet, und hackt beides zusammen recht fein; schneidet dann  $1\frac{1}{2}$  kg rohen Speckes in ganz kleine Würfel und giebt diesen mit 15 gr gestoßenen Salpeters, schwarzen und Wunderpfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, mengt alles zusammen gut durcheinander und stopft es ganz fest in schlichte Ochsendärme, welche man umkehrt, so daß die Fettseite nach Außen kommt. Man muß sie beim Stopfen fleißig pröckeln, damit kein Wind darin bleibt. Die Würste bindet man mit einem Bindfaden fest zu und hängt sie in gelinden Rauch, wo sie etwas Zug haben, läßt sie aber nicht völlig so lange räuchern, wie Sommermettwurst.

Diese Würste benutzt man roh als Beilage bei Gemüse; man kann sie auch, wenn sie acht Tage geräuchert haben, kochen, aber nicht völlig gar, wo sie dann besonders gut auf Butterbrod schmecken.

**2. Fleischwurst anderer Art.** Man nimmt 5 kg schieren Rindfleisch, hackt es ganz fein, schneidet 3 kg rohen Speckes in ganz feine Würfel, giebt 15 gr gestoßenen Salpeters, schwarzen und Wunderpfeffer und etwas Salz dazu, mengt dieses alles zusammen mit 2 Liter gekochten Brunnenwassers gut durch, und stopft es dann nicht zu fest in enge Ochsendärme, welche man in beliebiger Größe schneidet; bei dem Stopfen darf man diese Würste nicht pröckeln, nur die beiden Enden pröckelt man fest zu; nimmt dann einen irdenen Topf, trocknet die Würste rein ab und legt eine Lage derselben dicht neben einander in den Topf, streut eine gute Lage Salz darüber, legt dann eine Lage Wurst wieder hinein, fährt so fort, bis sie alle sind und legt dann eine Presse darauf.

Diese Würste halten sich bis zur Mitte des Sommers; will man sie benutzen, so muß man sie am Abend vorher in Wasser legen, damit das Salz herauszieht.

**3. Fleischwurst anderer Art.** Man nimmt 4 kg feinen Rindfleisch, hackt es fein, schneidet  $2\frac{1}{2}$  kg Nierentalg in Würfel und hackt es noch etwas mit dem Fleische durch; giebt dann 7 gr gestoßenen Salpeters, schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, mengt alles zusammen mit  $\frac{2}{3}$  Liter kalten Brunnenwassers gut durcheinander und stopft es nicht gar zu fest in enge Ochsendärme. Die Würste salzt man etwas ein und legt

sie auf das eingepökelte Fleisch; nimmt dann letzteres heraus, und legt die Würste in die Pökel selbst.

Diese Würste müssen warm gegessen werden, da sie kalt nicht gut schmecken.

**4. Lankenwurst.** Man zieht von den Lanken die Haut sorgfältig ab, streut auf die innere Seite schwarzen und Nelkenpfeffer, Salpeter und etwas Salz, wickelt sie ganz fest auf, bindet einen Bindfaden darum und legt sie dann in die Pökel, worin das Rindfleisch eingesalzen ist, läßt sie 14 Tage darin liegen, kocht sie dann, läßt sie kalt werden, schneidet sie in Scheiben und giebt sie zu Gemüse.

**5. Pinkel.** Man nimmt den besten Mierentalg, schneidet ihn in ganz kleine Würfel, nimmt dann halb so viel Hafergrütze und halb so viel feingeschnittene Zwiebeln, als man Grütze hat, giebt schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack daran, mengt alles gut durcheinander, nimmt dann die schlichten weiten Daxengedärme (Pinkelweide), schneidet sie in beliebige Längen, prökelt ein Ende derselben zu, und stopft die Würste ganz lose und nicht ganz voll. Man muß beim Stopfen darnach sehen, daß das Fett und die Grütze gleichmäßig vertheilt wird; sind die Würste gestopft, prökelt man sie zu und hängt sie in gelinden Rauch.

**6. Brägenwurst.** Man läßt von der Fleischwurst- und Pinkelmasse von jeder gleichviel zurück, nimmt dann das Gehirn oder den Brägen, läßt ihn einen Tag auswässern, zieht die Haut davon, zerdrückt ihn in Stücke, giebt diese mit einigen feingeschnittenen Zwiebeln und so viel kaltem Wasser, daß es sich gut durchkneten läßt, dazu, mengt alles zusammen gut durcheinander, stopft es dann in die engen Daxengedärme, aber nicht zu fest, und hängt die Würste in gelinden Rauch.

**7. Hackwurst.** Man nimmt am besten das Kropfstück des Dachsen, kocht es recht mürbe, sucht das Fleisch vom Knochen ab, und hackt es recht fein; setzt dann Gersten- und Hafergrütze mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie einige Stunden langsam kochen; giebt dann das gehackte Fleisch hinein, thut ferner schwarzen und Wunderpfeffer, sowie Salz nach Geschmack und das abgeladene Fett von der Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, hinzu, rührt alles zusammen gut durch und stopft es dann in die engen Gedärme, aber nicht zu fest; läßt dann die Würste in kochendem Wasser eben aufkochen und hängt sie hiernach in gelinden Rauch.

Man kann die Grütze auch in der Bouillon kochen, worin das Fleisch gekocht ist.

**8. Blutwurst.** Man rechnet auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Blut 250 gr gemahleneu Rockenmehles, giebt in Würfel geschnittenen gekochten Speck oder Fett, schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack daran, rührt es gut durch und läßt es einige Stunden stehen, rührt es nochmals gut durch und stopft es dann in die weiten Gedärme drei Viertel voll, prökelt die Würste fest zu und läßt sie in kochendem Wasser so lange kochen, bis sie gar sind, was durch Hineinstecken einer Prökel zu beobachten, wenn kein Blut mehr herauskommt; sind sie aber gar, so hängt man sie in gelinden Rauch.

Beim Stopfen muß man darauf sehen, daß Blut und Speck gleichmäßig vertheilt werden.

**9. Kullen.** Man nimmt die beim Einhauen des Fleisches zurückgelegten Stücke, sowie die Lanken und schneidet dieselben in Stücke von mittlerer Größe, doch darf keine Haut dazwischen kommen; nimmt dann 3 kg Reis, setzt ihn mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt ihn halb gar kochen, gießt ihn auf einen Durchschlag und läßt ihn rein abbleken; ist er ein bißchen abgekühlt, so giebt man ihn zu dem Fleisch, thut dann schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, und mengt es gut durcheinander. Den Magen (Panzen) schneidet man darauf in verschiedene Größen, näht diese recht dicht, und stopft dann die obige Masse zu Zweidrittheil voll hinein, näht sie fest zu, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie drei Stunden langsam kochen, prökelt sie während des Kochens fleißig mit einer Spicknadel, damit sie nicht bersten, nimmt sie heraus und legt sie einen Tag unter die Presse, bestreut sie dann mit Salz und legt sie in einen Topf oder ein Faß und gießt so viel ordinären Essig und Wasser, von beidem gleichviel, darauf, daß sie davon bedeckt sind.

Beim Kochen der Kullen muß man das Fett fleißig abnehmen; man kann es später beim Braten derselben benutzen.

**10. Ochsenkopf.** Man kocht den Ochsenkopf recht mürbe, löst das Fleisch sorgfältig vom Knochen, wobei man die Stücke möglichst groß läßt, läßt es abkühlen und legt es einige Tage bei Kullen in Pökel; man benutzt dasselbe zu Ragouts. Auch kann man es zu einer Sülze benutzen, und nimmt dann das gekochte Fleisch, sowie das Ochsenmaul, löst die Haut von letzterem und schneidet es in kleine Würfel, giebt dieselben in einen Topf mit so viel Essig, daß das Fleisch davon bedeckt wird, thut ferner gestoßenen schwarzen und Wunderpfeffer, Salz, einige Lorbeerblätter und einige geschnittene Zwiebeln hinzu, läßt es 15 Minuten langsam kochen, und nimmt die Lorbeerblätter wieder heraus;

nimmt dann eine Kanne, spült sie mit Wasser aus, belegt sie mit Citronenscheiben, giebt das Fleisch hinein und läßt es kalt werden.

Will man dasselbe gebrauchen, so kehrt man es um, schneidet es in Scheiben, und giebt eine tartarische Sauce dabei.

## Vom Schlachten und Reinigen des Geflügels.

**1. Puter.** Man bindet dem Puter die Beine zusammen, hängt ihn 1 Stunde auf, damit das Blut nach dem Kopfe läuft, schneidet ihn im Halse unter den krausen Glocken, läßt ihn recht rein ausbluten, und pflückt noch warm die Federn ab. Will man ihn benutzen, so fengt man ihn, wäscht ihn mit Kleie ab und spült ihn einige Male mit kaltem Wasser ab, sticht dann mit einem spitzen Messer die Augen aus und schneidet den untersten Theil vom Schnabel ab; legt ihn dann auf die Brust, macht hinter dem rechten Flügel vom Rücken der Länge nach einen fingerlangen Schnitt und nimmt vorsichtig den Kropf heraus; schneidet darauf die Beine bis zum ersten Gliede ab, macht zwei Finger breit von dem Brustknochen einen länglichen Schnitt und nimmt die Gedärme heraus, doch muß man darauf sehen, daß die Galle nicht verletzt wird, und vor allem muß man Rückenblut und Gurgel rein heraus nehmen. Darauf wäscht man den Puter mit kaltem Wasser recht sauber aus, legt ein mehrere Mal zusammengelegtes Handtuch auf die Brust desselben und klopft den Brustknochen stark nieder, biegt die Beine fest zurück, damit die Brust hervor kommt, nimmt eine Packnadel mit Bindfaden, sticht unter dem Knochen an der hinteren Rückeule und über dem Knochen an der rechten Keule, sowie unter dem Brustknochen durch, und bindet den Bindfaden fest zusammen, damit die Brust recht hervor kommt; sodann füllt man den Puter, näht ihn, wo der Kropf herausgenommen ist, zu, biegt den Kopf unter den rechten Flügel, sowie den linken Flügel um. Mit dem Braten verfährt man, wie bei Nr. 35 auf Seite 126.

**2. Kapaun.** Man schneidet den Kapaun einen Finger breit unter dem Kopf in die Gurgel, läßt ihn rein ausbluten, und pflückt dann warm die Federn ab; mit dem Reinigen und Aufspießen verfährt man, wie beim Puter.

**3. Rükken.** Schlachten und Ausnehmen, wie bei Nr. 2. Den Brustknochen bricht man an der Stelle, wo der Kropf herausgenommen ist, an beiden Seiten ab und nimmt ihn dann heraus, doch muß man dieses vorsichtig thun, damit das Fleisch nicht zerissen wird; steckt dann einen Finger unter die Brust, biegt mit dem anderen die Keule zurück und sticht einen hölzernen Prökel über dem Knochen in die Keule und unter der Brust durch, biegt die Flügel um, dreht den Hals um und steckt den Kopf mit einer Prökel fest. Man verfährt dann im Uebrigen, wie bei Nr. 31 auf Seite 124.

**4. Hühner.** Schlachten und Ausnehmen der Hühner, wie bei den Rükken, nur wird der Brustknochen nicht herausgebroschen.

**5. Tauben.** Die Tauben werden auf zweierlei Art getödtet, erstens reißt man denselben den Kopf ab und zweitens drückt man sie an der weichen Stelle am Kopfe todt. Im Uebrigen verfährt man ebenso, wie bei den Rükken, nur wird der Brustknochen beim Aufspießen nicht herausgenommen. Mit dem Braten verfährt man, wie bei Nr. 38 auf Seite 127.

**6. Enten.** Man schlägt mit einem Beil den Kopf der Enten ab und läßt sie rein ausbluten; pflückt dann gleich warm die Federn rein ab, sengt sie ab, wäscht die Enten mit Weizenmehl oder Kleie recht sauber, schneidet unter der Brust einen länglichen Schnitt, nimmt die Gedärme und die Gurgel rein heraus, wäscht sie mit kaltem Wasser tüchtig aus, und schlägt die Flügel und Beine bis zum ersten Gliede ab. Spicken und Braten, wie bei Nr. 29 auf Seite 124.

**7. Gänse.** Will man eine Gans tödten, so pflückt man oben auf dem Kopf, wo sich eine weiche Stelle befindet, die Federn ab, sticht mit einem spitzen Federmesser hinein und läßt sie durch diese Wunde verbluten; hört das Bluten auf, so nimmt man eine glühende Feuerzange und brennt das Loch im Kopf wieder zu; pflückt dann gleich warm die Federn ab, sengt die Gans, wäscht sie mit Kleie rein ab und läßt sie dann einige Tage in freier Luft hängen; schlägt dann die Flügel zwei Finger breit über dem Gelenke und Halse ab, schneidet die Beine in den Gelenken ab, und macht dann zwei Finger breit unter der Brust einen langen Schnitt, nimmt die Gedärme heraus, wäscht sie einige Male mit warmem Wasser und spült sie mit kaltem Wasser nach. Mit dem Braten verfährt man, wie bei Nr. 36 auf Seite 126.

**8. Strauß- und Rebhühner.** Ausnehmen und Aufspießen, wie bei Nr. 3.

## Vom Abhäuten des Wildes.

---

**1. Hasen.** Man schneidet den Hasen an den Hinterbeinen um die Sehnen ein und dann an der inneren Seite der Hinterbeine die Haut auf, zieht diese vorsichtig ab, schneidet die Vorderbeine bei den Sehnen ab und zieht die Leine heraus; schneidet dann die Ohren nahe am Kopfe ab und läßt sie in dem Felle sitzen, doch wird der Kopf vorsichtig herausgelöst; man schneidet dann den Hasen unten der Länge nach auf, nimmt die Gedärme heraus und wäscht ihn recht sauber mit kaltem Wasser aus. Man verfährt dann im Uebrigen, wie bei Nr. 28 auf Seite 123.

**2. Rehe oder Hirsche.** Abhäuten der Rehe oder Hirsche ganz so, wie bei Nr. 1; man nimmt sie dann aus, spült sie sauber mit Wasser ab, schneidet den Kopf und die Vorderbeine ab, haut die Hinterkeulen nahe am Ziemer ab und schneidet sie in der Mitte durch; die Rippen endlich schneidet man so weit ab, daß das Ziemer ein gutes Ansehen behält. Man verfährt dann im Uebrigen, wie bei Nr. 26 auf Seite 123.

---

## Nützliches für die Küche.

**1. Die Salicylsäure.** Dieses neue vorzüglichste Mittel gegen Fäulniß, welches vor Kurzem von Professor Dr. Kolbe in Leipzig erfunden wurde, greift so mächtig in alle unsere Verhältnisse ein, daß einige Worte darüber hier willkommen sein werden. Sie findet nicht allein in der Medicin bei äußeren und inneren Schäden ihre Anwendung, sondern hat sich auch als gutes Desinfectionsmittel und in diätetischer Beziehung als Fußwasser und Streupulver gegen starken Schweiß, sowie als Mundwasser für reinen Geschmack und Athem sehr bewährt. Als Zahnpulver oder Zahnwasser sind wegen zu starken Angreifens der Zähne in letzter Zeit Bedenken gegen die Salicylsäure laut geworden. Vor allem aber sind es Haushalt und Küche, welche dieser neuen Erfindung sehr dankbar sein können.

Die reine Salicylsäure stellt ein weißes, geruchloses Pulver dar; sie ist in der Form und Verdünnung, in welcher sie angewandt wird, auch geschmacklos und ohne jeden nachtheiligen Einfluß auf den menschlichen Körper, hat aber die höchst wichtige Eigenschaft, zersetzungshindernd zu wirken und Fäulniß, unzeitige Gährung — die schlimmsten Feinde unserer Küche — entweder zeitweise unschädlich zu machen, oder deren Entstehung überhaupt zu hindern. Man bekommt die Salicylsäure in jeder Apotheke, 1 gr für etwa 10  $\text{S}$ , und macht sich aus ihr für den Küchengebrauch zwei verschiedene Auflösungen, eine wässerige und eine weingeistige. Die wässerige Auflösung bereitet man, indem man 3 gr Salicylsäure in eine leere Weinflasche schüttet und diese voll lauwarmes Wasser füllt; beim Umschütteln wird sich die Säure lösen, und wenn beim Erkalten sich ein wenig weißes Pulver niederschlägt, kann dieses durch Einstellen der Flasche in warmes Wasser wieder in Lösung gebracht werden. Zur Herstellung der weingeistigen Auflösung übergießt man 6 gr Salicylsäure mit  $\frac{1}{2}$  Liter reinem Weingeist oder Cognac, worin sie sich leicht auflöst.

Die nutzbringende Anwendung der Salicylsäure für Haus und Küche können wir nicht erschöpfend mittheilen; einige Andeutungen mögen hier Platz finden. Da ist vor allem das Fleisch, welchem man, wenn es nicht mehr frisch ist, durch kurzes Einlegen in die Salicyl-Auflösung den guten Geschmack wiedergeben, und das man in derselben Weise, oder durch Bestreichen mit der Auf-

lösung vor Fäulniß schützen kann. Zur längeren Aufbewahrung und Conservirung von Milch, frisch gekochtem Compot, Frucht- säften, eingemachten Früchten, angebrochenen Flaschen Wein und Bier, Wurst, Schinken 2c. 2c. ist Salicylsäure ein probates Mittel. Auch beim Brühen der Korke für Weinflaschen setze man dem Liter Wasser  $1\frac{1}{2}$  gr Salicylsäure zu, wodurch das Schimmeln und Stockigwerden der Korke — der unangenehme „Geschmack nach dem Korke“ — verhindert wird. Eine gute Hausfrau wird durch beständiges Ausprobiren die großen Tugenden der Salicylsäure für Haus und Küche sehr bald ausfindig machen und schätzen lernen.

**2. Das Kochgeschirr.** Da die irdenen Geschirre leicht zerbrechen, so sind die glazirten eisernen Töpfe für ökonomische Haushaltungen sehr zu empfehlen, da dieselben sehr dauerhaft und der Gesundheit nicht nachtheilig sind; nur muß man auf die Glasur derselben möglichst bedacht sein und deshalb das Abkühlen des heißen Gefäßes durch kaltes Wasser zu vermeiden suchen. Um die Glasur recht weiß zu erhalten, müssen die Töpfe oder sonstigen eisernen Geschirre alle 8 Tage mit Buchenholz-Asche ausgekocht werden. Erkalten muß man die Speisen in metallenen Geschirren nicht lassen, noch weit weniger dieselben darin vielleicht tagelang aufbewahren. Jedes neue Geschirr muß man, ehe man dasselbe in Gebrauch nimmt, auf's Feuer setzen und tüchtig auskochen, oder vor dem Gebrauch mit Molken füllen, 48 Stunden darin lassen, dann auswaschen, trocknen lassen und die Seiten mit Fett einreiben. Dieses Mittel ist bei Kochgeschirren von Eisenblech besonders zu empfehlen, welche, wenn zum ersten Mal in ihnen gekocht wird, die Speisen leicht schwarz machen. Die Molke löst hier die anhängenden Eisentheile auf. Statt Molken kann man auch Essig nehmen, den man so sehr mit Wasser verdünnt, daß er nur säuerlich ist. Oder man kocht in ihnen zuerst nur Kartoffelschalen, und läßt die Töpfe dann erkalten und gut auswaschen. Mit Sand muß man eiserne Töpfe nicht reinigen, sondern mit Kleie oder reinen Sägespänen.

Fleischbrühe und Braten gerathen am besten in irdenen Töpfen und Pfannen, doch sind dieselben bei starker Hitze dem Zerspringen mehr ausgesetzt. Um dieselben dauerhafter zu machen, wässert man sie zuerst mit kaltem Wasser, füllt dann wieder frisches Wasser ein und läßt sie ein paar Tage, einer mäßigen Hitze ausgesetzt, im Ofen oder auf dem Heerd stehen, damit sie sich allmählig an stärkere Hitze gewöhnen; man kann in das Wasser auch etwas Kochsalz thun und die Geschirre, nachdem sie gut getrocknet sind, außen mit einer Speckschwarte einreiben.

Zum Aufbewahren von gekochten Speisen darf man nur steinerne oder sehr gut glasierte irdene Gefäße verwenden.

Kupferne Geschirre werden nicht nachtheilig, so lange das Kupfer auf der Oberfläche nicht durch Säuren aufgelöst wird. Indessen theilt sich selbst in spiegelblank polirten und vorher gereinigten kupfernen Gefäßen dem Wasser etwas Kupfer mit, was durch den Geruch zu erkennen ist. Jede schwache Säure ist im Stande, das Kupfer aufzulösen, und daher ist es gefährlich, saure Speisen, Fett, das etwas ranzig ist, in kupfernen Geschirren zu kochen oder Speisen jeder Art darin stehen zu lassen. Man hat vor Allem darauf zu sehen, daß sowohl kupferne als messingene Geschirre immer sorgfältig verzinnt werden, weil im Unterlassungsfalle die Gesundheit zu leicht dabei gefährdet wird. Um dieselben recht lange brauchbar zu erhalten, muß man ein verzinntes Geschirr nie auf das Feuer stellen, ohne daß der Boden desselben hinlänglich mit Flüssigkeit, es sei nun Fett oder Wasser, bedeckt ist, weil sonst das Zinn, wenn sich die leere Casserole erwärmt, zusammenläuft, und man das Geschirr dann wieder von Neuem verzinnen lassen muß. Um kupfernes Gefäß zu scheuern, bediene man sich des Branntweinspüllichts, Essigs oder auch der saueren Milch, reibe dasselbe mit einem wollenen Lappen, spüle es mit reinem, warmem Wasser ab und lasse es an einem warmen Orte trocknen. Das Messinggeschirr scheure man mit Lehm und Essig, spüle es dann ab, nachdem dasselbe ebenfalls mit einem wollenen Lappen tüchtig gerieben worden ist, und lasse es ebenfalls an einem warmen Orte trocken werden.

**3. Das Spicken.** Der Zweck des Spickens ist theils, dem Fleische die fehlenden Fetttheile zu ersetzen und dadurch dem Braten einen größeren Wohlgeschmack zu geben, theils das bessere Aussehen des Bratens; um dies aber wirklich zu erzielen, muß das Spicken auch sauber ausgeführt werden. Es ist dazu nöthig, daß man guten, festen Speck habe, womöglich Luftspeck oder nur schwach geräucherten; den oberen, weicheren Theil schneidet man zu anderer Verwendung ab und nimmt nur den unteren an der Schwarte sitzenden Theil zum Spicken. Man schneidet mit einem feinen, schmalen und scharfen Messer erst gleiche Stücke von der nöthigen Länge ab, theilt diese in gleiche Scheiben und trennt diese dann wieder so, daß ganz gleichmäßige vierkantige Speckfäden entstehen.

In der Haushaltung muß man einige Spicknadeln von verschiedener Größe haben, und sind die von Stahl oder verzinntem Messing am besten, auch muß man sehr auf deren gute Reinhaltung sehen.

Der zu spickende Gegenstand wird sauber gepuzt auf ein reines Brett oder Tuch gelegt, man nimmt nun die Spicknadel in die rechte Hand, steckt mit der linken Hand die Speckfäden immer  $\frac{1}{4}$  der Länge in die Nadel und hält dann das Fleisch, während man mit der rechten Hand die Nadel durch dasselbe sticht, so, daß  $\frac{1}{3}$  des Speckfadens im Fleische steckt und auf jeder Seite  $\frac{1}{3}$  herausreicht; man sticht möglichst gleichmäßig einen Speckfaden neben den anderen und in gleichen, gleichmäßig entfernten Reihen, auch muß man darauf sehen, daß die Speckfäden in gleicher Richtung mit den Fleischfasern durchgezogen und folglich auch beim Tranchiren quer durchschnitten werden.

**4. Hausenblase aufzulösen.** Man nimmt die zusammengerollte Hausenblase, klopft sie breit und locker, schneidet sie mit einem Messer fein, thut sie in einen Topf oder Casserole, welche aber nicht fettig sein dürfen, läßt sie einige Stunden darin in Wasser weichen, stellt sie zum Feuer und läßt sie 20 bis 25 Minuten langsam kochen, worauf sie wie helles Wasser aussteht, gießt sie dann durch ein leinenes Lappchen, damit alles nicht Aufgelöste zurückbleibt, und verbraucht sie dann nach Vorschrift.

**5. Hefen.** Wenn man die Hefen vom Brauer bekommt oder sie selbst von dem abgegohrenen Biere von den Fässern nimmt, muß man sie in einen irdenen Topf thun und kaltes Wasser darauf gießen; dann gießt man sie durch ein Sieb in ein anderes Gefäß und läßt sie einen Tag über ruhig stehen; das Wasser benimmt ihnen das Bittere und macht sie weiß. Will man die Hefen gebrauchen, so gießt man das Wasser rein ab, nimmt die bestimmten Löffel solcher dicken Hefen nach Vorschrift zu dem Backwerk und gießt wieder etwas frisches Wasser auf die noch übrigen Hefen, ohne sie jedoch umzurühren, indem sie sonst zu sehr auswässern und ihre Kraft verlieren würden. Will man wissen, ob sie nach einiger Zeit noch gut sind, so thue man einen Theelöffel voll Hefen in recht heißes Wasser; kommen sie gleich in die Höhe, so sind sie noch brauchbar, bleiben sie aber am Boden liegen, so ist ihre Kraft ausgewässert und man thut sie dann lieber weg, als daß man sich das Backwerk verdirbt. Die beste und sicherste Hefe ist die Pfundhefe oder Bärme. Man löst sie mit lauer Milch auf, und verfährt im Uebrigen damit, wie mit der Bierhefe.

**6. Zu Schnee geschlagenes Eiweiß.** Das Eiweiß muß frisch und rein von dem Gelbei geschieden sein, auch darf das Gefäß, wie das Instrument zum Schlagen weder feucht noch fettig sein, da sonst kein guter Schnee wird. Das Eiweiß muß zuerst

langsam und dann schneller geschlagen werden, auch wenn es fertig ist, möglichst bald verbraucht werden, da der Schnee durch's Stehen wässerig wird und seine Festigkeit verliert; sollte der Schnee während des Schlagens gerinnen, so kann man etwas fein gestoßenen Zucker beifügen, wodurch er wieder fester wird.

**7. Eier für den Winter aufzubewahren.** Sie werden in Stroh, Häcksel oder Asche gelegt und an einem trockenen Orte aufbewahrt. Man kann auch die Eier in Kalkwasser legen, in dessen halten sie sich nicht so gut, als die in der vorigen einfachen Weise aufbewahrten. Eine andere Aufbewahrungsmethode ist noch die folgende: Man wasche die Eier, wenn sie schmutzig sind, rein, trockne sie ab und nehme dann eine fette Materie, Butter, Del, Fett, eine Schwarte oder dergl., und bestreiche damit das Ei so, daß nicht der geringste Fleck unüberzogen sei, damit alle Löcher der Schale vor dem Zugange der Luft geschützt sind; das dicke Ende des Eies behandle man am sorgfältigsten. Sind sie so behandelt, so kann man sie zur Aufbewahrung hinlegen, wo sie nur vor Frost oder vor einer starken Hitze geschützt sind; kann man sie so stellen, daß nichts vom Fett abgewischt werde, so ist es desto besser; so sind die Eier keiner Veränderung ausgesetzt und bleiben länger als ein Jahr selbst zum Weichsieden gut; nur dürfen die mit Fett überzogenen Eier nicht bereits gebrütet worden sein. Aber auch die so aufbewahrten Eier taugen zum Ausbrüten nicht mehr, denn das Fett entfernt sich nie so ganz von der Schale wieder, daß sie zur Empfänglichkeit der Wärme und Ausdünstung geschickt wären.

**8. Abgeklärte Butter.** Man nimmt Butter so viel, als man schmelzen will, thut sie in eine Casserole und setzt sie an's Feuer, läßt sie langsam 15 Minuten kochen, bis sie hell und klar aussieht und sich das Salz zu Boden gesetzt hat; dann gießt man das Klare durch ein Sieb ab, ohne etwas von dem Satz darunter laufen zu lassen, und bewahrt sie in einem Gefäß zum Ausbacken und Ausstreichen der Formen auf, auch muß man darauf achten, daß sie nicht braun wird. Gute frische Butter giebt den Ton zu allen Speisen, daher muß stets für gute, fettige Butter gesorgt werden.

**9. Das Zusammenlaufen der Milch,** welches im Sommer so häufig vorkommt, verhütet man, wenn man beim Abkochen derselben ein wenig krystallisiertes kohlensaures Natron beigiebt; auf 1 Liter Milch genügt ein Stück von der Größe eines Hirse- oder Pfefferkorns.

**10. Unschädliche Färbemittel für Speisen,** z. B. für Gelée und Gefrornes, sind zu:

**Roth:** Cochenille, Cremor tartari, Sal tartari und Alaun zu gleichen Theilen und gepulvert wird unter Umrühren mit Wasser angefeuchtet und, wenn es gut aufgelöst ist, durch ein Lämpchen geseiht; man nimmt auch Himbeersaft oder Berberizensaft.

**Orange:** Safran mit Alkermes gemischt.

**Grün:** Saftgrün von junger Saat, Spinatmatte oder Safran mit Indigo gemischt.

**Blau:** Indigo oder Lachmus.

**Gelb:** Safran, Möhren oder gebrannter Zucker.

**Braun:** Chokolade oder starker Caffee.

**Schwarz:** Schwarze Kirschen oder Bickbeeren (Heidelbeeren).

## Ueber die Größe der Portionen im Verhältniß zur Personenzahl.

Der bequemeren Uebersicht wegen lassen wir hier eine ungefähre Angabe folgen, wie viel man von verschiedenen Gerichten auf die Person rechnet; es ist natürlich, daß diese Angaben nur annähernd richtig sein können, da hier die Größe des Appetites wesentlich ist, wie auch, ob die Mahlzeit aus einem oder mehreren Gerichten besteht.

**Suppe.** Man rechnet auf die Person ein reichliches  $\frac{1}{4}$  Liter und hierzu, wenn es eine kräftige Bouillon sein soll, 250 gr Rindfleisch; bei großen Dinern nimmt man noch etwas mehr, wenn nicht ein oder einige alte Hühner mit gekocht werden.

**Fleisch resp. Braten** rechnet man, wenn dieses das Hauptgericht bildet, pro Person 250 bis 375 gr.

1 Rehziemer reicht, wenn derselbe stark ist, als Hauptgericht für 12—15 Personen, bei größeren Dinern für 16 bis 18 Personen.

1 große Rehkeule reicht als Hauptgericht für 14—16 Personen, giebt es mehrere Gänge, für 18—20 Personen.

1 Hirschziemer reicht bei größeren Essen für 20—24 Personen, 1 große Hirschkeule für 20—25 Personen, und wenn sie das einzige Fleischgericht ist, für 10—12 Personen.

1 großer Hase reicht bei mehreren Gerichten für 7—8 Personen, sonst nur für 5—6 Personen.

1 Rindszunge reicht als Hauptspeise für 8—9 Personen.

Zu Beefsteaks und Cotelettes rechnet man auf die Person 250 bis 375 gr, giebt es aber mehrere Gerichte, 170 bis 250 gr (auf 4 Cotelettes rechnet man  $\frac{1}{2}$  kg Fleisch).

1 Gans genügt für 7—8 Personen und

1 Ente für 3—4 Personen als Hauptgericht.

1 Puter reicht als Hauptgericht für 10—12 Personen, bei mehreren Gängen aber für 16—18 Personen; die Puthennen sind etwas schwächer und reichen für ca. 3 Personen weniger, als 1 Puter.

1 Fasan oder Kapauu langt für 4—6 Personen.

1 großes Huhn genügt für 2—3 Personen, bei jungen gebratenen Hühnern nimmt man jedoch für jede Person 1 Huhn.

Von Tauben nehme man auf 2 Personen 3 Stück; giebt es aber mehrere Gerichte und auch zu Fricassée, so genügt eine für die Person oder sogar für 3 Personen 2 Tauben.

1 Rebhuhn oder Schnepfe genügt bei mehreren Gerichten für 2—3 Personen; als Hauptgericht würden für 3 Personen 2 Vögel, besonders, wenn sie jung und schwach sind, nöthig sein.

Krammetsvögel und Lerchen rechnet man 2 bis 3 auf die Person.

Von Fisch rechnet man, wenn er das Hauptgericht bildet, 375 bis 500 gr auf die Person, bei mehreren Gerichten genügt 170 bis 250 gr; bei getrockneten Fischen, z. B. Stockfisch, reicht  $\frac{1}{2}$  kg für 3 Personen.

Bei Gemüse ist ein richtiges Maß schwieriger zu bestimmen; von frischen Steckrüben, Mohrrüben, Erbsen, Bohnen zc. rechnet man auf die Person ein reichliches  $\frac{1}{2}$  Liter, von Kohl einen halben Kopf und von Spargel 375 gr; von getrockneten Hülsenfrüchten nimmt man pro Person ungefähr  $\frac{1}{4}$  Liter.

Bei Mehlspeisen rechnet man auf die Person ungefähr 1 Ei; soll dieselbe aber das Hauptgericht bilden, so muß man bis 2 Eier nehmen.

Saucen. Wein-, Milch- oder Frucht-Saucen zu Mehlspeisen rechnet man auf 10—12 Personen 1 Liter; Saucen zu Fleischspeisen rechnet man auf 10—12 Personen  $\frac{1}{2}$  Liter.

Von Gefrorenem rechnet man auf 10—12 Personen 1 Liter.







