



**Neues Mecklenburgisches Kochbuch oder auf Erfahrung begründete Anleitung,  
alle Arten von Speisen und Getränke auf wohlfeilste und schmackhafteste Weise  
zuzubereiten : ein unentbehrliches Handbuch für Hausfrauen und Köchinnen**

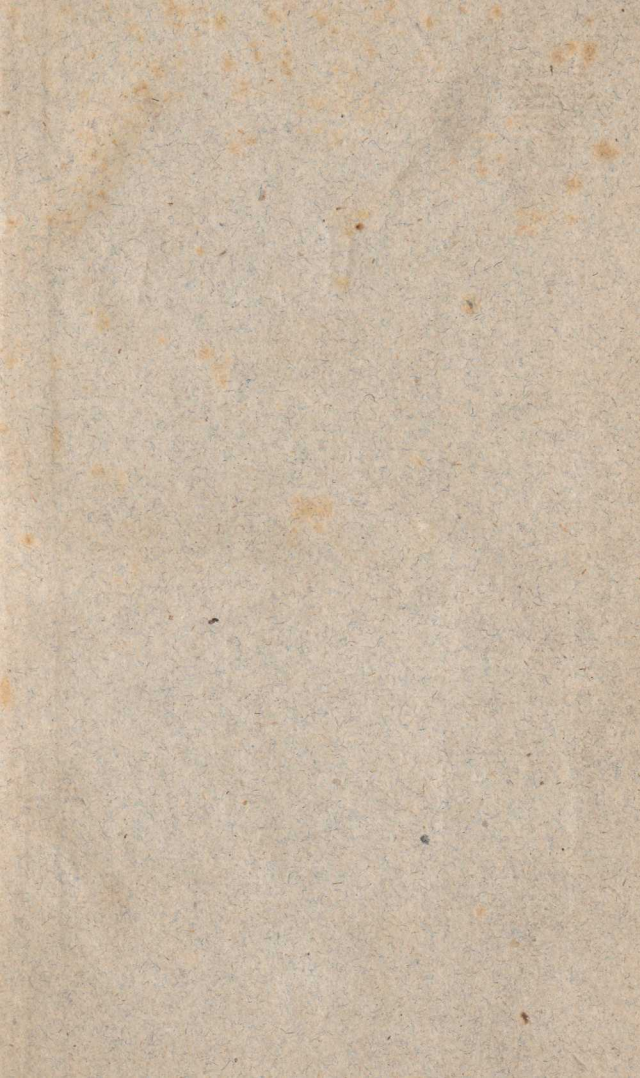
Schwerin: Kürschner, [um 1850]

<http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn769925146>

Druck Freier  Zugang  OCR-Volltext



Uk-15129.





N e u e s

# Mecklenburgisches Kochbuch

oder

auf Erfahrung begründete Anleitung,  
alle Arten Speisen und Getränke auf die wohlfeilste  
und schmackhafteste Weise zuzubereiten.

---

Ein

## unentbehrliches Handbuch

für

Hausfrauen und Köchinnen.

Von

einem erfahrenen Koche.

---

Schwerin i/m.

Verlag der C. Kürschner'schen Buchhandlung.

(M. Marcus.)

1783

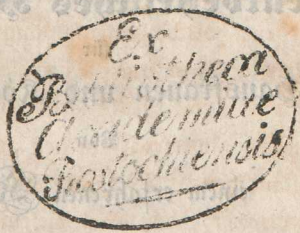
Stettinburgerisches Buchdruck

1783

und Fäbrung begründete Buchdruck  
alle Arten Buchen und Gedichte auf die vortheilhafteste  
und schnellste Weise zu drucken.

1783

Stettinburgerisches Buchdruck



*Handwritten signature or name, possibly 'W. H. H. H.'*

1783

Stettin, bey der Buchdruckerei...

1783

## V o r w o r t.

---

Der Verfasser wagt es, den mecklenburgischen Hausfrauen in den nachstehenden Blättern Ergebnisse vorzulegen, die aus einer langjährigen Praxis genommen sind. Er überliefert ihnen hier Recepte zu Speisen, welche eine so lang erprobte Erfahrung stets als gut und brauchbar gefunden, und er hat dabei keine Mühe gescheut, dieselben durch Mittheilung anderer erfahrener gelehrter Köche zu vervollständigen. Es kann daher mit Recht versichert werden, daß in diesem Kochbuche sich keine eitle Theorie befindet, daß vielmehr jedes einzelne Gericht durch den Verfasser sowohl als durch Andere nach der gegebenen Anleitung wirklich und mehrfach bereitet worden ist und sich als gut und schmackhaft bewährt hat. Es ist ferner vornämlich zur Bereitung auch solcher Gerichte Anweisung ertheilt, welche sehr häufig in



der bürgerlichen Haushaltung vorkommen, indem besonders darauf Bedacht genommen wurde, solchen jungen Hausfrauen zu nützen, die im elterlichen Hause, neben ihrer anderweitigen wissenschaftlichen Ausbildung, nicht Zeit oder Gelegenheit gefunden, sich die praktische Gewandtheit anzueignen, die bei der Leitung eines Hausstandes, bei Besorgung einer Wirthschaft nothwendig erforderlich ist. Neben allen Künsten und Wissenschaften, die das Leben angenehm machen und verschönern, spielt die Kochkunst gewiß nicht die unbedeutendste Rolle, — das wird jede Hausfrau, die vielleicht früher dieselbe vernachlässigt, bald nach ihrer Verheirathung einräumen müssen und darum kann dieser Erfahrungssatz, dessen Anwendung so sehr zur Beförderung des häuslichen Glücks und selbst der ehelichen Wohlfahrt beiträgt, nicht oft genug in Erinnerung gebracht werden.

Schließlich erlaubt sich der Verfasser noch auf einen wesentlichen Vorzug seines Kochbuchs besonders die sparsamen Hausfrauen aufmerksam zu machen. Alle darin vorkommenden Speisen sind nämlich mit verhältnißmäßig sehr geringen

Kosten herzustellen, was für bürgerliche Wirthschaftseinrichtungen gewiß ein großer Vortheil ist. Die liebe Hausfrau kann, wenn sie der in diesem Werkchen gegebenen Anleitung folgt, mit dem etatsmäßigen Wirthschaftsgelde auskommen und ihren Mann, sei sein Einkommen groß oder gering, dadurch stets zufrieden stellen. Wollen daher die wackern und liebenswürdigen Wirthinnen in Mecklenburg wie in ganz Norddeutschland nicht nur eine gute und schmackhafte, sondern auch eine wohlfeile Kost kochen, so mögen sie der hier gegebenen Anweisung folgen, welche ihrer wohlwollenden Berücksichtigung hiermit bestens empfohlen wird.

---

# Inhalt.

## Suppen.

	Pag.
Apfel-Suppe . . . . .	1
Aprikosen-Suppe . . . . .	1
Bickbeeren-Suppe . . . . .	2
Bickbeeren mit Milch . . . . .	2
Biersuppe mit gewürfelter Semmel . . . . .	2
Biersuppe mit Kümmel . . . . .	3
Bier- und Milchsuppe . . . . .	3
Blumenkohlsuppe . . . . .	4
Bouillon, kräftige . . . . .	17
Bouillon ohne Fleisch . . . . .	17
Bouillon schnell zu bereiten . . . . .	18
Brod-Suppe . . . . .	5
Brod-Suppe . . . . .	18
Buttermilch-Suppe . . . . .	5
Bohnen-Suppe, weiße . . . . .	15
Chocolade-Suppe mit Milch . . . . .	2
Chocolade-Suppe mit Wein . . . . .	4
Citronen-Suppe mit Wein . . . . .	4
Erbsen-Suppe, gelbe . . . . .	6

	Pag.
Erbſen=Suppe, grüne . . . . .	9
Eier=Suppe . . . . .	11
Fadennudeln=Suppe . . . . .	12
Gries=Suppe mit Fleiſchbrühe . . . . .	10
Gries=Suppe mit Wein . . . . .	10
Gräupchen=Suppe . . . . .	10
Haferſchleim für Kranke . . . . .	21
Hafergrüs=Suppe . . . . .	9
Hühner=Suppe . . . . .	11
Kartoffel=Suppe . . . . .	12
Kalbſleiſch=Suppe . . . . .	15
Kümmel=Suppe . . . . .	6
Krebs=Suppe . . . . .	13
Kirſch=Suppe . . . . .	14
Kalte Schale von Sago mit Rothwein . . . . .	19
Kalte Schale von Bier und Wein . . . . .	20
Mehl=Suppe für Kranke . . . . .	16
Mehl=Suppe, eingebrannte . . . . .	6
Milch=Suppe mit angebrannten Mehlklößen, oder auch Buchweizen=Grüße auf dänische Art . . . . .	16
Milch=Suppe . . . . .	7
Milch=Suppen verſchiedener Art . . . . .	19
Rindſleiſch=Suppe mit Graupen . . . . .	7
Rindſleiſch=Suppe mit Reis . . . . .	8
Rindſleiſch=Suppe mit Wurzeln . . . . .	8
Rindſleiſch=Suppe mit eingegoffenen Eiern . . . . .	9
Sago=Suppe mit Wein . . . . .	14
Waffer=Suppe . . . . .	13

**Klöße zu Suppen.**

Fleisch-Klöße . . . . .	24
Hühnerfleisch-Klöße . . . . .	25
Mandel-Klöße ! . . . . .	23
Ordinaire Klöße mit Obst . . . . .	22
Ordinaire Klöße auf eine andere Art . . . . .	22
Ordinaire Klöße . . . . .	23
Schwemm-Klöße . . . . .	21
Semmel-Klößchen . . . . .	24

**Fleischspeisen.**

Beefsteak . . . . .	36
Beefsteak mit Zwiebeln . . . . .	37
Beefsteak mit pikanter Sauce . . . . .	37
Beefsteak, englisches . . . . .	41
Braten oder anderes übrig gebliebenes Fleisch zu backen . . . . .	47
Carbonade von Kalbfleisch . . . . .	44
Carbonade von Hammel- und Schweins-Rippen . . . . .	44
Hammelfleisch . . . . .	54
Hammelbraten gut zu braten . . . . .	54
Hammelkeule, geschmorte . . . . .	55
Hammelfleisch mit sauren Gurken . . . . .	56
Hammelfleisch mit Kartoffeln . . . . .	56
Hammelfleisch mit Zwiebeln . . . . .	57
Hammelkeule auf Wildpretsart . . . . .	57
Hammelfleisch, geröstetes . . . . .	57
Hammelfleisch, Ragout davon . . . . .	57
Klobs von Rindfleisch . . . . .	28

	Pag.
Kalbfleisch gut zu kochen . . . . .	41
Kälberbraten . . . . .	42
Kälberbrust, gefüllte . . . . .	42
Kalbsbraten, saurer . . . . .	43
Kalbfleisch, fricassirtes . . . . .	43
Kalbskopf zu kochen . . . . .	45
Kälberleber in Butter gebraten . . . . .	46
Kälbergekröse zu kochen . . . . .	47
Kalbsleber, gebackene . . . . .	48
Kalbsfüße, gebackene . . . . .	49
Kälberlunge zuzubereiten . . . . .	49
Kalbfleisch mit Kapern und Rosinen . . . . .	50
Kalbfleisch mit Sardellenbrühe . . . . .	51
Kalbfleisch mit Schoten-Erbfen . . . . .	52
Kalbfleisch mit Reis . . . . .	52
Kalbskeule, geschmorte, mit einer sauren Sahne- Sauce . . . . .	53
Kalbskeule mit einer Sauce à la <b>Béchamelle</b> . . . . .	54
Militair-Schmorfleisch . . . . .	39
Nierenschnittchen zu kochen . . . . .	47
Preßkopf von Rindfleisch . . . . .	38
Rindfleisch zu kochen . . . . .	26
Rindfleisch, gedämpftes . . . . .	28
Rindfleisch, geschmortes . . . . .	30
Rindfleisch mit Essig gebraten, oder Sauerbraten . . . . .	31
Rindfleisch, gepöckeltes . . . . .	32
Rindfleisch mit Bohnen . . . . .	33
Rindfleisch mit Kohlrüben . . . . .	33

	Pag.
Rindfleisch mit Meerrettig . . . . .	34
Rindfleisch mit Wurzeln . . . . .	35
Rindfleisch mit Kartoffeln . . . . .	35
Rindfleisch, geklopftes . . . . .	38
Rindfleisch mit Reis und Maccaroni . . . . .	40
Rinder-Braten . . . . .	29
Rinder-Braten, englischer . . . . .	29
Rouletten von Rindfleisch ! . . . . .	33
Rindszunge mit Kapern und Rosinen . . . . .	36
Rostbeef . . . . .	37
Rinderfleck oder Kaldaunen . . . . .	41
Ragout von Kalbsbraten . . . . .	46
Schmorfleisch à la nouvelle mode . . . . .	39
Wiener Rostbraten . . . . .	40

### Geflügel.

Enten-Braten . . . . .	72
Fasanen, Birkhühner und Rebhühner zu braten . . . . .	73
Gänse zu schlachten und zu braten . . . . .	64
Gelee-Gans . . . . .	65
Gänse-Klein mit schwarzer Brühe . . . . .	66
Gänseleber zuzubereiten . . . . .	67
Hühner mit Reis . . . . .	76
Hühner mit Allerlei zu kochen . . . . .	67
Hühner zu kochen . . . . .	67
Hühner, junge, zu braten . . . . .	71
Hühner, gedämpfte, mit Citronensauce . . . . .	71
Hühner, gedämpfte, mit Sardellensauce . . . . .	72
Lerchen zu braten . . . . .	73

	Pag.
Tauben, gefüllte, zu braten . . . . .	72
Tauben, frifaffirte . . . . .	74
Tauben mit Sardellenbrühe . . . . .	75
Tauben mit Morchelnbrühe . . . . .	75
Truthahn, oder eine Henne zu füllen und zu braten . . . . .	74

### Schweinefleisch.

Schweinskeule zum Räuchern einzupökeln . . .	58
Schweinskeule in einer Kruste zu braten . . .	59
Schweinefleisch mit Sauerkraut . . . . .	60
Schinken zu backen . . . . .	61
Schinken, roher, zum Butterbrod . . . . .	61
Schinken gut zu kochen . . . . .	61
Bratwürste . . . . .	62
Sülze von Schweinefleisch . . . . .	63
Fleischpudding oder Pain . . . . .	63

### Wildpret.

Hasenbraten . . . . .	78
Hasen zu dämpfen . . . . .	78
Rehkeule zu dämpfen . . . . .	78
Rehkeule zu braten . . . . .	79
Schweinswildpret . . . . .	79
Wildpret zu kochen . . . . .	76
Wilde Enten . . . . .	79

### Fleisch einzufalzen.

Einsalzen . . . . .	266
Schnellpökelei . . . . .	267



## Fleisch zu räuchern

(beste Art).

Fleisch zu räuchern . . . . .	268
Gänse auf acht pommersche Art zu räuchern	270
Hamburger Rauchfleisch . . . . .	271
Press-Gans . . . . .	273
Schinken auf englische Art . . . . .	272

## Gemüse.

### a) Gemüse mit Fleisch.

Braunkohl mit Hammel- oder Rindfleisch . . . . .	82
Möhren mit Hammel- oder Rindfleisch . . . . .	81
Schoten-Erbfen und Möhren mit Schweine- fleisch, Bratwurst und Carbonade . . . . .	83
Weißer Rüben mit Hammelfleisch . . . . .	80
Weißkraut mit Hammelfleisch . . . . .	80
Weißkohl mit Hammelfleisch . . . . .	81

### b) Gemüse ohne Fleisch.

Artischofen zu kochen . . . . .	85
Blumenkohl mit Butterbrühe . . . . .	86
Berliner oder Teltower Rüben . . . . .	89
Brechbohnen . . . . .	93
Bohnen, weiße . . . . .	93
Bohnen, weiße, mit Nespeln . . . . .	93
Bohnen, große . . . . .	94
Bohnen, große, mit Milch . . . . .	94
Buchweizen-Größe . . . . .	95
Birnen, grüne, mit Klößchen . . . . .	100
Backobst mit Klößen . . . . .	101

	Pag.
Bacchobst auf Pommerſche Art . . . . .	101
Dicker Mehlbrei . . . . .	97
Erbsen zu kochen . . . . .	84
Erbsen, gelbe . . . . .	94
Erbsen, gelbe, mit Sauerkraut . . . . .	95
Erbsen, gelbe, mit Schweinefleisch . . . . .	95
Farce . . . . .	92
Grünkohl . . . . .	90
Hopfenkeimchen . . . . .	84
Kartoffelbrei . . . . .	97
Kartoffelbrei, gebackener . . . . .	98
Kartoffeln, gebratene . . . . .	98
Kartoffeln, gebratene, mit saurer Sahne . . . . .	98
Kartoffeln, gebratene, als Salat . . . . .	98
Kartoffeln, saure . . . . .	99
Kartoffeln mit Sahne . . . . .	100
Kürbis, gebratener . . . . .	101
Kürbis mit Milch . . . . .	102
Linſen . . . . .	85
Linſen . . . . .	95
Prinzeß-Kartoffeln mit Heringen . . . . .	99
Rothkraut . . . . .	84
Rübsenkohl wohl zuzubereiten . . . . .	88
Rothe Rüben . . . . .	89
Rothkohl . . . . .	90
Rosenkohl . . . . .	91
Reis mit Pflaumen . . . . .	96
Reisbrei . . . . .	96

Reis mit Nappeln . . . . .	96
Reis mit Rothwein . . . . .	97
Spargel mit Butterbrühe . . . . .	85
Spinat an das Fleisch zu kochen . . . . .	87
Spinat zu kochen . . . . .	87
Schneidebohnen . . . . .	92
Schneidebohnen mit Milch . . . . .	92
Wickelkohl . . . . .	91

**Salat.**

Bohnen=Salat . . . . .	103
Gurken=Salat . . . . .	103
Hering=Salat . . . . .	106
Kartoffel=Salate . . . . .	104
Kraut=Salat . . . . .	105
Kraut=Salat, warmer . . . . .	105
Kuhmaul=Salat . . . . .	106
Rapunzel=Salat . . . . .	103
Sellerie=Salat . . . . .	102
Stauden=Salat . . . . .	103
Spargel=Salat . . . . .	104

**Obst.**

Nepfel zu kochen . . . . .	110
Nepfel zu backen . . . . .	111
Nepfel, ganze gebackene . . . . .	111
Birnen zu kochen . . . . .	108
Hagebutten mit Rosinen . . . . .	108
Heidelbeeren zu braten . . . . .	109
Heidelbeeren mit Rahm . . . . .	109

	Pag.
Heidelbeeren mit Brombeeren . . . . .	110
Johannisbeeren zu braten . . . . .	109
Kirschen . . . . .	110
Pflaumen, geschälte . . . . .	107
Pflaumen, gebratene, mit Hollunder . . . . .	107
Pflaumen, getrocknete . . . . .	107
Pflaumen, ganze gekochte, frische . . . . .	108
Preisselbeeren zuzubereiten . . . . .	111

**Muß verschiedener Art.**

Apfelmuß . . . . .	112
Apfelmuß auf eine andere Art . . . . .	113
Birkbeeren-Muß . . . . .	119
Griesmuß . . . . .	116
Hirse-Muß . . . . .	115
Kartoffel-Muß . . . . .	115
Kirsch-Muß . . . . .	114
Kürbis-Muß . . . . .	117
Lungen-Muß . . . . .	117
Milch-Muß von Mehl . . . . .	116
Möhren-Muß . . . . .	114
Pflaumen-Muß . . . . .	113
Pflaumen-Muß einzusieden . . . . .	118
Reis-Muß . . . . .	116
Wasser-Muß . . . . .	117
Wein-Muß . . . . .	119

**KlöÙe, Buddings und allerhand Gefülltes.**

AniströÙel . . . . .	140
Baumkuchen . . . . .	140

	Pag.
Berliongs . . . . .	138
Butterklöße . . . . .	122
Biscuitbogen . . . . .	137
Citronen-Koch . . . . .	143
Eierauflauf . . . . .	132
Eierkuchen . . . . .	136
Englischer Pudding oder Serviettenkloß . . . . .	123
Creme von Kaffee . . . . .	145
Creme von Chocolate . . . . .	146
Creme von Erdbeeren . . . . .	146
Creme von Himbeeren . . . . .	146
Creme von Kirschen . . . . .	147
Fasten-Kringel . . . . .	138
Fleisch-Klöße . . . . .	121
Gries-Klöße . . . . .	120
Gries-Pudding . . . . .	124
Grüne Semmelschnittchen . . . . .	133
Gefrorenes von Limonade . . . . .	143
Gefrorenes von Chocolate . . . . .	143
Gefrorenes von Apfelsinen . . . . .	144
Gefrorenes von Erdbeeren . . . . .	144
Gefrorenes von Himbeeren . . . . .	144
Gefrorenes von Pflaumen . . . . .	144
Gefrorenes von Aprikosen . . . . .	144
Hirseklöße . . . . .	122
Hefenklöße . . . . .	131
Klöße von Blumenkohl . . . . .	121
Kartoffel-Klöße . . . . .	123

	Pag.
Kartoffel-Pudding . . . . .	125
Kohlrüben, gefüllte . . . . .	127
Käsekeilchen . . . . .	133
Koch à la <b>Amalie</b> . . . . .	142
Mandelbogen . . . . .	136
Mandeltorte . . . . .	138
Mandelkuchen, Nürnberger . . . . .	137
Mehlkloß, gewöhnlicher . . . . .	119
Möhrenpudding . . . . .	125
Pfannenfülle von Birnen . . . . .	130
Pfannenfülle von Kirschen . . . . .	130
Pastetchen . . . . .	133
Rahm-Waffeln . . . . .	136
Russische Streifen . . . . .	138
Reis von Milch à la <b>Pius V.</b> . . . . .	142
Semmelpudding . . . . .	131
Spritzgebäckenes . . . . .	136
Sandkolatschen . . . . .	137
Sandtorte . . . . .	139
Sandbrodkuchen . . . . .	141
Schlesisches Krausgebäckenes . . . . .	140
Souslet-Kuchen . . . . .	140
Streudeln von Kirschen . . . . .	141
Stachelbeeren-Kuchen à la <b>Laudan</b> . . . . .	142
Schneeberge mit Creme . . . . .	145
Theekuchen . . . . .	139
Wiener Torte . . . . .	139
Weißkraut-Pudding . . . . .	126

	Pag.
Weißkraut, gefülltes . . . . .	128
Zimmt-Kuchen . . . . .	139
Zuckerholippen . . . . .	137
<b>Eierspeisen.</b>	
Eierkuchen zu backen . . . . .	147
Eierkuchen mit Bückling . . . . .	148
Eierkuchen mit Möhren . . . . .	148
Eierkuchen mit Reis . . . . .	150
Eier mit Butter . . . . .	149
Eier, gerührte . . . . .	149
Eier, gerührte, mit Sardellen . . . . .	150
Omeletten . . . . .	151
Pilze zu braten . . . . .	151
Saure Eier . . . . .	149
<b>Fische.</b>	
Kal blau zu färben . . . . .	152
Kal blau zu färben, auf eine andere Art . . . . .	153
Kal, gestobter . . . . .	162
Kalraupen . . . . .	153
Kale mit brauner Sauce . . . . .	163
Karben . . . . .	158
Karsche . . . . .	158
Kricken oder Neunaugen zu mariniren . . . . .	164
Butte oder Steinbutte . . . . .	165
Dorsch . . . . .	165
Forellen blau zu sieden . . . . .	154
Gallert-Kal . . . . .	162
Gründlinge blau zu sieden . . . . .	154

	Pag.
Gründlinge, gebackene . . . . .	154
Hecht blau zu kochen . . . . .	154
Hecht mit Petersilie und Klößchen . . . . .	160
Hecht zu backen . . . . .	160
Heringe zu backen . . . . .	163
Heringe, Polnische . . . . .	163
Heringe zu mariniren . . . . .	164
Karpfen blau zu kochen . . . . .	155
Karpfen mit Petersilie . . . . .	155
Karpfen, gebratene . . . . .	155
Karpfen mit polnischer Brühe . . . . .	156
Karpfen auf eine andere Art . . . . .	147
Lachs zu kochen . . . . .	159
Schleien mit Dill . . . . .	157
Stinte zu kochen . . . . .	158
Stör zu kochen . . . . .	159
Sander . . . . .	160
Stockfisch mit Schotenerbsen . . . . .	161
Stockfisch mit Kümmelbrühe . . . . .	161

### Frikassees.

Frikassee . . . . .	166
---------------------	-----

### Brühen (Saucen).

Mit Angabe der Speisen, wozu sie gehören.

Butter-Brühe . . . . .	167
Braune Brühe . . . . .	169
Citronen-Brühe . . . . .	169
Eier-Zwiebeln-Sauce . . . . .	171



	Pag.
Englische Sauce zu allem kalten Braten und Kindfleisch . . . . .	173
Herings-Sauce . . . . .	172
Kapern-Brühe . . . . .	167
Kirsch-Brühe . . . . .	168
Mandel-Brühe . . . . .	169
Meerrettig-Sauce . . . . .	173
Muschel-Sauce . . . . .	171
Pomeranzen-Brühe . . . . .	168
Petersilien-Brühe . . . . .	172
Saure und süße Brühe . . . . .	170
Sardellen-Brühe . . . . .	170
Senf-Brühe . . . . .	167
Schnittlauch-Sauce . . . . .	172
Sauce von Kirschen oder Pflaumen-Muß . . . . .	172
Wachholder-Brühe . . . . .	167
Wein-Sauce . . . . .	171
<b>Einmachen zum Speisen dienlicher Küchengewächse.</b>	
Blumenkohl . . . . .	174
Bohnen . . . . .	174
Birnen einzumachen . . . . .	188
Birnen in Brantwein . . . . .	189
Champignons . . . . .	179
Chalotten . . . . .	179
Erbsen, grüne . . . . .	177
Erdbeeren einzumachen . . . . .	190
Gurken . . . . .	175

	Pag.
Gurken, englische . . . . .	176
Gurken, saure, einzumachen . . . . .	181
Johannisbeeren einzumachen . . . . .	190
Johannisbeeren mit Essig einzumachen . . . . .	190
Kirschen in Essig einzumachen . . . . .	184
Kirschen süß einzumachen . . . . .	185
Melonen einzumachen . . . . .	187
Pfeffer-Gurken einzumachen . . . . .	180
Pfirsiche und Aprikosen einzumachen . . . . .	186
Pflaumen, unreife, einzumachen . . . . .	186
Pflaumen in Essig einzumachen . . . . .	187
Preisselbeeren einzumachen . . . . .	188
Rüben, rothe . . . . .	178
Rüben, weiße . . . . .	179
Salat-Gurken auf französische Art einzumachen . . . . .	179
Senf . . . . .	182
Stachelbeeren einzumachen . . . . .	184
Schoten . . . . .	175
Spargel . . . . .	177

**Anweisung zur Verfertigung fran-  
zösischer Essige.**

Himmlbeeren-Saft . . . . .	198
Johannisbeeren-Saft . . . . .	197
Kraftessig . . . . .	193
Kirschwein zu bereiten . . . . .	194
Kirschsaft zu bereiten . . . . .	196
Kirsch-Extract . . . . .	197

Limonaden-Pulver . . . . .	194
Maille's feiner Kräuter-Essig . . . . .	192

**Berfertigung der Punsch-Essenz.**

Erste Vorschrift . . . . .	198
Zweite Vorschrift . . . . .	199
Dritte Vorschrift . . . . .	200
Vierte Vorschrift . . . . .	200
Bischof-Essenz . . . . .	200

**Warme und kalte Getränke.**

Apfeltrank . . . . .	205
Apfelwasser . . . . .	210
Apfelfinen-Limonade . . . . .	211
Ananas-Kardinal . . . . .	216
Bier, warmes . . . . .	201
Bier (Weißbier), glühendes . . . . .	202
Bischof . . . . .	206
Birkenwasser . . . . .	213
Citronen-Limonade . . . . .	211
Chocolade von guten Kastanien oder Maronen . . . . .	204
Chocolade in Wasser zu kochen . . . . .	204
Chocolade in Milch . . . . .	204
Cider oder Apfelwein . . . . .	214
Durststillendes Getränk . . . . .	207
Eier-Punsch . . . . .	203
Eier-Punsch auf eine andere Art . . . . .	203
Englische Limonade . . . . .	208
Eierbier . . . . .	208
Fruchtlimonade . . . . .	210

	Pag.
Glühender Wein . . . . .	202
Grog . . . . .	208
Hoppelpoppel . . . . .	208
Himbeerenwasser . . . . .	209
Himbeeren-Essig . . . . .	210
Hypocras oder Gewürzwein . . . . .	214
Kaiser-Punsch . . . . .	203
Kardinal . . . . .	207
Kirschwasser . . . . .	210
Kardinal von Pomeranzen . . . . .	215
Kardinal von Apfelsinen . . . . .	215
Kaffee zu kochen . . . . .	216
Kaffee durchzuseihen . . . . .	217
Limonade . . . . .	207
Limonade, englische . . . . .	208
Maitränk . . . . .	216
Mandelmilch . . . . .	205
Mandelmilch auf andere Art . . . . .	209
Obstwein . . . . .	213
Punsch zu machen . . . . .	202
Reformirter Thee . . . . .	205
Stachelbeeren-Wein . . . . .	214
Tisane . . . . .	212
Tisane zum Aufbewahren . . . . .	212
Thee zu bereiten . . . . .	218
Whist . . . . .	210
Wein-Limonade . . . . .	211

**Gelee's zuzubereiten.**

Apfel, Borstorfer, Gelee davon . . . . .	226
Apfelsinen=Gelee . . . . .	224
Erdbeeren=Gelee . . . . .	222
Gemischtes Frucht=Gelee . . . . .	223
Johannisbeeren-, Stachelbeeren-, Kirschen- und Himbeeren=Gelee . . . . .	223
Kirsch=Confect . . . . .	223
Kaffee=Gelee . . . . .	224
Kälberfüße=Gelee . . . . .	225
Punsch=Gelee . . . . .	222
Quitten=Gelee . . . . .	225
Stand . . . . .	219
Wein=Gelee . . . . .	221

**Kuchen und anderes Backwerk.**

Aufkuchen zu backen . . . . .	229
Apfelkuchen . . . . .	234
Anlauf von Kirschen . . . . .	236
Arme Ritter . . . . .	239
Apfelschnittchen . . . . .	240
Angebackenes Allerlei . . . . .	248
Butter- oder Blätterteig zu machen . . . . .	229
Blätterteig zu machen . . . . .	236
Brod=Lorte . . . . .	249
Biscuit, allerlei . . . . .	249
Brod zu backen . . . . .	253
Eier=Kringel . . . . .	252
Gebäck von Kartoffeln . . . . .	237

	Pag.
Göze (ein Gebäck) . . . . .	242
Guß zu machen . . . . .	248
Heidelbeerkuchen . . . . .	233
Hefenteig anzufertigen . . . . .	245
Johannisbeerkuchen . . . . .	231
Kirschkuchen . . . . .	233
Kuchen sehr geschwind zu backen . . . . .	235
Kirschpudding . . . . .	244
Kartoffeltorte zu backen . . . . .	244
Kaffee-Kuchen . . . . .	250
Königs-Kuchen, kleine . . . . .	231
Mandelkuchen, dicke . . . . .	229
Mohnkuchen . . . . .	247
Martinshörner . . . . .	247
Maultaschen . . . . .	250
Nudeln zu machen . . . . .	241
Napfkuchen, geriebener . . . . .	244
Pflaumenkuchen . . . . .	233
Pflaumenkuchen von Eiern . . . . .	235
Plinzen . . . . .	240
Pfannkuchen zu backen . . . . .	241
Pollet zu backen . . . . .	245
Quark oder Osterfladen . . . . .	232
Rädergebäckenes . . . . .	238
Rosinenkuchen . . . . .	246
Rosenbrödchen zu machen . . . . .	254
Stollen (Wecken) zu backen . . . . .	224
Schneeteig zu machen . . . . .	232

	Pag.
Sandkuchen . . . . .	244
Streusel-Kuchen . . . . .	246
Spritz-Kuchen . . . . .	252
Trichter-Gebackenes . . . . .	238
Teig, mürber, zu Torten . . . . .	249
Windbeutel . . . . .	243
Waffeln . . . . .	248
Weißer Pfefferkuchen . . . . .	252
Zuckerbrod . . . . .	251
Zuckerbrezel . . . . .	251

**Butter.**

Butter, welche man zum Backen brauchen will, abzuklären . . . . .	256
Krebsbutter zu machen . . . . .	256
Sardellenbutter . . . . .	257
Salzbutter aufzubewahren . . . . .	257

**Branntwein.**

Branntwein von Eberreis . . . . .	259
Branntwein von grüner Krausemünze und anderen Kräutern . . . . .	260
Kirschbranntwein . . . . .	258
Magentropfen, gute . . . . .	260
Pomeranzen-Branntwein . . . . .	259

**Wurstmachen.**

Brät- oder Schmorwürste . . . . .	263
Blutwürste . . . . .	264
Grüzwürste . . . . .	265
Knackwürste . . . . .	261

	Pag.
Lungen= oder Rothwürste . . . . .	261
Leberwurst . . . . .	263
Preßwurst . . . . .	265
Schlack= oder Mettwurst . . . . .	262
Zungenwurst . . . . .	264

**Von Eisgüssen und Farben.**

Chocolade=Guß . . . . .	274
Blauer Eis=Guß . . . . .	276
Grüner Eis=Guß . . . . .	275
Gelber Eis=Guß . . . . .	275
Rother Eis=Guß . . . . .	275
Scharlach Eis=Guß . . . . .	276
Schwarzer Eis=Guß . . . . .	276

**A n h a n g.**

**Küche.**

Küchenverwaltung, Küchenzustand, Haushal- tungs= und Deconomie=Einrichtung . . . . .	277
Küchen=Geräthschaften . . . . .	286

**Tafelwesen.**

Das Anordnen, Besetzen und Serviren der Tafel . . . . .	292
--	-----

**Das Mahl.**

Das Tranchiren und Vorlegen, das saubere  
und gefällige Anrichten der warmen Speisen,  
das Verzieren und Behandeln der kalten  
Speisen.

Das Tranchiren und Vorlegen der Speisen . . . . .	300
Ente . . . . .	324



	Pag.
Fasan, Rebhuhn . . . . .	327
Fische . . . . .	328
Gans . . . . .	324
Geflügel . . . . .	319
Hammelfleisch . . . . .	310
Hase . . . . .	318
Kalbfleisch . . . . .	305
Kapaun, Huhn, Taube . . . . .	326
Puter . . . . .	322
Rindfleisch . . . . .	301
Reh . . . . .	317
Schweinefleisch . . . . .	312
Wildpret . . . . .	314
Wildes Schwein . . . . .	316
Das saubere und gefällige Anrichten der warmen Speisen . . . . .	330
Verzieren und Behandeln der kalten Speisen	336



# I. Suppen.

---

## Apfel-Suppe.

Man nimmt 8 bis 12 Apfel guter Art, schält sie und schneidet die Kerne heraus, läßt sie mit Wasser weich kochen und schlägt sie dann durch einen etwas weiten Durchschlag. Ferner thut man für einen Schilling geriebenen Zwieback, Zucker und Zimmt daran; auch wird, wenn die Apfel nicht schon selbst einen weinsäuerlichen Geschmack haben, etwas Wein dazu gegossen.

## Aprikosen-Suppe.

Schneide die Aprikosen auf, zerschlage die Steine, nimm die Kerne zu der Frucht und lasse sie mit dieser in Wasser weich kochen. Auf sechs Personen rechnet man 30 Stück in einem drei Quart Topf. Ganz weich treibt man die Masse durch einen Sieb, reibt so viel als möglich alles durch, gießt es wieder in den Topf und setzt so viel Wein hinzu, daß derselbe wieder voll wird. Nun gehörig Zucker und zuletzt einen guten Löffel voll klar gerührtes Kartoffelmehl hinzugesetzt und kalt zur Tafel gegeben. Wer sie

nicht durchschlagen will, schält die Aprikosen vorher ganz fein ab, schlägt die Steine auf, zieht die Kerne ab, kocht alles weich, und so, fleingequirlt über Zucker und Zwieback angerichtet.

### Chokoladen-Suppe mit Milch.

Reibe Chokolade (auf ein Maß Milch eine halbe Tafel oder 4 Loth) und laß sie mit Milch aufkochen; wenn sie ein wenig gekocht hat, so quirle die Suppe mit 4 Eidottern ab, schlage das Eiweiß zu Schnee, lege ihn auf die Suppe und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

### Bickbeeren-Suppe.

Verlesene Bickbeeren werden mit Wasser (und etwas rothem Wein) Canehl, Citronenschale und Zucker gekocht. Man legt dann entweder Weißbrod, Zwieback oder geröstetes Brod hinein. Einige essen sie auch mit Mehlklößen, Andere ohne alles darin.

### Bickbeeren mit Milch.

Gut verlesene, gewaschene Bickbeeren müssen in eine Terrine gethan und mit gestoßenem Zucker stark bestreut werden. Dann gießt man die Milch darüber.

### Biersuppe mit gewürfelter Semmel.

Das Bier läßt man erst kochen, quirlt 4 Eier in etwas kaltem Biere mit ein paar Löffeln Mehl be-

sonders ein, zieht sodann das Kochende damit ab, thut Butter, Salz und etwas Zucker dazu, und richtet die Suppe über in Würfel geschnittenes Milchbrod an. Zuletzt wird noch etwas Zimmt übergestreut.

### Biersuppe mit Kümmel.

Es wird hartes Brod in kaltes Bier geschnitten. Dies läßt man eine Weile stehen und weichen; alsdann muß es in einem Topfe bei gelindem Feuer kochen. Doch thut man zuvor Kümmel in ein Läppchen, bindet es wie ein Beutelchen zusammen, taucht es einigemal in reines Wasser, damit der Staub, der im Kümmel ist, sich verliert, und läßt es so lange mit kochen, bis das Brod weich ist. Dann wird das Beutelchen wieder heraus genommen und das Brod so lange gequirlt, bis es klar ist. Nun nimmt man ein wenig Mehl, quirlt es mit einem Ei kalt ein, gießt es in das kochende Bier, thut Salz, Zucker und Butter daran, und quirlt alles gut ab. Dann läßt man es noch ein wenig am Feuer aufgrübeln.

### Bier- und Milch-Suppe.

Setze ein Nößel Bier und ein Nößel Milch auf, thue etwas Zucker und ein wenig gelbe Butter dazu, laß es kochen und quirle es mit drei Eidottern ab. Beim Abquirlen nimm zu den Eidottern ein wenig kaltes Bier und einen halben Löffel voll Mehl. Hast Du dies recht unter einander gequirlt, so quirle die

Suppe damit ab, richte sie über gewürfelte Semmel an und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

### Chokoladen-Suppe mit Wein.

Nimm ein halbes Maß weißen Franzwein und eben soviel Wasser auf eine halbe Tafel oder 4 Loth Chokolade. Du kannst die Chokolade in kleine Stücke schlagen und eine Weile mit dem Wein und Wasser kochen lassen, so zergeht sie. Mit dem Zucker mußt Du Dich nach der Chokolade richten, denn eine ist oft süßer als die andere, und manche hat gar keinen Zucker; zu solcher mußt Du viel Zucker in die Suppe thun, damit sie recht süß werde. Beim Anrichten überstreue sie noch mit Zucker und Zimmt.

### Citronen-Suppe mit Wein, die kalt gegeben werden kann.

Ein Quart weißer Wein, der Saft einer Citrone, Zucker und zehn ganze Eier werden in einem zwei Quarttopfe zusammen gut durchgequirlt, der Topf auf Kohlen gesetzt. Das Ganze läßt man unter beständigem Quirlen aufsteigen, und wird zur Verhütung des Käfigwerdens gleich wieder in die Terrine gegossen und mit gebackenen Mandelklößen oder mit Bisquit angerichtet.

### Blumenkohl-Suppe.

Man nimmt drei mittlere Rosen schönen weißen Blumenkohl, macht ihn rein, schneidet ihn in schöne

Stücke und siedet ihn in guter Rindsuppe; dann nimmt man in eine Casserolle ein Stück Butter, läßt sie warm werden, giebt 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt es ein wenig anlaufen, dann gießt man die Suppe von dem Blumenkohl darauf; dazu nimmt man noch ein wenig Muskatblüthe und 2 Löffel voll saurer Sahne. Bevor man anrichtet, giebt man den Blumenkohl dazu, fricassirt die Suppe mit zwei Eidottern und richtet sie über gebähte Semmeln an.

### Buttermilch-Suppe.

Man muß die Buttermilch unter beständigem Quirlen kochen lassen. Hierauf quirlet man ein Ei mit etwas Mehl in kalter Sahne ab, gießt es unter beständigem Umrühren zu der kochenden Buttermilch, salzt die Suppe ein wenig und richtet sie über Semmel oder Brod an.

### Brod-Suppe.

Man nimmt gutes Hausbrod, schneidet davon sehr dünne Schnitte, giebt in eine Casserolle etwas Butter, läßt sie heiß werden, auch etwas klein geschnittene Zwiebeln hinein, läßt sie anlaufen, dann das geschnittene Brod dazu, läßt es ebenfalls etwas rösten, und richtet es mit in Scheibchen geschnittenen Bratwürsten in die Suppenterrine an. Nun seihet man eine reine Brühe in einen Topf, giebt etwas gestoßenen Pfeffer und ein klein wenig Muscatblüthe dazu,

läßt die Suppe gut versieden und giebt für jede Person ein Ei hinein. Nach einigen Minuten wird diese Suppe über die gerösteten Brodschnitte angerichtet.

### Kümmel-Suppe.

Man läßt Braumbier mit feingeschnittenem oder geriebenem Brode kochen, thut alsdann Butter, Salz und Zucker nebst so viel fein gestoßenem Kümmel, als man zwischen vier Fingern halten kann, hinzu, läßt alles gut durchkochen, quirlt es dann mit einem oder zwei Eiern, nachdem es viel oder wenig Suppe ist, ab, und sie ist fertig.

### Eingebrannte Mehlsuppe.

Man brennt zwei Löffel Mehl in Rindfleischfett oder Butter kastanienbraun, wenn man zuvor einen Topf mit Fleischbrühe oder Wasser ans Feuer gesetzt hat, schüttet dann das Mehl in die kochende Fleischbrühe und thut Ingwer und Salz hinein. Nun läßt man es noch einmal aufkochen und richtet sie über dünn geschnittene Semmel an.

### Gelbe Erbsen-Suppe.

Laß die Erbsen in Wasser weich kochen, schlage sie durch den Durchschlag, thue Butter und Salz hinein, laß es zusammen gar kochen, brate Semmel in Butter und richte die Suppe darüber an. Man kann auch, wenn man einen Rest gekochter Erbsen

hat, diese übrig gebliebenen Erbsen sammt den Hülsen dazu brauchen, etwas Sellerie hinein thun, und, wenn man den Zwiebelgeschmack liebt, auch etwas geschnittene Porré.

### Milch-Suppe.

Man setze so viel Milch über Feuer, als man nöthig hat. Wenn sie kocht, quirlt man sie mit einem oder zwei Eiern und ein wenig Mehl ab, und richtet sie über geschnittene Semmel an.

Anmerk. Beim Kochen muß man die Vorsicht anwenden, daß die Milch nicht anbrennt. Dieses kann man verhindern, wenn man sie beim Kochen mit einem blechernen Löffel von dem Boden des Topfes ablöst, bis sie anfängt zu steigen; auch aufs Feuer muß man genau Achtung geben, daß ja kein Brand an den Topf stößt. Das Holz muß etwas entfernt von dem Topfe um ihn herum liegen.

### Rindfleisch-Suppe mit Graupen.

Man läßt die mit kaltem Wasser aufgesetzten Graupen mit einem Stückchen Butter recht weiß und feimig kochen und bewahret sie vor dem Anbrennen. So abgekocht schüttet man sie in den zur Suppe bestimmten Topf, schlägt sie in demselben mit einem Stückchen Butter tüchtig durch, gießt die durchgeseibte Brühe darauf und läßt sie damit kochen. Zur Erhöhung des Wohlgeschmacks flügt man gereinigten



und fein gehackten Kerbel, Spinat, Sauerampfer, auch einige Scheiben Sellerie hinzu. Sollte sie nicht dick genug sein, so quirlt man sie mit ein paar Eiern ab und richtet sie so an.

### Rindfleisch-Suppe mit Reis.

Wenn Reis abgerührt worden, so läßt man ihn mit Brühe in einem besondern kleinen Topfe weich kochen. Die zur Suppe bestimmten Kräuter schüttet man nun fein gehackt in den Suppentopf, gießt durch einen Sieb die Brühe darauf und läßt beides kochen. Beim Anrichten quirlt man die Brühe mit Eiern ab und rührt den Reis behende zu, damit er nicht zerstückelt. Im Fall man die Suppe ohne Kräuter giebt, wird Muscatnuß oder gestoßene Muscatblume darüber gestreut.

### Rindfleisch-Suppe mit klein geschnittenen Wurzeln.

Mit durchgeseibter Brühe kocht man die recht fein geschnittenen Wurzeln weich; auch kann man die am Fleische gewesenen Wurzeln herausnehmen, fein schneiden, mit gereinigten Portulakblättern und fein gehackten Kräutern in der abgeklärten Brühe kochen. Hierauf rührt man auf ein Quart Suppe einen Löffel voll Kartoffelmehl mit etwas Wasser klar, gießt es in die Suppe, und läßt es noch einmal damit aufkochen, so ist sie fertig.

### Rindfleisch-Suppe mit eingegossenen Eiern.

Die Brühe kocht man ebenfalls, nach Belieben, mit klein geschnittenen Wurzeln und Kräutern. Auf 2 Quart Suppe nehme man 2 Eier, schlage selbige in den Topf, thue, nachdem sie klein gequirlt, 2 Löffel voll Mehl dazu, gieße es tröpfelnd in die Brühe und lasse es noch einmal aufkochen. Beim Anrichten reibt man Muskatnuß darüber.

### Grüne Erbsen-Suppe.

Zu drei Quart Suppe nimmt man eine Meße, auch wohl 1½ Meße Schoten, thut sie ausgehülst und gewaschen in den Suppentopf, gießt durch einen Sieb recht kräftige Rindfleischbrühe darauf und läßt sie damit kochen, giebt nochmals gewaschene Portulackblätter, auch fein gehackten Salat dazu, röstet auf einem Bleche Semmelscheiben und richtet die Suppe darüber an. Wer die Semmel nicht liebt, der kann auch statt dieser die Suppe mit ein paar Löffeln vorher in kaltem Wasser klar gerührtem Kartoffelmehl abziehen.

### Hafergrütz-Suppe.

Auf ein Quart Suppe rechnet man eine Hand voll Grütze, brühet sie mit kochendem Wasser einige Male recht gut ab, denn dadurch kocht sie sich recht weich und schön; auch kann man einige fein gestoßene bittere Mandeln nebst Citronenschale anthun

und sie dann recht feimig in Wasser kochen. Vor dem Ueberkochen muß sie sorgfältig bewahrt werden, denn sie steigt sehr gerne. Nun reibt man alles durch einen Haarsieb, gießt etwas kochendes Wasser zu, damit das feimige völlig heraus geht, jedoch mit Vorsicht, daß sie nicht zu sehr verdünnt wird; durchgesiebt gießt man diese Brühe wieder in den Topf, giebt Butter, Salz, Zucker und gereinigte kleine Rosinen zu, läßt sie damit weich kochen und richtet sie dann über klein geschnittene und gebratene Semmel an.

### Gries-Suppe mit Fleischbrühe.

Nimm 4 Loth Gries, quirle ihn in 1 Maaß kochender Fleischbrühe, schneide Wurzelwerk daran und laß es eine Stunde kochen. Ist es Kalb- oder Hammelfleischbrühe, so muß du etwas Butter daran thun und solche mit kochen lassen.

### Gries-Suppe mit Wein.

Setze ein halbes Maaß Breyhan mit Zucker und Citrone ans Feuer; wenn es kocht, so wird der Gries eingequirt und gekocht, bis er gahr ist; dann gieße ein halbes Maaß weißen Wein hinzu und laß die Suppe noch einmal aufkochen. Zuletzt wird sie mit Zucker und Zimmt bestreut. Mit Schwaden kann man es auch so machen; wie auch bloß Breyhan nehmen.

### Gräupchen-Suppe.

Ein Viertelpfund feine Gräupchen werden abge-

schleimt und fest in Wasser eingekocht. Wenn angerichtet wird, giebt man die Gräupchen in die Terrine, rührt sie mit Butter, Salz und drei Kochlöffel voll saurer Sahne gut ab, dann löffelweise die Brühe darunter gerührt zur Tafel gegeben.

### Eier-Suppe.

Nimm hiezu eine kräftige gute Brühe; so viel Eier als du brauchen willst, schlage klein und gieße von der Brühe nach und nach so viel dazu, als zur Suppe nöthig ist; gieße sie in die Suppenschüssel und setze diese in eine Tortenpfanne, auf deren Boden Salz gestreuet worden, und laß sie backen, bis sie oben gelblicht wird, dann ist sie gut.

### Hühner-Suppe.

Das Huhn wird gut und weiß gereinigt, durch das Einbiegen der Keulen in eine gute Façon gebracht und abgekocht. Will man Graupen daran geben, so werden einige davon ausgequollen, solche mit Butter gut durchgeschlagen, die durchgeseihete Brühe zur Graupe in den Suppentopf gegossen und vor dem Anrichten mit ein paar Eiern abgequirlt, auch, wenn man will, mit Klößen gegeben. Wem diese Suppe zu einfach sein sollte, der kann solche mit Krebsbutter, Krebsklößen, Spargel, Blumenkohl, Morcheln, gefüllten Krebschaalen und abgeputzten Krebschwänzen geben.

## Suppe von Kartoffeln.

Man läßt die abgeschälten und abgewaschenen Kartoffeln in einem ganz damit angefüllten Topfe in Wasser weich kochen; ist dies geschehen, so gießt man das Wasser ab, drückt sie mit der Kelle, nebst einem Stück Butter und etwas Salz, recht klein, reibt sie durch einen Durchschlag in den Suppentopf, gießt Brühe oder kochendes Wasser darauf und läßt es kochen. Wenn man will, kann man gehackte Petersilie und feines Selleriekraut an die Suppe thun, sie mit einem Ei abquirlen und über gebratene Semmel anrichten. Es läßt sich jedoch diese Suppe auch ohne Letzteres essen.

## Fadennudeln-Suppe.

So bald die Fleischbrühe kocht, nimmt man die trockenen Fadennudeln, bricht die Nöllchen einmal durch und läßt sie stückweise nach und nach langsam unter beständigem Heben mit dem Quirl in die kochende Fleischbrühe fallen; — vergißt man dieses zu beobachten, so werden sie klosig! — alsdann läßt man sie eine Viertelstunde kochen und richtet sie an.

Anmerk. Man kann auch die Fadennudeln auf folgende Art selbst verfertigen: Man macht von Eiern und weißem Mehl einen Teig, mandelt ihn mit dem Mandelholze so dünn wie möglich. — Unten auf das Mandelholz muß immer Mehl gestreut werden, damit sich der Teig ablöst. — Hierauf schneidet man

das Ganze in kleine Stücke, mandelt es ganz dünn, bestreut dann den ganzen Teig mit Mehl, rollt jedes Stückchen locker zusammen, und schneidet mit einem Messer so fein als man kann, Nudeln daraus. Sind die Eier wohlfeil, so kann man auch Nudeln vorräthig machen und trocknen, dann hat man Vorrath, wenn sie theuer sind.

### Ganz einfache Wassersuppe.

Schneide Sellerie und Petersilienwurzeln, Porré und gereinigte grüne Petersilie in einen Topf, thue in Würfel geschnittenes Brod daran und lasse es weich kochen; schlage die Suppe durch, gieb Butter und Salz hinzu und lasse es nochmals aufkochen.

### Krebs-Suppe.

Für 6 Personen werden 30 Krebse rein gewaschen, in Rindsuppe abgefotten, ausgelöset und die Schalen in einem Mörser klein gestoßen. Nun läßt man ein Stück Butter warm werden, gibt die gestoßenen Krebschalen darein und läßt sie eine Weile schmoren, worauf diese Krebsbutter durch eine Serviette gedrückt wird; die Schalen giebt man wieder in die nämliche Suppe, worin die Krebse gekocht wurden und läßt sie gut darin sieden. Die ausgepreßte Krebsbutter läßt man warm werden, giebt 2 Löffel voll Mehl darein, läßt es ein wenig anlaufen, doch darf es nicht braun werden; füllt es

mit derselben Suppe auf, worin die Krebschalen gekocht wurden, feihet es dann durch einen Sieb und richtet es über gebähte Semmeln an. Die ausgelösten Schwänzchen und Scheeren der Krebse werden auch in die Suppe gegeben.

### Sago-Suppe mit Wein.

Wenn du den Sago verlesen, gewaschen und gebrüht hast, so koch ihn so lange in Wasser, bis alle Körner gläsern sind. In einem andern Topfe setze indeß Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschale auf. Nachdem dieses gut durchgekocht ist, gieße es durch den Haarsieb auf den Sago und lasse Alles aufkochen.

### Kirsch-Suppe.

Von  $\frac{1}{2}$  Meße guter saurer Kirschen steinet man die eine Hälfte aus, die andere stößt man in einem Mörser ganz klein, drückt den Saft rein aus, thut ihn in einen Topf, kocht ihn mit Wasser, Wein, Zucker und Citronenschale, und thut ein wenig Nelken und Zimmt daran, rührt auf ein Quart Suppe einen flachen Löffel voll Kartoffelmehl klar und giebt es zur Suppe. Ungerichtet kann man Mandelklöße, bittere Maccaronen oder in Würfel geschnittene Mandeltorte anthun. Diese Suppe wird warm und kalt gegessen. Von trocknen Kirschen läßt sie sich auch gut zubereiten; nachdem man die trocknen Kirschen ge-

waschen, gekocht und aus der Brühe herausgenommen hat, werden sie in einem Mörser gestoßen, durch einen Haarsieb gestrichen und wie die frischen Kirschen behandelt. Man richtet sie über gebratene Semmel an.

### Suppe von Kalbfleisch.

Zu einer Kalbfleischsuppe für 8 Personen nimmt man 4 Pfd. Kalbfleisch, welches, nachdem es gehörig gewaschen ist, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt wird. Wenn man es abgeschäumt hat, wird das gewöhnliche Suppenkraut, ein paar Petersilienwurzeln, etwas Sellerie und Porré dazu gegeben. Hat dieses nun  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, so giebt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Perlgraupen daran, die vorher mit kaltem Wasser angerührt werden müssen. Ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten schüttet man das zu Klößen aufgerollte Ballfleisch in die Suppe, und giebt dann noch etwas Muscatblüthe, Zuckerwurzeln und Krebsbutter dazu.

### Suppe von weißen Bohnen.

Die weißen Bohnen werden mit weichem, kaltem Wasser aufgesetzt, und nachdem man sie 2 Stunden über einem gelinden Feuer hat weichen lassen, langsam zum Kochen gebracht. Alsdann gießt man das Wasser von den Bohnen ab, und schüttet sie zu dem Speck und den Pinkeln, oder zu dem Fleische, was man sonst dazu essen will, giebt noch einige Petersilien-



und Selleriewurzeln, wie auch etwas gebranntes Mehl daran, und läßt nun dieses zusammen noch ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

### Mehl-Suppe für Kranke.

Man schwitz so viel Mehl in Butter, daß die Suppe gehörig dick davon werden kann, giebt so viel kochendes Wasser darauf, als man Suppe machen will, läßt sie damit klar kochen, thut Salz und ganz wenig Macisnuß dabei, und legirt sie mit 2 Eigelb. Wer die Suppe süß liebt, kann auch ein Stückchen Zucker hinein thun, auch allenfalls, statt das Mehl in Butter zu schwitzen, es in kaltem Wasser klar rühren und dann in das mit etwas Butter kochende Wasser thun.

### Milch-Suppe mit einem angebrannten Mehl- kloß, oder auch Buchweizen-Grüße auf dänische Art.

Man schlägt 4 ganze Eier in einen Topf, thut 6 Eierschalen voll Milch und 6 Löffel voll Mehl nebst etwas Zucker hinzu, läßt in einer Casserolle oder in einem Tiegel ein Stück Butter zergehen, gießt das obige Eingequirlte hinzu und bereitet es wie Rührei, bis es vom Tiegel ganz abläßt, auch durch und durch gahr ist, alsdann thut man es auf einen Teller, drückt es rund, gießt abgekochte Milch in die Terrine und giebt Beides auf den Tisch, wo sich dann ein Jeder

von der Milch und von dem Klose nach Belieben bedient. Auf dieselbe Art giebt man auch dickgekochte Buchweizen=Grütze zur Milch. Statt der Milch giebt man auch mit Zucker und Gewürz gekochten rothen Wein.

### Kräftige Bouillon.

Man nehme zu 6 Quartier Bouillon 6 Pfd. mageres Rindfleisch aus der Keule und 1 oder 2 alte Hühner, setze selbiges in einem gut verzinnten Topf mit 7 Quartier Wasser und etwas Salz aufs Feuer und lasse solches gelinde schweizen, 2 Stunden gekocht, lege man noch 4 Pfd. Kalbfleisch dazu; wenn dieses mit dem andern wiederum eine Stunde gekocht hat, thue man einige Köpfe Sellerie, Porré, ein paar gelbe und Petersilienwurzeln dazu, nebst einigen Zwiebeln und lasse Alles noch eine halbe Stunde halb zugedeckt von einer Seite langsam kochen bis das Fleisch gahr ist; dann nehme man alles Fett davon, lege das Fleisch heraus, gieße die Bouillon durch einen Haarsieb, und wenn sie sich gehörig gesetzt hat, wird sie vorsichtig von dem Bodensatz abgeklärt, dann setze man sie zugedeckt hin, damit sie warm bleibe, bis man sie gebraucht.

### Bouillon ohne Fleisch.

Man nehme circa 4—5 Pfund gelbe Erbsen, setze sie mit wenig kaltem Wasser zu Feuer

und lasse solche 4 Stunden langsam kochen. Dann gießt man solche durch einen Sieb in einen andern Topf, thut einige Köpfe Sellerie, Porré, gelbe und Petersilienwurzeln, Gewürz, Salz und ein Stück frische Butter dazu, und läßt dieses zusammen kochen, aber langsam. Nun gießt man sie wieder durch und setzt sie hin, daß sie warm bleibt.

### Bouillon-Suppe schnell zu bereiten.

Man nimmt ein halbes Pfund schönes Rindfleisch für jede Person, schneidet solches in ganz dünne Scheiben, und hackt selbiges mit einem Messer, legt dasselbe mit kleinen, in Stücken geschnittenen Würflein Schinken in eine Casserolle und gießt das dazu gehörige Quantum Wasser hinzu, nebst den Wurzeln, die nach der Portion Suppe nöthig sind, dann thut man einige schwarze Pfefferkörner und etwas Salz hinzu, läßt Alles eine halbe Stunde kochen, gießt es sodann durch einen Sieb und bringt sie dann wieder ins Kochen, rührt etwas gebranntes Mehl daran, wirft Maccaronen hinzu, läßt sie damit noch 10 Minuten kochen und giebt sie dann auf.

### Brodsuppe.

Man schneide Schwarz- oder Feinbrod in Würfel, koche dieses zusammen mit etwas ganzem Kümmel und Citronenschale in Wasser seimig, rühre solches sodann durch einen Durchschlag, thue ein gutes Stück

Butter, etwas weißen Wein, Canehl und Zucker daran, so hat man eine kräftige und wohlschmeckende Suppe.

### Kalteschale von Sago mit rothem Wein.

Brauner Sago wird mit lauwarmem Wasser einige Mal abgewaschen, dann in kaltem Wasser mit Citronenschalen und einem Stückchen Zimmt so lange gekocht, bis die Körner recht klar erscheinen. Sobald dieses der Fall ist, thut man den Sago in die Terrine, gießt gleich etwas Wein darauf, damit er nicht zu sehr gallert, in welchem Zustande er sich nicht auseinander rühren lassen würde, streuet Zucker darüber, deckt es fest zu und läßt ihn im Keller erkalten. Vor dem Essen gießt man nach Bedarf Wein mit etwas Zucker hinzu, und versüßt ihn beliebig mit Zucker. Man kann in diese Kalteschale Zucker-Brezeln geben.

### Noch einige verschiedene Milchsuppen.

Man schwiket 2 Eßlöffel voll Mehl in etwas frischer Butter, giebt  $1\frac{1}{2}$  Quartier kochende Milch darauf, nebst etwas Zucker, Zimmt und ganz wenig Salz, läßt dieses zusammen klar kochen, legirt sie dann mit 3 bis 4 Eigelb, und giebt in Würfel geschnittenes geröstetes Franzbrod hinzu. Statt des Brodes kann man in Wasser aufgekochten Sago in die Suppe thun; auch in Wasser zuvor einmal

aufgekochten Reis in der Milch vollends weich kochen lassen. Will man keine Eier dazu verwenden, so nimmt man etwas Mehl mehr, und läßt die Eier weg. Auch mit Nudeln und Gries macht man sie auf folgende Art. Man läßt die Milch mit dem Zucker und Zimmt aufkochen, streuet gemachte Nudeln oder auch Gries unter beständigem Rühren hinein, läßt sie auf gelindem Feuer ausquillen, bis die Suppe gehörig dick davon wird. Man kann diesen verschiedenen Suppen den Geschmack von Vanille ertheilen, wenn man etwas von derselben fein geschnitten in einem Stück Leinwand in der Milch ausziehen läßt, auch mit fein gestoßener candirter Drangenblüthe, so wie mit Maraschino, wovon man beim Anrichten ein Weinglas voll in die Suppenschale giebt.

### Kalteschale von Bier und Wein.

Man reibt etwas Roggenbrod und macht es im verschlagenen Backofen recht trocken, reibt dann 1 Citrone auf  $\frac{5}{8}$  Pfd. Zucker ab, drückt den Saft dazu, giebt etwas ganzen Zimmt, einige Nelken, nebst 1 Quartier Bier und eben so viel weißen Wein dabei, läßt dieses eine Stunde im Keller stehen, thut  $\frac{1}{4}$  Pfd. verlesene und in Wasser einigemal aufgekochte Korinthen nebst dem im Ofen getrockneten Brode in die Suppenschale, und die Kalteschale durch einen Haarsieb darauf.

**Hafererschleim für Kranke, als Suppe zu essen.**

Für Kranke, welche in der Besserung sind und gestärkt werden sollen, sind, so lange die Krankheit noch nicht gehoben ist, folgende Suppen sehr zu empfehlen. Man setzt 2 Hände voll Hafergrütze mit kaltem Flußwasser und einem Stückchen Butter aufs Feuer und kocht davon einen dicken Schleim, streicht ihn durch einen Haarsieb, giebt etwas Zucker und ganz wenig Salz dazu; kann man etwas guten Flott haben, so legirt man den Hafererschleim mit einem Anrichtlöffel voll davon ab, wodurch er recht weiß wird. Da es Personen giebt, welche einen Widerwillen gegen Hafergrütze haben, so kann man diesen Schleim von Graupen kochen.

---

## II. Von Zubereitung der Klöße zu Suppen.

---

### Schwemm-Klöße.

Man quirlt in einem Topfe 3 Eier mit noch einmal so viel Milch und 6 Löffel voll Mehl zusammen recht gut durch, läßt 4 Loth Butter in einer Casserolle zergehen, gießt das Eingerührte hinzu und

rührt es beständig, bis es sich vom Diegel ablöst. Nachdem es kalt geworden, schlägt man noch 3 Eier hinzu, rührt es gut durch einander, steckt mit einem vorher in heiße Brühe getauchten Löffel Klöße ab, und thut sie in die Suppe hinein. Kommen sie in die Höhe, so sind sie gut; nun muß der Topf vom Feuer zurückgezogen werden.

### Ordinaire Klöße mit Obst.

Man weiche Semmel, zu 8 Personen ungefähr für 2 Schillinge, reibe ein Viertelpfund Butter ab, drücke die Semmel rein aus, schlage 4 bis 5 Eier und so viel Mehl hinzu, daß ein steifer Teig entsteht. Hierauf wird derselbe mit einem vorher in heißes Wasser getauchten Löffel abgesteckt, in kochendes Wasser gethan und rasch gekocht. Denn um die Klöße recht locker zu erhalten, müssen sie im Kessel oder in der Kasserolle nicht zu gedrängt kochen, sondern sich noch jagen können, auch muß der Teig nicht zu dünn gewesen sein, weil sie sich in diesem Falle zu breit legen und kein gutes Ansehen erhalten. Hart werden sie bei zu steifem Teige. Auch müssen sie etwas gesalzen werden.

### Ordinaire Klöße auf eine andre Art.

Man weiche so viel Semmel, als man zu brauchen gedenkt, in Wasser ein; sind solche gehörig geweicht, so drücke man sie rein aus, zerkleinere sie

ganz fein in geschmolzener Butter, die man allenfalls auch mit etwas frischem Rindstalg vermischen kann. Man nimmt auf jede einzelne Semmel ein Ei, etwas Zucker, gereinigte kleine Rosinen, etwas Milch oder Sahne, abgeriebene Zitronenschale und, wenn man will, einige abgehäutete, recht fein gestoßene Mandeln und so viel Mehl, daß der Teig den gehörigen Grad der Steife erhält. Der aus diesen Ingredienzien hervorgebrachte Teig wird löffelweise in kochendes Wasser gethan, ungefähr eine halbe Stunde lang gekocht, dann heraus genommen und geschmolzene Butter oder eine Milchsaucе darüber gegeben.

### Mandel-Klöße.

Zu 6 Loth süßen und 2 Loth bittern abgehäuteten und fein gestoßenen Mandeln thut man in einer kleinen Schüssel ein paar Löffel voll Zucker, 4 Eidotter, 5 Loth geriebene Semmel und rührt solches alles mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß wohl zusammen. Von diesem Teige bildet man kleine Häufchen, läßt diese auf einem Bleche oder in einer mit Butter angestrichenen Tortenpfanne in einem mäßig heißen Ofen gelbbraun backen und braucht sie in Suppen.

### Ordinaire Klöße.

Von einer halben Meße Weizen- oder Roggen-



mehl (letzteres nimmt man am gewöhnlichsten auf dem Lande), 2 bis 3 Eiern und  $\frac{1}{4}$  Quart Milch macht man einen steifen Teig, steckt davon mit einem Löffel Klöße von mittler Größe ab und kocht sie im Wasser gahr. Von Roggenmehl macht man den Teig recht fest, dreht die Klöße jedoch nicht zu groß daraus.

### Fleisch-Klöße.

Mageres Schweinefleisch, auch Kalbfleisch, befreiet man zuvörderst von allen Sehnen, schneidet es in Würfel, hackt es zu einem sehr feinen Teige, schlägt ein paar Eier dazu und rührt dies nebst Salz, Muscatnuß oder abgeriebener Citronenschale und geriebener Semmel zu einer nicht zu steifen Masse. Im Fall solche zu steif gerathen wäre, läßt sie sich mit einem Ei noch verdünnen. Davon werden kleine Klößchen gedreht, solche in Fleischbrühe gahr gekocht oder auf ein Blech gesetzt und gelblich gebacken; aber zuvor in geschmolzener Butter gebraten; sie sind zu empfehlen und können sehr gut in braunen Brühsuppen gegeben werden.

### Semmel-Klößchen.

Vier Loth Butter werden zu Sahne gerieben, dann mit drei Eiern so lange gerührt, bis alles gut durch einander ist, hierauf recht fein geriebenes Milchbrod hinzugerührt, bis der Teig sich nur eben drehen läßt, aber ja nicht zu steif. Alsdann macht man

kleine Klößchen davon und kocht sie in der Brühe; sobald sie aus der Brühe in die Höhe steigen, sind sie gahr; nun nimmt man sie vom Feuer und läßt sie in der Brühe noch ein Weilchen stehen, wodurch sie recht locker werden. Ist der Teig eingerührt, so muß man die Klöße auch gleich kochen, weil die Semmel beim längeren Stehenbleiben quillt und die Klöße dann hart ausfallen. Will man sie zu Obst geben, so kann man dem Teige noch Milch und Semmel zusetzen.

### Klöße von Hühnerfleisch,

in klarer Bouillon zu geben.

Die Brust eines alten Huhns wird nebst einigen Chalotten ein wenig in Butter abgebraten, die Brust dann heraus genommen, in der Butter ein Rührei von 2 Eiern gemacht, dieses nebst der Hühnerbrust und den Chalotten fein gehackt, dann noch 2 Eier dazu geschlagen und die Masse mit geriebenem Milchbrode zu einem mittelmäßig starken Teige verdickt; auch gießt man die Butter, in welcher das Rührei gemacht worden, hinzu. Ist nun alles gut durchgerührt, so steckt man die Klöße ab, läßt sie in kochender Bouillon, wohl verdeckt, bis zum Anrichten kochen, wo man dann noch Muscatnuß überreibt.

Den übrigen Theil des Huhns läßt man mit dem Rindfleisch kochen, und verstärkt auf solche Weise die Bouillon.

---

### III. Fleischspeisen.

#### 1. Rindfleisch zu kochen.

Rindfleisch muß man zwei bis drei Tage nach dem Ausschlachten erst kochen. Zum Kochen ist ein Blumenstück oder ein Stück aus der Keule am besten. Es muß eine Stunde in Brunnenwasser eingewässert und dann in einem irdenen Topfe aufgesetzt werden. Wenn man für sich allein speist, so kann man auf das Pfund anderthalb Nöfel Wasser nehmen. Dieses wird auf das Fleisch gegossen und Salz daran gethan. Es muß aber zum Kochen Flußwasser genommen werden, wenn man es haben kann. Wie viel Salz man nehmen soll, kann ich nicht so genau bestimmen, weil ein Salz immer besser salzet, als das andere. Man muß daher die Brühe kosten; ist sie zu wenig gesalzen, so kann man etwas nachthun. Auf 3 Pfund rechne ich ungefähr eine Hand voll Salz. Man thut aber wohl, wenn man sowohl dieses, als auch alles Fleisch, gleich vom Anfange gehörig salzet; denn, wenn man erst soviel nachthut, wann das Fleisch bald gahr ist, so nimmt es das Fleisch nicht an, sondern nur die Brühe. Wenn auch die Brühe anfangs etwas salzig schmeckt, thut das so viel nicht, weil man doch Wasser nachgießt; freilich muß man sich aber in Acht nehmen, damit es nicht zu salzig werde.

Wenn das Fleisch zu kochen anfängt, so nimmt man einen irdenen Teller, welchen man dazu aufbehält, schäumt mit der Schaumkelle den Schaum rein ab und thut ihn auf den Teller. (Diesen Schaum hebt man zum Seifekochen auf.) Wenn es nun recht abgeschäumt ist, so thut man etliche englische Gewürzkörner, trockne Lorbeerblätter und ein Stück ganzen Ingwer daran, deckt den Topf zu, und läßt es 4 Stunden sachte kochen. Hat es eine Stunde so gekocht, so kann man etwas Fett abfüllen. Auch kann man einige Mohrrüben, Pastinak- oder Petersilienwurzeln an das Fleisch thun, davon schmeckt es kräftiger. Wenn das Fleisch gahr ist, so nimmt man die Brühe zur Suppe und das Fleisch zur Vorkost, oder macht eine Sardellenbrühe oder eine andere Brühe dazu. Hat man Gäste, so ist eine Rinderbrust ein schönes Voressen. Zuweilen wird das Fleisch, wenn es jung ist, etwas eher gahr; in diesem Falle muß man es vom Feuer abrücken. Man rechnet in der Wirthschaft auf die Person ein halbes Pfund. Man kann es zuweilen auch so eintheilen, daß man weniger braucht. Wenn man nicht Zeit hat, das Fleisch zu wässern, setzt man es mit kaltem Wasser auf, bis es ans Kochen kommt; dann nimmt man es heraus, wäscht es rein ab und setzt es wieder mit frischem Wasser auf; dies vertritt die Stelle des Einwässerns.

## Rindszunge zu kochen.

Selbige muß man früh aufsetzen, weil sie vier Stunden kochen kann, ehe sie weich wird; ist sie mit Wasser und Salz abgekocht, so lege man sie auf eine Schüssel, schneide die Gurgel los, und schneide mit dem Messer die weiße Haut ab. Hierzu paßt eine Rosinen-, Sardellen- oder Kapernsauce. Auch kann man die weichgekochte und abgezogene Zunge in dünne Scheiben schneiden, in Weizenmehl umwenden und in Butter braten.

## Gedämpftes Rindfleisch.

Man klopft ein schönes Stück Rindfleisch; gepökelte Zungen und Speck werden länglich geschnitten, das Fleisch damit gespickt und gesalzen; dann nimmt man in eine Casserolle frischen Speck, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Sellerie, auch das Rindfleisch darauf, giebt auch eine Kanne Wein, etwas Essig und Wasser daran, und läßt es gut zugedeckt kochen; schöpft das Fett rein davon ab, läßt das Wurzelwerk gut einkochen, legt das Fleisch auf die Schüssel, und seihet einen Theil von der Sauce durch einen Sieb darüber, den andern Theil giebt man in einer Schale zur Tafel.

## Klobs von Rindfleisch.

Nimm 2 Pfund Rindfleisch, schabe es ein und koche den Abgang mit den Knochen und Sehnen zur Brühe, quirlle in einem Topfe vier Eier mit etwas

Pfeffer und einer kleinen geriebenen Zwiebel, menge es nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone und einem halben Pfund geriebener Semmel an das Fleisch, forme von diesem Teige mit einem in heißes Wasser getauchten Messer kleine Plätzchen von der Größe eines Thalers und brate selbige in einer flachen Pfanne über mäßigem Feuer in Butter, aber nur einige Augenblicke, bis sie die rothe Farbe verlieren, und schütte sie dann in eine Schüssel, bis Du mit allem fertig bist. Nun gieße die von den Knochen gewonnene Brühe durch einen Haarsieb in eine Casserolle, gieb eine Hand voll geriebener Semmel, ein Achtelpfund gebackene Sardellen und zwei Gläser Wein hinein, lasse es durchkochen und schütte dann die Klobz hinein, womit es noch einige Minuten aufkochen kann.

### Rindsbraten.

Wenn der Braten zugerichtet ist, so schneide man Zwiebeln entzwei, lasse sie in brauner Butter gahr braten, thue Senf hinein, und rühre es so lange zusammen bis es dick wird. Diese Sauce gießt man dann über den Rindsbraten und setzt ihn auf die Tafel.

### Englischer Rinderbraten.

Dieser Braten wird in beliebiger Größe aus der Keule genommen, geklopft und einige Tage in Essig gelegt. Alsdann nimmt man ihn heraus, spickt ihn

mit dem Fette, welches man von dem Fleische los geschnitten hat; dieses wird klein geschnitten, in gestoßenem Gewürz gewälzt und in die mittelst eines Messers gestochenen Löcher gesteckt. Das so zubereitete Fleisch wird nun in eine Bratpfanne oder an einem Spieße unter beständigem Begießen gebraten. Hierauf macht etwas braunes Mehl, gibt etwas Fleischbrühe oder kochendes Wasser, Kapern, gereinigte Morcheln, Champignons, etwas Wein, Citronensaft, einige Citronenscheiben zu, und rührt davon auf dem Feuer eine feimige Sauce ab; wenn die Bratensauce nicht zu salzig ist und man das Fett abgenommen hat, so kann man auch davon statt des Wassers nehmen. Dann richtet man das Fleisch an, gießt einige Löffel Sauce darüber und die andere besonders in eine Saucière.

### Geschmortes Rindfleisch.

Nimm ein Stück Rindfleisch von der Unterschale, thue die Knochen davon, klopfe es und spicke es mit Speck und Citronenschale; der Speck wird zuvor in gestoßenem englischen Gewürz mit Salz vermengt umgekehrt; thue etwas Lorbeerblätter und Citronenscheiben dazu. So lege das Fleisch dann in den Schmortopf, auf dessen Boden kleine eichene Hölzer liegen müssen, thue eine Hand voll Salz dazu, gieße so viel Wasser darauf, daß es mit dem Fleische grade steht, auch etwas Weinessig; laß es kochen und

schäume es rein ab. Hernach thue eine geschnittene Citrone mit der Schale daran, setze den Topf Morgens 6 Uhr auf Kohlen, und laß es sacht bis um 11 Uhr kochen; der Topf aber muß zugedeckt oder auch zugeklebt sein, welches noch besser ist; im letzten Falle aber muß im Deckel ein Loch gebohrt sein, sonst zerspringt er. Um 11 Uhr mache den Topf auf; ist das Fleisch weich und braun, so thue einen Löffel voll Mehl in Butter braun gebraten daran, damit die Brühe seimig werde. Ist es aber nicht braun, so brate es in der Pfanne braun, lege es hernach wieder in die Brühe, mache etwas Mehl in Butter gelbbraun, und rühre solches daran, oder thue statt des Mehls einen Löffel voll Pflaumenmus, etwas geriebenen Honigkuchen oder geriebene Brodrinde daran.

### Rindfleisch in Essig gebraten od. Sauerbraten.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, wäscht es ganz rein, und läßt das Wasser wieder gut ablaufen. Nun legt man es in einen steinernen Topf, thut gleich Wachholderbeeren und ein paar Lorbeerblätter hinzu, gießt so viel scharfen Essig darauf, bis er über das Fleisch weg geht, bindet den Topf gut mit Papier zu, damit keine Fliege hinein kann, streuet zur Vorsorge etwas gestoßenen Pfeffer oben aufs Papier, deckt noch überdies einen Deckel darüber und setzt es an einen kühlen Ort. Hier kann es 8 bis 14 Tage stehen, wenn man unterdessen nur einmal danach



sieht, und wenn der Essig eine Haut bekommt, dieselbe mit einem Löffel rein abnimmt und wieder ein wenig frischen Essig hinzugießt. — Will man das Fleisch nun braten, so nimmt man es aus dem Essig heraus, wäscht es ab, legt es in eine Bratpfanne auf eine Bratenleiter, gießt halb Essig und halb Wasser hinzu, salzt es, thut noch Citronen- und ein wenig Pomeranzenschale hinzu und bratet es wie den vorhergehenden Rinderbraten. Ist nun die Brühe eingebraten, so gießt man Essig und Wasser zu; auch kann man kurz vor dem Anrichten ein Stückchen Pfefferkuchen dazu legen, und die Brühe, nachdem man zuvor das Fett rein abgeschöpft hat, erst durch den Durchschlag gießen. — Das Fett hebt man zu einem andern Gebrauche auf.

### Gepökeltes Rindfleisch.

Man schlägt ein Lendenstück mürbe, spickt es mit Speck, reibt es mit Salpeter ein, und legt es in ein Gefäß mit Wachholderbeeren, Lorbeeren, Nelken, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch und Basilicum; dann bedeckt und beschwert man es. Nach fünf Tagen wendet man es um, und läßt es noch fünf Tage liegen. Nun bindet man das Fleisch in ein Tuch, schmort es mit Wasser, Möhren, Zwiebeln und Petersilie drei Stunden lang, worauf man es in einer Terrine anrichtet, den Sud darüber gießt und es servirt.

## Rouletten von Rindfleisch.

Schneide von einem schönen Stück Rindfleisch ohne Knochen dünne Scheiben, und klopfe selbige recht mürbe, schabe und hacke das übrige Fleisch recht fein, vermische es mit gehackten Sardellen, Chalotten und Pfeffer, streiche diesen Fars auf die Scheiben, rolle sie zusammen, wickele ein Fädchen Zwirn darum, und brate sie in Butter gahr. Du kannst sie zu Gemüse geben oder mit einer pikanten Sauce aufsetzen.

## Rindfleisch mit Bohnen.

Man nimmt so viel Bohnen, als man nöthig hat, nur dürfen sie nicht zu alt sein, puzt sie, schneidet sie klein und wäscht sie rein; alsdann setzt man sie mit Wasser und etwas Pfefferkraut oder gestoßnem Pfeffer zu, und läßt sie halb weich kochen. Hierauf gießt man das Wasser rein ab, nimmt Brühe von dem gekochten Rindfleische, gießt sie dazu, läßt die Bohnen vollends weich kochen, thut in Fett gelb geröstetes Mehl gehörig dazu, läßt sie dann wieder etwas aufkochen und richtet sie über's Fleisch an.

## Rindfleisch mit Kohlrüben.

Das Rindfleisch wird an das Feuer gesetzt, gesalzen, einige Zeit vor dem Anrichten herausgenommen und zu dem Gemüse gethan. Der Kohlrabi wird in kleine Stückchen geschnitten, in Wasser einige

Male aufgekocht, dann abgegossen, fette Rindfleischbrühe dazu gethan und eine mit Würznelken gespickte Zwiebel daran geworfen und langsam gekocht. Dann wird das Fett abgenommen und dafür soviel Butter und Mehl auf Kohlen geschwitz, daß die Sauce dick genug wird, auch etwas gestoßener Pfeffer dazu gethan und die Zwiebeln wieder heraus genommen. Gemüse und Fleisch läßt man mit dieser Sauce noch einigemal durchkochen. Doch muß die Brühe immer über das Fleisch geschöpft werden, weil sie sonst kleistrig wird. Dann richtet man an.

### Rindfleisch mit Meerrettig.

Wenn das Fleisch erst für sich selbst gut gekocht worden ist, so wird der geriebene Meerrettig mit geriebener Semmel zugleich in die kochende Fleischbrühe gethan und ein wenig gekocht. Der Meerrettig darf nicht zu lange kochen, weil er dadurch seinen Geschmack verliert. Zum Ueberfluß kann man auch beim Anrichten einige gestoßene süße Mandeln darunter thun.

Wenn der Meerrettig sehr scharf ist, so darf man nur die Fleischbrühe recht fett nehmen und mit einem guten Theil Mehl vermischen.

### Rindfleisch mit Peterzilie.

Das Rindfleisch wird, wie gewöhnlich, zugeseht und gekocht; dann schneidet man zwei Hände voll

Petersilienwurzeln in gleich lange Stücke, wirft ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, rührt einen Kochlöffel voll Mehl gelb, dämpft die geschnittenen Wurzeln darin, thut Muscatblüte nebst zwei Löffeln voll Fleischbrühe daran, legt eine halbe Stunde vor dem Anrichten das Fleisch dazu, und läßt es noch so lange darin kochen, bis man es anrichten will. Sollte die Sauce zu dick werden, so verdünnt man sie mit Fleischbrühe.

### Rindfleisch mit Wurzeln.

Man nimmt für 4 Personen ungefähr ein Bündchen Pastinakwurzeln und drei Bündchen Petersilie, pußt sie ab und legt sie sogleich in frisches Wasser, damit das, was darin hangen geblieben ist, wieder abgespült wird. Hierauf schneidet man sie in längliche oder scheibige Stücke, thut sie in einen Topf und läßt sie mit Fleischbrühe recht weich kochen; rührt dann geriebene Semmel und nach Belieben etwas Petersilie hinein, läßt sie noch ein wbnig anziehen, und richtet sie über Rindfleisch an.

### Rindfleisch mit Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden gekocht, doch nicht so sehr, daß sie auffpringen, dann abgeschält, in Stücke geschnitten und eine Hand voll geriebener Semmel dazu gethan. Dann läßt man sie noch einmal aufkochen. Beim Anrichten über das Fleisch bestreut man sie mit etwas Pfeffer.

## Kindszunge mit Kapern und Rosinen.

Zu einer Brühe für 4 Personen nimmt man ein halbes Pfund Rosinen und für 4 Schillinge Kapern. Wenn die Rosinen rein gewaschen und verlesen worden sind, so werden sie in einem kleinen Topfe mit ein wenig kaltem Wasser ans Feuer gesetzt und angequirlt; alsdann läßt man Fett und Butter in einem Tiegel heiß werden, und schmort geriebene Semmel darin. Sobald sie gelb ist, gießt man Fleischbrühe daran, schüttet die Rosinen dazu und läßt es noch eine Weile zusammen kochen. Kurz vor dem Anrichten thut man erst die Kapern dazu.

Will man die Brühe herzhafter haben, so gießt man ein wenig Weinessig dazu, oder drückt den Saft von einer halben Citrone hinein, versüßt sie noch ein wenig mit grobem Zucker, und richtet sie über Kalbfleisch oder Kindszunge an.

## Beefsteak.

Von einem Steertstück, einem Mürbebraten oder aus der Klust werden fingerdicke Scheiben von etwa Handlänge und Breite geschnitten, auf beiden Seiten mürbe geklopft, mit Pfeffer und Salz eingerieben, wozu man auch wohl etwas Mehl oder gestoßenen Zwieback thut. Dann legt man die also zugerichteten Scheiben in siedende Butter in eine Eisenpfanne, läßt sie 3 bis 5 Minuten braten und gießt die mit einem Bouillon- oder Wasserzuschuß vermehrte braune

Sauce über das Beefsteak. Man giebt gewöhnlich nur Semmel, in Salz gekochte oder gebratene Kartoffeln dazu; darf aber ja den Senf dabei nicht vergessen. Man schlägt auch wohl ein Ei zum Beefsteak in die Pfanne.

### Beefsteak mit Zwiebeln.

Das Fleisch ist geklopft und eingerieben. In der Pfanne ist die Butter glühend geworden; jetzt legt man geschnittene Zwiebeln hinein, so viel als man zum Beefsteak geben will. Wenn diese Sauce in der Pfanne ganz ruhig fortkocht, so legt man das Fleisch hinein, bratet es bei hellem Feuer an jeder Seite anderthalb Minuten und giebt das Gericht mit gebratenen oder Salzkartoffeln.

### Beefsteak mit pikanter Sauce.

Man schneidet die Fleischscheiben kleiner und dünner, klopft und reibt sie ein, wie vorstehend. Sie werden auch ebenso gebraten, dann auf einer Schüssel im Kranze angerichtet und mit einer kräftigen Sauce, vielleicht Madeira- oder Trüffelsauce, aufgegeben. Zu der Sauce kommt natürlich auch die aus der Pfanne, worin das Beefsteak gebraten ist.

### Rostbeef.

Eben wie die beiden ersten zu bereiten. Man nimmt das Fleisch gern etwas dicker und wo mög-

lich vom Mürbebraten. Es wird in geschmolzener Butter umgekehrt und schnell auf dem Roste gebraten. Mit Sauce von brauner Butter wird es gegessen.

### Preßkopf von Rindfleisch.

Koche einen Rindskopf mit dem Halse in Wasser mit Salz weich, desgleichen die Rindsfüße, befreie sie von allen Knochen, und schneide sämtliches Fleisch ganz klein, schütte es in eine Casserolle, gieb gehackte Mandeln, gestoßene Nelken, Pfeffer, Ingwer, Muscat, Basilicum und Salz hinzu, gieße von der Brühe, worin die Füße kochten, nur so viel darunter, daß es auf wenig Kohlen unter öfterem Schütteln eben durchkochen kann. Schütte nun die Masse in eine mit Essig getränkte Serviette, binde selbige fest zu, und presse sie zwischen 2 Brettchen; wenn du davon gebrauchen willst, so schneide Scheiben los, und gieb sie mit Essig und Del zu Tische.

### Geklopftes Rindfleisch.

Schneide ein Stück Rindfleisch, ohne Sehnen und Knochen, in fingerdicke Streifen und klopfe sie ganz dünn. Schmelze ein Stück Butter in einer Casserolle, und lasse das Fleisch auf beiden Seiten ein wenig darin schweizen, gieb dann Wein und Wasser, gehackte Sardellen, Citronenscheiben nebst Muscatblumen hinzu und lasse es gut verdeckt eine Stunde lang kochen.

## Schmorfleisch à la nouvelle mode.

Ein gutes Stück Rindfleisch klopfe man recht stark und dann abwechselnd mit Speck und Citronenschale gespickt. Die dicken Speckstreifen wälzt man vorher in gestoßenem Ingwer, Nelken, englischem Gewürz, und die Citronenschalen schneidet man wie den Speck in Streifen. Auf den Boden der Schmorpfanne legt man ein gutes Stück fetten Specks mit Citronenscheiben, so wie auch in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Gewürz und Salz, legt dann das Fleisch darauf, übergießt es mit einer Tasse voll Weinessigs und einer Tasse voll Wassers. So muß es 2 Stunden lang wohl zugedeckt, langsam schmoren, am besten in einem mäßig geheizten Bratofen. Dann öffnet man die Pfanne, nimmt das Fett ab, setzt zur Sauce, nach Geschmack, noch etwas Essig oder nur heißes Wasser hinzu, oder noch besser eine Tasse voll von dem Essig eingemachter Kirschen oder Pflaumen, und läßt das Fleisch nun wieder verdeckt so lange schmoren, bis es weich ist. Kurz vor dem Anrichten bräunt man etwas Mehl zu der Sauce oder rührt auch nur etwas geriebenes Brod an.

## Militair-Schmorfleisch.

Hiezu sind nur sehr große Stücke Rindfleisch tauglich. Man durchspickt dasselbe mit fingerdicken Speckstreifen, legt es so 2 Tage lang in Bieressig mit Pfeffer, englischem Gewürz, Nelken, Lorbeerblätter,



Zwiebeln, Thymian und zerschnittenen sauren Gurken. Alles zusammen schmort man dann so lange bis das Fleisch weich ist, schöpft das Fett ab, rührt an die Brühe gebranntes Mehl oder geriebenen Pfefferkuchen an und läßt dann das Fleisch noch etwas darin schmoren. Man giebt dazu saure Gurken oder geschmorte Pflaumen.

### Wiener Rostbraten.

Man schneidet aus einem guten Stück Rindfleisch dicke Scheiben, die man verbe klopft, wälzt sie in Butter und Mehl oder in Del und Mehl, röstet sie auf beiden Seiten braun und schmort sie dann in fetter Fleischbrühe mit allerlei Gewürz und Zwiebeln. Nachdem man das Fett abgeschöpft hat, gießt man eine Tasse voll Kapern dazu und quirlt zuletzt die Sauce mit 2 Eidottern und  $\frac{1}{4}$  Quart saurer Sahne.

### Rindfleisch mit Reis oder Maccaroni.

Wenn das Rindfleisch gahr gekocht ist, so kocht man den wohl gereinigten Reis mit der Brühe weich und dick ein, vermischt ihn zuletzt mit Butter und geriebenem Käse, am besten Parmesankäse. Die Maccaroni muß man vorher zerbröckeln und 8—10 Minuten in Wasser kochen, ehe man sie in die Fleischbrühe legt; dann aber verfährt man mit ihnen eben so wie mit dem Reiß.

## Kindersleck oder Kaldaunen.

Die Kaldaunen werden gut belesen, gereinigt, ausgewässert, dann mit Salz und Mehl abgerieben und mindestens 12 Stunden gekocht; man kann sie auch 2 Tage hinter einander kochen. Wenn sie so lange gekocht, kühlt man sie in kaltem Wasser, schneidet sie in Stücke und kocht sie mit Salz und Gewürz vollends weich. Eine Stunde vor dem Anrichten thut man zerschnittene Zwiebeln, Reibbrot und Majoran dazu und läßt sie kurz einkochen. Die breiteren Stücke wälzt man in Reibbrot und Eier, und bratet sie als Garnirung. Die eingekochten Flecke kann man unter weiße Rüben oder Kohl mischen, oder sie mit sauren Äpfeln, Zucker und Korinthen kurz einkochen.

## Beefsteak (englisch).

Ein Mürbe- oder Lungenbraten wird von Haut und Sehnen gereinigt, in fingerdicke Scheiben geschnitten, und diese tüchtig geklopft, doch so, daß sie nicht die Façon verlieren. Dann bestreut man sie mit Pfeffer und Salz, bräunt sie auf einem Roste oder in der Plinsempfanne, indem man sie mit geschmolzener Butter begießt, sie aber abnimmt, ehe sie ganz gahr werden. Ein Beefsteak dieser Art muß inwendig roth bleiben.

## 2. Kalbfleisch gut zu kochen.

Sobald das Kalbfleisch rein abgewaschen worden

ist, wird es mit kochendem Wasser zugefetzt, im Topfe anfangs immer umgewendet — denn es legt sich sonst leicht an — und ehe es anfängt recht zu kochen, gut abgeschleimt. Wenn es gehörig gesalzen, eine Stunde gekocht hat, so ist es weich.

Anmerk. Wenn man es mit kaltem Wasser, wie das Rindfleisch zusetzt, so kocht es sich nicht so schön weiß, als mit kochendem Wasser.

### Kälberbraten.

Klopfe die Keule mürbe, haue das untere Bein weg, häute sie ab, und salze und spicke sie mit kleingeschnittenem Speck, befestige sie dann an den Spieß, begieße sie darauf mit heißem Wasser, und wenn sie erwärmt ist, mit geschmolzener Butter. Wenn du sie unter öfterem Begießen beinahe gahr gebraten hast, so streue Semmel darauf und lasse sie gelbbraun werden. Gieße zuletzt von der fetten Sauce darüber, streiche selbige durch einen Haarsieb und richte es an. Brätst du aber im Ofen, so lege unten in die Pfanne einige abgebrühte Stückchen hartes Holz, lege den Braten darauf, begieße ihn mit heißem Wasser nebst geschmolzener Butter, und lasse ihn unter öfterem Begießen auf beiden Seiten braten, bis er beinahe gahr ist, bestreue ihn dann mit geriebener Semmel und brate ihn vollends braun.

### Gefüllte Kälberbrust.

Wasche die Brust rein ab und schneide sie mit

dem Messer oben am dünnsten Theile auf, bereite eine Füllung von eingeweichter Semmel, Eiern und in Butter geschwitzter grüner Petersilie.

Oder: schneide geschälte Aepfel klein, röste sie in Butter, rühre dann geriebene Semmel, Eier, kleine Rosinen, Zucker und Zimmt dazu.

Mit einem von diesen beiden fülle die Brust und lasse sie unter fleißigem Begießen mit Butter gelbbraun braten.

### Saurer Kalbsbraten.

Man kann den Kalbsbraten 8 — 14 Tage in Essig liegen lassen, ehe man ihn braten will. Sobald dies geschehen soll, muß er zuvor in dem Essig, worin er gelegen hat, rein abgewaschen, die schlappige Haut gut davon abgepusht, mit Speck gespickt und mit Nelken bestreut werden. Zuletzt begießt man ihn mit Butter und bratet ihn in halb Essig und Wasser.

### Fricassirtes Kalbfleisch.

Zum Fricassée nimmt man gern eine fette Brust, hauet sie in mittelmäßig große Stücke, blanchirt solche recht schön und weiß, thut sie dann mit einem Stück Butter in eine Casserolle, bindet in einen reinen Lappen eine Zwiebel, etwas Lorbeerblätter, Gewürznelken, Majoran und Thymian, thut dieses nebst etwas Salz dazu, gießt kochendes Wasser auf und läßt es verdeckt weich kochen. Die Brühe muß aber immer gehörig

lang erhalten werden, damit sie beim Abquirlen nicht zu kurz ist. Man kann gereinigte Morcheln, wie auch in Wasser besonders abgekochte kleine Klößchen daran thun. Kurz vor dem Anrichten werden einige Eidotter in etwas Wasser oder Esdragon-Essig mit einem halben Löffel Mehl, je nachdem viele Sauce ist, gethan und durch einander gequirlt, die Brühe von dem Fleische dazu gegossen, von fern zum Durchziehen ans Feuer gesetzt, das Fleisch angerichtet und die Sauce darüber gegossen.

### Carbonade von Kalbfleisch.

Man nimmt so viel Rippen, als man Stücke nöthig hat, streift das Fleisch mit dem Messer zurück, so daß man die Rippe anfassen kann, klopft das Fleisch mit einem Hackemesser auf beiden Seiten, bis es recht mürbe ist und dann bestreut man jedes Stück mit etwas Salz und fein geriebener Semmel. Nunmehr thut man Butter in einen Tiegel und legt, wenn sie recht schäumend aufsteigt, die Carbonade hinein, und läßt sie auf beiden Seiten recht gelbbraun braten. Auf die nämliche Art bereitet man auch

### Carbonade von Hammel- u. Schweins-Rippen,

nur daß diese etwas länger geklopft werden müssen. Man kann sie zu vielerlei Gemüse geben, als: zu Spinat, zu Bohnen und Möhren.

## Kalbskopf zu kochen.

Der Kalbskopf wird gut abgewaschen und wenn es nöthig ist, dann beigeseht und gut geschäumt, gesalzen und drei Stunden lang gekocht. Man kann auch die Füße dazu nehmen, von denen man die langen Knochen abhauet und von einander schneidet. Der Kopf muß so in den Topf gesetzt werden, daß er nicht anbrennen kann. Sobald er weich geworden, legt man ihn in eine Schüssel, schneidet die Haut los, legt sie zierlich auf eine Schüssel, auf welcher man anrichten will, löset alles Fleisch von den Knochen, zieht von der Zunge die Haut ab, pußt sie sauber, schneidet sie in der Länge von einander und legt sie auf die Schüssel. Vom Gehirn werden die Knochen nun ebenfalls abgelöst, wovon zwei löffelartig sind, und wovon der Bregen, mit Butter und Pfeffer in dem Kopfe klein gerührt, auf die Knochen gelegt wird. Besitzt man eine Tortenpfanne, so bestreuet man das Mark mit geriebener Semmel, begießt es mit geschmolzener Butter, setzt die Knochen hinein und läßt sie gelbbraun werden. Von dem Kopfe löset man die großen Knochen, als Kinnlade u. los, setzt ihn in die Mitte der Schüssel, ordnet das Uebrige alles zierlich herum, desgleichen die Sauce und die Löffelknochen. Es wird eine Sauce von großen und kleinen Rosinen dazu gegeben, worin auch geschnittene Mandeln sein können. Er muß ja recht warm erhalten werden, kalt ist er

ein unangenehmes Essen. Auch wird er mit einer gelben Citronensauce, worunter aber Essig sein muß, oder mit einer holländischen Sauce gegeben. Zur Sauce kann man sich der Brühe vom Kopf bedienen.

### Ragout von Kalbsbraten.

Laß ein gutes Stück Butter braten, rühre dazu so viel Mehl, daß das Ragout davon gut werden kann, thue ein paar klein geschnittene Zwiebeln dazu, rühre es und lasse es zusammen braten, bis es braun genug ist, thue dazu ein oder zwei Löffel voll Weinessig, gestoßene Muscatblüthe; thue den zerschnittenen Braten und eingemachte Champignons dazu, oder auch gekochte Morcheln, und laß es zusammen kochen. Statt des Weinessigs kannst du auch Citrone nehmen.

### Kälberleber in Butter gebraten.

Man häutet die Leber, schneidet sie in dünne Scheiben, und vermengt sie mit etwas Salz, legt ein Stück Butter in einen Tiegel und läßt sie vorher ein wenig ankreischen. Nun spießt man jedes Stück Leber mit einer Gabel an, wendet es in feinem Gries oder Mehl einige Male um und schüttelt das Mehl ab, daß es nur ganz dünn daran hängen bleibt. Hierauf legt man die Leber in den Tiegel, bratet sie auf beiden Seiten schön braun — aber geschwind, sonst wird sie zu derb — und giebt sie zu Salat.

### Kälbergekröse zu kochen.

Wenn dasselbe einige Male abgewaschen ist, so koche es mit Salz weich, rühre in einem Topfe 3 Eierdotter, 2 Löffel voll Mehl, etwas Zucker und Muscatblüthe in einer halben Tasse Wein klar, gieße von der heißen Brühe so viel als nöthig zu, und lasse dies unter Umrühren zu einer recht feimigen Sauce aufkochen. Schneide das Gekröse einige Male in einer Schüssel durch und richte die Sauce darüber an.

### Nierenschnittchen zu backen.

Nimm von einem kalten Kalbsbraten die Niere und das Fett nebst etwas Bratenfleisch, hacke es klein, thue es in eine Schüssel und dazu Eier, Sahne, gehackte Petersilie, Salz, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muscatnuß, geriebene Semmel und rühre es durch einander; dann schneide Semmel in Scheiben, tauche eine Scheibe nach der andern in Milch, streiche dann gleich das Gemengte einen Finger dick auf die Scheiben, streiche es mit einem Messer glatt, backe sie in einer Tortenpfanne und bestreue sie mit Zucker und Zimmt; sie müssen warm gegessen werden. Man kann auch statt der Petersilie gehackte Citronenschale drein nehmen.

### Braten oder anderes übrig gebliebenes Fleisch zu backen.

Braten, oder sonst eine beliebige Art Fleisch, wird



recht fein gehackt, sodann läßt man Butter in eine Casserolle zergahen, thut das gehackte Fleisch hinein, und läßt es abschwizen. Von einigen Eiern bereitet man nun ein Rührei, thut dieses mit Citronenschale, Nelken und geriebener Semmel zu dem Fleische, schlägt noch ein paar Eier hinein, und rührt alles so durch einander, daß von dem Rührei nichts mehr zu sehen ist. Hierauf streicht man eine hohe, etwas enge Casserolle auf dem Boden und an den Seiten recht fett mit Butter aus, bestreuet sie mit geriebener Semmel, thut das Eingerührte hinein, backt es in einem nicht zu heißen Ofen oder in einer Tortenpfanne, und kehrt es nachher auf eine Schüssel um. Man kann dieses Brod mit und ohne Sauce essen, im ersten Fall wird es mit einer Herings-Sauce gegeben.

### Gebackene Kalbsleber.

Lege die Leber eine Nacht in Wasser, damit das Blut auszieht, dann ziehe die Haut ab und schabe das Leberfleisch mit einem Messer von den Adern ab, damit diese alle heraus kommen; hernach nimm ein Maas Milch, 7 bis 8 Eier, für 2 Schillinge Semmel, etwas gestoßene Muscatblume, ein halbes Pfund gewaschene Korinthen; dies alles rühre mit der geschabten Leber zusammen, schmiere eine irdene Pfanne mit Butter aus, gieße das Eingerührte hinein, lege oben auf einige Stückchen Butter und backe sie im Bratofen oder beim Bäcker.

### Gedämpfte Kalbsleber.

Die Leber wird gehäutet, gespickt und in ein Kälbernetz geschlagen. Hierauf wird ein Schmortiegel genommen, ein Stückchen Butter, eine Zwiebel mit Nelken besteckt und ein paar kleine Scheiben Citrone hinein gethan. Nun legt man einige Stückchen Holz von einer Bratenleiter in den Tiegel, legt die Leber, nachdem man sie zuvor gesalzen, so auf dasselbe, daß sie von unten nicht anbrennt, und läßt sie bei gelindem Kohlenfeuer langsam gut dämpfen, doch muß sie einmal umgewendet werden. Noch besser ist es, wenn man eine blecherne Randstürze hat, da kann man ihr zugleich von oben und unten Kohlen geben.

Vor dem Anrichten macht man nun mit dem Messer einen Schnitt in die Mitte der Leber; dringt kein Blut mehr heraus, so ist sie gut. Vor dem Anrichten gießt man etwas Fleischbrühe hinzu, drückt aus einer Citrone den Saft hinein, und trägt sie auf.

### Gebackene Kalbsfüße.

Roche selbige in Salz und Wasser gahr, brich die Knochen heraus und lasse sie ablaufen. Wende das Fleisch dann in geklopftem Ei und geriebener Semmel um, backe sie in Butter gelb und garnire sie mit grüner Petersilie.

### Kälberlunge zuzubereiten.

Lunge und Herz werden weich gekocht und, wenn

alles Aderige abgefondert worden ist, klein gehackt. Dann läßt man Mehl in Butter schwizen, thut eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, gießt Fleischbrühe und etwas Essig hinein, und läßt es aufkochen; dann wirft man die gehackte Lunge, Corinthen, Citronenschale, neue Würze und Zimmtblüthen dazu, läßt Alles gut durchkochen und richtet es an.

Oder: Lunge und Herz werden zerschnitten, von beiden wird das Blut ausgewaschen, und sie werden in Wasser mit Salz so lange gekocht, bis das Herz weich ist. Dann werden sie aus der Brühe genommen und, wenn sie etwas kalt geworden sind, recht klein gehackt. Nun läßt man sie mit Butter eine Viertelstunde lang schmoren, und rührt sie oft um, damit sie sich nicht an den Schmortopf anlegen. Hierauf wirft man Semmel und klar gehackte Petersilie dazu, läßt es noch etwas mit einander schmoren, und gießt Lungenbrühe oder auch gute Milch dazu. Hat es wieder aufgeköcht, so quirlt man es mit einem Ei und etwas Mehl ab. (Die Petersilie muß wegbleiben, wenn man statt der Lungenbrühe Milch aufgießt.)

### Kalbfleisch mit Kapern und Rosinen.

Zu einer Brühe für 4 Personen nimmt man ein halbes Pfund kleine Rosinen und für 4 Schillinge Kapern. Wenn die Rosinen rein gewaschen und gelesen worden sind, so werden sie in einem

kleinen Töpfchen mit ein wenig kaltem Wasser ans Feuer gesetzt und angequirlt; alsdann läßt man Fett oder Butter in einem Tiegel heiß werden und schmort geriebene Semmel darin. Sobald sie gelb ist, gießt man Kalbfleischbrühe daran, schüttet die Rosinen dazu und läßt es noch eine Weile zusammen kochen. Kurz vor dem Anrichten thut man erst die Kapern dazu.

Will man die Brühe herzhafter haben, so gießt man ein wenig Weinessig hinzu oder drückt den Saft von einer halben Citrone hinein, versüßt sie noch ein wenig mit grobem Zucker und richtet sie über Kalbfleisch oder Rindszunge an.

### Kalbfleisch mit Sardellenbrühe.

Man nimmt drei bis vier Sardellen, wäscht sie einige Male rein ab, wiegt sie recht klein und läßt sie in Fleischbrühe etwas kochen. Nun nimmt man ein wenig Wein, quirlt ein Eidotter, ein paar Messerspißen Mehl und etwas geriebene Semmel durch einander, gießt die Brühe, worin die Sardellen gekocht haben, durch einen engen Durchschlag dazu, läßt es unter beständigem Quirlen nur noch etwas anziehen, und richtet sie über Kalbfleisch oder Tauben an.

Man kann sie auch auf folgende Art machen: wenn die Sardellen rein gewaschen sind, so werden sie von den Gräten abgelöst, klein gewiegt und nebst geriebener Semmel in Butter geschmort. Hierauf

wird Fleischbrühe dazu gegossen, alles zusammen wieder aufgekocht, und beim Anrichten klein gewiegte Zitronenschale darüber gestreut.

### Kalbfleisch mit Schoten-Erbfen.

Man setzt die Schoten-Erbfen mit ein wenig Wasser zu und thut ein Stückchen Zucker, wodurch sie einen angenehmen Geschmack erhalten, hinein. Sobald sie eingekocht sind, thut man sie in einen größeren Topf und gießt gute, kräftige Fleischbrühe darüber, röstet geriebene Semmel in Butter, thut sie daran und läßt sie wieder ankochen. Wer Petersilie liebt, kann beim Anrichten noch etwas gehackte darüber streuen.

### Kalbfleisch mit Reis.

Für sechs bis acht Personen nimmt man ein Pfund Reis, quirlt ihn einige Male mit kochendem Wasser recht ab, läßt ihn auch mit ein wenig Wasser anquellen, schüttet ihn hierauf in einen großen Topf, gießt gute Fleischbrühe dazu, und läßt ihn langsam ausquellen. Er darf aber ja nicht gerührt, sondern nur mit dem Rührlöffel sachte umgedreht werden, damit er schön lang bleibt. Zuletzt thut man ein Stückchen Butter hinzu und richtet ihn über Kalb- oder Rindfleisch an. Vor dem Auftragen wird noch Muscatnuß darüber gerieben.

## Geschmorte Kalbskeule mit einer sauern Sahne-Sauce.

Die Keule wird gut gebrüht und gewaschen. Ist sie groß, so läßt man sie erst ein Mal aufkochen, nimmt sie dann gleich heraus und legt sie in kaltes Wasser. Hierauf puzt man sie gut ab, legt sie auf ein Brett, ziehet die Haut ab und spickt sie recht gut. Nachdem dieses geschehen, thut man in einen Schmortopf Butter, auf 4 Pfund Fleisch kann man  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter rechnen, und läßt diese schmelzen. Den Boden des Schmortopfes belegt man vorher mit Speckscheiben. Ist die Butter zergangen, so legt man die Keule hinein, salzt sie, deckt sie fest zu und läßt sie auf gelindem Feuer in ihrer eignen Sauce schmoren. Damit sie recht langsam schmoren kann, setzt man sie lieber recht früh auf, denn geschiehet das Schmoren zu rasch, so ziehet die Brühe ein und es fängt an zu brennen. Man biegt den Topf nach allen Seiten über, begießt die Keule mittelst eines Löffels fleißig mit der eignen Brühe, daß sie recht saftig bleibt und wendet sie einige Male um. Wenn sie auf beiden Seiten gelbbraun geworden, ist sie gut. Nun macht man folgende saure Sahne-Sauce, begießt die Keule im Schmortopf noch einmal, daß sie nicht trocken aussieht, richtet sie an und giebt die Sauce in einer Saucière dazu. — Zu der Sauce nimmt man ein Stückchen Butter, rührt sie

mit ein wenig Mehl, ein paar Eidottern mit kaltem Wasser gut durch, setzt sie auf das Feuer, gießt die saure Sahne dazu und läßt alles zu einer feimigen Sauce kochen.

### Kalbskeule

mit einer Sauce à la Béchamelle.

Die Kalbskeule wird in Bouillon und etwas Butter gebraten. Wenn sie gahr ist, füllt man das Fett ab und läßt in der Sauce eine Hand voll Chalotten mürbe kochen. Kurz vor dem Anrichten gießt man 1 Quart dicke, heiße Sahne kochend zu den Chalotten und rührt es so lange, bis es wieder aufkocht. Dann schneidet man die Keule in feine Scheiben, legt diese in eine Schüssel und gießt die Sauce darüber.

### 3. Das Hammelfleisch.

Wenn das Hammelfleisch in Kochstücke gehauen worden ist, so wäscht man es vorher in kaltem Wasser rein ab, und setzt es alsdann mit kochendem Wasser an das Feuer. Nun thut man eine Zwiebel, einige Stückchen Möhren und gehörig Salz dazu, schäumt es wohl ab und läßt es langsam weich kochen.

### Hammelbraten gut zu braten.

Bei einem Hammelbraten giebt man jeder Zeit dem Ofen den Vorzug, er wird darin viel schöner,

als am Spieße. Das Verfahren dabei ist folgendes: man klopfe den Braten recht derb, ziehe die zähe, grobe Haut davon ab, wasche ihn gehörig, spicke ihn dann mit Chalotten, und ziehe etwas Salbei und Majoran durch das dicke Fleisch, lege ihn dann in die Pfanne, streue Salz darüber, gieße etwas kaltes Wasser darauf und setze ihn in den Ofen. Anfänglich darf er nur schwach, nachher aber muß er rascher braten und das Begießen dabei ja nicht vernachlässigt werden. Sollte er stark einbraten, so muß immer etwas kochendes Wasser nachgegossen werden, indem der Hammelbraten nicht mit zu wenig Sauce braten darf; zuletzt bestreue man ihn mit geriebener Semmel und lege ihn beim Anrichten, im Gegentheil vom Kalbsbraten, mit der Niere auf die Schüssel.

### Geschmorte Hammelkeule.

Sobald die Hammelkeule auf beiden Seiten gut geklopft worden ist, so wird der Beinknochen abgehauen, in einen Dampfriegel ein paar Scheiben Speck, etwas Wurzelwerk, z. B.: ein paar Stückchen Sellerie, Möhren und Wurzeln, Chalotten und Zwiebeln gethan, die Hammelkeule hinein gelegt und Wasser dazu gegossen; dann salzt man sie gehörig und schmort sie über Kohlenfeuer weich. Besser ist es, wenn man den Riegel mit einer blechernen Randstürze zudeckt und oben darüber glühende Kohlen legt, damit der Stoß von oben und unten zugleich Feuer bekommt.



Ist er dann in einigen Stunden mürbe und gelbbraun, so legt man ihn auf eine gewärmte Schüssel, schöpft das Fett rein von der Brühe ab und reibt alles zusammen durch einen Durchschlag. Ist es zu sehr eingeschmort, so gießt man etwas Fleischbrühe hinein, (doch muß sie fein ölig bleiben) und trägt sie mit der Keule auf.

### Hammelfleisch mit sauren Gurken.

Das Hammelfleisch wird für sich allein weich gekocht. Während dies geschieht, röstet man geriebene Semmel, mit Mehl in Butter oder Fett gelb, und gießt heiße Fleischbrühe darüber. Hat es aufgeköcht, so wirft man geschälte und in feine Scheiben geschnittene saure Gurken hinein und läßt alles zusammen aufkochen. Ehe noch angerichtet wird, wird das Fleisch auch hineingelegt, damit es den Gurkengeschmack an sich ziehe.

### Hammelfleisch mit Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden abgekocht, doch nicht so sehr, daß sie auffpringen, dann abgeschält, in Stückchen geschnitten und eine Hand voll geriebener Semmel dazu gethan. Dann läßt man sie noch einmal aufkochen. Beim Anrichten über das Fleisch bestreut man sie mit etwas Pfeffer.

## Hammelfleisch mit Zwiebeln.

Wenn das Fleisch etwas gewässert worden ist, wird es an das Feuer gesetzt. Man schneidet eine beliebige Menge Zwiebeln in Scheiben, wirft sie mit einer kleinen Hand voll Kümmel oder Karbe an das Fleisch, und läßt alles gahr kochen. Zuletzt wird die Brühe mit geriebener Semmel gehörig dick gemacht.

## Hammelkeule auf Wildpretart.

Von einer Keule wird bis zum Fleisch alle Haut abgezogen und auch das geringste Fett davon abgeschnitten, die Keule dann nebst etwas Wachholderbeeren und feinen Kräutern in Essig gelegt, nach einigen Tagen heraus genommen, schön und dick gespickt, an den Spieß gebracht und mit Butter und ein wenig Essig begossen.

## Geröstetes Hammelfleisch.

Man kocht das Fleisch mit Salz, Zwiebeln und Suppenwurzeln und schneidet es dann in passende Stücke. Von der Brühe schöpft man das Fett ab, legt ein Stückchen Butter dazu, rührt ein Ei an, röstet darin die Fleischstücke, die man vorher in Reibbrod gewälzt hat, langsam über Kohlen gut. Das so geröstete Fleisch paßt ebenfalls zu allen Gerichten.

## Ragout von Hammelfleisch.

Den Rest einer geschmorten Hammelkeule schnei-

det man in dünne Scheiben, schneidet Zwiebeln ebenfalls in dünne Scheiben, die man in Butter gelbbraun bratet und dann etwas Mehl daranrührt. Hier-von kocht man mit etwas Fleischbrühe, Zucker, Essig, gehackter Citronenschale und etwas Butter eine feimige Sauce, in der man die Fleischscheiben warm werden läßt.

#### 4. Schweinefleisch.

##### Schweinskeule zum Räuchern einzupökeln.

Bevor das Fleisch in Stücke gehauen wird, muß es wenigstens 24 Stunden gelegen haben und völlig erkaltet sein; man reibe jedes einzelne Stück mit Salz und Salpeter sorgfältig ein, rechne auf 16 Pfund Fleisch 1 Pfund Salz und 1 Loth Salpeter, lege es dann dicht neben einander in ein festes eichenes Faß, dessen Boden vorher mit gemischtem Salz bestreut war, giebt zwischen jede Lage Fleisch Salz und Salpeter, und richte es ein, daß oben auf Salz kommt und die hier angegebene Quantität gleichmäßig vertheilt wird. Um dem Fleische einen pikanten Geschmack zu geben, kann man gröblich zerstoßene Nelken, Pfeffer, englisches Gewürz und Wachholderbeeren an das Salz mischen, es damit einreiben und zwischen jede Lage einige Lorbeerblätter streuen. Nachdem auf diese Weise das Faß passend und dicht voll gefüllt ist, lasse man es fest zuspunden und kugele es täglich mehre Male auf dem Boden herum. Große

Stücke, wie Schinken und dergleichen, müssen vier Wochen liegen, ehe sie durchpökeln, kleinere hingegen, als Rindszunge oder andere dünne Stücke, sind in drei Wochen gut. Beim Schinken mache unten am Hauptknochen einen Schnitt, und thue Salz hinein, damit er nicht am Knochen schlecht wird. Wird nun das Faß geöffnet, und man will von dem Fleische noch darin liegen lassen, so muß man es mit einem hölzernen Deckel belegen und diesen durch einen Stein beschweren, täglich das Fleisch umlegen und mit seiner Lake begießen.

### Schweinskeule mit einer Kruste zu braten.

Wenn von der Schweinskeule die Schwarte abgelöst worden ist, wird sie in frischem Wasser gut abgewaschen, hin und wieder mit ganzen Nelken besteckt, in die Bratpfanne gelegt, gehörig mit Salz bestreut und mit etwas Wasser in den Bratofen gesetzt; doch darf man sie nicht sogleich in die Hitze bringen, sonst wird sie von Außen gut und bleibt in der Mitte blutig.

Wenn sie nun genug gebraten hat, so nimmt man ein Stück Brodrinde, reibt es auf dem Reibbissen, stößt Zucker und ganze Nelken klar und vermengt sie mit dem geriebenen Brode. Nun hebt man die Pfanne mit der Keule aus dem Ofen, schöpft das Fett rein ab, und bestreut sie auf der Seite, wo die Schwarte gewesen ist, fast einen Finger dick mit dem

geriebenen Brode. Man muß dieses aber behutsam machen, damit nichts von dem Brode in die Brühe fällt.

Anmerk. Nach dem Bestreuen darf man die Keule nicht wieder begießen, sonst wird das Brod erweicht.

### Schweinefleisch mit Sauerkraut.

Der Sauerkohl muß bei Zeiten mit kochendem Wasser oder kochender Brühe zum Feuer gebracht werden, weil er viel schwerer weich wird, als frischer Kohl. Fängt er an einzukochen, so thut man bloß Schmalz hinzu und gar keine Butter, denn diese schmeckt nicht am Sauerkohl, halte ihn gut verdeckt, weil sonst seine Säure verfliegt, und läßt ihn so kurz einkochen. Zulezt läßt man ihn noch mit etwas klar gerührtem und daran gethanem Mehl einige Mal aufkochen. Eine andere Art, ihn einfach und zugleich wohlschmeckend zuzurichten, ist folgende: Hat er in Wasser etwas gekocht, so zieht man Zwiebeln ab, schneidet sie klein, läßt Butter und Schmalz in einer Casserolle zergehen, thut zuerst Zwiebeln hinzu, und läßt sie recht ordentlich durchbraten und hiernächst den vorher abgegossenen Kohl, hält ihn gut zugedeckt, rührt ihn einige Male um und thut zulezt, wie bei der vorigen Art, etwas Mehl daran. Man kann hierzu geben was man hat und was man will:

Schweinefleisch, gekocht und gebraten, Bratwurst, Schinken, Carbonade, es ist alles gleich gut.

### Schinken zu backen.

Der Schinken wird ebenfalls mehrere Stunden eingewässert und hernach mit Kleienwasser abgewaschen; dann nimmt man Brodteig, wellt ihn nach der Form des Schinkens aus und bestreut ihn unten mit grünen oder durren Kräutern. Ist der Schinken abgetrocknet, so wird er darauf gelegt, der andere Teig darüber geschlagen, der Schinken überall wohl verwahrt, daß kein Dampf heraus kann, dann ein Blech mit Mehl bestreut, der Schinken darauf gethan und in einem Ofen gebraten. In 2 Stunden ist er fertig. Wenn davon gegessen worden ist, so kann das Uebrige immer wieder im Teige aufbewahrt werden.

### Roher Schinken zum Butterbrod.

Man hackt rohen Schinken mit Sardellen, welche vorher rein abgewaschen und von den Gräten befreit sind, nebst Schnittlauch recht gut durch einander. Dieses giebt man dann zum Butterbrod.

### Schinken gut zu kochen.

Der Schinken wird mehrere Stunden lang eingewässert und hernach mit Kleienwasser abgewaschen. Nun setzt man ihn in einem Schinkenkessel an das

Feuer und kocht ihn, aber so, daß er im Kochen nur Bläschen aufwirft. Binnen 3 bis 4 Stunden ist er weich. Dann gießt man, während das Wasser im Kessel noch Bläschen wirft, kaltes Wasser hinzu. Der Schinken muß aber nun sogleich aus dem Kessel gezogen werden; man löst ihm die Schwarte ab, bestreut ihn mit geriebenem Brode, Zucker, Nelken und Zimmt, oder bloß mit Pfeffer und Salz und läßt ihn kalt werden.

### Bratwürste.

Nimm mageres Schweinefleisch, schneide alle Sehnen heraus, hacke es recht klein, thue etwas Salz, geriebene Citronenschale und englisches Gewürz dazu; fülle dies in Rinderdärme, welche mit Salz abgerieben und recht rein ausgespült worden sind, sonst haben sie keinen guten Geschmack; setze die Bratwurst mit Breyhan auf, wenn er zu kochen anfängt, so schäume ihn ab und koche die Bratwurst gahr; dann lege sie heraus und brate sie in Butter auf beiden Seiten braun, gieße hernach den gekochten Breyhan dazu und laß die Brühe seimig kochen. Du kannst sie auch auf dem Roste braten, auch unter die Wurst ein Ei und etwas Semmelkrume nehmen, welches verlängert; aber dann darfst Du die Wurst ja nicht fest stopfen, sonst platzt sie auf.

## Sülze von Schweinefleisch.

Zwei Pfund Schweinefleisch vom Kopfe, drei Kalbsfüße mit Salz werden eingekocht, dann aus der Brühe genommen und ausgekühlt; die Brühe wird geseiht, rasch eingekocht, dann ganze Zwiebeln, Nelken, Citronenschalen, ganzes Gewürz und einen Löffel voll Weinessig hinzu gethan und noch einmal aufgeköcht. Indessen wird das Fleisch und die Füße in Würfel geschnitten, die Brühe durch ein Sieb darauf gegossen und mit dem Saft einer Citrone zum Feuer gesetzt. Auf den Boden einer tiefen Salatschüssel legt man von Citronenscheiben einen Stern und legt behutsam von der Masse darauf bis alles eingefüllt ist; dann stellt man die Schüssel an einen kühlen Ort und läßt es sülzen. Wenn angerichtet werden soll, taucht man die Schüssel schnell in heißes Wasser und stürzt sie um.

## Fleischpudding oder Pain.

Beliebiges Fleisch (Bratenreste und dergl.) wird fein gehackt und in Butter abgeschwitzt. Sodann bereitet man ein dünnes Rührei, das man mit Citronenschale, Nelken, Gewürz und geriebener Semmel zum Fleische bringt und tüchtig durchrührt. Diese Masse schlägt man in eine tiefe, etwas enge Pfanne oder Casserolle, die man vorher mit Butter recht fett ausgestrichen und dann mit Reibbrod bestreut hat. So wird das Fleisch in einem nicht zu heißen Ofen



oder in einer Tortenpfanne gebacken, nachher auf einer Schüssel umgestülpt und mit Herings- oder Kapernsauce servirt.

## 5. Geflügel.

Eine Gans zu schlachten und zu braten.

Man schneidet der Gans das Genick ab und fängt das Blut in Essig auf, quirlt es gut und hebt es zu dem Gänsefchwarz auf. Die Gans muß nun sogleich gerupft und die Flaumfedern apart aufgehoben werden. Ist sie nun rein gerupft, so wird sie gesengt, dann schneidet man die Flederwische ab, legt die Gans in einen großen Asch, brüht sie mit kochendem Wasser und reibt sie vermittelst eines wollenen Lappchens mit Kleien recht ab. Wenn dies geschehen ist, so wird sie noch einmal in kaltem Wasser abgewaschen und muß darin liegen bleiben, bis sie kalt und das Fett inwendig hart ist; dann wird sie gehörig ausgenommen, das Fett von den Därmen abgelöst, der Magen ausgeschnitten, die dicke Haut herausgezogen, die Blume und das Darmfett besonders in kaltes Wasser gelegt, der Magen rein ausgewaschen, die Leber wieder besonders gelegt, der Hals und die Flügel abgeschnitten und die Gurgel herausgezogen. (Die Füße müssen schon beim Brühen abgeschnitten und abgezogen worden sein.) Will man nun die Gans braten, so wird sie ganz allein in

frisches Wasser gelegt und inwendig rein ausgewaschen; dann reibt man sie mit etwas Salz ein, bricht ein Bündchen Beifuß ab und steckt es hinein; oder hat man Borsdorfer Aepfel, so füllt man sie anstatt des Beifußes in die Gans, bis sie voll ist, salzt sie von außen noch ein wenig und bratet sie schön gelbbraun. Das Fett muß man sorgfältig immer abschöpfen. Man kann die Blume und das übrige Fett gleich mit auf die Gans legen und mit ausbraten lassen; es bekommt so einen bessern Geschmack, als wenn man es im Tiegel austreischt.

### Eine Gelee-Gans.

Die recht schön und weiß zubereitete und ausgenommene Gans wird mit nur so viel Wasser zugesetzt, daß sie bedeckt ist, fleißig abgeschäumt, Salz, Zwiebeln, Gewürz, ein Bund Majoran und Thymian angethan und nicht zu weich gekocht. Von der Brühe nimmt man das Fett ab, kocht solche bis zur Hälfte ein, giebt den Saß von einem halben Pfunde Hirschhorn, ein Quart weißen Wein, ein halbes Quart Essig, etwas Zucker, Citronenschale, Gewürz und ganze Nelken dazu, kocht dieses zusammen eine Weile gut durch, giebt alsdann das Weiße von sechs Eiern wohl durchgeschlagen zu dem Gelee, zieht mit einem Löffel denselben beständig in die Höhe und gießt ihn dann durch einen Geleebeutel oder durch eine Serviette; das zuerst heraus laufende

gießt man nachher wieder zurück und läßt es noch einmal durchlaufen. Hierauf legt man die Gans in eine längliche Form oder auf eine Schüssel, mit der Brust nach unten, daß umgekehrt dieselbe oben kommt; auf den Boden der Form kann man bunt ausgeschnittene Citronenschale und eine Guirlande von Esdragon legen, durch die Gans einen kleinen Spieß stecken, damit sie nicht zu tief mit der Brust auf dem Boden zu liegen kommt und dieselbe auch mit dem Gelee überzogen wird. Ist der Gelee nun durch den Beutel gelaufen, so gießt man ihn über die Gans, setzt sie an einen kühlen Ort oder auf Eis, und ist er nun völlig kalt und steif geworden, so legt man eine Schüssel auf die Form, stürzt sie um und hält eine in kochendem Wasser ausgedrückte Serviette über die Form und an die Seiten, damit die Gans herausfällt. Den durch dieselbe gesteckten Spieß zieht man nun heraus. Auch kann man von dem Gelee in eine Schüssel etwas besonders gießen und erkaltet den Rand der Schüssel damit belegen.

### Gänse-Klein mit schwarzer Brühe.

Das Fleisch wird gekocht; im Fall das Gänseklein zu der beabsichtigten Mahlzeit nicht reichen sollte, so kann man auch etwas Schweinefleisch darunter nehmen. Hierauf werden Birnen geschält, in Viertel geschnitten, die Kernhäuser herausgenommen, in eine Casserolle gethan, die Brühe des Gänsekleins

durch einen Sieb darauf gegossen und damit durchgekocht. Es darf keine lange Sauce haben, sondern muß kurz einkochen. Man kann auch Klöße anfertigen, sie klein abstechen, in Wasser gahr kochen und dazu thun. Nun gießt man das Blut der Gans durch einen Sieb, quirlt dasselbe mit etwas Weinessig, gestoßenen Nelken, Gewürz, Zucker und einigen Löffeln voll Mehl gut durch, gießt es zu den Birnen, schüttelt und schwengt sie, läßt sie ein paar Male aufkochen, richtet das Fleisch an und thut die Birnen darüber.

### Gänseleber gut zu bereiten.

Zerschmelze Gänsefett in einer Casserolle, und dämpfe die Leber mit einer nelkengespickten Zwiebel langsam über Kohlen halb gahr. Schöpfe einen Theil des Fettes ab, bestreue die Leber mit Mehl, gieße drei Löffel voll Fleischbrühe und eben so viel Wein hinzu und lasse sie gahr schmoren. Auch kannst Du die Leber mit einigen geschälten und in Viertel geschnittenen Aepfeln in Fett langsam braten.

### Eine Henne mit Allerlei zu kochen.

Dazu muß nun, wenn es recht gemacht werden soll, noch vielerlei kommen, als: Butter, Klößchen, gefüllte Krebsnasen und Krebschwänze, Morcheln, Kastanien, Blumenkohl, junge Schotenerbsen, auch

etwas Sellerie und zierlich geschnittene Kohlrüben, doch von den letzten ja nicht zu viel.

Diesem Allen aber muß eine kräftige Krebsbrühe, wenn man sie auf folgende Art macht, den Hauptgeschmack geben.

Man nimmt eine Mandel große Krebsse (und jenachdem man die Brühe machen will, auch mehrere) puzt die Schwänze ab, bricht die Nasen aus, und legt jedes apart; das Uebrige wird, wenn das Bittere davon weg ist, alles zusammen löffelweise gestoßen; zu jedem Löffel nimmt man auch eine Messerspitze voll Mehl mit in den Mörser. Wenn nun alles gut gestoßen ist, thut man ein Stück Butter in einen tiefen Tiegel, und wenn sie heiß ist, das Gestoßene dazu, läßt alles so lange recht schmoren, bis es anfängt, braun zu werden; man muß es aber mit dem Rührlöffel beständig umrühren, damit es nicht anbrennt, ist es nun genug geröstet, so gießt man ungefähr eine Kanne Fleischbrühe dazu, und läßt alles zusammen noch recht auskochen; doch darf die Fleischbrühe, sie sei von einer Henne oder von Kalbfleisch, nicht sehr gesalzen sein, sonst wird die ganze Brühe beim Einkochen im Tiegel zu salzig. Ist sie nun genug ausgekocht, so gießt man sie durch einen Durchschlag, der etwas eng ist, drückt das im Durchschlag Zurückgebliebene noch recht gut mit dem Rührlöffel aus, und schüttet es weg. Diese Krebsbrühe wird, ehe das Uebrige alles dazu kommt, erst wieder in

einem größeren Tiegel kochend gemacht und mit einem Eidotter und zwei Messerspitzen Mehl abgequirlt, damit keine rothe Krebsbutter oben auf zu sehen ist, sondern die Brühe durch und durch röthlich bleibt.

Ist sie nun so weit fertig, so läßt man sie von weitem stehen und macht sich nun an das Andere.

Wenn Blumenkohl, Sellerie und Kohlrüben gut abgepußt sind, so wird jedes apart in Hühnerbrühe gekocht und die Klößchen gemacht. Von diesem Klößchenteige nimmt man etwas zurück, wiegt einige Krebschwänze klein, vermengt sie mit dem Teige und thut ein wenig Zucker dazu; dann nimmt man die größten Krebsnasen, füllt sie damit, und bratet sie in Krebsbutter, welche man erst noch aus den übrigen Krebsnasen auf folgende Art macht: man stößt die Krebschalen klein, thut sie nebst ein Stück Butter in einen Tiegel und läßt sie eine Weile recht schmoren. Ist die Butter roth genug, so gießt man sie durch den Durchschlag, und läßt sie hart werden. In dieser Butter röstet man alsdann die Nasen, legt auch zuletzt die übrigen Krebschwänze noch in dieselbe, und läßt sie bloß mit anschmoren.

Sind die Nasen auf der Fülle schön gelbbraun gebraten, so werden sie nebst den Schwänzen heraus auf einen warmen Teller gelegt, damit sich die Butter nicht so hineinzieht. Nun setzt man die zubereitete Krebsbrühe über etwas Feuer, gießt von dem dazu vorher Abgekochten die Brühe, und schüttet alles zu-

sammen zu der Krebsbrühe. — Die Morcheln müssen erst in besonderer Brühe gekocht sein. — Wenn nun alles beisammen ist, so darf es am Feuer nur ein wenig anziehen; dann legt man die vorher gekochte Henne in eine große Schüssel und richtet Alles darüber an.

Anmerk. Die Klößchen müssen auch für sich allein in einem Tiegel gekocht worden sein, und wenn diese nun dabei sind, so kommen zuletzt die Krebsnasen und die Schwänze oben darauf. Man kann auch noch geschnittene Pistazien darüber streuen, und sollte die Brühe zu dick sein, so kann man von derjenigen, in welcher der Sellerie gekocht hat, dazu gießen. Ueberhaupt kann man bei diesem Essen weglassen und hinzufügen, was man will, wie die Jahreszeit es mit sich bringt.

Man kann es auch zu jungen Hühnern und Tauben machen.

### Eine Henne zu kochen.

Wenn die Henne gehörig rein gemacht ist, wird sie inwendig mit Butter ausgestrichen und mit kochendem Wasser und Salz zugesetzt; auch ein Stückchen ganzen Ingwer dazu gethan und ehe sie kocht, recht gut abgeschäumt und so lange gekocht, bis sie weich ist. Vor dem Anrichten kann man sie mit ein wenig Mehl behutsam abreiben, damit sie recht schön weiß in die Schüssel kommt.

## Junge Hühner zu braten.

Die Hühner fülle mit gut gewaschener grüner Petersilie, klemme ihnen den Kopf unter den einen, die Leber und den Magen unter den andern Flügel, speilere sie durch die Keulen und stecke den Speil noch durch die Augenlöcher, befestige sie am Spieße und lasse sie, da sie leicht trocken werden, unter fleißigem Begießen mit Butter gelbbraun braten.

Im Ofen mußt Du sie gleich mit Butter und wenig Wasser zusehen und auf Hölzer gelegt fleißig begießen.

## Gedämpfte Hühner mit Citronensauce.

Nachdem man die Hühner, der Vorschrift gemäß, sauber und weiß zubereitet und gut gespeilert hat, thut man sie in einen Topf, gießt kochendes Wasser darauf, denn davon bleiben sie weiß, nebst ein Stück Butter und etwas Salz, und läßt sie nicht zu weich kochen. Nun fertigt man eine Citronensauce an, und nimmt die Brühe von den Hühnern dazu; sobald solche fertig ist, zieht man die Speiler heraus, legt die Hühner in die Sauce und läßt sie zum Anrichten auf ganz gelindem Kohlenfeuer darin ziehen. Ungerichtet gießt man die Sauce darüber. Damit die Sauce kräftig werde, kocht man die Hühner in einem nicht zu großen Topfe.



### Gedämpfte junge Hühner mit Sardellensauce.

Die Hühner werden wie die vorigen gedämpft. Dann füllt man einen Theil der Butter ab, gießt dagegen etwas Fleischbrühe dazu, thut Salz, Nelken, Zwiebeln und Lorbeerblätter daran, und läßt es gut kochen. Zuletzt giebt man noch einige klein gehackte Sardellen dazu. Beim Anrichten gießt man die Sauce erst durch einen Durchschlag.

### Gebratene Enten.

Eine Ente wird eben so zugerichtet und gebraten wie eine Gans. In zwei Stunden kann sie gahr sein. Man kann sie auch ungefüllt braten.

### Gefüllte Tauben zu braten.

Wenn die Tauben gerupft, ausgenommen und gesäubert sind, nimmt man ihre Magen und Leber, hackt sie klein, wirft Butter in eine Pfanne, quirlt einige Eier und rührt sie, bis sie dicklich werden. Dann wirft man die gehackten Magen und Leber auch hinein, würzt alles mit Ingwer, Pfeffer Muscatnuß und Salz, rührt gehörig alles durch einander, füllt es in die Tauben und bratet sie gehörig gahr. Will man, so kann man die Tauben auch mit geriebener Semmel, Eiern, Butter, kleinen Rosinen, gestoßenen Muscatklumen, gehackter Citronenschale, abgebrühten und kleingeschnittenen Mandeln und Salz füllen.

## Perchen zu braten.

Den rein gepuhten Perchen ziehe man mit einer Nadel den Darm unten heraus, oder brate sie auch mit demselben, stecke ihnen die Köpfe ein und brate sie langsam in Butter gelbbraun; nimm sie dann aus der Casserolle auf eine gewärmte Schüssel und schütte an die Butter eine Hand voll geriebener Semmel; wird dieselbe bräunlich, so thue etwas gehackte grüne Petersilie daran, lasse sie mit ausschwikzen und richte es zierlich über die Perchen an. Brätst Du dieselben am Spieße, so stecke zwischen jede etwas Petersilienkraut.

## Fasanen, Birkhühner u. Rebhühner zu braten.

Wenn der Kopf des Fasans ungerupft abgeschnitten, die Flügel, wie bei der Gans, abgehackt, der Schwanz ausgezogen ist (die Beine aber bleiben daran), so rupfe ihn gehörig, mache unten eine kleine Oeffnung, nimm ihn aus und wässere ihn. Die Brust und Keulen belege nun mit Speckscheiben, umwinde sie mit Zwirn und lasse den Fasan am Spieße unter fleißigem Begießen gahr braten. Willst Du ihn weiß auf den Tisch bringen, so muß Du den Speck bis zum Anrichten daran lassen; wo nicht, so kannst Du eine halbe Stunde vorher, ehe er gahr ist, den Speck abnehmen, damit er braun werde. Um den abgeschnittenen Kopf wickele, nach dem Schnabel zu, ein kleines krauses Papier, lege ihn, wie auch die Flügel

und den Schwanz, wieder zu dem Fasan und gieb ihn auf den Tisch. — Der Hahn ist zwar größer, als das Huhn, allein dieses ist zarter und lieblicher von Geschmack.

### Einen Truthahn oder eine Henne zu füllen und zu braten.

Wenn man dem Truthahn den Kopf abschlägt, steckt man ihn gleich in kaltes Wasser, damit er recht weiß und mürbe wird. Wenn er dann gepuzt und ausgenommen ist, drückt man ihm das Brustbein ein, salzt und spickt ihn recht zierlich; den Kopf füllt man entweder mit einer runden Sauce, die mit Butter bestrichen und gestoßenen Gewürznelken bestreuet ist, oder man macht eine Semmelfülle mit Rosinen und Mandeln. Nun steckt man den Truthahn an den Spieß und bratet ihn zwei Stunden lang; er wird dabei mit Butter begossen und in dieser Brühe servirt.

### Frikassirte Tauben.

Man nimmt dieselben in kleine Stückchen, wäscht sie rein ab, thut in einen Dampftiegel ein Stückchen Butter, eine klein zerschnittene Citrone, eine Zwiebel und ein paar kleine Stiele Thymian; alsdann legt man das gehackte Fleisch dazu und gießt ohngefähr ein knapp halbes Mäßel kochendes Wasser darüber. Hierauf salze man es gehörig, decke den Tiegel mit

einer Stürze zu, und lasse es bei gelindem Feuer weich dampfen. Man muß es fleißig umrütteln, damit es nicht anbrennt. Endlich nimmt man zwei Obertassen voll Wein und ebensoviel gute Fleischbrühe und quirlt zwei Eidotter nebst ein paar Messerspitzen Mehl hinein. Ist nun das Fleisch weich, so gießt man das Eingequirlte hinzu und läßt es am Feuer nur noch ein wenig anziehen; alsdann legt man das Fleisch auf eine warme Schüssel und richtet die Brühe durch einen nicht zu engen Durchschlag an.

Auf diese Art frickassirt man auch Mehreres, als: geviertelte Tauben und anderes zerschnittenes Geflügel.

### Tauben mit Sardellenbrühe.

Man läßt die Tauben unzerschnitten in einem Schmortopfe über gelindem Kohlenfeuer in zuvor gelbbraun gemachter Butter gahr schmoren, legt sie dann heraus, läßt fein gehackte Sardellen und Zwiebeln, ein wenig Mehl, kochendes Wasser und ganz wenig Weinessig zusammen sieden, und richtet diese Brühe über die Tauben an.

### Tauben mit Morchelnbrühe.

Die Tauben werden in Wasser und Fleischbrühe mit gutem Gewürze abgekocht. Unterdessen aber macht man Kalbfleischklößchen, röstet gewaschene und gepuzte Morcheln mit Mehl in Butter braun, läßt dies mit den Tauben aufkochen, und schüttet hernach

die Klößchen dazu. Dann läßt man es noch einmal thun, wendet die Tauben um und kostet ob Alles gut genug gesalzen ist. Man kann auch Spargel, Blumenkohl, Champignons, Hopfenkeime u. s. w. darüber machen.

### Hühner mit Reis.

Das Huhn wird mit Wurzeln und Zwiebeln etwas in Wasser weich gekocht; in einen Theil der Brühe kocht man  $\frac{1}{2}$  Pf. gut gereinigten Reis auf schwachem Feuer weich und zu einer dicken Masse; in diese legt man zuletzt ein gutes Stück Butter, das gehörige Salz, und wenn es angänglich ist, 4 Loth geriebenen Parmesankäse, womit man den Reis gut durchrührt und ihn mit dem Huhn zusammen anrichtet.

### 6. Wildpret.

#### Wildpret zu kochen.

Wenn es eine Weile in frischem Wasser gelegen hat, wird es in Stücke geschnitten und rein abgewaschen, dann mit kochendem Wasser, Salz, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatte und etwas neuem Gewürze so weich gekocht, daß man die Knochen leicht davon ablösen kann. Um dieses gehörig verrichten zu können, legt man es mit dem Schaumlöffel auf eine Schüssel, und wenn es etwas abgekühlt ist, nimmt

man die Knochen alle sauber davon ab, besonders wenn es vom Halse ist, legt das Fleisch so lange wieder in die warme Brühe, bis man eine andere auf folgende Art dazu bereitet hat: man schneidet ein flaches Stückchen Brod, rostet es auf beiden Seiten blaßbraun, und wenn es erkaltet ist, brockt man es in ein Töpfchen, gießt kalten Essig darauf und läßt es einstweilen klar kochen. Man röstet ferner vorher eine klein geschnittene Zwiebel in Fett ein wenig an, thut dann einen Eßlöffel Mehl dazu, und wenn es braun ist, gießt man Wildpretsbrühe durch einen Haarsieb dazu — und läßt sie unter beständigem Rühren ankochen; zuletzt gießt man das in Essig klar eingequirlte Brod auch dazu; — sind noch ganze Stücke dabei, so muß man es durch den Durchschlag dazu gießen und noch so mit einander ankochen lassen. — Ist diese Brühe zu dick, so wird Wildpretsbrühe oder Essig dazu gegossen. Nun legt man das Wildpret in dieselbe, und läßt es noch ein wenig anziehen; nur muß man sich sehr hüten, daß es nicht anbrennt, sonst verliert es allen guten Geschmack. Beim Anrichten streue man noch klein gehackte Citronenschalen darüber.

Anmerk. Alles Wildpret, welches man nicht gleich gebrauchen kann, muß in ein irdenes Geschirr gelegt, halb Essig und halb Wasser darauf gegossen, mit gestoßenen Wachholderbeeren bestreut und gut zugedeckt an einem kühlen Orte 4—6 Tage aufbewahrt werden.

Man muß es aber öfters umwenden und vorher auch gut abwaschen.

### Hasenbraten.

Wenn der Hase ausgeweidet, gewässert und die feine Haut abgezogen ist, salzt und legt man ihn in eine Beize. Nach drei Tagen wird er zierlich gespickt und am Spieße gebraten, wobei man ihn mit Beize und Schmalz begießt. Indessen macht man eine Sauce von saurer Sahne mit Mehl, giebt auch das Herabgetropfte vom Hasen und der Beize dazu. Der Hase wird auf eine lange Schüssel gelegt, mit Citronenscheiben verziert und die kurze Sauce darunter gegeben. Einen schönen Lenden- oder Lungenbraten kann man eben so zubereiten; doch muß er länger braten, als ein Hase.

### Hasen zu dämpfen.

Berlege einen gewässerten, gereinigten und abgezogenen Hasen in mehrere Theile, durchziehe selbige mit Speck und begieße sie mit siedendem Wasser. Gieße halb Wein, halb Wasser in eine Casserolle, und koche sie halb gahr. Sieb nun geriebenes Schwarzbrod, Butter, Zucker, Nelken und Citronensaft hinzu, womit es vollends gahr und die Sauce feimig kochen muß.

### Rehkeule zu dämpfen.

Die Rehkeule wird gehäutet, einige Tage in Wein-

essig gelegt, gespickt, gesalzen und mit Pfeffer und Nelken gewürzt; dann kocht man sie in Essig, Wein und Wasser weich. Indessen röstet man klein geschnittene Aepfel in Butter, thut gehackte Weinbeeren, geriebene Lebkuchen und heißen Wein daran nebst Gewürze. Man gießt nun die Brühe von der Keule ab, schüttet dafür die zubereitete hinein, und dämpft die Keule damit. Diese richtet man hernach mit Zimmt und klein geschnittenen Citronenschalen an, welches beides man über sie streut, und gieße hernach auch die Brühe über sie.

### Rehkeule zu braten.

Diese wird ausgewässert, gehäutet, sauber gespickt, an den Spieß gebracht, mit ausgekreischtem Speck, Butter und saurer Sahne begossen und wie immer mit geriebener Semmel bestreut.

### Schweinswildpret

wird beim Braten bloß mit Nelken gespickt und gut gesalzen, auch eine mit Nelken besteckte Zwiebel in die Pfanne dazu gelegt und das Wildpret schön gelb gebraten.

Man kann es zu verschiedenen Sallaten, vorzüglich aber zu Preisselbeeren geben.

### Wilde Enten.

Die sauber gereinigten Enten reibe mit Pfeffer



und Salz von außen und innen ein, spicke die Brust mit Speck, stecke in jede Ente einige Stengel Pfefferkraut, Nelken und englisches Gewürz, nähe sie zu und brate sie mit Butter schön braun.

---

## IV. Gemüse.

---

### a) Gemüse mit Fleisch.

#### Weisse Rüben mit Hammelfleisch.

Wenn das Hammelfleisch gehörig gekocht hat, werden die Rüben geschält, gewaschen und in vier-eckige längliche Stücke geschnitten; dann thut man ein Bäuschchen mit gequetschtem Kümmel zu den Rüben, kocht diese in der siedenden Fleischbrühe weich, röstet Mehl in Fett und läßt es mit den Rüben aufkochen.

Anmerkung. Man kann sie auch vorher in Wasser ankochen, aber nicht lange, sonst geht der beste Geschmack verloren.

#### Weißkraut mit Hammelfleisch.

Das Hammelfleisch wird in Stücke gehauen, eine Viertelstunde lang gewässert, gewaschen, mit kaltem Wasser und etwas Salz an das Feuer gesetzt,

abgeschäumt und eine Stunde gekocht. Dann kocht man Krauthäupter, wovon jedes in vier Stücke geschnitten worden ist, eine Viertelstunde in Wasser ab, drückt darauf das Kraut mit der Hand rein aus, belegt den Boden einer runden Casserolle mit dünnen Speckscheiben, legt zuerst Kraut in Ordnung darauf, auf dieses einige Stücke Fleisch, mit geschnittenen Zwiebeln, gestoßenen Nelken, Pfeffer, Salz und Karbel bestreut; dann folgt wieder Kraut und auf dieses Fleisch, womit man wechselweise fortfährt, bis die Casserolle voll ist. Die oberste Schicht muß Kraut sein. Nun gießt man so viel Hammelfleischbrühe auf, als in die Casserolle geht, setzt dies auf Kohlen oder in eine heiße Röhre, läßt es eine Stunde dunsten, stürzt es dann auf eine Schüssel, nimmt den Speck ab und giebt es, ohne es einzubrennen, auf die Tafel.

### Möhren mit Hammel- oder Rindfleisch.

Man schneidet die Mohrrüben in längliche Stücke, giebt Butter in eine Casserolle, Petersilie dazu, und schmort die Rüben darin; wenn sie weich sind, stäubt man Mehl daran, gießt einen Schöpflöffel voll Brühe und ein halbes Nössel Sahne dazu, so wie etwas Zucker und Muscatblüthe.

### Weißer Kohl mit Hammelfleisch.

Die schmutzigen Blätter des Kohls werden abge-

macht und weggeworfen, aus den brauchbaren aber die harte Rippe herausgeschnitten, gewaschen und in kochendes Wasser, in welches man zuvor etwas Salz gethan hat, verweilt, hierauf abgegossen, in eine Schüssel gethan und nochmals rein abgedrückt. Die Art des Ausdrückens ist folgende: Man nimmt immer eine gute Hand voll Kohl, streuet etwas rein verlesenen Rothkümmeel dazwischen und preßt ihn recht rein aus. Jede Hand voll Kohl, die man solchergestalt ausdrückt, formt sich zu einem festen, länglichen Stück. Die erhaltenen Stücke werden nun, damit sie sich nicht wieder auflösen können, in einer Casserolle dicht zusammen geschichtet, mit Butter und guter Brühe versehen, auf nicht zu starkes Feuer gebracht und behutsam geschmort. Es ist nothwendig, daß man immer gehörig Brühe auf dem Kohl erhält, und die Casserolle fleißig schüttelt, weil er sich sonst gerne ansetzt; ist er hinlänglich weich, so rührt man noch etwas in Butter geschwitztes Mehl daran und läßt ihn damit verziehen. Beim Anrichten müssen die Kochstücke sehr geschickt mit einer Kelle aus der Casserolle genommen werden, damit sie nicht zerbrechen. Das Hammelfleisch dazu, etwas grillirt, schmeckt ganz gut.

### Braunkohl mit Hammel- oder Rindfleisch.

Der Braunkohl wird von den größten Strünken abgestreift, rein abgewaschen und in Wasser halb

weich gekocht. Sobald er nun verkühlt, drückt man ihn rein aus, hackt ihn nach Belieben klein, oder schneidet ihn mit dem Wiegemeßer bloß einige Male durch; dann kocht man ihn in Fleischbrühe vollends weich, und thut Semmel oder Mehl in Fett geröstet dazu. Hat man Kastanien, so thut man sie, wenn sie vorher weich gekocht oder gebraten und geschält sind, mit zu dem Braunkohl, läßt sie noch mit einkochen, und richtet sie über Hammel- oder Rindfleisch an. Bei diesem, so wie überhaupt bei allen Gemüsen, ist zu bemerken, daß sie nicht zu dünn gemacht werden, das heißt, nicht zu viel Brühe haben.

Man kann auch hierzu kalten Gänse- oder Entenbraten geben.

### Schotenerbsen und Möhren mit Schweinefleisch, Bratwurst und Carbonade.

Wenn das Fleisch gehörig gekocht ist, so macht man Schoten aus, schabt Möhren und schneidet sie kleinwürflich, ohngefähr von der Größe einer großen Zuckerbse. Ist dieses geschehen, so wäscht man die Möhren, thut sie mit den ausgemachten Schotenerbsen in einen Topf, gießt Fleischbrühe dazu und läßt sie weich kochen; dann röstet man geriebene Semmel in Fett, oder rührt sie gerieben und ungeröstet mit ein wenig klein gehackter Petersilie dazu und richtet sie übers Fleisch an.

## b) Gemüse ohne Fleisch.

### Hopfenkeimchen.

Man bricht die zarten Spizen davon ab, kocht sie in Wasser weich, läßt sie alsdann rein ablaufen, und dämpft sie etwas in Butter.

### Rothkraut.

Man schneidet das Kraut in Viertel, röstet ein paar Zwiebeln in Butter, giebt das Kraut mit Salz dazu, dämpft es darin und gießt nach und nach Fleischbrühe dazu.

### Erbsen zu kochen.

Man suche alles Unreine aus den Erbsen, wasche sie, und bringe sie mit kaltem Wasser zum Feuer. Sind sie weich, so gieße man sie ab, quetsche sie erstlich mit einer Kelle, salze sie gleich dabei, und nachher reibe man sie noch durch einen Durchschlag. Selbiger muß gleich auf die Casserolle gesetzt werden, in welcher man die Erbsen nach dem Durchreiben wieder aufzukochen gedenkt. Indessen brate man würfelig geschnittene Semmel in Butter, mache noch besonders Butter braun, in welche fein gehackte Petersilie kommt, und verziere beim Anrichten mit ersterer die Erbsen und gebe letztere dazu herum. Wer es liebt, kann statt der Petersilie auch klein gehackte

Zwiebeln zu der Butter thun und sie damit braun werden lassen.

### Linsen.

Wenn die Linsen rein verlesen und gewaschen sind, werden sie mit kaltem Flußwasser aufgesetzt und ganz weich gekocht; dann wird das Wasser ab und Fleischbrühe hinzugegossen, auch geschnittener Sellerie und Porré dazu gethan, worin sie vollends gahr gekocht werden.

### Artischofen zu kochen.

Schneide dieselben kurz vom Stengel, puz die kleinen harten Blätter und von den andern alles Rauhe ab, dan nlege sie eine Stunde lang in kaltes Wasser zum Feuer und lasse sie mit Salz weich kochen; seihe dann das Wasser rein ab und gieb eine Weinsauce dazu.

### Spargel mit Butterbrühe.

Man nimmt hierzu schönen starken Spargel, puzt ihn gehörig und bindet zehn bis zwölf Stengel zusammen in jedes Bündchen; dann wird er in gesalzenem Wasser aufgesetzt und weich gekocht. Hierauf gießt man wieder kaltes Wasser nach, nimmt davon doch nicht zu viel, damit die Köpfschen nicht abfallen. Nun gießt man von dem siedenden Wasser etwas und kaltes dazu, legt den Spargel aber, wie den zum Salat

bereiteten, in eine Schlüssel, wenn man vorher eine Brühe auf folgende Art bereitet hat. Man nimmt ein Stückchen Butter, an Gewicht ungefähr 4—5 Loth, thut sie in einen Topf, schlägt vier Eier dazu, und quirlt es, bis es schäumig wird; dann quirlt man noch einen halben Löffel voll Mehl nach und nach dazu; wenn dies alle ist, so gießt man noch ein reichliches Mößel von dem kochenden Spargelwasser dazu, und läßt diese Brühe unter beständigem Rühren am Feuer nur anziehen. Sobald sie fertig ist, drückt man von einer halben Citrone den Saft dazu und richtet sie über den Spargel an. — Diese Brühe darf nicht dünn, sondern sie muß wie lauter Sauce sein.

### Blumenkohl mit Butterbrühe.

Der Blumenkohl wird geschält, jede Rose in vier Theile geschnitten und in Salzwasser abgekocht. Dann läßt man ein Stück Butter heiß werden, quirlt drei Löffel voll Mehl darein, läßt es etwas anziehen, füllt dann gute Brühe und etwas saure Sahne dazu, giebt auch gestoßene Muscatblüthe hinein. Der Blumenkohl wird nun wie eine Rose auf die Schlüssel gerichtet, die Sauce darüber gegeben, das Ganze noch einmal aufgesotten und dann mit Frosch-Carbonaden verziert zur Tafel gegeben.

## Spinat an das Fleisch zu kochen.

Wenn der Spinat in Wasser abgekocht ist, wird er ausgedrückt, blos mit einer Zwiebel ein paar Male durchgehackt, in Fleischbrühe wieder gut gekocht, und geriebene, in Butter oder Fett geröstete Semmel dazu gethan.

Man kann es auch so machen: Der Spinat wird gehackt, in einen Tiegel ohne Butter, blos mit ein wenig Zucker vermengt, gethan und trocken geschmort. Man muß ihn aber oft umrühren, damit er nicht anbrennt. Ist er nun bald trocken, so gießt man Fleischbrühe dazu, und läßt ihn so aufkochen; nun wird Fett oder Butter in einen Tiegel gethan, geriebene Semmel darin geröstet, an den Spinat gerührt und zusammen nur angekocht.

## Spinat zu kochen.

Der Spinat wird ganz aufgeschnitten, so daß jedes Blatt von dem andern getrennt ist, indem man ihn zusammenfaßt und ihn unterm Kopfe aufschneidet. Hierauf wird er in einem gehörig großen Gefäße recht rein gewaschen, Wasser zum Kochen aufgesetzt, etwas Salz dazu gethan, wodurch der Spinat eine schöne grüne Farbe erhält, und weich darin gekocht. Alsdann thut man den abgekochten Spinat in einen Durchschlag oder Sieb, drückt ihn aus, hackt ihn auf einem reinen Brette gut durch, thut ihn gehackt in eine Casserolle, giebt Butter und



Brühe zu, verdünnt ihn jedoch mit letzterer nicht zu sehr, und kostet, ob er auch salzig genug ist. Wenn er nun auf gelindem Kohlenfeuer kocht, so thut man nachher einen oder, jenachdem die Menge des Spinats es erfordert, mehrere Löffel voll in Wasser klar gerührtes Mehl dazu, auch bedient man sich statt dessen geriebener Semmel, oder schwitz in geschmolzener Butter etwas Mehl ab und giebt dieses dazu. Wer es liebt, gebe auch fein gehackten Schnittlauch darunter und lasse diesen mit kochen. Besitzt man gerade einen Tag alte Sahne, so rühre man ein wenig Mehl darin klar, und rühre dieses unter den Spinat.

Zur Verschönerung dieses Gerichts kann man auch Milchbrod in Scheiben schneiden, die Rinde auszacken, in Butter gelblich braten und verlorene Eier zubereiten, den Spinat anrichten, auf den Rand, um den Spinat herum, erst eine Scheibe gebratenes Milchbrod und dann ein abgeputztes Ei legen, so abwechselnd den Rand damit zieren und den Spinat dann mit geriebener Semmel bestreuen. Auch bratet man zuweilen lange Streifen Semmel mit und besteckt ihn in der Mitte damit.

### Rübsen Kohl wohl zuzubereiten.

Wenn der Rübsen Kohl rein gelesen und gewaschen ist, wird er klein gewiegt, dann recht gut ausgedrückt und in Butter eine halbe Stunde bei gelindem Feuer

geschmort. Hierauf nimmt man halb Fleischbrühe und halb Essig nebst ein wenig Mehl und etwas Zucker, rührt es zusammen, schüttet es zu dem Rüb-  
senkohl, und läßt ihn noch am Feuer anziehen.

### Rothe Rüben.

Die Rüben werden weich gekocht, dann in einen großen Durchschlag gelegt, daß sie ablaufen; nun werden sie geschält und in runde Scheiben geschnitten. Hiernächst wird würfelig geschnittener Meerrettig und wohlverlesener Kümmel in einen Steintopf gestreut, eine Schicht Rüben darüber gelegt, darauf wieder Kümmel und Meerrettig, immer eine Schicht um die andere, bis der Topf voll ist. Zuletzt wird Bieressig abgekocht und kalt darüber gegossen. Der Topf wird fest zugedeckt; so halten sich die Rüben recht gut.

### Berliner oder Teltower Rübchen.

Schabe dieselben rein und wasche sie in warmem Wasser ab, setze sie dann mit siedender Fleischbrühe auf und lasse sie fast weich kochen. Röste Mehl in Butter dunkelbraun, mache damit die Rübenbrühe feimig, setze Zucker mit einigen Tropfen Wasser angefeuchtet in einer Casserolle aufs Feuer und röste ihn braun, gieb ihn dann an die Rüben und lasse selbige kurz einkochen. Statt des braunen Zuckers kannst Du auch Syrup nehmen.

## Grünkohl.

Der Grünkohl wird gut verlesen, von den Stengeln abgestreift und mehrere Male gewaschen, dann setzt man ihn mit Wasser zu Feuer und läßt ihn einige Male aufkochen. Wenn er abgekühlt, drückt man ihn rein aus und hackt ihn fein. Dann setzt man ihn abermals mit Fleischbrühe oder Wasser, Schmalz, Salz und etwas Zucker aufs Feuer, läßt ihn gahr kochen, kurz andampfen und bräunt zuletzt etwas Mehl an. Dann bratet man kleine, in Wasser abgekochte Kartoffeln in brauner Butter und Zucker und legt sie beim Anrichten auf den Rand der Schüssel. — Zur Vermehrung des Wohlgeschmacks kann man statt der Kartoffeln ächte Kastanien abkochen, abschälen, sie in zerlassener Butter und Zucker schmoren und ebenfalls beim Anrichten den Rand der Schüssel damit belegen.

## Rothkohl.

Man nimmt die äußern, schlechten Blätter, die Strünke und dicken Blattrippen ab und schneidet ihn dann feinfadig oder hobelt ihn mit einem Kohlhobel. Hierauf legt man ihn in eine Pfanne, in der man ein halb Pfund magern Speck gelbbraun gebraten und läßt ihn unter öfterm Umrühren schmoren. Wenn er weich ist, rührt man Salz, Essig, ein Viertelpfund Zucker und zuletzt etwas Mehl hinzu und läßt ihn unter beständigem Rühren, damit

er nicht anbrennt, ganz kurz einschmoren. Man giebt dazu Carbonade, Bratwurst oder Schweineschinken. Man kann auch einige geschmorte Äpfel dazu thun.

### Rosenkohl.

Der Rosenkohl wird nicht gehackt, sondern vorsichtig weich gekocht, damit die Köschen möglichst ganz bleiben und nicht zerfallen. Er wird wohl- schmeckender, wenn man ihn nicht in Wasser, sondern in Fleischbrühe kocht. Ist er kurz eingekocht, so rührt man etwas Mehl mit Zucker daran und garnirt ihn beim Anrichten mit ganzen gebratenen Kartoffeln oder mit Kastanien.

### Wickelkohl.

Man löse die großen Blätter vom Weißkohl, welle sie ab, daß sie geschmeidig bleiben, schäle die dicken Strünke heraus, lege die Blätter auf eine flache Schüssel, so daß ein Blatt halb auf das andere kommt, streiche darauf ungefähr einen Strohhalm dick von unten stehender Farce, schlage die äußersten Enden nach innen und rolle dann die Blätter zu einer Wurst; diese umwickelt man mit einem Faden und läßt sie in Fleischbrühe, Butter und etwas Zucker gahr kochen (eine Stunde). In die Sauce, die ganz einkocht, rührt man etwas Mehl und Muscatblüthe.

## Farce.

Dazu nimmt man:  $\frac{1}{2}$  Pf. Schweinefleisch fein gehackt, 5 Loth Butter, 2 Eier und für 2 Schillinge Semmel, schlägt dieses, weicht es in Wasser und drückt es dann aus; rührt Zucker, Citronenschale, Salz und Muscatblüthe hinzu. Am schönsten schmeckt dies Gericht mit weiß gekochten Enten, von denen man auch die Bouillon nimmt.

## Schneidebohnen.

Die grünen Bohnen werden, nachdem sie von beiden Seiten gut abgezogen sind, damit keine Fasern daran bleiben, recht fein geschnitten; nachdem sie gewaschen sind, setzt man sie mit heißem Wasser auf, thut etwas Brühe und Butter hinein und läßt es zugedeckt kochen. Kurz vor dem Anrichten thut man eine Hand voll gehackter Petersilie und Pfefferkraut an, siehet zu, daß sie nicht zu lange Sauce haben, rührt 2—3 Löffel voll Mehl in Wasser klar, thut dies zu den Bohnen, rührt sie damit recht um und läßt sie noch einmal aufkochen.

## Schneidebohnen mit Milch.

Die abgefäserten, fein geschnittenen und gewaschenen Bohnen werden in kochendes Wasser gethan, abgekocht, rein abgegossen, ein Stück Butter, Salz und Milch zugegeben. Kurz vor dem Anrichten thut man erst Petersilie und Pfefferkraut an. Dann nimmt

man Sahne, rührt zu  $\frac{1}{2}$  Quart ungefähr 1 oder 2 Löffel voll Mehl, gießt es an die Bohnen und läßt sie damit, gut untereinander geschüttelt, ein Mal aufkochen.

### Brechbohnen.

Die gut abgezogenen, ein Mal durchgebrochenen und gewaschenen Bohnen werden in kochendem Wasser aufgesetzt, gesalzen, gekocht, dann durch einen Durchschlag gegossen, worauf man sie ablaufen läßt. Nun nimmt man Butter und Brühe, thut die Bohnen hinein und läßt sie weich kochen, zuletzt legt man fein gehackte Petersilie und Pfefferkraut an, nebst einem Löffel voll klar gerührten Mehls.

### Weißer Bohnen.

Die Bohnen werden verlesen, gewaschen, in weichem Wasser gekocht, in einen Durchschlag gethan, damit sie rein ablaufen. Dann setzt man sie mit einem Stücke Butter und etwas süßer Sahne wieder aufs Feuer und läßt sie unter öfterem Umrühren weich kochen.

### Weißer Bohnen mit Aepfeln.

Die Bohnen kocht man in Wasser und Salz. Die Aepfel schält man während der Zeit, schneidet sie in Viertel, macht die Kernhäuser heraus, legt in eine Casserolle ein gutes Stück Butter, läßt es zergehen,

thut die Aepfel nebst etwas Zucker, Wein und Wasser hinein und läßt sie auf gelindem Feuer weich schmoren. Dann thut man die gut abgelaufenen Bohnen zu den Aepfeln, bringt Beides durch gutes Umrühren unter einander und läßt es dann noch einige Augenblicke kochen. (Man nehme mehr Aepfel als Bohnen.)

### Große Bohnen.

Man brühe die Bohnen in heißem Wasser, ziehe die Haut ab und koche sie dann in Fleischbrühe und Butter weich. Wenn man sie trocken abgegossen, giebt man dazu dicke Butter oder eine holländische Sauce.

### Große Bohnen mit Milch.

Wenn man die Saubohnen abgeschält hat, kocht man sie in Milch, frischer Butter, Salz, etwas Reibbrod und thut etwas Muscatblütthe dazu.

### Gelbe Erbsen.

Man suche alles Unreine aus den Erbsen, wasche sie und bringe sie mit kaltem Wasser ans Feuer. Sind sie weich, so gieße man sie ab und reibt sie dann durch einen Durchschlag, setzt sie nochmals zum Feuer, salzt sie und gießt beim Anrichten braune Butter, worin klein gehackte Zwiebeln gebraten sind, darüber.

## Gelbe Erbsen mit Sauerkraut.

Man bereitet beide Gemüse besonders und rührt sie beim Anrichten durch einander, oder man servirt sie auch einzeln und überläßt Jedem, sich die Mischung nach Geschmack zu bereiten.

## Gelbe Erbsen mit Schweinefleisch.

Nachdem die Erbsen im Wasser dick ausgequollen sind, treibt man sie durch einen Durchschlag, gießt die Fleischbrühe, in der man Porré und geschnittene Zwiebeln durchgekocht hat, daran und läßt die Erbsen so kurz einkochen.

## Linzen.

Dieselben müssen ebenfalls verlesen und gut gewaschen werden. Dann setzt man sie mit Wasser bei und läßt sie weich kochen. Während dessen schneidet man einen guten Theil Zwiebeln, so wie ein Stück Speck in Scheiben, bratet dies so lange in Butter, bis es schäumt, schwiket einige Löffel Mehl damit, bis es hellgelb geworden ist, füllt es mit Fleischbrühe auf, thut etwas Essig, Salz und Pfeffer daran und läßt es zu einer bündigen Sauce kochen, womit man die Linzen vermischt.

## Buchweizengrützbrei.

Die gut abgehülsete und recht grobkörnige ist die



beste. Man wäscht sie mit heißem Wasser, schüttet sie in kochendes Wasser und läßt sie unter beständigem Rühren einige Male aufkochen; dann thut man ein Stück frische Butter, wie etwas Salz dazu und läßt sie recht dick einkochen. Darauf nimmt man eine Form, feuchtet dieselbe inwendig mit etwas Milch oder Wasser an, drückt die dicke Grütze darin fest, und richtet sie, nachdem sie etwas erkaltet, auf einer Schüssel an. Dann übergießt man sie mit geschmolzener Butter und giebt heiße oder kalte Sahne besonders dazu.

### Reis mit Pflaumen.

Man quille den Reis in Wasser aus und lasse ihn dann in fetter Milch ganz kurz einkochen. Man giebt ihn in einer Schüssel auf und überschüttet ihn mit geschmorten Pflaumen, Zimmt und Zucker.

### Reisbri.

Den gehörig abgekühlten Reis quillt man mit Wasser, Salz und einem Stück Butter dick aus, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt und giebt braune Butter darüber.

### Reis mit Aepfeln.

Man quillt den Reis in Wasser mit Salz und Butter aus; unterdeß werden gute Aepfel geschält und in vier Theile geschnitten. Diese thut man in

den Reis mit Citronenscheiben, ganzem Zimmt und etwas Zucker und läßt die Masse so lange kochen, bis alles gahr und dick eingekocht ist. Auf die Meße Keffel rechnet man 1 Pfund Reis.

### Reis mit Rothwein.

Der Reis wird in Wasser ausgequollen und mit etwas Salz und ganzem Zimmt gahr gekocht; dann gießt man eine halbe Flasche Rothwein darüber, läßt so den Reis vollends gahr kochen und süßt ihn nach Belieben. Man servirt ihn mit Zucker und Zimmt oder Mandelmilch.

### Dicker Mehlbrei.

Rühre das Mehl mit etwas kaltem Wasser klar, thue gehörig Salz und frische Butter dazu, gieße unter beständigem Rühren kochendes Wasser zu und lasse es, fortwährend rührend, auf dem Feuer einige Male aufkochen, bis es ein dicker Brei wird, welcher angerichtet mit brauner Butter begossen wird.

### Kartoffelbrei.

Die Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten und mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht. Sind sie weich, so muß man sie gleich abgießen, weil sie sonst zu viel Wasser einziehen. Dann zerquetscht man sie, mit einem Stücke Butter und Salz, mit der Kelle, bis sie zähe sind. Nun erst gießt man

warme Milch oder Sahne hinzu und rührt sie damit tüchtig durch, bis keine Stücke mehr darin sind. Beim Anrichten gießt man braune Butter mit Zwiebeln, oder in Butter gebratene und geriebene Semmel darüber.

### Gebackener Kartoffelbrei.

Man streicht eine tiefe Pfanne mit Butter recht dick aus, drückt den bereiteten Kartoffelbrei fest hinein und läßt ihn auf gelindem Feuer, oder über Kohlen gelbbraun backen.

### Gebratene Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden mit der Schale abgekocht, dann geschält, in Scheiben geschnitten und mit frischer Butter, gehackter Petersilie, etwas Pfeffer und Salz auf dem Feuer gebraten.

### Gebratene Kartoffeln mit saurer Sahne.

Die Kartoffeln werden, während sie in Butter braten, mit saurer Sahne begossen, und sobald diese sich angefest hat und eingezogen ist, gießt man auf's Neue Sahne hinzu und fährt so fort, bis die Kartoffeln gelbbraun gebraten sind.

### Gebratene Kartoffeln als Salat.

Die mit der Schale abgekochten Kartoffeln werden geschält und würfelig geschnitten, dann läßt man einige

Apffel, Zwiebeln, etwas Hering, mit etwas Pfeffer und Salz ebenfalls mit durchschwizen. Die Kartoffeln werden in Butter besonders hellgelb gebraten und mit dem Vorigen vermischt, angerichtet.

### Prinzeß-Kartoffeln mit Heringen.

Zu einer Meße Kartoffeln muß man 6 Heringe und 1 Pf. Butter nehmen. Die Kartoffeln werden abgekocht, abgeschält und in Scheiben geschnitten, die Heringe gut ausgewässert, von den Gräten abgelöst und würfelig geschnitten. Dann nimmt man eine Casserolle, bestreicht sie von Innen recht fett mit Butter, legt alsdann eine Schicht von den geschnittenen Kartoffeln auf den Boden der Casserolle, streuet Hering darüber und legt Butter in kleinen Klümpchen darauf umher. So fährt man fort, die Kartoffeln, die Heringe und die Butter einzulegen bis man damit zu Ende ist, die oberste Schicht muß aber aus Kartoffeln bestehen. Auf diese wird die noch übrig behaltene Butter gelegt, und dann das Ganze in einer Tortenpfanne oder in einem mäßig heißen Ofen gebacken. Wenn die Heringe und die Butter nicht sehr salzig sein sollten, so muß man mit Salz etwas nachhelfen.

### Saure Kartoffeln.

Man läßt klein geschnittene Zwiebeln in Schmalz oder Butter gahr werden, gießt dann etwas Wasser

und Essig daran, salzt es, schüttet die mit der Schale gekochten, abgeschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzu und läßt es auf gelindem Feuer ein wenig durchkochen.

### Kartoffeln mit Sahne.

Ueber die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln gießt man eine Sauce von  $\frac{1}{2}$  Quart Sahne, einem Stück Butter, etwas Muscatblüthe, 2 Eidottern und etwas klarer Brühe oder Essig.

### Grüne Birnen mit Klößen.

Man schäle die Birnen, schneide sie in Viertel, nehme die Kernhäuser heraus und bringe sie in eine Casserolle mit kaltem Wasser auf's Feuer, thue nachher Zucker, etwas Zimmt und ein Glas Wein daran, und lasse sie noch eine gute Weile kochen. Dann macht man Klöße, richtet sie an und füllt die Birnen darüber. Sollte die Sauce der Birnen zu lang sein, so verdickt man dieselbe durch einen halben Löffel Kartoffelmehl.

### Backobst und Klöße.

Ein Theil gebackener und geschälter Birnen, ein Theil gebackener Nessel, ein Theil gebackener Pflaumen und ein Theil gebackener Kirschen werden zusammen gut gewaschen und mit Wasser, Zimmt und Zucker auf dem Feuer langsam weich gekocht. Das Back-

obst muß immer in so vielem Wasser erhalten werden, daß es mit letzterem gleich steht, damit es sich gehörig auflösen kann. Ist das Obst weich, so rührt man einen Löffel voll Kartoffelmehl an. Hat man auch noch ein wenig Kirsch- oder Pflaumenmuß dazu zu nehmen, so erhöht dies den Wohlgeschmack. Nun macht man beliebige Klöße und richtet sie auf einer Schüssel um das Obst herum an.

### Backobst auf Pommersche Art.

Ist das Backobst weich gekocht, so rührt man Kirschenmuß mit Wasser und Kartoffelmehl an, so daß man eine bündige Sauce erhält, die man mit Zimmt und Nelken würzt. Dieses Obst garnirt man mit folgenden Klößen: Man rühre  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter zu Sahne, hierzu für  $\frac{1}{4}$  Schilling Milch, geweichte und wieder trocken ausgedrückte Semmel,  $\frac{3}{4}$  Quart Mehl und 5 Eidotter. Nachdem alles gut durchgerührt ist, schneidet man Semmel in kleine Würfel, röstet diese in Butter und thut sie in den Klößeteig, zu dem man endlich noch das zu Schnee geschlagene Eiweiß bringt; die Klöße werden ziemlich groß abgestochen und in Salzwasser gahr gekocht.

### Gebratener Kürbis.

Einen reifen, geschälten Kürbis schneidet man in fingerlange Stücke, die man halb weich kocht und dann trocken abgießt. Diese Stücke wälzt man erst

in Mehl, taucht sie darauf in Pflinsenteig und backt sie in Butter gelbbraun. Dazu giebt man folgende Sauce:  $\frac{1}{2}$  Quart gute Sahne wird mit 2 Eigelb, etwas Citronenschale, Zucker und etwas Mehl über gelindem Feuer bündig gerührt.

### Kürbis mit Milch.

Der reife, abgeschälte Kürbis wird in würfelige Stücke geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Gleichzeitig kocht man  $\frac{1}{2}$  Pf. abgerührten Reis in 3 Quart Milch gahr. Den weichen Kürbis, von dem man das Wasser abgegossen, treibt man durch einen Durchschlag und rührt ihn mit dem Reis zusammen, thut grob gestoßene süße und einige bittere Mandeln dazu und streut gehörig Zimmt und Zucker darüber.

---

## V. Salat.

### Sellerie-Salat.

Der Sellerie wird in Scheiben geschnitten, abgekocht und auf die Schüssel gelegt; Kresse, Endivien oder Rabünzchen rein gewaschen dazu gegeben und mit Essig und Del angemacht.

### Gurken-Salat.

Schäle gute frische Gurken, schneide sie recht fein, menge sie mit Salz, und lege eine Schüssel darauf, laß es eine Stunde stehen und gieße das Gurkenwasser ab; dann menge den Gurkensalat mit Weinessig und Provenceöl und streue Pfeffer darauf. Du kannst auch Blätter von Dragon darüber streuen.

### Stauden-Salat.

Der Salat wird von den gröbern Strünken befreit, recht rein abgewaschen, in eine Schüssel gethan, Essig, Del, etwas Salz und nach Belieben auch klein geschnittene Zwiebeln oder Schnittlauch dazu gethan und Alles gut unter einander gemengt.

### Bohnen-Salat.

Schneide die abgefädeten grünen Bohnen in schräge Stückchen und koche sie in Wasser weich; rein abgeseiht und erkaltet vermische sie mit Pfeffer, Salz, Essig und Del.

### Rapunzen-Salat.

Verties denselben, wasche ihn einige Male und lasse ihn ablaufen; dann menge Del, Essig, Zucker und sehr wenig Salz darunter. Schäle einige hartgekochte Eier, schneide sie in Viertel und garnire den Salat damit.



## Spargel-Salat.

Der Spargel wird wie gewöhnlich gepuht, in Bündel gebunden, weich gekocht und, nachdem das Wasser rein abgegossen, so angerichtet, daß die Köpfe nach inwendig liegen und der Spargel ganz kalt wird. Nun nimm rein gewaschenen Kopfsalat, thue etwas Salz daran nebst gutem Weinessig, Baumöl oder Provenceöl, menge ihn und schütte ihn über den Spargel, etwa eine Viertelstunde vorher, ehe man ihn essen will; er schmeckt auf diese Art sehr gut.

## Kartoffel-Salat.

Koche rein abgewaschene Kartoffeln gehörig weich, schäle und schneide sie dann in dünne Scheiben. Mische nun in einem besondern Gefäße fein geschnittene Zwiebeln, Pfeffer und Salz, Essig und Del gut durch einander, gieß es an die noch lauen Kartoffeln und verrühre es. Du kannst auch noch Verschiedenes hinein mischen, als: gehackte grüne Petersilie und Schnittlauch, würfelig geschnittenen, entgräteten Hering oder Sardellen, Brunnenkresse und Kappern.

## Kartoffel-Salat

Wenn die Kartoffeln gesotten sind, werden sie auf einer Salat-Schüssel in Scheiben geschnitten; dann schält man ein hartgesottenes Ei ab, schneidet oben ein Plätzchen weg, daß man es aufstellen kann, setzt

es mitten in die Erdäpfel und hackt folgende Sachen recht klein, als: ein hartes Ei sammt dem Dotter, rothe Rüben, Zwiebeln, Petersilienkraut und Brunnenkresse; mit diesen abwechselnden Farben ziert man die Erdäpfel und thut Salz, Pfeffer, Essig und Del daran.

### Kraut-Salat.

Zarte, rothe Kohlköpfe werden so fein als möglich geschnitten, dann wird in Würfel geschnittener Speck gelb gebraten, Essig dazu gegossen, und wenn er siedet, das gesalzene Kraut damit abgerührt; man bedeckt es und läßt es stehen. Nun seihet man den Essig ab, siedet ihn wieder auf und wiederholt das Abbrühren noch einige Male, worauf der Kohl zur Tafel gegeben wird.

### Warmer Kraut-Salat.

Wenn das Kraut geschnitten oder gescherbt ist, so wird es mit Salz vermengt, mit einem hölzernen Teller gut geklopft und in einem Dämpftiegel mit etwas Butter oder Fett eine halbe Stunde gedämpft; dann werden länglich geschnittene Pflaumen oder Weinbeeren dazu gethan, und so läßt man das Kraut ein Weilchen dämpfen. Nun thut man in einen Topf eben so viel Wasser, als guten Weinessig, zwei Eidotter und einen Löffel Mehl, gießt es, gut ge-

quirlt, zum Kraute und läßt es zusammen am Feuer nur anziehen.

Anmerk. Man muß das Kraut gleich vom Anfange an fleißig umrühren, sonst brennt es leicht an.

### Herings-Salat.

Lege den Hering auf zwei Stunden in Wasser; dann schneide ihn in Würfel, desgleichen Kalbsbraten, Borsdorfer- oder andere gute Äpfel, und thue gewaschene Korinthen oder Kappern darunter. Nun gieße Baumöl und Weinessig darauf, menge alles recht durch und streue Pfeffer darüber. Man kann auch die kleinen Rosinen weglassen und bloß Kappern nehmen, auch fein gescherbte Petersilie und fein geschnittene Zwiebeln, wenn man letztere essen kann.

### Salat vom Kuhmaul.

Das Kuhmaul wird gewaschen und in gesalzenem Wasser nebst einem Lorbeerblatte weich gekocht; dann legt man es auf eine Schüssel, macht, da es noch warm ist, die Beine heraus, pust es sauber ab, schneidet es in zarte Stückchen, gießt Del und Essig darüber, bestreut es mit Pfeffer und trägt es kalt auf.

## VI. Obst.

### Geschälte Pflaumen.

Die Pflaumen werden geschält und mit gutem Wein und Zucker abgekocht, dann auf die Schüssel gelegt. In die Sauce giebt man klein geschnittene Citronenschalen, ganzen Zimmt und Gewürznelken, läßt sie sieden, bis sie dicklich wird, worauf man sie über die Pflaumen feihet und kalt werden läßt.

### Gebratene Pflaumen mit Hollunder.

Zu einer halben Meße Pflaumen nimmt man 5—6 Stauden Flieder, befreit diese von den Stengeln und thut sie in den bereits zergangenen Zucker, schwingt sie einige Male darin um, thut alsdann die ausgeschnittenen Pflaumen hinein und läßt sie so lange schmoren, bis sie weich sind. Nun lege man fein geröstetes Brod in eine Casserolle und thue die Pflaumen darüber, welches ihnen einen angenehmen Geschmack giebt.

### Getrocknete Pflaumen.

Wenn die Pflaumen rein gewaschen sind, werden sie mit kaltem Wasser, das im Topf über die Pflaumen gehen muß und mit ein wenig Citronenschale zum Feuer gesetzt, und dürfen nur nach und nach

langsam, während man ein bis zwei Mal wieder kaltes Wasser nachgegossen hat, einkochen. Je länger man ihnen Zeit läßt, langsam zu kochen, desto öligter wird die Brühe.

### Ganze, gekochte, frische Pflaumen.

Man nimmt nach Belieben ganze Pflaumen, thut sie in einen Topf, füllt ihn, aber nicht bis an den Rand, und gießt kaltes Wasser dazu, doch nicht so viel, daß es über die Pflaumen geht, denn sie steigen sehr in die Höhe; wenn sie steigen, müssen sie langsam umgeschwenkt werden. Sobald sie aufspringen, sind sie gut und werden kalt aufgetragen.

### Hagebutten mit Rosinen.

Mit diesen verfährt man nach der vorigen Regel. Man nimmt Hagebutten und große Rosinen, von jeden gleichviel, wäscht beide, gießt Wasser darauf, thut Zucker, Zimmt und geschnittene Citronenschalen dazu und läßt alles so lange kochen, bis die Hagebutten weich und die Rosinen angeschwollen sind. Beim Anrichten streut man Zucker und Zimmt darüber. Wenn es nöthig ist, kann man es mit Wein verdünnen. Man trägt es kalt auf; als Salat besonders zu Sauerbraten.

### Birnen zu kochen.

Schäle die Birnen, lasse sie ganz oder schneide

sie in Viertel; setze sie dann mit Breyhan, Zucker und Citronenschale auf, lasse sie gahr schmoren und bestreue sie zuletzt mit Zimmt und Zucker. Sollen sie in rothem Weine schmoren, so lasse den Wein mit einem Stücke Zucker erst aufkochen, lege dann die geschälten Birnen, die oben eingekerbt werden müssen, hinein; laß sie gahr schmoren und bestreue sie zuletzt mit Zucker und Zimmt.

### Heidelbeeren zu braten.

Diese werden gewaschen, die daran noch befindlichen grünen Blättchen abgelesen, die Beeren in einen Topftiegel gethan und langsam gebraten. Sobald sie gut sind, versüßt man sie nach Belieben mit Zucker oder Syrup und richtet sie über dünne, geröstete Semmelscheiben an.

### Heidelbeeren mit Rahm.

Man bratet die Beeren wie die vorhergehenden. Sobald sie gut sind und sich wieder etwas abgekühlt haben, wird zu zwei Kannen Heidelbeeren ein knappes Nößel Sahne abgekocht und nebst Zucker und gestoßenen Zimtblüthen unter die Heidelbeeren gerührt. Sie schmecken mit Sahne, die aber vorher abgekocht werden muß, sehr gut.

### Gebratene Johannisbeeren.

Streife die Beeren von den Stengeln. Setze

Zucker und ein wenig Wasser auf; sobald selbiger zergangen ist, schütte die Beeren hinein, würze sie mit einem Stückchen ganzen Zimmt und länglich geschnittener Citronenschale, und lasse sie eine Viertelstunde dämpfen.

### Himbeeren und Brombeeren.

Lasse etwas Wasser und Zucker klar kochen, gieb sodann die rein verlesenen Himbeeren hinzu und lasse dann Alles zusammen noch ein Weilchen dämpfen. Wer es liebt, kann auch statt des Wassers Wein nehmen.

### Kirschen.

Die Kirschen werden von den Stengeln gepflückt, in einer Casserolle geschmort, bis sie weich sind; dann ein halbes Nöfel saurer Sahne, etwas Zucker und Zimmt dazu gegeben, auch thue man 2 Loth geriebener Chocolate hinein. Semmelschnitte werden in Butter geröstet, auf eine Schüssel gelegt und die Kirschen darüber gegeben.

### Apffel zu kochen.

Große Apffel werden in Scheiben geschnitten und mit Wasser oder Wein weich geschmort; dann rührt man sie mit der Kelle klein, thut Zucker, abgeriebene Citronenschalen und kleine Rosinen dazu, läßt dieses damit abkochen, bis es steif wird, giebt es auf die Schüssel und streuet Zimmt darüber.

### Äpfel zu backen.

Man schält Äpfel, vorzüglich große, und schneidet sie in Scheiben. Es werden hierauf einige Löffel Mehl mit wenigem Wein, mit 2 oder 3 Eiern und wenigem Zucker angerührt; sobald die Äpfelscheiben in diesem Teig umgekehrt sind, werden sie in heiß gemachter Butter gebacken.

### Ganze gebackene Äpfel.

Man schält gute Borsdorfer Äpfel, schneidet oben ein Plättchen ab und sticht das ganze Kernhaus heraus, füllt sie dann mit fein gehackten Mandeln, gerösteter Semmel, kleinen Rosinen, Zucker und Zimmt, feuchtet sie ein wenig mit Wein an und füllt die Äpfel mit dieser Masse; steckt sodann die Plättchen darauf und steckt sie mit einem recht feinen Hölzchen an, klopft dann Eier ab, kehret die Äpfel darin um, bestreut sie mit Semmelmehl und backt sie in heißer Butter langsam aus, daß sie eine schöne Farbe bekommen. Wenn man will, kann man eine Weinsauce darüber machen. Ehe sie zu Tisch gebracht werden, zieht man die Hölzchen heraus und steckt länglich geschnittene Mandeln dafür hinein.

### Preißelbeeren zuzubereiten.

Zu einem gewöhnlichen Fäßchen Preißelbeeren nimmt man ein Pfund Zucker und gießt ein Maßel Wein dazu. Sollten die Beeren im Fäßchen trocken



sein, so nimmt man ein halbes Mäffel Wasser mehr, läßt den Zucker eine Weile sieden, schüttet dann die Preißelbeeren hinzu und läßt sie blos einige Male überkochen. Dann hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus in eine steinerne Büchse und läßt die Brühe gut einsieden. Ehe man sie über die Beeren gießt, muß die Brühe erst recht verköhlen.

Anmerkung. Man muß den Topf oder die Büchse vorher, ehe man die heißen Beeren hinein thut, etwas wärmen, sonst springt sie leicht. Wenn man die Preißelbeeren nicht zu süß macht, so halten sie sich länger. Wenn sie gut verwahrt an einen frischen Ort stehen, kann man sie lange Zeit gut erhalten. Beim Anrichten thut man dann noch etwas Zucker und Wein hinzu.

---

## VII.

### **Verschiedene Arten Muß.**

---

#### **Apfelmuß.**

Die Äpfel werden geschält, bis auf das Kernhaus in Stücke geschnitten und mit Wasser etwas zugesetzt, das aber nicht bis über die Äpfel gehen darf.

Sobald sie weich sind, werden sie mit einem halben Löffel Mehl recht klar gequirt und beim Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut. Man trägt sie kalt auf. --- Es kann auch eine Quitte zu den Äpfeln geschnitten und mit weich gekocht werden.

### Äpfelmuß auf andere Art.

Schäle die Äpfel, schneide sie bis an's Kernhaus in dünne Scheibchen und laß sie mit Wasser weich dämpfen. Rühre sie dann klar, gieb Zucker, Zimmt und gut gewaschene kleine Rosinen nebst Citronenschale hinzu und laß sie unter öfterem Umrühren so lange kochen, bis es nicht mehr wässerig ist. Zur Erhöhung des Wohlgeschmacks kannst Du einige Gläser Wein mit durchkochen lassen oder statt dessen ein kleines Gläschen Rum vor dem Anrichten hinein gießen.

### Pflaumenmuß.

Man wäscht die Pflaumen sauber (sie seien frisch oder dürr), setzt sie mit halb Wein, halb Wasser zum Feuer und läßt sie kochen. Wenn sie weich sind, so reibt man sie durch und röstet eine Hand voll geriebenes Brod in Butter, thut das durchgeriebene Muß wieder in eine Casserolle mit dem gerösteten Brode, nebst Zucker, Zimmt und klein geschnittenen Citronen, läßt es noch ein wenig kochen und schüttet es dann in eine Salatschüssel.

## Kirschmuß.

Die zur Anfertigung des Mußes bestimmte Quantität ordinairer saurer Kirschen wird abgestielt, entsteint und mit dem Saft, unter stetem Umrühren so lange gekocht, bis das Muß die Stärke des Oberen erhalten hat, sodann in Steintöpfe gefüllt, erkaltet fest zugebunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Das Aussteinen der rohen Kirschen ist dem Verfahren vorzuziehen, bei welchem die Kirschen erst abgekocht, durch einen Durchschlag gerieben werden, wobei viel Kirschfleisch verloren geht und das Muß dessen ungeachtet nicht nach den Kernen schmeckt. Soll Letzteres der Fall sein, so muß man sich der Mühe unterziehen, die Steine aufzuschlagen, die Kerne abzuhäuten und solche dem Muße hinzuzufügen, sobald solches halb fertig ist; allzulange damit gekocht, werden sie hart und unschmackhaft. Statt der Kirschkerne kann man auch einige Loth zuvor abgebrühte, abgehäutete, fein gestoßene bittere Mandeln nehmen. Sehr angenehm schmeckend wird das Muß dadurch, wenn man die Mandeln gleich dem Mohn in einer Reibesotte fein reibt und sie, nebst klein geschnittener Citronenschale, zuletzt hinzugeibt.

## Möhrenmuß.

Man schabt 10 bis 12 Möhren, wäscht sie rein ab, schneidet sie in Stücke, setzt sie mit Wasser, Salz und Citronenschale, die aber nicht bitter sein

darf, ans Feuer und läßt sie recht weich kochen. Ist dies geschehen, so werden sie recht klar gequirlt, von der überflüssigen Brühe etwas abgegossen, für sechs Pfennige Semmel gerieben, in Butter geschmort und kurz vor dem Anrichten zu den Möhren gequirlt. Man kann auch von den Möhren, sobald sie weich sind, das Wasser weggießen, an dessen Stelle Milch, zwei Eidotter und ein wenig Mehl zusammenrühren und an die Möhren quirlen.

### Kartoffelmuß.

Die Kartoffeln werden roh geschabt, in gesalzenem Wasser weich gekocht, daß sie zerfallen, dann klar gequirlt, mit einem Ei und ein wenig Wasser abgezogen, und endlich wird ein Stück Butter und etwas Pfeffer dazu gethan. Es kann auch das Wasser, sobald die Kartoffeln weich sind, davon abgegossen und an dessen Stelle Milch und Eier daran gequirlt werden. So schneidet man nach Belieben etwas Sellerie unter die Kartoffeln und läßt ihn mit kochen.

### Hirsemuß.

Für 4 Personen nimmt man ein Nösel Hirse quirlt sie mit warmem Wasser ab und läßt es durch den Durchschlag rein ablaufen. Nun setzt man 3 Nösel Milch über's Feuer, läßt sie kochen, schüttet dann die Hirse zu und läßt sie hierauf, weit ent-

fernt vom Feuer, nach und nach ausquellen. Sollte sie zu dick werden, so gießt man noch etwas warme Milch dazu. Man muß sich aber sehr in Acht nehmen, daß die Milch sowohl, wie die Hirse nicht anbrennt; auch deshalb den Topf oft auf eine andere Stelle drehen und mit dem hölzernen Löffel fleißig umrühren. Bei dem Anrichten thut man braune Butter darüber.

### Reismuß.

Man kocht den Reis in Wasser ab und seihet hernach das Wasser durch einen Durchschlag vom Reis wieder ab. Dann wird der Reis in Milch gahr gekocht und fleißig gerührt, damit er nicht anbrennt. Ehe er noch vom Feuer weggenommen wird, gießt man noch etwas Rosenwasser hinzu und streuet hernach über das angerichtete Muß Zucker und Zimmt.

### Griesmuß.

Der Gries wird sogleich in die kochende Milch gequirlt, dann thut man einige fein gestoßene Mandeln dazu, salzt ihn, wenn er ausgequollen ist, so wie alle Milchspeisen, ein wenig und streut beim Anrichten Zucker und Zimmt darüber.

### Milchmuß von Mehl.

In zwei Kannen gute Milch werden, sobald sie kocht, 5 bis 6 Löffel weißes Mehl gequirlt, doch nur

nach und nach, damit es nicht klumpig wird. Nun aber läßt man den Topf nur noch ein wenig auf der heißen Stelle stehen, damit es ja nicht wieder kocht, sonst wird es schlierig. Beim Anrichten thut man braune Butter darüber.

### Wassermuß.

Wird wie das Milchmuß behandelt. Sobald das Wasser kocht, quirlt man das Mehl nach und nach hinein, schneidet ein paar Zwiebeln würfelig, bratet sie in Butter und streut sie beim Anrichten über das zuvor gehörig gesalzene Muß.

### Lungenmuß.

Man läßt die Lunge in Salzwasser aufwallen und hackt sie mit Petersilie recht klein, läßt ein Stück Butter in einer Pfanne heiß werden, röstet einen Löffel voll Mehl darin, und rührt die gehackte Lunge darein, daß sie eine Weile dämpft. Dann gießt man Fleischbrühe daran, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Muscatblüthe und wirft ein Stück Butter hinein. Kurz vor dem Anrichten klopft man ein paar Eier recht gut, daß sie kleine Stücke bekommen, rührt sie unter das Muß und trägt es auf.

### Kürbismuß.

Man schneidet den Kürbis in Viertel, schält ihn gehörig ab, schneidet die Kernmasse heraus und läßt

ihn in Wasser mit etwas Salz weich kochen; dann wird das Wasser wieder rein ab- und kochende Milch dazu gegossen. Wenn er in dieser nun eine Weile gekocht hat, so wird er klar gerührt, mit 2 Eiern und ein paar Messerspißen Mehl abgequirt und kurz vor dem Anrichten noch geriebene und in Butter geschmorte Semmel darunter gegeben; dann thut man noch etwas Muscatblüthe hinzu und trägt es auf.

### Pflaumenmuß einzusieden.

Man nimmt hierzu Pflaumen, die recht süß sind und von denen sich die Kerne leicht ablösen, schneidet die Kerne aus und thut die Pflaumen nach und nach in einen Kessel. — Will man es nur im Kleinen machen, so kann man einen großen, tiefen Topftiegel nehmen und von den Pflaumen, so wie sie anfangen zu kochen und zusammen zu gehen, immer nach und nach ein mehreres dazu thun; nur muß es beständig mit einer hölzernen Rührkelle bis auf den Grund umgerührt werden, damit es nicht anbrennt. Ist es nun klar gekocht, so schlägt man es durch einen Durchschlag, damit die Schalen zurückbleiben, thut es alsdann wieder in den Tiegel, etwas ganz geschnittene Citronenschale dazu und läßt es, unter beständigem Rühren, noch ein paar Stunden kochen, bis es die gewöhnliche Dicke und Steife des Pflaumenmußes hat. Wenn es verkühlt ist, thut

man es in steinerne Töpfe und stellt es, gut verwahrt, an einen frischen Ort.

### Bickbeerenmuß.

Gut verlesene und gewaschene Bickbeeren werden mit Zimmt, Citronenschale und Zucker, ohne Zuthat von Flüssigkeiten, in ihrem eigenen Saft gekocht und während des Kochens immer gerührt. Man ist es zu Braten, Pudding, Klößchen u. s. w.

### Weinmuß.

Man röstet geriebenes Eierbrod in Butter, gießt Wein daran, thut Muscatblüthe, Safran und Zucker dazu und läßt dies alles zusammen zu einem dicken Muße kochen. Man kann auch Eidotter und abgeriebene Citronenschale darunter thun.

---

## VIII. Klöße, Puddings und allerhand Gefülltes.

---

### Gewöhnliche Mehlsklöße.

Zwölf Loth abgeschälte frische Mundsemmeln werden in kleine Stücke geschnitten und in Milch ge-



weicht; zwölf Loth Speck, kleinwürfelig geschnitten, gelb gebraten und dann durch einen Durchschlag gegossen; in diesem geschmolzenen Speck werden 12 Loth geschnittene Mundsemeln hart geröstet. Nun rührt man 8 Loth Butter mit 4—5 Eiern gut ab, giebt die ausgedrückten Semmel, die Speckpriesen und die gerösteten Semmel dazu, macht mit 20—24 Loth Mehl einen Teig an und rollt große Klöße in Mehl daraus; diese werden eine kleine halbe Stunde in Salzwasser gekocht und dann abgeschmolzen, oder mit gerösteter Semmelkruste überbrannt.

### Griesklöße.

Ein Mößel Korngries, 4 Loth geriebene Semmel, ein halbes Pfund ausgelassener Speck und fein gehackte Petersilie wird mit einem Schöpflöffel voll Bouillon abgerührt und dann bedeckt. Nach einer Weile giebt man 5 Eier und etwas Salz dazu, macht Klöße daraus, kocht sie in Brühe oder Wasser ab und begießt sie mit heißer Butter.

### Reisklöße.

Mit einem Stück Butter wird  $\frac{1}{2}$  Pfund gut gereinigter Reis entweder in Wasser, Milch oder Fleischbrühe recht weich und steif ausgekocht, jedoch nicht zu Muß, sondern daß die Körner recht lang und schön bleiben. Während des Abkühlens desselben bereitet man abgeriebene Butter, für 3—4 ganze Eier

nebst etwas geriebener Semmel hinzu und rührt nun den Reis gut damit durch. Man kann auch etwas Muscatblume oder =Nuß und abgeriebene Zitronenschale hinzuthun, welches vorzüglich in Kalbfleischsuppe gut schmeckt.

### Klöße von Blumenkohl.

Man nimmt bloß das Krause vom Blumenkohl und kocht es in Wasser weich, dann hackt man es ganz fein, thut dazu etwas Butter, gestoßene Muscatblume, geriebene und in Butter geröstete Semmel und einige Eier, rührt alles wohl unter einander, macht Klöße daraus und kocht sie in Fleischbrühe.

Man macht nun eine Sauce von Fleischbrühe, etwas Butter, gestoßener Muscatblume und einigen Eierdottern, und richtet sie über die Klöße an.

### Fleischklöße.

Mageres Schweinefleisch, auch Kalbfleisch, befreit man zuvörderst von allen Sehnen, schneidet es in Würfel, hackt es zu einem sehr feinen Teige, schlägt ein Paar Eier dazu und rührt dies nebst Salz, Muscatnuß oder abgeriebener Zitronenschale und geriebener Semmel zu einer nicht zu steifen Masse. Im Fall solche zu steif gerathen wäre, läßt sie sich mit einem Ei noch verdünnen. Davon werden kleine Klöße gedreht, solche in Fleischbrühe gahr gekocht oder auf ein Blech gesetzt und gelblich gebacken, aber zuvor in

geschmolzener Butter und geriebener Semmel gewälzt oder in Butter gebraten. Sie sind sehr zu empfehlen und können sehr gut in braunen Brühsuppen gegeben werden.

### Hirseklöße.

Ein halbes Nößel Hirse läßt man in Milch gut quellen, röstet für zwei Schillinge geriebene Semmel in Butter und schüttet diese, wenn sie etwas abgekühlt ist, zu der ebenfalls kalten Hirse. Nun nimmt man einige Löffel Mehl, etwas gestoßene Muscatblüthe mit ein wenig Salz, rührt alles wohl durch einander und macht Klöße in beliebiger Größe daraus. Diese thut man in kochende Fleischbrühe oder Milch und läßt sie so lange sieden, bis sie in die Höhe kommen.

### Butterklöße.

Man nimmt 4 Loth Butter, rührt sie recht flaumig ab, giebt 4 Eidotter, einen nach dem andern, daran, schlägt nun von 4 Eiern das Weiße zu Schnee, giebt diesen dazu, auch 8 Löffel feines Mehl, salzt es und läßt es eine Weile gerührt stehen. Zur Vorsorge kann ein Klößchen in siedende Fleischsuppe geschlagen werden; wenn es zerfällt, nimmt man noch etwas Mehl zu. Nun schlägt man die Klößchen mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe, deckt sie zu, läßt sie eine halbe Viertelstunde sieden und giebt sie dann zur Tafel.

## Kartoffelklöße.

Ein und ein halbes Pfund geriebene Kartoffeln werden mit zwölf Loth feinem Mehl leicht vermengt; acht Loth in kleine Würfel geschnittene Semmel wird in zwölf Loth Butter hart geröstet, über die Kartoffeln geschüttet und leicht darunter gemengt; hernach zwei bis drei Eier fein gequirlt, darüber gegossen und mit dem Mehl runde Klöße daraus geformt; diese werden in Salzwasser abgekocht und wie die Mehlklöße angerichtet.

## Englischer Pudding oder Serviettenkloß.

Man weicht fünf bis sechs Semmel in kaltes Wasser ein und drückt sie, wenn sie gut geweicht haben, rein wieder aus. Ferner rührt man in einem Asch sechs Loth Butter nebst vier ganzen Eiern und noch drei Eidotter klar ab, thut die ausgedrückten Semmel dazu und rührt es mit etwas Salz unter einander. Nun reibt man eine Citrone auf dem Reibeisen ab, schneidet für vier Schillinge Citronat klein länglich, wäscht acht Loth kleine Rosinen und mengt dies alles noch unter die eingerührten Semmel. Nachdem man das Ganze noch einmal gut durch einander gemengt hat, nimmt man eine alte, doch rein gewaschene Serviette, taucht sie in der Mitte in warmes Wasser, drückt sie wieder aus, breitet sie über eine tiefe Schüssel und thut das Abgerührte hinein.

Die Serviette wird, wenn dieses geschehen ist, zugebunden, doch nicht zu knapp, damit der Kloß Platz zum Quellen hat, vorher aber muß ein Topf mit Wasser und etwas Salz übers Feuer gesetzt werden; sobald das Wasser kocht, wird die Serviette in den Topf gehängt. Diese bindet man hinten am Deckel an, damit der Kloß nicht auf den Boden des Topfes fallen kann. So läßt man ihn drei Stunden hinter einander am Feuer kochen, dreht aber die Serviette, um sie vor dem Anbrennen zu schützen, und damit der Kloß auf allen Seiten kocht, auf die andere Seite; alsdann wird das Wasser rein abgossen; den Kloß läßt man aber noch ein Weilchen im Topfe hängen, damit das Wasser vollends von ihm abtröpfelt. Endlich bindet man die Serviette auf und stürzt den Kloß auf eine Schüssel; dann gießt man eine Weinbrühe, mit Zucker und Zimmt bestreut, darüber und trägt ihn auf. Obige Quantität ist zu sechs Personen berechnet; will man ihn kleiner haben, so nimmt man von jeder Zuthat weniger.

### Griespudding.

Man kocht von zwei und einem halben Kößel Milch und einem halben Pfunde Weizengries einen Brei, der aber nicht klumpig sein darf, rührt dann ein Viertelpfund Butter zu Rahm, schlägt die Dotter von 8 Eiern dazu, und abgeriebene Zitronenschale und Zucker nach Belieben. Hierauf rührt man den

abgerührten Brei darunter und thut zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu. Er wird nun in einer Form gebacken.

### Kartoffelpudding.

Hierzu reibe man Kartoffeln, welche zuvor abgekocht und wieder kalt geworden sind, rühre die dazu bestimmte Butter zu Schnee, nehme ferner einige Eier, Zucker, abgeriebene Citronenschale, und Salz dazu, rühre es recht tüchtig und fahre damit fort, nachdem schon die Kartoffeln und etwas geriebene Semmel dazu gekommen sind. Die Masse zu diesem Pudding muß recht dick eingerührt und ja das Hinzugießen aller Flüssigkeiten dabei vermieden werden, indem sonst der Pudding nicht zusammenhält. Derselbe muß ebenfalls eine Stunde kochen und wird alsdann mit einer Milch- oder Obstsauce oder auch bloß mit zerlassener Butter angerichtet.

### Möhrenpudding.

Man reibt rohe Mohrrüben und drückt den Saft heraus, doch muß man ein und dreiviertelfund geriebene Wurzeln behalten. Darauf kocht man sie mit einer Kanne Milch eine halbe Stunde lang, läßt sie kalt werden, giebt 18 Eidotter, 34 kleine fein gestoßene Zwiebäcke, 20 Loth Butter, Zucker, Zimmt und Drangenblüthenwasser dazu. Wenn diese Masse gut abgerührt ist, kommt der Schnee von 18 Eiweiß

dazu; nun bestreicht man eine Form mit Butter, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback, füllt den Pudding ein und läßt ihn zwei Stunden lang kochen; oben auf wird Kohlenfeuer gegeben, damit er braun werde. Den Möhrensaft kocht man mit einer Kanne Milch auf, giebt ein Stück Butter mit Mehl durchknetet daran, so wie Zucker und Zimmt, rührt diese Sauce mit 6 Eidottern ab und giebt sie über den Pudding.

### Weißkrautpudding.

Man nimmt drei Häupter Weißkraut, schneidet die Strünke gut heraus und hackt es nebst einer Zwiebel ganz klein; dann wird es mit den Händen rein ausgedrückt, ein wenig gesalzen und in Rindsfett halb weich geschmort. Man kann auch nach Belieben ein wenig Thymian mit darunter schmoren lassen. Hierauf läßt man es wieder ganz kalt werden, thut für zwei Schillinge klein geriebene Semmel zu dem Kraute, quirlt acht Eier in ein halbes Nöfel Sahne, quirlt das Weiße von noch zwei Eiern zu Schnee und gießt es nebst gestoßener Muscatblüthe auch dazu, rührt das Alles nochmals gut durch einander und kocht den Klopß, wie die andern Arten, in einer Serviette oder in einem Tuche.

Anmerkung. Man kann die Masse auch, anstatt sie zu kochen, in einem blechernen Reifen im Back- oder Bratofen backen; nur muß man den Reif zuvor recht mit Butter

ausstreichen. Es schmeckt gebacken besser als gekocht. Ebenso kann man auch die vorhergehenden Puddings backen.

### Gefüllte Kohlrüben.

Hierzu nimmt man ausgesuchte zarte Kohlrüben, schält alle harte Schalen bis aufs Herz gut ab, so, daß jede geschälte Kohlrübe die Größe einer Kaffeeobertasse behält. Oben, wo das Herz ist, wird ein Deckel herausgeschnitten, die Kohlrüben ausgehöhlt und nebst den Deckeln in Salzwasser abgekocht; doch dürfen sie ja nicht weich kochen. Hierauf gießt man das kochende Wasser ab und kaltes darüber, hebt die Kohlrüben nebst den Deckeln heraus auf eine flache Schüssel, damit das Wasser rein ablaufen kann und bereitet nun die Fülle auf folgende Art: Zu ungefähr 8 bis 10 Kohlrüben nimmt man von einem Mandel Krebse die Schwänze, zwei abgekochte Kälberäschen, etwas Rindermark und vier Eidotter, wiegt dieses recht klein, rührt für  $\frac{1}{2}$  Schilling geriebene Semmel, gestoßene Muscatblüthe und ein wenig Zucker gut durcheinander. Mit dieser Masse füllt man die ausgehöhlten Kohlrüben, thut die Deckel darauf und bindet jede Kohlrübe mit einem Faden Zwirn kreuzweis zusammen, damit der Deckel nicht abfällt. Nunmehr werden sie alle in einen Tiegel gesetzt und in guter Fleischbrühe weich gekocht. Die übrigen Krebse stößt man klein — wenn man zuvor das



Bittere davon weggenommen hat — gießt Fleischbrühe dazu und läßt sie gut auskochen; dann gießt man sie wieder durch einen Durchschlag, quirlt sie mit ein paar Eidottern und ein wenig Mehl ab und läßt sie am Feuer wieder ein wenig anziehen. Nun hebt man die weich gekochten Kohlrüben aus ihrer Brühe, setzt sie auf eine Schüssel ordentlich neben einander, gießt die Krebsbrühe darüber und trägt sie auf.

### Gefülltes Weißkraut.

Hierzu nimmt man recht schönen festen Weißkohl, einen oder zwei Köpfe, jenachdem man Personen zu Tische hat. — Die äußeren Blätter werden abgeblättert und alsdann der Kopf, von der Seite des Strunkes bis zur Dicke eines Fingers, gänzlich und geschickt ausgehöhlt. Hierauf bereitet man eine Fleischfarce, entweder aus rohem Fleische oder aus gekochtem, wie man es gerade in der Speisekammer hat. — Das Fleisch dazu wird mit etwas von dem ausgegrabenen Weißkohl fein gehackt, die ganze Masse sodann in Butter durchgeschwigt und nachdem sie wieder erkaltet, einige Eier hinzu geschlagen und ihr mit geriebener Semmel die gehörige Dickigkeit gegeben. Sie zu dick anzurühren, muß man jedoch vermeiden, damit sie nicht hart wird. Bratwurst oder Schweinefleisch zur Farce genommen ist ebenfalls gut. — Sind die Köpfe gefüllt, so wird die Deffnung mit

Blättern dicht verwahrt, jeder Kopf besonders in eine Serviette fest eingebunden, in kochendes und gesalzenes Wasser gethan und in selbiges gahr gekocht. Sie müssen etwas lange kochen. Beim Anrichten pflegt man jeden Kopf erst auf eine besondere Schüssel zu legen, das Tuch aufzubinden, eine andere Schüssel aufzudecken, und dann die unterste Schüssel nach oben zu kehren. Eine sehr passende Sauce dazu ist die folgende:

Man rührt einige Löffel Mehl mit Wasser klar, schlägt einige Eidotter dazu, rührt beides zusammen gut durch, gießt nach und nach kochendes Blumenkohlwasser dazu und rührt es mit diesem auf gelindem Feuer zur Sauce ab. Hierauf kommen ungefähr 5 Loth Butter, ausgeschälte Krebschwänze, gereinigte Morcheln und etwas Krebsbutter hinzu. Außer mit Blumenkohl, kann sie auch mit vielen andern Speisen gegessen werden, wie späterhin zu finden.

Will man den Kohl in Ermangelung recht fester Köpfe, mit losen Blättern machen, so breitet man ein Tuch in eine Schüssel, belegt selbiges ganz dicht und mehrfach mit einzelnen wohl gesäuberten Kohlblättern, thut die Farce hinein, bedeckt ihn ebenso wieder mit Blättern, fäst das Tuch zusammen, bindet es fest zu und verfährt dann weiter nach vorgemeldeter Art damit.

### Pfannenfülle von Kirschen.

Man nimmt 3—4 Schock saure Kirschen, nachdem sie nun groß oder klein sind, beert sie ab und mischt eine gute Quantität klaren Zuckers den Abend zuvor darunter. Am Tage darauf weicht man für 2 Schillinge Semmel in 2 Kannen Milch ein; hat sie genug geweicht, so schlägt man 6—8 Eier und 2 Löffel Mehl dazu, quirlt alles gut zusammen, so, daß von der Semmel keine Stücke bleiben, thut noch ein wenig Salz, gestoßenen Zimmt und Cardamom nach Belieben dazu. Hierauf nimmt man 6 Loth Butter, klebt damit die Pfanne aus, schüttet die eingezuckerten Kirschen zu der eingequirkten Milch, rührt es mit einem Rührlöffel noch gut durch einander, schüttet es dann in die mit Butter ausgeklebte Pfanne und setzt es dann in den heißen Brat- oder Backofen. Wenn die Fülle schön gelbbraun ist, dann muß sie heraus genommen werden. Man läßt sie ein wenig verkühlen, ehe man sie anschneidet und streut beim Auftragen nach und nach Zimmt darüber.

### Pfannenfülle von Birnen.

Zehn bis achtzehn, nach Verhältniß ihrer Größe, gute Kochbirnen werden geschält und, nachdem man zuvor das Kernhaus heraus genommen, in beliebige Stücke geschnitten. Nun klebt man eine Bratpfanne gut mit Butter aus, thut die geschnittenen Birnen in dieselbe, setzt sie in den Bratofen und läßt sie erst

für sich allein ein wenig anbraten; dann quirlt man die nämliche Fülle, wie bei den Kirschen, ein, schüttet sie über die Birnen und läßt sie schön gelb backen. Zulezt streuet man Zucker und Zimmt darüber.

Auf die nämliche Art macht man die Fülle von Borsdorfer Äpfeln und von Pflaumen, nur müssen bei diesen zuvor die Kerne heraus geschnitten werden.

Die Fülle kann man überhaupt dann am besten backen, wenn man den Braten aus dem Backofen genommen hat; sollte der Ofen nicht noch so viel Hitze haben, daß die Fülle gehörig steigen kann, so giebt man ihm noch etwas Feuer.

### Semmelpudding.

Man reibe für 4 Schillinge Semmel, oder ebensoviele kleine Milchbrode, rühre 8 Loth Butter zu Sahne, thue auch 8 Eidotter nebst dem zu Schnee geschlagenen Weißen, Zucker, Citronenschale, etwas Salz und Muscatnuß und die geriebenen Semmeln hinzu und rühre alles kräftig zusammen, thue die Masse alsdann in eine Serviette und laß sie  $1\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Zu diesem Pudding gehört eine Weinsauce; man kann ihn aber auch zu Obst geben.

### Hefenklöße.

Auf eine halbe Meße Mehl nehme man eine Tasse voll guter Hefe, 1 Tasse voll lauer Milch,  $\frac{1}{8}$  Quart zerlassene Butter, etwas Salz und 4 ganze Eier,

rühre alles auf einer Seite gut durch und sehe, ob der Teig so steif ist, daß man mit der Hand Klöße davon machen kann; ist dies nicht der Fall, so rühre man noch etwas Mehl hinzu und lasse ihn ein wenig stehen; dann bestreue man ein Brod mit Mehl, setze es an einen warmen Ort und lege die Klöße in der Größe eines Enteneis darauf, lasse sie 10 Minuten stehen und thue sie alsdann in kochendes Wasser, welches sich aber in einer Casserolle oder in einem Kessel befinden muß. Wenn sie 7 Minuten gekocht haben, dann wende man sie um, lasse sie noch eben so lange kochen und probire mit einem spiz geschnittenen Stückchen Holz, ob sie gut sind. Klebt noch Teig an dem Holze, so lasse man sie noch kochen, sind sie aber gahr, so nehme man sie schnell mit dem Schaumlöffel heraus, rize sie oben auf und begieße sie mit brauner Butter. Auch kann bei diesen Klößchen die Butter nebst den Eiern weggelassen werden, wo sie aber dann freilich einfacher schmecken.

### Eierauslauf.

Man schlägt 5 ganze Eier und 7 Eidotter, eine Kanne guter Sahne, etwas Zucker und Mehl recht wohl durch einander, läßt Butter in einem Tiegel heiß werden, schüttet alsdann die Masse hinein und läßt sie so lange über Kohlenfeuer stehen, bis sie dick wird, dann muß es herausgenommen, zerschnitten und mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

### Grüne Semmelschnittchen.

Man schlägt 2 Eidotter, alsdann wiegt man eine Hand voll Kerbel und eben so viel Petersilie, thut dazu noch einen Eßlöffel Weinessig und einen reichlichen Theelöffel Senf, rührt dieses gut durch einander und streicht es auf Semmel. Diese Schnittchen giebt man zu Bouillon.

### Käsekeilchen.

Zu einer Viertelmeße nimmt man ein Nößel Milch, 3 Eier, eine Tasse Hefen, ein Viertel Pfund kleine Rosinen, eben so viel Butter, einen Eßlöffel Zucker, etwas Muscatblume, Salz und 2 Reibkäse. Aus diesen macht man einen Teig, läßt ihn 2 Stunden lang aufgehen, dann mangelt man ihn leicht auf, ungefähr einen Finger dick, steckt mit einem mäßigen Bierglase Formen ab und bäckt sie wie Pfannkuchen.

### Pastetchen.

Mache einen Blätterteig auf folgende Art: nimm recht schönes trockenes Mehl (Weizenmehl) in eine Schüssel, mache in der Mitte eine Abtheilung, schlage ein frisches Ei hinein, gieße ein Spitzglas voll Branntwein, ein Achtel Maaß Wasser und thue eine Messerspitze voll Salz, nebst einem kleinen Stücke ausgewaschener Butter dazu, und rühre alles durch einander; knete davon einen Teig, der sich gut mangelt.

läßt und an dem Mangelholze nicht anklebt. Mangle diesen Teig drei Mal und schlage ihn immer nach einer Seite über einander. Wasche noch ein halbes Pfund frische Stückbutter und trockne sie mit einer Serviette ab; sollte sie nicht recht hart sein, so setze sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in den Keller, damit sie hart werde. Nun rolle den Teig breit auseinander, drücke die Butter so breit als die Hälfte des ausgerollten Teiges, lege sie auf den Teig, schlage die andere Hälfte darüber und mangle ihn wieder aus einander, schlage ihn wieder zusammen; dieses wiederhole 10 Mal immer nach einer Seite zu; dann decke eine zimmerne Schüssel, worauf die Pastete kommen soll, auf den ausgerollten Teig, schneide rings herum den Teig ab, so bleibt Dir ein rundes Blatt, so groß als die Schüssel ist, welches Du zu dem Deckel auf die Pastete brauchst. Hernach schneide von dem übrigen Teige 3 fingerbreite Streifen und schmiere die Schüssel mit Butter aus. Zerhaue hiernach eine Kälberbrust, mache sie zu einem weißen Frikassee mit Krebsfarsch und Klößen; oder brate es braun; lege Fleisch in die Schüssel, dann Farsch, dann kleine Fleischklöße, dann Krebschwänze, Zitronenschale und Kapern, dann gieße etwas Brühe darauf; lege das Blatt vom Teige locker darüber und drücke es auf dem Rande der Schüssel etwas an; lege hiernächst die 3 fingerbreiten Streifen rings herum auf den Rand der Schüssel, drücke sie ein wenig auf dem andern Teige

an und bestreiche den Teig mit Eidottern; das Fleischwerk muß alles zuvor nur halb gahr sein, das Farsch aber roh. Nun schütte 3 Finger hoch Sand in die Tortenpfanne und lege ein Papier darauf, auf das Papier das Tortenblech, auf dieses die Pastete und laß solche in der Tortenpfanne gahr braten. Wenn Du sie heraus nimmst, so schneide oben einen Deckel aus, gieße etwas Brühe auf das Fleischwerk, und decke den Deckel wieder auf. Kalb- und Hühnerfleisch kann auch roh hineingelegt werden; aber Wild muß vorher gebraten sein. Wenn man Fleisch roh hineinlegt, so thut man auf den Boden Butter, Citronenscheiben und Schale, wie auch ein Glas Wein, und legt das Fleisch darauf. Wenn nun die Pastete gahr gebacken ist, so schneide den Deckel auf, und gieße eine abgequirlte Brühe darauf. Hast du Farsch, so lege ihn auch roh darauf, und laß ihn mit gahr backen. Eine Pastete muß sehr behutsam gemacht werden; dazu gehört einige Erfahrung, weil öfters ein kleines Versehen macht, daß sie nicht geräth. — Obige Vorschrift dient nur zu einer kleinen Schüsselpastete. Zu einer großen Schüsselpastete muß man 1 Pfund ausgewaschene Butter, 2 ganze Eier, 2 Spitzgläser voll Brantwein und ein halbes Nößel voll Brunnenwasser nehmen. Das Weismehl muß fein trocken sein; ist es klumpigt, so muß man es durch einen feinen Durchschlag rühren. Schlechtes Mehl aber verdirbt den Teig.



### Rahm-Waffeln.

Man nimmt 1 Pfund Butter, klärt es auf, rührt es mit 16 Eiern zu Schaum, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, und rührt es mit 1 Pfund Mehl und  $1\frac{1}{2}$  Pott geschlagenen Rahm eben durcheinander.

### Sprützgebäckenes.

Man läßt  $\frac{1}{2}$  Pott Milch und  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter aufbrühen, thut 1 Pfund Mehl dazu, und läßt es tüchtig auf dem Feuer anbrennen, so daß es sich von dem Boden loshebt, schlägt, wenn es etwas kalt geworden, nach und nach 16 Eier dazu, man kann auch das Weiße von 4 Eiern zurücklassen.

### Eierkuchen.

Man nimmt 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 8 gelbe Eier, wäscht aber die Butter gut aus, etwas Citronenzucker, und knetet es durcheinander.

### Mandelbogen.

Man stößt 1 Pfund Mandeln mit Eierweiß, thut 1 Pfund Zucker dazu, macht noch so viel Eierweiß dazu, daß es sich gut auf ein Blech streichen läßt, wie ein Messerrücken dick, und backt es langsam.

### Zuckerholippen.

Man nimmt 1 Pfund Zucker, 5 ganze Eier, 4 gelbe Eier, rührt es damit eben durch, dann  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl darunter gerührt, setzt alsdann kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, streicht es dünne auseinander, und backt es langsam, sogleich heiß wie es aus dem Ofen kommt, werden kleine Dütchen davon gedreht, und wenn man will mit geschlagenem Rahm und Zucker gefüllt.

### Nürnbergger Mandelfuchen.

1 Pfund Mandeln werden gerieben, dazu thut man 1 Pfund Zucker, 8 ganze und von 4 Eiern das Gelbe, rührt es tüchtig durch, bis es ganz dick wird, streut  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl dazu, streicht es als einen halben Finger dick auf Oblaten, belegt es mit Mandeln, und so langsam gebacken.

### Bisquitbogen.

1 Pfund Zucker mit 12 Eier, ganz dick gerührt, dann 1 Pfund Mehl und  $\frac{3}{8}$  Pfund abgeklärte Butter dazu, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gestrichen, mit in Filets geschnittene Mandeln und Zucker bestreut gebacken, und so warm es aus dem Ofen kommt über ein Kollholz gebogen.

### Sandkolatschen.

1 Pfund ausgewaschene Butter, 1 Pfund Mehl,

5 gelbe Eier,  $\frac{3}{5}$  Pfund Zucker, wird auf einem Tisch zusammengeknetet, wie zwei Messerrücken dick ausgerollt, mit einem beliebigen Ausstecher ausgestochen, mit Mandeln, Korinthen und Zucker bestreut, und gebacken.

### Russische Streifen.

Man nimmt zu 1 Pfund Mehl  $\frac{3}{4}$  Pfund ausgewaschene Butter,  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker, 6 gelbe Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfd. gestoßene Mandeln, stößt dies auf dem Tisch zusammen, rollt es wie einen Finger dick aus, und macht 2 Finger breite und einen Finger lange Streifen davon, bestreicht es mit Eiweiß und bestreut es mit Zucker.

### Mandelstorte.

Man nimmt 1 Pfund gestoßene Mandeln, 1 Pfund Zucker, 24 gelbe Eier, rührt es eine Stunde, schlägt die Hälfte von dem Eiweiß zu Schnee, und rührt es zuletzt unter die Masse, thut sodann Citronen und Zimmt dazu.

### Fasten-Kringel.

$\frac{3}{4}$  Pfund Butter, 3 Pfund Mehl, 1 Pott Milch, etwas Gäst und Gewürz.

### Berliongs.

1 Pfund ausgewaschene Butter, 1 Pfund Zuk-

ter, 14 hartgekochte, gelbe Eier,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, knetet man mit Zimmt und Citronenzucker zusammen, macht kleine Kränze davon, bestreicht es mit Eiweiß, und bestreut es mit gröblichem Zucker.

### Zimmtkuchen.

Man nimmt 1 Pfund Zucker, rührt es mit 6 ganzen Eiern ganz dick, streuet  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl dazu, setzt kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenen Blech, und backt es langsam; zu bemerken ist, daß viel Zimmt dazu gehört, auch thut man gestoßenen Anis dazu, dann sind es Aniskuchen.

### Wiener Torte.

1 Pfund geklärte Butter rührt man mit 10 Eiern zu Schaum, thut 1 Pfund Zucker und 1 Pfund Mehl dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee und rührt es unter die Masse, ebenso etwas Kanehl und Citronenzucker.

### Sandtorte.

Man nehme 2 Pfund Butter, 2 Pfund Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Pf. Mehl, die Butter kläre man ab und rühre sie mit 8 ganzen und 4 Eidottern 1 Stunde recht tüchtig, thue das Mehl, den Zucker, nach und nach dazu, noch tüchtig gerührt, und backe sie langsam.

### Theekuchen.

Nimm  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl und  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker,

den Zucker rühre mit 14 gelben Eiern recht tüchtig, thue hernach den Schnee und das Mehl dazu, setze kleine Häufchen auf ein Blech und backe sie langsam.

### Aniströffel

Auf 1 Pfund Zucker werden 6 ganze Eier und 2 Eigelbe genommen und eine halbe Stunde tüchtig gerührt, dann 1 Pfund Mehl darunter und etwas fein gestoßenen Anis, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech einen Finger langen und einen halben Finger dicken Streifen gestrichen, und nicht zu hitzig gebacken.

### Bannkuchen.

Man rühre 2 Pfund Butter mit 36 Eidottern zu Schaum, thue 2 Pfund Zucker und Gewürz noch etwas gerührt dazu, dann das Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit 2 Pfund Mehl darunter gerührt.

### Schlessisches Krausgebäckenes.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, 8 Eidotter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, macht dann einen Teig, rollt ihn wie einen Messerrücken dick aus, schneidet Stücke einen Finger lang und 3 Finger breit, jedes Stück schneidet man mit dem Backrade zwei Male in der Mitte ein, und backt es in heißer Fette aus.

### Souslet-Kuchen.

Man nimmt 8 Eier, so schwer als diese wiegen

nimmt man Butter, und noch einmal so schwer Mehl, und wie 4 Eier schwer Zucker, etwas Zimmt  $1\frac{1}{2}$  Pott Sahne. Dies knetet man untereinander, rollt es wie einen Messerrücken dick aus, macht nach eigenem Gefallen Figuren davon und backt es in heißem Fett aus.

### Ein Sand-Brodchen.

12 Eier mit 1 Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann wird 1 Pfund abgeklärte Butter nach und nach dazu gerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln, worunter einige bittere sein können, werden mit Eiweiß gestoßen und zur Masse gethan,  $\frac{3}{4}$  Pfund fein gestossenes Roggenbrod, desgleichen ein Quentchen Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Quentchen feingestossene Vanille. Zuletzt wird der Schnee von obigen Eiern unter die Masse gezogen.

### Strudeln von frischen Kirschen.

Saure Kirschen werden ausgekernt und mit Zucker kurz gekocht, dann müssen sie kalt werden. Ein Bärment Teig wird wie ein Messerrücken dick ausgerollt, die Kirschen darauf gestreuet und wie eine Wurst zusammengerollt, hernach auf eine Schüssel herumgelegt. Zur Sauce werden Kirschen gestoßen und ausgepreßt,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 8 Eidotter darunter gerührt und zuletzt der Schnee von den Eiern, dies auf dem Feuer dick gerührt, über den Teig gegossen und gebacken.

### Reis von Milch à la Pius V.

Hierzu kommt 1 Pfund Reis, 1 halb Pfund Butter, 1 Viertel Pfund Zucker (mit einer Citrone abgerieben), 2 Pott Milch, 16 Eier, 1 halb Pfund Aprikosen-Marmelade. Der Reis wird mit Milch steif gekocht, dann läßt man ihn kalt werden, die Butter wird mit 8 ganzen und zwei Eigelben und dem Zucker zu Schnee gerührt, der Reis dazu gethan, von den übrigen 6 Eiern werden mit etwas Milch und Mehl dünne Plinzen gebacken. Man streicht eine Kasserolle mit Butter aus, belegt sie ganz mit Eierkuchen, füllt von der Masse hinein, legt einen Eierkuchen hinein, bestreicht ihn mit Marmelade, und fährt so lange fort bis sie alle ist.

### Stachelbeerenkuchen à la Laudan.

Wenn die Stachelbeeren noch nicht ganz reif sind, kocht man 2 Pfund einige Male in Wasser auf, so daß sie ganz bleiben, 1 halb Pfund Butter wird mit 6 ganzen und 9 Eigelben zu Sahne gerührt, nachher wird 1 Pfund feingeriebene Semmel, etwas Zimmt, und eine auf Zucker abgeriebene Citrone dazu gethan, 1 halb Pfund Zucker mit den Stachelbeeren zuletzt unter die Masse gerührt und dann der Schnee von obigen Eiern.

### Koch à la Amalie.

Von ungefähr 16 Äpfeln macht einen Brei,

thut von einer Citrone die Schale und den Saft dazu, 3 Viertel Pfund Butter wird zu Sahne gerührt und 16 Eigelbe dazu geschlagen, und 1 Viertel Pfund geriebene Semmel, 1 halb Pfund Zucker, 4 Loth Citronat, zuletzt der Schnee und das Aepfelmuß. Diese Masse muß in einem Rand auf der Schüssel, und nicht zu heiß gebacken werden.

### Citronen-Koch.

1 Pfund Butter wird mit 20 Eigelben zu Sahne gerührt, dann 3 Viertel Pfund Zucker, worauf vorher von 3 Citronen das Gelbe, und von 6 der Saft; das Weiße wird zu einem recht steifen Schnee geschlagen und ganz zuletzt darunter gemischt.

### Gefrorenes von Limonade.

Man reibt auf 3 Viertel Pfund Zucker 8 Citronen ab, thut den Citronenzucker in ein Geschirr, drückt den Saft dazu, der übrige Zucker wird mit 3 Theetassen Wasser geläutert, zu der Masse gethan, durch ein Haarsieb gegeben und dann läßt man es frieren.

### Gefrorenes von Chocolate.

Man nimmt 4 Eigelb, 1 Viertel Pfund geriebene Chocolate und 1 Achtel Pfund Zucker unter einander, kocht 7 Pott Sahne mit etwas Vanille, Zimmt und Citronenschalen auf, rührt die Eier mit der Sahne ab und thut es durch einen Haarsieb.



### Gefrornes von Apfelsinen.

Man reibt die Schalen von 12 Apfelsinen auf Zucker ab, drückt den Saft dazu, wie auch noch den Saft von 3 Citronen, gießt eine Theetasse voll Molaser Wein dazu, dann wird 3 Viertel Pfund geläuterten Zucker dazu gethan.

### Gefrornes von Erdbeeren.

Wann die Erdbeeren gereinigt sind, streicht man sie durch ein Haarsieb, auf 1 Pfund Saft wird 1 halb Pfund geläuterten Zucker genommen, die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone und der Saft nebst 2 Theetassen Franzwein dazugethan.

### Gefrornes von Himbeeren.

Wird wie von Erdbeeren gemacht, nur der Wein bleibt zurück.

### Gefrornes von Pflaumen.

Die Pflaumen werden ausgekernt, damit keine madige darunter bleibt, dann mit den Kernen gestoßen, und durchgestrichen, sonst wird es wie das Vorhergehende behandelt.

### Gefrornes von Aprikosen.

Reife Aprikosen werden mit den Kernen in einem Mörser gestoßen, dann durch ein Haarsieb gestrichen,

die Schale von einer Citrone wird auf Zucker abgerieben, der Saft von dreien dazu gedrückt, 1 Viertel Pfund Zucker geläutert noch hinzugesetzt.

### Schneeberge mit Crème.

Man schlägt das Weiße von 15 Eiern zu einem Schnee und macht in kochender Milch Schneeberge davon. Die Eidotter werden mit 2 Loth feingestossenen bitteren Mandeln, 1 Pott guter Milch, einer Thecasse Orangenwasser 1 Viertel Pfund Zucker abgerührt. Von dem Schnee wird eine Schicht auf die Schüssel gelegt. Crème darüber angerichtet, und so fortgefahren bis es alle ist; etwas Mandeln werden länglich geschnitten, die Crème damit besteckt, und kalt gegeben.

### Crème von Caffee.

8 Loth Caffee werden wie gewöhnlich gekocht, und dann zu 1 halb Pott abgekochter Sahne gethan, 16 ganze Eier werden gequirt und unter beständigem Rühren wird der Caffee und 1 halb Pfund Zucker dazu gethan, dann auf einer Assiette angerichtet. Man läßt sie in einem lauen Backofen steif werden, man kann die Assiette auch auf eine Casserolle mit kochendem Wasser setzen, mit einem passenden Deckel zudecken, und so steif werden lassen, man kann sie kalt, auch warm geben.

## Crème von Chocolate.

1 halb Pfund geriebene Chocolate wird in 1 Pott kochende Milch gerührt, so lange bis es nur noch lauwarm ist, dann werden 6 Hühnermagenhäute dazu gethan, und ein paar Mal durch ein Haarsieb gestrichen, dann in eine Assiette gethan, und auf etwas warme Asche gesetzt, mit einem Deckel zugedeckt und einige Kohlen darauf gelegt, aber nicht viel. So läßt man die Crème 3 Viertel Stunden stehen, damit sie wie ein Gelee wird, nachher wird die Assiette in den Keller gesetzt.

## Crème von Erdbeeren.

2 Pfund Felderdbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, 1 Pott Milch wird mit 1 Viertel Zucker, ein Stückchen Zimmt aufgekocht, wenn sie lauwarm sind, werden 6 gestoßene Hühnermagenhäute dazu gethan und so wie mit dem Vorhergehenden verfahren.

## Crème von Himbeeren.

2 Pfund Himbeeren werden ebenfalls durch ein Haarsieb gestrichen, dann 10 Eidotter in einen Topf geschlagen, 2 Theetassen voll Champagner, 1 Viertel Pfund Zucker und der Himbeeren-saft dazu gethan, und auf gelindem Feuer so lange geschlagen bis es ein dicker Schaum wird, dann wird die Crème auf eine Assiette wie ein Berg gethürmt, und kalt gegeben.

## Crème von Kirschen.

1 Meze Kirschen werden mit den Kernen recht klein gestoßen und durch ein Haarsieb gestrichen. 10 Eidotter in einen Topf gequirlt, der Kirschensaft, eine Theetasse voll Madeirawein, ein Stückchen Zimmt und Zucker nach Belieben dazu gethan. Man läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen einmal aufstoßen, es muß ein dicker Schaum werden.

---

## IX. Eierspeisen.

---

### Eierkuchen zu backen.

Man weicht für einen halben Schilling Semmel in Wasser ein, nachdem dieselbe gehörig durchweicht ist, drückt man sie rein aus, thut sie in eine Schlüssel mit 2 Eiern, etwas Muskat und Salz, und rührt alles recht durch einander. Hierauf setzt man in einem flachen Tiegel etwas Butter über's Feuer, läßt dieselbe gelb werden, schüttet dann die Masse hinein und läßt den Kuchen unter beständigem Rütteln backen. Ist er nun auf der einen Seite bloß braun genug, so stürzt man ihn auf einen Teller, thut noch einmal ein Stückchen Butter in den Tiegel, und läßt den Eierkuchen auch auf der andern Seite backen.

## Eierkuchen mit Püchling.

Man nimmt 2 bis 3 Püchlinge, putzt die Gräten sauber davon, wiegt sie auf einem Wiegebrette klein, setzt Butter in einer Pfanne über's Feuer, und läßt den Püchling ein wenig schmoren. Nun quirlt man in ein halbes Köffel Milch 4 Eier, 2 Löffel Mehl und für einen halben Schilling geriebene Semmel, schüttet dieses zu dem Püchling, rührt es gut unter einander, und backt einen Kuchen, wie die vorherbeschriebenen daraus.

Auf die nämliche Art backt man Eierkuchen mit klein gehackten Schnitten, oder: Eierkuchen mit Speck; rührt eines von beiden unter die erstbeschriebene Masse und läßt es mit backen.

## Eierkuchen mit Möhren.

Man nehme 2 rein abgeputzte Möhren, reibe sie auf dem Reibeisen bis auf den Kern ab, reibe ferner 3 Semmel und die Schale von einer Citrone dazu, quirle 5 Eier nebst einem Löffel Mehl recht klar, und rühre es mit dem Obigen gut durch einander; zuvor aber muß man noch etwas zergangene Butter darunter gethan haben. Nunmehr setzt man Butter in einem Eierkuchentiegel über's Feuer, schüttet das Eingerührte dazu, und läßt den Kuchen zu gleich auf beiden Seiten backen. Beim Auftragen bestreut man ihn noch mit Zucker und Zimmt.

## Saure Eier.

Man läßt Wasser siedend werden, und wirft in dasselbe so viel Eier als man will, eines nach dem andern. Wenn das Weiße eines jeden Eies etwas zusammengelaufen ist, legt man die Eier auf ein zinnerne Schüssel, welche über einem gelinden Kohlenfeuer steht, und gießt eine Sauce darüber, welche aus einer Viertel Kanne Essig, eben so vielem Salz, Butter, kleinen Rosinen, Citronenschalen, 2 ganzen Eiern und etwas Mehl bereitet worden ist: hiermit läßt man die Eier, bis sie gut sind, schmoren.

## Eier auf Butter.

Zu 6—8 Eiern werden 4 Loth Butter in einem flachen Tiegel über's Feuer gesetzt; sobald die Butter nun wie Schaum in die Höhe steigt, schlägt man die Eier hinein, bestreut sie mit Salz, und läßt sie über gelindem Feuer so lange stehen, bis das Weiß fest wird.

## Gerührte Eier

Laß in der Casserolle ein Stück Butter zergehen; sobald sie hochsteigt, gieße die vorher in einem Topf gequirkten Eier hinein, stecke sie mit dem Kochlöffel von dem Boden und den Seiten der Casserolle öfter los und laß sie so lange über dem Feuer, bis sich die schlüpfrigen Theile verzogen haben, schütte sie dann gleich auf eine Schüssel und bestreue sie mit

Pfeffer. Folgender Sachen bedient man sich als Zugabe der Eier: Aepfel, Schnittlauch, Sardellen, Häring, Pöckelfleisch, Schinken und Wurst; wähle eines von diesen, schwinde es ein wenig, nachdem es klein geschnitten worden ist, in der Butter ab und rühre dann erst die Eier hinzu.

### Gerührte Eier mit Sardellen.

Wenn die Eier selbst auf die vorherbeschriebene Art zubereitet sind, so werden einige Sardellen, Häringe oder Pückerlinge zerschnitten, ausgegrätet unter die Eier gerührt, und mit diesen in Butter gebraten. Beim Anrichten werden sie mit Muskatblüthen bestreuet. Auf eine ähnliche Art kann man mit Eiern Schinken, Knackwürste und anderes Fleischwerk braten.

### Eierkuchen von Reis.

Man läßt ein Achtel Pfund Reis in einem Köffel Milch gut ausquellen, und dann wieder abkühlen. Hierauf werden 7 Eidotter zu 4 Loth gequirlt, oder in einem Reisebach gut abgerührt, eine Citrone auf Zucker abgerieben, und für einen halben Schilling geriebene Semmel dazu gethan. Das Weiße von 6 Eiern wird zu Schnee geschlagen, und auch dazu gerührt.

Wenn alles gut unter einander gequirlt ist, so thut man endlich den Reis nebst ein wenig Salz dazu, rührt es nun ganz behutsam unter einander,

damit der Reis nicht gerührt wird, und backt den Eierkuchen, wie die Ersten, in einem Tiegel oder einer Pfanne.

Auf diese Art kann man auch Eierkuchen von Hirse, die man übrig behalten hat, backen.

### Omeletten.

Quirl 6 Eier mit fein gehackter Petersilie, etwas Salz und Pfeffer. Gieb Butter in eine Pfanne; sobald dieselbe steigt, gieße die Masse hinein und backe sie auf einer Seite bräunlich, streue oben auf die ungebäckene Seite fein geriebenen Parmesankäse und rolle sie zusammen.

### Pilze zu braten.

Die Pilze werden geschält, das Faserige inwendig rein herausgenommen und die Pilze selbst in kleine Stücken geschnitten. Nun wäscht man sie rein ab, läßt sie wieder gut ablaufen, thut ein Stück Butter in einen Tiegel, und wenn sie heiß ist, die Pilze dazu. Alsdann wirft man etwas Salz, gestoßenen Pfeffer und gewiegte Petersilie hinein, und läßt sie gehörig braten. Man muß sich aber wohl hüten, Pilze zu nehmen, die Maden haben.

---



## X. Fische.

### Al blau zu sieden.

Dieser muß auf folgende Art behandelt werden. Man hält ihn mit einem schlechten, jedoch reinlichen, Tuche beim Kopf, und reibt ihn mit Salz gut ab; dann schneidet man Kopf und Schwanz, weil beide Theile nicht zu gebrauchen sind, sogleich ab, theilt den Al in gehörige Stücke, und wäscht ihn mit frischem Wasser gehörig ab.

Hierauf setzt man in einem Fischkessel Wasser über, thut eine Zwiebel, etwas ganzen Pfeffer, Citronenschale, und gehöriges Salz hinein, bläuet den Al mit ein wenig warmem Weinessig und sticht mit der Gabel hin und wieder in die Haut desselben, damit sie beim Sieden nicht aufspringt.

Wenn das dazu bereitete Wasser etwas heiß ist, so thut man den Al hinein, und läßt ihn eine Viertelstunde sieden; dann hebt man ihn vom Feuer, gießt sogleich ein halbes Bierglas kalten Essig darüber, deckt einen Bogen Papier darauf (damit der Brodem zusammenbleibt) und läßt ihn so gedeckt noch ein Weilchen stehen.

Beim Anrichten belegt man ihn mit ausgezackten Citronenscheibchen, und trägt ihn mit Weinessig und Citronen auf.

## Al blau zu fieden.

(Auf eine andere Art.)

Sind die Ale groß, so müssen sie erst abgezogen werden, welches folgendermaßen geschieht: Man schneidet um den Kopf herum die Haut ein, zieht mit Hülfe einer Packnadel einen Bindfaden durch den Kopf, macht eine Schleife und hängt den Al daran auf; löst nun mit einem Messer so viel von der Haut ab, daß man sie fassen kann, und zieht sie alsdann vollends ab, welches sehr geschwind geht, nun nimmt man den Al erst aus, wäscht und schneidet ihn in Stücke. Sind die Ale aber gewöhnlich und klein, so werden sie statt des Abziehens mit Salz abgerieben. Hierauf thut man Salz, einige Zwiebeln, etwas Salbei und ungestoßenen Pfeffer in eine Casserolle, legt den Al hinein, gießt bis zum Ueberstehen Wasser darauf und bringt ihn zum Feuer. Von allen Fischen muß der Al fast am längsten kochen. Ist er gahr, so nehme man ihn aus der Casserolle, thue ihn in einen angemessenen Topf, gieße die Brühe darüber, decke ihn fest zu und lasse ihn so noch ungefähr ein Viertelstündchen vor dem Anrichten ziehen. Man gibt gern Gurken oder anderen Salat und Essig nebst gehackter Petersilie dazu.

## Alraupen.

Diese werden auf die nämliche Art gesotten. Man kann sie mit Wein oder Erbsenbrühe zum Speisen geben.

### Forellen blau zu fieden.

Die Forellen werden aus dem Wasser genommen, gewaschen und mit scharfem Weinessig bespritzt. Man siedet in einer Casserolle halb Wasser und halb Essig, Zwiebeln, Lorbeerenblätter, Citronenschalen und Pfeffer, gibt die Forellen dazu, und läßt sie auffieden. Will man sie kalt zur Tafel geben, so läßt man sie in dem Sude abkühlen und servirt sie mit Essig und Del.

### Grundlinge blau zu fieden.

Man legt sie, wenn sie gehörig rein gemacht sind, in ein Geschirr, bespritzt sie mit warmem Essig, deckt sie mit Papier zu, und läßt sie so lange stehen, bis man einen Kessel mit Wasser und Salz übers Feuer gesetzt hat. Sobald das Wasser zu fieden anfängt, werden die Fische hineingelegt und müssen schnell fieden, so werden sie schön blau. Man nimmt sie hierauf, wenn sie gut sind, vom Feuer, besprengt sie mit kaltem Essig und deckt sie sogleich wieder mit Papier zu. Beim Auftragen werden sie mit Petersilie bestreut.

### Gebackene Grundlinge.

Man trocknet die Grundlinge in einer Serviette ab, kehrt sie in Mehl und Salz um, gießt gequirlte Eier darunter und bratet sie gahr.

### Hecht blau zu fieden.

Wenn der Hecht meist gahr ist, so wird er mit

kaltem Wasser besprengt; und wenn er völlig gahr ist, wird er in eine Schüssel gelegt, mit einer andern Schüssel und noch mit einer Serviette zuge- deckt, wodurch er recht blau wird.

### Karpfen blau zu sieden.

Der Karpfen wird aufgemacht, ausgewaschen, in Stücke geschnitten und mit siedendem Essig übergos- sen. Nun gibt man in eine Casserolle Kräutereffig mit Wasser, Gewürznelken, Pfeffer, Citronenschalen, Möhren und Salz, läßt es auffieden, giebt den Fisch hinein und kocht ihn ganz langsam. Wenn der Sud etwas abgekühlt ist, nimmt man den Karpfen auf die Schüssel heraus und verziert ihn mit grüner Pe- tersilie. Man servirt ihn mit Essig und Del.

### Karpfen mit Petersilie.

Setze nicht viel Wasser mit zerschnittener Peter- silienwurzel, Zwiebeln, Pfeffer, Salz und geriebenen Semmeln auf; nachdem es ein wenig gekocht, lege den ausgewaschenen und zertheilten Karpfen hinein, und lasse ihn gahr und feimig kochen. Gieb zuletzt ein Stück Butter und gehackte Petersilie dazu, und lasse es nochmals aufkochen.

### Gebratene Karpfen.

Schuppe und reinige einen großen Karpfen, dann reibe ihn in- und auswendig mit Salz ein, und lasse

ihn ein Weilchen durchziehen. Lege in eine Brod-  
pfanne ein Holzgitter, den Karpfen darauf, und lasse  
ihn unter fleißigem Begießen und öfterem Umwerfen  
mit Wein, Butter und einer ganzen Zwiebel gahr  
braten. Hiezu paßt jede pikante braune Sauce, wor-  
in du vorher die klein geschnittene Milch nebst den  
Eingeweiden abkochen kannst. Beim Anrichten wird  
der Fisch mit seiner eigenen kurz eingekochten Brühe  
übergossen, und die andere Sauce wird in der Sau-  
ciere servirt.

### Karpfen mit polnischer Brühe.

Den abgewaschenen Karpfen schneide beim Kopf  
auf der weichen Seite quer ein, jedoch nicht tief,  
schlige ihn dann der Länge nach auf, nimm behut-  
sam das Eingeweide heraus, damit die Galle nicht  
ausläuft, löse dieselbe los, und spüle den hohlen Karp-  
fen mit Essig aus, spalte den Fisch gerade mitten  
durch, und schneide jede Hälfte in 2 oder 3 Stücke,  
welche du ein wenig mit Salz einreibst. Thue in  
eine Casserolle grob zerschnittene Petersilie, Zwiebeln,  
Pfeffer, Nelken, englisches Gewürz, Lorbeerblätter und  
Citronenschalen, lasse das in Bier überkochen, und  
lege dann die Fische ein, die Kopfstücke nach unten,  
deren Schuppen nach oben gekehrt; die andern Stücke  
lege so, daß Schuppe auf Schuppe stößt, gieb dazu  
das aufgefangene Blut nebst fein geriebenem Pfeffer-  
kuchen, und wenn die Fische beinahe gahr sind, ein

Stück Butter. Sollte die Sauce zu herb schmecken, so verführe sie mit Zucker, und hüte dich, durch öfteres Schütteln der Casserolle, vor dem Anbrennen; auch muß so viel Bier beim Zukochen genommen den, daß die Fische überkochen können.

### Karpfen auf andere Art.

Nachdem der Karpfen geschuppt und ausgenommen worden ist, spüle das Blut mit Rothwein aus, schneide ihn entzwei, und bestreue jedes Stück mit etwas Salz; röste Mehl in Butter recht braun, thue das aufgefangene Blut mit dem Wein hinzu, zerühre es zu einer feimigen Sauce, würze selbige mit Zwiebeln und Citronenscheiben, Lorbeerblättern und Nelken, dann lasse es ein wenig kochen. Brich einen guten Theil welscher Nüsse in Viertel, löse die braune Schale sauber ab, thue nun die Fische nebst den Nüssen hinein, und lasse sie gahr kochen. Zuletzt gib Butter nebst Zucker daran, und hüte es vor, dem Anbrennen durch öfteres Schütteln.

### Schleihen mit Dill.

Reibe dieselben mit Salz oder warmer Asche, damit der Schleim losgehe; wenn du sie dann aufgeschnitten und gereinigt hast, so begieße sie mit siedendem Essig und setze Wasser mit Salz auf; wenn es kocht, so thue die Schleihen nebst dem Essig hinein und lasse sie gar kochen. Quirle einige Eidotter in

Milch klar, gieße etwas Fleischbrühe dazu, und lasse es mit frischer Butter und fein gehacktem Dillkraut unter Umrühren zu einer feimigen Sauce kochen. Die Schleihen werden apart zu Tische gegeben.

### Barben.

Die abgeschuppten, ausgenommen und gereinigten Barben setze mit Salz, Zwiebeln und siedendem Wasser aufs Feuer; gahr gekocht und herausgenommen, gieb sie entweder mit gehackten Eiern, brauner Butter und Petersilie, oder einer holländischen Sauce zu Tisch.

### Barsche.

Selbige werden abgeschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten und in Wasser mit Salz, Zwiebeln und Gewürz gahr gekocht, sodann mit einer beliebigen pikanten weißen Sauce, oder wie die Schleihen mit Dillsauce zu Tische gegeben. Sollen die Fische aber kalt verspeiset werden, so richte sie zierlich auf einer Schüssel mit ausgelesenem gewaschenen Petersilienkraut an, lege die abgekochten Zwiebeln herum, gieße dann einige Löffel voll Fleischbrühe darüber und lasse sie erstarren und zu Gallert werden; dann gib entweder Essig und Del, oder eine kalte englische, oder eine kalte Meerrettig-Sauce dazu.

### Stinte zu kochen.

Selbige werden unter den Kinnladen aufgeschlikt,

ausgenommen und gewaschen. Setze sie mit vielem Salz nebst einigen Zwiebeln in heißem Wasser auf, und koche sie gahr; hierzu passen alle weißen, pikanten, als auch Meerrettig- und englische Saucen.

### Stör zu kochen.

Nachdem derselbe mit einer Bürste rein gebürstet und mehrere Male in kaltem Wasser abgewaschen worden ist, zerschneide man ihn in beliebige Stücke, und koche diese unter fleißigem Abschäumen in Salzwasser gahr, nehme sie dann heraus, richte sie auf einer Schüssel zierlich an, und bestreue sie mit einem zerhackten, hartgekochten Ei. Schwitze Petersilie in brauner Butter, und gieße es über den Fisch.  
— Oder: gib ihm eine weiße Weinsauce bei.

### Lachs zu fieden.

Den Lachs muß man auf dem Rücken der Länge nach aufreißen, das Rückgrat herauschneiden, das Eingeweide herausnehmen, ihn dann vollends auseinandertheilen und jede Hälfte besonders in Stücke schneiden, nachher gut abwaschen und ein paar Stunden kalt wässern lassen; dann bringt man ihn mit Salz, Wasser, Weinessig, ganzem Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblättern zum Feuer, und gibt, wenn man ihn anrichtet, gehackte Petersilie und Essig oder eine englische Sauce dazu.



## Hecht mit Petersilie und Klößchen.

Die geschuppten, gereinigten, zerschnittenen oder ganzen Hechte setze man mit Salz, Zwiebeln und kochendem Wasser auf's Feuer; hat es einige Male gut aufgekocht, so schöpfe man so viel Wasser ab, daß das zur Sauce nöthige nur noch an dem Fische bleibt; man werfe dann geriebene Semmel hinzu und lasse ihn gahr und feimig kochen, man gebe dann Butter und grün gehackte Petersilie daran, und lasse es noch einmal kochen. Die feingehackten Hechtlebern mische man mit Eiern, geriebener Semmel und geschmolzener Butter, forme kleine Klößchen davon, und lasse sie in der abgenommenen Fischbrühe gahr kochen. Zum Anrichten lege man sie an die Fische.

## Hechte zu backen.

Hiezu eignen sich am besten die kleinen Hechte; man schuppe und reinige dieselben, reibe sie dann mit Salz ein, und trockne sie nach einer Stunde ab, wälze sie darauf in Mehl, und backe sie in klarer Butter aus. Mit großen gespaltene und in Stücke zerschnittenen Hechten kann man eben so verfahren.

## Sander.

Man schuppe und reinige dieselben, dann koche man sie entweder ganz oder zerschnitten in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblättern auf

raschem Feuer gahr. Bestreue sie auf der Schlüssel mit hartgekochten, abgeschälten und gehackten Eiern, dazu gebe man braune Butter, woran man entweder gehackte Petersilie oder Senf mischt. Auch paßt statt dessen eine holländische oder weiße Senf-Sauce trefflich dazu.

### Stockfisch mit Schotenerbsen.

Schneide demselben die Flossfedern los, besprenge ihn mit Wasser und klopfe ihn derb. Mische Wasser mit Eichenholzlauge oder Kalkwasser, lege den Fisch hinein, wechsele täglich mit frischem Wasser und Zusatz ab, und wenn er 4 Tage gestanden hat, so lege ihn einen Tag in bloßes Wasser, dann ist er gut. Kauft man ihn aber schon gewässert, so wasche man ihn ab, zerschneide ihn, schuppe ihn, rolle jedes Stück zusammen, daß die Haut auswendig kommt, und verbinde ihn mit Bindfaden, dann setze man ihn kalt und ohne Salz auf's Feuer, damit er recht langsam ziehen kann: wenn es aufhört zu schäumen, nehme man ihn heraus, löse den Faden und die Haut nebst den groben Gräten los, begieße ihn mit brauner Butter, und gib ihn entweder mit Schoten oder Erbsen, auch mit einer Sahne- oder Zwiebel-Sauce zu Tisch.

### Stockfisch mit Rümmelbrühe.

Sobald der Stockfisch auf die vorbesagte Art zubereitet ist, auch die Gräten rein aus demselben ge-

pust sind, so setzt man Butter über's Feuer, röstet gestoßenen Kümmel und geriebene Semmel mit etwas Mehl vermengt, läßt sie braun schmoren, gießt gute Fleischbrühe dazu, und läßt sie ankochen. Erst kurz vor dem Anrichten wird der Stockfisch in die Brühe gethan und bald darauf die Speisen aufgetragen.

Man kann auch eine Butterbrühe mit gewiegter Petersilie dazu geben.

### Gestobter Kal.

Große Käl werden abgezogen, kleine tüchtig abgewaschen. In Stücke geschnitten legt man sie mit etwas Wein oder Essig in kochendes Wasser und läßt sie einmal aufkochen; schäumt sie dann oder legt sie auf den Durchschlag. Dann giebt man Kalkraut, Petersilie, Muscatnuß und Pfeffer, so wie gebranntes Mehl daran und läßt den Kal damit gahr kochen.

### Gallert-Kal.

Er wird zubereitet und gereinigt wie der vorige. Man setzt ihn auf mit gleichviel Essig und Wasser und thut Salz, Essig, Pfeffer, Zwiebeln, Muscatenblüthe und Lorbeerblätter daran. Hat er eine Viertel Stunde gekocht, so gießt man die Brühe durch einen Sieb, legt den Kal wieder hinein, bis er darin kalt wird, nimmt dann das Fett von der Brühe,

den Kal aus derselben und kocht sie nochmals mit Kalbfußgallerte, schäumt sie gut ab, und klärt sie mit Eiweiß. Dann wird die Brühe durch ein Tuch in ein tiefes Gefäß gegossen, abgekühlt und nun legt man Citronenscheiben abwechselnd mit den Stücken Kal rund herum, dann hält man den untern Theil der Schüssel in warmes Wasser, damit die Gallerte sich ablöst, und stürzt sie dann kopfüber in eine andere Schüssel, die ja kühl gehalten werden muß, sonst zerfließt die Gallerte.

### Kal mit brauner Sauce.

Abgezogen und gekocht verfährt man mit dem Kal wie folgt: Man macht gebranntes Mehl, mit Chalotten und Zucker, Kappern und ein wenig Essig und Zucker; dann muß der Kal einige Male aufkochen.

### Häringe zu backen.

Man schneidet den Häringen die Flossfedern und Gräten aus und nimmt den Kogen oder die Milch aus ihnen heraus. Dann werden sie einige Stunden gewässert oder in Milch eingeweicht, wieder abgetrocknet, in eine Sauce von Wein, einigen Eidottern und etwas Mehl eingetaucht und in heißer Butter gebacken. Man trägt sie mit Sauerkraut auf.

### Polnische Häringe.

Man wässert Häringe (Milcher) zwei Tage in

Wasser, alsdann werden sie rein abgewaschen, die Milch davon rein heraus gedrückt und 24 Stunden lang in ordinaire Milch gelegt. Nun nimmt man Klein geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, gestoßenen Pfeffer und Citronenscheiben, belegt den Boden eines steinernen Topfes damit, legt eine Schicht Häringe, welche man recht rein hat ablaufen lassen, darauf, und fährt so fort, bis der Topf voll ist. Alsdann quirlt man die Milch von den Häringen mit so viel Weinessig, als nöthig ist, dieselben im Topfe zu bedecken und gießt sie alsdann darauf. Beim Auftragen kann man sie noch mit Rappern belegen.

### Häringe zu mariniren.

Die Heringe müssen 24 Stunden wässern, in dessen aber öfters frisches Wasser erhalten; dann werden sie gehäutet, die Milch oder Rogen herausgenommen, die Häringe aber selbst in Töpfe oder Gläser eingeschichtet und Gewürz, einige Zwiebeln und abgekochter und wieder erkalteter Essig darauf gegossen.

### Bricken oder Neunaugen zu mariniren.

Thue die lebenden Neunaugen in ein Gefäß, bestreue sie mit einer Hand voll Salz und laß sie darin sterben. Trockne sie darauf rein ab, bestreiche sie mit Butter und brate sie auf dem Roste braun, lege sie dann schichtweise mit Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer und engli-

schem Gewürz in ein steinernes oder gläsernes Gefäß, gieße so viel Essig auf, daß er übersteht, binde es fest zu und stelle es an einen kalten Ort.

### Butte oder Steinbutte.

Dieser Seefisch, welcher eine ganz platte und halb runde Gestalt hat, wird auf der dunkelgrünen und weißen Seite abgeschuppt, ausgenommen und mit einem Messer etwas eingeschnitten. Nachdem der Kopf halb abgehauen ist, kocht man diesen Fisch in Salzwasser gahr, schäumt ihn dabei gut ab, richtet ihn trocken auf eine Schüssel an und giebt eine Sauce dazu.

### Dorsch.

Dieser Fisch, wie alle Seefische, ist nur genießbar, wenn er recht frisch ist. Man schneidet den Kopf ab, schneidet ihn in Stücke, die man einige Stunden in Salz liegen läßt und dann mit recht viel Salz in Wasser gahr kocht; gleichzeitig kocht man zerschnittene Zwiebeln und Petersilienwurzeln mit Salz und Butter gahr, gießt dann einen Theil der Fischbrühe mit recht viel Sahne, Butter, Pfeffer und Gewürz dazu, rührt Mehl an und läßt die Fische in dieser Sauce noch einmal durchkochen. — Man kann die Dorsche auch wie Sander mit brauner Butter und hackten Eiern geben.

---

## XI. Frikassées.

Frikassée von Kalb- oder Lammfleisch, jungen Hühnern, Tauben u. s. w. wird folgendermaßen zubereitet: Man schneidet das Fleisch in kleine zierliche Stücke, die Tauben und Hühner aber in Viertel, damit man, wenn es auf den Tisch kommt, sieht, was es ist, wäscht es rein ab und begießt es auch noch mit heißem Wasser. Hierauf thut man ein Stück Butter in eine Casserolle oder einen Schmortiegel, dazu eine mit Nelken besteckte Zwiebel, eine in dicke Scheiben geschnittene Citrone und etwas Thymian, nimmt das zum Frikassiren Bestimmte aus dem Wasser, thut es zu jenem mit in den Tiegel, salzt es gehörig und läßt es bei gelindem Feuer gut schmoren. Um das Anbrennen zu verhindern, muß man es oft umschütteln; auch ist es nöthig, daß der Tiegel oder die Casserolle mit einer passenden Stürze oder einem Deckel versehen sei. — Wenn es Feuchtigkeit nöthig haben sollte, so gieße man ein wenig Fleischbrühe dazu. — Es hat dann, wenn es gehörig weich ist, gerade genug geschmort. Kurz vor dem Anrichten quirlt man ein Paar Eidotter und ein Paar Messerspitzen Mehl in ein halbes Bierglas Wein und gießt es zu Obigem. Ist die Brühe zu dick, so kann man noch Fleischbrühe oder etwas Wein nachgießen. Beim Anrichten wird die Brühe durch den Durchschlag gegossen und aufgetragen.

---

## XII. Brühen (Saucen).

Mit Angabe der Speisen, wozu sie gehören.

---

### Wachholderbrühe.

Gestosene Wachholderbeeren werden nebst einigen Melken, etwas Citronenschale und geröstetem Brode in Fleischbrühe gekocht, dann klar gequirt, durch einen etwas engen Durchschlag gegossen, nach Belieben mit Weinessig etwas säuerlich gemacht und mit Zucker wieder ein wenig versüßt. Man kann sie zu Fleisch von wilden oder zahmen Schweinen, vorzüglich aber zu gedämpften wilden Enten geben.

### Butterbrühe.

Ein Löffel voll Butter wird zerlassen und drei Löffel voll Mehl darein gethan; ist es etwas ange-  
laufen, so wird diese Sauce entweder gleich verwen-  
det oder aufgehoben.

### Rappernbrühe.

Man läßt Butter braten; wenn der Schaum fällt, so röstet man Mehl darin braun, thut etwas weißen Wein, Citronenscheiben, Zucker und Rappern dazu und läßt es eine Weile durchkochen.

### Senfbrühe.

Man läßt Butter in einem Tiegel heiß werden



und schmort geriebene Semmeln darin; wenn sie braun sind, thut man den Senf dazu, gießt Fleischbrühe und etwas Wein oder Weinessig daran und läßt es zusammen nebst ein wenig grobem Zucker noch ein wenig abgrübeln. — Man kann sie zu Fischen, vorzüglich aber zu Rindszunge geben.

### Pomeranzenbrühe.

Man macht eine Buttersauce, giebt ein Mößel Suppe, den Saft und die Schale einer Pomeranze, Salz und Pfeffer dazu.

### Kirschbrühe.

Man stoße eine halbe Meße Kirschen mit den Steinen in einem Mörser klein und koche sie dann mit einem halben Quart Wasser und Wein. Abgekocht durch einen Sieb gestrichen, alsdann noch einmal mit Citronenschale, Zucker, Zimmt und etwas gestoßenen Nelken aufgekocht. Zuletzt wird ein flacher Löffel voll Kartoffelmehl oder Stärke mit ein wenig kaltem Wasser klar und flüssig gerührt und dieses unter beständigem Quirlen zugegeben. — Die Sauce ist zu Puddings und kalten Sachen zu gebrauchen.

Man kann auch die Steine ausbrechen und sie durchgeschlagen kochen, dann klein quirlen, Pfirsichwasser und einen halben Löffel voll Kartoffelmehl dazu geben.

## Braunebrühe.

Eine Brodrinde wird auf dem Reibeisen recht fein gerieben, durch den Durchschlag gesiebt, damit keine Stücke darin bleiben, ein Eßlöffel Mehl darunter gemengt und in Fett braun geschmort. Alsdann gießt man Fleischbrühe dazu und läßt es erst nur kochen; thut ferner etwas Wein, von einer Citrone den Saft, ein Stückchen Zucker und länglich geschnittene Pinien hinein und läßt es nun noch etwas anziehen. Zulezt rührt man ein Paar gestoßene Nelken und Kardamomen dazu. Diese Brühe, die sehr herzhast schmeckt, kann man zu zahmem und wildem Fleische geben.

## Sitronenbrühe.

Es wird Butter mit Mehl gebraten, etwas klein geschnittene Zwiebeln hinein gegeben, dann so viel Brühe darauf, daß es die rechte Dick bekommt; nun schneidet man von einer Citrone die Schale schön länglich, gibt den Saft dazu, läßt sie gut versieden, zulezt zwei Löffel voll guter saurer Sahne hinein, so ist die Sauce fertig.

## Mandelbrühe.

Man stößt 4 Loth süße Mandeln mit ein Paar Tropfen Rosinenwasser ganz fein in einem Mörser, thut sie dann in ein Töpfchen, gießt Hühner-, Tauben- oder Kalbfleischbrühe dazu und läßt sie eine Bier-

telstunde langsam kochen, quirlet ein wenig klar geriebene Semmel oder Zwieback daran und richtet es über Tauben, junge Hühner oder Kalbfleisch an. Auch zu Kalbfleischklößchen und dergl. mehr schickt sie sich sehr gut.

### Saure und süße Brühe.

Man brennt das Mehl dazu vorzüglich braun, wenn man zuvor eine kleine Zwiebel in Fett oder Butter geschmort hat. Ist es braun genug, so wird die kochende Fleischbrühe dazu gegossen und selbige ganz klar aufgekocht. Hierauf wird guter Essig dazu gegossen und die Brühe mit Syrup oder Zucker versüßt. Zuletzt wird noch gestoßene neue Würze daran gethan.

Man kann in diese Brühe aufgesottene, klein geschnittene Kalb- oder Rindsleber oder kalten Braten thun. Vorzüglich gut schmeckt sie zu Kartoffelklößchen, auch zu geschnittenen, vorher gekochten Kartoffeln.

### Sardellenbrühe oder Sauce.

Schabe eingewässerte und abgegrätete Sardellen recht fein und schmore sie in etwas Butter, thue dann Fleischbrühe nebst etwas Citrone hinzu, laß es kochen, mache es mit Semmelkrume etwas feimig, oder quirle die Brühe mit Eidottern ab.

### Muschel-Sauce.

Die Muscheln oder Aустern werden in Wasser nur ein Mal gekocht, dann in eine Casserolle ein Stück Butter nebst einem Löffel Mehl, etwas Wasser und einigen klein gehackten Aустern gerieben, auf dem Feuer mit Brühe oder Wein und dem Wasser, worin die Aустern oder Muscheln abgekocht worden, zu einer feimigen Sauce abgerührt und dann Citronenscheiben und die von den Härten gereinigten Aустern hinzuge-  
than, und wenn man will, auch ein Löffel voll Cham-  
pignons. Die Sauce gebraucht man über gebratene  
Kapaunen, Puter, Hühner und besonders über große  
blau gekochte Hechte.

### Eier-Zwiebeln-Sauce.

Auf ein halbes Quart Sauce rechnet man ge-  
wöhnlich 6—8 Stück Zwiebeln; diese werden abge-  
zogen, mit fetter Brühe gahr gekocht, etwas gerei-  
nigter Kümmel hinzugegeben und dann mit geriebenen  
Semmeln zu einer feimigen Sauce aufgekocht, welche  
gewöhnlich zu Hammelfleisch angewendet wird.

### Wein-Sauce.

Quirle etwas Mehl mit einigen Eidottern in  
kaltem Wasser klar, gieße dann heißen rothen Wein  
mit Wasser vermischt hinzu, würze es mit gestoßenem  
Zucker, Zimmt, Nelken und Muscatenblüthe und lasse  
Alles eine Weile durchkochen.

### Härings-Sauce.

Wässere einen Haring 3 Stunden lang, schäle und gräte ihn aus und hacke ihn nebst einer Zwiebel recht fein, dann röste Mehl in Butter braun, verdünne es mit Brühe und Wasser, schütte den Haring hinein und drücke zuletzt etwas Citronensaft hinzu.

### Schnittlauch-Sauce.

Wasche und schneide den Schnittlauch, und nachdem du Mehl in Butter geröstet, wirf den Schnittlauch hinzu und laß ihn mit aufschwizen; dann gieße Brühe daran und laß es kochen.

### Petersilien-Sauce.

Schwige in einem Stück Butter eine fein geschnittene Zwiebel nebst einem starken Löffel gehackter grüner Petersilie, gieb dann etwas Mehl hinzu und nachdem du dasselbe verrührt, gieße Brühe daran und lasse aufkochen; hierzu passen auch in anderem Wasser weich gekochte Morcheln.

### Sauce von Kirsch- oder Pflaumenmuß.

Weiche ein halbes Pfund Kirsch- oder Pflaumenmuß in ein halbes Quart Wasser, thue dann Nelken Zimmt und Citronenschale daran und laß es gut kochen; klar gequirt und durchgeschlagen, versüße es mit Zucker oder Syrup. Zur Erhöhung des Wohlgeschmacks kannst du das Wasser mit Wein mischen.

## Meerrettig-Sauce.

Schabe und reibe eine Wurzel Meerrettig, vermische es mit Milch, quirle selbiges in kalter Milch, gieße dann eben so viel Fleischbrühe hinzu und lasse es verdeckt mit etwas frischer Butter aufkochen. Auch kannst du das Gelbe von einigen Eiern hinzu thun und unter stetem Rühren mit ankochen lassen.

## Englische Sauce zu allen kalten Braten und Rindfleisch.

Nimm von 2 Häringen die Milch und zerdrücke sie zu Muß, ferner von 2 hartgekochten Eiern das Gelbe, hacke einen halben, ausgegräteten Häring mit grüner Petersilie, Schnittlauch, Zitronenschale und einigen Sardellen ganz fein, quirle alles mit Essig gut durch, damit es eine Sauce wird, und zuletzt rühre einen Löffel voll feines Del, gestoßenen Pfeffer, fließenden Senf und Kappern daran.

---

### XIII. Das Einmachen zum Speisen dienlicher Küchen- gewächse.

#### Blumenkohl

wird von allen grünen Blättern gesäubert, von den Stielen die holzartige Rinde abgeschnitten und die Köpfe, wenn sie groß sind, in zwei Hälften getheilt. Nun legt man in ein kleines Fäßchen zuerst eine Schicht getrocknetes Pfefferkraut und sodann eine Schicht Blumenkohl dicht neben einander, hierauf wieder Pfefferkraut und abermals Blumenkohl u. s. w., jedoch Alles sehr dicht, nur nicht so eingepreßt, daß die Blumen leiden. Ist das Fäßchen voll, so wird es zugeschlagen und lauwarmer, mit Wasser versetzter Essig darauf gegossen.

#### Bohnen

müssen vor dem ersten Keimen und noch nicht ganz groß oder ausgewachsen sein. Man zieht die Fasern ab, schneidet sie und legt sie mit Pfefferkraut ein, so daß Schichten von ein Viertel Elle Bohnen und einigen Blättern Pfefferkraut immer mit einander abwechseln, bis das Faß voll ist, welches sodann zugeschlagen und mit lauwarmem Essig übergossen wird. Sollen Bohnen nicht als Salat, sondern zum Fleischkochen eingelegt werden, so nimmt man ebenfalls diejenigen,

welche die Stöcke zuerst tragen, zieht die Fasern ab und schneidet selbige. Nun mengt man sie, weder gebrüht noch gekocht, sondern ganz grün mit Salz sehr wohl unter einander, legt sie mit Pfefferkraut ein und zuletzt ein Brettchen darauf. Dieses beschwert man mit Gewicht oder Steinen, worauf sich in einigen Tagen das Salzwasser in beträchtlicher Menge darauf sammelt, welches man abfüllt und das Faß vollends mit frisch gesalzenen Bohnen oder Pfefferkraut voll drückt; sodann wird das Faß zugeschlagen und einen Tag um den andern immer umgestürzt, so daß ein Boden wechselweise bald oben, bald unten ist. Sollen hernach diese Bohnen gesotten werden, so muß man sie 2 Tage und Nächte mit frischem Wasser wässern, und zwar alle Tage 2 Mal Wasser geben, damit die Salztheile nicht darin bleiben.

### Schoten

werden folgendermaßen eingelegt: Man wählt Zuckerschoten oder ganz junge Feldschoten, deren Erbsen noch nicht groß sind, legt zuerst einige Lorbeerblätter, dann Schoten 3—4 Schichten, wieder Lorbeerblätter u. s. w., bis das Fäßchen voll ist. Sodann wird lauwarmer Essig darauf gegossen.

### Gurken.

Man sucht die kleinen Gurken aus. Diese werden mit Lorbeerblättern und etwas grünem Fenchel und



grünem Dill, ferner mit grob gestoßenem Pfeffer und Ingwer schichtenweise in's Fäßchen gelegt und einge-  
drückt, damit wenig leerer Raum bleibt; jedoch ge-  
schehe das Eindrücken mit Vorsicht, damit keine Gur-  
ken gequetscht oder beschädigt werden. Ist das Fäß-  
chen voll, so wird es zugeschlagen, der Essig mit  
Wasser etwas heiß, jedoch nicht siedend heiß, darauf  
gegossen und das Faß nachher öfters umgestürzt.  
Diese Gurken kommen den englischen an Farbe und  
Geschmack vollkommen gleich. In Deutschland legt  
man welche in Essig ein, der in Kupfer gesotten ist,  
wonach die Gurken zwar ein schönes grünes Ansehen  
bekommen, aber der Gesundheit nachtheilig sind. Sol-  
len Gurken mit Bier- oder anderem Essig eingelegt  
werden, so wird dieser auch gesotten, aber kein Wasser  
dazu gethan. Beim Sieden desselben zeigt sich oben-  
auf ein Schaum, dieser muß beständig abgenommen  
und der Essig lauwarm über die Gurken gegossen  
werden. Man läßt ihn 8 Tage darauf stehen und  
gießt ihn dann ab, siedet ihn noch einmal, schäumt  
ihn wieder, thut noch etwas frischen Essig dazu und  
gießt ihn zum zweiten Male auf's Fäßchen.

### Englische Gurken.

Man wähle kleine von 1 Zoll und auch etwas  
größer und bereite dieselben, wie gelehrt worden ist.  
Sodann lege man in ein Fäßchen, welches man vor-  
her 2 bis 3 Mal mit Wein stark befeuchtet, unten

kleine Lorbeerblätter von Weidenlorbeerbäumen, nebst ein Paar Schoten Vanille, dann eine Schicht Gurken, ein Paar Körner Kardamomen, eine Schicht Gurken, ein Paar Gewürznägelein, wieder eine Schicht Gurken, ein Paar Schoten Vanille u. s. w. Oben darauf wird trockene Zitronenschale mit einigen Blättern Hansan-Thee bestreut, dann das Fäßchen zugeschlagen und halb Wasser, worin man klar gestoßenen Pfeffer hat sieden lassen, lauwarm darauf gegossen.

### Spargel.

Man reinige den Spargel vom Schmutz und schneide das untere Holzige oder Harte ab. Nun nimmt man in 1½ Schles. Quart Wasser bis 3 Stengel Spargel, und hält dieselben mittelst einer Kelle nur einen Augenblick in dieses siedende Wasser, worauf man sie in einen Sieb zum Ablaufen legt. Nun legt man den Spargel behutsam, daß keine Knospe abbricht, in ein Fäßchen, dann Lorbeerblätter, wieder Spargel, weißen Pfeffer u. s. f. Endlich gießt man halb Essig und Wasser auf das Fäßchen. Wenn man diesen Spargel einwässert, so kann man ihn zur Sauce, mit Del und Essig, oder zum Salat gebrauchen. Auch dient er, mit bloßem Essig und Wasser gemischt, zum Pickeln.

### Grüne Erbsen.

Man macht Schoten aus, die schon etwas kernig

sind, liest die unreinen heraus und mengt selbige mit Salz recht durch. Diese eingesalzenen Erbsen bindet man in einen leichten, dünnen Leinweindsack und hängt denselben auf, so wird das Wasser abtropfen. Nun lege man die Erbsen in ein großes Glas mit Pfefferkraut, welches aber trocken und von allem Unrath gereinigt sein muß, ein. Das Glas binde man mit einer Blase wohl zu, und rüttelte die Erbsen öfters um.

Sollen sie mit Antischocken verspeiset werden, so wässere man dieselben 2 Tage mit frischem Wasser ein. Man kann sie aber auch mit Essig und Del zum Salat bereiten.

### Rothe Rüben.

Diese sehr gesunde Speise wird durch das Kochen im Wasser gänzlich unschmackhaft gemacht, indem sie dadurch den Saft und ihre besten Bestandtheile verliert. In England schält man die Rüben ungesotten, schneidet sie und legt sie in ein Fäßchen mit Pfeffer ein. Man schlägt das Fäßchen zu, siedet halb Weinessig, halb Wasser und gießt es mit dieser siedend heißen Brühe voll. Hernach stürzt man es immer um, läßt nach einigen Tagen den nunmehr roth gefärbten Essig ab, siedet ihn nochmals und gießt ihn lauwarm wieder auf das Fäßchen. Will man Salat darin essen, so wird Meerrettig klein geschnitten oder gerieben und dazu gemischt. In's Fäßchen darf jedoch

kein Meerrettig kommen, weil er die Rüben verderben würde.

### Weisse Rüben

Diese werden auf die nämliche Art behandelt. Zu Salat mischt man rothe und weisse Rüben, nebst Pfeffer untereinander.

### Champignons

werden gesäubert und wie der Spargel in Salzwasser gebrüht, sodann in ein Glas mit Pfeffer und Essig gelegt.

### Chalotten

werden ebenfalls mit lauwarmem Essig eingelegt.

### Große Salatgurken auf französische Art einzumachen.

Man schält ein Schock große Salatgurken, schneidet sie der Länge nach auseinander, nimmt mit einem silbernen Theelöffel die Kerne heraus, bestreut die Stücke mäßig mit Salz und läßt sie so eingesalzen 24 Stunden lang ruhig stehen. Nach Verlauf dieser Frist nimmt man sie aus dem Salze, trocknet sie ab, thut sie in einen steinernen Topf, kocht so viel Bieressig, als zur völligen Bedeckung der Gurken nöthig ist, gießt solchen kochend darauf und läßt sie wieder 2 Tage lang stehen. Nun gießt man den Essig ab,

kocht ihn zum zweiten Male auf, und gießt ihn kochend wieder zurück. Dieses wird in 2 Tagen zum dritten Male wiederholt. Zu einem Schock Gurken stößt man ein halbes Loth weißen und ein Loth schwarzen Pfeffer, ein halbes Loth Nelken, ein Loth englisches Gewürz gröblich fein, hackt eine kleine Stange Meerrettig, 5 Zwiebeln, 3 Stück Knoblauch und 5 Loth Senfkörner, vorzüglich schwarze. Die aus dem Bieressig genommenen Gurken wälzt man stückweise in diesem Gemenge herum, packt sie darauf in einen Topf und gießt abgekochten Weinessig siedend darüber. Fest zugedeckt, gegen die Luft geschützt, an einen nicht zu feuchten Ort gestellt, sind sie nun in 8 Tagen eßbar. Auch kann man die Gurken nach Belieben in größere oder kleinere Stücke theilen.

### Pfeffergurken einzumachen.

Höchstens einen kleinen Finger lange, lieber noch kleinere grüne Gurken werden abgewaschen und mit Salz bestreut, in einer Schüssel 24 Stunden lang stehen gelassen, nach dieser Zeit aus der Schüssel genommen, rein abgetrocknet, in einen nicht fettigen Topf wieder 24 Stunden lang mit Bieressig bedeckt. Man läßt sie ziehen und nach Verlauf dieser Zeit gießt man den darauf gestandenen Bieressig ab, kocht ihn, giebt ihn siedend wieder zurück, wartet abermals 24 Stunden und wiederholt dieses nämliche Verfahren nach gleicher Zeit zum dritten Male. Nach diesem drei-

maligen Verfahren mit Bieressig, gießt man denselben ab, setzt Weinessig aufs Feuer und läßt die Gurken mit demselben einmal aufkochen. Man läßt sie darauf, mit dem Weinessig bedeckt, erkalten. Völlig abgekühlt, schüttet man die Gurken mit Pfeffer, Melken und grünen Lorbeerblättern in ein Glas, bindet solches fest zu und stellt es an einen trockenen Ort. Besitzt man guten nicht zu leicht verfliegenden Weinessig, so kann man auch gleich Anfangs statt des Bieressigs diesen nehmen, ihn dreimal nach einander aufgekocht, abgießen und zum vierten Male die Gurken darin aufbewahren.

### Saure Gurken einzulegen.

Hierzu nimmt man eine recht fleischige, nicht zu viel Körner habende, ungefähr einen Finger lange Art Gurken; die Schlangengurken sind die tauglichsten. Diese legt man nun sauber gewaschen, mit Salz in ein Behältniß, vermeidet jedoch das Versalzen, weil sie in diesem Falle nicht allein ihren guten Geschmack verlieren, sondern auch sehr bald verderben. Mit dem Salze läßt man sie 24 Stunden lang ruhig stehen, trocknet sie sodann rein ab, schichtet sie zwischen sauren Kirschblättern und Dillstauden trocken in ein Faß auf, gießt kochendes Wasser darauf und läßt sie einen Tag lang stehen. Am zweiten Tage läßt man das Wasser ab und gießt es kochend wieder darauf; sobald das Wasser noch nicht den gehörigen Grad von Salz

besitzt, schüttet man etwas zu, wiederholt das Aufgießen des kochenden Wassers 3 Tage nach einander und spundet sodann das Faß fest zu. In einem trockenen Orte wird es aufbewahrt.

### Senf.

Dieses für unsere Gesundheit so köstliche Gewächs wird durch eine falsche Behandlung mehr schädlich als nützlich gemacht. Weder der in den Fäßchen zum Verkauf gebrachte, noch das Senfpulver ist zu empfehlen. Der in Fäßchen wird blos in ordinärem Essig eingemacht und mit Salz oder Mehl verfälscht, wodurch eine Gährung entsteht, welche heftige Verschleimung verursacht. Das Senfpulver dagegen ist mit Ingwer vermischt und verflüchtet so schnell, daß das Spirituöse und Aromatische in einer Stunde weg ist, wenn das Glas aufgemacht wird. Dagegen kann folgende Bereitungsart, welche mit wenig Mühe verbunden ist, als die vorzüglichste mit Recht empfohlen werden. Es giebt zweierlei Arten von Senffamen, von der Größe des Rübsamens. Den einen nennt man den gelben oder weißen, auch deutschen Samen. Dieser ist, wenn er nicht älter als ein Jahr und an keinem feuchten Orte gestanden hat, zu unserm Gebrauche gut. Die Probe, ob er diese Eigenschaft habe, besteht darin: Man zerstößt denselben in einem Serpentin-Mörser sehr mehlartig, nimmt einen Löffel Wein und mischt dieses Senfmehl darunter. Man

läßt es eine Stunde stehen, worauf der Geschmack, wenn man es ohne Zucker kostet, äußerst scharf sein und in der Nase ein Kriebeln verursachen muß.

Der andere, der braune oder schwarze, unter dem Namen des holländischen Senfes bekannt, ist eine der vorzüglichsten Arten. Man zerdrücke denselben in einem Serpentin-Mörser, so wird ein hochgelbes, öliges Korn aus der braunen Hülle herausgehen. Wenn der daraus bereitete Senf sehr vortrefflich und gesund werden und den Appetit schärfen soll, so lasse man Weinmost, ehe er noch gährt, sieden. Der Most siedet wie Wasser und wird nicht sauer, sobald er noch nicht gegohren oder aufgebraust hat. Mit diesem gesottenen Most reibe man immer ein Loth nach dem andern halb holländischen, halb weißen Senf zu Muß, bringe es in ein Fäßchen, und bewahre es zum Gebrauche auf. Jahre lang wird dieser Most richigut bleiben. Das Fäßchen kann mit gutem Wein nachgefüllt werden. Dieser Senf ist auch zu Salat sehr vortrefflich, nur muß letzterer nach englischer Art ausgeschwenkt sein; d. h. man nehme Salat, was für welcher es sei, Endivien, kleiner Franz-, kleiner Wiener- oder Forellen-Salat, belese, wasche und lasse ihn ablaufen. Hierauf thut man ihn locker in eine Serviette, nimmt die 4 Zipfel derselben mit den Fingern zusammen und schwenkt es immer gegen die Erde, wodurch alles Wasser sich theils in die Serviette zieht, theils in der Luft verdunstet. Sodann



gießt man Essig und Del zusammen und schlägt es wohl untereinander und gießt es über den Salat, den man zuvor mit 2--3 Löffel Senf besprengt hat.

### Stachelbeeren einzumachen.

Wenn sie zur Hälfte reif geworden, werden die von den Blättern und Stengeln befreiten Stachelbeeren in gut ausgewaschene und mit großer Oeffnung versehene Bouteillen bis an den Hals voll geschüttet, dann setzt man die Flaschen in einen Kessel zwischen Heu, eine neben die andere und füllt den Kessel mit Wasser bis an die Hälfte der Bouteillen voll. Alsdann wird erst Feuer unter dem Kessel angezündet; das Wasser läßt man ganz sanft aufkochen, aber nicht bis zum heftigen Wallen, sondern nur bis es sich bewegt. Ist dieses geschehen, nimmt man das Feuer hinweg, läßt das Wasser abkühlen und verpfropft und verpicht sodann die behutsam aus dem Kessel genommenen Flaschen. Dieselben müssen gleich den Weinflaschen der Länge nach im Sande im Keller aufbewahrt werden. — Im Winter schmort man diese eingemachten Stachelbeeren wie die frischen.

### Kirschen in Essig einzumachen.

Zum Einmachen dieser Kirschen, muß man sich eines sehr schönen und scharfen Weinessigs bedienen. Zu einem Quart Essig gehört ein Pfund Zucker, ein halbes Loth Nelken und ein halbes Loth Zimmt, beides

Letztere klein gebrochen. Der Essig wird, wohl abgeschäumt, mit dem Zucker in einer durchaus nicht fettigen Casserolle gekocht. Abgekocht, wird er zum Abkühlen in einen andern Topf gegossen. Man nehme eine Meße große saure Kirschen, schneide die Stengel mit der Scheere zur Hälfte ab, thue sie in ein Zuckerglas, streue das Gewürz schichtenweise dazwischen und ganz oben auf wieder Gewürz. Alsdann gießt man den Essig kalt darüber, bindet mit einer Blase und Zuckerpapier, zum Schutz gegen die Luft, das Glas fest zu und bewahrt es an einem ganz trockenen Orte. In der geringsten Feuchtigkeit beschlagen sie.

### Kirschen süß einzumachen.

Auf ein Pfund ausgesteinte Kirschen nehme man drei Viertel Pfund Zucker, koche Letzteren mit ein Paar Löffeln Wasser zu Syrup, thue die Kirschen hinein und lasse sie weich kochen. Dann nehme man sie mit einem nicht fettigen Schaumlöffel heraus, lasse das Masse recht rein ablaufen und sodann den Zucker verdicken. Dann werden die Kirschen wieder hinein gethan und noch einmal aufgekocht, aber damit sie nicht ihr Ansehen verlieren, nur kurze Zeit. Abgekühlt, thue man die Kirschen in Zuckergläser und binde sie fest zu; sollte der Syrup nachgelassen haben, so kann man ihn abgießen und noch einmal aufkochen. Man setze die Gläser mit den so eingemachten Kir-

schen an einen trockenen Ort, wo es nicht friert und nicht feucht ist, welches kein Eingemachtes vertragen kann. Beim Einmachen muß der Schaum sowohl vom Zucker, als von den Kirschen gut abgenommen sein.

### Pfirsiche und Aprikosen einzumachen.

Pfirsiche und Aprikosen werden zum Einmachen nur halb reif gewählt, ganz abgeschält, in 4 Theile geschnitten und die Kerne behende herausgenommen. Auf ein Pfund dieser Früchte rechnet man ein Pfund Zucker. Nachdem Lestere gut gekocht, geläutert und geschäumt, bis zur Verdickung gerathen, thut man die Früchte hinein und läßt sie nur einmal aufkochen; ist dies geschehen, so nimmt man sie mit dem Schaumlöffel behende aus dem Zucker, läßt alle Flüssigkeiten ablaufen und dieselbe noch etwas steifer werden, aber nicht zu sehr verdicken. Nach dem Abkühlen der Früchte und des Zuckers packt man Erstere in das Glas, gießt Lestere darüber und bindet es fest zu; sollte aber die Brühe noch wässern, so muß solche noch einmal abgegossen und aufgeköcht und so lange damit fortgefahren werden, bis sie unverändert dick bleibt.

### Unreife Pflaumen einzumachen.

Man nimmt noch harte und sich eben zu färben beginnende Pflaumen von dem Baume, legt sie so lange hin, bis sie zu welken anfangen, dann werden sie abgeschält, zu jedem Pfund Pflaumen ein Pfund Zucker

genommen und Letzterer mit ein wenig Rosenwasser so lange gekocht und geläutert bis er dünne Fäden zieht. Sobald dieses der Fall ist, thut man die Pflaumen zu dem Zucker, kocht solche, bis sie weich sind, aber nicht zum Auseinanderfallen, nimmt sie dann heraus, läßt das Wässerige ab und zu dem andern laufen und kocht die Flüssigkeit mehr feimig. Ist dieses geschehen, so packt man die Früchte in Zuckergläser, gießt die Brühe, im Fall sie noch zu dünn sein sollte, zum wiederholten Umkochen ab, bis sie nicht mehr wässert.

### Pflaumen in Essig einzumachen.

1 Quart Essig und 1 Pfund Zucker wird zusammen in einer Casserolle aufgesetzt, sobald es kocht, abgenommen, die mit Nelken und Zimmt gespickten Pflaumen hineingethan und zugedeckt läßt man sie mit dem Essig erkalten; ganz kalt in ein Glas gepackt, fest zugebunden, bleiben sie außerordentlich schön.

### Melonen einzumachen.

Man nehme recht schöne Melonen und schneide sie in längliche Stücke, diese schäle man sauber und schneide auch das Weiße der inwendigen Seite ab. Die so abgeschälten Stücke spicke man mit Nelken und Zimmt, lege sie in eine Schüssel und gieße Weinessig darüber, aber nicht viel, sondern nur so angesprenget, in welchem Zustande sie eine Zeit lang verbleiben

können. Nach dieser Zeit lege man sie zum Austrocknen auf ein Tuch und koche sie dann in geläutertem Zucker nicht zu weich. Beim Herausnehmen läßt man den Zucker von den Stücken der Melonen rein ablaufen, welcher dann bis zum Verdicken vollends eingekocht wird. Dann wird es lauwarm abgekühlt, in ein Zuckerglas eingemacht und so oft es nöthig ist, abgossen und von Neuem aufgekocht, bis es nicht mehr wässerig ist.

### Preisselbeeren einzumachen.

Die Preisselbeeren befreit man durch aufmerksames Auslesen von allen Unreinlichkeiten, setzt sie in einer Casserolle auf gelindes Feuer, daß sie allmählig kochen und Saft ziehen. Alsdann thut man sie, steif eingekocht, in einen Steintopf und bindet solchen nach völligem Erkalten der Beeren fest zu. Die zu einer Mahlzeit nöthige Portion wird dann jedesmal vor dem Essen mit Zucker und Wein nach Belieben versüßt und flüssig gemacht; auch giebt man die so eingekochten Beeren in mit Zucker geschlagener Sahne zur Tafel.

### Birnen einzumachen.

Man steche mit einem spizen Messer in den obern Theil oder vielmehr in die Blüthe der Birne; dann werden sie blanchirt, bis sie gehörig weich sind, welches daran zu erkennen ist, daß, wenn man mit

einer Nadel hinein sticht, solche leicht von derselben abfallen; dann werden sie in frisches Wasser gelegt. Hierauf schält man sie mit einem scharfen Messer hübsch glatt und schneidet die Hälfte des Stieles ab; die andere Hälfte aber, welche an den Birnen bleibt, wird abgeschabt; sodann legt man die Birnen wieder in's Wasser, welches man rein ablaufen läßt. Nun läutert man auf jedes Pfund Birnen  $\frac{3}{4}$  bis 1 Pfd. Zucker, thut die Birnen hinein und läßt sie 3 bis 4 Minuten kochen, dann thut man sie in eine Schüssel und läßt sie bis zum andern Tage mit Papier zugedeckt stehen. Nun läßt man den Zucker ablaufen, kocht ihn zum Breitlauf, thut die Birnen hinein, läßt sie wieder 3 bis 4 Minuten kochen und hierauf eine Nacht zugedeckt stehen. Den folgenden Tag läßt man den Zucker wieder ablaufen, siedet ihn zur Perle, thut die Früchte hinein, läßt sie einige Male aufkochen, schäumt sie ab, thut sie in eine Schüssel und läßt sie wieder zugedeckt stehen. Nun läßt man den Zucker rein ablaufen, kocht ihn zum Flug, thut die Birnen hinein, läßt sie einmal aufkochen, schäumt sie ab und bewahrt sie wie Aprikosen auf.

### Birnen in Brantwein.

Hierzu nimmt man die fertig eingemachten Muscatellerbirnen und behandelt sie wie Pflaumen.

### Erdbeeren einzumachen.

Die Erdbeeren werden ausgelesen und gewogen. Zu jedem Pfunde Beeren nimmt man 1 Pfund Zucker, läutert ihn und kocht ihn zum Flug, thut die Erdbeeren hinein, kocht sie einige Male gelinde auf, schäumt sie gut ab und füllt sie in kleine Gläser. Den andern Tag werden sie mit Papier bedeckt und zugebunden.

### Johannisbeeren einzumachen.

Die Johannisbeeren, welche recht reif sein müssen, werden abgepukt und gewogen. Zu 1 Pfd. Beeren kocht man 1 Pfund Zucker zum Flug, thut die Beeren hinein, läßt sie einmal mit aufkochen, hebt sie dann vom Feuer, thut sie in eine Schüssel und läßt sie mit Papier zugedeckt bis zum andern Tage stehen. Alsdann schüttet man sie auf einen Durchschlag, läßt den Zucker rein ablaufen und läßt sie gelinde mit aufkochen. Sie werden dann in Gläser gethan, den andern Tag, wenn sie kalt sind, zugebunden und aufbewahrt.

### Johannisbeeren mit Essig einzumachen.

Dazu werden die Beeren nicht abgestreift, sondern man ließt die größten Trauben aus, rangirt sie in ein weites Glas und bestreut sie schichtweise stark mit gestoßenem Zucker; auf 116 Beeren kann man ein

halbes Pfund Zucker nehmen; dann werden sie mit gutem Weinessig übergossen, welcher einige Stunden darauf stehen muß, wonach man ihn wieder abgießt und aufkochen läßt; dabei wird er gut abgeschäumt; auch kann man etwas Zimmt und Nelken mit aufsieden lassen. Die Johannisbeerenträubchen werden in eine Schüssel gethan und der Essig, sobald er einmal aufgeköcht, heiß darüber gegossen. Nach diesem gießt man den Essig nochmals ab, bringt ihn auf's Feuer und sobald er köcht, thut man die Johannisbeeren hinein und läßt sie ganz gelinde einmal mit aufwallen. Alsdann werden sie wieder in eine Schüssel gethan, und wenn sie kalt sind, in Gläser gefüllt und zugebunden.

---

#### XIV. Anweisung zur Bereitung der französischen Essige.

---

Die feinen französischen Essige, welche sowohl zur Zubereitung des Salats auf den Tafeln der hohen Standespersonen, als auch zur Zubereitung der feinsten Moutarden benutzt zu werden pflegen, sind allgemein beliebt und ihre Zubereitung ist einfach.



Die erste Bedingung zur Zubereitung der feinen Tafelessige, ist ein guter, reiner, hinreichend starker Essig. Man kann sich denselben aus jedem ächten oder künstlichen Weinessig anfertigen, wenn man solchen im Winter bei einer hinreichenden Frostkälte in einem Fasse oder Topfe so weit ausfrieren läßt, daß nur noch der vierte Theil der Flüssigkeit übrig bleibt. Die Wassertheile gefrieren alle, und der stärkere Essig bleibt im flüssigen Zustande zurück. Durchstößt man die darüber stehende Eismasse mit einem Stabe, so kann der darunter stehende Essig abgesehen und vom Eise befreit werden. — Wer ihn recht stark haben will, kann ihn bis zum achten Theile seines Umfanges ausfrieren lassen. Mit einem so verstärkten Essig können nun folgende feine Tafelessige zubereitet werden.

### Maille's feiner Kräutereffig.

(Vinaigre avec fines herbes de Maille.)

Die Kräuter, welche zu diesem Essig erforderlich sind, müssen frisch gesammelt werden, von den Stengeln befreit und an einem luftigen Orte ausgetrocknet sein. Sie werden nun in folgenden Verhältnissen angewendet:

Dragon oder Estragonkraut	12 Loth	.
Basilienkraut . . . . .	4	=
Korbeerblätter . . . . .	4	=
Roccambollen . . . . .	8	=

Nachdem sie sämmtlich mit einem Wiegemeßer grob zerschnitten sind, werden sie in eine hinreichend große gläserne Flasche gethan, darin mit anderthalb Quart des verstärkten Essigs übergossen, die Flasche fest verschlossen und nun 3 bis 4 Wochen lang der Sonne ausgesetzt oder auf einen mäßig warmen Stubenofen placirt, worauf die Flüssigkeit durch Leinwand gedrückt und der Rückstand stark ausgepreßt wird. Die Flüssigkeit wird hierauf nochmals durch Papier filtrirt und stellt nun den verlangten Essig vor.

### Krafteßsig.

(Vinaigre de Navigatte.)

Zur Zubereitung dieses Essigs bedient man sich folgender Materien:

Dragon oder Esdragon 12 Loth.

Lorbeerblätter . . . . . 6

Angelicawurzel . . . . . 4

Kappern . . . . . 6

Sardellen . . . . . 6

Roccambollen . . . . . 6

Chalotten . . . . . 4

Jene Materien werden zerkleinert und in einer Flasche mit 2 Quart Essig übergossen, solche fest verschlossen, das Ganze 4 Wochen lang in Digestion erhalten, dann ausgepreßt und der Essig filtrirt.

Mit diesen beiden Grundessigen können auch andere Essige, in verschiedenen Verhältnissen versetzt, zuberei-

tet werden und so kann man mannigfache Veränderungen der Tafeleffige damit machen.

### Limonadenpulver.

Ein solches Pulver erhält man auf folgende Art: Man stößt feinen Zucker, thut ihn in eine Kelle, drückt Citronensaft dazu und macht einen Brei davon, den man auf gelindem Kohlenfeuer ganz heiß werden, doch nicht kochen läßt, und gießt ihn in Papierkapseln. Wenn er ganz hart geworden ist, löst man ihn vom Papier, stößt ihn durch und verwahrt ihn in Schächtelchen. Um Limonade davon zu machen, löset man ein Viertel Pfund in einem Maß (2 Pfund) Wasser auf.

Oder: Man reibt das Gelbe von einer Citrone mit Zucker ab. Von diesem Zucker reibt man nun 12 Loth mit 1 Loth krystallisirter Weinsteinssäure in einem steinernen oder gläsernen Mörser zum zartesten Pulver und verwahrt solches in einem gut verkorkten Glase.

Von diesem Limonadenpulver mehr oder weniger in ein Glas mit frischem Wasser gethan und aufgelöst, giebt auf der Stelle die schönste Limonade.

### Bereitung des Kirschweins.

Man nimmt dazu reife und frisch gepflückte saure Kirschen; dann sondert man aus der ganzen Menge diejenigen aus, an welchen sich faulige Stellen mer-

fen lassen, weil diese das Ganze verderben und die Mühe schlecht lohnen würde.

Man thut wohl, wenn man zu den Kirschen einen kleinen Theil Himbeeren nimmt, ungefähr zu sieben Achtel Theilen Kirschen ein Achtel Himbeeren. Diese Kirschen und Beeren zerquetscht oder zertritt man in einer Kufe, an welcher man einen Hahn eingesezt hat zum Ablassen und Abzapfen des gewonnenen Saftes. Nach dem Zerquetschen der Früchte bedeckt man die Kufe mit mehrfach über einander gelegter Leinwand, die man noch überdies mit Brettern belegt. So läßt man die Masse stehen, zur Gährung gelangen und diese fortsetzen, wozu einige Tage hinreichen mögen. Im Fall diese verschaffte Gährung zu langsam vor sich gehen würde, so arbeitet man das Ganze nochmals durch, weshalb man bald genug nachzusehen hat. Diese gewünschte und nöthige Gährung zu beschleunigen und herbeizuführen, wähle man aber ja nicht einen warmen Ort, sondern einen kühlen, um die Gährung nicht zu übertreiben, weil leicht die letzte Gährung eintritt, d. h. das Ganze leicht und bald sauer werden könnte.

Wenn man nun an der gährenden Masse den weinlichen und angenehmen Geruch bemerkt, so zapft man die Flüssigkeit mittelst des erwähnten Hahns ab und zwar auf ein Fäßchen. Der Rückstand wird in eine Presse gebracht und der hier ausgepreßte Saft jenem im Fäßchen nachgefüllt. Hier geht die Gäh-

rung von Neuem an, darum verstopft und verspundet man das Fäßchen noch nicht. Den Spund setzt man nicht eher auf, als bis man kein Geräusch und keine Bewegung und kein Zeichen der Gährung mehr bemerkt. Auch wird der Spund nicht fest gemacht, sondern die Oeffnung nur mit demselben bedeckt. So läßt man es ein Vierteljahr und darüber ruhen. Nach dieser Zeit wird der Wein mit Hausenblase geklärt und zuletzt auf Flaschen gezogen.

Das Klären geschieht auf folgende Art: Man nimmt auf 1 Dhm etwa 2 Loth Hausenblase, jenachdem der Wein mehr oder weniger trübe ist. Diese klopft man auf einem Steine so dünn wie möglich und weicht sie sodann in Wasser ein. Die erweichte Masse wird dann zu kleinen Kugeln geknetet, die man in eine Flasche thut welche man mit einem Maß Wein füllt und von Zeit zu Zeit umschüttelt; die Hausenblase löset sich solchergestalt im Weine zu einer durchsichtigen Gallerte auf. Die Flüssigkeit wird nun durch Flanell filterirt und in das Faß zu dem Wein gegossen und damit wohl durch einander gerührt, worauf das Faß verspundet wird und 10—15 Tage ruhig liegen bleiben muß, in welcher Zeit die Klärung des Weines vollendet sein wird.

### Bereitung des Kirschsaftes.

Man stoße eine beliebige Menge Kirschen in einem Mörser, stelle sie in einem irdenen Gefäße einige

Tage in den Keller, feihe den Saft durch ein Tuch und stelle ihn dann noch 24 Stunden in den Keller. Hat er so einen Tag und eine Nacht im Keller gestanden, so läßt sich leicht das Helle abgießen, was man auch thun muß. Zu jedem Quart des so abgegossenen Saftes thut man 1 Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt und ein halbes Loth Nelken, kocht das Ganze eine Zeit lang auf dem Feuer und schäumt es ab. Den erkalteten Saft hebt man in Flaschen auf.

### Kirschextract.

Kirschen und Mandeln werden in einem Mörser zusammen gestoßen und dann ihr Saft durch ein wollenes Tuch gepreßt. In diesem gewonnenen Saft löset man Zucker auf, giebt noch Zimmt, Cardamomen und Nelken hinzu und kocht Alles gelinde noch einmal auf und gießt es nochmals durch ein wollenes Tuch. Ist es erkaltet, so verwahre man es in Gefäßen.

Mit diesem Extracte, der sich Jahre lang hält, kann man zu jeder Zeit einen Kirsch- oder Brantwein machen, je nachdem man ihn unter Wein oder Brantwein gießt.

### Johannisbeerensaft.

Man nimmt 10 Pfund Johannisbeeren und zerquetscht sie in einem marmornen Mörser. Sie werden dann in ein Gefäß gethan und auf das Feuer gesetzt, wo der Muß dann flüssiger und durch ein

leinenes Tuch geseihet wird. Man kocht dann das Durchgeseihete nochmals; um es zu schäumen und bis zu einem noch leicht flüssigen Saft einzudicken, setzt man 6 Pfund Zucker und 1 Loth Zimmt hinzu. Ist endlich der Zucker in dem Saft aufgelöst und alles zu Syrupmasse geworden, so nimmt man das Gefäß vom Feuer und hebt den Saft in Zuckergläsern auf.

### Himbeerensaft.

Vier Quart wohl gereinigte Himbeeren werden in einem zugebundenen Topfe so lange in den Keller gestellt, bis sich die Himbeeren aufwerfen, also in Gährung gerathen sind. Sind sie das, so werden sie ausgepreßt und den erhaltenen Saft läßt man nochmals eine Nacht im Keller stehen, um ihn abzuklären. Auf jedes Quart dieses abgeklärten Saftes rechnet man 1 Pfund Zucker, mit welchem das Ganze bis zu Saft eingekocht wird.

## XV. Verfertigung der Punsch-Essenz.

### Erste Vorschrift.

12 Quart Rum oder besser Arak, 12 Pfund

Zucker, 1 Loth Sal essentialis tartari, 1 Quentchen Citronenöl.

Das Citronenöl wird im Rum aufgelöst; um dies leicht zu bewirken, wird das Del in einem besondern Glase zu einer geringen Quantität von Rum gethan und mit diesem durch Umrühren oder noch besser durch Umschütteln vereinigt, worauf es sich dann mit der größern Menge von Rum leicht vermischen wird. Das Sal essent. tartari wird in warmem Wasser aufgelöst und der Zucker zu Zuckerwasser gemacht. Das Letztere geschieht auf folgende Art: die 12 Pfund feinen Zucker werden mit 8 Quart Wasser auf ein Feuer gebracht und bis zu 6 Quart eingekocht, wo er dann ganz klar und rein durch zweckmäßiges Abschäumen geworden ist. Während das Zuckerwasser noch warm ist, so wird das aufgelöste Citronenöl, das aufgelöste Sal tart. und die angezeigte Quantität Rum dazu gemischt. Will man diese Essenz bald gebrauchen, so wird sie filtrirt. Wenn man sie aber einige Wochen stehen läßt, so ist das Filtriren unnöthig.

### Zweite Vorschrift.

24 Stück reine und saftreiche Citronen, 12 Pfund Zucker, 12 Quart Rum.

Die Citronen werden geschält, gepreßt und im geklärten Saft wird alsdann der Zucker aufgelöst, wozu man noch Wasser nehmen darf und dieser Flüss-



sigkeit zuletzt die vorgeschriebene Quantität Rum zusetzt.

### Dritte Vorschrift.

12 Quart Rum, 24 Stück Citronen, 12 Pfd. Zucker, 1 Loth Vanilletinktur.

Die Bereitungsart ist wie die vorige.

### Vierte Vorschrift.

12 Quart Rum, 12 Citronen, ein halb Loth Sal essentialis tartari, 1 Loth Vanilletinktur, 12 Pfund Zucker.

Banilletinktur erhält man, wenn 4 Loth Vanillenschoten fein zerschnitten in 4 Quart Spiritus (von 70° Richter) digerirt werden.

### Bischof-Essenz.

Die Bischof-Essenz ist nichts Anderes, als concentrirter Bischof und um letztern zu erhalten, darf man bloß mit Wein diese Essenz verdünnen. Zur Verfertigung der Essenz nehme man 4 Quart Pontak, 1 Pfd. Pomeranzenschale, 5 Loth Zimmt, 5 Loth Nelken und 6 Loth geröstete Brodrinde.

Die Schalen, welche frisch, gut und geschält sein müssen, werden nebst dem Zimmt und den Nelken zerkleinert und in dem Pontak zur Digestion über einen Tag und eine Nacht hingestellt. Nach Verlauf von dieser Zeit wird die Flüssigkeit durch ein

reines leinenes Läppchen gegossen, das Zurückgebliebene wird gepreßt und das, was dadurch gewonnen wird, zu jenem gethan. Zu dieser Flüssigkeit setzt man die 6 Loth Brodrinde und verwahrt sie fest. Man macht dieses alles gern in einem großen weitbauchigen Glase an, dem man einen guten Verband oder einen Stöpsel geben kann. Hat diese Flüssigkeit an einem kühlen Orte wieder über einen Tag und eine Nacht, oder auch nur halb so lange, gestanden, so gießt man sie von der Brodrinde klar ab und hebt sie zum Gebrauch auf.

---

## XVI. Warme und kalte Getränke.

---

### Warmes Bier.

Zu einer Kanne gutem Bier nimmt man 3 Eidotter und quirlt sie mit ein Paar Messerspißen Mehl und etwas Zimmt in ein wenig kaltes Bier. Sobald nun das dazu bestimmte Bier kocht, rührt man das Eingequirlte dazu und läßt es nebst gehörigem Zucker, Butter und Salz, unter beständigem Quirlen wieder anziehen.

Anmerk. Ehe das Bier zu kochen anfängt, muß es gut abgeschäumt werden.

Anstatt des Zimmts thut man auch Ingwer darunter. Beim starken Durchfall ist es dann ein sehr dienliches Getränk.

### Glühender Wein.

Bier ganze Eier und 4 Dotter werden mit 2 Kannen Franzwein gequirlt und geseiht, in einen Kessel gegeben, 12 Loth Zucker, ein Stück Zimmt, Citronenschalen und Nelken dazu gethan und mit der Ruthe geschlagen, bis es dick in die Höhe steigt.

### Glühendes Weißbier.

Eine Kanne weißes Bier kocht man mit Citronenschalen, 4 Nelken, 4 Pfeffer und 4 Neugewürzkörner, etwas Zimmt, Ingwer, 6 Loth Zucker, quirlt es mit 6 Eidottern, etwas Mehl und Sahne recht gut; man kann auch ein Paar Gläschen Rum dazu nehmen.

### Punsch zu machen.

Lege in eine Bowlle 1 Pfund Zucker, gieße 2 Quart kochendes Wasser darüber, gieb den Saft von 3 Citronen und ein halbes Quart Rum dazu. Wer es liebt, kann die Schale von einer Citrone auf dem Zucker abreiben und das Wasser erst mit etwas Thee durchziehen lassen.

### Eier-Punsch.

Zu einem Köffel Urak, einem Köffel Wein und eben so viel Wasser thut man 1 Pfund Zucker, 12 Eier, den Saft von 4 und die abgeriebene Schale von 2 Citronen, setzt alles in einem Kessel über Kohlenfeuer und schlägt es so lange, bis es schäumt.

### Eier-Punsch.

(Auf andere Art.)

Man schlägt 6 Eier mit ein halb Quart Franzwein wohl durcheinander, mischt dazu 1 Pfd. Zucker an 2 Citronen abgerieben und von 3 Citronen den Saft nebst einem Viertel Quart Urak oder Rum und einem halben Quart Wasser. Dies Alles wird auf dem Feuer mit einer Ruthe so lange geschlagen, bis es kocht, dann wird es in Tassen oder Bechergläsern warm aufgetragen.

### Kaiser-Punsch.

1½ Pfund Zucker wird mit der abgeriebenen Schale einer Apfelsine und einer Citrone, mit dem Saft von 4 Citronen und 1½ Quart Wasser klar gekocht, eine halbe Flasche feiner Urak, 1 Flasche Rheinwein und eine Flasche Burgunder dazu gesetzt. So muß der Punsch auf einer warmen Stelle ziehen, aber nicht kochen.

## Chocolade von guten Kastanien oder Maronen.

Röste 12 bis 15 Kastanien, schäle sie sauber ab und stoße sie, mit ein Paar Tropfen Milch vermengt, in einem Mörser recht klar, doch nicht wie Staub. Alsdann thue das Gestoßene in einen Topf, gieße eine Kanne Milch dazu, nebst etwas Zimmt, Cardamomen und Zucker, laß es zusammen nur langsam kochen, rühre es durch einen Haarsieb und trage es dann in Tassen auf. Auch kann es über geröstete Semmelscheiben als Suppe angerichtet werden. Diese Chocolade hat einen sehr angenehmen Geschmack.

## Chocolade in Wasser zu kochen.

Zu 4 Tassen nimmt man 4 Loth Chocolade, schneidet oder reibt sie fein, schüttet sie in eine Kanne oder in ein reines Töpfchen, gießt 4 Tassen kochendes Wasser darauf, setzt es auf ein Kohlenfeuer und fängt sogleich mit dem Chocoladenquirl an, stark zu quirlen. Sobald es Schaum hat, wird derselbe mit einem Löffel sauber abgehoben, in eine Chokoladentasse gethan und, sobald man eine voll hat, gleich zum Trinken gegeben. Die übrigen Tassen füllt man dann auf die nämliche Art.

## Chocolade mit Milch.

Auf 1 Maß Milch nimmt man ein Viertel Pfund Chocolade und von 6 Eiern das Gelbe. Die Chocolade wird gerieben, wenn die Milch kocht, hinein-

gethan und zuletzt, wenn sie etwas durchgekocht hat, mit den Eidottern abgequirlet; man muß aber darauf sehen, daß der sogenannte Hahntritt von den Eiern nicht mit in die Chocolate kommt, welches ein großer Fehler sein würde.

### Reformirter Thee.

In 1 Quart kochende Milch schütte einen Löffel voll feinen Thee, etwas Zimmt, Nelken und Zucker; wenn es gehörig gezogen hat, gieße es durch einen Haarsieb, setze es an's Feuer und sobald es kocht, ziehe es mit dem Gelben von 3 Eiern ab.

### Mandelmilch.

Ein halbes Pfund süße Mandeln werden mit Wasser fein gestoßen; ein halbes Pfund Zucker kocht man mit Wasser, läßt ihn auskühlen und giebt ihn nebst 2 Kannen Brunnenwasser zu den Mandeln, preßt sie durch ein Tuch und füllt sie in Flaschen.

### Apfelstrank.

Man kocht in Viertel geschnittene Borsdorfer Äpfel mit Citronenschalen in Wasser weich, gießt die Brühe durch einen Durchschlag in die Terrine, giebt weißen Wein, gewaschene Korinthen und Citronenschalen dazu und läßt sie erkalten. Beim Anrichten (Auftragen) legt man Zwieback hinein und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

### Whiff.

Ein Loth guten Thee kocht man in einem halben Köffel Wasser; gießt ihn alsdann durch eine Serviette, thut dazu 3 Maß guten Medoc, den Saft von 6 Citronen und ein Pfund Zucker, läßt solches auf Kohlenfeuer heiß werden, jedoch ja nicht kochen, und trägt ihn alsdann in Gläsern auf.

### Bischof.

Man nimmt gelbe Pomeranzen, kerbt sie ein und bratet sie auf dem Roste braun; dann gießt man 2 Maß Medoc oder Pontac in eine Terrine, reibt Zucker auf Citronen ab und thut ihn in den Wein, nebst einem halben Loth Zimmt und Nelken, gestoßen; dies läßt man mit einander stehen, sodann wirft man die gebratenen Pomeranzen, so wie sie vom Roste gekommen sind, hinein und läßt alles zugedeckt eine Nacht stehen; hernach gießt man es durch ein feines Tuch, oder filtrirt es durch Löschpapier und füllt es auf Bouteillen. Zucker nimmt man nach Gutdünken. Wenn man den Bischof trinken will, so kann man zu jeder Bouteille etwas Wasser gießen, nachdem man ihn stark oder schwach haben will; allein man thut wohl, wenn man den selbst gefertigten Bischof nicht zu alt werden läßt. Er muß gut verkorft im Keller liegen.

### Kardinal.

Man reibt 2 Pomeranzen auf Zucker ab und giebt diesen mit einem halben Pfunde Zucker und einem Nössel Wein in die Terrine. Nach 2 Stunden füllt man Champagner, Maraschino und rothen Wein dazu.

### Ein durststillendes Getränk.

Zwei saftige Citronen werden fein abgeschält, von der weißen Haut befreit, ausgekernt und das Fleisch derselben in einer Reibefotte fein gerieben, sodann 1 Quart Gerstenwasser dazu gegossen, mit klein geschnittener Citronenschale, 4 Loth Maulbeeren- oder Himbeeren-saft, 4 Loth geröstetem groben Brod und einem Viertel Quart Rheinwein vermischt, eine Zeit lang ziehen gelassen, dann in Flaschen gefüllt und bis zum Gebrauch im Keller aufbewahrt.

### Limonade.

Zu 2 Bouteillen reibt man die Schale von 2 Citronen, oder besser von einer Citrone und einer Apfelsine auf Zucker ab, drückt den Saft der Apfelsine und den von 3 Citronen dazu und giebt so viel Brunnenwasser darauf, daß es 2 Quartier ausmacht. Wenn der Zucker geschmolzen ist, so giebt man die Limonade durch einen seidenen Haarsieb in die Bouteillen. Fünf Viertel Pfund Zucker ist ungefähr die Quantität für 2 Bouteillen, wobei man sich aber nach dem Geschmacke zu richten hat.



Ist die Limonade für Kranke bestimmt, so muß man die Schale der Früchte daran lassen, ist sie für Gesunde, so thue man ein Quart rothen oder weißen Wein dazu, eine gute Verbesserung.

### Englische Limonade.

Die Schale von 2 Citronen schält man dünn ab, giebt 1 Quartier kochendes Wasser darauf, deckt sie fest zu, drückt den Saft von 8 Citronen zu drei Viertel Pfund Zucker und giebt das warme Wasser darauf, dann 1 Quartier kochende Milch, welche man durch einen Geleebeutel laufen läßt, bis sie klar ist. Der Saft von 1 oder 2 Apfelsinen ist eine gute Verbesserung, wofür man so viele Citronen weniger nimmt. Auch ist hierzu ein Viertel Quartier Wein sehr anwendbar.

### Eierbier.

Man läßt 1 Quart Bier mit einem Viertel Pfund Zucker oder Syrup aufkochen, dann rührt man es mit 3 Eidottern ab.

### Grog.

Man vermischt 2 Theile kochendes Wasser mit einem Theil Rum und Zucker.

### Hoppelpoppel.

Man schlägt mit einer Ruthe einen Eidotter, einen

Eßlöffel voll Rum und zwei Eßlöffel voll heißes Wasser.  
Dies wird warm getrunken.

### Mandelmilch.

Man stößt ein halbes Pfund Mandeln mit Rosenwasser recht fein, thut sie in eine Schale und gießt 1 Quart kochendes Wasser oder Haferschleim nach und nach dazu und reibt die Mandeln unterdessen stark mit einem Löffel. Wenn sie sich mit dem Wasser gehörig vermischt haben, gießt man die Masse durch einen Sieb und mischt zu dem Durchgegossenen Zucker nach Geschmack und 2 Eßlöffel voll Drangenblüth- oder Rosenwasser.

### Auf eine andere Art.

Man vermischt drei Viertel Pfund süße und 1 1/2 Loth bittere gestoßene Mandeln mit 40 Loth kochendem Wasser oder Gerstenschleim und drückt sie dann durch ein Tuch. Das Durchgepreßte wird mit Zucker versüßt und aufgekocht. Dann giebt man einige Löffel voll Drangenblüthwasser dazu.

### Himbeerenwasser.

Man vermischt eingekochten Himbeerensaft mit Wasser und fügt nach Belieben Zucker hinzu. — Ebenso versetzt man Wasser mit Kirschen- und auch anderem Fruchtsafte.

## Himbeerenssigg.

Eine Flasche füllt man drei Viertel voll Himbeeren, dann gießt man sie mit recht gutem Essig voll, pfpöpft und bindet sie mit Blase zu und läßt sie 3—4 Wochen in der Sonne stehen. Nach dieser Zeit drückt man es durch einen Beutel, wiegt den Essig, nimmt eben so viel Zucker dazu und kocht es zu einem dünnen Syrup ein. Dieser Essig, zwischen Wasser gegossen, ist ein sehr angenehmes und kühlendes Getränk.

## Kirschenwasser.

Getrocknete Kirschen werden zerstoßen und dann mit Zimmt, Citronenschale und einigen Gewürznelken aufgekocht, durch einen Durchschlag getrieben, gehörig gesüßt und abgekühlt. Es ist im Sommer ein sehr erquickendes Getränk.

## Äpfelwasser.

Gute saftige, am besten Borsdorfer werden, ohne daß man sie schält, entzwei geschnitten und eine halbe Stunde in Wasser gekocht (6 Äpfel auf ein Quart Wasser) durch ein leinenes Tuch gegossen und das Wasser gehörig gesüßt und kalt werden lassen. Man kann es auch mit Zimmt und Citronenschale würzen, oder nach Belieben auch etwas Wein zusetzen.

## Fruchtlimonade.

Beliebige saftreiche Früchte, als Himbeeren, Erd-

beeren, Kirschen, Pflaumen, Aepfel, Birnen ic. kocht man mit Wasser, preßt sie dann durch ein Tuch, süßt das gewonnene Fruchtwasser nach Belieben, setzt ebenfalls nach Belieben frisches Brunnenwasser dazu und läßt es wo möglich in einem Eiskeller, oder in dessen Ermangelung, in einem Gefäß mit Brunnenwasser recht kalt werden. Man kann auch etwas Citronensaft zusetzen, um das Getränk noch erquickender zu machen.

### Apfelsinen-Limonade.

Der Saft von 2—3 Apfelsinen mit 1 Quart kaltem Wasser vermischt und beliebig gesüßt, auch wenn es beliebt, ein Glas weißen Wein zugegossen. Die Apfelsinen können auch in Scheiben geschnitten in das Wasser gethan werden.

### Citronen-Limonade.

Man nimmt 1—2 Citronen auf 1 Quart frisches Brunnenwasser, schneidet die Citronen entweder in Scheiben, oder besser noch, man drückt den Saft aus denselben, thut 8—10 Loth Zucker dazu und kann nach Belieben auch wohl etwas Wein dazu setzen. Will man die Limonade recht klar haben, so muß man den Zucker erst im Wasser kochen und abschäumen.

### Wein-Limonade.

Die Frucht- und Apfelsinen-Limonaden macht man

zu Wein-Limonade, indem man Wein zusetzt; doch pflegt man auf 1 Quart Wasser höchstens ein Viertel Quart Wein zu nehmen.

### Tisane.

Ein halbes Pfund gut ausgelesene und rein gewaschene Gerste wird in 1 Quart Wasser eine Stunde gekocht. Die Flüssigkeit wird durch ein leinenes Tuch gegossen, mit dem nöthigen Zucker aufgekocht und abgeschäumt, dann endlich an einem kühlen Ort kalt werden lassen. Ist diese Tisane zum Getränk für einen Kranken bestimmt, so kann man, wenn der Arzt es gestattet, auch etwas Citronensaft oder Wein zusetzen.

### Tisane zum Aufbewahren.

Zu 1 Quart der in der vorhergehenden Nummer angegebenen Gerstentisane mischt man das feingeriebene Fleisch zweier Citronen ohne Schale und Kern, 8 Eßlöffel voll Himbeeren- oder Johannisbeeren-saft, eine Scheibe geröstetes Schwarzbrod, ein Viertel Quart weißen Wein und Zucker nach Belieben, aber höchstens 1 Pfund, rührt alles gut durcheinander, läßt es 4 Stunden ruhig stehen, gießt es durch ein leinenes Tuch und füllt die so gewonnene Tisane auf Flaschen, die man an einem recht kühlen Orte aufbewahrt.

## Birkenwasser.

Wenn man eine Birke im Frühjahr anbohrt, so sezt sie aus dieser Oeffnung einen wohlschmeckenden Saft, das sogenannte Birkenwasser, ab. Man kocht dasselbe, indem man auf jedes Quart Wasser 10 Loth Zucker zusezt, etwa um ein Drittel ein, gießt es durch ein Tuch und läßt es kalt werden. Wenn es nun in ein Faß gethan ist, sezt man gute Hefen und auf 10 Quart Wasser 1 Quart weißen Wein (Moselwein, leichten Rheinwein oder Franzwein) und 2 in Scheiben geschnittene Citronen dazu. Hat das Getränk ausgegohren, so spundet man das Faß zu. Nach 4 Wochen zieht man das Birkenwasser auf Flaschen, die man gut verharzt und mindestens 8 Wochen liegen läßt. Es moussirt dann wie Champagner, hält sich aber nicht sehr lange.

## Obstwein.

Alle Sorten saftigen Obstes kann man zur Bereitung von Wein benutzen. Man stampft dasselbe auf einer hölzernen Stampfe, preßt den dadurch gewonnenen Brei auf einer Presse aus und füllt den Saft auf ein Faß. Wenn er hier ruhig liegt, fängt er an zu gähren, worin man ihn nicht stören darf. Ist die Gährung vollendet, so füllt man das Faß mit ebenfalls gegohrenem Saft wieder voll, spundet es fest zu und läßt es 4—5 Wochen im Keller liegen. Dann zieht man den Obstwein auf starke Flaschen,

die man nicht allein zupropft und verharzt, sondern auch mit einem Drath, oder mindestens mit Bindfaden überbindet, weil sonst der Wein oft den Kork hinaustreibt und ausläuft. Anfangs mouffirt der Wein, verliert aber später diese Eigenschaft, indem er an Stärke gewinnt.

### Cider oder Apfelwein.

Man kann denselben zwar aus allen Arten von Äpfeln bereiten, doch sind saft- und zuckerreiche am besten dazu. Das Verfahren bei seiner Bereitung ist vorstehend angegeben, nach welchem man ihn ohne viele Umstände und ohne besondere Geräthschaften gewinnen kann.

### Stachelbeerenwein.

Auch Stachelbeeren und Johannisbeeren kann man anwenden, um Obstwein zu gewinnen; doch muß man dem Saft derselben schon vor der Gährung Zucker zusetzen, weil sonst der Wein zu sauer wird. Man thut gut, den Wein, der nach der ersten Gährung auf dem gefüllten und verspundeten Faß 2 Monate gelegen, erst auf ein anderes Faß zu bringen und ihn hier noch 4—5 Monate liegen zu lassen, ehe man ihn auf Flaschen füllt.

### Hypocras oder Gewürzwein.

Zwei Flaschen Wein, 1 Quentchen Zimmt, 1

Quentchen Gewürznelken, etwas Muscatenblüthe und Coriander und ein halbes Pfund Zucker werden gut vermischt, dann 6 gute Aepfel (sollten sie groß sein, so nimmt man nur 3—4) und 2 Citronen in Scheiben geschnitten, in ein Gefäß gethan und der Wein mit dem Gewürze darüber gefüllt. So läßt man ihn gut zugedeckt 24 Stunden stehen, preßt ihn durch ein Haartuch oder durch ein dünnes Leinentuch und füllt ihn dann auf die Flaschen.

### Kardinal mit Pomeranzen.

Man nimmt leichten Rheinwein oder andern weißen Wein und mischt ihn, so wie den Bischof, mit Zucker und Pomeranzenschale. Viele überschütten den sauber abgeschälten und durchstochenen saftigen Kern vorerst mit Zucker und lassen ihn so 12 Stunden stehn, ehe sie den Wein mit der Pomeranzenschale darüber gießen.

### Kardinal mit Apfelsinen.

Die Schale einer guten Apfelsine wird auf Zucker abgerieben und dieser in leichtem Rheinwein aufgelöst; auf jede Flasche derselben wird der Saft von 2—3 Apfelsinen und 12 Loth Zucker zugegeben und wenn man den Kardinal nicht gleich trinken, sondern ihn aufbewahren will, wird er durch ein Tuch oder Haarsieb gegossen und in Flaschen gefüllt.



## Ananas-Kardinal.

Man schneidet das Fleisch einer Ananas in kleine Stücke, schüttet darüber 1 Pfund Streuzucker, läßt es so einige Stunden ziehen und gießt dann 2 Flaschen guten Rheinwein darüber. Wenn der Kardinal servirt werden soll, aber nicht früher, füllt man eine Flasche Champagner dazu.

Die Schale der Ananas und die schlechten Theile derselben kann man in etwas Wein ausziehen lassen, dann durch ein Tuch pressen und diesen Saft dem Kardinal beimischen. Es erhöht auch seinen Wohlgeschmack, wenn man Saft von 2 Apfelsinen und 1 Citrone hinzufügt.

## Maytrank.

Der Hauptbestandtheil dieses beliebten Frühlingstrankes ist ein Kraut, das hier den Namen Waldmeister führt. Auf 3 kleine Hände voll davon gießt man 1 Flasche leichten Rheinwein, süßt ihn gehörig und läßt ihn 2 Stunden stehen. Viele würzen diesen Maytrank noch mit Zimmt, oder schneiden Apfelsinen und Citronen hinein. Er verliert aber dadurch seinen eigenthümlichen Geschmack. Auch mischt man andere würzige Kräuter, wie Citronenmelisse und dergleichen dazu.

## Kaffee zu kochen.

Wenn man recht guten Kaffee kochen will, so

rechnet man auf 1 Loth Kaffee zwei bis dritthalb Obertassen voll kochendes Brunnenwasser. Der gebrannte und gemahlene Kaffee wird in eine Kaffeekanne geschüttet, das kochende Wasser darauf gegossen und auf das Feuer gesetzt. Man läßt ihn kochen, bis er ganz klar ist, etwa 5 Minuten. Dann stellt man ihn, damit sich das Dicke zu Boden setze, und klärt ihn darauf in eine andere, rein ausgespülte Kanne ab. Oder man schüttet den Kaffee in eine Kaffeekanne, gießt diese mit kochendem Wasser voll, rührt ihn dann mit einem Löffel um und stellt ihn einige Minuten hin, damit sich das Dicke zu Boden setze, und rührt ihn dann noch einmal um.

Anmerk. Will man Eichorien unter den Kaffee mischen, so kann man zu drei oder vier Theilen Kaffee einen Theil Eichorien nehmen. Derselbe wird gleich zu dem gemahlenen Kaffee gegeben, ehe man Wasser darauf gießt. — Zu Kaffee ist allemal hartes Wasser, zu Thee hingegen weiches Wasser vorzuziehen.

### Kaffee durchzuseihen.

Man hängt in eine Kaffeekanne einen Kaffeetrichter, thut ein Loth gebrannten und gemahlenen Kaffee hinein, gießt in diesen 2—3 Obertassen voll kochendes Brunnenwasser (je härter das Wasser, je besser). Zur Zeit muß man nur wenig Wasser aufgießen, denn je langsamer man den Kaffee durchsiehet, um so kräftiger schmeckt er.

Noch schmackhafter wird der Kaffee, wenn man die eine Hälfte desselben nur gelb, bis zur Farbe der Mandeln, die andere aber bis sie kastanienbraun geworden, krennt, sie dann zusammen mischt, einen Theil davon mahlt, ihn dann mit kaltem Wasser übergießt, ihn so einige Stunden stehen läßt und nun das Wasser von dem Kaffeesatz abschüttet. Hierauf gießt man heißes, doch nicht kochendes Wasser darauf, seihet es durch und vermischt diesen Aufguß mit dem kalten. Diese Mischung läßt sich mehrere Tage aufbewahren. Will man sie trinken, so erhitzt man sie rasch, läßt sie aber nicht kochen.

### Thee zu bereiten.

Man schüttet Thee in einen Theetopf, gießt etwas weiches kochendes Wasser darauf, läßt ihn damit einige Minuten ruhig stehen und gießt dann so viel kochendes Wasser nach, daß der Theetopf davon voll wird. So wie Kaffee durch hartes Wasser kräftiger wird, so geräth hingegen der Thee besser, wenn man recht weiches Wasser dazu nimmt.

Nie muß man, so lange man noch einschenkt, den Thee ganz abgießen, sondern jedesmal, wenn man eine Tasse abgegossen hat, gleich Wasser wieder aufschütten. Ein halbes Loth guter Thee giebt schon 6—8 Tassen sehr guten Getränks.

---

## XVII. Von der Zubereitung der Gelee's.

### Stand.

Zu den meisten Gelee's braucht man einen Gallertstoff, der eben der Masse die durchsichtige, elastisch-weiche und doch feste Beschaffenheit giebt, die man von jedem Gelee verlangt. Diesen Gallertstoff zieht man aus Hirschhorn, Hausenblase, Speckschwarten, Kalbsfüßen und Eiweiß, von denen indeß gute Hausenblase immer am vorzüglichsten ist und stets den sogenannten Stand liefert.

Die Hausenblase muß blätterig, klar, möglichst weiß und nur etwas ins Bläuliche spielend sein; die in Kränzchen vorkommende ist schon des Auseinandernehmens wegen nicht so gut, weil sie erst stark geklopft werden muß, ehe man kleine Stücke auslösen kann; jene dagegen läßt sich gleich in kleine Stücke zerzupfen, die man erst abwäscht und dann mit kaltem Wasser beisezt und langsam von der Seite kochen läßt. Man nimmt dabei auf 3 Loth Hausenblase  $\frac{1}{4}$  Quart Wasser; sobald dieses bis auf  $\frac{2}{3}$  Theile eingekocht ist, wird die Hausenblase bis auf wenig Unauflösliches zergangen, die Flüssigkeit wasserklar und das Unreine an der Seite des Ge-

fäßes sein. Nun gießt man sie durch ein recht reines und geruchloses leinenes Tuch und läßt sie kalt werden.

Geraspeltes Hirschhorn muß recht frisch sein und ja nicht dumpfig riechen. Ein Pfund davon setzt man mit zwei Quart Wasser bei und kocht es sechs Stunden ununterbrochen, wobei man sich in Acht nehmen muß, daß es nicht überläuft. Dann preßt man die Flüssigkeit durch ein Tuch und läßt sie einige Stunden stehen, worauf man sie mit Eiweiß klärt, etwas Citronensaft dazu thut und sie abermals so lange kochen läßt, bis von den ganzen 2 Quart Wasser, womit das Hirschhorn zuerst beigesetzt wurde, nur noch ein Viertel Quart übrig bleibt.

Rein abgebrühte Kalbsfüße werden mit Eiweiß geklärt, wieder zu Feuer gebracht und bis zu einer gallertartigen Masse eingekocht.

Sauber gebrühte frische Schweineschwarten, bei denen man die äußere Haut recht sauber gereinigt hat, werden wie Kalbsfüße gekocht, alles Fett sorgfältig abgeschöpft und überhaupt ganz so behandelt, wie die Kalbsfüße.

Außer dem Gallertstoffe kommt zu den Gelee's noch die Zuckerzuthat. Man nimmt hierzu möglichst feinen Zucker, den man mit Citronensaft klar kocht, wobei man auf 1 Pfund Zucker 4 Citronen und 1 1/2 Quart Wasser rechnet. Wollte man den Citronensaft später roh dem Gelee zusetzen, so würde das

selbe trübe werden und seine zarte Durchsichtigkeit verlieren. —

Zu diesen beiden Bestandtheilen des Gelee's kommt nun noch Wein, Liqueur oder Fruchtsaft, die mit dem Stand und dem Zucker gemischt eben das Gelee bilden. Man thut gut, vom Stand immer etwas zurück zu behalten, um es später noch zusehen zu können, wenn das Gelee, wie eine Probe leicht zeigt, wenn man es in Wasser oder auf Eis kalt werden läßt, nicht fest genug sein sollte.

### Wein-Gelee.

Zu 1 Quart Gelee nimmt man 18 Loth Zucker, 3 Citronen, 3 Loth Hausenblase (oder 1 Pfund geraspeltes Hirschhorn, oder drei Kalbsfüße, oder 1 Pfund Schweineschwarte) zur Bereitung des Standes und  $\frac{1}{2}$  Quart Wein, den man warm zu den andern beiden, gleichfalls erwärmten Zuthaten, zum Stand und Zucker, mischt. Ist der Wein sauer, so muß man mehr Zucker nehmen, ist er aber an sich süß (Ungarwein, Mallaga), so kann man etwas Zucker abziehen. Alle drei gehörig erwärmten Bestandtheile mischt man gut durcheinander, schlägt sie in eine passende Form, wozu man jetzt die zierlichsten Gefäße von Glas oder Porzellan hat, läßt sie in kaltem Wasser oder besser noch auf Eis kalt werden, drückt dann das Gelee von den Seiten der Form behutsam los, taucht diese einige Augenblicke in warmes Wasser

und stülpt endlich das Gelee auf eine etwas angefeuchtete Schüssel.

### Punsch-Gelee.

Man bereitet dasselbe ebenso, wie Wein-Gelee, nimmt aber statt des reinen Weines  $\frac{1}{6}$  Quart guten Rum oder Araf und  $\frac{1}{3}$  Quart Rheinwein oder weißen französischen Wein.

Anmerk. Zu den meisten Fruchtgelee's bedarf man des Standes nicht, sondern kann dieselben auch ohne diese Gallertzuthat bereiten; sie werden zwar dann nicht die Festigkeit und Durchsichtigkeit erhalten, wie Wein-Gelee, aber zum Aufbewahren sich besser eignen, und, im Herbst eingelegt, den ganzen Winter hindurch die schönsten Beisätze zu allen Braten liefern. Sind sie nur hierzu bestimmt, so kann auch der Wein weggelassen werden.

### Gelee von Erdbeeren.

Recht reife Erdbeeren (etwa 1 Quart) werden zerquetscht, 8 Loth Streuzucker darüber gestreuet und 10—12 Stunden stehen gelassen, doch muß man sie öfters umschütteln. Dann gießt man etwas Wasser darauf und läßt dieses mit dem Saft durch ein leinenes Tuch laufen, indem man die Erdbeeren leicht drückt; doch muß der Saft klar bleiben. Diesen kocht man entweder ohne weitere Zuthat ein, oder aber, um wirkliches Gelee zu erhalten, fügt man ein Quart weißen Wein, Stand und Zuckerzuthat dazu.

Johannisbeeren-, Stachelbeeren-, Kirschen-  
und Himbeeren-Gelee  
wird auf eine und dieselbe Art gemacht.

### Kirscheconfect.

Auf jedes Pfund ausgesteinter Kirschen rechnet man 1 Pfund Zucker; den letzteren kocht man mit etwas Wasser zuerst so lange, bis er Blasen wirft, wobei man ihn gut abschäumt; dann schüttet man die sorgfältig ausgesteinten Kirschen hinein und läßt sie bei gelindem Feuer einkochen, wobei man dann und wann einen Löffel voll Wasser zuschüttet. Wenn die Kirschen eine Zeit lang gekocht haben, thut man recht fein geschnittene Citronenschale und die aus den Schalen geklopften Kerne hinzu, und läßt Alles noch Mal durchkochen. Nun erst nimmt man den Kessel oder die Casserolle vom Feuer und läßt die Masse unter Schwenken und Rühren erkalten. Man bewahrt das Kirschconfect in Steintöpfen auf, die man mit einer Blase gut verschließt.

### Gemischtes Frucht-Gelee.

Ein Pfund saure, ausgesteinte Kirschen kocht man mit 1 Pfund Zucker, nimmt die Kirschen, wenn sie gahr sind, aus der Sauce und thut 1 Pfund Himbeeren und 1 Pfund Johannisbeeren hinein. Haben diese eine Weile gekocht, so thut man die Kirschen wieder dazu, läßt Alles zusammen noch etwas kochen



und nimmt es dann mit einem Schaumlöffel heraus. Die Sauce läßt man noch gut einkochen und gießt sie dann darüber.

### Kaffee-Gelee.

Man mahlt 4 Loth nicht zu braun gebrannten Kaffee nebst einem Viertel Loth Vanille, filtrirt es mit einem Nößel kochendes Wasser, wie gewöhnlich beim Wasser. Zuvor muß man aber schon Gallerte, wie es in dem vorhergehenden Gelee bemerkt ist, fertig haben. Diese wird nun nebst 6 Loth Zucker zu dem heißen Kaffee gerührt und dann in eine Schale filtrirt. Nun läßt man es an einem kühlen Orte erkalten und hat dann ein sehr gutes Gelee. Anstatt des Wassers kann man auch kochende Milch nehmen und den Kaffee mit der Vanille filtriren.

### Gelee von Apfelsinen.

Man nehme die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Apfelsine, ferner den Saft von 2 Citronen und 4 Apfelsinen,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker und  $1\frac{1}{4}$  Quart Rheinwein, gebe dies zu dem Saft von einem Pfunde Hirschhorn, nachdem man ihn noch zuvor ein wenig hat einkochen lassen, und verfare dann ferner wie bei allen andern Gelee's, so wird er gewiß gut klar werden.

Aus der Schale der Apfelsinen kann man mit einem Löffel, so viel es geht, das weiße fleischige

Wesen herausmachen, sie alsdann in Wasser etwas abkochen und mit Gelee anfüllen, den man zuvor mit etwas Saft von rothen Rüben gefärbt hat. Wenn dieser darin erkaltet ist, so bedient man sich eines recht scharfen Messers, schneidet die Schalen in Vierteln und verziert damit das Gelee.

### Gelee von Quitten.

Große reife Quitten werden in Zuckerwasser abgessotten und dann durch einen Sieb geschlagen. Ein Pfund Zucker wird in Wasser getaucht und dann gekocht, bis er sich spinnt, worauf man anderthalb Pfund Quittenmark hinein giebt, es eine halbe Stunde kochen läßt und dann in Gläser füllt.

### Gelee von Kälberfüßen.

Es werden vier gut abgeputzte Kälberfüße mit einer Meßkanne voll kochendes Wasser zugesetzt, etwas Salz dazu gethan und bis auf ein Nösel eingekocht. Während der Zeit reibt man von zwei zuvor gut abgeschabten gelben Möhren das Außere bis auf den Kern auf einem Reibeisen ab, schneidet eine kleine Pastinak- und eine Petersilienwurzel in Stücke, thut dies nebst etwas Kerbel und ein wenig Muscatblume zusammen noch zu den Kälberfüßen, läßt alles noch eine Viertelstunde kochen, filtrirt es in eine porzellanene Schale und läßt es so erkalten.

Anmerk. Man kann auch noch andere beliebige

Kräuter darunter mengen. Dies Gelee ist übrigens Kranken, die an Brustübeln leiden, sehr dienlich.

### Gelee von Borsdorfer Äpfeln.

Sechszehn Stück echte Borsdorfer Äpfel werden geschält, die Kernhäuser herausgemacht, in Wein und Zucker — doch nicht bis zum Zerfallen — geschmort und zum kalt werden hingestellt. Inzwischen werden die Schalen der Äpfel in etwas Wasser recht weich gekocht und durch einen recht feinen und reinen Haarsieb zu einem recht gut gekochten Stand von einem Viertelpfunde Hirschhorn gerieben, ferner drei Viertelpfund Zucker, die auf dem Zucker abgeriebene Schale von zwei und der Saft von vier Citronen hinzu gethan, so lange gekocht, bis er gallert, und dann mit Eiweiß geläutert. Ist das Gelee durchgegossen, so thut man etwas davon in eine Form und läßt es kalt werden; dann rangirt man die Hälfte der Äpfel darauf, gießt einen Guß von Gelee darüber, der aber schon ziemlich verschlagen sein muß, damit der unterste Satz nicht schmelze, und läßt selbigen erst wieder erstarren, ehe die andere Hälfte der Äpfel und der Rest des Gelee's dazu kommt.

---

## XVIII. Kuchen und anderes Bäckwerk.

### Stollen (Wecken) zu backen.

Zu einer reichlichen Meße Weizenmehl nimmt man zwei knappe Kannen guter Milch, zwei Pfund Butter, ein knappes Mäßel guter Weißbierhefe, ein Pfund kleine Rosinen, 8 Loth länglich geschnittene Mandeln, etwas gestößene Muscatblume, einen kleinen Eßlöffel voll Salz und einige Loth gestößenen Zucker.

Will man nun backen, so macht man den Tag zuvor Alles dazu gehörig zurecht; vor allen Dingen muß man das Mehl in die Stube nahe am warmen Ofen setzen, damit es nicht kalt ist, wenn es gebraucht wird. Die kleinen Rosinen müssen einige Male gewaschen werden und zwar so lange, bis das Wasser hell bleibt, dann thut man sie auf ein Tuch, trocknet sie mit einer Serviette gut ab und lieset sie recht rein, damit nicht kleine Sandsteinchen dabei bleiben. Die großen Rosinen werden bloß rein gelesen, mit einem trockenen Tuche rein abgerieben und unter die gewaschenen kleinen Rosinen gemengt, damit sie die Nacht hindurch mit denselben aufquellen.

Sollen nun die Stollen am folgenden Tage zu einer bestimmten Stunde bei dem Bäcker gebacken werden, so fängt man drei Stunden zuvor an, den Teig auf folgende Art anzumachen: das Mehl wird zuerst durchgeseibt, dann thut man drei Theile davon in die Backmulde. Die Butter muß zerlassen worden sein, und der Bodensatz zurück bleiben; die Hefe muß kalt sein; die Milch wird bloß so warm gemacht, als man sie, in ein Glas gegossen, am Nuge leiden kann. Nun, nachdem man sich die Hände rein gewaschen hat, macht man in der Mitte des Mehls eine Höhlung, gießt in diese Höhlung zuerst die Hefe und vermengt sie mit etwas Mehl. Ist dieses geschehen, so arbeitet man beides gut unter einander; dann schüttet man die Butter, die Rosinen, Mandeln, den Citronat und was sonst noch dazu gehört, über den Teig her, arbeitet alles, nebst den zurückgebliebenem Mehle recht durch einander — und zwar mit beiden Händen — und so lange, bis der Teig anfängt sich von den Händen abzulösen. Nun breitet man in einen Korb ein weißes Tuch, bestreut es gut mit Mehl, legt den Teig hinein, und bestreut diesen dann auch mit Mehl, setzt ihn an den warmen Ofen und läßt ihn so lange gehen, bis er zum Bäcker getragen wird. Sollte er zu geschwind anfangen aufzugehen, so muß man ihn vom Ofen wegsetzen, bis er zum Bäcker getragen wird. Von dieser hier angegebenen Masse bekommt

man drei schöne Stollen, und so kann man nach vorbeschriebener Art drei bis vier und mehrere Mezen backen.

Sobald die Stollen nun aus dem Ofen kommen, werden sie auf beiden Seiten gut mit Butter bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut. Auch bleiben sie fein gelind, wenn man sie mit Rosenwasser besprengt.

### Dicker Mandelkuchen.

Die Fülle wird auf folgende Art zubereitet: 12 Loth Mandeln, mit einigen bittern, werden geschwellt und gestoßen, 12 Loth Zucker, von einer Citrone die Schale, zwei ganze Eier und vier Dotter mit den Mandeln pflaumig gerührt; übrigens verfährt man mit diesem Kuchen wie mit dem vorhergehenden.

### Afchkuchen zu backen.

Der Teig dazu wird ebenfalls auf vorbeschriebene Art gemacht; nur nimmt man etwas mehr Milch zum Einmachen, als zu dem Stollenteige, damit er nicht so fest wie jener wird.

### Butter- oder Blätterteig zu machen.

Zu einem recht schönen Blätterteige rechnet man ein Pfund Mehl und drei Viertel Pfund Butter. Die Butter muß recht fetter Art sein, am meisten ist die Holsteiner dazu zu empfehlen. Man wäscht

selbige eine oder zwei Stunden vorher, ehe man den Teig zu machen gedenkt, rein aus, arbeitet sie mit den Händen dabei wohl durch, damit sie recht zähe wird und gießt während dieses Geschäft's mehrmals frisches Wasser auf die Butter, theilt sie zuletzt in drei Theile und läßt sie so lange in kaltem Wasser seihen, bis sie gebraucht wird; sodann nehme man das Mehl, welches von dem besten und feinsten sein muß, bringe es auf einen Backtisch, mache in der Mitte ein rundes Loch, thue ein Stückchen von der ausgewaschenen Butter, ein Ei und ein Spitzgläschen Cognac hinein, rühre Alles zuvor in dem gemachten Loche durcheinander und neße es dann ferner mit so viel gutem, reinen, kaltem Brunnenwasser an, daß es ein mittelmäßig steifer Teig wird, der sich bequem mangeln läßt und an dem Mangelholze nicht anklebt. Alsdann arbeite man ihn gut durch, mangle ihn immer von sich, und streue dabei öfters ganz dünn Mehl unter. Hierauf lasse man ihn ein wenig ruhen, damit er wieder erstarre; wenn dies Alles verrichtet ist, so nehme man jeden Theil Butter einzeln zwischen ein Tuch und drücke sie ein wenig, damit die daran haftende Feuchtigkeith in das Tuch einziehe; dann theile man den Teig in vier Theile, rolle jeden Theil ungefähr bis zur Dicke eines kleinen Fingers aus und streue dabei immer ganz dünn Mehl unter; nachdem nehme man eine Platte von dem ausgemangelten Teige, und einen Theil Butter, pflücke

selbige in ganz kleine Stücke und lege eins neben das andere auf dem ganzen Teige umher; dann nehme man einen andern Theil des ausgemangelten Teiges, lege diesen auf die zerpflückte Butter und verfahre mit dem zweiten Theil der Butter wie mit dem ersten und mit dem dritten wie mit dem zweiten, nachdem wieder ein Stück Teig aufgelegt worden. Hat man das vierte und letzte Stück Teig aufgelegt, so schlage man die Kanten rings herum nach oben, bestreue ihn ganz dünn mit Mehl und rolle ihn zur Dicke eines Messerrückens aus. Dabei beobachte man aber die Regel, das Mangelholz niemals wieder nach sich zu ziehen, sondern unverändert nur immer der Länge nach von sich weg zu bewegen. Hat man den Teig wiederum in vier gleich große Stücke geschnitten, so lege man eins auf das andere, streue zwischen jedes, so wie auch unten und oben, etwas Mehl, jedoch nur ganz dünn und rolle ihn wie das erste Mal ganz fein aus, zerschneide ihn abermals in 4 Stücke und ist er sodann wieder ausgemangelt, so ist er gut; man schlägt ihn dann einige Male zusammen und macht jeden beliebigen Gebrauch davon; ihn recht dünn auszumangeln, ist eine Hauptbedingung zu seinem Gerathen, denn dadurch allein wird er hoch und locker. Ferner ist dabei noch zu beobachten, daß man ihn an einem sehr kühlen Orte bearbeitet; darum ist für den Sommer der Keller am besten dazu; selbst dafür, daß der Tisch, auf welchen er ge-



mangelt werden soll, recht kalt sei, muß Sorge getragen werden. Der Ofen in welchem Blätterteig gebacken werden soll, muß wie zu feinem Brod geheizt sein, denn bekommt er nicht gleich zu Anfang starke Hitze, so bleibt der Teig platt und klumpig.

### Sahnenteig zu machen.

Ein halbes Quart saure Sahne, wie man solche zum Buttern nimmt, ein Pfund ausgewaschene Butter, 6 Eidotter, etwas Muscatblume oder -Nuß, 2 Loth Zucker. — Das Eigelb wird unter die Sahne gequirt, mit dem Zucker und der Muscatnuß eine Weile geschlagen, dann so viel Mehl zugeschüttet, daß es ein mäßig starker Teig wird, der sich rollen läßt. Die Masse wird nun zum Erstarren an einen kühlen Ort gestellt, dann ausgemangelt, die Butter wie bei dem Blätterteig eingerollt und zu einem nicht sehr dünnen Kuchen ausgemangelt, mit geschmolzener Butter bestrichen, gut ausgebacken und wenn er aus dem Ofen kommt, mit Zucker und Zimmt bestreut. Dieser Kuchen erhält sich sehr lange wohlschmeckend, weshalb man solchen vorzüglich auf dem Lande vorräthig backen kann.

### Quarck oder Osterfladen.

Rolle Hefenteig so dünn als möglich mit umgehogenem Rande auf ein Blech. Rühre von Buttermilch befreiten Käse, Eier, Zucker, Muscat, Zimmt,

kleine Rosinen, gehackte Mandeln und zu Pulver geriebenen Safran zusammen, lege davon einen kleinen Finger dick auf den Kuchen, bestreiche Alles mit Ei und backe es gahr.

### Kirschkuchen.

Die Kirschen werden mit etwas Zucker durchgemengt; dann wird ein umgerollter Rand gemacht, die Kirschen werden auf den Kuchen gelegt, und sobald dies geschehen ist, muß der Kuchen in den Ofen kommen, sonst wird er klitschig. Man kann auch auf den Teig gestoßenen Zwieback streuen und dann die Kirschen darauf thun: dies erhält ihn mürbe, zumal wenn man die Kirschkerne ausschneidet. Man muß aber diesen Kuchen nur auf dem Rande mit Butter bestreichen, daher man etwas mehr Butter in den Teig nehmen kann.

### Heidelbeerkuchen.

Die Heidelbeeren werden gewaschen und in einen Durchschlag gethan, damit sie rein ablaufen; dann werden sie mit Zucker gemengt und auf Randkuchenteig gelegt. Man kann auch, wenn die Beeren aufgelegt werden, Eier quirlen und darüber gießen, auf einen Kuchen ungefähr 4—6 Eier gerechnet; dann muß er aber gleich in den Ofen geschoben werden.

### Pflaumenkuchen.

Zu einem halben Pfunde Mehl giebt man  $\frac{1}{4}$

Pfund Butter, von einer Citrone die Schale, gestoßenen Zucker, zwei Löffel voll saurer Sahne und ein ganzes Ei; davon macht man einen Teig, wälkt ihn aus, legt ihn auf ein Tortenblech und belegt ihn mit ausgesteinten Pflaumen, bestreut diese mit Zucker und Zimmt und giebt recht viel Eiweiß-Schnee darüber.

### Apfelfuchen.

Man nimmt schöne, große, schmackhafte Äpfel, schält und schabt sie auf einem Schabeisen, oder schneidet sie in dünne Scheiben, schneidet diese dann wieder in viereckige längliche Stückchen, belegt den Kuchen, der von beliebigem Teige sein kann, einen Finger dick damit, streuet dann geschnittene Mandeln, Citronat, kleine Rosinen und Zucker darüber und besprengt ihn, ehe er in den Ofen kommt mit zerlassener Butter.

### Johannisbeerenkuchen.

Die Johannisbeeren werden abgepflückt, gewaschen und in einen Durchschlag gethan, damit das Wasser ablaufe; dann werden sie stark mit Zucker gemengt, auf Randkuchenteig gelegt und gebacken. Man kann auch gestoßenen Gröningschen Zwieback auf den Teig streuen und dann erst die Johannisbeeren darauf thun. Wenn der Kuchen gebacken ist, wird er mit Zucker und Zimmt bestreut.

## Kuchen sehr geschwind zu backen.

Man schüttet ungefähr ein Pfund Mehl in eine Schüssel, und in dessen Mitte 12 Loth frische Butter, eben so viel gestoßene Muscatblume, 2 auf Zucker abgeriebene Citronen und 3 Eier. Wenn es nun zu einem Teige geknetet ist, so wird solcher auf etwas starkem mit Butter bestrichenem Papier nur fingerdick gerollt, mit Mandeln bestreut und gelblich gebacken.

## Pflaumenauflauf von Eiern.

In eine Kanne guter Milch quirlt man 8 Eier, 6 Eßlöffel Mehl, etwas Zucker und ein wenig Salz nebst 2 Loth fein gestoßenen süßen Mandeln, thut 8—10 Loth Butter in eine dünne, flache Bratpfanne, setzt diese mit der Butter in den Ofen und gießt, sobald sie gut zergangen ist, das Eingequirlte hinein. Wenn der Ofen von oben gut heizt, so darf es nicht lange stehen und ist bald in die Höhe gezogen. Ist es dann schön gelbbraun, so nimmt man es heraus, bestreuet es mit Zucker und Zimmt und thut es sogleich zum Speisen auf.

Anmerk. Man muß aber die Milch nebst dem Mehl und den Eiern ein paar Stunden vorher in einen Topf einquirlen und Alles, bevor man es in die Bratpfanne gießen will, noch ein Mal recht aufquirlen.

## Anlauf von Kirschen.

Befreie eine halbe Meße Kirschen von den Steinen, koche dieselben mit einem Viertelpfunde Zucker und zwei Löffeln voll Wasser kurz ein und lasse es erkalten. Koche ein halbes Quart Milch mit einigen bittern Mandeln auf, quirle 10 Eidotter mit 4 Löffeln voll Kartoffelmehl in etwas kalter Milch klar, schütte es in die kochende Milch und lasse es unter stetem Rühren zu einem Brei kochen und erkalten. Mische dann den Eierschnee nebst den Kirschen hinzu und backe es eine Stunde gemächlich in einer Form.

## Guten Blätterteig zu machen.

Man thut 1 Pfund weißes Mehl, welches zuvor getrocknet und durchgeseibt ist, in einen Asch, nimmt ein halbes Pfund Butter, die nicht viel Salz hat und fest ist, theilt sie halb, bröckelt die Hälfte recht klein unter das Mehl, quirlt ein Ei in ein Glas Wein, gießt es dazu und knetet diesen Teig recht durch. Nun mangelt man ihn dünn auf, schneidet ihn in 6—8 Stücke, theilt die übrig gebliebene Butter ebenfalls in so viele Stücke, nimmt dann ein Stück Teig zuerst, schneidet dünne Butterscheibchen und belegt ihn damit; nun nimmt man wieder Teig, dann wieder dünne Scheibchen Butter, noch einmal Teig und so fährt man abwechselnd fort. Den Beschluß muß aber der Teig machen. Diesen

mangelt man nachher dünn aus, schlägt ihn wieder zusammen und mangelt ihn noch einmal dünn aus. Wenn dies nun 4—6 Male wiederholt worden ist, wird der Teig die gehörige Güte haben.

Man muß ihn aber ja an einem kühlen Orte verfertigen. Sollte er bei dem Aufmangeln am Mangelholze kleben bleiben, so darf man ihn nur jedesmal dünn mit Mehl bestreuen.

### Ein gutes Gebäck von Kartoffeln.

Man kocht 8—12 Kartoffeln von solchen, die sich recht mehlig kochen, schält und reibt sie, sobald sie recht kalt geworden sind, auf einem Reibeisen und wiegt sie lothweise ab. Auf jedes Loth geriebener Kartoffeln rechnet man ein Ei. Auf diese Art kann man viel oder wenig nehmen, je nachdem es groß oder klein sein soll. Man nehme also 8—12 Eier, schlage die Dotter in einen Reibesch, das Weiße aber zu Schnee. Ferner werden 2 Citronen auf 4 Loth Zucker abgerieben und nebst gestoßenem Zimmt und ein wenig Salz mit den abgewogenen Kartoffeln zu den Eidottern gerührt, zuletzt rührt man auch das zu Schnee gequirkte Eiweiß dazu. Nun thut man es sogleich in einen blechernen Backreiß, setzt es in den Brat- oder Backofen, damit es schnell in die Höhe steigt und backt es schön gelbbraun. Beim Auftragen streuet man noch Zucker und Zimmt darüber.

Anmerk. Der Reiß, in welchem man es backen

will, muß zuvor mit einem steifen und mit Butter bestrichenem Papiere ausgelegt werden, damit die Masse nicht durchsiekern kann.

### Rädergebäckenes.

Es ist dies eins von den leichtesten der Gebäcksel, welches in einer Stunde fertig sein kann und wenig kostet. Man nehme drei Eier, ein wenig gestoßenen Zucker, etwas Muscatblume und mache mit Mehl einen Teig davon. Mangle ihn so dünn, als es immer möglich ist und schneide mit dem Kuchenrade viereckige Stückchen. Setze abgeklärte Butter oder Schmalz auf; wenn dieses zu braten anfängt, so lege ein Stück hinein. Das Schmalz darf nur stark heiß sein. Es geht mit diesem Gebäckenen sehr hurtig, und je geschwinder, desto besser ist es. Man nimmt jedes Stück mit der Gabel heraus und läßt es im Durchschlag rein ablaufen, bestreut es mit Zucker und Zimmt, gießt Rosenwasser darüber und bestreut es nochmals mit Zucker und Zimmt.

### Trichtergebäckenes.

Man nehme (auf 4 Portionen) 4 Loth Zucker, von drei Eiern das Weiße, 3 Eßlöffel voll weißen Wein und Mehl so viel, daß es langsam durch den Trichter läuft. Setze in einer Pfanne Schmalzbutter auf, zwei Finger hoch, und laß das Zusammengerührte langsam durchlaufen; wenn es einmal um-

gewendet worden, so nimm es heraus und lege es über ein Mangelholz, damit es krumm werde. Wenn die Stückchen alle fertig sind, so werden sie in einer Schüssel aufgestellt und mit Zucker bestreut. Es gehört hierzu ein kleiner Trichter mit 5 Löchern.

### Arme Ritter.

Von Semmel oder Milchbrod werden runde Scheiben geschnitten in Milch eingeweicht, daß sie wohl weich werden, aber nicht zerfallen, Eier mit einem Löffel Mehl zusammen gequirt, die eingeweichten Scheiben hineingetaucht, mit geriebener Semmel und Parmesan- oder holländischem Käse bestreut und in Butter ausgebacken.

Diese Art dient zum Garniren der Gemüse; will man sie jedoch als Gebackenes essen, so bestreut man sie statt mit dem Käse mit Mehl, Zucker und Zimmt, backt sie aus, und bestreut sie dann abermals mit Zucker. Man kann auch einen Teig von 2—3 Eiern, je nachdem es viel Semmel ist, einigen Löffeln Milch, einigen Löffeln voll Mehl und ein Paar Löffeln voll guter Bäreme, mit Zucker und Zimmt, jedoch nicht zu sehr flüssig, anfertigen, ihn etwas gehen lassen, die Semmelschnitte darin wälzen und nochmals ausbacken. Auch lassen sich Hechte und Stinte auf gleiche Art ausbacken, jedoch sind diese mit Petersilie zu garniren. Das Rütteln der Casserolle beim Backen darf nicht außer Acht gelassen



werden, denn dieses verhütet das Anbrennen, Schwarzwerden und giebt dem Backfette eine gleiche Hitze.

In guten, ordentlichen Küchen darf das Backfett nie ausgehen, weil das Ausbacken damit besser geräth, als wenn es in der Bratpfanne ausgebacken wird.

### Apfelschnittchen.

Es werden gute, große Äpfel geschält, in runde Scheiben geschnitten, der Kröbs aus der Mitte herausgehölet und ein Teig wie zu dem Vorhergehenden gemacht. Nun backe man sie in Butter schön gelbbraun und bestreue sie beim Auftragen mit Zucker und Zimmt.

### Plinzen.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfund weißes Mehl genommen; ferner werden 4 Eier in ein halbes Köffel Sahne oder Milch, zwei Löffel Hefe und nach Belieben kleine Rosinen gequirlt; doch wird Alles zu einem mehr dünnen als dicken Teige zusammen gerührt. Hierauf stellt man ihn an einen warmen Ort, damit er vor dem Backen etwas aufgeht; alsdann wird ein wenig Butter in einem Plinzentiegel oder einer Pfanne über Kohlenfeuer gesetzt und sobald sie anfängt zu bräunen, wird etwas von dem Teige dünn hineingegossen und hurtig gebacken. Sobald sie auf einer Seite gut sind, muß man sie sogleich umwenden.

Man muß unter dem Backen den Ziegel immer unrütteln, daß sich die Plinzen nicht anlegen.

### Nudeln zu machen.

Zu 2 Quart Suppe nimmt man 1 Ei, schlägt dasselbe auf einem Teller klein, mischt feines Weizenmehl dazu, bis es ein fester trockener Teig wird; legt diesen auf einen Tisch, streuet immer Mehl unter, und arbeitet ihn trocken und gut durch; alsdann rollt man ihn ganz dünn, bis zur Feine eines Mohnblattes auseinander, schneidet drei Finger breite Streifen daraus, legt immer einen Streifen auf den andern, jedoch streue man etwas Mehl dazwischen, und schneidet nun mit einem Küchenmesser in der Quere so feine Streifen davon, als nur immer möglich; auch kann man den aufgerollten Teig in Form einer Pfefferkuchenrolle zusammenrollen und zerschneiden, auf welche Weise die Streifen außerordentlich lang gerathen. Um das Zusammenkleben der Nudeln zu verhüten, trocknet man sie auf, und streuet Mehl zwischen dieselben.

### Pfannenkuchen zu backen.

Zu 2 Pf. Mehl nimmt man ein Nößel Milch, in welche man ein Paar Eier quirt, eine Kaffeetasse mit dicker Weißbierhefe, etwas Muscatblume und ein wenig Zucker. Daraus wird ein Teig gemacht; diesen läßt man eine Stunde lang aufgehen,

dann mangelt man ihn auf, doch nicht zu dünn. Nun werden viereckige Stückchen nach beliebiger Größe geschnitten. Zu jedem Pfannenkuchen nimmt man 2 Stücke, belegt das eine mit der Fülle, welche aus eingemachten Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen- oder Pflaumenmuß bestehen kann, legt dann das andere Stück darauf, schneidet selbiges mit einem dazu gehörigen Rädchen sauber zusammen und läßt sie noch ein Weilchen aufgehen. Hierauf setzt man eine Kanne Butter, oder halb Nierenschmalz oder Gänsefett in einer Casserolle über's Feuer. Sobald es anfängt zu steigen, legt man die Pfannenkuchen hinein und siedet sie schön gelbbraun, hebt sie mit einem durchlöchernten Löffel heraus und läßt sie rein ablaufen.

### Göze (ein Gebäck).

Man nimmt 3 Nösel jungen Quark, 12 Eier, eine Kanne Sahne (Rahm), 12 Loth kleine Rosinen, 2 Loth gestoßene Mandeln, für 2 Schillinge geriebene Semmel und etwas Safran.

Die Eidotter werden nebst einem Löffel Mehl in die Sahne gequirlt und alsdann zu dem Quark gerührt. Hierauf thut man das Uebrige auch hinzu. Das Weiße vom Ei wird zu Schnee geschlagen und ganz zuletzt ein wenig Salz dazu gequirlt. Nun läßt man ein Stückchen Butter in der Bratpfanne zergehen, thut das Gingerührte hinzu und backt es

im Back- oder Bratofen. Ist es gut, so wird es mit Zucker und Zimmt bestreut und nicht zu warm — doch nicht zu kalt — aufgetragen.

Zu einer kleinen Pfanne kann man von Allem auch nur die Hälfte nehmen und in Ermangelung des Quarks weißen geriebenen Käse, der jedoch nicht zu viel Kümmel hat, nehmen.

### Kirschpudding.

Man weicht für 2 Schillinge Semmel in einer Kanne Milch ein; alsdann läßt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter in einem Diegel heiß werden, schüttet die eingeweichte Semmel,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Salz dazu und rührt Alles über dem Feuer recht gut durch einander. Nun thut man zu dem Ganzen  $\frac{1}{4}$  Pfund fein geschnittene Mandeln und schöne saure Kirschen, so viel als man will, dann noch 12 Eidotter und das zu Schnee geschlagene Eiweiß und backt es in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Semmel bestreuten Form. Die Kirschen zu diesem Pudding muß man vorher mit etwas Zucker, Butter und Wein in einem zugedeckten Diegel einige Zeit schweigen lassen; alsdann thut man sie in einen Durchschlag und läßt sie ablaufen.

### Windbeutel.

Man quirlt in ein halbes Mäßel Milch fünf Löffel

Mehl, drei Eier, etwas Zucker und drei Löffel Butter; dieses gießt man alsdann in kleine Formen und backt es.

### Sandkuchen.

Man rührt 4 Eidotter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und etwas Zimmt mit Mehl zu einem Teige. Aus diesem macht man kleine Kuchen in beliebiger Form, legt sie auf ein mit Butter bestrichenenes und mit Semmel bestreutes Papier, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß und backt sie.

### Geriebener Napfkuchen.

Verrühre  $\frac{3}{4}$  Pfund abgeriebene Butter mit 9 Eiern,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, 2 Tassen lauer Milch, ebensoviel Hefen, 1 Pfd. Mehl, Muscat und Citronenschale. Nachdem Du es noch eine Weile durchgearbeitet hast, gieb es in eine ausgeschmierte Form, lasse es aufgehen und dann backen.

Oder rühre zu  $\frac{1}{2}$  Pfund abgeriebener Butter, 6 Eier, etwas Milch, 6 Löffel voll Hefen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{3}{4}$  Pfund Kartoffelmehl, mit Citronenschale, Zimmt und Muscat vermischt; dann backe es wohl verrührt in einer ausgeschmierten Form gahr. Beide Arten von Teig müssen in der Form Platz zum Aufgehen haben.

### Kartoffelmehl-Torte zu backen.

Nachdem ein Nösel Butter zu Schaum gerührt

worden ist, werden 12 Eidotter, 1 1/2 Loth fein gestoßene bittere Mandeln, 1 Pfund klar geriebener Zucker, 1 Pfund Kartoffelmehl und ein Gläschen Araf — während dasselbe immer gerührt wird — nach und nach hinzugethan, so daß man damit eine Stunde zubringen muß; wenn Alles eingerührt ist, kommt das von den 12 Eidottern zu Schnee geschlagene Eiweiß mit hinein, dann ist das Ganze sogleich in die blecherne Form (welche zuvor erst mit Butter ausgestrichen und auf dem Boden mit klarer Semmel bestreut sein muß), so wie ebenfalls auch gleich in die Röhre zu bringen und 1 1/2 Stunden langsam zu backen.

### Pollet zu backen.

Hiezu läßt sich alles übrig gebliebene Fleisch gebrauchen. Man wiegt es recht fein, rührt geriebene Semmel, nimmt ein Paar Eier, reibt etwas Muscatnuß dazu und rührt es gut durch einander, dann giebt man ihnen mit den Händen die Form von kleinen Pasteten und backt sie in Butter.

### Einen guten Hefenteig anzufertigen.

Bei dieser Art Teig ist hauptsächlich auf weißes, trockenes Mehl und gute frische Hefe zu sehen, weil sonst die Güte und Lockerheit des Backwerks nicht gelingen kann. Die Butter muß abgeklärt und nebst der Milch nur lauwarm sein, auch kann das genaue

Maasß der Milch nicht angegeben werden, weil das Mehl zuweilen stark quillt und dann noch zugegossen werden muß: auch überhaupt zu dickerem Backwerke wie Stollen und dergl. der Teig etwas fester sein muß, als zu Kuchen. Ferner ist es nöthig, daß Mehl und Hefe im Winter vorher etwas warm gestellt werden. Thue 5 Pfund Mehl in eine Backschüssel, mache in der Mitte eine Höhlung, gieße  $\frac{3}{4}$  Quart Hefen,  $\frac{3}{4}$  Quart Milch, eine Mandel gut zerquirlter Eier, etwas Salz,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, ein halbes Quart Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln, halb süße, halb bittere, etwas Muscat und die abgeriebene Schale einer Citrone darein; nun schlage den Teig mit einem großen Kochlöffel so lange nach einer Seite, bis er Blasen schlägt; quillt das Mehl sehr stark, so gieße noch etwas laue Milch daran und verarbeite sie wohl, stelle nun den Teig an einen warmen Ort zum aufgehen und verwende ihn darauf zum weiteren Gebrauch.

### Streusel-Kuchen.

Rolle von dem vorhergehend angegebenen Hefenteige auf ein mit Butter bestrichenenes Blech, mische vorher Mehl mit etwas Zucker, knete dies Gemisch mit aufgeklärter Butter zu Streusel, belege den Kuchen damit und backe ihn gahr.

### Rosinen-Kuchen.

Rolle auf ein Blech einen fingerdicken Kuchen

von Hefenteig und bestreiche selbigen mit Butter. Streue recht dicht abgewaschene kleine Rosinen neben einander auf den Teig, bedecke diesen mit einer eben so ausgerollten Teigplatte, streiche Butter darüber und backe sie im Ofen gahr; sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, streue Zucker und Zimmt darüber.

### Mohn-Kuchen.

Brühe den Mohn am Tage vor dem Gebrauche mit heißem Wasser; über Nacht darin gestanden seihe dies rein ab und reibe den Mohn klein, vermische ihn mit geriebener Citronen- und Pomeranzenschale, Zucker, Zimmt, gestoßenen Mandeln und etwas Rosenwasser.

Oder: Stoße den trockenen Mohn im Mörser klein, mische Zucker, Zimmt und Mandeln hinein und feuchte ihn mit Milch an, streiche dann die Masse fingerdick auf dünn ausgerollten Hefenteig. Du kannst auch den so bestrichenen Kuchen zusammenrollen und selbigen wie einen Stollen backen: in diesem Falle wird kein Rand gebogen.

### Martinshörner.

Vermische den vorher angegebenen Hefenteig mit Mandeln und Rosinen, rolle ihn wie eine Wurst lang aus, forme ihn dann wie ein Hufeisen auf ein Blech und mache später einen Guß darauf, wie nachfolgend angegeben werden wird.



## Einen Guß zu machen.

Berrühre ein Ei unter allmähligem Zusteden von 4 Loth Zucker zu einem steifen Brei, mische dann Citronensaft hinzu und rühre Alles nochmals durch; bestreiche damit den Kuchen oder die Torte und setze es noch ein wenig in den Ofen zum Trocknen.

Um einen gewöhnlichen Kuchen zu überziehen, schlage Eiweiß mit Rosenwasser und Zucker klar, bestreiche den noch heißen Kuchen damit und stelle ihn einige Minuten in den Ofen.

## Angebakenes Allerlei.

Den vorher angegebenen Hefenteig rolle auf einem Backbrette nach Belieben aus, schneide selbigen in fingerdicke Streifen, forme davon kleine Brezeln, Kränze, geflochtene Böpfe, Küchelchen oder was Dir sonst beliebt; nachdem es an einem warmen Orte etwas aufgegangen ist, backe es in Butter, mit Fett vermischt, schwimmend aus.

## Waffeln.

Reibe ein halbes Pfund Butter ab und schlage es mit 6 Eiern gut durch, rühre nun  $\frac{1}{2}$  Quart Milch,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, 8 Löffel Hefen und eben so viel Cognac hinzu; dann lasse den Teig an einem warmen Orte eine Stunde lang aufgehen: während dessen aber nicht darin gerührt werden darf. Streiche nun das erhitzte Waffeleisen mit einer Speckschwarte

aus, gieb einen Vorlegelöffel voll von dem Teige hinein und backe sie über Kohlen gelbbraun.

### Mürber Teig zu Torten.

Reibe  $1\frac{1}{2}$  Pfund Butter ab, rühre sie mit einem Pfunde Zucker, 4 Eidottern und 2 Löffeln voll Milch gut durch, mache mit 2 Pfund Mehl einen Teig davon, den Du dann gut verarbeitet und ausgerollt zu anderweitigem Gebrauche verwenden kannst. — Alle nachfolgend angegebenen Torten, Kuchen und andere Bäckereien darfst Du stets nur von einer Seite einrühren.

### Brod-Torte.

Thue  $\frac{1}{2}$  Pfund süße Mandeln und  $\frac{1}{4}$  Pfund bittere, feingestößene Mandeln in einem Reibeasch, und verrühre sie nach einer Seite mit 20 Eidottern, 1 Pfund gestoßenem Zucker, der Schale einer Citrone, 1 Loth Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Loth Cardamom und  $\frac{1}{2}$  Loth Nelken, Alles fein gestoßen, eine Stunde lang. Mische  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenes Schwarzbrod und zuletzt den Schnee von 10 Eiern hinzu, dann backe es eine Stunde lang in einer mit Butter ausgestrichenen Form.

### Allerlei Biscuit.

Schlage das Gelbe von 16 Eiern mit einem Pfunde Zucker eine lange Weile gut durch, rühre

dann den Eierschnee wie auch die abgeriebene Schale einer Citrone und zuletzt 1 Pfund Kartoffelmehl daran, dann backe es in einer ausgeschmierten Form gahr. Von dieser Masse kannst Du auch kleine Biscuit's anfertigen, wenn Du kleine Kapseln von Papier damit füllst und selbige 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunde bei nicht zu starker Hitze backen läßt. Auch kannst Du der oben angegebenen Masse mehrere Zusätze geben. Zum Vanillen-Biscuit trockne einen Stengel Vanille und stoße sie im Mörser und rühre sie unter die Masse. Zum Citronen-Biscuit gieb die abgeriebene Schale von 2 Citronen, wie auch den Saft von 4 Citronen hinein. Zum Chocoladen-Biscuit rühre die oben angegebene Masse nur mit einem halben Pfunde Mehl an, und gieb dafür  $\frac{1}{2}$  Pfund fein geriebene Chocolate dazu. Es muß eine Stunde backen.

### Maultaschen.

Mache einen Blätterteig und schneide denselben ausgerollt in handbreite viereckige Stücken, thue auf jedes derselben einen Löffel von einer beliebigen Obst-Marmelade, Kirsch- oder Pflaumenmuß oder mit flüssigem Ei und Zucker vermischte Mandeln und Rosinen; schlage die vier Ecken darüber wie ein Briefcouvert, drücke sie an und backe es mit Ei bestrichen gut.

### Kaffee-Kuchen.

Rühre 4 Eidotter,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschmolzene Butter

und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker zusammen und menge es mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl zu einem Teige, rolle denselben so dünn wie einen Schreibfederkiel auf ein Blech, dann backe ihn, mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut, im Ofen langsam gelbbraun.

### Kleine Königskuchen.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter mit 6 Eidottern schaumig, mische 12 Loth Zucker mit der Schale einer Citrone, nach und nach  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund kleine Rosinen und zuletzt den Eierschnee hinzu. Streiche kleine Formen mit Butter aus, fülle dieselben mit der Masse halb an und lasse sie eine halbe Stunde im Ofen langsam backen.

### Zuckerbrod.

Mische 1 Pfund Kartoffelmehl, 1 Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Quart weißen Wein und einige Eier zu einem mäßig steifen Teige, bestreiche eine Blechform mit Butter und backe den Teig darin im Ofen gahr.

### Zuckerbrezeln.

Mische  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl mit 6 gequirkten Eidottern, 4 Loth geschmolzener Butter und 12 Loth Zucker zu einem Teige; forme kleine Brezeln davon, lege sie auf ein Blech und backe sie, mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut, im Ofen gahr.

Oder: bilde einen Teig aus feinem Weizenmehl, Eiern, Butter, Zucker, Zimmt, gestoßenen Mandeln, Milch und etwas Rosenwasser, dann backe es, zu Brezeln geformt und dieselben mit Eiweiß bestrichen, auf einem Bleche im Ofen fertig.

### Eierkringel.

Mache einen Teig von 2 Pfund Mehl, 8 Eiern,  $\frac{1}{2}$  Pfund geschmolzener Butter, etwas lauer Butter, etwas lauer Milch und Zucker nach Belieben. Gut verrührt bilde kleine Kränzchen davon auf einem Blech und backe sie im Ofen ab.

### Spritzkuchen.

Setze ein halbes Quart Milch mit 4 Loth Butter aufs Feuer, quirle  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl in etwas kalter Milch klar und gieße es unter stetem Rühren in die Milch, sobald selbige klar, fahre mit dem Rühren fort, bis es sich ablöst, schütte es nun in eine Schüssel und rühre, völlig erkaltet, 10 Eier nach und nach hinzu. Diese Masse spritze nun durch einen Stern in siedende, klare Butter und backe sie unter öfterem Rütteln auf gelindem Kohlenfeuer langsam aus.

### Weißer Pfefferkuchen.

Schlage ein halbes Pfund gestoßenen Zucker mit 2 Löffeln voll Rosenwasser, 4 Eiern, feinem Gewürz

und Citronenschale tüchtig durch einander; dann knete mit Weizenmehl einen Teig davon, rolle selbigen messerrückendick aus, drücke die Form daraus, oder schneide beliebige Stücke davon und backe es im Ofen halb gahr, mache nun einen Guß darüber und backe es vollends ab.

### Brod zu backen.

Wenn man Brod backen will, so setzt man das Mehl den Abend zuvor in einem Backtroge in die warme Stube nahe am Ofen; dann theilt man es in der Mitte von einander, nimmt zu 4 Megen Roggenmehl für 2 Schillinge Sauerteig und ungefähr 3 Kannen warmes Wasser und säuert die Hälfte des Mehls ein. Das Wasser muß gerade so warm sein, daß man einen Finger darin leiden kann; beim Einsäuern muß man den Sauerteig gleich recht mit unter einander mengen, so daß Alles wie ein dicker Brei wird. Nun deckt man eine Decke über den Backtrog und über dieselbe noch das Backtuch.

Am Morgen darauf knetet man die andere Hälfte des Mehls noch zu dem eingesäuerten Teige, nimmt wieder 2 Kannen warmes Wasser und arbeitet ihn so recht unter einander. Man muß wohl Acht geben daß man nicht zu viel Wasser dazu gießt und auch darauf sehen, daß immer noch Mehl vorrätig ist, um dem Teige seine gehörige Festigkeit geben zu können. Nun läßt man ihn eine bis zwei Stunden

am warmen Ofen stehen und schickt ihn dann zum Bäcker, wo er vollends aufgewirkt und in Brode abgetheilt wird, die alsdann im Backofen gut gebacken werden.

### Rosenbrödchen zu backen,

welche sehr nahrhaft und stärkend sind. Man sammelt die vollkommen aufgeblühten Rosen des Morgens, wenn die Sonne den Thau aufgetrocknet hat und sie nicht mehr feucht sind, sondert die Blätter sogleich von dem Kelche und den Befruchtungswerkzeugen ab und nimmt zu einer Portion dieser Bereitungsart 50 oder 100 Stück gefüllte Gartenrosen. Die Blätter dieser Rosen werden sogleich frisch entweder fein gehackt oder zerschnitten, das Gelbe von 2 Eiern daran gerührt und dann so viel Stärke oder Weizenmehl, als zu einem andern Backwerke genommen wird, darunter geknetet, bis es die Eigenschaft eines starken Nudelsteiges hat, so daß es nur noch bequem zu kleinen runden, einen halben Finger dicken Kuchen ausgemangelt werden kann. Diese Kuchen werden auf ein Blech gelegt und in einem Bratofen oder gewöhnlichem Backofen, nachdem das Brod herausgenommen ist, schön gelb gebacken und in gelinder Wärme, wenn der Ofen abgekühlt ist, vollends so hart getrocknet, daß sie zerbrochen, im Mörser zu Pulver gestossen und durch einen Haarsieb gestäubt werden können. Das erhaltene feine Mehl wird in

Zuckergläsern oder andern glasierten Geschirten, wohl zugebunden, aufbewahrt. Wenige Löffel davon mit süßer Milch umgerührt, auf gelindem Feuer aufgekocht und mit Zucker und Zimmt gewürzt, bilden auf diese Art eine sehr delicate Creme, welche sehr nahrhaft und stärkend ist und den ganzen Wohlgeruch der Rosen behält. Kranke und schwächliche Personen haben immer diese Speise mit Wohlbehagen zu ihrer Stärkung genossen. Auch zu vielen andern Gattungen von Backwerk kann dieses Rosenmehl vortheilhaft angewendet und ihnen dadurch Wohlgeschmack und stärkende Eigenschaften ertheilt werden.

---



## XIX. Butter.

Butter, welche man zum Backen brauchen will, abzuklären.

Setze die Butter in einer Casserolle auf schwaches Feuer und lasse sie langsam zergehen; sobald sie klar ist, nimm sie vom Feuer und lasse sie stehen, damit sich alles Unreine zu Boden setze. Hebe nun den Schaum ab und gieße die Butter in ein anderes Gefäß, wobei man sich aber zu hüten hat, daß nichts von dem Ureinen mit hinein kommt. Soll sie gebraucht werden, so setze sie nicht über starkes Kohlenfeuer; wirfst Du nun ein wenig Teig hinein und er bleibt oben schwimmen, so ist die Butter heiß genug und Du kannst darin ausbacken, was Du willst.

### Krebsbutter zu machen.

Die Schalen, Scheeren und Füße der im Wasser gesottenen Krebse stoße in einem Mörser recht klein, setze nach Verhältniß ein Stück Butter in der Casserolle aufs Feuer und lasse sie unter öfterem Umrühren so lange braten, bis die Butter roth wird. Gieße sodann kochendes Wasser dazu, lasse es aufkochen, gieße es durch einen Haarsieb in eine tiefe Schüssel, wüle dann mit kochendem Wasser die Schalen gut

durch, daß alle Butter losgehe und gieße es zu dem Vorigen in eine Schüssel. Erkalte nimm die sich oben aufgesetzte Butter herunter und verwende sie beliebig.

### Sardellen-Butter.

Man wäscht ein Viertel Pfund Sardellen, trocknet sie ab und befreit sie von den Gräten; alsdann stößt man sie mit 10 Loth ungesalzener Butter, reibt sie durch einen Sieb, und hebt sie dann in einem zugedeckten Geschirre auf.

### Salzbutter aufzubewahren.

Man kauft dazu schöne, frische Butter von gutem Geschmack und zwar zu einer Zeit, wo man sie am wohlfeilsten bekommt, und drückt sie in einen steinernen Topf. Besser ist es, wenn man nicht zu große Töpfe und lieber einen mehr nimmt. Diese drückt man nun fein derb voll Butter, doch muß eine gute Fingerbreite oben am Rande des Topfes leer bleiben. Nun bestreut man den Buttertopf stark mit Salz, sticht bis auf den Boden des Topfes einige Löcher hinein, gießt frisches Brunnenwasser darauf und setzt sie an einen frischen, jedoch nicht feuchten Ort, legt aber den Deckel des Topfes zuvor darauf.

Von Zeit zu Zeit gießt man nun das Wasser rein ab, giebt der Butter frisches und streut auch zuweilen wieder frisches Salz darauf.

Wenn man von dieser Butter zu Speisen gebraucht, so wäscht man sie erst des Salzes wegen mit frischem Brunnenwasser aus, dann ist sie gut.

---

## XX. Branntweine.

---

### Kirschbranntwein.

Man nimmt zu einer großen Boutheille 20 Schock kleine Korbkirschen, 1 Loth Nelken, 1 Loth ganzen Zimmt, 1 Pfund Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und 2 Maaß Kornbranntwein. Die Kirschen werden von den Stielen abgepflückt, der Zimmt wird klein gebrochen und die Nelken werden gröblich zerstoßen, wie auch der Zucker. Dies Alles wird in die Boutheille gethan, diese wird zugestopft, über den Stöpsel ein leinener Lappen gebunden und dann in die Sonne gesetzt, worin der Branntwein so lange destilliren muß, bis er recht klar und die Kraft aus den Kirschen herausgezogen ist; nachher wird er auf kleine Boutheillen abgezogen. Wenn er abgegossen worden ist, so kann man auf die Kirschen noch einmal Branntwein gießen; so kraftvoll wird er freilich nicht, als der erste, aber doch noch gut.

## Pomeranzen-Branntwein.

Hierzu nimmt man ganz kleine Pomeranzen, gießt guten Kornbranntwein auf und läßt ihn einige Zeit damit stehen; dann siedet man Zucker auf die Art, wie beim Kirschbranntwein, gießt den Branntwein von den Pomeranzen rein ab in eine andere Flasche, thut ganze Nelken und Zimmt dazu und läßt ihn noch einige Zeit stehen. Hierauf gießt man ihn durch ein Tuch und hebt ihn zum Gebrauche auf. Man kann auch im Sommer ein Paar Hände voll frischer Orangeblätter nehmen, sie mit frischem Wasser abwaschen, durch den Durchschlag wieder rein ablaufen lassen, dann in ein Glas thun, Kornbranntwein darauf gießen und so gehörig destilliren lassen. Wenn er wieder davon abgegossen ist, so versüßt man ihn mit gesottenem Zucker.

## Branntwein von Eberreis.

Man streift das Eberreis vom Stengel ab, nimmt zu einer Kanne Branntwein eine gute Handvoll, wäscht es und läßt es in einem Durchschlag wieder recht ablaufen. Hierauf thut man es in eine weite Flasche, gießt den Branntwein darauf und läßt es in der Sonne oder an einem warmen Orte nur 4—5 Tage destilliren. Man kann auch zugleich etwas Cardamomen und ein Stück Kalmus mit dem Eberreis in die Flasche thun und zugleich mit destilliren lassen. Alsdann gießt man es sogleich durch ein

Tuch oder einen Haarsieb in eine andere Flasche und versüßt es nach Belieben mit Zucker.

Auf diese Art kann man auch

**Branntwein von grüner Krausemünze und  
anderen Kräutern,**

die dem Magen sehr dienlich sind, verfertigen, nur darf der Branntwein auf selbigen nie lange stehen bleiben, sonst erhält er einen zu scharfen Geschmack. Auch darf der dazu gebrauchte Kornbranntwein kein Fusel, sondern er muß gut von Geschmack sein.

### Gute Magentropfen.

Man nimmt ein Paar Hände voll Wermuthspitzen und Blätter, trocknet sie im Schatten, schneidet sie etwas klein und gießt guten abgezogenen reinen Branntwein darauf, so daß derselbe ungefähr eine Hand breit hoch darüber steht, setzt die Flasche wohl verwahrt entweder an die Sonne oder in gelinde Ofenwärme und läßt sie eine kurze Zeit daselbst stehen. Diesen alsdann schon etwas bitter gewordenen Branntwein filtrirt man sodann durch ein Tuch oder Löschpapier, thut nochmals einige frische Blätter von Wermuth und Pfeffermünze in die Flasche und läßt den wieder darauf gegossenen Branntwein noch einige Zeit bei gelinder Wärme stehen und braucht dann und wann ein Gläschen davon für den Magen.

Diese Essenz ist jedoch nur kalten Magen und schwächlichen Personen dienlich; jungen, hitzigen Personen schadet sie.

---

## XXI. Würstmachen.

---

### Knackwürste.

Wenn das Fleisch gahr ist, so wird der größte Theil des Specks davon abgeschnitten und für die Blutwürste zurückgesetzt; jenes (das Fleisch) wird dann gehackt, mit fein gestoßenem Pfeffer, Nelkenpfeffer, Muscatblüthe und Salz gewürzt und, nachdem man auch noch etwas feingehackte Citronenschale nebst hart getrocknetem, durchgeseibtem Thymian mit der Masse durchgearbeitet hat, stopft man dieselbe in die Gedärme ein und kocht nun die Würste eine Viertelstunde. Wenn sie gahr sind, wirft man sie, so wie sie aus dem Kessel kommen, in kaltes Wasser und läßt sie 10—15 Minuten darin liegen.

### Lungen- oder Nothwürste.

Die Leber, das Herz und die Lungen, welches Alles man mit dem Fleische schon vorher hat gahr

Kochen lassen, hackt man recht fein, schneidet darauf den dazu bestimmten Speck in feine Würfel und mischt dann diesen sowohl, als die gehackten Lungen zc. zu dem Blute, welches nun noch mit Gewürz, als schwarzem Pfeffer, Nelkenpfeffer, Nelken (Alles recht fein gestoßen), Thymian und Salz wohl durchgerührt und dann in die Eingeweide gefüllt wird. Hat man von den Knackwürsten noch etwas Fleischteig übrig behalten, so kann derselbe, mit dem Blute vermischt, zu den Rothwürsten benutzt werden. In jede der dicksten Rothwürste steckt man eine Schweinszunge. Ehe man die Würste aufs Feuer bringt, werden sie mit Nadeln geprickelt (gestochen); man läßt sie dann so lange kochen, bis kein Blut mehr aus den Gedärmen dringt, worauf man nun dieselben heraus nimmt und sie noch einmal prickelt.

### Schlack- und Mettwürste.

Man hackt das sogenannte kurze Fleisch, wozu auch etwas Fett genommen wird, so lange bis es fein genug ist, arbeitet alsdann gestoßenen und ungestoßenen schwarzen Pfeffer wie auch das nöthige Salz damit durch, stellt von dieser Masse so viel bei Seite, als man zu den Brat- und Gehirnwürsten nöthig hat und stopft nun das Uebrige in die Gedärme ein. Von diesen Würsten nennt man die dicken „Schlack-“ und die dünnen „Mettwürste“. Diese Würste müssen in einer recht warm geheizten

Stube gestopft und darauf 3—4 Wochen langsam geräuchert werden.

### Bratz oder Schmorwürste.

Man giebt zu dem zurückgesehten Fleischteige ein Quart weißen Franzwein, recht fein gehackten Speck, gestoßene Nelken und Muscatblüthe. Die Gehirnwürste werden von eben dieser Masse gemacht und man muß daher von derselben so viel zurück lassen, als zu diesen Würsten gehört. Das Uebrige wird dann in die engen Gedärme eingefüllt. Auch diese Würste werden in einer recht warm geheizten Stube gestopft.

### Leberwurst.

Das Bauchfleisch, die Nieren, Lungen, Zungen und fettes Schweinefleisch werden geklopft, im kalten Wasser aufgefrischt, das Schweinefleisch, das Fett und die Schwarte wird, wenn es recht mürbe ist, in kleine Würfel geschnitten, die Leber wird roh gehackt und durch einen Durchschlag gerührt, Nieren und Lungen werden auch fein gehackt und nachdem man Wurstkraut, Salz, fein gestoßenen Pfeffer und Nelken daran gethan hat, mit dem Fett von der Suppe, in welcher Alles gekocht ist, angerührt, dann in wohl gereinigte Schweinsdärme gestopft, jedoch nicht zu fest zugebunden und eine halbe Stunde langsam in der Schweinefleischsuppe gekocht. Wenn sie gahr sind,



nimmt man sie heraus, taucht sie in kaltes Wasser und legt sie dann zum Abkühlen auf Stroh, sie können auch etwas geräuchert werden.

### Blutwürste.

Man rührt zu einem Theil des durch einen Sieb gegossenen Ochsenblutes durchgeseihtes Mehl, in Würfel geschnittenen Speck, Salz, Pfeffer und Wunderpfeffer. Dann schneidet man die zu den Blutwürsten bestimmten Gedärme in so viele Stücke, als man Blutwürste machen will, steckt durch das eine Ende jedes Stückes einen Pröckel, füllt darauf dieselben mit dem Blute zur Hälfte an und, nachdem nun auch das andere Ende mit einem Pröckel zugemacht worden, läßt man die Blutwürste zwei Stunden kochen. Wenn sie eine halbe Stunde gekocht haben, muß man den Pröckel heraus ziehen, dies bewahrt die Würste vor dem Auskochen. Noch ist zu bemerken, das einige Stunden vor dem Kochen der Blutwürste das Mehl in das Blut gerührt werden muß, damit Ersteres Zeit habe, sich auszudehnen.

### Zungenwurst.

Die Zungenwurst wird eben so bereitet wie die Blutwurst, nur daß man in die Därme längliche Streifen einer gehackten und gepöckelten Rindszunge oder halbe Schweinszunge steckt.

## Preß-Wurst.

5 Pfund geschabtes Rindfleisch, 9 Pfund reiner Speck, klein würfelig geschnitten. Alles dieses wird, mit Pfeffer, englischem Gewürz, Nelken und Salz vermischt, in Rinderdärme recht fest gestopft, mit Salz besprengt und 12 Stunden liegen lassen. Dann 12 Stunden gepreßt, mit Papier umwunden und 8 Tage in den Rauch gehängt.

## Grüzwurst.

Man quillt 3 Quart Gerstengröße in 4 Quart Wasser recht dick aus und vermischt sie mit einem halben Pfunde ausgeschmolzenem Schweinefett. Die von diesem zurückbleibenden festen Theile (Grieben) werden mit fein geschnittenen Zwiebeln durchgekocht und dazu gerührt. 1 Loth gestoßener Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Loth Gewürznelken,  $\frac{1}{2}$  Loth englisches Gewürz, gleichfalls gestoßen, eine Hand voll geriebenes Pfefferkraut und eben so viel Majoran werden mit dem gehörigen Salz dazu gethan und das Ganze mit so viel frischem Schweineblut übergossen, daß die Masse zwar roth wird, aber doch nicht dickbreiig bleibt. Man füllt sie in die gut gereinigten Därme und kocht sie in Salzwasser gahr; daß dieses erfolgt ist, kann man daran erkennen, wenn beim Hineinstecken kein Blut mehr heraus quillt.

---

## Vom Einsalzen des Fleisches.

Das Fleisch, das man zum Einsalzen oder Einzupökeln bestimmt, muß weder zu frisch noch zu alt sein. Am besten dazu geeignet ist das Fleisch der Kinder oder Schweine, die, je nach der Beschaffenheit der Witterung, 2–3 Tage vorher geschlachtet sind. Zu frisches Fleisch bleibt immer zähe, zu altes wird gleich ranzig und faul. Man rechnet auf 10 Pfund Fleisch immer 1 Pfund Salz, 1 Loth Salpeter und 4 Loth Zucker, mit denen gut vermischt, das einzupökelnbe Fleisch überall eingerieben werden muß. Besonders ist es nöthig, das Fleisch von den Knochen etwas abzulösen und rund um den Knochen recht viel von der genannten Mischung anzuhäufen. Das so bereitete Fleisch packt man in ein festes und reines hölzernes oder irdenes Gefäß und zwar die großen Stücke in die Mitte und die kleinen so herum, daß möglichst wenig leerer Raum bleibt. Das Gefäß verschließt man mit einem hölzernen Deckel, den man mit einem Steine beschwert. Bildet sich in zwei Tagen keine Lake, so muß man Bier- oder Weinreigen oder in deren Ermangelung etwas lauwarmes Salzwasser über das Fleisch gießen. Das

Pökelfleisch muß einen kühlen Standort haben und recht oft mit der Lake begossen werden, damit die obern Stücke nicht trocken bleiben. Man thut gut, zwischen die einzelnen Fleischstücke nicht allein Salz, sondern auch einige Lorbeerblätter, Pfeffer, Nelken und englisches Gewürz zu streuen. Große Stücke Rindfleisch und ganze Schweineschinken müssen 4—6 Wochen im Pökel liegen, kleinere Stücke, Zungen, Spickgänse u. dgl. sind in 6—14 Tagen gut.

### Schnellpökelei.

Will man ein Pökelfstück in wenigen Tagen bereiten, so darf man das Fleisch nur vorher 15—20 Minuten kochen, es ganz heiß mit Salz und Salpeter einreiben und kalt werden lassen, das Pökelfäß mit Salz und Salpeter austreuen, das Fleisch hineinlegen, beschweren, fleißig begießen und es ist in 2—3 Tagen gut.

---

## XXIII. Die beste Art, Fleisch zu räuchern.

Man stecke die einzelnen Stücke Fleisch, die zum Räuchern bestimmt sind, eins nach dem andern in einen Kessel voll Wasser, welches eben ins Kochen kommen will, reibe sie dann tüchtig mit Salz und Salpeter ein und hänge sie sogleich in den Rauch.

Schweinefleisch, welches man räuchern will, wird, ohne es vorher in Salzlake zu legen, mit Salz, welches auf einem warmen Ofen heiß gemacht ist, auf allen Seiten tüchtig eingerieben und gleich den andern Tag in den Rauch gehängt. Befinden sich Knochen am Fleische, so wird eine Portion Salz an oder bei dem Knochen eingesteckt. Durch das Einlegen des Fleisches in Salz oder auch durch das gewöhnliche Einpökeln geht gerade die beste Kraft des Fleisches verloren, indem die Pökellauge nichts anders ist, als die durch das Salz dem Fleische entlockte Flüssigkeit.

Um schon in 48 Stunden gutes Rauchfleisch zu bekommen, löse man so viel Salpeter in Wasser auf, als man sonst Salz zur Einsalzung dieses Fleisches nöthig gehabt haben würde. In diesem Wasser koche man das Fleisch und wende es um, so lange, bis nach einigen Stunden das Wasser verdunstet ist; dann hänge man es so-

gleich in den Rauch. Nach 48 Stunden hat es die dienliche Härte, ist inwendig roth und schmeckt wie Hamburger Rauchfleisch.

Wer nach der gewöhnlichen Art sein Fleisch vor dem Räuchern erst einpökeln oder in Salzlauge legen will, welches aber ganz überflüssig ist und das Fleisch kraftlos macht, mische auf 30 Pfund Fleisch 2 Pf. trockenes Salz und 1 Loth pulverisirten Salpeter, nicht mehr und nicht weniger, und salze es damit ein. Wer dem Salze und Rauchfleiße einen lieblichen Geschmack geben will, nehme zum Einsalzen von 30 Pfund Fleisch außer Salz und Salpeter noch 1 Loth Lorbeerblätter, 1 Loth trockene Rosmarinblätter, 4 Loth zerstoßene Wachholderbeeren, 1 Loth gröblich zerstoßenen Coriander und 2 Loth gröblich zerstoßenen Nelkenpfeffer. Die Gewürze werden mit dem Salze gemischt und schichtweise mit dem Fleiße eingelegt. Kann man dem Rauchfleiße beim Räuchern 14 Tage Rauch von Wachholderholz oder Wachholderessig geben, so erhält es dadurch einen großen Wohlgeschmack.

Die Schweineschinken erhalten durch das Räuchern auf folgende Art einen besonders guten Wohlgeschmack. Aus 12—16pfündigen Schinken werden die Knochen ausgelöset und das Fleisch 3—4 Tage in die freie Luft gehängt und mit einer Mischung von 2 Loth Salpeter, einer Handvoll zerstoßenen Wachholderbeeren und dem nöthigen Küchensalze, welches Alles mit scharfem

Weinessig angefeuchtet sein muß, auf allen Seiten wohl eingerieben. Der Schinken wird mit der Hautseite unten auf eine Hürde gelegt, damit die Salzsole ablaufen kann. Die Fleischseite wird aber mit der obigen Salzmischung einen guten halben Finger dick bis an die Haut belegt. So bleibt er 13 Tage liegen, wird alsdann 11 Stunden in frischem Wasser ausgewässert, behutsam wieder herausgenommen, damit das Salz nicht gänzlich abgewaschen werde und sogleich geräuchert. Beim Gebrauch wird der Schinken nicht ausgewässert, sondern bei gelindem Feuer in vollem Wasser gekocht und, ohne die Haut abzuziehen, kalt auf den Tisch gebracht und gegessen.

Gänse auf acht pommersche Weise zu räuchern, oder sogenannte Spickgänse zu bereiten.

Die gemästeten und zum Räuchern zugerichteten Gänse werden, wenn sie ausgenommen und ihnen Hals, Flügel und Füße kurz abgeschnitten sind, ganz genau in der Mitte gespalten, stark mit Salz gerieben und in ein reines Fäßchen sehr dicht auf einander geschichtet und zugedeckt. In dieser Einsalzung bleiben sie nicht länger als 3 Tage liegen. Die Gänsehälften werden, so naß und voll Salz hängend wie sie sind, über und über mit trockener Weizenkleie bestreut und in der Kleie so herum gewälzt, daß man von ihrem Fleisch und Fett nichts mehr sehen kann. Alsdann werden sie 8 Tage in den

Rauch gehängt, so daß zwischen jeder ein fingerbreiter Raum bleibt und daß sie von der Feuerhitze durchaus nicht berührt werden. Nach 8 Tagen nimmt man sie aus dem Rauche und hängt sie hoch an Balken in die freie Luft; nächstdem werden sie von der Kleie mit einem zusammengewickelten leinenen Lappen gereinigt. Die auf diese Art geräucherten jungen Gänse, deren Jugend man an dem blaffen Schnabel und an den spitzigen Fußnägeln leicht erkennen kann, werden äußerlich schön gelb, ihr Fett wird weiß und ihr Fleisch ganz roth sein, und in diesem Zustande werden sie sich Jahr und Tag fettig und wohlschmeckend erhalten.

Die Männchen der Gänse erkennt man an ihrem dicken Kopfe, langem Halse und an ihren hohen Beinen, so wie an dem Geschrei, das sie machen, wenn man sie beim Kopfe faßt, welches die Weibchen nicht thun.

### Hamburger Rauchfleisch.

Wenn man Rindfleisch einpökelt, um es nachher zu räuchern, so muß man dieses wie gewöhnlich mit Salpeter einreiben. Ehe es aber in das Gefäß gepackt wird, kocht man eine Lake von Salz, Salpeter, Pfeffer, englischem Gewürz, Nelken, Wachholderbeeren, Thymian und Lorbeerblättern, oder noch mehreren würzhaften Ingredienzien, in Bier- oder Weinweigen, preßt die Lake durch ein Tuch und gießt sie, wenn



sie sich abgekühlt und abgeklärt hat, vorerst in das Pökelfaß und packt dann das Fleisch hinein, oder besser noch ist es, gestoßenes Gewurz dem Salze und Salpeter, womit man das Fleisch einreibt, beizumischen. Ist es nun durchgepökelt, so hängt man es 2 Tage lang an einen kühlen, luftigen Ort, umwickelt es dann mit Papier oder Leinwand und bringt es in den Rauch, wo es, nach Beschaffenheit der Größe und des Rauches, 15—25 Tage hängen muß. Uebrigens wird das echte Hamburger Rauchfleisch immer den Vorzug vor jedem andern behalten, so lange die Hamburger das schöne Fleisch der Holsteinischen Dachsen räuchern, das wir hier zu Lande nicht bekommen können.

### Schinken auf englische Art.

Die Engländer reiben die Schweineschinken nur wenig mit Kochsalz ein, legen sie nach einigen Tagen aber in folgende Lake: 1½ Pfund Seesalz, 4 Loth Salpeter, ½ Pfund Zucker, 2 Loth Wachholderbeeren, 1 Quart Bier und ½ Quart Wasser werden eine Stunde gekocht; diese Lake wird durch ein Tuch gepreßt, abgekühlt und der Schinken 4 Wochen lang hinein gelegt, aber oft umgedreht und begossen. Dann hängen sie ihn 6—8 Tage in die Luft, nähen ihn in alte Leinwand und hängen ihn 3 Wochen in nicht zu starken Rauch.

## Preß-Gans.

Sobald die Brust der Gans ausgeschnitten ist, löst man den Brustknochen heraus, besalzt die Brust und schlägt beide Hälften fest zusammen. Nun preßt man sie zwischen 2 Brettern und legt sie in den Pökel, wo sie 6—8 Tage liegen müssen; das häufige Umwenden und Begießen ist auch hier durchaus nothwendig. Beim Räuchern müssen die Preßgänse, wie die Spickgänse mit Kleie bestreut und mit Papier umwickelt werden.

---

## XXIV. Von Eisgüssen und Farben.

---

Man rührt das Klare von Eiern mit feingeseibtem weißen Zucker eine Stunde lang immer nach einer Seite hin und tröpfelt Limonensaft hinein, um die Weiße des Gusses zu erhöhen. Wenn dieses geschehen ist, gießt man die Zuckermasse über die Torte oder das Confect, welches man damit überzogen oder verziert sehen will und setzt das Gebackene im Winter unter einen geheizten Ofen im Zimmer, bis es trocken und fest ist oder man nimmt einen Blech-

deckel, mit Kohlengluth belegt, und hält ihn so lange darüber.

Man macht von diesem, wie von jedem andern Eisgusse, entweder einen ganz glatten Spiegel oder man verziert größeres Backwerk, z. B. Torten, nur um den Rand und in verschiedenen Zeichnungen damit. Den Spiegel verziert man noch mit Streuzucker und allerhand Malereien mit unschädlichen Zuckerfarben. Wer das Letztere will, muß überhaupt zeichnen und malen können, sonst wird das Aussehen steif, schlecht und lächerlich und man thut im Falle einer solchen Ungeschicklichkeit besser daran, es zu unterlassen. Dinehin muß man sich vor Ueberladung in der Verzierung hüten, weil alles, was gar zu schön sein soll, gewöhnlich alle Schönheit verliert.

Das Verhältniß des Eiweißes zu dem Zucker, je nachdem man mehr oder weniger braucht, oder haben will, ist dieses: Man rechnet auf das Weiße von 2 Eiern  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, wonach man nun das Mehr oder Weniger bei dem Gebrauche zu bestimmen weiß.

### Chocolade-Guß.

Man rühre fein geriebene Chocolade unter den Eis-Guß und nehme so viel Zucker weniger, als man an Chocolade dazu thut.

Dieser Eis-Guß wird heller oder brauner, je nachdem man mehr oder weniger Chocolade nimmt, welches ganz von der Willkühr abhängt.

Wenn man Torten oder Backwerk damit verziern will, kann man mit dem weißen und braunen Gusse abwechseln, auch noch mehrere Farbungüsse dabei anwenden.

### Grüner Eis-Guß.

Indem man nach der Vorschrift des weißen Eis-Gusses verfährt, setzt man etwas ausgepreßten Saft von jungem Spinat zu, wodurch er schön grün wird.

Den Spinat stößt man zu diesem Behufe in einem eisernen (keinem messingenen) Mörser, drückt ihn sodann durch ein sauberes Tuch und verbraucht ihn sogleich.

Will man im Winter grün färben, wo man keinen Spinat hat, so wählet man hiezu eine von den nachbeschriebenen grünen Farben.

### Gelber Eis-Guß.

Wenn man den weißen Eis-Guß anrührt, setzt man ihm etwas Safran, welchen man auflöset oder in einem serpentinsteinernen Reibasche mit der Keule fein gerieben hat, zu. In manchen Fällen thut es auch der Zusatz eines Eidotters.

### Rother Eis-Guß.

Dem weißen Eis-Gusse setzt man etwas ausgepreßten Saft von Johanniskräutern zu, wodurch er eine angenehme Röthe erhält.

Mit dem Saft von Himbeeren versetzt, wird der Guß mehr carmoisin= als rosenroth und nimmt man zum Färben des Gusses den eingesottenen Saft der Himbeeren oder von süßen Kirschen, so wird er noch dunkler.

### Scharlach Eis-Guß.

Man färbt den weißen Eis-Guß mit einem gedickten Absude von Saurach= oder Barberißbeeren, denen man, während des Absiedens, etwas Weinstein zusetzt, wodurch das schöne hohe Roth hervorgebracht wird.

### Blauer Eis-Guß.

Man zerreibt die blauen Blättchen von der Kornblume mit etwas Zucker und preßt mit etwas Wasser (aber sehr wenig) das Zerriebene durch ein Tüchlein, womit man dem Gusse die Farbe giebt.

### Schwarzer Eis-Guß.

Wenn das Schwarze gesund und ohne Geschmack sein soll, so muß man ausgebrannte Buchenkohlen dazu nehmen, diese mit Wasser auf einem Marmorsteine mit dem Läufer ganz fein reiben und etwas aufgelösten Candiezucker darunter setzen. Davon nimmt man zum Schwärzen des Eis-Gusses.

---

# Anhang.

---

## Die Küche.

---

### Küchenverwaltung, Küchenzustand, Haushaltungs- und Oekonomie-Einrichtung.

Es darf unbedenklich behauptet werden, daß das Erlernen und Verstehen einer mit den häuslichen Einnahmen verträglichen und dem Stande des Hausherrn angemessenen guten Wirthschafts- und Tischführung, insbesondere das gründliche Bekanntsein mit der zweckmäßigsten und sparsamsten Zubereitung schmackhafter und gesunder Speisen, für Frauen jeglichen Standes eine der beanspruchtesten, wichtigsten Aufgaben im menschlichen Leben sei. Wenn in manchen Haushaltungen das Küchenwesen, überhaupt das Gesamtgebiet der Oekonomieführung, jeder andern, sowohl häuslichen als amtlichen Beschäftigung hinten

angefest wird oder nachstehen muß, so kann das nur auf einem Irrthum beruhen, und nur in solchen Haushaltungen vorkommen, wo es Hausfrauen und Jungfrauen an aller Kenntniß zur Wirthschaftsführung fehlt, und wo man ein gewisses Vorurtheil gegen diesen Wirkungskreis gefaßt hat. Solche Hausfrauen fallen natürlich dem anmaßlichen Wesen ihrer Köchinnen oder ihrer Dienstmädchen völlig anheim, denen es oft ganz an aller Tüchtigkeit zur Wirthschaftsführung mangelt. In einer solchen Küche, wo weder die Hausfrau, noch die Haushälterin, noch die Köchin einen richtigen Begriff vom Kochen und Küchenwesen hat, sieht es oft sehr unordentlich aus. Hier ein Napf mit schlecht besorgten, unreinlichen Küchenkräutern, dort der halb verlesene Salat auf dem Küchentisch, hier liegt das Suppenfleisch, dort der Braten oder Fisch in kaltem, oder wohl gar in warmem Wasser, hier sieht das verbrühte, noch halb in Federn gebliebene Geflügel aus dem Eimer, dort ist bei dem Häuten des zum Spicken hergerichteten Wildprets die Hälfte des Fleisches mit fortgeschnitten, so daß der künftige Braten wie benagt aussieht u. s. w. Weil bei der Unerfahrenheit im Küchenwesen zur Zeit keine Vorräthe, so weit es nämlich die häuslichen Verhältnisse und Umstände gestatten, angelegt werden, so müssen natürlich für die dreier- und lothweise eingeholten Bedürfnisse täglich Auslagen gemacht werden, die bei diesen kleinen Einkäu-

fen der Wirthschaft jederzeit Nachtheil bringen. Da nun in vielen Haushaltungen der höhern und Mittelstände bei einer unregelmäßigen, unverständigen Wirthschaftsführung noch dazu nicht selten eine große Einschränkung herrscht, so ergeben sich da auch jene häuslichen Zwiste, wenn außer dem einmal bestimmten Wirthschaftsgelde, die Börse der Hausfrau so oft in Anspruch genommen werden muß. Diesen schroffen Zügen einer unerfahrenen Küchenverwaltung, die wir hier in so grellen Farben zu schildern uns erlaubt haben, tritt als Gegensatz das schöne Bild verständiger und anspruchloser Häuslichkeit gegenüber, wo nämlich vortreffliche Hausfrauen, Jungfrauen und Dienerinnen es nicht scheuen, sich sowohl praktisch, wie theoretisch mit dem Küchen- und Haushaltswesen gründlich zu beschäftigen, wodurch sie befähigt werden, eine gut geregelte, mit den häuslichen Einnahmen verträgliche Wirthschaftsführung einzurichten und ihr vorzustehen.

Es ist nicht zu leugnen, daß die Küche, besonders im nördlichen Deutschland, vermöge vieler Vorurtheile und Irrthümer, viel von ihrem Werth eingebüßt hat. Wegen dieser in den jetzigen Zeitverhältnissen liegenden Geringschätzung der Küche haben sich bereits die nachtheiligsten Folgen, besonders in den Haushaltungen der Mittelstände, gezeigt. Denn die Abneigung der weiblichen Jugend gegen jede Beschäftigung, welche im Bereich der Küche liegt, muß



ihr natürlich für ihren zukünftigen Beruf als Hausfrau schaden, weil ihr die Kenntnisse fehlen, um diesem Geschäftszweig unbeschadet ihrer häuslichen Würde gehörig vorzustehen. Es entstehen demnach verfehlte, zweckwidrige Einrichtungen hinsichtlich der Ausgaben, und statt mit geringen Mitteln gute und gesunde Speisen herzustellen, werden schlechte Gerichte aufgetischt, die der Gesundheit der Tischgenossen und dem Gedeihen der Kinder nachtheilig sind.

Wir sind weit davon entfernt zu verlangen, daß Frauen und Jungfrauen der gebildeten und höhern Stände wegen Beschäftigung mit dem Küchen- und dem Haushaltswesen ihre wissenschaftliche Bildung hintenan setzen sollen. Im Gegentheil soll und darf den jetzigen Anforderungen hinsichtlich einer geistigen und wissenschaftlichen Bildung der weiblichen Jugend nichts störend in den Weg treten. Eben so wenig wollen wir jene edle Zurückhaltung und ein gewisses Zartgefühl für menschliche Würde nicht verkennen, welche der größte Theil unserer Zeitgenossen empfindet, wenn in der Gesellschaft vom Kochen und vom Essen die Rede ist, und gerne stimmen wir in den bekannten Spruch „daß der Mensch esse, um zu leben, nicht lebe, um zu essen.“ Auf der andern Seite möchte die von dem Herrn von Rumohr aufgestellte Behauptung nicht ohne Wahrheit sein, daß die Bildungsstufe eines Volkes jedesmal an dem Sinn und Verstand erkannt werden könne, der sich

in der Wahl und Zubereitung seiner üblichen Speisen offenbart. Demnach würde es also von der ekelhaften Nahrung der rohen Völkerstämme bis zur reinlichen und schmackhaften Frugalität eines gebildeten Volkes unendlich viele Mittelstufen geben.

Es dürfte wenige Haushaltungen geben, natürlich mit Rücksicht auf außerordentliche Fälle, die freilich auch außerordentliche Ausgaben veranlassen, wo nicht eine bestimmte Summe zur Ausgabe für Küche und Haushaltung auf einen gewissen Zeitraum (etwa monatlich) angenommen würde. Namentlich ist dies in mittlern und kleinern Haushaltungen der Fall, so daß Hausfrauen, Haushälterinnen oder Köchinnen eine bestimmte Summe vorgeschrieben wird, womit sie in dem angenommenen Zeitraum auskommen sollen, ohne selbst gewiß darauf rechnen zu dürfen, daß ihnen bei nicht ganz außerordentlichen Fällen eine erhebliche namhafte Zulage bewilligt werde. Es ist daher höchst nothwendig, daß man sich einen richtigen Anschlag des Ausgabe-Bedarfs mache und zu ermitteln suche, wie die bewilligte Summe am besten und sparsamsten anzulegen und zu vertheilen sei. Es versteht sich, daß hierbei auf die Art und Weise Rücksicht genommen werde, wie die Wirthschaft und sämmtliches Küchenwesen und die mehr oder minder Aufwand fordernde Tischführung, behufs der Zahl der Gerichte, beschaffen ist, sowie, ob häufig und vorzugsweise Gastereien und Feste gegeben, und in wel-

chem Umfange und Glanz diese gewöhnlich ausgestattet werden. Ferner ist zu berücksichtigen, in welcher Ausführung und nach welchem Maaßstabe die täglichen Mahlzeiten eingerichtet und aufgetischt werden, und endlich, ob viel Hausgenossen oder Familienglieder, ob viel oder wenig Dienerschaft täglich zu speisen sind u. s. w.

Eine jede Hausfrau, Haushälterin oder Köchin soll bemüht sein, nach Maßgabe der Verhältnisse und Bedürfnisse Vorräthe anzuschaffen, die nicht so leicht dem Verderben unterworfen sind, und diese, so weit die häuslichen Verhältnisse und Mittel, so wie die Umstände es gestatten, im Ganzen oder aus der ersten Hand ankaufen, besonders wenn man sich in kleinern Städten, ärmern Provinzen, in gering erzeugungsfähigen Gegenden und auf dem platten Lande befindet; es erwächst hierdurch, vorzüglich einer größern Wirthschaft, ein wesentlicher Vortheil; Nachtheil bringt es jeder Dekonomieeinrichtung, wenn man genöthigt ist, vornehmlich die Material- oder Kolonialwaaren, in den geringsten Quantitäten anzuschaffen. Bei der Anschaffung von Fisch-, Fleischwaaren und Geflügel, die bald verderben, entscheidet natürlich die Jahreszeit, und hinsichtlich der Quantität und der Größe der Gegenstände die Ausdehnung der Wirthschaft in Bezug auf die Zahl der Tischgenossen. Doch hüte man sich vor dem Ankauf schlechten Fleisches, Geflügels, schlechter Fische u. s. w. Das

schlechte Fleisch und Geflügel, auch Fisch, verliert im Vergleich zu guten Producten bei der Zubereitung  $33\frac{1}{3}$  p. C., d. h. 4 Pf. gutes Fleisch enthält denselben Nahrungstoff als 6 Pf. schlechtes, was besonders sich beim Kochen der Fleischbrühen ergibt. Dieser Nachtheil zeigt sich bei der Bereitung von schlechtem Geflügel noch auffallender. Man sieht also, daß schlechte Fleischwaaren, ungeachtet ihres etwa geringen Preises, der Küche und Haushaltung keinen Vortheil bringen. Was die Pflanzenstoffe betrifft, so entscheidet hier besonders der Ort. In großen und größern Städten, wo auf Märkten und Verkaufsplätzen das ganze Jahr hindurch frische Gemüse in beliebiger Auswahl zu haben sind, ist es nicht rathsam, in diesen Artikeln große Borräthe anzulegen. Anders ist es, wenn auf diese Quelle nicht zu rechnen ist, und wo oft sogar Mangel an Nahrungsmitteln eintritt. Dann lege man Borräthe, besonders zur Herbstzeit, in Kellern und an frostfreien Orten an, und zwar von dazu sich eignenden Producten. Oder man bediene sich zu diesem Zweck der sehr verschiedenen Einmachearten und Aufbewahrungsmethoden, welche man mittelst Zucker, Salz, Säuren, des Dampfbades, des Fettstoffes, des Austrocknens u. s. w. mit den genießbaren Pflanzenstoffen vornimmt. In großen Wirthschaften, wo die Börse des Hausherrn oder das Ausgabegeld die Anlage von größern Borräthen gestattet, darf man nicht ängstlich ein etwaiges Stei-

gen der Preise befürchten, und kann Zeit und Gelegenheit benutzen, seine Vorräthe bei niedrigen Preisen einzukaufen. Die Hausfrau, Haushälterin, Köchin ic. muß sich daher damit bekannt machen, zu welcher Jahreszeit diese oder jene Landproducte am besten einzukaufen seien und welche Umstände wohl auf Theuerung und Mangel einwirken können. Vorräthe zu halten, ist auch darum zu empfehlen, weil bei dem etwaigen Mangel, oder bei einem schleunig entstehenden Bedarf, Zeitverlust und manche andere sehr beunruhigende Verlegenheiten dadurch vermieden werden; es versteht sich, daß die hierzu nöthigen Vorrathsräume nicht fehlen dürfen.

Jede Hausfrau ic. soll darauf bedacht sein, daß sie jeden noch brauchbaren Abfall, den man in den meisten Haushaltungen wegzuwerfen pflegt, zweckmäßig anwende und benutze, worunter besonders die Knochen und Abfälle, sowohl des rohen wie gekochten Fleisches, die sämmtlichen Abgänge (außer Eingeweide) des Geflügels und der Fische, des rohen und gekochten Schinkens, des Speckes, sowie die abgeschöpften Fetttheile von Suppen, Saucen und Brühen und der noch unberührte, reine Tafelabhub von Fleisch-, Fisch-, Mehl- und andern Speisen zu verstehen sind. Sämmtliche Fleisch- und Fischabfälle (Knochen und Gräten) lassen sich zu allen Brühen, reine Fleisch- und Fischabgänge zu Füllseln und Klößen, Klops, Brisolethen ic., die gebratenen und gekochten Abfälle

zu Bouletten u. s. w.; Speck- und Schinkenabfälle zu Farce, Fleischkäsen, Würsten u. c.; abgeschöpfte Fetttheile zu denselben Speisen, um sie lockerer zu machen, auch zum Kochen der Gemüse, besonders Kohllarten, Tafelabhub zu Ragouts, Haschee's und dergleichen sehr zweckmäßig benutzen. Eben so liegt der wirthlichen Hausfrau u. ob, diejenigen Stücke, welche von einer Mahlzeit roh oder unzubereitet zurückgeblieben sind, zur rechten Zeit wieder anzuwenden, und auch die Vorräthe oft zu mustern, damit Alles zur rechten Zeit und ehe es verdirbt, verbraucht werde. Selbst bei den zur Aufbewahrung eingemachten Producten unterlasse man diese Musterung nicht, besonders zum Frühjahr nach der Ueberwinterung. — Bei einem solchen zweckmäßigen Ersparrungs-System, wie wir es hier angeführt haben, kann man der Küchencasse einen nicht unbedeutenden Vortheil verschaffen. Nur muß man sich hüten, bei einzelnen Verkäufern lange auf Rechnung holen zu lassen, die Zahlung, wenn es nicht gleich geschehen kann, doch auf eine bestimmte, nicht zu lange Frist festzusetzen und bei dem Einkauf auf gute und brauchbare Produkte und auf richtiges Gewicht zu sehen, wodurch der Küchencasse und Wirthschaft stets ein wesentlicher Vortheil erwächst.

Daß auf das Küchenwesen die höchst möglichste Reinlichkeit verwandt werde, bedarf wohl kaum einer Erwähnung. Daß die Küche nicht wie eine Pug-

stube aussehcn kann, ist sehr natürlich; denn die Behauptung ist keineswegs gewagt, daß, wo in einem Hause die Küche einem Putzzimmer gleicht, stets eine schlechte Tischführung anzutreffen ist. Die Küche soll nicht allein nach geschעהer Arbeit oder nach Beendigung des Mittagstisches aufgeräumt und geordnet erscheinen, sondern sie soll auch während der Arbeit wo möglich so beschaffen sein, daß, wer auch nur einen Blick hineinwirft, nach den Gerichten lecker werde, die aus ihrem Bereich hervorgehen sollen. Aber leider! schaut man in manche Küche hinein, so vergeht einem auf lange Zeit der Appetit. Alle Gegenstände müssen ihren bestimmten Platz haben, und man muß mit Strenge darauf sehen, daß sie denselben auch behalten; daher müssen die Geschirre nach dem jedesmaligen Gebrauch sogleich wieder gereinigt und weggestellt werden.

### Die Küchengeräthschaften.

Es ist leider sehr wahr, daß in den meisten Haushaltungen, besonders der Mittel- und niedern Stände, die Küche mit Geräthschaften sehr mangelhaft ausgestattet ist, und daß diese noch dazu oft in sehr schlechtem Zustande sind. Es versteht sich, daß hier nur solche Haushaltungen gemeint sind, wo die Anschaffung von Kochgeschirren kein so großes Opfer kostet und wo dennoch oft das Nothwendigste fehlt, weil die hierzu erforderlichen Ausgaben auf andere

vielleicht weniger nothwendige Gegenstände verwandt werden. Wenn wir hier ein kleines Küchen-Inventarium aufführen, so bezieht sich dies nicht auf eine feststehende Bedingung, daß in einem Hause auf die Küche oder zu deren Geräthschaften gerade so und so viel verwendet werde, sondern es soll nur gewissermaßen ein Rathgeber sein, was ungefähr von Geschirren in einer Küche der höhern, Mittel- und der niedern Stände gebraucht wird. Natürlich richtet sich hier alles nach den Geldmitteln, dem Stande und Aufwand der Hausherrschaft und dem im Hause zu beachtenden Wirkungskreis des Küchenwesens.

In vielen Haushaltungen der Mittel- und niedern Stände sind die Küchen gewöhnlich mit mehr irdenen als kupfernen Geschirren versehen; wo letzteres vorhanden, ist es höchst nothwendig, daß stets für deren größte Reinlichkeit gesorgt werde, was am besten durch Scheuern mit heißer Lauge oder Branntweinschlämpe mittelst eines Borstwisches zu bewerkstelligen ist; eben so, daß das Verzinnen dieser Geschirre immer zur gehörigen Zeit erfolge. Sind eiserne emaillirte Gefäße vorhanden, so müssen diese inwendig stets vollkommen mit Email gedeckt sein, damit die darin zu bereitenden Speisen nicht grau werden. — „Kupfer“ (alles inwendig gut verzinnt). Es würde etwa nöthig sein 3 bis 6 aus starkem Kupfer, mit gerade aufsteigenden Wänden und scharfkantigem Boden gearbeitete Casserollen von verschiedener, gleich-



mäßig von einander abweichender Größe, etwa von 6 bis 7 zu 12 bis 14 oder 16 Zoll Durchmesser, mit dazu passenden, vertieften Deckeln, beides mit eisernen Stielen; 1 oder 2 Kessel, etwa von 5 bis 10 Quart Inhalt, wie die Casserollen gearbeitet, aber ein Viertel höher, als ihr Durchmesser beträgt, oder statt dessen 2 Töpfe; eine 18 Zoll lange und 6 Zoll breite, oder kleinere Fischwanne mit durchlöchertem Einsatz zum Herausheben der darin zu kochenden ganzen Fische, mit dazu passendem Deckel; vielleicht ein Schinkenkessel von zweckmäßiger Größe; 1 oder 2 Anrichtlöffel, von dem zwölften Theil eines Quartes Inhalt; 1 Schöpflöffel von  $\frac{1}{3}$  oder  $\frac{1}{2}$  Quart Inhalt; 1 Schaumlöffel mit hinlänglich großen Löchern, wie die Anrichtlöffel gearbeitet, alles durchweg verzinnt; 1 Bratpfanne; 1 bis 2 Theekessel von 2 bis 4 Quart Inhalt; 1 Backblech, oben verzinnt; 1 Napfkuchenform (Türkenbund). — „Eisen“: 2 Casserollen von verschiedener Größe; 1 oder 2 Schmortöpfe, ebenso; 2 bis 6 Töpfe; 1 Bratpfanne; 1 Seheierpfanne mit kleinen Vertiefungen zu den Eiern, (alles inwendig gut emaillirt); 1 Eierkuchenpfanne, flach und ohne Füße; 1 Rost mit runden Stäben, etwas stärker als ein Federkiel und  $\frac{1}{2}$  Zoll von einander entfernt stehend, mit einem Stiel und auf vier Füßen ruhend; 1 Backblech; 1 Waffeleisen; 1 Zimtröhrcheneisen, das Waffeleisen mit geschmackvollen Verzierungen in verschobenem

Viereck gearbeitet, das Zimmtrohreisen rund, ohne Vertiefungen und nur inwendig fein gezeichnet; 1 Feuerzange; 1 Feuerschaufel, von etwas starker Platte, die wenn sie glühend gemacht, zugleich zum Glaciren gebraucht werden kann; 1 Tortenpfanne von beliebiger Größe; einige Dreifüße, von verschiedener Höhe und Größe; 1 Triangel. — „Stahl“: Einige Spicknadeln, 1 Heft- oder Dressirnadel; 1 Wagschale, etwa mit messingenen Schalen und 1 bis 2 Pf. Einsiebgewichten; 1 großes Küchen- oder Tranchirmesser; 1 kleines Puzmesser; 1 Haschir- oder Wiegemesser; 1 Hackemesser mit gradem Rücken, mit hölzernem, besser hornenem Stiel; 1 Fleischgabel mit eben solchem Stiel. — „Blech“: 1 großes und 1 kleines Reibeisen; ein Anrichtelöffel und einige Eßlöffel; 1 großer und 1 kleiner Durchschlag; 1 Mehlspeisenform von 1 bis 1½ Quart Inhalt; 1 eben so große Puddingform, mit einer Dille und Deckel; 1 Biscuitform, innerhalb ein Rohr oder Cylinder und außerhalb vier- oder sechsmal ausgeschweift; 1 zwei Zoll hoher Rand oder Reifen, mit einem Scharnier zum Abnehmen, dazu ein passender Boden: 1 bis 2 Duzend flache, innerhalb 3 Zoll Durchmesser haltende Förmchen zu Portugieserkuchen u. s. w.; 2 bis 3 handlange und handbreite viereckige Kästen zu Plumbkake u. s. w.; 1 Wurstsprize mit einer Dille zum Abschrauben, um diese gegen einen durchbrochenen Stern, zum Bedarf des Sprizkuchens, zu wechseln;

1 Kaffeemaschine; 1 oder 2 Leuchter (Messing besser) mit stählener Lichtscheere; 1 Trichter; 1 Spießsieb; 1 Lampe; 1 kleine Casserolle; 1 Fischlöffel; einige Büchsen zum Aufbewahren trockener oder einzumachender Stoffe; 1 Salzfaß. — „Zinn“: Einige Löffel; 1 Borlegelöffel; einige Teller; 1 Geleesform, (wenn keine von verzinnem Kupfer vorhanden). — „Messing“: 1 Mörser mit eiserner Keule; 1 kleines Reibeisen; 1 Teigkneifer mit Backrad. — „Drath“: 1 zusammengedrehte Ruthe, zum Schlagen der Massen und des Eiweißes zu Schnee; 1 Streichsieb. — „Holz“: Ein halbes bis ein ganzes Duzend flacher Holzkellen, breit und langstielig, darunter 1 große Streichkelle; einige Quirle; 1 Reibekeule; 1 Triangel oder Kreuz auf dem Küchentisch zum Aufsetzen der vom Feuer genommenen Geschirre; verschiedene glatt gehobelte Bretter, das eine aus weißem sauberen Holz, zur Bearbeitung der Teigarten; 1 zusammengebundener Ruthenbesen; einige Siebe, das eine von weitem, das andere von engem Haarflecht; 1 Blasebalg; 1 gefächelter kleiner Kasten für die Gewürze; 1 oder 2 Wassereimer; 1 desgl. für unreines Wasser; 1 Spülzuber; 1 Spülbank; 1 Wanne; 1 Abwaschzuber; 1 Bank und einige Schemmel ohne Lehne; 1 Haar- oder Federpinsel; 1 Borstwisch; 1 Handseger; 1 Schrubber; 1 Haar- und einige Reibeisen; 1 Sandkasten. — „Irdene, porzellanene, gläserne und steinerne Ge-

fäße“: Verschiedene große und kleine Töpfe; 1 Reibe-  
 napf; verschiedene Nöpfe und Schüsseln; verschiedene  
 Kruken und Gläser, zum Einmachen; 1 Paar Schmer-  
 töpfe; einige Tiegel; 1 Napfkuchenform, (wenn eine  
 Kupferne fehlt) und verschiedene andere in den ge-  
 wöhnlichen Haushaltungen vorkommende Küchenge-  
 räthschaften, wozu auch die zur Bereitung des Kaffees  
 gehörenden Kannen und andere Gegenstände, und  
 einige aus Porzellan oder Gesundheitsgeschirr bestehen-  
 den Gefäße gehören. — Hierzu kämen noch als  
 Küchenbehältnisse: 1 guter Küchentisch mit festem  
 Untergestell, einer Schublade und Platte aus Kie-  
 len- oder besser Buchenholz, etwas stark; 1 kleiner  
 leichter Tisch, eben so; 1 großes Küchenspinde, etwa  
 oben mit Glasscheiben; 1 Repositorium; an den Sei-  
 ten der Küche und den Rauchfang begrenzend ge-  
 hobelte Bretter zur Aufnahme des Küchengeschirrs.  
 Außer diesen Behältnissen gehören noch in die an-  
 grenzende Speisekammer verschiedene Repositorien, ge-  
 fächerte Spinden, eines davon mit Gaze, zum Schutz  
 gegen die Insekten, Bretter und mehrere andere Ge-  
 genstände.

# Das Tafelwesen.

## Das Anordnen, Besetzen und Serviren der Tafel.

Es würde gewagt scheinen, wollte man bei den jetzigen Begriffen und Meinungen über Tafelwesen, in den Haushaltungen der mittlern und höhern Mittelstände, natürlich nach Mitteln und Umständen, eine bestimmte, feststehende Tafelordnung bei Festlichkeiten annehmen. Wenn früher die Menschen geneigt waren, ja sogar eine gewisse Eitelkeit und Ruhmredigkeit darin suchten, bei der Ausstattung ihrer festlichen Mahlzeiten zu glänzen, so hat in dieser Beziehung der jetzige Zeitgeist eine andere Richtung eingeschlagen, denn in den meisten Haushaltungen der mittlern und höhern Mittelstände wird bei stattfindenden Festlichkeiten eine gewisse hinreichende Aufmerksamkeit auf das Tafelwesen nicht verwendet, weil dies gemeinhin, sowohl bei größern festlichen Veranlassungen, wie bei kleinern Gesellschaften gewissermaßen jetzt als Nebensache betrachtet wird.

Bei der Ausführung von festlichen Mahlzeiten eines jeden bemittelten Hausstandes sei Reinlichkeit der Tischwäsche des Gastgebers erste Sorge; zudem erweckt die Reinlichkeit und Glätte des weißesten

Tischtuches eine angenehme Empfindung, wodurch der Appetit der Gäste auf alle Weise angeregt und gesteigert wird. Bei kleineren festlichen Gastmählern, die an einem runden Tische stattfinden, wird man wohl thun, eine hinreichend große Alabaster- oder Porzellanvase mit einer Fülle schöner, meist geruchloser Blumen besteckt, in der Mitte der Tafel aufzustellen. Wenn die Jahreszeit keine frischen Blumen bietet, vertreten deren Stelle künstliche; nur sind wohlriechende zu vermeiden, weil deren Dünste, mit den Dünsten der Speisen vermischt, eine üble Wirkung hervorbringen würden. Beim Dessert sind dergleichen Blumen wohlthätiger und mehr an ihrem Platz, und man kann überdies, wenn man will, am Schluß der Mahlzeit sie den Damen verehren. Im engen Familienkreise oder bei gewöhnlichen häuslichen Mahlzeiten vertritt eine schöne Platt-Menage die Stelle der Vase. Um die Vase herum ordnet man in schönen Gruppierungen das aus frischen und eingemachten Früchten, sowie den verschiedenen kleinen Zuckergebäcken und trockenen Conditoreisachen bestehende Dessert. Wird die Suppe an der Tafel, statt auf dem Vorlegetisch von Dienern, vorgelegt, (was man öfters vorzuziehen pflegt, besonders wenn die Terrine von keiner schönen Form und schlechtem Material ist), so wird sie an den Platz derjenigen Person hingesezt, welche das Amt des Vorlegens zu versehen hat; wo auch die hinlängliche Anzahl von Suppentellern vor-

handen sein müssen. Uebrigens werden alle Speisen von der Suppe bis zum Kuchen nach der Reihenfolge direct aus der Küche servirt, die ganzen Fleischstücke und das Geflügel, überhaupt alle Speisen, die einer Zerlegung bedürfen, auf der Tafel oder auf dem Vorlegetisch tranchirt und bei den ganzen Fischen Löffel zum Abstechen beigelegt. Eben so werden bei den Gemüsen, den gebackenen und ausgebackenen Sachen Löffel, bei den aufgeschnittenen Fleischwaaren und dem geschnittenen Braten Gabeln, bei den Geleen, Cremes, Compots ic. Löffel und bei den Salaten, überhaupt allen scharfen Gegenständen (*mixed-Pickles*) dergleichen aus Elfenbein, Horn oder feinem Holz gearbeitete Löffel gelegt und sofort die Speisen den Gästen von der linken zur rechten Seite präsentirt.

Bei einer größern Gesellschaft und einer langen Tafel können zwei und nach der Größe der Tafel vier Vasen gleich weit von einander entfernt, und rund um eine jede dieser Vasen vier kleine Schüsseln mit kalten Speisen und in den Zwischenräumen das Dessert symmetrisch aufgestellt werden. Fehlt ein Tafelaufsatz oder Plateau, so wird statt dessen in die Mitte ein schön verzierter großer Kuchen, ein solcher Schinken, eine kalte Pastete oder ein wilder Schweinskopf gesetzt. Sind die Suppenterrinen von ansprechender Form und schönem Material, so kommen sie an die beiden Enden der Tafel zu stehen, und

werden bei dem Abheben und Vorlegen der Suppe durch Schüsseln mit ganzen Fischen oder Fleischstücken, oder verzierten Schauessen ersetzt. In früherer Zeit wurde die Tafel mit einer Fülle läppischer Figuren von Porzellan besetzt, die man auf Gestelle vertheilte. In neuerer Zeit sind kunstgerechtere, gefälligere Aufsätze, wie Nachbildungen antiker Statuen, Tempeln, Säulen, Pyramiden in ägyptischem Styl u. zum Vorschein gekommen, oder es wird als besondere Zierde, die Tafel mit schön combinirten Kuchenaufsätzen, deren kunstgemäße Gebilde sich auf mythologische oder geschichtliche Gegenstände, oder Familien- und amtliche Angelegenheiten beziehen, bepflanzt. Eben so machen die in der Ausstattung und Verzierung hübsch geschmackvoll ausgeführten bronzenen, oder bronzenen und überspiegelten, auch plattirten oder neusilbernen Tafelaufsätze eine glanzvolle Zierde der Tafel, hingegen sind den einförmigen, armselig ausgestatteten Tafelaufsätzen die Alabastervasen vorzuziehen, wenn sie nach guten antiken Mustern treu abgebildet sind; diese mögen unter dem modernen Tafelschmuck noch immer das Empfehlenswertheste sein, weil man sie reichlich mit frischen oder künstlichen Blumen besetzen und durch diese natürliche Fülle die Dürftigkeit des jetzigen modernen Tafelwesens einigermaßen verdecken kann. Bei ganz großen Tafeln ist die jetzt allgemein beliebte Tafelsitte, wo die Speisen schon in der Küche portionsweise tranchirt und hierauf recht



sauber, möglichst in ihrer ursprünglichen Lage wieder auf der Schüssel zusammengelegt, angerichtet werden, die vorherrschende. Eine jede Gattung von Speisen wird hierbei gangweise oder in ihrem Zusammenhange nach der Reihenfolge angerichtet, in gleicher Ordnung und Weise von der Dienerschaft direct aus der Küche geholt und sofort den Gästen an der Tafel präsentiert. Dies geht mit sämtlichen Speisen so durch bis zum Dessert, welches gewöhnlich außer dem Gefrorenen zunächst dem mehr oder minder schönem Plateau, nur allein auf der Tafel steht, wenn nicht die kalten Speisen als besondere Zierde aufgesetzt worden sind. Ist es gebräuchlich, daß der Salat bei Tafel gemacht wird, so wird selbiger zu rechter Zeit vor die Person, die das Amt zu verrichten hat, mit den dazu gehörigen Sachen hingestellt. Bei dem Dessert wird gewöhnlich mit dem Gefrorenen angefangen, und sofort mit den Zuckerbäckereien, den verschiedenen Früchten und andern hierher gehörenden Gegenständen durch einander fortgeföhren. Kleinere Früchte bleiben ganz, größere, wie Melonen, theilt man in der Länge, nimmt mit einem Löffel die Kerne heraus und schneidet sie ungeschält in fingerbreite, lange Stücke. Von der Ananas wird die Krone ausgebrochen, dann am Stiel haltend, die Frucht recht dünn geschält, was auch öfters unterbleibt, und in dünne Scheiben geschnitten.

Diese Art, die Tafel zu serviren, hat allerdings

das Angenehme, daß alle Speisen warm und geschmackvoller genossen werden können, als wo sie, nach der französischen Methode, in zwei oder drei Gängen aufgesetzt werden. Auf der andern Seite entbehren freilich die Gäste den Anblick schön angegerichteter Speisen, wenn nämlich auch die vorhin bemerkte Tafelsitte mit den kalten Gerichten unbeachtet geblieben ist. Von den hier gezeigten modernen Tafelgebräuchen weicht die noch hier und da herrschende französische Tafelsitte bedeutend ab. Was Glanz und Pracht betrifft, so gebührt ihr hierin vor allen der Preis; denn es ist nicht zu leugnen, daß eine auf französische Art servirte Tafel, vorzüglich, wenn sie nach neuerer Art nicht unnütz mit Speisen überladen ist, das Auge ergötzt und einen sehr effectreichen Eindruck macht. Zu einer solchen Tafel gehört allerdings ein passendes Tafelgeschirr, welches bei den höchsten Ständen gewöhnlich aus Silber besteht und deshalb sehr zweckmäßig ist, weil es die zum Warmhalten der Speisen nöthige Hitze aushalten kann, wozu die Schüsseln mit den Speisen auf Schüsselwärmer, die man mittelst brennenden Spiritus, heißen Wassers oder glühender Bolzen erhitzt, gestellt werden und die so lange stehen bleiben, bis man sie gegen die Schüsseln des zweiten Ganges wechselt. Natürlich muß ein solches Tafelgeschirr, wo sämmtliche Speisen in zwei oder drei Gängen auf die Tafel kommen, zu und gegen einander passen, damit auf

der Tafel ein hübsches symmetrisches Ganze entstehe.

In die Mitte einer solchen Tafel kommt ein Aufsatz mit einer Gallerie, der aus verschiedenen Stücken bestehen kann, um ihn nach Maßgabe der Größe der Tafel durch Einschieben oder Herausnehmen derselben vergrößern oder verkleinern zu können, und es werden diese Aufsätze öfters noch mit dreieckigen oder viereckigen ägyptischen Pyramiden, Säulen, Tempeln u. s. w. in der Mitte besetzt. Den äußersten Kreis der Tafel bilden natürlich die Bezüge. In die Räume zwischen diesen und dem Tafelaufsatz werden die zum ersten Gang gehörenden, auf passenden Schüsseln sauber angerichteten Speisen in schöner, gleichmäßiger Symmetrie gesetzt, so daß etwa, je nachdem die Tafel groß ist, die Enden mit Terrinen oder großen Schüsseln und die andern Räume mit kleinern Schüsseln, Assietten u. s. w. ausgefüllt werden. Oefters werden auch die Terrinen, sobald die Suppe vorgelegt wird, durch große Schüsseln mit ganzem Fisch oder Fleisch gewechselt, was man „Releviren“ nennt. Nachdem auf diese Weise die Tafel besetzt, das Zeichen zum Speisen gegeben ist und die Gesellschaft Platz genommen hat, werden die Stürzen von den bis dahin verdeckt gewesenen warmen Speisen abgehoben und es wird die Suppe vorgelegt, nächstdem kommen die aus scharfen Stoffen bestehenden kalten Speisen, dann die kl. Pastet-

chen, Ausgebackenes u. s. w., hierauf der ganze Fisch, dann das Fleisch, welches zur rechten Zeit abgehoben und tranchirt wird, und sofort die übrigen Speisen, und es werden die Schüsseln mit den angebrochenen Speisen immer wieder auf ihre alten Plätze hingesezt. Sobald mit dem ersten Speiseauffsaß dergestalt verfahren ist, daß Alles herum gegeben ist, werden schnell alle Schüsseln abgehoben, und es beginnt der zweite Gang, so daß die Plätze wieder eben so mit den Speisen des zweiten Ganges besetzt werden, wie dies in dem ersten geschehen, und es erfolgt auch hier eine Abwechselung zwischen dem Braten und Kuchen, wenn dies, wie vorhin bemerkt, in dem ersten Gange zwischen der Suppe und dem ganzen Fisch oder Fleischstücken statt gefunden hat. Nachdem auch das Serviren des zweiten Ganges beendet ist, werden die Schüsseln wiederum alle abgenommen und es kommt die Reihe an das Dessert.

Bei allen Tafeln, die auf Rang Anspruch machen, werden rothe wie weiße französische Bordeaux-Weine und Rheinweine gegeben. Bei kleineren Gastmählern wird der Wein, wie auch Flaschen mit Wasser zugleich aufgesezt; eben so ist es auch bei größeren Tafeln. Ebenfalls wird der Wein auch in schönen Karaffen aufgesezt, oder an dem Vorlegetisch eingeschenkt, wo dann der Tischgast den ihm beliebigen Wein fordert. Schwere Weine, wie Madeira, Port-, Kapwein &c., werden schon nach der Suppe in klei-

nen Gläsern, und feine Weine, wie Champagner, Burgunder, feine Ungar-, süße spanische Weine und dergl., werden erst nach dem Braten und bei dem Dessert und ganz zuletzt feine Liqueure in dazu passenden kleinen Gläsern gegeben. Der Kaffee wird entweder ganz am Schluß der Mahlzeit gereicht, oder nachdem die Gäste aufgestanden sind, diesen präsentirt. Man hat auch zum Aufsetzen des Champagners, der feinen Weine und des gefrorenen Punsch's blecherne oder porzellanene, mit zerschlagenem Eis gefüllte Gefäße, die von dem Wirth oder einer andern Person, die zum Einschenken bestimmt ist, hingestellt werden.

---

### Das Mahl.

---

Das Tranchiren und Vorlegen, das saubere und gefällige Anrichten der warmen Speisen, das Verzieren und Behandeln der kalten Gerichte.

Das Tranchiren und Vorlegen der Speisen.

Es ist nicht zu leugnen, daß zum schönen und geschickten Tranchiren, oder Vorschneiden, besonders

wenn dies an der Tafel unter Beobachtung vieler Augen und nicht am Vorlegetisch geschieht, sowohl Dreistigkeit und Gewandtheit, wie Sachkenneniß und Uebung gehört. Auch sind nächst diesen Fähigkeiten ein scharfes und zweckdienliches Vorschneidemesser (weder zu lang noch zu kurz, nicht zu stark oder zu schwach, abgerundet oder stumpf gespitzt), so wie eine eben solche zwei- oder dreizinkige Gabel höchst nothwendige Erfordernisse zum saubern Vorschneiden. Die Geschicklichkeit im Vorschneiden stützt sich gewissermaßen auf einige anatomische Kenntnisse. d. h. daß man mit der Lage der Fleischmuskeln, der Knochen, der Sehnen und Flechsen und dem unfehlbar richtigen Sitz der Gelenke des zu zergliedernden Stückes genau bekannt sei.

### Kindfleisch.

Bei dem Tranchiren großer Fleischstücke ist es Hauptregel, daß man die Scheiben jederzeit quer über dem Fleischfaden mit Rücksicht auf die Fettlage recht sauber und nicht in zu große oder starke Portionsstücke schneide, und die Tranche (Scheibe) nicht eher abhebe, bis sie gänzlich vom großen Stück getrennt ist, weil man sie sonst leicht zerreißen, die Fleischoberfläche, woran oft, besonders bei Bratenstücken, am meisten gelegen ist, abstreifen und das zu zerschneidende Stück selbst bald unansehnlich machen würde. Ist Letzteres einmal erfolgt, so würde auch

hiermit zugleich die Grenze des saubern Vorschneidens sein, weil man unmöglich von einem dergestalt zerrissenen Stück schöne glatte Scheiben schneiden kann. Auch muß bei dem einzelnen Vorlegen den Hauptpersonen das Beste zugetheilt und der Rand des Tellers nicht mit Sauce betropft werden. Sollen die vorgeschnittenen Speisen an der Tafel herumgegeben werden, so müssen sie hübsch gefällig auf die Schüssel gelegt und die dazu gehörige Sauce oder Beilage gleichzeitig mit herungereicht werden. Ueberhaupt sollen alle herumzugebenden Nebenspeisen so eingerichtet sein, daß jeder Tischgast mit einem Löffel oder einer Gabel bequem davon nehmen kann.

„Schweifstück.“ Zerschneidet man ein solches, so findet man den Fleischfaden, wie bei allen Vierfüßlern, von oben nach unten, nämlich von dem Hüftknochen nach dem Knie zulaufend. Also in dieser Richtung hat man die Scheiben dergestalt zu schneiden, daß man, nach der Weiche des Fleisches, die Gabel entweder vor der abzuschneidenden Tranche halte, oder bei weniger Weiche in dieselbe stecke und das Messer hinter der Gabel gleich so einsetze, um hierdurch die Stärke des Portionsstückes zu bestimmen. Auf dieselbe Weise hat man auch Schmor- oder andere Fleischstücke, welche nach dem Faden mit Speck durchzogen sind, zu schneiden. Bei großen oder sehr großen Fleischmassen, die nicht besonders weich sind, kommt es indeß auf das Halten der Ga-

bel nicht so genau an, oft dient sie nur dazu, um das ganze Stück in die passendste, schneidegerechteste Lage zu bringen und festzuhalten. Auf Knochenlage hat man bei dem Schweifstück nicht sonderlich Rücksicht zu nehmen, weil es nur oben den Schweif- und Hüft- und der Länge nach den Röhrenknochen enthält, und die man zum Vortheil des Stückes im rohen Zustande auszulösen gewiß nicht unterlassen haben wird.

Den „Brustkern“ schneidet man gewöhnlich über dem Kernfett und der Knorpellage in schöne Scheiben, weil hier mehr diese Theile, als der Fleischfaden entscheidet. Inzwischen wird der Brustkern auch in der Quere geschnitten, besonders wenn das Stück groß ist, wozu man alsdann erst ein ganzes Stück, nach Maßgabe der Portionsscheiben abschneidet. Kleinere Stücke Brustkern, welche die bemerkte Größe etwa gerade haben, bedingen das Schneiden quer über dem Faden. — Die „Nachbrust“ wird gemeinhin wie der Brustkern vorgeschnitten, doch ist hier die Knorpel- und Fettlage weniger entscheidend; man schneidet von dem kleinen Stücke sofort schöne Portionsstücke über dem Faden, und von dem großen kann man zu diesem Behuf gleich zu Anfang ein passendes Stück abschneiden. — Bei dem großen „Rinderbraten“ nimmt man zuerst das ganze Filet heraus, schneidet von diesem mit Berücksichtigung des zarten Fettes und möglichster Beseitigung



des harten Stranges schöne Scheiben, wobei, sollten bei einem starken Filet nach dem dicken Ende hin die Stücke zu stark werden, diese einmal durchgeschnitten werden können. Die noch erforderlichen Scheiben lassen sich zunächst aus dem derberen Rückenfleische sehr bequem herausnehmen. Knochen sind beim Vorschneiden des Rinderbratens ebenfalls nicht störend, weil die stärkern Rückgratknochen schon roh ausgehauen und der breite Hüftknochen im dicken Fleische sich vor dem Auftragen nach Umständen ausbrechen läßt. — Das „einzelne Filet“ wird natürlich eben so vorgeschnitten, wobei man bei dem ungespickten wegen des harten Stranges sich in Acht zu nehmen hat, besonders wenn im rohen Zustande bei der Zubereitung auf diesen wenig oder gar nicht Rücksicht genommen ist. — Von den „Rinder-Coteletten“ schneidet man zuerst den Knochen ab und hierauf recht hübsche Portionsstücke, von unten nach oben oder umgekehrt, die natürlich nicht scheidig ausfallen können; doch ist es gebräuchlich und passend, daß man die ganz durchschnittenen Stücke wieder an den Knochen und in ihrer ursprünglichen Lage auf der Schüssel zusammenlegt; doch entscheiden hier freilich die obwaltenden Umstände, wie Tischsitte. — Aus den Knochen gelöste, dann aufgerollte und geschnürte, zubereitete Stücke werden quer geschnitten und, fallen die Scheiben zu groß aus, noch einmal durchgeschnit-

ten. Eben so schneidet man die in solchem Zustande farcirten oder „gefüllten Fleischstücke“.

„Kinderzungen“ schneidet man am dicken Ende an und hält das Messer so, daß die Stücke nach der Spitze zu immer schräger, mithin länger und breiter werden, um ein treffendes oder hinlänglich großes Portionsstück zu erlangen, weshalb die Scheiben auch nicht zu dünn ausfallen dürfen. — Bei allen andern Fleischtheilen, die etwa aus dem Blatt, dem Kamm, dem Hals, der Hesse zc. aufgetischt werden, überhaupt bei allen Stücken von geringerem Werth und Umfang richtet man sich nach der Größe derselben und der Lage, wie sie vora Schlächter gehauen sind. Dergleichen kleine, unbedeutende Fleischstücke, wie sie bei einem geringern Verbrauch vorkommen, können keine Borschneide-Regeln feststellen, weil man da wenig auf Fleischfaden und Knochenlage Rücksicht nehmen kann, mithin kein wirkliches Tranchiren, sondern nur ein Zerschneiden oder Zertheilen, wie es gerade die häuslichen Umstände gebieten, oder die Zahl der Tischgenossenschaft nöthig macht, stattfindet. — Bei dem Borschneiden des „Pöckelfleisches“ gelten dieselben Regeln.

### Kalbfleisch.

„Kalbskeule.“ Bei dem Tranchiren von großen Kalbskeulen, überhaupt einer jeden Keule der eßbaren Bierfüßler richtet man sich nach dem, diesem

Theile eigenthümlichen Bau. Die ganze Keule besteht aus vier Fleischmuskeln, dann dem Hüft-, dem Röhr-, dem Schluß- und dem Bein- oder Hesseknochen. Mitten durch die Muskeln und sie gleichsam trennend, läuft der Röhrknochen, welcher unten im Kniegelenke mittelst der Flechsen mit dem Bein- knochen in Verbindung steht und oben mit seiner Kugel in die Pfanne des Hüftknochens schließt; beide Gelenke sind bequem zu durchschneiden. Der Schlußknochen läßt sich, so weit er im dicken Fleische sitzt, unter Umständen aus der untern Muskel leicht ausbrechen; doch ist er beim Vorschneiden weiter nicht störend. Eben so ist es mit dem Hüftknochen, je nachdem die Keule weich und alt geschlachtet ist. Um den Röhrknochen liegt vorn die runde Nuß (Muskel), oberhalb befindet sich die flache, beim Hüftknochen die kleine, und unten innerhalb der Keule die untere Nuß. An der obern oder flachen Nuß sitzt außerdem an dem äußersten Theil eine lange walzenförmige Fleischmuskel, welche sich durch den sehnigen, starken Fleischfaden und die blässere Farbe von dem übrigen Keulensfleische auffallend unterscheidet. Nach Umständen theilt man bisweilen, besonders bei kleinen Thierarten, das Fleisch einer ganzen Keule in zwei Theile, so daß, wenn man den Röhrknochen als die Grenze annimmt, das Fleisch, das auf der ganzen hintern Seite liegt, als die große und das auf der vordern als die kleine Nuß zu bezeichnen ist. Das zarteste

Fleisch hat die kleine und dann die untere Nuß. Eine jede Keule kann man von dem Hüft- oder Knieende anschneiden. Ersteres ist deshalb vorzuziehen, weil man von hier aus der kleinen Nuß zuerst schneidet, also das feinste Fleisch zuerst erhält, um es den Hauptpersonen vorlegen zu können, wenn nämlich, statt das Vorgeschnittene an der Tafel herum zu geben, einzeln vorgelegt wird. Ist man mit der kleinen Nuß fertig, so setzt man das Vorschneiden abwechselnd mit der runden und der flachen Nuß fort. Sind auch diese bis auf den Köhrknochen vorgeschnitten und fehlt es noch an Fleisch, so wird das Ganze umgewendet und von der untern Nuß geschnitten. Bei sehr kleinen Kalbskeulen kann man sich nicht streng an dieser Vorschrift halten, weil man da aus der ganzen, großen Nuß (s. oben) zu schneiden genöthigt ist, um schöne Scheiben zu erhalten und es eben so mit dem ganzen vordern Theil der Keule machen muß. Die gänzliche Zerlegung der großen Kalbskeule dehnt sich auf die Art weiter aus, daß man das Beste, was sich noch am Knochen befindet, abschneidet, diesen im Knie- und Hüftgelenke trennt, um allenfalls noch von dem schlechten Fleische des Hesseknochens Gebrauch machen zu können. Schneidet man die Keule von unten an, so erfolgt der erste Schnitt oberhalb des Kniegelenkes und sofort werden die Scheiben abwechselnd aus der runden und flachen und der kleinen Nuß bis zur Spitze geschnitten und

zuletzt die untere Nuß vorgenommen. — Die „Frikandeaux“ legen sich vermöge ihrer Form, Knochenlosigkeit und richtigem Liegen des Fleischfadens schon sehr passend und schneiderecht dem Messer des Vorschneiders dar, daher bleibt hierbei nur zu erwähnen, daß man die Querschnitte etwas schräg nimmt, damit die gespickte Seite recht sauber hervortrete. — Von dem gebratenen „Kalbsnierenstück“ schneidet man zuerst die Dünningen oder lappigen Theile ab, wenn solche daran geblieben sind; dann nimmt man die Niere heraus, und schneidet, nachdem man das Nierenstück umgedreht hat, von dem Rückenfilet möglichst breite Portionsstücke. Ist jedoch das Nierenstück nur von einem kleinen Kalbe, so werden durch die Wirbel des Rückgratknochens und dann über dem Filet herunter, zwischen den etwa noch darin sitzenden Rippenknochen, die Portionsstücke geschnitten. Gleichzeitig schneidet man die losgetrennte Niere in kleine Scheibchen und legt, so weit sie reicht, bei jedem Fleischstückchen ein Scheibchen bei, oder läßt sie besonders auf einem Teller an dem Tisch mit herumgeben. — Kommt der „ganze Kalbsbraten“ vor, so steht es in des Vorschneiders Willen, ob zuerst das Nierenstück oder die Keule vorzunehmen sei; inzwischen wird gemeinhin mit erstem der Anfang gemacht. Deshalb kann man beide Theile über der Hüfte von einander trennen. Der Ungeübte läßt zu diesem Behuf den Braten hier und auch im Rück-

grat roh einknicken. — „Kalbsbrust.“ Mit Rücksicht auf die Knorpel und die breiten Rippen, schneidet man die kleine Kalbsbrust über der Knorpellage und zwischen den Rippen der Quere nach in möglichst gefällige Stücke. Die große Kalbsbrust trennt man erst der Länge nach, so daß es ein Knorpel- und ein Rippenstück giebt und schneidet beides in derselben Richtung in Portionsstücke, ohne sich sehr an den Fleischfaden zu kehren. Die gefüllte Kalbsbrust wird eben so geschnitten, nur daß man dabei wegen des Füllfels vorsichtig zu Werke geht. — Wird ein ganzer „Kalbskopf“ aufgetischt, so setzt man das Messer gerade auf den Wirbel der Hirnschale ein, klappt die Stirnhaut von beiden Seiten auseinander, nimmt die beiden Stücke des Hirnschädels und dann den Brägen heraus, löst von beiden Seiten bis zur Schnauze die fleischige Haut ab, und schneidet diese nebst der Zunge in kleine Portionsstücke. Jede Brägenhälfte theilt man der Länge nach in zwei oder drei Stücke und giebt sie mit Pfeffer und Salz bestreut, besonders auf einem Teller, zu dem übrigen Fleische. — Soll ein ganzes „Schulterblatt“ tranchirt werden, so hat man auf folgende Knochen zu achten. Von oben bis etwa zur Hälfte des Fleischtheils befindet sich ein von oben nach unten hin schmaler werdender scheibiger Knochen, der auf der obern Seite eine Erhöhung, beinahe wie ein Geflügelbrustknochen gestaltet, bis an die Fleischoberfläche bil-

det, in dessen Pfanne der ungleich oder schief gestaltete Röhrenknochen mündet und der wieder in dem Kniegelenke mit dem Beinnochen zusammenhängt. Beide Gelenke lassen sich wie bei der Keule durchschneiden, der erstgenannte scheibige Knochen pflegt sich gahr ausbrechen zu lassen. Das beste Fleisch des übrigens durchweg sehnigen Schulterblattes liegt oben auf dem Scheibenknochen, indeß das meiste vorn am Röhrenknochen sitzt. Hiernach würde man also das Fleisch auf beiden Seiten der Erhöhung des Scheibenknochens herausnehmen, dies in Portionsstücke schneiden, den Knochen von dem Röhrenknochen trennen und sofort das dicke Fleisch vorn von diesem möglichst scheibig oder stückig abschneiden.

### Hammelfleisch.

Bei dem Tranchiren des Hammelfleisches, würde, nachdem dieser Gegenstand in der möglichsten Ausführlichkeit in dem Kalbfleischartikel behandelt worden, nicht mehr viel zu erinnern sein, weil der Hammel in seinem Glieder- und Knochenbau insofern nur von dem Kalbe abweicht, als alle Fleischtheile von ihm geringer im Umfange und der ganze Knochenbau kleiner und schwächer gebildet ist. Was die „Hammelkeule“ in Bezug auf die zarten Fleischtheile betrifft, so liegen diese in denselben Muskeln wie bei der Kalbskeule und wie in jedem Schenkel aller eßbaren vierfüßigen Thierarten. Man schneidet die

Hammelkeule sowohl am Bein= wie am Hüftende an und verfährt hierbei wie bei der Kalbskeule. Von oben, als die gebräuchlichste Art, fängt man zuerst mit der kleinen, dann der runden, flachen und untern Muskel und von unten mit der flachen, der runden, kleinen zc. an. Will man zuerst die bessern Theile vorschneiden, so nimmt man zu Anfang die untere Seite und dann die kleine Nuß vor. Ist die Hammelkeule klein, so verfährt man wie bei der kleinen Kalbskeule mit der hintern, großen und der vordern kleinen Nuß. — Die „Hammelbrust“ wird ohne weiteres quer über der Knorpellage und zwischen den Rippen durch vorgeschnitten. — Vom „Carree“ wird nach Beseitigung der lappigen Theile das Rückfilet möglichst scheibig, oder quer durch die Rückenwirbel portionsstückig getheilt, ohne von der Niere sonderlich Gebrauch zu machen. — Bei dem „ganzen Hammelbraten“ verfährt man hinsichtlich des Vorschneidens wie bei dem Kalbsbraten. — Weil von jedem Rippenstück das Rückgrat roh ausgehauen wird, so lassen sich die Portionsstücke zwischen je zwei zu zwei Rippen bequem vorschneiden. — Das „Hammelblatt“ gewährt als ganzes Stück, sammt den Knochen aufgetischt, keine entsprechende Nuzanwendung. Kommt es in diesem Zustande geschmort vor und läßt sich der Scheibenknochen, wenn es gahr ist, nicht ausbrechen, so bedient man sich der bei dem Kalbsfleischartikel über diesen Fleischtheil gegebenen



Anweisung. Als Kochfleisch wird das Schulterblatt unbedingt in den Knochen portionsweise geknickt.

### Schweinefleisch.

Die Vorschneiderregeln des Kalbfleischartikels gelten auch zum Theil beim Schweine. Der beanspruchteste Fleischtheil dieses Thieres zum Vorschneiden ist der „Schinken“; er ist auch zugleich der schwierigste, schon wegen seiner Fettlage und besonders wenn er sehr weich, wie ihn viele Personen lieben, gekocht ist. Man mag ihn unten oder oben, als die bevorzugteste Art, anschneiden, so richtet man sich nach der Lage der bekannten Fleischmuskeln. Knochen geben beim Vorschneiden keine Störung, weil der Hüftknochen entweder roh ausgelöst, oder gahr ausgebrochen wird; doch soll eine jede Scheibe von dem Theile des Schinkens geschnitten, mit einem Streifen hinlänglichen Fettes oben eingefast sein. Höchst schwierig ist dies zu erlangen, wenn der Schinken zu weich ist oder zu stark gekocht hat, weil das Fett sich alsdann von dem magern Fleisch unvermeidlich unter dem Messer ablöst. Eben so unangenehm, doch nicht so peinigend ist es, wenn auf dem Schinken eine zu dicke Fettdecke geblieben ist und er für eine große Gesellschaft an der Tafel ganz geschnitten werden soll. Die Fettlage soll in diesem Fall nur einen kleinen Finger dick darauf bleiben. Ein Anderes ist es bei kleinen Familientischen, wo der Schin-

ken mit der Haut auf den Tisch kommt und wo man nur die nöthigen Scheiben davon abschneidet und den übrigen wieder mit der Haut bedeckt. — „Carree, Rippenstück, Hals“ u. sind leicht vorzuschneiden, weil sie, ungeachtet der starken Fettlage oder des Speckes, im Vergleich zu den Knochen immer noch Fleischmassen genug bieten. Die Knochen, welche nicht roh heraus genommen sind, lassen sich, wenn das Fleisch gahr ist, recht gut ausbrechen. Eben so ist es mit dem durchwachsenen „Bauch- und Bruststück.“ — Das gefüllte „Rippesveer“ wird zwischen den geknickten Rippen getrennt, dann die Portionsstücke zwischen je zwei oder drei Rippen geschnitten und mit dem Füllsel vorgelegt. — Pökelfleisch, wie Eisbein, halbe Köpfe u., schneidet man mit der Haut nach den bekannten Regeln, andere Stücke nach ihrer Beschaffenheit, rücksichtlich der Fleisch- und Knochenlage. — Das Schneiden von Rouladen, Sülzen, Preßköpfen, Dauer- und anderen Würsten, überhaupt allen knochenlosen Fleischstoffen erfordert weiter keine Vorschriften, als daß auf hübsche, gefällige Scheiben gesehen wird; schon die Form dieser Gegenstände dient uns als Richtschnur, wie wir schneiden sollen. Je dünner die Wurst, desto schräger hält man das Messer, um hübsche Scheiben zu gewinnen.

## Lammfleisch.

Von diesem kommt nur die hintere Hälfte zum Tranchiren vor, weil die vordere wegen ihrer Unbe-  
deutsamkeit nur als kleinstückige Speise auftritt. Vom  
„Lammbraten“ trennt man meistens erst die  
Hessen ab, wenn dies nicht schon in der Küche ge-  
schehen ist, und verfolgt von hier aus das Vorschnei-  
den der Keulen, ohne sich hierbei wegen des kleinen  
Gliederbaues sonderlich an die Lage der Fleischmus-  
keln kehren zu können, so daß man entweder den  
obern und dann den untern Theil, oder die vordere  
kleine und dann die hintere große Nuß schneidet oder  
mit diesen Theilen umgekehrt verfährt, wobei zu be-  
merken ist, daß das Messer in schräger Richtung  
spielen muß, um hübsche Portionsstücke zu erhalten;  
man kann zu diesem Behuf zuvor das Carreestück  
von den Keulen, wie diese selbst von einander tren-  
nen. Eine ähnliche Trennung längs dem Rücken  
geht auch dem hierauf folgenden Tranchiren des Car-  
rees voraus; wegen der zarten Knochen ist sowohl  
dies, wie das Zertheilen des Carrees selbst, quer über  
den Rückenwirbeln leicht ausführbar.

## Wildpret.

Bei dem Vorschneiden von großen „Wildkeu-  
len“, richtet man sich nach den Vorschriften, welche  
der Kalbfleischartikel hinsichtlich der Kalbskeule hier-  
über mittheilt, wobei der gedehnte Knochenbau und

die beträchtliche Fleischmasse der Keulen vom hohen Wildpret das Vorschneiden insofern gewissermaßen erleichtert, wie es die durch den Schuß oder Hundebiß sehr zerstörten Fleischtheile in gleichem Maße erschweren. Auch der Umstand, daß die Keulen großer Wildpretarten gewöhnlich im Wirbel, statt über dem Kreuz vom Zimmer getrennt werden, erleichtert das Vorschneiden, weil man hier weiter keine Knochen als den Röhrenknochen findet. So wie man bei dem Schlachtfleische auf die mit Fett belegten oder damit durchwachsenen Theile bei dem Vorschneiden Rücksicht zu nehmen hat, eben so ist dies bei dem Wildpret hinsichtlich der gespickten oder mit Feist bedeckten Theile derselbe Fall. Immer muß das Messer bei dem Vorschneiden von gespickten Wildkeulen so gehalten werden, daß der gespickte Theil der Fleischscheibe gefällig hervortritt, wobei jedoch der Spicker eben so viel als der Vorschneider beizutragen hat. Von einem schlecht gespickten Wildpret wird auch der geschickteste Vorschneider keine hübsch durchbrochene und befranzte Scheibe vorzulegen vermögen. — Am leichtesten ist ein „Wildpretrücken“ oder „Zimmer“ vorzuschneiden. Um die besten Stücke zuerst vorlegen zu können, schneidet man das Zimmer am hintern oder dicken Ende an, trennt zuerst dicht am Rückenknöchel das Filet etwas los, und schneidet immer in schiefer Richtung folgend, um schöne Scheiben zu erzielen, in verhältniß- und gleichmäßiger

Stärke die Scheibe vom Knochen ab. Ist man mit der ersten Seite fertig, so kommt die andere an die Reihe, oder man schneidet von beiden Seiten gleichviel. — Rücksichtlich der „Wildblätter“ verhält es sich wie bei dem Schlachtfleische, nur sind die vom Wildpret, besonders von alten Thieren, noch werthloser und schlechter als ganzes Stück aufgetischt, als die vom Schlachtvieh, weil sie, wenn auch feiner in den Knochen, doch stärker in den Sehnen, vorzüglich in den Blättern sind. Gemeinhin trennt sich das Fleisch bei dem Schmoren oder Braten von dem obern scheidigen Knochen ab, der sich alsdann leicht wegnehmen läßt.

### Wildes Schwein.

Dies herrliche Wildpret bietet wegen seiner starken Fleischmassen dem Borschneider ergiebige Erfolge. Die „Keulen“ von großen ausgediehenen Schweinen, welche wie die vom Hirsch gewöhnlich im Wirbel abgelöst werden, schneidet man in dem dicken Fleisch von oben an, und achtet hierbei auf die etwa mit Feist bedeckten Stellen. Die Keulen von kleinern Wild-Schweinen und Frischlingen erscheinen wie die Rehkeule mit dem Hüftknochen und der kleinen Nuß, und es lassen sich bei diesen dieselben Borschneiderregeln, wie bei der Hammelkeule anwenden. — Der „Rücken“ wird eben so vorgeschnitten, wie der vom Dammhirsch, wozu dieser Artikel

die nöthige Vorschrift giebt. — Bei dem Vorschneiden von „Schulterblättern“ richtet man sich nach der bekannten Knochenlage und es ist vom wilden Schweine auch dieser Fleischtheil viel benutz- und brauchbarer wie von jedem andern Wildpret. Aus denjenigen Stücken, wie Brust, Vorderzimmer, auch Blatt u., welche mit Brod krustirt werden, müssen unbedingt alle die Knochen herausgebroschen werden, sobald das Fleisch gahr ist, welche roh nicht beseitigt werden konnten. Ohne diese Vorsicht ist man nicht im Stande ein krustirtes Stück ordentlich zu schneiden; eine vorher portionsstückweise eingedrückte geringe Vertiefung in die Broddecke erleichtert das Vorschneiden noch mehr. — Wird ein ganzer „Wildschweinskopf“ aufgetragen, so schneidet man erst die bessern Scheiben aus dem Genick und fährt nächstdem mit dem Fleisch der Kinnbacken fort. Wenn der Kopf auf dem Vorlegetisch geschnitten und vorgelegt wird, so schneidet man von den Scheiben auch die Haut und das überflüssige Fett ab.

### Reh.

Das Vorschneiden der „Rehkeulen“ hat weiter keine Abweichungen von jenen der uns schon bekannten Regeln. Wegen ihres geringen Umfanges erscheint die Rehkeule in ihrer ganzen Gestalt mit Hüftknochen und kleiner Nuß und man schneidet sie mit Rücksichtnahme auf das Gespickte

wie die Hammelkeule vor, mit der sie in Form und Knochenbau viel Aehnlichkeit hat. Wegen des zarten, fleischigen Wildprets und der feinen Knochen kann man von der großen Rehkeule vortreffliche Scheiben vorschneiden, auch die untere Nuß gewährt dieselben Vortheile, wenn die Rehkeule auch auf der untern Seite gespickt ist. — Ebenso gewährt das Vorschneiden des „Rehzimmer“, welches sich nach den bereits gegebenen Vorschriften richtet, eine leichte Verfahungsart in Bezug auf die Fülle von zartem Fleische der Filets, besonders wenn das Rehzimmer hübsch gespickt worden ist. — Die „Rehblätter“ bieten wegen ihres werthlosen geringflügigen Fleisches sehr schlechte Erfolge, wenn sie ganz aufgetischt werden. Kommen sie dennoch auf solche Art zubereitet vor, so verfährt man nach den bekannten Vorschriften.

### Hasen.

Große, starke, alte Hasen muß man womöglich vorher portionsweise über dem Rücken einknicken oder noch besser ganz durchschlagen und sie in ihre ursprüngliche Lage wieder zusammenlegen lassen. Die Keulen einzuknicken ist nicht unumgänglich nothwendig, weil man diese im Hüftwirbel und Kniegelenke durchschneiden und von dem Fleische das Nöthige tranchiren kann. Bei Kleinern oder jungen Hasen kann das Einknicken ganz unterbleiben, weil diese sich

mit einem sturapffspizigen, starken Vorschneidmesser über dem Rücken durchschneiden lassen. Will man dies mit starken ausgediehenen Hasen versuchen, so gehört dazu ein sehr starkes Messer und ein mit dem Sitz der Rückenwirbel genau bekannter Vorschneider.

## Geflügel.

Wenn das Vorschneiden von großen und größern Fleischstücken schwierig erscheint, so ist das Tranchiren und Zergliedern großer und größerer Geflügel wegen des mehr verbreiteten, verzweigten Knochenbaues um so schwieriger. Gesottenes und kraisirtes Geflügel schneidet sich nicht so gut wie gedämpftes und gebratenes. Die Lage und der Bau der Knochen, so wie der Sitz und die Grenze der Gelenke sind zwar bei jedem Geflügel so ziemlich gleich, doch abweichend und verschieden sind diese Formen in der Ausdehnung und dem Umfange, sowie in der Stärke und Menge der Sehnen und Flechsen in Bezug auf die Größe oder Kleinheit des Vogels. Daß man hier keine vollkommen anatomische Zergliederung des einzelnen Geflügels erwarten kann, liegt in der Sache und wäre ganz gegen die Tendenz und den Zweck unseres Buches. Wir wollen nur eine allgemeine Uebersicht der hauptsächlichsten Gliederstücke mit ihren zusammenhängenden Gelenken, so weit dies bei dem Tranchiren des Geflügels von Nutzen sein kann, in möglichster Kürze hier mittheilen.



Von den Gelenken, die beim Vorschneiden und Zerlegen von großen und größeren Geflügeln von Wichtigkeit und zu durchschneiden sind, befinden sich im Flügel drei, das erste sitzt dicht am Rumpf, das zweite so ziemlich in der Mitte in dem spitzen Winkel des Flügels, und das letzte, welches weniger von Bedeutung ist, nahe an der Spitze desselben, dergestalt daß alle drei Gelenke gleich weit von einander entfernt sind. Eben so viel Gelenke als der Flügel, hat auch der Schenkel ohne das Bein. Das erste, und zwar der Schluß des obern Schenkelknochens mündet mit seiner Kugel in die unten am Rückgrat befindliche Pfanne (Wirbel), das zweite Gelenke nimmt die Mitte oder die Biegung des Schenkels ein und das dritte bildet das Kniegelenk; das Kniegelenk sitzt etwas entfernter von der Biegung als diese vom Wirbel. Die Fußgelenke sind von keiner weitem Bedeutung beim Vorschneiden. Starke Sehnen ziehen sich bei großen Geflügeln, besonders bei alten Putern, Trappen, Auerhähnen &c., von dem mittlern zum Kniegelenke hinunter und mit mehr oder weniger starken Flechsen sind die Gelenke mit einander verbunden. Der gerade in der Mitte sitzende, und bis zum Bauch hinunter gehende, nach unten abgeflachte Brustknochen, theilt sich unter dem Brustfleische (Filets) in zwei starke Flächen. Die nach oben zu sich erhebende Spitze (Brustknochenwand, Brustbein) ist bald mehr, bald weniger er-

haben, z. B. bei Putern ist sie am stärksten und am meisten hervortretend, auch bei den Auerhähnen, Schnepfen verhältnißmäßig erhöht, aber abgerundeter, bei Gänsen, Enten, bei den meisten Wildgeflügeln ist sie flacher und gewölbter. Eben so ist auch der an den Brustknochen sich lehrende und mittelst zwei Gelenken mit diesem verbundene, wie ein Sporn gestaltete Bügelknochen verschieden. Bei Gänsen, Enten, überhaupt bei dem Geflügel mit einem flachen Brustknochen, ist der Bügel zusammengedrückter und stärker als bei den Hühnergeschlechtern. Der ganze obere Körpertheil läßt sich zwischen Rippen und Brustknochen vom ganzen untern Rückentheile trennen, wobei nur die beiden oben sitzenden, einen spitzen Winkel bildenden Verbindungsknochen des Rückgrats mit dem Brustknochen einige Schwierigkeit machen. Man trennt sie entweder in den Winkeln dicht zwischen Rückgrat und Hals, wo auch die Gelenke sitzen, oder löst sie dicht am Brustknochen ab; leichter bewerkstelligt man dies allerdings, wenn die Verbindungsknochen roh geknickt werden. Der ganze Rückentheil besteht von unten an aus dem Steiß, dem Steißbein (Croupion) und dem Rückgrat, an welchem sich der Hals mit seinen verschiedenen Wirbeln und endlich der Kopf anschließt. Sowie sich der Hals vom übrigen Körper dicht an diesem im ersten oder zweiten Wirbel trennen läßt, eben so kann man den ganzen Rücken-

theil in der Mitte in zwei Stücke, nämlich das Rückgrat und den Croupion, theilen, von welchem letztern wieder der Steiß leicht abzunehmen ist.

### Puter.

(Es versteht sich, daß hier nur von gutem, fleischigem Geflügel die Rede ist.)

Nach vorstehenden Belehrungen über den Glieder- und Körperbau des Geflügels wird man die fernern, sich hieran schließenden, noch nöthigen Vorschriften über das Tranchiren verständlicher und leichter begreiflich und die Benennungen anschaulicher finden. Bei dem Tranchiren des Puters setzt man die Gabel zuerst in den rechten Schenkel dergestalt schräg ein, daß man nicht durch das dicke Fleisch dringt, aber auch so, daß man den Puter auf der Seite in der gehörigen schneiderechten Lage festhalten kann, und löst nun den ganzen rechten Schenkel im Wirbel ab, wobei man nach Form und Sitz des Schenkels auf dem Rücken (Steißbein, Croupion) die Haut einschneiden und den Schenkel nach außen biegen muß, um ihn aus der Pfanne oder dem Wirbel zu bringen. Dann schneidet man den rechten Flügel auf die Art ab, daß man entweder das erste Gelenke von vorn durchschneidet, und sofort das Messer der Länge des Brustfleisches nach so weit eindringen läßt, um dadurch ein schönes Portions-Flügelstück zu erzielen, oder man sticht die Gabel

über der Brustknochenspitze fest, und vollführt nun den Flügelschnitt in der entgegengesetzten Richtung dergestalt, daß man den Puter vorher in die umgekehrte Lage bringt. Nach dem Ablösen des Flügelstücks schneidet man das am Brustknochen sitzen gebliebene Brustfleisch in schöne schräge Portionsscheiben bis auf den Knochen ab, wobei man sich in Acht zu nehmen hat, daß die Haut sich nicht von der Scheibe ablöse und das auf dem Knochen liegende runde Filet (Mignon) nicht herausfalle, was dem Putergeflügel, besonders dem alten trocknen, sehr eigen ist. Jetzt schneidet man den abgelösten Schenkel im mittlern Gelenke durch, und von dem obern Theil zwei, oder nach Größe des Puters drei Stücke mit dem Knochen. Von dem sehnigen, schlechten untern Schenkeltheil (Pistolenstück) kann man der Länge nach dicht am Knochen zwei Stücke schneiden. Ist nun auf diese Art die erste Hälfte des Vogels vorgeschnitten, so verfährt man mit der andern eben so, so daß erst der Schenkel, dann das Flügelstück, nun das Brustfleisch geschnitten wird und die Zerlegung des Schenkels den Beschluß macht. Von dem Steißbein und dem Rückgrat wird selten gleich Gebrauch gemacht, sondern man zieht es vor, die ganze Carcasse (der kahle Rumpf mit dem ganzen Rücken) kalt zu verspeisen, wobei man die im Stoßbein liegenden schmackhaften Filets nicht vergessen darf. Sind an einem aufgetischten, ganzen

Gesflügel die Beine und der Hals sitzen geblieben, so werden diese Glieder zuerst, die Beine im Kniegelenke und der Hals dicht am Rumpf im Wirbel abgelöst. Ist der Puter im Kropf oder unter der Brust gefüllt, so muß man bei dem Ablösen des Flügels und dem Vorschneiden des Brustfleisches besonders darauf Acht haben. Bei Putern, die im Rumpf mit Leberfarce und Trüffeln oder anderer Farce gefüllt sind, ist zu berücksichtigen, daß diese Füllsel aus dem geöffneten Rumpf herausgenommen und zu dem Vorgeschnittenen besonders beigegeben werde. Bei theilweise ausgebeinten, farcirten Putern, überhaupt bei allen andern Gesflügeln, die in diesem Zustande aufgetragen werden, wird erst Schenkel und Flügel abgeschnitten und dann die Brust quer über dem ganzen entbeinten Rumpf in hübsche Scheiben tranchirt. Die Schenkel von solchen Putern, Gänsen, Trappen &c. schneidet man nach Verhältniß ihrer Größe in dem mittlern Gelenke durch. Ganz ausgebeintes, farcirtes Gesflügel schneidet man natürlich in der Quere vom Hals zum Steißende scheinig und fallen die Tranchen zu groß aus, theilt man sie in der Mitte in zwei Stücke. — Der Trappe wird ebenso wie der Puter geschnitten.

### Gans. Ente.

Wie bei dem Vorschneiden des Puters wird auch

meistentheils bei der ausgewachsenen Gans verfahren, so daß man zuerst den rechten Schenkel ablöst, der im mittlern Gelenke durchgeschnitten wird und von welchem bedingungsweise nach der Größe der Gans zwei bis drei obere Schenkelstücke mit dem Knochen, und vom untern Schenkeltheil längs dem Knochen zwei Stücke geschnitten werden, wobei an dem einen der Stücke der Knochen sitzen bleibt. Dann löst man ein schönes Flügelstück vom Rumpf und schneidet von dem Brustfleische saubere, schräge Portionsstücke ab. Ist dies geschehen, so macht man am Bauch in die Haut eine Oeffnung, um hier das Füllsel herausnehmen zu können, und zerlegt die andere Seite der Gans auf gleiche Weise. Wird auch die Carcasse gebraucht, so theilt man, nachdem das ganze Füllsel herausgenommen ist, den Rücken in der Mitte in das Rücken- und Croupionsstück; vom Rückenstück löst man den Brustknochen vorn dicht am Rückgrat ab, theilt diesen in zwei Stücke und trennt den Steiß vom Steißbeine (Croupion). Auch das Steißbein läßt sich, doch nicht von zu altem Geflügel, in der Länge theilen. Selten kommt es bis zu dieser Zerlegung; man verspeißt die Carcasse lieber kalt. —

Von den während des Sommers vorkommenden jungen Gänsen kann man freilich nicht so viel Portionsstücke verlangen. Die zarten Knochen der

jungen Gans lassen ein leichtes Zerlegen zu. Außer den zwei Stücken von jedem Schenkel giebt sie zwei Flügelstücke und von der ganzen Brust etwa vier bis sechs Stücke nach der Größe der Gans. — Die nach Vorschrift abgelösten Schenkel der Ente kann man im mittlern Gelenke in das obere und untere Schenkelstück theilen oder sie ganz lassen. Dann schneidet man zwei Flügelstücke, dann von dem am Brustbein sitzen gebliebenen Brustfleische von jeder Seite zwei Stücke, und soll der Rücken genommen werden, so theilt man diesen in der Mitte in den Rückgrat und das Steißbein. Es ergiebt also die ganze Zerlegung einer großen, fleischigen Ente zehn Stücke außer dem Rücken.

### Kapaun. Huhn. Taube.

Das Vorschneiden des Kapauns macht den Anfang mit dem Ablösen des rechten Schenkels, der nach dem Durchschneiden des mittlern Gelenkes das obere und untere Schenkelstück ergiebt. Nachdem auch der rechte Flügel, dann der linke Schenkel und linke Flügel abgelöst sind, schneidet man ein sauberes Bügelstück dergestalt, daß man in der Quere oben dicht am Brustbein, und zwar zwischen diesem und dem Bügel so weit hinunter schneidet, als es der Knochen zuläßt und sofort das losgeschnittene Stück mit der Gabel aushebt. Von dem auf beiden Seiten des Brustbeins befindlichen Brustfleische erzielt man bei

einem behutsamen Vorschneiden von jeder Seite zwei schöne Stücke. Steißbein und Rückgrat wird selten und nur auf Verlangen vorgelegt; es mundet kalt vortrefflich. Bei den gefüllten Kapaunen beobachtet man dasselbe Verfahren wie bei dem Puter. — Von dem ausgewachsenen großen Huhn oder Hahn lassen sich bei einer gleichen Zerlegung eben so viel, natürlich schlechtere Stücke erzielen wie vom Kapaun, wobei das untere Keulenstück, wie bei allem Geflügel, ein sehr schlechtes Stück abgiebt. Das junge fleischige Huhn giebt zwei ganze Keulen-, zwei Flügel- und zwei Bruststücke. Das kleinere oder halb ausgewachsene Huhn theilt man in zwei Keulen- und zwei Flügelstücke, oder zwei Keulen-, zwei Flügelstücke und ein Bruststück, welches der zarten, biegsamen Knochen wegen leicht ausführbar ist, so daß nach dem zarten Alter des Huhnes Croupion und Rückgrat daran bleiben. Das ganz junge Hühnchen schneidet man der Länge nach durch die zarten Knochen in zwei Theile und das Küchlein bleibt ganz. — Die ausgewachsene Taube zerlegt man in vier, und wenn sie fleischig ist, in fünf Theile, die kleinern in drei, und die ganz jungen in zwei Theile.

### Fasan. Rebhuhn.

Der große Fasanhahn läßt wegen seines vortrefflichen, gehaltvollen Fleisches ein ergiebiges Vorschnei-



den zu. Jede Keule giebt zwei Stücke, wobei freilich das Pistolenstück ist, doch ist dies nicht so schlecht als bei andern Wildgeflügeln. Nachdem man auch zwei herrliche Flügelstücke abgelöst hat, bietet die fleischige Brust vorn am Brustbein wie beim Kapaun ein schönes Bügelstück und an den Seiten des Brustbeins vortreffliche Portionsscheiben. Ueberaus wohlschmeckend ist das kalt gewordene Steißbein, besonders von den mit Trüffeln und Leberfarce gefüllten Fasanen. — Junge Rebhühner schneidet man in der Länge einmal durch, größere lassen sich dergestalt in vier Stücke theilen, daß man sie erst der Länge nach durchschneidet und dann die Hälften so schneidet, daß von dem Brustfleische etwas an den Keulen sitzen bleibt, weil die Keulen sehr gering an Fleisch sind und deshalb für sich allein sehr schlechte Portionsstücke abgeben würden. Ausgewachsene Rebhühner geben außer diesen Stücken noch ein Bruststück, und sind die Rebhühner stark und fleischig, so schneidet man recht gut zwei Bruststücke, mithin sechs Stücke von jedem Rebhuhn. —

### Ganze Fische.

Bei der Aufzischung gesottener, geschmorter oder gebratener großer, ganzer Fische, Fischhälften, Fischtranchen wird, wenn sie nicht besonders vorgelegt, sondern um die Tafel herumgegeben werden, ein Vorlege- oder Eßlöffel beigelegt, damit ein jeder

Fischgast sein Theil davon abstechen könne. Wenn der Fisch eine beachtungswerthe Leber hat, und diese auf dem Kopf oder in dem Mund steckt, so bleibt sie dort ohne weitere Vorrichtung, oder wird, wenn sie groß ist, auf Verlangen in einige Stücke getheilt. Auch der Kopf wird nur auf Begehren der einen oder andern Person allein oder besonders vorgelegt. Bei zerschnittenen Fischen, besonders bei Karpfen, wo der Kopf ein sehr bevorzugtes Stück ist, ist es etwas Anderes. Fischen mit einer zähen, klebrigen Haut, wie Dorsch, Lachs, Kabeljau, Steinbutte, Hal zc., besonders wenn sie im Ofen geschmort sind, pflegt man bisweilen, bevor sie aufgetragen werden, die Haut hin und wieder oder portionsweise einzuschneiden oder nur einzuritzen, auch nach Umständen und Tischsitte die Haut, so weit es sich thun läßt, ganz abzuziehen, damit das Fleisch bequemer abgestochen werden kann. Eben so macht man es auch manchmal mit den quer über dem ganzen Fisch Zoll dick geschnittenen Tranchen (Scheiben) großer Fische, z. B. Lachs, Wels, Kabeljau, Heiligbutte zc., und den in der Länge getheilten und aus sämtlichen Gräten geschnittenen Fischhälften, auch kann man diese an der Tafel selbst sehr leicht und bequem einzuritzen oder einschneiden. Bei dem einzelnen Vorlegen lassen sich dergleichen Fischhälften ohne Schwierigkeit mit dem Vorlegelöffel durchstechen oder dem Vorschneidemesser durchschneiden. Zum Vorlegen an-

geschlagener Fische, so wie solcher, die gefüllt sind, werden ebenfalls Abstechelöffel beigelegt, doch kann man diesen allenfalls, wie es am besten zu bewerkstelligen ist, zum bessern Abstechen kleine Einschnitte geben. Die mit Breimasse überzogenen und gebackenen, grätenlosen Fischhälften unterzieht man vor dem Auftragen auch manchmal dieser Procedur oder dies geschieht am Vorlegetisch oder an der Tafel selbst, wo man sie auch öfters ganz durchschneidet. Ebenso macht man es mit den belegten oder panirten, mit den Gräten zubereiteten, oder grätenlosen ganzen Bratfischen; doch gemeinhin werden diese schon als kleine Portionsfische oder in grätenlosen Portionsstücken gebraten. Bei den meisten Tischführungen bleiben jedoch die hier bemerkten Vorkehrungen hinsichtlich der gesottenen, aufgetragenen ganzen Fische größtentheils unbeachtet und es werden diese sämtlich ohne Weiteres präsentirt oder um die Tafel herumgegeben.

Das saubere und gefällige Anrichten der warmen Speisen.

Wenn eine gut zubereitete, schöne Speise schlecht und unansehnlich angerichtet und dazu eine dürftige, unpassende Garnitur oder Umkränzung gewählt ist, so kann man sie allenfalls mit einem schön gemalten Bilde vergleichen, welches in einem schlechten, unpassenden Rahmen gefaßt ist. Eine jedwede Schüssel

soll mit ihrem angerichteten Inhalte nach Möglichkeit gefällig und ansprechend aussehen; deshalb darf sie niemals zu stark oder voll angerichtet oder mit zu massenhaften Gegenständen überladen werden. Zu großen und ganzen Speisen, wie Fisch, Fleisch, warmen und kalten Pasteten, Rouletten, Fleischkäsen, auch Kuchen, sowie solchen Gerichten, die in Formen modellirt und ausgestülpt werden, überhaupt zu allen Speisen, die eine gewisse, bestimmte Form haben, müssen die Schüsseln jederzeit mit diesen auch in ihrer Form und Größe übereinstimmen. Besonders gefällig sehen die angerichteten Speisen aus, wenn die Schüssel so gewählt ist, daß an den Seiten der Speise oder rund herum so viel Raum bleibt, um eine passende Garnitur dort anzubringen, doch darf diese nur den Schüsselrand innerhalb begrenzen, aber niemals über ihm hinaustreten, und eben so wenig darf der Schüsselrand mit Sauce betropft oder beschmiert aussehen. Ganze Fische verlangen unbedingt eine lange Schüssel, und zeigen sich am vortheilhaftesten, wenn sie auf dem Bauch angerichtet werden; haben sie eine große Leber, so steckt man ihnen diese quer in den Mund und füllt die Seiten mit einer passenden Garnitur aus. Ebenso ist es auch mit langen Fleischstücken hinsichtlich der Schüsseln und des Garnirens. Werden Gemüse, Ragouts von kleinstückigem oder in Fasern geschnittenem Fleisch, Frikassees, Gerichte von stückig geschnittenen Fischen zc.

überhaupt solche Speisen angerichtet, die aus breiigen, dicksaucigen, fadigen oder blätterigen Stoffen bestehen, und die eine gewisse Garnirung bekränzen soll, so giebt man stets erst etwas über die Hälfte oder etwa zwei Dritttheile der Speise auf die Schüssel, legt alsdann die dazu bestimmte Garnirung nicht zu voll, aber correct und gleichmäßig in einem hübschen Kranz herum, und füllt nun die übrige Speise dergestalt in die Mitte, daß die Garnitur innerhalb bis etwa zur Hälfte ihrer Höhe davon begrenzt, aber nicht mit ihr in gleiche Höhe komme. oder sie gar übersteige. Besteht die Speise aus einem Frikassee, Ragout u. überhaupt aus einem Gericht von verschiedenen Geflügelgliedern, großen wie kleinen Fisch- und Fleischstücken, mehrererlei Pflanzenstoffen u. s. w., so müssen die besten und feinsten Stücke, die köstlichsten und bevorzugtesten Stoffe und die werthvollsten, schmackhaftesten Ingredienzien allemal oben gelegt werden. Unansehnlich zeigt sich eine solche, überhaupt jede angerichtete Speise, wenn die damit vermischte oder darüber gefüllte Sauce durch die Garnitur dringt und über den Schüsselrand tritt. Entweder enthält in diesem Fall die Speise selbst zu viel Sauce, oder es ist zu viel davon darüber gefüllt worden, oder die Sauce war zu dünn.

Auch der auf die Tafel zu stellende ganze Braten soll nach seiner runden oder langen Form auf einer dazu passenden Schüssel angerichtet werden. Als

besondere Zierde, was recht gut aussieht, hat man noch hier und da die Sitte, auf die hervorstehenden Hesseknochen von gebratenen Keulen, die Beine von großen Geflügeln u. eine feine Papiermanschette zu stecken, die man folgendermaßen anfertigt: Man legt einen Viertelbogen feines, etwas steifes Papier einmal zusammen, schneidet es auf der geschlossenen Seite so tief wie zwei Fingerbreit recht fein ein, und rollt das Papier dergestalt zusammen, daß an dem ungeschnittenen Ende eine so große Oeffnung bleibt, in welcher der damit zu besteckende Knochen paßt; man klebt dies Papier an dem offenen Ende mit etwas Eiweiß und Mehl zusammen, trocknet es und zupft das eingeschnittene Ende recht kraus aus einander. Auch mit Kresse und Petersilie wird der ganze Braten an den Seiten noch bisweilen belegt. Wie schon oben bemerkt, müssen auch verzierte und unverzierte ganze Kuchen, ganze Mehlspeisen, Puddings eine passende Schüssel haben, besonders wenn an den Seiten des Kuchens herum eine Garnitur kommt, und die Mehlspeisen, Puddings mit Sauce bedeckt werden. Unter Kuchen und größere Backwerke, kalte und warme Pasteten, legt man gewöhnlich eine gebrochene oder zusammengelegte Serviette. Ebenso hat das geschmackvolle Anrichten einzelner, gleichmäßig geformter Gegenstände, wie Beefsteaks, Coteletten, Fischfilets, Gliederstücke vom Geflügel u. s. w. mehrere Bedingungen; man richtet sie so-

wohl im einfachen wie doppelten Kranz oder auf der Schüssel flach gelegt an. Der einfache Kranz verlangt, daß die Stücke dicht hinter einander innerhalb des Schüsselrandes rund herum dergestalt gelegt werden, daß sie in folgerechter Lage sich gegenseitig zur Hälfte berühren oder auf einander spielen und somit ein Kranz entsteht. Der doppelte Kranz ist eine Wiederholung des ersten innerhalb dicht an diesem, mehr in der Mitte der Schüssel. Flach pflegt man diejenigen Stücke anzurichten, die ungleich und knochenenthaltend sind. Die Coteletten kommen mit ihren Stielen nach oben, mit der gebogenen Seite nach außen, so daß die Stiele innerhalb einen Kranz bilden, die kleinen Ragouts u. oder dazu kommenden Beilagen und Saucen, giebt man, falls sie nicht besonders gegeben werden, in den mittlern Raum. Die zur höhern Kochkunst gehörenden feinen Fleisch-, Fisch- oder Pflanzenspeisen erhalten innerhalb des Schüsselrandes eine festgeklebte geschmackvolle Umkränzung von schönen Semmel-, farbigen oder natürlichen Teig-Croutons, oder einen hübschen Nudelrand, einen verzierten oder unverzierten, farbigen oder gekniffenen Teigrand oder eine andere aus Thier- oder Pflanzenstoffen bestehende feine Garnirung. Ausern werden auf Tellern oder ganz breiten Schüsseln dergestalt angerichtet, daß man sie gerade setzt, wenn sie auf einander gestellt werden müssen, damit der Saft nicht abläuft, und es müssen die Schalen

unten recht rein sein. Kleine Pastetchen, kleine ausgebackene Sachen, auch kleine Kuchen, verzierte kleine Backwerke, ausgebackene Mehlspeisen (Beignets), überhaupt alle kleinstückige, eine einzige oder mehrere Formen bildenden Gegenstände, dürfen nicht auf einander oder durch einander gepackt werden, sondern müssen, wie es ihre Form und sonstige Beschaffenheit bedingt, erhaben oder flach, franzmässig oder über's Kreuz gelegt werden, so daß das Ganze eine gefällige Ansicht gewährt und nicht compact und gedrückt aussieht. Auch diese Anrichteart verlangt, daß der Schüsselrand frei bleibe und unter diejenigen Gegenstände, wo es passend ist, eine gebrochene Serviette gelegt werde. Natürlich gesottene Krebse werden mit den großen Scheeren, oder den Seiten nach außen hinter einander, erhaben und hoch angerichtet. Unter Mehlspeisen, die in einfachen Tafelgeschirren gebacken und mit diesen auf die Tafel gegeben werden, kommt eine zusammengelegte, oder gebrochene Serviette. Zu trockenen Sachen, wie Trüffeln, Pellkartoffeln, gesottene Eiern und dergl. wird, um sie länger warm zu erhalten, die Serviette taschenartig zusammen gelegt. Bei allen Speisen, die in Formen gahr gemacht und auf der Schüssel ausgestülpt werden, muß man besonders behutsam zu Werke gehen, vornehmlich daß man die Form nicht zu früh und nicht eher abhebe, bis man überzeugt ist, daß der Inhalt vollkommen losgelassen habe.



Speisen, die im zerschnittenen Zustande angerichtet werden, müssen, wenn sie aus Fleisch bestehen, in schöne gleichmäßige Scheiben geschnitten, wo möglich in ihre ursprüngliche Lage wieder zusammengelegt und in einem oder zwei Streifen auf einer langen Schüssel, oder statt dessen, wenn es eine runde Schüssel ist, franzförmig angerichtet werden. Ebenso ist es mit grätenlosen hübsch gleichen Fischstücken oder Fischfilets, knochenlosen Geflügelgliederstücken u. s. w. Ungleiche, oder viel knochenhaltige Stücke richtet man nach Umständen und hinsichtlich ihrer Form und ihrem Umfang auf die bestmögliche Weise an.

### Das Verzieren und Behandeln der kalten Speisen.

Eine große Eleganz und Zierlichkeit wird bei dem Anrichten der kalten Speisen entwickelt; doch kann diese Anrichteart leicht in ihrem schönen Außern durch eine zu starke Verzierung, mittelst vieler Farbenmischungen, gestört und überladen werden. Das Anrichten und Verzieren der kalten Speisen, sie mögen aus Fleisch, Fisch oder Pflanzenstoffen, aus Geleen, Cremes, Compots &c. bestehen, in Formen modellirt und ausgestülpt, oder auf der Schüssel angerichtet werden, darf niemals bunt ausfallen. Wenn man in früherer Zeit zur Auszeichnung der kalten Speisen, besonders der Geleen, Creme &c., zu gewaltig bunten Mitteln schritt und gleichsam damit zu im-

poniren suchte, so ist diese Methode von der neuern Kochart längst bei Seite geschoben. Sind bei einer kalten Speise die Verzierungszuthaten bunt oder vielfarbig angebracht, so wird die Speise dadurch nichts weniger als elegant und schön, sondern geschmacklos und bizarr aussehen. Die Verzierung oder Garnirung, zu einer einzelnen kalten Speise gehörig, soll passend, geschmackvoll und gefällig gewählt und nur aus zwei, höchstens drei verschiedenfarbigen Stoffen bestehen. Bei großen Tafeln, Abendgesellschaften und Bällen, wo eine vielseitige Luftischung von dieser Gattung von Speisen erforderlich ist, kann man nicht so leicht in eine bunte Verzierungsart verfallen wie bei dem einzelnen Anrichten, weil hier die Farbmischung vertheilt ist, mithin diese Gerichte in mehreren Nuancen auftreten, aber in dieser Vielfältigkeit ergözen sie auch das Auge am meisten und gewähren den effectvollsten Glanz, sowohl in Bezug auf die Verzierungsart, wie die Gattung von Speisen. Zum Verzieren der kalten Speisen darf man sich nur genießbarer, in ihren spezifischen Bestandtheilen unschädlicher, farbiger Thier- oder Pflanzenstoffe bedienen. Z. B. Krebschwänze von gekochten Krebsen, mit Spinatmatte grün, oder mit Kermesfaß, Cochenille roth gefärbte glatte, feste Farce, die zu einer dicken Wurst geformt und dann gekocht, oder in einem Gefäß im kochenden Wasserbade gahr gemacht wird, dann beinahe hart gekochte Eier, die in Hälften ge-

geschnitten, mit Sardellenstreifen, Kapern belegt und mit Aspik klar überspiegelt werden, ferner schwarze Fläschentrüffel oder frische Trüffel, grüne Pfeffergurken, Oliven, Sardellen, geräucherter Lachs, Morcheln, Pökelszunge, Kapern, orangefarbige Mohrrüben, rothe Rüben, überbrülhte Petersilien- oder Esdragonblätter, Pimpernelle, Trippmadam, kleine weiße Zwiebeln, große Champignonshüte, die mit schwarzen Trüffelstiften oder andern farbigen Stoffen durchspickt oder damit belegt werden, dann in Viertel oder Hälften geschnittene natürliche oder verzierte Artischockenböden, runde oder lange, glatte oder krause halbmondförmige u. Croutons von Spiegelgallerte u. s. w. Eine herrliche Garnirung machen auch die in hübsche Stückchen zugestuzten, mit Aspik klar überspiegelten Fischfilets, Hühnerbrüstchen, Kalbsbrägen, Kalbsmilch, Artischockenböden, verzierten halben Eier u., besonders wenn diese Gegenstände vorher mit einer recht weißen Mayonnaise bestrichen, hierauf mit einem oder zwei stark hervortretenden, farbigen Gegenständen geschmackvoll belegt und dann klar überspiegelt werden.

Werden bei den in Formen gefüllten, ausgestülpten, kalten Speisen, die Vertiefungen der Formen mit farbigem oder klarem Aspik, farbiger oder weißer Mayonnaise, klarer oder farbigem Gelee, gelber oder farbiger Creme u. ausgegossen, so muß dies mit der Vorsicht geschehen, daß nämlich die hineingegossene Substanz erst gehörig erstarrt oder fest geworden sei,

bevor eine zweite Auffüllung darauf gebracht wird, und daß auch diese eine gewisse Abkühlung erlangt haben muß, damit keine Auflösung der ersten farbigen Masse und hiermit ein Ineinanderlaufen beider entstehe. Wird in eine glatte Form ein Spiegel mit Aspice oder Spiegelgallerte gegossen, so darf dieser nicht über  $\frac{1}{2}$  Zoll dick sein, damit die Zeichnung, welche mit farbigen Zuthaten darauf gelegt wird, deutlich hervortrete, wenn die Speise ausgestülpt ist. Der Spiegel erfordert ebenfalls erst die nöthige Festigkeit, bevor etwas darauf gelegt wird, und es müssen die aus kleinen Modellen bestehenden Verzierungen allemal vorher in etwas flüssige Spiegelgallerte getaucht werden, ehe man sie auf den gegossenen Spiegel legt, damit sie sogleich festkleben, und von der nachzugeießenden Spiegelgallerte nicht weggespült werden können. Der verzierte und übergossene ganze Spiegel kann etwa einen kleinen Finger dick sein. Legt man auf diesen Spiegel Fleisch, Fisch oder Pflanzenstücke, die zu diesem Behuf vorher durch eine dicke Mayonnaise gezogen werden, so ist es zweckmäßig, wenn man die innern Wände der Form mit Aspice benäht oder die Stücke so eingelegt, daß der Aspice sie rund herum umschließt; eine dergestalt in einer Form geordnete kalte Speise stülpt sich um so leichter und sicherer aus. Beim Stürzen oder Ausstülpen derjenigen Speisen, wo die Formen Vertiefungen haben, welche, wie vorhin gezeigt, mit farbiger Mayonnaise,

Aspic, Gelee, Creme ic. ausgegossen sind, ist eine vorzügliche Vorsicht zu empfehlen. Wird die Form in zu heißem Wasser oder zu lange darin gehalten, so werden diese Substanzen aufgelöst und die ganze Arbeit geht dadurch verloren. Ist hingegen das Wasser zu kalt, so löst sich die Speise schwer ab, und geht sie dennoch aus der Form, so entbehrt sie den durch ein unmerkliches Abfließen des Aspicks veranlaßten, spiegelartigen Glanz; inzwischen läßt sich dieser Glanz vermittelt einer heißen Schaufel hervorbringen, mit welcher man in einer gewissen Entfernung einige Male darüber hin- und herfährt. Also ist das kalte Stürzen gefahrloser als das heiße, daher jenes diesem vorzuziehen. Bei dem Ausstülpen der kalten Speisen benäht man die Vertiefung der zum Anrichten bestimmten Schüssel etwas mit kaltem Wasser, drückt den Inhalt der Form mit dem Finger an den Seiten leicht ab, hält die Form einen Augenblick bis an den Rand in auf 32 bis 35 Grad Reaumur erwärmtes Wasser, trocknet sie ab, stülpt zunächst die Schüssel über die Form, kehrt beides um, und hebt sehr behutsam die Form von dem Inhalt ab. Es ist sehr natürlich, daß Formen, die stark in Kupfer oder Zinn gearbeitet sind, einen etwas stärkern Wärmegrad vertragen, und auch etwas länger in das Wasser gehalten werden müssen.

Werden die kalten Speisen, statt in Formen gesülzt, auf der Schüssel angerichtet, so müssen die

dazu gehörenden Gegenstände möglichst gleichmäßig zugestutzt, eine gewisse runde oder ovale, rundliche oder längliche, am besten flache Form haben, damit sie hübsch kränzmäßig und eben gelegt werden können. Man zieht sie vermittelst einer Gabel durch die dicke Mayonnaisensauce dergestalt, daß sie etwa  $\frac{1}{4}$  Zoll dick, glatt und eben davon umschlossen, und dann mit einem zollbreiten Raum innerhalb des Schüsselrandes recht sauber angerichtet werden, so daß die Stücke sich einzeln markiren, und der leer gelassene Raum mit einer geschmackvollen Garnirung belegt werden kann. Hierzu sind Aspicroutons, verzierte Eier, Artischockenböden, kleine Zwiebeln, Krebschwänze, Oliven, Trüffeln, Champignons, kleine überspiegelte Sachen, wie vorhin bemerkt worden, die passendsten Gegenstände. Schön sehen auch diejenigen kalten Speisen aus, wo die Garnirung oder die Außenseite aus einem recht klaren Aspicerand besteht, der zu diesem Behuf in einer Cylinderform modellirt und dann ausgestülpt wird. Die Anrichteart ist hierbei umgekehrt, so daß man erst den Aspicerand auf die Schüssel stülpt, und dann in den mittlern Raum die mit Mayonnaise durchzogenen Stücke auf die Art anrichtet, daß der Aspicerand innerhalb nur bis zur Hälfte davon begränzt wird und die Speise nach der Mitte hin sich immer mehr und mehr erhebt oder eine Erhöhung bildet.

Um die kalten Speisen schön und geschmackvoll herzustellen, bedarf es der dazu nöthigen Formen und Ausstecher. Erstere bestehen aus verzinnem Kupfer, englischem Zinn oder starkem weißen Blech. Außer den einfachen glatten Formen hat man Cylinder- oder Randformen, deren Grund mit schön gezeichneten, scharf ausgeprägten Vertiefungen gearbeitet ist, und deren Wände entweder eben solche Conturen haben oder kraus ausgeschweift oder ganz glatt sind. Sie sind von verschiedenem Umfang, doch halten die meisten Cylinderformen selten über 8 Zoll im Durchmesser, dabei haben sie etwa 2 bis 2 $\frac{1}{2}$  Zoll Höhe, und der Cylinder oder das Rohr in seiner Grundfläche ungefähr 1 $\frac{1}{2}$  Zoll Breite. Die glatten Formen ohne Rohr sind verhältnißmäßig höher (3 bis 3 $\frac{1}{2}$  Zoll) und halten dabei 5 bis 6 $\frac{1}{2}$  Zoll im Durchmesser. Außer diesen giebt es noch eine Menge anderer Formen, besonders zu Geleen, Cremes, Backwerken u. dergl., die verschieden im Bau, wie in den Conturen, mit und ohne Vertiefungen, glatt oder ausgeschweift sind. Die Ausstecher läßt man von geschickten Klemmern nach den ihnen gegebenen Modellen anfertigen (unter diesen zeichnen sich die französischen Ausstecher vortheilhaft aus). Sie bestehen, außer mehreren Schnörkeleien, aus glatten und krausen, geraden und verschobenen Vierecken, Kreuz- und cotelettformigen, Arabesken und den vier Figuren des Kartenspiels, halbmond- und lanzettformigen,

sägeförmigen und glatten Blättern, runden und ovalen Ausstechern. Die letztern sind von der Größe eines starken Gänsekiels bis zu 4 Zoll im Durchmesser, und so gemacht, daß sie sämtlich in einander geschoben werden können und dann in eine blecherne Büchse passen. — Auch die verzierten Fettsocken sind sehr ansprechend.

---



---

Gedruckt bei Fr. Weigel in Boizenburg.

---





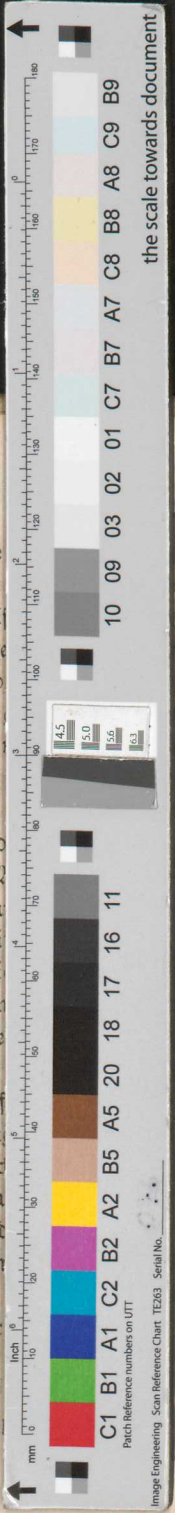






unten recht rein sein. Kleine gebackene Sachen, auch kleine Backwerke, ausgebackene Mehlhaupte alle kleinstückige, eine Formen bildenden Gegenstände aneinander oder durch einander müssen, wie es ihre Formlichkeit bedingt, erhaben oder über's Kreuz gelegt werden, gefällige Ansicht gewährt und drückt aussieht. Auch diese 2 der Schüsselrand frei bleibe und Gegenstände, wo es passend ist, viette gelegt werde. Natürlich den mit den großen Scheeren außen hinter einander, erhaben Unter Mehlspeisen, die in gebacken und mit diesen auf den, kommt eine zusammen Serviette. Zu trockenen Sachen Kartoffeln, gesottene Eier länger warm zu erhalten, zusammen gelegt. Bei allen men gahr gemacht und auf werden, muß man besondere gehen, vornehmlich daß man und nicht eher abhebe, bis der Inhalt vollkommen losge

e aus-  
 kleine  
 ), über-  
 mehrere  
 auf ein-  
 sondern  
 schaffens-  
 g oder  
 nze eine  
 and ge-  
 gt, daß  
 en Ge-  
 e Ser-  
 se wer-  
 en nach  
 erichtet.  
 schirren  
 en wer-  
 rochene  
 n, Pell-  
 um sie  
 enartig  
 n For-  
 gestülpt  
 Werke  
 zu früh  
 st, daß



the scale towards document

Image Engineering Scan Reference Chart TE263 Serial No. ...

Patch Reference numbers on UTT