UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GRAZ

I

19879

Grazer Drucke

19879

91/21 6 B

Die

süddeutsche Küche

auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte,

mit

Berücksichtigung des jetzt so üblichen Thee's

zum Gebrauche für Anfängerinen sowie für praktische Köchinen

zusammengestellt

von

Katharina Prato.

BIBLIOTHEK ZU GRATZ K.K. UNIVERSITÄTS

Von erfahrenen Hausfrauen und einem Zuckerbäcker durchgesehen und verbessert.

12
105 Prat

Graz.

Druck und Papier von A. Leykam's Erben.

—

1858.



Vorrede.

Ich beabsichtige mit den wenigen Zeilen meiner Vorrede durchaus nicht, dieses Kochbuch lobend anzupreisen und große Erwartungen zu erregen, sondern nur zu erklären, wie es gekommen, daß ich wage meine Arbeit der Oeffentlichkeit zu übergeben, da in der Neuzeit ohnedem eine wahre Ueberschwemmung von solchen Büchern herrscht, so wie, um einige Andeutungen vorausgehen zu lassen, welche vielleicht Mehreren nützlich werden können, wenn sie auch für die Meisten ganz überflüssig sind.

Da die in vielen Jahren für meinen eigenen Gebrauch gesammelten Kochrecepte mir selbst von großem Nutzen waren, und auch bei Anderen Beifall fanden (indem ich davon immer Einiges abschreiben und ausleihen mußte), mir auch Viele riethen, sie durch den Druck allgemein zugänglich zu machen, und diese zugleich für sich und ihre Freundinen Exemplare bestellten, entschloß ich mich endlich dazu.

Eifrig suchte ich noch früher meine Sammlung zu vervollständigen, und durch Hilfe erfahrener Frauen zu verbessern.

Mein Hauptzweck war, es als Leitfaden für Anfängerinen, vorzüglich angehende Hausfrauen (sowohl auf dem Lande, als in der Stadt), brauchbar zu machen, denn letztere benöthigen am meisten einer Stütze.

Aus diesem Grunde habe ich die Speisen auf eine kleine Personenanzahl eingerichtet und Alles, was zum Selbsterlernen ausführlich erklärt werden muß, praktische Köchinen aber ohnedem wissen, als Vorkenntnisse zusammengestellt, um endlose Wiederholungen zu vermeiden.

Wer mit einiger Aufmerksamkeit dieses Buch durchblättert, wird bald sowohl den Plan der Eintheilung ersehen, als auch wie man jeden Ueberrest von Speisen oder deren Bestandtheile zweckmäßig verwenden kann, was in einem Haushalte von wesentlicher Wichtigkeit ist.

Manche haben die Gewohnheit, wenn sie auch die besten und genauesten Abschriften bekommen, immer nach ihrem Gutdünken daran zu ändern und wundern sich dann, wenn ihre Speisen den Originalen nicht gleichen. Für solche wird kein Kochbuch von besonderem Vortheile sein.

Es ist nicht allein nothwendig, Quantität und Qualität der Bestandtheile genau nach Angabe zn nehmen, sondern auch Alles in derselben Reihenfolge zu beobachten, und die vorgeschriebene Zeit darauf zu verwenden.

Man kann den Mädchen nicht genug empfehlen, das Kochen mit Ernst zu erlernen, und mit Liebe zu betreiben, denn es hat oft den entschiedensten Einfluß auf ihr ferneres Lebensglück und Schicksal. Ich könnte als Beweis dafür eine Menge Erfahrungen aus meiner Umgebung erzählen.

Eine tüchtige Hausfrau wird nicht allein von ihrem Manne, sondern auch von denen geachtet, die durch seine Zufriedenheit davon in Kenntniß sind. Manche verstehen freilich Leckerbissen für besondere Gelegenheiten zu bereiten, den Thee elegant zu serviren, nur das Gewöhnliche ist ihnen völlig fremd, da die Mädchen gar oft erst kurz vor einer Heirath in eine noble Küche gehen und in Eile nur das zu erhaschen suchen, womit sie prunken können. Für die einfachen Speisen, denken sie, habe ich ja eine Köchin.

Doch wie viel Thränen vergießen Frauen nur aus dem Grunde, weil sie nicht im Stande sind, das Küchenregiment zu führen und nicht genug Selbstüberwindung und Muth besitzen, das Versäumte nachzuholen. Sie sind dadurch entweder Sclavinen einer brauchbaren Köchin, oder es ist des Jammers über die Unwissenheit derselben, und oft des ehelichen Zwistes kein Ende.

Jede, die sich mit der Kochkunst beschäftigt, soll vorzüglich Kenntniß der mannigfaltigen Eßwaaren zu erlangen suchen, denn es ist nicht beschämend, sich belehren zu lassen, wohl aber, unwissend zu bleiben.

Gar Viele entschuldigen ihre Abneigung gegen das Selbsteinkaufen, welche oft aus ihrer Unkenntniß, oder um in ihrer Bequemlichkeit nicht gestört zu werden, entsteht, mit der Behauptung, daß Frauen theuerer bezahlen müssen, als Mägde. Wenn sie praktisch sind, so thun sie dies sicher nicht und ist es zuweilen der Fall, so kommt der abgepreßte Groschen selten in den Beutel der Frau, oder es ist schlechtere Waare, welche wohl billiger zu haben ist, aber oft theuerer zu stehen kommt. Der Gründe dafür gibt es zu viele, um sie hier anzuführen.

Eben so wichtig ist eine vernünftige Zeiteintheilung; daß die Wahl der Speisen früh genug getroffen und dabei nachgesehen werde, ob alles dazu Nöthige zu Hause sei, damit nicht während der dringendsten Arbeit erst Fehlendes herbeigeholt werden müsse und dadurch das Essen nicht zur rechten Zeit fertig sein kann; oder übereilt gekocht, und dabei Manches verdorben wird.

Da es bei der Theuerung der Lebensmittel in der Gegenwart und der daraus erfolgten Einschränkung manches größeren Haushaltes, so schwer ist einen Platz zum Lernen in Küchen zu finden, so dürfte mein Bestreben, eine leicht faßliche Anleitung zu geben, zeitgemäß sein, um so mehr, weil es nicht möglich ist, Unterricht billiger zu finden.

Was die Schreibart dieser Blätter betrifft, so versteht es sich von selbst, daß leichte Verständlichkeit, auch für Personen von geringerem Bildungsgrade, als Hauptzweck beabsichtigt wurde. Blühender, selbst nur ängstlich korrekter Styl wird übrigens in einem Kochbuche wohl eben so wenig gesucht werden, als poetische Schreibweise in einem Handbuche des Kleiderzuschnittes oder in einem Leitfaden der Geometrie.

Wenn ich den stillen Dank nur Einiger, die mit Verstand und gutem Willen meine Arbeit benützen, erlangte, würde ich mich am schönsten für meine große Mühe belohnt fühlen.

Katharina Prato.

Messing und Kupfer kann man mit Teig von türkischem Mehl und Essig am schönsten putzen, wenn es darauf abgespült und mit Sägespänen getrocknet wird, aber es lauft in Sparherdküchen schneller an, als wenn man es mit Wienerkalk und etwas Wasser (oder Branntwein) bestrichen, mit Woll-Lappen gut reibt. Auch von Limoniensaft, wozu man schimmliche verwenden kann, wird Kupfer schön.

Unangestrichenes Holz wird mit Kalksand gerieben zwar am weißesten, aber rauh, daher ist es besser mit einer Bürste, heißer Lauge und wenn es noth thut, Seife. Dies ist bei Nudelbrett und Rollholz am wichtigsten zu beobachten. Fettflecke auf Holz begießt man mit siedender Lauge (am Besten von Pottasche) und reibt sie mit Seife.

Angestrichenes Holz wäscht man mit Seife und kühler Lauge oder Wasser.

Am leichtesten erhaltet man den Küchentisch rein, wenn man ihn während des Kochens mit einem groben Abwischtuche bedeckt.

Zum Angreifen des heißen Eisengeschirres ist es nothwendig kleinere Lappen von recht grober Leinwand zu geben.

Ueber Maß und Gewicht.

Da Alles in so kleinen Quantitäten angegeben ist, glaube ich darüber keine Erklärung nöthig, als, daß ein Maß zu 4 Seidel oder Nößel und das Pfund zu 32 Loth gerechnet ist.

Wenn von Semmeln die Rede ist, so kann Eine ungefähr zu 6 Loth angenommen werden; die feinen zu 3 bis 4 Loth.

Tödten und Putzen des Geflügels.

Hühner. Man nimmt das Thier mit der linken Hand bei den Flügeln, biegt den Hals zurück und hält auch den Kopf, dann schneidet man mit einem scharfen Messer den Hals, nahe am Kopfe, so tief ein, daß er blutet.

Nun läßt man es in Wasser liegen, bis es ruhig geworden ist und ausgeblutet hat; dadurch wird es besonders rein. Die meisten Köchinen werfen es nach dem Abstechen in einen Winkel, wo das Thier in seinem Blute herumschlägt. Nachdem auch von den auf letztere Art behandelten die Federn mit kaltem Wasser befeuchtet wurden, taucht man sie in siedendes und streift mit den Händen die Federn weg. So ist Geflügel am schnellsten und leichtesten geputzt; doch etwas ältere Hühner werden mürber, wenn man sie einige Tage vor dem Gebrauche absticht, trocken rupft, so lange sie noch warm sind, und an einem kühlen luftigen Orte aufhängt.

Auf letztere Art verfährt man auch mit Kapaunen, Hennen u. s. w. Besonders gut ist es, wenn sie recht frieren, wo man sie auch sehr lange erhalten kann. Nach dem trocken Rupfen muß man die feinen Haare mit brennendem Papier, Stroh oder Holzspänen absengen, worauf man sie in kalten Wasser einige Zeit liegen läßt.

Beim Steiße macht man dann einen Schnitt, nimmt die Gedärme, sowie Leber und Magen heraus, wo man vorzüglich achtgeben muß, daß die Galle

nicht zerdrückt wird, welche man darauf vorsichtig auslöst und alles Grünliche von der Leber wegschneidet. Der Magen wird in der Mitte halb durchgeschnitten und die innere Haut abgezogen. Die Füsse löst man beim Kniegelenke ab, legt sie in siedendes Wasser, zieht ihnen die Haut ab und gibt sie in den Fleischtopf. Den Kropf und die Schlundröhre zieht man beim Halsschnitte heraus, sticht die Augen aus und reißt den untern Theil des Schnabels weg. Beim Steiße schneidet man das Darmende aus.

Enten. Diese sticht man wie die Hühner ab, oder durch den Kopf. Sie werden naß geputzt, oder mit Pech bestreut und mit siedendem Wasser begossen abgerieben, wenn sie jung und mürbe sind; oder trocken gerupft und einige Tage aufgehängt.

Aufgemacht und hergerichtet wie die Hühner.

Wenn man will, kann man, wie bei der Gans, Hals und Flügel abhacken und zur Suppe verwenden.

Gänse. Ehe man die Gans absticht, läßt man sie sich in reinem Wasser baden, damit die Federn gesäubert werden, dann 18 Stunden hungern. Nach dem Schlachten wäscht man das Schmutzige noch weg, legt sie an den warmen Ofen, rupft sie sobald als möglich, sengt die Härchen, nimmt binnen 24 Stunden die Gedärme aus und kann sie im Keller 1 Woche, im Froste aber so lange dieser dauert, aufbewahren.

Flügel und Hals schneidet man ab, doch so, daß vom Flügel ein Glied an der Gans bleibt und die Haut länger als dieses, vorher abgeschnitten und zurückgeschoben wird, welche man über dem Beine schließt. Eben so beim Halse.

Die gelben Füße hackt man ab, wie bei den Hühnern.

Indian oder Truthahn (welscher Hahn). Dieser wird geköpft. Der Kopf und der obere Hals kommt ganz weg.

Flügel und Hals kann man wie bei der Gans weg lösen.

Um das Thier am Ende rein zu putzen, kann man es mit Mehl recht abreiben und wieder gut waschen.

Wildgeflügel. Nachdem es, um mürbe zu werden, einige Tage an einem kühlen luftigen Orte aufgehängt war, wird es trocken gerupft, worauf man die feinen Härchen an der Flamme absengt, und das Thier vor dem Aufmachen wäscht. Inwendig soll es nicht gewaschen, sondern nur ausgewischt werden. Die Füsse bleiben daran und werden gegen den Bauch gedrückt festgebunden.

Ueber das Dressiren von Geflügel,

das heißt das Binden des Geflügels, damit es während dem Kochen in der verlangten Form bleibt, was jetzt bei weitem nicht mehr so künstlich gemacht wird, als ehemals.

Wenn man Geflügel an den Spieß steckt, so biegt man den Hals wie einen Achter, und fährt mit dem Spieße durch die daraus entstandene Schlinge, wovon es Festigkeit bekommt. Dann steckt man einen Holzspeil durch das Brustbein und biegt die Schenkel darüber; einen zweiten durch die Füsse und den Steiß und bindet es da mit Spagat fest zusammen. Die Flügel werden schon nach dem Abstechen so zurück gedreht, wie sie dann bleiben sollen.

Zum Dünsten muß man es, den Spieß abgerechnet, eben so richten und steckt anstatt diesen einen Speil beim Halse hinein, um den Kragen die Form zu geben.

Spicken und Durchziehen.

Man nimmt dazu von geräuchertem Speck den nächsten an der Schwarte. Je kälter und fester er ist, desto leichter spickt man. Zum Schneiden gehört ein dünnes, scharfes Messer, welches dabei öfters in kaltes Wasser getaucht wird. Geschnitten dreht man ihn in Salz, bei Manchem auch in Gewürze.

Die Spicknadel muß der Dicke des Speckes anpassend sein. Für kleines Geflügel, Karbonaden u. dgl. wird er meistens 2 Zoll lang und stark messerrückendick geschnitten. Bei größeren Stücken im Verhältnisse dicker. Die Schönheit des Spickens besteht darin, daß die Reihen regelmäßig in einander greifen und der Speck dicht zu sehen und gleich lange abgeschnitten sei.

Zum Durchziehen schneidet man den Speck klein fingerdick und fingerlang, durchsticht mit einem schmalen Messer das Fleisch nach der Länge des Fadens, bohrt mit dem Finger oder einem Kochlöffelstiele hinein und schiebt dann das Bestimmte nach, ohne es herausschauen zu lassen.

Wenn man Zerdrücktes in das Fleisch zu geben hat, so sticht man mit einem Messer hinein und streicht es in diese Oeffnungen.

Untergreifen und Füllen.

Geflügel muß man vom Hals aus, beim Stich hinein untergreifen, das heißt, die Haut vom Fleische lösen, oder man bläst es auf, indem man nach dem Putzen einen, auf beiden Seiten abgeschnittenen Federkiel beim Halsschnitte unter die Haut steckt und die, durch diesen hineingeblasene Luft weiterschiebt. Dann gibt man die Fülle durch einen Trichter oder eine Spritze hinein.

Bei Kalbs- oder Lammsbrust wird zum Füllen, von der breiten Seite gegen den Hals zu, das Fleisch mit einem Messer von den Rippen losgelöst. Wenn die Fülle hineingegeben ist, näht man sie zu und zieht den Faden nach dem braten aus.

Bratenfülle.

Semmelfüll. Man treibt Butter mit 2 Eiern ab, gibt Salz, fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch und in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmel dazu.

Oder: Man läßt Bröseln in Butter anlaufen, macht sie mit Milch und Eiern saftig und gibt Petersilie und Salz dazu.

Süsse Rosinenfülle zu Indian. Man treibt Butter mit 4 Dottern ab, gibt eine abgeriebene, in Obers geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, Korinthen, Rosinen, gestiftelte Mandeln, ganze Pistazien und etwas Zucker dazu.

Leberfülle. Man schneidet Leber und Magen von Geflügel fein zusammen und mischt es zur Semmelfülle.

Oder: Man überdünstet Zwiebel, Schalotten, Peterſilie und Champignons, alles fein geſchnitten mit Butter, gibt in Milch geweichte Semmel, Ei, Salz und die paſſirte Leber dazu.

Farcefülle. Eine gute Kalbsfarce miſcht man mit Eiern und in Milch geweichter Semmel.

Krebsfülle. Abgeriebene Semmel wird in Obers geweicht, auf der Glut fein verrührt, dann ausgekühlt zu einem Abtrieb von Krebsbutter und 2 Dottern, ſo wie Salz, Krebsfleiſch und den Schnee der Eier gegeben. Man kann auch gedünſtete Erbſen oder Spargel darunter miſchen. Dieſer wird gekocht zu kleinen Stückchen geſchnitten.

Ragoutfülle. Ein gutes Ragout von Briſſel, Euter, Erbſen und Schwämmen wird mit Dottern gebunden.

Trüffelfülle. Geſchälte Trüffeln ſchneidet man fein, gibt, gleich im Gewichte, friſchen Speck dazu, dann Salz, Pfeffer und ausgeſtreifte Geflügelleber.

Auſternfülle. Man macht eine Farce von Kalbs- oder Geflügelleber, Speck, Sardellen, Peterſilie, Beinmark, Pfeffer, Salz und den Bärten der Auſtern. Wenn dies fein geſtoſſen iſt, miſcht man die ganzen Auſtern darunter.

Oder: 20 Auſtern aus den Schalen gelöſt, werden mit 2 Löffel voll Bröſeln und fein geſchnittener Peterſilie in 3 Loth Butter ein wenig geröſtet. Man würzt es mit Salz und Muskatblüthe, und füllt damit einen Kapaun oder Indian.

Blutfülle zu falſchen Wildgeflügel. Gebratenes Kalbfleiſch wird fein gehackt, etwas Leber paſſirt, dann 2 Sardellen, 1 Zwiebel, 3 Wacholderbeeren, Gewürznelken, Pfeffer, Muskatnuß, Thymian fein geſchnitten und geſtoſſen und das mit rothen Wein aufgefangene Blut, miſcht man zuſammen, läßt es auf der Glut etwas anziehen und füllt damit Hühner oder Kapaun.

Reisfülle. Der Reis wird mit Suppe dick gekocht, dann mit würfelig geſchnittenem Beinmark, fein gehacktem Schinkenfleiſch oder Zunge und Eiern gemiſcht. — Zu einem Milchſchweinchen nimmt man ½ Pfund Reis und 2 Eier. Man kann die Eier weglaſſen, dafür gedünſtete Champignons und Erbſen dazu miſchen.

Kaſtanien als Fülle. Gebratene geſchälte Kaſtanien füllt man in den Bauch von Indian oder Gans.

Oder: Man miſcht ſie mit Leberfarce.

Ueber das Braten.

Sowohl bei offenem Feuer, als im Rohre iſt zu beobachten, daß anfangs die Hitze mäßig ſei, und erſt wenn das zu Bratende mürbe geworden, muß man ſie vermehren, damit es Farbe bekommt. Am Beſten iſt dazu ein gähes Feuer von hartem Holze. Je kleiner und zarter das Stück iſt, um ſo kürzer und gäher muß es gebraten werden. Große Stücke dreht man oft in mit Butter beſtri-

chenes Papier, damit die Außenseite nicht spröde wird, ehe es innen mürbe ist. Dabei bestreicht man das Fleisch fleißig mit Fett, am besten Butter, und schöpft später den in die Bratpfanne getropften Saft fleißig mit einem Löffel darüber. In diese gibt man anfänglich Wasser, daß der Boden bedeckt ist, und wenn sich der Saft einkocht, immer etwas Suppe nach, damit er nicht zu dunkel wird, wodurch er an Güte verliert. Gegen Ende schöpft man das Fett ab, und richtet ihn durch ein Sieb über den Braten an.

Auch wenn man im Rohre bratet, soll das Fleisch oder Geflügel an einen kleinen Spieß gesteckt werden, welchen man auf die Handhaben der Pfanne auflegt. Den Dunst läßt man bei dem kleinen Schubloche aus dem Rohre.

Gegen Ende soll jene Seite nach oben gekehrt bleiben, welche am schönsten und reschesten gebraten sein muß; bei Geflügel die Brust, bei Ferkel der Rücken, bei Brust und Rücken die Fleischseite. Sehr fettes Geflügel steche man während dem Braten mit einer Nadel gut an. Man soll das Fleisch nicht zu früh einsalzen, da dieß den besten Saft auszieht. Alles, was Haut hat, erst dann, wenn es schon heiß ist, weil es da besser eindringt. Geflügel vorzüglich nur von innen.

Beim Braten von Rost- und Lungenbratenschnitzchen ist zu bemerken, daß man sie auf gäher Hitze schnell bratet, wenn es saftig bleiben soll. Aber für solche, welche das Fleisch mürbe essen wollen, muß man es langsam dünsten und Farbe geben, wenn es weich genug ist.

Spanferkel.

Wenn es nach dem Abstechen ausgeblutet hat, befeuchtet man es mit Wasser, bestreut es mit gepulvertem Pech, begießt es mit siedendem Wasser und schiebt mit der Hand gegen die Borsten. Dann nimmt man das Eingeweide aus. Ferkel gebraucht man ohne Abliegen.

Wenn man es an einen Spieß steckt, so dressirt man, mit durchgestecktem Speil, die Schenkel breit auseinander. Die Vorderfüße werden zusammengeschoben, daß sie gegen rückwärts liegen. Durch das Schlußbein steckt man einen Speil.

Ueber das Auffangen des Blutes beim Abstechen.

Das abgestochene Thier, Huhn u. s. w. wird mit dem Schweife in die Höhe gehalten, damit das Blut bei der Stichwunde leichter abfließen kann. In die Schale, mit welcher man es auffängt, gibt man etwas Essig und rührt es gleich um. Wenn man es zu Saucen verwendet, kommt es erst kurz vor dem Anrichten dazu.

Hühnerbrüste.

Von erwachsenem Geflügel wird nach dem Ausnehmen das rohe Brustfleisch mit einem feinen Messer vom Gerippe abgelöst, nachdem man die Haut aufgeschnitten, heruntergezogen und das Gabelbein gespalten hat.

Das aus zwei Stücken bestehende Fleisch trennt man und schneidet die Sehne am untern Stücke weg. Wenn man das Fleisch spickt, wird das feine Häutchen nicht abgelöst.

Das Auslösen von Geflügel zu Galantine.

Das rein geputzte Thier wird nach der Länge des Rückens aufgeschnitten und ausgenommen. Nun schabt man mit einem kleinen scharfen Messer das Fleisch vom Gerippe, wobei man trachten muß, die Haut nicht zu zerreißen. Bei manchen läßt man in Schenkeln, Flügeln und Hals die Beine; meistens aber werden sie bis zum ersten Gliede abgehackt, diese auch ausgelöst, worauf man die Haut in den Körper zieht. Die Stellen, wo wenig oder gar kein Fleisch an der Haut ist, belegt man mit Stücken, die man an dicken Orten abschneidet, damit es ganz flach und überall gleich wird.

Wenn die Farce nach Angabe eingefüllt worden, näht man die Haut am Rücken zusammen. Man richtet es dann so viel als möglich in seine natürliche Form, besonders wenn Flügel und Schenkel nicht ausgelöst sind. Meistens wickelt man es in Speckplatten und in Leinwand, bindet diese an den Enden und windet Spagat herum. Mit Suppe, Wein, Wurzeln, Gewürz und Fleischabfällen wird es gedämpft, wozu große Stücke bei 2 Stunden brauchen. Man läßt sie über Nacht in der Brühe erkalten.

Karbonaden (Cotelettes) herrichten.

Den Deckel löst man weg. Die nächsten vom Nierenbraten sind die schönsten, die weiteren kann man zu 2, bei Schöps und Lamm auch zu 3 Rippen herabschneiden. Eine läßt man am Fleische, die übrigen, so wie die Rückgradbeine und die Haut, welche man vom Beine herabschabt, verwendet man anders. Die gewaschenen und gesalzenen Schnitzchen klopft man mit einigen Schlägen des hölzernen Hammers und dann mit den Rücken des Küchenmessers so viel, daß man spürt es sei durch und durch zart, wobei man auch die länglich runde Form gibt. Die Beine dürfen nicht zu lange sein.

Schnitzchen.

Man schneidet sie meist fingerdick von Kalbschlegel, Lungenbraten u. s. w. so herab, daß der Faden des Fleisches abgeschnitten wird, und daß nichts Häutiges dazwischen ist. Darauf salzt und klopft man sie und formirt sie rund.

Kalbsnuß.

So nennt man ein Stück Fleisch vom Schlegel, welches zwischen dem übrigen sich leicht auslösen, läßt ungefähr die Form eines kleinen Brodes hat, und schöner, als ein Schnitz zu verwenden ist.

Rostbraten.

Die Beine, Haarwachs und das Hautige schneidet man weg, klopft das Fleisch mit dem hölzernen Hammer und macht von einem Rostbraten 1 oder 2 schöne runde Schnitze.

Fleisch abliegen, waschen, blanchir*).

Alles Fleisch wird mürber, wenn man es nicht gleich frisch braucht, sondern an einem luftigen Orte aufhängt, was jedoch nach der Gattung und der Temperatur verschieden dauern muß. Am besten ist das Ausfrieren.

Schweinfleisch kann gleich gebraucht werden, Leber verliert mit jedem Tage. Nur Fleisch, welche weiß werden soll, legt man in Wasser, von Rind und Wild darf es fast gar nicht gewaschen werden. Wenn es wegen Geruch geschehen muß, so reibe man es vorher mit gepulverter Holzkohle gut ab.

Blanchiren besteht darin, daß man das Fleisch in heißes Wasser legt, damit es weiß wird, und darauf wieder in kaltes.

Köpfe, Ohren und Füße von Kalb, Schwein und Lamm zu putzen und zu kochen.

Der beim Genick sammt der Haut abgeschnittene Kopf wird in heißes Wasser gegeben und mit einem Messer abrasirt. Dann läßt man ihn einige Stunden in frischem Wasser liegen und wenn er noch nicht ganz rein geputzt sein sollte, hilft man wieder mit einem Messer im heißen Wasser nach.

Eben so behandelt man mit der Haut abgeschnittene Ohren oder Füße und kocht sie wie den Kopf in Salzwasser mit Wurzeln.

Dann bestreut man einen Kalbskopf mit 3 Löffel voll Salz, steckt einen Kochlöffelstiel ober der Zunge hinein und beim Genicke hinaus (damit der Kopf leichter durchgekocht werde), bindet ihn in ein Tuch und hängt ihn an einem Kochlöffelstiele in den Topf, welcher so groß sein muß, daß der Kopf vom Wasser bedeckt ist. Wenn er gesotten ist (was ungefähr 2 Stunden braucht), zieht man die Haut von der Zunge ab.

Man kann auch Wein, Essig, Wurzeln Thymian und Lorbeerblätter mitkochen. — Im ersteren Falle zu Ragout u. dgl., gesäuert, wenn er mit Kreen gegeben wird.

Kalbshirn blanchiren und abdünsten.

Das Kalbshirn wird gewaschen, in siedendes Wasser gelegt, nach einer Weile in kaltes, worauf man es passirt oder das Häutchen vorsichtig ablöst und sieht, daß keine Beinsplitter dabei bleiben. Zu den meisten Speisen braucht man es abgedünstet, wo man es zu angelaufener Petersilie in heißes Fett gibt. Zu manchen Speisen läßt man auch Semmelbröseln mit anlaufen.

Kalbsbrissel.

Nachdem es eine Weile in Wasser gelegen, gibt man es in den Suppenlöffel und damit in den siedenden Fleischtopf. Nach kurzem Kochen nimmt man es heraus und löst, und wenn es abgekühlt ist, Schlund und Adern weg, ohne die Rosen zu zerreißen.

---

*) In der Küchensprache blanschiren ausgesprochen und bedeutet weiß machen.

Kalbs- und Lamms-Lunge.

Man überkocht sie in Salzwasser mit etwas von dem Gewürze, was dann bei weiterer Verwendung dazu kommt, nimmt sie aus dem Sude und beschwert sie während dem Auskühlen etwas, weil man sie dann leichter schneidet.

Kalbsgekröse.

Wird, wenn es rein ausgewaschen ist, mit Salz und ordinärem Mehle bestaubt, recht abgerieben und nochmals gewaschen.

Oder: Man läßt es einige Stunden in frischem Wasser liegen, kocht es ¼ Stunde, wascht es wieder aus und verwendet es weiter.

Kalbs- und Kuh-Euter.

Man kocht es in gesalzenem Wasser mit gelben Rüben, Petersiliewurzel und etwas Zwiebel weich, wo man es gleich aus dem Sude nimmt, die Haut abzieht nnd weiter verwendet. Sollte Kuheuter in einer Kochzeit nicht weich geworden sein, so kann man es den folgenden Tag in demselben Sude besser kochen, darf es aber in der Zwischenzeit nicht darin lassen.

Kuttelflecke.

Nachdem sie einige Stunden in Wasser gelegen, überkocht man sie in Wasser mit Salz, Knoblauch und Pfeffer, schüttet diesen Sud weg, und sieht beim Schneiden darauf, daß der Faden abgeschnitten werde.

Leber.

Wenn man sie in Stücken braucht, wird gewöhnlich das feine Häutchen abgelöst und die zähen Röhren heraus geschnitten. Von der dicken Seite ist sie in diesem Falle besser. Wird sie ausgestreift, so schneidet man sie noch feiner mit dem Wiegemesser und streicht sie durch ein grobes Haarsieb. Leber darf man immer erst salzen, wenn sie gekocht ist, da sie sonst, so wie von zu langen Kochen hart wird.

Milz.

Wird meistens, (wie die Leber) ausgestreift und durch ein Sieb getrieben.

Kalbs- und Schweinsnetzl.

Man läßt es eine Weile in lauem Wasser liegen, ehe man etwas eindreht.

Frische Ochsenzunge.

Man siedet sie mit dem Rindfleische, bis sie so weich geworden, daß man ihr die Haut abziehen kann, dann bereitet man sie nach Angabe.

Pöckelzunge.

Eben so lange wie die Frische zu kochen, aber nicht in der Suppe, sondern nur in Wasser mit Wurzeln.

Geräucherte Zunge.

Man läßt sie über Nacht im Wasser liegen, klopft sie gut, kocht sie zwei bis drei Stunden, bis sie so weich ist, daß man ihr leicht die Haut abziehen kann, was geschehen muß, so lange sie noch heiß ist.

Ochsenkopf.

Man kocht Stücke davon in Salzwasser mit Wurzeln oder in einer Beitze Nr. I., weich, schneidet das Fleisch nudelartig oder blätterig, und verwendet es weiter.

Schinken zu kochen und zu backen.

Von dem rein gewaschenen Schinken hackt man nur die dünne Seite (hier gewöhnlich Stelze genannt) ab, gibt ihn in einen Topf, wo er mit Wasser ganz bedeckt werden kann, kocht ihn nicht zu weich, und läßt ihn in der Brühe erkalten. Herausgenommen schwert man ihn einige Stunden ein, wodurch das Fleisch sich schöner schneiden läßt.

Oder: Nachdem der Schinken eine Nacht im Wasser gelegen überkocht man ihn ein wenig, trocknet ihn gut ab, schlägt ihn in schwarzen Brotteig ein, und backt dies vier Stunden im Ofen. Man läßt ihn im Teige erkalten, und kann ihn auf diese Art lange aufbewahren, und leicht versenden.

Erdäpfel sieden.

Wenn man die Erdäpfel gewaschen hat, gibt man sie in einen Topf, den sie gerade voll machen, füllt ihn mit heißem Wasser an, streut Salz und Kümmel darauf, und schließt ihn mit einem passenden Deckel. Man kocht sie bis sie anfangen weich zu werden, wo meistens einer anspringt. Nun seiht man sie ab, und läßt sie zugedeckt seitwärts am Herde stehen, damit die Feuchtigkeit verdampft.

Hülsenfrüchte zu kochen.

Sie sollen ein paar Stunden vorher in Wasser gegeben, und wo möglich mit fließendem Wasser zugesetzt werden, da solches weicher ist. Man salzt sie, deckt den Topf zu, und läßt sie langsam kochen. Damit sie ganz bleiben, darf man sie nicht aufrühren, sondern nur schütteln.

Bei Erbsen nimmt man die sich sammelnden Hülsen öfters ab. Sie sollen nicht aufspringen, sich aber leicht zerdrücken lassen. Wenn sich das Wasser einsiedet, muß man immer welches nachgeben. Gehören sie zum Abschmalzen, so ist es besser, fette heiße Suppe nachzufüllen.

Alte Erbsen vollkommen weich zu kochen, mische man, wenn sie zugesetzt werden, auf eine Portion für sechs Personen, 1 Kaffeelöffel voll Soda. Der Geschmack davon verliert sich durch das Kochen.

Kastanien zu kochen und zu braten.

Wenn man sie siedet, werden sie gewaschen, in eine Pfanne oder Rein gegeben mit Wasser bedeckt und gut verschlossen, so lange gekocht, bis sie beim Angreifen weich sind, was über eine Stunde dauern kann. Vor dem Anrichten ist es gut, sie in ein anderes heißes Wasser zu geben, da ihr Sud Alles fleckig macht, besonders, wenn man sie zwischen einer Serviette servirt.

Zum Braten schneidet man die Schale jeder Kastanie ein wenig an, damit sie dann springen kann. In Ermanglung einer durchlöcherten Pfanne, um sie auf offenem Feuer bei gäher Hitze und fleißigem Schütteln zu braten, kann man sie auf die sehr erhitzte Herdplatte legen.

Mehlspeisen in Salzwasser zu kochen.

Das Wasser muß man kosten um es weder zu wenig, noch zu stark zu salzen, auch soll, so wie bei Suppenspeisen, die Menge des Wassers zu der Speise im Verhältnisse stehen, damit sie schwimmen kann, wenn sie abgekocht ist.

Nocken, Nudeln u. dgl. schüttet man dann in den Durchschlag und sobald das Wasser abgelaufen ist, in das Schmalz oder in die Schüssel, wo man sie anrichtet.

Wenn man Makaroni den Maschinengeruch benehmen will, übergießt man sie im Durchschlage mit reinem heißem Wasser.

Reis dünsten.

Man soll den Reis wenig oder gar nicht waschen. In einer ziemlich flachen Rein läßt man Fett warm werden, gibt den Reis und so viel heiße Rindsuppe dazu, daß diese darüber steht, und kocht ihn ungefähr eine halbe Stunde recht stark. Ist die Suppe eher eingegangen, als der Reis weich geworden, so vergießt man ihn wieder. Gibt man die Suppe nur nach und nach dazu, so springen die Körner an, und werden lang und trocken. Butter, mit Wasser ausgelassenes Beinmark, oder Bratenfett ist sehr gut dazu, doch darf von keinem soviel genommen werden, daß man Fett sieht, wenn der Reis gekocht ist.

Kochen der Eier.

Eier weich kochen. Wenn man die Eier mit kaltem Wasser zusetzt, (wo die Schalen nicht so leicht anspringen) und einmal tüchtig aufwallen läßt, kann man probiren, ob sie schon so heiß sind, daß man sie kaum in der Hand halten kann. In diesem Falle ist meistens das Klar gestockt, der Dotter aber weich, wie es sein soll.

Eier hart zu sieden. Ebenfalls mit kaltem Wasser zugesetzt, läßt man sie sieden, bis sie so heiß sind, daß sie schnell trocknen, wenn man sie aus dem Wasser nimmt, und man sie nicht in der Hand erhalten kann. Dies braucht ungefähr zehn Minuten, doch werden frisch gelegte Eier schneller hart, als alte.

Verlorne Eier auf Suppen u. s. w. Das Ei wird in den Suppenlöffel geschlagen, und damit in die siedende Suppe gehalten, daß diese dar-

über steht, und gekocht, bis das Weiße stockt, wo man die Suppe herabschüttet und das Ei vorsichtig auf die angerichtete Speise gibt. So wird Eines nach dem Andern gemacht, bis man die bestimmte Zahl hat.

Legiren oder Absprudeln von Suppen oder Saucen.

Wenn man rohe Dotter zu etwas Heißem mischen will, so muß man sie vorher mit kalter Suppe, etwas Wasser oder Milch (was eben geeignet ist) glatt verrühren.

Um eine Sauce zu binden, läßt man sie auskühlen, verrührt die Dotter damit, dann stellt man sie wieder zum Feuer, aber nicht bis zum Kochen, sondern wenn sie kleine Blasen wirft, zieht man sie zurück, rührt aber noch fort bis sie dicklich wird.

Frikassiren,

heißt eine lichte Butter- oder Einmachsauce mit Limoniesaft säuern, und mit mehr Dotter, als beim Legiren auf dem Herde wie eine Crême sprudeln.

Das Fleisch wird aus der Sauce gelegt und diese abgekühlt, ehe man die Dotter beimischt. Manchmal gibt man auch sauern Rahm dazu.

Dünsten, Staubeu.

Dünsten von Fleisch, Gemüse u. dergl. heißt es mit Fett und Suppe, oder eigener Feuchtigkeit, in einer zugedeckten Rein, bei mäßiger Hitze, so lange kochen, bis es nach Wunsch, weich ist. Verdämpft sich die Feuchtigkeit früher, so muß wieder Suppe nachgegeben werden. Beim Braundünsten deckt man es nicht zu, gibt weniger Feuchtigkeit anfangs kein Salz und rührt es fleißig auf, bis es Farbe hat. Dann läßt man den Saft ganz eingehen, daß nur das Fett übrig bleibt, und wenn dieses nicht mehr spritzt und prasselt, staubt man so viel Mehl daran, als das Fett befeuchtet. Wenn dies nach Wunsch Farbe hat, gibt man Suppe dazu, verrührt es glatt und läßt es gut verkochen.

Einbrennen.

In heiß gemachtes Schmalz verrührt man so viel Mehl, als das Fett befeuchtet. (Wenn man es gar zu trocken macht, schmeckt es dann zu kleisterartig). Dies rührt man bis es gelblich oder dunkler, nach Bedarf, geworden ist, und gibt Suppe, bei beständigem Rühren, dazu, daß es ziemlich dünn und glatt wird. Erst wenn es kocht darf man aufhören zu rühren. Wenn man es mit kalter Suppe vergießt, wird es leichter glatt.

Allgemeine weiße Sauce.

Kalbfleischabfälle, Haut und Knochen, gelbe Rüben und Zwiebel zu Scheiben geschnitten, bratet man mit etwas fetter Suppe licht ab, kocht es mit Suppe aus, seiht diese und gießt damit eine lichte Buttereinbrenn auf. Dies gibt eine kräftige, schmackhafte Sauce, die man mit verschiedenen Beigaben, zu Eingemachten, Gemüsen, Fricassées u. s. w. verwenden kann.

Allgemeine braune Sauce.

Fleisch und Wurzeln, wie oben angegeben, bratet man schön dunkel ab, staubt es, vergießt es mit Suppe, wenn es dunkel genug ist, läßt es gut kochen und passirt es. Sie ist mit Essig, Limoniesaft und anderen Beigaben, vielfach zu gebrauchen.

Buttersauce.

Ein beliebiges Stück Butter wird mit so viel Mehl, als es einzieht, mittelst eines Kochlöffels abgedrückt, wenn man es gleichmäßig gemischt hat, mit kalter Suppe verrührt, bis es dünn und glatt ist, worauf man es bei beständigem Rühren aufkochen macht.

Oder: Man läßt Butter zergehen, aber nicht heiß werden, verrührt Mehl damit, so viel die Butter befeuchtet, vergießt es mit kühler Suppe, damit es leichter glatt wird, und läßt es gut kochen.

Von Saucen im Allgemeinen.

Ob gestaubt oder nur vom eigenen Safte, ist zu beachten, daß man sie nicht zu sehr einkochen läßt, ohne wieder Suppe nachzugeben, da sich der Saft verliert und nur das Fett bleibt. Durch Wiederaufkochen mit Suppe kommt er wohl zum Vorschein, ist aber oft nicht mehr so gut, als er vorher gewesen. Zu vieles Fett schöpft man jedesmal ab, und damit eine Sauce recht fein ist, wird sie meistens geseiht oder passirt, ausgenommen, wo die Beigaben es nicht zulassen.

Unter dem Ausdruck: Eine Sauce kurz einsieden lassen, versteht man, daß sie so lange kochen muß, bis sie dicklich wird und daher auch weniger.

Fleisch-Béchamel.*)

Ein halb Pfund Kalbfleisch würfelig geschnitten, dünstet man langsam mit Butter, bis der Saft, welchen das Fleisch macht, eingegangen ist. Dann wird es mit zwei Löffel Mehl gestaubt, und wenn dieses angelaufen ist, mit beinahe zwei Seidel ungekochten Obers vergossen, glatt verrührt und passirt. Dies läßt man dick einkochen zu weiterer Verwendung.

Auflegtunke.

Sehr dick gehaltene weiße Sauce, wird mit Salz, Pfeffer, Glace und fein geschnittenen Kräutern gemischt.

Beitze.

Nr. I. So viel Wasser, als man braucht um das Fleisch zu bedecken, säuert man mit Essig, daß es angenehm schmeckt, aber nicht zu scharf, da es beim Einkochen immer ärger wird. Dann schneidet man 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Sellerie

*) Nach dem Namen des Erfinders so genannt und Beschamell auszusprechen.

und 1 Petersiliewurzel zu Scheiben. Dies gibt man nebst ein paar Lorbeerblättern, einigen Sträußchen Thymian, Salz, einigen Gewürznelken und Pfefferkörnern in einen Topf zugedeckt, zum Kochen. Bei zähem Fleische, oder wenn man es bald mürbe wünscht, gibt man sie heiß über das, in ein Geschirr (wo es gerade Platz hat) gelegte Fleisch, und deckt es zu. Bei anderem schüttet man die Beitze lau auf, bei manchem ganz kalt. Täglich muß sie aufgekocht und wieder in der Art, wie das erste Mal, darauf gegeben werden. Je zarter und schmackhafter ein Fleisch ist, desto kürzer soll es in der Beitze sein. Sie dient vorzüglich, Fleisch länger gut zu erhalten. Es kann acht Tage darin sein.

Nr. II. Wird der ersten gleich bereitet, nur, daß man den dritten Theil des Ganzen rothen Wein nimmt, und zu den Gewürzen bei Wildpret auch Wachholderbeeren und grüne Fichten- oder Tannennadeln. Zuweilen kommt auch ein klein wenig Rosmarin und Basilicum dazu.

Dämpfen (Braiser),

besteht darin, daß man das nur wenig gesalzene Fleisch auf Wurzeln, als: gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie und Zwiebel zu Scheiben geschnitten, Fleischabfälle, Knochen und Speckplatten legt, und so viel Suppe dazu gibt, daß das zu kochende Fleisch damit nicht bedeckt ist.

Dann gibt man einen gut passenden Deckel auf die Rein, welche man bei größeren Stücken oder zäherem Fleische noch mit Mehlteig verklebt, damit kein Dunst heraus kann. Gegen Ende stellt man es in das Rohr, oder gibt Glut auf den Deckel, damit das Fleisch oben etwas Farbe bekomme. Wenn sich die Suppe ganz verkocht, ehe das Fleisch mürbe ist, muß man welche nachgeben. Der Geschmack des Fleisches wird durch diese Kochart besonders gut, und der kurz eingesottene Saft sehr kräftig, und zäheres Geflügel auf diese Weise am mürbsten.

Glace und Suppenzelten.

Den Saft von gedämpftem Fleisch, wenn er nicht mit demselben gebraucht wird, kann man mit den Fleischabfällen so lange fortkochen, bis diesen alle Kraft ausgezogen ist, wo man ihn abseiht. Alles Fett, was sich darauf zeigt, muß sorgfältig abgenommen werden. Dieser Saft wird so lange eingekocht, bis er dick ist. Es muß in einer flachen Rein geschehen, damit sich viel zugleich verdampfen kann. Gegen Ende soll man es fleißig aufrühren. Auf diese Weise sulzig gekocht, wird er unter dem Namen Glace zu vielen Speisen verwendet.

Wenn in einem größern Haushalte oft gedämpftes Fleisch gegessen wird, so kann man den geseihten Saft von 2 — 3 Mal miteinander, zur gehörigen Dicke einkochen. Man schüttet ihn seicht in Gefäße zum Erkalten. Wenn er gestockt ist, nimmt man ihn heraus und läßt ihn an einem kühlen, luftigen Orte fest werden.

Zum Gebrauche als Glacesaft, löst man kleine Stücke davon mit ein wenig heißer Suppe auf. Als Suppenzelten verbessert man auf Reisen schlechte Suppe damit.

Macht man sie, um Glace vorräthig zu haben, so ist es am Besten, wenn man vielerlei Fleisch zusammen nimmt, als: Kälbernes, Haus- und Wildgeflügel, aber kein dunkles Fleisch, von Ochsen, Schöpsen und Wild.

Aspic oder Fleischsulze.

Kochen. Zu 3 Maß Wasser nimmt man ungefähr 2 Kalbsfüße, 1 Pfund Kalbsfleisch und Beine, 2 Pfund Wadschinken, einige gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, eine mittelgroße Zwiebel, 1 Sellerie, etwas Thymian, 1 parr Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner und soviel Essig, daß es säuerlich schmeckt, und ein wenig Salz. Will man sie sehr gut machen, so koche man eine Henne und Leber mit. Man läßt es einige Stunden langsam sieden bis das Fleisch ganz weich ist, und schäumt es fleißig ab, es darf dabei nicht zugedeckt werden. Dann seiht man es langsam durch ein feines Sieb in eine Schüssel zum Auskühlen, und nimmt, wenn es gestockt ist, das Unreine, was sich etwa oben oder unten zusammengesetzt hat, mit einem Messer weg.

Klären. Man schlägt in einer Rein mit der Schneeruthe das Klar und die zerdrückten Schalen von 2 Eiern, etwas Wasser und die Sulze, bis es anfängt zu kochen, wo man es so stellt, daß es nur von einer Seite siedet. Wenn es vom ersten Kochen schon sehr fest war, so gibt man beim Klären etwas Suppe oder Wasser dazu. Dann muß man kosten, ob es genug sauer ist, wo man auch nachhelfen kann. Es ist sogar sehr gut beim Klären etwas Limoniesaft oder Essig dazu zu geben, da sich's leichter bricht.

Sobald der Schnee sich zu festen Wolken absondert, setzt man es weg und gibt einen Deckel mit Glut darauf, damit sich der Schaum zusammen zieht, und man ihn abschöpfen kann. Es muß so lange kochen, bis es recht durchsichtig geworden ist. Dann bindet man die Ecken einer, in heißes Wasser getauchten und wieder ausgedrückten Serviette, auf die Füsse eines umgekehrten Sessels und stellt eine Schüssel unter die Serviette.

Die Sulze schüttet man nach und nach in das Tuch und stellt die übrige indessen warm, damit sie leichter durchfließt, auch soll man es in der Nähe des Ofen oder Herdes thun, oder einen Deckel mit Glut darüber halten, damit sie nicht stockt. Man darf dabei nichts rühren oder drücken, das erste was durchfließt ist gewöhnlich trüber daher soll man dies nochmals durchseihen. Nachdem sie gestockt ist, soll sie nicht fester sein, als, daß man sie schneiden kann, aber noch bei jeder Bewegung zittern und im Munde leicht zergehen.

Aspic zu Fischen an Fasttagen.

Fischköpfe, Zwiebel, gelbe Rüben, Limonieschalen, Lorbeerblätter, Bertramessig, Gewürz, etwas Wein, und soviel Wasser, daß es darüber steht, läßt man eine Weile kochen. Dann gibt man aufgelöste Hausenblase, und wenn man den Sud von einem blaugesottenen Fisch hat, dazu, und erhöht die Farbe durch etwas Safran, oder gebranntem mit Wasser aufgelösten Zucker. Sie wird wie die vom Fleische geseiht und geklärt.

Färben. Um Fleischsulze recht licht zu machen, nimmt man nur Kalbfleisch und Füße, keine gelben Rüben, und gibt Limoniesaft dazu.

Dunkler als die zuerst angegebene Art wird sie, wenn man einen Theil des Fleisches, gelbe Rüben und Zwiebel abbratet und dann mitkocht. Roth macht man sie durch Beimischung von Alkermessaft nach dem Klären, grün mit Spinattopfen, was jedoch sehr selten angewendet wird.

Verwendung zum Zieren von Fleisch und Fischen. Die geklärte Sulze gießt man fingerhoch in glatte seichte Mödel und läßt sie, in Wasser oder Eis gestellt, stocken. Man stürzt sie auf ein Brett und sticht oder schneidet sie zu beliebigen Formen. Die Abfälle kann man mit einem Messer fein hacken oder zergehen lassen, und wieder eingießen.

In tiefes Geschirr kann man drei Farben über einander eingießen, sie gestürzt, zu schmalen Streifen schneiden, die wie schattirte Bänder aussehen, und über aufgeschnittenes Fleisch gelegt werden.

Mit einer runden Löffelform kann man kleine Kugeln ausstechen.

Geschmack und Phantasie kann sich beim Verzieren mit Aspic am besten zeigen. Messer und Ausstecher taucht man öfters in heißes Wasser.

Eingießen in Formen und Stürzen von süßen und Fleisch-Sulzen. Den Model taucht man in kaltes Wasser und schlingt ihn wieder aus. Dann stellt man denselben in eine Vertiefung des zerhackten Eises fest und gerade, damit das Einzugießende rund herum gleich dick werde. In Ermanglung von Eis genügt auch kaltes Wasser, nur braucht die Sulze längere Zeit zum Festwerden; auch ist dabei zu beobachten, daß man den Model auf etwas Hineingelegtes höher stellt, damit das Wasser ihn nicht hebe.

Wenn nur eine Farbe, ohne unterlegen eingegossen wird, so füllt man den Model auf einmal an. Die Sulze soll kühl sein, aber ja nicht theilweise gestockt.

Um eine Sulze zu stürzen legt man die Schüssel auf den abgewischten Model, dreht sie mit einander um, und fährt mit einem, in heißes Wasser getauchtem Tuche oder Schwamme vorsichtig rund um den Model, bis sie herhausgegangen ist.

Sollte sich nach dem Stürzen einige Flüssigkeit am Rande der Schüssel zeigen, so muß man sie mittelst eines Federkieles abziehen, und den Rand abwischen.

Man pflegt auch, besonders bei gemischten Farben, den Model mit Mandelöl auszustreichen, in welchem Falle man ihn aber beim Stürzen nicht erwärmt. Diese Art hat den Vortheil, daß die Farben sich nicht am Rande verwischen, aber wenn die Form nicht gerne ausläßt, oft den Nachtheil, daß die Sulze anspringt.

Unterlegen von Fleisch und süßen Sulzen. Wenn mehre Schichten von Sulze eingegossen werden, so muß die eine so viel gestockt sein, daß man bei einer Berührung mit dem Finger, keinen Eindruck mehr macht, die daraufzuschüttende aber so lau, daß sie sich verbinden können, sonst trennen sie sich gerne, wenn die Sulze gestürzt ist.

Zum Unterlegen gießt man zuerst höchstens fingerhoch in den Model, und läßt dieses fest werden. Dann gibt man langsam und vorsichtig das Einzulegende gleich auf den Fleck, wo es bleiben soll, und anfangs nur löffelweise Sulze, gleichmäßig vertheilt, darauf, damit es die Gegenstände nicht verschiebe, und erst wenn dieses gestockt ist, noch so viele dazu, daß sie bedeckt werden. Wenn auch dieses fest geworden ist, gibt man wieder eine Lage, und verfährt auf dieselbe Weise. Um das Trübewerden der Sulze zu vermeiden, ist es gut die Gegenstände vorher in einen Theil solcher Sulze zu tauchen, und stocken zu lassen. Auch kann man, nachdem der Boden mit Sulze bedeckt, fest geworden ist, einen kleinern glatten Model (an dem man statt Einen, vier Ringe anbringen

ließ) hineinhängen, beschwert ihn ein wenig, und füllt den Zwischenraum mit Sulze an. Ist diese ordentlich gestockt, so wärmt man den kleinen Model, mit in heißes Wasser getauchter Leinwand, und hebt ihn heraus, so bald er sich ablößt. Wie dieses geschieht, muß augenblicklich der leere Raum vollgefüllt, und der Zwischenraum mit der Sulze ausgegossen werden. — Ebenso in kleinen Formen.

Auflösen von Hausenblase.

Echte und Falsche oder Gallerte. Die Kränzchen echter Hausenblase wickelt man anfänglich in Papier und klopft sie mit dem hölzernen Hammer bis sie dünn werden, wobei man sie öfters mit kaltem Wasser abwäscht. Meistens bekommt man sie schon geschlagen zu kaufen. Man zerreißt davon so viel, als man im Gewichte zur Sulze braucht, gibt zu 2 Loth, ungefähr 1 Seidel frisches Wasser, und läßt sie über Nacht, oder wenigstens einige Stunden, an einem warmen Orte stehen. Dann kocht man es langsam bis die Hausenblase aufgelöst ist, und nimmt dabei den Schaum fleißig ab. Durch Leinwand geseiht wird sie weiter verwendet.

Die von Speckschwarten gemachte, wird ebenfalls gewogen, klein zerbröckelt, mit Wasser an einen lauen Ort gestellt, aber nicht gekocht. Man kann diese viel billiger kommende Gallerte zu den meisten Gesulzten verwenden, doch zu klaren, lichten Sulzen, ist die echte Hauseblase bei Weitem vorzuziehen. Von der Echten kann man immer etwas weniger im Gewichte nehmen, als von anderer. Wenn sie nicht sehr klar ist, soll man sie lieber mit Eiweiß wie die Aspic klären.

Hachis *) (Gehacktes).

Von Kalbfleisch oder Geflügel. In Butter oder Bratenfett läßt man fein geschnittene Zwiebel und Petersilie anlaufen und gibt gebratenes Fleisch, mit dem Wiegenmesser recht fein geschnitten, dazu. Es wird mit ein wenig Mehl gestaubt, mit Suppe vergossen und verkocht.

Oder: Man gibt weiße Sauce dazu, doch nur so viel, daß es gebunden wird, aber dick und saftig ist. Man kann es mit Limonieschalen und Pfeffer oder Muscatblüthe würzen. Meistens verrührt man es mit Eidottern, läßt es dann aber nicht mehr kochen.

Von Kalbs- oder Lammslunge. In Butter oder Schmalz läßt man Zwiebel und Petersilien anlaufen, gibt die gesottene, fein geschnittene Lunge dazu, staubt es, verrührt es mit Suppe und Essig und würzt es mit Salz und Limonieschalen.

Von Fasan oder Rebhuhn. Das gebratene Fleisch sehr fein geschnitten, wird mit Butter abgedünstet, mit Beschamell oder lichter Sauce gebunden, und mit dem Bratensaft und Pfeffer gemischt.

Von Hasen oder Reh. Uebrig gebliebenes Fleisch, schneidet man fein. Dann läßt man Zwiebel in Fett anlaufen, staubt es, gibt Suppe, Rahm und Limoniesaft und das Fleisch dazu. Es muß dick aber saftig sein.

---

*) Sprich Haschih, in der Küchensprache Haschee genannt.

Oder: Man gibt Wildpretsauce mit Rahm zum gewiegten Fleische und läßt es dick einkochen. — In beiden Fällen ist es gut, Glace beizumischen.

Salmis.

Von gebratenem und gedünstetem Wildgeflügel schneidet man das Brustfleisch zu schönen Stücken, alles Uebrige fein zusammen und stoßt es nebst gebackenen Semmelstücken, (weniger als Fleisch ist) ausgestreifter Kalbsmilz und gebratenem Speck. Dieses Gestoßene dünstet man mit dem Bratenfette, kocht indessen die ebenfalls gestoßenen Beine mit etwas Suppe aus, und seiht diese durch ein feines Sieb zum Fleische. Eben so viel gibt man rothen Wein dazu, würzt es mit Limonieschalen, gestoßenem Pfeffer, Neugewürz, Nelken und mischt etwas Bratensaft oder Glace dazu. Wenn man genug Fleischreste hat, kann man die Milz weglassen. Die Semmel röstet man in Butter oder Bratenfett. Es wird passirt und dicklich eingekocht.

Farce*) von gebratenem oder gekochtem Fleische.

Von Kalbs- oder Geflügelfleisch. Nr. I. Das von Beinen oder zähen Theilen gelöste Fleisch schneidet man recht fein, gibt den vierten Theil so viel in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmel, Sardellen, Pfeffer, Salz, Limonieschalen und gewöhnliche oder Krebsbutter dazu und stoßt es. Dann mischt man es mit Dottern und sauern Rahm.

Nr. II. Geflügelleber, Zwiebel, Petersilie schneidet man fein und läßt es in heißgemachtem Speck anlaufen. Dann mischt man es mit dem feingeschnittenen Fleische, Salz, oben genannten Gewürzen, stoßt es und verrührt es mit Eiern.

Von Leber. Nr. I. In Speck läßt man Zwiebel anlaufen, gibt Leber von Gans, Indian oder Kapaun dazu, und überdünstet sie etwas. Ausgekühlt schneidet, stoßt und passirt man es.

Nr. II. Kalbfleisch, Kernfett und Speck, von jedem gleich viel wird gedünstet, nach einer Weile gibt man eben so viel Kalbsleber dazu, und wenn alles recht braun ist, wird es geschnitten, mit geweichter Semmel gestoßen, Dotter dazu gemischt und passirt.

Von Wildpret. Man belegt eine Rein mit Speckplatten, geräuchertem Schweinfleisch, Zwiebelscheiben, darauf gibt man das zu Stücken geschnittene Fleisch von Hasen oder Reh, Neugewürz und Pfefferkörner, ein Stück Semmel, Essig und fette Suppe, daß sie aber das Fleisch nicht bedeckt. Wenn es zugedeckt, mürbe gedünstet ist, wird Alles, was sich in der Rein befindet, fein geschnitten und gestoßen, passirt und meistens mit Dottern und sauerem Rahm gemischt.

Dasselbe zum Einlegen in Aspic. Gedünstetes Wildpret fein gestoßen, mischt man mit Bertrameſſig, Pfeffer, Salz und Aspic, kocht es dicklich ein, passirt es und läßt es fest werden. Dann schneidet man es zu beliebigen Stücken.

---

*) Sprich Farße in der Küchensprache gewöhnlich Farsch genannt.

Farce von rohem Fleische.

Von Kalbfleisch. Nr. I. Zu ½ Pfund Fleisch von allen Häutchen und Fasern gereinigt, nimmt man ungefähr 10 Loth frischen Speck. Beides wird fein geschnitten und gestoßen. Feine Semmel, der man die Rinde weggerieben, weicht man in Suppe oder Milch, drückt sie aus, kocht sie zu einem glatten dicken Teige und mischt 1 Dotter dazu. Davon soll so viel im Gewichte sein, als vom Specke. Es wird dann Alles mit einander nebst 3 frischen Dottern, Salz, Schalotten, fein geschnittener, überkochter Petersilie gestoßen und passirt.

Nr. II. Zu 1 Pfund Kalbfleisch, ¼ Pfund Beinmark, ½ in Milch geweichte Semmel, Gewürz, Salz und 2 Dottern.

Nr. III. In warme Butter gibt man eine kleine in Milch getauchte Semmel, der man die Rinde abgerieben hat, verrührt es recht glatt, nebst 2 Dottern und läßt es nur so lange kochen, bis die Dotter nicht mehr roh sind. Dann stoßt man 1 Pfund Kalbfleisch, von Haut und Fasern gereinigt, und wenn es schon sehr fein ist, das Eingerührte und Salz dazu, bis es gleichmäßig ist, worauf man es passirt.

Von Kapaun oder Hühnern. Nr. I. Das Brustfleisch von einem rohen Kapaun, ohne Haut und Fasern, frischen Speck und in Suppe geweichte, gut ausgedrückte Semmel, wird jedes besonders gestoßen, zu ¼ Pfund Fleisch 6 Loth Speck und 5 Loth Semmel. Dann mischt man es noch mit Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel voll Beschamell und 1 oder 2 Dottern, stoßt Alles mit einander und passirt es.

Nr. II. Zu Fleisch von 1 Kapaun oder Poulard gibt man ¼ Pfund übersottenes Rindsfett, 1 übersottenes Kalbseuterl, abgeriebene, in Obers geweichte, ausgedrückte Semmel, Salz, Majoran, Neugewürz und 1 rohes Ei.

Von Rindfleisch. Nr. I. 1 Pfund Lungenbraten oder Schweiförtel schneidet und stoßt man fein, nebst 4 Loth Beinmark, 2 Sardellen, Thymian, Zwiebel, Pfeffer und Salz. Wenn es ganz fein ist, mischt man ein paar Löffel sauern Rahm dazu.

Anstatt Zwiebel und Thymian, kann man Knoblauch und Limonieschalen dazu geben.

Nr. II. Man stoßt Obiges nebst in Milch geweichter Semmel und mischt so viel Ei, oder Dotter dazu, daß es bindet, läßt aber dafür den sauern Rahm weg.

Nr. III. Zu fein geschnittenen Fleisch vom Lungenbraten gibt man den 4. Theil so viel Speck und etwas Beinmark, stoßt es und mischt Semmelbeschamell, wie bei der Kalbsfarce, Salz und Muskatnuß dazu.

Von Schweinfleisch. Man schneidet Fleisch, von den weniger schönen Stücken fein, so wie in Obers geweichte Semmel, läßt Zwiebel und Petersilie in heiß gemachten Speck anlaufen, gibt Pfeffer, Neugewürz, Limonieschalen, Salz und Majoran dazu und stoßt es.

In den meisten Fällen mischt man Dotter dazu.

Von Wildpret. Das von allen Fasern gereinigte Fleisch wird fein geschnitten, dann gibt man Speck, Zwiebel, Limonieschalen, Sardellen, Thymian, Salz, Pfeffer und in rothen Wein getauchte Semmel dazu und stoßt es. Mit Dottern und saurem Rahme gemischt, verwendet man es weiter.

Ragout.

Vollständiges Ragout. Dieses besteht aus zartem Fleisch vom Kalbe u. dgl., Schwämme, Erbsen, Karfiol, Krebsen. Das kleinwürfelig oder länglich geschnittene Fleisch wird mit gewöhnlicher oder Krebsbutter überdündet, dann gestaubt und mit Suppe vergossen, daß eine kurze Soß wird, welche Alles zu einer saftigen, aber dicken Speise verbindet. Alles Uebrige wird dann dazu gegeben, worauf man es noch eine Weile kocht.

Dazu gehört von Fleisch: Kalbskopf, mit oder ohne Haut, Euterl, Brissel, in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht, würfelig geschnitten.

Obergaumen wird in Salzwasser gekocht, bis sich die Haut abziehen läßt, und in dünne Streifen geschnitten.

Kalbsnieren kocht man einige Minuten in Suppe.

Hahnenkämme begießt man mit siedendem Wasser, damit man ihnen das Häutchen abreiben kann, dann kocht man sie 1 Stunde mit Suppe und Limoniesaft.

Krebse werden in Salzwasser mit Petersilie gekocht, ausgelöst, Schweife und Scheeren zu kleinen Stückchen geschnitten, und von den Schalen macht man die Krebsbutter zum Abdünsten.

Pilze, Champignons oder Trüffel werden dünnblätterig geschnitten, mit Butter (und meistens Petersilie) überdünstet.

Erbsen werden mit Butter gedünstet.

Karfiol oder Spargel in Salzwasser gekocht, schneidet man zu kleinen Stücken, oder man theilt den Karfiol zu kleinen Röschen und garnirt damit die Schüssel.

Weißes ist mit gewöhnlicher Butter wie das Vorige zu machen, anstatt Krebsfleisch kann man Rückenmark, blanschirt, würfelig geschnitten, nehmen. Trüffel machen es ganz vorzüglich.

Vom Jungen einer Gans. Hals, Flügel, Füsse und Magen schneidet man zu kleinen Stückchen (ohne Knochen) und dünstet sie mit Butter, Zwiebel, Limonieschalen und etwas Suppe weich. (Die Leber gibt man später dazu). Man kann auch ein wenig Essig mitkochen. Wenn das Fleisch mürbe ist, läßt man den Saft eingehen, staubt 1 Löffel Mehl daran, und vergießt es mit Suppe.

Von Kalbfleisch. In guter Suppe kocht man Kalbfleisch halbweich, schneidet es würfelig, dünstet es mit Butter und Petersilie, staubt es und vergießt es mit der Brühe, worin das Fleisch gekocht wurde. Man mischt, wie bei vollständigem Ragout, Schwämme, Erbsen, Karfiol, Krebsfleisch und Krebsbutter dazu.

Von Wildpret. Gebratenes Fleisch von Hasen, Reh oder Wildgeflügel schneidet man würfelig oder nudelartig, dünstet es mit Butter, staubt

Mehl daran und vergießt es mit Suppe und Limoniesaft, dann gibt man sauren Rahm dazu und läßt es eine Weile kochen.

Fische zu tödten und vorzurichten.

Bis man sie verwendet, läßt man Fische gewöhnlich im Wasser, nur große kann man in der Kälte einige Tage liegen lassen.

Teichfische soll man vor dem Tödten einige Tage in Flußwasser geben, damit sich der modrige Geschmack verliert.

Braucht man das Blut zu Suppe oder Sauce, so sticht man die Fische ab, sonst gibt man ihnen meistens einen Schlag auf den Kopf.

Forellen u. dgl. darf man beim Umbringen nur bei den Halsflossen halten, um die Haut nicht zu verletzen. Man schneidet den Bauch nach der Länge auf und nimmt die Eingeweide mit großer Vorsicht heraus, damit man die Galle nicht zerdrückt. Ganz, oder zu Stücken geschnitten, gibt man sie öfters in frisches Wasser, wodurch das Fleisch körniger wird. Galle und Gedärme thut man weg, vom übrigen Eingeweide (Peuschel genannt) wird, besonders vom Karpfen, braune Suppe gemacht, wozu auch gewöhnlich der Kopf genommen wird. Vom Hechten ist die Leber Leckerbissen. Zum Abschuppen legt man den Fisch auf ein Brett, haltet ihn beim Schweife und fährt mit der Schneide des Messers gegen den Kopf bis man rund herum alle Schuppen abgelöst hat. Solche Fische, welche abgesotten werden, darf man nach dem Schuppen nicht mehr waschen. Von Schiel und Barsch kann man die Schuppen mit dem Reibeisen wegreiben, oder den Fisch überkochen und sie herabschieben.

Um frischen Aalfisch anzugreifen muß man die Hand in Asche oder Sand tauchen. Wenn man ihm die Haut abziehen will, wirft man den getödteten Fisch in Glut, dreht ihn nach allen Seiten herum, nimmt ihn mit einem groben Tuche heraus und streift sie nun ganz leicht ab. Zum Braten und Blausieden läßt man sie darauf. Marinirten zieht man auch die Haut, aber ganz leicht, ab.

Häringen wird der Kopf und ein Theil des Schweifes abgeschnitten. Abgeschuppt läßt man sie eine Weile in süßer Milch liegen, dann nimmt man sie aus und wäscht sie. Zu mancher Bereitung wird die Haut abgezogen.

Sardellen wird die Haut sammt den Schuppen mit dem Messer abgestreift und die Mittelgräte mit Kopf und Flossen weggelöst.

Geräucherte Fische legt man in siedendes Wasser bis sie heiß sind, dann zieht man die Haut ab.

Fischragout.

Von gebratenen oder gebackenen Fischen (vorzüglich Hechten oder Karpfen) löst man die Gräten aus, schneidet das Fleisch kleinwürfelig, so wie auch Krebsfleisch. Dann dünstet man Morcheln oder Champignons, grüne Erbsen und Schneidespargel. In Krebsbutter läßt man Mehl anlaufen, gibt alles Obige dazu, sowie Erbsenwasser mit einem Dotter abgesprudelt, etwas Salz und Muskatblüthe und läßt es aufkochen.

Gehäcke von Krebsen.

Ausgelöste Scheeren und Schweife schneidet man fein zusammen, dünstet dies Gehäcke mit Krebsbutter und Petersilie nur wenig ab, und würzt es mit Salz und ein wenig Muskatblüthe.

Farce von Fischen.

Nr. I. Von Karpfen-, Hecht-, Huchen-, Hausen- oder Schillstücken löst man Haut und Gräten weg, stoßt das Fleisch mit Butter in Milch geweichter Semmel, würzt es mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und bindet es mit etwas Beschamell und Dottern.

Nr. II. ¾ Pfund Karpfenfleisch (ohne Haut und Gräten) schneidet man fein, macht Eingerührtes von 2 Eiern, treibt 4 Loth Butter mit 2 Eiern ab, gibt das Geschnittene und Salz, Pfeffer, Petersilie, Schalotten, Limonieschalen und 2 Löffel sauern Rahm dazu.

Nr. III. Ungefähr ¾ Pfund fein geschnittenes Fischfleisch mischt man mit 1 in Milch geweichten Semmel, Salz, Pfeffer, Limonieschalen, Schalotten, Majoran, 4 Loth Butter und 2 Eiern.

Nr. IV. Fischfleisch fein geschnitten, stoßt man nebst in Milch geweichter Semmel, Eingerührten, Zwiebel, Limonieschalen, Pfeffer und Salz.

Kleine Muscheln (Müscherln genannt).

Die rein gewaschenen Muscheln kocht man mit Wein, etwas Wasser und Zwiebel bis sie aufspringen. Dann löst man die halbe leere Schale weg und gibt die volle in die Sauce.

Austern zu Saucen.

Sie werden in Wein aufgekocht, gleich wieder abgeseiht und die Bärte abgeschnitten.

Ueber die Schwämme.

Zähe, von Insekten zernagte, soll man nicht genießen. Gekochte nicht wieder aufgewärmt essen, sondern wegwerfen. Ueberhaupt sind sie eine schwer verdauliche Speise. Wenn ein giftiger Schwamm mitgekocht ist, so wird ein hineingehaltener Silberlöffel, oder ein Stück mitgekochte Zwiebel, schwärzlich.

Bei ausgewachsenen Schwämmen zieht man meistens die Haut vom Hute ab und nimmt unten die Plättchen oder den Bart weg.

Wenn sie auf diese Art gereinigt und gewaschen sind, schneidet man sie meistens feinblätterig, salzt sie hübsch stark und läßt sie zugedeckt eine Weile stehen, wo sie weich und saftig werden. Diesen Saft drückt man dann aus und verwendet die Schwämme weiter.

Trüffel. Man legt sie in frisches Wasser und bürstet sie von der, in den Furchen der Schale befindlichen Erde rein. Manchmal überkocht man sie in Wein und bürstet sie dann wieder.

Man soll sie, wo möglich, nicht schälen, da in der Schale der beste Geschmack enthalten ist. Jedenfalls kann man die Schalen auch in Saucen, welche passirt werden, gut verwenden.

Zu lichten ungesäuerten Speisen werden sie geschält, dünnblätterig geschnitten und meistens mit Butter etwas überdünstet. Zu sauern Saucen gibt man sie geschnitten ein paar Stunden vorher in Wein.

Ueber das Fett im Allgemeinen.

Schmalz muß man immer heiß werden lassen, bis es anfängt zu rauchen, ehe man Mehl oder sonst etwas hineingibt.

Butter läßt man meistens nur zergehen.

Zu Fleischspeisen nimmt man gewöhnlich Schweinschmalz, doch feiner kocht man mit Butter.

Zu Mehlspeisen Butter oder Rindschmalz.

Abschöpf-Fett verwendet man am Besten zu Gemüsen und Suppenspeisen. Man läßt es stocken, thut das Unreine und die Suppe davon weg, macht es heiß und seiht es durch einen Leinwandlappen. Hat man Beinmark oder Rindsfett, so ist es am Besten, dieses mit der Suppe auszukochen und fleißig abzuschöpfen.

Mit Bratenfett, welches zwar guten Geschmack verschafft, muß man vorsichtig sein, da es leicht durch Salzschärfe eine Speise verderben kann.

Butter.

Krebsbutter. Zu 30 mittelgroßen Krebsen nimmt man ¼ Pfund Butter. Die Krebse siedet man und löst, so lange sie noch warm sind, die Schweife und Scheeren aus. Die Schalen stoßt man und dünstet sie mit der Butter ab, bis diese schön roth geworden ist. Man gibt nun kaltes Wasser dazu, wodurch das Fett sich von den Schalen absondert, wenn es kalt geworden ist, nimmt man es ab, läßt es zergehen und seiht es durch ein feines Sieb oder Leinwand.

Englische oder Kräuterbutter. Grüne Petersilie, Kerbelkraut und Schalotten in Salzwasser etwas gekocht, schneidet man fein, gibt Salz, weißen Pfeffer und Limoniesaft dazu, und treibt dies mit guter Butter flaumig ab. Zu gebratenem Fleische, Beefsteaks u. s. w. in die Schüssel zu geben.

Sardellenbutter. Die Sardellen werden gereinigt, klein geschnitten und gestoßen, dann mit Butter gestoßen und durch ein grobes Sieb getrieben. Zu ¼ Pfund Sardellen ungefähr 12 Loth Butter.

Butter zu formen, um sie zierlich zu serviren.

Es versteht sich, daß man nur süße Butter nimmt. Um sie schön formen zu können, muß man sie stoßen, oder recht kneten, damit sie zähe wird, und wenn man ihr die beliebige Gestalt gegeben hat, in recht kaltem Wasser im Keller über Nacht oder auf Eis fest werden lassen.

Weiße, sowie Sardellenbutter kann man durch ein grobes Sieb getrieben, bergartig auf den Teller geben.

Als Ananas. Ein großes, eiförmiges Stück Butter stellt man mit der breiten Seite auf einen, mit Weinlaub belegten Teller, und sticht mit der Spitze eines Kaffeelöffels, den man jedesmal vorher in kaltes Wasser taucht, in die Butter, die hohle Seite des Löffels gegen Außen gehalten, und zieht ihn etwas vorgedrückt, heraus. So sticht man es in schief aufwärts laufenden

Reihen, rund herum, schuppenartig an. Auf der Spitze steckt man ein Büschel grüne, schmale Blätter ein.

Als Körbchen. Von zäher, fester Butter treibt man dünne Würstchen durch eine Spritze in recht kaltes Wasser und flechtet davon kleine Körbchen, in die man aufgeschnittenes Fleisch und Butterblumen gibt.

Als Blumen. Fein gestoßen, streicht man weiße Butter zu einer Platte, darauf eben so ein Stück mit Alkermes oder Cochenille rosa gefärbte, dann dunkelroth gefärbte, endlich wieder weiße, und läßt es recht fest werden.

Mit einem Taschenmesser, in Wasser getaucht, schabt man dann an der Seite die Butter dünn ab, in Form von Rosen- oder Camelienblättern und setzt diese wie Blumen zusammen. Die Staubfäden macht man von gehackten Dottern. Als Laub verwendet man Petersilie oder Pomeranzenblätter.

Damit ziert man als Strauß, oder Kranz zusammengestellt, aufgeschnittenes Fleisch.

Gewürze.

Die Homöopathie hat diese zwar in neuerer Zeit mehr verdrängt, aber nur durch sie ist man im Stande, besonders die Fleischspeisen vielfach zu verändern; doch soll der Gebrauch davon immer mäßig sein. Es ist nach dem Geschmacke und dem Gesundheitszustande der Essenden sehr verschieden zu nehmen, daher bei den einzelnen Speisen nicht möglich die Quantität ganz genau anzugeben.

Salz, die wichtigste Würze kann nicht vorsichtig genug beigegeben werden, da etwas zu viel die beste Speise verderben kann. Es ist daher auch besser, mit einem Löffel, als mit der Hand dasselbe zu nehmen.

Fleisch, welches länger kochen muß, besonders, wenn man öfters Suppe dazu gibt, braucht sehr wenig, da diese verdampft, das Salz aber bleibt. Süßliches Fleisch, als: Schwein, Lamm, Gans, braucht mehr Salz.

Mehlspeisen salzt man nur die, wo kein oder sehr wenig Zucker dabei ist.

Pastetengewürz.

3 Lorbeerblätter, 1 Eßlöffel voll Petersilie, 2 Eßlöffel voll Schalotten und 2 Zwiebelchen Knoblauch schneidet man fein zusammen, stoßt dann ½ Loth weißen Pfeffer, eine kleine Muskatnuß, 8 Gewürznelken, 16 Körner Neugewürz und etwas Salz, verreibt es gut mit den geschnittenen Kräutern, und verwahrt es in einem verbundenen Glase zum Gebrauche auf.

Semmel bähen und backen.

Für die Suppenspeisen wird die Semmel meistens dünnblätterig oder länglich viereckig geschnitten, und auf dem Bleche im Rohre gebräunt. Zur eigentlichen Semmelsuppe jedoch macht man etwas dickere Schnitten, die man auf dem Roste über Glut, oder im Rohre gelb werden läßt. Zum Backen für die Suppe schneidet man sie kleinwürfelig oder etwas länglich und nimmt dazu frische Semmeln. Wenn sie in heißem Rindschmalze gelb geworden, faßt man sie schnell heraus. Schnitten oder Dreiecke zu Garnirung röstet man in Butter.

Einbröseln zum Backen in Schmalz.

Die Semmeln zum Reiben sollen weder ganz neu noch altgebacken sein; und am Besten nur Schmolle (Krumme) genommen werden

Fleisch wird meistens, nachdem es gesalzen ist, in Mehl gedreht, dann taucht man jedes Stück in eine Schale mit frischem Wasser, legt es in Bröseln, und schüttelt es damit, daß diese sich gleichmäßig anlegen. Vieles wird nur in abgeschlagene Eier getaucht, dann in Bröseln gedreht.

Aus dem Schmalze backen.

Es ist dazu immer rathsam, eisernes Geschirr zu nehmen und den Herd, um das Geschirr, herum mit Asche zu bestreuen. Wenn die Luft über dem heiß gemachten Schmalze zittert, und ein hinein gespritzter Tropfen Wasser wohl aufbraust, aber kein gar zu großes Geräusch verursacht, so hat es die rechte Hitze.

Bei Mehlspeisen, welche auflaufen sollen, wird das Gefäß mit dem Schmalze geschüttelt, bei Germ-Krapfen auch zugedeckt, gewöhnlich aber keines von beiden. Wenn das in das Schmalz Gegebene zu schnell braun wird, zieht man es von der großen Hitze zurück. Wenn man das Gebackene mit dem durchlöcherten Löffel herausnimmt, läßt man das Schmalz davon ablaufen und legt es auf Fließpapier in einen Durchschlag.

Bei in Schmalz gebackenen Mehlspeisen, belegt man die Schüssel meistens mit einer Serviette.

Sprudeln.*)

Wenn man Mehl mit etwas Flüssigem abzusprudeln hat, darf man anfänglich nur wenig von Letzterem nehmen und erst wenn es recht glatt ist, die bestimmte Quantität dazu geben.

Schnee schlagen.

Vor Allem ist dabei zu beobachten, daß nichts von den Dottern zum Eierklar komme, wo sich so wenig, als von wässerigen Eiweiß ein fester Schnee schlagen läßt. Es ist gut die Eier vorher in kaltes Wasser zu legen, oder das Becken in Wasser zu stellen. Anfangs muß man langsam schlagen, dann immer schneller und kräftiger, bis er so fest ist, daß, wenn man die Ruthe herauszieht, die Zacken nicht umsinken, und der Schnee während dem Schlagen davon fliegt.

Rühren, Schlagen.

Unter Rühren versteht man, daß die Dotter mit Zucker in einer Schüssel schaumig gerührt werden, dann Schnee und andere Beigaben leicht damit vermengt. Unter Schlagen, daß man die ganzen Eier mit dem Zucker im Schneebecken, mittelst der Ruthe so lange schlägt, bis es dick ist und einen rauschenden Ton von sich gibt, wo man das Uebrige dazu mischt.

---

*) Eigentlich querlen oder quirlen zu sagen.

Abtreiben,

bedeutet Butter, Schmalz oder anderes Fett in einer tiefen Schüssel, mit dem Kochlöffel so lange auf eine Seite in die Runde rühren, bis es weiß und flaumig ist.

Dann verrührt man 1 Dotter oder 1 Ei nach dem Andern damit, bis es jedesmal wieder flaumig geworden. Wenn die Eiweiß als Schnee dazu kommen, mischt man diesen nur leicht darunter, so wie das übrige zur Speise Gehörige. Geht es beim Abtreiben zusammen, das heißt, stockt das Fett und sondert sich vom Eie ab, so stellt man die Schüssel an einen warmen Ort bis es anfängt zu zerfließen und rührt nun recht lebhaft.

Beschmieren von Model und Blech.

Butter oder gutes Rindschmalz läßt man zerschleichen und bestreicht mittelst einer Feder oder eines dicken Pinsels den Model recht genau. Dann gibt man nach Angabe Mehl, Bröseln oder gestoßenen Zucker hinein, dreht den Model nach allen Seiten und klopft ihn umgestürzt etwas auf, damit Alles, was nicht haftet, herauskomme. Mit Zucker gehört es nur zu Dunstköchern, bei diesem darf man nie mit Bröseln ausstreuen. Die Schüssel wird gewöhnlich etwas stärker mit Butter ausgestrichen. Das Blech bestreicht man ebenfalls mit der Feder und läßt manchmal Mehl darüber hinlaufen, worauf man es aufklopft. Zuweilen bei feinem Backwerke bestreicht man es mit weißem Wachs, oder Butter, worauf man es mit Papier leicht abwischt.

Wenn ein Geschirr stärker ausgeschmiert werden muß, wie bei Germspeisen, Strudeln u. s. w., ist es gut die Butter abzutreiben, weil es sich dann leichter gleichmäßig vertheilen läßt.

Ueber das Auslegen eines Models mit mürben Teig.

Entweder legt man ihn mit einem messerrückendick ausgetriebenen Stücke Teig aus, daß Boden, Seitenwand und zum Zudecken in einem ist, oder man schneidet für den Boden eine Platte und einen Streifen, etwas höher als die Seitenwand, und macht der Länge nach kurze Einschnitte in letztere um es gegen Innen auf die am Rande mit Ei bestrichene Platte aufdrücken zu können, damit es haltet, wenn die Speise gestürzt ist. Oben kann man es nach dem Vollfüllen eben so einbiegen und eine Platte darauf legen, oder offen lassen. Wenn man den Model vorher mit Nudelteig, von Dottern gemacht, zierlich auslegen will, bestreicht man denselben mit Fett, die hinein gelegten Teigstücke aber mit Ei, damit sie an dem mürben oder Butterteig halten können.

Wenn man Dunstköcher mit Obst, Citronat oder etwas Anderem auslegen will, so ist es gut, am Boden des Models ein Blatt mit Butter bestrichenen Papiers zu legen, darauf diese Gegenstände und das Gerührte. Nach dem Stürzen hebt man das Papier vorsichtig weg.

Dunstsieden.

Die Rein, in welche der Model gestellt wird, soll höher sein als diese und einen sehr gut passenden Deckel haben. Man darf nicht zu viel Wasser

in dieselbe geben, damit es den Model nicht hebt, und ihn erst hineinstellen, wenn es siedet. Wenn man hört, daß das Wasser zu Ende geht, muß man wieder siedendes nachgeben. Bei den meisten Mehlspeisen gibt man Oberhitze damit sie die Feuchtigkeit aufsaugt und das Koch steigt, also Glut auf den Deckel, oder man stellt es in das Rohr.

Backen.

Wenn auf dem Herde mit Oberhitze durch Glut gebacken wird, so gibt man diese oben und unten nur im Kreise herum. Im Rohre fühle man mit der Hand, ob es nicht zu kühl oder zu heiß ist. Im letztern Falle kann man das Rohr mit Dachziegelstücken belegen und den Model darauf stellen, wenn sie erwärmt sind, und diesen oben mit Papier bedecken.

Oder: Man stellt ihn auf das Blech, und wenn das Rohr mehr Unter- als Oberhitze hat, auf einen Rost. Bei Heizung mit Steinkohlen ist dies meistens der Fall, daher oft nothwendig beim Backen eine Holzflamme zu machen. Wenn eine Mehlspeise in einer Schüssel gebacken wird, so stelle man diese auf das fingerhoch mit Sand oder Asche bedeckte Blech. Wenn man feine Mehlspeisen oder Torten backt, soll man den Ofen nicht zu früh aufmachen und sie nicht verschieben.

Stürzen.

Man legt die Schüssel auf den Model, dreht sie miteinander um, und hebt letzteren vorsichtig ab.

Pfannenkuchen, Fridatti (Omlettes) zu backen.

Zu 1 Seidel Milch nimmt man 2 bis 4 Eier und etwas weniger als 1 Seidel Mehl, ein wenig Salz, sprudelt es recht gut ab und mischt den Schnee zuletzt darunter. Davon gießt man so viel in die heiße, mit 1 Löffel Rindschmalz befeuchtete flache Pfanne, daß diese, indem man sie dreht, gleichmäßig dünn bedeckt wird. Sollte man zu viel Teig in die Pfanne gegeben haben, so schüttet man ihn wieder zurück.

Nun haltet man sie über die Glut oder mäßiges Feuer (über den Cilinder) bis der Flecken unten braun geworden ist, wo man ihn mit dem Muserl (oder Schmarnschäuferl genannt) in die Höhe hebt und mit der rohen Seite in die Pfanne stürzt. Wenn es noththut, gibt man etwas Schmalz nach. Doch jedesmal etwas, wenn man einen neuen Flecken eingießt.

Schmaunkerl zu backen.

3 Löffel Mehl, 1 Löffel Zucker, 2 Loth zerlassene Butter verrührt man recht glatt mit abgeblasener, oder etwas gewässerter Milch, in der Dicke eines Kindskoches, und streicht es dünn auf das mit Butter beschmierte Blech, oder in die Bratpfanne.

Wenn es sich am Boden angelegt hat, nimmt man das noch darauf befindliche weiche Koch mit einem Löffel weg, bestreicht die Kruste mit Butter und läßt sie schön braun werden. Sobald eine Stelle braun ist, wird sie abgeschnitten. Man kann sie zu Stanitzen (Düten) oder Hollehippen drehen, oder zum Unterlegen glatt lassen oder zerbröseln.

Kindskoch.

In siedende Milch gibt man, mit kalter Milch abgesprudeltes Mehl, (zu 1 Seidel 2 bis 4 Eßlöffel voll), und läßt es langsam sieden, bis das Mehl verkocht ist.

Zu Mehlspeisen wird besser Obers als Milch genommen.

Beschamell (Béchamel).

Man lindet Mehl mit Butter oder Rindschmalz, läßt es aber nicht gelb werden, und rührt es mit kaltem Obers recht glatt ab, bis es ganz dick wird.

4 Loth Butter, oder 3 Loth Schmalz, ½ Seidel Mehl, 1 Seidel ungekochtes Obers.

Brandteig.

Milch und Schmalz läßt man aufsieden, dann schüttet man das Mehl hinein und rührt es auf dem Feuer recht glatt, bis es sich von Löffel und Pfanne löst.

1 Seidel Milch, 3 Loth Schmalz und 1 Seidel Mehl, oder 1 Seidel gutes Obers und 1 Seidel Mehl.

Oder: ½ Seidel Wein, ½ Seidel Wasser und 12 Loth Mehl.
Die Eier zum Abtreiben legt man vorher in laues Wasser.

Weinteig.

Man sprudelt 1 Seidel Wein, 1 Seidel Mehl und 1 Loth Zucker recht glatt ab. Manche geben auch etwas Eierklar dazu.

Chaudeau.

Zu einer Kaffeeschale voll Dottern gibt man 2 Kaffeeschalen guten milden Wein und Zucker nach Geschmack.

Dies wird in einem das Doppelte haltenden Topf auf dem Feuer gesprudelt, oder im Becken mit der Schneeruthe geschlagen, bis es zur Siedhitze kommt und in die Höhe steigt. Man muß es sogleich anrichten, oder bis zum Gebrauche in kaltes Wasser stellen. Daher darf es nicht zu früh angefangen werden.

Von Himbeeren oder Erdbeeren. Die Beeren werden durch ein Tuch gedrückt; den Saft mischt man mit etwas Wein oder Limoniesaft und Zucker. Zu ½ Seidel davon, 5 Dotter.

Crême.

Diese besteht aus Obers, Dottern, Zucker und Geruch, wie Chaudeau auf dem Feuer gesprudelt, oder im Becken mit der Schneeruthe über dem Feuer geschlagen. Es soll gutes ungekochtes Obers sein. Zu Mehlspeisen wird ein wenig Mehl dazu gegeben. Je mehr Dotter, desto fester wird sie.

Für Ueberguß.

Zu 1 Seidel Obers, 3 bis 5 Dotter 2 Loth Zucker mit Geruch.

Beimischung von Geruch.

Vanille wird ein Stück mit etwas Obers gekocht, ausgekühlt seiht man es zu dem Uebrigen.

Kaffee gibt man 4 Loth frischgebrannten, ungeriebenen in siedendes Obers, läßt es zugedeckt kühl werden, und seiht es durch Leinwand; oder man mischt stark gekochten zum Obers.

Zimmt wird ein Stück mit Obers gekocht.

Gebrannten Zucker gießt man mit Obers auf.

Chocolade wird ¼ Pfund gerieben, mit 1 Seidel Obers gekocht.

Limonie und Pomeranzen abgeriebenen Zucker.

Russischen Thee gibt man 1 Kaffeelöffel voll in siedendes Obers, deckt es zu, und seiht es ausgekühlt.

Ananas wird vom Syrup dazu gemischt.

Mandeln oder Haselnüsse gibt man 4 Loth in 1 Seidel siedendes Obers und ballt es ausgekühlt durch Leinwand.

Marasquino, Rum oder Arak wird beim Auskühlen der Crême erst dazu gemischt.

Auch kann man zwei zusammenpassende Gerüche geben, z. B. Vanille und gebrannten Zucker, Pomeranzen und Rum u. dgl.

Farferlteig.

Zu 1 Seidel Mehl, in eine Schüssel geschüttet, nimmt man 1 großes Ei, klopft dieses, nebst etwas Wasser und Salz, in einem Häferl mit der Gabel ab, dann schüttet man es nach und nach in das Mehl, wobei man es schnell mit der Gabel verrührt, bis das ganze Mehl bröselig und kleinbröklig geworden ist.

Gerstel- und Nudelteig.

Mehl wird auf das Nudelbrett gegeben und etwas gesalzen. In die Mitte macht man eine Grube, in welche man die Eier oder Dotter gibt und anfangs mit dem Messer unter das Mehl mischt, bis es fest genug ist, daß man es mit den Händen kneten kann. Zu Gerstel macht man ihn so fest, als möglich, da er sich sonst nicht reiben läßt.

Während dem Reiben streut man das Geriebene auf dem Brette auseinander, damit es abtrocknen kann. Man kann auch etwas Wasser dazu nehmen.

Zu Nudeln wird der Teig nicht so fest gemacht. Man formt einige kleine Leibchen daraus, die man zudeckt und nach einander austreibt, wenn er sich dabei ankleben will, bestaubt man Brett und Walger mit Mehl.

Für die Suppe soll man ihn so fein austreiben, daß man durch die Flecken lesen kann.

Zum Abschmalzen und Ausdünsten macht man die Flecken messerrückendick. Man läßt sie auf einem Tuche eine Weile liegen, damit sie beim Schneiden nicht zusammenkleben.

Zu 1 schwachen Seidel Mehl kann man 1 großes, oder 2 kleine Eier und das Uebrige Wasser nehmen. Wenn man zu Suppen oder Mehlspeisen sehr schöne Nudeln machen will, nimmt man nur Dotter allein.

Strudelteig.

Zu 1 Seidel feinen Mehl nimmt man 1 Klar, oder ganzes Ei, etwas Salz und so viel laues Wasser, daß es ein weicher Teig wird, der sich anfangs an Hand und Brett anklebt. Wenn er sich zu lösen beginnt, gibt man ihn auf eine bemehlte Stelle, reinigt die Hände, bemehlt sie öfters und arbeitet ihn ab, bis er Blasen bekommt, wo man ihn mit lauem Wasser bestreicht und eine kleine Schüssel oder Rein gewärmt, aber nicht heiß, darüber stürzt.

Nach 1/4 Stunde wird ein Tuch über einen Tisch gebreitet, mit Mehl bestaubt, der Teig etwas ausgetrieben, darauf gelegt und rund herum mit beiden Händen ausgezogen, bis er ganz durchsichtig wird, aber ohne zu zerreißen. Wenn nur eine Person ihn auszieht, ist es gut, im Anfange das Rollholz darauf zu legen, damit er gehalten wird. Den nicht fein genug ausgezogenen Rand schneidet man weg.

Ist der Teig dann mit der Fülle bestrichen, so wird das Tuch auf einer Seite mit beiden Händen langsam in die Höhe gehoben, damit er sich zusammenrollt.

Wird er abgeschnitten, so taucht man den Kochlöffelstiel in Mehl und macht in Zwischenräumen, ungefähr 3 Finger breit, Eindrücke damit, in diesen schneidet man dann durch.

Zum Backen oder Dunstsieden wird er, schneckenförmig gedreht, in eine gut ausgeschmierte Rein oder Form gegeben. Bei Strudeln, welche gebacken werden, ist es gut ein Stückchen Butter oder Schmalz zu nehmen.

Mürber Strudelteig zu Obst- und Mandelstrudel.

Zu 1 Seidel Mehl, 2 Loth Butter, 1/2 Ei und laue Milch. Mit einem warmen Tuche bedeckt, 1/2 Stunde rasten lassen, dann ausziehen.

Mürbe Teige zu Schneeballen, Polsterzipfel u. dgl.

Nr. I. Von 1/4 Pfund Mehl, etwas Salz, 3 Loth Zucker, 2 Dottern und guten Obers macht man einen Teig, wie zu Nudeln, und treibt ihn dünn aus. Anstatt Obers kann man auch Wein oder Limoniesaft nehmen.

Nr. II. 1/4 Pfund Mehl, 4 Loth Butter, 3 Dotter, etwas Obers und Salz. Wenn der Teig zusammengemacht ist, wird er ausgetrieben, zusammengelegt und zugedeckt. Nach 1/4 Stunde rasten treibt man ihn aus, legt ihn wieder zusammen, und wenn er wieder eine Weile gerastet hat, wird er weiter verwendet.

Nr. III. Von 1 Seidel Mehl, 2 Dottern, 2 Loth Butter, Salz und sehr gutem sauern Rahm macht man einen ziemlich weichen Teig, den man wenig mit der Hand abarbeitet, sondern bald austreibt, dreifach zusammenlegt und in ein Tuch eingeschlagen, an einem kühlen Orte ½ Stunde rasten läßt. Dann treibt man ihn fein aus.

Zum Auslegen des Models für süße Kuchen, Crême u. dgl.

Nr. I. 12 Loth Mehl, 6 Loth Butter, 4 bis 6 Loth Zucker, mit Limoniegeruch, 1 oder 2 Dotter arbeitet man nur wenig mit der Hand ab und treibt ihn halb fingerdick aus.

Nr. II. Man treibt 12 Loth Butter mit 1 Dotter ab, macht damit ½ Pfund Mehl, 6 Loth Zucker, 1 Loth Mandeln zu einem Teige, den man dünn austreibt.

Mürbe Teige zu Kuchen und Pasteten.

Nr. I. Unter 18 Loth Mehl bröselt man 12 Loth gute Butter, salzt es, und macht mit 3 Dottern und 7 Eßlöffel voll Obers den Teig ab.

Ausgetrieben legt man ihn dreifach zusammen, treibt ihn ohne rasten wieder aus. So macht man es fort, bis er 12 Mal übereinanderliegt. Dann treibt man ihn 2 Messerrücken dick aus, und schneidet ihn nach Bedarf.

Nr. II. Mit sauern Rahm. Zu ½ Pfund Mehl bröselt man 12 Loth sehr gute Butter, gibt 2 Dotter, Salz, guten sauern Rahm und etwas Wein oder Limoniesaft. Wenn er beisammen ist, treibt man ihn gleich aus und verfährt dabei wie mit Obigem, ohne rasten. Es ist besser, man sieht noch Buttertheile schlecht vermischt, als man macht ihn durch vieles Abarbeiten warm. Zu Obstkuchen kann man auch etwas Zucker in diesen Teig geben.

Nr. III. Man sprudelt 1 Ei, 1 Löffel sauern Rahm, 2 Löffel Wasser, 1 Löffel Essig oder Wein gut ab. Mit diesen und einem Stückchen Butter und etwas weniger als ½ Pfund Mehl macht man einen weichen Teig (wie Strudelteig), und läßt ihn an einem kühlen Orte rasten. Nach ¼ Stunde treibt man diesen Teig aus, schlägt so schwer Butter, als Mehl war, ein, wie beim Butterteige, treibt ihn so aus und läßt ihn ebenso rasten.

Französischer Teig zu Gansleber-Pasteten.

Zu 2 Pfund Mehl nimmt man weniger als 1 Pfund Butter, 3 Dotter, Salz und kaltes Wasser, daß anfangs ein weicher Teig wird; man läßt jedoch etwas vom Mehle zurück, und arbeitet es erst nach und nach dazu. Es muß ein feiner, fester, glatter Teig werden, den man an einem kalten Orte macht, nicht lange abarbeitet dann rasten läßt. Sollte er doch zu warm geworden sein, so muß man ihn, wie beim Butterteige angegeben, mit Wasser bespritzen und auf Eis legen. Um die Pastete zu formen, legt man den Teig auf einen Kasseroldeckel oder ein Backblech und drückt mit der geballten Hand in der Mitte eine Vertiefung, so groß, als man die Pastete machen will und den Boden ½ Zoll dick lassend. Der dicke Teig rund herum wird dann in die Höhe gearbeitet, indem

man ihn mit beiden Händen dünner formt und in die Höhe treibt, bis der Teig rund herum fingerdick ist. Die beiden Daumen haltet man inwendig und drückt mit den Fingerspitzen außen dünner und nach aufwärts.

Butterteig.

Das Wichtigste zu gutem Butterteige ist, daß das feinste Auszugmehl sehr trocken sei, und die Butter fett, fest und glatt, acht bis vierzehn Tage alt. Maibutter ist dazu untauglich. Man muß den Teig an einem kühlen Orte machen, und soll keine warmen Hände haben. 1 Pfund Butter knetet man auf dem Brette mit beiden Händen eine Weile durch, formt sie zu einem Quadrate in der Dicke eines Daumens und legt sie an einen kühlen Ort, am besten zwischen zwei Zinnschüsseln u. dgl. auf Eis. Dann nimmt man 1 Pfund Mehl auf das Brett, macht eine Grube in der Mitte, gibt etwas Salz, 1 Ei, 4 bis 5 Loth Butter, aber nicht von obigem Pfund, ungefähr 1 Seidel kaltes Wasser und etwas Limoniesaft oder Wein hinein, mischt es mit dem Mehle und knetet es dann ¼ Stunde tüchtig durch, wobei einige Anstrengung erforderlich ist. Wenn der Teig recht zart und weich wird und unter der Hand knallt, so putzt man ihn zusammen, gibt ihm die Gestalt eines Brodes und läßt ihn eine Weile rasten. Man treibt ihn dann zu einem Vierecke aus, legt die Butter darauf, schlägt den Teig wie ein Briefcouvert darüber zusammen und klopft ihn mit dem Rollholze etwas breit, damit aller gleich vertheilt ist, und keine Luft darin bleibt. Dann treibt man ihn recht sanft zur Größe von 1½ Bogen Papier aus, wobei man sich des Staubens so sehr man kann enthalten muß. Nun schlägt man ihn zweimal ein, so, daß er dreifach auf einander liegt, treibt ihn nochmals aus, schlägt ihn ebenso ein, und läßt ihn ¼ bis ½ Stunde, mit einem Tuche bedeckt, rasten. Nach dieser Zeit treibt man ihn wieder aus und schlägt ihn zweimal wie früher ein und läßt ihn abermals ¼ Stunden rasten, worauf man ihn austreibt und nach Belieben schneidet.

Wenn mürber oder Butterteig beim Machen doch zu warm geworden ist, so schneidet man ihn zu Scheiben, bespritzt sie leicht mit frischem Wasser, schiebt sie wieder zusammen, und läßt ihn in ein Tuch gewickelt sechs Stunden auf Eis liegen. Das Messer zum Schneiden oder die Form zum Ausstechen, taucht man in heißes oder kaltes Wasser.

Wenn der Teig auf dem Bleche gebacken wird, so belegt man dieses mehrfach mit Papier, das man mit Butter bestrichen hat. Das Blech oder der Model braucht nicht mit Butter bestrichen zu werden. Die Fläche des Teiges, aber nie der abgeschnittene Rand, wird mit abgeschlagenem Ei mittelst eines Pinsels oder einer Feder bestrichen. Das Herabfließen des Eies über den Rand verhindert das gleichmäßige Aufsteigen des Teiges beim Backen. Er erfordert zum Backen ziemlich starke Hitze. Die untere braune Kruste bei kleinen Stücken kann man dann wegnehmen. Wenn er aufhört zu schäumen, ist er ausgebacken. Backwerk mit süßer Fülle kann man, wenn es kalt geworden, beeisen, oder man taucht die Oberfläche in gesponnenen Zucker und streut grob gestoßenen darauf.

Vom Germteig im Allgemeinen.

Das Wichtigste ist, feines trockenes Mehl. Man stellt es an einen Ort, wo es langsam lau wird, und rührt es dabei öfters auf. Ehe man den Teig abmacht, wird es durch ein Sieb geschüttelt.

Zu 2 Seidel Mehl rechnet man 1 Loth Preßgerm. Wenn man gewöhnliche Bierhefe nimmt, ist es gut sie vorher zu probiren, *) oder ein Dampfel **) zu setzen, um zu wissen ob sie kräftig ist. Nach Verschiedenheit kann man dann 2 bis 5 Löffel voll davon nehmen.

Alle Gegenstände, welche beim Germteig verwendet werden, so wie der Ort, wo man ihn macht, sollen warm sein. Milch oder Obers muß lau aber ja nicht heiß sein. Wenn man den Teig zum Gehen stellt, legt man auf die Schüssel Kochlöffeln und deckt ein gewärmtes zusammengeschlagenes Tuch darüber. Hat man keinen bessern Platz, so kann man auf einen Topf mit etwas warmen Wasser, einen großen Deckel umgekehrt legen und auf diesen Schüssel oder Model stellen, damit die Unterhitze nicht zu stark ist, wenn man von der Herdwärme profitiren muß. Der Teig ist genug gegangen, wenn er noch einmal so groß geworden ist.

Bei mürben und Germbutterteig macht man nichts warm bis der Teig ganz fertig zum aufgehen gestellt wird.

Abgeschlagener Germteig. Man sprudelt die Eier oder Dotter mit dem Zucker, wenn solcher dazu kommt, recht schaumig ab, und schüttet diese, so wie die mit lauer Milch aufgelöste Germ, in das gewärmte, gesiebte Mehl, in welches man ein wenig Salz gibt. Indessen läßt man die vorgeschriebene Quantität Butter oder Schmalz zergehen und Milch oder Obers lau werden, gibt beides in das Geschirr, wo man die Eier sprudelte, und macht damit den Teig ab, (ungefähr in der Feste von Nockenteig). Dann schlägt man ihn gleich ab, das heißt, man drückt etwas vom Teige mit der Rückseite eines ziemlich großen Kochlöffels, an die Seite der Schüssel, welche man am nächsten hat, und faßt bei jedem Schlag vom Teige dazu und drückt ihn gegen sich, bis man den ganzen einmal auf diese Weise durchstochen hat. Dann dreht man die Schüssel und macht es wieder so. Damit fährt man fort bis sich Blasen zeigen, und der Teig sich vom Löffel und der Schüssel löst, das ist, kein Teig am Löffel klebt, wenn man ihn herauszieht. Die Quantität der Eier und des Schmalzes macht die verschiedene Feinheit des Teiges aus. Die Menge der Milch richtet sich nach der Trockenheit des Mehles, kann also nie ganz genau bestimmt sein. Zu 2 Seidel Mehl ist ungefähr ½ Seidel bei festeren Teigen.

Abgetriebener Germteig. Butter oder Schmalz treibt man mit den Dottern recht flaumig ab, dann rührt man die Germ, die Milch und das Mehl zugleich dazu, schlägt den Teig ¼ Stunde ab, mischt den Schnee bei, (wenn welcher dazu kommt,) läßt ihn aufgehen und verwendet ihn weiter.

Mürber Germteig. Butter oder Schmalz bröselt man mit dem Mehle ab, gibt die Dotter, sauern Rahm oder Obers, Germ, Zucker, Salz, dazu und macht den Teig mit den Händen auf dem Brette ab. Man treibt ihn aus, schlägt ihn wie mürben Teig, dreifach zusammen, treibt ihn wieder aus und wenn er dreimal zusammengeschlagen wurde, verwendet man ihn gleich oder läßt ihn manchmal zugedeckt rasten.

---

*) Man probirt sie, indem man etwas mit lauer Milch gemischt an einen warmen Ort stellt, wenn sie schnell Blasen macht, ist sie kräftig.

**) Dampfel setzen heißt, mit Milch abgerührte Hefe in das Mehl seihen, etwas damit verrühren, damit es dicklich wird und an einem warmen Orte aufgehen lassen, ehe man den Teig abmacht.

Zu ½ Pfund Mehl 8 bis 12 Loth Butter, 2 bis 4 Dotter, 2 Löffel sauern Rahm 1 Loth Germ. Anstatt Rahm auch Milch oder Obers.

Germbutterteig. Von ½ Pfund Mehl, 1 Loth Germ, 2 Dottern, Salz, Zucker, Milch, macht man auf dem Brette einen ziemlich weichen Teig, arbeitet ihn glatt ab, treibt ihn so viel aus, daß man ¼ Pfund zäh geknetete Butter (wie beim Butterteig) einschlagen kann. Man treibt ihn aus und schlägt ihn zusammen wie den rechten Butterteig, nur ohne rasten lassen. Zuletzt treibt man ihn dünn aus, verwendet ihn nach Vorschrift und läßt ihn nicht zu warm gehen.

Oder: Man treibt 6 Loth Schmalz mit 4 Dottern ab, gibt ½ Seidel Obers, 1 Loth Germ, Salz, Zucker und so viel Mehl dazu, daß man den Teig austreiben kann, dann schlägt man 6 Loth Butter ein und verfährt weiter wie oben.

Einiges, was bei Backwerk zu beobachten ist.

Am sichersten ist die Angabe der Eier nach ihrem Gewichte im Verhältnisse zu dem Uebrigen. 12 Eier machen im Durchschnitte ein Pfund. Um zu wissen, was eine Torte gebacken wiegt, darf man nur das Gewicht der Eier von dem, der andern Bestandtheile, abrechnen. Es ist sehr wichtig, frische Eier zu nehmen, besonders, wenn davon Schnee geschlagen wird.

Wenn man zu Backwerk das Blech mit Butter oder Wachs bestreicht, so wird es mit weichem Papier leicht abgewischt. Bei Backwerk wo Butter dabei ist, braucht man es gar nicht zu bestreichen so wie auch, wenn es mit Papier belegt wird.

Alles Backwerk wo Butter dazu kommt, muß schnell, an einem kühlen Orte gemacht und so wenig als möglich mit den Händen abgearbeitet werden, sondern mit Messer oder Rollholz.

Es ist am zweckmäßigsten, Torten in Blechreifen zu backen. Diese werden nicht mit Butter ausgestrichen, sondern nach dem Erkalten der Torte schneidet man sie mit einem dünnen Messer heraus. Auf das Backblech legt man 3 Blätter Papier (um ein Zoll größer, als der Reif geschnitten) übereinander, setzt den Reif darauf und füllt das Gerührte ein. Wenn es aus dem Ofen kommt, stürzt man die Torte mit der obern Seite nach unten, auf ein mit Papier belegtes Sieb, und läßt sie erkalten; dann erst nimmt man das obere Papier ab, und schneidet sie aus. Wo es bei Torten angegeben ist, sie in zwei Reifen zu backen, sind sie von 8½ Zoll Durchmesser und 1¼ Zoll Höhe gerechnet. Diese dünnen Blätter werden dann mit Salse aufeinander gefüllt und oben meistens beeist.

Bei biscuitartigem Backwerke ist wichtig, daß man feinsten Zucker und Mehl nehme und daß beides sehr trocken sei. Der Zucker wird mit den Dottern gerührt, und der recht fest geschlagene Schnee dazu gemischt, oder mit den ganzen Eiern im Becken mit der Schneeruthe geschlagen, was so lange geschehen muß, bis es dick ist und rauscht. Das Mehl wird zuletzt ganz leicht darunter gemischt. Ob etwas von diesen Teig (was man in einen Model gefüllt backt) ausgebacken sei, erkennt man, wenn es bei einem leichten Druck mit der Hand, keinen zischenden Ton mehr hören läßt. Wenn mehr Zucker, als Mehl genommen wird, ist das Backwerk feiner und rescher.

Bei Spanischen Wind u. dgl. muß man den Vanille-Zucker erst gegen Ende beimischen. Geschieht es anfangs, so wird der Schnee zu solchen unbrauchbar.

Düten*) zum Durchdrücken von Biscuit oder Spanischen Wind, sowie von Eis zum Verzieren.

Zu den eigentlichen Biscuiten wird eine Düte nur in Ermanglung eines Trichters genommen, sonst immer bei kleinem Backwerk, oben genannter Gattung, welches eine bestimmte Form bekommen muß. Wenn sie gedreht ist, steckt man eine Nadel, damit sie während dem Drücken nicht aufgehen kann. Die Spitze schneidet man schön gleich ab, bei manchem darf sie nur Bleistift dick offen sein, bei anderen fingerdick.

Zum Verzieren mit Eis macht man sie von ¼ Bogen Papier und läßt die Oeffnung nur wie einen dicken Faden. Wenn die Masse eingefüllt ist, dreht man das Papier oben zusammen, daß keine Luft darin ist und drückt das Eingefüllte durch.

Fülle zu Germ- und Butterteig.

Mandelfülle. Nr. I. Man rührt 2 Eier mit 5 Loth Zucker (mit Limonie oder Vanillegeruch) und 5 Loth Mandeln.

Oder: 3 Dotter, 3 Loth Zucker, 3 Loth Mandeln und den Schnee.

Nr. II. 6 Dotter und ¼ Pfund Zucker rührt man, gibt 5 Loth Mandeln, 3 Loth Bröseln mit Wein befeuchtet, und 3 Klar als Schnee dazu.

Nr. III. Man schlägt im Becken mit der Schneeruthe 4 Eier, 4 Dotter und ¼ Pfund Zucker, wenn es recht schaumig ist, mischt man mit einem Löffel, Limonieschalen, Citronat, Pistazien, und ¼ Pfund fein geschnittene Mandeln dazu.

Nr. IV. Zu 3 Eier mit 6 Loth Zucker und 6 Loth gestoßene Mandeln, gerührt, mischt man 4 Loth Rosinen, 4 Loth Korinthen, Zimmt und Gewürznelken.

Nr. V. 2 Eier und 4 Loth Zucker schlägt man im Becken, gibt 4 Loth Mandeln, davon ¼ Loth bittere und Geruch, Korinthen und Rosinen, oder Citronat, oder Pistazien, oder Beinmark dazu.

Haselnußfülle. Man treibt 6 Loth Butter mit 2 Dottern ab, verrührt damit 6 Loth Zucker mit Vanillegeruch, 1 Loth fein geschnittenes Citronat, 6 Loth Haselnüße, fein geschnitten, 4 Loth Pistazien und einige Löffel voll sehr guten Wein.

Nußfülle. Nr. I. Man kocht ¼ Pfund Zucker mit ¼ Seidel Wasser, gibt 12 Loth fein gestoßene Nüsse und Zimmt, Limonie- oder Pomeranzenschalen. Es muß dick aber feucht sein. Anstatt Nüsse, kann man es auch von Mandeln oder Haselnüssen so machen.

---

*) Bei uns Starnitze genannt.

Nr. II. ½ Seidel Honig läßt man bei fleißigem Rühren aufkochen, mischt nun fein geschnittene Nüsse dazu, daß es ganz dick wird, so wie Zimmt, Neugewürz, Nelken, Limonieschalen, 1 Löffel Rum und so viel Wein oder Milch, daß es sich streichen läßt.

Mohnfülle. Den Mohn stoßt man fein, oder reibt ihn in einer Kaffeemühle. Nr. I. Man kocht ihn mit Obers, Zucker, Zimmt Limonieschalen auf.

Nr. II. Zucker kocht man mit Wasser und gibt so viel Mohn dazu, daß es dicklich wird, dann würzt man es mit Zimmt, Limonieschalen und Nelken. Wenn man diese Fülle streichen will, mischt man etwas Obers dazu.

Nr. III. Man siedet ⅓ Seidel Honig, mischt den Mohn und Gewürz dazu, und wenn man es aufstreichen will, Wein oder Milch.

Rosinenfülle mit Rum. Eine Hand voll Rosinen, eben so viel Korinthen, fein geschnittenes Citronat und Zucker befeuchtet man mit Rum und läßt es auf dem Herde anziehen.

Topfenfülle. Nr. I. Man verrührt 4 Dotter mit ¼ Pfund Zucker und mischt ½ Pfund geriebenen Topfen, ¼ Pfund halb süße, halb bittere Mandeln, und Limonieschalen dazu.

Nr. II. Man mischt Topfen, Dotter, Zucker und Korinthen zusammen.

Nr. III. Zu einem Abtriebe von 4 Loth Butter, 3 Dottern etwas Zucker, mischt man ¼ Pfund gebröselten Topfen, Rosinen und Korinthen.

Nr. IV. Fein gebröselten Topfen mischt man mit Dottern, Zucker, Salz und sauern Rahm, daß er dick, aber saftig ist.

Nr. V. Eiertopfenfülle. 2 Seidel gute siedende Milch, sprudelt man mit 8 Eiern und etwas Limoniesaft oder Essig ab und kocht es langsam, bis es zu Topfen wird, den man, in ein Tuch gebunden, einige Stunden hängen läßt. Er wird gerieben, zu einem Abtriebe von 3 Loth Butter, 3 Dottern, 4 Loth Zucker und ¼ Seidel Obers gegeben.

Ueber das Vorrichten von Südfrüchten.

Getrocknete Weinbeeren. Korinthen (meistens Weinbeeren genannt) werden gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet und ausgesucht.

Die kleinen Rosinen werden ebenso gereinigt; die großen (auch Ziweben geheißen), schneidet man, wenn sie gereinigt sind, mitten aus einander und löst die Kerne aus.

Zitronat. Die Spalten werden dünnblätterig und zu gleichen Formen geschnitten, wenn es zum Auslegen bei Dunstköchern gehört; meistens aber wird es kleinwürfelig oder fein geschnitten.

Um Pistazien das braune Häutchen abzulösen, gibt man sie in heißes Wasser. Sie werden ihrer grünen Farbe wegen, zu vielen Speisen ganz, zu manchen fein geschnitten, verwendet.

Piniolen werden gewaschen und abgetrocknet. Wenn man sie will aufspringen machen, legt man sie in warmes Wasser.

Wenn sie alt werden, sind sie ranzig.

Haselnüsse. Man läßt sie 24 Stunden in frischem Wasser liegen, oder röstet sie in einer Pfanne, um die Schale abziehen zu können.

Mandeln. Die dicken sind besser als die flachen. Wenn man sie mit der Schale gebraucht, werden sie nur mit kaltem Wasser gewaschen, und mit einem Tuche abgetrocknet. Um ihnen die braune Haut abzuziehen, kann man sie 24 Stunden in frisches Wasser legen, gewöhnlich gibt man sie in heißes, und läßt sie so lange darin, bis man sie schälen kann. Dann wäscht und trocknet man sie ab. So werden sie gewöhnlich verwendet, daher ist es bei den Speisen nur angegeben, wann sie ungeschält zu nehmen sind.

Zum Stoßen muß man immer etwas beimischen, damit sie nicht ölig werden. Einige Tropfen, was zur betreffenden Speise geeignet ist, als: Milch, Eierklar, Wasser, Pomeranzensaft, oder gestoßenen Zucker.

Wenn man sie mit dem Wiegemesser fein schneidet, siebt man sie durch den Durchschlag, oder besser, durch ein recht grobes Haarsieb. Die oben zurückbleibenden werden wieder geschnitten und gesiebt.

Gestiftelt schneiden heißt, jede abgezogene Mandel nach der Länge mit einem scharfen Messer schneiden, nur so fein, daß sie nicht abbrechen.

Geröstet werden sie, indem man die abgezogenen, geschnittenen Mandeln mit, oder ohne Zucker, in eine Messingpfanne gibt und auf dem Feuer rührt, bis sie gelblich sind.

Halbirt werden sie zum Auslegen. Um dies leicht zu können, braucht man sie nur mehrere Stunden im kalten Wasser liegen zu lassen.

Vom Zucker.

Er muß immer an einem sehr trockenen Orte aufbewahrt werden. Man soll ihn stoßen, wenn man gerade Zeit hat, nicht wenn man ihn schon braucht, da es lange hergeht, bis man ihn durch ein feines Mehlsieb schüttelt, was zu Mehlspeisen und Backwerk von Wichtigkeit ist. Zu spanischen Wind muß er durch ein sehr feines Haarsieb gesiebt werden.

Zum Bestreuen von Backwerk wird Zucker auch grob gestoßen. Man siebt ihn dazu, nachdem er wie Sand zerstoßen ist, durch einen Durchschlag, dann durch ein grobes Haarsieb, und was nun oben bleibt, und wie feiner Sand ist, gehört zum Bestreuen, der durchgesiebte zu Mehlspeisen und Bäckereien. Diesen Streuzucker kann man auch färben, indem man von den Kochfarben Eine darauf gibt, und so lange mit der Hand mischt, bis aller gleich ist; dann schüttet man ihn auf Papier, und läßt ihn trocknen. Will man ihn recht licht, so mischt man die Farbe mit Wasser; soll er recht dunkel werden, so muß man ihn nach dem Trocknen noch einmal färben. Gelb mit Safran, braun mit aufgelöstem Bernzucker, roth mit Alkermessaft.

Geruchzucker. Von Limonien und Pomeranzen erhaltet man ihn durch Reiben an der Schale, bis der Zucker davon gelb geworden, wo man dieß mit einem Messer herabschneidet, und so lange fort reibt, bis man genug

hat, oder die Schale nicht mehr reiben darf, um es nicht bitter zu machen. Wenn man ihn braucht, wird er im Mörser zerrieben, sonst kann man ihn in verbundenen Gläsern, Monate lang aufbewahren.

Von Vanille schneidet man fein herab, bis man genug hat, stoßt, oder zerreibt sie im Mörser und stoßt noch etwas Zucker damit, bis sie recht fein ist, wo man sie siebt.

Gebrannter Zucker (Caramel) wird gemacht, indem man gestoßenen Zucker auf dem Feuer rührt, bis aller zergangen ist, und anfängt zu schäumen, wo man kochendes Obers oder Wasser dazu gibt, und damit siedet, bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat. Nun schüttet man ihn heraus und verwendet ihn weiter.

Vom Sieden des Zuckers zum Einmachen der Früchte u. s. w. Den zu Stücken geschlagenen Zucker befeuchtet man mit Wasser, daß er sich auflösen kann. (Nur bei Meliszucker, welcher unreiner ist, muß man etwas mehr Wasser geben, damit man ihn klar kochen kann). Nun quirlt man 1 Eiweiß und 1 Löffel Wasser zu Schaum, gibt es zu dem aufgelösten Zucker, und stellt ihn auf das Feuer. Wenn der Zucker aufkocht und gegen den Rand hinauf steigt, so gießt man schnell etwas kaltes Wasser dazu, nimmt ihn vom Feuer, und faßt den Schaum mit einem Schaumlöffel ab. Nun wäscht man öfters mit einem, in heißes Wasser getauchten Schwamme die Seitenwand des Gefäßes, worin man den Zucker siedet, rein, damit nichts davon in denselben komme, gießt noch etwas Wasser zu, und setzt ihn wieder auf das Feuer. Auf diese Weise fährt man fort, bis der Zucker rein und klar ist. So heißt er geläutert. Nun kocht man ihn zu den verschiedenen Graden auf folgende Weise:

Wenn man den Schaumlöffel heraushebt und ablaufen läßt, so werden sich davon lappenartige Tropfen ablösen, nun hat der Zucker den ersten Grad, den Breitlauf (auch Lappen genannt), erreicht. Kocht er so eine Weile weiter, und man hebt den Löffel auf, so wird sich an einem Faden eine Perle bilden, welche in den Zucker fällt, während der Faden sich an den Löffel zurückzieht, dies ist der zweite Grad, oder Perle. Nach einigen Augenblicken ziehe man den Löffel wieder aus dem Zucker und berühre damit den Daumen, so wird, wenn man den Zeigefinger leicht auf diesen legt und dann in die Höhe hebt, sich zwischen beiden Fingern ein Faden ziehen, dieses ist der dritte Grad, der Faden (auch Spinnen) genannt. Bei weiterem Kochen, wobei das Feuer immer gleich bleiben muß, sowie, damit sich an der Seitenwand nichts ansetzt, das Gefäß öfters mit dem Schwamme zu waschen ist, zieht man den Schaumlöffel wieder heraus, läßt ihn etwas ablaufen und bläst in die innere Seite desselben, wo sich auf der äußeren Seite kleine Bläschen zeigen; dies ist der Flug, oder die kleine Blase genannt, der vierte Grad. Nach 2 — 3 Minuten hebt man wieder den Schaumlöffel auf, und bläst wieder hinein, so werden sich größere Blasen bilden oder abfliegen. Dies ist der starke Flug oder die große Blase, als fünfter Grad.

Ist der Zucker auf diesem Punkte, so wird der Schaumlöffel ganz weggenommen und ein kleines Holzstäbchen in recht kaltem Wasser neben hingestellt, welches man nach einer Weile fortkochen, aus dem Wasser nimmt, abschwenkt, aber nicht wischt, halbzolltief in den Zucker taucht, und schnell wieder in das

Wasser zurück. So probirt man, ob der Zucker sich zerbeißen läßt, ohne an den Zähnen zu hängen, dieß ist der sechste Grad, der Bruch genannt. Dabei ist zu bemerken, daß man öfters probiren muß.

Bis zu 2 Pfund Zucker kann man 1 Klar zum Läutern nehmen, und so viele Pfund Zucker sind, so viele Gläser Wasser nimmt man. Ehe der Zucker zergangen ist, rührt man fleißig, dann läßt man ihn ruhig kochen. Man stellt das Becken dabei so, daß es nur von einer Seite sieden kann, damit der Schaum sich auf der entgegengesetzten sammelt.

Bei 1 Pfund gießt man ungefähr 2 Eßlöffel voll Wasser dazu, wenn man den Zucker abschreckt. Wenn der Zucker zum Einsieden gehört, kann man auch etwas Limoniesaft, statt dem kalten Wasser geben.

Auf der Oberfläche muß sich ein Häutchen bilden. Wenn man ihn seiht, (zu Sulzen) so läßt man ihn durch eine, in heißes Wasser getauchte Serviette, fließen.

Will man von gekochtem Zucker etwas umspinnen, so läßt man ihn bis zum Bruche sieden, gibt davon einige Tropfen in eine, mit Mandelöl bestrichene, Form und zieht von diesen einen Faden, den man nun fortspinnt. Wenn der Zucker zu steif wird, so stellt man ihn wieder warm.

Ueber das Beeisen.

Der Zucker zum Eisrühren muß sehr trocken, von der feinsten Gattung und durch das feinste Sieb gesiebt sein. Den an Pomeranzen oder Limonien abgeriebenen Zucker zerdrückt man mit einem Messer auf dem Brette. Das Eiklar muß von sehr frischen Eiern genommen werden. Man rührt das Eis in einer engen, tiefen Schale mit einem kleinen Silber- oder Kochlöffel 1 Stunde lang. Das mit Klar gerührte Eis wird undurchsichtig. Dieses dient vorzüglich sowohl weiß, als gefärbt, um Backwerk, mittelst einer kleinen Düte zu verzieren, indem man Tropfen in 1 oder 2 Farben, oder beliebige Arabesken in feinen Fäden, darauf drückt, wozu einige Uebung erforderlich ist, da man die Zeichnung mit der Düte in der Luft macht, das heißt, den Faden sinken läßt, wo er hinkommen soll, und im Anfange und am Ende, an das Backwerk andrückt.

Auf Torten, mit durchsichtigem Eis überzogen, kann man, wenn es getrocknet ist, von undurchsichtigen weißen und rothen am Rande herum Verzierungen, wie Stickereien, machen, auch wohl die Seitenwand, netzartig überziehen. Wenn auch dieses wieder in Ofen getrocknet ist, kann man in der Mitte, von eingesottenen Früchten Blumen u. dergl. auflegen. Man läßt sie aber vorher abtropfen.

Die grünen Gattungen, oder Bohnenschotten, schneidet man zu Blättern; Melonspalten, Marillen ebenfalls, aber um davon Blumen zu formiren. Türlitzen, Weichseln kann man als Knospen verwenden, von Essig- und Johannisbeeren die ganzen Trauben. Zu Blumen von gelben Früchten, kann man als Staubfäden, eingesottene Nüsse (schwarz) verwenden, zu andern Melonspalten, fein geschnitten.

Auch Gelees mit kleinen Formen ausgestochen kann man zu Blumen gestalten.

Man beeist das Backwerk, wenn der Ofen gerade die geeignete Wärme hat, um es hinein zu stellen, nämlich bei Sparherd nach dem Abheitzen, bei Backofen aber erst lange nach dem Backen. Zu kühl soll er nicht sein, da die Glasur dadurch ihren Glanz verliert, und das Backwerk austrocknet.

Weißes durchsichtiges Eis zum Ueberziehen von Torten u. s. w. Zu kaltem Wasser mischt man so viel Zucker, daß es wie eine dicke Chocolade wird, rührt es recht lange, und überzieht damit das Backwerk. Je dicker, desto schneller ist es trocken und desto schöner der Glanz. Man läßt es im Ofen trocknen, daß es eine Haut bekommt.

Für den Fall, daß man gerade keinen Ofen zum Trocknen hat kann man die warme Glasur anwenden. Man mischt etwas mehr Zucker zum Wasser, stellt es in einer Messingpfanne auf Kohlenfeuer, und läßt es so lange, bis sich am Rande Blasen ansetzen, und es an der Lippe brennt, wenn man den Löffel daran haltet. Nun nimmt man es weg, und glasirt damit schnell das Backwerk. Läßt man es zu lange, so stirbt es ab.

Weißes Limonie-Eis. Zu 1/4 Pfund Zucker gibt man von 1 Limonie den Saft und ungefähr 2 Kaffeelöffel voll kaltes Wasser.

Undurchsichtiges Eis zum Verzieren. Zu dem Klar eines großen Eies, gibt man 1 Eßlöffel voll Limoniesaft und bei 1/2 Pfund Zucker. Dieses kann gefärbt werden.

Roth mit einigen Tropfen Cochenillefarbe oder Alkermessaft.

Gelb mit Limonien oder Pomeranzenzucker.

Oder: Man rührt 1/4 Pfund Zucker mit abgeriebenem Geruch 1/2 Pomeranze, von 1/2 Limonie den Saft und 2 Dottern.

Grün in 1 Eiweiß läßt man über Nacht ein Becherl rohen Kaffee stehen, nimmt diesen heraus und rührt es mit Zucker.

Oder: Verreibt Spinattopfen mit Zucker und rührt diesen mit Wassereis.

Chocolade-Eis. Im Ofen erweichte Chocolade zerdrückt man auf einem Brette, mischt sie zu Wassereis und gibt es aufgestrichen so viel zum Trocknen in den Ofen, daß die Glasur ein Häutchen bekommt.

Marmor-Eis. Man rührt dickes Wassereis und färbt die Hälfte mit Chocolade braun. Mit dem weißen bestreicht man die Oberfläche der Torte und läßt mit einem Kaffeelöffel das Braune darüber laufen oder drückt es durch eine Düte. Dann fährt man mit einem Federmesser kreuzweise herum, wodurch es marmorartig wird und läßt es im Ofen trocknen.

Durchsichtiges Pomeranzen-Eis. 12 Loth Zucker an der Schale 1 Pomeranze abgerieben, und den klaren Saft von dieser läßt man eine Weile stehen, dann rührt man es recht gut.

Oder: Man gibt Pomeranzenzucker und Saft zu Wassereis.

Liqueur-Eis. Man mischt rothen oder weißen Liqueur mit Wasser und so viel Zucker, daß es die rechte Dicke bekommt. Auch kann man es zart roth färben.

Punsch-Eis. Wie obiges, Rum statt Liqueur, und Pomeranzen oder Limoniezucker statt der rothen Farbe.

Rosen-Eis. Man mischt ein paar Tropfen Rosenöl zum Wasser, und rührt dies mit Zucker.

Vanille-Eis. Fein gestoßene Vanille verreibt man noch recht gut mit Zucker, und rührt diesen gesiebt zum Wassereise.

Obstzucker zum Ueberziehen von Torten. ¼ Pfund Zucker befeuchtet man mit dem Saft von Erdbeeren, Himbeeren oder Marillen und läßt dieß eine Weile stehen. Dann rührt man es recht lange, überstreicht damit die Torte und trocknet sie im kühlen Ofen. Das frische Obst, oder Dunst-Marillen, passirt man zu diesem Zwecke, läßt es einige Stunden stehen und verwendet nur den klaren Saft. Auch kann man etwas Wasser dazu nehmen.

Gekochtes Chocolade-Eis. Man kocht ¼ Pfund Zucker mit ½ Seidel Wasser bis zum Spinnen, schäumt ihn ab, und läßt zugleich Chocolade, auf Papier gelegt, im Rohre weich werden. Dann zerdrückt man sie in einer Schale und rührt nach und nach vom gesottenen Zucker dazu, gibt es wieder in die Pfanne, und läßt es kochen bis ein Tropfen auf Papier gegeben, nicht mehr rinnt, sondern steif wird. Dann gießt man es schnell auf die Torte oder taucht kleineres Backwerk ein. Man soll, wo möglich, dieses Eis nicht streichen sondern, selbst auseinander fließen lassen. Was an der Seite herabfließt wird, seitwärts angestrichen. Dann läßt man es an einem trockenen, warmen Orte einige Stunden stehen.

Vom Gefrornen überhaupt.

Was frieren soll, wird in gesalzenes Eis gestellt oder eingegraben.

Zu einem großen Wasserschaffe voll Eis nimmt man 2 bis 4 Pfund Steinsalz. Je mehr man davon gibt, desto schneller friert das Eingegrabene. Das Salz wird grob gestoßen auf das klein zerschlagene Eis gestreut, besonders um die Büchse herum. Hat man einen engen Zuber mit Zapfen, so ist es um so besser, doch in Ermanglung kann man sich auch mit einem Wasserschaffe behelfen. Ehe man das zu frierende in die Büchse gibt, läßt man diese auf dem Eise recht kalt werden, wischt sie aus, gräbt sie ein, daß nur etwas mehr als der Deckel herausragt, stoßt das gesalzene Eis rund herum fest, und füllt sie an. Auch das, was eingefüllt wird, muß in Wasser oder Eis gestellt, vollkommen erkaltet sein. Man deckt die Büchse zu, und läßt sie eine Weile ruhig stehen, was um so länger dauern muß, je geistiger die Bestandtheile sind.

Wenn man es anfängt zu drehen wischt man das herausstehende der Büchse ab, faßt sie beim Griffe, und dreht sie so schnell als möglich im Kreise herum. Nach einigen Minuten nimmt man den Deckel ab, wischt ihn aus und stoßt mit dem Spatel, das was sich an der Seite angelegt hat, los. So macht man es fort bis es anfängt dick zu werden, wo man es recht glatt verrührt und wieder dreht, aber ohne den Deckel zu schließen, sondern indem man den Spatel an die Seitenwand der Büchse drückt und diese damit dreht. Von dieser fleißigen Arbeit hängt besonders die Feinheit des Gefrornen ab. Zuletzt muß es wie Butter sein. Wenn es abwechselnd so gemacht wurde, bis es fest genug ist, läßt man es bis zum Gebrauche im Eise stehen. Man kann dann die Büchse in heißes Wasser tauchen und es im Ganzen herausstürzen oder löffel-

weise auf Kaffeetassen gefaßt, serviren. Es versteht sich von selbst, daß es im Keller gemacht werden muß.

Wenn man das Frieren beschleunigen will, kann man nebst Salz noch Salpeter und Salmiak grob gestossen, von jedem 4 Loth dazu geben und sich der neueren Gefrierbüchsen (die innen einen Zapfen haben, welcher zugleich mischt, bedienen. Auf diese Weise kann man es in 10 Minuten fest haben daher es „Minutengefrornes" genannt wird, was besonders für solches von ungekochtem Obers zu empfehlen. Dies kann man auch im Nothfalle im Einsiedbecken bereiten, welches freilich nicht zugedeckt werden kann, aber dafür desto leichter fein abgerührt.

Wenn man Büchse oder Formen nach dem Treiben in Eis eingräbt, muß man das zu viele Wasser beseitigen, damit es nicht eindringen könne.

Suppen.

Die gewöhnliche weiße Rindsuppe.

Die besten Stücke sind dazu vom Hinterfuße des Rindes, unter dem Namen: Schwanzel und Schalörtel, dann Wadschinken, Beine und Rindsleber.

Das Fleisch wird wenig gewaschen und mit kaltem Wasser zugesetzt. Zudecken darf man es höchstens bis zum Heißwerden, dann nicht, bis die Suppe ganz klar abgeschäumt ist, was fleißig geschehen muß, wobei sie nur langsam sieden soll, da sie sonst trübe wird. Dann gibt man eine gelbe Rübe und etwas Petersiliewurzel, so wie Salz dazu.

Zu 2 Pfund Rindfleisch, nebst Beinen und etwas Leber, 3 Maß Wasser gerechnet, wird die Suppe kräftig. Wenn man mehr braucht, nimmt man die erste zur Suppenspeise herab und gibt noch heißes Wasser auf das Fleisch, so viel man benöthigt.

Ehe man sie zur Suppenspeise verwendet, seiht man sie durch ein feines Sieb, läßt sie ruhig stehen und auskühlen, worauf man sie langsam in den Hafen schüttet und wieder aufkochen macht.

Die oft noch zur Suppe gegebenen Stücke von Kohl, Kraut, Zwiebelschalen, Sellerie u. s. w. sind zu Krämpfen geneigten Personen schädlich.

Leber, Beine und Wurzeln kann man mit etwas Suppenfett abdünsten, bis es Farbe bekommt, dann mitkochen.

Kraftsuppe für Kranke.

Mit gewöhnlicher Rindsuppe, eine alte Henne in mehrere Stücke zerlegt, gekocht, bis sie ganz weich ist, macht sie sehr kräftig und schmackhaft.

Oder: Alle genannten Bestandtheile, die Beine des Fleisches klein zerhackt, die Knochen des Huhnes zerschlagen, gibt man in einen Hafen mit 2 Maß Wasser, darauf einen gut passenden Deckel, verklebt diesen mit Teig und stellt den Hafen in einen Kessel mit siedendem Wasser, das man fünf Stunden kochen läßt und öfters Wasser nachfüllt, wenn es sich zu sehr eingesotten hat. Diese Kraftsuppe seiht man dann durch ein feines Sieb und läßt das Fleisch mit leichter Suppe noch einmal aufkochen um die letzte Kraft auszuziehen.

Braune klare Suppe.

In eine weite Rein gibt man zuerst einige Stücke Kernfett oder Speck, dann gelbe Rüben, Zwiebel, Sellerie, Petersiliewurzel, etwas Kohl oder Kohl-

rüben, alles zu Scheiben geschnitten; darauf Leber, dünne Schnittchen von magerem Rind- und Kalbfleische und Knochen. Dies läßt man zugedeckt dünsten, bis die Zwiebel braun ist. Nun gibt man etwas kaltes Wasser dazu, damit es die Farbe auszieht, dann ungesalzene Fleischbrühe und läßt es langsam sieden.

Die Suppe wird durch ein feines Sieb geschüttet, das Fett abgeschöpft, und wenn sie ausgekühlt ist, langsam in ein anderes Geschirr gegossen, damit das Trübe zurückbleibt. Man kann sie denselben oder den folgenden Tag verwenden, und dann erst etwas salzen.

Olio-Suppe.

Man läßt Rindsfett oder Speck mit Zwiebel und Rindfleisch (vom Hinterfuße) auf starker Hitze dünsten, bis es am Boden braun wird, dann gibt man Kalbfleisch (vom untern Theile des Schlegels), Wadschinken, eine alte Henne, Petersilie, gelbe Rüben und Wasser dazu und läßt es 4 Stunden langsam sieden. Es ist sehr gut, gebratenes Fleisch und Beine von Wild- und zahmen Geflügel mitzukochen.

Sie wird wie die vorige abgeseiht u. s. w.

Leber-Suppe.

¼ Kalbsleber blätterig geschnitten, wird mit Kernfett, 1 gelben Rübe und Petersiliewurzel gedünstet und nebst ¼ Pfund roher Kalbsleber gestoßen und mit Suppe aufgekocht, durch ein Sieb geschüttet.

Kräuter-Suppe.

Sauerampfer, Schnittlauch, Porreröhrln, Petersilie, Zwiebel, Gundelreben und Kerbelkraut schneidet man fein zusammen, überdünstet diese Kräuter mit Butter, oder staubt vorher Mehl in die Butter, läßt es mit Suppe gut kochen und sprudelt es vor dem Anrichten mit 2 Dottern ab. Zum Absprudeln kann man auch 1 Löffel voll sauren Rahm geben.

Man gibt Semmel oder Consommé hinein.

Französische Suppe.

Gelbe Rüben, Pastinak, Sellerie, Kohl, Salat alles nudelartig geschnitten, wird mit Butter und fein geschnittener Zwiebel, Petersilie, Porre überdünstet. Mit Suppe gekocht sprudelt man es mit Dottern ab und gibt gebackene Semmel hinein, oder ohne absprudeln mit Dottern, dickgekochten Reis.

Oder: Man dünstet Kalbfleisch und Beine mit Butter, staubt es, läßt Petersilie anlaufen und vergießt es sehr dünn mit Suppe. Aufgekocht seiht man es und gibt, nudelartig geschnitten, gelbe Rüben, Kohl und Kohlrüben und klein zertheilten Karfiol, alles gekocht, und beim Anrichten gebackene Semmel hinein.

Oder: Kohl und gelbe Rüben schneidet man nudelartig und siedet jedes besonders in Salzwasser. Petersiliewurzel, Sellerie und Kohlrüben, würfelig geschnitten, kocht man mit einander. Brieß und Euterl wird gesotten. Kalbfleisch, gebraten, würfelig geschnitten. Die Wurzeln und das Fleisch überdünstet man nun mit Rindsfett, läßt es aber nicht braun werden, und kocht es mit

Suppe. Man kann auch Salat, Spargel, Erbsen oder Schwämme dazu geben. Dann bäht man Semmel und macht Bröselknöderln, wovon man die Hälfte siedet, die Hälfte backt, und sprudelt die Suppe mit 1 Dotter ab.

Spargel- oder Karfiol-Suppe.

In lichter Einbrenn läßt man Petersilie anlaufen, gießt sie mit Suppe an, und gibt, in dieser Suppe gekochten, zertheilten Karfiol, oder würfelig geschnittenen Spargel hinein. — Dazu gebackene Semmel oder etwas von Farce.

Ragout-Suppe.

Kalbsbrieß, Obergaumen, Ohren und Euter gekocht, schneidet man feinblätterig, gibt dieses Fleisch zu mit Petersilie gedünsteten Schwämmen, sowie Kohlrüben, Spargel, Karfiol gekocht, würfelig geschnitten, staubt Mehl daran, läßt es mit Suppe kochen und gibt Semmel oder Bröselknöderln hinein.

Spanische Suppe (Olla Potrida).

In eine Rein gibt man Butter, kleine Zwiebeln, gelbe Rüben, Kohlrüben, Kohl, Karfiol, alles übersotten, dann von Fleisch je mehr desto besser, als: Hühner, Tauben, Lämmernes, Kalbsfüße, Ohren, kleine Vögel, Bratwürste, alles überbraten, geräuchertes Fleisch gesotten, gebackene Knöderln, Schwämme und läßt es mit etwas Suppe dünsten. Mit diesem Safte gießt man eine lichte Einbrenn an und mischt es zusammen. Gehörig verkocht darf es nicht dick aber auch nicht zu suppig sein. Beim Anrichten müssen die schönsten Stücke oben zierlich zu liegen kommen.

Russische Suppe.

1 Pfund Rindfleisch, ½ Henne, 1 kleinen Krautkopf, ½ Kohlkopf und 1½ Maß Wasser kocht man 2 Stunden. Indessen dünstet man den anderen halben Kohlkopf, nudelartig geschnitten, mit Fett ab, staubt 1 Löffel Mehl daran und gießt es mit der Suppe an. Kohl und Kraut wird darunter gemischt, sowie das zu kleinen Stücken geschnittene Fleisch, die zerlegte Henne, ½ Pfund Schinken, blätterig geschnitten, Salz, Pfeffer und wenn es kurz eingekocht ist, 3 Löffel sauern Rahm.

Polnische Suppe (Borcz).

Fette Knochen, 1 Zwiebel, 1 Petersilie, 1 gelbe Rübe, ein Stückchen Sellerie und rothe Rübe kocht man mit Wasser und seiht es durch ein Sieb, wenn die Wurzeln weich gesotten sind. Dann sprudelt man 2 Eier, 2 Löffel sauren Rahm, 1 Löffel Mehl, etwas Weinessig mit dieser Suppe ab, salzt sie und läßt sie aufkochen.

Dazu kann man Erdäpfel mit Speck, Geräuchertes oder Würste geben.

Hirn-Suppe.

½ Kalbshirn wird in heißes Wasser gegeben, abgeseiht und passirt, in einer lichten Einbrenn mit Petersilie abgedünstet, dann mit Suppe vergossen

und verkocht, über gebackene oder gebähte Semmel angerichtet, oder Hirnschnitten dazu gegeben.

Man kann sie beim Anrichten mit einem Dotter absprudeln.

Oder: Man macht eine lichte Einbrenn, vergießt sie mit guter Suppe und gibt das abgehäutete rohe Hirn, würfelig geschnitten, hinein.

Oder: Man kocht 2 Hände voll Reis weich und dick, stoßt 2 hartgesottene Dotter und dünstet ½ Hirn mit Fett ab. Alles zusammen durch ein Sieb getrieben wird mit Suppe verdünnt und bis zum Aufkochen mit einem Löffel immer aufgegossen, und gleich angerichtet.

Gestoßene Reis-Suppe.

Man läßt 2 Eßlöffel voll Butter oder Bratenfett heiß werden, gibt 2 Hände voll Reis, zu Mehl gestoßen, dazu, läßt es anlaufen, verrührt Suppe damit, wie bei einer Einbrenn, aber sehr dünn, und läßt es gut kochen.

Mit gebähter Semmel zu geben. Beim Anrichten sprudelt man sie mit 1 Dotter ab.

Erbsen-Suppe.

Frische oder getrocknete Erbsen werden weich gesotten und passirt, in lichte Einbrenn gegeben, mit Suppe vergossen und gut verkocht, über gebackene Semmel angerichtet. Bei getrockneten Erbsen läßt man Zwiebel in der Einbrenn anlaufen.

Oder: Gegen 1 Seidel getrocknete Erbsen kocht und passirt man, läßt Zwiebel in Butter anlaufen, gibt die Erbsen, Pfeffer, Thymian, Suppe und zu feinen Streifen geschnittene, gekochte Schweinsohren dazu und richtet sie gut versotten über gebackene Semmel an.

Erdäpfel-Suppe.

Einige gekochte, geschälte Erdäpfel werden zerdrückt und in Butter nebst Zwiebel und Peterfilie abgedünstet. Man staubt einen Löffel Mehl daran, gibt Suppe und ein paar Stücke gebackene Semmel dazu, läßt es gut verkochen, passirt es und gibt gebähte Semmel oder Erdäpfel-Knöderln hinein.

Gestoßene Suppen.

Von Hühnern. Von gebratenen Geflügelresten löst man das Fleisch von den Beinen und schneidet es sehr fein zusammen. Die Beine werden gestoßen und mit Suppe gesotten, in dieser läßt man, wenn sie abgeseiht ist, 4 Loth Reis weich kochen, den man passirt, mit dem Fleische aufsiedet und mit einem gestoßenen hartgesottenen Dotter gemischt, über gebackene Semmel anrichtet.

Oder: Anstatt Reis, gestoßene, gebratene Kastanien aufkochen lassen, durch ein Sieb streichen und das fein geschnittene Fleisch dazu geben.

Oder: Die gestoßenen Beine nebst Eingerührten von 2 Eiern mit Suppe kochen, diese durch ein Sieb laufen lassen und damit das abgedünstete, gestaubte Fleisch vergießen.

Von Rebhuhn u. dgl. Man bäckt einige Semmelstücke und 2 Eier in Schmalz, stößt sie nebst Rebhuhnstücken, kocht es mit Suppe auf und gibt es durch ein Sieb über gebackene Semmel.

Von Hasenresten. Das Fleisch von ungesäuert gebratenen Hasen wird fein geschnitten und gestoßen, sowie gebackene Semmelstücke und 1 hartgesottener Dotter. Die Beine zerschlagen, kocht man mit Suppe, gibt diese durch ein Sieb zum Gestoßenen, und wenn es aufgesotten, passirt über gebähte oder gebackene Semmel.

Milz = Suppe.

Etwas Zwiebel, Porre, gelbe Rüben, zu kleinen Stückchen geschnittene Milz dünstet man mit Butter bis es am Boden bräunlich wird; dann staubt man 1 Löffel Mehl daran, gibt einige Stücke gebackene Semmel dazu, stößt alles, kocht es mit Suppe und passirt es.

Leber = Suppe.

¼ Pfund Kalbsleber wird abgehäutet, in einige Stücke geschnitten, in Mehl, Wasser und Bröseln gedreht, aus dem Schmalze gebacken, dann in dieses eine kleine gelbe Rübe, etwas Zwiebel und einige Stücke Semmel gegeben. Alles zusammen gestoßen, kocht man mit Suppe auf und gibt es, passirt und gesalzen, über Semmel.

Sollte die Suppe zu dünn sein, so kann man 1 Dotter damit absprudeln.

Fleck = Suppe.

Die sehr rein gewaschenen Kuttelflecke werden in Suppe weich gekocht, dann abgeseiht, sehr fein geschnitten, mit Butter, Petersilie, Zwiebel überdünstet, mit Mehl bestaubt und mit der Suppe, worin sie gesotten worden, angegossen.

Gehäck = Suppe.

Reste von gebratenem Kalbfleische schneidet man fein zusammen; läßt in Bratenfett Petersilie anlaufen, gibt das Fleisch dazu, wenn es etwas gedünstet hat, staubt man 2 Kochlöffel Mehl daran, vergießt es mit Suppe und gibt gebackene oder gebähte Semmel oder Fridatti = Nudel oder gebackene Erbsennöckerl hinein.

Einmachsuppe vom Jungen einer Gans.

Von einer Gans oder Ente das sogenannte Junge, nämlich Flügel, Füße, Hals, Kopf (Magen) hackt man in kleine Stücke und siedet sie in Suppe weich. Mit dieser Suppe gießt man eine lichte Einbrenn an, gibt das Fleisch dazu und läßt sie gut verkochen.

Man kann auch Petersilie und Champignions anlaufen lassen.

Darein zu geben Semmel oder Bröselknöderln, gesotten oder gebacken, Fridatti, Schlickkrapfel oder Ragoutwürstchen.

Einmachsuppe von Kälbernem.

Kälbernes gibt man mit Schweinschmalz, Salz und etwas Wasser in eine Rein, deckt es anfangs zu und bratet es im Rohre, bis es schön gelbbraun ist, gibt einmal etwas Suppe nach, und wenn sie sich wieder eingedünstet hat, staubt man 3 Löffel voll Mehl in das Fett, nimmt Fleisch und Knochen früher heraus, gießt es mit Suppe an, läßt die Beine damit noch aufkochen, seiht es dann durch ein Sieb und gibt das Fleisch, würfelig geschnitten, hinein, nebst gebähter Semmel, Fridattinudel u. dgl.

Semmel-Suppe.

Schön gebähte halb fingerdicke Semmelschnitten legt man in eine Schüssel und gießt ein paar Schöpflöffel voll kräftige weiße oder braune Suppe darauf. Wenn diese sich eingezogen hat, schüttet man noch so viele Suppe dazu, als nothwendig ist, und gibt für jede Person ein verlornes Ei vorsichtig darauf, daß es ganz bleibt.

Dazu sehr gut als Garnirung, sind zu Stücken geschnittene gebratene Würste.

Panade.

Abgeriebene Semmeln, dünnblättrig geschnitten, setzt man mit kalter Suppe zu, läßt sie eine halbe Stunde kochen, sprudelt sie fein ab und verrührt beim Anrichten 2 Dotter damit. Man kann die Semmeln auch reiben mit Abschöpf- oder Bratenfett und fein geschnittener Petersilie rösten, ehe man sie mit Suppe kocht.

Wenn die Semmeln sauer sind, ist es gut, sie ungeschnitten im Wasser zu weichen, dann gut ausgedrückt mit Suppe zu kochen.

Schwäbische Suppe.

Fein geschnittene Zwiebel läßt man in Abschöpf- oder Bratenfett oder guter Butter anlaufen, gibt sie auf mit Suppe gekochtes Brot, und sprudelt es glatt ab. Beim Anrichten verrührt man 1 Dotter damit.

Brot-Suppe.

Man läßt dünne Schnitteln von altgebackenem Brot in fetter Rindsuppe aufkochen und richtet es in einer Schüssel an. Für jede Person gibt man ein verlornes Ei darauf, und wenn man sie gut machen will, Selch- oder Bratwürste zu Stücken geschnitten, oder fein geschnittenen Schinken, oder Bratenfleisch mit Saft abgedünstet und streut Schnittlauch darüber.

Das Brot kann man mit dem Fett etwas rösten, ehe man es aufkocht.

Sago-Suppe.

Sago, 1 Löffel voll für die Person gerechnet, wird gewaschen, mit kalter Suppe zugesetzt und langsam bis zum allmäligen Auflösen gekocht. Man gibt gebähte Semmel dazu, und kann ihn mit Limoniesaft oder Essig säuern.

Gries = Suppe.

In 3 Seidel siedende, weiße Rindsuppe, kocht man 4 bis 6 Eßlöffel voll Weizengries ein, verrührt oder sprudelt ihn gut und läßt ihn langsam kochen bis er weich ist.

Haiden = Grütze.

¼ Seitel Haidengraupen mit 1 Dotter gemischt, läßt man trocknen, zerreibt sie dann mit den Händen, daß sie ihre vorige Gestalt erhalten, und kocht sie in Rindsuppe ungefähr ¼ Stunde. Dann kann man sie mit 1 Dotter und 1 Löffel voll Rahm absprudeln.

Gerste.

3 Hände voll Gerste (je feiner die Sorte desto besser), setzt man mit kalter Suppe zu, läßt sie zugedeckt langsam sieden, damit sie sich am Boden nicht anbrennt, rührt sie fleißig auf und gibt Suppe nach, wenn sie zu dick wird. Sie braucht, um recht weich zu werden, 2 bis 3 Stunden. Man kann sie etwas säuern, oder mit 1 Dotter verrühren und Schnittlauch bestreuen.

Es ist sehr gut fein geschnittenes Schinkenfleisch oder gebratenes Kalbs- oder Geflügelfleisch, oder gebackene Hühnerleber, oder Würste, darauf zu geben.

Ritscher.

Reis, Gerste und Bohnen kocht man weich, jedes besonders, ersteren mit Suppe. Dann läßt man Fett heiß werden, staubt 1 Löffel Mehl hinein, gibt fein geschnittene Zwiebel dazu, wenn er angelaufen ist, den Reis, die Gerste und die abgeseihten Bohnen, so wie so viel Suppe als es zum Verkochen noch braucht, doch muß es am Ende dick sein. Man belegt es in der Schüssel mit Selchfleisch oder Würsten, oder streut dies fein geschnitten darauf, auch ist es gut, würfelig geschnittenen Schinkenspeck oder Schwarten mit der Gerste zu kochen.

Mit Reis ist es besser grüne Erbsen als Bohnen zu geben, und ohne Reis wird er von Vielen mit Essig gesäuert.

Reis = Suppe.

Für eine Person rechnet man eine Hand voll. Wenn man ihn gerne schleimig hat, darf man ihn nicht waschen, in warmen Wasser schon gar nicht. Dann kocht man ihn mit fetter Suppe (zu einer Hand voll beiläufig 1 Seidel) auf starker Hitze ungefähr eine halbe Stunde.

Das Verbessern mit Dottern, Schnittlauch und Fleisch wie bei der Gerste.

Speckreis (Minestra).

3 Loth frischen Speck würfelig geschnitten läßt man zergehen, gibt fein geschnittene Petersilie, 3 Hände voll Reis und 3 Seidel Suppe dazu. Vor dem Anrichten auch grüne Erbsen mit Suppe gekocht.

Oder: Zu dick gekochtem Reis gibt man nudelartig geschnittenen gekochten Kohl und läßt mit dem Reis recht fein geschnittenen geräucherten Speck, Petersilie und ein wenig Knoblauch kochen.

Braun gedünsteter Reis.

In heißes Fett von brauner Suppe, gibt man 6 Loth Reis und 2 Seidel braune Suppe, dünstet ihn zugedeckt bis er weich genug ist, und gibt dabei braune Suppe nach.

Risotto (Wälscher Reis)

für 4 Personen.

Bei 6 Loth Beinmark, blätterig geschnitten, mit etwas Wasser aufgesetzt, läßt man zergehen und seiht es in eine Rein, die im Verhältnisse groß sein muß, damit der Reis nur fingerhoch zu liegen komme.

Wenn das Fett recht heiß ist, gibt man 1 Seidel ungewaschenen Reis hinein und läßt ihn ungefähr 1 Minute so, wobei man ihn ein paar Mal aufschüttelt, aber ja nicht rührt. Dann kommt so viele gute siedende Suppe darauf, daß sie darüber steht, und kocht es gäh, aber ohne zuzudecken.

Wie sich die Suppe einsiedet, muß man wieder darüber geben, bis der Reis schon bald gut ist, was eine Viertelstunde braucht, wo man sie eingehen läßt.

Jeder Kern muß ganz bleiben und die Dicke so sein, daß er sich wohl bergartig aufhäufen läßt, aber saftig und glänzend (nicht wie ein Sterz). Vor dem Anrichten mischt man ungefähr 2 schwache Hände voll geriebenen Parmesankäs leicht darunter und läßt ihn eine Weile stehen.

Geriebener Käs wird noch besonders auf einem kleinen Teller beigegeben.

Gestürzter Reis.

Wie der wälsche bereiteter Reis wird in einen mit Speckplatten ausgelegten Model eingedrückt, und 1 oder 2 Mal mit würfelig geschnittenen Salami unterlegt oder diese, oder Schinkenfleisch unter den Reis gemischt.

Derselbe unterlegt im Netzel. Reis wird weich aber dick gekocht, und erkaltet mit Butter, 1 Ei und 1 Dotter abgetrieben. Fein geschnittene Bratenreste dünstet man mit Beinmark, Zwiebel und Petersilie ab, mischt etwas Semmel in Milch geweicht und 1 Dotter dazu, und schneidet Schinkenfleisch fein zusammen. Den Model legt man mit Schweinsnetz aus, macht eine Schichte von der Kalbsfarce, eine von Reis, dann von Schinken, wieder Reis und Kälbernes bis er voll ist, schlägt das Netz darüber zusammen und bäckt es langsam.

Gestürzt gibt man Suppe besonders dazu.

Mailänder Reis. Die Flügel von einem Indian, eine Taube, etwas Brieß, rohes Schinkenfleisch wird zu Stücken geschnitten, mit Butter, gehackter Zwiebel und nudelartig geschnittenen Wurzeln weiß gedünstet. Dann mischt man gedünsteten Reis und ziemlich viel Parmesankäse dazu und drückt es in eine Form. Gestürzt wird Suppe besonders dazu gegeben.

Reis-Wandeln.

Der Reis wird gestossen, mit Suppe gekocht, ausgekühlt, mit Butter und 2 Dottern abgetrieben, das Klar als Schnee dazu gemischt und mit Ragout oder Hachis unterlegt in die Wandeln gefüllt gebacken, oder in Dunst gesotten.

Würstchen oder Knöderl.

Zu gedünstetem Reis mischt man, wenn er kühl geworden, fein geschnittenen Schinken, oder Kalbfleisch und 1 oder 2 Eier. Davon gibt man ihn auf Oblaten, dreht Würstchen oder Knöderl, taucht sie in Eier und Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

Oder man dreht den Reis in gekochte Kohlblätter und dünstet diese Würstchen in einer Rein mit Fett und etwas Suppe.

Kaisergerstel oder Consommé.

¾ Seidel kalte, recht kräftige Suppe sprudelt man mit 6 Dottern ab, gibt es in einen Model, siedet es in Dunst und stürzt es. Man zersticht es dann zu kleinen Stücken, und gibt es nebst Semmel in Kräuter- oder französische Wurzelsuppe.

Hirn-Consommé.

½ Kalbshirn passirt man, dünstet es mit Butter und Petersilie ab, staubt etwas Mehl, vergießt es mit ¾ Seidel Suppe und läßt es aufgekocht auskühlen. Gesalzen und gepfeffert, sprudelt man es mit 4 Dottern ab, siedet es, in einen Model gefüllt, in Dunst, und gibt es schön geschnitten oder ausgestochen, in braune oder Kräutersuppe.

Leber-Consommé.

Kalbs- oder Geflügelleber wird ausgestreift, fein geschnitten, mit Zwiebel und Petersilie in Butter überdünstet, mit ¾ Seidel Suppe aufgesotten und passirt. Erkaltet, mit Salz, etwas Muskatblüthe und 4 Dottern abgesprudelt und in Dunst gesotten, wird es in braune Suppe gegeben.

Consommé von Kalbfleisch, Kapaun oder Rebhuhn.

Das genannte Fleisch wird mit Kernfett, Zwiebel, gelben Rüben, Petersilie, Champignons und etwas Suppe weiß gedünstet. Wenn es weich ist, schneidet man alles recht fein, passirt es, verrührt Eier damit und einen Löffel guter Suppe, und siedet es, in einen Model gefüllt, in Dunst. Wenn es gestürzt ist, gibt man den Saft vom Dünsten, mit etwas brauner Suppe gemischt, darüber.

Eingetropftes.

In ein Seidelhäferl mit Schnabel gibt man 2 Eier, Salz und so viel Mehl, daß der Teig, wenn man ihn gut mit einem Kochlöffel abgeschlagen hat, und diesen voll in die Höhe hebt, fließen kann, aber wenn man es in siedende Suppe laufen läßt, nicht zerrint, sondern nudelartig aussieht. Ist er zu dick, so wird es brockig in der Suppe, wo man durch Ei oder etwas Wasser abhelfen kann. Ist die Dicke recht, so haltet man das Häferl ziemlich hoch über der kochenden Suppe, und läßt den Teig so hineinfließen, daß die Nudeln so lange und gleich, als möglich werden. Wenn die Oberfläche der Suppe damit bedeckt ist, faßt man dieselben mit dem Backlöffel in den Suppentopf und kocht

in der Art ein, bis aller Teig gar ist, worauf man sie noch einmal, alle zusammen, in der Suppe aufkochen läßt.

Farferl.

Farferln von 1 Ei röstet man mit etwas Rindschmalz oder Abschöpffett, (aber nicht gelb oder braun) und kocht sie in ungefähr 3 Seidel siedende Rindsuppe ein.

Geriebenes Gerstel.

Von 1 Ei, Salz und so viel Mehl, als es braucht, Teig gemacht, gerieben, wird in ungefähr 3 Seidel siedende Suppe eingekocht.

Geschnittene Nudeln.

Nudelteig von 1 Ei oder 2 Dottern treibt man so fein aus, daß man durch denselben lesen kann, legt die Flecken, wenn sie eine Weile gelegen sind, um abzutrocknen, zusammen und schneidet sie so fein wie möglich. In weiße oder braune Suppe einzukochen.

Schlück = Krapfeln.

Butter, Beinmark oder Schmalz läßt man heiß werden und geschnittene Zwiebel, Petersilie und Bröseln darin anlaufen, und gibt gebratenes Kalb=, gesottenes oder gebratenes Rindfleisch, Kalbs= oder Lammslunge gesotten, sehr fein geschnitten, dazu. Wenn es eine Weile abgedünstet wurde, läßt man es auskühlen und mischt 1 Ei darunter. Nun wird ein weicher Nudelteig von 1 Ei und etwas Wasser gemacht, fein ausgetrieben, mit Ei bestrichen und eine Reihe nußgroße Kugeln von dem Hachis, zwei Finger breit von einander entfernt, gelegt, der Teig übergeschlagen und mit einem runden Ausstecher halbrunde Krapfeln abgestochen, oder mit dem Radel abgeradelt. Dann wird wieder eine Reihe gelegt und so verfahren, bis Teig oder Hachis zu Ende ist, worauf man sie in siedende Suppe einkocht.

Fridatti = Nudel.

Fridatti von ½ Seidel Milch, 1 Ei, ½ Seidel Mehl, Salz, werden zusammengerollt zu messerrückenbreiten Nudeln geschnitten. Sowohl in weiße Rindsuppe, als alle Einmach= oder Ragoutsuppen zu geben.

Fridatti = Strudel.

Von etwas mehr als ½ Seidel Milch, 2 Eiern und beinahe ½ Seidel Mehl werden Fridatti gemacht. Etwas übereinander gelegt, auf einem Tuch ausgebreitet, bestreicht man sie mit einer Hachisfülle, rollt es zusammen, bindet die Wurst in ein, mit Butter bestrichenes Tuch und siedet sie in gesalzenem Wasser. Wird zu Stücken geschnitten in die Suppe gegeben.

Oder: Schneckenförmig zusammengedreht in einem Model gelegt in Dunst sieden. Die Fülle dazu besteht aus einen Abtrieb von 2 Loth Butter mit 2 Eiern, Petersilie, fein geschnittenem gebratenem Kalbsfleisch, Salz, 2 Löffeln Rahm.

Nudel = Wandeln.

Nudeln von 2 Dottern gemacht, sehr fein geschnitten, werden in Suppe dick gekocht und ausgekühlt. Dann 2 Loth Butter mit 2 Eiern abgetrieben, die Nudeln darunter gemischt, in Wandeln gefüllt, mit Hachis unterlegt und in Dunst gesotten.

Lebergerstel = Wandeln.

Geriebenes Gerstel wird in fetter Rindsuppe dick gekocht. Ausgekühlt treibt man es mit 1 oder 2 Eier ab, mischt 4 bis 6 Loth Kalbsleber ausgestreift und passirt, sowie Salz, dazu, füllt es in Wandeln und siedet es in Dunst.

Speck = Strudel.

Würfelig geschnittener Speck wird zerlassen, bis er schön durchsichtig ist. Dann läßt man in dem Fett davon Zwiebel, Petersilie und Bröseln anlaufen und streut dies ausgekühlt auf den mit Ei bestrichenen ausgezogenen Strudelteig und rollt ihn zusammen. Schneckenförmig gedreht, legt man ihn auf ein kleines Brett und läßt ihn zum Kochen in siedende Suppe oder gesalzenes Wasser, in eine Rein gleiten. Gekocht schneidet man ihn zu 3 fingerbreiten Stücken und gibt sie in Suppe. Sie werden auf diese Art besser, als wenn man die Strudel vor dem Kochen schneidet, wie es meistens geschieht.

Fleisch = oder Lungen = Strudel.

Die gekochte, fein geschnittene Lunge wird zu angelaufener Zwiebel und Petersilie gegeben mit gerösteten Bröseln gemischt, auf den mit Ei bestrichenen Teig gestreut und weiter wie obiger behandelt.

Anstatt Lunge kann man Rindfleisch nehmen.

Gebackene Hachis = Krapfeln.

Reste von Butterteig treibt man fein aus, bestreicht die Hälfte mit Hachis, dem man Ei beigemischt hat, schlägt den anderen Teig darüber und sticht sehr kleine Krapfeln davon ab, die man in Schmalz bäckt.

Hachis = Knöderln.

Zu einen Abtrieb von 2 bis 3 Loth Butter, 2 Eiern und 1 Dotter, mischt man 1 in Milch geweichte, wieder ausgedrückte Semmel (ohne Rinde), Petersilie, Salz, fein geschnittenes und gestoßenes Kalb- oder Hühnerfleisch und so viele Bröseln, als man braucht um Knöderl formiren zu können. Man siedet sie in Suppe oder bäckt sie in Schmalz.

Hachis = Krapferln.

Zu fein geschnittenem Kalb- oder Hühnerfleisch mischt man Petersilie, Salz, in Milch geweichte Brösel und Dotter, gibt es auf feine Brösel, und treibt es fingerdick auseinander. Man sticht davon runde Krapfeln aus, welche man in Ei und Bröseln dreht, und in Schmalz bäckt.

Oder: Man gibt mehr geweichte Bröseln und Eier dazu, füllt es fingerdick in einen Model, siedet es in Dunst, und sticht es dann aus.

Kapaunen-Nocken.

Von roher Kapaunerfarce Nr. I. formt man schöne Nocken, legt sie in siedende Suppe ein, läßt sie aber nicht kochen, sondern seitwärts am Herde stehen, damit sie die Form nicht verlieren.

Lungen-Pfanzel.

Die fein geschnittene gesottene Lunge wird in lichte Einbrenn mit Peterfilie und Zwiebel gegeben und gesalzen. Man mischt dann eben so viel fein geschnittenes, gebratenes Kalbfleisch und 3 Dotter dazu, füllt es in einen ausgebröselten Model, und siedet es in Dunst.

Farce-Knöderln oder Scheiben.

Rohes Geflügel- oder Kalbfleisch, fein geschnitten und gestoßen, mischt man zu Semmelschmolle, in Milch geweicht, zerrührt und gekocht, 2 Dottern, 1 Ei und Salz, stoßt und passirt es. Man formirt davon Knöderl, die man in Suppe kocht, oder in Schmalz bäckt.

Oder: Man macht auf dem Brette eine Wurst, welche in eine Serviette gebunden, gekocht wird, und dann zu Scheiben aufgeschnitten.

Ragout-Würstchen oder Knöderln.

Zu ausgekühltem Ragout mischt man 1 Ei, befeuchtet Fleckchen von Oblaten mit Klar, gibt 2 Eßlöffel voll Ragout auf jedes, und formirt Würstchen oder Knödel, die man in Ei und Bröseln dreht und in Schmalz bäckt.

Ragout-Pfanzel.

1 Loth Butter treibt man mit 2 Eiern ab, gibt fein geschnittenes gebratenes Kalb- oder Hühnerfleisch, Peterfilie, Limonieschalen, Salz, ein paar Löffel mit Milch befeuchtete Brösel, etwas trockenes, klein geschnittenes Krebsfleisch, Erbsen (gedünstet) Spargel, 1 Löffel sauren Rahm und ein wenig Mehl dazu. Wenn es gemischt ist, füllt man es in einen Model und siedet es in Dunst.

Milz-Scheiben.

Einen Abtrieb von Butter und 3 Eiern mit Bröseln gemischt, theilt man in 2 Theile, formt einen zu einer fingerdicken Wurst, mischt zum andern ein ausgestreiftes Kalbsmilz, so wie angelaufene Zwiebel und Peterfilie. Dieß streicht man so lange die Wurst ist, auf das bemehlte Brett, legt die Wurst darauf und dreht sie in die Farce, daß sie davon rund herum gleich dick umgeben ist. Man wickelt sie nun in eine, mit Butter bestrichene Serviette, bindet diese fest und kocht die Wurst in Salzwasser. Ausgelöst wird sie zu Scheiben geschnitten, in braune Suppe gegeben.

Leber = Knödel.

Man streift ¼ Pfund Kalbsleber aus und passirt sie, schneidet Beinmark oder Speck fein zusammen, läßt Zwiebel und Petersilie anlaufen, treibt das Fett mit 1 Ei ab, reibt von 2 Semmeln die Rinde weg und weicht die Schmolle in Milch. Gut ausgedrückt wird die Semmel fein geschnitten, nebst Leber, Salz, Majoran, Neugewürz und Bröseln zum Abtrieb gegeben. Man formirt nußgroße Knödeln die man in Suppe kocht, oder in Schmalz bäckt und in Lebersuppe gibt.

Leber = Pfanzel.

Wie obiges, nur wird die Semmel ganz gerieben und ein Theil der Bröseln mit Milch befeuchtet um 1 Ei mehr genommen und das Klar zu Schnee geschlagen. In Dunst gesotten oder gebacken wird es schön geschnitten oder ausgestochen zu oder in klare Rindsuppe gegeben.

Leber = Erbsennöckerl und Reis.

Wie zu den Knöderln gemacht, nur anstatt Speck nimmt man Schmalz und zuletzt etwas Mehl statt Bröseln, treibt es durch den Erbsenlöffel in siedende Suppe, faßt die gekochten heraus, treibt wieder durch, so fort bis alle fertig sind, wo man sie mit einander aufsieden läßt. Um es Reisförmig zu machen, treibt man es durch ein Reibeisen und verfährt dabei eben so.

Mehl = Nocken.

Man treibt 2 oder 3 Loth Butter, Rindschmalz oder Abschöpffett mit 2 Eiern ab. Wenn es schön flaumig ist, gibt man 1 Seidel Mehl und einige Löffel Milch dazu, salzt es, taucht einen Eßlöffel in die siedende Suppe, faßt damit ein längliches Stückchen vom Teige heraus, legt es in die Suppe, so fort, bis aller Teig eingefaßt ist. Wenn sie in die Höhe schwimmen, sind sie ausgekocht. Mehr Schmalz und Eier und keine Milch macht sie noch schöner, in welchem Falle man sie aber weicher lassen muß.

Erbsen = Nöckerln.

Der mit erbsengroßen Löchern versehene Löffel wird in die siedende Suppe getaucht, mit obigem Teig angefüllt und dieser mit einen Kochlöffel durch die Löcher in die Suppe gedrückt. Wenn so viel darin sind, daß die Oberfläche der Suppe damit bedeckt ist, so faßt man sie heraus und treibt wieder durch den Löffel, so fort bis aller Teig eingekocht ist. Worauf man sie nochmals alle miteinander aufsieden läßt.

Gebackene Erbsennöckerln.

Ein Brandteig von ½ Seidel Milch, ½ Seidel Mehl, 1 Loth Schmalz, mit 3 Eiern abgetrieben, wird durch den in heißes Schmalz getauchten Erbsenlöffel in dieses getrieben, und schön braun gebacken, dann faßt man sie mit dem Backlöffel heraus und drückt wieder ein. In braune und Einmachsuppe zu geben.

Oder: 6 Dotter, 4 Löffel voll Mehl und 4 Löffel Obers gerührt durch das Reibeisen in das Schmalz tropfen.

Schöberl oder Biscuit-Pfanzel.

3 Loth Butter oder Rindschmalz treibt man mit 3 Dottern ab, gibt 3 oder 4 Löffel Mehl, 2 Löffel Milch und den Schnee der 3 Klar dazu, salzt es und gibt es fingerhoch in eine ausgebröselte Rein. Wenn es gebacken ist, stürzt man es heraus und schneidet es zu Schifteln oder sticht Kipferln oder Krapfeln aus, und gibt sie in Suppe oder besonders dazu. Wenn man will, daß es in der Suppe recht auflauft, muß man zuerst etwas kalte darauf geben.

Oder: So viele Eier, so viele Kaffeelöfferl voll Mehl, die Dotter mit dem Mehle nach und nach rühren, die Klar als Schnee zuletzt dazu gegeben.

Gries-Nocken.

2 Loth Rindschmalz treibt man mit 1 Ei flaumig ab, gibt einige Löffel voll Wasser, Salz und ½ Seidel Gries dazu und läßt es eine Stunde stehen. Dann legt man mit dem, in die siedende Suppe getauchten Löffel, Nocken in diese ein und läßt sie kochen bis sie in die Höhe kommen, schneidet dann eine an, um zu sehen ob sie ausgekocht sind.

Abgetriebene Griesknödel.

Zu einen Abtrieb von 3 Loth Schmalz und 3 Eiern gibt man 3 Löffel voll Gries und fein geschnittenes Selchfleisch, läßt es eine Stunde stehen, dann macht man eigroße Knödel und kocht sie ½ Stunde in Rindsuppe.

Oder: Man mischt etwas mehr Gries und etwas Wasser dazu, kocht die Knödel nicht zu klein ein und gibt Selchfleisch in Stücken besonders dazu.

Gries-Polenta.

In 1½ Seidel Wasser kocht man ½ Seidel Gries ein und läßt ihn weich anschwellen, salzt ihn und gibt 2 Loth Butter darauf. Sobald er ausgekühlt ist, treibt man ihn mit 4 Dottern ab, gibt den Schnee der 4 Klar dazu, füllt es in einen gut ausgeschmierten Model, unterlegt es mit Hachis oder fein geschnittenem Schinken und siedet es ¾ Stunden in Dunst.

Oder: ½ Seidel Gries mit Milch erweichen, zu einem Abtrieb von 2 Loth Butter und 2 Eiern geben, die Klar als Schnee, backen und aufgeschnitten in die Suppe geben.

Erdäpfel-Knödel.

4 gesottene Erdäpfel werden ausgekühlt gerieben. In Schmalz oder Butter läßt man 1 Hand voll Bröseln und Petersilie anlaufen, sprudelt ¼ Seidel sauern Rahm, 1 Ei und 1 Dotter ab und schneidet gesottenes Selchfleisch klein zusammen. Dies untereinander gemischt wird zu kleinen Knöderln gemacht, in eine Rein in heißes Schmalz gegeben, und in das Rohr gestellt.

Oder: Butter mit 1 Ei, 1 Dotter abtreiben, Petersilie, Salz, die geriebenen Erdäpfel dazu, nußgroße Knödeln in Schmalz backen.

Semmelpfanzel.

Man schneidet 2 Semmeln dünnblätterig, feuchtet sie mit Milch an, sprudelt 2 Eier mit Schnittlauch oder Petersilie und Salz ab, mischt sie unter die Semmel und läßt es eine Weile stehen. In einen gut ausgeschmierten Model wird es fingerhoch hineingegeben und gebacken. Gestürzt wird es zu Würfeln geschnitten in oder zur Suppe gegeben.

Oder: Man läßt Zwiebel und Petersilie in Butter anlaufen, gibt es auf die würfelig geschnittene Semmel, mischt fein oder würfelig geschnittenes Kalbs- oder Schinkenfleisch dazu, schüttet Milch mit Eiern abgesprudelt darüber, läßt es anziehen, und siedet es in Dunst.

Oder: Man treibt 2 Löffel Butter oder Rindschmalz mit 3 Eiern ab, gibt nach und nach fast ½ Seidel Milch oder Obers und Semmelbröseln dazu, läßt es hübsch weich und bäckt oder siedet es in Dunst.

Semmelkoch oder Wandeln mit Hirn oder Hachis.

Zwei Semmeln, von denen man die Rinde weggerieben hat, weicht man in Milch oder Obers, drückt sie aus und schneidet sie fein (oder man kocht sie), verrührt sie dann mit einem Abtrieb von 2 Loth Butter, 3 Dottern, Salz, den Schnee von 2 Klar und mit Petersilie abgedünstetem Hirn oder sehr fein geschnittenem Kalbsbraten, füllt es in den ausgebröselten Model (oder Wandeln) und siedet es in Dunst.

Oder: Man füllt die Hälfte vom Abtrieb in den Model und gibt das abgedünstete Fleisch oder Hirn darauf und deckt es mit dem Uebrigen zu.

Hirn- und Brösel-Knöderln.

3 Loth Butter oder Rindschmalz treibt man mit 3 Eiern ab, mischt so viele Semmelbröseln dazu, als der Abtrieb befeuchtet, salzt es und läßt es eine Weile stehen, damit die Bröseln sich erweichen. (Ein Theil der Bröseln kann man mit Milch befeuchten und dafür um 1 Ei weniger nehmen.) Man formt davon mit bemehlten Händen nußgroße Knöderln und siedet sie in weißer Suppe, oder man macht sie noch kleiner und bäckt sie in Rindschmalz und gibt sie in Einmach-, Ragout- oder braune Suppe.

Das Hirn wird passirt mit Petersilie in Schmalz abgedünstet zu obigem Abtrieb gegeben, und kleine Knöderln in weißer Rindsuppe gekocht.

Speck-Knödel.

3 Semmeln schneidet man kleinwürfelig, 6 Loth Speck (besser frischen als geräucherten) noch kleiner, zerläßt ihn bis er durchsichtig ist, und gibt fein geschnittene Zwiebel und Petersilie dazu, und wenn es angelaufen ist, die Semmel, mischt sie gut und läßt sie in einer Schüssel, 2 oder 3 Eier und ½ Seidel Milch abgesprudelt darauf gegeben, bis zum Einkochen stehen.

Man rührt dann ungefähr ½ Seidel Mehl leicht dazu, formirt davon große Knödel mit den bemehlten Händen, drückt sie recht fest und schön gleich rund und kocht sie in gut gesalzenem siedendem Wasser ein. Nach ungefähr ½ Stunde zerreißt man einen und sieht, ob sie ausgekocht sind. Dann gibt

man ſie nebſt Rindſuppe in den Suppentopf, und wenn man will, Selchfleiſch besonders dazu, oder kann dieſes nebſt Speck in die Knödel miſchen.

Abgebrannte Griesknödel.

1 Semmel würfelig geſchnitten, mit ½ Seidel Gries gemiſcht wird mit heißem Schmalze abgebrannt, geſalzen und mit ſiedendem Waſſer nicht zu weich abgerührt. Man läßt es ½ Stunde ſtehen und kocht dann große Knödel in Suppe ein.

Haiden-Knödel.

Eine würfelig geſchnittene Semmel wird zu zerlaſſenem Specke gegeben und ein wenig geröſtet, worauf man ſie, mit 1 Seidel Haidenmehl gemiſcht, ſalzt und mit ſiedendem Waſſer abmacht, davon Knödel formirt, dieſe gleich einkocht und ſobald ſie fertig ſind, anrichtet.

Haiden-Sterz.

Man ſchüttet 1½ Seidel Haidenmahl in 3 Seidel ſiedendes Waſſer, läßt es zugedeckt ungefähr 10 Minuten kochen, dann dreht man den ganzen Mehlkloß mit einem Kochlöffel um, und ſiedet es noch ſo lange wie früher. Man ſchüttet nun vom Waſſer herab und läßt ſo viel daran, als man glaubt unter das Mehl verrühren zu können, ohne daß es feucht bleibt. Hat man zu wenig, daß noch mehlige Stellen bleiben, ſo kann man noch davon dazu nehmen. Verrühren kann man es mit dem Kochlöffel oder einer großen zweiſpitzigen Gabel zu lauter Brocken. Nun ſchüttet man heißes Schmalz (einige Loth) darüber, und läßt den Häfen zugedeckt ſeitwärts am Herde ¼ Stunde ſtehen. Nach dieſer Zeit zerreißt und zerbröckelt man es mit der Gabel kleiner, gibt es auf die Schüſſel, brennt Schmalz oder Speck heiß darüber und gibt Suppe beſonders dazu.

Peterſiliewaſſer und klare Erbſenbrühe zum Vergießen anderer Faſtenſuppen.

1 Maß Waſſer wird mit einigen Wurzeln Peterſilie und ein paar rohgeſchälten, zerſtückten Erdäpfeln und Salz geſotten. Zwiebel, Peterſiliewurzeln, Sellerie, dürre Erbſen, Salz kocht man mit 1 Maß Waſſer, wenn ſie weich ſind, wird dies durch ein Sieb geſchüttet, (nicht paſſirt) verwendet.

Falſche Rind- oder klare Schleienſuppe.

In den ausgewaſchenen Schleien wird Rindſchmalz hineingegeben, dann ſetzt man ihn in einen Hafen mit kaltem Waſſer, gelben Rüben, Peterſilie, Zwiebelſchalen und Salz, zum Kochen, und läßt ihn nur langſam ſieden, (ſonſt wird die Suppe trübe und weiß) und nimmt fleißig den Schaum weg. Wenn die Suppe abgeſeiht iſt, kann man ſie zum Angießen von Faſtenſuppen, Saucen u. ſ. w. verwenden oder Suppenſpeiſen einkochen.

Klare braune Fiſchſuppe.

Einen zerſtückten, aber nicht ausgewaſchenen Fiſch, gibt man in eine Rei n auf Zwiebel, gelbe Rüben, Peterſiliewurzel, Sellerie und Rindſchmalz, läßt ih n

zugedeckt dünsten, bis die Zwiebel braun geworden, dann gießt man kaltes Wasser oder Erbsenbrühe darauf, anfangs nur einige Löffel voll, läßt es sieden und salzt es. Dann seiht man die Suppe herab und verwendet sie zum Angießen brauner Saucen oder kocht etwas ein.

Gestoßene Fischsuppe.

Von 1 Stück mit Butter gebratene oder aus dem Schmalze gebackenen Fisch, löst man die Gräten aus, stoßt ihn, gibt ihn mit 1 Hand voll Reis, 2 Loth Butter und Erbsenbrühe oder Petersiliewasser in eine Rein und läßt es kochen bis der Reis sehr weich ist, worauf man es nebst 2 hartgesottenen Dottern passirt, noch etwas warm stellt, aber nicht mehr sieden läßt, und über gebackene Semmel anrichtet.

Gehäck-Suppe.

Von übrig gebliebenen gebratenem oder gebackenem Fisch, schneidet man einige Stücke und die Milch klein zusammen, nachdem man sie von den Gräten gereinigt hat, dünstet das Geschnittene mit Petersilie in Butter ab, bei gebratenem Fisch auch etwas Bröseln, gießt es mit Erbsenbrühe an, läßt es aufsieden, dann sprudelt man etwas sauren Rahm dazu und richtet es über gebähte Semmel an.

Man kann Hechtenleber und verlorne Eier darauf geben.

Milchner-Suppe.

Von Karpfen-Milch macht man kleine Stücke, dreht sie in Mehl, Wasser, Bröseln und bäckt sie in Schmalz, dann stoßt und passirt man sie, nebst weich gekochten Erbsen, macht eine gelbbraune Einbrenn, läßt Zwiebel und Petersilie darin anlaufen, gibt das Passirte und Petersiliewasser dazu, und läßt es gut verkochen.

Rogen-Suppe.

Eine gelbe Rübe, eine Petersiliewurzel, Pastinak und einen Karpfen-Rogen kocht man in brauner klarer Fischsuppe, bis die Wurzeln weich sind, dann nimmt man sie heraus, zerdrückt den Rogen, salzt es und richtet es über gebackene Semmel.

Beuschel-Suppe.

Man siedet in Wasser mit Essig und etwas Salz ein Karpfenbeuschel, nimmt es dann heraus, gibt zu dieser Brühe so viel Wasser, als man Suppe haben will, und eine Zwiebel mit Gewürznelken besteckt, Pfefferkörner, 1 Lorberblatt, und Thymian, gießt damit, wenn es aufgesotten hat, schön braune Einbrenn auf, läßt es eine Stunde sieden, gibt sie durch ein Sieb über das Beuschel, und geröstete Semmel hinein. Man kann etwas sauren Rahm dazu geben.

Oder: Wenn es ein Milchner ist, einen Theil davon zerdrücken und mit der Suppe passiren.

Fisch in brauner Sauce als Suppe.

Ziemlich viele fein geschnittene Zwiebel, gibt man in heißes Rindschmalz, dazu einige Stücke geputzten Fisch, (Kopf, Schweif) deckt die Rein zu, und läßt ihn auf beiden Seiten etwas anlaufen, worauf man den Fisch herauslegt, Mehl in das Schmalz staubt, und wenn es schön braun ist, das mit Essig aufgefangene Blut dazu gibt, so wie Thymian, Lorbeerblätter, Neugewürz und Erbsenwasser. Gut versotten schüttet man es durch ein Sieb über die Fischstücke und läßt sie damit aufkochen.

Krebsen-Suppe.

Ungefähr 10 Krebse werden gekocht und die Scheeren und Schweife ausgelöst. Das Uebrige stoßt man recht fein zusammen, dünstet es mit 4 Loth Butter, dann staubt man es mit 2 Löffel voll Mehl, dünstet es noch eine Weile, gießt es mit Erbsenbrühe an und gibt es gut verkocht durch ein Sieb über gebackene Semmel, und die kleiner geschnittenen Scheeren und Schweife der Krebsen.

Oder: Man gibt die Krebsbutter durch ein Tuch in die Rein, läßt das Uebrige mit Erbsenwasser aufkochen, staubt Mehl in die Butter und gießt es mit dem passirten Sude an. Man kann auch einige Stücke gebackene Semmel und 1 Ei als Eingerührtes, gestoßen, mitkochen lassen. Angießen kann man sie auch mit Petersiliewasser, Fischsuppe und an Fleischtagen mit Rindsuppe.

In Krebsbutter kann man die Schweife und Scheeren, Hechtenleber und Fleisch, Spargel, Morcheln würfelig geschnitten abdünsten, stauben, wie Ragout angießen, und beim Anrichten oben darauf geben.

Frosch-Suppe.

In heiße Butter oder Rindschmalz gibt man fein geschnittene Petersilie und geputzte Froschkeulen ,*) wenn sie abgedünstet sind, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett, vergießt es mit Erbsenbrühe, läßt die Frösche noch damit kochen und gibt gebähte oder gebackene Semmel hinein.

Schildkröten-Suppe.

Lichte Einbrenn gießt man mit Erbsenbrühe an, kocht darin die ausgelösten zergliederten Schildkröten und gibt Salz, Limoniesaft und Schalen, dazu.

Suppe mit kleinen Muscheln.

Die Muscheln wäscht man mit Wein gut aus, thut diesen, sowie die leeren Schalen weg, dann macht man von Butter, Mehl und Bröseln eine lichte Einbrenn, gießt sie mit Erbsenbrühe an, gibt die Muscheln, Majoran, Salz, Limonieschalen und Wein dazu und richtet sie über gebähte Semmel an.

---

*) Bei uns Froschbiegel genannt.

Niederländer Suppe.

3 Seidel Wasser läßt man mit Peterfiliewurzel und etwas Essig sieden, gießt damit gelbe Einbrenn an, sprudelt ½ Seidel Rahm, 3 Sardellen, Peterfilie, Limonieschalen, Knoblauch, damit ab, salzt es und gibt es gut versotten über gebackene Semmel.

Suppe von Rohrhühnern.

1 Rohrhuhn mit Wurzeln und Wasser wie Fleisch gekocht, wird herausgenommen, wenn es weich ist, mit der Suppe eine gelbe Butter-Einbrenn aufgegossen, gut versotten, und mit gebackenen Erdäpfelknödeln angerichtet.

Einbrenn-Suppe.

Von 3 Loth Rindschmalz macht man eine fette dunkle Einbrenn, vergießt sie mit kochendem Wasser, ungefähr 3 Seidel, und läßt sie wenigstens eine halbe Stunde sieden. Mit Salz und Kümmel zu würzen. Wenn man sie gut machen will, sprudelt man sie mit 1 oder 2 Dottern ab.

Dazu gebähte oder gebackene Semmel.

Brot-Suppe.

Feinblätterig geschnittes Brot röstet man mit Butter, gibt klare Erbsenbrühe dazu, läßt es aufsieden und legt, wenn sie angerichtet ist, verlorene Eier darauf, und streut Schnittlauch darüber.

Panade.

Die fein geschnittene Semmel wird mit Butter und Fischsuppe oder Peterfiliewasser gekocht, gut gesalzen und mit Dottern abgesprudelt.

Oder: Die Semmel gerieben mit Butter geröstet.

Zwiebel-Farferl.

Farferl, von 2 kleinen Eiern gemacht, kocht man die eine Hälfte in Peterfiliewasser ein, die andere gibt man zu gerösteter, geringelter Zwiebel in heißes Schmalz, läßt sie anlaufen, und dann mit dem Uebrigen gut kochen.

Wurzel-Suppe.

Gelbe und weiße Rüben, Sellerie, Peterfiliewurzel, Kohlrüben und Kohl, nudelartig geschnitten, wird mit Butter, zugedeckt weich gedünstet, darf aber nicht im Geringsten braun werden, dann staubt man es mit Mehl, gießt es mit Wasser an und läßt es gut versieden, dann gibt man gebackene Semmel hinein.

Spargel-Suppe.

In Stücke gebrochenen Spargel und rein geputzte Froschkeulen dünstet man mit Butter oder Rindschmalz ab, staubt etwas Mehl daran, gießt es mit klarer Erbsenbrühe auf, läßt es gut sieden und richtet es über geröstete Semmel an.

Kräuter = Suppe.

Wie die an Fleischtagen, nur mit Petersiliewasser anstatt Suppe vergossen.

Salat = Suppe.

Von übersottenem Salate dünstet man die Herzeln mit Butter, Zwiebel, gelben Rüben; wenn es Farbe bekommt, legt man sie heraus, staubt die Wurzeln mit 2 Löffel Mehl, gießt es mit Erbsenbrühe auf, schüttet es durch ein Sieb, wenn es verkocht ist, und läßt den Salat damit aufsieden.

Erbsen = Suppe.

Frische grüne Erbsen siedet man weich, passirt sie, gibt sie in eine lichte Einbrenn von 2 Loth Schmalz und 2 Löffel Mehl, gießt sie mit Petersiliewasser an, läßt sie gut versieden und richtet sie über gebackene Semmel an.

Von dürren Erbsen wie obige, nur Zwiebel in die Einbrenn geben.

Oder: Die Erbsen nebst gebackenen Eiern, Semmelstücken und Petersiliewurzeln sehr weich gekocht, passiren, mit Wasser verdünnt, gesalzen, über gebackene Semmel anrichten, wenn es wieder aufgesotten hat.

Linsen = Suppe.

½ Seidel Linsen, recht weich gekocht, passirt, gibt man in eine gelbe Einbrenn mit Zwiebel und Petersilie, verdünnt sie mit Wasser und dem Linsensude säuert sie etwas mit Essig und richtet sie, gut versotten, über gebähte oder gebackene Semmel an.

Bohnen = Suppe.

2 Hände voll Bohnen weich gekocht, passirt, in eine gelbe Einbrenn mit Zwiebel gegeben, gießt man mit dem Sude und Wasser an, gibt Essig, Salz und ein wenig Pfeffer dazu, und richtet es, gut versotten, über gebähte oder gebackene Semmel an.

Erdäpfel = Suppe.

5 oder 6 Erdäpfel gekocht, geschält, dann zerdrückt, gibt man in gelbbraune Einbrenn, mit Zwiebel, gießt sie mit 3 Seidel Wasser an, und läßt sie gut versieden. Man kann sie etwas säuern und Thymian sonst Majoran mitkochen.

Schwamm = Suppe.

In gelber Einbrenn läßt man Zwiebel und Petersilie anlaufen, dann die feinblätterig geschnittenen Pilze, Morcheln oder Champignons, vergießt es mit Erbsenbrühe und gibt Salz, Pfeffer und 1 Löffel sauren Rahm dazu.

Oder: 1 starke Hand voll getrocknete Schwämme, siedet man im Wasser, gießt damit eine gelbe Einbrenn an, in welcher Zwiebel angelaufen, läßt Thymian und Lorbeer mitkochen, und säuert es mit Essig.

Schwammsuppe mit Gerste.

Man kocht eine starke Hand voll getrocknete Schwämme, seiht sie ab, schneidet sie fein zusammen, gibt sie in eine lichte Einbrenn mit Petersilie und gießt diese mit 4 Loth, in Wasser mit etwas Butter, gekochter Gerste an.

Angelaufener Gries.

In 3 Loth heißes Schmalz gibt man 6 Eßlöffel voll Weizengries, röstet ihn bis er anfängt gelblich zu werden, rührt ihn in siedendes Petersiliewasser und läßt ihn recht weich kochen.

Milch = Suppe.

Drei Eßlöffel Mehl werden gelindet, mit 3 Seidel siedender Milch (nach und nach dazu gegeben) glatt verrührt, dann noch ¼ Stunde gekocht wird sie gezuckert, mit 1 oder 2 Dottern abgesprudelt, über gebähte Semmel angerichtet.

Oder: Drei Seidel leichtes Obers siedet man mit Zucker und einem Stücke Zimmt oder Vanille, sprudelt 3 oder 4 Dotter mit etwas kalter Milch, dann mit dem Gekochten, und gibt es über gebähte Semmel.

Zu den süßen Milch- und Weinsuppen kann man die Semmelschnitten, mit Zucker stark bestreut, im Ofen bähen oder mit glühendem Schäuferl brennen, und besonders dazu geben.

Mandel = Suppe.

Eine Hand voll abgezogene Mandeln stoßt man mit Obers sehr fein, kocht sie mit 3 Seidel frischer Milch oder Obers und Zucker, gibt Vanille- oder Limonie-Geruch dazu und sprudelt es mit 3 Dottern ab.

Die Hälfte kann man auf dem Herde länger sprudeln und als Schaum darauf geben.

Chokolade = Suppe.

1 Löffel Mehl lindet man und gießt nach und nach 3 Seidel Milch fein verrührt dazu, gibt so viel Chokolade, daß es Farbe bekommt, gerieben hinein, läßt sie gut versieden und sprudelt beim Anrichten 1 Dotter damit ab.

Oder: 3 Seidel Milch mit 4 Loth Chokolade gut verkocht und beim Anrichten mit 2 Dottern abgesprudelt.

Wein = Suppe.

Man gibt zu 2 Seidel Wein, 1 Seidel Wasser, Zimmt (im Ganzen) und Zucker, daß es nach Geschmack süß genug ist. Wenn es eine Weile gesotten hat, sprudelt man damit 2 oder 3 Dotter ab.

Semmelschnitten mit Zucker stark bestreut, mit dem glühenden Schäuferl brennen und oben darauf geben, wie man sie aufträgt.

Bier = Suppe.

2 Seidel Bier läßt man sieden und schäumt es fleißig ab, wodurch das Bittere wegkommt, gibt dann Zucker, Zimmt und ½ Seidel Milch dazu und sprudelt es beim Anrichten mit einigen Dottern ab.

Rahm = Suppe.

Mit 1 Seidel guten sauren Rahm sprudelt man 3 Kochlöffel voll schönes Mehl ab, verdünnt es mit etwas kaltem Wasser und wenn es recht glatt ist, kocht man es in 2 Seidel siedendes Wasser ein, dieses dabei mit dem Sprudler rührend. Wird die Suppe beim Sieden zu dick, so gibt man noch heißes Wasser nach, salzt sie gut und läßt kurz vor dem Anrichten ein wenig ganzen Kümmel damit aufkochen. Man kann sie mit Essig säuern und gibt gebackene Semmel oder Brotschnittchen hinein.

Reispudding.

Drei Hände voll Reis siedet man mit Wasser nur so viel, daß er anschwillt, ganz dick. Wenn er ausgefühlt ist, treibt man 3 Loth Butter mit 3 Dottern ab, gibt 2 Eßlöffel voll sauren Rahm, den Reis und 2 Klar als Schnee dazu, salzt es, füllt es in einen ausgeschmierten Model und siedet es 1 Stunde in Dunst. Oder, bindet es locker in eine gut mit Butter bestrichene Serviette und siedet es in gesalzenem Wasser.

Man gibt es dann zu Stücken geschnitten, in Erbsen- oder Schleien-Suppe.

Semmelkrapfel mit Ragout.

Kleinem, rundem, mürbem Gebäcke reibt man die Rinde weg, schneidet einen Deckel herab, höhlt sie aus und bäckt sie in Schmalz. Dann macht man ein Ragout von Erbsen, Spargel, Schwämmen, Fischfleisch und Krebsschweifen, füllt die gebackenen Semmeln voll, deckt den ebenfalls gebackenen Deckel darauf und gibt sie in gestoßene Fischsuppe.

Krebspfanzel.

Man treibt 4 Loth Krebsbutter mit 2 Eiern ab, aber nicht lange, sonst verliert sie die Farbe, gibt in Milch geweichte Semmelschmolle, klein geschnittene Krebsscheeren und Schweife und Salz dazu, füllt es in einen ausgebröselten Model und siedet es in Dunst.

Krebs = Strudel.

Von ungefähr 12 Krebsen werden Scheeren und Schweife ausgelöst, das Uebrige gestoßen zu Krebsbutter gemacht. Von dieser, wenn sie kalt ist, 3 Loth mit 3 Eiern abgetrieben, 3 Löffel voll mit Obers befeuchtete Bröseln, Salz und Muskatblüthe dazu gegeben, streicht man auf ausgezogenen Strudelteig, streut das würfelig geschnittene Krebsfleisch darauf, rollt ihn zusammen, gibt ihn in einen ausgeschmierten Model und siedet ihn ½ Stunde in Dunst.

Zu Stücken geschnitten in Krebs- oder Schleiensuppe.

Fisch = Strudel.

Man röstet Bröseln in Butter, gibt einige Stücke gebackenen oder gebratenen Fisch, von den Gräten gereinigt, klein geschnitten, nebst Petersilie, Limonieschalen und Salz dazu, streut es auf den ausgezogenen, mit Ei bestrichenen Strudelteig, rollt ihn zusammen und siedet ihn in Dunst. Zu Stücken geschnitten in Hechten= oder Schleien=Suppe zu geben.

Omelette = Fisch = Strudel.

Von einer abgeriebenen Rundsemmel schneidet man 3 Stücke, kocht sie, mit Milch befeuchtet, ohne zu rühren, schlägt 1 Ei dazu und stellt es vom Feuer weg, gibt Petersilie, Zwiebel, Neugewürz, Salz, fein geschnittenen Fisch und 2 Dotter darunter, stoßt und passirt es, und streicht es auf Fridatten, die man strudelartig zusammendreht. In Dunst gesotten, wird er zu Stücken geschnitten, in Fisch=Suppen gegeben.

Fisch = Knödel.

Von einigen Stücken gebackenen Fisch löst man die Gräten aus, schneidet das Fleisch klein zusammen, gibt es zu einem Abtrieb von 2 Loth Butter, 2 Dottern, 1 Löffel Rahm, Petersilie, Salz, Semmelbröseln, den Schnee der 2 Eier und so viel Mehl, daß die Knödel halten, drückt sie schön rund und fest und kocht sie in klare Fischsuppe ein.

Fisch = Nocken.

Von einer Farce Nr. I., aber ohne Gewürz kocht man Nocken in siedende klare Fischsuppe ein.

Knödel von geräuchertem Fisch.

½ Pfund Fisch wird in warmen Wasser aufgelöst und ausgekühlt, würfelig geschnitten. Dann läßt man in Butter, Zwiebel, Petersilie und Semmel (ohne Rinde) würfelig geschnitten anlaufen, eine zweite Semmel wird eben so geschnitten mit Milch befeuchtet. Dies mischt man zu einem Abtrieb von Butter und 3 Dottern, 1 Klar als Schnee, und gibt 1 Kochlöffel voll Mehl dazu. Davon formirt man Knödel, die man in Salzwasser kocht und in Fischsuppe gibt.

Saucen, Gemüse, Garnirungen, Salate und Compote.

Knoblauchsauce.*)

In dunkle Einbrenn von 1 Eßlöffel Schmalz gibt man einige Zwiebelchen Knoblauch fein geschnitten und zerdrückt, vergießt es gleich mit Suppe, (da der Knoblauch sonst bitter macht) und läßt es gut versieden.

Zwiebel = Sauce.

In Schmalz läßt man etwas Zucker zergehen und gibt, sobald er Farbe hat, geringelte Zwiebel dazu. Wenn diese semmelfarb ist, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett, läßt es braun werden und vergießt es mit Suppe und etwas Wein oder Essig, dann kocht man die Zwiebel wieder mit, und passirt die Sauce vor dem Anrichten.

Oder: Man gibt die fein geschnittene Zwiebel in dunkelbraune Einbrenn, und vergießt diese mit Suppe und Essig.

Sauce à la Robert.

Zu obiger Zwiebelsauce mit Zucker und Wein, gibt man Limonienschalen, einige Körner Pfeffer und Neugewürz, läßt sie gut verkochen, dann mischt man 1 Löffel Senf dazu und passirt es, worauf es nicht mehr kochen darf.

Pfeffer = Sauce.

In braune Sauce gibt man Pfeffer, Lorberblätter und Limoniensaft, passirt sie, wenn sie verkocht ist, und mischt vor dem Anrichten etwas Glace dazu. Auch kann man etwas Paradiesäpfel gedünstet und passirt, dazugeben.

Boeuf à la mode-Sauce.

Man dünstet eine gelbe Rübe, eine kleine Zwiebel, etwas Sellerie nudelartig geschnitten mit Speck ab, gibt einige Gewürznelken, Limonienschalen, Thymian, ein Lorberblatt und in Schmalz braun gemachten Zucker dazu, und staubt 1 Löffel Mehl daran. Wenn es schön braun geworden ist, vergießt man es mit Suppe, Essig und rothem Wein und läßt es eine Stunde kochen, worauf man es passirt.

---

*) Sauce, sprich Soß.

Wildpret = Sauce.

Alles was man mit einer Beitze Nr. I. oder II. kocht, dünstet man mit Bratensaft oder Speck ab, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist, dann staubt man die Wurzeln und läßt es bei beständigem Rühren schön dunkel werden. Mit der Beitze vergossen kocht man es gut, passirt die Sauce und mischt ein paar Löffel sauren Rahm dazu.

Kappern = Sauce.

In brauner Einbrenn läßt man Zwiebel anlaufen, gibt 2 Löffel voll fein geschnittener Kappern, Limonienschalen und Essig dazu, vergießt es mit Suppe und mischt, wenn die Sauce verkocht ist, 1 Löffel Rahm darunter. Man kann sie passirt oder so geben.

Salmi = Sauce.

Die Fleischreste von Wildgeflügel schabt man von den Beinen, schneidet und stoßt sie, nebst etwas gebackener Semmel, und dünstet dieß mit Zwiebel oder Schalotten im Bratenfette. Indessen kocht man die gestossenen Beine mit Suppe, seiht diese durch ein feines Sieb zu dem Gedünsteten, und würzt es mit etwas Pfeffer und Limonienschalen und verbessert den Geschmack durch rothen Wein oder sauern Rahm und Limoniensaft.

Milz = Sauce.

In gelbe Einbrenn von Bröseln und Mehl gibt man Zwiebel und Peterstilie und die ausgestreifte fein geschnittene Milz, dünstet es ab, vergießt es mit Essig und Suppe, würzt es mit Pfeffer und sauren Rahm, nnd passirt es.

Schnittlauch = Sauce.

In semmelfarbe Einbrenn von 1 Löffel Schweinschmalz gibt man eine Hand voll geschnittenen Schnittlauch, und wenn er etwas abgedünstet ist, gießt man Suppe daran und läßt es gut verkochen.

Sauerampfer = Sauce.

Man gibt den fein geschnittenen Sauerampfer in semmelfarbe Einbrenn und gießt Suppe daran, passirt dann die Sauce und mischt einen Löffel voll Rahm darunter.

Gurken = Saucen.

Von frischen Gurken. Die geschälten Gurken in dünne Scheiben geschnitten, werden stark gesalzen, zugedeckt bei Seite gestellt. Nach wenigstens $\frac{1}{4}$ Stunde drückt man sie gut aus, gibt sie in gelbe Einbrenn zu angelaufenem Knoblauch, läßt sie eine Weile dünsten, dann gießt man sie mit Suppe an, säuert sie mit Essig und gibt 1 Löffel voll sauern Rahm dazu.

Von eingelegten kleinen Gurken. Diese werden nudelartig oder in dünne Scheiben geschnitten, in gelbe Einbrenn gegeben, mit Suppe vergossen gekocht und Rahm dazu gemischt.

Krebs = Sauce.

Krebsbutter mischt man mit etwas Mehl, gibt dies in lichte Sauce und beim Anrichten Krebsschweife und Scheeren würfelig geschnitten hinein.

Kräuter = Saucen.

Nr. 1. Man macht eine kräftige lichte Sauce und läßt sie gut verkochen. Dann wird Bertram, Kerbelkraut und Petersilie einen Augenblick in Salzwasser gesotten, abgeseiht, fein geschnitten, mit Butter gemischt, und kurz vor dem Anrichten in die Sauce gegeben.

Nr. 2. Man schneidet Zwiebel, Schalotten, Knoblauch, Petersilie und alle möglichen Kräuter recht fein, kocht dies mit halb Suppe halb Wein dicklich ein, gibt Pfeffer dazu, und kurz vor dem Anrichten 1 Löffel Oel und Limoniesaft.

Dill = Sauce.

Das feine grüne Dillkräutl wird von den Stengeln gezupft, fein geschnitten, in lichte gelbe Einbrenn gegeben, mit Suppe vergossen, und etwas Essig gesäuert.

Erdäpfel = Saucen.

In lichte Buttersauce gibt man Petersilie und die zu Scheiben oder Würfeln geschnittenen Erdäpfel.

Oder man läßt Zwiebel in gelber Einbrenn anlaufen, vergießt sie mit Suppe, säuert sie mit Essig und gibt die Erdäpfel hinein und etwas Thymian. Man kann auch die Erdäpfel zerdrücken und die Sauce durch ein Sieb treiben.

Saucen von Schwämmen.

Nr. 1. Von eingelegten kleinen Pilzen oder Champignons. In lichte Einbrenn gibt man die dünnblätterig geschnittenen Schwämme und wenn sie eine Weile gedünstet haben, vergießt man sie mit Suppe und läßt sie noch gut kochen. Es ist auch gut, etwas sauren Rahm beizumischen.

Nr. 2. Von frischen Champignons, Pilzen oder Morcheln. Die gereinigten gewaschenen Schwämme schneidet man dünnblätterig, salzt sie ein und läßt sie stehen. Sie werden dann gut ausgedrückt, mit Butter und Petersilie abgedünstet, gestaubt, mit Suppe vergossen, gepfeffert und etwas Rahm dazu gemischt.

Nr. 3. Von Trüffeln. Gereinigte, geschälte, feinblättrig geschnittene Trüffeln dünstet man mit Butter, Schalotten, Petersilie, Salz und Pfeffer ab, staubt sie und gießt gute Suppe oder Glacesaft daran. Oder man gibt sie gedünstet in lichte Sauce.

Nr. 4. Zu Fischen. Zu etwas Erbsenwasser gibt man Rahm, Sardellenbutter, ein Stück Hechten, läßt diesen weich kochen, dann passirt man es, und gibt mit Butter und Petersilie abgedünstete, kleine Schwämme dazu.

Nr. 5. Gemischte. Zwiebel, Schalotten, Petersilie, Sardellen, Champignons, alles fein geschnitten dünstet man mit Butter, gibt etwas Essig, Suppe und Glace dazu, und läßt sie aufkochen.

Ragout-Sauce.

In lichte Sauce gibt man mit Butter, Petersilie und Zwiebel, gedünstete Champignons, übersottenes würfelig geschnittenes Kalbsbrieß, Hahnenkämme, Spargel oder Erbsen, Karfiol, Krebsschweife und läßt es zusammen gut kochen.

Sardellen-Sauce.

Nr. 1. In schöne dunkle Einbrenn von 1 Löffel voll Schweinschmalz gibt man 2 Sardellen nur gereinigt und halbirt, vergießt die Sauce mit guter Suppe und läßt sie kochen, bis die Sardellen so weich sind, daß sie beim Passiren ganz verschwinden.

Nr. 2. Sardellen, Zwiebel, Petersilie in gelber Einbrenn anlaufen lassen, mit Suppe vergießen und gut verkochen. Zu dieser kann man auch Limoniesaft und Schalen und etwas sauren Rahm mischen.

Nr. 3. In heiß gemachte Sardellenbutter etwas Mehl stauben, mit kräftiger brauner Suppe oder Fischsuppe und sauern Rahm verrühren, und verkochen lassen.

Häring-Sauce.

Einen Häring gereinigt und in Stücke geschnitten läßt man einige Stunden in Wein und Essig liegen, dann schneidet man ihn fein und röstet ihn mit Butter, worauf man Wein, Limonieschalen Kappern und Muskatblüthe dazu gibt.

Falsche Müscherl-Sauce.

Man läßt in gelber Einbrenn mit Bröseln, Zwiebel, Petersilie und Sardellen fein geschnitten, anlaufen, vergießt es mit Suppe und gibt Wein und Limonieschalen dazu.

Müscherl-Sauce.

Nachdem man die Müscherln mit Wein einen Sud machen ließ, damit sie aufspringen, gibt man in lichte Sauce Sardellenbutter, Limoniesaft, Petersilie und die halbirten Müscherln mit dem Weine. Man kann auch etwas Bröseln nebst dem Mehle anlaufen lassen.

Austern-Saucen.

Nr. 1. 6 frische Austern, aus der Schale gelöst, werden nebst ihrem Safte mit ½ Seidel siedenden Wein zum Kochen gestellt, damit sie anlaufen, der Wein mit den Bärten muß noch fortsieden, nachdem man die Austern herausgenommen hat. Im Uebrigen wie die Müscherlsauce zu bereiten.

Nr. 2. Zu etwas Erbsenwasser gibt man Sardellenbutter, ein Stück von einem Hechten, passirt es, nachdem es gut gekocht hat, und gibt Limoniesaft, den Wein und die Austern dazu.

Nr. 3. Eine gelbe Einbrenn von Butter und Mehl vergießt man mit dem Bratensafte von Kapaun oder dergleichen und Suppe, gibt von 1 Limonie den Saft und 20 Austern mit ihrem Wasser dazu und läßt es gut aufkochen.

Dotter = Saucen.

Nr. 1. 2 Loth Häring oder Sardellen mit 1 hartgesottenen Dotter gestoßen, gibt man in gelbe Einbrenn, vergießt sie mit guter Suppe und passirt die Sauce wenn sie verkocht ist.

Nr. 2. Man stoßt einige gebackene Semmelstücke, 2 Sardellen, 1 Dotter, kocht dieß mit Braisesaft auf, gibt Limoniesaft dazu, und passirt es.

Nr. 3. 1 kleinen Löffel Mehl und ein Stückchen Butter zerdrückt man zusammen, schneidet 1 Schalotte, Petersilie, 1 Löffel Kappern recht fein, mischt dies so wie gestoßenes Lorberblatt und Rindsuppe dazu, läßt es aufkochen, passirt es, und gibt kurz vor dem Anrichten 2 hartgesottene Dotter, mit etwas Suppe glatt verrührt, dazu.

Holländer Sauce über warme Fische.

Etwas lichte Einbrenn, 2 rohe Dotter, 2 Löffel sauren Rahm, 2 Löffel voll Wein, fein geschnittene Limonieschalen und Sardellen sprudelt man auf dem Herde bis es heiß ist.

Oder: 4 Loth Butter oder Oel, 3 Dotter, 1 Löffel Wasser, 1 Löffel Limoniesaft, 1 Löffel Essig, wird auf Glut gerührt bis es zu sieden anfängt, und dick ist.

Fricassee = Sauce.

Nr. 1. 1 Löffel voll Mehl rührt man in warme Butter, mischt etwas vom Fischsude, klare Erbsenbrühe und 3 rohe Dotter dazu und wenn es schon gut gesprudelt ist, Limoniesaft und Schalen, etwas Muskatblüthe und Pfeffer,

Nr. 2. Lichte Einbrenn mit dem Safte von gedünstetem Kalbsfleisch oder Geflügel vergossen, wird ausgekühlt vor dem Anrichten mit Dottern und Limoniesaft auf dem Feuer abgesprudelt und dick über oder um das Fleisch gegeben.

Rahm = Sauce.

Nr. 1. 2 Löffel voll Bröseln läßt man in Butter anlaufen, gibt 3 Sardellen nudelartig geschnitten, 4 Löffel sauren Rahm, Limoniesaft und Schalen oder Essig und etwas Suppe dazu, und läßt es aufkochen.

Nr. 2. 2 Sardellen mit Butter zerdrückt, Knoblauch, 1 Löffel voll Mehl, Limoniesaft und Schalen, 2 Löffel voll Rahm sprudelt man mit heißer Suppe ab, und läßt es aufkochen. Statt Knoblauch kann man Schalotten und Petersilie und statt Suppe Erbsenwasser nehmen und die Sauce zu Fischen geben.

Nr. 3. In gelbe Einbrenn mit Suppe vergossen, gibt man Limonieschalen, ganzes Gewürz, etwas Essig und Rahm, läßt es eine Weile kochen und passirt es.

Eben so nebst Thymian 2 Dottern und $\frac{1}{4}$ Seidel Rahm unter dem Namen französische Sauce.

Limonie = Sauce.

Nr. 1. Gelbe Einbrenn vergießt man mit brauner Suppe und gibt Limoniesaft und fein geschnittene Schalen hinein.

Nr. 2. Man läßt in Butter oder Bratenfett Petersilie und Bröseln anlaufen und gibt Suppe, Bratensauce und Limoniesaft dazu.

Man vergießt gelbe Einbrenn von Butter mit Suppe, säuert sie mit Limoniesaft und Wein, gibt Limonieschalen, Thymian, etwas Neugewürz und Nelken, gestossene, aus Schmalz gebackene Semmelschnitten dazu und passirt die Sauce, nachdem sie eine Weile gekocht hat.

Wein = Sauce.

Nr. 1. In Bratenfett läßt man 1 Löffel voll Mehl anlaufen, gießt es mit halb Wein, halb Suppe an, gibt Petersilie und etwas Glace oder Bratensaft dazu und richtet es bald an.

Nr. 2. 1 Löffel voll Mehl mit Butter gemischt, rührt man mit Fischsud glatt ab, läßt es gäh aufkochen und gibt Wein dazu, wenn er nicht schon mit dem Fische gekocht wurde.

Sauce von gelben Rüben.

Die dunkelgelben nudelartig geschnittenen Rüben dünstet man mit Zucker und Butter oder Schweinschmalz, staubt sie dann, und vergießt sie mit Suppe. Anstatt Zucker kann man fein geschnittene Petersilie zu dünsten geben.

Sauce von Paradiesäpfeln.

Man läßt in Schmalz oder Butter etwas Zucker gelb werden, dann bröseln, gießt sie mit Wein an, in welchen man einige Paradiesäpfel gekocht hat, gibt diese passirt dazu und läßt es gut verkochen.

Oder: Man dünstet einige Paradiesäpfel mit Schmalz und Zucker, staubt sie, vergießt sie mit Wein und Suppe und passirt die Sauce.

Oder: In gelbe Einbrenn mit Suppe und Wein oder etwas Essig vergossen, gibt man so viel mit Zucker eingesottene Paradiesäpfel, daß die Sauce schön roth wird.

Oder: In Essig eingelegte Paradiesäpfel mit der Sauce kochen und diese dann passiren.

Sauce von Hagebutten, Weichseln oder Preiselbeeren.

Man läßt etwas Zucker in Schmalz braun werden, verrührt Mehl hinein, und wenn es angelaufen ist, 1 Löffel voll von genanntem Eingesottenen, Wein und Suppe und kocht es eine Weile.

Sauce von Johannisbeersalse.

In heiße Butter gibt man Mehl oder Bröseln wenn dies schön gelb geworden etwas Wein, Wasser und 1 Löffel voll Salse von nicht passirten Ribiseln, und läßt es gut verkochen.

Sauce von Weichselsaft.

Brotbröseln und Mehl gibt man in heiße Butter, gießt dies mit dem Saft von Dunstweichseln an, würzt es mit Limonieschalen und läßt es verkochen.

Polnische Sauce.

Nr. 1. Zu in Butter oder Schmalz gelb gerösteten Bröseln gibt man Wein, Wasser, Salse von unpassirten Johannisbeeren, Rosinen, Korinthen, Limonieschalen und läßt es gut verkochen.

Nr. 2. Gestiftelte Mandeln, Rosinen, Korinthen, Zucker, Zimmt, Gewürznelken kocht man mit $^3/_4$ Seidel Wein bis die Rosinen anschwellen. Nun läßt man 2 Loth Butter heiß werden, gibt so viel Mehl hinein, als sie zieht, und wenn sie schön gelb geworden, gießt man es mit dem Gesottenen an.

Zwetschkenpfeffer (Mus).

In 1 Löffel voll heißgemachtes Rindschmalz gibt man etwas Zucker, wenn er Farbe hat, so viel Bröseln, als das Schmalz befeuchtet, dann 4 Löffel voll Zwetschken (gesotten und fein geschnitten (Limonieschalen, Zimmt, Gewürznelken, ein Glas voll Wein oder den Zwetschkensud, und läßt es dick einkochen.

Weichselpfeffer.

Gedörrte Weichseln kocht man, löst die Steine aus und schneidet das Fleisch recht fein. Den Saft vom Kochen gibt man zu in Butter gerösteten Bröseln, sowie das Geschnittene, Zucker, Limonieschalen, Zimmt und Nelken.

Pomeranzen-Sauce.

Nr. 1. Man läßt Zucker in Rindschmalz braun werden, dann Bröseln anlaufen, gibt Suppe, Wein, Pomeranzensaft und an der Schale abgeriebenen Zucker dazu und passirt die Sauce nachdem sie eine Weile gekocht hat.

Nr. 2. Man vergießt gelbe Einbrenn mit brauner Suppe, gibt den Saft 1 Pomeranze, $^1/_2$ Limonie und etwas Pomeranzenzucker dazu.

Semmel-Krän (Meerrettig).

Semmelbröseln in Abschöpf- oder Bratenfett angelaufen, läßt man mit Suppe und etwas Essig recht gut verkochen, und mischt kurz vor dem Anrichten geriebenen Krän und sauren Rahm darunter.

Man kann auch die Semmel nur geschnitten mit Suppe und Essig gekocht, absprudeln und den Krän dazu mischen.

Knoblauch-Krän.

In Fett läßt man Bröseln anlaufen, wenn sie gelblich sind, fein geschnittenen Knoblauch, gießt Suppe daran und läßt es gut verkochen.

Mandel = Krän.

In heißer Butter oder Gansfett läßt man 1 Löffel Mehl anlaufen, gießt abgekochte Milch dazu, bis es die Dicke eines Kindskoches bekommt, dann mischt man 1 Loth abgezogene gestoßene Mandeln und etwas Zucker darunter und vor dem Anrichten geriebenen Krän.

Krän = Sauce zu Fischen.

Butter und Mehl gut gemischt, läßt man heiß werden, gibt Schalotten und Petersilie, Limoniesaft und etwas Suppe dazu. Dann stoßt man Krän mit etwas Wasser ballt ihn aus, mischt diesen Saft zur Sauce und passirt sie.

Kalte Krän = Saucen.

Essig = Krän. Von einer rein abgeschabten Kränwurzel wird so viel gerieben, als man braucht, und mit Essig Salz und Zucker nach Geschmack gemischt, daß es saftig, aber nicht zu dünn ist. Um den Krän die zu große Schärfe zu benehmen, kann man ihn vorher mit heißer Suppe abbrennen, und diese dann weg seihen.

Aepfel = Krän. Man reibt 1 oder 2 Taft= oder Maschanzger=Aepfel, gleich viel Krän und mischt es in der Sauceschale mit Zucker und gutem Essig. Am besten Himbeeressig. Oder Pomeranzen=Zucker und Saft, mit weißen Weinessig gemischt.

Pomeranzen = Krän. Der Saft von 1 Limonie und 2 Pomeranzen, abgeriebener Zucker von Einer, etwas Wasser oder Wein und Krän wird gut gemischt.

Eier = Krän. Einen hartgesottenen Dotter stoßt man, verrührt ihn recht fein mit Essig, gibt Zucker, Salz und geriebener Krän dazu.

Kalte Erdäpfel = Sauce.

Einige gesottene Erdäpfeln werden gerieben, mit 1 zerdrückten Sardelle, Schnittlauch, (oder Zwiebel), Salz, Essig und Oel, fein abgerührt und mit länglich geschnittenen Sardellen geziert. Man kann auch einen hartgesottenen, zerstossenen Dotter dazu mischen.

Vielfärbige Sauce.

Man siedet in Salzwasser, jedes besonders, grüne Bohnenschotten Karfiolstengel, Erdäpfel, gelbe und rothe Rüben, schneidet Alles fein würfelig, mischt es zusammen und macht es mit Essig und Oel ab.

Mandel = Sauce.

3 Hände voll abgezogene Mandeln, stoßt man so fein als möglich, mischt sie mit Tafelöl, gutem Essig, etwas zerdrücktem Knoblauch und Salz und treibt

es durch ein feines Sieb. Die Sauce muß ganz fein und wie ein Kindskoch in der Dicke sein. Man gibt sie um kaltes, aufgeschnittenes Kalbs- oder Kapaunfleisch.

Senf-Saucen.

Nr. 1. Kremsersenf mit Limoniesaft gemischt und nach Geschmack gezuckert, ist milder und angenehmer zu Rindfleisch und Wildpret.

Nr. 2. Diable-Sauce. Man mischt Senf und Zucker, verdünnt es mit rothen Wein und gibt Limoniensaft und einige Tropfen Oel dazu.

Nr. 3. Mit Kräutern. Man siedet Kerbelkraut, Schnittlauch, Petersilie, Spinat, Bertram ein wenig in Salzwasser, läßt die Kräuter auf einem Siebe abtrocknen, worauf man sie passirt, sowie 3 hartgesottene Dotter und dieß mit Essig, Oel, Zucker, Salz und 2 Löffel voll Senf gut verrührt.

Nr. 4. Englische Sauce. 4 hartgesottene Dotter, 2 Eßlöffel voll Senf, 3 Sardellen, etwas Petersilie und Schalotten, gestossen und passirt mischt man mit dem Safte einer Limonie, 1 Löffel voll Zucker, Essig und 1 Löffel Oel. Ueber kaltes gebratenes Fleisch gegeben, mit Schnittlauch bestreuen. Anstatt Petersilie und Schalotten kann man 1 Löffel voll Kappern mitstoßen.

Nr. 5. Gemischte. 5 hartgesottene Dotter stoßt man und rührt sie mit 2 frischen ½ Fläschchen Oel, 3 Löffel französischen Senf, von 2 Limonien den Saft und 1 gekochten und gestoßenen Erdapfel.

Kalte Eier-Saucen.

Nr. 1. Mit Schnittlauch. 2 hartgesottene Dotter und 2 Sardellen stoßt man, verrührt damit 4 Eßlöffel voll Oel und treibt dies durch ein Sieb, mischt Essig dazu, und wenn man will, Schnittlauch, sowie das feingehackte Weiße von den Eiern.

Nr. 2. Von Wildpret. Reste von Hasen- oder Rehbraten stoßt man mit den Dottern, verdünnt es mit Essig, treibt es durch ein Sieb, rührt es mit Oel und würzt es mit Salz und Pfeffer. Auch Kappern, fein geschnitten, sowie Zwiebel mitgestoßen und passirt, ist gut dazu.

Kalte Fricassee.

2 Löffel voll Aspic, 3 rohe Dotter, 4 gestoßene Sardellen, Limoniesaft und Essig schlägt man im Becken auf der Glut bis es dicklich wird, dann stellt man es weg und mischt Salz, Pfeffer und 3 Löffel Oel dazu und sprudelt bis es kalt ist, wobei man es auch in Wasser oder Eis stellen kann.

Oder: 6 Löffel Aspic, 6 Dotter, 7 Löffel Bertrameissig, 4 Löffel Oel und etwas Salz, wie oben zu bereiten.

Mayonnaise.

Weiße. Man läßt eine Schüssel auf Eis recht kalt werden, dann rührt man darin die Dotter und gibt nach und nach Oel und Aspic (zergangen aber

nicht warm) dazu, endlich soviel Bertrameſſig oder Limonieſaft, daß es eine angenehme Säure bekömmt. Es muß wie ein dickes Kindskoch sein. Die Fleisch- oder Fiſchſtücke taucht man ein, ehe ſie auf dem Eiſe zu feſt geworden und legt ſie auf ein, über das Eis geſtelltes Sieb. Dann werden ſie auf die Schüſſel rangirt und mit Aspic garnirt.

Um Mayonnaiſe zu ſtreichen, muß man das Meſſer in kaltes Waſſer tauchen.

Zu 2 Dottern ¼ Pfund Oel, ½ Seidel Aspic, Limonieſaft, Pfeffer, Salz und 4 Sardellen.

Gelbe. 4 rohe Dotter, 2 Löffel voll Oel und 2 Sardellen rührt man auf dem Eiſe bis es dick geworden, dann gibt man Eſſig oder Limonieſaft dazu.

Oder: 6 Dotter, Oel, Aspic, Eſſig und Salz.

Grüne. Spinat, Kerbelkraut, Pimpernell, Bertram und Schnittlauch wäſcht man, ſtoßt ſie, und miſcht ſie paſſirt zur gelben Mayonaiſe.

Kalte Kräuterſauce.

Nr. 1. Schalotten, Bertram, Schnittlauch, Peterſilie und Kerbelkraut ſchneidet und ſtoßt man fein, paſſirt es mit hartgeſottenen Dottern, und treibt es mit Eſſig, Oel, Salz und Pfeffer ab.

Nr. 2. In 3 Loth zerlaſſene Butter rührt man 2 Löffel voll Mehl, gießt es mit Braiſeſaft an, gibt 1 Löffel Aspic, 1 Löffel Bertrameſſig und kocht es bis zur Dicke eines Kindskoches ein. Dann verrührt man es mit 4 friſchen Dottern, gibt die mit Eſſig gekochten, fein geſchnittenen Kräuter, als: Bertram, Thymian, Kerbelkraut, Schnittlauch, Peterſilie, Sauerampfer (ungefähr 2 Löffel voll) dazu und rührt es ½ Stunde auf dem Eiſe, worauf man 4 Eßlöffel voll Oel, und Salz nach Geſchmack dazu miſcht und ¼ Stunde vor dem Anrichten das Fleiſch damit überzieht.

Kalte Kappernſauce.

Nr. 1. 4 Sardellen, eine Handvoll Kappern, 2 hartgeſottene Dotter, jedes allein, dann miteinander geſtoßen, gibt man in eine Rein mit 6 Löffel voll Oel gemiſcht, läßt es aufſieden und verrührt ſo viel Eſſig damit, daß es ſo dick wie ein Kindskoch bleibt.

Nr. 2. ½ Seidel Oel und 3 Sardellen rührt man ſo lange auf der Glut bis die Sardellen zergangen ſind (es darf aber nicht heiß werden), dann gibt man fein geſchnittene Peterſilie, Knoblauch und eine Hand voll Kappern, ſowie von 2 Limonien den Saft und eben ſo viel Eſſig, läßt es nun einmal aufſieden, gibt es warm über das warme Fleiſch und ſtellt es an einen kalten Ort, bis man es braucht.

Nr. 3. Eine Hand voll Kappern, eben ſo viel Kerbelkraut oder Peterſilie abgebrüht, ſchneidet und ſtoßt man, verreibt dieß im Mörſer mit 8 geſtoßenen Sardellen, 2 hartgeſottenen Dottern, Oel und Bertrameſſig, daß es eine dicke Sauce bleibt und treibt ſie durch ein Sieb.

Nr. 4. 3 rohe Dotter treibt man auf dem Eiſe ab, gibt tropfenweiſe ½ Seidel Oel, 2 Löffel Aspic, 3 Sardellen, eine Hand voll fein geſchnittene Kappern, Pfeffer, Salz und Bertrameſſig dazu.

Wachholder = Sauce.

Man schneidet Zwiebel und Schalotten fein, stoßt damit 1 hartgesottenen Dotter, 5 Wachholderbeeren und etwas Limoniezucker. Dann mischt man dies mit Essig, Oel und den Saft von einer halben Limonie.

Sardellen = Saucen.

Nr. 1. ¼ Pfund Sardellen, gereinigt, gestoßen und passirt, rührt man mit dem Saft von 2 Limonien, wenn es gut gemischt ist, gibt man nach und nach ¼ Pfund Oel dazu.

Nr. 2. Knoblauch und Petersilie mit 4 Loth Sardellen geschnitten, gestoßen und passirt gibt man in ¼ Pfund heißgemachtes Oel, dann von 3 Limonien den Saft dazu, und schüttet es heiß über das warm aufgeschnittene Fleisch und läßt es kalt werden.

Häring = Sauce.

3 hartgesottene Dotter stoßt man mit der Milch von 2 Häringen (oder einen ganzen) und verrührt es mit Essig und Oel.

Kaviar = Sauce.

Hartgekochte Dotter werden gestoßen und passirt, mit Kaviar, Essig und Oel abgerührt.

Einfach eingebrannte Gemüse.

Die Gemüse werden gereinigt, gewaschen und mit Wasser und Salz weich gesotten, dann abgeseiht in eine lichte Einbrenn gegeben, damit abgedünstet, bis sich die Wasserfeuchtigkeit verloren hat und mit Suppe angegossen gut verrührt und verkocht. Sie sollen weder suppig noch zu trocken sein, wenn man sie anrichtet und durch die Einbrenn nur verbunden werden.

Gemüse, welche grün bleiben sollen, setzt man mit kaltem ziemlich stark gesalzenen Wasser zu, nicht sehr gedrängt voll, und wenn sie abgeseiht sind, überschüttet man sie mit kaltem Wasser. Wenn man Knoblauch in die Einbrenn gibt, muß gleich das Gemüse dazu kommen, damit er nicht bitter wird.

Spinat. Nachdem er gekocht und mit kaltem Wasser abgeschreckt ist, passirt oder schneidet man ihn mit dem Wiegemesser fein zusammen, gibt Knoblauch in die Einbrenn und am Ende etwas Pfeffer dazu.

Er darf nicht mehr lange kochen, da er die Farbe verändert und das Schmalz sich gerne absondert. An Fasttagen vergießt man ihn mit Milch anstatt Suppe.

Als Belege dazu besonders beliebt, sind gebackene Fleischsachen, Posesen, an Fasttagen Eierspeise, Ochsenaugen, Schnitten.

Bocksbart. Die zähen Spitzen schneidet man weg, wenn er nicht mehr ganz jung gewachsen ist, nach dem Sieden schneidet man ihn nur etwas ab. In Einbrenn mit Knoblauch gegeben wird er mit Suppe vergossen.

Salat. Der lange Schluß- oder Bundsalat ist dazu am besten. Die Blätter werden einzeln angesehen, damit nicht Schnecken oder andere Thiere mitsieden. Wenn er weich gekocht ist, überschneidet man ihn nur ein wenig und gibt ihn in Einbrenn mit Knoblauch. Man kann auch gedünstete Erbsen darunter mischen.

Kohl wird grob geschnitten vor dem Sieden mit heißem Wasser überbrüht und dieses weggeschüttet, wenn er etwas zusammengegangen ist. In der Einbrenn läßt man Knoblauch anlaufen und gibt zuletzt Pfeffer dazu.

Kopfkraut wird wie Kohl bereitet, jedoch nicht gepfeffert, dafür beim Sieden Kümmel dazu gegeben.

Gurken. Wie die Sauce von frischen zu machen, nur dicker gehalten.

Kohlrüben. Die zähen Blätter thut man weg, die mürben werden von den Stängeln gestreift, zusammengedreht und nudelartig geschnitten.

Die Rüben werden geschält, blätterig oder würfelig geschnitten, gekocht. Man kann beides zusammen einbrennen, oder jedes besonders, und das Grüne mit dem Belege abwechselnd, um die Rüben in der Schüssel anrichten.

Das Wasser, womit die Rüben weich gekocht wurden, kann man zum Vergießen verwenden.

Weiße Rüben werden würfelig oder blätterig geschnitten, Kümmel mitgesotten und in recht lichte Einbrenn gegeben. Man kann sie auch nudelartig schaben (wie die sauren) und etwas Essig mitkochen.

Saure Rüben müssen in einem irdenen oder gut emaillirten Geschirre gekocht werden, in eisernem werden sie schwärzlich.

Sauerkraut wird mit wenig Wasser gekocht, dieses kann sich gegen Ende ganz einsieden. Dann gibt man es in Einbrenn von Schmalz oder gehackten Speck.

Gemüse in Butter-Sauce.

Spargel. Der gereinigte Spargel wird locker zusammengebunden in eine Rein gelegt, die groß genug ist, daß die Köpfe nicht abgestoßen werden. Wenn er mit gut gesalzenem Wasser weich gekocht ist, wird er aufgebunden in die Schüssel gelegt, und etwas Buttersauce darüber gegeben.

Karfiol. Wenn man ihn von allen Flecken gereinigt und die Haut an den Stängeln abgezogen hat, wird er gesotten, wobei man ihn in ein Tuch binden und in das Wasser hängen kann, damit die Rosen ganz bleiben. Beim Anrichten stellt man diese so schön wie möglich in der Mitte auf, und gibt etwas Buttersauce herum.

Sprossenkohl. Dieser wird nicht zu weich gesotten, mit kaltem Wasser überschüttet und wenn er auf dem Siebe etwas abgetrocknet ist, in Buttersauce gegeben. Man läßt diese kurz einsieden, besonders wenn er als Fleischgarnirung verwendet wird.

Tobinambur eignen sich am Besten zu Eingemachten oder Ragouts anstatt Spargel oder Karfiol. Oder mit Garnirung von gebratenem Kalbs- oder Geflügelresten in Buttersauce aufgekocht, nachdem sie gesotten, geschält und würfelig geschnitten worden sind.

Schwarzwurzel oder Skorzonera. Die feine schwarze Haut schabt man behutsam ab, schneidet die Wurzeln zu 4 Zoll langen Stücken und legt sie gleich in Wasser mit Essig oder Limoniesaft gemischt, bis man mit allen fertig ist. Dann wäscht man sie in reinem Wasser aus und kocht sie mit gesalzener Suppe, oder Wasser, Salz, Limoniesaft und Butter in einer zugedeckten Rein. Wenn sie weich genug sind, gibt man sie in eine kurze Buttersauce.

Bocksbart. Mit gesalzenem Wasser gesotten, schneidet man ihn einmal ab und kocht ihn mit etwas Buttersauce auf.

Gedünstete Gemüse.

Erbsen, wozu die kleinen Zuckererbsen am besten sind, werden mit Butter oder Schmalz und Petersilie weich gedünstet, dann mit Mehl bestaubt noch eine Weile abgedünstet, worauf man Suppe, etwas Zucker und Salz dazu gibt und sie noch gut verkochen läßt. Die mit Zucker getrockneten grünen Erbsen muß man vorher über Nacht in laues Wasser geben, damit sie anschwellen.

Erbsenschoten. Die Spitzen schneidet man weg und zieht dabei den am Rande befindlichen Faden ab. Man dünstet sie mit Schmalz und etwas Zucker, zugedeckt weich, staubt sie dann mit Mehl und vergießt sie mit Suppe.

Bohnenschoten. Grüne unausgewachsene Bohnenschoten schneidet man meistens schief ab, nachdem man die Spitzen abgeschnitten und die zähen Fäden an den Rändern weggezogen hat. Man überkocht sie dann in Salzwasser und dünstet sie mit Butter oder Schmalz bis der Saft, welcher ihnen entquillt, verdampft ist.

Dann kann man sie anrichten oder Petersilie dazu geben, mit Mehl stauben und Suppe vergießen.

Gelbe Rüben. Diese werden wie die Sauce davon, bereitet, nur dicker.

Kohlrüben und weiße Rüben. Würfelig geschnitten gibt man sie in heißes Schmalz, dünstet sie bis sie weich genug sind, dann werden sie gestaubt und mit Suppe vergossen.

Wenn sie weiß bleiben sollen, muß man sie anfangs salzen, und beim Dünsten zudecken.

Wenn man sie braun machen will, läßt man Zucker im Schmalze braun werden, deckt sie nicht zu, und salzt sie erst wenn sie genug Farbe haben.

Sauerkraut. Man gibt es in heißes Schmalz, manchmal einen Schöpf-Löffel voll Suppe dazu, bis es weich ist, rührt es fleißig auf, damit es sich nicht anlegt, und deckt es zu, bis es gestaubt wird. Nachdem es mit Suppe vergossen ist, muß man es noch gut verkochen lassen.

Wenn es braun gedünstet wird, gibt man etwas Zucker in das Schmalz, oder besser nur Speck und Zwiebel und dünstet es bei stärkerer Hitze offen, rührt es aber fleißig auf, damit es sich nicht anbrennt. Wird es am Boden braun, so gibt man etwas Suppe darauf, verrührt es gut, und wenn es genug Farbe hat, staubt man es und läßt es, mit Suppe vergossen, noch gut kochen.

Wenn man Wachteln, Kapaun oder Fasan dazu gibt, läßt man diese Stücke eine Weile mit dem fertigen Kraute kochen und gibt vom Bratensafte dazu, oder dünstet es mit dem Bratenfette.

Neugesäuertes Kraut. Das sehr fein oder nudelartig geschnittene Kraut, brennt man mit kochendem Wasser ab und läßt es zugedeckt eine Weile stehen. Man gibt Schmalz in eine Rein, wenn es heiß ist, das gut ausgedrückte Kraut nebst Essig, Salz und Kümmel und läßt es zugedeckt weich dünsten. Dann wird es gestaubt und mit Suppe vergossen.

Will man es braun haben, so gibt man Zucker in das Schmalz und läßt den Kümmel weg. Saurer Rahm gegen Ende beigemischt macht es schmackhaft.

Blauer Kohl.

Die Stängel werden weggeschnitten, dann siedet man ihn in Wasser weich und schneidet ihn gröblich zusammen. Man läßt nun in Butter Zucker gelb werden, staubt 1 Löffel Mehl hinein, überdünstet den Kohl ein wenig damit und übergießt ihn mit gezuckertem weißen Kaffee.

Man kann dann gebratene Kastanien, mit Butter und Zucker geröstet, beim Anrichten darunter oder als Garnirung geben, wo man keine Beigabe mehr braucht. Sonst sind Bratwürste dazu gut.

Gemischte Zuspeise.

Verschiedenfärbige Gemüse und Rübengattungen, (was die Jahreszeit bietet) werden mit Salzwasser übersotten, in ihrer Art abgedünstet, dann mit den Farben wechselnd, zierlich angerichtet.

Das Belege als Einfassung oder besonders dazu gegeben.

Püree von Sauerampfer.

Gesotten schneidet man ihn fein zusammen, dünstet ihn mit Butter und gibt sauren Rahm dazu. Es muß dick wie ein Gemüse bleiben.

Zu Fleischgarnirung gedünstet.

Goldrüben. In Suppe nicht zu weich gekocht, schneidet oder sticht man sie zu schönen Formen, und überdünstet sie mit Glace oder Butter und brauner Suppe.

Schalotten oder kleine Zwiebel, werden geschält mit Butter und etwas Suppe bräunlich abgedünstet, bis sie weich sind.

Sprossen, gereinigt und in Salzwasser überkocht, werden mit Butter abgedünstet.

Kohl. Kleine zart gewachsene Kohlköpfe werden in Suppe gekocht, dann der Länge nach in 4 Theile geschnitten, mit Glace und Suppe, oder mit Speck, Zwiebel, etwas Suppe und Bratensaft abgedünstet und nochmals auseinandergeschnitten.

Salat. Eben so wie Kohl doch nur in 4, wenn er klein ist in 2 Theile geschnitten.

Abgeschmalzene Gemüse.

Spargel. Wenn er gesotten, aufgebunden in die Schüssel gelegt ist, bestreut man ihn mit Bröseln nnd gießt heiße Butter darüber.
Manche geben einige Tropfen Limoniesaft darauf.

Karfiol wird schön auf die Schüssel gerichtet, mit Bröseln bestreut und gewöhnliche oder Sardellenbutter heiß darüber gegeben. Oder nebst den Bröseln geriebener Parmesan-Käs.

Gelbe Bohnenschoten werden, wenn man ihnen die Spitzen abgeschnitten hat, in gesalzenem Wasser weich gekocht und mit gelb gerösteten Bröseln bestreut.

Artischocken. Man schneidet mit einer Scheere die Spitzen von den Blättern weg, nimmt das innere Rauhe und Fäserige heraus legt sie in kaltes Wasser, dann in siedendes gesalzenes, und kocht die großen beinahe 2 Stunden, die kleinen weniger bis sich ein Blatt herausziehen läßt, legt sie auf die Schüssel und schmalzt sie mit heißer Butter oder Oel ab.

Gebackener Kohl.

In Salzwasser gekochte kleine Kohlköpfe werden in 4 oder 6 Theile der Länge nach geschnitten, in Ei und Bröseln gedreht aus dem Schmalze gebacken. Dann gibt man sie in eine Rein, auf jedes Stück etwas sauren Rahm und dünstet sie eine Weile ab.

Farcirte Gemüse.

Salat, Kohl, Kraut wird ganz oder halbirt in Salzwasser gesotten, abgeseiht, ausgekühlt, und die groben Rippen weggeschnitten.

Salat. Schluß-Salat wird nicht zu weich gekocht. Dann streicht man zwischen die Blätter eine gute Farce von gebratenem Kalbfleisch, Hühnerleber, Beinmark, Eingerührten, etwas in Milch geweichter Semmel, Salz, Pfeffer und Rahm, gibt ihm seine vorige Gestalt, und dünstet ihn auf Speck gelegt und etwas Suppe ab. Man schneidet ihn dann in 2 oder 4 Theile, und gibt ihn als Fleischgarnirung oder mit etwas Buttersauce aufgekocht, als Gemüse.
Oder 2 und 2 Blätter etwas übereinandergelegt mit Farce bestrichen, zu Würstchen drehen und weiter wie obigen.

Gefüllter Kohl. Man kann die übersottenen Kohlköpfe kleinster Gattung ganz lassen, in jedes Blatt Farce von rohem Kälbernen streichen und wieder in ihre Form gebracht, mit Bindfaden umwinden. Auf Speck und Zwie-

bel in eine Rein gelegt, dünstet man sie im Rohre bräunlich, dann schneidet man jeden Kopf in 4 Theile, legt sie in etwas Buttersauce und läßt sie noch eine Weile dünsten.

Oder: Die Blätter auf einer Serviette ausbreiten, die Stängeln vorher wegschneiden. Dann treibt man Butter mit Dottern ab, mischt fein geschnittenes Kalbfleisch und den Schnee dazu, streicht es dünn auf, streut Schinkenfleisch darüber, rollt es strudelartig zusammen, bindet es in das Tuch und siedet es.

Gestürzter Kohl. Man legt einen mit Butter ausgeschmierten Model mit Kohlblättern aus, gibt würfelig geschnittenes Schinkenfleisch, einige Löffel Rahm, und etwas Bröseln darauf, wieder Kohlblätter und so fort bis der Model voll ist, zuletzt Rahm, Butter und Bröseln, dann wird es gebacken und gestürzt.

Kohlwürstchen mit Käsfülle. Während die Kohlblätter auskühlen, treibt man 1 Loth Butter mit 2 Eiern ab, gibt 1 Hand voll mit Obers befeuchteter Bröseln und eben so viel geriebenen Parmesan-Käs dazu; streicht auf jedes Kohlblatt einen Eßlöffel davon, rollt sie zu kleinen Würstchen, schneidet die Enden etwas ab, legt sie in eine Rein auf Speck und Zwiebelscheiben oder Butter und braune Suppe und läßt sie auf allen Seiten bräunlich werden.

Kraut. Der Krautkopf wird halbirt gesotten, die Blätter auseinander gelegt, und wenn sie ausgekühlt sind, bestreicht man sie mit einer Farce von rohem Kalb- und Schweinfleisch, Eingerührten, geweichter Semmel, Pfeffer, Salz, rollt sie zu Würstchen, die man in eine Rein legt, etwas Butter, Rahm und Bröseln darauf gibt und bäckt.

Oder: Man drückt einen übersottenen Krautkopf aus und dünstet ihn zugedeckt in einer Rein mit Speck, Schinken, Kalbfleisch, Brieß oder Euter, Zwiebel und fetter Suppe weich, und läßt den Saft ganz eingehen. Ausgekühlt nimmt man mehr als die Hälfte des Krautes und überschneidet es ein wenig. Alles Uebrige wird fein zusammengeschnitten, mit einer ausgestreiften rohen Bratwurst, Salz und 2 Dottern gemischt. In einen ausgebröselten Model gibt man dann, zu schönen kleinen Stücken geschnitten, gesottenes Kaiserfleisch oder Zunge, darauf eine Lage Kraut, dann Farce, so fort bis der Model voll ist, streut Bröseln darauf, bäckt es $\frac{1}{4}$ Stunde und stürzt es.

Oder: Zu Stücken geschnitten als Fleischgarnirung.

Von dieser Farce kann man als Würstchen in Oblaten wickeln, sie in Ei und Bröseln drehen und in Schmalz backen.

Oder: In Schweins- oder Kalbsnetzel als kleine runde Leibchen auf das Blech legen, die offene Seite zum Boden, Dotter mit Butter abtreiben, sie damit bestreichen und in gäher Hitze schön gelb backen.

Gestürztes Sauerkraut. Sauerkraut wird weiß gedünstet. Gebratenes Wildpret zu dünnen, gleichen Stücken geschnitten und ein Model damit ausgelegt. Die Abfälle werden fein zusammengeschnitten, mit Dottern und Rahm gemischt und mit Kraut abwechselnd in den Model gegeben. Mit Speck oben bedeckt und den Boden belegt wird es gebacken, dann gestürzt.

Fastenkraut mit Fischfarce. Das mit Rindschmalz gedünstete und mit Fastensuppe vergossene Sauerkraut unterlegt man im Model mit der

Farce, und bäckt es eine Weile. Von geräuchertem Fisch zieht man die Haut ab, schneidet ihn fein, läßt Bröseln in Butter anlaufen und gibt den Fisch und sauren Rahm dazu.

Gefüllte Kohlrüben. Von mittelgroßen schön runden Kohlrüben schneidet man das Herz als Deckel herab, nachdem man sie geschält hat, höhlt sie dann mit einem Apfellöfferl oder kleinem Messer aus, so viel man kann, ohne sie zu brechen und siedet sie in einer Rein mit Salzwasser nicht zu weich. Einzeln heraus gefaßt, füllt man sie mit Kalbshachis oder Ragout, gibt die Deckel darauf, stellt sie in eine Rein mit etwas Buttersauce und läßt sie eine Weile kochen.

Man kann sie so in die Schüssel als Gemüse geben, oder als Fleischgarnirung oder auf gewöhnlich gekochte Kohlrüben als Belege.

Oder: Wenn man mehr Hachis hat, dieses noch mit Dottern mischen, das Klar als Schnee dazu geben, und in Dunst gesotten auf die Schüssel stürzen, und die farcirten Kohlrüben mit gedünsteten und dem Grünen abwechselnd, als Einfassung.

Gemischte gestürzte Gemüse. Der Model wird mit Butter bestrichenem Papiere ausgelegt, darauf bedeckt man den Boden mit Karfiol und Zungen, die Seitenwand mit Spargelstücken, die Köpfe am Boden des Models. Dann wird mit einer Farce die Seitenwand und mit gekochtem Salate der Boden bedeckt. Das Innere füllt man mit Fleisch und Gemüse abwechselnd, siedet es in Dunst, und wenn es gestürzt ist, zieht man behutsam das Papier ab.

Melonartig. Zu einem Abtriebe von 1 Loth Butter und 2 Eiern mischt man eine Hand voll mit Obers befeuchteter Bröseln, fein geschnittenes, gebratenes und gestoßenes, rohes Kalbfleisch, kleinwürfelig geschnittenes Beinmark, gewürfelten Speck, grüne Erbsen, Krebsfleisch, Salz und Limonieschalen. Der Melonmodel wird mit langen Speckschnitten ausgelegt, darauf Krebsschweifchen auf diese Spargel, in der Länge des Models. Mit dem Abgerührten vollgefüllt, wird es 1 Stunde gebacken. Wenn es gestürzt ist, nimmt man den Speck weg.

Gelbe Rüben unterlegt, gestürzt. Schöne dunkelgelbe Rüben und Pastinak schabt man ab und kocht sie in Suppe weich, dann schneidet man sie nach der Länge zu dünnen gleichen Stücken und legt damit einen glatten ausgeschmierten Model am Boden und der Seitenwand, gelb und weiß abwechselnd aus. Man überstreicht sie ringsherum mit einer Farce von Schweinfleisch (wie Bratwurstfülle), gibt eine Lage gedünstete gelbe Rüben (nudelartig geschnitten), darauf klein geschnitten Schinken oder Zunge, wieder Farce und gelbe Rüben, so fort bis der Model voll ist, zuletzt Wurzeln; bäckt es 1 Stunde, dann seiht man das Fett herab und stürzt es vorsichtig.

Artischoken. Nachdem sie wie bei den abgeschmalzenen gekocht sind, nimmt man das Innere heraus, füllt sie mit Ragout und garnirt sie mit gedünsteten Erbsen.

Oder: Man streicht auf jedes Blatt und in das Innere eine mit Dottern legirte Farce, gibt etwas Buttersauce darüber, und läßt sie ½ Stunde im Rohre dünsten.

Karfiol. Den gesottenen Karfiol legt man in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel, bestreut ihn dick mit fein geschnittenem Schinkenfleische, gießt Rahm mit Dottern abgesprudelt darüber, streut Parmesankäs und Bröseln darauf und bäckt es im Rohre.

Oder: Man streicht eine Kalbsfarce von gebratenem Fleische über den auf Speck gelegten Karfiol und bäckt es.

Erdäpfel.

Mit Butter werden sie mit ihrer Schale (Montur) oder geschält, zwischen eine zierlich gefaltete Serviette in die Schüssel gelegt und frische oder Sardellen-Butter, schön geformt, dazu gegeben.

Abgeschmalzen. Nachdem man den Erdäpfeln die Haut abgekratzt hat, kocht man sie mit Salz, Kümmel und fein geschnittener Petersilie und läßt das Wasser einkochen. Dann gibt man sie ganz oder halbirt auf die Schüssel und gelb geröstete geringelte Zwiebel, mit heißer Butter oder Schmalz darüber. Bei geschälten muß der Kümmel eingebunden mitgekocht werden.

Geröstet. Nicht zu weich gesottene nußgroße oder rundgeschnittene Erdäpfel gibt man in heißes Schmalz oder Bratenfett und röstet sie schön braun.

Oder: Man gibt sie nebst fein geschnittener Petersilie in zerlassene Butter, läßt sie anlaufen, ohne braun werden, und gibt sie gleich als Garnirung zu Fisch oder Fleisch.

Zu dieser Art können sie auch würfelig geschnitten werden.

Oder: Man schneidet sie zu Scheiben, läßt Zwiebel in Fett gelb werden, nimmt sie heraus oder gibt die Erdäpfel dazu und röstet sie wie einen Schmarn.

Gute mehlige Erdäpfel kann man anstatt schneiden, zerdrücken und so schön braun werden lassen.

Püree. Man kocht sie wie zu den abgeschmalzenen, aber nur mit Salz. Wenn man den Rest Wasser weggeschüttet hat, gibt man ein Stück Butter dazu und zerdrückt die Erdäpfel mit einem Kochlöffel bis sie ganz fein sind. Zuletzt verrührt man einige Löffel voll sauren Rahm oder Obers darunter und richtet sie bald an.

Kipferl. Einige gesottene Erdäpfel werden heiß zerdrückt. Wenn sie ausgekühlt sind, gibt man fein geschnittene Zwiebel in Butter angelaufen, fein geschnittene Petersilie, 1 Ei, 1 Löffel Rahm, Salz und so viel Mehl, daß man es wie einen Teig zusammenmachen und auf dem bemehlten Brette, etwas flach gedrückt, ausstechen kann. Man legt sie in eine mit Schmalz bestrichene Bratpfanne und röstet sie auf beiden Seiten schön braun.

Als Garnirung zu gebratenem Rindfleische.

Mit Rahm und Selchfleisch oder Sardellen. Gesottene, in Scheiben geschnittene Erdäpfel werden in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel gelegt, darauf saurer Rahm, mit fein geschnittenem Schinkenfleische, Zunge, oder Sardellen abgesprudelt, wieder eine Lage Erdäpfel und einige Stückchen Butter gegeben und im Rohre etwas gebacken.

Hülsenfrüchte.

Abgeschmalzen. Erbsen werden gekocht, abgeseiht, auf die Schüssel gegeben, mit Bröseln bestreut und mit Schmalz, in welchem man Zwiebel geröstet hat, abgeschmalzen.

Als Belege ist geräuchertes oder frisches Schweinfleisch, Zunge oder Würste besonders gut.

Bohnen, eben so, mit etwas Essig.

Oder: Man gibt ein Stück Butter in eine Rein, fein geschnittene Peterstlie, Salz, Pfeffer, etwas Essig und die abgeseihten Bohnen dazu, schüttelt sie, bis die Butter zergangen ist, und richtet sie gleich an.

Linsen desgleichen.

Eingebrannt. Bohnen. Man gibt sie in lichte Einbrenn mit Peterstlie oder in gelbe, worin man Zwiebel anlaufen ließ, und säuert letztere mit Essig.

Linsen. In gelbe Einbrenn mit Zwiebel gibt man die gekochten Linsen, etwas Essig, Thymian und an Fleischtagen Rindsuppe, sonst ihren Sud.

Püree.

Von Erbsen. Man läßt gehackten Speck heiß werden, dann Zwiebel und etwas Mehl darin anlaufen, gibt die weich gekochten Erbsen passirt hinein, verdünnt sie mit Suppe, aber nur so viel, daß es kochen kann, es muß ganz dick sein. Die großen frischen Erbsen, kann man eben so bereiten. Das Mehl kann man auch weglassen.

Von Bohnen. Eben so nur etwas Essig dazu. Die weißen sind dazu am besten.

Von Linsen. Wenn man kein Mehl dazu gibt, verdünnt man sie mit sauren Rahm, sonst kommt ebenfalls etwas Essig dazu.

Schwämme.

Gedünstet. Die gereinigten Schwämme werden dünnblätterig geschnitten, stark gesalzen, und nach einiger Zeit gut ausgedrückt. Man dünstet sie zugedeckt mit Butter oder Schmalz und grüner Peterstlie weich, staubt sie mit etwas Mehl, verrührt Suppe und sauren Rahm damit und pfeffert sie. Auf diese Art sind die meisten Schwämme zu bereiten. Vorzüglich beliebt die Pilze.

Kleine Morcheln kann man ganz lassen.

Die Champignons kann man anstatt dem Einsalzen, abdünsten, und die Feuchtigkeit, welche da herauskommt, wegschütten.

Trüffeln werden geschält, feinblätterig geschnitten, mit Butter, Peterstlie, Schalotten, Salz, Pfeffer und etwas Suppe, zugedeckt, weich gedünstet.

Frische Trüffel in ihrer Schale. Die gewaschenen ganzen Trüffel legt man in eine Rein auf Speck und Zwiebelscheiben, gibt Suppe,

rothen Wein, Salz und Gewürz dazu, deckt sie zu, und wenn sie weich gekocht sind, werden sie abgetrocknet, als Garnirung verwendet, oder zwischen einer Serviette gelegt, servirt.

Oder: Etwas von diesem Sud dazu gegeben.

Gebraten. Morcheln werden gewaschen überdünstet, dann an den Vogelspieß gesteckt, mit Butter begossen und Bröseln bestreut gebraten, bis sie auf allen Seiten schön braun sind, wobei man sie noch öfters mit Butter befeuchtet.

Brätlinge. In Butter, mit feingeschnittener Petersilie gemischt, eingetaucht, werden sie auf den Rost gelegt und nur kurz gebraten.

Gefüllte Schwämme. Große schöne Champignons werden geputzt und gewaschen. Dann höhlt man sie, so viel als möglich ohne sie zu brechen, aus, schneidet das herausgenommene Fleisch mit Petersilie und Zwiebel sehr fein, und gibt es nebst Bröseln und Salz in heiße Butter. Wenn es ein wenig geröstet ist, füllt man die Schwämme damit an, stellt sie, die Stängel in die Höhe gerichtet, in Butter, und dünstet sie zugedeckt weich.

Als Garnirung von Ragouts, Eingemachten u. s. w. zu verwenden.

Oder: Kleine Morcheln dünstet man mit Butter und Petersilie, schneidet sie fein nebst etwas Kalbfleisch, gibt in Milch geweichte Semmel, Dotter und sauren Rahm dazu, füllt dies in eingesalzene große Morchelhüte ein, steckt ein Stückchen vom Stengel in jeden, stellt sie in eine Rein fest nebeneinander, wo man vorher Petersilie und Bröseln in Butter anlaufen ließ, gibt etwas sauren Rahm dazu und Butter darüber und bäckt sie im Rohre.

Garnirungen zu Fleisch und Fischen.

Reis wird mit Suppe und Fett gedünstet bis er weich genug ist, ohne aber zu zerfallen, und wenn er angerichtet ist, mit Käs bestreut.

Oder: Man streicht die Wandeln mit Butter aus, drückt den Reis ein und stürzt sie gleich auf die Schüssel um das Fleisch oder stellt sie bis zum Gebrauche in heißes Wasser.

Oder: Man streicht sie mit Krebsbutter stark aus, oder man dünstet den Reis mit Krebsbutter schön roth.

Oder: Man dünstet den Reis mit Beinmark, Zwiebel, Petersilie und mischt vor dem Anrichten, fein geschnittenen Schinken, oder Erbsen und Salami dazu.

Reisreif. Gedünsteter Reis wird mit 2 Eiern abgerührt, in den Reifmodel gefüllt, in Dunst gesotten oder gebacken und auf die Schüssel gestürzt.

Butterteig. Man sticht mit einem Krapfenstecher Blatteln aus und legt sie halb übereinander im Kreise auf das mit Papier belegte Blech, oder auf einen, vom Teige ausgeschnittenen Reif, den man so breit macht als die Fleckeln sind und so groß, als man ihn auf die Schüssel braucht. Die Oberfläche des Teiges wird mit Ei bestrichen.

Zum Garniren kann man auch Blatteln, Halbmonde u. s. w. ausstechen und backen.

Nocken. Abgetriebene Nocken, wie zur Suppe, werden im Salzwasser eingekocht, abgeseiht, in heißes Schmalz gegeben und etwas geröstet.

Wasserspatzen. Zu 1 Seidel Mehl sprudelt man 1 Ei mit Milch ab, salzt dieß und mischt davon einen weichen Teig, den man gut abschlägt, auf einen glatten Holzteller gibt und mit dem Messer kleine Nocken in siedendes Salzwasser schneidet, die man mit Bröseln abschmalzt.

Erbsennöckerl. Man treibt 2 Loth Butter oder Schmalz mit 2 oder 3 Dottern ab, gibt den Schnee und das Mehl zugleich dazu und kocht den Teig durch den Erbsenlöffel in Salzwasser ein. Petersilie läßt man in Butter anlaufen und gibt die Nocken abgeseiht dazu.

Geröstete Knödel. Knödel, wie in die Suppe oder zum Abschmalzen gemacht, werden in Salzwasser gekocht, mit Gabeln in einige Theile zerrissen und mit Butter geröstet.

Nudeln. Dicke kurze Nudeln werden in Salzwasser gesotten, abgeseiht und zu gelb gerösteten Bröseln gegeben, damit gemischt und angerichtet, oder mit diesen nur oben bestreut.

Oder: Man läßt Petersilie in Bratenfett oder Butter anlaufen und gibt die Nudeln dazu. Wenn sie um gedünstetes oder gebratenes Fleisch gegeben sind, kann man sie mit Krebsschweifchen und grüner Petersilie zieren.

Oder: Man kocht sie in einen Braisesaft ein, läßt diesen gäh versieden und richtet sie saftig, aber ganz dick, als Garnirung um das Fleisch.

Nudelkranz. Nudeln von 2 Dottern siedet man in Salzwasser, seiht sie ab und gibt sie in heiße Butter mit angelaufener Petersilie, wenn sie eine Weile abgedünstet sind eine Hand voll geriebenen Parmesankäs, 1 Löffel guten sauren Rahm und eine Hand voll geschnittene Trüffel dazu. Man läßt es etwas auskühlen und verrührt 1 oder 2 Dotter damit. Auf der Schüssel wird davon ein Kranz gemacht, den man mit abgesprudeltem Ei bestreicht und nur so lange in das Rohr stellt, bis er eine schöne gelbe Farbe bekommt. Oder man füllt es in den Reifmodel und siedet es in Dunst.

Macaroni. Die in Salzwasser weich, aber nicht bis zum Zerfallen gekochten Macaroni gibt man in heiße Butter, läßt die Feuchtigkeit verdampfen, richtet sie an und bestreut sie mit geriebenem Parmesankäs.

Oder: Man läßt Petersilie in Bratenfett heiß werden, mischt sie damit und richtet sie gleich an.

Gerstelkranz. Gerstel von Dottern wird in Suppe dick gekocht, dann gibt man es zu einem Abtrieb von Butter und Eiern nebst ausgestreifter fein geschnittener Leber. Man legt den Reif-Model mit länglich geschnittenem Schinkenfleisch aus, füllt die Hälfte davon ein, darauf gedünstete Champignons und gekochten Karfiol streicht den übrigen Abtrieb darüber und siedet es in Dunst.

Polenta von türkischem Mehle. In einer Pfanne oder tiefen Rein kocht man 1 Maß Wasser, schüttet 1 Pfund türkisches Mehl, gehörig

gesalzen, hinein und rührt es so lange am Feuer bis es dick ist, daß der Löffel stecken bleibt. Man formirt davon mit dem Löffel einen Laib, gibt ihn auf einen hölzernen Teller und schneidet mit einem Faden fingerdicke Schnitten daraus. Diese legt man auf eine Schüssel oder um das Fleisch, streut geriebenen Parmesankäs darauf und schmalzt sie mit heißer Butter ab.

Zu Fleisch mit braunen Saucen, gedünsteter Leber u. dgl.

Polenta von saurem Rahm. ½ Seidel sehr guter saurer Rahm wird mit 3 oder 4 Eiern und ½ Seidel Weizenmehl, etwas Salz gut abgesprudelt, in einen ausgemehlten Model gegeben und ungefähr ½ Stunde in Dunst gesotten.

Gestürzt schneidet man Schnitten oder Stücke davon, legt sie in die Schüssel, bestreut sie mit Käs oder Bröseln und schmalzt sie mit heißer Butter ab.

Krebsstrudel. Nudeln von 1 Dotter kocht man in Milch, wenn sie dick sind, gibt man 2 Loth Krebsbutter dazu, und ausgekühlt 2 Eier, streicht sie auf 3 etwas übereinander gelegte Fridattiflecke, streut würfelig geschnittenes Krebsfleisch darüber, rollt es wie einen Strudel zusammen und wickelt diese Wurst in eine Serviette, bindet sie ein und siedet sie in Wasser. Ausgewickelt, in fingerdicke Stücke geschnitten als Fischgarnirung.

Krebsreif. Man treibt Krebsbutter mit 1 Dotter und 1 Ei ab, gibt in Milch geweichte gut ausgedrückte Semmel (von der man die Rinde weggerieben) klein geschnittenes Krebsfleisch, Salz und Muskatblüthe dazu, füllt es in den mit Krebsbutter ausgeschmierten Reis-Model und bäckt, oder siedet es in Dunst.

Oder: Streicht es auf die Schüssel und bäckt es.

Gehäcke von Krebsen füllt man in die ausgewaschenen Leibschalen.

Saurer Salat.

Von rothen Rüben. Die gesottenen, geschälten, rothen Rüben werden zu Scheiben geschnitten, in einen irdenen Topf eingelegt, mit Salz und Kümmel jede Lage bestreut und so viel Essig darauf gegeben, daß sie bedeckt sind. Wenn sie, wenigstens einen Tag, so gestanden, gibt man davon in eine Schale mit etwas Essig und streut geschabten oder geriebenen Krän darauf.

Von Gurken. Die geschälten feinblätterig geschnittenen Gurken läßt man, stark gesalzen, eine Weile stehen. Wenn sie dann recht gut ausgedrückt sind, gibt man sie in die Salatschüssel und verrührt so viel Oel damit, daß sie davon glänzen, aber keine Tropfen zu sehen sind, dann mischt man noch so viele Löffel voll scharfen Essig, als man Oel gemessen hat, darunter, und streut Pfeffer und fein geschnittenen Knoblauch darauf.

Von Sellerie. Große Wurzeln werden in Salzwasser weich gekocht, dann in dünne Scheiben geschnitten; oder roh zu Scheiben geschnitten, mit Essig Salz und etwas Wasser weich gedünstet, mit dieser Sauce erkaltet und mit etwas Oel abgemacht. Man kann sie dann mit abgemachtem grünen Salat und hartgesottenen Eiern zieren.

Von Erdäpfel. Gelbe, rothe oder blaue, besonders Kipfelerdäpfel, gesotten, zu Scheiben geschnitten, werden mit Salz, Essig und Oel abgemacht, aber nicht zerrührt. So viel von beiden als sie einziehen. Man kann Pfeffer darauf streuen, oder auch fein geschnittene Schalotten, oder einige Löffel Senf, mit dem Essig dazu mischen. Ohne Senf ist Himbeeressig sehr gut, und ein Kranz von abgemachten Rapunzchen.

Oder: Gekochte Erdäpfel werden passirt, mit Salz, Essig und Oel verrührt und bergartig auf die Schüssel gegeben. Dann ziert man sie mit harten gehackten Dottern, Kapern, Sardellen, Aal oder andern marinirten Fischen.

Von Bohnen. Die weichgekochten ausgekühlten Bohnen, am schönsten kleine weiße, werden mit Essig und Oel abgemacht und Rapunsel und länglich geschnittenen Sardellen geziert, oder geriebener Krän darauf gestreut.

Von Bohnenschoten. Nachdem man die Fäden weggezogen, werden sie in Salzwasser weich gekocht und wenn sie abgeseiht, kalt geworden, mit Essig und Oel abgemacht. Die gelben läßt man ganz, die grünen schneidet man vor dem Kochen ein paar Mal schief ab.

Von Karfiol und Spargel. Gesotten und ausgekühlt, zierlich auf die Schüssel gegeben, schüttet man Essig, Oel, Salz und Pfeffer mit der hölzernen Gabel in einen Teller geschlagen, daß es dicklich ist, darüber.

Von Hopfen. Ganz wie der Spargel werden die jungen Triebe vom Hopfen in Salzwasser gekocht, wenn sie weich sind abgeseiht und kalt abgemacht.

Häupel-Salat mit Speck. Kleinwürfelig geschnittenen Speck läßt man gelb werden, gibt Essig dazu, und wenn er heiß ist, brennt man damit den in 4 Theile geschnittenen Häupel-Salat, ab. Den Essig schüttet man noch ein paarmal herab, und wieder heiß gemacht darüber.

Kraut mit Speck. Das feste Kraut wird fein und lang, nudelartig geschnitten, eingesalzen und eine Weile stehen gelassen, dann wie der Speck-Salat mit siedendem Essig einige Male abgebrüht und gerösteter Speck darauf gegeben.

Frischer grüner Salat. Wird vor dem Waschen rein geklaubt. In mehreren Wassern ausgewaschen und auf ein Sieb zum Absinken gegeben oder gut ausgedrückt.

Nachdem man ihn mit Salz und Oel abgerührt, zeigt es sich, ob noch Wasser dabei ist, wo man es noch abschütten kann, damit der Essig nicht geschwächt werde; darum heißt es: „Es ist keine scharfe Hausfrau, wo kein scharfer Essig ist", denn nicht die Menge macht den Salat gut. Und wahr ist der Spruch beim Salat: „Ein Weiser soll das Salz, ein Verschwender das Oel, ein Geiziger den Essig geben, und ein Narr ihn tüchtig mischen."

Von Häupel-Salat werden die Herzeln in 4 Theile geschnitten und wenn er abgemacht ist, oben kranz- oder sternförmig gelegt und kernweich gekochte Eier geviertheilt, inzwischen gegeben, oder hartgesottene Dotter mit Oel und Essig angetrieben und der Salat damit angemacht.

Endivie wird der Länge nach in mehre Theile zerrißen.

Gemischter Salat. Grüner Salat, was die Jahreszeit gibt, wird abgemacht, auf Erdäpfel, Sellerie, Schwarzwurzel, oder Topinambur, in der Salatschüssel zierlich angerichtet, mit zu Scheiben geschnittenen, hartgesottenen Eiern, nudelartig geschnittenen, gesäuerten rothen Rüben, in Essig gekochten Schalotten, oder sehr kleinen Zwiebeln belegt, und mit Essig und Oel, dem man hartgesottene, passirte Dotter, fein geschnittene Sardellen, Salz und Pfeffer beigemischt, überschüttet.

Wälscher Salat. Man kocht einige blaue oder rothe Erdäpfel und ½ Seidel kleine weiße Bohnen (diese kann man auch passiren), schneidet ein Stück Aalfisch, dem man die Haut abgezogen, einen gereinigten Häring und eine Pricke zu kleinen Stücken und wäscht Rapunsel und gekrauste Endivie. Dann mischt man Salz, Essig und Oel und macht jeden Theil besonders damit ab, gibt sie dann, mit den Farben schön wechselnd, in die Salatschüssel, den Salat oben vertheilt und ziert ihn mit hartgesottenen Eiern.

Gesulzter wälscher Salat. Wein, Wasser, Essig, Gewürz, Limonieschalen, Lorbeerblätter, Thymian und Salz wird eine Weile gekocht, dann aufgelöste Hausenblase, zu 2 Seidel 1 Loth echte, gegeben und durch ein gespanntes Tuch geseiht. Die Hälfte davon läßt man in einem Model sulzen, belegt sie nun mit, in Scheiben geschnittenen Aalfisch, Häring, Pricken, Sardellen, von den Kernen gelösten Oliven, Kapern und dünnen Limoniescheiben. Man schüttet die übrige Sulze darauf und läßt sie fest werden. Wenn es auf die Schüssel gestürzt ist, ziert man diese mit Pomeranzenblättern, Oliven und Limoniescheiben.

Oder: 4 hartgesottene passirte Dotter und 2 gesottene geriebene Erdäpfel treibt man mit Oel gut ab, gibt etwas Senf, Essig und zerlassene Aspic dazu und mischt Aalfisch, Sardellen, geschnittene Erdäpfel und Rapunzchen darunter. In einem, mit Oel ausgeschmierten Model läßt man es in Eis sulzen, und ziert die Schüssel, worauf man es stürzt, mit Aspic und Oliven.

Triett.

Von Wein. Zwieback oder gebähte Semmelschnitten legt man in eine Compoteschüssel, gibt ½ Stunde vor dem Essen gezuckerten Wein darauf, damit die Schnitten sich erweichen, und vor dem Auftragen, Zimmt und noch Wein, daß etwas davon in der Schüssel sichtbar bleibt.

Von Himbeeren. Zwieback wird mit Wasser angefeuchtet, davon eine Lage in die Schüssel gegeben und Himbeersaft (eingesottener) darüber geschüttet, darauf wieder Zwieback und so viel Saft, daß es nicht allen einsaugen kann.

Von Erdbeeren. Von Rundsemmeln reibt man die Rinde weg und schneidet sie zu halbfingerdicken Schnitten. Man sticht mit den Ausstechern Sterne oder Ringe aus, legt sie in die Schüssel und läßt den Saft von frischen zerdrückten Erdbeeren, mit Limoniesaft gemischt, durch ein Tuch darauf tropfen, was bei 2 Stunden dauert.

Zu 2 Seidel 3 Limonien. — Zucker kann man gleich auf die Semmel geben.

Süßer Salat und Compote.

Von Pomeranzen. Diese werden sammt ihrer Schale mit einem recht scharfen Messer zu dünnen Scheiben geschnitten, kranz- oder schneckenförmig halb übereinander, in die Schüssel gelegt, mit Zucker bestreut und mit eingesottenen Weichseln o. dgl. geziert. Den Saft gibt man mit Wein gemischt dazu. Die Kerne thut man weg, wenn sie geschnitten sind.

Oder: Man schält die Pomeranzen, theilt sie in Spalten, zieht diesen, so viel als möglich, die weiße Haut ab, richtet sie in die Schüssel und schüttet gesottenen Zucker darüber, oder bestreut sie stark mit Zucker und läßt sie vor dem Aufrichten einige Zeit liegen, damit sich Saft bildet.

Von getrocknetem Obst. Zwetschken. Man gibt sie in ein Geschirr zum Kochen, welches die bestimmte Quantität gerade voll macht, schüttet Wasser darauf, was hineingeht, und thut dieses nach etwas sieden weg, damit der Saft dann vollkommen rein werde, und kocht sie mit frischem weiter, bis sie so weich sind, daß man die Steine leicht auslösen kann. Manche geben statt dem Stein eine abgezogene Mandel hinein. Den fast ganz eingekochten Saft gibt man beim Anrichten darüber und bestreut sie mit Zucker. Man kann auch zur Verbesserung etwas Vanille-Rosoglio darüber schütten.

Die geschälten gedrückten Zwetschken werden mit Wasser und Zucker gekocht, bis sie weich sind.

Bei Weichseln und Kirschen kann man Zucker und Zimmt oder Limonieschalen mitkochen.

Hagebutten wäscht man gut und kocht sie mit Wasser, Wein und Zucker weich.

Gedrückte Birnen kocht man mit Wasser und Zucker, daß ein kurzer, glänzender Saft wird.

Von frischem Obst. Eine Hauptsache ist, daß man das Wasser mit dem Zucker früher eine Weile kocht, ehe man das Obst dazu gibt, und wenn dieses weich genug ist, den Saft besser einsieden läßt.

Zu Kirschen, Weichseln u. dgl. läßt man das Zuckerwasser auskühlen, ehe man das Obst dazu gibt, damit die Haut desselben nicht zerreiße.

Zwetschken werden geschält, sollte sich die Haut schwer lösen, so begießt man sie mit siedendem Wasser. Wenn sie gekocht aus dem Zuckersafte genommen sind, kann man mit diesem die Schalen kochen, bis er schön roth ist, und ihn durch ein Sieb fließen lassen.

Marillen werden geschält halbirt, mit Zuckerwasser gekocht.

Pfirsiche. Geschält und halbirt reibt man sie mit Limoniesaft an, damit sie schön weiß bleiben, und kocht sie in gesponnenem Zucker, zu dem man auch Limoniesaft und Schalen, oder etwas Rum geben kann.

Aepfel als Compote. Gebratene. Gewaschenen kleinen Taft- oder Maschanzger (Borstorfer) Aepfeln sticht man das Kernhaus aus, steckt in jeden ein Stückchen Zucker, stellt sie in eine Rein und bratet sie, bis sie außen schön braun und innen weich sind, und gibt sie warm auf den Tisch.

Oder: Man dünstet sie geschält, gibt sie in gebrannten Zucker und auch warm.

Passirte Aepfel (Aepfelmandel). Die geschälten Aepfel werden zerschnitten, mit Zuckerwasser gekocht, bis sie sich zerdrücken lassen, und durch ein Sieb passirt. Man mischt Korinthen darunter, richtet sie an, streicht sie gleich, bestreut sie stark mit grob gestoßenem Zucker und brennt diesen mit glühend gemachten Muserl schön braun. Man gibt sie warm oder kalt.

Aepfel mit Marillensalse. Kleine Taft- oder Reinet-Aepfel werden geschält und schön gleich geformt, das Kernhaus ausgestochen und mit Zuckerwasser und Limoniesaft schön weiß gekocht. Eben so viele zerschneidet man, dünstet und passirt sie und mischt Marillensalse dazu. Diese gibt man im Kranze auf die Schüssel, reiht die ganzen Aepfel auf diesen Kranz und gibt in die Mitte dünne Spalten, mit Zucker, Butter und Marillensalse gedünstet, (oder andere Früchte).

Quitten sollen sehr reif und abgelegen sein. Sie werden gewaschen gut abgewischt, geschält und zu Spalten geschnitten. Die Schalen kocht man mit Wasser, welches man durch ein Sieb schüttet und damit den Zucker siedet, wodurch der Saft eine schönere Farbe bekommt. Die Spalten überkocht man früher, damit das Bittere wegkommt, dann erst in dem Zuckerwasser, bis sie weich sind, was bei 2 Stunden braucht. Die Farbe kann man durch einige Tropfen Alkermessaft verschönern.

Birnen schält und halbirt man und schneidet das Kernhaus aus. Zum gekochten Zucker kann man Zimmt, Limonieschalen oder ein Stückchen Vanille geben.

Aepfel gedünstet. Damit sie weiß bleiben, legt man die geschälten gleich in frisches Wasser oder reibt sie mit Limoniesaft an. Zum gesottenen Zucker kann man Limonie- oder Pomeranzenschalen geben. Oder einen Löffel voll Marillensalse damit aufkochen. Die kleinen kann man ganz lassen, nur das Kernhaus ausstechen; größere halbiren, oder zu gleich großen Spalten oder Würfeln schneiden.

Angerichtet ziert man sie meistens mit eingesottenen Früchten.

Von Dunstobst. Wenn es weich genug ist, gibt man es mit seinem Safte in die Compoteschüssel, eine Obstgattung allein, oder mehrere zusammen. Meistens ist es aber gut, jedes Obst allein, mit seinem Safte aufkochen zu lassen, und den Saft, nachdem das Obst angerichtet ist, dicklich einzusieden.

Gemischtes Compote mit Gelée.

Kaiserbirnen, Quitten und Maschanzger-Aepfel, jede Gattung zu einer andern Form geschnitten oder ausgestochen, dünstet man einzeln, und gibt sie

erkaltet in die Compoteschüssel mit in Zucker eingesottenen Früchten aller Art, als: Nüssen, Melonspalten, Essigbeeren, Weichseln u. s. w. zu Blumen oder Arabesken gebildet und die Birnen mit lichter Aepfel-Gelée, die Quitten mit rother von Himbeeren, die Aepfel mit hochgelber, (mit einem Löffel dünn herausgefaßt) bedeckt.

Den Saft des gedünsteten Obstes, dicklich eingekocht, gibt man zum Boden in die Schüssel, doch darf er die Formen nicht bedecken oder stören.

Gesulztes Compote.

Zu 10 kleinen Maschanzger-Aepfeln ungefähr ½ Seidel Zuckerwasser gerechnet, werden sie gedünstet und in die Schüssel gelegt. Zu dem Safte gibt man ½ Loth aufgelöste Hausenblase und so viel Himbeer- oder Alkermessaft, daß es eine schöne rothe Farbe bekommt, seiht sie durch ein feines Haarsieb und gibt ihn kühl, aber noch flüßig, über die Aepfel und läßt sie an einem kühlen Orte sulzen. In die ausgestochenen an einem Ende mit einem Stücke zugestopften Aepfel, kann man Marillensalse geben.

Oder: Man gibt Vanille-Liqueur oder sehr guten Wein, oder Pomeranzen- und Limoniesaft zum gekochten Zucker, nebst geklärter Hausenblase und legt das Obst in einen Model in die Sulze ein, oder sticht diese zu Formen aus, hackt die Reste mit einem Messer klein, ziert damit den Rand der Schüssel um das zierlich aufgerichtete Obst und belegt es theilweise mit der Sulze.

Oder: Man gibt zu geklärtem Zucker nach Geschmack weißen Rosoglio, läßt ihn einen Sud machen, mischt dann Hausenblase dazu und schüttet dies über verschiedene in Zucker eingekochte Früchte, als: Birnen, Melonspalten, Nüsse, Weichseln u. s. w., mischt es mit einem Silberlöffel durcheinander und wenn es zu stocken beginnt, füllt man es in einen Model und stellt es auf Eis.

Rindfleisch auf verschiedene Art.

Rindfleisch auf gewöhnliche deutsche Weise.

Für solche, die es gerne mürbe essen, wird das Fleisch mit einem hölzernen Hammer geklopft, ohne es aber zu zerschlagen. — (Ueber das Kochen siehe Suppe.)

Beim Schneiden ist zu beobachten, daß man den Faden des Fleisches abschneidet und die Stücke von ziemlich gleicher Größe und Dicke macht, damit sich diese, in der Schüssel angerichtet, nett ausnehmen. Man legt sie daher auch immer so, daß die schönste Seite der Stücke zu sehen ist. Die Garnirungen, welche man dazu gibt, sollen, wenn sie nicht aus Gemüse bestehen, zu der in besonderer Schale gegebenen Sauce, passen.

Rindfleisch von gutem Vieh im rechten Alter, ist dunkel und fett.

Die schönsten Tafelstücke sind: Scherzel, Schweiförtel; fette, saftige: der Deckel, Brustkern.

Auf französische Art.

Das schön gleich dicke Stück Rindfleisch wird geklopft, mit vielen Wurzeln gekocht oder gedünstet, und beim Anrichten, nicht geschnitten, sondern so in die Schüssel gelegt, daß die Fettseite oben ist. Dann bestreicht man es mit aufgelöster Glace, gibt davon auch etwas in die Schüssel oder den kurz eingekochten Saft vom Dünsten und garnirt es mit gedünsteten Wurzeln, feinen Gemüsen, Püree's, Reis u. dgl.

Gedünstetes Fleisch mit Macaroni.

Von einem schönen Stücke Rindfleisch löst man die Beine weg, klopft es gut und reibt es mit Salz und Pfeffer ein. Dann durchbohrt man es mehrmals mit dem Messer und reibt es ebenfalls mit Salz, Pfeffer nebst Knoblauch ein und schiebt Speck in diese Löcher. Dann umwindet man es mit Spagat, damit es in der Form bleibe und gibt es mit geschnittenem Speck, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie in heißes Rindschmalz, und läßt es zugedeckt dünsten, bis es bräunlich wird, wo man gelbe Rüben, Petersilie und öfters etwas Suppe dazu gibt, bis es mürbe ist. Dann gibt man in die Schüssel gesottene Macaroni, darauf geriebenen Parmäsan-Käs und etwas von dem Fleischsaft, so in mehreren Schichten und garnirt sie mit dem aufgeschnittenen Fleische.

Gedämpftes Fleisch (Wälsches).

Man gibt in eine Rein Speckschnitten, Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, zerhackte Kalbsfußknochen, Pfeffer und Neugewürz in Körnern, darauf das rohe oder halbgesottene Rindfleisch und nur so viel Suppe, daß es im Dunst kochen kann, dabei deckt man es mit einem gut passenden Deckel zu. Wenn es mürbe ist und Farbe hat, läßt man den Saft kurz einsieden und schüttet ihn durch ein Sieb über das angerichtete Fleisch, nachdem man das Fett davon abgeschöpft hat. Dazu als Garnirung etwas von Erdäpfeln, Reis oder Mehl.

Man kann es mit Speck und Knoblauch oder mit Zungen, Schinken und Speck, zu gleichen Theilen, spicken, und alles, was zur Beitze Nr. I. oder II. gehört, dazu geben.

Englischer Braten.

Ein schönes Stück Lungenbraten, oder gut abgelegenes, eben so dick geschnittenes, Schweiförtel wird abgehäutet, gesalzen, mit dem abgeschnittenen Fette und Speckschnitten belegt, mit einem Faden umwunden, an einen Spieß gesteckt und, mit einem Bogen Papier umwickelt, gebraten. Wenn das Fleisch mürbe ist, nimmt man das Papier weg und gegen Ende auch das Fett, damit es Farbe bekommt.

Das Fett wird abgeschöpft und kleine Erdäpfel damit geröstet, oder Erdäpfel-Püree herum gegeben, und der Saft über das Fleisch angerichtet.

Roastbeef.

Ein gutes Hufstück wird geklopft, von den Beinen gelöst, zu einer Wurst gebunden und gesalzen an einen Spieß gesteckt.

Es wird bei beständigem Begießen mit Wasser gebraten, und abgezogen, wenn es im besten Safte ist. Zu Stücken geschnitten und mit Erdäpfeln garnirt, serviren.

Englisches Fleisch.

3 fingerdicke Schnitze von Dertelfleisch gut abgelegen und geklopft, bestreut man mit Salz, Ingwer und Pfeffer, wickelt sie in dünne Schnitten von geräuchertem Speck, bratet sie in einer zugedeckten Rein mürbe, und gibt sie mit dem Specke zu Tisch.

Knoblauchfleisch.

Lungenbraten oder ein schönes Stück Schweiförtel geklopft und schön gleich geschnitten, ohne Bein und Haut, durchzieht man schief hinein, mit dick geschnittenem Speck, den man in Salz und Pfeffer gedreht hat. Zwischen diesen macht man Löcher mit einem schmalen Messer, in welche man zerdrückten Knoblauch streicht. Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, fein geschnitten, und das Fleisch läßt man in heißer Butter oder Rindschmalz anlaufen, dann dünstet man es mit Suppe mürbe.

Den Saft seiht man über das angerichtete Fleisch und garnirt es.

Rostbraten mit Knoblauch.

Die geklopften, etwas gesalzenen Rostbraten dünstet man mit ziemlich viel fein geschnittener Zwiebel und etwas Wasser oder Suppe, bis sie mürbe sind und Farben haben, dann gibt man fein geschnittenen Knoblauch in den Saft und richtet sie an.

Schwäbisches Fleisch.

Fingerdicke Schnitze von Lungenbraten klopft, spickt und salzt man und dünstet sie mit Butter, Zwiebel, Limonieschalen, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Nelken, Lorbeerblättern und etwas Suppe. Den Saft seiht man über das Fleisch, und garnirt es mit Nocken oder etwas von Erdäpfeln.

Gespickter Rostbraten.

Wenn sie zu schönen Schnitzen hergerichtet und geklopft sind, bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, durchzieht sie mit Speck, bratet sie mit Butter ab, und dünstet sie mit Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, etwas Suppe und Essig, bis sie mürbe sind. Vor dem Anrichten thut man das Fett weg und gibt Butter, Glace und Limoniesaft darauf.

Italienischer Rostbraten.

Wenn sie gebraten sind, gibt man Petersilie und Sardellen in das Fett, läßt ein wenig Suppe damit aufkochen und garnirt sie mit Macaroni.

Gulaschfleisch (Gyulas).

Rindfleisch vom Schweiförtl oder Ausstoß wird geklopft, von allen Hauttheilen befreit, zu zollgroßen Würfeln geschnitten.

Zu 1½ Pfund Fleisch nimmt man ungefähr 6 Loth Speck, den man kleinwürfelig und 1 kleine Zwiebel, die man fein schneidet. Dies gibt man in eine Rein nebst so viel Suppe oder Wasser, daß das Fleisch bedeckt ist. Gut verschlossen dünstet man es mürbe, wo man Salz und gestoßene Paprika dazu gibt, von dieser ungefähr eine Messerspitze voll.

Ist zu viel Fett, so schöpft man es ab, der Saft muß beim Anrichten dicklich sein.

Hat sich die Brühe eingesotten, ehe das Fleisch mürbe ist, so muß man öfters etwas Suppe nachgeben. Dazu Erdäpfel, Nocken, Knödel u. dgl.

Es wird ebenso von Schöpsenfleisch, sowie von Kalb- und Schweinfleisch gemischt, gemacht.

Rindsschnitten (Beefsteaks).

Dazu gehört besonders abgelegenes Fleisch von gut gemästeten Ochsen. Sie sollen gäh gebraten und dabei nicht angestochen werden, wenn man sie umkehrt, damit ihr Saft nicht herausgeht. Ein Stück Lungenbraten oder Schweiförtel dreht man in Leinwand und klopft es. Dann schneidet man davon schöne fingerdicke Schnitze. Man legt diese Schnitze in heißes Schmalz und läßt sie einige Stunden stehen. Beim Aufsetzen und Umkehren bestreut man sie mit Salz und weißem Pfeffer. Wenn sie gebraten sind, schüttet man das Schmalz herab und gibt dafür aufgelöste Glace dazu. Als Garnirung etwas von Erdäpfeln.

Oder: Man bestreicht sie mit Oel, streut Salz, Pfeffer, Lorbeer und Thymian pulverisirt darauf und läßt sie mehrere Stunden zugedeckt stehen. ½ Stunde vor dem Anrichten werden sie auf gäher Hitze (auf dem Roste) gebraten. In die Schüssel gibt man etwas Kräuterbutter und auf die Schnitze Limoniesaft und Glace.

Oder: Mit Zwiebel und Oel einige Stunden stehen lassen, dann mit Butter braten.

Oder: Man bratet sie auf dem Roste, legt sie, beinahe noch blutig, in die gewärmte Schüssel und gibt Salz, Pfeffer, fein gehackte Schalotten und einige Stückchen Butter darauf.

Oder: Man bestreicht sie mit Zwiebel und Petersilie, streut Salz und Pfeffer darauf, bratet sie mit Schmalz, läßt aber die Zwiebel nicht braun werden und kocht sie mit ein wenig Suppe auf.

Oder: Man bespritzt die Schnitzchen beim Klopfen mit Wasser, läßt Sardellenbutter zerschleichen, aber nicht warm werden, und legt sie in diese. Nach einiger Zeit dreht man sie um und kurz vor dem Gebrauche werden sie auf gäher Hitze gebraten. Wenn sie Farbe haben, nimmt man sie heraus, gibt Zwiebel, Petersilie und Sardellen in das Fett, dann die Schnitze, läßt sie mit ein wenig Suppe aufkochen und richtet sie gleich an.

Oder: Eine breite Schnitte von gutem Rindfleische, abgelegen und mürbe geklopft, wird nur mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Zwiebel im eigenen Safte, in gut verschlossener eiserner Rein, gebraten.

Minutenfleisch.

Schnitze von Lungenbraten bestreicht man mit Sardellenbutter, bratet sie schnell ab, gibt in die Pfanne, wenn man sie anrichtet, etwas Suppe, läßt es aufkochen und drückt Limoniesaft auf jedes Schnitzchen.

Lungenbraten-Schnitze.

Die geklopften gesalzenen Schnitze gibt man mit Knoblauch und Thymian in heißes Schmalz und dünstet sie zugedeckt mürbe.

Lungenbraten mit saurem Rahm.

Ein mürbes Stück Lungenbraten wird abgehäutet, gesalzen und sehr dicht, schief hinein, mit Speck durchzogen, oder wie ein Hasenrücken gespickt. In die Bratpfanne gibt man etwas Essig und Suppe, begießt sie abwechselnd mit Fett und diesem Safte und gegen Ende auch mit saurem Rahm.

Oder: Man läßt ihn einige Tage in Beitze liegen, die man täglich aufkocht, und macht damit eine dunkle Sauce, die man mit dem Abgetropften mischt. Man kann sie in besonderer Schale dazu geben, und das Fleisch mit Erdäpfeln garniren.

Ein Stück Lungenbraten von 2 Pfund, von Haut und Fett gelöst, läßt man eingesalzen ein paar Stunden liegen. Dann schneidet und stößt man Champignons, Kapern, etwas Knoblauch, Ingwer, 1 Salbeiblatt, 6 Wachholderbeeren, Limonieschalen und Saft, und reibt das Fleisch damit ein. Nachdem es 3 Stunden gelegen ist, wird es in ein mit Bertrameessig befeuchtetes Tuch gewickelt und mit Steinen etwas beschwert. Nach 4 Tagen dünstet man das Fleisch, überbratet es und begießt es dabei mit Rahm.

Gedünstetes Rindfleisch mit Rahmsauce.

Ein gutes Stück Schweiförtel klopft man und läßt es in einer Beitze Nr. II. nebst Wachholderbeeren und Ingwer 3 Tage liegen. Man spickt das Fleisch mit Sardellen, belegt es mit Speckplatten und dünstet es, anfangs zugedeckt, mit Beitze. Wenn man ihm Farbe gibt, so thut man den Speck herab und begießt es mit saurem Rahm. Dann sprudelt man 2 Löffel Mehl mit saurem Rahm und der siedenden Beitze ab, läßt dieß mit einem Stückchen Butter und Kapern gut versieden und richtet es mit dem Fleische an.

Oder: Geklopft und gesalzen durchzieht man es dicht mit fingerdick geschnittenem Specke, geräuchertem Schwein- und Kalbfleisch und Sardellen und wechselt mit den Farben ab. Man legt es in die Kasserolle auf Kernfett, Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, Kohl, Thymian, Lorbeerlaub, Neugewürz, Pfeffer, Limonieschalen und die Sardellenabfälle, deckt es fest zu und dünstet es bei öfterem Umkehren, bis alles schön braun ist. Nun gibt man Suppe und Essig dazu und dünstet es mürbe. So weit kann man es den Tag vor dem Gebrauche machen.

Dann sprudelt man guten sauren Rahm mit Mehl ab, mischt es zum Safte, passirt diese Sauce, die man in eine Schale gibt und garnirt das Fleisch mit Erdäpfeln.

Rostbraten mit saurem Rahm.

Die Beine werden weggeschnitten, das Fleisch schön geformt und geklopft, ein wenig gesalzen und mit Butter abgebraten. Wenn sie mürbe sind, legt man die Rostbraten heraus, staubt Mehl in das Fett und gibt etwas Suppe, Sardellen und Rahm dazu.

Oder: Geklopft und etwas gesalzen werden sie mit Milch oder Suppe bedeckt, zugedeckt, gedünstet, wobei man noch von derselben Flüßigkeit nachgibt, bis sie mürbe sind. Dann legt man sie heraus, gibt Zwiebel, Petersilie und Sardellen in das eigene Fett, das Fleisch dazu und ½ Seidel sauren Rahm mit 1 Eßlöffel Mehl abgesprudelt und wenn es bräunlich wird, ein wenig Suppe. Dann läßt man es nur aufkochen und richtet sie mit dieser passirten Sauce gleich an.

Gespickte Schnitze mit saurem Rahm.

Schnitze von Lungen- oder Rostbraten spickt man, dünstet sie mit Butter, Zwiebel und ganzem Gewürze ab, gibt etwas Suppe dazu, bis sie mürbe sind, dann seiht man den Saft und kocht etwas sauren Rahm damit auf.

Bonaparte-Fleisch.

Gekochtes oder gebratenes Fleisch legt man in eine Schüssel, streicht guten sauren Rahm mit Sardellen oder Schinken abgesprudelt darüber, und läßt es im Rohre aufkochen.

Feldbraten.

Schnitze von Lungenbraten, geklopft und gesalzen, läßt man ein paar Stunden liegen, bestreicht sie dann auf einer Seite mit fein geschnittener Zwiebel und Petersilie, legt sie in eine Rein neben einander und schüttet (bei 1½ Pfund 1 Seidel) guten sauren Rahm darüber. Zugedeckt dünstet man sie ungefähr 1 Stunde, ohne sie umzukehren, wo sie dann meistens mürbe sind und der Saft genug eingekocht ist.

Rostbraten oder Rindfleisch mit Rahm und Erdäpfeln.

Rindfleisch im Schlafrocke. Man sprudelt ½ Seidel sauren Rahm mit einigen Sardellen und Schinken (fein geschnitten) ab, gibt die Hälfte in eine mit Butter bestrichene Schüssel, darauf gesottenes oder gebratenes Fleisch, mischt gesottene, geriebene Erdäpfel mit dem übrigen Rahm, überstreicht damit das Fleisch und legt einige Stückchen Butter darauf. Dann wird es lichtbraun gebacken.

Oder: Man belegt das Fleisch mit zu Scheiben geschnittenen Erdäpfeln und schüttet das Abgesprudelte darüber.

Oder: Man unterlegt blätterig geschnittene Erdäpfel mit dem Fleische, welches man in Sardellenbutter taucht, schüttet den Rahm darüber und bäckt es.

Oder: Man dünstet das gebratene Fleisch mit Petersilie, Schnittlauch, Sardellen und sauren Rahm auf und gibt diesen Saft nebst Rahm und Sardellenbutter über das mit Erdäpfeln bedeckte Fleisch und bäckt es ½ Stunde.

Schnitze oder Rostbraten eingebröselt.

Die geklopft und eingesalzenen Schnitze bröselt man ein und bratet sie mit Butter ab. Wenn sie angerichtet werden, gibt man Sardellenbutter oder Limoniesaft darauf, und aufgelöste Glace in die Schüssel.

Oder: Man gibt Knoblauch, Zwiebel und Peterſilie, fein geſchnitten, in zerlaſſene Butter, taucht ſie ein und beſtreut ſie mit Bröſeln. Wenn ſie gebraten ſind, dünſtet man ſie mit etwas Suppe auf, damit eine kurze Sauce wird. Anſtatt Suppe kann man ſauren Rahm, Limonieſaft und Sardellen dazu geben, läßt aber in dieſem Falle den Knoblauch weg. Man kann ſie mit Hirnſchnitten zweiter Gattung garniren.

Schwediſcher Roſtbraten.

Zwiebel, Limonieſchalen, Peterſilie, Lorbeerblätter, Thymian und Beinmark ſchneidet und ſtößt man fein, ſtreicht es auf die geſalzenen geklopften Roſtbraten, gibt geriebenes Brot, Eſſig, Suppe und ſauren Rahm dazu und dünſtet ſie mürbe.

Abgeſchmalzenes Rindfleiſch.

Zu Stücken geſchnittenes gekochtes Rindfleiſch legt man in eine Schüſſel oder Rein, ſchüttet ſauren Rahm, mit etwas Suppe und Eſſig abgeſprudelt, darüber, beſtreut es mit Zwiebel, Peterſilie und Bröſeln, in Butter angelaufen, und läßt es aufkochen.

Stufata-Fleiſch.

Lungenbraten wird abgehäutet, mit Sardellen, Pfeffer und Salz eingerieben, und mit Speck, den man auch in dieſe Miſchung dreht, ſchief hinein, durchzogen. Mit Speck, Wurzeln und etwas Suppe zugedeckt mürbe gedünſtet, wird das Fleiſch herausgelegt, die Wurzeln geſtaubt, mit Suppe und gutem Wein vergoſſen (Malaga) gibt man paſſirt zum Fleiſche.

Oder: Man zerdrückt mit Butter fein geſchnittene Sardellen, Limonieſchalen, Peterſilie und Schnittlauch, ſpickt damit einen Lungenbraten, legt ihn auf Wurzeln und Fett in eine Rein und gibt von Suppe, rothem Wein und Waſſer gleich viel dazu. Die Wurzeln werden geſtaubt mit dem Safte vergoſſen.

Oder: Man ſchneidet vom Lungenbraten große Würfeln, gibt gelbe Rüben, Peterſilie und Selleriewurzeln zu großen Stücken, Speck, Zwiebel und grüne Peterſilie, fein geſchnitten, dazu und dünſtet es. Wenn das Fleiſch Farbe hat, thut man die Wurzeln weg, ſtaubt es, vergießt es mit Suppe und Eſſig und läßt es gut verkochen.

Engliſches Rindfleiſch.

Ein ſchönes Stück Rindfleiſch (dem ſogenannten Weißbraten) gleich und dick wie Lungenbraten geſchnitten, ſalzt und ſpickt man, reibt es mit geſtoßenen Wachholderbeeren, Thymian, Majoran, Baſilikum, Rosmarin, Limonieſchalen ein und läßt es 24 Stunden liegen. Dann gibt man es mit allem was zur Beitze Nr. 2 gehört, in eine Rein, auch etwas rohes Schinkenfleiſch dazu, und dünſtet es zugedeckt mürbe.

Der Saft wird dann herabgeſchüttet, die Wurzeln mit Fett gedünſtet, geſtaubt, mit dem Safte vergoſſen und wenn es verkocht iſt, durch ein Sieb über das Fleiſch gegeben.

Beim Anrichten gibt man nur etwas von der Sauce zum Fleiſche, die übrige in beſonderer Schale.

Boeuf à la mode.

Wird, das Einreiben ausgenommen, wie obiges bereitet, nebst Speck kann man es auch mit Zunge spicken, beides fingerlang und klein fingerdick geschnitten und schief hinein durchzogen.

Oder: Man kann Zwiebel, Limonieschalen, Thymian und Sardellen recht fein schneiden, den Speck zum Durchziehen darin umdrehen, dafür die Zunge weglassen.

Man läßt auch Zucker in Schmalz braun werden und gibt dieß vor dem Stauben dazu. Wenn die Sauce passirt ist, läßt man das zu Stücken geschnittene Fleisch eine Stunde damit kochen.

Gedünstetes Fleisch.

Auf Speck, Wurzelwerk und Gewürz (Neugewürz, Nelken und Limonieschalen) gibt man das sehr gut geklopfte Rindfleisch, etwas Suppe, Essig und rothen Wein, und dünstet es, gut zugedeckt, mürbe. Die Wurzeln werden gestaubt, mit dem Safte vergossen und passirt.

Ochsenschlepp.

Der zu drei fingerbreiten Stücken gehackte Ochsenschweif wird mit einer Beitze Nr. I. nicht zu weich gedünstet. Die Wurzeln werden gestaubt, mit dem Safte vergossen. Mit der passirten Sauce läßt man das Fleisch noch mürber kochen. Man kann es mit einer Mehlspeise oder Butterteig garniren oder nur kleine Erdäpfel in die Sauce geben.

In Blutsauce. Fleisch und Wurzeln läßt man mit Schmalz bräunlich werden, ehe man Essig, Suppe und Gewürz dazu gibt. In dem abgeschöpften Fette bräunt man Zucker, gibt Mehl und Bröseln von schwarzem Brot dazu, vergießt es mit der Brühe, und legirt es vor dem Anrichten mit Hühnerblut.

Rostbraten in brauner Sauce.

Die geklopften Rostbraten dünstet man mit ziemlich viel Zwiebel, gelben Rüben, Essig, Wasser und sehr wenig Salz. Die Wurzeln werden gestaubt, mit dem Safte vergossen und die Sauce passirt zum Fleische gegeben.

Jägerfleisch.

Schnitze von abgelegenem Lungenbraten bestreut man mit Salz und Pfeffer, dreht sie in Mehl, bratet sie mit Butter gäh ab (oder zuerst in Butter tauchen und auf dem Roste braten) dann dünstet man sie mit etwas Suppe, bis sie mürbe sind, und gibt geriebenen Krän dazu oder garnirt sie mit Erdäpfeln.

Farcirte Schnitze.

Auf gesalzene Schnitze streicht man fingerdick eine Farce von den Abfällen des Fleisches, wie Nr. I., legt ein zweites Schnitzchen darauf, drückt es an, und

bratet sie auf Speck und Zwiebel gelegt ab, gibt etwas Suppe und Essig dazu und läßt den Saft kurz einkochen. Auch kann man statt dieser Farce, eine von rohem oder gebratenem Kalbfleische machen.

Oder: Den oberen Schnitz spickt man und gibt zwischen zweien Eingerührtes mit Sardellen.

Gerolltes Fleisch.

Auf geklopfte Schnitze von Rost- oder Lungenbraten streicht man eine Farce von rohem oder gebratenem Kalbfleische, rollt sie zusammen, umwindet sie mit Faden, dreht sie in Mehl und bratet sie ab. Man gibt dann etwas Suppe und Wein, oder Limoniesaft, oder sauren Rahm dazu.

Oder: Man bratet sie nur ab und schneidet sie der Länge nach auseinander, als Belege von Gemüsen.

Oder: Man bestreicht die Schnitze mit fein geschnittenen Schalotten, Petersilie, Sardellen oder Sardellenbutter, streut Pfeffer darauf und legt auf jedes ein fingerdickes Stückchen Speck, rollt und bindet sie. Auf Speck, Zwiebel und gelbe Rüben gelegt, bratet man sie, staubt die Wurzeln, vergießt sie mit Suppe und gibt Limoniesaft und Schalen dazu. Mit der passirten Sauce läßt man sie noch mürber dünsten.

Oder: Dünne Schnitze bestreicht man mit einer Mischung von Butter, Brotbröseln, Zwiebel und Pfeffer. Gerollt und gebunden legt man sie dicht nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Rein, und gibt fein geschnittene Zwiebel, ganzen Pfeffer und Neugewürz, nebst etwas Suppe dazu und dünstet sie zugedeckt mürbe.

Mit Käse und Rahm. Rostbraten werden gut geklopft, mit der Fülle bestrichen, zusammengerollt und gespickt. Dann dünstet man sie mit Speckschnitten, gelben Rüben, viel Zwiebel, Petersilie, Gewürz und etwas Essig oder Wein und ein wenig Suppe. Wenn das Fleisch mürbe ist, legt man es heraus, staubt die Wurzeln ein wenig, vergießt es mit dem Safte oder Suppe und Essig, und mischt zur passirten, mit dem Fleische aufgekochten Sauce, sauren Rahm und Parmesan-Käs.

Die Fülle besteht aus rohem Fleische von Rostbraten, Sardellen, Schinken, in Milch geweichter Semmel, Speck, alles fein gehackt, in Butter angelaufener Petersilie und Zwiebel, geriebenem Parmäsan-Käse, etwas Ei, saurem Rahm, Salz und Pfeffer.

Gerollter Lungenbraten.

Der Lungenbraten wird abgehäutet und zu einem länglichen Flecke recht dünn auseinander geklopft. Die Abfälle des Fleisches, 3 Sardellen, ein Stück Speck und in Milch geweichte Semmel wird fein gehackt, mit 2 Löffel saurem Rahm, Salz und Pfeffer gemischt, auf das eingesalzene Fleisch gestrichen. Man rollt es nun zusammen, bindet es mit Spagat und preßt es etwas. Dann legt man ihn auf Fett und Wurzeln in eine Rein und dünstet ihn mürbe. Die Wurzeln werden gestaubt, mit Suppe vergossen, passirt und das Fleisch mit der Sauce noch gekocht.

Als Wurst und Schnitzchen. Man macht eine Farce von 1 Pfund Lungenbraten, wie Nr. II. von rohem Rindfleisch, formirt eine Wurst, die man

in mit Butter bestrichenes Papier dreht und auf Speck und Wurzeln gelegt, bratet. Wenn sie gebraten ist, staubt man die Wurzeln, vergießt es mit Suppe und Limoniesaft und läßt das Fleisch mit der passirten Sauce aufkochen.

Oder: Man macht eine Farce Nr. III. formirt kleine Schnitzchen, die man spickt, mit Sardellenbutter abbratet und mit saurem Rahm aufkocht.

Oder: Man bröselt sie ein, bratet sie ab, und gibt Sardellenbutter und Limoniesaft darauf.

Bilau, oder Fleisch mit Reis auf türkische Art.

Gutes Rind- oder Schöpsenfleisch wird großwürfelig geschnitten, gesalzen und nach einer Stunde mit Zwiebel und Schmalz abgebraten. Man gibt dann Reis und Suppe dazu, und dünstet es, bis der Reis weich genug ist. Man füllt es in einen Kuppelmodel und stürzt es.

Löffel-Fleisch.

Gespickter Lungenbraten wird mit Beitze gedünstet und gebraten, und erkaltet so dünn als möglich zu Scheiben geschnitten. Die Wurzeln werden gestaubt, und mit Beitze und Rahm vergossen. Zugleich dünstet man Reis nicht zu weich und schneidet Sardellen und kleine Essig-Gurken nudelartig. Mit dem Fleische legt man den ausgeschmierten Model aus, drückt Reis ein und bestreut diesen mit etwas vom Geschnittenen, auf das man 1 Eßlöffel voll Sauce gibt. Wieder Fleisch, so fort bis der Model voll ist, deckt ihn mit dem Fleische zu, tropft Butter darauf und stellt ihn aber nicht lange in das Rohr.

Man garnirt es mit Erdäpfelpüree und gibt eine Sauce besonders dazu.

Napoleon-Fleisch.

In heiße Butter staubt man ein wenig Mehl, gibt, überkocht und würfelig geschnitten, Sellerie, gelbe Rüben, Speck, Schinkenfleisch und in Suppe dick gesottenen Reis dazu, und gebratenes oder gedünstetes Rindfleisch. Beim Anrichten gibt man den Reis als Garnirung.

Gebratenes Fleisch mit Paradiessauce und Reis.

Man bräunt Zucker in Schmalz, gibt gedünstete passirte Paradiesäpfel, dann etwas Wein und Suppe und schöne Stücke gebratenes Fleisch dazu, läßt es im Rohre eine Weile dünsten und garnirt es beim Anrichten mit Reis.

Reis-Cotelettes.

Man hackt 1½ Pfund Lungenbratenfleisch mit 4 Loth Speck recht fein, gibt eine kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, etwas Neugewürz und Limonieschalen und 6 Loth ungewaschenen Reis dazu und formirt davon Schnitzchen. Man legt sie in eine mit Fett beschmierte Rein, schüttet ¼ Seidel Suppe darauf und immer welche nach, bis sie genug gekocht sind, schöpft den Saft öfters darüber, darf sie aber nicht umkehren. Sie werden auf dem Herde, zugedeckt, gedünstet.

Braten.

Kalbsbraten.

Alles den einfachen Braten betreffende ist schon vom Braten im Allgemeinen gesagt. Meistens wird saurer Salat dazu gegeben.

Gefüllte Kalbsbrust.

Wenn die Brust untergriffen und eingesalzen ist, füllt man sie am gewöhnlichsten mit Semmelfülle, doch kann man auch eine Reis-, Ragout-, Farce- oder Krebsfülle machen. Wenn man sie zugenäht an den Spieß gesteckt hat, wird sie ungefähr 1 Stunde bei fleißigem Begießen mit Butter oder Schweinschmalz und Suppe gebraten.

Bei Ragoutfülle kann man gedünsteten Reis dazu geben. Bei Reis- oder Krebsfülle, Erbsen, Spargel oder Karfiol.

Ausgelöste farcirte Brust.

Man löst von der innern Seite alle Rippen aus, untergreift und salzt die Brust und füllt eine Farce von rohem Kalbfleische ein. Dann legt man sie flach auseinander, bestreicht die innere Seite auch mit Farce und belegt sie mit langen Streifen von Speck, Schinken und Zungen, streicht Farce darüber und rollt sie so zusammen, daß der Knorpel außen kommt. An beiden Enden näht man sie zusammen, und bratet sie. Sie wird zu schönen Stücken geschnitten, servirt.

Ausgelöster Nierenbraten.

Die Beine löst man vorsichtig aus, um die Haut nicht zu zerreißen, dann wäscht und salzt man ihn und dreht ihn so zusammen, daß er wie eine Wurst aussieht, wobei die Niere in die Mitte kommt. Diese bleibt dadurch weiß und beim Zerschneiden haben alle Stücke die gleiche Form. Beim Braten muß er auf allen Seiten eine schöne Farbe bekommen.

Gespickter Rücken.

Die Rückgratsknochen werden weggehauen, den Deckel und das Häutige löst man ab. Wenn er gesalzen und dicht gespickt ist, bestreicht man ihn mit Butter und Limoniesaft, steckt ihn an einen Spieß und umwickelt ihn mit Butter bestrichenem Papiere. Er wird langsam bei fleißigem Begießen gebraten. Gegen Ende muß man (ohne Papier) gäh Farbe geben.

Kalbsschlegel.

Das Bein kann man auslösen oder darin lassen. Wenn er gewaschen ist, läßt man ihn eingesalzen 2 Stunden liegen. An einen Spieß gesteckt, wird er langsam gebraten, was bei 2 Stunden dauern kann. Erst gegen das Ende darf die Hitze vermehrt werden. Man begießt ihn recht fleißig mit Suppe und Butter (oder Schweinschmalz) bis genug abgetropfter Saft ist. Am besten soll er sein, wenn man ihn nicht mit dem Abgetropften, sondern immer mit frischer Butter bestreicht.

Mit Knoblauch gespickt. Man sticht mit einem schmalen Messer in das Fleisch und stopft zerdrückten Knoblauch hinein, dem man auch Thymian beimischen kann.

Mit Speck oder Sardellen gespickt und mit Rahm begossen. Man spickt ihn mit Speck oder mit kleinen Stückchen Sardellen, denen man etwas Beinmark beigibt, und begießt ihn beim braten mit saurem Rahm und Butter.

Gespickt und gebeitzt. Der auf der obern Seite schön gespickte Schlegel wird 4 oder 5 Tage in Beitze gegeben, diese täglich aufgekocht, kühl darauf gegeben. Beim braten begießt man ihn abwechselnd mit Butter, Rahm und Beitze.

Hannoveranischer. Wenn er geklopft, gewaschen und gesalzen ist, macht man die Haut los und schiebt sie gegen das Bein zurück. Nun bohrt man Löcher in das Fleisch und steckt in jedes ein Stück Speck, nebst einem Stücke Zunge und Schinken. Die 3 Theile, fingerlang geschnitten, dreht man vorher in Salz, mit Pfeffer und Neugewürz gemischt. Die Haut zieht man wieder darüber und befestigt sie mit Holzspeilen. Dann wird er auf Speckschnitten gelegt, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Limonieschalen einige Körner Pfeffer und Neugewürz und etwas Suppe dazu gegeben, die Rein gut verdeckt und in das Rohr gestellt. Mit diesem Safte bestreicht man ihn fleißig, bis er mürbe ist und eine schöne Farbe hat.

Man legt ihn heraus, schüttet den kurzen Saft herab, läßt die Feuchtigkeit vom Fette verdampfen, staubt Mehl daran, vergießt es mit dem Safte, gibt etwas Essig oder Wein und sauren Rahm dazu und schüttet diese kurze Sauce durch ein Sieb über den Schlegel.

Gedünstet mit Rahm. Wenn der Schlegel gut geklopft und gewaschen ist, salzt man ihn und läßt ihn 1 Stunde liegen. Nun stößt man Thymian, Pfeffer, Gewürznelken und Ingwer fein zusammen und reibt ihn damit ein. Mit Butter, Suppe, Essig und Limonieschalen in eine Rein gegeben, wird er zugedeckt mürbe gedünstet. Man sprudelt dann sauren Rahm mit Mehl ab, schüttet es darüber und läßt ihn eine Weile damit kochen. Beim Anrichten schüttet man die Sauce durch ein Sieb.

Oder: Man zieht dem geklopften Schlegel die Haut ab, schneidet Zwiebel, Petersilie, Sardellen und geräucherten Speck recht fein, macht Löcher in das Fleisch und streicht davon hinein. Die Haut darüber gezogen, wird er anfangs gedünstet, dann gebraten und gegen Ende mit saurem Rahm begossen.

Oder: Ein mit Zungen, Sardellen und Beinmark gespickter Schlegel wird mit Zwiebel, gelben Rüben, Limoniesaft und Schalen, 1 Seidel Wein, 1 Seidel Suppe im Rohre gedünstet. Den Saft läßt man kurz eingehen, mischt sauren Rahm und Kapern dazu, nachdem er geseiht ist, und kocht damit den Schlegel auf.

Gespickte Kalbsnuß oder Brust.

Der fein geschnittene Speck wird in Salz und Pfeffer gedreht. Wenn das Fleisch auf einer Seite recht voll gespickt ist, legt man es auf Wurzeln und die Abfälle vom Fleische, gibt etwas Suppe dazu und dünstet es, gegen Ende gibt man ihm Farbe und bestreicht es dabei fleißig mit dem Safte. Bei der Brust werden die Rippen ausgezogen, sobald sie weich genug ist. Zum kurz eingekochten Safte kann man Limoniesaft geben und das Fleisch, wenn es angerichtet ist, mit Glace bestreichen.

Oder: Man gießt mit dem Safte gebrannten Zucker auf, mischt ihn zu den Wurzeln, die man passirt, mit Limoniesaft säuert und das Fleisch damit aufkochen läßt.

Oder: Man garnirt das Fleisch mit Erdäpfelpüree, Reis, Schwämmen oder feinem Gemüse.

Oder: Man gibt Champignonssauce dazu.

Kalbsbrust mit Krebsfülle.

Die gefüllte Brust wird beim Anrichten mit Glace, der man Krebsbutter beigemischt hat, bestrichen und der kurz eingekochte Saft darunter gegeben.

Gefüllte Kalbswamme.

Wenn man sie untergriffen und gesalzen hat, füllt man Semmel-, Farce- oder Ragoutfülle ein, bratet sie und schneidet davon lange Schnitten, welche man noch mit Butter abbratet und auf Gemüse gibt.

Schöpsenkeule.

Vom tüchtig geklopften Schlegel zieht man die Haut ab, salzt ihn und läßt ihn 24 Stunden liegen, wodurch er mürber wird. Man kann die Haut wieder darüber legen. Dann spickt man ihn mit Speck oder Knoblauch, gibt ihn mit Zwiebel und gelben Rüben in eine Rein, 2 fingerhoch Suppe dazu, deckt einen passenden Deckel darauf und dünstet ihn anfangs, damit er mürbe wird. Wenn er dann Farbe bekommt, läßt man den zu vielen Saft einkochen, schöpft das Fett davon ab und gibt ihn durch ein Sieb über die angerichtete Keule. Das herausragende Bein wird mit Papier umwunden, welches am Ende fein eingeschnitten ist. Gegen Ende kann man die Keule mit saurem Rahme begießen, nachdem der Saft geseiht ist.

Oder: Man gibt die abgelegene mürbe geklopfte gesalzene Keule in einen Topf, den sie gerade ausfüllt, verschließt ihn gut, und stellt ihn in das Rohr. So läßt man sie in ihrem eigenen Safte braten.

Mit Rahm wie Rehschlegel. Die geklopfte, abgehäutete Keule wird in Beitze Nr. II. gegeben, worin sie 4 bis 8 Tage bleiben kann. Auf der

obern Seite wird sie dicht gespickt und beim Braten mit Fett, Beitze und Rahm fleißig begossen.

Man kann sie vor dem Beitzen mit einer Mischung von fein gestoßenem Kümmel, Wachholderbeeren und 2 Händen voll Mehl einreiben, 24 Stunden liegen lassen, dann, sauber abgeputzt, spicken und 2 Tage in der Beitze lassen.

Mit Kräutern. Haut und Bein löst man weg, nachdem man die Keule tüchtig geklopft hat. Petersilie, Schnittlauch und Thymian, fein geschnitten, mischt man mit Pfeffer und Salz und dreht den geschnittenen Speck zum Spicken in dieses.

In eine Rein, die der Schlegel gerade ausfüllt, gibt man etwas Suppe (am besten braune), Petersilie, Schnittlauch und einige Körner Pfeffer. Wenn er mürbe gedünstet, dann gebraten ist, schöpft man das Fett ab und läßt den Saft in einer andern Rein kurz einsieden. Angerichtet kann man ihn mit Schalotten oder Erdäpfeln garniren.

Mit Sardellen und Eiern. Ohne Haut wird der Schlegel mit Speck und Sardellen gespickt und in die Rein Suppe, Knoblauch und Pfeffer gegeben. Wenn er mürbe gedünstet, dann gebraten ist, gibt man in den, von Fett gereinigten geseihten Saft, fein geschnittene Petersilie, 2 zerdrückte Sardellen und 1 hartgesottener gestoßener Dotter, und läßt den Schlegel damit aufkochen.

Mit Reis. Von einem abgelegenen geklopften Schlegel wird das Bein ausgelöst und die Haut abgezogen. Dann reibt man ihn mit Salz, Thymian und Majoran ein, spickt ihn mit Sardellen und läßt ihn eingeschwert 24 Stunden liegen. Von $^3/_4$ Pfund Reis mit Wasser bis zum Anspringen geschwellt, gibt man die Hälfte in eine mit Speckplatten ausgelegte Rein, darauf den Schlegel, mit der gespickten Seite gegen unten, und deckt ihn mit dem übrigen Reis und Speck zu. Den Deckel der Rein verklebt man mit Teig und läßt es bei 3 Stunden im Rohre.

Es wird auf die Schüssel gestürzt und der Speck weggenommen.

Lammsschlegel.

Der geklopfte gewaschene Schlegel wird gesalzen, dann mit einer Beitze Nr. II. gedünstet, darauf mit Butter und Zwiebel abgebraten, damit er eine schöne Farbe bekomme. Man gibt dann Rahm und Beitze dazu und läßt ihn aufkochen.

Oder: Man gibt Sardellenbutter, Petersilie, Limoniesaft und Schalen und sauren Rahm dazu und läßt ihn damit $^1/_4$ Stunde kochen.

Mit Gemüse, Reis oder Gurkensauce. Das Fleisch wird mit Wurzeln, Suppe und Speck oder Butter mit Oberhitze gedünstet, daß es zuletzt Farbe bekommt, dann auf Eine obiger Beigaben gelegt.

Mit Glace. Die Beine werden ausgelöst, das Fleisch unten zusammengenäht, damit der Schlegel eine hohe Gestalt bekomme, oben gespickt, gedünstet und zuletzt mit Glace bestrichen.

Lammsrücken.

Der Rücken mit den Hinterfüßen wird eingesalzen, nach einiger Zeit an den Spieß gesteckt und beim braten mit Butter und Suppe fleißig begossen. Den Saft gibt man beim Anrichten darüber.

Gespickt. Mit Sardellen oder Speck gespickt, begießt man ihn beim Braten auch mit saurem Rahm.

Gefüllte Lammsbrust.

In die, im lauen Wasser untergriffenen Brüste gibt man eine gewöhnliche Semmel-, Ragout-, Krebs-, Leber- oder Farcefülle, und wenn sie gebraten sind, Karfiol, Erbsen oder Reis als Garnirung.

Schweinsrücken.

Mit der Schwarte. Von jungen Schweinen wird der Rücken, mit der Schwarte daran, gewaschen, gesalzen und nach einiger Zeit auf Holzspäne in die Bratpfanne gelegt und in diese etwas Wasser gegeben. Wenn die Schwarte beim Braten anfängt spröde zu werden, so schneidet man sie klein fingerbreit würfelig ein und bratet den Rücken, indem man sie (außer im Anfange), immer gegen oben gekehrt, liegen läßt, bei fleißigem Begießen mit dem Abgetropften, bis sie glasartig geworden.

Abgezogener. Das von der Haut geschälte Fleisch wird gut geklopft, mit zusammengemischtem Salz, Kümmel und zerdrückten Knoblauch (diesen kann man auch weglassen) eingerieben, besonders bei den Beinen, wo es angehackt ist, oder man löst die Rückgratsknochen weg. So läßt man es zugedeckt 24 Stunden liegen. Beim braten wird es mit dem in das Wasser getropften eigenen Fette begossen und auch dieses vor dem Anrichten abgeschöpft. Wenn der Saft schön lichtbraun geworden, gibt man immer etwas ungesalzene Suppe nach, damit er nicht ganz eingeht und zu scharf wird.

Dazu sauern Salat oder Erdäpfel oder Reis.

Mit Essig und Rahm. Den gesalzenen abgezogenen Rücken begießt man mit gekochtem und wieder abgekühlten Essig, läßt ihn 24 Stunden liegen und kehrt ihn öfters um. Beim braten gibt man so viel gute Suppe dazu, daß es nicht zu sauer ist, begießt das Fleisch fleißig damit, und gegen Ende mit saurem Rahm.

Jungfernbraten.

Den Lungenbraten eines Schweines reibt man mit einer Mischung von Salz, Lorbeer- und Wachholderbeeren und Kümmel (oder Salz, Kümmel, Peterstilie und Majoran) gut ein, dreht ihn in das ausgespannte Netzel und beschwert ihn durch einige Tage. Dann bratet man ihn, und begießt ihn mit saurem Rahm daß ein kurzer Saft wird.

Spanferkel.

Das ausgenommene und gewaschene Ferkel wird nur inwendig gesalzen, und der Bauch mit Reisfülle oder gekochten und geschabten Erdäpfeln oder nur mit Semmeln angefüllt. Man steckt es an den Spieß; dann bestreicht man 2 Bogen Papier mit Butter, wickelt sie um das Ferkel und bratet es langsam. In die Pfanne darf kein Wasser gegeben werden, damit es resch werde. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier weg und bratet das Ferkel bei stärkerer Hitze und fleißigem Bestreichen mit einem Stücke Speck schön gelbbraun und glasartig.

Wenn man es im Rohre bratet, darf es nicht umgewendet werden, sondern es muß immer der Rücken in der Höhe bleiben.

Rückwärts am Anfange des Halses kann man es fingertief einschneiden um die Luft herauszulassen, damit die Haut nicht weich wird.

Wenn es ausgebraten ist, treten die Augensterne als weiße Tropfen heraus.

Hühner.

Die geputzten Hühner werden an einen kleinen Spieß gesteckt, dressirt und fest gebunden, mit Butter oder Schweinschmalz begossen, mit etwas Suppe in der Pfanne, bei ziemlich gäher Hitze gebraten.

Man kann sie mit einer Semmel-, Leber-, Krebs-, Reis- oder Farcefülle geben und dazu Salat oder Karfiol, Erbsen, Reis.

Kapaun.

Der hergerichtete ausgewaschene Kapaun wird inwendig gesalzen und mit Sardellenbutter ausgerieben. Dressirt an den Spieß gesteckt, bratet man ihn bei anfangs gelinder, dann stärkerer Hitze und fleißigem Begießen.

Junge Hühner als Rebhühner.

Man stößt Wachholderbeeren und Nadeln vom Tannenbaume, mischt Salz dazu, reibt die trocken gerupften Hühner damit ein und läßt sie 2 Tage liegen. Die Brust spickt man fein und beim braten begießt man sie mit Butter und sauren Rahm und kann sie mit falschem Schnepfenkoth garniren.

Henne oder Kapaun gespickt und eingebeitzt.

Man läßt das Thier einige Tage in Beitze Nr. II. liegen, dann nimmt man es heraus, reibt es inwendig mit gestoßenen Wachholderbeeren ein und spickt Brust und Schenkel. Es wird anfangs überdünstet, dann gebraten und dabei mit Fett, Beitze und saurem Rahme abwechselnd begossen. Die Wurzeln kann man abdünsten, stauben, mit Beitze vergießen, und diese Sauce passirt zum Bratensafte geben.

Man kann dem trocken gerupften Thiere vor dem Einbeitzen mit einer Blutfülle die Brust füllen.

Gespickter Kapaun mit Muschel- oder Austernsance.

Man spickt einen Kapaun auf der Brust, nachdem man ihn den Kopf und das äußerste Bein von den Flügeln weggehackt hat. Einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt man mit Speckplatten, darauf Zwiebel, Schalotten, Schinken und Limonie zu Scheiben geschnitten, Lorbeerblätter und Gewürznelken, wickelt in diesen den Kapaun ein, dreht die Enden zusammen, bindet es fest, steckt ihn an den Spieß und bratet ihn.

Dann nimmt man das Papier weg, und gibt beim Anrichten eine kurze dünne Muschel oder Austernsauce dazu.

Kapaun oder Indian mit Austern.

Man füllt einen Kapaun mit Austernfülle Nr. II., bratet ihn an den Spieß gesteckt recht schön, und gibt beim Anrichten eine kurze Austernsauce Nr. 3 dazu.

Tauben.

Nachdem sie wie die Hühner hergerichtet sind, werden sie auf der Brust mit Speckschnitten überbunden und mit fetter Suppe begossen, gäh gebraten. Man kann sie mit Leberfarce füllen, oder eine Farcesauce darüber geben.

Oder: Man spickt Brust und Schenkel, begießt sie beim braten mit Butter, Suppe und Rahm und gibt Milzschnitten, wie bei Schnepfen, als Garnirung.

Indian (Truthahn).

Hals, Flügel und Klauen hackt man weg. Jung am besten. Wenn das Brustbein ausgelöst ist, kann man in den Kropf Rosinenfülle, in den Bauch Kastanien geben. In diesem Falle servirt man ihn mit Compote oder süßer Sauce. Oder man gibt Trüffel-, Austern- oder Leberfülle in den Kropf.

Man kann ihn mit Papier oder Speckplatten umhüllen. Bei langsamem braten begießt man ihn fleißig mit Butter und gibt erst ½ Stunde vor dem Anrichten stärkere Hitze.

Gans.

Wenn sie geputzt und hergerichtet ist, wird sie gesalzen, vorzüglich inwendig, und mit Majoran, oder Pfeffer und Zwiebel ausgerieben. Den Bauch kann man mit gesottenen, recht kleinen oder würfelig geschnittenen Erdäpfeln, oder mit gebratenen und geschälten Kastanien, oder mit Macaroni, oder kurzen dicken Nudeln (ganze oder halbirte Aepfel geben einen sehr guten Geschmack), gekocht und blanschirt, anfüllen. Auf den Spieß gesteckt und fest gebunden wird sie anfangs recht langsam gebraten und fleißig mit Suppe und Butter begossen.

Man kann sie auch in Papier einwickeln und nach Beschaffenheit des Thieres 2 bis 4 Stunden vor dem Gebrauche zu braten beginnen, damit sie zur rechten Zeit mürbe ist.

Sehr beliebt dazu ist Mandelkrän.

Haus-Ente.

Die fette, nicht zu alte und nach dem Abstechen einige Tage aufgehängte Ente wird rein gewaschen, mit Salz und Majoran ausgerieben.

Beim braten begießt man sie fleißig mit Suppe und Fett. In das abgetropfte und weggeschöpfte Fett kann man abgeseihte dicke Nudeln geben und damit den Braten garniren. Oder man gibt sauren Salat oder Erdäpfel dazu.

Rebhühner.

Die jungen bindet man in Speckschnitten ein und betropft sie beim Braten mit Limoniesaft. Den Speck läßt man beim Anrichten darauf und gibt halbirte Limonien dazu.

Die ausgewachsenen, auf Brust und Schenkeln gespickt, begießt man beim braten mit Butter und gegen Ende auch mit Rahm.

Haselhühner.

Werden gespickt, nur alte in eine Beitze Nr. I. gegeben und nach ein paar Tagen mit Butter und Rahm begossen, gebraten. In die Pfanne gibt man etwas von der Beitze.

Schneehuhn.

Wie das Haselhuhn zu bereiten.

Schnepfen.

Die inwendig gesalzene Schnepfe wird an den Spieß gesteckt, mit Speck überbunden. In die Pfanne gibt man zum Begießen etwas Suppe und Fett. Gegen Ende begießt man sie auch mit saurem Rahm.

In etwas von dem Fette läßt man Bröseln anlaufen, gibt das zusammengehackte Eingeweide (alles außer dem Magen) nebst ½ Kalbmilz, die man ausstreift, dazu, und wenn es eine Weile gedünstet hat, Suppe, rothen Wein, sauren Rahm, Limonieschalen, Pfeffer und Salz. Zugleich bäckt man Semmelscheiben in eben solchem Fette, streicht den Schnepfenkoth darauf, hält sie bis zum Anrichten warm und garnirt mit diesen und den Speck, die mit der Rahmsauce angerichtete Schnepfe.

Die Schnepfe wird nicht gewaschen.

Den Schnabel steckt man beim rechten Flügel durch.

Wachteln.

Man bindet sie in Speck ein und begießt sie beim braten mit fetter Suppe. In diesem Falle kann man sie nebst den Speck in Weinlaub wickeln, beides beim Anrichten darauf lassen, nur den Faden wegnehmen. Vom abgetropften Fette der erstern Art kann man zu Reis dünsten nehmen und mit diesem die Wachteln garniren.

Oder: Man läßt sie einen Tag in Beitze von Wein, Essig, Wasser, Gewürznelken und bratet sie bei gäher Hitze mit Butter begossen.

Hasenrücken.

Das sogenannte Alte vom Hasen (der Rücken mit den Hinterfüßen) wird, nachdem man das Häutchen mit einem scharfen Messer schön glatt abgelöst hat, gesalzen und gespickt, auf jeder Seite 3 oder 4 Reihen. Man steckt ihn auf den Spieß, die Füße auswärts und gegen rückwärts gebogen und befestigt.

Die nicht ausgewachsenen bratet man nur mit Butter, und allenfalls Rahm, begossen.

Die zäheren vollgewachsenen werden eingebeitzt und können mehrere Tage darin bleiben. Beim Braten begießt man sie mit Beitze, Fett und Rahm und gibt Limonieschеiben auf den Rand der Schüssel.

Er braucht ungefähr 1 Stunde zum Braten.

Man kann eine Wildpretsauce mit Kapern und Rahm oder Compote oder Salat dazu geben.

Rehrücken und Schlegel und Hirschkalbrücken.

Diese Stücke werden ganz dem Hasenrücken gleich bereitet, nur brauchen sie länger zum Braten und können auch länger eingebeitzt sein.

Jungfernbraten vom Hirsch.

Wenn er gut abgelegen und kurze Zeit eingebeitzt ist, wird er gespickt an einen kleinen Spieß gesteckt und beim braten mit Butter, Beitze Nr. II und Rahm begossen.

Hirschrücken.

Nachdem er gut abgelegen und enthäutet ist, wird er mit gestoßenem Gewürz und Majoran eingerieben, gespickt und mit Speckplatten belegt in Papier gewickelt. Bei mäßiger Hitze mehrere Stunden gebraten und dabei fleißig mit Beitze Nr. II begossen. Erst gegen Ende nimmt man das Papier weg. Wenn er angerichtet ist, wird der Bratensaft darunter und Wildpret- oder Ribiselsauce oder Compote dazu gegeben.

Hirschziemer.

Wird gespickt, nachdem er abgehäutet ist, anfangs gedünstet, darauf gebraten und dabei fleißig mit Fett, Beitze Nr. II und Rahm begossen und Wildpretsauce besonders dazu gegeben.

Gemsenschlegel.

Nachdem er enthäutet und gespickt worden, übergießt man ihn mit kochender Beitze Nr. II läßt ihn einige Tage darin, kocht sie täglich auf und bratet ihn dann wie den Rehschlegel.

Falsches Wildpret.

Ein schönes Stück von gutem Lungenbraten löst man von Bein und Haut, klopft es tüchtig und reibt es mit Salz und gestoßenen Wachholderbeeren

gut ein. Dann legt man es zwischen Tannennadeln und schwert es ein. So läßt man es 2 bis 6 Tage bei täglichem Umkehren, dann nimmt man das Fleisch heraus, spickt es und gibt eine starke Beitze, mit der man ebenfalls Tannennadeln mitkochen läßt, siedend darüber, deckt es mit Tannensträußchen zu, und wendet es öfters um.

Nach 2 Tagen bratet man es bei fleißigem Begießen mit der Beitze und wenn es halb fertig ist, sprudelt man sauren Rahm mit etwas Mehl ab und schüttet es darüber. Dann zieht man das Fleisch vom Spieße und läßt es in einer Rein mit der Sauce noch mürber dünsten und richtet es mit etwas davon an, die übrige gibt man in besonderer Schale.

Fasan.

Der Kopf sammt den Federn wird in Papier gewickelt, die Brust gespickt oder eine Speckplatte darauf gebunden.

Beim braten wird er fleißig mit Butter begossen; oder mit Kümmel bestreut und mit Essig und Wasser begossen, dann mit dem abgeflossenen Safte.

Junge Birkhühner.

Sie werden gespickt und beim braten mit Butter, Limoniesaft und gegen Ende mit saurem Rahm begossen.

Schildhahn.

Dieser wird wenigstens ein paar Tage eingebeitzt, anfangs damit überdünstet, dann gebraten, mit Butter und Rahm begossen. In die Pfanne gibt man etwas Beitze.

Auerhahn.

Damit er nicht zähe ist, muß er sehr lange abliegen, wozu man ihn in einem irdenen gut verschlossenen Topfe in die Erde eingraben und bei 14 Tage darin lassen kann.

Die Haut wird meistens abgezogen, denn diese macht ihn bitter.

Man stößt eine Lorbeer- und einige Wachholderbeeren und Tannennadeln, mischt Salz dazu und reibt damit das Thier innen und außen gut ein, spickt es und läßt es einige Tage in seinem Safte liegen, wo man es öfters umkehrt. In eine Rein mit diesem Salzsaft, etwas Wasser und Tannennadeln gegeben, dünstet man es langsam mürbe und füllt öfters ein wenig Wasser nach. Gegen Ende seiht man den Saft, gibt damit den Hahn in das Rohr, begießt ihn mit Schmalz und saurem Rahm und richtet ihn mit dieser kurzen Sauce an.

Wildpretsauce kann man besonders dazu geben.

Oder: Man spickt den wie oben bereiteten Hahn auf der Brust, belegt ihn ganz mit Speckschnitten, dreht ihn in Papier und bratet ihn 3 Stunden lang. Gegen Ende, nachdem man Papier und Speck abgelöst hat, begießt man ihn mit Rahm. In die Pfanne gibt man etwas Suppe.

Mit Wein. Den abgezogenen Hahn gibt man zwischen Speckplatten auf Wurzeln zu Scheiben geschnitten, Gewürz, Kragen, Magen, Leber zerhackt, dazu ½ Seidel sauren Rahm und 1½ Seidel gesottenen rothen Wein, und

verklebt den Deckel mit Teig. Es wird langsam gekocht, bis man nicht mehr sieden hört, wo man aufmacht, den Hahn herauslegt, Mehl in das Fett staubt, und wenn es braun ist, mit Suppe, rothen Wein, Essig und etwas gebrannten Zucker vergießt und diese kurze Sauce verkocht und passirt über den Hahn gibt und in das Rohr stellt.

Wild = Enten.

Auf dem Kopfe läßt man die Federn und wickelt ihn in Papier.

Nachdem sie gut abgelegen*) und einige Tage eingebeitzt war, spickt man sie, reibt sie mit Salz und Pfeffer aus, überdünstet sie anfangs und begießt sie beim braten mit Fett, Rahm und Beitze.

Krick= oder Duck=Enten. Sie werden gespickt an ein Spießchen gesteckt und mit Butter begossen, 1/4 Stunde bei starker Hitze gebraten.

In die Pfanne gibt man Suppe oder Wasser und gegen Ende kann man braune Sauce mit Limoniesaft und Pfeffer dazu mischen.

Einschieb - Speisen.

Naturschnitzel.

Dünne Kalbsschnitze gesalzen und mit dem Hammer etwas geklopft, bratet man mit wenig Schmalz zugedeckt ab, und gibt, bis sie mürbe genug sind, immer ein Bischen Suppe dazu.

Kaiserschnitzel.

Fingerdicke Schnitze salzt und klopft man und bratet sie zugedeckt, mit etwas Butter ab. Dann läßt man einige Löffel voll sauren Rahm damit aufkochen. Man kann auch Sardellen und Limonienschalen dazu geben, oder Limoniesaft.

Kalbs = Cotelettes.

Schön geklopfte gesalzene Rippenstückchen bratet man zugedeckt in ihrem eigenen Safte ab. Sind sie mürbe genug, so läßt man Sardellenbutter zergehen, gibt Zwiebel und Petersilie fein geschnitten dazu, taucht die Cotelettes ein, oder in Kräuterbutter und legt sie auf Papier, wie Weinlaub ausgeschnitten, in die Schüssel.

*) Wassergeflügel soll wohl abliegen, aber ja keinen Geruch bekommen.

Die gespickten Schnitzchen bestreicht man mit Sardellenbutter, bratet sie ab, wobei man sie öfters damit bestreicht und gibt kurz vor dem Anrichten sauren Rahm dazu.

Mit Trüffeln. Zu 2 Rippen abgeschnittene, schön geformte Coteletts spickt man mit Trüffeln, dünstet sie weiß und mürbe, und gibt beim Anrichten den kurz eingekochten Saft, mit Glace gemischt, darunter.

Mit Ragout oder Gemüse. Dazu werden dicke Rippenstücke mit Wurzeln, Speck und etwas Suppe gedämpft.

Schweins-Cotelettes.

Gut geklopft und gesalzen werden sie, mit Pfeffer, Zwiebel und Petersilie bestreut, in heißes Fett gegeben und gebraten. Gegen Ende gibt man etwas Suppe und Limoniensaft dazu.

Schöpsen-Cotelettes.

Zu 2 oder 3 Rippen abgeschnitten schön hergerichtet, werden sie gespickt, mit Butter Zwiebel und etwas Suppe gedünstet, bis sie mürbe sind und der Saft anfängt braun zu werden, wo man sie abdeckt und ihnen auf beiden Seiten Farbe gibt. Gut dazu sind Rüben oder Erdäpfel.

Statt mit Speck, kann man sie mit Sardellen, Knoblauch und Petersilie gemischt, spicken.

Oder wie erstere, bis sie Farbe haben, dann mit rothem Wein, brauner Suppe und Glace gedünstet. Wenn sie recht mürbe sind, richtet man sie mit diesem kurzen Safte an.

Oder 2 fingerdicke Schnitzchen vom Schlegel geklopft, gesalzen und gespickt, dünstet man mit Speck, Wurzeln, Gewürz, Wein, Essig und Suppe. Den Deckel verklebt man und läßt es bei 3 Stunden kochen. Der Saft wird geseiht, von Fett gereinigt und darüber angerichtet.

Oder man vergießt mit dem kurzen Safte eine Paradiesäpfel-Sauce und gibt sie dazu.

Zu 2 Rippen herabgeschnitten klopft, salzt und dünstet man sie mit Wurzeln, ganzem Gewürz und etwas Suppe. Sobald sie mürbe werden, gibt man rohe Erdäpfel geschält und zu Scheiben geschnitten in den geseihten Saft, kocht das Fleisch damit, bis die Erdäpfel weich sind, dann kann man es anrichten.

Oder man gibt sie mit dem geseihten Saft zu gekochten oder gedünsteten weißen Rüben.

Lamms-Cotelettes.

Zu 2 Rippen abgeschnitten, schön geformt, taucht man sie in Sardellenbutter mit Limoniesaft gemischt, dreht jedes in ein Stück Netzel und bratet sie mit Fett ab.

Kapaun- oder Hühnerbrüste.

Sie werden gespickt, mit Suppe, Glace und Krebsbutter bei starker Oberhitze abgedünstet und mit diesem Saft fleißig bestrichen. Auf feines Gemüse

oder Ragout zu geben. Man kann die Hälfte davon mit Trüffeln spicken und Glace und Limoniesaft zum Saft mischen.

Oder: Von ausgelösten Bruststücken (ohne dem Häutchen) wird die glatte Seite mit Wasser bestreichen, auf fein geschnittene Trüffeln gelegt und fest gedrückt, damit diese haften bleiben. Die mit Trüffeln belegte Seite, gibt man zu Boden in die Butter, dünstet sie ab, und bestreicht sie beim Anrichten mit Glace. Auf Ragout oder mit einer Champignons oder weißen Sauce zu geben, der man Limoniesaft und Glace beimischt.

Rebhühnerbrüste.

Das rohe Brustfleisch ausgelöst, etwas geklopft, dünstet man mit Butter ab, thut diese dann weg und gibt frische darauf, nebst Limoniesaft und Glace.

Wildschweinfleisch.

Das gewaschene zu großen Stücken geschnittene Fleisch, übersiedet man in Salzwasser, nimmt es dann heraus, schöpft das Fett rein ab, gibt rothen Wein und ganzes Gewürz (wie bei einer Beitze) dazu und kocht das Fleisch damit weich. Es wird warm aus diesem Sud genommen oder damit aufgekocht, aufgeschnitten und süße Sauce von Hagebutten oder polnische dazu gegeben. Oder als Belege auf Sauerkraut. Mit diesem Sud erkaltet, kann man es ein paar Monate im Winter erhalten, wenn man oben Fett darüber gibt, und dies wieder zerläßt, so oft man etwas herausgenommen hat.

Schnitze von Hirschfleisch.

Fingerdicke Schnitze von gut abgelegenem Hirschfleisch, werden geklopft, mit Butter oder Schmalz und Zwiebel abgebraten, dann mit etwas guter Suppe und Limoniesaft aufgedünstet, beim Anrichten gibt man Sardellenbutter darüber.

Oder man spickt sie, dünstet sie mit Fett und Beitze ab, und gibt zuletzt sauern Rahm dazu.

Hirschrippen. Wie Rostbraten mit Zwiebel abbraten und beim Anrichten Knoblauch dazu geben.

Schnitzchen von Kaninchen.

Das Rückenfleisch wird abgelöst, zu Schnitzchen geschnitten, geklopft, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestaubt und mit Butter etwas Suppe und Bratensaft (oder Glace) im Rohre gebraten.

Als Belege auf Gemüse oder Schwämme.

Fette Hühner gedämpft.

Ein schönes, trocken geputztes Huhn, wird gesalzen, in Speckplatten gebunden und mit Wurzeln, Gewürz und Suppe gedünstet. Der Saft wird kurz eingekocht, geseiht, und zur Sauce gemischt, wenn man eine dazu gibt. Wenn es zur Sauce paßt, kann man auch Wein mitkochen.

Oder: Man garnirt es, nachdem der Speck abgelöst ist, mit Erbsen, Schwämmen, Rüben u. dgl. oder gibt Reis und Paradiesäpfel-Sauce dazu.

Oder: Man schneidet den gesottenen Magen mit der rohen Leber, Petersilie, Schalotten und Champignons dünstet, dies mit Butter ab und kocht es mit dem Braisesaft, sauerm Rahm Salz und Pfeffer auf und gibt es zum zerlegten Huhn.

Rebhühner gedämpft.

Alte werden am leichtesten mürbe, wenn man sie spickt und mit einer Beitze dämpft. Man gibt zu dieser auch Wein, Fleischabfälle und Kalbsknochen und seiht die kurz eingekochte Brühe über die angerichteten Rebhühner.

Gedünstete Ente mit Reisfülle.

Sie wird mit trocken gedünstetem Reis gefüllt und gedämpft. Wenn sie mürbe ist und Farbe bekömmt, läßt man den Saft kurz einkochen, und gibt ihn durch ein Sieb über die angerichtete Ente.

Paprika-Hühner.

Das zerlegte Huhn wird mit Rindschmalz und ziemlich viel Zwiebel abgedünstet, bis es mürbe ist, und Farbe hat. Dann gibt man sauren Rahm, Suppe und Paprika dazu, und läßt es damit aufkochen.

Heißabgesottenes Fleisch.

Kalbfleisch. Das zu Stücken geschnittene Fleisch (von Brust, Schulter, Rücken) dünstet man mit etwas Suppe, Essig und Wurzeln ab, entweder weiß oder man läßt den Saft eingehen und gibt etwas Fett dazu, damit es Farbe bekömmt. In diesem Fett oder Butter läßt man dann fein geschnittene Zwiebel, Petersilie und Bröseln anlaufen, gibt davon die Hälfte zum Fleisch, nebst dem Saft (ohne Wurzeln) oder Suppe und Essig, wenn er eingegangen, ist, und wenn man will, guten sauren Rahm. Nachdem es eine Weile verkocht hat, richtet man es an, und streut die übrigen Brösel darauf.

So auch Kalbsbratenreste aufzukochen. Zwiebel und Petersilie kann man weglassen und es dafür beim Anrichten mit Krän bestreuen.

Hühner. Dem vorigen gleich zu behandeln, ganz weiß gedünstet oder überbraten, damit es schmackhafter ist.

Tauben. Diese werden zerlegt, eingesalzen und mit Suppe, Essig, weißem Wein, Thymian, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Zwiebel und gelben Rüben zu Scheiben geschnitten, weich gedünstet. Den kurz eingesottenen Saft schüttet man durch ein Sieb über die Tauben und bestreut sie mit geriebenem Krän.

Oder man dünstet sie mit Suppe und Wein, gibt Zwiebel, Petersilie, Champignons, fein geschnitten in Butter angelaufen, dazu, so wie zuletzt Glace.

Lammfleisch. Das zu Stücken geschnittene Fleisch wird blanchirt, dann mit Butter, Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Essig und Suppe gedünstet.

Beim Anrichten gibt man die kurz eingekochte Brühe dazu und bestreut das Fleisch mit angelaufener Petersilie und Bröseln oder geriebenem Krän.

Schöpsenfleisch. Zu 2 oder 3 Rippen geschnitten werden die Schnitzchen geklopft, mit Wurzeln, Thymian, Pfeffer, Salz, Suppe, Essig und weißem Wein gedämpft. Wenn sie mürbe sind, läßt man die Brühe kurz einkochen, und gibt sie durch ein Sieb über das mit Krän bestreute Fleisch.

Frisches Schweinfleisch. Von Brust, Rücken oder Schulter hackt man schöne Stücke und dünstet sie mit Wurzeln, Thymian, Kümmel, Salz und Suppe mürbe. Den Saft seiht man darauf und bestreut das Fleisch mit Krän.

Oder: Man gibt auch Knoblauch und Essig dazu und statt Krän, Senf in besonderer Schale.

Eingemachtes.

Hühner,= Kalbs= oder Lammfleisch, oder Kaninchen. Das gewaschene, zu schönen Stücken geschnittene Fleisch, salzt man und läßt es eine Weile liegen. Dann dünstet man es mit Fett und etwas Suppe, bis es mürbe ist. Man kann es nach Gefallen, weiß lassen oder mit Oberhitze Farbe geben. Nun legt man das Fleisch heraus, läßt den Saft eingehen, staubt so viel Mehl in das Fett, als es befeuchtet, und verrührt es glatt mit Suppe, sobald es lichtgelb wird, und schüttet die Sauce durch ein Sieb zum Fleische, welches man damit noch eine Weile kocht.

Man kann es mit Limonisaft säuern, oder halbe Limonien besonders dazu geben, oder wenn sie nicht gesäuert ist, als Garnirung der Schüssel Karfiol, Krebsschweifchen oder Knöderl von Kalbsfarce geben oder gedünstete Erbsen oder Champignons in die Sauce mischen.

Oder: man dünstet das Fleisch weiß, macht eine lichte Buttersauce, vergießt sie mit dem Safte des Fleisches und läßt es zusammen gut kochen.

Grünes. Man gibt beim Dünsten mit Butter und Suppe fein geschnittene Petersilie, etwas Ingwer und Muskatblüthe dazu, läßt aber den Saft nie eingehen, damit das Fleisch weiß bleibt und die Petersilie grün. Mit diesem gießt man eine lichte Buttersauce auf und nimmt das Gewürz heraus. Diese Sauce muß dünn, kurz und grünlich sein. Bei Lammfleisch kann man geschälte in Salzwasser gekochte Monatrettige in die Sauce geben, und eine Weile mitkochen.

Oder: Man staubt Mehl in heiße Butter, läßt ziemlich viel fein geschnittene Petersilie darin anlaufen, vergießt es mit guter Suppe und dem Saft von gedünstetem Fleisch und gibt dieses zu Stücken geschnitten dazu.

Oder: Man läßt nebst Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Bertram und Kerbelkraut anlaufen, und gibt etwas sauren Rahm dazu.

Oder: Man läßt Zwiebel und Bertram anlaufen, vergießt es mit Suppe und Essig und gibt sauren Rahm dazu. Man kann sie auch vor dem Anrichten mit Dottern legiren.

Oder: Man steckt in das Huhn ein Büschel frischen Bertram und bratet es, läßt dann in Buttersauce fein geschnittenen Bertram anlaufen, drückt das Büschel vom Huhne dazu aus, säuert die Sauce etwas, und kocht das zerlegte Huhn damit auf.

Rothes. Von Krebsbutter, Mehl und dem Saft eines gedünsteten Huhnes macht man eine Sauce, gibt das Fleisch zu Stücken geschnitten und ausgelöste Krebsschweifchen dazu. Man kann es in einem Reiskranz anrichten. Die Hühner mit Krebsfülle kann man braten, dann zerlegt in solche kurze Sauce geben und mit gedünsteten Champignons oder Morcheln garniren.

Hühner oder Kapaun mit Ragoutsauce.

Das Huhn wird mit allen Wurzeln (außer Zwiebel), Butter und Suppe weiß gedünstet. Die Wurzeln werden herausgenommen und das zerlegte Huhn mit Krebsbutter, Champignons, Karfiol, Sprossen und Brieß in eine Buttersauce gegeben.

Hühner-, Kalbs- oder Lammfleisch mit Fricassee.

Eingemachte Hühner legt man aus der Sauce, läßt diese auskühlen, dann gibt man Limoniesaft und Dotter dazu und sprudelt sie auf dem Herde, bis sie dick wird, wo man sie gleich um das Fleisch gibt und aufträgt, oder man bedeckt damit die Hühner und garnirt sie mit Ragout.

Gedünstete Tauben mit Krebseinbund.

Mit Speck, Wurzeln und etwas Suppe, weiß gedünstete Tauben legt man, wenn sie mürbe sind, heraus, staubt die Wurzeln, läßt es nur lichtgelb werden, vergießt es mit dem Safte und wenn er verkocht ist, gibt man die kurze Sauce passirt über die Tauben in die Schüssel. Darüber streicht man halbfingerdick einen Abtrieb, wie zum Krebsreif, bergartig auf, belegt ihn mit Morcheln und bäckt es im Rohre.

Coteletten oder Hühner mit Pomeranzensauce.

Die Hühner werden gespickt, gebraten oder gedünstet, zerlegt und mit Pomerancensauce Nr. 2 aufgekocht.

Haselhühner mit Limoniesauce.

Gebratene Haselhühner werden zerlegt und in Limoniesauce Nr. 1, zu der man den Bratensaft gibt, aufgekocht.

Weißgedünstetes Poulard mit Rahmsauce.

Das Huhn wird zwischen Speckplatten auf Wurzeln gelegt und mit etwas Suppe weiß gedünstet. Man legt es heraus und deckt es zu, während man die Sauce macht. Den Saft läßt man eingehen, staubt die Wurzeln und vergießt es bald mit Suppe. Nachdem die Sauce verkocht und passirt ist, mischt man so viel recht guten sauren Rahm dazu, als man Suppe genommen hat, und kocht das Huhn damit auf.

Hühner in Weinsauce.

Man dünstet das Huhn mit fetter Suppe, Wein und Limonieschalen, gießt mit diesem Safte eine lichte Buttereinbrenn auf, und mischt nur so viel

Rahm dazu, daß die Sauce weißlich wird. Damit läßt man das zerlegte Huhn einen Sud machen und bestreut es beim Anrichten mit Limonieschalen.

Mit Trüffeln. Mit Speck, Butter und blätterig geschnittenen Trüffeln wird das dressirte Huhn gedünstet. Wenn es gut ist, staubt man ein wenig Mehl in das Fett, gießt Wein dazu und läßt es aufkochen.

Cotelettes in Weinsauce.

Schön geformte gesalzene Rippenstückchen dreht man auf beiden Seiten in Mehl und bratet sie mit Butter gäh ab. Sie werden dann herausgelegt, Mehl in das Fett gestaubt und wenn es verschaumt hat, gibt man gute Suppe, Wein und Limoniensaft dazu. Damit kocht man das Fleisch fertig mürbe, passirt die Sauce und gibt Sardellenbutter oder Limonienschalen oder Trüffeln oder Muscheln hinein.

Schnitze in Müscherlsauce.

Gespickte Kalbsschnitzel bratet man mit Schmalz und Zwiebel schön gelbbraun, gibt öfters Suppe nach und wenn sie mürbe sind, legt man sie heraus. Mit dem Fette macht man eine Müscherlsauce nnd läßt die Schnitze damit aufkochen.

Kapaun mit Müscherlsauce.

Der Kapaun wird mit Wurzeln und etwas Suppe weiß und weich gedünstet. Die Wurzeln staubt man, vergießt es mit Suppe und passirt es nachdem es verkocht ist. Zu 1 Kapaun gibt man bei 50 Muscheln mit dem Weine in die Sauce. Oder man macht sie wie bei den Saucen angegeben ist.

Kapaun mit falscher Müscherlsauce.

Man macht mit dem Bratensafte und Fett eine falsche Müscherlsauce und läßt den zerlegten Kapaun damit aufkochen.

Braun gedünstetes Fleisch.

Kalbfleisch. Man belegt eine Rein mit Speckschnitten, Zwiebel, gelben Rüben, Sellerie zu Scheiben geschnitten, gibt einige Pfefferkörner und etwas Muskatblüthe und das gesalzene Fleisch, vorzüglich Brust, im Ganzen oder zu Stücken geschnitten dazu. Wenn es zugedeckt, mürbe gedünstet ist, legt man es heraus, staubt die Wurzeln, rührt fleißig bis es schön gelbbraun geworden, vergießt es mit guter Suppe und säuert es mit Essig, Wein oder Limoniesaft. Sie wird durch einen Durchschlag geschüttet und das Fleisch damit eine Weile gekocht. Die Sauce muß schön gelbbraun sein. Nachdem sie gesetzt ist, kann man Muscheln, Austern, Oliven oder Schwämme dazu geben und sie damit aufsieden lassen.

Brustknorpeln. Die Brust wird blanchirt, das Brustbein von den Knorpeln gelöst und der Kern mit so viel Fleisch, als möglich, vom Rippenstücke abgeschnitten. Davon schneidet man nun schief dünne Scheiben, welche man rund zustutzt und mit Butter abbratet. Wenn das Fleisch mürbe ist, legt

man es heraus, staubt Mehl in die Butter und vergießt es mit Suppe. Man gibt abgedünstete kleine Zwiebeln oder Schalotten, Wein und Pfeffer dazu.

Schnitz oder Kalbsnuß gespickt wird mit Zwiebel, Lorbeer, Thymian, Speck und halb Wein halb Suppe gedünstet. Sobald es mürbe ist, gibt man dem Fleische Farbe, staubt die Wurzeln und vergießt es mit dem Safte.

Schöpsenfleisch. Das geklopfte Fleisch wird mit Beitze Nr. I gedünstet. Wenn es anfängt mürbe zu werden, seiht man die Brühe herab, damit es Farbe bekommt, schöpft das eigene Fett darauf, staubt die Wurzeln, nachdem man das Fleisch herausgelegt hat, und vergießt es mit der Brühe. Die Sauce wird zum zerlegten Fleisch passirt und noch eine Weile damit gekocht. Sie muß gelbbraun und nicht dick sein. Man gibt kleine Erdäpfel in die Sauce oder eine abgeschmalzene Mehlspeise dazu.

Lämmernes. Brust oder Schulter, zu Stücken geschnitten, dünstet man mit Fett, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Limonienschalen. Wenn es Farbe hat, wird es herausgelegt, das Fett gestaubt, wenn es schön gelb ist, mit Suppe vergossen und das Fleisch damit fertig gekocht. Die Sauce muß gelblich, ziemlich dünn und kurz sein.

Tauben oder Kaninchen. Sie werden ganz oder zerlegt mit Speck gedünstet; wenn sie Farbe haben, herausgenommen. Das Fett staubt man und vergießt es mit Suppe, wenn es gelbbraun ist. Man gibt die Tauben, Pfeffer, Champignons und Schalotten feingeschnitten in die Sauce und läßt sie gut verkochen.

Oder: Man gibt gedünstete Schalotten oder kleine Zwiebeln als Garnirung.

Gespickte Henne oder Kapaun. Die dicht gespickte Henne wird auf Speck und Zwiebel gelegt, und Gewürznelken, etwas rother Wein und Suppe dazu gegeben, mürbe gedünstet. Wenn sich der Saft verkocht hat und die Zwiebel gelb geworden ist, legt man die Henne heraus, staubt Mehl in das Fett und läßt es bei fleißigem Rühren schön dunkel werden. Dann vergießt man es mit rothem Weine, Essig und Suppe, läßt die Sauce kurz einkochen und passirt sie zur Henne.

Wildpret. Junger Hase, Reh, Hirschschulter oder Brust wird in Beitze Nr. I gegeben mit viel Wurzeln und je nachdem es mürbe scheint, früher oder später gedünstet. Jungen Hasen kann man gleich kochen. Man gibt Speckschnitten dazu und dünstet es anfangs zugedeckt. Die Beitze schüttet man dann herab, dünstet die Wurzeln mit dem Fette weiter, staubt sie, und wenn es schön dunkelbraun geworden, vergießt man es mit der Beitze. Wenn dte Sauce passirt ist, gibt man das zu Stücken geschnittene Fleisch dazu, und läßt es noch gut kochen.

Fleisch in Blutsauce.

Tauben. Wenn die Tauben hergerichtet sind, spickt man sie und dünstet sie mit einer Beitze Nr. I und Butter oder Speck. Wenn sie Farbe haben, nimmt man sie heraus dünstet die Wurzeln mit dem Fette, dann werden sie ge-

staubt und mit Beitze vergossen. Gut verkocht und passirt kommt das Fleisch in die Sauce und kurz vor dem Anrichten das Blut.

Lammfleisch. Eben so, man kann auch Tauben- oder Hühnerblut dazu nehmen.

Hirsch-Schulter. Gut abgelegenes Hirschfleisch zu Stücken gehackt, dünstet man mit Speck, Wurzeln, Gewürz etwas Essig und Suppe. Die dunkle Sauce, wird mit rothem Wein, Essig und Suppe vergossen und zuletzt mit Blut legirt.

Wildgeflügel mit Linsen.

Rebhühner. Man spickt die Rebhühner und bratet oder dünstet sie mit Beitze mürbe. Den Saft läßt man eingehen, staubt das Fett und gibt Suppe und Limonisaft dazu, wenn es schön braun ist. Zu dieser Sauce über die zerlegten Rebhühner passirt, mischt man mit Suppe gekochte Linsen.

Oder: Man garnirt die mit kurzer Sauce aufgekochten, gebratenen Rebhühner, mit Linsenpüree.

Wildgans. Wenn sie gut abgelegen ist, gibt man sie in eine Beitze und läßt sie 8 Tage darin. Dann wird sie gespickt und gedünstet und eine gewöhnliche kurze Wildpretsauce gemacht. Die gekochten Linsen dünstet man mit Butter ab, in der man Petersilie anlaufen ließ, und garnirt damit die Gans.

Fasan. Der in Speckplatten gewickelte Fasan, wird gebraten oder gedämpft und der kurze Saft zu Linsenpüree gemischt.

Oder: Man spickt Fasanenbrüste, dünstet sie mit Glace ab und gibt sie auf Linsenpüree.

Bratenreste mit Sauce.

Von Indian oder Kapaun. In Bratenfett oder Butter läßt man Petersilie und Bröseln anlaufen, gibt Suppe, Braten- und Limonisaft dazu und kocht das geschnittene Fleisch damit auf.

Oder: In einer Champignonssauce mit Limoniesaft Glace und Pfeffer.

Oder: Man gibt es in eine Müscherl- oder Austernsauce und garnirt es mit Butterteig.

Oder: Man säuert Einmachsauce mit Limoniesaft, fricassirt sie mit Dottern und gibt sie um das, mit Bratensaft aufgedünstete Fleisch.

Oder: Man schneidet das Brustfleisch zu schönen Stücken, stößt das Gerippe, kocht es mit Suppe auf, seiht diese und gießt damit gestaubte, mit Butter und Zwiebel gedünstete Champignons auf, gibt etwas weißen Wein dazu und passirt die Sauce über das Fleisch.

Von Kalbsbraten. Man schneidet das Fleisch zu dünnen Schnittchen, läßt Mehl in Butter gelb werden, gibt Petersilie, Schalotten, Sardellen, Limonieschalen und Pfeffer dazu, vergießt es mit Suppe und Limoniesaft und läßt das Fleisch damit kochen.

Oder: Man dünstet Champignons mit Butter, Petersilie und Schalotten, staubt sie, gibt Suppe, Limoniesaft und Schalen, Pfeffer und sauren Rahm dazu, und läßt das, zu schönen Stückchen geschnittene Fleisch damit kochen.

Oder: man macht lichte Sauce gibt passirte Champignons, Pfeffer, Glace, Limoniesaft und das Kalbs- oder Lammfleisch dazu.

Von Gans oder Ente. Man mischt zur Bratensauce Limoniesaft und Pfeffer und kocht das dünnblätterig, oder nudelartig geschnittene Fleisch damit auf.

Ragout.

Ein saftiges Ragout garnirt man mit Karfiolröschen und gedünsteten Reis.

Oder: Man füllt Ragout in gereinigte Austermuscheln und servirt sie auf eine Serviette in die Schüssel gelegt.

Wildgeflügel mit Salmi.

Rebhühner. Die schönen Stücke von gebratenen Rebhühnern hält man warm, vom Uebrigen macht man Salmi-Sauce und gibt sie heiß über das Fleisch.

Man löst das Fleisch von einem rohen Rebhuhn ab und schneidet es recht fein, zerdrückt 2 Kapaunlebern und streift eine Kalbsmilz aus. Dieß wird passirt mit Butter, Schalotten und Petersilie abgedünstet, mit dem Safte eines gebratenen Rebhuhnes und rothem Wein verdünnt. Man gibt Neugewürz und Nelken gestoßen dazu und richtet es über das gebratene Rebhuhn an.

Oder: Man spickt die Rebhühner und bratet sie auf Speck und Wurzeln gelegt. Kopf, Kragen und Flügel stößt man mit gebackenen Semmelstücken, gibt ausgestreifte Kalbsmilz, Gewürznelken, Bratenfett und rothen Wein dazu und läßt es gut aufkochen. Passirt auf die Schüssel gegeben, legt man die schönen Stücke darauf und garnirt es mit gebackener Semmel.

Von rohen Rebhühnern löst man das Brustfleisch aus, wie bei den Hühnerbrüsten angegeben ist, und bratet sie mit Butter ab.

Vom Uebrigen wird Salmi gemacht, diese mit brauner Sauce gemischt, dick eingekocht und mit den Brüsten und gebackenen Semmelschnitten garnirt.

Oder: Man dünstet zweimesserrückendicke Scheiben von Trüffeln mit den Brüsten ab und gibt sie statt der Semmelschnitten.

Schnepfen. Von 2 gebratenen Schnepfen schneidet man die Bruststücke schön herab, das übrige Fleisch wird gestoßen, mit rothem Weine und Glace verdünnt, aufgekocht und mit einem Dotter gemischt. Beim Anrichten legt man das Fleisch darauf.

Fasan. Ein gebratener oder gedünsteter Fasan wird zerlegt, die schönen Stücke hält man warm, vom Uebrigen macht man Salmi, der man auch Champignons oder Trüffeln und den Bratensaft oder Glace beimischt.

Beim Anrichten legt man das schöne Fleisch darauf.

Auerhahn. Von einem, wie zum braten gerichteten Auerhahn löst man das Bruststück ab, dünstet und bratet es und macht zugleich vom Uebrigen eine Salmi, die man dann um die in die Mitte der Schüssel angerichtete geschnittene Brust gibt. Zu dem gedünsteten Fleische gibt man, nachdem es von den Beinen gelöst wurde, Speck, Kalbsleber, blätterig geschnittene Semmel und

etwas rothen Wein, dünstet es zu einem Koch, stößt und passirt es und kocht es mit saurem Rahm, Gewürz und Limoniesaft auf.

Wildente. Die einige Tage in Beitze gelegene Ente wird mit Suppe, Speck, Wurzeln und Gewürz gedünstet. Dann schneidet man sie zu schönen Stücken und zieht diesen die Haut ab. Die Wurzeln staubt man, stößt sie mit den Fleischabfällen und kocht diese mit rothem Wein und guter Suppe auf. Dann passirt man es über das Fleisch und läßt es dicklich einkochen.

Hase mit Salmi-Sauce. Das Junge vom Hasen dünstet man mit Speck, Gewürz, Essig und rothem Wein so weich, daß man es stoßen und passiren kann, und gibt es über den gespickten und gebratenen Hasen.

Vögel in Lebersauce.

Lerchen oder Wachteln. Einen Tag gibt man sie in Beitze, dann bratet man sie. Leber und Mägen werden, fein geschnitten, mit der Brühe in der Bratpfanne aufgekocht. So viele Vögel sind, schneidet man Schnitten von Semmeln und bäckt diese in Schmalz, legt sie in die Schüssel, schüttet die Sauce darüber und legt auf jede Schnitte einen Vogel.

Krammets-Vögel. Die Vögel werden gebraten, dann in 4 Theile geschnitten und für jedes Stück eine Semmelschnitte gebacken. Zu den fein gehackten Lebern und Mägen von 3 Vögeln nimmt man 2 hartgesottene gestoßene Dotter und kocht dies mit dem Bratensafte und Suppe auf.

Tauben. Die Tauben dünstet man. Die Leber hackt man mit kälberner, (bei 2 Tauben $^1/_4$ Pfund) röstet Bröseln in Butter und kocht dies mit der Brühe von den Tauben, saurem Rahm, Gewürznelken und Muskatblüthe auf, treibt es durch ein grobes Sieb und schüttet es über die angerichteten Tauben.

Gespickte Tauben mit Wachholdersauce.

Die Tauben werden mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken eingerieben, gespickt und mit Speck und Wachholderbeeren gedünstet. Man gibt dann gute Suppe und Bröseln von schwarzem Brot dazu, verkocht es gut und seiht die Sauce über die zerlegten Tauben.

Henne und Kapaun mit Eiersauce.

Die Henne wird mit Wurzeln und Suppe gedünstet, bis sie recht mürbe ist. Dann gibt man 2 Sardellen, 2 hartgesottene Dotter und einige gebackene Semmelstücke gestoßen zu dem Safte, nachdem man das Huhn herausgenommen hat. Man läßt es aufkochen, passirt die Sauce und säuert sie mit Limoniesaft.

Gebratene Vögel mit Bröseln.

Krammets-Vögel. Wenn sie ausgenommen, gewaschen und gesalzen sind, steckt man die Spießchen quer durch die Rippen und zwischen zwei Vögel immer zwei Speckschnitten und eine Semmelschnitte. Dann werden sie bei gäher Hitze, mit Butter begossen, gebraten.

Lerchen. Diese werden, nachdem man die Eingeweide ausgenommen und die Köpfe weggehackt hat, gewaschen und ¼ Stunde in frisches Wasser gelegt. Dann salzt man sie, steckt sie an kleine Spießchen und bratet sie gäh ab, wobei man sie mit Butter begießt und Bröseln bestreut. Bei offenem Herd legt man die Spießchen auf den Rost.

Kleine Vögel in der Rein. Von kleinen Vögeln nimmt man das Eingeweide aus, wäscht und salzt sie und bratet sie in einer Eierspeis-Rein, auf Speck und in Streifen geschnittene Zwiebel gelegt, mit Bröseln bestreut, bei Oberhitze, gäh ab.

Lamms-Rücken mit Bröseln.

Der Lammsrücken wird mürbe gedünstet und wenn er kühl geworden, abgetrocknet, mit Auflegtunke bestrichen, der man Dotter beigemischt hat, und mit Bröseln bestreut. Darauf spritzt man Butter, streut wieder Bröseln darüber, legt den Rücken auf das Blech und bratet ihn im Rohre. Er muß vorsichtig mit einem Messer vom Bleche gelöst werden.

Man gibt eine Pfeffer- oder Paradiessauce besonders dazu.

Hirschziemer mit Kruste.

Der Ziemer oder ein Stück davon wird in einer Beitze mit rothem Wein gedünstet. Wenn er mürbe ist, legt man ihn auf die Schüssel mit dem Weißen in der Höhe, streut fingerdick in Butter geröstete Brotbrösel, denen man Zimmt, Gewürznelken und Limonieschalen beigemischt, darauf, und gibt grob gestoßenen Zucker darüber, den man mit glühendem Muserl brennt, oder damit bestreut in dem Ofen bäckt. Man kann das Fleisch vorher zu Stücken anschneiden, aber nicht vom Beine herab, damit sie zusammenhalten, und in die Schüssel eine Serviette geben.

Süße Sauce (polnische oder von Hagebutten, Weichseln, Ribisel, Preiselbeeren) oder Senf **diable Sauce** gibt man in besonderer Schale dazu.

Anstatt rösten kann man die Brösel mit rothem Wein befeuchten, mit dem Gewürze gemischt auf den mit Eiklar bestrichenen Ziemer geben, und den Zucker darauf brennen.

Oder: Man schneidet ihn zu schönen Stücken, legt sie auf die Schüssel, gibt die Brösel in mit Butter gebräunten Zucker, dazu das Gewürz und rothen Wein und etwas Suppe (und wenn man hat Hühnerblut) verkocht es gut und streicht davon auf die Schnitten. Dann wird Zucker darauf gestreut und gebrannt. Die übrige Sauce verdünnt man mit Beitze etwas und gibt sie in besonderer Schale.

Cotelettes mit Bröseln.

Von Hasenrücken. Nachdem man den rohen Rücken abgehäutet hat, löst man das Fleisch von beiden Seiten heraus und schneidet jede in 6 Stücke. Diese klopft man länglich, steckt ein Beinchen von Hendelflügeln in jedes, salzt und bröselt sie ein. Dann bratet man sie auf gäher Hitze mit Butter ab.

Beim Anrichten gibt man Limoniesaft oder Glace, oder Sardellenbutter darauf.

Von Hühnerbrüsten. Die ausgelösten abgehäutelten Brustſtücke werden geklopft, mit Salz und Pfeffer beſtaubt, mit Bröſeln beſtreut, nachdem man in jedes ein Beinchen geſteckt hat, und mit Butter abgebraten.

Vom Lamm. Sie werden zu 2 Rippen herabgeſchnitten, geſalzen, in Bröſeln geklopft und in Butter abgebraten. Dann gibt man aufgelöſte Glace dazu und verwendet ſie als Belege auf Ragout, Schwämme, Gemüſe. Man kann ſie auch vor dem Einbröſeln mit Pfeffer beſtreuen.

Oder: Man rührt zerlaſſene Butter mit Dottern, taucht die Cotelettes ein und ſtreut Bröſel darüber. Wenn ſie angerichtet ſind, gibt man dunkle Sauce mit Limonieſaft und Pfeffer beſonders dazu.

Vom Schöpſe. Um ſie mürbe zu machen, kann man die zu 2 Rippen abgeſchnittenen ſchön geklopft und geformten Cotelettes gedämpft, im Saft erkalten laſſen, dann abtrocknen, in Ei und Bröſel drehen und mit Butter braten.

Als Belege auf Gemüſe oder mit einer pikanten Sauce.

Vom Kalbe. Nachdem ſie geformt, geſalzen und geklopft ſind, dreht man ſie in Bröſel legt ſie in heiße Butter oder Schweinſchmalz und bratet ſie auf dem Herde auf beiden Seiten ſchön gelb. Auf offenem Herde taucht man ſie in zerlaſſene Butter und dreht ſie dann in Bröſel, dann bratet man ſie auf dem Roſte über heller Glut. Als Belege auf Gemüſe, oder mit Limonieſaft betropft, oder halbirte beſonders dazu zu geben. Man kann ſie zuletzt mit etwas Suppe aufkochen, der man auch Glace mit Limonie- oder Pomeranzenſaft beimiſcht.

Schnitze von Kalbfleiſch.

Man ſchneidet vom Schlegel einen 2 Finger dicken Schnitz herab, läßt das Bein mitten darin, klopft ihn mit dem Hammer etwas, bröſelt ihn ein und bratet ihn wie obige. Oder man ſchneidet fingerdicke Schnitzchen, klopft ſie gut und behandelt ſie ganz wie die Coteletten.

Mit Rahm und Sardellen. Wenn die eingebröſelten Coteletten oder Schnitzeln abgebraten ſind, ſo gibt man in das Fett ſauren Rahm, fein geſchnittene Sardellen und etwas Suppe, läßt ſie damit einmal aufkochen und beſtreut ſie beim Anrichten mit Limonieſchalen.

Ganze Limonie gibt man beſonders dazu.

Geſpickte Schnitze gibt man in heißes Fett, dazu eine mit Gewürznelken beſteckte Zwiebel und läßt ſie gelbbraun werden. Man beſtreut ſie dann mit Bröſeln und Mehl und wenn dies auch Farbe hat, gibt man etwas Suppe, Limonieſaft und Schalen und Sardellen dazu und läßt ſie aufkochen. Auch ſauren Rahm, wenn man will.

Oder: Man bäckt die eingebröſelten geſpickten Schnitzel und kocht ſie mit Obigem (außer Suppe) auf.

Lamms-Cotelettes im Schlafrock.

Sie werden ſchön geformt und geklopft, mit Fleiſchbeſchamell oder Auflegtunke auf allen Seiten beſtrichen, in Oblaten gewickelt, in Ei und Bröſeln gedreht und in Schmalz gebacken.

Gebackenes Fleisch.

Hühner. Zarte junge Hühner werden naß geputzt, in 4 Theile zerschnitten und gesalzen. Nach einer Weile bestaubt man sie mit Mehl, taucht sie in frisches Wasser oder abgeschlagene Eier und bestreut sie dicht mit Bröseln. Sie werden schön gelb in Schmalz gebacken. Zuletzt gibt man Leber und Magen in das Schmalz und deckt es dabei zu.

Tauben. In 4 Theile zerlegt, dämpft man sie, läßt sie auskühlen, trocknet sie ab, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Man gibt sie als Belege auf Gemüse oder Sardellenbutter und Limonie- oder Braten-Saft darauf.

Lämmernes. Von Brust oder Schulter das gewaschene, ungefähr thalergroß geschnittene Fleisch, der Rippchen dick geschnitten, schön geformt, läßt man eine Weile eingesalzen liegen. Dann bröselt man es ein und bäckt es.

Oder: Man überkocht die Brust, beschwert sie etwas während dem Auskühlen, schneidet sie zu Stücken, die man, in Butter mit Dottern abgetrieben, dann in Brösel dreht und im Rohre auf dem Bleche bäckt.

Kalbfleisch. Das zu schönen kleinen Stücken geschnittene Fleisch von Brust oder Schulter klopft man und läßt es gesalzen eine Weile liegen, wenn es eingebröselt ist, wird es langsam schön gelb gebacken.

Würstchen und Knöderln.

Von Hachis. Gepfeffert und mit Dottern legirt nimmt man es ausgekühlt auf das mit Bröseln bestreute Brett, macht davon eine Wurst, die man zu gleich großen Stücken schneidet, jedes zu einem Würstchen formirt und über die Brösel hinrollt. Wenn alle fertig sind, dreht man sie in Ei und Brösel und bäckt sie aus dem Schmalze.

Man kann das Hachis auch in mit Wasser oder Eiklar befeuchtete Oblaten drehen, dann in Ei und Bröseln.

Von Lungenhachis. Ebenso gemacht gibt man auf Gemüse oder eine Champignons-Sauce dazu.

Von Kapaun und Trüffeln. Fein geschnittenes Geflügelfleisch mit halb so viel fein geschnittenen Trüffeln gemischt, bindet man mit Beschamell, formirt es auf Bröseln zu Würstchen, die man in Ei und Bröseln dreht, und in Schmalz bäckt.

Leber-Würstchen. Leber von Geflügel wird fein geschnitten, dann läßt man Zwiebel und Petersilie in Fett anlaufen, gibt Brösel, Knoblauch, die Leber, Salz und Gewürz dazu und formirt Würstchen, die man einbröselt und in Schmalz bäckt.

Ragout-Würstchen. Nicht zu saftig gehaltenes Ragout mischt man mit Eiern, streicht es auf Flecke von Oblaten, die mit Ei bestrichen sind, rollt sie zu kleinen Würstchen, die man in Ei und Bröseln gedreht, in Schmalz bäckt.

Kapaun-Würstchen. Das weiße Fleisch von gebratenen Kapaunen oder Hühnern wird kleinwürfelig geschnitten, ebenso die Leber, Speck und überfottenes Kalbseuterl. Dann gibt man in Butter angelaufene Petersilie, Salz, Limonieschalen, Muskatblüthe, Majoran, in Obers geweichte Semmel und Dotter dazu. Wenn es zu wenig saftig ist, mischt man noch etwas Obers dazu. Man füllt es in kleine Därme, oder dreht es in Stücke Kalbsnetzel ein und bratet sie mit Schmalz ab.

Knöderl von Indian- oder Kapaunfarce. Man macht eine Geflügelfarce Nr. II., formirt sie zu kleinen Knöderln, die man in Ei und Bröseln dreht und in Schmalz bäckt, oder in Suppe kocht und in eine kurze, mit Glace verbesserte Einmachsauce gibt. Man kann sie mit Karfiol oder Erbsen garniren.

Oder: Man füllt ein Netzel, dreht es zu kleinen Würstchen, die man auf das Blech legt, mit Butter (mit Dottern verrührt) bestreicht und bratet.

Würstchen von Kalbsfarce. Kalbsfarce Nr. II. mit Knoblauch und Majoran gewürzt, dreht man in Netzel zu Würstchen und bratet sie mit Schmalz ab.

Würstchen von Schweinsfarce. Mit Dottern gemischte Schweinsfarce formirt man zu Würstchen oder kleinen Leibchen, dreht sie in Stücke Schweinsnetzel und bratet sie mit Schmalz ab, oder bestreicht sie, auf das Backblech gelegt, mit 1 Dotter abgetriebener Butter und bratet sie im Rohre.

Farce mit Ragout.

Der mit Butter gut ausgeschmierte Model wird mit Krebsschweifchen und Trüffeln oder Spargel ausgelegt und mit Kalbsfarce fingerdick bestrichen. In die Mitte gibt man Ragout, deckt es mit Farce zu und siedet es in Dunst.

Eben so in Wandeln.

Oder: Man streicht passirte Kalbsfarce Nr. II. auf einem Brette auseinander, darauf Eingerührtes mit sehr viel Schnittlauch gemacht, formirt es zu einer Wurst, dreht und bindet sie in Leinwand, und kocht sie in Wasser.

Zu dicken Stücken geschnitten, legt man sie dann auf Ragout von Kapaunleber, Brieß, Schwämmen, Karfiol, Kohlrüben.

Hühner in Farce.

Schöne junge Hühner werden mit Speck, Kernfett, Kalbsbrieß und Euterl, Zwiebel, gelben Rüben, ganzem Gewürz, weißen Wein und Suppe gedämpft. Wenn sie gut sind, legt man sie heraus, seiht den Saft und thut Gewürz und Wurzeln weg. Vom Uebrigen macht man mit der Geflügelleber eine Farce, würzt sie mit Majoran und vermischt sie mit Eiern. Die Hälfte davon gibt man auf die Schüssel, darauf die zerlegten Hühner, und streicht die übrige darüber, daß die Hühner schön bedeckt sind.

Dann rührt man Butter mit einem Dotter ab, bestreicht damit das Ganze und bäckt es im Rohre. Beim Auftragen gibt man den kurz eingekochten Braisesaft darauf.

Coteletten in Farce.

Man blanchirt das Rippenstück im Ganzen, schneidet es dann, kocht die Cotelettes in einer Braise und läßt sie darin erkalten. Indessen macht man gekochte Kalbsfarce Nr. II, bestreicht jedes Schnitzchen damit, die übrige gibt man in die Schüssel und legt die Cotelettes darauf. Es wird ein wenig Braisesaft darüber gegeben und die Schüssel in das Rohr gestellt, bis das Ganze recht heiß ist. Beim Auftragen kommt braune Sauce, mit Limoniesaft gesäuert, besonders dazu.

Frikandellen (Leibchen von gehacktem Fleische).

Von Kalbfleisch. Bratenreste schneidet man recht fein, weicht Semmel in Wasser, drückt sie gut aus und schneidet sie auch dazu. (Davon darf höchstens der vierte Theil sein.) Dann läßt man Zwiebel und Petersilie in Butter oder Bratenfett anlaufen, gibt es nebst Salz, Thymian, Limonieschalen und so viel Ei (oder nur Dotter) dazu, daß es zusammenhält und sich zu fingerdicken Leibchen formiren läßt, die man in Bröseln oder Mehl eindreht und mit Schmalz abbratet. Wenn sie genug Farbe haben, kann man etwas Suppe in die Pfanne geben, damit sie nicht zu trocken werden. Man kann auch Kapern und Sardellen, fein geschnitten, dazu geben oder den Thymian weglassen.

Von Schweinsbraten eben so, als Würze nur Knoblauch, Limonieschalen und etwas Pfeffer.

Von Rindfleisch allein oder mit Kalbs- oder Schweinfleisch gemischt, desgleichen.

Judenbraten.

Ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, ¼ Pfund Beinmark, ½ in Milch geweichte Rundsemmel hackt man fein, mischt Salz und 2 Dotter dazu und formirt es zu einer Wurst. Diese bratet man mit Butter im Rohre schön braun, gegen Ende gibt man sauren Rahm darauf. Beim Anrichten schneidet man es zu Scheiben und gibt die kurze Sauce aus der Pfanne darüber.

Kalbswurst.

Kalbfleisch ohne Haut und Fasern schneidet und stößt man fein, formirt es zu einer Wurst, dreht sie in Mehl und bratet sie wie obige.

Gehackte Schnitzel von Kalbfleisch.

Von frischem Fleisch löst man alle Fasern und Hauttheile weg, hackt es fein, gibt Salz, Limonieschalen und den vierten Theil Nierenfett dazu, macht davon kleine Leibchen, die man einbröselt und bratet.

Farce-Cotelettes.

Rohe Kalbsfarce Nr. III. formirt man wie kleine Coteletten, die Beine macht man von Petersiliewurzel dazu, bratet sie mit Butter ab, dann legt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett und verrührt etwas Suppe und Glace damit.

Gespickter farcirter Schnitz.

Man schneidet zwei gleich große Stücke vom Schlegel herab und spickt das eine. Auf das andere streicht man eine Kalbsfarce von den Abfällen, Beinmark, Speck, in Milch geweichter Semmel, Petersilie, deckt das gespickte Stück darüber und dünstet es mit Oberhitze auf Speck und Wurzeln gelegt, mit etwas Suppe, weich.

Vor dem Anrichten wird der Saft mit Limonie gesäuert und passirt.

Gefüllte Cotelettes.

Große schöne Cotelettes klopft man recht fein auseinander, bestreicht sie mit Kalbs- oder Leberfarce, Ragout oder Hachis, welches mit Eiern fest legirt wird und schlägt das Fleisch oben zusammen, daß sie gewöhnliche Coteletteform haben. Dann dreht man sie in Ei und Bröseln und bratet sie gäh ab, oder bäckt sie im Schmalz.

Oder: Man dreht sie in Kalbsnetzel, legt sie in eine ausgeschmierte Pfanne, treibt Butter mit 1 Dotter ab, bestreicht sie oben damit, streut Bröseln darauf und bratet sie im Rohre. Man gibt vor dem Anrichten etwas Suppe dazu und verwendet sie als Belege auf Gemüse.

Lamms-Cotelettes.

Mit Ragout. Man klopft, salzt und bratet sie, streicht Ragout mit Muskatblüthe gewürzt auf, wickelt sie in Oblaten, dreht sie in Ei und Bröseln und bäckt sie im Schmalz.

Das Bein muß beim Einwickeln herausschauen.

Mit Farce. Wenn sie schön zugerichtet und gesalzen sind, bestreicht man sie mit Kalbs- oder Leberfarce, wickelt sie in Schweinsnetzel und bratet sie.

Gerollt. Man schneidet sie zu 3 Rippen herab, die mittlere läßt man daran und klopft sie so dünn als möglich auseinander. Mit Kalbs-, Kapaun- oder Leberfarce, oder Ragout bestrichen, rollt man sie bis zum Beine zusammen, taucht sie in Mehl und bratet sie mit Butter. Wenn sie Farbe haben, legt man sie heraus, staubt das Fett, vergießt es mit Suppe und läßt sie damit fertig kochen.

Kälberne Vögel.

Man macht kleine Schnitzel, salzt und klopft sie, streicht ein mit Dottern legirtes Hachis, mit Speck oder Beinmark gemischt, auf, rollt sie zusammen, umwindet sie mit Faden, und dünstet sie, auf Wurzeln und Speck gelegt, mit etwas Suppe. Wenn das Fleisch mürbe ist, nimmt man es heraus, läßt den Saft eingehen, staubt die Wurzeln, und wenn es schön gelb geworden, gibt man Suppe und Limoniesaft dazu. In der passirten Sauce läßt man das Fleisch wieder aufkochen.

Oder: Man thut die Wurzeln weg, wenn sie Farbe haben, und gibt etwas sauren Rahm in den Saft.

Oder: Man steckt die Würstchen, mit Speck und Semmel-Schnitten und frischen Salbeiblättern abwechselnd, auf kleine Spießchen, begießt sie beim braten mit Butter und Suppe und bestreut sie gegen Ende mit Bröseln.

Oder: Man streicht eine Farce auf, dreht sie, zusammengerollt, in Kalbsnetz und bratet sie.

Oder: Zum Füllen kann man gebratenes Fleisch, Schinken, Speck, Beinmark, Petersilie, Schnittlauch und Trüffel, fein gehackt, mit Dottern sauren Rahm, Salz und Pfeffer mischen. Die Rollen, zwischen Speckschnitten gelegt, werden mit Oberhitze gedünstet, dann gibt man Champignons, Petersilie und Schnittlauch dazu, nachdem man den Speck herausgenommen, staubt das Fett ganz wenig, und gibt Suppe, Wein und Rahm dazu.

Farcirtes von Wildpret.

Hasenrücken. Man schneidet von einer rohen Rehschulter (oder einem Hasen) das Fleisch herab und Häute und Fasern weg. Mit etwas Beinmark, fein gehackt, mischt man 2 Sardellen, Limonieschalen, Petersilie, sowie 4 Löffel sauren Rahm eine kleine Semmel in Wein (oder Essig mit Wasser) geweicht, Salz, Pfeffer und 1 Ei dazu. Davon formirt man einen Hasenrücken, welchen man in Mehl dreht, spickt und auf Speckschnitten gelegt, mit Butter und saurem Rahm begossen, bratet. Man gibt eine gewöhnliche Wildpretsauce dazu.

Schnitzchen. Eine passirte Farce von rohem Reh- oder Hasenfleische formirt man zu Leibchen, spickt und bratet sie mit Butter gäh ab. Dann gibt man eine kurze Wildpretsauce mit Rahm dazu, und Linsenpüree herum.

Gefüllte. Von schönem Fleische macht man gleich große Schnitzchen, die Abfälle schneidet und stößt man zu einer Farce mit saurem Rahm (aber ohne Semmel und Dotter) streicht sie auf die Hälfte der Schnitzchen und deckt die andern darauf. Man bratet sie mit Fett und Zwiebel und gibt etwas rothen Wein dazu.

Würste.

Bratwürste. Zu 4 Pfund Schweinfleisch vom Halse nimmt man 1 Pfund frischen Speck, hackt beides recht fein, stößt Knoblauch mit dem Salze, gibt davon, sowie Pfeffer und Neugewürz nach Geschmack dazu und ½ Seidel kaltes Wasser. Dann knetet man es mit den Händen in der Schüssel ab, bis es recht zähe wird, füllt mit der Hand oder Wurstspritze den dünnen Darm nur leicht voll, und sticht die luftigen Stellen mit einer Nadel an. Wenn man sie schnell verbraucht, kann man kaltes Obers anstatt Wasser nehmen.

Sie werden mit Schweinschmalz schön braun gebraten und meistens mit Senf gegeben.

Von Kalbfeisch kann man sie eben so machen. Zu 1 Pfund Fleisch 10 Loth Speck mit Salz und Neugewürz gewürzt und mit Obers verdünnt.

Leberwürste. Lunge, Herz und vom Kopfe eine Backe, wird fein gehackt. Mit gehacktem Speck läßt man eine Hand voll fein geschnittene Zwiebel anlaufen und von 2 Semmeln die Bröseln und befeuchtet sie mit der Suppe. Dann streift man 1 Pfund Kalbsleber aus, passirt sie und mischt alles nebst Salz,

Pfeffer, Neugewürz und Majoran zusammen. Man füllt es mit der Hand in die weitern Därme, die man vorher mehr als eine Spanne lang abgeschnitten, und an einem Ende, über ein vorgestecktes Hölzchen, verbunden hat. Eben so zugebunden werden sie einige Minuten gekocht. Erkaltet bratet man sie mit Schweinschmalz ab. Man kann die Semmel, blätterig geschnitten, mit der fetten kalten Schweinssuppe befeuchten, oder statt Semmel in dieser Suppe dick gekochten Reis zum Fleische mischen.

Die Schweinsleber nimmt man nicht, da sie bitter ist.

Blutwürste. Zu 1 Maß Blut gibt man 1½ Seidel gutes Obers, Salz, Pfeffer, Neugewürz, Majoran und so viel überkochtes Kopffleisch und frischen Speck würfelig geschnitten, daß es dicklich wird. Man füllt damit die weiten Schweinsdärme, wie die Leberwürste, kocht und bratet sie.

Netzwürste. Fleisch vom gekochten Kopfe schneidet man fingerdick würfelig, mischt es zu dick in dieser Suppe gekochten Reis, dreht es wie Leibchen in Schweinsnetzel und umwindet sie kreuzweise mit Faden, daß sie wie runde Semmeln aussehen. Wenn sie mit Schmalz gebraten sind, löst man diesen ab.

Frische Ochsenzunge.

Mit Krän. Die gekochte abgezogene Zunge schneidet man zu gleichen halbfingerdicken Scheiben, legt diese zierlich in die Schüssel, bestreut sie mit geriebenem Krän und gibt sauren Krän besonders dazu.

Mit süßer Sauce oder Zwetschkenpfeffer. Die abgezogene Zunge wird der Länge nach mitten auseinander oder zu Scheiben geschnitten in die Schüssel gelegt und Hagebutten-, Johannisbeer- oder polnische Sauce besonders dazu gegeben. Das Zwetschkenmus gibt man in die Schüssel und die Zungenstücke darauf.

Mit Sauce. Die aufgeschnittene Zunge (Reste) kocht man mit einer Limoniesauce Nr. 3 oder Sardellensauce Nr. 2 oder Rahmsauce Nr. 3 auf.

Mit Gurken. Die in einer Beitze weich gekochte Zunge wird dünnblätterig geschnitten, mit Glace oder Bratensaft aufgedünstet, und als Belege auf Gurken gegeben.

Gespickt mit Rahm. Die gesottene abgezogene Zunge wird mit Speck und Sardellen dicht gespickt, in die Bratpfanne gelegt und beim Braten mit Butter und saurem Rahm begossen.

Gefüllt. Die abgezogene Zunge wird so geschnitten, daß immer zwei Scheiben zusammenhängen. Zwischen diese streicht man Kalbsfarce und drückt sie zusammen. Dann dreht man sie in Ei und Bröseln und bratet sie ab.

Mit Bröseln. Die abgeschälte gesottene Zunge schneidet man der Länge nach auseinander, bestreicht sie gut mit Butter, legt sie auf einen Rost und bratet sie bei starker Hitze, wobei man sie mit Bröseln bestreut und mit Limonisaft betropft. Wird sie zu trocken, so gibt man etwas Butter darauf

und wenn diese schäumt, richtet man die Zunge an und bestreut sie mit fein geschnittenen Limonienschalen.

Oder: Man schneidet dünne Scheiben, dreht sie in Butter und Bröseln, bratet sie ab und gibt sie auf Gemüse.

Oder: Die Stücke in Ei und Bröseln gedreht, in Schmalz gäh braten und beim Anrichten folgende Sauce darüber geben:

Man läßt Speck, Kalbfleischabfälle, Champignons und allerlei Gewürz anlaufen, staubt es, gibt Suppe, Essig oder Limoniesaft und Wein dazu, den man auf die Hälfte einkochen ließ, und passirt es.

Köpfe und Ohren.

Kalbskopf mit Krän. Wenn der Kopf mit einer Beitze gekocht ist, kann man ihn mit etwas vom Sude warm halten, die übrige dicklich einkochen, in die Schüssel zum Kopf geben und diesen mit geriebenem Krän bestreuen. Wenn er mit Wasser gekocht wurde, gibt man sauern Krän besonders dazu.

Schöps- und Schweinskopf mit Krän. Der mit Beitze gekochte Kopf, wird zu schönen Stücken geschnitten auf die Schüssel gelegt, mit Krän bestreut, und etwas von der kurz eingekochten Brühe darunter gegeben.

Kalbskopfreste als Ragout. In lichte Sauce gibt man mit Butter angelaufene Petersilie, den würfelig oder länglich geschnittenen Kopf, Glace oder Bratensaft, so wie Erbsen, Karfiol, Champignons. Auch Kalbsbrieß und Euterl wenn man will. Dasselbe von abgezogenem gekochten Kalbskopf.

Oder: Man gibt Sardellenbutter und Limoniensaft dazu und bestreut es beim Anrichten mit Bröseln.

Kalbsohren mit Ragout. Die Ohren werden, so weit sie dünn sind, angeradelt, damit sie sich beim Kochen krausen, dann mit Beitze oder Salzwasser gesotten. Man stellt sie in die Mitte der Schüssel, und gibt ein Ragout von Champignons, Faschknöderln, Geflügelleber und Karfiol oder Erbsen herum.

Kalbskopf mit Farce. Auf eine mit Butter bestrichene Schüssel gibt man Kalbsfarce mit Ei und sauerm Rahm verdünnt, belegt sie mit Stücken von gekochtem Kalbskopf, deckt sie mit Farce zu, streicht Rahm darüber und bäckt es im Rohre.

Kalbskopf oder Ohren mit Fricassee. Stücke oder Ohren von gekochtem Kopf legt man heiß in die Schüssel und gibt lichte Sauce mit Rahm, Limoniesaft und Dottern zu Fricassee gesprudelt, darüber, oder herum.

Gebackene gefüllte Ohren. In nicht angeradelte, gekochte Ohren, füllt man feines mit Dottern legirtes Ragout, dreht sie in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

Kalbs- oder Lammskopf mit Bröseln. Ein Lammskopf wird der Länge nach gespalten, wieder zusammengebunden, in Suppe gekocht und ausgekühlt. Dann nimmt man das Hirn heraus, mischt es mit Salz, Pfeffer und Petersilie, füllt es wieder ein und steckt eine Semmelscheibe vor.

Man kehrt nun die halben Köpfe in heißem Schmalz um, bestreut sie mit Brösseln, und bratet sie im Rohre.

Oder: Stücke vom Kalbskopf mit Butter betropfen, mit Bröseln bestreuen und braten.

Oder: Geröstete Bröseln darauf streuen und mit Limoniesaft betropfen.

Oder: Die Stücke in Ei und Bröseln drehen, in Schmalz backen und etwas Suppe in die Schüssel und braune Butter und Limonienſaft, oder Sardellenbutter darauf geben.

Kalbs- und Lamms-Füße.

Gebacken. Wenn sie sauber geputzt und in gesalzenem Wasser oder Suppe so weich gekocht sind, daß man die Knochen auslösen kann, werden sie zu Stücken geschnitten. Ausgekühlt dreht man sie in Mehl, dann in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz. Nachdem sie zu Stücken geschnitten sind, kann man Salz, Pfeffer, Limoniesaft und Petersilie dazu geben, sie zugedeckt einige Zeit stehen lassen und öfters aufschütteln. Sie sollen schön weiß, und von einem gut genährten Kalbe sein. Auf Gemüse, vorzüglich Spinat, Erbsen u. dgl. gut.

Gefüllte gebackene Lammsfüße. Nachdem die Füße gekocht sind, bis man ihnen das Rohrbein ausziehen kann, werden sie mit Suppe und Wurzeln noch etwas gedünstet, lau aus dem Safte genommen und abgetrocknet. Man füllt dann statt dem Bein Ragout oder Hachis ein, läßt sie ganz erkalten, schneidet die Füße zu Stücken, bestreicht sie mit dicker legirter Sauce, dreht sie in Bröseln, darauf in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

Gefüllte Kalbsfüße mit Sauce. Nachdem man die Beine ausgelöst hat, füllt man dickes Ragout von Brieß, Erbsen, Schwämmen, Reis, Schinken, mit Ei gemischt ein, näht die Füße zusammen und kocht sie in Salzwasser mit Wurzeln. Indessen macht man eine Buttersauce, die man fricassirt zu den geschnittenen Füßen gibt.

Rückenmark.

Gebacken. Das vorsichtig ausgelöste Rückenmark wird blanchirt fingerlang oder etwas länger abgeschnitten und in letzterm Fall wie ein Achter gebogen. Mit Salz und Pfeffer bestreut dreht man es in Mehl, darauf in Ei und Bröseln, und bäckt es in Schmalz.

Kalbshirn.

Gebacken. Man legt das Hirn durch mehrere Stunden in frisches Wasser, schneidet dann fingerlange und fingerdicke Stückchen davon, welche man salzt, mit Mehl bestaubt, in Ei und Bröseln dreht, und in Schmalz bäckt.

Geröstet. In heiß gemachte Butter gibt man fein geschnittene Petersilie, Bröseln, und wenn diese gelblich werden, das ausgewässerte, passirte Hirn. Wenn es eine Weile abgedünstet ist, gibt man Salz und Pfeffer dazu, und garnirt es beim Anrichten mit in Butter gerösteten Semmelschnitten.

Kalbsbrieß.

Gedünstet. Blanchirt und ausgelöst dünstet man es mit Butter, Zwiebel und etwas Suppe, gibt ein paar Löffel Glace dazu, und läßt den Saft kurz einkochen. Beim Anrichten kann man es mit gekochten Hahnenkämmen bestecken.

Oder: Ohne Glace dünsten, mit Krebsscheeren zieren, und eine Champignonssauce mit Petersilie herumgeben.

Gespickt. Man spickt die ganzen Rosen vorsichtig, legt sie auf Wurzelwerk und Fleischabfälle, gibt etwas Suppe dazu, und dünstet es. Gegen Ende gibt man Oberhitze, damit der Speck Farbe bekommt, und garnirt es mit Reis oder Erbsen.

Oder: Man dünstet das gespickte Brieß mit Krebsbutter, Suppe und Glace, bis es eine schöne rothbraune Farbe hat. Auf Ragout, Reis oder feines Gemüse zu geben.

Fricassirt. Zu schönen Stücken geschnitten, dünstet man es mit Butter, fein geschnittenen Schalotten und Limoniensaft. Wenn es gut ist, wird es hergelegt, Mehl in das Fett gestaubt, und wenn es mit guter Suppe verrührt ist, gibt man das Brieß und Limoniesaft dazu. Beim Anrichten wird die Sauce mit Dottern abgesprudelt.

Gebacken. Zu schönen Stücken geschnitten wird es in Ei und Bröseln gedreht in Schmalz gebacken.

Als Belege auf Gemüse zu geben.

Kalbsgekröse.

Das gereinigte Gekröse wird mit Suppe, Essig, Zwiebel, Limonieschalen, Thymian und ganzem Pfeffer weich gekocht. Dann läßt man Mehl in Butter anlaufen, vergießt es mit der Brühe, und gibt das vom Fett gereinigte, zu Stücken geschnittene Gekröse, nebst Salz, Pfeffer und Muscatblüthe, in die passirte Sauce. Man kann sie mit Limoniesaft und Glace verbessern oder mit Dottern fricassiren.

Gebacken. Gereinigt zu Stücken geschnitten dreht man es in Ei und Bröseln und bäckt es in Schmalz.

Kuttelflecke.

Die dicken Kreuzflecke werden gewaschen mit Salzwasser gekocht. Man schneidet sie zu kleinen Vierecken, die man mit Fett, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer eine Weile abdünstet, dann mit gerösteten Bröseln bestreut, und als Belege auf Gemüse gibt.

Oder: Man dämpft sie, schneidet sie ausgekühlt eben so, dreht sie in Ei und Bröseln und bratet sie mit Butter ab. Dann kann man Limonensaft oder Glace dazu geben.

Oder: Wenn sie gekocht und ausgekühlt sind, schneidet man sie wie grobe Nudeln, läßt klein geschnittenen frischen Speck zergehen, gibt Zwiebel,

Petersilie und Bröseln dazu, wenn dies angelaufen ist, die Flecke, Salz, Majoran, Pfeffer und etwas Suppe und kocht sie damit noch eine Weile. Es darf nur so viel Sauce sein, daß die Nudeln gebunden sind.

Kuheuter.

Gebacken. Nachdem man es überkocht hat, schneidet man es zu Streifen, die man salzt, in Mehl, dann in Ei und Bröseln dreht und in Schmalz bäckt. Auf Gemüse zu geben.

Mit Sauce. Wenn es wie angegeben gesotten ist, wird es zu Stücken geschnitten mit Limoniesauce aufgekocht, oder man macht eine braune Sauce wie zum Schöpsernen und kocht es damit eine Weile.

Gefüllt. Nachdem es weich gesotten, dann abgehäutet worden ist, schneidet man es schnitzartig, aber nicht ganz durch, streicht Hachis zwischen hinein, drückt die Schnitze auf einander und legt es in eine ausgeschmierte Schüssel. Dann schüttet man sauern Rahm mit Ei abgesprudelt darüber, bestreut es mit Bröseln und stellt es in das Rohr, damit es Farbe bekommt.

Lamms- und Kalbslunge.

In Butterteig. Die gesottene Lunge fein oder nudelartig geschnitten, dünstet man mit Butter, Bröseln, Zwiebel und Petersilie ab, gibt Salz, Pfeffer, Neugewürz, 2 Löffel sauren Rahm und zuletzt 2 Dotter dazu. Dieß gibt man auf eine runde Platte von Butterteig, macht ein Gitter von Teig darüber, bestreicht es mit Ei und bäckt es.

Sauer eingemacht. In braune Einbrenn, mit Zwiebel, gibt man die nudelartig geschnittene Lunge, vergießt sie mit Suppe und etwas Essig und würzt sie mit Salz, Thymian und Neugewürz.

Leber.

Geröstete Kalbsleber. Die stark messerrückendick blätterig geschnittene Leber bestaubt man mit Mehl, gibt sie in eine Pfanne auf Speckschnitten und geringelte Zwiebel, und röstet sie auf starker Hitze, bis sie nicht mehr roth ist, wozu man nur einige Minuten braucht. Dann kocht man sie mit ein wenig Suppe auf und läßt diese Sauce kurz eingehen. Beim Anrichten bestreut man sie mit Salz und kann sie mit Reis, Polenta, Nudeln u. dgl. garniren. Man kann sie mit Pfeffer bestreuen oder Sardellen oder Rahm damit aufkochen.

Geröstete Rehleber. Abgehäutet zu viereckigen Bröckeln geschnitten wird sie in Mehl gedreht und mit Butter Zwiebel und Limonienschalen geröstet. Dann gibt man etwas Rehblut und Limoniesaft dazu, läßt es aufkochen, streut Salz darauf und richtet sie an.

Geröstete Gansleber. In Gansfett läßt man geringelte Zwiebel anlaufen, gibt, wenn sie gelb ist, die blätterig geschnittene Leber dazu und

röstet sie. Ehe sie ganz gut ist, streut man pulverisirten Majoran darauf und salzt sie beim Anrichten.

Dasselbe mit Blut. Das Blut von einer Gans fängt man auf, läßt es stocken, gießt das Wässerige davon weg, das dicke aber hackt man mit der Leber fein zusammen. Dann gibt man fein geschnittene Zwiebel in heißes Schmalz, wenn sie angelaufen ist, das Geschnittene, richtet sie bald an und garnirt sie mit Reis.

Gedünstete Leber. Die zu ¼ Zoll dicken Scheiben geschnittene Kalbs- oder Gansleber wird mit Butter, Zwiebel und Petersilie gedünstet und beim Anrichten Salz, Pfeffer, Sardellenbutter, Limonie- und Glacesaft darauf gegeben.

Gedünstete Gansleber mit Trüffeln. Eine Gansleber mit Gewürznelken besteckt, gibt man auf Speckschnitten in eine Rein, dazu ein paar Löffel voll fein geschnittene Trüffel, deckt Speckschnitten darüber und dünstet sie. In einem andern Geschirr macht man indessen eine dunkle Sauce zu der man den Saft der Leber und einer Limonie, die Trüffel und die Leber gibt und damit aufkochen läßt. Speck und Gewürznelken thut man weg.

Oder: Man spickt eine in Milch gelegene, abgetrocknete Leber mit Trüffeln, legt sie zwischen Speckschnitten in eine Rein, und bratet sie im Rohre. Dann wird sie ganz oder zu Stücken geschnitten, mit aufgelöster Glace angerichtet.

Gespickte Gansleber. Eine mit Trüffeln, Zunge oder Sardellen gespickte Leber wird in eine Rein gelegt, gebraten, dabei mit Butter und Rahm begossen. Wenn sie schon gut ist, gibt man noch ein paar Löffel Rahm dazu, damit ein dicker Saft entsteht. Mit gedünstetem Reis zu garniren.

Oder: Man durchzieht sie mit Speck, gibt sie mit etwas Butter in eine Rein, deckt sie zu und dämpft sie.

Gespickte Kalbsleber. Ein schönes Stück Leber wird dicht mit Speck durchzogen, in eine Rein gelegt, wo sie gerade hineinpaßt, dann gibt man Zwiebel, Limonienschalen, Gewürznelken und Butter darauf und dünstet sie mit Oberhitze, bis kein Blut mehr herausgeht. Kurz vor dem Anrichten kommt saurer Rahm, Limoniesaft und Salz dazu.

Oder: Man dreht den Speck in eine Mischung von Petersilie, Schalotten und Pfeffer und gibt beim Dünsten Speck, Zwiebel, Knoblauch und weißen Wein dazu. Der abgeseihte Saft wird von Fett gereinigt, mit etwas Pfeffersauce gemischt und mit der Leber angerichtet.

Mit Bröseln. Mit Gewürznelken gespickte Leber legt man auf Zwiebel und gelbe Rüben, bestreut sie mit Bröseln und begießt sie beim Braten mit Butter und saurem Rahm. Das Fett schöpft man ab, kocht die Leber mit etwas Suppe auf und richtet sie mit diesem kurzen Safte im Reiskranz an.

Oder: Man schneidet eine Gansleber dünnblätterig, legt sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel, streut Limonieschalen, Muscatblüthe und Bröseln darauf, betropft sie mit Limoniensaft und Butter und läßt sie ungefähr 10 Minuten im Rohre aufdünsten.

Oder: In Milch gelegene Kalbsleber trocknet man ab, schneidet sie halbfingerdick, zieht sie durch zerlassene Butter und dreht sie in Semmelbröfel mit Mehl gemischt. In Butter gibt man zu Scheiben geschnittene Zwiebel und die Leber. Wenn die Zwiebel braun wird, nimmt man sie heraus.

Rehleber ebenso, nur zuletzt Limonisaft darauf geben, und damit aufkochen lassen.

Gebackene Leber. Stücke Gansleber in Ei und Bröseln gedreht, bratet man mit Butter in einer Pfanne gäh ab.

Oder: Die zu kleinfingerdicken Stücken geschnittene Leber wird in Mehl, dann in Ei und Bröseln gedreht aus dem Schmalze gebacken. Man gibt sie als Belege auf Gemüse, oder stellt sie kranzförmig in der Schüssel auf, und gibt eine Pfeffersauce mit Glace, oder eine Sardellensauce mit Limonisaft und Schalen dazu.

Leber-Vögerl. Man schneidet von Kalbsleber halbfingerdicke Schnitzchen, eben solche von Speck, streut Pfeffer darauf, und legt zwischen zwei Stückchen Leber eines von Speck. Dies wickelt man in viereckigte Stücke Netzel ein, überbratet sie auf dem Roste, darauf in einer Pfanne mit etwas Butter. Angerichtet bestreut man sie mit gerösteten Bröseln.

Oder: Man steckt an kleine Spießchen viereckigte Stückchen Speck, ein Blättchen Salbei, ein Stückchen geräucherte Zunge, ein Stückchen Kalbsleber, dann Salbei, Speck, so fort bis die Spießchen voll sind und dreht sie dann so gut als möglich in feinen Bröseln. In einer Casserole läßt man dann ¼ Zoll hoch Schmalz heiß werden und bäckt darin die Leber. Man servirt sie recht heiß, mit Polenta oder Reis garnirt.

Gefüllte Leber im Netzel. Man schneidet ein schönes Stück Kalbsleber zu Streifen, aber nicht durch, damit sie unten in einem bleibt. In fein geschnittenem, heißgemachten Speck gibt man Bröseln, wenn sie angelaufen sind Salz, Pfeffer, Muskatblüthe und wenn sie ausgekühlt ist, sauren Rahm und 1 Ei. Dies streicht man zwischen die Leber, dreht dann das ganze Stück in ein Netzel, gibt sie in eine mit Butter bestrichene flache Rein, bratet sie schön braun und drückt Limoniesaft darauf.

Erdäpfel-Speisen.

Erdäpfel-Kipferl und Knöderl. 3 große mehlichte Erdäpfel, 1 Ei, 1 Dotter, Butter und Salz, stößt man recht fein, und mischt auf dem Nudelbrette so viel Mehl dazu, daß es hält. Man sticht davon runde Krapferl oder Kipferl aus oder formirt Knöderln, dreht sie in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz. Dazu kann man Verschiedenes von Fleisch mit brauner Sauce, warmem Wildpretkuchen u. dgl. geben.

Oder: Man drückt das Gestoßene auf dem Brette flach, gibt kleine Häufchen fein geschnittenes Schinkenfleisch darauf, und dreht es zu Knöderln oder Würstchen weiter wie oben.

Erdäpfel-Wandel. Man treibt Butter mit 2 Eiern und 2 Dottern ab, gibt 2 Hände voll geriebene (gesottene) Erdäpfel, etwas guten sauren Rahm,

fein geschnittenen Schinken und Salz dazu. In die ausgebröselten Wandeln gefüllt wird es gebacken.

Oder: Ohne Rahm und Schinken dafür mit Ragout unterlegen.

Erdäpfel-Strudel. Man treibt Butter oder Schmalz flaumig ab, verrührt 3 Dotter damit, dann 3 Eßlöffel voll sauren Rahm, 6 Eßlöffel voll geriebene kalte Erdäpfel leicht dazu gemischt und den festen Schnee der 3 Klar, so wie Salz. Dies streicht man auf gewöhnlichen Strudelteig von 1 Seidel Mehl, den man sehr fein auszieht, messerrückendick auf, rollt den Teig zusammen und drückt 3 fingerbreite Stücke ab, die man auf dem beschmierten und bemehlten Bleche halb übereinander legt.

Man bestreicht sie oben mit Ei und backt sie semmelfarb im Rohre. Vom Bleche losgelöst, rangirt man sie auf die Schüssel.

Gefüllter Reis.

Gedünsteten Reis drückt man mit einem Löffel in einen mit Butter ausgeschmierten Model am Boden und an der Seite ein, gibt gedünstete Kalbs- oder Gansleber oder Hachis oder Ragout oder Brieß hinein, deckt es mit Reis zu und stellt den Model bis zum Stürzen in heißes Wasser.

Oder: Man legt den Reifmodel mit Krebsschweifchen, Morcheln, Spargel oder Karfiol aus, drückt den Reis ein, und wenn er gestürzt ist, gibt man das Fleisch in die Mitte.

Auf türkische Art. Man dünstet Reis und mischt gekochtes Kalbs-, Lamm- oder Schweinfleisch vom Wammel oder dgl., würfelig geschnitten darunter, drückt ihn in einen stark mit gehackten Schinkenfleisch ausgestreuten Kuppelmodel und stürzt ihn.

Reiswürstchen. 4 Loth Reis mit guter Suppe nicht zu weich gekocht läßt man auf einem Siebe abtrocknen. Dann stößt man ihn nebst 1 Loth Butter und 2 Dottern, nimmt davon 2 Löffel voll zu einem Würstchen auf das Brett, welches man mit Bröseln bestreut und drückt den Reis dünn auseinander. Auf jedes legt man 1 Löffel voll Geflügelfarce oder Hachis, formt es zu fingerlangen Würstchen, die man in Ei und Bröseln dreht, und in Schmalz bäckt.

Reismeridon. 4 Loth Reis mit Suppe dick und weich gedünstet, treibt man mit Butter oder Krebsbutter und 3 Dottern ab, gibt die Hälfte in einen Model, darauf Ragout, dann den übrigen Reis und siedet ihn 1 Stunde in Dunst.

Oder: Man mischt auch den Schnee der Eier, Krebsschweifchen und länglich geschnittenes Fleisch von gebratenem Indian oder Kapaun dazu und legt den Model mit Papier, darauf mit Krebsschweifchen und Spargelköpfen aus, und siedet es in Dunst.

Reis und Ragout in Butterteig. Gedünsteten Reis mit Krebsbutter und Eiern abgetrieben füllt man in einen mit Butterteig ausgelegten Tortenreif, mit Ragout abwechselnd ein und macht ein Gitter von Teig darüber.

Risollen mit Ragout, Hirn oder Hachis.

Auf Fridatten streicht man ein nicht zu saftiges Ragout oder abgedünstetes Kalbshirn oder mit Dottern legirtes Hachis oder saurem Rahm und Dottern, rollt sie zusammen, schneidet sie an den Enden und in der Mitte ab, dreht sie in Ei und Bröseln und bäckt sie aus dem Schmalze.

Schinkenwandel.

½ Seidel sehr guten sauren Rahm sprudelt man mit 2 Dottern ab, mischt ½ Pfund fein gehacktes Schinkenfleisch und von 1 Ei Fridatti zu Fleckerln geschnitten, darunter, füllt es in die ausgeschmierten, stark mit gehackten Schinken ausgestreuten Wandeln, und siedet sie in Dunst.

Schichten-Ragout.

Man dünstet, jedes besonders, Reis, grüne Erbsen, Pilze, bereitet Kuttelflecke, Brieß oder Kalbskopf wie zu Ragout, bäckt Fridatten und schneidet Schinkenfleisch sehr fein. In den ausgeschmierten Model legt man dann eine Fridatti, streicht Reis darauf und bestreut ihn dick mit Schinken, wieder eine Fridatti mit Schwämmen bestrichen, ein Fleck mit Erbsen und Schinken, dann das Fleisch, sofort bis der Model voll ist, zuletzt eine Fridatti, stellt es in das Rohr, daß es durch und durch heiß wird, und stürzt es.

Polenta.

In Dunst gesottene Polenta von sauren Rahm wird zu Stücken geschnitten, so in die Schüssel gelegt, daß die Schnittseiten gegen oben liegen, bestreut sie mit geriebenem Parmesan-Käse oder Bröseln und schmalzt sie mit Butter ab. Dann garnirt man sie mit gedünsteter Leber oder warm aufgeschnittener Pöckelzunge oder anderm Fleisch mit kurzer Sauce.

Käs-Kapseln.

Man läßt 4 Loth Butter zerschleichen und 3 Loth Mehl darin anlaufen, gibt 4 Loth Parmesan und 2 Loth Groyer Käse gerieben dazu, wenn dieser sich etwas aufgelöst hat, ½ Seidel siedendes Obers, verrührt es glatt, mischt Pfeffer, Salz und eine Messerspitze voll Zucker dazu und läßt es auskühlen. Dann rührt man 2 große oder 3 kleine Eier dazu, die Klar als Schnee, und bäckt es in den mit Butter ausgeschmierten Kapseln von Papier.

Poffösen oder Semmelschnitten.

Von Semmeln macht man halbfingerdicke Schnitten, die man bei der Theilung auseinanderschneiden kann, befeuchtet sie mit Milch, daß sie etwas erweicht werden, taucht sie in gesalzene abgeschlagene Eier und bäckt sie in Schmalz schön gelb.

Mit Hirn oder Hachis. Wenn man abgedünstetes Hirn, oder feines Kalbshachis, mit Ei gemischt, einfüllt, werden die Semmeln etwas dünner

geschnitten. Wenn sie mit Milch erweicht sind, wird das Hirn 2 Messerrücken dick aufgestrichen, wieder mit Semmel bedeckt, in Ei und Bröseln gedreht, aus dem Schmalze gebacken.

Oder: Man röstet die mit Milch befeuchteten Schnitten auf einer Seite in Fett schön gelb, und streicht das abgedünstete Hirn auf die weiche Seite.

Mit Milz. Semmelschnitten röstet man mit Butter oder Bratenfett schön gelb. In eben solchem Fett läßt man Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt ausgestreifte Kalbsmilz dazu, und wenn es eine Weile gedünstet hat, Salz, Pfeffer und sauren Rahm. Dies streicht man dick auf die Schnitten, gibt sauren Rahm dazu, um die Semmel etwas zu erweichen und stellt sie in das Rohr.

Semmelkrapfel mit Ragout.

Aus einer großen abgeriebenen Semmel werden 8 Würfel geschnitten, die man oben aushöhlt, in Milch taucht und in Schmalz bäckt. Man füllt dann saftiges Fleisch- oder Fisch-Ragout ein, stellt sie an einen warmen Ort bis zum Anrichten, damit sie sich vorher erweichen, und man sie ganz in den Mund stecken kann.

Oder: Man reibt von kleinem runden mürben Gebäck die Rinde weg, schneidet einen Deckel ab, höhlt sie aus, taucht sie in Milch, dann füllt man Ragout oder Hachis ein, deckt sie mit dem Deckel zu, dreht sie in Ei und Bröfel und bäckt sie in Schmalz.

Krebs-Wandel.

Man treibt 2 Loth Krebsbutter mit 3 Dottern ab, gibt in Obers geweichte Semmelbröfel und die Klar als Schnee dazu, salzt es und gibt 1 Löffel voll in kleine Schüsselchen von Papier, darauf gewürfelt geschnittenes Krebsfleisch, deckt es mit dem Abtrieb zu, bäckt sie, auf ein Blech gestellt, im kühlen Rohre, und gibt sie mit den Kapseln auf den Tisch.

Oder: Man füllt es in die mit Krebsbutter ausgeschmierten Wandeln, und stürzt sie, gebacken oder in Dunst gesotten.

Leberwandel mit Ragout.

Zu einem Abtrieb von Butter und 3 Dottern gibt man fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, 3 Loth zerdrücktes Beinmark, Salz, Schnittlauch, Neugewürz und Majoran, abgeriebene in Milch geweichte Semmel und ausgestreifte passirte Geflügel- oder $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbsleber. Dies füllt man, mit Ragout unterlegt, in die ausgebröselten Wandel und bäckt oder siedet sie in Dunst.

Farce-Wandel.

Man macht eine Farce von rohem oder gebratenem Kalbs- oder Geflügel-Fleisch, gibt sie zu einem Abtrieb von Beinmark und 2 — 3 Eiern, 2 Löffel saurem Rahm und etwas Bröseln und bäckt sie, in ausgebröselte Wandel gefüllt.

Chinesen-Pastetchen.

Von mürbem oder Butterteig, messerrückendick ausgetrieben, sticht man runde Fleckeln ab, auf die Hälfte davon legt man Farcekugeln, bestreicht den

Rand mit Ei und bedeckt sie mit den andern Blatteln. Nachdem man sie fest gedrückt hat, stülpt man den Rand auf und drückt ihn an 4 Orten zusammen, wodurch es barettartig wird und bäckt sie im Rindschmalz.

Krebs-Pastetchen.

Man macht einen mürben Teig von 10 Loth Mehl, 5 Loth Krebsbutter, 1 rohen und 1 hartgesottenen Dotter, etwas Wein und Salz nur leicht zusammen, und läßt ihn an einem kalten Orte rasten. Wenn er dann 2 Messerrücken dick ausgetrieben ist, sticht man runde Fleckeln aus und gibt auf die Hälfte davon Krebsfleisch mit Krebsbutter abgedünstet. Zugedeckt drückt man sie am Rande fest, bestreicht sie oben mit Krebsbutter und bäckt sie nicht zu heiß.

Oder: Man legt die mit Krebsbutter ausgeschmierten Wandeln mit Teig aus, füllt Krebsragout ein, deckt sie mit Teig zu, und bäckt sie.

Macaroni-Pastete.

Man kocht Macaroni aber ja nicht zu weich, seiht sie ab, wie gewöhnlich und bereitet zugleich verschiedenes von Fleisch, was man gerade will, je mehr Gattungen desto besser, als: Kleine Schnitzchen, gedünstetes von Lungenbraten, Tauben, Gansleber, Kalbshirn, gebratenes von Geflügel, gebratene Würste, gekochte Zunge u. dgl.

Von jedem aber nur eine Lage.

In den mit Butterteig ausgelegten Model gibt man dann eine Lage Macaroni, bestreut sie mit Parmesan-Käse, darauf eine Fleischgattung mit der kurzen Sauce, wieder Macaroni, Käse und ein anderes Fleisch, so fort bis der Model voll ist, wo man es mit dem Teige deckt und bäckt.

Hirnwürstchen von Butterteig.

Abfälle von Butterteig treibt man messerrückendick aus, schneidet fingerlange Vierecke davon, streicht abgedünstetes Hirn auf, rollt sie zu Würstchen, die man, auf das Blech gelegt, mit Ei bestreicht und bäckt.

Wandeln und Pastetchen von Butterteig.

Die Wandeln werden mit dünn ausgetriebenem Butterteig ausgelegt, dann füllt man Hachis mit Dottern und saurem Rahm gemischt ein, deckt es mit Teig zu und bäckt sie.

Man kann auch die Wandeln hohl ausbacken, wo man Papier oder getrocknete Erbsen einfüllt.

Oder: Man macht Ragout von Krebsbutter, Kalbs- oder Geflügelfleisch, Brieß, Erbsen und Schwämmen, mischt in Milch geweichte Brösseln und Eier dazu und füllt es ein.

Oder: Von messerrückendick ausgetriebenem Butterteig sticht man gleich viel Blattel und Ringel aus, bestreicht erstere mit Ei und legt auf jedes ein Ringel, bestreicht diese oben auch mit Ei und bäckt sie.

Oder: Man sticht von dicker ausgetriebenem Teig nur Blatteln aus, und mit einem kleineren Ausstecher nur halb durch. Wenn sie gebacken sind, nimmt man das Mittlere heraus.

In beide Gattungen füllt man Kalbs-, Geflügel- oder Wildprethachis ein, und servirt sie heiß.

Das Brustfleisch von gebratenem Geflügel schneidet man nudelförmig und dünstet es mit Butter, Zwiebel und Champignons. Man staubt es, vergießt es mit der geseihten Suppe, in welcher man die gestoßenen Beine gekocht hat, und kann es mit Wein, saurem Rahm oder Glace mischen.

Vögerl im Neste. Man sticht die Fleckeln größer aus, als zu den gewöhnlichen Krapfeln, legt die Ringel auf die mit Ei bestrichenen Blatteln und bäckt sie. Dann gibt man in jedes Milzfarce wie beim Schnepfenkoth und darauf ein oder zwei gebratene Vögel mit ihrem Speck und Bröseln.

Oder: Man gibt Hachis und einen Vogel auf jedes Fleckel, legt die Ringeln darüber und bedeckt den Kopf mit dem aus dem Ringel gestochenen Teig, nimmt diesen aber weg, wenn sie gebacken sind.

Oder: Man sticht mit einem größeren Krapfenstecher den Butterteig aus, gibt auf die Hälfte davon Farce oder Ragout, bestreicht den Rand mit Ei, deckt die andern darüber, tupft mit einem umgekehrten Ausstecher, welcher die Umfangsgröße der Fülle hat, ein wenig darauf, bestreicht sie leicht mit Ei und bäckt sie schnell.

Eine Farce von fein geschnittenem gebratenem Kalbfleisch mit in Milch geweichter Semmel, Sardellen, Limonieschalen, Salz, Pfeffer und Krebsbutter gemischt, gestoßen, verrührt man mit Rahm und Dottern und gibt davon nußgroße Kugeln in die Pastetchen.

Oder: ¼ Pfund junges Schweinfleisch ohne Knochen, ¼ Pfund Kalbfleisch mit Lorbeerblättern und 2 Seidel Wasser gekocht, wird nebst 4 Loth Sardellen, 2 Loth Kapern, fein gehackt, mit Pfeffer und Salz gewürzt und mit 6 Loth Butter einige Minuten geröstet.

Diese Fülle macht man den Tag vor dem Gebrauche.

Pasteten von Butterteig.

Man treibt Butterteig 2 bis 3 Linien dick aus, drückt eine Rundung auf, so groß man die Pastete machen will, und schneidet den Teig ab. Dann schneidet man eine etwas größere solche Platte aus und einen 2 Finger breiten Streifen um die kleinere weg, welche man auf das mit Papier belegte Blech gibt und wenn sie hohl ausgebacken wird, zusammengeknittertes, zu einer Halbkugel formirtes, glatt eingewickeltes Papier. Der Rand muß 2 Finger breit frei bleiben. Darauf legt man die größere Platte ohne Falten, nachdem man den Rand ein wenig mit Ei bestrichen hat. Als Verzierung kann man Streifen vom Teige fingerbreit geschnitten, kreuzweise darüber legen, außen herum den breitern in die Rundung geschnittenen, und auf der Spitze eine Rose oder dgl. von einem Streifen Teig, den man einschneidet und zusammen rollt. Am Rande macht man Einschnitte, damit der Teig recht auflaufen kann.

Oder: Man belegt die mit Ei bestrichene Platte mit ausgestochenem Teig zur Zierde.

Wenn es gebacken ist, schneidet man da, wo der Streifen herum geht, durch, hebt den Deckel ab, nimmt das Papier heraus und gibt dafür Fleisch hinein, worauf man ihn wieder darauf deckt.

Anstatt Papier kann auch schon etwas nicht zu Feuchtes von Fleisch, mitgebacken werden.

Man füllt sie:

Mit Hachis. Gutes Kalbshachis mit Dottern verrührt, wird heiß in die aus dem Ofen kommende, hohlausgebackene Pastete gefüllt und der ausgeschnittene Deckel darauf gelegt.

Man kann eine Champignon-Sauce dazu geben.

Mit Hasenfleisch in guter Wildpret-Sauce.

Mit braungedünstetem Fleische.

Mit Lungenbraten, in brauner Sauce mit etwas davon einfüllen, die übrige in der Schale dazu geben.

Mit Ochsenschlepp.

Mit Schöpsenfleisch in dünne Scheiben geschnitten mit Wildpretsauce aufgekocht.

Mit Ochsenobergaumen dünnblätterig geschnitten, mit lichter Sauce aufgekocht, mit Sardellenbutter, Pfeffer und Glace verbessert.

Mit Farce und Ragout. Auf eine Platte vom Teige gibt man Kalbsfarce, darauf Ragout, deckt es mit Farce zu, macht ein Gitter und einen Rand vom Teige darüber und bäckt es. Beim Serviren kann man das Gitter mit Karfiol und Krebsfleisch zieren.

Mit Farce und Hasen. Von gebratenem Hasen schneidet man das gute Fleisch zu schönen Stücken, die Abfälle recht fein, nebst Kalbfleisch, Speck, Zwiebel, in Beitze geweichte Semmel, Salz, Kapern, Limonieschalen, dünstet dies mit Butter und gibt etwas sauren Rahm dazu. Davon streicht man auf die Platte von Butterteig, belegt es mit den schönen Stücken, streicht die Farce bergartig darüber, und macht die Pastete weiter. Gebacken gibt man Wildpretsauce in einer Schale dazu.

Kalte Hasenpastete.

Von mürbem Teig Nr. III schneidet man eine Platte, gibt gekochte Wildpretfarce darauf, belegt sie mit schönen Stücken Fleisch vom Hasenrücken, wieder Farce, so bergartig aufgerichtet bestreicht man den leer gelassenen Rand mit Ei und legt einen etwas größer geschnittenen Teig darüber. Dann verziert man die Pastete mit Teig und bäckt sie ½ Stunde.

Kalte Kalbspastete. Auf die Platte von Butterteig streicht man eine feine rohe passirte Kalbsfarce, nach Geschmack gewürzt, ¼ Zoll hoch auf, besteckt sie mit Trüffeln und streicht wieder so viel Farce darüber, deckt dies mit Teig zu, bestreicht ihn mit Ei und bäckt es langsam.

Erkaltet schneidet man davon zweifingerbreite Stücke und servirt sie auf eine Serviette gelegt.

Kuchen von Lungenbraten (Gateau).

Von allen Hauttheilen gereinigter Lungenbraten wird mit Rindsfett und Speck fein geschnitten, mit angelaufener Zwiebel, Salz, Pfeffer, Majoran und etwas sehr gutem Wein gemischt. Man streicht es in einen mit Speckplatten ausgelegten Model, gibt Speck und einen Deckel darauf und bäckt es langsam. Von Fett gereinigt, läßt man es erkalten und ziert es, zu Stücken geschnitten, mit Aspic.

Hasen = Kuchen.

Man soll zu Kuchen immer frischen Speck nehmen. Wenn man sie kalt gibt, mache man sie 1 oder 2 Tage vor dem Gebrauche, schwert sie etwas im Model ein, wenn sie erkaltet sind, und erwärmt sie zum Stürzen. Kalt zu schönen Stücken geschnitten, werden sie meistens mit Aspic geziert, oder in solche eingelegt. Auch kann man den ganzen Kuchen aus dem Speck gelöst, im selben Model, wo er gebacken wurde, mit Aspic eingießen, und die erste Schichte mit Zungen, Kapaunfleisch und Trüffeln auslegen, und den leeren Raum um den Kuchen mit Aspic vollfüllen. Wird er nicht zum Thee gegeben, so servirt man meistens Essig und Oel dazu. Sehr nothwendig ist es, die Farce mit einem Löffel fest in den mit Speck ausgelegten Model einzudrücken und sie nicht zu weich zu machen. Man kann sie backen oder in Dunst sieden.

Warm kann man sie mit einer guten Sauce geben.

Zu gekochter Farce von Hasen oder Reh mischt man Dotter und sauren Rahm, füllt sie in den mit Speckplatten ausgelegten Model und siedet sie eine Stunde in Dunst, oder bäckt sie.

Die Farce kann man ohne Semmel und Dotter machen und vor dem Einfüllen fein geschnittene Kapern dazu geben.

Oder: Zu rohem Fleische von ½ Hasen, ½ Pfund Speck, ½ Pfund Kalbfleisch, einer Zwiebel, alles fein geschnitten, mischt man nach Geschmack Salz, Pfeffer, Neugewürz und Thymian.

Oder: Man gibt zum rohem Hasenfleische, Speck, Kernfett, Gansleber, in Obers geweichte Semmel, Pastetengewürz und stößt es recht fein. Dann mischt man Gansleber, Trüffel, Zunge und Kalbseuter (letztere gesotten erkaltet) würfelig geschnitten dazu.

Oder: Das rohe Hasenfleisch mit Speck geschnitten und gestoßen, mischt man mit würfelig geschnittenem Speck und Trüffel und würzt es mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Thymian.

Oder: Fleisch von 1 gebeitzten Hasen hackt man fein, sowie ¼ Pfund Kalbsleber, ½ Pfund Speck und etwas in Wasser geweichte Semmel. Mit 1 Dotter, Salz und Pastetengewürz gestoßen und passirt, mischt man großwürfelig geschnittenen Speck darunter, und kocht es im Dunst.

Oder: ½ Pfund Rehfleisch, ½ Pfund frisches Schweinfleisch, ½ Pfund Kalbfleisch hackt man jedes einzeln, dann mischt man es mit Saft und Schalen einer Limonie, etwas Pastetengewürz, 1 Ei und 4 Loth großwürfelig geschnittenem Speck. Wie ein Brot geformt, bindet man es in Speckplatten ein, und kocht diesen Leib, auf Wurzeln und zerhackte Knochen gelegt, mit 1½ Seidel guten Wein, 1 Seidel Essig und 2 Seidel Suppe.

Man läßt ihn einen Tag in der Brühe, die man dann zu Aspic klärt und das Fleisch damit ziert.

Oder: Man schneidet, stößt und passirt das Fleisch von einem Hasen, und macht rohe Kalbsfarce von ¼ Pfund Kalbfleisch, Kernfett, 2 Dottern und geweichter Semmel. Zugleich dünstet man ½ Pfund Kalbfleisch, ¼ Pfund Speck, ¼ Pfund Beinmark, 1 Zwiebel (fein geschnitten) und wenn das Fleisch weich ist, ½ Pfund blätterig geschnittene Leber. Ausgekühlt stößt und passirt man es, mischt es nebst Salz und Pastetengewürz zum Uebrigen, drückt es (mit würfelig geschnittenem Speck und Zunge unterlegt) in den mit Butter ausgestrichenen Model und siedet es 1 Stunde in Dunst.

Gansleber-Kuchen.

Die Leber von 2 Gänsen (oder gleiche Quantität Kapaunleber) dünstet man mit Butter. Den vierten Theil davon schneidet man zu Würfeln, das Uebrige mit 2 harten Dottern fein zusammen und passirt es. Indessen dünstet man Champignons mit Butter und Petersilie und gibt diese, sowie die gewürfelte Leber, Schinken und Speck, ebenso geschnitten, Salz, Pfeffer und Muskatblüthe zum Passirten.

In einen mit Butter ausgeschmierten Model gibt man zum Boden bestrichenes Papier, füllt das gut gemischte Fleisch schön gleich hinein und siedet es ½ Stunde in Dunst.

Gestürzt ausgekühlt, wird es mit Aspic geziert.

Oder: Man stößt die Leber von 2 Gänsen und treibt sie durch ein Sieb. Dann mischt man dazu eine Hand voll fein geschnittener Trüffeln, eben so viel kleinwürfelig geschnittenen frischen Speck, eben so viel in Wein geweichte fein gestoßene Semmel, Salz, Gewürz, einige Löffel braune Suppe und zwei Dotter. In einen mit Speckplatten ausgelegten Model gefüllt, siedet man es langsam in Dunst.

Man kann gleiche Stückchen davon, kranzartig aufgestellt, im Reifmodel, in Aspic einlegen.

Russischer Kuchen.

½ Pfund Kalbfleisch, ¼ Pfund Kalbsleber, 4 Loth geräucherten Speck, 4 Loth Kernfett, 1 Zwiebel und Champignons, schneidet man kleinwürfelig, gibt es nebst Salz, Pfeffer, Neugewürz, Muskatblüthe in eine Rein, und so viel gute Rindsuppe, daß sie darüber steht. Man kocht es zugedeckt weich. Zugleich macht man rohe Kalbsfarce, passirt beide und mischt sie mit 2 Dottern.

Dann schneidet man gleich groß, würfelig, geräucherten Speck, Zunge, Trüffel, und mengt dies mit ganzen Pistazien untereinander. Einen glatten Model streicht man gut mit Rindschmalz aus, drückt fingerhoch Farce am Boden und am Rande ein, und streut von dem würfelig Geschnittenen hinein, darauf gibt man wieder Farce, fährt so fort bis der Model voll ist, und siedet es zwei Stunden in Dunst.

Marmorirter Kuchen.

Von einem rohem Poulard wird das schöne Fleisch wie dicke Nudeln geschnitten. Vorher überkocht man 1 Kalbseuter, 1 Schweinsohr und Wammel, etwas vom Ochsenobergaumen, geräucherte Zunge und Kaiserfleisch. Ausgekühlt wird alles nudelförmig geschnitten.

Dann läßt man Zwiebel, Petersilie, Schalotten, Champignons in Butter anlaufen, überdünstet damit das Geschnittene, würzt es mit Majoran, Pfeffer,

Salz, bindet es mit etwas Beschamell und gibt fein geschnittenen frischen Speck, passirte Kalbs- oder Gänseleber und einige Dotter dazu.

Gut gemischt füllt man es in einen mit Speckschnitten ausgelegten Model und bäckt es langsam.

Warme Trüffel-Pastete.

Von gebratenem Auerhahn, Kapaun oder Reh schneidet man das schöne Fleisch zu Stücken, das übrige löst man von den Beinen, und hackt es fein.

Die Beine stößt man, kocht sie mit Suppe auf und seiht diese durch ein feines Sieb.

Im Bratenfett dünstet man das Fleisch, Petersilie und gesottene fein geschnittene Trüffeln, kocht es mit der Suppe dicklich ein, würzt es mit Limonieschalen, Lorbeerblätter, Pfeffer und Neugewürz. Ausgekühlt mischt man ein paar Dotter dazu.

Nun legt man eine Kasserole mit ausgestochenem feinen Nudelteig aus, füttert sie mit Butterteig, läßt aber die Seitenwand höher, als der Model ist, damit man den Teig oben zusammenschlagen kann. Dann streicht man fingerhoch Farce ein, belegt sie mit dem schönen Fleische und gibt auf dieses Hühner- und Gänseleber mit Trüffeln bestreut oder gespickt, und deckt sie mit Farce zu. So abwechselnd füllt man die Kasserole voll, schlägt den Teig zusammen und bäckt es ungefähr 2 Stunden bei starker Hitze.

Wenn die Pastete gestürzt ist, schneidet man oben einen Deckel aus, gibt Bratenfett und Saft hinein, deckt sie wieder zu, und servirt sie heiß.

Trüffel- oder Gansleber-Pastete (Straßburger).

Man macht französischen Pastetenteig und formt ihn.

Leber von 3 Gänsen schneidet man schön fingerdick und spickt sie mit Trüffeln. Die Abfälle von Leber und Trüffeln, mit 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, frischem Speck, Schalotten, Salz und weißen Pfeffer stößt und passirt man. 1 Pfund frischer Speck wird zu Platten geschnitten, der Teig damit ausgefüttert, der übrige Speck legweise inzwischen gegeben. Auf den Speck gibt man Leberstücke, darauf fingerhoch Farce, dann wieder Speck, so fort bis der Teig angefüllt ist, wo man es, mit Speck und Teig zugedeckt, 3 bis 4 Stunden langsam bäckt. Alles muß gut gesalzen und gepfeffert werden.

In kalter Jahreszeit kann man sie mehrere Wochen lang erhalten. Der Teig wird nicht gegessen, sondern nur in die Suppe statt Brod verwendet.

Ausgelöstes und farcirtes Geflügel (Galantine).

Ein Birkhahn. Füße, Flügel und Kragen löst man nicht aus. Das Fleisch schneidet man, nebst ½ Pfund Speck und 2 Sardellen recht fein, würzt es mit Limonieschalen, Schalotten, Gewürznelken und Salz, füllt es in die leere Haut und näht sie zusammen. Man bindet es in Speckplatten ein, legt es auf Hölzer in die Bratpfanne und bratet es. Die Beine kocht man mit Suppe aus, und gibt diese geseiht in die Pfanne.

Krammetsvögel. Man nimmt das Fleisch mit Ausnahme des Brustfstückes, heraus macht davon mit Geflügelleber und Speck eine Farce, füllt

die Haut damit an, näht sie zu, bindet jeden Vogel in Speckplatten ein, und bratet sie.

Rebhühner. Hals, Kopf und Flügel schneidet man weg, diese nebst den ausgelösten Beinen bratet man ab, staubt sie, vergießt es mit dem Saft vom dünsten der Rebhühner, und gibt diese Sauce passirt in die Schüssel, wenn man das Farcirte anrichtet. Die Farce macht man vom Fleische, nebst Geflügelleber, Speck und Gewürz. Wenn die Haut eingefüllt und zugenäht ist, bindet man sie in Speck und dünstet sie.

Eine Henne. Das Schenkelfleisch nimmt man auch heraus, dann macht man vom Fleische und Leber eine Farce Nr. II, füllt sie in die Haut und näht sie zu.

Wenn man sie warm servirt, gibt man eine kurze kräftige Sauce dazu oder den kurz eingekochten Braisesaft oder einen Reiskranz.

Hühner. Zu einem Abtrieb von 1 Loth Butter und 2 Dottern, mischt man 2 Löffel voll mit Suppe befeuchteter Brösel, mit Speck gehackt und gestoßenes Kalbfleisch, fein geschnittene Limonieschalen, grüne Petersilie, kleinwürfelig geschnittene Trüffeln, Salz und Muskatblüthe. Damit füllt man ein ausgelöstes fettes junges Huhn voll, näht die Haut zu und dünstet es, auf Wurzeln, Beine und Speck gelegt, mit etwas Suppe.

Beim Anrichten, (warm oder kalt) schneidet man es schön und gibt es auf die Schüssel, als ob es ganz wäre. Kalt ziert man es mit Aspic.

Kapaun. Man macht eine Farce von rohem Kalbfleisch, eine zweite von gebratenem und eine von Kalbs- oder Geflügelleber, schneidet von Speck und von geräucherter Zunge, kleinfingerdicke Streifen, und läßt Petersilie anlaufen. In einen ausgelösten Kapaun, streicht man von der weißen Farce, gibt darauf Speck, Zunge und Petersilie, und die braune Farce, so wechselt man ab, bis die Haut voll ist.

Oder: Man würzt eine rohe Kalbsfarce mit Muskatblühe und Pfeffer und mischt Speck, Zunge und Trüffeln, würfelig geschnitten, darunter.

Oder: Nachdem Brust und Bauch fingerdick mit Kalbsfarce bestrichen ist, legt man fingerdicke Stücke Speck, Zunge und Trüffeln mit Salz, Pfeffer und Lorbeer gewürzt, mit den Farben wechselnd ein, dann wieder Farce, u. s. w.

Indian. Farce vom Fleische der Biegel u. s. w. Gansleber, Beinmark, Speck, Zwiebel, Champignons, Salz, Pfeffer, Majoran, mischt man mit Zunge, Kalbseuter, Schweinfleisch und Trüffel, würfelig geschnitten und füllt sie ein.

Zum kochen kann man auch etwas Essig oder Limoniesaft geben nebst Kalbsfüßen, Wurzelwerk und Suppe und dies dann klären und sulzen lassen. Man kann diese Aspic zu Nudeln geschnitten als Gitter darüber legen oder die Galantine aufschneiden und sie gehackt herum geben.

Fasan. Man gibt eine Farce von Gänseleber in den ausgelösten Fasan und unterlegt sie mit Speck, Zunge und Trüffeln, oder eine Kalbsfarce und Stücke Gänseleber, Speck und Trüffeln inzwischen.

In Speck und Leinwand gebunden dämpfen.

Kalbs- oder Lammsschulter als Galantine.

Die Schulter schneidet man der Länge nach auf, löst die Beine aus, nimmt vom Fleische weg, wo es am dicksten ist, und belegt damit die dünnen Stellen, damit es beim Aufschneiden gleichmäßig erscheint. Dann klopft man es glatt und bestreut es mit Salz und Pfeffer.

Den Rand näht man rund herum mit Spagat durch, um ihn dann zusammenziehen zu können. Man gibt nun so viel Farce mit würfelig geschnittenem Speck, Zunge (und Trüffeln) gemischt darauf, daß sich das Fleisch darüber schließt, und gut verbunden einen Knopf bildet.

Wenn es gedämpft, gekocht und ausgekühlt ist, legt man es auf eine Schüssel und beschwert es etwas, damit das Gebundene flach gedrückt wird. Man kann es auf der glatten Seite mit zerlassener Aspic bestreichen und mit gehackter lichter bestreuen und mit dunkler garniren.

Farcirtes Fleisch als Wurst.

Man schneidet einen Kalbs-Schlegel der Länge nach auseinander, löst das Bein aus, läßt nur fingerdick Fleisch an der Haut, das übrige wird mit Beinmark, Semmel und Eiern zu einer Farce gemacht. Die Hälfte davon streicht man auf den Schlegel, belegt sie mit Zunge und Speck, gibt die übrige Farce darauf, schlägt den Schlegel wurstartig zusammen und umwindet ihn mit Spagat. Man legt ihn auf die Beine, Wurzeln und Speck, gibt etwas Suppe dazu und dünstet ihn. Der Saft wird, geseiht, beim Auskühlen darauf gegeben.

Wenn man ihn kalt gibt mit Aspic. — Warm mit dem kurz eingekochten Safte.

Oder: Von rohem Kalbs-, Reh- oder Hasenfleisch macht man eine Farce. Dann schneidet man Speck, Zungen oder Schinken, Kapaun oder Gansleber zu langen fingerdicken Streifen und legt diese (mit den Farben wechselnd) in die Farce ein, daß diese sie bindet. In Wurstform wickelt man es in Speckplatten, windet Spagat herum, und bratet es. Aufgeschnitten muß alles Fleisch gewürfelt erscheinen.

Kalt wird es mit Aspic geziert. Warm servirt gibt man eine Champignon- oder Trüffelsauce dazu.

Preßwurst.

2 Pfund gutes fettes Schweinfleisch, 1 Pfund Speck, die Ohren und 1 Pfund Schinken oder Zunge schneidet man ungekocht zu gewürfelten und länglichen Bröckeln. Mit Zwiebel, Salz und Pfeffer gewürzt, füllt man es in einen Schweinsmagen und verbindet ihn auf beiden Seiten. Man kocht diese Wurst mit Wasser, gutem Essig, Lorbeerblättern und Gewürznelken volle zwei Stunden. Wenn man sie aus dem Sude nimmt legt man sie zwischen 2 Bretter und beschwert sie etwas.

Kalt fein aufgeschnitten mit Aspic geziert.

Farcirter Schweinskopf.

Der Kopf wird auf der untern Seite in der Mitte aufgeschnitten, und die Haut abgelöst. Die Ohren schneidet man weg, die dadurch entstehenden

Lücken der Haut näht man zu. Alles Fleisch vom Kopfe und noch anderes vom Schweine, schneidet und stößt man und verrührt es mit 4 Dottern und Salz. Davon streicht man fingerdick auf die Haut, belegt es mit Streifen von Speck, Zungen, Schinken, Häring, gibt Farce darüber und wechselt so ab, bis es voll genug ist, um die Haut zusammen zu nähen. Fest in ein Tuch gewickelt, läßt man ihn 2 Stunden in einer Beitze sieden. Wenn er darin erkaltet ist, beschwert man ihn ein wenig.

Ebenso Wildschweinkopf; zum gestoßenen Fleische mischt man auch Gewürz und Knoblauch. Er muß bei 5 Stunden kochen.

Schweinfleisch gesulzt.

Kopf, Füße oder mageres Fleisch kocht man mit Wasser, Essig, Wurzelwerk und Salz, weich.

Einen gekochten Kopf, im Sud erkaltet, schneidet man zu schönen Stücken und legt sie auf die Schüssel. Den Sud kann man noch besser einkochen, oder Hausenblase dazu geben und klären, dann seiht man ihn und gibt ihn über das Fleisch.

Wenn es gesulzt ist, garnirt man die Schüssel mit nudelartig geschnittenem, abgemachten Salat und hartgesottenen Eiern.

Oder: Man schneidet das Fleisch zu Würfeln, oder dicken Nudeln, ehe es ganz weich geworden, dreht es wurstförmig in eine Serviette, bindet es fest und kocht es fertig.

Erkaltet zu Scheiben geschnitten, weiter wie oben.

Oder: Man mischt fein geschnittenes Fleisch mit etwas vom sulzigen Sude, läßt es stocken, schneidet es dann zu Stangerln u. dgl. und legt sie in einen Model in Aspic ein. Die erste Lage kann man mit schönen Fleischstücken, Zungen und Eiern zieren.

Spanferkel gesulzt.

Der Kopf wird weggeschnitten, die Beine ausgelöst, das übrige wie eine Wurst zusammengedreht, in Leinwand gewickelt, verbunden und wie das Vorige gekocht. Zu Scheiben geschnitten, ziert man es mit der gesulzten Brühe.

Kopf und Füße von Hirschkalb gesulzt.

In einer Beitze gekocht, schneidet man das Fleisch nudelartig, mischt es mit Sardellen und Pfeffer, füllt es in einen Model auf gesulzte Aspic und gibt solche um und auf das Fleisch.

Oder: Man mischt es mit Aspic, läßt es sulzen, schneidet es zu Stücken und garnirt diese mit Aspic.

Ungarisches Rebhuhn.

4 Schweinsfüße, ein Stück Ochsenfuß und Vormaul gibt man gut gereinigt in einen Topf mit Wasser, und Essig nach Geschmack, Salz, 1 ganzen Zwiebel, etwas Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, Thymian und ganzen Pfeffer und läßt es langsam kochen. Was am ersten weich ist, nimmt man heraus, löst es noch warm von den Beinen, und schneidet es ausgekühlt zu Würfeln, nur das

Vormaul blätterig. Alles muß recht weich sein. Die Suppe kocht man bis sie zum Sulzen dick genug ist, wo man sie seiht und davon fingerhoch in einen Model gießt.

Wenn dies gestockt ist, gibt man das Vormaul und Sulze darauf, läßt es wieder fest werden, dann Würfel u. s. w. Gestürzt schneidet man es blätterig auf, und gibt Essig und Oel darüber.

Farce mit Aspic.

Eine passirte Leber- oder Wildpret-Farce (ohne Semmel und Dotter) mischt man mit etwas Aspic und läßt sie sulzen, indem man sie fingerdick auf ein mit der Sulze bestrichenes Brett gibt. Wenn sie gestockt ist, fährt man mit einem, in heißes Wasser getauchten Messer unten durch, und sticht Formen davon aus. Diese legt man in Sulze ein, oder bestreicht sie damit und gibt sie als Garnirung von gestürzter. Wenn sie damit überstrichen sind, kann man sie auch mit gehackter bestreuen und als Garnirung von aufgeschnittenem Fleische geben.

Oder: Man dünstet eine Gansleber mit Butter und Zwiebel, stößt sie nebst 2 hartgesottenen Dottern, Salz und Pfeffer und mischt etwas Aspic dazu. Dieß streicht man auf dünn eingegossene Aspic in einen Model, gibt eben so viel darüber und stürzt es dann. Man sticht es mit kleinen Formen aus und verwendet es als Garnirung.

Geflügel mit Aspic.

Hühner, Kapaun, Indian. Das Geflügel wird auf Wurzeln und zerhackte Kalbsfüße gelegt, mit Suppe, Essig, Wein, Salz, Gewürz weich gedünstet, und im Safte ausgekühlt. Diesen klärt man, färbt ihn mit Rohnensaft röthlich und ziert damit das zerlegte Geflügel.

Oder: Man schneidet das Brustfleisch zu schönen Stücken, das übrige nudelförmig und gibt diese, nachdem das erstere mit Zunge u. s. w. im Model eingelegt, gesulzt ist, (einen Finger vom Rande entfernt) darauf, und gießt nach und nach Sulze darüber.

Rebhühner oder Fasanen. Gespickt und gebraten werden sie kalt zerlegt, aber wie ganz zusammengestellt, und die Schüssel mit Aspic garnirt.

Oder: Man schneidet das Brustfleisch zu schönen dünnen Stücken und belegt mit diesen sowie Zunge, Trüffeln, harten Eiern die erste Schichte der Sulze. Das übrige Fleisch ohne Hauttheile wird fein geschnitten und gestoßen mit etwas von der Sulze gemischt. Wenn es gestockt ist, wird es zu Stücken geschnitten, die man als zweite und dritte Schichte einlegt.

Oder: Die Rebhühner werden in Speck gebunden, gedünstet, dann zerschnitten und die Haut abgezogen. Das Fett vom Dünsten wird gestaubt, mit dem Safte und gutem Wein vergoßen. Verkocht passirt man es, gibt Aspic und Limoniesaft dazu, läßt es bis zum Sieden heiß werden, schöpft das Fett ab, und schüttet es wieder durch das Sieb. Man taucht die Fleischstücke in diese Sauce, gibt davon in die Schüssel, darauf das Fleisch, belegt es mit länglich geschnittenen Trüffeln, und garnirt es, nach dem Sulzen, mit Aspic.

Gansleber mit Aspic.

Mit Trüffeln gespickte Gansleber legt man zwischen Speckplatten und bratet sie im Rohre. Ausgekühlt schneidet man sie zu schönen Stücken und legt sie in Aspic ein oder garnirt sie damit.

Gesulzter Lungenbraten.

Ein mürber schöner Lungenbraten wird geklopft, gesalzen und mit Speck und Knoblauch, oder mit Zunge, Schinken und Speck zu gleichen Theilen schief hinein gespickt. Man legt ihn auf zerhackte Kalbsfüße, Wurzeln, Gewürz, Suppe, Essig und Wein, verklebt den Deckel und dünstet ihn langsam. Diesen Saft klärt man, nachdem das Fleisch darin erkaltet ist, und gibt ihn gehackt um das Fleisch.

Kaltes Rindfleisch.

Ein geklopftes dickes Stück Rindfleisch bestreut man mit Pfeffer, spickt es durch und durch mit fingerdick geschnittenem Speck und Schinken und setzt es in einen nicht zu großen Hafen zum Kochen.

Wenn es gehörig abgeschaumt ist, gibt man bei 3 Pfund Fleisch, 1 Seidel Wein, Muskatblüthe, 3 Gewürznelken, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und Limonieschalen dazu, und läßt es zugedeckt sieden, bis es mürbe ist.

Es wird kalt aufgeschnitten und mit Aspic oder einer kalten Sauce oder Essig und Oel servirt.

Rehfleisch als Wurst.

Man löst Haut, Flechsen und Beine vom Fleische weg, klopft dieses gut, belegt es mit Speck, wie zum Spicken geschnitten, aber so lang, als das Fleisch, rollt dieses wie einen Strudel, aber sehr fest zusammen, dreht diese Wurst in ein Schweinsnetzel ein und bratet sie.

Wenn sie kalt geworden, kann man das Netzel wegnehmen, die Wurst zu Scheiben aufschneiden in eine Schüssel legen und mit Aspic garniren.

Kalbsschlegel mit Sulze.

Man streift die Haut zurück, sticht in das Fleisch Löcher, und gibt in jedes, so tief man kann, abwechselnd Speck und Sardellen. (Jede Sardelle in 8 Theile geschnitten). Nun zieht man die Haut wieder darüber und näht sie am Ende an. Dann salzt man den Schlegel, läßt ihn einige Tage liegen. Man wäscht ihn recht gut, und bratet ihn, wobei er fleißig mit Butter und fetter Suppe begossen werden muß.

In der Bratpfanne darf man die Sauce nie einkochen lassen. Diese schüttet man durch ein Sieb über den vom Spieße gezogenen Schlegel, nachdem man das Fett abgeschöpft hat.

Kalt geworden, gibt man ihn ganz oder aufgeschnitten mit der gehackten, gesulzten Brühe.

Oder: Man dämpft ihn mit einer Beitze und klärt diese Brühe.

Kalbsnuß mit Aspic.

Die Kalbsnuß wird etwas geklopft, das feine Häutchen abgezogen und schief hinein gespickt. Gedämpft weich gekocht, läßt man sie erkalten, dann schneidet man den Speck gleich ab, daß er nur messerrückenweit vorsteht, bestreicht sie mit zerlassener Aspic, bestreut sie mit gehackter, und ziert die Schüssel mit geschnittener.

Indian oder Gans mit Pomeranzenkrän.

Das Brustfleisch wird fein aufgeschnitten, in die Schüssel gelegt, und Pomeranzenkrän dazu gegeben.

Hühnerbrüste mit Mayonaise.

Roh ausgelöste Hühnerbrüste, gedämpft, läßt man im Safte erkalten, taucht sie in Mayonaise und stellt sie auf Eis zum frieren. Man legt sie auf gehackte Aspic und ziert mit solcher die Schüssel.

Hühner oder Kapaun mit kalter Sauce.

Fette Hühner dünstet man mit Suppe, Wurzeln, etwas Gewürz mit Speckschnitten bedeckt, schön weiß und läßt sie in der Brühe erkalten.

Zerlegt taucht man sie in Mayonaise oder kalte Fricassee, legt sie auf gehackte Aspic oder so in die Schüssel, und läßt sie frieren, dann garnirt man sie mit Aspic oder Sardellen, Häring und Aal, oder Forellenstücken oder Austern.

Oder: Man bedeckt sie mit einer kalten Eier-, Kräuter- oder Sardellensauce, und garnirt sie mit Aspic. Beim dünsten kann man Aspic und Bertram-Essig dazu geben.

Oder: Man zieht ihnen nach dem dünsten die Haut ab, legt sie in die Mitte der Schüssel, gibt eine kalte Fricassee oder Mayonaise mit Sardellen herum und garnirt sie mit abgemachten Salatherzeln.

Kapaun mit Kapernsauce. Ein in Suppe weich gekochter Kapaun wird zerlegt, heiß auf die Schüssel gegeben und Kapernsauce Nr. 2 warm darüber, und läßt es erkalten. Den Rand ziert man mit Pomeranzenblättern und ganzen Kapern und Oliven.

Auerhahn mit kalter Sauce.

Einem gut abgelegenen Auerhahn zieht man die Haut ab, dünstet ihn mit allem, was zur Beitze Nr. II gehört, nebst Kalbsfüßen und Wadschinken, 4 bis 5 Stunden bei gelinder Hitze. Den Deckel verklebt man mit Teig. Wenn er in dieser Brühe erkaltet ist, nimmt man ihn heraus, klärt sie und gibt sie gehackt um den aufgeschnittenen Auerhahn, und kalte Sardellensauce Nr. 1 oder Diable- oder Wachholdersauce dazu.

Wildschweinfleisch mit kalter Sauce.

Kalt aus dem Sude genommenes Fleisch wird zu dünnen gleichen Stücken geschnitten und Senfsauce Nr. 1 oder Wachholdersauce dazu gegeben.

Wildschweinkopf.

Wenn der Kopf gut gereinigt ist, läßt man ihn über Nacht in Wasser liegen. Dann gibt man ihm Salz, Thymian, Lorbeerblätter in Maul, Augen und Ohren, steckt ihn in ein Hafen, und kocht ihn, wie beim Fleische angegeben ist.

Ausgekühlt wird er auf die Schüssel gelegt, mit Pomeranzenblättern geziert und eine Limonie in das Maul gesteckt, und Essig und Oel, mit Pfeffer gewürzt, beigegeben.

Hasen- oder Rehfleisch mit kalter Sauce.

Das schön geschnittene Fleisch wird in der Schüssel mit Aspic geziert, und eine Senf-, Eier- oder Kräutersauce darüber oder dazu gegeben.

Wildpret auf wälsche Art.

Reste von Hasen- oder Rehfleisch schneidet man nudelartig, ebenso gesulzte Aspic und einige Sardellen, dieses mischt man, richtet es in einer Schüssel bergartig auf und bestreut es mit fein geschnittenen Kapern.

Die kleinen Abfälle werden mit Pfeffer, Zwiebel und hartgesottenen Dottern fein gestoßen, mit Weinessig verdünnt, passirt, dann mit Oel abgetrieben und über das Fleisch gestrichen. Dann ziert man es mit Aspic.

Ohren und Füße von Hirschkalb.

Diese werden wie beim Kalbe geputzt, mit einer Beitze weich gesotten, und wenn sie darin erkaltet sind, nudelartig geschnitten. Man macht sie mit Essig und Oel, Pfeffer und Salz, oder einer Kräuter- oder Eiersauce ab, und garnirt sie mit dem geklärten gesulzten Sude.

Oder: Man mischt das geschnittene Fleisch mit dem geseihten Sude, läßt es sulzen, schneidet es zu schönen Stücken und gibt die Sauce dazu, oder schneidet es dünnblätterig, und macht es damit ab.

Obergaumen ebenso.

Cotelettes mit kalter Sauce.

Schöne Cotelettes werden mit Butter, Champignons, Petersilie und etwas Suppe weiß gedünstet, und erkaltet in weiße Mayonaise getaucht, dann legt man die Cotelettes in die Schüssel, daß die Beine in der Mitte in die Höhe stehen, macht Haarbeutel von Papier um diese, und garnirt die Schüssel mit Aspic.

Kalbsnuß mit kalter Sauce.

Die geklopfte Nuß wird blanschirt, abgehäutet, mit Speck und Schinken durchzogen, so viel möglich ist (auch mit Trüffeln, wenn man will), mit Salz und Pasteten-Gewürz eingerieben, in Leinwand gewickelt und gedämpft.

Erkaltet schneidet man das Fleisch vorsichtig und läßt es in seiner Form beisammen, gibt es auf Kapernsauce Nr. 3 in die Schüssel, überstreicht das Fleisch mit zerlassener Aspic, streut gehackte darauf und garnirt damit die Schüssel.

Kaninchenfüße mit Kräutersauce.

Die Hinterläufe werden in einer Beitze langsam gekocht. Wenn sie ausgekühlt sind, schneidet man sie gleich, daß sie auf dem dicken Fleische wie eine Birne stehen können. Dann mischt man Essig, Oel, Salz und Pfeffer, schüttet es über die Füße und läßt sie einige Stunden damit stehen.

Man stellt sie dann in die Mitte einer Schüssel, belegt den Rand mit abgemachten Salatherzeln und hartgesottenen Eiern (zu Scheiben geschnitten) und gibt eine kalte Kräutersauce darüber.

Kalbsschlegel mit kalter Sauce.

Der Schlegel wird mit Wurzeln und Suppe in einem Hafen, wo er gut hineinpaßt, zugedeckt, gekocht.

Wenn er mürbe ist, schneidet man ihn auf, legt das heiße Fleisch zierlich in die Schüssel und gibt eine Sardellensauce Nr. 2 warm darüber, und läßt es erkalten.

Oder: Von aufgeschnittenem Kalbsschlegel taucht man jedes Stück in Häringssauce, richtet es in die Schüssel und garnirt es mit Häring, Sardellen und Kapern.

Oder: Hartgekochte Eier schneidet man der Länge nach auseinander, nimmt die Dotter heraus und stößt sie mit Sardellen. Dies mischt man mit Essig und Oel (aber ziemlich dick) und füllt damit das Weiße von den Eiern. Das Uebrige wird mit Essig und Oel dünner gemacht und über das kalte aufgeschnittene Fleisch gegeben, was man mit den Eiern garnirt.

Maltraitirter Kalbsschlegel (auf Thunfischart).

Der Schlegel wird abgehäutet, nachdem das Bein ausgelöst ist, blanchirt, gesalzen und mit dem hölzernen Hammer 12 Minuten tüchtig geklopft.

Nun dreht man ihn zu einer Wurst (doch so, daß der Faden des Fleisches der Länge nach geht), wickelt diese in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet beide Enden recht fest, nahe am Fleische, und wickelt den Spagat auch um die ganze Wurst.

Diese legt man dann auf die zerhackten Beine, gibt Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie, Lorbeerblätter, Thymian und so viel Suppe und Essig (aber nicht zu sauer) dazu, daß die Wurst bedeckt ist, und kocht es gut zugedeckt 2 bis 3 Stunden lang.

Eine Fischwanne ist dazu am geeignetsten.

Man läßt es in der Brühe erkalten.

Wenn das Fleisch ausgewickelt ist, schneidet man es zu Scheiben und legt diese so auf die Schüssel, daß die Wurst nur etwas auseinander geschoben ist.

Darüber gibt man nun kalte Sardellensauce Nr. 1.

Es ist gut dies mehrere Stunden vor dem Gebrauche zu thun und die herabfließende Sauce öfters über das Fleisch zu schöpfen.

Schöpsenschlegel auf portugiesische Art.

Grüne Petersilie, Majoran, Zwiebel und Limonieschalen schneidet man sehr fein, mischt Pfeffer, Ingwer und Gewürznelken gestoßen, dazu, dreht in dies den Speck ein, und spickt mit diesem und Schinkenfleisch abwechselnd, den gut geklopften gesalzenen Schlegel recht dicht.

Dann dünstet man ihn mit allem zu einer Beitze gehörigen, bei verklebtem Deckel weich, und läßt ihn in dieser Brühe erkalten.

Wenn er herausgenommen ist, putzt man ihn sauber ab, läßt ihn trocken werden und gibt eine Sauce von Sardellen, Schalotten, Pfeffer, Limoniesaft, Essig, Oel und Oliven dazu.

Geräuchertes Fleisch.

Rindfleisch. Das gewaschene Fleisch (vorzüglich gut, von der langen Schale), wird mit Wasser gekocht, bis es weich genug ist, und mit Gemüse oder Essig und Oel gegeben.

Gänsebrüste. Die Haut zieht man davon ab, läßt vom Fette so viel darauf, daß es wie der Speck beim Schinken aussieht und schneidet sie ungekocht dünn auf und gibt sie zu Butterbrot oder statt Schinken zu Thee.

Zungen. Die gekochte abgezogene Zunge etwas schief geschnitten, damit die Scheiben größer sind, legt man zierlich auf, und garnirt sie mit geschabtem Krän.

Schinken. Will man ihn ganz serviren, so kann man, so lange er noch heiß ist, aus der Schwarte Formen schneiden, welche wie Verzierung einer Torte auf dem Specke bleiben, die übrige zieht man ab. Das Bein hackt man so weit weg, daß man ihm eine runde Gestalt geben kann.

Oder: Man zieht nur einen Theil von der Schwarte ab, schneidet das Bleibende zackig aus, bestreicht den Speck mit zerlassener Aspic, streut gehackte darauf, und macht um das Stelzenbein einen Haarbeutel von Papier.

Beim Aufschneiden ist zu sehen, daß der Faden des Fleisches abgeschnitten wird, und die Stücke ziemlich dünn und gleich groß sind. Wenn man sie auflegt, muß Speck und Fleisch regelmäßig vertheilt sein. Man garnirt die Schüssel mit geschabtem Krän oder Aspic. Am zierlichsten wird er in einem Körbchen von Sardellenbutter mit Blumen von Butter belegt, servirt.

Preßwurst. Dünn aufgeschnitten, zieht man die Haut ab, und speist sie wie Salami, oder mit Essig und Oel.

Selchwürste legt man, ohne sie zu biegen, in heißes Wasser, läßt sie zugedeckt seitwärts stehen, und wenn sie in die Höhe steigen, sind sie gut. Zwischen eine Serviette gelegt, servirt man sie heiß und gibt geschabten Krän dazu.

Butterschnitten.

(Sandwichs) Sardellenbutter mit Eiern. Von gutem weißem Kornbrot (einen Tag alt am besten) macht man schön gleiche Stücke, in

der Größe von Semmelschnitten, und schneidet die Rinde davon weg. Darauf streicht man gleichmäßig Sardellenbutter, und bestreut sie mit fein geschnittenem Schinkenfleisch, gehackten Dottern und Schnittlauch, oder belegt sie mit nudelartig geschnittenen Sardellen.

Als Assiette gibt man Essig und Oel dazu.

Zum Thee werden sie in England beim Tische etwas geröstet, wenn sie schon bestrichen sind. Man kann aber in Ermanglung der Maschine das Brot auf einer Seite rösten und auf der andern bestreichen.

Mit geräuchertem Lachs (falschen Schinken). Der geräucherte Lachs wird zu sehr dünnen Scheiben geschnitten, und auf eben so große mit Butter dick bestrichene Brotschnitten gelegt, oder diese damit geziert.

Mit Kaviar und Limonie-Saft. Man gibt auf einen Teller dünne nette Brotschnitten, auf einen zweiten zierlich geformte Butter, Kaviar und halbe Limonien.

Oder: Man mischt gleich halb Butter, halb Kaviar und etwas Limoniesaft und streicht es dünn auf die Schnitten.

Auf mürbem Gebäcke. Man streicht die Sardellen- oder andere recht süße Butter auf dünne Schnitten von mürben Wecken, schneidet sie aber schief, damit sie länglich werden.

Man kann sie auch mit gehacktem Schinken bestreuen.

Fische.

Fische in braunen Saucen.

Schleien, Karpfen. Wenn das Blut vom Stiche mit Essig aufgefangen ist, schneidet man den Fisch, ohne ihn zu waschen, zu Stücken, und läßt diese eingesalzen eine Weile liegen.

Dann gibt man Butter, eine Zwiebel mit Gewürznelken besteckt, Limonieschalen, gelbe Rüben, Sellerie und den Fisch in eine Rein und dünstet ihn. Wenn er genug gekocht ist, legt man die Stücke heraus, staubt die Wurzeln, läßt es schön braun werden, vergießt es mit Erbsensud und Essig, passirt die Sauce, wenn sie verkocht ist, und gibt den Fisch, und kurz vor dem Anrichten das Blut dazu.

Karpfen in der böhmischen schwarzen Sauce. Das Blut wird aufgefangen, der Fisch der Länge nach getheilt, zu Stücken geschnitten, nebst Kopf und Beuschel eingesalzen. Dann gibt man sie auf Zwiebelscheiben, Knoblauch, gelbe Rüben, Sellerie, Petersiliewurzel, einige Loth Nußkerne,

Ingwer, Pfeffer, Neugewürz und Nelken, 1 Loth Zucker in eine Rein, Essig und Wasser dazu und läßt es einen Sud machen, worauf man den Blutessig, ungefähr 4 Löffell voll Brösel von schwarzer Brotrinde, und geriebenen Lebkuchen darunter mischt, und fertig kocht. Die Sauce wird über den angerichteten Fisch passirt. Man soll auch Bier, aber nie bitteres, dazu geben.

Fische in Sauce mit rothem Wein.

Karpfen. In Butter läßt man Zwiebel und Zucker braun werden, staubt Mehl daran, vergießt es mit Fischsuppe oder Petersiliewasser, und läßt es versieden. Dann gibt man den zu Stücken geschnittenen Fisch, Refosko (rothen Wein), Limonieschalen, Pfeffer, Neugewürz und Nelken dazu, stellt es in das Rohr, und seiht die Sauce beim Anrichten durch ein Sieb.

Bricken oder Neunaugen. Man schneidet ihnen den Kopf ab, läßt das Blut in Essig laufen und reibt sie mit Salz in warmem Wasser rein ab, bis alles schleimige weg ist. Dann kocht man sie ¼ Stunde mit rothem Weine, Butter, Lorbeerblättern, Limonieschalen und einer, mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, läßt Mehl in Butter anlaufen, vergießt es mit der Brühe, beim Anrichten mit dem Blutessig, und seiht die Sauce durch ein Sieb.

Fischleber.

Zu Stücken geschnitten, wird sie gesalzen und mit Butter und Zwiebel abgedünstet, dann gestaubt, mit Erbsenbrühe, Essig und saurem Rahm vergossen, und mit Pfeffer gewürzt, aufgekocht.

Fische blau zu sieden.

Nur solche, welche nicht zu schuppen sind, werden blau, als: Forellen, Salblinge, Rutten, Hechte, Lachs, Aal.

Das Brett, worauf man sie ausnimmt, muß mit Wasser naß gemacht werden, damit der Schleim des Fisches nicht daran hängen bleibt, denn nur der Schleim wird beim Kochen blau.

Man bestreut sie gleich mit Salz, begießt sie mit scharfem kalten Weinessig und läßt sie eine Weile liegen. Sie werden auf den Bauch in die Pfanne oder Fischwanne gestellt, (deren Größe immer im Verhältnisse zu den Fischen sein soll) mit Wurzeln, Gewürz und etwas Wasser, wie zur Beitze Nr. I, zugedeckt, gekocht.

Sie sind genug gesotten, wenn man die Floßen leicht ausziehen kann, wo man sie dann mit Papier zudeckt, und abstehen läßt.

Kleine Fische brauchen nur einen Sud zu machen, größere ungefähr ¼ bis ½ Stunde, was aber nicht genau anzugeben ist, da vieles darauf Einfluß hat. — Wenn man Aal absiedet, muß man das herausgekochte Fett gleich abschöpfen.

Man stellt sie auch in der Schüssel auf den Bauch, ziert sie mit Petersilie und gibt sie warm oder kalt mit Essig und Oel, oder einer kalten Kräuter-, Eier-, Kapern- oder Sardellen-Sauce.

Oder: Man richtet sie warm an, gibt etwas von der Brühe in die Schüssel und übergießt sie mit heißer Butter.

Oder: Man ziert sie mit gehackter Aspic, oder legt sie in solche ein, oder stellt größere auf in der Schüssel gestockte Aspic, und gießt zerlassene darüber.

Oder: Man legt die in einem Model dünn gesulzte Aspic mit Petersilie, harten Eiern, gekochten rothen Rüben (Rohnen) und Fischstücken zierlich aus, und gießt den Model, nochmals mit Fisch unterlegt, mit der Sulze voll.

Heißabgesottene Fische.

Wenn die Fische ausgenommen und gewaschen sind, werden sie geschuppt und ganz, oder zu Stücken geschnitten, eingesalzen. Nachdem sie eine Weile gelegen, kocht man sie in gesalzenem Wasser mit Wurzeln oder mit einer Beitze Nr. I, wie die blau gesottenen, wo man auch ein Stück Butter kann mitsieden lassen. Mit der Beitze gekocht, auf die Schüssel gegeben, bestreut man den Fisch mit geriebenem Krän, oder mit Bröseln und Petersilie und schmalzt diese mit Butter ab.

Gibt man andere Saucen dazu, so kocht man sie auf erstere Art.

Wenn man sie kalt gibt, kann man die Schüssel mit gehackten oder zu Scheiben geschnittenen Eiern, Petersilie, Sardellen, Häring, Limoniescheiben, kleinen Essig-Gurken, Oliven, Aspic u. dgl. garniren.

Beim Absieden von Hausen, Dick und Schaiden kann man die Zwiebel mit Gewürznelken bestecken, und nebst dem Gewöhnlichen auch Majoran und Wein dazu geben.

Barsch wird mit einem Reibeisen geschuppt und mit Salzwasser, Essig und Wurzeln gekocht.

Von Meerfischen eignen sich folgende zum Heißabsieden: Branzini, Tonina, Rombo, Volpina, Dentali, Corbetti, Copest. Sie werden wie andere Fische abgesotten, nur länger, bis das Fleisch sich zu lösen beginnt, dann auf die Schüssel gegeben, mit geschlagenem Oel und Essig übergossen, mit Salz und Pfeffer bestaubt, und mit Petersilie geziert.

Oder: Man läßt Zwiebel und Petersilie in heißem Oel oder Butter anlaufen, gibt Limoniesaft oder Essig dazu, kocht es auf, und schüttet es heiß über den warmen Fisch.

Oder: Man gibt Holländer Sauce dazu, oder läßt Mehl in Butter anlaufen, gibt hartgesottene zerdrückte Dotter, Essig, Pfeffer und Fischsud dazu, rührt es auf dem Herde, bis die Sauce dick genug ist, ohne sie kochen zu lassen, und servirt sie sehr heiß.

Oder: Man gibt kalte Kräuter-, Kapern- oder Sardellen-Sauce in besonderer Schale.

Abgesottene Fische mit warmen Saucen.

Den abgesottenen Fisch gibt man in die Schüssel, und heiße Butter mit Limoniesaft darüber, oder besonders dazu.

Mit Butter, ohne Limoniesaft, abgeschmalzen, kann man eine warme Fischsauce besonders dazu geben, und die Schüssel um den Fisch mit gedünstetem Reis, kleinen Erdäpfeln, Gehäcke von Krebsen, Krebsstrudel, Krebsschweifchen, dünnen Schnittchen von geräuchertem rohen Lachs, Karfiol, gefüllten Schwämmen u. dgl., was man will, garniren.

Barsch. Die rothen Floßen steckt man so in das Fleisch, daß der Fisch beim Abkochen und Anrichten auf dem Bauche stehen kann.

Beim Anrichten übergießt man ihn mit einer Buttersauce, der man Petersilie und Limoniesaft beimischt.

Schill, Fogasch oder Rutte. Die in Salzwasser gekochten Stücke legt man auf die Schüssel, garnirt sie mit hartgesottenen Eiern und Erdäpfeln, und brennt Butter, worin man Zwiebel anlaufen ließ, darüber.

In der Schale gibt man Sardellen-, Müscherl-, Austern-, Limonie- oder Rahmsauce dazu.

Oder: Man gibt Petersilie und Sardellen in heiße Butter und beim Anrichten über den Fisch.

Oder: Man dünstet die abgekochten Stücke mit einer Muschel- oder Limoniesauce auf und garnirt die Schüssel mit Morcheln, Karfiol und Krebs-Schweifchen.

Aalfisch. Nachdem man ihm die Haut abgezogen, wird er in Salzwasser gekocht und eine warme Fischsauce dazu gegeben.

Huchen. In Salzwasser gekocht, wird er beim Anrichten mit Butter begossen, mit Reiswandeln, kleinen Erdäpfeln u. dgl. garnirt und Holländer Sauce dazu gegeben.

Hecht, Huchen u. s. w. mit Austern. Man nimmt die Austern aus den Schalen, dünstet sie mit Butter, gibt ihren Saft, sauren Rahm, Limoniefchalen und Saft und Semmelbröseln dazu, läßt es aufkochen, und schüttet es über den in Salzwasser gekochten Fisch.

Mit Rahm und Sardellenbutter. In Salzwasser gekochter Fisch, zu Stücken geschnitten, wird in eine mit Butter beschmierte Schüssel gelegt, saurer Rahm dazu gegeben, und mit Bröseln bestreut. Mit Stückchen Sardellenbutter belegt, stellt man die Schüssel in das Rohr, dünstet es eine Weile, und garnirt es mit kleinen Erdäpfeln.

Abgesottene Fische mit kalten Saucen.

Lachs, Salbling, Forellen, Hausen, Schill, Karpfen. Ganz oder zu Stücken geschnitten, kocht man sie ab, läßt sie erkalten, legt sie in die Schüssel, überstreicht sie mit Mayonaise, oder gibt eine kalte Eier-, Kräuter-, Kapern- oder Sardellen-Sauce dazu, und garnirt die Schüssel mit Aspic.

Lachsforelle blau gesotten, zu Stücken geschnitten, mit kalter Fricassee übergießen und mit Aspic garniren.

Gesulzte Fische.

Salbling, Lachs. Die Stücke vom Fisch umwindet man mit Bast, damit sie nicht zerfallen, und kocht sie in einem Sude, wie beim Heißabsieden, dem man noch Wein und Limonieschalen beifügt. (Zu 4 Pfund ungefähr ein Maß gerechnet). Man legt dann die Stücke in einen irdenen Topf aufeinander,

seiht den Sud darüber und stellt es nach dem Auskühlen in einen Keller. Wenn man davon braucht, kann man Essig und Oel dazu geben, oder die Stücke mit einer warmen Sauce aufdünsten, oder mit der Sulze aufkochen und die Sauce besonders.

Marinirte Fische.

Hechte, Karpfen oder Seefische. Gebackene (Forellen werden in Mehl gedreht und in Schmalz gebacken) oder auf dem Roste mit Oel gebratene Fische (von größeren fingerdicke Schnitze), legt man dicht aufeinander in einen Topf, auf jede Reihe etwas Zwiebel, Schalotten, Thymian, Lorbeerblätter, schüttet kochenden Weinessig darüber, daß die Stücke fast bedeckt sind, und stellt den Topf, zugedeckt, an einen kühlen trockenen Ort.

Auf diese Weise halten sie sich Monate lang gut. Wenn man davon servirt, wird Essig und Oel besonders dazu gegeben.

Man kann sie auch schon nach einigen Stunden genießen.

Salz-Häringe. Man schneidet ihnen den Bauch auf, nimmt die Milch heraus, zieht die Kiemen aus, den Obertheil des Kopfes läßt man daran, sowie die Rückenhaut, die untere thut man weg, legt sie in einen Topf und gießt gekochten Essig kalt darüber. Den Essig siedet man mit Lorbeerblättern, Basilikum, Thymian und kleinen Zwiebelchen.

Sie können Monate lang aufbewahrt werden und wenn man davon gebraucht, garnirt man sie mit Limoniescheiben und Kapern.

Hecht. Auf dem Rost gebraten, legt man den Fisch in die Schüssel, bestreut ihn mit Salz, Limonieschalen und Zwiebel, gießt Essig und Oel gemischt darüber und läßt ihn einige Stunden stehen.

Gedünstete Fische.

Hecht mit Kräutersauce. Man reibt die Stücke mit Salz und Pfeffer ein und läßt sie eine Weile liegen. Dann schneidet man Zwiebel, Petersilie, Kerbelkraut, Bertram fein zusammen, dünstet mit diesen und Butter den Fisch ab, und gibt Suppe, Limoniesaft und Glace dazu.

Gespickter Schaiden. Ein großes ausgewaschenes Stück läßt man eine Stunde eingesalzen liegen, dann wird es mit Speck gespickt, auf Wurzeln, Schnittlauch, Petersilie, Kalbfleisch, Schinken und Pfeffer gelegt, ½ Seidel Wein und etwas Wasser dazu gegeben und gedünstet. Wenn der Fisch ausgekocht ist, nimmt man ihn heraus, läßt den Saft kurz einsieden, und seiht ihn darüber.

Schnitze von Schleien. Ganz wie obige, nur ohne Spicken und ohne Fleisch mit Oberhitze abdünsten und öfters den Saft darüber schöpfen.

Forellen. Eine mit Butter ausgestrichene Kasserole belegt man mit Zwiebel, gelben Rüben, Petersiliewurzel, Sellerie, Thymian, Lorbeerblättern, Limonieschalen, und dünstet damit die eingesalzenen Fische. Man legt sie dann heraus, gibt noch Butter und Brösel zu den Wurzeln, wenn sie angelaufen sind, sauren Rahm und Erbsenbrühe und schüttet es, gut verkocht, durch ein Sieb über die Fische.

Gebratene Fische.

Dazu eignen sich folgende Meerfische: Tonina, Trieglie, Lotregani, Caustei, Copesi, Drade, Storione. Die eingesalzenen Fische werden in eine Pfanne oder auf einen eisernen Rost über Kohlenfeuer gelegt, und sowohl vor, als während des Bratens, mittelst einer Feder mit Oel bestrichen. Sobald sich das Auge auflöst, ist der Fisch genügend gebraten.

Auf die Schüssel gelegt, wird er mit Oel übergossen, mit Pfeffer bestaubt und mit Petersilie geziert.

Von Flußfischen: Huchen, Hechten, Aeschen, Barben. Mit Butter oder Oel. Die gewaschenen geputzten Fische, oder Stücke von größeren, salzt man ein, zieht sie durch zerlassene Butter, oder durch feines Oel und bratet sie in einer Pfanne, oder auf dem Roste.

Wenn der Fisch trocken wird, muß man ihn wieder mit dem Fette betropfen. Rost oder Pfanne wird damit bestrichen.

Zur Butter kann man Limoniesaft mischen, und wenn es ein größerer ganzer Fisch ist, ihn beim braten an einen Spieß stecken.

Man kann sie dann mit Butter, saurem Rahm und Limoniesaft auffieden lassen.

Barben. Geschuppt, ausgenommen und gewaschen, macht man mehrere kleine Einschnitte auf beiden Seiten und bratet sie. Dann gibt man ein Mehl in heiße Butter, wenn es braun ist, fein gehackte Sardellen, Zwiebeln, Limonieschalen, Pfeffer und Muskatnuß, und läßt es mit Suppe und etwas Essig aufkochen.

Lachs kann man einige Stunden in einer Beitze liegen lassen, und ihn beim braten mit dieser, Butter und Limoniesaft begießen.

Aesche. Beim braten mit Butter und Limoniesaft bestreichen und mit Sardellensauce Nr. 3 aufdünsten.

Oder: Man stößt Thymian, Basilikum, Limonieschalen, Zwiebel, Petersilie, mischt Butter dazu und reibt damit den Fisch innen und außen ein, nachdem er eine Weile eingesalzen war.

Man bratet ihn, mit Schmalz begossen, gäh ab, legt ihn auf die Schüssel und läßt ihn kalt werden, dann gibt man nudelartig geschnittene Sardellen, Limonieschalen, Kapern, Essig und Oel dazu und schöpft dieses einige Male darüber.

Hecht. Streifweise nimmt man mit einem scharfen Messer die Haut ab und spickt ihn da mit Sardellen, legt ihn auf Zwiebelscheiben in die Pfanne und gibt während dem braten öfters Sardellenbutter darauf.

Beim Anrichten seiht man diese kurze Sauce über den Fisch und bestreut ihn mit fein länglich geschnittenen Limonieschalen.

Oder: Man läßt Zwiebel, Petersilie, Sardellen, fein geschnitten, in Butter anlaufen, streicht mit der Hälfte davon den Fisch innen aus, und näht ihn zusammen. Das Uebrige wird mit saurem Rahme gemischt und der Fisch beim braten damit begossen.

Oder: Man gibt ein Stück Butter, 3 Löffel voll sauren Rahm, einige Löffel Wein, von ½ Limonie den Saft in die Bratpfanne und begießt damit fleißig den mit Sardellen gespickten Fisch.

Beim Anrichten belegt man den Rand der Schüssel mit Limoniescheiben.

Oder: 4 fingerbreite Stücke von einem 2 bis 3 Pfund schweren Fisch gibt man nebst Zwiebel, Petersilie, Sardellen und Limonieschalen, alles fein geschnitten, zu saurem Rahm und ¼ Pfund heißgemachter Butter, und dünstet sie dann zugedeckt.

Karpfen. Man zieht ihm die Haut ab, salzt ihn, spickt ihn mit Speck oder Sardellen und begießt ihn beim braten mit Rahm, Butter, Limoniesaft und Wein.

Oder: Wenn der Fisch geschuppt ist, wird er gewaschen, gespalten und abgetrocknet eingesalzen, dann vermittelst tiefer Einschnitte mit gestoßenen Sardellen gespickt. Wenn er dann eine Weile gelegen ist, wird das Schleimige abgewischt. Den Boden der Bratpfanne bedeckt man dünn mit feinem Tafelöl und bratet darin den Fisch. Wenn er auf einer Seite gut ist, wendet man ihn um und wenn er fertig ist, legt man ihn auf die gewärmte Schüssel und stellt ihn warm.

In das Oel gibt man dann Limoniesaft, läßt es aufsieden und schüttet dies durch ein Sieb, über den mit Pfeffer bestreuten Fisch.

Ebenso Aalfisch, aber ohne Sardellen.

Neunaugen (Briken). Wenn sie gesalzen sind, schneidet man auf jeder Seite etwas in die Haut, um ein Salbeiblatt hineinzustecken, zieht sie durch Oel oder Butter, und bratet sie.

Gespickte Schnitze von Schill oder Hausen. Dünne Schnitze, denen man die Haut weglöst, spickt man theils mit Speck, theils mit Trüffeln, wickelt sie in Speck und bratet sie.

Die Abfälle der Trüffel mischt man zu gedünstetem Reis, belegt diesen abwechselnd mit den weiß und schwarz gespickten Schnitzchen, nachdem man den Speck beseitigt, und stellt sie eine Weile in das Rohr.

Frischer Aalfisch. Man legt den Fisch wie einen Strudel zusammengedreht in eine Rein, oder schneidet ihn zu Stücken, die man, mit Limoniescheiben abwechselnd, an einen Spieß steckt. Man begießt ihn beim braten fleißig mit Butter und Limoniesaft, und streut, wenn er schon fast gut ist, Brösel darüber, die man schön gelb werden läßt.

Beim Anrichten gibt man Limonien dazu.

Schleien. Mit Salz und Pfeffer eingerieben, läßt man den Fisch eine Weile liegen und bratet ihn mit Butter ab. In die Schüssel gelegt, gibt man Rahm, Limoniesaft und Schalen, Kapern, Bröseln und Butter darüber, und läßt es im Rohre aufkochen.

Aesche mit Bröseln und Rahm. Den eingesalzenen Fisch legt man in die Bratpfanne, begießt ihn mit warmer Butter, streut Bröseln mit fein geschnittener Petersilie gemischt, darauf, gibt sauren Rahm darüber, dann Bröseln und Butter. Beim braten schöpft man öfters die Butter darüber, ohne den

Fisch umzukehren, und legt ihn ebenso in die Schüssel. Man gibt etwas Essig in die Pfanne, oder Limonie beim Anrichten besonders dazu.

Fisch-Schnitze von Huchen oder Hechten. Fingerdicke Schnitze von großen Fischen werden in Schmalz getaucht, dann in eine Mischung von Mehl und Bröseln gedreht, und mit Butter oder Schmalz gebraten.

Oder: Man dreht sie in Ei und Bröseln.

Man gibt halbe Limonien oder Sardellensauce dazu.

Schnitze von Dick, Schaiden oder Hausen, gesalzen und gepfeffert, läßt man eine Weile liegen, dann Butter und Dotter zusammen zerschleichen, taucht die Schnitze ein, dreht sie in Bröseln, und bratet sie mit Butter ab.

Angerichtet gibt man Limoniesaft und warme Butter darauf.

Gebackene Fische.

Dazu eignen sich folgende Meerfische: Barboni, Sfogli, Scampi. Stücke werden mit Mehl eingestaubt und dann in einer eisernen Pfanne mit siedendem Olivenöhl gebacken und beim Anrichten mit Salz bestaubt und mit Petersilie geziert.

Brandsino mit Oel gedünstet. Der abgeschuppte Fisch wird eingesalzen, in die Pfanne gelegt und mit ein paar Händen voll fein geschnittener Petersilie bestreut. Nachdem man ihn so einige Zeit liegen ließ, schüttet man Oel darüber, daß es halb fingerhoch in der Pfanne steht, und dünstet ihn langsam. Dann wird er mit dieser kurz eingekochten Sauce angerichtet.

Gebackene Flußfische. Die abgeschuppten Fische werden ausgewaschen, und größere zu 3 fingerbreiten Stücken geschnitten. Eingesalzen läßt man sie eine Weile liegen, dann werden sie in Mehl gedreht, durch Wasser gezogen und mit Bröseln bestreut.

Das Schmalz zum backen muß sehr heiß sein, da sie sonst fett und nicht resch werden.

Oder: Man gibt Mehl und Bröseln auf eine gespannte Serviette und schiebt die Stücke darauf hin und her.

Kleine Fische, als: Grundeln macht man gar nicht auf, nur von den größern darunter nimmt man das Eingeweide heraus.

Barsch. Die Haut zieht man ab, schneidet schöne Stücke und läßt sie mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Zwiebel eingerieben, einige Stunden stehen. Man tropft Limoniesaft darauf, und dreht sie in Mehl mit Bröseln gemischt. Wenn sie gebacken sind, gibt man eine Sauce dazu.

Farcirtes von Fischen.

Paulaner Würste. Fischfarce Nr. III macht man auf dem bemehlten Brette zu fingerlangen Würstchen, dreht sie in Ei und Bröseln, und bäckt sie in Schmalz.

Farceschnitzchen. Farce Nr. IV. formirt man auf dem bemehlten Brette zu Schnitzchen, macht die Beine von Petersiliewurzeln, dreht sie in Butter und Bröseln und bratet sie.

Hecht-Würste als Belege auf Fastenkraut. Von einem ziemlich kleinen Hechte, den man abgeschuppt hat, schneidet man Kopf und Schweif weg und zieht die Haut vorsichtig ab, damit sie nicht zerreißt. Die eine Hälfte des Fleisches wird roh gehackt, die andere, so wie die Leber gesotten, diese ebenfalls fein geschnitten, das gesottene Fleisch aber kleinwürfelig. Dann mischt man das fein geschnittene Fleisch mit Eingerührtem, in Milch geweichter Semmel, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran und zuletzt mit dem würfelig geschnittenen. Dies füllt man in die, an einem Ende zugenähte Haut, bindet sie am andern Ende wie eine Leberwurst, kocht sie in Wasser und bratet sie dann ab.

Ganz oder zu Stücken geschnitten, serviren.

Falscher Hase oder Judenbraten von Fisch. Man macht Farce Nr. II von Karpfen, formirt sie auf einem mit Bröseln bestreuten Brette, wie einen Hasenrücken, legt ihn auf ½ Bogen mit Butter bestrichenen Papier, belegt die Farce mit Sardellen, als ob der Rücken gespickt wäre, hebt ihn mit dem Papiere in die Bratpfanne, und begießt ihn beim Braten mit Butter und Rahm.

Angerichtet gibt man eine Sardellensauce mit Kapern dazu.

Fischragout in Austernschalen.

Die gereinigten Schalen füllt man mit Ragout (Seite 27), streut Bröseln darauf, gibt etwas Butter darüber, stellt sie einige Minuten in das Rohr und servirt sie heiß auf eine Serviette in die Schüssel gelegt.

Geräucherte Fische.

Man legt den Fisch in siedendes Wasser, bis er durch und durch heiß ist und sich die Haut abziehen läßt. In eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel gibt man dann etwas sauren Rahm, dann die Fischstücke, darüber ebenfalls Rahm, bestreut dies mit Bröseln und feingeschnittener Petersilie, brennt heiße Butter darauf und läßt es im Rohre aufdünsten.

Mit Kränsauce. Man läßt den Fisch in der Buttersauce aufdünsten, legt ihn auf die Schüssel, mischt den Limoniesaft und Krän in die Sauce, und seiht sie darüber.

Von geräuchertem Lachs zieht man die Haut ab, schneidet dünne Scheiben, gibt sie in die Schüssel und Petersilie mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer gemischt, darüber.

Stockfisch.

Abgeschmalzen. Von ausgewässertem Stockfisch zieht man die Haut ab, bestreut ihn stark mit Salz, läßt ihn einige Stunden liegen, und wäscht ihn dann wieder aus. Man gibt ihn in siedendes Wasser (mit Wurzeln und

Gewürz) und läßt ihn nur sehr langsam kochen. Zu schönen kleinen Stücken zertheilt, legt man ihn auf die Schüssel, streut Bröseln darüber und schmalzt ihn mit Butter ab, in der man ziemlich viel geringelte Zwiebel anlaufen ließ.

Mit Rahm und Sardellen. Man gibt in die Schüssel eine Lage vom überkochten Stockfisch, darauf in Butter geröstete Bröseln, sauren Rahm, Sardellen, fein geschnittene Petersilie und Pfeffer. Darauf wieder Fisch, bis man genug hat, zuletzt gibt man heiße Butter über Bröseln und läßt ihn aufkochen. Wenn er aufgetragen wird, kann man ihn mit gerösteten Bröseln und fein gehackten Dottern bestreuen. Man kann auch Sardellen oder Häringe, kleinwürfelig geschnitten, zwischen den Fisch geben und den sauren Rahm nur unten und oben.

Gebacken. Nachdem man dem gewässerten Stockfisch die Haut abgezogen hat, theilt man ihn zu schönen Stückchen, läßt sie eine Weile eingesalzen liegen, dreht sie in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz. Auf Fastenkraut oder mit Rahm, Limonieschalen und Petersilie aufgedünstet.

Sardellen,*) Sardinen und Häringe.

Frische Sardellen und Sardinen. Sie dürfen nicht gewaschen werden, man schneidet sie nur unter dem Kopfe ein, und wischt sie mit einem Papiere ab, wobei man das Eingeweide ausdrückt. Man salzt sie nun, begießt sie mit Oel, und läßt sie eine Stunde liegen, dann werden sie mit Oel gebraten, und wenn sie schön braun sind, angerichtet, und mit warmen Oel begoßen.

Man gibt Limonien, zu Scheiben geschnitten, herum, oder halbirte dazu.

Wenn man sie backen will, dreht man sie, nachdem sie mit Salz und Oel abgelegen sind, in Mehl, bäckt sie in Oel, und gibt heißes beim Anrichten darüber.

Anchovis sauer eingemacht. Die Fischchen werden gut gewaschen und schichtenweise in einen Topf eingelegt, jede Schichte mit den Kräutern und Gewürz bestreut, worauf man gekochten und wieder kalt gewordenen Essig darüber gibt, und sie, zugedeckt, etwas beschwert, zum Gebrauche aufbewahrt.

Von Kräutern, nimmt man: Majoran, Basilikum, Lorbeerblätter, dann Zwiebel, Limoniescheiben und Pfeffer, Nelken und Neugewürz grob gestoßen.

Sardinen in Kapseln. Diese werden mit ihrer Sauce servirt und Limonien dazu gegeben.

Häringe gebraten. Sie werden gereinigt, die Haut abgezogen, Kopf und der halbe Schweif weggeschnitten, jeder in ½ Bogen Papier gewickelt, welches gut mit Butter bestrichen ist, und auf dem Roste gebraten.

Oder: Man bestreicht sie mit Oel und bratet sie einige Augenblicke auf dem Roste.

Zu Sauerkraut, Eierspeisen, Püree von Hülsenfrüchten oder Buttersauce.

---

*) Im Handel auch unter den Namen: Anchois und Anchovis.

Gebacken. Sie werden gereinigt, zu Stücken geschnitten, in Mehl, Wasser und Bröseln gedreht und in Schmalz gebacken.

Auf Kraut oder mit Rahm und Butter aufgedünstet.

Häringe mit Essig und Oel. Sie werden gereinigt, der Länge nach getheilt, in Milch und Wasser ausgewaschen und auf eine ovale Schüssel gelegt. Man garnirt sie mit hartgesottenen Eiern, das Gelbe und Weiße besonders gehackt, Kapern, kleinen Essiggurken, rothen Rüben und gibt Essig und Oel besonders dazu.

Aal, Häring und Sardellen in Aspic. Diese eingesalzenen Fische werden gereinigt und geschnitten, die Sardellen kann man halbirt, in mehrere Theile geschnitten, schneckenförmig drehen, den Aal zu Würfeln schneiden. Mit den schönen Stücken legt man die erste Lage auf Aspic zierlich aus, die Abfälle schneidet man klein zusammen, mischt sie mit Aspic, und läßt sie sulzen. Dieß schneidet man zu Stücken, die man auf beliebige Art, als zweite Schichte einlegt. Man kann Fleisch- oder Fischsulze nehmen.

Wenn es gestürzt ist, gibt man Essig und Oel dazu.

Andere Wasserthiere als Fastenspeisen.

Krebse zu kochen. *)

Die Krebse werden lebend rein gewaschen, mit frischem Wasser, Salz, Kümmel und fein geschnittener Petersilie in einen Topf gegeben, zugedeckt und ungefähr 10 Minuten lang gekocht.

Wenn sie zu Tische kommen, gibt man sie zwischen einer Serviette auf die Schüssel.

Man kann auch Butter und Wein beim Kochen dazu geben.

Geschmierte Krebse. Wenn sie wie gewöhnlich gekocht sind, seiht man das Wasser ab, und gibt Petersilie und Knoblauch, fein geschnitten, mit gutem Oel gemischt, darauf, deckt sie zu, und schüttelt sie recht.

Krebse mit Rahm. Man läßt in frischer oder Sardellenbutter, Petersilie anlaufen, gibt 1 Seidel sauren Rahm, Salz, Kümmel und wenn es kocht, ungefähr 15 lebende Krebse dazu, verdeckt die Rein und läßt es aufkochen.

Man kann auch etwas Wein zum Rahm geben.

*) In den Monaten ohne R sind sie am besten. — Wenn man das Mittelschild des Schweifes ausreißt geht der Darm mit heraus.

Meerkrebse.

Diese werden in Salzwasser mit Essig gekocht. Man gibt sie auf eine Schüssel und Kümmel, Knoblauch und Petersilie, mit Essig und Oel gemischt, darüber.

Oder: Man löst das Fleisch aus und setzt es wieder wie ganz zusammen, oder schneidet es blätterig.

Was man aus dem Leibe nimmt, stößt man, so wie auch hartgesottene Dotter, und mischt es mit Senf, Essig, Oel, Salz und Pfeffer zu einer dicklichen Sauce, welche man über das Krebsfleisch schüttet.

Meerspinnen.

Sie werden in Salzwasser ½ Stunde gekocht, dann auf ein Brett genommen, wo man die Schalen von den Füßen aufschlägt, das Fleisch auslöst, und zu zollangen Stückchen schneidet. Was in der Leibschale ist, thut man weg.

Nachdem man diese ausgewaschen, gibt man das Fleisch hinein, streut Salz, Pfeffer, Petersilie und Brösel darüber und schmalzt es mit heißem Oel ab. Man läßt sie nun, auf den Rost oder das Blech gelegt, 5 Minuten aufkochen und gibt sie recht heiß auf die Tafel. Es muß so viel Oel sein, daß es saftig wird. Man gibt meistens wälschen Reis dazu.

Oder: Man läßt in Butter etwas Mehl anlaufen, gibt Petersilie und Porre, fein geschnitten, Limoniesaft und das Fleisch der Füße dazu, bestreut es, in die Schalen gefüllt, mit Bröseln, gibt heiße Butter darüber und läßt sie aufkochen.

Austern.

Um sie öffnen zu können, muß man sie warm machen. Die leichtere Schale thut man weg.

Roh mit Limonien. Man macht sie auf, thut die obere Schale weg, wischt den Rand rein ab, legt sie auf die Schüssel, und gibt halbirte Limonien besonders dazu.

Gebraten mit Oel und Limoniesaft. Beim Oeffnen muß man acht geben, ihren Saft nicht zu verschütten. Auf den Rost gelegt, gibt man auf jede 4 Tropfen feines Oel, 3 Tropfen Limoniesaft und etwas Pfeffer, bestreut sie mit Bröseln, läßt sie einmal aufdünsten, dann richtet man sie auf einer Serviette an, und gibt halbe Limonien dazu.

Mit Sardellenbutter. Auf jede Auster gibt man zerlassene Sardellenbutter, streut Bröseln darüber, und läßt sie im Rohre aufkochen.

In der Rein. 4 Loth Sardellenbutter läßt man warm werden, gibt Petersilie, sauren Rahm und 10 Austern, aus der Schale gelöst, mit ihrem Safte dazu, bestreut sie mit gerösteten Bröseln und läßt sie aufkochen.

Falsche Austern.

Von geräuchertem Aalfisch zieht man die Haut ab, und schneidet davon kleine Stückchen. Dann staubt man etwas Mehl in heiße Butter, läßt es

semmelfarb werden, gibt den Fisch dazu, vergießt es mit Suppe und dünstet es eine Weile.

Während dem Auskühlen macht man Sardellenbutter, schmiert damit Austernmuscheln aus, gibt in jede ein Stückchen vom Fisch, streut feine Semmelbrösel darüber, betropft sie mit Oel und Limoniesaft und gibt ein kleines Stückchen Sardellenbutter darauf.

Nun stellt man die Muscheln auf das Blech und läßt sie 10 Minuten im Rohre aufkochen.

Schnecken.

Im Gehäuse. Sie werden gewaschen, so lange in Salzwasser gekocht, bis sich die Schnecke mit einer Gabel leicht aus ihrem Gehäuse ziehen läßt.

Abgeseiht gibt man sie zwischen einer Serviette auf die Schüssel und sauren Krän, oder heiße Butter mit Limoniesaft, besonders dazu.

Wenn man sie auf andere Art bereitet, muß man sie, sobald sie gesotten sind, aus dem Gehäuse drehen und den Kopf, den Schweif und die Steine wegschneiden.

Gefüllte. Zu 25 Schnecken, die man kocht und auszieht, nimmt man ungefähr 3 Loth Butter, mischt 4 Sardellen dazu, läßt sie zergehen, gibt eine Hand voll Bröseln, Petersilie, Pfeffer, Muskatnuß und 2 Löffel sauren Rahm dazu. Nun wäscht man die Gehäuse aus, gibt in jedes etwas davon hinein, darauf eine gereinigte Schnecke, bedeckt sie mit den Bröseln, stellt sie in eine flache Rein und bäckt sie im Rohre gelblich.

Mit Oel und Knoblauch. In jede Vertiefung der Dalkenrein gibt man ½ Löffel voll Tafelöl, ein kleines Stückchen Butter, ein wenig Knoblauch und 2 Schnecken gesotten, ausgelöst u. s. w., streut Bröseln darüber und läßt sie gäh aufkochen.

Zu Sauerkraut.

Mit Oel und Sardellen. In einer Eierspeisrein läßt man Tafelöl heiß werden, dann Petersilie, Zwiebel und Bröseln darin anlaufen, gibt die gereinigten Schnecken und Sardellen klein gehackt dazu, und läßt es aufkochen.

Schildkröten.

Um sie zu tödten legt man ihnen ein glühendes Eisen auf den Rücken, damit sie den Kopf und die Pfoten herausstrecken, worauf man sie schnell abhackt, so wie auch den Schweif.

Gewaschen kocht man sie bis die Schale herabgeht. Die Haut, Galle und Gedärme thut man weg. Die Eier und das Fleisch gibt man in die Sauce, mit der man es aufsieden läßt.

Als Eingemachtes. Man macht eine lichte Buttersauce mit Petersiliewasser vergossen, und gibt, nebst Fleisch und Eiern der Schildkröte, recht kleine Bröseln oder Hechten-Knöderln, in Ei gedreht und in Schmalz gebacken, hinein.

Oder: Grüne Erbsen mit Butter und Petersilie gedünstet; oder säuert die Buttersauce mit Limoniesaft.

Als Ragout. In das obige Eingemachte gibt man noch Spargel, Karfiol, Froschkeulen und Champignons.

Als Gehäcke. Das gekochte fein geschnittene Fleisch wird mit Butter, Petersilie, Sardellen und saurem Rahm gäh abgedünstet.

In Blutsauce. Man macht eine gelbe Einbrenn von Butter, Mehl und Bröseln, vergießt sie mit Erbsenbrühe, gibt Salz, Gewürznelken, Majoran, Limonieschalen und mit Essig aufgefangenes Blut dazu.

Froschkeulen.

In Buttersauce. Sie werden blanschirt mit Butter und Champignons oder Morcheln gedünstet. Dann macht man eine Buttersauce mit Petersilie, gibt sie zu dem Gedünsteten, und wenn man hat, Krebsschweifchen und Karfiol, als Garnirung.

Frikassirt. Man dünstet sie ohne Schwämme, säuert die Buttersauce mit Limoniesaft, sprudelt sie mit Dottern ab, und gibt sie um die angerichteten Froschkeulen.

Heißabgesotten. Sie werden mit Essig, Wasser, Salz, Zwiebel und Thymian gekocht. Beim Anrichten gibt man etwas von dieser Brühe in die Schüssel und streut Bröseln und Perterstilie, in Butter angelaufen, darüber, oder Bröseln und geriebenen Krän, auch kann man etwas sauren Rahm dazu geben.

Gebacken. Gewaschen und eingesalzen läßt man sie eine Weile liegen, dann abstinken, worauf man sie in Ei taucht und in Bröseln, mit Mehl gemischt, dreht und in Rindschmalz bäckt.

Man gibt sie mit Salat oder als Belege von Fastengemüse.

Als Cotelettes. Von 2 Fröschen löst man das Fleisch von den Beinen und gibt es zu einer dritten Keule, salzt, klopft und formt sie zu Cotelettes, die man in Ei und Bröseln dreht, und in Butter abbratet.

Man gibt sie als Belege auf Gemüse.

Mit Sardellenbutter und Limoniesaft. Man gibt dieses nebst Fischsuppe zu den abgebratenen Cotelettes, und kocht sie damit auf.

Mit Sauce und Erdäpfeln. Man dünstet kleine Erdäpfel gekocht und geschält mit Butter, Zwiebel und gelben Rüben ab. Wenn die Erdäpfel Farbe haben, nimmt man sie heraus, staubt die Wurzeln, vergießt es mit Fastensuppe und gibt es verkocht durch ein Sieb zu den gebratenen Cotelettes, die man mit den Erdäpfeln garnirt.

Wasserhuhn.

Die Haut sammt den Federn wird abgezogen, dann läßt man das Thier eine Stunde im Wasser und wenigstens einen Tag in Beitze liegen. Beim bra-

ten begießt man es mit Butter, Beitze und Rahm. Man kann es mit Häring oder Sardellen spicken und inwendig mit Neugewürz ausreiben.

Wildente.

Die Ente wird mit Beitze und Rindschmalz mürbe gedünstet. Die Wurzeln mit dem Fett läßt man bräunlich werden, staubt Mehl daran, vergießt es mit Beitze und schüttet es, gut verkocht, durch ein Sieb über die Ente. Man kann etwas sauren Rahm in die Sauce geben.

Fischreiher.

Man überkocht sie mit Wasser und Essig, schüttet den Sud aber weg, damit sich ihr unangenehmer Geschmack verliert; weiter werden sie wie die Enten mit kurzer brauner Sauce bereitet, welche man lieber mit Limonie, als Essig säuert.

Fischotter.

Nachdem sie zu Stücken geschnitten und eingesalzen ist, dünstet man sie mit Butter und Wurzeln ab, macht eine dunkle Sauce, die man mit Erbsenbrühe vergießt, mit Limoniesaft säuert, und nachdem sie passirt ist, mit dem Fleische noch kochen läßt.

Eierspeisen.

Eier in Schmalz.

8 Eier mit Salz, Pfeffer und fein gehackten Sardellen oder Häring, abgesprudelt, gießt man in 4 Loth heiße Butter (oder Rindschmalz) und läßt sie ohne aufrühren auf der untern Seite bräunlich werden. Oben noch weich, stürzt man es auf die Schüssel, und servirt es gleich.

Oder: Man sprudelt die Eier mit Salz und Schnittlauch oder Sardellen, oder fein geschnittenem Schinkenfleische ab, gibt sie in das heiße Fett, rührt sie mit einer Gabel auf, bis das ganze dicklich, aber noch weich ist, richtet es sogleich an, und gibt Pfeffer dazu.

Oder: Man mischt gesottenen, würfelig geschnittenen Spargel und Krebsfleisch zu den gesalzenen Eiern, und gibt sie in heiße Krebsbutter.

Oder: Man gibt in heiße Butter Schnittlauch und Sardellen, sprudelt Eier mit ein wenig Obers oder saurem Rahm ab, mischt Spargel und Krebsfleisch dazu, gießt es in die Butter, rührt bis es dicklich ist, und ziert es auf der Schüssel mit Spargelköpfen und Krebsfleisch.

Lutherische Eier. Man sprudelt die Eier mit Salz, Pfeffer, fein geschnittenen Schalotten, Petersilie und Schinken ab, gibt gedünstete Champignons oder Trüffel ausgekühlt dazu, und rührt sie in dem heißen Schmalze wie die vorigen ein.

Eierkuchen (Omelette).

5 Eier mit ½ Seidel Obers, Salz und 2 Löffel voll Mehl abgesprudelt, schüttet man in heißes Schmalz in die flache Pfanne. Wenn es auf einer Seite braun geworden, stürzt man es auf eine Schüssel, macht wieder Butter heiß, läßt den Kuchen auf der andern Seite braun werden, und gibt ihn schnell zum Essen.

Mit saurem Rahm. Man sprudelt ½ Seidel sauren Rahm mit 3 Dottern, Salz und 1 Eßlöffel Mehl ab, mischt den Schnee der 3 Klar dazu und bäckt es, in einen ausgeschmierten Model gefüllt.

Ochsenaugen.

In einer kleinen Pfanne oder der Dalkenrein, läßt man Rindschmalz heiß werden, schlägt ein Ei in einen Schöpflöffel, salzt es, und gibt es in das Schmalz. Sobald es gebacken ist, nimmt man es mit einem Löffel vorsichtig heraus.

Das Ei im Löffel kann man mit etwas Mehl bestauben, und wenn man es in das Schmalz gleiten ließ, muß man das Weiße oben schnell schließen.

Oder: Man bäckt zu Ringen geschnittene Semmel in heißem Schmalze. Wenn sie schön gelb sind, legt man sie in eine mit Butter beschmierte Schüssel, gibt etwas guten sauren Rahm dazu, und in jeden Ring ein rohes Ei. Nun gibt man Salz und Rahm darauf, deckt die Schüssel zu, und stellt sie in das Rohr. Die Dotter müssen weich bleiben.

Verlorne Eier.

Von Semmeln schneidet man dünne Schnitten, bäckt sie in Schmalz schön gelb, legt sie in eine mit Butter beschmierte Schüssel und auf jede Semmelscheibe ein vorsichtig aufgeschlagenes Ei. Nun schüttet man etwas Obers dazu, salzt die Eier und stellt die Schüssel in das Rohr, bis die Eier weiß, aber noch weich sind.

Gesetzte Eier.

In eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel schlägt man Eier, belegt sie mit geschnittenen Sardellen, streut Schnittlauch und Sardellen darüber, gibt kleine Stückchen Butter darauf und stellt sie in das Rohr, bis sie halb fest sind, wo man sie gleich servirt.

Man kann auch ein wenig sauren Rahm in die Schüssel geben.

Geschnittene Eier.

In Butter läßt man Petersilie und Bröseln anlaufen, dann verrührt man damit in Scheiben geschnittene hartgekochte Eier, Salz und sauren Rahm.

Das Gelbe soll sich mischen, das Weiße als Ringeln bleiben. Man kann auch Senf und Pfeffer mit aufkochen, oder den Rahm mit frischen Eiern abgesprudelt, darüber schütten.

Gestürzte Eierspeise.

Einen ausgeschmierten Model belegt man zierlich mit Krebsschweifchen, Sardellen und hartgekochten geschnittenen Eiern. Dann macht man ein Beschamell, treibt es mit Eiern ab, gibt Petersilie, etwas sauren Rahm und geschnittene hartgesottene Eier dazu, füllt es in den Model, bäckt und stürzt es.

Eier in Ragout.

Frische Eier in Papier gedreht, bratet man in heißer Asche, nur bis sie heiß sind, damit sie kernweich bleiben. Dann werden sie geschält in eine Schüssel gelegt. Man gibt Fischragout darüber, daß sie nur ein wenig heraussehen, und läßt es aufkochen.

Gekochte in Ragout. Man gibt Fischragout in die Schüssel und belegt es mit, in Salzwasser gekochten, verlornen Eiern.

Eier im Schlafrocke.

Aufgeschlagene in Salzwasser gekochte Eier faßt man mit einem Löffel in kaltes Wasser, wenn die Dotter noch weich sind. Dann gibt man auf Stückchen Oblaten, welche mit Eiklar bestrichen sind, 1 Löffel Ragout, darauf ein Ei, schlägt die Ecken zusammen und dreht es in Ei und Bröseln.

Aus Schmalz gebacken, legt man sie in eine, mit Krebsbutter ausgeschmierte Schüssel, in etwas sauren Rahm, gibt auch oben Rahm und Krebsbutter und läßt es aufkochen.

Holländische Eierspeise.

Einen gewässerten Häring schneidet man zu Stücken und bäckt diese in Schmalz. Eine Karpfenmilch wird ebenso geschnitten in Mehl gedreht und gebacken, 6 hartgesottene Eier in 4 Theile geschnitten, legt man mit den Fischstücken wechselnd, in die ausgeschmierte Schüssel, in welche man 3 Löffel sauren Rahm gegeben, oben ebenfalls Rahm und Butter, stellt man sie in das Rohr und läßt es aufkochen.

Gebackene Würstchen.

In heiße Butter gibt man Petersilie, Bröseln, hartgesottene Dotter, würfelig geschnittenes gekochtes Fischfleisch, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe und sauren Rahm. Davon wickelt man in Oblaten zu Würstchen, dreht sie in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz. Einen Theil der Fülle, mit saurem Rahm gemischt, gibt man in die Schüssel, die Würstchen darauf, und läßt es aufdünsten.

Oder: Man füllt Fischfarce in Fridatten, rollt sie zu Würstchen, schneidet sie einige Male ab, dreht sie in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

Gefüllte Eier.

Hartgesottene Eier schneidet man der Länge nach auseinander. Dann läßt man in Butter Petersilie, Zwiebel und Bröseln anlaufen, gibt zur Hälfte davon, die zerdrückten Dotter und sauren Rahm, füllt die inwendig mit rohem Ei ausgestrichenen Eier zusammen, dreht sie in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

Indessen kocht man das übrige Angelaufene mit Sardellen, saurem Rahm und Petersiliewasser auf, gibt es in die Schüssel und die Eier darauf. Man kann sie vor dem backen in Oblaten wickeln, dann in Ei und Bröseln.

Oder: 6 hartgesottene Eier schneidet man der Länge nach auseinander und nimmt die Dotter heraus, dafür füllt man festes Fischragout ein. Dann treibt man Butter mit frischen Dottern ab, rührt die hartgesottenen zerdrückt, nebst saurem Rahm und Petersilie oder Schnittlauch dazu, gibt es in eine Schüssel, stellt die gefüllten Eier hinein und bäckt sie.

Mehlspeisen.

Abgeschmalzene Nudeln.

Von 1 Seidel Mehl Nudelteig (Seite 35) wird messerrückendick ausgetrieben, zu kurzen zwei Linien breiten Nudeln geschnitten, und diese, in Salzwasser gekocht, schüttet man in den Durchschlag zum Abrinken. Man häuft sie in der Schüssel bergartig auf und bestreut sie mit in Butter oder Rindschmalz gelb gerösteten Bröseln, oder gibt sie zu diesen in die Rein, rührt sie durcheinander und richtet sie an.

Oder: Man streut Bröseln darüber und schüttet das heiße Fett darauf.

Nudeln mit Käse und gehacktem Fleische.

Wenn die Nudeln gesotten und abgeseiht sind, gibt man sie in heiße Butter, streut geriebenen Parmesan-Käs darauf und gibt davon in einen Model, dann eine Schichte Kalbfleisch (gebratenes) fein gehackt mit Butter, Zwiebel und Petersilie abgedünstet, und wieder Nudeln. So fort bis der Model eingedrückt voll ist, dann stürzt man es gleich, oder stellt es bis zum Gebrauche in heißes Wasser.

Zweckerln.

Weicher Nudelteig von 1 Seidel Mehl wird sehr dick ausgetrieben, zu kleinen viereckigen Fleckeln geschnitten und in Salzwasser gekocht. Abgeseiht gibt man sie in eine Rein zu gelb gerösteten Gries, mischt sie gut damit, und richtet sie bald an.

Oder: Man gibt sie in heißes Schmalz, röstet sie ein wenig und schüttet ½ Seidel Rahm mit 1 Ei und ¼ Pfund fein geschnittenem Schinkenfleisch abgesprudelt darüber, und wenn sich dies etwas eingezogen hat, richtet man sie an.

Macaroni mit Schinken.

In heiße Butter gibt man die abgeseihten, mit kaltem Wasser überschütteten Macaroni, dann etwas sauren Rahm und fein geschnittenen Schinken, läßt es aufkochen, dann kühl werden, worauf man geriebenen Parmesan-Käs dazu mischt, und es in einem ausgebröselten Reifmodel gefüllt, schön gelb bäckt.

Topfen-Taschein.

1 Loth Butter treibt man mit 2 Dottern ab, gibt fein geschnittene Peterstlie, Bröseln und ¼ Pfund geriebenen Topfen *) dazu und legt davon nußgroße Häufchen in Reihen, auf fein ausgetriebenem weichen Nudelteig. Man bestreicht ihn mit Ei, schlägt ihn wie bei den Schlück-Krapfeln über, und sticht oder radelt sie halbrund ab. Dann kocht man sie in gesalzenem Wasser, bestreut sie mit Bröseln und schmalzt sie ab.

Zwetschken-Taschein.

Werden wie obige gemacht, nur Powidel (Zwetschkenmuß) anstatt Topfenfülle hineingegeben.

Zwetschken-Knödel.

Eine frische ganze Zwetschke wird in ein Stück mürben oder Nudel- oder Nockenteig eingedreht, und dieser fest geschlossen. Wenn alle fertig sind, kocht man sie in gesalzenem Wasser und gibt sie zu gelb gerösteten Bröseln, daß diese sich anlegen.

Semmel-Knödel (Klöße) mit Zwetschken.

Man macht Knödel wie zur Suppe (Seite 63) aber mit Butter oder Rindschmalz anstatt Speck und kocht sie in gesalzenem Wasser. Sie werden mit 2 Gabeln mitten auseinandergerissen, auf die Schüssel gelegt, die innere Seite gegen oben, und mit geringelter Zwiebel, in Butter geröstet, abgeschmalzen.

Zwiebel und Petersilie kann man auch weglassen die Butter mit den Eiern auch abtreiben und die Semmel blätterig geschnitten, mit Milch befeuchtet, dazu geben, weiter wie obige.

Man kann frische, gedünstete Zwetschken oder Powidel, mit Wein und Wasser, oder mit Milch verdünnt, aufgekocht, oder Zwetschkenpfeffer dazu geben.

Weichsel-Knödel.

Man treibt 2 Loth Butter mit 1 Ei und 2 Dottern ab, mischt 1 Seidel Mehl und ½ Seidel Milch dazu, dann 6 bis 8 Loth Bröseln und 1 Seidel von den Stängeln gerupfte Weichseln. Davon macht man Knödel, kocht sie in

*) Auch Kühkäse oder Quark genannt.

Salzwasser, zerreißt sie und bestreut sie mit Zucker und in Butter gelb gerösteten Bröseln.

Topfen-Knödel.

Zu 4 Loth Butter mit 1 Ei und 3 Dottern abgetrieben, mischt man 1 Teller voll geriebenen Topfen und eine Hand voll Brösel und etwas Salz, formirt davon Knödel, die man in Salzwasser kocht, und mit Butter und Bröseln abschmalzt.

Gries-Knödel mit Erdäpfeln.

Ungefähr 3 große Erdäpfel werden gekocht und gerieben. Dann brüht man 1 Seidel Gries mit siedender Milch ab und läßt es erkalten. Man mischt 2 Eier, Salz, und die Erdäpfel dazu, formirt Knödel und kocht sie in Salzwasser. Sie werden mit gerösteter Zwiebel oder Bröseln abgeschmalzen.

Erdäpfel-Knödel.

Man rührt 6 Dotter, anfangs allein, recht gut, dann mit geriebenen erkalteten Erdäpfeln, daß es wie ein weicher Teig wird, salzt es und mischt Mehl dazu, damit man davon Knödel formiren kann, die man in gesalzenem Wasser kocht und mit Bröseln abschmalzt.

Erdäpfel-Nudeln.

Man sprudelt 2 Eier mit etwas saurem Rahm und Salz ab, macht damit ungefähr 1 Seidel Mehl und eben so viele gekochte passirte Erdäpfel zu einem mittelfesten Teige schnell zusammen, und formirt ihn mit den Händen zu dicken Nudeln, klein fingerlang und dick, an den Enden zugespitzt.

Diese werden in Salzwasser gekocht, zu, mit Butter gerösteten Gries gegeben und gerammelt.

Erdäpfel-Nocken.

Einige große gesottene Erdäpfel werden zerdrückt und ausgekühlt, dann mischt man Salz, 3 Eier, (besser 6 Dotter) und 4 Löffel Obers dazu, und Mehl nur ganz leicht darunter, bis es so fest wie Nockenteig ist.

Man legt sogleich davon große Nocken in eine Rein, in der man 2 Löffel Schmalz mit 6 Löffel Wasser heiß werden ließ, deckt die Rein gut zu, daß kein Dunst heraus kann und kocht es, bis man prasseln hört. Dann macht man auf, sieht nach, damit sie nicht zu braun werden und richtet sie an, sobald sie Farbe haben.

Topfen-Nocken.

14 Loth Topfen, gerieben, verrührt man mit 2 Loth Butter, 3 Eiern, Salz und zuletzt $^3/_4$ Seidel Mehl und legt davon große Nocken in 3 Loth Schmalz, mit 6 Eßlöffel voll Wasser aufgekocht, und behandelt sie ganz wie die Erdäpfel-Nocken. Wenn sie fertig sind, gibt man 3 Eßlöffel sauren Rahm darauf oder Milch und richtet sie bald an. In letzterem Falle kann man sie zuckern.

In diesen Teig kann man auch frische Zwetschken eindrehen, und sie weiter wie obige behandeln.

Mehl-Nocken.

Nocken von 2 bis 3 Loth Butter oder Schmalz, 2 Eiern, 1 Seidel Mehl, etwas Milch und Salz werden in Salzwasser gekocht und abgeseiht in heißem Schmalz geröstet.

Man kann 1 oder 2 Eier, mit etwas saurem Rahm abgesprudelt, darüber schütten, mischen und gleich anrichten. Eben so Wasserspatzen oder Nudeln, welche man auch als Fleischgarnirung verwenden kann.

Oder: Man kocht Powidel mit Milch und Zucker glatt und dicklich, gibt die abgeseihten Nocken hinein, rührt es durcheinander, daß die Nocken gleichmäßig überzogen sind, richtet sie an und gibt heiße Butter darüber.

Milch-Gries.

In 3 Seidel siedende Milch gibt man 6 Eßlöffel voll Weizengries, rührt bis es wieder siedet, dann läßt man es unberührt langsam kochen.

Wenn man will, daß er sich am Boden der Rein anlegen und bräunen soll, ist es gut, eine recht weite zu nehmen. Man garnirt damit den angerichteten Gries und kann ihn eine Weile stehen lassen, damit sich eine Haut bildet, die man dick mit Zucker bestreut und diesen mit dem glühenden Muserl brennt.

Milch-Reis.

7 Loth Reis gibt man in 3 Seidel gute siedende Milch und läßt ihn langsam kochen bis er weich ist, wozu er meistens 1 Stunde braucht. Wird er früher zu dick, so gibt man noch Milch dazu. Beim Anrichten bestreut man ihn meistens mit Zucker und Zimmt oder Vanille. Wenn sich Rameln angelegt haben, gibt man sie herum.

Man kann Zucker darauf brennen, wie beim Gries, oder einen Theil mit Caramel mischen und im Kranze um den weißen Reis geben.

Hirsebrei.

½ Seidel wird in 2 Seidel siedende Milch gegeben und dick und weich gekocht. Wenn er dicklich wird (ohne Aufrühren) gibt man etwas Butter darauf und stellt ihn in das Rohr.

Man faßt ihn dann mit einem Löffel auf die Schüssel und gibt die gebräunte Seite in die Höhe.

Beim Essen wird er etwas gesalzen.

Milch-Nudeln.

Von 1 Ei oder 3 Dottern Nudelteig, treibt man nicht zu fein aus, schneidet die Nudeln dicker als zur Suppe, oder kurz gestutzt, und kocht sie in 3 Seidel siedender Milch. Wenn man sie gut machen will, kann man etwas Butter und Zucker mitkochen lassen und sie mit Schmaunckerln garniren.

Oder: Man bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Milch = Farferl.

Farferl von 1 Ei kocht man in 3 Seidel siedende Milch ein. Wenn sie ausgekocht sind, gleich anrichten und etwas salzen.

Kindskoch.

Man sprudelt 6 Eßlöffel voll Mehl mit 1 Seidel kalter Milch glatt ab, kocht es in 3 Seidel siedende Milch ein, und rührt es nur anfangs, bis es ganz glatt ist. Will man Ramerln, so läßt man es, nachdem es gekocht ist, noch eine Weile in der Rein stehen, damit sie dicker werden. Man garnirt damit das angerichtete Koch und bestreut es mit Zucker.

Oder: Man garnirt es mit Schmaunkerln und brennt Zucker mit dem Muserl darauf.

Schmaunkerlkoch.

1½ Seidel Obers, 2 Eßlöffel Mehl, Zucker mit Geruch nnd 3 Dotter sprudelt man gut ab, und kocht es unter beständigem Rühren. Man gibt es in die Schüssel, bestreut es mit Geruchzucker, und steckt Düten von Schmaunkerln, mit Salse gefüllt, hinein.

Ausgedünsteter Reis.

¼ Pfund Reis wird mit ungefähr 4 Seidel Milch weich gekocht, dann gibt man 3 Loth Butter oder Schmalz und etwas Zucker in eine andere Rein, wenn der Zucker gelb ist, den Reis dazu, und sticht ihn fleißig mit dem Muserl auf, wenn er am Boden schön braun ist. Wenn auf diese Weise aller wie ein Schmarn aussieht, richtet man ihn an. und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Oder: Man kann Korinthen, Rosinen und Zucker mitkochen.

Oder: Man mischt zu dem gekochten ausgekühlten Reis 2 Eier (das Klar als Schnee) gibt ihn in heißes Schmalz, und bestreut ihn mit Pomeranzenzucker.

Krebsreis.

Den weichgekochten Reis rührt man mit Eiern, Krebsbutter und kleinwürfelig geschnittenen Krebsschweifchen ab, und dünstet ihn mit Krebsbutter aus.

Gerollter Reis.

¼ Pfund in Milch weich gekochter Reis wird ausgekühlt zu einem Abtrieb von 2 Loth Schmalz, 2 Eiern und Zucker mit Geruch, gegeben, auf das geschmierte Blech gestrichen und gebacken. Wenn er unten schön braun ist, bestreicht man ihn mit Marillensalse, rollt ihn zusammen, und schneidet ihn zu Stücken.

Nudeln oder Gerstel ausgedünstet.

Man macht von 2 Eiern, oder 4 Dottern, ziemlich dicke kurze Nudeln (oder geriebenes Gerstel), kocht sie in 2 Seidel siedende Milch ein, gibt bei 4 Loth Butter oder Schmalz dazu, und stellt es zugedeckt in das Rohr, wodurch es locker wird.

Wenn sich die Milch eingedünstet hat, streut man Zucker darauf, und sticht das Gebräunte mit dem Muserl auf. Wenn es zu trocken wird, gibt man jedes Mal etwas Milch dazu, wodurch das am Boden angelegte sich auflöst und leichter loslösen läßt. Beim Anrichten bestreut man es mit Zucker und Zimmt.

Rollade von Nudeln.

Feine lange Nudeln, von 3 Dottern, kocht man in Milch oder Obers weich und dick; während dem Auskühlen gibt man 2 Loth Butter darauf, damit es keine Haut bekomme, treibt es dann mit 2 Eiern und Zucker mit Geruch ab. Man streicht es dünn auf das mit Butter geschmierte Blech, und bäckt es halb, dann schneidet man es in 4 Theile, bestreicht sie mit Salse, rollt sie zusammen, und schneidet sie zu Stücken, wenn es fertig gebacken ist.

Krebsnudeln.

Der Teig wird von Mehl, Dottern und etwas Krebsbutter gemacht. Mittelfeine Nudeln kocht man in Obers, rührt sie erkaltet mit Eiern ab, dünstet sie mit Krebsbutter aus, und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt.

Regenwürmer.

Man macht einen ziemlich weichen Teig von 2 Seidel Mehl, 4 Dottern,*) 4 Loth Butter, 10 Eßlöffel Milch und etwas Salz. Zu nußgroßen Stücken geschnitten, rollt man ihn mit den Händen zu Bleistift dicken Nudeln und läßt sie eine Weile am Brette liegen, damit sie abtrocknen.

In 2 Seidel Milch eingekocht, werden sie wie die Nudeln ausgedünstet.

Abgetrocknete Tropfnudeln.

Man kocht eingegossene Nudeln von 3 Eiern (etwas dicker als in die Suppe) in guter Milch, faßt sie mit dem Backlöffel heraus und gibt sie in heißes Schmalz. Wenn sie etwas Farbe haben, richtet man sie an und bestreut sie mit Zucker.

Gries = Nocken.

4 Loth Schmalz, 2 Eier und 3 Eßlöffel voll Wasser treibt man ab, mischt $^3/_4$ Seidel Gries dazu und läßt es $^1/_2$ Stunde stehen. Man kocht davon große Nocken in siedender Milch und wenn sie darüber herausragen, gibt man Butter und Zucker darauf, und stellt die Rein in das Rohr. Wenn sie unten Farbe haben, richtet man sie an und gibt etwas Milch dazu in die Schüssel.

Mehl = Nocken.

Nocken wie zum Abschmalzen, kocht man in siedender Milch. Wenn sie gekocht sind, gibt man Zucker und Butter darauf, läßt sie mit Oberhitze gäh braun werden, und richtet sie noch saftig an. Man kann Milch, mit 1 Dotter und Zucker abgesprudelt, besonders dazu geben.

---

*) Wenn mar das Klar dazu nimmt, werden sie zähe.

Oder: Man macht sie ebenso von Brandteig mit Eiern abgetrieben, legt sie aber in weniger Milch ein, und gibt mehr Schmalz dazu.

Salzburger Nocken.

Große Nocken von Brandteig, in Obers gekocht, legt man, jede einzeln, auf ein Sieb zum Absinken. Wenn aller Teig so behandelt ist, gibt man davon eine Lage auf eine, mit Butter ausgestrichene Schüssel, darauf Schmaunkerln mit Salse und wieder Nocken; sprudelt ½ Seidel Obers, 2 Dotter und Zucker mit Geruch, zu einer Crême, schüttet sie darüber und bäckt es.

Feine Milch-Nocken.

Man treibt 4 Loth Butter mit 3 Eiern ab, mischt 1 Loth fein gestoßene Mandeln und 9 Loth Mehl dazu, und legt die Nocken in siedende Milch ein. Man gibt sie auf eine Schüssel, ½ Seidel Obers, mit 2 Dottern abgesprudelt, darüber und auf jede Nocke 1 Löffel voll gut gezuckerten Schnee (von 2 Klar) und bäckt sie.

Oder: 4 Loth Butter, 2 Eier, 3 Dotter, Salz und so viel Mehl, daß sie in der Form bleiben, aber nicht fest sind.

Nocken von saurem Rahm.

1 Seidel saurer Rahm, 6 Dotter und ein Seidel Mehl, nebst Salz, wird sehr gut gesprudelt, dann der Schnee dazu gemischt. Davon kocht man Nocken in Salzwasser ein, und gibt sie zum Absinken auf ein Sieb, wenn sie einen Sud gemacht haben. Man schmiert dann einen Model mit Butter aus, belegt den Boden mit Nocken, streut Bröseln darauf und übergießt sie mit heißer Butter, darauf wieder Nocken, so fort bis der Model voll ist, dann bäckt man sie.

Auch zu Fleisch mit brauner Sauce zu geben.

Mehl-Schmarn.

Man sprudelt 1 Seidel Milch, 3 Eier, Salz und ein schwaches Seidel Mehl gut ab, schüttet dieß in 2 bis 3 Loth heiß gemachtes Schmalz, ungefähr zollhoch ein, und stellt es anfangs in das Rohr, wodurch es schöner in die Höhe geht. Dann nimmt man es heraus, auf ziemlich gähe Hitze, und dreht es mit dem Muserl um, wenn es unten steif und braun geworden ist. Man zerreißt es dann mit einer Gabel zu großen Brocken, und wenn die meisten davon auf einer Seite schön braun sind, richtet man ihn an, damit er nicht zu trocken wird.

Um dieß zu vermeiden, kann man vor dem Anrichten einige Eßlöffel voll Milch darauf geben.

Gewöhnlich bestreut man ihn mit Zucker.

Man kann zu dünnen Spalten geschnittene Aepfel unter das Abgesprudelte mischen, oder frische gedünstete Zwetschken beigeben.

Kaiser-Schmarn.

Statt Milch nimmt man Obers und 4 Eier, schlägt die Klar zu Schnee und gibt etwas mehr Schmalz, sonst wie obiger.

Weizen-Tommerl.

1 Seidel Milch, 2 Eier, 1 Seidel Mehl und Salz sprudelt man gut ab, gießt es zollhoch in eine, stark mit Schmalz ausgeschmierte Rein, und läßt es ohne Aufrühren, im Rohre oben und unten schön braun werden. Dann stürzt man es auf die Schüssel.

Haiden-Tommerl.

In 2 Seidel Milch (oder zusammengelaufenes Obers) sprudelt man $^1/_2$ Seidel Haidenmehl und etwas Salz, gießt es recht dünn in eine mit Schmalz geschmierte Rein, und bäckt es schön gelb.

Türkischer Tommerl oder Ofenkater.

2 Seidel süße, saure oder Rühr-Milch (Buttermilch), sprudelt man mit 1 Seidel türkischen Mehl und Salz ab (auch ist es gut, Schmalz mit angelaufener Zwiebel beizumischen), schüttet es nur fingerdick in eine, stark ausgeschmierte Rein oder Bratpfanne, und bäckt es im Rohre resch und braun, was nur geschieht, wenn es genug Fett und Hitze hat. Anstatt Schmalz kann man die Buttersäure vom Auslassen verwenden.

Unter das Abgesprudelte kann man Aepfel, zu dünnen Spalten geschnitten, mischen, wo man die Zwiebel wegläßt.

Schmarn von türkischem Gries.

In 2 Seidel siedende Milch gibt man $1\,^1/_4$ Seidel türkischen Gries, läßt es $^1/_2$ Stunde seitwärts am Herde stehen, dann gibt man es in heißes Schmalz und behandelt es wie Schmarn.

Schmarn von Weizengries.

In 1 Seidel Milch sprudelt man 1 oder 2 Eier, Salz und $^1/_2$ Seidel Gries, läßt es $^1/_2$ Stunde stehen, dann gießt man es in 4 Loth heißes Schmalz und behandelt ihn weiter wie den Mehlschmarn.

Oder: Ohne Ei $^3/_4$ Seidel Gries in 1 Seidel siedende Milch geben, salzen und $^1/_2$ Stunde stehen lassen.

Man kann Prünellen, oder andere gedörrte Zwetschken und Birnen gekocht, warm dazu geben.

Semmel-Schmarn.

4 Semmeln, denen man die Rinde weggerieben, schneidet man feinblätterig, schüttet 1 Seidel Milch, mit 3 Eiern und Salz abgesprudelt, darüber, mischt es gut und läßt es eine Weile stehen, damit sich die Semmel erweicht. Dann gibt man es in 3 Loth heißes Schmalz und macht es weiter wie die vorigen. Man kann Korinthen und Rosinen oder kleinwürfelig geschnittene Aepfel darunter mischen, und bestreut ihn beim Anrichten mit Zucker.

Mit Fleisch. Fein geschnittenes Fleisch von Kalbsbraten, die Nieren u. dgl. wird unter die Semmel gemischt.

Erdäpfelschmarn mit Schinken.

Man treibt 2 Loth Butter mit 2 Eiern ab, mischt ½ Seidel sauren Rahm, geriebene oder zerdrückte Erdäpfel und ½ Pfund fein geschnittenes, geräuchertes Fleisch dazu, gibt es in heißes Schmalz und bräunt es wie andern Schmarn.

Dalken ohne Germ.

Mit Butter. Man treibt 6 Loth Butter flaumig ab, gibt nach und nach immer 1 Dotter, 1 Löffel Mehl und etwas Obers dazu, bis 6 Dotter, 6 Löffel Mehl und 1 Seidel Obers dazu gekommen, worauf man noch 1 Löffel Zucker, etwas Salz und den Schnee der 6 Klar dazu gibt. Man bäckt sie in dem Dalkenmodel, wie die böhmischen Germdalken, und füllt sie mit Salse zusammen, oder gibt diese besonders dazu.

Anfangs stellt man sie beim backen in das Rohr.

Mit saurem Rahm. Man rührt 1 Loth Butter, 4 Löffel sauren Rahm, 4 Dotter, 3 Löffel Mehl, Salz, mischt den Schnee der 4 Klar dazu und bäckt sie wie die andern.

Man bestreut sie dann mit geriebenem Parmesankäse, oder gibt verdünnte Ribiselsase dazu.

Mit Topfen. Man treibt 2 Loth Butter mit 2 Eiern und 3 Dottern ab, gibt fein gebröselten Topfen, 1 Seidel Obers, Semmelbrösel und Mehl, Zucker und Salz dazu, daß ein weicher Teig wird, und bäckt sie im Dalkenmodel.

Mit gelben Rüben. 3 mittelgroße, frische, gelbe Rüben werden gerieben und mit ziemlich viel Butter und Zucker gedünstet. Dann sprudelt man 1 Seidel Obers mit 2 Eiern und etwas Mehl ab, mischt die ausgekühlten Rüben und Brösel dazu, daß es so dick wie ein Schmarnteig wird, und bäckt es im Dalkenmodel.

Beim Anrichten bestreut man sie mit Zimmt und Zucker.

Pfannenkuchen (Omelettes).

Von 1 Seidel Milch, 3 Dottern, beinahe 1 Seidel Mehl und die 3 Klar als Schnee, bäckt man sie, nicht zu dünn und nicht zu trocken, schön braun. (Seite 33.)

Mit Salse gefüllt. Wie sie aus der Pfanne kommen, streicht man 1 Kaffeelöffel voll Salse auf, rollt sie leicht zusammen, legt sie lang aus auf die Schüssel und bestreut sie mit Zucker, dem man Zimmt- oder Pomeranzen-Geruch beimischen kann.

Man kann sie mit Marillensalse bestreichen, zusammengerollt, zu 3 Zoll langen Würstchen abschneiden, diese stark mit Zucker bestreuen, und mit glühendem Muserl brennen.

Mit Aepfel gefüllt. Mit Zucker gedünstete passirte Aepfel mischt man mit Rosinen und Korinthen, oder mit Marillensalse, oder mit etwas Rum, und streicht sie auf.

Mit Zwetschkenfülle. Zu Zucker mit etwas Wasser gekocht, gibt man 3 Löffel voll fein geschnittene Mandel, fein geschnittene gesottene Zwetschken, Gewürznelken, Wein, Limonieschalen und Saft, und läßt es aufkochen, ehe man die Omelettes bestreicht.

Mit Pomeranzensaft. Man macht die Omelettes von Obers, nimmt 1 Ei mehr und gibt weniger Mehl, dafür Zucker dazu, und bäckt sie ziemlich dick. Man bestreut jede mit Pomeranzenzucker und gibt vom Safte darauf, nachdem man sie mit einer Gabel angestochen hat, legt sie aufeinander, stellt sie in das Rohr und läßt sie anziehen.

Mit Wein, Limoniesaft und Salse. Fingerdicke Flecke, von obiger Mischung gebacken, legt man, mit Marillensalse bestrichen, aufeinander in einen Model, und stellt ihn 5 Minuten in das Rohr. Dann sticht man es mit einer Gabel an und schüttet ½ Seidel Wein, mit dem Safte ½ Limonie und 1 Löffel Marillensalse aufgekocht, darüber, stürzt es und streut Zucker darauf.

Mit Rosoglio. Die mit Zucker bestreuten Kuchen werden aufeinander gelegt, mit Rosoglio befeuchtet, und ½ Stunde in das kühle Rohr gesetzt.

Im Model eingelegte Omelettes.

Mit Chaudeau oder Crême. Auf jede Omelette, mit Marillensalse bestrichen, wird Chaudeau oder Crême gegeben, anfangs und zuletzt auch davon, dann gebacken.

Mit Reis. Von Milchreis mischt man einen Theil mit Vanillezucker, den zweiten mit Marillensalse, den dritten mit geriebener Chokolade, streicht jeden fingerhoch auf Fridatten, im Model mit den Farben wechselnd, aufeinander gelegt.

Mit Salse. Mit Marillensalse gefüllte Würstchen legt man in den mit Butter ausgeschmierten Model, sprudelt ½ Seidel Obers mit 1 Ei und 1 Dotter, Zucker und Zimmt oder Pomeranzengeruch ab, schüttet es darüber und bäckt es ½ Stunde.

Mit Mandelfülle. Man treibt 1 Loth Butter mit 2 Dottern ab, mischt Zucker, Limonieschalen und den Schnee dazu, streicht es auf Fridatten, streut Korinthen, Rosinen und Mandeln darauf, rollt sie zusammen, schneidet sie ab, und legt diese Würstchen in den ausgeschmierten Model, streicht vom Abtrieb darüber und bäckt es.

Mit Topfen. Man läßt Petersilie und Brösel in Butter anlaufen, und gibt geriebenen Topfen dazu, und sprudelt ½ Seidel sauren Rahm mit 2 Dottern ab. Die Fridatten schneidet man so groß als der Model ist, gibt auf jede, die man hineinlegt, vom Topfen, dann vom Rahm, siedet es in Dunst und schneidet es zu Stücken, die man mit Butter abschmalzt.

Mit Hachis. Die mit Hachis bestrichenen Fridatten rollt man zusammen, schneidet sie ab, legt sie in den ausgebröselten Model, schüttet ½ Seidel

sauren Rahm mit 1 Ei abgesprudelt darüber, bestreut es mit Bröseln und bäckt es.

Mit Schinken. Den Model legt man mit Fridatten aus, schneidet die übrigen, daß sie gerade hineinpassen, sprudelt ¾ Seidel guten sauren Rahm mit 3 Dottern ab und mischt ½ Pfund fein geschnittenes Schinkenfleisch dazu. Man gibt davon auf jede Omelette, bis der Model voll ist und bäckt es ½ Stunde.

Omelette-Nudeln.

Man schneidet die Omeletten zu 2 Messerrücken breiten Nudeln, gibt sie in eine Rein, nebst einem Stückchen Butter, ½ Seidel Obers und Zucker und richtet sie an sobald sie die Feuchtigkeit eingezogen haben, und bestreut sie mit Vanille-Zucker.

In Schmalz gebackene Mehlspeisen.

Gries-Krapfeln. Man kocht ½ Seidel Gries mit Milch dick und weich. Ausgekühlt verrührt man damit 1 Ei, 2 Dotter und Zucker, formirt auf dem mit Bröseln bestreuten Brette Würstchen, oder sticht es mit dem Krapfenstecher aus, dreht sie in Ei und Brösel, nnd bäckt sie in Schmalz. Man bestreut sie mit Zucker und Chokolade, oder Vanille, und gibt eine Crême dazu.

Oder: Man treibt den etwas gesalzenen Gries mit Krebsbutter und den Eiern ab, macht Würstchen davon, die man in, mit Ei befeuchtete Oblaten dreht, dann in Ei und Brösel, und bäckt.

Reis-Würstchen und Knöderln.

In Milch dick und weich gekochter Reis wird gezuckert, kühl zu Würstchen formirt, in Ei und Brösel gedreht und in Schmalz gebacken.

Man kann auch, so lange es warm ist, Mandeln, Korinthen, Rosinen, Dotter und Butter darunter mischen. Man bestreut sie mit Zucker, und von ersterer Art die Hälfte mit geriebener Chokolade.

Oder: Man läßt gebrannten Zucker mit dem Reis kochen.

Oder: Man formirt kleine Knöderln vom Reis, dreht sie in Ei und Brösel, mit denen man sie in einer Schüssel herumschüttelt, bäckt sie und gibt eine Chokolade-Créme darüber.

Nudel-Würstchen.

Nudeln von 2 Dottern werden in Obers dick gekocht, mit etwas Butter, 2 Dottern und Zucker, mit Vanille- oder Pomeranzen-Geruch, gemischt, wenn es steif ist, zu Würstchen formirt, in Oblaten gedreht, dann in Ei und Brösel, in Schmalz gebacken, und mit Geruchzucker bestreut.

Crême-Knöderln.

Man macht eine dicke Crême von 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eiern, 6 Dottern, Zucker und 1 Seidel Obers. Man läßt sie auskühlen, formirt Knöderln, welche man in einer Schüssel mit Bröseln schüttelt und gleich in das Schmalz gibt. Die

Hälfte bestreut man mit Pomeranzen-Zucker, die andern mit Chokolade und servirt sie recht heiß.

Schlüssel-Krapfeln.

Brandteig, (von 1 Seidel Milch, 2 Loth Schmalz, 1 Seidel Mehl) stößt man mit 4 bis 5 Eiern und 1 Dotter, legt davon mit einem in Schmalz getauchten Blechlöffel nußgroße Krapfeln in das heiße Schmalz, schüttelt die Pfanne, damit sie auflaufen, und bäckt sie schön braun. Nachdem das Fett abgetropft ist, gibt man sie auf die Schüssel und bestreut sie mit Geruchzucker. Man kann einen Deckel abschneiden und in den leeren Raum Salse oder Crême einfüllen. Den Deckel wieder darauf gelegt, stellt man sie in das Rohr, damit sie heiß bleiben.

Spritzstrauben.

Von obigem gestossenen oder recht gut abgetriebenen Brandteig füllt man die, in heißes Schmalz getauchte Straubenspritze, steckt den Stempel an, drückt ihn langsam ein, und fährt damit ober der Schmalzpfanne in die Runde, daß die hineinfallende Straube schneckenförmig oder ähnlicher Gestalt zu liegen kommt, und schüttelt die Pfanne, sobald die Straube eingedrückt ist. Wenn sie unten schön braun ist, dreht man sie mit dem Backlöffel vorsichtig um, und bestreut sie beim Anrichten stark mit Zucker.

Pudding-Schnitten.

Von übrig gebliebenen Puddings kann man Schnitten zu runden oder eckigen Formen ausstechen, diese in dünnen Brandteig tauchen und in Schmalz backen. Man bestreut sie dann mit fein und grob gestoßenem Zucker, den man mit dem glühenden Muserl brennt.

Zuckertrauben.

Man sprudelt, wie Schmarnteig, ½ Seidel Milch, 3 Löffel Mehl, 2 Löffel Zucker nnd 6 Dotter und treibt ihn recht schnell durch den Erbsenlöffel, den man über dieselbe Stelle hält, damit die Tropfen zusammenkleben. Wenn sie auf beiden Seiten schön gebacken ist, und auf Fließpapier abgetropft, bestreut man sie stark mit Zucker.

Schwammerl mit Crême oder Chaudeau.

In gut gesprudeltem Teig von 1 Seidel Obers, 4 Dottern, Salz, Zucker, Limoniegeruch und bei 1 Seidel Mehl taucht man den vorher in das heiße Schmalz gehaltenen Model, fährt damit schnell in das Schmalz zurück und bäckt den Teig schön gelb. Wenn alles auf diese Art gebacken ist, füllt man die Crême ein.

Fridatti-Würstchen.

Gute Fridatten werden mit der Fülle bestrichen, zusammengerollt, in der Mitte und an den Enden abgeschnitten, in Ei uud Bröseln gedreht, und in Schmalz gebacken.

Man bestreicht sie mit Salse oder mit einer Chokolade-Crême, der man Mandeln beimischt, oder mit gedünsteten passirten Aepfeln, mit Korinthen, Rosinen und Pignolen gemischt.

Gebackene Regenwürmer.

Weinteig von ½ Seidel Mehl, 3 Loth Zucker, Wein und Schnee von 3 Klar schlägt man im Häferl, bis er zähe wird. Davon füllt man 2 Löffel voll in einen engen Trichter und läßt ihn in das heiße Schmalz laufen. Wenn alle so gebacken und auf die Schüssel gegeben sind, bestreut man sie mit Zucker und Zimmt. Durch einen 3löcherigen Trichter kann man sie als Zuckerstrauben in das Schmalz laufen lassen.

Oblat-Krapfeln.

Man sticht runde Blätter von Oblaten ab, bestreicht sie mit Ei, füllt 2 und 2 mit Weichselfleisch zusammen, taucht sie in Weinteig und bäckt sie in Schmalz. Heiß, mit Zucker bestreut, serviren.

Gebackene Aepfel, Marillen, Pfirsiche oder Weichseln.

Große saure Aepfel werden geschält, nachdem man das Kernhaus ausgestochen, zu Scheiben geschnitten, und wenn man sie gleich groß haben will, mit einem Krapfenstecher abgestochen. Man taucht sie einzeln in Weinteig, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

Eben so Pfirsiche oder Marillen geschält, halbirt, gezuckert.

Weichseln werden 3 oder 4 bei den Stängeln zusammengebunden in Weinteig oder Schmarnteig getaucht.

Gebackene Zwetschken (Schlosserbuben).

Wenn große gedörrte Zwetschken weich gesotten sind, löst man die Steine aus, und gibt dafür in jede eine abgezogene Mandel. Man taucht sie in Weinteig, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

Gefüllte Aepfel.

Man schält Taftäpfel, sticht das Kernhaus aus, schneidet für jeden 2 Stoppel, die man vorsteckt und die Aepfel mit Marillensalse füllt. Dann dreht man sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Vanille-Zucker.

Quitten-Würstchen.

Man zerdrückt das Fleisch von weich gesottenen Quitten, mischt Zucker, Zimmt oder Limonieschalen, 1 Ei und so viel Brösel dazu, daß es zusammenhält, formirt Würstchen davon, die man in Ei und Brösel dreht, in Schmalz bäckt und mit Zucker bestreut.

Weichsel- oder Zwetschken-Würstchen.

Weich gesottene gedörrte Weichseln oder Zwetschken schneidet man klein und behandelt sie weiter wie obige.

Salsen-Schnitten.

Von abgeriebenen Semmeln werden schöne Schnitten gemacht, mit Salse oder Zwetschkenmuß bestrichen, mit einer andern zugedeckt und mit rothem Wein befeuchtet. Dann dreht man sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Oder: Schnitten von abgeriebenem mürben Gebäcke, mit Marillensalse, 2 und 2 zusammengefüllt, dreht man nur am Rande in Ei und Bröseln und bäckt sie schön gelb. Dann legt man sie fest nebeneinander in eine Rein, gibt rothen Wein dazu, daß sie fast bedeckt sind, streut Zucker darauf und stellt sie in das Rohr, bis sie den Wein eingezogen haben. Den Zucker kann man mit dem Muserl brennen.

Portugieser Krapfel.

Man macht Teig zu Polsterzipfel Nr. I (Seite 36), treibt ihn aus, legt von der Fülle wie bei den Schlückkrapfeln darauf, radelt sie eben so ab und bäckt sie in Schmalz. Die Fülle von 6 Dottern, 6 Loth Zucker, 6 Loth Mandeln, 2 Loth kleinwürfelig geschnittenem Beinmark und ½ Loth Zitronat.

Polsterzipfel.

Mürben Teig (Seite 36) treibt man ziemlich fein aus, belegt ihn in Reihen (wie bei den Schlückkrapfeln) mit Weichselfleisch oder Ribiselsalse, bestreicht den Teig herum mit Ei, schlägt ihn über, und radelt verschobene Viereck ab. Im Schmalz gebacken, werden sie mit Zucker bestreut. Man muß trachten, daß der Teig nirgends zerrissen, und wo er geradelt wird, mit Ei bestrichen sei.

Rosen.

Schneeballenteig Nr. I wird ausgetrieben und mit drei verschieden großen Krapfenstechern ausgestochen. In jedes Blattel macht man am Rande fünf kurze Einschnitte. Die größern betupft man in der Mitte mit Ei, legt drei auf einander, immer das größte unten, das kleinste oben, und drückt in der Mitte den Finger darauf. Sie werden in Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut, und in die Mitte gibt man Eingesottenes.

Schneeballen.

Man macht den mürben Teig Nr. II, treibt ihn, zu kleinen Leibchen formirt, rund aus, radelt diese in kleinfingerbreiten Streifen an, daß der Rand aber eben so breit ganz bleibt. Dann hebt man jeden zweiten Streifen in die Höhe und steckt zwischen den obern und untern einen Kochlöffelstiel durch, mit dem man den Teig in das heiße Schmalz gibt, und dabei auseinander schüttelt, so wie auch die Pfanne geschüttelt wird, bis er aufläuft.

Man soll nur einen allein in einer kleinen Pfanne backen, damit er in die Höhe laufen kann. Dann bestreut man sie mit Zucker.

Gebackenes Heu.

Einen weichen Teig von Mehl, Butter, Zucker, Dottern schneidet man zu Nudeln, bäckt sie in Schmalz, gibt sie auf die Schüssel und eine Crème darüber.

Gebackene Mandeln.

Von 5 Loth Mehl, 4 Loth Zucker, Zimmt, 4 Loth mit den Schalen gestoßenen Mandeln, 2½ Loth Butter und 2 Dottern macht man einen Teig, den man fingerdick austreibt, zu Mandeln austicht, und in Schmalz bäckt. Dann bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

Schnür- oder Spagat-Krapfen.

Man macht einen mittelfesten Teig von ¼ Pfund Mehl, 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 4 Loth gestoßenen Mandeln, 2 oder 3 Dottern, Zimmt, Limonieschalen, Nelken und 1 Eßlöffel voll Obers. Wenn er in ein Tuch geschlagen eine Weile gerastet hat, treibt man ihn messerrückendick aus und schneidet ihn zu fingerlangen Vierecken. An den Model bindet man eine weiche, weiße Schnur, taucht ihn in das Schmalz, und wenn er heiß geworden ist, legt man ein Stück Teig darauf, windet die Schnur nicht zu fest herum, haltet das Ende derselben, und den Model in das heiße Schmalz. Wenn die Schnur vorsichtig abgelöst ist, sollen die Einschnitte auf dem bogenförmigen Krapfen, in gleicher Entfernung, schief laufen. Man bestreut sie mit Zucker und kann die innere Seite mit Marillensalse ausstreichen.

Strudeln.

Kräuter-Strudel. Man macht Strudelteig (Seite 36) von weniger als 1 Seidel Mehl, dann läßt man in 2 Loth Butter ziemlich viel Petersilie, Kerbelkraut und Zwiebel, fein geschnitten, nebst Bröseln anlaufen und treibt Butter mit 1 Ei und einigen Löffeln voll saurem Rahm ab. Dieses streicht man, gesalzen, auf den ausgezogenen Teig, streut die Bröseln, darüber und rollt ihn zusammen. Schneckenförmig gedreht wird er in einem Model in Dunst oder in Salzwasser gekocht. Auf die Schüssel gestürzt, bestreut man ihn mit Bröseln und schmalzt ihn mit Butter ab.

Gries-Strudel.

¼ Seidel Gries mit ½ Seidel saurem Rahm abgerührt, läßt man eine Weile stehen, dann mischt man es zu einem Abtrieb von 4 Loth Butter und 3 Dottern, rührt den Schnee dazu und streicht es auf den ausgezogenen Teig. Zusammengerollt und gedreht, kocht man ihn in Salzwasser, schneidet den Strudel zu Stücken und bestreut diese mit gerösteten Bröseln.

Topfen-Strudel.

In 2 Loth Schmalz läßt man Zwiebel, Petersilie und Bröseln anlaufen, mischt 12 Loth Topfen, fein zerdrückt, dazu, salzt es und stellt es bei Seite. Nun

treibt man 1 Loth Butter mit 2 Eiern und ½ Seidel saurem Rahm ab, und streicht dies auf den ausgezogenen Teig. Mit dem Topfen bestreut, wird es zusammengerollt, in einer, mit Schmalz ausgestrichenen Rein gebacken.

Oder: Man mischt 10 Loth Topfen zu dem Abtrieb, streicht es auf, und streut Zibeben, Korinthen und Zucker darüber. Zum backen kann man einige Löffel Milch in die Rein geben und ihn oben mit Butter bestreichen.

Poganze.

Fein gebröselten Topfen (¼ Pfund ungefähr) mischt man mit 1 Dotter, etwas saurem Rahm und Salz, und sprudelt ½ Seidel Rahm mit 1 Ei und Salz ab. Das Blech legt man auf das ausgebreitete Tuch und zieht den Strudelteig darüber aus. Was über das Blech geht, wird in 6 Theile geschnitten. Der erste Fleck wird mit dem Rahm bestrichen, der daraufgelegte mit Topfen, den man mit dem Rahm bespritzt, so abwechselnd fort. Den letzten mit Rahm bestrichen, wird es im heißen Ofen ½ Stunde gebacken.

Reis-Strudel.

4 Loth Reis, in Milch gekocht, treibt man mit 2 Loth Butter und 1 Ei ab, gibt Zucker, Zimmt und eine Hand voll Rosinen dazu, bestreicht den Teig mit Butter, dann fingerdick mit der Fülle, und gibt etwas Milch beim backen in die Rein.

Angerichtet bestreut man ihn mit Zucker.

Oder: Den Reis nur mit Marillensalse gemischt, dünn aufstreichen.

Man kann auch den zusammengerollten Strudel, zu Stücken geschnitten, auf dem Bleche, oben mit Butter bestrichen, backen.

Krebs-Strudel.

Man treibt 3 Loth Krebsbutter mit 4 Dottern ab, mischt ½ Seidel sauren Rahm, fein geschnittene Krebsschweifchen und Salz dazu. Man streicht es auf den fein ausgezogenen Teig und bäckt den zusammengedrehten Strudel in einer mit Krebsbutter ausgestrichenen Rein, bestreicht ihn auch oben damit, und gibt ein paar Löffel siedendes Obers dazu.

Schinken-Strudel.

Den ausgezogenen Teig bestreicht man mit ½ Seidel saurem Rahm, mit 3 Dottern abgesprudelt, streut ½ Pfund fein geschnittenes Schinkenfleisch darauf und bestreicht ihn beim backen auch oben mit Butter.

Rahm-Strudel.

Zu einem Abtrieb von 1 Loth Butter, 4 Dottern und ¾ Seidel saurem Rahm mischt man den Schnee, Salz und Zucker. Man streicht dies auf den ausgezogenen Teig und streut Korinthen, Rosinen und Pignolen oder gestiftelte Mandeln darauf. In die gut ausgeschmierte Rein gibt man ¼ Seidel Milch oder Obers, legt den Strudel hinein, und bestreicht ihn oben mit etwas vom Abtriebe. Schön braun gebacken wird er gestürzt, mit Zucker bestreut.

Kirschen = und Zwetschken = Strudel.

Der Teig wird mit obigem Abtrieb (oder ohne Rahm) bestrichen und mit, von den Stängeln gezupften Kirschen oder Weichseln (2 Seidel) oder zu Ringeln geschnittenen Zwetschken und Zucker bestreut. In der gut ausgestrichenen Rein resch gebacken, bestreut man ihn mit Zucker, bei Zwetschken auch mit Zimmt.

Oder: Man macht den Teig mit Milch, legt die ganzen Zwetschken mit einem Stückchen Zucker statt des Steines, in Reihen darauf und rollt ihn vorsichtig zusammen.

Weinbeer = Strudel.

Man streut auf den ausgezogenen Teig in Butter geröstete Brösel von 1 Semmel, sehr reife Weinbeeren, Zucker und Zimmt, bäckt ihn in der mit Butter bestrichenen Rein, auch oben mit Butter befeuchtet, und gibt Zucker und Zimmt darauf, wenn er gestürzt ist.

Aepfel = Strudel.

Der nicht zu fein ausgezogene Teig wird mit Butter betropft, dünnblätterig oder nudelartig geschnittene Aepfel (6 mittelgroße), eine Hand voll Rosinen und Korinthen, eine Hand voll Pignolen oder gestiftelte Mandeln (oder Semmelbröseln), Zucker und Zimmt darauf gestreut und wie die andern gebacken. Die Aepfelspalten kann man mit Zucker und Marillensalse etwas abdünsten, dafür die andern Beigaben auslassen.

Zitronat = Strudel.

Zu einem Abtrieb von 4 Loth Butter, 1 Ei und 2 Dottern mischt man Rosinen, gestoßene Mandeln, Pistazien, Zitronat, Zimmt uud Zucker, streicht es auf den Teig, rollt ihn zusammen und gibt, wenn er gebacken ist, eine Crême dazu.

Oder: Man schneidet 12 Loth Zitronat, ½ Pfund Mandeln und von 3 Limonien die Schalen, jedes allein sehr fein, gibt ½ Pfund Zucker und den Saft der Limonien dazu, und läßt es eine Weile stehen. Der ausgezogene Teig wird mit Butter, dann mit dieser Fülle bestrichen, zusammengerollt und langaus auf das mit Butter beschmierte Blech gelegt. Man bestreicht ihn oben mit Wasser und streut so lange Zucker darauf, bis er nicht mehr zergeht.

Wird kalt gegessen und hält sich wochenlang gut.

Beinmark = Strudel.

Man rührt 3 Dotter und 2 Loth Zucker, mischt 2 Loth Zitronat, ¼ Pfund Beinmark klein würfeliggeschnitten und den Schnee von 2 Klar dazu, streicht es auf den Teig und rollt ihn zusammen. Zum backen gibt man etwas Obers in die ausgestrichene Rein und bestreut ihn dann stark mit Zucker.

Mandel = Strudel.

Zu 4 Loth Butter, mit 4 Dottern abgetrieben, mischt man 4 Loth Zucker, 4 Loth mit Obers gestoßene Mandeln, Limonieschalen und den Schnee. Zum

backen gibt man 1/4 Seidel Obers in die Rein, und Obers, mit Zucker und Dottern gesprudelt, besonders dazu.

Nuß = Strudel.

Wie obigen, nur Nüsse statt Mandeln und Zimmt als Geruch.

Chokolade = Strudel.

Man treibt 2 Loth Butter mit 3 Dottern ab, mischt 4 Loth Zucker, 4 Loth mit Obers aufgelöste Chokolade, 3 Loth fein gestoßene Mandeln und den Schnee dazu. Während man die Fülle rührt, kann man in der Rein in heißem Schmalz Zucker bräunen, mit 1/4 Seidel Obers aufkochen und erkalten lassen, ehe man den Strudel zum backen hineingibt.

Gestürzt, wird er mit Zucker und Chokolade bestreut.

Oder: Man gibt in Obers Brösel und Chokolade, läßt es auf der Glut auflösen und streicht es erkaltet auf den mit Butter bestrichenen Teig und gibt etwas Obers beim backen dazu. Dann übergießt man ihn mit gesprudelter Chokolade, und stellt ihn noch etwas in das Rohr.

Rahm = Koch oder Wandeln.

Man treibt 1 Loth Butter mit 3 Dottern ab, gibt nach jedem Dotter 1 Eßlöffel voll dicken sauren Rahm und 1 Eßlöffel voll Zucker dazu, dann die 3 Klar als Schnee nebst 3 Eßlöffeln Mehl, und bäckt es in einem ausgemehlten Model gefüllt. Man kann beliebigen Geruch dazu geben und es mit Eingesottenem auf Oblaten gestrichen, unterlegen.

Oder: Ohne Butter rühren, in Dunst sieden und einen Salsenüberguß geben, wenn es gestürzt ist.

Erdäpfel = Pudding mit Käse.

Man treibt 3 Loth Butter mit 4 Dottern ab, gibt 1/4 Pfund geriebene, mehlige Erdäpfel, 1/4 Pfund fein geschnittenen Schinken, Salz und den Schnee von 2 Klar dazu. In Dunst gesotten wird es gestürzt, mit Parmesankäs bestreut und mit Butter abgeschmalzen.

Oder: Anstatt Schinken 2 Eßlöffel voll Parmesankäs und 1 Hand voll Semmelbrösel und bäckt es im ausgebröselten Model.

Schinken = Fleckel.

Nudelteig von 1 Seidel Mehl schneidet man zu Fleckeln, siedet sie in Salzwasser, gibt sie abgeseiht in 4 Loth heiße Butter, schüttelt sie einige Male auf, und läßt sie auskühlen. Indessen schneidet man 10 Loth Schinkenfleich, mischt es mit 1 Dotter, 1/2 Seidel sauren Rahm und den Fleckeln, und bäckt sie, in einen ausgebröselten Model gefüllt.

Nudel = Koch.

Feine kurze Nudeln von 2 Dottern kocht man in Obers mit Zucker und Vanille. Man treibt sie mit 2 Loth Butter ab, und wenn sie ausgekühlt sind,

mit 4 Dottern, und gibt den Schnee von 2 Klar dazu. Den Model kann man mit Mehl ausstreuen oder mit einem Gitter von mürbem Teig (Seite 37) auslegen und das Koch mit Eingesottenem, auf Oblaten gestrichen, unterlegen und backen.

Oder: Den Model mit Zitronat auslegen und die Abfälle, klein geschnitten, darunter mischen und in Dunst sieden.

Fridatti-Koch.

Mit feinen Omelette-Nudeln, von ½ Seidel Obers, füllt man einen Model nicht ganz voll, sprudelt ½ Seidel Obers mit 3 Dottern, 3 Loth Zucker mit Geruch, 3 Loth Mandeln ab, schüttet es darüber, siedet es in Dunst und überstreicht es nach dem Stürzen mit Marillensalse.

Oder: Man treibt 2 Loth Butter mit 3 Dottern ab, gibt 3 Loth Mandeln, eine Hand voll Rosinen und Korinthen, den Schnee der 3 Klar und die mit Rum befeuchteten Nudeln dazu und nach dem Dunstsieden Chaudeau darüber.

Gries-Koch.

5 gehäufte Eßlöffel voll Gries kocht man mit Milch weich und dick, gibt 2 Loth Butter oder Schmalz dazu, und rührt ihn während dem Auskühlen, dann mit 4 Dottern, 3 Löffel Zucker mit Geruch, und mischt den Schnee der Eier zuletzt nur leicht darunter. Man bäckt es, in einen bemehlten Model gefüllt, und kann es mit Salse oder eingesottenen Früchten, oder geriebener Chokolade unterlegen, oder in Dunst sieden und einen Ueberguß geben.

Reiskoch oder Wandeln.

6 Loth gewaschenen Reis mit Milch dick und weich gekocht, rührt man mit 3 Loth Butter, bis er kalt ist. Dann rührt man 3 Loth Zucker mit Geruch, 3 oder 4 Dotter und den Schnee dazu. In den mit Butter ausgestrichenen Model gefüllt, wird er gebacken, oder in Dunst gesotten. In letzterem Falle mit Salse oder Crême übergossen. Wenn der Reis weich ist, nimmt man mehr Eier, als wenn er trocken gekocht ist.

Zu 4 Loth Reis, weich gekocht, gestoßen und passirt (oder als feines Reismehl eingekocht) kann man, ehe der Schnee dazu kommt, eine Hand voll Rosinen, oder 2 Loth gestoßene Mandeln, oder gebrannten Zucker mischen. Auf einer Schüssel gebacken (wo man um 1 Ei mehr nimmt) kann man ein Gitter von gut gezuckertem Schnee darüber machen.

Oder: 4 Loth Reis wird einige Stunden vor dem Gebrauche in kaltes Wasser geweicht, dann abgetrocknet und wie Gries gestoßen, zu 6 Loth Butter und 6 Loth Zucker, mit einander gebräunt, gegeben, sowie 2 Loth gestoßene Mandeln. Wenn es gelblich ist, gibt man anfangs ¼ Seidel siedende Milch dazu, dann mehr, bis ein dickes Köchel ist. Ausgekühlt rührt man 6 Dotter dazu, fein geschnittenes Zitronat und den Schnee von 5 Klar. Man kocht es in Dunst und wenn es anspringt, ist es gut und wird mit Ueberguß gegeben. Man kann auch Vanille-Liqueur, Rum oder Pomeranzensaft dazu mischen.

Unterlegter Reis. Wenn man die Hälfte in den Model gefüllt hat, gibt man eingesottene Früchte oder frische Marillen oder Pfirsiche halbirt,

geschält und gezuckert darauf oder Aepfelspalten mit Marillensalse und Zucker überdünstet. Mit dem übrigen Reis bedeckt, wird er gebacken oder in Dunst gesotten.

Gestoßenes, mit Salse unterlegtes und in Dunst gesottenes Reiskoch kann man mit einer Gabel anstechen und einige Löffel voll Marasquino darüber schütten.

Marillen-Reis. 6 Loth Reis mit Milch weich, aber dick gekocht, wird mit 3 Loth Butter, 3 Loth Marillen-Salse und 2 Eiern abgetrieben. Dann macht man von ½ Seidel Milch Omeletten, legt eine zum Boden des ausgeschmierten Models, darauf Reis, so abwechselnd fort, bis der Model voll ist. ½ Stunde gebacken, wird es gestürzt mit Zucker bestreut.

Oder: Eben so abgetriebenen Reis, ohne Salse, streicht man auf das Blech und bäckt ihn. Dann wird er, mit Marillensalse bestrichen, zusammengerollt und zu Stücken geschnitten. Diese legt man in den ausgeschmierten Model, sprudelt ½ Seidel Obers mit 2 Dottern, Zucker und Geruch ab, schüttet es darüber und bäckt es.

Oder: Man macht eine Crême, Schmaunkerln und kocht Reis in Milch. In den Model gibt man von der Crême, dann Reis, darauf Schmaunkerln, mit Marillensalse bestrichen, so fort, zuletzt Crême und bäckt es ½ Stunde.

Oder: Mit Butter, Salse und 4 Eiern abgetriebenen Reis füllt man in einen, mit Früchten ausgelegten Model und siedet ihn in Dunst, oder legt den Model mit einem Gitter von Teig aus, und bäckt ihn.

Reis mit Obst. 4 Loth Reis und 3 Loth Mandeln, mit Milch dick gekocht, mit 3 Loth Butter, 1 Ei und 2 Dottern abgetrieben, wird im Reifmodel in Dunst gekocht. Gestürzt gibt man in die Mitte, in gesponnenem Zucker gekochte, halbe Marillen oder Pfirsiche, und bestreicht den Kranz mit dem Safte.

Oder: Man läßt den Reis in heißer Butter anlaufen, aber nicht braun werden, und kocht ihn mit Obers, Zucker und Vanille dick aber resch. Indessen werden Aepfelspalten mit Zucker und Butter weich gedünstet. In einen ausgeschmierten Model drückt man den Reis am Boden und an der Seite an, füllt die Aepfel mit Pomeranzengeruch ein, und deckt sie mit Reis zu. In Dunst gekocht und gestürzt, wird es mit Zucker bestreut, und dieser mit dem Muserl gebrannt.

Consommé.

Gutes Obers wird gekocht und ein Geruch, wie zu Crême (Seite 35) beigemischt.

Wenn es zugedeckt erkaltet ist, seiht man es durch eine Serviette, sprudelt 1 Seidel solches Obers mit 8 Dottern und Zucker nach Geschmack ab, schüttet es in eine Schüssel oder in Kaffeebecherln. Man stellt diese in siedendes Wasser, in eine Rein zum Dunstsieden, gibt Glut auf den Deckel und läßt es nur so lange kochen bis es geflockt ist, aber nicht länger, sonst löst es sich vom Geschirre, springt an, und bekömmt Blasen. Dann kann man es mit fein und grob gestoßenem Zucker bestreuen und diesen mit glühendem Muserl brennen. Man stellt die Becherl auf eine, mit einer Serviette belegte Schüssel oder Tasse, servirt sie warm und kleines Backwerk dazu.

Unterlegte Crême.

Man macht eine Crême (Seite 34 und 35) von 1 Seidel Obers, 6 Dottern, 1 schwachen Eßlöffel Mehl, 4 Loth Zucker mit beliebigem Geruch und gibt davon in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, darauf Schmaunkerln oder Biscuiten, mit Eingesottenem bestrichen, streicht die übrige Crême darüber und bäckt sie.

Oder: Man gibt mit Zuckerwasser gekochte, kleine Aepfel, statt dem Kernhaus, mit Marillensalse gefüllt, in die Schüssel, und zur Crême Pomeranzengeruch.

Oder: Kein Mehl, dafür um 3 Dotter mehr und mischt Marillen- oder Himbeersalse dazu, daß es davon Geschmack und Farbe bekommt. Angerichtet besteckt man sie mit Holhippen.

Crême-Koch.

Man sprudelt 1 Seidel Obers, 6 bis 8 Dotter, 1 Eßlöffel Mehl und 4 Loth Zucker mit Geruch zur Crême, während dem Auskühlen rührt man sie, dann mischt man den Schnee von 6 Klar dazu und bäckt sie, in einer Schüssel aufgehäuft, oder füllt sie in einen mit Zucker ausgestreuten Model, und siedet sie in Dunst, wo man, wenn sie gestürzt ist, einen Salsenüberguß gibt.

Man kann sie auf Biscuiten, mit Eingesottenem oder gedünsteten Marillen in die Schüssel geben oder Zitronat darunter mischen.

Oder: Man legt den Model mit Biscuiten aus, mischt 6 Loth in Zucker eingekochte Früchte, würfelig geschnitten, vor dem Schnee dazu und füllt sie ein. Das Mehl kann man bei dieser weglassen.

Oder: Von ½ Seidel Obers, 2 Dottern und 1 Eßlöffel Mehl wird Crême gesprudelt. Während sie auskühlt, rührt man 5 Loth Zucker mit 5 Dottern, dann die Crême, beliebigen Geruch und zuletzt den Schnee der 5 Klar dazu. Weiter wie das Vorige.

Mit Mandeln. Die Crême macht man mit Mandeln (Seite 35) ohne sie wegzuseihen und mischt sie erkaltet mit dem Schnee der Eier

Oder: Man röstet 4 Loth gestiftelte Mandeln mit 4 Loth Zucker und mischt sie, erkaltet und zerbröselt, vor dem Schnee zur Crême oder unterlegt diese damit.

In Dunst gesotten, gibt man einen Marillenüberguß.

Mit Biscuitbröseln. Man rührt die Crême (von 1 Seidel Obers, 4 Dottern, 1 Löffel Mehl) nach dem Auskühlen mit 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker mit Vanille, 4 Loth Biscuitbröseln, mischt den Schnee dazu und bäckt es.

Blancmanger-Koch.

½ Seidel Obers, 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 2 schwache Eßlöffel Mehl und 6 Dotter glatt verrührt, kocht man bei beständigem Rühren, treibt es ab, bis es ganz kalt ist, mischt die 6 Klar als Schnee dazu, und bäckt, oder siedet es in Dunst, wo man gebrannten Zuckerüberguß macht.

Kindskoch = Auflauf.

Kindskoch von 1 Seidel Milch und 2 Eßlöffel Mehl gemacht, wird zum Auskühlen in eine tiefe Schüssel gegeben und 2 Loth Butter darauf, damit es keine Haut bekömmt. Dann treibt man es mit Zucker und Geruch und 4 Dottern ab, gibt die 4 Klar als Schnee dazu und füllt es in einen ausgemehlten Model. Man bäckt es, oder siedet es in Dunst und gibt einen Salsenüberguß.

Feiner von ½ Seidel Obers, 2 Loth Mehl, 3 Loth Butter, 6 Eiern und 4 Loth Zucker mit Vanillegeruch. In der Schüssel backen.

Unter ersteres kann man eine Hand voll fein oder gestiftelt geschnittene Mandeln, oder Reste von Biscuit, oder Brandteig-Strauben, würfelig geschnitten, mischen, oder es mit Eingesottenem, auf Oblaten, Biscuiten oder Schmaunkerln, unterlegen.

Bei diesen Köchern ist es am besten, sie während dem Auskühlen immer zu rühren, damit sie fein werden.

Schmaunkerl = Koch.

In ½ siedendes Obers gibt man ¾ Seidel Schmaunkeln, wenn sie einen Sud gemacht haben, schüttet man es in eine Schüssel zum Auskühlen, zuckert es gut, rührt es dann mit 4 Dottern, gibt den Schnee dazu, siedet es in Dunst und gibt einen Salsenüberguß.

Kaffee = Auflauf.

1 Seidel Obers mit Kaffeegeruch (Seite 35) verrührt man erkaltet, nach und nach mit 2 Eßlöffel Mehl, 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker, kocht es bei beständigem Rühren, läßt es kühl werden, treibt es mit 4 Dottern ab, gibt den Schnee der 4 Klar dazu, und bäckt es in einer, mit Butter ausgeschmierten Schüssel.

Caramel = Auflauf.

Wie obiges, die Hälfte des Zuckers wird gebrannt, mit Obers oder Wasser aufgegossen (Seite 44) statt dem Kaffee dazu gegeben. Man kann es auch in Dunst sieden, und mit einem Salsenüberguß serviren.

Chokolade = Auflauf.

Mit 1 Seidel Obers 4 Loth Chokolade aufgelöst, wird wie der Kaffee-Auflauf weiter gemacht und gebacken, oder man siedet es in Dunst und gibt einen Saft herum.

Pomeranzen = Koch.

4 Eßlöffel Mehl mit 1 Seidel Obers glatt gesprudelt, rührt man auf dem Herde, bis es sich löst, treibt es mit 4 Loth Butter ab, wenn es kalt ist mit 4 Dottern, 4 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch, gibt 3 Klar als Schnee und bäckt es in einer Schüssel. Dann gibt man den Saft 1 Pomeranze mit 1 Löffel Marillensalse, warm in einer Schale dazu.

Ananas = Koch.

Wie obiges nur um 2 Dotter und 1 Klar mehr. Dann mischt man 2 Eßlöffel voll kleinwürfelig geschnittene frische, oder eingesottene Ananas darunter.

Beschamell = Koch.

In 3 Loth Schmalz oder Butter läßt man ½ Seidel Mehl anlaufen, verrührt es glatt mit 1 Seidel Obers und treibt es bis zum Erkalten ab. Dann mit 4 Loth Zucker, Vanille- oder Pomeranzengeruch und 5 Dottern, mischt den Schnee von 4 Klar dazu, und bäckt es in der Schüssel oder im Model oder siedet es in Dunst und gibt einen Ueberguß.

Oder: Man kann fein geschnittene Mandeln darunter mischen, oder es mit gerösteten unterlegen, oder mit eingesottenen Früchten oder Marillensalse auf Oblaten oder Schmaunkerln.

Oder: Man kann es ganz oder halb mit geriebener Chokolade färben, im letztern Falle legt man zwischen beide Farben eine Oblate, wenn die Hälfte in den Model gefüllt ist, und gibt einen Ueberguß von aufgelöster Chokolade, wenn es gestürzt ist.

Rum = Auflauf.

Man macht ein Beschamell von 3 Loth Butter, 3 Loth Zucker, 1 Loth Mehl und ½ Seidel Obers, treibt es mit 6 Dottern und 3 Löffel Rum ab, mischt den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es auf einer Schüssel.

Käse = Auflauf.

In 4 Loth Butter läßt man 2½ Loth Mehl anlaufen, vergießt es mit ½ Seidel Obers, dann gibt man 4 Loth geriebenen Parmesan- und 2 Loth Groyer Käse hinein, und verrührt es fein. Ausgekühlt treibt man es mit 3 Dottern ab, mischt den Schnee der 3 Klar dazu und bäckt es.

Semmel = Beschamell.

3 Rundsemmeln ungefähr, die Rinde weggerieben, schneidet man und weicht sie mit ½ Seidel Obers an, dann rührt man es auf dem Herde, bis es gut verkocht und schön glatt ist, und läßt es auskühlen. Indessen treibt man 4 Loth Butter mit 5 Dottern, Zucker und Pomeranzengeruch ab, rührt nach und nach das Köchel dazu, und mischt den Schnee von 4 Klar darunter. Wenn die Hälfte in den ausgemehlten Model gefüllt ist, legt man eine Oblate darauf, gibt auf diese gut gezuckerte Pomeranzenscheiben ohne Kerne, gibt das Uebrige darauf und bäckt es.

Oder: Man gibt Vanillegeruch und unterlegt es mit eingesottenen Früchten auf Schmaunkerln, oder mit gezuckerten, ausgelösten Weichseln, oder mit Marillensalse auf Biscuiten.

Oder: Man bestreicht Fridatten mit Ei, streut mit Zucker geröstete Mandeln darauf, rollt sie zusammen und legt sie, zu Stücken geschnitten, ein.

Oder: Man färbt oder unterlegt es mit Chokolade.

Oder: Man mischt einige Löffel voll fein geschnittene Mandeln darunter, unterlegt es mit eingekochten Früchten auf Oblaten, siedet es in Dunst

und gibt 4 Loth Chokolade, mit Wasser und Zucker gekocht, und fein verrührt als Ueberguß.

Oder: Man legt den Model mit Zitronat aus, mischt fein geschnittenes darunter, siedet es in Dunst und gibt einen Saft herum.

Vesuv-Koch.

Man treibt 2 Loth Butter mit 4 Dottern, 4 Loth Zucker und 4 Loth gestoßenen Mandeln ab, mischt in Obers geweichte Semmelbrösel und Biscuitbrösel dazu, bis es ziemlich fest ist, und den Schnee von 2 Klar. Dies theilt man in 3 Portionen, färbt eine mit Chokolade schwarz, eine mit Alkermessaft roth, und füllt sie in einen Zapfenmodel nicht auf-, sondern nebeneinander mit Oblaten abgetheilt, und siedet es in Dunst.

Wenn es gestürzt ist, bestreut man es mit Zucker, gibt Rum hinein und zündet diesen vor der Thüre an.

Koch und Wandeln von Biscuitresten.

In ½ Seidel Obers weicht man 6 Biscuiten, gibt Zucker, Vanille, 2 Eier und 6 Dotter, gut gesprudelt, dazu, füllt es verrührt in die Wandeln, siedet sie in Dunst und gibt, wenn sie gestürzt sind, Chaudeau herum.

Oder: Zu einem Abtrieb von 4 Loth Butter, 3 Dottern, 3 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch, gibt man 4 Loth Biscuitbrösel, mit Pomeranzensaft befeuchtet, und den Schnee von 2 Klar, siedet es in Dunst und gibt einen Ueberguß von Himbeersaft, mit rothem Wein aufgekocht.

Oder: ¼ Pfund Biscuiten mit Salse 2 und 2 zusammengefüllt, legt man in einen Model, sprudelt ½ Seidel Obers mit 6 Dottern und Pomeranzenzucker ab, schüttet es darüber und siedet es in Dunst.

Damenbrett.

Biscuitbäckerei, wovon die Hälfte mit Chokolade schwarz gefärbt ist, zu Würfeln geschnitten, legt man in einen Model, die Farben wechselnd, fest ein, schüttet Obers, mit Eiern abgesprudelt, darüber, und siedet es in Dunst.

Scheiterhaufen.

Man sprudelt ½ Seidel Obers oder Milch mit 1 Ei und 2 oder 3 Dottern ab, schneidet 2 abgeriebene Semmeln oder mürbes Kaffeebrot zu Schnitten, weicht sie mit dem Abgesprudelten an, belegt damit den Boden und die Seitenwand eines stark ausgeschmierten Models, streut Korinthen, Rosinen, Pignolen (oder gestiftelte Mandeln) Zucker und Limonieschalen darauf, legt wieder Schnitten, so fort bis der Model voll ist, bestreut es oben stark mit Zucker und bäckt es schön gelb.

Oder: Man gibt zwischen die Schnitten überdünstete Aepfelspalten mit Rosinen und Pignolen, oder Quittenspalten mit Zuckerwasser gekocht, oder frische gezuckerte oder eingesottene Weichseln oder Marillen-Salse.

Oder: Man taucht die Schnitten in süßen rothen Wein, gibt Zitronat, Mandeln und Zucker darauf und schüttet Dotter mit etwas Obers abgesprudelt darüber.

Englischer Pudding.

Man belegt den Boden eines mit Butter stark ausgestrichenen Models mit Schnitten von Kaffeebrot, gibt Rosinen, Datteln, eingesottene Kirschen, oder Zwetschken klein geschnitten darauf, bestreut dies mit Bröseln von weißem Brot, und diese mit einer Mischung von fein geschnittenem Beinmark, Mandeln, Limonieschalen, Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Muscatnuß und bespritzt es mit Rum. Auf diese Art vollgefüllt, wird ½ Seidel Obers mit 4 Dottern und 4 Loth zerlassener Butter abgesprudelt und nach und nach darüber geschüttet, dann siedet man es in Dunst.

Zwieback = Koch.

4 Loth Zwieback mit Salse, 2 und 2 Schnitten zusammengefüllt, legt man in einen ausgestrichenen Model, sprudelt ¾ Seidel Obers mit 1 Ei und 3 Dottern ab, schüttet es darüber und läßt es ½ Stunde stehen, im Dunst gesotten und gestürzt, gibt man Chaudeau herum.

Mark = Koch.

Abgeriebene Semmeln schneidet man würfelig, den dritten Theil so viel Beinmark, fein, sprudelt ½ Seidel Obers mit 1 Ei und 3 Dottern ab und befeuchtet damit die Semmel. Davon gibt man eine Lage in den ausgeschmierten Model, darauf Beinmark, Zucker, Zimmt und fein geschnittene Mandeln, wieder Semmel so fort, bis der Model voll ist, zuletzt Mark, Mandeln, Zucker, füllt die Zwischenräume mit dem Abgesprudelten aus und bäckt es.

Aepfel = Koch.

Zu Schnee von 4 Klar rührt man die Dotter, dann 4 Loth Zucker, 3 Loth fein geschnittene Mandeln, Rosinen, würfelig geschnittene Aepfel und mürbes Gebäck, mit Obers befeuchtet, und bäckt es in einen Model gefüllt.

Kipfel = Koch.

Zu einem Abtrieb von 4 Loth Butter, 2 Loth Zucker, 5 Dottern, die 5 Klar als Schnee, mischt man 3 oder 4 Kipfel, würfelig geschnitten, mit Obers befeuchtet, Rosinen, Korinthen, Pignolen, Limonieschalen und etwas feine Brösel. Man bäckt es oder siedet es in Dunst und gibt Chaudeau herum.

Kaffee = Koch.

¼ Pfund Mandeln stößt man mit 4 Loth Zucker, gibt sie zu einem Abtrieb von 3 Loth Butter und 4 Dottern, dann eine Kaisersemmel, ohne Rinde, sehr klein geschnitten, mit sehr gutem gemischten Kaffee befeuchtet, und von 3 Klar den Schnee. Man kann es backen oder in Dunst sieden und eine Kaffee-Crême darüber geben.

Haselnuß = Koch.

¼ Pfund Haselnüsse werden abgezogen, mit Zucker gelblich geröstet, dann gestoßen. 1½ Loth Butter treibt man mit 5 Dottern ab, gibt eine Rund-

semmel, würfelig geschnitten, mit Obers befeuchtet, 4 Loth Zucker und von 3 Klar den Schnee dazu, siedet es in Dunst und gibt als Ueberguß gebrannten Zucker.

Krebs-Koch.

Man treibt 4 Loth Krebsbutter mit 4 Dottern ab, gibt 2 Hände voll mit Obers befeuchtete Bröfel, 2 Loth gestoßene Mandeln, Zucker, Zimmt, den Schnee der Klar dazu, füllt es in den mit Krebsfleisch ausgelegten Model und bäckt es.

Krebs-Meridon.

Zu einem Abtrieb von 2 Loth Krebsbutter und 3 Dottern mischt man mit Obers befeuchtete Bröseln einer Rundsemmel, würfelig geschnittene Schweife von 15 Krebsen, mit Butter gedünstete Erbsen, füllt es in den mit Spargelköpfen und Krebsfleisch ausgelegten Model und siedet es in Dunst.

Puddings.

Dazu gehört ein halbkugelförmiger Model, welcher meistens in der Mitte einen Zapfen hat. Er wird zum Dunstsieden in ein Tuch gebunden, in das kochende Wasser gehängt, damit er den Boden nicht berührt. Wasser wird nachgefüllt, wenn es sich einsiedet. Wenn der Pudding genug gekocht ist, wird er oben gleich geschnitten und auf die Schüssel gestürzt. Ist der Model ohne Zapfen, so legt man ihn, nachdem er ausgeschmiert ist, mit feiner Leinwand aus, die man dann vorsichtig ablöst, wenn die Mehlspeise gestürzt ist. Will man einen Pudding brennend geben, so legt man einige Stücke Zucker in die Vertiefung vom Zapfen, oder schüttet etwas Rum in dieselbe nnd zündet ihn vor der Thüre an, oder man schneidet ein Stück vom Pudding heraus und gibt den Zucker dafür hinein.

Reis-Pudding.

4 Loth Reis läßt man im Wasser einen Sud machen, dann abgeseiht mit Milch weich kochen. Halb ausgekühlt mengt man 3 Loth Butter, 3 Loth Zucker mit Geruch, etwas Salz, 3 Loth feinwürfelig geschnittenes Beinmark, 1 Loth Biscuitbröckel, 2 Loth kleinwürfelig geschnittenes Zitronat, 4 Dotter und von 2 Klar den Schnee dazu, füllt es in den Model und siedet es in Dunst. Gestürzt wird es mit geschnittenen Pistazien oder in Zucker gekochten Pomeranzenschalen bestreut.

Mandel-Pudding.

4 Loth Mandel stößt man und befeuchtet sie dabei mit Obers, reibt von einer feinen Semmel die Rinde weg, schneidet sie und schüttet $\frac{1}{2}$ Seidel Obers darauf. Man stößt sie mit den Mandeln und gibt nach und nach auch 6 Dotter, 5 Loth Zucker mit Vanille-Geruch dazu und nach $\frac{1}{2}$ Stunde von 2 Klar den Schnee. Wenn dieser beigemischt ist, füllt man es in den mit Zucker ausgestreuten Model, siedet es in Dunst und gibt Saft, Chaudeau oder Crême herum. Man kann auch Rosinen, Pistazien und Zitronat dazu mischen.

Oder: Man treibt 3 Loth Butter mit 4 Dottern ab, gibt 3 Loth Zucker, 3 Loth fein oder gestiftelt geschnittene Mandeln, 2 abgeriebene Kipfeln, würfelig geschnitten, und in Obers geweicht, so wie den Schnee der 3 Klar dazu.

Pignolen-Pudding.

3 Loth Butter treibt man mit 4 Dottern ab, gibt zu jedem Dotter einen Eßlöffel voll mit Obers befeuchtete Semmelbrösel, dann 3 Loth Zucker mit Vanille, Pignolen, länglich geschnittenes Zitronat und den Schnee der 4 Klar, siedet es in Dunst und gibt Rum-Chaudeau oder Chocolade-Crême herum.

Früchten-Pudding.

In ½ Seidel Obers gibt man 4 Loth Zucker, 3 Loth gestoßene Mandel, 2 Loth fein geschnittenes Zitronat, und so viel Kipfelbrösel, als das Obers befeuchtet. Dies kocht man bei beständigem Rühren dicklich ein, und läßt es auskühlen. Man treibt es dann mit 2½ Loth Butter und 3 Dottern ab, mischt eingesottene grüne Nüsse, 2 Loth ausgelöste Kirschen, länglich geschnittene Arancini, 1 Löffel voll Marillensalse und den Schnee von 2 Klar dazu.

In einem Zapfenmodel in Dunst gesotten, servirt man ihn brennend.

Englischer Pudding.

Eine abgeriebene würfelig geschnittene Rundsemmel feuchtet man mit Obers an. Dann treibt man 4 Loth Butter mit 4 Dottern ab, und gibt dazu 4 Loth Beinmark, würfelig geschnitten, 4 Loth Korinthen, 4 Loth Rosinen, 2 Loth fein geschnittene Pistazien, 2 Loth gestoßene Mandeln, 2 Loth Zitronat, 4 Loth Zucker mit Pomeranzen-, Limonie- oder Vanille-Geruch, etwas Muskatnuß, einen Eßlöffel voll guten Wein oder Rum, und den Schnee von 3 Klar. Im Kuppelmodel mit Leinwand ausgelegt, in Wasser 1 Stunde gekocht, wird er gestürzt, mit Chaudeau, zu dem man Limoniesaft oder Rum mischt, übergossen, oder Rum in die Mitte gegeben, brennend servirt.

Oder: 6 Loth Beinmark, 3 Loth Mandeln, 3 Loth Zitronat, länglich geschnitten, 3 Loth Rosinen, 3 Loth Korinthen, 3 Loth Zucker, 3 Loth Mehl, 2 Loth Bröseln mit 2 Löffel Rum, 2 Löffel Obers und 1 Ei gemischt.

Man kann Neugewürz, Nelken und Muskatnuß dazu geben.

Oder: Zu 3 Loth Butter mit 4 Dottern abgetrieben gibt man ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund fein geschnittene Mandeln, Pomeranzenschalen, 4 Loth, mit Vanille-Liqueur befeuchtete Brösel und den Schnee der 4 Klar. In Dunst gesotten, Rum darüber schütten und anzünden.

Man kann auch Korinthen, Rosinen und Zitronat dazu mischen.

Kaiser-Pudding.

¼ Pfund Mandeln stößt man fein und benetzt sie dabei mit Pomeranzensaft, dann rührt man sie mit ¼ Pfund Zucker und 6 Dottern, gibt den Schnee von 4 Klar und fein geschnittenes Zitronat dazu. Den Model legt man mit Zitronat und halben Mandeln schön aus und siedet es in Dunst. Vorsichtig gestürzt, gibt man einen dünnen Marillenbeguß darüber.

Weichsel-Koch.

Zwei abgeriebene Rundsemmeln, würfelig geschnitten, befeuchtet man mit Weichselsaft (von frischen oder eingesottenen passirten) und gibt sie zu einem Abtrieb von 3 Loth Butter, 3 Loth Zucker, 4 Dottern, 3 Loth fein geschnittenen Mandeln, Zimmt, Nelken, dann von 2 Klar den Schnee dazu gemischt, siedet man es in Dunst, und gibt, wenn es gestürzt ist, 1/4 Seidel warm gemachten Saft darüber. Statt Semmeln kann man Biscuitbrösel nehmen und es auch backen.

Oder: Gedörrte Weichseln fein schneiden, und anstatt Saft rothen Wein nehmen, zum befeuchten der Semmel.

Quitten- und Aepfel-Koch.

Man siedet Quitten oder Aepfel in Zuckerwasser, oder bratet und passirt sie, und gibt 4 Löffel voll davon zu 4 Loth Zucker, mit 4 Dottern gut gerührt, dann 2 Löffel voll Semmel- oder Biscuitbrösel und den Schnee der 4 Klar dazu gemischt, wird es in der Schüssel oder im Model gebacken. Bei Aepfeln kann man auch Zitronat oder Mandeln dazu geben.

Oder: Man gibt die Aepfel oder Quitten zu einem Abtrieb von 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 4 Dottern, Limonieschalen, dann 2 Loth Bröseln, 2 Loth gestoßenen Mandeln und von 2 Klar Schnee dazu. Die Aepfel kann man auch roh gerieben dazu geben und es mit Marillensalse unterlegen.

Oder: Zu 3 Loth Zucker mit 5 Dottern gerührt gibt man Limonieschalen, den Schnee von 3 Klar, 5 Maschanzgeräpfel, würfelig geschnitten, und 2 Loth Kipfelbrösel. Wenn es im ausgebröselten Model gebacken und gestürzt ist, gibt man etwas Wein, mit Zucker und Zimmt gesotten, darüber.

Oder: Man schlägt 4 Klar zu Schnee, mischt die 4 Dotter, 4 Loth Zucker, 3 Loth fein geschnittene Mandeln, 1 Hand voll Rosinen, würfelig geschnittene Aepfel und mürbes Gebäck, mit Obers befeuchtet, dazu, und bäckt es.

Himbeer- und Marillen-Koch.

6 bis 10 Marillen, frisch oder überdünstet, passirt man und gibt sie zu einem Abtrieb von 3 Loth Butter, 3 Eiern, 3 Loth Zucker und 3 Loth Kipfelbröseln und bäckt es in einem Model.

Oder: 3 Loth Mandeln zu obigem und statt Bröseln 1 abgeriebene Rundsemmel, mit Obers befeuchtet, klein geschnitten.

Frische Himbeeren werden mit gesponnenem Zucker dick gekocht.

Zwetschken-Koch.

15 bis 20 Zwetschken, welche man geschält und ausgelöst, mit Zucker und Wein gedünstet hat, gibt man zu einem Abtrieb von 3 Loth Butter, 4 Dottern, 2 Loth Zucker, Zimmt und Limonieschalen, dann den Schnee von 2 Klar und 1 Löffel feine Brösel, und bäckt es in einem ausgebröselten Model.

Wein-Koch.

5 Loth Zucker brennt man und gießt ihn mit 1/2 Seidel guten Wein auf. Wenn er ausgekühlt ist, befeuchtet man damit feine Brösel, rührt sie mit

4 Dottern, gibt den Schnee dazu und bäckt es in einem ausgebröselten Model. Man kann Zimmt oder Zitronat dazu geben.

Brot-Koch.

Man rührt 3 Loth Zucker mit 4 Dottern, mischt 3 Loth Brotbrösel, Zimmt, Nelken, Pomeranzenschalen und von 3 Klar den Schnee dazu, und siedet es in Dunst. Den Model kann man mit Zitronat auslegen und die Abfälle von 2 Loth, fein geschnitten, zum Koch mischen.

Dann läßt man Zucker spinnen, gibt Zimmt oder Pomeranzengeruch und ¼ Seidel guten Wein dazu, und schüttet es kochend über das gestürzte Koch. Statt gebranntem Zucker kann man Pomeranzensaft zum gekochten Wein geben.

Oder: 4 Loth Zucker, 4 Dotter, 4 Loth Mandeln, Gewürz, und eine Hand voll Bröseln, 2 Klar als Schnee.

Schwarzer Pudding.

3 Loth Butter treibt man mit 3 Dottern ab, gibt 3 Loth gestoßene Mandeln, 3 Loth Rosinen, 5 Loth geriebene Chokolade, 1 Loth Bröseln von schwarzem Brot, den Schnee der 3 Klar und etwas Zitronat dazu, siedet es in Dunst und gibt Chokolade-Crême oder Chaudeau herum.

Oder: 4 Loth Butter, 4 Dotter, 4 Loth Zucker, 3 Loth Mandeln, 4 Loth Chokolade, 2 Eßlöffel in rothem Wein geweichte Bröseln, von 3 Klar den Schnee, Zimmt, Nelken, Neugewürz, Limonieschalen. Mandeln und Butter kann man weglassen.

Chokolade-Koch.

Man rührt 4 Dotter, 4 Loth Zucker, 3 Loth mit den Schalen gestoßene Mandeln, 2 Loth Brotbröseln, 2 Loth Zitronat, 3 Loth Chokolade, und gibt die 4 Kar als Schnee dazu. In Dunst gesotten und gestürzt, gibt man einen Salsenüberguß.

Oder: 3 Loth Butter mit 3 Dottern abgetrieben, 2 Loth fein geschnittene Mandeln, 3 Loth Zucker, 3 Loth Chokolade, mit Milch aufgelöst, Kipfelbröseln, den Schnee von 3 Klar und langsam backen.

Mohn-Koch.

Man treibt 3 Loth Butter mit 3 Dottern ab, gibt 4 Loth Zucker mit Limoniegeruch, 3 Loth gestoßene Mandeln, 1½ Rundsemmel abgerieben, in Milch geweicht, ½ Seidel Mohn, fein gestossen, und von 2 Klar den Schnee dazu, und siedet es in Dunst.

Vanille-Koch.

4 Loth Zucker mit viel Vanille rührt man mit 4 Dottern, gibt 2 Loth fein gestoßene Mandeln, 2 Loth Biscuitbröseln, 3 Loth zerlassene Butter und von 3 Klar den Schnee dazu. In Dunst gesotten gibt man Salsenüberguß oder Rum und zündet diesen an.

Kastanien-Koch.

Man treibt 4 bis 6 Loth Butter mit 5 Dottern ab, gibt 1/4 Pfund gekochte Kastanien gerieben und passirt, 6 Loth Zucker mit Limoniegeruch, 4 Loth Mandeln, fein gestoßen, 2 Klar als Schnee dazu, und siedet es in Dunst. Gestürzt gibt man Salsenüberguß oder von 2 Pomeranzen und 1 Limonie den Saft mit 6 Loth Zucker gekocht.

Oder: Man bäckt das Koch in einer Schüssel.

Nuß-Koch.

Zu einem Abtrieb von 4 Loth Butter, 5 Dottern und 5 Loth Zucker mit Limoniegeruch gibt man 1/4 Pfund gestoßene Nüsse, 2 Loth fein geschnittenes Zitronat, eingesottene Pomeranzenschalen und von 4 Klar den Schnee. Man kann es backen oder in Dunst sieden, und Pomeranzen-Chaudeau oder Marillenschaum oder Himbeersaft herum geben.

Haselnuß-Koch.

1/4 Pfund Haselnüsse werden geschält, mit Zucker geröstet und ausgekühlt gestoßen, dann mit 4 Dottern und 3 Loth Zucker gerührt. Man mischt den Schnee von 2 oder 3 Klar dazu und bäckt es oder siedet es in Dunst, und gibt einen Ueberguß.

Muskatzin-Koch.

4 Loth Mandeln mit den Schalen fein geschnitten, mit 4 Loth Zucker, 1/4 Loth Zimmt, 1/4 Loth Muskatnuß, von 1/2 Limonie den Saft gemischt, rührt man mit 1 Ei und 3 Dottern, gibt den Schnee von 2 Klar dazu und bäckt es im ausgebröselten Model langsam, ungefähr 1 Stunde. Man kann es mit eingesottenen Weichseln unterlegen.

Dotter-Koch.

Man treibt 4 Loth Butter mit 2 ganzen Eiern, 2 frischen und 2 hartgesottenen und gestoßenen Dottern ab, gibt 4 Loth Zucker mit Vanille, 4 Loth gestoßene Mandeln dazu und bäckt es im bemehlten Model.

Baumwoll-Koch.

3 Loth Mandeln stößt man mit etwas Zucker und gibt sie zu einem Abtrieb von 6 Loth Butter und 5 Dottern, bei jedem Dotter 1 Löffel voll Zucker mit Vanille und 1 Löffel voll Mandeln, dann den Schnee von 3 Klar, und siedet es in Dunst.

Mandel-Koch mit Zwieback.

Zwieback wird in gezuckertes Obers getaucht und 2 und 2 Schnitten mit Salse gefüllt, in eine ausgeschmierte Schüssel gelegt. Dann treibt man 1 Loth

Butter mit 4 Dottern ab, gibt Zucker, Limonieschalen, Zimmt, 2 Hände voll Mandeln, den Schnee von 2 Klar dazu, streicht es bergartig darüber und bäckt es ½ Stunde.

Mandel-Wandel oder Koch mit Eingesottenem unterlegt.

Man rührt 4 Dotter, 4 Loth Zucker, 4 Loth Mandeln, gibt 4 Loth zerlassene Butter, 4 Loth Mehl und von 2 Klar den Schnee dazu, füllt die Hälfte in Wandeln oder Model und läßt es im Rohre etwas steif werden, oder gibt das Eingesottene auf Oblaten und das Gerührte darüber, und bäckt es.

Oder: 4 Loth Zucker mit Geruch, 4 Loth Mandeln, 2 Eiern, 2 Dotter, backen oder in Dunst sieden und Chaudeau, Crême oder Salse herum geben.

Oder: 4 Loth Mandeln, 4 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch, 1 Ei, 3 Dottern, 1 Loth Kipfelbrösel und den Schnee der 3 Klar.

Braunes Mandelkoch.

Zu Schnee von 4 Klar rührt man 5 Dotter, 4 Loth Mandeln mit den Schalen gerieben, 6 Loth Zucker, Limonieschalen, Zimmt und 4 Loth Chokolade. Man bäckt es im Model.

Oder: Man siedet 6 Loth Zucker mit 1 Löffel voll Wasser und schüttet ihn heiß über 6 Loth, mit den Schalen gestoßene Mandeln, gibt Limoniesaft und Zimmt dazu, und läßt es erkalten. Mit 6 Dottern gerührt, mischt man den Schnee von 2 Klar dazu und bäckt es.

Oder: Man rührt 4 Loth Zucker, 4 Dotter, 4 Loth mit den Schalen geschnittene Mandeln, Limonieschalen, den Schnee von 3 Klar und 1 Löffel Brotbrösel. Wenn es in Dunst gesotten und gestürzt ist, schüttet man ½ Seidel süßen rothen Wein siedend darüber. Sobald sich dieser eingezogen hat, trägt man es auf und kann noch Chaudeau herumgeben.

Oder: Man unterlegt es mit erweichter und etwas Wasser verrührter Chokolade, auf eine Oblate gestrichen. In Dunst gesotten und gestürzt, bestreut man es mit Chokolade.

Geröstetes Mandel-Koch mit Pomeranzen-Beguß.

¼ Pfund Zucker mit Wasser befeuchtet kocht man bis zum Spinnen, gibt ¼ Pfund fein geschnittene Mandeln dazu und röstet sie braun. Ausgekühlt rührt man sie mit 3 Dottern und etwas Limoniesaft, und mischt den Schnee der 3 Klar dazu. Man kann es backen oder in Dunst sieden. Zugleich kocht man eine in 4 Theile geschnittene Pomeranze (ohne Kern) mit Wasser und Zucker, und gibt dies passirt über das gestürzte Koch.

Oder: 6 Loth grob geschnittene Mandeln mit 6 Loth gestoßenem Zucker braun geröstet, werden gestoßen und gesiebt zu einem Abtrieb von 3 Loth Butter und 6 Dottern gegeben und der Schnee von 3 Klar dazu gemischt.

Mandel-Koch mit Pomeranzenblüthen-Wasser.

Man rührt 4 Dotter und 1 Ei mit 4 Loth Zucker, gibt 5 Loth gestoßene Mandeln und 3 Eßlöffel voll von obigem Wasser dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Feinstes Mandelkoch mit gesponnenem Zucker.

4 Loth Zucker kocht man mit ein paar Eßlöffel voll Wasser bis zum Spinnen und schüttet ihn über 4 Loth fein gestoßene Mandeln. Erkaltet rührt man sie mit 4 Dottern, gibt Limonieschalen, 2 Loth fein geschnittenes Zitronat- und von 2 Klar den Schnee dazu. Man bäckt es in einer Schüssel, oder siedet es in einem, mit Zucker ausgestaubten Model in Dunst.

Man kann auch etwas Limoniesaft dazu geben, oder es mit Eingesottenem unterlegen.

Pomeranzen-Auflauf.

Man rührt 5 Dotter, 5 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch und 2 Loth fein gestoßene Mandeln, mischt den Saft ½ Pomeranze und von 3 Klar den Schnee dazu, und bäckt es in einer Schüssel.

Oder: Den Saft einer ganzen und den abgeriebenen Geruch ½ Pomeranze, mit 5 Loth Zucker, 1 Eßlöffel Mehl und 2 Dottern, sprudelt man auf dem Herde, bis es dick wird. Man rührt es während dem Erkalten, dann mit 3 Dottern, mischt den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Oder: 5 Loth Zucker, mit Geruch und Saft 1 Pomeranze und 5 Dotter rührt man, gibt den Schnee und 2 schwache Eßlöffel voll Mehl dazu, und bäckt es, oder siedet es in Dunst.

Oder: Man läßt 1 Loth Butter zerschleichen, gibt 1 schwachen Eßlöffel voll Mehl mit 2 Dottern, 2 Eischalen voll Pomeranzensaft, etwas Limoniesaft, 1 Eßlöffel Rum, etwas Wasser und Zucker, daß es süß genug ist, glatt gerührt dazu, und sprudelt es am Feuer zu einer Crême. Ausgekühlt treibt man es mit 3 Dottern und Pomeranzen-Zucker ab, gibt den Schnee der 5 Klar dazu, und unterlegt es im Model mit eingesottenen Früchten, auf Oblaten, und bäckt oder siedet es in Dunst.

Oder: Man kocht halbirte Taft-Aepfel mit Zuckerwasser und Pomeranzen-Zucker und Saft, und gibt diesen kurz eingekochten Saft mit den Aepfeln auf eine Schüssel, belegt sie mit eingesottenen Früchten und streicht nach dem Erkalten das Gerührte darüber.

Oder: Man kocht eine kleine saftige Pomeranze langsam, damit sie nicht aufspringt, passirt sie, und treibt dies mit 5 Loth Zucker und 5 Dottern ab, gibt den Schnee der 5 Klar dazu, streicht es über die, in der Schüssel aufgehäuften Früchte, streut Biscuitbrösel, oder mit Zucker gemischte Mandeln, darüber, und bäckt es.

Limonie-Auflauf.

Man rührt 5 Loth Zucker, Geruch und den Saft einer kleinen Limonie und 5 Dotter, gibt 2 Loth gestoßene Mandel, die 5 Klar als Schnee, 1 schwachen Eßlöffel Mehl dazu, und bäckt es in der Schüssel.

Dies kann man mit Eingesottenem, auf Oblaten, unterlegen und in Dunst sieden, wo man auch einen Ueberguß gibt.

Oder: Ebenso ohne Mehl und Mandeln. Den Zucker mit Saft kann man auch, auf den warmen Herd gestellt, rühren, bis der Zucker zergangen ist, ausgekühlt die Dotter nach und nach dazu geben und wieder auf der Wärme rühren, bis es dampft, wo man es weg nimmt und fort rührt, bis es kalt ist. Dann mischt man den Schnee dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Oder: Man kocht die ganze Limonie mit Wasser weich, passirt sie und rührt damit 6 Loth Zucker und 6 Dotter, gibt den Schnee dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Flaum-Biscuit.

¼ Pfund Zucker rührt man mit 5 Dottern und von weniger als ½ Limonie den Saft, gibt den Schnee von 3 Klar und 4½ Loth Stärkmehl dazu. Wenn es gebacken, gestürzt ist, gibt man Marillensalse warm darüber.

Brennendes Consommé.

1 Seidel recht guten Wein, 2 Löffel Arak, 6 Dotter und 4 Loth Zucker sprudelt man, seiht es in eine Schüssel oder hohe Kaffeebecherln, siedet es in Dunst, bis es gestockt ist, dann gibt man einige Löffel Arak darauf und zündet ihn beim Auftragen an. Kleines Backwerk gibt man besonders dazu.

Limonie-Chaudeau.

Von 2 Limonien den Saft, eben so viel Wein, und ein Stück Zucker läßt man aufsieden, sprudelt 6 Dotter mit Limoniezucker und gießt unter beständigem Sprudeln den siedenden Saft dazu, wenn es dann auf dem Feuer bis zur gehörigen Dicke geschlagen ist, gibt man es in eine Schüssel und besteckt den Chaudeau mit Holhippen oder Biscuiten.

Ebenso Erdbeer-, Wein- oder Himbeer-Chaudeau. Man kann auch einen Kaffeelöffel Mehl dazu nehmen.

Chaudeau-Auflauf.

Zu gutem Chaudeau von 5 Dottern (Seite 34) gibt man, wenn er bis zum Erkalten gerührt worden, die 5 Klar als Schnee und einen Löffel Mehl und bäckt ihn in einer Schüssel.

Das Mehl kann man weglassen, und frische Pfirsiche, in Mehl gedreht, in Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut, in die Schüssel geben.

Marillen-Auflauf.

6 Marillen mit Zucker und etwas Wasser gekocht und passirt, rührt man mit 4 Loth Zucker, 4 Dottern, gibt die 4 Klar als Schnee und 1 Löffel Mehl dazu, siedet es in Dunst und bestreut es stark mit Zucker, wenn es gestürzt ist.

Oder: Man bäckt es in einer Schüssel. Ebenso von Salse.

Chokolade-Schaumkoch.

Man treibt 4 Loth Butter mit 4 Dottern, 4 Loth Zucker und 4 Loth geriebener Chokolade ab, mischt den Schnee von 3 Klar dazu, und bäckt es in einer Schüssel.

Oder: Man siedet 4 Loth Zucker mit 2 Löffel Wasser, gibt 4 Loth geriebene Chokolade dazu, rührt es ausgekühlt mit 6 Dottern und gibt von 4 Klar den Schnee dazu und bäckt es in der Schüssel.

Oder: 5 Loth Zucker, 5 Loth Chokolade, 5 Eier, und in Dunst sieden.

Quitten-Schaumkoch.

Man rührt 4 Loth Quitten (weich gesotten und passirt) mit ¼ Pfund Zucker und den Schnee von 4 Klar, den man nach und nach dazu gibt, recht lange, richtet es in einer ausgeschmierten Schüssel hoch auf, macht oben einen Kreuzschnitt, und bäckt es kühl.

Weißes Limonie-Koch.

Von 3 Klar festen Schnee rührt man mit 6 Loth Zucker, Geruch und Saft einer kleinen Limonie, beinahe 1 Stunde, siedet es in einem, mit Zucker ausgestreuten Model in Dunst, und gibt einen Salsenüberguß.

Salsen-Koch.

Man rührt 2 Löffel voll Erdbeer-, Marillen- oder Himbeer-Salse, 4 Loth Zucker und 4 Dotter recht lange, mischt den Schnee der 4 Klar dazu und bäckt es in einer ausgeschmierten Schüssel.

Ebenso von frischem Obste dieser Gattung, was man mit Zucker dünstet, passirt und 4 Loth davon dazu gibt.

Salsenschaum-Koch ohne Dotter.

4 Loth Marillen-, oder andere feine, zähe Salse, rührt man mit 3 Loth Zucker und festem Schnee von 5 Klar, den man nach und nach (wenn es wieder zu zähe wird) dazu gibt. Nach beinahe 1 Stunde rühren, richtet man es bergartig in einer, mit Butter ausgeschmierten Schüssel auf, und macht mit einem Löffel, nachdem es schön gleich gestrichen ist, von der Spitze herab schief laufende Einschnitte. Man bäckt es ungefähr ½ Stunde bei mittlerer Hitze; wenn es zu kühl hat, fällt es zusammen. Beim Umwenden der Schüssel, muß man das Rohr schnell wieder zumachen.

Ebenso von frischen Erd- oder Himbeeren, die man passirt, 2 Seidel mit ¼ Pfund gesponnenem Zucker kocht und erkaltet beim Rühren auch von 1 Limonie den Saft und Schnee von 6 Klar dazu gibt.

Salsenschaum mit Biscuit.

Man legt einen, mit Butter ausgeschmierten Model mit Biscuiten aus, füllt Salsenschaum ein, deckt ihn damit auch zu und siedet es in Dunst.

Oder: Man legt gerolltes Biscuit in eine Schüssel, häuft den Schaum darüber, und bäckt es.

Oder: In ¼ Seidel Wein mit Zucker, dem Saft 1 Pomeranze, ½ Limonie und 1 Löffel Arak gemischt, taucht man mit Salse zusammengefüllte Biscuiten, belegt damit eine Schüssel, schüttet das Uebrige darauf, streicht Salsenschaum darüber, und bäckt es.

Oder: Man befeuchtet die Biscuitreste mit gezuckertem Wein, oder Liqueur, gibt eingesottene Früchte darauf und streicht den Schaum darüber.

Oder: Man schneidet eine Biscuit-Torte in mehrere Blätter, gibt Salsenschaum zwischen diese und darunter, macht oben ein Gitter davon, durch ein eine Düte, und bäckt es.

Köcher mit Salsenschaum oder gezuckertem Schnee.

Das Eiweiß kann man, mit Alkermessaft, Chokolade oder Kaffee gefärbt, zu Schnee schlagen, mit Zucker mischen und über Mehlspeisen, auf der Schüssel zu backen, streichen, und in den kühlen Ofen geben, damit die Farben bleiben. Zu 1 Klar 1 Loth Zucker gerechnet.

Man kann den Schaum mit grob geschnittenen, und mit Zucker gemischten Mandeln, bestreuen.

Hof-Mehlspeise.

Man belegt den Boden einer, mit Butter ausgestrichenen Schüssel mit Biscuiten, immer 2 mit Marillensalse zusammengefüllt, und vorher von innen mit Rum und Obers befeuchtet, streicht eine Crême von ½ Seidel Obers, 2 Dottern, Zucker mit Pomeranzengeruch, und 1 Kaffeelöffel voll Mehl, kühl darüber, dann gezuckerten Schnee von 3 Klar, und bäckt es.

Oder: Man macht die Crême von 3 Dottern, 1 Kaffeelöffel voll Mehl Zucker und 3 Eischalen voll Obstsaft, und mischt, wenn sie kühl geworden, die Hälfte des gezuckerten Schnees darunter, den übrigen gibt man im Kranze herum.

Aepfel mit Crême und Wind.

7 kleine Aepfel, denen man das Kernhaus aussticht, kocht man in Zuckerwasser, läßt den Saft dick einsieden und gibt ihn über die, in die Schüssel gestellten Aepfel, in welche man Salse füllen kann. Man bedeckt sie mit einer Crême von 4 Dottern, und macht ein Gitter von stark gezuckertem Schnee darüber.

Türkenbund.

Man rührt 3 Loth Zucker mit Limoniegeruch, 3 Loth gestoßene Mandeln, 1 Ei und 2 Dotter, mischt den Schnee der 2 Klar dazu, und streicht dies über 5 Aepfel, die man nur eine Weile in heißes Wasser gelegt hat, und mit Salse füllt, und stellt es in das Rohr. Indessen rührt man 2 Loth Weichselsalse mit 2 Loth Zucker, etwas Limoniesaft und nach und nach den Schnee von 3 Klar. Man belegt damit den Rand der Schüssel zu einen schönen hohen Kranz und macht, wenn er halb gebacken ist, Einschnitte in diesen, wodurch er wie gewunden erscheint.

Deutsches Koch.

Den Saft 1 Limonie, 1 Eischale voll Wasser, 3 Dotter und 1 kleinen Löffel Mehl gibt man gesprudelt in 1 Loth zerlassene Butter, macht es wie Eingerührtes und läßt es erkalten. Dann treibt man es mit 3 Dottern, Zucker und Limonieschalen ab, gibt den Schnee von 3 Klar dazu, und färbt die Hälfte mit Chokolade recht dunkel. Man gibt in die Schüssel das gelbe, dann über einer Oblate das schwarze und bäckt es halb, worauf man schön rothen Schaum von Himbeersalse darüber streicht, und es schnell wieder in das Rohr gibt.

Chokolade-Koch mit Schaum.

Man bäckt kleine Omeletten von ⅓ Seidel Obers, 2 Dottern, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Zucker. Dann kocht man, glatt gerührt, 4 Dotter, 2 Löffel Mehl,

2 Löffel Zucker und ½ Seidel Obers, rührt es während dem Auskühlen mit 4 Loth Butter, 4 Loth Mandeln und 4 Loth geriebener Chokolade und füllt dieses Koch auf einer Schüssel, zwischen die Omeletten, daß anfangs und am Ende eine Omelette ist, und streicht über das Ganze Salsenschaum oder gezuckerten Schnee von 4 Klar.

Spanische Semmeln.

Man macht dicke Schnitten von abgeriebenem mürbem Gebäcke, bäckt sie in Schmalz, weicht sie in süßen Wein, füllt 2 und 2 mit Salse zusammen, legt sie in die Schüssel, streicht Marillenschaum darüber und bäckt es.

Milch=Reis mit Schaum.

Reis mit Obers, Zucker und Vanille oder Caramel (Seite 44) dick gekocht, drückt man heiß, nicht zu fest in eine, mit Butter ausgeschmierte Form, und stürzt ihn erkaltet auf eine Schüssel. Man streicht Marillenschaum darüber oder Schnee von 3 Klar mit 6 Loth Zucker, 2 Loth gestiftelten Mandeln, Limoniesaft und Schalen, und 1 Löffel Mehl gemischt, und bäckt es langsam.

Radezki=Reis.

½ Pfund Reis kocht man mit Wasser recht dick und salzt ihn ein wenig. Wenn er weich wird, stellt man in einer Rein 1 Loth Butter und ¼ Zucker auf den Herd. Wenn der Zucker gelb ist, kocht man ihn mit 3 Löffel Wasser und Saft von 1 Pomeranze und 1 Limonie auf, wo man den Reis dazu gibt, aufdünsten läßt, und während dem Auskühlen 2 Eßlöffel voll Rum dazu mischt. Er wird dann auf eine beschmierte Schüssel gehäuft, mit Marillensalse unterlegt und stark gezuckerter Schnee von 3 Klar, mit Vanillegeruch gemischt darüber gestrichen, den man mit gehackten gezuckerten Mandeln bestreut.

Ist auch kalt zu geben.

Limonie=Reis.

6 Loth Reis kocht man in Wasser nicht zu weich und ganz dick, dann mischt man ihn zu ¼ Pfund gesponnenen Zucker und wenn er kühl ist, von 1 Limonie den Saft dazu und drückt ihn in einen, mit Mandelöl ausgestrichenen Model.

Nach einigen Stunden kann man ihn schon stürzen und serviren.

Saftiger Kirschenkuchen.

Von 2 Rundsemmeln reibt man die Rinde weg, schneidet die Semmeln würfelig, befeuchtet sie mit Obers, und mischt 1½ Seidel ausgelöste schwarze Kirschen mit ihrem Safte dazu, sowie 3 Loth Zucker mit Gewürz. Nun treibt man 4 Loth Butter mit 3 Dottern ab, gibt das Gemischte und von 3 Klar den Schnee dazu. In einen ausgemehlten Model gefüllt, wird es langsam gebacken.

Gestürzt bestreut man es stark mit Zucker und brennt diesen mit dem glühendem Muserl.

Er hält sich mehrere Tage gut.

Saftiger Weichselkuchen.

Man rührt ¼ Pfund Zucker mit 4 Dottern, gibt die 4 Klar als Schnee und 5 Loth Semmelbrösel, von denen man die Hälfte mit Butter gelb röstet, Limonieschalen und Zimmt dazu. Die Weichseln mischt man darunter und füllt es in einen ausgebröselten Model. Wenn es gebacken und gestürzt ist, schüttet man ½ Seidel Wein mit Zucker, Zimmt und Limonieschalen gekocht, darüber.

Oder: Man siedet eine Hand voll Weichseln mit Wasser und Zucker und gibt diesen Saft darüber.

Man ißt ihn kalt und kann ihn einige Tage aufbewahren.

Weichsel-Wandeln.

2 Eier, 2 Dotter und 4 Loth Zucker mit Geruch schlägt man im Becken, verrührt 4 Loth Kipfelbrösel damit, füllt es in die Wandeln, gibt frische überdünstete Weichseln darauf und bäckt es.

Oder: 2 Loth Brösel, 2 Loth Mandeln und frische Weichseln darunter mischen.

Obst-Kuchen mit Mandeln.

Man rührt 4 Dotter mit 6 Loth Zucker und 6 Loth gestoßenen Mandeln, gibt den Schnee von 3 Klar und 2 Loth Brösel mit Obers, Pomeranzensaft oder Rum befeuchtet, dazu, und füllt die Hälfte in den Tortenreif. Wenn es im Rohre steif geworden, belegt man es mit Weichseln oder Kirschen und deckt diese mit dem Gerührten zu; oder gibt das Obst auf Oblaten.

Oder: Man treibt 4 Loth Butter, 3 Dotter und 4 Loth Zucker ab, gibt 4 Loth Mandeln, den Schnee der 3 Eier dazu und unterlegt es mit Weichseln.

Oder: 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 4 Dotter, Limonieschalen, 4 Loth Mandeln geschwellt, mit Obers gestoßen, treibt man ab, gibt von 2 Klar den Schnee und von 1 Kipfel die Brösel mit Obers befeuchtet, dazu, und unterlegt es zweimal mit Kirschen, Weichseln, Marillen oder Pfirsichen.

Oder: 4 Loth Zucker, 4 Loth Mandeln, 4 Dotter, Zimmt, Limonieschalen, die 4 Klar als Schnee, 4 Loth Mehl, weniger als 1 Seidel Kirschen, darunter mischen.

Weichsel-, Kirschen- oder Ribisel-Kuchen mit Mehl.

6 Loth Butter, 6 Dotter, ¼ Pfund Zucker und von 1 Limonie die Schalen treibt man ab, dann mischt man ¼ Pfund Mehl und von 3 Klar den Schnee dazu. Davon gibt man fingerhoch in den ausgemehlten Model und läßt es im Rohre steif werden. Man belegt es ziemlich dicht mit gutem Obste, deckt es mit dem Uebrigen zu, und bäckt es. Gestürzt bestreut man den Kuchen mit Zucker und läßt ihn kalt werden.

Weichsel- oder Himbeerkuchen.

Man macht mürben Teig von ¼ Pfund Butter, 10 Loth Mehl, 1 Dotter, 1 Löffel saurem Rahm, treibt ihn aus, schneidet 3 Blätter ab, belegt sie daumhoch mit den gezuckerten Früchten, bedeckt sie mit einem Gitter und einer Einfassung vom Teige, bestreicht ihn mit Ei, und bäckt es.

Charlotte (Obst in Kruste).

Ungefähr 12 Marillen schält man, schneidet sie in 4 Theile, und gibt sie mit 6 Loth Zucker und 3 Loth Butter in eine Stielrein und schüttelt sie während dem Dünsten öfters auf. Indessen schneidet man von mürbem Gebäcke schöne Schnitten, zieht sie auf einer Seite durch zerlassene Butter, und legt damit einen glatten Model so aus, das eine halb über die andere liegt. Dann füllt man ihn mit den Marillen voll, deckt sie mit solchen Schnitten zu, und bäckt es bei ziemlicher Hitze. Ebenso von Pfirsichen.

Oder: Die Schnitten, mit gutem Wein befeuchtet, in den stark mit Butter ausgeschmierten Model drücken. Das Obst roh, stark mit Zucker bestreut und öfters mit Schnitten unterlegt, hinein geben.

Von Birnen oder Aepfeln ebenso. Erstere mit Zucker überdünstet, letztere, (8 Stück Taftäpfel ungefähr) mit 3 Loth Butter, 3 Loth Zucker, 3 Loth Marillensalse und 3 Loth Korinthen. Wenn es weich ist, ausgekühlt einfüllen.

Oder: Gute Aepfel, zu Scheiben geschnitten, taucht man in Wein und Mehl, und bäckt sie in Schmalz. In den, mit Schnitten ausgelegten Model gibt man eine Lage solcher Aepfel, darauf eingesottene Weichseln, dann Schnitten, so fort bis der Model voll ist, wo man Dotter, mit etwas Obers absprudelt, darüber schüttet und bäckt. Man kann, wenn es gestürzt ist, Schnee darüber streichen, Zucker darauf streuen, und es im Ofen trocknen lassen; oder Wein mit Zucker aufkochen und darüber schütten.

Oder: Man legt einen ausgeschmierten Model mit Biscuiten aus, und gibt die geschälten, zertheilten Pfirsiche, mit Butter und Zucker überdünstet, hinein, deckt sie mit Biscuit zu und gibt sie eine Weile in das Rohr.

Oder: Einige Aepfel, nudelartig geschnitten, bäckt man in Schmalz, taucht die Biscuiten in Wein, ehe man damit den Model auslegt, und gibt abwechselnd von den Aepfeln, Biscuiten mit Marillensalse, oder eingekochten Früchten, zuletzt Biscuiten, und läßt es im Rohre heiß werden.

Oder: Aepfel mit Zucker, Zimmt, Limonieschalen und Wein weich gedünstet und passirt, gibt man in einen, dick mit Butter ausgestrichenen Model auf eine fingerdicke Lage, festgedrückter Brösel von Kornbrot, drückt diese auch an der Seite an, und bedeckt die Aepfel damit. Man gießt zerlassene Butter darüber und bäckt es heiß. Gestürzt stark mit Zucker bestreuen.

Speisen mit mürben oder Butterteig.

Rahm-Pastete. 6 Loth Butter treibt man mit 3 großen oder 4 kleinen Dottern ab, dann mischt man 3 Löffel voll guten sauren Rahm, 3 Löffel Mehl, den Schnee von 2 oder 3 Klar und Salz leicht darunter, füllt es in den mit mürbem Teig Nr. II, (Seite 37) ausgelegten Model und bäckt es.

Schinken-Wandeln.

¼ Pfund fein geschnittenes Schinkenfleisch wird mit Fridatti-Nudeln (von 1 Ei) zu einem Abtrieb von 2 Loth Butter und 4 Dottern und etwas weniger als ½ Seidel Rahm gegeben. Man füllt es in Wandel, mit mürbem Teig ausgelegt, deckt es damit auch zu und bäckt es.

Oder: Man bäckt die Wandeln mit mürbem oder Butterteig hohl aus, daß sie warm zu Tische kommen können. Indessen gibt man in heiße Butter

fein gehackten Schinken, mit saurem Rahm gemischt, gesottene, abgeseihte Macaroni und etwas geriebenen Parmesankäs, und füllt es vor dem Anrichten ein.

Poganzen.

Kuchen-Teig (Seite 37) treibt man nicht zu dünn aus, belegt damit das Blech, streut geriebenen Topfen darauf und gibt guten sauren Rahm, mit Dottern abgesprudelt und gesalzen, darüber, doch nur so viel, daß der Topfen saftig wird, biegt den Rand auf und bäckt es. Vor dem Anrichten schneidet man es zu Stücken.

Oder: Man streut auf den Topfen Rosinen, Korinthen und Zucker, gibt den abgesprudelten Rahm (wie oben) darüber, macht ein Gitter vom Teige und bäckt es.

Oder: Man mischt den Topfen mit dem abgesprudelten Rahm und Dottern, salzt es etwas und streicht es auf den Teig. Dann vermengt man unter fein geschnittene Nüsse den sechsten Theil so viel in Obers geweichte Semmel, gibt dies auf die Topfenfülle, darauf wieder Teig, bestreicht diesen mit Ei, und bäckt es.

Krebs-Wandeln.

Kurze Nudeln von Dottern werden in Milch gesotten, mit Krebsbutter und Eiern abgetrieben und gesalzen. In die mit Butterteig ausgelegten Wandel gefüllt, bestreicht man sie mit Krebsbutter, streut Brösel darauf und bäckt sie.

Crême-Kuchen und Wandeln.

¾ Seidel Obers, 1½ Loth Butter, 2 Loth Zucker, 1½ Loth Mehl, 3 Dotter, 1 Ei schlägt man im Becken über dem Feuer, bis es dick ist. Den Model legt man mit süßem Kuchenteig Nr. I (Seite 37) aus, füllt die Crême mit Eingesottenem, auf einer Oblate unterlegt, ein, und bäckt es langsam.

Oder: Man legt die Wandeln mit Butterteig aus, füllt die Crême von ½ Seidel Obers, 2 Dottern, 1 Loth Mehl, 1 Loth Butter, Zucker mit beliebigem Geruch, mit 2 Dottern und 2 Loth Zucker, etwas fein geschnittenen Mandeln abgetrieben, und den Schnee der 4 Eier dazu gemischt, halbvoll, ein, und bäckt sie.

Oder: Man bäckt Butterteigwandeln hohl aus, füllt eine beliebige Crême heiß ein, und stellt sie eine Weile in die Röhre.

Beide Arten kann mit eingesottenen Früchten unterlegen.

Oder: 4 Loth Butter und 4 Loth Schmalz treibt mit 1 kleinen Ei ab, gibt 4 Loth Zucker, 1 Loth süße, 1 Loth bittere Mandeln und ¼ Pfund Mehl dazu, streicht damit die Wandeln dünn aus und bäckt sie. Gestürzt füllt man sie mit Crême oder eingesottenen Früchten.

Reis-Meridon mit Ragout in Butterteig.

4 Loth Reis, in Milch dick und weich gekocht, wird mit Krebsbutter und 2 Dottern abgetrieben und etwas gesalzen. Man füllt diesen Reis in einen mit Butterteig ausgelegten Model und unterlegt ihn 1 oder 2 Mal mit Ragout, von Krebsbutter und Fleisch, Brieß, Erbsen u. s. w. gemacht.

Mit Reis gefüllte Butterteigblätter.

Butterteig von ½ Pfund schneidet man zu 2 runden Platten und macht ein ebenso großes Gitter davon, und bäckt ihn. Die zwei Blätter bestreicht man mit Marillensalse, gibt mit Obers und Vanillezucker weich gekochten Reis fingerdick darauf, setzt sie aufeinander, oben das Gitter darauf, und servirt es heiß.

Reis-Wandeln.

Man legt die Wandeln mit Butterteig aus, gibt 1 Löffel voll dick gekochten Milchreis hinein, darauf etwas Marillensalse, deckt sie mit Reis und Teig zu, und bäckt sie.

Mark-Kuchen oder Wandeln.

4 Dotter, 4 Loth Zucker, 4 Loth Mandeln rührt man ½ Stunde lang, dann mischt man 2 Loth Beinmark kleinwürfelig, 2 Loth Zitronat fein geschnitten und von 3 Klar den Schnee dazu. Man füllt es in einen, mit mürbem oder Butterteig ausgelegten Model oder in Wandeln, bäckt es langsam und servirt es heiß.

Mandel-Wandeln.

3 Dotter und 4 Loth Zucker mit Vanille- oder Pomeranzengeruch rührt man gut, gibt ¼ Pfund mit Obers fein gestoßene Mandeln dazu, und füllt es in die mit Butterteig ausgelegten Wandeln.

Mandel-, Nuß- oder Haselnuß-Kuchen.

Mürber Kuchenteig Nr. II oder Butterteig (Seite 37 und 38) wird ausgetrieben, zu zwei gleich großen Flecken geschnitten. Den Einen bestreicht man daumhoch mit Haselnuß- oder Nußfülle Nr. I, (Seite 41), legt den andern darauf, drückt den Rand rund herum fest, und schneidet ihn wellenförmig ab. Er wird mit Ei bestrichen resch, aber nicht zu lange gebacken, und zu Stücken geschnitten.

Kaiser-Kuchen.

Man schlägt 2 Eier, 2 Dotter und 6 Loth Zucker, gibt 6 Loth fein gestoßene Mandeln, Limonieschalen, 2 Loth Pignolen, 2 Loth Pistazien dazu, füllt es in einen, mit Butterteig ausgelegten Model und bäckt es. Wenn man den Kuchen vorsichtig gestürzt hat, gibt man einen Salsenbeguß herum.

Oder: 4 Dotter rührt man mit 4 Loth Zucker, gibt 4 Loth feingeschnittene Haselnüsse und den Schnee der 4 Klar dazu, so wie etwas Biscuitbrösel, füllt es in den mit mürbem oder Butterteig ausgelegten Model und bäckt es langsam.

Obst-Kuchen mit Biscuiten.

In einen mit mürbem Teig ausgelegten Model gibt man eine Lage gemischtes Obst, eine Lage Biscuiten mit Wein befeuchtet, so fort bis der Model voll ist, wo man es mit Teig zudeckt und bäckt.

Aepfel-Kuchen.

Man bäckt von Butterteig 3 Blätter, und legt einen Model mit Teig aus. In diesen gibt man eine Lage nudelartiggeschnittene Aepfel, mit Zucker, Zimmt, gestiftelten Mandeln, Rosinen, Korinthen, Limonieschalen gemischt, legt ein gebackenes Blatt darauf, so fort, zuletzt schließt man den Teig und bäckt es.

Oder: Dünnblätterig geschnittene Aepfel dünstet man mit Zucker, Butter, Limonieschalen, Rosinen und Korinthen weich, und verrührt sie (wie Aepfelmandel). Ausgekühlt treibt man 3 Dotter damit ab, gibt den Schnee der 3 Klar dazu, und bäckt es in einem mit Butterteig ausgelegten Model.

Oder: Man schneidet eine runde Platte von mürbem oder Butterteig, biegt den Rand etwas auf, und gibt in das Innere, zu dünnen Spalten geschnittene Aepfel, darauf Stückchen Butter, fein geschnittene Mandeln, Rosinen, Zucker und Zimmt. Dann sprudelt man 1 Dotter mit ein wenig Obers ab, und schüttet es darüber. Den Rand bestreicht man mit Ei und bäckt es.

Obst-Kuchen mit Crême.

Eine runde aufgebogene Platte von Butterteig bäckt man etwas, dann belegt man sie mit dem Obste, die innere Seite gegen aufwärts, die Pfirsiche geschält, zu Spalten geschnitten, bestreut es mit Zucker und bäckt es.

Dann sprudelt man von ½ Seidel Obers, 2 Dottern und 2 Loth Zucker, eine Crême und gibt sie auf zweimal darüber und läßt sie jedesmal im Rohre steif werden.

Englischer Kuchen mit Obst.

Mürben Teig Nr. I (Seite 37) treibt man halbfingerdick aus, gibt ihn viereckig auf das Blech, biegt den Rand ein wenig auf, und belegt den Teig dicht mit dem Obste, was man gerade hat. Himbeeren oder Erdbeeren, Kirschen oder Weichseln nur von den Stängeln gezupft, Marillen, Pfirsiche oder Zwetschken geschält oder nicht, halbirt, gute Birnen geschält, zu Spalten geschnitten, Aepfel würfelig geschnitten. Wenn man es mit Zucker bestreut hat, macht man von zu Streifen geschnittenen Teig ein Gitter darüber, bestreicht es mit Ei und bäckt es. Zu Stücken geschnitten, serviren.

Den Teig kann man auch rund schneiden und eine Einfassung darauf machen.

Oder: Man streicht eine Fülle auf von Korinthen, Rosinen, Pignolen und feingeschnittenen Mandeln, mit Salse verdünnt, mit Rum, Zimmt, Limonie- und Pomeranzenschalen gemischt, und macht ein Gitter darüber.

Butterteig mit Aepfeln.

Gedünstete passirte Aepfel mischt man mit Rosinen, Korinthen, feingeschnittenen Mandeln oder ganzen Pignolen, Zucker und Limonieschalen. Dies streicht man auf eine Platte Butterteig, legt einen gleich großen Fleck darauf, bestreicht ihn oben mit Ei und bäckt ihn schön braun.

Man schneidet gleich große Stücke davon, die man mit dünnem Wassereis glaciren kann, oder man bestreicht sie mit gezuckertem Schnee und gibt sie wieder in den Ofen.

Oder: Man macht nur ein Gitter vom Teig über die Aepfel.

Oder: Man streut die rohen Aepfel nudelartig geschnitten, mit obigen Beigaben gemischt, auf den Teig, und bedeckt sie dann mit Teig, oder macht ein Gitter darüber, oder rollt ihn strudelartig schmal, doch darf der Teig nur wo er sich schließt, dreifach zu liegen kommen, und legt ihn langaus, auf der offenen Seite auf das Blech. Mit Ei bestrichen und Zucker bestreut backen.

Aepfel im Schlafrocke.

Kleine Taft- oder Maschanzger-Aepfel, denen man das Kernhaus ausgestochen, gibt man in, mit wenig Wasser gekochten Zucker, um sie zu glaciren und nicht zu weich zu kochen. In dem bleibenden Zucker zerkocht man zu Spalten geschnittene Aepfel, passirt sie und mischt, wenn man will, etwas Marillensalse dazu und füllt damit die Aepfel, nachdem man sie auf viereckige Fleckchen von Butterteig gestellt hat. Die Ecken bestreicht man mit Ei und drückt die entgegengesetzten zusammen. Wenn die Flächen des Teiges mit Ei bestrichen sind, verziert man sie mit Streifen vom Teige und bäckt sie.

Ebenso Marillen oder Pfirsiche. Frische halbirt in Zucker drehen, ehe man sie einwickelt; dunstgesottene 1 Stunde trocknen lassen. Vom sulzig gekochten Safte etwas hinein geben, ehe man sie servirt.

Kolatschen von mürbem Teige.

Man macht Pastetenteig Nr. II (Seite 37). Wenn er ausgetrieben ist, schneidet man viereckige Fleckchen, gibt von den Aepfeln darauf, schlägt die vier Ecken in der Mitte zusammen und drückt halbe Mandeln darauf. Dann bestreicht man sie mit Ei und bäckt sie.

Einige Aepfel, zu dünnen Spalten geschnitten, kocht man mit ½ Seidel Zuckerwasser, bis kein Saft mehr ist, und sie eine schöne Farbe bekommen. Man läßt sie erkalten, und verrührt sie ganz leicht mit Marillensalse.

Oder: Auf mürben oder Butterteig, rund ausgestochen, gibt man halbirte Marillen, streut Zucker darauf, und biegt den Rand rund herum auf.

Obst-Torte von Butterteig.

Von halbfingerdick ausgetriebenem Butterteig schneidet man eine runde Platte und einen zollbreiten Reif, den man auf die am Rande mit Ei bestrichene Platte legt. Inner dem Reif belegt man sie mit geschälten halbirten Pfirsichen, die man in Zucker dreht.

Wenn es gebacken ist, gibt man noch eine Lage, indessen mit Zuckerwasser gekochte Pfirsiche sammt ihrem Safte darauf.

Damen-Caprice.

Von Butterteig bäckt man auf dem Bleche ein viereckiges Blatt, bestreicht es ganz wenig mit Marillensalse und darüber daumendick mit spanischem Wind, streut grob gehackte Mandeln und feinen Zucker darauf, und läßt es im Ofen eine gelbliche Kruste bekommen. Inwendig muß es weich bleiben. Wenn man es zu Stücken schneidet, muß man das Messer mit einem naßen Tuche abwischen.

Mürber oder Butterteig mit Salse und Mandelfülle.

Pastetenteig Nr. II oder III, oder Butterteig, nicht zu dünn ausgetrieben, gibt man auf das Blech und bäckt ihn, mit Ei bestrichen, nicht ganz fertig, streicht Marillensalse auf, und darüber Mandelfülle, bäckt es wieder, und schneidet es zu Schifteln oder sticht Halbmonde u. dgl. aus. Mandelfülle Nr. I zweite Art (Seite 41.)

Oder: Man treibt 4 Loth Butter mit 1 Ei, 6 Loth Zucker, und 4 Loth Marillensalse ab, gibt 2 hartgesottene Dotter und ¼ Pfund Mandeln gestoßen dazu, und streicht es auf, ehe der Teig ganz gebacken ist.

Blätter-Torte.

Man treibt den Teig 2 Messerrücken dick aus, schneidet mehrere gleich große Rundungen ab, und bäckt sie, mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut. Wenn sie ausgekühlt sind, bestreicht man sie bis auf Eines mit verschiedenem Eingesottenen und setzt sie auf einander. Das Oberste belegt man mit eingesottenen Früchten.

Von halbfingerdick ausgetriebenem Teig schneidet man 2 runde Platten. Die eine gibt man auf das mit Papier belegte Blech, bestreicht den Rand mit Ei und das Innere mit Mandelfülle Nr. V (Seite 41), deckt den anderen Teig darüber und streicht Eiklar, mit Zucker gerührt, auf, und bäckt es ziemlich heiß.

Oder: Man schneidet den Rand wellenförmig ab, und mit einem feinen Messer oben zierliche Formen in den Teig, bestreicht ihn mit Ei, und streut feinen Zucker darauf.

Oder: Butterteig von ½ Pfund, wird zu 3 Blättern geschnitten, eines mit 8 Loth geriebener Chokolade bestreut, die 2 anderen bestreicht man mit einer Kaffeecrème von 2 Schalen Kaffee mit 1 Schale sehr guten Obers, Zucker nach Geschmack und 4 Dottern gesprudelt. Ausgekühlt aufstreichen und langsam backen.

Beim Aufeinandersetzen kommt das mit Chokolade in die Mitte.

Tiroler Strudel.

Auf dünn und lang ausgetriebenen Butterteig (Seite 38) streicht man Mandelfülle Nr. IV, rollt ihn zusammen, aber wenig über einander, dreht ihn schneckenförmig, legt ihn auf das Blech und bäckt ihn mit Ei bestrichen.

Mandelstriezel.

Butterteig von ½ Pfund Butter ziemlich dünn ausgetrieben schneidet man zu 10 oder 12 Vierecken. In die Mitte von jedem gibt man 1 Löffel voll Mandelfülle Nr. I (Seite 41), bestreicht das eine Ende mit Ei und schlägt den Teig über der Fülle zusammen, das angestrichene Ende oben, damit es hält. Diese Seite legt man auf das Blech, wodurch die glatte Stelle des Teiges in die Höhe kommt, die man mit Ei bestreicht.

Wenn man sie warm gibt, werden sie mit Zucker bestreut, sobald sie aus dem Ofen kommen, kalt ziert man sie mit einem Streifen Wassereis.

Mandelmaultaschen.

Wie obige, nur etwas kleiner und verkehrt auf das Blech gelegt, damit die offene Seite in die Höhe kömmt, daß die Fülle herausschaut. Man drückt sie nur an den Enden etwas zusammen.

Kipfel von Butterteig.

Man schneidet viereckige Fleckchen vom Teig, stutzt eine Ecke etwas ab, bestreicht sie mit Ei und gibt Mandelfülle (Seite 41) darauf. Dann rollt man sie zusammen, die abgestutzte Seite gegen inwendig, legt sie auf das Blech, bestreicht sie mit Ei, streut Zucker darauf, und bäckt sie schön gelb.

Schnitten, Ringe u. dgl. von Butterteig.

Ziemlich dünn ausgetriebenen Teig schneidet man in 2 gleiche Flecke, bestreicht den einen mit Marillensalse, legt den anderen darauf, sticht oder schneidet davon beliebige Formen ab, bestreicht sie mit Ei und streut grob gestoßenen Zucker und Mandeln, oder Haselnüsse oder Pistazien darauf, und bäckt sie.

Dosen.

Von dick ausgetriebenem Butterteig sticht man runde Blätter aus, macht von gestoßenen Mandeln und eben so viel Zucker mit Eiklar eine Masse, die nur so dünn ist, daß sie sich streichen läßt, gibt sie darauf und bäckt sie.

Germspeisen.

Kirschen- oder Zwetschken-Knödel. Man macht ziemlich festen abgeschlagenen Germteig (Seite 38) von 1½ Seidel Mehl, 1 Ei, 2 Dottern, 1 Loth Germ, lauer Milch, 2 Loth Schmalz und etwas Salz. Wenn er gegangen ist, nimmt man Stücke davon mit einem Löffel heraus, dreht eine frische Zwetschke ohne Kern, oder 3 ganze frische Kirschen, oder ein Stückchen Powidel ein, und läßt sie noch besser aufgehen. Man kocht sie dann in gesalzenem Wasser, gibt sie in heiße Butter, daß sie ein wenig Farbe bekommen, und schmalzt sie mit Butter ab, wenn sie auf der Schüssel sind.

Germnudeln in Dunst gesotten mit Crème.

Von 1 Seidel Mehl, ¾ Loth Germ, 2 Dottern und 2 Loth Butter, Zucker, Salz, ½ Seidel Obers, wird ein weicher, abgeschlagener Teig gemacht. Man treibt ihn gleich aus, sticht mit einem kleinen Krapfenstecher Fleckeln ab, daß 6 den Boden des Models bedecken, legt sie ein, und bestreicht jede Lage mit zerlassener Butter. Wenn der Model halb voll ist, läßt man sie gehen.

Ungefähr ¾ Stunden in Dunst gesotten, wird es gestürzt und eine leichte Crême dazu gegeben.

Baierische Dampfnudeln.

Von obigem Teig sticht man kleine Krapfeln aus, und läßt sie auf einem bemehlten Tuche, zugedeckt recht gut gehen.

Indessen gibt man in eine seichte Rein ¼ Zoll hoch Milch, 2 Loth Butter, etwas Zucker, und läßt es aufsieden, ehe man die Krapfeln, nur eine Reihe, nicht zu nahe aneinander, hineinlegt. Oben bestreicht man sie mit zerlassener Butter, deckt die Rein gut zu, und legt um den Rand ein, in heißes Wasser getauchtes Tuch, damit kein Dunst heraus kann. Man läßt sie nicht zu gäh auf dem Herde kochen, bis man prasseln hört, was geschieht, wenn die Milch verdampft ist und die Nudeln Farbe bekommen. Nun zieht man die Rein von der Hitze zurück, deckt sie ab, und wenn sie unten schön braun sind, faßt man sie mit dem Muserl heraus, und gibt sie auf die Schüssel mit der gebräunten Seite gegen oben. Man gibt Obers mit Zucker und 1 Dotter abgesprudelt besonders dazu. Wenn man die Nudeln größer aussticht, kommt etwas mehr Milch in die Rein. Sind sie nicht sehr gut gegangen, so kocht man sie in laue, nicht in siedende Milch ein.

Baumwoll = Nudeln.

Abgeschlagenen Teig von ½ Pfund Mehl, 5 Loth Schmalz, 4 Dottern, ¼ Seidel Obers, ¾ Loth Germ, Zucker, Salz treibt man aus, sticht thalergroße Krapfeln ab, läßt sie gehen, und gibt in die Rein 2 Loth Schmalz und ¼ Seidel Obers. Man gibt Glut auf den Deckel und richtet sie noch saftig an, sobald sie ausgekocht sind. Diese bekommen oben Farbe, unten nicht.

Dukaten = Nudeln.

Man macht einen mittelfesten Teig von ½ Pfund Mehl, ¾ Loth Germ, 3 Dottern, 2 Loth Krebsbutter, ⅓ Seidel Milch, Zucker, Salz. Wenn er gegangen ist, sticht man nußgroße Krapfeln aus und läßt sie besser aufgehen. Zu ¼ Zoll hoch Milch oder Obers gibt man 2 Loth Krebsbutter und legt die Nudeln nicht zu nahe beisammen ein, wenn es siedet. Man bestreicht sie oben mit Krebsbutter und bestreut sie mit Zucker. Man stellt die zugedeckte Rein in das Rohr oder gibt Glut auf den Deckel. Wenn sie oben Farbe haben, sobald das Obers eingekocht ist, soll man sie anrichten. Fein geschnittenes Krebsfleisch kann man in den Teig und in das Obers zum Ausdünsten geben, und sie, nebst Zucker, mit Zimmt bestreuen.

Buttermudeln.

Abgeschlagenen Teig von ½ Pfund Mehl, 2 Dottern, 4 Loth Butter, 1 Loth Germ, ½ Seidel Milch, 1 Löffel Zucker, Salz, läßt man gehen, treibt ihn aus und schneidet viereckige Fleckchen davon, die man mit Butter bestreicht und zu Würstchen rollt. Man legt sie in eine seichte Rein mit ¼ Zoll hoch Milch und etwas Butter und Zucker, bestreicht sie oben mit Butter und gibt Glut auf den Deckel, damit sie oben Farbe bekommen. Unten bleiben sie saftig.

Schmalznudeln.

Zu Teig von ½ Pfund Mehl, 1 Ei, 1 Dotter, 3 Loth Butter, 1 Loth Germ, ½ Seidel Milch, Salz, Zucker mischt man gegen Ende 1 Hand voll Rosinen, gibt ihn auf das bemehlte Brett, deckt ihn zu und läßt ihn aufgehen. Man sticht dann den hoch aufgegangenen Teig, ohne ihn auszutreiben, in der Größe einer Kaffeeschale aus, und legt sie, so viele Platz haben, in eine Rein,

in welcher man 1 Loth Butter, ¼ Pfund Schmalz und einige Löffel voll Wasser aufkochen ließ. Man deckt sie zu und kocht sie auf starker Hitze, bis sie prasseln, dann wendet man sie um und läßt sie aufgedeckt. Wenn sie auch auf der zweiten Seite Farbe haben, richtet man sie gleich an.

Topfen-Germnudeln.

Man sprudelt ½ Seidel Milch, 1 Loth Zucker, 1 Loth Butter oder Schmalz, 2 Dotter und 1 Ei gut ab, macht damit ¾ Seidel geriebenen Topfen, 1½ Seidel Mehl, 1 Loth aufgelöste Germ zu einem weichen Teige, wie für Krapfen. Wenn er gut abgeschlagen ist, sticht man ihn mit einem Krapfenstecher aus, läßt ihn gut aufgehen und legt diese Nudeln in Milch mit Schmalz ein, und behandelt sie wie Dampfnudeln, oder bäckt sie wie Krapfen in Schmalz, welches man fingerhoch in die Rein gibt.

Topfen-Kuchen.

Das Blech belegt man mit ausgetriebenem ordinären Germteig. Nachdem er aufgegangen ist, bestreicht man ihn mit Topfenfülle Nr. IV (Seite 42), legt Stangerln vom Teige kreuzweise darüber und läßt ihn noch besser gehen. Wenn es mit Ei bestrichen gebacken ist, schneidet man es zu Stücken.

Oder: Von Germteig, wie beim Königskuchen, schneidet man, nachdem er gegangen ist, runde Flecke (drückt den Teig mit der Hand auseinander, wodurch der Rand dicker bleibt), bestreicht sie fingerdick mit Topfenfülle Nr. III, streut Zucker und Zimmt darauf und bäckt sie kühl.

Oder: Man macht jedes Stück um etwas kleiner und setzt sie gebacken auf einander. Auch kann man eines mit dieser, eines mit Zwetschkenfülle, eines mit Nuß- oder Mohnfülle bestreichen und abwechselnd bergartig auf einander setzen. Die mit Zwetschken belegt man mit halben Mandeln.

Kolatschen mit Topfenfülle.

In ½ Pfund Mehl bröselt man 10 Loth Butter, gibt 2 Dotter, 6 Löffel laues Obers, 1 Loth Germ dazu, schlägt den Teig gut ab und läßt ihn aufgehen. Man treibt ihn dann aus, schneidet viereckige Fleckchen, gibt auf jedes eine Kugel von der Fülle Nr. I, schlägt die Ecken des Teiges zusammen und läßt sie noch gehen. Dann bestreicht man sie mit Ei und streut Zucker darauf und bäckt sie.

Oder: Man nimmt vom gegangenen Teige löffelweise heraus, drückt es mit dem bemehlten Finger auseinander, gibt Topfenfülle Nr. II darauf, macht den Teig wieder zusammen, und legt die Kolatschen mit der offen gewesenen Seite auf das Blech. Man drückt sie mit der Hand noch etwas nieder, läßt sie aufgehen, dann bestreicht man sie mit Ei, streut geriebenen Lebkuchen darauf, beträpfelt sie mit Butter und durchsticht sie mit einer Gabel, ehe man sie in den Ofen gibt.

Germstrudel mit Eiertopfenfülle.

Von 2 Seidel Mehl ziemlich festen Germteig läßt man gehen, treibt ihn aus, bestreicht ihn mit der Topfenfülle Nr. V, streut Rosinen, Korinthen, Pig-

nolen und fein geschnittene Mandeln darüber, rollt ihn zusammen, legt ihn lang aus oder schneckenförmig auf das Blech, oder in eine Rein, und läßt ihn wieder aufgehen. Gebacken bestreut man ihn mit Zucker.

Gefüllte Krebs-Wandeln.

Man treibt ¼ Pfund Krebsbutter mit 3 Dottern und 1 Ei ab, gibt 1 Loth Germ, ¼ Seidel Obers und so viel Mehl dazu, daß ein ziemlich weicher Teig wird, den man salzt und damit den Boden und die Seiten der mit Krebsbutter ausgeschmierten Wandel bedeckt. Darauf gibt man die Fülle, bedeckt diese mit Germteig und läßt ihn gehen.

Die Fülle besteht aus Brieß, Kalbseuter, Krebsfleisch, Schwämmen und Erbsen, wie zu Ragout überkocht, klein gehackt (mit Ausnahme der Erbsen) und mit Krebsbutter abgedünstet.

An einem Fasttag von Fischfleisch und Karpfenmilch.

Böhmische Dalken (Liwanzen).

1 Seidel Mehl, 2 Dotter, ½ Loth Germ, und beinahe 1 Seidel laue Milch, sprudelt man recht gut ab. (Es muß in der Dicke eines Schmarnteiges sein.) Dann mischt man den Schnee der 2 Eier dazu und läßt sie gut gehen.

Indessen stellt man die Dalkenrein auf, gibt in jede Vertiefung einen kleinen Eßlöffel voll Schmalz und läßt es heiß werden. Vom Teige gibt man 1 Löffel voll in jede Vertiefung und bäckt sie nicht zu gäh. Wenn sie unten schön gelb sind, dreht man sie mit einer Gabel um, und gibt, wenn es noth thut, etwas Schmalz nach, und in jede leer gewordene Vertiefung gleich wieder, Schmalz und Teig.

Man füllt 2 und 2 mit Powidel oder Salse von Zwetschken zusammen, legt sie auf die Schüssel und streut Zucker oder geriebenen Lebkuchen darauf, oder man gibt mit Wasser aufgekochte Ribiselsalse in besonderer Schale dazu.

Klaub-Nudeln.

Man macht abgeschlagenen Teig von 12 Loth Mehl, 2 Dottern, 2 Loth Butter, ¾ Loth Germ, ½ Seidel Obers, Zucker und Salz. Wenn er gegangen ist, streicht man den Model mit etwas Krebsbutter aus, und zerläßt solche. Mit einem Eßlöffel faßt man den Teig nußgroß heraus, und dreht jede solche Nudel in die Krebsbutter, dann legt man sie in den Model, bis er mehr als halb voll ist, läßt sie noch gehen und bäckt es.

Gestürzt kann man gezuckertes Obers, mit Dottern abgesprudelt, besonders dazu geben.

Oder: Man macht den Teig nur von Mehl, Germ, Obers, Salz und gestoßenem Anis. Er wird ausgetrieben zu kreuzergroßen Krapfeln ausgestochen. Man belegt damit den Boden des Models, bestreicht jede Reihe mit Krebsbutter und streut Zucker und Zimmt darauf. Die letzte Lage mit Krebsbutter bestrichen und mit Zucker bestreut, wird es gebacken, nachdem es gut gegangen ist.

Oder: Von Teig, wie bei den Wuchteln angegeben, Krapfeln ausstechen, und jede Lage mit fein geschnittenen Mandeln und Rosinen, Zucker und Zimmt gemischt, bestreuen.

Krebs-Wuchteln.

Abgeschlagenen Teig von ½ Pfund Mehl, 4 bis 6 Loth Butter, 4 Dottern, 1 Löffel Zucker, 1 Loth Germ, ¼ Seidel Obers, Salz, treibt man 2 Finger dick aus, sobald er anfängt zu gehen, sticht ihn mit einem Krapfenstecher ab, legt die Krapfeln in eine mit Krebsbutter ausgeschmierte Rein, und bestreicht jedes rund herum mit zerlassener Krebsbutter.

Gefüllte Wuchteln oder Wespennest.

Von 1½ Seidel Mehl, 1 Loth Butter, 1 Ei, 1 Dotter, Salz, Zucker, 1 Loth Germ, Obers, was es braucht, macht man einen abgeschlagenen Teig und läßt ihn gehen. Dann treibt man ihn halb fingerdick aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen, und bestreicht diese mit Salse, Powidel oder Honigfülle, mit Mohn oder Nüssen (Seite 42), oder mit Butter, und streut Rosinen und Korinthen darauf und rollt die Fleckchen zusammen. Man stellt diese Würstchen in die Rein und bestreicht sie rund herum mit Butter.

Wenn sie wieder gegangen sind, bestreicht man sie oben mit Butter und bäckt sie.

Oder: Man stellt sie auf ein Blech, bestreicht diese, mit einer Mischung von Rosenwasser, Zucker und einem Stückchen Butter, welches man aufkochen läßt, und gibt sie zum Thee.

Fasching-Krapfen.

In ½ Pfund Mehl gibt man 1 Loth Germ, 4 Dotter und 1 Löffel Zucker (1 Eßlöffel Rum, was gut, aber nicht nothwendig ist), schaumig gesprudelt, 3 Loth Butter zerlassen, mit ½ Seidel Obers und etwas Salz. Wenn der Teig recht gut abgeschlagen ist, nimmt man ihn auf das warme, bemehlte Brett, treibt ihn aus oder drückt ihn mit der Hand flach, und sticht thalergroße Fleckchen ab. Man gibt eine Messerspitze voll Marillen- oder Himbeersalse in die Mitte derselben, und deckt andere so darauf, daß die bemehlte Seite auf die Salse kömmt.

Wenn der ganze Teig so ausgestochen ist, nimmt man einen etwas kleineren Krapfenstecher und sticht jeden damit ab, daß der Rand rund herum gefaßt wird. Diesen Teig macht man wieder zusammen und verfährt wie früher. Wenn er zu fest wird, schlägt man ihn mit etwas lauem Obers wieder ab.

Die Krapfen legt man auf ein bemehltes Tuch und deckt sie damit auch zu, und stellt sie an einen warmen, vor Luftzug geschützten Ort.

Wenn sie anfangen zu gehen, läßt man Rindschmalz in einer eisernen Rein, 2 Finger tief, heiß werden; wie es beim backen (Seite 31) angegeben.

Wenn sie recht gut gegangen sind, legt man die Krapfen mit der obern Seite in das Schmalz (aber nicht zu viele auf einmal), deckt die Rein zu, bis das Schmalz zu zischen anfängt, wo es Zeit ist, sie umzukehren, was man mit einem Hölzchen thun soll. Nun deckt man sie nicht mehr zu, und wenn sie auch auf der zweiten Seite schön gelb sind, faßt man sie mit dem Backlöffel in ein mit Fließpapier belegtes Sieb. Man bestreut sie auf der schönen Seite mit Zucker, dem man Vanillegeruch beimischen kann, gibt sie auf eine mit einer

Serviette belegte Schüssel und servirt sie recht heiß. Das beliebte weiße Ränd-chen bekommen sie, wenn das Schmalz gerade tief genug ist, daß sie schwimmen können, die Krapfen gut gegangen, das heißt, leicht sind, und man nicht zu früh versucht, sie umzuwenden. Wenn sie sich selbst umdrehen, sind sie zu wenig gegangen.

Oder: Zu ¾ Pfund Mehl, ½ Seidel Milch, 4 Dotter, 2 Eier, 4 Loth Butter, Zucker, Salz und 1½ Loth Germ.

Ordinäre. Man macht einen abgeschlagenen Teig von 2 Seidel Mehl, nußgroß Butter oder Schmalz, 1 Ei, 1 Dotter, Salz, Zucker, 1 Loth Germ und Milch.

Diese werden meistens größer ausgestochen, mit Zwetschken- oder Kirschen-Salse oder gar nicht gefüllt. Viele backen sie in Schweinschmalz.

Prager Krapfen.

Man macht abgeschlagenen Teig von ½ Pfund Mehl, 4 Loth Butter, ½ Seidel Milch, 1 Loth Germ, 2 Eiern, 2 Dottern, Zucker und Salz. Wenn er sich vom Löffel löst, mischt man 4 Loth Mandeln und 4 Loth Pistazien, fein geschnitten, darunter, und macht 4 Krapfen von diesem Teig, an den Enden gespitzt (striezelartig), und läßt sie gut gehen.

Man bäckt sie langsam aus dem Schmalze, und dreht sie gleich in gestoßenen Zucker.

Kolatschen.

Ordinäre. Abgeschlagenen Teig von ½ Pfund Mehl, 2 Dottern, 3 Loth Butter, oder 2 Loth Schmalz, 1 Loth Germ, ½ Seidel Milch, Zucker, und etwas Salz, läßt man gehen.

Man treibt ihn dünn aus, sticht Fleckchen wie zu Krapfen ab, gibt auf die Hälfte davon Powidel oder Zwetschkensalse und deckt die andern darauf.

Wenn sie auf dem Bleche noch besser gegangen sind, bestreicht man sie mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

Oder: Man macht größere runde Fleckchen, bestreicht sie dick mit Zwetschkensalse, biegt den Rand in feinen Falten auf und streut auf die Salse gestiftelte Mandeln und Zucker.

Oder: Man gibt gesottene gedörrte Zwetschken, fein geschnitten, mit Zucker und Zimmt darauf und biegt den Rand an 3 Orten auf. Wenn sie noch besser gegangen sind, bestreicht man den Teig mit Ei und streut Zucker darauf.

Oder: Man schneidet viereckige Fleckchen, bestreicht sie mit Salse, legt die Ecken in der Mitte zusammen, bestreicht sie mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

Oder: Man gibt den Teig löffelweise auf das Blech, drückt in jedes Häufchen in der Mitte eine Vertiefung, füllt Salse oder Powidel ein, und schließt den Teig darüber zusammen. Wenn sie genug gegangen sind bestreicht man sie mit Butter und streut geriebenen Lebkuchen darauf. Wenn sie aus dem Ofen kommen, muß man sie wieder mit Butter bestreichen.

Feine. Abgeschlagenen Teig von ½ Pfund Mehl, 1 Loth Germ, ⅓ Seidel Obers, Zucker, Salz, 3 Dotter und 3 Loth Butter läßt man gehen. Davon macht man Häufchen auf das Blech, macht eine Vertiefung in jedes,

gibt Honigfülle mit Nüssen oder Mohn (Seite 42) hinein und drückt den Teig wieder zusammen. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Ei und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Oder: Man macht viereckige Fleckchen, bestreicht sie mit Salse, legt die Ecken in der Mitte zusammen, drückt eine halbe Mandel darauf und bestreicht sie nach dem Gehen mit Ei.

Karlsbader. Mürben Germteig (Seite 39—40) mit Limoniegeruch, treibt man zuletzt kleinfingerdick aus, sticht mit dem großen Krapfenstecher Flecke ab, und läßt diese auf dem Bleche gehen. Indessen rührt man Schnee von 2 Klar mit 4 Loth Zucker und 4 Loth gestoßenen Mandeln, und macht davon Kränzchen auf den Teig. Wenn sie aus dem Ofen kommen, gibt man in die Mitte Eingesottenes.

Oder: Man treibt ¼ Pfund Butter, 3 Dotter und ein ganzes Ei ab, gibt Zucker, Limonieschalen, 3 Löffel laues Obers, 1 Loth Germ, Salz und ½ Pfund Mehl dazu und schlägt es gut ab. Wenn der Teig gegangen ist, treibt man ihn aus, sticht große Krapfen ab, und belegt das Blech mit Papier. Wenn sie wieder aufgegangen sind, bestreicht man sie mit festem Schnee von 2 Klar, bestreut sie stark mit Zucker, legt in die Mitte eine eingesottene Weichsel und bäckt sie kühl. Ebenso von Germbutterteig.

Böhmischer Kirschen- oder Zwetschken-Kuchen.

Abgeschlagenen Germteig von ½ Pfund Mehl, 2 Loth Schmalz, 1 Dotter, 1 Ei, 1 Löffel Zucker, 1 Loth Germ, ⅓ Seidel Milch und etwas Salz läßt man etwas gehen, treibt ihn kleinfingerdick aus, bedeckt damit das Blech und legt ihn mit abgezupften schwarzen Kirschen, oder geschälten oder ungeschälten, halbirten, frischen Zwetschken (die innere Seite gegen aufwärts), ganz voll. Man läßt nur so viel Zwischenraum, daß eine die andere nicht berührt, streut Zucker darauf und läßt ihn besser aufgehen.

Nach dem backen bestreut man ihn wieder mit Zucker. Zu Stücken geschnitten, kalt oder warm zu geben.

Oder: Mürben Germteig von ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 2 Löffel Obers mit der Germ, 4 Dotter und 2 Löffel sauren Rahm. Bei diesem biegt man den Rand etwas auf.

Obstkuchen von Germbutterteig.

Von ausgetriebenem Teige schneidet man runde Platten, bestreicht den Rand mit Ei, belegt das Innere mit frischem oder Dunstobst, flicht ein Gitter darüber, gibt um den Rand einen Streifen und läßt ihn aufgehen. Vor dem Backen bestreicht man ihn mit Ei und streut Zucker darüber.

Kirschen-Kuchen.

Man treibt ¼ Pfund Butter mit 4 Dottern ab, wenn es recht flaumig ist, mischt man 3 Eßlöffel voll Obers, 1 Loth Germ, Zucker, Salz und ½ Pfund Mehl dazu, dann den Schnee der 4 Klar und läßt es aufgehen.

Man gibt davon fingerhoch in eine ausgebröselte Rein, darauf Kirschen und wieder Teig, und läßt ihn noch besser gehen. Vor dem backen bestreicht

man ihn mit Butter. Nach dem Stürzen streut man Zucker darauf. Ist warm oder kalt zu geben.

Weichsel-Kuchen.

Zu einem Abtrieb von 4 Loth Butter und 5 Dottern gibt man 2 Löffel Zucker, 1 Loth Germ ¼ Seidel Obers, 3 Loth gestoßene Mandeln, Salz und so viel Mehl, daß ein leichter Teig wird.

Man unterlegt ihn mit Weichseln, frisch oder in Dunst gesotten, nachdem man etwas Teig im Model gehen und im Ofen steif werden ließ, und bäckt ihn mit dem übrigen Teig bedeckt, fertig.

Königs-Kuchen.

Man theilt ½ Pfund Mehl in zwei Theile, mischt den einen mit ¾ Loth Germ und lauer Milch zu einem dicken Brei, deckt ihn zu und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Zu 2 Loth aufgelöster Butter gibt man dann 2 Loth Zucker, 3 Eier, 1 Dotter, etwas Salz und mischt es zum aufgegangenen Dampfel, sowie das übrige Mehl, und wirkt den Teig mit der Hand, daß er recht zart wird. Sollte er zu klebrig sein, so kann man noch Mehl dazu geben.

Man mischt noch Vanillezucker und Sultan-Rosinen auf dem gewärmten Brette darunter und treibt ihn daumendick aus. Auf das geschmierte Blech gelegt, läßt man ihn zugedeckt schön aufgehen. Wenn er gebacken ist, wird er auf ein, mit Papier belegtes Blech gelegt, mit Vanille-Eis dünn überzogen, mit gestiftelten Mandeln bestreut, in den Ofen gestellt, daß oben Blasen entstehen, und noch warm geschnitten.

Streusel-Kuchen.

Von obigem Teige macht man ein fingerdickes Blatt auf das Blech und läßt es aufgehen. Indessen mischt man mit den Händen eine Hand voll fein gehackte Mandeln, 1 Hand voll Zucker, 1 Seidel Mehl, Limonieschalen, Salz, Zimmt und so viel zerschmolzene Butter, daß man es zu erbsengroßen Bröseln machen kann. Dies streut man auf den mit Ei bestrichenen Teig und bäckt ihn ziemlich warm.

Germ-Torte.

Auf dem Brette macht man den Teig von 12 Loth Butter, ½ Pfund Mehl, 3 Dottern, 2 Löffel Milch, 1 Loth Germ und etwas Salz.

Messerrückendick ausgetrieben gibt man die Hälfte, rund geschnitten, auf das Blech, streicht Mandelfülle Nr. I (Seite 41) darauf, bestreut es mit geriebener Chokolade und macht ein Gitter von Teig darüber. Wenn es gegangen ist, bestreicht man dieses mit Ei, bestreut es mit Zucker und bäckt es schnell.

Oder: Man schneidet guten Germteig in 3 Stücke, treibt eines schön rund aus, legt es auf das Tortenblech und streicht Salse darauf, treibt das zweite Stück eben so groß aus und legt es darüber. Dies bestreicht man mit anderem Eingesottenen und macht vom übrigen Teige ein Gitter darüber. Man gibt den Tortenreif herum und läßt es gehen. Vor dem backen mit Ei bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Gefüllte Germflecken.

Mürben Germteig von ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 4 Löffel Obers, 1 Loth Germ, 1 Ei, 3 Dottern, 2 Löffel Zucker und etwas Salz treibt man aus, nachdem man ihn wieder 3 Mal zusammengeschlagen hat, legt die Hälfte auf das Blech, bestreicht den Teig mit Salse, deckt den übrigen Teig darüber und läßt ihn gehen. Vor dem backen mit Ei bestreichen und Mandeln und Zucker darauf streuen.

Bapperdatsch.

Germteig wie zu Königskuchen treibt man aus, schlägt 3 Loth Butter ein (wie beim Butterteig) treibt ihn aus und schlägt ihn zusammen, dreimal nach einander, dann läßt man ihn ½ Stunde rasten. Messerrückendick ausgetrieben bestreut man ihn mit Rosinen, gestiftelten Mandeln, Zimmt und fein gehackten verzuckerten Orangenschalen und rollt ihn wie einen Strudel zusammen. Diesen schneidet man nun zu 2 Finger breiten Stücken und legt sie mit der offenen Seite auf das Blech. Gut aufgegangen bestreicht man sie vor dem backen mit Ei und beeist sie oben, wenn sie erkaltet sind.

Germ-Strudel.

Man macht einen abgeschlagenen Teig von 1½ Seidel Mehl, 2 Loth Butter, 3 Dottern, ¼ Seidel Obers, 1 Loth Germ, 1 Löffel Zucker, etwas Salz und läßt ihn aufgehen. Man treibt ihn dann fein aus, bestreicht ihn mit Butter, streut Mandeln (fein oder gestiftelt geschnitten), Zitronat, Rosinen, Korinthen und Zucker darauf, und rollt ihn zusammen. Wenn er auf dem Bleche oder in dem Guglhupfmodel noch besser aufgegangen ist, bestreicht man ihn mit Ei und bäckt ihn.

Die untere Seite in die Höhe gegeben, bestreut man ihn stark mit Zucker.

Von fetterem Teig und nur mit Rosinen und Mandeln bestreut, in der mit Mandeln ausgelegten Form auch statt Guglhupf zu Kaffee zu geben.

Mohn-Strudel.

Ebenso wie obiger, nur bestreicht man ihn mit Butter, dann Mohnfülle, rollt ihn recht lange zusammen, daß er dünn wird, wenn er gebacken ist, nur 2 Finger hoch. Man gibt ihn dabei in den Tortenreif und bestreut ihn, wenn er gestürzt ist, stark mit Zucker.

Abgetriebenen Teig von ¼ Pfund Schmalz, 3 Eiern und 3 Dottern, 2 Loth Germ, ½ Seidel lauer Milch, 2 Seidel Mehl, Zucker und Salz.

Oder: Germ-Butterteig kann man auch dicker rollen und der Länge nach auf das Blech legen. Man bestreicht ihn mit zerlassener Butter und streut Zucker darauf.

Die Mohnfülle kann man auch von Honig, Eiern, Zimmt, und geschmolzener Butter machen.

Der Mohn wird zuerst in kochendes Wasser gegeben, nach einer Weile in kaltes, dann abgeseiht gestoßen.

Nuß = Strudel.

Man mischt 20 bis 30 fein geschnittene Nüsse mit 1 Kaffeelöffel voll Zimmt und 2 Eßlöffel voll Zucker, und streut dies auf fein ausgetriebenen Teig von 1 ½ Seidel Mehl.

Nuß = Putitze.

Abgeschlagenen Germteig von 2 Seidel Mehl, 1 Loth Germ, 2 Dottern, 3 Loth Schmalz, ½ Seidel Milch, läßt man aufgehen, treibt ihn aus, streicht Nußfülle Nr. II auf, rollt ihn zusammen, und legt ihn schneckenförmig gedreht in eine gut ausgeschmierte Rein. Wenn er besser aufgegangen ist, bestreicht man ihn oben mit Eiklar und bäckt ihn schön braun.

Tiroler = Strudel.

Mit Salse und Pignolen. Man macht einen mürben Germteig von ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Schmalz, etwas Salz, 2 Dottern, 1 Ei, 1 Loth Germ, und 3 Löffel Milch. Wenn man ihn dreimal zusammengeschlagen und ausgetrieben hat, läßt man ihn mit einem Tuche bedeckt rasten. Dann treibt man ihn messerrückendick aus, bestreicht ihn dünn mit Marillensalse, streut Rosinen und ganze Pignolen darüber. Nun rollt man ihn zusammen, legt ihn in eine Rein und läßt ihn, an einen warmen Ort gestellt, aufgehen. Vor dem Backen bestreicht man ihn mit Ei oder mit Butter und streut Zucker darauf.

Mit Mandelfülle. ½ Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 4 Dotter, 2 Löffel Wein, 1 Loth Germ, und Obers, so viel das Mehl noch erfordert, macht man als mürben Teig. Wenn er zugedeckt an einem nicht zu warmen Ort aufgegangen ist, treibt man ihn dünn aus, streicht Mandelfülle Nr. III (Seite 41) darauf und behandelt ihn weiter wie oben.

Beigeln.

Mürben Germteig von 1 ¼ Seidel Mehl, 6 Loth Butter, 3 Dottern, 1 Löffel sauren Rahm, ¾ Loth Germ, lauer Milch, Salz und Zucker schneidet man zu Stücken und läßt diese mit einem Tuche bedeckt aufgehen. Nun treibt man sie zu länglichen Vierecken aus, bestreicht sie mit Mohn- oder Nußfülle (Seite 41) oder Salse, oder man bestreut sie mit Rosinen und Pignolen, oder mit Rosinen, Korinthen, fein geschnittenen Mandeln und Geruch-Zucker oder mit fein geschnittenem Zitronat.

Man rollt sie wie Strudeln zusammen, und legt sie gerade oder hufeisenförmig auf das beschmierte Blech. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Ei. Ebenso von abgeschlagenem Germteig zu machen. Die Nüsse kann man auch nur stoßen, und dabei mit gezuckertem Obers befeuchten, daß sie zusammenhalten, und davon nur Häufchen auf den Teig geben, wie bei den Mandelstriezeln. Statt saurem Rahm kann man laue Milch nehmen und den Teig abschlagen.

Germ = Kipfel.

Mit Mohnfülle. Abgeschlagenen Teig von ½ Pfund Mehl, 2 Dottern, 2 Loth Schmalz, ⅓ Seidel Milch, 1 Loth Germ, etwas Salz und Zucker

schneidet man fein ausgetrieben zu viereckigen Fleckchen, stutzt eine Ecke ab, bestreicht sie mit Mohnfülle und rollt sie so zusammen, daß die abgestutzte Seite inwendig kommt. Nun legt man sie gebogen auf das mit Butter bestrichene Backblech, läßt sie zugedeckt aufgehen und bestreicht sie mit Ei, ehe man sie in den Ofen gibt. Damit die Fülle nicht herausrinnt, bestreicht man die Fleckchen mit Ei und gibt diese Fülle oder Eingesottenes als Häufchen in die Mitte.

Mit Salse. Man macht mürben Germteig (Seite 39—40), treibt ihn aus und macht Kipfel wie oben angegeben, mit guter Salse gefüllt, bestreicht sie vor dem Backen mit Ei, und streut Mandeln und Zucker darauf.

Oder: Man macht von Germbutterteig mit Salse gefüllte Kipfel, die man vor dem Backen mit Ei bestreicht und mit grob gestoßenem Zucker bestreut.

Mit Rosinenfülle. Mürben Germteig treibt man aus, schneidet ihn zu Fleckchen, gibt Rosinenfülle (Seite 42) darauf, formt sie zu Kipfeln, die man mit Zucker und Mandeln bestreut, bäckt, oder nach dem Backen beeist und mit Anis bestreut.

Mit Korinthen. 4 Loth Butter, 3 Dotter treibt man ab, mischt 1 Loth Germ, Zucker, Salz, ½ Pfund Mehl und ungefähr ½ Seidel Milch zu einem ziemlich festen Teige und schlägt ihn ab. Gegen Ende kommen 4 Loth Korinthen dazu.

Man schneidet ihn zu Stücken, formt Kipfel davon und läßt sie auf dem beschmierten Bleche gehen. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Ei und streut grob gestoßenen Zucker darauf.

Feine ungefüllte. 6 Loth Butter, 4 Dotter, 2 Löffel Zucker, treibt man ab, gibt ½ Loth Germ, mit 1 Löffel Obers aufgelöst, und ¼ Pfund Mehl dazu, formt davon Kipfeln, die man auf dem Bleche gehen läßt, mit Ei bestreicht und mit Mandeln und Zucker bestreut.

Mit Vanille. Man macht mürben Teig von ¼ Pfund Butter, ½ Pfund Mehl, 2 Dottern, 1 Loth Germ, ¼ Seidel Milch, 2 Loth Zucker mit Vanille und etwas Salz. Wenn er zum letztenmal ausgetrieben ist, sticht man Fleckchen mit einem großen Krapfenstecher aus, rollt jedes zusammen, legt sie gebogen auf das Blech und läßt sie gut gehen.

Man bestreicht sie dann mit Ei und bestreut sie stark mit Vanille-Zucker.

Schlesische Fleckel.

In 2 Seidel Mehl bröselt man 2 Loth Schmalz, gibt Salz, Zucker, 1 Loth Germ, und Obers ungefähr ½ Seidel dazu. Man arbeitet den Teig mit den Händen auf dem Brette gut ab, bis er glatt ist, treibt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen, die man mit Eiklar bestreicht, mit Mandeln und Zucker bestreut, und an einem warmen Orte gehen läßt.

Biscuiten von Germteig.

6 Loth Butter treibt man mit 4 Dottern ab, gibt 1 Loth Germ, mit 2 Löffel Milch aufgelöst, Zucker, Salz, 6 Löffel Obers, und so viel Mehl dazu,

daß man den Teig am Brette abarbeiten kann. Dann treibt man ihn aus, sticht Biscuiten ab, läßt sie auf dem Bleche gehen, bestreicht sie mit Ei und streut fein gestoßenen Zucker darauf.

Bretzeln.

Mit Vanille oder Anis. Man macht von ½ Pfund Mehl, ½ Seidel Obers, 1 Loth Germ, Vanille-Zucker oder gestoßenem Anis, einen Teig, den man mit der Hand recht gut knetet. Wenn er sich schon zu lösen beginnt, knetet man stückweise 6 Loth Butter dazu. Diesen Teig schneidet man zu gleich großen Theilen, formirt Bretzel davon und läßt sie auf dem Bleche gehen. Wenn man sie in den Ofen gibt, bestreicht man sie mit Ei.

Mit Zimmt. In 10 Loth Mehl bröselt man 3 Loth Butter, gibt 1 Ei, 1 Loth Zimmt, ½ Loth Germ, 3 Loth Zucker, 3 Löffel Obers, und Salz dazu, und arbeitet den Teig gut ab. Weiter wie oben mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut gebacken.

Karlsbader. Von 2 Seidel Mehl macht man mit 1 Loth Germ und lauem Obers den Teig nicht zu fest ab, gibt 4 Loth Butter zerlassen dazu und knetet ihn recht fein und glatt, daß er sich kaum formiren läßt, schneidet ihn zu 2 Loth schweren Stücken und läßt diese ¼ Stunde rasten. Diese formirt man dann, so viel als möglich ohne Stauben, zu Bretzeln, läßt sie auf dem Bleche gut gehen, bestreicht sie vor und nach dem Backen mit Butter, und servirt sie heiß.

Stangerln.

Man macht einen weichen, abgeschlagenen Teig von 1 Seidel Mehl 1 Ei, ½ Loth Germ, 1 Löffel Zucker, Salz und Milch. Dann formt man daraus sehr dünne, eine Spanne lange Stangerln, legt sie auf das bestrichene Blech, und läßt sie aufgehen. Man bestreicht sie mit Ei und bäckt sie hübsch braun.

Oder: Man macht einen Teig von 1 Seidel Mehl, 4 Loth Butter, ½ Loth Germ, mit etwas Milch aufgelöst, formt Stangerln in der Dicke und Länge von Bleistiften und legt sie auf das Blech. Wenn sie gegangen sind, bestreicht man sie mit Ei und streut Salz darauf.

Anis-Krapfel.

Man treibt ¼ Pfund Butter mit 5 Dottern ab und gibt 1 Loth Germ, ¼ Seidel Obers, Zucker, Salz und soviel Mehl dazu, daß er wie ein Nockenteig ist. Dann schlägt man ihn ab, bis er sich vom Löffel löst, und läßt ihn aufgehen. Auf das mit Schmalz bestrichene Blech macht man mit einem Löffel Häufchen und bestreut sie mit grob gestoßenem Anis und Zucker.

Thee-Bäckerei mit Salz und Kümmel.

2 Seidel Mehl, Salz, ¼ Pfund Butter, rollt man mit dem Rollholze, bis es blätterig ist. Dann mischt man 2 Loth Germ mit 6 Eßlöffeln Milch, gibt sie nebst 2 Eiern und 2 Dottern zum Mehle, und macht es mit dem Walger

zusammen. Man treibt den Teig aus, sticht beliebige Formen ab, läßt sie gehen, bestreicht sie mit Ei, und streut Salz und Kümmel darauf.

Oder: Man macht einen Teig von 9 Loth Mehl, 4 Loth Butter, 1 Loth Germ, mit 2 Löffel lauem Wasser aufgelöst, 1 Dotter, und noch so viel Wasser, als das Mehl erfordert. Davon formt man Stangerln, läßt sie gehen, bestreicht sie mit Klar und streut Salz und Kümmel darauf.

Oder: Man macht den Teig von 1 Seidel Mehl, 3 Loth Butter, ½ Seidel Obers, 1 Loth Germ, etwas Salz und Kümmel. Davon sticht man kleine Krapferl aus, drückt in die Mitte ein Grübchen, und legt in dieses, wenn sie gegangen sind, ein Stückchen Butter. Sie werden auf dem Bleche blaß gebacken und warm servirt.

Guglhupf.

Abgeschlagener. Zu 2 Seidel Mehl gibt man 1 Loth Germ, 3 Dotter, mit 2 Löffel Zucker abgesprudelt, etwas Salz, 3 bis 4 Loth Schmalz, oder 3 bis 6 Loth Butter, ungefähr ½ Seidel Obers oder Milch. Der Teig kann ziemlich weich sein. Wenn er sehr gut abgeschlagen ist, kann man 3 Hände voll Rosinen, oder 1 Hand voll Pignolen darunter mischen. Man füllt den Teig in den recht gut mit Butter oder Schmalz ausgestrichenen, mit Bröseln ausgestreuten Guglhupfmodel, oder in eine Rein, die er halb ausfüllt, und läßt ihn gehen, bis sie voll geworden. Man bäckt ihn langsam, ungefähr ¾ Stunden lang. Wenn er sich am Rande zu lösen beginnt, ist er ausgebacken. Den Model kann man vor den Bröseln mit abgezogenen halbirten Mandeln auslegen, oder mit Pignolen ausstreuen.

Oder: 3 Loth Butter und 3 Loth Schmalz zerlassen, 8 Eßlöffel Obers, 1 Loth Germ, 1 Löffel Zucker, Salz, 6 Dotter, ½ Pfund Mehl, 1 Stunde abschlagen, Rosinen oder Anis dazu geben, sehr gut gehen lassen und langsam backen.

Abgetriebener. 4 Loth Butter und 4 Loth Schmalz treibt man ab, und nimmt davon zum Ausschmieren des Models. Man gibt nach und nach 4 Dotter dazu, mischt damit ¾ Loth Germ, 12 Loth Mehl, ¼ Seidel Obers, etwas Salz und schlägt es ab. Nach ¼ Stunde gibt man den Schnee von 2 Klar, 1 Löffel Zucker und 2 Loth Rosinen dazu und füllt es in den mit Mandeln zierlich ausgelegten Model. Wenn er gebacken ist, gleich stürzen.

Oder: ¼ Pfund Butter, 6 Dotter, ¼ Seidel Obers, 1 Loth Germ, Zucker, Salz und 20 Loth Mehl.

Oder: ¼ Pfund Butter, 10 Dotter, oder 6 Dotter und von 3 Klar den Schnee, ¼ Seidel Obers, 1 Loth Germ, Zucker, Salz und 12 Loth Mehl.

Gesprudelte Germnudel. 6 Dotter, 1 Ei und 4 Löffel Zucker sprudelt man recht schaumig, gibt 1 Loth Germ, 4 Löffel gutes Obers und 2 Loth Butter zerlassen dazu, sprudelt es wieder, dann vermischt man es mit 10 Loth Mehl und etwas Salz, füllt es in einen gut ausgeschmierten bemehlten Model und bäckt es, nachdem es gut gegangen ist.

Germ-Wandeln.

Mit Pignolen oder Mandeln. Man macht einen abgeschlagenen Teig von ¼ Pfund Mehl, ½ Loth Germ, ¼ Seidel Obers, 6 Loth Butter, 5 Dotter, diese mit 3 Löffel Zucker recht gesprudelt.

Wenn der Teig abgeschlagen ist, mischt man Pignolen oder gestiftelte Mandeln darunter, und füllt es in die gut ausgeschmierten ausgebröselten Wandel. Wenn sie gut gegangen sind, bäckt man sie bei gäher Hitze. Anstatt Mandeln kann man Rosinen oder fein geschnittenes Zitronat darunter mischen, oder Pomeranzen- oder Vanille-Geruch, oder geriebene Chokolade. Man ißt sie kühl.

Mit Mohn- oder Nußfülle. Von 3 Loth Butter, 3 Dottern, Zucker, Salz, 1 Loth Germ, ½ Seidel Obers und Mehl macht man einen weichen Teig. Davon bedeckt man den Boden der Wandel, gibt die Fülle (Seite 42) in die Mitte, darauf Teig, läßt sie gut gehen, und bäckt sie gäh.

Geflochtener Striezel.

Von ordinärem abgeschlagenen Teige flechtet man, nachdem er etwas gegangen ist, 3 Zöpfe, gleich lang, aber verschieden in der Dicke. Den Stärksten, aus 4 Theilen geflochten, legt man auf das Backblech, bestreicht ihn oben etwas mit Ei, legt den zweiten darauf, und zu oberst den kleinsten. Wenn es wieder aufgegangen ist, bestreicht man das Ganze mit Ei und drückt auf die vorstehenden Theile der Zöpfe halbirte, abgezogene Mandeln.

Den Teig kann man von Mehl, etwas Butter, lauem Obers und Germ ziemlich fest machen, und etwas gestoßene Muscatblüthe, Zucker mit Limoniegeruch, Salz, etwas gestoßenen Anis dazu geben, und wenn er schon fein ist, ein paar Loth feingeschnittenes Zitronat und ganze Pignolen und Rosinen darunter kneten.

Milchbrot.

Zu 2 Maß Mehl gibt man 3 Loth Germ, Salz und Zucker, und so viel Milch, als das Mehl erfordert, um einen festen Teig zu machen, den man nicht abschlägt, sondern mit den Händen knetet, wie den Brotteig, wobei man diese öfters in zerlassenes Schmalz (oder Butter) taucht, ½ Kaffeeschale voll verbrauche man auf diese Art dazu. Noch schöner weiß wird das Brot, wenn man statt Milch und Schmalz, recht gutes Obers nimmt. Wenn der Teig lange geknetet ist, bekommt er Blasen und schnalzt unter den Händen. Nun formirt man ihn auf dem Nudelbrette zu Striezeln oder Laiben, diese gibt man in Körbchen mit bemehlten Tüchern ausgelegt, jene in lange Formen, oder auf das Blech und läßt sie gehen.

Man stürzt sie dann auf das Blech, oder wenn man sie in einen Backofen gibt, auf das Einschiebbrett, bestreicht sie mit kalter Milch oder Wasser, und bäckt sie ungefähr 1 Stunde. Wenn man sie aus dem Ofen nimmt, kann man sie mit warmer Milch bestreichen, damit sie Glanz bekommen.

Zu Thee. Zu 4 Seidel Mehl gibt man 1 Seidel Obers, 2 Loth Germ, ¼ Pfund Zucker, 1 Ei, Anis und Salz. Wenn der Teig gut geknetet ist, formt man auf dem Brette 2 Striezeln davon. Sind sie genug gegangen, so macht man in Jedem nach der Länge einen Schnitt, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie. Wenn es älter ist, muß man die Schnitten bähen.

Oder: Zu ½ Seidel lauer Milch und 1 Loth Germ rührt man so viel Mehl, daß es ein dünner Teig wird, den man als Dampfel gehen läßt. Wenn er noch einmal so viel geworden ist, gibt man 4 Loth fein geschnittene Mandeln,

4 Loth Butter ohne Säure, 4 Loth Zucker mit Vanille und von 4 Eiern den festen Schnee, nebst so viel Mehl dazu, daß ein fester Teig wird, den man auf dem Nudelbrette recht abarbeitet, und zu Striezeln formt. Auf dem Bleche gut gegangen, wird der Teig, mit Ei bestrichen, schön gelb gebacken.

Zwieback.

Man macht den Teig wie zum Milchbrot von 2 Maß Mehl, 3 Loth Germ, 6 Loth Zucker, Milch und ¼ Pfund Butter, die man als Stück unter den Teig knetet.

Wenn er Blasen bekömmt, schneidet man auf dem Brette lauter eigroße Stücke davon, die man mit den flachen Händen zu fingerdicken Würstchen rollt, und jedes schneckenförmig zusammendreht. Diese stellt man dann so auf das Blech fest nebeneinander, daß sie einen oder zwei Striezel formiren, und das Ende der Schnecken immer gegen unten auf das Blech kommt. Dann läßt man sie zugedeckt aufgehen. Ehe man es in den sehr heißen Ofen gibt, dann wenn es halb, und wenn es ganz gebacken ist, bestreicht man die Oberfläche mit Wasser.

Den nächsten Tag schneidet man davon mit einem großen scharfen Messer dünne Schnitten, legt sie nebeneinander auf das Brett, streut mit einem Siebe Zucker darüber, bis sie weiß sind, dreht sie um, und macht es eben so, dann legt man sie auf einander, und läßt sie liegen, bis der Zucker zerfließt. Man kann sie nun, wie sie aufeinander liegen, nach der Länge einmal durchschneiden, damit die Schnitten schmäler werden. Dann legt man sie auf das Blech und gibt sie in den heißen Ofen. Wenn sie braun werden, nimmt man das Blech heraus, dreht die Schnitten um, und gibt es wieder hinein.

Die Fertigen legt man während dem Auskühlen aufeinander.

Hausbrod.

Zu 12 Pfund weißem Roggenmehl nimmt man ½ Seidel Sauerteig, erweicht diesen mit 1 Seidel lauem Wasser, seiht dies Abends spät in die Mitte, des schon früher in die warme Küche gestellten Mehles, und mischt davon so viel dazu, daß das Dampfel dicklich wird, streut vom Mehle darüber und läßt es im zugedeckten Backtroge über Nacht aufgehen. Zeitlich in der Früh mengt man nebst Salz, etwas Anis, Kümmel, Koriander und Brotklee *), alles fein gestoßen zum Mehle, und mischt mit den Händen, Mehl, Dampfel und laues Wasser zu einen festen Teig, welchen man mit einiger Anstrengung mit beiden Händen tüchtig knetet, bis er schnalzt, wenn man eine Hand herauszieht, recht fein ist, und sich von den Händen löst. Wenn man statt Wasser abgenommene süße Milch nimmt, wird das Brot noch besser. Nun läßt man ihn im Backtroge an einem warmen Orte zugedeckt gehen. Wenn der Teig noch einmal so groß geworden ist, nimmt man ihn auf das bemehlte Brett und formirt von dieser Quantität 3 oder 4 Laibe oder Wecken. Man arbeitet den Teig dabei wieder recht ab, wovon das Brot dann feinlöcherig wird. Die meisten geben die Laibe in Körbchen, welche mit bemehlten Leinwandlappen ausgelegt sind, doch schöner glatt wird die Rinde des Brotes, wenn man sie auf dem Brette mit einem Tuche bedeckt, liegen läßt. Nach abermaligem Aufgehen gibt man sie auf das Einschiebbrett, bestreicht sie mit kaltem Wasser, nnd wenn sie gebacken aus dem Ofen genommen werden, mit heißem. Die in Körben gegan-

*) Auch Frauenklee genannt, eine sehr angenehme Würze, aber nicht überall bekannt.

genen stürzt man heraus, daß die untere Seite in die Höhe kömmt, die auf dem Brette überhebt man nur, damit die glatte Seite oben bleibt. Brot von dieser Größe braucht ungefähr 1 Stunde zum backen. Wenn es ausgebacken ist, gibt es einen Klang, wenn man an die untere Rinde klopft.

Der mit trockenem Holze ungefähr 1 Stunde geheizte Backofen wird, nachdem man die Glut rein herausgeputzt hat, auch oben mit dem nassen Wischer überfahren. Den rechten Grad der Hitze kann man mit Papier erkennen, wenn es in die Mitte gelegt, lichtbraun wird. Wird es schwarz, so muß man ihn noch besser auskühlen lassen, bleibt es zu licht, noch besser heitzen.

Wenn das Brot eingeschossen ist, muß man die Zuglöcher zustopfen. Nach der Größe des Ofens muß man sich auch mit der Quantität des Mehles richten. Schwarzes oder naßgeknetetes Brot braucht länger zum backen, Laibe länger als Wecken vom selben Gewichte. Wenn der Teig zu wenig gegangen ist, oder die Oberhitze zu stark, so wird das Brot beim backen hohlrindig.

Vom Teige behält man so viel zurück, um für das nächste Backen Sauerteig zu haben, formt ihn zu einem Laibchen, welches man in Mehl oder auf einen Holzteller legt, und nachdem es aufgegangen ist, an einem kühlen Orte aufbewahrt. Sehr sauer riechender Sauerteig soll nicht verwendet werden, da er das Brot verdirbt. Brot soll weder vom neuen Mehle gemacht, noch frisch gebacken genossen werden, sowohl in Rücksicht der Gesundheit, als des Ausgebens, denn das Sprichwort sagt nicht ohne Grund: „Mehl mühlwarm, Brot ofenwarm macht den reichsten Bauer arm."

Während dem Auskühlen soll das Brot aufgestellt sein, daß Luft zwischen durch kann, und es darf ja nicht an einem feuchten Ort aufbewahrt werden, da es sonst gleich schimmelt.

Kletzenbrot (Früchtenbrot).

Feines. 1 Maß gedörrte Birnen (Kletzen) übersiedet man etwas und schneidet sie feinblätterig, 1 Maß ebenfalls übersottene Zwetschken schneidet man länglich, so wie auch 2 Pfund Feigen, ¼ Pfund Datteln und ¼ Pfund Zitronat, dazu mischt man 1½ Pfund große Rosinen (Zibeben), denen man die Kerne ausgelöst hat, dann ¼ Pfund Pignolen, ¼ Pfund Haselnüsse, und ¼ Pfund wälsche Nüsse; von 2 Limonien und 1 Pomeranze die Schalen fein geschnitten, Zimmt und Gewürznelken gestoßen, und ½ Seidel Rum oder 1 Seidel Kirschgeist oder Vanille-Liqueur. Man mengt es gut durcheinander und läßt es 3 Stunden stehen. Es wird nun ¼ Pfund gestoßener Zucker und gegangener fester Germteig (ohne Eier und Butter) oder Brotteig mit gestoßenem Anis, so viel dazu gemengt, daß die Früchte gebunden werden, man aber fast nichts vom Teige sieht. Vom Teige treibt man auch Flecken von beliebiger Größe aus, in welche man das Gemischte in Brotform einschlägt, und die offene Seite gegen oben in die mit Tüchern ausgelegten Schüsseln oder Körbchen gibt, damit diese Seite beim Backen zum Boden kömmt.

Wenn man sie in den Ofen gibt und heraus nimmt, bestreicht man den Teig mit Milch.

Ordinäres. Es wird dem Vorigen gleich gemacht, nur daß die Fülle blos aus Zwetschken, Birnen, Nüssen, Feigen, Gewürz und Rosoglio oder Wein besteht, und etwas mehr Teig dazu genommen wird.

Backwerk.

Holhippen.

1 Seidel Obers, 4 Loth Zucker mit Vanille, 4 Eßlöffel Mehl, und 3 Dotter, schlägt man in einem Töpfchen mit dem Kochlöffel recht gut ab, läßt das Eisen über Kohlenfeuer heiß werden, bestreicht es mit Wachs, wischt es mit weichem Papiere ab, und gibt einen Löffel voll vom Gerührten darauf. Nachdem man es langsam zugeschlossen hat, schneidet man den Rand mit einem Messer ab und hält es über die Glut. Wenn man das Eisen auf beiden Seiten eine Weile darüber hielt, sieht man nach, ob der Teig schon gelblich ist, und rollt die gebackene Hippe heiß über ein fingerdickes Holz.

Oder: ½ Seidel Obers, 2 Eier, 6 Loth Zucker mit Vanille, 4 Loth fein geschnittene Mandeln, 2 Löffel voll Mehl. Der Teig muß flüssig sein.

Waffeln.

Man treibt 4 Loth Butter mit 2 Eiern und 2 Dottern ab, gibt 4 Loth recht fein gestoßene Mandeln, 6 Loth Zucker mit Zimmt, Limonieschalen oder Vanille, 4 Loth Mehl und 4 bis 6 Löffel voll recht gutes Obers dazu.

Das Eisen bestreicht man mit Rindschmalz, bäckt sie wie die Holhippen und biegt sie über ein rundes Holz.

Oder: 8 Dotter, ¼ Pfund Zucker, 4 Loth Mandeln, Limonieschalen, den Schnee von 3 Klar und ¼ Pfund Mehl.

Erdäpfel-Stangerl mit Salz und Kümmel.

6 Loth Butter, 6 Loth Mehl, 6 Loth geriebene warme Erdäpfel, 1 kleines Ei und 1 Dotter macht man wie Butterteig, schlägt ihn 3 Mal zusammen und treibt ihn wieder aus, beim letztenmal schneidet man ihn zu Stangerln, bestreicht diese mit Ei und streut Salz und Kümmel darauf, dann legt man sie auf das Blech und bäckt sie.

Erdäpfel-Röster.

Sehr gute mehlige Erdäpfel werden gebraten und gerieben. ¼ Pfund davon, eben soviel Zucker, Butter und Mehl macht man mit 6 Dottern, Limonie- oder Vanillegeruch und etwas Salz leicht zu einem Teig, formirt Krapfel oder Würstchen davon, die man auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und bäckt.

Kastanien-Röster.

Werden ganz den Erdäpfelröstern gleich bereitet, die Kastanien gebraten, gestoßen und passirt, dann mit dem Uebrigen gleich im Gewichte genommen.

Haselnuß = Röster.

Die abgezogenen Haselnüsse werden gestoßen, übrigens den vorigen gleich bereitet, aber nur 2 Dotter genommen.

Butter = Bögen.

¼ Pfund Butter bröselt man in 10 Loth Mehl und 4 Loth Zucker, macht mit 3 kleinen Dottern einen Teig, den man, messerrückendick ausgetrieben, zu fingerlangen 2 Finger breiten Streifen schneidet. Dann mischt man Schnee mit etwas Zucker, bestreicht damit die Flecken, und streut Zucker und Mandeln darauf.

Oder: ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Mandeln, 9 Loth Mehl mit dem Saft ½ Limonie zusammen machen, aber ohne die Flecken zu bestreichen.

Mandel = Schnitten.

Man rührt 1 Ei und 4 Dotter mit ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund fein geschnittenen Mandeln, gibt Vanille- oder Limoniegeruch, ¼ Pfund Mehl und ¼ Pfund zerlassene Butter dazu, streicht es auf das Blech und bäckt es. Indessen rührt man Schnee von 1 Klar mit 2 Loth Zucker und 2 Loth gestiftelten Mandeln und streicht dies auf den zu Schnitten geschnittenen Teig und stellt es wieder in das Rohr.

Karten.

Man wiegt Eier, Butter, Zucker und Mehl gleich schwer, treibt die Butter mit den Eiern ab und mischt Zucker und Mehl dazu. Auf das Blech gestrichen bestreut man es mit Rosinen, Korinthen und abgezogenen halben Mandeln. Wenn es halb gebacken ist, schneidet man es kartenförmig.

Oder: ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mandeln, 2 Eier, 2 Dotter auf dem Brette ausgetrieben, schneiden und halbe Mandeln darauf drücken.

Pomeranzen = Schnitten.

Zu 6 Loth zerlassener Butter gibt man 6 Loth Zucker mit Pomeranzen-Geruch, und etwas Saft, 4 Loth Mandeln, 3 Dotter, 1 Ei und 6 Loth Mehl, streicht es gut gerührt auf das Blech, bestreut es mit Zucker und schneidet es gebacken zu gleich großen Stücken.

Römische Schnitten.

Man treibt 2 Eier schwer Butter, mit 2 Eiern ab, gibt von ½ Limonie die Schale, 2 Eier schwer Zucker, ebenso schwer Mehl, 4 Loth klein geschnittene Arancini *), 4 Loth Rosinen, 4 Loth Korinthen, 4 Loth gestiftelte Mandeln dazu, streicht es auf das Blech, schneidet es halb gebacken zu gleich großen Stücken, und nimmt diese nach einander weg, wenn sie gelb werden.

---

*) Arancini sind eingemachte Pomeranzenschalen.

Rum-Schnitten.

6 Loth Butter treibt man mit ein Ei und 4 Dottern ab, mischt 6 Loth Zucker, 4 Loth gestoßene Mandeln, 3 Löffel Rum und 6 Loth Mehl dazu, streicht es auf das Blech und bäckt es. Zu gleichen Stücken geschnitten füllt man diese mit Salse zusammen und beeist sie oben.

Oder: Man bestreut es vor dem Backen mit grob gestoßenem Zucker, Mandeln und Pistazien, wo man die Salse wegläßt.

Butter-Bretzeln.

12 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 4 Loth Zucker mit Limoniegeruch, 2 Dotter, macht man ganz leicht zusammen, formirt davon eine Wurst, die man zu nußgroßen Stücken schneidet und kleinfingerdick mit den Händen ausrollt. Man dreht davon Bretzeln, indem man eines rund biegt, die Enden übers Kreuz gelegt vorschauen läßt, da wo sie übereinander liegen, einmal dreht, und gegen die Mitte gebogen die Spitzen an den Seiten der Rundung festdrückt.

Wenn alle fertig und fest neben einander gelegt sind, bestreicht man sie mit Ei und drückt diese Seite in groben Streuzucker, worauf man sie auf das Blech legt und bäckt.

Oder: ½ Pfund Mehl, 6 Loth Zucker, 6 Loth Butter, 5 Dotter, von ½ Limonie Saft und Schale.

Oder: ½ Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 8 Loth Zucker mit Vanille, 6 hartgesottene durch ein Sieb gedrückte Dotter. Mit Ei bestrichen und mit Vanillezucker bestreut backen.

Oder: ¼ Pfund Butter treibt man ab, gibt 2 hartgesottene gestoßene Dotter, 4 Loth mit Ei gestoßene Mandeln, 5 Loth Zucker, Limonieschalen und 10 Loth Mehl dazu.

Mit Ei bestrichen backen.

Oder: ¼ Pfund Butter mit 2 Dottern abtreiben, dann 6 Loth Zucker, von ½ Limonie Saft und Schale, 1 Löffel gutes Obers, und ½ Pfund Mehl dazu geben.

Die Bretzeln mit Ei bestreichen und mit Zucker und Mandeln bestreuen.

Oder: ¼ Pfund Mehl, 7 Loth Butter, 4 Loth Mandeln, 4 Loth Zucker, 2 harte Dotter, 2 frische, und etwas recht gutes Obers.

Triangel.

Ausgetriebenen Bröselteig schneidet man zu Streifen von 3 Finger Breite, und davon Dreiecke, die man auf dem Bleche halb bäckt. Dann macht man von Indianer-Biscuit mit der Düte am Rande eine Einfassung, bestreut diese mit grobem Zucker und fein gehackten Mandeln, und bäckt es schnell. Erkaltet füllt man sie mit Eingesottenem und macht von spanischem Wind spitzige Dupferl darauf, die man kühl bäckt, damit sie licht bleiben.

Gitter-Biscuit.

Man bäckt auf dem Bleche eine Platte von dünn ausgetriebenem Bröselteig halb aus, bestreicht ihn mit Eingesottenem, macht von Indianer-Biscuit

ein Gitter darauf und bestreut es mit Zucker und gestiftelten Mandeln. Gebacken schneidet man es in Stücke.

Metternich-Krapfel.

Von ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker mit Pomeranzengeruch, Saft und Schale von ½ Limonie, Gewürznelken, 6 passirten harten Dottern und 1 frischen Ei macht man geschwind den Teig zusammen und treibt ihn halbfingerdick aus. Dann schneidet man ihn zu einem Viereck, bestreicht ihn mit Marillensalse und legt von den Abfällen dünne Streifen darüber, die man mit Ei bestreicht und Zucker darauf streut. Gebacken schneidet man es zu schönen Stücken.

Gesellschafts-Krapfel.

Von 8 Loth Mehl, 6 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 2 Dottern, macht man leicht einen Teig zusammen, treibt ihn aus, schneidet Vierecke, die man rund herum mit Ei bestreicht, und nachdem man in die Mitte Mandelfülle gegeben hat, von zwei Seiten zusammenschlägt, wie die Mandelstriezel. Das Blech belegt man mit Papier. Ausgekühlt bestreicht man sie mit Limonie-Eis und streut fein geschnittene Pistazien darauf. Die Fülle macht man von 6 Loth Zucker mit Vanille oder Limoniegeruch, 5 Dottern, ¼ Pfund Mandeln und von 1 Klar den Schnee.

Zucker-Kolatschen.

12 Loth Mehl mit 6 Loth Butter abgebröselt, 6 Loth Zucker, 4 Loth gestoßene Mandeln, 2 Löffel Limoniesaft, die Schalen und 2 Dotter, macht man leicht zu einem Teige.

Wenn er halbfingerdick ausgetrieben ist, sticht man kleine runde Krapfel ab, legt sie auf das Blech, macht in jedes einen Eindruck und gibt in diesen, wenn sie gebacken sind, Eingesottenes.

Oder: ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 3 Loth Zucker, 1 Dotter, Limoniesaft und Schalen und Gewürz, macht man leicht zusammen, treibt es aus, sticht große Rundungen ab, gibt Eingesottenes darauf und schlägt den Teig von 3 Seiten gegen die Mitte zusammen. Den umgebogenen Teig bestreicht man mit Ei und streut Zucker darauf.

Husaren-Krapfel.

¼ Pfund Butter treibt man mit 2 Dottern ab, gibt 4 Loth Zucker mit Vanille und 10 Loth Mehl dazu. Wenn man davon kleine Kugeln gemacht hat, drückt man in jede eine Vertiefung, bestreicht sie mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf. In die Vertiefung gibt man, wenn sie gebacken sind, Weichsel- oder Kirschenfleisch. Ohne Eingesottenem zu Thee.

Zucker-Kipfel.

Zu ¼ Pfund Butter mit 8 Dottern abgetrieben, mischt man ¼ Pfund Zucker und so viel Mehl, daß der Teig sich austreiben läßt, schneidet ihn zu

Vierecken, die man an einem Ecke abstutzt, mit Salse bestreicht und zusammendreht und gebogen auf das Blech legt. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Ei.

Oder zu Thee: 6 Loth Butter treibt man mit 3 Dottern ab, gibt 5 Loth Zucker und 12 Loth Mehl dazu, formirt kleine Kipferl davon, die man mit Ei bestreicht und mit Zucker und Mandeln bestreut.

Oder: 5 Dotter gibt man in einem Töpfchen in den Ofen, daß sie fast backen, treibt sie durch ein Sieb, und macht sie mit ¼ Pfund Zucker mit Vanille, 4 Loth Butter und 11 Loth Mehl zusammen.

Thee-Stängerl.

12 Loth Mehl, 6 Loth Butter, 6 Loth Zucker, 4 Dotter und 1 Löffel gutes Obers macht man schnell zusammen, formirt Stängerl, legt sie auf das Blech und bestreicht sie vor und während dem Backen mit Ei und streut nach dem zweiten Male Zucker darauf.

Oder: 6 Loth Butter treibt man mit 3 Eiern, 3 Dottern und 12 Loth Zucker ab, mischt 12 Loth Mehl dazu, streicht es auf das Blech, und schneidet es nach dem Backen zu Stängerln.

Oder: Von 12 Loth Mehl, 6 Loth Butter, dem Schnee von 1 Klar, Saft und Schale von 1 Limonie, Zucker und Zimmt macht man den Teig, schneidet ihn zu langen Stängerln, bestreicht sie mit Wasser und streut grob gestoßenen Zucker darauf.

Blitz-Kuchen.

1 Ei schwer Butter treibt man mit 3 Dottern ab, gibt 3 Eier schwer Zucker, 3 Klar als Schnee und 2 Eier schwer Mehl dazu.

Davon bäckt man 2 Blätter im Tortenreife, füllt sie mit Salse zusammen und beeist das obere.

Punsch-Torte.

10 Loth Butter, 12 Dotter, 12 Loth Zucker mit Limoniegeruch treibt man ab und gibt Schnee von 12 Klar und 12 Loth Mehl dazu. In 2 Reifen gebacken setzt man sie mit Marillensalse auf einander und überzieht die Torte mit Punscheis.

Oder: Man schneidet von dieser Torte, von Brot-Torte und von roth gefärbter Biscuit-Torte kleine Würfel, kocht 12 Loth Zucker mit 1 Seidel Wasser, gibt Limoniesaft und Rum dazu, und befeuchtet damit das Geschnittene, und füllt es zwischen 2 mit Marillensalse bestrichene dünne Blätter von Indianer-Biscuit in einen Tortenreif, legt ein Blech oder Brettel und einen Stein darauf und läßt es, einige Stunden eingeschwert, stehen, dann überzieht man es mit Punscheis.

Zum Ueberstreichen kann man Zucker mit etwas Wasser kochen bis zum Spinnen, dann mit Limoniesaft und Rum bis zum Erkalten rühren und aufstreichen.

Schnecken zum Thee.

½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 1 Loth Zucker, etwas Salz, 2 Dotter, und gutes Obers macht man zu Teig, den man auf Eis rasten läßt. Dann

formt man Schnecken daraus, bestreicht sie mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

Blei- oder Schweizer Kuchen zum Thee.

Man schneidet ¼ Pfund Butter unter ¼ Pfund Mehl, mischt ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln, 4 Loth Zucker, 4 Dotter und beinahe ¼ Seidel recht gutes Obers dazu. Der Teig muß so weich sein, daß er sich anfangs an Hand und Brett klebt. Sobald er sich zu lösen beginnt, macht man die Hand rein und trocken, arbeitet ihn auf einer bemehlten Stelle glatt zusammen und formt ihn zu einer fingerdicken Platte. Auf das Blech gelegt, läßt man ihn an einem kühlen Orte 1 Stunde rasten, worauf man die Oberfläche fingerbreit schifftelförmig anschneidet, mit Ei bestreicht und einen Tortenreif herum gibt, oder starkes Papier, und Spagat herum windet, damit er nicht aus der Form kömmt. Dies nimmt man erst weg, wenn der Kuchen vom Backen ausgekühlt ist. Man kann auch Rosinen und Korinthen oder Zitronat darunter mischen.

Halbmonde von Bröselteig.

Man macht einen Teig von ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 5 hartgesottenen Dottern, treibt ihn stark messerrückendick aus, sticht mit einem Krapfenstecher Halbmonde ab, und bäckt sie auf dem Bleche.

Dann füllt man 2 und 2 mit Marillensalse zusammen und überzieht sie oben mit durchsichtigem Limonie-Eis.

Oder: Man mischt 6 Loth Zucker, 6 Loth Mehl, 3 Loth zerlassene Butter, 3 Dotter, 1½ Klar, und beliebigen Geruch, streicht es auf das Blech und bäckt es. Wenn man es zu Halbmonden ausgestochen hat, überstreicht man sie mit fester Marillensalse, und überzieht diese mit durchsichtigem Eis.

Oder: Man füllt sie mit Salse zusammen und überstreicht sie mit Punscheis.

Torteletten von Bröselteig.

Teig von 1 Seidel Mehl, 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 1 Ei, Limoniesaft und Schalen, treibt man aus, sticht mit einem großen Krapfenstecher Fleckchen ab, die man mit frischem oder eingesottenen Obste, als: Weichseln, Kirschen, Marillen u. dgl. belegt, mit Zucker bestreut, und um den Rand ein Ringel oder Stängerl vom Teige gibt.

Oder: 2 Dotter, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Mehl, von ½ Limonie Saft und Schale.

Oder: ¼ Pfund Butter, 1 Dotter, 5 Loth Zucker, gut gerührt, mischt man mit Limonieschalen oder Zimmt, und ¼ Pfund Mehl, füllt es in kleine Reife von Blech, legt eine eingesottene Weichsel in die Mitte und bäckt sie kühl.

Krakowski.

Von Bröselteig, wie bei den Salsenaugen, sticht man runde Blätter aus, bestreicht den Rand mit Ei, biegt ein bleistiftdickes Stängerl herum, legt sie auf das Blech und läßt sie im kühlen Ofen nur ausziehen, daß sie ganz weiß bleiben. Indessen rührt man Eiweiß mit Zucker wie dicke Chokolade, gibt fein geschnittene Limonieschalen und Mandeln dazu, und ein wenig Mehl. Davon

gibt man einen Messerrücken dick auf die mit Salse bestrichenen Blätter, und bäckt sie kühl fertig.

Sollte es zerfließen, so ist zu viel Klar, oder die Hitze zu stark.

Anis-Ringel.

Einen Teig von 10 Loth Mehl, 5 Loth Zucker, 5 Loth Butter, 2 Dottern und gestoßenem Anis treibt man halbfingerdick aus, sticht ihn zu Ringeln ab, die man mit Ei bestreicht und in grob gestoßenen Zucker drückt, dann auf das Blech legt und bäckt.

Theebrot mit Anis und Rum.

Man rührt ¼ Pfund Zucker mit 3 Dottern und 2 Klar zu Schnee geschlagen, 1 Stunde lang, gibt 2 Loth zerlassenes Schmalz, 2 Löffel Rum und etwas gestoßenen Anis dazu, dann 10 Loth Mehl und läßt es einige Zeit stehen. Dann arbeitet man den Teig auf dem Brette ab, formirt ihn zu Stängerl, bestreicht sie mit Ei, streut Zucker darauf und bäckt sie auf dem Bleche.

Propheten-Kuchen.

Man bröselt ¼ Pfund Butter in ¼ Pfund Mehl, gibt 4 Loth fein geschnittene Mandeln, 4 Loth Zucker, 1 Dotter, Limoniesaft und Schalen, und einen Eßlöffel voll Obers dazu und macht den Teig leicht zusammen. In 2 oder 3 Stücke geschnitten, treibt man ihn gleich groß, schön rund aus, bestreut einen Theil dick mit Mandeln und Zucker, und bäckt es nicht zu stark.

Die mit Salse gefüllten Blätter setzt man auf einander, und das mit Mandeln bestreute in die Höhe.

Oder: 12 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 6 Loth Zucker, 2 Loth Mandeln, 2 Dotter, von ½ Limonie Saft und Schale.

Salsenaugen von Bröselteig.

Einen Teig von 12 Loth Mehl, 9 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 4 hartgesottenen Dottern, 2 rohen, und 2 Eßlöffel voll recht guten Obers, treibt man klein fingerdick aus und sticht die Hälfte zu Ringeln, die Hälfte zu Blätteln ab. Gebacken setzt man auf jedes mit Salse bestrichene Blättel ein Ringel und beeist diese.

Marzipan-Teig.

¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mandeln, ¼ Pfund Mehl, 6 Loth Butter, 2 Dotter, Limonieschalen und Gewürz macht man leicht zu einem Teig. Man treibt ihn ziemlich dünn aus, sticht Formen aus und bäckt sie kühl. Die Mandeln stößt man mit Eiklar.

Erkaltet beeist man sie.

Torteletten von Bröselteig ohne Eier.

Von 12 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 6 Loth Zucker, etwas Salz, von ½ Limonie Saft und Schalen, macht man ganz leicht einen Teig zusammen,

den man ziemlich dünn austreibt. Man sticht davon runde Fleckel ab, bestreicht sie mit Salse, und macht ein Gitter darüber, oder man sticht sie mit einer Gabel öfters an, bestreicht sie mit festem Schnee von 1 Klar, und streut Zucker und Mandeln darauf.

Vanille-Torte ohne Eier.

Von ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Mehl, 4 Loth Zucker, mit sehr viel Vanille, 4 Loth fein gestoßenen Mandeln, macht man einen Teig, den man zu drei gleich großen Blättern austreibt, und eines mit Zucker und Mandeln bestreut. Wenn sie gebacken sind, füllt man zwei mit Eingesottenem auf einander und bestreut das oberste mit Vanille-Zucker.

Sand-Torte.

Ohne Ei. ¼ Pfund Butter treibt man mit 1 Kaffeelöffel voll kaltem Wasser und dem Saft von ½ Limonie ab, stößt ¼ Pfund Mandeln mit einigen Tropfen Wasser, gibt sie nebst ¼ Pfund Zucker mit Vanille und ¼ Pfund Mehl dazu und macht davon Torten oder Torteletten mit überflochtenem Gitter. Nach dem Backen erkaltet, ziert man sie mit Eis.

Oder: Man stößt ¼ Pfund Butter und 3 Dotter, dann ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund mit Wasser gestoßene Mandeln, von 1 Limonie Saft und Schalen, und ¼ Pfund Mehl.

Oder: 12 Loth Butter treibt man recht gut ab, dann mit 6 Loth Zucker und 3 Dottern, gibt Limonie-Geschmack und 12 Loth Mehl dazu und bäckt es in 2 Reifen. Man setzt die Blätter, mit Salse gefüllt, auf einander und bestreut das obere mit Zucker.

Linzerteig zu Torten, Torteletten und Bretzeln.

Nr. 1. Zu ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Mandeln, mit den Schalen gestoßen, ¼ Pfund braunen Zucker, ½ Loth Zimmt und Gewürznelken, mischt man mit dem Rollholze ¼ Pfund Butter, und macht mit 1 oder 2 Eiern den Teig schnell zusammen. Dann treibt man ihn kleinfingerdick aus, und formirt ihn beliebig.

Nr. 2. Obigen Teig mit Chokolade schwarz gefärbt oder ¼ Pfund von Butter, Zucker, Mandeln mit den Schalen, Mehl, etwas Gewürz und Chokolade mit 5 Dottern zusammenmachen.

Nr. 3. Zu ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mandeln, mit den Schalen gestoßen, ¼ Pfund Mehl, 4 hartgesottene gestoßene Dotter, 1 frisches, von ½ Limonie Saft und Schalen und Gewürz. Die harten Dotter kann man auch auslassen.

Torte von Linzerteig.

Der Teig wird kleinfingerdick ausgetrieben und ein rundes Blatt nach der Größe des Tortenreifes geschnitten. Dieses bestreicht man mit Eingesottenem und flechtet von dem zu Stängeln geformten Teige ein Gitter darüber und biegt ein solches um den Rand herum. Die Torte wird in den Tortenreif gegeben, mit Ei bestrichen, gebacken, und wenn man sie aus dem Ofen nimmt, mit Zucker bestreut. Hat man mehr Teig, so macht man ein zweites Blatt, dem

man auch ein Stängerl um den Rand gibt und es mit Ei bestrichen bäckt, dann mit Eingesottenem gefüllt unter die Torte setzt.

Torteletten macht man ebenso, nur in kleinem Maßstabe, und treibt den Teig dazu dünner aus.

Abgetriebener Linzerteig.

¼ Pfund Butter treibt man mit 5 Dottern ab, dann gibt man ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund mit den Schalen fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund Mehl, Limonieschalen, Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß, Ingwer und die 5 Klar als Schnee dazu. Davon füllt man die Hälfte in den Tortenreif, gibt Marillensalse oder Weichselfleisch darauf, und deckt es mit dem Uebrigen zu.

Wenn die Torte gebacken und erkaltet ist, überzieht man sie mit durchsichtigem Pomeranzen-Eis und ziert sie mit eingesottenen Früchten. Ebenso von Nüssen statt Mandeln.

Als Wandeln unterlegt man sie ebenfalls mit Salse und bestreut sie stark mit Zucker, wenn man sie herausstürzt.

Als Stängerl gibt man um 1 Ei weniger zu obiger Quantität, streicht es dünn auf Papier, und schneidet es zu Stängerln, ehe es fertig gebacken ist.

Als Törtchen. 7 Loth Butter treibt man mit 1 Ei, 1 Dotter und 7 Loth Zucker ab, gibt Zimmt und Limonieschalen, 3 Loth fein geschnittene Mandeln und 6 Loth Mehl dazu, füllt es in kleine Reife, bestreicht es mit Ei und bäckt es ziemlich heiß.

Torte von Linzer- oder Bröselteig mit Wind und Früchten.

Man macht vom Linzerteig Nr. 2 oder 3, oder vom Bröselteig wie bei den Salsenaugen, 3 Blätter, bäckt sie, und wenn sie kühl sind, setzt man sie, mit Eingesottenem gefüllt, auf einander. Dann macht man von 2 oder 3 Klar festen Schnee, streicht ihn fingerdick über die Torte, bestreut ihn recht dick mit Zucker und läßt es im kühlen Rohre (Nachmittag) übertrocknen. Dann ziert man die Oberfläche mit eingesottenen Früchten.

Oder: Man macht 3 Blätter von Bröselteig, bäckt sie im niederen Reif, wenn sie noch etwas weich sind bestreicht man sie mit Salse von Marillen oder Hagebutten, darüber mit Windteig, bäckt sie fertig und stellt sie über einander, wenn sie erkaltet sind.

Nuß-Kuchen.

Man treibt 6 Loth Butter mit 2 Eiern, 2 Dottern und ¼ Pfund Zucker ab, mischt ¼ Pfund Mehl dazu, und füllt es in einen Tortenreif. Zugleich rührt man 2 Klar, 6 Loth Zucker und 4 Loth fein gestoßene Nüsse, streicht es auf das Vorige und bäckt es langsam. Man kann es dann unterschneiden und mit Salse füllen.

Nuß=Torte mit gesulztem Obersschaum.

¼ Pfund fein geschnittene Nüsse, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 12 Loth Mehl, 2 Dotter macht man zu einem Teige, schneidet ihn in 4 Stücke, die man gleich groß, schön rund austreibt und bäckt.

Wenn sie kalt sind, wird 1 Seidel Obers zu Schaum geschlagen, mit Zucker und 1 Loth Hausenblase gemischt, ¼ Stunde auf das Eis gesetzt. Damit füllt man die Blätter und das Uebrige spritzt man oben hoch auf.

Blunder=Torte.

¼ Pfund Butter treibt man mit 10 Loth Zucker und 10 Dottern ab, gibt von 9 Klar Schnee, 12 Loth Backwerkbrösel und Geruch dazu. In 2 Reifen gebacken wird die Torte mit Salse aufeinander gesetzt und mit Eis überzogen.

Berliner Kuchen.

Man macht auf dem Brette ¼ Pfund Mehl, 6 Loth Butter, ¼ Pfund fein gestoßene Biscuitbröseln, 4 Loth Zucker, Zimmt, Limonieschalen, 1 Loth Zitronat und 1 Ei zu einem Teige. Diesen schneidet man in 3 Stücke, treibt sie gleich groß, halbfingerdick aus, und sticht in einem mit einem kleinen Krapfenstecher oder einer Form, in gleicher Entfernung von einander, Löcher aus.

Wenn die Blätter gebacken sind, setzt man sie mit Salse bestrichen aufeinander, das durchlöcherte oben, und streut Zucker darauf, setzt es wieder in den Ofen, bis es warm ist, wo man es zu Stücken schneiden kann, ohne daß es springt.

Chokolade=Torte.

Man treibt ¼ Pfund Butter mit 6 Dottern ab, gibt ¼ Pfund Zucker, 12 Loth fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund geriebene Chokolade, von 1 Limonie den Saft, den Schnee der 6 Klar, und Zimmt oder Vanille dazu. Wenn die Hälfte in den Tortenreif gefüllt ist, legt man eine Oblate mit Marillensalse darauf, bedeckt es mit dem Uebrigen und bäckt es ½ Stunde.

Oder: 6 Loth Chokolade, mit 1 Löffel Wasser befeuchtet und aufgelöst, treibt man mit ¼ Pfund Butter und 6 Dottern ab, gibt ¼ Pfund Zucker, 4 Loth Mandeln, Limonieschalen, Zimmt, Gewürznelken, den Schnee von 3 Klar, und 4 Loth Mehl dazu. Es wird in 3 Blättern gebacken, dann mit 2 Blättern spanischen Wind abwechselnd, mit Eingesottenem zusammengefüllt und ganz mit Limonie=Eis überzogen. Oben kann man es mit Früchten zieren.

Chokolade=Würfel.

6 Loth Mandeln, mit 12 Loth Zucker fein gestoßen, rührt man mit 1 Ei und 5 Dottern, mischt Schnee von 6 Klar dazu und rührt nun ganz sachte 2 Loth Mehl, 2 Loth Brösel von Hausbrot, mit Rum befeuchtet, und 1 Zeltchen Chokolade (gerieben), so wie zugleich 3 Eßlöffel voll geschmolzene Butter dazu und bäckt es, in eine Papierkapsel oder den langen Model gefüllt. Dann macht man von Indianerbiscuit 2 fingerdicke Blätter von gleicher Größe, füllt die Chokoladebäckerei mit Eingesottenem zwischen diese, überzieht es mit Eis, und schneidet es mit einem scharfen Messer zu Würfeln.

Damenbrett-Torte.

¼ Pfund Zucker gibt man zu ¼ Pfund gerührter Butter, nach und nach 8 Dotter dazu, dann von den 8 Klar Schnee und ¼ Pfund Mehl. Man füllt es in 2 gleich große viereckige Papierkapseln, stellt sie auf Blech und bäckt es. Erkaltet setzt man es mit Salse gefüllt aufeinander, macht mit Eis zum Verzieren gleich große Quadrate, läßt dieses trocknen und füllt sie abwechselnd mit Chokolade- und Citronen-Eis aus, und trocknet es im Ofen, daß es ein Häutchen bekömmt.

Früchtenbrot.

Man treibt 6 Loth Butter mit 8 Dottern ab, gibt 8 Loth Zucker, Limoniegeruch, 1 Loth Zitronat, 1 Loth gestiftelte Mandeln, 1 Loth Datteln, länglich geschnitten, Quittenkäs würfelig, Rosinen, 8 Klar als Schnee, 8 Loth Mehl dazu und bäckt es, in den langen Model gefüllt. Herausgestürzt wird es mit Zucker bestreut.

Ebenso mit frischen Früchten, als Erdbeeren, Marillen, in Reifen zu backen.

Mohn-Torte.

Im Reif wird ein dünner Boden von Bröselteig halb gebacken, darauf füllt man das Gerührte, bäckt es nicht zu heiß, und überzieht es mit Wassereis.

½ Seidel Mohn, mit heißem Wasser erweicht, wird gestoßen, zu ¼ Pfund Zucker mit 8 Dottern gerührt, Zimmt, und von 6 Klar den Schnee, gemischt.

Pomeranzen-Torte.

3 Loth Butter treibt man mit 3 Dottern ab, rührt damit ½ Pfund gestoßene Mandeln ¼ Stunde lang, stößt ½ Pfund fein gesiebten Zucker, an 2 Pomeranzen abgerieben, mit 6 hartgesottenen Dottern, und mischt zuletzt 2 Loth Mehl leicht dazu. Man bäckt es im Tortenreife und beeist die Torte nach dem Erkalten.

Weichsel-Torte.

½ Pfund fein geschnittene Mandeln mischt man mit ¼ Pfund Zucker und Saft und Schalen von ½ Limonie, und läßt es eine Weile stehen. Indessen treibt man 4 Loth Butter mit 1 Ei ab, gibt das Gemischte dazu, füllt die Hälfte in den Tortenreif, belegt es mit eingesottenen Weichseln, und macht vom übrigen Teig ein Gitter, oder Ringeln darauf.

Weiche Muskazonen.

½ Pfund Backwerkbrösel, 4 Loth Butter, 6 Loth Zucker mit Limoniegeruch, geriebene Muskatnuß, macht man mit Eiern zu einem weichen Teige, und diesen dann mit Mehl etwas fester. Davon formt man 3 fingerbreite Wecken, drückt sie auf dem Bleche etwas breit, bestreicht sie mit Ei und streut groben Zucker darauf.

Gebacken wird es zu Stücken geschnitten.

Biscuiten.

Von 20 Loth Eiern gibt man die halben Klar in das Becken und schlägt sie zu Schnee, die übrigen mit den Dottern rührt man 1 Stunde lang mit 20 Loth Zucker, dann mischt man den Schnee und 16 Loth Mehl dazu.

Oder: Man schlägt im Becken 16 Loth Eier mit 12 Loth Zucker und mischt dann 16 Loth Mehl dazu.

Diese macht man gewöhnlich kleiner als die feinen und meistens auf Streifen, von dünnem Pappendeckel, nur eine Reihe, drückt sie in fein gestoßenen Zucker, den man auf einen Bogen Papier gleichmäßig ausgebreitet hat, aber ohne ihrer Form zu schaden.

Wenn sie gebacken sind, schneidet man sie mit einem feinen großen Messer herab.

Erstere drückt man auf Papier und bestreut sie durch ein Sieb mit dem Zucker, schüttelt diesen ab, indem man das Papier auf einer Seite mit beiden Händen hebt, legt sie auf das Blech und gibt sie erst in den sehr kühlen Ofen, wenn der Zucker eingezogen ist. Wie sie gebacken sind, dreht man sie um, daß die obere Seite der Biscuiten auf das heiße Blech zu liegen kommt.

Erkaltet befeuchtet man das Papier mit einem, in Wasser getauchten Tuche, löst die Biscuiten ab, legt sie auf das Blech mit der feuchten Bodenseite gegen oben, und stellt sie in den kühlen Ofen zum Trocknen.

Gießt man sie mit dem Trichter, so muß immer Teig nachgefüllt werden, damit sie durch den Druck leichter zu machen sind. Während dem Einfüllen steckt man unten einen Stoppel hinein.

Man läßt ruhig etwas vom Teige auf das Papier sinken, und fährt, sobald sichs angesetzt hat, weiter, wodurch die Biscuite in der Mitte dünner wird, und drückt es wieder an das Papier, wo die zweite breite Seite hinkommen soll, womit man den Teig abbricht und weiter fahren kann eine andere zu machen. Wenn man keinen Trichter hat, macht man von einem festen gut geleimten Papierbogen eine Stanitze (Tüte), wo man unten eine gleichmäßige fingerdicke Oeffnung läßt. Durch einen leichten Druck mit der Hand auf die gut geschlossene Stanitze drückt man den Teig heraus wo und wie viel man will.

Indianer Krapfen.

Zu ¼ Pfund Zucker mit 6 Dottern, sehr lange gerührt, mischt man den festen Schnee der 6 Klar und zuletzt ganz leicht ¼ Pfund Mehl. Man macht Häufchen davon auf Papier und bäckt sie ziemlich schnell. Erkaltet nimmt man sie mit einem Messer vom Papier, höhlt sie inwendig aus und füllt 2 und 2 mit geschaumtem gut gezuckertem Obers zusammen, taucht sie mit der linken Hand in Chokolade-Eis und hilft sie mit einer Gabel herausheben, legt sie auf das Blech und trocknet sie im Ofen.

Biscuit-Krapfel.

Man macht die Biscuitmasse wie bei den feinen Biscuiten, drückt mit der Stanitze schöne gleich große hohe runde Häufchen auf Papier, verfährt damit weiter, wie bei den Biscuiten, löst sie mit einem Messer vom Papiere wenn sie gebacken sind, füllt man 2 und 2 mit Marillensalse zusammen und überzieht sie oben mit durchsichtigem Pomeranzen-Eis.

Gewundene Kränzchen.

Biscuitmasse von ¼ Pfund Eiern, 6 Loth Zucker und ¼ Pfund Mehl drückt man durch eine Stanitze als thalergroße Kränzchen auf Papier und bäckt sie wie die Biscuiten.

Man füllt sie mit Salse zusammen, und drückt weißes Eis, schief herablaufend, darüber, und zwischen diesen Streifen durch eine andere kleine Stanitze feste rothe Salse, und trocknet sie im Ofen.

Vanille-Krapfel.

4 Klar schlägt man zu festem Schnee, rührt 6 Dotter und 6 Loth Zucker auf dem warmen Herd damit, bis es dick wird, läßt es bei beständigem Rühren auskühlen, gibt Vanille und 4 Loth Mehl dazu und macht auf das mit Wachs bestrichene Blech kleine Laibchen, die man mit Zucker bestreut, und wenn sie gebacken sind, 2 und 2 mit Salse zusammenfüllt.

Biscuitbögen mit Anis oder Mandeln bestreut.

Man schlägt 4 Eier mit 4 Eier schwer Zucker, mischt 3 Eier schwer Mehl dazu, macht runde Häufchen auf das Blech, streut Anis oder Mandeln darauf, bäckt sie kühl, und wenn man sie aus dem Ofen nimmt, hält man sie über ein rundes Holz, bis sie steif sind.

Oder: Man nimmt gleich schwer Eier, Zucker und etwas mehr Mehl, rührt den Zucker mit den Dottern und schlägt die Klar zu Schnee.

Davon streicht man auf 1 Finger lang und 2 Finger breit geschnittene Oblaten, einen Löffel voll, streut Anis oder gestiftelte Mandeln darauf, streut Zucker mit einem Siebe darüber, legt sie auf den beschmierten Bogenmodel, stellt diesen auf das Blech und bäckt sie kühl.

Finger-Holhippen.

3 Eier rührt man mit ¼ Pfund Zucker, die Klar vorher zu Schnee geschlagen, gibt 6 Loth Mehl dazu, streicht es dünn auf das Blech und schneidet viereckige Fleckchen, wenn es halb gebacken ist, die man, sobald sie gelb werden, über ein dünnes Holz dreht.

Gerolltes Biscuit.

Man rührt ¼ Pfund Zucker mit 7 Dottern, gibt den Schnee der 7 Klar und ¼ Pfund Mehl dazu, und streicht es einen Daumen dick auf Fließpapier, legt noch einen Bogen darunter und bäckt es recht schnell. Wenn es gelb ist, dreht man es um, zieht das Papier ab, streicht Marillensalse auf, rollt das Biscuit schnell zusammen und in Papier. Erkaltet wird es geschnitten, mit Limonie-Eis glacirt und getrocknet.

Damenbrot.

Man macht gleich viel Biscuitmasse wie obige, und Brot-Tortenmasse, streicht letztere auf graues Fließpapier bleistiftdick aus, darauf die Biscuitmasse und behandelt es weiter wie obiges.

Biscuit-Schüsserln oder Wandeln.

6 Loth Zucker rührt man mit 4 Dottern, mischt den Schnee der 4 Klar und 4 Loth Mehl dazu, füllt es in Papierschüsselchen oder Wandeln und bäckt es langsam.

Punsch- und Chokolade-Brot.

Zu 6 Eiern mit 1/4 Pfund Zucker geschlagen gibt man 1/4 Pfund Mehl und bäckt es im langen Model. Erkaltet wird es zu Würfeln geschnitten, die man in Punsch- oder Chokolade-Eis taucht, und mit der unberührten Seite auf das Blech gelegt, im Ofen trocknet. Dann taucht man auch diese Seite in das Eis und läßt sie wieder trocknen.

Biscuitbrot.

Zu 8 Loth Zucker mit 10 Loth Eiern geschlagen, mischt man 10 Loth Mehl, füllt es in den langen Model und bäckt es kühl.

Wenn man es servirt, schneidet man dünne Schnitten und bäht sie.

Anisbrot.

Man rührt 3 Dotter mit 1/4 Pfund Zucker, mischt ganzen Anis, Schnee der 3 Klar, und 10 Loth Mehl dazu, faßt es mit dem Löffel striezelförmig auf das Blech, und bäckt es. Man nimmt es mit einem Messer herab und schneidet es zum Gebrauche fein auf und bäht es.

Oder: 12 Loth Zucker mit 2 Eiern und 2 Dottern 1 Stunde rühren und mit einer Hand voll Anis und 3/4 Pfund Mehl auf dem Brette zu Striezeln formiren und backen.

Biscuit-Torte.

1/4 Pfund Zucker rührt man mit 8 Dottern, gibt Vanille- oder Pomeranzengeruch, von 4 Klar Schnee und 6 Loth Mehl dazu. Den ausgeschmierten Model füttert man seitwärts mit einem gleich hohen Streifen von steifem Papier aus, oder gibt sie in 2 Reife, stürzt die Torte, sobald sie gebacken ist, und läßt das Papier daran, bis sie ganz kalt geworden.

Die Oberfläche wird mit Eis übergossen und mit Früchten geziert, oder die ganze Torte mit Chokolade-Eis überzogen.

Man kann das Klar von allen 8 Eiern nehmen und 1/4 Pfund Mehl.

Alkermes-Torte.

Biscuitmasse von 1/4 Pfund Zucker, 8 Dottern, 8 Klar, 1/4 Pfund Mehl und Vanille wird mit 2 Löffel Alkermes-Saft gefärbt, in 2 Reifen gebacken.

Biscuit mit Weichseln unterlegt.

1/4 Pfund Zucker mit Pomeranzengeruch schlägt man mit 2 Eiern und 3 Dottern, gibt 6 Loth Mehl dazu, füllt die Hälfte in den mit Wachs ausge-

schmierten Tortenreif, legt eine Oblate darauf, und auf diese frische gezuckerte oder eingesottene Weichseln ohne Kerne, deckt sie mit dem Uebrigen zu, und bäckt es.

Biscuit mit kalter Crême, Schaum oder Gefrornem.

Man bäckt Biscuitmasse im Reifmodel und 1 Blatt von gleicher Größe. Dann setzt man den gestürzten Reif auf das am Rande mit Marillensalse bestrichene Blatt und gibt in den leeren Raum Gefrorenes, Crême, oder Obers-, Kaffee-, Himbeer- oder Marillenschaum.

Chokolade-Brot.

Man schlägt 12 Loth Zucker mit 8 Eiern, gibt geriebene Chokolade, Zimmt und Nelken, länglich geschnittenes Zitronat und 10 Loth Mehl dazu, und bäckt es im langen Model.

Oder: Man rührt ¼ Pfund Zucker mit 5 Dottern und 4 Loth fein gestoßenen Mandeln, gibt den Schnee von 3 Klar und 4½ Loth Mehl dazu. Zwei Drittheile davon streicht man auf das Blech und bäckt es. Zum Uebrigen mischt man geriebene Chokolade, daß es schwarz wird, und bäckt es ebenso.

Wenn beide Theile erkaltet sind, schneidet man davon gleich große Vierecke, bestreicht die weißen mit Salse, und legt auf jedes ein schwarzes, darauf wieder ein weißes. Dann taucht man sie in Chokolade-Eis und schneidet sie auseinander, wenn sie getrocknet sind.

Oder: 3 Eier und ½ Pfund Zucker schlägt man im Becken, gibt ¼ Pfund abgezogene, grob geschnittene Mandeln, 4 Loth Pistazien, Zitronat würfelig geschnitten, 4 Loth geriebene Chokolade, Limonieschalen, Zimmt und Nelken und ½ Pfund Mehl dazu, arbeitet den Teig auf dem Brette ab, und formirt einen Wecken, den man auf das mit Oblaten belegte Blech gibt und bäckt. Wenn es anspringt, ist es ausgebacken und wird kalt geschnitten.

Mandel-Wandeln.

Man schlägt ¼ Pfund Zucker mit Pomeranzengeruch und 10 Dottern, gibt 2 Loth fein gestoßene Mandeln, von 6 Klar den Schnee und ¼ Pfund Mehl dazu, füllt es in Wandeln, bäckt es kühl und bestreut sie gestürzt mit Zucker, oder glacirt sie.

Zebra-Torte.

Man rührt ¼ Pfund Zucker mit 8 Dottern und ¼ Pfund fein gehackten Mandeln, gibt den Schnee von 6 Klar und ¼ Pfund Mehl dazu und theilt dies in 3 Geschirre. Zu einem Theil gibt man Alkermessaft, den zweiten macht man mit Chokolade und einem Löffel voll Brodbröseln schwarz. Davon legt man mit den Farben wechselnd löffelweise die Reife halb voll und bäckt sie. Gebacken aufeinandergesetzt, überzieht man die Torte mit durchsichtigem Eis.

Mandelbrot.

Zu 10 Loth Zucker mit 2 Eiern geschlagen, mischt man ¼ Pfund Mandeln, nur wenig mit dem Messer gehackt, und 10 Loth Mehl. Davon macht

man lange Wecken, legt sie auf das Blech und bestreicht sie vor dem Backen mit abgesprudeltem Ei.

Zum Gebrauche werden die dünnen Schnitten geröstet.

Kaiserbrot.

4 Klar zu festem Schnee geschlagen, rührt man mit 7 Dottern und ¼ Pfund Zucker, gibt 4 Loth gestiftelte geröstete Mandeln und 7 Loth Mehl dazu, macht Wecken, und bäckt sie auf dem Bleche.

Bischofbrot.

Man schlägt 3 Eier und ¼ Pfund Zucker, rührt 6 Loth Rosinen, 5 Loth Korinthen, 5 Loth ganze, nur gewaschene Mandeln, und ¼ Pfund Mehl dazu, und bäckt es im langen Model. Erkaltet wird es aufgeschnitten, und wenn es älter ist, geröstet.

Amerikaner Brot.

3 Eier schlägt man mit ¼ Pfund Zucker, mischt dann ganze Pignolen, länglich geschnittene Pistazien, würfelig geschnittene Chokolade und ¼ Pfund Mehl dazu und bäckt es im langen Model.

Oder: 3 Eier, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mehl, dazu Vanille-, Limonie- oder Pomeranzen-Geruch, 4 Loth Pignolien, 4 Loth Rosinen, 4 Loth Korinthen, 4 Loth Mandeln, 6 Loth Pistazien, beides länglich geschnitten.

Zimmtbrot

Zu 4 Eiern mit ¼ Pfund Zucker und ¼ Pfund gestoßenen Mandeln gut gerührt, mischt man 1 Loth Zimmt, 1 Loth fein geschnittenes Zitronat, 1 Loth Arancini, 4 Loth Mehl, und bäckt es in den langen Model gefüllt.

Früchtenbrot.

Zu 2 Eiern und 4 Dottern mit ¼ Pfund Zucker im Becken geschlagen, mischt man Limonieschalen, Zimmt und Nelken, 10 Loth eingesottene Früchte, als: Nüsse, Melonspalten, Dürlitzen, Quitten u. s. w., länglich oder würfelig geschnitten, und 10 Loth Mehl, und bäckt es im langen Model.

Oder: 7 Eier, 12 Loth Zucker, Gewürz wie oben, 2 Loth gestoßene Haselnüsse, 1 Loth halbirte Mandeln, 6 Loth eingesottene Nüsse, und Zitronat länglich geschnitten, 2 Loth eingesottene Weichseln und 6 Loth Mehl.

Oder: 9 Loth Zucker mit 3 Eiern und 2 Dottern rühren, 6 Klar als Schnee, 6 Loth gestoßene Mandeln, 4 Loth Brotbröseln, Zimmt, Pomeranzenschalen, und die grob geschnittenen Früchte.

Napoleon-Schnitten.

Man rührt ¼ Pfund Zucker mit 3 Eiern und 2 Dottern, gibt ¼ Pfund gestiftelte, geröstete Mandeln und 4 Loth Mehl dazu, streicht es dünn auf das Blech, schneidet es zu Schnitten, wenn es halb gebacken ist, und füllt, wenn man sie aus dem Ofen nimmt, 2 und 2 mit Salse zusammen.

Mandel-Schnitten.

Man streicht Biscuitmasse auf das Blech, und streut, wenn es im Ofen eine Haut bekommen hat, Mandeln mit Zucker gemischt, darauf. Weiter wie obige.

Frankfurter Stanitzen.

3 Dotter rührt man mit 3 Eier schwer Zucker, gibt Limonieschalen, den Schnee der 3 Klar und 2 Eier schwer Mehl dazu, streicht damit ganz dünn auf das mit Wachs beschmierte Blech viereckige Fleckchen, streut gestiftelte Mandeln und Zucker darauf, bäckt es bei mäßiger Hitze und dreht jeden gebackenen Fleck gleich zu einer Stanitze, und sieht dabei, daß die schönere Seite außen kömmt.

Mandel-Bögen.

4 Loth Mandeln stößt mit 1 Ei, rührt sie mit 4 Dottern und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, mischt die 4 Klar als Schnee und 2 Loth Mehl dazu, streicht es auf das Blech, schneidet Streifen davon, wenn es halb gebacken ist, und biegt sie, wenn man sie aus dem Ofen nimmt, über den Model.

Man kann einen Geruch dazu geben, und sie inwendig mit Salse ausstreichen.

Oder: $\frac{1}{2}$ Pfund gestiftelte Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und 3 Eier gut gerührt, streicht man auf zu Streifen geschnittene Oblaten, legt sie auf das Blech und bäckt sie gegen Ende auf den Bögen fertig.

Oder: Eben so wie letztere von 2 Eiern, 6 Loth Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittenen Mandeln, Zimmt, Nelken, Limonieschalen, 1 Loth Mehl. Man kann es mit geriebener Chocolade bestreuen, wenn es aufgestrichen ist.

Mandel-Bauernkrapfen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker rührt man mit 2 Eiern und 1 Dotter, mischt 6 Loth fein geschnittene Mandeln, von 1 Limonie die Schale und 7 Loth Mehl dazu. Davon macht man auf das mit Oblaten belegte Blech kleine Häufchen, bestreut sie mit gestiftelten Mandeln und Zucker und bäckt sie langsam.

Mandel-Karten.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker rührt man mit 1 Dotter und Schnee von 1 Klar, mischt $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßene Mandeln, Geruch und 2 Loth Mehl dazu, streicht es auf viereckig geschnittene Oblaten (mit einem in Eiklar getauchten Messer), legt in die Mitte $\frac{1}{2}$ Mandel und streut Zucker daranf.

Harte Muskazonen.

Man macht den Teig von $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund mit den Schalen gestoßenen Mandeln, Zimmt, Nelken, Muscatnuß, Limonieschalen, 2 Loth Mehl und 3 oder 4 Dottern, treibt ihn messerrückendick aus, sticht beliebige Formen ab, legt sie auf Oblaten und bäckt sie. Erkaltet beeist man sie.

Mandel-Stangerln.

2 Klar schlägt man zu Schnee, gibt die 2 Dotter und 1/4 Pfund Zucker dazu; wenn es gut gerührt wurde, mischt man Limoniesaft und Schalen, 1/4 Pfund gestiftelte Mandeln, eben so geschnittenes Zitronat, und ein wenig Mehl dazu, streicht es auf Oblaten, bäckt es und schneidet Stängerl davon.

Kapuziner.

1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Mehl, 6 Loth mit den Schalen feingehackte Mandeln, Zimmt, Limonie- und Pomeranzengeruch macht man mit Eiern zusammen, formirt Stangen, die man 4 Finger breit austreibt, und auf das Blech gelegt, bäckt. Noch warm werden sie mit Wassereis, zu dem man Zimmt mischt, bestrichen, zu Stängerln geschnitten und getrocknet.

Mandelbäckerei.

12 Loth Mandeln, sehr fein gestoßen, 12 Loth Zucker mit Geruch und 4 Dotter macht man zu Teig, den man ausgetrieben zu verschiedenen Formen absticht, und bäckt.

Erkaltet wird es mit beliebigem Eis überzogen und geziert.

Zitronat-Torte.

Man schlägt 1/2 Pfund Zucker mit 4 Dottern und 4 ganzen Eiern beinahe 1 Stunde, dann mischt man 1/2 Pfund Mandeln, 1/4 Pfund Pistazien, 12 Loth Zitronat, von 2 Limonie die Schalen, alles feingeschnitten dazu, füllt es in einen Tortenreif und bäckt es langsam.

Dann überzieht man sie mit durchsichtigem Pomeranzeneis und ziert sie mit eingesottenen Früchten.

Pomeranzen-Torte.

1/4 Pfund Zucker, auf 1/2 Pomeranze abgerieben, wird mit 6 Dottern und 1/4 Pfund feingeschnittenen Mandeln 1 Stunde gerührt, dann mischt man nach und nach den Schnee von 3 Klar dazu, endlich etwas feine Bröseln mit dem Safte 1/2 Pomeranze befeuchtet.

Erkaltet überzieht man sie mit Eis.

Oder: 1/4 Pfund Zucker, in Wasser getaucht, läßt man stehen, bis er zerflossen ist, dann kocht man ihn bis zum Spinnen und rührt ihn bis zum gänzlichen Erkalten, wo man 8 Dotter nach und nach dazu gibt, endlich 2 Loth auf einer Pomeranze abgeriebenen Zucker, von 1/2 den Saft, mit dem man 1 Löffel feine Brösel befeuchtet, von 4 Klar den Schnee und ein wenig Mehl. In einem Tortenreif gebacken wird es ausgeschnitten und beeist.

Pomeranzen-Stängerln.

Man kann von obigen Mischungen, im langen Model dünn eingegossen, backen, dann aufschneiden und beeisen.

Melon-Torte.

Man schlägt ¼ Pfund Zucker mit 4 ganzen Eiern und 5 Dottern, mischt 9 Loth mit den Schalen geschnittene Mandeln, 2 Loth feingeschnittenes Zitronat, Limonieschalen, Zimmt und Nelken dazu, und füllt es zum Backen in einen Melonmodel.

Durch das Beeisen macht man sie melonartig, indem man das Eis gelb und grün färbt, die Torte mit dem grünen überstreicht und mit dem gelben Flecken darauf macht. Wenn sie im Ofen getrocknet ist, servirt man sie auf Weinblättern.

Muskazin-Torte.

4 Loth Zucker kocht man mit etwas Wasser, bis er sich spinnt, dann schüttet man ihn über 4 Loth gestiftelte Mandeln. Nach dem Erkalten bröselt man es mit den Fingern auseinander. Dann rührt man 12 Loth Zucker, 2 ganze Eier und 8 Dotter, nach ¼ Stunde gibt man 12 Loth Mandeln mit den Schalen geschnitten dazu, nach ¾ Stunden die gestiftelten, nebst 2 Loth kleinwürfelig geschnittenem Zitronat, 2 Loth Arancini, von ½ Limonie die Schalen, Neugewürz, Nelken, Muskatnuß, etwas Brotbröseln und von 7 Klar den Schnee.

Gebacken wird die Torte beeist und mit Früchten geziert.

Mandel-Torte.

12 Loth Zucker, mit ¼ Seidel Wasser aufgelöst, kocht man bis zum Spinnen, gibt ½ Pfund feingestoßene recht trockene Mandeln hinein, trocknet sie am Feuer und läßt sie in einem andern Geschirre auskühlen. Dann rührt man sie mit Saft und Schalen ½ Limonie, 5 Dottern und gibt 3 Klar, zu Schnee geschlagen, dazu. Man kann auch Pomeranzengeruch und 4 Loth Zitronat dazu geben. Wenn man die Hälfte in den Tortenreif gefüllt hat, bäckt man es ¼ Stunde, dann belegt man dies mit blätterig geschnittenen Nüssen, oder andern eingesottenen Früchten, schüttet das Uebrige darüber und bäckt es fertig.

Erkaltet überzieht man sie mit beliebigem Eis.

Oder: 6 Dotter rührt man mit ¼ Pfund Zucker, nach ¼ Stunde gibt man ¼ Pfund feingehackte Mandeln, endlich 2 Loth Semmelbrösel, mit gutem Wein befeuchtet, Limoniegeruch, Zimmt, von 5 Klar den Schnee und 4 Loth Mehl dazu.

Schwarze Mandel-Torte.

¼ Pfund sammt den Schalen grob gestoßene Mandeln, 6 Loth Zucker, 7 Dotter rührt man gut, gibt den Schnee von 3 Klar dazu, dann 2 Loth feingeschnittenes Zitronat, Limonieschalen und 2 Loth feingeriebene Chokolade. Im Tortenreif gebacken und ausgeschnitten wird sie mit durchsichtigem Eis überzogen und geziert.

Chokolade-Rollade.

6 Loth Zucker, 4 Loth erweichte Chokolade und 5 Dotter rührt man recht gut, dann gibt man 6 Loth mit den Schalen gestoßene Mandeln und

von 4 Klar den Schnee dazu, streicht es fingerdick auf das Blech und bäckt es kühl. Dann bestreicht man es stark mit Eingesottenem und rollt es zusammen. Erkaltet wird es beeist und zu Stücken geschnitten servirt.

Brot-Rollade.

Man rührt ¼ Pfund Zucker mit 7 Dottern und 4 Loth Mandeln, mit den Schalen gestoßen, mischt von 4 Klar den Schnee und 3 Loth feine Bröfel von schwarzem Brot dazu, und macht es wie die vorige.

Brot-Torte.

Brot wird gerieben und gesiebt. 4 Loth solche Bröfel, 2 Loth Mehl, 4 Loth Mandeln mit den Schalen gestoßen, 2 Loth geriebene Chokolade, ½ Löffel Zimmt und Gewürznelken, mischt man zusammen. Dann rührt man ¼ Pfund Zucker mit 10 Dottern, und wenn es recht dick geworden ist, mengt man den Schnee von 7 Klar und das Gemischte dazu. Man bäckt es in einem Tortenreife oder nur fingerhoch in zweien. Die Blätter werden mit Salse bestrichen aufeinander gesetzt und mit beliebigem Eis überzogen.

Oder: ¼ Pfund Zucker, 6 Dotter, 4 Loth Chokolade, Zimmt, Nelken, Limonieschalen, 1 Loth sehr fein geschnittenes Zitronat, 6 Loth Mandeln, Schnee von 3 Klar, 3 Loth Bröfel von Hausbrot mit Rum befeuchtet.

Karfunkelbrot.

In einen Model wie für Mandelbögen, nur auf beiden Seiten geschlossen, bäckt man Brod-, Chokolade- oder andere Tortenmasse, nachdem man ein Papier passend hinein gelegt hat. Nach dem Erkalten schneidet man es an beiden Seiten los, hebt es mit dem Papiere heraus, legt diesen halbrunden Striezel auf mit Salse bestrichenes Biscuit, wie zum Gerollten auf Papier gebacken, dreht ihn ein, daß er vom Biscuit schön umgeben ist, und läßt ihn, in Papier gewickelt, mehrere Stunden stehen.

Es wird zu fingerdicken Scheiben zerschnitten.

Alliance-Torte.

Man setzt mit Salse gefüllt ein Blatt Brot-Torte, eines von Biscuit und eines von Mandeltorte aufeinander, und überzieht sie mit beliebigem Eis.

Gemischte Torte.

Auf wie oben zusammengesetzte Blätter von verschiedenen Tortenmassen macht man Reife von spanischem Wind, mit gestiftelten Mandeln gemischt, die man mit Zucker bestreut und gelblich bäckt. Die leeren Streifen zwischen den Reifen füllt man mit verschiedenem Eingesottenen aus.

Oder: Von verschiedenen Torten füllt man gleich groß geschnittene Stücke mit Salse zusammen und schichtet sie mit Wind und anderem Backwerk gemischt bergartig auf. Dann umspinnt man das Ganze mit Zuckerfäden (Seite 44—45) und servirt es gleich.

Maronen=Torte.

Man siedet große Kastanien weich und treibt sie durch ein Sieb. Zu 1/4 Pfund von diesem Mark nimmt man 10 Loth Zucker, rührt ihn mit 12 Dottern, und mischt nach den Kastanien 6 Klar als Schnee, Vanille und 4 Loth Mehl dazu. Man füllt es in 2 Tortenreife und behandelt es wie Biscuit=Torte.

Haselnuß=Brot.

1/4 Pfund Zucker rührt man mit 8 Dottern, gibt 1/4 Pfund fein geschnittene Haselnüsse, 6 Loth geriebene Chokolade, von 1 Limonie die Schalen, 2 Klar als Schnee und 3 Loth Semmelbrösel dazu.

Im langen Model gebacken, wird es zu Stücken geschnitten.

Haselnuß=Torte.

1/4 Pfund Zucker wird mit 5 Dottern gerührt, dann der Schnee von 3 Klar und 1/4 Pfund abgewischte gestoßene Haselnüsse darunter gemischt.

Man bäckt es in 3 Tortenreifen, setzt die Blätter, mit Salse bestrichen, auf einander, beeist sie, und ziert sie oben mit Früchten.

Nuß=Torte.

12 Loth Nüsse mit 2 Klar fein gestoßen, rührt man mit 8 Dottern, 12 Loth Zucker, und von 1 Limonie den Saft, mischt den Schnee von 6 Klar und 4 Loth Brotbrösel, mit Rum befeuchtet, dazu und bäckt es. Man kann sie unterschneiden und mit Obersschaum füllen und beeisen.

Oder: Im langen Model backen, zu Schnitten aufschneiden und diese mit Salse zusammenfüllen.

Nuß=Krapfel.

1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfund frische geschälte fein gestoßene Nüsse rührt man mit 5 Dottern 1 Stunde lang, dann mischt man leicht den Schnee von 3 Klar dazu und 1 1/2 Loth Semmelbrösel.

Man bäckt es im langen Model, schneidet es zu viereckigen Stückchen, legt auf jedes einen Nußkern und gibt Limonie=Eis darüber.

Oder: Man bäckt es in einer viereckigen Papierkapsel, zieht mit Eis zum Verzieren gleiche Quadrate, legt die Nußkerne in die Mitte derselben und überzieht es mit Limonie=Eis.

Nuß=Torte mit Obersschaum oder Wind.

4 Loth große Nüsse und 4 Loth Mandeln werden mit 12 Loth Zucker fein gestoßen, dann mit 10 Dottern gerührt, und mit Schnee von 6 Klar und 6 Loth Mehl gemischt, in 2 Reifen ziemlich warm gebacken. Erkaltet füllt man sie mit Windmasse, unter die man fein gehackte Nüsse mischt. Mit dieser ziert man die Torte oben durch eine Düte, bestaubt es mit Zucker und bäckt es gelblich. Dann wird sie mit Früchten belegt.

Oder: Man mischt zu Obersschaum fein gehackte Nüsse, Zucker und Vanille, und gibt davon zwischen, und auf die Torte.

Blättertorte von Zuckerteig.

Man macht einen Teig von ¼ Pfund Zucker mit Vanillegeruch, ¼ Pfund Mehl, 5 hartgesottenen Dottern, und 3 frischen. In 2 oder 3 gleiche Theile geschnitten treibt man sie gleich groß rund aus, legt sie auf das Blech und setzt sie gebacken, mit Salse bestrichen, aufeinander.

Damen-Zwieback.

Zu ¼ Pfund Zucker mit 12 Dottern gerührt mischt man Vanille und ¼ Pfund Mehl. Im langen Model gebacken wird es aufgeschnitten und gerescht (geröstet).

Zucker-Bretzeln.

Von 10 Loth Mehl, ¼ Pfund Zucker, 8 Dottern (ungefähr) und Vanille macht man einen Teig, formirt Bretzel und bäckt sie kühl.

Zucker-Kipferl.

Von 2 großen oder 3 kleinen Eiern wird ein fester Schnee geschlagen, dann die Dotter und 4 Loth Zucker damit recht gut gerührt. Endlich gibt man nur leicht ¼ Pfund Mehl dazu, formirt Kipferl davon, die man auf das Blech legt, mit Zucker bestreut und kühl bäckt.

Vanille-Bußerl.

Man rührt 7 Dotter mit ¼ Pfund Zucker 1 Stunde lang, mischt Vanille dazu, macht auf Papier kleine Häufchen, trocknet sie im recht kühlen Ofen (über Nacht) und löst sie dann vom Papier.

Gewürz-Trapper.

¼ Pfund Zucker wird mit 3 Eiern geschlagen, dann gibt man Zimmt, Nelken, Muskatnuß, Limonieschalen, Arancini und ¼ Pfund Mehl dazu, macht kleine Häufchen auf Papier mit Butter bestrichen, und bäckt sie kühl.

Wein-Biscuiten.

Von 5 Loth Zucker, 5 Loth Mehl, 1 Dotter, Zimmt, Nelken, Limonieschalen, und etwas gutem Wein, wird auf dem Brette ein Teig gemacht, den man austreibt und mit einem Biscuitmodel ausstickt. Man bestreicht sie mit Eiklar, streut fein gestoßenen Zucker darauf, legt sie auf das Blech und bäckt sie kühl.

Rum-Bögen.

Von 3 Klar Schnee mit 3 Eier schwer Zucker rührt man 1 Stunde, dann noch eine Weile mit 2 Dottern, mischt 2 Eier schwer Mehl und 2 Löffel

Rum dazu, streicht es dünn auf das beschmierte Blech, streut grob gestoßenen Zucker und Mandeln darauf, und bäckt es kühl.

Man schneidet Streifen davon, die man heiß auf die Bogenmödel legt.

Anis-Würstchen.

¼ Pfund Mandeln, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mehl, 2 oder 3 Dotter, 1 Löffel voll Aniswasser macht man zu Teig, formirt Würstchen daraus, die man mit Ei bestreicht, mit überzuckertem Anis bestreut und langsam bäckt.

Anis-Bretzeln.

Zu ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mandeln, ¼ Pfund Mehl und Anis gibt man 1 oder 2 Eier gut gesprudelt, und formirt von dem Teig Bretzeln, die man mit Wasser bestreicht, Zucker darauf streut und bäckt.

Zigarren.

Von ¼ Pfund Zucker, ¼ Biscuitbröseln, ¼ Pfund Mehl und Eiern wird ein mittelfester Teig gemacht, gut abgearbeitet und zu Stängeln geformt. Auf jedes Ende drückt man ½ Mandel und bäckt sie kühl.

Falsche Butterschnitten.

Zu Schnee von 3 Klar rührt man 6 Dotter, 6 Loth Zucker, 6 Loth Mandeln, dann 2 Loth Brotbröseln, mit Limoniesaft befeuchtet, 2 Loth geriebene Chokolade und Limonieschalen, bäckt es im langen Model und beeist es aufgeschnitten.

Marillen-Biscuiten.

¼ Pfund geschälte Marillen werden weich gedünstet und passirt. Dann rührt man ¼ Pfund Zucker mit 1 Dotter und 2 Klar recht gut, gibt die Marillen und von ½ Limonie die Schalen dazu, macht auf das mit Wachs bestrichene Blech kleine Biscuiten und bäckt sie sehr kühl.

Salsen-Bögen.

Zu ¼ Pfund Zucker, mit 4 Eiern gut gerührt, gibt man 1 Löffel voll Hetschen- oder Marillensalse, von 1 Pomeranze und 1 Limonie die Schalen und 2 Loth Mehl, treibt den Teig aus, schneidet ihn zu Streifen, bestreicht sie mit Ei und streut Zucker darauf. Wenn man sie vom Bleche nimmt, biegt man sie gleich über ein rundes Holz.

Spanische Winde.

Der Schnee muß sehr fest geschlagen werden, und der feinste Zucker trocken und fein gesiebt sein. Man gibt den dritten Theil des Zuckers nach und nach dazu, und schlägt ihn mit der Schlagruthe unter den Schnee. Den übrigen rührt man mit einem Löffel nur leicht dazu, und zuletzt den Vanillezucker. Man wiegt Eier und Zucker gleich schwer, und schlägt diese Klar zu Schnee.

Oder: Man nimmt zu Torten u. dgl. 5 Klar zu ½ Pfund Zucker, bei kleinem Backwerk 4 Klar.

Um kleine Formen zu machen, füllt man die Windmasse in Düten von gut geleimtem Schreibpapier.

Die Hitze des Ofens muß immer mäßig sein, und bei Sparherd am Ende des Kochens nicht im Anfange gebacken werden, damit es lange austrocknen kann und nicht zähe wird. Sollen Winde weiß bleiben, so müssen sie bei 2 Stunden in einem ganz kühlen Ofen getrocknet werden.

Wenn Windbäckerei inwendig weich bleiben soll, um sie zusammenzufüllen, so legt man das Papier auf ein dickes Brett, damit bein Backen nur die Oberhitze einwirkt.

Spanische Windtorte.

Windmasse von ¾ Pfund Zucker mit 7 Klar und Vanille streicht man auf angezeichnetes Papier, macht 2 gleich große Blätter, und mittelst einer Stanitze auf eines ein Gitter, und auf beide Blätter am Rande herum kleine Dupfen. Wenn sie gebacken sind, bestreicht man das eine mi Marillensalse und legt das mit dem Gitter darauf.

Zwischen das Gitter gibt man verschiedene eingesotten Früchte.

Oder: Man macht beide Blätter recht glatt und ziert dann das obere mit Früchten.

Mit Obersschaum. Das mittlere Blatt wird nicht ausgefüllt, sondern nur ein 2 Finger breiter Reif gemacht, und in diesen das geschaumte, gezuckerte Obers gefüllt und das Gitter darauf gelegt.

Kipferl mit Mandeln bestreut.

Man drückt Windteig in Kipfelform auf Papier, alle in gleicher Richtung, bestreut sie dicht mit gehackten Mandeln, schüttelt das Papier ab, legt es auf das Blech und bäckt sie kühl.

Statt Mandeln kann man sie mit Pistazien bestreuen.

Wind-Ringel mit Weichseln.

Man steckt in die Düte ein glattes oder sternförmiges Röhrchen von Blech, drückt Ringeln auf Papier, in der Mitte nur eine Vertiefung, nicht einen leeren Raum lassend. Man bestreut sie mit gehackten Mandeln, schüttelt das Papier ab, legt es auf das Blech und eine eingesottne abgetrocknete Weichsel in jeder Vertiefung und bäckt sie so kühl, daß sie weiß bleiben.

Wind-Bußerl.

Von Windmasse wie zur Torte macht man mit einem Liffel ovale Häufchen oder runde durch eine Stanitze auf das Papier und bäckt ie gelblich.

Oder: Man legt das Papier auf ein Brettel und bäct sie, nimmt sie mit einem Messer vom Papier, wenn sie noch warm sind, gibt Marillensalse in eines und drückt gleich ein anderes daran, und läßt sie im kühlen Ofen fertig austrocknen.

Indianer Krapfen.

Man zeichnet um einen Krapfenstecher gleiche Rundungen auf Papier und drückt in diese den Windteig hoch auf, legt das Papier auf ein Brettel und bäckt es langsam, damit die Krapfen fest und weiß werden. Ganz erkaltet nimmt man das weiche innen heraus, überzieht die Hälfte mit Chokolade-Eis und läßt diese trocknen. Beim Gebrauche füllt man ein weißes und ein schwarzes mit Obersschaum zusammen.

Gefüllte Sechsecke.

Man drückt den Windteig durch eine Stanitze, als drei kleine Häufchen oben spitzig, fest nebeneinander auf Papier, daß sie in der Mitte vereinigt sind. Sie dürfen beim Backen auf einem Brette so viele Hitze haben, daß die Spitzen schön gelbbraun werden. In Eines drückt man durch eine kleine Stanitze Marillensalse und vereinigt es gleich mit einem ungefüllten, dann legt man sie auf ein Sieb und läßt sie fertig austrocknen.

Schwämme.

Zuerst muß man kleine hohe Häufchen drücken und sie auf dem Bleche trocknen lassen. Den nächsten Tag macht man neue Windmasse und davon die Käppchen, die man auf dem Brette bäckt. Wenn sie oben semmelfarb sind, steckt man die Stiele hinein und trocknet sie fertig. Man kann zur Abwechslung vor dem Backen einen Theil mit Chokolade, andere mit färbigem Streuzucker bestreuen.

Ausgestochene feine Windbäckerei.

Man schlägt 2 Klar zu recht festem Schnee, gibt Limonie- oder Vanillegeruch und so viel vom feinsten Zucker dazu, daß ein Teig wird, den man austreiben kann.

Davon sticht man allerlei Formen aus, legt sie auf das mit Wachs bestrichene Blech, läßt sie eine Stunde stehen, dann bäckt man sie ziemlich kühl. Den andern Tag verziert man sie mit verschiedenfarbigem Eis.

Man kann dieses auch mit Cochenille färben und ein paar Tropfen Rosenöl dazu geben.

Eis-Krapfel.

½ Pfund feingestoßenen Zucker, mit beliebigem Geruch oder feingeriebener, erweichter Chokolade gemischt, wird mit Schnee von 1 Klar zu sehr dickem Eis gerührt. Davon macht man auf Oblaten kleine Häufchen, die man im sehr kühlen Ofen trocknet.

Glas-Torte.

Zu festem Schnee von 7 Klar rührt man behutsam 10 Loth Zucker mit Vanillegeruch, ¼ Pfund feingestoßene Mandeln und 2 Loth Mehl.

Man füllt es in Papierkapseln, die man nach dem Backen mit warmen Wasser befeuchtet, um sie abzulösen, und setzt sie mit Marillensalse aufeinander.

Oben bestreicht man es mit festem Eingesottenen (Hetschen) und überzieht es mit Wassereis. Wird frisch verzehrt.

Geduld = Biscuiten.

Zu festem Schnee von 2 Klar mischt man ¼ Pfund feinen Zucker mit Vanille und 5 Loth Mehl, macht mit einer Stanitze sehr kleine Biscuiten, trocknet sie 2 Stunden in einem warmen Zimmer, und bäckt sie sehr kühl.

Pomeranzen = Holhippen.

Leichten Schnee von 1 Klar, ¼ Pfund Zucker, Pomeranzen=Geruch und Saft, rührt man recht lange, mischt 1 Loth Mehl dazu und macht viereckige Fleckchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und biegt sie, sobald sie gelblich gebacken sind, über das Holz.

Zimmt = Holhippen.

Von 2 Klar, ¼ Pfund Zucker, Limonie=Saft und Schalen, Zimmt und ¼ Pfund fein gestoßenen Mandeln, wie obige.

Salsen = Holhippen.

4 Loth Marillen= oder Hetschensalse mit ¼ Pfund Zucker und Schnee von 1 Klar und von ½ Limonie den Saft gerührt, wie obige zu machen.

Schatten.

Von 1 Klar Schnee, 6 Loth Zucker, und ½ Limonie die Schalen rührt man, gibt 1 Löffel voll Mehl dazu, und streicht dies über Marillensalse auf Oblaten, und bäckt sie auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche sehr kühl.

Marillen = Zeltel.

6 Loth Marillensalse, 6 Loth Zucker, 6 Loth Mehl mit Eiklar zu festem Teige gemacht, treibt man aus, sticht kleine Formen ab, und trocknet sie in einem sehr kühlen Ofen.

Chokolade = Bußerl.

2 Klar und ½ Pfund Zucker rührt man recht gut, dann mischt man 4 Loth warm gemachte Chokolade dazu, macht auf Papier kleine Häufchen, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker, läßt sie eine Stunde stehen, dann bäckt man sie sehr kühl, und nimmt sie erst erkaltet vom Papiere.

Oder: ¼ Pfund Zucker, 1½ Klar und geriebene Chokolade stoßen, dann auf dem mit Zucker bestreutem Brette austreiben, und kleine Krapfel ausstechen.

Oder: 2 Klar, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mandeln, 4 Loth Chokolade und Vanille auf Oblaten Häufchen machen.

Man kann auch 1 Loth Mehl dazu geben, die Häufchen mit Eiklar bestreichen und mit einem Kochlöffelstiel Vertiefungen in die Mitte drücken.

Chokolade = Torte.

Schnee von 4 Klar und ¼ Pfund Zucker rührt man 1 Stunde, dann mischt man geriebene Chokolade und ¼ Pfund sammt den Schalen gestoßene Mandeln dazu, und macht auf Oblaten Reife, die man langsam bäckt und mit Eingesottenem bestrichen aufeinander setzt.

Pignoli = Torte.

Von 2 Klar Schnee, ½ Pfund Zucker und etwas Limoniesaft rührt man zu festem Eis, dann gibt man ½ Pfund Pignoli dazu und streicht es fingerhoch in die ausgeschmierten Tortenreife, und bäckt es ganz kühl.

Sie werden mit Eingesottenem gefüllt aufeinander gesetzt, oder geschaumtes Obers zwischen die Blätter gegeben.

Oder: Man macht davon Kränze von ungleicher Größe und setzt sie, mit Salse bestrichen, bergartig aufeinander, in die oberste Höhlung kann man Blumen stecken.

Pignoli = Krapfel.

Zu fest geschlagenem Schnee mischt man Zucker und fein gestoßene Pignoli gleich im Gewichte, bis es dick genug ist, macht Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie kühl.

Man kann sie dann mit kleinen Tropfen von Eis verzieren.

Oder: ¼ Pfund Zucker mit Schnee von 1½ Klar, etwas Limoniesaft rühren und 4 Loth ganze Pignoli dazu geben.

Oder: 2 Klar als Schnee, ¼ Pfund Zucker, Limonieschalen und ¼ Pfund länglich geschnittene Pignoli.

Pignoli = Schnitten.

Man macht Windmasse von 4 Eier schwer Zucker und den 4 Klar, theilt sie in zwei gleiche Theile und mischt zu einem 6 Loth gestiftelte Mandeln, zum andern 6 Loth Pignoli. Wenn der Mandelteig, auf ganze Oblaten gestrichen, halb gebacken ist, belegt man ihn mit blätterig geschnittenen Zitronat, streicht Marillensalse darauf, bedeckt es mit einer Oblate und streicht den zweiten Theil darüber. Wenn es beinahe gebacken ist, schneidet man Schnitten davon und trocknet sie im kühlen Ofen fertig.

Haselnuß = Torte.

Zu festem Schnee von 7 Klar mischt man 10 Loth Zucker und 4 Loth fein gestoßene Mandeln und 4 Loth Haselnüsse. Man bäckt es in Papierkapsel, welche man mit warmen Wasser ablöst, und überzieht es mit Vanille-Eis.

Haselnuß = Makronen.

6 Loth abgezogene Haselnüsse stößt man mit etwas Klar, und wenn sie schon fein sind, noch fort mit 12 Loth gesiebtem Zucker und 2 Klar. Man treibt den Teig aus, sticht ihn zu Formen, und legt in die Mitte eine halbe Mandel, oder überzieht sie nach dem Backen mit Eis.

Nuß = Krapfel.

Zu Eis von 1 Klar, ½ Limonie den Saft und 4 Loth Zucker gibt man 6 Loth fein geschnittene Nüsse, und 2 Löffel voll geriebenes Hausbrot und macht kleine Krapfel auf das mit Wachs bestrichene Blech.

Mandel = Holhippen.

8 Klar etwas zu Schnee geschlagen, ¼ Pfund Zucker und ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln rührt man recht lange, streicht es auf ein mit Wachs bestrichenes Blech dünn auf, und läßt es gelb werden, wobei man es gleich theilweise zu viereckigen Fleckchen schneidet und über ein Holz rollt, nachdem man es im Ofen wieder heiß werden ließ.

Die Bodenseite wird gegen inwendig genommen.

Zahnstocher.

12 Loth Mandeln recht gut abgewischt, stößt man zu Pulver mit 12 Loth fein gesiebtem Zucker, und verreibt dies dann recht gut mit 3 Klar.

Davon macht man auf dem mit Zucker bestaubten Brette einen 4 Finger dicken Wecken, legt ihn auf Oblaten und das Blech, macht der Länge nach einen ziemlich tiefen Eindruck mit dem Kochlöffelstiel und bestreut das Uebrige mit abgezogenen grob gehackten Mandeln, dann bäckt man ihn kühl, und ehe er ganz ausgetrocknet ist, nimmt man das Blech heraus, gibt in die Vertiefung eine gute Salse, darüber Limonie-Eis und stellt es wieder in den ganz kühlen Ofen. Man läßt es vor dem Gebrauche ein paar Tage alt werden, und servirt es zu Stücken geschnitten.

Pariser Stängerl.

6 Loth fein geschnittene Mandeln trocknet man an einem warmen Orte und gibt sie mit 6 Loth fein gesiebtem Zucker, und 1 Klar in den Mörser.

Wenn man es recht lange gestoßen hat, nimmt man es auf das mit Zucker bestreute Brett, treibt es messerrückendick aus, und schneidet fingerlange, daumenbreite Stängerl davon. So lange sie noch fest nebeneinander liegen, streicht man ein dickes Limonie-Eis mit Eiklar darüber, dann hebt man sie einzeln mit einem Messer auf das mit Wachs bestrichene Blech, und bäckt sie kühl.

Oder: Man kann die Mandeln mit dem Zucker auf der Glut rühren, bis es semmelfarb wird, und ausgekühlt mit dem Klar stoßen.

Wenn man den Teig zu Stängerl geschnitten hat, kann man die Hälfte mit Salse bestreichen und die andern darauf legen.

Zimmt = Stängerl.

12 Loth Zucker und 4 Loth Mandeln stößt man mit einander, mischt es auf dem Brette mit 2 Klar, sehr viel Zimmt und ¼ Pfund Mehl. Gut abgearbeitet treibt man den Teig aus, schneidet ihn zu Stängerln, beeist diese und bäckt sie kühl.

Pomeranzen-Bußerl.

12 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch und 2 Loth Mandeln macht man auf dem Brette mit Schnee zu einem Teig, den man austreibt, aussticht und auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche kühl bäckt. Dann beeist man die Bußerl.

Mandel-Bußerl.

6 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln stößt man fein, und befeuchtet sie dabei mit ¼ Eiklar, dann stößt man ¼ Pfund fein gesiebten Zucker und noch ¼ Eiklar mit, bis ein feiner Teig wird.

Man rührt Eis von ¼ Pfund Zucker und etwas Klar, mengt den Teig darunter und macht weit auseinander nußgroße Häufchen auf beschmiertes Papier und bäckt sie kühl.

Oder: 4 Loth Mandeln stößt man zu Pulver, mit ¼ Pfund Zucker und macht mit Schnee von 2 kleinen Eiern und von 2 Limonien die Schalen, einen Teig, von dem man viereckige Häufchen auf Oblaten gibt, die man im Rohre trocknet und vor dem Ende auf jedes ein Streifchen verzuckerte Pomeranzen oder Quittenkäse legt, mit Dotter bestreicht, und Limonie-Eis darüber gegeben fertig trocknet.

Oder: 1½ Loth Mandeln trocknet man am Feuer und stößt sie mit ¼ Pfund Zucker so fein, daß man sie durch ein Mehlsieb sieben kann (oder röstet sie vorher gelblich mit dem Zucker). Dann stößt man dies mit dem Schnee von 1 Klar, gibt es auf das bemehlte Brett, drückt es auseinander, und sticht kleine Krapfel aus, die man beeist, wenn sie gebacken sind. In die Mitte kann man ein wenig Marillensalse geben.

Oder: ¼ Pfund Zucker mit Vanille, 4 Loth gestiftelte Mandeln und Schnee von 2 Klar, auf Oblaten kleine Häufchen machen, und sehr kühl backen.

Engländer.

Man gibt ½ Pfund Zucker, 6 Loth gestoßene Mandeln und ungefähr 2 Klar in das Becken, rührt es auf der Glut bis es heiß ist, läßt es aber nicht trocken werden. Dann streicht man es kleinfingerdick auf Oblaten, bestreut es stark mit fein geschnittenen Mandeln, welche man mit der flachen Hand aufdrückt, damit sie halten. Wenn es kalt geworden ist, schneidet man davon Stängerl, legt sie auf das beschmierte Blech und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze lichtgelb.

Mandelbäckerei in Papierschüsselchen.

¼ Pfund fein geschnittene Mandeln und 4 Loth Zucker röstet man gelblich, gibt sie zum Auskühlen mit ¼ Pfund Zucker und Limonieschalen in eine Schüssel und rührt es dann mit 3 Klar ½ Stunde lang. In kleine Schüsselchen von Papier gefüllt, bäckt man es sehr kühl, damit dieses weiß bleibt, da man sie mit denselben servirt.

Bittere Makronen.

4 Loth halb bittere, halb süße Mandeln, fein geschnitten, stößt man mit etwas Eiklar, dann mischt man sie mit 12 Loth Zucker (durch ein grobes Sieb

gesiebt) und 1½ Klar, läßt es eine Weile stehen, worauf man es dünner oder dicker macht, wenn es nothwendig ist. Auf Papier kleine Häufchen gegeben, bäckt man sie bei ziemlicher Hitze, damit sie recht aufspringen.

Mandolini.

Man hackt ¼ Pfund Mandeln mit den Schalen grob zusammen und rührt sie mit leicht geschlagenem Schnee von 2 Klar, und ¼ Pfund Zucker. Nachdem man 4 Loth Mehl dazu gemischt, gibt man es auf das Brett, schneidet es zu nußgroßen Stücken, formirt sie zu fingerlangen und fingerdicken Würstchen, legt sie nicht zu nahe beisammen auf das Blech und bäckt sie.

Mandel-Biscuiten.

¼ Pfund Zucker rührt man mit dem Schnee von 2 bis 3 Klar, mischt dann ¼ Pfund mit den Schalen geriebene Mandeln und Vanille dazu und formirt mit den Händen Biscuiten davon. Die obere Seite drückt man in grob gestoßenen Zucker und bäckt sie kühl.

Braune Mandel-Krapfel.

Zu ¼ Pfund Mandeln, mit den Schalen gestoßen, mischt man 4 Loth Zucker, Zimmt, Nelken, Limonieschalen, und so viel Klar, daß der Teig sich austreiben läßt. Man sticht ihn mit Formen ab oder schneidet Drei- oder Vierecke davon, bäckt sie kühl und überzieht sie mit Chokolade-Eis.

Mandel-Bögen.

3 Klar zu Schnee geschlagen rührt man gut mit 10 Loth Zucker, dann gibt man ¼ abgezogene fein geschnittene Mandeln und 3 oder 4 Loth Mehl dazu, streicht es messerrückendick auf schmale Streifen von Oblaten, und legt sie auf die mit Butter bestrichenen heißen Bogenmödel.

Man bäckt sie kühl und beeist sie weiß und roth durch eine feine Stanitze.

Oder: ¼ Pfund gestiftelte Mandeln, ¼ Pfund Zucker zu Schnee von 1 Klar mischen.

Oder: ¼ Pfund fein gehackte Mandeln stößt man mit Eiklar und arbeitet dies mit der Hand zu ½ Pfund Zucker und Klar, daß ein fester Teig wird. Diesen treibt man aus, streicht Oblaten mit Eiern an, legt sie darauf, dreht es um, überzieht es mit dickem Eis von Klar und Zucker und schneidet es zu Streifen, die man kühl auf den Bögen bäckt, dann verziert.

Oder: Schnee von 3 Klar, 12 Loth Zucker, von ½ Limonie den Saft, rührt man zu Eis, mischt Limonieschalen und 12 Loth gestiftelte Mandeln dazu, und streicht es auf Oblaten, die man auf andere, mit Marillensalse bestrichene, legen kann.

Oder: ¼ Pfund gestiftelte Mandeln, ¼ Pfund Zucker und Schnee von 2½ Klar rührt man auf der Glut nur so viel, daß es nicht anbrennt, gibt ½ Kaffeelöffel Limoniesaft dazu, und wenn es sich beim Mischen zusammenballt, nimmt man es vom Feuer, mischt 1 Löffel Mehl und Zimmt dazu, und streicht es schnell auf Oblatenstreifchen, gibt sie auf die heißen Bögen und bäckt sie sehr kühl.

Kränzel von gerösteten Mandeln.

½ Pfund gestiftelte Mandeln, und 6 Loth Zucker röstet man gelb, läßt es auskühlen und mischt Saft und Schalen von 1 Limonie und Schnee von 3 Klar dazu. Davon macht man auf Oblaten kleine Kränzchen, bäckt sie kühl und überzieht sie mit Limonie- oder Chokolade-Eis.

Oder: Zu Schnee von 2 Klar ¼ Pfund Zucker, und 6 Loth gestiftelte gelb geröstete Mandeln.

Mandel-Torte.

½ Pfund Zucker und ½ Pfund gestiftelte Mandeln rührt man auf der Glut, bis sie gelblich werden.

Erkaltet und auseinander gelöst, mischt man dies mit Schnee von 4 Klar, 4 Loth fein geschnittenem Zitronat, Pomeranzen- und Limonieschalen, länglich geschnitten, Zimmt und Nelken.

Davon macht man Kränze auf Papier, bäckt sie schön gelb, setzt sie dann aufeinander und beeist sie.

Oder: 6 Klar als festen Schnee mit ½ Pfund Zucker, 1 Stunde rühren, dann ½ Pfund fein gestoßene Mandeln, Limonie- und Pomeranzenschalen dazu geben und im Tortenreif backen.

Dann bestreicht man sie mit Eingesottenem und setzt ein Gitter von Windteig darauf.

Salamiwurst.

½ Pfund fein gestoßene Mandeln, 12 Loth Zucker und 1 Eßlöffel voll Mehl läßt man eine Weile auf dem Feuer trocknen. Dann rührt man von 1 Ei den Schnee, Zimmt, Nelken, Alkermes, und Limoniesaft, ¼ Pfund klein geschnittenes Zitronat und 4 Loth dick gestiftelte Mandeln dazu. Man formirt es auf dem, gut mit gestoßenem Zucker bestreuten Brette zu einer Wurst, bestreicht sie mit Chokolade, die man mit etwas Wasser über Glut aufgelöst hat, und dreht sie in fein gestoßenen Zucker ein, und läßt sie 3 Tage an einem warmen Orte trocknen. Beim Gebrauche schneidet man sie dünn auf.

Krach-Torte oder Mandel-Grillage.

1 Pfund gestiftelte Mandeln röstet man unter beständigem Rühren in einer Messingpfanne gelb, zugleich läßt man in einer anderen ½ Pfund fein gestoßenen Zucker zerschleichen, und wenn er anfängt sich gelb zu färben, gibt man die heißen Mandeln hinein und rührt sie immer auf, damit es sich nicht anbrennt, bis sie vom Zucker übersponnen zu einem Teig zusammenhalten.

In Formen mit Mandelöl ausgestrichen, drückt man sie mit einer halben, ausgepreßten Limonie ganz dünn ein, und stürzt es, nachdem es kalt und fest geworden, heraus, und füllt Gesulztes oder Früchte ein.

Oder: Man gibt es auf das mit Mandelöl bestrichene Blech und drückt es mit dem ebenso bestrichenen Rollholze gleich, und schneidet es zu Stängeln, Schifteln, Bögen, und beeist diese.

Wenn es während der Arbeit zu fest wird, macht man es wieder warm. Auch kann man Limoniesaft und Schalen dazu geben, ehe es vom Feuer genommen wird.

Verzuckerte Mandeln.

Man sucht schöne und ganze Mandeln aus, wischt sie ab und wiegt gleich schwer Zucker. Diesen gibt man in das Becken, mit so viel Wasser, daß er sich auflösen kann, und stellt ihn auf die Glut. Sobald er zu sieden beginnt, schüttet man die Mandeln hinein. Wenn es anfängt dick zu werden, muß man immer recht Acht haben, damit es sich nicht anlegt, daher einmal aufkochen lassen, dann wieder recht rühren.

Ist die Feuchtigkeit ganz verdünstet, so hält man das Becken schief über die Glut und wirft die Mandeln darin so auf, daß der sich nun brennende Zucker damit vermischt wird.

Sind sie auf diese Weise gebräunt, so schüttet man sie auf ein Brett und gibt etwas Wasser in das Becken. Dann sondert man die Mandeln vom brösslichen Zucker ab, und läßt diesen mit dem Wasser kochen, bis er breitlauft. Nun läßt man die Mandeln wieder mitkochen, bis alle bei beständigem Umrühren glacirt sind, wo man sie herausnimmt.

Zuckerln (Bonbons).

Bis zur Glassprödigkeit gekochter, geläuterter Zucker wird heiß vom Feuer weg auf einen glatten, mit Mandelöl bestrichenen Stein geschüttet. Dieser muß etwas schief gelegt sein, und der Zucker auf der höheren Seite aufgegossen werden, damit er sich selbst ausbreiten kann.

Wenn dies geschehen ist, schneidet man es mit einem großen Messer zu fingerbreiten Würfeln ein, aber nicht ganz durch, und fährt mit dem Messer zwischen Zucker und Stein durch, daß der ganze Fleck sich löst, und hebt ihn auf ein kaltes Blech.

Erkaltet zerbröckelt man die Zuckerln nach den Einschnitten. Ist noch Zucker aufzuschütten, so läßt man ihn wieder heiß werden.

Oder: Man kann Limonie- oder Pomeranzen-Zucker, oder Vanille-Zucker mit etwas Wasser verrührt, oder Chokolade weich gemacht, mit etwas vom gesottenen Zucker glatt verrührt, während dem Kochen dazu geben.

Oder: Man gießt den Zucker dünn auf, das heißt man muß den Stein höher unterlegen, streicht, so lange der Zucker noch warm ist, Eingesottenes darauf, und gießt wieder Zucker darüber.

Marillen-Bretzeln.

Man nimmt auf das Brett 10 Loth Zucker, 1 Löffel voll Marillensalse und ¼ Pfund mit Zucker feingestoßene Mandeln und macht dies mit dem Messer zu einem Teig. Sollte es zu fest sein, so kann man mit Salse nachhelfen.

Das Brett bestaubt man mit Zucker und formirt darauf kleine Bretzeln, die man auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche im sehr kühlen Ofen trocknet. Man kann sie mit Eis verzieren.

Quitten-Augen.

½ Pfund gebratene passirte Quitten, ½ Pfund Zucker und 1 Klar als Schnee rührt man 1 Stunde, macht kleine Häufchen auf Oblaten, die man im kühlen Ofen trocknet, dann beeist.

Quitten-Torte.

1 Pfund Zucker läßt man spinnen und kocht damit 1 Pfund etwas überfottene Quitten bei fleißigem Rühren, bis sie sich sulzen, wo man 12 Loth gestiftelte Mandeln, 4 Loth fein geschnittenes Zitronat, und von 2 Limonien Saft und Schalen dazu gibt. Wenn es noch eine Weile gekocht hat, streicht man es als Reife auf Oblaten, läßt es an einem luftigen Ort fest werden und beeist es dann.

Aepfel-Krapfel oder Torte.

1/4 Pfund Zucker läßt man spinnen, gibt 10 Loth würfelig geschnittene Maschanzger Aepfel dazu, und kocht sie ohne viel umzurühren, bis sie durchsichtig sind, dann mischt man 1 Loth Pignoli, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pistazien, Limonieschalen und Saft, und 4 Loth würfelig geschnittene Quittenkäse dazu, macht Häufchen auf Oblaten, läßt sie 3 Tage im warmen Zimmer trocknen und überzieht sie dann mit Eis.

Nonnen-Krapfeln.

1 Seidel Honig kocht man mit sehr viel Gewürz, 20 bis 30 Nelken, Neugewürz, Zimmt, Ingwer, von 4 Limonien die Schalen, fein geschnitten, und schüttet es über 1 Pfund geriebenen Lebkuchen, mit dem man es eine Nacht stehen läßt. Dann macht man Strudelteig von 5 Loth Schmalz, mit 1/2 Seidel lauem Wasser aufgelöst und so viel Mehl, als er braucht, arbeitet ihn 1 Stunde ab und läßt ihn, mit einem Zinnteller bedeckt, 1/4 Stunde rasten, worauf man ihn fein austreibt, von der Fülle kleine Kugeln darauf gibt und den Teig wie bei den Schlickkrapfeln überschlägt und abrädelt. Man legt sie auf das Blech und bäckt sie im Rohre.

Falsches Hausbrot.

Man siedet 1 Seidel Honig, 1/2 Pfund Zucker, und einige Eßlöffel voll Wasser, schöpft den Schaum dabei ab, dann gibt man Zimmt, Nelken und Limonieschalen, und wenn es ausgekühlt ist, so viel Mehl dazu, daß es wie ein Brotteig wird. Zu Leibchen formirt, bäckt man es langsam, und wenn man es servirt, macht man dünne Schnittchen davon.

Springerl.

1/2 Seidel Honig läßt man aufsieden, gibt 4 Loth Zucker, 1/4 Loth Zimmt, 1/4 Loth Nelken, und Limonieschalen dazu und läßt es auskühlen. Wenn es kalt geworden, mischt man so viel Mehl dazu, daß es wie ein Straubenteig wird, man darf aber nicht in die Runde, sondern nur hin und her rühren. Man arbeitet den Teig auf dem Brette glatt ab und läßt ihn über Nacht liegen. 2 Messerrücken dick ausgetrieben, sticht man Formen ab, oder schneidet Stängerl, Schifteln, legt sie auf das Blech und bäckt sie kühl.

Oder: 1/4 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Mehl und das Gewürz mit 1/2 Seidel siedendem Honig abgebrüht, arbeitet man wie einen Strudelteig ab, und läßt ihn 3 Stunden stehen. Wenn sie gebacken sind, bestreicht man sie mit gesponnenem Zucker und läßt sie im Rohre wieder trocknen.

Geschaumtes Obers, kalte Crêmes, Gesulztes, klare Sulzen und Gefrornes.

Obers-Schaum.

Das Obers zum Schlagen stellt man ein paar Stunden vorher in kaltes Wasser oder auf Eis, so wie auch das Becken. Kurz vor dem Gebrauche wird dieses ausgewischt, das Obers hinein geschüttet, und mit der Schneeruthe zu Schaum geschlagen.

Wenn man eine größere Quantität schlägt, faßt man den Schaum mit einem Löffel ab und legt ihn auf ein Sieb, bis der letzte Tropfen Obers zu Schaum geworden ist.

Nun rührt man sehr fein gestoßenen Zucker, meistens mit Vanillegeruch dazu, und richtet es gleich an, oder stellt es auf Eis.

Den Zucker kann man auch vor dem Schlagen dazu geben. Zu 1 Seidel Obers, ungefähr 6 Loth Zucker.

Man kann es bergartig auf eine Schüssel häufen und den Rand mit Biscuiten oder Hohlhippen bestecken. Oder mit Stanitzeln von Mandelteig, in welche man, mit Himbeersaft roth gefärbten Schaum füllt, oder mit weißem Schaum, den man mit rothem Streuzucker überstreut.

Oder: Man garnirt es mit roth und schwarz gefärbtem Schaum, und gibt Backwerk von Biscuit-, Wind- oder Mandelteig besonders dazu.

Oder: Man legt einen Model mit Biscuiten aus, die man mit Maraschino befeuchtet, oder mit Marillensalse bestreicht, füllt den Schaum ein, und stellt ihn in Eis.

Oder: Man füllt den weißen oder gefärbten Schaum in ausgehöhlte Biscuit-Torte, oder Wandeln, oder in Kruste von Butterteig.

Kastanien-Schaum als Garnirung.

Gekochte Kastanien werden gestoßen, passirt, mit Zucker, Vanille, Aprikosensaft und Obersschaum gemischt und nochmals passirt.

Löffelweise, mit Obersschaum abwechselnd, als Garnirung zu verwenden.

Dreifärbiger Obers-Schaum.

Gezuckerten Schaum theilt man in drei Theile, mischt zu einem Vanille, zum zweiten Himbeersaft, zum dritten weich gemachte Chokolade.

In eine hohlausgebackene Butterteigkruste, die man im Model ließ, gibt man die eine Farbe, darauf eine Lage kleines Backwerk von Biscuitteig, dann

die zweite Farbe mit Mandelkrapfeln belegt, darauf die dritte. Nun stellt man den Model in gehacktes Eis.

Wenn es gestürzt ist, bestreut man die Kruste mit Zucker oder bestreicht sie mit Marillensalse.

Rum = Becherl.

Zu festem Schaum von 1 Seidel Obers gibt man den Zucker mit Pomeranzen- und Limoniegeruch und 1 Löffel voll Rum, füllt es in Kaffeebecherl, stellt sie auf Eis, und servirt eine kleine Bäckerei dazu.

Gefrorner Obers = Schaum.

Obersschaum, mit Zucker und Vanille gemischt, wird in die Gefrier- oder eine ähnliche gut schließende Büchse gefüllt, für einige Stunden in gesalzenes Eis eingegraben, und wenn es gefroren ist, taucht man die Büchse in heißes Wasser, und stürzt es auf die Schüssel.

Gesulztes.

Ueber Sulzen Seite 21, 22, 23; Zuckersieden Seite 44; Geruch beimischen Seite 35.

Gesulzter Obers = Schaum.

Zu 1 Seidel zu Schaum geschlagenem Obers gibt man 1 Loth Hausenblase (aufgelöst), 6 Loth Zucker mit Vanille, füllt es in einen Model, und stellt diesen in kaltes Wasser oder Eis, zum Sulzen.

Anstatt Vanille kann man gebrannten Zucker dazu geben.

Oder: Man kann einen schwachen Löffel voll Rum und etwas rothe Farbe dazu geben und den glatten Model mit Biscuiten auslegen.

Lyoner Kaffee.

Man macht von 2 Loth einen recht starken Kaffee, gibt 1 Loth Hausenblase dazu, und wenn es kühl ist, den festen gezuckerten Schaum von 1 ½ Seidel Obers, füllt es in einen Model und läßt es sulzen. Wenn es gestürzt ist, kann man es mit weißem Obersschaum zieren, ein Gitter darauf spritzen oder dgl.

Wenn der Model Vertiefungen hat, kann man diese zuerst mit klarem schwarzen Kaffee, dem man Hausenblase und Zucker nach Geschmack beimischt, anfüllen. Wenn dieses so viel gesulzt ist, daß es sich nicht mehr mischt, gibt man das Uebrige darauf.

Man kann 4 Loth Zucker brennen, mit dem Kaffee aufgießen, dicklich einkochen und weiter wie oben machen.

Zweifärbige Schnitten von gesulztem Obers = Schaum.

Die Hälfte des mit Zucker und Hausenblase gemischten Schaumes färbt man mit Chokolade. Zum anderen Theile mischt man Himbeersaft oder Marillensalse, die man mit Zucker und ein wenig vom Schaume vorher rührt, oder Eingesottenem, oder würfelig geschnittenen eingesottenen Ananas oder Quitten. Wenn der eine Theil im Model gesulzt ist, gibt man den anderen darauf.

Man stürzt es dann auf ein Brett, macht Schnitten davon und rangirt sie in die Schüssel.

Es kann in einem langen Model gesulzt werden.

Dreifärbiger oder marmorirter gesulzter Obers-Schaum.

Obersschaum färbt man mit Himbeersaft, einen Theil mit Chokolade, und den dritten Theil läßt man weiß mit Vanille, und mischt zu jedem von der aufgelösten Hausenblase.

Man läßt dann den Schaum mit Chokolade im Model sulzen, darauf den rothen, und endlich den weißen.

Oder: Man läßt alle drei ein wenig stocken, füllt sie zugleich in den Model und mischt sie etwas durcheinander, wodurch es marmorirt erscheint, wenn es gesulzt ist.

Gesulzter Obers-Schaum mit Obstsaft.

Von rohen passirten Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsichen, u. dgl. 1 Seidel, rührt man mit ¼ Pfund Zucker recht gut, dann nach und nach den Schaum von 1 Seidel Obers und 1 Loth Hausenblase dazu. Man füllt es in einen Model und läßt es sulzen.

Mit Salse. 2 Löffel voll gute schöne Himbeer- oder Marillensalse rührt man mit 5 Loth Zucker und nach und nach mit dem Schaum vom Obers und mit der Hausenblase.

Gesulzter Mandel-Schaum.

Man mischt zu Schaum von 1 Seidel Obers, 1 Loth aufgelöste Hausenblase, 6 Loth Zucker und so viel Mandel-Essenz, daß es davon Geschmack hat.

Gesulzter Nuß-Schaum.

½ Pfund Hasel- oder Wallnüsse, stößt man mit ½ Seidel gutem Obers, und drückt sie öfters durch ein Tuch. Dazu mischt man ½ Loth Hausenblase, ¼ Pfund Zucker und 1½ Seidel Obers, zu Schaum geschlagen, füllt es in einen mit Biscuiten ausgelegten Model und stellt ihn in Eis.

Gesulzter Milchreis.

6 Loth Reis überkocht man ein wenig mit Wasser, dann thut man dieses weg und kocht ihn mit Milch, aber nicht zu weich. Wenn er erkaltet ist, mischt man 1 Loth Hausenblase, Zucker mit Vanille oder Caramel, und zuletzt 1 Seidel zu Schaum geschlagenes Obers dazu. Man füllt es in einen mit Oel ausgeschmierten Model und läßt es sulzen. Wenn es gestürzt ist, überstreicht man es mit Marillensalse.

Kalte Crême.

1 Seidel Obers mit beliebigem Geruch (Seite 35), ausgekühlt und geseiht, schlägt man mit 6 Dottern im Becken zur Crême. Zum Auskühlen leert

man sie in eine Schüssel, mischt 5 Loth Zucker dazu und schlägt sie in Eis oder kaltes Wasser gestellt, fort, bis sie ganz kalt ist.

Man kann sie dann in einer auf Eis gestellten Schüssel anrichten.

Oder: 1 Seidel Obers zu Schaum geschlagen dazu mischen, so wie noch mehr Zucker, und bergartig angerichtet mit Holhippen oder Biscuiten besteckt, serviren.

Oder: In eine Kruste, oder Wandeln, von Biscuit- oder Butterteig, gefüllt, geben.

Oder: In eine Torte von spanischen Windreifen.

Mit Marillensalse. Zu einer Crême von 1 Seidel Obers, 6 Dottern, 5 Loth Zucker, mischt man, wenn sie dick ist, ¼ Pfund Marillensalse, und wenn es kalt geworden, den Schaum von 1 Seidel Obers. Anrichten wie vorige.

Himbeer- oder Erdbeeren-Crême. Man macht eine Crême von ½ Seidel Obers, 4 Dottern und 4 Loth Zucker, dann gibt man beim Auskühlen den ausgepreßten Saft von frischen Himbeeren (½ Seidel) dazu, und endlich den Schaum von ½ Seidel Obers.

In die Schüssel angerichtet, stellt man es auf Eis.

Gefrorne Crême.

10 Dotter sprudelt man mit 2 Seidel gutem Obers, bis es zu sieden beginnt, sprudelt fort bis es kalt geworden, und gibt Zucker mit Vanille nach Geschmack dazu.

Man füllt es in einen Model (oder Büchse), den man mit einem Deckel fest schließen kann, streut diesen, etwas beschmiert, dicht mit feinen Biscuitbröseln aus, und vergräbt ihn für mehrere Stunden in gesalzenes Eis.

Wenn die Crême gestürzt ist, schneidet man sie wie Biscuitbrot und legt die Schnitten zierlich aufeinander.

Gefrorner Chaudeau.

7 Loth Zucker kocht man mit ¼ Seidel Wasser, bis er klar ist. Ausgekühlt sprudelt man ihn mit 9 Dottern auf dem Feuer zu Chaudeau. Dann gibt man diesen in das Becken, schlägt ihn zu festem Schaum, und gibt Vanille-Liqueur nach Geschmack dazu, richtet den Schaum in einer mit Biscuitbröseln ausgestreuten Schüssel hoch auf, stellt sie auf gesalzenes Eis, läßt sie da einige Stunden stehen und bestreut es dann auch oben mit Biscuitbröseln.

Consommé-Becherl.

Zu 1 Seidel gutem Obers, mit Kaffee, Chokolade, oder Vanille u. s. w. (wie zu einer Crême), gibt man, wenn es kühl ist, 4 Loth Zucker und 6 Dotter. Recht gut gesprudelt, seiht man es in eine Schüssel oder in Kaffeebecherl, und siedet es in Dunst bis es stockt. (Man kann sie auch mit Mandeln oder Haselnüssen machen.) Wenn das Geschirr erkaltet ist, stellt man es auf Eis.

Die Becherl servirt man auf einer, mit einer Serviette belegten Schüssel oder Tasse (Tablett) und kleines Backwerk besonders dazu.

Man kann weißen und rothen Obersschaum als Aufputz darauf geben.

Crembeln.

Von ¼ Pfund gestoßenem Zucker gibt man 2 Löffel voll in eine Pfanne zum Brennen, gießt, wenn er schäumt, ein paar Löffel warmes Wasser dazu, und läßt den übrigen Zucker damit sieden, bis er aufgelöst ist.

Erkaltet sprudelt man 1 Seidel Obers, 7 Dotter, etwas Marasquino, und den Zucker gut ab, seiht es in einen mit Butter ausgeschmierten Model und siedet es langsam in Dunst, bis es fest ist.

Man stellt es überkühlt in frisches Wasser und stürzt es dann.

Gesulzte Crême.

1 Seidel sehr gutes Obers mit beliebigem Geruch, ¼ Pfund Zucker, 5 Dotter, sprudelt man am Feuer zu Crême, gibt während dem Auskühlen 1 Loth Hausenblase dazu, und füllt es in den Model, wenn es anfängt zu stocken. Man stellt ihn in Eis oder kaltes Wasser zum Sulzen und stürzt es dann heraus.

Gesulzte Nuß- oder Haselnuß-Crême.

6 Loth Nüsse oder wälsche Haselnüsse stößt man mit etwas Obers fein, und gibt sie zu 1 Seidel Obers, ½ Loth Hausenblase und 6 Dottern. Dies sprudelt man am Feuer zu Crême, zuckert sie nach Geschmack, schlägt sie während dem Auskühlen und mischt, wenn sie ganz kalt ist, den Schaum von ½ Seidel Obers dazu. Man kann sie mit Biscuiten unterlegen, oder den Model damit auslegen.

Französische Crême.

Man gibt in das Becken 1 Seidel Obers, 10 Loth Zucker, 4 Dotter, 1 Loth Hausenblase, und rührt es auf der Glut bis es heiß ist, damit die Dotter nicht roh sind, läßt es aber nicht aufkochen.

Nun gibt man noch Vanille und gebrannten, mit Wasser aufgekochten Zucker dazu und seiht es in eine tiefe Schüssel. Bei beständigem Rühren läßt man es erkalten, dann mischt man den Schaum von 1 Seidel Obers darunter.

Wenn es anfängt dicklich zu werden, füllt man es in einen Model zum Sulzen.

Man kann ihn mit Biscuiten auslegen, die man auf der inneren Seite mit Marillensalse bestreicht.

Oder: Man gibt fingerhoch von der Crême in den Model, läßt sie sulzen, bestreut sie mit Rosinen, Korinthen und länglich geschnittenen Pistazien, und legt ein Blatt von Biscuit darauf, was auf der Seite, die hineingestürzt wird, mit Marillensalse bestrichen ist, und fährt so fort, bis der Model voll ist, zuletzt muß das Feste kommen. Man läßt es 2 bis 4 Stunden in Eis stehen und stürzt es dann heraus. Oben kann man es mit eingesottenen Früchten wie eine Torte zieren.

Gesulzte Quitten-Crême.

1 Seidel Obers, 6 Dotter, ½ Seidel Quittensaft, Zucker, daß es süß genug ist, und 1 Loth Hausenblase, schlägt man auf dem Feuer zu Crême und

kühlt sie wie gewöhnlich aus. Dann mischt man den Schaum von 1 Seidel Obers dazu und läßt es sulzen. Beim Anrichten besteckt man es mit kleinen Holhippen.

Kabinets = Pudding.

½ Seidel Obers und 6 Dotter sprudelt man zu Crême und gibt beim Auskühlen 1 Loth Hausenblase dazu. Indessen schlägt man 1½ Seidel Obers zu Schaum und mischt es nebst Zucker zur Crême. Die Hälfte davon läßt man im Model sulzen, belegt sie dann mit würfelig geschnittenen eingesottenen Früchten, als: Marillen, Melonspalten, Quitten, Ananas, füllt den Model mit der Crême voll und läßt sie fertig sulzen.

Man kann den Model mit Biscuiten auslegen, oder es auf der Schüssel damit bestecken.

Gesulzte Chokolade = Crème.

Von 3 Dottern, 3 Eßlöffel Obers und Zucker wird eine Crême gesprudelt. Dann löst man ¼ Pfund Chokolade mit heißem Wasser auf und rührt, bis sie recht fein ist. Man mischt sie nebst 1 Loth Hausenblase zur Crême, so wie nach und nach 1½ Seidel zu Schaum geschlagenes Obers, und läßt es in Eis sulzen.

Gesulzte Ananas = Crême.

Man gibt von eingesottener Ananas 4 halbe Eischalen voll Saft, und 4 Dotter in einen Topf und sprudelt es auf dem Herde zu Crême. Wenn es ausgekühlt ist, mischt man ½ Loth Hausenblase, und wenn es ganz kalt ist, 1 Seidel Obers zu Schaum geschlagen, so wie die kleinwürfelig geschnittene Ananas dazu, und läßt es in Eis sulzen.

Gesulzte Pomeranzen = Crême.

12 Loth Zucker, mit Saft und abgeriebenem Geruch von 1 Pomeranze, ½ Seidel Wasser und 5 Dotter sprudelt man auf dem Feuer zu Crême. Dann gibt man 1 Loth Hausenblase, und wenn es kalt geworden ist, 1 Seidel zu Schaum geschlagenes Obers, mit Alkermes etwas röthlich gefärbt, dazu.

Man füllt es in einen Model und läßt es in Eis sulzen, oder gießt diesen, den Boden oder ganz (mittelst Einhängen eines kleineren Models) mit klarer Wassersulze aus. Wenn sie auf diese Weise gesulzt und dann gestürzt ist, ziert man sie oben mit eingesottenen Früchten. Wenn nur der Boden mit Sulze ausgegossen wird, kann man die Früchte darauf einlegen.

Oder wie Gefrornes. Den Saft von 1 Pomeranze und 2 Dotter rührt man auf der Glut bis zum Sieden, und während dem Auskühlen mischt man ½ Loth Hausenblase, 6 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch und ½ Seidel zu Schaum geschlagenes Obers dazu.

Man rührt fort bis es wie Biscuitteig wird, füllt es in die Gefrierbüchse und behandelt es wie Gefrornes. Man stürzt es dann heraus und garnirt es mit geschaumten Obers.

Charlotte.

5 Dotter, ½ Pfund Zucker, 1 Seidel frischen Obstsaft, schlägt man überm Feuer wie Chaudeau und gibt während dem Auskühlen 1 Loth aufge-

löste Hausenblase und 1 Seidel Obers zu Schaum geschlagen dazu. Man füllt es in einen mit Biscuiten ausgelegten Model und stellt ihn in Eis.

Schweizer Milch.

10 Loth Zucker läßt man in 1 Seidel Wasser zergehen, dann kochen, bis er breitlauft, und auskühlen.

Man sprudelt nun 10 Dotter damit wie Chaudeau, und während dem Auskühlen, in Wasser gesetzt fort, wo man 1 Loth Hausenblase, etwas Rum oder Rosoglio, und wenn es ganz kalt ist, 1 Seidel Obers zu Schaum geschlagen, und Zucker nach Geschmack dazu mischt.

Gesulzter Chaudeau.

8 Dotter, ¼ Pfund Zucker und ½ Seidel Wasser schlägt man am Feuer bis es dick wird, dann auf dem Eise, bis es kühl ist, wo man 1 Loth Hausenblase und Vanille-Rosoglio nach Geschmack dazu gibt.

In einen Model gefüllt, läßt man es, in Eis gestellt, sulzen.

Oder: 1 Seidel milden Wein, 8 Dotter, ¼ Pfund Zucker, 1 Loth Hausenblase, 1 Löffel Rum, Pomeranzengeruch.

Pomeranzen-Chaudeau.

½ Seidel milden Wein, von 2 Pomeranzen den Saft und Geruch, von 1 Limonie Saft und Geruch, dann Zucker und 8 Dotter schlägt man über Glut bis es heiß ist, dann nimmt man es vom Feuer, schlägt fort bis es erkaltet, mischt 1 Loth Hausenblase dazu, und füllt es in einen mit Mandelöl ausgestrichenen Model und läßt es sulzen.

Whips (Englische Sulze).

12 Loth Zucker, Geruch von ½ Pomeranze und ½ Limonie, Saft von 2 Pomeranzen und 1 Limonie, ¼ Seidel Rum (oder ¼ Seidel Wein und 1 Eßlöffel voll Rum) und 6 Dotter schlägt man auf dem Feuer bis es dick wird, dann gibt man ½ Loth Hausenblase, und den Schnee von 4 Klar dazu.

Man füllt es in einen mit Mandelöl ausgeschmierten Model zum Sulzen.

Chokolade-Sulze.

2 Seidel Obers, 6 Loth Zucker, 8 Loth Chokolade kocht man unter fleißigem Sprudeln, bis sie fein ist. Dann gibt man 1½ Loth Hausenblase dazu, füllt es in den Model und läßt es sulzen.

Anstatt Obers kann man Wasser nehmen, wovon aber um ½ Seidel weniger, zu obiger Quantität gehört.

Kaffee-Sulze.

In 2 Seidel siedendes Obers gibt man 6 Loth frischgebrannten Kaffee, läßt es zugedeckt stehen, seiht es durch eine Serviette, gibt 1½ Loth Hausenblase und Zucker nach Geschmack dazu, seiht es nochmals, und läßt es in Eis sulzen.

Klare braune. Von 6 Loth frisch gebranntem Kaffee gibt man zwei Drittheile in ½ Seidel siedendes Wasser, vom übrigen macht man auf einer Filtrirmaschine ¼ Seidel Kaffee und mischt 1½ Loth Hausenblase und ½ Pfund Zucker geklärt dazu, wenn das Kaffeewasser geseiht ist. Man kann auch ein wenig Kirschenwasser beimischen.

Vanille-Sulze.

¼ Pfund Zucker klärt man und läßt kleine Stückchen Vanille mitsieden, und wenn es zugedeckt erkaltet ist, gibt man 1 Loth Hausenblase aufgelöst, etwas Wein und Limoniesaft dazu.

Blanc-manger oder Mandel-Sulze.

Man läßt 2 Seidel nicht zu dickes Obers heiß werden, aber nicht sieden, verrührt damit ¼ Pfund mit etwas Obers fein gestoßene Mandeln, und läßt es eine Stunde stehen. Dann seiht man es durch eine Serviette, gibt weniger als 1 Loth Hausenblase aufgelöst, und Zucker mit Geruch nach Geschmack dazu.

Während dem Auskühlen stellt man es in kaltes Wasser und rührt immer fort, damit sich keine Haut bildet.

Vanille-, Limonie-, Pomeranzen-, Kaffeegeschmack wird wie zur Crême dem Obers beigemischt.

Wenn man es braun färben will, wird ein Theil mit weich gemachter Chokolade glatt verrührt, dann zum Ganzen gemischt.

Roth kann man es mit Alkermessaft, Cochenille oder frischem Himbeersaft färben.

Gelb mit Saffran und Pomeranzengeruch, oder mit Dottern, indem man 4 Dotter mit kaltem Obers glatt absprudelt, das übrige von den 2 Seideln siedend dazu sprudelt, und 10 Loth Mandeln, 8 Loth Zucker, 1 schwaches Loth Hausenblase beimischt, und es durch ein Tuch laufen läßt.

Man füllt sie einfärbig in einen Model zum Sulzen, wenn sie bis zum Kaltwerden gerührt wurde, oder zwei- oder dreifärbig, nachdem jede Schichte gesulzt ist.

Bei gemischten Farben ist es besser den Model mit Mandelöl auszustreichen, damit man es nicht in heißes Wasser zu tauchen braucht.

Man läßt es auf Eis oder in kaltes Wasser gestellt, über Nacht sulzen.

Anstatt Obers kann man die gestoßenen Mandeln, welche man zum Abziehen 24 Stunden im Wasser liegen ließ, mit Wasser verrühren und zu siedendem Wasser geben, 1 Stunde stehen lassen, dann geseiht nochmals bis zum Sieden warm machen, wo man das Uebrige dazu gibt und wie bei dem Vorigen verfährt. Zu 2 Seidel Wasser 10 Loth Mandeln, 10 Loth Zucker, 1½ Loth Hausenblase und Vanillegeruch.

Weißes blanc-manger mit Spiegel. Man gießt klare Marillensulze kleinfingerhoch im Model ein, läßt sie sulzen und gibt Vanille-**blanc-manger** darauf, bis der Model voll ist.

Als Damenbrett. Von weißer Mandelsulze gießt man einen Model voll, läßt sie sulzen, stürzt sie und schneidet davon viereckige Stücke, die man so in einen glatten Model stellt, daß es gestürzt wie ein Damenbrett aussieht,

wenn man die Zwischenräume mit braun gefärbter Sulze ausgegossen hat. Dies darf aber nicht in einem Guß geschehen, damit die Stücke nicht verschoben werden.

Statt weiß kann man die Sulze gelblich machen. Ist die Sulze groß genug, so kann man sie nach dem Stürzen zu einem Vierecke schneiden.

Auf diese Art kann man auch beliebige Formen von einer Farbe ausstechen und in den mit Mandelöl ausgeschmierten Model einlegen und mit anderer Farbe voll gießen.

Eier in Körbchen oder Vogelnest. Dazu muß man vorher Eierschalen sammeln, denen man nur ein kleines Kapperl mit einem Messer abgeklopft hat, worauf man sie auswäscht und trocknen läßt.

Wenn man die Mandelsulze einfüllen will, streicht man die Eischalen mittelst einer Feder mit Mandelöl aus, stellt sie in Eis fest, und gießt sie voll an. Kurz vor dem Serviren schneidet man mit einer kleinen scharfen Scheere die Schalen auf einer Seite auf, schält das gesulzte Ei heraus und gibt diese in Körbchen oder Vogelnest von Mandelgrillage oder gesponnenem Zucker.

Man kann sie auch von roth gefärbter Sulze als Oster-Eier machen.

Den Zucker bis zum Bruch gekocht, spinnt man um einen mit Mandelöl bestrichenen Kuppelmodel. Wenn er recht dicht umsponnen ist, macht man noch besonders eine Hand voll Fäden, gibt sie in das Nest und die Eier darauf.

Aepfel von Mandelsulze. Die gelbliche Mandelsulze mit Dottern füllt man in glatte runde Wandeln, wenn sie gesulzt ist, stürzt man 2 Becherl zusammen, dann hält man sie einen Augenblick auf allen Seiten in warmes Wasser und stürzt sie auf die Schüssel.

Als Krone steckt man eine Gewürznelke hinein, als Stängel ein Stückchen Zimmt, und Blätter gibt man von Pomeranzen. Die Wangerln (Backen) malt man mit Alkermessaft, den man mit Wasser mischt.

Sulze von eingesottenen Säften.

1 Seidel Wasser mit 6 Loth Zucker kocht und klärt man, mischt 1 Seidel Saft und 1 ½ Loth Hausenblase, aufgelöst und geseiht, dazu, füllt es in einen Model, den man schön gleich und fest in Eis eingegraben, oder in frisches Wasser gestellt hat.

Erdbeeren-Sulze.

Einen Teller voll reiner Erdbeeren gibt man in ein Becken, dazu 1 Seidel geklärten Zucker, ½ Seidel Wein und ein Stückchen Zimmt, deckt es zu und stellt es auf die Glut. Nach ¼ Stunde nimmt man es weg und läßt es ruhig durch die Serviette fließen, gibt von 1 Limonie den Saft und 1 ½ Loth Hausenblase dazu, sowie etwas Cochenille oder Alkermessaft, damit die Farbe schöner wird.

Himbeeren-Sulze.

Man zerdrückt 2 Seidel Himbeeren, gibt 1 Seidel siedendes Wasser und von 2 Limonien den Saft dazu und läßt es 3 Stunden stehen. Dann seiht man es durch ein Tuch, gibt 12 Loth Zucker, mit etwas Wasser gekocht, Eischalen

und 1½ Loth Hausenblase dazu, und siedet es, bis es klar ist. Den Schaum schöpft man ab und seiht es durch eine Serviette oder durch Flanell.

Oder: Man preßt den Saft aus, gibt zu 1 Seidel davon den Saft von 2 Limonien und geklärten Zucker.

Dies kocht man einige Minuten, seiht es 3 Mal durch ein Tuch, worauf man Hausenblase dazu gibt und es sulzen läßt.

Ribisel-Sulze.

Die von den Stängeln gezupften Beeren stößt man und preßt den Saft durch ein Tuch. 1 Seidel davon gibt man zu 12 Loth gesponnenem geklärten Zucker und 1 Loth Hausenblase. Man läßt es aufkochen und seiht es bis es recht klar ist. Man kann Limoniesaft oder etwas Wein dazu geben.

Weichsel-Sulze.

Zu 1 Seidel ausgepreßten Saft gibt man 10 Loth geklärten und dicklich gekochten Zucker und 1½ Loth Hausenblase, läßt es aufsieden, und seiht es.

Weinscharl-Sulze.

2 Seidel schöne reife Beeren werden zu ¼ Pfund geläutertem Zucker gegeben, aufgekocht, dann zugedeckt ausgekühlt. Dann gibt man 1½ Loth Hausenblase und etwas rothe Farbe dazu, und seiht es.

Rosen-Sulze.

¼ Pfund Zucker klärt man und schüttet ihn siedend über 2 Loth Rosenblätter (von Centifolien) und läßt es, gut zugedeckt, erkalten. Dann gibt man von 1 Limonie den Saft und 1 Loth aufgelöste Hausenblase dazu, seiht es und läßt es sulzen.

Veilchen-Sulze.

Die Blumenblätter von Veilchen zupft man rein ab, schüttet auf einige Hände voll 1 Seidel siedenden Wein und läßt sie mehrere Stunden zugedeckt stehen. Dann gibt man ½ Pfund geklärten Zucker und 1½ Loth Hausenblase dazu, seiht es und sulzt es in einen Model gefüllt.

Marillen-Sulze.

½ Pfund geklärten Zucker schüttet man auf 15 Stück saftige, dunkelfleischige, geschälte und halbirte Marillen und läßt es zugedeckt 24 Stunden stehen, dann durch ein Tuch fließen. Man gibt den Saft von 2 Limonien und 1½ Loth Hausenblase dazu und seiht es nochmals.

Ananas-Sulze.

Eine Ananas wird geschält, vom Fleische schneidet man beliebige Formen zum Einlegen und kocht diese in geläutertem Zucker ein paar Minuten. Die Schale wird gestoßen ebenfalls in solchem Zucker gekocht.

Den Saft von beiden mischt man mit Hausenblase und Limoniesaft, seiht ihn und läßt es mit den eingelegten Stücken sulzen.

Quitten-Sulze.

Zu ½ Pfund Zucker, mit 2 Seidel Wasser gekocht, gibt man 2 oder 3 abgewischte, zu Scheiben geschnittene Quitten und kocht sie weich.

Den Saft läßt man auf einem Siebe abfließen, gibt 1 Loth Hausenblase und etwas Limoniesaft dazu, so wie ein wenig Farbe, damit die Sulze schön röthlich ist. Man seiht es nochmals und füllt es zum Sulzen in einen Model.

Aepfel-Sulze.

12 Maschanzger-Aepfel, zu Spalten geschnitten, kocht man mit 1 Maß Wasser, bis sie recht weich sind. Den Saft läßt man ruhig durch ein Tuch fließen und kocht ihn mit 12 Loth Zucker, bis er schwere Tropfen macht. Man gibt ½ Loth Hausenblase dazu, und läßt es geseiht, mit Obst unterlegt, sulzen.

Trauben-Sulze.

Von sehr reifen Muskateler-Trauben werden die Beeren durch ein Tuch gepreßt. Zu 1½ Seidel solchen Saftes, den man eine Weile stehen läßt und durchseiht, gibt man ¼ Pfund geklärten Zucker, etwas Limoniesaft und 1½ Loth Hausenblase. Man läßt es nochmals durch eine Serviette fließen und sulzt es am passendsten in einem Traubenmodel.

Pomeranzen-Sulze.

Zu ½ Pfund geklärten Zucker gibt man den reinen geseihten Saft von 8 Pomeranzen und 2 Limonien und den Geruch von 2 Pomeranzen. Man läßt es heiß werden, mischt 1½ Loth Hausenblase dazu und seiht es nochmals.

Limonie-Sulze.

Von 2 Limonien den Geruch, von 8 den Saft, etwas Wasser und geklärten Zucker gibt man zu 1½ Loth Hausenblase.

Wenn es recht klar geseiht ist, sulzt man es im Model, mit Pomeranzenspalten oder eingesottenen Früchten unterlegt.

Punsch-Sulze.

Zu geklärtem Zucker mischt man Holländer-, (Russischen) oder Kukurutz-Thee, 2 Gläser voll, ½ Glas Limonie- und Pomeranzensaft, einige Löffel Rum und 1½ Loth Hausenblase.

Thee-Sulze.

12 Loth Zucker klärt man, gibt 1 Eßlöffel voll Thee dazu und einige Tropfen Cochenille-Farbe um es blaßröthlich zu machen. Ausgekühlt mischt man ¼ Seidel Wasser, ¼ Seidel Kirschenwasser, von 1 Limonie den Saft und 1½ Loth Hausenblase dazu, seiht es und läßt es sulzen.

Rum = Sulze.

½ Pfund Zucker siedet man mit 1 Seidel Wasser, gibt wenn er klar ist, 1½ Loth Hausenblase und ½ Seidel Rum dazu.

Marasquino = Sulze.

Zu 1 Seidel geklärten Zucker gibt man beim Sieden etwas herabgeschnittene Pomeranzenschalen, 1 Kaffeebecherl voll milden weißen Wein, eben so viel Marasquino, von 1 Limonie und 1 Pomeranze den Saft und 1½ Loth Hausenblase. Man unterlegt sie mit eingesottenen Früchten.

Wein = Sulze.

1 Seidel sehr guten weißen Wein läßt man mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonie- und Pomeranzenschalen ¼ Stunde kochen, dann gibt man geläuterten Zucker, von 1 Limonie den Saft und 1½ Loth Hausenblase dazu und seiht es.

Wasser = Sulze.

½ Pfund Zucker und 2 Seidel Wasser kocht und klärt man, gibt von 2 Limonie den Saft und etwas herabgeschnittene Schale und 1½ Loth Hausenblase dazu. Nachdem man es eine Weile zugedeckt stehen ließ, seiht man es und unterlegt es im Model mit Obst, oder verwendet diese Sulz zum Ausgießen eines Models mit Obstschaum gefüllt.

Verschiedenfärbige Sulze.

In einen mit Mandelöl ausgeschmierten Model gießt man fingerhoch eine beliebige z. B. Chokoladesulze ein, läßt sie stocken, darauf eine andere rothe oder lichte, wenn diese gestockt, wieder eine andere. So kann man den Model in drei oder mehr Schichten voll machen und diese gleichmäßig oder mit dünneren Zwischenschichten abwechseln. Dies nimmt sich gut in einem Stufenmodel aus.

Mit Obst unterlegte Sulze.

Von einer durchsichtigen lichten Sulze gießt man fingerhoch in einen glatten Model und läßt sie fest werden. Dann belegt man sie blumenartig (wie Torten) mit verschiedenen eingesottenen Früchten, oder kleinen ausgestochenen, nicht zu weich in Zucker gekochten Aepfeln, denen man auch Backen färben kann. Wenn es nach und nach mit der Sulze bedeckt wurde, gibt man eine zweite Schichte, die vorzüglich nur einen hübschen Rand bildet, da man das mittlere ohnedem nicht sehen kann, z. B. einen gewundenen Kranz von schief aufgestellten gleich großen Marillen und Aepfelspalten (von Taftäpfeln mit Limoniesaft und Zuckerwasser gekocht).

Oder: Man hängt einen kleineren Model in den größern, füllt den leeren Raum mit der Sulze aus, und wenn der kleinere, nachdem die Sulze gestockt ist, herausgenommen wurde, gibt man eingesottenes oder frisches schönes Obst, als: Erdbeeren, Ananas, Trauben, Pomeranzenspalten, was man gerade hat, hinein, und füllt den leeren Raum mit Sulze aus.

Gesulzter Schaum von Obstsaft.

Den Saft von 5 Pomeranzen und 5 Limonien, 12 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch und 1 ½ Loth Hausenblase schlägt man mit der Schneeruthe auf dem Eise zu festem Schaum. Jede nicht ganz klare Sulze kann man zu Schaum schlagen.

Oder: 1 Seidel eingesottenen Saft und 1 Loth Hausenblase.

Oder: 1 Seidel durchpassirte frische oder Dunstmarillen von 1 Limonie den Saft, Zucker nach Geschmack und 1 Loth Hausenblase. Eben so von frischen Erdbeeren, Pfirsichen oder Himbeeren.

Oder: Von 4 Limonien und 1 Pomeranze den Saft, ¼ Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, 1 ½ Loth Hausenblase und gegen Ende einige Löffel voll Rum.

Man füllt es entweder so in einen mit Mandelöl ausgeschmierten Model, oder gießt diesen vorher mit einer lichten klaren Sulze aus, oder legt den Model mit Biscuiten aus.

Gesulzte Pomeranzen und Limonien.

Man schneidet von Pomeranzen ein rundes Blättchen ab, um das Fleisch mit einem Kaffeelöfferl herausnehmen zu können, legt die Schalen in kaltes Wasser, bis man sie braucht und trocknet sie dann ab.

Vom herausgenommenen Fleische macht man Sulze, von der man einen Theil hübsch blaß, einen Theil mit Pomeranzenzucker gelb, einen Theil röthlich färbt. Auf 4 Pomeranzen 1 Loth Hausenblase. Man gießt die Schalen voll, stellt sie in einem Sieb auf Eis, und läßt sie fest sulzen.

Etwas von der Sulze muß man in die Schüssel gießen, in der man sie serviren will.

Mit einem scharfen Messer schneidet man jede Pomeranze in 4 Theile und rangirt die Farben zierlich auf die Schüssel.

In Limonien ebenso behandelt, füllt man klare Limoniesulze.

Gefrornes.*)

Von eingesottenen Säften. ¼ Pfund Zucker kocht man mit 1 Seidel Wasser bis zum Spinnen, gibt 1 Seidel Saft und von 1 oder 2 Limonien den Saft dazu und läßt es kalt werden. Dann füllt man es in die eingegrabene Büchse und dreht es.

Von frischem Obste.

Von Weinscharl, Himbeeren, Erdbeeren, Mispeln. Auf 1 Pfund durch ein Sieb getriebenes Obst mit etwas Limoniesaft gemischt, rechnet man ¾ Pfund Zucker mit 2 Seidel Wasser bis zum Spinnen gekocht. Dann treibt man es nochmals durch das Sieb.

Oder: Zu 1 ½ Seidel Saft von frischen durchgepreßten Himbeeren gibt man ½ Pfund Zucker mit 2 Seidel Wasser gekocht, und von 1 Limonie den Saft.

---

*) Siehe Seite 47.

Von Weichseln. Diese werden gewaschen, zerstoßen durch ein Tuch gepreßt. 1½ Seidel solchen Saft mischt man zu ½ Pfund Zucker mit 1½ Seidel Wasser gekocht und von 1 Limonie den Saft.

Von Ribiseln. ½ Pfund Zucker kocht man mit 1 Seidel Wasser, gibt 1 Seidel ausgepreßten Saft und den von 3 Limonien dazu.

Von Weintrauben. Die sehr reifen Beeren, am besten von Muskateller, werden von den Stengeln gezupft, zerdrückt, und der Saft durch ein Tuch gepreßt. Zu ¾ Pfund solchen Saftes kocht man 12 Loth Zucker, und gibt den Saft 1 Limonie dazu.

Von Quitten. 6 bis 10 Quitten, geschält zu Spalten geschnitten, kocht man mit 1 Pfund Zucker und 2 Seidel Wasser, bis sie weich sind, dann preßt man sie durch ein Tuch und gibt Limoniesaft dazu.

Von Pfirsichen. Geschälte Pfirsiche schneidet man zu Spalten, bestreut sie mit Zucker, gibt einige Löffel guten Wein darauf, und läßt sie mehrere Stunden stehen. Man passirt sie dann und gibt zu 1 Pfund davon ¾ Pfund Zucker mit 1½ Seidel Wasser gekocht und von 3 oder 4 Limonien den Saft. Man färbt es ein wenig röthlich.

Von Marillen. Man kocht ¾ Pfund Zucker mit 1½ Seidel Wasser, schüttet ihn über 30 geschälte halbirte Marillen und läßt es 24 Stunden zugedeckt stehen. Nach dieser Zeit schüttet man den Zucker durch ein Sieb und gibt Limoniesaft dazu.

Von Ananas. ½ Pfund Zucker kocht man mit 1 Seidel Wasser, gibt Stücke von frischer oder eingesottener Ananas hinein, kocht sie weich, gibt etwas Limoniesaft dazu und seiht es.

Von Marasquino. 14 Loth Zucker kocht man mit 1 Seidel Wasser, mischt 1 Seidel Marasquino und von 3 Limonien den Saft dazu.

Oder: Man schlägt im Becken 2 Seidel Obers, 6 Dotter, 2 ganze Eier, ½ Pfund Zucker zur Crême. Wenn sie steigt, nimmt man sie schnell vom Feuer, treibt sie durch ein Sieb, und rührt sie während dem Erkalten. In die Büchse gefüllt friert man sie, und sobald sie anfängt fest zu werden, mischt man nach Geschmack Marasquino dazu. Man kann sie auch röthlich färben.

Von Pomeranzen. Von 1 Pomeranze reibt man den Geruch ab, gibt von 6 Pomeranzen und 1 Limonie den Saft dazu, kocht ½ Pfund Zucker, mischt es zusammen und seiht es durch ein Sieb.

Von Limonie. Zu dem Safte von 6 Limonien mischt man von einer den abgeriebenen Geruch und ½ Pfund Zucker mit 1 Seidel Wasser gekocht.

Granit-Gefrornes.

Man kocht 12 Loth Zucker mit ½ Seidel Wasser, bis zum Spinnen, gibt von ½ Pomeranze und ½ Limonie den abgeriebenen Geruch, von 2 Li-

monien und 2 Pomeranzen den Saft, und so viel Wasser dazu, daß es 2 Seidel ausmacht. Man seiht es durch ein feuchtes Tuch, treibt es wie gewöhnliches Gefrornes, und wenn es halb fest ist, füllt man es in Punschgläser und servirt es als Getränk.

Punsch-Gefrornes.

Zu ½ Pfund mit 1 Seidel Wasser gekochten Zucker gibt man, wenn er ausgekühlt ist, 2 Gläser russischen Thee, an 1 Pomeranze und 1 Limonie abgeriebenen Geruch, von 4 Pomeranzen und 2 Limonien den Saft, und wenn es halb gefroren ist, ½ Glas Rum.

Punsch à la glace.

Wenn man zu dem Vorigen den Rum dazu mischt, gibt man auch von 2 Klar festen, gezuckerten Schnee dazu, rührt es einige Sekunden und füllt es in die Punschgläser, wo sich oben ein weißer Schaum bildet.

Ebenso kann man Limonie- oder Pomeranzen-Gefrornes mit Rum und Schnee verrühren und in Gläsern serviren.

Tutti-Frutti-Gefrornes.

½ Pfund Zucker und 1 Seidel Wasser läßt man einige Minuten sieden, gibt von 1 Limonie den Geruch und von 3 den Saft dazu, und so viel Wasser, daß es 2 Seidel ausmacht, läßt es erkalten und friert es. Sobald es fest wird, gibt man eingesottene Früchte, als: Nüsse, Melonspalten, Quitten, Birnen u. s. w. würfelig geschnitten hinein und treibt es fertig.

Gefrornes mehrfärbig in Formen.

Ist die Form gezackt, so kann man in jede Zacke anderes Gefrornes eindrücken und den übrigen Raum beliebig ausfüllen. Die Form wird dann fest geschlossen, in mit Wasser erweichtes Schreibpapier gewickelt und in recht gesalzenes Eis eingegraben, bis man es serviren will. Aus dem Papiere gewickelt, bestreicht man die Form überall mittelst eines Schwammes mit heißem Wasser und stürzt das Gefrorne heraus.

Zweifärbige Schnitten. In 2 Büchsen macht man verschiedenfärbiges Gefrornes. Wenn beides fest ist, drückt man das von Obers so an den Rand der Büchse, daß dieser und der Boden fingerdick damit bedeckt ist, nimmt etwas davon heraus, füllt den leeren Raum schnell mit der anderen Farbe an und deckt dies mit dem Herausgenommenen zu. Die geschlossene Büchse wird noch ¼ Stunde gedreht und 1 Stunde in Eis eingegraben, dann gestürzt.

Gefrornes von Obstsaft mit Obersschaum.

Zu 1 Seidel ausgepreßten Saft von Weichseln, Himbeeren, Erdbeeren, mit gesottenem Zucker gemischt, gibt man ½ Seidel zu Schaum geschlagenes Obers, mit Zucker versüßt, und treibt es wie anderes Gefrornes.

Kastanien-Gefrornes.

12 Loth Zucker kocht man mit ½ Seidel Wasser, bis er große Blasen macht, dann verrührt man ihn mit 1 Pfund weich gekochter passirter Kastanien, mischt 2 Löffel Rum und 1 Seidel zu Schaum geschlagenes Obers dazu.

Haselnuß-Gefrornes.

½ Pfund italienische Haselnüsse, mit Milch fein gestoßen, gibt man zu 2 Seidel lauem Obers, läßt es 1 Stunde stehen, dann mischt man 12 Loth Zucker dazu und ballt es durch ein Tuch. Man kann es dann mit einigen Dottern auf dem Herde schlagen, bis es dicklich ist.

Vanille-Gefrornes.

Ein Stückchen Vanille kocht man mit etwas Obers und läßt es kalt werden. Dann schlägt man 12 Loth Zucker, 2 Seidel Obers, 5 Dotter auf dem Feuer, bis es dicklich wird, seiht das andere dazu, und rührt bis es kalt ist. Man seiht es in die Büchse und friert es wie die übrigen.

Zu dieser Quantität kann man 3 Dotter mehr geben, und ehe es in die Büchse kommt, 1 Seidel Obers zu Schaum geschlagen, mischen.

Um es weiß zu erhalten, kann man zu 2 Seidel Obers, wenn es aufsiedet, den Schnee von 3 Klar mischen und ein paar Minuten auf dem Feuer schlagen, bis der Schnee verkocht ist. Dann passirt man es und mischt Zucker nach Geschmack dazu.

Oder: Zu 2 Seidel Schlagrahm, etwas von leichterem mit Vanille gekocht, und ¼ Pfund fein gestoßenen Zucker.

Kaffee-Gefrornes.

3 Loth frisch gebrannten heißen Kaffee gibt man in 2 Seidel siedendes Obers und deckt es zu. Ausgekühlt seiht man es, sprudelt 3 Dotter und 12 Loth Zucker damit auf der Glut, bis es heiß und dicklich wird, schüttet es in einen Weidling, der in kaltem Wasser steht, und rührt, bis es ganz kalt ist, wo man es in die Büchse füllt.

Caramel-Gefrornes.

12 Loth Zucker brennt man und kocht ihn mit 2 Seidel siedendem Obers, bis er sich aufgelöst hat.

Oder: Man kocht nur die Hälfte vom Obers mit dem Zucker, sprudelt das andere kalt mit 2 Dottern ab, mischt es zusammen und läßt es bei beständigem Sprudeln heiß werden, daß die Dotter nicht mehr roh sind, dann passiren, auskühlen und frieren.

Chokolade-Gefrornes.

¼ Pfund geriebene Chokolade, ¼ Pfund Zucker, 1 Seidel Obers, 6 Dotter schlägt man im Becken auf der Glut bis es dick wird.

Oder: Zu 2 Seidel Obers, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund geriebene Chokolade kochen und sprudeln, bis es glatt ist, dann auskühlen und frieren.

Butter-Gefrornes.

12 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch und 8 Dotter sprudelt man mit warmem Obers glatt ab, schlägt es auf dem Feuer bis es dicklich ist, und in einem anderen Geschirre fort, bis es kalt geworden.

Crème-Gefrornes.

Zu einer Crême von 1 Seidel Obers, 7 Dottern, ¼ Pfund Zucker gibt man, wenn sie kalt ist, den Schaum von 1 Seidel Obers und friert es.

Chaudeau-Gefrornes.

Chaudeau von 1 Seidel gutem Wein, 6 Dottern, ¼ Pfund Zucker, und Pomeranzengeruch sprudelt man im Wasser fort, bis er kalt ist, dann treibt man ihn wie anderes Gefrornes.

Warme und kalte Getränke.

Chokolade.

Für die Person 2 bis 4 Loth fein herabgeschnittene Chokolade, und 1 Seidel Wasser, Milch oder Obers gerechnet, wird sie gut, wenn man sie fast auf die halbe Quantität einkochen läßt. Man muß sie inzwischen mehrmals sprudeln, damit sie fein wird. Will man viel Schaum haben, so sprudelt man sie vor dem Anrichten tüchtig, schöpft den Schaum in die Schalen und sprudelt wieder. Wenn man auf diese Weise genug erhalten hat, schüttet man sie hoch in die Schalen, damit der Schaum darüber in die Höhe steigt, und gibt die übrige in einer Kanne dazu. In Ermanglung von Obers gibt man zu diesem Zwecke manchmal 1 Dotter für mehrere Personen am Ende dazu, den man vorher mit kalter Milch oder Wasser verrührt, was besonders bei Wasser-Chokolade angezeigt ist.

Kaffee.

So allgemein dieses Getränk ist, und so einfach die Bereitung desselben, ist er doch gar oft nicht, wie er sein könnte. Schon beim Brennen wird nicht immer die gehörige Aufmerksamkeit verwendet. Man soll ihn vorher abwischen

und aussuchen, denn einige schlechte Bohnen verderben, da sie schneller schwarz werden, den Geschmack des ganzen. Wenn man ihn in der Trommel auf offenem oder in der geschlossenen Pfanne am Sparherd bratet, muß das Feuer nur außer, nicht unter derselben gerichtet sein. Nebst dem unausgesetzten Drehen ist es nothwendig, sie oft in die Höhe zu nehmen und recht zu schütteln. Wenn der Kaffee stark raucht und zu krachen anfängt, sieht man nach, und sobald er zimmtfarb und glänzend wird, gibt man ihn in die Büchse, oder wenn er schon genug schwitzt, in ein Sieb. Macht man ihn mit Wasser, wovon er am schmackhaftesten wird (besonders zum schwarz trinken), so sind 3 Loth von geriebenem Kaffee zu 1 Seidel Wasser genügend. Bei Sud gibt man natürlich weniger.

Unter den zahllosen Arten von Kaffeemaschinen gehören die so gewöhnlichen Filtrirmaschinen noch immer zu den besten; den Kaffee muß man aber fest eindrücken, wobei man das Sieb nicht auf dem Untertheile stehen lassen soll, da immer etwas durchgeht, und Wasser, oder den recht klaren Sud muß man kochend in kleinen Portionen aufgießen, ohne Rühren oder anderen Versuchen, daß es schneller durchfließe. Um klaren, immer gleichen Sud zu haben, ist es gut, den Kaffee dann mit so viel Wasser, als man täglich aufgießt, zugedeckt zu kochen, und wenn er verschäumt hat, mit etwas kaltem Wasser abgeschreckt, sich setzen zu lassen. Wenn das Klare nach dem Erkalten in eine Flasche gefüllt wurde, wird der Satz weggeschüttet.

Doch alle Güte und Reinheit des Kaffee's genügt nicht, wenn das Obers zu leicht ist, oder einen Beigeschmack hat. Um im Nothfalle zusammengelaufenes Obers doch brauchen zu können, gibt man bei 1 Seidel eine Messerspitze voll Soda (wie man sie zum Einnehmen hat), und etwas Zucker, in dasselbe und sprudelt es auseinander. Dies ist unschädlich, und das Obers sieht dicker aus, als vorher, doch freilich ist es nicht ganz so wohlschmeckend, als im natürlichen Zustande.

Thee.

Der schwarze Thee ist beliebter als der grüne, da er nicht so stark, und nicht so sehr der Verfälschung ausgesetzt ist. Man rechnet für die Person 1 Kaffeelöffel voll, den man nach Geschmack schwächer oder stärker messen kann. Wenn man den Thee in die Kanne gegeben hat, schüttet man das Wasser recht siedend auf, und nachdem es 5 Minuten mit dem Thee gestanden hat, füllt man diesen gleich in die Schalen. Für die zweite Schale gibt man von neuem etwas Thee dazu und heißes Wasser darauf, weshalb man den Kessel zum Wasserkochen auf dem Neben- oder Theetische hat. Werden mehr Schalen als zwei getrunken, so wird wieder frischer Thee in die Kanne gegeben, und ebenso aufgegossen. Zucker, Rum und geschaumtes Obers nimmt sich Jedes nach Geschmack dazu.

Zu gewöhnlichen kleinen Thee's gibt man süße oder Sardellenbutter, oder beiderlei auf einem Geschirre, mit Schnitten von mürbem Brot, Salzstängeln oder Erdäpfeln (geschält zwischen einer Serviette), aufgeschnittenen Schinken, oder anderes kaltes Fleisch von Kalb, Geflügel oder Wild, und Zwieback oder sonstiges Theegebäck, von mürbem, Bröfel- oder Germteig ohne Eingesottenem. Das Backwerk wird meistens auf einer Tasse (Tablett) zusammengelegt, auf die man ausgeschnittenes Papier oder eine Serviette gegeben hat, nur gesalzenes Gebäck und Hausbrot legt man nicht zum süßen.

Zu großen Thee's bei Gesellschaften wird mehrerlei Gebäck von verschiedenen Teigen gegeben, dann Butterschnitten, und nebst Schinken anderes kaltes Fleisch, oder Wildpret-Kuchen, so wie weich gekochte Eier, die in den eigenen Siedern bei Tische gekocht werden.

Nach dem Thee kann man alle Gattungen kaltes Fleisch oder kalte Fische mit Aspic oder kalten Saucen, so wie Trüffel- oder andere kalte Pasteten geben. An Fasttagen Eierspeisen, geräucherten Lachs statt Schinken u. dgl. Nach den Fleischspeisen wird auch Compote, Gesulztes oder Gefrornes, und feines Backwerk servirt.

Bei Thee, nach welchem man auch Wein vorsetzt, kann auch jeder warme Braten von Kalb, Geflügel oder Wild, so wie warme oder kalte Pasteten und dgl. aufgetischt werden; bei Braten auch süßer oder saurer Salat.

Punsch.

1 Pfund Zucker zu kleinen Stücken geschlagen gibt man in den Topf, dazu von 1 Limonie und von 3 oder 4 Pomeranzen den Saft, und ½ Glas Rum. Dies stellt man zugedeckt an einen warmen Ort. Dann schüttet man 1 Maß siedendes Wasser auf ½ Loth russischen Thee, seiht es bald ab, schüttet es zu dem übrigen, und servirt es sogleich. Rum gibt man in Flaschen besonders dazu, damit sich's Jeder nach Geschmack verstärken kann. Viele geben auch den Geruch 1 Limonie dazu, aber davon bekommt man leicht Kopfschmerz.

In Ermanglung von Thee kann man auch nur heißes Wasser nehmen.

Punschsaft und Essenz. Man drückt den Saft von so viel Limonien und Pomeranzen aus, das 1 Seidel wird, reibt an Zucker ½ Limonie und ½ Pomeranze ab, und kocht dies mit ¾ Pfund Zucker, bis es klar ist, wo man es auskühlen läßt, ½ Seidel Rum dazu gibt, und in Flaschen füllt.

Wenn man schnell Punsch machen will, gibt man davon noch Geschmack in heißen Thee.

Man rührt von 6 Pomeranzen und 3 Limonien den Saft mit 1 Pfund gestoßenem Zucker, bis es dick wird, dann gibt man 1 Seidel Rum dazu, füllt es in Flaschen und kann es lange Zeit aufbewahren.

Czai.

Man macht leichten Thee oder kocht Kukuruz mit Wasser 1 Stunde lang, seiht ihn ab, und gibt nach Geschmack Zucker und Rum dazu.

Grog (Matrosenpunsch).

In heißes oder kaltes Wasser gibt man Rum und Zucker nach Geschmack.

Mit kaltem Wasser ist es gewöhnliches Getränk auf Reisen, wo man kein gutes Wasser findet.

Crampampoli.

Eine Flasche voll Rum oder Arak wird in einen Topf geschüttet, mit Papier angezündet, und über der Flamme ein 1 Pfund schweres Stück Zucker geschmolzen, welchen man bis zum letzten Rest in den Rum träufeln läßt.

Davon schöpft man in Gläser und trinkt ihn warm.

Limonade.

Von 3 Limonien den Saft und Zucker nach Geschmack gibt man in 2 Seidel frisches Wasser und seiht es durch eine Serviette, wenn sich der Zucker aufgelöst hat. Wer will, kann auch von 1 Limonie den Geruch dazu geben.

Kalt ist dies Getränk erfrischend kühlend. Warm (der Zucker mit dem Wasser gekocht) Schweiß treibend bei Husten, Schnupfen.

Limonade-Essenz und Pulver. Auf 1 Pfund Zucker gibt man den reinen Saft von 10 Limonien und 2 Pomeranzen. Wenn der Zucker aufgelöst ist, seiht man es, läßt es einen Sud machen, füllt es in Gläser und verbindet sie.

Man kocht den Zucker mit etwas Wasser bis zum Bruch, dann gibt man den Saft dazu, und nimmt es vom Feuer, sobald es gemischt ist.

Den Geruch von 2, den Saft von 15 Limonien, gibt man zu 1 Pfund Zucker, rührt es gut und läßt es auf Kohlenfeuer heiß werden und schmelzen, aber nicht kochen, dann gießt man es in Papierkapseln. Wenn es ganz trocken und fest geworden, stößt man es zu Pulver und bewahrt es an einem trockenen Orte auf.

Davon gibt man in frisches Wasser, wenn man Limonade braucht.

Eier-Punsch.

In das Becken gibt man 2 Seidel guten weißen Wein, ½ Pfund Zucker, von 2 Limonien den Saft, ½ Seidel Rum oder Arak, und 6 mit ½ Seidel Wasser abgesprudelte Eier. Dies schlägt man auf dem Feuer mit der Schneeruthe, bis der Schaum aufwärts steigt, dann füllt man es in Kelchgläser und servirt es warm.

Statt Wein kann man Wasser mit Limoniesaft aufkochen, Rum und Zucker dazu geben, siedend zu den gesprudelten Eiern gießen und fort sprudeln.

Whisk.

Zu 1 Seidel Thee gibt man ½ Pfund Zucker, den Saft von 3 Limonien und 2 Seidel guten rothen Wein, läßt es bis zum Sieden heiß werden und servirt es warm in Gläsern.

Bischof.

1 Maß guten weißen Wein, 18 Gewürznelken, Zucker nach Geschmack, siedet man zugedeckt, dann gibt man an 2 Limonien abgeriebenen Zucker dazu, seiht es und servirt es warm in Gläsern.

Kalter Bischof.

1 Maß milden rothen Wein läßt man aufsieden. Indessen gibt man 1 Pfund Zucker in Wasser getaucht, in einen Topf, dazu den reinen Saft von 1 Limonie, ⅓ Seidel Rum und dann den siedenden Wein. Dies läßt man zugedeckt erkalten, füllt es in Flaschen und kann es auf diese Weise Jahre lang aufbewahren. Es wird in Kelchgläsern servirt und nach Geschmack frisches Wasser dazu gegeben.

Glühwein.

Guter weißer Wein wird nach Geschmack mit Zucker versüßt, einige Stückchen Zimmt dazu gegeben, und bis zum Sieden heiß gemacht. Dann nimmt man den Zimmt heraus, servirt es in einem Topf, oder in einer, mit einer Serviette umwundenen Flasche und füllt davon in Gläser.

Cardinal.

Man schäle von 2 bitteren Pomeranzen die Schale ganz dünn ab, gebe sie nebst 1½ Pfund Zucker in eine Schüssel und gieße 2 bis 3 Bouteillen Rheinwein darüber. Nachdem es 6 Stunden zugedeckt gestanden, kann es getrunken oder in Flaschen aufbewahrt werden.

Oder: Zu dem abgeriebenen Geruch von 1 Limonie gibt man den Saft von 2 Limonien und 1 süßen Pomeranze, ¾ Pfund Zucker und 1 Maß Rheinwein. Nach einigen Stunden seiht man es und bewahrt es in Flaschen auf.

Oder: Eine mittelgroße, von Stengel und Krone gereinigte Ananas, wird zu dünnen Scheiben geschnitten, 1 Flasche Burgunder darüber gegossen und zugedeckt. Nach einigen Stunden gibt man 1½ Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser und 1 Flasche Champagner dazu und füllt es in Flaschen.

Maitrank (Kräuter-Wein).

Ein eigenthümlich belebendes und erfrischendes Getränk, welches aus weißem Wein (am besten Mosel oder Oesterreicher), Waldmeister (**asperula odorata**) und Zucker bereitet wird. Den frisch (im Mai) kurz vor dem Aufblühen gepflügten Waldmeister muß man bei 6 Stunden im Schatten welken lassen. Eine Hand voll davon nimmt man zu 1 Seidel Wein, läßt es gut verdeckt 4 Stunden stehen, worauf man den Wein abseiht und mit Zucker versüßt, in Flaschen füllt.

In manchen Gegenden werden auch Blätter der schwarzen Johannisbeere, Ehrenpreis, Sanikel, Gundelreben, Melissen, Nelkenwurz, u. s. w. nebst Waldmeister genommen, mehr ihrer Heilkräfte als des Geschmackes wegen.

Abguß von Obstsäften.

In 1 Glas frisches Wasser gibt man 2 bis 4 Eßlöffel voll von eingesottenem Weichsel-, Himbeer- oder Ribiselsaft, und wenn man will, Limoniesaft und Zucker.

Als kühlendes Getränk bei Unterhaltungen; bei Halsweh, Husten als Anfeuchtung, muß man mehr Saft als Wasser nehmen.

Mandelmilch.

Die Mandeln werden gewaschen, mit einem Tuche abgewischt, gestoßen und einige Tropfen Wasser dazu gegeben. Wenn sie schon fein sind, verrührt man damit mehr Wasser, und drückt dies durch eine alte Serviette.

So macht man es 3mal, dann zuckert man die Milch nach Geschmack und gibt sie kalt oder lau.

Zu 2 Seidel frischem Wasser, nimmt man 12 bis 30 Mandeln.

Oder: Man läßt ¼ Pfund Mandeln mehrere Stunden in frischem Wasser liegen, dann schält und stößt man sie, zerreibt sie recht fein im Mörser mit etwas Wasser, mischt nach und nach 1 Maß dazu, seiht es und versüßt es mit Zucker.

(Mandelstangerln und Essenz.) 1 Pfund Mandeln macht man mit 2 Seidel Wasser zu dicker Mandelmilch, gibt 1 Pfund gestoßenen Zucker dazu, stellt es auf's Feuer und läßt es einen Sud machen. Dann füllt man es in Gläser und hebt sie gut verbunden an einem kühlen trockenen Orte auf. Wenn man Mandelmilch braucht, gibt man davon 2 Eßlöffel voll in ein Trinkglas mit frischem Wasser.

Mandeln werden gestoßen, mit Staubzucker zu einem feinen Teig im Mörser verrieben, dann auf dem Brette zu Stangerln geformt, die man in Papier gewickelt aufhebt, nachdem man sie an der Luft trocken werden ließ.

Man gibt dann ein Stück in Wasser und seiht es, wenn sichs aufgelöst hat.

Die Vorrathskammer.

Eine wohleingerichtete, nette und reine Speisekammer ist der Stolz einer ordentlichen Hausfrau; nicht auf die Menge kommt es dabei an, sondern wie die Vorräthe aufgestellt und erhalten sind.

Leider muß in Städten fast jede Frau klagen, daß sie nicht weiß, wo etwas aufbewahren, denn wie selten findet man als Speisekammer einen lichten und luftigen Raum, der gegen Frost oder Küchendampf geschützt werden kann. Bei einem größeren Haushalte braucht sie aber beständige Sorgfalt, um alles Verderben der Eßwaaren zu verhüten, keinen Schmutz aufkommen zu lassen und zu sehen, daß die älteren Gegenstände zuerst verbraucht werden.

Frisches Obst.

Aepfel und Birnen legt man in einem Keller oder einer Kammer auf Brettern auseinander, daß sie sich nicht berühren und sucht die schlecht und mürbe werdenden fleißig heraus.

Mispeln frisch vom Baume legt man, um sie weich zu machen, zwischen Stroh, die sich längere Zeit halten sollen, auf Bretter auseinander.

Nüsse. Wenn man sie frisch erhalten will, gibt man sie im Keller in feuchtem Sand. Die zum Aufbewahren trocknet man im kühlen Backofen.

Kastanien. Um sie lange zu erhalten, soll man sie in ihrer grünen Hülle lassen, wo sie bis zum Frühjahre frisch bleiben. Auch werden sie im Backofen gedörrt.

Limonien. Jedes Stück wird in Papier eingemacht, in einen neuen Topf gelegt, und auf jede Lage eine Hand voll recht trockenes Salz gestreut. Zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt, bleiben sie Monate lang frisch.

Weintrauben. Nachdem der Thau abgetrocknet ist, vom Stocke geschnitten und gleich in ein frostfreies Lokale gebracht, wo man sie an Fäden aufhängt, aber diese bei der Spitze anbindet, erhalten sie sich bis zum Frühjahre. Uebertragene oder geführte werden eben so aufgebunden, halten sich aber nicht lange.

Gedörrtes Obst.

Recht reifes Obst, vorzüglich Zwetschken, Prunellen, Kirschen, Weichseln, Birnen legt man nicht zu dicht an einander auf die Dörrbretter, (meistens von Weiden geflochten) oder auf das mit Papier belegte Blech, und stellt sie nach dem Brotbacken in den Ofen oder nach dem Abheizen in das Sparherdrohr. Man gibt sie, wenn der Ofen ganz erkaltet ist, an die Luft und den folgenden Tag wieder in den Ofen, bis die öfters umgekehrten Früchte trocken genug sind, wo man sie gegen Staub geschützt, an einen luftigen Ort aufhebt.

Aepfel und Pfirsiche, die man auch schälen kann, werden zu Spalten geschnitten, getrocknet.

Gedrücktes Obst.

Weichseln und Zwetschken. Recht reife große Weichseln löst man von den Stielen, legt sie auf die Dörrbretter, und gibt sie nach dem Brotbacken in den Ofen oder auf das mit Papier belegte Blech und gibt sie Nachmittags in das Sparherdrohr. Wenn sie schon so trocken sind, daß sie keinen Saft mehr haben, löst man die Steine aus und drückt 2 oder 3 Weichseln mit den Fingern zusammen, damit sie breit werden. Darauf trocknet man sie noch einige Stunden und bestreut sie mit Zucker, so lange sie noch warm sind. Wenn sie erkaltet sind, hebt man sie in Schachteln auf.

Recht reife Zwetschken schält man, löst die Steine aus, trocknet und drückt sie wie die Weichseln.

Birnen. Gute Birnen werden geschält (der Stiel muß daran bleiben), dann übersiedet man sie in Zuckerwasser, bis sie weich sind und läßt sie auf einem Sieb oder Tuch abtropfen. Dann trocknet man sie wie die Weichseln und drückt sie zwischen zwei glatten Brettchen etwas breit.

So trocknet und preßt man sie abwechselnd, bis sie ungefähr $\frac{1}{4}$ Zoll dick und schön trocken sind. Zuletzt werden sie ebenfalls mit Zucker bestreut.

Oder: Man kocht die Schalen mit Wasser, preßt den Saft aus, läßt ihn dicklich einkochen und taucht die Birnen während dem Trocknen öfters ein, nachdem man sie breitgedrückt hat.

Pfirsiche. Reife Pfirsiche werden geschält, gespalten, die Steine ausgenommen und in einen kühlen Ofen gegeben.

Wenn sie schon ziemlich trocken und lichtbraun sind, drückt man sie schön breit, taucht sie in gesponnenen Zucker, legt sie wieder zum Trocknen und läßt sie 2 Stunden im Ofen. Dies macht man noch 1= oder 2mal so.

Trauben oder Weichseln in Slivovitz.

Von guten reifen Trauben schneidet man mit einer Scheere kleine Zweige ab, von Weichseln die halben Stiele weg, und füllt ein Einsiedglas damit halb voll.

Auf 1 Pfund solcher Früchte rechnet man ½ Pfund Zucker, den man gestoßen dazu gibt, oder geläutert kühl darauf schüttet, und ½ Seidel Zwetschken oder Kirschengeist und ein Stückchen Zimmt und Gewürznelken.

Man verbindet die Gläser gut und läßt sie 14 Tage in der Sonne stehen, worauf man sie wie Eingesottenes aufbewahrt.

Zwetschken oder Weichseln in Essig.

Die Weichseln werden wie die vorigen mit Zucker in ein Einsiedglas gegeben, aber ganz voll und mit gutem Weinessig der Zwischenraum ausgefüllt.

Gut verbunden läßt man es einige Tage in der Sonne stehen, worauf man den Essig herab schüttet, mit Zimmt und Gewürznelken aufkocht, und kalt wieder über die Weichseln gibt. Darauf läßt man es noch einige Wochen in der Sonne stehen.

Die Zwetschken werden geschält in die Gläser gegeben und eben so behandelt.

Verzuckerte Pomeranzenschalen.

Von schönen Pomeranzen zieht man die in 4 Theile geschnittene Schale ab, legt diese in frisches Wasser, dann siedet man sie mit Wasser weich und gibt sie wieder in kaltes.

Zu 1 Pfund solcher Schalen nimmt man ¾ Pfund Zucker, den man mit weniger als 1 Seidel Wasser dicklich kocht und über die Schalen gießt.

Den andern Tag seiht man den Zucker herab, gibt noch ¼ Pfund dazu kocht ihn wieder und läßt die Schalen 4 Tage damit stehen. Dann kocht man den Zucker wieder und läßt sie eben so lange stehen, worauf man ihn gut einkocht, die Schalen dazu gibt und so lange siedet, bis der ganze Zucker sich an die Schalen anlegt. Dabei nimmt man es öfters vom Feuer und rührt es gut untereinander. Endlich gibt man die Schalen auf Papier und läßt sie trocknen.

Säfte zum Färben.

Karminroth von Cochenillefarbe. Zu 1 Loth Cochenille*) nimmt man ¼ Loth präparirten Weinstein, ¼ Loth Alaun, ¼ Loth Pottasche und 1 Pfund Zucker. Die Pottasche gibt man mit etwas Wasser in ein Gefäß. Dann stößt man die Cochenille zu Staub und gibt sie mit Alaun und Weinstein in das Becken, dazu die Pottaschenlauge, wobei man es gut rührt, daß es schäumt. Wenn es aufhört zu schäumen, gibt man den zu Stücken geschlagenen Zucker und so viel Wasser dazu, daß dieser sich auflösen kann. Nun stellt man es auf

*) Eine Art Insekten, die man in der Spezereihandlung bekömmt.

die Glut, wenn es überlaufen will, rührt man stärker, nimmt es dabei vom Feuer und läßt es so bis zum Breitlauf kochen. Man füllt es in ein irdenes Gefäß und nimmt nach dem Erkalten den Schaum ab.

Roth von Alkermessaft. ¼ Pfund Zucker kocht man bis zum Spinnen, gibt 5 Seidel Kermesbeeren dazu und läßt sie sieden, bis der Saft ausgezogen ist, dann schüttet man es auf ein Sieb. In diesen Saft gibt man noch ¼ Pfund Zucker und läßt ihn einkochen bis ein Tropfen auf Fließpapier nicht mehr durchschlägt.

Blaue Farbe von Veilchen und Kornblumen. Die von allem Grünen gereinigten Blüthen übergießt man mit siedendem Wasser und läßt sie über Nacht zugedeckt stehen. Durch ein Tuch geseiht, gibt man zu ½ Seidel solchen Saft ½ Pfund Zucker und kocht es ¼ Stunde.

Lila von Schwarzbeeren. Zu ½ Pfund ausgepreßten Saft nimmt man ¼ Pfund Zucker, den man geläutert damit kocht.

Grün von Spinattopfen. Einige Hände voll Frühjahrspinat stößt man, preßt den Saft durch ein Tuch, stellt ihn in einer Rein auf den Herd und läßt ihn bei beständigem Rühren zusammengehen. Auf ein Sieb geschüttet, läßt man das Wasser davon ablaufen und füllt den Topfen in ein Glas.

Obst-Säfte.

Erdbeeren, Himbeeren und Maulbeeren werden zerdrückt, Ribisel und Weichseln gestoßen in ein Tuch oder Säckchen von starker, aber nicht zu dichter Leinwand gebunden. Durch beschweren mit Steinen oder mit Schrauben preßt man den Saft aus, läßt ihn dann in eine Flasche oder in Einsiedgläser gefüllt, so lange stehen, bis das Trübe, was allenfalls noch durchging, sich zu Boden gesetzt hat, und seiht das Klare dann ruhig ohne drücken durch aufgespannte Leinwand, Flanell oder Filz. Zu 2 Seidel solchen Saftes gibt man nun 1 Pfund Zucker, entweder gestoßen, oder mit 1 Seidel Wasser bis zum Spinnen gekocht.

Wenn man den Saft dazu gemischt hat, kocht man es vom ersten Aufwallen an gerechnet, ¼ Stunde, schöpft dabei den Schaum ab, und probirt dann, wie bei den Salsen, auf Fließpapier, ob ein darauf gegebener Tropfen nicht mehr durchfließt. Man füllt den Saft noch warm, aber nicht heiß, in Flaschen; nach gänzlichem Erkalten werden diese verstopft und verpicht.

Gibt man den Zucker gestoßen dazu, so muß er vom Safte ganz aufgelöst sein, ehe man das Becken auf das Feuer stellt. Zu Erdbeeren gibt man bei 1 Maß Saft, von 2 Limonien den Saft.

Von Aepfeln eine gute Gattung stößt man, preßt den Saft aus und läßt ihn 2 Tage stehen, damit er sich setzt. Wenn er dann geseiht ist, kocht man ihn mit halb so schwer Zucker und gibt gegen Ende Limoniesaft dazu.

Zu Sulzen in Dunst gesotten. Man siedet 1 Pfund Zucker mit 1½ Seidel Wasser bis zum Flug und läßt ihn auskühlen, dann mischt man 2 Seidel klaren Saft (wie beim vorigen) dazu, füllt es in Flaschen, ver-

stopft und verbindet sie gut und siedet sie 5 Minuten in Dunst. Wenn sie im Topfe, wo sie gesotten wurden, gänzlich erkaltet sind, verpicht man sie und hebt sie in einem trockenen Keller, oder an einem andern luftigen kühlen Orte auf.

Um von Erdbeeren die Farbe besser auszuziehen, kann man das Pfund Zucker mit 3 Seidel Wasser kochen, über 5 Seidel recht reife Walderdbeeren schütten und dies zugedeckt über Nacht stehen lassen. In ein aufgespanntes Tuch gegeben muß der Saft langsam ohne Drücken oder Rühren durchsinken. Man siedet ihn dann wie den vorigen in Dunst.

Himbeersaft mittelst Gährung als Getränk. Man läßt die zerdrückten Beeren in einem großen Einsiedglase 3 bis 8 Tage in der Küche stehen, wo sie in Gährung kommen, was nach der verschiedenen Wärme (die ungefähr 15 Grad nach R. sein soll) früher oder später geschieht, und am Geruch zu erkennen ist, sowie wenn sich oben Blasen bilden.

Nun preßt man den Saft aus, läßt ihn wieder ein paar Tage stehen und seiht das Klare abermals durch ein Tuch oder Filz, welcher vor dem Seihen in kaltes Wasser getaucht wird. Zu 3 Seidel von solchem Saft, gibt man 2 Pfund Zucker und kocht ihn 5 bis 8 Minuten vom ersten Aufwallen an gerechnet. Es sollen wenigstens 4 Maß Himbeeren sein, da sie in größerer Menge leichter in Gährung gerathen. Er bleibt Jahre lang gleich schön und gut, wenn er in gut verpichten Flaschen an einem trockenen kühlen Orte aufbewahrt wird. Den Zucker kann man auch bis zum Flug kochen, den Saft damit einmal aufwallen lassen und noch warm in Flaschen füllen. Ebenso von Johannisbeeren.

Erdbeersaft mittelst Gährung. Man gibt in einen neuen, aber schlechten irdenen Topf daumenhoch Erdbeeren, streut gestoßenen Zucker darauf (zu 1 Pfund Beeren ¼ Pfund Zucker gerechnet), dann wieder Erdbeeren und Zucker, so fort bis zum Rande, verbindet den Topf mit Papier und stellt ihn an einen warmen Ort. Nach 8 bis 10 Tagen macht man mit einem spitzigen Eisen ein Loch unten in den Topf und läßt den Saft herauslaufen, oder schüttet das Ganze durch ein Sieb, wo es einige Tage zum Abtropfen stehen bleibt. In Champagner-Flaschen gefüllt, gut verbunden und verpicht im Keller aufbewahrt ist er zu Sulzen, zu Gefrornen und als Getränk zu verwenden.

Preiselbeersaft als kühlendes Getränk. Die reifen Beeren werden gewaschen, zerdrückt, gekocht bis sich der Saft absondert, durch Leinwand geseiht und dieser Saft mit Zucker eingekocht.

Oder: Beeren, die der Reif schon gebrannt hat, zerdrückt man, läßt sie 24 Stunden stehen, preßt den Saft durch Leinwand und füllt ihn ohne Kochen in Flaschen.

Das Einsieden der Säfte mit Essig, was Viele für so gut halten, ist nicht zu empfehlen, da die für Kranke in Apotheken immer mittelst Gährung gemacht werden, und wenn je Säure zuträglich ist, so gehört Limonie- oder Weinsteinsäure, erst mit Wasser dazu gemischt, nie aber Essig.

Gelées oder gesulzte Säfte um Compote und Torten zu zieren.

Das nur abgewischte und von den Stengeln gereinigte Obst wird mit so viel Wasser, daß es bedeckt ist, in einen Topf gegeben und gesotten bis die Frucht

ganz weich ist. Nun schüttet man es auf eine aufgespannte Serviette und läßt den Saft ruhig durchsickern, damit er klar bleibt.

Zu 1 Seidel solchen Saft gibt man 1 Seidel gesponnenen Zucker und kocht es noch, bis ein Tropfen, wenn er kalt geworden, sulzig ist.

Johannisbeeren, Dürlitzen, Himbeeren geben schöne rothe Sulzen.

Aepfel oder Quitten werden abgewischt zu Spalten geschnitten.

Taft- oder Reinetäpfel geben eine sehr blaße Sulze, Borstorfer eine hochgelbe, Quitten eine röthliche, die man durch etwas Cochenille verschönern kann.

Obst zu Gefrornem einzusieden.

Das Obst wird passirt, zu 1 Seidel ¾ Pfund gestoßener Zucker gemischt, beim Kochen fleißig gerührt und wenn es dicklich wird, weggestellt, dann in Gläser gefüllt.

In Dunst. Das passirte Obst füllt man in Seidelgläser, gibt einen Stoppel darauf, verbindet sie mit Blasen und kocht sie ¼ Stunde in Dunst.

Ausgekühlt stellt man sie 8 Tage in Sand, dann hebt man sie an einem kühlen Orte auf.

Mit Zucker eingerührt. Der durch ein Tuch gepreßte Saft von Erd-, Johannis- oder Himbeeren u. s. w. wird mit gestoßenem Zucker gleich im Gewichte, 3 Stunden lang gerührt. Man füllt davon Dunstgläser halb voll, verbindet sie gut und läßt sie an einem kalten Orte stehen. Es fängt nach einiger Zeit an zu gähren, wird aber dann klar und man nimmt nur den Schaum weg, wenn man den Saft braucht.

Ebenso gerührt, dann in Dunst gesotten hält es sich ein paar Jahre gut.

Salsen.

Das weiche Obst wird roh durch ein Haarsieb getrieben, das festere kann man vorher überkochen.

Den Zucker, meistens gleich im Gewichte mit dem Passirten, kann man gestoßen dazu geben; die meisten läutern ihn aber lieber und kochen ihn dicklich ein, ehe sie das Obst beimischen. Man kocht Salsen gewöhnlich im Schneebecken, auf mäßiger Hitze, damit sie sich nicht anbrennen. Den Schaum muß man fleißig abschöpfen, wozu man am liebsten einen Silberlöffel nimmt.

Man soll nur so viel aufrühren, daß es sich am Boden nicht anlegen kann.

Um zu probiren ob ein Salse genug gekocht ist, wenn sie schon kleinere Blasen macht und glänzt, läßt man einen Tropfen auf Fließpapier fallen, und wenn er nicht mehr auseinander und durchfließt ist sie gut. Man füllt sie noch warm (dicke Salsen beinahe heiß) in die Gläser, damit sich oben eine Haut bildet, die viel zur Erhaltung beiträgt. Man verbindet Eingesottenes erst, wenn es vollkommen erkaltet ist, und durchsticht das Papier mit einer dicken Nadel.

Eine Hauptsache ist, die eingesottenen Früchte an einem trockenen kühlen luftigen Orte aufzuheben, damit sie nicht anlaufen, und öfters nachzusehen.

Sind sie schimmlich geworden, so muß man dieses wegnehmen und die Salse mit etwas Zucker übersieden, wo sich das Unreine als Schaum herauskocht. Nimmt man zuerst zu wenig Zucker, so geschieht es selbst an einem trockenen Ort leicht, auch verliert die Salse ihre schöne Farbe durch zu langes Kochen.

Von Marillen (Aprikosen). Diese werden roh oder überkocht durch ein Haarsieb getrieben, gewogen und gleich im Gewichte Zucker genommen. Diesen gibt man geklärt und gesponnen oder nur gestoßen dazu und kocht es, bis es schön dunkelgelb und glänzend geworden, wo man es probirt.

Von Pfirsichen. Sie werden etwas überkocht, geschält und passirt. Zu 1 Pfund davon gibt man $^3/_4$ Pfund Zucker, den man läutert und dicklich einkocht.

Von Aepfeln oder Birnen. Gute Aepfel oder Birnen schält man und legt sie dabei in Wasser. Dann kocht man sie mit Wasser und Limoniesaft und treibt sie durch ein Sieb. Zucker gibt man halb so schwer, läutert ihn, und kocht Limoniegeruch und Saft mit.

Von Quitten. Recht reife Quitten werden im Rohre gebraten, oder geschält zu Spalten geschnitten, mit Wasser gekocht. Man passirt sie, gibt gleich schwer Zucker dazu, den man bis zum Spinnen kocht und damit die Quitten fertig einsiedet.

Von Hagebutten (Hetschen). Ende Oktober, wenn der Reif sie schon gebrannt hat, werden sie gesammelt, in einen Topf gegeben, in dem man sie 3 Tage stehen läßt.

Nach dieser Zeit schneidet man jede auseinander, nimmt die Kerne und das Rauhe heraus, läßt sie wieder 3 Tage stehen, und treibt sie durch ein Sieb.

Man rührt sie löffelweise in den gesponnenen Zucker und läßt es sieden, bis die Salse schön roth und dick geworden ist.

Zucker kann man etwas weniger im Gewichte, als vom Passirten nehmen.

Von Melonfleisch. Fleisch und Saft von reifen Melonen kocht man so viel, daß sich's leicht durch ein Sieb treiben läßt. Zu 1 Pfund davon gibt man $^1/_4$ Pfund gestoßenen Zucker und kocht es zur gehörigen Dicke ein.

Von Weintrauben. Die Beeren von recht guten reifen Weintrauben überkocht man vor dem passiren, und siedet diesen Saft mit gesponnenem Zucker ein. Zu 1 Pfund Saft $^1/_2$ Pfund Zucker.

Von Reines Claudes (Reneklod) und Mirabellen. Wenn sie sehr reif sind, löst man die Steine aus, treibt das Fleisch durch ein Sieb und gibt zu 1 Pfund davon $^3/_4$ Pfund Zucker, den man spinnen läßt.

Von Zwetschken. Recht reife Zwetschken läßt man ein paar Tage liegen, damit man sie leichter schälen kann. Dann löst man die Steine aus und nimmt zu 1 Pfund davon, $^1/_2$ Pfund Zucker.

Man gibt die halbirten Zwetschken in das Becken, streut auf jede Lage vom gestoßenen Zucker, läßt sie einige Zeit so stehen, und kocht sie, bis sie sulzig sind. (Ebenso ungeschälte, die man ruhig kochen läßt, und dann wie frische zu Schmarn u. dgl. geben kann.)

Es ist sehr gut, etwas Vanille mitzukochen, und am Ende etwas Rum darunter zu mischen.

Von geschälten wird die Salse schön gelb.

Lassen sie sich nicht leicht auslösen, so treibt man sie gekocht durch ein Sieb und gibt den Zucker gestoßen oder gesponnen dazu.

Lassen sie sich nicht schälen, so begießt man sie mit heißem Wasser und läßt sie eine Weile stehen, oder man kocht die ganzen Zwetschken vor dem passiren, woven eine rothe Salse entsteht.

Von Dürlitzen (Korneliuskirschen). Sie werden mit etwas Wasser gekocht, dann passirt und gleich im Gewichte Zucker dazu gegeben.

Von Erdbeeren oder Himbeeren. Die recht reifen ausgesuchten Beeren werden durch ein Sieb getrieben, gewogen und gleich schwer Zucker, gesponnen, kühl dazu gemischt, und zur gehörigen Dicke eingekocht. Zu Erdbeeren gibt man Limoniesaft. Erdbeersalse verliert Farbe und Geschmack.

Von Johannisbeeren (Ribiseln). Roh oder überkocht treibt man sie durch ein Sieb und kocht diesen Saft mit gesponnenem Zucker ein, zu 1 Pfund ¾ Pfund Zucker gerechnet.

Oder: Man gibt die gewaschenen Beeren zu ausgekühltem, gesponnenen Zucker und läßt sie sieden, bis sie durchsichtig sind, wo man sie mit dem Backlöffel herausfaßt.

Nachdem man den Saft dicklich eingekocht hat, gibt man die Beeren wieder dazu, läßt es noch eine Weile kochen und probirt dann die Salse.

Von Kirschen und Weichseln (Sauerkirschen). Die von den Stielen gezupften Früchte stößt man im Mörser, preßt sie durch ein Tuch und gibt sie zu ausgekühltem gekochten Zucker, bei Weichseln gleich, bei Kirschen weniger im Gewichte.

Bei letzteren kann man Gewürznelken oder ein Stückchen Vanille oder Limoniesaft, oder etwas guten Wein mitkochen.

Kirschen- oder Weichselfleisch. Recht reife schöne Kirschen oder Weichseln, denen man Stiele und Steine weggelöst, gibt man zu ausgekühltem gesponnenen Zucker oder streut das gleiche Gewicht gestoßen darauf und läßt sie über Nacht damit stehen. Dann kocht man sie bis zum gewöhnlichen Probegrade.

Obst-Muß.

Powiedel (Zwetschkenmuß). Von recht reifen Zwetschken werden die Steine ausgelöst, dann kocht man sie ohne Zucker oder sonst etwas, bis sie ganz dick und dunkel sind, wie getrocknete.

Man muß sie auf gelinder Hitze kochen, besonders gegen Ende, und sehr fleißig aufrühren.

Sie spritzen dabei Alles an, weshalb sie von solchen, die viel machen, im Freien in einem Kessel gekocht werden.

Wenn sie fest genug eingekocht sind, füllt man sie nicht in Gläser, sondern in irdene Töpfe, streicht es schön gleich, und gibt, wenn es erkaltet ist, Rindschmalz darauf, damit es nicht anlaufen kann. Je älter desto besser wird er.

Quittenkäse. Frische aber abgelegene Quitten schält man, reibt sie und drückt das geriebene durch ein Tuch. Diesen Saft läßt man zwei

Stunden stehen, seiht das Klare davon herab, gibt zu 1 Seidel davon 1 Pfund gestoßenen Zucker und stellt es auf die Glut.

Wenn es anfängt zu sieden, gibt man 1 Pfund geschälte zu Spalten geschnittene Quitten dazu, kocht es, bis diese weich sind, daß man sie ganz zerdrücken kann. Man läßt es auf gelindem Feuer fortkochen, bis es rauscht.

Die langen Mödel, Wandeln oder dgl. taucht man in heißes Wasser und füllt den heißen Quittenkäse ein, so lange sie noch naß sind.

Oder: Man füllt ihn in dünne Därme, die man wie Selchwürstchen an beiden Enden bindet und in der Mitte umdreht.

Pfirsichkäse ebenso.

Aepfelkäse. Sommer- oder Winter-Maschanzgeräpfel werden geschält, mit etwas Wasser gedünstet und passirt. Zu 1 Pfund davon gibt man ½ Pfund gestoßenen Zucker, kocht es bis zum Rauschen und trocknet ihn wie den Quittenkäse. Man kann das Muß roth färben und ebenfalls als Würstchen machen.

Oder: Man läßt ¾ Pfund Zucker mit 1 Seidel Wasser bis zum Spinnen kochen, schält indessen 2 Pfund Taftäpfel, schneidet sie würfelig, siedet sie ein wenig in Wasser und seiht sie ab. Man gibt sie zum Zucker nebst Saft und abgeriebenem Geruch von 2 Limonien und 1 Pomeranze, 1 Loth Pignolen, 1 Loth Pistazien, 1 Loth Zitronat, alles nudelförmig geschnitten.

In Papierschüsserln oder Model gefüllt, wie den anderen Käs trocknen lassen.

Eingesottene Früchte um Torten und Compotes zu zieren, Mehl-Speisen zu unterlegen u. dgl. mit kalter Behandlung.

Im Allgemeinen ist zu beobachten, daß die Früchte wohl ausgewachsen, aber ja nicht weich sein sollen.

Zu 1 Pfund vom frischen Obste nimmt man 1 Pfund Zucker und siedet ihn mit 1 Seidel Wasser bis er klar ist.

Die Früchte kocht man so lange darin, bis sie durchsichtig sind oder sich mit dem Nagel leicht durchschneiden lassen. Dann nimmt man sie mit einem Silberlöffel heraus in ein irdenes Geschirr und läßt den Zucker kochen, bis er breitlauft, wo man ihn auskühlt und auf die Früchte schüttet, die man ungedeckt stehen läßt. Nach 24 Stunden schüttet man den Saft herab und kocht ihn wieder bis zum Breitlauf ein und gibt ihn ausgekühlt auf das Obst.

So macht man es 3 oder mehrere Tage, bis der Zucker beim Stehen nicht mehr dünner geworden ist.

Hat sich dabei so viel eingesotten, daß die Früchte, nachdem man sie in das Einsiedglas gegeben hat, nicht gut mit Saft bedeckt sind, so muß man noch geläuterten Zucker dazu geben.

Auf diese Art bereitet kann man ein paar Stücke herausnehmen, und das Uebrige ohne Schaden wieder Monate lang stehen lassen.

Kirschen oder Weichseln. Die Stiele von großen schönen Früchten werden halb abgeschnitten. Man kocht sie ungefähr ½ Stunde im geläuterten Zucker, faßt sie dann heraus und läßt ihn fortsieden, bis er breitlauft. Ausgekühlt gibt man die Frucht in das Einsiedglas und den Zucker darüber.

Wenn es Noth thut, kann man den Saft noch 1- oder 2mal herabschütten und eingekocht kühl darüber geben.

Dürlitzen. Schön rothe aber noch feste Früchte gibt man in den klaren ausgekühlten Zucker und kocht sie langsam ½ Stunde. Man läßt sie bis zum anderen Tag damit stehen, wo man den Saft herabschüttet, bis zum Breitlauf siedet, und kalt auf die Frucht gibt.

Weinscharln (Essigbeeren) und Johannisbeeren. Man sucht (von einer dieser beiden Früchte) die schönsten Trauben aus, doch dürfen sie ja nicht weich sein, kocht sie im geläuterten Zucker einige Minuten und läßt sie damit erkalten. Den anderen Tag kocht man den Saft bis zum Breitlauf ein und gibt ihn wieder kalt darauf.

Hagebutten. Sie werden noch fest vom Stocke genommen, nach der Länge auseinander geschnitten. Die Kerne und das Rauhe löst man aus und stutzt die Stiele ab. Dann läßt man sie einen Tag im warmen Zimmer stehen, kocht sie 8 Minuten im Zucker, worauf man sie in die Gläser füllt und den Zucker noch übersiedet.

Mispeln. Schöne Mispeln, wie sie noch hart vom Baume kommen, schält man oder sticht jede einigemal mit einer Nadel an, läßt sie mit Wasser aufkochen, dann auf einem Sieb trocknen.

Nachdem man sie in Zucker gekocht, eine Nacht stehen ließ, gibt man ausgepreßten Aepfelsaft zum Zucker und kocht ihn zur gehörigen Dicke ein.

Marillen. Schön rothgelbe Marillen, von der saftigen Gattung, aber noch ganz fest, wäscht man, trocknet sie mit einem Tuche ab, halbirt sie, und läßt sie mit dem Zucker einige Sude machen, doch dürfen sie nicht weich werden.

Der Saft wird durch 3 oder 4 Tage herabgeschüttet, bis zum Breitlauf gekocht und lau darauf gegeben.

Man kann sie geschält ebenso bereiten, nur muß man noch mehr Acht haben, daß sie nicht zu weich werden.

Pfirsiche. Werden den Marillen gleich behandelt. Um sie zu schälen, gibt man sie in heißes, dann in kaltes Wasser.

Zwetschken, Pflaumen und Mirabellen. Um sie zu schälen, gibt man sie in siedendes Wasser, die Stiele läßt man daran.

Dann kocht man sie in Zucker, läßt sie damit stehen, seiht den Saft den anderen Tag herab und kocht ihn wieder ein, so oft er wieder dünn wird.

Reines Claudes. Große, feste, schön grüne Früchte, sticht man an einigen Stellen, besonders um den Stiel herum, mit einer Nadel an.

Von den Stielen schneidet man die Enden weg.

Damit die Früchte grün bleiben, gibt man sie mit halb Wasser halb Weinessig in das Becken und läßt es bis zum Sieden heiß werden. Dabei faßt man die Früchte mit einem Löffel in ein irdenes Gefäß und schüttet das Gesottene darauf. Den anderen Tag gibt man die Früchte auf ein Sieb und bereitet sie mit Zucker weiter, wie anderes Obst.

Feigen. Die noch festen ganzen Feigen gibt man in gekochten Zucker und läßt sie langsam eine Weile sieden. Die folgenden Tage kocht man den Zucker besser ein und gibt ihn wieder lau darauf.

Melonspalten. Noch ganz harte Melonen schneidet man zu Spalten und das etwas weiche Fleisch so wie die äußere harte Schale davon weg.

Oder: Man verwendet von reifen Melonen, deren Fleisch man gegessen hat, das Grüne, wenn es hübsch dick ist, und schneidet ebenfalls die harte Schale weg. Man kocht diese Spalten in Wasser, bis man sie leicht mit einem Hölzchen durchstechen kann.

Zum Kochen des Zuckers nimmt man bei 1 Pfund 3 Seidel Wasser, und 1 Seidel guten Weinessig.

Nachdem man sie in diesem Wasser gekocht, bis sie durchsichtig werden, läßt man sie in einem irdenen Gefäße erkalten und kocht den Zucker weiter ein, und wiederholt dies durch so viele Tage, als es nothwendig ist.

Oder: 1 Pfund vom Grünen der Melone, in fingerlange dünne Stückchen geschnitten, kocht man mit 1 Pfund Zucker, ½ Seidel Wasser, ½ Seidel Essig, ¼ Stunde lang und läßt es kalt werden.

Tags darauf siedet man den Zucker dicklich ein und gibt ihn kühl darauf.

Quittenspalten. Die geschälten Quitten werden zu schönen Spalten geschnitten, 1 Stunde in frisches Wasser gelegt, dann mit anderem Wasser über gelindem Feuer bis zum Weichwerden gekocht.

Nachdem sie auf einem Tuche abgetrocknet sind, werden sie gewogen und das gleiche Gewicht Zucker genommen. Dann kocht man sie im klaren Zucker ½ Stunde und läßt sie mit dem Safte erkalten. Die folgenden Tage kocht man den Zucker weiter ein.

Kleine Zuckerbirnen (Muskateller). Während dem Schälen gibt man sie in frisches Wasser mit Limoniesaft, damit sie schön weiß bleiben, auch darf man keine weiche oder schadhafte dazu nehmen. Dann kocht man sie in Zucker, bis sie durchsichtig sind, und läßt sie 24 Stunden stehen, warauf man den Zucker wieder kocht und kalt darauf gibt.

Nagawitz-, Kaiser- und Salzburger-Birnen halbirt man wie auch die Stiele, sticht das Kernhaus aus und behandelt sie weiter wie die kleinen, nur muß der Zucker öfters eingekocht werden.

Gaferollen ebenso, doch bleiben diese ganz.

Ananas. Die Ananas wird geschält zu messerrückendicken Spalten geschnitten, in Gläser gegeben und mit fein gestoßenem Zucker gleich im Gewichte bestreut.

Die Gläser verbindet man mit Papier und darüber mit einer Blase, und stellt sie so lange in die Sonne, bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat und der Saft klar geworden ist.

Oder: Man kocht die zu Scheiben geschnittene Frucht in Zucker wie anderes Obst, und die Schalen ebenso, aber besonders, und verwendet diese mit ihrem Saft zu Sulze oder Gefrornem.

Zitronenspalten. Noch ganz feste Früchte schneidet man mitten aus einander und gibt sie täglich zweimal in frisches Wasser, was durch 8 Tage wiederholt wird.

Man kocht sie, bis man die Schale mit einem Hölzchen leicht durchstechen kann. Auch während dem Sieden wechselt man das Wasser.

Dann nimmt man das weiße Innere mit einem Löffel heraus und gibt geklärten Zucker kühl über die Spalten und wiederholt das Kochen des Zuckers bis die Schalen durchsichtig sind, wo man sie mit Zucker bedeckt in die Gläser füllt und verbindet.

Grüne Mandeln. Man nimmt sie dazu, wenn die Schalen noch weich sind. Das äußere Rauhe nimmt man weg, dann kocht man sie mit Essig und Wasser, bis man sie leicht durchstechen kann, und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Dann kocht man sie in Zucker, und diesen durch 4 Tage wieder bis zum Breitlauf.

Grüne Nüsse. Gegen Ende Juni nimmt man sie vom Baume, durchsticht sie mit einer Nadel, und läßt sie 14 Tage in Wasser liegen, welches täglich 3 Mal erneuert werden muß.

Sie werden dadurch ganz schwarz. Dann kocht man sie bis man sie mit einem Stecknadelkopf durchstechen kann, in Wasser und trocknet sie mit einem Tuche ab.

Nun spickt man sie mit Stückchen Zimmt und ganzen Gewürznelken, legt sie in ein Einsiedglas und gibt den gekochten Zucker kühl darüber. Alle 2 Tage wird er überkocht, bis er nicht mehr beim Stehen dünn geworden ist. Zu 1 Pfund Zucker 2 Seidel Wasser zum Kochen. Am Ende muß man noch geläuterten Zucker dazu geben, damit die Nüsse gut mit Saft bedeckt sind.

Oder: Man gibt beim Kochen des Zuckers die Nüsse und ein Beutelchen von Organtin mit grob gestoßenem Zimmt, Nelken und Zimmtblüthe dazu, wo die Nüsse nicht gespickt werden.

Grüne Bohnenschoten in Zucker. Von den ganzen Schoten werden die Spitzen abgeschnitten und die Fäden weggezogen, worauf man sie mit Essig und Wasser kocht (aber nicht bis zum Weichwerden) und damit erkalten läßt.

Dann schüttet man dieses Wasser weg, und gibt den gesottenen Zucker kalt darauf, den man durch 3 Tage aufkocht und wieder kalt darüber gibt. Zuletzt thut man diesen Zucker weg und füllt geklärten in die Gläser.

Dunst-Obst.

Das Obst muß vollkommen ausgewachsen sein, aber noch hart und makellos. Den Zucker kocht man mit mehr Wasser im Verhältniß als zu anderem Eingesottenen, zu 1 Pfund kann man 2 bis 3 Seidel geben, damit der Saft das Obst gut bedecke, was zur Erhaltung eine Hauptsache ist.

Man füllt die Gläser mit der Obstgattung voll, gibt vom geklärten dünn gekochten Zucker so viel dazu, daß die Frucht bedeckt ist, verbindet die Gläser mit Leinwand und doppelten Herzblasen, umwickelt jedes Glas mit Heu oder Leinwandlappen, und stellt sie auf Heu fest nebeneinander in einen Kessel. Diesen füllt man mit kaltem Wasser bis zu den Blasen an, deckt ihn gut zu

und gibt einen feuchten Lappen um den Rand des Deckels und gibt Feuer darunter. Sobald das Wasser kocht, zieht man das Feuer zurück, wodurch er nach und nach erkaltet. Man läßt es auf diese Weise 5 bis 10 Minuten sieden, oder wiederholt die kurze Feuerung 2 oder 3 Tage nacheinander. Nach dem letzten gänzlichen Erkalten nimmt man die Gläser heraus, wischt sie ab und bewahrt sie an einem trockenen luftigen Orte auf.

Viele stellen die Gläser statt dem Dunstsieden nach dem Essen in das Rohr, was sie bequemer finden, den Früchten aber ihre Farbe nimmt und durchaus nicht zu empfehlen ist.

Wenn man ein Dunstglas aufgemacht hat, muß man das darin Enthaltene bald ganz verbrauchen.

Weichseln oder Kirschen. Von Weichseln nimmt man dazu am besten spanische, von Kirschen große saftige schwarze. Die halben Stiele schneidet man weg. Man füllt die Gläser voll, gibt den geklärten Zucker erkaltet darauf und siedet sie 10 Minuten in Dunst.

Dürlitzen. Die ausgesuchten ganzen, nicht weichen Früchte werden in Gläser gefüllt, mit dem kalten Zucker bedeckt, und 5 Minuten in Dunst gesotten.

Essigbeeren. Die schönen noch festen Trauben wischt man ab, füllt sie mit geklärtem Zucker in die Gläser und siedet sie 10 Minuten in Dunst.

Zwetschken. Sie müssen noch ganz hart sein. Man schält sie, läßt aber die Stiele daran und legt sie in frisches Wasser. Dann kocht man sie in gezuckertem Wasser, bis sie in die Höhe steigen, worauf man sie auf einem Siebe abtrocknen läßt.

Mit geklärtem Zucker in die Gläser gefüllt, siedet man sie 5 Minuten in Dunst.

Reines Claudes. Man sticht die festen grünen Früchte mit einer Nadel ganz an, und legt sie gleich in frisches Wasser.

Dann läßt man tüchtig gesalzenes Wasser im Becken aufkochen, gibt die Früchte hinein, deckt es zu und stellt es zum Auskühlen bei Seite. Darauf gibt man sie in frisches Wasser und wechselt dieses oft, bis die Salztheile ausgezogen sind (bei 2 Tagen), worauf man sie mit gekochtem ausgekühlten Zucker in einen Topf gibt. Diesen Zucker überkocht man 3 Tage nach einander und schüttet ihn erkaltet wieder darüber. In die Gläser füllt man sie mit neuem, geklärtem Zucker, und siedet sie in Dunst.

Marillen und Pfirsiche. Sie werden halbirt, geschält und gleich in kaltes Wasser gegeben. Man übersiedet sie mit Wasser, aber nicht weich, und läßt sie auf einem Tuche abtrocknen, wenn man sie in frischem Wasser abgekühlt hat.

Dann füllt man sie in Gläser, bedeckt sie mit dem geklärten kalten Zucker und siedet sie in Dunst.

Zuckerbirnen oder Nazarethapferln. Sie werden geschält, den Stiel läßt man daran, die Krone sticht man aus, und legt sie gleich in

Wasser mit Limoniesaft. Dann überkocht man sie in Wasser, läßt sie in frischem erkalten und auf einem Tuche abtrocknen.

Mit Zucker bedeckt in die Gläser gefüllt, kocht man sie 10 Minuten in Dunst.

Salzburger Birnen. Ebenso, nur halbirt man sie.

Nagavitz-Birnen. Den Zuckerbirnen gleich, nur gibt man in das Wasser zum Ueberkochen etwas Salpeter.

Quittenspalten. Die geschälten zu Spalten geschnittenen Quitten werden in Wasser gekocht, bis sie anspringen, in frischem abgekühlt, auf einem Tuche abgetrocknet und mit geklärtem Zucker in die Gläser gefüllt und in Dunst gesotten.

Pomeranzenspalten in Dunst. Zu 4 Pomeranzen kocht man ½ Pfund Zucker. Den Geruch der Schalen reibt man mit Zucker ab, diesen gibt man mit den vom weißen gereinigten Spalten und dem geläuterten Zucker in die Gläser und siedet sie in Dunst.

Preiselbeeren zu Salat und Saucen.

In ihrem eigenen Saft. Man gibt sie ohne irgend etwas, oder mit Zucker in einen Topf, deckt sie zu und läßt sie im Rohre heiß werden. Sie brauchen nicht zu kochen und sollen nicht gerührt werden. Wenn sie zusammengefallen sind, stellt man sie weg, füllt sie in Einsiedgläser, verbindet diese nach gänzlichem Erkalten und hebt sie an einem trockenen luftigen Orte auf. Gibt man sie zu Braten, so bestreut man sie mit Zucker, wenn keiner dabei ist. Als Sauce zu Wildpret, Zunge oder Rindfleisch, macht man sie wie die von Johannisbeeren.

Sie sind als sehr gesund bekannt.

Mit Essig. 1 Maß guten Weinessig und 1 Pfund Zucker kocht man, gießt ihn siedend über so viele Beeren, als man damit bedecken kann, füllt sie in Einsiedgläser und verwendet sie wie die vorige Art.

Paradies-Aepfel.

Reife, ganze, aber nicht weiche Paradiesäpfel legt man in ein Einsiedglas, schüttet gesottenen Essig kalt darüber, bindet das Glas mit einer Blase zu und hebt es für den Winter auf.

Oder: Man zerkocht und passirt sie, gibt den dritten Theil im Gewichte gestoßenen Zucker dazu und kocht sie zu einer schönen rothen Salse.

Oder: Man passirt sie roh, Saft und Kerne thut man vorher weg, füllt Seidelgläser mit dem passirten und siedet es in Dunst.

Oder: Man kocht und passirt sie, nachdem man Saft und Kerne beseitigt hat, kocht das Passirte ohne Anbrennen dick ein, streicht es auf Brettchen und läßt es an der Luft trocknen, bis es ganz fest ist, wo man es vom Brette herab zusammenrollen kann und aufheben, bis die neuen reif sind.

Schwämme.

Kleine Pilze und Champignons in Essig zu kochen. Erstere, wenn sie sehr klein sind, läßt man ganz und schneidet nur das Erdige unten weg. Etwas größeren, wo aber auch der Bart noch nicht ausgewachsen sein darf, löst man die Hüte ab. Fleckige Stellen schneidet man weg. Den Champignons wird die Haut abgezogen. Man wäscht sie in kaltem Wasser, kocht sie einige Minuten in stark gesalzenem Wasser (wobei die Pilze grünlich werden) und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Indessen siedet man Weinessig mit etwas Muskatblüthe, Pfeffer, Gewürznelken, Lorbeerblättern, kocht damit die Schwämme einmal auf und füllt sie ausgekühlt mit dem Essig und Gewürz in Einsiedgläser.

Nach ein paar Tagen bedeckt man die Oberfläche mit Kernfett oder gutem Oel und verbindet die Gläser mit Blasen.

Trüffeln mit Wein eingesotten. Sie werden mit einer Bürste gewaschen, dann so lange in rothem Wein gekocht, als man braucht, um ein Ei hart zu sieden. Ausgekühlt gibt man sie mit diesem Wein in Einsiedgläser, darauf zerlassenes Kernfett, und verbindet sie nach gänzlichem Erkalten mit einer Blase.

Champignonssaft. Man reinigt die Schwämme, zieht die Haut ab und schneidet sie blätterig.

Dann bestreut man sie mit Salz, gibt sie in einen gut glasirten Topf, läßt sie 8 Tage stehen und rührt sie täglich mit einem hölzernen Löffel um. Darauf kocht man sie weich und läßt das Salzwasser, was sich ausgezogen hat, auf einem Siebe ablaufen. Dann gibt man sie in ein reines Tuch, preßt den Saft gut aus und läßt diesen aufkochen, und gibt Muskatblüthe, Nelken und Pfeffer dazu. Dieser Saft, noch ein paar Mal durch Leinwand geseiht, wird in kleinen Flaschen aufbewahrt und hält sich Monate lang gut. Er ist zu Eingemachtem und Ragouts vorzüglich brauchbar.

Champignons einige Zeit zu erhalten. Wenn man deren gerade viele hat, kann man sie gereinigt, etwas geschnitten, mit Butter und Limoniesaft eine Weile auf der Glut kochen, worauf man sie noch warm in Gläser füllt und an einen kühlen Ort stellt, damit das Fett oben stockt. Sollte zu wenig Fett dabei sein, so gießt man welches darüber.

Getrocknete Schwämme. Pilze werden von allem Unreinen und den Bärten befreit, auch kann man von ausgewachsenen die Haut abziehen. Dann schneidet man sie blätterig, streut sie auf Siebe und stellt sie zum Trocknen in die Sonne, an trüben Tagen kann man sie in das sehr kühle Rohr oder einen halben Tag nach dem Brotbacken in den Ofen stellen.

Kleine Morcheln faßt man unzerschnitten auf Zwirn und hängt sie zum Trocknen auf.

Sie müssen in beiden Fällen vollkommen ausgetrocknet sein, wenn man sie aufhebt. Man kann sie, in einen Sack oder in Schachteln gefüllt, in die Nähe eines Ofens geben.

Gurken in Essig eingemacht.

Die unausgewachsenen kleinen Gurken (Mürkerln) schneidet man von den Stängeln, wäscht sie rein und streut bei 100 Stück ungefähr 1 Eßlöffel voll Salz darauf. Man schüttelt sie öfters auf und läßt sie so 24 Stunden stehen. Den anderen Tag wischt man jede vorsichtig ab und legt sie in weite Einsiedgläser oder recht kleine Fäßchen mit großer Oeffnung, damit man mit der Hand hinein kann. Zum Boden und auf jede Lage Gurken gibt man von den Beigaben und bedeckt die letzte Schichte damit. Dazu nimmt man Weichsel- und Lorbeerlaub, Dillkraut, geschälte Schalotten, grünen türkischen Pfeffer (Paprika), zu 100 ungefähr 6 Stück. Die Zwischenräume füllt man mit gesottenem und wieder erkaltetem Weinessig voll. Man bindet das Glas mit einer Blase zu, und stellt es an einen kühlen Ort. Nach einigen Tagen schüttet man den Essig herab, kocht ihn wieder und gibt ihn kalt darauf. Wenn er sich trübt, muß dies abermals geschehen. Besonders gut ist es, wenn man nach einigen Wochen anderen Weinessig kocht und kalt über die rein abgeseihten Gurken gibt.

Manche kochen den Essig im Messingbecken, damit die Gurken schön grün werden, was, als der Gesundheit nachtheilig, sehr zu widerrathen ist.

Auf englische Art. Ausgewachsene Gurken werden geschält in 4 Theile geschnitten. Mit einem Silberlöffel nimmt man die Kerne heraus, salzt die Gurken gut, läßt sie einige Stunden liegen, dann brennt man sie mit siedendem Essig ab, und läßt sie auf einem Siebe ablaufen. Man legt sie in Gläser mit Zwiebel, Knoblauch, Porre zu Scheiben geschnitten, gibt Bertram, Pfefferkörner, guten frischen Essig und so viel Oel darauf, daß dieses den Zutritt der Luft verhindert. Dann verbindet man die Gläser mit Blasen.

Mit Zucker und Essig. 1 Pfund Zucker, 4 Seidel guten Weinessig und 2 Seidel Wasser, Zimmt und Gewürznelken siedet man. Indessen schneidet man 12 Gurken der Länge nach in 4 Theile, thut die Kerne und den Schleim heraus, trocknet sie ab und kocht sie eine Weile in dem Essig. Wenn man sie in die Gläser füllt, muß der Essig gut darüber stehen. Man hebt sie, mit Blasen verbunden, an einem trockenen Orte auf, und gibt sie wie die Vorigen zu Rindfleisch und Braten.

Geschnittene Gurken. Ausgewachsene aber noch grüne Gurken geschält, schneidet man zu Scheiben, salzt sie, schüttet ein wenig Essig darauf und läßt sie zugedeckt 2 Stunden stehen. Man bindet sie dann in ein Tuch oder Säckchen und hängt sie auf, damit der Saft abfließen kann. In die Gläser gefüllt, gibt man gestoßenen Pfeffer, gekochten kalten Essig und so viel Oel darauf, daß es 2 Finger hoch darüber steht.

Oder: Man schüttet siedendes Salzwasser über die geschnittenen Gurken, läßt sie über Nacht auf einem Siebe über diesem stehen, weiter wie die Vorigen.

Salz-Gurken. Noch feste grüne, aber ausgewachsene Gurken wäscht man mit einer weichen Bürste rein und trocknet sie mit einem Tuche ab. Dann reibt man ein Fäßchen mit Salz aus, belegt den Boden mit Weinlaub, frischen Weichsel-

blättern und zerschnittenem Dillkraut, gibt eine Schichte Gurken darauf, bestreut sie mit Salz und bedeckt sie mit den Blättern. So macht man es abwechselnd fort, bis das Fäßchen voll ist, wo man die Zwischenräume mit frischem Brunnenwasser ausfüllt. Das Fäßchen wird verschlagen in die warme Küche gestellt bis die Gurken in Gährung gerathen, was man am säuerlichen Geruch erkennt. Man stellt es nun in den Keller.

Vom Anfang an muß das Fäßchen täglich umgekehrt, und so oft das Wasser eintrocknet frisches nachgefüllt werden. Hat man kein Fäßchen, so deckt man die Gurken, in einen Topf eingelegt, mit einem runden Brettchen zu und legt Steine darauf, damit das Wasser immer darüber steht.

Spargel in Essig.

Man schneidet unten das Harte weg, läßt ihn in Salzwasser einen Sud machen, dann absinken und mit kühlem gesottenen Essig überschüttet 24 Stunden stehen, dann auf einem Siebe ablaufen. Nun legt man den Spargel in ein weites Geschirr und schüttet so viel gekochten, erkalteten Essig darauf, daß er bedeckt ist. Dann stellt man ihn in Einsiedgläsern auf, gibt den Essig dazu und verbindet sie mit Blasen. Wenn man davon braucht kocht man ihn in Wasser und gibt ihn mit Essig und Oel als Salat.

Bohnenschoten in Essig.

Nachdem man die Fäden abgezogen, schneidet man die unausgewachsenen grünen Schoten ein- oder mehrmals schief ab, läßt sie in Salzwasser aufsieden und auf einem Siebe abtrocknen. Dann legt man sie in ein Einsiedglas mit Lorbeerblättern und Pfeffer ein und schüttet gekochten kalten Essig darüber und verfährt mit diesen wie bei den kleinen Gurken. Zuletzt gibt man Tafelöl oder zerlassenes Kernfett darauf und verbindet die Gläser mit Blasen. Man gibt sie als saure Sauce und Salat.

Schalotten und kleine Zwiebeln in Essig.

Schalotten oder von den allerkleinsten Zwiebeln gibt man geschält in einen Topf und sehr stark gesalzenes Wasser darauf, daß sie bedeckt sind. Nach 24 Stunden gießt man dieses Wasser weg, gibt ganzen Pfeffer, Neugewürz, Ingwer und kochenden Weinessig darüber und läßt ihn zugedeckt einige Tage stehen. Man schüttet dann diesen Essig, wieder aufgekocht, kalt darauf und läßt sie so, oder kann sie in Dunst sieden.

Man verwendet sie zu Schöps-, Schwein- oder Entenbraten zu gemischtem Salat u. dgl.

Türkischer Weizen in Essig.

Die kleine Gattung des schnell reifenden Weizens (Quarantino) wird noch unreif abgepflückt, gereinigt und durch 7 Tage in Salzwasser gelegt, welches täglich gewechselt werden muß.

Dann läßt man ihn in Salzwasser einige Sude machen und auf einem Siebe abtrocknen. In Gläser gegeben, schüttet man mit ganzen Pfeffer gekochten Weinessig, warm darüber.

In einigen Tagen wird der Essig wieder gekocht, und kalt darauf gegeben. Er wird wie die kleinen Gurken kalt zum Rindfleisch gegeben.

Erbsen für den Winter zu erhalten.

In Dunst. Man salzt die frischen grünen Zuckererbsen, läßt sie ½ Stunde stehen, dann trocknet man sie mit feiner Leinwand ab, füllt sie in Dunstgläser und bedeckt sie mit ausgekühltem gesottenen Zuckerwasser, verbindet die Gläser mit Blasen und siedet sie in Dunst. Zu 1 Pfund Zucker nimmt man 4 Seidel Wasser.

Getrocknet. Man übersiedet sie in Salzwasser, seiht sie ab und gibt sie auf einem Bleche in den kühlen Ofen.

Oder: Man gibt sie in das Becken und zu 1 Maß davon 1 Eßlöffel voll fein gestoßenen Zucker, und rührt sie auf der Glut, bis der Saft, welcher sich bildet, verdünstet ist. Dann streut man sie auf Bogen Papier und gibt sie auf den lauen Herd, oder in das Rohr zum trocknen.

Braucht man sie im Winter, so läßt man sie über Nacht mit Wasser anschwellen und dünstet sie dann wie frische.

Bohnenschoten getrocknet.

Man schneidet die grünen Schoten nudelartig, wie zum kochen, gibt sie in siedendes Salzwasser und läßt sie nur einen Sud machen. Auf einem Siebe abgelaufen und trocken geworden streut man sie auf Papier und trocknet sie im Rohre und auf der Herdplatte wie Heu. Man hängt sie, in Leinwandsäckchen gefüllt, an einem trocknen Orte auf, und wenn man sie im Winter braucht, werden sie gesotten und weiter wie andere bereitet.

Senf zu machen.

Zu frischem Weinmost, wie er vor dem Preßen von den Trauben abfließt, gibt man ein wenig fein gestoßene Kreide, wodurch sich das Unreine absondert, schöpft dieses ab, und kocht den Most auf die Hälfte ein. Sind die Trauben nicht süß, so kann man beim Kochen etwas Zucker dazu geben.

Von solchem Sude nimmt man so viel, um fein gestoßenes Senfmehl, halb vom lichten, halb vom dunklen, zu einem Koche zu rühren. Dieses läßt man einige Stunden stehen, dann wird es verdünnt bis es flüßig ist, in Flaschen gefüllt und gut verstopft, an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Den eingesottenen Most kann man zu späterer Verwendung in Flaschen aufheben.

Gestoßene passirte Sardellen, oder Bertram und Schalotten, mit Essig gekocht und passirt, kann man zum Senf verrühren und Essig nach Geschmack dazu mischen.

Auf diese Weise ist er als „französischer Senf" bekannt.

Wird der Senf bei längerem Stehen wieder zu dick, so mischt man ihn mit dem eingesottenen Most, oder gutem Essig.

Essig.

Ansetzen und erhalten von Wein- und Most-Essig. In große Flaschen oder Krüge gibt man Essigmutter*), etwas Essig und Wein. Man stellt sie an einen warmen Ort (in die Nähe des Herdes) und deckt sie nur leicht zu, bis der Essig scharf genug ist. Nun nimmt man eine kleinere Flasche voll davon herab, und gibt dafür wieder Wein dazu. Wenn der Essig einmal recht beißend scharf ist, so gibt man manchmal etwas frisches, reines Regenwasser in die Flasche. Hat man mehrere solche Flaschen, so wechselt man mit dem Herausnehmen ab. Viele Hausfrauen sagen, daß dieses Nachfüllen immer Freitags geschehen soll, was wenigstens so viel bedeutet, daß man regelmäßige Zwischenräume beobachten, und überhaupt in einem geordneten Haushalte jede Arbeit an bestimmten Tagen verrichten müsse.

Im März schüttet man den klaren Essig ganz aus den Flaschen; dann auch die Essigmutter und den Bodensatz in ein anderes Geschirr, wäscht erstere mit Essig ab, und gibt sie mit dem klaren Essig wieder in die rein ausgewaschenen Flaschen.

Wenn in diesem Monate Schnee fällt, gibt man einige Hände voll in jede Flasche.

Um den herabgeschütteten Essig haltbar zu machen, kocht man ihn, aber nur 1 Minute lang (jedoch nicht in Metallgeschirr), und hebt ihn nach gänzlichem Erkalten, in Flaschen oder Fäßchen gefüllt, im Keller auf.

Ebenso verfährt man mit Essig von ausgegornem Obstmost.

Gewöhnlich werden die Weinreste von ausgeleerten Fässern, und was von der Pippe abrinnt, dazu verwendet.

Schlecht gewordenen Weinessig wieder gut zu machen gibt man unreife Weinbeeren in die Flaschen oder Fässer und wenn er auch trübe ist, aufgelöste echte Hausenblase dazu, schüttelt den Essig damit tüchtig auf, läßt ihn dann ruhig stehen und zieht ihn, nachdem er sich gesetzt hat und ganz klar ist, in ein anderes Geschirr. Zu 10 Maß Essig nimmt man 3 Weintrauben, die erst anfangen weich zu werden, rupft sie von den Stängeln, mischt sie mit Essig und hängt sie, in Leinwandsäckchen gefüllt, in den Essig.

Himbeer-, Weichsel- oder Bertram-Essig. Zu 1 Maß ausgesuchter Waldhimbeeren nimmt man 2 Maß guten Weinessig. Man gibt die Himbeeren in eine Flasche mit weitem Hals, den Essig dazu, macht sie aber nicht ganz voll und stopft sie zu. Man stellt sie durch 3 Wochen in die Sonne. Nach dieser Zeit seiht man den Essig, füllt ihn in kleinere Flaschen und gibt in jede 1 Löffel voll feines Tafelöl. Gut verstopft und verpicht, in einen Keller gestellt, kann man ihn Jahre lang aufheben.

Weichselessig wird ebenso bereitet, und ist ebenfalls zu grünem und vorzüglich zu Erdäpfel-Salat sehr gut.

---

*) Wenn man nicht Essigmutter von dergleichen Krügen oder Fässern hat, kann man selbst welche bereiten, indem man 2 Loth Weinstein mit scharfem Weinessig befeuchtet und einige Tage liegen läßt, worauf man ihn zu Kugeln formirt. Diese legt man nebst einigen Bogen zerissenem Postpapier, oder Pappendeckel, 8 Tage lang in scharfen Essig. Nach Verlauf dieser Zeit, macht man daraus kleine Kugeln, läßt sie trocken werden und gebraucht sie zum Ansetzen, wie die rechte Essigmutter.

Von Bertram werden die Blätter von den Stengeln gepflückt, in den Essig gegeben, die Flasche halb mit den Blättern gefüllt. Ist er dann zu stark schmeckend, so kann man andern dazu geben. Zu kalten und warmen Saucen, Salat u. dgl.

Gemüse und Wurzeln aufzubewahren.

Wintergemüse setzt man in einem luftigen frostfreien Keller in Erde ein, wie sie im Garten stehen, aber nahe nebeneinander und sieht fleißig nach, um faulendes nicht unter dem guten zu lassen.

Petersilie, von der man im Winter Kraut braucht, läßt man im Freien oder setzt sie in Töpfe.

Von Sproßenkohl wird die Spitze abgebrochen, worauf er den ganzen Winter im Keller eingesetzt, oder im Freien gelassen, die kleinen Köpfchen treibt.

Krauskohl bis zu den untern Blättern eingegraben, treibt im Frühjahre die kleinen Blätter.

Die Rosen von Karfiol (Blumenkohl, Käsekohl) kann man an einer Schnur verkehrt hängend in frostfreier Kammer lange erhalten. Die noch kleine Scheiben haben, setzt man mit den Wurzeln im Keller ein, stutzt die Blätter halb ab, und gibt bei gelinder Witterung fleißig Luft.

Zwiebel, Schalotten, Knoblauch in der Sonne gut getrocknet, zu Kränzen geflochten, hebt man an einem trockenen frostfreien Orte auf.

Von Rüben aller Art schneidet man das Kraut und die feinen Wurzeln weg und schichtet sie im Keller auf Haufen oder wenn Raum ist, gräbt man sie in trockenen Sand reihenweise ein, daß die obere Seite ein wenig herausseht.

Erdäpfel ausgesucht auf Haufen geschüttet kann man mit Kohlenstaub überschütten, in dem sie sich sehr gut halten. Ihre Keime im Frühjahre thut man weg. Wenn kein Frost mehr zu befürchten ist, schüttet man sie auf den Dachboden, wo sie zwar zusammenschrumpfen aber lange genießbar bleiben.

Sauerkraut. Das feste Kopfkraut wirft man unter einem Dache auf Haufen und läßt es wenigstens 8 Tage abliegen. Dann wird es geputzt der Strunk ausgeschnitten, halbirt und auf dem Kraut-Hobel geschnitten. Unter diesen nimmt man es weg und gibt es auf ausgebreitete Tücher, wo man es mit Salz bestreut. Man gibt es dann in die Kübel, wo es eingetreten wird und streut auf jede Schichte Kümmel, ganze Wachholderbeeren und Quittenspalten oder gelbe Erbsen. Wenn es beim Eintreten zu wenig saftig wird, muß man noch Salz dazu geben. Den Boden der Kübel belegt man mit ganzen Kohlblättern, oben bedeckt man das eingetretene Kraut damit oder mit einem Leinwandlappen. Man belegt es mit einpassend geschnittenen Brettern, und legt Steine darauf, die es recht niederschweren.

So läßt man es im Keller stehen, bis das Wasser, welches sich oben von selbst bildet, sauer riecht und Schaum aufwirft, wozu es ungefähr 3 Wochen braucht.

Hat es diesen Grad erreicht (aber ja nicht früher), so wird das Wasser abgeschöpft und mit Tüchern abgetunkt, ohne die Steine abzuheben, denn dieses Wasser darf sich nicht mehr in das Kraut hineinziehen. Wenn man die Steine, Bretter und Lappen weggenommen, und alles Unreine mit reinem Wasser abgewaschen und entfernt hat, kann man vom Kraute in ein kleines Schaff zum Bedarf herausnehmen, damit der Kübel nicht zu oft aufgemacht werden muß. Es muß aber gleichmäßig mit den Fingern herabgekratzt werden, damit keine Lücken entstehen. Dann deckt man es wieder auf dieselbe Weise zu, so wie auch das kleine Schaff und gibt etwas frisches Wasser darauf, damit es darüber steht. So oft dieses unrein wird, reinigt man es auf dieselbe Weise. Wenn man es rein hält, bleibt es gut, bis wieder neues Kraut ist.

Saure Rüben. Die geschälten gewaschenen weißen Rüben werden auf Scharben feiner oder gröber nudelartig geschnitten, in Kübel gegeben und mit Salz und Kümmel bestreut, wie das Kraut eingetreten und eingeschwert. Auch ist wegen der Säure und dem Abwaschen dasselbe wie beim Kraut zu beobachten.

Um solche saure Rüben schneller haben zu können, gibt man sie gesalzen, in dreifingerhohen Schichten in große irdene Töpfe und bestreut jede Schichte mit Mehl, so fährt man fort bis der Topf voll ist, wo man sie wie die andern Rüben mit einem einpassenden Brette und Steine beschwert, aber nicht in den Keller, sondern in die warme Küche in die Nähe des Herdes stellt, damit sie bald in Gährung gerathen.

Kräuterpulver.

Um die oft gebrauchten Kräuter Thymian, Majoran, Lorbeerblätter und dgl. nicht jedesmal stoßen zu müssen, trocknet man deren mehr auf einmal im kühlen Ofen auf Papier, bis man sie mit den Händen zerreiben kann, wo man sie stößt, siebt und in gut verschlossenen Büchsen, jede Gattung allein, aufhebt.

Mehl.

Dieses soll man selbst bei einem kleinen Haushalte immer in größerer Menge kaufen, damit man trockenes habe, was bei so vielen Speisen zu deren Gelingen nothwendig ist. Auch wird es oft nur wegen Wassermangel theurer, wo man sich vorsehen kann.

Es muß an einem luftigen, trockenen Orte gegen Staub geschützt aufbewahrt und fleißig umgerührt werden. Wenn man davon zum Gebrauche nimmt, schüttelt man es durch ein Sieb. Feines und trockenes Mehl gibt auch mehr aus, als dieselbe Quantität von ordinärem und frischem.

Eier.

Das Sicherste, um schlechte Eier von den guten zu unterscheiden, bleibt immer das Durchsehen bei Licht an einem dunklen Orte. Die schwarze Flecken haben und trübe sind, sind fast immer unbrauchbar.

Zwischen den Frauentagen (15. August und 8. September) werden alle Eier für den Winter aufgehoben, man legt sie meistens in Getreide, Hirse und dgl. oder in gesiebte Asche ein, daß sie einander nicht berühren, mit den Spitzen gegen aufwärts und stellt sie an einen kühlen Ort.

Beim Kaufen der Eier im Winter vermeidet man gerne die in Kalk eingelegt gewesenen.

Milch, Obers, Schlagrahm, saurer Rahm.

Wenn man Milch aufsetzt, ist besonders große Reinlichkeit sehr wichtig, sowohl von dem Orte wo sie steht, als vorzüglich in Betreff der Schüsseln. Diese müssen jedesmal mit heißem Wasser und einem Leinwandlappen ausgewaschen, mit lauem geschwemmt, in der Sonne oder auf dem Herde gut ausgetrocknet und wieder vollkommen erkaltet sein. Die beste Gattung dazu bleibt immer gut glasirtes Thongeschirr.

Wenn die neugemolkene Milch durch ein feines Sieb in die flachen Schüsseln geseiht ist, muß sie unberührt stehen bleiben, bis sich das Obers von der Milch abgesondert hat. Wenn man das Obers mittelst eines Holzmessers abgenommen hat, kann man es nach Bedarf mit neugemolkener Milch dünner machen. Zum Verkaufe und zum kalt Essen in Gläsern wird ein Theil des dicken Obers zu Schaum gesprudelt, als Aufputz darauf gegeben.

Dieses ungemischte süße Obers ist als Schlagrahm zu Thee und vielen kalten Speisen nothwendig.

Ebenso soll man von der süßen Milch abnehmen, was man zum Buttern und zu sauren Rahm bestimmt.

Damit es zu letzterer Verwendung sauer wird, läßt man es offen an einem nicht zu kühlen Orte stehen. Um es zum Buttern aufzuheben, wo es nicht sauer werden soll, da es süß mehr ausgibt und bessere Butter davon wird, deckt man es zu, stellt es an einen kühlen Ort und schüttet es täglich in ein anderes reines Gefäß.

In Städten, wo man den auf der Milch zu sauer gewordenen Rahm noch zu allem Ueberfluß mit Mehl, Topfen oder sauerer Milch gesprudelt zu kaufen bekommt, verdirbt man damit manche Speise.

Um gute saure Milch zum Essen zu haben, läßt man sie unberührt dick werden. Manche sprudeln sie dann sammt dem Rahm und geben sie in Gläser.

Butter.

Wenn Milch im Sommer 10 Stunden gestanden ist, hat sie sicher schon alles fette aufgeworfen und kann zum Buttern abgenommen werden. Kann man nur alle 8 Tage Butter rühren, so muß zu dem gesammelten Rahm noch so viel als möglich süßes Obers genommen werden. Denn von lauter und zu saurem Rahm wird die Butter niemals gut. *)

Beim Buttern ist der rechte Wärmegrad von großem Einflusse, und oft keine andere Ursache, als ein Fehler in diesem Punkte, wenn Butter nicht zusammengehen will. Das Butterfaß muß im Winter an einem warmen, im

*) Um der Butter den unangenehmen sauren Geschmack zu benehmen, kann man sie recht gut mit kohlensaurem Natron mengen, dann wieder gut auswaschen. Zu 3 Pfund Butter 2½ Loth Natron.

Sommer an einem kühlen Ort stehen, daher auch im Winter in der warmen Küche, im Sommer im Keller gebuttert werden soll.

Ebenso muß der Rahm vorbereitet sein. Das Butterfaß wird vor und nach dem Gebrauche mit heißem Wasser ausgewaschen und an der Luft wieder abgekühlt. Zeigt sich, daß wegen Wärme die Butter nicht zusammengehen will, so kann man das Butterfaß in kaltes Wasser stellen und dieses so hoch gehen lassen, als inwendig der Rahm ist, oder ein Stück Eis in das Butterfaß werfen.

Durch recht fleißiges Abkneten mit Wasser bekömmt die Butter die schöne gelbliche Farbe, man soll so lange mit frischem Wasser wechseln, bis es nicht mehr von der Buttermilch weißlich wird. Leider geschieht dies bei Butter zum Verkaufe viel zu wenig, und man muß noch selbst diese Arbeit vornehmen.

Um Butter im Sommer fest zu machen, kann man sie, in Ermanglung von Eis, zu Stücken von ½ Pfund geformt in einen Korb legen und diesen über Nacht in einen Brunnen 2 Schuh über dem Wasser hängen.

Man kann sie in nasse Leinwand gewickelt, öfters mit frischem Wasser bespritzt, in einem guten Keller lange erhalten, oder in Blasen gefüllt darin aufhängen.

Zu Thee kann man von übrig gebliebenem Schlagrahm, durch tüchtiges Schütteln in einer nur halb vollen Flasche, immer frische Butter machen, die man ebenso auswäscht, knetet und formt, und in kaltem, oft gewechselten Wasser fest werden läßt.

Die Buttermilch wird wie Milch getrunken und zu Mehlspeisen verwendet.

Butter einzusalzen, um sie länger zu erhalten, wird sie mit feinem Salz bestreut, tüchtig geknetet, und in Steintöpfe fest eingedrückt. Diese bedeckt man mit Leinwandlappen, die immer mit Salzwasser feucht gehalten werden müssen.

Rindschmalz zu machen.

Die Butter wird in Pfannen auf den heißen Herd gestellt. Man läßt sie anfangs stärker, dann nur langsam kochen, und gibt während dem türkisches Mehl oder solchen Gries bei 3 Pfund 1 Eßlöffel und 1 Kaffeelöffel voll Salz hinein, was es haltbar macht und die Säure absondern hilft. Wenn es schön gelb und klar geworden ist, nimmt man den Schaum ab, setzt es bei Seite und läßt es kühl werden. Man seiht es dann langsam in die Kübel, damit nichts vom Trüben dazu komme. Während dem Erkalten rührt man es fleißig. Wenn wieder Schmalz gemacht und darauf geschüttet wird, muß man das frühere etwas aufstechen, damit es sich beim Rühren mit dem neuen bindet. Wenn die Buttersäure nicht gut ausgekocht ist, so schäumt das Schmalz beim Backen und verursacht viele Ungelegenheit. Dieser Bodensatz vom Auslassen wird zum Kochen für die Dienstleute verwendet. Ist aber ohne Gries auch zu Germspeisen gut verwendbar, da er sie sehr mürbe macht.

Hat Butter oder Rindschmalz einen unangenehmen Geschmack, so gibt man beim Auskochen auch Zwiebelscheiben, ein Stück Brod und ein Stück Apfel dazu.

Topfen oder Quark.

Man gießt saure Milch in einen Topf und stellt diesen seitwärts auf den warmen Herd. Wenn sich durch die Wärme nach einiger Zeit der Topfen von der Molke abgesondert hat, schüttet man das Ganze in ein mit Leinwand aus-

gelegtes Sieb, und wenn das Flüssige abgelaufen ist, hängt man den Topfen eingebunden auf, damit er schön fest werde.

Will man Molken für Kranke bereiten, so läßt man frisch gemolkene Milch aufkochen, gibt zu 2 Seidel einen gestrichenen Kaffeelöffel voll präparirten Weinstein, rührt ihn etwas darunter und läßt es noch so lange am Feuer, bis die grünliche Molke sich vom Topfen absondert. Sie wird geseiht, lau oder kalt getrunken, und der Topfen kann wie anderer verwendet werden.

Ebenso kann man zusammengelaufenes Obers durch warmstellen zu Topfen machen, der für Mehlspeisen ganz vorzüglich ist.

Schweizer Käse.

Frisch zu erhalten dreht man einen ganzen Laib in ein mit Bier befeuchtetes Tuch, benetzt es alle 3 Tage von neuem und hebt ihn im Keller auf. Angeschnittenen belegt man mit Kraut- oder Kohlblättern.

Schweinefett.

Speck. Frisch hält er sich nicht lange, ausgenommen wenn man ihn zu Stücken geschnitten, mit lauem Schweinschmalz in einen Topf eingießt. Er ist zu allem Farcirten, zu Knödeln u. dgl. dem geräucherten vorzuziehen.

Geräucherter Speck. Der ganze Speck eines Schweines wird gleich, meistens nur am Rücken, auseinander geschnitten, sammt der Schwarte eingesalzen, so lange er noch warm ist, und wenn er einige Tage in Salz gelegen, in den Rauch gehängt. Wenn er fest geworden ist, hängt man ihn in die Luft, wo er bis zum Frühjahre bleibt.

Eingehackter Speck. Vom geräucherten wird die Schwarte und inwendig das Schwarze herabgeschnitten, nachdem man die dicken Stellen vom Rücken zu 3 Finger breiten Streifen geschnitten hat, um sie zum Spicken aufzuheben und in den gehackten Speck einzulegen. Den reinen Speck hackt man recht fein, salzt noch etwas darauf und drückt ihn schichtenweise in einen Schmalzkübel recht fest ein und legt Speckstücke und geräuchertes, recht gut abgewischtes Fleisch inzwischen. Wenn Lücken dazwischen bleiben, so lauft es gerne an. Den schwärzlichen, eben so gehackten Speck braucht man nicht zu salzen, und legt in diesem die Würste ein.

Den in Salz gelegenen Speck kann man auch so lange die Kälte dauert in der Luft hängen lassen und dann wie den geräucherten einhacken.

Schweinschmalz. Wenn man es weiß haben will, läßt man den frischen Speck, zu Stücken geschnitten, in Wasser einen Sud machen. Erkaltet schneidet man ihn kleinwürfelig, gibt ihn nebst etwas kaltem Wasser, in die Pfanne oder den Kessel und läßt ihn anfangs stärker dann langsam kochen. Zu 5 Pfund Speck gibt man ungefähr 1 Eßlöffel voll Salz. Man muß öfters mit einem Löffel aufrühren, damit aller Speck gleichmäßig zergeht. Wenn der Speck semmelfarb wird, schüttet man das Ganze in einen Häfen und läßt es kühl werden. Dann seiht man es langsam in die Kübel und rührt es da recht gut, wovon es schön weiß wird. Die ausgedrückten Speckgrammeln (Grieben) gibt man in Häfen und verwendet sie zu Knödeln, Strudeln, Sterz und Sauerkraut.

Das Bauchfett wird ebenso behandelt, und ungesottener Speck ebenso geschnitten und ausgelassen.

Gallerte von Schweinsschwarten (falsche Hausenblase).

2 Pfund frische Schweinshaut, zu 2 Finger breiten Streifen geschnitten, siedet man nur ein wenig, gibt sie in frisches Wasser, und streicht dann mit einem Messer das Fett recht gut ab. Man läßt sie in frischem Wasser bis zum nächsten Tage liegen, wo man sie mit anderem Wasser zusetzt und kocht bis man sie mit den Fingern zerdrücken kann. Sollte sich noch Fett auskochen, so schöpft man es ab. Den durch ein Sieb geschütteten Sud läßt man kalt werden. Was sich da noch Unreines oben oder unten zusammengesetzt hat, nimmt man weg. Diese Sulze wird wie Aspic mit 4 Eiklar, Wasser und 1 Löffel Limoniesaft geklärt und geseiht. Man kann sie dann in Gläser füllen und in Dunst sieden, oder gesulzt, dünn wie Glas aufschneiden und auf Sieben an einem luftigen Orte trocknen.

Fleisch längere Zeit zu erhalten.

Um Fleisch aller Art vor Fliegen zu verwahren, muß man es in eine mit Fliegengitter versehene Katze oder in Tücher eingewickelt aufhängen.

Im Sommer kann man es auch in Tücher gewickelt, an einem luftigen Ort in Sand legen.

Kalbfleisch oder Leber erhält sich in Milch gelegt einige Tage, die man darüber sauer werden läßt, nur darf es nicht herausragen.

Wildgeflügel. Man läßt es mit den Federn, nimmt aber das Eingeweide aus und gibt dafür, nachdem man es inwendig mit einem Tuche ausgetrocknet hat, Pfeffer, Wachholderbeeren, Rosmarin, Lorbeerblätter oder Fichtennadeln u. dgl. in Papier gewickelt, hinein, und hängt es an einem kühlen luftigen Ort auf, oder steckt es in einen Getreidehaufen.

Oder: Man kocht 1 Pfund Salz und ¼ Pfund Zucker mit 5 Seidel Wasser und schüttet es kühl über Fleisch, daß es damit bedeckt ist, und stellt es gut zugedeckt an einen kalten Ort.

Reh- oder Hirschfleisch wischt man mit Tüchern rein ab, reibt es mit Salz und gestoßenen Wachholderbeeren ein, und legt es in einen Kübel zwischen zwei Schichten Lorbeerblätter und Thymian. Man bedeckt es mit einem gut einpassenden Deckel, legt Steine darauf und kehrt es öfters um. Auf diese Weise an einen kühlen Ort gestellt, hält es sich sehr lange. Dann kann man Essig mit Zwiebel gekocht darüber geben, wo es sich wieder einige Zeit aufbewahren läßt.

Oder: Man kocht das Fleisch nebst Kalbsfüßen 1 bis 2 Stunden in einer Beitze, schäumt es ab und läßt es mit diesem Sud erkalten, wo man fingerdick Kernfett darauf gibt, damit keine Luft dazu kann. Bei Hirschfleisch gibt man auch rothen Wein dazu.

Wenn man etwas herausnimmt, muß man das Fett wieder geschmolzen darüber geben. Es hält sich auf diese Weise Monate lang. Ebenso gut wie Reh kann man auch Schild- oder Auerhahn auf diese Art erhalten.

Wenn man Fleisch, besonders Wildgeflügel, etwas überbraten, daß es nicht mehr blutig ist, in einen Topf legt und mit lauem Schweinschmalz eingießt, hält es sich in kühler Jahreszeit äußerst lange. Legt man Schnepfen so ein, so kann man die Eingeweide in eine kleine Schale geben, den heißen Bratensaft darüber und mit Schmalz bedecken.

Einpöckeln und Räuchern.

Schweinfleisch, Schinken. Das Fleisch von Rippen, zu Streifen geschnitten (dann Kaiserfleisch genannt) die ganzen Schinken und Schultern, an denen man die Haut läßt, und was man sonst für Stücke will, nimmt man gleich nach dem Abstechen, wenn es noch warm ist, auf ein Brett und reibt es so lange mit einer Mischung von Salz, Salpeter, 2 Eßlöffel voll Zucker, wovon das Fleisch schön roth und der Salpetergeschmack gemildert wird, Kümmel und gestoßenen Wachholderbeeren ein, bis das Salz feucht wird. Dann legt man es in einen Kübel mit Zapfen fest neben und aufeinander, daß keine leeren Räume bleiben, gibt einen einpassenden Deckel, und auf diesen Steine, die es ordentlich niederschweren. Beim Zapfen läßt man täglich den Saft herab, der sich selbst bildet, und schüttet ihn wieder oben darauf, ohne die Steine abzunehmen.

Es muß in einem Keller oder anderen kühlen Locale stehen.

Zu 20 Pfund Fleisch kann man 2 Pfund Salz und 4 Loth Salpeter nehmen.

Schinken werden beim Beine gerne schlecht, wenn sie nicht genug vom Salze durchdrungen sind, daher ist es gut, mit einer dicken langen Nadel hineinzustechen und das Fleisch vom Beine etwas los zu lösen, damit man Salz hineingeben kann.

Wenn das Fleisch vom Salze hinlänglich durchdrungen ist, wozu kleine Stücke wenige Tage, Schinken bei 3 Wochen brauchen, nimmt man es heraus und kann davon sieden, wo man etwas vom Safte zum Wasser gibt, oder es räuchern.

Dieses geschieht in einem Haushalte nur in kalter Jahreszeit.

Man hängt es auf Stangen in die Wölbung der offenen Küche und macht am Tage Rauch, man legt nämlich Sträußchen von Fichten- oder Tannenbäumen auf Glut und läßt sie nur glimmen, nicht brennen. Am besten dazu, aber nicht so leicht zu haben, sind Wachholderstauden. Fenster und Thüren schließt man dabei, damit der Rauch in die Höhe steigt und nicht verloren geht. Heizen soll man sehr wenig in einer solchen Küche, da von Hitze Maden in das Fleisch kommen. In der Nacht soll möglichst viel Luftzug und Kühle in der Küche sein.

Wenn Schinken und Schultern, Zungen oder dickes Rindfleisch halb geräuchert sind, nämlich auf der Fleischseite noch weich anzugreifen, so muß man es zwischen Brettern mit Steinen beschweren und ziemlich flach drücken. Dann hängt man das Fleisch wieder in den Rauch. Man muß die genug geräucherten Stücke immer aussuchen und abnehmen, dieses erkennt man, wenn es auf der Fleischseite fest anzufühlen ist, was nicht bei allen Stücken selbst von gleicher Größe zu gleicher Zeit eintritt.

Man läßt das Fleisch dann in der luftigen Kammer hängen, und kann es, damit es nicht anläuft (schimmlich wird) in recht stark gekochte, unge-

seihte Buchenlauge tauchen, trocknen lassen und dies einige Male wiederholen. Eben so wird anderes Fleisch beim räuchern behandelt.

Rindfleisch. Zu beliebigen Stücken geschnitten, wird es mit einem Schlegel tüchtig geklopft und mit gestoßenem Salz, Salpeter, Knoblauch, Pfeffer und Koriander eingerieben.

Rindszungen. Man durchsticht die breitgeklopften Zungen mit einer Gabel, stößt zu einer, Pfeffer, Neugewürz, Nelken, von jedem 5 Körner, 2 Lorbeerblätter, 1 Löffel Koriander, einige Wachholderbeeren, 2 Zwiebelchen, Knoblauch, Limonieschalen, 2 Sardellen und Krän und mischt 1 Hand voll Salz und 1 Loth Salpeter dazu. Man kann auch noch Zwiebel, Schalotten Thymian und Basilikum dazu geben.

Eingeschwert läßt man sie 2 bis 3 Wochen, worauf sie gekocht oder geräuchert werden. Im letztern Fall kann man sie in Schweinsnetz drehen, und nach dem Räuchern in Schmalz oder Speck einlegen.

Gänse. Schöne Gänse werden geputzt und der Länge nach auf dem Rücken aufgeschnitten und die Beine ausgelöst. Dann reibt man jede mit einer Hand voll Salz, etwas Salpeter und Zucker, und Limonieschalen ein, legt sie dann so, daß von zweien das Fleisch aneinander, die Haut aber unten und oben kömmt, und läßt sie 3 Tage eingeschwert liegen. Man befestigt an jede auf beiden Seiten eine Schnur, wickelt jede Gans in 2 Bogen Papier und hängt sie 8 Tage in Rauch. Meistens werden nur die Brüste geräuchert, das Uebrige verzehrt man frisch oder gepöckelt.

Die Brüste werden statt Schinken verwendet.

Das Fleisch kann man auch mit Pfeffer und Nelken, Wachholderbeeren, Thymian, Koriander und Basilikum einreiben.

Geräucherte Würste.

Selchwürste. 6 Pfund Rindfleisch von der Keule (einen Theil kann man auch Schweinfleisch nehmen) reinigt man, so lange es noch warm ist, von Haut und Fasern und klopft es mit einem hölzernen Schlegel, bis es recht fein ist. Während dem Schlagen gibt man 6 Seidel Wasser mit Knoblauch gestoßen und geseiht, und 6 Loth Salz nach und nach dazu. So läßt man es über Nacht stehen. Den andern Tag salzt man es nach Geschmack noch mehr, gibt gestoßenen Pfeffer dazu, füllt es in dünne Rindsdärme, und räuchert diese Würste einige Tage.

Salamiwürste. Man nimmt 5 Pfund mageres Rindfleisch, 3 Pfund Schweinfleisch und 3 Pfund Speck. Alles Zähe und Flächsige wird weggeschnitten, das Fleisch gehackt, der Speck kleinwürfelig geschnitten. Dann läßt man es 24 Stunden stehen, worauf man 10 Loth Salz, 4 Loth gestoßenen Pfeffer und 3 Loth Kardamone dazu gibt und es recht fest in weite Rindsdärme einfüllt. Man bindet sie 1 Schuh lang an beiden Enden mit Spagat zu, durchsticht die Würste mit Nadeln, damit keine Luft darin bleibt, hängt sie durch 14 Tage in Rauch und hebt sie dann an einem kalten Ort auf. Dann legt man sie in gesiebte Asche ein.

Preßwürste. Wenn ein geschlachtetes Schwein geputzt ist, wird der Kopf mit der Haut abgeschnitten und in einige Theile zerlegt. Diese gibt man in heißes Wasser und kocht sie nicht ganz weich. Aus dem Sude genommen, löst man die Beine aus und schneidet den Speck weg, Fleisch und Haut wie kurze recht dicke Nudeln. Dazu gibt man dann Salz, Pfeffer, Neugewürz und etwas Majoran, so viel von der Suppe, daß es saftig ist. (Zum Kopfe eines erwachsenen Schweines ungefähr 1 Maß.) Man füllt dies in den sogenannten Bodensack (vom Ochsen). Auf der offenen Seite steckt man nach dem Füllen einen Holzspieß durch und verbindet ihn recht fest. Wenn man das Eingefüllte schön gleich vertheilt hat, werden auch in der Mitte 2 Holzspieße durchgesteckt, um es zu unterbinden, damit 2 Würste werden, die man dann auseinander schneidet.

Nun kocht man die Würste in der Kopfsuppe 1 Stunde lang. Es darf aber nie aufwallen; um es zu dämpfen, schüttet man kaltes Wasser dazu. Man sticht sie dabei öfters mit einem gespitzten Hölzchen an, damit die Luft heraus kann. Sie werden dann zwischen zwei Brettern mit Steinen beschwert, wo man sie abermals ansticht. Sie müssen aber nur allmälig mehr beschwert werden, damit sie nicht springen. So läßt man sie 24 Stunden, dann hängt man sie 4 Tage in Rauch und zuletzt in die Luft. Sie halten sich Monate lang.

Ueber das Zufüttern (Mästen) des Geflügels.

Im Allgemeinen ist dabei wichtig ein ruhiger reinlich gehaltener, etwas dunkler, aber nicht dumpfiger Ort, und daß die Thiere wenig oder keine Bewegung machen können, nebst reichlicher, abwechselnder mehliger Nahrung, und daß man sie absticht, wenn sie fett sind, sonst nehmen sie wieder ab. Von Milch zum Saufen wird das Fleisch weiß und zart.

Junge Hühner werden nicht zu viele beisammen in Steigen gesperrt, unter welchen man Sand u. dgl. aufstreut, daß man den Ort leicht reinigen kann. Zum Fressen gibt man ihnen nebst Bauweizen mit Milch befeuchtete Semmelbröfel oder türkischen Sterz oder zerbröselten Topfen.

Zum Trinken Milch und in ein anderes Geschirr Wasser, in welches man Kiessand und ein Stückchen altes Eisen gibt und es fleißig erneuert.

Kapaunen. Wie die Hühner und nebst den genannten Gegenständen gibt man ihnen Gerste, türkischen Weitzen und läßt dieses Getreide mit heißem Wasser anschwellen, wo man es auch salzt und den Fleischschaum darauf geben kann.

Gänse mästet man meistens in einem sogenannten Gänsestitze, wo sie zum Stehen und Sitzen gerade Platz und hinter sich ein Loch haben, durch welches der Mist fällt, und vor ihnen ist eine Oeffnung, durch welche sie den Kopf stecken und zu dem Freß- und Saufnapf gelangen können. Dieser Stitz muß an einem ruhigen Orte stehen, daß sie von andern Thieren nicht beläftigt werden, und wenn mehrere in der Mast sind, müssen sie auch zwischen sich durch Bretter geschieden sein, um einander nicht zu sehen.

In den Saufnapf gebe man oft frisches Wasser, Kieselsteinchen und altes Eisen, und zum Fressen abwechselnd Hafer, Gerste, Erbsen, türkischen und Bauweizen, alles 24 Stunden gequellt, gekochte Erdäpfel mit Gerstenschrot ver-

mengt, Brot, gehackte Möhren, Gerstenschrott mit Milch gemengt, u. dgl. Damit die Leber groß und zart wird, müssen sie Milch bekommen. Gegen Ende stopft man ihnen Nudeln von Schwarzmehl, mit Wasser gemacht und im kühlen Ofen getrocknet, in den Hals, und gibt ihnen Milch zu saufen.

Diese Nudeln kleinfingerdick, darf man nicht zu sehr gespitzt machen, da es den Gänsen den Schlund aufreißt. Man gibt davon eine Hand voll in Wasser und nimmt eine nach der andern heraus, um sie der Gans in den Hals zu stecken.

Man schoppe sie aber erst wieder, wenn von der letzten Portion im Kropfe nichts mehr zu spüren ist.

Enten werden wie die Gänse gemästet, aber nicht mit Nudeln geschoppt und in keinen Stitz, sondern in einem trockenen Stall gegeben. Sie müssen Wasser zum Baden haben und der Stall fleißig mit Fichtennadeln, Stroh, Erde und Sand bestreut und gereinigt werden.

Indian, Truthühner (Puter-Pute) gibt man in einen Gänsestitz oder läßt sie in einem halbdunklen Stall frei herum gehen. Man gibt ihnen Getreide, Erdäpfel und Brot, mit Milch oder Bier befeuchtet, wie den Vorigen, schoppt sie mit Nudeln von türkischem Mehl, gibt ihnen Milch darauf, fleißig frisches Wasser und Kiessand, Kalk und Ziegelstückchen von Linsengröße.

Die Nußmast ist eine unnöthige Plagerei. Fett werden sie nur, wenn sie schon ganz ausgewachsen sind, die im Sommer ausgebrüteten am Ende des ersten Winters.

Fischen den Schlammgeschmack zu benehmen.

In ein halbes Schaff voll Wasser gibt man eine Hand voll Salz und die lebendigen Fische. Dieses Wasser mit Salz wechselt man 3- oder 4mal, dann kann man sie abschlagen.

Stockfisch zu wässern.

Man legt den getrockneten Stockfisch in Flußwasser. Nach 24 Stunden klopft man ihn recht gut, dann läßt man ihn noch 2 Tage in Wasser, welches man öfters wechselt. Nun macht man von gesiebter Asche eine klare Lauge, seiht sie und gibt, wenn sie kalt ist, den Fisch hinein. Nach 2 Tagen wässert man ihn mit Flußwasser wieder so lange ab, bis er schön weiß ist, und von der Lauge keinen Geruch mehr hat. Das Wasser muß täglich 3- bis 4mal gewechselt werden, dann kann man ihn kochen.

Fische zu räuchern.

Die abgeschuppten Fische werden am Bauche wie gewöhnlich aufgemacht und das Peuschel (Gebindel) ausgenommen. Ungefähr 3pfündige schneidet man auch am Rücken auf, große zu Schnitzen. Dann wäscht man sie, trocknet sie mit einem Tuche ab und salzt sie, besonders inwendig. Man läßt sie 3 Tage eingeschwert, speilt sie dann auseinander und hängt sie 3 Tage in Rauch. Um sie vor dem Schwarzwerden zu schützen, kann man sie in Papier einbinden, dann hängt man sie in die Luft.

Krebse außer dem Wasser einige Zeit zu erhalten.

Einen geflochtenen Korb bespritzt man mit Flußwasser, legt einen Stahl (wie man zum Biegeln hat) hinein, gibt darauf Brennesseln, ein paar Hände voll Weizenkleie, eine Hand voll Kümmel, ein zerdrücktes Ei, die Krebse, verbindet den Korb mit einem Tuche und stellt ihn im Keller auf Sand. Alle 3 Tage muß frisches Wasser über den Korb gespritzt werden und von den genannten Sachen nachgegeben.

Mittel gegen schädliche Thiere.

Um Ameisen, die sich gerne in Vorrathskammern einfinden, zu vertilgen, stellt man Honig mit Pottasche gemischt hin.

Aasseln, welche in Kellern und Vorrathskammern oft lästig werden, fängt man, indem man Bretter, glatte Steine, ausgehöhlte Kürbisse oder Gurken hinlegt, wo sie sich bei Tag verkriechen und man ihrer leicht habhaft wird.

Wespen, fleißige aber unangenehme Gäste, fängt man in offenen Flaschen, halb mit Wasser gefüllt, welches stark mit Honig versüßt ist.

Um gegen Fliegen Geflügel beim Abliegen besser zu schützen, bestreut man alle Oeffnungen, auch die Augen, mit Asche oder Pfeffer.

Die Speise-Ordnung.

Nicht ohne Grund seufzen die Frauen oft bei der Wahl der Speisen, besonders wenn es ein größeres Mittagsmahl betrifft. Es geht dabei der praktischen Hausfrau nicht viel besser, als der Anfängerin; denn jene denkt nicht allein daran, daß die Farben, licht und dunkel wechseln müssen, sowie die Bestandtheile der Speisen; daß eine Fleischgattung, höchstens ganz unkenntlich gemacht, ein zweites Mal vorkommen darf; sie berücksichtigt auch den Geschmack und die Gesundheitszustände der Essenden, sorgt, daß nicht mehrere schwere oder stopfende Speisen *) an einem, und lauter leichte an einem andern Tage kommen, sie berechnet auch die Zeit, und trachtet daß nicht zu viele mühsame Arbeiten zugleich gerichtet werden sollen und noch manches dergleichen.

Von der bis jetzt bei größerer Speisezahl üblichen Eintheilung geht man insoweit ab, daß nun die Gemüse, selbst gestürzte, zu Stücken geschnitten, nebst kleinen Speisen, die man als Belege geben konnte, zu Fleischgarnirung verwendet werden und man statt Gemüse mit Belege und Eingemachten, ragoutartige Speisen gibt. Die feinen Köcher kann man vor oder nach dem Braten eintheilen, letzteres ist moderner.

Zu größeren Mittagstafeln gehören vier, auch mehr Assietten; davon soll eine von Fleisch, eine eine Mehlspeise, eine mit Aspic und eine etwas von Fisch oder dgl. sein. Zwei sollen warm und zwei kalt sein. Wenn man nebst gesottenem Fleisch gedünstetes oder gebratenes Rindfleisch auf eine Schüssel gibt, so muß jedes passend garnirt werden. Je mehr Garnirungen desto besser.

Bei eleganten späten Frühstücken gibt man nach Kaffee, Chokolade oder Thee (oder zweierlei von diesen) Erdäpfel mit Butter oder gebratene Kastanien, dann kaltes Fleisch, Galantine u. dgl., bei Thee überhaupt alles, was dazu gehört.

Zu Frühstücken nach Hochzeiten servirt man nach Kaffee, Chokolade oder Thee oder allen diesen Getränken zur Auswahl, Torten, extra Weine, kalten Bischof und Cardinal u. dgl.

Bei Bällen oder Gesellschaften, wo nur die kalten Speisen aufgestellt werden, muß man durch Farbe und Geschmack, Verschiedenheit bei dem Gesulzten und Gefornen herzustellen suchen, und ebenso bei der Aufstellung zwischen Torten und Backwerk (feinen und ausgiebigen) eine dem Auge wohlgefällige Eintheilung treffen und die kalten Fleischspeisen auf das zierlichste herrichten und sie mit Aspic, Butterblumen u. dgl. garniren.

Wein und anderes Getränk wird auf Nebentische gestellt und meistens immer frisch Thee gemacht, oder gegen Ende Punsch gegeben.

*) Hülsenfrüchte, Reis, Mandeln, Kastanien, Chokolade 2c.

Speisezettel für Mittagstafeln.

I.

Braune Suppe mit etwas von Farce.

Assietten: 1. Warme Zunge mit Krän.
2. Gestürzte Aspic mit eingelegter Gansleber.
3. Pastetchen.
4. Blau gesottene Forellen mit Essig und Oel.

Rindfleisch mit Karfiol, Eierspeise, gedünstetem Kraut, Kohlwürstchen und Goldrüben garnirt.

Passirte Kräuter-Sauce und Senf-Sauce.

Cotelettes mit Trüffeln gespickt mit Reiskranz.

Braten: Fasan oder Auerhahn oder Rebhühner.

Wälscher Salat.

Torten und kleines Backwerk, Gestürzter Kaffeeschaum, Erdbeer-Sulze, Ananas-Gefrornes.

II.

Kräuter-Suppe mit Consomee.

Assietten: 1. Falsche Austern von Hechtenfleisch.
2. Schinken mit Aspic.
3. Käs-Kapseln.
4. Maltraitirter Schlegel.

Rindfleisch mit Macaroni, farcirten Salat, Erdäpfelpüree und braungedünsteten Kohlrüben garnirt und zwischen diese Garnirungen Stückchen von Bratwürsten gesteckt.

Passirte Champignons- und kalte Eier-Sauce.

Reismeridon mit Ragout in Butterteig.

Rehschlegel mit süßem und saurem Salat.

Pomeranzen-Auflauf.

Torten und kleines Backwerk, Weichsel-Sulze, französische Crême.

III.

Französische Suppe.

Assietten: 1. Fisch mit Mayonnaise in Austernschalen.
2. Spargel.
3. Hirnwürstchen von Butterteig.
4. Gestürzte Aspic mit Wildpretfarce.

Rindfleisch gedünstet, mit Erdäpfel-Kipferl, Erbsenpüree und Schalotten garnirt.

Die Sauce vom Fleische in der Schale dazu.

Schichten-Ragout.

Gebratene Hühner oder Kapaun mit Salat und Compote.

Chokolade-Schaumkoch.

Haselnußtorte mit Obersschaum, Punsch-Sulze und kleines Backwerk.

IV.

Speise-Zettel für ein gewöhnliches Mittagessen bei unerwartetem Besuch durch Einschiebspeisen erweitert.*)

Suppe mit Hirnknöderln.

1. Butterschnitten.
2. Polenta von sauren Rahm mit Leber.

Rindfleisch und Beefsteaks **mit Erdäpfeln,** Reiswandeln, gefüllten Kohlrüben und Erbsen garnirt.

Paradiesäpfel-Sauce und Essig-Gurken.

Hühner mit Rahmsauce.

Kalbsbraten mit Salat.

Consomee-Becherln.

Backwerk.

V.

Suppe und gestürzter Reis.

1. Gerollte Lamms-Cotelettes im Netzel.
2. Sardinen.

Englischer Braten mit Erdäpfelpüree und kleinen Zwiebeln.

Gemüse mit Belege.

Mehlspeise mit Ueberguß.

Gebackene Hühner mit Salat.

Gemischte Torte.

VI.

Einmachsuppe mit gebackenen Erbsennöckerln.

1. Fische mit kalter Sauce.
2. Hachis-Wandeln.

---

*) Die mit fetter Schrift gesetzten Speisen sind das anfänglich bestimmte Mittagessen.

Rindfleisch mit rothem Kraut, geschnittenen Eiern und Reiswürstchen in Kohlblättern garnirt.

Schwamm-Sauce und kalter Krän.

Kalbsbrieß frikassirt.

Gebratener Hase mit Erdäpfel-Salat und Preiselbeeren.

Salsenkoch und Backwerk.

VII.

Fasten-Diner.

Fisch-Suppe mit Hechten-Knödeln.

Assietten: 1. Krebse.
2. Eier im Schlafrock.
3. Aspic mit eingelegten Häring und Sardellen.
4. Austern mit Limonie.

Abgesottener Fisch mit kleinen Erdäpfeln und Reiswandeln garnirt.

Holländer-Sauce.

Gestürztes Kraut mit Fischfarce unterlegt.

Mandel-Koch.

Gebackener Fisch mit Salat.

Backwerk und Gefrornes.

Speise-Zettel für Souper.

Braune Suppe in Theeschalen.

Fisch mit Mayonnaise.

Macaroni-Pastete.

Gebratener Indian.

Wälscher Salat und Compote.

Backwerk und Gefrornes.

Buffet zu einem Ball für 60 Personen.

4 Schüsseln Fisch mit Aspic und Mayonnaise mit Sardellen.

12 Schüsseln mit verschiedenem Fleisch, als:
Schinken mit Butterblumen geziert.
Zungen mit geschabten Krän.

Indian mit kalter Mandelsauce oder Mayonnaise.
Galantine mit Aspic.
Wildpret mit kalter Kapern-Sauce.
Hasen-Kuchen.

4 Schüsseln wälschen Salat.

2 Schüsseln gestürztes Compote.

4 Schüsseln klare Sulzen, als:
Quitten-Sulze.
Marasquino-Sulze.

2 Schüsseln Mandelsulze, als:
Chokolade Blanc-manger und
Weißes Blanc-manger mit Marillenspiegel.

2 Schüsseln gesulzte Crême, Ananas-Crême.

2 Schüssel gesulzter Obersschaum, Lyoner Kaffee.

12 Schüsseln Backwerk, gemischt in Körbchen u. dgl. aufgerichtet:
Muskazin-Torte.
Punsch-Torte.
Königskuchen oder Bapperdatsch.
Tortletten von Bröselteig.
Krakowski.
Butterbretzeln.
Nußkrapfeln.
Chokolade-Würfel.
Mandelhohippen.
Biscuitkrapfeln.
Pomeranzen-Stangerln.
Spanische Winde.
Amerikaner-Brot.
Halbmonde oder Zucker-Kipferln.
Als Erfrischung Limonade, Mandelmilch, Zuckerln und Pomeranzenspalten herumzugeben. Auf Nebentischen Wein und Thee.

Einiges vom Serviren der Getränke.

Czai, Grog, Eierpunsch, Whist, Bischof, Cardinal u. dgl. kann man nebst Backwerk und kaltem Fleisch für Herren, sowohl Vormittags als Abends, serviren.

Wenn nebst Tischwein, welcher während dem ganzen Essen aufgesetzt ist, andere Weine servirt werden, so stellt man eben so viel Gattungen Gläser, als Wein-Sorten kommen sollen, auf die Tafel.

Bei den Assietten wird meistens schon ein besserer Wein servirt, an sehr eleganten Tafeln Sherris (Xereswein), dann Bordeaux, darauf Rheinwein und nach diesem oft Champagner. Es versteht sich von selbst, daß sie sonst von heimischen Weinen ähnlicher Gattung ersetzt werden und sich überhaupt Jedes nach Belieben einrichtet. Champagner, welcher vor den süßen Speisen getrunken wird, bleibt bis dahin in Eiswasser eingefrischt.

Bordeaux wird nicht eingefrischt, sondern früher in laues Wasser gestellt.

Vorzüglicher Damenwein ist Muskat-Lünell, welcher aber erst beim Backwerk, wo überhaupt süßere Ausbruchweine gegeben werden, servirt wird; nach dem schwarzen Kaffee wird oft noch Curaçao (Küraßo) getrunken.

Verzeichniß, in welcher Jahreszeit nachfolgende Thiere am besten zu genießen sind, zum Ueberblick bei der Speisewahl.

Poulards und **Kapaunen,** Herbst und Winter.
Hausenten, August bis Februar.
Gänse, September bis Februar.
dto. junge, Juni und Juli.
Indian, October bis Februar.
Schöps, Juli bis Dezember.
Lamm, Mai bis September.
Schwein, October bis März.
Ferkel, das ganze Jahr.
Rebhühner, September bis Jänner.
Schnepfen, Herbst und Frühling, erstern besser.
Haselhühner, Herbst und Frühjahr.
Schneehuhn, Herbst.
Wachteln und **Lerchen,** Herbst.
Krammets-Vögel, Spätherbst.
Birkhuhn, Frühjahr.
Schildhahn, dto.
Auerhahn, dto.
Wildenten, Herbst und Winter.
Wildgänse, dto. dto.
Hasen, September bis Februar.
Reh, das ganze Jahr.
Hirsch, Juni bis März.
Gemsen, Herbst.
Wildschwein, November bis Februar.
Austern, Winter.
Meerkrebse und **Spinnen,** Winter.
Schnecken, Winter bis Ostern.
Schildkröten, Fastenzeit.
Frösche, Frühjahr.
Eingesalzene geräucherte und marinirte Fische, Herbst und Winter.
Fische, meist im Herbst, Winter und Frühjahr; solche welche verschickt werden, nur in kalter Jahreszeit.
Forellen, das ganze Jahr.

Register nach der Eintheilung der Speisen.

Seite

Suppen für Fleisch- und Fasttage.

Braune klare Suppe 49
Olio-Suppe 50
Leber-Suppe 50
Kräuter-Suppe 50
Französische Suppe 50
Spargel- oder Karfiol-Suppe . . . 51
Ragout-Suppe 51
Spanische Suppe (Olla Potrida) . . . 51
Russische Suppe 51
Polnische Suppe (Borcz) 51
Hirn-Suppe 51
Gestoßene Reis-Suppe 52
Erbsen-Suppe 52
Erdäpfel-Suppe 52
Gestoßene Suppe 52
Milz-Suppe 53
Leber-Suppe 53
Fleck-Suppe 53
Gehäck-Suppe 53
Einmachsuppe vom Jungen einer Gans . 53
Einmachsuppe von Kälbernem 54
Semmel-Suppe 54
Panade 54
Schwäbische Suppe 54
Brot-Suppe 54
Sago-Suppe 54
Gries-Suppe 55
Haiden-Grütze 55
Gerste 55
Ritscher 55
Reis-Suppe 55
Speckreis (Minestra) 55
Braungedünsteter Reis 56
Risotto (Wälscher Reis) 56
Gestürzter Reis 56
Reis-Wandeln 56
Reis-Würstchen 57
Kaisergerstel oder Consomee 57
Hirn-Consomee 57
Leber-Consomee 57
Consomee von Geflügel 57
Eingetropftes 57
Farierl 58
Geriebenes Gerstel 58
Geschnittene Nudeln 58
Schlück-Krapfel 58
Fridatti-Nudel 58
Fridatti Strudel 58
Nudel-Wandeln 59
Lebergerstel-Wandeln 59

Seite

Speck-Strudel 59
Fleisch- oder Lungen-Strudel 59
Gebackene Hachis-Krapfeln 59
Hachis-Knöderl 59
Hachis-Krapfeln 59
Kapauner-Nocken 60
Lungen- oder Fleisch-Pfanzel 60
Farce-Knöderl oder Scheiben 60
Ragout-Würstchen oder Knöderl . . . 60
Ragout-Pfanzel 60
Milz-Scheiben 60
Leber-Knödel 61
Leber-Pfanzel 61
Leber-Erbsennöckerl und Reis 61
Mehl-Nocken 61
Erbsen-Nöckerl 61
Gebackene Erbsennöckerl 61
Schöberl oder Biscuit-Pfanzel . . . 62
Gries-Nocken 62
Abgetriebene Griesknödel 62
Gries-Polenta (Pfanzel) 62
Erdäpfel-Knödel 62
Semmelpfanzel 63
Semmelkoch oder Wandeln mit Hirn oder Hachis 63
Hirn- und Brösel-Knöderl 63
Speck-Knödel 63
Abgebrannte Griesknödel 64
Haiden-Knödel 63
Haiden-Sterz 64
Gestoßene Fischsuppe 65
Gebäck-Suppe 65
Milchner-Suppe 65
Rogen-Suppe 65
Neuschel-Suppe 65
Fisch in brauner Sauce als Suppe . . 66
Krebsen-Suppe 66
Frosch-Suppe 66
Schildkröten-Suppe 66
Muschel-Suppe 66
Niederländer Suppe 67
Rohrhühner Suppe 67
Einbrenn-Suppe 67
Brot-Suppe 67
Panade 67
Zwiebel-Farferl 67
Wurzel-Suppe 67
Spargel-Suppe 67
Kräuter-Suppe 68
Salat-Suppe 68
Erbsen-Suppe 68
Linsen-Suppe 68

	Seite
Bohnen-Suppe	68
Erdäpfel-Suppe	68
Schwamm-Suppe	68
dto. mit Gerste	69
Angelaufener Gries	69
Milch-Suppe	69
Mandel-Suppe	69
Chokolade-Suppe	69
Wein-Suppe	69
Bier-Suppe	70
Rahm Suppe	70
Reis-Pudding	70
Semmelkrapfel mit Ragout	70
Krebspfanzel	70
Krebs-Strudel	70
Fisch-Strudel	71
Omelette Fisch-Strudel	71
Fisch-Knödel	71
Fisch-Nocken	71
Knödel von geräuchertem Fisch	71

Affietten an Fleisch- und Fasttagen.

Kapaun- oder Hühnerbrüste mit Glace und Krebsbutter	119
dto. mit Trüffeln	120
Cotelettes von Hühnerbrüsten	130
Kapaun-Würstchen mit Trüffeln	131
Kapaun-Würstchen	132
Geflügelfarce-Würstchen mit Karfiol	132
Hühnerbrüste mit Mayonaise	157
Geflügel mit kalter Sauce	157
Geflügelfleisch in Aspic	155
Leber-Würstchen	131
Gedünstete Leber mit Sardellen und Glace	141
Gansleber mit Trüffeln	141
Gespickte Leber	141
Gansleber mit Bröseln und Rahm	141
Gebackene Leber mit pikanter Sauce	142
Leber-Vögerl	142
Gefüllte Leber im Netzel	142
Leberwandel mit Ragout	145
Brieß mit Glace	139
Brieß mit Krebsbutter und Reis oder Ragout	139
Brieß frikassirt	139
Kaninchenfüße mit Kräutersauce	159
Gefüllte gebackene Lammsfüße	138
Lamms-Cotelettes im Schlafrocke	130
Lamms-Cotelettes mit Ragout	130
Lamms-Cotelettes mit Leberfarce im Netz	134
Lamms-Cotelettes im Netzel	119
Lamms-Cotelettes gerollt mit Farce oder Ragout	134
Schöpsen-Cotelettes mit pikanter Sauce	130
Schöpsen-Kopf mit Krän	137
Schöpsenschlegel auf portugiesische Art	160
Kalbsschlegel auf Thunfischart	159
Kalbsschlegel mit Häringsauce und gefüllten Eiern	159
Kalbsnuß mit Kapernsauce und Aspic	158
Kalbsnuß mit Aspic	157

	Seite
Kalbs-Cotelettes mit Mayonnaise	158
Kalbs-Cotelettes mit Trüffeln	119
Kalbs-Cottelettes mit Ragout	119
Farce-Wurst	153
Hachis-Krapfeln	59
Hachis-Würstchen	131
Ragout-Würstchen	131
Farce-Scheiben mit Ragout	132
Farce-Cotelettes mit Glace	133
Gefüllte Cotelettes	134
Kälberne Vögel im Netz	135
Kalbskopf mit Krän	137
Kalbsohren mit Ragout	137
Kalbsohren gefüllt und gebacken	137
Kalbskopf mit Bröseln	138
Kalbsfüße mit Ragout gefüllt	138
Risollen mit Ragout, Hirn oder Hachis	144
Semmelkrapfel mit Ragout	145
Farce-Wandel	145
Chineser Pastetchen	145
Wandeln und Pastetchen von Butterteig	146
Hachis-Pastete von Butterteig	147
Lungenhachis in Butterteig	140
Macaroni-Pastete	146
Schinkenwandel	144
Schichten-Ragout	144
Polenta von saurem Rahm mit Pöckelzunge oder Leber	144
Hirnwürstchen von Butterteig	146
Kalte Hasen-Pastete	148
Hasen-Kuchen	149
Gansleber-Kuchen	150
Russischer Kuchen	150
Marmorirter Kuchen	150
Warme Trüffel-Pastete	151
Kalte Trüffel- oder Gansleber-Pastete	151
Haus- und Wildgeflügel als Galantine	151
Gansleber mit Aspic	156
Leber- oder Wildpretfarce mit Aspic	155
Wildpret auf wälsche Art	158
Hasen- oder Rehfleisch mit kalter Sauce	158
Rehfleisch als Wurst	156
Cotelettes mit Bröseln von Hasenrücken	129
Hirsch-Schnitzchen mit Sardellen und Limoniesaft	120
Gesulztes Hirschfleisch von Kopf und Füßen	154
Ohren oder Füße von Hirschkalb mit kalter Sauce	158
Auerhahn mit kalter Sauce	157
Rebhühnerbrüste mit Limoniesaft und Glace	120
Rebhühnerfleisch mit Zunge, Trüffeln und Eiern in Aspic	155
Wildschweinfleisch	120
dto.	157
Wildschweinkopf	158
Bratwürste	135
Gesulztes Schweinfleisch	154
Gesulztes Ferkel	154
Farcirter Schweinskopf	155
Preßwurst	153

	Seite
Ungarisches Rebhuhn	154
Frische Ochsenzunge mit Krän	136
dto. gefüllt	136
dto. mit Bröseln	136
Pöckelzunge mit Krän	160
Geräucherte Zunge mit Krän oder Aspic	160
Geräucherte Gänsebrüste	160
Schinken mit Krän oder Aspic	160
Butterschnitten mit Schinken	160
Erdäpfel mit süßer oder Sardellenbutter	89
Erdäpfel-Würstchen mit Schinken	142
Erdäpfel-Wandeln mit Schinken	142
Erdäpfel-Kipferl	142
Erdäpfel-Strudel	143
Ausgelegter Reisreif mit Gansleber, Ragout oder Brieß	143
Reiswürstchen	143
dto.	57
Reis-Wandeln	56
Reismeridon mit Ragout	143
Reis und Ragout in Butterteig	143
Krebs-Pastetchen	146
Krebswandel	145
Käs-Kapseln	144
Trüffel in der Montur	90
Spargel	86
Butterschnitten mit Sardellen	160
dto. mit Kaviar	161
dto. mit geräuchertem Lachs	161
Blau gesottene Fische	162
Heißabgesottene Fische	163
dto. mit warmen Saucen	163
dto. mit kalten Saucen	164
Gesulzte Fische	164
Marinirte Fische	165
Gebratene Fische	166
Farcirtes von Fischen	168
Fischragout in Austernschalen	169
Geräucherte Fische	169
Sardellen, Sardinen, Häring	170
Krebse	171
Meerkrebse	172
Meerspinnen	172
Austern	172
Falsche Austern	172
Froschkeulen als Cotelettes	174
Gebackene Würstchen von Fischfarce	177
Gesetzte Eier	176
Eier mit Fischragout	177
Eier im Schlafrock	177
Holländische Eierspeise	177
Gefüllte Eier	178

Rindfleisch.

	Seite
Rindfleisch auf gewöhnliche deutsche Weise	98
Auf französische Art	99
Gedünstetes Fleisch mit Makaroni	99
Gedämpftes Fleisch (Wälsches)	99
Englischer Braten	99
Roastbeef	99
Englisches Fleisch	100
Knoblauchfleisch	100
Rindsschnitten (Beefsteaks)	101
Minutenfleisch	101
Lungenbraten-Schnitze	102
Lungenbraten mit Rahm	102
Gedünstetes Rindfleisch mit Rahmsauce	102
Fleisch mit Rahm und Erdäpfeln	103
Stufata-Fleisch	104
Englisches Rindfleisch	104
Boeuf à la mode	105
Gedünstetes Fleisch	105
Napoleon-Fleisch	107

Garnirungen zu Rindfleisch.

	Seite
Gemüse einfach eingebrannt	82
dto. in Buttersauce	83
dto. gedünstet	84
Sauerampfer	85
Salat mit Glace gedünstet	86
dto. farcirt	86
Sprossen mit Butter gedünstet	85
Kohl mit Glace gedünstet	86
dto. gebacken	86
dto. gefüllt	86
Kohlwürstchen mit Käsfülle	87
Kraut farcirt	87
Kohlrüben gefüllt	88
Gelbe Rüben mit Butter und Glace gedünstet	85
Schalotten und kleine Zwiebeln	85
Karfiol abgeschmalzen	86
Gelbe Bohnenschoten (Wachsbohnen)	86
Hülsenfrüchte eingebrannt	90
dto. als Püree	90
Schwämme gedünstet	90
dto. gefüllt	91
Erdäpfel geröstet	89
dto. als Püree	89
dto. als Kipferl	89
dto. als Strudel	143
dto. als Schmarn mit Schinken	186
dto. als Pudding mit Schinken oder Käse	195
Reis gedünstet	91
dto. in Wandeln gedrückt	91
dto. mit Krebsbutter roth gefärbt	91
dto. Wandeln in Dunst gesotten	56
dto. als Würstchen	57
Nocken geröstet	92
dto. mit Eiern und Rahm	181
dto. von sauren Rahm	184
Erbsennöckerl mit Petersilie	92
Semmelknödel abgeschmalzen oder geröstet	92
Polenta von sauren Rahm	93
dto. von türkischem Mehle	92
Nudeln mit Bröseln	92
dto. mit Petersilie	92
dto. mit Käs	92
Zweckerl mit Schinken und Rahm	178
Nudelkranz	92

Seite

Gerstelkranz 92
Macaroni mit Käs 92
dto. mit Petersilie 92
dto. mit Schinken 179
Eier in Schmalz 3. und 4. Art . . . 175
Lutherische Eier 176
Geschnittene Eier 176

Warme Saucen zu Rindfleisch.

Knoblauch-Sauce 72
Zwiebel-Sauce 72
Sauce à la Robert 72
Pfeffer-Sauce 72
Boeuf à la mode-Sauce 72
Wildpret-Sauce 73
Kapern-Sauce 73
Salmi-Sauce 73
Milz-Sauce 73
Sardellen-Sauce 75
Häring-Sauce 75
Gurken-Sauce 73
Kräuter-Sauce 74
Sauerampfer-Sauce 73
Dill-Sauce 74
Schnittlauch-Sauce 73
Schwamm-Sauce 74
Erdäpfel-Sauce 74
Rahm-Sauce 76
Limonie-Sauce 77
Sauce von gelben Rüben 77
dto. Paradiesäpfeln 77
dto. Preiselbeeren 77
Polnische Sauce 78
Semmel-Krän (Meerrettig) 78
Knoblauch-Krän 78

Kalte Saucen zu Rindfleisch.

Essig-Krän 79
Aepfel-Krän 79
Eier-Krän 79
Erdäpfel-Sauce mit Sardellen . . . 79
Vielfärbige Sauce 79
Senf-Sauce mit Limoniesaft . . . 80
dto. mit Kräutern 80
Eiersauce mit Schnittlauch 80
dto. mit Wildpret 80
Kräuter-Sauce Nr. 1 81
Kapern-Sauce Nr. 3 81
Häring-Sauce 82
Kaviar-Sauce 82
Essig-Gurken 306
Salz-Gurken (ganz) 306
Bohnenschoten in Essig 307
Türkischer Weizen in Essig 307
Kleine Pilze in Essig 305
Spargel in Essig 307
Preiselbeeren 304
Rothe Rüben 93
Gurken 93
Erdäpfel 94

Seite

Bohnenschoten 94
Karfiol 94
Spargel 94
Hopfen 94

Gemüse für Fleisch- und Fasttage.

Spinat eingebrannt 82
Bocksbart eingebrannt 82
dto. in Butter-Sauce 84
Sauerampfer als Püree 85
Salat eingebrannt 83
dto. farcirt 86
Kohl eingebrannt 82
dto. gefüllt 86
dto. gestürzt 87
dto. gebacken 86
dto. blauer 85
Sproßenkohl in Buttersauce 83
Kraut eingebrannt 83
dto. gefüllt 87
dto. neugesäuert 85
Sauerkraut eingebrannt 83
dto. gedünstet 84
dto. gestürzt 87
dto. mit Fischfarce 87
Spargel in Buttersauce 83
dto. abgeschmalzen 86
Karfiol in Buttersauce 83
dto. abgeschmalzen 86
dto. farcirt 89
Artischocken abgeschmalzen 86
dto. farcirt 88
Erbsen gedünstet 84
dto. als Püree 90
Erbsen- und Bohnenschoten gedünstet . 84
dto. dto. abgeschmalzn 86
Gurken eingebrannt 83
Kohlrüben eingebrannt 83
dto. gedünstet 84
dto. gefüllt 88
Weiße Rüben eingebrannt 83
dto. gedünstet 84
dto. saure 83
Gelbe Rüben 77
Schwarzwurzel (Skorzonera) . . . 84
Tobinambur (Erdartischoken) . . . 84
Gemischte Gemüse 84, 88
Erdäpfel eingebrannt 74
dto. mit Schinken oder Sardeln und Rahm 89
Getrocknete Hülsenfrüchte abgeschmalzn 90
dto. eingebrann . 90
dto. als Püree . 90
Schwämme gedünstet 74, 90
dto. gebraten 91
dto. gefüllt 91

Belege auf Gemüse an Fleisch- und Fasttagen.

Rückenmark gebacken 138
Kalbshirn gebacken 138

	Seite
Kalbsbrieß gebacken	139
Kalbsgekröse gebacken	139
Kuttelflecke mit Bröseln	139
Kuheuter gebacken	140
dto. gefüllt	140
Kalbs- und Geflügel-Leber	140
Risollen mit Hirn oder Hachis	144
Poffösen oder Semmelschnitten	144
Gebackene Würstchen	131
Würste	135
Frikandellen	133
Kälberne Vögerl	134
Kalbs-Cotelettes gefüllt	134
dto. farcirt	133
dto. gehackt	133
dto. eingebröselt	130
Kalbswamme gefüllt gebraten	110
Kalbfleisch gebacken	131
Kalbs- und Lammsfüsse gebacken	138
dto. gefüllt	138
Lammfleisch gebacken	131
dto. gebraten	111
Lammsbrust gefüllt	112
Lamms-Cotelettes im Netz	119
dto. eingebröselt	130
dto. im Schlafrock	130
dto. gefüllt	134
Schnitzchen von Kaninchen	120
Schöpsen-Cotelettes gedünstet	119
dto. eingebröselt	130
Schnitzchen von Lungenbraten	106
dto. farcirt	107
Frische Ochsenzunge	136
Rindfleisch geräuchert	160
Schweinfleisch und Schinken	160
Zungen	160
Gänsebrüste	160
Preßwurst	160
Selchwürste	160
Wildschweinfleisch	120
Rebhuhn	115
Wachteln	115
Fasan	117
Farcirtes von Wildpret	135
Kapaunfleisch	113
Hühner gebacken	131
Cotelettes von Hühnerbrüsten	130
Tauben gebraten	114
dto. gebacken	131
Fische gebacken	168
dto. farcirt	168
dto. geräuchert	169
Häringe gebraten	170
dto, gebacken	171
Schnecken farcirt	173
Schil kröten als Gehäcke	174
Froschkeulen gebacken	174
dto. als Cotelettes	174
Eier in Schmalz	175
Eierkuchen	176
Gebackene Würstchen	177

Eingemachtes.

	Seite
Lichtes Eingemachtes	122
Geflügel in Kräutersauce	74
Kalbs-, Lamms- oder Geflügelfleisch in Ragoutsauce	75
Ragout	127
Kalbskopf als Ragout	137
Gedünstete Tauben in Krebseinbund	123
Bratenreste mit Sauce	126
Kalbs-, Lamms- oder Geflügelfleisch in Frikassee	76
Kalbskopf in Frikassee	137
Kalbsbrieß in Frikassee	139
Geflügel in Trüffelsauce	74
Kapaun in Austernsauce	75
Kapaun oder Schnitzchen in Müscherlsauce	124
Kapaun in falscher Müscherlsauce	124
Henne oder Kapaun in Dottersauce	128
Heißabgesottenes	121
Kalbs- oder Geflügelfleisch in Rahmsauce	76
Poulard mit Rahmsauce	123
Paprika Hühner	121
Haselhühner mit Limoniesauce	123
Kälberne Vögerl in Sauce	134
Hühner in Weinsauce	123
Cotelettes in Weinsauce	124
Cotelettes oder Hühner in Pomeranzen-Sauce	123
Gedämpfte Hühner mit Paradiesäpfel-Sauce	120
Ochsenzunge mit Sauce oder Zwetschken-Pfeffer	136
Kalbskopf in Farce	137
Cotelettes in Farce	133
Braungedünstetes Fleisch	124
Farcirtes von Wild in brauner Sauce	135
Wild in Salmi-Sauce	73
Fleisch in Blut-Sauce	125
Gespickte Tauben mit Wachholdersauce	128
Vögel in Lebersauce	128
Wildgeflügel mit Salmi	127
Wildgeflügel mit Linsen	126
Wildschweinfleisch mit süßer Sauce	120
Hirschziemer	129
Lungenbachis in Butterteig	140
Warme Pasteten	146
Macaroni-Pastete	146
Warme Trüffel-Pastete	151

Braten.

	Seite
Kalbsbraten	108
Gefüllte Brust	110
dto.	110
Farcirte Brust	108
Ausgelöster Nierenbraten	108
Gespickter Rücken	108
Kalbsschlegel auf verschiedene Art	109
Gespickte Kalbsnuß oder Brust	110

	Seite
Schöpsenkeule auf verschiedene Art	110
Lammsschlegel	111
Lammsrücken	112
Gefüllte Lammsbrust	112
Schweinsrücken	112
Jungferrbraten im Netz	112
Spanferkel	113
Hühner gebraten	113
dto. als Rebhühner	113
Kapaun gebraten	113
dto. eingebeitzt	113
dto. gespickt in Muschelsauce	114
dto. mit Austern	114
Tauben	114
Indian (Truthahn)	114
Gans	114
Hausenten	115
Rebhühner	115
Haselhühner	115
Schneehuhn	115
Schnepfen	115
Wachteln	115
Fasan	117
Birkhuhn	117
Auerhahn	117
Wildenten	118
Hasenrücken	116
Rehrücken und Schlegel	116
Hirschrücken und Schlegel	116
Gemsenschlegel	116
Falsches Wildpret	116
Lungenbraten gespickt mit Rahm	112
Englisches Rindfleisch	104
Gerollter Lungenbraten	106
Minuten-Fleisch	101
Lungenbratenschnitze	102
Lungenbraten mit saurem Rahm	102
Gedünstetes Rindfleisch mit Rahmsauce	102
Restbraten mit Rahm	102
Gespickte Schnitze mit Rahm	103
Bonaparte-Fleisch	103
Feldbraten	103
Restbraten mit Rahm und Erdäpfeln	103
Schnitze oder Restbraten eingebröselt	103
Schwedischer Restbraten	104
Abgeschmalzenes Rindfleisch	104
Stufata-Fleisch	104
Englisches Rindfleisch	104
Boeuf à la mode	105
Gedünstetes Fleisch	105
Ochsenschlepp	105
Restbraten mit brauner Sauce	105
Jägerfleisch	105
Karcirte Schnitze	105
Gerolltes Fleisch	106
Gerollter Lungenbraten	106
Pilau, oder Fleisch mit Reis auf türkische Art	107
Löffelfleisch	107
Napoleonfleisch	107
Reis-Cotelettes	107
Naturschnitzel	118
Kaiserschnitzel	118
Kalbs-Cotelettes	118
Schweins-Cotelettes	119
Schöpsen-Cotelettes	119
Lamms-Cotelettes	119
Kapaun- oder Hühnerbrüste	119
Rebhühnerbrüste	120
Wildschweinfleisch	120
Schnitze von Hirschfleisch	120
Schnitzchen von Kaninchen	120
Hühner, gedämpft	120
Rebhühner, gedämpft	121
Gedünstete Ente mit Reisfülle	121
Paprika-Hühner	121
Heißabgesottenes Fleisch	121
Eingemachtes	122
Hühner oder Kapaun mit Ragoutsauce	123
Hühner-, Kalbs- oder Lammfleisch mit Frikassee	123
Gedünstete Tauben mit Krebseinbund	123
Cotelettes oder Hühner mit Pomeranzensauce	123
Haselhühner mit Limoniesauce	123
Poulard mit Rahmsauce	123
Hühner in Weinsauce	123
Cotelettes in Weinsauce	124
Schnitze in Müscherlsauce	124
Kapaun in Müscherlsauce	124
Kapaun mit falscher Müscherlsauce	124
Braun gedünstetes Fleisch	124
Fleisch in Blutsauce	125
Wildgeflügel mit Linsen	126
Bratenreste mit Sauce	126
Ragout	127

Süßer und saurer Salat.

Speck-Salat	94
Frischer grüner Salat	94
Gemischter Salat	95
Wälscher Salat	95
Gesulzter wälscher	95
Triet von Wein	95
dto. von Himbeer	95
Pomeranzen als Compote	96
Frisches Obst gedünstet	96
Gemischtes Compote mit Gelée	97
Gesulztes Compote	98

Fleischspeisen zu Gabelfrühstück und größeren Soupées, wie zu gewöhnlichen Mittags- und Abendessen.

Gedünstetes Fleisch mit Macaroni	99
Gedämpftes Fleisch mit Erdäpfeln, Reis oder Polenta	99
Knoblauchfleisch	100
Restbraten mit Knoblauch	100
Schwäbisches Fleisch	100
Gespickter Restbraten	100
Italienischer Restbraten	100
Gulaschfleisch (Gyulas)	100
Beefsteaks (Rindsschnitten)	**101**

	Seite
Wildgeflügel mit Salmi	127
Vögel mit Leberſauce	128
Geſpickte Tauben mit Wachholderſauce	128
Henne oder Kapaun mit Eierſauce	128
Gebratene Vögel mit Bröſeln	128
Lammsrücken mit Bröſeln	129
Hirſchziemer mit Kruſte	129
Cotelettes mit Bröſeln	129
Schnitze von Kalbfleiſch	130
Lamms-Cotelettes im Schlafrock	130
Gebackenes Fleiſch	131
Würſtchen und Knöderl	131
Farce mit Ragout	132
Hühner in Farce	132
Cotelettes in Farce	133
Frikandellen (Leibchen von gehacktem Fleiſch)	133
Judenbraten	133
Kalbswurſt	133
Gehackte Schnitze von Kalbfleiſch	133
Farce-Cotelettes	133
Geſpickter farcirter Schniz	134
Gefüllte Cotelettes	134
Lamms-Coteleites	134
Kälberne Vögerl	134
Farcirtes von Wildpret	135
Würſte	135
Friſche Ochſenzunge	136
Köpfe und Ohren	137
Kalbs- und Lammsfüße	138
Rückenmark	138
Kalbshirn	138
Kalbsbrieß	139
Kalbsgekröſe	139
Kuttelflecke	139
Kubeuter	140
Lamms- und Kalbs-Lunge	140
Leber	140
Erdäpfel-Speiſen	142
Gefüllter Reis	143
Riſollen mit Ragout, Hirn oder Hachis	144
Schinkenwandel	144
Schichten-Ragout	144
Polenta	144
Poſſöſen oder Semmelſchnitten	144
Semmelkrapfel mit Ragout	145
Krebs-Wandel	145
Leberwandel mit Ragout	145
Farcewandel	145
Chineſer-Paſtetchen	145
Krebs-Paſtetchen	146
Macaroni-Paſtete	146
Hirnwürſtchen von Butterteig	146
Wandeln und Paſtetchen von Butterteig	146
Paſteten von Butterteig	147
Kalte Haſenpaſtete	148
Kalte Kalbspaſtete	148
Kuchen von Lungenbraten (Gateau)	149
dto. von Haſen und Reh	149
dto. von Gansleber	150
dto. ruſſiſcher	150
dto. marmorirter	150
Warme Trüffelpaſtete	151
Kalte Trüffel- oder Gänſeleber-Paſtete (Straßburger)	121
Ausgelöſtes farcirtes Geflügel (Galantine)	151
Kalbs- oder Lammsſchulter als Galantine	153
Farcirtes Fleiſch als Wurſt	153
Preßwurſt	153
Farcirter Schweinskopf	153
Schweinfleiſch geſulzt	154
Spanferkel geſulzt	154
Kopf und Füße von Hirſchkalb geſulzt	154
Ungariſches Rebhuhn	154
Farce mit Aſpic	155
Geflügel mit Aspic	155
Gansleber mit Aspic	156
Geſulzter Lungenbraten	156
Kaltes Rindfleiſch	156
Rebfleiſch als Wurſt	156
Kalbsſchlegel mit Sulze	156
Kalbsnuß mit Asvic	157
Indian oder Gans mit Pomeranzenkrän	157
Hühnerbrüſte mit Mayonnaiſe	157
Hühner oder Kapaun mit kalter Sauce	157
Auerhahn mit kalter Sauce	157
Wildſchweinfleiſch mit kalter Sauce	157
Wildſchweinkopf	158
Haſen- oder Rehfleiſch mit kalter Sauce	158
Wildpret auf wälſche Art	158
Ohren und Füße von Hirſchkalb	158
Cotelettes mit kalter Sauce	158
Kalbsnuß dto.	158
Kaninchenfüße mit Kräuterſauce	159
Kalbsſchlegel mit kalter Sauce	159
Maltraitirter Kalbsſchlegel (auf Thunfiſchart)	159
Schöpſenſchlegel auf portugiſiſche Art	160
Geräuchertes Fleiſch	160

Fiſche.

	Seite
Fiſche in braunen Saucen	161
Fiſche in Sauce mit rothem Wein	162
Fiſchleber	162
Fiſche blau zu ſieden	162
Fiſche heiß abgeſotten	163
Geſulzte Fiſche	164
Marinirte Fiſche	165
Gedünſtete Fiſche	165
Gebratene Fiſche	166
Gebackene Fiſche	168
Farcirtes von Fiſchen	168
Fiſchragout in Auſternſchalen	169
Geräucherte Fiſche	169
Stockfiſch	169
Sardellen, Sardinen und Häring	170

Garnirungen zu Fiſchen.

Hartgeſottene Eier	17
Ochſenaugen	176

Seite

Geschnittene Eier 176
Eier im Schlafrock 177
Gebackene Würstchen 177
Gefüllte Eier 178
Kalte gefüllte Eier 159
Erdäpfel, geröstet 89
Erbsen 84
Karfiol 86
Reis-Wandeln 91
Fischragout 27
Semmelkrapfel mit Ragout 70
dto. 145
Gefüllte Schwämme 91
Gedünstete Schwämme 90
Gehäcke von Krebsen 27
dto. 93
Krebsreif 93
Krebs-Strudel 70
dto. 93
Krebsschweifchen 171
Krebswandeln 70
Geräucherter Lachs 169
Kleine Essig-Gurken 306
Häring und Sardellen 170
Aspic 21

Warme Saucen zu Fischen.

Krebs-Sauce 74
Kräuter-Sauce 74
Schwamm-Sauce 74
Ragout-Sauce 75
Sardellen-Sauce 75
Häring-Sauce 75
Müscherl-Sauce 75
Austern-Sauce 75
Dotter-Sauce 76
Holländer-Sauce 76
Frikassee-Sauce 76
Rahm-Sauce 76
Limonie-Sauce 77
Krän-Sauce 79

Kalte Saucen zu Fischen.

Frikassee 80
Mayonnaise 80
Kräuter-Sauce 81
Kapern-Sauce 81
Sardellen-Sauce 82
Häring-Sauce 82
Kaviar-Sauce 82

Andere Wasserthiere.

Krebse 171
Meerkrebse 172
Meerspinnen 172
Austern 172
Falsche Austern 172
Schnecken 173
Schildkröten 173
Froschkeulen 174

Seite

Wasserhuhn 174
Wildenten 175
Fischreiher 175
Fischotter 175

Eierspeisen.

Eier in Schmalz 175
Eierkuchen (Omelette) 176
Ochsenaugen 176
Verlorne Eier 176
Gesetzte Eier 176
Geschnittene Eier 176
Gestürzte Eierspeise 177
Eier in Ragout 177
Eier im Schlafrock 177
Holländische Eierspeise 177
Gebackene Würstchen 177
Gefüllte Eier 178

Butterschnitten.

Sandwichs (Sardellenbutter mit Eiern und Schinken) 160
Butterschnitten mit geräuchertem Lachs 161
Schnitten mit Kaviar 161

Ungezuckerte Mehlspeisen.

Abgeschmalzene Nudeln 178
Nudeln mit Käse und gehacktem Fleische 178
Zweckerl 178
Macaroni mit Schinken 179
Topfen-Taschein 179
Zwetschken-Taschein 179
Zwetschken-Knödel 179
Weichsel-Knödel 179
Topfen-Knödel 180
Gries-Knödel mit Erdäpfeln 180
Erdäpfel-Knödel 180
Erdäpfel-Nudeln 180
Erdäpfel-Nocken 180
Topfen-Nocken 180
Nocken von saurem Rahm 184
Krebsreis 182
Weizen-Tomerl 185
Haiden-Tomerl 185
Türkischer Tomerl 185
Schmarn von türkischem Gries . . . 185
Fleisch-Schmarn 185
Erdäpfel-Schmarn mit Schinken . . 186
Omelettes mit Topfen, mit Hachis, mit Schinken 187
Kräuter-Strudel 192
Gries-Strudel 192
Topfen-Strudel 192
Poganze 193
Krebs-Strudel 193
Schinken-Strudel 193
Erdäpfel-Pudding mit Käse 195
Schinkenfleckel 195
Käse-Auflauf 200

	Seite
Krebs=Meridon	203
Rahm=Pastete	215
Schinken=Wandel mit Butterteig	215
Poganze von mürbem Teig	215
Krebs-Wandel mit Butterteig	216
Reismeridon mit Ragout in Butterteig	216
Gefüllte Krebswandeln von Germteig	224

Milchspeisen, Ausgedünstetes u. dgl.

Milch=Gries	181
Milch=Reis	181
Hirsebrei	181
Milch=Nudeln	181
Milch=Farferl	182
Kindskoch	182
Schmaunkerlkoch	182
Ausgedünsteter Reis	182
Gerollter Reis	182
Nudel oder Gerstel ausgedünstet	182
Rollade von Nudel oder Gerstel	183
Krebsnudeln	183
Regenwürmer	183
Abgetrocknete Tropfnudeln	183
Gries=Nocken	183
Mehl=Nocken	183
Salzburger Nocken	184
Feine Milch=Nocken	184
Schmarn	184
Dalken ohne Germ	186
Im Model eingelegte Omelettes	187
Omelette=Nudeln	188
Fridatti-Koch	196
Nudel=Koch	195

In Schmalz Gebackenes.

Gries=Krapfeln	188
Reis=Würstchen und Knöderl	188
Nudel=Würstchen	188
Crême=Knöderl	188
Schlüssel=Krapfen	189
Spritzstrauben	189
Pudding=Schnitten	189
Zuckertrauben	189
Schwammerl mit Crême oder Chaudeau	189
Fridatti=Würstchen	189
Gebackene Regenwürmer	190
Oblat=Krapfeln	190
Gebackenes Obst	190
Quitten=Würstchen	190
Weichsel= oder Zwetschken=Würstchen	191
Salsenschnitten	191
Portugieser Krapfeln	191
Polsterzipfel	191
Rosen	191
Schneeballen	191
Gebackenes Heu	192
Schnür= oder Spagat=Krapfen	192

Strudeln.

Reis=Strudel	193
Rahm=Strudel	193
Kirschen= und Zwetschken=Strudel	194
Weinbeer=Strudel	194
Aepfel=Strudel	194
Zitronat=Strudel	194
Beinmark=Strudel	194
Mandel=Strudel	194
Nuß=Strudel	195
Chokolade=Strudel	195

Puddings.

Reis=Pudding	203
Mandel=Pudding	203
Pignoli=Pudding	204
Früchten=Pudding	204
Englischer Pudding	202
dto.	204
Kaiser=Pudding	204
Schwarzer Pudding	206

Köcher, Wandeln u. dgl.

Scheiterhaufen	201
Damenbrett	201
Zwieback=Koch	202
Mark=Koch	202
Koch und Wandeln von Biscuitresten	201
Aepfel=Koch	202
Quitten und Aepfel=Koch	205
Kipfel=Koch	202
Krebs=Koch	203
Vesuv=Koch	201
Semmelbeschamell=Koch	200
Kaffee=Koch	202
Haselnuß=Koch	202
dto.	207
Weichsel=Koch	205
Himbeer- und Marillen=Koch	205
Zwetschken=Koch	205
Wein=Koch	205
Brot=Koch	206
Chokolade=Koch	206
Mohn=Koch	206
Vanille=Koch	206
Kastanien=Koch	207
Nuß=Koch	207
Muskazin=Koch	207
Dotter=Koch	207
Baumwoll=Koch	207
Mandel-Koch mit Zwieback	207
Mandel=Koch mit Eingesottenem unterlegt	208
Braunes Mandel=Koch	208
Geröstetes Mandel=Koch mit Pomeranzenbeguß	208
Mandel=Koch mit Pomeranzenblüthen=Wasser	208
Feinstes Mandelkoch mit gesponnenem Zucker	209
Rahm-Koch oder Wandeln	195
Gries=Koch	196
Reis=Koch oder Wandeln	196
Consomee	197

	Seite
Unterlegte Crême	198
Blancmanger-Koch	198
Kindskoch-Auflauf	199
Schmaunkerl-Koch	199
Kaffee-Auflauf	199
Caramel-Auflauf	199
Chokolade-Auflauf	199
Pomeranzen-Koch	199
dto. Auflauf	209
Ananas-Koch	200
Beschamell-Koch	200
Rum-Auflauf	200
Brennendes Consomee	210
Limonie-Auflauf	209
Limonie-Chaudeau	210
Chaudeau-Auflauf	210
Weißes Limonie-Koch	211
Flaum-Biscuit	210
Marillen-Auflauf	210
Chokolade-Schaumkoch	210
Quitten-Schaumkoch	211
Salsen-Koch	211
Salsenschaum-Koch ohne Dotter	211
Salsenschaum mit Biscuit	211
Hof-Mehlspeise	212
Aepfel mit Crême und Wind	212
Türkenbund	212
Deutsches Koch	212
Chokolade-Koch mit Schaum	212
Spanische Semmeln	213
Milch-Reis mit Schaum	213
Radetzky-Reis	213
Limonie-Reis	213

Kuchen, Wandeln, Obstspeisen und Backwerk von mürbem und Butter-Teig.

Saftiger Kirschenkuchen	213
Saftiger Weichselkuchen	214
Weichsel-Wandeln	214
Obst-Kuchen mit Mandeln	214
Weichsel-, Kirschen- oder Ribisel-Kuchen mit Mehl	214
Weichsel- oder Himbeer-Kuchen	214
Charlotte (Obst in Kruste)	215
Poganze	216
Crême-Kuchen und Wandeln	216
Reis in Butterteigblättern	217
Reis-Wandeln	217
Mark-Kuchen oder Wandeln	217
Mandel-Wandeln	217
Mandel-, Nuß- oder Haselnuß-Kuchen	217
Kaiser-Kuchen	217
Obst-Kuchen mit Biscuiten	217
Aepfel-Kuchen	218
Obst-Kuchen mit Crême	218
Butterteig mit Aepfeln	218
Aepfel in Schlafrock	219
Kolatschen von mürbem Teig	219
Obst-Torte von Butterteig	219
Damen-Caprice	219
Mürber oder Butterteig mit Salse und Mandelfülle	220
Blätter-Torte	220
Tiroler Strudel	220
Mandel-Striezel	220
Mandel-Maultaschen	221
Kipfel von Butterteig	221
Schnitten und Ringe von Butterteig	221
Dosen	221

Germ-Speisen.

Kirschen- oder Zwetschken-Knödel	221
Germnudeln in Dunst gesotten mit Crême	221
Baierische Dampfnudeln	221
Baumwoll-Nudeln	222
Dukaten-Nudeln	222
Butter-Nudeln	222
Schmalz-Nudeln	222
Topfen-Germnudeln	223
Topfen-Kuchen	223
Kolatschen mit Topfenfülle	223
Germstrudel mit Eiertopfenfülle	223
Böhmische Dalken (Liwanzen)	224
Klaub-Nudeln	224
Krebs-Wuchteln	225
Gefüllte Wuchteln oder Wespennest	225
Fasching-Krapfen	225
Prager Krapfen	226
Kolatschen	226
Böhmischer Kirschen- oder Zwetschken-Kuchen	227
Obst-Kuchen von Germbutterteig	227
Kirschen-Kuchen	227
Weichsel-Kuchen	228
Königs-Kuchen	228
Streusel-Kuchen	228
Germ-Torte	228
Gefüllte Germflecken	229
Bapperdatsch	229
Germ-Strudel	229
Mohn-Strudel	229
Nuß-Strudel	230
Nuß-Putitze	230
Tiroler Strudel	230
Beigel	230
Germ-Kipfel	230
Schlesische Fleckeln	231
Biscuiten von Germteig	231
Bretzeln	232
Stangerln	232
Anis-Krapfeln	232
Guglhupf	233
Germ-Wandeln	233
Geflochtener Striezel	234
Milchbrod	234
Zwieback	235
Hausbrot	235
Kletzenbrot (Früchtenbrot)	236

Backwerk.

	Seite
Blitz-Kuchen	241
Blei- oder Schweizer-Kuchen	242
Propheten-Kuchen	243
Nuß-Kuchen	245
Berliner Kuchen	246
Punsch-Torte	241
Vanille-Torte ohne Ei	244
Sand-Torte	244
Linzer-Torte	244
Torte von Linzer- oder Bröselteig mit Wind und Früchten	245
Nuß-Torte	246
dto.	257
dto.	257
Haselnuß-Torte	257
dto.	263
Chokolade-Torte	246
dto.	263
Damenbret-Torte	247
Mohn-Torte	247
Pomeranzen-Torte	247
dto.	254
Biscuit-Torte	250
dto. mit Weichseln unterlegt	250
Weichsel-Torte	247
Alkermes-Torte	250
Biscuit-Torte mit Crême, Schaum oder Gefrornem	251
Zebra-Torte	251
Zitronat-Torte	254
Muskazin-Torte	255
Mandel-Torte	255
dto.	267
Schwarze Mandel-Torte	255
Melon-Torte	255
Krach-Torte	267
Brot-Torte	256
Blunder-Torte	246
Alliance-Torte	256
Gemischte Torte	256
Blätter-Torte	258
Maronen-Torte	257
Pignoli-Torte	263
Wind-Torte	260
Glas-Torte	261
Quitten-Torte	269
Biscuit-Brot	250
Anis-Brot	250
Mandel-Brot	251
Kaiser-Brot	252
Bischof-Brot	252
Amerikaner-Brot	252
Zimmt-Brot	252
Früchten-Brot	252
Haselnuß-Brot	257
Damen-Zwieback	258
Chokolade-Brot	251
Punsch- und Chokolade-Brot	250
Chokolade-Würfel	246
Chokolade-Rollade	255
Gerolltes Biscuit	249
Brot-Rollade	256
Damen-Brot	249
Karfunkel-Brot	256
Biscuit-Wandeln	250
Mandel-Wandeln	251
Waffeln	237
Holhippen	237
Fingerholhippen	249
Frankfurter Stanitzen	253
Pomeranzen-Holhippen	262
Zimmt-Holhippen	262
Salsen-Holhippen	262
Mandel-Holhippen	264
Haselnuß-Röster	238
Butterbögen	238
Mandelschnitten	238
Karten	238
Pomeranzen-Schnitten	238
Römische Schnitten	238
Rum-Schnitten	239
Butter-Bretzel	239
Triangel	239
Gitter-Biscuit	239
Metternich-Krapfel	240
Gesellschafts-Krapfel	240
Zucker-Kolatschen	240
Husaren-Krapfel	240
Zucker-Kipfel	240
Halbmonde von Bröselteig	242
Tortletten von Bröselteig	242
Krakowski	242
Anis-Ringel	243
Salsen-Augen von Bröselteig	243
Marzipan	243
Tortletten von Bröselteig ohne Eier	243
Weiche Muskazonen	247
Biscuiten	248
Indianer-Krapfen	248
Biscuit-Krapfel	248
Gewundene Kranzel	249
Vanille-Krapfel	249
Biscuit-Bögen mit Anis oder Mandeln	249
Napoleon-Schnitten	252
Mandelschnitten	253
Mandelbögen	253
Mandel-Bauernkrapfen	253
Mandelkarten	253
Harte Muskazonen	253
Mandelstangerl	254
Kapuziner	254
Mandelbäckerei	254
Pomeranzen-Stangerl	254
Nuß-Krapfel	257
Zucker-Bretzel	258
Zucker-Kipfel	258
Vanille-Bußerl	258
Gewürz-Trapper	258
Wein-Biscuiten	258
Rum-Bögen	258
Anis-Würstchen	259
Anis-Bretzel	259

	Seite
Zigarren	259
Falsche Butterschnitten	259
Marillen-Biscuiten	259
Salsenbögen	259
Windkipferl mit Mandeln	260
Wind-Ringe mit Weichseln	260
Wind-Bußerl	260
Indianer-Krapfen	261
Gefüllte Sechsecke	261
Schwämme	261
Ausgestochenes Wind-Confect	261
Eis-Krapfel	261
Ge.uld-Biscuiten	262
Salsen-Schatten	262
Marillen-Zeltel	262
Chokolade-Bußerl	262
Pignoli-Kropfel	263
Pignoli-Schnitten	263
Haselnuß-Makronen	263
Nuß-Krapfel	264
Zahnstocher	264
Pariser-Stangerl	264
Zimmt-Stangerl	264
Pomeranzen-Bußerl	265
Mandel-Bußerl	265
Engländer	265
Mandelbäckerei in Papierschüsselchen	265
Bittere Makronen	265
Mandolini	266
Mandel-Biscuiten	266
Braune Mandel-Krapfel	266
Mandelbögen	266
Kränzchen von gerösteten Mandeln	267
Salami-Wurst	267
Verzuckerte Mandeln	268
Zuckerl (Bonbons)	268
Marillen-Bretzel	268
Quittenaugen	268
Aepfel-Krapfel	269
Nonnen-Krapfel	269
Falsches Hausbrot	269
Springerl	269

Geschaumtes Obers, kalte Crèmes, Gesulztes, klare Sulzen und Gefrornes.

	Seite
Obers-Schaum	270
Kastanien-Schaum als Garnirung	270
Dreifärbiger Obers-Schaum	270
Rum-Becherln	271
Gefrorner Obers-Schaum	271
Gesulzter Obers-Schaum	271
Lyoner Kaffee	271
Zweifärbige Schnitten von gesulztem Obers-Schaum	271
Dreifärbiger oder marmorirter gesulzter Obers-Schaum	272
Gesulzter Obers-Schaum mit Obstsaft	272
Gesulzter Mandel-Schaum	272
Gesulzter Nuß-Schaum	272
Gesulzter Milchreis	272
Kalte Crême	272
Gefrorne Crême	273
Gefrorner Chaudeau	273
Consommé-Becherln	273
Crembeln	274
Gesulzte Crême	274
Gesulzte Nuß- oder Haselnuß-Crême	274
Französische Crême	274
Gesulzte Quitten-Crême	274
Kabinets-Pudding	275
Gesulzte Chokolade-Crême	275
Gesulzte Ananas-Crême	275
Gesulzte Pomeranzen-Crême	275
Charlotte	275
Schweizer-Mich	276
Gesulzter Chaudeau	276
Pomeranzen-Chaudeau	276
Whips (Englische Sulze)	276
Chokolade-Sulze	276
Kaffee-Sulze	276
Vanille-Sulze	277
Blanc-manger oder Mandelsulze	277
Sulze von eingesottenen Säften	278
Erdbeer-Sulze	278
Himbeer-Sulze	278
Ribisel-Sulze	279
Weichsel-Sulze	279
Weinscharl-Sulze	279
Rosen-Sulze	279
Veilchen-Sulze	279
Marillen-Sulze	279
Ananas-Sulze	279
Quitten-Sulze	280
Aepfel-Sulze	280
Trauben-Sulze	280
Pomeranzen-Sulze	280
Limonie-Sulze	280
Punsch-Sulze	280
Thee-Sulze	280
Rum-Sulze	281
Maraschino-Sulze	281
Wein-Sulze	281
Wasser-Sulze	281
Verschiedenfärbige Sulze	281
Mit Obst unterlegte Sulze	281
Gesulzter Schaum von Obstsaft	282
Gesulzte Pomeranzen und Limonie	282
Gefrornes von eingesottenen Säften	282
Gefrornes von frischem Obste	282
Granit-Gefrornes	283
Punsch-Gefrornes	284
Punsch à la Glace	284
Tutti-Frutti-Gefrornes	284
Gefrornes mehrfärbig in Formen	284
Gefrornes von Obstsaft mit Obersschaum	284
Kastanien-Gefrornes	285
Haselnuß-Gefrornes	285
Vanille-Gefrornes	285
Kaffee-Gefrornes	285
Caramel-Gefrornes	285
Chokolade-Gefrornes	285

Seite

Butter=Gefrornes 286
Crême=Gefrornes 286
Chaudeau=Gefrornes 286

Warme und kalte Getränke.

Kaffee 286
Chokolade 286
Thee 287
Punsch 288
Czai 288
Grog (Matrosenpunsch) 288
Cramvampoli 288
Limonade 289
Eier=Punsch 289
Whisk 289
Bischof 289
Kalter Bischof 289
Cardinal 290
Glühwein 290
Maitrank (Kräuterwein) 290
Abguß von Obstsäften 290
Mandel=Milch 290

Fleischspeisen zu Thee.

Kalte Hasenpastete 148
Hasen=Kuchen 149
Gansleber=Kuchen 150
Russischer Kuchen 150
Marmorirter Kuchen 150
Trüffel= oder Gansleber=Pastete . . 151
Galantine 151
Kalbsschulter als Galantine 153
Farcirtes Fleisch als Wurst 153
Preßwurst 153
Farcirter Schweinskopf 153
Schweinfleisch gesulzt 154
Spanferkel gesulzt 154
Kopf und Füße von Hirschkalb gesulzt . 154
Farce mit Aspic 155
Geflügel mit Aspic 155
Gansleber mit Aspic 156
Rehfleisch als Wurst 156
Kalbsschlegel mit Sulze 156
Hühnerbrüste mit Mayonnaise . . . 157
Hühner oder Kapaun mit kalter Sauce 157
Auerhahn mit kalter Sauce 157
Wildpret auf wälsche Art 158
Cotelettes mit kalter Sauce 158
Kalbsnuß mit Aspic 157
dto. mit kalter Sauce 158
Kalbsschlegel mit kalter Sauce . . . 159
Maltraitirter Kalbsschlegel 159
Schinken 160
Preßwurst 160
Zungen 160
Gänsebrüste 160
Butterschnitten 160
Erdäpfel mit Sardellenbutter . . . 89

Seite

Backwerk zu Thee.

Von Germteig.

Wuchteln 225
Prager=Krapfen 226
Königs=Kuchen 228
Streusel=Kuchen 228
Bapperdatsch 229
Kipferl 230
Schlesische Fleckel 231
Biscuiten 231
Bretzeln 232
Stangerln 232
Anis=Krapfel 232
dto. mit Salz und Kümmel . 232
Striezel 234
Milchbrot 234
Zwieback 235

Von mürben und Bröselteig.

Erdäpfel=Stangerl mit Salz und Kümmel 237
Erdäpfel=Röster 237
Kastanien=Röster 237
Haselnuß=Röster 238
Butterbögen 238
Mandelschnitten 238
Karten 238
Pomeranzen=Schnitten 238
Römische Schnitten 238
Rum=Schnitten 239
Butter=Bretzeln 239
Gesellschafts=Krapfel 240
Husaren=Krapfel 240
Zucker=Kipferl 240
Stangerl 241
Schnecken 241
Blei= oder Schweiz=Kuchen 242
Halbmonde 242
Krakowski 242
Anis=Ringel 243
Anis=Krapfel mit Rum 243
Muskazonen 247

Von Biscuit.

Biscuitbögen mit Mandeln bestreut . 249
Geröstete Schnitten von Biscuitbrot . 250
dto. von Anisbrot . . 250
dto. von Mandelbrot . 250
dto. von Kaiserbrot . 252
dto. von Bischofbrot . 252
dto. von Amerikanerbrot 252
dto. von Zimmtbrot . 252
Damen=Zwieback 258

Von verschiedenen Teigen.

Napoleon=Schnitten 252
Mandelschnitten 253
Mandel=Bauernkrapfen 253
Mandel=Karten 253
Muskazonen 253
Mandel=Stangerln 254
Kapuziner 254

	Seite
Mandelbäckerei	254
Nuß=Krapfel	257
Zucker=Bretzeln	258
Zucker=Kipferl	258
Anis=Würstchen	259
Anis=Bretzel	259
Zigarren	259
Falsche Butterschnitten	259

Die Vorrathskammer.

	Seite
Frisches Obst	191
Gedörrtes Obst	192
Gedrücktes Obst	192
Trauben oder Weichseln in Slivovitz	193
Zwetschken oder Weichseln in Essig	193
Verzuckerte Pomeranzenschalen	193
Säfte zum Färben	193
Obst=Säfte	194
Gelées oder gesulzte Säfte	195
Obst zu Gefrornem einzusieden	196
Salsen	196
Obstmuß (Käse)	198
Eingesottene Früchte mit kalter Behandlung	299
Dunst=Obst	302
Preiselbeeren	304
Paradiesäpfel	304
Schwämme	305
Gurken in Essig	306
Spargel in Essig	307
Bohnenschoten in Essig	307
Schalotten in Essig	307
Türkischer Weizen in Essig	307
Erbsen für den Winter zu erhalten	308
Bohnenschoten getrocknet	308
Senf zu machen	308
Essig	309
Gemüse und Wurzeln aufzubewahren	310
Kräuterpulver	311
Mehl	311
Eier	311
Milch, Obers, Rahm	312
Butter	312
Rindschmalz	313
Topfen oder Quark	313
Schweizer Käse	314
Schweinfett	314
Gallerte (falsche Hausenblase)	315
Fleisch längere Zeit zu erhalten	315
Einpöckeln und Räuchern	316
Geräucherte Würste	317
Ueber das Mästen des Geflügels	318
Fischen den Schlammgeschmack zu benehmen	319
Stockfisch zu wäßern	319
Fische zu räuchern	319
Krebse außer dem Wasser zu erhalten	320

Alphabetisches Register.

	Seite
Abguß von Obstsäften	290
Abtreiben	32
Alkermes=Torte	250
Alliance=Torte	256
Amerikaner=Brot	252
Ananas=Crème gesulzt	275
Ananas=Koch	200
Anis=Bretzel	259
Anis=Brot	250
Anis=Krapfel von Germteig	232
Anis=Krapfel	243
Anis=Würstchen	259
Aepfel=Koch	202
dto.	205
Aepfel=Kuchen	218
Aepfel=Krapfeln	269
Aepfel im Schlafrock	218
Aspic oder Fleischsulze	21
Auerhahn bei Braten, und mit Sauce	157
Auflegtunke	19
Auslegen des Models	32
Austern	28
dto.	172
dto.	75
Backen im Rohre	33
Backen in Schmalz	31
Backwerk, allgemeine Bemerkungen	40
Bapperdatsch	229
Baumwoll=Koch	207
Béchamel zu Fleischspeisen	19
Béchamel zu Mehlspeisen	34
Béchamel=Koch	200
Beeisen	45
Behandlung des Geschirres	7
Beigeln	230
Beimischung von Geruch	35
Beinmark=Koch	202
Beinmark=Kuchen	217
Beinmark=Strudel	194
Berliner=Kuchen	246
Beschmieren des Models	32
Beitze	19
Bier=Suppe	70
Bischof, warmer	289
Bischof, kalter	289
Bischofbrot	252
Biscuit=Bögen	249
Biscuit=Brot	250
Biscuiten	248
Biscuit=Krapfel	248
Biscuit=Torte	250
Biscuit=Wandeln	250
Biscuitreste als Koch	201
Bittere Mandel=Makronen	265
Blanc-manger	277
Blanc-manger-Koch	198
Blätter=Torte	220
dto.	258
Blei=Kuchen	242
Blitz=Kuchen	241
Blunder=Torte	246
Blutauffangen, über das	12
Bohnen=Suppe	68
Bohnenschoten in Essig	307
Bohnenschoten getrocknet	308
Boeuf à la mode Sauce	72
Brandteig zu machen	34
dto. in Schmalz gebacken	189
Bratenfülle	10
Braten, über das	11
Braten, die	108
Bratenreste mit Sauce	126
Braune Fischsuppe	66
Braun gedünstetes Fleisch	124
Braun gedünsteter Reis	56
Braune Suppe	49
Bröselteig=Krapfeln	242
Bröselteig ohne Eier	243
Brot=Koch	206
Brot=Rollade	256
Brot=Suppe	54
dto. für Fasttage	67
Brot=Torte	256
Butter	29
Butterbögen	238
Butter=Bretzeln	239
Butterschnitten	160
Butter=Sauce	19
Butterteig	38
dto. mit Aepfeln	218
dto. als kleines Backwerk	221
dto. mit Reis	217
Caramel (gebrannter Zucker)	44
Caramel=Auflauf	199
Cardinal	290
Caviar=Sauce	82
Charlotte	215
dto. gesulzt	275
Chaudeau=Auflauf	210
dto. Gefrornes	273
dto. gesulzt	276
dto. sprudeln	34

	Seite
Chokolade=Auflauf	195
dto. Brot	251
dto. Bußerl	262
dto. Crême gefulzt	275
dto. Koch	206
dto. Rollade	255
dto. Schaumkoch	210
dto. Strudel	195
dto. Suppe	69
dto. Torte	246
dto. Torte	263
dto. Würfel	246
dto. als Getränk	286
Compote	96
Consomee=Becherl, kalt	273
dto. brennend	210
dto. in die Suppe	57
dto. warm	197
Cotelettes herrichten	13
dto. in Farce	133
dto. in Muschelsauce	124
dto. in Weinsauce	124
dto. mit Bröseln	129
dto. mit kalter Sauce	158
Crampampoli	288
Crembeln	274
Crême	34
dto. französische	274
dto. gefrorne	273
dto. gefulzt	274
dto. kalte	272
dto. Koch	198
dto. Knöderl	188
dto. Kuchen	216
dto. unterlegt	198
Dalken ohne Germ	186
dto. böhmische	223
Damenbrett=Torte	247
Damen=Brot	249
dto. Caprice	219
dto. Zwieback	258
Dämpfen	20
Dampfnudel	221
Dill=Sauce	74
Dotter=Koch	207
dto. Sauce	76
Dünsten, Stauben	18
Dunstobst	302
Dunstsieden	32
Düten, Stanitzen	41
Eier kochen	17
dto. Punsch	289
dto. Sauce	80
Eierspeisen	175
Einbrennen	18
Einbrenn=Suppe	67
Einbröseln	31
Eingetropftes	56
Eingemachtes	122
Einmach=Suppe	53
Eis=Krapfeln	261
Eis zu Backwerk	45
Engländer	265
Englischer Kuchen	218
Englischer Pudding	202
dto.	204
Ente mit Reisfülle	121
Erbsen	52
Erbsenbrühe	64
Erbsen=Nockerln	61
Erbsen für den Winter zu erhalten	308
Erdäpfel	89
dto. Knödel	62
dto. Nudeln	180
dto. Nocken	180
dto. Pudding mit Käse	195
dto. Sauce, warme	74
dto. dto, kalte	79
dto. sieden	16
dto. Speisen	142
dto. Stangerln	237
dto. Suppe	52
dto. dto.	68
Essig	309
Falsche Austern	172
Falsche Butterschnitten	259
Falsches Hausbrot	269
Falsche Muschel=Sauce	75
Falsche Rind= oder klare Fischsuppe	64
Farce=Cotelettes	133
dto. Knöderl	60
dto. mit Aspic	155
dto. mit Ragout	132
dto. von gekochtem Fleische	24
dto. von rohem Fleische	25
dto. von Fischen	28
Farcirtes Fleisch als Wurst	153
dto. Geflügel	151
dto. von Wildpret	135
Farcirter Schnitz	153
dto. Schweinskopf	133
Farferl	35
dto. in Milch	182
dto. in Suppe	58
dto. mit Zwiebel	67
Fasching=Krapfen	225
Fett	29
Fische auf verschiedene Art	161
Fisch=Knödel in Fastensuppe	71
Fisch=Nocken in Fastensuppe	71
Fischotter	175
Fischragout	27
Fischreiher	175
Fisch=Strudel in Fastensuppe	71
Fische zu tödten und zu putzen	27
Flaum=Biscuit	210
Fleck=Suppe	53
Fleisch in Blutsauce	125
Fleisch vorrichten	14
Französische Suppe	50
Frankfurter Stanitzen	253

	Seite
Fridatti backen	33
dto. Koch	196
dto Strudel	58
dto. Würstchen	144
dto. dto.	189
Frikandellen	133
Frikassee-Sauce	76
dto. kalte	80
Frikassiren	18
Frikassirtes Fleisch	123
Froschkeulen	174
Frosch-Suppe	66
Fülle zu Germ- und Butterteig	41
Fülle zu Braten	10
Füße von Kalb und Lamm	138
Galantine	150
Gansleber-Kuchen	150
Gansleber	140
Gansleber mit Aspic	156
Gateau (Kuchen)	149
Garnirungen	91
Gebackenes Fleisch	131
Geduld-Biscuiten	262
Geflügel auslösen	13
dto. herrichten	9
dto. tödten und putzen	8
dto. mit Aspic	155
dto. mit Pomeranzen-Krän	157
Gefrornes	47
dto.	282
Gehäcke von Krebsen	27
Gehäck-Suppe	53
dto. von Fisch	65
Gehackte Schnitze von Kalbfleisch	133
Gelés oder gesulzte Säfte	295
Gemüse	82
Gemischte Torte	256
Geräuchertes Fleisch	160
Germ-Biscuiten	231
dto. Bretzel	232
dto. Flecken	229
dto. Kipfel	230
dto. Nudel in Dunst gesotten	221
dto. Speisen	221
dto. Stangerln	232
dto. Strudel	229
dto. dto. mit Topfenfülle	223
dto. Teig	38
dto. Torte	228
dto. Wandeln	233
Gerolltes Biscuit	249
Gerste, gerollte	55
Gerstel, geriebenes	58
Gesellschafts-Krapfel	240
Gestoßene Suppe	52
dto. Fisch-Suppe	65
Gewürze	30
Gewürz-Trapper	258
Gitter-Biscuit	239
Glas-Torte	261
Glühwein	290
Gurken in Essig	306
Gries angelaufen	69
dto. Knödel ohne Ei	63
dto. dto. mit Erdäpfel	180
dto. dto. abgetrieben	62
dto. Koch	196
dto. Krapfeln	188
dto. in Milch	181
dto. Nocken	183
dto. dto.	62
dto. Polenta	62
dto. Strudel	192
dto. Suppe	55
Grog	288
Guglhupf	233
Gurken-Sauce	73
Hachis (Gehacktes)	23
dto. Krapfeln	59
dto. Knöderl	59
Haiden-Grütze	55
dto. Tomerl	185
dto. Sterz	64
Haselhühner mit Limoniesauce	123
Haselnuß-Brot	257
dto. Koch	202
dto. dto.	207
dto. Makronen	263
dto. Röster	238
dto. Torte	257
dto. dto.	263
Hasen-Pastete	148
dto. Kuchen	149
Häring-Sauce, warme	75
dto. kalte	82
Hausbrot	235
Hausenblase	23
Heißabgesottenes	121
Himbeer-Koch	205
Hirn-Knöderl	63
dto. Suppe	51
dto. Würstchen	146
Hirsebrei	181
Hirschfleisch gesulzt	154
Hirsch-Schnitze	120
dto. Ziemer mit Kruste	129
Holhippen	249
Hühnerbrüste	12
dto.	119
Hühner gedämpft	120
dto. in Farce	132
dto. mit Dotter-Sauce	128
dto. mit kalter Sauce	157
dto. mit Mayonnaise	157
dto. mit Pomeranzen-Sauce	123
dto. mit Ragoutsauce	123
dto. mit Rahmsauce	123
dto, mit Weinsauce	123
Hülsenfrüchte	16
dto.	90
Husaren-Krapfeln	240

	Seite
Indianer=Krapfen	248
dto.	260
Judenbraten	133
Kabinets=Pudding	275
Kaffee	286
dto. Auflauf	199
dto. Koch	202
dto. Sulze	276
Kaiser=Brot	252
dto. Pudding	204
dto. Schnitzel	118
Kälberne Vögerl	134
Kalbs=Cotelettes	118
dto. Euter	15
dto. Gekröse	15, 139
dto. Hirn	14, 138
dto. Lunge	15, 140
Kalbsmilch oder Brieß	14, 139
Kalbsnuß	13
dto. mit Aspic	157
dto. mit kalter Sauce	158
Kalbs=Schlegel mit kalter Sauce	159
dto. auf Thunfisch=Art	159
dto. mit Sulze	156
Kalbs= und Schweins=Netz	15
Kalbs=Wurst	133
Kaninchenfüße mit Kräuter=Sauce	159
Kapaun in Muschel=Sauce	124
Kapern=Sauce, warme	73
dto. kalte	81
Kapuziner	254
Karfunkelbrot	256
Karten	238
Käskapseln	144
Kastanien=Koch	207
dto. Röster	237
dto. Schaum	270
dto. zu kochen	17
Kindskoch	34
dto.	182
dto. Auflauf	199
Kipfel=Koch	202
Kirschen= oder Zwetschken=Kuchen	227
Kirschen= oder Weichsel=Kuchen	213
dto. dto.	214
Klare braune Fisch=Suppe	64
Kletzenbrot	236
Knoblauch=Sauce	72
Knödel von Bröseln	63
dto. Erdäpfeln	62
dto. Farce	60
dto. Fisch	71
dto. Haidenmehl	64
dto. Hirn	63
dto. Ragout	60
dto. Speck	63
Köcher mit Salsenschaum	212
Kolatschen von Germteig	226
dto. mürbem Teig	219
dto. mit Topfenfülle	223
Königs=Kuchen	228

	Seite
Köpfe und Füße	14
dto.	137
Krach=Torte	267
Kraft=Suppe	49
Krän=Sauce	78
Krapfen	225
Kräuter=Sauce, kalte	81
dto. warme	74
Kräuter=Strudel	192
dto. Suppe	50
dto. dto.	68
Krebse	171
Krebs=Koch	203
dto. Meridon	203
dto. Nudeln	183
dto. Pastetchen	146
dto. Pfanzel	70
dto. Reis	171
dto. Sauce	74
dto. Strudel	193
dto. dto. in Fastensuppe	70
dto. Suppe	66
dto. Wandel	145
dto. dto.	216
dto. dto. von Germteig	224
dto. Wuchteln	225
Kuchen, marmorirter	150
dto. russischer	150
dto. von Hasen oder Reh	149
dto. von Gansleber	150
dto. von Lungenbraten	149
dto. von Butterteig mit süßer Fülle	217
Kuheuter	140
Kuttelflecke	15
dto.	139
Lamms=Cotelettes mit Bröseln	129
dto. im Netzel	119
dto. im Schlafrock	130
Lammsrücken mit Bröseln	107
Leber	15
dto.	140
dto. Erbsennockerl	61
dto. gerstel Wandel	59
dto. Knödel	61
dto. Pfanzel	61
dto. Suppe	50
dto. dto.	53
dto. Wandeln mit Ragout	145
Limonade	289
Limonie=Auflauf	209
dto. Chaudeau	210
dto. Koch	211
dto. Reis	213
dto. Sauce	77
Linsen=Suppe	68
Linzerteig	244
Lyoner Kaffee	271
Lunge	15
dto.	140
Lungenbraten	99—107

	Seite
Lungenbraten, gefulzt	156
Lungen=Pfanzel	60
Macaroni mit Schinken	179
dto. Pastete	146
Maitrank	290
Maltraitirter Schlegel	159
Mandelbäckerei	254
dto. in Papierschüsselchen	265
Mandel=Bauernkrapfen	253
dto. Biscuiten	266
dto. Bögen	266
dto. dto.	253
dto. Brot	251
dto. Bußerl	265
dto. Grillage	267
dto. Holhippen	264
dto. Karten	253
dto. Koch	207
dto. dto.	208
dto. dto.	209
dto. Krapfel	266
dto. Milch	290
dto. Pudding	203
dto. Saucen	79
dto. Stangeln	254
dto. Schaum, gefulzt	272
dto. Schnitten	238
dto. dto.	253
dto. Striezel	220
dto. Strudel	194
dto. Sulze	277
dto. Suppe	69
dto. Torte	267
dto. dto.	255
dto. dto.	255
dto. Wandeln	208
dto. dto.	251
Mandolini	266
Marillen=Auflauf	210
dto. Biscuiten	259
dto. Bretzel	268
dto. Koch	205
dto. Zeltel	262
Maronen=Torte	257
Marzipan	243
Mayonnaise	80
Meerkrebse	172
Meerrettig (Krän)	78
Meerspinnen	172
Mehl=Nocken	181
dto. in Milch	183
dto. dto.	184
dto. in Suppe	61
dto. zu Fleisch	92
Mehlspeisen in Wasser zu kochen	17
Melon=Torte	255
Metternich=Krapfel	240
Milchbrot	234
Milchner Suppe	65
Milchreis, gefulzt	272
Milchspeisen	181
Milch=Suppe	69
Minestra	55
Milz	15
dto. Sauce	73
dto. Scheiben	60
dto. Suppe	53
Mohn=Koch	206
dto. Strudel	229
dto. Torte	247
Mürbe Stangerl	241
Muskazin=Koch	207
dto. Torte	255
Muskazonen	247
dto.	253
Muscheln	28
dto. Sauce	75
dto. dto. falsche	75
dto. Suppe	66
Napoleon=Schnitten	252
Naturschnitzel	118
Niederländer Suppe	67
Nocken in Milch	184
Nocken von Fisch	71
dto. Gries	62
dto. Kapaun=Farce	60
dto. Leber	61
dto. Mehl	61
dto. saurem Rahm	184
Nonnen=Krapfel	269
Nudeln, abgeschmalzen	178
dto. ausgedünstet	182
dto. Fridatti=	58
dto. von Germteig	222—224
dto. geschnittene	58
dto. mit Käse und Fleisch	178
dto. in Milch	181
dto. Wandeln	59
dto. Würstchen	188
Nuß=Crême, gefulzt	274
dto. Koch	207
dtp. Krapfel	257
dto. dto.	264
dto. Kuchen	245
dto. Putitze	230
dto. Schaum, gefulzt	272
dto. Strudel	230
dto. dto.	195
dto. Torte	246
dto. dto. mit Obersschaum	257
Obersschaum	271—273
Oblat=Krapfel	190
Obst aufzubewahren	291
dto. dörren	292
dto. in Dunst	302
dto. in Essig	293
dto. gebacken	190
dto. zu Gefrorenem	296
dto. Kuchen	218
dto. dto.	227

	Seite
Obst=Muß	298
dto. Säfte	294
dto. in Slivovitz	293
dto. Strudel	194
dto. Torte von Butterteig	219
Ochsenzunge	15
dto.	136
Ochsenkopf	16
Olio=Suppe	50
Omelettes	33
dto.	186
Panade	54
dto.	67
Paprika=Hühner	121
Paradiesäpfel aufbewahren	304
dto. Sauce	77
Pariserstangerl	264
Pastetchen	146
Pasteten	148
dto.	147
Pasteten=Gewürz	30
Petersiliewasser	64
Peuschel=Suppe	65
Pfannenkuchen	33
dto.	186
Pfanzel von Krebsen	76
dto. Leber	61
dto. Lunge oder Fleisch	60
dto. Mehl	62
dto. Ragout	60
dto. Semmeln	63
Pfeffer=Sauce	72
Pignoli=Krapfel	263
dto. Pudding	204
dto. Schnitten	263
dto. Torten	263
Poganze	193
dto. von mürbem Teig	216
Polenta von saurem Rahm	144
dto. türkischem Mehl	92
Polnische Sauce	78
dto. Suppe	51
Polsterzipfel	191
Portugieser Krapfel	191
Pomeranzen=Auflauf	209
dto. Bußerl	265
dto. Crême, gefulzt	275
dto. Holbippen	262
dto. Kochmehlspeise	199
dto. Sauce	78
dto. Schalen	293
dto. Schnitten	238
dto. Stangerln	254
dto. Torte	247
dto. dto.	254
Preßwurst	153
Preiselbeeren	304
Propheten=Kuchen	243
Puddings	203
Pürée	90
Punsch	288
Punsch=Brot	250
dto. Torte	241
Quitten=Augen	268
dto. Crême, gefulzt	274
dto. Koch	205
dto. Schaumkoch	211
dto. Torte	269
Ragout	25
dto.	172
dto. Sauce	75
dto. Pfanzel	60
dto. Knöderl	60
dto. Suppe	51
Rahm=Koch	195
dto. Pastete	215
dto. Sauce	76
dto. Strudel	193
dto. Suppe	70
Rebhühner, gedämpft	121
Rebhühnerbrüste	120
Regenwürmer	183
dto.	190
Rehfleisch als Wurst	156
Reis, ausgedünstet	182
dto. dünsten	17
dto. gerollt	182
dto. gestürzter	56
dto. Koch	196
dto. Meridon	216
dto. in Milch	181
dto. Pudding	203
dto. dto. in Suppe	70
dto. Radetzki=	213
dto. Speisen mit Fleisch	143
dto. Strudel	193
dto. Suppen	55
dto. Wandeln	56
dto. Würstchen	57
dto. dto.	188
Rindfleisch	99—107
Rindsuppe	49
Risotto	56
Ritscher	55
Rogen=Suppe	65
Rohrhühner=Suppe	67
Rosen	191
Rostbraten	13
dto.	100—107
Rüben, gelbe als Sauce	77
Rühren	31
Rückenmark	138
Rum=Auflauf	200
dto. Becherl	271
dto. Bögen	258
dto. Schnitten	239
Russische Suppe	51
Säfte zum Färben	293
Sago=Suppe	54

	Seite
Salami von Mandeln	267
Salat	93
Salmi	24
dto. Sauce	73
Salse	296
Salsen-Augen	243
dto. Bögen	259
dto. Holhippen	262
dto. Koch	211
dto. Schaum-Koch	211
dto. Schnitten	191
Sand-Torte	244
Sardellen-Sauce	75
dto. kalte	82
Sauce, allgemeine weiße	18
dto. dto. braune	19
dto. im Allgemeinen	19
Sauerampfer	73
Schalotten und kleine Zwiebeln in Essig	307
Schatten	262
Scheiterhaufen	201
Schichten-Ragout	144
Schildkröten	173
dto. Suppe	66
Schinken	160
Schinkenfleckel	195
Schinken kochen	16
dto. Strudel	193
dto. Wandeln	144
dto. dto.	215
Schlesische Fleckel	231
Schlück-Krapfel	58
Schlagen	31
Schmarn	184
Schmalzgebackenes	188
Schmaunkerl	33
dto. Koch	182
dto. dto.	199
Schneeballen	191
Schnecken	173
Schneeschlagen	31
Schnittlauch-Sauce	73
Schnitzchen von Kaninchen	120
Schnitzchen	13
Schöpsen-Cotelettes	119
Schöpsenschlegel mit kalter Sauce	160
Schwäbische Suppe	54
Schwammerl mit Crême	189
Schwämme	28
dto.	305
dto.	90
Schwamm-Saucen	74
Schwamm-Suppe	68
dto. mit Gerste	69
Schwarzer Pudding	206
Schweinfleisch gesulzt	154
Schweins-Cotelettes	119
Schweizer-Milch	276
Semmel bähen und backen	30
dto. Béchamel-Koch	200
dto. Koch mit Hirn oder Hachis	63
Semmel-Knödel mit Zwetschken	179
Semmel-Krapfel mit Ragout	70
dto. dto.	145
dto. Suppe	54
Senf zu machen	308
dto. Saucen	80
Spägat-Krapfen	192
Spanferkel	12
dto. gesulzt	154
Spanische Suppe	51
Spargel in Essig	307
dto. Suppe	51
dto. dto.	67
Speck-Knödel	63
dto. Reis	55
dto. Strudel	59
Spicken	10
Springerln	269
Sprudeln	31
Streusel-Kuchen	228
Stürzen	33
Südfrüchte	42
Süßer Salat	96
Süße Saucen	77
Sulzen	276
Tauben mit Krebs-Einbund	123
dto. mit Wachholder-Sauce	128
Thee	287
Tiroler Strudel	230
dto.	220
Teig zum Auslegen des Models	37
Teig zu Gerstel und Nudeln	35
Teig mit Hefe (Germteig)	38
Teig, mürber, zu Schneeballen und Polsterzipfeln	36
Teig zu Kuchen	37
Teig zu Pasteten-Butterteig	38
Teig zu Trüffelpastete	37
Teig zu Strudel	36
Tommerl	185
Topfen-Germnudel	223
dto. Knödel	180
dto. Kuchen	223
dto. Nocken	180
dto. Strudel	192
dto. Taschel	179
Triangeln	239
Triett	95
Trüffel-Pasteten	151
Türkischer Weizen in Essig	307
Ungarisches Rebhuhn	154
Vanille-Bußerl	258
dto. Koch	206
dto. Krapfeln	249
dto. Sulze	277
dto. Torte	244
Verzuckerte Mandeln	268
Vesuv-Koch	201
Vielfärbige Sauce	79
Vögel mit Bröseln	128
dto. in Leberfauce	128

	Seite
Wachholder=Sauce	82
Waffeln	237
Wälscher Reis	56
Wälscher Salat	95
Wasserhuhn	174
Weichsel=Koch	205
dto. Knödel	179
dto. Kuchen	214
dto. dto. von Germteig	228
dto. Muß	78
dto. Torte	247
Wein=Biscuiten	258
dto. Koch	205
dto. Sauce	77
dto. Suppe	69
Weinteig	34
Whips	276
Whisk	289
Wild=Ente	121, 175
Wildgeflügel mit Linsen	126
dto. mit Salmi	127
Wildpret auf wälsche Art	158
dto. mit kalter Sauce	158
dto. Sauce	73
Wuchteln	225
Würste	135
Würstchen	131
Wurzel=Suppe	67
Zahnstocher	264
Zebra=Torte	251
Zimmt=Bret	252
dto. Holhippen	262
dto. Stangerl	264
Zitronat=Strudel	194
dto. Torte	254
Zweckerl	178
Zwetschken=Knödeln	221
dto.	179
Zwetschken=Koch	205
dto. Muß	78
dto. Taschein	179
Zwieback	235
dto. Koch	202
Zwiebel=Farferl	67
dto. Sauce	72
Zucker	44
Zuckerln	268
Zucker=Bretzel	258
dto. Kipferl	250
dto. Kolatschen	248



Wesentliche Druckfehler.

Seite: 57, Zeile 3 von oben lies statt: **Davon** gibt man ihn auf Oblaten: **Dann** gibt man ihn auf Oblaten.

„ 93, „ 22 „ „ „ „ **Reis**=Model: **Reif**=Model.

„ 295, „ 23 „ „ „ „ Erdbeeren **mittelst** Gährung: Erdbeeren **ohne** Gährung.

„ 295, „ 25 „ „ „ „ ¼ Pfund Zucker: ¾ Pfund Zucker.

„ 295, „ 27 „ „ „ „ an einen **warmen** Ort: an einen **kühlen** Ort.

„ 299, „ 27 „ „ „ „ **1** Seidel Wasser: **2** Seidel Wasser.