Allgemeines

praktisches

Handbuch

der gesammten

Haushaltungs- und Wirthschaftslehre.

Zunächst

für

angehende Hausfrauen

in den

Ostsee-Provinzen Rußlands.

Zweiter Theil: Kochbuch.

Mitau und **Leipzig** 1846.

Verlag von G. A. Reyher.

Vorwort.

Man theilt im Allgemeinen die Kochkunst ein in die französische und englische. Die erstere ist sehr complicirt, weit verbreitet und in reichen und vornehmen Häusern des Continents wohl die gebräuchlichste; die letztere ist einfacher, aber kräftiger in ihren Erzeugnissen, dem Klima und der Lebensweise in England am Angemessensten. Das nachstehende Kochbuch soll nun weder die eine, noch die andere der genannten Kochkünste darstellen, sondern eine Anleitung sein, die in unsern Provinzen gebräuchlichsten Speisen in einer bürgerlichen Haushaltung zu bereiten. Indessen haben wir Recepte einiger Speisen hinzugefügt, die hier weniger bekannt und gewürzreich, aber nach ihrer Zurichtung geschmackvoll sind. Eine Hausfrau wird leicht diejenigen Speisen für ihre Küche herausfinden, die der Jahreszeit angemessen, billig und weniger gewürzhaft sind. Große Zugaben von Gewürzen bei den Speisen sollte eine Hausfrau überhaupt vermeiden, da sie der Gesundheit nachtheilig sind, sondern nur so viel hinzufügen, als sie den Geschmack der Speisen erhöhen. Aus dieser Ursache lassen sich die Recepte nicht immer ganz genau vorschreiben, und es ist der Hausfrau oder Köchin überlassen, das richtige Verhältniß aufzufinden, worin sie jedoch ziemlich bald eine hinreichende Uebung und Gewandtheit erlangen werden.

Eine Hausfrau sollte nach ihren Verhältnissen den Jahresbedarf an Gewürzen und denjenigen Gegenständen, die man immer braucht, möglichst in Vorrath halten, auch den ganzen Jahresbedarf auf einmal einkaufen, da man in größeren Partieen stets billiger kauft, als in kleineren. Es finden sich in mehreren Abtheilungen dieses Werkes Winke und Vorschriften darüber, wie alle jene Gegenstände, je nach ihrer Beschaffenheit und Bestimmung, anzuschaffen und aufzubewahren sind.

Ein bürgerlicher Mittagstisch von zwei oder drei Schüsseln sollte nie ohne kräftige Suppe, Gemüse und Fleisch gehalten werden. Bei einer größern Anzahl von Schüsseln läßt man sie in dieser Art auf einander folgen: Bouillon oder Suppe, eine den Gaumen reizende Speise, Sardellen, Hering oder Caviar, geräucherter Lachs u. dergl., Rindfleisch aus der Suppe mit einer Sauce, Gemüse, Fische oder Pasteten, Braten, Kuchen und sonstiges Dessert nach Belieben.

Das Verhältniß der Gerichte in diesem Kochbuche ist für sechs bis acht Personen angenommen. Darnach kann nun eine jede Hausfrau dieselben nach der Anzahl ihrer Tischgenossen ohne Schwierigkeit einrichten.

Die Verfasserin.

Inhalts-Verzeichniß.

I. Suppen.

	Seite
1. Bouillon mit Piroggen . .	3
2. Suppe von geräucherten oder gesalzenen Gänsen	3
3. Suppe von Rindfleisch m. Weißkohl	3
4. Hühnersuppe mit Blumenkohl	4
5. Hühnersuppe mit Fricandellen und Krebsen	4
6. Hühnersuppe mit Graupen u. Morcheln	4
7. Rindfleischsuppe mit Graupen	4
8. Sauerampfersuppe	5
9. Lammfleischsuppe mit Klümpchen	5
10. Lammfleisch mit Erbsen und Burkanen	5
11. Beetensuppe	6
12. Herzschlagsuppe	6
13. Lammfleischsuppe mit Rüben .	6
14. Suppe von geräuchertem Schaffleisch	6
15. Suppe von Hasen	7
16. Suppe von Barschen . . .	7
17. Haselhühnersuppe	8
18. Rehsuppe	8
19. Erbsensuppe mit Schweinefleisch	8
20. Bouillon mit Gries . . .	8
21. Schildkrötensuppe	9
22. Suppe von einem Kalkun .	9
23. Bouillon mit Kartoffelmehl .	10
24. Wurstsuppe	10
25. Mackturtlesuppe	10
26. Hamburgische Aalsuppe . .	10
27. Französische Aalsuppe . . .	11
28. Kalbfleischsuppe	11
29. Entensuppe	11
30. Entensuppe, eine andere Art	12
31. Schwarzsauer von Gänsefleisch	12
32. Schwarzsauer v. Schweinefleisch	12
33. Fischbouillon	12
34. Grüne Erbsensuppe	13
35. Kräutersuppe	13
36. Grünkohlsuppe	13
37. Suppe von Brot und Wein .	14
38. Pflaumensuppe	14
39. Kirschsuppe	14
40. Stockfischsuppe	14
41. Ferkelsuppe	15
42. Sauerkohlsuppe	15
43. Sauerkohlsuppe, eine andere Art	16
44. Eine kalte Suppe	16
45. Russische Suppe, Ботвинье gen.	16
46. Hafertumm mit Eierschaum .	16
47. Eiersuppe für kleine Kinder .	16
48. Obstsuppe mit Klümpchen . .	17
49. Eine schnelle Art, Bouillon zu kochen	17
50. Suppe von Gänseabfall . .	17
51. Suppe von Bratenknochen . .	17
52. Suppe von einer Gans . .	18

	Seite
53. Suppe von Dorschen . . .	18
54. Hechtsuppe mit Sauerkohl . .	18
55. Suppe von Kalbsschulter . .	19
56. Schinkensuppe	19
57. Reissuppe	19
58. Aepfelsuppe	19
59. Caneelmilch	19
60. Quappensuppe	19
61. Klostersuppe	20
62. Mittel für sauergewordenen Bouillon	20
63. Wenn geschlachtete Hühner alt geworden sind	20
64. Nudelsuppe	20
65. Weiße Bohnensuppe mit Hammelfleisch	21
66. Fleischbrühe mit Kartoffelmehl	21
67. Französische Suppe	21

II. Vom Kochen, Braten und Stofen des Fleisches.

	Seite
1. Ein Schmorfleisch, welches kalt gegeben wird	22
2. Ein geschmorter Rinderbraten	22
3. Macaroni auf neapolitanische Art zu bereiten	22
4. Sauerbraten	23
5. Rinderhäschen zu stofen . .	23
6. Ungarisches Gulaschfleisch . .	24
7. Beefsteaks	24
8. Rindfleisch mit einer Sellerie-sauce	24
9. Gebackenes Rindfleisch . . .	24
10. Rindsfüße zuzubereiten . . .	25
11. Gebratene Rindszunge . . .	25
12. Rinderkaldaunen	25
13. Kuheuter	25
14. Rindsmaul	25
15. Rollklops	26
16. Pökelfleisch	26
17. Beefsteak	26
18. Beefsteak, eine andere Art .	26
19. Pökelfleisch gut aufzubewahren	27
20. Rindfleisch auf italienische Art	27
21. Fleischkuchen	37
22. Ein Gericht von Kalbfleisch .	27
23. Ein Kalbsbraten mit neuer Sauce	28
24. Nettamours von Kalbfleisch .	28
25. Große Nettamours	28
26. Klops von Kalbfleisch . . .	28
27. Rollklops	29
28. Aesculap	29
29. Schüsselragout	29
30. Carbonade mit Senfsauce . .	29
31. Schottisch-Klops	29
32. Kalbsbraten mit brauner Sauce	30
33. Fricandeau von Kalbfleisch .	30
34. Fricandeau, andere Art . .	30
35. Kalbsherz	31
36. Geschmälztes Kalbsgekröse .	31
37. In ein Netz gefülltes Kalbsgekröse	31
38. Gebackenes Kalbsgekröse . .	31
39. Kalbskopf	32
40. Lammfleisch in Zuckererbsen .	32
41. Saure Schafsnieren	32
42. Hammelkeule mit Parmesankäse	33
43. Marinirte Hammelkeule . .	33
44. Hammelfleisch mit kleinen Rosinen und Citronen	33
45. Gedämpfte oder geschmorte Hammelkeule	33
46. Ein Gericht von Schöpsenbraten	34
47. Gestoftes Lammfleisch . . .	34
48. Lammsgekröse mit Weißkohl .	34
49. Lammskopf mit Gekröse . .	35
50. Gebratene Lammszungen . .	35
51. Lammfleisch mit Hopfenkeimen	35
52. Frischen Schinken zuzubereiten	35
53. Schweinscarbonade	36
54. Schweinsfüße in Gelée . .	36
55. Schinken mit Parmesankäse .	36
56. Ein Schinkenragout	37
57. Schweinekopf auf französ. Art	37
58. Gefüllte Schweinskeule . . .	37
59. Schinken auf portugiesische Art zu kochen	37
60. Ein gefülltes Spanferkel . .	38
61. Gefülltes Schweinsbein . .	38
62. Ein marinirtes Ferkel . . .	38

Seite

63. Eine ganze Gans in Gelée . 39
64. Eingelegte Gänsekeulen . . 39
65. Gebackene Gänseleber . . . 39
66. Farcirte Gans kalt 39
67. Gänse zu braten 40
68. Meerrettig zu Gänsebraten . 40
69. Farcirte Gans oder Ente warm 40
70. Gänse zu füllen 41
71. Einer gebratenen Gans ein gutes Ansehen zu geben . . . 42
72. Gänse einzukochen 42
73. Gebratene Enten 42
74. Ragout von Gänsen oder Enten 42
75. Gefüllte Enten 42
76. Einen Auerhahn zu braten . 43
77. Einen Fasan zu braten . . 43
78. Ein Fasan, gefüllt und im Grapen gedämpft 43
79. Kapaun mit Farce 43
80. Kapaun mit Macaroni . . . 44
81. Hühner zu braten 44
82. Hühner mit Zwiebeln zu stofen 44
83. Eine andere Art, Hühner zu stofen 44

Seite

84. Wiener Backhähnel 45
85. Hühner mit Rudmeschen gestoft 45
86. Kalkune zu braten 45
87. Gestofte Kalkune 46
88. Gestofte Kalkune, andere Art 46
89. Kalkunenbrust mit Austern . 46
90. Kalkunenbrust mit Heringen 47
91. Haché von Kalkunen . . . 47
92. Kalkunenkeulen zu braten . 47
93. Haselhühner zu braten . . 47
94. Beefsteak von Haselhühnern . 47
95. Rebhühner mit Saucißchen u. Kastanien 48
96. Hasel- und Feldhühner zu stofen 48
97. Geschmorte Haselhühner . . 48
98. Haselhühner-Gallerte . . . 48
99. Haché von Haselhühnern (ein kaltes Gericht) 49
100. Junge Krähen zu braten . 49
101. Fleisch aufzubewahren . . . 49
102. Speck aufzubewahren . . . 49

III. Saucen.

1. Sauce zu kaltem Kalbsbraten 50
2. Sauce zu Fleischpudding . . 50
3. Sardellensauce zu Rindfleisch . 50
4. Braune Morchelsauce . . . 50
5. Weinsauce zu Rindfleisch . . 50
6. Grüne Sauce 50
7. Kräutersauce 51
8. Holländische Sauce 51
9. Senfsauce 51
10. Sauce zu kaltem Braten . . 51
11. Chalottensauce zu Rindfleisch 51
12. Sauce über einen Kalbsbraten 52
13. Senfsauce über Seefische . . 52
14. Eine englische Sauce . . . 52
15. Capernsauce 52
16. Speck- und Zwiebelsauce . . 52
17. Livländische Puddingsauce . 52
18. Weinschaum 53
19. Rothweinsauce 53
20. Punschsauce 53
21. Citronatsauce 53
22. Meerrettig zu kaltem Gänsebraten 53
23. Meerrettig zu abgekochtem Rindfleisch 53
24. Meerrettig zu Stinten . . 53
25. Kalter Meerrettig 54
26. Eine andere Art 54
27. Pulver zu Fricassées . . . 54

IV. Salate.

1. Bohnensalat 54
2. Rettigsalat 54
3. Gurken- und Zwiebelsalat . 54
4. Bunter Salat 55

	Seite
5. Spargel-Salat	55
6. Hopfen-Salat	55
7. Kopf-Salat	55
8. Noch ein Bohnen-Salat	56
9. Beeten-Salat	56
10. Salat mit Rindsmaul	56
11. Herings-Salat	56
12. Herings-Salat auf andere Art	56
13. Zuckergurken	56
14. Salat von Brunnenkresse	57
15. Kopf-Salat	57

V. Compote oder geschmortes Obst.

	Seite
1. Geschmorte Aepfelscheiben	57
2. Geschmorte Melonen	57
3. Geschmorte Erdbeeren	58
4. Erdbeermuß	58
5. Compote von Apfelsinen	58
6. Kirschen zu schmoren	58
7. Pflaumen mit Wein	58
8. Birnen zu schmoren	59
9. Geschmorte Aepfel	59
10. Geschmortes getrocknetes Obst	59
11. Geschmorte Johannisbeeren	59
12. Geschmorte Stachelbeeren	59
13. Stachelbeer-Compote	60
14. Gebackene Aepfel als Compote	60
15. Hagebutten mit Rosinen	60
16. Compote von Citronen	60
17 Compote von Früchten	61

VI. Pasteten.

	Seite
1. Blätterteig	61
2. Butterteig	62
3. Gebrannter Wasserteig zu Pasteten	62
4. Mürber Teig	62
5. Casserolle-Pastetenteig	62
6. Noch ein Torten-Teig	63
7. Gänseleber-Pastete	63
8. Kalte Gänseleber-Pastete	63
9. Tauben-Pastete	64
10. Pastete von jungen Hühnern	64
11. Pastete von Reb- oder Birkhühnern	64
12. Fisch-Pastete	66
13. Noch eine Fischpastete	66
14. Schüssel-Pastete	67
15. Bötlingsfleisch-Pastete	67
16. Englische Zungen-Pastete	67
17. Pastete von Schinken	68
18. Kalte Pastete von Schinken	68
19. Eine andere kalte Schinken-Pastete	69
20. Aal-Pastete	69
21. Krebs-Pastete	69
22. Reis-Pastete	70
23. Eine kalte Vögelpastete	70
24. Mund-Pastetchen	71
25. Rand-Pastete von Reis und Hecht	71
26. Pastete mit einem Brotrand	72
27. Sauerkohl-Pastete	72

VII. Würste.

	Seite
1. Italienische Knackwürste	73
2. Geräucherte Leberwürste	73
3. Bratwürste à la Bavaroise	73
4. Bratwurst von Kalbfleisch	74
5. Jüdische Würste	74
6. Krebs-Würste	74
7. Blutwurst	74
8. Rinderwürste	75
9. Würste von Rinderzungen	75
10. Würste von Lamms-, Kalbs- oder Ferkelgekröse	75

VIII. Von der Zubereitung verschiedener Fische.

	Seite
1. Vom Lachs	76
2. Marinirter Lachs	76
3. Lachs zu stofen	77
4. Noch eine Art Lachs zu bereiten	77
5. Hecht mit Sauerkohl	77
6. Hecht = Fricandellen	77
7. Hecht mit Meerrettig	77
8. Hecht sauer zu kochen	78
9. Brat = Hecht	78
10. Farcirter Hecht	78
11. Gespickter Hecht	78
12. Vom Aal	79
13. Farcirter Aal	79
14. Gebratener Aal	79
15. Besonders schmackhafte Zubereitungsweise des Aales	79
16. Aal = Roulade	80
17. Aal zu kochen	80
18. Brachsen mit polnischer Brühe	80
19. Brachsen auf andere Art	81
20. Brachsen mit Bier gekocht	81
21. Brachsen mit Wasser	81
22. Sandart mit Eiern	82
23. Sandart gestoft	82
24. Sandart gebraten	82
25. Sandart gekocht	82
26. Sandart auf andere Art	83
27. Barsche gebraten	83
28. Barsche gestoft	83
29. Barsche gebacken	84
30. Barsche gefüllt	84
31. Barsche (See=) gekocht	84
32. Barsche mit Zuckerrüben	85
33. Barsche auf dem Rost	85
34. Quappen auf jüdische Art zu kochen	85
35. Quappenlebern zu bereiten	85
36. Quappen auf verschiedene Art	86
37. Aland und Wemgallen gekocht	86
38. Schleihen gestoft	86
39. Schleihen gebraten	87
40. Karauschen m. Schmant gestoft	87
41. Karauschen mit Maibutter	87
42. Karauschen gekocht	87
43. Karauschen gebacken	88
44. Dorsch gekocht	88
45. Das Uebriggebliebene v. Dorsch od. Stockfisch zu bereiten	88
46. Steinbutten mit einer Sauce	88
47. Butten zu braten mit eigener Sauce	89
48. Butten zu stofen	89
49. Butten, geräucherte, zu stofen	89
50. Strömlinge zu kochen	89
51. Eine Sauce zu gebratenen Strömlingen	90
52. Rebse auf dem Roste gebraten	90
53. Rebse zu stofen	90
54. Rebse ganz einfach zu kochen	90
55. Radaunen zu kochen	90
56. Radaunen mit Rüben	91
57. Stör zu mariniren	91
58. Stör zu bereiten auf andere Art	91
59. Stör zu bereiten, ganz einfach	91
60. Stinte	91
61. Stinte gebacken	92
62. Löffelstinte zu kochen	92
63. Gebackene Löffelstinte	92
64. Stockfisch zu bereiten	93
65. Stockfisch mit Hering	93
66. Heringe in der Pfanne	93
67. Heringe gebacken	94
68. Heringe, farcirte	94
69. Heringe in der Pfanne	94
70. Neunaugen zu braten	94
71. Neunaugen gestoft	94
72. Neunaugen marinirt	95
73. Schmerlen blau gekocht	95
74. Schmerlen gebacken	95
75. Schmerlen mit Capernsauce	95
76. Austern, gebratene	96
77. Austern, gebackene	96
78. Austern mit Parmesankäse	96
79. Austern auf Hamburger Art	96
80. Komm morgen wieder von Fischen	96
81. Fische so zuzubereiten, daß auch die Gräten (in Gallerte verwandelt) mitgenossen werden können	97

	Seite
82. Eine andere Art	97
83. Fische schmackhaft zu backen	97
84. Einige Anmerkungen	97
85. Schildkröten zu stofen	98
86. Eine andere Art	98
87. Schildkröten kalt zu speisen	98
88. Krebse gestoft	99
89. Krebse auf engl. Art	99
90. Fritüren von Krebsen	99
91. Krebse mit Sardellen	99
92. Gebackene Krebse	99
93. Austern, gebratene	100
94. Austern, gebackene	100

IX. Gemüse.

	Seite
1. Gefüllter Weißkohl	100
2. Weißkohl mit Schmant	101
3. Weißkohl geschmort	101
4. Weißkohl mit Fleisch gekocht	101
5. Weißkohl, französischer	101
6. Weißkohl, gebähnter	102
7. Weißkohl auf russ. Art gekocht	102
8. Sauerkohl zu kochen	102
9. Sauerkohl zu kochen, andere Art	103
10. Sauerkohl, gebackener	103
11. Savoyekohl	103
12. Savoyekohl auf andere Art	104
13. Wirsingkohl	104
14. Blumenkohl mit Hühnern gestoft	104
15. Blumenkohl	104
16. Blumenkohl m. Parmesankäse	105
17. Blumenkohl einfach gestoft	105
18. Braunkohl	105
19. Braunkohl, gebackener	106
20. Braunkohl m. Lammsgekröse	106
21. Kümmelkohl	106
22. Nesselkohl	107
23. Mangold	107
24. Pflanzenkohl	107
25. Beeten, gestofte	107
26. Beeten zu stofen, andere Art	107
27. Beetenblätter	107
28. Burkanen zu stofen	108
29. Burkanen zu stofen, andere Art	108
30. Burkanen zu stofen, noch eine Art	108
31. Burkanenmuß	108
32. Burkanen mit Spargel	109
33. Spinat	109
34. Spinat, andere Art	109
35. Sauerampfer	109
36. Sauerampfer zu kochen, eine andere Art	109
37. Balanden	110
38. Erbsen zu kochen	110
39. Erbsen zu kochen, andere Art	110
40. Grüne Erbsen mit Krebsen und Burkanen	110
41. Grüne Erbsen gestoft	110
42. Zuckerschoten	111
43. Getrocknete Erbsen	111
44. Muß von gelben Erbsen	111
45. Erbsen mit Graupen	112
46. Graue Erbsen	112
47. Linsen	112
48. Linsen zu kochen, andere Art	113
49. Saure Linsen	113
50. Kartoffelmuß	113
51. Kartoffeln mit Riezchen	113
52. Kartoffeln, geschmorte	113
53. Kartoffeln m. Schweinefleisch	114
54. Noch eine Art Kartoffeln zu bereiten	114
55. Kartoffeln mit Petersilie	114
56. Kartoffeln mit Hering	114
57. Kartoffeln, süßsauere	115
58. Kartoffeln abzukochen	115
59. Kartoffeln, gefüllte	115
60. Kohlrabi	116
61. Kohlrabi gedämpft	116
62. Schnittkohl oder Kohlrüben	116
63. Schnittkohl, eine andere Art	116
64. Weiße Rüben	116
65. Rüben mit Kastanien	116
66. Rüben mit Kartoffeln	117

Seite

67. Rüben mit Schmant . . 117
68. Rüben, gefüllte 117
69. Rübenmuß 118
70. Rüben, braune 118
71. Schwertbohnen zu kochen . 118
72. Schwertbohnen a. andere Art 118
73. Perlbohnen 118
74. Geſtofte Perlbohnen . . . 119
75. Perlbohnen mit Krebsbutter 119
76. Perlbohnen ganz einfach gekocht 119
77. Perlbohnen abgekocht . . 119
78. Große oder Saubohnen zu ſtofen, Hamburger Art . . 119
79. Große Bohnen zu ſtofen, andere Art 120
80. Große Bohnen zu kochen, andere Art 120
81. Große Bohnen zu kochen, noch eine andere Art . . 120
82. Weiße Bohnen 120

Seite

83. Eine andere Art 120
84. Weiße Bohnen mit Aepfeln 121
85. Artiſchoken m. grünen Erbſen 121
86. Artiſchoken auf andere Art 121
87. Spargel 121
88. Gefüllte Zwiebeln . . . 122
89. Geſtofte Gurken 122
90. Radieschen 122
91. Peterſilienwurzeln geſtoft . 123
92. Sellerie geſtoft 123
93. Peterſilienwurzeln mit Wein 123
94. Kaſtanien 123
95. Baravicken 123
96. Baravicken zuzubereiten . 124
97. Berſelap gebraten . . . 124
98. Berſelap geſtoft 124
99. Rudmeschen gebacken . . 124
100. Champignons 124
101. Friſche Morcheln 125
102. Salat- oder Pfefferriezchen 125
103. Gailing 125

X. Auflauf oder Pudding.

Bemerkung 126
1. Reispudding mit Aepfeln . . 126
2. Rindfleiſch-Pudding . . . 126
3. Pudding von Eiweiß . . . 127
4. Reis-Pudding 127
5. Gebrühter Pudding . . . 127
6. Pudding von Kartoffelgrütze 127
7. Kalter Reis mit Pflaumen 128
8. Engliſcher Pudding . . . 128
9. Kartoffelpudding 128
10. Sagopudding 128
11. Spinatpudding 128
12. Nudelpudding 129
13. Nudelpudding, andere Art . 129
14. Spinatpudding, andere Art . 129
15. Kartoffelpudding 130
16. Heringspudding 130
17. Gebrühter Pudding . . . 130
18. Aepfelpudding 130
19. Heringspudding 130
20. Kohlpudding 131
21. Aepfelpudding mit Mark . 131
22. Pudding von dicker Milch . 131
23. Noch ein Aepfelpudding . . 131
24. Brotpudding 131
25. Pudding von Kalbsfüßen . 132
26. Mehlpudding 132
27. Ein Markpudding 132
28. Aepfelpudding 132
29. Ein engliſcher Pudding . . 132
30. Butter- und Zuckerpudding 133
31. Ein ſchöner Pudding . . . 133
32. Vanillepudding 133
33. Mannapudding 133
34. Schaum-Aepfelpudding . . 134
35. Spinatpudding 134
36. Citronenpudding 134
37. Flaumpudding 134
38. Sauermilchpudding . . . 134
39. Sauerſchmantpudding . . . 134
40. Citronenpudding 135
41. Brotpudding 135
42. Krebspudding 135
43. Aepfelpudding mit Weißbrot 135
44. Pudding von Buchweizengrütze 135
45. Burkanenpudding 136

	Seite
46. Burkanenpudding	136
47. Burkanenpudding	136
48. Ein englischer Pudding	136
49. Stockfischpudding	136
50. Nudelpudding	137
51. Chocoladepudding	137
52. Mehlpudding	137
53. Kartoffelpudding	137
54. Citronenpudding	137
55. Kalbskopfpudding	137
56. Ein vorzüglicher Mehlpudding	138
57. Fleischpudding	138
58. Hechtpudding	138
59. Pfannkuchenpudding	138
60. Nudelpudding	139
61. Sauerschmantpudding	139
62. Ein ganz einfacher Pudding	139
63. Reibbrotpudding	139
64. Eine Pudding-Sauce	139
65. Schmantpudding	139
66. Aepfelpudding	140
67. Apfelsinen-Auflauf	140
68. Grobbrot-Auflauf	140
69. Auflauf von Paemesankäse	141
70. Auflauf von Erbsen	141
71. Gefrorener Kastanienpudding	141
72. Kalter rother Reismehlpudding	142
73. Kartoffelpudding	142
74. Böhmischer Pudding	142
75. Leberpudding	142
76. Rebhühnerpudding	143
77. Mandelpudding	143
78. Citronenpudding mit Blätterteig	144
79. Kirschpudding	144
80. Noch ein Citronenpudding	144
81. Russischer Kartoffelpudding	145
82. Leberpudding	145
83. Pudding von Haarnudeln	145
84. Gebrühter Pudding	146
85. Pudding von Kartoffelgrütze	146
86. Gebrühter Pudding	146
87. Pudding von Reis und Obst	146
88. Reibbrotpudding	146
89. Pudding von süßem Schmant	147
90. Ein schöner Hechtpudding	147

XI. Milchspeisen.

	Seite
1. Klümpchen in Milch	147
2. Klunkermuß	148
3. Saure Grütze	148
4. Dicke Buchweizengrütze	148
5. Ofengrütze	148
6. Mannagrütze	149
7. Nudeln in Milch	149
8. Kartoffeln in Milch	149
9. Reis in Milch	149
10. Polenta	149
11. Chocoladen-Suppe	150
12. Dünne Gerstengrütze m. grauen Erbsen	150
13. Kürbis in Milch	150
14. Mohn-Suppe	150
15. Suppe von Buttermilch	151
16. Bierkäse	151
17. Biersuppe	151
18. Graupengrütze	151
19. Sago mit Milch	151
20. Reis mit Rosinen	151
21. Gebackener Schmant	152
22. Milchkalteschale von Reismehl und Gries	152
23. Frische Milch	152
24. Milchsuppe m. einem Reisberg	152
25. Legirte Milch m. einem Schneeberg	152
26. Noch eine Buttermilchsuppe	153
27. Saure Milch	153

XII. Mehl- und Eierspeisen.

	Seite
1. Fricasirte Eier	153
2. Gefüllte Eier	154
3. Rührei	154
4. Abgekochte Eier	154
5. Eier in Oel gebacken	155
6. Verlorene Eier	155

	Seite
7. Bunte Ostereier	155
8. Russische Pfannkuchen	155
9. Blutpfannkuchen	155
10. Schicht-Pfannkuchen	156
11. Kleine Pfannkuchen	156
12. Hafergrütz-Pfannkuchen	156
13. Eierkuchen mit Heringen	156
14. Eierkuchen, andere Art	157
15. Eierkuchen, noch eine Art	157
16. Eierkuchen mit Aepfeln	157
17. Arme Ritter	157
18. Eine andere Art	158
19. Gebackene Kartoffelscheiben	158
20. Zerfahrnes in der Pfanne	158
21. Reibbrot-Klümpchen	158
22. Klümpchen von Kartoffeln	158
23. Quarknudeln	159
24. Jüdische Kugeln	159
25. Klümpchen	159
26. Gebrühte Klümpchen	160
27. Sehr schöne Mehlklümpchen	160
28. Dampfnudeln	160
29. Bairische Dampfnudeln	160
30. Butter-Klümpchen	161
31. Reis-Klümpchen	161
32. Schöne Klümpchen	161
33. Klümpchen von Reismehl	161
34. Pommersche Klümpchen	161
35. Pommersche Klümpchen, andere Art	162
36. Copenhagner Klümpchen	162
37. Gebrühte Klümpchen	162
38. Scholternoß	162
39. Kartoffelklümpchen	163
40. Grüne Klümpchen	163
41. Aepfelklümpchen	163
42. Speckklümpchen	163
43. Klümpchen mit Aepfeln	164
44. Klümpchen von Kartoffelmehl	164
45. Nudeln	164
46. Nudeln von Beestmilch	164
47. Spiegeleier	164
48. Butterbrote zu Thee	165
49. Hefenpfannkuchen	165
50. Strudeln, Krebsstrudeln	165
51. Komm morgen wieder	166
52. Ein Kuchen von Komm morgen wieder	167
53. Beestmilch	167
54. Kartoffelnudeln	167

XIII. Confecte.

Anmerkungen	167
Läuterung des Zuckers	168
Consistenzgrade des Zuckers	168
Unschädliche Farben für Zuckerwaaren	169
1. Marcipan	172
2. Plätzchen verschiedener Art	173
3. Magenmorselle	173
4. Bonbons	173
5. Macaronen	174
6. Macaronen, bittere	174
7. Macaronen, gewürzte	174
8. Macaronen mit Mark	174
9. Repilage	174
10. Lezetten	175
11. Ein den Macaronen ähnliches Backwerk von Eigelb	175
12. Mandelspäne, weiße	175
13. Mandelspäne, roth	175
14. Bogen von Eiweiß	176
15. Chocolade-Bogen	176
16. Baiser-Kuchen	176
17. Baisers	177
18. Biscuit	177
19. Kapselbiscuit	177
20. Butterbiscuit in Kapseln	177
21. Hefenbiscuit	178
22. Erdbeerconfect	178
23. Muskaziny, ungarisches Confect	178
24. Chocoladenbiscuit	179
25. Kartoffelmehlbiscuit	179
26. Zuckerplätzchen	179
27. Mandelmuscheln	179
28. Citronenbiscuit	179
29. Vanilleplätzchen	180
30. Falkeneier	180
31. Spanische Eier	180
32. Aniskügelchen	180

Seite

33. Mandelkränzchen 181
34. Trockene Meringues . . . 181
35. Verschiedene Arten Guß . . 181
36. Tragantteig 182

XIV. Pfefferkuchen.

1. Nürnberger Pfefferkuchen . . 182
2. Dicke Pfefferkuchen 183
3. Französischer Pfefferkuchen . 183
4. Thorner Pfefferkuchen . . . 184
5. Lebkuchen 184
6. Lebkuchen, eine andere Art . 184
7. Lebkuchen, weiße 185
8. Plätzchen od. kleine Pfefferkuchen 185
9. Eine andere Art 185
10. Weiße Pfefferkuchen . . . 185
11. Baseler Pfefferkuchen . . . 185
12. Nürnberger Pfefferkuchen, eine andere Art 186
13. Pfeffernüsse, eine andere Art 186
14. Syrupnüsse 186

XV. Vom Brotbacken.

a. Allgemeine Bemerkungen . . 187
b. Verschiedene Fehler des Brotes, die vom Backen herrühren . 189
1. Weißbrotteig 190
2. Hausbackenes Süßsauerbrot . 190
3. Hausbackenes Brot, eine andere Art 191
4. Saures Grobbrot 192
5. Weggenkringel 192
6. Kümmelkuchen 192
7. Butterkringel 193
8. Roggenzwieback 193
9. Teig zu Zwieback 193
10. Weißbrotteig 193
11. Speckkuchenteig 194
12. Piroggenteig 194
13. Ein anderer Teig 194
14. Noch ein Piroggenteig . . . 194

XVI. Torten und Kuchen.

1. Krafttorte 195
2. Brottorte 195
3. Kastanientorte 195
4. Schmanttorte 195
5. Hefentorte 196
6. Kirschtorte 196
7. Johannisbeertorte 196
8. Stachelbeertorte 196
9. Burkanentorte 197
10. Aepfeltorte 197
11. Sandtorte 197
12. Citronentorte 197
13. Schwarzbrottorte 197
14. Mandeltorte 198
15. Eine andere Mandeltorte . . 198
16. Feine Grützetorte 198
17. Caneeltorte 198
18. Mandeltorte 198
19. Weißbrottorte 199
20. Schmanttorte 199
21. Brottorte 199

22. Citronenkuchen 199
23. Mandelspäne 200
24. Mandelschnitte 200
25. Englische Speckkuchen . . . 200
26. Eierbogen 200
27. Windkuchen 200
28. Wasserblasen 201
29. Ein schöner Kuchen: non plus ultra 201
30. Biscuitkuchen 201
31. Süßer Käse 201
32. Mandelspäne 201
33. Mandelbrot 202
34. Mandelplätzchen 202

Seite

35. Caneelkuchen 202
36. Grobbrotkuchen 203
37. Mandelplatten 203
38. Sagokuchen 203
39. Kartoffelmehlkuchen 203
40. Kartoffelkuchen 203
41. Zuckerbrotkuchen 204
42. Schmantkuchen mit Aepfeln . 204
43. Kürbiskuchen 204
44. Tausend-Jahr-Kuchen . . . 204
45. Formkuchen 204
46. Maultaschen 204
47. Brotkuchen 205
48. Aepfelkuchen mit Reibbrot . 205
49. Gebrühter Kuchen mit Saft . 205
50. Kirsch- und Aepfel- oder Grobbrotkuchen 205
51. Aniskuchen 206
52. Magdalenenkuchen 206
53. Ein geschlagener Kuchen . . 206
54. Pflaumenkuchen 206
55. Grützkuchen von Buchweizengrütze 207
56. Ein Schmantkuchen 207
57. Mandelkuchen 207
58. Biscuitkuchen 207
59. Grützkuchen von Mannagrütze 208
60. Mandelbrot 208
61. Kartoffelkuchen 208
62. Aepfelkuchen 208
63. Erd- oder Himbeerkuchen . . 209
64. Goranskuchen 209
65. Hirschhörner im Ofen gebacken 209
66. Zuckerkalatschen 209
67. Mandelkalatschen 209
68. Reiskuchen 210
69. Wiener Kuchen 210
70. Reiskuchen 210
71. Nudelkuchen 210
72. Eine Art Sandkuchen . . . 211
73. Englische Pfannkuchen . . . 211
74. Sandkuchen 211
75. Caneelkuchen 211
76. Jahrkuchen 211
77. Süßer Käsekuchen 212
78. Himbeerkuchen 212
79. Aepfelkuchen 212

Seite

80. Schmantkuchen 213
81. 1) Altrigaische Art m. Saffran 213
2) Schmantkuchenfüllniß . . 213
3) Schmantkuchenfüllniß von süßem Schmant 213
4) Schmantkuchenfüllniß . . 213
5) Schmantkuchenfüllniß . . 214
6) Schmantkuchenfüllniß . . 214
7) Schmantkuchenfüllniß . . 214
8) Schmantkuchenfüllniß . . 214
9) Schmantkuchenfüllniß . . 214
10) Schmantkuchenfüllniß . . 215
82. Beestmilchkuchen 215
83. Zuckerbrotkuchen 215
84. Schöpfkröpel 215
85. Kuchen von Fliederblüthe . 215
86. Aepfelkränzchen 216
87. Aepfelkränzchen, andere Art . 216
88. Aepfelkuchen, Hamburgische . 216
89. Spritzkuchen 216
90. Spritzkuchen, andere Art . . 216
91. Kartoffelblasen 217
92. Schneeballen 217
93. Hohle Ballen 217
94. Wasserblasen 218
95. Räderkuchen 218
96. Kröpel 218
97. Handschuhkuchen 218
98. Handschuhkuchen, andere Art 219
99. Gefüllte Kuchen 219
100. Chocoladengebackenes . . . 219
101. Gebackene Pflaumen . . . 219
102. Hefenkröpel 220
103. Trichterkuchen 220
104. Aepfelschnitze 220
105. Aepfelschnitze, andere Art . 220
106. Reiskuchen in Butter . . . 221
107. Aniskuchen 221
108. Hippen 221
109. Koffern 221
110. Schaumwaffeln 222
111. Reiswaffeln 222
112. Vanillewaffeln 222
113. Hefenwaffeln 222
114 Waffeln von saurem Schmant 222
115. Zuckerwaffeln 223
116. Sehr schöne Waffeln . . . 223

XVII. Gefrorenes zu bereiten.

Seite

Vorbemerkungen 223
1. Gefrorenes von Schmant . . 224
2. Gefrorenes von geröſteten Mandeln 224
3. Gefrorenes von Citronen . . 225
4. Gefrorenes von Him- od. Erdbeeren 225
5. Schaumgefrorenes 225

XVIII. Anhang.

Wie hat ſich eine Hausfrau zu helfen, wenn ſie kurz vor dem Tiſchgange unerwarteten Beſuch erhält? 225

Zweiter Theil.

Kochbuch.

I. Suppen.

1. Bouillon mit Piroggen.

Zu 3 Stof gutem Bouillon nimmt man 6 bis 7 Pfund Rindfleisch (das nicht zerschnitten zu sein braucht), 4 Pfund Kalbfleisch, 2 alte Hühner und, wenn er gerade im Hause ist, einen Schinkenknochen. Dieses setzt man in 8 Stof Wasser auf's Feuer und legt, sobald das Fleisch abgeschäumt ist, einige ungeschälte, nur durchgeschnittene Zwiebeln, Petersilie, Porre, Burkanen, so wie eine Möhrenwurzel zu. Alsdann läßt man es verdeckt 6 Stunden ganz langsam, doch fortwährend kochen und thut, sollte es nöthig sein, noch etwas Salz hinzu.

Zu diesem Bouillon verfertigt man folgende kleine Piroggen. Das Füllniß zu letzteren bereitet man gewöhnlich von kaltem Kalbsbraten, den man fein zerhackt und mit einem Löffel Butter, zerschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, etwas Bouillon und ein Paar Theelöffeln Soja so lange verdeckt durchkocht, bis die Zwiebeln weich sind. Ist dieses Füllniß völlig erkaltet, so wird von 2 Löffeln süßem Schmant, einem halben Löffel vorher zu Schaum gerührter Butter, dem Gelben von 2 Eiern, einem halben Weinglas Rum und so viel Mehl, daß es ziemlich hart wird, ein Teig gemacht, den man dünn ausrollt und einige Male wie Butterteig über einander schlägt. Sind diese Piroggen gefüllt, so bestreicht man die Ränder mit Eiweiß, macht sie dann erst fest und bäckt sie in Butter oder Schmalz.

2. Suppe von geräucherten oder gesalzenen Gänsen.

Die Gans wird zerhauen, eine Stunde geweicht und dann mit 2½ Stof Wasser auf's Feuer gesetzt. Nachdem das Fleisch geschäumt wurde, schütte man ½ Quartier Hafergrütze hinzu. Ist diese beinahe weich, so legt man noch Kartoffeln hinein, nebst einem kleinen Löffel Butter; oder man kocht die Suppe süßsauer mit etwas Syrup und Essig und legt noch Klümpchen zu, so wie auch einige zerschnittene saure Aepfel. Ließ man zu Anfang die Gans heil, so kann man sie als zweites Gericht mit gekochtem Meerrettig geben.

3. Suppe von Rindfleisch mit Weißkohl.

Man kocht ein fettes Stück Rindfleisch mit Salz und Gewürz durch, nimmt einen frischen Weißkohlkopf, hackt ihn recht fein und legt

ihn nebst einigen zerschnittenen Petersilienwurzeln, sobald das Fleisch halb gar ist, in die Suppe. Alsdann thut man 3 bis 4 in Stücke geschnittene Kartoffeln, einige Petersilien- und, wenn man es liebt, auch einige Majoranblätter, etwas Zucker, ein Paar Eßlöffel süßen Schmant, der mit etwas Mehl gemischt wurde, hinzu.

4. Hühnersuppe mit Blumenkohl.

Drei junge Hühner werden, nachdem sie rein gemacht wurden, in gehörige Stücke geschnitten und mit so viel Wasser auf's Feuer gesetzt, daß sie eben bedeckt sind. Nachdem sie gut geschäumt worden sind, rührt man einen Löffel Butter hinein, legt einige Petersilienwurzeln und einen großen Suppenteller geputzten und aus einander genommenen Blumenkohl dazu, so wie Pfeffer, Salz, Muscatblüthe und etwas Mehl in Butter gedrückt. Dieses Alles kocht man recht durch, gießt einen Anrichtelöffel starken Bouillon zu, giebt alsdann die Suppe in der Terrine und dazu die Hühner auf einer flachen Schüssel.

5. Hühnersuppe mit Fricandellen und Krebsen.

Die Hühner werden wie gewöhnlich zubereitet und zerschnitten, jedoch läßt man das Brustfleisch zurück. Wenn sie kochen und abgeschäumt sind, legt man gleich etwas Reibbrot, 3 feingeschnittene Zwiebeln, einige Petersilienwurzeln und, wenn die Hühner bald weich sind, einige Löffel kräftigen Bouillon zu. Das Brustfleisch stößt man, nachdem man es ausgesehnt hat, im Mörser recht fein und bereitet daraus die Fricandellen. Außerdem legt man zu dieser Suppe abgekochte und rein gemachte Krebse oder vorher abgequellte Morcheln.

6. Hühnersuppe mit Graupen und Morcheln.

Man setzt die Hühner, nachdem sie gehörig rein gemacht worden sind, mit kaltem Wasser auf's Feuer, schäumt sie, legt gleich ¼ Pfund gewaschene Graupen, einen Löffel Butter und ein Paar feingeschnittene Zwiebeln hinein, auch einige Petersilienwurzeln und, wenn die Suppe tummig ist, einen Teller gewaschene Morcheln, so wie Pfeffer und Salz nach Geschmack.

7. Rindfleischsuppe mit Graupen.

Vier Pfund fettes Rindfleisch von den langen Rippen werden mit kaltem Wasser rein abgewaschen, in kleine Stücke zerhauen und auf's Feuer gesetzt. Nachdem man die Suppe gehörig abgeschäumt hat, legt man eine halbe Tasse Perlgraupen, einige Petersilienwurzeln und Blät-

ter, Porre, Sellerie, Pfeffer, englisches Gewürz, Salz und 2 Burkanen dazu und läßt es verdeckt 3 Stunden kochen. Ist die Suppe bald fertig, so legt man einen Teller rohe geschälte Kartoffeln zu und läßt sie weich kochen. Diese Portion ist für 7 bis 8 Personen berechnet.

8. Sauerampfersuppe.

Ein guter Theil Sauerampfer wird von allen Wurzeln und Stengeln gepflückt, mit Wasser gehörig abgewaschen und in einen Kessel mit kochendem Wasser gelegt. Hat er eine Weile gekocht, so hebt man ihn mit einem Durchschlag heraus, läßt das Wasser trocken ablaufen und zerhackt ihn recht fein. Dann nimmt man Bouillon, legt den Sauerampfer hinein und läßt ihn vollends weich kochen. Man giebt gebratene Zieschen oder verlorene Eier dazu.

9. Lammfleischsuppe mit Klümpchen.

Von zwei Vordervierteln eines Kalbes trennt man die obern Rippen- oder Carbonadestücke, haut das Suppenfleisch in kleine Stücke und läßt es eine halbe Stunde abweichen. Bei dem Aufsetzen mit so viel kaltem Wasser, daß das Fleisch reichlich bedeckt ist, drückt man das Fleisch zuvor recht ab, damit die unter der Haut befindliche Luft entweicht, und schäumt es sorgfältig ab. Nachdem das Fleisch zehn Minuten gekocht hat, hebt man dasselbe mit einem Schaumlöffel aus der Suppe und legt es in eine Schüssel mit kaltem Wasser, putzt von jedem Stückchen die Häute ab, so wie alles Schwarze, was sich angesetzt hat, läßt die Suppe durch ein feines Haarsieb und legt das Fleisch wieder hinein. Sobald die Suppe kocht, fügt man Petersilienwurzel und Petersilienblätter, Zwiebeln, Sellerie, einen Löffel voll Butter, Pfeffer und Salz dazu. Dann macht man einen Klümpchenteig von 1 Löffel Butter, die zu Schaum gerührt wurde, 3 Eiern, 2 Löffeln süßem Schmant, Salz, englischem Gewürz und Mehl. Von diesem Teig sticht man kleine Klümpchen in die kochende Suppe. Ist die Suppe fertig, so gießt man sie in die Terrine und reibt Muscatnuß darüber.

Auf gleiche Weise kann man nach Belieben Spargel oder Spinat oder eine Limone oder Kartoffeln und Burkanen, Erdäpfel oder Nudeln hineinlegen. Kocht man die Suppe aus Reis, so nimmt man dazu eine Obertasse voll, jedoch darf der Reis nicht verkochen, sondern nur aufquellen.

10. Lammfleisch mit Erbsen und Burkanen.

Nachdem das Fleisch geschäumt und halb gar gekocht ist, legt man die Burkanen, wenn sie noch jung sind, zugleich mit den Erbsen in die

Suppe; sind die Burkanen aber schon älter, so legt man sie früher hinein, nebst einem Löffel Butter, einem Paar Petersilienwurzeln, Pfeffer, Salz und 2 Händen voll Reibbrot. Ist das Fleisch weich, so giebt man die Suppe in die Terrine und reibt Muscatnuß darüber.

11. Beetensuppe.

Vier Pfund Rindfleisch werden mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, geschäumt und eine halbe Tasse Hafergütze zugeschüttet. Alsdann nimmt man 8 bis 10 Beeten, die man rein abschabt, abwäscht und fein zerhackt und nebst etwas Salz zu der Suppe legt. Wenn Alles gar ist, giebt man ein wenig Zucker oder Syrup, so wie etwas Weineſſig zu, nimmt eine rohe recht rothe Beete, zerreibt sie auf einem Reibeisen, legt das Zerriebene in ein Läppchen und drückt den Saft in die Terrine.

12. Herzschlagsuppe.

Nachdem man einen guten fetten Kalbsherzschlag in ziemlich kleine Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und gut abgeschäumt hat, legt man denselben in kaltes Wasser, drückt Alles gut mit dem Daumen durch, vorzüglich aber die Lungenstücke. Alsdann spült man den Herzschlag recht rein, schneidet ihn in kleine Stücke und setzt ihn auf's Neue mit kaltem Wasser auf ein gutes Feuer. Er wird nun nebst ½ Tasse Hafergrütze, Reis oder Graupen, einem guten Löffel Butter, einigen Zwiebeln, Petersilien, Sellerie, Burkanen, Kartoffeln, Pfeffer und Salz so lange gekocht, bis die Suppe recht tummig ist.

13. Lammfleischsuppe mit Rüben.

Ein Vorderviertel vom Lamm zerhackt man in kleine Stück, wäscht sie gut, setzt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und, wenn es kocht, hebt man das Fleisch ab, legt es in kaltes Wasser und zieht die schwarzgewordene Haut mit einem Messer ab. Alsdann legt man es wieder in den Kessel zurück, schäumt es, und legt, wenn es kocht, noch einen Löffel Butter, so wie nach einer Viertelstunde feingeschnittene Zwiebeln, Petersilienwurzeln und die in kleine Scheiben geschnittenen Rüben dazu. Sind diese weich, so brüht man in etwas Butter eine Hand voll feines Mehl und thut es zur Suppe nebst feingehackten Petersilien und Salz.

14. Suppe von geräuchertem Schaffleisch.

Das Vorderviertel von einem geräuchertem Schafe zerhackt man in Stücke und läßt es eine Nacht in kaltem Wasser weichen. Hierauf

wird das Fleisch abgequellt, gereinigt und die schwarze Haut abgezogen. Hernach setzt man es mit so viel kaltem Wasser auf's Feuer, daß das Fleisch reichlich bedeckt ist, schüttet eine Tasse Gerstengrütze hinzu und läßt es 2 Stunden kochen. Nach diesem legt man einen Teller voll länglich geschnittene Rüben, oder Schnittkohl zu, so wie etwas Pfeffer und Salz. Zuletzt gießt man noch etwas Milch zu, um der Suppe ein besseres Aussehen zu geben.

15. Suppe von Hasen.

Einen recht frischen Hasen streift und häutet man ab, schneidet alles zarte Fleisch von den Knochen und haut die Carcasse in Stücke. Den Boden einer Casserolle belegt man mit zerklopftem magern Rindfleisch, einigen Schinkenscheiben, 3 zerschnittenen großen Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Sellerie, Burkanen, die Hasenknochen oben auf, eben so der Abfall von Kalb- oder Lammfleisch, wenn man dergleichen hat. Hierzu gießt man 2 Anrichtelöffel fetten Bouillon und läßt es auf gelindem Feuer braun ansetzen. Dazu rührt man eine Hand voll Mehl, gießt so viel Bouilon zu, als man zur Suppe nöthig zu haben glaubt, und läßt das Fleisch darin langsam weich kochen. Das ausgesehnte Fleisch vom Hasen stößt man im Mörser recht fein, legt 2 feingehackte Chalotten, feines Reibbrot, ½ Pfund Butter, 6 ganze Eier und von 3 Eiern das Gelbe (zu Schaum geschlagen), Pfeffer, Salz und Muscatenblüthe zu. Nachdem dieses Alles zusammengerührt worden, streicht man diese Farce nach der Größe der Schüssel, auf der sie servirt werden soll, in eine runde oder ovale Form, hebt sie in einen flachen Casserolldeckel, thut zu ihr etwas fetten Bouillon, bestreicht sie mit geschmolzener Butter und streut feines Reibbrot und Käse darüber, läßt sie ½ Stunde im Ofen backen und giebt sie auf die Schüssel, in welche sie paßt. Die Suppe gießt man in die Terrine, reibt Muscatnuß darüber und reicht die Schüssel mit der Hasenfarce dazu umher.

16. Suppe von Barschen.

Man schuppt 10 bis 15 Barsche, schneidet die Flossen vom Rücken und zieht die rothen Floßfedern durch das Maul, kerbt sie auf jeder Seite dreimal ein und schneidet sie durch, wenn sie groß sind. Alsdann kocht man 4 feingeschnittene Zwiebeln, 3 in Scheiben geschnittene Petersilienwurzeln weich, legt dazu die Fische nebst einem guten Löffel Butter, Petersilienblättern und einem Teller reingemachter Kartoffeln, etwas Pfeffer, Salz und Muscatblüthe, auch ½ Quartier süßem Schmant; kocht alsdann die Fische klar und thut Alles in die Terrine. Zuletzt

drückt man etwas Mehl in Butter, rührt es dazu und läßt es noch damit durchkochen. Endlich schneidet man einige Citronenscheiben in die Terrine und gießt die Suppe darüber.

17. Haselhühnersuppe.

Man setzt ½ Quartier Hafergrütze mit 3 Stof Wasser auf's Feuer, schäumt es stark und legt einen guten Löffel Butter, so wie Salz, Pfeffer, englisches Gewürz, Petersilienwurzeln und Zwiebeln zu. Nachdem dieses eine gute halbe Stunde gekocht hat, legt man 3 sauber gewaschene Haselhühner hinein und läßt die Suppe so lange verdeckt kochen, bis die Hühner gar sind.

18. Rehsuppe.

Das Vorderviertel von einem Rehe zerhaut man, wäscht es sauber, legt es in eine Casserolle mit Wasser, Salz, Lorbeerblättern, Zwiebeln, einigen zerquetschten Wachholderbeeren und Gewürznelken; gießt, sobald das Fleisch weich ist, die Suppe durch einen Durchschlag, macht einen guten Löffel voll Butter braun, giebt dazu 2 Löffel Mehl, brüht es zusammen und legirt damit die Suppe. Zuletzt schneidet man Süßsauerbrot in kleine Würfel, röstet sie in ein wenig Butter, legt sie in die Terrine und gießt die Suppe darüber.

19. Erbsensuppe mit Schweinefleisch.

Das geräucherte Schweinefleisch weicht man eine Nacht in kaltem Wasser und zerhackt es in kleine zierliche Stücke. Dann nimmt man 1 Stof gelbe Mooserbsen, die eine Nacht in kaltem Wasser gestanden haben, setzt sie mit Wasser und einem Stück Butter auf's Feuer, läßt sie weich und ziemlich dick kochen, verdünnt sie mit der Schweinefleischsuppe, läßt sie mit einigen Zwiebeln recht stark kochen und reibt sie durch einen Durchschlag. Hierauf gießt man sie in die Terrine, legt das Schweinefleisch ebenfalls hinein und giebt ein in Würfel geschnittenes und in Butter gelbbraun und rösch gebratenes Franzbrot auf einem Teller dazu. Zu den Erbsen darf man kein Salz legen, weil sie nicht weich kochen; die Schweinefleischsuppe vertritt hier dessen Stelle.

20. Bouillon mit Gries.

Vier Pfund Rindfleisch setze man mit dem erforderlichen Wasser auf's Feuer und lege, nachdem es gut geschäumt worden ist, eine halbe Tasse Gries zu; ferner Petersilienwurzeln, Burkanen, Kartoffeln, Pfeffer, Salz und englisches Gewürz. Diese Suppe läßt man 2 Stunden verdeckt kochen.

21. Schildkrötensuppe.

Das Fleisch wird abgewaschen und in kleine gleichförmige Stücke zerhauen; das weiße Fleisch nimmt man zu Fricandellenfarce, das übrige legt man in Madeira, wo es so lange liegen bleibt, bis sich oben weißer Schaum gesetzt hat. Ist dies geschehen, so wird der Wein abgegossen. Hierauf setzt man eine Casserolle mit einem guten Stück Butter, einigen Löffeln Mehl, 6 Zwiebeln und etwas Wasser auf's Feuer; darin müssen Flügel und Schale ziemlich lange kochen. Dann gießt man 1½ Stof Bouillon und 3 Bouteillen Madeira hinein und läßt es kochen. Nach und nach kommt noch eine Bouteille davon hinzu, denn es darf immer nur Wein nachgegossen werden, wenn es zu dick wird, ja kein Bouillon oder Wasser. Ein guter Theil Thymian und Petersilienblätter, so wie alle Sorten Gewürze werden feingestoßen, und spanischen Pfeffer hineinzuthun werde insbesondere dabei nicht vergessen. Mit dem Fleisch legt man auch die Därme, die besonders rein gemacht und in kleine Stücke geschnitten werden, zu, und nicht minder das Fett. — Zu der Farce schabt man das weiße Fleisch, vermischt es mit einem Pfunde gehackten Nierenfetts, stößt es zusammen in einem Mörser fein und macht gewöhnliche Fricandellen davon. Um die Masse zu verdünnen, gießt man statt des Schmantes nur Madeira zu. Diese Fricandellen werden zum Theil gebraten, zum Theil in Bouillon gekocht. Man kocht diese Suppe auf kleinem Feuer. Wird sie aufgegeben oder servirt, so belegt man den Rand der Schüssel mit den Fricandellen. Man pflegt kalten Punsch zu dieser Suppe zu reichen.

22. Suppe von einem Kalkun.

Zur Suppe nimmt man einen alten Hahn oder eine alte Henne, die zum Braten schon zu zähe ist. Man schneidet das Brustfleisch ab, zerhackt das übrige in Stücke und setzt es mit dem gehörigen Wasser auf's Feuer. Nach dem Abschäumen thut man Sellerie, Petersilienwurzeln, Porre und eine Zwiebel dazu und läßt Alles verdeckt gar kochen. Alsdann schüttet man 1 Quartier Reibbrot hinein, nimmt das Kalkunenfleisch heraus, stößt es in einem Mörser fein, legt es nebst 5 hartgekochten Eiern wieder in die Suppe, von denen das Gelbe zerrührt und ebenfalls in die Suppe gethan wird. Ist Alles gehörig durchgekocht, so treibt man es durch ein Haarsieb. Unterdessen macht man von dem Brustfleisch einen zarten Fricandellenteig und sticht sie in die sehr kräftige und wohlschmeckende Suppe, über welche man noch, wenn sie angerichtet ist, Muscatnuß reibt.

23. Bouillon mit Kartoffelmehl.

Auf 1 Stof Bouillon rührt man einen Eßlöffel voll Kartoffelmehl in kaltem Wasser klar, gießt den kochenden Bouillon dazu, thut einige Citronenscheiben nebst den feingehackten Schalen hinein, läßt sie einige Male aufkochen und giebt abgekochte Bratwurst hinein.

24. Wurstsuppe.

Nachdem in einem Grapen mit Wasser alle Würste, welche man hatte, gekocht worden sind, nimmt man die Brühe vom Feuer und läßt sie in einer Schüssel oder in einem andern Holzgeschirr erkalten. Dann wird der etwanige schwarze Schaum, der sich oben angesetzt hat, abgenommen, die Suppe nebst dem Dicken, welches auf dem Grunde liegt, in eine Casserolle gegossen und mit Wurzeln so lange verdeckt gekocht, bis die letztern ganz weich sind. Zuletzt läßt man die Suppe durch ein Haarsieb, gießt sie in die Casserolle zurück und thut getrocknete Aepfel und Birnen hinein. Sind sie weich, so kommen zuletzt noch Klümpchen (Klöße) entweder von Mehl oder von Reibbrot in die Suppe, über welche endlich noch, wenn angerichtet ist, Muscatnuß gerieben wird.

25. Mackturtelsuppe.

Man spaltet einen Kalbskopf, nimmt das Gehirn heraus und kocht ersteren so lange, bis man, wenn er erkaltet, das Fleisch von den Knochen abzulösen vermag. Es wird alsdann in kleine Stücke zerschnitten und mit einem Quartier von der Suppe, worin der Kalbskopf gekocht wurde, auf's Feuer gesetzt. Nun legt man noch hinzu: zwei große feingeschnittene Zwiebeln, einen kleinen Beutel, der mit zwei Schoten, spanischem Pfeffer, zwei bis drei Lorbeerblättern und einigen Körnern von schwarzem Pfeffer gefüllt ist. Auch legt man etwas Mehltumm dazu, nebst dem gehörigen Salz. Von starkem Bouillon nimmt man so viel, wie viel man Suppe haben will. Ehe man anrichtet, gießt man ½ Bouteille Madeira und ein Paar Löffel Weinessig hinein. Die Fricandellen dazu macht man von dem Gehirn und legt sie in die Suppe, nebst hartgekochten und feingehackten Eiern.

26. Hamburgische Aalsuppe.

In starker Rindfleischsuppe werden junge grüne Erbsen, würfelig geschnittene Burkanen und eben so viel Petersilienwurzeln weich gekocht (auf 2 Stof Suppe ungefähr 1 Quartier von jedem). Mehl mit

Butter, welches in der Pfanne gar gemacht wird, muß mit dem Vorhergehenden schon mitkochen. Dann hackt man Ysop, Majoran, Zeber, etwas krause Salbei sehr fein (von jedem eine Hand voll) und wenn die Erbsen weich sind, legt man diese Kräuter nebst gestoßenem Pfeffer, Essig (nach Geschmack) und etwas Zucker, in Scheiben geschnittene Aepfel und halb durchgeschnittene geschälte Birnen dazu. Die Aale werden in Wasser gar gekocht; in die Suppe legt man kleine gebrühte Klümpchen und zuletzt die gekochten Aale.

27. Französische Aalsuppe.

Nachdem man dem Aale die Haut abgezogen hat, wird er in längliche Stücke geschnitten und mit zerschnittenen Petersilienblättern, feinem Lauch, einigen Dillblättern, Zeber, Majoran, Muscatblüthe, Gewürznelken, Ingwer und Salz (Alles in verhältnißmäßiger Menge) in einer Casserolle in Butter braun gebraten; dann legt man ihn in einen Kessel mit guter Fleischsuppe, nachdem man vorher Krebsschwänze, Champignons und einige Citronenscheiben hinein gethan hat, und kocht den Aal vollends in der Suppe gar. Auch kann man noch Krebsfricandellen hinein thun, oder auch zarte Mehlklümpchen. Der Aal wird apart auf eine Schüssel gelegt und etwas Citronensaft darüber gedrückt.

28. Kalbfleischsuppe.

Die Hälfte von einem Kalbsvorderviertel wird zerhauen und mit Wurzeln und Gewürzen zu einer kräftigen Suppe gekocht. Diese wird durch ein Haarsieb gegossen, das Gelbe von 10 Eiern mit der Säure einer Citrone gut durchgekocht und noch ½ Stof saurer Schmant dazu gerührt. Nun macht man Fricandellen von Kalb- oder Hühnerfleisch, kocht sie in Bouillon gar, legt sie in die Terrine, gießt die vorher beschriebene Schmantsauce in die Suppe, läßt sie nur einmal unter Rühren aufwallen, damit die Eier nicht zusammenrinnen, und gießt sie über die Fricandellen.

29. Entensuppe.

Auf 2 Enten werden 2 Obertassen Graupen weich gekocht und durch einen Durchschlag gelassen. Dazu legt man die in Stücke zerschnittenen und abgequellten Enten, gießt das gehörige Wasser darüber, salzt es und läßt das Fleisch darin weich kochen. Alsdann thut man halb durchgeschnittene Birnen, Petersilienblätter, etwas Essig, Zucker und Butter zu der Suppe, macht noch recht gute Klümpchen und legt sie zuletzt hinein.

30. Entensuppe, eine andere Art.

Es werden ebenfalls Graupen gekocht, aber mit den Enten zusammen, nebst einigen feingeschnittenen Petersilienwurzeln, einem tiefen Teller voll Baravicken, Rudmeschen oder Champignons und einem Stückchen Butter. Ist die Suppe fertig, so schneidet man Aepfel mit der Schale in 4 Theile, legt sie noch hinein und läßt sie nur eben weich kochen.

31. Schwarzsauer von Gänsefleisch.

Wenn die Gans geschlachtet wird, rührt man sogleich Essig unter das Blut und klopft es recht lange zusammen, damit es nicht gerinnt. Dann kocht man, von ungefähr 3 Gänsen, den Abfall mit 1 Quartier Hafergrütze und einigen Petersilienwurzeln zu einer kräftigen Suppe, gießt sie durch einen Durchschlag und wieder in den Durchschlag zurück nebst dem Blute, und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen. Sollte die Suppe nicht sauer genug sein, so gieße man noch Essig dazu nebst Salz, etwas Zucker oder Syrup und einigen gestoßenen Gewürznelken. Ist die Suppe so weit, so legt man Fricandellen hinein, welche von der Gänseleber folgendermaßen bereitet werden. Die Leber wird feingehackt, etwas süßer Schmant, geschmolzene Butter, Zucker, Korinthen, Muscatblüthe und ein Paar Eier dazu gethan. Zuletzt rührt man so viel gesiebtes Reibbrot darunter, daß man Fricandellen ausstechen kann. Auch legt man noch in Viertheile geschnittene Aepfel und halb durchgeschnittene Birnen zur Suppe.

32. Schwarzsauer von Schweinefleisch.

Das Schweinefleisch wird, nachdem es abgequellt, mit Wasser, etwas Essig, Pfeffer, englischem Gewürz, Gewürznelken, Lorbeerblättern, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Salz gar gekocht. Dann nimmt man das Fleisch heraus und rührt Schweineblut in die kochende Suppe. — Hat man deren zu viel und will man sie längere Zeit aufbewahren, auch von dem Fleische zu anderen Speisen gebrauchen, so wird sie in Töpfe gefüllt und nach dem völligen Erkalten mit Nierenfett übergossen. So hält sie sich lange. Soll davon gebraucht werden, so kocht man Mehlklümpchen in Wasser und legt sie in die aufgekochte Suppe.

33. Fischbouillon.

Zwei Stof Kaul- oder andere kleine Barsche setzt man mit vier Stof Wasser, einigen ganzen Zwiebeln, Petersilien- und Selleriewurzeln,

etwas Salz und einigen Pfefferkörnern auf's Feuer, verkocht die Fische in einer verdeckten Casserolle ganz, gießt den Bouillon durch einen Sieb ab, klärt ihn, nachdem er wieder aufkochte, mit dem Weiß von einem Paar Eiern, färbt ihn nach Belieben mit etwas gebräuntem Zucker und giebt Krebs- oder Fischpiroggen dazu.

Wohl zu merken ist: während des Kochens darf weiter kein Wasser zugegossen werden.

34. Grüne Erbsensuppe.

Die Erbsen werden, nachdem sie ausgehülst und gewaschen sind, mit kochendem Wasser in einer Casserolle weich gekocht, dann mit einem hölzernen Löffel zerdrückt, durch einen Durchschlag gerieben und so lange mit Fleischbouillon nachgespült, bis nur die Hülsen nachbleiben. Hierauf gießt man es wieder in die Casserolle, legt etwas Butter hinein, so wie gehackte Petersilienblätter und den Saft von ausgepreßten Spinatblättern, damit die Suppe recht grün wird. Endlich gießt man noch so viel Bouillon zu, als man dessen bedarf. — Dazu werden kleine Torten oder Piroggen gegeben.

35. Kräutersuppe.

Nachdem man von 6 Pfund Rindfleisch eine gute Suppe gekocht hat, thut man von jeder Sorte der folgenden Kräuter eine gute Hand voll feingehackt hinein: Petersilie, Estragon, Portulak, Selleriekraut, feinen Lauch, Dill. Hat die Suppe recht mit diesen Kräutern gekocht, so läßt man sie durch ein Haarsieb laufen. Unter der Zeit mache man folgenden Eierguster. Man nimmt ½ Stof süße Milch, schlägt 8 Eier dazu, und klopft es mit etwas Muscatnuß und Salz zusammen, worauf man diese Mischung in eine flache Form gießt und in einen nicht zu heißen Ofen schiebt. Ist er erkaltet, so sticht man mit einem silbernen Löffel kleine Klümpchen aus diesem Guster und legt sie in die heiße Suppe. Auch legt man noch gebratene Fleischfricandellen hinein.

36. Grünkohlsuppe.

Ein Quartier Hafergrütze wird, nachdem sie gespült wurde, zu Tumm gekocht und darauf durch ein Haarsieb gegossen. Die Schlauen werden noch mit heißem Wasser übergossen und noch einmal durchgelassen. Nun hackt man einen tiefen Teller voll Kümmel- oder andern grünen Kohl recht fein und läßt ihn darin mit einem guten Löffel voll Butter und etwas Salz weich kochen. Kurz vor dem Anrichten legt man einige rein gemachte Kastanien oder kleine Kartoffeln hinein. Auch

reibt man eine recht rothe Beete und läßt es nur noch einige Male mit der Suppe aufkochen.

37. Suppe von Brot und Wein.

Von 2 Franzbroten wird die Rinde abgerieben, die Brote werden klein würflig geschnitten und nebst etwas zerbrochenem Caneel in 1½ Quartier Wasser weich gekocht; alsdann durch einen Durchschlag gelassen. Man reibt von 2 Citronen die Schale auf Zucker ab und legt so das Stück Zucker zu dem durchgelassenen Brot; auch gießt man ½ Stof weißen Wein hinein, nebst dem Saft von einer Citrone, setzt Alles auf's Feuer. Ist es recht im Kochen, so klopft man noch das Gelbe von einem Ei dazu.

38. Pflaumensuppe.

Ein Quartier Perlgraupen wird gespült, mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und gut geschäumt. Dann legt man 1 Stück Butter nebst 1 Pfund Pflaumen, die vorher gewaschen wurden, hinein, läßt Alles zusammen verkochen, reibt es durch einen Durchschlag und drückt mit einem Löffel den Saft recht aus den Pflaumen, indem man noch etwas heißes Wasser nachfüllt. Dazu legt man noch ein Paar Löffel Himbeersaft, so wie Zucker und Caneel, kocht Alles zusammen durch und gießt es über geröstete Weißbrotscheiben.

39. Kirschsuppe.

Man nimmt 2 Stof saure Kirschen; von der einen Hälfte nehme man die Kerne heraus, die andere Hälfte stoße man mit den Kernen in einem Mörser fein. Nachdem man den Saft ganz rein ausgedrückt hat, gießt man ihn in einen eisernen Grapen, dazu ½ Stof Wasser, 1½ Quartier Wein, Citronenschale und Zucker, auch etwas Caneel und Gewürznelken, und koche dieses. Dann rühre man Kartoffelmehl mit etwas Wasser ein und mache damit die Suppe tummig. Zu dieser Suppe legt man Mandelklümpchen, wie sie weiter folgen werden.

40. Stockfischsuppe.

Von gehörig ausgeweichtem Stockfisch macht man folgende Fricandellenfarce. Ein einen kleinen tiefen Teller füllender, von den Gräten abgelös'ter Fisch (von dem aber nur das Weiße genommen werden darf) wird zerhackt; darauf stößt man ihn in einem Mörser mit in Milch geweichtem Franzbrot, 6 Eiern, Muscatblüthe, Pfeffer und Salz, rührt noch einen guten Löffel Butter nebst feingehackten Petersilienblät-

tern dazu und so viel Mehl, daß diese Farce in gehöriger Form darstellt. — Nun gießt man in eine Casserolle zur Hälfte so viel Bouillon von Rindfleisch und zur Hälfte so viel Wasser, als man Suppe haben will, und legt einen Löffel voll Butter dazu. Wenn die Suppe aufkocht, sticht man zierliche Klümpchen von der vorhergehenden Masse hinein. Wenn sie genug gekocht haben, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel wieder heraus. Die Suppe gießt man durch einen Durchschlag und wieder in den Kessel zurück, macht etwas Mehltumm, in dem man es mit Butter kocht, vermischt diesen Tumm allmälig mit der Suppe, gießt ihn dann vollends dazu und legt Petersilienwurzeln, kleine Kartoffeln und ein Paar ganze Zwiebeln hinein. Ist Alles in der Suppe weich gekocht, so nimmt man die Zwiebeln heraus. Unterdessen schneidet man den übrigen Stockfisch, der nicht gehackt worden ist, in Würfel und legt von demselben nach Belieben zugleich mit den gekochten Klümpchen und etwas Gewürz in die Suppe. Nachdem Alles zusammen einmal aufgewallt, ist es fertig. Zuletzt reibt man über die Suppe Muscatnuß.

41. Ferkelsuppe.

Die Vorderviertel von einem Ferkel werden zerschnitten, abgequellt, in kaltem Wasser gewaschen, sauber geputzt und die schwarz gewordene Haut mit einem Messer abgezogen. Alsdann setzt man sie mit so viel Wasser zum Feuer, daß man nichts mehr zuzugießen braucht, schäumt die Suppe rein und thut Perlgraupen, Wurzeln und Kartoffeln dazu und läßt es verdeckt kochen, bis die Graupen weich sind. Sodann legt man ein Stück Butter hinein, salzt die Butter nach Geschmack und rührt einen guten Löffel sauren Schmant mit etwas Essig aus. Auch dies gießt man hinzu und läßt es noch so lange zusammenkochen, bis sich der Essiggeschmack verloren hat. Man kann ein Paar zerquetschte Ingwerstücke zu dieser Suppe legen.

42. Sauerkohlsuppe.

Es werden 6 Pfund Bouillonknochen mit 2 tiefen Tellern voll gehacktem Sauerkohl (man kann auch mehr Kohl nehmen) verdeckt ganz zerkocht, nebst einer Theetasse Hafergrütze, einem Paar ganzen Zwiebeln und etwas Salz. Dann wird Alles durch ein Sieb gelassen. Unter der Zeit kocht man recht schönes geräuchertes und in Stücke gehacktes Schweinefleisch, setzt die durchgelassene Sauerkohlsuppe nochmals auf's Feuer und läßt das Schweinefleisch noch etwas darin durchkochen. Auch lieben es Manche, Klümpchen darin zu haben, die aber apart und zuerst in die Terrine gelegt werden müssen.

43. Sauerkohlsuppe, eine andere Art.

Auf gehackten Kohl wird zur Hälfte gehacktes und geräuchertes Schweinefleisch, zur Hälfte fettes, in kleine Stücke gehauenes Rindfleisch nebst Hafergrütze, Salz und Zwiebeln in einen Topf gelegt und, wo möglich, mit Teig verklebt, in den Ofen geschoben. Unangerührt läßt man es 3 Stunden kochen. Wird der Topf herausgenommen und von seiner Umhüllung losgemacht, so nimmt man zuerst den Schaum und das Fett, welches sich oben angesetzt hat, ab.

44. Eine kalte Suppe.

Man läßt Reisgries in Milch nebst abgeriebener Citronenschale und Zucker dick einkochen, füllt diese Masse in eine Obertasse und läßt sie erkalten. Nun kocht man frische ungeschmäntete Milch mit feingeriebener Vanille und Zucker auf, klopft auf 1 Stof Milch das Gelbe von 3 Eiern dazu, läßt sie erkalten, legt die Reisklümpchen in die Terrine und gießt endlich die erkaltete Milch darüber.

45. Eine russische Suppe, Ботвинье genannt.

Abgequellte Beetenblätter werden feingehackt; dann schneidet man würfelig junge Rettige dazu, eingemachte saure Gurken in Scheiben, geröstetes Grobbrot in großen Würfeln, grünen Lauch, Dill, kleine Scheiben von gesalzenem oder geräuchertem Fisch oder von Rinderbraten und Salz. Man mischt Alles zusammen und gießt so viel guten Quas darüber, als nöthig ist, um die Suppe zu verdünnen.

46. Hafertumm mit Eierschaum.

1½ Quartier Hafergrütze wird recht tummig gekocht und durch ein Sieb gelassen, wieder mit etwas Salz und Butter auf's Feuer gesetzt, das Gelbe von 2 oder 3 Eiern mit feinem Zucker stark geklopft und währenddessen immer etwas von dem Tumm zugegossen, bis es dünn geworden ist. Alsdann gießt man es in den Tumm, läßt es unter Rühren aufkochen, legt in Wasser weich gekochte Pflaumen und Korinthen in die Terrine, gießt die Suppe darüber, klopft von 3 Eiweiß steifen Schaum, zu dem etwas feiner Zucker und Citronenschale gefügt wird, giebt ihn über die Suppe und streut in Würfeln geschnittenes und in Butter geröstetes Franzbrot darüber.

47. Eiersuppe für kleine Kinder.

Das Gelbe von 2 Eiern, die ganz frisch sein müssen, zerklopft man gut, gießt nach und nach ungefähr 1 Quartier kochendes Wasser

dazu, legt ein kleines Stückchen Butter, etwas Salz und Zucker darein und gießt diese Suppe über einen Zwieback oder eine Scheibe geröstetes Weißbrot. Die meisten Kinder essen diese Suppe sehr gern. Sie ist nahrhaft und gesund.

48. Obstsuppe mit Klümpchen.

Man nimmt von allen Sorten getrockneten Obstes durch einander, auch Rosinen, kocht das Gemenge mit Wasser, nachdem es gespült wurde, weich, gießt dann Wein dazu und legt Zucker, Caneel und Citronenschalen hinein. Ist Alles recht durchgekocht, so läßt man Klümpchen in die Suppe. Die Bereitung derselben: 5 Eier, 4 große Tassen Weizenmehl, 5 Tassen geriebenes Weißbrot, 2½ Tassen süße Milch, 1 Tasse geschmolzene Butter, 1 Eßlöffel Franzbranntwein oder Rum klopft man stark durch einander, kocht die Klümpchen in Wasser gar, legt sie erst in die Terrine und gießt dann die Suppe darüber.

49. Eine schnelle Art, Bouillon zu kochen.

Man schneidet 1 oder 2 Pfund Rindfleisch in kleine Stücke, legt sie nebst einigen Burkanen, Zwiebeln, Speck und Petersilienwurzeln in einen kleinen Grapen und gießt nur so viel Wasser über, daß das Fleisch kaum bedeckt ist. Nun läßt man es auf kleinem Feuer unter öfterem Schütteln kochen, bis das Fleisch anfängt, sich an den Grapen anzusetzen. Dann gießt man ½ Stof Wasser dazu, salzt es etwas, läßt es noch ½ Stunde zusammen kochen, seiht den Bouillon durch ein Haarsieb, und hat auf diese Art in kurzer Zeit eine schöne kräftige Suppe. Soll sie für Kranke sein, so nimmt man Kalb- oder Lammfleisch.

50. Suppe von Gänseabfall.

Der Gänseabfall muß sehr sorgfältig gereinigt und einige Stunden abgeweicht werden; dann erst wird er unter öfterem Schäumen abgequellt und weich gekocht. Unter der Zeit macht man einen Hafertumm und gießt ihn durch ein feines Sieb zu der Suppe, legt noch kleine Kartoffeln, einige Wurzeln nebst etwas Syrup, Essig, Mehlklümpchen und zuletzt Aepfelscheiben dazu.

51. Suppe von Bratenknochen.

Man kocht von Kalbsbraten, Gänse-, Kalkunen- oder Rinderbraten eine sehr wohlschmeckende, kräftige und gesunde Suppe folgendermaßen. Es wird 1 Quartier Hafergrütze in 2 Stof Wasser mit einigen zerschnittenen Zwiebeln beinahe weich gekocht. Die Knochen, an

denen noch hin und wieder Fleisch sein muß, werden in Kochstücke zerhauen, alles Braune oder Verbrannte weggeschnitten, die Stücke nebst einem guten Stück Butter und kleinen Kartoffeln in die Suppe gethan und verdeckt recht durchgekocht. So bringt man das Gericht auf den Tisch. Man kann auch noch etwas Essig dazu gießen. Von Wildbratenknochen kocht man eine ähnliche Suppe; doch verkocht man sie ganz mit der Grütze, läßt sie dann durch ein Sieb und thut Kalbfleisch oder Wildfricandellen hinein.

52. Suppe von einer Gans.

Eine recht fleischige Gans wird mit so viel Wasser auf's Feuer gesetzt, daß es übersteht. Nachdem sie rein geschäumt ist, legt man Petersilienwurzeln, Sellerie und Burkanen nebst einigen ganzen Zwiebeln hinein, salzt sie gehörig und läßt die Gans in dieser Suppe verdeckt gar kochen. Alsdann wird sie herausgenommen und warm gestellt. Die Suppe läßt man nun durch; das Fett muß etwas abstehen. Man macht Mehlklümpchen, die man nebst abgekochten kleinen Kartoffeln in die Suppe thut. Ist diese in die Terrine gegossen, so reibt man noch Muscatnuß darüber. — Zu der Gans kocht man Meerrettig mit einem Eßlöffel voll Korinthen und giebt sie zum zweiten Gericht.

53. Suppe von Dorschen.

Von 3 Dorschen hat man schon ein gutes Gericht. Sie werden rein gemacht, abgeweicht und mit so vielem Wasser auf's Feuer gesetzt, als zur Suppe nöthig ist. Sind sie geschäumt, so werden sie gesalzen. Hierauf läßt man die Fische gar kochen, nimmt sie heraus, schützt sie aber vor dem Kaltwerden, legt sodann Wurzeln nach Belieben in die Suppe, so wie Kartoffeln, Petersilienblätter und Kerbel, nebst einem Stück zerklopftem Ingwer oder Galgantwurzel. Zuletzt thut man noch ein Stück Butter, welches in Mehl geknetet ist, hinein. Ist Alles recht durchgekocht, so ist die Suppe fertig. Zum Dorsch kocht man einige Eier hart, hackt sie fein, kocht sie in etwas Butter und giebt diese Sauce nebst Senf zu den Fischen.

54. Hechtsuppe mit Sauerkohl.

Es werden 2 große Küchenlöffel voll Sauerkohl in so viel Wasser weich gekocht, als man Suppe haben will; auch legt man Petersilienwurzeln, ein Paar zerschnittene Zwiebeln und kleine Kartoffeln hinein. Ist Alles so weit, so legt man den Hecht nebst Salz und einem guten Löffel Butter dazu, läßt den Fisch nur gar werden und reibt zuletzt Muscatnuß über die Suppe.

55. Suppe von Kalbsschulter.

Wenn ein Kalbsvorderviertel zerhauen wird, so läßt man die Schulter ganz und kocht sie mit einigen Wurzeln und Salz weich. In die Suppe legt man feingehackten Spinat und Kerbel. Sind die Kräuter weich gekocht, so läßt man Mehlklümpchen hinein oder auch Nudeln. Die Schulter bestreicht man mit Butter, bestreut sie mit Reibbrot und etwas Pfeffer und bratet sie auf dem Rost hellbraun. So erhält man ein zweites Gericht, dem man irgend einen Salat beigiebt.

56. Schinkensuppe.

Wenn ein geräucherter Schinken gekocht wird, so legt man einige große Burkanen und eine Zwiebel mit hinein. Ist der Schinken weich, so wird die Suppe durchgelassen und zum Kaltwerden hingestellt; alsdann nimmt man das Fett von oben rein ab, gießt die Suppe vom Satz und kocht sie entweder mit etwas Hafergrütze und Kartoffeln oder mit Klümpchen, fein gehacktem Kerbel und Petersilienblättern. Auch kocht man diese Suppe mit gehacktem Sauerkohl und giebt gebratene oder gekochte Mettwürste dazu.

57. Reissuppe.

Eine kräftige Suppe von Rindfleisch wird recht dick mit Reis gekocht und dann bei Tische mit geriebenem Parmesankäse gegessen.

58. Aepfelsuppe.

Geschälte Aepfel werden zu Muß gekocht und durch einen Durchschlag gerieben. Dazu legt man Zucker und Caneel und gießt weißen Wein hinein, womit es stark in einer verdeckten Casserolle durchkochen muß.

59. Caneelmilch.

Man nimmt 1½ Stof Milch, läßt sie mit rund abgeschälten Citronenschalen zu 1½ Quartier einkochen, nimmt dann 2 Loth gestoßnen und durchgesiebten Caneel, 3 Löffel Rosenwasser, 8 Eidotter, 1 Löffel Weizenmehl, etwas Zucker und klopft es, bis es dick wird. Es kann dies Erzeugniß warm wie kalt gegeben werden.

60. Quappensuppe.

Man nimmt ein Paar Quappen von der Beschaffenheit, daß sie ungefähr 4 Pfund wiegen, zieht ihnen wie den Aalen die Haut ab, schneidet sie auf, nimmt die Leber und Milch von den Eingeweiden,

zerschneidet den Fisch in kleine Stücke und wässert sie in kaltem Wasser gehörig aus. Unterdessen nimmt man zu 3 Stof Wasser ein Quartier Hafergrütze, die man mit kochendem Wasser abbrüht, damit sie recht weiß wird, und läßt sie tummig kochen, nachdem man Burkanen, Petersilienwurzeln, Schnittkohl und Sellerie beigegeben hat. Sind die Wurzeln weich, und ist die Suppe tummig genug, so gießt man sie durch ein Sieb, legt 2 Löffel Butter nebst etwas Salz dazu, eben so die Quappenlebern und Milch. Auch kann man kleine abgekochte und reingemachte Kartoffeln dazu nehmen. Ist Alles recht durchgekocht und sind die Fische gar, so reibt man über die servirte Suppe Muscatnuß.

61. Klostersuppe.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man ¼ Pfund Reis, reibt ihn mit einem reinen Tuche ab und stößt oder mahlt ihn fein. Nachdem er durchgesiebt wurde, setzt man ihn mit ¾ Stof kaltem Wasser auf's Feuer und rührt ihn recht aus, damit er nicht klumpig wird. Hat der Reis eine Weile gekocht, so gießt man 1 Bouteille Franzwein dazu und giebt die abgeriebene Schale von einer Citrone nebst Zucker bei. Wird die Suppe zu tummig, so gießt man ihr noch Wein zu. Vor dem Anrichten zerklopft man 6 Eidotter mit kaltem Wein und gießt die kochende Suppe langsam hinein. Darüber wird Caneel gestreut.

62. Sauer gewordnen Bouillon

kocht man auf und wirft einige glühende Kohlen hinein. Dieses Mittel giebt die verlorene Brauch- und Genießbarkeit gewiß wieder. Ist aber der Bouillon schon allzu sauer, so nimmt man auf 2 Stof ½ Loth Pottasche, löst sie in etwas Wasser auf, läßt es klar abstehen und gießt das Klare allmälig zu der Suppe, probirt inzwischen, ob die Suppe nicht schon gehörig ist. Man kann auch einige Löffel voll Birkenasche statt der Pottasche nehmen.

63. Wenn geschlachtete Hühner alt geworden sind.

Hühner oder auch anderes Geflügel füllt man auf diesen Fall ganz voll mit pulverisirter Birkenasche, kocht sie eine halbe Stunde in Wasser, wäscht alsdann wieder allen Kohlenstaub mit kaltem Wasser recht rein aus und bratet sie.

64. Nudelsuppe.

Für 10 Personen ist 1 Gelbes vom Ei, welches man mit eben so viel Wasser zerklopft, als die halbe Schale des Eies fassen kann, hin-

länglich, um die Suppe gehörig zu haben. Man vermischt das Ei mit dem Wasser und so viel feinem Weizenmehl, daß es ein harter Teig wird, rollt diesen sehr dünn aus und schneidet so feine Nudeln wie möglich. Alsdann breitet man sie aus und läßt sie betrocknen. Will man Nudeln in Wasser abkochen und mit brauner Butter und Käse geben, so sind 2, höchstens 3 Eier hinlänglich.

65. Weiße Bohnensuppe mit Hammelfleisch.

Das Hammelfleisch wird blanchirt, in Stücke geschnitten und mit dem durchgegossenen Brühwasser mit Suppenwurzeln und Salz gekocht. Von den weichgekochten weißen Bohnen streicht man die Hälfte durch, um die Suppe damit tummig zu machen; die andere Hälfte thut man ganz in die Hammelfleischsuppe nebst etwas Kerbel, Petersilie und Majoran, und läßt Alles mit dem Hammelfleisch noch etwas kochen.

66. Fleischbrühsuppe mit Kartoffelmehl.

Auf 1½ Stof kräftige Fleischsuppe rührt man einen Eßlöffel voll Kartoffelmehl in kaltem Wasser klar, gießt die kochende Fleischbrühe dazu, thut feingeschnittene Citronenschale und so viel Citronensaft, als man beliebt, hinein, läßt die Suppe noch ein wenig aufkochen und richtet sie an.

67. Französische Suppe.

Man nimmt einen schönen festen Kohlkopf, Kohlrabi, Möhren, Sellerie, von jeder Gattung gleiche Theile, und schneidet es in kleine Stücke. Auch kann man 4 bis 5 schöne Champignons dazwischen nehmen. Man kocht dies eine gute halbe Stunde in einem Löffel voll Butter, füllt es mit Fleischbrühe auf, legt Salz und Muscatblüthe dazu und richtet die Suppe über geröstetem Brote oder über Klümpchen an. — Bringt es die Jahreszeit, so kann man auch Spargel und Blumenkohl, wie auch Erbsenschoten und junge Perlbohnen apart in einem Töpfchen mit Bouillon abkochen und dieser Suppe beifügen; desgleichen, wenn man Hühner- und Taubenmagen und Lebern zur Hand hat, diese, in Stücke geschnitten, dazu thun.

II.

Vom Kochen, Braten und Stofen des Fleisches.

1. Ein Schmorfleisch, welches kalt gegeben wird.

Man nimmt ein Sackstück, welches recht gut sein muß, klopft und wäscht es, legt in einen Topf, der einen Deckel hat, einige rohe Kalbsfüße nebst einigen Scheiben Speck, Wurzeln, Gewürzen, Zwiebeln, Citronenschalen und Salz; dann das Fleisch, über dieses wieder ein Paar Kalbsfüße, so wie einige Scheiben Speck. Ueber dieses Alles gießt man so viel Wasser, daß es mit dem Fleische gleichsteht, deckt den Topf zu, verklebt ihn mit Teig und läßt ihn 24 Stunden in einem ausgeheizten Backofen stehen. Alsdann drückt man das Fleisch in eine große Spülkumme, läßt die Sauce durch einen Durchschlag laufen, setzt sie auf's Feuer und läßt etwas Estragoneſſig und eben so viel Wein dazu. Auch legt man einige Citronenscheiben hinein. Ist sie aufgekocht, so gießt man sie durch ein Haarsieb über das Fleisch. Sobald dieses erkaltet ist, schlägt man es auf eine Schüssel aus, oder man schneidet es in Scheiben, legt es in Formen und gießt die Sauce darüber. — Auch kann man es, ehe es noch im Ofen zum Braten kommt, spicken.

2. Ein geschmorter Rinderbraten.

Ein weiches Stück Rindfleisch wird gespickt, dann in einen Topf gelegt nebst Salz, einigen Stücken Butter, ½ Stof saurem Schmant (oder auch wohl mehr, wenn das Stück Fleisch groß ist), Pfeffer, Lorbeerblättern, mehreren großen Zwiebeln, mit Gewürznelken gespickt. Ferner verwendet man dazu: ½ Quartier Essig oder Citronenscheiben und ein Paar Hände voll geriebenes Süßsauerbrot. Dann wird ein Deckel, welcher recht auf den Topf paßt, darüber gelegt, mit Teig verklebt und in einem nicht zu stark geheizten Ofen 4 Stunden stehen gelassen. Das Fleisch muß tief im Topfe liegen, damit es nicht an den Deckel stößt, sonst brennt es leicht an.

3. Macaroni auf neapolitanische Art zuzubereiten.

Dazu nimmt man ein Sackstück von 10 bis 12 Pfund, spickt dasselbe mit großen Würfeln Speck und Zwiebeln, die in 4 bis 8 Theile zerschnitten werden. Sowohl Speck als Zwiebeln wälzt man in Pfeffer und Salz und steckt es dann tief in's Fleisch hinein, bindet es mit Bindfaden fest zusammen, damit es vom Kochen nicht aus einander geht, setzt dieses so präparirte Fleisch mit einem guten Stück Butter

und noch einigen Zwiebeln auf's Feuer und läßt es verdeckt eine Stunde dämpfen. Hierauf gießt man Wasser darauf, wie zu einer Suppe, und läßt es damit 3 bis 4 Stunden kochen. Vorher läßt man 7, 10 bis 12 Liebesäpfel, je nachdem sie groß sind, zu einem Brei kochen, schlägt sie durch einen Durchschlag und legt sie ebenfalls zum Fleische, womit es 2 ganze Stunden kochen kann. Dies giebt der Sauce eine Orangefarbe und einen säuerlichen Geschmack. Auf so viel Fleischbrühe rechnet man 3 Pfund Macaroni. Diese müssen von den mehr dünnen und harten sein, die nicht so leicht verkochen, und solche läßt man, etwas zerbrochen, in einer Casserolle ¾ Stunden in Wasser und etwas Salz fortwährend kochen, legt sie dann auf einen Durchschlag und präparirt sie, wie folgt. In eine Schüssel legt man von diesen gekochten Macaroni und reibt darauf Parmesankäse; von dem geschmorten Fleisch hackt man ungefähr 1 Pfund ab, zertheilt es so fein als möglich und legt davon über die Macaroni nebst einem guten Stück Butter. Auf diese Weise legt man 2 Schichten in die Form, womit sie gefüllt sein muß. Dann gießt man die Fleischbrühe darüber, schiebt es in den Ofen, wo es nur aufzukochen braucht, vielleicht ¼ Stunde lang. Dann sind die Macaroni fertig, müssen aber gleich gegessen werden. Zu der bezeichneten Portion braucht man ¾ Pfund Parmesankäse. Das Fleisch wird als Braten nach den Macaroni mit der Sauce, zu der man noch etwas Soja gießt, gegeben. — Um die Liebesäpfel auch den Winter über zu haben, kocht man sich einen Vorrath zu einem dicken Brei, und zwar so hart, daß er sich schneiden läßt, und trocknet ihn in Tafeln erst in der Luft und dann im Ofen.

4. Sauerbraten.

Ein gutes Sackstück wird mit Wachholderbeeren, Lorbeerblättern, Pfeffer und englischem Gewürz 8 Tage in Biereſſig gelegt; vorher wird es aber mit in Gewürze gewühlten Speckstücken gespickt. Dann wird es in einen Kochtopf gelegt nebst zerhackten Sardellen, dem Saft von 2 Citronen, einem Paar Hände voll grobem Brot und dem Essig, worin das Fleisch gelegen. — Der Topf wird mit einem Deckel verdeckt, mit Brotteig verklebt und muß 3 Stunden im Ofen stehen.

5. Rinderhäschen zu stofen.

Vier Häschen werden etwas geklopft, gespickt, dann mit einem Löffel Weineſſig, 2 Löffeln voll Butter und etwas Salz auf Kohlen oder ganz kleinem Feuer in einem verdeckten Grapen aufgesetzt. Man muß öfter darnach sehen und das Fleisch umkehren. Wenn es weich ist, legt

man 2 Eßlöffel voll sauren Schmant, Capern, Sardellen und etwas Muscatblüthe dazu. Damit läßt man es noch durchkochen und giebt bei Tische kleine Kartoffeln oder Kastanien dazu.

6. Ungarisches Gulaschfleisch.

Man nimmt schieres, doch fettes Rindfleisch, schneidet es in drei fingerbreite und eben so lange und einen Finger dicke Stücke und dämpft es mit in Würfeln geschnittenem Speck, eben so viel zerschnittenen Zwiebeln, etwas feingestoßenem und erst geröstetem Kümmel und Salz, und gießt auf 2 Pfund Fleisch ein Weinglas Rum. Schmort es zu sehr ein, so gießt man etwas kochendes Wasser dazu. Ist das Fleisch gar, so nimmt man das Fett von oben ab, thut einige Löffel Bratensauce und noch ein Glas Wein daran, drückt den Saft einer Citrone hinein und läßt es noch durchkochen. Dazu giebt man Kartoffelklümpchen, mit denen die Schüssel, worin das Fleisch aufgegeben, garnirt wird.

7. Beefsteaks.

Man schneidet aus einem rohen Rinderbraten mittlere, fingerdicke, runde Scheiben, nimmt alle Sehnen und alles Fett weg, klopft sie, reibt jedes Stück mit Salz und Pfeffer ein, legt sie auf einander und läßt sie mit einem Brett und Stein beschwert einen Tag liegen. Alsdann macht man Butter in einer Pfanne heiß, legt die Scheiben neben einander hinein, gießt das abgelaufene Blut dazu und bratet sie auf beiden Seiten nur so viel, daß es weiß wird. Dazu werden Kartoffeln gereicht.

8. Rindfleisch in einer Selleriesauce.

Das abgekochte Fleisch giebt man mit folgender Sauce: auf jedes Pfund rechnet man eine Selleriewurzel, welche in dünne Scheiben geschnitten und mit Bouillon und Butter weich gekocht wird. Dazu thut man etwas Reibbrot, Salz und Muscatblüthe.

9. Gebackenes Rindfleisch.

Uebriggebliebenes gekochtes Rindfleisch schneidet man in Scheiben, bestreut sie mit etwas Pfeffer und Salz, klopft einige Eier mit etwas Milch und legt etwas Lauch und Salz dazu. Dann legt man das Fleisch mit etwas Butter in eine Pfanne. Fängt es an zu braten, so gießt man die Eier darüber und bäckt es auf beiden Seiten gelbbraun. Man kann solches Fleisch zum Gemüse geben, oder auch so verspeisen.

10. Rindsfüße zuzubereiten.

Einige Rindsfüße werden sehr weich gekocht, so daß das Fleisch von den Knochen fällt. Dieses schneidet man in längliche Scheiben und läßt es mit einem Theil Essig und zwei Theilen Bouillon, einigen Citronenscheiben, Salz und Pfeffer recht durchkochen. Dann legt man es in eine Serviette, bindet es zu, bringt es auf ein Brett und läßt es, beschwert mit Brett und Gewicht, über Nacht stehen. Hierauf wird die Serviette abgenommen und die so zubereiteten Füße werden mit Essig, Senf und Oel gegeben.

11. Gebratene Rindszunge.

Man kocht eine frische Zunge vom Rinde weich, zieht die Haut davon ab, schneidet sie der Länge nach von einander und bäckt sie in Butter braun. Dann macht man eine Sauce von Capern oder Sardellen und läßt die Zunge nur darin aufkochen.

12. Rindskaldaunen.

Die Kaldaunen müssen lange kochen, ehe sie gar werden; weshalb man wohlthut, sie den Tag vorher, ehe man sie brauchen will, einige Stunden kochen zu lassen. Sind sie abgequellt, so läßt man sie etwas erkalten, und sieht noch genau nach, ob nicht etwas Unreines darin ist. Dann zerschneidet man die Kalaunen in beliebige Stücke, wäscht diese noch einmal in kaltem Wasser ab und kocht sie nun erst in Wasser und Salz gar. Nach diesem röstet man etwas Reibbrot in Butter hellbraun, gießt von der Kaldaunensuppe dazu, legt noch etwas Majoran hinein, läßt es zusammen durchkochen und gießt diese Sauce über die Kaldaunen; oder man bratet Mehl in Butter braun, legt einige feingeschnittene Zwiebeln hinein und gießt Essig dazu. Auch Pfeffer und Lorbeerblätter kann man dazu thun.

13. Kuheuter.

Das Kuheuter wässert man aus und kocht es in Wasser mit Salz recht weich. Alsdann läßt man es kalt werden, schneidet es in zierliche Scheiben, wälzt diese in Eier, dann in Mehl, unter das etwas Pfeffer gemischt worden ist, und bratet sie auf der Pfanne in Butter braun.

14. Rindsmaul.

Das Rindsmaul wird sehr rein gewaschen und des Abends in einem Geschirr mit Wasser an einen heißen Ort gestellt. Den andern Morgen kocht man es möglichst weich und legt es zum fernern Ge-

brauch in Salzlake. Es wird sodann in ganz feine Blättchen zerschnitten, mit zerschnittenen Zwiebeln bestreut, auch etwas Pfeffer, Essig und Oel darüber gegossen.

15. Rollklops.

Das Fleisch wird in gleich große Scheiben geschnitten, stark geklopft und mit ganz feingeschnittenem Nierenfett, Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer voll gefüllt. Nun rollt man das Fleisch so, daß die Enden sich einschlagen lassen, legt die Rollen in eine Casserolle so dicht neben einander, daß sie nicht aufgehen können, gießt nun so viel kochendes Wasser darauf, daß das Fleisch ganz bedeckt ist, legt einen Eßlöffel Butter dazu und läßt es verdeckt auf gelindem Feuer eine gute Stunde ununterbrochen kochen, schüttelt zuweilen die Casserolle, salzt, wenn es nöthig ist, noch etwas nach und legt zuletzt abgekochte geschälte Kartoffeln dazu.

16. Pökelfleisch mit einer Sauce.

Das Fleisch wird, nachdem es eine Nacht geweicht hat, in einem Grapen mit Wasser aufgesetzt; dazu legt man einige Burkanen, Sellerieswurzeln und Zwiebeln. Ist das Fleisch weich, so wird es aus der Suppe herausgenommen. Nun wird etwas Mehl in Butter gebräunt, die zugekochte Suppe durch ein Haarsieb zu dem Mehl gegossen, auch kleine rein gemachte Kartoffeln hineingelegt und als Sauce zu dem Fleisch gegeben. Auch kann man statt der Kartoffeln Schnittkohl nehmen. Man quellt auch Reis ab, bindet ihn in eine kleine Serviette, doch nicht zu fest, und kocht ihn mit dem Pökelfleisch. Man giebt ihn apart zum Fleisch und zu der Sauce.

17. Beefsteak.

Man nimmt die gewöhnlichen Stücke dazu, schneidet die Knochen ab und läßt das Fleisch ein Paar Tage liegen, bratet es, ohne es vorher zu klopfen, in Butter mit etwas Salz und Pfeffer auf der Pfanne fast gar, drückt es während des Bratens mit einem hölzernen Löffel und giebt es dann gleich zu Tische. Zu der Sauce rührt man etwas sauren Schmant mit einem Theelöffel voll Soja.

18. Beefsteak, eine andere Art.

Man präparirt das Fleisch wie zu der vorhergehenden Speiseform, hackt es mit einem Messer etwas, wühlt es in Mehl ein, macht eine Pfanne recht heiß und legt ein Stückchen Butter darauf. Ist diese geschmolzen, so wischt man sie mit einem Papier wieder ab, und nun

wird wieder Butter auf die Pfanne gelegt. Das Fleisch nebst etwas Salz und Pfeffer legt man ebenfalls darauf, bratet es auf beiden Seiten braun, nimmt es dann von der Pfanne, rührt noch etwas sauren Schmant zur Sauce, gießt sie darüber, reibt Meerrettig über das Ganze und giebt kleine Kartoffeln dazu.

19. Pökelfleisch gut aufzubewahren.

Wenn Pökelfleisch gesalzen wird, so ist es unvermeidlich, daß Lücken entstehen. Diese füllt man mit kleinen Kieselsteinen aus. Auch ist es recht gut, auf den Boden des Geschirres dergleichen Steine zu legen. Dadurch erhält sich das Fleisch um Vieles länger.

20. Rindfleisch auf italienische Art.

Hierzu nimmt man das Schwanzstück, klopft es, reibt es mit ein wenig Basilicum, Thymian, Estragon, Nelken, Salz, Pfeffer und gehackten Zwiebeln und bestreut es mit einer Hand voll feingehacktem Speck und magerem Schinken. Sodann umwickelt man es mit einer Serviette, thut in die Casserolle Essig, Wein und Fleischbrühe, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, Zwiebeln und dazu das eingebundene Fleisch. Nachdem dieses zugedeckt 4 Stunden langsam gekocht hat, ist es fertig. Die Sauce wird durchgelassen, mit den mangelnden Gewürzen versehen und noch eine halbe Viertelstunde mit dem Fleisch gekocht.

21. Fleischkuchen.

Das Fleisch vom Rinder- oder Kalbsbraten schneidet man so kleinwürflig als möglich, hackt es und nimmt so viel Reibbrot als Fleisch, schlägt 3 oder 4 Eier dazu, kocht einige feingeschnittene Zwiebeln in Butter gar und gießt es, so wie auch ½ Obertasse dicken Schmant zu, salzt es gehörig und würzt es mit Muscatblüthe recht reichlich. Das Reibbrot legt man nach und nach dazu. Alsdann macht man kleine runde Kuchen und bratet sie auf der Pfanne in Butter.

22. Ein Gericht von Kalbfleisch.

Carbonadestücke oder das Fleisch von einem kleinen Kalbsbraten wird wie zu Klops vorbereitet, ein Rost wird mit Butter bestrichen, das Fleisch darauf gelegt und von beiden Seiten auf Kohlen gar gebraten. Dazu macht man eine Sauce von Bouillon, Butter, etwas Mehl, saurem Schmant, Capern, Soja, Citronenscheiben, einigen zerhackten Sardellen und eingemachten Riezchen. Nun schichtet man die Fleischscheiben in die Mitte der Schüssel, legt um dieselben kleine abge-

kochte rein gemachte Kartoffeln, Rübenschnitte, in Zucker und Butter braun gebraten, gestofte Champignons oder Baravicken und abgekochte dicke Nudeln. Etwas von der Sauce gießt man über das Fleisch, das Uebrige in die Saucière.

23. Ein Kalbsbraten mit neuer Sauce.

Man nimmt einen Braten, läßt ihn einen Tag in Essig liegen, bratet ihn dann, macht eine Sauce von rothem oder weißem Wein, Wallnuß, Citronen, Ingwer, Pfeffer, Muscatblüthe, einem guten Stücke Butter und weißem oder braungebranntem Mehl. Dieses Alles läßt man durchkochen und giebt es zum Braten.

24. Nettamours von Kalbfleisch.

Man schneidet von 5 Pfund Kalbfleisch aus der Keule 1½ Quartier lange und 1½ Finger dicke Stückchen, theilt jedes derselben wieder in 3 lange Streifen, doch so, daß das obere Ende zusammenbleibt, flicht davon dreiflechtige Zöpfchen, bindet das Ende mit einem Faden zu, läßt in einer Casserolle ½ Pfund Butter mit dem Saft einer Citrone schmelzen, legt die Zöpfchen hinein und läßt sie darin durchstofen. Dann gießt man 1½ Stof Bouillon zu und läßt sie noch ½ Stunde kochen, mit 6 Eidottern 2 Loth Mehl und Wein legirt. Sardellenbutter, Champignons, Citronensaft mit Capern werden zu ihnen gelegt und sie mit Croutons und beliebigen Klümpchen angerichtet.

25. Große Nettamours.

Zu dieser großartig delicaten Speise wird von 3 halben Kälbern das Rückgrat vom Schwanzende bis zu dem Halswirbel, in 3 langen Streifen herunter geschält, sauber gespickt, wie in voriger Nummer zusammengeflochten und an beiden Enden gebunden. Dann wird der ganze Zopf in der Bratpfanne gebraten, oder in einer Braise gar gemacht, auf einer langen Schüssel angerichtet, glacirt mit kleinen Nettamours, Escalops, Krebsen und Trüffeln garnirt und mit einer Sardellen- oder andern pikanten Sauce gegeben.

26. Klops von Kalbfleisch.

In dünne Scheiben geschnittenes Fleisch wird in eine flache Casserolle gelegt; vorher thut man aber ein gutes Stück Butter hinein, auf das Fleisch feingehackte Sardellen, geriebene Zwiebeln, Muscatblüthe und etwas Wein. Nun klopft man noch 2 Eidotter mit dem Saft einer Citrone und einem Paar Löffel saurem Schmant, gießt dies dazu und läßt es nur noch damit heiß werden, nicht kochen.

27. Rollklops von Kalbfleisch.

Man schneidet das Fleisch in Scheiben, klopft es mit leichter Hand, hackt dann frische Austern und Krebsschwänze fein, legt geriebene Zwiebeln, Reibbrot, Muscatblüthe, etwas Soja und eben so viel Rindsmark dazu, als das Uebrige ausmacht, rollt es ein und setzt es mit heißem Bouillon und einem Stück Butter auf's Feuer, streut noch etwas Reibbrot darüber und kocht es verdeckt, eine Stunde.

28. Aesculap.

Von einem rohen Kalbsbraten werden fingerdicke Stücke geschnitten, geklopft und in Mehl gewühlt, mit etwas Salz und Pfeffer bestreut und in eine Pfanne mit geschmolzener Butter gelegt, Lauch, Petersilienblätter und Citronenschale darauf gestreut und sehr schnell gebraten. Nachdem man das Fleisch herausgenommen hat, gießt man etwas Wasser zur Sauce. Auch kommen noch Citronensaft und Capern dazu. Man läßt es nur durchkochen und gießt es über das Fleisch.

29. Schüsselragout.

Das Fleisch von einem gebratenen kalten Kalbsbraten wird geschnitten und in eine Schüssel mit der kalten Gallerte von der Sauce, mit Citronenscheiben, etwas Pfeffer und einigen gestoßenen Gewürznelken gelegt. Darüber gießt man Butter, in der gehackte Zwiebeln gar gekocht sind. Das Ganze wird mit geriebenem Käse und Reibbrot bestreut und im Ofen verdeckt gebacken.

30. Carbonade mit Senfsauce.

Man wende die Carbonade in Butter gut um, bestreue sie mit Reibbrot, feingehackten Zwiebeln und Muscatnuß, und brate sie auf den Rost. Die dazu gegebene Sauce besteht aus hellgeröstetem Mehl, einem Löffel Wein, einigen Löffeln Senf, gehackten Zwiebeln, etwas Zucker, Muscatnuß, Pfeffer, Nelken und einer halben Citrone.

31. Schottisch-Klops.

Das Dicke vom Kalbsbraten wird in dünne Scheiben geschnitten, mit Mehl bestreut und in geschmolzener Butter in der Pfanne geschwind braun gebraten. Zuvor wird ein Stück Butter in der Casserolle geschmolzen, dazu ein Löffel voll Mehl gethan, und dies so lange gerührt, bis es dick ist; dann ½ Bouteille Grewe, Pfeffer, Salz, ein Spitzglas weißer Wein, Kalbsmilch, Fricandellen, Morcheln, Ochsengaumen, Champignons. Dieses läßt man ½ Stunde kochen, drückt zu-

letzt ½ Citrone bei, legt den fertigen Klops hinein und läßt es 5 Minuten durchstofen.

32. Kalbsbraten mit brauner Sauce.

Man läßt den Braten 8 Tage in Essig liegen, bratet ihn wie gewöhnlich und nimmt zur Sauce: Rothwein, braunes Mehl, Sardellen, Wallnuß, Pfeffer und ein gutes Stück Butter. Dieses kocht man durch und giebt es zum Braten.

33. Fricandeau von Kalbfleisch.

Eine Kalbskeule wird geklopft, abgehäutet und nach Ablösung der Knochen gespickt. Zu den ausgelös'ten Knochen nimmt man noch Rindsknochen, von denen die größeren aus einander gehackt werden. Diese legt man in eine große tiefe Bratpfanne auf Speckscheiben und auf die Knochen die Kalbskeule. Außerdem nimmt man noch dazu zwei Theile guten weißen Wein, ein Theil Wasser, einen halben Theil Essig, im Ganzen so viel, bis die Flüssigkeit darüber geht, ferner eine aufgeschnittene Citrone, zwei Zwiebeln, Wachholderbeeren, Nelken, Pfefferkörner, drei Lorbeerblätter, Salz und Muscate. So zubereitet, bleibt das Fleisch in der Bratpfanne über Nacht wohl zugedeckt stehen. Den andern Tag wird es 5 Stunden vor Essenszeit auf starke Kohlen gesetzt, wobei man zwei gelbe Rüben, eine Sellerie- und zwei Petersilienwurzeln hinzufügt. Man beginnt mit dem Abschäumen, sobald die Brühe sich abschäumen läßt. Dann läßt man das Fricandeau aber nur noch auf schwacher Hitze weich kochen, legt es auf eine andere mit Speckscheiben bereit gehaltene Pfanne und bratet es von beiden Seiten gelb. Indessen nimmt man die Knochen aus der Sauce, läßt diese durch und gießt von dieser so viel zu dem Fricandeau, bis Alles eingekocht ist und nicht über ½ Stof mißt; mit dem daran Mangelnden wird sie noch eher versehen, als sie beim Fricandeau zu Tische kommt.

34. Fricandeau, eine andere Art.

Man zerschneidet das Fleisch in Stücke, klopft es mit einem Messerrücken, spickt es mit feinem Speck und läßt es in Butter dämpfen. Dann fügt man hinzu: Zwiebeln, Reibbrot, Sardellen, Pfeffer, Mouscherons, Muscatblüthe, Butter, Krebse, Fricandellen und etwas Bouillon.

Auch legt man zu dem gedämpften Fleische: gebratene Zwiebeln, Mousserons, frische Austern, Krebse, Fricandellen, Sardellen, kocht es mit Bouillon durch und fügt zuletzt einen Löffel Butter bei, so wie man auch beim Anrichten den Saft von 2 Citronen über die Schüssel gießt.

Auch einfach, ohne diese künstlichen und kostbaren Sachen schmeckt es gut.

35. Kalbsherz.

Man wäscht das Herz von einem Kalbe einige Male, damit es den Eingeweidegeruch verliert, und spickt es. Man schmort es nun in einem Eßlöffel Butter, streut einige Prisen Mehl, Salz und Pfeffer darüber, legt einige Wachholderbeeren, ein Paar Lorbeerblätter und ein Paar Citronenscheiben bei, gießt ein wenig Fleischbrühe zu und setzt das Schmoren eine Stunde lang fort. Die Sauce muß kurz sein und wird eine halbe Stunde vor dem Anrichten mit einigen Löffeln sauren Schmant abgerührt.

36. Geschmelztes Kalbsgekröse.

Ein Gekröse kann vorerst nicht oft genug gewaschen werden; so lange es sich schleimt, wechselt man mit dem Wasser. Alsdann kocht man es mit Wasser, einem wenig Salz, Essig Suppenkräutern und einem Paar Lorbeerblättern sehr weich, zertheilt es in beliebige Stücke und nimmt alle Drüsen weg. Endlich legt man es auf eine Platte über heiße Asche mit etwas Fleischbrühe, streut Salz, Ingwer und feingehackte Petersilie darüber und schmelzt es mit geröstetem Franzbrote.

37. In ein Netz gefülltes Kalbsgekröse.

Man bereitet das Gekröse nach der vorigen Nummer, bis auf den Punkt, wo es getheilt wird; hierauf nimmt man in Butter geröstete Franzbrotscheiben in eine Schüssel, feuchtet sie mit guter Milch an, so daß sie aufschwellen, nimmt das Gekröse, legt etwas Salz, Pfeffer und Petersilie bei und rührt Alles mit 4 Eiern und zwei Dottern unter einander. Dieses Alles füllt man in ein gereinigtes Kalbsnetz, näht es zu, schneidet das Uebrige des Netzes ab und bäckt es alsdann im Ofen. Indessen kocht man eine Buttersauce, würzt diese mit Muscatblüthe und Majoran und giebt sie mit dem Netz zu Tische.

38. Gebackenes Kalbsgekröse.

Das Gekröse behandelt man nach der vorletzten Nummer bis zu dem Punkte, wo es weich gekocht ist, drückt es stark zwischen den Händen, damit alle Brühe abläuft, schneidet es in beliebige Stücke, kehrt sie in einem dünnen gebrühten Teig um und bäckt sie in Schmalz hellbraun.

39. Kalbskopf.

1 Pfund Rindfleisch, 5 Quartier Wasser, ½ Bouteille Portwein, eine Zwiebel, ein Paar Sardellen werden so lange zusammengekocht, bis Alles zu ¾ Stof eingekocht ist, worauf es durch einen Haarsieb gelassen wird. Dazu gießt man einen Eßlöffel Soja, 2 Eßlöffel Wallnußsauce, legt noch Muscatblüthe, türkischen Pfeffer, Muscatnuß und den Saft einer halben Citrone dazu. Nun nimmt man einen weichgekochten halben Kalbskopf, schneidet die Hälfte davon in kleine Scheiben, wie auch die Zunge, legt es in eine Casserolle zugleich mit Fleisch- oder Krebsfricandellen, abgekochten Morcheln, Trüffeln, einem guten Stücke Butter und, um es tummig zu machen, etwas Kartoffelmehl, welches in Butter gebräunt wurde. Dieses Alles muß verdeckt recht durchkochen. Den andern Theil des Kopfes schneidet man auch in Scheiben und bratet sie wie Carbonade in der Pfanne, legt sie in die Mitte der Schüssel und gießt das übrige Durchgekochte herum. Von dem Bregen macht man kleine Kuchen, bäckt sie und belegt den Rand der Schüssel abwechselnd damit, so wie mit kleinen runden Buttertorten. Wohl zu merken ist noch, daß nur ein großer und sehr guter Kalbskopf zu diesem Gerichte genommen werden kann.

40. Lammfleisch in Zuckererbsen.

Die Rippchen eines Lammes steckt man an einen Spieß, nachdem sie geklopft und mit feingehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer eingerieben sind. Den Spieß bringt man an lustiges Feuer und nach 5 Minuten beträufelt man die Rippchen mit geschmolzener Butter. Sie geben wenig eigene Sauce, weshalb man die Butter in der Bratpfanne nicht sparen darf. Nach anderthalb Viertelstunden sind sie mürbe und gut. Indessen werden die Erbsen wie gewöhnlich gekocht, nur mit etwas mehr Suppe als sonst. Man legt die Rippchen zierlich auf eine Schüssel und richtet die Erbsen rund herum an.

41. Saure Schafsnieren.

Zu drei Nieren, die in lauem Wasser gespült sein müssen, läßt man 2 Loth Butter und etwas gewürfelten geräucherten Speck heiß werden, röstet hierein einen Löffel Mehl, schmort eine halbe feingeschnittene Zwiebel darin, legt die in Scheiben geschnittenen Schafsnieren hinein und schmort diese gleichfalls ab. Alsdann wird ein wenig Essig zugegossen, so wie etwas Fleischbrühe. Man würze die Nieren mit Salz und Pfeffer und richte sie an, sobald kein Blut mehr zu sehen ist.

42. Hammelkeule mit Parmesankäse.

Die Keule wird mit einigen Lorbeerblättern und etwas Gewürz ordentlich gekocht. Wenn sie bald gar ist, wirft man eine gute Portion geschälte Zwiebeln hinein und läßt sie mit gar kochen. Ist dies geschehen, so breitet man ein Kälbernetz aus, legt zuerst die Zwiebeln, dann die Keule darauf und schlägt das Netz zusammen. So eingepackt legt man die Keule in eine Pfanne, so daß die Zwiebeln oben hin kommen, bestreicht sie mit zerrührtem Ei, bestreut sie dick mit geriebenem Parmesankäse, gießt ein wenig Suppe, worin die Keule gekocht wurde, hinzu und läßt sie im Ofen braun werden. Hierzu giebt man eine Sardellensauce.

43. Marinirte Hammelkeule.

Die Keule muß erst recht mürbe geklopft, eingewässert und dann noch ein Paar Stunden abgetrocknet werden. Hierauf spickt man sie hier und da mit Sardellen- und Heringsstückchen, reibt die Keule mit englischem Gewürz, Pfeffer und Salz ein und legt sie nebst einem Paar Lorbeerblättern, einigen Chalotten, etwas Basilicum und Gewürz in Essig. Wer es liebt, kann auch ein wenig Knoblauch hinzu thun. Nach 6 bis 8 Tagen wird sie in ihrer Marinade in einem Topf in einen Ofen geschoben. Sollte die Marinade zu scharf sein, so gießt man etwas Wasser zu.

44. Hammelfleisch mit kleinen Rosinen und Citronen.

Man schneidet das Fleisch in gröbliche Stücke und blanchirt es. Hierauf kocht man es mit englischem Gewürz, Lorbeerblättern und einem Paar ganzen Zwiebeln in Wasser gar, rührt ein wenig weiß geröstetes Mehl und thut etwas Wein, Citronensaft und abgeriebene Citronenschale, Zucker und kleine Rosinen dazu. Nun läßt man Alles zusammen ein wenig kochen, und rührt es endlich mit ein Paar Eidottern ab.

45. Gedämpfte oder geschmorte Hammelkeule.

Dazu nimmt man eine Hammelkeule von einem Hammel, der wenigstens einen Tag vorher geschlachtet worden ist. Man wäscht sie rein ab, klopft sie auf beiden Seiten, spickt sie mit geschälten Chalotten und durchzieht die Haut mit Majoran. Alsdann wird sie in einen Schmortopf gethan, Zwiebeln, Citronenschale, etwas Pfeffer, gröblich gestoßene Nelken, englisches Gewürz und Salz hinzu gelegt, und so viel Wasser darauf gegossen, daß es mit dem Fleische nicht ganz gleich steht. Wer es liebt, kann auch ein wenig Knoblauch mit hinein thun.

Hierauf wird die Casserolle fest zugedeckt, und die Keule bei gelindem Feuer gedämpft. Wenn sie fast gar ist, so nimmt man den Deckel ab, macht das Feuer stärker, läßt die Sauce kurz einkochen und die Keule auf beiden Seiten braun werden, nimmt sich aber dabei in Acht, daß sie nicht anbrennt. Wenn dies geschehen, nimmt man das Fett von der Sauce, gießt etwas Bier zu, schüttelt den Topf, damit es unter einander kommt, und läßt es dann noch etwas schmoren. Beim Anrichten giebt man die Sauce in einer Saucière besonders, gießt aber vorher ein Paar Löffel voll auf die Keule.

46. Ein Gericht vom Schöpsenbraten.

Von kaltem Schöpsenbraten wird das Fleisch fein gehackt, davon ein tiefer Teller voll in eine Schüssel gethan, mit einigen Löffeln Bratensauce, einem halben Bierglas Franzwein, Pfeffer, einigen gestoßenen Gewürznelken, gehackten Sardellen, Capern, Citronenschale, etwas Reibbrot, 4 Eiern, Salz und etwas Bouillon. Dieses Alles wird kalt durch einander gerührt; dann wird eine Form stark mit Butter bestrichen und mit gekochten Burkanen, Pfeffergurken, Ochsenzungen, Alles in dünne Scheiben geschnitten, belegt. Auch kann man noch Petersilien, hartgekochte Eier, Capern oder Morcheln zum Auslegen nehmen. Darauf schichtet man die Farce, doch vorsichtig, damit das Ausgelegte sich nicht verschiebt, und legt einige Butterflöcke darauf. Nun wird die Form mit einem passenden Deckel verdeckt, so wie noch beschwert, damit sich nichts verrückt; und so stellt man sie in einen Grapen mit Wasser, doch in der Art, daß das Wasser nicht über und auch nicht hinein kocht, und läßt es beinahe eine Stunde kochen. Dazu giebt man irgend eine pikante Sauce.

47. Gestoftes Lammfleisch.

Nachdem das Hintervierte eines Lammes abgekocht wurde, wird das Fleisch davon in Scheiben geschnitten. Hierauf läßt man Butter in einer Casserolle zergehen, legt feingehackte Chalotten, Sardellen, etwas Mehl, Essig und Bouillon von dem gekochten Fleisch hinein, läßt Alles zusammen durchkochen, legt nun auch die Fleischscheiben hinein, und kocht das Ganze noch etwas verdeckt ein.

48. Lammsgekröse mit Weißkohl.

Das Gekröse wird gereinigt, abgewässert und alsdann in Wasser und Salz aufgekocht. Hierauf muß es herausgenommen und recht abgeputzt werden; auch nimmt man alle Drüsen heraus, kocht sie dann

vollends in Wasser, aber recht weich. Eben so lange stoft man Weißkohl in Bouillon, Butter und etwas Reibbrot, und legt die zerschnittenen Gekröse hinein. Ist Alles noch zusammen recht durchgekocht, so ist es fertig.

49. Lammskopf mit Gekröse.

Der Kopf wird von einander gespalten und die Zunge dabei herausgenommen und gereinigt. Dann bindet man den Kopf wieder zusammen und kocht Beides in Wasser weich. Nun kocht man etwas Butter mit Mehl, süßem Schmant, gehacktem Lauch und etwas Salz durch, thut die Zunge und das abgekochte Gekröse hinein, läßt es zusammen durchkochen und giebt es zu Tisch. Der Kopf wird von einander genommen, mit Butter bestrichen und mit Reibbrot bestreut, auf dem Roste gebraten und auf das Gekröse gelegt.

50. Gebratene Lammszungen.

Die Lammszungen werden weich gekocht; dann wird die Haut abgezogen, und so müssen sie kalt werden. Hierauf werden sie der Länge nach durchgeschnitten, in Butter und Reibbrot gewälzt und in der Pfanne gebraten. Nachher rührt man Butter mit einem Paar Löffeln Bouillon, Citronensaft und etwas zerstoßenem Pfeffer auf dem Feuer zusammen, legt etwas Reibbrot dazu und richtet die Sauce über die Zungen an.

51. Lammfleisch mit Hopfenkeimen.

Aus dem Vorderviertel des Lammes schneidet man 3 Pfund Fleisch, zertheilt es in kleine Stücke, klopft dieselben mit einem Hammer und kocht sie in Wasser, Salz und Suppenkräutern halb weich. Hopfenkeime, so viel als zum Gemüse nöthig sind, übergießt man mit kochendem Wasser und legt dieselben sammt dem Fleische in die Suppe in eine Casserolle und kocht nun das Fleisch weich. Man macht es außerdem durch das Gelbe von einigen Eiern oder Mehl tummig.

52. Frischen Schinken zuzubereiten.

Wenn der Schinken abgezogen ist, so schneidet man das Fett so weit weg, daß es nur etwas weißlich aussieht; hernach spickt man ihn mit Caneel und Nelken und legt ihn in Biereffig, so viel, daß er übersteht. Wenn er 8 Tage hierin gelegen hat, so kann er schon gebraucht werden. Ist der Essig nicht zu stark, so läßt man ihn 14 Tage liegen. Wenn er später gebraucht werden soll, so bratet man ihn am Spieße,

läßt ihn erst eine Zeit lang am Feuer drehen, damit das Fett gut abläuft, gießt dieses nachher aus der Pfanne und begießt den Braten mit Butter, bis er durchgebraten ist. Zuletzt begießt man ihn gut und bestreut ihn mit feinem Salz und Mehl, damit er gut rösch wird. In die Bratpfanne legt man einige feingeschnittene Zwiebeln, ein Paar Sardellen, ein Paar gestoßene Nelken, Pfeffer und geriebenes Brot. Eben so gießt man ein wenig rothen Wein dazu, so daß die Sauce eben wird; dann setzt man die Pfanne über Kohlenfeuer und läßt es etwas schmoren. Ist die Sauce zu sauer, so versüßt man sie mit einem wenig Zucker und siebt sie nachher durch einen Durchschlag in die Schüssel, in welche der Schinken eingelegt werden soll.

53. Schweinscarbonade.

Vom jungen Schweine werden die Rippen wie Carbonade geklopft; alsdann wird Papier mit Butter bestrichen und mit Reibbrot bestreut, die Carbonade darein gewickelt und auf dem Rost gebraten. Sind die Carbonaden fertig, so nimmt man sie aus dem Papier, legt sie auf eine Schüssel und giebt folgende Sauce dazu. Man kocht sehr feingeschnittene Zwiebeln in Butter weich und rührt feingehackte Sardellen, einen Theelöffel voll eingerührten Senf und sauren Schmant darunter. Ist Alles durchgekocht, so gießt man die Sauce über die Carbonade oder giebt sie auch apart dazu.

54. Schweinsfüße in Gelée.

Zu 4 Schweinsfüßen nimmt man eine Schweinszungen. Nachdem diese und jene zusammen in kaltem Wasser abgewaschen sind, läßt man sie mit Salz, Zwiebeln und Gewürz weich kochen. Ist dieses geschehen, so nimmt man die Knochen aus den Füßen, schneidet das Fleisch davon in Würfel, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, giebt scharfen Essig und Citronenschale dazu und läßt sie damit einkochen. Man thut alsdann das Fleisch mit der in Würfeln geschnittenen Zunge in eine tiefe Schüssel und gießt die Brühe darüber. Es erhält sich lange unverdorben.

55. Schinken mit Parmesankäse.

Aus rohem geräucherten Schinken schneidet man dünne Scheiben, weicht Franzbrotschnitte in süßem Schmant auf, legt etwas Butter in die Casserolle, eine Schicht von dem Brot darauf und eben so von dem Schinken eine Schicht. Man fährt so fort bis zu Ende. Obenauf kommt noch ein Löffel voll Butter. Nach diesem legt man einen De-

ckel darüber und auf denselben Kohlen, damit die Hitze oben eben so stark ist, als unten. Sobald es oben braun ist, giebt man es auf den Tisch und geriebenen Parmesankäse dazu.

56. Ein Schinkenragout.

Man schneidet 1 Pfund magern abgekochten Schinken in Würfeln zu abgeriebenen Franzbroten, gießt einige Löffel ausgeschmolzene Butter darüber, fügt 3 Löffel geriebenen Parmesankäse nebst feingeschnittenem Lauch hinzu. Nun legt man erst das Brot, dann vom Schinken, Käse und Lauch in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle und läßt es gar schmoren; hierauf klopft man 8 Eier mit 1 Quartier saurem Schmant zusammen, gießt es über das Ragout, legt einen Deckel mit Kohlen darüber und läßt es fertig dämpfen.

57. Schweinskopf auf französische Art.

In die Haut eines rein gemachten und recht abgewässerten Schweinskopfes macht man Einschnitte, bindet ihn in eine Serviette und läßt ihn in Salz und Wasser weich kochen, nimmt die Serviette ab, worauf er in einer Schüssel erkaltet. Dann wird er mit Tischöl bestrichen, mit Reibbrot bestreut und in den Ofen geschoben, woselbst er braun werden muß. Ist er wieder kalt geworden, so giebt man folgende Sauce dazu: 1 Quartier Johannisbeeren-Gelée rührt man mit 2 Eßlöffeln französischem Senf und etwas Salz; dazu die auf Zucker abgeriebene Schale nebst dem Saft einer Citrone und 8 zerstoßenen Wachholderbeeren, welches mit Burgunder oder auch anderm Rothwein verdünnt wird.

58. Gefüllte Schweinskeule.

Die Knochen werden aus einem nicht zu großen Schweinebraten herausgenommen; auch schneidet man wohl von dem Fleisch ein Paar Pfund heraus und hackt es klein. Dazu legt man Pfeffer, Muscatblüthe, ein Paar geriebene Zwiebeln und Petersilienblätter, geräucherten Speck, Citronenschalen, Alles fein gehackt. Auch kann man noch Korinthen dazu thun, so wie etwas Salz. Man vermischt dieses Alles und füllt damit die Keule voll, welche man nun zunäht und weich kocht. Wenn sie gar ist, läßt man sie abkühlen, überzieht sie mit einem Butterteig und läßt sie in dem Ofen backen. Dazu giebt man eine Sardellen- oder Capernsauce.

59. Schinken auf portugiesische Art zu kochen.

Von einem recht guten geräucherten Schinken schneidet man die Schwarte und alles Ungenießbare ab, wässert ihn eine Nacht ein und

legt ihn dann in einen Kessel. Dann wird zur Hälfte Bouillon, zur Hälfte weißer Wein darauf gegossen, so viel, daß es über dem Schinken steht; dann legt man noch fünf ganze Zwiebeln, Burkanen, Petersilienwurzeln, etwas ganzen Pfeffer und Gewürznelken dazu und läßt den Schinken bei kleinem Feuer zugedeckt gar kochen. Ist er weich, so nimmt man ihn heraus, klärt die Sauce von ihm mit dem Weiß von einem Ei ab und legt ihn selbst in eine etwas tiefe Schüssel. Fängt die Sauce an zu gallern, so gießt man sie darüber.

60. Ein gefülltes Spanferkel.

Alles Fleisch nebst den Knochen wird aus dem Ferkel gelöst; ersteres mit rohem Kalbfleisch, den Kalbsnieren nebst Fett, Zwiebeln und Petersilienblättern recht fein gehackt. Dazu giebt man Reibbrot, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe und etwas süßen Schmant, rührt Alles recht zusammen, füllt die Farce in die Haut des Ferkels, näht es zusammen, giebt ihm wieder die Form desselben und bratet es im Ofen braun. Dazu wird eine Sauce von etwas Butter, braunem Mehl, Capern und Essig gereicht.

61. Gefülltes Schweinsbein.

Der Fleischtheil ist derjenige, welchen man mit dem Namen Eisbein belegt. Man schneidet das Bein von der Keule hoch im Gelenke mit möglichst langer Haut ab und löst den Knochen sehr behutsam ab, damit man nicht die Haut zerschneidet, bis an das hintere Kniegelenke. Einen Theil des inwendigen dicken Fleisches und etwas anderes recht mit Speck durchwachsenes Schweinefleisch hackt man gröblich fein, vermischt es mit Pfeffer, Muscatnuß, Nelken und Salz, füllt es in den ausgebeinten Schweinsfuß, heftet die Haut zusammen, salzt es 8 Tage und räuchert es hellbraun. Man kocht dann einen solchen Schweinsfuß ganz so, wie jeden andern Schinken.

62. Ein marinirtes Ferkel.

Man schneidet von einem fetten Spanferkel den Kopf ab und zieht die Schwarte ab; hernach schneidet man dasselbe in 4 Theile und kocht es zugleich mit dem Kopfe in Wasser, welches mit Weinessig, Pfeffer, Salz, Ingwer, Nelken, Basilicum und Rosmarin vermengt wird. Sobald es gekocht und aus dem Grapen genommen ist, bestreut man es mit geriebenem Brot, legt es alsdann auf den Rost und läßt es gelblich braun werden. Hierzu macht man eine Sauce von gebräunter Butter und Mehl, gießt dazu Fleischbrühe, ein wenig gehackte Zwiebeln, Basi-

licum, Lorbeerblätter, Pfeffer, Salz und Wein. Aus dem gekochten Kopfe nimmt man das Gehirn, welches gut klein gedrückt und in die Sauce auf dem Feuer gerührt wird; es darf aber nicht darin kochen, sondern nur gut heiß werden. Die Sauce gießt man nachher in die Schüssel und legt die 4 Stücke vom Ferkel, die eine gute braune Farbe haben müssen, darauf.

63. Eine ganze Gans in Gelée.

Die ausgenommene Gans wird rein abgewaschen; dann setzt man sie mit so viel Wasser zum Feuer, daß sie bedeckt ist. Nachdem sie geschäumt wurde, legt man Gewürze, Zwiebeln, Majoran und Salz dazu, läßt sie gar, doch nicht weich kochen, nimmt sie dann heraus, schöpft das Fett von der Brühe ab und läßt diese bis zur Hälfte einkochen. Man gießt dann 1 Quartier weißen Wein und 1 Quartier Weinessig hinein, thut ¼ Pfund Hirschhorn nebst etwas Zucker und Citronenschale dazu und läßt es noch eine Weile kochen. Zuletzt klopft man das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, giebt sie dazu und läßt nun die Brühe durch eine Serviette laufen. Hierauf legt man die Gans mit der Brust nach unten in eine Form, gießt diese von dem Gelée voll und stellt sie bis zum Erkalten auf Eis.

64. Eingelegte Gänsekeulen.

Man schneidet diese von den Gänsen ab, hackt die langen Knochen davon und kocht sie in Wasser mit Salz, Zwiebeln und sonst beliebigen Gewürzen. Sind sie gar, so legt man sie in einen steinernen Topf und übergießt sie hierin mit ausgeschmolzenem Schweine- oder Gänsee schmalz. So viele man in der Folge braucht, läßt man auf dem Rostbraten. Diese gebratenen Stücke werden auf der Schüssel mit recht fein gehackten Zwiebeln, Provenceröl, Weinessig und Pfeffer, welches man gut unter einander gerührt hat, umgossen.

65. Gebackene Gänseleber.

Die Leber wird in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in einem gewöhnlichen Pfannkuchenteig umgewendet und von beiden Seiten auf der Pfanne in Butter gebraten. Doch ist es besser, sie wie Aepfelkränzchen im Grapen zu backen.

66. Farcirte Gans kalt.

Eine recht fleischige Gans wird auf dem Rücken aufgeschnitten, die Haut mit dem daran sitzenden Fleische zurückgeschoben und die Knochen

herausgenommen. Der untere Beinknochen muß aber bleiben. Dann macht man eine Farce von Schweinefleisch wie zu Fricandellen, nimmt jedoch statt Fett feingehackten Speck, füllt die Gans damit aus, formt sie so gut wie möglich und näht sie zu. Eine tiefe Casserolle legt man mit Speckscheiben aus, setzt die Gans darauf, thut Petersilienwurzeln, Sellerie, ganzen Pfeffer, Chalotten, den Saft von 2 Citronen, 1 Quartier Franzwein und so viel Bouillon dazu, daß die Gans damit bedeckt ist, und läßt sie verdeckt gar kochen. Hierauf legt man sie in eine Schüssel, gießt das Fett ab, hebt die Gans heraus, giebt in den Satz noch etwas Wein und Citronensaft, auch, wenn es nöthig ist, Salz, kocht ihn durch und klärt ihn mit Eiweiß. Ehe er nun anfängt zu gallern, hackt man einige Chalotten, Capern, Sardellen fein, rührt sie zu dem Satz und überzieht die Gans damit. Das Uebrige läßt man auf einem Teller erkalten und belegt damit recht zierlich den Rand der Schüssel.

67. Gänse zu braten.

Wenn die Gans gereinigt ist, so füllt man sie nach Belieben, legt sie auf die Pfanne, gießt etwas Wasser hinein, streut Salz darüber und bratet sie unter öfterem Begießen 2 bis 3 Stunden im Ofen, bis sie recht rösch und hellbraun ist.

68. Meerrettig zu Gänsebraten.

Der geriebene Meerrettig wird mit süßem Schmant gerieben, mit süßen Mandeln und etwas Zucker vermischt und über den geschnittenen Gänsebraten gegossen.

69. Farcirte Gans oder Ente warm.

Eine recht fette Gans oder Ente wird auf dem Rücken aufgeschnitten, alle Knochen nebst Fleisch werden herausgenommen, so wie auch das Eingeweide, denn auf der Brustseite darf kein Einschnitt gemacht werden. Die äußern Beinknochen bleiben an der Haut sitzen. Man muß sich wohl vorsehen, die letztere nicht zu verletzen. Zu dem Gänsefleisch nimmt man noch 1 Pfund geschabtes Kalbfleisch und ½ Pfund Nierenfett, stößt es zusammen im Mörser recht fein, rührt es alsdann mit 4 Eiern, ½ Quartier fettem süßen Schmant, feinem Reibbrot (3 Hände voll), Pfeffer, Salz, englischem Gewürz und Muscatblüthe zusammen. Diese Masse wird, nachdem sie eine Stunde gestanden hat, in die Gänsehaut gefüllt, doch nicht gar zu fest. Die Gans wird, so

viel wie möglich, geformt, festgenäht, eine halbe Stunde in Bouillon gekocht, dann auf die Pfanne gelegt und im Ofen mit Butter gebraten. Dazu macht man folgende Sauce. Ein Löffel Butter wird mit etwas Mehl gebräunt; dazu giebt man ein Quartier sauren Schmant, 2 Eßlöffel Capern, eingemachte Champignons, Pfeffer, Salz, etwas Muscatblüthe und einige Löffel voll Bouillon. Alles wird gut und so lange durchgekocht, bis die Sauce recht tummig ist.

70. Gänse zu füllen.

Erstens füllt man sie nur mit Majoran, reibt aber zuvor die Gans mit Pfeffer und Salz aus; zweitens mit halb durchgeschnittenen Aepfeln, welche mit etwas Butter vermischt wurden: drittens mit Katharinenpflaumen, Rosinen und Aepfeln, worunter man auch etwas Butter mischt; viertens mit gestoftem Sauerkohl; fünftens mit weichgekochten Macaroni, welche mit Parmesan- oder anderem Käse und Butter vorher durchgestoft wurden; sechstens kocht man ein halbes Pfund Kastanien, nimmt ihnen die Schale ab und stoft sie in Butter und geriebenen Zwiebeln. Die Leber von der Gans wird mit rohem Speck sehr feingehackt. Nach diesem nimmt man die Krume von einem Franzbrot, welche in Milch eingeweicht wurde, Salz, Pfeffer, Zucker und Gewürznelken, mischt Alles mit den Kastanien nebst zwei Eiern zusammen und füllt es in die Gans. Siebentens spickt man einige ungeschälte Aepfel mit Gewürznelken und steckt sie in die Gans; oder auch einige so gespickte Zwiebeln. Achtens: nachdem die Gans rein gemacht und mit einem Tuche ausgewischt wurde, schneidet man ein Franzbrot durch, höhlt es etwas aus, streicht Butter hinein und schiebt es bis zum Halse der Gans hinauf, so daß das runde Ende vom Brote nach oben kommt. Dann macht man folgendes Füllniß: in Scheiben geschnittene Aepfel, Rosinen, Korinthen, nicht zu trockenes Reibbrot, ein wenig Butter, etwas Zucker, gehackte Citronenschale und ein wenig Caneel, dies Alles wird zusammengemischt, um die Gans damit zu füllen. Die andere Hälfte des Franzbrots wird auch mit Butter bestrichen und unten vor die Füllung gelegt. Sodann wird die Gans zugenäht, die Brust mit einigen Gewürznelken gespickt und so gebraten. Ferner füllt man die Gänse mit abgekochten Kartoffeln, welche mit Pfeffer und feingeriebenem Majoran untermischt werden; oder es werden Kartoffeln abgekocht, geschält und in erbsengroße Stückchen gehackt, nebst Butter, zerschnittenen Zwiebeln und Pfeffer durchgekocht, womit man auch die Gans füllt und bratet.

71. Einer magern Gans ein gutes Ansehen zu geben, wenn sie gebraten wird.

Ist die Gans beinahe gebraten, so salzt man sie und bestreut sie öfter mit Reibbrot; sie darf jedoch nun nicht mehr begossen werden. Allein viel besser thut man, eine magere Gans zu kochen und Meerrettig dazu zu geben.

72. Gänse einzukochen.

Die Gänse werden der Länge nach durchgeschnitten, etwas gesalzen und im Ofen recht saftig gebraten. Während der Zeit kocht man eine Gallerte von Kalbsfüßen, welche durch ein Sieb gegossen wird. Dann nimmt man ein Quartier getrocknete Kirschen, stößt sie und weicht sie in einem Stof Wasser, bis dieses nach Kirschen schmeckt. Hierauf wird es durch ein Tuch gerungen. Dazu legt man so viel Gallerte, bis man glaubt, daß es binden wird, kocht es nun noch mit ganzem Caneel, etwas Zucker, Galgantwurzel und einem wenig Essig oder Citronensäure auf; doch muß es vier- bis fünfmal aufsprudeln. Nun gießt man es durch eine Serviette und über die Gänse.

73. Gebratene Enten.

Die Enten werden wie die Gänse zubereitet, mit Kastanien, Kartoffeln, Aepfeln und Pflaumen gefüllt und, wenn sie nicht fett genug sind, während des Bratens mit Butter begossen. Die Ente bratet man eine Stunde weniger, als die Gans. Gänse und Enten, so wie alles andere Geflügel, müssen öfter umgewendet und begossen werden, sei es in der Pfanne, am Spieß oder im Grapen, welche letzte Art für Entenbraten sehr zu empfehlen ist.

74. Ragout von Gänsen und Enten.

Man bräunt ein Paar Löffel Mehl mit Butter auf der Pfanne, gießt dann kochendes Wasser dazu und rührt es zusammen. Außerdem thut man noch etwas Estragonessig, ein Glas Wein, etwas Zucker, einige Citronenscheiben und einige gestoßene Pfefferkörner dazu. Ist Alles durchgekocht, so läßt man noch den zerschnittenen Braten darin heiß werden.

75. Gefüllte Enten.

Nachdem die Ente rein gemacht worden ist, wischt man sie noch mit einem trocknen Tuche ab. Alsdann wird der Rücken aufgeschnitten, alle Knochen herausgenommen, auch der Brustknochen. Von diesen Knochen wird nun alles Fleisch abgeschabt und mit etwas Fleisch von

der Brust, der Leber und dem Magen, von dem alles Harte abgeschnitten wurde, fein gehackt. Auch nimmt man wohl noch etwas Kalbfleisch dazu, um es zu vermehren. Hierauf rührt man ein Stück Butter schaumig, schlägt 4 Eier dazu und rührt das gehackte Fleisch nebst Reibbrot, Muscatblüthe, etwas Citronenschale und Salz darein. Mit dieser Farce füllt man die Ente, näht sie zu und bratet sie in der Pfanne oder im Grapen. Die Knochen kocht man aus und macht davon mit Champignons oder Morcheln etwas Tumm. Citronenscheiben zieren endlich die Sauce zum Braten.

76. Einen Auerhahn zu braten.

Der Auerhahn muß, wenn er gerupft und ausgenommen ist, einige Tage an der Luft hängen (im Winter 8 Tage), dann 6 Tage in Essig und Wein, oder auch nur in Essig liegen. Soll er gebraten werden, so läßt man ihn ablaufen, reibt ihn mit Salz ein, spickt ihn recht dicht, und bratet ihn auf der Pfanne im Ofen mit Butter unter öfterem Begießen gar. Zu der Sauce rührt man sauren Schmant.

77. Einen Fasan zu braten.

Der Kopf und die Flügel des Fasans werden abgeschnitten, der übrige Körper gerupft, zurecht geputzt und ausgenommen. Nun reibt man ihn mit Salz ein, wickelt ihn in Speck und bratet ihn unter Begießen mit Butter auf der Pfanne. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man den Speck ab, damit der Braten braun wird. Die Sauce wird auch mit saurem Schmant abgerührt.

78. Einen Fasan, gefüllt und im Grapen gedämpft.

Der Fasan wird, wie im vorhergehenden Falle, gerupft und gereinigt und mit Salz eingerieben. Dann werden Brust und Beine gespickt; der Fasan selbst aber mit folgender Masse gefüllt. Man stoft feingehackte Champignons mit Chalotten, Speck, Estragon und Petersilienblättern in Butter gar, läßt aber davon etwas zur Sauce übrig, welches man mit derselben zusammenrührt und zum Braten giebt.

79. Kapaun mit Farce.

Die Kapaune werden gebraten oder gekocht. Hernach hackt man Kalbsbraten mit etwas Citronenschale recht fein, legt es in eine Casserolle nebst Butter, etwas Salz und Muscatblüthe, läßt es durchstofen, zerklopft dann einige Eidotter mit etwas saurem Schmant und rührt es dazu. Nun bestreicht man eine Schüssel mit Butter, belegt

sie mit einem Rand von Blätterteig, legt den Kapaun hinein, füllt die Farce herum und streicht die übrige darauf, so daß der Kapaun völlig bedeckt ist. Dann streicht man die Farce recht glatt, legt Butter und Reibbrot darauf und bäckt es im Ofen braun.

80. Kapaun mit Macaroni.

Die Macaroni werden in fingerlange Stücke zerbrochen und in Bouillon weich gekocht. Den Kapaun kocht man in Wasser weich, worein Petersilie, Selleriewurzeln und ein Paar Burkanen, auch etwas Salz gethan wurde. Man legt hierauf den Kapaun in eine Schüssel, bereitet die Macaroni mit Parmesankäse und Butter und legt sie auf den Rand der Schüssel.

81. Hühner zu braten.

Die jungen Hühner werden mitten durchgeschnitten und deren inwendige Seite noch besonders recht rein gemacht. Dann bestreicht man Papier dick mit Butter, streut Reibbrot, fein gehackte Petersilienblätter und etwas Pfeffer darauf und wickelt immer ein halbes Huhn in ein solches Papier, befestigt es gut auf den Seiten, legt die Hühner so auf den Rost und läßt sie langsam auf Kohlen braten. Während des Bratens bedeckt man sie mit einem Deckel. Wenn sie fertig sind, nimmt man das Papier ab und giebt eine beliebige Sauce dazu.

82. Hühner mit Zwiebeln zu stofen.

Die Hühner werden kurz abgekocht, müssen aber dabei ganz bleiben. Man nimmt zu 2 Hühnern ungefähr 20 Zwiebeln, die, wenn sie groß sind, halb durchgeschnitten werden, kocht sie darnach ganz weich wie Kohl, legt sie zum Huhn, so wie nicht minder ein Paar Löffel Butter, macht Tumm von Mehl, Butter, saurem oder süßem Schmant und reibt Muscatnuß darauf. Die Hühner müssen bei Tisch zerschnitten werden. Statt der Zwiebeln können auch Petersilienwurzeln und eben solche Blätter genommen werden.

83. Eine andere Art Hühner zu stofen.

Wie zur Suppe werden die Hühner gehackt und gekocht, und zu gleicher Zeit auch Weiß- oder Savoyekohl in Wasser. Zu 2 Hühnern nimmt man 2 recht harte Kohlköpfe. Sind sie weich, so werden sie ganz fein gehackt. Dann nimmt man die Hühner heraus und legt den gehackten Kohl in die Suppe, eben so halb durchgeschnittene abgeschälte recht harte Birnen, so wie Butter und gießt ½ Stof süßen Schmant

dazu. Dieses wird so lange gekocht, bis die Birnen weich sind; sie dürfen aber ja nicht zerfallen. Man läßt die Hühner endlich noch damit durchkochen und reibt Muscatnuß darüber.

84. Wiener Backhähnel.

Noch recht kleine Hähnchen werden schnell geschlachtet und eben so schnell durch Rupfen und Brühen gereinigt, damit das Fleisch nicht erkaltet, wobei es zähe werden würde. Man salzt die Hähnchen sogleich, wendet sie in Reibbrot und Ei um und bäckt sie in ausgeschmolzener Butter in der Casserolle braun.

85. Hühner mit Rudmeschen gestoft.

Ein tiefer Teller voll eingemachte Rudmeschen werden in einen kleinen Grapen gelegt, nebst einer guten Hand voll Petersilienblätter. Darauf schichtet man zerschnittene junge Hühner, ungefähr ½ Pfund Butter, eine geriebene Zwiebel und etwas Salz. Zuletzt gießt man 1 Quartier süßen guten Schmant darüber, verdeckt den Grapen und läßt es auf einem kleinen Feuer langsam stofen, bis die Hühner gar sind. Man kann zugleich noch etwas geriebenen Käse darüber streuen.

86. Kalkune zu braten.

Nachdem das Kalkun gehörig gereinigt und ausgenommen worden ist, muß es noch 3 bis 4 Tage hängen (während des Sommers im Eiskeller), oder man wickelt es in eine Serviette und vergräbt es ein Paar Tage in Sand. Nun kann man es auf verschiedene Weise füllen. Erstlich macht man von Reibbrot, etwas Butter, süßem Schmant, Cardamom, Korinthen und einem Paar Eiern ein Füllniß, womit man den Kropf vollstopft; oder man kocht den Kalkunmagen weich, hackt ihn mit der Leber, etwas frischem Speck, der Schale von einer Citrone, einer geriebenen Zwiebel und mit Petersilienblättern recht fein, thut Reibbrot dazu, auch Salz, Pfeffer, Muscatblüthe, rührt noch 2 ganze Eier und ein Gelbes vom Ei dazu und füllt damit den Kropf, welcher alsdann zugenäht wird. Bleibt vom Füllniß noch etwas übrig, so füllt man dies in die Bauchhöhle; oder man füllt den Kropf mit Morcheln folgendermaßen. Die Morcheln werden rein gewaschen und die Hälfte derselben fein gehackt. Dazu legt man Reibbrot, etwas geschmolzene Butter, ein Paar Eier, einige Löffel voll süßen Schmant, Muscatnuß und Salz. Man rührt Alles wohl durch einander, füllt diese Farce in den Kropf und näht ihn zu. Auch steckt man wohl nur einige geschnittene Limonen in das Kalkun. Dann spickt man es mit dünnen Strie-

men Speck und bratet es mit Butter im Ofen oder Grapen. Zur Sauce wird etwas Mehl gebräunt; die übrigen Morcheln kocht man weich, thut Mehl nebst Bouillon dazu und rührt es auf dem Feuer zusammen.

87. Gestofte Kalkune.

Man zerhackt ein junges Kalkun, läßt aber die Brust desselben ganz, welche auch nicht mitgekocht wird, setzt das Uebrige auf's Feuer und kocht es mit etwas Ingwer, englischem Gewürz und einigen Lorbeerblättern weich. Alsdann macht man braunes Mehl in Butter, thut gehackten Schinken, Chalotten, Citronenscheiben, auch etwas Essig und von der Kalkunensuppe dazu, läßt es durchkochen und legt das Fleisch hinein. Von der Brust schabt man das Fleisch aus und macht Fricandellen davon, welche auf der Pfanne gebraten werden. Mit diesen und mit kleinen Kartoffeln garnirt man die Schüssel, wenn das Fleisch servirt wird.

88. Gestofte Kalkune auf eine andere Art.

Man drückt einem großen fetten Kalkun den Brustknochen ein, schiebt die Keulen zurück und steckt ein Stück Speck durch, damit sich das Brustfleisch recht hebt, und schneidet die Beine und Flügel ab. Man füllt sodann den Kropf mit einer Leberfarce, spickt das Kalkun recht dicht mit feinem Speck und macht dasselbe in einer Braise gar. Dazu bereitet man folgende Sauce: 2 Band abgekochte Krebse werden rein gemacht, ¼ Pfund Krebsbutter mit einem Löffel voll Mehl gebrüht, der Satz von der Braise, worin das Kalkun gedämpft wurde, wird mit Bouillon losgekocht, und alles Fett nimmt man von oben ab. Dazu thut man die Krebsbutter, 1 Quartier süßen Schmant, etwas geriebenen Käse, Salz, ein Paar geriebene Zwiebeln, Soja, etwas Pfeffer und Morcheln oder Champignons hinein. Ist Alles recht durchgekocht, so gießt man es über das Kalkun.

89. Kalkunenbrust mit Austern.

Von 2 Kalkunen schneidet man von jeder Seite des Brustknochens das Fleisch aus, daß es ganz und unbeschädigt bleibt. Diese 4 Stücke spickt man recht fein und kocht sie in kräftigem Bouillon gar. Dann legt man 100 Austern mit ihrer Sauce in eine Casserolle, nebst einem Löffel Butter, einem geriebenen Franzbrot, einem halben Bierglas starken Bier (besser noch Porter), 3 Eßlöffeln geriebenem Käse und dem Saft einer halben Citrone. Dieses stoft man durch, legt die Kalkunenbrust auf die Schüssel und giebt die Austernsauce darüber.

90. Kalkune mit Heringen.

Man kocht ein Kalkun halb gar, nimmt einige ausgewässerte Heringe, schneidet schmale Stücke daraus und spickt es recht sauber damit. Alsdann legt man es in eine Casserolle, schneidet den übriggebliebenen Hering nebst Milch in kleine Stücke, thut ein Stück Butter, Citronenscheiben, einige Lorbeerblätter und ein Paar Zwiebeln dazu und gießt gute Fleischbrühe darüber. Dieses Alles läßt man zusammen durchkochen und streut noch kurz vor dem Anrichten etwas Reibbrot hinein.

91. Haché von Kalkunen.

Das gebratene übriggebliebene Fleisch wird mit Chalotten, Schinken, gereinigten Morcheln oder andern Riezchen und Petersilienblättern recht fein gehackt, auch Muscatnuß und etwas Salz dazu gethan. Dieses Alles stoft man verdeckt mit etwas Butter, Bouillon, Mehltumm und, wenn man will, mit einem Glase Wein auf kleinem Feuer und giebt es zu Tische. Man garnirt es mit gebratenen Kartoffeln.

92. Kalkunenkeulen zu braten.

Die Keulen bleiben oft vom Braten übrig. Man kerbt dieselben über's Kreuz ein, besprengt sie mit etwas Wein, Bier oder Wasser und läßt sie eine halbe Stunde liegen. Nun wendet man sie in geschmolzener Butter um, dann in Reibbrot, welches mit gestoßenem Pfeffer, Petersilienblättern und Salz vermischt ist, bratet sie alsdann auf dem Roste und tropft ausgeschmolzene Butter darauf. Auch bestreut man sie noch mit Reibbrot.

93. Haselhühner zu braten.

Haselhühner werden trocken gerupft, damit die Haut nicht beschädigt wird. Alsdann nimmt man sie aus und wäscht sie erst in kaltem, dann in heißem Wasser, worauf sie wieder in kaltes Wasser gelegt werden. Dann spickt man sie mit feinem Speck recht dicht, belegt noch die Brust mit Speckscheiben und bratet sie am Besten im Grapen, aber nur goldgelb. Zur Sauce rührt man zuletzt sauren Schmant.

94. Beefsteak von Haselhühnern.

Die Hühner werden roh durchgeschnitten, in Butter umgewendet und, mit Salz und Pfeffer bestreut, auf dem Roste gebraten. Alsdann macht man eine Sauce von einem Paar Löffeln Bouillon, einem guten Stück Butter, gehackten Sardellen, Wallnuß und Capern. Wenn

dieses recht mit einigen Prisen Mehl durchgekocht ist, so legt man die Haselhühner in die Sauce und drückt zuletzt Citronensaft darüber.

95. Rebhühner mit Saucißchen und Kastanien.

Die Rebhühner werden rein gemacht und die Brust gespickt; nun läßt man in einer Casserolle Speckscheiben und Butter heiß werden, legt die Hühner hinein, gießt etwas Wasser dazu und läßt sie recht saftig und mürbe braten. Hierauf gießt man auf eine beliebige Portion Kastanien kochendes Wasser, läßt sie damit eine Viertelstunde stehen, zieht dann alle braune Haut davon ab, schneidet Saucißchen in längliche Stücke und legt sie nebst den Kastanien, einem Spitzglase Franzwein, einer halben Citrone und den gespickten Lebern der Rebhühner in eine Casserolle, gießt so viel Bouillon dazu, daß man Sauce genug hat, und streut noch das fehlende Salz hinzu. Dieses Alles läßt man auf gelindem Feuer kochen. Kurz vor dem Anrichten schlägt man 2 Eidotter mit etwas Mehl und Wasser zusammen und macht damit die Sauce tummig; auch gießt man noch etwas Bratenbutter dazu. Ist Alles recht durchgekocht, so gießt man einen Theil davon über den Braten, das Uebrige in die Saucière.

96. Hasel- und Feldhühner zu stofen.

Die Hühner werden roh in eine Casserolle gelegt, mit Hinzuthat von Bouillon, geriebenem Schwarzbrot, fein geschnittenen Zwiebeln, Sardellen, Citronenscheiben, Pfeffer, Ingwer und Petersilienwurzeln. Hat dies Alles durchgekocht, so legt man zuletzt etwas Wallnuß dazu. Ist es ganz fertig, so wird noch etwas Zucker und ein Weinglas Franzwein beigegeben.

97. Geschmorte Haselhühner.

Es werden 4 Haselhühner halb gar gebraten, zerschnitten und in Suppe von Rindfleisch auf's Feuer gesetzt. Dazu legt man einen guten Theil geschnittene Zwiebeln, Sardellen, Citronenscheiben, Pfeffer und weiß gebranntes Mehl, so wie ein Stück Butter. Wenn es durchgekocht hat, so gießt man ein Spitzglas Franzwein dazu.

98. Haselhühner-Gallerte.

Die Haselhühner werden fein gespickt und mit einem Stück Butter, Salz und Pfeffer verdeckt zum Feuer gesetzt und so lange gebraten, bis sie braun werden. Dann werden sie durchgeschnitten und auf die Brust so in die Form gelegt, daß die Brust auf deren Boden zu lie-

gen kommt und der Rücken nach oben gekehrt ist. Die Gallerte wird von 4 Kalbsfüßen oder 2 Stück Hausenblase gekocht, wozu ganzes Gewürz und Essig gethan wird. Ist sie fertig, so klärt man sie mit Weiß vom Ei und gießt sie durch ein feines Tuch über die Haselhühner.

99. Haché von Haselhühnern (ein kaltes Gericht).

Ein Pfund Butter wird zu Schaum gerührt und dazu werden nach und nach 16 Eidotter gethan. Dann hackt man 3 Haselhühnerbrüste mit ½ Pfund gekochtem magern Schinken so fein als möglich, thut dieses mit 1 Pfund geriebenem Parmesan- oder anderem guten Käse dazu, und zuletzt das zu Schaum geklopfte Weiße von 8 Eiern. Die Form, worein man diese Masse legt, wird mit Butter ausgestrichen und eine Stunde zum Backen in den Ofen gebracht. Nach diesem läßt man das Gebäck kalt werden, stülpt die Form auf eine Schüssel und belegt diesen Kuchen mit gefärbten Gallerten.

100. Junge Krähen zu braten.

Junge Krähen, die aber schon ausgewachsen sind, werden, sogleich nachdem sie geschossen worden, gerupft, gereinigt, in warmem und später in kaltem Wasser abgewaschen und 3 Tage in Milch, welche täglich gewechselt wird, geweicht. Hierauf spickt man sie, dressirt sie wie jedes andere Wild und bratet sie in Butter in einem Grapen. Zuletzt rührt man noch sauren Schmant zur Sauce. — Selbst Feinschmecker haben eine Krähenpastete mit dem größten Appetit verzehrt.

101. Fleisch aufzubewahren.

Man kann jede Sorte Fleisch Jahre lang frisch erhalten, wenn man es auf folgende Art zubereitet. Es wird beinahe ganz gar gekocht, gehörig gesalzen und, nachdem es ganz erkaltet, stückweise in Gläser gelegt. Diese werden mit Blase verbunden, mit alter Leinwand umwickelt und in einen Grapen zwischen Heu gestellt. Von dem Augenblick an, wo das Wasser anfängt zu sieden, setzt man das Kochen eine halbe Stunde fort, läßt dann das Wasser sich abkühlen, wischt die Gläser trocken ab, sorgt nochmals für den Leinwandverband über die Blase und schreitet zum Verharzen oder Verpichen auf das Genaueste und Festeste.

102. Speck aufzubewahren.

Wenn der Speck 3 Wochen in Salz gelegen hat, so läßt man ihn 8 Tage in der Zugluft hängen; alsdann umwickelt man jedes Stück

mit Heu, legt eine Schicht Heu in einen Kasten und die Stücke darauf. Doch kann man darüber nur noch eine Schicht legen. Man deckt nochmals Heu über diese und bewahrt den Kasten vor Mäusen und Ratten. Wenn man den Speck auf diese Art aufbewahrt, so wird er nie ranzig und bleibt stets wie frisch.

III.

Saucen.

1. Sauce zu kaltem Kalbsbraten.

Zwei Heringe werden von den Gräten gezogen und fein gehackt. Darunter rührt man Oel, geriebene Zwiebeln, Pfeffer, Essig und sauren Schmant.

2. Sauce zu Fleischpudding.

Zwei Heringe, die man erst abwässerte, werden gehackt. Dazu legt man einen guten Eßlöffel Butter, ½ Löffel Mehl nebst zerhackten Petersilienblättern, Zwiebeln und einigen Löffeln Bouillon. Dies kocht man in einer kleinen Casserolle durch und nimmt zuletzt noch 2 Löffel sauren Schmant und etwas Pfeffer. Statt der Petersilie kann man auch Capern nehmen.

3. Sardellensauce zu Rindfleisch.

Man hackt Sardellen mit Citronenschale fein, schmort Beides in Butter, legt etwas Reibbrot dazu und verdünnt es mit Fleischbrühe.

4. Braune Morchelsauce.

Man macht braunes Mehl mit Butter und Zwiebeln, legt dazu Morcheln, etwas Pfeffer, Salz, drückt Citronensaft hinein und verdünnt endlich Alles mit Wein.

5. Weinsauce zu Rindfleisch.

Fein gehackte Petersilienblätter werden mit 1 Quartier weißem Wein auf's Feuer gesetzt. Wenn er kocht, klopft man noch 4 Eidotter dazu.

6. Grüne Sauce.

Man nimmt Schnittlauch, Petersilienblätter, Kerbel, Spinat, Chalotten und hackt Alles recht fein. Man legt nun diese Kräuter in eine

Casserolle nebst einem Stück Butter, etwas Pfeffer, Citronensaft oder Essig, auch Fleischbrühe, um eine gehörige Sauce zu erhalten. Tummig macht man die Sauce mit dem Gelb von einem Paar Eiern.

7. Kräutersauce.

Alle die oben genannten Kräuter werden fein gehackt, so auch das Gelbe von 4 und das Weiße von 2 hartgekochten Eiern. Man rührt dies mit Essig, Oel, dem Saft einer halben Citrone und 3 bis 4 Löffeln eingerührtem Senf ab und legt noch 8 Sardellen, 6 Chalotten, 3 Zwiebeln, Citronenschale, dies Alles auch sehr fein gehackt, nebst etwas Pfeffer dazu. Diese Sauce wird zuletzt durchgerührt und kalt zu Tische gegeben.

8. Holländische Sauce.

Auf jedes Ei nimmt man ½ Eierschale voll Wasser, auf 6 Eier 1 Eßlöffel voll Mehl, aber zu 6 Eiern nur 1 Weiß vom Ei. Ist Alles recht zerrührt, so gießt man 3 Eßlöffel Estragonessig, etwas Fischsuppe und 1 Spitzglas Wein hinein und klopft es auf dem Feuer mit einem Wispel, bis es aufkocht. Dann läßt man noch 3 gute Löffel voll Butter darin schmelzen, hebt es vom Feuer und rührt es, bis die Sauce recht schaumig wird. Man koste sie nun und prüfe, ob auch Essig und Salz genug dabei ist. Diese Sauce ist zu allen Fischen sehr schön.

9. Senfsauce.

Ein Paar Löffel Mehl werden in Butter gebräunt, etwas Fleischsuppe wird mit Senf zusammengerührt und dazu Sardellen, Capern, Citronenscheiben und etwas Zucker gelegt. Man läßt nun ohne Weiteres Alles zusammen durchkochen.

10. Sauce zu kaltem Braten.

Man zerreibt Kartoffeln und einige Aepfel nebst Zwiebeln, hackt Heringe und rührt Alles mit Essig, Oel und Pfeffer etwas dick an. Man reicht es nun statt der Sauce herum.

11. Chalottensauce zu Rindfleisch.

Man kocht die feingehackten Chalotten in Butter gar, gießt Bouillon dazu und fügt noch etwas gebranntes Mehl, gehackte Sardellen oder Heringe bei. Ist dies mit Essig oder Citronen, Pfeffer und englischem Gewürz durchgekocht, so giebt man es zu einem Rinderbraten.

12. Sauce über einen Kalbsbraten.

Etwas Weineſſig wird mit einigen zerhackten Sardellen, einem guten Stück Butter und 2 Löffeln Mehl auf's Feuer geſetzt und ſo lange gerührt, bis die Butter geſchmolzen und heiß geworden iſt. Nach dieſem Verfahren iſt die Sauce fertig.

13. Senfſauce über Seefiſche.

Man thut in eine Caſſerolle 1 Pfund friſche Butter, rührt ein wenig Mehl, ſo wie etwas Zucker, 1 Quartier Schmant und einen guten Eßlöffel voll Senf dazu. Hat man dieſes Alles auf dem Feuer abgerührt, ſo gießt man es über die Fiſche.

14. Eine engliſche Sauce.

Man kocht etwas Bouillon mit 2 bis 3 Eßlöffeln Mehl und etwas Butter zu einem Tumm, rührt die Brühe mit 4 hartgekochten und in Oel zerrührten Eidottern, 3 bis 4 Eßlöffeln Eſtragoneſſig, 1 Eßlöffel eingemachtem Senf, einer Meſſerſpitze geſtoßenem Pfeffer und einigen Sardellen recht klar und ſtreicht die Sauce durch ein Sieb. Sie darf aber nach dieſer Zuſammenſetzung nicht mehr kochen, muß außerdem glatt ſein und recht pikant ſchmecken. Man ſpeiſ't ſie kalt und warm.

15. Capernſauce.

Man rührt ¼ Pfund Butter mit 3 Eßlöffeln Mehl zuſammen und läßt dieſes mit Fleiſch- oder Fiſchſuppe, gutem Eſſig und etwas Zucker gut durchkochen. Dazu legt man noch feingehackte Eſtragonblätter und Citronenſchale nebſt dem zerſchnittenen Mark einer halben Citrone und vermiſcht es zuletzt mit Capern.

16. Speck- und Zwiebelſauce.

Man bratet ½ Pfund würfelig geſchnittenen geräucherten Speck und eine gleiche Quantität eben ſo geſchnittene Zwiebeln gelbbraun; erſt den Speck, dann legt man die Zwiebeln dazu. Hierein läßt man einige Eßlöffel Mehl kochen, gießt Eſſig, Waſſer und Syrup hinein und kocht Alles zuſammen, bis es recht tummig iſt.

17. Livländiſche Puddingſauce.

Ein Quartier fetter ſüßer Schmant wird mit etwas ausgewaſchener Butter aufgekocht. Dazu klopft man das Gelbe von drei Eiern und legt nach Belieben etwas Zucker hinein.

18. Weinschaum.

Zu 1 Stof Franzwein nimmt man 15 ganze Eier und 15 Eidotter und klopft sie mit Zucker nach Geschmack zu steifem Schaum. Zu dem Wein drückt man den Saft von 4 Citronen und legt von zweien die Schale hinein. Kocht der Wein, so gießt man ihn in die Eier, welche aber dabei immerwährend geklopft werden müssen. So ist der Weinschaum fertig und wird zu Pudding gereicht.

19. Rothweinsauce.

Eine halbe Bouteille Rothwein wird mit einem Drittheil der gleichen Quantität Wasser, mit 8 bis 10 Loth Zucker nebst einigen Eßlöffeln in etwas Wein zerrührtem Kartoffelmehl, einem Stückchen Caneel und einigen Gewürznelken tummig gekocht. Zuletzt thut man noch etwas Citronenschale und den Saft einer halben Citrone hinein.

20. Punschsauce.

Dies ist eine Sauce, die man von Wein oder Milch mit etwas Kartoffelmehl, einigem Eigelb und Zucker zusammensetzt, sie auf dem Feuer tummig rührt und dann nach Geschmack mit 1½ oder 2 Citronen und mit Rum versetzt.

21. Citronatsauce.

Man röstet Rinde von grobem Brot, kocht diese in Wein, rührt sie dann durch ein Sieb, thut Caneel, Zucker und geschnittenen Citronat dazu und kocht Alles zusammen auf.

22. Meerrettig zu kaltem Gänsebraten.

Der geriebene Meerrettig wird mit süßem Schmant, geriebenen süßen Mandeln und etwas Zucker vermischt. Die Flüssigkeit wird hierauf ohne weitere Zubereitung über den geschnittenen Gänsebraten gegossen.

23. Meerrettig zu abgekochtem Rindfleisch.

Der Meerrettig wird mit gutem Bouillon von fettem Rindfleisch und mit etwas Reibbrot gut durchgekocht, wornach Korinthen zugelegt werden.

24. Meerrettig zu Stinten.

Der rohe geriebene Meerrettig wird hierzu mit Essig, etwas Zucker und Kümmel zurecht gemacht.

25. Kalter Meerrettig.

Geriebener Meerrettig und gestoßene süße Mandeln werden mit Schmant zusammengerührt.

26. Eine andere Art.

Geriebene Aepfel und geriebener Meerrettig werden zur Hälfte mit Wein, Essig und Zucker eingerührt.

27. Pulver zu Fricassées.

Man nimmt 4 Löffel gut gewaschene Morcheln, 4 Löffel gut gewaschene Champignons, 2 Löffel voll Chalotten, 1 Löffel Thymian, 1 Löffel voll Pomeranzenschalen, 1 Löffel voll weißen Pfeffer, ½ Löffel voll Nelken. Nachdem die erstern Ingredienzien gut getrocknet sind, wird Alles gut pulverisirt, gut unter einander gemischt und als Pulver zum Gebrauch aufbewahrt. Beim Gebrauche nimmt man zu 3 bis 4 Pfund Kalb- oder anderem Fleisch, das man zur Fricassée benutzt, einen Löffel voll von diesem Pulver und thut es zu der Sauce.

IV.

Salate.

1. Bohnensalat.

Man nimmt hierzu ganz junge, noch nicht ausgewachsene Perlbohnen, bricht die Spitzen ab, kocht sie nicht ganz weich, läßt sie kalt werden und vermischt sie zuletzt noch mit Salz, Essig und Oel.

2. Rettigsalat.

Von einem guten alten Rettig oder auch von den Frührettigen werden nach Entfernung der Schale sehr dünne Scheiben geschnitten, diese mit frischer Brunnenkresse vermischt und mit Salz, Oel, Essig und Pfeffer angemacht. — Es soll diese Art von Salat zugleich der Gesundheit sehr zuträglich sein.

3. Gurken- und Zwiebelsalat.

Von den letzten Gurken, die man haben kann, werden, ohne daß man sie zuvor schält, nicht gar zu dünne Scheiben geschnitten; eben so wird ein ganz gleicher Theil große Zwiebeln gereinigt und ebenfalls in Scheiben geschnitten. Man salzt nun Beides, jedes apart. Haben

Gurken und Zwiebeln so über Nacht gestanden, so mischt man sie zusammen, läßt das Wässerige davon durch ein Sieb ablaufen und legt sie in Gläser. Zu gleicher Zeit hat man Essig mit Gewürzen abgekocht und gießt ihn etwas abgekühlt darüber.

4. Bunter Salat.

Beeten, Schnittkohl, Burkanen und Selleriewurzeln werden gewaschen und jede Sorte apart weich gekocht. Hierauf schält und schneidet man sie in runde Scheiben, legt sie mit Capern zu Sardellen, die in kleine Stücke geschnitten sind, vermischt Alles und gießt endlich so viel Essig darüber, daß der Salat damit bedeckt ist. Man bindet nun das Geschirr zu und läßt es so ein Paar Tage stehen. Will man davon zu Tische geben, so vermischt man diesen Salat zuvor mit etwas Tischöl.

5. Spargelsalat.

Nachdem die Spargelstengel auf gewöhnliche Art mit etwas Salz weichgekocht worden sind, so nimmt man sie behutsam aus dem Wasser, schneidet den um sie geknüpften Bindfaden ab und legt sie auf eine runde Schüssel, die dicken Enden nach aufwärts gekehrt. Dann reibt man das Gelbe von hartgekochten Eiern (auf jedes Pfund Spargel nimmt man 1 Ei) fein, vermischt sie mit Senf, Salz und Pfeffer, feingehackten Petersilienblättern, desgleichen Chalotten, Estragon-, auch — wenn man es haben kann — Basilicumblättern, rührt mit feinem Oel und Weinessig davon eine tummige Sauce und übergießt den Spargel damit.

6. Hopfensalat.

Wenn die Hopfensprossen schon grün, doch noch zart sind, werden sie in Bündel gebunden und in Wasser und Salz weichgekocht. Sie werden hierauf sauber auf eine Salatschüssel gelegt, und nachdem das Gelbe von hartgekochten Eiern mit zerhacktem Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Essig und Oel wohl unter einander gemischt worden, mit dieser Mischung übergossen.

7. Kopfsalat.

Fein würfelig geschnittener Speck wird ausgebraten und durchgelassen und Essig dazu gegossen. Man läßt dies zusammen aufkochen, zerklopft dann das Gelbe von einem Paar Eiern mit einigen Löffeln gutem sauern Schmant, etwas Salz und Zucker und einem Paar Prisen Kartoffelmehl, gießt das Letztere zu dem kochenden Essig und läßt diesen unter Rühren nur noch einmal aufkochen. Dann wird die Sauce erkaltet und mit dem Salat vermischt.

8. Noch ein Bohnensalat.

Junge Schwertbohnen werden recht fein geschnitten, in kochendem Wasser mit etwas Salz auf's Feuer gesetzt und weich gekocht. Nachdem das Wasser von denselben ganz ablief, rührt man fein gehackten Schnittlauch, Petersilienblätter, Oel, Zucker, Pfeffer und Essig hinein und mischt Alles recht unter einander.

9. Beetensalat.

Der Beetensalat wird insgemein wie jeder andere Salat bereitet, nur daß man unter den Essig etwas fein gestoßenen Zucker mischt. Dadurch wird die Farbe erhöht und die Beeten bekommen einen besondern Wohlgeschmack.

10. Salat mit Rindsmaul.

Wenn das Rindsmaul geputzt und in Salzwasser recht weich gekocht ist, werden die Knochen herausgenommen. Ist es erkaltet, so schneidet man kleine zarte Scheiben davon und vermischt sie mit feingehackten Sardellen, Chalotten, Capern, Oel, Essig, Pfeffer und Salz.

11. Heringssalat.

Gute holländische Heringe wässert man 24 Stunden ein und giebt ihnen zwischendurch frisches Wasser. Dann zieht man ihnen die Haut ab, schneidet den Bauch weg, macht schräge Einschnitte und legt sie in ein Glas. Dazu legt man reingemachte und feingehackte Sardellen, so wie auch Capern oder eingemachte Kresse, in längliche Stücke zerschnittene Pfeffergurken, Pfeffer und Citronenscheiben, zerreibt die Heringsmilch mit einem Löffel, gießt scharfen Essig dazu und rührt Beides zu einer tummigen Sauce, welche über die Heringe gegossen wird, die davon bedeckt sein müssen. Hierauf verbindet man das Glas. Schon nach einigen Tagen kann davon gespeis't werden.

12. Heringssalat auf eine andere Art.

Zu den auf gewöhnliche Art reingemachten und zerschnittenen Heringen macht man folgende Sauce: kleinwürflig geschnittene Aepfel, Zwiebeln und Rettig werden mit Oel, Essig, etwas Senf, Pfeffer und Salz vermischt und über die Heringe gegossen.

13. Zuckergurken.

Dazu werden die großen, weißen, holländischen Gurken verwendet. Diese schält man ab und schneidet sie in Viertheile, nimmt ihnen die

Kerne, bestreut sie mit etwas Salz und läßt sie einige Stunden zugedeckt stehen. Dann trocknet man sie ab, legt sie in eine Terrine, gießt scharfen Biereſſig kochend heiß darüber und läßt sie die Nacht über darin liegen. Nun läßt man den Eſſig rein ablaufen, legt die Gurken auf ein Tuch, bedeckt sie mit einem andern und läßt sie so betrocknen. Zu 25 Gurken kocht man sodann ½ Stof Weineſſig mit 1½ Pfund Zucker nebst Caneel und Gewürznelken nach Gutdünken. Man schüttet endlich den so bereiteten Weineſſig heiß über die in ein Glas gelegten Gurken, läßt ihn kalt werden und verbindet ihn zuletzt.

14. Salat von Brunnenkreſſe.

Zu 8 Eßlöffeln Tiſchöl drückt man den Saft von 2 großen Citronen, schneidet auch ein wenig von deren Schalen dazu, rührt noch 2 hartgekochte Eidotter, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel feinen Zucker und 8 Eßlöffel weißen Wein hinein und miſcht dieſe Sauce mit der Brunnenkreſſe zuſammen. Man kann zu derſelben auch noch von kleinen abgekochten Kartoffeln runde Scheiben fügen.

15. Kopfſalat.

Nachdem der Salat reingeſpült worden iſt, zerrührt man dicken sauern Schmant mit einigen Löffeln feingeſtoßenem Zucker, mit Salz, Dill und einem wenig Eſſig und miſcht den Salat mit dieſer Sauce.

V.

Compote oder geſchmortes Obſt.

1. Geſchmorte Aepfelſcheiben.

Man nimmt dazu große Aepfel, schneidet dicke Scheiben davon und ſchmort dieſe mit Zucker, Waſſer, etwas Wein und Citronenſaft, doch ſo, daß ſie nicht zerfallen.

2. Geſchmorte Melonen.

Reife Melonen werden geſchält, in beliebige Scheiben geſchnitten, in eine flache Caſſerolle neben einander gelegt, welches, wenn das Obſt nicht mußig werden ſoll, immer beobachtet werden muß, und eben ſo geſchmort, wie bei den Aepfelſcheiben angegeben wurde.

3. Geschmorte Erdbeeren.

Auf 1 Stof ausgelesene und gewaschene Walderdbeeren schüttet man ½ Pfund feinen Zucker, mischt Beides zusammen und läßt es so einige Stunden stehen. Dann schüttet man die Beeren in einen Durchschlag, läßt den Saft ablaufen, kocht diesen noch mit etwas Zucker zu Syrup und gießt ihn, wenn er erkaltet ist, über die Erdbeeren. Man giebt beim Serviren Biscuit dazu.

4. Erdbeermuß.

Man schlägt die Walderdbeeren roh durch einen thönernen Durchschlag und läßt sie mit feinem Zucker zu einem ziemlich dicken, aber fließenden Brei kochen. Diesen belegt man mit Schneemuß oder klopft ihn wohl auch in dasselbe. Man giebt den so bereiteten Brei sogleich zu Tische.

5. Compote von Apfelsinen.

Einige Apfelsinen schält man, zieht dabei auch die weiße Haut ab, löst die einzelnen Stücke dieser Frucht aus einander und nimmt die Kerne heraus. Man bestreut die Scheiben mit Zucker und läßt sie eine Zeit lang stehen, dann aber den Saft abtropfen. Diesen kocht man zu Syrup ein, der kalt über die Apfelsinen gegossen wird.

6. Kirschen zu schmoren.

Die von den Stengeln befreiten Kirschen werden abgewaschen und die Kerne herausgenommen. Inzwischen setzt man Zucker mit einer geringen Quantität Wasser auf und läßt ihn darin zergehen und aufkochen. Dann legt man die Kirschen hinein, schwenkt sie einige Male um und läßt sie weich kochen; doch nicht zu lange, damit sie noch etwas Sauce behalten. Zuletzt werden sie nach eingetretener Erkaltung zum Braten gegeben. Auch giebt man diese Kirschen über geröstete Brotscheiben.

7. Pflaumen mit Wein.

Der Zucker wird mit etwas Rothwein in einer Casserolle gekocht, die Pflaumen werden ganz hinein gethan, dürfen aber nur so lange kochen, bis die Haut platzt. Ist dieses geschehen, so nimmt man sie heraus, kocht die Sauce noch mit etwas zerbrochenem Caneel ein und gießt sie über die Pflaumen.

8. Birnen zu schmoren.

Die abgeschälten Birnen legt man in eine Casserolle, setzt sie darin mit Wasser und Zucker auf's Feuer und läßt sie weich kochen. Sobald man die Birnen herausgenommen hat, läßt man die Brühe noch mit etwas Rothwein einkochen. Man gießt dieselbe nun über die Birnen und streut Caneel darüber.

9. Geschmorte Aepfel.

Man nimmt solche Aepfel, welche beim Kochen nicht zerfallen, schält sie ab, legt die Schalen in eine Casserolle, gießt Wasser darüber und läßt sie kochen. Die Aepfel selbst thut man in eine andere Casserolle, nebst etwas Wein, Citronenschale, Zucker und dem Wasser von den ausgekochten Schalen und läßt sie verdeckt weich schmoren. Wenn sie herausgenommen worden sind, läßt man die Sauce noch einkochen und gießt sie dann auf flache Teller. Ist sie erkaltet, so bildet sie ein Gelée, das, in längliche Stücke geschnitten, auf die Aepfel gelegt wird. Auch wird der Rand der Schüssel gern damit garnirt. Man kann gestoßenen Caneel darüber streuen.

10. Geschmortes getrocknetes Obst.

Man nimmt Katharinenpflaumen, getrocknete Aepfel, Birnen, Kirschen und Rosinen, wäscht sie in lauwarmem Wasser und schüttet das Kochgeschirr halb voll, legt sodann Caneel und Citronenschale dazu, so wie etwas Zucker und so viel Wasser, daß es übersteht, setzt es auf's Feuer und läßt es verdeckt unter öfterem Nachgießen von Wasser oder Wein recht ausquellen. Nun nimmt man die Früchte heraus und läßt die Brühe noch recht tummig einkochen. Alsdann gießt man sie darüber und verwendet zum Bestreuen Zucker und Caneel. Auch kann, um dem Obst einen besonders guten Geschmack zu geben, Himbeersyrup dazu gegossen werden.

11. Geschmorte Johannisbeeren.

Frisch gepflückte Johannisbeeren werden von den Stielen gestreift, in eine Casserolle gelegt, nebst gestoßenem Caneel und Zucker; von letzterem so viel, als zur gehörigen Versüßung nöthig ist. Man schwenkt sie hierauf so lange in der Casserolle auf dem Feuer, bis sie platzen. Dann richtet man sie über geröstetem Brot an.

12. Geschmorte Stachelbeeren.

Man schneidet Stiele und Blüthen von halbreifen Beeren ab, schüttet sie in kochendes Wasser und läßt sie einmal darin aufkochen.

Das Wasser wird sodann durch ein Sieb entfernt. Inzwischen hat man etwas ausgewaschene Butter schmelzen lassen, um die Beeren nebst einigen Löffeln Wein, mit Zucker, etwas Caneel und fein zerschnittenen Citronenschalen hineinzulegen. So läßt man sie auf Kohlenfeuer etwas schmoren und rührt sie öfter um, bis sie ganz weich sind.

13. Stachelbeerencompote.

Große ausgewachsene, doch noch unreife Beeren werden wie die frühern gereinigt und der Länge nach, jede einmal, eingeschnitten und die Kerne mit einem Hölzchen herausgenommen. Nach dieser Vorbereitung läßt man sie in schon kochendem Wasser einmal aufkochen, nimmt sie dann vom Feuer und läßt sie in demselben Wasser verdeckt erkalten; doch nicht etwa in der Casserolle, sondern in einer Schüssel. Hierauf setzt man sie noch einmal auf's Feuer, läßt sie aber nur wieder heiß werden, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in kaltes Wasser, das nach ihrer Erkaltung durch einen Durchschlag ablaufen muß. Endlich kocht man so viel Zuckersyrup, als nach Verhältniß der Beeren nöthig ist, bis zum Fadenziehen, läßt die Beeren einige Male darin aufkochen und giebt sie als Salat zum Braten.

14. Gebackene Aepfel als Compote.

Zwanzig große Aepfel werden geschält, halb von einander geschnitten und das Kernhaus herausgenommen. Dann werden sie in einer Casserolle mit Wein, Caneel, der Schale und dem Saft von 2 Citronen und ½ Pfund Zucker einige Male aufgekocht. Hierauf nimmt man sie vom Feuer, legt die Aepfel auf Drahtsiebe und läßt sie in einem Ofen trocknen. Den Saft kocht man zu einem Gelée, legt die Aepfel in tiefe Schalen und gießt ihn darüber.

15. Hagebutten mit Rosinen.

Die Hagebutten werden erst rein gemacht, dann gespült, damit nichts von den Kernen daran bleibt, in etwas Wasser weich gekocht, nachdem noch Rosinen, Citronenschalen, Zucker und Wein hineingethan worden. So läßt man Alles verdeckt recht kurz zukochen.

16. Compote von Citronen.

Die Citronen werden geschält, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, auf Teller neben einander gelegt und mit einem bis zum Fadenziehen sammt einigen Citronenschalen eingekochten und wieder abgekühlten Zuckersyrup übergossen. Sollte er nach einigen Stunden zu

dünne geworden sein, so gießt man ihn ab, legt die Scheiben auf reine Teller, kocht den Syrup stärker ein und gießt ihn wieder von Neuem, nachdem er erkaltet ist, über die Scheiben.

17. Compote von verschiedenen Früchten.

Wie man von getrocknetem Obst verschiedene Früchte zusammenmischt und sie kocht, eben so nimmt man auch frische Früchte, die zusammenpassen, als Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen, welche letztere ausgekernt werden, und kocht sie mit Zucker und Gewürzen zu einem Muß, welcher bei Braten gereicht wird.

VI.

Pasteten.

1. Blätterteig.

Man nimmt an Gewicht eben so viel Butter als Mehl, welches vom feinsten sein muß. Die Butter wird rein ausgewaschen und in einer Serviette abgetrocknet und zugleich zu platten Scheiben gedrückt; oder man knetet sie noch recht zusammen, wodurch sie zähe und sehr gut zu Blätterteig wird. Im Sommer legt man sie noch in kaltes Wasser und stellt sie bis zum Gebrauch auf's Eis. — Zu jedem Pfund Mehl nimmt man ein Ei, ein halbes Weinglas Rum oder Kornbranntwein und so viel kaltes Wasser, daß der Teig ungefähr die Consistenz der Butter hat. Der Teig wird mit dem Rollholz einige Male dünn ausgerollt, dann zusammengeschlagen und in die Kälte gestellt. Nachher wird er noch einmal ausgerollt, die Butter in kleine Stücke zerschnitten und dicht darüber gelegt. Nun schlägt man den Teig über einander und rollt ihn dermaßen aus, daß nicht die Butter hervorquillt. Man läßt hierauf den Teig ein Paar Minuten ruhen, ehe man ihn wieder über einander schlägt und ausrollt. Dieses Verfahren wird drei- bis viermal wiederholt; jedoch darf nicht versäumt werden, den Teig zwischen dem jedesmaligen Ausrollen ruhen zu lassen. Kann man den fertigen Teig in der Kälte bis zum Gebrauch stehen lassen, so gewinnt er dadurch sehr an Güte.

Noch kann man die Butter auf eine andere Art in den Teig einarbeiten. Der letztere wird dabei dünn ausgerollt, in 4 gleiche Theile geschnitten, die Butter in drei Theile getheilt, zerpflückt und ein Theil davon in kleine Stücke auf eine der Platten gelegt, dann eine andere

von diesen auf die Butter, dann wieder der zweite Theil Butter und wieder eine Platte. Nach diesem rollt man das Ganze vorsichtig einen kleinen Finger hoch aus, schneidet davon wieder 4 Theile, legt sie auf einander, rollt den Teig abermals aus, welches dreimal wiederholt wird. Jedenfalls ist nun der Teig sehr gut.

2. Butterteig.

Auf 1 Pfund Mehl, das auf das Backbrett gelegt wird, nimmt man ½ Pfund ausgewaschene Butter, welche, in kleine Stückchen zerpflückt, unter das Mehl gemischt wird. Auch nimmt man dazu 7 Loth feinen Zucker, 2 ganze Eier und so viel kaltes Wasser, daß der Teig gehörig wird, jedoch nicht zu steif. Man wirkt ihn recht zusammen und arbeitet ihn so lange stark durch, bis er zähe ist und sich hin und her ziehen läßt, ohne abzureißen, rollt ihn einen halben Finger dick aus und benutzt ihn besonders im Sommer, wo er weniger gut zu gerathen pflegt, zu Torten und Kuchen.

3. Gebrannter Wasserteig zu Pasteten.

Diesen Teig, den man zu Wildprets-, Schinken- und andern Pasteten benutzt, bereitet man auf folgende Art. Es werden 4 bis 6 Pfund nicht des feinsten Weizenmehls abgewogen, reichlich ½ Pfund Butter ausgeschmolzen und in das Mehl gegossen, auch so viel kochendes Wasser, daß ein steifer Teig daraus wird, welcher, wenn man ihm eine Form giebt, feststehen bleibt und nicht zusammenfällt. Ist der Teig fertig, so wirkt man ihn in ein Brot zusammen und läßt ihn liegen, bis er kalt geworden ist.

4. Mürber Teig.

Ein Pfund frische ausgewaschene Butter pflückt man klein und vermischt sie mit 1¼ Pfund Weizenmehl, schlägt ein ganzes Ei und 3 Eidotter dazu, thut noch 8 bis 10 Eßlöffel fetten süßen Schmant, so wie ein wenig Salz dazu, arbeitet Alles durch einander, rollt den Teig ein paarmal aus, legt ihn jedes Mal mehrfach über einander und läßt ihn bis zum Gebrauch mit einer Serviette bedeckt, an einem kalten Orte ruhen.

5. Casserolle-Pastetenteig.

Es wird 1¼ Pfund Mehl mit ¾ Pfund ausgewaschener Butter und ¼ Pfund frisches Schweine- oder Gänseschmalz vermischt. Dazu nimmt man noch 2 ganze Eier und 2 Eidotter, 8 Eßlöffel süßen Schmant, so wie ein wenig Salz und arbeitet Alles schnell durch einander. Dann rollt man den Teig zweimal aus, indem man ihn je-

des Mal über einander schlägt. So muß er eine ganze Stunde ruhen. — Man kann auch nur Schmalz zu diesem Teig nehmen, doch dann eben so viel Schmalz als Mehl, auch nur 4 Löffel Schmant und 1 Ei weniger.

6. Noch ein Teig zu Torten und kleinen Pasteten.

Man nimmt zu 2½ Pfund Mehl ½ Pfund ausgewaschene Butter, 1½ Quartier dicken sauren Schmant, in welchen 4 Eier nebst etwas Muscatblüthe und Salz gerührt werden, macht davon einen festen Teig, wickelt ihn in eine Serviette und stellt ihn über Nacht in den Keller. — Will man diesen Teig nicht zu Unterlagen nasser Kuchen, sondern als trocknen Kuchen gebrauchen, so arbeitet man noch ¼ Pfund feinen Zucker und das Abgeriebene von einer Citrone hinein.

7. Gänseleberpastete.

So wie die Gänse geschlachtet sind, legt man die reingewaschenen Lebern, wenn es Winter ist, gleich noch warm in Schnee, worin sie über Nacht liegen bleiben. Sie werden dadurch zart und weiß. Außerdem legt man sie in lauwarme Milch, in welcher man etwas fein gestoßenen weißen Pfeffer schüttet. Man wechselt mit dieser Milch alle 2 Stunden drei- oder viermal; die Lebern laufen nun auf und werden noch einmal so groß, als sie gewöhnlich sind. Dann trocknet man sie mit einer Serviette ab, streut auf den Boden einer Pastetenschüssel geriebenen Käse, so wie etwas Reibbrot, worüber Citronenscheiben kommen, und legt frische Austern und feingehackten Speck hinein. Unterdessen kocht man die Lebern verdeckt mit etwas Butter, einer ganzen Zwiebel mit Nelken gespickt, Muscatblüthe, Citronenschalen, feingehackten Sardellen und etwas Bouillon, läßt so die Lebern, doch ja nicht zu lange, dämpfen, weil sie sonst hart werden. Nun gießt man die Sauce ab, legt die Lebern nebst einem Stück Butter in die Pastete streut Käse und Reibbrot darüber, gießt etwas Wein dazu und deckt den Butterteig darüber. Zuletzt verziert man die Pastete auf verschiedene Art mit dem Teig und läßt sie im Ofen backen. Zu der abgegossenen Sauce klopft man 2 Eidotter und läßt sie noch aufkochen; wobei jedoch die Eier nicht zusammenrinnen dürfen. Ist die Pastete fertig gebacken, so füllt man die Sauce hinein, indem man oben den kleinen Deckel von der Pastete löst. Nun schüttelt man noch Alles durch einander und giebt die Pastete warm zu Tische.

8. Kalte Gänseleberpastete.

Die Lebern werden wie die vorigen in Schnee gelegt und in Milch geweicht. Zu 5 bis 6 großen Lebern schneidet man ein Pfund

frische oder getrocknete ausgeweichte Spitzmorcheln in Streifen und spickt damit die Lebern, indem man mit einem Messer Löcher macht und die Streifen hineinsteckt — Dann marinirt man sie in 1½ Quartier Weinessig, 1 Weinglas Rum, 10 feingehackten Chalotten, einer Prise pulverisirten Lorbeerblättern, etwas Thymian, gestoßenem Pfeffer und Gewürznelken und läßt sie darin bei öfterem Umwenden 4 Tage liegen. Will man nun die Pastete machen, so schneidet man die Lebern durch, legt sie mit der Marinade auf eine Schüssel, läßt sie mit einem Papier bedeckt einige Minuten dämpfen und dann wieder kalt werden. 6 bis 7 kleinere Gänselebern werden mit 2 Pfund fettem Schweinefleisch und 2 Pfund frischem Speck so fein wie möglich gehackt und durch ein Haarsieb gestrichen. Alsdann hackt man 1 Pfund Morcheln auf's Feinste, mischt sie unter die Farce und salzt sie nach Geschmack. Eine Pastetenschüssel wird mit Speckscheiben ausgelegt, darüber eine fingerbreite Lage von der Farce gethan und die Hälfte der Lebern darauf. Darüber streut man noch reingemachte Morcheln, (Trüffeln sind besser); dann kommt wieder eine Lage Farce, Lebern, Morcheln und zuletzt wieder Farce; darüber Butterteig wie zu gewöhnlichen Pasteten. Diese Pastete muß 3 bis 4 Stunden im Ofen stehen, und kann hernach mehrere Wochen aufbewahrt werden.

9. Taubenpastete.

Die jungen Tauben werden rein gemacht, zerschnitten, abgewässert und abgequellt. Auf den Boden der Pastetenschüssel legt man einen dünnen Blätterteig, eine Schicht Tauben, abgequellte Kälbermilch, Hahnenkämme und Riezchen darauf; darüber streut man Ochsenmark, legt auch ein Stück Butter hinein, abgekochte Petersilienwurzeln und kleine Kartoffeln, Muscatblüthe, Pfeffer und von irgend einem Braten die kaltgewordene Sauce. Darüber breitet man, wie bekannt ist, Blätterteig, verziert die Pastete noch mit Teig und bäckt sie im Ofen gar. Doch muß eine solche 2 bis 3 Stunden darin stehen.

10. Pasteten von jungen Hühnern.

Vier junge ausgewachsene Hühner, welche den Tag vorher geschlachtet und gleich rein gemacht worden sind, zerschneidet man in kleine Theile, legt sie in eine Casserolle mit ¼ Pfund Butter, Muscatblüthe, Salz, einer mit Gewürznelken gespickten Zwiebel, Estragonblättern und etwas Fleischsuppe und läßt sie verdeckt ½ Stunde kochen. Nachher nimmt man sie zum Abkühlen heraus, die Sauce aber, welche durchgelassen wird, apart. Hierauf kocht man Krebse ab, macht sie

rein und von den Schalen Krebsbutter. Von der Hälfte der reingemachten Krebse und den Scheeren wird folgende Farce bereitet: das Krebsfleisch wird fein gehackt, einige Eier dazu gerührt, etwas Zucker, Muscatblüthe, süßer Schmant, von der Krebsbutter und so viel feines Reibbrot, daß es die gehörige Dicke hat. Damit füllt man die Krebsnasen, macht von dem Uebrigen kleine Fricandellen, welche man braten oder gar kochen läßt; so auch einige Petersilienwurzeln, welche dann in schräge Stücke geschnitten werden. Ist nun Alles erkaltet, so legt man auf den Boden einer Pastetenschüssel einige Butterflöckchen und rangirt das Fleisch, Krebse, gefüllte Schalen, Fricandellen, Petersilienwurzeln, abgequellte Champignons, Citronenscheiben und Capern hinein, so daß sie mit einem Berg voll ist. Darüber gießt man 2 Obertassen Hühnersuppe oder andern Bouillon, legt noch etwas Butter hinein und deckt Butterteig darüber. Die Pastete wird hierauf ganz nach eignem Belieben verziert, mit Ei bestrichen und 1 Stunde im Ofen gebacken. Die Sauce, in welcher die Hühner gekocht wurden, setzt man wieder auf's Feuer, nebst einem Löffel Krebsbutter, saurem Schmant und Capern, und macht sie mit dem Gelb von 2 Eiern tummig. So wie die Pastete fertig ist, hebt man den Deckel von der Mitte derselben ab, füllt die Sauce hinein und deckt den Deckel wieder darauf.

11. Pastete von Reb- oder Birkhühnern.

Dazu nimmt man einen gebrannten Wasserteig, der jedoch recht gut durchgearbeitet sein muß. Einen Theil davon rollt man einen kleinen Finger dick zum Boden der Pastete aus und legt ihn auf eine eiserne Platte. Von einem andern Stück Teig rollt man den eine Hand breiten und einen Finger dicken Rand aus, welcher auf den Boden gelegt und fest angedrückt wird — doch so, daß der Boden einen Finger breit vorsteht. Man bestreicht diesen mit Ei, streicht auch mit einem Messer immer von unten nach oben an den aufgesetzten Rand und macht solchen mit einem Kneipeisen oder den Fingern kraus. Dann legt man Servietten in die Pastete, damit sie nicht zusammensinkt, rollt ein Stück Teig zum Deckel aus, legt ihn über die Servietten, unter dieselben aber vorher einen Bogen Papier. Man verziert den Deckel auf beliebige Art, bestreicht ihn mit Ei und läßt den Teig in einem mäßig heißen Ofen austrocknen. Zu starke Hitze würde die Form ganz verziehen. — Die reingemachten und feingespickten Hühner legt man in ein Geschirr, gießt Essig darüber, thut Salz, Citronenschale, gehackte Chalotten, Pfeffer, englisches Gewürz und Lorbeerblätter, ersteres gröblich gestoßen, dazu und läßt sie so einige Stunden

stehen. Alsdann legt man sie mit der Marinade, etwas Wasser und einem Stück Butter in eine Casserolle und läßt sie verdeckt gar werden. Unterdessen macht man eine Farce von gekochtem Schweinefleisch, welche man mit rohem Speck, Sardellen, Citronenschalen, Zwiebeln und Petersilienwurzeln, dies noch mit einigen Eiern, saurem Schmant und etwas Salz vermischend. Diese Farce streicht man auf den fertig gebackenen Pastetenteig, legt die Hühner nebst den aus den Lebern bereiteten Fricandellen, kleinen Kartoffeln, eingemachten Pfeffergurken hinein, bedeckt Alles mit der übrigen Farce, nimmt das Fett von der Brühe ab, in welcher die Hühner gar kochten, und gießt solche drüber. Dann legt man den Deckel auf die Pastete, schiebt sie nochmals in einen nicht zu heißen Ofen und läßt sie eine Stunde backen. Dazu macht man folgende Sauce. Kleine gehackte Chalotten kocht man in Butter, röstet darin Mehl dunkelbraun, gießt Bouillon dazu und läßt sie gehörig durchkochen.

12. Fischpastete.

Ein Pfund ausgewaschene und abgetrocknete Butter rührt man zu Schaum, schlägt nach und nach 7 Eidotter hinein, allmälig 6 Eßlöffel weißen Wein, rührt dieses auf einer Seite ½ Stunde nebst einigen Löffeln saurem Schmant und fügt dann so viel Mehl bei, daß es gehörig dick wird. Nun belegt man den Boden einer Pastetenschüssel mit Butterflöckchen, legt von den Gräten befreites, abgekochtes, feingepflücktes Fleisch von irgend einem Fisch darauf, auch Champignons oder Baravicken, Krebsschwänze, Fischfricandellen, Muscatblüthe, Pfeffer, Petersilienblätter und immer Butterflöckchen dazwischen, nebst einigen Prisen Salz. Darüber breitet man den vorherbeschriebenen Teig, bestreicht ihn mit Ei, stellt die Pastete 1 Stunde an den Ofen und füllt nun die von Capern mit Citronensäure bereitete Sauce, wenn sie fertig ist, hinein. Von dem übriggebliebenen Teige formt man kleine Kuchen, welche noch dazu gegeben werden können.

13. Noch eine Fischpastete.

Man kocht eine beliebige Art Fische in Wasser und Salz ab, nimmt alle Gräten heraus und mischt Krebsschwänze, eingemachte oder nur abgequellte Champignons oder andere Riezchen, Citronenscheiben, Muscatblüthe, Salz und ausgeschmolzene Butter dazu. Dann reibt man ein Paar Löffel voll Butter zu Schmant, thut 3 Eier und 2 Dotter, 8 große abgekocht geriebene Kartoffeln, ein in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Franzbrot, abgeriebene Citronenschale, et-

was Salz und etwas Zucker bei und rührt Alles wohl unter einander. Hierauf belegt man eine Schüssel mit Butterteig, legt die Farce hinein, schüttet die Kartoffelmasse darüber, nebst einigen Butterflöckchen und etwas zerstoßenem Pfeffer, biegt dann den übrigen Teig von den Seiten über das Füllniß, verziert die übrige Oeffnung mit schmalen Streifen, bestreicht sie mit Ei und läßt die Pastete backen, worauf sie sogleich zu Tische gegeben wird.

14. Schüsselpastete.

Man füttert eine Schüssel vermittelst vorher geklopfter und mit Salz, Pfeffer und feingehacktem Knoblauch bestreuter Rinderhäschen aus und legt alsdann zerschnittenes Wildfleisch, abwechselnd mit kleinem gespickten Rollklops von Kalbfleisch, halb gar gebratenen Zieschen, gekochten Fricandellen, weich gekochten Wurzeln, Riezchen, Zwiebeln, kleinen Kartoffeln, hinein. Dazwischen giebt man etwas Butter und deckt hernach Butterteig darüber. Von der Brühe, worin das Wild gekocht wurde, macht man eine braune tummige Sauce, entweder mit Eiern oder braunem Mehl, mit Capern, Sardellen, Zwiebeln und etwas Wein. Kurz vor dem Anrichten gießt man diese Sauce durch den obern Deckel in die Pastete.

15. Bötlingsfleischpastete.

Man nimmt ein Vorderviertel vom Bötling, haut die Rippen in kleine Stücke, welche geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und in eine mit Butter bestrichene Schüssel gelegt werden. Dann macht man einen nicht ganz dünnen Pfannkuchenteig von 8 Eiern, 1 Bierglas Milch, 2 Theelöffeln gestoßenem Ingwer und Mehl, klopft es stark und gießt es über das Fleisch. Man läßt diese Pastete eine Stunde im Ofen backen.

16. Englische Zungenpastete.

Zwei gesalzene gekochte Ochsenzungen werden fein gehackt mit 1 Pfund Nierenfett, 1 Pfund ausgekernten Rosinen und 25 mittelgroßen Aepfeln, die geschält und in Scheiben geschnitten wurden; doch jedes apart. Dazu fügt man noch eine große Muscatnuß, ¼ Loth Gewürznelken, ¼ Loth Zucker — was ebenfalls, jedes apart, gestoßen wird; dann nimmt man noch 1½ Pfund recht reingewaschene Korinthen. Dieses Alles mischt man mit ¼ Löffel Salz und 1¼ Bierglas Sect oder Malaga und ¼ Bierglas Rum zusammen und läßt es einige Tage an einem kühlen Orte stehen, worauf man es als Pa-

fletenfüllniß benutzt; doch legt man zuvor etwas Butter in die Form.

17. Pastete von Schinken.

Man nimmt einen nicht zu großen Schinken, legt ihn in heißes Wasser, worin er über Nacht liegen bleibt; dann schneidet man alles Schwarze und Ungenießbare ab, löset die Knochen von der untern Seite heraus und zieht auch die Schwarte ab. Hierauf legt man ihn in einen Topf, nebst zerstoßenem englischen Gewürz, Pfeffer, Gewürznelken, Thymian, Majoran und Petersilie, auch einigen Lorbeerbeerblättern und einem Paar ganzen Zwiebeln. Darüber gießt man zur Hälfte Wein oder Essig mit Wasser, so daß der Schinken damit bedeckt ist, und läßt ihn 3 Tage darin liegen. Alsdann legt man ihn mit der Sauce in einen Grapen, mit einem passenden Deckel, welcher recht dicht darauf liegt, und läßt den Schinken 2 Stunden langsam kochen. So lange macht man von Rindfleisch, Nierenfett, Sardellen, Chalotten, Capern, Gewürzen, Eiern und grobem Brot einen Fricandellenteig, bestreicht dann eine zinnerne oder kupferne Schüssel mit Butter und streut ein wenig feingehackten Knoblauch drüber. Nun kommt eine Schicht von der Farce hinein. Auch legt man den erkalteten Schinken aus der Sauce darauf, bedeckt ihn mit der übrigen Farce, legt eine Platte Butterteig darüber, verziert die Pastete, bestreicht sie mit Ei und läßt sie 1½ Stunde backen. Unterdessen bereitet man die Sauce. In Rindersuppe, zu welcher man noch von der Schinkensauce gießt, wird braunes Mehl gemacht. Dazu mischt man feingehackte Sardellen, Capern, Citronenscheiben und von eingemachten oder frischen Riezchen. Hat die Sauce recht durchgekocht, so wird davon, wenn die Pastete fertig gebacken ist, hineingefüllt, das Uebrige aber dazu herumgereicht.

18. Kalte Pastete von Schinken.

Diese wird eben so bereitet; nur füllt man anstatt der Sauce das folgende Gelée in die schon abgekühlte Pastete: 6 Kalbsfüße werden mit gleichen Theilen Essig, weißem Wein und Wasser auf's Feuer gesetzt. Ist die Suppe abgeschäumt, so thut man noch Zwiebeln, Gewürze, Salz und Citronenschalen dazu und kocht sie recht ein, läßt die Brühe durch ein dichtes Tuch, setzt sie wieder auf's Feuer und klärt sie mit zerklopftem Eiweiß. Um sie recht klar zu haben, wirft man noch ein Paar kalte ausgeglühte Kohlen während des Kochens hinein. Fängt das Gelée etwas an zu gallern, so füllt man es in die Pastete und läßt diese vollends erkalten.

19. Eine andere kalte Schinkenpastete.

Man verfertige nach der Größe des Schinkens eine Pastetenform von gebranntem Wasserteig und lasse sie bei gelinder Hitze mehr trocknen als backen. Der Schinken wird auch über Nacht ausgewässert, das Ungenießbare abgeschnitten und gar gekocht. Nachdem die Schwarte abgezogen, schneidet man von dem Speck oberhalb und unterhalb einige Scheiben von dem Fleische ab und hackt diese mit Baravicken, Champignons oder andern Riezchen (frischen oder eingemachten), Chalotten und Capern recht fein, gießt etwas von der Schinkenbrühe dazu und rührt Alles mit einigen Eiern und Reibbrot recht zusammen. Die Hälfte dieser Farce wird auf den Boden der Schüssel gestrichen, der kalt gewordene Schinken darauf gelegt und 2 Weingläser süßer Wein darüber gegossen, dann mit der übrigen Farce bedeckt, der Teigdeckel darüber gelegt und bei mäßiger Hitze 1½ Stunde gebacken. Wenn die Pastete abgekühlt ist, so nimmt man den Deckel ab und übergießt sie mit fertig gekochter warmer Sauce, welche nach dem Erkalten gallern muß.

20. Aalpastete.

Nachdem man dem Aal die Haut abgezogen und ihn ausgenommen hat, wird er in Stücke geschnitten, besalzen, nach einer Stunde abgetrocknet und auf einige Stunden in eine Marinade von Essig, Gewürznelken und Chalotten gelegt. — Indessen bereitet man eine Fricandellenfarce von einigen Stücken Aal, recht zart und etwas stark gewürzt, und belegt mit derselben den Boden einer mit Butter bestrichenen Pastetenschüssel, schichtet die Aalstücke darauf, belegt diese mit Citronenschalen und Butter streut Pfeffer und Muscatblüthe darauf, gießt einige Löffel voll von der Marinade darüber, breitet Butterteig über die Pastete und verziert und bestreicht sie wie gewöhnlich mit Ei. Dazu macht man folgende Sauce. Ausgeschmolzene Butter wird mit etwas Mehl zu einem Tumm gerührt, etwas Bouillon zugegossen, Krebsschwänze, Champignons und von einer Citrone der Saft hineingerührt. Auch kann man noch Pfeffer und Muscatblüthe dazu thun.

21. Krebspastete.

Aus Krebsschalen bereitet man Krebsbutter und setzt sie in den Eiskeller zum Erstarren; dann bereitet man von ¾ Pfund Weizenmehl, 1 Ei und 2 Dottern, 1½ Theetasse süßem, doch besser gutem sauren Schmant und etwas Salz einen Teig, welchen man, wenn er recht durchgearbeitet ist, ½ Stunde ruhen läßt. Dann rollt man ihn einen Messerrücken dick aus, legt ½ Pfund Krebsbutter darauf und

behandelt ihn wie andern Butterteig. Nun macht man ein Rührei von einem Paar Eiern und rührt dasselbe mit feingehackten und in Butter und Reibbrot geschmorten Morcheln zusammen; auch schneidet man abgekochte Kalbsmich und Krebsschwänze in Würfel, nimmt noch ein Paar Eier, Muscatblüthe, Citronenschale, einige Löffel süßen Schmant, Zucker und Salz dazu, mischt Alles durch einander, rollt den vorher präparirten Teig dünn aus, formirt den Boden einer Pastete, legt das Füllniß drauf, macht von dem Uebrigen einen Deckel darüber, bestreicht die Pastete mit Ei und bäckt sie bei nicht zu starker Hitze im Ofen braun.

22. Reispastete.

Recht fettes junges Schöpsen- oder Schaffleisch wird in kleine Stücke zerhauen und in Wasser mit gehörigem Salz weich gekocht. Auch kocht man ein Stück rohen Schinken mit einem Sellerieknollen und einer mit Gewürznelken gespickten Zwiebel in Fleischsuppe gar, thut alsdann Butter und Muscatblüthe hinein, läßt die Brühe durch einen Durchschlag, legt in dieselbe das gekochte Schaffleisch, läßt es noch einmal damit aufkochen und dann darin erkalten. Vorher wird Reis in Milch und Butter recht dick gekocht, auch etwas Zucker, Muscatblüthe und einige Eier darunter gemischt. Sodann wird das Fleisch mit der Sauce in die Pastetenschüssel gethan, ein Rand von dem Reis herumgelegt, auch das Fleisch mit 1½ Finger dicker Reisdecke belegt, welche man mit einem nassen Löffel platt streicht. Hierauf wird die Pastete mit Ei bestrichen, mit Reibbrot bestreut und endlich gebacken.

Statt dieser Mischung des Reises kann man auch nur Carri, Milch und Butter anwenden und die Pastete mit Käse bestreuen. Doch ist es dann besser, wenn junges Schweinefleisch genommen wird.

23. Eine kalte Vögelpastete.

Wenn man eine kalte Vögelpastete machen will, so sind große Vögel, als Birkhühner, Auerhühner und Kalkunen, dazu am Besten. Aus diesen werden, wenn sie halb gar gebraten sind, alle Knochen genommen. Dann schmort man in der Sauce, worin die Vögel gebraten wurden, ein wenig Weizenmehl und Zwiebeln, gießt dazu kräftigen Bouillon und läßt dieses mit Sardellen, dem Safte von 2 Citronen, geschälten Oliven, mit einigen Lorbeerblättern und zerstoßenen Wachholderbeeren recht durchkochen. Nun wird die Sauce durchgelassen und muß erkalten. Während der Zeit macht man von gebratenem Fleisch, gleich viel welcher Art, eine solche Farce, wie sie zur Wildpastete ge-

bräuchlich ist, doch mit dem Unterschiede, daß kein Nierenfett, sondern feingehackter Speck oder Butter hineinkommt. Auf den Boden der Schüssel legt man Speckscheiben, streut ein wenig feingehackten Knoblauch darüber (wer ihn nicht liebt, kann ihn auch weglassen), streicht von der Farce hinein und legt das Vogelfleisch darauf. Auch gießt man einen guten Theil von der kalten Sauce darüber, nebst einigen Citronenscheiben, darauf Speckscheiben, dann erst die übrige Farce, welche nicht allzu dünn glatt übergestrichen wird, verziert die Pastete und bestreicht sie mit Ei. Sobald dieselbe einige Festigkeit bekommen hat, sticht man mit einer Gabel Löcher in den Deckel und läßt sie dann gar backen. Nach diesem schneidet man den Deckel auf, nimmt die obern Speckscheiben weg und gießt ein kleines Glas Portwein oder Madeira hinein. Sollte zu wenig Sauce sein, so gießt man etwas mehr, doch muß der Wein vorher heiß gemacht werden. Alsdann kommt die Pastete wieder in den Ofen. Sobald sie nur durchgewärmt ist, nimmt man sie heraus, schäumt das Fett, das sich oben gesetzt hat, ab, und läßt sie bis zum Gebrauch erkalten.

24. Mundpastetchen.

Recht schöner Butterteig wird dünn ausgerollt, die Pastetchen mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen, so groß, daß sie nur ein Mundvoll sind; und diese füllt man mit feingehacktem und zu einem feinen Füllniß gekochtem Hühner- oder Hasenfleisch.

25. Randpastete von Reis und Hecht.

Ein halbes Pfund abgebrühten Reis läßt man in Milch mit Zucker und Salz recht steif kochen und dann erkalten. Dann rührt man etwas Butter ab, vermischt damit 2 Eier, etwas Citronenschale und rührt nach und nach den Reis dazu. Hierauf bestreicht man den Rand einer Schüssel mit Ei, legt den Rand darauf, bestreicht ihn wieder mit Ei und bestreut ihn entweder mit Parmesankäse oder mit fein gehackten Mandeln, wie man es eben liebt. Vom Hecht zieht man die Haut ab, nimmt die Gräten heraus, hackt das Fleisch recht fein, macht von einem Löffel Butter und 3 Eiern ein Rührei, röstet zugleich ein in Milch ausgeweichtes Franzbrot darin und vermischt Alles mit dem gehackten Fisch; auch thut man noch Citronenschalen, Petersilienblätter, ein wenig Schmant, Salz und Pfeffer hinein, macht davon große platte Fricandellen und bratet sie in Butter gar, jedoch nicht braun. Die Leber des Hechtes wird auch fein gehackt, in geschmolzener Butter etwas gedämpft, etwas Mehl hineingethan, so wie Fleischbrühe, Citronensaft und

Capern, Alles zusammen zu einer säuerlichen Sauce gekocht. Die Fricandellen legt man nun in die Schüssel mit dem Reisrand, gießt die Sauce darüber und schiebt die Pastete in den Ofen, der nicht zu heiß sein darf.

26. Pastete mit einem Brotrand.

Junge Hühner werden aufgespillt und in Bouillon, Butter und Wurzeln gar geschmort; doch legt man auf die Hühner einen Bogen Papier, welcher mit Butter bestrichen ist, damit sie weiß bleiben. Auch dürfen sie nicht zu lange kochen, damit sie nicht zerfallen. Dann nimmt man sie heraus und legt sie in eine Pastetenschüssel. Die Sauce wird durchgelassen, etwas Mehltumm entweder mit Carri oder Solanumfrüchten, auch getrocknetem Solanum oder mit Goldäpfeln angerichtet, und über die Hühner gegossen. Nunmehr bestreicht man den Rand der Schüssel mit Ei und legt folgenden Teig darauf. Ein Stückchen Butter wird zu Schmant gerührt, einige Eidotter hineingeschlagen, wie auch Reibbrot; eben so süßer Schmant, fein gestoßene süße Mandeln, Muscatblüthe und zuletzt das zu Schaum geschlagene von dem Weiß zweier Eier. Dieser Rand wird noch mit Ei bestrichen und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Auf diese Art können viele Veränderungen bewirkt werden. Man nimmt verschiedene Arten von Fleisch, zu denen man passende Saucen macht. Auch Ränder von Butterteig werden zu solchen Pasteten benutzt, welche jedoch anders bereitet werden. Man rollt den Teig dünn aus und sticht mit einem Weinglas runde Kuchen aus demselben, welche man rund um den Rand über einander schichtet, so daß sie immer halb über einander zu liegen kommen, und bestreicht ihn mit Eigelb.

27. Eine Sauerkohlpastete.

Der Sauerkohl wird in Bouillon, etwas Butter und einigen Zwiebeln weich gekocht; auch Haselhühner werden halb gar gebraten und nur einmal durchgeschnitten. Auf eine tiefe Pastetenschüssel legt man einige Butterflöckchen, streut Reibbrot und geriebenen Käse darüber, giebt eine Schicht Sauerkohl von den Hühnern darauf, sodann Butter, Reibbrot, Käse, einige Löffel voll sauren Schmant, wieder Kohl, und fährt so fort, bis die Schüssel voll ist. Zuletzt kommt Kohl, etwas Butter, Reibbrot, Käse, und darüber wird noch eine Obertasse süßer Schmant oder Bouillon gegossen. Um diese Pastete legt man einen Rand von Butterteig, wie in der vorigen Nummer gezeigt wurde, und läßt sie eine Stunde im Ofen backen. Auch bereitet man Fricandellenteig zum Rand.

Bei allen Pasteten ist zu beobachten, daß, wenn der Ofen zu heiß ist, ein Ziegelstein unter die Schüssel gelegt wird. Sollte der Teig von oben zu braun werden wollen, so deckt man einen Bogen Papier darauf, wodurch das zu viel Bräunen verhindert wird.

VII.

Würste.

1. Italienische Knackwürste.

Zwölf Pfund mageres Schweinefleisch wird fein gehackt, 3 Pfund frischer Speck in längliche Würfel geschnitten, nebst dem gehörigen Salz und 1½ Loth ganzem Pfeffer darunter gemischt. Eine Handvoll Knoblauch bindet man in eine kleine Serviette und weicht sie in eine Bouteille Rothwein. Sobald der Wein den Knoblauchgeruch angenommen hat, gießt man ihn zum gehackten Fleisch, welches man in ein Tuch legt und dieses an einen Nagel zum Ablaufen hängt. Nach 24 Stunden nimmt man das Fleisch wieder aus dem Tuch und füllt es in breite Rindsdärme, hängt die Würste 8 Tage lang in die Zugluft, und aus dieser in kühlen Rauch. Sie werden roh und gekocht verspeis't.

2. Geräucherte Leberwürste.

Zwei Kalbslungen und 3 Pfund fettes Schweinefleisch mit der Schwarte werden sehr weich gekocht, 2 Kalbslebern nur abgequellt und mit den Lungen recht fein gehackt und das Schweinefleisch in Würfel geschnitten. Dazu mischt man Salz, Pfeffer, Ingwer, Gewürznelken, feingeschnittene Zwiebeln und Citronenschale nebst einigen großen Löffeln voll Suppe, worin das Fleisch gekocht wurde. Diese Masse rührt man gehörig durch, füllt sie in Schweinsdärme, kocht sie ab und räuchert diese Würste nur 8 Tage in kühlem Rauch.

3. Bratwürste à la Bavaroise.

Vier Pfund zartes Schweinefleisch hackt man recht fein, schneidet 2 Pfund frischen Speck würfelig, legt es in eine Schüssel und knetet es mit ¾ Stof lauwarmem Wasser recht durch einander. Nachdem es über Nacht so gestanden hat, würzt man die Masse mit Salz, Pfeffer und Majoran und gießt noch ¾ Stoff Wasser hinzu, so daß es recht locker wird, und bringt dieses Füllniß in Bratwurstdärme. Diese Würste werden entweder zum Braten benutzt oder auch, nachdem sie

eine Nacht gehangen haben, mit Holzessig bestrichen. Man kann sie dann nach einiger Zeit auf dem Rost braten.

4. Bratwurst von Kalbfleisch.

Man nimmt mageres Kalbfleisch, hackt es fein, thut Butter, Salz, Citronenschale, etwas Nierenfett, gedörrten oder gestoßenen Kümmel oder Dillsaat, Muscatblüthe, ein wenig Pfeffer und einige Eier hinein. Sollte die Masse zu trocken sein, so giebt man auch einige Löffel voll süßen Schmant hinzu. Man füllt diese Masse in dünne Därme und bratet sie auf dem Rost.

5. Jüdische Würste.

Von einem alten Huhn nimmt man das Brustfleisch, welches fein gehackt und wobei alles Sehnige entfernt wird. Zugleich wird ½ Pfund Nierenfett ½ Stunde gekocht, doch noch heiß fein gehackt und geschabt, damit alle Haut abgeht. Zwei Hände voll fein geschnittene Zwiebeln werden in einem Eßlöffel voll Gänseschmalz einige Minuten gedämpft, dann Fleisch, Fett und Zwiebeln nebst Salz, Pfeffer, Muscatblüthe und dem Gelben von 3 Eiern in einem hölzernen oder eisernen Mörser recht schaumig gestoßen, in dünne Därme gefüllt und in gesalzenem Wasser, welches 2 Hände hoch über die Würste gehen muß, ¼ Stunde gekocht und zum Gebrauch in Gänseschmalz oder Butter gebraten. Diese Portion ist sehr klein. — Solche Würste sind als ganz besonders wohlschmeckend zu empfehlen.

6. Krebswürste.

Die Krebse werden zuerst abgekocht, dann bricht man die Schwänze aus, hackt sie fein und vermischt sie endlich mit in Milch ausgeweichtem und abgedrücktem Reibbrot, mit Eiern, Salz, etwas Muscatblüthe, Krebsbutter und einem wenig Zucker. Diese Masse wird in Schafsdärme gefüllt und die Würstchen in Butter gebraten. Sie sind vorzüglich geeignet und schön zum Garniren der Gemüse.

7. Blutwurst.

Zur gewöhnlichen Blutwurst nimmt man das Bauchfleisch von einem Schweine, die Zunge, das Herz, die Nieren, wohl auch den Stich. Dieses Alles wird rein gewaschen und nicht gar zu weich gekocht. — Das Bauchfleisch und den Stich schneidet man in große Würfel, das Uebrige wird ganz fein gehackt, dazu Pfeffer, englisches Gewürz, Gewürznelken, Zeber, Thymian und Salz geschüttet, das

Blut durch einen Durchschlag übergegossen und Alles recht durch einander gerührt. Nun füllt man die Masse in weite Schweinsdärme, spillt sie fest und kocht sie so lange in der Brühe, worin das Fleisch gekocht wurde, bis, wenn man eine Spicknadel hineinsticht, kein Blut mehr herausquillt. Dann legt man sie auf Stroh zum Betrocknen und hängt sie 8 bis 10 Tage in den Rauch. — Diese Würste können auch dadurch verändert werden, wenn man weniger Schweinefleisch und statt dessen Kalbsmilch nimmt. Man setzt diese mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt sie aufkochen, reinigt sie durch Waschen und schneidet die Milch fein. Dazu legt man Schnittlauch, Chalotten, läßt dieses in Butter gar kochen, mischt noch Muscatblüthe zu dem Uebrigen und verfährt wie bei der obigen Wurstbereitung.

8. Rinderwürste.

Es werden einige Pfund fettes Rindfleisch, am Besten vom Bauchlappen, mit einem halben Ochsenkopf in Wasser recht weich gekocht. Alsdann nimmt man alles Ungenießbare und Häutige aus dem Fleisch und hackt Alles recht fein. Ferner schneidet man 10 bis 12 große Zwiebeln, läßt sie in fetter Bouillonbrühe gar kochen und thut sie nebst Salz, Muscatnuß, einem guten Theile Pfeffer und Gewürznelken, Beides gröblich zerstoßen, zu dem gehackten Fleische. Man füllt diese Masse in wohlgereinigte Därme, kocht die so bereiteten Würste ½ Stunde in Wasser, trocknet sie auf Tücher und hängt sie in die Zugluft. Zum Gebrauch werden sie in Butter gebraten.

9. Würste von Rindszungen.

Um diese Würste zu verfertigen, werden die Zungen so stark gebrüht, daß man die Haut abziehen kann. Nachdem dieses geschehen ist, reibt man sie mit fein gestoßenem Salpeter und Salz ein, und läßt sie 2 bis 3 Wochen liegen, wendet sie aber während der Zeit öfter um. Dann hackt man die Zungen fein, schneidet ⅓ Pfund frischen Schweinespeck in so kleine Würfel als möglich und mischt dieselben zu den gehackten Zungen, nebst fein gestoßenen Gewürznelken und Muscatblüthe und stopft Alles in Schweinsdärme, jedoch recht fest. Man legt nun die Würste 5 bis 6 Tage in Salzlake nebst Majoran und Rosmarin, hängt sie dann 10 bis 12 Tage in den Rauch und verwahrt sie lufttrocken. Man giebt sie ungekocht und in dünne Scheiben geschnitten zu Gemüse.

10. Würste von Kalbs-Lamms-, oder Ferkelgekröse.

Wenn das Gekröse gehörig gereinigt, abgebrüht und mit Salz recht weich gekocht ist, so läßt man das Wasser rein ablaufen, drückt es

noch mit den Händen recht aus und hackt das Gekröse fein. Dann läßt man fein geschnittene Zwiebeln mit Petersilienblättern und einem Paar Lorbeerblättern in Butter kochen. Nachdem man die letzteren herausnahm, thut man das Gekochte zu dem Gehacktem nebst 1 Quartier (auf ein großes Gekröse) süßem Schmant, welcher aufgekocht, wieder erkaltet und mit 5 ganzen Eiern, 5 Eidottern, Reibbrot, Muscatnuß, Citronenschale, Pfeffer und Salz noch wohl gemischt wird. Nun füllt man die Masse in Därme, welche vorher in Milch gewaschen wurden, und läßt die Würste ½ Stunde ganz langsam kochen. Zum Gebrauch werden sie in Butter gebraten. Zu dem Kochen der Zwiebeln muß wenigstens ¼ Pfund Butter genommen werden. — Die größte Hauptsache bei Bereitung der Würste ist Reinlichkeit. Es müssen nicht nur die Därme so lange gereinigt werden, bis sie keinen Geruch mehr haben und klar und weiß sind, sondern es ist auch bei der Füllung der Würste die größte Sauberkeit und Accurateſſe zu beobachten. Daß es nicht überall der Fall ist, dafür zeugt wohl, daß manche Personen den größten Widerwille gegen diese gewiß sehr schmackhafte Speise äußern.

VIII.

Von der Zubereitung verschiedener Fische.

1. Vom Lachs.

Wenn ein Stück Lachs abgekocht werden soll, so setzt man es in kaltem Wasser nebst einem Paar ganzen Zwiebeln auf's Feuer, legt aber die Hautseite nach unten. Fängt der Lachs in so weit an zu kochen, daß sich auf der Oberfläche des Wassers kleine Blasen zeigen, so salzt man ihn erst; geschieht dieses aber sogleich, wenn man den Lachs in den Kessel legt, so bleibt er oft inwendig roh, wenn man ihn auch so lange kocht, bis er anfängt aus einander zu fallen. Ist er gehörig geschäumt, so legt man nun erst Pfeffer, Lorbeerblätter und Ingwer dazu.

2. Marinirter Lachs.

Man kocht ein Paar Kalbsfüße mit nicht zu vielem Wasser recht weich. Nachdem sie geschäumt, gesalzen, einige Lorbeerblätter nebst der Schale einer Citrone mitgekocht sind, läßt man sie durch ein feines Sieb gießt etwas Franzwein und ein Paar Löffel und Weineſſig dazu. Hierauf läßt man es mit einigen Citronenscheiben aufkochen und legt

den gekochten Lachs, mit der Hautseite nach oben, in eine etwas tiefe Schüssel, gießt die Gallerte darüber und läßt Alles zusammen erkalten.

3. Lachs zu stofen.

Ein Lachstaimchen wird mit so viel Wasser zum Feuer gesetzt, daß es eben bedeckt ist. Kocht das Wasser, so thut man Salz, Baravicken, eine Zwiebel, Pfeffer, Petersilienblätter, eine Handvoll geriebenen Käse, Butter und etwas Mehltumm dazu.

4. Noch eine Art Lachs zu bereiten.

Man nimmt vom Lachs das Bratstück (Rückgrat), schneidet es in handbreite Stücke und bratet diese in der Pfanne braun, aber nicht gar. Zu einem großen Bratstück reibt man 3 Zwiebeln, nimmt 4 gehackte Sardellen, eine Handvoll geriebenen Käse, ein gutes Stück Butter, 1½ Quartier süßen Schmant, einen Eßlöffel Soja und einen tiefen Teller voll reingemachter Kartoffeln und läßt Alles zusammen in einer Casserolle auf kleinem Feuer verdeckt kochen. Wenn dieses Gericht angerichtet wird, giebt man etwas Citronensaft darüber.

5. Hecht mit Sauerkohl.

Man kocht den Hecht in Wasser nebst einem Stück Butter und Salz, nimmt ihn dann heraus und legt zu der Hechtbrühe schon vorher gekochten Sauerkohl, Zwiebeln, Pfeffer und noch einen Löffel Butter. Hat es gut durchgekocht, so reibt man eine Schüssel mit Butter aus, streut Reibbrot darauf, legt erst eine Schicht Kohl, dann vom Hecht hinein, darauf geriebenen Käse, wieder Kohl, und so fährt man fort bis zu Ende. Zuletzt kommt Kohl, auf welchen man noch einige Stückchen Butter legt, so wie Reibbrot und Käse streut. Dann läßt man es im Ofen braun werden.

6. Hechtfricandellen.

Wenn die Gräten aus dem Hecht genommen sind, zerstampft man das Fleisch in einem Mörser recht fein, worauf Folgendes dazu gethan wird: einige Eier, geschmolzene Butter, süßer Schmant, Salz, geriebene Zwiebeln, Muscatblüthe, Ingwer, Pfeffer, Reibbrot. Alles wird recht stark durchgerührt und Fricandellen davon gemacht.

7. Hecht mit Meerrettig.

Nachdem der Hecht rein gemacht und in- und auswendig mit der Galle berieben wurde, wird er in Stücke zerschnitten und mit Wasser,

Gewürzen, einigen Zwiebeln und Salz gar gekocht. Meerrettig wird gerieben, mit süßem Schmant, Butter und etwas Zucker gekocht und mit einigen Löffeln von der Fischsuppe verdünnt. Den Fisch legt man auf die Schüssel, gießt den Meerrettig ganz darüber und auf diesen braungemachte Butter. Wenn der Fisch groß war, so ist die übrige Suppe noch sehr kräftig. Man legt Wurzeln, Klümpchen oder Nudeln hinein.

8. Einen Hecht sauer zu kochen.

Ein Stück Butter wird auf dem Feuer gerührt, bis es ganz zerschmilzt. Dazu legt man 1 Quartier sauren Schmant, 5 zerhackte Sardellen, den Saft einer Citrone, Salz und etwas Muscatblüthe. Ist Alles recht durchgekocht, so gießt man diese Sauce über den in Stücke geschnittenen und in Salz und Wasser abgekochten Hecht.

9. Brathecht.

Kleine Hechte werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, besalzen und etwas Majoran (der eine zum guten Geschmack wesentliche Zuthat ist) hinein gesteckt. Sie werden ferner in Ei und Reibbrot gewälzt und in Butter von beiden Seiten braun gebraten. Braune Butter oder Citronensaft wird dazu gegeben.

10. Farcirter Hecht.

Ein großer Hecht wird geschuppt, unten am Schwanz der Darm losgestochen und die rothen Kinnbacken nebst den Eingeweiden durch die Kinnladen herausgezogen. Nach diesem wird der Hecht ausgewaschen, eingesalzen und bleibt eine Weile so stehen, worauf er abgetrocknet und mit folgender Masse gefüllt wird. Ein Viertelpfund Sardellen, 8 Austern, 3 Loth Capern, 3 Löffel eingemachte Champignons werden zusammen fein gehackt, 2 Eier, 2 Dotter, 8 Loth Reibbrot, Citronenschale und Muscatblüthe und ein Paar Eßlöffel voll ausgeschmolzener Butter rührt man darunter. Damit wird nun der Hecht gefüllt, in eine Bratpfanne gelegt, etwas Wein zugegossen und unter häufigem Begießen mit Butter eine Stunde bei mäßiger Hitze gebraten. Es wird eine pikante Sardellen- oder Capernsauce dabei gegeben.

11. Gespickter Hecht.

Einen Hecht tödtet man dadurch schnell, daß gleich unter dem Kopf das Rückgrat durchstochen wird. Dann wird er geschuppt, ausgenommen und gewaschen, so wie die graue Haut der Länge nach mit einem scharfen Messer aufgeschnitten. Wo man ihn spicken will,

da geschieht dies mit einer Schicht Speck und mit Sardellen, abwechselnd auf beiden Seiten. Inwendig wird der Hecht gesalzen und krumm geheftet, in eine Pfanne gelegt, mit Butter begossen und mit 1 Quartier Wein, einem Paar Zwiebeln, ungestoßenem Pfeffer und englischem Gewürz gar und braun gebraten. Dabei wird eine pikante Sauce von Sardellen, Liebesäpfeln und dergleichen gegeben; auch wohl kleine reingemachte abgekochte Kartoffeln.

12. Vom Aal.

Diejenige Person, welche den Aal reinigt oder ihn abzieht, hat sich wohl vorzusehen, daß ihr das Blut von dem Fische nicht in die Augen spritzt, denn dies ist sehr schädlich, und leicht entstehen darnach Entzündungen. — Noch ist zu bemerken, daß zum Aal, er mag, auf welche Weise man will, zubereitet werden, jedes Mal etwas Butter gethan werden muß. Er wird nämlich dadurch viel zarter und gesünder und gewinnt bedeutend an Wohlgeschmack. Eben dieses gilt auch von Quappen.

13. Farcirter Aal.

Die abgezogene Haut vom Aal wird in Rothwein eingeweicht, das Fleisch von den Gräten gelöst und fein gehackt, dazu Reibbrot, Petersilienblätter, Chalotten, feingehackte Sardellen gemischt; außerdem aber ausgeschmolzene Butter, Muscatblüthe, Salz, Pfeffer, einige Eidotter und etwas saurer Schmant hinein gethan. Ist Alles recht zusammengerührt, so füllt man die Masse in die geweichte Aalhaut, bindet beide Enden fest und bratet ihn auf dem Roste braun. Dazu giebt man eine säuerliche Capernsauce.

14. Gebratener Aal.

Nachdem dem Aale die Haut abgezogen ist, nimmt man ihn aus, klopft ihn, wenn er zerschnitten, salzt ihn, und wenn er eine Weile gestanden hat, trocknet man ihn ab und bratet die Stücke unter öfterem Begießen mit Butter und Citronensaft im Ofen. Ist er beinahe gar, so bestreut man ihn mit Reibbrot, begießt ihn nochmals und giebt bei Tische Citronensaft dazu.

15. Besonders schmackhafte Zubereitungsweise des Aales.

Man reiht die Stücke des von der Haut befreiten und zerschnittenen Aales auf dünne Spieße, doch nicht zu dicht zusammen, und legt sie über Kohlenfeuer. Sobald die Stücke anfangen ihr Fett auszu-

schwitzen, so fängt man an, sie mit einer Mischung von Reibbrot und Salz zu bestreuen, und fährt damit so lange fort, als das Ausschwitzen des Fettes stattfindet. Hierdurch erhalten die Fische einen gleichförmigen Ueberzug, den man einige Minuten vor dem Anrichten durch Verstärkung des Kohlenfeuers etwas rösch machen und Pfeffer darüber streuen kann. — Diese Art, den Aal zu bereiten, ist wohl die allerbeste.

16. Aalroulade.

Es wird ein mittelmäßiger Aal genommen, diesem die Haut abgestreift, Kopf und Schwanz ab- und der Rücken der Länge nach aufgeschnitten. Man nimmt ihn sodann aus, reibt ihn mit Salz ein, läßt ihn eine kurze Zeit so liegen, belegt ihn alsdann auf der innern Seite mit feingeschnittenen Petersilienblättern, etwas Salbei und gestoßenem Pfeffer, rollt ihn vom Schwanzende bis zum Kopfe in sich fest zusammen, wickelt ihn in ein Tuch und beschnürt ihn mit Bindfaden. Hiernach wird er in scharf gesalzenem Wasser mit Essig, Zwiebeln, Wurzeln und Gewürzen etwa 35 bis 40 Minuten lang gekocht, jedoch muß die Flüssigkeit über dem Fische stehen. Wenn er abgekühlt ist, nimmt man ihn aus der Brühe und legt ihn noch warm unter eine schwache Presse. Ist er völlig erkaltet, so nimmt man die Leinwand ab und giebt den Aal, in Scheiben geschnitten, mit Essig, Oel und Senf zu Tische.

17. Aal zu kochen.

Der Aal wird wie gewöhnlich abgezogen und mit Salz bestreut, doch erst kurz vor dem Kochen in 2 Finger breite Stücke geschnitten. Diese legt man in eine Casserolle, thut mehrere geschälte kleine Zwiebeln, Pfefferkörner, Lobeerblätter und Gewürznelken, fein abgeschälte Citronenschalen, eine Handvoll geriebenes Grobbrot und das gehörige Salz dazu, gießt dann so viel Bier darüber, daß es übersteht, legt noch, wenn der Fisch im Kochen ist, ein Stück Butter hinein und läßt Alles verdeckt recht durchkochen. Sobald der Fisch gar ist, rangirt man ihn auf eine Schüssel, drückt den Saft einer Citrone zur Sauce, garnirt den Aal mit den Zwiebeln und gießt die Sauce darüber.

18. Brachsen mit polnischer Brühe.

Nachdem der Brachsen, ohne daß er geschuppt wird, geschlachtet und ausgenommen ist, wobei aber vorsichtig verfahren werden muß, damit man die Galle nicht zerdrückt, so wird das Blut in Essig aufgefangen, der Fisch etwas besalzen und in die Schüssel gelegt, worin

der Essig mit dem Blute enthalten ist. Indessen setzt man den Fischkessel auf's Feuer, gießt ihn zum Drittel mit Wasser, Weinessig und Bier halbvoll, legt länglich geschnittene Burkanen, Petersilien- und Selteriewurzeln, einige mit Nelken gespickte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfeffer, englisches Gewürz und etwas Zucker hinein, so wie auch eine Handvoll geriebenes Grobbrot. Sind die Wurzeln weich, so thut man den Fisch sammt dem Blute in die kochende Brühe. Sobald der Fisch zu kochen anfängt, bestreut man ihn mit geriebenem Pfefferkuchen und legt einen großen Löffel voll Butter und noch etwas Salz daran. Ist er gar, so werden die Stücke so auf die Schüssel gelegt, als wäre der Fisch unzerschnitten, und die Sauce wird darüber gegossen.

19. Brachsen auf eine andere Art.

Der Brachse wird geschuppt, gespalten und in Stücke geschnitten; dann streicht man eine zinnerne Schüssel stark mit Butter aus, legt den Fisch hinein, besalzt ihn nun erst und streut feingehackte Zwiebeln oder auch Sardellen darüber. In die Mitte der Schüssel legt man die Leber und den Rogen, drückt den Saft von 2 Citronen darüber und giebt zugleich noch einen guten Löffel Butter zu. Die Schüssel wird mit einem recht passenden Deckel verdeckt, auf einen Dreifuß gestellt und unter demselben werden 12 — 14 Bogen Papier verbrannt, jedoch nicht alle auf einmal, sondern nach und nach. Dann läßt man sie noch ½ Viertelstunde verdeckt stehen, ehe sie auf den Tisch kommen. Sollten sie noch nicht gar sein, so macht man Kohlenfeuer darunter.

20. Brachsen mit Bier gekocht.

Der Brachse wird nicht geschuppt, jedoch gespalten und in Stücke geschnitten. In eine Casserolle legt man ein Stück Butter und die Fische mit der Hautseite nach oben darauf. Man besalzt den Brachsen, streut ganzen Pfeffer, englisches Gewürz und Lorbeerblätter darüber, so wie 2 Stück zerquetschte Galgantwurzel, zerschneidet mehrere große Zwiebeln in runde Scheiben und legt zuletzt eine Grobbrotrinde darauf nebst einem guten Stück Butter. Dann wird so viel Bier darüber gegossen, daß der Fisch damit bedeckt ist, und verdeckt unter öfterem Schütteln gar gekocht. — Meerrettig, kalt eingerührt, wird dazu gegeben. Auch garnirt man noch die Schüssel mit kleinen reingemachten Kartoffeln.

21. Brachsen in Wasser abgekocht.

Ungeschuppt werden die Brachsen rein gemacht, gespalten, in Stücke geschnitten und alsdann in Wasser mit Salz, ganzen Zwiebeln

und Gewürzen gar gekocht. Dazu wird Meerrettig mit süßem Schmant, Essig und etwas Reibbrot bereitet.

22. Sandart mit Eiern.

Der Sandart wird geschuppt, ausgenommen und in 2 Finger breite Stücke geschnitten. Alsdann wird er in etwas starkgesalzenem Wasser mit einigen Zwiebeln und einem Paar Lorbeerblättern gar gekocht. Unterdessen kocht man zu einem Fische 8 frische Eier hart und hackt das Gelbe und Weiße fein zusammen, kocht nun 1 Quartier süßen Schmant mit einem Löffel Butter auf und rührt die Eier nebst 3 vollen Theelöffeln eingerührtem Senf hinein, legt die Fische auf eine flache Schüssel, garnirt dieselbe mit kleinen Kartoffeln und giebt dabei die Sauce apart.

23. Sandart gestoft.

Man legt den reingemachten und zerschnittenen Sandart in eine Casserolle nebst einem guten Stück Butter, gehackten Sardellen, saurem Schmant, Citronenscheiben, geriebenem Käse, Petersilienblättern, Salz und 2 geriebenen Zwiebeln, läßt sie verdeckt gar dämpfen und macht alsdann die Sauce mit dem Gelben von einem Paar Eiern tummig. — Zu jeder Fischspeise ist das Gelbe vom Ei als Tumm dem Mehl und Reibbrot bei Weitem vorzuziehen.

24. Sandart gebraten.

Wenn der Sandart reingemacht ist, schneidet man ihn in schmale Stücke, wälzt ihn zuerst in zerklopften Eiern, in welche man Schnittlauch legte, dann in Mehl, mit Reibbrot und Salz vermischt, und bratet ihn in heißer Butter braun, giebt auch braune Butter als Sauce, oder eine Capernsauce dazu. Als Salat braucht man kleine eingemachte Zwiebeln oder Chalotten.

25. Sandart zu kochen.

Will man den Sandart ganz kochen, so legt man ihn, nachdem er geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, in eine Fischcasserolle, die einen Einsatz von Blech hat, vermittelst dessen man ihn beim Anrichten herausheben kann, legt Salz, Gewürze, Lorbeerblätter und ein Paar ganze Zwiebeln hinzu und gießt so viel Wasser darüber, daß es über dem Fische steht. Auf raschem Feuer läßt man ihn nun gar kochen, gießt dann schnell etwas kaltes Wasser zum kochenden Fisch, welches ihm die Eigenschaft giebt, sich blätterig von den Gräten zu lösen. Dieser Fisch wird trocken auf die Schüssel gelegt, hartgekochte, feingehackte

Eier werden darüber gestreut, so wie auch Petersilienblätter; dazu giebt man geschmolzene Butter, abgekochte Kartoffeln und Senf. — Auch kann man Meerrettig mit etwas von der Fischbrühe und Butter, nebst Reibbrot durchkochen und über den Fisch gießen.

26. Sandart auf eine andere Art.

Nachdem der Sandart reingemacht ist, wird er zerschnitten, in Wasser und Wein nebst Zwiebeln, Salz, Gewürzen und Citronenscheiben verdeckt gar gekocht, trocken auf die Schüssel gelegt und folgende Sauce darüber gegossen. Man nimmt frische Austern, löst sie aus der Schale, schneidet die Bärte weg und behält das Wasser davon zurück. Dann schmilzt man Butter in einer Casserolle, dämpft darin die Austern und legt etwas Reibbrot und Citronenschale hinein. Ist dieses geschehen, so giebt man Bratensauce, Citronensaft, das Wasser von den Austern, Wein und Muscatnuß dazu. Um es noch kräftiger zu haben, fügt man einige feingehackte Sardellen hinzu. Ist diese Sauce verdeckt recht durchgekocht worden, so wird sie zu dem Fisch gegeben.

27. Barsche gebraten.

Die Barsche werden geschuppt, ausgenommen und recht dicht etwas tief eingekerbt, in Ei, das zur Hälfte mit geschmolzener Butter vermischt ist, gewälzt und in Mehl, mit Reibbrot vermischt. Dann bratet man sie in heißer Butter dunkelbraun auf der Pfanne und giebt braune Butter oder Capernsauce dazu.

28. Gestofte Barsche.

Die Barsche werden reingemacht und, sind sie groß, gespalten. Zugleich setzt man kleine reingemachte Kartoffeln in Scheiben, geschnittene Petersilien- und Selleriewurzeln, auch in Scheiben geschnittene Zwiebeln und feingehackte Petersilienblätter mit so viel Wasser, als man Sauce haben will, auf's Feuer. Ist Alles halbweich gekocht, so werden die Barsche nebst einem guten Stück Butter, Salz, Citronenscheiben und etwas Muscatblüthe hineingelegt und verdeckt gekocht. Sind sie beinahe gar, so klopft man einige Eidotter mit nach Verhältniß mehr oder weniger saurem Schmant recht zusammen und gießt dieses Gemeng zu den Fischen. Auch kann man entweder frische Früchte von Solanum (Liebesäpfel) oder von getrockneten Tafeln desselben dazu nehmen. Mit der letzteren Zuthat darf die Sauce nur noch durchkochen.

29. Gebackene Barsche.

Hierzu werden gewöhnlich kleine Barsche genommen, dieselben geschuppt, ausgenommen und eingekerbt. In eine Pastetenschüssel legt man Butterflöckchen, streut Reibbrot und geriebenen Käse darüber, legt eine Schicht Fische immer gegen die andere hinein, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, geriebenen Zwiebeln, Reibbrot und Käse, kann aber dann nur noch eine Schicht Fische darauf legen. Mit dieser macht man es eben so, nur daß noch Butter und saurer Schmant oben darauf kommt, nebst Reibbrot und Käse. So schiebt man sie in den Ofen und läßt sie braun backen. Dies ist jedenfalls die schönste Art, Barsche zu bereiten.

30. Gefüllte Barsche.

Man schneidet die Barsche am Rücken auf und nimmt ihnen den Kopf, schabt das Fleisch von der Haut, befreit es von allen Gräten und hackt es fein. Dazu legt man etwas Butter, Reibbrot, Muscatblüthe und Salz und gießt noch zur Verdünnung Franzwein hinein. Dieses Füllniß streicht man wieder in die Haut der Barsche, formt den Fisch gehörig, schichtet ihn dicht in die Tortenpfanne mit Butter und legt Kohlen auf den Deckel derselben. Man kann diese Fische auch im Ofen backen. Uebrigens verspeis't man den so bereiteten Barsch warm mit brauner Butter, in welcher Petersilienblätter weichgekocht wurden.

31. Seebarsche zu kochen.

Die Barsche werden geschuppt, ausgenommen, eingekerbt und mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt. Will dasselbe zu kochen anfangen, so salzt man es, schäumt es und legt Pfefferkörner und Lorbeerblätter hinein. Ist der Fisch gar, so wird er aus dem Wasser genommen und kleine Kartoffeln, Senf und ausgeschmolzene Butter zu demselben gegeben. Waren es große Barsche, so ist die Suppe, worin sie kochten, noch kräftig genug, und man kann sie mit Wurzeln, Zwiebeln und Suppenkräutern durchkochen, auch nach Belieben Fricandellen, Klümpchen oder Kartoffeln hineinlegen.

32. Barsche mit Zuckerrüben.

Wenn die Barsche geschuppt und ausgenommen sind, so werden sie in Wasser, Salz, Zwiebeln und einigen Petersilienwurzeln gar gekocht. Unterdessen macht man Zuckerrüben rein, brüht sie in kochendem Wasser ab und stoft sie mit Fleischbrühe, Butter, Pfeffer, Salz, süßem

Schmant, etwas Zucker und Muscatblüthe recht weich. Die gekochten Barsche rangirt man auf eine Schüssel und gießt die gestoften Rüben darüber.

33. Barsche auf dem Rost.

Mittelbarsche werden wie gewöhnlich rein gemacht, gewaschen und der Länge nach ein nicht zu tiefer Einschnitt von beiden Seiten des Rückens gemacht. In Butter werden einige feingehackte Chalotten und grüne Petersilienblätter gekocht, ganz heiß über die Fische gegossen, und so diese 2 Stunden an einen warmen Ort gestellt, damit die Butter nicht gerinnt. Unter der Zeit werden sie öfter umgekehrt. Dann bestreut man sie mit Reibbrot, bratet sie auf dem Rost von beiden Seiten und befeuchtet sie öfter mit Butter, bis sie gar und braun sind. Man macht folgende Sauce dazu: 1 Löffel Butter wird mit etwas Mehl gebräunt und 1 Quartier süßer Schmant mit Schnittlauch gut durchgekocht. Zuletzt thut man den Saft einer Citrone dazu und richtet diese Sauce über die gebratenen Fische an.

34. Auf jüdische Art Quappen zu kochen.

Einige Zwiebeln und saure Aepfel werden geschält und zerschnitten und in eine Casserolle nebst etwas Pfeffer, Ingwer und Reibbrot gelegt. Darauf gießt man Bouillon, Wein und Essig nach Geschmack, thut noch Petersilienblätter hinzu, so wie etwas Butter, und läßt Alles zusammen verdeckt gar kochen. Man läßt alsdann die Brühe durch ein Haarsieb, knetet noch ein kleines Stück Butter in Mehl und legt es nebst etwas Zucker, Saffran, abgezogenen und länglich geschnittenen Mandeln, Salz und Citronenscheiben hinein. Sollte noch zu wenig Brühe sein, so gießt man etwas Bouillon und Essig zu. Hat auch diese Sauce gehörig durchgekocht, so wird sie über die in Salz und Wasser abgekochten Quappen gegossen; die Citronenscheiben rangirt man um die Schüssel.

35. Quappenlebern zu bereiten.

Die Lebern werden abgebrüht und nebst Butter, Muscatblüthe und Citronenscheiben in eine Casserolle gelegt, wo sie auf kleinem Feuer etwas schmoren müssen. So lange stößt man ein Paar Quappenlebern mit etwas Butter und Reibbrot, verdünnt sie mit Wein und Bouillon und läßt sie unter Rühren recht kochen. Dann wird diese Sauce über die geschmorten Lebern gegossen. Diese dürfen darin nur noch durchkochen, um fertig zu sein.

36. Quappen auf verschiedene Art.

Nachdem die Quappen rein gemacht und gewaschen wurden, gießt man heißen Essig drüber, wodurch sie blau werden. Alsdann setzt man in einer Casserolle Weinessig und Wasser zu gleichen Theilen auf's Feuer, legt ganze Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter hinein und, wenn es kocht, die Fische. Die Lebern und die Milch, welche als besonders delicat geachtet werden, legt man später zu den Fischen, da sie nicht so lange kochen dürfen. Man thut hierauf ein Stück Butter in eine flache Casserolle, nebst etwas Muscatblüthe, Citronensaft und Schale, so wie etwas von dem Wasser, worin die Fische gekocht wurden. So läßt man diese Sauce mit den Quappen zusammen auf kleinem Kohlenfeuer verdeckt nur noch durchkochen. — Zu dem blaugekochten Fisch macht man auch noch folgende Sauce. Man schneidet Speck in Würfel, bratet ihn und röstet so viel Mehl darin braun, als zur Sauce nöthig ist. Alsdann verdünnt man es allmälig mit der Fischsuppe, gießt die Sauce in eine kleine Casserolle, fügt noch Essig, etwas Zucker und englisches Gewürz hinzu und giebt diese Sauce zu den Fischen. — Oder: man rührt ein Stück Butter zu Schmant, giebt dazu 3—4 Eidotter, etwas kaltes Wasser und Kartoffelmehl, gießt kochenden Wein langsam hinzu, und läßt die Sauce nebst Citronenscheiben, etwas Salz und einem wenig Zucker unter beständigem Rühren durchkochen.

37. Alant und Wemgallen zu kochen.

Ein gutes Theil Zwiebeln werden geschält, aber nur die Hälfte davon geschnitten, die andere Hälfte bleibt ganz. Dann werden sie nach Verhältniß mit ganzem Pfeffer, englischem Gewürz, ganzem Ingwer und einigen Lorbeerblättern mit einem Theil Wasser und einem Theil Bier auf's Feuer gesetzt. Wenn es kocht, legt man Butter, Salz und den Kopf des Fisches zuerst, dann das Uebrige schichtweise und etwas Butter dazwischen hinein; oben darüber kommt ein Stück grobes Brot. Dann muß der Fisch verdeckt ¾ Stunden auf kleinem Feuer kochen. Zuweilen nimmt man ihn ab und schüttelt die Fische durch. Noch ist zu bemerken, daß der Rogen und die Eingeweide zuletzt in die Casserolle gelegt werden. Auch schneidet man die Fische rund und schuppt sie gehörig.

38. Gestoste Schleihen.

Um diese Fische von ihrem eigenthümlichen Schleime zu befreien, legt man sie in ein tiefes Geschirr und gießt kochendes Wasser darüber.

Dann erst werden sie rein gemacht und mit einem Tuche abgetrocknet. Hierauf läßt man ein Stück Butter ausschmelzen, legt die in Stücke geschnittenen Fische nebst einem Paar mit Nelken gespickten Zwiebeln und einem guten Theil reingemachten Champignons hinein und läßt Alles verdeckt recht durchkochen. Nun gießt man kochenden Wein und kochendes Wasser, von jedem nach Verhältniß der Fische mehr oder weniger, dazu. Indessen klopft man einige Eidotter mit etwas Essig und gestoßener Muscatblüthe, so wie einer kleinen Handvoll feingeschnittener Petersilienblätter zusammen. Man legt den Fisch in eine warme Schüssel und klopft zu der nachgebliebenen Sauce den Eiertumm, zu welchem man noch ein Paar Prisen Mehl nehmen kann. Hat Alles recht durchgekocht, so wird die Brühe über die Fische gegossen.

39. Gebratene Schleihen.

Nachdem die Schleihen gehörig gereinigt worden sind, wie schon im vorigen Aufsatz gezeigt wurde, kerbt man sie tief und dicht ein, bereibt sie mit Salz, Pfeffer und Salbei, bestreicht sie noch mit Butter und Citronensaft und bratet sie auf dem Rost recht saftig, indem man noch immer Butter darüber träufelt. Zur Sauce kocht man noch etwas Butter mit saurem Schmant, Petersilienblättern und Pfeffer oder Senf tummig und giebt sie dazu.

40. Karauschen mit Schmant gesloft.

Nach dem Schuppen und Reinmachen schneidet man die Fische in Stücke oder läßt sie auch ganz, wenn sie klein sind, und kocht sie mit Salz, Wurzeln und Pfeffer ab. Während der Zeit rührt man einen Löffel Butter mit einer guten Handvoll grünem feingehackten Dill, etwas Muscatnuß und Mehl zusammen. Zuletzt macht man 1 Quartier süßen Schmant und so viel von der Fischsuppe, daß es davon nicht allzu salzig wird, zu einer tummigen Sauce und läßt die Fische noch langsam damit durchkochen.

41. Karauschen mit Maibutter.

Man kocht sie wie die vorigen ab, rührt ¼ Pfund Maibutter mit Reibbrot, 2 Eidottern, etwas Citronensaft und Muscatnuß zusammen, giebt so viel von der Fischsuppe dazu, daß es eine gehörige Sauce ist, und verfährt hierauf, wie bei den zuvor erwähnten Karauschen.

42. Karauschen auf eine andere Art zu kochen.

Nachdem sie rein gemacht wurden, schneidet man sie halb durch, legt sie in eine Casserolle, giebt ½ Stof süßen Schmant, einige gerie-

bene Zwiebeln und Schnittlauch oder Petersilienblätter hinein. Dasselbe thut man mit einem guten Stück Butter, in welche etwas Mehl gedrückt ist, mit Salz und Pfeffer, kocht die Fische verdeckt gar und rangirt sie endlich auf die Schüssel, indem man Sauce darüber gießt.

43. Gebackene Karauschen.

Sie werden rein gemacht und ausgenommen, recht dicht eingekerbt und von beiden Seiten mit Salz bestreut. Nachdem sie ¼ Stunde gestanden haben, wendet man sie in geklopftem Ei um, bestreut sie mit einem Gemenge von Mehl und Reibbrot und bäckt sie in heißer Butter auf der Pfanne. Dazu macht man eine Sauce von saurem Schmant, etwas Butter, einer Handvoll Schnittlauch und Citronensaft.

44. Dorsch zu kochen.

Der Dorsch wird, ist er gesalzen, erst einige Tage in Wasser, welches immer gewechselt wird, abgeweicht. Dann wird er zerschnitten und in Wasser gar gekocht. Dazu giebt man reingemachte abgekochte Kartoffeln, ausgeschmolzene Butter und Senf; oder es werden 6 oder mehrere Eier hart gekocht, fein gehackt und in die Butter gethan. — Dasselbe gilt von dem frischen Dorsch, nur mit dem Unterschiede, daß dieser in kochendes Wasser gelegt wird. — Auch kocht man eine sehr wohlschmeckende Suppe aus diesem Fisch. Dann legt man ihn noch halb gar gekocht in eine Casserolle mit etwas Butter, Zwiebeln, Petersilie und Reibbrot und läßt ihn so durchstofen.

45. Das Uebriggebliebene vom Dorsch oder Stockfisch zu bereiten.

Es wird dieses Ueberbleibsel in kleine Stücke zertheilt und dabei alle Haut sammt allen Gräten entfernt; dann legt man es in eine Casserolle nebst Butter, süßem Schmant, einem Paar Prisen Pfeffer und kleinen Kartoffeln. Man läßt Alles zusammen stofen. Es muß verdeckt kochen und darf während der Zeit nicht umgerührt, sondern nur durchgeschüttelt werden.

46. Steinbutten mit einer Sauce.

Nachdem der Butte die obere schwarze Haut abgezogen ist und dieselbe von der untern Seite geschuppt wurde, wird sie in Stücke geschnitten und in Salzwasser gar gekocht. Dieses muß aber recht über dem Fische stehen. Zur Sance macht man Butter braun, legt einige feingehackte Zwiebeln hinein, gießt 2 Eßlöffel eingerührten Senf, ein

Paar Eßlöffel Fischbrühe und eben so viel Weinessig dazu. Dieses zusammen muß unter stetem Rühren aufkochen. Die so bereitete Sauce wird über den Fisch gegossen.

47. Butten zu braten mit eigener Sauce.

Wenn die Butten in Ei, halb Mehl, halb Reibbrot gewälzt und in einer Pfanne mit Butter braun gebraten sind, so richtet man sie auf einer Schüssel an, legt in die Butter, worin sie gebraten wurden, noch ein Stück Butter, reibt dazu einige Zwiebeln und läßt sie gar werden. Man thut ferner ein Paar gehackte Sardellen, Capern, Petersilienblätter, ½ Löffel Essig und einen Löffel sauren Schmant dazu, läßt Alles unter Rühren durchkochen und gießt die Sauce über die Butten, oder giebt sie apart dazu.

48. Butten zu stofen.

Man macht die Butten rein, wäscht sie, wälzt ein gutes Stück Butter in Mehl, legt es in eine Cassérolle, die Butten darüber und thut darauf feingehackte Petersilienblätter, Pfeffer, Salz und zuletzt das zerklopfte Gelbe von einem Paar Eiern dazu.

49. Geräucherte Butten zu stofen.

Es wird kochendes Wasser über die Butten gegossen und ihnen die Haut von beiden Seiten abgezogen. Das Fleisch wird von den Gräten abgelös't und in eine Pfanne gelegt, in Verein mit Butter, Pfeffer und saurem Schmant. Darauf deckt man einen flachen Teller und läßt sie auf Kohlen langsam durchkochen. Gekochte und reingemachte Kartoffeln werden gewöhnlich dazu gegeben. — Mit ausgeweichten Heringen verfährt man eben so; nur schneidet man mehrere Zwiebeln in runde Scheiben und läßt sie erst in der Butter weich kochen, ehe die Heringe hinein kommen. Auch wälzt man sie vorher in Reibbrot.

50. Strömlinge zu kochen.

Nur recht frische Strömlinge sind wohlschmeckend; haben sie aber schon einen oder gar zwei Tage gestanden, so nehmen sie einen unangenehmen Fischgeschmack an, und man kann sie nur noch allenfalls in Butter gebraten verspeisen. — Als ein sehr gutes Gericht sind diese Fische zu betrachten, wenn sie nach vorgenommener Reinigung in Salzwasser abgekocht und Kartoffeln und ausgeschmolzene Butter dazu gegeben werden. — Wenn sie nicht zu groß sind, bratet man sie am

Spieß über Kohlen, indem man Salz darüber streut, auf einen warmgemachten Teller ein Stück Butter legt, die heißen Fische darauf setzt, sie mit Pfeffer bestreut und Citronensaft darüber drückt. Man bratet sie auch auf dieselbe Art auf dem Rost oder in der Pfanne, indem sie in Ei, Mehl und Reibbrot gewälzt werden, und man sie dann in heißer Butter bäckt. Man kann eine Capernsauce dazu geben.

51. Eine Sauce zu gebratenen Strömlingen.

Ein eigroßes Stück Butter wird nebst süßem Schmant, grünem Lauch, etwas Zucker und Salz aufgekocht. Unter der Zeit klopft man das Gelbe von 3 Eiern mit einem Löffel Essig oder auch saurem Wein, von welchem man aber 2 Löffel nehmen kann, recht zusammen und giebt es zu der kochenden Sauce. Nun darf es aber nicht mehr auf dem Feuer stehen, sondern muß gleich in die Saucière gegossen werden.

52. Nebse auf dem Rost gebraten.

Zwei Löffel Butter werden mit Reibbrot, gehackten Sardellen, gehackten Petersilienblättern, dem Gelben von 2 Eiern, Pfeffer und, wenn man will, auch gehackten Capern zusammengerührt. Nun schneidet man die Fische auf der Rückenseite auf, nimmt alle Eingeweide, so wie die große Gräte heraus, füllt die vorher gezeigte Farce hinein, drückt sie zusammen und wickelt sie in stark mit Butter bestrichenes und mit Reibbrot überstreutes Papier und bratet sie auf dem Rost auf Kohlen. Zu diesen Fischen reicht man Citronen herum.

53. Nebse zu stofen.

Nachdem die Nebse gereinigt und gewaschen wurden, legt man sie in eine Casserolle, nebst einem Stück Butter, Schnittlauch, Petersilienblättern, geriebenen Zwiebeln, Salz, etwas Mehltumm und süßem Schmant und läßt sie verdeckt gar kochen.

54. Nebse ganz einfach zu kochen.

Wenn die Nebse recht frisch sind, wie man sie öfter in Kurland aus den kleinen Seen bekommt, so werden sie nur abgekocht und mit Kartoffeln, ausgeschmolzener Butter und Senf gegeben. Auf diese Art schmecken alle Seefische am Besten.

55. Radauen zu kochen.

Nur große Radauen sind brauchbar, weil diese Fischart sehr grätig ist. Man bereitet die Radauen eben so, wie die vorhergehenden

Rebse. — Kleine Radauen benutzt man allenfalls zu Suppe, welche recht kräftig von Fischen gekocht, dann durchgelassen und von einer andern Sorte Fischfricandellen hineingelassen werden.

56. Radauen mit Rüben.

Man kocht länglich geschnittene Rüben oder Schnittkohl in Wasser weich, gießt das Wasser davon ab, giebt süßen Schmant, einen Löffel Butter, etwas Mehl und Pfeffer dazu und stoft sie kurz zu. Die Fische werden in Salzwasser nebst einigen Zwiebeln abgekocht, trocken auf die Schüssel gelegt und die Rübensauce mit den Rüben darüber gegossen.

57. Stör zu mariniren.

Man zerschneidet den Stör in Stücke, salzt sie ein und läßt sie 2 Tage liegen, wäscht die Stücke ab und kocht sie mit 2 Theilen Wasser, 1 Theil Bier und 1 Theil Essig, etwas Salz, ganzem Pfeffer, zerhacktem Ingwer und Lorbeerblättern. Wenn der Stör gar ist, begießt man ein Brett mit der Brühe, legt die Stücke darauf und läßt sie ganz kalt werden. Dann schichtet man den Fisch in ein Gefäß, streut dazwischen gestoßenen Pfeffer, Ingwer und Lorbeerblätter und gießt einen Theil von der kaltgewordenen Brühe und einen Theil abgekochten und kaltgewordenen Essig darüber.

58. Stör zu bereiten, eine andere Art.

Der Stör wird in fingerdicke Scheiben geschnitten und in eine Schüssel mit geschmolzener Butter, Pfeffer, Salz, Thymian, gehackten Petersilienblättern und kleingeschnittenen Zwiebeln gethan, worin der Stör einige Stunden liegen muß, während der Zeit aber öfter umgekehrt wird. Sodann bestreut man die Scheiben mit Reibbrot und bratet sie auf dem Roste. Dazu giebt man eine säuerliche Sauce. Sie können auch auf der Pfanne in heißer Butter gebraten werden.

59. Stör ganz einfach zu bereiten.

Der frische Stör wird in Stücke geschnitten, in Salzwasser und Gewürzen abgekocht und scharfer Essig mit Senf dazu gegeben. Auf diese Art wird er gewöhnlich in Rußland gekocht.

60. Stinte.

Die Stinte werden beim Gaumen ausgenommen, so daß der Rogen darin bleibt. Nachdem sie gewaschen wurden, legt man sie mit einigen ganzen Zwiebeln in ein Kochgeschirr, einige Scheiben Grobbrot

darauf und kocht sie in Salzwasser ab. Wenn sie bald gar sind, wirft man einige glühende Kohlen hinein, so wie eine kleine Handvoll Kümmel; legt sie alsdann trocken auf eine Schüssel und giebt geriebenen rohen Meerrettig, mit Essig und etwas Zucker zurecht gemacht, dazu; oder auch folgende Sauce: 1 Quartier süßer Schmant wird mit einem Löffel Butter auf dem Feuer zerrührt, 2 Eßlöffel angemachter Senf dazu gegeben und nur noch durchgekocht.

61. Gebackene Stinte.

Nachdem die Stinte wie die vorigen gereinigt worden sind, kocht man sie in Salzwasser halb gar, läßt sie erkalten, schneidet dann die Köpfe ab, wälzt sie in Ei, Mehl und Reibbrot und bratet sie in Butter auf der Pfanne.

62. Löffelstinte zu kochen.

Da diese Fische immer gefroren zu Markte gebracht werden, so muß das Eis mit kaltem Wasser ausgezogen und sie dann stark mit lauwarmem Wasser gespült werden. Nun kocht man 4 bis 5 feingeschnittene Zwiebeln mit Wasser weich, weicht ein Stück Grobbrot in Wasser auf und zerrührt es mit einem Löffel zu Tumm. Hat es nun mit dem Zwiebelwasser recht durchgekocht, so legt man die trocken abgelaufenen Stinte zu, nebst einem Löffel Butter, etwas Essig, Pfeffer und Salz, kocht sie nur durch, weil sie sehr wenig bedürfen, um gar zu sein; deswegen muß die Sauce auch erst ganz fertig gekocht werden.

63. Gebackene Löffelstinte.

Diese werden eben so wie die vorigen aufgeweicht und gewaschen; dann läßt man sie auf einem Bastsiebe ganz trocken ablaufen und schüttet sie noch auf ein trockenes Tuch. Auf 2 Stof Stinte klopft man 2 Eier mit ½ Quartier Bier, etmas süßem Schmant, Pfeffer, Salz und so viel Mehl dazu, daß es wie ein dünner Pfannkuchenteig wird. In diesen rührt man die Stinte, schmilzt Butter auf der Pfanne, nimmt, wenn diese heiß ist, die Stinte mit einem Schaumlöffel aus dem Teig und legt sie in die Butter, doch nicht zu viele auf einmal, damit sie recht braun werden. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel von der Pfanne und legt sie auf ein umgekehrtes Sieb auf Löschpapier, damit das überflüssige Fett sich abzieht. Es werden Citronen dazu gegeben.

64. Stockfisch zu bereiten auf verschiedene Art.

Der Stockfisch wird gehörig geklopft und ausgeweicht, erst 3 Tage in scharfer Birkenlauge, dann mehrere Tage in kaltem Wasser. Entweder bereitet man ihn ganz einfach, indem der Fisch in Stücke geschnitten und zusammengebunden in kaltem Wasser aufgesetzt wird, welches jedoch nur bis zum Kochen heiß werden darf. Dazu giebt man abgekochte Kartoffeln, ausgeschmolzene Butter und Senf. Oder man macht folgende Sauce über den Fisch: ein Löffel Mehl wird in Butter zu Tumm gerührt, ½ Quartier süßer Schmant, Petersilienblätter und etwas Muscatblüthe dazu gethan und unter Rühren recht durchgekocht. Zuletzt werden noch 2 Eßlöffel Senf genommen und über die trocken abgelaufenen Fische gegossen.

65. Stockfisch mit Hering.

Nachdem der Stockfisch gut ausgewässert hat, schneidet man die Floßfedern ab, zieht die Haut herunter, nimmt das Rückgrat heraus, wäscht ihn noch und läßt ihn wie den frühern nur so lange im Wasser auf dem Feuer, bis es anfängt sich zu bewegen; kocht das Wasser über dem Fisch, so wird er hart. Nach diesem muß der Fisch auf einen Durchschlag gelegt, mit Salz bestreut und alle Gräten sorgfältig herausgesucht werden. — Vorher zieht man 3 geweichten Heringen die Haut ab, lös't das Fleisch von den Gräten und hackt sie nebst einigen Zwiebeln fein; dann schneidet man von Franzbrot kleine Würfel, welche, in Butter gebraten, unter den Hering gemischt werden, nebst Pfeffer und Muscatblüthe. Eine Schüssel wird mit Butter ausgestrichen, eine Schicht Stockfisch und eine Schicht von dem Uebrigen darüber gelegt, so wie einige Löffel saurer Schmant. So fährt man fort, bis die Schüssel voll ist. Nun giebt man noch etwas Butter, Schmant und geriebenen Käse darüber und läßt den Fisch auf Kohlen nur kurze Zeit anziehen.

66. Heringe in der Pfanne.

Die Heringe werden 2 Tage ausgeweicht, doch vorher der Rogen oder die Milch ausgenommen; dann schneidet man sie in Stücke, bratet in einer Pfanne rundgeschnittene Zwiebeln in Butter gar, legt die Heringsstücke hinein, nebst saurem Schmant und etwas geriebenem Käse. So läßt man die Heringe, mit einem Teller bedeckt, ganz langsam auf Kohlen dämpfen, bis die Sauce anfängt braun zu werden.

67. Gebackene Heringe.

Solche bereitet man wie die vorigen, indem man sie ausweicht, jedoch statt Wasser Milch nimmt. Hierauf trocknet man sie mit einem Tuche ab, rührt von Bier, einigen Eidottern, Mehl und einem wenig Butter einen Teig ein, taucht die Heringe darein und bäckt sie alsdann in heißer Butter auf der Pfanne recht caneelbraun.

68. Farcirte Heringe.

Auf 8 gute Heringe, welche ausgewässert wurden, nimmt man ½ Pfund Butter und kocht außerdem mit Butter 4 feingehackte Zwiebeln weich; doch dürfen sie nicht braun werden. Man gießt Alles zu feingeriebenem Weißbrot und rührt es wohl durch einander. Aus den Heringen nimmt man die mittlere große Gräte heraus, füllt sie mit der Masse recht voll, bestreicht weiße Bogen Papier dünn mit Butter, wickelt die Heringe darein und bratet sie auf dem Rost von beiden Seiten braun.

69. Heringe in der Pfanne, eine andere Art.

Einige ausgeweichte Heringe werden von den Gräten abgelöst und feingehackt, mit geriebenen Zwiebeln, etwas Butter, Reibbrot, saurem Schmant, Alles nach Verhältniß, zusammengerührt und in eine mit Butter ausgestrichene Form gelegt. Darüber streut man geriebenen Käse und einige Butterflöckchen und läßt es im Ofen braun werden. Dann belegt man es mit abgekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, welche jedoch noch heiß sein müssen.

70. Neunaugen zu braten.

Die Neunaugen werden gewaschen, in ein hölzernes Geschirr gelegt, welches aber tief sein muß, mit Salz bestreut und mit einem Stock oder mit der Hand stark geklopft oder gerührt. Dies geschieht so lange, bis sie recht schäumen; dann wischt man sie mit einem groben Handtuch trocken ab und bratet sie auf dem Roste über glühenden Kohlen, oder, was noch besser ist, im Ofen so lange, bis sie sich brechen lassen. Wenn sie gar sind, legt man sie in ein Sieb und gießt kochendes Wasser darüber, wodurch die Neunaugen zarter werden, oder man bestreicht sie während des Bratens mit Butter. Bei Tische giebt man Citronensäure dazu.

71. Gestofte Neunaugen.

Die wie die früheren reingemachten Neunaugen werden in gleichen Theilen Wein, Wasser und Essig (aber kochendem), nebst gehörigem

Salz und, damit sie zarter werden, mit einem wenig Butter auf's Feuer gesetzt, ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter und Citronenschale dazu gethan. Wenn sie gar sind, werden sie vom Feuer genommen, ein wenig kaltes Wasser wird darauf gesprengt und ein Bogen Papier darüber gedeckt. Bei Tische giebt man Citronensaft oder Weinessig dazu.

72. Marinirte Neunaugen.

Die abgeschleimten Neunaugen werden mit Butter bestrichen und auf dem Rost gebraten. Sind sie erkaltet, so werden sie in einen steinernen Topf gelegt, Lorbeerblätter, ganze Gewürznelken, Pfeffer und englisches Gewürz dazwischen gestreut. Die Neunaugen werden alsdann beschwert. So läßt man sie 24 Stunden stehen, nimmt das Gewicht ab, gießt auf 30 Stück 1 Quartier scharfen Weinessig und verbindet sie endlich mit Blase.

73. Schmerlen blau gekocht.

Die Schmerlen werden mit kaltem scharfen Essig besprengt und dadurch gebläut, dann in kochendem gesalzenen Wasser nur aufgekocht und eine Weile darin stehen gelassen. Hierauf nimmt man sie vorsichtig heraus, damit sie nicht etwa zerbrechen. Es wird Citronensaft dazu gegeben.

74. Gebackene Schmerlen.

Man legt die Schmerlen in eine Schüssel, macht starkes Salzwasser, gießt es lauwarm über die Fische und läßt sie eine Weile darin stehen. Dann müssen sie auf einem reinen Tuche abtrocknen, worauf sie in Ei und Mehl umgewandt und in heißer Butter gebacken werden.

75. Schmerlen mit Capernsauce.

Man legt die Schmerlen in süßen Schmant, oder in Milch, worin einige Eidotter geklopft sind, und läßt sie sich darin satt saufen; dann spült man sie in Wasser ab, gießt Essig darüber und legt die Fische in kochendes Wasser, welches etwas gesalzen ist. Sobald sie gar sind, rangirt man sie auf eine Schüssel und macht folgende Sauce darüber. Frische Butter, Capern, ein Paar Citronenscheiben, ganze Muscatblüthe und ein wenig Essig wird unter beständigem Rühren durchgekocht, mit einem Paar Eidottern tummig gemacht und über die Fische gegossen.

76. Gebratene Austern.

Man wäscht die Schalen ab, macht sie auf und läßt das Seewasser, welches darin enthalten; nicht ablaufen, dann macht man den Austern die Bärte ab und setzt sie in den untern Schalen auf Kohlen, drückt Citronensaft darauf, legt frische Butter, Reibbrot und etwas Muscatnuß fein gerieben dazu und läßt sie braten. Sie werden mit den Schalen angerichtet. — Statt des Citronensaftes kann man auch Pfeffer und Petersilienblätter dazu thun.

77. Gebackene Austern.

Man macht einen flüssigen Teig von Wein, Eiern, Mehl und Muscatnuß. Nach diesem nimmt man den aus den Schalen genommenen Austern die Bärte, wendet sie in dem Teige um und bäckt sie in heißer Butter.

78. Austern mit Parmesankäse.

Die Austern werden ausgenommen und von den Bärten gereinigt, eine zinnerne flache Schüssel mit Parmesankäse ausgestreut, Butterflöckchen hinein gethan und noch Käse darüber. Die Austern werden darauf rangirt, Käse und etwas Muscatblüthe übergestreut, die Schüssel verdeckt über Kohlen gestellt, Kohlen auf den Deckel gelegt und nach einer Weile ein Glas Wasser zu dem Gericht gegossen und dies nun noch ein wenig gekocht.

79. Austern auf Hamburger Art.

Die Austern, nachdem sie abgeputzt wurden, werden, je nach dem Verhältniß, mit einem Glase Rheinwein, mit dem Saft einer Citrone und dem Austerwasser in eine Casserolle gethan.

80. Kommt morgen wieder von Fischen.

Man kocht einen Hecht, nimmt alle Gräten heraus und stößt ihn im Mörser mit etwas süßem Schmant fein. Hierauf stoft man ihn mit Schmant, Butter, Muscatblüthe und Pfeffer und läßt ihn alsdann auf einer flachen Schüssel erkalten. Nun scheidet man viereckige Stücke Oblaten und legt von den gestoften Fischen hinein. Die Oblate schlägt man über einander, daß es runde Rollen werden, welche man in Ei und Reibbrot wälzt und in Butter goldgelb bäckt. Man kann auch andere Fische dazu nehmen.

81. Fische so zuzubereiten, daß auch die Gräten (in Gallerte verwandelt) mitgenossen werden können.

Fische, gleich viel welcher Art, werden in 2 Finger breite Stücke zerschnitten, Kopf, Schwanz und Rückgrat entfernt (was wesentlich ist), jedes Stück mit Salz und Gewürz bestreut, mit einigen Gewürznelken gespickt, in einen neuglasirten Topf geschichtet und mit 2 Theilen Baumöl und einem Theil weißen Weins so übergossen, daß die Flüssigkeit 2 Finger hoch darüber steht. Dann wird der Topf zugedeckt, am Rande verklebt und im Ofen gelassen, bis sich der Wein verzehrt hat, welches man daran erkennt, daß es im Topfe nicht mehr brodelt. Erkaltet kann der Topf mit den Fischen in den Keller gestellt werden, wo sich die Fische sehr lange gut erhalten werden.

82. Eine andere Art.

Wohlgereinigte Fische, am Besten Brachsen oder Hechte, legt man zerschnitten (am Liebsten) in einen russischen schwarzen Topf, auf dessen Boden reichlich Salz gestreut ist, und zwar lagenweis, und immer dazwischen Butter, Pfeffer und etwas Muscatblüthe, und darüber noch Salz. Endlich bringt man darauf einen passenden Deckel, derselbe wird wohl mit Mehlkleister verklebt und mit grobem Brot zugleich in den Ofen geschoben. Wenn das Brot fertig ist, so sind es auch die Fische; doch kann man sie noch ¼ Stunde länger in den Ofen stehen lassen. Dann sind sie sehr wohlschmeckend. Auch Kaulbarsche bereitet man auf diese Art.

83. Fische auf besonders schmackhafte Art zu braten.

Nachdem die Fische rein gemacht worden sind, zerschneidet man sie in beliebige Stücke, wäscht sie und bestreut sie mit Salz und einem wenig Pfeffer. In den hohlen Leib eines zum Braten zubereiteten Geflügels werden die Fischstücke gestopft, und die Oeffnung so weit zugenäht, daß die braune Butter und Brühe, womit man den Braten betröpfelt, noch hineinlaufen kann. Die Fische werden mit dem Braten zugleich fertig und erhalten auf diese Weise einen sehr angenehmen Geschmack. Jedoch müssen die Fische ganz frisch gewesen sein; sonst bekommt das Fleisch einen Fischgeschmack.

84. Einige Anmerkungen.

Lorbeerblätter müssen gänzlich bei Fischsuppen wegbleiben, denn sie benehmen denselben die Eigenthümlichkeit ihres Geschmacks; Wasser darf nicht mehr sein, als daß die Fische bedeckt sind, sonst wird die Suppe

nicht kräftig. Auch besalzt man die Fische nicht vorher, sondern erst im Kochen. Ferner verlieren Fische sehr am guten Geschmack, wenn sie in kaltem Wasser aufgesetzt werden; es muß durchaus kochend sein. Darunter macht man ein lebhaftes Feuer, schäumt sie rein und läßt den Fisch nicht um eine Minute länger kochen als nöthig ist. Sobald der Eierstoff des Fisches eben geronnen, ist er noch saftig und wohlschmeckend, wird aber von da an entweder immer trockner, härter und geschmackloser, oder fällt auch aus einander. Kleinere Fische bedürfen nur ein Paar Minuten Zeit zum Garwerden, größere 10 bis 12 Minuten. — Die Suppe kann von jeder Sorte Fisch benutzt werden, wenn solcher abgekocht und anderweitig benutzt worden ist. In dieselbe legt man Wurzeln und Klümpchen, und ein Jeder wird sie für Hühnersuppe essen. — Fische blau zu kochen. Die gereinigten Fische werden mit Essig übergossen und so lange darin gelassen, bis man eine Casserolle mit Wasser und Salz auf's Feuer gesetzt hat. Wenn es bald kochen will, werden die Fische hinein gethan, recht schnell aufgekocht, dann herausgenommen, mit kaltem Wasser besprengt und ein Paar Bogen reines Papier darüber gedeckt, damit der Dampf nicht verrauchen kann. Sie bleiben nach diesem Verfahren blau.

85. Schildkröten zu stofen.

Die Schildkröte wird eben so zubereitet, wie zur Suppe (was unter den Suppen zu finden ist), nur daß man sie kürzer einkocht, auch statt der gekochten Fricandellen gebratene nimmt.

86. Eine andere Art.

Man schneidet die Schildkröte nebst der Leber in Stücke, läßt hierauf feingehackte Kräuter in geschmolzener Butter durchkochen, thut das Schildkrötenfleisch nebst den Lebern und den Eiern dazu, läßt es darin, bis die Butter wieder klar wird, fügt dann Fleischbrühe, Wein, Salz und den Saft einer Citrone hinzu, läßt Alles verdeckt recht durchkochen und macht die Sauce zuletzt mit einigen Eidottern tummig.

87. Schildkröten kalt zu speisen.

Das Schildkrötenfleisch wird zerschnitten in eine Casserolle gelegt, 1 Stof Franzwein darüber gegossen, so wie ½ Stof braune Fleischbrühe. Dazu legt man noch geschnittene Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter, ¼ Pfund Butter, Pfeffer und Salz und läßt das Fleisch darin langsam weich kochen. Dann muß es in der Brühe erkalten, worauf es herausgenommen und Essig und Oel bei Tische dabei gegeben wird.

88. Gestofte Krebse.

Es werden 5 bis 6 Landkrebse abgekocht, die Schwänzchen und Scheeren aus den Schalen gelöst (von letzteren wird Krebsbutter bereitet). Die reingemachten Krebse thut man nebst einem Löffel voll Krebsbutter, einer kleinen Handvoll feingehackter Petersilienblätter, etwas Muscatblüthe und so viel süßem Schmant, daß es über die Krebse heraus steht, in eine Casserolle, läßt Alles zusammen durchkochen, macht von Kartoffelmehl und Butter etwas Tumm und rührt ihn zuletzt hinein.

89. Krebse auf englische Art.

Nachdem die Krebse in Wasser und Salz abgekocht sind, putzt man die Schwänzchen ab, nimmt die Füße, so wie auch die Schalen ab, zieht den schwarzen Darm heraus, läßt aber die Scheeren daran. Dann legt man die Krebse in eine Casserolle, thut Butter und Champignons dazu, gießt etwas Fleischbrühe zu und läßt es auf kleinem Feuer kochen. Vor dem Anrichten klopft man einige Eidotter mit saurem Schmant und feingehackten Petersilienblättern und macht damit die Brühe tummig.

90. Fritüren von Krebsen.

Ein voller Löffel Krebsbutter, 1 Löffel Mehl, kräftiger Bouillon oder süßer Schmant, Chalotten und feine Kräuter — dies Alles wird zusammen auf dem Feuer gerührt, bis es tummig ist. Dann rührt man feingehacktes Krebsfleisch hinein, bäckt zarte dünne Pfannkuchen, läßt sie erkalten, füllt sie mit der Krebsmasse und bäckt sie auf der Pfanne gelbbraun. — Nimmt man statt des Bouillons Schmant, so läßt man die Chalotten weg und thut etwas Zucker und Muscatblüthe hinein.

91. Krebse mit Sardellen.

Man kocht die Krebse in halb Wasser, halb Wein und mit Salz ab, löst die Schalen davon und legt sie in eine Casserolle. Alsdann läßt man Chalotten, gehackte Sardellen, Citronenscheiben und ein wenig Pomeranzenschalen in Krebsbutter und Krebsbrühe zusammen durchkochen, thut dann die Krebsschwänzchen hinein, läßt sie noch einmal durchkochen, macht die Sauce mit Mehl etwas tummig und richtet sie über die Krebse an.

92. Gebackene Krebse.

Die Krebse werden abgekocht, die Schalen von den Schwänzen abgebrochen, die Scheeren aber gelassen und nur die eine Seite herausgezogen.

Dann bestreut man die Schwänze mit Mehl, welches mit Petersilie vermischt ist, und bäckt sie in abgeklärter Butter.

93. Gebratene Austern.

Man wäscht die Schalen ab, macht sie auf und läßt das Seewasser bis auf Weniges ablaufen; dann macht man den Austern die Bärte weg und setzt sie in den untern Schalen auf Kohlen, drückt Citronensaft darauf, thut Muscatblüthe, Reibbrot, frische Butter dazu und läßt sie braten. Sie werden mit den Schalen auf eine Schüssel gelegt. Ehe man sie bratet, lös't man sie mit einem Messer ab. Sobald sie einen gelben Ring bekommen, sind sie fertig.

94. Gebackene Austern.

Man bereitet einen flüssigen Teig von Wein, Eiern und feinem Mehl, welchen man mit Muscatblüthe würzt. Dann macht man von den aus ihren Schalen genommenen Austern die Bärte hinweg, wendet sie in dem Teige um und bäckt sie in heißer Butter.

IX.

Gemüse.

1. Gefüllter Weißkohl.

Einige recht feste große runde Kohlköpfe werden in Wasser und Salz halb weich gekocht. Sind sie erkaltet, so höhlt man sie behutsam aus, so daß nur noch 4 Blätter von außen bleiben. Dann schneidet man Stücke von Kalbsbraten ganz fein. Zu ungefähr 2 Pfund nimmt man ein geriebenes Franzbrot, einen vollen Löffel Butter, 5 Eier, etwas Zucker, Salz, Muscatblüthe oder Muscatnuß und so viel süßen Schmant, daß es seine gehörige Dicke hat. Es wird Alles durch einander gerührt. Von dem ausgenommenen Kohl wird die Hälfte fein gehackt und auch zu der Masse gerührt, mit welcher die Köpfe wieder gefüllt werden. Auch zwischen den Blättern streicht man jene Masse ein. Dann legt man Butter in eine passende Casserolle, setzt die Kohlköpfe darauf, gießt etwas Bouillon darüber, damit sie nicht anbrennen, stellt die Casserolle auf's Feuer, legt einen eisernen Deckel darüber und schüttet glühende Kohlen darauf, die immer erneuert werden, bis der Kohl von oben braun geworden. Es wird tummige Butter oder eine Sardellensauce dazu gegeben.

2. Weißkohl mit Schmant.

Nach geschehener Vorrichtung kocht man den Kohl in Wasser und Salz weich, drückt ihn dann in kaltem Wasser aus, hackt ihn entweder fein oder zerschneidet ihn in Viertheile. In einer Casserolle macht man nun folgende Sauce: zu 4 bis 5 Köpfen wird ½ Stof süßer Schmant mit ungefähr ½ Pfund Butter aufgekocht; dann noch Zucker, Muscatblüthe und Tumm von Eidottern oder Kartoffelmehl hinein gerührt. Hat man Krebsbutter, so nimmt man diese statt der gewöhnlichen Butter. Der Kohl wird nun in die Sauce gelegt und muß noch damit durchkochen.

3. Geschmorter Weißkohl.

Der Kohl wird wie zu Sauerkohl entweder geschnitten oder gehobelt. Zu einem großen Kopf bratet man ½ Pfund würfelig geschnittenen Speck gelbbraun und läßt den Kohl darin, jedoch verdeckt, dünsten und rührt ihn öfter um. Ist er ziemlich weich, so thut man Salz, Essig, worin man etwas gestoßenen Kümmel kochen ließ, und Zucker, Alles nach Geschmack, dazu. Gut ist es auch, gleich etwas Mehltumm hinein zu rühren, damit er recht damit durchkocht. Doch muß man das Anbrennen verhüten.

4. Weißkohl mit Fleisch gekocht.

Der Kohl wird rein gemacht, zerschnitten und abgequellt. Indessen hat man entweder Rind- oder Lammfleisch halb gar gekocht, geschäumt und in kaltem Wasser dressirt. Nun wird von dem Kohl eine Schicht in ein Kochgeschirr gelegt, darüber eine Schicht Fleisch, dann wieder Weißkohl. Damit wird abgewechselt, bis man fertig ist; jedoch muß die letzte Lage aus Kohl bestehen. Die Brühe des Fleisches wird durch ein feines Sieb darüber gegossen, noch etwas gesalzen, etwas Majoran und Petersilienblätter dazu gethan. So wird es verdeckt gar gekocht. Zuletzt bräunt man etwas Mehl und Butter und rührt es zu dem Kohl. Anstatt des Fleisches kann man auch sauber reingemachte, weichgekochte und in kleine Stückchen geschnittene Kaldaunen dazu nehmen; jedoch sind diese wohlschmeckender mit Schnittkohl und Hafergrütze gekocht.

5. Französischer Weißkohl.

Zu dieser Art des Weißkohls werden kleine Kohlköpfe genommen und mit kochendem Wasser abgequellt. Während der Zeit hackt man ein Stück von gebratenem Kalbsbraten, etwas Mark und das Fleisch

von einem halben oder, wenn sie klein sind, von einem ganzen Schock Krebsen recht fein. Dann rührt man Krebsbutter, süßen Schmant, Eier, Reibbrot, Zucker, Salz und Muscatnuß mit dem Gehackten durch einander. Aus dem völlig erkalteten Kohl schneidet man den Strunk und das übrige Inwendige heraus, so daß nur ein Paar Blätter übrig bleiben, füllt ihn mit der beschriebenen Masse, stellt die Köpfe in eine stark mit Butter bestrichene Casserolle, legt noch etwas Butter über den Kohl und streut Reibbrot darüber, setzt diese auf Kohlen, deckt sie mit einer darauf passenden und mit Kohlen belegten Stürze zu und läßt den Kohl backen. Es wird eine Capern- oder Schmantsauce dazu gegeben.

6. Gebähnter Weißkohl.

Der Kohl wird geschärft, dann in einen Grapen mit einem guten Stück Butter und mit in Viertel geschnittenen sauern Aepfeln gethan, so auf kleinem Feuer etwas durchgeschmort und durch Zucker und Salz gewürzt. Sollte er nicht sauer genug von den Aepfeln sein, so gießt man noch Essig zu, streut einige Prisen Mehl darüber und läßt den Kohl noch durchkochen. Man hat sich jedoch vor dem Anbrennen zu hüten.

7. Weißkohl auf russische Art zu kochen.

Der frische Kohl wird rein gemacht und, nicht gar zu fein gehackt, in einen schwarzen Kochtopf gethan, kleine Stücke Rindfleisch oder Schweinefleisch, auch Beides zusammen, darüber gelegt, eine kleine Quantität Hafer- oder Gerstengrütze, rund geschnittene Zwiebeln und Salz dazu gefügt. Darauf wird der Topf mit kaltem Wasser voll gegossen, ein recht passender Deckel darüber gelegt, und so wird er im heißen Ofen vermittelst einer Gabel, worein der Topf paßt, recht tief hinein geschoben, worin er 3 bis 4 Stunden ruhig stehen bleibt. Dann wird er wieder mit der Gabel, welche an einem langen Stock befestigt ist, herausgehoben und der Schaum, welcher sich oben gesetzt hat, rein abgenommen. Keine Art, den Kohl zu bereiten, übertrifft diese an Wohlgeschmack. Statt des Fleisches nehmen die Russen in den Fasten auch getrocknete Fische zum Kohl, welches eben so wohlschmeckend ist, nur in ganz anderer Art.

8. Sauerkohl zu kochen.

Kocht man den Sauerkohl nicht gerade in Dampf weich, so legt man gleich, wenn er auf's Feuer gesetzt wird, ein Stück Butter oder

Fett hinein. Hat er verdeckt eine Weile geschmort, so legt man noch einige rund geschnittene Zwiebeln bei und gießt so vielen ungesalzenen Bouillon dazu, daß der Kohl völlig weich kochen kann, ohne anzubrennen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten knetet man ein wenig Mehl in einem Stück Butter und läßt dies noch mitkochen. — Dabei ist zu beobachten, daß weder Pfeffer noch Lorbeerblätter in den Kohl kommen; besonders geben letztere einen unangenehmen Geschmack.

9. Sauerkohl auf andere Art zu kochen.

Der Kohl wird wie der vorherige weich gekocht, nur weniger Bouillon zugegossen, dafür aber saurer Schmant, mit einigen Eidottern zerklopft, hinzugethan, oder auch weißer Wein mit Citronenscheiben und hellbraun gebranntes Mehl mit Butter zum Tumm.

10. Gebackener Sauerkohl.

Der Sauerkohl wird mit Schmalz oder Butter und rund geschnittenen Zwiebeln auf kleinem Feuer gar geschmort. Hierauf streut man nach Verhältniß 1 oder 2 Löffel Mehl darüber, rührt es unter einander und läßt es mit Fleischbrühe verdeckt recht durchkochen, jedoch nicht anbrennen. Dann streicht man eine Schüssel mit Butter aus, bestreut diese mit Reibbrot und Käse, breitet einige Löffel voll sauren Schmant hinein, bringt darauf eine Lage Sauerkohl, darüber eine Lage in Scheiben geschnittener abgekochter Kartoffeln, dann eine Schicht feiner Scheiben von abgekochtem Schinken oder Salzfleisch. So fährt man abwechselnd fort, streut immer Käse dazwischen, bis man mit Allem fertig ist. Die letzte Lage muß Sauerkohl sein. Man übergießt ihn noch mit süßem oder saurem Schmant, streut Reibbrot darüber und läßt ihn gelbbraun backen. Statt des Fleisches kann man auch abgekochten und in Scheiben zertheilten Fisch nehmen, am Besten Hecht.

11. Savoyekohl.

Nachdem man die äußern Blätter vom Kohl abgeblattet, schneidet man ihn nur durch oder in Viertheile, wäscht ihn und setzt ihn mit kochendem Wasser auf's Feuer, worin er nur einige Male aufwallen darf. Dann gießt man das Wasser ab, kaltes darüber, drückt den Kohl aus und legt ein Stück dicht neben das andere in eine Casserolle, legt Butter dazu und läßt ihn mit wenig gesalzener Fleischbrühe verdeckt weich und kurz einkochen. Zuletzt macht man braunes Mehl, rührt es dazu und läßt noch den Kohl damit gut durchkochen.

12. Savoyekohl auf eine andere Art.

Der Kohl wird aus einander geblattet, alles Unsaubere, so wie auch die härtern Strünke ausgeschnitten, gespült und in etwas gesalzenem Wasser weich gekocht. Dann wird der Kohl abgedrückt, fein gehackt und in eine Casserolle gelegt, nebst Butter, süßem Schmant, Muscatblüthe, etwas Zucker und Mehltumm. Dieses läßt man zusammen recht durchkochen. Alsdann legt man es in eine tiefe Schüssel, bestreut es dick mit Reibbrot, legt einige Scheiben Butter darüber und setzt die Schüssel auf Kohlen. Darüber hält man eine glühende Schaufel, damit es von oben braun wird, oder man schiebt auch die Schüssel in einen ausgeheizten Ofen. Es kann Carbonade oder dergleichen dabei gegeben werden.

13. Wirsingkohl.

Man schneidet Wirsingkohl von einander, nimmt die äußern Blätter ab, schneidet den Strunk aus und kocht ihn 10 Minuten im Wasser. Nach dem Abkühlen in kaltem Wasser drückt man ihn aus, schneidet 3 bis 4 Zwiebeln fein und kocht sie in Butter weich. Nun legt man den Kohl nebst etwas Salz und Muscatblüthe hinein, gießt Bouillon darüber und macht zuletzt Mehltumm, den man noch recht damit durchkochen läßt.

14. Blumenkohl mit Hühnern gestoft.

Fünf junge Hühner und fünf zerschnittene Blumenkohlköpfe setzt man mit so viel Wasser zum Feuer, daß es eben bedeckt ist. Sobald es aufkocht, schäumt man es und legt einen guten Löffel voll Butter dazu. Die Hühner und der Kohl werden zu gleicher Zeit weich. Alsdann legt man etwas Mehltumm dazu, nebst Krebsschwänzen, Krebsbutter, Petersilienblättern, so wie die jungen Sprossen von Erbsenblättern und die zartesten Blätter von jungen Burkanen. Alles wird recht fein zusammengehackt und mit den Hühnern noch durchgekocht.

Als allgemeine Bemerkung muß der Beachtung und Aufmerksamkeit empfohlen werden, daß jede gestofte Speise verdeckt kochen muß.

15. Blumenkohl.

Wenn der Kohl rein geputzt und gewaschen ist, so bricht man ihn in möglichst großen Stücken aus einander und kocht ihn in Milch und etwas Salz weich. Krebse werden rein gemacht und von den Schalen, wie man weiß, Krebsbutter bereitet. Hierauf macht man etwas Mehltumm, gießt die noch warme Krebsbutter dazu und läßt die Sauce

mit den Krebsen und dem Blumenkohl etwas durchkochen. Beim Anrichten legt man den Kohl erst in der Runde auf die Schüssel mit den Köpfen nach außen, in die Mitte aber gereinigte und gestofte Morcheln oder Baravicken, Reibbrotklümpchen und die Krebsschwänzchen, auch wohl in Stücken zerschnittene Kalbsmilch. Darüber wird die Sauce gegossen.

16. Blumenkohl mit Parmesankäse.

Der Blumenkohl wird in Milch und etwas Salz weich gekocht, worauf er trocken ablaufen muß. Nun wird er in der Mitte der Schüssel zu einem Berge aufgeschichtet, recht dick mit Parmesankäse bestreut und mit dicker Buttersauce übergossen, worein man auch Krebsbutter mischen kann. Dann glasirt man den Kohl vermittelst einer glühenden Schaufel und garnirt ihn mit Carbonade oder gebratenen Lachsstücken. — Man kann die Schüssel auch zum Braunwerden in den Ofen schieben und warmen Schinken dazu geben.

17. Blumenkohl ganz einfach gestoft.

Der Blumenkohl wird rein geputzt, in nicht zu kleine Stücke geschnitten und in Fleischbrühe weich gekocht. Vor dem Anrichten kocht man eine Handvoll Reibbrot in Butter durch, und thut dieses noch zu dem Blumenkohl, oder es kann dieser auch durch ein Paar Eidotter tummig gemacht werden. — Man kocht auch den Blumenkohl nur in Milch weich, zu welcher noch Butter, Muscatblüthe, Salz und etwas Mehltumm gerührt wird. Diese Art, den Blumenkohl zu kochen, ist sehr empfehlenswerth.

18. Braunkohl.

Der Braunkohl kann erst benutzt werden, wenn er schon Frost bekommen hat, und man ihn unter dem Schnee hervorholt. Um Weihnachten ist er demnach immer am Besten. Man streift die Blätter von den Stengeln und wäscht ihn recht rein von dem Sand, der sich häufig in die krausen Blätter setzt. Die dicksten Stengel schält man, schneidet sie in fingerlange Stücke und nimmt sie zu den Blättern, quellt Alles zusammen ab und sucht alsdann die Stengel aus, welche apart gelegt werden. Den Kohl hackt man fein und setzt ihn mit den Stengeln, ungesalzenem Bouillon, Butter oder Gänsefett auf's Feuer und läßt ihn recht weich kochen. Sollte er nicht fett genug sein, so legt man noch Butter zu, so wie etwas Mehltumm und ein wenig Syrup oder Zucker. Unterdessen bratet man Kartoffelscheiben in But-

ter oder Fett braun, nachdem sie vorher in Zucker gewälzt wurden, belegt damit den Kohl, wenn er angerichtet ist, und giebt Zieschen oder auch abgekochte Ochsenzungen dazu. — Will man Kastanien statt der Kartoffeln nehmen, so werden sie erst abgeschält, in etwas Bouillon mit einigen Stücken Zucker kurz zugekocht und immer mit einem Löffel umgekehrt, bis sie wie glasirt aussehen. Auch damit garnirt man den Braunkohl.

19. Gebackener Braunkohl.

Wenn der Kohl, wie schon gezeigt worden, abgekocht und gestoft ist, legt man ihn in eine Backschüssel, so daß er in der Mitte der Schüssel höher steht, dazwischen durchgeschnittene Saucißchen und gebratene Kartoffeln. Dann macht man von Rind- oder Schweinefleisch eine Fricandellenfarce, schneidet ein Papier von der Größe der Schüssel, bestreicht es mit Butter und bringt darüber einen Finger hoch von der Fricandellenfarce. Den Rand der Schüssel bestreicht man mit Ei und klappt die Farce auf den Kohl, hält eine glühende Schaufel über denselben, damit dasselbe leicht losläßt, bestreicht die Farce mit Ei und streut noch Reibbrot und geriebenen Käse darüber. So läßt man es im Ofen gar und braun werden.

20. Braunkohl mit Lammsgekröse.

Das Gekröse wird sorgsam gereinigt, gespült und geweicht, dann in kleine Stücke geschnitten und abgequellt. Der Braunkohl wird auch abgequellt, nicht zu fein zerschnitten und mit dem Gekröse, ½ Quartier Hafergrütze und feingehackten Zwiebeln auf's Feuer gesetzt. Ist Alles zusammen weich gekocht, so legt man noch einen Löffel Butter dazu. Hat es noch damit durchgekocht, so ist es fertig.

21. Kümmelkohl.

Die Blätter werden von den Stengeln gepflückt, rein gewaschen und, sind sie noch jung und zart, nicht abgequellt. Nun setzt man 1 Stück recht fettes Rindfleisch auf's Feuer, und ist es nebst Petersilienwurzeln und Sellerie recht gar gekocht, so wird die Suppe durchgelassen und darin der Kümmelkohl gekocht, so wie etwas Mehltumm und saurer Schmant dazu gethan. Hat Alles noch durchgekocht, so giebt man in Wasser ausgeschlagene und gargemachte Eier dazu, auch wohl von den warmgestellten Fleischscheiben, oder gebratene oder gekochte Wurst, wie man es nun gerade liebt.

22. Nesselkohl.

Den Nesselkohl nimmt man nur, so lange er ganz jung ist, sucht ihn mit vieler Accuratesse aus, weil immer viel Unreinlichkeit daran klebt, wäscht ihn mehrere Male, quellt ihn ab und verfährt damit eben so, wie mit dem Kümmelkohl.

23. Mangold.

Dieser Kohl wird auf eben dieselbe Art, wie der Kümmel- und Nesselkohl gekocht. Nur giebt man keine Eier dazu.

24. Pflanzenkohl.

Den Pflanzenkohl befreit man von den Wurzeln, schneidet zugleich die härtesten Stengel ab, quellt ihn und theilt ihn in nicht gar zu feine Stücke. Nun muß zu diesem Kohl recht gutes zerhacktes Rindfleisch von den breiten Rippen genommen werden, das erst halb gar gekocht wird, ehe man den Kohl nebst einigen geschnittenen Zwiebeln hinein legt. Zuletzt rührt man sauren Schmant mit etwas Mehl zusammen und läßt es zusammen durchkochen.

25. Gestofte Beeten.

Junge rothe Beeten werden weich gekocht, abgeschält und feingehackt, oder auch in längliche schmale Streifen geschnitten, dann aber werden sie mit Butter, etwas Mehltumm, süßem oder saurem Schmant und einem wenig Zucker verdeckt durchgestoft. — Man giebt gebratene oder Fleischplätzchen dazu.

26. Beeten zu stofen, eine andere Art.

Einige rothe Beeten werden fast weich gekocht, rein gemacht, in halbe Finger dicke Scheiben geschnitten und zu gleichen Theilen mit Essig und Wasser übergossen. So läßt man sie an einem warmen Ort über Nacht stehen; dann gießt man die Hälfte der Flüssigkeit ab, nimmt die Beeten heraus, schneidet sie in feinere Stücke, setzt sie mit der andern Hälfte der Sauce und fettem Bouillon auf's Feuer und kocht sie kurz ein. Dann rührt man etwas Mehl in Butter zu Tumm, giebt einige Löffel voll sauren Schmant dazu, nebst Muscatblüthe und Salz, läßt sie nun durchkochen und garnirt diese so gestoften Beeten mit warmen Schinkenscheiben oder mit Salzfleisch.

27. Beetenblätter.

Recht harte Beetenblätter streift man von den Stielen, zerschneidet sie nicht zu fein und brüht sie in kochendem Wasser. Man drückt

sie nun ab und setzt sie mit Fleischbrühe auf's Feuer, kocht sie weich und kurz ein. Dann macht man Mehltumm mit Butter, rührt ihn mit der Beetenbrühe aus und giebt es dazu, nebst einigen Löffeln saurem Schmant, etwas Pfeffer und Salz. Wenn Alles recht durchgekocht, so garnirt man abgekochte Ochsenzungen oder geräucherte Wurst dazu.

28. Burkanen zu stofen.

Die noch recht jungen Burkanen schabt man ab und wäscht sie. Man läßt sie nun entweder ganz oder zerschnitten in Wasser weich und kurz kochen. Mit den Burkanen zugleich legt man einen guten Theil feingehackte Petersilienblätter zu. Nachdem Beides weich ist, fügt man Butter, süßen Schmant und etwas Mehltumm bei. Es wird geräucherter Lachs oder Hering dabeigegeben.

29. Burkanen zu stofen, eine andere Art.

Will man schon ausgewachsene ältere Burkanen stofen, so werden sie, nachdem sie rein gemacht wurden, in längliche Stücke geschnitten und kochendes Wasser wird darüber gegossen. Dann stost man die Burkanen in gutem Bouillon recht weich, drückt etwas Mehl in einen Löffel Butter, verdünnt es erst mit der Burkanenbrühe, ehe man es dazu gießt, und würzt zuletzt diese Speise mit einem wenig Pfeffer oder Muscatblüthe. Sehr wohlschmeckend sind geräucherte auf dem Rost gebratene Butten dabei.

30. Burkanen zu stofen, noch eine Art.

Wenn die Burkanen in wenigem Wasser und mit Petersilienblättern weich gekocht sind (nur so viel Wasser darf sein, als zur Sauce nöthig ist), so macht man Mehltumm in Butter, rührt ihn klar und thut ihn mit etwas Salz und Pfeffer zu den Burkanen. Man kann auch noch etwas mehr Butter zulegen. Diese Art der Bereitung ist ebenfalls sehr gut. Sollten die Burkanen etwa nicht süß genug sein, so legt man noch etwas Zucker hinein.

31. Burkanenmuß.

Die Burkanen werden rein gemacht und unzerschnitten in Salzwasser weich gekocht und dann auf einer Reibe zerrieben. Hierauf läßt man sie in einer Casserolle mit Butter, süßem Schmant oder Milch, etwas Zucker und Muscatnuß durchkochen und macht etwas Mehltumm dazu, oder legt auch Reibbrot daran. Man giebt Rind-, Schweine- oder Schaffleisch dazu.

32. Burkanen mit Spargel.

Die reingemachten Burkanen werden zerſchnitten, gewaſchen und in Fleiſchbrühe mit etwas Butter und Salz weich gekocht. Den Spargel putzt man ebenfalls rein und ſchneidet ihn in einen halben Finger lange Stückchen. In Salz und Waſſer weich gekocht, werden ſie nebſt Peterſilienblättern und Zucker zu den Burkanen gelegt. Zuletzt macht man Tumm von einigen Eidottern dazu. Beim Anrichten ſtreut man Reibbrot darüber.

33. Spinat.

Junger zarter Spinat wird, nachdem er ausgeleſen iſt, nur mit kochendem Waſſer übergoſſen; älterer muß abgequellt werden. Hierauf gießt man das Waſſer davon ab, drückt ihn recht aus und hackt ihn mit Dill und grünem Lauch zuſammen. Sodann dämpft man den Spinat in Butter, bis dieſe klar wird. Unterdeſſen röſtet man würflig geſchnittenes Franzbrot in Butter und thut es nebſt guter Fleiſchbrühe zu dem Spinat, läßt Alles zuſammen recht durchkochen und giebt geräuchertes oder geſalzenes Fleiſch dabei.

34. Spinat, eine andere Art.

Der Spinat wird auch abgequellt und recht fein gehackt, dann mit einem Stück Butter in einer Caſſerolle auf's Feuer geſetzt und darin durchgekocht. Sodann rührt man nach Verhältniß etwas Mehl und Zucker, ſo wie Muscatblüthe mit ſüßem Schmant zuſammen und giebt es zu dem Spinat. Es muß aber ſo viel ſüßer Schmant ſein, daß der Spinat nicht zu dick iſt. Nachdem es noch ſo lange zuſammen gekocht hat, bis das Mehl gar iſt, giebt man Carbonade oder gebratene Wurſt dazu und belegt den Spinat mit hartgekochten Eiern, welche man halb durchſchneidet.

35. Sauerampfer.

Der Sauerampfer wird auch abgequellt, jedoch nicht zu fein gehackt und dann eben ſo wie der Spinat geſtoft; nur nimmt man ſtatt des ſüßen ſauren Schmant und macht ihn mit einem Paar Eidottern tummig.

36. Sauerampfer zu kochen, eine andere Art.

Man kocht aus Kalbfleiſch einen Bouillon mit Wurzeln und Zwiebeln, wozu die ſchlechteſten Stücke genommen werden können. Nachdem der Sauerampfer abgequellt wurde, legt man ihn zerſchnitten, nicht feingehackt, in die Suppe, nebſt Butter, Peterſilienblättern, Mehl-

tumm oder Reibbrot. Ist es nun recht kräftig und gar, so legt man gebratene Fleischfricandellen, oder in Stücke geschnittene gebratene Wurst hinein und reibt Muscatnuß darüber.

Dieses Gericht von gesalzenem Sauerampfer ist im Frühling sehr angenehm, wenn es noch kein anderes junge Gemüse giebt, und gesund. Er darf nur ausgewässert werden, so ist er dem frischen beinahe vorzuziehen.

37. Balanden.

Nur die hellgelben Balanden können zur Speise benutzt werden. Man übergießt sie mit kochendem Wasser und stoft sie eben so wie den Spinat.

38. Erbsen zu kochen.

Recht frische junge, jedoch volle Schoten werden in kochendes Wasser geworfen. Sind sie weich (jedoch nicht so, daß die Körner aus der Schale fallen), so giebt man sie in eine tiefe Schüssel. In die Mitte der Schoten stellt man nun eine kleine Kanne, welche mit frischer Butter gefüllt wird, die in den heißen Schoten schmilzt; und so giebt man sie zu Tische.

39. Erbsen abzukochen, eine andere Art.

Die Erbsen werden, wenn sie gebulstert worden sind, in kochendes Wasser gelegt und weich gekocht. Nachdem das Wasser durch einen Durchschlag rein ablief, schüttet man sie auf eine Schüssel, rührt kalte Butter hinein und streut Salz und Pfeffer darüber.

40. Grüne Erbsen mit Krebsen und Burkanen.

Nachdem die jungen Erbsen in Bouillon recht weich gekocht sind, rührt man einen Löffel Butter und etwas Mehl dazu, auch Petersilienblätter, Muscatblüthe und Salz, nebst einem Löffel Krebsbutter und läßt Alles zusammen kochen, bis die Sauce tummig genug ist. Unterdessen macht man Krebse rein und legt sie ebenfalls zu den Erbsen; auch stoft man junge Burkanen nach Vorschrift. Die Erbsen mit den Krebsen legt man etwas erhöht in die Mitte der Schüssel, und die Burkanen als Kranz rund herum. Diese nun können mit gebratenem Fleisch oder mit Fischplätzchen garnirt werden.

41. Grüne Erbsen gestoft.

Nachdem die grünen Erbsen aus den Schoten genommen und gewaschen sind, schüttet man sie in eine Casserolle in zerlassene But-

ter und läßt sie darin mit wenigem Wasser und Salz weich kochen. Dazu thut man Zucker, feingehackte Petersilienblätter und Reibbrot, womit man die Erbsen noch eine Weile kochen läßt. Man nimmt auch anstatt des Reibbrotes einige Eidotter, so wie zuletzt noch etwas süßen Schmant. Sind es nicht gerade sehr schöne süße Erbsen, so versüßt man sie mit Zucker.

42. Zuckerschoten.

Die Fasern werden von beiden Seiten der noch nicht völlig ausgewachsenen Schoten abgezogen, halb durchgeschnitten und in kaltes Wasser gethan. Nun kocht man grünen zerschnittenen Lauch und Petersilienblätter in Butter zugleich mit den Schoten weich. Hierauf wird heiße Fleischbrühe zugegossen, aber sehr wenig; eben so streut man etwas Mehl darüber. Hat Alles noch durchgekocht, so giebt man Schweinscarbonade oder geräucherten Lachs dazu.

43. Getrocknete Erbsen.

Ueber Nacht werden die Erbsen in kaltem Wasser geweicht (für 7 bis 8 Personen nimmt man 1 Stof), den anderen Morgen werden sie noch abgewaschen und in einen Grapen mit geräuchertem Schweine- oder gesalzenem Rindfleisch gelegt. Darüber gießt man kaltes Wasser. Sind die Erbsen mehrjährig, so legt man ein Beutelchen voll Asche mit in den Grapen und läßt es verdeckt kochen; fehlt es an Suppe, so wird kochendes Wasser nachgegossen. Sind die Erbsen weich, so treibt man sie durch einen Durchschlag, kocht etwas Gänsefett mit einem wenig Mehl und Zwiebeln und thut es zu den Erbsen. Nachdem sie durchgekocht sind, giebt man das Fleisch dazu.

44. Muß von gelben Erbsen.

1 Stof gelbe Erbsen werden ausgelesen und gewaschen. Haben sie über Nacht geweicht, so werden sie mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und weich gekocht. Man schöpft dabei die Schalen von oben und gießt das Wasser davon ab, giebt eine geschnittene Zwiebel und 1 Quartier Gerstengrütze dazu und gießt eine schwache Rinderfuppe darauf, so daß sie über den Erbsen steht. Man läßt die Erbsen bei kleinem Feuer und unter beständigem Rühren so lange kochen, bis sie ganz verkocht sind. Dann treibt man sie durch einen Durchschlag wieder in die Casserolle, thut einen Löffel Butter, Pfeffer und Salz dazu, kocht sie so dick, daß ein Löffel darin steht und richtet sie an. Ueber solch' ein Gericht gießt man würflig geschnittenen gebratenen Speck und Zwie-

beln, oder auch Butter und Zwiebeln. Man kann auch die Erbsen weich kochen, die Schalen von oben abschöpfen und Rinderbouillon zugießen, ohne sie durchzuschlagen; doch ist dies eigentlich eine Erbsensuppe.

45. Erbsen mit Graupen.

Zu gleichen Theilen getrocknete Erbsen und Graupen werden, jedes apart, in Wasser halb gar gekocht, dann zusammengemischt und vollends mit einem wenig Butter, Ingwer, Pfeffer und etwas Reibbrot weich gekocht. Hierauf macht man Butter braun, schüttet das Muß hinein und läßt es noch darin durchschwitzen.

46. Graue Erbsen.

Die Erbsen werden ausgesucht und über Nacht in kaltem Wasser geweicht. Sind es recht gute einjährige, so brauchen sie nicht lange zu kochen, um sie weich zu bekommen; sind es aber harte mehrjährige, so legt man etwas Pottasche oder auch gewöhnliche Asche, in ein Läppchen gebunden, zu den Erbsen. Auch sie werden bei diesem Verfahren bald weich und sind der Gesundheit durchaus nicht nachtheilig.

Verschiedene Saucen dazu.

Rund geschnittene Zwiebeln werden in Wasser, Essig und Butter gar gekocht; oder würflig geschnittener Speck wird braun gebraten, etwas Mehltumm nebst Zucker oder Syrup und von der Suppe, worin die Erbsen gekocht wurden, wird dazu gegossen; oder Essig, Wasser, Syrup, ein gutes Stück Butter, Pfeffer und Ingwer läßt man durchkochen und rührt einige Eidotter daran; oder man läßt ein Stück Butter zergehen, rührt einige Löffel voll sauren Schmant hinein, nebst etwas Bier, Salz und Pfeffer, läßt Alles aufkochen und gießt es über die Erbsen; oder man bratet auch nur würflig geschnittenen Speck mit Zwiebeln zusammen; oder schmilzt Butter aus und giebt sie nebst holländischen Heringen zu den grauen Erbsen.

47. Linsen.

Die Linsen werden ausgelesen und mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt. Wenn sie weich sind, gießt man das Wasser davon ab und gute Fleischbrühe nebst etwas Essig hinzu, so wie man auch braunes Mehl in Butter dazu macht. Man läßt die Linsen damit durchkochen, nimmt sich aber vor dem Anbrennen in Acht, welches sehr leicht geschieht.

48. Linsen zu kochen, eine andere Art.

Man kocht sie weich, schneidet dann Sellerie, Porre und Petersilienwurzeln fein, kocht sie in Rindfleischbrühe weich, thut Mehltumm hinein und läßt die trocken abgelaufenen Linsen darin durchkochen. Dieses Gericht darf als Gemüse nicht dünn, sondern mußartig sein. Man verspeis't es mit Rind- oder Schweinefleisch.

49. Saure Linsen.

Hierzu bratet man einen Theil feingeschnittene Zwiebeln in Butter, röstet einige Löffel Mehl darin und kocht mit Fleischbrühe, Essig und Zucker eine dicke Sauce, die man mit braungebranntem Zucker färbt. In diese Sauce kommen kurz vor dem Anrichten die weich gekochten, trocken abgelaufenen Linsen. Bratwurst oder geschmortes Wild wird bei Tische dazu gegeben. — Doch ist dieses Gemüse ein sehr schwer verdauliche Hülsenfrucht und einem schwachen Magen durchaus nicht zu empfehlen.

50. Kartoffelmuß.

Es werden recht mehlige Kartoffeln geschält, in Wasser recht weich gekocht, aus dem Wasser genommen und noch heiß mit einem Löffel zerdrückt und fein gerieben. Dieses Muß legt man nebst einem guten Stück Butter in eine Casserolle, gießt süßen Schmant dazu und läßt ihn nur durchkochen; etwas gestoßenen Pfeffer kann man darüber streuen. Es wird bei Tafel mit fein geschnittenen Zwiebeln durchgekochte Butter und Schinken oder Fricandellen dazu gegeben.

51. Kartoffeln mit Nieꝛchen.

Gesalzene Nieꝛchen werden ein Paar Tage geweicht und das Wasser, worin sie stehen, öfter erneuert. Dann kocht und schält man Kartoffeln, zerschneidet sie in beliebige Stücke, und eben so die Nieꝛchen. Beides zusammen legt man nun in ein Kochgeschirr, nebst zerschnittenen Zwiebeln, etwas Reibbrot, Butter, saurem Schmant und Pfeffer, und läßt es verdeckt durchkochen. Man kann auch noch würflig geschnittenes Salzfleisch und geriebenen Käse dazu thun, wodurch dieses Gericht noch wohlschmeckender wird.

52. Geschmorte Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden roh geschält und gleich gespült, zerschnitten und ein wenig besalzen. So läßt man sie eine Weile stehen. Hierauf setzt man Butter nebst feingeschnittenen Zwiebeln und den Kartoffeln auf's Feuer und läßt sie verdeckt schmoren, bis sie ganz weich

und braun sind. Zu der Sauce macht man Reibbrot in Butter braun, gießt Bouillon hinzu und streut zugleich etwas Pfeffer darüber. Die geschmorten Kartoffeln werden noch in der Sauce etwas durchgekocht und Wurst dazu gegeben. Statt der Butter kann man auch in Würfel geschnittenen Speck nehmen, welches beinahe noch besser ist.

53. Kartoffeln mit Schweinefleisch.

Rohe reingemachte Kartoffeln werden in dicke Scheiben geschnitten. In eine Casserolle wird Butter gelegt und eine Schicht Kartoffeln, die man mit etwas Salz und Pfeffer würzt. Darüber streut man feingehackten Schinken, Heringe, Zwiebeln und Petersilienblätter, legt wieder eine Schicht Kartoffeln, darüber Butter und Pfeffer und gießt dann etwas süßen Schmant darüber. Nun verdeckt man diese Speise, legt Kohlen auf den Deckel und läßt sie so gar und von oben braun werden.

54. Noch eine Art Kartoffeln zuzubereiten.

Die Kartoffeln werden abgekocht, abgeschält und in Scheiben zerschnitten, dann mit einem Stück Butter in einem Grapen geschmort, nebst etwas Pfeffer, Petersilienblättern und feingeschnittenen Zwiebeln. Nun reibt man eine tiefe Schüssel stark mit Knoblauch aus und zerreibt darin einige hartgekochte Eidotter mit Weinessig. Sind nun die Zwiebeln in den Kartoffeln weich, so gießt man die Sauce von den Eiern dazu, rührt Alles recht durch und giebt es zu Tische.

55. Kartoffeln mit Petersilie.

Nachdem die Kartoffeln geschält sind, schneidet man sie in Scheiben oder auch nur in Stücke und läßt sie einmal im Wasser aufkochen. Nachdem dasselbe abgegossen, streut man etwas Mehl über die Kartoffeln und kocht sie in Butter oder Bratenfett mit etwas Salz, Pfeffer, einem guten Theil feingehackter Petersilienblätter und so viel fettem Bouillon, als nöthig ist, in einer verdeckten Casserolle gar. — Man giebt sie zu abgekochtem Rindfleisch.

56. Kartoffeln mit Hering.

Vier Heringe weicht man über Nacht in Milch, löst sodann die Haut ab und sucht auch die Gräten heraus. Dann schneidet man das Fleisch in daumbreite und eben so lange Stücke und läßt sie noch etwas in Milch weichen. Ferner kocht man 5 große würflig geschnittene Zwiebeln in Butter weich, läßt sie mit einigen Löffeln Mehl durch-

schwitzen, kocht hiervon mit 1 Quartier süßem Schmant, oder auch wohl Milch und einem wenig gestoßenem Pfeffer eine tummige Sauce und vermischt sie mit der aus der Haut geschabten und feingeriebenen Heringsmilch. Unterdessen kocht man nach Verhältniß der Sauce Kartoffeln ab, schält und schneidet sie in Stücke und vermischt die Heringe mit den Kartoffeln. Sodann rührt man die Sauce hinein, füllt Alles in eine tiefe Schüssel, bestreut es mit geriebenem Käse, legt noch einige Butterflöckchen darauf und läßt es im Ofen braun werden.

57. Süßsaure Kartoffeln.

Man macht Mehl in Butter braun, gießt so viel heißes Wasser dazu, als man Sauce braucht, thut einige Eßlöffel voll Weinessig und Syrup hinein, nebst einem wenig englischem Gewürz. Hierauf schneidet man abgekochte und heißgeschälte Kartoffeln hinein und läßt Alles zusammen einige Male aufkochen.

58. Kartoffeln abzukochen.

Das Verfahren, die Kartoffeln in Wasser und Salz abzukochen, ist bekannt genug, doch ist Einiges dabei zu bemerken. Erstlich sind sie um Vieles schmackhafter, wenn sie in Dampf abgekocht werden, vorausgesetzt nämlich, daß es gute und wohlschmeckende sind, bei barschen oder solchen, die irgend einen Beigeschmack haben, thut man besser, sie in Wasser abzukochen. Hierbei ändern sie sich, wie man weiß, sehr zu ihrem Vortheil, jedoch muß das Wasser schon recht im Kochen sein, wenn man sie hinein legt; thut man sie dagegen in kaltes Wasser, so werden sie unschmackhaft und wässerig.

59. Gefüllte Kartoffeln.

Recht große Kartoffeln werden abgeschabt, vorsichtig ausgehöhlt und in kaltem Wasser gespült. Man macht nun hierzu eine Farce wie zu Fleischfricandellen, nur legt man mehr Nierenfett und kleine Zwiebeln dazu. Damit füllt man die Kartoffeln, drückt das Füllniß aber recht hinein und stellt sie dicht neben einander in eine Casserolle, thut ein Stück Butter und einige Löffel Bouillon dazu und läßt sie auf kleinem Feuer verdeckt gar kochen, während dessen man die Casserolle zuweilen schüttelt. Sind die Kartoffeln weich, so rangirt man sie auf eine etwas tiefe Schüssel, rührt sauren Schmant zur Sauce, nebst etwas geriebenem Käse, so wie ein wenig Reibbrot, und gießt sie über die Kartoffeln.

60. Kohlrabi.

Nur junge Kohlrabi, welche noch nicht holzig sind, eignen sich am Besten zum Stofen. Man schält und schneidet sie in runde Scheiben, nimmt auch das Herz von dem Grünen hinzu und spült Alles. Dann streut man etwas Salz zwischen die Scheiben, schwenkt sie unter einander und läßt sie kurze Zeit stehen. Das Grüne wird abgequellt und mit den Kohlrabischeiben zusammen in recht fetter Fleischbrühe weich gekocht. Hernach macht man Reibbrot in Butter braun und läßt es mit dem Kohlrabi durchkochen. Beim Anrichten reibt man Muscatnuß darüber und giebt recht fettes Rindfleisch dabei, oder man läßt noch Mehlklümpchen in die Suppe.

61. Gedämpfter Kohlrabi.

Man schält den Kohlrabi, schneidet ihn in längliche Stücke und dämpft ihn in Butter und etwas Zucker. Alsdann gießt man kochende Fleischbrühe darauf, läßt ihn damit noch etwas kochen, macht Mehltumm hinein und legt etwas englisches Gewürz und Muscatblüthe hinzu.

62. Schnittkohl oder Kohlrüben.

Der Schnittkohl wird geschält, in längliche Stücke geschnitten, gespült, mit Wasser, Salz und einem Stück Butter oder Fett gar geschmort, braun gebranntes Mehl mit etwas Zucker und Salz dazu gerührt und dann noch etwas durchgekocht.

63. Schnittkohl, eine andere Art.

Der Schnittkohl wird wie der frühere geschält und zerschnitten, in Suppe von Rindfleisch weich und kurz zugekocht, alsdann ein Stück Butter und Reibbrot hinzugethan, noch recht durchgekocht, damit das Reibbrot nicht roh bleibt, und zu abgekochtem Rindfleisch gegeben.

64. Weiße Rüben.

Nachdem sie geschält, zerschnitten und gespült wurden, setzt man sie in kochender Suppe, gleich viel von welchem Fleisch, nebst Butter und etwas Zucker auf's Feuer und läßt die Rüben weich kochen. Dann macht man braunes Mehl, thut es zu den Rüben und läßt sie unter öfterem Schütteln kurz zukochen. Man giebt Lammscarbonade dazu.

65. Rüben mit Kastanien.

Man schmilzt Butter, macht darin einen Löffel voll Zucker braun, schüttet klein geschnittene, gespülte und halb weich gekochte Rüben hinein

und läßt sie darin schmoren. Sind sie weich, so thut man noch etwas Butter oder Fett hinzu, streut einen Löffel voll Mehl darüber und läßt sie noch etwas kochen. Nun gießt man so viel Bouillon, oder nicht sehr stark gesalzene Bratensauce zu, so daß es eine kurze Sauce wird. Beim Aufgeben mischt man abgekochte, reingemachte und in Butter und Zucker geschmorte Kastanien und giebt sie zu Lammsbraten, Enten oder Bratwurst.

66. Rüben mit Kartoffeln.

Zu 12 Rödungsrüben nimmt man 6 große Kartoffeln. Erstere werden geschält, in Scheiben geschnitten und ½ Stunde in kaltem Wasser geweicht, 2 Eßlöffel voll Gänsefett heiß gemacht und ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln darin gebräunt. Hierauf werden die Rüben hinein gethan, nebst Salz und Ingwer. Man läßt sie nun unter öfterem Rühren so lange kochen, bis sie lichtbraun sind, worauf Fleischbrühe zugegossen und die geschälten zerschnittenen Kartoffeln dazu gelegt werden. Diese müssen mit den Rüben ¾ Stunde verdeckt kochen.

67. Rüben mit Schmant.

Junge gelbe Rüben, die schon zu Ende des Juni zu haben sind, schält und zerschneidet man in beliebige Stücke, kocht sie weich in Wasser oder in schwacher Fleischbrühe, welche man durch einen Durchschlag ablaufen läßt. Unterdessen wird süßer Schmant mit einem Löffel Butter, etwas Zucker und Salz aufgekocht, ein Eidotter dazu geklopft oder etwas Kartoffelmehl zum Tummigwerden genommen. Die heißen Rüben schüttet man in diese Sauce und läßt sie nur noch damit durchkochen.

68. Gefüllte Rüben.

Hierzu nimmt man Schnittkohl oder große Rödungsrüben, wäscht sie und bäckt sie im Ofen, bis sie weich sind, schneidet dann oben einen Deckel ab, nimmt das Weiche behutsam heraus und zerrührt es in einer Schüssel recht fein. Nun nimmt man so viele Eier als Rüben sind, einen Löffel Butter (sie dürfen nicht mager sein), Reibbrot, süßen Schmant, Muscatblüthe und Zucker, ein wenig Pfeffer und Salz. Dieses Alles rührt man auf Kohlen, bis es dick ist, füllt es in die Rüben, legt oben ein Stückchen Butter auf jede Rübe, den Deckel darauf und läßt endlich die Rüben im Ofen noch recht heiß werden. Es wird Pökelfleisch dabei gegeben.

69. Rübenmuß.

Die Rüben werden rein gemacht und in dünne Scheiben geschnitten, abgebrüht und mit Rindfleischsuppe auf's Feuer gesetzt. Während des Kochens legt man einige Stücke Zucker hinein und läßt sie so lange kochen, bis die Brühe fast ganz eingekocht ist, die Rüben aber so weich sind, daß sie zerrührt werden können. Dann werden sie durch einen Durchschlag gerieben, wieder in die Casserolle gethan, etwas Mehl in einen vollen Löffel Butter gedrückt und nebst süßem Schmant, Muscatblüthe, etwas Zucker und Salz zugerührt und recht durchgekocht. Nach dem Anrichten wird dieses Muß mit Bratwurstscheiben garnirt.

70. Braune Rüben.

Wenn die Rüben rein gemacht und in gehörige Stücke geschnitten sind, befeuchtet man ein Stück Zucker mit Wasser, zerrührt ihn auf der Pfanne und läßt ihn recht braun brennen. Dazu legt man einen vollen Löffel Butter, rührt sie mit dem Zucker zusammen und gießt es nebst einem Paar Eßlöffeln Wasser in einen Grapen, thut die rohen Rüben hinein und läßt sie verdeckt langsam kochen. So werden sie schnell weich und schmecken bei Gänse-, Enten- oder Lammsbraten sehr schön.

71. Schwertbohnen zu kochen.

Man zieht die Fäden von beiden Seiten der Bohnen rein ab, schneidet sie, wie bewußt, wäscht sie und gießt kochendes Wasser darüber. In diesem läßt man sie ein wenig stehen, nimmt sie dann heraus, schüttet sie in kochende Fleischbrühe und läßt sie darin mit Butter und Petersilienblättern und, wenn man will, auch mit etwas Zeber weich kochen. Hiernach legt man noch Mehltumm dazu, und giebt Heringe oder geräucherten Lachs bei. Sind die Bohnen schon alt, so kocht man sie vor dem Stofen in Salz und Wasser ab.

72. Schwertbohnen auf andere Art.

Nachdem die Bohnen weich gekocht sind, gießt man das Wasser rein ab. Ein Stück Butter zerrührt man mit Milch oder süßem Schmant, Mehl, etwas Zucker, Salz und Muscatblüthe, legt die Bohnen hinein und läßt sie recht durchkochen. — Sehr gut schmeckt ein Eierkuchen dazu.

73. Perlbohnen.

Sehr gut schmecken diese Bohnen, wenn sie mit Lammfleischsuppe gekocht werden. Man macht sie rein, schneidet sie in beliebige Stücke,

läßt sie nur abquellen und kocht sie in fetter Lammfleischbrühe und etwas Salz. Ist dieses geschehen, so giebt man feingehacktes Petersilienkraut und Zeber daran, macht die Bohnen mit Mehl tummig und legt noch ein wenig Zucker hinein. Das Lammfleisch wird mit Butter auf der Pfanne braun gebraten und dazu gegeben. — Sind die Perlbohnen schon alt, so kocht man sie erst in Wasser weich.

74. Gestofte Perlbohnen.

Die Bohnen werden, nachdem sie rein gemacht sind, mit etwas Wasser und einem guten Stück Butter halb weich gekocht. Dann gießt man kräftige Rindfleischsuppe dazu, läßt sie weich und kurz zukochen, knetet noch ein Stück Butter mit Mehl, so wie auch ein Stück Zucker; läßt dieses recht durchkochen und rührt kurz vor dem Anrichten einige Eidotter dazu.

75. Perlbohnen mit Krebsbutter.

Nachdem die Bohnen zerschnitten und in Wasser weich gekocht wurden, stoft man sie in süßem Schmant, Petersilienblättern, Krebsbutter, etwas Zucker, Salz, Muscatblüthe und zuletzt mit einigen Eidottern recht durch. Beim Anrichten garnirt man die Schüssel mit reingemachten Krebsschwänzen.

76. Perlbohnen ganz einfach gekocht.

Die Bohnen werden zerschnitten und in Wasser oder Bouillon weich gekocht. Dann legt man ein gutes Stück Butter in einen Grapen nebst Petersilienblättern und etwas gestoßenem Pfeffer, so wie einem wenig Salz, läßt die Bohnen trocken ablaufen und schüttet sie noch heiß in die Butter. Man rührt sie nur noch durch und giebt sie sogleich zu Tische.

77. Abgekochte Perlbohnen.

Man zieht von Perlbohnen, die schon nicht mehr ganz jung sind, die Fäden rein ab, spült sie und kocht sie unzerschnitten in Salz und Wasser weich (jedoch muß das Wasser kochend sein, wenn die Bohnen hinein gelegt werden). Man giebt beim Serviren dieses Bohnengerichts frische ausgeschmolzene Butter und Heringe oder geräucherte reingemachte Strömlinge dazu.

78. Große oder Saubohnen zu stofen, nach Hamburger Art.

Die Körner werden ausgebulstert, doch die weiße Schale daran gelassen; dann werden sie handvollweise in kochendes Wasser geworfen,

welches nicht aus dem Kochen kommen darf. Sonst bleiben die Bohnen nicht weiß, sondern werden schwarz. Sind sie recht weich, so läßt man das Wasser rein ablaufen, streut eine kleine Handvoll Mehl über die Bohnen und rührt sie damit recht durch. Nun stoft man sie mit Butter, süßem Schmant, etwas Salz und einer nicht zu kleinen Portion recht feingehackter Perterfilienblätter, mit Majoran und Zeber. Die beiden letzten Kräuter können auch weggelassen werden, wenn man sie nicht liebt.

79. Große Bohnen zu stofen, eine andere Art.

Wenn die Bohnen noch ganz jung und klein, fast noch ohne Kerne sind, so schneidet man die Schale fein und stoft sie wie junge Erbsen, entweder allein, oder auch mit jungen Burkanen, welches ein äußerst wohlschmeckendes Gericht ist.

80. Große Bohnen, noch eine Art sie zuzubereiten.

Die schon ziemlich großen Körner werden ausgebulstert und in Wasser weich gekocht; dann schält man sie aus der weißen Haut und stoft sie mit Fleischbrühe, Butter, Petersilienblättern, etwas Reibbrot und Muscatblüthe.

81. Noch eine Art große Bohnen zu kochen.

Nachdem die Bohnen gebulstert und in Wasser und Salz weich gekocht sind, läßt man sie trocken ablaufen und giebt nur geschmolzene Butter dazu. — Auch kann man noch Saubohnen von der weißen Schale rein machen und sie mit Burkanen zusammen stofen.

82. Weiße Bohnen.

Die reifen Bohnenkörner werden ausgelesen und, sind sie schon alt, über Nacht geweicht und dann in Wasser weich gekocht. Hierauf gießt man das Wasser ab und Fleischbrühe darüber, läßt sie aufkochen und thut zuletzt etwas mit in Würfel geschnittenem Speck gelbbraun geröstetes Mehl, so wie gebratene Zwiebeln dazu.

83. Eine andere Art.

Nachdem die Bohnenkörner weich gekocht sind, werden sie mit Butter, süßem Schmant, Muscatblüthe und einem wenig Reibbrot zusammen gestoft. Dazu wird gebratene Wurst oder gekochter Schinken gegeben.

84. Weiße Bohnen mit Aepfeln.

Man kocht die Bohnen in Wasser und Salz gar. Unterdessen schält man Aepfel, schneidet sie in Viertel und nimmt das Kernhaus heraus. Nach diesem läßt man ein Stück Butter in einer Casserolle zergehen, thut die Aepfel nebst Zucker und Wein dazu und läßt sie weich schmoren. Sollten die Aepfel dabei zu trocken einkochen, so gießt man etwas kochendes Wasser dazu, damit sie nicht anbrennen. Die Bohnen, von welchen man das Wasser auf einen Durchschlag trocken ablaufen ließ, werden nun zu den Aepfeln gethan. Man schwenkt Alles recht durch einander und läßt es hierauf bei kleinem Feuer noch ein wenig ziehen.

85. Artischoken mit grünen Erbsen.

Die Artischoken werden kurz von den Stengeln abgeschnitten, wobei man zugleich die kleinen harten Blätter abnimmt. Eben so putzt man auch das Graue von den anderen ab, wäscht sie in kaltem Wasser, legt die Artischoken in kochendes Wasser und kocht sie darin weich. Zu den in etwas Wasser, Butter und einem Stückchen Zucker gestoften jungen Erbsen wird etwas Fleischbrühe gegossen, ein wenig mit Butter durchgeknetetes Mehl und feingehackte Petersilienblätter hinzu gethan, die Artischoken hinein gelegt und mit den Erbsen noch ein wenig durchgekocht.

86. Artischoken auf andere Art.

Wenn die Artischoken weich gekocht sind, bereitet man folgende verschiedene Saucen dazu: ein Quartier weißer Wein, eben so viel Wasser und Zucker nach Geschmack, ferner Citronensaft, Muscatblüthe, 5 Eidotter, etwas Kartoffelmehl und ein Stück Butter klopft man zusammen und läßt die Sauce unter beständigem Rühren aufkochen. Man giebt sie in Sauceschalen zu den Artischoken; oder man kocht 1 Quartier süßen Schmant mit einem Löffel voll Butter auf, legt ein Stückchen Zucker hinein und klopft 3 bis 4 Eidotter in den Schmant. Hat es zusammen nur einmal aufgekocht, so ist es fertig.

87. Spargel.

Die Spargel schabt man rein ab, schneidet die untern harten Stiele weg und bindet immer eine Handvoll mit Zwirn zusammen, legt sie in kochendes Wasser und Salz, worin sie weich kochen müssen. Man bringt sie alsdann auf eine flache Schüssel, nimmt den Zwirn ab und

legt die Spargel in der Runde aus einander, so daß die Köpfe nach innen liegen.

Dazu macht man folgende Saucen: ein Stück Butter wird mit süßem Schmant aufgekocht, dazu klopft man 3 bis 4 Eidotter nebst einem Löffel Mehl und etwas Essig, rührt Alles wohl durch einander und läßt es nur noch aufkochen. Man kann auch Citronensaft und Schale zur Sauce thun. Jedoch schmeckt folgende Sauce am Besten zu Spargel. Man kocht Butter mit Schmant auf, macht es mit Eidottern tummig, versüßt die Sauce mit etwas Zucker und thut ein wenig Muscatblüthe hinein.

88. Gefüllte Zwiebeln.

Man nimmt hierzu gern große spanische Zwiebeln, schält sie und legt sie in kochendes Wasser. Hat dieses ein paarmal aufgekocht, so läßt man die Zwiebeln auf einem Siebe erkalten. Alsdann höhlt man sie aus, so daß der Boden ganz bleibt, und füllt nun folgende Farce hinein. Die Brust von einem Huhn wird geschabt, etwas feingehacktes Nierenfett dazu gethan, ein Paar Eier, Reibbrot, süßer Schmant und Muscatblüthe — dieses Alles rührt man zu einem zarten Füllniß. Sind die Zwiebeln damit gefüllt, so kocht man sie in einer Casserolle, worin sie dicht neben einander liegen müssen, mit Bouillon und etwas Butter gar und giebt eine Sardellensauce dazu.

89. Gestopfte Gurken.

Man schält eine beliebige Anzahl holländischer Gurken etwas tief ab, schneidet sie durch und in kleine Stücke, salzt sie und läßt sie ½ Stunde stehen. Man legt dann Butter in eine Casserolle und schüttet, wenn sie kocht, kleingeschnittene Zwiebeln und die abgedrückten Gurken hinein. Diese müssen so lange schmoren, bis sie weich sind; dann streut man Mehl darauf, läßt sie eine Weile dämpfen, gießt Bouillon dazu, nebst etwas Weinessig und kocht sie nur noch damit durch. Sie sind sehr gut zu Lammsbraten

90. Radieschen.

Rothe oder weiße Radieschen werden fein geschält, nur durchgeschnitten und mit feingehackten Petersilienblättern in etwas Bouillon und Butter weich gekocht. Zuletzt wird Mehltumm mit süßem Schmant und einem wenig Zucker (welchen man auch weglassen kann) hinzugerührt. Man giebt diese Radieschen zu gebratenen Fleischwürsten, und sie gelten mit Recht als ein äußerst zartes und wohlschmeckendes Gemüse.

91. Petersilienwurzeln gestoft.

Die Wurzeln werden rein abgeschabt, gespült, in runde Scheiben geschnitten, in kochendes Wasser gelegt und beinahe weich gekocht. Man gießt sodann das Wasser ab, giebt kräftigen Bouillon dazu und läßt die Wurzeln darin ganz weich kochen. Man fügt ferner Reibbrot, Butter und etwas süßen Schmant dazu und reibt zuletzt Muscatnuß darüber.

92. Sellerie gestoft.

Man reinigt die Selleriewurzeln, wäscht sie, schneidet sie in beliebige Stücke und kocht sie in Fleischbrühe weich. Mit in Butter geröstetem Reibbrot, wozu man feingehackte Petersilienblätter thut, macht man den Sellerie tummig. Beim Anrichten reibt man endlich Muscatnuß darüber. Sehr schön ist dieses Gemüse, wenn noch Morcheln und Mehlklümpchen dazu gethan werden. Man giebt noch gebratene Fleischwurst dazu.

93. Petersilienwurzeln mit Wein.

Die Wurzeln werden geputzt, in längliche dünne Scheiben geschnitten und gleich (nachdem man sie vorher mit kochendem Wasser übergoß) mit Wein, zur Hälfte Wasser, einem Stück Butter und etwas Salz recht weich geschmort und kurz zugekocht. Zuletzt legt man Reibbrot und ein wenig Zucker dazu.

94. Kastanien.

Will man Kastanien nur abkochen, so ist es am Besten, sie in eine Dampfmaschine zu thun; doch schneidet man zuvor an der Blüthenseite ein Kreuz mit einem scharfen Messer in die Kastanien, wodurch sich die Haut beim Kochen löst und man sie nachher leicht abziehen kann. Es hat dieses immer einige Schwierigkeit, wenn man es nicht vorher that.

Riezchen.

95. Baravicken.

Sie werden gereinigt, zerschnitten und recht rein gespült, dann mit Butter, Petersilienblättern und Pfeffer verdeckt gar geschmort. Nun rührt man etwas Mehl in sauren Schmant und thut dies zu den Baravicken, läßt es zusammen durchkochen und giebt diese Bereitung zu aufgebratenem Fisch oder Hühnerbraten.

96. Baravicken auf russische Art zuzubereiten.

Halb ausgewachsene frische Baravicken wäscht man, schneidet die Stengel ab und nimmt zugleich den Bart vorsichtig heraus, damit die Riezchen nicht etwa zerbrechen. Nun übergießt man sie mit kochendem Wasser, welches aber gleich wieder ablaufen muß. Dann wird ein ziemlich großes Stück Butter auf eine Pfanne gelegt, die Riezchen darauf, so wie etwas Salz, Petersilienblätter, saurer Schmant, geriebener Käse und Reibbrot, worauf man sie mit einem Teller bedeckt und langsam auf Kohlen gar dämpfen läßt. So sind sie sehr schön.

97. Berselap gebraten.

Hierzu nimmt man schon große, jedoch recht frische Riezchen, quellt sie ab, trocknet sie wieder, wendet sie in Ei um, bestreut sie stark mit Reibbrot und bratet sie dann in heißer Butter oder Schmalz braun. Sie werden zu Hühnerbraten gegeben. Man kann auch ausgewässerten gesalzenen Berselap dazu nehmen.

98. Gestofter Berselap.

Man nimmt frischen Berselap, zieht die Haut ab und schneidet ihn in dünne Scheiben. Dann legt man diese nebst feingeschnittenen Zwiebeln, Petersilienblättern, Butter und Pfeffer in eine Casserolle. Sind sie beinahe verdeckt weich gekocht, so macht man noch etwas Mehltumm dazu.

99. Rudmeschen gebacken.

Recht frische Rudmeschen spült man rein und läßt sie trocken ablaufen. Dann streicht man eine kupferne verzinnte oder blecherne Schüssel dick mit Butter aus, streut geriebenen Käse, Reibbrot und Pfeffer hinein, legt die Rudmeschen auf die umgekehrte Seite neben einander hinein, streut wieder Käse, Reibbrot, Pfeffer und Salz darüber, so wie feingehackte Zwiebeln. So macht man 3 bis 4 Schichten, legt aber zwischen jede etwas Butter. Die obere bestreut man noch recht mit Reibbrot und läßt sie ¾ Stunden im Ofen backen. Dann giebt man etwas sauren Schmant darüber, schüttelt die Schüssel recht durch und läßt die Schicht noch eine Weile stehen, bis sie in derselben Schüssel zu Tische gebracht wird.

100. Champignons.

Diese Riezchen werden eben so wie die Baravicken gestoft; oder man kann sie auch gleich dem Berselap auf der Pfanne braten. Dann sind sie zu jeder gestoften Fleisch- oder Fischspeise von ganz außerordent-

lichem Wohlgeschmack. Keine andern Riezchen kommen ihnen darin gleich; aber besonders schön sind sie in Fischsuppen. — Man trocknet sie auch und stößt sie zu Pulver zu Ragouts und verschiedenen Saucen; oder man kocht sie in Butter zum Winter ein. Auch bereitet man von dem Abgang Soja. Die kleinsten macht man in Essig zu Salat ein.

101. Frische Morcheln.

Diese werden erst sorgfältig vom Sande gereinigt, zerschnitten und eine Weile in Butter geschmort. Wenn sie gar sind, giebt man noch Petersilienblätter, sauren Schmant und Muscatblüthe dazu und läßt sie noch damit durchkochen. Auch hackt man sie ganz fein und stoft sie dann. Gut ist es, von einigen Eidottern den Tumm zu diesen Riezchen zu bereiten; in Ermangelung derselben kann man auch Mehltumm machen.

102. Salat- oder Pfefferriezchen.

Diese Riezchen schmecken vorzüglich schön im Winter, wenn sie eingesalzen worden. Man weicht sie dann etwas ab und bratet sie mit in Scheiben geschnittenem Rinderbraten zusammen auf; oder man macht sie, fein zerschnitten, mit Essig, Oel und Pfeffer als Salat an. Auch stoft man sie mit Butter und saurem Schmant, mit Petersilienblättern und geriebenem Käse. Frisch sind sie gar nicht zu gebrauchen, nur stark geweicht, abgequellt oder eingemacht.

103. Gailing.

Man nimmt am Liebsten die ganz kleinen, welche nur gespült wurden. Sodann stoft man sie mit Butter, süßem Schmant, Petersilienblättern und einem wenig Mehltumm nicht zu kurz und gießt sie über gebratene Fleischplätzchen. — Auch macht man sie zu Salat in Essig ein. Hat man schon groß ausgewachsene, welche doch noch benutzt werden sollen, so schneidet man die Stengel ab, spült die Riezchen, vermischt sie mit feingehackten Petersilienblättern und bratet sie in Butter auf der Pfanne, bis sie gar sind, streut Pfeffer darüber und giebt sie zu aufgebratenem Fleisch.

X.

Auflauf oder Pudding.

Bemerkung.

Ein Auflauf wird ein Pudding genannt, wenn er in einer Puddingsform im Ofen gebacken wird. Die Form, worein ein solcher Auflauf kommt, wird mit Butter ausgestrichen und mit Reibbrot ausgestreut. Ein Auflauf soll in die Höhe gehen, und dieses wird dadurch erreicht, daß man theils beim Einrühren des Teiges ihn nicht zu dünn macht, theils daß man den Auflauf langsam aufgehen läßt, indem man auf den Deckel der Form oder von oben das Feuer stärker, als von unten unterhält. Hierbei folgen einige Recepte zu dergleichen Zubereitungen.

1. Reispudding mit Aepfeln.

Es wird Reis genommen, je nachdem man den Pudding größer oder kleiner haben will. Er wird mit einem guten Stück Butter, etwas Zucker, Rosenwasser und Milch ziemlich hart gekocht. Ist der Reis erkaltet, so schlägt man 6 Eier dazu und rührt das Gemisch damit durch. Nun wird Aepfelmuß mit Zucker, Korinthen und feingeschnittener Citronenschale recht dick gekocht und eine Form mit Butter ausgestrichen. Zuerst legt man hierauf eine Schicht Reis, dann von dem Aepfelmuß u. s. w., zuletzt kommt Reis, welcher recht dick mit gehackten Mandeln bestreut wird. Dieser Pudding braucht nur eine Stunde im Ofen zu stehen, worauf er mit Schmant oder Weinsauce gegessen werden kann. Man kann auch getrocknetes Obst nehmen, so wie Pflaumen oder Kirschen oder ein Gemisch von diesem Allen.

2. Rindfleischpudding.

Es werden 4 Pfund Rindfleisch geschabt, 3 Pfund Nierenfett gehackt, ein Weißbrot in Wasser aufgeweicht und in einer Schüssel zerrührt. Dazu gießt man 3 Thee-Obertassen guten süßen Schmant und legt noch Pfeffer, Ingwer, Muscatblüthe und Salz nebst einem Paar geriebenen Zwiebeln dazu. Dann bestreicht man eine Serviette mit Butter, belegt sie mit Krebsschwänzen, bindet das Fleisch nicht gar zu fest hinein und kocht den Pudding in Wasser gar. Man kann eine Krebs- oder auch folgende Sauce dazu geben. Bouillon wird mit Wurzeln gekocht, bis sie weich sind; nachdem er durchgelassen wurde, thut man etwas Mehltumm, Butter, Gewürz, Salz, Capern und einige Löffel Wein dazu.

3. Pudding von Eiweiß.

Das Weiße von 18 Eiern wird zu recht steifem Schaum geklopft, 12 große Aepfel weich gekocht und die Schalen abgezogen. Dann reibt man das Uebrige durch einen Durchschlag, rührt schnell 2 Hände voll geriebenes und gesiebtes Süßsauerbrot, ½ Pfund gestoßenen Zucker, Citronenschale nebst Caneel darunter, auch den Schaum der Eier, klopft Alles stark zusammen und läßt es in einer vorher präparirten Form nur ¼ Stunde im Ofen stehen.

4. Reispudding.

Man rührt 12 Loth Zucker, 12 Loth Butter und 12 Loth rohen und trocknen Reis nebst abgeriebener Citronenschale durch einander und legt es in eine Schüssel oder Form, gießt ½ Stof süße Milch darauf und schiebt es in den Ofen. Man gießt nach und nach 1 Stof Milch dazu und läßt ihn vollends fertig backen. Auch kann man noch Rosinen über den Pudding, während er noch im Ofen steht, streuen.

5. Gebrühter Pudding.

Es werden 20 Loth Mehl, 4¼ Quartier Milch und 20 Loth Butter zusammen stark gebrüht. Wenn der Teig erkaltet ist, wird von 20 Eiern das Gelbe und das Weiße zu Schaum geklopft und dazu gerührt und in einer Form oder Serviette 2½ Stunden gekocht. Man giebt braune Butter oder Krebssauce dazu.

6. Pudding von Kartoffelgrütze.

Es werden 1½ Stof Milch mit 3 Quartier Kartoffelgrütze zusammen gekocht. Man schüttet die Grütze in die kochende Milch, legt sie in eine Schüssel und, so lange die Grütze noch heiß ist, einen Löffel Butter hinein. Ist es erkaltet, so schlägt man 12 Eidotter dazu, und zuletzt auch das zu Schaum geklopfte Weiße der Eier. Dieser Pudding wird in einer Form gekocht und Saftsauce dazu gegeben.

7. Kalter Reis mit Pflaumen.

Man kocht den Reis wie gewöhnlich in Milch mit etwas Butter gar, läßt ihn erkalten und übergießt ihn mit folgender Sauce. Süßer Schmant wird auf dem Feuer mit einigen Eidottern, mit Zucker und, wenn man will, mit Citronenschale abgerührt. Ist dieses erkaltet, so wird es über den Reis gegossen. Darauf, so wie rund um die Schüssel, auf den Rand, legt man weichgekochte Pflaumen.

8. Englischer Pudding.

Ein Stof kalte Milch, 30 Loth geriebenes Franzbrot, 9 Eier ¾ Pfund Nierenfett oder ½ Pfund Mark wird fein zerschnitten und eine ganze Muscatnuß dazu gethan. Dieses Alles wird zusammengerührt, eben so noch Rosinen, Mandeln, Citronenschalen dazu gelegt. Man rührt dieses von einer Seite, bis es sich vom Löffel lös't, worauf dieser Pudding in einer Form oder Serviette gekocht wird. Es kann derselbe aber auch gebacken werden. Beim Auftragen wird Weinschaum dazu gereicht.

9. Kartoffelpudding.

Von 12 Eiern wird das Gelbe mit 12 Loth Zucker stark durchgeklopft und das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum geschlagen. Man gießt hierauf das Gelbe der Eier langsam zu dem Weißen und schüttet bei Wenigem 10 Loth Kartoffelmehl dazu, nebst der gelben Schale einiger Citronen. Unter beständigem Klopfen wird es in die dazu vorbereitete Form gegossen.

10. Sagopudding.

Es werden 10 Loth Sago in 3½ Quartier Milch gequellt (doch sehr vorsichtig, weil es leicht anbrennt), und so lange gekocht, bis die Sagokörner ganz klar aussehen. Dann wird der Teig in einer Schüssel so lange gerührt, bis er abgekühlt ist. Hierauf rührt man 10 Loth Reibbrot und 20 Loth Butter dazu, nebst dem Gelben von 10 Eiern, jedes einzeln; nimmt ferner Zucker, Muscatblüthe und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier, legt diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene Serviette und läßt diesen Pudding 2½ Stunden kochen. Zur Sauce nimmt man Weinschaum, auch wohl eine Saftsauce.

11. Spinatpudding.

Der Spinat wird abgequellt. Ist das Wasser davon rein abgelaufen, so preßt man den Saft aus dem Spinat durch eine lose Serviette recht aus und setzt ½ Stof Milch mit einem Löffel voll Butter zum Feuer, bis letztere geschmolzen ist. Während der Zeit klopft man 12 Eier zusammen, aber nur von der Hälfte derselben das Weiße, gießt 1 Quartier von dem Spinatsaft dazu, reibt ½ Muscatnuß hinein, fügt noch etwas Citronenschale, so wie den Saft einer Citrone, 8 Loth Zucker, die warme Milch und so viel Reibbrot hinzu, daß es gehörig dick wird. Dieser Pudding wird in einer mit Butter ausgestrichenen Serviette eine Stunde lang gekocht und alsdann behutsam

auf eine Schüssel gelegt, damit er nicht aus einander geht. Die Sauce dazu wird folgendermaßen gemacht. Etwas Butter wird mit einigen Prisen Mehl auf dem Feuer gerührt. Wenn sie kocht, gießt man von dem Spinat hinein, legt noch etwas Zucker dazu und zuletzt, wenn Alles recht kocht, ½ Quartier süßen Schmant.

12. Nudelpudding.

Man nimmt 3 Eidotter, arbeitet sie mit gutem Weizenmehl ein und macht Nudeln davon. Dann kocht man 1 Stof Milch mit einem guten Stück Zucker und einem Löffel Butter auf, legt die Nudeln ein, kocht sie durch und läßt sie kalt werden. Hierauf zerklopft man 12 Eier, das Gelbe apart und das Weiße apart, zu einem steifen Schaum, gießt es zu den Nudeln und bäckt es in einer mit Butter bestrichenen Form im Ofen.

13. Nudelpudding, eine andere Art.

Man kocht 12 Loth Nudeln in 1 Stof Milch. Wenn dieses wieder abgekühlt ist, rührt man 4 Loth Butter, 6 Eidotter, von einer kleinen Citrone die gelbe abgeriebene Schale, 4 Loth Zucker und etwas Salz wohl durch einander, legt alsdann die Nudeln dazu und rührt den Teig gut durch, damit nicht etwa Stücke darin bleiben. Das Weiße der 6 Eier wird zu Schaum geschlagen und ganz zuletzt dazu gerührt. Man kann sowohl selbstgemachte, als auch sogenannte Haarnudeln hierzu nehmen. Auch kann man etwas süße Mandeln klein stoßen und hinzu legen. Diese Masse wird im Ofen gebacken, die Form oder Schüssel mit Butter ausgestrichen und mit Reibbrot bestreut. — Man ißt diesen Pudding trocken, so wie mit Wein- oder Schmantsauce.

14. Spinatpudding eine andere Art.

Wenn der Spinat abgebrüht und klein gehackt ist, so legt man geriebenes, würflig geschnittenes und in Butter gebratenes Franzbrot, Zwiebeln, Eier und von allen Gewürzen etwas Weniges, unter einander gemengt, dazu, kocht es dann in einer mit Butter gut ausgestrichenen Serviette, die nur locker zugebunden wird, damit die Masse Platz zum Aufquellen behält, in Wasser gar, richtet es auf einer Schüssel an und giebt braune Butter dazu auf den Tisch.

Als eine Regel im Allgemeinen ist dabei der Aufmerksamkeit und Beachtung zu empfehlen, daß jeder Pudding, der in einer Serviette gekocht wird, ja in recht kochendes Wasser gelegt werde. Dieses muß aber vorher ein wenig gesalzt werden. Auch muß man immer einen

Theekessel mit kochendem Wasser bei der Hand haben, damit man immer nachgießen kann, denn der Kessel, in dem der Pudding kocht, muß beständig voll erhalten werden.

15. Kartoffelpudding.

Abgekochte Kartoffeln, so viel deren auf einen Teller gehen, werden entweder zerrieben oder zu Muß gekocht; dann kommen 8 Eier, ½ Stof süßer Schmant und Zucker dazu. Will man sauren Schmant nehmen, so muß das Weiße vom Ei zu Schaum geklopft werden. Dieser Pudding wird gebacken.

16. Heringspudding.

Auf 4 Reibbrote nimmt man 5 Eier, 7 Heringe, feingehacktes Nierenfett und einige Zwiebeln. Die letzteren werden vorerst in Butter gar gemacht und der Pudding dann in dem Ofen gebacken.

17. Gebrühter Pudding.

Von süßer Milch wird ½ Stof mit ½ Pfund Butter und 12 Loth Zucker aufgekocht. Dann rührt man ½ Pfund Mehl dazu und läßt es zu einem steifen Teig brühen. Sobald der Teig anfängt zu glänzen, muß er vom Feuer genommen werden; denn läßt man ihn dann noch länger stehen, so scheidet sich die Butter aus und der Teig verdirbt. Wenn es abgekühlt ist, rührt man von 16 Eiern das Gelbe und das zu Schaum geschlagene Weiße von jenen Eiern dazu. Man läßt es in einer mit Butter bestrichenen Serviette, nachdem 10 bis 12 bittere Mandeln zerstoßen und beigelegt worden sind, 2 Stunden kochen.

18. Aepfelpudding.

Eine Tasse Mehl wird mit einer halben Tasse Milch und eben so viel Butter gebrüht. Ist es abgekühlt, so werden 10 Eier dazu gerührt, das Weiße wird zu Schaum geschlagen, ½ Stof saurer Schmant, 10 geschnittene Aepfel, 1 Tasse Reibbrot, Zucker, Gewürz, Citronenschale dazu gerührt und 1 Stunde im Ofen gebacken.

19. Heringspudding.

Vier geriebene Franzbrote, 8 Eier, 8 ausgeweichte und von den Gräten gereinigte Heringe werden recht fein gehackt und mit 1 Pfund gehacktem Nierenfett, 3 Quartier süßem Schmant, Pfeffer und Muscatblüthe im Ofen gebacken.

20. Kohlpudding.

Drei Kohlköpfe werden in Rindssuppe weich gekocht und fein gehackt, dann mit 2 Reibbroten, 12 Eiern, ½ Quartier geschmolzener Butter, 3 Tassen süßem Schmant, Zucker und Muscatblüthe zusammengerührt und eine Stunde im Ofen gebacken. Der Pudding wird mit tummiger Butter gegessen.

21. Aepfelpudding mit Mark.

Von 2 Franzbroten wird die Rinde abgerieben und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben geschnitten; 1 Pfund Mark wird abgewaicht, fein geschnitten und die kleinen Knochen herausgesucht; 20 schöne weinsaure Aepfel werden geschält, von dem Kernhause befreit und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Dann wird eine mit Butter bestrichene Backschüssel mit Reibbrot ausgestreut und eine Schicht Brotscheiben eingelegt. Darauf kommt Mark, dann Aepfel und dann wieder Brot. So fährt man fort, bis die Schüssel voll ist. Nun werden 10 Eier, mit 1 Löffel Mehl, ½ Stof süßem Schmant, mit Zucker nach Geschmack gut zerklopft und ¼ Stunde vorher, ehe die Zubereitung in den Ofen geschoben wird, übergossen. Wenn die Aepfel sauer sind, muß man in jede Schicht etwas Zucker einstreuen.

22. Pudding von dicker Milch.

Man nimmt ein Stof recht fette dicke Milch, läßt den Waddak auf einem Haarsieb trocken ablaufen, legt 8 Eier, 1 Tasse abgeklärte Butter, Zucker, Cardamom, etwas Caneel und 5 Löffel Mehl dazu, klopft Alles gut durch einander und bäckt es in einer mit Butter bestrichenen Schüssel im Ofen. Man giebt süßen Schmant dazu.

23. Noch ein Aepfelpudding.

Zehn Aepfel werden sammt der Schale auf dem Rost gebraten, dann durch einen Durchschlag gerieben und mit Zucker nach Geschmack zugerichtet. Von 20 Eiern wird das Weiße zu einem recht steifen Schaum geklopft und zu den Aepfeln gerührt, in eine mit Butter bestrichene Schüssel gegossen und in einen recht heißen Ofen geschoben.

24. Brotpudding.

Mit 1 Quartier süßem Schmant wird ½ Pfund Butter aufgekocht. Ist dies erkaltet, so schlägt man 8 Eier dazu und legt Caneel, feingeschnittene Citronenschale und Rosinen hinein. Hierauf nimmt man 4 Brote, schneidet das Weiche in Würfel und gießt 1 Stof Milch

darauf. Wenn sie gut durchgeweicht sind, gießt man die Milch durch einen Durchschlag ab, rührt das Brot zu dem oben Zugerichteten, mischt es gut und läßt es im Ofen backen. Man giebt dazu eine Kirschsauce.

25. Pudding von Kalbsfüßen.

Es werden 4 Kalbsfüße nebst der Zunge weich gekocht, von den Knochen abgelöst und so heiß als möglich gehackt. Dann schlägt man 12 Eier dazu, gießt 1 Bouteille Schmant hinein, legt ein geriebenes Brot, 3 bis 4 Löffel voll geschmolzene Butter, Muscatblüthe, Salz und Zucker zu. Dieses Alles wird wohl durchgerührt und in einer Schüssel gebacken. Sobald die Füße kalt geworden sind, lassen sie sich nicht verrühren.

26. Mehlpudding.

Auf 1 Stof sauren Schmant nimmt man 12 Eier, 1 Mußcatnuß, feingeschnittene Citronenschale, ein Spitzglas Franzbranntwein, etwas Ingwer, Zucker, Salz, Rosinen, Korinthen, 3 bis 4 Löffel voll Mehl, so daß es ungefähr so dick wie ein Kröpelteig wird. Dieses wird in eine naßgemachte Serviette gebunden und 1½ Stunde gekocht. Noch besser ist dieser Pudding in einer Schüssel zu backen.

27. Ein Markpudding.

Das Weiche von 2 Broten wird in Scheiben geschnitten und in eine Schüssel gelegt. Dazwischen kommen: geschnittenes Mark, Rosinen, Korinthen, Muscat, Cardamom, Zucker, bittere nnd süße Mandeln, Dann klopft man 9 Eier mit 3 Quartier süßem Schmant darüber und läßt es 1½ Stunde backen.

28. Aepfelpudding.

Geschält und gerieben werden 14 bis 16 Aepfel, mit 1 Quartier süßem Schmant oder Wein, mit 3 geriebenen Broten, etwas geschmolzener Butter, Zucker, ½ Pfund Mandeln, Cardamom, 10 Eiern, Rosen- und Orangenwasser gut durchgerührt und gebacken. Das Weiße vom Ei kann zu Schaum geschlagen werden.

29. Ein englischer Pudding.

1 Stof kalte Milch, 30 Loth geriebenes Franzbrot, 9 Eier, ¾ Pfund Nierenfett oder ½ Pfund zerschnittenes Mark, eine ganze zerriebene Muscatnuß, Salz nach Geschmack, wenn man will, auch Rosinen, Mandeln und zerriebene Citronenschalen — dieses Alles wird in einer

Form oder Serviette gekocht. Es kann jedoch auch im Ofen gebacken werden. Man giebt eine Weinsauce dazu.

30. Butter- und Zuckerpudding.

Es wird ½ Pfund Zucker mit ½ Pfund Butter stark zusammengeklopft und 6 Eigelb und etwas Pomeranzenmarmelade dazu gelegt. Dieses wird zusammen in eine Schüssel gegossen, worein ein dünn ausgerollter Butterteig gelegt wird, und gebacken. Bei Tische wird entweder Citronen- oder Pomeranzensaft dazu gegeben.

31. Ein schöner Pudding.

1 Pfund Mehl wird mit ½ Pfund fein geschnittenem Kalbsfett, ½ Pfund Korinthen, 4 geriebenen Broten, 8 Eiern, Salz, Muscatblüthe und etwas Hefen zusammengerührt, nebst ½ Stof süßer Milch. Man läßt einen solchen Pudding erst aufgehen und ihn dann im Ofen backen.

32. Vanillepudding.

6 Löffel voll Mehl werden mit 12 Eiern nach und nach stark geklopft. Dazu kommen 2 abgeriebene Citronen, Pomeranzenmarmelade, fein geschnittene Mandeln, 4 Loth Chocolade, eine halbe Stange Vanille, Zucker nach Geschmack. Dann gießt man 1 Stof sauren Schmant und zuletzt den Saft von 2 Citronen dazu und bäckt diesen Pudding in einer dazu präparirten Form.

33. Mannapudding.

Man nimmt zu 3 Theetassen voll Mannagrütze 2½ Stof kochende Milch und läßt es unter beständigem Rühren so lange kochen, bis ein Löffel darin stehen kann. Sodann muß es kalt werden. Dazu nimmt man 16 Eier, ½ geriebenes Brot, ¼ Stof Schmant, ½ Pfund Nierenfett, Rosinen, Muscatblüthe. Diese Masse wird gut durchgearbeitet. Nun wird eine Serviette in Wasser getaucht, wieder gut ausgedrückt, mit kalter Butter bestrichen und die Masse in dieselbe recht fest eingebunden, in kochendes Wasser gelegt und 3 Stunden gekocht. Darauf wird beim Ausnehmen der fertige Pudding in kaltes Wasser gethan und den Augenblick wieder herausgenommen, hierauf ein Paar Minuten in einen Durchschlag gelegt und endlich behutsam auf eine Schüssel gebracht.

34. Schaum-Aepfelpudding.

Das Weiße von 20 Eiern wird zu steifem Schaum geklopft, große gebratene Aepfel sauber rein gemacht, mit Caneel und Zucker durchgerieben, der Schaum von den Eiern zugelegt und gut durchgerührt. Dann wird dies in eine tiefe Schüssel gegossen und in einem gut abgepaßten Ofen ½ Stunde gebacken.

35. Spinatpudding.

Man braucht hierzu: 1 Stof Schmant, 12 Eier, 1 Reibbrot, Salz, Zucker nach Geschmack und 2 Muscatnüsse. Der Spinat selbst wird abgequellt, gehackt und 4 bis 5 Löffel vom Spinat zu dem Obigen gelegt, dann in eine Schüssel gethan und gebacken.

36. Citronenpudding.

Man nimmt 1 Stof sauren Schmant, das Gelbe von 12 Eiern, die Schale von 4 Citronen, 2 Obertassen Puderzucker, Cardamom und drückt zuletzt den Saft der Citronen zu. Das zu Schaum geschlagene Eiweiß gießt man bei. Dieser Pudding wird in einer Schüssel gebacken.

37. Flaumpudding.

Zu 13 Eiern, 4 Reibbroten, 1 Pfund Nierenfett, Rosinen, Korinthen, Muscatbluthe, Cardamom, Zucker, Rosenwasser, einem Spitzglas Franzbranntwein, 2 Löffeln geschmolzener Butter, wird so viel Schmant zugegossen, daß, wenn man einen silbernen Löffel hinein steckt, er langsam auf die Seite fallen muß. Dieser Teig wird in eine nasse Serviette gebunden und 2 Stunden gekocht.

38. Sauermilchpudding.

Man nimmt 1 Stof saure fette Milch, schlägt 6 Eier dazu, legt 2 Löffel geschmolzene Butter, Zucker, Caneel, Cardamom und etwas Mehl hinein, welches gut durchgeklopft und in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel gebacken wird.

39. Sauerschmantpudding.

Man nimmt 16 Eier, 1 Stof sauren Schmant und die Schale von 4 Citronen, Zucker, 3 Löffel voll Mehl. Das Weiße der Eier wird zu Schaum geschlagen und zuletzt beigegossen. Dieser Pudding wird in einer Schüssel gebacken.

40. Citronenpudding.

Man rührt 1 Pfund Butter, 2 gute Löffel voll Mehl, Cardamom, Zucker, Muscatblüthe und von 7 Citronen die Schale und den Saft zusammen, setzt dies auf das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren recht heiß werden. Dann schlägt man, nachdem es abgekühlt ist, das Gelbe von 12 Eiern dazu und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße, worauf es durchgerührt und gebacken wird.

Wohl zu merken ist, daß die Butter ausgeschmolzen werden muß.

41. Brotpudding.

Von 2 Weißbroten wird die Rinde entfernt; dann werden sie in Scheiben geschnitten und in Milch geweicht. Hierauf legt man ½ Pfund Korinthen und eben so viel Rosinen, 6 Eier, Zucker, ein Glas Branntwein und Gewürz nach Belieben dazu. Dieser Pudding wird in einer Schüssel im Ofen gebacken.

42. Krebspudding.

6 Band Krebse werden abgekocht, rein gemacht und fein gehackt. Dazu nimmt man 3 geriebene Franzbrote, 8 Eier, 3 Obertassen süßen Schmant, etwas Muscatblüthe, Cardamom, feinen Zucker, einen guten Löffel voll geschmolzene Butter und etwas Citronenschale. Die Serviette bestreut man mit Mehl und läßt es ¼ Stunde kochen.

42 Aepfelpudding mit Weißbrot.

Man nimmt 3 Weißbrote, entfernt die Rinde und schneidet sie so dünn als möglich in Scheiben. Man bestreicht nun den Boden einer Schüssel mit Butter und legt eine Schicht Weißbrot, eine Schicht Mark, nicht gar zu klein geschnitten, eine Schicht Aepfel, wieder Brot und fährt so fort. Man muß aber darauf sehen, daß das Brot unten zuerst und oben zuletzt zu liegen kommt. Auf ein jedes Weißbrot nimmt man ¼ Pfund Mark, 1 Stof süßen Schmant, 8 Eier, Zucker, Salz, etwas Caneel, Muscatnuß, den Saft einer Citrone, so wie die abgeriebene Schale, gießt es darüber und bäckt es im Ofen. Man kann den Pudding umstürzen, auch mit der Schüssel auftragen.

44. Pudding mit feiner Buchweizengrütze.

Es wird ½ Pfund Grütze in ½ Stof Milch dick und steif gekocht, 1 Pfund geschmolzene Butter, ¼ Pfund süße Mandeln, Cardamom, 6 Eier, wovon das Weiße zu Schaum geklopft ist, und Citronenschale

zugelegt. Alles wird gut auf einer Seite geklopft und nachher in eine präparirte Form gegossen.

45. Burkanenpudding.

Man nimmt zu 12 großen Burkanen 3 Reibbrote, 9 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen ist, 1 Obertasse Zucker, 2 Obertassen geschmolzene Butter, rührt Alles gut durch einander, streicht die Schüssel mit Butter aus, bestreut sie mit Reibbrot und bäckt den Pudding 1—1½ Stunde im Ofen.

46. Burkanenpudding.

Vierzehn Eier werden gut geklopft, dann allmälig 1 Stof saurer Schmant, 4 Reibbrote, ½ Pfund Nierenfett, Rosinen, Korinthen, Caneel, die geriebene Schale von 2 Citronen, Muscatblüthe, Zucker und zuletzt ein guter Teller voll geriebener Burkanen zugerührt. Dieses wird in einer mit Butter und Reibbrot versehenen Schüssel wie gewöhnlich im Ofen gebacken.

47. Burkanenpudding.

Funfzehn stark geklopfte Eier, 1 Stof saurer Schmant, 3 bis 4 Reibbrote, etwas süße und bittere Mandeln, Zucker und Muscatnuß werden in einem tiefen Teller voll geriebener Burkanen wohl durchgerührt und nicht zu fest in eine Serviette gebunden, worauf man das Rührei zwei und eine halbe Stunde kochen läßt.

48. Ein englischer Pudding.

Ein Bierglas Schmant, das Gelbe von 3 Eiern, eine Spülkumme Butter und 2 Spülkummen Mehl knetet man zusammen und rollt es dünn aus. Die Pudding-Serviette bestreicht man mit Butter, bestreut sie mit Mehl, legt den Teig dünn ein, schüttet Aepfel oder Kirschen mit Zucker darauf und läßt ihn 3 Stunden kochen.

49. Stockfischpudding.

Man nimmt ausgeweichten Stockfisch, kocht ihn etwas, zerpflückt ihn und gießt ½ Stof Schmant dazu, reibt Franzbrot hinein, legt Muscatblüthe, geschmolzene Butter und nach und nach 10 Eier dazu, gießt es in eine Schüssel, bäckt es im Ofen und giebt dazu tummige Butter.

Wohl zu merken: Der Stockfisch darf nie kochen, er muß vielmehr nur, bis er weich ist, in heißem Wasser bähnen.

50. Nudelpudding.

Einen tiefen Teller voll Nudeln läßt man mit ½ Stof Milch dick kochen und abkühlen; dann rührt man das Gelbe von 12 Eiern nebst ½ Stof süßem Schmant, Zucker, Cardamom oder Muscatblüthe, Korinthen und zuletzt das Weiße vom Ei, zu Schaum geklopft, dazu. Man bäckt es im Ofen und giebt dazu eine Schmantsauce. Es ist dieses jedoch nur ein kleiner Pudding.

51. Chocoladenpudding.

14 Eier werden mit 1 Reibbrot, 10 Loth Chocolade, Zucker, nebst ½ Stange Vanille durchgeklopft und kurz vorher, ehe man den Pudding in den Ofen schiebt, wird ½ Stof saurer Schmant hinein gerührt. Man läßt ihn backen und giebt Schmant dazu.

52. Mehlpudding.

1 Stof Milch wird mit 28 Loth Mehl so lange gekocht, bis es sich von der Casserolle ablöst. Wenn es kalt ist, werden allmälig 28 Eier nach einander eingerührt, dann 28 Loth zu Schaum geklopfte Butter, 20 Loth Zucker, Muscatblüthe, zuletzt der Schaum von dem Eiweiß. Auch dieser Pudding wird, wie gewöhnlich, 1 Stunde in dem Ofen gebacken und mit einer Kransbeerensauce gegeben.

53. Kartoffelpudding.

10 große Kartoffeln werden weich gekocht, zerrieben und alsdann mit 1 Stof saurem Schmant durch einen Durchschlag gestrichen. Ferner werden 10 geklopfte Eier, 5 geriebene Zwiebacke, Zucker, Muscatblüthe dazu gerührt, und dies Alles endlich im Ofen gebacken.

54. Citronenpudding.

Auf 24 Eier nimmt man ¾ Pfund Zucker, ¾ Pfund abgeklärte Butter, Caneel, Cardamom und endlich die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone. Das Gelbe von den Eiern wird erst stark geklopft, dann das Weiße zu Schaum geschlagen und zuletzt der Saft von 10 Citronen genommen. Man streicht die Schüssel mit Butter aus, gießt die Masse hinein und läßt sie eine Stunde backen.

55. Kalbskopfpudding.

Füße, Kopf und Zunge eines Kalbes werden gekocht und warm gehackt. Dazu wird 1 Stof süßer Schmant, Reibbrot, 9 Eier, Korinthen, Zucker, Salz, Pfeffer, Muscatblüthe gerührt und dies zu-

sammen im Ofen gebacken. Die Sauce wird von Wein, Butter, dem Gelben von Eiern, so wie von Zucker bereitet.

56. Ein vorzüglich guter Mehlpudding.

Auf 1 Stof sauren Schmant, 12 Eier, etwas geschmolzene Butter, Muscatblüthe, gestoßene Citronenschale, ein Weinglas Franzbranntwein, Zucker, Salz, Rosinen und Korinthen nimmt man so viel Mehl, daß der Teig wie der zu Krópeln wird. Die Serviette muß los sein und mit Butter und Reibbrot präparirt werden; dann gießt man die Masse hinein, bindet es nicht zu fest und kocht es 2 Stunden lang. Kocht man es in einer Form, so wird das Weiße der Eier zu Schaum geschlagen.

57. Fleischpudding.

Sechs Pfund geschabtes und gestoßenes Fleisch, 1½ Pfund Nierenfett, 6 Eier, Reibbrot, Schmant, Salz und Gewürz wird ganz wie Fricandellenteig bereitet. Die Masse legt man auf eine runde Pfanne oder auf einen Teller, macht sie mit einem silbernen Löffel platt und rund und bäckt sie im Ofen. Beim Anrichten garnirt man die Schüssel mit abgeschälten Kartoffeln und giebt eine Beefsteaksauce von saurem Schmant und tummiger Butter dazu.

58. Hechtpudding.

Man schabt den Hecht von den Gräten ab, hackt ihn mit einem Stück Butter fein und legt noch feine Zwiebeln, 6 Eier, Sardellen, Muscatblüthe, Reibbrot nach Gefallen und die Brühe von dem gekochten Kopf und den Gräten dazu, womit der Pudding angerührt und in einer Serviette gar gekocht wird. Zur Sauce werden einige Sardellen mit dem Safte und der Schale einer Citrone und einem guten Stück Butter auf dem Feuer gerührt, bis es tummig geworden.

59. Pfannkuchenpudding.

Man bäckt gewöhnliche dünne Pfannkuchen von ½ Stof Milch nicht zu zart, rollt sie zusammen und schneidet sie wie Nudeln, doch nicht zu fein. Dann setzt man sie mit ½ Stof süßem Schmant auf's Feuer und läßt sie nur aufkochen. Ist es erkaltet, so schlägt man 8 Eier dazu; etwas Cardamom, Zucker und Rosenwasser rührt man noch hinein und bäckt es im Ofen. Dieser Pudding kann mit und ohne Sauce gegeben werden.

60. Nudelpudding.

Man läßt feine Nudeln in Waſſer und etwas Salz weich kochen und dieſelben trocken ablaufen, legt ſie alsdann in eine Schüſſel, ſchichtweiſe mit Korinthen, Caneel und Zucker, und läßt ſie, nachdem noch oben einige Stücke Butter gelegt wurden, im Ofen backen.

61. Sauerſchmantpudding.

Sechs Löffel voll ausgewaſchene Butter werden zu Schaum gerührt; dazu ſchüttet man Reibbrot von einem Franzbrot, ½ Pfund Zucker, ſchlägt 10 Eier dazu, rührt 1 Stof ſauren Schmant hinein und zuletzt das Muß von 15 bis 16 Aepfeln. Man bäckt dieſen Pudding im Ofen. Sollte er nicht ſüß genug ſein, ſo legt man mehr Zucker hinein.

62. Ein ganz einfacher Pudding.

Man ſchneidet Franzbrot würfelig, läßt es in ſüßer Milch ausweichen, rührt es alsdann mit tummiger Butter und Korinthen leicht durch und bäckt dieſen Pudding im Ofen. Man giebt Schwarzbeeren-, Kirſch- oder andere Beerenſaucen dazu.

63. Reibbrotpudding.

Auf 5 Taſſen Reibbrot wird ½ Stof heiße Milch gegoſſen. Iſt es erkaltet, ſo legt man einen Löffel ſauren Schmant dazu, einen Löffel Butter, etwas Zucker, Cardamom, rührt noch 10 Eidotter hinein, ſo wie das Weiße der Eier, das man zu Schaum geſchlagen hat. Dieſer Pudding kann im Ofen gebacken oder auch gekocht werden. Man kann eine Krebsſauce, braune Butter, oder auch eine Saftſauce dazu geben.

64. Eine Puddingſauce.

Zwei Obertaſſen guten ſüßen Schmant kocht man mit ½ Eßlöffel ausgewaſchener Butter auf. Unterdeſſen zerklopft man das Gelbe von 2 Eiern mit einem wenig Zucker und Muscatblüthe und verdunnt ſie mit dem kochenden Schmant, indem man ſie dann hinein gießt. Iſt er wieder bis zum Kochen, ſo wird dieſe Sauce gleich in die Saucière gegoſſen.

65. Schmantpudding.

½ Stof ſüßer Schmant wird mit 3 Loth Zucker, 8 Eidottern, 6 Eßlöffeln Mehl, ½ Pfund ſüßen und einigen bittern Mandeln nebſt

Cardamom oder Citronenschale stark geklopft — zuerst der Zucker mit den Eiern, zuletzt der steife Schaum vom Weißen der Eier. Dieser Pudding wird beinahe 3 Stunden gekocht.

66. Aepfelpudding.

½ Quartier Milch wird mit 6 Loth Butter und 4 Loth Zucker zum Kochen gebracht, dann 7 Loth feines Mehl unter beständigem Rühren zugemischt, noch so lange auf dem Feuer gelassen, bis sich die Masse von dem Casserolle ablöst, dann auf eine Schüssel gelegt, nach dem Abkühlen 6 Eidotter, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Caneel dazu gerührt. Nun schneidet man süßsaure Aepfel (12—14) in der Mitte durch, nimmt das Kernhaus heraus, kocht sie in Wein mit etwas Wasser, Zucker und Citronenschale halb gar, läßt sie dann auf einem Durchschlag ablaufen und die unter den Aepfeln befindliche Sauce zu einem dicken Syrup einkochen. Die Aepfel legt man in eine Backschüssel, gießt den Syrup darüber, schlägt das Weiße der 6 Eier zu steifem Schaum und rührt ihn unter die gebrühete Masse, welche man über die Aepfel gießt. Die Schüssel setzt man hierauf in eine Tortenpfanne, macht in der ersten Stunde unten sehr wenig Feuer, damit der Auflauf langsam aufgehe, legt dann Feuer oben auf und streut in der letzten Viertelstunde gestoßenen Zucker und in Streifen geschnittene Mandeln darüber. Damit läßt man die Zubereitung hellbraun werden und giebt sie dann sogleich zu Tische, damit der Auflauf nicht zusammenfällt.

67. Apfelsinenauflauf.

½ Quartier Milch wird mit 8 Loth Butter auf's Feuer gesetzt; bei anfangendem Kochen werden 8 Loth des feinsten Mehls hineingethan und so lange auf dem Feuer gerührt, bis sich der Teig von der Casserolle löst. Dann reibt man auf 6 Loth Zucker 2 große frische Apfelsinen. Nach dem Erkalten des Teiges schlägt man 10 Eidotter dazu, thut den gestoßenen Zucker, auf den die Apfelsinen abgerieben wurden, nebst dem Safte derselben hinein, rührt Alles stark durch einander, schlägt das Weiße der Eier zu Schaum, welcher zuletzt vor dem Einschieben des Auflaufs hinzugefügt wird. Ein solcher Auflauf aber wird eine Stunde bei gelindem Feuer im Ofen gebacken.

68. Grobbrotauflauf.

½ Stof geriebenes Grobbrot wird in Butter geröstet, mit Wein zu einem Teige gekocht und abgekühlt. Hierauf wird ½ Pfund abge-

brühte Butter, 12 ganze Eier, gestoßener Zucker, Caneel, Gewürznelken, Citronenschale und Eierschnee unter die Masse gerührt und diese gebacken. — Man legt auch wohl feingehackte Mandeln hinzu.

69. Auflauf von Parmesankäse.

Sechs Hände voll Weizenmehl werden mit 1½ Quartier Milch angerührt, dazu Butter von dem Größenumfang eines Eies gethan und zusammen auf dem Feuer gebrüht. Hierzu wird nach dem Abkühlen allmälig ½ Pfund geriebener Parmesankäse, etwas Pfeffer, 6 Eidotter, 6 Löffel voll saurer Schmant, das zu steifem Schaum geschlagene Weiße der Eier und ein wenig Salz gemischt und bis zur hochgelben Farbe gebacken. Man giebt warmen Schinken dazu.

70. Auflauf von Erbsen.

½ Pfund Butter wird zu Schaum gerührt und mit 12 Eidottern, ¼ Pfund Zucker, abgeriebener Citronenschale und etwas Salz immer nach einer Seite gerührt, dazu ½ Pfund durchgeschlagene und recht dick gekochte Erbsen immer löffelweise hinzu gethan und zuletzt noch das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Dieser Auflauf wird bei mäßiger Hitze eine Stunde lang in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel gebacken.

71. Gefrorener Pudding von Kastanien.

Von einem Pfund guter Kastanien wird die äußere Schale abgezogen; dann werden sie mit einem wenig Butter über dem Feuer geschwungen, bis die zweite Schale sich löst, die nachher in einer Serviette abgerieben wird. Die reinen Kastanien werden in ¾ Stof Milch weich und kurz zugekocht, sodann recht fein zerstoßen, 12 Eidotter und ½ Pfund zerstoßener Zucker zugelegt, mit ½ Stof süßem fetten Schmant, worin vorher ½ Stange Vanille, welche fein geschnitten wurde, gekocht war. Diesen Schmant läßt man durch ein feines Haarsieb, rührt es zu den Kastanien, thut es in eine à la Glace-Form und läßt es im Eise frieren. In der Zwischenzeit gießt man 1 Weinglas Maraschino oder vom feinsten Liqueur darunter und auch 8 Loth Korinthen, welche vorher mit ihrem eigenen Safte und Zucker eingekocht worden sind, nebst 2 Loth fein würfelig geschnittenem Citronat. Dieses Alles muß aber vorher erst recht kalt sein. Nun dreht man die Büchse, bis das Gefrorene wieder recht fest geworden ist, worauf diese Masse, in eine kupferne Melonenform gefüllt, auf's Neue in gut gesalzenem Eise eingegraben und mit einem passenden Deckel und mit Eis bedeckt wird. So läßt man es noch eine Stunde stehen. Beim Anrichten wird die

Form erst in kaltem Wasser abgespült, dann in warmes Wasser getaucht, abgetrocknet und der Pudding auf die Schüssel gestürzt. Dazu giebt man eine Saftsauce.

72. Kalter rother Reismehlpudding.

½ Pfund Reismehl wird mit ½ Quartier Johannisbeersaft, 1⅛ Quartier Wasser, ¼ Pfund Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone unter beständigem Umrühren steif gekocht, dann dieser Brei in eine Spülkumme, welche vorher mit kaltem Wasser angefeuchtet wurde, gefüllt und kurz vor dem Anrichten auf eine Schüssel gestürzt. Zur Sauce kocht man 1 Quartier Schmant mit Caneel, Rosenwasser und Zucker und rührt es mit 5 Eidottern durch.

73. Kartoffelpudding.

Man klopft 12 Eidotter nebst ½ Pfund Zucker recht schaumig, giebt dazu den Saft und die fein abgeriebene Schale von 2 Citronen, 1 Pfund abgekochte und feingeriebene Kartoffeln, 3 Loth süße und ½ Loth bittere Mandeln und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von den 12 Eiern. Dieser Pudding muß ½ Stunde im Ofen backen. Man giebt eine Weinsauce dazu.

74. Böhmischer Pudding.

½ Pfund Reis und eben so viel Hirse wird gewaschen und abgebrüht, dann in Milch recht dick gekocht. Wenn dies erkaltet ist, rührt man ¼ Pfund Butter zu Schaum dazu, so wie 4 ganze Eier und 3 Eidotter, 4 Loth Zucker, Citronenschale und etwas Muscatblüthe. Dieses Alles rührt man so lange, bis man von den Eiern nichts sieht, worauf man den gekochten Reis und die Hirse, so wie 4 Loth recht feingehackte süße Mandeln und ¼ Pfund feingeschnittene und in Wein und Zucker halb weichgekochte Birnen oder Pflaumen damit vermischt. Nach diesem bindet man diese Masse in eine zuvor in Wasser naß gemachte Serviette und läßt diesen Pudding 2 Stunden kochen. Beim Anrichten legt man ihn in die Mitte der Schüssel, legt um denselben in Wein, Citronenschalen, Caneel und Zucker gekochtes und getrocknetes Obst und begießt ihn mit der Obstbrühe, welche man vorher mit etwas Kartoffelmehl tummig machen kann.

75. Leberpudding.

Eine abgehäutete Kalbsleber quellt man ab. Nachdem sie erkaltet ist, zerreibt man sie; in ½ Pfund Butter läßt man ½ Pfund

Rindsmark und einige feingehackte Chalotten durchkochen, rührt, wenn Alles erkaltet ist, nach und nach 8 ganze Eier und 6 Dotter hinein, nebst 1 Pfund geriebenem und in Schmant geweichtem Reibbrot, ½ Pfund Korinthen, Citronenschalen, Zucker, Salz, Muscatblüthe und der Leber. Dieses Alles wird zusammen durchgearbeitet und, in eine mit Butter ausgestrichene Serviette gebunden, 1½ Stunde gekocht. — Zur Sauce kocht man etwas Mehl und eben so viel Reibbrot in Butter; jedoch darf Beides nicht braun werden. Dazu gießt man gute Fleischbrühe und ein Paar Gläser Wein, thut noch eine in Scheiben geschnittene Citrone und einige Gewürznelken hinzu und läßt die Sauce zugedeckt durchkochen. Sie wird durch ein Haarsieb gestrichen, Capern, Zucker und in Fleischbrühe aufgequellte Korinthen dazu gegeben. Nachdem diese Sauce noch durchgekocht ist, wird sie über dem Pudding angerichtet.

76. Pudding von Rebhühnern.

Ein Stückchen Speck, Burkanen, Zwiebeln, Sellerie und verschiedene Küchenkräuter schneidet man fein, thut sie in eine Casserolle, legt reingemachte Rebhühner darauf, gießt etwas Fleischbrühe dazu und läßt sie zugedeckt schmoren. Wenn sie gar sind, werden sie herausgenommen, das Geschnittene aber mit etwas Butter und einigen Franzbrotscheiben bräunlich geröstet. Das Fleisch von der Brust der Rebhühner wird fein gehackt, die Knochen werden mit dem Gerösteten recht klar gestoßen und in einer Casserolle nebst einigen Löffeln Fleischbrühe gut durchgekocht. Man treibt es nun durch ein Haarsieb zu dem gehackten Fleisch und vermischt damit 4 Eidotter und so viel Reibbrot, als nöthig ist, um der Masse die gehörige Dicke zu geben. Nun streicht man einen Topf mit Butter aus, streut Reibbrot hinein, füllt ihn mit der Masse, jedoch nicht ganz voll, setzt ihn in eine Casserolle mit kochendem Wasser, doch so, daß das Wasser einen reichlichen Daumen breit von dem Rande desselben absteht, deckt die Casserolle mit einem Deckel fest zu, auf welchen man heiße Asche schüttet, und läßt so den Pudding beinahe eine volle Stunde kochen. Dann stürzt man ihn auf eine Schüssel und giebt eine Chalottensauce dazu.

77. Mandelpudding.

Man stößt ¼ Pfund abgeschälte Mandeln, und wenn sie beinahe ganz fein sind, thut man ½ Pfund Reibbrot dazu und fährt noch einige Zeit mit dem Stoßen fort. Dann vermischt man damit 8 Eidotter, 6 Loth mit ½ Stange feingeschnittener Vanille gestoßenen Zucker,

etwas mehr als ½ Quartier süßen Schmant, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 3 Eiern. Hierauf streicht man eine tiefe Form mit Butter aus, streut Reibbrot und thut die Masse hinein. Nun stellt man die Casserolle in einen Kessel mit kochendem Wasser und läßt den Pudding 1 Stunde verdeckt kochen, oder man stellt ihn in den Backofen. Man giebt eine Chocoladensauce dazu, welche folgendermaßen bereitet wird. Ein Stückchen Butter rührt man zu Schmant, thut 4 Eidotter und ¼ Pfund geriebene Chocolade hinein und rührt Alles gut durch einander. Dann gießt man weißen Wein hinzu und läßt die Sauce unter beständigem Umrühren aufkochen.

78. Citronenpudding mit Blätterteig.

Man schmilzt 1 Pfund 4 Loth Butter, nimmt sie alsdann vom Feuer, klärt sie ab und rührt sie zu Schaum. Dazu schlägt man 20 Eidotter und klopft es zusammen recht durch, giebt ¾ Pfund Zucker, die Schale von 4 Citronen und ¼ Pfund süße Mandeln dazu und zuletzt von 4 Citronen den Saft. Dieses Alles rührt man ½ Stunde immer nach einer Seite, läßt so lange das Weiße von den 20 Eiern zu steifem Schaum schlagen und rührt diesen hinein. Unterdessen breitet man Blätterteig in eine blecherne Form und giebt die Masse darüber. Dieser Pudding muß 2 Stunden im Ofen stehen. Man kann ihn ohne Sauce oder mit einer Weinsauce geben. Dieses ist eine sehr große Portion.

79. Kirschpudding.

Butter, im Gewicht ¾ Pfund, wird ausgewaschen und zu Schaum gerührt. Dazu giebt man 20 Eidotter, 1½ Pfund Reibbrot, Zucker, Citronenschale und Caneel; dann nimmt man 1½ Stof Kirschen, macht aus denselben die Steine, durchmischt sie mit Zucker und Caneel und läßt die Feuchtigkeit durch einen Durchschlag ablaufen. Dann schlägt man das Weiße der Eier zu Schaum und rührt es zu der Brotmasse. Nun füllt man von derselben eine Lage in eine Backschüssel, bringt auf diese eine eben so dicke Schicht Kirschen, wieder jene Masse und fährt so fort, bis Alles eingefüllt ist. Zuletzt kommt eine Schicht Kirschen. Dieser Pudding muß ¾ Stunde langsam im Ofen backen. Man giebt eine Weinsauce dazu.

80. Noch ein Citronenpudding.

5 große frische Citronen werden jede einzeln in feine Lappen gebunden und in Wasser weich gekocht, so daß ein Strohhalm leicht durch-

geht, dann werden sie herausgenommen, in eine Schüssel gelegt und mit einem Löffel zerdrückt. Die Kerne sucht man heraus und zerreibt die Citronen so fein wie möglich. 24 Eidotter rührt man allmälig hinein und eben so 3 Obertassen geriebenen Zucker. Dieses Alles wird 1 Stunde lang nach einer Seite gerührt, dann das Weiße von den Eiern langsam dazu gemischt und gleich in einer mit Butter präparirten Schüssel ¾ Stunde in einem mäßig heißen Ofen gebacken.

81. Russischer Kartoffelpudding.

30 Kartoffeln von mittler Größe werden in Wasser gar gekocht, die Haut von ihnen abgezogen und sie in einem Mörser zu einem Teig gestoßen. Dann gießt man 4 Tassen kalte Milch dazu, legt auch einen Eßlöffel Weizenmehl und etwas Zucker hinein. Diese Masse kocht man zusammen auf, und so lange sie noch heiß ist, wird das Gelbe von 25 Eiern und 5 ganze Eier dazu gerührt, nebst 2 ausgeweichten und in gewöhnliche Stücke geschnittenen Heringen. Dieses wird in eine mit Butter und Reibbrot präparirte Schüssel gegossen. Nun werden 5 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten, mit ¼ Pfund frischer Butter aufgekocht und über die Kartoffeln gegossen und in den Ofen geschoben, welcher nicht zu heiß sein darf. Die Sauce, welche dazu gereicht wird, macht man vom Gelben zweier Eier, von etwas Mehl, 2 Tassen Schmant, ¼ Pfund Butter und etwas Pfeffer. Dieses wird auf Kohlen so lange gerührt, bis die Butter zergeht; nur darf sie nicht klar werden.

82. Leberpudding.

Zu einer roh geriebenen Leber legt man 6 Eidotter, 2 Eßlöffel voll geschmolzene Butter, 1 Obertasse süßen Schmant, ½ Muscatnuß, Salz und so viel geriebenes Brot, daß es dick genug ist. Ganz zuletzt legt man das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier dazu, gießt es in eine dazu mit Butter und Reibbrot präparirte Schüssel und bäckt es im Ofen. — Hat man ein recht fettes Kalbsnetz, so kann man dieses theils unter den Teig in die Schüssel legen, theils den Teig oben damit bedecken, welches sehr zu empfehlen ist.

83. Pudding von Haarnudeln.

Drei Viertelpfund Haarnudeln werden in kochendes Wasser gelegt, worin sie aufkochen müssen. Dann läßt man sie in einem Durchschlag ablaufen, legt sie in eine Schüssel mit ungefähr ¼ Pfund Butter und rührt sie einige Male um, damit sie nicht an einander kleben. Wenn sie abgekühlt sind, kommt von 8 bis 10 Eiern das Gelbe, ½ Stof

saurer Schmant, Zucker, etwas Gewürz und Citronenschale nach Geschmack dazu, zuletzt der steife Schaum von den Eiern. Er wird wie gewöhnlich gebacken und kann als Pudding mit einer Sauce, oder auch kalt als Kuchen mit Saft gegeben werden.

84. Gebrühter Pudding.

20 Loth Mehl, 2¼ Quartier Milch und 20 Loth Butter werden zusammen stark gebrüht. Wenn der Teig erkaltet ist, wird von 20 Eiern das Gelbe und das zu Schaum geklopfte Weiße dazu gerührt und in einer Form oder Serviette gekocht. Man giebt braune Butter, Krebs- oder auch Saftsauce dazu.

85. Pudding von Kartoffelgrütze.

1½ Stof Milch und 3 Quartier Kartoffelgrütze werden zusammen gekocht. Man schüttet die Grütze in die kochende Milch, legt sie sodann in eine Schüssel und giebt, so lange sie noch heiß ist, einen Löffel Butter dazu. Ist sie erkaltet, so kommt das Gelbe von 12 Eiern und das zu Schaum geklopfte Weiße hinein. Der Pudding wird in einer Form gekocht und Saftsauce dazu gegeben.

86. Noch ein gebrühter Pudding.

½ Stof Milch, ½ Pfund Mehl und Zucker nach Geschmack werden kalt zusammengerührt; dann kommt dies mit ½ Pfund Butter zusammen und wird auf dem Feuer so lange gerührt, bis es dick ist. Zu dieser Portion kommen 16 Eier, wenn der Teig kalt ist. Das Weiße derselben wird zu Schaum geklopft und zuletzt zugelegt.

87. Pudding von Reis und Obst.

Getrocknetes Obst und Pflaumen werden weich gekocht, mit Syrup, Caneel, Citronenschale und einem Eßlöffel Kartoffelmehl. Ein Quartier Reis wird gleichzeitig mit etwas Butter und Milch halb weich gekocht. Wenn er kalt geworden, so werden einige Eier, Zucker, etwas süßer Schmant und, wenn man will, Gewürz dazu gerührt. Dann eine Schicht Reis, in der Mitte das Obst, und wieder Reis. Oben streut man Reibbrot darüber und legt Butter darauf. Man bäckt diesen Pudding im Ofen und giebt ihn mit Schmant, Caneel und Zucker.

88. Reibbrotpudding.

Auf 5 Tassen Reibbrot wird ½ Stof heiße Milch gegossen, wenn es kalt ist, das Gelbe von 10 Eiern, 1 Löffel saurer Schmant, 1 Löf-

fel Butter und das zu Schaum geschlagene Weiße zuletzt zugelegt. Der Pudding dieser Art wird im Ofen gebacken, oder besser gekocht. Dazu wird eine Sauce von tummiger Butter mit Krebsschwänzen oder Kirsch-, Aepfel- oder anderem Saft gegeben.

89. Pudding von süßem Schmant.

½ Stof süßer Schmant, 3 Loth Zucker, das Gelbe von 8 Eiern, 6 Eßlöffel Mehl, süße und einige bittere Mandeln, Gewürz, Cardamom oder Citronenschale werden stark gerührt; zuerst der Zucker mit den Eiern, dazu der steife Schaum des Weißen von den Eiern. Dieser Pudding wird in einer Form fast 3 Stunden gekocht und Saftsauce dazu gegeben.

90. Ein vorzüglich schöner Hechtpudding.

15 ganze Eier werden stark durchgeklopft. Dazu werden 2 Reibbrote, 1 Stof süßer Schmant, eine kleine Obertasse geschmolzene Butter, Muscatblüthe genommen und zuletzt ein mittelgroßer wie zu Fricandellen geschabter Hecht darauf gestreut. Bevor man ihn mit dem Uebrigen zusammenmischt, wird gleich Salz über den Fisch gestreut, dann Alles zusammengerührt und ungefähr ½ Stunde stehen gelassen, ehe er in die Form gelegt wird, damit das Reibbrot zuvor ausquillt. Die Form wird stark mit Butter ausgestrichen und mit feinem Reibbrot ausgestreut. Ueber die Form wird ein leinener Lappen gedeckt und dann der Deckel darauf gelegt. Dieser Pudding muß 4 Stunden kochen; doch darf kein ungekochtes Wasser zugegossen werden, wodurch der Pudding verderben würde. Eben so wenig darf die Form vor dem Aufgeben geöffnet werden. — Zur Sauce kocht man die Gräten und den Kopf des Fisches mit einigen Wurzeln kurz ein, gießt es durch ein Sieb, legt etwas Mehltumm, Butter, sauren Schmant, Soja, gehackte Sardellen, Capern und Citronenscheiben, so wie zuletzt ganz kleine geschälte abgekochte Kartoffeln zu. Man kann auch Spargelsauce oder tummige Butter dazu geben.

XI.

Milchspeisen.

1. Klümpchen in Milch.

Die Milch wird auf's Feuer gesetzt, und wenn sie recht im Kochen ist, werden recht zarte Mehlklümpchen hineingelassen, jedoch nicht zu

große, so wie sie auch nicht gebrüht sein dürfen. Bei Tische giebt man Zucker, mit Caneel vermischt, dazu; oder man kocht feingehackte süße Mandeln nebst einem Paar bittern Mandeln mit in der Milch.

2. Klunkermuß.

Dieses einfache Gericht kann auf die folgende Art sehr gut bereitet werden. Zu 2 Stof Milch wird ein kleiner Löffel Butter zu Schaum gerührt; dazu nimmt man 5 Eidotter, 3 Löffel süßen Schmant, 2 Löffel Wasser, Mehl und das Weiße von den Eiern, das zu Schaum geklopft worden ist. Diese Masse muß weicher als Klümpchenteig sein. Sodann rührt man sie mit der kochenden Milch aus und gießt sie, nachdem dies geschehen, in die Milch, worin die Klunkern nur eben gar kochen dürfen.

3. Saure Grütze.

Es wird ½ Stof Gerstengrütze mit heißem Wasser abgewaschen, in 2½ Stof süßer kalter Milch auf's Feuer gesetzt, und sogleich ein Löffel voll Butter hinein gethan. So wird die Grütze weich gekocht. Sollte es zu tummig geworden sein, so gießt man noch kalte Milch hinzu. Hierauf wird 1 Stof gute abgelaufene saure Milch in die heiße Grütze gerührt, gehörig gesalzen und, wenn sie erkaltet ist, mit süßem Schmant, welcher noch darunter gerührt wird, gegessen.

4. Dicke Buchweizengrütze.

Zu 2½ Stof Milch nimmt man 1 Stof Grütze, thut gleich etwas Butter in die Milch und in die Grütze, und kocht diese Zusammensetzung unter beständigem Umrühren dick. Doch muß man sehr darauf achten, daß sie nicht anbrennt, welches leicht geschieht. Zu diesem Gericht wird entweder frische kalte Butter, süßer Schmant oder gebratener Speck gegeben. — Von der noch gebliebenen kalten Grütze schneidet man kleine, fingerdicke Scheiben, wühlt sie in Ei und Reibbrot, das mit Mehl vermischt ist, recht ein, bratet diese Scheiben hellbraun und schön auf der Pfanne in Butter und giebt beim Anrichten Kirsch- oder andern Saft dazu.

5. Ofengrütze.

Es werden ½ Stof Gersten- und ½ Stof Buchweizengrütze zusammen in Milch und etwas Butter halb gar und recht dick gekocht. Dann streicht man einen eisernen Grapen mit Schweine- oder Gänseschmalz nebst Butter aus, wobei jedoch nicht zu wenig Fett genom-

men werden darf, sondern recht reichlich. Dahinein legt man die gekochte Grütze, darüber noch einige Butterflöckchen, und läßt sie über eine Stunde im Ofen backen. Man giebt beim Anrichten süßen Schmant dazu.

6. Mannagrütze.

Zu 2 Stof Milch, welche mit einem Löffel Butter auf's Feuer gesetzt wird, schüttet man 1 Quartier ungewaschene Mannagrütze, oder rührt sie auch wohl vorher in kalter Milch aus. Will man sie dicker haben, so nimmt man mehr Grütze und giebt braune Butter dazu.

7. Nudeln in Milch.

Von einem ganzen Ei und einer halben Eierschale voll Wasser wird mit Weizenmehl ein ziemlich harter Teig geknetet und sehr dünn ausgerollt. Die davon geschnittenen feinen Nudeln werden aus einander gebreitet und so eine Stunde ruhen gelassen. Nun läßt man 2 Stof Milch mit etwas Butter aufkochen und streut die Nudeln hinein. Sind sie gar, so bestreut man sie endlich noch mit Zucker und Caneel.

8. Kartoffeln in Milch.

Die Kartoffeln werden, nachdem sie abgekocht wurden, abgeschält, in eine Casserolle gelegt, ein Löffel Butter hinzu gethan, und so viel süße Milch darüber gegossen, daß die Kartoffeln davon bedeckt sind. Hierauf verdeckt man die Casserolle und läßt die Kartoffeln recht durchstofen. Dazu giebt man Geräuchertes, gebratene Heringe oder Brätlinge zuweilen auch gebratenen Speck.

9. Reis in Milch.

Drei Obertassen Reis werden in kaltem Wasser recht gewaschen, in 2 Stof kalte Milch geschüttet und nebst etwas Butter unter Rühren weich und dick gekocht. Unterdessen kocht man auch Katharinenpflaumen weich, nimmt die Kerne heraus (Manche lassen sie auch darin) und garnirt mit denselben den angerichteten Reis, streut noch recht dicht Zucker und Caneel darüber, macht in die Mitte des Reises eine Vertiefung und gießt braungemachte Butter hinein.

10. Polenta.

Es wird 1½ Stof süße Milch mit etwas Salz und feinem Mehl auf's Feuer gesetzt, beständig gerührt und, ist es zu dünn, noch immer Mehl zugeschüttet. Ist es recht dick, so daß man nur schwer rühren

kann, so faßt man mit beiden Händen den Löffel und rührt noch so lange, bis es eine zähe elastische Masse geworden ist. In Italien und Spanien wird dieses Gericht nur warm mit Speck oder Butter gegessen, und ist dort eine große Lieblingsspeise. Vortrefflich ist jedoch die Polenta, wenn sie erkaltet und in Scheiben geschnitten wird, diese dann abwechselnd mit frischer Butter, etwas Salz und Parmesankäse oder gehackten Spitzmorcheln über einander in eine Schüssel gelegt, indem darüber noch einige Butterflocken und Käse kommen, und sie so in den Ofen gestellt werden. Das Letztere geschieht aber nur so lange, bis sich eine braune Kruste gebildet hat.

11. Chocoladensuppe.

In einer trocknen Pfanne wird Weizenmehl hellbraun geröstet, einige Eidotter werden hinein geklopft, nebst Zucker, Caneel, Caneelblüthe und Gewürznelken, Alles fein gestoßen. Kocht nun die Milch recht, so wird sie unter Klopfen mit der Wispel zu dem Mehl gegossen. Man läßt dann Alles zusammen nur noch einmal aufkochen. Statt aller andern Gewürze nimmt man nur Vanille.

12. Dünne Gerstengrütze mit grauen Erbsen.

Die Grütze wird wie zu der sauern Grütze dünn gekocht. Während dessen oder auch vorher kocht man geweichte graue Erbsen gar, läßt davon das Wasser trocken ablaufen, schüttet sie in eine Terrine, und gießt die Grütze darüber.

13. Kürbis in Milch.

Der Kürbis wird geschält, in Stücke geschnitten und in Wasser weich gekocht. Dann schlägt man ihn durch einen Durchschlag, legt das Muß in eine Casserolle und gießt so viel Milch darüber, als man Suppe braucht, nebst etwas Salz, feingehackten bittern Mandeln und Butter. Hat Alles recht durchgekocht, so streut man Franzbrotwürfel, die in Butter gebraten worden sind, darüber. Man kann auch zur Hälfte abgequellten Reis nehmen und mitkochen, wenn der Kürbis schon durchgeschlagen ist.

14. Mohnsuppe.

Mohnkörner werden einige Stunden in kaltem Wasser eingeweicht. Dieses wird rein abgegossen und die Körner in einem Mörser zerstoßen. Hierauf werden die Körner in eine Schüssel gelegt und kochende Milch über sie gegossen. Nachdem man Beides recht durchge-

rührt hat, wird es durch ein Haarsieb gestrichen, die Milch wieder auf's Feuer gesetzt, etwas Zucker hinein gethan, mit einem Paar Eidottern tummig gemacht und, wenn es aufgekocht hat, über geröstete Brotscheiben oder Biscuit angerichtet.

15. Suppe von Buttermilch.

Man läßt ¾ Stof frische Buttermilch mit ½ Stof süßem Schmant, einem Stück Zucker und einem wenig Salz aufkochen, und klopft dann 2 Eidotter und ein Paar Messerspitzen Mehl in die Suppe. Diese wird dann über geröstetes Brot gegossen.

16. Bierkäse.

Eine halbe Bouteille starkes Bier wird, nachdem es aufgekocht hat, mit 4 Eidottern, einem wenig Mehl, Salz, Muscatblüthe und etwas Zucker zusammen geklopft. Ein Stof Milch wird aufgekocht, das Bier hinein gegossen, und gleich, nachdem es nur einmal zusammen aufgestoßen, in die Terrine gegossen.

17. Biersuppe.

Drei Eidotter, 1 Quartier süßer Schmant, etwas Zucker, Caneel, Salz und etwas Mehl werden zusammen geklopft. Dazu wird 1 Bouteille kochendes Bier gegossen. Nun muß es zusammen auf dem Feuer noch recht heiß werden, um zuletzt über Zuckernüßchen angerichtet werden zu können.

18. Graupengrütze.

Gersterngraupen kocht man in Wasser und in einem Stücke Butter zu einer nicht gar zu dicken Grütze. Ist sie vom Feuer genommen, so rührt man sogleich ein Paar Löffel voll guten sauren Schmant darunter und giebt beim Serviren Zucker und Caneel dazu.

19. Sago mit Milch.

Der Sago wird in Milch nebst einem auf Citronen abgeriebenen Stück Zucker langsam weich gekocht. Beim Anrichten wird Zucker und Caneel aufgestreut.

20. Reis mit Rosinen.

Der Reis wird in Milch und etwas Butter beinahe gar gekocht, dann ein guter Theil Rosinen ohne Kerne hinein gethan und der Reis noch vollends dick gekocht. Darüber streut man Zucker und Caneel.

21. Gebackener Schmant.

Ein Stof süßer fetter Schmant wird mit 3 ganzen und 4 Eidottern, etwas Zucker, Caneel und Muscatnuß eine Zeit lang durchgeklopft, dann in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel gegossen und bei nicht zu starker Hitze im Ofen gebacken. So wie man sieht, daß der Schmant geronnen, wird die Schüssel unverzüglich aus dem Ofen genommen.

22. Milchkalteschale von Reismehl oder Gries.

Ein halb Stof Reismehl oder Gries wird in 1¼ Stof süßer Milch mit abgeriebener Citronenschale, gestoßenem Zucker und Caneel recht steif gekocht, worauf die Masse, in Obertassen gefüllt, erkalten muß. Nun kocht man gute fette Milch mit zerschnittener und in einem Läppchen gebundener Vanille auf, streicht sie durch ein Haarsieb, läßt sie noch einmal mit Zucker aufkochen, klopft einige Eidotter hinein und läßt sie ebenfalls erkalten. Die Reisklümpchen werden aus den Obertassen in eine Terrine gestürzt und die Milch wird darüber gegossen. Wer den Geschmack der Vanille nicht liebt, der kann auch statt derselben bittere Mandeln oder Chocolade nehmen.

23. Frische Milch.

Die Milch wird ungeschmäntet mit Korinthen und feingehackten Mandeln über gutes frisches und in Stücke gebrocktes Weißbrot gegossen.

24. Milchsuppe mit einem Reisberg.

Ein halbes Pfund Reis wird gespült und mit Milch, so wie mit einem wenig Butter recht dick gekocht und mit Zucker versüßt. Dann nimmt man Citronenschale, Caneel und stößt ¼ Pfund süße Mandeln, unter denen ein Paar bittere sind, recht fein, rührt es in den Reis, schüttet ihn in eine mit Milch naßgemachte Form und läßt ihn erkalten. Dann läßt man in schöner süßer Milch Zucker schmelzen, läßt sie aufkochen und nimmt auch irgend ein Gewürz dazu. Wenn sie kocht, klopft man einige Eidotter hinein. Nachdem die Milch wieder erkaltet ist, wird sie über den Reisberg gegossen und kalt zu Tische gegeben.

25. Legirte Milch mit einem Schneeberg.

Man schlägt von dem Weißen von 10 Eiern einen festen Schaum, mischt 3 Eßlöffel Zucker hinein, bestreicht eine Terine inwendig dünn mit ausgewaschener Butter, füllt den Schaum mit einem Berg in

die Mitte der Terrine auf und bestreut denselben noch mit etwas gestoßenem Zucker. Dann setzt man die Terrine auf ein Blech und läßt es eine Stunde im Ofen backen. Zuletzt kocht man 2 Stof Milch auf, klopft das Gelbe von 3 Eiern mit etwas Zucker in die Milch und gießt sie über den gebackenen Schneeberg.

26. Noch eine Buttermilchsuppe.

Man setzt die Buttermilch zugleich mit einer Handvoll gereinigten Korinthen auf's Feuer und läßt dieselbe unter beständigem Rühren mit Zucker, Caneel, Citronen und so viel geriebenem Süßsauerbrot, daß die Suppe tummig wird, ½ Stunde kochen. Sodann klopft man zu 2 Stof Buttermilch ½ Stof süßen Schmant mit 3 Eidottern in die Suppe, läßt die Suppe noch einmal aufkochen und giebt sie heiß zu Tische.

27. Saure Milch.

Man nimmt recht schöne geronnene Milch, legt sie in eine Serviette und bindet sie fest, läßt sie so vom Morgen bis zum Abend hängen und drückt dann den Waddak noch recht ab. Nach diesem rührt man zu 1½ Stof von dieser Milch 1 Quartier sauren Schmant mit süßem Schmant zusammen und klopft ihn auch ein wenig, damit er etwas schaumig wird. Man befeuchtet nun die Hände mit süßer Milch und macht von der sauren Milch große Klöße, welche in eine Schüssel gelegt werden. Der Schmant wird darüber gegossen.

XII.

Mehl- und Eierspeisen.

1. Fricassirte Eier.

Zwölf Eier werden hart gekocht, geschält und sogleich in kaltes Wasser geworfen. Dann werden sie in Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit Ingwer und Pfeffer bestreut und mit einem Stück Butter auf Kohlen gesetzt, bis die Butter zergangen ist. Unterdessen zerklopft man 3 Eidotter mit einem wenig Mehl, etwas Wasser und Essig. Dieses wird nebst feingehacktem grünen Lauch auf dem Feuer unter Rühren ein paarmal aufgekocht und dann über die Eier gegossen. Man giebt geräucherte Wurst dabei.

2. Gefüllte Eier.

Hartgekochte Eier schält man, schneidet sie der Länge nach mitten durch, nimmt das Gelbe heraus und legt das Weiße in kaltes Wasser. Dann zerdrückt man das Gelbe und legt es nebst etwas Butter, Zucker, einem Ei, Korinthen und Reibbrot in eine Casserolle und läßt es durchkochen. Dann füllt man die Eierhälften mit dieser Masse und läßt sie auf der gefüllten Seite in Butter backen. Oder man läßt den Zucker weg und nimmt statt dessen Salz, Pfeffer und recht feingehacktes Pökelfleisch. Solche gefüllte und gebackene Eier giebt man gewöhnlich zu Spinat oder Sauerampfer.

3. Rührei.

Zu 8 Eiern klopft man 3 oder 4 Löffel süßen Schmant, etwas fein geschnittenen Lauch und ein wenig Salz, läßt Butter in einer Casserolle zergehen und heiß werden. Hierauf gießt man die Eier hinein; nachdem sie aber in der Butter geronnen sind, rührt man sie mit einem Löffel immer vom Boden der Casserolle auf, bis das Rührei gehörig ist. Ist das Rührei angerichtet, so streut man Pfeffer darüber. Der Lauch kann auch weggelassen werden. — Man kann kleingeschnittene geräucherte oder Bratwurst hineinlegen, oder reingemachte geräucherte Strömlinge, oder geräucherte Heringe. Oder man wässert Sardellen aus, zieht sie von den Gräten, zerschneidet sie und klopft sie unter die Eier. Sodann bratet man auch Schinkenscheiben und gießt das Rührei darüber, oder man drückt Pomeranzensaft zu dem Rührei, wenn es eingerührt wird.

4. Abgekochte Eier.

Ganz weich gekochte Eier. Dazu nimmt man recht frische, welche höchstens einen Tag alt sind, und setzt sie mit kaltem Wasser zum Feuer. Sobald es zum Kochen kommen will, nimmt man die Eier heraus. Will man sie etwas consistenter haben, so läßt man das Wasser kochen und ißt sie alsdann mit etwas Butter und Salz. Noch härter gekochte Eier kann man schon abschälen und zu Gemüse geben.

Ganz hartgekochte Eier. Man setzt sie mit kaltem Wasser auf und läßt sie bei starkem Feuer 5 bis 6 Minuten kochen. — Will man dieselben als Gericht geben, so werden sie, der Länge nach durchgeschnitten, in eine Schüssel gelegt. Butter wird in eine Casserolle gethan nebst einem oder einem Paar Löffeln voll eingerührtem Senf, einem Glase Wein und etwas Zucker. Ist Alles recht durchgekocht, so wird diese Sauce über die Eier gegossen.

5. Eier in Oel gebacken.

In einer Pfanne wird recht feines Oel ganz heiß gemacht. Dann schlägt man die Eier hinein und hält eine glühende Schaufel darüber, salzt die Eier ein wenig und läßt sie so lange auf dem Feuer, bis das Weiße fest ist. Endlich nimmt man sie aus dem Oel und streut Parmesankäse darüber, auch wohl Muscatblüthe.

6. Verlorene Eier.

Man setzt eine Casserolle mit Wasser auf's Feuer; wenn es zu kochen anfängt, wird etwas Essig zugegossen, und es werden Eier, eines nach dem andern, hinein geschlagen, jedoch mit Vorsicht, damit nicht eines auf das andere, sondern immer eines neben das andere kommt. Wenn das Weiße geronnen ist, so sind sie fertig. Man hebt die Eier langsam mit einem Schaumlöffel, daß sie nicht zerbrechen, heraus.

7. Bunte Ostereier.

Man kocht, wenn die Eier roth werden sollen, in Wasser Fernambukspäne mit etwas Alaun, läßt die Farbe durch ein feines Sieb und kocht alsdann die Eier darin. Sollen die Eier violett werden, so gießt man etwas Aschenlauge zu der rothen Farbe. Zu blauen Eiern wendet man Blauholzspäne an; zu gelben Eiern nimmt man die äußerste Zwiebelschale. Soll die Farbe erhöht werden, so schüttet man eine Handvoll Rauchtabak dazu; zu jeder Farbe ist aber Alaun nothwendig, wodurch sie um Vieles lebhafter wird. — Auch reiben die Russen ihre gefärbten Eier, so lange sie noch heiß sind, mit Speck oder Oel ein. Dadurch werden sie blank.

8. Russische Pfannkuchen.

Es werden 1½ Quartier feine Buchweizengrütze und 1 Quartier Weizenmehl mit 3 Quartier gewärmter süßer Milch übergossen und zusammen gerührt. Dazu legt man ½ Tasse Hefen und klopft Alles recht stark zusammen. Nachdem es aufgegangen ist, bäckt man die Pfannkuchen auf einer kleinen runden Pfanne in abgeklärter Butter oder in Olivenöl braun. Am Besten ist es, sie in einem Ofen voll heller Flammen backen zu lassen. So machen es die Russen.

9. Blutpfannkuchen.

Ein Quartier Gänse- oder Kalbsblut wird mit 3 Löffeln saurem Schmant, mit ausgeschmolzenem Schweinefett oder 2 Löffeln Butter, 2 Eiern, etwas Zucker und Muscatblüthe so lange mit Mehl zusam-

men gerührt, bis sich Blasen zeigen. Von diesem Teig bäckt man kleine Pfannkuchen in der Pfanne. Man kann Aepfelscheiben mit diesem Gebäck braten und auf jeden Pfannkuchen eine Apfelscheibe legen und noch mit Zucker bestreuen.

10. Schichtpfannkuchen.

So viel Eier, so viel halbe Eierschalen, gehäuft mit Mehl, Korinthen, wenig Zucker, und so viel Milch oder Schmant, daß es nur eben dünn die Pflaume bedeckt. Geschmolzene Butter wird bei jedem Kuchen mit einem Theelöffel in die Pfanne gegossen, der erste Kuchen auf beiden Seiten braun gebacken und auf eine warme Blechpfanne oder Schüssel gelegt, die andern immer nur auf einer Seite braun gemacht. Das Weiße wird nach unten auf das Braune der andern gelegt. Zwischen jede Lage reibe man ein wenig Zucker. So halten die Kuchen noch fester zusammen.

11. Kleine Pfannkuchen.

Man nehme 3 Eier, 4 Löffel Zucker und klopfe Beides recht schaumig, ferner 4 Löffel süßen Schmant, ¼ Pfund süße Mandeln 2 Löffel Weizenmehl, rühre es gut durch und backe es mit Butter in einer Pfanne.

12. Hafergrützpfannkuchen.

Wenn Hafertumm von 1 Quartier Grütze gekocht wurde und dieser durchgelassen ist, so verwahrt man das im Sieb Gebliebene. Ist es erkaltet, so rührt man das Gelbe von 4 Eiern nebst einigen Eßlöffeln saurem Schmant hinein, auch noch Korinthen, ein wenig Zucker und, wenn man will, auch Cardamom, aber nur so viel Mehl, daß die Pfannkuchen zusammenhalten. Zuletzt fügt man noch den Schaum, der von dem Weißen von 4 Eiern gemacht wurde, hinzu. Davon bäckt man Löffelpfannkuchen in heißer Butter auf der Pfanne.

13. Eierkuchen mit geräucherten Heringen.

Man klopft 10 Eier stark, rührt dazu 2 große Löffel voll sauren Schmant und so viel Mehl, daß es ein dicker Teig wird. Dann verdünnt man denselben gehörig mit Milch, blättert geräucherte Heringe von den Gräten und aus der Haut und vermischt sie mit dem Teige. Nach diesem bratet man kleine Scheiben Speck auf der Pfanne, legt etwas Butter dazu, gießt die Hälfte des Teiges auf die Pfanne, sticht aber zuweilen mit einem Messer durch den Teig, damit das Dünne

von oben auf die Pfanne läuft. Ist dieses geschehen, so wird der Kuchen umgekehrt und auch von der andern Seite braun gebacken. Wenn der Kuchen fertig ist, bäckt man die andere Portion.

14. Eierkuchen auf andere Art.

Man schneidet 2 abgeriebene Franzbrote fein würfelig, gießt 1 Quartier kochende Milch, oder auch etwas mehr, und läßt sie darin aufweichen; dann zerrührt man sie und klopft 12 Eier, etwas Muscatblüthe, Zucker und Salz hinzu. Sollte die Masse zu dünn sein, so mischt man noch Mehl darein. Sodann wird dieser Kuchen in einer tiefen Pfanne gebacken, so daß er von beiden Seiten braun wird. Beim Anrichten wird Zucker darüber gestreut.

15. Noch ein Eierkuchen.

Man läßt in eine Casserolle 2 volle Löffel Butter, schüttet 6 bis 7 Löffel voll Weizenmehl hinein und läßt es zusammen durchkochen. Dann gießt man nach und nach 1 Quartier kochende Milch dazu, in welche man eine Tafel Chocolade rieb, und rührt Alles recht auf dem Feuer zusammen, so daß es ein dicker Brei wird. Ist derselbe völlig erkaltet, so schlägt man 10 Eidotter, eines nach dem andern, hinein, wie auch 4 Loth feingehackte Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, Zucker und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier. Nun streicht man eine tiefe Pfanne mit Butter aus, füllt sie nur halb voll und läßt den Eierkuchen im Ofen backen. Wenn er aus demselben kommt, wird er mit Zucker bestreut.

16. Eierkuchen mit Aepfeln.

Man rührt von 6 Eiern, Milch, Mehl und etwas zerrührter Butter eine flüssige Masse ein. Weinsaure Aepfel schneidet man in dünne Scheiben und bestreut sie mit Zucker und Caneel. Wenn der Kuchen anfängt unten anzusetzen, so legt man die Aepfelscheiben darauf, schüttet von dem Teige darüber und bäckt ihn auf beiden Seiten gar. So lange die Kuchen noch warm sind, bestreut man sie mit feinem Zucker.

17. Arme Ritter.

Von 3 Franzbroten wird die Rinde abgerieben und dann werden sie in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Hierauf klopft man 6 Eier mit Zucker und Caneel oder Cardamom und so viel Milch zusammen, daß die Scheiben gehörig bedeckt sind. So läßt man sie ½ Stunde stehen. Waren es alte Brote, so geschieht dieses eine etwas

längere Zeit. Sodann bestreut man sie mit der vorher abgeriebenen Rinde und bäckt sie in abgeklärter Butter dunkelbraun.

18. Arme Ritter, eine andere Art.

3 Eßlöffel Mehl, 1 Löffel gestoßener Zucker, 3 Eier werden mit so viel Milch zusammen gerührt, daß es ein flüssiger Teig wird. Vorher weicht man ein Paar Minuten lang rösche Zwiebacke in Wein, taucht sie in den Teig und bäckt sie in Butter oder Schmalz braun. Man giebt bei Tische irgend einen Saft dazu.

19. Gebackene Kartoffelscheiben.

Recht große, nicht ganz weichgekochte und abgeschälte Kartoffeln schneidet man, nachdem sie erkaltet, in Scheiben, macht dann einen flüssigen Teig von Eiern, Milch, Mehl, Muscatblüthe und etwas Salz, taucht die Kartoffelscheiben hinein und bäckt sie in Butter oder Schmalz gelbbraun. Während der Zeit muß man die Pfanne öfter schütteln, damit sie aufgehen. Man giebt sie, mit Zucker und Caneel bestreut, zu Tische oder macht eine Sardellensauce dazu.

20. Zerfahrenes in der Pfanne.

Es wird ein sehr dünner Pfannkuchenteig gemacht, davon auf die Pfanne, in der geschmolzene Butter ist, gegossen, wie zu einem gewöhnlichen Pfannkuchen. Fängt er an sich anzusetzen, so lös't man ihn mit einem Messer stückweis davon ab und rührt nun immer mit dem Messer darin, bis alle Stückchen braun sind. Man giebt bei Tische einen Saft dazu.

21. Reibbrotklümpchen.

Es werden 12 Loth Butter zu Schmant und 5 ganze Eier und 3 Eidotter nach und nach dazu gerührt, so wie Reibbrot und 2 volle Löffel Mehl. Dann werden sie mit Salz, einigen bittern Mandeln und Citronenschale gewürzt und in kochendem Wasser gar gekocht. Man giebt gekochtes Obst dazu.

22. Klümpchen von rohen Kartoffeln.

Kartoffeln, die eine Schüssel von mittler Größe füllen, werden geschält, in ein Geschirr mit kaltem Wasser gerieben und so über Nacht stehen gelassen. Unterdessen gießt man, sobald sich die Masse gesetzt hat, das Wasser ab und wieder frisches darauf, welches Verfahren man drei- bis viermal wiederholt. Will man nun die Klümpchen machen,

so gießt man das Wasser rein ab, schüttet sie in eine Schüssel, gießt ½ Stof kochende Milch darüber, rührt ¼ Pfund ausgeschmolzene Butter und eben so viel in Würfel geschnittenen und gebratenen Speck, so wie auch in Würfel geschnittenes und in Butter gebratenes Franzbrot hinein, desgleichen 4 Eier nebst etwas Salz. Die Masse muß recht locker sein, und man formt von ihr runde Klöße und kocht sie ¾ Stunden in Wasser.

23 Quarknudeln.

Ein halbes Stof gekäs'te Milch, welche recht trocken abgelaufen ist, wird mit feinem Mehl, so wie mit 1 Quartier gutem sauren Schmant, etwas Zucker, Korinthen und Muscatblüthe zu einem festen Teig bearbeitet. Auf einer Pfanne schmilzt man zugleich ½ Pfund frische Butter, legt in dieselbe mit einem Löffel kleine Häufchen von dem Teig und läßt sie im Ofen backen.

24. Jüdische Kugeln.

Ein Pfund Nierenfett wird würflig geschnitten und mit einer Tasse Wasser eine Weile gekocht. Zu diesem Gekochten werden 1½ Pfund Weizenmehl, einige Rosinen, 2 Eßlöffel Syrup, einige zerstoßene Pfefferkörner, ein Paar bittere Mandeln, Cardamom und Caneel gemischt. Dieses Alles wird nicht ganz so lange gerührt, bis es eine gleichmäßige Masse bildet. Alsdann wird diese Masse in einer mit Fett ausgeriebenen Form im Ofen gebacken. Auch kann man große Klümpchen davon machen und sie im Wasser fertig kochen. — Eben so nimmt man statt des Nierenfettes Schweinefett, welches weit besser schmeckt.

25. Klümpchen.

Drei Obertassen gewärmte Milch werden mit 6 Eiern in Speck, der in Würfel geschnitten und etwas gebraten ist, mit Rosinen, einem Löffel Butter, mit eben so viel Hefen und gewärmter Mich wie Weißbrotteig eingerührt. Die Klümpchen werden von der Größe eines runden Zwiebacks auf ein Brett gelegt und müssen an einem warmen Ort aufgehen. Nachdem dies geschehen, wozu eine Stunde erforderlich ist, legt man sie in kochendes Wasser, worin man sie 8 bis 10 Minuten verdeckt kochen läßt. Sind diese Klümpchen fertig, so müssen sie gleich aufgegeben werden, weil sie sonst leicht verderben. Man giebt eine Speckſauce oder braune Butter dazu.

26. Gebrühte Klümpchen.

Ein Quartier Wasser wird mit einem guten Löffel voll Butter warm gemacht und mit 2½ Quartier Mehl recht stark gebrüht. Wenn der Teig erkaltet ist, werden 9 Eier zugethan und stark geklopft. Sie sind auch in Suppen mit Saftsauce sehr schön. — Wenn das Mehl gemessen wird, darf es nicht lose in den Stof geschüttet, sondern etwas eingedrückt werden; sonst sind die Klümpchen zu weich.

27. Sehr schöne Mehlklümpchen.

Man rühre einen großen Löffel voll Butter zu Schaum nebst einer eben so großen Portion saurem Schmant, Mehl und 7 Eiern, welche nach und nach dazu geschlagen werden. Diesen Teig macht man ziemlich hart und verdünnt ihn dann, bis er die rechte Beschaffenheit hat, mit kaltem Wasser, thut, wenn man will, Korinthen hinein und giebt sie in Suppen oder auch mit einer Saftsauce.

28. Dampfnudeln.

Man macht einen etwas dünnen Brotteig von ½ Stof Milch, 3 Eiern, 1 Löffel Hefen, aber ohne Butter. Man bratet vielmehr ¾ Pfund in Würfel geschnittenen Speck in der Pfanne, und gießt diesen dazu, thut auch Rosinen und Korinthen hinein, macht davon Klümpchen von dem Umfange eines großen Apfels, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett und läßt sie recht aufgehen. Dann bringt man sie in recht siedendes Wasser, worin sie nur 6 Minuten kochen dürfen. Nun sind sie fertig. Dazu giebt man ausgeschmolzene Butter oder gebratenen Speck.

29. Baierische Dampfnudeln.

Zu ½ Pfund Mehl wird das Gelbe von 6 Eiern genommen, so wie ¼ Quartier Milch und etwas Hefen, ungefähr ein Eßlöffel voll. Dieses wird zu einem Teige gerührt und so lange stehen gelassen, bis es etwas aufgegangen ist. Sodann nimmt man mit einem Löffel große Klümpchen von dem Teig heraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett und läßt sie, mit einem leichten Tuche bedeckt, noch an einem warmen Orte aufgehen. Nun schichtet man sie neben einander in eine flache Casserolle, gießt etwas Milch, thut noch Butter und eine Handvoll Zucker hinein, worauf der Deckel, der gerade passen muß, gelegt wird. In ¼ Stunde ungefähr sind sie fertig. Am Rathsamsten ist es, daß man darauf Acht giebt, wenn sie anfangen, einen singenden Ton von sich zu geben, denn dann nimmt man die Casserolle sogleich vom Feuer und

giebt die Dampfnudeln zu Tische. Stehen dürfen diese Nudeln nicht, sonst fallen sie zusammen. In Böhmen macht man eine Sauce von Eigelb, Schmant und Zucker dabei; doch schmeckt braune Butter eigentlich am Besten dazu. — Sie werden nur auf Kohlenfeuer gekocht.

30. Butterklümpchen.

Drei Löffel Butter werden ausgewaschen und zu Schmant gerührt. Dazu nimmt man 7 Eier und schlägt immer nur eines zur Zeit hinein. Ist es verrührt, so fügt man einen Eßlöffel Mehl dazu. Wenn auch dieses verrührt ist, wieder ein Ei und Mehl, und so fährt man fort, bis alle Eier verbraucht sind. Zuletzt klopft man noch den Teig, bis er Blasen wirft, und sticht davon kleine Klümpchen in Suppe oder Milch.

31. Reisklümpchen.

Vier Loth Reis werden in ½ Stof Milch zu Brei gekocht. Wenn dieser kalt ist, werden 4 Eier, etwas gestoßene Mandeln, Caneel und Zucker darunter gerührt und so viel Reibbrot, daß es wie ein gewöhnlicher Klümpchenteig wird. Dann formt man die Klümpchen und bäckt sie in abgeklärter Butter hellbraun. Es kommt eine Weinsauce, worein etwas feingeriebener Saffran gemischt ist, dazu.

32. Schöne Klümpchen.

Zwei Löffel voll Butter werden zu Schmant gerührt, 6 Löffel voll saurer Schmant dazu gethan, dies und 8 Eier, so wie Muscatblüthe mit Mehl gehörig dick geklopft. Bei Tische wird braune Butter dazu gegeben.

33. Klümpchen von Reismehl.

Es wird ½ Stof Milch mit einem wenig Butter aufgekocht, abgehoben, 1 Pfund Reismehl mit einer Wispel hinein geklopft und Alles wieder auf dem Feuer gebrüht, bis es sich von der Casserolle lös't. Alsdann wird es sogleich in eine Schüssel gelegt, und unter immerwährendem Rühren werden 6 Eier und etwas Salz hinein gethan. Diese Klümpchen werden in Milch gekocht und beim Anrichten mit Caneel und Zucker bestreut. Sie dürfen nicht lange stehen, weil sie leicht zerfallen.

34. Pommersche Klümpchen.

Sechs Franzbrote werden würfelig geschnitten und in Milch aufgeweicht. Diese wird sodann ausgedrückt, ½ Pfund geschmolzene But-

ter, 2 Obertassen süßer Schmant, 12 Eier, Korinthen, Caneel, Zucker und noch altes Franzbrot, damit die Masse recht dick wird, dazu gerührt. Davon werden große runde Klöße gemacht, in Wasser und Salz gekocht und mit brauner Butter servirt.

35. Pommersche Klümpchen, eine andere Art.

Abgeriebene Franzbrote werden in der Mitte durchgeschnitten und 1 Stof nicht zu heiße Milch darauf gegossen. Nachdem das Brot gehörig aufgeweicht ist, wird die Milch zwischen 2 hölzernen Tellern so viel als möglich ausgedrückt. Dann werden 12 Eier geklopft, mit dem Brote recht ausgerührt und 3 Obertassen geschmolzene Butter, 6 bis 8 Obertassen Weizenmehl, Korinthen, Cardamom, Zucker und Salz hinein gethan. Davon nun werden mit einem Kochlöffel 6 bis 8 große Klöße in kochendes Wasser gelegt, 1 Stunde gekocht und mit brauner Butter servirt.

Das Fett von Rind- oder Salzfleisch statt der Butter ist sehr gut dazu.

36. Copenhagner Klümpchen.

Man macht recht lockern Klümpchenteig von Reibbrot oder Mehl und thut nur noch Muscatblüthe und viele feingehackte Petersilienblätter hinein. Diese Art von Klümpchen ist zu Suppen bestimmt.

37. Gebrühte Klümpchen.

Vier Obertassen Milch und 3 Obertassen abgeklärte Butter werden aufgekocht und mit Mehl zu einem steifen klaren Teig gebrüht. Hernach werden 10 Eier nebst ½ Muscatnuß und Salz hinzu gethan und auf einer Seite ½ Stunde gerührt. In der Milch müssen sie verdeckt kochen, und zuletzt muß noch Butter, Zucker, so wie etwas Mehltumm in die Milch kommen.

38. Scholternoß.

Man gießt auf gute saure Milch kochendes Wasser und läßt Beides ein Weilchen zusammen ziehen. Sollte die Milch noch zu weich sein, so gießt man zum zweiten Male heißes Wasser auf, doch auch gleich wieder ab, weil es sonst zu hart werden könnte. Hierauf legt man es in einen Durchschlag, drückt es ab und nimmt auf einen Klumpen von ungefähr 1½ Quartier zusammengezogener Milch 1 Quartier sauren Schmant, 6 Eier, ein wenig Mehl und Salz. Zuerst jedoch wird die Milch mit der flachen Hand auf einer Mulde zerrieben; dann

rührt man es in einer Schüssel und macht die Probe, wobei Schmant oder Mehl zugelegt werden kann. Hierauf formt man kleine Ballen, legt sie auf eine Schüssel, um sie nachher desto schneller in das kochende Wasser legen zu können, weil sie leicht zergehen. Man servirt sie mit brauner Butter. Wenn die Portion kleiner ist, oder 2 Personen dabei beschäftigt sein können, so lassen sie sich auch wie andere Klöße einlegen.

39. Kartoffelklümpchen.

Abgekochte Kartoffeln werden, nachdem sie völlig erkaltet sind, geschält und auf einer Reibe gerieben. Dann röstet man in Würfel geschnittenen Speck und eben so geschnittenes Franzbrot in Butter und rührt Beides nebst einigen Eiern, etwas Salz und so viel zur Hälfte Mehl, zur Hälfte Reibbrot darunter, daß sich Klümpchen formen lassen. Diese werden, in Wasser gar gekocht und mit brauner Butter oder mit gekochtem Obst übergossen, zur Tafel gegeben.

40. Grüne Klümpchen.

In geschmolzener Butter läßt man feingehackte Petersilie, Kerbel, Schnittlauch und ein wenig Spinat, Alles sehr fein gehackt, dämpfen, mischt, nachdem die Butter abgekühlt, einige Eier, Muscatblüthe und Reibbrot dazu und rührt dieses Alles auf dem Feuer zu einem dicken Brei. Aus dieser Masse macht man runde Klöße und kocht sie in Bouillon gar. Beim Anrichten gießt man braune Butter darüber und giebt geräucherte Wurst, Ochsenzunge oder Schinken dazu.

41. Aepfelklümpchen.

Man schält nicht gar zu saftige Aepfel, schneidet sie fein und dämpft sie in Butter weich. Sind sie abgekühlt, so rührt man, Alles nach Verhältniß, einige Eier, Zucker, Caneel, Korinthen, fein gehackte Mandeln, süßen Schmant und so viel Reibbrot hinzu, daß man daraus mittelmäßig große Klümpchen machen kann. Diese wendet man in Mehl um und bäckt sie in Butter. Man giebt eine Weinsauce dazu.

42. Speckklümpchen.

Auf 4 in Scheiben geschnittene Franzbrote gießt man ¾ Stof süße warme Milch und läßt sie darin einige Stunden weichen, ohne sie umzurühren. Sodann zerrührt man das Brot mit 8 Eiern und 2 vollen Löffeln geschmolzener Butter, Muscatblüthe, Cardamom, ¾ Pfund kleinwürflig geschnittenem gebratenen Speck, Rosinen, Korinthen, nebst so vielem Mehl, daß man große Ballen daraus formen kann. Dann

kocht man sie in gesalzenem Wasser auf raschem Feuer gar. Man macht zuletzt Butter braun, worin man etwas Reibbrot bratet, und giebt sie zu den Klümpchen.

43. Klümpchen mit Aepfeln.

Ein Quartier saurer Schmant und ein Quartier süßer Schmant werden mit einem kleinen Löffel zu Schaum gerührter Butter nebst 6 Eiern geklopft. Dazu legt man 9 Löffel Mehl und weinsaure in Würfel geschnittene Aepfel, 4 große, 6 kleine. Diese Art von Klümpchen kocht man in gesalzenem Wasser gar und giebt braune Butter dazu.

44. Klümpchen von Kartoffelmehl.

Eine Tasse abgeklärte Butter, 2 Tassen Kartoffelmehl und 3 Tassen Wasser werden, nachdem das Mehl mit dem Wasser ausgerührt ist, recht gar gebrüht. Dann schlägt man nach und nach 5 Eier dazu und klopft diesen Teig recht stark. — Der Teig muß noch warm sein, wenn die Eier hinein kommen.

45. Nudeln.

Auf ein ganzes Ei nimmt man ½ Eierschale voll Wasser, macht davon mit feinem Mehl einen harten Teig, rollt ihn so dünn wie möglich aus und schneidet davon feine Nudeln, welche vor dem Gebrauch eine Stunde ausgebreitet liegen und betrocknen müssen.

46. Nudeln von Beestmilch.

Man nimmt von der ersten frischen Milch nach dem Kalben, so viel dazu angewendet werden kann, oder ganz unvermischte Milch, knetet mit Mehl davon einen harten Teig, arbeitet ihn recht auf dem Backbrett aus, rollt wie zu den frühern Nudeln einen dünnen Teig aus, schneidet diese Nudeln fein, macht sie lufttrocken und wendet sie öfter, bis sie ganz hart und trocken sind. Darauf wird das Mehl abgesiebt. Man kann Nudeln von solcher Art ein Jahr und länger aufbewahren, so daß sie jederzeit beim Gebrauch wie eben erst bereitete sind; nur müssen sie länger mit der Suppe kochen.

47. Spiegeleier.

Hierzu nimmt man eine Kröpelpfanne, thut in jedes Loch etwas Butter und läßt sie zergehen, schlägt dann in jedes ein Ei und läßt sie fertig braten. Nach dem Anrichten streut man ein wenig gestoßenen Pfeffer darüber. Auch bratet man Speckscheiben auf der Pfanne, schlägt,

wenn diese recht stark braten, die Eier neben einander darauf und läß sie so lange braten, bis das Weiße geronnen ist. Dann hebt man sie vorsichtig auf die Schüssel, welche mit den Speckscheiben garnirt wird.

48. Butterbrote zum Thee.

Recht egal geschnittene Grobbrotscheiben bestreicht man dick mit frischer oder ausgewaschener Butter, schiebt sie auf einer Pfanne in den Ofen, läßt die Butter durchziehen und das Brot nur von oben etwas betrocknen. Dann nimmt man es gleich heraus und bestreut es, so lange es ganz heiß ist, recht dick mit Zucker und Caneel. Eben so macht man es mit Weißbrotscheiben und legt auf den Teller eine Schicht grobes und eine Schicht weißes Brot, immer abwechselnd. — Oder es werden mit einem scharfen Messer sehr dünne Weißbrotscheiben geschnitten, dieselben mit frischer Butter bestrichen und von Pfefferkuchen eben solche dünne Scheiben darüber gelegt. — Auch nimmt man ordinäres Weiß- oder altes selbstgebackenes Brot, schneidet es in Scheiben, bestreicht diese mit Butter, streut gleich Zucker darüber und läßt es auf dem Roste rösten, so daß der Zucker hin und wieder fast braun wird. So zubereitet eignet es sich sehr gut zu Chocolade.

49. Hefenpfannkuchen.

Auf 1 Quartier gewärmte Milch nimmt man 3 Eier, etwas Salz, einen guten Löffel voll Hefen, Korinthen und so viel Mehl, daß es beinahe so dick wie Klümpchenteig wird. Wenn dieser Teig recht aufgegangen, werden kleine Pfannkuchen davon in einer Pfanne in heißer Butter gebacken; doch darf man den Löffel nicht zu voll mit Teig nehmen, da sie sehr aufgehen. Auch wendet man sie öfter um und begießt sie mit Butter. — Etwas Cardamom legt man auch, wenn man dieses Gewürz liebt, hinein.

50. Strudeln.

Krebsstrudeln.

Man macht von 3 bis 4 Eiern, 2 Löffeln ausgeschmolzener Butter, 2 Löffeln Hefen, etwas Zucker, Salz und 1 Quartier gewärmter Milch einen nicht zu festen Teig, welchen man aufgehen läßt. Dann rollt man ihn dünn aus, schneidet ihn in große viereckige Stücke, bestreicht den Rand derselben mit Eigelb und die Stücke selbst mit folgender Masse. Von einem Paar Eiern macht man ein Rührei, untermischt es mit Reibbrot und einem Paar Löffeln Krebsbutter und 4 Eiern, indem man Alles recht durchrührt. Dazu legt man noch

zerhackte Krebsschwänze, feingeschnittene Citronenschale, Muscatblüthe und ein wenig Zucker und Salz. Diese Masse wird auf den Teig gestrichen und derselbe wie eine Wurst zusammengerollt. Die Enden drückt man zusammen, damit das Füllniß nicht herausfällt. Dann streicht man eine Casserolle mit Butter aus, legt die Strudeln schichtweise über einander hinein und läßt sie an einem warmen Ort aufgehen. Unterdessen klopft man 1 Quartier Milch, 8 Eidotter, einen Löffel Kartoffelmehl, Zucker, Citronenschale und etwas Salz zusammen, gießt es über die Strudeln und läßt sie verdeckt eine Stunde auf Kohlenfeuer backen.

Denselben Teig füllt man mit verschiedenem Anderen, als mit Mandeln, Käse, Gemüse, Obst, Chocolade und dergleichen mehr. Man bereitet die Strudeln wie schon gezeigt, oder gießt auch nur kochende Milch darüber, und läßt sie so lange kochen, bis die Milch ganz eingekocht ist. Auch legt man auf den eisernen Deckel glühende Kohlen, welche immer erneuert werden, damit das Gebäck in die Höhe gezogen wird.

Auch macht man noch verschiedene andere Arten Teig zu diesem Gericht. Nämlich von 1 Pfund Mehl und dem allerbesten sauren Schmant, welcher vorher in eine Serviette gelegt wird, damit das Wässerige recht abläuft. Man hängt dabei die Serviette an einen Nagel. Nachdem noch 2 Eidotter hinzu gefügt sind, wird dieser Teig sehr dünn auf einer Serviette aufgerollt, worauf er ½ Stunde ruhen muß. Nun streicht man das vorher zubereitete Füllniß darüber, hebt das Tuch von der einen Seite in die Höhe und rollt eine lockere Rolle zusammen. Hierauf wird eine Casserolle mit Butter ausgestrichen, die Rolle schneckenförmig hinein gelegt, kochende Milch oder Schmant darüber gegossen und in bekannter Manier gebacken. Auch vermischt man noch den Schmant oder die Milch mit Krebsbutter und Zucker. — Außerdem bereitet man folgenden Teig, welcher auch sehr gut ist. ½ Stof Mehl nämlich wird mit 2 Eidottern, ½ Quartier lauwarmem Wasser, 2 Löffeln geschmolzener Butter und Salz zu einem Teig gerührt, so dick, daß er sich ausrollen läßt. Diesen arbeitet man so lange durch, bis er Blasen wirft, worauf er zugedeckt eine Weile stehen muß, bis zum fernern Gebrauch. — Jedes Füllniß wird nur sehr dünn in die Strudeln gestrichen.

51. Komm morgen wieder.

Man bäckt ganz gewöhnliche dünne Pfannkuchen, kehrt sie aber beim Backen in der Pfanne nicht um, sondern bäckt sie nur auf einer Seite braun. Dann füllt man auf der braunen Seite gerade dasselbe

Füllniß, wie zu Fleischpiroggen, so daß die weiße Seite nach außen bleibt, schlägt oder rollt die Pfannkuchen so zusammen, daß das Füllniß nicht herausfällt und bäckt die Kuchen vollends braun. Man kann sie auch, nachdem sie gefüllt sind, vor dem letzten Backen in Ei und Reibbrot umkehren.

52. Ein Kuchen von Komm morgen wieder.

Dünne Pfannkuchen werden gebacken, welche man mit Stachelbeer- oder Aepfelmuß füllt; in eine Schüssel, die mit Butter und Reibbrot präparirt ist, legt man die gefüllten Pfannkuchen, kocht ¾ Stof Schmant auf, gießt dazu etwas Orangenwasser, legt noch Zucker und das Gelbe von 10 Eiern hinein, gießt es über die Kuchen und läßt es im Ofen backen.

53. Beestmilch.

Man klopft 10 bis 12 Eidotter mit gestoßenem Zucker so lange, bis es ganz weiß wird, und legt dazu abgeriebene Citronenschale, Caneel und Cardamom. Darein gießt man 2 bis 2½ Stof Beestmilch. Sollte die Milch noch zu frisch nach dem Kalben sein, so verdünnt man sie mit etwas anderer Milch. Dieses Gemeng wird in einer Schüssel im Ofen gebacken.

54. Kartoffelnudeln.

Man kocht die Kartoffeln mit der Schale weich, schält und reibt sie und schlägt zu 10 Kartoffeln 2 Eier und salzt sie etwas. Nun rührt man sie ganz fein, legt die Mischung auf ein Backbrett und knetet so viel Mehl dazu, daß ein ordentlicher glatter Teig entsteht. Alsdann schneidet man kleine, ungefähr wie eine Wallnuß große Stückchen, rollt diese wie Würstchen aus und legt sie in kochendes Wasser, welches gesalzen sein muß. Wenn sie alle oben schwimmen, hebt man den Grapen ab und bäckt die Nudeln in Butter braun. Beim Anrichten giebt man eine saure Sauce oder braune Butter dazu.

XIII.

Confecte.

Anmerkungen.

Um zur Bereitung der feinern Confecte geeignet zu sein, bedarf der Zucker erst einer besondern Reinigung, welche vermittelst Kohlen,

des Eiweißes, wohl auch des Rindsblutes bewerkstelligt zu werden pflegt, — Selbst der raffinirte Zucker muß noch geläutert werden; um wie viel mehr Melis- oder Farinzucker! Bei jenem muß man immer doppelt, für diesen, den Farinzucker, viermal so viel Läuterungsmittel anwenden, als bei raffinirtem Zucker. Was die Läuterungsmittel selbst anlangt, so wird der Zucker durch Kohle weißer und heller als durch Eiweiß, allein seine Krystallisationsfähigkeit wird dadurch benachtheiligt. Wo es daher auf diese ankommt, kann man von der Kohle keinen Gebrauch machen. So bei allen Arten von Candirtem, Liqueur, Bonbons u. s. w.; wogegen bei allen Confituren, wie gewöhnlichen Bonbons, gedrehtem Zucker, eingemachten Früchten und für Destillationsarbeiten das Läutern mit Kohle unstreitig den Vorzug verdient.

Mit der Läuterung durch Eiweiß oder Rindsblut verhält es sich im Näheren also. 6 Pfund des gewöhnlichen Meliszuckers werden mit 2 Stof Wasser, worin 4 Eiweiß oder auch 1 Quartier Rindsblut zerklopft sind, in Verbindung gebracht, mit dem Schaumlöffel recht durch einander gerührt und auf starkes Kohlenfeuer gesetzt. Der Kessel muß so groß sein, daß er nur halb gefüllt ist, damit der Zucker Platz zum Steigen hat. Man rührt mit dem Löffel um, bis der Zucker völlig zergangen ist, läßt ihn einige Male aufwallen, gießt dann 1 Quartier kaltes Wasser hinzu, wodurch er sich setzt, läßt ihn dann wieder einige Minuten kochen, nimmt den Kessel vom Feuer, läßt ihn mehrere Minuten ruhig stehen, nimmt mit dem Schaumlöffel den aufgestiegenen Schaum vorsichtig ab, stellt nun den Kessel wieder auf's Feuer und entfernt nochmals den Schaum, der während des Kochens aufsteigt, gießt alsdann den Zucker, wenn er ein wenig abgekühlt ist, durch ein Haarsieb in einen Topf und verwahrt ihn zum Gebrauch.

Läuterung durch Kohle. 6 Pfund Meliszucker werden mit 2½ Stof Wasser in einen Kessel gethan und eben so wie bei der frühern Läuterungsart zum Kochen gebracht. Nun rührt man 3 Loth Knochenkohle und 1 Loth gestoßene Holzkohle recht durch einander in den Zucker und läßt ihn mehrere Male aufwallen. Wenn er vom Feuer genommen ist und etwas gestanden hat, so wird er durch einen Filtrirbeutel gegossen. Der zuerst durchgelaufene Zucker wird wieder zurückgegossen, weil er nicht so hell ist, als der folgende. Der zurückgebliebene Schaum kann noch mit Wasser verdünnt, aufgekocht, durchgelassen und zur Bereitung von ordinärem Confect verbraucht werden.

Consistenzgrade des Zuckers. Ich will hier die Methode von Lichtenberg (1833) anführen. Erster Grad zum Breitlauf.

Wenn der Zucker einige Male aufgewallt, nimmt man den Schaumlöffel heraus und hält ihn in die Höhe: läuft der Zucker in breiten Flocken ab, so hat er den erſten Grad. — Zweiter Grad zum kleinen Faden. Man läßt den Zucker noch einige Minuten kochen, taucht dann die Spitze des Zeigefingers hinein und hält dieſen Finger mit dem Daumen zuſammen. Entfernt man dieſe beiden Finger von einander, und es zieht ſich ein Faden mit, welcher zerreißt, ſo iſt der zweite Grad vorhanden. — Dritter Grad zum Perlenzucker. Dieſer Grad iſt vorhanden, wenn der Zucker beim Kochen auf der Oberfläche runde und erhabene Perlen bildet. — Vierter Grad zum kleinen und großen Flug. Man zieht den Schaumlöffel im Zucker herum, ſchwenkt ihn ab und bläſt durch die Löcher des Schaumlöffels; kommen dabei kleine Blaſen heraus, ſo iſt der kleine Flug vorhanden, kommen große Blaſen heraus, ſo iſt der große Flug da. — Fünfter Grad zur kleinen und großen Kugel. Wenn man mit einem zuvor in kaltes Waſſer getauchten Finger etwas aus der Zuckermaſſe herausnimmt, und dieſes ſich zwiſchen den Fingern zu einer Kugel zuſammenrollt, ſo redet man von dem Grad der kleinen Kugel. Die Kugel bleibt beim Erkalten ganz locker; iſt dies nicht der Fall, bleibt ſie vielmehr feſt, ſo ſpricht man, es ſei der Grad der großen Kugel da. — Sechſter Grad zum gebrochenen Zucker. Man macht die Probe ganz ſo wie bei dem fünften Grade. Der Unterſchied vom Kugelzucker liegt allein darin, daß die Kugel nach dem Erkalten auseinanderſpringt. — Siebenter Grad zum Caramel. Der Zucker wird zum ſechſten Grad gekocht und einige Tropfen Citronenſaft hinein gedrückt. Die oft angeführte Federprobe, welche den Grad angiebt, der am Gewöhnlichſten zum Einmachen von Zuckerſachen gebraucht wird, beſteht darin, daß man den Schaumlöffel ſchwenkt, und ſich dabei der Zucker in Form von Federchen abtrennt. —

Unſchädliche Farben für Zuckerwaaren. Man darf ſich zum Färben des Zuckerbackwerkes durchaus keiner metalliſchen Farben bedienen, weil dieſelben ſammt und ſonders mehr oder weniger nachtheilig auf die Geſundheit wirken. Dagegen ſind ohne alle Widerrede folgende Farben durchaus unſchuldiger Natur. In Blau: blauer Carmin. Er dient für Tragant und Conſervemaſſe, zu Liqueur und andern Bonbons. Der Zucker muß dazu ganz weiß und hell ſein, da man ſonſt ſtatt der blauen Farbe eine grüne erhält. Indigoauflöſung dient zu kleinen Dragées, wie Koriander, Anis und Nonpareille. Veilchenſaft giebt eine hellbraune Farbe für Conſerven und Plätzchen, die zugleich den Geſchmack davon erhalten.

Roth: Cochenille. Diese kann zu allen Confecten ohne Ausnahme dienen. 1) Ohne Zucker: 1 Loth Cochenille wird in einem Mörser aus Serpentinstein möglichst fein zerrieben, hierzu nach einander 1 Loth sal tartari, 1 Loth gebrannter Alaun und zuletzt 4 Loth Cremor tartari gebracht und ebenfalls zerrieben, 2 Obertassen voll Regen- oder Flußwasser kalt dazu gegossen, Alles ¼ Stunde im Mörser gerührt und in einen Ofen zum Trocknen gestellt, um das Wasser wieder verdampfen zu lassen. Das Trocknen ist nothwendig, weil, wenn die Cochenille naß stehen bliebe, deren Farbe dunkler und endlich violett werden würde. Zum Gebrauch löst man jedes Mal die erforderliche Quantität in Wasser auf. 2) Mit Zucker: 1 Loth Cochenille in einem messingenen Mörser fein gestoßen und auf Papier geschüttet, dann 1 Loth Pottasche, 1 Loth Alaun und 2 Loth Cremor tartari, Alles fein gerieben, darunter gemischt, in 3 Obertassen Wasser, welches in einer Casserolle über starkem Kohlenfeuer kocht, geschüttet, mit einem hölzernen Löffel umgerührt und das Gefäß vom Feuer genommen, weil die Farbe nun in die Höhe steigt. Diese wird durch ein leinenes Tuch in ein Porcellangeschirr gegossen, das Tuch ausgedrückt und die Casserolle gereinigt. Hierauf thut man 10 Loth ganz fein gestoßenen Raffinadezucker in die Casserolle, gießt die Cochenille-Auflösung dazu und läßt die Mischung einige Male auf dem Feuer aufwallen, worauf sie in eine gläserne Flasche gefüllt wird. Diese Auflösung giebt eine sehr schöne Farbe und hält sich mehrere Monate. Rosensaft giebt eine für Conserven und Plätzchen dienende rothe Farbe, welche man durch Cochenille oder flüssigen Carmin lebhafter macht. Malvensaft giebt eine dunkelrothe Farbe zur Bereitung von Conserven und Plätzchen und Malvenzucker. Man wendet dazu an die Blumenblätter der zu Ende Juni in Blüthe kommenden Alcea (Althea rosea, Rosenpappel), die einige Tage nach dem Abblühen gesammelt werden, indem man sie eben so bereitet, wie den Veilchensaft (jedoch ohne den Saft von Citronen). Fernambuk- oder Brasilienholzroth kann zu Allem, nur nicht zum Färben des zur Caramelconsistenz gekochten Zuckers gebraucht werden. Dieser nämlich verträgt die Säure des Alauns nicht. 2 Stof ganz frische süße Milch wird mit ½ Pfund schönem Fernambukholz in einer kupfernen Casserolle bis auf ¾ Stof eingekocht, 2 Loth gebrannter Alaun dazu gefügt, noch 8 Minuten gekocht, durch ein leinenes Tuch gegossen und das Holz ausgepreßt.

Gelb: Saffrangelb. 1 Quentchen ganzer Saffran wird in einer kleinen Casserolle bis auf die Hälfte eingekocht, der Absud durch ein leinenes Tuch gegossen und der Saffran durchgepreßt, die durchge-

gossene Farbe mit 2 Loth Raffinadezucker in die Casserolle zurück gegossen und einige Male auf dem Feuer aufwallen gelassen. Die Farbe wird noch warm in eine Obertasse gegossen und zum Gebrauch aufbewahrt.

Violett: Heidelbeer- oder Schwarzbeermarmelade dient, Tragant und Conservenmasse, Gelées und Liqueurs dunkelviolett zu färben. Völlig reife, große Heidel- oder Schwarzbeeren werden durch ein Haarsieb gepreßt. Das Durchgepreßte läßt man in einer Casserolle über schwachem Kohlenfeuer ganz dick werden und bewahrt es in Töpfchen an einem kühlen Ort auf. Blauholz kommt bei ordinären Zuckerwaaren in Anwendung. 1 Stof Wasser wird mit ¼ Pfund geraspeltem Blauholz bis zu einem reichlichen halben Stof eingekocht, dann 2 bis 3 Quentchen zerstoßener Alaun darunter gerührt noch einige Male aufwallen gelassen, durchgeseiht und zum Gebrauch verwahrt.

Grün: Diese Farbe kann man, wie bekannt, durch Mischung der angegebenen blauen und gelben Farbe erhalten. Kaffeegrün dient zum Färben von Tragant und Conservenmassen, Nonpareille und grünem Streuzucker. ½ Pfund feiner grüner Domingokaffee wird in ein Geschirr gethan, der Saft einer Citrone darauf gepreßt, 2 Obertassen voll kochendes Wasser darauf gegossen, über Nacht an einem warmen Ort bedeckt stehen gelassen, am andern Tage der Kaffee durch ein leinenes Tuch gedrückt und der ausgepreßte Saft in einem Glase verwahrt. Spinatgrün stellt eine schöne hellgrüne, wie das Kaffeegrün anzuwendende Farbe dar. Die jungen Blätter des Spinats werden an einem trocknen Tage gepflückt, in einem steinernen Mörser gestoßen und der Saft durch ein leinenes Tuch abgepreßt. Spinatgrün ist zum Grünfärben von Zuckermassen besonders schön. Spinatblätter, welche von den Stielen gestreift wurden, hackt man fein und stößt sie im Mörser, preßt alsdann den Saft durch ein Tuch auf einen tiefen Teller ab, setzt denselben in eine heiße Röhre, oder auf einen warmen Herd, oder auch auf ein Geschirr mit kochendem Wasser. Nach einigen Stunden wird es gerinnen; dann gießt man das Wasser davon ab, und der zurückgebliebene grüne Satz wird nun zum Zucker- oder Geléefärben benutzt.

Cochenille zum Rothfärben derselben Massen zu bereiten. 1 Loth pulverisirte Cochenille wird mit 1 Quentchen Weinstein in einem Töpfchen mit ½ Quartier Wasser auf Kohlen gestellt. Nachdem es ein Paar Minuten gekocht, fügt man unter Rühren mit einem Stöckchen 1 Quentchen Alaun und wieder nach einigen Minuten, wenn letzterer zerronnen ist, allmälig ½ Loth Pottasche dazu. Hat es zusammen noch mehrere Minuten gekocht, bis sich das Schäumen

gelegt, so gießt man es durch ein Tuch. Diese Farbe hat ein schönes Roth. Soll es heller sein, so gießt man, nachdem es erkaltet, 1 Loth Weingeist hinzu. Man kann es auch zum Verdünsten in einem Teller auf einen warmen Herd stellen und es als Pulver zum Gebrauch verwahren.

Auch sind zu demselben Zwecke der Färbung von Confecten außer mehren andern Mitteln noch als anwendbar zu betrachten: Kornblumensaft zu schönem Blau, und Ringelblumensaft, Saft von der (Calendula), welcher eine hochgelbe Farbe liefert. Auch ist zu empfehlen Curcumegelb. Es ist sehr hell und lebhaft, kann jedoch wegen seines Geschmackes nur zu ganz ordinären Artikeln benutzt werden. 1 Quartier Milch wird mit 4 Loth Curcume einige Male aufgekocht, dann noch ½ Tasse Milch zugegossen und Alles durch ein leinenes Tuch gepreßt.

1. Marcipan.

Ein Pfund süßer Mandeln wird geschält und daneben werden auch ein Paar bittere mit Rosenwasser recht fein zerrieben; doch dürfen sie nicht zu naß werden. Dazu knetet man 1 Pfund gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone. Diese Masse wird in einen Kessel gethan und so lange gerührt, bis sie sich vom Kessel löst. Dann nimmt man sie heraus, zertheilt sie in kleine Stücke und formt, wenn sie kalt ist, beliebige Figuren daraus. — Oder der Teig wird wohl auch federspulendick ausgerollt, wornach man ihn in verschiedene Formen ausstiicht, als: in Herzchen, Sterne, Blumen, halbe Monde und dergleichen mehr. Man legt diese Formen auf Papier und bäckt sie bei gelinder Hitze hellgelb. Wenn sie wieder erkaltet sind, macht man eine Glasur von Eiweiß, welches mit feinem weißen Zucker abgerührt ist, überstreicht sie damit und läßt sie im Ofen trocknen. Diese Figuren werden auf mancherlei Art verziert. Man bestreut sie mit farbigem Nonpareille, belegt sie mit Dragées, Pastillen und dergleichen. Auch drückt man die Masse zuweilen in hölzerne Formen, aus denen sie in Thier-, Blumen-, Blätter- und andern Gebilden hervorgeht. Ferner macht man aus freier Hand verschiedene Figuren davon, welche dann noch gemalt und glasirt werden.

Man kann zugleich dem Marcipan verschiedene Farben und verschiedenen Geschmack geben. Er wird nämlich mit Saffran, Chocolade und Säften gefärbt, und eben so mit Anis und andern Gewürzen gewürzt.

2. Plätzchen verschiedener Art.

Das Weiße von 3 recht frischen Eiern wird mit 4 Eßlöffeln Raffinadezucker eben so lange gerührt, wie zum Guß, so daß es ganz weiß und glatt wird. Dazu tropft man verschiedene Oele, um den Plätzchen einen gerade beliebigen Geschmack zu geben. Oder man mischt auch Chocolade oder recht feingeriebene Gewürze hinein, als Caneel, Vanille, Gewürznelken, Citronenschale oder dergleichen. Davon werden mit einem Theelöffel kleine Plätzchen auf eine sehr reine Pfanne gesetzt und über Nacht auf einem warmen Herd getrocknet.

3. Magenmorselle.

Ein Pfund Zucker wird mit Rosenwasser bis zum Fadenziehen gekocht; dann nimmt man den Zucker vom Feuer und rührt Caneel, Gewürznelken, Muscatblüthe, Cardamom, feingeschnittene Mandeln, ein wenig gestoßene Cubeben, einige abgezupfte und getrocknete Kornblumen und rothe Nelkenblätter hinein, rührt Alles wohl unter einander und gießt diese Zuckermischung in mit Wasser naßgemachte Blechformen, läßt sie darin erkalten und schlägt dann die Morselle heraus. Auch thut man statt aller übrigen Gewürze nur feingestoßenen Ingwer in die Morselle.

4. Bonbons.

Auf 1 Pfund Zucker nimmt man 1 Eiweiß und ½ Quartier Wasser und klopft es mit einer Wispel so lange zusammen, bis es sich völlig vermischt hat. Dann gießt man die Mischung in eine Casserolle, schäumt sie rein und setzt das Kochen des Zuckers so lange fort, bis derselbe zum Bruch kommt. Nun bestreicht man eine Marmorplatte mit etwas Butter, gießt den Zucker darauf und schneidet ihn, so lange er noch warm ist, in gehörige viereckige Täfelchen. Ob der Zucker zu Bonbons gehörig gekocht ist, erkennt man daran: wenn man einen hölzernen Löffelstiel in kaltes Wasser steckt, dann in den Zucker und wieder in kaltes Wasser bringt, und er sich leicht abziehen und wie Glas brechen läßt. Dann ist er zu Bonbons gehörig. Will man denselben einen verschiedenen Geschmack geben, z. B. von Chocolade, so schüttet man zugleich mit dem Zucker 6 Loth geriebene Chocolade hinein. Soll das von Citronen und Himbeeren geschehen, so reibt man von ersteren die Schale hinzu, von letzteren nimmt man etwas Gelée. — Macht man Caneel-Bonbons, so nimmt man statt des gewöhnlichen Caneelwassers auch noch etwas gestoßenen Caneel. Zu Vanille-Bonbons versetzt man den Zucker mit feingeriebener Vanille. Zu

Malz-Bonbons röstet man ½ Quartier Malz, läßt es mit 1 Quartier Wasser bis auf die Hälfte einkochen und schüttet es dann zu dem Zucker.

5. Macaronen.

Daß Weiße von 4 Eiern wird mit 1 Pfund Zucker, 1 Pfund gröblich gestoßenen süßen und einigen bitteren Mandeln und etwas Cardamom oder Citronenschale ½ Stunde wohl gerührt. Dann schüttet man 2 Eßlöffel voll feines trocknes Mehl dazu, streicht eine Backplatte mit Wachs aus und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen braun. Noch warm werden sie von der Platte abgenommen.

6. Bittere Macaronen.

Diese Macaronen werden eben so wie die vorhergehenden bereitet; nur nimmt man 1 Pfund süße und ½ Pfund bittere Mandeln, das Weiße von 6 Eiern und 1½ Pfund Zucker.

7. Gewürzte Macaronen.

Man stößt 1 Pfund ausgesuchte ungeschälte, mit einem Tuch abgeriebene süße Mandeln fein, klopft dazu das Weiße von 6 Eiern mit ¾ Pfund Zucker zusammen, legt die Mandeln, ½ Loth Gewürznelken, 1½ Loth Caneel und recht feingeschnittene Orangenschalen, welche vorher in Zuckerwasser gekocht und wieder getrocknet wurden. Wenn sie gebacken und wieder kalt geworden sind, bestreicht man sie mit einer beliebigen Glasur oder läßt sie auch ohne diese. Auch kann man statt der Gewürze ½ Pfund geriebene Chocolade nehmen, nebst einem Eiweiß mehr.

8. Markmacaronen.

Ein eigroßes feingehacktes und am Feuer etwas weichgemachtes Mark wird mit ¼ Pfund feinem Zucker, ¼ Pfund mit etwas Rosenwasser gestoßenen Mandeln zusammen gerührt. Alsdann schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu steifem Schaum; aber es muß dieser recht trocken sein. Man rührt ihn mit der Markmasse zusammen und legt davon kleine Häufchen auf eine mit Wachs bestrichene Platte.

9. Repilage.

Von altem zerbrochenen Confect, welches mit Eiweiß fein gestoßen wird, bereitet man wieder frisches, indem man noch gestoßenen Zucker und etwas Orangenblüthenwasser hinzu rührt und noch so viel

Eiweiß dazu thut, daß es einer dicken Masse gleicht. Man setzt die Confecte wie Macaronen entweder auf Oblaten, oder auch auf eine mit Wachs bestrichene Platte.

10. Lezetten.

Man stößt 1 Pfund geschälte süße Mandeln mit Wasser recht fein, rührt sie mit 1 Pfund gestoßenem Zucker zusammen, legt die Masse in eine Messingcasserolle und röstet sie so lange darin, bis sie sich vom Geschirr ablös't. Dann drückt man sie wie ein Brot zusammen und läßt sie kalt werden. Nach diesem knetet man 3 Eidotter in den Teig, rollt denselben nicht zu dünn aus, schneidet einen kleinen Finger lange schmale Stückchen daraus und bäckt sie bei gelinder Hitze im Ofen hellgelb. Zuletzt werden sie glasirt. Die Lezetten werden verschieden gewürzt: mit Citronenschalen, Caneel, Vanille, Orangenschalen, Gewürznelken oder Muscatblüthe, wie man es gerade liebt.

11. Ein den Macaronen ähnliches Backwerk von Eigelb.

1 Pfund geschälte Mandeln werden mit 2 ganzen und dem Gelben von 2 Eiern fein gerieben; alsdann 1¼ Pfund Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone hinein gerührt. Federspulenstark wird die so entstandene Masse ausgerollt, kleine runde Häufchen werden davon auf eine mit Wachs bestrichene Pfanne gelegt, mit Streuzucker bestreut und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

12. Weiße Mandelspäne.

Man reibt 1 Pfund geschälte Mandeln mit Citronensaft recht fein, legt 1 Pfund gestoßenen Raffinadezucker dazu und rührt Beides mit Citronensaft zu einer dicken Masse, streicht diese auf Oblaten, läßt sie bis zum andern Tage stehen, schneidet sie dann in Streifen, legt sie auf runde Hölzer und bäckt sie bei ganz schwacher Hitze.

13. Rothe Mandelspäne.

½ Pfund geschälte Mandeln werden mit Berberizensaft ganz fein zerrieben, mit ¾ Pfund Zucker zusammengearbeitet und auf gelindem Kohlenfeuer geröstet, bis es sich vom Kessel lös't. Wenn die Masse wieder kalt ist, so thut man sie in eine Schüssel, und rührt so viel zerklopftes Eiweiß hinein, daß es eine Masse zum Ausstreichen wird. Man streicht sie auf Oblaten, schneidet diese in Streifen, läßt sie bis zum andern Tag stehen, legt sie dann auf runde Hölzer und bäckt sie bei ganz schwacher Hitze.

14. Bogen von Eiweiß.

Von dem Weißen von 4 Eiern wird ein steifer Schaum geklopft und ½ Pfund gesiebter Zucker dazu gerührt. Dann mischt man 4 Eßlöffel feines Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone hinein, streicht diese Masse auf 2 Finger breite und ½ Quartier lange Oblatenstreifen, belegt sie mit Pomeranzenschalen und bäckt sie sehr schnell auf einem mit Papier ausgelegten Blech, welches mit Butter bestrichen ist. Nach diesem Verfahren löst man sie mit einem Messer ab und biegt sie über ein Rollholz.

15. Chocolade-Bogen.

Man schlägt das Weiße von 5 Eiern zu Schaum und rührt diesen mit 10 Loth feingestoßenem Zucker ½ Stunde lang. Wenn es recht dick ist, mischt man 4 Loth geriebene Chocolade und 10 Loth feines Mehl darunter, streicht von dieser Masse zwei Finger breite und einen Finger lange Streifen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Sind sie gebacken, so verfährt man wie mit den früheren.

16. Baiser-Kuchen.

Auf das Weiße von einem Ei nimmt man einen kleinen Eßlöffel fein gestoßenen Zucker, schlägt von dem Eiweiß einen steifen Schaum und legt dann Zucker dazu. Nun darf es nicht weiter geklopft werden. Vorher zeichnet man auf einem Blatt Papier die Rundung ab, wie groß der Kuchen werden soll, wobei man jedoch das überflüssige Papier nicht abschneidet. Man trägt den fertigen Schaum ganz genau auf die Rundung, so daß diese völlig bedeckt ist, oder man setzt auch mit einem silbernen Löffel kleine Kuchen dicht neben einander auf die Abzeichnung. Auf die Höhe des Kuchens kommt es nicht an. Ist man so weit fertig, so wird der Kuchen in einen Ofen geschoben, aus dem eben Brot genommen worden ist. Hier bleibt er 12 Stunden stehen, ohne daß der Ofen geöffnet wird. Ist er endlich fertig, so muß man ihn, bis er zu Tische gegeben wird, an einem warmen und trocknen Ort aufbewahren. Im gegentheiligen Falle entläßt er sich, wird zähe und weich. Man belegt ihn früheſtens ½ Stunde vorher mit Schneemoos von dickem süßen Schmant, zu welchem etwas Zucker und feingeriebene Vanille gethan wird. Zuletzt garnirt man mit Chocoladenplätzchen, Streuzucker und dergl.

Es ist eine durchaus zu beobachtende Regel, daß, wenn man Eierschaum schlägt, die Schüssel sowohl, welche am Besten von Zinn ist,

als auch die Wispel oder den Span, mit welchem man schlägt, nicht kurz vorher erst gewaschen wurden. Beides muß vielmehr völlig trocken sein. Zu dem Schneemoos kann man statt der Vanille Citronenschale nehmen.

17. Baisers.

Wenn man kleine Baisers machen will, so muß auch die Schüssel, auf welcher man das Ei klopfen will, flach und sehr trocken sein; so auch die Wispel oder die Gabel, womit man den Schaum schlagen will. Eben so darf man nur sehr frische Eier nehmen. Für 12 Personen nimmt man das Weiße von 8 Eiern und klopft es erst zu steifem harten Schnee. Dann erst kommen 6 Löffel feingestoßener und gesiebter Zucker dazu. Ist Alles recht schnell durch einander gerührt, so setzt man davon kleine Häufchen auf Papier und läßt sie über Nacht in einem schon abgekühlten Ofen mehr trocknen als backen. Endlich höhlt man sie von der untern Seite mit einem Messer aus, füllt sie mit Schneemoos und drückt immer zwei zusammen.

18. Biscuit.

Es werden 18 Eier mit 1 Pfund feinem Zucker zusammen in einem Messingkessel auf Kohlenfeuer gesetzt und mit einer Wispel zu steifem Schaum geschlagen. Die Mischung darf aber nur recht heiß werden, durchaus nicht zum Kochen kommen. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer und klopft die Masse so lange, bis sie erkaltet ist. Hierauf schüttet man ¾ Pfund Mehl dazu und läßt es durch einen großen Trichter in beliebige Formen auf mit Wachs bestrichenes Papier laufen. Der Ofen darf nicht heißer sein, als es zur Herstellung der Plätzchen nöthig ist.

19. Kapsel-Biscuit.

Das Gelbe von 20 Eiern klopft man mit 20 Loth feinem Zucker stark zusammen, thut nach und nach 10 bis 12 Loth trocknes Mehl und zuletzt den Schaum von dem Weißen der 20 Eier dazu, füllt diese Masse in Kapseln und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

20. Butterbiscuit in Kapseln.

Zu ½ Pfund gerührter Butter thut man allmälig ½ Pfund feingestoßenen Zucker, ½ Pfund Mehl, 6 Eier, 6 Eidotter und zuletzt ¼ Pfund reingemachte Korinthen. Diese Masse muß ¾ Stunde gerührt

werden. Dann macht man Papierkapseln, füllt sie hinein und bäckt sie im Ofen hellbraun.

21. Hefenbiscuit.

½ Pfund ausgewaschene und zu Schmant gerührte Butter rührt man mit 4 Eidottern, ¼ Pfund feinem Zucker, ½ Stof süßem Schmant, ¾ Pfund Mehl und 2 Eßlöffeln guten Hefen. Sollte die Masse aber dick sein (sie darf nur wie ein gewöhnlichrr Klümpchenteig sein), so hilft man mit Milch nach. Dieser Teig wird stark geklopft, in eine mit Butter und Reibbrot präparirte Biscuitform gegossen und 2 Stunden zum Aufgehen in die Wärme gestellt. Nachdem es gebacken ist, stürzt man es auf ein Brett, und wenn es etwas erkaltet, bestreicht man die Oberfläche mit Rosenwasser und streut Zucker und Caneel darüber.

22. Erdbeerconfect.

½ Pfund geschälte und feingestoßene Mandeln, ½ Pfund feiner Zucker, ¾ Stof auserlesene Erdbeeren — dieses Alles wird in einem Mörser zusammen gestoßen. Dann legt man es in eine Casserolle, stellt dieselbe auf Kohlen und rührt die Masse so lange, bis sie zähe geworden ist, doch darf sie nicht anbrennen. Sodann läßt man sie erkalten, rührt den Schaum von 1 Eiweiß darunter, vermischt Mehl mit Zucker und rollt damit den Teig aus. Endlich sticht man diesen mit kleinen Formen aus, legt sie auf mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Backbleche und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Man kann auch statt der Erdbeeren, wenn man will, Himbeeren nehmen.

23. Muskazinv, ungarisches Confect.

Ein Pfund gestoßener Zucker, ¾ Pfund gestoßene Mandeln, ¼ Pfund Mehl, 1 Loth Caneel, ½ Loth Muscatnuß, ½ Quentchen Muscatblüthe, eben so viel Gewürznelken — alle diese Gewürze werden fein zerstoßen und dazu fügt man noch 5 Gran Ambra, 1 Gran Bisam, 5 Eidotter und wirkt Alles zusammen zu einer festen Masse. Alsdann nimmt man löffelweise von dieser Masse, legt es auf eine Pfanne, worauf es nur erwärmt wird. Ferner nimmt man es wieder auf ein Backbrett, drückt es mit einem Rollholze ½ Finger dick aus und sticht mit kleinen Ausstechern Figuren aus. Dieses Confect wird auf mit Wachs bestrichene Platten gelegt und im Ofen nur getrocknet. Endlich wird es mit irgend einer beliebigen Glasur bestrichen.

24. Chocoladenbiscuit.

Eine Tafel geriebene Chocolade, ¼ Pfund gestoßener Zucker, ½ Pfund Mehl und 3 Eidotter — dieses Alles wird durch einander gemischt. Dann rührt man den Schaum von 4 Eiweißen dazu, legt diese Masse in längliche Häufchen auf Papier, siebt ein wenig feinen Zucker darüber und läßt es im Ofen backen. So lange der Biscuit noch heiß ist, lös't man ihn von den Platten ab und läßt ihn noch einmal im Ofen trocknen.

25. Kartoffelmehlbiscuit.

12 Eidotter, 1 Pfund Zucker, 9 Loth Kartoffelmehl, etwas Cardamom und Citronenschale wird Alles zusammen stark geklopft; zuletzt aber der steife Schaum von den 12 Eiern dazu gelegt, in Formen gegossen und im Ofen gebacken.

26. Zuckerplätzchen.

¼ Pfund Zucker wird mit 6 Eidottern geklopft, 2½ Pfund Kartoffelmehl allmälig dazu gerührt, auch von einer Citrone die abgeriebene Schale und ganz zuletzt der Schaum von den 6 Eiweißen. Diese Masse wird mit einem silbernen Löffel auf Papiere gesetzt und im Ofen gebacken.

27. Mandelmuscheln.

Ein Pfund Zucker wird in's Wasser getaucht und auf's Feuer gesetzt, 1 Pfund abgezogene Mandeln werden grob gehackt und nebst einem Löffel guter Butter hinein gelegt. Dieses läßt man zusammen kochen, bis es braun ist, nur nicht schwarz. Dann nimmt man Formen oder Theeobertassen, befeuchtet sie mit Wasser, legt ein Klümpchen von der Masse hinein und drückt diese mit den Fingern oder mit einem Theelöffel in die Form. Man läßt sie darin erkalten.

28. Citronenbiscuit.

Man schlägt 16 Eidotter in einen Topf mit einer Wispel, dann reibt man von 3 Citronen die Schale ab und nimmt sie nebst einem Spitzglas Rosenwasser und etwas Cardamom dazu. Dann wird nach und nach 1 Pfund feiner Zucker dazu gethan und so lange geklopft, bis sich das Gemisch hebt. Sodann klopft man das Weiße von 8 Eiern zu einem steifen Schaum und rührt denselben langsam dazu. Zuletzt werden 10 Loth Kartoffelmehl allmälig hinzu gethan und gleich in Formen im Ofen gebacken.

29. Vanilleplätzchen.

Das Weiße von 5 Eiern wird zu Schnee geschlagen, dann das Gelbe der 5 Eier dazu gethan, nebst ¼ Pfund fein gesiebtem Zucker. Dieses klopft man so lange zusammen, bis die Masse recht dick ist, wornach man sie mit der abgeriebenen Schale einer Citrone, mit einer halben Stange feingeschnittener und mit etwas feinem Zucker zerstoßener Vanille, mit 12 Loth Mehl und 4 Loth geriebenen Mandeln mischt. Davon setzt man kleine Häufchen auf ein mit Butterpapier belegtes Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze.

30. Falkeneier.

Von 10 bis 12 hartgekochten Eiern, welche erst in kaltem Wasser abkühlen müssen, nimmt man das Gelbe heraus und zerreibt dieses mit 12 Loth gestoßenem Zucker, fein abgeriebenen Citronenschalen und mit einem wenig Orangenblüthenwasser in einer Schüssel auf Kohlen recht fein. Wenn es trocken geworden ist, macht man runde Kugeln von der Größe der Eidotter davon. Hierauf legt man 1 Pfund Zucker in eine Casserolle und läßt ihn mit Wasser unter Schäumen so lange kochen, bis er Blasen wirft. Nun legt man die Eierkugeln hinein, löst vermittelst eines Löffels von der Seite der Casserolle den Schaum ab und rührt ihn zu dem Zucker. So fährt man fort, bis aller Zucker weiß geworden ist. Die Eier nimmt man nun mit einer Gabel heraus und läßt sie auf einem Sieb so lange, bis der Zucker daran erstarrt ist.

31. Spanische Eier.

Nachdem das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schaum geschlagen worden ist, mischt man 12 Loth feingesiebten Zucker, 3 Loth Mehl und einige Tropfen Cedernöl hinein. Von dieser Masse setzt man Häufchen von der Größe eines Eies auf ein mit Wachs bestrichenes Papier und läßt sie auf einem Bleche bei gelinder Hitze backen. Diese Masse darf keinen Augenblick eingerührt stehen, sondern muß gleich gebacken werden.

32. Aniskügelchen.

Sieben ganze Eier werden mit ½ Pfund feinem Zucker und mit Citronenschale so lange geklopft, bis die Masse dick geworden. Dann legt man ½ Pfund Mehl und etwas gereinigten Anis hinzu, rührt es nur zusammen (ja nicht länger!), setzt davon kleine Häufchen auf Oblaten und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Wer etwa den Anis nicht liebt, der kann auch ein anderes Gewürz nehmen. Dann braucht man diese Plätzchen nicht gerade auf Oblaten zu setzen, sondern nur auf eine mit Wachs ausgestrichene Platte.

33. Mandelkränzchen.

Ein halbes Pfund abgeschälte süße Mandeln stößt man mit dem Safte einer Citrone recht fein, mischt ½ Pfund gestoßenen Zucker, Citronenschale und das Weiße von 2—3 Eiern, das zu Schaum geschlagen wurde, hinein. Nachdem Alles recht zusammengerührt ist, macht man davon auf runde Oblaten Kränzchen und überzieht diese, nachdem sie gebacken sind, mit einem Vanille-Eise.

34. Trockene Meringues.

Das Weiße von 6 Eiern schlage man zu starkem Schaum und mische sodann 1 Pfund feingestoßenen und gesiebten Zucker darunter. Davon werden mit einem Löffel Häufchen auf Papier gesetzt, noch mit Zucker bestreut und über Nacht in einen ausgeheizten, schon etwas abgekühlten Ofen geschoben. — Man giebt den Meringues einen verschiedenartigen Geschmack, als mit Vanille, Citronen, Caneel oder mit anderen Gewürzen.

35. Verschiedene Arten Guß.

Weißer Guß. Nur Raffinadezucker kann zu recht schönem Guß genommen werden. Man gießt denselben mit Wasser in einer Casserolle über und läßt ihn, nachdem er geschmolzen, zum großen Flug kochen. Alsdann hebt man den Zucker vom Feuer, nimmt einen reinen hölzernen Löffel und reibt den Zucker zur Zeit immer nur wenig an der Seite der Casserolle hin und wieder. Dieser geriebene Zucker wird weiß. Man stößt ihn hierauf ab und rührt ihn unter den übrigen Zucker. So fährt man fort, bis aller Zucker weiß ist und sich eine Kruste darauf zu bilden anfängt. Hierauf rührt man den Zucker nochmals durch einander und überzieht nun Biscuit u. dergl. damit; oder man gießt auch Torten- und Marcipanfiguren damit aus.

Rosenguß. Statt des Wassers allein nimmt man zur Hälfte Rosenwasser. Wenn der Zucker anfängt steif zu werden, so thut man etwas Berberizensaft hinein; oder man stößt den Zucker, bringt ihn in eine Casserolle und rührt davon mit Berberizensaft einen ziemlich dicken Brei. Diesen läßt man auf Kohlenfeuer bis zum Kochen heiß werden; doch darf er nicht kochen. Der Zucker ist nun ganz flüssig und man überzieht damit Confecte oder Torten, oder verwahrt ihn.

Citronenguß. Der gestoßene Zucker wird mit Brunnenwasser und Citronensaft zu einem Brei angerührt und ganz so, wie bei den vorigen gezeigt worden ist, bereitet. Kocht man ihn, so wird er feiner, schmeckt aber weniger nach Citronen.

Chocoladenguß. Auf 1 Pfund Raffinadezucker, der wie zu dem ersteren Guß gekocht wird, reibt man 6 Loth Chocolade, thut sie in eine kleine Casserolle und gießt etwas von dem steifgekochten Zucker dazu, rührt es um und gießt noch mehr Zucker hinein, so daß die Chocolade ganz flüssig wird. Man gießt sie endlich zum übrigen Zucker und verfährt damit, wie schon beim weißen Guß gezeigt wurde.

Blauer Guß. Zu diesem nimmt man den aus Kornblumen gezogenen Saft, welchen man, nachdem der Zucker gehörig gekocht wurde, dazu thut.

Gelben Guß färbt man mit aufgelöst'em Saffran. Violetten Guß mit Veilchensaft.

Wasserglasur. Man schüttet auf einen Teller gestoßenen Zucker, gießt etwas Wasser darüber und rührt es so lange, bis es glatt und weiß wird. Die Glasur muß wohl flüssig sein, allein der Zucker darf sich doch nicht ganz auflösen. Nun kann man noch beliebige aromatische Oele hinzu thun und vermittelst eines Pinsels dieselben auf das Backwerk streichen. Der Ofen darf nicht zu heiß sein, worein man einen Kuchen mit solcher Glasur schiebt, sonst wird dieselbe blasig. — Auch macht man die Glasur von geläutertem Zucker; sie wird blank und klar.

36. Tragantteig.

Man weicht ½ Obertasse Tragant in Rosenwasser ein. Nachdem er 24 Stunden geweicht hat, reibt man ihn in einem Mörser mit einem Eiweiß und etwas weißem Zucker ½ Stunde lang. Hierauf arbeitet man so viel weißen gesiebten Zucker hinein, bis der Teig sich rollen läßt, rollt ihn aus, drückt mit Formen beliebige Figuren daraus und trocknet diese auf Papier in einem abgekühlten Ofen. Man kann diesen Teig weiß lassen oder auch verschieden färben.

XIV.

Pfefferkuchen.

1. Nürnberger Pfefferkuchen.

Man läßt zu gleichen Theilen Honig und Meliszucker auf kleinem Feuer zergehen und schäumt die Mischung rein. Nachdem sie etwas abgekühlt ist, bringt man unabgezogene, in Viertheile geschnittene süße Mandeln, gröblich gestoßene Gewürznelken, Muscatblüthe, Pfeffer, Gal-

gantwurzel und feingeschnittene Pomeranzenschalen darunter, rührt Alles zusammen und legt zuletzt so viel Weizenmehl hinein, daß es ein dicker Teig wird. Zu jedem Pfund Honig oder Zucker kommt 1 Loth in Spiritus aufgelöst'te Pottasche. Nachdem man auch dieses zugeknetet hat, schneidet man viereckige Stücke und bäckt sie. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie noch mit Honigwasser.

2. Dicke Pfefferkuchen.

Drei Pfund Syrup und 2 Pfund Honig läßt man mit 1 Stof Wasser ½ Stunde kochen, jedoch unter immerwährendem Schäumen. Dann läßt man es abkühlen, bis man den Finger darin halten kann, und knetet nun so viel gebeuteltes Roggenmehl hinein, daß es ein nicht zu fester Teig wird. Diesen läßt man ½ Jahr im Keller leicht verdeckt stehen. Wenn er verarbeitet werden soll, knetet man gehackte Mandeln, zerschnittenen Citronat, gestoßene Nelken, Muscatblüthe, einige Körner gestoßenen weißen Pfeffer und englisches Gewürz hinein, von den beiden letzteren Gewürzen aber nur wenig. Alles arbeitet man recht durch einander, wobei ¼ Pfund in Wasser oder Spiritus aufgelöst'te Pottasche hineingeschüttet wird. Man kann auch noch, sollte der Teig zu dünn sein, etwas Mehl hinein kneten. Dann rollt man den Teig 2 Finger dick aus, drückt ihn in die mit Mehl ausgestreuten Formen und bäckt sie in ziemlich starker Hitze. Gewöhnlich verziert man sie vorher mit gespaltenen Mandeln, Streuzucker und eingemachten Citronen- oder Pomeranzenschalen. Sind sie fertig gebacken, so bestreicht man sie mit in Bier zerkochter Hausenblase, welche aber erst durch ein Sieb gegossen wird.

3. Französische Pfefferkuchen.

In 1 Pfund gekochten Honig rührt man 1 Pfund gestoßenen Zucker. Alsdann thut man ¼ Pfund feingeschnittenen Citronat, ¼ Pfund eingemachte feingeschnittene Pomeranzenschale, ½ Pfund geschälte und zerschnittene süße, nebst einem Paar bittern Mandeln, Caneel, Gewürznelken und Koriander, von jedem 2 Loth, hinein und arbeitet dieses Alles mit 2 Loth in Spiritus geweichter Pottasche durch. Diese Masse wird nun mit 2 Pfund bräunlich geröstetem Mehl zu einem gewöhnlichen Pfefferkuchenteig gewirkt. Man läßt denselben in einem lauwarmen Ofen ½ Tag stehen, macht alsdann beliebige Pfefferkuchen daraus und bäckt sie in einem nicht gar zu wenig geheizten Ofen. Wenn sie fertig sind, bestreicht man sie noch mit irgend einer Glasur. Von al-

len diesen Teigarten kann man auch Pfeffernüsse machen, große oder kleine.

4. Thorner Pfefferkuchen.

Zu dieser Art von Pfefferkuchen kocht man 2 Pfund Honig mit 2 Pfund Meliszucker so lange unter Schäumen zusammen, bis, wenn man den Schaumlöffel heraushebt und dagegen bläs't, Blasen davon fliegen. Dann gießt man ihn aus der Casserolle und läßt ihn so lange stehen, bis er so weit erkaltet, daß man den Finger darin leiden kann. Alsdann legt man 2 Pfund geschnittene Mandeln, 2 Loth gereinigte Pottasche, Caneel, Nelken, Muscatnuß und weißen Pfeffer hinein und knetet so viel Mehl dazu, bis der Teig gehörig dick ist. Man arbeitet ihn stark durch und läßt ihn über Nacht in mäßiger Wärme stehen, denandern Tag aber und die Nacht im Kühlen. Dann treibt man ihn aus, drückt ihn in Formen, oder schneidet viereckige Stücke und bäckt dieselben in mäßiger Hitze. Wenn sie fertig sind, bestreicht man sie noch heiß mit zu Schnee geschlagenem Eiweiß und Zucker, und läßt sie dann trocknen.

5. Lebkuchen.

2 Pfund geschälte süße Mandeln werden der Länge nach viermal durchgeschnitten und im Ofen braun geröstet. Dann schlägt man das Weiße von 20 Eiern zu steifem Schaum, klopft nachher auch das Gelbe der Eier und 2 Pfund feinen Zucker hinzu, setzt diese Masse auf Kohlenfeuer und läßt sie unter beständigem Schlagen lauwarm werden. Dann nimmt man sie vom Feuer und klopft sie noch so lange, bis sie kalt geworden ist, setzt sie wieder auf Kohlen, bis sie warm wird; endlich läßt man sie abermals unter Klopfen erkalten. Nun schüttet man 2 Pfund feines trocknes Weizenmehl nebst den gerösteten Mandeln, 12 Loth zerschnittenem Citronat, 1 Loth Caneel und einigen Gewürznelken hinein, rührt Alles durch einander und streicht diese Masse einen kleinen Finger hoch auf Oblaten, welche man beliebig groß schneidet. Bleche werden mit Papier belegt und die Lebkuchen darauf. Man belegt sie vorher mit Citronat.

6. Eine andere Art Lebkuchen.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln schneidet und röstet man, wie die frühern, im Ofen. Hierauf rührt man 4 Eier mit ½ Pfund gestoßenem Zucker eine Stunde lang, legt dann ein Quentchen Caneel und eben so viel Muscatnuß und Cardamom, 8 Loth feines Mehl und

zuletzt die Mandeln hinein, rührt Alles gut durch einander, streicht diese Masse einen Finger dick auf Oblaten und bäckt sie auf Papier in einem Bleche.

7. Noch eine Art weißer Lebkuchen.

Zu 1 Pfund gesiebtem Zucker nimmt man 8 Eidotter, rührt Beides 1 Stunde zusammen, legt dann 1 Pfund feingeschnittene Mandeln, ½ Loth Caneel, 1 Loth Cardamom, ½ Loth Nelken und Citronat, nebst 1 Pfund trocknem Mehl dazu, rührt zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier hinein und verfährt mit diesen Lebkuchen, wie mit den schon früher beschriebenen.

8. Plätzchen oder kleine Pfefferkuchen.

1 Pfund Zucker wird mit 8 Eidottern durchgeklopft, 1 Pfund Mehl, Cardamom und von 6 Eiern das Weiße, zu Schaum geschlagen, dazu gethan. Wenn die Platten mit Wachs bestrichen sind, so legt man kleine Plätzchen hinein, bestreut sie mit Streuzucker und läßt sie hellgelb backen.

9. Eine andere Art.

Von 4 Eiern macht man dieselbe Masse, nur legt man noch Succade, etwas Pfeffer, Cardamom und zerschnittene Citronen- oder Pomeranzenschalen hinzu. Hiervon macht man Pfeffernüsse.

10. Weiße Pfefferkuchen.

Ein Pfund Zucker wird mit ¾ Quartier süßer Milch aufgekocht, 1¼ Pfund Mehl darunter gerührt und dünn aus einander gebreitet. So muß der Teig einige Stunden verdeckt stehen; dann rührt man Folgendes hinein: 1 Loth Caneel, ½ Loth Cardamom, ½ Loth Nelken, etwas feingeschnittene Citronenschale, 4 Eidotter, 1 Quentchen kohlensaures Ammoniak, in etwas Wasser aufgelöst. Hierauf wird der Teig ausgerollt, in Stücke geschnitten, auf mit Mehl bestäubte Papiere gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

11. Baseler Pfefferkuchen.

1 Pfund Honig wird einige Minuten gekocht und dann vom Feuer genommen, 1 Pfund Zucker und 2 Pfund Mehl darunter gerührt und so der Teig einen Tag stehen gelassen. Dann wird er mit 6 Eidottern zart durchgerührt, wobei hinzu gethan wird: 1 Loth Caneel, 1 Loth Nelken, ½ Loth Cardamom, die Schale einer Citrone, etwas feingeschnit-

tenen Citronat und candirte Pomeranzenschale, ½ Pfund grobgeschnittene Mandeln und 1½ Quentchen kohlensaures Ammoniak, welches, mit Wasser aufgelöst, darunter gegossen wird. Der Teig wird stark durchgearbeitet, ausgerollt und in viereckige Stücke geschnitten. Auf das mit Mehl bestäubte Blech gesetzt, wird er bei rascher Hitze gebacken. Während des Backens wird ½ Pfund Meliszucker zum kleinen Faden gekocht und hiermit die Pfefferkuchen bestrichen, so lange sie noch heiß sind.

12. Noch eine Art Nürnberger Pfefferkuchen.

Es werden 4 Pfund Honig 5 Minuten gekocht. Ist der Honig etwas abgekühlt, so werden 4 Pfund Weizenmehl darunter gemischt. Den so beschafften Teig läßt man einige Tage liegen, arbeitet ihn dann mit 10 Eigelben und ¼ Pfund ausgeschmolzener Butter so lange durch, bis er glatt wird, nebst 1 Pfund grobgeschnittener, unabgezogener Mandeln, 1 Loth Nelken, 1 Loth Caneel, 1 Loth Cardamom, 2 Loth englischem Gewürz und 2 Loth in Rum aufgelöst'ter Pottasche. Ist Alles recht zusammengearbeitet, so rollt man den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Tisch ¼ Zoll dünn aus. Vorher wird ein Stück Pappe so groß zugeschnitten, als man die Kuchen groß haben will; darnach schneidet man sie nun, damit sie egal werden und bäckt sie in rascher Hitze. Nachdem sie erkaltet sind, bestreicht man sie mit einem wenig Weiß vom Ei, legt immer 3 auf einander, taucht sie schnell in warmes Wasser und schiebt sie wieder zum Trocknen in den Ofen. Endlich macht man folgende Glasur darüber: 1 Quartier Bier, 8 Loth Zucker und 3 Loth Kartoffelmehl wird zusammen gekocht. Damit bestreicht man die Kuchen und schiebt sie noch einmal zum Betrocknen in den Ofen.

13. Noch eine Art Pfeffernüsse.

Man schlägt 8 Eier in eine Schüssel, thut etwas Orangenblüthen- oder Rosenwasser dazu, rührt 2 Pfund Zucker, 1½ Pfund Mehl nebst feingeschnittener Schale von 2 Citronen hinein, wirkt Alles noch mit ½ Pfund Mehl zusammen, rollt den Teig in fingerdicke Stücke aus und schneidet Nüßchen davon, welche, auf Oblaten gesetzt, eine Nacht an einem kühlen Orte stehen müssen. Zuletzt bäckt man dieselben in einem kühlen Ofen.

14. Syrupnüsse.

5 Pfund Syrup, zu dem man 1 Stof Wasser gießt, wird aufgekocht und abgeschäumt. Nachdem dieses Gemisch etwas abgekühlt,

werden 7 Pfund Mehl darunter geknetet. Den Teig läßt man hierauf 6 bis 8 Tage stehen, thut nach deren Verfluſſe 4 Loth in etwas Waſſer aufgelöſ'te Pottaſche, Pfeffer, Gewürznelken, Ingwer und Anis dazu, knetet Alles durch einander und macht Nüßchen davon, die in einem nicht zu heißen Ofen auf Platten gebacken werden. Dieſes iſt eine ſehr große Portion.

XV.

Vom Brotbacken.

a) Allgemeine Bemerkungen.

Eine umſtändliche Belehrung über das Brotbacken zu geben, würde ziemlich überflüſſig ſein, da ſich gemeiniglich Bäcker, die in dieſem Fache gelernt und bewandert ſind, damit beſchäftigen. Nur noch in wenigen Haushaltungen bäckt man die nothwendige Quantität Brot ſelbſt, und auch hier wird die Hausmutter, die ſich dieſem Geſchäft unterzieht, ſchwerlich noch einer Belehrung bedürfen. Nichts deſto weniger dürften einige Bemerkungen, wenn man ſie allgemeiner beobachtete, nicht geringe Vortheile gewähren, und ſie mögen deshalb hier einen Platz finden. — Am Paſſendſten zum Backen des Brotes iſt unſtreitig Regenwaſſer (nicht Schneewaſſer); Brunnenwaſſer dagegen iſt nur dann gut, wenn es nicht zu viele erdige und ſalzige Theile enthält. Hartes Waſſer iſt ebenfalls untauglich dazu, Flußwaſſer alſo, an Orten, wo es rein iſt, dem Brunnenwaſſer bei Weitem vorzuziehen. Durch Kochen das harte Waſſer zu verbeſſern, iſt nicht rathſam, da die das Gähren befördernde Luft dabei verloren geht und, wie die Erfahrung hinlänglich lehrt, das Brot von ſolchen gekochten Waſſer leicht klitſchig und ſchliffig wird. Man erhält oft den Rath, hartes Waſſer dadurch zum Backen zu verbeſſern oder tauglicher zu machen, daß man Kleie (2 Pfund auf 25 Stof Waſſer) darin abrührt, und vorſichtig ſo viel Pottaſche zuſetzt, als noch ein Niederſchlag erfolgt, der dann abzuſondern iſt.

Das Waſſer, das zum Backen genommen wird, muß ferner lauwarm ſein, denn kaltes Waſſer verbindet ſich nicht leicht genug mit dem Mehl und erſchwert die Gährung. Das heiße Waſſer dagegen macht das Mehl kleiſterartig und verhindert ebenfalls die Gährung. Bei dem Verbacken von Weizenmehl kann das Waſſer kühler in Anwendung kommen, als bei dem von Roggenmehl. Außerdem ergeben ſich

folgende Regeln fast von selbst: im Winter nimmt man die Flüssigkeit wärmer als im Sommer; ferner muß man auch bei grobem Mehl dem wärmern Wasser mehr den Vorzug geben als bei feinem. Heißeres Wasser erzeugt eine dickere Rinde, bewirkt aber auch, daß die Rinde leichter abspringt und zerstört den feinen Geschmack des Mehls. Sehr altes Getreide giebt schwer gährendes, etwas scharf schmeckendes Brot; zu junges Mehl leicht feuchtes, klitschiges oder schliffiges Brot; am Besten ist wohl ein- bis zweijähriges Getreide, nächstdem auch noch dreijähriges.

Das Mehl darf man nicht sogleich, wenn es von der Mühle gekommen, zum Backen verwenden, sondern es muß vielmehr erst einige Tage und Wochen wohl aufbewahrt werden, damit es etwas abtrocknet. Im gegentheiligen Falle gährt der Teig zu stark und ungleich und giebt schweres Brot. Im Durchschnitt kann man 4 Unzen Hefen auf 20 Pfund Teig oder 1½ Pfund Sauerteig für 40 Pfund Roggenbrot rechnen — Der Ort, wo geknetet wird, muß warm sein. Je mehr man knetet, desto mehr Wasser kann man in den Teig bringen, und desto weniger Hefen oder Sauerteig hat man nöthig, und desto weißer wird das Brot. Zu großen Broten muß der Teig stets fester gemacht werden als zu kleinen. — Bei zu schneller Gährung wird das Brot zwar locker, aber nicht eigentlich wohlschmeckend. Auch bleibt der Teig dabei nicht weiß, sondern wird bräunlich. Gährt dagegen das Brot zu langsam, so wird es nicht locker. Eine sehr empfehlenswerthe und wohl nie trügende Probe, ob der Ofen in rechtem Grade zum Backen geheizt, ist die, daß man so viel Mehl als drei Finger fassen können, in den Ofen legt und auf dessen Veränderung achtet. Wird es sogleich braun, so ist der Ofen hinlänglich geheizt; wird es schwarz, so ist er zu heiß; bleibt es weiß, so ist noch nicht stark genug geheizt. — Um den Glanz des Brotes zu befördern, spritzt man nach dem Einschieben etwas Wasser in den Ofen. Der Dampf davon legt sich auf das Brot und bewirkt dessen höhern Glanz. Ist das Brot fertig gebacken, welches gewöhnlich nach 1 Stunde der Fall ist, so darf man es nicht gleich verschließen, weil es bei dieser Behandlung leicht schimmeln würde, sondern es muß vielmehr bis zur eingetretenen völliger Abkühlung erst an einem freien Ort liegen, und zwar am Besten in den Backschüsseln, die untere Seite nach oben gekehrt. Bei kaltem Wetter stellt man die Brote nahe an einander, damit sie langsam erkalten; bei heißem stellt man sie etwas entfernter, damit die Dünste besser entweichen. Ist die Rinde zu braun gerathen oder ist sie gar verbrannt,

so bedeckt man die Brote mit Tüchern, damit die Dünste die Rinde befeuchten.

b) Verschiedene Fehler des Brotes, die vom Backen herrühren.

Eine blasse Rinde hängt meist von einer zu starken Gährung ab, von zu viel Sauerteig oder Hefenzusatz. Eine ungleiche, aufgerissene oder gekerbte Rinde von zu stark gegangener Einsäure, vom Einkneten allzu warmen Wassers, Aneinanderstoßen der Brote beim Einschieben in den Ofen. Eine zu weiche Rinde ist einem schlechten Ausbacken, zu schnellen Abkühlen durch Legen auf feuchte Erde oder Rasen, wodurch auch leicht der Wasserstriemen unter der Rinde entsteht, zur Schuld anzurechnen. Abrindigkeit rührt von zu starker Gährung, Unterbrechung der Gährung durch Kälte, zu starker Hitze beim Backen her. — Eine zu dicke Rinde entsteht vom Unterlassen des Bestreichens mit Wasser nach dem Auswirken und von zu langem Backen. — Der Schimmel des Brotes zeigt sich fast immer bei Anwendung von feuchtem, unreifem, zu neuem Korn oder Mehl zum Backen, bei Uebergährung des Teiges, bei Anwendung zu vielen oder schlechten Wassers, bei nicht gehörigem Ausbacken, zu schnellem Verschließen des Brotes nach dem Backen, an feuchten Aufbewahrungsorten.

Was den Sauerteig betrifft, so darf derselbe weder zu alt, noch schimmelig sein. Um den letztern Uebelstand zu vermeiden, bewahrt man ihn daher an einem trocknen luftigen Ort auf; im Winter muß man aber wohl dafür sorgen, daß er nicht friert. Beim Auswirken der Brote behält man ihn zurück und giebt ihn die Form eines Brötchens. Nachdem er etwas abgetrocknet ist, hängt man ihn in einem leinenen Säckchen auf. — Ein sehr gutes und gesundes Brot kann man auf folgende Art auch von Kartoffeln bereiten. Man schält die rohen Kartoffeln schneidet sie in Stücke und legt sie über Nacht in frisches Wasser. Den andern Tag nimmt man sie heraus, legt sie in einen Kessel, gießt Wasser darüber und kocht sie zu Brei. Ist dieser in so weit abgekühlt, daß man die Hand darin leiden kann, so reibt man ihn durch einen feinen Durchschlag in einen Trog, legt Sauerteig hinein und knetet so viel Roggenmehl dazu, als zur Festigkeit eines Brotteigs erfordert wird, ohne Wasser zuzugießen. Diesen recht durchgearbeiteten Teig läßt man über Nacht etwa 9 bis 10 Stunden stehen. Dann arbeitet man den Teig noch stark durch und knetet so viel Mehl hinein, bis er gehörig steif ist. Nun muß er noch 3 bis 4 Stunden in ziemlicher Wärme stehen, ehe er aufgeschlagen und in

den Ofen geschoben wird. Dieser muß etwas stärker geheizt sein, als es zum Backen des gewöhnlichen Mehlteigs nöthig ist. Mischt man etwas Salz und Kümmel in den Teig, so wird das Brot noch wohlschmeckender davon.

1. Weißbrotteig.

Zuerst siebt man das Mehl durch und thut drei Viertheile davon in den Backtrog, mischt etwas Salz darunter, bildet in der Mitte des Mehles ein Loch, schlägt die Eier hinein und rührt den Teig damit an. Dann gießt man nach und nach die gewärmte Milch, so wie Hefen hinzu, fängt nun an, den Teig mit den Händen zu kneten, streut Zucker, Rosinen und alle übrigen Zuthaten hinein und gießt zuletzt Butter, die vorher ausgeschmolzen worden ist, lauwarm zu dem Teig, arbeitet ihn so lange durch, bis sie völlig eingerührt ist, und bis der Teig sich von den Händen und dem Trog ablös't. Nun bestreut man ihn mit Mehl, deckt ihn warm zu und stellt den Trog in die Nähe des Ofens. Der Teig geht hier unberührt und ungestört auf, bis es Zeit ist, ihn auszuwirken. Das Anfangs zurück behaltene Mehl verbraucht man nach und nach zum Aufschlagen des Brotes. Wird es in den Ofen geschoben, so bestreicht man es mit Ei. Dieses ist die gewöhnliche Art, in der man Weißbrot zubereitet. Es giebt außerdem der Hefenteige nicht wenige, die auf verschiedene Weise bereitet werden können. Man findet jedoch über diesen Gegenstand in jedem Kochbuche die genügenden Aufsätze, und wir wollen uns deshalb hier keiner unnöthigen Weitläufigkeit schuldig machen. Macht man zu Weißbrot vorher ein Hefenstück und zerrührt die kalte Butter vorher zu Schmant, ohne noch Eier hinein zu rühren, so finde ich solches Brot jedem andern vorzuziehen.

2. Hausbackenes Süßsauerbrot.

Aus einem Anker, in dem Rhein- oder Franzwein war, wird der Boden geschlagen, und so das Gefäß zum Einsäuren benutzt. Es wird ein loser Deckel dazu gemacht, der fest aufliegt, aber in der Mitte ein großes Loch hat, worin die unten beschriebene Stange mit dem obersten Ende gut auf- und niedergehen kann. Diese Stange muß am untersten Ende kolbenartig dick, oben aber schmal sein. Man gießt das benöthigte Wasser in einen Grapen und läßt es 2 Finger breit darin einkochen, gießt es sodann durch ein Sieb in das zuerst genannte Geschirr und arbeitet vermittelst der Stange so viel gebeuteltes Roggen-

mehl hinein, als nur möglich ist. Es wird, wie gesagt, mit der Stange recht durchgeknetet, der Deckel darauf gesetzt und der Teig noch so lange bearbeitet, bis er süß schmeckt. — Man läßt diese Bereitung 48 Stunden an einem warmen Ort stehen. Sollte aber der Teig schon den andern Tag süßsauer sein, so kann man ihn in einen Trog schütten und Kümmel, Hefen, etwas Syrup oder Honig und feingeschnittene Pomeranzen- oder Apfelsinenschalen hinein kneten, so wie so viel Mehl, daß der Teig recht steif wird. Hierauf muß er, warm bedeckt, noch stark aufgehen. Nun wird der Ofen geheizt und der Teig noch einmal durchgeknetet. Sollte er zu dünn geworden sein, so wird noch Mehl zugeknetet. Wenn das Feuer niedergebrannt ist, und die Kohlen zu beschlagen anfangen, so formt man die Brote auf einem mit Mehl bestreuten Tisch und bestreicht sie mit warmem Wasser, doch so, daß es nicht überspritzt, denn sonst klebt das Brot am Tische an. Dann streut man auch etwas Kümmel darüber, und wenn das Feuer völlig erloschen ist, so setzt man die Thüre vor den Ofen. Ist nach diesem Allen das Brot noch etwas gegangen, so fegt man den Ofen aus, streut in diesen etwas Mehl und schiebt das Brot hinein. Es muß 2 Stunden darin stehen. Sind es kleine Brote, so ist die Zeit von 1½ Stunde hinreichend. Nachher bestreicht man sie wieder mit Wasser, läßt sie auch wieder betrocknen und nimmt sie dann aus dem Ofen. Das Geschirr wird zum ferneren Gebrauch, wenn der Teig herausgenommen wurde, mit Mehl bestreut, so auch die Keule, und zuletzt mit einem reinen Tuch zugebunden.

3. Hausbackenes Brot, eine andere Art.

Ein Liespfund gebeuteltes Roggenmehl wird mit 5 Stof Wasser aufgekocht. Damit rührt man am Morgen gleich so viel Mehl zusammen, daß es ganz steif wird; dann wird die Masse so lange gerührt, bis sie nicht mehr am Löffel klebt, zugedeckt und an einen warmen Ort gestellt. Am Abend wird noch das übrige Mehl zugelegt und durchgeknetet.

Den folgenden Morgen knetet man es noch einmal, legt den Sauerteig nebst einem Stück Eichenrinde hinein und läßt Beides bis zum folgenden Tag darin liegen. Am Morgen und Mittag des dritten Tages wird der Teig noch mit einem Paar Löffeln Hefen recht durchgeknetet, der Sauerteig und die Eichenrinde herausgenommen, feingeschnittene Pomeranzenschale und etwas Kümmel nebst einem wenig Salz hinein gethan. Nachdem das Brot aufgeschlagen ist, verfährt man eben so damit, wie mit dem vorigen.

4. Saures Grobbrot.

Das Waſſer wird heißer als lauwarm gemacht, ohne daß es jedoch in's Kochen kommt; darauf gießt man es in ein Geſchirr, welches zum Backen beſtimmt iſt, und rührt davon mit Roggenmehl einen Teig an, der nur, wenn er ſich von den Händen loslöſ't, als gehörig bereitet zu betrachten iſt. Nach dieſem wird das Geſchirr verdeckt, auf den Herd geſtellt, damit es die Nacht über geht und den Morgen darauf macht man den Teig noch mit Mehl ſteifer an. Man ſchüttet dabei einen Teller voll ganzen Roggen hinzu, etwas Kümmel und feingeſchnittene Pomeranzenſchale, legt auch Sauerteig hinein, knetet Alles recht durch und läßt dieſen Teig, warm zugedeckt, noch ſtark gehen. Nun macht man Feuer im Ofen, und wenn daſſelbe zu brennen anfängt, arbeitet man den Teig wieder mit etwas Mhl durch, bedeckt ihn und läßt ihn noch gehen, bis das Feuer im Ofen ausgebrannt iſt. Wenn endlich die Kohlen anfangen niederzuſchlagen, ſo verfahre man mit dieſem Brote ganz auf dieſelbe Art, wie mit dem vorigen, doch braucht es nur eine Stunde zu backen.

5. Weggenkringel.

Zu 1 Stof ſüßer Milch und ½ Pfund Butter, die zuſammen warm gemacht werden, nimmt man 1½ Löffel gute Hefen, knetet davon mit Weizenmehl, das nicht das feinſte ſein muß, einen ſteifen Teig, läßt denſelben gut aufgehen und arbeitet ihn auf einem Backbrett ſtark durch — ſo lange, bis er ganz zähe und blank wird. Hierauf formt man nicht zu dicke Kringel daraus, welche tn kochendem Waſſer ſo lange kochen, bis ſie oben ſchwimmen. Dann nimmt man ſie heraus, beſtreut ſie mit Kümmel, legt den Ofen mit kurzgeſchnittenem Stroh aus und bäckt die Kringel darauf röſch.

6. Kümmelkuchen.

In 1½ Stof lauer Milch läßt man ½ Löffel Butter zergehen, gießt dieſelbe auf 3 Pfund Mehl, das vorher gewärmt wurde, legt dazu 2 Löffel gute Hefen und klopft den Teig ſo lange, bis er ſich vom Löffel löſ't. Die Schüſſel mit dem Teig wird warm verdeckt, an den Ofen geſtellt, und man läßt den Teig hier aufgehen. Nach ungefähr 2 Stunden legt man ½ Pfund am Feuer etwas weich gewordene, doch nicht geſchmolzene Butter, nebſt einer Theetaſſe feinem Zucker, Cardamom und das Gelbe von 2 Eiern zum Teig und klopft dieſen ſo ſtark, wie das erſte Mal. Dann muß er wieder aufgehen, und nun macht man kleine runde Kuchen daraus, beſtreicht ſie mit Ei, belegt ſie mit

kleinen Stücken Buttter, bestreut sie dicht mit Kümmel und laßt sie backen.

7. Butterkringel.

Ein halb Stof Wasser wird warm gemacht, mit feinem Weizenmehl und ½ Obertasse Hefen so lange mit einem Löffel geklopft, bis der Teig Blasen wirft und sich von der Schüssel und dem Löffel lös't. Dann läßt man ihn stark aufgehen; doch darf nicht übersehen werden, daß der Teig zu dem vorhabenden Zweck ziemlich steif sein muß. Man rollt ihn sodann aus und behandelt ihn wie Butterteig, indem man ¾ Pfund Butter, ausgewaschen und abgetrocknet, in Flöckchen darüber legt, den Teig wieder zusammenschlägt und ihn noch einmal aufgehen läßt. Zuletzt formt man Kringel daraus, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im Ofen braun. Man kann auch zur Hälfte Gänsefett, zur Hälfte Butter nehmen.

8. Roggenzwieback.

Diese Art Zwieback kann von demselben Teig gemacht werden, von welchem das süßsaure Brot gebacken wird, oder auch von Grobbrotteig. Es werden davon kleine flache Brote geformt, gebacken, wie aller anderer Zwieback durchgeschnitten und zuletzt im Ofen rösch gedörrt. Der Ofen darf aber nicht mehr zu heiß sein.

9. Teig zu Zwieback.

Auf 1 Stof gewärmte Milch nimmt man 1¼ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, etwas Cardamom und 2 Löffel gute Hefen. Dazu wird so viel Weizenmehl geknetet, daß es einen zarten Teig giebt. Nachdem er gehörig bearbeitet worden ist, läßt man ihn recht aufgehen, formt von ihm ganz kleine längliche Brötchen, legt sie dicht neben einander auf eine mit Speckschwarte ausgestrichene Backplatte und bestreicht sie mit Ei. Sind diese Zwiebacke fertig gebacken, so schneidet man sie, nachdem sie etwas abgekühlt sind, mit einem scharfen Messer von einander und bestreut sie, wenn man will, mit Zucker und Caneel. Auch ohnedies werden die Zwiebacke wieder auf die Backplatte gelegt und noch im Ofen getrocknet.

10. Weißbrot, welches im kalten Wasser aufgeht.

¾ Stof süße Milch, 2 Obertassen Hefen, ½ Pfund abgeklärte Butter, 1 Obertasse Rosenwasser und etwas Cardamom wird, wie anderer Weißbrotteig, mit feinem Mehl geknetet; dann bindet man ihn in

eine nasse Serviette locker ein und legt ihn in einen Span recht kalten Wassers. Hierin bleibt er so lange, bis er oben schwimmt. Nun knetet man noch Rosinen und feinen Zucker dazu, formt Kringel oder Brote davon, legt diese nicht zu dicht (weil dieser Teig sehr aufgeht) neben einander nnd läßt sie im Ofen backen.

Will man gelbes Brot haben, so wird der Saffran, den man in diesem Falle anzuwenden hat, gleich beim Einkneten hinein gethan.

11. Speckkuchenteig.

Zwei Obertassen kaltes Wasser werden mit etwas mehr als ½ Spitzglase Rum und mit eben so viel Mehl zu einem festen Teig geknetet. Dieser wird dünn ausgerollt. Von reinem ausgeschmolzenen Schweineschmalz, der wieder erkaltet ist, legt man, wie Butter zu Butterteig, Flöckchen über den Teig, schlägt ihn mehrere Male über einander, rollt ihn nochmals aus und thut dieses noch zu wiederholten Malen. In dieser Art der Bereitung muß der Teig zu Speckkuchen sehr schön genannt werden. — Es käme auf einen nicht eben allzu gewagten Versuch an, ob Gänseschmalz nicht eben so gut wie Schweineschmalz anzuwenden wäre.

12. Piroggenteig.

1½ Obertasse Bouillon, ½ Pfund Butter und 1 Eßlöffel saurer Schmant wird mit so viel Mehl in einer Schüssel zusammengerührt, daß ein lockerer Teig entsteht, welcher ausgerollt und in bekannter Weise gefüllt wird.

13. Ein anderer Teig.

Eine Tasse süßen Schmant gießt man zu einer Tasse geschmolzener Butter, schlägt dazu ein Ei, zwei Eidotter und knetet von dieser Mischung mit Mehl einen Teig.

14. Noch ein Piroggenteig.

Zwei Eier werden in einer Schüssel zerklopft, ein kleines Bierglas kaltes Wasser und ½ Weinglas Rum dazu gegossen. Dieses wird mit Mehl zu einem ziemlich derben Teig angerührt, ausgerollt, mit ½ Pfund ausgewaschener und abgetrockneter Butter belegt und wie Butterteig behandelt.

XVI.

Torten und Kuchen.

1. Krafttorte.

20 Eidotter werden mit 1 Pfund gestoßenem Zucker ½ Stunde lang immer auf eine Seite gerührt; dazu mischt man die abgeriebene Schale einer Citrone, ½ Loth Caneel, ¼ Loth Nelken, Cardamom und Muscatblüthe, bis die Masse Blasen wirft. Dann schüttet man 1 Pfund feines Weizenmehl hinein, nebst dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 12 Eiern. Abwechselnd nimmt man immer einen Löffel von diesem Schaum und einen Löffel Mehl, bis letzteres alle ist, und bäckt diese Masse in einer mit Butter und Reibbrot präparirten Form.

2. Brottorte.

Ein Pfund abgeschälte Mandeln stößt man fein und rührt sie mit ¾ Pfund geriebenem Zucker und 30 Eidottern eine Stunde lang auf eine Seite, und thut dann die abgeriebene Schale einer Citrone, Cardamom, Nelken, 1½ Loth geriebene Chocolade, 8 Loth geriebenes und getrocknetes Süßsauerbrot, welches mit ½ Bierglas altem Wein angefeuchtet war, hinein; zuletzt den Eiweißschaum von 14 Eiern. Diese Masse gießt man in eine präparirte Form, die man sofort in den Ofen setzt.

3. Kastanientorte.

Man schlägt 8 Loth Butter zu Schaum, rührt damit 20 in Dampf gekochte, gereinigte und auf der Reibe geriebene Kastanien zusammen, legt ¼ Pfund feingestoßene süße und einige bittere Mandeln und eben so viel Zucker dazu, schlägt 3 ganze Eier und 6 Eidotter nach und nach daran und rührt Alles mit etwas feingeschnittener Citronenschale gut durch. Zuletzt füllt man den Teig in eine präparirte Form.

4. Schmanttorte.

Es wird von Tortenteig ein Boden geschnitten und ein Rand herumgelegt. Dann wird folgendes Füllniß gemacht, hineingefüllt und, nachdem die Torte mit Eiweiß bestrichen, im Ofen gebacken. Man rührt 12 Loth Butter zu Schmant, thut 2 Eidotter, ¼ Pfund reingemachte, gestoßene Mandeln, ½ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Quartier dicken süßen Schmant zusammen. Zuletzt kommen noch Korinthen und der Schnee von 4 Eiweißen hinzu.

5. Hefentorte.

Drei Viertelpfund abgeklärte Butter klopft man so lange (immer von einer Seite), bis sie wie ein Brei geworden ist, rührt nach und nach dann 12 Eidotter dazu, eben so 6 Löffel dicken süßen Schmant, ½ Pfund feines Mehl, ¼ Pfund feingeriebene Mandeln, ein Paar Löffel sehr gute frische Hefen, etwas Salz, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Muscatblüthe und 12 Loth Zucker. Ist nun ein recht zarter Teig geworden, so gießt man ihn in eine dazu präparirte Form, die jedoch nur halbvoll werden darf, und setzt sie an einen warmen Ort. Wenn die Torte recht im Aufgehen ist, bringt man sie unverzüglich in den Backofen, jedoch darf die Hitze nicht zu stark sein.

6. Kirschtorte.

Ein Pfund Butter wird zerrührt, 8 Eier und 2 Eidotter werden hinein geschlagen und ½ Pfund Zucker und ½ Pfund abgeschälte feingestoßene Mandeln dazu gethan. Nachdem man Alles ½ Stunde gerührt hat, legt man noch die kleingeschnittene Schale einer Citrone, etwas Caneel, ½ Pfund feingestoßenen und mit etwas Wein befeuchteten Zwieback, zuletzt eine beliebige Quantität ausgekernter, in Zucker geschmorter und wieder abgekühlter Kirschen hinein. Diese Masse wird in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Reibbrot ausgestreuten Tortenform bei stärkerer Hitze gebacken, als bei andern Torten nöthig ist.

7. Johannisbeertorte.

Man stößt ¾ Pfund süße und ⅛ Pfund abgeschälte bittere Mandeln fein, schüttet sie nebst 1 Pfund gestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone in eine Schüssel, rührt allmälig 10 bis 12 Eidotter dazu und schlägt Alles zusammen 1 Stunde lang auf einer Seite. Unterdessen müssen abgestreifte Johannisbeeren, mit Zucker bestreut, eine Weile stehen, um in die zuvor beschriebene Masse mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß gerührt zu werden. Dann füllt man es in eine Tortenform und bäckt es im Ofen.

8. Stachelbeertorte.

Die abgepflückten und reingemachten unreifen Stachelbeeren werden mit heißem Wasser übergossen, so daß sie ihre Farbe verlieren; dann trocknet man sie ab und vermischt sie mit so viel Zucker, daß sie gehörig süß sind, thut noch gestoßenen Zwieback, Citronenschale und Caneel hinein, rührt Alles wohl unter einander, legt es auf Butterteig, belegt

sie rautig, oder verziert sie anderweitig noch mit Teig und läßt sie beinahe eine ganze Stunde im Ofen.

9. Burkanentorte.

Man klopft 8 Eier, thut 1 Stof sauren Schmant, 12 rohe geriebene Burkanen, Caneel, Zucker, Cardamom, Mandeln, eingemachte Pomeranzenschalen und ein wenig abgeklärte Butter dazu.

10. Aepfeltorte.

Das Weiche von 2 frischen Franzbroten wird in ½ Stof Milch oder Schmant geweicht, hernach mit 12 geklopften Eiern durchgerührt, ein gutes Theil von fertig zugerichtetem Aepfelmuß, etwas Citronensaft nebst Schale und etwas abgeklärte Butter dazu gethan und Alles in einer Schüssel im Ofen gebacken.

11. Sandtorte.

Ein Pfund abgeklärte Butter wird mit 2 Eidottern abgerührt, daß es wie ein dicker Schmant wird; dann schlägt man noch 2 ganze Eier dazu, reibt von einer Citrone die Schale ab und thut 1 Pfund feinen Zucker dazu, rührt Alles wohl nach einer Seite durch einander und giebt zuletzt 1 Pfund Amidon dazu. Dieses Alles wird in einer Form langsam gebacken.

12. Citronentorte.

Man nimmt von 24 Eiern das gut durchgerührte Gelbe, dazu noch 1 Pfund ausgeschmolzene Butter, ¾ Pfund Zucker, von 12 Citronen den Saft und von 6 die Schale, klopft dieses Alles wohl durch einander, thut dann das Weiße der Eier dazu und klopft es, immer nach einer Seite, zusammen. Auch muß eine Unterplatte in der Form sein, um die Torte gut herausheben zu können.

13. Schwarzbrottorte.

Man nimmt von 12 Eiern das Gelbe, thut sie in einen Topf und klopft sie mit einer Wispel so lange, bis es dick geworden. Dazu legt man 1 Pfund Zucker und klopft es wieder, bis es ganz schaumig geworden. Ferner rührt man ¾ Pfund feingestoßene Mandeln und das Weiße von den Eiern, zu Schaum geschlagen, dazu. Eben so giebt man die Schale von einer Citrone, etwas Nelken, ½ Pfund Muscatnuß, Succade, Cardamom hinzu. Zuletzt wird 24 Loth geriebenes Roggenbrot durchgesiebt und hinein gerührt. Man muß es mit dem

Brote nicht viel rühren, sonst werden die Eier von der Säure des Brotes wieder dünn und die Torte fest. Auch darf man das Brot nur handvollweise hinein streuen und durchrühren, muß es sogleich in die Form gießen und langsam backen.

14. Mandeltorte.

30 Eier, 1 Pfund Zucker, 1¼ Pfund süße Mandeln, ¼ Pfund bittere Mandeln, die abgeriebene Schale von 2 Citronen. Aber nur von 11 Eiern wird das Weiße genommen, zu Schaum geklopft und zuletzt eingerührt. Das Gelbe dagegen wird mit den Mandeln und dem Zucker vorher ½ Stunde gerührt und sodann in den Ofen geschoben.

15. Eine andere Mandeltorte.

16 Eier werden mit 1 Pfund Zucker stark geklopft, ¾ Pfund Mandeln, Pomeranzen, Succade, Caneel und zuletzt ¾ Pfund Mehl zugerührt und gebacken. Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen und zuletzt zugelegt.

16. Feine Grützetorte.

Man kocht ½ Pfund Buchweizengrütze mit 2 Quartier Milch so dick, daß der Löffel darin stehen kann, also nicht zu weich. Hierauf rührt man 12 Eidotter, 1 Pfund abgeklärte Butter, Cardamom, Zucker und etwas feingestoßene süße Mandeln daran. Man klopft dies ½ Stunde tüchtig auf einer Seite, thut alsdann den Eierschaum dazu und bäckt es wie gewöhnlich in einer mit Butter und Reibbrot präparirten Form. Sollte die Masse zu dick scheinen, so rührt man zur Verdünnung etwas Schmant dazu.

17. Caneeltorte.

12 ganze Eier und 8 Eidotter zerklopft man und legt 1 Pfund Zucker, 1 Pfund gestoßene Mandeln, 2 Loth recht feinen Caneel und von einer Citrone in länglich kleinen Stücken, von der andern Citrone die würflig geschnittene Schale hinein, klopft Alles zusammen eine Stunde, legt alsdann das zu Schaum geschlagene Weiße der 8 Eier dazu und läßt es in einer Form in nicht zu heißem Ofen backen.

18. Mandeltorte.

Ein Pfund reinausgewaschene Butter wird zu Schmant und 20 Eidotter nach und nach dazu gerührt, dann noch 1 Pfund recht fei-

nes gesiebtes trocknes Weizenmehl, 1 Pfund geriebene süße Mandeln nebst einem Paar bittern, 1 Weinglas Rum und Gewürz nach Belieben beigefügt. Das Weiße der 20 Eier schlägt man zu starkem Schaum und legt es ganz zuletzt bei. Die Form wird mit Butter und Reibbrot präparirt; der Ofen muß sehr gut abgepaßt sein.

19. Weißbrottorte.

Von 20 Eiern wird das Gelbe stark geklopft. Dazu schüttet man 1 Pfund feinen Zucker, 1 Pfund gehackte süße Mandeln und 2 Loth bittere, die recht feingeschnittene Schale von 2 Citronen, 2 Loth Caneel und 24 Gewürznelken. Dieses Alles klopft man stark und legt zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß und ½ Pfund geriebenes Franzbrot hinein. Nach diesem wird es unverzüglich in den Ofen geschoben.

20. Schmanttorte.

Man nimmt 1 Stof sauren Schmant, 12 Eier und 6 Citronen. Von diesen reibt man die Schale ab und drückt den Saft aus. Derselbe wird mit 2 Löffeln Weizenmehl, Cardamom und ¼ Pfund Zucker gut durchgeklopft. Ganz zuletzt wird das zu Schaum geschlagene Weiße von den 12 Eiern dazu gelegt und nun das Backen in einer Tortenpfanne vorgenommen.

21. Brottorte.

Man nimmt 18 Eier, scheidet sie und klopft dann das Gelbe derselben gut durch. Dazu legt man ¾ Pfund feinen Zucker und 18 Loth geriebene Mandeln, von 3 Citronen die abgeriebene Schale, Cardamom, Caneel, Nelken und feingeschnittene Succade, dann 24 Loth geriebenes und getrocknetes Süßsauerbrot und ganz zuletzt den steifen Schaum von 18 Eiweißen. Das Brot muß nach und nach handvollweise eingerührt werden, und gleich nach dem Brote der Schaum. Dann wird es so schnell wie möglich in die Form gegossen und gleich in den Ofen geschoben, sonst würden die Eier von dem Brote wieder dünn und die Torte fest werden.

22. Citronenkuchen.

Man nimmt zu 6 Eiern ½ Stof sauren Schmant, 1 Handvoll Mehl, die abgeriebene Schale von 3 Citronen und zuletzt den Saft. Dazu thut man Zucker nach Geschmack, gießt dieses Alles in eine mit Butter und Reibbrot präparirte Schüssel und bäckt es.

23. Mandelspäne.

1 Pfund süße, 1 Loth bittere Mandeln, ¾ Pfund gestoßener Zucker, 9 Eiweiß, eine abgeriebene Citronenschale und etwas Cardamom. Dieser Teig wird auf eine blank gescheuerte, heiß gemachte und mit weißem Wachs beriebene eiserne Platte gestrichen und in einem Ofen, in dem schon eine Platte Weißbrot gar gebacken wurde, geschoben.

24. Mandelschnitte.

Ein Pfund süße abgezogene Mandeln werden mit dem Weißen von 3 oder 4 Eiern gestoßen, und dazu werden 3 Viertelpfund feiner Zucker gethan. Man wirkt dies Gemisch ein, rollt es aus und rührt noch Eiweiß mit gestoßenem Zucker ein. Dieser Guß wird auf das Ausgerollte gestrichen, dieses mit gehackten Mandeln bestreut, in Stücke geschnitten und endlich auf Papier und einem Blech bei starker Hitze gebacken.

25. Englische Speckkuchen.

Ein Pfund Mehl, ein Pfund rohe Butter und ein Pfund Zucker klopft man durch einander, schlägt darein 12 Eier, eines nach dem andern, legt Cardamom und Muscatblüthe zu und klopft es so lange, bis es Blasen setzt. Dann läßt man die Tortenpfanne heiß werden, streicht einen halben Finger dick auf und läßt es von unten und oben backen. Wenn es braun ist, streicht man wieder von dem Teig über, bis er zu Ende ist. Alsdann muß nur oben Feuer sein.

26. Eierbogen.

Zehn Eier, ein Pfund Zucker, Cardamom, Caneel — dieses Alles wird in Klümpchen auf Papier auf eine Platte gelegt und hellbraun gebacken. Man schneidet es hierauf in Striemen (denn es läuft zusammen), biegt es auf ein Rundholz und läßt es trocken werden.

27. Windkuchen.

Man nimmt 4 Loth Zucker, von 24 Eiern das mit einer Wispel ganz steif geklopfte Weiße, legt es mit einem Löffel auf Papier und bäckt es auf einer Platte im Ofen. Dieser darf aber nicht heißer sein, als er ist, wenn schon Brot ausgebacken worden. Eine Stunde müssen die Kuchen im Ofen stehen bleiben, während welcher Zeit er auch nicht geöffnet werden darf.

28. Wasserblasen.

Man nimmt ein Quartier Wasser, eben so viel Rosenwasser und eben so viel ausgeschmolzene Butter, setzt dies zusammen auf's Feuer und läßt es warm werden. Alsdann nimmt man drei Viertelpfund feines Mehl und Zucker nach Belieben, klopft dies nach und nach dazu, bis es eine Weile gekocht hat. Dann nimmt man es vom Feuer und läßt es kalt werden. Wenn der Teig kalt ist, nimmt man 8 Eier, schlägt sie nach einander dazu und klopft es, so viel man kann, mit einem hölzernen Löffel, thut etwas Cardamom dazu, bestreicht die Platte mit Butter, legt mit einem Löffel runde Plätzchen darauf und schiebt sie in den Ofen. Von unten erfordert dieses Gebäck eine starke Hitze; es geht sonst nicht auf und wird platt.

29. Ein schöner Kuchen: Non plus ultra.

Man kocht 1½ Quartier süßen Schmant auf und rührt ihn, bis er etwas abgekühlt ist. Unterdessen nimmt man das Gelbe von 12 Eiern, klopft es stark und gießt es zu dem Schmant nebst Zucker und Orangenwasser. Man setzt nun dieses Alles in einer zinnernen Schüssel auf einen Kessel mit kochendem Wasser. Hierauf gießt man das zu steifem Schaum geschlagene Weiße darauf, bestreut es mit Zucker und Caneel und hält endlich eine eiserne glühende Schaufel so lange darüber, bis der Kuchen braun geworden ist.

30. Biscuitkuchen.

12 Eidotter werden mit einem Pfund feinen Zuckers so lange gerührt, bis das Weiße dieser 12 Eier zu einem steifen Schaum geschlagen ist, der ebenfalls zu dem Ersteren gerührt wird. Zuletzt werden 3 Theetassen voll feingestoßene Stärke und etwas geriebene Citronenschale zugerührt, sogleich in eine ausgestrichene Form gegossen und in den Ofen gesetzt.

31. Süßer Käse.

Man kocht 1½ Stof Milch auf. Wenn sie lauwarm ist, rührt man einen großen Löffel voll süßen Schmant darein, gießt sie in eine irdene Schüssel und läßt sie an einem warmen Orte stehen. So rinnt sie bis zum Abend, wenn die vorher beschriebene Bereitung am Morgen vorgenommen worden ist.

32. Mandelspäne.

Man nimmt ein Pfund Mandeln und zerhackt sie fein. Ferner wird ein halbes Pfund geriebenen Zuckers und das Weiße von 8 Eiern

zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gerührt; dann wird ein Eisenblech sauber rein und warm gemacht und mit Wachs bestrichen; endlich werden von den angerührten Mandeln ein Messerrücken dick ganz eben und dicht übergestrichen und dieses in einem Backofen, der nicht allzu heiß sein darf, sondern vielmehr meist nur verschlagen sein muß, gelblich gebacken. Sobald man das Gebäck herausgenommen, schneidet man es in Striemen, ungefähr zwei Finger breit und eben so lang, und wickelt es auf runde Hölzer, so daß das Aussehen von Hobelspänen bewirkt wird. Die oberste Seite des Gebackenen muß auch oben bleiben; bei dem Abschneiden und Umwickeln aber muß geschwind verfahren werden, denn sonst wird das Gebackene hart und zerbricht. Wird es hingegen auf den Hölzern hart, so kann man es abziehen. Bis zum Gebrauch muß es ein wenig warm und trocken gehalten werden, weil anders es nachzulassen und weich zu werden pflegt. Fehlt ein Backofen, so kann dieses Gebäck auch in einer Tortenpfanne nach und nach gar gemacht werden. Auch kann man allerlei Figuren daraus machen, da es überhaupt ein leichtes Backwerk ist. Nur muß man sich damit wohl in Acht nehmen, weil es leicht zu braun wird.

33. Mandelbrot.

Auf ein Pfund Zucker und 16 Eier nimmt man drei Viertelpfund süße Mandeln, versetzt ein Loth davon mit eben so viel bittern Mandeln, nimmt ferner drei Viertelpfund feingeschnittene Pomeranzenschale, Zucker und Caneel nach Belieben. Die Eier müssen zuerst gut geklopft werden; dann wird der Zucker zugelegt und diese Masse wieder eine Weile geklopft, worauf die Pomeranzen, der Zucker, Caneel und zuletzt das Mehl bei Wenigem behutsam eingerührt werden. Dies Alles wird in Formen gegossen, die mit Butter ausgestrichen sind, und in einem Ofen gebacken. Die Formen dürfen, was wohl zu merken ist, nicht vollgegossen werden.

34. Mandelplätzchen.

Ein Pfund Mandeln, ein halbes Pfund ausgewaschene Butter, ein halbes Pfund Zucker, ein Pfund Mehl — dieses Alles wird mit etwas Rosenwasser wohl durchgearbeitet. Mit einem silbernen Löffel werden auf mit Butter bestrichenes Papier kleine Häufchen gelegt und diese in einem gelind geheizten Ofen gebacken.

35. Caneelkuchen.

Das Weiße von 8 Eiern, ein Pfund Zucker, ein Pfund Mandeln, ein Loth Caneel und eine Handvoll Mehl werden wohl durchgerührt,

mit dem Backen aber wird ganz so, wie oben angegeben worden ist, verfahren.

36. Grobbrotkuchen.

Man nimmt ein Pfund feingeriebenes und gut gesäuertes Grobbrot, ein Pfund gestoßenen Zucker, ein Pfund süße Mandeln, 20 Eier, von denen das Weiße zu dickem Schaum geklopft, das Gelbe derselben aber ebenfalls stark geschlagen wird. Wenn der Ofen fertig ist, wird Alles zusammengemischt und in dem Ofen gebacken.

37. Mandelplatten.

Auf ein Pfund Mandeln nimmt man ein halbes Pfund Zucker, nebst dem Weißen von 10 Eiern, welches zu Schaum geklopft wird. Die Mandeln und der Zucker werden mit eingerührt, dann auf eine eiserne Platte, die erst mit Wachs berieben sein mußte, gestrichen, und kleine Kuchen geformt.

38. Sagokuchen.

Man kocht ein halbes Pfund Sago mit 2 Stof Milch dick, läßt ihn dann kalt werden und rührt noch 8 Eier, 3 Löffel abgeklärte Butter, Zucker und Cardamom dazu. Die Schüssel wird erst mit Butter und Reibbrot präparirt, ehe man den Kuchen im Ofen bäckt.

39. Kartoffelmehlkuchen.

Ein Pfund ausgewaschene Butter wird zu Schmant gerührt, dann allmälig 8 ganze Eier und 4 Eidotter, 1½ Pfund Zucker, Cardamom, 1 Löffel Spiritus, der Eierschaum von den 4 Eiern und, ehe dies Gemenge in den Ofen kommt, 1½ Pfund Kartoffelmehl dazu gerührt. Die Form für das Gebäck wird mit Butter und Reibbrot präparirt und in einen nicht zu heißen Ofen geschoben.

40. Kartoffelkuchen.

Man kocht die Kartoffeln halb weich, reibt sie und nimmt nur das davon, was hinter die Reibe fällt. Zu einem Pfund geriebenen Kartoffeln nimmt man 15 Eidotter, ½ Pfund Zucker, eine Handvoll süße und einige bittere Mandeln, Cardamom und den Saft nebst abgeriebener Schale von 3 Citronen. Alles wird gut durchgerührt, dann der Schaum der 15 Eier hinzu gethan und wie gewöhnlich in einer mit Butter und Reibbrot präparirten Form gebacken. Der Ofen darf nicht zu heiß, sondern in derselben Temperatur sein, welche zu Blätterteig geeignet ist.

41. Zuckerbrotkuchen.

Man klopft 3 Eier sehr stark, schüttet ein Pfund Zucker dazu, so wie Muscatblüthe, Cardamom und allmälig noch 6 Eier, ganz zuletzt ¾ Pfund Mehl. Auf Platten legt man weißes Papier, bestreut es mit Mehl und legt von dem Teig mit einem Löffel kleine Häufchen darauf. Der Ofen darf auch hier wieder nicht zu heiß sein.

42. Schmantkuchen mit Aepfeln.

Die Aepfel werden mit Wein und Zucker weich gekocht und in die Form gelegt; dann werden 10 Eidotter mit 1 Stof saurem Schmant, Zucker und 2 Löffeln Mehl gut durchgerührt, über die Aepfel gegossen und gebacken.

Als Nota-bene ist hier beizufügen: das Eiweiß wird zu Schaum geklopft und zuletzt dazu gerührt.

43. Kürbiskuchen.

Zwei kleine Kürbisse werden weich gekocht, das Wasser aber wird durch ein Tuch abgedrückt. ½ Stof saurer Schmant, 12 Eidotter, 2 Reibbrote, 1½ Tasse feiner Zucker, 1½ Tasse geschmolzene Butter, ¼ Pfund süße und einige bittere Mandeln, Cardamom und zuletzt der Eierschaum dazu gerührt. Die in dieser Weise erhaltene Masse wird, wie gewöhnlich, in einer geeigneten Form 1½ Stunde gebacken.

44. Tausend-Jahr-Kuchen.

Es wird ein Pfund zu Schmant gerührte Butter, ein Pfund Zucker, zwei Pfund feines Mehl, Citronenschale und 4 Eier zusammengerührt. Davon werden runde Plätzchen geformt, die mit feinen Mandeln oder Anis bestreut und ¼ Stunde im Ofen gebacken werden.

45. Formkuchen.

Eine Tasse Gelb vom Ei, eine Tasse süßen Schmant, eine Tasse feinen Zucker, Caneel, Cardamom, abgeriebene Citronenschale, 3 bis 4 Löffel abgeklärte Butter werden zusammengebracht und so viel Mehl dazu gefügt, daß sich die Masse dünn ausrollen läßt. Das Backen wird in Formen vorgenommen.

46. Maultaschen.

Man nimmt 3 Pfund Butter, knetet 9 Eier dazu und nachher 3 Pfund Mehl. Wenn dieses gut durchgearbeitet ist, so läßt man es

vorerst eine Weile stehen, rollt es dann aus, und zwar so dünn als möglich, und schneidet viereckige Stücke davon. Nun legt man Saft hinein, biegt alle 4 Ecken zusammen, bestreicht sie von oben mit Ei und bäckt sie im Ofen.

47. Brotkuchen.

Man klopft 18 Eidotter mit Zucker recht zusammen, thut dann eine Handvoll süße und einige bittere Mandeln, die abgeriebene Schale von 3 Citronen, 3 Hände voll Reibbrot und zuletzt den Eierschaum hinzu. Zuletzt gießt man den Teig in kleine mit Butter und Reibbrot präparirte Formen und bäckt die Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen.

48. Aepfelkuchen mit Reibbrot.

In Scheiben geschnittene Aepfel werden mit Zucker, Caneel, Korinthen und Franzwein halb weich gekocht. Wenn sie abgekühlt sind, werden 6 ganze vorher geklopfte Eier dazu gerührt, in eine Form lagenweise mit Reibbrot geschichtet, bis dieselbe voll ist, dann ungefähr 1 Quartier geschmolzene Butter übergegossen und zuletzt 1 Stunde gebacken.

49. Gebrühter Kuchen mit Saft.

Man gießt auf 4 abgeriebene und in Würfel geschnittene Franzbrote so viel warme Milch, daß das Brot recht aufweichen kann, läßt hierauf dasselbe in einem Durchschlag ein wenig abtropfen, setzt es dann mit so viel Butter, wie ein Ei groß, zum Feuer und brüht es klar und steif. Ist es abgekühlt, so thut man Zucker, Gewürze und nach und nach 18 Eier, immer zwei auf einmal, hinein. Der Kuchen muß immer auf einer Seite stark gerührt werden. In eine präparirte Form wird die Hälfte des Teiges unten, dann eine Schicht dicker Strickbeerensaft, dann die andere Hälfte des Teiges darüber gelegt und 1 Stunde gebacken. Sollte während des Brühens der Teig zu trocken scheinen, so kann man eine halbe Obertasse Schmant zugießen.

50. Kirsch- und Aepfel- oder Grobbrotkuchen.

Man macht ganz gewöhnlichen Reibbrotpudding (nur kommt mehr Schmant dazu), klopft das Eiweiß zu Schaum, schüttet nach Gutdünken feingeschnittene Aepfel oder Kirschen dazu, die 1 Stunde vorher in gestoßenem Zucker liegen müssen, und läßt diese Bereitung 1 Stunde im Ofen backen.

51. Aniskuchen.

Zwei ganze Eier werden mit 1½ Quartier warmer Milch, 4 Loth Zucker und 4 Loth geschmolzener Butter gut durchgeklopft. Ist dies geschehen, so rührt man einen Löffel voll Butter, Hefen, 1⅛ Pfund Mehl und 2 Theelöffel voll gequetschten Anis oder anderes Gewürz dazu und klopft es so lange, bis der Löffel ganz rein vom Teig wird. Nun gießt man die Form halb voll, läßt die Masse gut aufgehen und bäckt sie im Ofen.

Nota-bene. Will man die Hefen zu diesem oder anderem Backwerk recht gut haben, so thut man etwas warme Milch und Zucker dazu, ehe man sie braucht. Es darf aber dann der Teig nicht länger als eine halbe Viertelstunde stehen, sonst läuft er aus dem Geschirre.

52. Magdalenenkuchen.

Es wird ausgewaschene Butter, an Gewicht von ¾ Pfund, mit 6 ganzen Eiern zu Schaum gerührt, Muscatblüthe, Citronenschale und ¾ Pfund Zucker dazu gethan und ½ Stunde damit geklopft, zuletzt auch 1 Pfund Mehl darunter gerührt. Diese Masse streicht man auf ein sauberes Blech, ungefähr einen halben Finger dick, streut feinen Zucker darüber und bäckt sie im Ofen.

53. Ein geschlagener Kuchen.

Drei Viertelpfund recht frische Butter wird rein ausgedrückt, damit kein Wasser darin bleibt, und ganz zu Schaum gerührt. Von ¾ Pfund Mehl und 12 Eiern wird, wenn der Schaum fertig ist, immer ein Eßlöffel voll Mehl und ein Ei nach und nach dazu gerührt, bis Alles darin ist. Zuletzt legt man 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, 2 Eßlöffel gute Hefen und die abgeriebene gelbe Schale von einer Citrone dazu. Diese Masse muß eine ganze Stunde immer auf einer Seite gerührt werden, ehe sie in die Form gegossen und darin gebacken wird.

54. Pflaumenkuchen.

Zwei Pfund Katharinenpflaumen werden mit warmem Wasser übergossen, und zwar so, daß sie davon bedeckt sind. Dann läßt man sie ganz weich kochen, nimmt sodann die Steine heraus und zerreibt die Pflaumen mit einem hölzernen Löffel. Man legt ferner 6 ganze Eier, Zucker, Caneel, eine gute Handvoll geschnittene Mandeln dazu und gießt ein Quartier Franzwein hinein. Nun bestreicht man eine tiefe Schüssel mit Butter und streut eine fingerdicke Schicht Reibbrot

hinein, und legt das Pflaumenmuß darauf. Darüber bringt man wieder Reibbrot, legt einige Scheiben frische Butter auf und läßt diesen Pudding so lange im Ofen stehen, bis er braun ist. Man kann bei Tafel eine Schmant- oder Weinsauce dazu geben.

55. Grützkuchen von Buchweizengrütze.

Drei Viertelpfund feine Buchweizengrütze kocht man mit einem Stof süßem Schmant oder Milch so dick, daß ein Löffel darin stehen kann, und rührt, nachdem es kalt geworden, das Gelbe von 16 Eiern, ½ Pfund geschmolzene Butter, ¼ Pfund gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Citronen, etwas süße und einige bittere Mandeln und Cardamom dazu. Man rührt Alles nach einer Seite unter einander, zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von Ei und bäckt die Masse im Ofen.

56. Ein Schmantkuchen.

Man nimmt ½ Stof süßen fetten Schmant, etwas Zucker und Rosenwasser und klopft dies zusammen, wie Schneemoos. Hierauf werden 6 Eidotter geklopft (eben so das Weiße der Eier, aber apart), und der schaumige Schmant zu dem Eiweiß gegossen, wozu noch das Gelbe kommt. Ist nun Alles recht durchgeklopft, so rührt man 3 Hände voll feines Mehl, 20 gestoßene bittere Mandeln und 6 Löffel voll abgeklärte Butter dazu und bäckt es in einer dazu präparirten Form in einem etwas heißen Ofen.

57. Mandelkuchen.

Zu 1½ Pfund süßen und ¼ Pfund bittern Mandeln klopft man 13 ganze und von 12 Eiern das Gelbe zu, ferner 30 Loth Zucker, etwas Rosenwasser, von zwei Citronen die abgeriebene Schale und einige Prisen pulverisirten Saffran. Dieser Kuchen wird in einer Form gebacken. Eben so kann man kleine Kuchen davon machen.

58. Biscuitkuchen.

Das Gelbe von 24 Eiern wird mit 23 Loth feinem Zucker, 2 Löffeln voll Rosenwasser, Cardamom, der Schale von zwei Citronen, 20 Loth Stärke und von 7 Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen. Alles wird nach und nach zusammengerührt, wobei das Weiße vom Ei zuletzt an die Reihe kommt. Alsdann wird es in einer mit Butter und Reibbrot präparirten Form gebacken.

59. Grützkuchen von Mannagrütze.

Ein halbes Pfund Mannagrütze wird mit einem Quartier süßem Schmant dick gekocht. Dann rührt man ein Pfund Butter zu Schaum, giebt nach und nach dazu 12 Eidotter, Cardamom, Zucker, ¼ Pfund süße, einige bittere Mandeln und die Grütze. Zuletzt wird noch das Weiße der Eier zu steifem Schaum geklopft und zugelegt. Man gießt nach diesem Allen die erhaltene Masse in mit Butter ausgestrichene Formen. Dieser Kuchen muß wenigstens eine Stunde geklopft werden, wenn er aufgehen soll.

60. Mandelbrot.

Ein Pfund Mandeln wird rein gemacht und fein zerstoßen. Dazu nimmt man ein Pfund in kleine Stücke gehackten Zucker, welchen man in eine verzinnte Casserolle legt, gießt darauf 6 Löffel Rosenwasser und läßt den Zucker zergehen. Dann setzt man den Zucker auf's Feuer und läßt ihn unter Schäumen kochen. Hierauf legt man die Mandeln hinein, rührt Alles recht durch und läßt es kochen, bis es zu einem dicken Brei wird, doch darf es nicht anbrennen. Nun klopft man das Weiße von einem Ei, nimmt die Mandeln vom Feuer, rührt das Ei darunter und schüttet es auf eine steinerne Schüssel, damit es kalt wird. Nun nimmt man ein Pfund feinen Zucker, 14 Eidotter und klopft dies so lange zusammen, bis es ganz weiß und dick wird. Sodann legt man die Mandeln zu und klopft Alles zusammen. Hierauf rührt man löffelweise ein Pfund Mehl darunter, thut noch ⅓ Loth Zimmt, ½ Loth Gewürznelken, Succade, eingemachte Pomeranzen oder Citronen nach Belieben dazu und füllt endlich diese Masse in papierne Kapseln oder blecherne Formen und bäckt sie im Ofen.

61. Kartoffelkuchen.

Ein Pfund abgekochte geriebene Kartoffeln werden mit einem Pfund Zucker, einem Viertelpfund süßen und 20 bittern Mandeln, ferner von 4 Citronen der Saft und die Schale, Cardamom und das Gelbe von 15 Eiern stark zusammengeklopft. Kurz vorher, ehe es in die mit Butter ausgestrichene Form kommt, wird das zu Schaum geklopfte Eiweiß dazu gerührt.

62. Aepfelkuchen.

Zur Unterlage des Kuchens macht man folgenden Teig. Es werden 4 Eier, 5 Theeobertassen saurer Schmant, Zucker und so viel Mehl zusammengerührt, daß die Masse sich rollen läßt. Auf diese legt man

Aepfelschnitte und übergießt sie mit einer Füllung von 10 Eiern, 1 Stof saurem Schmant und 2 kleinen Obertassen Kartoffelmehl.

63. Erd- oder Himbeerkuchen.

1 Stof Beeren wird zerrührt, 1 Stof süßer fetter Schmant dazu gegossen, ein geriebenes Franzbrot mit 10 Eiern durchgeklopft. Dann gießt man 2 Weingläser süßen Wein zu und rührt noch Zucker, Caneel und Violenwurzel nach Geschmack hinein, und eben so die abgeriebene Schale einer Citrone. Alsdann streicht man eine Schüssel mit Butter aus und läßt diesen Pudding im Ofen backen.

64. Goranskuchen.

Man nimmt von 4 Eiern das Gelbe und von einem Ei das Weiße, dazu 4 Löffel voll süßen dicken Schmant und feine Citronenschale. Daraus macht man einen so festen Teig, daß man ihn auf einem Tisch ausrollen kann, und rollt davon kleine Kringel, deren 2 zur Zeit in's Eisen gelegt und auf dem Feuer gebacken werden.

65. Hirschhörner im Ofen zu backen.

Man nimmt 13 Eier und klopft das Gelbe davon mit einer Wispel wohl zusammen, legt 7½ Löffel feinen Zucker dazu und klopft es recht stark durch; dann legt man dazu: 4 Loth süße und 1 Loth bittere Mandeln, ¼ Muscatnuß, 9 Löffel voll abgeklärte Butter und die auf Zucker abgeriebene gelbe Schale einer Citrone, macht davon mit gutem Weizenmehl einen nicht zu harten Teig und läßt diesen stehen, bis er kalt ist. Dann schneidet man ½ Pfund süße Mandeln klein und mischt sie mit 15 Löffeln voll feinem Zucker. Wenn man nun die Hörner rollt, so rollt man die Mandeln und den Zucker mit ein.

66. Zuckerkalatschen.

12 Loth Butter, 12 Loth Zucker, ½ Pfund feines Mehl, die Schale von einer Citrone, 3 Eidotter und 2 ganze Eier. Die Butter wird zu Schmant gerührt und die Eier dazu geschlagen. Dann rührt man auch das Uebrige dazu, setzt von dieser Masse runde Häufchen auf das Blech und bestreut sie mit Mandeln.

67. Mandelkalatschen.

Man nimmt ¼ Pfund süße und 2 Loth bittere Mandeln, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, 2 Eier und 10 Löffel voll Mehl. Die Butter muß aber dabei recht rein ausgewaschen werden. Sodann werden die

Eier unter die Butter gerührt, welche vorher zu Schmant geklopft wurde, die Mandeln abgezogen und, nachdem sie fein gerieben worden sind, hinzu gethan. Wenn Alles recht gut durchgerührt ist, werden 2 Bogen Papier mit Butter bestrichen und runde, etwas hohe Häufchen darauf gelegt, welche in einem nicht zu heißen Ofen gebacken werden.

68. Reiskuchen.

2 Obertassen gemahlener Reis wird mit 3 Quartier süßer Milch zu einer dicken Grütze gekocht. Wenn die letztere kalt ist, wird das Gelbe von 12 Eiern, 15 bittere Mandeln, 2 auf Zucker abgeriebene Citronenschalen und zuletzt Zucker, nebst dem weißen Schaum von den 12 Eiern zugelegt, worauf man zu dem Backen in dem Ofen schreitet.

69. Wiener Kuchen.

Ein Pfund Butter wird zu Schmant gerührt und mit 6 Eiern, 1 Pfund Zucker, etwas weniger, als 1 Pfund Mehl gut durchgerührt, dann auf rund geschnittenes Papier gestrichen und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Diese Portion giebt 3 Scheiben. Kurz vor dem Anrichten belegt man die erste Scheibe mit irgend einem Saft und legt die zweite darauf. Auf diese kommt wieder Saft und zuletzt kommt oben die dritte Scheibe. Man kann aber auch verschiedene Säfte zu einem Kuchen nehmen und so mit Roth und Weiß abwechseln.

70. Reiskuchen.

Es werden 6 oder 12 Eier mit den Schalen gewiegt. Eben so viel Reismehl und Zucker muß genommen werden, nebst etwas Cardamom und 20 bittern Mandeln. Die Eier werden mit dem Zucker eine ganze Stunde geklopft, und hierauf wird das Reismehl mit dem Uebrigen zugelegt. Ist Alles gut durchgeklopft, so wird es endlich im Ofen gebacken.

71. Nudelkuchen.

Die von 4 Eiern gemachten und recht feingeschnittenen Nudeln werden abgekocht, in einen Durchschlag gelegt und kaltes Wasser darüber gegossen. Man klopft nun 2 Quartier sauren Schmant mit dem Gelben von 8 Eiern, nebst einem Löffel voll geschmolzener Butter, und legt zuletzt die Nudeln und das geschäumte Eiweiß dazu. Das Backen währt bei diesem Gebäck eine Stunde.

72. Eine Art Sandkuchen.

Ein Pfund Butter wird ausgewaschen und zu Schmant gerührt. Dann wird nach und nach ein Pfund Kartoffelmehl, ein Pfund Zucker, von 8 Eiern das Gelbe, etwas Cardamom und ein Eßlöffel Rum zugelegt. Eine ganze Stunde hindurch wird dies immer nach einer Seite gerührt und das zu Schaum geklopfte Eiweiß zuletzt hinein gebracht. Die Kuchen werden in einer präparirten Form in einem ziemlich heißen Ofen fertig gebacken.

73. Englische Pfannkuchen.

Ein Quartier durchgesiebtes Mehl wird mit 12 Eiern stark geklopft, $^3/_4$ Quartier abgeklärte Butter dazu gegossen, endlich noch 2 Quartier nicht zu kalte Milch, Zucker und Caneel nach Geschmack. Die Pfanne wird ab und zu mit Butter bestrichen und die Pfannkuchen nur auf einer Seite gebacken. Den Teig läßt man recht dünn in der Pfanne auslaufen und legt die Pfannkuchen, einen auf den andern, auf die Schüssel, mit der gebackenen Seite nach oben.

74. Sandkuchen.

Ein Pfund Butter wird ausgewaschen und durch Rühren in Schaum verwandelt, mit 2 Eiern ganz zusammengerührt, ein etwas reichliches Pfund Mehl, eine Untertasse voll Zucker, Cardamom und Citronenschale dazu geknetet. Man darf den so erhaltenen Teig nicht ausrollen, sondern muß ihn mit der Hand in kleinen Stücken ausdrücken, so wie mit einem Weinglase ausstechen. Die Kuchen werden mit Ei bestrichen und mit Mandeln, wenn man will, auch mit Zucker und Caneel bestreut und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

75. Caneelkuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird gewaschen und zu Schaum gerührt. Dazu kommen 2 Eier, 1 Quartier Wasser, Zucker, Caneel und so viel Mehl, daß der Teig ziemlich dick wird, etwas dünner als Klümpchenteig. Er wird in der Aniskuchenform gebacken und wie eine Tüte zusammengebogen. Diese füllt man mit Schmantschaum.

76. Jahrkuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird zu Schmant gerührt, drei ganze Eier und von drei andern das Gelbe werden dazu gerührt, so wie $^1/_2$ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, Caneel und Cardamom. Dieses wird dünn ausgerollt, auf eine Platte gelegt, mit Ei

bestrichen, mit Mandeln bestreut und, so bald es aus dem Ofen kommt, in beliebige Stücke auf der Pfanne zerschnitten, oder es werden auch vorher mit einem Ausstecher oder Bierglas die Kuchen fertig gemacht.

77. Süßer Käsekuchen.

Es wird ein mürber Teig wie zu Piroggen bereitet, dünn ausgerollt, in Schmantkuchen- oder auch in größere Formen gebreitet und folgendes Füllniß hinein gethan. 2 Stof gute Milch klopft man mit 10 Eidottern, 4 Loth Zucker und einigen Eßlöffeln saurem Schmant unter einander, setzt alsdann das Gemisch auf Kohlen und rührt es beständig, bis es gerinnt. Hierauf legt man es in eine Serviette und hängt diese an einem Nagel auf, damit der Waddak abläuft. Unterdessen rührt man in ¼ Pfund ausgewaschene Butter 3 Loth Kartoffelmehl, 4 Loth Zucker, Korinthen und Rosinen, ½ Stof dicken süßen Schmant, den Käse und 3 ganze Eier. Die Masse wird, nachdem man sie in den Teig gefüllt hat, mit länglich geschnittenen Mandeln und mit Zucker bestreut, nach diesem Allen aber zum Backen in den Ofen gebracht.

78. Himbeerkuchen.

Nachdem man den mürben Teig eben so, wie bei dem frühern Kuchen, in Formen gelegt hat, füllt man ihn, wie folgt: 2 Stof Himbeeren setzt man mit 8 Loth Zucker auf Kohlen, rührt sie nicht, sondern rüttelt nur zuweilen die Casserolle. Ehe sie zerfallen, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und kocht das Gelée noch ein. Unterdessen rührt man 6 Loth Butter mit 4 Loth gestoßenen Mandeln, 2 Loth Zucker, eben so viel Mehl und 4 Eidottern, zuletzt dem Schaum von dem Eiweiß. Auf den Teigboden streicht man zuerst die Himbeeren mit ihrem Gelée, alsdann von der andern Masse darüber. Diesen Kuchen bäckt man bei starker Hitze.

79. Aepfelkuchen.

Derselbe mürbe Teig wird in Formen gebreitet und daneben recht schöne säuerliche Aepfel in Viertheile (große in Sechstheile) geschnitten. Zu 6 Loth ausgeschmolzener Butter rührt man ¼ Pfund Zucker, 4 Loth gestoßene Mandeln, 5 Eier und eine kleine Obertasse abgekochte geriebene Kartoffeln. Diese Masse wird eine gute Weile zusammengerührt, worauf man die Aepfelstücke hinein wirft, sie mit einer Gabel noch recht darin umkehrt und sie auf den Kuchenteig legt, jedoch kreisförmig in guter Ordnung. Nachher wird die übrige Masse über die

Aepfel gegossen, Zucker darüber gestreut, so wie Caneel, und eine volle Stunde im Ofen gebacken. Die Kuchen müssen recht hellbraun gebacken werden.

80. Schmantkuchen.

Entweder wird zu Schmantkuchen ein recht zarter Weißbrotteig genommen, oder auch ein mürber Teig. Blecherne Ringe, die auf Backplatten stehen, werden damit gefüttert und mit verschiedenem Füllniß halb angefüllt. Auch rollt man den Teig dünn aus und belegt große Platten damit, bestreicht ihn mit dem Füllniß und schneidet ihn nachher, wenn der Kuchen fertig gebacken ist, in Stücke. Im Folgenden mögen einige vorzügliche und erprobr Arten von Schmantkuchenfüllniß angeführt werden.

81: 1) Altrigaische Art mit Saffran.

Zu 1 Stof dickem sauren Schmant werden 16 Eidotter geklopft, ¼ Pfund abgezogene, feingehackte süße und einige bittere Mandeln, Zucker nach Geschmack, 3 Prisen vulverisirter und in Spiritus aufgelöst'er Saffran genommen und so viel feines Reibbrot, daß die Masse die gehörige Consistenz erhält.

2) Ein anderes Schmantkuchenfüllniß.

Drei Eidotter werden mit Zucker stark geklopft, alsdann 3 Eßlöffel voll saurer Schmant, 3 Eßlöffel voll Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone zugelegt. Zuletzt rührt man das zu steifem Schaum geschlagene Weiße der 3 Eier hinzu.

3) Schmantkuchenfüllniß von süßem Schmant.

½ Stof recht dicken süßen Schmant klopft man zu Schaum. Während des Klopfens, wenn er aber schon schäumt, werden nach und nach 6 Eidotter dazu geschlagen und eine gehäufte Obertasse gestoßener Zucker und 15 Loth Mehl dazu gethan. Dann kommt das Weiße der 6 Eier, welches während der Zeit von einer andern Person zu steifem Schaum geklopft worden ist, hinzu; nach Belieben auch Vanille, Citronenschale oder andere Gewürze. Will man diese Masse nicht gerade zum Füllniß brauchen, so streicht man kleine Mandeltortenformen mit Butter aus, bestreut sie mit Reibbrot und gießt sie beinahe voll. Der Ofen darf zum Backen nicht allzu heiß gemacht sein.

4) Schmantkuchenfüllniß.

Ein Pfund ausgewaschene Butter wird mit einem Ei, mit Mehl und Zucker nach Geschmack zu dem Teig eingerührt. Auf 1 Stof

sauren Schmant nimmt man 14 Eßlöffel Mehl, 14 Eier und Citronenschale. Das Weiße der Eier wird zu Schaum geschlagen und beigefügt.

5) Schmantkuchenfüllniß.

Zu 1 Stof sauren Schmant nimmt man 7 Eier, Zucker, Cardamom, von einer Citrone die abgeriebene Schale, und so viel Reibbrot, daß es etwas dick wird. Das Weiße der Eier wird zu Schaum geschlagen und die Masse erst eingefüllt, wenn die Kuchen eben im Ofen geschoben werden sollen. Wenn man sie früher einrühren kann, so fügt man 2 Theelöffel voll Hefen zu dem Füllniß und läßt es erst etwas aufgehen, wodurch es sehr schön wird.

6) Schmantkuchenfüllniß.

1 Stof saurer Schmant, 18 Eidotter, von 2 Citronen die abgeriebene Schale, Zucker, etwas Caneel — dieses Alles wird zusammen durchgerührt und zuletzt werden 4 Löffel Mehl und der Saft von den Citronen hinzugethan.

7) Schmantkuchenfüllniß.

Auf 1 Stof sauren Schmant wird ½ Stof spanischer Wein, 2 geriebene Franzbrote, 6 ganze Eier, 1½ Pfund Mandeln, Citronenschale, Cardamom und Caneel zusammengerührt und solches zum Füllniß gebraucht.

8) Schmantkuchenfüllniß.

Ein reichliches Pfund Butter wird abgeklärt und mit einem Pfund Zucker und 20 Eidottern tüchtig geklopft. Ist der Ofen zum Backen fertig, so wird der Schaum der 20 Eier und der Saft, so wie die Schale von 3 Citronen dazu gerührt und in die mit Butterteig ausgefütterte Schmantkuchenform gegossen.

9) Schmantkuchenfüllniß.

Auf 1 Stof sauren Schmant nimmt man 18 Eier, rührt das Gelbe nach und nach dazu, nimmt Zucker nach Geschmack, Cardamom, Caneel und Korinthen. Dann reibt man einen tiefen Teller voll abgekochte und reingemachte Kartoffeln auf der Reibe fein, rührt sie dazu und zuletzt, wenn man es eben in den Ofen schieben will, gießt man das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier darein, füllt mit dieser Masse die Kuchen, bestreut sie noch mit Zucker und Caneel und schiebt sie sogleich in den Ofen.

10) Schmantkuchenfüllniß.

Ein Stof saurer Schmant, 10 Eier, von 2 Citronen die Schale, Zucker nach Geschmack, Cardamom, Muscatblüthe, 5 bis 6 Zuckerzwiebacke, 1½ Teller voll würflig geschnittene Aepfel — dieses Alles wird zusammengerührt und in mit Teig ausgelegte Formen gegossen.

82. Beestmilchkuchen.

Man reibt ein Viertelpfund Butter zu Schaum, rührt 3 bis 4 Eigelb dazu und dann so viel Mehl, daß es ein dicker Teig wird. Alsdann macht man es mit Beestmilch so dünn, wie einen Löffelpfannkuchenteig und schüttet etwas Salz, Muscatblüthe, Cardamom und Zucker nach Geschmack dazu. Nun rührt man das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier darunter, bestreicht eine Schüssel oder Form mit Butter streut sie mit Reibbrot aus, gießt den obigen Teig hinein und bäckt ihn im Ofen.

83. Zuckerbrotkuchen.

Man klopft 3 Eier, schüttet dazu 1 Pfund Zucker, Muscatblüthe, Cardamom, allmälig noch 6 Eier und zuletzt ¾ Pfund Mehl. Auf Platten legt man weißes Papier, welches mit Mehl bestreut wird, und den Teig mit einem Löffel darauf, wie kleine Kuchen. Der Ofen, in dem diese Kuchen gebacken werden, darf nicht allzu heiß sein.

Kuchen in Butter oder Schmalz zu backen.

84. Schöpfkröpel.

Man läßt etwas Butter in einer Schüssel zergehen, so daß man sie rühren kann, legt etwas Zucker und Eier nach Belieben zu. Wenn die Butter gut gerührt ist, thut man Mehl, Milch, Hefen und Rosinen hinein. Wenn der Teig wie ein guter Klümpchenteig ist, so läßt man ihn stehen, kocht dann Butter in einer Casserolle, sticht ihn löffelweise hinein und läßt die Kröpel gelblich backen; doch darf man die Butter nicht zu lange kochen lassen, sonst werden die Kröpel inwendig nicht gar.

85. Kuchen von Fliederblüthe.

Man macht einen Teig von 2 Eiern, einigen Löffeln voll Mehl, etwas süßer Milch, gestoßenem Zucker und Gewürz, rührt dieses Alles gut durch einander, steckt die Blüthen, nachdem man den Stiel etwas verkürzt hat, in den Teig und bäckt sie in heißem Schmalz oder Butter braun. Der Teig muß so dick wie Pfannkuchenteig sein.

86. Aepfelkränzchen.

Zu diesen Kränzchen verwendet man acht Eier, ½ Stof sauren Schmant, nur sehr wenig Zucker und so viel Mehl, wie zu Klunkermuß erforderlich ist. Von den Aepfeln, die man dazu nimmt, wird das Kernhaus ausgestochen. Die Kränzchen werden in heißem Schmalz, doch kurz vor dem Anrichten gebacken, damit sie heiß servirt werden können, sonst sind sie zähe. Sollte beim Backen nicht genug Teig auf den Aepfeln haften, so thut man noch etwas Mehl hinzu.

87. Aepfelkränzchen, eine andere Art.

½ Stof Bier, ½ Stof süßer Schmant, 2 Eier, 2 Löffel ausgeschmolzene Butter — dieses Alles wird mit Mehl zu einem etwas dicken Pfannkuchenteig gerührt. Dann werden die Aepfelscheiben darin eingewühlt und schnell in Butter gebacken. Zuletzt wird Zucker darüber gestreut.

88. Aepfelkuchen, Hamburgische.

Auf 3 Quartier Milch werden 4 ganze Eier, ½ Weinglas Rum, Cardamom und Zucker mit Mehl zu einem dicken Pfannkuchenteig eingerührt und stark geklopft. Nun schneidet man eine gute Portion säuerlicher Aepfel, welche vorher geschält wurden, in kleine Würfel und rührt sie zu dem Teig. Es müssen aber Aepfel in so reichlicher Zahl genommen werden, daß die Masse davon ganz dick wird. Dann läßt man in heiße Butter mit einem Löffel Ballen von dem Teig, oder bäckt sie auch in einer Krópelpfanne.

89. Spritzkuchen.

Zwei Biergläser Wasser werden mit ¼ Pfund Butter zum Feuer gesetzt, und wenn es kocht, werden 4 gehäufte kleine hölzerne Küchenlöffel voll Mehl zugeworfen. Ist dieses bei starkem Rühren zu einer dicken und klaren Brühe geworden, so wird noch ¼ Pfund Butter auf dem Feuer dazu gebrüht, bis der Teig losläßt. Wenn er kalt geworden ist, werden 11 Eier, etwas Zucker und Cardamom stark eingerührt. Nun werden auf ein mit Mehl bestreutes Brett kleine Häufchen leise gerollt und in Gestalt von Ringen in heißer Butter unter öfterem Schütteln der Casserolle schön braun gebacken.

90. Spritzkuchen, eine andere Art.

In einer Casserolle setzt man 1 Quartier Milch mit 4 Löffeln Butter und ½ Spitzglase Rum oder Kornbranntwein über ein Koh-

lenfeuer und rührt, wenn die Milch zu kochen anfängt, so viel Weizenmehl hinein, als sie annimmt. Man setzt dies Verfahren fort, bis der Teig ganz trocken und steif geworden ist. Dann schüttet man ihn auf ein Brett und arbeitet ihn so heiß, als es die Hände vertragen können, gut durch. Während der Zeit thut man nach und nach 10 Eier, die in warmem Wasser gelegen haben, etwas Salz und Muscatblüthe dazu. Je länger der Teig durchgearbeitet wird, desto besser wird er; man treibt ihn dann durch die dazu geeignete Spritze, durch die man erst etwas Butter gegossen, in heiße Butter, indem man ihn immer über einander schlängelt, damit die Kuchen die gehörige Form bekommen, und bäckt sie dann hellbraun. Während des Backens müssen diese Kuchen immer mit Butter begossen werden, damit sie hinlänglich auflaufen; auch dürfen ihrer nicht zu viele auf einmal in die Casserolle kommen. Nach dem Ausbacken legt man sie auf Löschpapier und bestreut sie mit Zucker und Caneel.

91. Kartoffelblasen.

Ein gehäufter tiefer Teller voll abgekochter und reingemachter Kartoffeln werden mit einem Löffel zerdrückt oder zerrieben; dann legt man zu dieser Portion 5 ganze Eier, etwas Zucker, 1 Weinglas Franzbranntwein oder Rum und einige geriebene Zuckerplätzchen. Von diesen Ingredienzen legt man mit einem silbernen Löffel kleine Klümpchen in heiße Butter oder Schmalz.

92. Schneeballen.

Auf 1 Quartier Milch nimmt man ½ Stof feines Mehl, setzt die Milch auf's Feuer und wenn sie steigt, schüttet man das Mehl auf einmal hinein. Man rührt es hierauf so lange durch einander, bis der Teig steif ist und keine Klümpchen mehr hat, läßt ihn dann ganz kalt werden und rührt nach und nach 8 Eidotter hinein, eben so etwas Salz und Muscatblüthe. Das Weiße der Eier wird zu Schaum geschlagen und ebenfalls hinzu gethan. Endlich wird der Teig so lange auf einer Seite gerührt, bis er Blasen setzt, worauf in abgeklärte kochende Butter Stücke Teig, von der Größe einer Wallnuß gestochen und während des Backens immer geschüttelt werden, bis sie gelbbraun sind und platzen. Dann sind sie fertig.

93. Hohle Ballen.

Man läßt 2 Gläser Wasser, 1 Glas Milch, einen guten Eßlöffel Butter, Zucker, Gewürz, Rosenwasser aufkochen und schüttet feines

Mehl dazu. Dieses wird so lange auf dem Feuer zusammen gerührt, bis es sich von der Casserolle und dem Löffel löst. Dann läßt man es abkühlen und schlägt nach und nach 20 bis 23 Eier dazu und bäckt die Ballen in heißem Schmalz unter öfterem Schütteln schön braun. Auch nimmt man ½ Stof Milch, 10 Eier, ¼ Pfund Butter und beobachtet im Uebrigen dasselbe Verfahren. Der Teig muß wie zu gebrühten Klümpchen klar und trocken gebrüht sein.

94. Wasserblasen.

In ½ Stof Wasser und 3 Löffel Rosenwasser werden 20 Loth ausgewaschene Butter, etwas Zucker nach Geschmack und Cardamom gerührt. Dieses wird auf's Feuer gesetzt, und wenn es aufkocht werden 20 Loth Mehl zugerührt so lange, bis sich die Masse vom Geschirr ablöst. Alsdann wird sie abgehoben und muß etwas abkühlen. Zuletzt werden 9 Eier, eines nach dem andern, hineingeschlagen und das Backen in abgeklärter Butter vorgenommen. Die Wasserblasen müssen langsam gebacken werden.

95. Räderkuchen.

Man rührt 2 Theetassen Milch, 4 Eier, Zucker, Cardamom, etwas Rosenwasser und so viel Mehl zusammen, daß ein Teig entsteht, der einem guten Pfannkuchenteige gleich ist. Nun taucht man das benöthigte Eisen in die kochende Butter, dann in den Teig, wieder in die Butter und bäckt die Kuchen, jedoch nicht zu braun.

96. Kröpel.

Man nimmt 4 ganze Eier und 3 Eidotter, 22 Loth Mehl, 1 guten Eßlöffel Hefen und bringt damit ganz zuletzt in Verbindung 1 Quartitr lauwarme Milch. Während der Zeit, in welcher der Teig stark gerührt wird, gießt man die letztere nach und nach dazu. In der Kröpelpfanne wird zugleich abgeklärte Butter heiß gemacht. Sie wird nun halbvoll Teig gegossen und das Gebäck auf Kohlenfeuer sehr langsam gar gebacken. Wenn man will, kann man in jedes Loch zwischen den Teig eine dünne Aepfelscheibe legen. Uebrigens darf man nicht vergessen, daß die Butter bei diesem Backwerk reichlich zum Backen verwendet werden muß.

97. Handschuhkuchen.

Man rührt 1 Pfund Mehl, 6 Loth gestoßenen Zucker, 3 Eier, 4 Loth ausgeschmolzene Butter, 3 Eßlöffel süßen Schmant und Mus-

catblüthe zu einem Teige, der nicht ganz so fest wie ein Nudelteig sein darf. Diesen Teig rollt man dünn aus, schneidet ihn mit dem Kuchenrädchen in beliebige schmale Streifen, flicht sie durch und bäckt sie in heißer Asche.

98. Handschuhkuchen, eine andere Art.

Es werden 10 Eidotter mit 4 gehäuften Eßlöffeln feinem Zucker stark durchgeklopft und Cardamom und etwas Spiritus hinzu gethan. Eben so fügt man hinzu: 1 Quartier fetten süßen Schmant und so viel Mehl, daß man den Teig dünn ausrollen kann. Dann wird dieser Kuchen ganz wie die früheren Handschuhkuchen bereitet und gebacken.

99. Gefüllte und in Butter gebackene Kuchen.

In ½ Pfund Mehl pflückt man 6 Loth Butter, thut etwas Zucker, eine Prise Salz, 2 ganze Eier und 3 Eidotter, 6 Eßlöffel süßen Schmant und 2 Eßlöffel Wein dazu und mischt Alles zu einem Teige. Diesen rollt man dreimal wie Butterteig aus und läßt ihn hierauf ½ Stunde ruhen. Nach diesem Zeitraum rollt man ihn in 2 dünne Kuchen und sticht runde Plätzchen davon aus. Einen Theil belegt man mit irgend einem Safte, deckt wieder eben solche Plätzchen darüber und bäckt sie in heißer Butter braun.

100. Chocoladengebackenes.

Man reibt ¼ Pfund Mandeln mit einem Tuche ab und stößt sie mit den Schalen recht fein, schüttet sie alsdann nebst ¼ Pfund feingestoßenem Zucker in eine Schüssel, schlägt 10 Eidotter dazu und rührt es zusammen ½ Stunde reichlich immer auf einer Seite. Dazu thut man noch etwas abgeriebene Citronenschale, Caneel, Gewürznelken, Cardamom, so wie 2 Loth geriebene Chocolade, 3 Loth geröstetes feingeriebenes Schwarzbrot und das zu Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern. Nachdem Alles unter einander gemischt ist, streicht man es auf Oblaten und schlägt sie über einander. Dann rührt man in einer Schüssel einige Löffel Mehl mit etwas Zucker und dem zerklopften Weißen von 2 Eiern gut durch einander und gießt noch 1 Spitzglas Wein dazu. In diesem Teig wendet man nun die gefüllten Oblaten um und bäckt sie zuletzt in heißer Butter.

101. Gebackene Pflaumen.

Auf 1 Pfund recht schöne Katharinenpflaumen gießt man kochendes Wasser und läßt sie darin zugedeckt aufquellen. Dann gießt man

das Wasser ab, nimmt die Kerne aus den Pflaumen und füllt dafür ein Stückchen Citronat oder eine abgezogene Mandel hinein. Nun kocht man eine Handvoll Mehl in etwas Butter, doch so, daß es nicht gelb wird, mischt noch eine Handvoll rohes Mehl dazu und gießt so viel kalten Wein zu, daß der Teig nicht zu dünn wird. Auch nimmt man noch 4 zerklopfte Eiweiß und ⅛ Pfund feinen Zucker, Alles recht durch einander rührend. In diesen Teig taucht man nun die Pflaumen, legt sie dann in heiße Butter und läßt sie darin hellbraun backen. Endlich bestreut man sie noch mit Canel und Zucker.

102. Hefenkröpel.

21 Loth Mehl, 4 Eigelb und 4 ganze Eier werden zusammengerührt, 1 Quartier lauwarme Milch allmälig dazu gegossen, 1 Eßlöffel sehr guter Hefen und zuletzt etwas Zucker dazu gethan. Auch kann man würflig geschnittene Aepfel zulegen. Nach diesem bäckt man die Hefenkröpel in der gewöhnlichen Kröpelpfanne in heißer Butter.

103. Trichterkuchen.

½ Stof süße Milch, 8 Eier, Zucker, Cardamom und so viel Mehl, daß die Flüssigkeit von selbst und ohne Beihülfe durch den Trichter läuft, wird zusammengerührt. Die hieraus bereiteten Kuchen werden in einem ganz kleinen Grapen in heißer Butter gebacken.

104. Aepfelschnitze.

Ein Eiweiß wird zu steifem Schaum geschlagen, 3 Eßlöffel Zucker und ½ Pfund Mehl dazu gethan und mit lauem Wein zu einem zähen Teig gerührt. Von säuerlichen geschälten Aepfeln schneidet man Schnitze, kehrt diese in dem angerührten Teig um und legt sie schnell in Butter, die recht stark kochen muß, weil sonst die Einlage nicht gut geräth. Zuletzt legt man die so bereiteten Schnitze auf Löschpapier zum Abtrocknen.

105. Aepfelschnitze, eine andere Art.

½ Pfund Mehl wird mit ½ Stof recht schönem dicken sauren Schmant und mit gewärmtem Wein zu einem Teig angerührt. Es darf dieser jedoch nicht zu dünn sein, weil der saure Schmant in kochender Butter nachläßt. Dann verfährt man eben so, wie mit den früher beschriebenen Aepfelschnitzen.

106. Reiskuchen in Butter.

¼ Pfund gespülter Reis wird in Milch zu einem dicken Muß gekocht; dann wird in einer Schüssel 2 Loth Butter, die Schale einer halben Citrone, ½ Loth Zucker, 1 Ei und 2 Dotter dazu gerührt. Wenn die Masse erkaltet, legt man sie auf ein mit Reibbrot bestreutes Brett, formt kleine runde Kuchen davon, kehrt sie in zerklopftem Eigelb um und bäckt sie in kochender Butter gelbbraun. Am Ende werden sie noch mit Zucker und Caneel bestreut.

Kuchen in Eisen gebacken.

107. Aniskuchen.

Von einem Bierglase dicken süßen Schmants, gestoßenem Anis, Zucker und eben so viel feinem Mehl rührt man einen recht steifen Teig ein und verdünnt ihn gehörig mit dünnerem Schmant. Das heißgemachte Eisen wird mit Wachs ausgestrichen und darin immer ein kleiner Löffel voll von dem Teig gegossen und schnell auf beiden Seiten hellbraun gebacken. So lange die Kuchen noch heiß sind, werden sie rund gebogen. Es läßt sich diese Art Aniskuchen als sehr schön und zart empfehlen.

108. Hippen.

In ¼ Pfund Butter rührt man 4 Loth gestoßene Mandeln, Zukker, ½ Pfund Mehl, 1 Ei, Caneel und Gewürznelken. Diesen Teig verdünnt man mit lauwarmem Wein, bis er so dünn ist, wie der Pfannkuchenteig. Sodann bäckt man die Hippen in einem Aniskucheneisen und biegt sie, wenn sie noch heiß sind, über ein Rollholz rund.

109. Koffern.

Zu 5 Loth Butter rührt man 6 Loth gestoßenen Zucker, 4 Loth geschälte gestoßene Mandeln, 8 Loth Mehl, 2 Eier, Citronenschale, Caneel und Gewürznelken. Ist diese Masse gut durchgerührt, so verdünnt man sie mit guter Milch bis dahin, wo sie dem Pfannkuchenteige gleich geworden ist. Das Eisen wird heiß gemacht, auf der innern Seite mit Speckschwarte bestrichen, ein Löffel Teig hinein gegossen und nun langsam geschlossen. Auf hellem Feuer werden die Koffern von beiden Seiten caneelbraun gebacken und zuletzt noch über ein Rollholz gekrümmt.

110. Schaumwaffeln.

Drei Quartier fetter süßer Schmant wird mit 6 Eidottern und 4 Loth geschmolzener Butter stark zusammengeklopft; alsdann wird Mehl, ein wenig Salz und zuletzt der steifgeschlagene Schaum von 4 Eiweißen dazu gethan. Dieser Teig darf in keinem Falle zu dick sein, sondern muß vielmehr recht zart gehalten werden. Das Eisen, das nicht zu tief sein darf, wird, ehe der Teig hinein kommt, mit Wachs bestrichen.

111. Reiswaffeln.

1½ Pfund Reis wird in Milch recht dick gekocht; dann rührt man ihn durch und vermischt damit 1 Pfund Mehl, 5 ganze Eier, etwas Caneel und Citronenschale, einige Löffel Hefen, gewärmte Milch, ½ Pfund geschmolzene Butter und ein wenig Salz. Nachdem der Teig an einem warmen Orte aufgegangen, bäckt man die Waffeln auf hellem Feuer und bestreut sie, so lange sie noch heiß sind, mit feinem Zucker.

112. Vanillewaffeln.

Man rührt ¾ Pfund abgeklärte und wieder erkaltete Butter zu Schmant, schlägt 8 Eidotter dazu, rührt sie damit recht durch, zerschneidet ½ Stange Vanille auf's Feinste und thut sie nebst ¾ Pfund Mehl, welches allmälig zugeschüttet wird, ebenfalls hinzu. Zu 1 Quartier süßem Schmant rührt man 1 Löffel Mehl, bringt auch diese Mischung zu dem Obigen, so wie man zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der 8 Eier zurührt. Hierauf bäckt man die Waffeln goldgelb und bestreut sie, wenn sie aus dem Eisen kommen, sogleich mit feinem Zucker.

113. Hefenwaffeln.

Man rührt ½ Pfund Butter zu Schaum, mit 3 ganzen Eiern und 3 Eidottern, Citronenschale, einem wenig Zucker, Caneel, ¾ Pfund feinem Mehl und 1 Löffel guten Hefen. Man verdünnt diese Masse mit einem Bierglas süßem Schmant und mit einem Glase süßer Milch, läßt sie aufgehen und bestreut die Waffeln selbst noch mit Caneel und Zucker.

114. Waffeln von saurem Schmant.

Es werden bei Bereitung dieser Art von Waffeln 6 Eier, 10 Löffel saurer Schmant, 2½ Hände voll Mehl und 3 Löffel geschmolzene Butter durchgerührt, im Uebrigen aber ganz so, wie bei dem Backen der früher beschriebenen Waffelarten verfahren.

115. Zuckerwaffeln.

Zu diesen Waffeln werden 6 Eier mit 16 Loth feinem Zucker vermittelst eines hölzernen Löffels tüchtig durchgearbeitet. Dazu nimmt man 16 Loth Weizenmehl und 18 Loth abgeklärte Butter. Dieses Alles wird wohl zusammengearbeitet. Das Waffeleisen legt man zum Heißwerden schon zuvor, ehe man den Teig hineinfüllt, auf's Feuer. Diese Waffeln werden am Besten kalt gegessen.

116. Sehr schöne Waffeln.

Auf 1 Stof recht fetten süßen Schmant, welcher zu Schaum geklopft wird, nimmt man 8 Eidotter und schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum. Vorher zerrührt man ¼ Pfund Butter, thut ¼ Pfund Mehl hinein, dann die Eidotter, den Schmantschaum und zuletzt das Eiweiß.

XVII.

Gefrorenes zu bereiten.

Vorbemerkungen.

Am Besten eignen sich zu Gefrorenem zinnerne Formen. Diese werden mit der zubereiteten Masse gefüllt, feingehacktes Eis, welches mit Salz, und wenn es recht schnell gefrieren soll, mit etwas Salpeter untermischt wird, füllt man in einen Eimer, stellt die Büchsen hinein und schüttet es noch recht zusammen, damit kein leerer Raum dazwischen bleibt, und dreht die Büchse immer in die Runde. Wenn dieses eine Weile geschehen ist, macht man sie auf, wischt sie, so weit der Deckel heruntergegangen, rein ab, und stößt mit einem hölzernen Spatel ab, was sich an den Seiten etwa angesetzt hat, und dreht wieder. Auf diese Art fährt man fort, bis Alles gefroren ist. Nun nimmt man den Spatel heraus und streicht ihn mit einem Löffel ab. Wenn das Gefrorene nicht sogleich gebraucht wird und das Eis sehr geschmolzen ist, so muß man das Wasser ablassen und frisches Eis um die Büchse legen. Wird das Gefrorene in Formen gedrückt, so setzt man diese dann auch in's Eis, läßt aber das Loch im Eisspan immer offen, damit das sich sammelnde Wasser ablaufen kann. Sind es kleinere Formen, in welche man das Gefrorene thut, z. B. Früchte, so werden sie erst in Papier gewickelt. Wenn das Gefrorene aus den Formen genommen werden soll, wischt man die letzteren erst ab, taucht sie dann

schnell in heißes Wasser, wischt sie nochmals ab und stürzt das Gefrorene auf kleine Teller, auf denen man serviren will. Sind die Formen klein, so legt man sie in ein Tuch und taucht sie mit diesem schnell in heißes Wasser. Hat man Früchte, z. B. Pfirsiche, Apricosen u. dergl., davon gemacht, so giebt man ihnen noch auf einer Seite einen rothen Anflug mit Saft von Himbeeren oder von anderer Sorte.

Das Gefrorene muß ungefähr die Consistenz der Butter haben. Schmant-Gefrorenes friert leicht, das von Saft schwerer, Wein-Gefrorenes am Allerschwersten.

Noch ist zu bemerken, daß, wenn das Gefrorene eisig oder klumpig geworden, oder nicht aus einander zu bringen ist, man ½ Eßlöffel voll gestoßenen Zucker hinein schüttet, diesen in die Masse rührt und bald aus dem Eise nimmt. Auf diese Weise ist dem Uebelstande sogleich abgeholfen. — Um nicht zu weitläufig zu werden, lassen wir hier nur einige Aufsätze von dieser Speise folgen, da die Anzahl derselben in allen andern Kochbüchern sehr groß ist und die verschiedenartigsten Bereitungen des Gefrorenen abhandelt. Die hier angegebenen Bereitungen sind jedenfalls vorzugsweise zu empfehlen.

1. Gefrorenes von Schmant.

Man läßt 1 Stof fetten süßen Schmant mit ½ Pfund Zucker und mit feingeschnittener Vanille, welche in ein Läppchen gebunden wird, aufkochen und drückt letzteres recht in den Schmant aus, bevor man es entfernt. Hierauf klopft man 14—16 Eidotter durch und rührt sie in den aufgekochten, eben vom Feuer genommenen Schmant, dann läßt man es wieder bis zum starken Rauchen auf dem Feuer stehen und rührt es in einer tiefen Schüssel so lange, bis es recht abgekühlt ist.

2. Gefrorenes von gerösteten Mandeln.

Zwölf Loth Mandeln werden von den Schalen befreit und abgetrocknet, dann in einem reinen trocknen Grapen wie Kaffee gebrannt, jedoch nicht so braun, wie dieser; dann stößt man sie fein, gießt 3 Quartier heißen Schmant darüber und läßt sie so 1 Stunde zugedeckt stehen. Hierauf gießt man den Schmant durch ein feines Sieb ab, drückt die Mandeln noch recht aus, schlägt 14 Eidotter hinein, schüttet diese Masse in ½ Pfund geläuterten Zucker und rührt sie auf gelindem Feuer so lange, bis sie dick wird. Dann treibt man sie durch ein Sieb und, ist sie erkaltet, in die Eisbüchse. Man kann auch zu diesem noch Vanille oder Orangenblüthe zulegen.

3. Gefrorenes von Citronen.

Auf 1 Pfund Zucker wird die Schale von 3 frischen Citronen abgerieben, von 6 Citronen der Saft ausgedrückt und durch ein Sieb über den Zucker gefüllt; eben so ½ Stof Wasser. Wenn der Zucker geschmolzen ist, läßt man die Masse durch ein Haarsieb in die Eisbüchse.

4. Gefrorenes von Himbeeren oder Erdbeeren.

Man drückt 2½ Stof Himbeeren oder Erdbeeren durch ein Sieb und vermischt damit den Saft von 2 Citronen. Dann schüttet man sie in 1 Pfund geläuterten und wieder abgekühlten Zucker, treibt die Masse durch ein Haarsieb, gießt 1 Bierglas Muscatsaft oder Malaga dazu und läßt es frieren.

5. Schaumgefrorenes.

Man setzt Abends vorher ¾ Pfund Zucker mit 1 Stof Wasser zum Feuer, läßt es bis zu ½ Stof einkochen, klopft dann 14 Eidotter recht stark und gießt den heißen Syrup allmälig dazu. Den andern Morgen rührt man 1 Stof dicken Schmant, den Eiweißschaum von den obigen 14 Eiern und was man sonst des Geschmackes wegen zulegen will, hinein, läßt unterdessen die Form eine Stunde im Eise stehen, füllt dann die Masse hinein, deckt sie bis oben zu mit Eis und läßt sie, ohne zu rühren, darin stehen. In 4 Stunden ist das Gefrorene fertig.

XVIII.

Anhang.

Wie hat sich eine Hausfrau zu helfen, wenn sie plötzlich vor dem Tischgang unerwarteten Besuch erhält?

Es tritt zuweilen der Fall ein, daß noch kurz vor der Tischzeit Gäste erscheinen, die man zum Mitspeisen nöthigen will, ja des Anstands oder gewisser Verhältnisse wegen zur Theilnahme an der Mahlzeit einladen muß. Das Essen ist aber auf einen Zuwachs von Speisenden nicht eingerichtet — entweder der Quantität oder auch wohl der Qualität nach; das Bereitete ist unter den eingetretenen Umständen entweder zu einfach, oder man möchte gern noch ein drittes Gericht in der Geschwindigkeit bereiten. Eine Hauswirthin kann sich jedoch auf verschiedene Art helfen, ohne dabei in große Verlegenheit gerathen zu sein.

Sollten sich die Gäste vielleicht schon eine Stunde vor der Tischzeit eingefunden haben, so hat man noch vollkommen Zeit, ein drittes Gericht zuzubereiten. Es sei von den zu wählenden Gerichten nur genannt: Kyßell von irgend einem Saft, von Glukwa, Schwarzbeeren, Johannisbeeren, auch wohl durchgeschlagenen Strickbeeren, welcher letztere Saft mit dem Saft einer Citrone und mit Wein versetzt wird. Oder es kann ein Eierbubbert, desgleichen Kyßell von Milch und Kartoffelmehl gekocht werden. Zu dem Allen wird süßer Schmant gegeben, welchen man freilich nicht immer vorräthig stehen hat, auch oft nicht einmal in der dringenden Kürze der Zeit bekommen kann. In diesem Falle ist Reisfisch, der mit Wein gegeben wird, zu empfehlen. Sollte man aber auch den nicht haben, so kann von eingekochten Säften, von der Sorte, die gerade vorräthig ist, nämlich zu jedem Eßlöffel voll davon das Weiße von einem Ei genommen werden. Dieses wird zu dem zur Hand genommenen Safte gethan und drei Viertelstunden immerwährend auf einer Seite gerührt, bis der Saft schaumig und steif geworden und sich gehoben hat. Für 3 Personen nimmt man 2 Löffel Saft und das Weiße von 2 Eiern. Auch weicht man einige Franzbrotscheiben, von denen vorher die Rinde abgerieben wurde, in Milch, zerklopftem Ei, Zucker und Gewürz auf, wühlt die Scheiben in die abgeriebene Rinde und bäckt sie endlich in Butter oder Schmalz auf der Pfanne hellbraun. Es wird über dieselbe eine Saftsauce gegossen. In Ermangelung alles des Angeführten werden die Brotscheiben mit Wasser, in welchem etwas Zucker geschmolzen, aufgeweicht, auf der Pfanne gebacken und endlich eine Saftsauce darüber gegeben. Unter der Saftsauce röstet man auch vorher die Brotscheiben, ohne sie schwarz zu brennen, auf Kohlen. Manche Personen lieben diese Zubereitungsart recht sehr und halten sie zugleich für der Gesundheit zuträglich.

Erscheinen aber die Gäste gar zu kurz vor der Tischzeit, so wird irgend eine Art Pfannkuchen gebacken. Es können dieselben sehr wohl unter der Zeit, in welcher die ersten Speisen gegeben werden, fertig sein. Hat man z. B. zufälliger Weise den Mittag oder Abend ganz einfachen Hafertumm mit Rosinen, Korinthen oder Pflaumen gekocht (auch getrocknete Aepfel oder Birnen sind in solch' einer Suppe sehr gut), zum zweiten Gericht irgend ein aufgebratenes Fleisch mit Kartoffeln oder Riezchen, und es kommt kurz vor Tische Besuch, so daß man nichts mehr zu ändern im Stande ist, gleichwohl aber die Speisen für die Gäste nicht anständig genug sind, so bedarf es nur einer Viertelstunde Zeit, um das Weiße von einigen Eiern zu steifem Schaum

zu schlagen, auf einem Siebe ablaufen zu lassen, das Gelbe von den Eiern mit etwas Zucker und weißem Wein (letzterer kann auch weggelassen werden) durchzuklopfen und mit dem Tumm zu vermischen. Ist er nur noch einmal mit den Eiern aufgewallt und in eine Terrine gegossen, so belegt man ihn mit dem Eierschnee, streut in Würfel geschnittenes und in Butter braungebratenes Weißbrot darüber, auch wohl noch recht feingeschnittene Citronenschalen, und verdeckt sogleich die Terrine (wodurch der Eierschaum gar wird). So giebt man den Tumm zu Tische. — Zu der Sauce des Fleisches rührt man ein Paar Theelöffel Soja, etwas sauren Schmant, wohl auch geriebenen Käse, und gießt dieselbe über das Fleisch, welches gebraten wurde. Hat man Macaroni im Hause, so kocht man sie in aller Geschwindigkeit gar und garnirt damit die Speise. Zu dem letzteren Behufe kann man geschabten Meerrettig brauchen. Soll aber auch ein drittes Gericht gegeben weeden, so giebt man vor der Suppe eine kalte Speise, wie sie eine Hausfrau doch gewöhnlich vorräthig hat, z. B. Kopfkäse, Gallerte, von Schweine-, Kalb- oder Rindfleisch, Wurst, rohen Schinken. Oder man nimmt, im Mangel alles dessen, ausgeweichte schwedische Heringe, zieht sie von den Gräten, schmort sie mit Butter, feingeschnittenen Zwiebeln, Pfeffer und saurem Schmant durch. Dieses wird über geröstete Weißbrotscheiben gegossen. In einer größeren Haushaltung ist es sehr zu empfehlen, immer Heringe vorräthig zu haben und jederzeit einige ausgeweicht zu halten. Die letzteren werden auf ein Stöckchen gereiht und über den Herd getrocknet. Oder hat man eine Sauerkohlsuppe ganz gewöhnlich gekocht, wie sie gerade nicht für die erschienenen Gäste passend ist, so wird sie durch ein Sieb gegossen, wieder auf's Feuer gesetzt und mit etwas Mehl und Butter tummig gemacht. Dazu werden einige Scheiben kalter Rinds-, Lamms- oder Schweinebraten aufgebraten und apart zu der Suppe gereicht; oder es werden kleine Pasteten vom Conditor geholt. Auch zerschneidet man Mett- oder Bratwurst in Stücke und läßt sie in der Suppe gar kochen. — Bedarf man recht schnell einer kräftigen Suppe, so werden 5 bis 6 große Zwiebeln zerschnitten, mit gehörigem Wasser ganz verkocht, durch ein Sieb gerieben, Mehl in Butter gebräunt, damit durchgekocht und einige Fleischscheiben von einem kalten Braten hineingethan. Auch giebt man diese Suppe ohne Fleisch. Sie wird französischer Bouillon genannt. — Oder endlich man bereitet Chocoladensuppe von gebranntem Mehl, Zucker und Gewürz; auch wohl Warmbier, wenn die Gäste zur Abendmahlzeit kamen. Zu dem Warmbier werden warme Kringel mit frischer Butter gegeben, oder im Sommer

nimmt man seine Zuflucht zu einer Bierkalteschale, in welche gereinigte Korinthen und geröstetes grobes Brot gethan werden. Auch eine Wein- oder Milchkalteschale ist schnell und schön gemacht. Hält man selbst Kühe, so kann Weißbrot, in Würfel geschnitten und mit unabgeschmänteter Milch übergossen, gegeben werden. — Im Winter wird die Milch erst aufgekocht und heiß über das Brot gegossen. Es gewährte dies Reisenden, die der rauhen Witterung ausgesetzt waren, oft eine große Erquickung und kann — worauf es hier zumeist ankommt — schnell bereitet werden. Hat man sich für den Abend nur auf eine Speise beschränkt, so ist ein Rührei, zu welchem man geräuchertes Fleisch oder desgleichen, Strömlinge oder auch Bücklinge giebt, bald gemacht. — Ist zu Mittag etwa eine Fleischsuppe gekocht, zum zweiten Gericht Pfannkuchen, Waffeln oder dergleichen, es ist aber ein drittes Gericht nöthig, so nimmt man das Fleisch aus der Suppe, und macht, wenn es Rindfleisch ist, eine braune, süßsauere Sauce, in der man das Fleisch durchstoft, und giebt dazu Riezchen- oder andern Salat. Zu Kalb- oder Lammfleisch bereitet man die Sauce von saurem Schmant und Citronenscheiben; zu ersterem kann man noch einen guten Theil gehackter Petersilienblätter, zu letzterem feingehackten frischen oder gesalzenen Dill thun. Waren in der Suppe Hühner, so macht man zu diesen eine schmackhafte Zwiebelsauce, zu welcher man von der Suppe nimmt, oder wer diese nicht liebt, macht eine Sauce von Petersilienwurzeln. In die Suppe, welche durch ein Sieb gegossen wurde, legt man Reibbrotklümpchen, die in einigen Minuten eingerührt werden können. Das zum zweiten Gericht bestimmte Essen wird nun das dritte Gericht.

Hat man schon abgespeis't, und es kommen noch Gäste, die auf auf einen gedeckten Tisch rechnen, ist überdies nichts übrig geblieben, sind Küche und Keller zugleich leer von Vorräthen, ist die Zeit obendrein zu kurz, um Etwas holen zu lassen; so wird irgend ein Bratenrest fein gehackt und mit Butter, Schmant, fein geriebenen Zwiebeln und etwas Reibbrot durchgestoft. Ferner bratet man Weißbrotscheiben in Butter braun, rangirt diese auf eine Schüssel und gießt das gestofte Fleisch darüber. Ochsenaugen mit Heringen oder dergleichen kann man zur zweiten Speise nehmen. Oder es werden unverzüglich kalte abgekochte Kartoffeln geschält, in Würfel geschnitten und mit Butter und Reibbrot oder feingehacktem Fleisch, auch wohl mit kleingeschnittenen Heringen und geriebenem Käse verdeckt durchgeschmort. Kalter Braten wäre alsdann das zweite und etwa saure Milch mit süßem Schmant, Zucker und Caneel, Ingwer oder geriebenem Grobbrot das dritte Ge-

richt. — Hat man süßsaure Aepfel vorräthig, so zerschneidet man sie, verkocht sie mit etwas Caneel, Zucker und Wasser und giebt sie mit süßem Schmant oder Wein. Man kann auch die Aepfel, nachdem sie geschält wurden, in einer Messingcasserolle, mit einer Handvoll Korinthen, Citronenschale, Zucker, Caneel und Wasser (auch Wein) gar schmoren, ohne daß sie zerfallen. Zu diesem Gericht bedarf es keiner Sauce.

Ist die Zeit, in welcher für die unerwarteten Gäste gesorgt werden muß, nicht allzu beschränkt, so bereitet man wohl einen leichten Pudding, am Besten von Nudeln, zu denen ein ganzes Ei und ein Eidotter nebst etwas kaltem Wasser genommen wird. Mit feinem Mehl knetet man dieses zu einem Teige, aus welchem man zarte Nudeln rollt und schneidet. Nachdem sie abgekocht wurden, streicht man eine Schüssel mit Butter aus, legt die Nudeln hinein, klopft einige Eier mit Zucker, Cardamom und Milch zusammen, gießt es über die Nudeln, legt einige Butterflöckchen darauf und schiebt diesen Pudding in den Ofen. Nach einer halben Stunde ist derselbe fertig.

Möchte man gern in der Geschwindigkeit einen frischen Braten haben, und man hat leider vielleicht nur einen solchen, der bereits schon stark beschnitten ist, so wird eine Fricandellen-Farce gemacht. Damit formt man über den Bratenknochen die Façon eines Bratens, drückt mit einem Löffel die Farce recht an, bestreicht diese mit geschmolzener Butter, in welche man das Gelbe von einem Paar Eiern klopfte, und streut Reibbrot darüber. Ist dies im Ofen gar geworden, so giebt man es mit einer Capernsauce zu Tische.

In demselben Falle kann man auch, um sich eben so schnell als geeignetermaßen aus aller Verlegenheit zu ziehen und den Ruf einer gewandten und der Geistesgegenwart nie verlustigen Hausfrau zu behaupten, rohen Schinken in Scheiben schneiden, denselben mit einem guten Löffel Butter, rundgeschnittenen Zwiebeln, abgekochten und zerschnittenen Kartoffeln, saurem Schmant und geriebenem Käse auf eine Pfanne legen, einen Deckel über diese Zusammensetzung decken und sie langsam schmoren lassen.

Sollte, um auch noch diesen Fall, in den eine Hausfrau kommen kann, anzunehmen, zum Kaffee oder Thee Weißbrot fehlen, und kann man, wie es auf dem Lande oft geschieht, keines haben, so schneidet man zierliche Scheiben Grobbrot, bestreut solche recht dick mit Caneel und Zucker und bratet sie in Butter auf der Pfanne. Dieses — wie man leicht erachtet — dem Mund sehr zusagende Auskunftsmittel wird vollkommen das fehlende Weißbrot ersetzen.

Auf so verschiedene Arten kann man sich als Hausfrau von eini-

ger Erfahrung und Gewandtheit zu jeder Zeit und ohne in große Verlegenheit zu gerathen, helfen, wenn man unerwartet und plötzlich Tischgäste bekommt. Eine Hauptsache dabei ist die, daß die Gäste durchaus keine Veränderung, in dem Benehmen, durchaus keine Unruhe bemerken dürfen. Man verrichte Alles mit ruhiger Besonnenheit, ohne den mindesten Schein von Aengstlichkeit und ohne alles Geräusch.

Guß und Druck von Fr. Nies in Leipzig.

Im eignen, wie im Commissions-Verlage

der

Buchhandlung

von

G. A. Reyher in Mitau

sind erschienen

und durch sie, wie alle anderen Buchhandlungen des russischen Reichs zu den beigesetzten Preisen zu beziehen die umstehend verzeichneten Werke.

Adolphi, Dr. W., Anweisung zur Viehpflege für Viehpächter in den russischen Ostseeprovinzen. 8. 838. 60 Kop. Silb.

—— Anleitung zur Erziehung ergiebiger Melkkühe und zur Wartung und Pflege derselben. 2 Hefte. 8. 838. 70 Kop. Silb.

—— Leitfaden für Laien, kranke Thiere zu untersuchen. 8. 831. 25 K. S.

—— eine bisher geheim gehaltene Heilart der Krätze, mittelst welcher dieselbe in drei Tagen unfehlbar und ohne Nachtheil der Gesundheit geheilt werden kann. 8. 829. 2 Hfte. 1 S.-R.

Andreä, W., Blümchen am Ufer der Windau; ein Lesebuch für die Jugend. 1. Bdchn. 12. 843. 50 Kop. Silb.

—— Alwinens Briefe; eine Erzählung für Kinder. 12. 843. 30 K. Silb.

Behandlung, eine rationelle, der Pferdekrätze, Wurmkrankheiten und eine Methode, nach welcher man bei geringen Kosten das Grünfutter für den Winter conserviren kann ꝛc. (v. Wiersbitzky). 8. 839. 40 K. Silb.

Beise, Fr., Standrede am Sarge des weil. Professors der Geschichte am gymnasio illustri, Predigers der reformirten Gemeinde in Mitau, Carl Wilhelm Cruse, gehalten am 29. März 1834 in der reformirten Gemeinde zu Mitau. 8. 834. 25 Kop. Silb.

Bienenstamm, H. v., historisch-geographisch-statistische Beschreibung des Gouvernements Kurland, durchgesehen von dem Privatlehrer E. A. Pfingsten, nebst einer Karte von Kurland und den Plänen der Städte Mitau, Libau und Windau. 8. 841. 1 S.-R. 60 Kop.

Blumenthal, J., Handbuch für Förster und Waldeigenthümer oder Privat-Forstbesitzer. 8. 830. 1 S.-R. 20 Kop.

Bormann, F., de furto temporis; dissertatio juridica criminalis ad legem ferendam. 4. 844. 15 Kop. Silb.

Braunschweig, J. D. v., die allgemeine Geschichte, zunächst für Realschulen, in Tabellen dargestellt. In 3 Heften; 1. Heft: alte Geschichte; 2. Heft: mittlere Geschichte; 3. Heft: neuere Geschichte. 4. 828. 1 S.-R. 50 Kop.

Budberg, O. C. Freiherr von, Töne des Herzens. Eine Sammlung Gedichte. 2. vermehrte Auflage. 8. 842. 1 S.-R. 25 Kop.

—— dramatische Dichtungen. 1. Band. 8. 842. 1 S.-R. 50 Kop.

Cruse, Prof. C. W., Curland unter den Herzögen. 2 Bände. 8. 833. 37. 4 S.-R.

Dede, Dr. J., der Handel des russischen Reichs. gr. 8. 844. 1 S.-R. 35 Kop.

Engelmann, C. W. v., genera plantarum oder die Pflanzen-Gattungen der in den Ostseeprovinzen Esth-, Liv- und Kurland wildwachsenden Pflanzen. Mit 49 Fig. auf 4 Taf. 8. 844. 60 Kop. Silb.

Fircks, F. v., über den Ursprung des Adels in den Ostseeprovinzen Rußlands und das den alten Rittergeschlechtern daselbst gebührende Prädikat Freiherr. gr. 8. 844. 1 S.-R. 25 Kop.

Fleischer, Dr. J. G., Flora der deutschen Ostseeprovinzen Esth-, Liv- und Kurland, herausgegeben von Emanuel Lindemann. Mit dem Bildnisse des Verfassers. Geh. 12. 839. 1 S.-R. 60 Kop.

Gaultier, M. l'Abbé, lectures graduées pour les enfants du premier âge. 3 vol. 8. 837. 1 S.-R. 90 Kop.

Jäsche, Dr. G., Beiträge zur plastischen Chirurgie. Mit 2 lithog. Tafeln. 844. 60 Kop. Silb.

Johnson, Dr. J., Abhandlung aus und zu Veranschlagung der Bauerländereien in Liv- und Kurland. 8. 835. 75 Kop. Silb.

—— Versuch einer Anleitung zur Kenntniß und Behandlung der Düngmittel. 2. vermehrte Aufl. 8. 841. 60 Kop. Silb.

Krylow, Iwan, Fabeln. Aus dem Russischen von F. Torney. 8. 842. 1 S.-R. 50 Kop.

Laube, Heinrich, die Vandomire; kurische Erzählung. 2 Theile. 8. 842 1 S.-R. 80 Kop.

Lindemann, E. (Lehrer am Gymnasium zu Mitau), lateinisches Lesebuch für die beiden unteren Klassen der Gymnasien. 8. 845. Geb. 30 Kop. Silb.

Luciani libellus de somnio sive vita Luciani, ad usum scholarum edidit Dr. Maurer. Charkoviae. 832. 50 Kop. Silb.

Mädler, J. H., astronomische Briefe. gr. 8. 1. Heft. 70 Kop. Silb.

—— dieselben. 2. Heft. 70 Kop. Silb.

Maurer, Dr., quatuor tabulae ad elementa etymologica graecae linguae facilius discenda confectae. Fol. Charkov. 834. 60 Kop. S.

Mirbach, Otto v., römische Briefe aus den letzten Zeiten der Republik. 2 Bde. 8. 835. 3 S.-R.

Mittel, wodurch dem Rindvieh die Tränke angenehm gemacht werden kann, um dadurch eine große Aufnahme von Flüssigkeiten zu erzielen (von Wiersbitzky). 8. 839. 35 Kop. Silb.

Mittheilungen, landwirthschaftliche, für das kurländische Gouvernement. Herausgegeben von dem engeren Ausschuß der kurländischen ökonomischen Gesellschaft. 840. 1. Halbjahr. 4. 1 S.-R. 50 Kop.

—— dieselben. 2. Jahrgang 841. 3 S.-R.

—— " 3. " 842. 3 S.-R.

—— " 4. " 843. 3 S.-R.

—— " 5. " 844. 3 S.-R.

Pawlowsky, J., russische Sprachlehre für Deutsche. 2. Aufl. (Eingeführt in den Schulen der Ostseeprovinzen.) gr. 8. 843. 1 S.-R. 25 K.

—— theoretisch-praktischer Cursus der russischen Sprache für Deutsche. 2. Aufl. 843. 1 S.-R.

—— Uebungsstücke zum Uebersetzen aus dem Russischen in's Deutsche und aus dem Deutschen in's Russische, nebst Wörterbuch. (Besonderer Abdruck aus der Sprachlehre.) 8. 843. 40 Kop. Silb.

Rehbinder, G. v., der Fruchtwechsel oder die Mehrfelderwirthschaft, mit unmittelbarer Bezugnahme auf die örtlichen Verhältnisse der Ostseeprovinzen Rußlands. 8. 844. 40 Kop. Silb.

Recke, J. F., u. Napiersky, M. E., allgemeines Schriftsteller- und Gelehrten-Lexikon der Provinzen Livland, Esthland u. Kurland. 4 Thle. 8. 827—32. 6 S.-R.

Schlippenbach, Ulrich Freiherr von, nachgelassene Gedichte. 828. 50 Kop. Silb.

Schulmann, E. v., deutsch-russisches Inhalts-Verzeichniß des in der Druckerei II. Abtheilung der Allerhöchst eigenen Cancelei Seiner Kaiserlichen Majestät im Jahre 1844 erschienenen Wort- und Sachregisters zum Swod der Gesetze des russischen Reiches, Ausgabe vom J. 1842, nach dem Realregister des Herrn de la Croix, alphabetisch geordnet und mit einem Anhange über den Inhalt der einzelnen Bände des Swods der Gesetze herausgegeben.

Sendungen der kurländischen Gesellschaft für Literatur u. Kunst. I. Bd. 4. 839. 2 S.-R.

Ständerecht, das russische; eine Uebersetzung des neunten Bandes des Codex der Gesetze des russischen Reiches von Hermann Saltin, Titulair-Rath.

Stender, G. F., lettisches Lexikon. 2 The. 8. 2 S.-R. 70 Kop.

Strümpel, Dr. (Professor der Philosophie an der Universität Dorpat), die Vorschule der Ethik. Ein Lehrbuch. gr. 8. 844. 1 S.-R. 50 Kop.

Tegnér, Esaias, Frithiof. Eine Sage nordischer Vorzeit. Aus dem Schwedischen nach d. 2. Aufl. übersetzt von L. Schley. 8. 841. 1 S.-R.

Toporoff, W. (Lehrer der deutschen Sprache am Gymnasium zu Odessa), deutsches Lesebuch für die russische Jugend oder Lesestücke in Prosa und Poesie zum Gebrauche in den höheren Klassen der russischen Lehranstalten, gesammelt und mit einem deutsch-russisch-französischen Wortregister versehen. (Dieses Lehrbuch ist vom Conseil des Richelieu'schen Lyceums für die Lehranstalten des Odessaer Lehrbezirkes angenommen worden.)

—— deutsche Verslehre oder Lehrbuch der deutschen Dichtkunst nach ihren Formen. Für höhere Lehranstalten, wie auch zum Selbstunterricht bearbeitet und durch Beispiele aus klassischen Dichtern erläutert.

Trautvetter, E. C. v., de partibus orationis commentatio. 4. 840. 25 Kop. Silb.

—— de novo systemate botanico brevem notitiam dedit, scriptis Caes. Societat. Nat. Scrutt. Moscov. Cum tab. 8. 25 Kop. Silb.

Trautvetter, E. C. v., das Laubwerk oder der Spross (frons) als eine Blume in Nacheinanderfolge. 20 Kop. Silb.

—— novum systema theriologicum brevi in conspectum. 75 Kop. Silb.

Wappenbuch, vollständiges, des kurländischen Adels, unter Aufsicht der für die Bearbeitung der ritterschaftlichen Genealogie niedergesetzten Commission, lithogr. v. Schabert. 1. 2. Lief. 843. 4 S.-R.

Wittenheim, Otto Baron, vermischte Aufsätze über verschiedene in das Gebiet der Landwirthschaft eingreifende Gegenstände, besonders mit Rücksicht auf Kurland. 1.—4. Heft. 8. 841—43. à 60 K. 2 S.-R. 40 K.

—— über Rußlands Wasserverbindungen, wie solche bis zum Jahre 1830 bestanden und seitdem bis jetzt vermehrt oder verändert worden. 2. Aufl. mit 1 hydrogr. Karte. 8. 842. 3 S.-R.

Wittenheim, Carl v., perpetueller Wirthschaftskalender, zum Gebrauch in den deutschen Ostseeprovinzen, enthaltend die alljährlich vorkommenden und zur angemessenen Zeit in jedem Monat vorzunehmenden landwirthschaftlichen Verrichtungen. 4. 40 Kop. Silb.

Мауреръ, четыре таблицы для легчайшаго и лучшаго изученія началнихъ правилъ латинскаго языка. Харковъ. 60 Kop. Silb.

Михайловскій, Н., новая Россійская азбука (das neue russische ABC-Buch); mit einigen Vokabeln und Gesprächen. 8. 829. 25 Kop. Silb.

Павловскій, И., русская Хрестоматія. 8. 842. 1 S.-R.

—— начертаніе географіи Россійской Имперіи. Mit 2 Karten. 8. 841. 35 Kop. Silb.

Постепенное наставленіе въ чистописаніи (fortschreitender Unterricht im Schönschreiben). 1. 2. Heft. à 80 Kop. 1 S.-R. 60 Kop.

—— dasselbe. 3. Heft.

Чашниковъ, нѣкоторыя замѣчанія о воспитаніи въ Государствѣ Христіанскомъ. 8. 835. 1 S.-R. 25 Kop.

ABC-Buch. Behrnu preeks jeb masa, masa grahmatina, zaur ko behrni weegli, ahtri un skaidri warr eemahzitees lassiht. (Kinderfreude, oder kleines, kleines Buch, durch welches Kinder leicht und rein lesen lernen können.) 8. 844. Kart. 10 Kop. Silb.

Adolphi, W., Pamahzischana mohderehna, ka pee lohpukohpschanas buhs turretus. 8. 837. 60 Kop. Silb.

Kakting, Kristapp, Swehtas pateesibas leezineeks us spreddiku wihsi. Par wisseem swehtdeenu un swehtku ewangeliumeem un zittahm swehtu rakstu weetahm sarakstihts. 8. 843. Geb. 1 S.-R. 75 Kop.

—— pamahzidami wahrdi ar ko wezzaki saweem behrneem usdohd swehtus rakstus. 8. 843. Geb. 30 Kop. Silb.

Lihku spreddiki us behrem lassanu. Apgahdati no zittem kursemmes mahzitajem. 2. Aufl. 8. 844. Geb. 60 Kop. Silb.

Karten und Pläne.

Karte von Kurland, angefertigt und mit Allerhöchster Genehmigung herausgegeben von Neumann, in 6 saubern, in Stein gravirten Blättern und einer Ansicht von Mitau. 838. 5 S.-R.

—— von Kurland, verkleinert, mit besonderer Berücksichtigung des Höhen- und Flussgebietes. 841. 30 Kop. Silb.

Plan der Stadt Mitau. 841. 15 Kop. Silb.

—— - - Libau. 841. 15 Kop. Silb.

—— - - Windau. 841. 15 Kop. Silb.

—— von Hamburg mit dem durch die Feuersbrunst v. 5. bis z. 8. Mai 1842 durch Schraffirung bezeichneten eingeäscherten Theil. 842. 15 Kop. Silb.

Schul- und Hand-Atlas, geographischer, über alle Theile der Erde, entworfen von F. W. Spehr. gr. 4. 2 S.-R.

Musikalien.

La Trobe, J. F., 12 deutsche Lieder mit Pianoforte-Begleitung. 85 Kop. Silb.

Maczewski, F., der deutsche Rhein, von Nicolaus Becker, in Musik gesetzt für 4 Männerstimmen. 17 Kop. Silb.

Rückmann, H. R. v., 2 Walzer und eine Ecossaise für das Pianoforte zu 3 Händen. 25 Kop. Silb.

—— Walzer zu 4 Händen und Quadrille, Française, für das Pianoforte. 25 Kop. Silb.

—— 4 Lieder für 1 Singstimme mit Begleitung des Pianoforte. 40 Kop. Silb.

—— Tänze für das Pianoforte. 85 Kop. Silb.

Kunstsachen.

Dr. M. Luther im Kreise seiner Familie zu Wittenberg am Christabend **1536**. Gezeichnet und in Stahl gestochen von C. A. Schwerdtgeburth.
1 S.-R. 20 Kop.

Als Seitenstück hierzu:

Dr. M. Luther's Abschied im Jahre **1546** den **23.** Januar zu Wittenberg. Gezeichnet und in Stahl gestochen von C. A. Schwerdtgeburth.
1 S.-R. 20 Kop.

Guß und Druck von Friedrich Nies in Leipzig.