



Reuestes Berlinisches

Roch buch,

ober

Unweifung

Speisen, Sançen

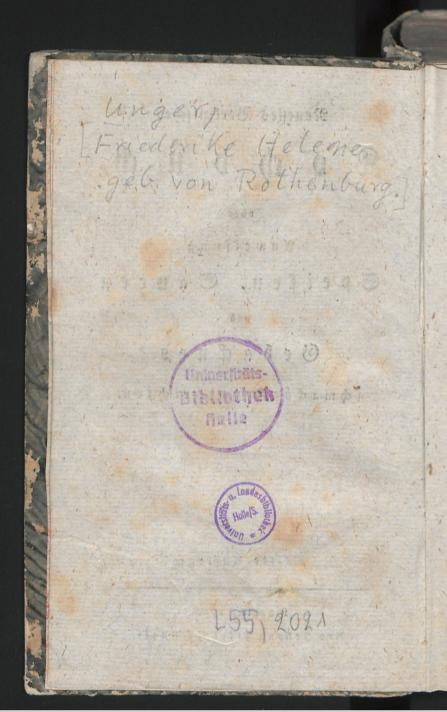
unt

Gebacknes

schmackbaft zuzurichten.

Dritte Auflage:

Berlin, 1796. Ben Johann Friedrich Unger.





Vorerinnerung.

eit beneut Endlich Blettena if

Dhnerachtet einige febr gute Rochbucher feit furgem erschienen find, so glaube ich boch, aus folgenden Urfachen feine unnuge Arbeit gethan ju baben: Erstlich kann ich versichern, baß fich in Diesem Werke mehrerlen Gerichte ieder Art befinden, als in irgend einem anbern. Zweitens habe ich Provincialismen vermieben, Die faft allen Buchern Diefer Urt eigen find, und beshalb werden viele Gachen für Fremde unbrauchbar, Die Diefe Musbrucke nicht wiffen. Drittens find bie barinn vorfommenden Speifen fo deutlich und ausführ: lich beschrieben, daß ich gewiß hoffen barf, ein jedes Frauenzimmer werbe nach Diefen Unweisungen fochen konnen, wenn es auch vorber nicht die geringste Unleitung bazu gehabt hatte. Endlich Viertens habe ich, um alle überstüßige Weitlauftigkeit zu vermeisten, die Speisen unter eine Rubrik gebracht, wo in andern Kochbüchern oft 4 bis 6 Uebersschriften sind gemacht worden, und wöben doch nur eine kleine Abanderung nothig geswesen wäre.

Income articles on they to games in body, and the content of the content of the analysis and the content of the

tin jedes ge pe gjagteb werde tradh digien Lingsfinness trades klasses, wenn, es erak erabek new dis aribekte Christiak Self sek

Die Berfasserinnt

Erfte Albtheilung.

Bon ben Fleischsuppen und Potagen.

1. Rlare Bruhsuppe.

Su einem Pfund Fleisch rechnet man gewöhnlich 1 ; Quart Baffer. Das Rleifd wird rein abgewafchen, in einem Topf bengefest und wenn es binlanglich abe geschaumt ift, wird etwas ganger Pfeffer, englisch Be: murt und ein Stuckchen Jugwer hinzugethan. Das mit wird es gar gefocht. Dann wird die Brube burch ein Saarfieb ober einen engen Durchfdlag gegoffen, bamit bas Gemury und die abgefochten Splitter von ben Knochen guructbleiben. Dach biefem werben faus ber gefchabte Deterfillienwurzeln, Dobrriben, Gelles rie, ober andre beliebige Burgeln angeschnitten, und in ber Brube weichgefocht. Bem Unsichten wird Diefe Brube entweder flar auf geroftete Gemmelicheis ben gegoffen, ober mit Giern abgequirit, moben man gewohnlich zwen Gier auf eine Supppe von einem Pfund Rleifch nimmt.

Nimmt man Reiß, bet einigemal vorher gebrus bet werden muß, ober Graupen in die Suppe, so wird von denselben eine Portion nach Verhaltniß der Suppe besonders mit Wasser beygeseht, und mit eis nem Stuckchen Butter oder bem abgeschöpften Fette

vom Fleisch burchgeklopft; furz vor bem Anrichten in die Brühe gerührt, und ein paarmal damit aufgestocht. Faben ; ober selbst gemachte Nubeln werden furz vor dem Anrichten in der Suppe selbst gar geskocht.

2. Braune Brube zu Guppe.

Ein berbes Stud Rindfleifch aus der Reule ober vom Schwaniftuck wird in dunne Scheiben gerichnite ten , und tuchtig geflopft. Alledenn wird eine verginne te Rafferolle oder ironer Tiegel mit Butter dick aus: geschmiert, und bas Rindfleijch, welches in Dehl ges taucht wird, mit ber gemehlten Geite auf die Butter gelegt: ferner merben flein geschnittne Zwiebeln, einis ge Scheiben rober Schinfen, gelbe Ruben Dazugethan, bas Geschirr wird jugebecht, und auf einem Triangel ober niedrigen Drenfuß auf gelindes Rohlfener gefett, baß es langfam ziehe, ohne anzubrennen. Gieht man, baß es braun genug ift, fo gießt man flare Rleifche brube barauf, lagt es fart jufammen tochen, und wenn alles weich und gar ift, fo wird es burch ein Suppenfieb gegoffen. Gewöhnlich nimmt man Sago, ber zuvor zu einer Gallerte aufgequollen ift, oder auch Raden : Dudeln in diefe braune Brube.

3. Ralbfleisch oder Sunersuppe.

Wenn das Kalbsteisch gut gewaschen, oder soll es eine Hunersuppe seyn, (dann es wird beydes auf eben dieselbe Art zubereitet) wenn die alten Huner ausge, nommen, gebrühet und hinlänglich gesäubert sind, so setzt man sie zum Feuer, und thut, nachdem sie aus

geschäumt haben, englisch Gewürz und ein Paar Lorz beerblätter hinzu: doch von beyden weniger als an die Rindstelschbrübe. In 4 Stunden ist das Kalbzsteisch oder die Huner gar. Dann thut man seine Graupen, die wie bey der Rindstelschsuppe zubereitet worden, ein beliebiges Stuck Butter, Blumenkohl, Zuckerwurzeln, Morcheln, Krebsschwänze, und wenn man will, auch Kastanien hinzu. Sollte das Fleisch oder die Huner etwa zu weich werden, so nimmt man sie etwas früher heraus, und läßt die beliebige Zusthat, Faden Nudeln oder Klösse, von welcher Art man will, allein in der Brühe gar kochen, und richztet alles hernach über das Fleischwerk an; zuleht thut man entweder gestoßne Muskatenblumen hinein, oder reibt beym Anrichten Muskaten Nuß daruber.

Will man diese Suppe rothlich mit Rrebsbutter haben, so ftogt man die abgemachten Schalen, kleine Scheren und Juffe in einem Morfer, thut sie in einem Liegel, nimmt so viel Butter, als man die Sups pe abzumachen braucht, und einige Loffel Brühe hinz ju, laßt es gut durchkochen, treibt es durch ein Supspensied oder engen Durchschlag, und gießt es kurz vor dem Anrichten an die Suppe.

Soll es eine grune Suppe feyn, es sey von wels cher Gattung Fleisch es wolle, so werden die Sups penkräuter rein verlesen, gewaschen, die größten ein paar Mal durchgehackt, in einen Tiegel mit Fleisch, brühe und einem Stück Butter auf Rohlen gar ges dampft, ehe sie in die Brühe geschüttet werden. Diese Suppen quirlt man mit Eiern ab, und richtet sie auf Scheiben gerösteter Semmel an.

4. Eine Sunerfuppe fur einen Rranten.

Das Juhn ober Kapaun wird, wie gewöhnlich, abgefocht, in Stucken zerschnitten, und in einem Morsfer mit Fleisch und Knochen ganz klein gestoßen. Alsebenn gießt man die Brühe vom Huhn dazu, treibt es durch ein Haarsteb, oder leinen Tuch, gießt es wiesder in den Topf, wurzt es mit Ingwer, Salz, Butter und Muskatenbluthe, und läßt es durchkochen: diese Suppe wird auf geröstete Semmelscheiben anges richtet,

5. Potage von gefüllten Artischocken.

Man nimmt große Urtischocken, Schneibet bie Spigen von oben, wie auch von den Seitenblattern und Stengeln gerade ab, focht und falgt fie, nimmt alles Inwendige, auch bas Raube beraus, daß nichts als ber Stiel mit Blattern berum bleibt, nemlich in ber Urt, daß die Artischocken von außen ibre Geffalt behalten; bann wird bas robe Fleifch von jungen Sue nern, nachdem es viel Artifchocken find, und gefochte Rrebsichmange, flein gehacht, und mit Gier, Butter, Mustatenblumen, geriebner Gemmel ju einer mittele maßig dicken Rulle eingerührt, und die Urtischocken damit bis oben an Die Blatter gefüllt. Die Suppe felbft befteht aus guter fraftiger Rindfleifchbrube, auss gemachten Rrebfen, Artischockenftielen, Rlogen von ber Karce, womit die Artischocken gefüllt werben, Dus: fatenblumen, etwas weniges geriebner Gemmel. Dies wird jufammen in einen großen Tiegel ober Ochmobre topf gethan, und auf gelindes Roblfeuer gefeht: Die gefüllten Artischocken ftellt man geraumig und aufrecht

in die Brühe, bedeckt das Geschirr mit einem Torten; pfannenen Deckel, auf welchem man gelindes Rohlfeuer macht, damit das Gefüllte in den Artischocken oben etwas braun werde.

6. Potage von einer gefüllten Ralbsbruff.

Das Bein wird bis an ben Bug von ber Bruft abgebauen; bann macht man eine Defnung, und loft die Saut vom Rleifch ab, wenn auch etwas Bleifch baran figen bliebe, fo ichabet bas nicht. Das Rleifch, welches an bem abgehauenen Beine fist, wird mit noch mehrerem Rleifch, weil bies nicht gureichen wurs be, von ben Gebnen geloft, alebenn fein gehacht und gefalgen; fobann noch Rinder : Dierenfett, movon bie Saut genommen, etwas fein gefchnittener Gped von frifchem Ochweinefleisch, bendes meift balb fo viel als bas Ralbfleifch beträgt, ferner junge Zwiebeln oder Schalotten, feiner Sauerampfer, Peterfilie, Damit burch einander gehacht. Bu biefem allem werben nach Maaggabe des Fleifches Gier, Galg, Mustatenblumen, und ein wenig Gabne gerabrt. Gollte es gu bunne werden, verdicht man es mit gureichend geriebner Geme mel. Diese Rulle wird in die Defnung gwischen Saut und Bleifch gethan, und bann jugenaht; bas übrige nimmt man gu Ribgen, will man aber feine haben, fo ift bas Fleifch vom Bein allein binlanglich. Dann wird die Bruft in Fleischbrube, ober in ihrer eignen gar gefocht, und beliebige Burgeln, Rloffe, Rrebfe, ober auch bloß gequirlte Gier bagu gethan.

7. Potage à la Reine. Man nehme etwan von zwölf Kalbern die Milch,

mafche fie rein aus, vermalle fie in heiffem Baffer; und wenn fie einen God gethan haben, legt man fie in falt Baffer und putt fie, dadurch wird fie meiß. Ferner nehme man eine Ralbebruft, fulle fie auf oben beschriebne Beife, ober auch bloß mit gehacten Rrebs fen und Diffacien, vermalle fie, und thue fie in einen Potagenteffel, bampfe fie in Rrebsbutter, lege gange Gewurze und Cirronenscheiben bingu, gieße gute Bleifche brube baran, und laffe es auf gelindem Feuer gemache lich fochen. Alebann nehme man die Ralbermilch, thue fie, wenn fie vorher in Stude eines Fingers groß zerichnitten worden, in einen Tiegel ober Caffe: rolle, lege Rrebebutter baran, und bampfe fie bamit auf Roblfeuer, fo daß fie gang burchrofte, gulegt gießt man erwas faure Gabne bingu, fo befommt es eine fcone garbe. Dun bereite man fleine Ragouts von Rrebfen, Diftagien, Sahnenkammen, Ralberobren, ober Bunge, was man jufammen bringen fann, jedes in einem befondren fleinen Gefchirre, mache ein Eopfchen auten Coulis, nehmlich Rraftbrube von Subn oder Ralbfleifch mit Bewurge und allerlen Burgeln und Gartengemufe, bie flar burch ein Suppenfieb gegoffen worden, ichneibe Gemmel in Scheiben, und lege bie Ralbebruft drauf, gieffe von der Brube baruber, baß Die Gemmel aufweiche, thue die Ralbemilch auf ben Schuffelrand allemal bren Ringer breit auseinander, und die fleinen Ragouts bazwischen. Wenn dies alles geicheben, wird die Rraftbrube barüber gegoffen, fo viel als man fur binlanglich balt, beftreuet fie mit fein gehactten Diftagien, und fprengt Rrebebutter darüber.

8. Fleischbrühe auf Reifen.

Man nimmt 4 alte Suner, 16 Pfund Rinde felfc, eben fo viel Ralbfleifch, 4 Ralbsfuffe, einen Martsfnochen, mafcht alles rein, legt es in eine große verginnte Cafferole mit binlanglichem Gewart von Inge wer, englijd Gewurg, Gewurznelfen, gangen Dusta: tenblumen, und Lorbeerblattern, gieft gu biefem allem fo viel Baffer, daß es reichlich über bas Bleifch frebet, laft es feft jugebeckt langfam fochen, woben aber ber Schaum rein abgenommen werden muß, fo lange, bis ungefahr noch brittehalb bis brey Quart Brube übrig find; diefe gießt man burch ein Gieb, nimmt alles Rett ab, gießt fie wieder in eine Cafferolle, beren Dedel oben eine Defnung haben muß, bamit ber Dampf aus; gieben fann, lagt es auf Roblfeuer gelinde fochen, rubrt die Brube zuweilen um, weil fich fonft eine Saut darauf fest, und trochnet jedesmal ben Dampf, ber fich an ben Deckel ju feten pflegt, ab. Co focht es bis auf ein Quart ein, Diefes gießt man in ein verginnt Gefchirt, febet es in einen Reffel mit tochen bem Maffer, und lagt es nun wieder zwey Stunden barinn fieben: daben muß man nicht verfaumen, bie Saut, die fich fest, ju gerrubren, und ju verbuten. bag fein Maffer aus bem Reffel hereinfomme. Bulett wird es in eine irrone Ochuffel gerban, bag es falt merde, und nachgebende in fleine Scheiben gerichnite ten, auf Papier gelegt, und an einem magig marmen Ort getrocfnet. Es muß aber ofter umgewendet wers ben, damit es nicht am Papier feft flebe. Will man Diefe Scheiben brauchen, fo leger man, je nachdem bie Brube fart ober ichwach werden foll, einige in fochend

Wasser, lagt fie zergehen, und thut was man will bingu; so ift die Suppe fertig.

9. Klumpensuppe.

Dan fest gute Rindfleifchbrube gum Reuer, fcneibet etwas grune Gellerie, Borree, ober fonft nach Belieben Burgel und Krauter daran. Dann nimmt man Gier, fo viel man will, wurzt fie mit Gals und Mustatenbluthe, quirlt fie eine Beile, und rubrt fo viel fein geriebne Gemmel binein, daß es eine fo dicke Daffe wird, die nur faum aus dem Topf lauft; nun wird fo viele Brube von ber Suppe abges goffen, daß diefer Klumpen Raum darin bat, und wenn die Brube in vollem Rochen ift, wird biefe . Daffe mit einem mal berein geschüttet, woben man mit einem Loffel nachhilft, baß alles auf einmal ber: ausfomme. Die Suppe wird weiter nicht gerührt, fondern der Topf nur ofter umgedreht, daß der Rlum; pen auf allen Geiten gar werbe. Ift er bis jum Une richten fertig, fo fticht man mit einem Loffel große Studen bavon ab, legt fie in ber Schuffel umber, reibt Mustatennuß barüber, und giebt die Suppe fo auf ben Tifch.

10. Reißklöße in Brubsuppen.

Man nimmt & Loth Reiß, brüht ihn, und läßt ihn ganz steif einkochen; bann wird er in einer Reisbesatte ganz klein zerrieben, und wenn er ganz erkaltet ist, verdünnt man ihn mit 2 ganzen Eiern, und 8 Eierbottern, und etwa 4 Loth Butter; thut ferner noch geriebne Semmel, Muskatenblüte und Salz hin:

du, reibt nun die ganze Maffe eine Beile durcheinans der, halt in einem breitem Geschirr, Tiegel oder Cafs sexolle, kochende Fleischbrühe in Bereitschaft, und läßt die mit einem Löffel abgestochnen Rlöße sacht hinein. Sie muffen nicht stark kochen, und behutsam umges wendet werden, daß sie nicht zergehen.

11. Semmelfloße in Brubsuppen.

Es wird nach Belieben Butter ju Gabne geries ben, und allmablich ein En und eine Sand voll ger riebner Gemmel bingugerubrt, bis man urtheilt, baß man ju der Portion Suppe Rloge genug haben werde. Dann wird der Teig mit Mustatenblubte, und ift bie Butter an fich nicht schon gefalgen genug, mit Galt gewürst, man pflegt auch wohl fein gehactte Peterfilie und Schnittlauch binein ju thun. Der Teig muß fo feft von Gemmel fenn, daß er in ber Brube nicht ger: geben fann; boch auch nicht fo ftrenge, daß fie gu dicht werden. Dun werben entweder fleine runde Rlogchen in der Sand lofe jusammengeballt, ober die Maffe wird blog mit einem Loffel abgestochen, und in Die Brube gethan, in welcher fie tochen muß, find fie alle hinein, fo wird der Topf fleißig gewendet, baf fie alle gar werden.

12. Ribge von Rrebsen in Suppen.

Es werben eine beliebige Anzahl Krebse aus dem Salz gesotten, Schwänze und Scheeren davon ausgezschält, und recht sein gehackt. Nöstet eine Hand voll Mehl in Butter, thut dieses und etwas geriebne Semz mel unter die gehackten Krebse, wurzt es mit Salz,

Mustatenblumen, etwas Ingwer, und schlagt so viel Eper bazu, bis die Masse zu Rlogen recht gut ift, die aledenn auf vorbeschriebne Art der Fleischbrühe gar gestocht werden.

13. Lockere Mehlfloße in Brubfuppen.

Man nimmt 4 Eyer, 6 Eyerschalen voll Milch, eben so viel Eyerschalen voll Weizenmehl, 3 Eyerschalen voll Weizenmehl, 3 Eyerschalen voll geschmolzner Butter, etwas gestoßne Muskatenblumen, quirlt dies alles unter einander, gießt es in einen irdnen Tiegel, und rührt es so lange auf dem Rohlseuer, dis es sich vom Tiegel ablößt; wenn es völlig erkaltet ist, schlägt man noch zwen Eyer hinein, und rührt es recht klar durch einander; dann sticht man die Klöße mit einem in der Brühe naßgemachten Lössel ab, und läßt sie ein paar Mal darinn austochen, so sind sie sertig.

14. Rloße von Ralbs - oder Rindfleifch.

Man nimmt berbes Kalb; ober Nindsleisch, schneis det alle Sehnen und Adern heraus, hackt es mit einem halben Pfunde Nindernierentalg recht klein, würze es, mischt in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmelkrumen darunter, und verdünnt es mit 4 oder nach Beschaffenheit noch mehr Eiern. Dann werden Ribse aus der Masse gemacht, und in der kochenden Brühe gekocht, daß sie sich nicht zerdrücken. In diese Art Suppe wird gewöhnlich etwas in Butter bräunslich geröstetes Mehl gerührt.

15. Ribfe von Bunern ober Kapaunen. Werben wie die vorigen behandelt. Man pflegt

fie auch mit fein gehackten Zwiebeln ober Schalotten und feiner Peterfilie ju murgen.

16. Rloße von Secht.

Ift ber Hecht geschuppt und aus dem Salze gar gekocht, so wird das Fleisch von den Graten abgelöst und sehr fein gehackt. Uebrigens wird damit wie bey No. 14. und 15. verfahren. Einige nehmen Citros nenschalen unter die Masse. Diese Klöse werden entz weder in der Suppe, oder wenn sie zu Nagouts ges braucht werden, im Wasser gar gekocht. Auf eben diese Weise bereitet man auch Klöse von Karpsen.

17. Speckflöße in Kalbfleisch.

Man nimmt geräucherten fetten Speck, zerschneis bet ihn in ganz kleine Würfel, thut ihn in eine tiefe Schussel, reibt ihn mit der Keule so klein er werden kann, schlägt dann immer ein Ep nach dem andern hinein, und nach Verhältniß geriebne Semmel, Musskatenblumen, Tymian, bis es die Dicke einer Klößsmasse hat. Ift indes die Suppe, wie gewöhnlich, abz geklärt, und das Fleisch gehörig gereinigt worden, so schneibet man würslich durchwachsnen Speck, Muskatenbluthe und Tymian hinein, und läßt es, ehe die Klöße eingelegt werden, gar kochen. Dann, werden die Klöße in der Brühe gekocht, und soll diese nicht ganz klar werden, wird braunlich geröstetes Mehl angerührt.

Un einigen Orten werden in diese Rloße und Suppe, auch Limonien wurflich mit eingeschnitten; fie geben fur ben Liebhaber feinen unangenehmen Saute gout ab.

18. Rubeln in ber Suppe.

Man schlägt so viel Eper man will, in eine Schussel, wurzt sie mit Salz und Muskatenblumen, und rührt dann so viel seines Mehl hinzu, daß es ein Teig wird, der sich rollen läßt, ohne anzukleben. Dann wird der so dunne als möglich ausgerollte Teig in schmale Streisen zerschnitten, die Streisen werden ausgerollt, und mit einem scharfen Messer so schmal als möglich zu Nudeln zerschnitten, mit etwas Mehl durchgerührt, daß sie nicht zu sehr zusammen kleben, etwas an einem mäßig warmen Ort ausgetrocknet, und sodann, wenn bald augerichtet swerden soll, in der Brühe gar gekocht.

Von eben diesem Teig macht man auch die soges nannte Epergraupen; doch wird er dann etwas steifer als zu den Rudeln gemacht, damit er ohne Schwies rigkeit auf einem Reibeisen gerieben werden kann. Er bekommt das Unsehen wie kleine Graupen, und wird übrigens ganz wie Nudeln behandelt.

19. Eine Citronensuppe.

Bu einem Quart Wein nimmt man & Quart Wasser, und setzt sie in einer Casserolle auf, indeß klopft man 12 Ever, Gelb und Weisses zusammen start burcheinander; ein wenig kalt Wasser zu den Evern gethan, verhindert das Zusammenlaufen. — Von zwey Citronen, von welchen man die Schaale mit Zucker abreibt, wird das Inwendige in den Wein zerschnit, ten: wie auch für zwey Dreyer geriebne Semmel oder Milchbrodt, und der Zucker, worauf die Citrone abzgerieben ist, damit gekocht. Wenn es genug gekocht

bat, werben bie Eper barinn gequirft, noch einmal aufgefocht, und mit Zimmt und Bucfer angerichtet.

20. Eine flare Weinsuppe.

Man nimmt eine beliebige Portion Wein, schalt von einer Citrone die Schale dunne ab, doch so, daß sie zusammen hängen bleibt, durchsticht sie mit ganzem Zimmt und Gewürznelken, und legt sie in den Wein, thut gehörig Zucker dazu, schneidet das Fleisch von der Citrone klein, und läßt alles zusammen kochen. Dann nimmt man von der feinsten Stärke, weicht sie in etz was Wasser, daß sie nur eben zergeht, quirlt sie zu dem Wein, wenn es genug gekocht hat, und läßt ihn nun mit der Stärke nachkochen, bis die Suppe klar und sämig ist. Beim Unrichten wird Zimmt und Zucker darüber gestreut.

21. Sagosuppe.

Der Sago wird mit warmem Wasser abgewas schen, und in einem kleinen Topf mit kochend Wasser beigeset, sleißig gerührt bis er weich und dicke wird; bann thut man ihn in einen größern Topf, verdünnt ihn mit rothem oder weissen Wein, (man rechnet ohns gefähr 3 Loth auf ein Quart,) thut abgeriebne Citro, nenschale, Zimmt, Carbamome und Zucker hindu, läßt es zusammen kochen, bis der Wein mit dem Sago wie eine dunne Gallerte geworden ist, und richtet ihn dann mit Zimmt und Zucker an.

Auf vorstehende Art wird Perlgraupe, Reif, Grieg und bergleichen gu Suppen gefocht: nur mit bem Unterschied, daß, wenn der Wein nicht samig

genug bavon wirb, man bas Gelbe von einigen Epern dazu ruhrt,

22. Bisfuitsuppe.

Der Biskuit wird in Stücken zerschnitten, Kotts busser Bier darauf gegossen, und eine halbe Stunde gekocht. Dann thut man gestoßnen Zimmt, abgeriebne Eitrouenschale und Zucker hinzu, und quirlt es zuleht mit Epern ab. In Ermangelung des Kottbusser Biers kann man auch gewöhnlich gutes Weißbier nehmen.

23. Hollandische Weinsuppe.

Es werden 24 Eper in einem großen Topf zu Schaum geschlagen. Dann wird ein Quart weisser Wein nach und nach hinzu gegossen, und daben ber ständig gequirlt, daß sich die Eper nicht setzen. Ferner werden 4 Citronen auf Zucker abgerieben, und mit dem Saft, doch ohne die Kerne, und ein ganz Stück Zimmt, auch wer es liebt, Kardamom hinein gethan; nun wird der Topf in starkes Kohlseuer unter stetem Quirlen geseht, sobald es in die Höhe kocht, richtet man gleich an, daß der Schaum nicht fällt. Man psiegt diese Suppe auf kleinen Biskuten anzurichten.

24. Die Wiener Brodtsuppe.

Man nimmt ein gut Stuck ausgebacken grobes Brobt, mit Rinde und Krume, und roffet es auf Rohlen gelbbraun; wenn es wieder ganz kalt gewor, den ist, zerbricht man es in Stucke, thut es in einen Topf, nebst einem guten Theil ganzen Zimmt, gießt kalt Wasser darauf, und läßt es so lange kochen, bis sich das Brodt durch einen Durchschlag treiben läßt;

bann thur man weisen Wein, Zucker, Citronen, ein wenig Salz hinzu, lagt es damit durchkochen; quirlt zuleht Eper daran, und richtet es auf dunne in Butter gebratne Scheiben Brodt an.

rant mellen 25. Hagenbuttensuppe.

Man rechnet auf jede Person so viel trockne Hargenbutten, so viel man maßig mit beyden Händen faßien fann, ober 4 Hände voll. Sie wetden einige Mal mit siedendem Wasser tüchtig gewaschen, daß die kleinen Stackeln davon gehen, dann mit wenigem Wasser in einem nicht zu großen Tops gekocht, die sie zum Durchreiben weich genug sind. Ist dies geschehen, so gießt man so viel weissen Wein hinzu, daß es dunne genug wird; thut Zimmt, Zucker, Eitronenschale und ein Paar Gewürznelken hinzu, und wenn bald angerichtet werden soll, rührt man etwas weiß Mehl hinzein, welches die Schärse der Hagenbutten milbert, und die Suppe bindet: hiermit kocht man es noch einmal auf, und wird sodann auf geröstete oder ges bratne Semmelscheiben ausgegossen.

26. Suppe von gebacknen Rirschen,

Die Kirschen werden in warmem Wast rein ge, waschen, so weich gekocht, baß sie durchgeschlagen wereben tonnen, dann mit Wein verdunnt; mit Zimmt, Zucker und Cirronenschale gewürzt, und auf gebratne bunne Scheiben gewöhnliches Brodt aufgegeben.

26. Apfelmußsuppe.

Man nimmt eine gute Art Aepfel, je schöner je

besser, schneibet sie in Viertel, schneibet das Kernhaus weg, und läßt sie mit wenigem Wasser ganz weich kochen; dann schlägt man sie durch einen weiten Durch; schlag, daß nur die abgekochten Schalen durück blei, ben, gießt weissen Wein nach Belieben hinan, würzt es mit Zucker, Zimmt, ein paar Gewürznelken, rührt einen Lössel Weihen Mehl an, läßt es zusammen ein paarmal aufkochen, und bestreut es beim Aurichten mit Zimmt und Zucker. Einige nehmen ein wenig Anies dazu.

27. Bergamottensuppe.

Die Bergamotten werden geschält, und ganz in einer Casserolle weich geschmort. Indeß hat man trock, ne Kirschen gar gekocht, und thut sie dann mit den Bergamotten in ein größeres Geschirr, gießt Wein daran, würzt es mit Zucker, Zimmt, Nelken und Cittronen, rührt ein wenig seines Mehl an, bis es alles zusammen weich gekocht ist, doch so, daß die Bergamotten nicht zerfallen. Dann wird es aufgegeben, und mit lang geschnittner gebratner Semmel angerrichtet.

28. Samburgifche Sabergrupfuppe.

Die habergruße wird wie zu einer gewöhnlichen Suppe dieser Urt gefocht. Wenn sie durchgeschlagen ift, gießt man zwey ober nach Verhältniß auch mehr, Weingläser Urrack dazu: thut Jucker, Citronen, Zimmt, Mosinen und klein geriebne suffe Mandeln hinein, läßt es durchkochen, quirlt Eper darin, und richtet es auf kleine Zuckerbrödtchen an.

29. Stachelbeersuppe.

Wenn die Stachelbeeren noch nicht reif sind, boch schon Saft genug haben, werden sie gereinigt, von den Stengeln gepflickt, und oben die Köpschen abges schnitten; dann mit sehr wenig Wasser angesest, so daß sie nur anfangen zu kochen, sie zeben an sich Suppe genug. Wenn sie bald weich genug sind, wird weisser Wein, viel Zucker und Zimmt hinein gethan, und zur Milberung der gar zu großen Schärse Mehl angerührt; wenn dies zusammen hinlänglich gekocht hat, so wird es angerichtet, und reichlich mit Zimmt bestreut.

30. Suppe von gebachnen Pflaumen.

Man seht eine beliebige Menge gebackne Pflaus men mit Kottbusser oder auch wohl mit gut Weißbier, und eine zerschnittne Citrone ans Feuer, und läßt es so lange kochen, bis es weich genug ist durchgeschlagen zu werden. Dann versüßt man es, und bestreut es mit Zucker und Zimmt. Auf diese Art macht man auch aus Prunellen und geschälten Pflaumen Suppe, beide Arten werden in Stücke zerschnitten, aber nicht durchgeschlagen, und klein zerschnittner Citronat hinein gethan.

31. Schofolabensuppe mit Wein.

Auf eine Tafel Schokolade rechnet man ein halb Quart Franzwein, und ein halb Quart Waffer. Die Schokolade wird gerieben, oder auch bloß in Stückchen zerschlagen, sie zergehet, sobald sie mit dem Wasser und Wein kocht. Dann wird Zucker, wenn es nothig

ift, und Zimmt hinzu gethan, und beim Unrichten noch damit überftreut. Wer will, kann auf diese Porstion 4 Eperdotter anquirlen: die Suppe wird badurch angenehmer.

32. Schofoladensuppe mit Milch.

Auf ein Quart Milch nimmt man eine halbe Tas fel Schokolade, und vier Eperdotter. Sie wird auf vorhergehende Art gemacht. Das Weisse von den Epern klopft man zu Schnee, legt es mit Löffeln auf die tochende Suppe, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

33. Gebrannte Mehlfuppe mit Milch.

Das Mehl wird in einem irdnen Tiegel braun geröstet; dann nach und nach in kochende Milch gesrührt, daß es nicht klumpicht werden kann, und darin gar gekocht: übrigens wird sie wie die Schokoladens suppe zubereitet; wenn man will, kann man auch ets was Schokolade hinein thun, daß sie davon Geschmack bekommt.

Macht man diefe Suppe bloß in Waffer, fo muß Butter hinzu gethan werben.

34. Bisfuitsuppe mit Milch.

Es wird alter Biskuit klein gerieben oder gestof: sen, und suffe Mandeln gebrühet und mit Zimmtwasser zerstossen, alsdenn beydes in kochende Milch ges schuttet, daß es hinreichend dick wird. Man kann auch Pomeranzenbluthwasser hinzuthun. Es wird mit Zimmt und Zucker beim Anrichten bestreut.

35. Milchfuppe mit Mandelflogen.

Ju 8 Loth suffe Mandeln nimmt man etwan 10 Stud bittre, brühet sie, schalt sie ab, und stößt sie recht sein, rührt alsbenn 4 Eper, zwen Löffel gestoß, nen Zucker, zwen Löffel geschmolzne Butter, und 5 Loth geriebnes Milchbrodt hinein, schmiert eine Torztenpfanne mit Butter aus, leget von der beschriebuen Masse Klößchen in dieselbe, und läßt sie braunlich backen; indessen kocht man Milch, rührt sie mit Epern ab, richtet sie über die Klöße an, und bestreut sie mit Zimmt und Zucker.

36. Mildfuppe mit Reißfloßen.

Man nimmt s Loth Reiß, brühet ihn, läßt ihn eine Nacht im Wasser liegen, gießt dann das Wasser ab, kocht ihn iu Wasser recht weich und steif, und läßt ihn dann ganz kalt werden. Hernach rührt man z Eper, eine gewöhnliche Theetasse voll geschmolzne Butter, einen Lössel Rosenwasser, gestoßnen Zimmt, abgeriebne Citronenschalen, und nach Gutdünken Zucker hinein, formirt kleine platte Klößchen davon, läßt sie in einer gut mit Butter geschmierten Tortenpfanne bräunlich backen, hält indeß eine mit gestoßnen Manz beln, Zucker und Zimmt, abgekochte und mit Epern abgequirlte Milch bereit, und richtet sie über die Klößschen an. Ben dergleichen Gerichten wird allemal Zimmt übergestreut.

37. Mildfuppe mit gefüllten Mildbrodten.

Bon den fleinen Milchbrodten schneibet man oben die runde Platte ab, grabt alle Krume heraus, weichet

sie in Sahne ober guter Milch, rührt sie ganz klein, schlägt auf jedes Milchbrodt ein Ep, rührt etwas süsse und bittre Mandeln, die recht sein gestoßen seyn mußsen, Zucker, 2 Lössel geschmolzne Butter und ein wes nig Salz wohl damit durcheinander, füllet es in die ledigen Milchbrodtchen, legt sie in eine Tortenpfanne auf Papier, macht nur auf dem Deckel Feuer, und wenn sie oben braun geworden, so sind sie fertig. Dann wird Milch, die auf vorbeschriebne Art ben den Mandel; und Reißslößen bereitet ist, darüber anger richtet.

38. Mild in Blanc manger zu machen.

Man nimmt für etliche Groschen Hausenblase, klopft sie erst recht wohl, schneidet sie klein, weicht und kocht sie, bis sie murbe ist, ferner thut man ein halb Quart Milch, ein halb Pfund ganz sein zerstoß; ne, susse und etliche bittre Mandeln, wie auch Zucker, Zimme und Eitronenschale, und zwar alles ganz daran, kocht es mit der Hausenblase zusammen, es muß aber auf dem Feuer beständig gerührt werden. Hernach wird es durch ein Haursteb gerieben; die Mandeln aber mussen so sein gestoßen seyn, daß sie sich fast alle mit durchreiben lassen. Zulest wird es auf einer Schussel angerichtet, und abgekühlt.

39. Suppe von Mohrruben mit Milch.

Die Mohrruben werden gerieben, oder in gang fleine Stückchen gerschnitten, wie man will, schuttet fie mit ein paar Sanden voll geriebner Semmel in anderthalb Quart fochende Milch, last sie weich fo.

chen, wurzt sie mit Muskatenbluthe, Salz, etwas Ingwer und Rarbamom; schlägt sie durch ein Supspensieb in eine Casserolle oder Tiegel, und seht sie auf gelindes Rohlseuer, quirlt sie nachher mit etlichen Eperdottern ab, thut ein Stückchen frische Butter das zu, und giebt sie auf gelb gebratne oder geröstete Sems melscheiben auf.

40. Panadensuppe.

Man schneibet von guter Semmel ober Milch, brobt Scheiben, doch ohne die Ninde, und röstet sie in einem Liegel gelblicht. Dann gießt man Rinds steischbrühe darauf und läßt sie damit kochen, und rührt es ganz klar, oder besser, schlägt es durch, quirlt es mit etlichen Eyern ab, und würzt es mit Muskatenblumen, legt dann ein Blech mit Kohlen oben drauf, daß es gelbbraun werde; unten aber nimmt man das Feuer weg, daß es nicht verbrenne. Ift es hinlänglich braun, so giebt man es auf.

41. Panade auf andre Urt.

Die Semmel ober bas gewöhnliche Hausbacken, brobt wird gerieben, in einem Tiegel mit Butter ger röftet, ober auch so in Wasser gekocht, baß es die Dicke eines bunnen Breves hat: daun werden Musskatenblumen, Salz, frische Butter hinzu gethan, und zulest wird es mit etlichen Epern abgequirlt.

42. Eine Prehelsuppe.

Es werben gewöhnliche Faftenpregeln in Dilch geweicht, bis fie gant weich find, fodann, fo trocen

上 一

es fepn kann, herausgenommen, und in einer Pfanne mit Butter gebraten; dann wird Milch mit Epern abgequirlt, darüber gegoffen, mit Zucker und Zimmt bestreut, und dieses wird verdeckt auf ein Kohlfeuer geseht, daß es noch recht durchzieht.

43. Suppe von Erdbeeren.

Man gießt Bein und thut Zucker nach Gutbuns ten auf bie Erdbeeren, last sie damit einmal gelinde aufwallen, brückt sie durch ein Tuch oder Haarsieb, und läßt sie nachher noch einmal auftochen. Sie wers den auf Biskuit oder gebratne Semmelscheiben, mit Zimmt und Zucker angerichtet.

44. Eine fogenannte Ofterfuppe von Beigbier.

Man sett so viel Milch, als man Bier hat, jes bes besonders zum Feuer, und quirlt es, wenn beydes kocht, mit einem halben Loffel Mehl wohl untereinan, der, daß die Milch nicht gerinnt, quirlt so viel Eper, dotter daran, daß 3 auf ein Quart Suppe gerechnet werden; würzt es mit Zucker, Zimmt, Muskatennuß und ein wenig Salz, und richtet es über würslicht ges schnittne Semmel an.

45. Suppe bon Mufcheln.

Die Muscheln werden, wenn sie zuvor sauber ges putt und wohl gewaschen worden, in eine Casserolle mit kochendem Wasser, ein paar Zwiebeln und etwas Salz aufgesetzt, wenn sie ein paarmal aufgekocht has ben, und loßgesprungen sind, so sind sie gut. Hiers auf macht man sie aus den Schaalen, (mit den besten

und zierlichften Schaalen belegt man die Schuffel) und nun bereitet man fie auf eine weiße Coulis Urt: man nimmt nemlich zwey Pfund gutes Rleifch, von welcher Met man will, hadt es ein wenig, thut es mit einis gen hart gefochten Epern, etlichen Sanden voll abges Schalter Mandeln, und eingeweichter Gemmel, in einen Morfer, und froft alles gang fein, daß es eine Daffe wie ein Teig wird; hierauf lagt man ein mes nig Butter in einer Cafferolle beig werden, rubrt zwen Loffel voll Dehl auf dem Feuer dagu, aledenn auch das Berftofine, gießt von der Dufchelfuppe und etwas Bleifchbrube brauf, laft es recht burchfochen, und reibt es burch ein Saartuch; fo hat man einen recht feinen wohlschmeckenden Coulis; nach biefem macht man ben Bart von den Duscheln ab, thut fie gu bem Coulis, und fest fie von fern, baß es fiedend beiß Bernach macht man eine farcirte Gemmel, bleibt. hohlt bas Gemmel ; ober Rafpelbrodt aus, fullt es mit einer guten Gifch ; ober Fleisch , Farge, macht es oben mit ber abgeschnittenen Platte wieder gu, taucht das Brodt in mit Milch gerrührte Eper, daß es über: all babon nag werde, und backt es in einer Torten: pfanne. Babren bem Backen freicht man es mit But: ter, daß es gelb wird. Benm Unrichten werden die Brodtchen in die Ditte gelegt, und die Suppe bru. ber gegoffen. Es fonnen auch einige Duscheln mit unter die Karce gehacht, oder die Karce blog von Mufdeln mit Butter, Gewurge, Citronen, ein mes nig Bein und Maffer gemacht, und damit bie Brodte gefüllt werben. Es ift eine febr feine mobischmeckenbe Suppe.

46. Enerweißsuppe.

Bu einem Quart Sahne oder guter Milch nimmt man das Weiße von 8 oder 10 Epern, gießt, wenn man den Seschmack gern hat, Rosen; oder Pomerans denblutwasser hinein, quirlt es so stark, daß es ganz schaumig wird, und läßt es dann bey gelindem Kohlsfeuer einmal auskochen; so lang es am Feuer steht, wird es beständig gerührt; und beym Anrichten mit Zimmt bestreut.

47. Quittensuppe.

Die Quitten werden in beliebiger Menge, in Wasser, aber nicht allzu weich gekocht, von der Haut gelöst, und bis auf das Kernhaus ausgeschabt. Dann zerreibt man sie in einer Satte, und bedient sich dazu des Wassers, in welchem sie gekocht sind, und thut das Weiße von 3 und den Dotter von 2 Epern, die abgeriebne Schale einer Citrone, auch etwas Citronenssaft und Zimmt und Zucker hinein, rührt alles so durcheinander, daß es ein klarer Brep wird. Nun wird eine Schüssel mit Butter ausgeschmiert, der Brep blinein geschüttet, auf Kohlen gesetzt, mit einer andern Schüssel verbeckt, und so muß er kochen. Diese Sup, pe ist insonderheit für kränkliche Personen herzstärkend, und kann warm oder kalt gegessen werden.

48. Erbtoffelsuppe.

Die Erbtoffeln werden roh geschabet, in Stude geschnitten, und in Baffer so weich gefocht, daß sie durch einen Durchschlag gerieben werden konnen. Dann fann man ihnen die beliebige Dicke geben, und fie fo bunne als Suppe ober wie Muß machen. Es wird ein gut Stud Butter angelegt, mit Maioran und Pfeffer gewurtt, und beym Anrichten mit fein wurf, licht geschnittner und gebratner Semmel und Speck bestreut.

49. Erbssuppe.

Die Erbsen werden diet getocht, abgehülset, und wenn sie weich genug sind, durchgeschlagen, Butter, gestoßner Pfesser, Salz, und wenn man will, etwas Tymian hinzu gethan. Man schneidet entweder kleine Scheibchen Bratwurst, Schinken, Schweinsohren, oder ganz feine Stückchen magern Speck hinein, und richtet sie über sein würslicht geschnittne und in Butter gebratne Semmel an.

50. Beidelbeer, oder fogenannte blane Befingsfuppe.

Die Heibelbeeren werden abgewaschen und mit wenig Wasser beigeseht, sie geben an sich Saft genug; wenn sie meist gar sind, gießt man etwas weißen Wein hinein, reibt eine Citrone ab, thut Zucker, ein paar Sewürznelken, und wenn man will, Zimmt hinein, läßt es einmal aufkochen, und richtet es über gebratne oder geröstere Semmel an. Einige schlagen die Heis delbeeren auch durch, ehe der Wein und andre Zuthat hinfu kommt.

51. Rirschsuppe.

Wird eben wie die Beibelbeerfuppe gemacht.

52. Ollapotridsuppe.

Es werden abgefochte Rrebfe, wie auch abgefochte

Ralberippen ausgeschaft und flein wurflicht gefchnite ten; alsbann burre und frifche Morgeln, abgebrubt, und in Butter gefchmort, bierauf in ber Rleifchbrube weich gefocht, nachher aus ber Brube genommen, und ebenfalls flein wurflicht geschnitten. Rann man fcon Buckererbfen haben, tornt man biefe aus, focht fie aus por besonders ein wenig in fleischbrube, feiget fie beraus: bann thut man alles jufammen in einen Tiegel, ftofit die Rrebsschaalen und bruckt fie mit Rleischbrube burd, und thut diefe nebft einem guten Stuck Butter und Gewurg ju ben übrigen Buthaten in ben Tiegel, und lagt alles jufammen burchtochen. Indeg backt man Gemmelfcheiben in Butter ober Schmals gelb; leat die Ingredienzen aus dem Tiegel mit einem Lof. fel auf die Gemmelfcheiben, und richtet bann die Suppe barüber and

53. Simbeer - Kalteschaale.

Die himbeeren werden verlesen, in einen Topf, in welchem noch nichts fettes gefocht ift, gethan, und dieser Topf wird dann in einen Kessel mit fochendem Wasser geseht, daß die himbeeren ausspringen. Dann wird der Saft abgeklart und mit Wein und Jucker eine halbe Stunde gekocht. Man kann etwas himbeer, Gelee hinzu thun. Es wird kalt gegessen, und über Viskuit oder klein Mandelgebacknes angerichtet.

54. Mandelmilch zu kochen.

Die Manbeln werben geschält, gestoßen, und mit einem Quart Sahne und einem Quart Milch, etwas Semmelkrume, Eitronenschale, Zimmt und Zucker in einem Reffel gekocht. Man nimmt auch Rosenwasser bazu. Ift es genug gekocht, daß die Semmelkrumen zergangen sind, so reibt man es durch ein Haartuch, und richtet sie an, daß sie erkalte.

55. Bliedermilch oder Pfirsichmilch zu machen.

Die Fliederblüten oder Pfirsichblätter werden rein gewaschen, in so viel Milch, als man haben will, gerthan, woben man durch ein Stückehen Zucker die Milch vor dem Gerinnen bewahren muß. Dann wird der Flieder oder die Blätter herausgenommen, und die Milch wird mit Eperdotter abgequirlt. Auf ein Quart Milch wird mit Eperdotter abgequirlt. Auf ein Quart Milch rechnet man 4 Eper. Diese Milch wird falt auf frische Semmelscheiben aufgegeben. Die Flieders milch wird mit Zimmt bestreut; und in die Pfirsich, milch pflegt man das Weiße der Eper zu Schaum zu peitschen, und Lösselweise hinein zu thun, wenn die Milch noch im kochen ist.

56. Reiß - Kalteschale.

Der Reiß, Reißgrieß oder Reißmehl wird in Milch so freif als möglich gefocht, Eitronenschale darin gerieben, mit Zimmt und Zucker gewürzt, etwas Pormeranzenblüthwasser dazu gegossen, und dann in kleine Formen oder Theekopschen gethan, die vorher mit Milch naß gemacht werden mussen, damit es leicht beraus gehe. Wenn es kalt ist, wird ein Ueberguß von Milch mit Epern abgequirlt, darüber gemacht. Die Franzosen nennen es eine Flammeri. Auf eben diese Urt kann man auch seine Grüße, Grieß und

bergleichen Speife gubereiten und einen Ueberguß von Wein mit Epern und Zimmt und Buder machen.

57. Apfelfinen - Ralteschale.

Die Apfelsinen oder suffen Pomeran en werden gant eine Weile in Wein gefocht; bann her uegenom, men, geschält, und hierauf in Viertel gelegt, in eine Schuffel gethan, und mit dem Wein, Zucker und Zimmt auf gelinden Kohlen noch etwas gezogen, daß ber Saft sich mit dem Wein vermische; mit den Schaarlen wird die Schuffel ausgelegt. Zu einer mittelmäßigen Terrine dieser Kalteschale braucht man eine Manz del Apfelsinen.

Sangen die zum Fleisch aufgesetzt werden.

Bum Rindfleisch, woraus die Suppe bereitet worden, werden gewöhnlich Saugen zum Beiessen gegeben. Ift es ein ansehnliches Stuck Fleisch, so wird es besons bers in einer Schussel aufgeseht, und diese mit gruner Peterstlie belegt, die Sauge wird in Saladieren oder Saugennäpsen dazu gegeben. Diese bestehen aus folgenden Arten.

1. Merrettigfauce.

Der Merrettig wird rein geschabt, und auf ein Reibeisen gerieben, in setter Fleischrühe aufgekocht. Wenn er ein paarmal aufgekocht hat; so ift er gut; denn von allzu langem Rochen wird er matt, sollte er

gar zu beiffend fenn, so gießt man ein wenig Milch baran, oder ruhrt ein wenig Mehl an, dies giebt ihm einen angenehmen milben Geschmack. Beym Unrich, ten wird Muskatennuß brüber gerieben.

2. Zwiebelfauce.

Diese und die vorhergehende giebt man auch ju Pockelfieisch auf. Die Zwiebeln werden in gehöriger Menge Scheibenweiß in recht sette Fleischbruhe gesichnitten, gar gefocht, juleht schüttet man etwas gerriebne Semmel hingu, daß es sich verbinde.

3. Citronenfauce.

Auf eine Mittel, Sauciere voll Bouillon rechnet man eine auch anderthalb Citronen; davon der Saft in die fette Fleischbrühe gepreßt wird; wenn es einmal mit diesem aufgekocht hat, rührt man so viel geriebne Semmel an, als zum Dicklichtwerden erfordert wird, und richtet es mit Muskatenbluthe an.

4. Braune Sauce.

Das Mehl wird hochgelb in Butter, doch ziem; lich trocken gebraten; alsdann in die erforderliche Quan; tität fetter Brühe gerührt. Dazu kommen Kapern, Oliven, wenn man will; doch kann dieser Sauce auch bloß mit Citronensaft und einigen gehackten Schalotzten der Hautgout gegeben werden. Unter das Mehl wird ein Stückhen Zucker gebrannt, so bekommt es eine schönere Farbe, und die Sauce einen milbern Geschmack.

The state of the s

5. Petersiliensauce.

Es wird die Petersilie, wenn sie noch gart ift, sammt den kleinen Burgeln, in guter Menge, nach, dem sie recht rein verlesen, und vom Unfraut gefäu, bert worden, in fetter Brühe weich gekocht, mit gerriebner Semmel sämig gemacht: und zulest wurzt man sie, wie bey allen Fleischbrühen gebräuchlich ift, mit Muskatenblumen oder Blüthen.

6. Garbellenfauce.

Man nimmt 10 bis 12 Stuck Sarbellen; biese werben erst hinreichend gewässert, sein gehackt und in Fleischbrühe gekocht; alsdann drückt man Litronensaft hinein, rührt geriebne Semmel dazu, daß die Sauce samig wird, und wurzt sie mit Muskatenblumen. Statt der Sarbellen kann man auch gut gewässerten Hering nehmen.

7. Eine piquante Sauce mit Auftern.

Es wird Butter ober Nindsfett in einer Casser rolle auf Rohlen gesetzt, man laßt es heiß werden, und rührt darinn geriebne Semmel, recht hochgelb, dann gießt man gute Bouillon, ein halb Nossel weiß, sen Wein und ein paar Lössel Essig hinein, würzt es mit Nelken, ein klein wenig Ingwer, Pfesser, Citronnensaft und Scheiben, und thut so viel Zucker hinzu, daß die Süße der Saure das Gleichgewicht halte, läßt dies alles zusammen einmal auffochen, thut als; dann eine beliebige Menge ausgestochner Austern hinzu, und kocht dann die Sauce noch einmal mit dem Rindsselsch auf, damit dieses den Geschmack davon eine

giehe. Gie wird befonders aufgesett, ober auch nach Ginrichtung der Gange über bas Fleisch angerichtet.

8. Rofinenfauce.

Man nimmt i Pfund große Rosinen, wascht sie rein, kocht sie in der beliebigen Menge Bouillon, die dur Sauce bestimmt ist, meist gar, dann gießt man etwas Weinessig hinan, und macht die Sauce mit geriebnem Kochpfesseruchen sämig; wenn man aber statt desselben geriebnes Hausbackenbrodt oder braun geröstetes Mehl nimmt: so süft man sie mit Koch, zucker; wurzt sie mit Nelken, ein wenig Ingwer und Eitronen. Man kann auch länglicht geschnittne Man, deln daran nehmen, doch dienen diese mehr dum Zier, rath, als den Geschmack zu erhöhen.

9. Morgelnsauce.

Die Morgeln werden einigemal in heißem Wasser sehr rein gewaschen, fein gehackt, und in fetter Minsteischbrühe gar gekocht; sie werden mit gehacktem Schnittlauch, Sauerampfer, Kerbel und Muskaten, blumen pikant gemacht; dulest macht man sie mit gerriebner Semmel samig.

10. Italienische Sauce.

Man schneibet ein junges Suhn in vier Stude, legt es mit dunnen Schnitten von rohem Schinfen in eine Schuffel, nebst ein paar Champignons, einit gen Krautern, als Tymian, Dragun, Basilikon, nach, dem man den Geschmack haben will, und etwa zehn Stud Knoblauch; dies läßt man mit einander eine

Weile dampfen, so daß es sich anfängt an dem Sessichiere anzuhängen, dann wird es mit Bouillon und einem Glas Champagner Wein angenäßt, und damit aufgekocht: ist die Kraft hinlänglich ausgezogen, so reibt man es durch ein Haartuch, rührt es mit Eyern samig, und giebt es zum Fleisch. Diese Sauge wird auch zu Gestügel gegeben.

11. Konigs Sauce.

Es wird Petersilie, Schalotten, Champignons, Truffeln, etwa zehn Stuck Anoblauch, etwas fein gehactter Schinken ober magrer Speck, Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben in Dutter gedämpft; alsdann Bouillon nach Erforderniß barauf gegossen, und etwas eingekocht. Nachher reibt man es durch ein Haartuch, macht die Sauce mit Eperdotter dicklicht, thut Pinien und verwellte Pistazien hinein, und giebt sie zum Fleisch; oder auch zu den Hünern, wenn man Suppe von alten Hünern hat.

12. Gehactte Sauce.

Es werden Champignons, Truffeln, Morgeln, auch wenn man will Pistazien sauber gepußt und klein gehackt; dazu thut man fein gehackte Zwiebeln, ein wenig gelbbraun geröstetes Mehl, und etwas Citronensschalen, kocht alles zusammen in guter Fleischbrühe so lange, die es hinlänglich sämig geworden ist. Zulest wird der Saft einer Citrone hinein gedrückt, so ist die Sause fertig.

II. Von den verschiedenen Zubereistungsarten des Fleisches.

A. Des Mindfleisches.

1. Rindfleisch als Boeuf à la Mode zuzurichten.

Dazu nimmt man ein berbes Stück ohne Knochen, flopft es, daß es murbe wird, spickt es mit breit gezschnittnen Stücken Speck, und berstreut es mit Salz, Relken und Pfesser; dann schneidet man breite Stücken vom durchwachsnen Speck, legt sie unten in den Schmohrtopf, thut das Fleisch darauf, würzt es noch mit Lorbeerblättern und einigen ganzen Zwiebeln, deckt das Geschirr zu, und verklebt es mit Mehl und Wasser. So läßt man es auf ganz gelindem Kohlseuer 7 bis 3 Stunden dämpsen. Nachher wird es gehärt, die ausgezogne Brühe durch Citronensaft, Kapern, und wenn man will, mit Oliwen pikant gemacht. Damit es dicklicht werde, reibt man entweder grobes Brodt an, oder rührt braunes Mehl ein.

2. Rindfleisch auf hollandische Urt.

Das Fleisch wird, wenn es gar ift, in einen Schmohrtopf mit einer inwendigen Citrone, Muskartenbluthe, Butter, fein gehackter Petersilie und gerieb, ner Semmel gethan, so dampft es eine Weile, bis man glaubt, daß das Fleisch den Geschmack der Sauce binlänglich angenommen habe.

3. Gedampftes Rindfleisch.

Man nimmt aus ber Reule ein berbes Stud Mindfleisch, und flopft es gang murbe, fpictt es mit in Gewurz gemalztem Speck, wie das vorhergebende, fest in einer Cafferolle Butter und Spect aufs Feuer, bis es braun ift, bestreut bann bas Fleisch von benben Seiten mit Dehl, und legt es hinein: ift es nun auf einer Seite braun genug, fo wendet man es um, daß es auf ber andern eben fo werbe. Dann gießt man Bouillon, weißen Bein und Effig daran, laft es bas mit gewöhnlich fochen; ingleichen thut man Lorbeers blatter, gange Zwiebeln, Citronenfchale, Ingwer, Pfef. fer, gange Relfen bingu, und lagt es wohl bedeckt mit einander ein paar Stunden dampfen. Gollte bie Brube nicht famig genug fenn, ruhrt man grobes Brodt ober braunes Dehl an. Benm Unrichten wird bas überflußige gett von der Sauce abgeschöpft, und bas Fleisch mit Citronenscheiben, Rapern und Olimen ausgepußt.

4. Gefülltes Minbfleifch mit Aufternfauge.

Hierzu nimmt man eine schöne Rindsbruft, und höhlt sie aus; dann hackt man abgebratenes Kalbsteisch, Rindsnierensett, etwas rohen magern Speck ganz klein, würzt es gehörig, und macht mit zureichender Butter und 3 oder 4 Epern einen Farçe, worinn man statt der Zwiebeln oder Schalotten auch wohl ein wenig Knoblauch nehmen kann, füllt mit dieser Farçe die Rinderbrust, und spickt es sauber zu, daß die Farçe nichtsherausdringen kann; verwellt sie, pußt sie gut ab, wickelt sie in eine Serviette, und sest sie in einem

Topf mit Wasser, Essig und Wein zum Feuer: thut Sald, ganze Zwiebeln, auch Suppenkräuter heran, und läßt sie weich kochen. Dann nimmt man etwan 50 Stück Austern, die zuvor einige Stunden gewässert worden sind, und macht davon eine Sauze, wie No. 7. angezeigt worden: läßt die Brust noch damit durchziehen, und verziert es benm Anrichten mit Eistronenscheiben, Oliven und marinirten Muscheln.

5. Rindfleifch gehadt jugurichten.

Es wird ein Stuck Rindfleisch, welches keine Rnochen hat, fein gehackt; dann mit Nierensett vers mischt, Gewürz, Salz, gehackte Zwiebeln oder Schar lotten, und geriebne oder eingeweichte Semmel hinzu; gethan, durch einander geknetet, in eine Serviette ges bunden, und in Fleischbrühe eine gute Stunde gekocht. Dann wird das Gehackte aus der Serviette in eine Schüssel gethan, so daß es nicht von einander falle, und eine Sardellen, oder braune Sauce mit Kapern darüber angerichtet.

6. Ragout von Rindfleifch.

Das Rindsleisch wird mit Speck gespickt, in Wasser zum Feuer gesetzt, und gar gekocht; hernach werz ben Klößchen von gehacktem Kalbsleisch gemacht, Mork cheln, Artischockenboben, Kalbermilch und Hunermas gen dazu gethan, und so mit bem Rindsleisch zum Ragout eingekocht.

7. Rindfleisch auf westphalische Urt zuzurichten. Es wird ein großes Stuck Rindfleisch von ben

Ribben, welches burchwachsen ist, in Stücke einer Hand groß zerhauen, rein gewaschen, und in einem räumigen Topf beigesett, gut geschäumt, und mit geshörigem Gewürze, ganzen grünen Zwiebeln, so lang sie sind, und etwas grünem Maioran, gute zwey Kinger breit eingesocht. Dann wird der Topf mit einem Deckel verklebt, und in der Fern ans Feuer gesetz, daß er allmählig toche; merkt man, daß es bald einz gekocht ist, macht man ihn auf, schöpft das Fette von der Brühe, thut eine Hand voll geriedne Semmel und Citronenscheiben an, kocht es noch einmal damst auf, und richtet es an.

8. Rindfleifch wie Wildpret jugurichten.

Das Fleisch wird mit Salz eingerieben, und acht Tage in halb Wein; und halb Vieressig und ger quetschte Wacholderbeeren gelegt. Dann kocht oder bratet man es ab: tührt gertebne Semmel, oder ger wöhnliches Brodt braun in Butter, seuchtet es mit Weinessig an, würzt mit gestosnen Wacholderbeeren, Pfesser und Ingwer, verdünnt es mit Bouillon, und läst es nach Belieben einkochen. Zu diesem gebeizten Fleisch kann auch eine Rossner; oder andre braune Sauze mit Kapern gemacht werben.

9. Moulade von Rindfleisch.

Es werden aus einem langen derben Stuck Rinds fleisch ganz dunne Scheiben, so lang sie werden kon, nen, geschnitten; und ganz platt und murbe geklopst. Dann macht man eine Farce von Rapaunen oder auch Ralbfleisch aus der Reule, Speck, Rindsmark, gekoch:

tem Schinfen, Petersilie, Zwiebeln, Kalbsmilch, Eruffeln, Champignons, recht fein gehackt, und mit Krautern und Gewürze vermischt. Diese Farge streicht man aber die Rindsleischschnitte, rollet sie alsdann fest zu sammen; bindet sie mit Bindsaben, und läßt sie auf gutem Kohlseuer recht tochen. Ift es gar, so wird der Bindsaben aufgelöst, und man macht entweder eine braune Sauge mit Kapern, Sardellen ober ein klein Ragout von Kalbsmilch, Klöschen von Saucissen Farge und dergleichen darüber.

10. Roulade auf eine andre Art.

Man nimmt ein Stud Rindfleisch aus der Dunnung, schlägt es murbe, breitet es über eine Tafel,
legt seine Schinkenschnittchen, auch Scheiben von einer Rindszunge, hart gekochte Eper zerschnitten, Distacien, seine Kräuter, Salz, Pfesser, und ein wenig Roquembole darauf, bestreicht alles mit geklopsten Epern, streuer etwas Mehl darüber, und rollt es dicht in eine Serviette, sest es auf starke Gluth, mit Wein und Fleischbrühe. Ist es gar und sämig eingekocht, so wird es ausgethan, und kalt gegeben.

Ir. Rlobs von Rindfleifch.

Man nimmt Rindfleisch aus der Keule, oder vom Schwanzstuck, etwa 4 Pfund du einer Schussel, schabt es mit einem scharfen Meffer ganz ab, daß auch nicht die kleinste Sehne oder Aber darinn bleibe. Wenn dies geschehen, seht man die Schussel, in der man anrichten will, mit einem Löffel voll Butter, auf eine voll gefüllte Kohspfanne, nimmt von dem geschabten

Fleisch, wenn es gut gesalzen und gewürzt ist, immer etwas mit dem Messer ab, und streicht davon auf einen platten Teller so dunne kleine Stückchen als mögelich ist, auf deren Form es eigentlich nicht ankommt; nimmt sie sauber wieder mit dem Messer ab, (dies Messer und der Teller, worauf es gestrichen wird, muß daben immer angeseuchtet werden, daß das Fleisch sich leicht davon abidie) und thut es in die kochende Butter, so fährt man sort, dis alles Fleisch hinein ist, dann giebt es eine eigne Brühe, und kocht bald darinn gar; indeß hackt man Sardellen oder gewässerten Hering sein, thut ihn an die Sauce; gießt Wein daran, würzt ihn mit Citronen, und macht es mit ein wenig Habergrüßschleim sämig. Die Zuthat der Sauce richtet ein seder nach seinem Geschmack ein.

12. Klobs auf eine andre Art.

Das Rindfleisch wird in handlange Scheibchen geschnitten, die so dunne sein mussen, daß das Messer durchschimmert; diese werden dann mit einem holzzernen Hammer so lange geklopft, bis sie beynah zerzfallen. Mit diesen wird dann auf vorhergehende Beisse, wie ben Ro. 11. versahren. Oder das Fleisch wird gehackt, die Abern rein heraus gesucht, eine Hand voll geriebne Semmel darunter gemischt, und kleine dunne Scheibchen davon mit dem Messer formirt, und auf die beschriebne Beise zugerichtet.

B. Des Kalbfleisches.

I. Frifaffee von Kalbfleisch.

Das Ralbfleifch von ber Bruft wird in fleine Stuckden gerhauen, in faltem Maffer gemaffert, bas mit das Rothe berausziehe, in tochendem Baffer ver: wellt, ausgelegt und abgefaubert. Dann thut man ein gut Stuck Butter in eine Rafferolle, eine gange 3wiebel mit Relfen besteckt, ein paar Lorbeerblatter, Duskatenblumen, gangen Pfeffer, und fest das Fleifch auf Roblfeuer, und lagt es eine Beile dampfen, boch fo, bag die Butter nicht braun werbe. Dann gieft man Bouillon, einen Loffel Weineffig, ober wenn man will, weißen Wein bingu, und lagt es bamit durchkochen. Bor dem Anrichten ruhrt man die Brube mit 3 oder 4 Eperdotter ab, wogu man ein flein mes nig Mehl thut. Endlich schneidet man beym Unriche ten Citronenicheiben baruber, und giert ben Rand ber Schuffel mit langlich geschnittnen feinen Citronenschas len aus.

2. Muf eine andre Urt.

Das Fleisch wird wie das vorhergehende gefaus bert, und mit Butter gedampft. Dann wird zu der Brube, die darauf fommt, sein gehactte Petersilie ges than, und hernach mit Evern abgezogen.

3. Kalbfleisch mit Muscheln.

Wird in allem wie ein Frikaffee behandelt; ift es meift fertig, fo brennt man ein wenig Mehl an, pußt hundert Stuck Muscheln, dampft fie in Butter, und

legt sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten an das Fleisch. Die Brühe wird ebenfalls mit Eyern abgezogen. Zu diesen Frikassen kann man allerlep Zuthat an Fleischklößichen, ausgemachten Erbsen, Arebsbutter, Saucissen, Farçe und mehr bergleichen nach Willkühr nehmen.

4. Kalbfleifch : Eftouffade mit Rapern.

Dazu nimmt man eine Ralbsfeule, fcneibet Stude chen eines Fingers dick baraus, flopft fie gang murbe, und burchgieht jebes mit ein paar Faden Speck. Gos dann befreut man das Fleisch mit Dehl und Galge fest eine Kafferolle mit Butter übers Feuer, fobald diefe anfangt braun gu werben, legt man das mit Dehl beftreute fleisch binein, und laft es auf beiden Seiten braun werden. Ferner wurzt man es mit Muss fatenbluthen, gangen Delfen, Citronen, gieft gute Brube, oder wenn man es haben tann, Jus, imgleis chen auch ein Glas Wein barauf: legt Lorbeerblatter, eine gange Zwiebel und eine gange Sand ober Caffe voll Ravern hinein, und lagt dies gusammen facht for chen, bis es eine bicfliche Bruhe befommt. aber fest jugedectt fochen, bamit bie Rraft barinnen bleibe. Beym Unrichten wird es mit Citronenscheiben garnirt.

5. Ralbfleifch mit Majoran.

Das Fleisch wird jum Frikasse gurecht gemacht; ift es nun meift gar, so wird groblich geschnittner fetter Speck baran geschnitten, und burchgesiebter Masjoran angethan. Mit beidem kocht es ftark burch: boch

muß wegen bes Specks nicht vorher zu viel Butter angelegt werden. Ift es hinlanglich eingekocht, so wurzt man es noch mit Muskatenblumen.

6. Gehacttes Ralbfleisch, in ein Det gefüllt.

Das derbe Fleisch von der Reule wird mit Niestensett gehackt, nachher mit geriebner Semmel, oder eingeweichten Semmelkrumen, und erforderlichem Seswürz und Salz vermischt; 4 oder nach Verhältniß mehr Eper darinn geschlagen, und dann in ein Kalbssneh gefüllt, und zugenäht. Hat man Fleischbrühe, so legt man es darinn, wo nicht, so wird es in Wasser ohngefähr dren Viertelstunden gut gesocht. Hierauf nimmt man es heraus, läßt es kalt werden, und zieht den Faden aus dem Netz, schneidet es in Scheiben, und macht eine Weinsange, oder bloß braune Butter dazu.

7. Gerolltes Ralbfleisch.

Man nimmt nach Belieben 1 oder 2 Pfund Kalbe fleisch, ½ Psund Rindmark oder auch Nierenfett, hackt es klein, würzt es mit Muskatenblumen, Nelken, Salz, Tymian und Pfeffer, schlägt 3 oder 4 Eperdote ter davinn, und rührt es wohl durcheinander. Dann werden einer Hand breit dunne Scheiben Speck gesschnitten, in diese wickelt man das Gehackte, und binz det es mit starkem Zwirn so sest zu, daß nichts heraus sließen kann; es wird nun entweder in eine Pfanne gelegt, oder an einen Spieß gesteckt und gebraten. Indeß macht man eine Sauge von Bouillon, mit braunem Mehl, Citronen, Gewürz und Wein, die, wenn das Fleisch gar ist, darüber angerichtet wird.

8. Kalbfleisch auf französische Art.

Man nehme ein oder zwei Stücken Kalbsteisch, je nachdem es eine gute Schüssel giebt, koche es in eiz nem Ressel mit Muskatenblüthe, Psesser, Rosmarin und Salz gar. Dann läßt man es trocken ablausen und abkühlen; nimmt 8 Eperdotter, einen Lössel voll Mehl, abgeriebne Citronenschaale, Muskatenblüthe, etwas Zucker, ein gutes Stück Butter, weißen Wein nach Ersorderniß, macht eine Brühe hiervon, rührt sie über dem Feuer wohl um, daß sie nicht gerinne, gießt sie über das Fleisch her, backt alles in einer Torztenpfanne, bis es braun wird, und garnirt es beym Aurichten mit Citronen und Kapern.

9. Kalbfleisch auf hollandische Art.

Das Fleisch wird, wenn es halb gar ist, aus seiner Brühe genommen, in einen tiefen Tiegel gethan, und solgende Brühe darüber bereitet: es werden Zwie, beln in Scheiben geschnitten, und im Wasser durchges sotten, hernach werden sie mit Fleischbrühe durch eis nen Durchschlag gerieben, man macht sie mit ein we, nig Essa sauerlich, würzt sie mit Muskatenblüthe und Pfesser, schneidet auch, wenn man will, Limonien das zu, und läßt es ohne das Fleisch kochen, Indessen bratet man würslicht geschnittnen Speck in einem Pfännchen, nur muß er nicht zu braun werden, schöpft die Grieben heraus, und behält sie so auf, daß sie warm bleiben, das abgebratne Schmalz aber gießt man, so kochend es ist, an das Kalbsseisch, und läßt es damit etwas einkochen: hierauf richtet man es an,

ftreut die Speckgrieben barüber, und trägt es bedectt auf.

10. Kalbfleisch mit Gellerie.

Das Ralbsteisch wird auf mehr erwähnte Weise wie dum Frikassee zugerichtet. Indes wird Sellerie in breite Scheiben geschnitten, und verwellt, damit er ben strengen Geschmack verliere, dum Fleische gethan; die Brühe gewürzt, und mit geriebner Semmel dickslicht gemacht. Die Brühe muß fraftig wie dum Friskasse einkochen.

11. Kalbfleisch mit Sauerrampfer.

Das Fleisch wird ordentlich frikassirt: indeß bampft man groblicht gehackten Sauerrampfer in Butter meist gar, und thut sie dann ans Fleisch; wurzt es mit Muskatenblumen; und zieht, wenn man will, die Brühe mit ein Paar Epern ab.

12. Kalbfleisch mit Garbellen.

Das Fleisch hierzu muß aus der Keule seyn, es wird in dunne Scheiben geschnitten, auf beiden Seix ten geklopft, und dunn mit Mehl überstreut; indeß läßt man ein gutes Stück Butter braun werden, thut, wenn sie in vollem kochen ist, das Fleisch hinein, deckt es zu, und läßt es auf gelindem Feuer meist gar schwihen; dann werden Sardellen, Kapern und Zwiesbeln, oder Schalotten fein gehackt, mit Fleischbrühe und Citronensaft an das Kalbsleisch gethan, mit ein wenig Mehl oder geriebner Semmel sämig gemacht, und damit durchgekocht.

13. Gine braune Ralbsfeule gu machen.

Die Saut wird abgezogen, alsbann die Reule reichlich mit Speck gespickt. Dann reibt man grobes Brodt, nimmt etliche Sand voll würflicht gefdnittnen Speck, Pfeffer, englisch Gewurg, feuchtet es mit Meine effig an, thut es mit der Reule in einen Schmortonf. gießt fo viel Baffer barauf, als nothig ift, um es jum Rochen ju bringen, und lagt es fo auf gelindem Roblfeuer bampfen. Indeß ichneidet man ein balb Pfund magres Rindfleifch in bunne Scheiben, 6 ober s Mohrruben, lang geschnitten, etliche Zwiebeln, burch, machenen Opect, thut Butter barauf, und laft es gus fammen burchbraten; bann feuchtet man eine Sand voll Beiben Dehl mit Baffer an, gießt es auf bas gebrannte Rleifch, und lagt es bamit fart burchfochen. reibt es bain burch einen feinen Durchichlag, thut weißen Bein, Citrone, Mustatenbluthe und Dfeffer bingu, fo viel gur Sauce hinreichend ift; lagt es noch einmal mit ber Reule burchfochen. Cobann wird es mit Citronenscheiben benm Unrichten ausgeziert.

14. Ralte Ralbsfeule.

Die Keule wird Abends zuvor in Weinessig und etwas Wasser, oder noch besser, Landwein gelegt. Des Morgens wird die Haut abgezogen, und die Keule mit grob geschuittnen, in Salz und Gewürz gewälzten Stücken Speck durchzogen, dann mit 4 Kälberfüßen, einigen Lorbeerblättern, ganzen Muskatenblumen, weissem Pfesser, Gewürznelken und Salz, mit Wasser in einem großen Tiegel aufgesetzt. Wenn sie meist gar ist, gießt man etwas Wein hinzu, schneidet Citronen daran.

daran, und läßt es damit vollends gar kochen. Ales dann wird die Keule auf eine Schussel gelegt, daß sie kalt wird. Ift die Sauce gallericht genug, so nimmt man die Kälbersüße heraus, gießt sie durch eine Ser, viette in ein porzellainen Geschirr, und läßt sie kalt werden. Wo nicht, so kocht sie noch mit den Füßen eine Weile. Wenn beydes kalt ist, richtet man die Keule in einer Schussel an, und sicht mit einem Löffel die Sauce ab, belegt die Keule damit, und die Schussel umher. Oder man gießt die Sauce über die Keule, wenn sie noch warm ist, dann ist die Keule glassirt.

15. Eine gefüllte und geschmorte Ralbsbruft.

Das Gefüllte wird von geriebner Gemmel, Bute ter, einigen Evern, feiner gehachten Peterfilie, Dus fatenbluthe und Galz, wie ju Suppenflogen, boch et: was lofe, gubereitet. Dann wird die Saut von ben langen Rippen mit einem Deffer fauber geofnet, und fo weit man fann, abgeloft; bie gulle binein geftopft, und die Saut wieder mit einem Speiler befeftigt. In den Tiegel, mo die Bruft binein fommt, wird ein Rreux von Solz gelegt, daß fie nicht anbangen tonne, bann wird fie mit Maffer aufgefest, meift gar gefocht; die Brube, die wie alles Fleifch gewurt und gefalgen fenn muß, abgegoffen, und die Bruft mit Butter braun gemacht. Bulett giegt man Wein bar; an; murat es mit Citronen, Dusfatenbluthe, verlan: gert die Sauce mit dem, was man abgegoffen bat, rubrt braunes Dehl an, und lagt alles gufammen gar fochen.

16. Frifandeau bon Kalbfleisch.

Dazu werden ganz dunne Stückchen aus der Reule geschnitten, woran aber weder Haut noch Sehnen
seyn dursen, diese werden mit einem Messervücken wohl
geklopft, und dann so fein mit Speck, wie Gestügel
gespickt. Dann wird dies Fleisch mit Butter in eit,
ner Kasserolle auf Kohlseuer eine Weile gedämpft, so
wird es viel Brühe geben. Diese gießt man ab; thut
zum Fleisch ein Paar ganze Zwiebeln, Ingwer, Mus:
katenblüchen, ein wenig Tymian, Lorbeerblätter, Eit
tronenschalen, Salz, und läßt es ferner dämpfen; nach,
her gießt man Wein und gute Bouisson daran, thut
etwas geriebne Semmel dazu, und wenn es mit dies
sem gekocht hat, läßt man die abgegosne Brühe mit
Citronensaft hinein; so wird es einen guten Geschmack
bekommen.

17. Frikandelle von Kalbfleisch.

Es wird eine Kalbsfeule gebraten, und das derbe Fleisch davon mit einem Hackmesser ganz klein geschnitzten; dann in einem Morsel völlig zerstoßen, und mit in Milch geweichter Semmel, einem guten Stück Butzter, reichlich Gewürz, 4 Everdottern, einem ganzen Ep, klein geschnittnen Zwiebeln oder Schalotten, frisschem Speck, vermischt: nun wird ein Kälberneß in so große Stücke zerschnitten, als die Würstchen groß werden sollen, legt auf diese etwan zwey Finger hoch von der gemachten Farce, rollt es zusammen, und backt sie in einer wohl mit Butter ausgeschmierten Tortenpfanne gelbbraun. Auf diese Frikandellen macht man nun eine beliebige Sauce von Sardellen oder

Auftern, Eruffeln u. f. w., auch belegt man bamit grune Erbfen ober andre Gartengemufe.

18. Rouletten bon Ralbfleifch.

Man nimmt eine Kalbsteule, zieher die Haut bas von, schneibet von der Keule breite dunne Scheiben, so lang sie werden können: und klopft sie murbe. Das übrige Fleisch wird von den Sehnen abgemacht, und du einem Farsch gemacht, wie ben der Rindsteisch, Roulade. Bon den Sehnen und Abgangen kocht man eine Brühe. Dann wird die Farze in die Scheiben Fleisch gewickelt, mit Zwirn fest unwunden, und eine Rolle neben der andern in eine fett ausgeschmierte Tortenpfanne gelegt; so läßt man sie braun werden. Jur Sauce bedient man sich der Brühe von den Knochen und Sehnen, thut braunes Mehl, Citronen, ges hackte Sardellen, Schalotten, Gewürz, Champignon, Pulver dazu, und gießt diese über die Rouletten, wenn der Zwirn davon abgelöst ist.

19. Gefüllte Ralbarippen ober Coteletten.

Man nimmt ein gutes Nippenstück vom Vorder, viertel, und kocht es in einem Kessel oder Kasserolle gar. Wenn dieses geschehen, und das Fleisch hinläng; lich abgekühlt ift, wird es ganzlich von den Rippen abgenommen, doch so, daß diese ihre Form behalten; dann wird dieses Fleisch gehackt, und mit rohem Speck, gekochter Kälbermilch, Peterstile, Trüffeln, mit dem erforderlichen Salz und Gewürzen, zu einer Fülle ges macht, die man mit in Milch oder Brühe geweichten Semmelkrumen und Eperdottern vermischt, doch so,

daß sie nicht allzu weich werde. Ferner werden Speckstreisen nach der Große der Rippen geschnitten, auf diese wird die Fülle gestrichen, und dann die Rippen darauf gelegt. So wird jede Rippe zugerichtet, und mit einem in En getauchten Messer gerundet, recht als wenn es die bloße Rippe mit dem Fleische wäre: man bestreicht sie mit Gelbem vom En, bestreut sie mit geriebner Semmel, und läßt sie in einer Torten, pfanne oder Osen gelbbraun backen. Mit diesen Rippen werden entweder Gemüse, als Blumenkohl, Spis nat u. s. w. belegt, oder man richtet sie mit einer braunen Sauce mit Kapern an.

20. Kalbs - Coteletten mit Jus.

Man läßt sich die kleinen Rippen nach vorn hin zu Soteletten hauen, beitzt sie in Essig, wiewohl sie auch frisch gebraten werden können, salzt und pfessert sie wohl, und bratet sie auf dem Rost, oder man thut Essig und ein wenig Wasser, Butter, Lorbeerblätter und Gewürz in eine Bratpsanne, und läßt die Rip, pen bey sleißigem Umwenden darinn braten, und bezireicht sie zuletzt, wenn alles eingekocht ist, mit Butzter. Man kann auch klein gehackte Schalotten darzüber streuen, und Sitronensaft daran träuseln; so bezkommen sie einen pikanteren Geschmack. Sind die Rippen nun hinlänglich braun und gar, so werden sie entweder mit ihrer eignen Sauce gegeben, oder man verlängert diese noch mit allerley zu einer braunen Sauce gehörigen und beliebigen Zuthat.

21. Eine angeschlagene Kalbsfeule. Die Kalbsfeule wird gehörig gewaschen, mit Sals

eingerieben, und am Spieg braun gebraten. Sift bies geschehen, fo fchneibet man bas Braune rein ab, und lofet bas übrige Fleisch gang von den Rnochen ab, hackt es fein, bepuht ben Rnochen fauber, und legt ibn auf die Geite. Dann nimmt man ein balb Pfund frifch Dierenfett, thut es in einen Dorfer, und gers ftogt es mit ; ober 6 Epern. Darnach gießt man ein paar Efloffel aute Sabne beran, thut eingeweichte aber wieder recht trocken ausgedrückte Gemmel batu. Salz, Mustatenbluthe, ein wenig Ingwer und Citros nenschaalen, und ftoft es bann vollends zu einer Daffe. Bon allen biefem macht man einen mittelmäßig fteifen Farich, und legt ibn auf folgende Weife an die Rnos chen. Dan bestreicht ben Knochen mit Epern, und bringt den Farsch so berauf, daß die Reule wieder ihre natürliche Geffalt, fo viel es angeht, befommt; inbek hat man eine Cortenpfanne mit Butter geschmiert, worinnen ein Bogen Papier ebenfalls fett mit Butter beschmiert liegt, in Bereitschaft gehalten. Muf diese legt man die Reule, bestreicht fie mit geschmolzner Butter, und beftreut fie bann mit gart geriebnem 3wies back ober Gemmel, fett fie in einen Bad : ober Brate ofen, und lagt fie etwas mehr als gelbbraun backen. Gie wird entweder, wie ein Braten, mit brauner' Butter, in einer Potage, ober mit einer braunen Sauce, wozu die Buthaten willführlich find, aufgegeben.

22. Gefüllte Ralbsfeule.

Die Kalbsfeule wird unten im dicken Fleisch ber Lange nach aufgeschnitten, und so viel Fleisch als man,

ohne die Reule ju verfidmmeln, berausbringen fann. ausgeschnitten; boch muß man fich in Icht nehmen, baß man feine Locher einschneibe. Das Rleifch aber wird gang flein gehacft, mit eingeweichter Semmel, Gemury, Zwiebeln, robem Gpect, Dierenfett, etwas Tymian und ein paar Epern ju einem Farich gemacht. und wieder in die Reule gefüllt. Die Defnung wird jugenabt; die Reule fauber gemafchen, gefalzen, qu einen nicht gar ju ftarten Spief geftectt, und ben gelindem Reuer gebraten, man muß fie febr oft mit Butter beträufeln, baß fie recht faftig brate; die Brus be aber, die aus der Reule trauft, wird in einer Pfanne aufgefangen. Benm Unrichten wird biefe Brube in die Schuffel unter ber Reule gefeigt: oben druber aber gieft man recht gofdende braune Butter. Man fann auch eine Schalottenbrube bagu geben.

23. Ragout von Kalbebraten,

Der Braten wird in Scheiben geschnitten, und mit Butter und Fleischbrühe in einer verdeckten Schüffel auf eine Kohlpfanne oder Triangel gesetht; fängt es an zu kochen, so würzt man es mit weißem Psesser und Muskaten: drückt den Saft einer Eitrone hinein, und macht die Sauce mit geriebner Semmel dicklicht. Wer den Seschmack von Sardellen liebt, kann einige sein gehackte daran nehmen,

24. Berschiedne Arten, einen Kalbskopf zuzurichten.

Wie der Kalbstopf roh geputt wird, hat man hier nicht nothig zu wissen, weil es die Schlächter selbst zu thun pflegen. Man setzt aber biesen wohl gefauberten Kopf und die Füße jum Feuer, und salzt ihn ziemlich scharf. Ift er weich gekocht, so kühlt man ihn ab, reinigt die Augenhöhlungen, reißt die Kinn, backen aus, pußt vom Saumen die weiße Haut ab, und bricht die Jahne, bis auf den hintersten aus, welcher der Milchzahn heißt; die Füße werden eben, salls so gesäubert, daß kein Haar daran klebe. Dann röstet man Mehl gelb, würzt es mit Psesser und Ing; wer, thut noch ein gutes Stück Butter in eine Kasserolle, und läßt den Kopf und Küße darinn schmoren. Julest schneidet man würslich geschnittenen Speck und Semmel heran, und läßt dies durch einander rösten. Beym Unrichten werden die Füße um den Kopf herz um gelegt, der Speck und die Semmel auf den Kopf; und zulest streut man Ingwer und Psesser darüber.

Es ift auch sehr gebrauchlich, ben Kalbstopf mit einer Rosinenbruhe, wie bei den Saucen jum Rind; fleisch beschrieben worden, zu geben. Ober er wird wie Kalbsteisch mit Speck und Majoran zugerichtet.

25. Ralbstopf mit faurem Frifaffee.

Der Kalbstof wird, wenn er auf oben beschriebne Urt gekocht und gesäubert ift, in einen Tiegel oder Kasserolle gethan, und Brühe ausgegossen, nur daß er warm bleibe; ferner nimmt man 6 Eperdotter, thut diese in einen Tiegel, ein wenig weißes Mehl dazu, rührt es mit einem Lössel Beinessig klar ab, thut ein gutes Stück Butter, noch mehr Essig, Ingwer, Pfesser, Muskatenblüthe hinzu, seht es über Kohlseuer, und rührt es, bis es anfängt diet zu werden; dann gießt man einen Lössel kalt Wasser zu, sonst rinnt es zusams

men. Endlich nimmt man ben Ralbstopf aus der wars men Brühe heraus, richtet ihn auf einer Schüffel an, macht die Hirnschale oben von einander, thut das Geshirn in jede Schaale halb, und legt es neben dem Ropf auf die Schüffel, gießt alsdann die Brühe ganzüber den Kopf, und bestreut ihn mit würsticht geschnitts nem und gebratnem Speck und Semmel.

26. Ralbstopf angeschlagen.

Er wird, wie oben beschrieben, gekocht, abgekühlt und gesäubert. Dann nimmt man ein gehörig großes Stück Kalbsbraten, und macht davon einen Farsch, wie zu der angeschlagnen Keule. Hierauf sest man den Kalbskopf in eine Tortenpsanne, bestreicht ihn mit Eyern, schlägt den Farsch nach Gestalt des Kopfes darauf an, streicht es mit einem in En genästen Messer glatt an, bestreicht ihn mit geschmolzner Butter, auch mit Eydotter, überstreut ihn mit geriebner Semsel, und backt ihn im Ofen recht hochgelb. Die Füße können mit eben dem Farsch angeschlagen werden, das mit man den Kopf beym Unrichten damit belegen könne. Die Sauce über dieses Gerichte ist willkührlich.

27. Kalbskopf auf englandische Urt zubereitet.

Der Kalbstopf muß abgebrühet, alebann die Junge herausgeschnitten, der Kopf in der Mitte und die Kuße durchgespalten, und von den Beinknochen abgemacht, wohl ausgewässert, und in Wasser mit ein wernig Salz gar gekocht werden; hierauf nimmt man die eine Hälfte vom Kopf heraus, löset und puht das Backensleisch ein wenig ab, bestreicht es mit geschmolz:

ner Butter, beftreut es mit geriebnem Brodt, gehack, ter Peterfilie, Salz und Pfeffer recht did, eben fo verfahrt man mit der Halfte von ben Fugen.

28. Ralbefuße frifaffirt.

Wenn fie gefäubert und abgefocht find, verfährt man damit, wie bey einem Frikassee von Ralbfleifc.

29. Kalbsfüße marinirt.

Man puhe und verwelle die Füße sauber, sehe sie in Wasser, mit Wein und Essig vermischt zum Feuer, salze sie ein wenig, lege Kräuter, als Tymian, Salzbey und Dragun hinan, und lasse sie weich kochen: nachher werden sie ausgelegt und abgetrocknet. Indeß hält man eine Pfanne mit Schmalz oder frischem Prox venceröhl bereit, und läßt die Füße darinn etwas braun braten. Dann belegt man den Boden eines Ge, schirres mit Lorbeerblättern und Gewürz, legt die Füße darauf, und gießt Essig und Ochl, oder auch Essig allein darauf. Hat man viel Füße, so fährt man so schickweise fort, bis das Geschirr voll ist: sie halten sich lange.

30. Ralbsleber in ein Det geschlagen.

Man zerhackt eine ober mehrere Kalberlebern ganz klein, vermischt sie mit eingeweichter Semmel, wurzt sie mit Pfesser, englisch Sewurz und Muskatenbluthe, und rührt dies zusammen mit einem Stuck Butter auf Rohlfeuer ab. Hernach hackt man Speck dazu, schlägt 5 bis 6 Eper hinein. Dann schüttet man dies alles in ein Kalbenet, welches ein Loch haben muß,

bas Reh wird baben über die mit Butter ausgeschmiers te Pfanne gebreitet, bann fest zugespeilert, und im Bactofen ober auch über blofes Kohlfeuer gebacken.

Es wird auch eben so gut, wenn die Leber zuvor abgekocht, und nachher auf einem Reibeisen zerrieben wird. Uebrigens wird ganz wie mit der roben vers fahren.

31. Ralbsleber geschmort.

Die Leber wird mit stark geschnittnen Streisen Speck durchzogen, mit Mehl bestreut, und in einer Kasserolle mit Butter gelegt, und ben öfterem Umwen; ben bräunlich gebraten. Dann gießt man etwas Fleisch; brühe heran, thut einige ganze Zwiebeln, Gewürz, und wenn man will, Eitronenschaalen hinzu; sollte die Brühe nicht sämig genug werden, so rösset man ets was Mehl dazu. Beym Unrichten werden die Zwiebeln herausgenommen. Auf eben diese Weise kann auch Knoblauch statt der Zwiebeln genommen werden. Man muß aber überhaupt daben beobachten, daß die Leber nicht lange mit der Brühe kochen muß, sonst wird sie zu trocken. Durch das Dämpsen in der Butz ter bleibt sie saftig.

Auf eine andre Art legt man alles in eine Tor, tenpfanne, und backt es ben ziemlich starkem Feuer, daß es eine gelbbraune Farbe bekomme. Hernach wird folgende Sauce darüber gemacht: man bratet einen Löffel Mehl in einem guten Stück Butter, nimmt Rapern, Chalotten, einmal aufgekochte Petersilie, Eistronenschaalen, hackt dieses ganz fein, rührt es mit der Butter und dem Mehl in Brühe oder Rindsbouils

lon, bis es samig wird, und lagt es einmal auftochen. Denn wird der gekochte halbe Kopf und die Fuße nesben dem gebacknen in einer Schustel angerichtet, mit hart gekochten und gehackten Evern bestreut, man gießt die Sauce über das Gekochte, aber nicht über das Gebackne; so sieht es zierlich aus, und ist ein wohlsschneckendes Gericht.

32. Ein gebratner Ralbstopf.

Der Ropf wird fauber abgewaschen, und in Wafe fer und Gala nur übergefocht: bann wird er berauss genommen , und am Salje eine fleine Defnung fo ger macht, daß das Bebirn berausgenommen werden fann. Bon bem Gehirn werden alle Abern und Saute binweggenommen. Dann wird es gerrührt, etwas geriebs ne in Butter braun gebratne Gemmel, fleine Roffe nen, gerftofine Mandeln, Pfeffer, Mustatenbluthe und ein paar Eper barunter gemifcht. Diefen Farich thut man wieder in den Ropf, bindet ihn jufammen, fectt ihn an einen Spieß, bestreicht ihn immerfort mit Butter, bestreut ibn mit geriebner Gemmel ober Roge genbrobt, und lagt ihn aufe langfte brittehalb Stunben braten. Ju ber Schuffel wird bas Maul und bie Mugen mit Lorbeer : ober Rogmarin : Straufichen aus, geziert, und fo auf den Tifch gegeben.

33. Ralberfuße ju bacten.

Die Füße werden in der Lange von einander ges schnitten, abgefocht und gefühlt, wie beym Kalbstopfe beschrieben worden. Sie werden, wenn dies geschehen, abgetrochnet. Dann nimmt man ein Rofel Milch,

und quirlt so viel feines Mehl darinn, daß es wie ein dunner Brey wird, schlägt vier Eyer dazu, und würzt es mit Salz und Muskatenbluthe. Ferner seht man Schmalz oder Butter ans Feuer, läßt es heiß werden, und schüttet einen Eßlöffel davon in den Teig, diesen gießt man über die Füße, wälzt sie recht darinn umher, und backt sie gelbbraun in der Butter. Das wenige Schmalz oder Butter, welche in den Teig geznommen wird, macht daß sie hart und kraus wird. Statt des Mehls im Teig nimmt man auch wohl geziehne Semmel und viel gehackte Petersilie. So werzehen sie gemeiniglich zum Auspußen des Kopfes zuberreitet.

34. Kalbsleber mit einer fauren Zwiebelbrube.

Wird vollig auf die vorher beschriebne Beise be, handelt, nur daß viel flein geschnittne Zwiebeln und Effig zu der Sauce gethan wird.

35. Kalbsleber wie Bogel zurecht zu machen.

Man wascht und abert eine Kalbsleber sauber aus, schneibet von dieser drey Finger breite Stückchen, etwan eines Fingers dick. Diese werden immer zwey und zwey neben einander gelegt, und auf der auswen; dig liegenden Seite mit Nelken, Psesser und Salz gewürzt. Dann schneidet man schmale Stückchen Speck, einen Messerrücken dick, und so groß wie die Leber, stückchen, legt eines auf ein Leberssückchen, würzt es, und hiermit fährt man auf die Art fort, daß allemal zwischen zwey Stücken Leber ein Schnitt Speck zu liegen kommt. Ferner nimmt man ein Kalbsneß,

schneibet es in Stücken, so daß jedes Stücken Leber und Speck hinein gewickelt werden kann. So werden sie alle von beiden Seiten gewürzt, in die Stücken Netz genäht. Endlich werden biese ins Netz gewickelte Stücken auf dem Rost ein wenig gebraten, und zuletzt in einem Tiegel mit Butzter braun gebacken, bis sie gar sind, daß sie mit einem Schaumlössel herausgenommen werden konnen: denn die Butter muß abtriesen; das Zusammengehefztete wird aufgeschnitten, und so wird es aufgeben.

Liebhaber konnen es auch mit zerquetschten Was cholderbeeren bem Braten bestreuen.

36. Kalbsgeschling gehackt und frifaffirt.

Das Seschling wird abgefocht, ausgefühlt und gefäubert; alsdann sein gehackt, in einer Rasserolle mit einem guten Stud Butter auf Rohlfeuer geseht, ein Löffel Mehl dazu geschüttet, und fleißig gerührt, daß es braun werde, und doch nicht ausehe. Hernach gießt man Fleischbrühe hinzu, wurzt es mit Pfesser, Musskatenblumen und gehackter Petersilie, und läßt es damit völlig bis zum Anrichten gar kochen. Es wird mit in Butter gebratnen Semmelscheiben belegt.

Ober bas Geschlinge wird bloß in mittelmäßige Stude gerschnitten, und wie Ralbfleisch frikaffirt, zur leht mit ein paar Eperdottern abgezogen. Die Leber pflegt man davon zu nehmen, und ein besondres Gesricht bavon zu machen.

37. Kalbgeschlinge fauer zubereitet.

Es wird ebenfalls abgefocht und in mittelmäßige Stude gerschnitten. Judeg wird Sped murflicht in

eine Pfanne gethan, Zwiebeln dazu gehackt, Gewurze, Weineffig und Bruhe heran gegoffen; und zulegt mit braunem Mehl famig gemacht.

38. Ralbelungen - Muß ju machen.

Die Lunge wird abgekocht, gekühlt und klein ges hackt. Run sehr man in einer Kasserolle oder Tiegel Butter aufs Feuer, laft sie braun werden, macht Wehl darinn hellgelb, thut dann die gehackte Lunge darauf, gießt Fleischbrühe daran, würzt es mit etwas Ingwer, Muskatenbluthe, einem Stückchen frischer Butter und Salz; wenn es gut eingekocht ist, rührt man die darauf besindliche Brühe mit einem Ey ab, und ziert es behm Unrichten mit hart gekochten und länglich geschnittnen Epern aus.

39. Ralbsgefrofe frifaffirt.

Wenn das Gekröse vom Schlächter gerissen und gepußt ist, wascht man es aus, und kocht es aus dem Salze nicht allzu weich ab. Dann legt man es in kalt Wasser, nimmt alle Drüsen heraus, schneidet es in Stücke, und legt es mit einem Stück Butter und Gewürz in eine Rasserolle, läßt es mit einem paar Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern, einem Lössel Wein, und mit Esig, wie auch etwas Fleischbrühe, eine Weile dämpsen. Vor dem Arichten wird die Brühe mit einem paar Eyern abgequirlt, und nochmals mit dem Gekröse durchrüttelt, daß die Brühe recht dick licht werde.

40. Kalbögefrose mit Majoratt. Das Gefrose wird auf vorbeschriebne Weise bis dur Sauce durecht gemacht. Alsbann wird Fleisch, brühe barauf gegoffen; ein gut Stud Butter angelegt, und recht viel zerriebner Majoran baran geschüttet. Zulest wurzt man es mit Muskatenbluthe, macht die Sauce mit geriebner Semmel samig, laßt diese noch einmal bamit durchkochen, und richtet es an.

41. Ralbsgefrose mit Butter und Petersilie.

Es wird wie das vorhergehende gubereitet; fatt bes Majorans wird gehactte Petersilie genommen. Die Bruhe kann mit Epern abgequirlt werden.

42. Ralbogefrose fauerlich mit fleinen Rofinen.

Wird wie die frikassirte zubereitet. Nur daß et; was mehr Essig, und diesen zu mildern, ein wenig Zucker angethan wird. Die kleinen Rosinen werden, ehe man sie anschüttet, zuvor in Wasser einmal aufgefocht. Zuletzt wird die Brühe mit Epern abgequirkt.

43. Ralbenieren auf Gemmelschnitte.

Wenn man einen Kalbsbraten hat, so nimmt man, wenn er gar ift, die Nieren mit dem Fette das von, und harkt beydes recht klein; thut nach Verhält, niß geriebne Semmel hinzu, verdunnt es mit 4 bis 5 Eyern und einigen Löffeln Sahne, würzt es mit Salz, Pfesser und Muskatennuß; macht eine Masse davon, wie zu einem Farsch, doch etwas fester, legt sie auf Semmelscheiben, (die man gern von Semmelbrödtchen nimmt, weil sie größer fallen,) und zwar ein wenig hoch und rund, macht dies mit einem Messer glatt, und überkärbet es, und backt es in einer Tortenpfanne.

Es darf nur von oben Sige gegeben werben, und uns terwarts auf heißer Afche stehen. Dies Effen wird warm als ein Einschubeffen aufgegeben.

44. Ralbegebirn schmachaft zuzurichten.

Man nimmt das Sehirn aus drei oder mehrern Ralbsföpfen, und kocht es mit Sewürzen ab. Ift es halb gar, so nimmt man es heraus, und zerschneidet es in Stücken einer wälschen Nuß groß, wendet die, ses in zerklopften Evern um, bestreut sie mit durchge, siebter geriebner Semmel, und backt sie in der Torztenpfanne. Beym Anrichten beträufelt man es reich, tich mit Citronensaft, und legt Citronenscheiben daraus.

45. Ralbszunge gespickt am Spiefe gebraten.

Erst werden die Jungen aus dem Salze gekocht, und die außre haut abgeloset. Dann werden sie mit fein geschnittnem Speck gespickt, krumm gebogen, und so an ein seines Spieß gesteckt, daß der hintre und vordre Theil zusammen kommen, mit Butter beträust und braun gebraten. Inzwischen macht man eine Sauce halb von Wein und etwas Essig, würzt sie mit Muskatenblumen, zuckert es ein wenig, wenn man will, und läßt es zusammen durchkochen. Diese Brühe wird über die gebratne Zunge angerichtet.

46. Kalbszunge auf eine andre Art.

Die Junge wird aus bem Salze abgekocht, und von der obern haut gefäubert. Dann wird sie mit Butter bestrichen, und auf dem Rost, oder mit Sem, mel bestreut in einem Tiegel gebraten; man macht eine

eine braune fauerliche Sauce mit Kapern darüber, oder fest fie Abends falt jum Salat auf.

C. Des Lammfleisches.

1. Cammfleifch in einer Butterbrube.

If das Lammsleisch halb gar gekocht, so wird es in einen Tiegel gelegt, Fleischbrühe, Gewurze, ein gutes Stuck Butter und geriebne Semmel angethan, und damit durchgekocht. Die Brühe kann wie ben einnem Frikasse, mit Epern abgequirlt werden.

2. Lammfleisch mit jungen Sopfen.

Das Fleisch wird in Stucke, wie zum Frikasse zerlegt, gewässert und verwellt. Dann wird ein wernig Mehl in Butter hellgelb geröstet, das Lammsleisch gesalzen, mit Muskatenblumen gewürzt, nehst einem Bündchen Tymian hineingethan, auf gelindem Kohlzseuer damit durchgedämpst, und nachdem ein wenig kochend Wasser zugegossen ist, wird alles mit einander durchgekocht. Den jungen Hopfen schneibet man, sozbald er mürbe ist, klein, wäscht ihn, läst ihn einmas aufkochen, und thut ihn dann auch ans Fleisch: wenn alles gar ist, macht man die Brühe mit ein paar Epers dotter sämig.

3. Lammfleisch mit Stachelbeeren.

Man nimmt geriebne Semmel und halb reife Stachelbeeren, thut fie zusammen in ein Topfchen, und läßt sie mit etwas Fleischbrühe ein wenig tochen, bis die Beeren (von welchen zuvor die Stengel und

das Köpfchen abgenommen worden) weich sind; als, dann reibt man es durch einen Durchschlag, thut sehr wenig Wein dazu, weil die Beeren viel Saft geben, würzt es mit Nelken, zuckert es, thut nun eine größere Menge Stachelbeeren hinzu, und kocht es bis die Beer ren weich sind. Ist es nicht sämig genug, so rührt man etwas weißes Mehl an. Einige nehmen auch et, was frische Butter dazu. Diese Sauce wird über das abgekochte Lammsleisch angerichtet.

4. Lammfleisch im Ragout.

Man zerlegt ein Lammsviertel in vier Theile; spickt diese mit Speck, läßt sie in einem Tiegel bra; ten, und focht sie in einer Brühe gar, zu welcher Pfesser, Muskatenblüthe, Champignons und Tymian oder Dragon, Gallerte von Kalbsfüßen oder Ralbsbra; ten genommen wird. Sie wird dann mit geriebner Semmel sämig gemacht, und über das Fleisch ange, richtet.

5. Lammfleisch mit Sauerrampfer.

Das Lammsleisch, welches ein Vorderviertel seyn muß, wird entweder gant, oder in Stude wie zum Frikaste zerschnitten; gewaschen, und in einer Rasser rolle mit Gewürze; einer Zwiebel und einem guten Stud Dutter ausgeseht. Die Brühe muß man etwas lang erhalten. Dann wird Sauerrampfer verlesen, gewaschen, verwellt, durch einen Durchschlag das Wasser abgegossen, in Butter etwas gedämpft und zum Lammsleisch gethan. Nun läßt man es furz einschmoren; ist sie sehr sauer, so mildert man sie mit ein wer.

nig Bucker: julest rubrt man ein wenig weißes Dehl bingu, oder zieht die Brube mit einem Ey ab, thut Muskatenblumen an, und richtet es an.

Uebrigens wird bas Lammfleisch auf alle Arten wie bas Kalbsteisch zugerichtet; und mann kann sich nach obigen Beschreibungen richten.

D. Des hammelfleisches.

1. Sammelfleisch mit Zwiebeln.

Das Fleisch wird in einer Kasserolle gefocht; bann schneidet man eine beliebige Menge Zwiebeln in Schei, ben, und thut sie dum Fleisch in der fetten Brube, nimmt Kummel eine kleine Hand voll daran, und läßt sie gar kochen. Zuleht wird die Brube mit geriebner Semmel dieklicht gemacht.

2. Sammelfleisch mit weißen Ruben.

Das Fleisch wird zu Rochstücken zerhauen und in einem Topf meift gar gefocht. Es muß gut geschäumt und nachher gekühlt werden, sonst sieht es roth aus. Dann werden die Rüben mit der setten Fleischbrühe, ein paar Lorbeerblättern und ganzem Pfesser in einer Rasserolle aufgeset, und meist gar gekocht; nun wird das Fleisch hinein gelegt; denn wenn es gleich dazu käme, würde es verkochen; beides kocht alsdenn noch eine halbe Stunde. Zulest macht man braunes Mehl, thut ein Stücken Zucker dran, so wird es rothgelb, und rührt es an die Rübenbrühe. Sollen sie weiß bleiben, nimmt man weißes Mehl. Dies Gerichte läst man ziemlich einkochen, so wird es kräftig.

3. Sammelfleifch mit Beiffohl.

Wird wie das mit Rüben zubereitet. Der Rohl; fopf wird, nachdem er groß ist, in vier oder mehrere Stücke zerschnitten, gewaschen und in der Drühe gestocht: hat er nachher mit dem Fleisch zusammen gestocht, so macht man braunes Wehl daran; soll er weiß bleiben, nimmt man geriebne Semmel dazu. Ist das Fleisch ein dunnes Ribbenstück, so legt man es vor dem Anrichten etwas auf den Rost, und bestreut es mit geriebner Semmel und gestoßnem Pfesser. Beym Anrichten wird ebenfalls Pfesser den Rohl gestreut.

4. Sammelfleifch mit Mohrruben.

Man legt das Fleisch in Mohrrüben, die man länglich zu schneiden pflegt, oder auch in Pastinacken; und läßt es wie die vorhergehenden Essen zusammen kochen; thut fein gehackte Petersilie und Pfesser hinzu, und macht es mit geriebner Semmel dicklicht.

5. Hammelfeule mit Zwiebeln ober Schalotten geschmort.

Man klopft eine gute Hammelkeule mit einem bolzernen Rüchenhammer ziemlich murbe, spiekt sie mit Zwiebeln oder Schalotten, und seht sie in einer Rassferolle, mit Lorbeerblättern, Salz und ganzem Pfeffer, über starkes Feuer. Merkt man, daß sie gar und murbe ist, so gießt man die Brühe ab, legt die Keule auf ein hölzernes Kreuz, das in den Kasserollboden paßt, und schöpft das Fett von der Brühe ab, mit diesem läßt man sie auf beiden Seiten braun werden; doch sehe man zu, daß sie nicht ansehe. Indeß schnei,

bet man eine erforderliche Menge Zwiebeln oder Schaflotten, zu welchen man auch zehn Stück Knoblauch thun kann, und seht sie in einem Liegel mit Butter, oder besser mit Hammelsett zum Feuer, thut ein Stück Zucker in das Fett; die Zwiebeln aber nicht eher, bis das Fett oder Butter braun ist, und läßt sie eine Weile schmoren, dann verdünnt man es nach Belieben mit der von der Keule abgegoßnen Brühe, thut braunes Mehl daran, und träufelt, wenn man es säuer; lich haben will, den Saft einer Citrone hinein, würzt es mit Muskatennuß, und richtet diese Sause über die Keule an.

6. hammelfeule mit fauren Gurfen geftoft.

Die Reule wird wie die vorhergehende geschmort und braun gemacht. Dann schneidet man saure Gursten scheibenweise, läßt sie erst ein wenig in Fett dams pfen, und thut sie dann an die Keule; wurzt sie mit Pfesser und ein wenig Ingwer; verlängert die Brühe mit der, welche von der Keule abgegossen ist, gießt, wenn die Gurken nicht sauer genug sind, etwas Essig hinzu, und macht es endlich mit braunem Mehl sämig.

7. Sammelfeule mit Auftern gefüllt.

Man nimmt eine gute starke Hammelkeule, wickelt sie in ein Tuch, und klopft sie mit dem Rüchenhams mer murbe, schneidet sie unten im dicken Fleisch auf, und nimmt das Fleisch so weit es angeht heraus; doch so, daß es oben und unten nicht zerstochen werde. Dieses Fleisch hackt man mit einem Viertelpfund Nies rentalg klein; thut 10 bis 12 Stück ausgewässerte Aus

ftern, die jebe in 4 Theile gerschnitten wirb, 3 Epers botter, und erforderliches Gemurg und Rofambolen ober Schalotten bingu; macht eine Sauce bavon, und fullt die Reule damit wieder voll; naht es gu, mafcht fie in warmem Maffer, und fest fie in einem Schmore topf mit Gleischbrube auf; wirft ein Bundchen gufame mengebundne Rrauter, ale Lorbeerblatter, Rogmarin und Galben binan, einige Zwiebeln, fest es über Roblfeuer, und lagt es gut zugebeckt gemachlich fochen. Ift es gar und ziemlich eingefocht, fo gießt man ein Glas Wein und Fleischbrube bran, ichneibet einige 20 Stuck Muftern hinein; fie muffen aber guvor in Butter etwas gedampft werden, thut ben Gaft von einer oder mehreren Citronen, Musfatennuß, und gus lett braunes Dehl bingu; bat es eine Beile gufam: men gefocht, fo richtet man es an, und garnirt es mit Citronenscheiben.

8. Sammelfarbonnabe ju machen,

Man nimmt ein Rippenstück, welches die Schläche ter zur Karbonnade zu hauen pflegen, schneidet die Rippen einzeln von eiander, und thut die dicke sette Haut und alles Knorpelwerk davon. Dann schabt man alles Fleisch von dem untern Theil der Rippe nach oben hin, haut die Rippe unten ab, daß sie nicht allzu lang sep, klopft nun das Fleisch mit dem Küchenshammer recht murbe, und legt es oben um den Knoschen so herum, daß die Karbonnade wie ein Bäumchen mit einem Stamm aussehe. Dann näßt man sie mit zerklopsten Evern, und wälzt sie in geriebne Semmel, Salz, Pfesser und gehackte Petersilie. Sie wird auf

dem Rost oder in einem Tiegel mit Butter gebraten. Auf dem Rost streut man stets Semmel nach. Auf diese Art wird auch Kälberkarbonnade gemacht. Sie wird entweder auf geschmorte Semuse gelegt, oder als ein besondres Sericht mit einer Sauce gegeben. Zu Hammelkarbonnade macht man eine braune mit Kapern, du Kalbskarbonnade eine weiße englische oder Weinsauce.

9. Sammelrippen in Beifbier gefchmort.

Das Rippenftuck wird gang, statt Wasser, mit so viel Weißbier aufgesest, daß es übersteht, gesalzen, gehörig gewürzt und eingeschmort. Zulest hackt man eine halbe Hand voll Schalotten baran, läßt fle gar werden, und richtet es an.

10. Sammelruden gum Saupteffen gubereitet.

Man nehme den untern Theil vom Rucken, oder das Schwanzstuck, lose geschickt die Haut mit einem Messer davon, doch so, daß sie nach unten sien bleis be, lege einige dunne Schinkenschnitte, mit Pfesser und gehackten Schalotten gewürzt, darauf, so auch dunne Speckstreisen, daß der ganze Rucken damit bezdeckt werde. Nun wird die Haut wieder darüber ges legt, mit dunnem Bindfaden umwunden; und der Rücken am Spieße gebraten; er muß aber mit Papier unwickelt werden. Ift er meist gar, so wird er mit geriebner Semmel bestreut und sertig gemacht. Die Sauce darüber ist willkührlich; entweder braune mit Kapern und Oliwen, oder es wird ein feiner Ragout darüber angerichtet.

II. Sammelfeule mit Wildpret.

Die Hammelteule wird murbe geflopft und mie Speck und Sarbellen gespickt. Dann bestreut man sie mit gröblich gestoßnem Pfesser und englisch Gewürt, belegt sie mit Lorbeerblättern, Roßmarin und Basilis kon, und legt sie in gekochten Essig, der noch warm ist. Ift sie hinlanglich durchgebeitzt, welches in 4 bis 5 Tagen geschieht, so bratet man sie am Spieß, bes gießt sie fleißig mit ihrer Marinade, und richtet sie mit einer beliebigen braunen Sauce an.

12. Sammelnieren zu braten.

Man lege die Nieren ins Wasser, mache lange Schnitte hinein, ziehe die Haut davon ab, spicke, salze und pfessere sie, stecke sie an ein seines Spieß, und brate sie: beträusse sie hernach mit heißem Schmalz, und zulest mit Butter, streue geriebnes Roggenbrodt darauf, und brate sie noch einigemal herum, bis sie schäumen; sie werden beym Unrichten mit der Butter, womit sie gebraten worden, begossen.

13. Ragout von Sammelbraten.

Wenn der Hammelbraten in Scheiben geschnitten ift, schneidet man Zwiebeln in eine Kasserolle, und dampst sie in dem Fett, das sich auf der Bratensauge gesetht hat: gießt dann einen Lössel Weinessig und Fleischbrühe, auch etwas von der braunen Bratensbrühe hinzu, thut den Braten hinein, würzt es, und läst es durchkochen. Zulest schneidet man Citrone an, und macht es mit geriebenem Roggenbrodt dicklicht.

14. Sammelzungen mit haschirter Gauce.

Die Jungen werden aus dem Salze gar gekocht, die Haut abgezogen, und hingelegt, daß sie kalt wereden. Dann nimmt man Morgeln, Trüsseln, Chams pignons, und wenn man will, Pistazien; dies wird alles rein gemacht, und klein gehacht; hernach macht man ein wenig Mehl braun, thut sein gehachte Zwies beln, Pfesser und Citronenschaale darein, rührt dies alles mit Fleischbrühe gut durch, läst es zu einer samigen Brühe kochen, und träuselt zulest den Sast eis ner Eitrone hinein. Wenn die Sauce fertig ist, wers den die Zungen in Scheiben geschnitten, und mit der Sauce ein wenig durchgekocht, hernach angerichtet, und dies mit geriebnem Brodte bestreut, und ein Deckel mit glübenden Kohlen darüber gethan, daß es gelbbraun werde.

E. Des Schweinefleisches.

1. Frisches Schweinesleisch mit einer Wildprets-Sauge.

Das Fleisch wird, nachdem es gewaschen ift, scharf aus bem Salze, aber nicht zu weich gekocht. Dann reibt man ein gut Stück Hausbrodt, rostet es in Butter gelb, thut, wenn es meist fertig ist, murf, licht geschnittnen Speck und Zwiebeln bazu, rührt sie ein paarmal mit dem Brodte um, doch so, daß es weiß bleibe, und löscht das Geröstete mit etwas Essig ab; würzt es mit Nelken, Pfesser und Ingwer, thut Citronenscheiben, Lorbeerblätter, 5 bis 6 Wacholder, beeren, und ein klein Nosmarienstengelchen dazu: ver,

bunnt es endlich mit der Schweinfleischbrube, und lägt es mit dem Fleisch durchkochen, so ift es jum Anrichten fertig.

2. Schweinrippe mit Musfauge.

Die Rippen oder Rippenspeer werden zuvor scharf aus dem Salz gekocht, und nachher, wenn sie schon etwas ausgekühlt sind, mit dem Schmalz, das sich auf der Brühe gesetht hat, bestrichen, in eine Tortenspfanne gelegt, oder in den Ofen gesetht, dick mit geriedsner Semmel und etwas Gewürznelken bestreut, und gelbbraum gedacken. Indes verdünnt man Kirsch's oder Pflaumenmuß mit Wein und Wasser, denn Wein als lein macht ihn zu scharf; zuckert und würzt ihn hins länglich mit englisch Gewüz oder Nelken, und kocht es gar. Die Sauce wird unter den Rippen angerichstet, daß diese frey in der Schüssel liegen.

3. Schweinfleisch mit Rlogen.

Das Fleisch wird gar gekocht, ist es frisches, so muß es scharf gesalzen werden; bat man aber Pockel, fleisch, welches schon lange in der Lake liegt, so maß sert man es zuver aus. Dann werden die beliebigen Klöße in der abgegoßnen Fleischbrühe gekocht; ein wes nig von der Klößbrühe wird noch mit Mehl verdickt, gebratener Speck, Majoran und Salbei hinzu gethan, und über das Fleisch und die Klöße angerichtet.

4. Schweinskarbonnabe.

Siehe Sammelfarbonnade.

5. Schweinskopf : Gulge zu machen.

Man theilt einen Schweinstopf mitten von eine ander, focht ihn recht weich, nimmt die Rnochen ohne Berletung ber Saut beraus, und ftreut auf die Geis ten, wo der Ropf von einander gehanen ift, Pfeffer, Melfen, Rardamome und Citronenschaale. Rachber wird die eine Salfte des Ropfes, Die Ochwarte une ten, auf eine Gerviette gelegt, und die andre Salfte genau barüber gepaßt: bies muß geschehen, wenn bie Ropfe noch warm find. Endlich fchlagt man bie Ger: viette oben gusammen, legt ein Bret mit Steinen bes fchwert barüber, bis fie falt find; alebenn wird ein Galamaffer, fo fart, baß es ein En tragen fann, ger macht, und die Gulge binein gelegt. Dber; wenn die Schweinstopfe gut gefocht find, gieht man bie Saut bavon ab, thut die Rnochen heraus, hactt das Rleifch recht flein, wurzt es gut, breitet eine Gerviette über eine Ochuffel, legt die Ochwarte in Die Gerviette, das Gehactte barauf, becft es mit der obern Schwarte au, bindet alebenn die Serviette fest aufammen, und halt es in beißes Baffer, daß es durchaus beiß werde. Dann wird es, wie porher angezeigt, gepreft, und in Salzwaffer gelegt. Diefe Gulge giebt man Scheie benweise auf, und thut Effig und Pfeffer bagu.

6. Schweinsohren frifaffirt.

Man focht fie scharf aus dem Salze, und schnets det fie klein; thut sie in einen Tiegel, legt ein Stud Butter und eine ganze Zwiebel daran, läßt sie ein wernig über Rohlfeuer dampfen, gießt dann ein Glas Wein und ein paar Efloffel Weinessig daran, wurzt

es mit Ingwer, Muskatenblumen und Citronenschaale, und läßt dies zusammen durchschmoren. Alsdann gießt man noch Fleischbrühe dazu, und läßt es damit wies der kochen. Zulest wird die Brühe mit 3 Epern abs geguirlt und über die Ohren angerichtet.

7. Schweinszungen am Spieß zu braten.

Die Zungen werden erst aus dem Salze gefocht, und dann die grobe Haut abgezogen; hernach werden sie mit fein geschnittnem Speck gespickt, etwas krumm gebogen, an das Spieß gesteckt, und benm Braten sleißig begossen, daß sie nicht trocken werden. Man psiegt eine braune Sauce mit Kapern und viel Zwies beln darüber zu machen.

8. Schweinsfuße zu puben und zuzurichten.

Man schlägt die Klauen von den Füßen herunter, fengt die Harchen mit Strob: oder Papiersener ab, schneidet sie in der Länge von einander, wäscht sie saus ber ab, und kocht sie scharf aus dem Salze. Nachher giebt man sie entweder kalt, mit Baumöhl und Essig und gehacktem Schnittlauch, oder sie werden wie die Kalbssüße gedacken, marinirt, oder mit beliebigen Saus gen als Senf oder Zwiebelsause angerichtet.

F. Des Geflügels.

1. Suner bald murb zu machen.

Wein das Suhn geschlachtet ift, muß man ihm die Augen ausstechen, den Hals lang ziehen, und es geschwind in kaltes Wasser werfen, damit es völlig er, kalte, ehe es gebrühet wird, denn wenn es ins heiße Wasser kommt, ehe es ganz kalt geworden ist, so bleibt es zahe. Es muß auch nicht zu stark gebrüht werden, es sen jung oder alt; die Jungen zerreissen, und die Alten bekommen eine zähe Haut.

2. Alte Suner murbe gu machen.

Man gunde dreymal Brandwein an, gieße ihn aber die Henne, und bedecke sie; hernach gießt man heiße Butter in die Henne, so vergeht der Brands wein Geschmack. Man kann sie auch mit Gewurz einreiben, und ein paar Nachte in Essig legen, so schmeckt sie wie wildes Gestügel.

3. Gebratne junge Buner mit Stachelbeeren.

Wenn die Huner gesäubert sind, so werden sie am Spieß gar gebraten. Dann pußt man von den Stachelbeeren den Kopf und Stiel ab, und läßt sie ein Weilchen in kochendem Wasser liegen, gießt es nachher rein ab, und seht sie in einem Tiegel mit et, was weißem Wein, viel Zucker, sein gehackter Eitros nenschaale, Zimmt, und einer Nuß groß frischen Butzter auf gelindes Kohlsener, rührt sie behutsam um, daß sie nicht ausehen, aber auch nicht zergehen, und zulest thut man etwas geriebne Semmel daran, oder quirlt die Brühe mit ein paar Eperdotter und ein wes nig Wein ab. Ist es nun hinlänglich eingeschmort, so richtet man es an, und legt die gebratnen Hüner darauf. Man kann aber auch die Hüner kochen, und alsdann mit der Sause einmal ausschen lassen. Auf

biefe Beife wird auch Lammfleifch ober Kalbfleifch mit Stachelbeeren zugerichtet.

4. Suner mit Morgeln frifaffirt.

Die Huner werden gefäubert, und gant, ober sind sie zu groß, zerstückt wie zum Frikasse ausgesetzt; wozu ben den Zubereitungen des Kalbsteisches bereits die Anweisung gegeben worden. Dann weicht man Morgeln, so viel man will, ein, und wäscht sie mit warmem Wasser ab, so daß kein Sand mehr darinnen bleibt; thut sie in einen Tiegel, und dämpst sie eine Weile mit einem guten Theil frischer Butter. It dies geschehen, so werden die Hüner mit ihrer Sauce, die man kurz halten muß, hinzu gethan; würzt es mit Muskatenblumen, gießt noch Bouillon dazu, und friekassiert es bis es gar ist; endlich rührt man die Brühe mit ein paar Epern ab, ober macht sie mit geriebner Semmel sämig.

5. Suner mit Rrebfen und Rlogen frifaffirt.

Man macht die Huner so zurecht, als sollten sie gebraten werden, läßt sie einigemal aus dem Salze aufkochen, nimmt sie heraus, kühlt sie in kaltem Wasser, daß sie weiß werden, und bepußt sie vollends. Indeß hat man ein Schock Krebse abgekocht und aus, gebrochen, von den Schaalen macht man Krebsbutter, und die Nasen füllt man mit der Klosmasse. Verner macht man Klöße von gehacktem Kalbsteisch. Die Hüsner werden nun ganz oder zerstückt in einem Tiegel mit Butter, zu der man auch ein wenig Krebsbutter thut, und einer Zwiebel gedämpse, thut dann Fleisch;

bruhe, die Rrebse, und zulest die Rloge hingu, und lagt es zusammen fritaffiren. Zulest murzt man es mit Muekatenblumen, thut einen Eglöffel voll dicker sauren Sahne daran, und macht es mit hellgelb gerd, stetem Mehl samig. Wenn man es anrichtet, besprengt man die Huner in der Schussel mir der zerlagnen Rrebsbutter.

6. Suner mit Reif, im Dfen gebacken.

Wenn die Suner geputt find, ichneidet man ih. nen die Rufe am Gelente ein, und fpannt fie guruck, bruckt ben Bruftenochen ein, daß fie ein gutes Unfehn befommen, und focht fie bann, mit ein wenig Butter und Gemurt, in Waffer gar. Indeg focht man Reiß in Kleischbrube weich, (focht man ihn in Waffer, fo muß er mit einem guten Stuck Butter abgeflopft wers ben) lagt ibn, in einer Reibeschuffel abtublen, thut Butter und Duskatenbluthe binein, und ichlagt 7 bis 8 Eper dagu. Ferner legt man einen Rrang von mur: ben Butterteig um die Schuffel, worinn es aufgetras gen werden foll, ftreicht fie fett mit Butter aus, fchut: tet etwas von dem Reif binein, legt bann bie Suner barauf, und überbectt bann biefe mit bem übrigen Reiß vollends; ftreicht ihn mit einem Deffer glatt, bestreicht alles fett mit Butter, bestreut es bick mit geriebner Gemmel, fest es in einen heißen Bactofen, und läßt es gar bacten. Endlich putt man es mit flein Gebachnem oder Ocheiben Gervelatwurft aus, und giebt es fo auf ben Tifch.

7. huner mit einer Rapernfauce. Sind die Suner weich gekocht, fo fullt man fie

aus, und schneibet fie in Stucke, wie jum Frikasse. Dann sest man eine Kasserolle mit einem guten Stuck ausgewaschner Butter zum Feuer, legt die Huner dar, auf, und würzt sie mit Muskatenblumen, ein wenig Ingwer, Citronenschaale, (wenn sie nicht bitter ift,) und einer ganzen Zwiebel.

Hat dieses eine Weile zusammen gedämpft, so thut man drey bis vier Loffel voll Kapern hinzu, rührt etwas gelbbraun geröstetes Mehl daran, einen Lössel Weinestig, verdünnt es mit Fleischbrühe, und wenn man will, etwas weißem Wein: mildert die Schärfe mit einem Stückchen Zucker, einer wälschen Nuß groß, und läßt es auf gelindem Kohlfeuer bis zum Unrichten durchkochen.

8. Sûner en Roquelaure.

Wenn die wohl ausgenommenen und gepußten Huner recht weich gekocht sind, so schneidet man sie in vier Theile. Indes halt man einen dunnen Teig von Milch, Eyern, Mehl mit Muskatenbluthe gerwürzt, bereit, kehrt die Hunerviertel wohl darinn um, und backt sie dann in frischem Schuffel, worinn sie aufgetragen werden, wird mit gebratnen Saucissen belegt.

9. Junge Suner mit Auftern.

Die Huner werden zum Braten durecht gemacht, gespeilert, gesalzen, an ein Spieß gesteckt, und so lange mit zerlasiner Butter begossen, bis sie meist gar gebraten sind. Dann zieht man sie vom Spieß, legt sie auf eine zinnerne Schussel, und drückt sie bergestalt mit

mit einem Teller, daß aller Saft heraus kömmt, der alsdann du der Jus in der Bratpfanne gethan wird. Die Huner werden nun, ganz oder zerstückt, in einen Tiegel gelegt; Fleischbrühe, weißer Wein herangegossen, mit Muskatenblüthe, Eitronenscheiben, ein paar Lorbeerblättern und einer ganzen Zwiebel mit Nelsken bestochen, gewürzt, und so läßt man sie auf gelindem Feuer kochen. Kurz vor dem Anrichten gießt man die Jus aus der Bratpfanne hinzu, und thut so Stück Austern hinein, dies muß zusammen nur noch so lange kochen, daß die Austern den Geschmack von sich geben. Beym Anrichten wird es mit Citros, nensaft beträuselt, und mit Eitronenscheiben ausgepubt.

10. Junge Suner mit Muscheln.

Werden völlig wie die vorhergehenden zubereitet, außer daß die Muscheln, deren man hundert, auch mehrere noch nimmt, erst spat hinzu gethan werden, sonst zerkochen sie sich. Auch wird kein Citronensaft hierzu gebraucht.

II. Suner - Frikaffee auf frangblische Urt.

Wenn die jungen Huner, wie gewöhnlich, gerupft und ausgenommen find, so werden sie zerschnitten, und in kaltem Wasser gewässert; hernach läßt man sie abstausen, thut in eine Rasserolle gutes frisches Baumöhl und eben so viel Butter, einige Champignons, ein Bundchen Peterslie, Zwiedeln, einige Sewürznelken, ein Lorbeerblatt, eine kleine Zehe Knoblauch und ein wenig Thymian, thut die Huner mit Salz und Wasser hinein, bestreut sie mit Mehl, beseuchtet es mit

fochenbem Wasser, und läßt es gelind gar fochen. Zuleht wird die Sauce mit dren Eperdotter verdickt, und so viel gehackte Petersilie, als man zwischen dren Finger nehmen kann, angethan, daß das Frikasse grun werde. Beym Anrichten wird es mit Citronensaft beträuselt.

12. Suner mit Rrebs - Farfche.

Beum Gaubern hat man fich febr in 2fct in nehmen, bag man ben Sunern die Saut nicht gerreiffe. Diefe wird über die gange Bruft, auch an ben bicken Beinen, losgeloft. Gollten die Suner etwan über Dacht liegen bleiben, fo barf man fie nur eine halbe Stunde in laulicht Baffer legen, fo giebt fie fich gleich wieder los. Dann macht man eine Karce von abges tochten und gehactten Rrebsschwangen, in Mild ges weichter und wieder ausgedrückter Semmel, Epern, Muscarenbluthe, fein gehackten Chalotten und Peters filie, und einem Loffel guter Gabne ober recht frifcher geschmolznen Butter; diefe fullt man zwischen die Saut und Rleifch, eben nicht gar ju ubrig voll, und bindet fie bann oben an bem Sals gu. Sat man Reifch ober fochendes Maffer benm Feuer, fo fectt man fie einen Augenblick binein, und gieht fie gleich wieder heraus, fpeilert fie, unb bratet fie bann am Spieß, ben gang gelindem Feuer; fatt ber gewöhnlichen But: ter, begießt man fie mit Rrebebutter, und befprengt fie gleich anfange mit Galg. Bulebt beftreut man fie mit geriebner Gemmel, lagt diefe anbraten, betraufelt fie benin Unrichten mit heiffer Rrebsbutter, und gar: nirt fie mit Citronenscheiben.

13. Suner mit schwarzer Brube.

Wenn die Huner abgestochen werden, fängt man das Blut in Essig auf. Dann werden die Huner in vier Theile zerlegt, und so läßt man sie in heissem Schmalz braun werden, legt sie alsdann in einen Topf, thut geriebnes Roggenbrodt, so ebenfalls in Schmalz braun geröstet worden, hinzu, gießt das gessammelte Blut, und Wein oder Fleischbrühe hinein, würzt es mit Gewürznelfen, macht es gehörig süß, läßt es durchkochen, rührt sleißig um, damit das Blut nicht gerinne, und richtet es dann zierlich an.

In Diefes Effen kann man auch feine Dehlkloße und gefochtes Obst legen.

14. Suner - Gulge.

Sierzu nimmt man eine alte Senne, Die nicht gar gu fett ift, flicht fie ab, aber legt fie nicht in Baffer, fondern rupft fie wie eine Gans, thut bas Eingeweibe heraus, und wifcht fie mit einem Such fauber aus. Dann hacht man fie mit einem Stuck Ralbfleifch, und ber Leber, bem Magen und Berg ber Benne gang fein, wurgt es mit Galy und Duskaten: bluthe, und thut alles jufammen in eine ginnerne ans Derthalb Daaß große Blafche, fchraubt Diefe feft au, balt tochendes Waffer in einem Topf bereit, und fest Die Klafche binein. Go muß es ungefahr zwen Stunben toden, bann bruckt man ben Gaft mit einem Loffel ab, ichraubt die Blafche wieder gu, und laft es noch zwen bis bren Stunden fochen. Dach biefem thut man es in ein feines Euch, und bruckt es gwis fchen zwen Teller rein aus, fchuttet es in einen Tiegel,

und beckt es sorgfaltig zu. Es brancht nur ein halbes Huhn und ein Kalbsfuß auf vorbeschriebne Art zuges richtet zu werden. Dergleichen Sulze kann zu Sommerszeiten 8 Tage lang im Keller gut aufbehalten werden. Es ist für kranke und schwache Personen ein gutes stärkendes und erquickendes Nahrungsmittel. Das Kalbsteisch kann allenfalls weggelassen werden. Von Kapaunen wird diese Sulze noch besser und schmackshafter.

I. Bahme und wilbe Enten gu faubern.

Den zahmen Enten schneidet man die Kehle ab; an einigen Orten ist auch der Gebrauch, ihnen die Ropse ganz abzuhacken. Dann werden sie gerupft, mit heissem Wasser gebrühet, und vollends gesäubert; hier; auf legt man sie in kaltes Wasser; nach diesem schneis det man sie von unten auf, thut das Eingeweide her; aus, schneidet oben an dem Hals ein, zieht die Gur; gel und den Krops heraus: wäscht sie dann nochmals sauber ab, so sind sie fertig. Die wilden Enten rupft man erst wie die zahmen, und senget sie dann über Stroh oder Papier ab, nimmt sie aus, und bes handelt sie zulest in allem, wie die zahmen Enten.

2. Enten zu dampfen.

Sind die gahmen oder wilden Enten, wie eben beschrieben worden, gesäubert, so schneibet man die Flügel und Beine bis am Gelenke ab, besprengt sie etwas mit Salz, und spickt sie mit ziemlich starken Speckstreifen. Hernach legt man in eine Kasserolle ein Stuck Butter und ein Stuck Speck, läßt beides

braun werben, bestreut die Enten mit Mehl, thut sie in die heisse Butter, und läßt sie ebenfalls braun wers den, gießt Fleischbrühe mit etwas Weinessig vermischt, darauf, würzt es mit einer ganzen Zwiebel, Lorbeers blatt, Ingwer und Pfesser, und läßt es auf Rohlen durchschmoren. Zuleht verdickt man es mit geriebnem Roggenbrodt, thut, wenn man will, Kapern und Cictronen hinzu, nimmt beym Unrichten die Zwiebel hers aus, und würzt es noch mit etwas Muskatenblüthe.

3. Enten mit Champignons.

Erst werden die Enten in Butter und Speck ger dampft, wie schon beschrieben ist; hernach nimmt man durre Champignons oder gute Steinpisse, und legt sie ein paar Stunden in heißes Wasser, die sie weich werden, und legt sie dann zu den Enten: hier muß aber weder Wein noch Essig hinzu kommen, denn die Champignons oder Pilze vertragen dies nicht; man nimmt blos gute Fleischbrühe, würzt sie mit Muskartenblüthe, etwas Ingwer und Salz, läßt es über Robtsener gemächlich einschmoren, und richtet es dann zierlich an.

4. Enten mit Sauerfohl im Backofen.

Die Enten werden, nachdem fie gepuhr und ges speilert find, an ein Spieß gesteckt und halb gar ge; braten, baben werden sie einigemal mit Butter be; strichen, und ber Saft, ber herausläuft, wird in ein Pfannchen aufgefangen. Indeß hat man Sauertohl bengeseht, und wenn dieser halb gar ift, gießt man das Wasser ab, thut ihn auf ein Bret aus, und schneis

bet ihn mit einem Messer flein, setz ihn dann in ei, ner Kasserolle mit Schmalz auf, und läst ihn so durchschmoren, daß er braun wird. Sollte er etwan zu trocken werden, so gießt man Fleischbrühe hinzu, und läst es eine Weile dampsen; endlich macht man einen Rand von gutem murben Butterteig um eine Schüssel, die fett mit Butter oder besser Schmalz aus; geschmiert seyn muß, schüttet etwas Sauerkohl unten, legt die Enten darauf, verdeckt sie mit dem übrigen Sauerkohl, und läßt es gelbbraun in einem Backosen backen.

5. Enten mit weißen Rüben.

Die Enten werden ebenfalls auf vorerwähnte Weise halb gar gebraten. Indes nimmt man weiße Rüben, schneibet sie in der Länge durch, seht alsdann Schmalz aufs Feuer, und streut, wenn es recht heiß ist, Jucker hinein, der alsdenn ganz braun und wie ein Söscht wird: man muß aber verhüren, daß er nicht verbrenne, welches leicht angeht. Nun wirft man die Rüsten hinein, und rührt sie um: in einer halben Stunz de sind sie braun; serner gießt man Fleischbrühe dar; auf, leget die Enten hinzu, würzt es mit Psesser, und rührt zulest braun Mehl an, womit es denn noch eine Weile schworen muß; so sind sie fertig.

6. Enten mit Walschfohl.

Wetden gung wie die Enten zu den Rüben zuge, richtet. Der Balfcheohl aber wird erft verwellt, und das erfte Wasser abgegossen, so verliert er den gar zu strengen Geschmack. Dann wird er in Fleischbrühe,

oder in Ermangelung bieser, mit Wasser und einem guten Stuck Butter geschmort; wenn er weich wird, thut man die Enten mit ihrer Sauce hinzu; laßt es zusammen dampfen, wurzt es mit Pfesser und Musskatenblumen, und rührt endlich braun Mehl hinzu, worinn man ein Stuck Zucker zu thun pflegt, daß es rothbraun werde.

7. Farcirte Enten mit Truffeln.

Die Enten werden wie jum Braten gurecht ges macht, und dann mit einem Euch recht rein und trocken abgerieben. Dann ichneidet man ben Rucken in der Lange auf, und nimmt behutsam das Gerippe mit den Rnochen beraus, die Flugel : und Reulenfnos chen lofet man im Gelente, und lagt fie im Rleifche. Mit dem Gerippe und Rudenknochen nimmt man gue gleich das Eingeweibe und den Rropf beraus: bann fann man auch ben Bruftfnochen behutfam berausneb: men. Die Kariche wird gemacht von bem Rleifch ber abgehauenen Klugel, und mas an den übrigen Knochen fist; ber Leber, ben Magen, Berg, einem Stud Same melfleisch aus der Reule, und etwas robem Schinken, dieses wird fein gehacht, mit am Feuer erweichten Truffeln, Champignons und Schalotten. Dann macht man von 5 Epern ein ordentliches Ruhren, nimmt c robe Eper, & Pfund ausgewaschne Butter, abgeriebne Citronenichaale, gemafferte und gerhactte Gardellen, Gewürznelfen und englisches Bewurg. Bon Rrautern nimmt man bingu Dragun, Bafilifum und Majoran, falst es, und macht mit geriebner Gemmel eine Daffe von der Dicke, wie gu einem Semmelpubbig. Wenn

alles nun geborig fein und burch einander gemifcht ift, fo merben bie Enten bamit gefüllt, und weitlauftig sugenabt; bann biegt man die Ringel und Reulen gus recht, daß fie wieder ein gutes Unfebn befommen, und fest fie in einer Rafferolle, worinn fie binlanglich Raum haben, auf. Den Boben ber Rafferolle belegt man mit Scheiben burchwachsnen Spect, gehactten Schalotten und Rinder, Dierenfett. Dann bectt man fie forgfaltig gu, und lagt fie auf Roblfeuer gelind ichmoren. Gie muffen manchmal umgefehrt werben. Gollte Die Beube ju fury werben, fo gießt man Baf. fer ober Fleischbrube bingu. Huf Diefes Gffen macht man eine Truffel Gardellen ; ober andre braune Sauce. Buleft giebt man ben Saben, womit fie jugenabt worden, behutsam beraus, und richtet fie mit ber Sauce an.

8. Enten mit Raftanien.

Man bratet die Enten wie gewöhnlich ab, und macht folgende Sauce dazu: es wird Mehl in Butter mit einem Stücken Zucker hochgelb geröstet: dazu thut man Wein, Weinessig, gestoßne Gewürznelken, Eistronenscheiben, gehackte und abgeschälte Kastanien, in gehöriger Wenge, und läßt es über Kohlseuer gesind kochen, ist es zu scharf, so milbert man es mit ein wenig Zucker, aber es muß sleißig gerührt werden, daß es nicht ansehe: beym Anrichten wird die Sauce über die Enten gegossen. Die Enten können auch gestocht werden, und zuvor mit der Sauce durchschmoren, daß sie den Geschmack annehmen.

9. Enten mit 3wiebelfauce.

Man schneibet viel Zwiebeln in breite Scheiben, brattet sie in Butter weich, und streut zulest etwas Mehl hinzu; ist dieses braungelb, gießt man Fleischbrühe hinein, und würzt es mit gestoßnen Pfesser und Mustatennuß; ist es nun recht im Kochen, legt man die abgebratnen oder im Tiegel geschworte Enten dazu, und läßt es so kurz einkochen, daß die Sauge etwas dick wird. Kurz vor dem Anrichten gießt man ein paar Lössel Beinessig daran.

1. Kapaunen zu pupen und zuzubereiten.

Man schneibet einem Kapaunen die Kehle ab, steckt ihn in recht heisses Wasser, und rührt ihn so lange darinn herum, bis er die Federn fahren läßt, pußt ihn dann ganz reinlich, und segt ihn in kaltes Wasser: oder, wenn man dem Kapaunen die Kehle abz geschnitten hat, so schlägt man ihm, wenn er noch zappelt, mit der Faust auf den ganzen Leib herum, so lässet er die Federn fahren, und man kann ihn recht reinlich rupsen, welcher Art sich die französischen Köche zu bedienen pflegen,

2. Geprefter Rapaun mit Auftern.

Wenn der Kapaun bis jum Braten fertig ift, wird er ordentlich gespeilert, und an einem Spieß ger linde halb gar gebraten, den Saft, der herunter traus felt, fangt man in ein besondres Pfannchen auf; ber streicht dann den Kapaun mit rober Butter, und läßt ihn ferner braten. (Wollte man heiße Butter darauf

gieffen, fo murbe ber Rapaun gang bart werben.) Sier: auf nimmt man ben Rapaun vom Spiege, legt ibn auf eine Schuffel, fest oben wieder eine Schuffel auf, und beschwerer ibn, daß aller Gaft heraus gehe; fers ner nimmt man ausgewaschne Butter, befreicht bie Schuffel bamet, hacht gemafferte Garbellen gang fein, thut diefe in die Couffel, und legt ben Rapaun barauf: auf biefen legt man Citronenscheiben, gieft etwas Bouillon und Wein bagu, murgt es mit Dusfarenblus the, und fest die Ochuffel auf Rohlfener, daß fie gemachlich toche: endlich legt man eine gange 3wiebel in ben vom Rapaun abgepreften Jus, gieft ibn bins ein, und lagt ihn eine Beile bamfpen. Benm Uns richten bruckt man den Gaft von zwey Citronen bar, über.li bidit dim gulle fir bifted ades bi jobi often laters but une bernut," bes to bis Copers tobrest infir-

3. Rapaunen mit Citronen.

Die Kapaunen mussen gut gesäubert, weiß ger kocht, und dann gekühlt werden; hernach werden sie in einem mit Butter bestrichnen Tiegel, mit Muska: tenblüthe, etwas Ingwer, Citronenschnittchen, und ger riebner Semmel aufgesetzt: dann gießt man von der Brühe, worinn der Kapaun gekocht worden, auch etz was Wein hinzu. Nebst diesen schneidet man eine Eistrone in Scheiben, wirft selbige erst in Wein, daß die in der Citrone enthaltne Bitterkeit herausziehe, und thut dann diese Citronenscheiben auch zu den Kaspaunen, läst es auf Kohlseuer gemächlich sochen, und richtet es dann, wenn der Kapaun weich genug ist, zierlich an, doch so, daß das Fleisch nicht von den Knochen salle.

4. Rapaunen : Effouffade.

Man nimmt einen oder mehrere Kapaunen, und schneidet sie, wenn sie wohl gepust sind, in Viertel, klopft sie wohl, und besprengt sie mit Salz. Hierauf läst man ein Stück Speck und Butter in einer Kasserolle braun werden, bestreut die Kapaunenstücke mit Mehl, legt sie in die braune Butter, und läßt sie darinn rösten. Sind sie braun genug, so giest man Fleischbrühe und etwas Wein daran, legt ein Bund, chen Thymian, etwas Wesin daran, legt ein Bund, chen Thymian, etwas Vassilikum und Petersilie hinzu, thut Ingwer, Pfesser, Muskatenblüthe hinzu, und läst es damit dämpsen. Beym Anrichten träuselt man Eitronensaft darüber, und ziert es auch mit Eitronen aus.

5. Rapaunen gebraten, ju einem Boreffen.

Wenn der Rapaun ausgenommen ist, macht man mit den Fingern die haut über der Brust los, löset mit einem Messer das Fleisch unter der haut ab, und füllet die Brust mit einer beliebigen Farsche von Sem, mel, oder gehackten Krebsragout, oder Saucissensteisch zu einer Kille bereitet: und nähet dann die Oesnung wieder zu. Dann steckt man einen guten Speiler quer durch die Keulen, besestigt den Kapaun am Bratspieße, belegt ihn mit Scheiben von Kalbsleisch und Schinken, die mit seinen Kräutern und gehörigem Gewürz und Salz bestreut worden, legt dann Speckstreisen hernm, umwickelt ihn mit Papier, und läßt ihn bey gelindem Feuer gar braten. Ist dies nun geschehen, so nimmt man die Umkleidungen ab, legt ihn in eine Schüssel, und macht ein Ragout von Krebsen und Trüsseln darauf.

Auf eben biese Weise wird der Rapaun mit Au, ftern bereitet. Uebrigens sind die Zurichtungen der Kapaunen eben wie die der Enten und Huner, wie sie nuter biesen Artikeln beschrieben worden.

1. Eine Gans zu schlachten und zu faubern.

Man schneibet der Gans die Kehle oder das Genicke ab, und fånge das Blut in gutem scharfen Bier;
essig auf. Hernach rupft man sie, thut die Federn und Daunen, jedes besonders, und sengt die Gans, wenn dies geschehen ist; brühet sie alsdann mit heißem Wasfer, bestreuet sie mit Klepe, und scheuret sie mit einem Strohwisch, als ob man ein Gesäß scheuerte. End, lich nimmt man sie aus; reinigt den Magen; schnei, det die Gedärme auf, reibt sie mit Salz aus, und wickelt sie um die Psoten: so ist sie fertig.

Man nimmt recht fett gemästere steischigte Ganse, hat man sie vorbeschriebener Magen rein gemacht, so schneidet man sie am Rucken hinunter auf. Hernach nimmt man Salz und Salpeter (nachdem man viel oder wenig Ganse einzusalzen hat) und zwar unter eine Foche Salz, i Loth Salpeter; salzt und reibt die Ganse in einem Geschier damit ein: das Geschier aber muß unten eine Definung haben, damit man die Brüshe, die sich sehen will, abzapsen kann. Herauf schält man eine rothe Rübe, schneidet sie in Scheiben, bes legt damit die Ganse, und beschweret sie dann mit einem Gewicht. Die Brühe, die man unten abzapst, muß alle Lage wieder oben drauf gegosseu werden, so

mird bas Rleifch eine ichone Rothe befommen. Saben fie nun wenigstens bren Sage gelegen, fo nimmt man fie beraus, und hangt fie an einen holgernen Spieg, baf fie ein wenig austriefen; bann fpeilert man ben Leib fo von einander, baß fie im Rauchern nicht que fammen fallen. Und fo bangt man fie in eine Rauche fammer, ober in einen Ochornftein, wo fie nicht eis ner ju großen Sibe ausgefeht find, bindet Danier barum, und lagt fie fo vollende gar werben. Bumei, len rauchert man auch nur die Brufte von den Ganfen, und bagu nimmt man gern Bachbolberftrauch, wo man ihn haben fann, weil bas Fleisch von Diesem Rauch einen angenehmen Geschmack befommt. Do nicht, fo nimmt man Gagefpane, die ebenfalls viel Dampf geben. Mus den Bruften fann man auch die Rnochen berauslofen, und das Rleifch vor dem Raue dern mit Gewichten beschweren und preffen.

3. Geräucherte Gans mit braunen Ruben.

Die Ganse werden in warmem Wasser gewaschen, und mit einem Strohwisch abgerieben. Hernach was, sert man sie eine Nacht hindurch in kaltem Wasser, so laufen sie wieder auf: dann werden sie in einem Topf gar gekocht. Mit den Rüben verfährt man, wie ben braunen Nüben mit Enten beschrieben worden, und legt eine Viertelstunde vor dem Anrichten die Sans hinein, hat beydes den Geschmack hinlänglich angenommen, so ist es dum Anrichten fertig.

4. Ragout von Ganfebraten.

Der Braten wird in Studen gerhauen, und in

eine Kasserolle gethan, dazu schneidet man viel Bor, storfer Aepfel und Zwiebeln würslicht, gießet den Bratenjus und etwas von dem Fette hinzu, nimmt etwas Fleischbrühe, auch Wein, so man will, würzt es mit Pfesser und Citronen, und läßt es durchkochen, zuleht verdicht man die Sauce mit braunem Mehl oder geriebenem Roggenbrodt.

5. Ganfeffein mit Schwarzfauer.

Menn bie Ganfe rein gemacht find, werben ihnen Die Salfe, Rlugel und Beine ober Pfoten abgehacht. um welche die gut gefauberten Darme gewickelt mers ben, die Dagen aufgeschnitten, die inmendige Saut abgezogen, und von den Glugeln die Stoppeln rein abgenommen. Dies mafcht man nochmals, fest es in einem Topf ben, und lagt es weich fochen, welches man an dem Magen probieren fann, ber am langften Das Gefroje lagt man ausfühlen: ins fochen muß. ben bereitet man die ichwarze Sauce folgenbermaßen. Man gieft das in Effig aufgefangene Blut der Ganfe burch einen Durchschlag, thut fo viel von der Brube. worinn das Gefrofe gefocht hat, bingu, daß die Brube binlanglich lang werbe; follte biefe aber zu falkig fenn, fo nimmt man die Brube vom Obit, frifdem oder gebachnem, fo man ju biefem Gerichte ju nehmen pflegt; ift fie nun fo wie man fie haben will, fo macht man fie mit Bucker fuß; wurzt fie mit Relfen ober englisch Gewürg; man nimmt auch nach Erforderniß fo viel Effig noch bingu, bis es pitant genug ift. Mabrendem Rochen muß es immer gerührt werden, daß es nicht zusammen laufe. Endlich richtet man es

fo an. In ber Mitte thut man das Gefrofe. 11m diefes kommt das Obft herum, und um den Rand legt man feine Dehlkidfe. Zulest gießt man die Brube hernber, und giebt es warm oder kalt auf.

6. Ganfelebern groß zu machen.

Man legt die Lebern, wenn sie rein gewaschen sind, in warme Milch, streuet weißen Pfesser barüber, und läßt es zwey oder drep Tage so stehen; in der Zeit gießt man frische Milch auf, dann lausen sie auf, und werden noch einmal so groß, als sie in der Gans gewesen sind.

7. Ganfelebern mit Citronen.

Sind die Lebern auf iht beschriebne Beife gubes reitet, fo mafcht man fie rein ab, fest bann einen tie: fen Tiegel mit einem guten Stud ausgewaschner Buti ter aufe Reuer, thut eine gange 3wiebel mit Melfen beftect, Dusfatenbluthe und Citronenfcheiben binein, und die Lebern oben brauf, welches benn gufammen gemachlich dampfen muß, fo wird fehr viel Brube bar: an werben: julest rubrt man geriebne Gemmel an, gießt auch, wenn man will, Wein bingn, und lagt es bamit bampfen, boch nicht ju lange, fonft merben bie Beym Unrichten wird Citronenfaft bar; Lebern hart. über gedruckt. Muf eben diefe Beife merden fie bereis tet, wenn Muftern, Dufcheln ober fein gehactte Gar: bellen bingu fommen. Die Duscheln muffen nur eine mal mit burchfochen, fonft zerfallen fie.

8. Ganfelebern gebacken.

Die Lebern werden Ocheibenweise gerschnitten, mit

Salz, Pfesser und Ingwer bestreut; so last man sie eine Beile liegen. Dann last man Schmalz in einer Pfanne heiß werden, walzt die Lebern in zerklopftes En, nachgehends in Mehl oder geriebner Semmel, und backt sie hochgelb.

I. Tauben zu murgen und zu puben.

Man fast den Kopf recht fest in der Hand, und schlenkert die Taube ein paarmal herum. Dann rupft man sie, oder brühet sie ab, doch nicht mit kochendem Wasser, sonst verbrennt man das Fleisch. Hernach nimmt man den Kopf und die Darme heraus, und bereitet sie auf solgende Arten.

2. Frifaffirte Tauben.

Die Sauben werben, wenn fie rein gepußt und ausgenommen find, ju fleinen Studden gerichnitten, in einer Rafferolle mit Baffer aufgefeht, wie Ralbe fleisch verwellt, und in faltem Baffer gefühlt und ge; pubt. Dann fest man ein gutes Stuck Butter in einer Rafferolle auf, thut Mustatenbluthe, eine gange 3wiebel, Citronenichaale, etliche Lorbeerblatter, auch ein wenig Thomian barin, und lagt die Tauben eine Weile barin auf Roblfeuer bampfen; gieft bann ein paar Glaschen Wein und etwas Bouillon an, und läßt es damit facht einfochen. Ferner ichlägt man in ein Topfchen vier bis acht Everbotter, gießt einen hals ben Loffel voll Weineffig an, und quirle es flar ab, man hackt auch ein wenig Peterfilie flein, und mifcht fie unter Die Eperdotter. Ift nun das Fritaffee im Fochen, fo quirlt man die Brube von ben Cauben in

die Eper. Indest thut man ein Stuck Butter an die Tauben, und wirft sie so lange herum, bis die Butter zergangen ift. Dann gießt man die Brübe wieder über, drückt beym Unrichten Citronensaft drein, und ziert es mit Eitronenscheiben aus.

3. Tauben - Frifandeau.

Dan nimmt große aber nicht alte Tauben, rupfe und nimmt fie aus, biegt die Beine einwarts, Die Rufe aber in ben Leib, und macht fie fteif; hernach werben fie in zwen Theile gefchnitten, mit gartem Speck gespickt, und in eine Rafferolle gethan, fo daß der Spect unten liegt; man thut auch einen Rochloffel voll Brube und zwey fleine Zwiebeln bingu, dectt die Raf. ferolle gu, und lagt fie facht tochen. Wenn fie gar find, nimmt man bie Tauben beraus, und laft bie noch übrige Brube vollende einfochen. Dann laft man die Sauben in Butter hellgelb werden, ift bies gescheben, fo nimmt man fie beraus, legt fie orbent lich in eine Ochuffel, nimmt bas Rett ab, bas in bet Rafferolle ift, mas aber in ber Rafferolle angebaden ift, wird mit ein wenig Ralber , Jus auf bem Raffe: rolloch lorgeweicht: bann lagt man die Brube burch ein Saarfieb laufen, gießt fie uber die Sauben, und richtet fie an.

4. Tauben mit Mark.

Man nimmt recht große und gute junge Tauben, rupft fie trocken, nimmt fie aus, laßt ihnen aber Le; ber und Suge, biegt fie einwarts, macht fie am Schei; ne des Feners fteif, um fie befto beffer pugen gu ton; A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH

nen, und schneibet ihnen dann Hals und Flügel kurz ab; alsbann macht man eine Fülle von Nindsmark, guter Butter, zween gehackten Sarbellen, einigen Schastotten, Petersilie, Salz und Pfesser, füllt damit den Leib der Taube, bratet sie am Spieß, und begießt sie sleißig mit dem, was heraus träust. Wenn sie gar sind, werden sie mit folgender Sauge angerichtet: man thut nemlich ein Viertel Quart weißen Wein in eine Kasserolle, kocht ihn bis zu einem Glase voll ein, thut einen Kochlössel voll guter Brühe, wie auch 6 bis 8 Rokembolen, einige Citronenscheiben und sein geriebnes und gestebtes Brodt hinzu, begießt mit dieser Sauge die Tauben, und richtet sie an.

5. Tauben marinirt.

Man marinirt die Tauben in dem Safte von unzeitigen Trauben und Citronen mit Salz, Pfeffer, Nelken, Zwiebeln und Lorbeerblättern, läßt sie unges fähr drey Stunden darinnen liegen, macht hernach eis nen dunnen Teig von weißem Wein, Mehl und Eper, dotter, tunkt die Tauben drein, backt sie in frischem Schweinschmalz, taucht ganze Petersilie in den nem: lichen Teig, backt sie ebenfalls, und belegt beym Ansrichten die Tauben damit. Dies Essen wird als Beyzessen ausgegeben.

6. Tauben mit Sauerrampfer.

Die Tauben werden zurecht gemacht, gewaschen, blanschirt, und in einem tiefen Tiegel mit Fleischbru, he, Muskatenbluthe und etwas Ingwer aufgesett. hernach seht man in einer Kasserolle Butter aufs Feuer, thut abgestreiften Sauerrampfer brein, und läßt ihn dampfen, bis er ganglich zusammengefallen ist; dann legt man bie Tauben hinein, thut noch ein Stuck Butter zu, geriebne Semmel, Gewurg; und läßt es benn mit Fleischbrühe so lange kochen, bis die Tauben weich genug sind: so ist es fertig.

1. Kalefutische Sahne ju schlachten.

Man haut dem kalekutischen Jahn den Kopf ab, (manche schneiden ihm die Gurgel ab, wie den Ju, nern, welches besser seyn soll) rupft und senget ihn. Hernach schlägt man ihm das Brustbein ein, schlägt ihm die Flügel über der Brust kreuzweise zusammen, und legt ihn auf den Bauch, daß er so erstarre. Soll er aber gekocht werden, so brühet man ihn mit heißem Wasser, und nimmt ihn auf eben die Art aus, wie ben anderm Federviche zu geschehen pflegt.

2. Ralefutischer Soon à la daube.

Wenn et so weit ausgenommen und gesäubert ist, legt man ihn auf einen Tisch, beckt ihm ein Tischtuch über den Bauch, und schlägt ihn mit einem Scheit Hold das herausstehende Bauchgertppe ein, damit die Brust schon rund werde. Nachdem er sest gespeilert worden, blanchire man ihn in siedendem Wasser, dieht ihn heraus, und läßt ihn recht trocken werden. Hier, auf spiekt man ihn mit starkem Specke, wozu eine starke Spicknadel erfordert wird, weil der Speck eines Tingers dick geschnitten werden muß. Ist er nun überall gespickt, so wickelt man ihn in eine Serviette, thut ihn in einen Potagenkessel, oder, wenn man die

sein nicht hat, in einen andern Topf, gießt diesen ganz voll Wein und Wasser zu gleichen Theilen, und etwas Essig dazu; legt ganze Zwiebeln, ganzes Gewürze hinsein, salzt ihn gut, und läßt es so lange kochen, bis man mennt, daß er gar sen. Dann nimmt man es vom Feuer, und läßt es erkalten. Will man anrichten, so nimmt man den Hahn aus der Sauce, wickelt ihn aus der Serviette, legt ihn auf eine Schüssel, und garniet ihn mit Citronen und Gelee. Wenn er auch noch so murbe gekocht ist, so kann er in der Serviette doch nicht zerfallen. Kommt er wieder von der Tasel, so stecke man ihn in seine vorige Sauce; er kann so wohl über 6 Wochen gut erhalten werden. Man kann einen Kapaün, Gans oder Enten ebenfalls nach dieser Vorschrift zubereiten.

3. Grillade von falefutischen Sabn.

Wenn der kalekutische Hahn gebraten ift, (ober man ninmt auch die Ueberreste von der Tasel,) zerlegt man ihn in schöne lange Stücken, thut solche in ein Geschirr, sprengt guten Wein darauf, und läßt sie eine Weile liegen. Hierauf nimmt man geriebne Sem, mel, vermischt sie mit Salz und Gewürz, taucht die Stücke vom Braten in geschmolzne Dutter, wälzt sie in der Semmel, und legt sie auf den Nost. Wenn es nun bald zum Anrichten Zeit ist, seht man den Rost auf gelindes Kohlseuer, und begießt es mit But, ter, daß es saftig bleibe. Man giebt dieses Essen bloß mit brauner Butter auf, oder macht eine Citronen, oder Sarbellensause dazu.

Bon ben Bubereirungen ber falefutischen Sahne



wird unter bem Urtifel von Gebratnem ausführlicher gehandelt werben.

Bon Pafteten.

I. Paftete von Artischocken.

Nachdem man einen guten Butterteich gemacht hat, nimmt man eine ziemliche Anzahl abgekochte Artisschockenstiele, einige feine Lamms oder Kalbsrippen, ausgeschälte Krebse, ein gut Stuck ausgewaschne Butzter, würzt und salzt es, schlägt es in die Pasiete, und läst es in dem Ofen backen. Indes tocht man Artisschockenstiele in Fleischbrübe, treibt es durch ein Supspensieb, thut seines Gewürz und Butter an, schneidet die Pastete, wenn sie aus dem Ofen kommt, oben auf, gießt die Sauce hinein, und giebt es warm auf den Tisch.

2. Aufgesette Paftete ohne Teig.

Man nimmt eine Kalbskeule, schneibet bie Haut und das Geader alles hinweg; hackt das Fleisch mit Rindsmark oder Fett, nach Verhältniß der Menge Fleisch; mengt eingeweichte oder geriebne Semmel dar; unter, würzt und salzt es, hackt Petersilie darunter, und schlägt 6 Eper daran. Nun macht man einen Teig wie zu Klößen, nimmt einen blechernen Reif, setzt ihn auf ein Blech, auswendig vermacht man den Reif mit groben Teige, daß er nicht weichen kann, thut das gehackte Fleisch hinein, und richtet es auf, wie eine aufgesetzte Pastete, daß es dem Reif gleich

ist; nach diesem kann man junge Hüner, Kalbsmilch, Krebse, Champignons, Spargel, und was man will, hineinfüllen: von dem gehackten Teig wird eine Platte darüber versertigt, und in dem Osen oder in einer Tortenpfanne gebacken; wenn sie braun genug ist, macht man eine Citronenbrühe mit Epern abgezogen darüber, den Neis nehst dem Teig thut man hinweg. Auf diese Weise kann man von dieser Masse auch kleine Passtetchen machen,

3. Rleine Paffeten bon Auftern.

Man macht einen guten Teig, ber ziemlich fett fenn muß, macht bavon bie Paftetchen gurecht, bes ftreicht diese ein wenig mit Epern, und thut in jede Paftete ein wenig ausgewaschne Butter, etwan einer walschen Duß groß. hernach legt man eine ober auch zwen gute frifche Auftern, je nachdem die Pafteten: Pfannchen groß find, bagu, mifchet geschnittne Citro: nenschaalen, geriebne Gemmel und Dusfatenbluthe unter einander, und ftreut etwas davon auf bie Muftern, brudt auch in jede Citronenfaft, bedt fie au, beftreicht fie mit Epern, und ichneidet fie ab. Ende lich bactt man fie in einem Ofen gang gabling, ben rafcher Sige, und laft fie gleich auftragen. Denn wenn fie falt werden, befommen die Muftern eine Sars te, fonft aber find fie garter, als wenn fie auf bem Roft gebacken werben.

4. Pastete auf englandische Art.

Man nimmt das Fleisch von einem Sasen und von einer guten Sammelkeule; nimmt von dieser das

Fett rein ab, und hackt dann beydes mit Rindsfett, etwas Ralbsleisch, einigen guten rohen Schnecken; würzt es mit allerhand seinen Kräutern und gelinden Sewürzen, thut einige Trüffeln und Champignons darunter, und füllt dieses alles in eine Pastete, die von gutem Teig in gehöriger Größe formirt ist. Diese Kille wird mit Speckstreisen bedeckt, und die Pastete mit einem andern Boden beschlossen. So wird sie in dem Ofen rasch gar gebacken. Nachher ösnet man sie, und gießt eine Sardellen: Austern: Muschelnsause, oder ausgepresten Jus von Rebhünern hinzu.

5. Paftete von Blumenfohl.

Der Blumenkohl wird sorgkältig gepuht, gut geswaschen, in Wasser mit etwas Salz nur ein wenig abgekocht, und dann abgegossen, daß er abkühle und rein ablause. Nach diesem wird Farsche, wovon man will, gemacht, der Blumenkohl mit kleinen Stücken Butter, Muskathenbluthe, seinen Zwiebeln angemengt, und in eine Pastete von gutem seinen Teig gelegt. Ist die Pastete gar, so schneidet man sie auf, und gießt eine Sauce von Sahne mit Evern gequirkt, oder bloß dicke Butter, wie über Spargel, hinein.

6. Paftete von Enten falt gu effen.

Wenn die Enten gerupft, abgepußt und ansges nommen sind, werden sie am Schein des Feuers steif gemacht, und mit dickem Specke, welcher in Sals, gestoßnem Gewürz und feinen Kräutern, als Thymian, Dragun, Bastikum 2c. gewälzt worden, gespickt; dann macht man den gewöhnlichen Pastetenteig, in der

Dicte eines Daumens, und formirt eine Paffete, fo groß fie ju ben Enten nothig ift; biefe fest man auf einen Bogen Papier, ber fett mit Butter beftrichen ift, und legt bas Papier auf einen Tifch, ber mit Mehl bestreut ift. Rach biesem wird Speck mit Des terfilie und fleinen Zwiebeln gehacht, mit frifcher Buts ter recht burchgefnetet, und bamit wird ber Leib ber Enten gefüllt, und der Boden der Paftete ebenfalls damit beftrichen, man murgt es mit Galg, Gemurg und feinen Rrautern. Sierauf legt man die Enten in Die Daftete. Zwifchen benfelben thut man gerquetiche ten Spect und ein Lorbeerblatt, bedeckt die Enten als lerwegen mit Streifen von burchwachenem Speck, Schließt dann die Paftete mit eben bem Teige, giert fie nach Gewohnheit mit ber Paftetenform aus, ber ftreicht fie mit Eperdotter, und lagt fie in bem Dfen bacten. Wenn fie fich anfangt ju farben, fo wird oben hinein gestochen, damit die Luft bingu fommen tonne, mit einem Blatt Papier jugedecht; und fo lagt man fie vier bis funf Stunden in bem Ofen fieben. Benn fie gar ift, nimmt man fie beraus, macht bas guvor binein gemachte Loch ju, und wenn fie meift falt ift, ffürzt man fie facht um, baß bas oberfte unten fom: me, und lagt fie vollig erfalten. Dann wird fie geoff net, in eine Ochuffel auf eine untergelegte weiße Gers viette gefett, und ju einem Bepeffen aufgetragen.

7. Pafteten von Fischen ohne Graten.

Man macht bie Fifche, von welchen man eine Paftete machen will, rein, ichuppt fie, zerschneibet fie in Stucken, und laft fie icharf aus bem Salze nur grade so lange kochen, daß sie steif werden. Das Fleisch wird dann von den Graten abgelöst, gewürzt, mit Stückchen Butter belegt, und mit geriebner Semmel, klein gehackten Zwiebeln und Kräutern vermengt. Dann richtet man von sauberm Blätterteig eine Pastete nach ersorderlicher Größe, du, streicht sie mit einer seinen Farsche von Saucissenstellich aus, macht Klößichen von Krebsmasse, bestreicht die geschlosine Pastete mit Eper, dotter, und macht, wenn sie recht gelbbraun gebacken, eine beliebige Sauce mit Sardellen, oder eine hollandische Sauce zum Ueberguß.

8. Paftete von Stockfisch.

Man maffert ben Stockfifch, ichneibet ihn in Studen, mafcht ihn alsbann rein aus, und febt ibn' mit faltem Baffer ans Feuer; wenn er oben einen weißen Gafcht zu feben anfangt, nimmt man ibn vom Reuer, gieft bas warme Baffer ab, faltes barauf. und pflicft bann ben Stocffisch fauber aus. Dun thut man gute Butter in eine Rafferolle, legt ben Stocks fifch binein, murgt ibn mit Mustatenbluthe, Singwer, Citronenschaalen, legt einige Zwiebeln und Lorbeerblats ter ben, gießt auch ein wenig Wein ben, und laft ibn eine Beile gelinde bampfen; beftreicht eine Ochuffel fett mit Butter, und richtet ben Stockfifch barauf an : etwas behålt man aber von bem gebampften Stock: fifch juruck. Dann übergieht man die Schuffel, fo weit der Stockfijch liegt, mit fcmargem harten Teige; die gange Schuffel aber übergieht man barnach mit Butterteige, fcneibet Figuren barauf, fo gut man fann, und lagt fie in einem Dfen gar bacfen. Indeg

nimmt man einige Stucke von bem zurückgebliebenen Stockfisch, in Butter gelb gebratene Semmel, brep hart gekochte Eperdotter, Muskatenbluthe, Eitronens schaalen und ein Stucken Butter, stößt dies zusammen in einem Mörser, so fein wie einen Teig, füllet es in ein Töpfchen, gießt Petersilienwasser und ein wenig Wein darauf, läßt es kochen, und streicht ales dann diesen Coulis durch ein Haartuch in eine Kasserolle, daß sie warm bleibt. Nach diesem nimmt man die Pastete aus dem Osen, schneidet sie auf, thut den harten Teig unten weg, füllt Coulis, so viel man nösthig hat, hinein, rüttelt es durch einander, und läßt sie ausstragen.

9. Paftete bon Schinfen.

Man nimmt einen Schinfen, ber nicht gar gu bart gerauchert ift, maffert ibn ein paar Tage ein, und legt ihn bann noch in Mild, worinn er einen Zag und auch noch langer liegen muß; aus ber Dild fest man ihn in Baffer, ju welches man eine Sand woll Seufaamen thut, jum Feuer, und lagt ibn eine Stunde fochen. Dach diefem wird er herausgenom: men, und man gieht bie Saut obermarts log, bie Rnochen aber lagt man beraus. Dun verfertigt man Die Paftete auf folgende Beife: man rollt ein Blatt von murbem Teig aus, legt es auf Papier ober ein Bactblech, und beftreicht es mit gerrührtem En. Fers ner verfertigt man einen Roft, fo weit ber Schinfen zu ligen fommt, legt Butter Studichenweise barauf, wurzt ben Biech mit Relfen, Ingwer, Pfeffer, Rar: Damom, Citronenschaalen und geriebnen BorftorferMenfeln, legt ben Schinken barauf, fest unten um benfelben ein Randchen eines Querfingers boch, und formirt es nach der Form bes Schinfens. Den Schin: fen, von dem die Saut nun ab ift, beftecft man mit Melfen, freut allerhand Gewurg und Rrauter barauf, als Lorbeerblatter, Rogmarin, Thymian u. f. w., becft bie abgezogene Saut wieder druber, und macht bie Paffete au, Biert fie mit Figuren von Teig aus, und fchiebt fie in ben Dfen. Indef fchalt und reibt man Borftorfer Mepfel auf einem Reibeifen, thut fie in ei: nem Tiegel, ichuttet ein paar Sande voll in Butter geroffeter Gemmel baju, gießt Wein und Rleifcbrube drauf, lagt es fochen, freicht diefen Coulis burch ein Saarfieb, sucfert ibn etwas, und fullt fie bann burch einen Trichter in die Paftete, fest fie alsbann wieder in den Ofen, mo fie ein paar Stunden fo bampfen muß. Sit fie gar, fo ichneibet man fie auf, gieht bie Saut ab, bruckt binlanglich Citronenfaft binein, be. bectt fie, und tragt fie auf.

10. Pastete von Lachs.

Man nimmt einen frischen Lache, schneibet ihn in Rochstückchen, wascht ihn, gießt heiß Wasser drauf, nimmt ihn dann heraus, gießt guten Wein drauf, thut Zwiebeln, einige Bundchen Kräuter und Citrornenschaalen daran, und läßt ihn eine Nacht so stehen. Darnach bereitet man einen murben Teig, rollt ein Blatt aus, seht einen Rand, eines Daumens hoch, herum, belegt den ganzen Boden mit ausgewaschner Butter, thut das ersorderliche Gewürz hinein, und legt den Lachs ordentlich drauf; oben über demselben

macht man es wieder fo, macht einen guten Dedelbos ben von Teig baruber, und lagt fie bacten. Ift fie braun genug, flicht man oben ein fleines Loch ein. Indeg bratet man Stuckden Lachs in Butter, fiofft es, nebft einem Stud ausgewaschner Butter und feis nem Dehl, in einem Morier, gießt nachher in einem Topfchen Rleifchbrube brauf, laft es damit fochen, ftreicht es burch ein Ruchenfieb, thut diefen Coulis in ein Topfchen, gießt Wein und den Gaft von gwen ober bren Citronen binein; fo ift fie fertig. Endlich fullt man Diefen Coulis durch einen Erichter in die Paffete, lagt fie dann noch eine Beile in bem Ofen bamit burchbampfen. Bor bem Auftragen aber ichneis bet man fie noch auf, und foftet fie, ob fie gu fett ober nicht genug gejalzen ift, welchem benn noch abs aubelfen ift.

Ir. Pafteten von Mark.

Man nimmt drei Viertel Pfund, oder noch mehr, (je nachdem man viel machen will), Rindsmark, schneiz det es mit einem Wiegemesser ganz klein, sest es in einer Kasserolle auf gelindes Kohlseuer, schlägt drey oder vier Eper dazu, und rührt es ab, als wolle man Rührey machen. Wenn es aufängt dick zu werden, so nimmt man es ab, weicht Semmelkrumen in Milch, drückt sie, wenn sie recht weich geworden ist, wieder rein aus, wirst ein paar Hände voll in das abgerührte Mark, schlägt noch acht Dotter und sechs ganze Eper dazu, und rührt es wohl durch. Dann würzt man es mit Muskatenblüthe, Zwiedeln, Citronenschaale, kleiznen Rossnen, Thermal

beln, sußt es mit 4 Loth Zucker, und rührt diese Masse start durch einander. Darnach schmiert man die Pastetenpfannchen sett mit Butter, belegt sie in, wendig mit einem dunnen Blattchen Teig, fullt das Abgerührte in die Pfannchen, bis sie voll werden, und backt sie in einem Ofen, der nicht zu heiß ist. Wenn sie gar sind, mussen sie gleich ausgetragen werden, denu sie werden warm gegessen.

12. Paftete von Rebbunern.

Man nimmt Rebbuner, fo viel man will, rupft fie fauber, nimmt fie aus, Schlagt ihnen die Bruftenos den ein, mafcht fie aus, legt fie auf einen Roft, baf fie trocfen werben: von bem Rofte, legt man fie in ein Gefchirr, gießt Effig brauf, wirft Zwiebeln und Porbeerblatter bagu, und lagt fie liegen, fo lange man will. Dann Schlagt man fie auf folgenbe Urt in einen Teig: Dan nimmt die Rebbuner aus bem Effig, und fpickt fie groblich mit Opect, machet bann einen Teig von weißem ober ichwarzem Debl bart ober weich, rollt bavon ein Blatt aus, und legt es auf ein Da: pier ober Bactblech, beftreicht es mit Epern, und legt ben Teig auf einen Roft. Darnach legt man Butter und durchwachsenen Speck, fo weit die Rebbuner fome men, wurzt es mit erforderlichen Gewurgen, legt bie Rebbuner darauf, und macht es eben wieder fo. End, lich formirt man die Paftete, lagt fie in bem Ofen balb gar bacten, luftet fie bernach, gieft burch einen Trichter Rleifdius, Ochinfenbrube und etwas Wein hinein, worauf fie noch eine Beile backen muß. Bor dem Unrichten binet man fie, druckt bon ein paar Ci, tronen, Saft darinn, und bringt fie auf den Tifch.

13. Paftete von Eperfafe.

Man macht einen feinen Butterteig, streicht fleis ne Pasietensormen mit Butter ans, und thut den Teig hinein. Alsdann macht man einen guten Eperfase, thut ihn, mit süßer Sahne übergossen, in die Formen. Diese Pasteten werden mit keinem Deckel belegt, som dern offen gebacken, daß sie braun werden. Wenn man sie aufträgt, werden sie mit Zucker und Zimmt bes streut. Oder, wenn der Eperkase fertig ist, wird er in einen Durchschlag gethan, daß er ablause. Wenn er kalt ist, schlägt man noch etliche Eper daran, rührt Mandeln, so mit Rosenwasser gestoßen werden, darunster, und thue diese Külle statt der Sahne in die Passseten. Dies ist ein erquickendes Gericht für Kranke.

14. Rleine Paffeten bon Cabne.

Zuerst streicht man die Pastetenförmchen mit But, ter aus, und belegt sie hernach inwendig mit einem guten Teige recht glatt; hierauf schneibet man sie ab, und macht ihrer so viele als man nothig hat. Dann quirlt man ein Biertel Quart gute Sahne mit einem Küchenlössel voll gutem Mehl ein, schlägt 12 Eyer, Muskatenblüthe, abgeriebne Citronenschaale und ein Viertel Pfund Zucker drein, und quirlt dies alles so lange, bis es ganz klar ist, hernach gießt man von dem Abgerührten jedes Pastetenförmchen meist voll, seht sie auf ein Blech, und bringt sie in den Ofen, so werden sie hoch auslausen. Endlich richtet man sie

an, bestreut fie mit Incher, und garnirt fie, womit man will.

Auf vorbeschriebne Arten werden alle Gattungen Pafteten gemacht, wenige Beranderungen, die ein jes ber nach seinem eigenen Geschmack zubereiten kann. Es wurde dies Duch unnuh weitläuftig werden, wenn man eine jede Gattung unter einem besondern Artikel anzeigen wollte.

I. Von Zubereitung der Fische.

1. Lachs zu kochen.

Der Lach's wird gerissen, und in Stucke zerschnitzten, in jedes derselben steckt man ein hölzernes Spießechen, daß es im kochen nicht zerfalle, so wird er noche mal rein abgewaschen. Hernach sest man in einem Ressel Wein und Wasser zu gleichen Theilen, mit etz was Weinessig vermischt, ganzes Gewürze, Lorbeers blätter, Zwiebelscheiben, Nosmarin u. s. w. auf, und wenn es kocht, legt man den Lachs hinein, und läße ihn ziemlich einkochen, aber nicht zu geschwind; zuleht wirft man noch ein Stück Butter in der Größe einer wälschen Nuß hinein: Ift er gar, so giebt man ihn trocken auf, ziert ihn mit klein gehackter Petersilie aus, und gießt Essig ober Litrone dazu.

2. Lachs zu rauchern.

Man reift dem Lachs den Rucken auf, spaltet den Ropf, falzt ihn mit Salz, das mit Salpeter vers mengt ift, und läst ihn ein paar Tage so liegen.

Hernach nimmt man breite Spane, die auf bepben Seiten spisig sind, spannt damit den Lachs aus, hangt ihn so in den Nauch; und hat er einige Tage gehan, gen, bindet man ihn mit Papier zu, und läßt ihn ferner gant sacht räuchern. Nachher hängt man ihn an einem lüftigen Ort auf.

3. Geräucherten Lachs in Papier gu braten.

Man schneiber vom geräucherten Lachs Stückchen, ein paar Messerrücken dick, etwa eine Viertel Elle lang; legt sie in Vier, und wenn sie darin eine ober zwey Stunden gelegen haben, so nimmt man sie wie, der heraus, daß sie trocken werden, hernach nimmt man zu jedem Stück Lachs ein klein Kastchen von Paspier, bestreicht es mit Butter, und legt den geschnitztenen Lachs hinein, bestreut ihn mit weißem Ingwer, weißer geriebener Semmel, seizt sie auf dem Rost, worunter eben nicht viel Feuer seyn darf, wendet ihn einmal in Papier um, und wenn er auf beiden Seizten sertig ist, kann man ihn auf dem Papier anrich, ten, und warm auf den Tisch tragen lassen.

4. Frischen Lachs zu braten.

Man schneibet zwey oder brey Finger breite Stucken, besprengt ihn mit Salz, legt ihn in eine Pfanne, oder auf den Rost, und bratet ihn; dann wird er fleißig mit schaumichter Butter begossen, bis er anfängt braun zu werden. Man legt ihn darauf in eine Schussel, gießt die übrige Butter drüber, drückt Citronensaft darauf, und bestreut ihn mit ge; riebner Semmel und gestoßnem Pfesser.

5. Lachs:

5. Lachsscheiben mit Champignons auf dem Roft zu braten.

Wenn man Lachsscheiben auf bem Roft gebraten hat, werden sie entweder gant oder in Stücken ber, schnitten, in eine Schussel gelegt, und ein Ragout von Champignons barüber geschüttet. Sie konnen auch mit einem Ragout von Truffeln und Morgeln angerichtet werden.

6. Lachs wie eine Wurft zurecht zu machen.

Der Lachs wird gang klein gehackt, mit Melken, Pfesser, Muskatenbluthe, einigen Lorbeerblättern und Peterstlie gewürzt. Dies mengt man unter einander, thut es in eine saubere Leinwand, und bewickelt es mit Bindfaden in Form einer Burst; dann wird es in Wein gekocht, bis man denkt, daß es gar ift, und läßt es dann in seiner eigenen Brühe kalt werden. Die Leinwand, womit das Sehackte umwickelt ist, wird abgemacht, das Sehackte ordentlich in eine Schussell gelegt, mit Scheiben Litronen und Servelatwurst ausgeziert, und mit Lorbeerblättern bestreut. Will man kleine Würstchen von diesem Gehackten machen, so wird es in Därme gefüllt, man läßt sie gar kochen, und schneidet sie, wenn sie kalt geworden, in Scheiben.

7. Lachoscheiben marinirt und gebacken.

Man ichneidet den Lachs in Scheiben, und diese wieder in Studichen, legt fie in eine Kafferolle, wurzt fie mit Salz, Pieffer und Lorbeerblattern, einer in Scheiben geschnittenen großen Zwiebel, Peterfilie, ein

halb Duhend Gewürznelken, drückt den Saft von ein paar Citronen darauf, (ober ftatt dieses Weinessig) rührt es zusammen um, und läßt die Lachsstücke einige Stunden darinn mariniren. Nachmals nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, wälzt sie in Mehl; und backt sie in Butter. Wenn sie braun genug sind, rich, tet man sie in einer zierlich gelegten Serviette an, und ziert sie mit Peterslie aus.

8. Rarpfen blau zu fieden.

Man reift einen Rarpfen auf, nimmt bas Eingeweide heraus, nimmt die Galle davon, ichneidet ibn nach Gutbefinden in Studen, und gießt icharfen Ef. fig bruber. Dann fest man Baffer in einem Reffel aufe Reuer, wirft ein paar Sande voll Galy binein, und lagt es tochen. Sierauf legt man die Rarpfen binein, fobalb bas Waffer focht, und gwar fo, baß die Ropfe unten, die Ochuppen aber oben auf tommen, bie andern Stude hingegen legt man fo, daß die Schuppen unten fommen, fo fommen die Schuppen auf einander ju figen; bann macht man viel belles Reuer um den Reffel, daß er faft überfocht; und lagt ihn fo einfochen, als ob er anbrennen wollte, thut ibn bann vom Feuer, fprust die Rarpfenftucke mit falt Baffer ab, und bedt Papier druber, fo bleiben fie blau.

9. Burger = Rarpfen.

Der Karpfen wird geriffen, ausgenommen und in Stude zerschnitten, bas Blut wird in Effig, wohn Biereffig, wenn er recht gut ift, am besten ift, aufge,

fangen. Dann thut man ben Karpfen in einen Ref, sel, legt gangen Pseffer, englisch Sewürz, Lorbeerblat, ter, einige Nelken und eine ziemliche Menge ganze Zwiebeln hinzu, und gießt auf einen großen over zwey kleine Karpfen ein Quart Beißbier. Wenn sie bey hellem Feuer so lange gekocht haben, daß die Brühe anfängt kurz zu werden, gießt man das aufgefangene Blut hinzu, und mildert den Estiggeschmack mit einiz gen Grücken Zucker; so läßt man es einkochen, bis die Brühe dicklicht wird, und die Schuppen sich aufgangen zu krausen. Dann richtet man an; legt die Milch, den Rogen, Bündel, oder Eingeweide in die Mitte, und die Scücke in Ordnung umber.

10. Rarpfen mit Zwiebeln auf Pohlnische Urt.

Der Karpfen wird geschuppt, gerissen, ausgenoms men, in Stucke geschnitten, und ein paar Stunden mit Salz eingesprengt; alsdann abgewischt, in eine breite Pfanne gelegt, mit vielen flein gehackten Zwiesbeln bestreut, ein guter Stuck Butter, geriebne Sem, mel, Muskatenbluthe, Wein und Wasser, auch wenn es nothig, noch ein wenig Salz hinein gethan, und dann verdeckt gar gekocht.

11. Rarpfen zu backen.

Der Karpfen wird wie gewöhnlich geschuppt, gestiffen und in Stucken geschnitten; hernach wascht man diese Stucke aus, iprengt sie mit Galz ein, und läßt sie eine Weile in Salz liegen. Endlich werden die Stucken in Mehl und geriebner Semmel gewälzt, und

in einem Tiegel in brauner Butter gebraten. Dan pflegt eine braune Kapernsauce barauf zu machen.

12. Gefüllter Rarpfen.

Nachbem ber Karpfen abgeschuppt, ausgenommen worden, wird ihm ber Rückgrad ausgeschnitten, die Haut abgezogen, das Fleisch herausgenommen und klein gehackt, mit etwas Aalsteisch, Petersitie, frischer Butter, Salz, Pfesser, Karpfenmilch, Basilitum, Thy, mian und Champignons vermischt; hernach füllt man die Haut von den Karpsen, bindet ihn sest mit starten Zwirn, und thut den gefüllten Fisch in eine Kassserolle mit Butter, etwas Fischbrühe, seinem Gewürz, Kapern, Oliwen und braunem Mehl. Ist der Karpfen gar, wird er in einer Schüssel angerichtet, und der Rand derselben mit Ettronenschaalen ausgeziert.

13. Rarpfen am Spieß gebraten.

Man nimmt den größten und fettesten milchnen Karpfen, den man haben kann, schuppt ihn, nimmt ihn aus, und macht dann solgende Farsche: von Kar, pfenmilch, Fleisch von Aal, Sardellen, Champignon, geriebenem Brodt, große Zwiebeln, Sauerramps, Pettersitie und Thymian, würzt sie mit Salz, Pfesser, Gewürznelken, thut ein wenig frische Butter dazu, und füllt mit dieser Farsche den Karpfen; neht die Definung du, spiekt ihn mit Nelken und Lorbeerblät, tern, und bewirkelt ihn mit Papier, das vorber stark mit Butter bestrichen worden, steckt ihn an den Spieß, und begießt ihn mährend dem Braten mit heißer Milch oder Wein, wenn er gar ist, richtet man ihn mit ei,

nem Ragout von Champignon, Rarpfenmilch, Spar, gelfpigen, Eruffeln und Morgeln an.

14. Marinirte Karpfen.

Der Karpsen wird geschuppt, in Stücke geschnitz ten, eine Weile in Salt gelegt, nachher wieder abge, trocknet, und in frischem Schmalt oder Baumöhl ohne Mehl gebacken. Alebann wird er wie gewöhnlich beym Mariniren gespickt, in Essig, das mit Gewürz abge, kocht worden, eingelegt.

15. Bechte blau zu fochen.

Wird eben so versahren, wie bey ben Karpfen angezeigt worden.

16. Schuffelhecht.

Der Secht wird jugerichtet, geschuppt, und in dunne Stuckhen geschnitten; dann seize Schussel auf ein Rohlseuer, und thut ein gutes Stuck frische Butter hinein. Wenn diese zerlassen ift, legt man den Secht darauf, schneibet eine Eitrone in Scheiz ben darüber, bedeckt die Schussel, und läßt ihn eine Weile so in seiner eigenen Sauce kochen. Dann nimmt man einige ausgewässerte Sarbellen, oder in Ermanzgelung dieser, einige Stucken Hering, hackt sie ganz sein, und thut sie hinein. Ift der Hecht gar, so verz dickt man die Sauce mit sein geriebner Semmel, ziert die Schussel mit frischen Eitronenschnitten aus, und aiebt ihn so auf den Tisch.

18. Secht mit Muscheln.

Diefen fiebet man gefcuppt, ober nur blau ab;

hierauf seht man in einer Kasserolle ausgewaschene Butter aufs Feuer; wenn sie zergangen ist, thut man Muscheln, so viel man nothig hat, hinein, und läßt es ein wenig dampsen; alsbann gießt man Brühe dar; auf, würzt es mit Muskatenblumen und Citronenschaa; len, womit es aber nicht zu lange kochen muß. Nach diesem nimmt man 4 bis z Eperdotter, quirlt sie mit ein wenig Wein, gießt die Brühe von Muscheln dran, vührt es, daß es nicht zusammenlause, und schüttet es wieder an die Muscheln. Hierauf seht man sie vom Feuer, richtet den Hecht an, thut die Muscheln dar; über, stellt es auf ein Kohlseuer, doch muß es nicht kochen, damit der Hecht sich nur ein wenig durchwärs me. Dann ist dies Gericht sertig.

19. Sechte mit Möstrichbrube.

Die Jechte werden geschuppt, in Stücken zersschnitten, und aus dem Salz gekocht. Hierauf seht man eine Kasserolle mit Butter auss Feuer, läßt sie heiß werden, thut einen kleinen Lössel Mehl darein, welches kastanienbraun werden muß; hierauf thut man ein viertel Quart guten Möstrich drein, verdünnt es mit Rindsleischbrühe und Wein, würzt es mit Citro; nen und Zucker, und läßt es kochen; legt dann den abgekochten Jecht hinein, und läßt es zusammen noch ein klein wenig dämpsen. Zu dieser Sauce können die Hein wenig dampsen. Soll sie weiß werzen, so muß das Mehl nicht geröstet seyn.

20. Angeschlagenen Hecht. Man schuppt einen Hecht, zieht ihm die Haut

ab, reift ihm ben Bauch auf, und nimmt bas Ginges weibe heraus. Gernach loft man alles Fleifch von den Siraten ab, woran aber ber Ropf und ber Schwank bangen bleiben muß; hacket bas Fleifch gang flein, vermischt es mit ben erforderlichen Gewürzen, nebft Schalotten und flein gehackten Zwiebeln; einem guten Stud frifche Butter; zwen gangen Epern, und 6 Stud gerührten Epern, wie man diefe ju effen pflegt; falt es auch, boch nicht gar ju ftart, und macht eine Dafe fe davon. Ift biefe Faride nun fertig, fo beftreicht man bas Sechtgerippe mit Epern, fdlagt bie abge: machte Kariche an, und formirt biefe fo gut man fann; ftreicht es mit einer warmen Daffe glatt, beftreicht Das Ungeschlagene mit Epern, und giefit zerlaffene Buts ter barüber; bann beftreut man es mit fein geriebener Gemmel, legt es in eine mit Butter beftrichene Pfanne, und lagt es in einem Bactofen langfam bacten. Ser: nach giebt man Piffacien ab, legt biefes in faltes Baffer, bag fie ein wenig auflaufen, beftecht bamit ben angeschlagenen Secht, und fest ibn wieder in eis nen Budofen, worinn er vollends gar baden muß. Man giebt ibn mit branuer Butter, oder einer fonft beliebigen braunen fauerlichen Sauce.

21. Sechte wie Stockfisch zuzurichten.

Man nehme einen übriggebliebenen ober einen aus bem Salze frisch gekochten Secht, blattere ihn, und lege einen Theil davon in eine Schuffel, streut Musstatenbluthe, Pfesser und Ingwer darauf, thut Butter dran, mache abermals eine Lage von diesem geblätter; ten Hecht, streut wie zuvor von besagtem Gewurz dar;

auf, sammt einem Stuck Butter, und so immer fort. Bulegt druckt man Citronensaft hinein, fest es auf ein Rohlfeuer, und lagt es zusammen kochen, so ifts gut,

22. Sechte mit Krebfen.

Der Hecht wird geschuppt, aus dem Salze ger kocht, und abgeblättert. Denn nimmt man lebendige Rrebsscheeren und Schwänze, und läßt sie mit dem geblätterten Hecht in Fleischbrühe kochen. Auf diese Weise werden sowohl die Fische als die Krebse roth; zulest würzt man sie mit Muskatenblumen, thut ein Stuck Butter hinzu, und läßt es noch einmal damit aufkochen.

23. Sechte mit Teltoer Ruben.

Die Ruben werden geschaht, und Scheibenweis geschnitten, bann in einem Tiegel mit Fleischbruhe aufgeseht; geriebne Semmel, Muskatenbluthe und ein gutes Stuck Butter baran gelegt; bann legt man ben hecht hinein, und läßt es mit einander burchkochen, bis die Bruhe furz und bick genug ift.

24, Sechte zu backen.

Wird wie mit den Karpfen verfahren. Und Seche te am Spieß zu braten, ift eben auch bey den Kare pfen gelehrt.

25. Hachée vom Secht.

Man fcuppt einen Secht, thut das Eingeweibe heraus, zerftuckt ihn dann, und schneibet bas Fleisch mit einem Wiegemeffer klein. Alsbann fest man in einem Tiegel Butter auf Kohlen; wenn sie zergangen ist, legt man das gehackte Hechtsteisch hinein, und läßt es also dampsen, damit es nicht brann werde. Hernach wurzt man es mit Muskatenblüthe und Eistronenschaale, legt ein paar ganze Zwiebeln und ein paar Lorbeerblätter hinein, gießt ein wenig Wein und Brühe dazu, salzt es, doch nicht zu viel. Will man anrichten, so nimmt man die Zwiebeln heraus, und drückt den Saft von ein paar Citronen darauf.

Ein alter großer Secht muß fehr lange fochen, ehe er gar ist; wird er nun gleich gesalzen, so macht ihn das Salz hart. Daher muß er erst lange in bloßem Wasser fochen, heraus genommen, und im Salzen so behandelt werden, als ob er erst frisch aufzgesetzt wurde.

26. Nale zu fochen auf gewöhnliche Weise.

Der All wird erstlich abgeschlammt, dann wird er gerissen, ausgenommen und in Stücken geschnitten; nachmals mit heißem Wasser abgeschabt. Dann wird er in einem Kessel, oder noch besser, in einem Topf mit Wasser bengesetzt und scharf gesalzen. Man pflegt einige Bundel frische Salben dran zu legen. Der wahre Bortheil. einen All weich zu kochen, ift, daß man ein Stückchen Butter mit hinein werse. Man giebt ihn entweder mit der Sauce, oder trocken mit Esse.

27. Nal gebraten.

Dies geschieht entweder an fleinen Spiessen auf bem Roft, oder nach hollandifcher Manier auf ber

Pfanne. Hal auf bem Roft wird folgendergeftalt gemacht: Dachdem ber Mal abgezogen, in Studen geschnitten, fo marinire man benfelben ein wenig mit geldmolgener Butter; ein wenig feinen Rrautern, Des terfilie, fleinen Zwiebeln, Dieffer und Gala; macht es Darauf ein wenig beiß, und rubrt es ofte um; giebt Die Stucken alebann nach und nach beraus, beftreut fie mit geriebener Gemmel, und bratet fie auf dem Roft ben gelindem Feuer, bamit fie fich recht farben. Wenn foldes gefchehen, macht man eine branne Brube mit Schalotten, Peterfilie und Rapern, und richtet fie über ben Mal an; ober man macht auch folgenbe grune Sauce baju: man ftogt Sauerrampfer, brudt ben Gaft beraus, lagt eine 3miebel in Butter mit ger hacten Rapern bampfen, thut ben Gaft von Sauers rampfer dagu, druckt eine Dommerange bruber aus, murgt es mit Gals und Pfeffer, und richtet es an.

28. Gestoften Mal.

Man hackt das Fleisch von Aal und von Schleyen, würzt und salzt es; schneidet hierauf das Fleisch von einem andern Aale in langlichte Schnitte, legt von selbigen eine Schicht auf die Haut vom Aale; auf diese wieder eine Schicht von dem gehackten Fleische, und fahrt auf solche Art fort, die es wie ein langsliches Brod aussieht; wickelt es hernach in ein leinen Tuch, und läßt es in halb Wasser und halb rothen Wein mit Lorbeerblättern und Pfesser boden. Ist es dann in seiner eigenen Brühe kalt geworden, so schneiz det man es in Scheiben, und giebt es als ein Ben, gerichte aus.

29. Bander mit einer hollandischen Sauce.

Der Zander wird geschuppt, zerrissen und in Stucken geschnitten, aus dem Salze gekocht und mit der hollandischen Sauce begossen, die unter dem Artiskel Saucen angesührt ift.

30. Schlepe mit Sahne und Dillfraut.

Man gießt heiß Wasser auf die Schleve, und reibt sie mit Salz ab, so geht die schleimigte Haut herunter. Dann reißt man sie, nimmt sie aus, und wenn sie groß sind, so schneider man sie in Stücken: kocht sie blau, wobei wie ben Karpsen und andern Fischen versahren wird, oder bereitet sie mit folgender Brühe: man hackt eine ziemliche Menge Dillkraut, streut dies in einer beliebigen Menge Sahne, thut ein gutes Stück Butter hinzu, salzt es mit der vom Fisch abgegossen Brühe, würzt es mit Muskatenblusmen, läßt es mit den Fischen noch einmal auskochen, und quirlt zuleht die Brühe mit ein paar Eperdotstern ab.

31. Schlene mit Speck und Zwiebeln.

Wenn die Schleye aus dem Salze abgekocht sind, macht man braun Wehl in Butter, dann gießt man Fischbrühe und Esig dran, würzt sie mit Ingwer und Pfesser, und läßt die Schleye damit aufkochen. Unterdeß bratet man würslicht geschnittenen Speck und Semmel braun, und thut es auch dran, Kurz vor dem Unrichten bratet man scheibenweis geschnittene Zwiebeln in ziemlicher Menge; und läßt sie einmat mit auskochen.

32. Schlene gefüllt und auf bem Roft gebraten.

Die Schlene werben abgeschleimt, in bem Rucken ein wenig gespalten, bann loft man bie Saut mit eis nem Deffer von ben Graten, fchneibet biefelbe am Ropf und Schwank ab, und loft fie vollig von diefen Rifchen. Sierauf werden die Graten berausgenommen. das Fleisch von einem andern Schley ober von einem Rarpfen mit Champignons, ein wenig Peterfilie und fleinen Zwiebeln gehacht, mit Gals, Pfeffer, feinem Gemurk und Rrautern gewurtt, alles gufammen in eis nem Morfer gufammengeftofen, und fo viel frifche Buts ter ale nothig ift, wie auch bas Gelbe von 3 pbes 4 roben Evern und fo viel in Mild geweichten Gems melfrumen, wie 2 Eper ausmachen, bagu gethan; bann merben bie Ochleve mit biefer Karfche gefüllt und gus genabt, mit Butter und Galg bestrichen, und lange fam auf bem Roft gebraten. Man macht entweber eine braune Rapernfaute, oder ein Ragout von Chame pianon und Truffeln bruber.

33. Einen Banber auf schlesische Manier zuzubereiten.

Wenn man einen großen Zander hat, schuppt man ihn, thut ihn in eine Kasserolle, legt eine zerzschnittne Zwiebel, sechs Melken, Salz, gestoßnen Pfesser, ein paar Citronenscheiben, ein halb Quart Landzwein, und denn so viel Wasser hinein, daß der Visch überkochen kann, deckt ihn sest zu, und läßt ihn eine halbe Stunde gut kochen. Hernach macht man folgende Sauge dazu: man nimmt von etlichen Evern das Gelzbe, ein gut Theil ausgewaschne Butter, einige Lössel süße Sahne, einen Lössel Weinessie, Kapern, vier

flein gehackte Schalotten, geriebene Muskatennuß; bies rührt man über einem Kohlfeuer, bis die Butster zergangen ift, bann nimmt man es ab, und rührt immerfort, bis zum Unrichten; ben Fisch thut man trocken aus, und gießt bie Sauce brüber. Auf biese Weise richtet man auch hechte und Barsche zu.

34. Bander mit Möffrich.

Man schuppt ben Zander, kocht ihn scharf aus dem Salze, gießt die Salzbrühe ab, und macht solz gende Brühe dazu: es wird ein gut Theil gute frische Butter in einer Kasserolle zerlassen, und Möstrich, Wein, doch nicht so viel, daß die Sauce zu dunne wird, zulest auch ein paar Lössel Weinessig angegossen, man muß immersort rühren, sonst läuft der Möstrich zusammen: zulest mildert man die Schärfe mit gehöftig viel Zucker, woben allemal ein jeder seinen eigenen Geschmack zu Nathe ziehen muß, wurzt es mit Mus, karenblumen, und richtet die Sauce über die Vische an.

35. Zander zu backen.

Der Zander wird geschuppt; wenn er ausgenoms men ift, wird er, so rund er ift, in Stücken zerschnitzten, mit Salz bestreut, und so läßt man ihn eine Weile stehen; hernach nimmt man fein geriebene Sems mel, vermengt sie mit gehackten Schalotten, gewässersten und gehackten Sardellen, gestoßenen Nelken, Pfeffer, abgeriebenen Citronenschaalen, und mit diesem allem wird ber Tisch bestreut. Nun streicht man eine Tortenpfanne seite mit Butter aus, streut von dem vorher erwähnten eine dicke Lage unten, legt den Fisch

barauf, streut oben auf wieder von dem nemlichen, belegt ihn mit kleinen Stucken Butter, legt bann ben Deckel auf, giebt oben und unten Feuer, und backt ihn gar; endlich gießt man erwas Fleischbrühe und Wein bazu, läßt es noch eine Weile damit ziehen, und richtet es an.

36. Forellen blau zu fochen.

Man nehme Forellen, fo viel man bavon nothia bat, reiffe fie auf, thue bas Gingeweide beraus, und giefe Effig bruber, bernach fete man einen Rifchfeffel mit Baffer aufe Rener, und werfe einen verhaltnif; maßigen Theil Galg baran, nachdem man Forellen Menn bas Waffer eben aufangt ju fochen, legt man die Forellen binein, und lagt fie tochen; find fie bann ziemlich eingefocht, nimmt man fie ab, fprengt faltes Baffer barüber, bectt ein paar Bogen Dapier baruber, daß ber Boben nicht baran gehet, fonft mer; ben fie fdwarg. Alle folde Fifde, die fcon blau merben und eine gange Saut behalten follen, mirft man, indem das Baffer ans fångt ju fochen, binein. Benm Unrichten wird nur Effig ober Citronen und gehactte Peterfilie barn gethan.

37. Forellen mit einer weißen Gardellenfauge.

Es werden funf bis sechs Stuck Sardellen einger wässert; hernach wird ihnen das Fleisch abgezogen, daß bas Geader alles herauskommt; dann schlägt man sechs Eperdotter in eine Kasserolle, rührt die Sardel, len, Citronenschaalen, Muskatenblüthe, ein gutes Stuck

frische Butter, eine ganze rohe Zwiebel, einen kleinen Lössel weißes Mehl drunter, giesset halb Wein und halb Brühe oder Wasser, so viel man glaubt Brühe nöthig zu haben, dazu, sehet es auf Rohlseuer, und rührt es beständig um; sobald es anfängt dicke zu werz den, gießt man-einen Lössel kalt Wasser hinzu, so läuft es nicht zusammen. Nun nimmt man die abgerkochten Forellen, thut sie in eine Schüssel aus, richtet die Brühe darüber an, sprengt zerlassene Butter dar, auf, und sprengt den Saft einer Citrone hinein, so sind sie sertig. Auf ähnliche Weise werden Forellen mit Austern oder Muscheln statt der Sardellen zugerichtet, nur mussen die Muscheln spät in die Brühe geschüttet werden, sonst zergehen sie leicht im Rochen.

38. Barfche zu reiffen und zu schuppen.

Man schuppt sie eigentlich mit einem Reibeeisen, hernach fährt man ihnen mit einer Svicknadel oder einem spisigen Hölzchen unter die Floßsedern hinem, und zieht den Darm heraus, so wird die Galle daran hängen, welche man wegschneiden muß; oder man schneidet den Varschen den Bauch auf, und nimmt das Eingeweide heraus; den Rogen aber läßt man drin liegen. Längst dem Rücken macht man feine Schnitte, und alsdann werden sie auf beliebige Art zubereitet.

39. Barfche mit Butter und Peterfilie.

Die Bariche werden icharf aus dem Galge ge, focht, dann legt man in eine Rafferolle ein gutes Stud

Butter, gehackte Petersilie, abgekochte, breit geschnit, tene Petersilienwurzeln, Muskatenbluthe, geriebene Semmel, und gießt Wasser dazu, salzt es mit der abs gegossenen Fischbrühe, und läßt es auf Rohlen durcht kochen Zulest legt man die Barsche hinein, läßt es mit der Sauce durchziehen, und richtet sie an. Statt der geriebenen Semmel nimmt man weißes Mehl, die Sauce wird badurch ansehnlicher.

4. Barfche mit zerlaffener Butter.

Man reift die Bariche, schuppt sie aber nicht; wenn sie gekocht haben, zieht man ihnen die Schup, pen mit sammt der grauen Haut ab, und richtet sie in einer Schussel an. Indes last man Butter zerge, hen, und das Salz darin sehen, diese gießt man über die Barsche, seht sie über Rohlfeuer, bedeckt sie, und läßt sie eine Beile dampfen. Wenn sie aufgegeben werden, streut man Petersilie und Muskatennuß darüber.

41. Wels mit einer Milchbrühe.

Der Wels wird in nicht zu starkem Salzwasser langsam gekocht, ohngefähr so lange wie Ralbsteisch, und man muß kaum sehen können, daß er kocht; denn wenn er stark stedet, wird er sogleich hart. Dann wird er aus der Brühe gethan, daß er abläuft. Man gießt entweder zerlassene Butter drüber, und bestreut ihn mit Peterstlie, oder man macht eine Brühe von Sahne, ein paar Eperdottern, Butter, Salz und Muskatenblüthe darüber. Er wird auch mit grünen Erbsen gekocht.

42. Ra=

42. Raraufchen mit Speckbrube.

Die Karauschen werden geschuppt, das Eingeweide herausgenommen, und auf beyden Seiten des Rückens zwey lange Schnitte gemacht. Dann werden sie aus dem Salze abgekocht, indeß läßt man Mehl in Butter hochgelb werden, rührt es mit Brühe und Essig ab, und läßt es durchkochen. Hernach schneidet man Phund Speck würslicht, röstet ihn in einer Pfanne braun, thut ihn an die Brühe, würzt sie mit Ing, wer, Pfesser und Lorbeerblättern, und legt die Karausschen hinein. Inzwischen schneidet man Speck und Semmel würslicht, bratet sie goldgelb, und bestreut die Karausschen damit, wenn sie angerichtet sind.

43. Grundlinge zu backen.

Dies geschieht am besten, wenn sie klein sind, daß sie nicht gut gekocht gegessen werden konnen, dann macht man heiße Butter, wann diese kocht, walzt man die Gründlinge in Roggenmehl, oder noch besser in sein geriebener Semmel, wirst sie in die kochende Butter, und läßt sie gar braten. Sie mussen aber vollauf Butter haben, und salzen darf man sie nicht, wenn es gesalzene Butter ist. Sind sie nun gelblichtbraun und steif, so nimmt man sie mit einem Schaumlössel heraus, und läßt die Butter ablausen; legt sie in eine gewärmte Schüssel, und giebt sie auf. Wenn sie nicht warm gegessen werden, taugen sie nichts.

44. Gefüllte Gründlinge.

Sie werden gewaschen, in einen Durchschlag ges than; bann lagt man bas Maffer bavon wieber ablans

fen; flopft Eperdottern in einer tiefen Schuffel, falst es, vermengt es mit etwas gehackter Petersilie, und wirft die Gründlinge hinein, so schlucken sie dieselben ein, und füllen sich selbst damit. Alsdann focht man sie entweder blau, oder in einer Butterbrühe, oder backt sie wie oben gezeigt ist.

45. Marenen zu fochen.

Sie werden scharf aus dem Sals gekocht, trocken mit Effig oder Petersilie aufgegeben, oder eine Mer, rettigtunke dazu gegeben.

46. Stockfisch zu maffern.

Der Stockfisch wird mit einem holzernen Hams mer tüchtig zerklopft, dann muß er einen ganzen Tag in Fluß, oder Regenwasser liegen, dann mascht man ihn heraus, gießt wieder frisch Wasser darauf, und läst ihn zwen bis dren Tage massern, wobei man ihm des Tages zwen bis drenmal frisch Wasser giebt.

Ober: wenn ber Stockfisch geklopft ist, legt man ihn in ein Gefäß, worinn unterwarts ein Zapfen ist; macht alsbann eine reine Lauge, und gießt diese bar; auf; die dann 24 Stunden drauf stehen muß. Her, nach wäscht man den Stockfisch einigemal rein aus, giebt ihm alle Tage zwenmal frisches Wasser, und fährt damit so lange fort, bis er genug gewässert ist.

47. Stockfisch mit Milch.

Der Stockfisch wird geschnitten und gewässert, rein ausgewaschen; bann legt man ihn in einen Topf, gießt kalt Wasser barauf, setz ihn von fern dum Feuer und ruckt ihn immer naher; wenn er einen weißen Sascht bekommt, sieht man ihn wieder zurück. Man muß nicht vergessen, die Stücke, wie sie zerschnitten sind, aufzurollen, und jedes mit einem Faden rund zusammen zu binden. Indeß er beym Feuer sieht, und mehr zieht als kocht, seht man Sahne oder Milch in einer Kasserolle auf, legt, wenn sie kocht, ein gutes Stück Butter hinein, würzt sie mit Muskatenblüthe, und quirlt sie zuleht mit ein paar Eyern ab; dann rührt man es beständig, gießt es über den trocken ausz gelegten Stocksisch, läßt es einige Minuten damit auf Rohlen stehen, und giebt es auf.

48. Stockfisch - Pastete. Siehe Pastete von Stockfisch.

49. Stockfisch mit einer Moftrichbrube.

Wenn er gehörig gewässert und zugerichtet wor, ben, kocht man ihn vorbeschriebener maßen. Hernach macht man braune Butter in einer Rasserolle, läßt ein nen Lössel Mehl mit darin braun werden, gießt ein viertel Quart Möstrich hinein, würzt sie mit Ingwer und Pfesser, verdünnt ihn mit der Stocksischbrühe und etwas Wein, thut ein wenig Zucker dran, und läßt es kochen. Zulest legt man den Stocksisch hinein, der aber in dieser Brühe nicht gar zu lange kochen darf; dann macht man braune Butter, und gießt sie noch mit hinein.

50. Stockfisch mit grunen Erbsen. Man lagt ihn wie gewöhnlich am Feuer ziehen, gießt hernach das Wasser davon ab; vorher aber wer, ben die grünen Erbsen in Fleischbrühe oder Wasser gar gefocht, mit Muskatenbluthe gewürzt, und geriebner Semmel dicklicht gemacht. Zulest wird der Fisch hinsein gethan, noch einmal mit durchgekocht, kurz vor dem Unrichten gesalzen, und dann angerichtet.

51. Stocffisch gedampft mit 3wiebeln.

Man ichneibet gemafferten Stockfisch in Studen, fest ibn in einem Topfe jum Feuer, und fobalb er nur ein wenig weißen Gafcht befommt, fo nimmt man ibn gleich wieder ab, und blattert ibn wie einen ges pflucten Secht aus. Dann maicht man bren Biertel Dfund Butter, beschmiert eine Schuffel bamit, freut Mustatenbluthe und Singwer barauf, und belegt ben gangen Boben mit geschnittenen Zwiebelscheiben. Diese legt man eine Lage Stochfich, und barauf wies ber Zwiebelfcheiben, und fo fort, bis die tiefe Ochufs fel ziemlich voll ift; ftreut wieder Gewurze barauf; bes leat es mit Studden Butter, beckt ben Stockfifch feft au, fest ihn auf Rohlfeuer, und lagt ibn eine ziemliche Weile bampfen, fo wird er Bruhe und Gaft genug befommen. Gieht man, bag bie Zwiebeln weich genug find, fo giebt man ihn auf.

52. Klippfisch.

Wird wie der Stockfisch gemaffert, und die übrige Bubereitung eben fo gemacht.

53. Die Quappen zuzubereiten. Man reißt den Quappen auf; die Leber aber muß am Halfe hangen bleiben, nur daß hierben die Galle nicht vergessen werde. Hierauf mascht man sie rein aus, gießt Essig drüber, und läßt sie wie einen aus dern Fisch kochen. Man muß, indem sie kochen, ein wenig Butter hinein werfen, weil sie so hart wie der Aal sind. Dann macht man entweder eine saure oder gewöhnliche Butterbrühe darüber.

54. Quappenlebern gurecht gu machen.

Man nimmt die Lebern von sehr vielen Quap, pen, verwellt sie etwas in Basser, bann thut man ein Stuck Butter in einen Tiegel, Muskatenbluthe und klein geschnittene Citronenschaale; zulest die Lebern, die man so ein wenig auf Rohlseuer dampsen läßt. Alsdann gießt man Wein und etwas Brühe darauf, verdickt es mit geriebener Semmel, und läßt es sacht kochen. Rurz vor dem Anrichten drückt man den Saft von einer Litrone hinein, und um es pikannt zu mas chen, thut man ein wenig Zucker hinzu.

Sollen sie aber recht gut werden, so nimmt man ein paar Lebern, stoft sie mit einem Stückchen Bute ter und etwas eingeweichten Semmelkrumen im Mors ser, sest es in einem Topschen mit Wein und Brühe zum Feuer, und reibt es durch ein Haartuch. Diesen Coulis oder Ablauf schüttet man endlich auf die Lesbern, wenn sie, wie vorher beschrieben ist, zuvor verwellt worden. Sie mussen nicht lange damit kochen, so werden sie zart und angenehm schmecken.

55. Rrebfe ju futtern.

Man Schneibet Mohrruben in lange Schnitten,

und verwellt fie; find fie wieder kalt geworben, fchute tet man fie zu den Rrebfen. Sie werden auch von abgefochten Ochsenlebern fehr gart.

56. Rrebse auf die gewöhnlichste Urt zu fochen.

Die Rrebse werden rein gewaschen, in einen Reffel gethan, mit vielem Salz bestreut, und so viel Wasser aufgegoffen, daß es über die Rrebse steht, und läßt
sie so ben hellem Feuer kochen. Wenn sie gar sind,
legt man ein Stückchen Butter dazu, schüttet sie damit um, richtet sie an, und putt sie mit Peterstlie
aus. Einige kochen auch die ganze Peterstlie mit.

57. Gefüllte Rrebfe.

Dazu nimmt man die größten und beften Rrebfe, bie man haben fann; mafcht fie rein, focht fie mit großen Zwiebelicheiben icharf aus dem Galge, pust fie barin recht ab, ichneidet die fleinen Ocheeren bavon, nimmt die großen Schaalen ab, ber Schwang aber bleibt, wie er ift, baran figen. Darauf macht man ein Magout von andern wurflicht gefchnittenen Rrebs: fchmangen, Eruffeln, Ralbermild u. f. w.; bernach macht man eine gute Fariche; ftreicht fie auf die Rreb: fe, wo die großen Schaalen gefeffen haben, macht dars in eine fleine Sohle, thut in biefe bas Ragout, und bebeckt es wieder mit der Gulle. Ueber diefe freicht man geschlagenes Epweiß, tunft fie bernach in geflopfs tes En, bestreut bie Rrebse mit Semmelfrumen, backt fie fo, daß fie fich farben, und belegt fie darauf mit gebackener Peterfilie. Die Kariche fann von Kalbs ober Sunerfleisch bereitet werden.

58. Rrebse ju bacten.

Sie werden ordentlich abgefocht, und die Schaas len vom Leib und Schwanz abgescheelt, so daß der Schwanz am Leibe bleibt, die kleinen Beinchen wers den abgeschnitten; nun macht man einen dunnen Teig von Mehl, Milch, Evern, und salt ihn; auch kann man Peterstlie dazu thun: hierin werden die Krebse umgewälzt, und in Butter sein gelb und knorplicht gebraten.

59. Rrebse wie Auftern zugurichten.

Die Krebse werden wie gewöhnlich, aber nicht zu lange gekocht; dann nimmt man ihnen die Schaalen ab, zieht ihnen den Darm aus, nimmt das Bittre davon, und röstet sie ein wenig in geriebener Semmel und Butter, hernach wird so viel davon, als man will, in Austerschaalen gethan, vermengt es mit Ingswer, Salz und Muskatenblüthe, legt auf jede Schaale ein wenig frische Butter, träuft Citronensaft hinein, gießt auch ein klein wenig Fleischbrühe hinzu, und läst es mit der Schaale auf einem Kohlseuer aufe kochen.

60. Rrebfe mit Schoten.

Die grinen Erbsen werben in Fleischbrühe weich gekocht, mit Butter, Gewürz und Zucker wie gewöhns lich abgemacht, dann werden die ausgeschelten Krebse hinzugethan; die Schaalen werden in einem Mörser klein gestoßen, in Butter gekocht, mit etwas von der Erbsenbrühe durch ein Haarsteb gedrückt, mit Salz, Ingwer und Muskatenblüthe gewürzt, zu den grünen

Erbsen gethan, noch einmal zusammen aufgefocht, und so angerichtet.

61. Krebsfarsche zu machen.

Dagu nimmt man ein Ochock ober noch mehr Rrebfe, ichneibet ihnen vorne den Ropf ab, daß das Bittere herausfommt; fiogt fie bann im Dorfer gu einem Dus, gießt gute Dilch barauf, quirlt es burch einander, und ftreicht es fo lange burch ein Saartuch, als noch etwas herausgeben will: bas thut man bers nach in eine Kafferolle, und feht es aufs Feuer; rubrt es auch beftandig, fo wird es gulegt jufammenfahren, wie ein Eperfaje: bann ichuttet man es in einen Durche fchlag, und wenn ber Molfen bavon abgelaufen ift, gerreibt man es fein in einer Reibesatte; wirft etwas in Mild geweichte und ausgebruchte Gemmel, Muss fatenblute und flein geschnittene Citronenschaalen bagu; mifcht ein halb Pfund Rrebsbutter bagu, ichlagt gehn Eperdotter und funf gange Eper dran, und rubrt alles eine gute halbe Stunde. Diefe Fariche fann man brauchen, wogu man will: entweder Rrebfe damit ans aufchlagen, ober auch ju Rlogen, Ralbefugen und Lammsfußen, in Pafteten u. f. m.

Mehl = und Eperspeisen.

I. Eper weich zu kochen.

Man legt so viel Eper, als man haben will, in einen Durchschlag, und halt sie barin 3 hochstens 4 Minusten in kochendes Basser, das nah über dem Feuer steht, so sind sie fertig.

2. Berlohrne Eper.

Ge wird eine Rasserolle mit Wasser ause Feuer geset, daß es koche; dann schlägt man so viel Eper, als man haben will, auf eine Schüssel, schüttet solche auf siedend Wasser, und läßt sie ein wenig anlaufen; auch kann man solche einzeln ins Wasser schlagen. Wenn sie nun recht sind, werden sie mit einem Lössel herausgenommen, und gebraucht, wenn man sie ha. ben will.

3. Eper mit einer Doffrichbrube.

Die Eper werden hart gekocht, und sauber abges schalt, mitten durchgeschnitten, und in eine Schussel gelegt; benn lagt man Butter in einer Kasserolle braun werden; in diese gießt man Möstrich, Wein und etz was Petersilienwasser; laßt es einmal aufkochen, thut ein Stuck Jucker, Citronenscheiben und weißen Pfeffer hinzu; diese Brühe wird über die Eper gegossen, noch einmal damit aufgekocht, dann sind sie fertig.

4. Ruhren mit Bratwurft ober Bucklingen.

Es werben eine beliebige Anzahl Eper eingeschlas gen, und mit ein wenig Wasser gerührt. Man läßt ein Stuck Butter heiß werben, und wieder ein wenig abfühlen; alsdann werden die Eper hineingegossen, und sowohl über dem Feuer, als auch wenn sie heruntergenommen sind, gerührt, daß sie nicht zu hart wers den. Unterdeß halt man gebratene und in Stucken zerschnittene Bratwurft fertig, mischt sie, wenn die gerührten Eper halb fertig sind, darunter, und läßt es zusammen noch einen Augendlick kochen; man kann

die Eyer auch nur über die Bratmurfte anrichten, ans ftatt des Waffers Milch, fo wie ftatt der Bratmurft Bucklinge, oder flein geschnittenen Schinken nehmen.

5. Gefüllte Eper mit einer Sahnenbrube.

Man focht eine beliebige Ungahl Eper bart; icha: let fie, Schneidet fie entzwen, macht die Dotter beraus, fcneibet fie flein, weicht Gemmel in Dild, brudt fie wieder aus, und thut fie auch bagu; hierauf legt man ein wenig Butter in eine Rafferolle, ichuttet bie Gemmel und Dotter hinein, desgleichen fleine Roffe nen, Duskatenblute, ein wenig Cabne, fchlagt auch ein paar robe Eper baju, und rubrt alles auf bem Reuer ab, wie ben gerührten Epern; alebann thut man fie in ein ander Gefchirr, baß fie in ber Sige nicht ju bart werben; fullt bas abgefochte Epweiß bas mit, und fest es bernach orbentlich in eine Schuffel. Es muß aber vorher um bie Schuffel ein Rrang von Teich gemacht werben; nachher zerläßt man ein wenig Butter , vermischt folche mit etwas Gabne, und gießt fie an ben gefüllten Epern. Enblich fest man biefe in einen Bacfofen, und lagt fie oben braun werben, bann nimmt man 4 Eperdottern, auch fo viel Sahne, als man gur Brube braucht, nebft einem Stud Butter, fest alles aufs Reuer, thut ein wenig Mustatenblus men bagu, und quirlt es ohne Unterlag. 3ft nun Diefe Sauce fertig, fo gießt man fie über die Eper, ftreut fleine Rofinen und Bimmt bruber, fo tonnen fie aufgetragen werden.

6. Eperkuchen. Man nimmt Eper, nachdem man ben Gyerkuchen

groß haben will, und rechnet ohngefahr 2 Eper auf die Person; quirlt sie in Milch, und verdickt es mit geriebener Semmel, auch allenfalls etwa einen Lössel seinem Mehl. Dann sest man Butter in einer flachen Psanne auf, und wenn sie ansängt zu braten, gießt man das Gequirlte hinein. Ist es auf der einen Seite braun, schüttet man den Kuchen behutsam auf eine Schüssel; legt Butter drauf, stürzt ihn auf der unges bratenen Seite wieder in die Psanne, und läst ihn gar werden. Man muß dsters mit dem Messer darun; ter sahren, und wo er ansängt anzubacken, ein wenig Butter unterschieben. Ist er hochgelb gebacken, so ist er fertig.

Bu biefem Eperfuchen fann man Bucklinge, Speck, Schinken, Mepfelicheiben, geriebene Mohrruben, ober auch gehachte grune Krauter barunter nehmen; nur muß er alebenn etwas lange backen.

7. Setener.

Man seht Butter in einer Schussel über Kohlsfeuer, ist sie zergangen, so schlägt man nach Belieben Eper darin; doch so geschwind, daß das Weiße sich um das Gelbe herum ziehe, und der Dotter nicht aus einander lause; dann deckt man eine Stürze drüber, und läßt sie so lange stehen, die das Weiße anfängt gar zu werden, doch muß es nicht hart seyn. She man sie aufgiebt, reibt man Mukatennuß drüber.

8. Pudding.

Man nimmt fur 6 Pfennig Semmel, brockt fie flein, und läßt fie in Milch ausweichen; ruhrt es dann

in einer Reibefatte gang flein, benn thut man ein halb Pfund große Rofinen, ein viertel Pfund Bucker, 6 gange Eper, 6 Eperdotter, Galy, Mustatenblumen und ein Pf. gu Gabne geriebene Butter bingu, rubrt es eine Biers telftunde lang mobl burdeinander; dann nimmt man ein Such von bichter Leinwand, taucht es in beifes Baffer, legt es in einen Durchichlag, ichuttet bas Gingerührte binein, bindet es oben gu, boch lagt man fo viel Raum, bag die Gemmel ausquellen fann; bere nach thut man es in einen Topf mit Waffer, worin man eine Sand voll Galg geschuttet; über ben Topf legt man ein Stuck Sol; in ber Quere, woran man das Tuch befestigt, fo daß der Pudding ichwebt. Bab: tend bem Rochen wird der Topf oftere umgewendet, daß er von allen Seiten gar werde; hat er eine Stung de gefocht, fo nimmt man ihn aus bem Topf, lagt ihn in einem Durchschlag ablaufen, und richtet es fo an, daß die unterfte Geite oben fommt. - Dan fann ihn mit langlicht geschnittenen Mandeln und Simmt auszieren, und eine beliebige Sauce bruber machen.

9. Mehl : Pudding.

Zu einem solchen Pubbing nimmt man 3 viertel Quart Milch, 1 halb Pfund Mehl, etwas weniger als 1 halb Pfund Butter, 14 bis 15 Eper, 1 halb Pfund Zucker. Man nimmt eine Kasserolle, und seit sie mit ber Milch, Butter und ber Halfte des Zuckers aufs Feuer; kocht diese Masse; dann wird das Mehl so lange darunter gerührt, bis sie steif wird. Wenn es abgekühlt ist, rührt man es mit der andern Halfte

des Zuckers und denen Eyerdottern wohl durch. Das Eyerweiß wird zu Schnee gemacht und darunter gerrührt; alles wird in eine Serviette gebunden, die zur vor wohl mit Wasser durchweicht ist; der Pudding wird zugebunden, und in Wasser, so wie vorher berschrieben worden, gekocht. Die Sauce ist ebenfalls willkührlich. Ist jemanden diese Portion zu groß, so kann er die Halfte von diesen vorbeschriebenen Zutharten nehmen.

10. Reis - Pudding.

Man kocht eine beliebige Menge Reis weich und recht steil. Ist er kalt, thut man Butter, Eyerdotztern, Muskatenblumen und einen guten Theil frisch Rinbermark hinein. Hat man es eine gute Weile in einer Neibesatte gerieben, so thut man große und kleine Rosinen, sein geschnittene Mandeln, abgeriebene Cistronenschaalen und gestoßnen Zimmt dazu; das Weiße von den Eyern wird zu Schaum geschlagen und dazu gerührt. Dann schmiert man eine Forme, oder in Ermangelung derselben ein tieses aber verzinntes Kassseroll mit Butter sett aus; bestveut es mit geriebener Semmel; thut die Puddingsmasse hinein, und backt es in einem Backosen. Hierzu macht man eine Sauçe von Milch und Eyern abgerührt, Mandeln, Zimmt und Zucker, oder auch eine Weinsauce.

II. Pudding von Ochsenzungen.

Man focht eine frische Ochsenzunge icharf aus bem Salze ab, pußt sie, zieht die weiße Saut herung ter, und läßt sie auskühlen, baß sie gant kalt werbe.

Dann wird fie gang fein gehacht, mit Zwiebeln, burche wachsenem Speck und fur ein paar Pfennige geriebes ner Gemmel, etwas frifchem Dierenfett, alles fein ges hact vermischt; mit Delfen, Mustatenbluthe, Pfeffer und Citronenschaalen gewurzt, und endlich mit fo viel Epern angefeuchtet, daß es eine Daffe wie ju Rleifch: flofen wird. Dun ichmiert man eine Tortenpfanne fett mit Butter, beftreut fie mit geriebener Gemmel. und formirt aus ber Daffe einen Pudding, befreicht ibn mit gerlaffener Butter, und ftreut geriebene Geme mel barüber. Der Dedel ber Tortenpfanne mird mit Roblen brauf gelegt, und fo lagt man ihn gelbbraun werden. Bulett legt man unterwarts nur wenig Reuer. Heber biefen Pubbing macht man eine Rapern ; pder Sarbellen : Rofinen , ober Sagenbuttenfauce; und giert ibn mit Diftagien ober andern trocken Gingemachtem aus.

12. Pudding bon Sifchen.

Dieser wird von Hecht, Stocksisch ober andern Fischen, die etwas hartlich sind, gemacht. Sie werzben eingewässert, rein gemacht, in Stücken geschnitten, ohne Salz ein wenig abgekocht, und dann von Grätten gelöst. Dann reibt man ein gut Theil Butter zu Sahne, nimmt in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, nach Gutdünken 5 oder 6 Eper, Gewürz, als Muskatenblüthe, Nelken, Schafotten, etwas Petersilie, rührt es durch einander, thut den Fisch hinzu, und wenn es recht delikat werden soll, seuchtet man es noch mit setter süßer Sahne an. Wenn nun die blecherne Pudingsorm sett mit Butter

ausgeschmiert, und geriebener Semmel bestreut ist, wird das Eingerührte hinein gethan, in eine Torten, pfanne geseht, und mit Kohlen unten und oben gar gebacken. Hat die Form einen Deckel, so kann man sie auch in einem Ressel mit Wasser sehen, und so gar kochen. In Ermangelung der Form wird er auch in eine Serviette gebunden. Die Sauce hierüber ist will, kührlich, doch ist eine hollandische die gewöhnlichste.

13. Sefen : oder Barm : Klöffe.

Man thut fo viel Debl, als man Rlofe ju mas den benft, in einer irrbenen Ochuffel an einem mars men Ort; bann rubrt man vier ober feche Loffel voll guten Weißbierhefen (wo man biefen nicht bat, nimmt man gemafferten Braunbierhefen) und lauwarme Miich barunter, fo, daß fich von bem Teige Rlofe formiren laffen, die man in ber Große eines Dreverbrodtes Diefe fest man auf ein Brett, beftreut fie macht. mit Dehl, und lagt fie an einem warmen Ort auf. Sind fie nun binlanglich aufgegangen, fo focht man fie in einem Reffel mit Baffer ben rafchem Reuer. Indeg balt man geschmolzene Butter bereit, und fest diefe in einem Gaugen, Dapf gu ben trocken ausgelegten Rlogen auf. Die Rloge werden febr große und muffen nicht geschnitten, fondern von einander geriffen werben.

Die Anweisung zu mehreren Arten von Rlogen, findet man bei den Suppen. Der Gebrauch berselben ift willführlich; ju trodnem oder frischem Obste, ju Sauerkohl, oder bloß mit Fleisch u. s. w.

14. Dampfnubeln.

Man nimmt eine halbe viertel Mehe Mehl, macht ein wenig Milch lau, legt ein Stück Butter hinein, rührt das Mehl damit an, und thut einen Löffel voll Hefen und das benöthigte Salz dazu. Alsdann rührt und wirft man den Teig recht durch, daß er wie Schneebällenteig wird; schneidet ihn in Stücke, ohns gefähr in der Größe eines Epes, und macht runde Ruchen daraus; bestreut ein Blech mit Mehl, seht die Nudeln drauf, und läßt sie zwen Stunden auf dem warmen Ofen gehen. Dann beschmiert man eine Bratzpfanne sett mit Butter, seht die Ruchen hinein, und schiebt die Pfanne, wenn das Brod in den Ofen gesthan wird, ebenfalls hinein, daß sie gelb backen.

Auch machen Etliche in einer zum Zubecken eins gerichteten Pfanne so viel Milch kochend, daß sie bis an die Halfte ber Nudeln reicht; man beckt sie recht gut zu, und laßt sie ohngefahr eine viertel Stunde kochen, und richtet sie sammt der Milch, worinn sie gekocht worden sind, an.

15. Plingen zu backen.

Auf ein halb Quart Milch rechnet man 7 Eper, quirlt diese mit Milch zusammen, und rührt nach und nach so viel Mehl hineln, daß es ein Teig wird, der sich gießen läßt. Dann salzt man ihn, und thut etz was Zucker hinein. Nun wird eine flache eiserne oder irdene Pfanne mit etwas Butter aufs Feuer geseht, und wenn sie braun wird, gießt man einen Lössel voll von dem Teige hinein, schwenkt die Pfanne so um, daß der ganze Boden mit dem Teige bedeckt wird, doch

doch nur so dunne, daß die Pfanne durchschimmert. Wenn es von einer Seite losgebacken ist, wendet man es schnell um, und läßt es auf der andern Sitte backen, und sosort, bis man so viel hat, als man braucht. Man bestreut sie mit Zucker, und rollt sie auf, welches mit einer langen Gabel sich am besten machen läßt. Sie werden zu trocknen Obsissuppen oder auch so zum Begessen ausgesetzt.

Von Zubereitung der Schwämme.

1. Steinpilge in Butter geroftet.

Man schält die Pilze, und schneidet sie klein; thut sie, wie sie find, in eine Pfanne, und läßt sie über dem Feuer trocknen. Dann macht man in einer Rasserolle so viel Butter braun, als man glaubt nöttig zu haben; schüttet die Pilze hinein, und läßt sie ein, braten. Dann streut man gehackte Petersiilie, etwas Jugwer und Pfesser darauf, so sind sie fertig.

2. Steinpilze fauer gu fochen.

Die Pilze faubert man, thut sie in einen Tiegel mit etwas Butter; beckt sie zu, und läßt sie eine Weile schwitzen. Dann gießt man Fleischbrühe und Weines, sig darauf, läßt sie damit kochen, rührt braun Dehl baran, wurzt sie mit Ingwer, und giebt sie auf.

3. Mousserons zu schmoren.

Die Moufferons werben wie die Pilze gurecht ges macht; find fie groß, so hacht man fie, wie bep ben Steinpilzen erwähnt worden, in Butter. Die fleinen schmort man auf folgende Art: man sett in einer Rasserolle ein wenig geschnittenen Speck auf; ist er aus geschmolzen, so legt man die Mousserons hinein, läßt sie eine Beile darin schwitzen, gießt dann Fleischjus bazu, thut ein wenig gehackte Petersilie und kleine Zwiebeln daran, und läßt sie bep kleinem Fener geling de kochen. Das Fett nimmt man ab, wenn es zu viel seyn sollte; zuleht gießt man etwas Schinken, oder et, was Ralbsteisch. Coulis daran, und richtet es warm an.

4. Champignons gut zuzurichten.

Die faulen, welken und andre bedenklich ausses hende Champignons wirft man weg; die guten und frischen putet man gut ab, wascht sie in frischem Wasser, und läßt sie in einem Durchschlag recht gut ab, traufeln. Dann läßt man sie in einer Kasserolle auf Kohlen eine Weile in Butter schworen; gießt nachher Fleischbrühe darauf; würzt sie mit Salz, Jugwer, klein gehackter Petersilie, thut, wenn man will, Essign und Zwieben daran, läßt sie einschworen, quirlt die Sauce mit ein paar Epern ab, so sind sie fertig.

Pfifferlinge werden eben fo gubereitet.

5. Champignon : Pulver zu machen.

Man nimmt 2 Loth Mousserons, 8 Loth Eruf; feln, 4 Loth Morgeln, ein halb Loth weißen Pfesser, ein halb Loth Melken, einige Schalen von bittern Pom, meranzen und Citronen; stößt alles wohl untereinander zu Pulver, verwahrt es an einem trocknen Ort, und braucht es dann zu allerley Brühen, Frikasseen, Pastes

ten und Gebachnem. Es giebt einen Geschmack, als wenn es frische Champignons waren.

6. Truffeln mit Schinken.

Man schält ein ober zwey Dukend Truffeln, nachs bem sie groß sind; thut sie mit Jus von Kalbsteisch in eine kleine Kasserolle, und läßt sie koden. Wenn sie gar sind, läßt man Schinkenscheiben in einer Kasserolle schwiken, und sind sie angebacken, so wird ein wenig geschwolzner Speck und etwas Mehl dazu gesthan. Wenn beides braun geworden, gießt man Justdarauf; ferner wird, wenn sie gar sind, eine dicklichte Brühe von Schinken und Kalbsteisch; Coulis darauf gemacht, dann legt man die Truffeln in eine Schussel, und richtet das Schinkenragout darüber an.

30m Braten.

Einen guten Braten zu machen, erfordert Uebung, ihn gehörig an Salz zu treffen, und den Grad des Feuers nach der Größe des Bratens einzurichten. Dies muß ein jeder selbst überlegen können und ausprobiren. Volgendes sind aber Hauptregeln, die man dazu ange, ben kann.

Ginen Rinderbraten, er sen vom Ramm ober aus der Keule, ift er groß, steckt man um 8 Uhr an den Spieß, giebt ihm erstlich nur gelindes Roble feuer, und steigt Gradweise mit der Hike, bis zulest etwas mehr Kohlen angelegt werden. Er wird sehr saftig ben bloßem Kohlenseuer. Die hervorstechenben Stellen, die der Sike am mehreften ausgesetz find, bedeckt man gulett mit Papier. Sat das Fleisch gur vor in Effig gelegen, so kann er eine halbe Stunde spater angesteckt werden.

Sirfchbraten, wird eben so wie der Rinder, braten behandelt, wenn er nemlich sehr start ift; nur mit dem Unterschiede, daß die Hatte vorher abgezos gen werden, und der Braten zierlich gespieft wird.

Hammelbraten, wird mit Salbey, Schalot, ten, ober Limonien gespiect, um halb to Uhr ange, stecke. Ist die Niere zu fett, so wird der Talg him weg gethan. Er muß eben beh gelindem Feuer braten, sleißig begossen, und mit Papier an den Stellen unwickelt werden, wo er zu braun werden könnte. Will man eine Keule in Essig beisen, so zieht man die Haut ab, nimmt das Fett hinweg, reibt ihn mit Salz und Gewürz ein, und läßt ihn so Lage in Essig liegen. Soll er nun gebraten werden, so haut man das lange Bein ab, und spiect ihn sauber; gießt auch beym Braten Essig in die Pfanne.

Kalbebraten, wird fleißig mit Butter begoffen; ben gelindem Feuer gebraten, und so angerichtet, daß die Niere oben zu liegen kommt. Eine Kalbe, feule, so in Effig gebeißt worden, wird gespiett, und beym braten mit Effig und Butter begossen.

Rehbimmer, werden die Haute abgezogen, saus ber gespickt, am Spieß gesteckt, erst mit warmen Wasser begossen, welches man wieder aus der Bratpsanne gießt; dann mit Butter, und wenn man will, auch mit süßer oder saurer Sahne, wovon er sehr zart und murbe wird: eben so verfährt man mit dem

Haafenbraten. Der Saase wird abgezogen, vollends ausgeweidet, rein ausgewaschen, abgehautet, gespickt, und erft mit warmen Wasser abgespuhlt; dann mit Butter und Sahne (einige nehmen auch Weißbier jum Anfang) begossen.

Schweinbraten, sahm oder wild, frisch oder in Effig gebeiht, wird abgehautet, mit Relken gespickt, am Spieß oder in einer Pfanne im Ofen gebacken, wenn er halb gar ift, mit geriebener Semmel oder Roggenbrodt bestreut, steifig mit seinem eignen Fett beträuft, und mit Citronenscheiben und Rosmarindweis gen ausgeziert, aufgegeben.

Lammbraten, spieft man wohl mit Limonien, nimmt das überstuffige Fett von der Niere, und läßt ihn langsam braten. Begießt er sich nicht felbst, so thut man Butter hinzu. Beym Anrichten wird die Niere oben gelegt.

Fasanen, werden gerupft, ausgenommen, am Feuer steif gemacht, mit feinem Speck gespickt, mit Papier bewickelt, und ben gelindem Feuer gebraten. Wenn sie meist gar find, thut man das Papier bins weg, und läßt sie vollends braun werden.

Rebhuner und Bafferhuner, werden eben

fo bearbeitet.

Schnepfen und Becassinen, tupft man, biegt ihnen die Beine einwarts, nimmt sie aber nicht aus, macht sie am Feuer steif, spickt sie sein und bratet sie am Spieß; in die Pfanne legt man Semmelscheiben, braun gebraten, auf diese legt man die Schnepfen.

Rrammetendgel, werden eben fo behandelt, nur bag man fie mit gestofinen Bacholderbeeren gu bes freuen pflegt; fle werden auch auf gebratnen Sems melfcheiben angerichtet.

Puter oder Truthuner, werden gepußt, aus; genommen, am Feuer gestelft, recht abgepußt, die Rnochen eingebrückt, gespeilert, mit Bindfaden gebunden; gespickt, und unter Papier gebraten. Den Kropf füllt man mit einer Limone, mit einer Semmelsülle oder einer Farsche, die man von der Leber und Masgen bereitet.

Rapaunen und Poularden, rupft man, mascht fie, steift sie über Kohlen, pußt sie, bindet und speis lert sie, wickelt sie in Speckscheiben, und läßt sie lange sam braten. Wenn sie meist gar sind, macht man die Speckstreifen ab, bestreut sie mit sein geriebener Sems met, und läßt sie vollends sich farben.

Fette Suner, werden eben so gebraten. Man spickt fie fein, oder wickelt fie in Speckriefen, wie die Rapannen.

Tauben, rupft man, nimmt fie aus, druckt die Bruftknochen ein, macht fie auf Roblen fteif, pußt fie dann fauber, spickt fie fein, wenn man will, bratet fie unter Papier meift gar, nimmt es dann ab, und laft fie fich vollends farben.

Enten und andre Waffervogel, muffen ges fengt, ausgenommen, mit Aepfeln, Majoran, oder eis ner beliebigen Fulle ausgestopft und ungespickt gebras ten werben.

Bilde Ganfe, werden gerupft, geput, ausgenommen, die Rnochen eingebrochen, fteif gemacht, an den Spieß gesteckt, und mahren dem Braten mit geriebener Semmel bestreut, bis sie braun sind. Man giebt ihnen querft langfam, Julebe aber frarter Beuer,

Jahme junge Ganfel werden gefengt, geputt, ausgenommen, mit einer Fille von Aepfeln und Masjoran oder Behfuß; oder mit einer Farsche von den gehalten Lebern, Speck, in Milch geweichter Semmel, Eyern und Gewürz gefällt, mit Specksreisen bewickelt, und so meist gar gebraten. Dann thut man den Speck davon, bestreut sie mit geriebener Semmel und läßt sie braun werden.

Sahme gemaftete Gane, wird bie jum Brasten gepußt, durecht gemacht, mit Aepfelm Kaftanien, oder womit man will gefüllt, und ungespielt; erst ben langsamen, dulest ben raschem Feuer gebraten. Sie fann auch mit Semmel bestreut werben.

Lerchen, rupft und seingt man, biegt die Beine einwarts, steckt sie auf einen bunnen holzernen Spieß, befestigt diesen mit Bindfaben an den Bratspieß, besstreut sie zulest mit Semmel, und richtet sie auf ges bratene Semmelscheiben an. Eben so die

Ortolanen.

Weindrosseln, rupft man, schneibet ihnen bie Füße ab, belegt sie mit Speckstreisen, steckt sie an ein bolgern Spießchen, befestigt es am Bratspieße, thut, wenn sie meist gar sind, den Speck davon; bestreut sie mit Semmel, und läßt sie braun werden.

Spanferkel, muß mit heißem Wasser abgebrus bet und ausgenommen werden; dann thut man Sals, Pfesser, kleine Zwiebeln, eine mit Nelken gespickte große Zwiebel und ein Stuck Butter inwendig hinein, und steckt es am Spieß; wenn es heiß geworben ift, bestreicht man es mit einer Feder mit Provencerdl, dies macht die Haut knorpelicht. Andre füllen es auch mit einer Fülle von Semmel, Evern, Butter, kleinen Rosinen und Sewürze; oder mit Aepfeln und kleinen Rosinen. Auch kann man gehackte und langsgeschnitztene süße Mandeln, und große und kleine Rosinen hinein thum Buleht läßt man es ben raschem Fener braun werden.

Froschlingen) hieht man die Haut ab, am Ropf aber bleibt sie siben; bieget die Beine krumm, macht es uber Kohlen steif, spickt sie, steckt sie am Optobliumwickelt sie mit Papier, nimmt dieses ab, wenn es bild gar ist, bestreut es mit geriebener Sems mel und läst es braun werden. Die Fülle darin ist ebenfalls willkührlich.

Ruden, ober Rierenftude von milben Schweinen, Sirfden und Reben, werden ges fpidt, und eben fo gebraten.

Sirfchkalber, werden gebraten und angerichtet wie der Froschling.

Braten mit Anoblauch. Man nimmt eine Ralbs: oder Hammelkeule, zieht die Sehnen vom Bein ab, haut das lange Bein ganz ab, beitt sie eisnige Tage in gutem Essig, bestreut sie mit gestoßnen Melken und Pfesser, und bratet sie gemächlich am Spieß; wenn sie halb gebraten ist, spickt man sie erstlich mit Anoblauch, und läßt sie dann vollends ausbraten. Indeß schneibet man Anoblauch würslicht, thut ihn in ein Töpfchen, gießt Fleischbrühe und ets was Essig dazu, wurzt es mit Nelken, und läßt es

auffochen. Beym Unrichten wird biefe Sauce über ben Braten gegoffen.

Milbe Enten, werben wie gahme gebraten, mur baß man in die wilben einige Relfen ftect, welche ihnen den gar zu ftrengen Geschmack benehmen. Dan macht eine Zwiebel; oder Sarbellensauge dazu.

Rubeurer zu braten; es wird erst scharf aus dem Salz recht welch gefocht: wenn es dann recht abgekühlt ist, schneidet man es in große recht dunne Scheiben, feuchtet diese mit zerlaßner Buttet an, wälzt sie in geriebner Semmel, Majoran, Salz und Pfeffer, und bratet es dann gemächlich auf dem Rost, oder legt es in einen Tiegel mit brauner Butter, und läßt es so von beyden Seiten braun werden.

Leber ju braten. Gine Kalbsleber wird erftlich rein gemafchen, mit Galy beftreut, eine Beile binges legt, bis bas Galk allerwegen burchgezogen; bann mit groblich geschnittnem Speck gespickt. Der Spieß, wore an fie fommen foll, wird beiß gemacht, und bann die Leber bran geftectt, fo fist fie gleich feft. Menn fie fleißig mit Butter, auch wenn man will, mit Gabne begoffen wird, ift fie balb gar, man giebt aber nur gelindes Reuer, ben rafchem wird fie gu trocken. Ober: Die Leber wird in breite Stude gerichnitten, wohl ausgeabert, gewaschen und eine Beile mit Gala bes freut, hingelegt; bann ftreift man fie einigemal burch Die Sand, trochnet fie mit einem Euch ab, beftreut fie bid mit Dehl, und bratet fie in Schmalt ober Butter braun. Sierauf pflegt man eine Zwiebel , ober Rapernsauce zu machen!

2. Bratwurft zu machen.

Man nimmt vom Schwein die Lendenbraten, oder ben Murbbraten, und das kurze Halssleisch, hackt es, mijcht klein würslicht geschnittenen setten Speck, gröbe licht gestoßnen Pfesser, abzeriebne Citronenschaale und hinlänglich Salz darüber; seuchtet es mit Wein an, und stopst recht rein gemachte Schweindarme, die man etwan drep viertel Ellen lang schneibet, damit voll, doch muß es nicht zu dicht lenn, soust platen sier dann speilert, oder bindet man sie zu, siicht mit einer Radel hin und her hinein, daß die Lust heraus gehe, und hängt sie auf, daß sie trocken werden.

3. Bratwurft gu Braten.

Die Bratwurste werden in einem Tiegel mit Maffer oder Beißbier aufgeseht; man gießt so viel davon
darauf, daß es übersteht; ist es eingefocht, so braten
sie dann in ihrem eignen Fett braun. Man belegt
damit entweder Gemuse, giebt sie so mit ihrer eignen
Brühe, oder macht eine Kapern, Möstrich; oder Cis
tronensauce dazu.

4. Sauciffen zu machen.

Hierzu nimmt man dren Pfund mager Schweins fleisch, und zwen Pfund bergleichen Rinds oder Hams melsteisch; die Sehnen werden, so viel es angeht, hers ausgenommen, und das Fleisch gehackt, jedoch nicht allzu fein: darunter mengt man dren viertel Pfund würstlicht geschnittenen Speck, ein viertel Pfund Salz, zwen Loth gestoßnen Pfesser, und eine halbe Muskastennuß; dies wird dusammen gut durchgeknetet. Hers

nach nimmt man kleine Darme, etwan die dunnsten vom Hammel, schleimt sie rein ab, zieht den Darm über eine Wurstsprife, stöft das Fleisch mit einem Stempel vorne zur Sprife heraus, so macht sich die Wurst von sich selbst. Man läßt sie abtrecknen, wenn man sie zur Sarnirung der Semuse nehmen will; oder legt sie in Essig, und macht dann eine Sauce von Champignons, Lapern, Oliwen, Citronen, oder sonst eine von pikantem Seschmack dazu.

Sauçen zum Braten aufzusetzen.

1. Garbellen . Gauce.

Man nimmt einen Loffel voll Mehl, ein Stud But; ter, Citronen, Lorbeerblatter, flein gehackte Schalote ten, eine Portion fein gehackte gemäfferte Sarbellen; knetet bies alles gut burch, roftet es mit Brühe ab, läßt es einen Sub thun, legt Citronenscheiben hinein, und giebt es auf.

2. Schinken : Sauce.

Man nimmt drey oder vier Scheiben roben Schingen, läßt sie in einer Kasserolle schwisen; wenn sie anhangen, freut man so viel Mehl', als man zwischen drey Finger fassen kann, hinein; es wird Jus daran gegossen, mit Pfesser und einem Bundchen feiner Krauster gewürzt, und gelinde gekocht. Zuleht streicht man sie durch ein Haarsieb, schneidet Oliven und Eitronen hinein, und bedient sich derselben zu allen Braten von weißem Fleische.

3. Sauce von Schalotten.

Man knetet einen Lössel voll Mehl, eine gute Portion gehackter Schalotten, und ein Stuck Butter durch einander, seuchtet es mit Fleischbrühe oder auch nur Wasser an, gießt etwas Wein und Weinessig daz zu, und rührt es zu einer sämigen Sauce ab: nein Lössel voll Champignon, Pulver giebt ihr einen pikanten Geschmack. Dieser Sauce bedient man sich zu Kapaunen, Karbonnade, Hammelbraten u. s.

4. Sauerrampfer . Sauce.

Man nimmt einige gute Hande voll Sauerrams pfer, maicht sie, hackt ihn ein paarmal durch, und läßt ihn in einem verdeckten Topf in seiner eignen Brühe gar schwißen. Dann knetet man Butter mit ein wenig Mehl und ein paar Eyerdotter in einer Pfanne durch, thut den Sauerrampfer mit seiner Brühe dazu, und wenn er nicht Sauce genug giebt, gießt man etwas Fleischbrühe oder Wasser zu; würzt es mit Muskatenbläthe, Salz und ein wenig Zucker, und wenn es sämig genug ist, giebt man sie auf. Sie wird zu Kalbs : und Lammbraten gegessen.

5. Sauge auf italianische Art zu allerlen Wildprett.

Man laßt einige Schinkenschnitte in einer Kasser rolle schwissen; wenn er anfängt sich anzuhängen, thut man gehackte Champignons, Thymian, Bastlienkraut, eine Zehe Anobianch, einige Gewürznelken und Prospenceröl hinzu. Wenn es eine Weile gedämpst bat, gießt man ein Glas Champagner Wein, Kalbsteisch, Coulis, und den Sast einer Citrone und ganzen Pfefsfer daran.

6. Sauge von Stachelbeeren ju jungen gebratenen Bunern.

Die Stachelbeeren werden gefäubert, gewaschen, und in Schmalze geröstet; hierauf wird ein wenig Fleischbrühe, Wein und Essig baran geschüttet, mit Muskatenblüthe und Nelken gewürzt, nach Belieben gezuckert, und aufgekocht. Zulest legt man noch Eittronat und Eitronenschaalen an, läßt es damit noch einmal kochen, und streut behm Anrichten Zimmt barüber.

7. Grune Sauce zu allerlen gebratenem Geflügel.

Man nimmt Schnittlauch, Kerbel, Brunnenkres, se, Pimpinelle und Dragun, thut diese Kräuter nach Berhältniß ihrer Kraft in einen Mörser, und siößt se. Benn dies geschehen, werden sie mit Salz, Pfeffer, ein wenig Rocambolen und ein klein wenig Senf gewürzt; auch wird ein wenig Citronensaft und Proponcerol, aber kein Essig, daran gethan. Sollte diese Sauce zu herbe seyn, so gießt man erwas Wasser hinzu. Der Dragun muß am stärksten hervorschmecken.

8. Sauce ju Rinderbraten, auch Wildpret.

Man verwellt eine Hand voll Petersilie und zwey Laftuken, thut sie dann in frisches Wasser, drückt sie aus, und läßt sie mit Kalbsteischjus, Fleischbrühe und einer Zehe Knoblauch koden; treibt sie dann durch ein Haarsieb; thut sie in eine Kasserolle mit frischer Butster, und vier klein gehackten hart gekochten Eperdotstern; so läßt man es sämig werden, aber nicht völlig

tochen. Benm Unrichten wird ber Saft einer Citrone bineingebruckt.

9. Eine pifante Sauce zu allerlen aufzugeben.

Es werden in einer Rasserolle ein paar Schnitte Schinken, drei Petersilienwurzeln, drey bis vier lang geschnittene Zwiebeln, ein Stück Butter, ein Bund, den Petersilie, eine Zehe Anoblauch, fünf Nelken, ein nige Lorbeerblätter aufgeseht, dies läßt man bey ges lindem Feuer eine Weile dämpfen; seuchtet es mit Essig, Fleischbrühe und Ralbsteisch; Coulis an; schäumt es ab, treibt es durch ein Haarsieb, und giebt es zu allerley Braten, oder in Pasteten, Nagouts u. s. w.

10. Gewöhnliche hollandische Sauce.

Man seht ein halb Quart weißen Wein, ein paar Löffel Estig, und etwas Wasser zum Feuer; wenn es kocht, süßt man es nach seinem Geschmack, würzt es mit Muskatenblumen, und quirlt es mit 6 Eyerdorz tern ab, worinn man ein wenig Mehl und einen Löffel kaltes Wasser thut. Statt des Esigs kann man der Sauce auch ihre Saure mit Citronen geben.

II. Dide Butter.

Man nimmt ein Viertel, oder sonst eine beliebige Portion Butter, mascht sie gut aus, thut die Halfte bavon in eine Pfanne, mit 2 oder 3 Loffel voll Basser, und einer guten Messerspitze voll Mehl, und rührt bies auf gelindem Feuer, ziehet auch die Butter mit dem Loffel ofters in die Hohe. Die noch übrige Butter thut man Stückweise nach und nach auch hinein,

und wenn das letzte geschmolzen ist, wird die Brühe gut und samig seyn. Dann muß sie gleich vom Feuer genommen werden. Man thut auch wohl eine Zwie, bel, ein paar Lossel Sahne und Muskarenblumen hins ein, dann ist es eine gute Sauce du Fischen, Fischpassieten und Stocksisch.

12. Rothe Sauce zu kleinem Geflügel, als Tauben u. f. w.

Man laßt Butter im Tiegel braun werben; wirft Petersilie hinein, laßt sie braten, bie fie plaßt. Buslett gießt man Effig baran, salbt und pfeffert sie, und giebt fie auf.

Verschiedne Salate und Compots zum Braten.

Geschmorte Pflaumen.

Die frischen Pflaumen werden in kochendes Wasser gelegt, so kann man die Haut leicht abziehen; sie were den mit etwas weißem Wein, Zucker und Citronat ausgesetzt. Wenn sie anfangen zu kochen, lassen sich bie Steine heraus drücken. Wenn sie gar sind und die Brühe wie ein Julep ist, so giebt man sie in einer Saladiere auf, und bestreut sie mit Zimmt und Zucker.

Apritosen und Pfirsichen werden eben fo gemacht.

Seidelbeeren, Stachelbeeren und Bein:

beeren, saure und sufe Rirschen; von welchen die Stiele abgepußt, und die Kerne herausgenommen find, sest man bloß mit Zucker auf. Sie geben von selbst hinlanglichen Saft, sind sie eingeschmort ger nug, bestreut man sie beym Anrichten mit Jucker und Jimmt.

Quittenapfel ober Quittenbirnen werden geschält, mit Bucker und Wein aufgesest und eingesschmort. Sie muffen wohl zwey Stunden kochen, und nehmen viel Zucker an.

Seschmorte Birnen. Man last den Wein, rothen oder weißen, erst aufsochen: dann legt man gesschälte, ganze oder in die Halfte zerschnittne Birnen hinein; thut Zucker, Citronen und Zimmt dazu, und läßt es zu einer dicklichen Brühe einschmoren. Will man sie mit Gelee haben, so nimmt man die Birnen heraus, wenn sie gar sind, thut noch Zucker zu der Brühe, läßt sie noch eine Weile kochen, läßt sie in einem porzellainen Geschirr kalt werden, sicht es dann mit einem Lössel oder kleinen Formen ab, und legt es auf die Birnen. Zulest ziert man es mit gerisnen Citronenscheiben aus.

Borftorfer, Aepfel werden wie die Birnen gemacht; nur daß ftatt des rothen Weins, weißer ger nommen wird.

Gebacknes Obst, als: Pflaumen, Nepfel, Kirschen, Birnen, Prunellen, Hagebutten und Rosinen, werden auf einerley Art zubereitet; entweder seht man sie mit Wein, Zucker, Eitronen, schaalen und Zimmt auf, und läßt sie einschmoren, oder mit Weißbier, welches ganz einschmoren muß.

Alles Obst muß mit warmen Wasser gewaschen wer, ben, ehe es gekocht wird. Und beym Anrichten wird es mit Eitronenscheiben und Zimmt ausgeziert.

Sardellen, Salat. Die Sardellen werden gewässert, von den Gräten gelöst, und in zierlicher Ordnung auf einen Teller gelegt. Aus Oliven schneis det man die Kerne aus, und rollt sie wieder so auf, als ob sie noch ganz wären. Dann legt man einen Streif Oliven, einen Streif Kapern, einen Streif Sardellen; oben drüber marinirte Muscheln, gereifte Citronenscheiben und Servelatwurst: die Zuthaten sind willtührlich. Zuleht gießt man Dehl und Esig darauf, so ist er fertig.

Hering: Calat. Statt ber Carbellen nimmt man gewässerten Hering, in langlichte Stücke geschnitten. Im übrigen kann man dieselben Zuthaten nehmen. Ober: flein geschnittne Lepfel, kalten Braten, spanischen Hopfen, kleine Effiggurken u. f. w.

Rohl, Salat. Ein fester weißer Rohlfopf wird fein gehobelt. Dann sehr man frisches Schmalz, ein gut Theil, auch so man will, würslicht geschnittnen Speck in einer Kasserolle auf; ist es zerlassen, so thut man den Kohl hinein, und läßt ihn so lange über Kohlen schmoren, bis er weich ist. Dann gießt man hinlänglich Essig daran, milbert die Schärse mit Zucker, und läßt ihn so gar kochen.

Gurfen, Salat, Die Gurfen werben geschält, daß nichts Grunes daran bleibt, fein gehobelt, mit Salz bestreut, in eine Schussel gethan, mit einem holizernen Teller bedeckt, und so beschwert, daß das Waster heraus geht. Dann wird Dehl und Effig darauf

gegoffen, und groblich gestoffner Pfeffer druber gethan. Einige preffen auch ben Saft ber Gurfen durch eine Servietre aus.

Ropf: Salat, Rrauter: Salat von allen Arten. Die Zubereitung deffelben ift fo allgemein befannt, daß die Anweifung dazu fehr überfluffig ift.

Spargel zum Braten, ale jungen Sunern u. f. w. Der Spargel wird zuvor von allem Unreinen und Bittern gesäubert, in Bündchen mit Zwirn zusammen gebunden, und in Wasser, zu welt dem man eine Hand voll Salz schüttet, weich gekocht. Dann gießt man das Wasser ab; legt den Spargel in einem Kreis in die Schüssel, und macht braune oder diese Butter, oder auch eine hollandische Sauce darüber.

Schminkbohnen, Ertoffeln, Mohrrüben, jungen Sopfen, Sellerie, als Salat juzubereisten. Sie werden in Salzwasser verwellt; oder nach Erforderniß gar gefocht, ausgekühlt, in Scheiben oder Stückhen zerschnitten, und Dehl, Essig und fein geshackte Petersilie oder Schnittlauch darüber gethan.

Von Geleen, Cremen und Blanc-Mangers.

1. Gelee bon Kalberfußen.

Man nimmt Ralberfuße; nachbem man viel Gelee machen will, nimmt man auch viel Sufe, hauet fie in Studen, und tocht fie mit Waffer, aber bine Sale;

nimmt etwas Brube beraus, lagt fie falt werben, und fiebet ju, ob fie fteht; benn gießt man fie burch eine Gerviette in ein porcellaines Gefchire, nimmt, wenn es falt ift, bas gett, bas barauf ftebt, ab, thut bren Sande voll, auch mehr, nachdem viel Gelee ift, fuge Mandeln und erliche bittere bingu, brubet fie ab, und ftoffet fie mit ein wenig Dilch recht fein, thut ben Gelee in eine recht reine verginnte Rafferolle, ober in einen neuen mit Maffer wohl ausgefochten Tiegel. Schuttet Die fein gestoffenen Dandeln, etwas Dilch, einige Studen Simmt, etliche Studen ausgeschalte Rarbamom, bunne ausgeschnittene Citronenichaale und Bucker bagu, lagt es gufammen fochen, bis es nach bem Gewurt fcmedt, benn gießt man es burch eine grobe dichte Gerviette, ringet aus benen Manbeln ben Saft beraus, und thut es in eine Forme. Sat man feine Forme, fo nimmt man einen porcellainen Gpulle napf und Obertaffen, und laffet es falt werben. Die, fer Belee mird mit Ronfituren ausgeputt, und mit einer Sance von fußer Sahne, Epern und Bucter aufgegebent! (bisia nischia) (asmia isp der Thank and one maffer and

doil of 2. Klarer Gelee.

Auf brey viertel Pfund von dem besten frisch ger raspelten Hirschhorn, nimmt man ein Quart Rheinwein, ober alten Franzwein, und ein halb Quart Wasser, thut es in einen neuen vorhero mit Wasser wohl ausgekochten irdenen Topf, wozu ein Deckel seyn muß, der sich gut darauf passet; thut von einer halben Citrone die dunne abgeschnittene Schaale hinzu, rühret es mit einem silbernen Lössel wohl durch einander, deckt

es au, fetet es jum Reuer, und laft es fachte fochen. baß es nicht überfoche. Wenn es zwen Ringer breit eingefocht ift, nimmt man mit einem filbernen Loffel etwas beraus, gieft es auf einen ginnernen Teller, und fiebet gu, ob es, wenn es falt, feif genna ift: fonft lagt man es noch fochen. Wenn er gut ift, ruckt man den Topf vom Reuer etwas ab, daß es nur warm bleibt, und lagt ibn ftebn, bis es fich gefeht hat. Ein biefer Beit thut man in ein porcellainernes Gefchirr geriebenen feinen Bucter, und von etlichen Citronen ben Gaft, gieffet durch eine bichte grobe Gerviette ben Gelee flar ab und bagu, rubret es burch einander, foftet es, und thut nach eines jeben Gie: schmack, wenn es nothig ift, noch Bucker oder Citros nenfaft bazu; gieffet es wieder durch eine grobe bichte Gerviette in eine porcellainerne Schuffel ober Korme, feget es in ben Reller, und laft es freif merben. Dies fer Gelee wird, wenn bas Sirichhorn gut ift, allemal aut, und ift viel geschwinder gemacht, als wenn bas Birfchborn erft mit Baffer gefocht wird. Das Birfche born wird nicht gewaschen, sondern gleich in den Sonf geschüttet, und ber Wein und bas Baffer barauf ge: goffen; auch ift biefes nur eine fleine Portion, und fann man fie, nachdem man viel haben will, etlicher mal verdoppeln. Dan muß fich buten, bag nichts fettiges dazu fommt, fonft wird er trube. Sat man ben Gelee in eine Korme gegoffen; fo muß man die Forme, wenn man es anrichten will, über beiffes Maffer halten, baß fich ber Gelee losgiebt, ober ges schwinde die Forme in beiffes Baffer tauchen, aber ja nicht gu lange, bag nicht zu viel schmelzt. Rur

Kranke nimmt man nur ein halb Quart Bein, und ein halb Quart Baffer.

3. Weißer Gelee.

Brubet einen auten Theil fuße Danbeln ab, nach Proportion bes Gelees, ben man machen will, foffet fie fehr fein mit etwas wenigem Daffer, thut fie in eine porcellainerne Schuffel, ober anderes porcellainers nes Gefchirr; gieffet baju von bem erften mit Citro: nen und Bucker melirten Gelee, welchen man aber nicht jum zwentenmal burchgieffet; febet es auf ober in ein Gefdier, worin beiffes Daffer ift, rubret es mit ben Mandeln wohl burch einander, daß der Gelee von ben Mandeln weiß wird; ringet es alsbenn burch eine Gerviette, baß ber Gaft von ben Mandeln gut beraus fommt, ruhrt es durch einander und lagt es falt werben. Will man Gelee als fetten Gpeck jum garniren machen, fo gießt erft von rothem Gelee in ein porcellainernes Gefchirr, wenn es falt und fteif ift, fo macht man von dem weiffen Gelee auf marmen Baffer wieder welchen burre, und gieft es auf ben Wenn es falt und fteif ift, fchneibet man rothen. Studen davon, fo fiehet es aus wie fetter Speck.

4. Gelee von Milch.

Es wird ungefahr für 4 Groschen Hausenblase genommen, selbige wohl geklopft, dann klein geschnitten, mit ein wenig Wasser geweicht, murbe gekocht, aber im Rochen auf dem Feuer stets gerührt, und durch ein Haartuch gestrichen; hierauf nimmt man 8 bis 10 Citronen, reibt die Schaalen auf ein Psund Bucker ab, gießt sobann ein Maaß suße Milch auf den Zucker und die Eitronenschaalen, und läßt es damit ein wenig stehen; nach diesem brückt man den Saft aus den Eitronen, sucht die Kerne heraus, schüttet etz was Wein zu dem Saft, seht die Milch mit dem Zucker zum Feuer, thut die Hausenblase darzu, und läst es recht siedend heiß werden; es wird aber bestänzdig auf dem Feuer gerührt, der Wein mit dem Litroz nensafte auch darzu gethan, daß es sich theilt: hernach wird es durchgegossen, die es klar und schön ist, und dann eingefüllt, worin man will. Oder: man nimmt ein halb Quart Milch, von 6 Citronen den Saft und die Schaalen, drep viertel Pfund Zucker, für 2 Grosschen Hausenblase, auch etwas Wein; und dieses wird eben so, wie das vorhergehende zubereitet.

5. Gelee bon Suhnern.

Dergleichen Beine blanchiret und hacket man du fleinen Stucken; sehet sie hernach du, und traktiret selbige wie alle die vorigen Gelees. Diese Gelee ist eine von den besten, und kann bald noch am klaresten gemacht werden.

6. Gelee roth zu farben mit rothem Flor.

Man gießt von der Gelee in ein besonderes Gesschirt, so viel als man roth haben will, und legt den rothen Flor hinein. Wenn sie nun lange genug gelez gen, dann nimmt man solche mit einem spisen Holze heraus, und drücket sie ja nicht mit den Fingern aus, sonst wird diese Gelee davon trübe. Diese Gelee muß aber ein wenig warm sepn, ehe man den rothen Flor

hinein thut; denn auf die Art laffet felbige die Farbe beffer kochen.

7. Gelee roth zu farben mit Bruhe von rothen Ruben.

Man thut erstlich die Gelee, so man farben will, in ein Geschirr; hernach nimmt man eine rothe Rubbe, schabet und schneibet solche scheibenweis, thut es auf einen Teller, giesset Essig ober Wein drauf, so diehet er alle Nothe heraus, davon giesset man so viel in die Gelee, bis sie roth wird. Oder: man nimmt nur von eingemachten Nüben etwas solcher Brühe, und giesset sie an die Gelee; man muß aber nicht zu viel hinein giessen, auf daß man den Geschmack nicht so sehr von den Rüben spüren kann.

8. Gelee zu farben mit Kornblumen.

Man reibet die Kornblumen zu einem Saft, drücket selbigen durch ein reines Tuch, thut solches hernach unter die Gelee, so viel man farben will, ent, weder hochblau oder bleumourant, nach eines jeden Belieben.

9. Gelee gelb zu farben mit Safran.

Man bindet nur ganzen Safran in ein reines Fleckchen, und legt es in so viel Gelee, als man fars ben will; machet solche erst ein wenig warm, hernach brücket man bas Bundchen zusammen, daß der Saft heraus gehet. Man kann sie auch mit Eperdottern gelb farben.

10. Gelee grun zu farben mit Rorn.

Man nehme grünes Korn, schneibe solches mit einem Schneidemesser ganz klein, stosse es hierauf in einem Mörser, damit es Saft gebe; solches thut man in ein rein Tüchlein, und streiche den Saft durch daß selbe, farbe damit so viel Gelee, als gebraucht wird. Oder: man nehme gleich das abgestossene Korn, verzmische selbiges mit so viel Gelee, als man nothig hat, und zwinge es durch eine Serviette. Auf diese Art kann die Gelee grün gefärbt werden mit Petersilie, Spinat, Lösselkraut und sonst mit allen grünen Kräu, tern: nur ist dieses daben zu beobachten, daß man nicht zu heiß färbe, sonst verlieren die Kräuter ihre Karbe und werden gar bleich.

11. Creme von Chokolade.

Man sest ein Nößel Milch ans Feuer, und schlägt, ehe sie kocht, acht bis neun Eyerdottern in ein Töpschen, thut einen Lössel voll geriebne Chokolade hinein, und quirlt alles recht durch einander, schüttet nun ein viertel Pfund Zucker hinein, gießet wieder ein Nößel abgekochte Milch daran, und quirlt es wiesder durch einander; dann seht man die Kreme auf ein Kohlseuer, und rührt sie nicht bis sie dick wird. Allszann läßt man sie durch einen Durchschlag auf das Geschirre lausen, worinnen es ausgetragen werden soll.

12. Creme bon Citronen.

. Es wird ein Rofel Wein an das Feuer gefest, und laft es tochen; indeß schneibet man vier bis funf Citronen die Schaalen ab, wirft fie in den Bein, und läßt sie darin weich kochen. Dann streicht man sie durch ein Haartuch; und seit das Durchgestrichne wieder and Feuer, läßt es heiß werden, und schlägt indeß zwölf Eperdotter in ein Töpfchen, drückt von vier Citronen den Saft hinein, quirlt es ganz dunne, thut ein halb Pfund Zucker dazu, seht den heißen mit Citronen und durchgestrichnen Wein an die Eperdotter. Es muß aber siets gerührt werden, bis die Ereme dick wird; dann richtet man sie durch einen Durchschlag in eine Schüssel an.

13. Creme von Piftacien.

Man läßt Pistacien einmal in Wasser aufsochen, ziehet ihnen dann die Haut ab, legt sie in kaltes Wasser, und stößt sie nachher zu Brey. Indeß seht man ein Nößel Milch ans Feuer, und läßt sie kochen; quirlt zwölf Eyerdotter mit ein viertel Psund Zucker ab, und schüttet dann die Pistacien hinein; nun wird auch die gekochte Milch hinzu gegossen, und alles zusammen über Kohlseuer beständig gerührt. Wird es dicke, so nimmt man es ab, und thut einen Lössel voll kalte Milch hinein: und streicht es durch ein Haarsted oder Durchschlag in die Schüssel, in der es ausgegeben wird. Ist es an einem kühlen Orte zu einer Gallerte gerons nen, so pust man es, weil es grün ist, mit Rosen; blättern und Eitronen aus.

14. Creme von Wein.

Der Wein wird gefocht. Indeg ruhrt man 15 Eperdotter mit etwas kaltem Wein, ein halb Loth ges ftognem Zimmt, und ein viertel Pfund Zuder ab; es muß stark gequielt werden, soust lauft es zusammen. Dann seit man es zum Feuer, und fahrt fort zu rüh; ren, bis es dick wird. Nun gießt man einen Löffel kalten Wein hinein, und gießt es durch einen Durchs schiag in die Schussel. Man garnirt es nach Bestieben.

15. Eine Creme für Kranke.

Man nimmt halb Rheinwein und halb schwarzes Kirschwasser, zu einem viertel Quart Topschen das Gelbe von 3 Epern, ein wenig weiße Starke, die erst in Wasser gekocht ist, Zucker und Citronenschaale, quirlt es recht durch einander, sest es auf Kohlen, bis es anfängt dick zu werden. Dieses kann warm und auch kalt gegessen werden.

16. Blanc Manger.

Man saubert und zerschneibet Ralbsfüße, so viel man beren braucht, verwellt sie, bepußt sie sauber, und läßt sie dann in Milch kochen; auch schüttet man Muskatenblüthe und Eitronenschaalen hinein: wenn es ben der Probe auf einem zinnernen Teller sieht, so ist es gut, und man nimmt das Fette mit Löschpapier ab, läßt es durch eine starke Serviette lausen, thut Jucker hinein, läßt es erkalten, so ist es fertig. Man giebt es allein auf Teller, oder mit anderm Gelee vers mischt, mit Sahnensauce, oder seht es in einer Eistronen, Ereme.

Man stoßt Mandeln, so viel man will, recht

flein, treibt sie mit warmer Milch durch, thut sie mit ein wenig Hausenblase in eine Pfanne; und prest es, wenn es getocht hat, durch ein Haarsieb, giest Zemmtwasser daran, süst es hinlänglich mit Zucker: belegt eine Schüssel zierlich mit eingemachten Citronens und Orangeschaalen, giest das Gefochte darüber, last es kalt werden, so ist die Sulze fertig.

18. Eperfase zu machen.

Dan nimmt anderthalb Quart gute Sahne, oder von der beffen Dilch, Schlagt zwanzig Gyer binein, rubrt es recht burch einander, und rubrt geriebnen Bucker binein: bann ichuttet man es in eine verginnte Rafferolle, fest es auf gelindes Roblfeuer, und rubrt es in einem fort um, fonft fest es fich an. Ferner Schalt man ein halb Pfund fuße Mandeln, ftogt fie mit Buder und Rosenwaffer flein, und rubrt fie ebens falls ju der Milch und Evern. Gobald es anfangt ju fochen, gebt es auch jufammen: und wenn man merft, daß es maffericht wird, fo nimmt man es ab, gießt es in die bagu beftimmten Eperfajeformen, fest es über ein Befdirr, bag ber Molfen ablaufen fann, und laft es fo talt werden. Sollte es benm Unrichten nicht gut aus der Forme geben, fo legt man ein in frifches Baffer gelegtes Euch um die Forme, giert es mit ges Schnittnen Mandeln und Bimmt aus, und beftreut es mit gestofnem Zimmt und Bucker.

19. Eperfloer ober Epermus.

Dazu zerklopft man bas Weiße von zwolf Epern, gießt ein halb Quart fuße Sahne, Rofenwaffer und

Bucker baran, klopft es recht burch einander; thut es in eine Pfanne, und läßt es auf der Glut, so lange als harte Eper kochen; daben aber muß es beständig gerührt werden; zulest treibt man es durch ein Haars sieb in ein zinnernes Geschirr, und streut, wenn es erkaltet ist, Zucker und Zimmt darüber.

20. Gefrornes.

Aus allen Gattungen von Früchten und flufe figen Sachen Gefrornes zu machen.

Sierzu nimmt man fo viel Gis, als nach ber Menge beffen, mas man bamit machen will, erfordert wird. Diefer Gis wird ju Schnee geftogen, und Sals oder Salpeter barunter gethan. Alles biefes mifcht man burch einander, und faßt es in ein Gefaß, bas nach ber Form bes Gistopfes eingerichtet ift, in wels chem fich das Getrante befinder, woraus Gefrornes werben foll. Diefes wird fieben ober acht Minuten lang mit ber Sand unaufhörlich umgeschuttelt. Bernach arbeitet man von Beit ju Beit barinnen mit eis nem Rufrftocke, und macht es los. Gobald das Ges trante gefroren ift, fo wird es in Becher gegoffen, und aufgetragen. Rann es nicht gleich ben Augenblick geschehen, fo lagt man es auf bem Gife fteben, und arbeitet es noch einmal um, wenn es aufgetragen mer: ben foll. Arbeiten beift bier mit dem Rubrfolben fo lange ruhren, bis fein Rlumpen ober ganges Stuck Eis barinnen ift. Alle Getrante, aus welchen Gefrors nes werben foll, muffen an Fruchten und Bucker mehr haben, ale andre, bie man gleich fo, wie fie find,

trinkt, weil das Eis der Frucht und dem Jucker viel Kraft nimmt. Will man die Sachen Aussig trinken, so dursen nicht so viel Früchte und Jucker genommen werden. Mit dem Jucher muß man sich nach dem Seschmacke derer richten, für welche man etwas fertig macht.

21. Gefrornes von Erdbeeren.

Um anderthalb Kannen Gefrornes von Erbbeeren zu machen, nimmt man ein halbes Pfund Erbbeeren und ein halb viertel Pfund rothe Johannisbeeren. Diese zerquetscht man zusammen in einem irdenen Gestäße, thut ein halbes Pfund Zucker und ein Quart Wasser dazu, und läßt es eine Viertelstunde stehen. Das Wasser hievon seiget man sosort durch ein seines Tuch, und wenn es das erstemal nicht hell wird, so wiederholet man diese Arbeit etlichemal; alsdann thut man es in einen Napf, bis man es aus Eis sehen will.

22. Gefrornes von himbeeren.

Man zerquetscht ein Körbchen Beeren in einer irbenen Schussel, thut anderthalb Quart Wasser nebst einem halben Pfund Zucker dazu. Man rühret alles wohl unter einander, und seiget es durch. Nach dies sem Verhältnisse muß man sich richten, man mag so viel machen, als man will. Alsdann läßt man es in einem Eistopse auf dem Eise gerinnen.

23. Gefrorner Rafe von himbeeren. Man zerbrückt ungefähr ein Pfund gute himbees ren in einem Napfe wohl, und mengt unter biefelben ein Quart Sahne, mit etwa drei Viertel Pfund Zucker. Nachdem es eine Stunde lang bensammen ges standen hat, treibt man es durch ein Sieb, giest es in einen Eistopf, und läßt es auf dem Eise gestieren. Sobald die Sahne gestoren ist, so nimmt man sie in Arbeit, und bringt sie in die Kaseformen; in diesen wird sie wieder auf Eis geseht, die er auf die Tafel kommen soll.

24. Gefrornes von Jesmin.

Eine hand voll rein gelesene Jesminbluthen wer, ben sehr wohl gestoßen, aus dem Morfer in ein Quart Waster gethan, und ein halbes Pfund Zucker dazu gerschüttet, womit man sie aufs beste vermengen muß. Wenn der Zucker zerschmolzen, so läßt man es durch ein sehr dichtes Haarste laufen; alsdann wird es in einem Eistopse aus Eis geset, daß es gesvieret.

25. Gefrornes von Johannisbeeren.

Man thue zwey Pfund Johannisbeeren und ein Pfund Himbeeren zusammen in einen Topf, lasse sie zugedeckt drey bis viermal aufsieden, und bringe sie hernach in ein Sieb, daß der Saft davon ablausen kann. Diesen seige man durch, und lasse darinnen anderthalb Pfund Zucker über dem Fener zergehen; man giesse ferner eine Kanne Wasser dazu, lasse es zusammen in dem Napf kalt werden. Hernach schütte man das Johannisbeerwasser in einen Eistopf, und lasse es über dem Eise gefrieren. Sind keine frische Johannisbeeren zu haben, wenn es etwa außer der

Zeit ist; so nimmt man, nach Maaßgabe ber Menge, die man zu machen Willens ist, ein oder zwen Topf, chen Gallerte von Johannisbeeren mit Himbeeren vermischt, und thut dieselben in warmes Wasser, damit sie besto leichter zergehen, bruckt sie mit einem Ruhr, lössel durch ein Sieb, thut Zucker, und wenn sie nicht Farbe genug hat, ein wenig Cochenille dazu, und macht das Gefrorne auf schon gameldete Art fertig.

26. Gefrornes von Jonquillen.

Eine Hand voll Blatter von solchen Blumen wird in einem Morser sehr fein gestossen, herausgenommen, und nebst einem halben Pfund Zucker in ein halb Maaß Wasser gemengt. In solcher Verfassung sieht es eine halbe Stunde, und wird nach diesem durch ein Tuch gegossen, in einen Eistopf gethau, und auss Eis geseht, daß es gefriert.

27. Gefrornes von Rirschen.

Eine Ranne Kirscheneis zu machen, werden an, berthalb Pfund Kirschen ohne Kerne und Stiele in einer irdnen Schussel zerquetscht, anderthalb Kannen Wasser dazu gegossen, und die Kirschen recht wohl darunter vermischt. Hernach läßt man sie durch ein Sieb gehen, und thut ein halbes Pfund Zucker hin, ein. Sobald der Zucker zerschmolzen ist, bringt man sie in einen Eistopf, daß der Syrup auf dem Eise gerinnet.

28. Gefrornes von Pommeranzenbluthen. Man pfluckt von den Pommeranzenbluthen bie

Blatter ab, stößt eine Hand voll davon sehr fein in einem Morser, und rührt sie hernach in einer Kanne laulichtes Wasser. Dazu wirft man ein halbes Pfund Zucker; und wenn dieser zerschmolzen ist, so gießt man das Wasser drey bis viermal aus einem Gefäße in das andre; hernach läßt man es durch ein reines Haarsieb laufen, schüttet es in einen Eistopf, und läßt es auf dem Eise gerinnen.

29. Gefrornes bon Rofen.

Man nimmt Rosenessenz unter Wasser und Zucker. Blüben die Rosen, so wird so viel, als man zweymal mit dren Fingern fassen kann, sehr rein gestossen, und in eine Kanne Wasser gemischt. Ferner schüttet man dazu ein halbes Pfund Zucker, und läßt es eine halbe Stunde stehen, daß es sich durchzieht. Darnach gießt man es in ein Sieb, thut es in einen Eistopf, und läßt es gefrieren.

30. Gefrornes von Beilchen.

Man stoft eine gute Sand voll Beilchenblattern sehr klar in einem Morfer, mischt sie hernach in eine Kanne heisses Wasser, und laßt darinnen ein halbes Pfund Zucker zerschmelzen. Wenn es eine halbe Stunde lang gestanden hat, so wird das Wasser durch ein Tuch gegossen, und auf Eis geseht, daß es gerinnt.

31. Gefrornes von Chofolabe.

Anderthalb Quart Sahne und ein halb Quart Mild laft man mit drey Viertelpfund Zucker tochen, Dann fest man ein halb Pfund Chotolade mit Waffer über

über bas Feuer, baf fie barinnen zergeht, und rührt mit einem holzernen Loffel barinnen, bis fie gant dunn ne wird. Alsbann mischt man vier Eperdottern unter die Sahne und Milch, gießt alles zusammen in bie Chofolade, und läßt es in einem Gefäße stehen, bis man es auf das Eis setzen will.

32. Gefrornes von Citronen.

Aus sechs Citronen bruckt man ben Saft in an, berthalb Kannen Wasser, thut die auswendige Schaale flein geschnitten und brey viertel Pfund Zucker bazu, läßt es zusammen eine gute Stunde lang sich durch, ziehen. Dann geht es durch ein Sieb, und wird in einem Eistopf aufs Eis geseht, daß es gefriert. Wenn dieses nicht aufs Eis gebracht, sondern gleich lauter getrunken wird, so heißt es Limonade.

Allerlen Backwerf zu machen.

i. Rapffuchen.

Man nimmt ein Pfund Butter, mascht sie mit einem Tuch, reibt sie mit der holzernen Keule in einer Reibesatte oder tiefen irdenen Napf, bis sie ganz weiß wie Sahne wird, denn thut man allmählig von 16 ganz frischen Eyern das Gelbe dazu; ist dieses gut gerrieben, so nimmt man ein wenig gestossene Muskatensblumen, von 2 Citronen die abgertebene Schaale und 12 Loth geriebenen Jucker. Wenn alles wohl durchges rieben ist, denn thut man 4 bis 5 Lossel voll gute Weißbierhesen und ein Pfund fein Waihenmehl hinzu,

und reibet es gut durch. Unterdes bieses gerieben wird, schlägt man das Weiße von den 16 Epern zu einem steifen Schaum, und rühret es zulest darunter, gießt die mit kalter Butter beschmierte Napskuchen, sorme von dem Teig etwas über halb voll, läßt es aufgehen, und backt es im Backofen. Man muß sich hüten, daß zu dem Eyweiß kein Wasser kommt, sonst steht der Schaum nicht.

2. Bisquitfuchen.

Es werden 12 frifde Eper genommen, bavon fon bert man das Beife allein und das Gelbe auch allein in große irbene Schuffeln; nimmt bas weiße Ropfchen von den Epern ab, welches ben allen Ruchen, die auf geben follen, gefcheben muß, fcblagt das Gelbe bren Biertelftunden, und thut biernachft ju bem Gelben ein Pfund geriebenen Bucker und ein halb Pfund Rrafts mehl, fchlagt es wieder eine halbe Stunde gufammen, denn wird bas Beife, welches gleich von Unfang bes ffandig gefchlagen worben, bagu gethan, und fo lange durchaeschlagen, bis es fich meliret hat; benn thut man es in eine mit geschmolzener Butter beffrichene und mit fein geriebener Gemmel ein wenig bestreuete Bisquitfuchenforme, und backt es; auch fann man bie abgeriebene Schaale von einer Citrone barein nehmen, desgleichen auch gestoffene Rardamome.

3. Mandeltorte.

Man nimmt ein Pfund fuße Mandeln und ein Biertelpfund bittere, brubet fie ab, fioget fie gang fein, und thut fie in einen tiefen Reibenapf, an 20 recht

frische Eper, und thut bas Gelbe zu den Mandeln. Von 12 Epern thut man das Weiße inr einen großen Topf, von den 8 übrigen muß das Weiße nicht dazu kommen. Denn thut man in den Napf drep Viertel, pfund bis ein Pfund sein geriebenen und durchgestebe ten Zucker, reibet die Mandeln mit dem Gelben von den Epern und dem Zucker mit der hölzernen Keule eine Stunde beständig nach einer Seite, das Weiße von den 12 Epern schlägt man zu einem steisen Schaum und rührt es zulest darunter, aber nur so lange, die er sich mit dem Teig meliret hat, wie auch die abger riebene Schaale von einer Litrone. Zulest thut man es in eine Korme, welche vorher mit Butter ausgesschmiert und darauf geriebene Semmel gestreuer workden, und backet sie.

4. Brodttorte.

Man schneibet die Rinde von recht grobem Brob, trocknet sie im Backofen oder in einer Ofenrohre, sids set und siebet sie durch einen seinen Durchschlag, und nimmt davon ein Pfund und drey Viertelpfund geries benen Zucker, 2 Loth Zimmt, 10 Stück Gewürznäges lein, ein halb Loth Kardamome, alles sein gestossen, von 2 Eitronen die gelbe Schaale abgerieben und ein Pfund süse Mandeln, welche abgebrüht und gestossen siend. Lehtere thut man in einen Reibenapf, macht von 19 Epern das Gelbe dazu, und reibet dieses mit einer hölzernen Reibekeule immer nach einer Seite sehr gut, denn nimmt man das Brod, Zucker, Gewürz, Eitronenschaale dazu, und reibt dies gut unter einan, der. Bon den 19 Epern schlägt man das Weiße zu

einem feifen Schaum, benn thut man zu bem Ruchen für zwen Grofchen Zimmtwaffer, für einen Grofden Orangemaffer und von ben 2 Citronen ben Gaft, und reibet es mohl unter einander. Das geschlagene En: weis thut man alsbann bagu, und rubrt es, baf es fich gut in den Teig melirt; alebenn thut man es in eine mit ungefalzener ober ausgewaschener und wieber mit einem Euch abgetrockneter Butter, ausgeschmierte Manbeltortenforme, und fetet fie geschwinde in ben Bactofen. Will man fie in einer Tortenpfanne baden, fo muß man vorher Rohlen fowohl unten als oben les gen, daß der Ruchen in die marme Tortenpfanne fommt, bamit er gut aufgeht. Glaubt man, daß fie dar ift, fo flicht man mit einem fleinen Defferchen Darein: bleibt folches beum Berausziehen trocken, fo ift fie qut.

5. Baum : Ruchen.

Man nimmt 30 recht frische Eper, ein und ein halb Pfund Zucker, 2 Pfund recht gute Butter, ein Loth Zimmet, ein und ein halb Quentgen Kardamo, me, ein und ein halb Nuskatenblumen, von 3 Citro, nen die Schaale auf einem Reibeeisen abgerieben, ein Quart süße Sahne, 2 und ein halb Pfund sein Weibeisenmehl; die Eper schlaget von einander, das Gelbe thut in einen tiesen großen Napf, und das Weiße in einen großen Lopf; das Gelbe reibet man etwas mit einer hölzernen Keule, schüttet alsdenn den sein gerie; beinen Zucker nebst der abgeriebenen Citronenschaale und gestossenen Gewürz dazu, und reibet es eine halbe Ctunde immer nach einer Seite, denn gießt man all:

mablig die geschmolzene Butter, welche man etwas auf gang gelindem Rohlenfeuer fochen lagt, bag fie fich von bem Galg icheibet, aber nicht braun wird, wenn fie etwas abgefühlet und von allem Galze vollig gereiniget ift, bagu, rubret es wieder eine balbe Stune be, benn ichuttet man allmablich das Debl bagu, und rubret es fo lange, bis alles Dehl vollkommen in ben Telg meliret ift, alebenn gießt man nach gerade bie falte Sahne dagu, und ruhret es mohl burch einans ber. Wenn man bald bie Sahne quaiegen will, fo fångt man an, das Eperweiß ju Schaum ju ichlagen, bis es fteif ift, unter ber Beit rubret man ben Teia beständig. Wenn das Enweiß fteif gefchlagen, thut man es ju bem Teig, und rubret es gusammen, bis es fich mit bem Teig meliret bat. Dan fann auch Die Butter den Lag vorher, fo wie gefagt ift, fcmel gen, und in ben großen Dapf phne bas Galg gießen. Wenn man ben Ruchen einruhren will, reibet man fie mit ber Reule ju Sahne, und thut benn bas Gelbe von den Epern dazu, wie auch das übrige, fo wie ger fagt morden, fo wird ber Ruchen febr fchon und mur: be. Etwas vorber, ebe ber Ruchen vollig eingerühret ift, leger man ben mit Binbfaben umwoundenen Baum an bas Feuer, bag er recht durchhifet, er muß aber beffandig gewendet wenden, ale wenn ber Ruchen ichon barauf ware. Das Odaumen bes Baums ift nicht ichablid, und ruhret bloß von ber Butter ber, Die im Solze figet; wifchet felbige behutfam mit einem Jud ab, daß ber Bindfaden fich nicht verschiebet. Dann fullet man etwas von bem Teige in eine irdene Bratpfanne, und begießt ben Baum bamit; im Bes

gießen brebet man ben Baum langfam, bernach aber gefdminder, bag er Backen befommt, und nimmt die Bratpfanne, fobalb nicht mehr Teig von bem Ruchen abtriefet, bis jum folgenden Begieffen vom Reuer, fonft backet ber Teig. Wenn ber eine Guß braun ges nug ift, fo begießt man ihn wieber, wie bas erftemal, und fahrt mit bem Begießen fort, bis jeder Guß braun genug ift, und ber Teig alle ift. 3ft ber lette Guf braun genug, fo nimmt man eine Streubofe mit recht feinem Bucker, balt eine Ochuffel unter, und be: ftreut ibn mabren bem Wenden mit Bucher. Dann gies bet man an jedem Ende ben Dagel aus, fo auf der Rundung bes Baums geschlagen ift, weil er fonft an bem Berausziehen des Bindfadens hinderlich ift, und Schneidet den Ruchen an benden Enden gerade; man muß aber ja nicht ben Bindfaben burchichneiben. Dann macht man den Bindfaben, wo er fest gemacht ift, log, halt ihn bichte an ben Baum, und ziehet ihn fo behutsam als moglich, so wie er gewickelt ift, immer dichter an den Baum gehalten, heraus, bis ohngefabr auf die Salfte, benn von dem andern Ende eben fo. Gollte ber Ruchen noch nicht gang loß fenn, fo faffet man an jebem Ende ben Bindfaden an, und giebet ibn bin und ber, immer bichte an ben Baum, bis man um ben Baum berum ift, alebann ift er lofe, und man fann ihn an bem Ende, wo der Baum bun: ne ift, abnehmen. Der Baum wird mit Bindfaden von mittler Dicke umwickelt, Schlagt an jedem Ende bes Baums, wo der Ruchen nicht hinkommt, einen Eleinen Dagel, ben Binbfaben anzubinden; Schlaget gleichfalls an jedem Ende auf der Rundung des Baums

gegen der scharfen Kante desselben einen kleinen Nas gel, an den ersten bindet den Bindfaden an, und ges gen den zweyten leget ihn, daß der Bindfaden nicht herunter gleiten kann. Windet den Bindfaden ohnges sähr einen Finger breit von einander, und machet ihn an dem andern Ende wieder eben so seste bey dem Backen in der Figur eines halben Mondes Mauerssteine vor den Kuchen, und machet darin das Kohlssener, sonst wird er in der Mitte eher braun, als an den Enden. Hat man einen neuen Baum, so muß man ihn etliche Tage vorher, ehe man ihn brauches will, etliche Stunden ordentlich am Feuer wenden, und immer mit Butter begießen, sonst schweckt der Kuchen nach dem Holze; ist er aber einmal so präparriret, so ist er für immer gut,

6. Baum . Torte.

Hierzu wird ein Pfund frische Butter, ein Pfund fein geriebener Zucker, 16 Eper, ein Pfund fein Wei; zenmehl, von einer Citrone die abgeriebene Schaale, und ein wenig gestoßene Muskatenblumen genommen. Die Butter schmelzet man, wie beym Baumkuchen gesagt worden, und gießet sie in eine tiese Schüssel ab, daß alles Salz zurück bleibet; wenn sie kalt ist, wird sie mit der hölzernen Keule zu Sahne gerieben, dann thut man zuerst den Zucker dazu, und rührt es gut durch einander, hernach von den 16 Epern alle mählig das Gelbe, dann die Citrone und Muskaten; blumen. Das Weiße von den Epern wird zum steisen Schaum geschlagen, alsdann nehst dem Mehl allmähe lig dazu gerührt, und so lange gerieben, bis der Teig

Blafen befommt. Dann befchmieret man bie Tortens pfanne mit ein wenig Butter, leget einen Bogen Das pier, fo bunne mit Butter beschmiert ift, binein, und fcmiert ben Teig wie ein guter Mefferrucken bide barauf, machet unten und oben gelindes Reuer, bis ber erfte Guf braun genug ift, bann wieber Teig in voriger Dice barauf geschmiert, und fo fortgefahren, bis ber Teig alle ift. Wenn ber erfte Guß braun ger mug ift, muß unten fein Feuer mehr, fondern nur immer oben auf bem Deckel ein gelindes Roblenfeuer unterhalten werben. Dan fann auch, wenn man et, liche Guffe gebaden bat, Ronfituren barauf ftreichen, und wieber etliche Guffe barauf backen. Sat man fo viel Teig, fo fann man noch einmal Konfituren barauf ftreichen, und wieder einige Guffe barauf backen. Man muß ben diesem und allen Ruchen babin feben, daß unter ber Tortenpfanne, recht in ber Mitte, fein Roblfeuer fen, fonft verbrennen fie unten febr leicht.

6. Makaronen - Torte.

Man nimmt drey Viertelpfund suse und ein Vier, telpfund bittere Mandeln, brühet sie ab, und ftosset sie gröblich, schneidet etwas Citronat in kleine Würfeln, schlägt von 6 recht frischen Evern das Weiße zu einem steisen Schaum, thut ein halb Pfund gerieber nen und durchgesiebten Zucker, nebst den Mandeln und den Citronat dazu, schüttet ganz sein gehackte Citroens schaale und gestossenen Zimmt, von jedem ein halb Loth hinein, und rührt alles wohl durch einanders dann streicht man es wie einen halben Finger dicke in einer Tortenpfanne auf ein Papier, welches vorhero mit kale

ter Butter beschmieret worden, backet es, bis es brauns lich wird; es muß aber nur ben gelindem Feuer ges backen werden.

7. Kraft : Torte.

Man nimmt 9 gange Eper und von 4 Epern bas Gelbe, bren Biertelpfund geriebenen Bucher; fcblagt Die Eper und ben Bucker fo, daß es ju Ochaum wird. Bierein thut man allmählig ein und ein halb Biertel, pfund Debl, und rubrt es recht unter einander; rub: ret von 2 Citronen bie abgeriebene Schagle, ein halb Dfund in fleine Burfeln geschnittenen Citronat, etwas abgebrübete und geftogene fuße Mandeln, geftogenen Rimmt und Duskatenblumen von jedem gleich viel bing ein, aber etwas mehr geftoffene Rardamome. Diefes rabrt man recht burch einander, bann wird die Tor: tenpfanne ober eine Korme mit ein wenig falter Buts ter ausgeschmiert, der Teig binein geschüttet, und all: mablig gebacten. Benn man mit einem Deffer in ber Mitte hinein flicht, und es banget nichts mehr an bem Meffer, fo ift fie gut,

8. Wiener Torte.

Man nimmt ein Pfund Butter, wascht sie mit kaltem Wasser, trocknet sie mit einem Tuch ab, reibet sie in einem tiesen Napf mit der holzernen Keule eine Stunde immer nach einer Seite hin; nimmt 4 ganze Eper und von 6 Epern das Gelbe dazu, auch ein Pfund recht sein Weihenmehl, 2 Lössel gute Weißbiers hefen und 6 Lossel suße Sahne; dieses wird alles ger schwinde zusammen gerührt. Dann leget man Papier

in die Tortenpfanne, streut ein wenig Mehl darauf, leget etwas über die Salfte von dem Teig darauf, und verbreitet selbigen mit der Hand über den Boden, so daß er auch etwas am Sande herauf stehet; auf den Boden wird die an den Rand gehackte Sitronenschaale, gestoßener Zimmt, geriebener Incker, Eitronenscheiben und kleine Rosinen gelegt; den übrigen Teig macht man mit der Hand breit, schneider davon schmale Streisen, und leget sie darüber wie ein Sitter, ber streichet sie mit geschlagenem Gelben von Epern, dann seßet man sie zwen Stunden an einen warmen Ort, daß sie aufgehet und backet. Auch kann man sie im Backofen backen.

9. Butterteig zu machen.

Man Schuttet eine Debe fein Debl auf ein Rus chenbret, macht in der Mitte beffelben eine Bertiefung, rubrt bann 3 Eper mit etwas Milch und Baffer bar: in, und verfnetet fo viel Debl, daß es ein Teig wird. der fich wieder hebt, wenn man ihn mit der Sand niederbrückt. Dun wiegt man ibn, und rechnet ein Pfund Teig, bren Biertelpfund Butter, Die ben Abend auvor in bunne Schnitte gertheilt, eingemaffert mors ben ift. Der Teig wird nun, wenn bas Brett gu: langlich mit Dehl beftreut ift, breit ausgerollt, Die Butter mit einem Euch abgetrocknet, und auf die Salfte bes Teige gelegt; bie andre Salfte ichlagt man baruber, rollt ihn ein wenig aus; legt bann beibe En: ben bis in die Mitte, und ben Teig wieder über eins ander, daß er verdoppelt wird. Go wird er gerollt, und biefes wird brenmal wiederholt, es muß aber je;

desmal frisches Mehl untergestreut werden. Man rollt ihn so dunne als man will, und braucht ihn zu Tor; ten, Pasteten, Butterschnitten u. s. w.

10. Ein murber Teig.

Man nimmt ein Pfund fein Mehl, ein Pfund ausgewässerte und wieder abgetrocknete Butter: diese wird in dem Mehl ganz flein zerkrümelt; dann thut man in die Mitte dren Sper und so viel Milch oder Wasser, daß es ein Teig wird, der sich rollen läßt. Diesen schneidet man mit dem Auchenröllchen, wozu man ihn haben will; insonderheit wird er zu gefüllten Torten, Pflaumen, Kirsch; und andern dergleichen Kuchen gebraucht.

11. Butterteig.

Man macht einen Kreis von Mehl; thut in die Vertiefung besselben 18 Loth frische ausgewaschene Butster, ein halb Psund Zucker, 14 Lossel voll Wasser. Dies knetet man, wenn es zuvor durch einander gesrührt worden, zu einem Teig, streut Mehl auf ein Kuchenbrett, und rollt ihn ziemlich die aus. Hiervon macht man runde Kuchen wie Torten, und backt sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech, belegt es mit Blumen oder Figuren, die man von dem übrigen Teige ausschneider, und diese wieder mit Konstituren und Eitronat. Dieser Teig kann, wenn er gebacken ist, einige Tage siehen. Die Konstituren legt man aber nur dann aus, wenn er gebraucht wird.

Man nimmt nach Gutdunfen Dehl, thut ein

gutes Stück frische Butter in kleine Stücken zers theilt, dren Eper und so viel Wasser hinzu, daß es ein Teig wird, der geknetet werden kann. Nun nimmt man so viel ausgewaschene Butter, als der dritte Theil des Teiges ausmacht, rollt den Teig, wie bey Torten geschieht, legt die Butter hinein, und rollt ihn drens mal damit durch. Hiervon macht man einen Auchen so dick, als man ihn haben will, und backt ihn, auf ein mit Butter bestrichnes und Mehl überstreutes Paspier, im Backofen.

13. Citronen = Torte.

Man reibt von 8 Citronen bas Gelbe ab; bas Reife tofet man rein ab, und fcneibet bie Citrone alsbann in bunne Scheiben; Diefe legt man in ein porzellainen Gefchirt, beftreut es bick mit geriebenem Buder, thut wieder eine Lage Citronenscheiben auf, und wieder Bucter, und fofort, bis die Citronen alle binein find; fo lagt man es eine Stunde fteben. Ine ben Schalt man ein halb Pfund fuße Mandeln, fofft fie, thut es, nebft einem Glafe Bein, ber abgeriebnen Citronenichaale, geriebnen Bucher, wie auch ben Gaft, ber von ben Citronenscheiben gelaufen ift, in einen Liegel, fest es auf Roblen, und rubrt es baruber fo lange, bis es anfangt trocfen ju werden. man einen nach oben beschriebner Urt gut gubereiteten Tortenteig bereit, rollt davon einen Boden in der Tor; tenpfanne, auf ein mit Mehl bestreutes Papier. Sind die Mandeln abgefühlt, fo legt man eine Lage davon auf den Boben; dann eine von den Citronenscheiben, und fofort, bis die Daffe alle ift. Bulest macht man

einen gangen oder gitterigen Deckel darüber, beftreicht es mit Epergelb, und backt fie gar.

14. Reiß : Torte.

Man bruht ein Pfund Reiß, und kocht ihn dann in Milch recht steif und weich. Ift er darauf etwas abgekühlt, so reibt man ihn in der Neibesatte mit der Reibekeule recht klein. Dann schlägt man 10 ganze Eper und von 10 andern bloß das Gelbe nach und nach hinzu, und reibt es recht stark durch einanders süßt es mit Zucker ziemlich stark, thut Butter hinzu, und gießt Orange, Zimmt, und Rosenwasser hinein, daß es von jedem den Geschmack bekomme. Die Tortenpfanne wird sett mit Butter beschmiert, und zwar der Boden und ganze Nand, dann wird der Reiß hinselngeschüttet, und ben gelindem Kohlseuer gebacken. Man muß ihn aber nicht eher ausderken, die man um gefähr mennt, daß er gar ist, sonst fällt er wieder.

15. Mark : Torte.

Es wird ein halb Pfund Rindermark genommen, dies schmelzt man, und gießt es in eine tiese irdene Schüssel; ist es kalt, so reibet man es mit der hölzer, nen Reule, daß es wie Butter wird. Dann nimmt man ein halb Pfund suße Mandeln, brühet sie ab, stößt sie recht sein, und thut sie dazu, wie auch 4 ganze Eper und von 4 Epern nur das Gelbe, auch von einer Citrone die gelbe Schaale, welche dunne ab, geschnitten und recht sein gehackt wird. Dieses reibet man sehr gut zusammen. Wenn es sehr dunne ist, so thut man ein wenig frische Semmelkrume dazu, und

reibet es gut durch; dann wird ein Biertelpfund ges riebener und durchgesiebter Zucker genommen, der aber nicht eber dazu gethan werden muß, bis man es in die Tortenpfanne gießen will, sonst lauft es nicht auf. Dann legt man in die Tortenpfanne Butterteig, wie ben der Eitronentorte gesagt worden, und gießt dieses hinein. Erst macht man oben und unten gelindes Feuer, hernach aber oben stärkeres, so läuft er gut auf. Diese Torte sowohl, wie alle Marktorten, wers den warm gegessen.

16. Ertoffel = Torte.

Bu drey Pfund Ertoffeln gehören 24 Eper, 2 Pf. Jucker und die abgeriebenen Schaalen von 3 Citronen. Wenn die Ertoffeln gar, doch nicht weich gekocht sind, so werden sie auf einem Reibeisen gerieben. Das Selbe von den Epern wird mit dem gestoßnen Zucker und den Citronenschaalen, in einem tiesen Gefäß durch einz ander geklopft; zuleht werden die geriebnen Ertoffeln mit darunter gerührt; und wenn die Forme bald in den Ofen kommen soll, wird das zu Schnee gepeitschte Eperweiß hinein gethan. Die Forme wird sett mit Butter geschmiert, so im Osen oder in einer Tortenspsanne gebacken; und zwar eine gute Stunde. Die Tortenpfanne wird nicht eher ausgemacht, die die Torte gar ist, sonst fällt sie wieder.

17. Eper ; Torte.

Es wird ein halb Pfund gute ausgewaschne und wieder getrocknete Butter zu Sahne gerieben; dann wird nach und nach das Gelbe von 24 Epern, unter

beständigem Rühren hinein gethan. Ift dies gescheschen, schüttet man's Loth gestoßnen Zucker und das Abgeriebne von 2 Citronen hindu. Nun schlägt man von 12 Epern das Weiße du einem steifen Schaum, und rührt es endlich auch hinein. The dies gerührt wird, hat man einen Butterteig fertig gemacht, legt davon einen guten Boden in die sett ausgeschmierte Tortenpfanne, gießt das Gerührte darauf, und backt es sehr langsam.

18. Aprifofen = Torten.

Die Aprikosen werden geschält, die Steine her, ausgenommen, und mit eben so viel Zucker, als sie wiegen, gerührt und dicke gekocht. Wenn man die Frucht haben kann, wird sie so eingemacht. Will man sie gebrauchen, nimmt man ein Pfund von dem Einzemachten, thut das Weiße von 15 Evern hinzu, wie auch das Abgeriebne von einer Citrone, reibt es in einer tiesen irdnen Schüssel mit der Reibekeule aufzwey Stunden. Dann legt man einen mürben Zuckerz oder einen Butterteig in die Tortenpfanne, thut das Seriebne hinein, und backt sie bey nicht gar zu ras schem Feuer.

19. Prunellen = Torte.

Man schneibet die Prunellen und einen guten Theil Citronat in langlichte Streifen, hackt Citronen, schaalen recht sein, thut dieses alles mit Zucker und Zimmt in einen Tiegel, gießt Wein darauf, und läßt es auf gelindem Kohlfeuer so lange kochen, bis es ansfängt dick zu werden: dann nimmt man es ab, und

läßt es falt werden; macht dann einen murben Butter, oder Zuckerteig, legt einen Boden in eine Tortenpfan, ne, thut das Angeruhrte drauf, bedeckt es mit einem ganzen oder gittrigen Deckel, bestreicht es mit Epergelb, und backt es gelb.

20. Aepfel : Torte.

Die Borftorferapfel werden geschät, in vier Theile geschnitten, das Kernhaus weggethan, und die Vierteln in dunne Scheiben zerschnitten. Diese thut man mit Zimmt, Zucker, Citronat, Citronenschaalen, fleisnen Rosinen, wenn man will, auch länglicht geschnittenen süßen Mandeln, in einen flachen itonen Tiegel, und läßt sie mit Wein ein wenig kochen, doch daß sie nicht zu bloßem Mus werden. Diese Fülle wird, wie bey allen Torten geschieht, auf den Tortenteig gelegt, und gebacken.

21. Johannisbeer . Torte.

Man stößt i Pfund suße und 4 Loth bittre abgeschälte Mandeln recht sein; thut sie in eine tiese
Schuffel, schüttet das Abgeriebne von 2 Eitronen hinein, und rührt allmählig das Gelbe von 16 Epern
darein. Ist es immer nach einer Seite hin gut gerieben, so läßt man einen guten Theil eingemachte Johannisbeeren warm und weich werden, thut sie hindu, und auch noch zureichend Zucker, sollte es nicht
süß genug sehn. Endlich schlägt man das Weiße von
ben Epern zu einem steisen Schaum, und rührt es
mit dem Uedrigen durch einander. Dann thut man
es auf den bereiteten murben Teig, und backt es bep
gelindem gelindem Rohlfeuer. Sind es frifche Johannisbeeren, fo tocht man fie erft mit Bucker bick, und lagt fie abkublen.

22. Sabn : Torte.

Man nehme ein Nößel gute Sahne, schlage 8 Eper hinein, und quirle es damit ab. Dann gießt man es in eine Kasserolle ober Tiegel; (man kann auch, wer es liebt, Rosenwasser darunter gießen,) sett es aufs Feuer, rühre es, bis es anfängt zu kochen, so lauft es bald zusammen: nun läßt man die Molken durch einen Durchschlag davon ablausen. Das Zusammengeronnene reibt man mit einigen Epern ab, vermischt es mit Zimmt, Zucker, geschnittnen Mandeln und Citronenschaalen; und verfährt hiermit, wie bey den andern Torten zureichend beschrieben ist.

23. Pfirfchen : Torte.

Siehe Aprifofen ; Torte.

24. Melonen - Torte.

Die Melonen werben geschält, in Stücke geschnit, ten, in Wein murbe gekocht, mit Zucker, Zimmt und gestoffnem Zwieback vermischt und kalt gemacht; bies wird gewöhnlich auf einen murben Teig gebacken, nach, her mit Zucker und Orangewasser glaciret, und bu Tiessche getragen.

25. Simbeer - Torte.

Die himbeeren werden gewaschen, auf ein Sieb geschuttet, wieder getrochnet, und dann mit viel ges

stofnem Zuder, Immt und abgeriebner Eitronenschaale vermengt. Man kann ein wenig gestofnen Zwieback hinzu thun, weil die Himbeeren sehr saftig sind. Dies thut man auf eine Torte von Blattern, murben ober Zuderteig.

Statt der himbeeren fann man Erdbeeren neh: men, fie werden grade auf die nemliche Weise bereitet.

26. Rirsch - Torte.

Her gute saure Kirschen, nimmt mit einer Feber die Steine heraus, und läßt die Kirschen mit einem guten Theil Zucker so lange kochen, bis der Saft heraus geht: dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und läßt den bloßen Saft, mit ein wenig ger stoßnem Zwieback, Zimmt und abgeriebnen Eitronen Lurz einkochen, thut dann die Kirschen wieder hinzu, und läßt sie noch einmal damit aufkochen, wenn sie abgekühlt sind, thut man sie auf den dazu versertigten Tortenteig.

27. Kirschmus = Torte.

Das Kirschenmus wird mit Wein, Zucker, abger riebnen Eltronen, Nelken und Simmt abgerieben, und wenn es dunnne genug ift, auf den Tortenteig gethan und gebacken.

28. Torte auf englandische Art.

Man nehme ein Pfund Mehl, ein Pfund gestoß, nen Zucker, und 15 Eper, die Hälfte des Epweißes läßt man aber hinweg, und die Eper mussen wohl eine halbe Stunde lang gequirlt werden. Dann thut man erst den Zucker, hierauf das Mehl hinzu, schlägt es beständig mit einem Löffel durch einander, thut serner ein wenig Rosenwasser, ein paar Löffel voll Reismehl und etwas Fenchel hinein. Der Teig muß so dick seyn, daß man ihn mit einem Löffel heraus nehmen kann. Die Forme wird mit zerlaßner Butter bestrichen, und von dem Teig halb voll gemacht, in den Ofen gesetzt, und hellgelb gebacken.

29. Champignon - Torte.

Wenn die Champignons geweicht haben, und rein gemacht find, hackt man fie gang klein, und rührt fie mit etwas sußer Sahne, gestoßnem Zwieback, Zucker, eingemachter Citronenschaale, und einem Stück frische Butter auf bem Feuer ab, bis es anfängt bick zu wer; gen, bann läßt man es auskühlen, und füllt eine Torte bamit.

30. Chofoladen . Torte.

Erstlich rührt man das Weiße von sieben Epern zu einem Schaum, dann wird ein halb Pfund gestoß, ner Zucker, und eben so viel Mandeln dazu gethan, diese letzern, welche sein gestoßen sind, mussen so lan, ge, wie ben einer Mandeltorte gerührt werden. Zu, letzt wirft man ein halb Pfund geriebne Chokolade, und geriebene Citronenschaalen hinein, und backt es wie eine Mandeltorte.

31. Meilandischer Ruchen.

Man nimmt ein Pfund Mehl, ein Pfund gestoße

nen Bucker, ein halb Pfund frifche Butter, zwen lof. fel voll Orangemaffer, bren gange Eper, von bregen das Beibe, und die abgeriebne Schaale einer Citrone. Bon bem Debl macht man einen Rreis auf ein Ru: chenbrett, macht barin eine Bertiefung, ichlagt Die Eper binein, rubrt fie flein, bann gieft man bas Orangemaffer ju ben Epern, ferner die Citrone, und aulest bie in fleine Studichen gehactte Butter; bat man biefes alles burch einander gerührt, fo thut man ben Bucter bingu, und fnetet bas Dehl mit ben San; ben ein. Dann ftreut man über und unter ben Teig Debl, rollt ibn, macht ibn mit ben Sanden breit, wie ein Ringer bick, und fticht mit blechernen Rormen allerlen Riguren bavon ab, biefe legt man auf ein mit Debl beftreutes Papier, aber immer einige Finger breit von einander, benn im Bacfen werden fie breis ter, und fo werben fie in der Tortenpfanne gelbbraun gebacken. Diefer Ruchen halt fich lange. Bact man von diefem Teig einen einzigen Ruchen, in Grofe ber Tortenpfanne, fo flicht man mit einer Feberpofe bin und mieder gocher barin, fonft platt er im Bacten.

32. Spriffuchen.

Man nimmt ein halb Quart Sahne und Milch zusammen, läßt sie mit einem Stücken Zucker auf, kochen, schüttet dren gute Rellen voll Mehl hinein, rührt es klein, daß es keine Klümpchen setz, und läßt es so lange kochen und quellen, thut allenfalls auch noch so viel Mehl hinzu, bis der Teig anfängt Blaz sen zu werfen, und so trocken wird, daß nichts mehr davon an einem Messer kleben bleibt. Dann läßt man

ihn in einer Schussel auskublen, schlägt bann 8 Eper hinein, schlägt es bamit burch; schlägt wieder 4 Eper hinein, und rührt es so lange, bis der Teig helle Blassen auswirft. Indeß sehr man Butter, oder halb Butter und halb Schmalz übers Feuer, und wenn der Schaum davon fällt, sprift man den Teig aus einer Ruchensprifte hinein, taucht ihn unter der Butter, und wendet ihn um, ist er braun genug auf der eisnen Seite. Und ist er benn gar, so läßt man in eismen Schaumlöffel das Fett abtriefen, und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

33. Schneeballe gu bacten.

Der Teig wird eben wie zu den Spriffuchen bes reitet. Nur daß er dann, in ftatt der Butter gesprift, mit einem tiefen Löffel ausgenommen, und schnell eins gethan wird.

34. Waffeln ohne Sefen.

Man ruhrt ein halb Pfund Butter zu Sahne, schlägt 8 Ever hinein, und reibt die Butter vollends damit durch; dann thut man ein viertel Quart Sahs ne und ein Pfund fein Mehl dazu, und verduntt dies sein Teig mit so viel Milch, daß er in das Waffels eisen gegossen werden kann. Dann läßt man das Eissen heiß werden, streicht es mit Speck aus, oder legt ein wenig Butter hinein, gießt ein paar Löffel von dem Teig hinein, läßt die Waffeln braun backen, und bestreut sie dann mit Zucker und Zimmt.

35. Waffeln mit Defen.

Ju einem Pfund Mehl nimmt man ein halb Quart Sahne, drey viertel Pfund abgeflärte Butter, sechs Eper mit Beiß und Gelbem, zwey gute Loffel voll Weißbierhefen, Muskatenblumen, Kardamome und Zucker, rührt dieses gut durch einander, und läßt es an einem warmen Ort drey Stunden lang aufgehen, man muß es aber so seben, daß es weder anbrennen noch ansehen kann, daß man nicht darin zu rühren nöthig hat, sonst sällt der Teig wieder. Dann ver, sährt man beym Backen, wie bey den ersten Wasseln beschrieben ist.

36. Bimmt : Baffeln.

Man zerreibt ein viertel Pfund Butter zu Sah, ne, rührt zwen Eyer, ein viertel Pfund Zucker, ein Loth gestoßenen Zimmt, und eine gute Priese Kardas mome hinein: dann mengt man so viel Mehl hinzu, bis ein fester Teig daraus wird. Bon diesem legt man ein Stückchen, einer wälschen Nuß groß, in das slade Zimmtwasseleisen, das zuvor heiß gemacht und mit Butter ausgeschmiert ist; drückt es seste zu, daß der Teig breit gepreßt wird, und backt sie hellbraun. Wenn sie aus dem Eisen genommen werden, hängt man sie über einen Lösselssiel oder Spieß, daß sie krumm werden, wie eine halbe Rolle.

37. Waffeln von Reiß.

Man tocht ein Pfund Reif recht fteif in Milch, laft ihn, wenn er recht weich ift, in einem flachen

Geschirr auskühlen. Dann rührt man ein viertel Pfund Butter, ein viertel Zucker, Zimmt und Rosens wasser, wer es liebt, hinein; thut ein paar Hande voll geriebne Semmel hinzu. Das Wasseleisen werd mit in ein sauber Läppchen gewickelten Butter bestrischen, und nicht gleich zugedrückt, wenn der Teig hins ein kommt, sonst lauft er heraus. Man muß es eis nigemal von einer Seite zur andern wenden, so backen sie gleich; wenn die Wassel hellbraun ist, thut man sie heraus, schmiert das Eisen jedesmal von neuem, ehe man Teig hineinlegt. Ju dieser Backeren gehören zwey Versonen, eine legt den Teig ein, und die ans dre backt. Noch ist zu merken, daß kein Wasselseisen geschenert oder naß gemacht werden dars. Man wischt es nach dem Gebrauch bloß mit Löschpapier aus.

38. Unis : Gebacines.

Man wiegt & Eyer, so viel diese am Gewicht bestragen, so viel Mehl und so viel Zucker nimmt man dazu, macht daraus einen Teig, thut noch ein Ey und eine gute Menge gestoßnen Anis hinein. Nun wird eine blecherne Forme mit Butter ausgeschmiert, der Teig hinein geschüttet, und in dem Osen blaßgelb gesbacken. Dann stelle man ihn über Nacht an einen fühlen Ort, schneidet ihn in dunne Stücke, und trocknet ihn. Eben diesen Teig backt man auch in kleinen Formen: und belegt dann große Kuchen damit.

39. Piftacien : Ruchen.

Man nehme 12 Loth abgeschälte Piffacien, 4 Loth fuße Mandeln, welle ein Stuck Citronat, hacke es,

stoße es im Morfel, thue das Weiße von zwen Epern hinzu, und treibe es durch ein Haarsieb. Nun wiegt man so viel Zucker ab, als der Teig ausmacht, ver, menge es zusammen recht, schlage dann das Weiße von 8 andern Epern dazu, vermische es noch mit dem vorbemeldeten, und menge zuleht 4 Eperdotter darunter. Hernach macht man sich eine Korm von steisem Papier, schüttet das Semachte hinein, und läßt es zwen Stunden im Ofen backen. Doch muß unten mehr Hihe als oben gegeben werden. Wenn der Kuchen gar ist, thut man das Papier hinweg, glacirt ihn, wie man will, und giebt ihn als Bepessen auf.

40. Pfannkuchen.

Bu einer halben Detse Debl, welches vor bem Gebrauch gewarmt werden muß, nimmt man acht Eper, ein halb Pfund gefdmolgne Butter, in der man fich das Galg bat fegen laffen; Bucter nach Gutdung fen; (benn ber Bucker im Teig macht, bag er bas Kett benm Backen nicht zu ftark einziehet) ein paar Loffel Sahne ober Milch, und 4 Loffel gute Beigbierhefen und Duskatenblumen. Die Eper nebft bem übrigen quirlt man gut burch einander, und rubrt bas Debl nach und nach bagu. Dann fnetet man ben Teig auf ein Ruchenbrett, boch baß er weich fen, und fich nur eben rollen lagt, und nun rollt man ihn wie einen ftarten Defferruden bich, formirt beliebige große Stucken bavon, legt jubereiteten Dus, Konfekt, ober Mandelmaffe bingu, bruckt ben Teig gufammen, wels des, wenn ber Rand mit Eperweiß beftrichen wird, aut angeht, und wenn ber Teig alle verbraucht ift,

bestreut man eine Serviette mit Mehl, und sett die Ruchen barauf an den Ofen, daß sie aufgehen. Dann backt man sie in einer Kasserolle, in abgeklärter Buts ter oder Schmalz, und kehrt sie während dem Backen behutsam um. Wenn sie herausgenommen werden, legt man sie auf Loschpapier, welches das Fett anziehet: welches man key allen in Schmalz oder Butter geback, nen Kuchen zu beobachten hat.

41. Mandelfpahne zu baden.

Man thut ein halb Pfund nicht gar zu fein ges stoffne suße Mandeln und eine hand voll bittre barung ter, in einen neuen Tiegel, schlägt von zehn Evern das Weiße zu Schnee, reibt ein viertel Pfund Zucker hinein, und schlägt ihn bis er steif wird. Dann schütztet man ihn an die Mandeln, und rührt es stark durch einander. Endlich schneidet man Oblaten in beliebige lange Stückchen, streicht von der Mandelmasse hauf, chen barauf eines Fingers dick, bestreut sie mit klein gehackten Pistacien, seht sie auf ein Kuchenblech, und bacht sie in dem Ofen oder der Tortenpfanne gelinde ab: rührt sie an, und garnirt sie, womit man will.

42. Bucter - Straufchen.

Man zerklopft das Weiße von 12 Eyern, thut ein viertel Pfund gestoßnen Zucker hinein, und so viel Mehl, daß es wie ein dunner Brey wird. Dann sest man Butter oder Schmalz übers Feuer, und gießt zwen Lössel des Teiges in einen blechernen Trichter, dessen Oefnung unten etwan die Dicke eines Pfeisens stiels hat, vor dieselbe halt man ein Kartenblatt, und

beckt fie fest bamit zu. Wenn die Butter ober Schmalz kocht, nimmt man das Kartenblatt weg, und läßt den Teig hinein laufen, daben bewegt man den Trichter von einer Seite zur andern, daß der Kuchen ganz kraus wird. Ist der Ruchen gelb, so nimmt man ihn mit einem Schaumlöffel heraus, und legt ihn, bis er zu Tische gegeben wird, auf Löschpapier.

43. Auflaufer.

Man schlägt eine beliebige Anzahl Eper ein, et, wan eine Mandel, zerührt sie, thut gestoßnen Zucker, Muskatenblüthe und Zimmt hinein, und dann so viel Mehl, daß es ein loser Teig wird, der sich rollen läßt. Dann nimmt man ihn auf ein Ruchenbrett, bes streut es mit Mehl, und rollt den Teig immer stücks weise, so dunne wie möglich aus. Ist dieses gesches hen, so schneibet man mit dem Ruchenrädchen Stückschen, worinn man drep Einschnitte mit dem Rädchen zu machen pflegt, worauf man ihn, so gut es angeht, siechtet, oder die Streisen einmal durchschlingt, und so werden sie hellgelb in Butter oder Schmalz gesbacken.

44. Grieffuchen.

Man kocht den Grieß in Milch gant fteif, und läßt ihn dann kalt werden: Dann ruhrt man ein gustes Stud Butter zu Sahne, und zu einem ziemlich großen Ruchen nimmt man & Eper, schlägt sie mit der Butter immer nach der einen Seite hin, dann thut man den Grieß hinzu; thut Zimmtwasser oder Pfirsschbluthwasser, abgeriebene Citronen und Salt hinein,

und rührt es eine halbe Stunde lang, immer nach eis ner Seite bin: dann ftreicht man eine Tortenpfanne mit Butter, thut das Eingerührte hinein, und giebt gum Anfang ftarkes Feuer, so geht er auf.

45. Arme Ritter.

Man schneibet Scheiben von Semmelbrotchen, weicht sie in Milch, indes bereitet man einen Teig von etwan 3 Epern, Milch, Zucker, Muskatenblumen und Mehl, in der Dicke wie zu einem Eperkuchen; taucht die in der Milch geweichten Scheiben darin, daß er auf beiden Seiten haftet, und backt sie in Buts ter gelbbraun. Nachher bestreut man sie mit Zimmt und Zucker.

46. Aepfelfchnitten.

Hierzu schneibet man Scheiben von großen Aepfeln, die man nemlich zuvor geschalt haben muß, thut das Rernhaus davon, und taucht sie dann in einen Teig, ber gerade wie der zu den armen Nittern bereitet wird.

Eben so wird ber Teig zu Flieder und Holunder, bluthen zu backen gemacht. Rosen backt man auf die nemliche Weise.

47. Zimmtrohren.

Zu ein halb Quart Sahne nimmt man dren Eper, 12 Loth Zucker, 1 & Loth gestoßnen Zimmt, abgerieb, ne Citronenschaale, und endlich so viel Mehl, daß es ein Teig wie zu Plinzen wird; das Zimmtröhreisen wird warm gemacht, mit Speck bestrichen, und dann

thut man einen Loffel von bem Teig hinein, und backt fie ben gutem Rohlfeuer. Wenn fie aus dem Eifen kommen, werden fie wie die Zimmtwaffeln auf ein rundes Holz gewickelt, daß fie trumm werden.

48. Citronen - Oblaten.

Man reibt vielen Citronen die Schaale ab, drückt bann den Saft in ein irdenes oder porzellainen Sesschirr, und thut so viel gestoßnen Zucker hinein, daß es davon recht steif wird; zuletzt mischt man die abger riebne Schaale auch dazu; hiermit bestreicht man Oblastenstreisen, legt diese dann auf ein rundes Holz, und trochnet sie am Feuer. Statt der Citronen kann man auch Pomeranzen nehmen.

49. Gachfischen Ruchen.

Bu einer Mehe Mehl nimmt man ein halb Pfund Zucker, ein Pfund geschmolzne Butter, ein halb Loth Zimmt, Muskatennuß, Kardamome, abgeriebne Citros nenschaale, drey viertel Quart Milch, 12 Eper und gute Weißbierhefen. Dies wird des Abends vorher eingerührt, wenn er die Nacht über gut gegangen ist, bestreicht man, Bogen Papier mit Butter, streuet Wehl darüber, und rollt dann den Teig sachte über, daß er gleich wird, und so dies man ihn haben will. Dann biegt und kneist man einen kleinen Nand um, her, und legt kleine Stückchen gute frische Butter über den ganzen Kuchen, streut hierauf wieder die Zucker und Zimmt auf, und backt ihn in dem Backosen. In Sachsen ist auch häusig der Gebrauch, statt der

Butter ben fogenannten Quargfafe gerieben übergus ftreuen, dann aber bleibt Zimmt und Bucher weg.

50. Rofinenfuchen.

Hierzu nimmt man 12 Eper, ein viertel Pfund große und eben so viel fleine Rosinen, biese werden gewaschen, und wieder getrocknet, einige Loth flein geschnittnen Citronat, geriebne Citronenschaale, Musstatenblumen, Salz, ein halb Quart suße Sahne, ein Pfund Weißenmehl und etwas geriebenes Milchbrodt. Dieses alles rührt man so lange durch einander, daßes fast wie ein Schaum wird. Dann bestreicht man eine Tortenpfanne mit Butter, thut es hinein, und backt es.

51. Ollapotrid = Torte.

Man versertigt eine Torte von braunem Teige, woraus entweder studweis oder in Eins eine große Torte sormirt wird: und wenn der Teig im Ofen ein wenig abgetrocknet worden, wird dessen Boden mit kräftiger Mandelfülle gefüllt. Nach diesem psiegt man auch allerley in Zucker eingemachte Früchte und Burzeln, Pfirsichen, Aprikosen, Muskatellerbirnen, Quitzten, kleine Pomeranzen, Eitronat, Eitronen: und Posmeranzenschaale, eingemachten Laktuk und Wegwarten, (das so von einander geschnitten werden kann, daß alles einerley Größe bekomme, daran zu legen.) Here nach wenn die Torte mit dergleichen eingemachten Sachen ganz belegt ist, so wird sie oben ebenfalls mit eingemachten Johannisbeeren, Pomeranzenblüthe und dergl. besteckt und ausgeziert, zwischenher aber mit

weißen Piftaciennuffen bestreut, und gusammen noch ein wenig in ben Ofen geseht.

52. Glaciren des Badwerks, wenn es ausgebaden ist.

Daben muß man folgendes beobachten: Dan nimmt I Pfund feinen Bucher mit Eyweiß und ein wenia Rofenwaffer, fibft bies gufammen fo lange, bis es ein bicfer Gyrup wird, bann fann man bamit glas citen, was man will. Will man nun Torten ober ander Badwert, bas fich jum Glaciren Schieft, glacis ren, fo lagt man es, nachdem es gebacken ift, erft ein wenig abfühlen; bann überftreicht man es mit bem angeschlagenen Glace, und lagt es gegen bem Reuere ober im verschlagenen Bachofen, ober in einer Tortens pfanne nur antrochnen. Goll aber etwas gang weiß überzogen werben, insonderheit mas einen boben Rand bat, ale nemlich eine Mandeltorte, Bisquittorte, frans ablifche Torte u. f. f., fo fann man 2 ober 3 Epmeif flein Schlagen, baß fie Schaumen, und fodann bestandig geftoßenen und durchgefiebten feinen Bucker ben fleinen Sanden voll nach und bagu rubren, damit es eine bicte Daffe werbe, auf bag, wenn man bavon an ben Rand ber Torte ftreicht, folches figen bleiben und nicht ablaufen moge; hierauf fann man es überall bamit glaciren, übergieben und gleichfalls nur antrochnen lafe fen; fo es das erftemal nicht bick genug barauf gemacht worden ware, pflegt man es noch einmal ju übergies ben; bann wird es recht weiß und fcon. Sernach fann man es mit icheibenweis geschnittener Sucabe fauber belegen, ale oben an ben Dand berum einen

Lorbeerkranz, und an die Seite, so schon man es matchen kann, alsdann mit buntem Streuzucker über, streuen, und wieder antrocknen lassen, so sieht es recht sauber aus. Will man seine Kunst noch mehr daran probiren, so können die Glacen auch mit allerhand Farichen angemacht werden, nemlich roth mit Tournes sol oder rothem Flore, und dwar die Rothe mit ein wenig Rosenwasser herausgezogen, und damit Farbe gegeben; blau mit Kornblumen, welches eben so ges macht wird; gelb mit Saffran wird auch auf eben die Weise versertiget; braun mit Chokolade, selbige muß sein gestoßen, durchgesiebet, und mit darunter gethan werden, damit es eine braune Farbe bekomme, u. s. s.

Berschiedene Arten Gingemachtes.

1. Den Buder jum Ginmachen ju lautern.

Bu diesem Ende nimmt man das Weiße von einem Ey, thut es in zwey Quart Wasser, und quirlt es so lange und so stark, bis es schäumt; dann thut man 6 bis 7 Pfund Zucker hinein, und setz ihn in einem ersorderlich großen Kessel aufs Feuer. Sobald er in die Hohe kommt, gießt man ein wenig Wasser hinzu. Soll er recht klar werden, läßt man ihn drey bis viers mal auswallen, die der Schaum ansängt schwarz zu werden; dann wird er vom Feuer genommen, daß er sich sebe, und sich der Schaum von selbst los macht: diesen nimmt man rein ab: und seht ihn wieder aufs Feuer, schäumt ihn immersort ab, so oft er auswallt, gießt man Wasser zu. Sieht man benn, daß er rein

genug ift, welches daran merkbar wird, daß er nicht weiter in die Hohe kommt, so gießt man ihn durch ein feuchtes Tuch oder Haarsteb; das feuchte Tuch ift aber darum mehr anzurathen, weil aller Unrath vom Zucker in demselben zurück bleibt.

2. Citronen einzumachen.

Man ichalet die Citronen, machet unten an bem Stiele einer jeden eine runde Deffung, und legt fie in frisches Baffer. Dunmehro lagt man fie in einem Topfe mit hinlanglichem Baffer fochen, und probirt von Zeit ju Zeit burch Sineinftechung einer großen Stecknadel, ob fie genug gefocht find. Bierauf legt man fie in frifches Baffer, und leeret fie mit Sulfe eines Loffeldens aus. In Unsehung bes Buckers rech: net man nach ber Große ber Citronen auf jebe ein balb Pfund, auch mehr. Wenn der Bucher gelautert ift, fo lagt man bie Citronen funf bis feche Gode bar: innen thun; hiermit fahrt man funfmal (alle 24 Stung ben einmal) hinter einander fort, und thut jedesmal neuen Bucker bingu, damit die Citronen recht im Op; rupe ichwimmen. Endlich thut man die eingemachten Citronen in einen fleinen Topf, bergeftalt, baf bie Deffnungen bavon oben zu fteben fommen: Die Cis tronenschaalen fann man auf die namliche Art einmachen.

3. Apfelsinen einzumachen.

Sie werden eben so eingemacht, wie die Citro, nen, nur mit dem Unterschiede, daß manche sie nicht nuchohlen, weil sie einen sehr sugen und guten Geichmack

schmack haben. In solchem Falle wird bloß das Sarte unten am Stiele weggeschnitten, damit sich der Jucker besto eher hinein ziehen konne.

4. Guße Pomerangen einzumachen.

Man sucht die schönsten und größten Pomeranzen aus, läßt sie eine halbe Stunde im Wasser liegen, daß die Schaale weich wird. Dann zieht man dieselbe völlig herunter, schneidet das obre Gelbe davon ganz dunn, und wirft die Pomeranzen, sobald sie geschält sind, ins Wasser. Uebrigens werden sie eben so einz gemacht, wie die Citronen. Manche ziehen ihnen die Schaale ab, ohne sie ins Wasser zu werfen.

5. Rleine grune Pomerangen.

Wenn die Pomerangen wie eine Safelnuß groß, und frifd vom Baume genommen find, fo legt man fie mit einem Loffel 14 Tage in frifches Brunnenmaf: fer, giebt ihnen alle Tage frifches Baffer. Dann gießt man faltes Maffer barauf, und lagt fie fochen, bis fie anfangen murbe gu werden. Gollte das Baffer noch febr bitter feyn, fo gießt man es ab, und gießt frisches fochendes Waffer darauf, lagt fie noch ein mes nig fochen, bie fie weich find; alsdann nimmt man fie heraus, thut fie in faltes Baffer, und lagt fie fo lange barin liegen, bis fie falt find; bann nimmt man fie beraus, und lagt fie auf einer Gerviette abtraufen. Menn man will, fpict man fie mit Citronat. Dann wiegt man fie, und nimmt gu einem Pfund Pome: rangen ein und ein baib Pfund Bucker, fochet biefen in einem meffingenen Ronfiturteffel nfit etwas Baffer,

laßt es so lange bochen, bis er einen Faben am Loffel zieht; thut die Pomeranzen in einen steinernen ober irdenen Topf, in der Form eines Konsturglases, gießt den bochenden Zucker darüber und läßt sie vier Tage stehen, alsdann gießt man den Syrup wieder ab, und fochet ihn wieder, bis er etwas dicke wird, gießt selbisgen auf die Pomeranzen, so halten sie sich viele Jahre.

6. Ruffe einzumachen.

Die Muffe werben, ungefahr um Johanni, wenn fie noch fein bartes Solg haben, gebrochen: und mit einem bolgernen Pfriemen freuzweise burchftochen; ber: nach in frisches Brunnenwaffer gelegt, alle Tage brens mal frifch Waffer barauf gegeben, und bamit neun Tage fortgefahren. Dann focht man fie in einem Refe fel mit Baffer fo murbe, bag man mit einem ftarten Strobbalm bindurch ftechen fann; wenn fie wieder rein abgetrieft find, beftectt man fie mit Bimmt und Ges würznelten, und legt fie in ein weites Ronfiturglas. Mun focht man Bucker auf die in Do. 1. angezeigte Meife; laft ibn ju einem Gyrup einfochen, gieft ibn, wenn er etwas verschlagen ift, über bie Ruffe, bag er überftebt, lagt ibn einige Tage fteben, bis er bunne wird, und focht ihn bann wieder, gießt ihn wieder lauwarm über die Duffe, und fabrt bamit einigemal fort, bis ber Bucker nicht mehr gabet, fo find fie fer: tig. Go oft der Sprup nun gefocht wird, thut man ein frisch Stuck Bucker gu, sonft behalt man endlich feinen mehr übrig.

7. Citronen mit ihrem Saft. Man wieget die Citronen, und nimmt auf ein

Pfund Citronen ein und ein halb Pfund Zucker; kochet den Zucker mit etwas kaltem Wasser in einem Konstrurkessel; wenn er kocht, schäumet man ihn wohl, schneis det die Citronen in der Länge von einander, die Kermen nimmt man so sauber als möglich heraus, thut die Citronen in den kochenden Zucker, und läßt sie kochen, bis die Schaalen weich sind. Nun nimmt man sie heraus, und legt sie in ein Konsiturglas. Ist der Syrup noch nicht dicke genug, so läßt man ihn kochen, bis er dicke genug ist, und gießt ihn dann über die Citronen in das Glas. Nach etlichen Tagen pflegt der Syrup wieder dunne zu werden, dann gießt man ihn ab, kochet ihn wieder so dicke, wie er gewesen ist, und verfährt damit wie ben den Rüssen No. 6. ber schrieben ist.

8. Quitten einzumachen.

Man kocht gelbe reife Quitten in Wasser, bis sie sich weich bruden lassen: hernach legt man sie in kalt Wasser, schält sie, und zerschneidet jede in vier Theile, nimmt das Inwendige heraus, und wirst die Schelben wieder in kaltes Wasser. Dann kocht man so viel Zucker, als die Quitten schwer wiegen, so lange bis er große Faden bey der Probe zieht, thut dann die Quitten hinein, und täßt sie bey gelindem Fener kochen. Dabey nimmt man sie von Zeit zu Zeit ab, und schäumt sie. Sieht man, daß sie weich genug sind, so legt man sie ganz behutsam aus dem Zucker in eine Terrine, und kocht den Zucker vollends zu eiznem festen Syrup ein, thut die Quitten hinein, daß sie nur eben heiß werden. Nach diesem thut man sie,

halb ausgefühlt, in ein Topfchen, und beckt fie nicht eber zu, als bis fie gang kalt find.

9. Borfforfer Mepfel einzumachen.

Dazu nimmt man recht große glatte Borstorfer Aepfel, schält sie, schneidet sie in Viertel, und nimmt das Kernhaus davon; wiegt sie dann, und läutert Zucker nach der in No. 1. vorgeschriebnen Art. Es muß etwas mehr Zucker seyn, als die Aepfel am Gerwicht betragen. Wenn er meist fertig ist, thut man länglicht geschnittne Eitronenschaale hinein, und zulest auch die Aepfel, die so lange darin kochen mussen, bis sie ganz weich sind, und die Brühe wie ein Gelee ist. Sollten die Aepfel eher weich werden, als die Brühe dick genug ist, nimmt man sie heraus, legt sie in ein Konsiturglas, und läßt die Brühe allein einkochen.

10. Johannisbeeren - Gelee.

Man nimmt schone reise Johannisbeeren, pflückt sie vom Stiele, und thut sie in einen neuen ausge, kochten Topf, bedeckt sie mit dem Deckel, sett sie in kochendes Wasser in einen Kessel, und läßt das Wasser immer scharf kochen. Wenn nun Saft drauf ist, klärt man ihn jedesmal sachte ab, doch ja nicht gedrückt, sonst wird es trübe. Dann nimmt man auf jedes Pf. Saft drey Viertelpsund ordinären Kochzucker, und auf jedes Pfund Zucker ein Weinglas voll Wasser, wird auf muß der Zucker kochen, bis er Blasen wirst, und ganz steif ist. Alsdann wird der Saft dazu gegossen, und muß eine halbe Stunde kochen. Wenn man alse dann etwas von dem Gelee in einen silbernen Lössel

thut, und es wird steif, so ift es gut. Während bem Kochen muß es fleißig abgeschäumt werden. Es wird in fleine Geleeglaser gegossen. Um andern Tage nimmt man sein Schreibpapier, drückt es in rechten guten Franzbrantwein aus, und legt es inwendig auf die Glaser. Das Papier muß man nach der Größe der Glaser schneiden, so halt sich das Gelee recht gut. Man kann auch das Papier in reinem stischen Brunz nenwasser ausdrücken.

11. Simbeeren : Gelee.

Man pfluct bie Simbeeren von den Stielen, thut Diefelben in einen neuen ausgefochten Topf, febt folden in einem fiedenden Reffel mit Baffer, und laft es eine Beile tochen, fo fpringen die Beeren auf, und man fann ben Gaft nach und nach abgieffen, bag er fcon belle bleibt. Der Topf muß aber mohl jugedecht werden, daß fein Waffer binein fommt. Bu I Doffel Saft fommt I Pfund feiner Bucker, wohl gelautert und fo fart gefotten, daß er in einem filbernen Loffel wie der Bucter erbartet, dann wird der Gaft binein gethan, und fo lange gerührt, bis ber Bucker gergans gen; ehe beides gang falt wird, thut man es in nicht gar ju große Glafer, ben britten Sag wird es erft Gelee, welches mit einem feinen nafgemachten und abgetrochneten Papier, nad Form des Glafes, bebeckt wird. Wenn man zwen Theile Simbeerfaft in einen Theil rothen Johannisbeerfaft nimmt, fo wird bas Gelee recht ichon.

> 12. Allerhand Kirschen. Man nimmt zu einem Pfund Kirschen, aus wel

dem bie Steine fauber beraus gemacht worben, ein Pfund Bucker; ben Bucker thut man in einen Ronfi; turfeffel, thut von einem En bas Beife ju Ochaum gequirlt bazu, und ein Quart Baffer, laft es auf Roblen fo lange fochen, bis der Bucker fich mit ben Kingern gieben lagt, vorher aber, ebe ber Buder bicke wird, schaumet man bas Enweiß wohl ab, thut bie Ririchen mit ihrem beym Berausnehmen ber Steine gegebenen Saft bagu, und lagt fie burchmeg beif mere ben, benn nimmt man fie mit der meffingenen Ochaums felle beraus, und leget fie in ein porcellaines Gefchirr, lagt den Gaft noch ein Beilden fochen, Schaumt ibn mit der Schaumfelle, gieft ben Saft auf die Ririchen, und lagt es zwen Tage fteben; gieft ben Gaft wieder ab, und lagt ibn wieder eine Beile fochen, thut die Rirfchen binein, daß fie wieder durchweg beiß merben, Schuttet es in einen porcellainen Dapf, und lagt es falt werden, fo find fie fertig.

13. Rirfchen mit ben Stengeln.

Man nimmt saure Kirschen, schneibet mit einer Scheere die Stengeln ab, so daß ein wenig vom Stengel an den Kirschen bleibt; nimmt zu einem Pfund Kirschen ein halb Pfund Zucker, thut den Zucker in einen Konstrurkessel, gießt ein wenig Wasser darauf, und läßt es eine Weile kochen, thut die Kirschen dazu und läßt sie kochen, bis sie dicke genug sind, so ist es gut.

14. Aprifosen einzumachen. Die Aprifosen werden, wenn fie noch nicht gang

weich sind, in warmes Wasser gelegt, so last sich die Haut gut bavon abziehen. Dann nimmt man die Steine behutsam heraus, schlägt sie auf, zieht dem Kern die Haut ab, und thut sie zu den Aprikosen. Zu einem Pfund Aprikosen nimmt man anderthalb Pfund Zucker, läutert denselben, gießt ihn in eine porscellainerne Schüffel, und wenn er nur noch verschlasgen ist, legt man die Aprikosen hinein, und läßt sie eine Nacht stehen. Darauf kocht man sie ganz sachte, gießt sie wieder in die Schüssel; fährt einigemal sort, bis sie nicht mehr dunne werden, und verwahrt sie dann in einem Konstturglas.

15. Pfirfichen.

Siehe Aprifofen.

16. Pflaumen.

Man nimmt die besten Pslaumen, so man haben kann, legt sie in warm Wasser, und schält sie dann sauber ab. Auf ein Pfund Pflaumen nimmt man ans derthalb Pfund Zucker, reibt ihn, schüttet ihn über die Pflaumen, und läßt es eine Nacht stehen; denn thut man sie in einen Konsturkessel, und kocht sie langsam auf Kohlen. Sind die Pflaumen weich ges nug, nimmt man sie heraus, läßt aber den Saft als lein noch bis zu einer gehörigen Steise einkochen. Dann gießt man ihn über die Pflaumen.

17. Grune Pflaumen.

Man nimmt Pflaumen, die noch gang grun, aber schon etwas groß sind, und sticht mit einer Gabel ets lichemal darein, wirft sie in kaltes Wasser, lagt sie

eine Nacht barinnen liegen, setzet kaltes Wasser in einem Konstturkessel auf Kohlenseuer, wenn es anfängt zu kochen, wirst man eine Messerspitze Salz darein, und wenn es kocht, legt man die Pflaumen hinein, und läßt sie auskochen. Denn nimmt man sie heraus, legt sie in eine porcellainerne Schaale, gießt alles Wasser, so sich unter den Pflaumen gesetzt, ab, nimmt so schwer Zucker, als die Pflaumen wiegen, kocht den Zucker mit Wasser zu einem Sprup, schäumt selbigen, und gießt ihn kochend über die Pflaumen, und läßt es 24 Stunden stehen, denn gießt man den Sprup ab, kocht ihn wieder, und gießt selbigen wieder kochend aus. Den solgenden Tag kocht man die Pflaumen mit dem Sprup ganz langsam, die sie gut sind, und der Sprup dicke genug ist, und thut sie in ein Konstiturglas.

18. Saure Pflaumen.

Dazu nimmt man die größten Pflaumen, wenn sie reif sind, mit dem Stengel frisch vom Baum, wischt sie ab, und legt sie in Konsturgläser; du 6 Schock Pflaumen gehören 4 Pfund Zucker, man kocht den Zucker mit 3 Quart Wasser in einem Konsturzkessel dick, gießt denn dazu 4 Quart Weinessig, thut 6 Loth gebrochenen Zimmt und 3 Loth Gewürzneisen dazu, und läßt es zusammen aufsochen. Gießt es nachber in ein porcellainernes Geschirr, und läßt es kalammen sie dem Gewürzauf die Pflaumen, und wenn man sie lange konsers wiren will, begießt man die Gläser mit feischem ges schmolzenen Hammeltalg. Eben so begießt man auch die sauern Kirschen.

5iehe No. 18. Pflaumen fauer einzumachen.

20. Prunellen einzumachen.

Die Pflaumen, beren man fich Prunellen zu ma: chen bedient, muffen groß und reif, aber noch nicht weich fenn. Man schalt fie, Schneibet fie in ber gange von einander, nimmt ben Stein heraus, und legt bie Pflaumen, eine bicht neben ber andern auf gute fefte irdene oder feinerne Schuffeln. Go fest man fie in ben Bacfofen, wenn eben bas Brodt herausgenommen ift. Sind fie auf ber einen Geite trochen genng, wens bet man fie um, und wenn fie bann etwas freif ges worden find, nimmt man fie aus dem Ofen, und feist' fie bis jum andern Zag an einen warmen Ort. Dars auf belegt man eine Schachtel inwendig mit Daches papier, legt die Pflaumen recht dicht auf einander binein, und beschwert fie bren Tage lang, fo bag fie recht in einander gepreft merben. Dann belegt man fie oben mit Bachspapier, macht ben Dectel gu, und bewahrt fie an einem trocknen Ort auf.

21. Sagenbutten einzumachen.

Man schneidet den großen Hagebutten, welche mit den Stengeln gepflickt werden mussen, oben ein Kreuz ein, und holt so die Kerne heraus, an deren Stelle steckt man abgeschälte suße Mandeln, so man in die Länge schneidet, hinein. So legt man sie in ein Konsstützglas. Dann läutert man so viel Zucker, als die Hagenbutten wiegen, und gießt ihn, wenn er recht klar ift, heiß über die Hagenbutten. Sind sie ganz

erkaltet, bebeckt man fie mit Papier, und lagt fie 14 Tage ftehen: gießt ben Zucker wieder ab, kocht ihn, bis er ganz bick ift, und gießt ihn heiß über die Has genbutten. Statt ber Mandeln, kann man auch langs licht geschnittene Citronen hinein stecken.

22. Effig : ober Gewürzgurfen einzumachen.

Die Gurken nimmt man so klein, wie sie nur zu bekommen sind, wischt mit einem Tuch alle Feuchtigskeit davon rein ab; bestreut sie mit Salz, und läßt sie einen Tag stehen. Indes kocht man Weinessig, wirst Sewürznelken, Pfesser, Lorbeerblätter und engslisch Sewürz hinein, welches alles damit kochen muß, und gießt den Esig, wenn er zuvor etwas abgekühlt, aber doch noch warm ist, über die Surken, die man zuvor nochmals sauber abgewischt haben muß. Man kann auch die unreisen Schoten vom spanischen Pfesser unter die Surken nehmen. Ist es ganz kalt geworden, bindet man sie mit einer Blase sest zu, und verwahrt sie an einem kühlen Ort.

23. Galggurfen.

Man maffert die Gurten 24 Stunden in Brun, nenwasser ein, thut sie hernach in ein holzernes Gefaßt mit Weinblattern und Dill; alsbann macht man eine Sole von Salzwasser, tocht solche auf, und gießt sie tochend brauf; wenn sie kalt ist, so gießt man sie wiez ber ab, und bocht sie zum zweitenmal auf, und gießt sie wieder drauf; dann gießt man sie nochmals ab, und tocht sie zum drittenmal auf; alsdann wird das Faß zugespundet, so halten sie sich zwey bis drey Jahre.

24. Rothe Ruben einzumachen.

Die rothen Ruben werden mit Kraut und wie sie sind weich gefocht, gesäubert und in bunne Scheiben geschnitten, dann thut man fleinen wurslicht geschnittenen rohen Merrettig, worin man ganzen Kummel zu thun psiegt, darauf. Oder: die rothen Ruben wers den, wie sie vom Markt kommen, trocken in einen Backofen, woraus das hausbackene Brodt genommen ist, geschüttet, so backen sie gar, als wären sie gekocht, und behalten ihre ganze Sussigteit; nachher werden sie gepust und in Essig eingemacht, wie so eben ange, zeigt ist.

25. Grune Erbfen einzumachen.

Die Ochoten werben gepfluct, wenn noch feine Daden barin find, fonft werben fie bitter, und faulen leicht; fie merben ausgehülfet und mit Galg vermengt, auf eine ausgehülfete Dete etwan zwey einzelne Sans be voll. Dun werden fie in fogenannte Champagner Bouteillen, (weil diefe die fefteften ju feyn pflegen) gethan, fo viel nur burch Schutteln und Stampfen in die Bouteille berein ju bringen ift. Go fest man fie in einen Reffel mit falt Baffer auf, und legt zwis ichen jebe Flasche einen Strohwisch. Fangen Die Rlas ichen an fich ju bewegen, nimmt man ben Reffel ab, und lagt fie im Baffer falt werben. Denn pfropft man fie mit neuen Stopfeln gu, verbindet fie mit eis ner Blafe, verpicht fie, und fest fie in ben Reller. Wenn fie gefocht werden follen, muffen fie ben Abend supor eingemaffert werden. Uebrigens behandelt man fie im Rochen vollig wie grune Schoten : Erbfen.

26. Schminkbohnen. einzumachen.

Dazu nimmt man rechte junge Bohnen, schneidet sie so fein, wie zum tochen, verwellt sie in einem Ressel, läßt sie dann auf einem ausgebreiteten Tischtuch abtrocknen, und vermengt sie dann mit Salz, immer drep Jande voll Bohnen und eine voll Salz. Dann stampft man sie fest in steinerne Topse, und beschwert sie, daß sie Laake geben. Man muß oft darnach sehen, und frische Lappen auslegen, auch eine Lage frisch Salz überstreuen, wenn man welche davon nimmt.

Eben fo werden auch die Bruh : oder Schweißers bohnen eingemacht.

27. Cauerrampfer einzumachen.

Der Sauerrampfer darf nicht gar zu groß seyn, er wird von den Stengeln gepflückt, und verwellt; dann muß das Wasser rein davon ablaufen, und er wird mit so viel Salz, wie die Bohnen vermengt: man stampft sie fest in einen steinernen Topf, beschwert sie, daß sie Laake glebt, und giebt sie im Winter als zu Braten als Compot auf.

3 nhalt.

I. Bon den Fleischsuppen und Potagen.

了一个人的主义是自己的主义。在1995年,在1995年,以上的人员是自己的人工,在1995年,在1995年,1995年,1995年,1995年,1995年,1995年	
1. Rlare Brubfuppe Gei	ite 5
2. Braune Brube gu Guppe	6
3. Kalbfteisch, oder Sunersuppe	6
4. Gine Sunerfuppe fur einen Rranken	8
5. Potage von gefüllten Artischocken	8
6. Potage von einer gefüllten Ralbebruft	9
7. Potage à la Reine.	9
8. Fleifcbrube auf Reifen	II
9. Klumpensuppe	12
10. Reiffloge in Bruhfuppen	12
11. Semmelfloge in Bruhfuppen.	13
12. Rlofe von Rrebfen in Suppen	13
13. Locfere Deblifloge in Brubfuppen	14
14. Rlofe von Ralbs , ober Rindfleifch	14
15. Rlofe von Sunern oder Rapaunen	14
16. Klöße von Secht	15
17. Speckflöße in Kalbfleisch	15
18. Nubeln in ber Suppe.	16
19. Eine Citronensuppe	16
20. Eine flare Weinsuppe	17
21, Sagosuppe	17
(Perlgraupen , Reif . und Grießsuppe.) Chend.	4/
Charles Care Care Care Care Care Control	CAN S

		1	0
	Bisquitsuppe. — — —	Geite	18
	Hollandische Weinsuppe	-	I
	Die Wiener Brodtsuppe		1
25.	hagenbuttensuppe		19
26.	Suppe von gebacknen Rirfchen	_	I
26.	Aepfelmußsuppe	4	1
27.	Bergamottensuppe	N	20
28.	hamburgifche Sabergrunfuppe	. The	20
29.	Stachelbeersuppe	_	21
30.	Suppe von gebacknen Pflaumen	-	21
31.	Schofoladensuppe mit Bein	-1	21
32.	Schokoladensuppe mit Milch:	-	22
33.	Gebrannte Dehlfuppe mit Milch	Flat9	22
34.	Bisquitsuppe mit Milch	-	22
35.	Milchsuppe mit Mandelflogen	20162	23
36.	Milchsuppe mit Reißflogen	-	23
37.	Milchfuppe mit gefüllten Milchbrobten	-	23
38.	Milch in Blanc manger su machen	- 0	24
39.	Suppe von Mohrruben mit Milch		24
40.	Panadenfuppe		25
41.	Panade auf andre Art		25
42.	Eine Pregelfuppe	_	25
43.	Suppe von Erdbeeren		26
44.	Eine fogenannte Ofterfuppe in Beigbier		26
45.	Suppe von Muscheln. — — -		26
46.	Eperweißsuppe		28
47.	Quittensuppe		28
48.	Erdtoffelsuppe	-that	28
49.	Erbssuppe. — — — — —	- 100	29
50	Beidelbeer , oder fogenannte blaue Befingsfupp		29
51.	Kirschsuppe		29
	Ollapotridsuppe		29
23	himbeerkalteschaale. — — —		30
14. 5	Mandelmilch zu kochen		10
19 July 18		THE REAL PROPERTY.	

55. Fliedermilch ober Pfirfichmilch ju machen. Gei		
56. Reißfalteschaale. — — — Gen		
57. Apfelfinenkalteschaale.	31	
7. 34/10/10/10	32	
Saucen die jum Fleisch aufgeset werden.		
the second secon		
. Merrettigfauce,	32	
. Zwiebelfauce	33	
3. Citronenfauce	33	
4. Braune Sauce	33	
s. Peterfiliensauce. — — — —	34	
6. Sarbellenfauce. — — — —	34	
7. Eine piquante Sauce mit Auftern	34	7
8. Roffnenfauce	35	
9. Morgelnsauce. — — — —	35	1
10. Italienische Sauce. — — —	35	
11. Königs: Sauce.	36	
12. Geharkte Sauce. — — —	36	1
to the the terminal and the last	Sale Villa	
II. Bon den verschiedenen Zubereitungs-	a line	
arten des Fleisches.		
atten des Ateilages.		
A. Des Rindfleischos.		
and the state of t		
1. Rindsteisch als Boeuf à la Mode zuzutichten. —	37	
2. Nindfleisch auf hollandische Art. — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	37	
Ch CETTALE COLLEGE LOS COLOR C	38	
and the Wallett and and a second to	38	
5. Ragout von Rindfleisch.	39	
5. Ragout von Atholieft).	39	
7. Rindfleisch auf weftphälische Urt ausurichten.	39	
8. Rinbfleisch wie Wildpret gugurichten, -	40	
9. Roulade von Rindfleisch. —	40	
10. Roulade auf eine andre Art	41	

11. Rlobs von Rindfleisch	
as slave file	
B. Des Kalbfleisches.	
点。[1] · 斯勒斯·萨斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯斯	DIHIC!
1. Frikassee von Kalbsteisch. — —	4
z. Auf eine andre Art.	4
3. Kalbsteisch mit Muscheln. — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	4
5. Kalbsteisch mit Majoran.	4
6. Gehacktes Ralbfleisch in ein Reg gefüllt.	- 4
7. Gerolltes Kalbsteisch. — —	4
8. Kalbsteisch auf französische Art	4
9. Kalbsteisch auf hollandische Art.	4
10 Kalbsteisch mit Gellerie. — —	- 4
ir, Kalbfleisch mit Sauerrampfer.	4
12. Kalbsteisch mit Sardellen. — —	47
13. Eine braune Ralbekeule zu machen.	47
14. Ralte Kalbsfeule. " — — —	- 48
5. Eine gefüllte und geschmorte Kalbebruff.	- 48
6. Frikandeau von Ralbfleisch. — —	49
7. Frifandelle von Ralbfleifch	- 50
8. Rouletten von Ralbfleisch	- 50
9. Gefüllte Ralberippen oder Roteletten	- 51
o. Ralbs: Roteletten mit Jus. — —	- 51
1. Eine angeschlagene Ralbsteule. — —	52
2. Gefüllte Kalbsfeule. — — —	- 5 ²
3. Ragout von Kalbsbraten. — —	- 53
4. Berichiedene Arten einen Ralbefopf jugurid	— 54 iten 54
5. Ralbelopf mit faurem Frifaffee	— 55
6 Kalbekopf angeschlagen. — —	- 56
7. Kalbskopf auf englandische Art zubereitet.	- 56
8. Ralbefüße frikaffirt. — — —	- 57
. Ralbefuße marinirt	- 57
	30. Kalber

the factor of the state of the		
	225	
Dett staten in ain Wat access		
30. Kalbeleber in ein Net geschlagen Geit	te 57	
31. Kalbsleber geschmort.	58	
32. Gin gebratner Kalbstopf	59	
33. Kalberfuße ju backen	59	
34. Ratbeleber mit einer fauren Zwiebelbrube	60	
35. Ralbsleber mie Bogel jurecht ju machen	60	
36. Ralbegeschling gehackt und frikaffirt , -	61	
37. Ralbegeschlinge fauer zubereitet	61	1
38. Kalbelungenmus zu machen	62	
39. Ralbegefrose frikaffirt	62	2)
40. Kalbegefrose mit Majoran	62	
41. Ralbegefrofe mit Butter und Peterfilie	63	
42. Ralbegefrose fauerlich mit fleinen Rofinen	63	
43. Kalbenieren auf Gemmelschnitte	63	
44. Ralbegehirn schmachhaft gugurichten	64	
45. Ralbegehirn gespickt am Spiefe gu braten	64	
46. Kalbezunge auf eine andre Urt	64	
为中心一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个	A. The same of	
C. Des Lammsteisches.	2:0-1:1	
1. Lammfleisch in einer Butterbrube		
2. Lammfleisch mit jungen Hopfen. — —	65	
3. Lammfleisch mit Stachelbeeren.	65	
4, Lammfleisch im Nagout.	66	446
5. Lammfleisch mit Sauerampfer	66	
The state of the Constitution of the state o	00	
D. Des hammelfleisches.	Law Contract	
2000年一日四周日本的日本日本日本日本日本日本日本日本日本		
r, hammelfleisch mit Zwiebeln:	67	
2. hammelfleisch mit weißen Ruben	67	
3. Sammelfleisch mit Weißtohl	68	1
4. Sammelfleifch mit Mohrruben	68	
5. Sammelfeule mit Zwiebeln ober Schalotten ge-	per Chi	-
schmort. — — — —	68	-
6. Sammelfeule mit fauren Gurfen geftooft	69	
D	The last	
The state of the s	137.	1
		1

7. Sammelfeule mit Auftern gefüllt	Spita Co
2. Hammetrarvongoe zu machen	
9. Sammelrippen in Beigbier geschmort	- 70 - 71
10. Sammelrucken jum Saupteffen gubereitet	71
11. hammelfeule wie Wildpret	
12. Sammelnieren ju braten	72
13. Ragout von Sammelbraten	
14. hammelgungen mit haschirter Sauce.	The State of the S
18 Control of Control	73
E. Des Schweinefleisches.	
	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR
1. Frifches Schweinefleisch mit einer Wilbpretfauce	. 73
2. Schweinrippe mit Mussauce	74
3. Schweinfleisch mit Rlogen	74
4. Schweinekarbonabe	74
5. Schweinskopf: Sulze zu machen	
6. Schweinsohren fritaffirt	75 75
7. Schweinszungen am Spieß zu braten	- 76
8. Comeinsfuße ju pugen und gugurichten, -	76
	70
F. Des Geflügels.	100 1
CATALON AND AND LAND A PARTY	10 L 21
x. huner balb murb ju machen	76
2. Alte Suner murbe ju machen	S SERVICE STATE OF
3. Gebratne junge Suner mit Stachelbeeren	77
4. Suner mit Morgeln frikaffirt	78
5. Suner mit Rrebfen und Rloffen frifaffirt	, 78
6. Suner mit Reiß im Ofen gehacken	79
7. Duner mit einer Ravernsauce.	79
8. Huner en Roquelaure.	80
9. Junge Suner mit Auffern	80
10. Junge huner mit Muscheln	81
11. Huner: Frikaffe auf französische Met	81
12. Suner mit Krebsfarsche	82
	100

13. Suner mit fdmarter Brube Geite	83
14. Huner, Gulge	83
But I will make the property of the same	
1. Sahme und wilbe Enten gu faubern	84
2. Enten zu dampfen	84
3. Enten mit Champignons	85
4. Enten mit Sauerkohl im Backofen	85
s. Enten mit weißen Ruben	86
6. Enten mit Walschehl.	86
7. Farcirte Enten mit Truffeln	87
8. Enten mit Raftanien	88
9. Enten mit Sibteverlauce	89
1. Rapaunen ju pugen und jugubereiten	89
2. Geprefter Rapaun mit Auftern	89
3. Rapaunen mit Citronen	90
4. Kapaunen , Eftouffabe	91
5. Rapaunen gebraten gu einem Boreffen	91
the the transfer of the state of the state of	7
1. Gine Gans ju fchlachten und ju faubern	92
2. Ganfe ju rauchern	92
3. Geräucherte Gans mit braunen Ruben	93
4. Ragout von Ganfebraten	93
5. Ganfeklein mit Schwartfauer	94
6. Ganfelebern groß zu machen	95
7. Ganfelebern mit Citronen	95
8. Ganfelebern gebacken	95
1. Cauben ju murgen und ju pugen	
2. Frikaffirte Lauben	96
2. Fritantite Lauben	96
4. Lauben mit Mark.	97
5. Lauben marinirt.	97
6. Lauben mit Sauerrampfer.	98
o. Sunden mit Cancermunifer.	98

228	
1. Kalebutifche Sahne gu folachten.	Seite 99
2. Kalefutischer Sahn à la daube.	- 99
3. Grillade von Ralekutischem Sahn	- 100
ATALIAN BY WELL AND	ourself 't
Von Pasteten.	物的多点的
1. Paftete von Artischocken	- 101
2. Aufgesette Paftete ohne Teig	101
3. Kleine Paffete von Auffern	- 102
4. Paffete auf englandische Art	102
5. Paffete von Blumenfohl	103
6. Paftete von Enten falt gut effen	- 103
7. Pafteten von Gifchen ohne Graten	- 104
8. Paffete von Stockfisch	
9. Paftete von Schinken.	106
10. Paffete von Lachs	
TT Madata was consul	107
12. Paftete von Rebhanern	100
13. Paftete von Eperfafe	109
14. Kleine Pafteten von Sahne	- 110
A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH	110
Von Zubereitung ber Fische.	
	Sales S
1. Lache zu kochen. — — —	III
2. Lache zu räuchern	III
3. Geräucherten Lachs in Papier gu braten	112
4. Frischen Lachs zu braten	112
5. Lachescheiben mit Champignons auf dem Roff	t gu
braten. —	- 113
6. Lache wie eine Wurft gurecht gu machen.	113
7. Lachsichetven marinirt und gehacken	- 113
8. Rarpfen viau zu sieden.	114
9. Burger: Rarpfen.	774
10. Rarpfen mit Zwiebeln auf poblnische Art.	115
The same of the sa	

	II.	Rarpfen gu backen Geite	115
		Gefüllter Karpfen	116
		Karpfen am Spieß gebraten	116
		Marinirte Karpfen.	117
	15.	Sechte blau zu kochen.	117
	16.	Schüffelhecht.	117
		Secht mit Muscheln	117
		Sechte mit Möftrichbruhe	118
		Angeschlagene Sechte	118
	21.	Sechte wie Stockfisch zuzurichten.	119
		Sechte mit Krebfen	120
	23.	Sechte mit Teltoer Ruben	120
	Service of the service of	Hechte zu backen	120
		Sachee von Secht.	120
		Male gu fochen auf gewöhnliche Beife	121
-		Aal gebraten.	121
		Gestooften Aal	122
	29.	Bander mit einer hollandischen Sauce	123
	30.	Schlene mit Sahne und Dillkraut	123
	31.	Schlene mit Speck und Zwiebeln	123
	32.	Schlepe gefüllt und auf bem Roft gebraten.	124
	33.	Einen Bander auf schlefische Manier gugubereiten.	124
		Sanber mit Möftrich	125
		Sander ju backen	125
		Foretten blau su fochen	126
		Forellen in einer weißen Sarbellenfauce	126
	1	Barfche gu reiffen und gu schuppen	127
	39.	Barsche mit Butter und Peterfilie.	127
	40.	Barfche mit gerlaffener Butter	128
	41.	Wels mit einer Milchbrühe	128
	42.	Rarauschen mit Speckbrühe.	19
	43.	Grundlinge zu backen.	129
	44.	Gefüllte Grundlinge	129
	45.	Maranen zu fochen.	130

		L.
46. Stockfisch zu maffern	Seite	130
47. Stockfisch mit Milch	Till Market	130
48. Stockfisch : Paftete	HILLIAN ST	131
49. Stockfisch mit einer Möftrichbrühe	275	131
50. Stockfifch mit grunen Erbfen	estop.	131
51. Stockfisch gedampft mit Zwiebeln		132
52. Klippfisch	Later Ca.	132
53. Die Quappen gugubereiten	AMOLO	132
54. Quappenlebern zurecht zu machen	THE WISE	133
55. Rrebfe gu futtern	_	133
56. Rrebse auf die gewöhnlichste Art zu fochen.	Aller -	134
57. Gefüllte Rrebfe		134
58. Rrebie in hacken	1	135
59. Rrebse wie Auftern gugurichten	Total Action	135
60. Rrebse mit Schoten	1	135
61. Krebsfarsche zu machen		136
The state of the s	OF THE PARTY	-,-
Mehl = und Eperfpeifen.	STATE OF	
the second secon	STATE OF THE PARTY	
1. Eper weich zu kochen		136
2. Berlohrne Eper	10000	137
3. Eper mit einer Möftrichbrube		137
4. Ruhren mit Bratwurft ober Bucklingen		137
5. Gefüllte Eper mit einer Sahnbrühe		138
6. Eperkuchen		138
7. Sekener.	200	139
8. Pudding.		139
9. Mehl's Pudding	11600	140
10. Reis, pudding.		141
11. Pudding von Ochsenzungen]	141
12. Pudding von Fischen	1	142
13. Sefen : ober Barm : Rlofe		143
14. Dampfnubeln		44
15. Plinzen zu backen		44
the second secon	1	

Won Zubereitung ber Schwamme.

	to be a second of the second o	
	Steinpilge in Butter geroftet	Seite 145
2.	Steinpilse fauer gu fochen	- 145
3.	. Mousserons zu schmoren. — —	- 145
4.	Champignone gut jugurichten	146
5.	Champignon, Pulver zu machen	- 146
6.	Eruffeln mit Schinken	- 147

Vom Braten.

Professional Company of the Company	
Einen Rinberbraten jugurichten	- 147
hirschbraten	148
hammelbratenis 100 - 110 - 110 -	148
Kalbsbraten	148
Reheimmer	148
haasenbraten	- 149
Schweinsbraten	149
Lammebraten	- 149
Fasanen	- 149
Rebhuner und Bafferhuner	149
Schnepfen und Becaffinen	- 149
Rrammetevogel	- 149
Puter ober Eruthuner	- 150
Rapaunen ober Poularden	- 150
Fette Suner	150
Lauben	150
Enten und andre Bafferhuner	150
Wilbe Ganse	- 150
Sahme junge Ganfe	- 151
Sahme gemaftete Gans	T 151
Lerchen.	151
Ortolanen.	151
Meintroffeln.	- 151

Spanferkel.	
Froschlinge.	
Rucken, ober Nierenstücke von wilben Schweiner	152
Hirschen und Reben. — Grieben Schweiner	
Hirschkalber	152
Braten mit Anoblauch	152
Wilbe Enten.	152
Ruhenter.	153
Leber.	153
Bratwurft zu machen.	153
Bratmurft ju braten	154
Saucissen zu machen.	154
	154
Saucen jum Braten aufzusegen.	N. Carlot
1. Sarbellen : Sauce.	
2. Schinken Sauce.	155
3. Sauce von Schalotten.	155
4. Sauerrampfer - Sauce.	156
5. Sance out italiance.	156
5. Sauce auf italianische Art zu allerlen Wilbpret.	156
6. Sauce von Stachelbeeren ju jungen gebratenen hunern.	
	157
7. Grune Sauce ju allerlen gebratenem Geffügel.	157
8. Cauce ju Rinderbraten, auch Wildpret.	157
9. Eine pikante Sauce ju allerlen aufzugeben 10. Gewöhnliche hollanbische Sauce.	158
11. Dicke Butter.	158
12. Rothe Sauce in Miles	158
12. Rothe Sauce ju fleinem Geflügel, als Lauben	
All the state of t	159
Berfchiedene Salate und Kompots jum	
Communication Stompors Jum	2
Braten .	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR
t. Geschmorte Pflaumen.	200
(apritoled and Marichan)	159
	159

	233	
Beibelbeeren, Stachelbeeren und Beinbeeren, far	IVO .	
und füße Rirfchen Communit Con	ita Teol	1
Quittenapfel ober Quittenbirnen.	160	
Geschmorte Birnen.	7.60	
Borftorfer, Mepfel 1888 (400) non benton	160	
Bebacknes Obft, ale: Pflaumen, Aepfel, Ririche	eri sa	
Birnen, Prunellen, Sagebutten und Roffnen.	01600	
Sarbellen Salat -	016x	
Bering Galat 19190 100 000 000	(1612	
Robl Safat	161	1
Gurfen Satat	(16E	
Ropffatat, Krauterfalat von allen Arten	162	1
Spargel jum Braten, ale jungen Sunern u. f. m.	162	-
Schminkbohnen, Ertoffeln, Mohrruben, jung		
Sopfen, Gellerie. — Odlobe non A		
the state of the contract of the state of th	10. Let 1 - 5 11-	
Bon Geleen, Cremen und Blanc: Mange	rs.	
. Gelee von Ralberfußen		
	162	
Rarer Gelee. — — —	163	
. Weißer Gelee	165	
. Gelee von Milch	165	
	166	
Gelee roth ju farben mit rothem Glor		
Gelee blau zu farben mit Kornblumen. —		
Gelee gelb zu farben mit Safran. — —	167	
and the second of the second o	167	
o, Gelee grun zu farben mit Korn.	168	
2. Creme von Citronen.	168	
3. Creme von Piffacien.	168	1
4. Creme von Wein	169	
5. Eine Ereme für Kranke.	169	1
6. Blane Manger.	170	
or Sommer Whanker.	170	
		18
		1

The state of the s	
17. Manbelfulse su machen.	2.1
18. Eperkase zu machen.	Seite 170
20. Gefrornes. 21. Gefrornes von Erdbeeren. 22. Gefrornes von Simbograp	on a spentings
21. Gefrornes von Erbhoeren	the summerstar
22. Gefrornes von Simbeeren	14 12 3 10 10 173
73. Other Maio and Simkogram -	The second secon
24. Gefrornes von Jesmin 25. Gefrornes von Johannisbeeren	173
25. Gefrornes von Johannisbeeren	174
20. Geltotues pour abuquinen.	
27. Gefrornes von Kirichen.	
28. Gefrornes von Pomeranzenblutijen.	170
29. Gefrornes von Rosen.	- TAE
30. Gefrornes von Teilchen	T76
31. Gefrornes von Chokolade	176
32. Gefrornes von Citronen	177
Treillen und Diene Wangrid.	THE RESERVE THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY.
Allerlen Backwerk zu ma	chen.
	e energy von 3, 1
1. Vapteuchen.	177
2. Bisquitkuchen	178
3. Mandeltorte	178
4. Brobttorte.	179
5. Quamrumen.	- YOA
6. Baumtorte. Idian 1- 2001 - an and	183
6. Mafaronentorte, bandi - 2. bin -din	184
7. Krafttorte. — — — 1111—1111	- 185
8. Wiener Lorte.	185
9. Butterteig zu machen	186
10. Ein murber Teig. —	187
	187
12. Giten murben Butterfuchen	
13. Citronentorte.	188
	189

15.	Marktorte mit Seite	189
16.	. Ertoffeltorte. — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	190
17.	. Epertorte smold-gante	190
18	. Aprifosentorte. a ga den allage and mainele	191
19.		191
20.	Aepfeltorte. — notale — modeliche	192
21.	Johannisbeertorte.	192
22.	Sahntorte. — — —	193
23.	Pfirfichentorte. (G. Aprifofentorte.)	193
24.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	193
25.		193
26.	Rirschtorte	194
27.	40 T 1 T 1 T 1 T 1 T 1 T 1 T 1 T 1 T 1 T	194
28.	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	194
29.	一、115 (15 年) 11 11 11 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	195
30.	了。	195
31.	De la la companya de	195
32.	Sprigkuchen.	196
33.		197
34.		197
35.	Waffeln mit hefen	198
36.		198
37.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	198
38.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	199
39.		199
40.		200
41.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	201
42.		201
43.	Aufläufer. – – –	202
44.	Grieffuchen	202
45.		203
46.		203
47.		203
48	. Citronen Dblaten	204

49. Sächfischen Ruchen.	Seite 204
50. Rosinenkuchen.	205
5r. Ollapotribtorte.	Action (Charles)
52. Glaciren bes Badwerfs, wenn es ausgebacke	203 m ift. 206
The state of the s	times to be
Verschiedene Arten Gingemachte	6. 4019 to
1. Den Bucker jum Ginmachen ju lautern.	207
2. Citronen einzumachen	208
3. Apfelsinen einzumachen. —	208
4. Guße Pomerangen einzumachen	209
5. Rleine grune Pomerangen.	209
6. Ruffe einzumachen	210
7. Citronen mit ihrem Saft	210
8. Quitten einzumachen.	211
9. Borfierfer , Mepfel einzumachen.	212
10. Johannisbeeren, Gelee.	212
11. Simbeeren, Gelee	213
12. Allerhand Rirfchen	213
- Confidential Confidential	214
14. Aprifofen einzumachen.	214
15. Pfirsichen. (Siehe Aprikofen.	215
16. Pflaumen. —	215
17. Grune Pflaumen	215
18. Saure Pflaumen	216
19. Kirschen fauer einzumachen.	217
20. Prunellen zu machen.	217
21. Hagenbutten einzumachen.	217
22. Effig , ober Gemurggurfen einzumachen	218
23. Saligurfen.	218
4. Rothe Ruben einzumachen	219
5. Grune Erbfen einzumachen.	219
6. Schminkbohnen einzumachen	220
7. Sauerrampfer einzumachen	220
The second secon	120

