

Von Gemüßern oder Zuspeisen.

Gefüllte Artischocken.

Siede die Artischocken, daß man das Kraut herausnehmen kann, hernach überbrenne Krebsen, löse sie aus, und hacke sie klein nebst einer in Milch geweichten Semmel, dann schneide ein Mark blättricht, nimm überbrennte Briesel, und von andern Artischocken die Kerne, und schneide sie gewürfelt darunter, gieß einen zergangenen Krebsbutter darein, schlage 2 Eyer daran, salze und würze es mit Muskatblüthe und Pfeffer, rühre es unter einander, fülle es in die Artischocken, und mache es mit dem Blattel wieder zu. Dann mache ein Buttersüppel darüber, gieße es über die Artischocken, und lasse sie auffieden.

Ein Kraut und Kohlrüben mit Krebsen zu füllen.

Das Kraut oder Kohlrüben wird ausgehöhlet und überbrennt, dann drücke es aus, und hacke es mit einem kalbernen Fleisch, ein wenig Mark, geweichte Semmel und ausgelöste Krebsen klein zusammen; wenn man keine Krebsen hat, so kann man grünen Petersil und ein Stückel geselchten Speck nehmen. Schlage ein paar Eyer und etliche Döffel Milchrahm daran, gewürzt mit

mit Pfeffer, Muskatblüthe und Safran, lege die Blättel daran, binde es zusammen, lege es in eine siedende Fleischbrühe oder Wasser, und laß es sieden, wenn es weich ist, so lege es heraus auf eine Schüssel, und mache ein Butterstüppel darüber; ist es aber von Krebsen, so lege Krebsbutter daran.

Ein aufgezogetenes Kraut.

Gieb einen gefotteneu Rogen in ein Häserl, und rühre einen Milchrahm daran, dann brenne das Sauerkraut ein, aber ganz trocken, rühre von dem Kraut in den Rogen, gieße ein heißes Schmalz darüber, und gieb unten und oben Glut; hernach mache ein Ragoupfanzel; wenn das Kraut aufgezoget ist, so schneide das Pfanzel blattweis auf das Kraut, brenne wieder ein wenig Schmalz darüber, und bestreue es mit Schnittling.

Ein Artischockenpfanzel.

Weiche um 1 Kreuzer Semmel in eine Milch, brücke es gut aus; nimm 4 Artischocken, siede sie in Salzwasser, und zupfe die Blätter davon, die Kerne werden nebst einem übersotteneu Eytel und Krebschweifeln klein gewürfelt geschnitten, und die andere Hälfte von Krebschweifeln klein gehackt; mache dann von 4 Eiern ein Eingehrührtes unter das Gehackte, würze und salze es, rühre das Geschnittene darunter, gieß es in ein beschmiertes Reindel, und gieb unten und oben Glut; hernach nimm die Artischockenblatteln, dünste es im Butter, besäe es mit Mehl, gieb eine Fleischbrühe daran und würze es; wenn das
Pfan-

Pfanzel gebacken ist, so mache mit dem Messer auf dem Pfanzel einen Reif herum, stecke die Blätter hinein, wie eine Artischocke ist, und gieße die Soß darüber.

Äpfel im Schlafrock.

Hohle die Äpfel aus, mache eine Fülle von Mandeln und Zucker; dann mache einen Butterteig, walche ihn eines Messerrückens dick aus, und schneide viereckige Flecken daraus; hernach fülle die Äpfel voll mit der Mandelfülle, und mache sie in die Flecken ein, daß ganze 4 Ecke bleiben, bestreiche es mit Eyerklar, und backe es in einer Tortenpfanne.

Gesulzte Äpfel.

Nimm 1 Pfund Zucker in ein messingenes Böck, gieß 1 Seitel Wasser darauf, und laß es dick einsieden; dann schäle 16 Äpfel, und leg sie in ein frisches Wasser, damit sie nicht schwarz werden. Wenn der Zucker siedet, so lege die Äpfel darein, und lasse sie sieden, bis sie weich sind, alsdann nimm sie heraus, und laß sie auf einem Sieb abtropfen, hernach lege sie in eine zinnerne Schüssel, wenn der Zucker in Flug gesotten, so setze ihn herunter, drücke Citronensaft darein, von einer Citrone streue die Schäler auf die Äpfel, gieße den Zucker darüber, und setze sie auf einen kalten Ort, damit sie sich sulzen.

Weichseypfanzel.

Nimm frische Weirel, löse die Kerne heraus, und drücke den Saft aus, hernach reibe ein eyernes Rippel, und pfarze die Brösel in Schmalz, gieb es unter die Weireln, und Zucker und Zimmet, bis es süß genug ist; dann nimm 3 oder 4 Eyer, mache es unter einander ab, laß ein Schmalz in einer Reine heiß werden, thue es darein, und gieb unten und oben Glut.

Gefüllter Spinat.

Den Spinat wasche sauber aus, überbrühe ihn, und hacke ihn klein; hernach röste ihn in Schmalz, etwas Salz und Gewürz dazu, schlage 1 oder 2 Eyer daran, ein wenig Rahm dazu, daß er aber nicht zu dünn wird, dann nimm große Spinatblätter, stosse sie in siedendes Salzwasser, streiche Fülle auf das Blatt, lege wieder ein Spinatblatt darauf, lege es in eine Schüssel, gieb Butter und Gewürz dazu, gieße Rindsuppe darauf, und lasse es gemach sieden.

Gebackener Spinat.

Der gesäuberte, gehackte Spinat wird in einer Reine trocken abgeschwigt, durchgeseiget, und in eine Schüssel gethan, gesalzet, auch wohl nach Appetit gezuckert, und einige Eyer darunter geschlagen, mit Ingwer, Pfeffer, etwas Kardamomen gemischt, und alles unter einander gerührt, auf Semmelscheiben gelegt, und in Butter gebacken, zuletzt Zucker aufgestreut.

Spinat

Spinat mit Rahm oder Milch.

Der abgebrühete, gehackte und in Butter mit Zwiebeln und Mehl gedünstete Spinat, wird statt in Fleischbrühe in süßen Rahm oder Milch aufgekocht.

Spargel mit Butter.

Man bestreiche eine Schüssel Finger dick mit ausgewaschener Butter; und streue darauf klar geschnittene Citronenschalen, etwas Muskatblüthe und geriebene Semmelbröseln, und lege den auf gewöhnliche Art gepuzten Spargel darein neben einander, zupft darüber wieder Butter, setze nun die Schüssel zugedeckt auf Kohlen, und lasse sie so dünsten, daß die Butter darein zieht; dann streut man beim Anrichten noch etwas Semmelbröseln und Muskatblüthe darüber.

Spargel mit Eyer warm zuzurichten.

Der abgebrühete Spargel wird in Fleischbrühe, doch nicht zu weich gekocht, und Muskatblüthe und Pfeffer hinzu gethan; während der Zeit quirlt man einige Eyerdötter in einem Häferl, drückt nach Verhältniß der Portion Citronensaft hinein, und quirlt sie mit etwas Spargelbrühe ab, gießt dieß in eine Schüssel über den Spargel, setzt diese Schüssel auf eine Kohlpfanne, und läßt so die Brühe dicklich werden.

Großer gebackener Spargel.

Man siede den zuvor gereinigten Spargel in einem Kasterol ganz körmig, mache ein Teigel
von

von Mehl, Eiern, Rahm und Zucker, und tunke den Spargel, so weit das Weiche geht, in diesen Teig, backe ihn aus heißer guter Butter, nicht zu braun, und bestreue ihn sodann mit feinem Zucker.

Blumenkohl mit süßem Rahm.

Nachdem der Blumenkohl gepuzt und in Wasser übersotten ist, thut man ihn in ein Kastrol, und gießt süßen Rahm daran, giebt auch ein Stück guter Butter, Zucker, gestoffene Muskatblüthe, Pfeffer und Salz dazu, läßt alles unter einander wohl kochen, zuletzt thut man ein wenig Semmelbröseln, auch abgekochte und ausgeschälte Krebsen dazu. Besonders muß man Acht haben, daß der Blumenkohl nicht zerstoßen wird.

Blumenkohl mit einer sauern Soß.

Wann der Blumenkohl gepuzt und rein gewaschen ist, kochte man ihn ein wenig in Wasser, gieße alsdann das Wasser ab, thue ihn in eine Rein oder Kastrol, gute Rindsuppe, Butter, Muskatblüthe, Pfeffer und Salz dazu, lasse ihn darin kochen, mache eine Soß von Eyerdottern, Butter, Pfeffer, Muskatnuß, halb Weinessig und halb Wasser, rühre es beständig auf dem Kohlsfeuer um, richte den Blumenkohl trocken auf eine Schüssel, und schütte die Soß alsdann erst darüber.

Blumenkohl mit Hecht, an Fasttagen.

Man siedet den Hecht und den Blumenkohl
ab;

ab; nimm den Kleinen Abfall von dem Blumenkohl nebst in Milch geweichter Semmel und einem Stück Butter, stößt es in einem Mörser, thut es in eine Pfanne, legt noch mehr Butter dazu, gießt Petersilwasser daran, würzt es mit Muskatblüthe, und giebt es, wenn es aufgeköcht hat, über den Hecht und Blumenkohl, welches man beydes zierlich auf die Schüssel gelegt hat.

Broccoli zu kochen.

Zuerst muß man sie fast eben so wie den Blumenkohl abputzen; die langen Stengel werden bis auf das Mark geschält, der Kern aber in kleine Stücke geschnitten; hernach werden sie in Büschel gebunden, eine Viertelstunde in frisches Brunnenvasser gelegt, dann in siedendem Wasser überköcht; wenn sie halb gesotten sind, wird das Wasser wieder abgegossen, und an dessen Stelle Fleischbrühe daran gegossen, in welcher man sie vollends kocht; alsdann macht man eine Brühe, wie über den Spargel, oder eine Buttersoß darüber.

Kohl mit Krebsen.

Nimm 3 schöne feste Kohlköpfe, putze und wasche sie rein, und steche die inwendigen Herzen heraus. Nimm bey 30 Krebsen, siehe sie ab, löse die Scheeren und Schweife aus; schneide dazu überbrennten Kohl, geweichte Semmelschmollen, ein von 2 Eiern gemachtes Eingekührtes wohl unter einander. Dann mache von
den

den Krebschalen Krebsbutter, nimm die Hälfte davon zu den Gehackten, und lasse es ein wenig angehen; wenn es kalt ist, schlage ein Ey daran, salze und würze es, fülle dann den Kohl damit, binde ihn mit einem Faden zu, lege ihn in Rindsuppe, und lasse ihn sieden, bis er mürbe wird, nimm ihn dann heraus, und laß ihn abkühlen, schneide einen jeden Kopf in 4 Theile, gieb die andere Hälfte Krebsbutter darauf, brenne die Rindsuppe, in welcher der Kohl gesotten, schön licht ein, gieße sie auf den Kohl, decke es zu, und richte es an.

Gefüllter Kob'.

Reinige den Kohl von den äußern unreinen Blättern, schneide ihn in der Mitte von einander, thue alles Inwendige bis auf 5 Blätter heraus, und fülle die ausgehöhlten Kohlköpfe mit folgendem: Weiche für 2 Kreuzer Milchbrod ein, zerschneide einen halben Viertel Rensfette, hacke kleine Zwiebel, reines Petersilkrant und Schnittling recht fein, dämpfe alles in einem halben Viertel Krebsbutter, wenn es nun eine Zeit lang gedämpft hat, rühre ein abgeschlagenes Ey daran, und laß es noch eine Viertelstunde dämpfen. Nun thue alles in eine Schüssel, laß es abkühlen, schlage etliche Eyer daran, gieb Salz und Muskatblüthe dazu, rühre alles wohl durcheinander, und fülle damit die ausgehöhlten Kohlköpfe, binde sie fest zusammen, und koche sie in siedender Rindsuppe. Wenn alles fertig ist, so richte es auf die Schüssel, gieße eine
belie-

beliebige Buttersoß daran, und gieb es auf die Tafel.

Glasirtes süßes Kraut.

Schneide die Stengel aus dem Kraut, und lege es sodann, wenn es recht rein ausgewaschen und abgeseiget ist, in eine Meine, welche vorher mit Speck, etlichen Schinkenschnitzgen, 2 spanischen Zwiebeln, 2 gelben Rüben, einem Stück Zeller, Pfeffer und Neugewürz belegt worden ist; besäe jeden Krautkopf mit Salz und Kümmel, und laß es gemach dünsten; wenn es zu prasseln anfängt, so gieße etwas Schüsuppe darauf, und laß es wieder fortdünsten. Alsdann lege das gedünste Kraut in eine frische Meine, staube etwas Mehl daran, und gieb noch etwas Schüsuppe darauf, laß die Soß recht einsieden; sodann passire selbe über das Kraut durch ein Sieb, besireue es stark mit Zucker, und laß es noch eine halbe Stunde fortdünsten, rüttle es aber bisweilen, damit es sich nicht anlegt, richte es dann ordentlich auf eine Schüssel, und gieb die Soß darüber.

Das Kraut auf bayerische Art zuzurichten.

Nimm auf 4 Personen 2 große Stücke blaues Kraut, schneide es wie das saure Kraut ein; thue alsdann in eine Meine einen halben Viertling halb Gänsefette und halb Rindfette, mache es siedend heiß, gieb dann klein geschnittene Zwiebel, das geschnittene Kraut, ein wenig Kümmel
nebst

nebst Salz darein, decke es zu, und dämpfe es langsam auf dem Kohlfeuer, gieb aber Acht, daß es sich nicht anlegt. Wenn es eine halbe Stunde gedämpft hat, schütte ein Glas Wein daran, und laß es wieder eine halbe Stunde dämpfen; dann streue einen Löffel voll Mehl darauf und schüttle es unter einander. Nachdem das Mehl angezogen hat, thue ein wenig Rindsuppe daran, koch es wieder so ein, daß keine Brühe übrig bleibt, und richte es so an. Man kann darein gebratenes oder geräuchertes Schweinfleisch, oder halb abgebratene Stückel von Hasen oder Enten legen, und vallends auskochen. Kastanien sind besonders gut darin, und man bedient sich deren gewöhnlich.

Erdäpfel mit Parmesankäse.

Die Erdäpfel werden wie gewöhnlich gekocht, in Scheiben geschnitten, und in eine zinnerne Schüssel mit einem hohen Rande schichtweise, und zwischen jede Schichte ein kleines Stück Butter und geriebener Parmesankäse gethan, dann mit einem dazu passenden Hasendeckel bedeckt, und die Schüssel auf Kohlen gesetzt, und oben auf den Deckel Kohlen gethan, und wenn man bemerkt, daß es gelbbraun ist, aufgetragen.