

oder Weinteig nicht zu dick eingetaucht, im' Rindschmalze langsam ausgebacken, noch heiß ein wenig mit Salz besprenkt, und hoch angerichtet auf die Tafel gegeben.

Fünfte Klasse.

Gemüse-Belege und Einschiebspeisen.

1. Ordnung.

Fleisch-Belege und Einschiebspeisen.

311. Erste Gattung. Gekochtes Schöpfensfleisch.

Das in Stücke geschnittene Fleisch wird gesalzen, mit Zwiebel und Lorbeerblättern weich gesotten, und dann von den Knochen abgelöst, entweder auf das Gemüse gegeben, oder mit einer lichten Einbrenn in der vom Fett gereinigten Suppe mit etwas Kümmel aufgekocht zu Tische gegeben.

312. Schweinsfleisch.

Das sorgfältig gereinigte Fleisch wird mit Wasser, Salz und einer Zwiebel weich gekocht, von den Knochen gelöst, und als Beleg besonders zu Möhren, Kraut und Kohl verwendet, auch mit Kren oder in der aus der Suppe bereiteten Sauce gegeben. Auf dieselbe Art wird der Schweinskopf zugerichtet, nur nimmt man da gewöhnlich Essig dazu.

313. Böhmischer Schweinskopf.

Ein Schweinskopf wird in Salzwasser weich gekocht, dann, ziehe man die Haut, ohne sie zu zerreißen, behutsam ab, und lege sie auf ein feuchtes Tuch; löse darauf alle Knochen vom Fleische haße letzteres mit einem Hackmesser ganz fein, gebe gestoßene Nelken, englisches Gewürz, 3 Löffel voll Brühe und länglich geschnittene Citronenschalen hinein. Dieses Gemisch lege man nun auf die Haut, und bilde daraus so viel als möglich ihre vorige Gestalt, schlage das Tuch herum, und presse es mit etwas Schweren so lange, bis es fest ist. Er wird in Scheiben geschnitten entweder auf das Gemüse, oder mit Essig und Del gegeben.

314. Gekochtes Spanferkel.

Das geputzte und in Stücke zertheilte Spanferkel wäscht man rein aus, und läßt es mit Wasser, etwas Essig und Salz, Gewürznelken, Pfefferkörnern und einer Zwiebel kochen. Wenn es weich ist, wird es mit grüner Petersilie geziert zur Tafel gegeben, oder auf das Gemüse gelegt.

315. Rindszunge mit Hetschepetsch (Hagebutten.)

Man siedet die Zunge, schält und schneidet sie der Länge nach auseinander. Indeß läßt man Hagebutten weich kochen, treibt sie hernach durch, gibt etwas Fleischbrühe, ein Glas Wein, Zucker, einige Citronenscheiben und 1 Köffel voll Essig hinzu, läßt dies mit einem Stückchen Butter noch etwas aufkochen, und gießt es über die Zunge.

316. Gekochtes Seldschfleisch.

Man weicht dasselbe etwas in lauem Wasser, und pugt das Unreine mit Kleien weg, spült es darauf mit frischem Wasser ab, kocht es langsam mit Zwiebel, Basilikum und Thimian im Wasser weich, und bestreut es, ehe es auf den Tisch gegeben wird, mit grob gestoßenen Nelken, Pfeffer und Neugewürz. — Geräucherte Zungen werden, wenn sie gekocht sind, abgehäutet.

317. Geselechtes Enter.

Ein Ruheuter in 2 Theile geschnitten, mit Salz, gestoßenen Wachholderbeeren, Rosmarin und Kuttelkraut eingerieben, lasse man einen Tag zugedeckt abliegen und zwei Tage räuchern, siede es dann in Salzwasser ab, und gebe es in dünnen Schnitzeln auf Sauerkraut.

Das Ruheuter wird auch, frisch abgekocht, zu Karbonaden zugerichtet.

318. Gekochtes Wildschweinfleisch.

Man wäscht das Fleisch gut aus, übersiedet es im gesalzenen Wasser, läßt es dann mit Wein, ganzem Pfeffer, Gewürznelken, Muskatblumen, Citronenscheiben, einigen Lorbeerblättern und einem Theile von der Suppe, worin es früher gekocht worden, von welcher jedoch das Fett rein abgenommen ist, ganz weich kochen.

Beim Anrichten ziert man es mit Zwiebeln, und gießt etwas Suppe oder eine passende kalte Sauce darüber.

319. Wildschweinkopf.

Dieser wird gut ausgewässert und gepuht; darauf zieht man die Haut von der Zunge ab, bindet den Kopf in ein Tuch, und siedet ihn mit Essig, Wasser, Wein, Salz, Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzeln, Sellerie, Citronenschalen, Wachholderbeeren, Lorbeerblättern, Basilikum, Knoblauch und ganzem Gewürze weich. Dann setzt man ihn auf eine gebrochene Serviette, verziert ihn mit grüner Petersilie, rothen Rüben, hart gekochten Eiern, Citronenschalen und grünen Lorbeerblättern, und gibt ihn mit Kren auf die Tafel.

320. Ungarischer Kalbskopf.

Den gereinigten und gewaschenen Kalbskopf siedet man in Salzwasser weich, und schreckt ihn dann mit kaltem Wasser ab, dann schneidet man denselben in Stücken, richtet ihn in eine Schüssel, gibt etwas Brühe daran, und läßt ihn so aufsieden. — Während dieser Zeit läßt man Mehl in Butter anlaufen, gibt Zwiebel und etwas grüne Petersilie hinein, füllt es mit Suppe auf und läßt die Sauce verkochen.

Beim Anrichten gießt man noch 3 abgequirlte Eidotter über denselben, und belegt ihn ringsum mit Butterteig.

Gewöhnlich wird der frisch abgessottene Kalbskopf mit Essigkren aufgetischt, in welcher Form er auch am beliebtesten ist.

Zweite Gattung. Geröstetes und Gebratenes.

321. Kalbsschnitzeln (Karbonaden, Collettes).

Nachdem die Schnitzeln rein gewaschen, geklopft, die Haut sorgfältig von den Beinen abgelöst und in Stücke gehörig geformt worden, gibt man selbe in eine Kasserole, auf deren Boden früher Speckblätter, Möhren und Zwiebeln gelegt sind, und schmoret sie, bis sie auf beiden Seiten gleich braun sind; nun nimmt man sie heraus, stäubt Mehl auf das Wurzelwerk und übergießt es wenn es braun ist, mit Suppe, seht nach einigem Sieden die vom Fett gereinigte Sauce durch ein Sieb, und läßt die Karbonaden mit Citronensaft und Schalen noch etwas darin aufsieden.

Auf andere Art können die vorbereiteten Schnitzeln auch mit feinem Salze bestäubt, in zerlassenen Butter getaucht, mit Semmelbröseln bestreut, auf einem mit Butter bestrichenen Rost auf recht heller Glut erst auf einer, dann umgewendet auf der andern Seite schön braun gebraten, und in dieser Form aufgetragen oder zu Belegen verwendet werden.

Man stellt auch, nachdem die Schnitzeln mit Semmelbröseln bestreut worden, eine eiserne Kasserolle oder flache Pfanne auf frische Glut, läßt Butter darin heiß werden, legt die Schnitzeln hinein, und bratet sie auf beiden Seiten schön braun; wenn sie gar gebraten sind, drückt man Citronensaft darüber, läßt sie etwas damit aufkochen, und gibt sie mit feinen Kapern und klein gehackten Citronenschalen bestreut zur Tafel. — Zum Säuern kann auch Essig genommen werden.

Man kann in der nämlichen Wein auch etwas Rahm mit guter Fleischsuppe und gehackten, von Gräten gereinigten Sardellen aufkochen, und die Sauce entweder über die Schnitzeln geben, oder diese nochmals damit aufsieden.

322. Schöpfenschnitzeln.

Diese werden wie die Kalbsschnitzeln bereitet, und dienen gewöhnlich nur zum Beleg der Gemüse.

Will man sie spicken, so werden sie etwas dicker geschnitten, mürbe geklopft, mit feinem Speck zierlich gespißt, mit etwas Butter und in Streifen geschnittenen Zwiebeln in eine Kasserolle gegeben und zugedeckt gedünstet, bis der ihnen ent quellende Saft anfängt braun zu werden; dann wird der Deckel weggenommen, und man bratet die Schnitzeln auf beiden Seiten gelbbraun.

323. Schweinerne Schnitzeln.

Diese klopft man, nachdem die eßigen Knochen von den Rippen beseitigt worden, ganz mürbe, bestäubt sie mit Salz, und bratet sie wie die Kalbsschnitzeln. Sie können auch in gequirkte Eier getaucht, und in Semmelbröseln gewalzen, in einer flachen Pfanne mit Butter oder Fett gebraten werden.

324. Geröstete Schweinsnieren.

Eine Wein oder Kasserole bestreicht man messerrücken-

dieß mit Butter oder Schmalz, läßt in Streifen geschnittene Zwiebel darin anlaufen, gibt dann die blattweise geschnittenen Nieren darein, läßt sie, jedoch nicht zu lange rösten, und gibt sie gesalzen auf den Tisch.

Sollen sie mit Sauce gemacht werden, so schneide man die Zwiebel, Schalotten und ein wenig grüne Petersilie fein, und lasse sie mit Butter etwas dünsten, gebe die Nieren mit Salz und Pfeffer darein, lasse sie nochmals dünsten, stäube 1 Löffel voll Mehl daran, gieße gute Rindsuppe und etwas Essig darauf, lasse sie verkochen, und bestreue sie zuletzt mit feinstreifig geschnittenen Citronenschalen.

325. Hendeln (Hühndchen) am Rost gebraten.

Man putzt die Hendeln, schneidet sie in 2 Hälften, und den Rückgrat so wie das Brustbein heraus, wäscht sie, hauet die Füße bis zu den Knien ab, bricht die Knie über der Kniescheibe ab, schiebt dann das Fleisch etwas zurück, und steckt das entblößte Rohrbeinchen in die unter dem Biegel gemachten Einschnitte. Endlich klopft man das Ganze etwas flach, bestäubt es mit feinem Salz und etwas weißem Pfeffer, taucht es in gesalzenen Butter, und bestreuet es stark mit Semmelbröseln. Eine kleine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man diese Stücke erst auf den Rost über mittelstarke Glut, und bespritzt sie mit frischem Butter.

326. Hendeln in brauner Sauce.

Man quirlt das beim Abstechen des Hendels aufgefangene Blut mit Essig ab, legt in eine Rein oder Kasserole Speckblättchen, eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel, ganzen Pfeffer und Neugewürz, die rein geputzten Hendeln dazu, und röstet sie nur so lange, bis sie weich, nicht aber braun sind. Nun nimmt man sie heraus, stäubt in die Kasserole etwas Mehl, und läßt es darin bis zum Braunwerden, dann gibt man Citronensaft dazu, gießt Rindsuppe auf, und läßt Alles gut versieden. Zuletzt seht man die Sauce zum Blut, gibt die Hendeln darein, und läßt sie noch einige Minuten aufsieden.

327. Tauben mit Maschanzkeräpfeln.

Man dämpft die Tauben, gereinigt und in 4 Theile

zertheilt, in halb Wasser und Wein mit geschälten, kleinen geschnittenen Maschanzkeräpfeln, Rosinen und Zucker weich; röstet zuletzt etwas geriebene Semmeln, thut sie zu einer Sauce, läßt sie noch etwas aufkochen, und stäubt beim Anrichten Zimmt darüber.

328. Gebratene junge Tauben.

Diese werden gereinigt, mit Weinlaub oder Speckblättchen umwunden, am Spieße, sonst aber in einer mit Schmalz belegten Keil gebraten, und auf grüne Erbsen oder zu einem anderen Gemüse gegeben.

329. Gebratene Krametsvögel (Kronawetter).

Wenn diese rein gepuht sind, biegt man die Füße und Flügel um, salzt selbe ein, und bratet sie, nachdem zwischen den Vögeln kleine Blättchen von Semmel und Speck angestekt worden, schnell am Spieße, wo sie aber fortwährend mit heißem Butter bespritzt werden müssen. Kurze Zeit, bevor die Vögel vom Feuer genommen werden, bestreut man sie mit feinen Semmelbröseln, und röstet sie noch ein wenig.

330. Modriacher Kronawetter in Wandeln.

Man kocht einen Reis sehr dick in Milch, läßt ihn kalt werden, und füllt das Wandel damit, stellt es in kaltes Wasser, stürzt es heraus, wälkt es in Ei und Semmelbröseln, und backt es in Schmalz. Wenn sie kühl sind höhlt man sie aus. Die Vögel müssen ganz schön gepuht sein; die Köpfe werden abgeschnitten, der Bauch von unten hinauf aufgeschnitten und ganz ausgeweidet. Von den Eingeweiden wird ein Salmie gemacht. Man läßt nämlich in Fett Semmelbrösel und Kräuteln und etwas sehr fein geschnittenen Zwiebel anlaufen, thut von den Eingeweiden die Fäsch, welche man stoßt und durchpassirt, hinein, und vergießt es mit Suppe und sauern Rahm ein wenig, daß es in der Dicke recht ist; mit dieser Salmie streicht man die Wandeln inwendig gut aus. Die Vögel werden aber mit einer frischen Kalbsfäsch gefüllt und schön wieder zusammen gemacht, mit Fett, Zwiebel und etwas Suppe zugedeckt gedünstet, in die Wandeln gegeben, und die Köpfe künstlich dazu gelegt.

331. Gebratene Lerchen.

So vorgerichtet wie die Krametsvögel, bestreut man sie mit Pfeffer und Salz, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde liegen, und brätet sie sodann an einem kleinen Spieße, indem man selbe während des Bratens immer mit Butter besprengt. Endlich gibt man sie auf die Platte, streut über dieselben geriebenes und mit Butter gelb geröstetes Semmelmehl, und gibt sie mit Petersiliekräutl garnirt auf die Tafel.

332. Gebratene kleine Vögel.

Den Boden einer eisernen Rein oder Kasserole belegt man mit blattweis geschnittenem Speck und einer in Streifen geschnittenen Zwiebel, legt dann die rein gepukten und gewaschenen Vögel, von welchen die Köpfe weggenommen, darauf, bestreut sie mit Salz und Semmelbröseln, gibt unten und oben Blut, um sie schnell zu braten. Sie werden dann entweder zierlich auf einen Teller angerichtet, oder auf das Gemüse (vorzüglich Sauerkraut) gegeben.

333. Gebratene Wachteln.

Diese werden ganz so behandelt, wie die Lerchen, mit Butter und Citronensaft begossen, und dann auf ein Gemüse (gewöhnlich Sauerkraut) gegeben.

Lieber dünstet man die gebratenen oder gerösteten Wachteln aber mit reich gekochtem Reis oder Brein auf.

334. Rebhühner in der Sauce.

Die dressirten und gespickten Rebhühner werden in einer Rein oder Kasserole, welche mit Speckblättern, Möhren, Petersilienwurzeln und ganzem Gemüse belegt ist, gedämpft. Sodann gibt man noch Mehl dazu mit kaltem Wasser abgerührt, wie auch den Saft von 2 Pomeranzen, etwas Schale und Zucker. Zuletzt sieht man die Sauce über die zertheilten Rebhühner.

335. Gedünstete Wildtauben.

Diese werden wie die zahmen vorbereitet, dann dünstet man sie mit ein paar Eßlöffeln voll Wachholderbeeren halbreich, begießt sie endlich mit etwas Essig und brauner Sauce

und kocht sie unter oftmaligem Bespritzen mit Fett ganz mürb und weich.

336. Fasan mit Sauerkraut.

Den reingepuckten, eingesalzenen und in der Beiz gelegenen Fasan überbinde man mit einem Speckblattel, brate ihn an dem Spieß, daß er geschwind eine Farbe bekommt, und lasse ihn unter dem Kraut ganz ausdünsten, damit das Kraut einen Geschmack davon erhält; richte dann das Kraut auf eine Schüssel, und gebe den Fasan und Speck darauf.

337. Fasan auf steirische Art.

Man löset von einem Fasan die Knochen aus, und gibt eine Fasch hinein, formirt ihn wieder, bindet ihn dann mit Speck, Schinken und Limonienschalen in ein Papier, legt ihn auf einen mit Butter bestrichenen Kasseroldeckel, und stellt ihn in die Röhre. Es wird dann folgende Sauce gemacht: Man gibt etwas Butter in eine Kasserole, läßt ihn warm werden, gibt Schinken und Schampions klein geschnitten dazu, stäubt etwas Mehl daran, gießt etwas braune Suppe darauf, und läßt es anlaufen, macht dann das Ganze mit Limonien-saft etwas pikant, läßt es aufsieden, schöpft das Fett rein davon herab, und gibt diese kleine Sauce über den Fasan.

338. Kapaun in Sauerkraut.

Der gepuckte, an der Brust gut untergriffene Kapaun wird eingesalzen, und ein Schnitt Speck zwischen Haut und Fleisch auf die Brust gesteckt, dann am Spieß bei einer gähen Hitze geschwind gebraten, hernach gibt man ihn in gedünstetes Sauerkraut, läßt ihn ganz ausdünsten, richtet das Kraut in eine Schüssel, und legt den Kapaun mitten darauf.

339. Gefeldhte Gans.

Diese wird mit einem Strohwißch und heißem Wasser gereinigt, einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, damit sie aufläuft, dann weich gekocht, und in zierlichen Stücken zu Grünspeisen (besonders zu Erbsen) gegeben.

340. Geröstete Gansleber.

Man gebe in heißgewordenes Gansfett oder Schmalz in

Streifen geschnittene Zwiebel, und wenn dieselbe anfängt gelb zu werden, die blattweis geschnittene Leber darein, lasse sie etwas rösten, bestreue sie ein wenig mit Majoran, und röste sie wieder, salze sie zuletzt und trage sie ganz heiß auf.

341. Gansleber mit Kartoffeln.

Die Gansleber wird gewaschen und mit etwas zerlassnem Butter gedämpft. Inzwischen röstet man gekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln in Butter, legt selbe auf eine Platte, richtet die gedämpfte Leber, nachdem sie zuvor gesalzen ist, darauf an, und tropft etwas Citronensaft darüber.

342. Schnepfen im Roth.

Die geputzten, ausgewaschenen und eingesalzenen Schnepfen bratet man saftig am Spieß oder in der Pfanne, gibt in ein Reindl etwas Butter, geschnittene Zwiebel, den früher ausgenommenen Roth (fein zusammen geschnittene Gedärme) und klein geschnittene Limonienschalen, läßt es ein wenig rösten, stäubt 1 Löffel voll Mehl daran, gibt ein wenig Rindsuppe, Salz, etwas Pfeffer, von einer halben Limonie den Saft dazu, und läßt es gut fieden; wenn die Schnepfen schön gebraten sind, werden sie zierlich in die Schüssel gelegt und mit der Sauce begossen.

343. Schnepfenschnitteln.

Der Schnepfenkoth wird mit etwas Limonienschalen fein zusammengeschnitten, dann läßt man in einem Reindl $\frac{1}{2}$ eigroßes Stück Butter zergehen, gibt klein geschnittene Sardellen und 2 Eßlöffel voll fein geriebene Semmelbröseln dazu, läßt es gut anlaufen, gibt den Schnepfenkoth dazu, und läßt es so lange rösten, bis es die Farbe verliert, gibt ein wenig Pfeffer und ein paar Löffel voll Rahm dazu, wie auch von einer halben Limonie den Saft, pfarzt Semmelschnitten aus dem Schmalz, streicht den Roth darauf, legt sie in eine geschmierte und mit Rahm begossene Schüssel, läßt die Schnitteln ein wenig aufdünsten und bringt sie sogleich auf den Tisch.

Dritte Gattung. In Schmalz Gebackenes.

344. Hirnpofesen.

Diese wurden zwar schon bei der Fleischsuppe angegeben.

Hier noch eine modifizierte Art. — Kleine Semmeln werden in ziemlich dicke Blätter geschnitten und in Milch getaucht. Dann wird Kalbshirn, welches gekocht und von allen Häutchen gereinigt worden, mit etwas grünem Petersilie fein gehackt, in Butter geröstet, gesalzen und mit etwas fein gestoßenem weißen Pfeffer vermischt, zweimeßerrückendick auf eine Platte gestrichen, und mit einer andern zugedeckt, in abgeschlagenen Eiern umgekehrt, mit Semmelbröseln bestreut und in Schmalz gebacken. — Sie dienen zu Belegen fast jeden Gemüses.

345. Gebackenes Kalbshirn.

Von einem durch mehrere Stunden in frischem Wasser gelegenen, gereinigten Kalbshirn schneide man fingerlange und eben so dicke Streifen, bestäube diese mit feinem Salz und Mehl, lehre sie in abgeschlagenen Eiern um, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe sie aus heißem Schmalze, um Gemüse zu belegen.

346. Gebackene Kalbsfüße.

Gereinigte und im gesalzenen Wasser weich gekochte Kalbsfüße werden von den Knochen gelöst und in Stücke geschnitten, mit Mehl bestäubt, dann in abgeschlagene Eier getaucht und gut mit Semmelbröseln bestreut, schnell aus heißem Schmalz gelbbraun gebacken. Sie werden vorzüglich zu grünen Gemüsen gegeben.

347. Gebackener Kalbsbrustkern.

Das in zierliche Stücke geschnittene Brüstel wird gewaschen, in Butter oder Schmalz weich gedünstet, abgekühlt, und dann wie die Kalbsfüße in Eier getaucht und mit Semmelbröseln bestreut, in Schmalz gebacken.

348. Gebackenes Lämmernes.

Dieses wird ganz auf dieselbe Art behandelt, wie das Kalbsfleisch. — Der Lammstopf wird früher gut gesotten, und das zu backende Fleisch vom Knochen gelöst. Die gebackenen Stücke werden (wie überhaupt alles soartig gebackene Fleisch) mit in Schmalz resch anpassirtem Petersiliekräuteln geziert.

349. Gebackene Kalbsleber.

Man steche die Leber mehrfach mit einer Gabel an, lege sie durch 2 oder 3 Stunden in Milch, gebe sie auf ein Bret, schneide schöne dünne Schnitzel daraus, salze sie ein, walze sie in Mehl und Semmelbröseln, gebe in eine flache Pfanne ein wenig Fett und die Leber hinein, lasse sie rösten, daß sie auf jeder Seite eine Farbe bekommt, oder backe sie resch aus dem Schmalz, um sie dann auf das Gemüse zu geben.

350. Gebackenes Kalbsbries.

Ein gereinigtes Kalbsbries überbrüht man in Rindsuppe, schneidet es zu dünnen Platteln, salzt es ein wenig ein, wälzt es in einem abgeschlagenen Ei, und backt es, mit Semmelbröseln bestreut, aus dem Schmalz.

351. Pofesen mit Kalbsmilz.

Man streicht eine Kalbsmilz aus, schneidet Petersiliekräuter und Limonienschalen klein zusammen, gibt in ein Reindl ein Stück Butter, läßt ihn zergehen, gibt 3 oder 4 Löffel voll Semmelbrösel dazu, läßt sie anlaufen, dann die Milz hinein, röstet sie so lange, bis sie die Farbe verliert, gibt Salz und Pfeffer dazu, ein wenig Rahm, daß die Fäsch zum Streichen wird, streicht sie auf die Semmel, wie bei den Hirnpofesen, weicht die Rinde in Milch oder Rindsuppe, und bäckt sie, in abgeschlagenen Eiern gewalzen, endlich aus dem Schmalz.

352. Gebackene Gansleber.

Man schneidet die Leber in halbfingerdicke Scheiben, bestäubt sie mit Salz und Mehl, taucht sie in abgeschlagene Eier, und bäckt sie, mit Semmelbröseln bestreut, resch aus heißem Schmalz.

353. Gebackene Hendlern.

Die Hendlern werden gepuht, ausgewässert, und jedes in 4 Theile zerschnitten. Dann salzt man sie ein, wälzt sie in einem abgeschlagenen Ei, besäet sie mit fein geriebenen Semmelbröseln, bäckt sie schön langsam aus dem Schmalz, damit

sie semmelbraun werden, und gibt sie auf eine Schüssel mit grünem in Schmalz aufgerösteten Petersilie darauf.

Auf andere Art schlägt man von 2 Eiern einen Schnee, streicht ihn über die eingesalzenen Stücke, und bestreut sie vor dem Backen mit Semmelbröseln.

Auf noch eine andere Art setzt man auf 3 Hendl ein Seitel weißes Bier zum Feuer, und läßt es nur ein wenig warm werden, gibt in einen Weibling nicht gar eine Handvoll schönes Mehl, rührt es mit dem warmen Bier ab, daß der Teig in der Dicke wie ein Schmarnteig ist, wischt die eingesalzenen Hendlbiegeln mit einem Tuche ab, wälzt sie in dem Teig, gibt sie in ein heißes Schmalz, und läßt sie langsam backen, bis sie schön lichtbraun sind; legt sie dann auf einen Rost, gibt ein wenig heiße Asche darunter, damit sie resch bleiben, und nicht fett werden. Darauf gibt man sie in die Schüssel, und länglich geschnittene Limonien-schalen darüber.

354. Gebackene Tauben.

Diese werden ganz auf dieselbe Art bereitet, wie die Hendl, und sind besonders dann beliebt, wenn noch keine Hendl zu haben sind.

Vierte Gattung. Würste.

355. Blunzwürste.

Man schneide Semmel und 1 Viertel Speck fein würflich, lasse diesen etwas zerschleichen, und gieße ihn über die Semmel; nehme $\frac{1}{2}$ Maß Blut von einem Schwein, und 3 Seitel guten Rahm, rühre es unter einander ab, gieße es über die Semmel, gebe Salz, etwas Pfeffer, klein geschnittene Limonien-schalen, ein wenig gestoßenen Koriander, Majoran; dies Alles rühre man unter einander, und fülle es in saubere Bratwürstdärme, mache recht kleine Blünzeln, brühe sie im Salzwasser ab, aber nicht zu lange, damit sie nicht zerpringen; lege sie dann heraus, damit das Wasser davon abläuft, und röste sie gelegentlich mit Fett in einer Pfanne. Sie müssen aber bald verbraucht werden, da sie sich nicht lange halten.

356. Bratwürste.

Man hact reines Schweinsfleisch mit etwas Speck möglichst klein, salzt und pfeffert das Ganze, und giebt auch Citronenschalen darein. Uebrigens schüttet man unter fortwährendem Abwischen eine halbe Maß Wasser an das Brät, und füllt dasselbe endlich einen Finger dick in reine Schaf Därme.

357. Bratwürste ohne Därme.

Man hact $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinsfleisch mit einem eigroßen Stücke Speck fein zusammen, gebe dieses in ein Gefäß und verrühre es mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser, fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Ingwer, Majoran und Salz. Nun bestreue man ein Brät mit Mehl, gebe das Gehäc, eßlöffelweis, darauf, und forme kleine Würstchen davon, welche in heißem Schmalz oder Butter gebacken, und als Belege zu passendem Gemüse verwendet werden.

358. Leberwürste.

Zuerst werden Herz, Nieren und Milz von einem frisch geschlachteten Schwein in Salzwasser weich gekocht, dann herausgenommen und mit der Leber, ein paar in Schmalz gerösteten Zwiebeln, etwas Thimian und Majoran fein zusammengehact. Dieses Gehäc wird nun mit Salz und Pfeffer gewürzt, und mit etwas fetter Brühe vermischt, in die Därme gefüllt. Diese werden eine Spanne lang unterbunden, in die Brühe, worin die Lunge gekocht, gegeben, und ein paar Mal darin aufgekocht, dann herausgenommen, und nachdem sie ausgekühlt, zum Gebrauche aufbewahrt.

Sie lassen sich aber nicht lange halten und werden in einem mit Fett bestrichenen Reindl auf beiden Seiten braun gebraten. Damit sie nicht aufspringen, kann man sie etwas anstechen.

Sie werden, wie die Würste überhaupt, zum Gemüse gegeben, und dienen häufig zum Gabelfrühstück.

359. Leberwürste ohne Darm.

Man hact eine ausgeblutete und gehäutete Leber sehr fein, gibt Gewürz, Citronenschalen, zwei Eier, Salz, Majoran u. dgl. hinzu. Nun rührt man das Ganze bis zum

Schäumen, vermengt es mit etwas Semmelbröseln, rollt es in Speckscheiben ein, umwindet diese mit Fäden, und bratet sie in einem niedern Tiegel fertig.

Nach beseitigten Speckblättchen pflegt man Gemüse damit zu belegen.

360. Kalbswürste.

Mageres Kalbfleisch und fettes Schweinefleisch hackt man zu gleichen Theilen zusammen, mit einer Handvoll Salz, ein wenig Salz, Pfeffer und einigen Sardellen, dann stoßt man Alles in einem Mörser; wenn es gebraucht werden soll, rollt man es auf, um es zu braten, und mit gebackenen Brotschnitten oder auf einem Gemüse auf den Tisch zu geben.

361. Hirnwürste.

Man fiede ein Kalbshirn in gesalzenem Wasser und häute es gehörig ab, weiche dann ein wenig Semmel in der Milch, drücke sie aus und schneide sie mit dem Hirn klein zusammen, gebe es in ein Häfen, Salz und Pfeffer dazu, 3 ganze Eier, und rühre es gut ab; gebe in ein Reindl ein Stück Butter, lasse ihn zergehen, gieße das Geschnittene hinein, rühre es so lange, bis es schön dick wird, und lasse es dann austühlen.

Inzwischen muß ein Stück Butter flaumig abgetrieben ein ganzes Ei daran geschlagen und darunter gerührt werden. Aus dieser Fäsch bilde man dann runde Würsteln, und brate sie in einem geschmierten Reindl, in dem unten und oben Blut gegeben wird.

362. Ragon-Würste.

Man überbrühe ein Kalbsente und 2 Brüste in gesalzenem Wasser, schneide Alles mit ein wenig klein geschnittenen Limonienschalen, ausgelösten Krebschweifeln und einigen Maurachen klein gewürfelt unter einander, gebe in ein Reindl ein Stück Butter, lasse ihn zerschmelzen, das Geschnittene darin etwas anlaufen; stäube ein wenig Mehl daran, etwas Muskatblüthe und Salz, gebe in ein Häferl 2 Eidotter, rühre sie mit ein wenig Rahm oder guter Milch ab, gebe es über das Geschnittene, und rühre es wohl unter

einander; bestreiche dann viereckige Oblaten mit Eiklar, gebe löffelweis die Fäsch darauf, rolle sie wie Würste zusammen und besäe sie, nachdem sie in einem abgeschlagenen Ei gewälzt worden, mit Semmelbröseln, um sie geschwind aus heißem Schmalz zu backen.

363. Cervelatwürste.

Man habe mageres Schweinefleisch mit Pfeffer, Salz, Gewürznelken und ein wenig Basilikum recht fein und zermalne es noch einmal im Mörser. Dann schneide man Speck in möglichst kleine Stücke, mische ihn nebst Rümmelein unter das Fleisch, knete dasselbe mit beiden Händen tüchtig durcheinander, stopfe es recht fest in weite Rindsdärme, und lasse dann die Würste räuchern.

2. Ordnung.

Fasten-Beleg- und Einschießspeisen.

Erste Gattung. Eierspeisen.

364. Gebackene Semmelschnitten.

Kleine Semmeln werden halbfingerdick scheibenweise geschnitten, in Milch getaucht, wenn sie angezogen haben, in abgeschlagenen Eiern umgedreht und mit Semmelbröseln bestreut in gutem Schmalz hochgelb gebacken, um das Gemüse damit zu belegen.

365. Weiche Eier.

Man nimmt ganz frische Eier, wäscht und setzt sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und nimmt sie bei anfangendem Sieden gleich heraus, um sie auf den Tische zu geben.

Will man sie gleich in siedendes Wasser legen, so müssen sie so lange darin bleiben, als man langsam hundert zählt.

366. Harte Eier.

Diese werden in siedendes Wasser gelegt, und 5 Minuten lang gekocht, dann schnell mit frischem Wasser abgeschreckt, damit die Schale sich leicht ablöst.

367. Schmalz-Eier.

Etwa 10 Eier werden gesalzen und gut abgesprudelt, dann stellt man in einer Pfanne etliche Loth Butter oder Schmalz über starke Glut, bis es heiß ist, schüttet die Eier darein, und läßt sie anziehen, daß sie auf der untern Seite bräunlich werden, doch müssen sie oben nicht ganz fest sein, stürzt sie dann auf eine Schüssel, und gibt sie gleich zur Tafel. Auf diese Art können sie auch mit fein gehackter grüner Petersilie, mit Sardellen, Spargel oder Erdäpfeln gegeben werden.

Die Sardellen werden fein gehackt, der Spargel klein würflig, die Erdäpfel in Streifen, geschnitten, und wie es sich von selbst versteht, früher gekocht, zugleich mit den Eiern gemischt, in das Schmalz gegeben.

Wenn das Schmalz sehr heiß ist, muß man es gleich, wie die Eier eingeschüttet sind, vom Feuer nehmen, weil sie sonst zu fest werden.

Besonders schmackhaft werden die Schmalz-Eier, wenn man sie mit der Hälfte süßen Rahm zusammen sprudelt.

368. Gebackene Ochsenangen.

Man schlägt ganze Eier in heißes Schmalz, drückt die Blasen, welche sie machen, etwas nieder, wendet die Eier um, und gibt sie, ehe sie gar zu fest werden auf das Gemüse.

Manche schlagen die Eier auch in siedende Rindsuppe, bis sie zusammenhalten, und bestreue sie mit Semmelbröseln, um sie dann schnell aus heißem Schmalz zu backen.

369. Gefüllte Eier.

Mäßig hart gesottene, geschälte Eier schneidet man in der Mitte auseinander, treibt das Gelbe derselben mit Butter, frischen Eidottern, etwas Semmelbröseln, Salz und Pfeffer ab, füllt sodann die halben Eier mit diesem Gemenge, legt sie mit der innern Seite auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, gibt auch sauern Rahm daran, jedoch nicht so viel, daß er über die Eier geht, streuet fein geschnittenen Lauch und grüne Petersilie, daran und läßt es auf der Glut ein wenig aufkochen.

370. *Eingerührtes.*

Man schlägt frische Eier mit süßem Rahm und fein geschnittenem Schnittlauch gut unter einander, gibt selbe gesalzen mit einem ziemlich großen Stück Butter oder Schmalz in eine messingene Pfanne, und rührt sie auf Kohlenglut, bis sie dick sind, jedoch dürfen sie nicht hart werden.

Sie müssen auf einen warmen Teller angerichtet, und vor dem Austragen noch gerührt werden.

Man kann beim Rühren auch fein gewiegte ausgelöste Sardellen, Haringmilch, gekochte Spargelköpfe, Krebschweifeln u. dgl. beisetzen, so wie zum Schmalz auch Krebsbut-
ter nehmen.

371. *Eier Hupfauf.*

Ein Seitel süßer Rahm wird mit 6 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde lang zusammen gesprudelt, dann gibt man Zucker, etwas Zimmt, und von einer Citrone die fein gehackte Schale dazu. Nun bestreicht man eine Kasserole mit Butter, gießt die Milch hinein, und gibt es in einen kühlen Ofen, oder von unten und oben wenig Glut.

Gut aufgegangen wird das Gericht in der Kasserole aufgetragen.

372. *Eier-Fladen (Omelett).*

$\frac{1}{2}$ Seitel süßer Rahm wird mit 6 Eiern und 2 Löffel voll Mehl verrührt, dann setzt man Butter oder Schmalz in einer Pfanne über das Feuer, und gibt, wenn dasselbe heiß ist, das Abgesprudelte darein, läßt es auf einer Seite braun werden, und gibt den Kuchen (Fladen) auf die Tafel.

Man pflegt ihn auch umzukehren, und auf der andern Seite zu bräunen; da muß man aber sehen, daß er nicht zu fest und schwer verdaulich wird.

Ueberhaupt dürfen die Eierspeisen, wenn sie der Gesundheit zuträglich sein sollen, nie zu viel und zu fest gekocht werden.

373. *Eier-Flecken (Fladeln).*

Diese sind kleiner, werden aber ganz auf dieselbe Art bereitet, wie die Fladen. Es wird nur 1 Löffel voll Teig in

die Pfanne gegeben, und wenn es auseinander gelaufen ist, umgekehrt. — Die Eier-Flecken pflegt man auf Spinat zu geben, oder auch mit eingesottenen Früchten zu belegen.

374. Gesezte Eier.

Man lasse Butter oder Schmalz in einer Kasserole heiß werden, schlage so viele Eier darein, als man benöthiget, doch so, daß sie ganz bleiben, gebe dazwischen stückweis mit frischem Butter abgeriebene Sardellen, salze es, aber nicht zu viel, weil schon die Sardellen gesalzen sind, gebe sie in die Röhre, und lasse sie ein wenig aufkochen, doch nur so viel, daß die Dotter noch weich bleiben.

Auf andere Art wird in das heiße Schmalz löffelweise Rahm gegeben und mit den darauf geschlagenen Eiern das Ganze auf Blut oder in der Röhre leicht gebacken.

375. Schwamm-Eier.

Man schneide gereinigte Schwämme (Pilze, Schampions, gute Täublinge u. dgl.) lasse sie mit Butter, grüner Petersilie und Pfeffer ausdünsten, quire dann Eier mit grüner Petersilie ab, salze sie, gieße sie in eine Kasserole in heißen Butter, mache ein Gerührtes, jedoch nicht zu fest, gebe die Eier in die Mitte der Schüssel oder eines Tellers, je nachdem die Menge beträgt, formire aus den Schwämmen einen Kranz, oder umgekehrt, und bringe sie schnell auf die Tafel. — Man kann auch die zum Eingehrührten abgesprudelten Eier geradezu in die dünstenden Schwämme geben und damit verrühren, darf sie aber nicht gar zu fest werden lassen.

376. Verlorne Eier.

In einer Rein lasse man gesalzenen Essig mit Zwiebel siedend werden, schlage 6 oder 8 Eier hinein, gebe aber Acht, daß die Eier ganz bleiben, lasse sie aufsieden, daß der Dotter noch weich bleibt, gebe sie in eine Schüssel, ein wenig Essig dazu und säe Semmelbröseln darüber, dann lasse man in einer Pfanne etwas Schmalz heiß werden, schneide eine Zwiebel klein zusammen, gebe es in das heiße Schmalz, bis es geblüht wird, und gieße es über die Eier, um das Ganze schnell zur Tafel zu geben. — Die Eier dürfen nicht hart werden.

377. Kartoffel-Eier.

Man schneide 8 — 10 gekochte und geschälte Kartoffeln in runde Blättchen, mache Eier-Flecken oder Fladeln, und schneide kleine Nudeln davon, gebe dann etliche gereinigte und entgrätete Sardellen in einen Mörser, und stoße sie mit einem Stück Butter schön fein zusammen; lege den Sardellenbutter in ein Reindl, lasse ihn ein wenig zerschleichen, beschmiere damit eine Schüssel, begieße sie mit Rahm, belege den Boden mit geschnittenen Erdäpfeln, gebe ein wenig Rahm und Sardellen darauf, dann eine Handvoll geschnittene Eiernudeln, und so fort, bis Alles eingelegt ist, und lasse es auf der Glut ein wenig aufdünsten.

378. Sauerampfer-Eier.

Man schlägt in eine gewöhnliche in einer Casserole kochende Sauerampfersauce Eier, eines neben dem andern, so daß sie ganz bleiben, und läßt sie etwa 2 Minuten darin aufkochen, wobei der Dotter noch weich bleibt.

379. Eier-Käs.

Man quirlt etwa 12 Eier mit 2 Maß süßer Milch, und seihet sie durch ein Sieb, gibt Zucker und Vanille bei, rührt das Ganze in einer Pfanne auf gelindem Feuer so lange ab, bis es anfängt käsig zu werden, nimmt es hierauf vom Feuer, seihet es wieder durch ein Sieb, um das Käsig der Masse zu erhalten, welches man dann in eine eigene Form füllen, und in selbe fest hineindrücken muß, damit die flüssigen Theile durch die in dieser Form angebrachten Oeffnungen ablaufen. Dann läßt man den Käs abkühlen, um ihn kalt aufzutischen. Wenn das Gemisch nicht käsig wird, können einige Tropfen Essig dazu gegeben werden. Hat man keine Käseform, so kann man die Masse auch in einem reinen Tuch ablaufen lassen und auspressen.

Zweite Gattung. Milchspeisen.

380. Milch-Nockerl.

Man macht Mehl- oder Gries-Nockerl auf dieselbe Art, wie bei den Suppen- und Einkochspeisen angegeben worden,

stellt sodann eine Kasserole mit Milch oder Rahm und einem Stückchen Zucker über Glut, legt, wenn erstere kocht, mit einem Löffel von dem Teige Nockerln darein, bedeckt sie oben mit einem eisernen, mit Glut bestreutem Deckel, und läßt sie so mit Glut von unten langsam ausdünsten.

381. Milch-Knödel.

Man treibt aus Butter, Eiern und Mehl mit etwas gestoßener Muskatblüthe und Salz (immer nach einer Seite hinrührend) einen Knödelteig ab, läßt gute Milch in einer Keim aufkochen, sticht mit einem Löffel kleine Knödel hinein, legt solche, wenn sie gekocht sind, auf eine tiefe Schüssel, zieht die Milch mit Eidotter ab, und würzt sie mit Zucker und Zimmt. Man kann dieses Gericht sehr verschönern, wenn man von Krebsen die ausgebrochenen Schwänze in die Milch zu den Knödeln geben, und die von den Schalen angefertigte Krebsbutter mit durchkochen lassen will.

382. Milch-Reis.

$\frac{1}{2}$ Pfd. geklaubter und rein gewaschener Reis wird in 1 Maß siedender Milch mit etwas Schmalz und Zucker weich gedünstet. Es muß aber, wenn die Milch zu viel verdampfen soll immer wieder frische nachgegeben werden, so daß die Masse flüssig und die Körner ganz bleiben. Beim Anrichten wird derselbe mit Zucker und Zimmt oder Vanille bestreut.

383. Erdäpfel-Milchmuß.

Mehlige Erdäpfel werden, geschält und zerkleinert in gesalzenem Wasser gekocht. Wenn sie weich sind, seigt man das Wasser davon ab, zerdrückt sie im Topfe mit einem Kochlöffel, und gießt während dieser Verrichtung siedende Milch darauf, bis es einen dicken Brei gibt. Zuletzt röstet man klein geschnittene Zwiebeln in Butter schön gelb, und gießt sie darüber.

384. Milchgries.

In einer Maß Milch mit etwas Butter werden 3 Handvoll Gries unter Umrühren dick gekocht und dann kühl gestellt. Inzwischen klopft man Eidotter mit 3 Löffel voll Zucker ab, und rührt dieses an das erkaltete Muß, gibt sol-

hes auf eine mit Butter bestrichene Platte, und läßt es im Ofen langsam aufziehen.

385. Toppfen-Nudel.

Reiner trockener Toppfen wird mit etwas Butter oder Schmalz flaumig verrührt, auch werden 3 ganze Eier und 3 Dotter nebst etwas Salz dazu gegeben, und mit Mehl ein den Mehlnockerln gleicher Teig angemacht; dann wird ein Bret mit Mehl bestäubt, von dem Teig werden fingerlange und dicke Nudeln geformt, diese in einer Kasserole mit Butter oder Schmalz gelbbraun gebacken, dann in kochende Milch gegeben, mit Zucker bestäubt, wohl aufgekocht, und gleich aufgetragen.

386. Schmankerlkoch.

Es wird 1 Viertel Mehl in einer Rein oder Kasserole mit einer nach und nach zugegossenen halben Maß Milch oder Rahm recht gut verrührt, gezuckert über Glut gestellt, und unter beständigem Rühren kochend gemacht; sollte dasselbe zu dick sein, so wird Milch nachgegossen.

Es muß jedoch recht gut verkochen, damit ja der Mehlgewuch nicht vorschlage.

Mit diesem Rindskoch verfährt man auf folgende Art: Es wird eine recht flache Pfanne über die Glut gestellt, ein ganz kleines Stückchen Schmalz, und wenn dasselbe heiß ist, ein paar Löffel voll Koch darein gegeben. Die Pfanne wird während dieser Zeit von einer Seite zur andern gedreht, damit das Koch auseinanderlaufe; wenn dasselbe von unten eine Kruste bekommt, wird es sogleich umgedreht, auf der andern Seite ebenfalls getrocknet, und dann schnell das Fleckchen in 4 Theile geschnitten, und in kleine Stanitzchen gedreht. Auf diese Weise wird fortgeföhren, bis ungefähr der fünfte Theil des Koches verbraucht ist. — Beim Anrichten wird das Koch auf eine Schüssel gerichtet, und zierlich mit den Stanitzchen besteckt, dann mit Zucker bestäubt aufgetragen.

387. Rindskoch-Ansaut.

Man macht von Milch und einigen Löffeln Mehl ein dickes Rindskoch, und verrührt es, so lange es noch warm ist, mit 6 Loth Butter und 6 Eidottern recht flaumig, gibt

dann hinreichend Zucker und das zu Schnee geschlagene Weiße von den Eiern darein, reibt 2 Citronen mit Zucker ab, und mischt es ebenfalls dazu. Dann wird ein Reifen mit Butter oder mürbem Teige gefüttert, das Koch darein gegeben, und oben die geschälten und der Länge nach in Streifen zerschnittenen Citronen zierlich darauf gelegt. Es wird in einem abgekühlten Ofen oder in einer Tortenpfanne gebacken, und nachdem die Reifen beim Anrichten weggenommen worden, mit Zucker bestreut gleich aufgetragen.

388. Regenwürmer in Milch.

Man gibt Mehl auf ein Nudelbret, schlägt etliche Eier darein, gibt ein Stück zerlassenen Butter mit etwas Salz dazu, macht den Teig etwas weicher als gewöhnlich, wälzt ihn unter der Hand fein ab, bedeckt ihn mit einem Tuche, und läßt ihn so einige Zeit stehen. Dann dreht man den Teig unter der flachen Hand und in Form eines langen Regenwurmes dünn aus.

Diese regenwurmformigen Nudeln werden in süßer Milch so gekocht, daß sie schöne Rammeln bekommen.

389. Hühner-Fasch-Nockerl.

Es wird von einer großen Henne die rohe Brust ausgelöst, eine abgeriebene, in Milch genetzte Semmel am Feuer so lange gerührt, bis sie einem Teig ähnlich ist, und dann ausgekühlt. Hierauf wird dieselbe sammt der Hühnerbrust, einem ganzen Ei und 1 Dotter, etwas Salz, Gewürz und 4 Roth Butter gestoßen und durchpassirt. Nun versuche man eines. Sollte es zu fest sein, rühre man einige Löffel Buttersauce dazu, ist es aber zu weich, so gebe man einen Eidotter hinzu. Diese Nockerln werden, um eine schöne Form zu bekommen, mit zwei in heißes Wasser getauchten Kaffeelöffeln ausgehoben, in eine mit Butter ausgeschmierte Minut-Kasserole nicht gar zu enge eingelegt, kochendes Salzwasser aufgegossen, daß es darüber zusammengeht, zugedeckt, aufgekocht, dann mit einem Paßlöffel herausgenommen, und in einer braunen angerichteten Suppe am Tisch gegeben.

390. Kälber-Fasch-Nockerl.

Aus 1 Pfund kälbernen Schnitzeln, 2 mit Milch ge-

nezten Semmeln, 5 Loth Butter, 2 Eierdottern, einem ganzen Ei, etwas Salz und Gewürz wird ein gewöhnlicher Fasch verfertiget. Ausgemacht, gekocht und angerichtet werden selbe wie die Hühner-Fasch Nockerln.

391. Fasch-Roulade.

Es wird ein gewöhnlicher Fasch gemacht, und hievon 2 Theile auf einen Bogen weißes, mit Butter geschmiertes Papier messerrückendick aufgestrichen, der dritte Theil entweder mit passirter Milz oder Leber, oder Spinatöpfen gefärbt und über den bereits aufgetrichenen Fasch gestrichen. Hierauf wird selber mit einem in heißes Wasser getauchten Messer zusammengerollt, auf einem mit Mehl bestaubten Papierbogen gerollt, in selben eingewickelt und in eine Ovalpfanne gegeben. Nun gieße man kochendes Salzwasser darüber, lasse es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, seihe dann das Wasser behutsam weg, lasse die Roulade auf ein Brett herausrollen und einige Minuten in dem Papier eingewickelt liegen, damit es von der Luft keine braune Farbe bekomme; hierauf wird das Papier abgelöst, die Roulade in fingerdicke Scheiben geschnitten, und so in die angerichtete braune Suppe gegeben.

392. Erdäpfel-Wannel.

4 Loth Butter werden flaumig abgetrieben, in dieselbe $\frac{1}{4}$ Pfund gekochte, passierte Erdäpfel mit 3 Eierdottern, etwas Salz und Muskatnuß eingerührt, und der Schnee aus dem Weiß, 1 Klar von 3 Eiern leicht eingemischt, dann die Wannelform mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefäht, zur Hälfte eingefüllt und selbes im Dunst gekocht.

393. Brösel-Wannel.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter flaumig abgetrieben und 5 Eierdotter, etwas Salz und Muskatnuß eingerührt; dann 4 Loth weiße, trockene Semmelbrösel nebst dem Schnee aus dem Weiß von 5 Eiern leicht eingemischt. Das Einfüllen und Backen ist wie bei den obigen.

394. Mark-Wannel.

$\frac{1}{4}$ Pfund Mark wird fein würflich geschnitten, in einen Weidling gegeben und nachdem es weich geworden flaumig

abgetrieben, in selbes 3 abgeriebene, fein würflig geschnittene, mit Milch genetzte Semmeln, etwas Salz und 3 Eierdotter eingerührt, so wie der Schnee von dem Weiß 3 Eiern eingemischt und sodann gefüllt und gebacken.

395. Krebs-Wannell.

Von ungefähr 15 Stück Krebsen und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird eine Krebsbutter*) gemacht, und in diese $\frac{1}{2}$ Seidel weiße, mit Milch genetzte Semmelbröseln, die ausgelösten feingeschnittenen Scheeren und Schweife der Krebse, 3 Eierdotter, eine Messerspitze voll feingeschnittene, grüne Petersilie, etwas Salz und Muskatnuß leicht eingerührt, so wie von dem Weiß von 4 Eiern der Schnee eingemischt. Hat man die Wannelform mit Krebsbutter ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht, so wird es eingefüllt und so in Dunst gekocht. (Gehört auch zu den Fastensuppen.)

396. Hache-Knödel.

3 Loth Butter werden flaumig abgetrieben und in diese 2 abgeriebene, würflig geschnittene und mit Milch genetzte Semmeln, 1 Teller voll geschnittenes gebratenes Fleisch etwas anpassirte fines herbes, 2 Eierdotter, ein ganzes Ei, Salz, Muskatnuß und 1 Löffel voll Mehl eingerührt, woraus dann Knödel nach beliebiger Größe ausgemacht werden können.

Alle Arten von Knödeln und Nockerln müssen jedoch in weiße Suppe oder Salzwasser eingekocht werden, damit sie nicht beim Kochen schon eine braune Farbe bekommen.

397. Leber-Knödel.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ geschabte und fein geschnittene Kalbsleber, etwas grüne in Butter anpassirte Petersilie, Majoran und Zwiebel, 3 abgeriebene, in Wasser geweichte und gut ausgedrückte Semmeln, nebst 12 Loth fein geschnittenem Mark werden mit einander gestossen, sodann passirt; ein ganzes Ei, Salz und Gewürz eingerührt, mit Semmelbröseln befestigt und daraus Knödel geformt.

*) Die Art der Zubereitung derselben siehe bei den Krebsenspeisen.

398. Abgetriebene Speck-Knödel.

Man gebe $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ fein würflich geschnittenen Speck in eine Kasserole und lasse ihn so lange auf der Maschine bis er weiß zu werden anfängt, dann werden 6 abgeriebene würflich geschnittene Semmeln mit Milch genetzt, der Speck darüber gebrannt und durcheinander gemischt. Nun werden 4 Loth Butter abgetrieben, diese Semmeln sammt dem Speck, 3 Eierdottern, 2 ganzen Eiern, etwas Salz und 1 Eßlöffel voll Mehl in selbe eingerührt und sodann ausgemacht.

399. Ordinaire Speckknödel.

$\frac{3}{4}$ Pfund Speck werden fein würflich geschnitten und ausgelassen, bis der Speck glasartig aussieht, sodann über 12 abgeriebene, würflich geschnittene mit $\frac{1}{2}$ Seidel Milch genetzte Semmeln darübergebrannt und gut durcheinander gemischt. Nun wird $\frac{1}{2}$ Seidel Milch mit 3 ganzen Eiern abgesprudelt, über die Semmeln gegossen, etwas gesalzen, das Ganze mit $\frac{1}{2}$ Seidel Mehl gut durchgerührt, und daraus Knödel nach beliebiger Größe geformt.

400. Weiße Brösel-Knödel.

In 6 Loth abgetriebene Butter werden $\frac{3}{4}$ Seitel weiße, in Milch genetzte Bröseln, nebst 1 ganzen Ei, 3 Eierdottern mit etwas Salz eingerührt, anziehen gelassen und daraus nußgroße Knödelchen geformt, die sowohl in die Suppe als auch zum Eingemachten verwendet werden können.

401. Hirn-Knödel.

Diese werden ganz aus derselben Masse wie die Bröselknödel gemacht, mit dem Unterschiede jedoch, daß ein halbes abgehäutetes, blanchirtes und passirtes Kalbshirn nebst etwas weißen Pfeffer und 1 Löffel voll weißer trockener Bröseln dazugerührt wird.

402. Mehl-Knödel.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder 6 Loth Schmalz werden heiß gemacht und über 6 abgeriebene, würflich geschnittene, mit $\frac{1}{2}$ Seidel Milch genetzte Semmeln darübergebrannt $\frac{3}{4}$ Seidel Milch und 1 Eierdotter sammt 3 ganzen Eiern abge-

sprudelt, über diese Semmeln gegossen, gesalzen und mit $\frac{1}{2}$ Seidel Mehl befestigt, woraus dann Knödel geformt werden können. Werden selbe in Salzwasser gekocht und mit Butter und Semmelbröseln abgebrannt, so können sie mit verschiedenen Gattungen Gemüse, Saucen oder Obstspeisen angerichtet werden.

403. Abgetriebene Griesknödel.

Nachdem man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter flaumig abgetrieben, einen Löffel voll Wasser, 2 Eierdotter, 2 ganze Eier, etwas Salz, nebst $1\frac{1}{2}$ Seidel Gries dazugerührt hat, wird es $\frac{1}{4}$ Stunde stehen gelassen, sodann damit sie einen Kern bekommen $\frac{1}{4}$ Seidel Gries nachgerührt und $1\frac{1}{2}$ Stunden anziehen gelassen.

Ist dieses geschehen, so werden sie als kleine Knödelchen ausgemacht, $\frac{1}{4}$ Stunde gelassen, mit einigen Löffeln voll kalten Wassers abgeschreckt einige Minuten zugedeckt, herausgenommen und so in die Suppe gegeben.

404. Abgebrannte Gries-Knödel.

Unter eine halbe Gries wird 1 Seidel in Schmalz gelb geröstete Semmelbrösel gemischt, dann fein geschnittene Petersilie und Zwiebeln in $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz anpassiert und über diesen Gries gebrannt, gesalzen und gut durcheinander gerührt. Sodann wird 1 Seidel kochendes Wasser oder Rindsuppe darüber gebrennt und so gerührt, bis es einen festen Teig bildet, woraus Knödel in beliebiger Größe geformt und in Petersilienwasser abgekocht werden, jedoch nicht viele in einem Behältniß.

Werden selbe mit in Butter abgerösteten Zwiebel abgebrannt, so kann man sie auch mit verschiedenem Gemüse, Obstspeisen oder Saucen serviren.

405. Reis-Knödel.

4 Loth Reis werden in heißem Wasser gut ausgewaschen, in einem starken $\frac{1}{2}$ Seidel Milch blanchirt und ausgekühlt, sodann in $\frac{1}{4}$ Pfund abgetriebene Butter sammt 4 abgeriebenen, geschnittenen und mit Milch genezten Semmeln nebst 2 ganzen Eiern, 3 Eierdottern, etwas Salz und Muskatblüthe eingerührt und mit so viel Mehl als nöthig befestigt.

406. Mark-Knödel.

Nachdem man $\frac{1}{4}$ Pfund Mark fein geschnitten und ein wenig lau werden gelassen hat, wird es recht flaumig abgetrieben und 3 abgeriebene, fein würflig geschnittene mit Milch genezte Semmeln, 2 Eierdotter, 2 ganze Eier nebst etwas Salz und 2 Eßlöffel voll feines Mehl dazugerührt und sodann ausgemacht.

407. Erdäpfel-Knödel.

In $\frac{1}{4}$ Pfund abgetriebenen Butter werden $\frac{3}{4}$ Pfund gekochte, heiß passierte Erdäpfel, 3 Eierdotter, 2 ganze Eier nebst 1 $\frac{1}{2}$ Kaffebecherl Gries, eben so viel Mehl und etwas Salz eingerührt, etwas anziehen gelassen und daraus Knödel geformt.

408. Semmel-Knödel.

Wenn man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter abgetrieben hat, werden 5 Semmeln fein würflig geschnitten, mit Milch genezt, und diese Butter mit 3 Eierdottern, 2 ganzen Eiern, etwas Salz, einen Löffel voll Mehl und weißen Bröseln in die Semmel eingerührt, sodann mit Mehl ausgemacht.

409. Mehl-Nockerl.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter abgetrieben, 3 Eßlöffel voll kalter Milch und nach jedem Löffel Milch 1 Löffel voll Mehl eingerührt, dann 3 ganze Eier, 2 Eierdotter, etwas Salz dazugerührt, mit Mehl befestiget und mit einem Eßlöffel in die kochende Suppe eingelegt.

Kleine mürbe Backereien.

Zu diesen Mehlspeisen braucht man verschiedene Arten von Teigen.

410. Vom Nudel- und Strudelteig

war bereits bei den Suppen mit Eingekochtem die Rede. Hier nur noch vom Buttermteig und vom Pastetenteig.

411. Buttermteig.

3 Viertel feines, trockenes Auszugmehl wird mit 2 Eierdottern, $\frac{1}{2}$ Seitel süßen Rahm oder Wasser mit etwas Salz

zu einem Teig recht fein geknetet und mit einer Serviette bedeckt.

Diesen Teig nennt man *Vorteig*.

Dann wird 1 Pfund Butter mit 1 Viertel Mehl vermisch, darauf der obige Teig in eine runde Platte gewalzt, von allen Seiten recht gut über die Butter geschlagen und mit einer Serviette bedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Nach einigen Minuten wird der Teig behutsam auf ein großes Viereck gewalzt, dieses von beiden Seiten zusammengeschlagen, und von oben nach unten, und so umgekehrt, wieder von unten nach oben gebogen, daß er dreifach übereinander zu liegen kommt. Diese Behandlung nennt man den Teig *schlagen*. Derselbe wird nun wieder bedeckt und kalt gestellt.

Nach einigen Minuten wird dasselbe wiederholt, bis er fünfmal geschlagen ist; nun ist er, nachdem er nochmals gerastet, als vollendet zu betrachten, und kann sowohl zu Pasteten, als auch zu kleinen Backereien verwendet werden.

Das Schlagen des Buttermteiges muß mit möglichster Geschwindigkeit und Vorsicht geschehen, damit der Teig nicht abreißt.

Man versteht aber unter dem Worte: *schlagen*, nicht auf den Teig mit Gewalt schlagen, sondern nur: ihn mehrere Male übereinander legen, und dann leicht und gering auswälken, wobei man das Einstauben mit Mehl sparsam anzuwenden hat.

Auf andere Art nimmt man statt der Butter frisches, trockenes, gereinigtes Rindskernfett, stoßt es im Mörser, und mischt es mit etwas Provenzeröl. Solcher Teig ist aber mehr zu warmen Pasteten, als zu süßen Backereien geeignet.

412. *Mürber oder Pastetenteig.*

1 Pfund feines Mehl wird mit 3 Viertel zerschnittenen Butter mittelst des Nudelwalkers sehr fein gemischt. Dann wird ein Kranz davon auseinander gestrichen, in dessen Mitte werden 2 Eier, 2 Löffel voll Rahm, eben so viel Wein und etwas Salz gegeben, mittelst eines Messers gut mit dem Mehl abgemischt und dann zusammengeknetet; doch darf dieses nicht mit dem Händen geschehen. Wenn er ganz

beisammen ist, wird er in ein großes Bierdeck gewalzt, von beiden Seiten übergeschlagen, und der Länge nach 3 Mal zusammengelegt, wieder ausgewalzt, und damit so lange fortgefahren, bis er Blasen macht. Nun wird er wenigstens eine Stunde lang (je länger je besser) an einen kühlen Ort, mit einer Serviette bedeckt, gestellt, und dann nach Belieben zu Pasteten oder anderem Backwerk verwendet.

Die ganze Arbeit muß aber mit möglichster Geschwindigkeit vollzogen werden, damit der Teig durch langes Arbeiten unter warmen Händen von außen nicht fett werde, nicht von allen Seiten breche, die Butter nicht schmelze, und das Ganze unbrauchbar werde. Daher man ihn auch, ohne sich dabei lange zu verhalten, mit dem Nudelwalzer nur gering funderdünn auswalzt, und auf einen Schuh im Bierdeck zusammenschlägt.

Um diesen Teig noch mürber zu machen, stößt man den in Eiswasser erstarrten und wieder gut abgetrockneten Butter mit 3 oder 4 hartgesottenen Eidottern gut untereinander, und gibt solches aus dem Mörser zu dem Mehle, wodurch sich die Butter viel leichter, geschwinder und vollkommener vermischen läßt.

413. Germ-Butterteig.

Man mischt 10 Loth feines Mehl mit 1 Viertel Butter auf einem Nudelbret, gibt etwas Salz dazu, schlägt 4 Eidotter, 2 Löffel voll Rahm und 1 Löffel voll gute Germ daran, macht den Teig geschwind ab und schlägt ihn dreimal, wie die vorigen, macht daraus viereckige Fledel, gibt Gingesottenes darauf, und rollt sie wie ein Kipfel zusammen, oder macht runde gefüllte Krapfen, oder was man will, stellt sie auf ein Plättel, beschmiert sie mit Eierklar, läßt sie mit Zucker besaet ein wenig gehen (aber nicht an einem gar zu warmen Ort) und bäckt sie dann geschwind aus dem Ofen.

414. Butterteig mit Rahm.

Fünf Viertel feines Mehl salzt man am Nudelbrett, schlägt 2 Eidotter daran, macht den Teig mit $\frac{1}{2}$ Maß Rahm schön klar an, arbeitet ihn gut ab, macht ihn wie ein Laibel zusammen, und läßt ihn rasten; dann wäscht man 1 Pfund Butter, daß er recht zähe wird, walzt den Teig

von einander, legt den Butter darauf, und schlägt ihn 3 Mal, läßt ihn dann noch eine Weile rasten, und macht daraus Torten, Pasteten, Krapsen oder Wandeln.

Er ist überhaupt, so wie die vorbeschriebenen Teige zu allerhand kleineren so wie größeren Backereien zu gebrauchen, deren Formen und Eintheilung in den speciellen Fällen dem Gutdünken und dem Geschmacke der Köchin überlassen bleibt.

415 Crème-Krapsen.

1 Seidel Obers mit 6 Dottern, 4 Loth Drangenzucker, 1 Eßlöffel Mehl sehr fein abrühren, in eine ausgeschmierte Sturz-Kasserole einfüllen, $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst backen, dann stürzen und auskühlen lassen.

Aus diesem werden nun mit einem Ausstecher nach beliebiger Größe Krapsen geformt, diese in Eier getunkt, mit Semmelbröseln panirt, dann in heißem Schmalz gäh blasgelb gebacken und mit Vaniglie-Zucker bestreut.

416. Gebackene Aepfel.

Von deutschen Maschanzger (Bosdorfer)-Aepfeln wird der Stengel rund herausgeschnitten, die Kerne ausgehöhlt und wenn die Aepfel abgeschält sind, sammt den Stengeln in Mehl eingewälzt, in aufgeklopfte Eier getunkt und in Semmelbröseln panirt.

So zubereitet werden selbe in heißem Schmalze gebacken, darauf mit beliebigem Eingefottenen gefüllt, die Stengel wieder in ihre frühere Lage eingesetzt und wenn selbe mit Zucker bestreut sind, angerichtet.

417. Gebackene Aepfelscheiben.

Hierzu werden entweder deutsche Maschanzger-, Rosen- oder Nanett-Aepfel gewählt, abgeschält, in fingerdicke Scheiben geschnitten, die Kerne mit einem kleinen runden Ausstecher ausgestochen, die Scheiben in Zucker eingewälzt und 1 Stunde liegen gelassen, worauf sie in Weinteig getunkt, in heißem Schmalz gebacken, herausgenommen und mit Zucker bestreut angerichtet werden. Sie können auch glacirt werden, indem man sie nämlich dicht mit Zucker bestreut, selbe in eine gäh erhitzte Röhre stellt bis der Zucker schmilzt und dadurch glaceartig wird.

418. Gebackene Zwetschken.

Von aufgeschwellten, dörren oder frischen, Zwetschken werden die Kerne ausgelöst, dafür Mandelkerne eingesetzt, darnach in Bier- oder Weinteig getunkt, in heißem Schmalz gebacken und entweder bloß in Zucker oder in Chocolate mit Zucker eingewälzt und angerichtet.

419. Gebackene Mandeln.

Werden 6 Loth Mandeln mit einem Tuche abgewischt, mit den Schalen fein gestoßen, dann auf 1 Brett 10 Loth Mehl, 4 Loth Geruch-Zucker, 4 Loth Butter, Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß und die gestoßenen Mandeln gegeben, mit einem Walze abgedrückt, mit beiden Händen abgebröselt, dann 3 Eierdotter mit einem Messer eingemischt und zu einem Strizel geformt. Hat man diesen mit einem Messer durchstrichen, so wird er abermals zu einem Strizel geformt, steif werden gelassen, fingerdick ausgewälzt, mit einer Wandelform ausgestochen und nachdem es in heißem Schmalze gebacken ist, mit Zucker und Zimmt bestreut und angerichtet.

420. Früchten-Pofesen.

Hiezu werden die Semmelscheiben wie bei den Hirn-Pofesen zubereitet, mit Eingefottenem oder zubereiteter Zwetschkensfülle gefüllt. Hierauf wird rother Wein mit Zimmt, Gewürznelken und Zucker gekocht, ausgekühlt, die gefüllten Semmeln darein getunkt, etwas ansaugen gelassen, herausgenommen, dann entweder mit Eier und Semmelbröseln panirt, oder in Milch und darauf in Weinteig getunkt, sodann in heißem Schmalz gelb gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und angerichtet.

421. Zwetschkensfülle zu bereiten.

Diese Fülle wird bereitet, indem man weichgekochte Zwetschken auslöst, fein schneidet, mit etwas Zwetschkensaft, Zucker, Zimmt und Limonienschalen abrührt und dieses zum Füllen verwendet.

422. Zwetschkenfleck.

Wird der vorbeschriebene Teig messerrückendick gewälzt,

zu einem Viereck geschnitten und dieses auf ein mit Butter geschmiertes Backblech gelegt; darauf einige unbemerkbare Einschnitte mit einem feinen Messer gemacht, dann der äußere Rand regelmäßig aufgebogen, der Boden mit Zucker dicht, wie auch etwas mit Gewürznelken, Zimmt, fein geschnittenen Limonienschalen bestreut, mit frischen von den Kernen ausgelösten Zwetschen dicht belegt, der Rand mit aufgeklopften Eiern angestrichen, hierauf auf den Boden der Röhre gestellt, damit es von unten mehr Hitze erhält, so gelb gebacken, mit Zucker bestreut in nette Stücke geschnitten und angerichtet.

423. Früchten-Dalcin.

Wird derselbe Teig wie oben genommen, in einen runden Flecken zweifingerbreit größer, als das dazu bestimmte Tortenplättel gewalzt, auf dieses geschmierte Plättel aufgelegt, in der Mitte mit der Messerspitze wie bei dem vorigen Einschnitte gemacht, worauf man den Rand zwischen dem Daumen und Zeigefinger in nett dressirte zweifingerbreite Falten aufbiegen, mit ausgelösten Zwetschen, Pflirschen, Kirschchen, abgerebelten Ribiseln, Stachelbeeren, Himbeeren oder Erdbeeren belegen, den Rand mit aufgeklopften Eiern anstreichen, sodann in einen Reifen einsetzen wie die obigen backen, mit Zucker bestreuen und anrichten muß.

Bei saueren Früchten wird doppelt so viel Zucker zum Boden, dagegen wenn eingelegte Compots gebraucht werden, sehr wenig Zucker gegeben.

424. Französische Quiche.

Hiezu wird 1 Pfund gegangenen Semmelteiges genommen, in diesem $\frac{1}{4}$ Pfund Butter eingeknetet und etwas raffen gelassen; dann wird ein Backblech mit Butter geschmiert, der Teig messerrückendick und so groß als das Blech ausgewalzt, darauf gegeben, sodann einige Einschnitte in der Mitte gemacht, wie beim vorigen, der Rand dressirt und gefaltet. Hat man dann $\frac{1}{2}$ Maß Milchrahm mit 7 Eierdotter abgerudelt, gesalzen und auf die Mitte aufgegossen, so wird es mit etwas Butter belegt, gelb gebacken, heiß in Stücke geschnitten und zum Thee gegeben.

425. **Apfelstrudel von englischem Teig.**

Der vorbeschriebene Teig wird messerrückendick 2 Hände breit und backblechlang ausgewalzt, daraus 1 Streifen geschnitten, auf das mit Wasser genezte Backblech gelegt, der Boden von dem Teige dicht mit Zucker und etwas Zimmt, feingeschnittenen Limonienschalen bestreut; dann werden entweder geschälte deutsche Maschanzer oder Kanett-Äpfel in kleine Spalten geschnitten, gepukte Rosinen oder Weinbeeren auf die Hälfte des Teiges nach der Länge gelegt, der Rand mit aufgeklopften Eiern angestrichen, sodann die andere Hälfte überschlagen, daß beide Enden zusammenpassen, mit einem Messer auf dem Rande mehrere Einschnitte gemacht, oben mit Eier angestrichen, gelb gebacken und in Stücke geschnitten angerichtet.

426. **Mandelstrudel.**

Zu diesem wird der Teig wie vor zubereitet, dann $\frac{1}{4}$ Pfund Geruchzucker $\frac{1}{4}$ abgezogene gestoßene Mandeln welche beim Stoßen mit etwas Eiweiß genezt werden, und 8 Eierdotter mitssamen $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dazu etwas Zimmt, Muskatnuß, von der Klar von 2 Eiern der Schnee leicht eingemischt, sodann auf den Teig aufgestrichen, wie die vorigen überschlagen, am Rand einige Einschnitte gemacht, hierauf wie bekannt gebacken und angerichtet.

427. **Butterteig-Corte.**

Aus dem messerrückendick ausgewalkten Butterteig werden 3 Blätter schüsselgroß geschnitten, auch 1 mit Wasser geneztes Blech nebeneinander gelegt und in der Mitte der Blätter einige Einschnitte gemacht, daß es kleine Blasen bekommt und mit aufgeklopften Eiern angestrichen.

Auf das eine angestrichene Blatt wird von Fingerbreit geradelten Butterteig-Streifen ein Gitter geflochten, mit aufgeklopften Eiern angestrichen, den Rand mit einem Fingerbreiten Butterteigreif bedeckt, welcher ebenfalls mit Eiern angestrichen wird, befestigt und gebacken. Die andern 2 Blätter werden entweder mit Eingefottenen oder Apfelpüree überstrichen, sodann auf einandergelegt, daß das mit dem Gitter belegte nach oben kommt. Dann werden in diese

Quarees eingesottene Ribisel oder Weichsel eingefüllt mit Zucker bestreut und angerichtet.

428. Butterreife-Torte.

Wird 1 Pfund Buttermesserrückendick gewalzt, 8 Reifen daraus geformt, und zwar jeder um eine Fingerbreite kleiner, dann mit aufgeklopften Eiern angestrichen und auf einem mit Wasser geneigten Blech gelb gebacken. Hierauf wird Schnee geschlagen der Rand des Reifens damit bestrichen, darauf in fein geschnittene Mandeln, welche mit Grob Zucker gemischt sind eben eingerollt und getrocknet; sodann muß man vier Reifenkanten in mit Alkermesssaft gefärbten Grob Zucker gemischten Pistazien einwälzen, auf einem warmen Orte trocknen und wechselfärbig auf einander legen. Von jedem Reifen wird die obere Fläche mit beliebiger Marmelade bestrichen, der letzte mit Zucker-Glasur überzogen, getrocknet und mit Früchten zierlich belegt.

429. Englische Dateln.

Von englischen Teige wird ein messerrückendicker handbreiter Streifen gewalzt, auf ein mit Wasser geneigtes Blech gelegt, mit aufgeklopften Eiern angestrichen und etwas durchgestochen. Sodann werden deutsche Maschanzger-Aepfel in feine Spalten geschnitten, der Boden der Teigplatte messerrückendick mit Zucker und Zimmt bestreut, mit den Spalten belegt und mit einem harten Einzerteig überflochten. Hat man den Rand mit einem Reifen von englischen Teig, welcher mit Eiern angestrichen ist, befestigt, ihr wird die ganze Oberfläche mit Eiern angestrichen, gelb gebacken, in beliebig große Stücke geschnitten und mit Zucker bestreut.

430. Aepfel im Schlafrock.

Diese werden ausgehöhlt, abgeschält, in Zucker eingewälzt, und mit Eingefottenen gefüllt. Der Buttermesserrückendick ausgewalzt, in Quadrate geschnitten, dann werden ebenfalls ein Fingerbreiter für jeden Aepfel aber zwei Streifen, welche über dieselben kreuzweise eingeschlagen werden, ganz mit Eiern angestrichen, auf die Mitte des Quadrats gelegt, welches so groß sein muß, daß es den ganzen

Apfel deckt, befestigt und die 4 Ecken aufgebogen, welche an den angestrichenen Streifen festhalten müssen.

Die 4 übereinander zu liegen kommenden Spitzen werden mit einem kleinen mit aufgeklopften Eiern angestrichenen Fleckchen befestigt. Darnach wird die ganze Oberfläche mit aufgeklopften Eiern überstrichen, mit fein gefähtem Zucker überstreut, gelb gebacken und angerichtet.

431. Buttermig-Kipfeln.

Hierzu wird der Buttermig messerrückendick gewalzt, in Dreiecke geschnitten auf deren Mitte ein Kaffeelöffel voll Eingefottenes gegeben, ringsherum mit Eiern angestrichen, dann so zusammengerollt, daß das Eck nach außen zu liegen kommt und das Ganze die Form eines Kipfels erhält. Ist es sonach ganz mit Eiweiß angestrichen und mit Grob Zucker oben bestreut, so wird es gelb gebacken.

432. Mantelchen.

Wird der Buttermig messerrückendick gewalzt, in Fingerlänge und 3 Fingerbreite Streifen geschnitten, mit Eiern ringsherum angestrichen, auf dessen Mitte ein Kaffeelöffel voll Mandelfülle gegeben, die Theile gegen einander so überschlagen, daß die Ranten in die Mitte fallen, sich zugleich kreuzen und durch ihre kleine Oeffnung die beim Backen ausgehende Fülle zum Vorschein kommt. Die ganze Oberfläche wird mit Eiern angestrichen mit Zucker bestreut und sodann gelb gebacken.

433. Butter-Krapfen.

Wenn der Buttermig papierdünn gewalzt und daraus runde Blättchen gestochen sind, so werden sie auf ein Blech fingerbreit von einander gelegt und mit aufgeklopften Eiern angestrichen. Sodann werden etwas kleinere Reifchen, als das Blättchen ist, ausgestochen, mit Eiern angestrichen und auf das Blättchen gelegt, auf dieses werden dann mit einem Dessin ausgestochene Reifchen befestigt, worauf es mit etwas Eiweiß bestrichen, gelb gebacken, mit Zucker bestreut und mit Eingefottetem gefüllt wird.

434. Buttermig-Krapfen mit Mandeln.

Der Buttermig wird messerrückendick ausgewalzt, mit einem Rosetten Ausstecher Blätter, und zwar für jeden Krapfen 2 angestochen. Nun wird das untere mit Eiern angestrichen, mit Marillen-Marmelade gefüllt, passend auf einander gelegt, etwas niedergedrückt, oben mit Eiern angestrichen, mit feingeschnittenen Mandeln und Grobucker bestreut, gelb gebacken, mit eingesottenen Weichseln belegt und mit Zucker bestreut.

435. Pariser-Stangel.

Der Buttermig wird messerrückendick ausgewalzt, darauf eine Eierglasur gestrichen, sodann mit einem heißen Messer fingerlange und daumbreite Streifen herabgeschnitten, mit Hilfe eines Messer auf das Backblech gelegt, in einer unteren überkühlten Röhre blasgelb gebacken und dann in einer Serviette im Kranz angerichtet.

436. Glacirte Buttermig-Filets mit Mandeln.

Der Teig wird wie der obige ausgewalzt, ebenso glacirt und mittelst einer heißen Filetform Filets ausgestochen, worauf man auf die Mitte eines solchen Filets eine abgezogene Mandel einsetzt, sodann wie die vorigen backt und anrichtet.

437. Glacirte Früchtenschnitten.

Zu diesen wird der Buttermig papierdick ausgewalzt, mit Apfelpüree dünn überstrichen ein eben so großes Butterteigblatt darüber gelegt und etwas auf einander gedrückt. Hat man es mit Eiern angestrichen gelb gebacken, mit beliebiger Marmelade überzogen und in einer überkühlten Röhre etwas getrocknet, so wird es mit einer Wasserglasur überzogen, getrocknet und in fingerlange, zwei fingerbreite Streifen geschnitten.

438. Cremeschnitten.

Nachdem der Buttermig wie der obige gewalzt, auf das Backblech gegeben und darin einige Einschnitte gemacht sind, werden 2 Eßlöffel Mehl, 6 Eierdotter, 1 Seidel Obers;

$\frac{1}{4}$ Pfund Vaniglie- oder Orangen-Zucker in eine Kasserole gegeben, sehr rein und glatt abgerührt, sodann am Feuer gerührt, bis es dick wird. Hierauf wird es ausgekühlt, der Schnee aus der Klar von 5 Eiern eingemischt, die Teigplatte darauf gegeben, etwas niedergedrückt, dann mit Eiern angestrichen, blasgelb, wie die vorigen geschnitten und mit Zucker bestreut.

439. Gewundene Butterm-teig-Stangeln.

Der messerrückendick ausgewalkte Teig wird in daumbreite beliebig lange Bänder geschnitten, die Bänder gewunden, mit beiden Enden auf das Backblech befestigt, mit Eiern angestrichen, mit Zucker bestreut und gelb gebacken. Sodann wird es von dem Backblech abgenommen, die beiden Enden in Eierschnee getunkt, und wie bei der Butter-Reis-Torte gefärbt und über zwei etwas erhabenen Gegenständen z. B. Kochlöffel u. d. gl. getrocknet. Zwischen die Dessungen kommt Ribisel- oder Aepfelsfülle.

440. Brioché.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 2 Loth Germ, etwas lauwarmes Wasser und Salz; diese Masse wird auf einem Brette mit beiden Händen sehr fein wie ein Strudelteig bearbeitet, sodann auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gegeben und mit einem gewärmten Weidling zugedeckt. Wenn er sich zwei Finger breit gehoben hat, wird er klein zerbröckelt. In $\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird 1 Pfund Mehl, Salz, 9 Dotter und 4 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Seidel dickes Obers, 2 Löffel Zucker hineingegeben, selbes zu einem Teige bearbeitet, auf kleine Stücke abgebröckelt, sodann mit dem früher zubereitetem Teige gemischt und gut abgeknetet. Hat man es zu einem Laibe geformt und in eine Serviette eingeschlagen, so wird es in einem irdenen Geschirr an einen kühlen Ort oder auf das Eis zugedeckt gestellt, bis es doppelt so hoch aufgegangen ist, dann abermals auf ein Brett herausgegeben und für ein kleines Laibchen davon 1 Stück abgenommen. Hierauf wird das andere zu einem flachen runden Laib ausgewalkt, in dessen Mitte eine kleine Vertiefung gemacht, mit Eiern angestrichen und auf ein mit Butter geschmiertes Papier in einer Plattform eingesetzt, von dem abgenommenen Teige

wird ein gespitztes Laibchen geformt, in die Vertiefung des großen eingesetzt, dann nochmals mit Eiern angestrichen, mit einem Messer ringsherum Einschnitte gemacht, sehr langsam durch $1\frac{1}{2}$ Stunde gebacken und zum Thee gegeben.

441. Milchbrod.

Um selbes gut zu bereiten, muß man 12 Seidel Mehl in einen Weidling geben, 5 Loth Germ mit 3 Seidel Milch darin glatt abrühren, klein schlagen, aufgehen lassen, 4 Dotter mit $\frac{1}{2}$ Seidel lauwarmer Milch absprudeln. $\frac{1}{2}$ Seidel klärsirte lauwarmer Butter, $\frac{1}{4}$ Limonien-Zucker, etwas Ingwer, etwas Salz, dieses ebenfalls absprudeln und in den Teig einkneten. Sodann läßt man selben aufgehen gibt etwas Weinbeeren und Rosinen darein und legt ihn dann auf ein Brett, wo man daraus Laibchen nach beliebiger Größe formen, auf ein mit Schmalz bestrichenen Backblech legen, etwas aufgehen lassen, mit Eiern anstreichen und langsam backen muß.

442. Mohn-Strikeln.

Zu diesen wird der vorige Teig genommen, 1 Stück in zehn Theile getheilt und zu beliebig langen Streifen gewalzt. Von diesen werden zuerst fünf, dann drei mitsammen geflochten, die zwei letzten werden bloß gedreht, mit Eiern angestrichen, aufeinander gelegt, nochmals aufgehen gelassen dann mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Mohn bestreut und so wie der obige gebacken.

443. Erdäpfelbrod.

3 Pfund Mehl, 14 Loth Butter werden mitsammen abgedrückt, dann 16 Loth passirte trockene Erdäpfel, 3 Loth Germ, 3 Seidel lauwarmer Milch, 3 Loth gestossenen Vaniglie = Zucker, 8 Dotter, dieses Alles mitsammen absprudelt, $\frac{1}{2}$ Löffel voll Salz wie auch die Erdäpfel und das Abgesprudelte in das Mehl gegeben und mit einem Messer gut durchgemischt. Hat man es mit beiden Händen fein bearbeitet und in drei Theile getheilt, so werden daraus 3 Laibchen geformt, in mit Mehl ausgefähte Backsimperln eingelegt, aufgehen gelassen, dann auf ein mit Butter

beschmiertes Backblech gestürzt, mit Milchwasser überstrichen und langsam 2 Stunden gebacken.

444. Feines Klebenbrod.

1 Pf. Feigen, $1\frac{1}{2}$ ausgelöste große Rosinen, 1 Pf. abgezogene Mandeln, 1 Pf. abgelaubte Weinbeeren, $\frac{1}{2}$ Pf. ausgelöste Datteln, $\frac{1}{2}$ Pf. Citronade, $\frac{1}{4}$ Pf. Pignoli, $\frac{1}{4}$ Pf. Pistazien, 2 Pfund geschwellte ausgelöste Zwetschen, $\frac{1}{2}$ Pf. getrocknete Birnen, 1 Pfund Amorellen, $\frac{1}{2}$ Pfund ausgelöste Nüsse, dieses Alles wird in Kugelform geschnitten, mit Maraschino, Rosoglio oder Punsch-Essenz angefeuchtet und so über Nacht stehen gelassen. Dann wird eine Orangen- und Limonienschale sehr fein geschnitten, $\frac{1}{2}$ Pfund Vaniglie-Zucker, Zimmt, Gewürz-Nelken, Muskatnuß und Ingwer untereinander gemischt, und mit diesen Ingredienzien 2 Pfund brauner Brotteig vermengt. Nun wird $2\frac{1}{2}$ Pfund Milchbrotteig auf so viele Theile getheilt, als man Strikeln oder Laibchen formen will, diese werden dann messerrückendick ausgewalkt, mit Eiern angestrichen, die obige Masse darauf gegeben und vermachet. Hat man ihnen die beliebige Form gegeben, sie auf ein mit Butter geschmiertes Backblech gelegt, und aufgehen gelassen, so werden sie mit ausgeklopften Eiern angestrichen, langsam $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken und nach einigen Tagen erst zum Gebrauch genommen.

445. Käse-Kuchen.

$\frac{3}{4}$ Pfund Mehl werden in einem Weidling gegeben, $\frac{1}{2}$ Seidel Obers mit 1 Loth Germ, 1 ganzen Ei, 3 Dottern, 2 Loth klärisirter Butter, etwas Salz, 1 Kaffeelöffel voll Zucker mitjammen abgesprudelt, in das Mehl eingerührt, der Teig festgehalten, fein abgeschlagen und aufgehen gelassen. Hierauf wird selber auf ein mit Mehl bestäubtes Brett herausgegeben, fingerdick ausgewalkt mit einem Krapsenstecher ausgestochen. Diese ausgestochenen Kuchen auf ein mit Butter geschmiertes Backblech gelegt, nochmals aufgehen gelassen, worauf man in jeden einige Grübchen eindrückt mit Eiern anstreicht, in die Grübchen etwas Buttec gibt, sodann mit geriebenen Parmesan-Käse bestreut, gäh backt und heiß zum Thee gibt.

446. Germ Schnitten.

Wenn man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter flaumig abgetrieben, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, eines nach dem andern eingerührt hat, so werden 4 Löffel lauwarmes Obers mit 1 Loth Germ abgerührt, 12 Loth Mehl nebst etwas Salz theilweise in das Ganze eingerührt, und diese Massa auf ein mit zerlassener Butter bestrichenen Backblech gestrichen, aufgehen gelassen, mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Mandeln, welche mit Grob Zucker gemischt sind, bestreut und langsam gebacken und beliebig geschnitten.

447. Thee-Brezeln.

Zu diesen muß man 15 Loth Butter flaumig abtreiben, darein 4 Dotter, 3 ganze Eier, 6 Loth Vanigle-Zucker einrühren, dieses nebst etwas Salz zu einem Teig bearbeiten und selben aufgehen lassen. Nun werden davon kleine Brezeln geformt, auf ein mit Butter bestrichenen Papier bedecktes Blech aufgelegt, nochmals aufgehen gelassen, und mit Eiern angestrichen, langsam gelb gebacken.

448. Germkipfel mit Mohn.

Zuerst wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter flaumig abgetrieben, 5 Dotter und 1 Löffel voll Geruch-Zucker eingerührt, dann 1 Loth Germ mit $\frac{1}{2}$ Seidel Obers abgerührt und in das Obige theilweise einrühren, dieses nebst etwas Salz zu einem Teig bearbeiten und selben aufgehen gelassen. Nun werden davon kleine Brezeln geformt, auf ein mit butterbestrichenen Papier bedecktes Blech aufgelegt, nochmals aufgehen gelassen, und mit Eiern angestrichen, langsam gelb gebacken.

449. Westphälischer Kipfeln.

Wenn man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl auf einem Brette gut abgedrückt, in der Mitte des Häufchens eine Grube gemacht, 2 Dotter und 3 Eßlöffel lauwarmen Obers, welches man mit $\frac{1}{2}$ Loth Germ abgerührt hat, nebst einer Messerspitze voll Salz darein gegeben hat, so muß man selbes mit einem Messer gut vermischen, mit beiden Händen zu einem Strigel bearbeiten, denselben 1 Stunde rasten lassen, dann der Länge nach auswalken. Dieses Aus-

gewalkte wird auf 3 Theile überschlagen und so 3 mal wiederholt verfahren, worauf man dann selbes fein messerrückendick auswälken, 1 fingerlange, 2fingerbreite Streifchen abradeln und mit aufgeklopften Eiern ringsherum anstreichen muß. Die Hälfte von jedem Fleckchen wird entweder mit der schon bekannten Mandelfülle oder Eingefottenem bestrichen, dabei einzurollen angefangen, sodann mit der oberen Seite in einen schwachen Eierschnee getunkt, auf ein geschmiertes Blech gelegt, nochmals aufgehen gelassen, dann mit zerlassenem Schmalze bestrichen und schnell gebacken, nach diesem aber gleich vom Bleche abgenommen.

450. Karlsbader-Golatschen.

6 Loth Butter wird flaumig abgetrieben, in selbe 3 Dotter, 1 Loth Germ, welche man mit 2 Löffeln lauwarmen Obers abgerührt hat und 12 Loth Mehl theilweise eingerührt, aufgehen gelassen, sodann auf einem Brett zu einem Strizel schnell geformt. Aus diesem Strizel werden halbeigroße Stücker herausgeschnitten, Laibchen daraus gemacht, diese auf ein geschmiertes Blech gelegt, in die Mitte eines jeden ein Grübchen eingedrückt, welche mit Eingefottenem gefüllt, etwas gehen gelassen, mit feingestossenen Zucker dicht bestreut, sodann auf ein Backblech gelegt und langsam kühl gebacken.

451. Zwetschen-Tascheln mit Germteig.

2 Loth Butter und 2 Loth Rindschmalz muß man flaumig abtreiben, 3 Dotter, 2 Löffel gestossenen Zucker mit 1 Kaffeetbecherl lauwarmen Obers oder Milch und $1\frac{1}{2}$ Loth Germ abrühren aus der Klar 2 Eiern den festen Schnee, 1 Löffelvoll Milchrahm, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Salz in $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl einrühren, aufgehen lassen, sodann auf ein Brett geben, und messerrückendick auswälken. Ist dann der Teig in 1 fingerlange, 2fingerbreite Fleckchen geschnitten, auf diese 1 Löffel voll schon bereiteter Zwetschenfülle gegeben, so wird die Hälfte des Fleckchens überschlagen, und dann mit aufgeklopften Eiern bestrichen werden.

Hat man dann das Eingefottene daraufgelegt, so wird der Schnee aus der Klar von 2 Eiern mit 4 Loth Zucker und 4 Loth feingeschnittenen Mandeln vermischt in

einem zierlichen Kranz aufgetragen und selbe dann langsam gebacken.

452. Gebackene Topfen-Ändeln.

In 5 Loth flaumig abgetriebener Butter werden 2 handvoll passirter Topfen, 5 Dotter, 1 ganzes Ei, $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, welches Alles man mit $1\frac{1}{2}$ Loth Germ abgerührt hat, nebst 1 Pfund Mehl theilweise eingerührt, 1 Kochlöffel voll Zucker und eben so viel Salz dazugegeben, der daraus bereitete Teig aufgehen gelassen, und aus diesem auf einem mit Mehl bestaubten Brett fingerdicke und eben so lange Würstchen geformt. Diese legt man auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch, läßt sie nochmals aufgehen, worauf sie in heißem Rindschmalze gebacken mit Zucker bestreut und warm angerichtet werden.

453. Bisquit-Ändeln.

Zu diesem muß man 15 Loth Butter flaumig rühren, 4 Dotter, 1 ganzes Ei, 8 Löffel lauwarmes Obers mit 1 Loth Germ abrühren, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 2 Messerspitze voll Salz und 1 Löffel Vaniglie-Zucker einrühren, in einem Weidling aufgehen lassen, dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett auslegen und kleinfingerdicke auswälken. Sind sie mit einer Bisquitform ausgestochen, das Ausgestochene auf ein mit klärsirter Butter geschmiertes Blech gegeben, mit zerlassener Butter überstrichen und dicht mit Vaniglie-Zucker bestreut, so werden sie mit einem zweiten ausgestochenen Blatt gedeckt, nochmals aufgehen gelassen, mit Eiern bestrichen, mit Zucker bestreut und blaßgelb gebacken.

454. Gewickelte Bimmi-Ändeln.

Zur Bereitung derselben muß man 6 Loth Butter abtreiben, 4 Dotter einrühren, $\frac{1}{2}$ Seidel lauwarmes Obers mit $1\frac{1}{2}$ Loth Germ abrühren, dieses sammt 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz einrühren, und in einem Weidling aufgehen lassen, worauf der Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett ausgelegt, messerrückendick ausgewalkt und 1 fingerbreite, 3 fingerlange Streifen davon herabgeschnitten und dicht mit Zucker und Bimmi bestreut werden. Sind sie zusammengerollt, so werden sie in eine gut ausgeschmierte Kasserole oder

Bratpfanne eingelegt, inzwischen mit etwas Butter befeuchtet, aufgehen gelassen, eine halbe kochende Milch darüber gegeben, langsam in der Röhre gebacken und zuletzt mit Zucker bestreut.

455. Zwetschken-Wuchteln.

Wenn man 6 Loth Butter, 3 Loth frisches Rindschmalz recht flaumig abtreiben und in selbe 3 Dotter, 1 ganzes Ei, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch mit 1 Loth Germ, welches man früher abrührt, nebst guten $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 1 Messerspitze voll Salz und 1 Kaffeelöffel Zucker eingerührt hat, so wird es in einen Weidling aufgehen gelassen, dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, messerrückendick ausgewalzt, daraus 3 fingerbreite und 2 fingerlange Streifen geschnitten, auf diese eine gut bereitete Zwetschkenfülle gestrichen und zusammengerollt. So zubereitet werden sie in eine gut ausgeschmierte flache Kasserolle eingelegt, zwischen jedes etwas Schmalz eingeschmiert und darin aufgehen gelassen, worauf selbe gelb gebacken, gestürzt, heiß auseinander gelöst, und mit Zucker bestreut werden.

456. Gewöhnliche Wuchteln.

Zu diesem wird 1 Pfund Mehl in einen Weidling gegeben, $1\frac{1}{2}$ Loth Germ mit $\frac{1}{4}$ Seidel lauwarmen Milch abgerührt, das Dampfel damit eingerührt und aufgehen gelassen. Wenn dann 4 Loth zerlassenes Schmalz mit $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, 2 Dotter und 2 ganze Eier abgesprudelt und nebst $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz in das Dampfel eingerührt sind, so wird es recht fein abgeschlagen, bis der Teig vom Rößel fällt, sodann mit einem großen Anrichtlöffel, welcher in Schmalz getunkt wird, Stücke herausgefaßt, in eine geschmierte flache Kasserole eingelegt und gut mit Schmalz bestrichen. Hat man sie darin nochmals aufgehen gelassen, so werden sie gelb gebacken, gestürzt, in noch heißem Zustande auseinander gelöst und mit Zucker bestreut.

457. Dampfnudeln.

Man wird 1 Pfund Mehl in einem Weidling gegeben, $\frac{1}{4}$ Seidel lauwarmen Obers und $\frac{1}{2}$ Loth Germ ein Dampfel setzen und aufgehen lassen, dann $\frac{3}{4}$ Seidel lauwarmen Obers mit 4 Dottern und 1 ganzen Ei, 6 Loth zerlassener Butter,

1 Eßlöffel voll Zucker mitsammen absprudeln, in das Mehl mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Salz einrühren, den Teig fein abschlagen und etwas aufgehen lassen, hat man ihn dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, daumdic ausgewalzt mit einem mittelgroßen Krapfenstecher oder Ovalstecher ausgestochen, so wird eine flache Kasserole mit lauwarmen Obers dünn überzogen, einige Löffel Zucker, einige Löffel zerlassener Butter dareingegeben, das Ausgestochene nicht zu enge zusammen eingelegt und nochmals gut aufgehen gelassen. Ist dieses geschehen, so wird es $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Gebrauche in die Röhre gestellt, blasgelb gebacken, angerichtet, und dann 2 Dotter, $\frac{1}{2}$ Seidel Obers und Vaniglie-Zucker mitsammen abgesprudelt und in einer Sauciere beigelegt.

Diese dürfen erst eine Stunde vor dem Gebrauche zu machen angefangen werden, wenn man sich nämlich überzeugt hat, daß die Germ gut ist, so wird sie mit Mehl und Milch abgerührt und gehen gelassen, geht sie selber, so ist sie zum Gebrauche gut.

458. Dukaten-Nudeln.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter und $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz sehr flau-mig rühren, 16 Dotter, $\frac{1}{2}$ Seidel Obers mit $1\frac{1}{2}$ Loth Germ abrühren, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 1 Löffel voll gestoßenen Vaniglie-Zucker, 1 Messerspitze voll Salz einrühren, aufgehen lassen, dann erst auf ein mit Mehl bestaubtes Brett geben und daumdic auswalken. Sind sie dann mit einem kreuzergroßen Ausstecher ausgestochen, so wird ein Großseidel Obers in einer flachen Kasserole nebst 4 Loth Krebsbutter und 4 Loth Zucker lau werden gelassen, diese ausgestochenen Nudeln eingelegt, nochmals aufgehen gelassen und mit zerlassener Butter bestrichen. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Gebrauche werden sie in die Röhre gestellt, gut zugedeckt, daß sie von oben nicht backen können, dann herausgenommen angerichtet und ein Obers-Chaudeau beigelegt.

459. Ordinäre Germ-Nudeln.

Wenn man 1 Pfund Mehl in einem Weidling mit lauwärmer Milch und $1\frac{1}{2}$ Loth Germ abgerührt, ein Dampfel damit gesetzt, und aufgehen gelassen hat, so werden

4 Loth Rindschmalz in $\frac{1}{2}$ Seidel Milch lau werden gelassen, mit 3 Dotter abgesprudelt, in das aufgegangene Dampfeln mit 2 Messerspitzen voll Salz eingerührt, der Teig fein geschlagen, bis er Blasen macht, und nochmals gehen gelassen. Dann werden selbe mit einem Anrichtlöffel, der in Schmalz zuvor getunkt wird, in Räderform herausgefaßt, in eine ausgeschmierte Kasserole eingesetzt, jedes mit Schmalz gut befeuchtet, die Kasserole voll angesetzt, und abermals gut aufgehen gelassen. Hat man dann ein großes Seidel gezuckerte kochende Milch mit einem Löffel behutsam darüber gegeben, so werden sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Gebrauche in die Röhre gestellt, darin gelb gebacken und mit Zucker bestreut zum Tische gegeben.

460. Böhmishe Dalken.

Hiezu 1 Maß Mehl warm stellen, $\frac{1}{2}$ Maß lauwarmes Obers, 2 Loth zerlassener Butter $1\frac{1}{2}$ Loth Germ und 8 Dotter sehr gut absprudeln, und in das Mehl mit 1 Eßlöffel voll Zucker nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz einrühren. Ist dann der Teig abgeschlagen, so wird er doppelt so viel aufgehen gelassen, dann in ein dazu bestimmtes Dalkenreindel mit Schmalz bestrichen, der Teig löffelweise in die auf dem Reindel befindlichen Schüsseln gegeben, auf beiden Seiten gelb gebacken, worauf sie mit eingesottenen Zwetschken oder einer ähnlichen Fülle bestrichen, ein zweites Dalkerl daraufgelegt, heiß angerichtet und mit Zucker bestreut werden.

461. Zwetschken-Strudel.

$\frac{1}{3}$ Pfund Schmalz oder 14 Loth Butter recht flaumig rühren, 4 Dotter und 2 ganze Eier, 2 Loth Germ mit 1 Seidel lauwarmen Milch abrühren, theilweise mit $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Salz einrühren, den Teig sehr fein abschlagen, und in einem Weidling gehen gelassen. Wenn er aufgegangen ist, wird selber auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben ein messerrückendicker, handbreiter und blechlanger Streifen ausgewalzt, dicht mit guter Zwetschkenfülle überstrichen, zusammenrollt, und auf ein mit Schmalz geschmiertes Backblech gelegt, worauf er nochmals etwas gehen gelassen, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, dann gelb gebacken und kalt angerichtet wird,

wenn er in Stücke geschnitten und mit Zucker bestreut ist. Dieses Maß gibt 6 Strudeln.

462. Tiroler-Strudel.

Zu diesen muß man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter flaumig rühren, 3 Dotter, 6 Löffel lauwarmes Obers mit 1 Loth Germ abrühren, $\frac{1}{2}$ Mehl, 1 Loth Zucker, 1 Messerspitze voll Salz theilweise einrühren und im Weidling aufgehen lassen. Ist er dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt, fingerdick ausgewalzt, so wird er mit der schon vorbesagten Mandelsfülle bestrichen, mit Rosinen, Weinbeeren, kleingeschnittener Citronade und Drangenschalen bestreut, dann zusammengerollt auf ein geschmiertes Blech gelegt und nochmals etwas aufgehen gelassen, worauf er mit aufgeklopften Eiern bestrichen und wie die vorigen zubereitet wird.

463. Baumwoll-Strudel.

Zu diesen wird vorerst 1 Pfund Mehl in einem Weidling warm gestellt, 1 Seidel lauwarmes Obers mit $1\frac{1}{2}$ Loth Germ und 8 Eierdotter abgesprudelt, nebst $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz in das Mehl eingerührt, daher sehr fein geschlagen, und etwas gehen gelassen. $\frac{1}{3}$ Pfund Butter wird flaumig abgetrieben, $\frac{1}{4}$ Pfund Limonen Zucker, 4 Dotter eingerührt, und der feste Schnee aus der Klar von 3 Eiern eingemischt. Hat man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, messerrückendick ausgewalzt, und das vorher Abgetriebene aufgestrichen, so wird er dicht mit Zimmt bestreut, zusammengerollt, und in einer dicht mit Butter ausgeschmierten Kasserole nochmals aufgehen gelassen.

Zuletzt wird es mit klärsirter Butter angestrichen, blaßgelb gebacken, gestürzt, in beliebige Stücke geschnitten, mit Zucker bestreut und warm angerichtet.

464. Germ-Kuchen.

6 Loth Butter abgetreiben, 4 Dotter einrühren, 1 Loth Germ mit $\frac{1}{2}$ Seidel lauwarmer Milch abrühren, nebst $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz theilweise einrühren, den Teig aufgehen lassen, sodann in 2 Theile theilen. Jeder Theil wird dann zu einem Laibchen geformt, diese nach ihrer Größe ausgewalzt, und 1 hiervon in eine

ausgeschmierte, und mit Mehl ausgefähte große Minut-Kasferole eingelegt, ausgeglichen, der Rand fingerbreit mit aufgeklopften Eiern, die Mitte aber mit Eingefottenem bestrichen und mit der andern Platte gedeckt.

So läßt man sie aufgehen, worauf sie mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit geschnittenen Mandeln und Grob-Zucker bestreut, gelb gebacken, mit Zucker bestreut und ziemlich warm servirt werden. Von dieser Massa können in einer gewöhnlichen Tortenplatte 3 gefertigt werden.

465. Germ-Corte.

Wenn man $\frac{3}{4}$ Pfund Butter flaumig gerührt und in selbe 10 Dotter nebst 2 Löffel Vaniglie-Zucker eingerührt hat, werden 6 Löffel lauwarmen Obers mit 1 Loth Germ abgerührt, 28 Loth Mehl, 2 Messerspitzen voll Salz theilweise in die Butter eingerührt, etwas aufgehen gelassen und dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben. Ist dann der Teig in 4 Stücke zertheilt, und 2 Tortenplatten ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht, so wird der in der Platten ausgewalzte Teig dareingelegt, jedoch nur 2 Blätter, der Rand fingerbreit mit aufgeklopften Eiern angestrichen, die Mitte aber mit Eingefottenem belegt. Von der andern Hälfte werden Stangeln gemacht und darüber geflochten mittelst eines Teigreifes das Geflochtene befestigt, nochmals aufgehen gelassen, dann mit aufgeklopften Eiern angestrichen, gelb gebacken, kalt geschnitten, mit Zucker bestreut und angerichtet.

466. Ordinärer Gugelhupf.

1 Maß Mehl wird in einen Weidling gegeben, 1 großes Seidel lauwarme Milch mit $1\frac{1}{2}$ Loth Germ abgerührt, 4 Dotter, 1 ganzes Ei und $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenes Schmalz mitfammen abgesprudelt und nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz in das Mehl eingerührt, der daraus bereitete Teig wird dann sehr fein abgeschlagen, etwas Weinbeeren und Nostnen hinein gegeben, und damit eine gut ausgeschmierte, mit einem Zapfen versehene Gugelhupfform, die mit Mehl oder Semmelbröseln ausgefäht wird, halbvoll angefüllt, sodann etwas über $\frac{3}{4}$ voll aufgehen gelassen und zuerst etwas gäh, dann langsam vollkommen ausgebacken, gestürzt, mit Zucker bestreut und kalt geschnitten. Der Versuch des Fertigbackens geschieht

dadurch, daß man eine Stricknadel in den Teig einsticht, ist selbe beim Herausziehen vom Teige frei und ganz trocken, so ist er auch vollkommen gebacken.

467. Gebröckelter Gugelhupf.

In 1 Pfund Mehl wird auf einem Brett $\frac{1}{2}$ Pfund Butter dareingeschnitten, mit einem Walker gut abgedrückt mit beiden Händen abgebröselst und in einem Weibling gegeben, worauf man 1 Seidel lauwarmes Obers mit $1\frac{1}{2}$ Loth Germ abrührt, 2 Eßlöffel voll Zucker, 5 Dotter und 2 ganze Eier gut abgesprudelt und in das Mehl nebst $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz eingerührt, gut abschlägt bis sich die Butter ganz glatt geschlagen hat. Rosinen und Weinberen einmischt, und so wie den Obigen verfertigt.

468. Feiner Gugelhupf.

Nachdem man 12 Loth Butter sehr flaumig gerührt, 9 Dotter und 1 Loth Germ mit einem schwachen Seitel lauwarmen Obers abgerührt, selbes theilweise mit 1 Pfund Mehl, 2 Löffel voll Vaniglie-Zucker und von 2 Eierklar den Schnee, nebst Messerspitze voll Salz, $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen und Weinberen eingerührt hat so wird er verfertigt wie der vorige.

469. Kaiser-Gugelhupf.

Zu diesem muß man 10 Loth Butter flaumig rühren, 10 Dotter, 4 Löffel lauwarmes Obers mit 1 Loth Germ abrühren, 3 Löffel Vaniglie-Zucker, 1 Messerspitze Salz, von 5 Eierklar den Schnee und zugleich mit diesem $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl einmischen. Ist die Gugelhupfform mit abgetriebener Butter ausgeschmiert und mit stiftlich geschnittenen Mandeln ausgelegt, so wird etwas mehr als die Hälfte mit obigem Teig eingefüllt, langsam aufgehen gelassen, langsam gebacken, dann gestürzt und dicht mit Vaniglien-Zucker bestreut. Kommt größtentheils zu Thee oder Kaffee, kann auch seiner Feine wegen nicht gefüllt werden.

470. Germ-Wandeln.

Zu diesen werden 6 Loth Butter recht flaumig abgetrieben 5 Dotter und 1 ganzes Ei eingerührt, $\frac{1}{2}$ Seidel

lauwarmes Obers mit 1 Loth Germ abgerührt; $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 3 Eßlöffel Vaniglie-Zucker, 1 Messerspitze Salz, theilweise eingerührt, dann die Wandeln mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefäht und halbvoll eingefüllt. So läßt man sie aufgehen, bis die Form voll ist, worauf sie langsam gebacken, mit Vaniglie-Zucker bestreut und zum Thee gegeben werden.

471. Ordinäre Fasching-Krapfen.

Zur Bereitung derselben muß man 2 Pfund Mehl in einen Weidling geben, 7 Loth zerlassenes Rindschmalz und 1 halbe lauwarme Milch mit 2 Loth Germ abrühren, 4 Dotter und 1 ganzes Ei mitsammen absprudeln, in das Mehl nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz einrühren und diesen Teig sehr fein schlagen, bis er Blasen macht, worauf man denselben in einen Weidling aufgehen läßt, dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett legt und kleinfingerdick auswalzt. Die Hälfte muß man dann mit einem runden Ausstecher betupfen, in die Mitte der sich bildenden Kreise beliebige haselnußgroße Stückchen Eingefottenes geben und mit der andern ausgestochenen Hälfte so decken, daß die mit Mehl bestaubte Seite auf das Eingefottene kommt. Darnach wird es um die Fülle herum etwas niedergepreßt, mit einem um ein Nummer kleineren Ausstecher, als der erste, Krapfen ausgestochen, auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch mit der oberen Seite nach unten gelegt, mit einem lauwarmen Tuche zugedeckt und gut aufgehen gelassen. Ist dieses geschehen, so werden sie in 2 Pfund nicht gar heißes Schmalz mit der obern Seite nach unten gelegt, zugedeckt; wie sie gelb zu werden anfangen, mittelst einer Dressirnadel schnell umgewendet; dann wird auf sie etwas geblasen, nicht mehr zugedeckt, wodurch sie einen schönen weißen Reifen in der Mitte bekommen, mittelst eines Stecklöffels auf Flusppapier ausgelegt und mit Zucker bestreut.

472. Feine Krapfen.

1 Pfund Mehl mit 7 Eier werden durch mehrere Stunden nebst dem dazu gehörigen Geschirr auf einem warmen Orte gehalten, dann 1 Seidel lauwarmen Obers mit $1\frac{1}{3}$ Loth Germ abgerührt von den Eiern die 7 Dotter

und 1 Löffel voll Zucker mitsammen abgesprudelt, in das Mehl 2 Messerspitzen voll Salz und das Abgesprudelte durch ein Sieb geseiht. Ist dann der Teig damit er seine Blasen bekommt, klein geschlagen, und darin 6 Loth Butter nachgeschlagen, so wird selber sehr fein fertig geschlagen und etwas aufgehen gelassen, worauf man ihn auf ein warmes mit Mehl bestaubtes Nudelbrett herausgibt kleinfingerdick auswalzt und wie die vorigen verfertigt. Selbe werden mit feiner Himbeer- oder Marillen-Marmelade gefüllt.

473. Mittelfeine Krapfen.

Selbe werden wie die übrigen behandelt, nur daß auf 1 Pfund Mehl 5 Loth klärsirte Butter mit einem Seitel lauwarmen Milch und $1\frac{1}{2}$ Loth abgerührter Germ und 6 Eierdotter mitsammen abgesprudelt in das etwas gesalzene Mehl hineingeseiht, eingerührt und sehr fein geschlagen, auch im Weidling etwas aufgehen gelassen, dann verfertigt werden wie die übrigen.

474. Waffelkrapfen mit Germ.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter flaumig rühren, 18 Dotter, 1 Löffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, 24 Löffel Mehl, 24 Löffel lauwarmen Obers mit 1 Loth Germ abrühren, in die Butter einrühren, 1 Stunde aufgehen lassen und von 8 Klar den festen Schnee leicht einmischen. Sodann wird das Waffeleisen heiß gemacht, mit warmen Rindschmalz ausgeschmiert ein Anrichtlöffel voll Teig hineingeben, worauf das Eisen zugemacht, auf beiden Seiten die Waffelkrapfen in dem Windofen gelb gebacken, beschnitten und herausgenommen, dann mit Zucker bestreut werden. Bei dem äußern Rande drängt sich gewöhnlich etwas Teig heraus, dieser muß also, bevor das Eisen aufgemacht wird, weggeschnitten werden.

475. Feiner Kaiserschmarn.

Nachdem man in 6 Loth fein abgetriebene Butter 8 Löffel Mehl, 8 Dotter, 8 Löffel Zucker, 1 Seidel Obers eingerührt und von 8 Klar den festen Schnee, Zimmt, Weinbeeren und Rosinen eingemischt, werden $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Gebrauche in einer flachen breiten Kasserole 4 Loth

klärirter Butter heiß gemacht, dieser Teig eingegossen, dann in die Röhre gestellt, darin gelb gebacken, klein zerstoßen und mit Zucker und Zimmt bestreut angerichtet.

476. Gewöhnlicher Kaiserschmarren.

8 Eßlöffel Mehl mit 1 Seidel Obers, 4 Eierdotter, 1 Löffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz abrühren von 6 Klar den festen Schnee leicht einmischen, mit 4 Loth Butter wie den vorigen backen und anrichten.

477. Mehlschmarren.

Eine halbe Mehl in einen Weibling geben, mit 8 ganzen Eiern, 1 halben Milch, 1 Eßlöffel Salz sehr fein abrühren, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz heiß wie vor backen und anrichten.

478. Milchrahmschmarren.

Wenn man 10 Löffel Mehl mit 4 Dotter, 3 ganzen Eiern, einer halben Milchrahm, 1 Löffel Zucker, etwas Zimmt und Salz sehr fein abgerührt hat, so wird es mit 3 Loth klärirter Butter wie vor gebacken und angerichtet.

479. Mandelschmarren.

6 Loth Butter flaumig rühren, 4 Loth abgezogene feingestossene Mandeln, 6 Dotter, 8 Loth Mehl, 8 Löffel Zucker, 1 Großseidel Obers einrühren, von 8 Klar den festen Schnee leicht einmischen mit 6 Loth klärirten Butter backen und anrichten. Diese Gattungen Schmarren dürfen erst eine starke Viertelstunde vor dem Anrichten in die Röhre gegeben werden.

480. Kipfelschmarren.

Zuerst müssen 8 Kipfel fein blattlig geschnitten, mit 1 Seidel Milch genetzt, dann $\frac{1}{2}$ Seidel Milch mit 5 ganzen Eiern, 1 Löffel Zucker und etwas Zimmt abgesprudelt über die geweichten Kipfel gegeben und gut durcheinander gemischt werden. Hat man sie dann in $\frac{1}{4}$ Pfund heißes Rindschmalz eingelassen, so werden sie auf der Maschine gelb abgedünstet und mit Zucker bestreut.

481. Semmelschmarren.

Hierzu 6 Semmeln blattlig schneiden, 1 Großseidel Milch mit 3 ganzen Eiern, 2 Eßlöffel Mehl, nebst $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz glatt abrühren, die Semmel mit $\frac{1}{2}$ Seidel Milch nezen, mit dem Abgerührten gut mischen in $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz wie die vorigen abdünsten, daß selber schöne Krusten bekommt, mit Zucker und Zimmt bestreuen und anrichten.

482. Grieschmarren mit Eiern.

3 Seidel Gries werden in einen Weidling mit 6 Dotter gut mit beiden Händen abgetrieben, mit einer Maß kalter Milch gut abgerührt, $\frac{1}{2}$ Seidel Milchrahm 1 Eßlöffel Salz und 2 Eßlöffel Zucker eingerührt, durch 2 Stunden geweicht und dann in $\frac{1}{2}$ Pfund heiße klärsirte Butter eingegossen. Hier läßt man ihn durch 1 Stunde gelb ausdünsten, gibt einige Minuten vor dem Anrichten $\frac{1}{4}$ Seidel Milch darüber, damit er recht saftig ist, worauf man ihn mit Zucker und Zimmt bestreut, anrichtet.

483. Grieschmarren ohne Eier.

1 Maß Gries wird mit 5 Seideln kalter Milch und 1 Eßlöffel Salz abgerührt dazu 2 Stunden geweicht, in 10 Roth heißes Schmalz eingegossen und wie der vorige verfertigt.

484. Gelinder Sterz.

Ein braunes Mehl wird in einer Kasserole gefalzen und sehr heiß gerührt zugleich in selbes eine Grube bis auf den Kasserol-Boden gemacht, und in diese sehr gut kochendes Wasser gegossen, sodann wird über das Mehl das Wasser gehäuft, so einige Minuten kochen gelassen, dann gut durcheinander gerührt, und mit kochendem Wasser nachgeholfen. Auf diese Art wird es zu einem festen ganzen Klumpen gebildet, mit einer Schmarrenschäufel sehr klein zerstoßen, mit sehr heißem Schweinfett oder geschnittenem Speck überbrennt, abgedünstet und angerichtet.

485. Nudeln mit Parmesan-Käse.

Wenn man den messerrückendick ausgewalkten Nudelteig in kurze Nudeln nach Verhältniß der Dicke geschnitten, in kochendem Salzwasser abgekocht und in frisches reines

Wasser gegeben hat, so werden sie gleich abgeseiht, in heißer Butter heiß werden gelassen, dann gesalzen und beim Anrichten mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut.

486. Nudeln mit Gries.

Diese muß man abkochen, abseihen und abwässern, dann etwas Gries in heißes Schmalz geben, räsch, jedoch nicht gelb rösten lassen und mit einem Löffel kalter Milch abschrecken. In dieses werden Nudeln gegeben, gesalzen, etwas geröstet und angerichtet. Von demselben Teig und auf selbe Art werden die Fleckchen mit Gries verfertigt, nur daß selbe in Flecken geschnitten sind.

487. Nudeln mit Mohn.

Die Nudeln wie die vorigen zubereiten, mit etwas trockenem Mohn und Zucker bestreuen und gleich anrichten.

488. Nudelfanzel.

Die Nudeln werden wie bekannt abgekocht, in zerlassene Butter gegeben, in eine gut ausgeschmierte Sturzkasserole eingefüllt, gelb gebacken, gestürzt und zu Tische gegeben.

489. Ausgedünstete Nudeln.

Um selbe gut zu bereiten, muß man $\frac{1}{2}$ Maß Mehl, 2 Loth Butter, etwas Salz, 2 ganze Eier, 2 Dotter mit etwas Milch zu einem Nudelteig kneten, messerrückendick auswälken, daraus Nudeln schneiden, diese in 3 Halbe kochender Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund frisches Rindschmalz, 1 handvoll gestoßenen Zucker geben, mit einen Kochlöffelstiel rühren, damit sie nicht aneinander kleben. Hat man sie so dick ankochen gelassen, so werden sie in einer flachen Kasserole in die Röhre gestellt, mit einer Schmarrenschäufel behutsam gehoben, gelb abgedünstet, mit Zucker und Zimmt bestreut, dann angerichtet.

490. Ausgedünstete Mohnnudeln.

In 1 halbe kochender Milch wird man 4 Löffel voll Gries einkochen, aufkochen lassen, darein 4 Loth Butter, 1 Pfund Mehl und etwas Salz einrühren, wie einen Brandteig rühren und selben auf ein Brett herausgegeben. Sind dann davon sehr kleine Nudeln geformt und in ein Stück

zerlassene Butter gegeben, so werden sie dicht mit gestossenem Mohn und Zucker bestreut und angerichtet. Die Nudeln werden nicht gewalkt, sondern kleine Stücken Teig genommen und mit dem Ballen geschupft.

491. Erdäpfel-Nudeln.

Mit einer Maß heisspassirter Erdäpfel wird 1 Halbe Mehl abgetrieben mit 2 ganzen Eiern und 1 Löffel voll Salz zu einen feinen Teig geknetet und wie oben Nudeln davon geformt, welche man in bedeutend viel Salzwasser abkocht, wenn sie schwimmen, mehreremale taucht, dann abseiht, in ein frisches Wasser gibt, sodann sie von hieraus sogleich abseiht, wenn unterdessen Semmelbröseln oder Gries in Butter geröstet ist, so werden die Nudeln dareingegeben, gesalzen, ein wenig abgedünstet und angerichtet. Sie können auch ohne Eier gemacht werden, nur muß dann mehr Mehl beigelegt werden.

492. Ausgedünstete Erdäpfel-Nudeln.

Aus 1 Pfund Mehl. $1\frac{1}{2}$ Pfund passirter Erdäpfeln, 1 Dotter, 2 ganzen Eiern, etwas Salz werden wie oben Nudeln verfertigt, selbe in 3 Seidel kochender Milch nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Butter eingekocht, dick anröhen lassen, dann in eine andere Kasserole gegeben, wo sie hierauf in der Röhre trocken ausgedünstet und mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

493. Ausgedünstete Regenwürmer.

Wenn man von einer Halben Mehl, 4 Dottern, etwas Milchrahm und Salz einen gewöhnlichen Nudelteig gemacht hat, diesen 1 Stunde rasten gelassen, dann regenwürmerlange und ähnliche Nudeln davon mit den Ballen geformt hat, so werden selbe in 1 Maß kochende Milch nebst 3 Loth Butter und einer handvoll gestossenen Zucker ausgekocht, wie bekannt in der Röhre ausgedünstet und angerichtet. Sie können jedoch auch vom Brandteig verfertigt werden.

494. Maccaroni mit Käse.

Diese werden in Stücke gebrochen, $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser gekocht, dann in kaltes Wasser gegeben, nach $\frac{1}{4}$ Stunde

abgeseiht, in heißer Butter heiß werden gelassen, dann mit geriebenen Parmesan-Käse bestreut und angerichtet.

495. Maccaroni auf französische Manier

werden so wie die obigen abgekocht, dann in einem Theile aufgelöster Glace und geriebenen Parmesan-Käse gemischt, in einem Tünbal angerichtet, mit Käse bestreut und angerichtet.

496. Maccaroni mit Beschamele und Parmesan-Käse.

Auch diese werden wie die vorigen zubereitet, in der zerlassenen Butter kalt werden gelassen, hierauf eine gute Einmachsauce mit Obers zu einer Beschamele eingekocht, mit einigen Eierdottern legirt und etwas Parmesankäse in selbe eingemischt. Nun wird eine Porzellan-Schüssel mit Butter ausgeschmiert, ein Theil Maccaroni, so zweimal wiederholt, daß es eine erhabene Form bekommt, dann abermals mit Beschamele überzogen, dicht mit geriebenen Parmesan-Käse bestreut, und zerlassene Butter löffelweise darüber gegeben. Sind sie dann $\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre gestanden, daß sie eine Kruste bekommen, so werden sie mit der Schüssel zu Tische gegeben.

497. Maccaroni mit Schinken.

Nachdem man $\frac{1}{2}$ Pfund Maccaroni wie vorbekannt abgekocht, mit Butter abgeschmalzen und kalt gestellt hat, so wird 1 Pfund gekochter Schinken fein geschnitten, 1 Seidel Milchrahm mit 3 Dottern abgerührt, die Maccaroni und Schinken dareingegeben, und gut durchgemischt, worauf man den Boden einer gut ausgeschmierten Sturz-Kasserole mit einem von Maccaroni geflochtenenen Gitter belegen, den Rand aber mit Streifen verzieren, die Masse einfüllen, gute $\frac{3}{4}$ Stunden backen, stürzen und zum Tische geben muß.

498. Schinken-Fleckerl.

Man walzt von einem Ei einen Nudelteig fein aus, schneidet daraus Fleckeln größer wie die die obigen, gibt sie in heiße Butter, salzt selbe und läßt sie austühlen. Sodann muß man 1 Pfund Schinken, welcher zuvor gekocht ist, sehr fein schneiden, 1 Seidel Milchrahm mit 3 Dottern abrühren, den Schinken dareingegeben, und die Fleckeln einmischen, dann

eine Sturz-Kasserole dicht mit Butter ausschmieren, mit groben Bröfeln ausfüllen, die Fleckeln einfüllen langsam durch $\frac{1}{4}$ Stunde backen, zuletzt stürzen und zu Tische geben.

499. Holzhacker-Nockerl.

Nachdem man 1 Maß Mehl in einem Weidling mit 1 Löffeln voll Salz, 2 ganzen Eiern und Milch zu einem Teige abgerührt und selben fein abgeschlagen hat, so wird er auf ein naßgemachtes kleines Brett herausgegeben, mit einem Messer nach beliebiger Größe in kochendes Salz-Wasser Nockerln eingeschnitten und gut ausgekocht, worauf man sie in kaltes Wasser gibt, abseiht und in heiße Butter einlegt. Selbe werden als Garnirung zu Fleischspeisen oder als Speise für sich gegeben, wo dann 3 ganze Eier mit $\frac{1}{2}$ Seidel Milchrahm abgesprudelt und darüber gegeben, und selbe $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt dünstig gelassen werden.

500. Semmel-Strudel.

In 5 Loth heißem Schmalze wird feingeschnittene Zwiebel gelb geröstet, $\frac{1}{2}$ Maß Semmelbröfeln mitgeröstet und auskühlen gelassen. Ebensoviel Teig wie vorher wird ausgezogen, mit Eiern bestrichen, und mit den Semmelbröfeln löffelweise gegeben, sonst wie die vorigen verfertigt.

501. Milchrahm-Strudel.

Wenn man 6 Loth Butter abgetrieben, darein 6 Eidotter, 6 Loth Geruch-Zucker und 1 Halbe guten Milchrahm eingerührt hat, so wird von 6 Klar der feste Schnee $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und 1 Messerspitze voll Zimmt eingemischt.

Von 1 Halben Mehl wird der Strudelsteig wie gewöhnlich gemacht, rasten gelassen und ausgezogen. Ist dann die Fülle aufgestrichen, mit feinen weißen Semmelbröfeln und gepuhten Weinbeeren bestreut und sehr leicht zusammengerollt, so wird der Teig in eine mit Butter ausgeschmierte Kasserole eingelegt, oben mit zerlassener Butter bestrichen, und entweder trocken gebacken, oder wenn er halb gebacken ist, 1 Seidel kochender mit Zucker gemischter Milch darüber gegeben und fertig gebacken, dann mit Zucker bestreut. 1 Seidel gekochte mit 2 Eidottern, Zucker und Zimmt abgesprudelte Milch wird in einer Sauciere beigelegt.

502. Toppfen-Strudel.

Zur Bereitung derselben muß man 6 Loth Butter flaumig abtreiben, $\frac{3}{4}$ Pfund passierten Toppfen, 4 Dotter, 6 Loth Geruch-Zucker, 1 Seidel Milchrahm, etwas Salz und Zimmt einrühren, und von 6 Klar den Schnee leicht einmischen, hat man von einer Halben Mehl einen gewöhnlichen Nudelsteig gemacht, selben ausgezogen, die Fülle darauf gestrichen, und mit $\frac{1}{4}$ Pfund gepukter Weinbeeren bestreut, so muß man ihn leicht zusammenrollen, wie oben, aber trocken backen und mit Zucker bestreut anrichten. Eine mit 2 Dottern, Zucker und Zimmt abgesprudelte Milch wird dazu servirt.

503. Erdäpfel-Strudel.

Wenn 8 Loth Butter flaumig abgetrieben und in selbe $\frac{1}{2}$ Pfund heißpassirte Erdäpfel, 4 Dotter, 6 Loth Limonie-Zucker, 1 Messerspitze voll Zimmt, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und $\frac{1}{2}$ Seidel Milchrahm eingerührt, dann von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt ist, so wird diese Fülle auf den von einer Halben Mehl gemachten und ausgezogenen Strudelsteig aufgestrichen, darüber $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigte Weinbeeren, $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen gegeben, der Teig leicht zusammengerollt, und in eine mit Butter ausgeschmierte Kasserole eingelegt, hier wird er mit zerlassener Butter überzogen, $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken, 1 Seidel gezuckerte Milch darüber gegossen, fertig gebacken und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

504. Aepfel-Strudel.

Der von einer Halben Mehl gefertigte und ausgezogene Strudelsteig wird mit in 12 Loth Butter gerösteten und ausgekühlten $\frac{1}{2}$ Seidel Semmelbröseln löffellweise bestrichen, darauf blattig oder würflich geschnittene Maschanzer-, Rosen- oder Kanett-Aepfel gegeben, dicht mit Zucker, Weinbeeren, Rosinen und etwas Zimmt bestreut darauf der Teig zusammengerollt, in eine dicht mit Butter ausgeschmierte flache Kasserole eingelegt, mit zerlassener Butter überzogen, durch $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

505. Zwetschken Tascjeln.

Werden so wie die obigen verfertigt, aber nur mit einer Zwetschkenfülle statt des Toppens gefüllt.

506. Zwetschken-Knödel.

In eine Halbe Mehl, 2 Eier etwas Milch und Salz einrühren, sehr fein wie einen Strudelsteig bearbeiten, davon Stückchen abnehmen, damit sehr reife Zwetschken fein überziehen in kochenden Salz-Wasser abkochen, abseihen und mit Butter und Semmelbröseln überbrennen.

507. Salzburger-Nockerl.

Man macht von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl einen gewöhnlichen Brandteig, füllt selben in eine mit einem fingerdicken Anstecker belegte Spritze, gibt $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in eine flache Kasserole 3 Seidel Obers. Wenn dieses kocht, werden die Nockerln eingeschnitten, kochen gelassen und dabei mehrmalen die Kasserole geschwungen. Einige Löffel von diesem Obers werden mit 3 Dotter und 6 Loth Vanigle-Zucker gesprudelt, über die Nockerl gegeben, die Kasserole etwas geschwungen und in der Röhre einige Minuten eingehen gelassen. Ist die Anricht-Schüssel mit Schmanckerln belegt und darauf die Hälfte von den Nockerln gegeben, so wird abermals eine Lage Schmanckerln und darauf die übrigen Nockerln gelegt, worauf sie dicht mit Zucker bestreut, mit einer glühenden Glacirschaufel glacirt und mit Schmanckerln bedeckt werden.

508. Milch-Reis.

Man läßt 3 Seidel kuhwarmer Milch kochen, gibt dann 3 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 1 Messerspiße voll Salz nebst $\frac{1}{4}$ Pfund gut ausgewaschenen und abgelaufenen Reis darein, läßt ihn dick ankochen, worauf er auf einer dazu bestimmten Schüssel angerichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut wird.

509. Gries-Nockerl in der Milch.

In 7 Loth flaumig abgetriebene Butter werden 1 Eßlöffel voll Wasser, 2 ganze Eier, 2 Dotter, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Salz gegeben, und in 1 Seidel Gries eingerührt, $\frac{1}{2}$

Stunde anziehen gelassen, dann mittelst eines Eßlöffels in 3 Halbe kochender Milch Rackerln eingelegt, welche man aufkochen läßt, dann in die Röhre stellt, daß sie oben etwas gelblich werden, sodann angerichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut.

510. Gebackene Fridatten.

Hierzu muß man $\frac{1}{2}$ Seidel Mehl mit einem Seidel kalter Milch abrühren, 2 ganze Eier und etwas Salz einrühren, eine heiße Fridatten-Pfanne mittelst eines Federpinsels, welcher in Rindschmalz getunkt ist, bestreichen, einige Löffel von diesem Teige darauf geben, und damit die ganze Pfanne überziehen. Wenn es auf der einen Seite gelb zu werden anfängt, wird es mit einem Messer in der Mitte gefaßt, umgewendet, ebenfalls gelb gebacken und dann zum Gebrauche genommen.

511. Risotto.

In 8 Loth Butter wird 1 Häuptel feingeschnittene Zwiebel etwas anpassirt, 1 Pfund mehrmals ausgewaschener gut abgeseihter Reis nebst einem Seidel weißer Suppe, eine handvoll geriebenen Parmesankäse, wie auch etwas Salz auch von in Butter anpassirten und in einer Suppe abgekochten Champignons der Saft dazu geseiht, dann gedünstet und von Zeit zu Zeit 1 Löffel Suppe nachgegeben und beim Anrichten mit Käse bestreut.

512. Pfannen-Kuchen.

Nachdem man 6 Eßlöffel voll Mehl mit 4 ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 1 Eßlöffel voll Zucker und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz sehr fein abgerührt hat, wird 1 großes Stück Rindschmalz auf einer Fridatten-Pfanne heiß werden gelassen, $\frac{1}{2}$ von diesem Teig daraufgegossen, die Pfanne damit geschwungen, und wenn selbes auf der untern Seite gelb ist, mit einem langem Messer umgewendet. Sodann wird in der Mitte etwas eingeschnitten, mit Zucker und Zimmt bestreut, der Teig zu einem Viereck eingeschlagen und mit den umgeschlagenen Enden zum Boden gelegt, worauf man ihn mit Zucker und Zimmt bestreut und anrichtet. Diese obige Masse muß 3 Kuchen geben.

513. Dalken ohne Germ.

In $\frac{1}{4}$ Pfund flaumig abgetriebene Butter werden 5 Dotter, 1 Großseidel Mehl, 1 Seidel Obers, 4 Loth Zucker und 1 Messerspitze voll Salz eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, dann gebacken und angerichtet.

514. Kipfel-Roth.

8 Stück Kipfel werden jedes in 3 Theile getheilt, und jeder Theil nach der Länge zweimal durchgeschnitten, dann mit 1 Seidel Milch angefeuchtet, der Boden einer mit Butter ausgeschmierten Kasserole damit belegt, mit Weinbeeren und Rosinen bestreut, worüber man einige Löffel zerlassene Butter, dann wieder eine Lage Kipfel gibt und so wiederholt verfährt, bis die Kasserole ganz voll aufgefüllt ist. Nun wird 1 Großseidel Milch mit $\frac{1}{4}$ $\mathcal{R}$ Zucker, 3 Dotter 4 ganze Eier und etwas Zimmt abgesprudelt, darüber gegossen, einige Löffel Butter darüber gegeben, durch $\frac{3}{4}$ Stunden leicht gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut angerichtet.

515. Gries-Anslauf.

Wenn man 3 Seidel Milch kochend werden gelassen und darin 1 Seidel Gries eingekocht hat, wird es während des Kochens gerührt und dick kochen gelassen, dann eine Messerspitze Salz und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter eingerührt und ausgekühlt. Wenn dieses geschehen, sodann $\frac{1}{4}$ Pfund Limonie-Zucker nebst 9 Dottern eingerührt und von 9 Klar der Schnee leicht eingemischt. Das Drittel von der Masse kann auch mit 2 Tafeln geriebener Chocolate gemischt werden. Dann kommt zum Boden einer mit Butter ausgeschmierten Form eine Lage von der gelben Masse, auf die Mitte die mit der Chocolate gemischte, darüber wieder eine Lage von der gelben Masse, wo es dann durch $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gesotten, gestürzt, mit einem beliebigen Guß überzogen, oder gebacken mit Zucker bestreut wird.

516. Reis-Anslauf.

$\frac{1}{4}$ Pfund in heißem Wasser gereinigter Reis wird in einer Halbe kochender Milch dick ankochen gelassen, in selben

6 Loth Butter eingerührt, auskühlen gelassen, worauf man 5 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Geruchzucker, von 5 Klar den Schnee, 1 Messerspiße voll Salz und ebensoviel Zimmt einmischt, in eine ausgeschmierte Kasserole einfüllt, dann backt oder in Dunst fiedet.

517. Kaiser-Koch.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis, den man gereinigt und in einer Halben Milch dick ankochen gelassen hat, wird gestossen. 6 Loth abgetriebene Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund gestossene Mandeln, 8 Loth Geruchzucker und 6 Dotter in selben eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt und das ganze in eine mit Butter ausgeschmierte Kasserole eingefüllt, eine Stunde kühl gebacken, dann gestürzt und mit Zucker bestreut, angerichtet.

518. Apfel-Koch.

10 Stück abgeschälte, fein blattig geschnittene deutsche Maschanzger-Aepfel werden mit Zucker und etwas Wasser sehr trocken gedünstet, passirt und ausgekühlt, worauf man 4 Loth abgetriebene Butter, 8 Loth Limonien-Zucker und 6 Dotter in selbe eingerührt, von 4 Klar den Schnee leicht einmischt und in ein mit Butter ausgeschmiertes, mit ausgefähtes Tortenblattel einfüllt darin $\frac{1}{2}$ Stunde backt, mit Zucker bestreut und ohne den Reifen anrichtet.

519. Bisquit-Rouladen mit Rosmarin-Aepfeln.

Nachdem man 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser schwer gekocht, geschälte Rosmarin-Aepfel in nette Spalten geschnitten und davon einige Stücke nebst dem Saft einer ganzen Orange hineingegeben hat, wird es so lange gekocht, bis die Aepfel durchsichtig werden, worauf man sie auf ein Sieb, auslegt und so wiederholt mit den andern verfährt; dann wird eine reine und trockene Sturz-Kasserole mit französischen Bisquits ausgefüttert, so daß die glänzende Seite nach Außen kommt und eine über der andern das Drittel deckt. Mit diesen bereiteten Aepfeln wird der Boden ganz belegt, darauf Bisquit, mit Himbeer- oder Erdbeersaft angefeuchtet, dann wieder Aepfel und sofort verfahren, bis die Kasserole ganz voll ist, kurz vor dem Gebrauche etwas in

die Nöhre gelegt, damit sie warm werden, dann gestürzt und zu Tische gegeben.

520. Gestürztes Marillen-Koch.

Zur Bestreitung dieses muß man 2 Loth Butter abtreiben, 4 Loth Marillen-Marmelade, 3 Loth Zucker und 5 Dotter einrühren, so $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, dann von 5 Klar den Schnee leicht einmischen, eine beliebige mit Butter ausgeschmierte Form mit Bisquit auslegen, die Masse einfüllen, $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst fieden, dann stürzen und mit beliebigem Ueberguß anrichten.

521. Ordinäres Milchrahm-Koch.

1 Seitel Milchrahm mit 3 Eßlöffeln Mehl und 6 Eierdotter, 6 Loth Limonien-Zucker gut abrühren, von 6 Klar den Schnee leicht einmischen, in eine ausgeschmierte Kasserole einfüllen, $\frac{1}{2}$ Stunde kühl backen, dann mit Zucker bestreut anrichten.

522. Semmel-Koch.

Zu diesem werden 4 Loth abgeriebene Semmel fein blattlich geschnitten, mit Obers genetzt, am Feuer gerührt, daß es wie ein Koch wird, dann auskühlen gelassen und in $\frac{1}{4}$ Pfund abgetriebene Butter eingerührt, so wie auch $\frac{1}{4}$ Pfund Limonien-Zucker, 8 Dotter, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt. Diese Massa muß man in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Form einfüllen, $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst fieden dann stürzen, mit beliebigem Ueberguß, oder wenn es gebacken ist, mit Zucker bestreut anrichten.

523. Aufgelaufenes Rinds-Koch.

Nachdem man 4 Löffel Mehl mit 1 Seidel kalter Milch abgerührt und am Feuer so lange gerührt hat bis es kocht und dick wird, so läßt man es auskühlen, rührt $\frac{1}{4}$ Pfund abgetriebener Butter nebst 4 Dotter, 8 Loth Limonien-Zucker darein, so wie man von 4 Klar den festen Schnee leicht einmischt, und in eine ausgeschmierte Form eingefüllt, welche man $\frac{1}{2}$ Stunde backen oder in Dunst kochen läßt, mit beliebigem Guß überzieht, beim ersteren aber mit Zucker bestreut anrichtet.

524. Mandel-Koch.

$\frac{1}{4}$ Pfund abgeschälte Mandeln werden fein gestossen, in $\frac{1}{4}$ Pfund abgetriebene Butter eingerührt, nebst einer halben in Milch geweichten gut ausgedrückte Semmel, $\frac{1}{4}$ Pfund Geruchzucker, 8 Dotter und von 8 Klar der Schnee leicht eingemischt, dann wie die übrigen verfertigt.

525. Erdäpfelkoch mit Mandeln.

4 Stück mittlere gekochte und heiß passirte Erdäpfel in 4 Loth abgetriebene Butter nebst 24 Stück abgezogenen fein gestossenen Mandeln und 3 Dotter einrühren, von 3 Klar den festen Schnee leicht einmischen und wie die obigen backen.

526. Bisquit mit Crème.

12 Loth gebackenes Bisquit wird in Würfeln geschnitten und auf eine mit Butter bestrichene Schüssel erhoben darauf gegeben. Dann muß $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 4 Eierdotter und 4 Loth Vaniglie-Zucker mitsammen absprudeln und lösfelweise über das Bisquit geben, mit Marmelade überziehen dann von 5 Eierweis einen festen Schnee schlagen, 10 Loth gefähten Zucker darein mischen und in fünf Theile abtheilen. Vier Theile davon werden gefärbt, und zwar mit Chocolate, Spinat, Topfen, Allermes-Saft und der letzte mit Orangenschalen-Saft. Nun wird jeder in eine dazu bestimmte Spritze eingefüllt und über das Bisquit in schöne Formen aufdressirt, $\frac{1}{2}$ Stunde in kühler offener Röhre trocknen gelassen, dann sammt der Schüssel zu Tische gegeben.

527. Karmelzucker-Soufflée.

4 Loth Zucker werden gäh in's Wasser gegeben, gleich herausgenommen in einer Kasserole gelb schaumig werden gelassen, ohne jedoch umzurühren, dann einige Löffel weiches Wasser daraufgegeben und auskühlen gelassen. Ist dieses geschehen, so wird es mit 1 Seidel kalten Obers gemischt, mit 4 Loth Mehl, 3 Dottern und 2 ganzen Eiern fein abgerührt, 4 Loth Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker am Feuer dazu gerührt, bis es dick ist, wornach man es wieder auskühlen läßt, dann mit Butter eine Melonenform ausschmiert und Mehl ausfäht. In dieser wird die Massa gute $\frac{3}{4}$ Stunde

in Dunst gesotten, auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt, dann etwas Schaumkoch in eine Spritze eingefüllt, der Länge nach Streifen darüber dressirt, einige Minuten in der Röhre trocknen gelassen und dann angerichtet.

528. Omolette-Soufflée auf englische Art.

Die Massa hierzu wird von 6 Eiern genommen, die Dotter mit 2 Löffel voll Zucker gerührt, darein von 5 Klar der Schnee eingemischt, $\frac{1}{4}$ Theil davon auf der Fritattenspfanne wie oben gebacken, dann gestürzt, dicht mit Vaniglie-Zucker bestreut und 1 Löffelvoll Maraschino-Rosoglio darüber gegeben. Mit den andern 3 Theilen wird wie mit dem Obigem verfahren, dann übereinander gedeckt, eine kleine $\frac{1}{4}$ Stunde in die Röhre gestellt, mit Zucker bestreut und sammt der Schüssel zu Tische gegeben.

529. Kaiserwandel mit Chaudéau.

In $\frac{1}{2}$ Pfund flaumig abgetriebene Butter werden 5 Dotter eingerührt, 8 Loth feingestossenen Limonien-Zucker, 4 Löffel voll kalten Obers, 10 Loth Mehl eingerührt, von 4 Klar der feste Schnee leicht eingemischt und nachdem man die dazu bestimmten Wandeln mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefäht hat, dieselben über handvoll angefüllt, worauf sie $\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre gebacken gestürzt, heiß auf eine Schüssel gehäuft angerichtet und ein Chaudéau darüber gegeben wird.

530. Kaiser Pudding.

Man muß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter flaumig abtreiben, 6 Loth abgezogene mit einem Eierklar fein gestossene Mandeln einrühren, nebst 7 Dottern und 6 Loth Limonienzucker so durch $\frac{1}{4}$ Stunde rühren, von 4 Klar den Schnee leicht einmischen, $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst kochen, dann stürzen und mit Chaudéau überzogen anrichten.

531. Englischer Plum-Pudding.

Um selben schmackhaft zu bereiten wird man 5 Loth Butter flaumig abtreiben, 8 Dotter und $\frac{1}{4}$ Pfund Limonienzucker einrühren, durch $\frac{1}{4}$ Stunde rühren nebst 1 Eßlöffel Rum, $\frac{1}{4}$ Pfund fein würflich geschnittenes Mark, 8

abgeriebenen fein würflig geschnittenen mit Obers genezten Kaisersemmeln, Rosinen und Weinbeeren, von 8 Klar den Schnee leicht einmischen, worauf die Masse in eine ausgeschmierte Form eingefüllt, 1 Stunde in Dunst gesotten, gestürzt, darüber entweder ein rothtes Chaudeau oder Himbeeren-Marmelade gegeben und angerichtet wird.

532. Biskoten-Pudding.

Man bestreicht $\frac{1}{4}$ Pfund mittelfeine Biskoten auf der untern Seite mit Marillen-Marmelade, legt sie zu Zweien auf einander, und sprudelt dann 6 Loth Vanigliezucker, 1 Grobseitel Obers und 6 Dotter zusammen ab, worin dann die Biskoten getunkt, in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Melonenform eingelegt, das übrige Abgesprudelte darüber gegeben, und dann $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gebacken werden, worauf man stürzen und einen Salsenguß oder Chaudeau darübergibt.

533. Krebs-Pudding mit kleinem Ragout.

Wird ganz so wie früher verfertigt nur statt des Zuckers kommen feine blanchirte Erbsen oder Spargelköpfchen nebst abgekochten fein würflig geschnittenen Brieseln, etwas Salz zum Einrühren, und um den Rand der Schüssel wird ein kleines legirtes Ragout gegeben.

534. Französischer Blätterpudding.

Zu diesem nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Geruchzucker und 5 Dotter flaumig rühren, 5 Loth Mehl, von 5 Klar den Schnee leicht einmischen, dann 2 Backbleche mit Butter bestreichen. Nun werden nach der Größe der dazu bestimmten Sturzkasserole runde Flecken von dieser Massa auf das Blech aufgestrichen, kühl blaßgelb gebacken, dann erst passend für die oben erwähnte Kasserole beschnitten. Ist die Kasserole mit Butter ausgeschmiert und Mehl ausgefäht, so muß man 1 Blatt mit der glänzenden Seite zum Boden der Kasserole legen, mit einer aufgerührten Saumkoch-Massa von 6 Loth fingerdick überstreichen, mit einem 2. Blatt zudecken und so wiederholt verfahren, dann die letzte Lage mit dem 6. Decken, wo es dann $\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst gebacken gestürzt und mit einem Erdbeerenjaft übergossen und angerichtet wird. Auch kann Chaudeau darüber gegeben werden.

535. **Nebergüsse für Mehlspeisen: Chandeau.**

1 Seidel guten Wein, 12 Loth Geruch-Zucker kochend werden lassen, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Gebrauche in einem gläsernten 3 Halbe-Topf 8 Eierdotter einschlagen, mit einem Sprudler diesen kochend heißen Wein einsprudeln, auf der heißen Platte sprudeln, bis er steigt und dick wird, dann zu seinem Gebrauche nehmen.

536. **Wasser-Chocolade-Nebergüsse.**

Wenn man $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker gekocht hat, daß es die Dicke wie Syrup erhält, so werden 2 Tafeln Vaniglie und 1 Tafel doppelt gebrannte Zuckerbäcker-Chocolade damit aufgekochen gelassen und zum Gebrauche genommen.

537. **Bittere Mandel-Crème.**

Werden 10 Stück süße und 2 Stück bittere Mandeln abgeschält, gestossen, dann mit 1 Großseidel Obers etwas aufgekochen gelassen. Durch ein Tuch geseiht 3 Eierdotter und 6 Loth gestossener Zucker hineingegeben, wie die übrigen abgesprudelt und gleich zum Gebrauche genommen.

538. **Kaffee-Crème.**

1 Seidel guten Obers-Kaffee muß man mit 3 Dottern und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker am Feuer sprudeln, bis er dick wird, dann gleich über die Speisen gegeben.

539. **Früchten-Neberguß.**

Eine verfertigte Marmelade wird mit einigen Löffel voll lauwarmen Wassers einige Minuten vor dem Gebrauche auflösen gelassen und dann verwendet.

540. **Ribisel-Kuchen.**

Nachdem man 6 Loth Butter recht flaumig gerührt, 4 Dotter, 12 Loth Geruch-Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und von 4 Klar den Schnee, 6 Löffel voll weißer Bröseln leicht eingemischt hat, wird eine Kaffeetasse abgerebelter Ribiseln mit feingestossenem Zucker gemischt, mit dieser Massa leicht vermengt, in ein ausgeschmiertes mit Mehlausgefähtes Tortenplättel eingefüllt, sehr kühl gebacken und kalt angeschnitten.

541. Weichsel-Kuchen mit Mehl und Butter.

10 Loth Butter flaumig rühren, selbe mit 6 Dotter und $\frac{1}{2}$ Pfund Limoniensucker durch $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, von 6 Klar den Schnee mit $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl leicht einmischen, die Weichseln wie oben auslösen, einmischen und ebenso backen.

542. Kirschen-Kuchen mit Mandeln und Bröseln.

$\frac{1}{4}$ Pfund geschwellte Mandeln werden mit einem Eierklar gestossen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Geruch-Zucker und 6 Eierdotter $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, von 5 Klar der Schnee mit 3 Loth weißen Bröseln leicht eingemischt, so wie eine Kaffeetasse von Kernen ausgelöster schwarzer Kirschen; diese Massa eingefüllt und gebacken wie die vorige, dann kalt mit Zucker bestreut.

543. Weintrauben-Kuchen.

Wenn man 4 Loth abgezogene mit Eierklar genezte feingestossene Mandeln in $\frac{1}{2}$ Pfund abgetriebene Butter nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Geruch-Zucker 6 Dotter einrührt, und selbes $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, so wie von 3 Klar den Schnee mit 3 Loth Bröseln leicht eingemischt hat, wird auch eine Kaffeetasse voll abgerebelter Weintrauben leicht eingemischt, die Massa eingefüllt und gebacken wie die übrigen.

544. Marillen-Kuchen mit Bisquit-Massa.

Zur Bereitung derselben wird man $\frac{1}{2}$ Pfund Geruch-Zucker mit 8 Dotter $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, von 8 Klar den Schnee mit 12 Loth Mehl in selbe leicht einmischen, die Marillen in Scheiben schneiden, dick mit Zucker bestreuen, schwingen, leicht in die Massa einmischen, diese dann einfüllen und backen wie die übrigen.

545. Brot-Corte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Geruchzucker, $\frac{1}{4}$ nicht abgezogene gereinigte Mandeln werden fein gestossen und gefäht, dann ebensoviel abgezogene Mandeln mit Eiweiß gestossen, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Geruch-Zucker und 10 Dotter gemengt, $\frac{1}{2}$ Stunde flaumig gerührt, 4 Loth geriebenes Hausbrod mit einem Löffel voll Rum oder Biqueur genezt, eine Messerspitze voll Zimmt,

Muskatnuß, Vaniglie, 2 Tafeln geriebener Chocolate eingerührt und von 6 Klar der feste Schnee leicht eingemischt. Dieses wird in ein Tortenplattel wie oben eingefüllt und gebacken.

546. Butter-Torte.

Hiezu muß man 10 Dotter in $\frac{1}{2}$ Pfund abgetriebene Butter nebst 1 Pfund Geruch-Zucker einrühren, selbes $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, dann von 10 Klar den Schnee mit 1 Pf. Mehl leicht einmischen, und das Ganze auf 2 Blätter abtheilen und backen. Ist es dann mit eingesottenen gefüllt und übereinander gegeben, so wird es mit Marillen-Marmelade ganz überzogen, in einem Wärmkasten getrocknet, dann mit einer Wasser-Glasur überzogen und abermals trocknen gelassen.

547. Nuß-Torte.

Zu dieser muß man 8 Loth abgeschälte Nüsse mit einem Eierklar neken, sehr fein stossen, $\frac{1}{2}$ Pfund abgetriebene Butter nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 4 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und etwas Zimmt einrühren, dann einfüllen, 3 Stunden backen und glaciren.

548. Holländer Torte.

In $\frac{1}{2}$ Pfund abgetriebene Butter werden von $\frac{1}{2}$ Limonie der Saft 6 Loth Limonienzucker, und 20 Loth Mehl löffelweise, dann Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß eingerührt, der Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben und daraus ein Strizel geformt. Diesen Strizel theilt man in 3 Theile, formt daraus Rädchen, und wälkt diese zu gleichen runden Flecken aus, worauf selbe auf mit Butter geschmierte Tortenplattel gelegt, mit Eiern angestrichen, und in mittlerer Hitze gebacken werden. Zwei dieser Blätter werden mit eingesottenem überzogen, sodann aufeinander gegeben, mit dem 3. Blatt bedeckt, dann die ganze Torte glacirt.

549. Chokolade-Torte mit Mandeln.

In 10 Dottern welche man mit $\frac{1}{2}$ Pfund Vaniglie-Zucker flaumig aufgerührt hat, werden $\frac{1}{4}$ Pfund ungeschälte

gereinigte feingestossene und gefähte Mandeln nebst $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Chocolate, von 8 Eierklar der Schnee und 2 Loth Mehl eingemischt, dieses dann eingefüllt, sehr kühl gebacken und beliebig glacirt.

550. Brösel-Torte.

Zu dieser muß man $\frac{1}{4}$ Pfund abgetriebene Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Geruch-Zucker nebst dem Saft von einer halben Limonie, 20 Loth angezogene feingestossene Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß einrühren, von dieser Massa 2 Blätter machen, das eine mit Eingefottenem bestreichen und das 2. darauf legen und mit Eiern anstreichen. Von dem noch übrigen Teig wird ein Gitter über das obere geflochten, mit Eiern bestrichen, langsam gebacken und mit Zucker bestäubt angerichtet.

551. Bisquit-Torte.

Wenn man $\frac{1}{2}$ Pfund Geruch-Zucker mit 8 Dotter $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, in selbe von 8 Eierklar den Schnee und 10 Loth Bisquit-Mehl leicht eingemischt hat, wird selbes eingefüllt, kühl gebacken und beliebig glacirt. Kann auch, wenn sie gebacken ist, in Blätter geschnitten oder gleich in Blätter gebacken werden, wo dann selbe mit Eingefottenem bestrichen, auf einander gelegt und glacirt werden.

552. Pinzer-Torte von harten Eierdottern.

Zu selber muß man $\frac{1}{4}$ Pfund abgezogene Mandeln fein stossen, mit Eiweis etwas dabei nezen, dann werden 8 harte, passirte Eierdotter, und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mitgestossen, dieses sodann auf ein Brett gegeben, dazu $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl etwas Zimmt, Gewürznelken, von einer halben Limonie der Saft. Diese Massa wird hierauf zu einem Teige bearbeitet, fingerdick ausgewalzt, daraus eine Platte in der Größe eines Torten-Plattels ausgeschnitten und auf ein Tortenplattell gelegt. Hat man dann den Rand mit Eiern bestrichen und die Mitte mit Eingefottenem gefüllt, so werden selbe wie obige mit einem Gitter belegt und gebacken.

553. Englische Buckerteig-Torte.

Wenn man 3 harte passirte Eierdotter in $\frac{1}{2}$ Pfund

abgetriebene Butter nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Limonie-Zucker und $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl eingerührt und diesen Teig auf ein Brett herausgegeben hat, so wird daraus ein Strigel geformt, dieser kleinfingerdick ausgewalzt, davon ein rundes Blatt ausgeschnitten und sonst wie die Finger-Teig-Torte verfertigt.

554. Spanische Wind-Torte.

Wenn man in den Schnee von 7 Eierklar $\frac{1}{2}$ Pfund feingefähte Vanigle-Zucker leicht eingemischt hat, werden von Papier 8—10 Fingerbreite Reifen in der Größe eines $\frac{1}{2}$ Pfund Tortenplattels geschnitten, und zwar jeder um etwas kleiner als das unterste. Diese werden mit heißer klärsirter Butter bestrichen, mit der angestrichenen Seite auf ein Backblech gelegt, die Windmasse in eine dazu bestimmte Spritze eingefüllt und auf die Papier-Reife anschließend in gleicher Größe Tupsen aufdressirt und mit feinen Zucker dicht bestreut. Dann wird ein eben so großes Papierblatt als der unterste Reife ist, geschnitten, mit klärsirter Butter bestrichen, die verbliebene Masse auf diesen so wie auf die Reife aufdressirt und dessen Mitte blos mit der Masse bestrichen, und Alles in einer abgekühlten Röhre blos getrocknet, wornach das Papier behutsam abgelöst wird. Das Bodenblatt nun wird auf ein Tortenplattel, die andern Reifen verlierend auf einander gegeben, mit Eierglasur befestigt, die letzten 3 oder 4 ohne diese blos auf einander gelegt, sodann die Mitte mit beliebigem Obers-Schaume oder Gefrorenen gefüllt, die letztern Reife angelegt und angerichtet.

555. Limonien Eis.

Sehr fein gefähter Zucker wird in einem Weidling mit etwas Limonien-Saft und Wasser gerührt, daß es die Dicke haben muß, den verkehrten Löffel zu decken. Für eine Mar-melade-Glasur muß es mit etwas Wasser verdünnt werden.

556. Conserve-Glasur.

Dazu muß man in eine Zuckerpfanne 1 Pfund gestoffenen feinen Zucker, darauf $\frac{1}{2}$ Seidel reines kaltes Wasser geben selbes kochen lassen, daß es sich wie Fäden ziehen läßt, dann sammt der Pfanne in ein Eiswasser setzen. Wenn es etwas überkühlt ist, wird von 1 Limonie der Saft und 2

Eßlöffel voll Wasser hineingeben, fleißig gerührt damit sie keine Kruste bekommt. Ferner bekommt die Conserve nach der Substanz welche eingemischt wird, den Namen. Wenn von groben Orangen die Schalen auf einem feinen Reibeisen abgerieben, der Saft ausgedrückt und die Conserve eingemischt wird, so ist es eine Orangen-Conserve, so auch wird Maraschino, Rhum, Himbeeren, Erdbeeren, Ribisel oder Weichselfaft eingemacht. Wird aber Kaffee-Essenz oder Carmelzucker eingemengt, so bleibt der Limoniensaft gänzlich weg.

557. Orangen-Eis.

Hiezu wird feingefähter Zucker mit Orangensaft und dem ausgepressten Orangenschalen-Saft abgerührt, daß es den verkehrten Löffel deckt und wie die Conserve gemischt.

558. Eier-Glasur.

Zuerst durch eine Trommel 12 Loth fein gefähten, feinen Zucker mit einem großen Eierklar und einigen Tropfen Limoniensaft durch eine Stunde rühren und selbe dann zum Gebrauche nehmen. Zu Verzierungen der Torten oder kleinen Gebäcke erhält sie durch die Beimischung des Orangenschalen-Saftes eine gelbe, vom Allermesssaft eine rothe, von geriebener Chocolate oder Carmelzucker eine braune, vom Spinatopfen eine grüne und von Weichensaft eine blaue Farbe.

Kleine Bäckerei.

559. Mandel-Krapfen.

6 Loth abgetriebene Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund mit einem Eierklar gestoffenen Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Limonienzucker, 1 ganzes Ei, und 2 Dotter $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, etwas Muskatnuß müssen nacheinander eingerührt, und 2 Stunden kalt gestellt werden, worauf es auf einen mit Mehl bestaubten Brett zu einem Striezel geformt, selbe kleinsingerdick ausgewalzt mit

einem Krapsensteher ausgestochen, mit geklopften Eiern angestrichen, und mit Mandeln und Grob Zucker bestreut wird. Wenn sie sehr kühl blaßgelb gebacken sind, werden sie mit einem größern Ausstecher ausgestochen, die Böden mit eingefottenen bestrichen, und zu zweien aufeinander mit der gefüllten Seite gegeben. Da selbe beim Backen auseinander fließen, so würden sie nicht gleich zusammenpassen, wenn sie nicht nachgestochen würden.

560. Karlsbader Ringel.

Zur Bereitung derselben werden in 10 Loth abgetriebene Butter 10 Loth Geruchzucker, 8 hartgekochte passirte Eier, 20 Loth Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß eingerührt, auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, und kleinfingerdick ausgewalzt. Hierauf werden sie mit einem etwas kleineren Ausstecher ausgestochen, so daß es ein Ringel formt, diese Ringe werden mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Grob Zucker bestreut und sehr kühl gebacken.

561. Vaniglie-Brezeln.

16 Loth Mehl, 8 Loth Butter und 18 Loth Vanilliezucker mit einem Walker gut abdrücken, mit einem Dotter zu einem Teige ausmachen, diesen in einem Strizel formen, davon nußgroße Stückchen abschneiden, daraus bleistiftendicke Stangeln und aus diesen Brezeln formen, welche mit aufgeklopften Eierdottern bestrichen, mit Grob Zucker bestreut und sehr kühl gebacken werden.

562. Mandel-Waffeln.

$\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene mit einem Eiweiß gestoßene Mandeln in $\frac{1}{4}$ Pfund Geruchzucker und 6 Eierdotter flaumig einrühren, von 6 Klar den Schnee und 3 Loth Mehl leicht einmischen und backen.

563. Butter-Waffeln.

In 3 Loth klärsirte abgetriebene Butter 3 ganze Eier, 4 Loth abgezogene gestoßene Mandeln, 8 Loth Limonienzucker, 6 Loth Mehl einrühren und backen.

564. Cher-Stangeln.

Zuerst muß man 1 Seidel Obers mit 6 Loth Butter kochen, darein $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl einkochen, rühren, bis er sich von der Kasserole löst, dann auskühlen, 3 ganze Eier, 3 Dotter feingeschnittene Limonienschalen hineingegeben. Dann fingerdicke und bleistiftenlange Stangeln gemacht; auf ein geschmiertes Blech gelegt, mit Eiern bestrichen, mit Mandeln und Grob Zucker bestreut, dann langsam gebacken.

565. Croteletten vom harten Pinzerteig.

Der schon früher angeführte Pinzerteig wird messerrückendick ausgewalzt, und beliebig groß ausgestochen. Der Außenrand mit Eiern bestrichen, die Mitte mit beliebigem Eingefottenen gefüllt, darüber ein Gitter geflochten, dieses aber mit einem Reifchen befestigt, mit Eiern bestrichen, langsam gebacken und mit Zucker bestreut.

566. Annis-Breken.

In 6 Loth Butter muß man 6 Loth Limonienzucker, 4 Eierdotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl einrühren, etwas steif werden lassen, daraus Breken formen, diese auf ein Blech legen mit Schnee anstreichen, mit Grob Zucker und Annis besähen, dann gelb backen.

567. Chocolate-Belteln.

Die Chocolate wird wie oben in einem Strizel bearbeitet, von diesem nußgroße Kügelchen in beiden Händen gedreht, diese dann auf ein warm gemachtes Blech jedes einzeln gelegt, wo sie sodann durch die Wärme in eine Beltelform übergehen, dann werden sie schnell mit Kügelzucker bestreut und kalt gestellt.

568. Vaniglie-Biskotten.

$\frac{1}{2}$ Pfd. feingesähten Vanigliezucker muß man mit 10 Dotter $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, $\frac{1}{2}$ Pfd. Bisquitmehl, und von 8 Klar den Schnee leicht einmischen, so wie die obigen aufdressiren, und bestauben, dann blasgelb backen und mittelst eines Messers vom Papier sogleich ablösen, da selbe sonst zerspringen.

569. Indianer-Krapfen.

Zur Bereitung derselben muß man $\frac{1}{4}$ Pfund Geruchzucker mit 5 Dotter $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, von 4 Klar den Schnee mit $\frac{1}{4}$ Pfund Bisquitmehl leicht einmischen, thaler-große Krapfen dressiren, und backen wie die obigen. Von der Hälfte wird der obere Theil ausgehöhlt, mit Obersschaum gefüllt, mit der 2. Hälfte, wenn die Böden ausgehöhlt sind, gedeckt, jeder dieser Krapfen mit einer dreizackigen Gabel beim Boden oder von Unten aufgefaßt, durch eine Chocolate-Glasur schnell durchgefahren, auf einen weißen Vogen Papier gegeben und sodann trocknen gelassen.

570. Bischof-Brot.

Zu demselben werden 12 Loth Geruchzucker mit 4 Dotter $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 12 Loth feines Mehl mit dem Schnee von 3 Eierklar eingemischt, dann 4 Loth abgezogene Pistazien, 9 Loth ausgelöste große Rosinen, 6 Loth abgezogene Mandeln, 2 Loth nudlig geschnittene Citronade und 2 Loth Weinbeeren eingerührt, worauf es wie das vorige eingefüllt, gebacken, und am 2. Tage in messerrückendicke Stücke geschnitten wird.

571. Harter Zwieback.

Zu diesem wird $\frac{1}{4}$ Pfund Vaniglie-Zucker mit 3 ganzen Eiern 1 Stunde gerührt, in eine ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Mandelnbogenform eingefüllt, mit Eiern bestrichen, langsam gebacken, am 2. Tage in messerrückendünne Blätter geschnitten, und auf weißem Papier gebäht.

572. Spanische Windbäckerei.

10 Loth Vaniglie-Zucker wird man in den Schnee von 3 Klar leicht einmischen, auf ein mit Wachs geschmiertes Blech durch eine Spritze diese Massa entweder in Reischen, Kipfeln, Brezen oder Häufchen u. s. w. aufdressiren, mit Grob Zucker und Mandeln bestreuen, sehr blaß in einem überhitzten Ofen backen so daß, wenn man auf das Backblech klopf, sie sich von selbst lösen.

573. Schnee-Bäckerei.

Zuerst muß man 1 Pfund feinsten Zuckers sehr fein

stossen, fähen, in den sehr festen Schnee von 5 Eierklar leicht einmischen, in eine Zuckerbäcker-Spritze einfüllen, auf ein mit Wachs geschmiertes Blech in beliebiger Form kleine Dessins aufdressiren und selbe sodann in einem sehr überhitzten Ofen trocknen. Diese obige Massa kann auch in verschiedenen Farben vorkommen, wo es dann durch Beimischung des Drangenschalensaftes eine gelbe, des Rothenill eine rothe, von doppelt gebrannter Chocolate, Karmelzucker oder Kaffee-Essenz eine braune Farbe bekommt.

574. Hohlhippen.

9 Loth feingestossenen Zucker $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 halbe Obers, 3 Dotter und 2 ganze Eier, etwas Zimmt, Muskatnuß zusammen sehr fein abrühren. Hat man das dazu bestimmte Hohlhippen-Eisen heiß werden gelassen und etwas mit Wachs überzogen, so wird 1 Löffel voll von dieser Masse immer eingefüllt, die Form zugemacht, auf beiden Seiten braun gebacken, ringsherum gleich beschnitten, auf eine fingerdicke Rolle aufgerollt, sodann abgenommen und so fort bis zu Ende verfahren.

575. Marzipan-Bäckerei.

In $\frac{1}{2}$ Pfund Marzipanteig wird man Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß, 1 Löffel voll feingehackte verzußerte Drangenschalen, eben so viel Citronade, $\frac{1}{2}$ Pfund feinstgestossenen Zucker und von 3 Eierklar den Schnee nebst so viel Mehl einrühren, daß man es zu einem leichten Teig kneten kann, welcher dann messerrückendick ausgewalzt, in beliebige Stücke oder Formen geschnitten oder ausgestochen, mit Eiweiß bestrichen, mit Grob Zucker bestreut, mit einem dünnen Blättchen Citronade belegt und in einer abgekühlten Röhre gelb gebacken wird.

576. Crème in Becherln.

Auf ein gewöhnliches Crème-Becherl Obers wird ein Löffel voll Vanigliezucker und 2 Eierdotter eingesprudelt, das Becherl voll aufgefüllt, in kaltem Wasser zugestellt und so $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt in Dunst sehr langsam gesotten, dann ausgekühlt. Erst dann wird es auf's Eis gestellt, damit es vollkommen, kalt wird worauf man es sammt dem Becherl zu Tische gibt. Das obige Quantum Obers kann auch mit

Chocolade, Kaffee, gestoffenen Hasel- und gewöhnlichen Nüssen bittern Mandeln, früher aber aufgekocht und durchgeseiht, dann wie oben mit 2 Eierdottern und gewöhnlichem Zucker abgesprudelt und fertigsetzt werden. Dann führt die Crème nach der Beimischung z. B. von Chocolade, Kaffee u. s. w. den Namen.

577. Vaniglie-Reis mit Erdbeeren.

Hierzu muß man $\frac{1}{4}$ Pfund Reis mehrmals heiß auswaschen, selben nebst einem Stängel Vaniglie in 3 Seidel kochendes Obers einkochen und sehr dick ankochen lassen, dann die Vaniglie herausnehmen und den Reis auf eine geneigte Reifform einfüllen, worauf es ausgekühlt auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt wird. Nun wird auf 1 Seidel passirte Erdbeeren $\frac{3}{4}$ Pfund fein gestoffener Zucker genommen, beides in eine Gefrierbüchse, welche am Eis eingesetzt ist, eingefüllt, welches man dann $\frac{1}{2}$ Stunde am Eis rührt, und in die Mitte des vorbenannten Reifens anrichtet und servirt.

578. Maraschino mit Tutti-Frutti.

Man gibt 1 Loth aufgelöster abgeseihter Hausenblase mit 12 Loth Zucker in einem Weidling, rührt 1 Kaffeebecherl Maraschino nebst 1 Seidel Schlag-Obersschaum ein, darein 1 Kaffeetasse voll würfelig geschnittener schwer in Zucker gesottener Früchte eingemischt, sodann wie die andern eingefüllt.

579. Mandelmilch Blanc-manger.

1 Pfund Mandeln, worunter 20 bittere sind, muß man 24 Stunden im Wasser weichen, abziehen, sehr fein stossen, mit Wasser etwas netzen, mit 3 Seidel Wasser durcheinander rühren, und durch ein Tuch durchpressen; dann $\frac{1}{4}$ Pf. fein gestoffenen Zucker, 2 Loth aufgelöster Hausenblase gut einrühren, wie gewöhnlich einfüllen, sulzen und stürzen.

580. Früchtensaft-Sulz.

Auf eine halbe Maßform $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wie oben kochen, 2 Loth aufgelöster Hausenblasen, von einer Limonie den Saft wie früher dareingeben, gut durchmischen, abseits

stellen, dann eine Seidel Bouteille beliebigen Früchtersaftes nebst einigen Tropfen Alkernerast einmischen, und wie bekannt verfertigen.

F i s c h e.

581. Karpf in branner Sauce.

Das Blut des abgeschlagenen Fisches wird gesammelt, mit Eßig herausgewaschen und für die Sauce bewahrt.

Die geschuppten und gereinigten Stücke bleiben mit Salz bestreut eine Weile liegen. Dann gibt man in eine Rein oder Kasserole Butter und kleingeschnittene Zwiebel, darauf die Karpfenstücke, etwas Weinessig, Pfeffer, Gewürznelken, Citronenschalen und Lorbeerblätter darein, läßt den Karpf dünsten, wendet die Stücke um, und wenn sie bald ausgedünstet, macht man mit Schmalz, Zucker und Mehl eine gewöhnliche Einbrenn, gibt dieselbe zum Fische, läßt es noch ein wenig aufkochen, gießt vor dem Anrichten das Karpfenblut daran, läßt es noch einmal damit aufwallen, richtet den Fisch auf die Schüssel, und gibt die Sauce durch ein Sieb darüber.

582. Karpf in böhmischer Sauce.

Man röste auf einen Fisch von 3 Pfunden eine Einbrenn von 3 Eßlöffeln voll Mehl in 8 Loth Schmalz sehr langsam hochbraun, rühre sie dann mit einer Maß starkem Bier und etwas Weinessig zur dünnflüssigen Sauce ab, belege sie mit 2 spanischen Zwiebeln, 2 gelben Rüben, 2 Würzelchen Petersilie, 1 Kopfe Sellerie, würze sie mit 2 Lorbeerblättern, Thimian, $\frac{1}{4}$ Gliedchen Knoblauch, der Schale einer Limonie, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Muskatblüthen, einigen Gewürznelken und etwas Zimmt, lege 3 ausgeschälte Nüsse, und von einer auch die Schalen bei, süße und färbe sie mit 6 Löffeln voll schwarzgebranntem Honig, und lasse es so anderthalb Stunden kochen, dann setze man den abgeschuppten, aufgemachten, rein gewaschenen und auf dreifingerbreite Stücke geschnittenen Karpf hinein, koche Alles

mitteltst starkem Feuer eine halbe Stunde, nehme ihn endlich, nachdem er eine Weile abgekühlt hat, aus der Sauce heraus, und richte ihn in eine schöne Rein oder Kasserole an. Die durch ein Sieb geseigte Sauce dikt man unter fleißigem Rühren ein, und gibt sie über den Fisch.

Statt des Honigs zur Sauce kann man auch geriebenen Pfefferkuchen (schwarzen Lebzelten) mit Bier verkochen.

583. Geselchter Karpf.

Der in Stücke geschnittene Fisch wird in gesalzenem Wasser abgesotten, abgeseiht, gehäutet, und in eine Schüssel gelegt.

Dann rührt man in einem Häferl ein oder zwei Löffel voll Mehl mit einem guten Theil Rahm schön klar ab, schüttet so viel siedende Erbsensuppe darein, daß es in der Dicke recht wird, legt ein Stückchen Butter daran, ein wenig Salz, etwas Safran, klein geschnittene Limonienschalen, auch ein wenig Limoniensaft, läßt die Sauce gut sieden, richtet sie auf den Fisch, und läßt das Ganze noch etwas aufkochen.

584. Gebackene Fische.

Die geschuppten, gepuzten und beliebig in Stücke getheilten Fische salze man ein, und lasse sie eine Zeit lang im Salze liegen; kehre dann jedes Stück in Mehl um, tauche es schnell in frisches Wasser, und bestreue es dann mit feinen Semmelbröseln. Endlich backe man die Stücke rasch schön hellbraun aus ganz heiß gemachtem Schmalze und garnire sie, wenn sie auf den Tisch kommen, mit grüner Peterfilie.

585. Marinirte Fische.

Die Fische werden gebacken, dann mit Schalotten, Zwiebeln, Thimian und Porbeerblättern belegt, mit kochendem Weineßig begossen, und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Je länger sie in dieser Brühe, die sich nach längerer Zeit fast sulzt, bleiben, desto besser werden sie; ja, man kann sie an sehr kühlen Orten Monate lang aufheben.

586. Gebackene Schneidersfischchen.

Grundeln, Kressen und überhaupt ganz kleine Fische

werden ohne Aufmachen rein gewaschen, mit Salz bestäubt, in Mehl und Semmelbröseln, welche zu gleichen Theilen gemischt worden, umgekehrt, und recht schnell aus heißem Schmalze goldbraun gebacken. Dieses darf jedoch nicht über 2 Minuten betragen, indem sie sonst zu trocken werden. Sollten sie von etwas größerer Gattung sein, so wird jedes Fischchen auf dem Bauche geöffnet und ausgeweidet; übrigen aber wie die andern behandelt.

587. Heißabgesottener Hecht.

Ein großer Hecht muß, wenn er abgeschlagen, gepuht und ausgeweidet ist, im Sommer einen, im Winter aber mehrere Tage mürbe liegen. Dann wird er entweder ganz oder in Stücke geschnitten, auf dieselbe Weise wie der Karpf gekocht; doch muß bemerkt werden, daß er kürzere Zeit zu kochen braucht. Eine Gabel, welche in den Fisch gestochen, und leicht wieder herausgezogen wird, kann zum Beweise des Garkochens dienen. Er wird dann vom Feuer genommen, auf eine Schüssel gerichtet und mit frischer grüner Petersilie geziert.

Essig und Del pflegt man besonders dazu zu geben.

588. Hecht mit Sardellen.

Man schneidet einen geschuppten und rein gepuhten Hecht beliebig in Stücke, und läßt ihn im Salzwasser einmal aufwallen, nimmt dann die Stücke vorsichtig mit dem Fischlöffel heraus, und legt sie in eine andere Kasserole, gießt halb Wein, halb Wasser darauf und gibt Butter, geriebene Semmel, Pfeffer, Muskat, Citronenschale und gewässerte, gespaltene, entgrätete Sardellen dazu, um das Ganze ohne Salz weich kochen zu lassen.

Auf andere Art nimmt man vom gereinigten Hecht die Rückgräte heraus, und schneidet das Fleisch in kleinfingerdicke und lange Streifen; den Kopf aber läßt man ganz.

Nun macht man Butter in einer Kasserole über Kohlen heiß, gibt gewaschene, von Gräten und Schuppen gereinigte und fein gehackte Sardellen darein, dann den Hecht, etwas fein gestoffene Muskatblüthe, von einer halben Citrone den Saft dazu, und läßt es, recht gut bedeckt, langsam dünsten.

Nach einiger Zeit wird der Deckel weggenommen, der Fisch umgekehrt, wieder Citronensaft darauf gedrückt, nochmal bedeckt und fertig gekocht. Beim Anrichten wird der Kopf in die Mitte der Schüssel gestellt, der übrige Fisch im Kranze herumgegeben, und mit Citronenschalen und Scheiben zierlich aufgezückt.

589. Hecht mit Kaviar.

Man kochte einen geschuppten und gereinigten Hecht entweder zerschnitten oder im Ganzen mit heißem Wasser nebst Zwiebeln, Pfeffer und Salz, richte ihn auf einer Schüssel an, und lasse ihn einige Augenblicke stehen, damit er auskühle. Vorher aber habe man Kaviar recht fein, verrühre ihn sodann in einer Schüssel mit gestoßenem Pfeffer, Citronensaft und feinem Del, und gebe dieses über den Fisch, bevor er aufgetragen wird.

590. Abgeschmalzter Hecht.

Einem geschuppten und ausgenommenen Hecht kochte man in gesalzenem Wasser mit einigen Gewürznelken, Neugewürz, und Vorbeerblättern, lege ihn dann behutsam auf eine Schüssel, bestreue ihn mit hart gekochten und fein gehackten Eiern und eben solcher Petersilie, und begieße ihn mit heißem Butter.

591. Blau gekochte Lachsfische.

Der Lachs, die Forelle, der Salbling (Salm-ling, Saibling,) der Aisch u. s. w. werden am liebsten im ganzen Zustande blau gesotten.

Dazu schlage man den Fisch ab, lasse ihn eine Weile liegen, bis er ganz todt ist, salze ihn auch nicht ein, und schuppe ihn nicht ab, mache indessen den Essig heiß, salze dann erst den Fisch ein, lege ihn in den Essig, Flusppapier darauf und lasse ihn zugedeckt so heiß stehen, daß er aber ja nicht aufstehe, denn wie der Essig aufwallt, zerspringt der Fisch; lege auch ein wenig Vori, Limonienschalen und Vorbeerblätter dazu, lasse ihn noch eine Weile heiß stehen, und siede ihn vorsichtig weich.

Kleine Forellen und Salblinge siedet man auch, wenn sie ausgeweidet und gesalzen sind, frisch im Essig,

nachdem früher Zwiebel, Lorbeerblätter und einige Nusskerne hineingegeben worden, und läßt sie dann im Sude abkühlen.

Aufgetischt werden diese blau gesottenen Fische blos mit einer zierlichen Einfassung von grüner abgezupfter Petersilie.

Vom frischen Lachs legt man auch die geschnittenen Scheiben in Brunnenwasser, bis sie sich gekrümmt haben, gibt sie dann mit Wein, Wasser und Essig zu gleichen Theilen, einem Stückchen Butter, einigen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rosmarin, einem Stückchen Ingwer, Pfefferkörnern, Gewürznelken und Muskatblüthe in eine Kasserole, und läßt sie, etwas gesalzen, aufkochen. Wenn der Fisch zum Kochen anfängt, wird er über sehr schwache Glut gestellt, und gar ausgezogen.

Er wird dann auf eine Schüssel gelegt, mit Citronensaft oder gutem Essig bespritzt, und mit Petersilie geziert zur Tafel gegeben. Man kann auch halbe Citronen beilegen.

Forellen werden auch im rothem Wein gekocht. Ausgeweidet, gereinigt und gesalzen läßt man sie ein Weilchen liegen, dann trocknet man sie ab; setzt dann Rothwein mit Zwiebel, Citronenscheiben, Zucker, Nelken, Muskatblüth und Butter auf, läßt es verdeckt durchkochen und legt nun die Forellen hinein, um sie gehörig gar zu dämpfen.

592. Gekochter Hausen.

Man läßt Zwiebeln, Lorbeerblätter und Salz mit Wasser kochend werden, legt dann den in Stücke zertheilten Hausen darein, und läßt ihn wohl bedeckt kochen. Wenn er weich genug ist, wird etwas frischer Essig dazu gegeben.

Man richtet ihn auf eine Schüssel, und gibt geriebenen frischen Kren, oder klein gehackte grüne Petersilie mit Essig oder Citronensaft dazu.

Es muß besonders darauf gesehen werden, daß der Fisch nicht zu weich wird.

593. Frisch abgesottener Schill.

Dieser Fisch wird ausgenommen, in gesalzenem Wasser gekocht, und ihm dann die Haut abgezogen. Nun wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in eine Kasserole heiß gemacht, etwas fein gehackte grüne Petersilie, nebst einigen ebenfalls gehackten

Sardellen darein gethan, und nachdem es etwas gedünstet, über den auf eine Schüssel zierlich gelegten Schill gegeben.

594. Nennaugen (Bricken) mit Wein.

Nachdem man sie rein gewaschen, schneidet man ihnen die Köpfe ab, läßt das Blut in etwas Essig laufen, und reibt sie dann mit Salz im warmen Wasser rein ab, bis alles Schleimige weg ist. Nun läßt man sie mit rothem Wein, etwas Butter, Lorbeerblättern, Citronenschalen und einer mit Gewürznelken besteckten Zwiebel $\frac{1}{4}$ Stunde lang stark kochen. Man kann auch Mehl im Butter braun werden lassen und in die Brühe geben.

Zuletzt wird das Blut mit der Brühe gemischt, und diese durch ein Sieb über die angerichteten Fische gegeben.

595. Gefottener Aal.

Man schlägt den Aal ab, schneidet den Kopf und den Schweif weg, zieht die Haut ab, macht ihn auf und nimmt die Galle heraus, schneidet ihn in Stücke und salzt ihn ein.

Nachdem er eine Weile im Salze gelegen, läßt man ihn in einem Haßen mit halb Wein und halb Essig, Lorbeerblättern, Rosmarin, Limonienschalen und einer zerschnittenen Limonie genug sieden, richtet ihn dann mit etwas weniger Sauce an, und ziert ihn mit grünem Petersilfraut.

596. Gebratener Aal.

Man klopft den abgezogenen Fisch, salzt ihn, in fingerlange Stücke geschnitten und gereinigt, gut ein, läßt ihn eine Weile im Salze stehen, steckt ihn dann an den Spieß, begießt ihn mit Limoniensaft und Butter, und bratet ihn nicht gar zu geschwind; säet hernach ein wenig Semmelbröseln daran, begießt ihn mit Butter, gibt ihn, nachdem er noch eine Weile gebraten, zierlich in die Schüssel, und Limonienschalen, Butter und Limoniensaft darüber.

597. Ruten mit Sardellensauce.

Man nimmt von diesen Fischen die Eingeweide aus, streicht sie ab, und wälzt sie in Eiern, besäet sie mit Mehl und Semmelbröseln, backt sie geschwind aus dem Schmalz, und röstet 2 oder 3 Köffel voll Semmelbröseln in Butter;

gibt dann 4 oder 5 ausgewaschene, klein geschnittene Sardellen dazu, ein wenig Erbsenbrühe, von einer Limonie den Saft, 3 oder 4 Löffel voll Milchrahm, etwas Safran, ein wenig Mustatblüthe, läßt es gut kochen, daß die Sauce aber nicht zu dick wird, gibt den Fisch in eine Schüssel, und richtet die Sauce darüber an.

598. Gebratene Häringe.

Man schneidet von jedem Haring den Kopf und ein Stückchen vom Schwanz weg, bestreicht zu jedem Stück einen halben Bogen Papier recht dick mit Butter legt denselben darauf, überschlägt den obern und untern Theil des Papiers und wickelt denselben recht gut ein. — Das Papier bestreicht man nun außen ebenfalls mit Butter, und legt es über glühende Kohlen auf einen Rost.

599. Stockfisch zum Gemüse.

Den gehörig ausgewässerten Stockfisch schneidet man in Stücke, rollt sie zusammen, daß die Haut außen kommt, umwindet jedes Stück mit Bindfaden und stellt ihn in einem Gefäße mit reinem Wasser in die Nähe des Feuers, wo er ein paar Stunden stehen bleibt; doch muß er zuletzt kochend heiß werden, so daß das Wasser vorn, wo es beim Feuer steht, weißen Schaum ansetzt. Nun wird er in einen Durchschlag gelegt, damit das Wasser rein ablaufe; dann wird ein Stück Butter heiß gemacht, der Stockfisch, nachdem die Gräten herausgenommen worden, hineingelegt, etwas gesalzen, und nachdem das Wasser, welches sich auf dem Feuer herausgezogen hat, abgeseiht worden, zu Erbsen, Rüben oder Sauerkraut gegeben.

600. Abgeschmalzter Stockfisch.

Dieser wird gut ausgewässert, gesalzen und zugedeckt weich gekocht, gehäutet, mit Semmelbröseln bestreut, und mit Butter, worin etwas Zwiebel ausgeröstet worden, abgeschmalzt. — Man pflegt noch Semmelfren oder Senf dazu zu geben.

Man kann ihn statt abzuschmalzen auch mit einer von weißer, mit der Kochsuppe vergossener Einbrenn bereiteten Sauce begießen, und mit Butter abgeriebene Sardellen, oder

auch einen gewässerten, abgehäuteten und abgegräteten Häring in Stückchen mit etwas Muskatblüth darauf geben, und damit das Ganze leicht aufkochen.

601. Gebackener Stockfisch.

Gewässerte, gereinigte und abgehäutete Stücke davon läßt man eingesalzen eine Stunde liegen, trocknet sie dann ab, taucht sie in Mehl, zerklöpft Eier und geriebene Semmel, und backt sie schön gelb.

Man pflegt den Stockfisch in dieser Form auf Gemüse zu geben.

Amphibien und Schalthiere.

602. Gebackene Frösche.

Man salzt die geputzten und rein gewaschenen Frösche ein, läßt sie fast eine Stunde liegen, trocknet sie dann etwas ab, taucht und wälzt sie erst in Mehl, dann in zerklöpften Eiern, und schließlich in geriebener Semmel, backt sie schön gelb aus dem Schmalze und trägt sie auf. Gewöhnlich gibt man Feld- oder Häupelsalat dazu. Man kann sie auch auf Sauertraut geben.

603. Schlampete Schnecken.

Diese werden in heißem Wasser ganz so, wie die harten Eier gesotten, und nebst Essigkren aufgetischt. Man holt sie mit der Gabel aus dem Gehäuse, schneidet etwas von dem harten Vordertheil und den Stein weg, und taucht sie in den Kren.

604. Gefüllte Schnecken.

Sie werden wie die obigen gesotten, ausgehäuset und gereinigt, dann salzt man sie etwas ein, schneidet ausgelöste Sardellen mit Limonienchalen und etlichen Schnecken klein zusammen, treibt einen Viertel Butter schön flaumig ab, und gibt die geschnittenen Sardellen hinein. Die Gehäuse müssen rein gewaschen und gestürzt werden, daß sie austrocknen: dann füllt man die Schnecken mit dem abgetriebenen Butter in dieselben ein, nämlich in ein jedes Gehäuse zuvor ein Bröckel Butter, dann die Schnecke, und verstreicht die Oeffnung wieder gut mit Butter.

Zuletzt gießt man in eine Wein etwas Wasser, setzt die Schnecken hinein, doch so, daß das Wasser nicht darüber steht, gibt unten und oben Blut, daß sie etwas aufdünsten, und bringt sie auf einer Schüssel schnell zur Tafel.

605. Gekochte Krebse.

Diese werden gut gewaschen, in gesalzenem Wasser, dem auch etwas Essig beigelegt werden kann, wie harte Eier gesotten, zierlich auf eine Schüssel gelegt, und mit Petersilfraut geziert. Man kann sie auch mit Buttersauce etwas abschmalzen.

Man schlägt auch in einen kleinen Topf 2 bis 3 Eidotter, gibt 1 Kochlöffel voll feines Mehl, ein Stück Butter dazu, rührt es mit $\frac{1}{2}$ Seidel guten, süßen Rahm ab, gibt ein Stückchen gestoßenen Zucker hinein, gießt etwas Suppe, worin die Krebse gekocht haben, dazu, quirlt es ab, und läßt die Sauce aufkochen, um sie über die Krebse zu geben.

606. Krebse mit Rahm.

In eine Wein oder Kasserole gibt man ein großes Seidel Rahm nebst einem Stückchen Butter, etwas Kümmel, Salz und einige Löffel voll Wein. Sobald es zum Kochen anfängt, werden bis 30 mittelgroße Krebse hineingegeben, und wohl bedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde lang gedünstet, dann zierlich auf eine Schüssel gerichtet, und die Sauce darüber gegeben.

607. Krebsragout.

Man löst von großen Krebsen die Scheeren und Schweife aus, röstet Mehl mit Butter gelb, gibt klein geschnittene Schalotten mit ein paar Löffeln voll ganz kleiner, mit ein wenig Butter abgedämpfter Schampions dazu, füllt dieses mit etwas Wein und Fleischbrühe auf würzt die Sauce mit Muskatnuß und läßt sie kurz einkochen, gibt dann die Krebschweife und Scheeren darein, läßt sie aber nicht mehr kochen, sondern nur heiß werden, und trägt sie schnell auf.

608. Gebratene Austern.

Man setzt die Austern, nachdem eine Schale beseitigt worden, auf einen Rost über frische Blut, gibt etwas gestoßenen Pfeffer, Muskatblüth, fein gehacktes Petersilfraut,

dann Citronensaft und frischen Butter oder Provenzer-Öel dazu, und bestreut sie mit fein geriebenenen Semmelbröseln. Während des Bratens muß man Acht haben, daß sich die Austern nicht an die Schalen anlegen, sonst springen sie. Sie können auch auf einer Platte im Ofen gebacken werden.

Gewöhnlich läßt man den Citronensaft weg, und tischt entzwei geschnittene Limonien dazu auf, damit jeder Gast beim Speisen selbst nach beliebigen Saft darauf drücken kann.

609. Gedünstete Muscherln.

Man nimmt gewöhnliche Muscherln, wäscht sie rein ab, wäscht sie mit etwas Wein, gibt sie mit ein wenig Butter, einigen Löffeln voll Wein und etwas Muskatblüth in eine Kasserole und läßt sie zugedeckt dünsten, bis sich zu öffnen anfangen. Man kann sie dann blos in diesem Saft zu Tische geben, und Limonienscheiben dazu, oder gießt mehr Wein darein, gibt ein wenig goldgelb in Butter geröstete Semmelbröseln dazu, etwas Limonienschalen, Muskatblüth und Limoniensaft.

Eine Gattung großer schwarzer Muscheln wird wie die Austern behandelt.

610. Gebratene Flußmuscheln.

Die in vielen Flüssen und Bächen vorkommenden größeren und kleineren Muscheln werden ganz so gebraten, wie die Austern, nur muß man sie gut pfeffern, und Sardellenbutter statt Öl oder gewöhnlichen Butter dazu nehmen.

611. Gebackene Schildkröten.

Die Schildkröten werden auf die bei den Vorbereitungen angegebene Art vorgerichtet und zertheilt, in einer Pfanne mit Kräuteln und Butter gut anpassirt, gesalzen, mit 1 Paar Anrichtlöffeln voll weißer Sauce, und einer Pfaffen von 6 Eidottern auf dem Feuer fest gebunden, dann vollkommen ausgekühlt, stückweis in rohen abgeschlagenen Eiern eingewälzt, mit geriebenenen Semmelbröseln panirt, und aus dem Rindschmalze resch ausgebacken.

Fastengeflügel und Säugethiere.

612. Abgesottene Rohrhendeln.

Man salze die rein geputzten und gewaschenen Rohrhendeln gut ein, schneide sie in 4 Theile, gebe in eine Reine einen Theil Essig, einen Theil Wasser, einen Theil Wein, Zwiebel, Beizkräutel, Petersilienwürzel und Sellerie, lasse die Rohrhendeln darin dünsten, bis sie mürb sind, richte sie dann auf eine Schüssel, gebe ein wenig von dem Sud und geriebenen Kren darüber, und trage sie gleich auf.

613. Duck-Enten gedünstet.

Man fenge die gerupften Duck-Enten ein wenig ab, salze sie, nachdem sie ausgeweidet und gewaschen worden, gut ein, lasse sie allenfalls auch beizen; spicke sie dann mit Timonienschalen, brate sie auf dem Spieß recht semmelfarb, begieße sie aber öfters mit der Beiz mit ein wenig Rahm vermischt, gebe dann in ein Reindl ein Stück Butter, lasse ihn zergehen, staube auf 4 Duck-Enten 2 Löffel voll Mehl daran, gebe die Leber der 4 Enten klein geschnitten hinein und lasse sie dünsten, gieße ein wenig von der Beize daran, das von den Enten Herabgetropfte, ein paar Löffel voll Rahm und ein wenig Kapri dazu, lege die Enten in eine Schüssel und gieße die Sauce darüber.

Eingemachtes.

Eingemachtes Fleisch.

Erste Gattung. Rindenes.

614. Ochsenhirn mit Austern.

Ein frisches, ausgewässertes Ochsenhirn wird in ein Tuch gebunden, eine Viertelstunde gesotten, dann ausgehäutet und mit einem Faden in fingerdicke Schnitten getheilt. Hernach wird Sardellenbutter von einigen Sardellen gemacht. Dann bestreiche man eine schöne Porzellanschüssel mit Butter, worin etwas Mehl abgedrückt worden, drücke Citronensaft darauf, gebe dann eine Lage Hirn, etwas Sardellenbutter,

eine Lage aus den Schalen genommener und gereinigter Austern, wieder etwas Citronensaft und Butter, dann wieder eine Lage Hirn. Auf diese Art wird fortgefahren, bis Alles verbraucht ist, dann wird es über Blut gesetzt und zugedeckt nur so lange gekocht, bis die Austern nicht mehr roth sind.

Das Gericht muß schnell aufgetragen werden.

615. Rindszunge in polnischer Sauce.

Man schneidet eine gekochte und abgehäutete Rindszunge in Scheiben, röstet etwas Mehl in Butter braun ab, gießt Rindsuppe und Weinessig daran, gibt ein Stückchen braun gerösteten und ein Stückchen weißen Zucker daran, läßt es aufkochen, seihet es auf die Zunge durch, gibt kleine und große Rosinen, geschälte Mandeln, Limonienschalen, Gewürznelken dazu; läßt es noch ein wenig aufkochen und gibt das Gericht auf die Tafel.

616. Rindfleisch auf Hasenart.

Man spickt einen abgezogenen Lendbraten wie einen Hasen, salze und würze ihn mit wenig Essig, und brate ihn in einer Reine auf beiden Seiten recht gut; gieße zuletzt sauern Rahm darüber, und lasse den Braten kurz, aber hinlänglich einkochen. Beim Anrichten wird die Sauce über den Braten gegossen.

617. Speckfleck.

Die gereinigte und ausgewässerten Flecke siede man weich schneide sie so dünn als möglich, wie die Nudeln, weiche auf 2 Pfund Flecke eine kleine Semmel in der Milch, drücke sie aus, und schneide sie mit $\frac{1}{2}$ Viertling Speck, 1 Zwiebelhäppel und Limonienschalen fein zusammen; gebe die Fleck und das Geschnittene in ein Maßhaßen, gieße 3 Seidel gute Rindsuppe darauf, ein wenig Ingwer, Pfeffer und Salz; lasse es eine halbe Stunde gut kochen, rühre es öfters um, daß die Sauce schön klar wird, und die Speise ist fertig.

618. Ochsenfuß in Sardellensauce.

Weich gesottene Ochsenfüße schneide man in dünne Blättchen, gebe in ein Reindl ein Stück Butter, 2 Löffel voll

Semmelbröseln, ein Zwiebelhäupel fein geschnitten, und einige ausgelöste klein geschnittene Sardellen, gebe die Ochsenfüße hinein, und lasse sie eine Weile gut rösten; lege geschnittenes Petersiliekräuteln und Limonienschalen dazu, gieße ein wenig Rindsuppe und Rahm daran, auch etwas Limoniensaft oder Weinessig, und lasse das Ganze noch einmal aufsieden.

Zweite Gattung. Kälbernes.

619. Gewöhnliches Eingemachtes.

Man läßt in einer Rein oder Kasserole Butter heiß werden, gibt das in Stücke gehauene Kalbfleisch mit etwas fein gehackter Petersilie darein, und läßt es wohl bedeckt weich dünsten; wenn der Saft zu viel verdampft, so gießt man nur zeitweilig etwas fette Fleischbrühe dazu. Dann stäubt man ein paar Löffel voll Mehl daran, läßt es anlaufen, gießt gute Fleischbrühe darauf, und läßt sie wohl damit verkochen. In dieses Kalbfleisch kann man nun nach Belieben entweder in dünne Blättchen geschnittene Champignons, welche etwas in Butter gedünstet werden, oder kleine Semmelbröseln geben. — Auf 1 Pfund Kalbfleisch kann man auch 2 Seidel grüne Erbsen in Butter weich dünsten, und dann mit dem Eingemachten aufkochen lassen.

620. Eingemachter Kalbskopf.

Der gereinigte Kalbskopf wird in gesalzenem Wasser weich gekocht, das Fleisch abgelöst und in warme Fleischsuppe gelegt. Inzwischen mache man Butter heiß, gebe einen Kochlöffel voll Mehl, 4 fein gehackte Sardellen, grüne Petersilie und Schalotten darein, gieße ein Seidel Rahm und etwas Fleischbrühe darauf, lasse es aufkochen, brücke von einer Citrone den Saft daran, und gebe die Sauce über das auf eine Schüssel gelegte Kalbfleisch. — Man kann dieselbe auch vor dem Anrichten mit einigen Eidottern absprudeln, darf es aber nicht mehr aufkochen lassen.

621. Kalbsragout mit Pilzen.

Man läßt das Kalbfleisch in Rindsuppe weich sieden, schneidet es in kleine Würfel, dünstet es in einer Kasserole mit fein gehackter Petersilie und blattweis geschnittenen Pil-

zen mit Butter, stäubt dann etwas feines Mehl daran, gießt von der Brühe, worin das Fleisch gekocht hat, dazu, und läßt es gut aufkochen.

622. Eingemachtes Kalbsgekröse.

Das Gefröse wird rein gewaschen, mit Salz und Mehl bestäubt, gut abgerieben und nochmals ausgewaschen. Dann wird es mit etwas Essig, Fleischbrühe, Zwiebel und Citronenschalen weich gekocht; inzwischen Mehl in Butter gestäubt, mit der Brühe aufgegossen, und gut verkocht. Das Gefröse wird endlich in Stücken geschnitten, nach weggenommenem, überflüssigem Fett in die Brühe gegeben, und mit etwas Pfeffer und Muskatblüthe noch einmal aufgesotten.

623. Eingemachte Kalbsbrieſe.

Man lasse die gewaschenen Brieſe in Rindsuppe halbweich kochen, schneide sie in runde Blatteln, besäe sie ein wenig mit Salz und Mehl, gebe in ein Reindl ein Stück Krebsbutter, lasse ihn zerschmelzen, lege die Brieſe hinein, und lasse sie gut anlaufen; schütte dann die Suppe, worin die Brieſe gesotten haben, darüber, lege auch Limonienschalen und etwas Muskatblüthe dazu, und lasse sie gut aufkochen.

624. Kräuterschnitzel.

Man schneide mürbes Kalbfleisch mit etwas geweichter Semmel, Pfeffer und Salz, Speck, feinen Kräutern, Limonienschalen und Schampignons zusammen; gebe in eine Kasserole Sardellenbutter, lege die Schnitzeln darauf, und lasse sie zugedeckt dünsten; lege sie dann auf einen Rost, daß sie an beiden Seiten gebräunt werden, gebe sie endlich in die Schüssel, und die Sauce aus der Kasserole mit etwas Limonienſaft darüber.

Dritte Gattung. Schöpfenes.

625. Gedünstetes Schöpfenes.

Das Fleisch wird mit Möhren, Seller, Petersilienwurzel, Thimian, Zwiebel, Lorbeerblättern, einigen Gewürznelken und Pfefferkörnern, Wasser und Essig weich gedünstet, dann aus dem Sude gehoben, die Brühe herabgegossen, und das

Fett wieder auf die Wurzeln herabgeschöpft, welche damit schön braun gedünstet, mit Mehl bestäubt, und mit der Brühe wieder aufgegossen werden; dieselbe wird dann durch einen Durchschlag getrieben, das Fleisch darein gelegt, und mit dazu gegebenen kleinen Erdäpfeln aufgesotten.

426. Schöpfenes in saurem Rahm.

Man spickt ein schönes Schöpfenstück mit frischen Salzbeiblättern, läßt es in einer Kasserole auf einer schwachen Glut langsam dünsten, gießt immer Suppe darüber, damit es recht weich wird, gießt dann gleich ein wenig Wasser darunter, und wenn es hübsch braun gedünstet ist, noch 3 Theile Suppe und einen Theil Essig dazu, und läßt es gar kochen. Sodann macht man eine braune Einbrenn, gießt noch einen Theil sauren Rahm dazu, quirlt es recht ab, und seihet es auf das Fleisch durch, gibt klein geschnittene Limonienschalen, Kapern und etwas Neugewürz darein, und läßt das Ganze vor dem Anrichten noch etwas aufkochen.

Ein übrig gebliebener Schöpfenbraten kann auf dieselbe Art zugerichtet werden.

627. Schöpfene Karbonaden in Sauce.

Die mürb geklopften Karbonadstücke salze man ein, und besäe sie mit gestoßenem Beizkräuteln, gebe in eine Kasserole gewürfelt geschnittenen Speck, Zwiebelhäupel, Sellerie, Petersilienwurzel und gelbe Rüben; besprenge die Karbonaden ein wenig mit Weinessig, gebe sie in die Kasserole, und lasse sie schön mürb dünsten; wenn die Karbonaden zu wenig Saft haben, gießt man ein wenig Rindsuppe daran, nimmt die Stücke heraus, stäubt etwas Mehl in die Kasserole, gießt Rindsuppe und Rahm daran, seihet die Sauce durch ein Sieb und läßt die Karbonaden in derselben noch eine halbe Stunde dünsten. Dann legt man sie zierlich auf eine Schüssel und gibt die Sauce darüber.

628. Schöpfenes in schwarzer Sauce.

Man salze das in Stücke zerhackte Fleisch gut ein, und gebe es in eine Wein, Beizkräuteln, Limonienschalen und ein Zwiebelhäupel dazu, auch ein wenig Essig und Wasser, ein Stück Sellerie und Petersilienwurzel, und lasse es so lange dün-

sten, bis es weich ist; gebe dann in ein Reindl ein Stück Butter, lasse ihn zergehen, stäube 2 Löffel voll Mehl daran, röste es, bis es schön braun wird, reibe eine Rinde von einem Hausbrod, lasse es mitrösten, gebe so viel von dem Sud dazu, daß die Sauce die rechte Dicke bekommt, und lasse es aufkochen.

Vierte Gattung. Rämmernes.

629. Rämmernes Eingemachtes mit Schampions.

Man wasche das zerstückte Fleisch gut aus, und brühe es mit heißem Wasser ab, daß es weiß wird; gebe dann in ein Reindl ein Stück Butter, lasse die Schampions, wenn sie gepulzt sind, darin dünsten, gebe klein geschnittenes Petersiliekräuteln dazu, säe 2 Löffel voll Mehl daran, gieße so viel Rindsuppe darauf, als nöthig ist, lege das ausgebrückte Fleisch in die Sauce, und lasse es mürb dünsten.

Noch besser wird das Gericht, wenn man gedünstete grüne Erbsen dazu gibt, oder diese gleich mitdünstet.

630. Rämmerne Briefe mit Morcheln.

Etwas drei Briefe werden eine Weile in frisches Wasser gelegt, dann in einer mit Speck belegten Rein oder Kasserole mit einer in Streifen geschnittenen Zwiebel, einer in Scheiben geschnittenen Petersilienwurzel, Sellerie, einer gelben Rübe und einem Stückchen Butter gut zugedeckt und weich gedünstet. Dann lasse man ein Stück Butter heiß werden, gebe etwas fein geschnittene Petersilie und recht rein gewaschene Mäurachen darein, und wenn sie weich sind, 3 Löffel voll Mehl dazu, mit welchem sie noch etwas dünsten müssen. Nun seihe man den Saft von den Briefen dazu, drücke von einer Citrone den Saft darein, gebe die Briefe ebenfalls dazu und lasse sie zum Schluß noch einmal aufkochen.

631. Rämmernes Bäuschel.

Man siede das Bäuschel in gesalzenem Wasser, schneide es fein nudelförmig, gebe in ein Reindl ein Stück Butter, ein klein geschnittenes Zwiebelhäppel, dann das geschnittene Bäuschel hinein, und lasse es gut rösten; stäube dann 1 Kochlöffel voll Mehl daran, schütte 1 Löffel voll Rindsuppe und

ein wenig Weinessig dazu, gebe klein geschnittene Limonien-
schalen und etwas Safran hinein, und lasse Alles gut
aufkochen.

632. Kammernes mit Krebsauce.

Man gebe das zerstückte, gewaschene und eingesalzene
Fleisch in eine Kasserole, ein Stück Butter, ein wenig Rind-
suppe und Limonien-schalen dazu, lasse es schön mürb dünsten,
stäube 2 Löffel voll Mehl daran, lasse es ein wenig rösten,
stosse 6 oder 8 gesottene Krebsen, aber ohne die Galle fein
zusammen, gebe sie in ein Löffchen, schütte eine gute Rindsuppe
darauf, lasse sie ein paar Mal aufsieden, gebe ausgelöste
Krebse, gedünstete Champions, in Salzwasser überfotenen
Spargel und Karviol dazu, und fiede es vor dem Anrichten
nochmals auf, damit die Sauce einen guten Geschmack bekommt.

Fünfte Gattung. Schweinees.

633. Klachelfleisch.

Jungschweinees, mit etwas Speck versehenes Fleisch
wird beliebig zerstückt, eingesalzen, mit Zwiebel, Lorbeer-
blättern, Thimian und etwas Pfeffer in eine Kasserole oder
Rein gethan, mit gewässertem Weinessig begossen, gut auf-
gekocht, bis das Fleisch mürb ist; zuletzt wird etwas saurer
Rahm dazu gegeben und die Brühe durch ein Sieb über das
in eine Schüssel gelegte Fleisch angerichtet.

Man kann statt des Letzteren eine bloße Einbrenn ma-
chen, oder etwas Mehl an das Fleisch stäuben.

634. Heißgesottener Schweinskopf.

Der gereinigte und der Länge nach gespaltene Schweins-
kopf wird in siedendem Wasser $\frac{1}{2}$ Viertelstunde abgebrüht,
und mit frischem Wasser abgeschreckt. Dann nimmt man das
Hirn heraus, schneidet es in 2fingerbreite Stückchen, reiniget
diese wieder sorgfältig, legt sie in eine Kasserole, gibt in
letztere eine spanische Zwiebel, die mit 4 Gewürznelken ge-
spißt ist, 4 Lorbeerblätter, 1 starkes Büschel Vertram, $\frac{1}{2}$
Gließchen Knoblauch, hinreichendes Salz und Pfeffer, 1 Sei-
del Weinessig, und kocht so das Ganze schnell über starkem

Feuer, bis der Sud auf den achten Theil als Saft eingekocht ist; dann ist das Fleisch auch kernig weich; man legt es zierlich auf eine Schüssel, gibt den Saft darüber, und bestreut es mit fein geschnittenem Vertram oder Schnittlauch.

635. Schweinsfleisch mit Wildpretsauce.

Man kocht das zertheilte und gut ausgewaschene Fleisch in gesalzenem Wasser mit einer Zwiebel beinahe weich. Sodann röstet man geriebenes Brot in Butter oder geschnittenem Speck, gibt es in die Brühe und läßt es mit Essig, Citronenschale, einigen Wacholderbeeren, Pfeffer, Ingwer, Nelken und englischem Gewürz noch eine $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Sechste Gattung. Vierfüßiges Wildpret.

636. Eingemachtes Wildpret überhaupt.

Man reinige ein Stück Wildpret, nachdem es mit Wacholderbeeren eingerieben worden und mürbe gelegen, mit Wasser; lasse es, wenn es von einem jungen Wild ist, blos dünsten, gebe es nämlich in eine Kasserole, darunter ein Stück Butter, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, etwas Pfefferkörner, Ingwer, Neugewürz, lasse es weich kochen, brenne es mit brauner Einbrenn ein, gieße sauren Rahm daran, und seihe die Sauce durch. Soll die Sauce eine dunkle Farbe haben, so gebe man statt saurem Rahm gerösteten Zucker und auch etwas Kapern dazu. Das Gericht kann mit einem Kranz von Buttermilch oder mit Limonien umgeben werden.

Altes Wildpret muß vor dem Dünsten mit Essig, Wasser und dem angegebenen Gewürz abgekocht werden.

637. Wildpret-Ragout.

Hat man Abfälle oder übrig gebliebene Stückchen von Hirschen, Hasen, Rehen, u. dgl. so werden diese in dünne Scheiben geschnitten, in Butter etwas überdünstet, dann mit Mehl bestäubt, braun geröstet, gute Fleischbrühe dazu gegossen, der Saft von einer Citrone daran gedrückt, und mit ein paar Löffel voll Milchrahm gut aufgekocht. Wenn man

es anrichtet, wird es gewöhnlich mit kleinen Butterpastetchen garnirt.

638. Vorderhase (das Junge) braun eingemacht.

Man zerhackt den Vorderhasen in Stücke und wäscht ihn rein, gibt in eine Kasserole ein Stück Butter, ein Stück in kleine Würfeln geschnittenen Speck, eine klein geschnittene Zwiebel, einige Thimianblättchen und ein klein geschnittenes Vorbeerblatt, legt den zerschnittenen Vorderhasen hinein, salzt ihn, gibt einen Löffel Wasser oder Rindsuppe daran, deckt ihn wohl zu, und läßt ihn weich dünsten, bis sich die Suppe ganz eindünstet und die Zwiebel braun wird. Nun gießt man $1\frac{1}{2}$ Seidel Rindsuppe und $\frac{1}{2}$ Seidel guten Weinessig daran.

Auch kann etwas rother Wein dazu kommen. Der weich gekochte Hase wird braun und mit etwas Zucker eingebrennt mit Limonienschalen, Neugewürz oder Nelken noch etwas aufgekocht und angerichtet, dann ebenfalls mit Buttermilch garnirt.

639. Wildschweinenes in Kranabet- (Wachholder-) Sauce.

Das Fleisch wird auf schon erwähnte Weise gereinigt, in Stücke gehauen und weich gekocht. Dann macht man Butter oder reines Fett heiß, läßt Mehl darin braun werden, giebt Zwiebeln und gute Fleischbrühe daran, und läßt es mit etwas fein gestoßenen Wachholderbeeren, Salz, Weinessig, Zucker und einigen Gewürznelken kochen. Zuletzt wird das Fleisch hineingegeben und darin nochmals gut aufgesotten.

640. Braun eingemachter Rehrücken.

Für 14 Personen.

Das Fleisch wird aus den Rückenbeinen herausgelöst, in runde Stücke geschnitten, diese klopft man etwas, bestreut sie mit Salz, taucht sie in zerlassene Butter und legt sie in eine flache Kasserole; dann schneidet man eine Gansleber in gleich runder Form, wie das Rehfleisch, salzt und taucht sie ebenfalls in Butter und legt sie in eine andere flache Kasserole. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten bratet man beide

schnell ab, seiht die Butter ab, legt das Rehfleisch sammt der Gansleber in eine tiefe Kasserole und läßt sie im Dunst. Hierauf bereitet man die dazu gehörige

641. Sauce.

In einer mit Butter ausgeschmierten Kasserole läßt man vor allem das Wurzelwerk braun werden, dann gibt man die ausgelösten Reh Rückenbeine, die klein zusammengehackt werden müssen, und 2 Maß Wasser darauf, und läßt man die Flüssigkeit, die fleißig vom Faume gereinigt werden muß, bis auf eine Maß einkochen, eine braune Einbrenn von 6 Loth Butter und ein Glas Bordeaux läßt man mit dieser Sauce aufkochen, passiert sie durch ein Sieb und läßt sie an der Wärme.

Zum Aufputz der Speise macht man einen

642. Teig-Reif.

Dazu nimmt man 1 Pfund Mehl, etwas Salz, 2 ganze Eier, 4 Loth Butter und knetet auf dem Brete mit warmen Wasser einen festen Teig, diesen wälzt man dann rund aus, macht von der Hälfte des Teiges einen Tellerförmigen Boden, von der anderen Hälfte einen drei Finger hohen Reif bestreicht ihn mit Eiweiß, und klebt ihn damit als Einfassung um den Teighoden herum, zwickt mit den Pastetenzwicker eine Verzierung hinein und läßt das ganze gut backen. Hierauf legt man das rund geschnittene Rehfleisch (Rehfilet) und die Gansleber reihenweise in den Teigreif, gießt die braune Sauce darüber und bringt die Speise heiß zur Tafel.

643. Weißes Eingemachtes von Hühnerbrust mit Ragout.

Für 14 Personen.

Von 8 bis 10 jungen Hühnern werden die Brüste ausgelöst, dieselben in eine flache Casserolle gelegt, in die man 5 Loth Butter gibt. Nun bestreicht man die Hühnerbrüste mit Eierweiß bestreut sie mit ganz fein geschnittenen Trüffeln oder Pöckelzungen und läßt sie schnell braten. $\frac{1}{2}$ Pfund gedünsteter Reis wird in eine mit Butter gut ausgeschmierte Reifform eingedrückt und dann auf eine

Schüssel gestürzt und in diesen Reisreis werden die Hühnerbrüste sammt Trüffeln zierlich eingelegt.

644. Ragout.

Von den übrig gebliebenen Rückentheilen der Hühner siedet man eine gute, weiße Suppe, macht eine weiße Einbrenn und verkocht diese mit der Hühnersuppe sorgfältig.

645. Tauben auf Rebhühner-Art.

Man putzt und salzt einige Tauben, und beizt sie 24 Stunden ein. Dann spickt man sie mit fein geschnittenem Speck, bratet sie langsam, und begießt sie mit Beize und saurem Rahm. Die Sauce dazu macht man von $\frac{1}{2}$ Seidel Rahm mit Mehl abgerührt, etwas Beize, dem herabgetropften von den Tauben und länglich geschnittenen Citronenschalen.

Nachdem alles nochmals aufgesotten hat, werden die Tauben auf eine Schüssel und die Sauce darüber gegeben.

646. Kapaun mit Mäschern.

Nachdem man von Butter und Mehl eine gelbbraune Einbrenn gemacht, läßt man Semmelbröseln ein wenig darin rösten, gibt fein gehackte grüne Petersilie, Citronenschalen, Sardellen und Zwiebeln darein, gießt gute Fleischbrühe und Wein darauf, und läßt es mit einem schön braun gebratenen Kapaun wohl aufkochen. Die Mäschern werden rein ausgewaschen von einer Seite die Schalen abgelöst, und dann ebenfalls dazu gegeben. Beim Anrichten gibt man die Sauce über den Kapaun; sollte derselbe jedoch nicht schön genug aussehen, so gibt man ihn zierlich zerlegt in die Schüssel.

Man kann auch junge Hühner oder Poultarde auf diese Art, oder auch mit Saucen zurechten.

647. Junge Gans mit Aepfeln.

Man kocht das Junge der Gans in gesalzenem Wasser weich, röstet Mehl in Butter braun, gießt von der Brühe daran, legt die geschälten und zerschnittenen Aepfel nebst Citronenschalen, kleinen Rosinen und geschnittenen Mandeln hinein, läßt die Aepfel weich kochen, und thut dann die junge Gans hinzu, damit es noch einmal gut aufstehe.

In schwarzer Sauce macht man das Gans-Junge auf folgende Art: Man richtet die gesottenen Stücke in eine Kasserole, gibt Zwiebel, Limonienschalen, Beizkräutel, ein wenig Essig und Rindsuppe daran, läßt es dünsten, bis es mürb wird, gibt in ein Reindl ein Stück Butter, läßt ihn zergehen, 2 Löffel voll Mehl daran, 2 Löffel voll schwarze Brothbröseln, läßt es braun rösten, rührt es mit der Suppe von der Gans klar ab, läßt es noch ein wenig dünsten, und bringt es auf den Tisch.

648. Gansleber in der Sauce.

Man spickt die gesalzene Leber mit Limonienschalen, gibt in ein Reindl ein Stück Butter, klein geschnittene Zwiebel, ein wenig Kuttelkraut, dann die Leber hinein, und läßt sie eine Weile dünsten, säet ein wenig Mehl daran, läßt sie noch etwas rösten, gibt Rindsuppe und Rahm dazu, etliche Tropfen Weinessig ein wenig Pfeffer, und läßt sie nur einen Sud aufthun, damit die Leber nicht hart wird.

Auch die Kapaun- und Indianleber kann man auf dieselbe Art zureichten.

Achte Gattung. Wildgeflügel.

649. Gedämpfte Schnepfen.

Nachdem sie gepuht, ausgenommen und rein gewaschen sind, reibt man sie mit Salz und gestoßenem Pfeffer ein, und dämpft sie eine halbe Stunde lang in halb Wein halb Wasser. Während dieser Zeit hadt mandas Eingeweide mit den gereinigten und von der Haut befreiten Mägen klein, schmitzet es mit geriebenem Schwarzbrod in Butter ab, gibt es zu den Schnepfen, würzt es mit Pfeffer und Muskat, gibt Citronensaft hinzu, und läßt es gar dämpfen. Beim Anrichten werden geschnittene Citronenschalen darüber gestreut.

650. Rebhühner mit Schampions.

Nachdem die Rebhühner sauber gereinigt, gewaschen, gespickt und mit Pfeffer und Salz inwendig ausgerieben worden, dämpft man sie in 2 Theilen Wasser und 1 Theil Wein fast weich; röstet dann Mehl in Butter braun, mischt es nebst gereinigten Schampions und Citronenscheiben an die

Brühe, läßt damit die Hühner vollends weich und die Sauce langsam kochen.

651. Vögel mit Weintrauben.

Man schwitz die gut gereinigten, ausgenommenen Vögel in Butter ab, thut halb Wein, halb Wasser, Zucker, Zimmt und Muskat hinzu, und läßt sie dämpfen. Zuletzt gibt man Weinbeeren hinein, und läßt sie noch einige Minuten mit durchkochen.

Dies wird eine angenehme Weingartenspeise im Herbst.

652. Wildenten in schwarzer Sauce.

Man haßt die reingeputzten und zerkleinerten Enten in Stücke, gibt sie in eine Kasserole, Salz, Essig, Wein und Rindsuppe, auch ein Zwiebelhäupel mit Nelken besteckt, Lorbeerblätter, Limonienschalen, Kuttelkraut und Basilikum dazu, und läßt sie schön mürb dünsten; läßt dann in einem Reindl ein Stück Butter zergehen, säet 1 Löffel voll Mehl und 2 Löffel voll geriebene schwarze Brothbröseln daran, röstet es gut, gibt es zu der Ente, rührt es unter einander, läßt es gut fieden, gießt zuletzt ein wenig Rahm darunter, und richtet das ganze gleich an. Man kann es auch in eine Pastete geben.

653. Wildtauben in brauner Sauce.

Man schneidet die reingeputzten Wildtauben in 4 Theile, gibt sie in eine Kasserole, gießt Essig, Rindsuppe und ein wenig Wein darauf, Limonienschalen, ein Zwiebelhäupel mit Nelken besteckt, 2 Stückchen Knoblauch und 2 Lorbeerblätter, und läßt sie recht mürb dünsten; gibt dann in eine Pfanne ein Stück Butter und geriebene schwarze Brothbröseln, röstet sie schön lichtbraun, und rührt sie unter die Tauben; läßt sie recht gut dünsten, daß die Sauce schön klar wird, und nimmt vor dem Anrichten Lorbeerblätter und Zwiebel wieder heraus.

2. Ordnung.

Eingemachte Fastenspeisen.

Erste Gattung. Fische.

654. Hecht in Buttersauce.

Den vollkommen gereinigten Fisch schneidet man auf dreifingerbreite Stücke, bestäubt ihn stark mit Salz, würzt ihn mit einer gespaltenen Zwiebel, 6 Gewürznelken, 6 Lorbeerblättern und etwas Thimian, begießt ihn mit kochendem Wasser und setzt ihn ans Feuer, so daß das Wasser äußerst wenig kocht. Hat der Fisch 20 Minuten gekocht, so setzt man den Topf vom Feuer, bereitet während dieser Zeit nach der schon bekannten Vorschrift eine Buttersauce, und hebt sie stark mit Limoniensaft. Endlich hebt man den Fisch aus dem Wasser über ein reines Tuch, richtet ihn in eine über eine Schüssel zusammengeschlagene Serviette an, bestreut ihn mit Petersilieblättern, und setzt die Sauce, wenn man sie nicht darübergießen will, in einer Schale besonders bei.

Dieser Fisch kann auch ganz gekocht, und der Länge nach angerichtet werden.

655. Gedünstete Forellen.

Man reiniget die Fische gehörig, gibt in eine Kasserole Butter, klein geschnittenen Zwiebel, Petersilienwurzel, Sellerie, gelbe Rüben, Vorbeer, Limonienschalen und Beizkräutel, legt die Fische hinein, läßt sie auf jeder Seite gut dünsten, und gibt sie dann auf eine Schüssel. Darauf legt man noch ein Stück Butter und 2 oder 3 Eßlöffel voll Semmelbröseln dazu, gießt Erbsenbrühe und Rahm nach, setzt auch ein wenig gebrannten Zucker bei, damit die Sauce braun wird, läßt es noch eine Weile sieden, und seht die Sauce über die Forellen.

656. Grundeln in blauer Sauce.

Man gibt in eine Pfanne halb Essig halb Wasser, Salz, Vorbeerblätter und 1 Zwiebelhäupel, läßt es sieden, wäscht die Grundeln aus, wischt sie mit einem Tuche ab, gibt sie in den siedenden Essig, läßt sie nur ein paar Mal aufsieden,

schüttet ein wenig kalten Essig darüber, und läßt sie zugedeckt eine Weile stehen, damit sie recht kernig werden, schmiert eine Schüssel mit Butter, begießt sie mit Milchrahm und besäet sie mit gestoßenen Gewürznelken; seihet die Grundeln ab, gibt sie auf die Schüssel, ein wenig Rahm und Butter darüber, besäet sie mit fein geriebenen Semmelbröseln, und läßt sie zuletzt noch gut aufdünsten.

657. Ruten in der Lebersauce.

Man siede den gehörig gereinigten Fisch in gesalzenem Wasser ab, schneide seine Leber in kleine Stücke, und lasse sie in einem Reindl mit einem Stück Butter anlaufen, säet einen Kochlöffel voll Mehl daran, und lasse es etwas rösten; gebe ein wenig Rahm und von dem Sud, worin das Fleisch gesotten worden ist, etwas dazu, daß die Sauce die rechte Dicke bekommt, auch etwas Limoniensaft und Limonien-schalen, gebe die Ruten auf eine Schüssel und die Sauce darüber.

658. Schill in Limoniensauce.

Man wäscht den gut abgeschuppten Schill rein aus, schneidet ihn zu Stücken, und siedet ihn in einer gesalzenen Erbsenbrühe ab; gibt in ein Reindl ein Stück Butter, läßt ihn zergehen, stäubt einen Löffel voll Mehl hinein, daß die Sauce die rechte Dicke bekommt, drückt Limoniensaft und gibt Limonien-schalen hinein, auch etwas Safran und Gewürz dazu, und legt den Fisch hinein, um ihn noch einmal aufzukochen.

Man kann zuletzt auch ausgelöste Krebsen, gekochten Spargel oder Maurachen dazu geben.

659. Schwanberger-Fisch.

Der Fisch wird in halb Essig und Wasser gesotten, in die Anrichtschüssel gegeben, dann werden ein paar Eidotter, etwas Limoniensaft, Essig, Salz und Suppe auf dem Herde so lange gesprudelt, bis es dicklich ist; dann wird es über den Fisch gegeben.

660. Stockfisch in der Milchrahmsauce.

Man dünstet den rein gehäuteten und gesalzenen Stock-

fisch mit etwas Butter, bis es recht kernig wird, gibt dann in ein Reindl ein Stück Butter, ein paar Löffel voll fein geriebene Semmelbröseln, auf 2 Pfund Stockfisch $\frac{1}{2}$ Seidel Rahm, ein wenig klein geschnittenes Petersiliekräutel, Limonien-schalen, etwas Muskatblüthe und Safran; läßt es unter einander gut aufsieden, richtet den Stockfisch in eine Schüssel und gibt die Sauce darüber.

Zweite Gattung. Amphibien und Schalthiere.

661. Heißabgesottene Frösche.

Man gibt in eine Pfanne halb Essig halb Wasser, einen Theil Wein, Salz, Vorbeerblätter und Ruttelkraut, läßt es gut fieden, gibt die Frösche hinein, und läßt sie aufsieden, richtet sie in eine Schüssel, gießt von dem Sude etwas darauf, besäet sie mit Semmelbröseln und brennt sie mit Schmalz und Zwiebel ab.

662. Schildkröten in Limonien-sauce.

Man richtet die Schildkröten auf die bekannte Art vor, gibt in ein Reindl ein Stück Butter und klein geschnittenes Petersiliekräutel, legt die Biegeln von der Schildkröte hinein, salzt sie und läßt sie gut dünsten; staubt 1 oder 2 Löffel voll Mehl daran, läßt sie noch ein wenig dünsten, gibt etwas Brühe dazu, worin die Schildkröte gesotten hat, auch Limonien-saft und Schalen, ein wenig Safran und Gewürz, und läßt sie noch einen Sud machen.

Zur wälschen Sauce haßt man sie geschwind aus dem Schmalz, nimmt halb Wein halb Erbsenbrühe, gibt $\frac{1}{2}$ Löffel voll in Schmalz geröstete Semmelbröseln und Gewürz dazu, auch Limonien-schalen und etwas Safran; läßt sie gut dünsten, bis die Sauce klar wird, legt dann die Biegeln in eine Schüssel und gießt die Sauce darüber.

663. Austern mit Rutenleber.

Man schneidet die Leber blättrig, läßt sie mit den Austern im Butter etwas anlaufen, gibt 1 oder 2 Löffel voll klein geriebene Semmelbröseln, klein geschnittene Limonien-schalen, Limonien-saft und ein wenig Erbsenbrühe daran, und läßt sie etwas aufdünsten; gibt ein wenig Muskatblüthe dazu, und wenn sie angerichtet sind, lang geschnittene Limonien-schalen darauf.

Dritte Gattung. Fastengeflügel und Säugethiere.

664. Duck-Enten in schwarzer Sauce.

Diese werden gehörig vorbereitet, gesalzen, auf eine Zeit in Milch gelegt und dann rein ausgewaschen. Darauf legt man sie in ein Reindl, gibt Essig und Wasser, Limonienschalen, Zwiebel und Beizkräuter dazu, und läßt sie mürb dünsten; gibt dann in ein Reindl ein Stück Butter, läßt ihn zergehen, nimmt einen Löffel voll Mehl dazu und einen Löffel voll geriebene Brösel von Hausbrot, welche aber von einer Rinde sein müssen; röstet es so lange, bis es braun ist, rührt es mit dem Sud von den Duck-Enten ab, und läßt Alles noch eine Weile dünsten.

665. Fischotter in der Sauce.

Man lasse das vorgerichtete Fleisch mit Wein, Essig, Kräutern, Vorbeerblättern, Gewürz, Limonienschalen und Salz weich dünsten, röste 3 oder 4 Löffel voll geriebenes schwarzes Brot in Butter, gebe auch 1 Löffel voll Mehl dazu, lasse es bräunlich werden, rühre es mit dem Sud schön klar ab, siede es gut, gebe den Schlegel auf eine Schüssel, und seihe die Sauce durch ein Sieb darüber.

666. Hausenfleckeln.

Dazu werden die Fleckeln wie zu den Schinkenfleckeln gemacht und abgesotten, dann in Butter etwas geröstet; statt des Schweinefleisches aber ein Stück Hausen gesotten und dünnblättrig geschnitten. Darauf wird beides wie die Schinkenfleckeln eingelegt, Butter Semmelbröseln und Rahm darüber gegeben und mit Unter- und Ueberglut gebacken.

667. Fleisch-Meridon.

Man brate Rehhendeln, bereite aus 1 Pfund gebratenen kalbernen Schnitzeln eine Fäsch, mache ein Eingerührtes von 4 Eiern, schneide es mit geweichter Semmelschmollen und etwas Mark recht fein zusammen, und gebe Salz und Muskatblüthe dazu; rühre sodann die Fäsch mit $\frac{1}{2}$ Seidel Milchrahm ab, schmiere einen Melonmodel mit Butter, besäe ihn mit Semmelbröseln, belege ihn mit Speck, streiche die halbe Fäsch hinein, lege die gebratenen Rehhendeln darauf, dann

die übrige Fäsch und lasse das Ganze in der Tortenpfanne eine Viertelstunde backen.

668. Krebs-Meridon.

Von 30 im Petersilienwasser gekochten Krebsen löset man die Schweife und Scheeren aus, macht von dem Uebrigen $\frac{1}{2}$ Pfund Krebsbutter, verrührt ihn, wenn er ausgekühlt, recht flaumig mit 4 ganzen Eiern und 6 Dottern, gibt 5 kleine abgeriebene, in Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln, nachdem man sie vorher klein gehackt, darein, schneidet die ausgelösten Schweife und Scheeren klein würflig, und gibt sie ebenfalls darunter. Nun bestreicht man eine flache Kasserole oder Form mit Krebsbutter, füttert selbe mit dem Teige aus, gibt weißes Ragout mit grünen Erbsen oder Spargel darein, füllt den Teig darauf, und backt ihn langsam in einer Röhre.

Er muß aus dem Ofen gleich auf die Tafel kommen.

• 669. Hühner-Meridon.

Man kocht eine alte Henne, von der man das Blut aufgehoben, recht weich, läßt abgerindete Semmel in Rahm anziehen, stößt diese mit dem Fleisch von der Henne zusammen, treibt es durch ein Sieb, und rührt 4 Eierdotter und etwas Salz mit dem Blut der Henne hinein. Dann schneidet man wieder $\frac{1}{2}$ Semmel gewürfelt, befeuchtet sie mit Rahm, schneidet auch $\frac{1}{2}$ Pfund frischen Speck gewürfelt, läßt ihn ein wenig zerschleichen, gibt die Semmel, etwas Majoran und das Blut dazu, und läßt es anlaufen.

Zuletzt mischt man beide Theile schichtenweise, und läßt das Ganze langsam backen.

Braten.

Vorbereitung.

Bei Behandlung der Braten ist Folgendes zu bemerken:

Die größeren Bratenstücke brauchen eine verhältnißmäßig größere Hitze und längere Zeit.

Das Feuer wird in einem halben Kreis herum gerichtet, die Flamme muß nur sparsam auslodern, die Glut aber um so stärker sein, die man immer mit Hilfe des Schürhakens in gleichem Grade der Hitze zu erhalten trachten muß.

Alles, was gebraten wird, es mag nun auf offenem Herde, oder in den Sparherdröhren geschehen, muß fleißig begossen werden, theils mit Fett, Schmalz oder Butter, oder mit einer eigens dazu verfertigten Marionade, das Wildpret mit seine Beize, und zuletzt auch mit Milchrahm.

Die jungen Wildpret-Gattungen, besonders das Geflügelwildpret, haben keine Beize nöthig, und werden gespiet, oder mit Speckplatten bedeckt, oder auch nur mit Fett oder Butter begossen, gebraten.

Was auf dem Spieße gebraten werden soll, muß man besonders gut anstecken und aufbinden, damit es beim Braten nicht rutscht.

Der dickere Theil muß immer an die Mitte des Feuers zu stehen kommen.

Kleinere Braten, wie Kapauner, Poularde, junge Hühner, Rebhühner, Lämmerne Biegel, junge Hasen und die übrigen in kleineren Stücken gebratenen Fleischgattungen gebrauchen viel weniger Zeit, längstens $\frac{3}{4}$ Stunden, oder auch nur $\frac{1}{2}$ Stunde, um vollkommen ausgebraten zu sein. Sie fordern ein lebhaftes, nach und nach näher rückendes Feuer und fleißiges Begießen, dazu ist auch die richtige Beurtheilung nöthig, um den Moment bestimmt zu treffen, in welchem die Wirkung der Hitze nachlassen muß, damit das Bratstück gut, nicht zu trocken, und in seinem gehörigen Saft erhalten werde.

Schnepfen, Wachteln u. dgl. werden immer mit Speckplatten überbunden. Bei kleineren Vögeln wird der Speck mit Semmelscheiben an der Seite beigelegt, oder mit den kleinen Spießchen durchstoßen. Diese Vögel werden sammt ihren Eingeweiden in einer Viertelstunde gäh gebraten.

Alles zum Braten Bestimmte soll jung, fett und mürb sein. Die zum Füllen geeigneten Braten, sowohl vom Geflügel als von andern Fleischstücken, wie da sind: Kalbs- oder Lämmerne Brust, kleine junge Hühnchen, Tauben, werden erst behutsam untergriffen, dann mit der allgemeinen Bratenfülle gefüllt.

Diese Bratenfülle wird auf folgende Art fertigget:

Man treibt einen Viertling Butter mit 4 Eidottern ab, schneidet eine Mundsemmel, nachdem ihre Rinde abgerieben worden, würflig, befeuchtet sie mit süßem Rahm, vermengt damit das Abgetriebene, gibt ein Büschchen fein geschnittene Petersilie, etwas Salz, Gewürz und Muskatnuß dazu, und zuletzt noch einen fest geschlagenen Schnee von 2 Eislaren. Dies Alles wird gut durch einander gerührt.

Ist das Stück gefüllt, so näht man die Oeffnung fest zu, dressirt und bratet es. Die Fülle darf nicht zu weich sein, und muß einer Leber gleich geschnitten werden können.

670. Kalbschlegel.

Dieser wird gewaschen, allenfalls ein paar Stunden in lauwarme Milch gelegt, eingesalzen, noch etwas liegen gelassen, und am Spieß oder in einer Röhre langsam gebraten. Ein großer Schlegel braucht 2 Stunden und darüber zum Garbraten. Man kann ihn nach Geschmack auch mit ausgelösten Sardellen und Rindermark spicken. Während des Bratens wird er mit Rahm und Butter, oder auch nur mit fetter Fleischsuppe begossen. Mit Sardellen gespickt muß er auch, wenigstens zuletzt, mit Sardellenbutter begossen werden.

671. Gebeizter Kalbschlegel.

Man klopft den Schlegel, salzt ihn, reibt ihn mit gestoßenem Beizkräuteln, klein geschnittenen Limonienschalen und Kranabetbeeren gut ein, läßt ihn 1 oder 2 Stunden in Salz stehen; macht eine Beiz darüber von Essig, Wein, Wasser und Zwiebelhäupeln mit Gewürznelken besteckt, brennt den Schlegel damit ab, und läßt ihn 1 oder 2 Tage beizen; dann schneide man das Häutige davon weg, spickt ihn mit einer gesottenen geselchten Zunge schön durch, oder auch mit ein wenig groß geschnittenem Speck; bratet ihn, begießt ihn öfters mit Beiz und Rahm, und macht dazu eine Sauce aus einer lichten Einbrenn mit ausgelösten Sardellen, Kapri, etwas Rahm und Beiz, und gibt solche in einer Schale zu dem mit Kapri und Limonienschalen zierlich bestreuten Braten.

672. Nierenbraten.

Dieser wird ganz so wie der Schlegel behandelt. Er braucht aber nur die Hälfte der Zeit zum Braten, wird mit Butter und Fleischsuppe begossen, und erhält beim Anrichten auch etwas von dieser Brühe.

673. Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust wird gereinigt, eingesalzen, untergriffen, mit der oberwähnten allgemeinen Fülle gefüllt und gut zugespießt. Gebraten wird sie auf dieselbe Art, wie der Nierenbraten.

674. Kalbschlegel mit Sardellen.

Wenn der Schlegel schön dressirt und eingesalzen ist, macht man mit einem dünnen Messer Löcher daein, und spickt ihn mit vier länglich geschnittenen Sardellen und 2 Zecheln Knoblauch, welcher so dünn wie möglich geschnitten wird, und läßt ihn dann eine Stunde liegen. Der Schlegel auf diese Art zugerichtet, muß bei anhaltender Hitze eine halbe Stunde länger wie gewöhnlich, unter fleißigem Begießen mit Butter, gebraten werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten begießt man diesen noch mit sechs bis acht Löffelvoll Milchrahm, und gibt dann, nachdem der Schlegel gehörig auf die Schüssel geordnet ist, die Sauce darunter.

675. Schöpfenschlegel.

Dieser wird gut gehäutet, geklopft, mit Speck durchzogen, am Spieße mit Rahm begossen, so wie der Kalbschlegel gebraten. Es ist jedoch darauf zu sehen, daß derselbe ja nicht austrockne, sondern schön saftig bleibe. Man kann den Rahm, welcher in die Bratpfanne getropft, in braune Sauce geben, sie etwas damit aufkochen lassen, und dann entweder über den Schlegel oder in eigener Schale dazu geben.

Will man den Schlegel sauer haben, so wird er vor dem Braten einmarinirt, und während dessen mit dieser Marionade begossen. Die abgelaufene Brühe wird mit einem Anrichtlöffel voll guter Schü vermengt, durch ein Haarsieb geseiht, und über den auf die Schüssel angerichteten Schlegel

gegeben. Das Uebrige kann in einer Saucechale beigegeben werden.

Man kann den Schöpfenschlögel, bevor er ganz ausgebraten ist, auch mit Sardellenbutter bestreichen, und beim Anrichten auch ein Stück Sardellenbutter unter denselben legen.

676. Lammsbraten mit Aepfeln.

Man klopft und salzt ein schönes Lammviertel, gibt Citronenschalen und ein Lorbeerblatt dazu, und bratet es mit nicht zu vieler Sauce. Ist solches schön braun und beinahe fertig, so legt man es heraus, gießt die Sauce ab, schält 25 Maschanzeräpfel, thut sie in die Bratpfanne, gießt das Fett von der Sauce darüber, und legt den Braten darauf.

Er muß so lange braten, bis die Aepfel weich sind.

677. Lammschlägel mit Birnen.

Ein fetter gut geklopfter Lammschlegel wird eingesalzen, und mit Beigabe von Zwiebel und Citronenschalen schön gebraten. Indessen kocht man gute saftige Birnen in einer Kaffe-rolle braun ein; wenn nun der Braten weich ist, so nimmt man das Fett davon ab, thut zu der Sauce, welche nicht zu viel sein darf, die gekochten Birnen, legt den Braten darauf, betropft diesen mit Fett, bestreut ihn mit geriebenem schwarzen Brote, mit Lebkuchen gemischt, und läßt ihn braun werden.

678. Gefülltes Lammsbiegel.

Man schneidet etliche ausgelöste Sardellen würflich, dazu auch in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel mit einem Zwiebelhäupel, grüner Petersilie und ein wenig Leber klein zusammen, gibt es in ein Töpfchen sammt den Sardellen; schlägt 3 Eier daran, gibt ein wenig Butter, 1 Löffel voll Rahm und Salz dazu, rührt es unter einander, füllt es in das Biegel, bratet dasselbe, begießt es öfters mit Sardellenbutter, und belegt es in der Schüssel mit Petersiliekräuteln. Auch kann noch etwas Sardellenbutter beigegeben werden.

679. Lämmerner Hase.

Der Rücken sammt beiden Biegeln (der Hase) wird gehäutet, gewaschen, 2 Stunden in süße Milch gelegt, dann

eingesalzen und gebraten. Inzwischen gibt man in eine Reib-
einen halben Viertling Butter und 2 Kochlöffel voll Mehl
dazu, rührt es mit Rahm gut ab, setzt es auf die Glut, bis
es etwas dicklich wird, wobei aber beständig gerührt werden
muß; bestreiche dann damit den Hase während dem Braten
4 oder 5 Mal bei starkem Feuer, damit der Hase resch bleibt.
Ist selber gebraten, so wird er mit süßem Salat zur Tafel
gegeben.

680. Die Lammsbrust

wird ganz auf dieselbe Weise wie die Kalbsbrust gefüllt,
langsam gebraten, und mit guter Fleischsuppe und Butter
begossen.

681. Schweinsrücken.

Man legt diesen gut gewaschen und gesalzen in eine
Bratpfanne mit etwas Wasser, läßt ihn so lange in dem
Ofen, bis die Haut anfängt spröde zu werden, schneidet sie
dann der Länge und Quere nach klein fingertief würflich ein,
und bratet ihn unter öfterem Umdrehen gar. Die Haut muß
spröde und glasartig erscheinen, sonst hat der Braten kein
schönes Ansehen. Man kann auch jedes andere Stück eines
jungen Schweines (Brühlings), welchem sein dünner Speck
gelassen wird, auf diese Art braten. — Die Haut wird immer
gitterartig angeschnitten.

Ein abgezogener Schweinsrücken wird gut ausgewaschen,
mit Salz und Kümmel bestreut, in eine Kasserole gelegt, und
ein paar Löffel Fleischbrühe und eben so viel guter Weinessig
darangegeben. Dann wird er gedünstet, bis er mürb ist: end-
lich gibt man auch oben Glut, daß er sich schön bräunt. Gar
gebraten wird er auf eine Schüssel gelegt, das Fett abge-
schöpft, und der Saft darüber gegossen.

682. Spanferkel (Spanfadel).

Das rein gepuzte, ausgenommene und gewaschene Span-
ferkel wird von außen und innen stark mit Salz eingerieben,
und der Bauch mit Semmel oder gekochten und geschälten
Kartoffeln ausgefüllt. Dann bindet man es der Länge nach
am Spieße fest, dressirt (speist) die Füße auseinander, und
bratet es schnell.

Wenn es schwitzt, wäscht man es mit einem Tuche ab, bestreicht es einigemal mit Speck, wäscht es endlich wiederholt mit Bier, und trocknet es immer wieder ab. Bilden sich Blasen auf der Haut, so müssen selbe sogleich wieder aufgestochen werden. Bratet man ein Spanferkel in der Röhre, so ist der Vorgang derselbe, d. h. man muß es auch dort schnell braten, dabei nicht umwenden, da der Rücken immer oben bleiben muß. Auch muß man das Braten zu einer solchen Zeit wählen, daß das Ferkel sogleich auf die Tafel gegeben werden kann, da es sonst einschrumpft.

Auch wenn es in der Röhre gebraten wird, muß man es einige Mal mit Speck bestreichen. — Wenn man gleich nach dem Braten ein Seidel kaltes Wasser über den Rücken schüttet, wird die Haut noch rescher.

683. Kapaun- oder Poulard-Braten.

Kapaunen oder Poularde sollen nach dem Abstechen wenigstens einige Tage abliegen. Nachdem das Stück sauber gerupft ist und die Gedärme herausgenommen sind, wird rückwärts am Halse ein Loch gemacht, der Kropf sammt der Schlundröhre herausgenommen, daß Brustbein eingedrückt und die untern Füße abgehauen. Nun wird es nach reinem Auswaschen gesalzen, und entweder mit fein gehackten Sardellen gut ausgerieben, oder grüne Petersilie hineingesteckt.

Hierauf werden die Schenkel hinaufgeschoben, und mittelst eines durchgesteckten Speiles befestigt; dann wird ein Spieß durchgezogen, der Braten am Halse und bei den Füßen mit Bindfäden fest gebunden, und anfangs bei gelindem, dann bei stärkerem Feuer, mit Butter begossen, gebraten. Die Flügel können abgehackt oder zurückgebogen werden.

Beim Anrichten wird der Spieß herausgezogen, und der Braten nach abgelösten Bindfäden mit etwas frischem, oder einen Augenblick in heißer Butter oder Schmalz gebackenem grünen Petersilie geziert. — Statt der Sardellen kann man den Bauch auch mit Pfeffer und Salz einreiben, und vor dem Zunähen desselben Citronenscheiben mit Petersilie hineingeben.

684. Gebratener Indian.

Dazu wählt man ein halb ausgewachsenes Stück.

Der Indian wird gleich einem Kapaun gesengt, aufgemacht, gesalzen, an den Spieß gesteckt und während des Bratens mit Butter begossen. Doch fordert derselbe anfangs weniger Hitze, weil er gewöhnlich um mehr als die Hälfte größer als ein Kapaun ist, und daher viel längere Zeit zum Garbraten braucht. Man kann denselben auch mit Papier, welches mit Butter bestrichen wird, überbinden, dieses erst $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten wegnehmen, und helleres Feuer geben, damit er eine schöne gelbbraune Farbe bekommt.

Gewöhnlich wird der Kropf des Indians gefüllt. Zu diesem Behufe schneidet man die Kropfhaut rückwärts über dem Halse auf, und nachdem man den Kropf aufgelöst, schneidet man auch die Kropfhaut bei den Knochhaarbüscheln ab, löset sodann den Hals selbst zwischen den Flügeln ab, und fasset von da die Haut in großen Stichen rund herum mit Bindfäden ein. Die übrige Dressur ist wie bei dem gebratenen Kapaune.

Als Fülle dient entweder die allgemeine, oder die folgende Fülle;

Mit 3 Eiern wird ein Stück flaumig abgetriebener Butter gut verrührt; dann werden 2 kleine in Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen, eben so vielen Weinbeeren und in Streifen geschnittenen Mandeln darein gegeben, wohl damit verrührt, die Kropfhaut eines auf die obige Art hergerichteten Indians damit gefüllt, mit Bindfaden wohl zugebunden, und derselbe dann noch etwas langsamer als jener ohne Fülle gebraten. Man nimmt auch statt den Rosinen, Weinbeeren, Mandeln und gebratene Kastanien, dann müssen jedoch 6 Loth klein würflich geschnittenes Mark beigelegt werden, weil sonst die Fülle zu trocken sein würde. Zuletzt wird der Bindfaden ausgezogen und der Indian mit etwas braunen Saft heiß aufgetragen.

685. Gebratene Hendl (Hühner).

Die Hendl werden, wenn sie 6 bis 10 Wochen alt und fett sind, mit heißem Wasser gepulzt, auswendig mit Salz, inwendig mit Pfeffer und Salz eingerieben und etwas liegen gelassen. Hierauf gibt man in das Innere des Hendl ein Stück Butter, etwas Petersiliekraut und eine Scheibe

Citrone, steckt es an den Spieß, und bratet es unter beständigem Begießen mit zerlassener Butter gelb und saftig.

Man kann die fertigen Hendlern auch noch einmal mit heißem Butter begießen, sie mit Semmelbröseln bestreuen, diese auf starker Glut schnell Farbe nehmen lassen, und dann den Braten mit grüner Petersilie garnirt auf den Tisch geben.

Dieselbe Behandlung hat Statt, wenn sie im Rohr gebraten werden.

Man pflegt sie auch mit einer gewöhnlichen Fülle zu füllen.

Am besten ist es, wenn man in Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel mit Butter, in welchem man fein geschnittenen grünen Petersilie anlaufen läßt, begießt, ein paar Eier daran schlägt, mit Salz und Safran würzt, und mittelst einer Spritze in die vom Halse aus wohl untergriffenen Hühner füllt, diese dann zugebunden, und gleich den gebratenen dressirt (doch darf kein Speil durchgesteckt werden) an einen Spieß steckt, und mit Butter begossen bratet. Die Flügelschen werden bei dieser, wie bei jeder andern Gattung, ausgebogen, und Leber und Magen dazwischen gesteckt. Man nimmt zu diesem Gebrauche gewöhnlich ganz junge, 6 bis 8 Wochen alte Hühnchen, sollten sie jedoch älter sein, so müssen sie wenigstens einen Tag vorher abgestochen und trocken gerupft werden, indem sie sonst nicht mürb genug sind.

686. Gebratene Tauben.

Dazu müssen junge Tauben gewählt werden.

Nachdem sie gerupft und überhaupt auf die nämliche Weise, wie die jungen Hendlern zugerichtet worden, werden sie mit nudelförmig geschnittenem Speck zierlich gespiet an Spießchen gesteckt, mit Bindfaden befestigt, und bei hellem Feuer mit Rahm, Butter und guter Fleischbrühe begossen, oder auch in der Pfanne gebraten.

Auch gefüllt werden sie auf dieselbe Art, wie die Hendlern, nur nicht so fest, weil die Haut leicht aufspringt.

687. Enten- oder Gans-Braten.

Dazu dürfen keine alten Stücke gewählt werden.

Die zum Braten vorgerichtete Gans oder Ente reibt man von innen und außen mit Salz, Pfeffer, Majoran und etlichen zerdrückten Wachholderbeeren tüchtig ein, und bringt sie in einer niedern Rein in die Bratröhre. Während des Bratens muß man das Fett immerwährend abschöpfen, wodurch die Gans oder Ente rascher und schöner sich bratet. Wenn man sie austrägt, so muß die Brust aufwärts stehen. Die Sauce wird immer darunter gegeben. Man kann den Bauch auch mit gebratenen Kastanien oder mit Erdäpfeln ausfüllen und dann die transhirten Stücke damit garniren.

688. Gans-Braten mit Ritten.

Während die Gans bratet, schält man Ritten, schneidet sie in 8 Theile, wendet solche im Mehl um, und backt sie im heißen Schmalze schön braun. Dann legt man die gebratene Gans in eine Bratpfanne, gießt etwas Wein und Wasser hinzu, würzt es mit Zimmt, Nelken, Citronenschalen und Zucker, thut die gebackenen Ritten dazu, läßt das Ganze aufkochen, und gibt den Braten zierlich auf die Tafel.

689. Hühner mit Majonaise und Aspik

für 12 bis 14 Personen.

6 junge Hühner werden, nachdem sie rein ausgewaschen sind, mit einer dünnen Schnur umbunden (dressirt) nebst Wurzelwerk in eine Kasserole gegeben und mit weißer Suppe übergossen, auch etwas Citronensaft und Salz dazu gegeben, damit sie weiß bleiben und weich gedünstet. Sodann läßt man sie auskühlen, schneidet sie in schöne Stücke und richtet diese auf einer runden Schüssel in Pyramidenform auf. Leber und Magen, blättrig geschnitten, gibt man gleichfalls dazu. Den von den Hühnern zurückgebliebenen Saft stellt man ins Eis und verwendet ihn zur

690. Majonaise.

3 Eierdotter und 1 Messerspitze voll Salz werden in einem kleinen Weibling flaumig abgerührt, nach einer Minute gibt man 6 Tropfen gutes Tafelöl, wieder nach einer Minute 6 Tropfen Weinessig dazu, und wiederholt genau in den angegebenen Zwischenräumen die Tour, bis $\frac{1}{4}$ Pf. Oehl in die Masse ist und stellt diese ins Eis. Dann gibt

man den einstweilen kalt gewordenen Hühnersaft, auch etwas Muskatnuß darunter, stellt die Majonaise wieder auf das Eis, bis sie fest wird. Mitteltst eines Köffels übergießt man dann die bereits angerichteten Hühner mit der Majonaise, bekorirt sie geschmackvoll mit Aspik und gibt sie schnell zur Tafel.

W i l d b r a t e n .

691. Hirschziemer.

Dieser muß weiß und gut abgelegen sein. Das Schlußbein wird davon abgehackt. Man kocht ihn, gut eingesalzen, zuerst gewöhnlich in Wasser mit etwas Essig, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Zwiebeln, die mit Gewürznelken besteckt sind, bis er weich ist.

Während dieser Zeit reibt man schwarzes und weißes Brot unter einander auf, mischt Zucker, gestoßenen Zimmt und fein geschnittene Citronenschalen darunter, nimmt den Ziemer heiß aus der Brühe, legt ihn in eine Bratpfanne, zieht die dünne Haut ab, bestreicht ihn mit zerquirkten Eiern und drückt dann das aufgeriebene Brot so fest und dick, als es hält, auf die obere Seite des Ziemers, bestreicht es wieder mit Eiern, gieße ein wenig von der Ziemerbrühe darunter, und stellt dann das Wildpret so lange in den Backofen, bis es schön gelb wird.

Zu diesem Gerichte pflegt man auch eine süße Sauce zu geben.

692. Hirschziemer,

für 14 Personen.

Das Bein des Hirschziemers wird ausgelöst und das Wildpret in rothem Wein zur Hälfte mit Wasser verdünnt und mit Wurzelwerk gesotten, dann röstet man in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter 1 Seidel Semmelbrösel, gibt 2 Eierdotter und etwas Zucker dazu und vermengt Alles gut unter einander.

Ist der Hirschziemer weich gesotten, so nimmt man ihn aus dem Wein, transchirt ihn nach Portionen und bestreicht

ihn oben mit den gerösteten Semmelbröseln. Der Hirschzie-
mer wird heiß und gewöhnlich mit einer Ribiselsalse servirt.

693. Ribisel-Salse.

Ein Viertelpfund Ribisel werden in Zucker und $\frac{1}{4}$ Sei-
del des Weinabsudes gut abgekocht und dann in einer Sau-
ciere zum Braten servirt.

694. Rehziemer (Schlegel).

Dieser wird entweder ganz auf Art des Hirschziemers
bereitet, oder auch einfach in der Röhre gebraten, öfter be-
gossen und umgedreht. Man gibt gewöhnlich Kapernsauce
dazu. Der Rehziemer wird auch häufig gespißt, und wenn
er gebraten ist, mit einer Rahmsauce begossen.

695. Kehrrücken.

Der Kehrrücken wird wie der Schlegel vorbereitet, und,
wenn man will, eingebeizt; dann zieht man ihm die Haut
ab, klopft das Fleisch von den Rippen ein wenig zurück, spißt
den Rücken gut mit Speck, überwindet ihn mit Papier, bratet
ihn recht langsam, und begießt ihn einigemal mit Beize und
Rahm. In der Schüssel wird er mit Limonienschalen und
Kapern geziert.

696. Jungfernbratel vom Hirsch.

Von einem mehr jungen Hirsch darf der Jungfernbraten
nur ein paar Stunden in der Beize liegen, damit es von
dem Essig den Geruch bekommt, dann spißt man es recht
zierlich mit Speck, bratet es schön langsam, und begießt es
öfters mit Rahm und Beize; wenn es gut ausgebraten ist,
macht man von der Beize eine Kapernsauce, richtet das gebratene
Fleisch in eine Schüssel, gießt ein wenig von dem herab-
geschöpften Saft darüber, ziert es mit Limonienschalen und
Kapern, und gibt die Sauce in einer Schale dazu.

697. Gebratener Hase.

Ein junger Hase braucht nicht gebeizt zu werden; bei
einem alten aber ist es nothwendig. Er wird rein hergerich-
tet, gehäutet, gewaschen, und der Rücken unter der dritten
Rippe abgehackt. Den so hergerichteten Braten spißt man

mit länglich geschnittenen Speckstückchen salzt und begießt ihn mehrmals mit heißem Essig. Hierauf legt man ihn in eine flache Bratpfanne, gibt dazu Essig, Fett und Zwiebeln, und bratet ihn langsam in der Röhre. Wenn er auf den Tisch getragen wird, beträufelt man ihn entweder bloß mit saurem Rahm oder Essig, oder mit einer Rahmsauce und Kapern.

Man pflegt den gebratenen Hasen auch mit Citronenscheiben und Kapern zu belegen, und die Brühe in der Schale dazu zu geben.

698. Gemischlegel.

Rein gehäutet und gespickt wird derselbe mit kochenden saurer Brühe, welche von Essig, Wein und Wasser zu gleichen Theilen bereitet wird, begossen, Zwiebel, Thymian, Lorbeerblätter und Gewürznelken darein gegeben, und so 4 bis 5 Tage stehen gelassen — übrigens ganz wie ein Rehzimmer (Schlegel) behandelt.

699. Gebratener Auerhahn.

Dieser wird, wenn er noch ganz jung ist, bloß recht fein mit Speck gespickt, oder in denselben eingebunden, und einem Hasanne gleich gebraten. Ist er jedoch älter, so wird er gleich dem Hasen mit saurer Brühe begossen, worin er 2 bis 3, auch wenn er zähe sein sollte, wohl 8 Tage liegen bleibt. Die übrige Behandlung ist wie beim Hasen.

Eben so wird der Birkhahn und der Schildhahn zugerichtet. Man pflegt bei diesen dieselbe Brühe zu machen, wie beim Gemischlegel.

700. Gebratener Fasan.

Den gehörig zubereiteten Fasan wäscht man mit Wein aus, reibt ihn in- und auswendig mit Salz, Nelken und ein wenig Pfeffer ein, und steckt in die Oeffnung ein paar Citronenscheiben; bindet die Brust zuvor mit Speckscheiben, und dann den ganzen Fasan in einen mit Butter bestrichenen Papierbogen ein, und bratet ihn am Spieße oder in der Rein, indem man ihn abwechselnd mit Butter und Citronensaft besprengt.

Zuletzt wird das Papier entfernt, der Speck aber auf der Brust gelassen, und die Sauce durch ein Sieb darüber ge-

geben. Bevor man den Fasan auf den Tisch gibt, nimmt man den ungerupften Kopf, der deßhalb stets aufbewahrt wurde, steckt ihn an ein Hölzchen, und passt ihn an den gebratenen Fasan an. Das Ganze wird mit Citronen garnirt.

701. Gebratene Haselhühner.

Bei den gerupften, aufgemachten und gut ausgewaschenen Haselhühnern wird die Brusthaut los gelöst, und eine Scheibe Speck dazwischen gesteckt, dann werden sie gespiet, und fleißig mit Butter begossen, gebraten. Nun lasse man einige Austern, Citronensaft, etwas Muskatblüthe, Citronenschalen, und, wenn man sie haben kann, einige Trüffeln in einer Kasserole mit einem Stück Butter wohl dünsten, und lege die gar gebratenen Hühner auf die Schüssel, um sie mit der Sauce zu begießen.

Sie können auch gespiet, wie die Hasen gebeizt, und mit Rahm und Butter begossen, gebraten werden.

702. Schnepfen und Rebhühner

werden gerupft, aufgemacht, gewaschen, mit Speck gespiet, und übrigens wie die Hendeln oder Rapaunen gebraten. — Die Schnepfen werden geschwinder gar.

703. Gebratene Wildtauben.

Nachdem man die Tauben rein gepukt, gewaschen, eingefalzen, eine Beize von Essig, Wein, Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblättern und Limonienschalen darüber gemacht, läßt man solche, besonders wenn sie alt sind, 4 oder 5 Tage in der Beize liegen, spießt sie dann mit Speck oder Knoblauch, bratet sie langsam, und begießt sie öfters mit Beize und Rahm; gibt dann in ein Reindl ein Stück Butter, ein wenig klein geschnittene Zwiebel, einige geschnittene Sardellen, ein wenig fein geriebenes Ruttelkraut und Basilikum, läßt es gut anlaufen, säet 1 oder 2 Löffel voll Mehl daran, läßt es noch ein wenig rösten, gießt so viel von der Beize dazu, daß die Sauce in der Dike recht wird, gibt das Herabgetropfte von den Tauben dazu, wie auch ein wenig Rahm, und läßt es gut aufkochen.

Gut ausgebraten, werden die Tauben in die Schüssel und die Sauce darüber gegeben.

Fasten-Braten.

704. Gebratener Karpse.

Nachdem der Fisch geschuppt und gewaschen worden, schneidet man ihn oben am Rücken so auf, daß der Bauch beisammen bleibt. Hierauf sondert man die Galle von dem Eingeweide ab bestreuet den Fisch außen mit Salz, und legt ihn ausgebreitet so in die Bratpfanne, daß der innere Theil über sich, der äußere aber auf den Boden der Pfanne zu liegen kommt. Nun bestreut man den Karpfen auch von dieser Seite mit Salz und Pfeffer, und gibt etliche kleine, zerschnittene und geschälte Zwiebeln dazu.

Man kann von dem am Rücken geöffneten Karpfen auch das Fleisch auslösen, von den Gräten befreien, mit den gereinigten Eingeweiden zusammenhacken, dann mit einer beliebigen Fülle mischen, diese in die Haut einnähen, und auf diese Art mit Parmesankäs bestreut backen. Vor dem Anrichten zieht man die Fäden aus, und gibt den Fisch mit einer Sauce zu Tische.

705. Gebratener Hecht.

Eine mit Butter bestrichene Bratpfanne wird mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln belegt, und ein abgeschuppter, aufgemachter, gewaschener, mit Salz bestäubter, und mit Sardellen gespickter Hecht darauf gelegt. Nun werden Sardellen klein gehackt, mit Butter vermischt, und der Fisch damit belegt, in eine Röhre gestellt und langsam gebraten. Von Zeit zu Zeit wird frische Sardellenbutter nachgegeben.

Wenn der Fisch gargebraten ist, wird gar behutsam auf eine Schüssel gehoben, mit in Streifen geschnittenen Citronenschalen geziert, und mit klarer Sardellensauce aufgetragen.

706. Gebratener Haufen.

Dieser wird, mit Salz bestäubt, etwas liegen gelassen, dann abgetrocknet, mit Butter bestrichen, und auf dem Roste über frischer Blut langsam gebraten. Er wird mit Semmelbröseln bestreut, mit heißem Butter begossen und mit halben Citronen aufgetischt.

707. Gebratene Barben.

Nachdem diese geschuppt, ausgenommen und gewaschen worden, macht man auf beiden Seiten kleine Schnittchen der Quere nach darein, bestreut sie mit Salz, kehrt sie in zerlassener Butter um, und bratet sie auf dem Roste.

Nun läßt man ein Stückchen Butter in einer Kasserole heiß werden, gibt etwas Mehl, und wenn dasselbe braun ist, 2 klein gehackte Sardellen, eben solche Zwiebeln und Citronenschalen, Pfeffer und Muskatnuß dazu. Nachdem es etwas angelauten, gibt man einen Schöpflöffel voll Wasser und etwas Weinessig dazu, läßt es aufkochen, und gibt diese Sauce über die Fische.

708. Bratfische.

Schöne große Weißfische werden rein geschuppt, ausgenommen, auf beiden Seiten einigemal nicht zu tief eingeschnitten, gesalzen und gut mit Mehl bestäubt. Dann wird in einer Bratpfanne Butter heiß gemacht, die Fische kommen darein, werden schön braun gebraten, auf eine Schüssel gegeben und auskühlen gelassen. Nun werden Schalotten, Zwiebeln, Kapern und blattweise geschnittene gelbe Rüben dazu gelegt, auch ganzes Neugewürz, Gewürznelken und Pfeffer darauf gestreut, und zuletzt guter Weinessig mit Öl darüber gegeben.

709. Indenbraten.

Man schneidet das ausgelöste Fleisch von 2 Pfund Karpfen klein zusammen, macht von 4 Eiern ein Gingerührtes, weicht eine kleine Semmel in der Milch, drückt sie aus und schneidet beides unter das Fleisch; treibt dann anderthalb Viertel Butter flaumig ab, schlägt 4 Eier daran, und gibt noch 3 Löffel voll Rahm dazu; rührt das Fleisch darunter, gibt von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen, etwas Petersiliekräut, klein geschnittene Schalotten oder Zwiebel, Salz und etwas Pfeffer dazu, rührt es gut unter einander, besäet ein Schneidebrett mit Semmelbröseln, gibt das Abgerührte darauf, formirt einen Hasenrücken, bringt ihn auf ein mit Butter bestrichenen Papier, belegt denselben mit länglich geschnittenen Sardellen, begießt ihn

mit Butter und etwas Rahm, gibt oben auch Papier, und läßt den Braten in einer Pfanne langsam im Rohr braten, nehme dann das Papier weg, und bringe ihn mit Sardellen- oder Papernsaucen auf die Tafel.

710. Gebratene Rohrhühner.

Die Rohrhühner werden enthäutet, eine Stunde im Wasser und wenigstens einen Tag in saurer Brühe, wie sie beim Hasen angegeben worden, liegen gelassen. Dann bratet man sie unter öfterem Begießen mit Rahm, Suppe und Beize, gibt sie in eine Schüssel, und die Sauce darüber.

711. Gebratene Duck-Enten.

Man rupft, fengt, spickt und bratet sie im Saft wie die Tauben. Beim Braten darf man sie blos mit Butter begießen.

712. Biberbraten.

Man wählt dazu den Schlegel. Er muß 6 Tage in einer guten Beize oder Marionade liegen, gut gesalzen, und mehrmalen umgewendet und geschwert werden. Nach Verlauf dieser Zeit bindet man den Schlegel auf den Spieß, oder gibt ihn in eine Bratpfanne für das Rohr, bestreicht ihn mit Butter, bratet ihn unter öfterem Begießen mit der Beize oder Marionade, und gibt diese zuletzt über den angerichteten Braten.

S a l a t.

Süßer Salat.

713. Gefüllte Aepfel.

Man schält die Aepfel (vorzüglich Maschanzger oder Tafeläpfel) fein, schneidet oben eine Platte herab, sticht das Gehäuse (den Bogen) heraus, füllt Weichsel, Ribiseln u. dgl. mit Zucker, oder sonst ein Eingefottenes hinein, setzt die Platte wieder darauf, und dünstet die Aepfel mit Wein und Zucker.

Die gefüllten Aepfel kann man auch mit Eiweiß bestreichen, mit Semmelbröseln bestreuen, und aus Schmalz backen.

714. Gesulzte Maschanzker.

Man läßt die geschälten Aepfel mit Wein, Wasser, einem Stückchen Zimmt, Citronenschalen und Zucker weich dünsten, legt sie dann heraus, besteckt sie mit in Streifen geschnittenen Mandeln, läßt den Saft mit mehrerem Zucker noch eine gute Viertelstunde kochen, seihet ihn dann durch ein feines Haarsieb über die Aepfel, und läßt sie an einem kühlen Orte sulzen. Auch die gefüllten Aepfel können auf diese Art gesulzt werden.

715. Aepfelkompot.

Man schält mehrere Aepfel, sticht unten das Gehäuse heraus, doch so, daß der Stängel noch am Aepfel bleibt, und dünstet sie mit Wein, Zucker, Citronenschalen, Zimmt und Rosinen in einer Kasserole. Sind sie weich, so richtet man selbe auf die Schüssel, bedeckt sie mit länglich geschnittenen Mandeln, gießt die Sauce darüber, und läßt sie kalt werden.

716. Aepfelmus.

Man schält und schneidet die Aepfel, beseitigt das Gehäuse, dünstet sie mit Wasser und Wein weich, rührt selbe mit dem Kochlöffel klein, thut am Zucker abgeriebene Citronenschalen und kleine Rosinen dazu, läßt dieses damit aufkochen, bis es steif wird, gibt es auf die Schüssel und streuet Zimmt darüber.

717. Aepfelmarmelade.

Diese ist nichts anders als ein Aepfelmus mit viel Zucker eingekocht, und durch ein Sieb getrieben. Man kann auch aus Birnen, Zwetschen, Marillen u. s. w. Marmelade machen.

718. Birnenkompot.

Man sticht das Kernhaus von den geschälten Birnen heraus, so daß der Stängel daran bleibt, steckt in jede eine

Gewürznelke, legt sie in die Kasserole, thut ein Stück Zucker, Zimmt, zwei Theile Wein und einen Theil Wasser hinzu, daß die Brühe über die Birnen geht, und läßt diese so lange kochen, bis sie weich sind. Hierauf legt man die Birnen in eine Kompotzschale, bestreut sie mit klein geschnittenen Citronenschalen und Zucker, kocht die Brühe noch mehr ein, und gibt sie zuletzt darüber.

719. Gedünstete Birnen.

Man läßt in einer Kasserole 1 Eßlöffel voll Zucker mit etwas Butter lichtbraun werden, gibt dann gute geschälte Birnen hinein, und läßt sie so lange rösten, bis sie schön dunkelbraun sind. Dann schüttet man ein wenig Wein und Wasser daran, thut 3 oder 4 gestoßene Gewürznelken mit etwas gestoßenem Zimmt und länglich geschnittenen Limonien-schalen dazu, läßt sie schön weich dünsten, richtet sie dann auf eine Schüssel, schüttet den Saft darüber und gibt sie auf den Tisch.

720. Rittenkompot.

Man schneidet die geschälten Ritten, befreit sie von ihren steinigigen Bestandtheilen, überkocht selbe ein paar Mal mit siedendem Wasser, macht dann in einer Kasserole rothen Wein mit Zucker, ganzen Zimmt und Nelken siedend, legt die abgelaufenen Ritten darein, und kocht sie zugedeckt, bis sie weich sind. Dann legt man sie zuerst auf eine Platte, bis sie abgelaufen sind, und darauf in die dazu bestimmte Anrichtschüssel; kocht die zurückgebliebene Sauce kurz ein, und gibt diese durch ein Sieb über die Ritten.

Die ganze Arbeit dürfte über 2 Stunden dauern.

721. Windische Powideln.

Gib entfernte schöne reife Zwetschen in große Töpfe auf eine heiße Platte und lasse sie zerkochen; wenn sie zerkoht sind, seihe den Saft durch einen Durchschlag in eine große Kasserole; das Uebrige gib wieder in die Töpfe, fülle sie hierauf mit frischen Zwetschen und laß es kochen, rühre es aber öfters um, so auch den Saft. Dieses kann, während Du das Mittagsmahl bereitest, auf der Platte geschehen; Nachmittags kann man es, damit nicht deßhalb Holz verbrennt und die Zeit in der Küche verloren geht, auskühlen

lassen, und erst den zweiten Tag das Einsieden vollenden. Wenn der Saft schon dicklich zu werden beginnt, so gib etwa auf 2 Maß Saft eines Handvoll gestoßenen Zuckers dazu, rühre beständig, daß es nicht verbrennt, und laß es recht dick einsieden; hierauf laß den Saft ein wenig austühlen, und übergieße ihn in einem Geschirre mit Schmalz. Die andern Bowideln laß auch unter beständigem Rühren so viel als möglich dick einsieden, fülle sie ebenfalls in ein Geschirr, übergieße sie, wenn sie ganz kalt geworden, ebenfalls mit Schmalz, und bewahre sie wie den Saft.

722. Marillenkompot.

Die Marillen werden mit siedendem Wasser begossen, gehäutet und entkernt. Dann läutert man Zucker mit Wein, legt, wenn er rein verschäumt hat, die Marillen (Aprikosen) darein, überkocht und bringt sie auf eine Schüssel; drückt alsdann in den Zucker den Saft einer halben Citrone, läßt solchen dick einkochen, und gibt ihn über das Kompot. Man kann auch die Kerne öffnen, schälen, und länglich geschnitten darüber streuen.

723. Kirchenkompot.

Man schneidet von den Kirschen die halben Stängel ab, setzt sie mit etwas Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschalen zum Feuer, und läßt sie nur ein einziges Mal aufwallen. Nun thut man selbe in einen Durchschlag, damit sie rein abtropfen, kocht die Sauce so lange ein, bis sie dicklich wird, und gießt sie nachher über die Kirschen.

724. Weichselkompot.

Die Weichseln richtet man auf dieselbe Art vor, wie die Kirschen. Die Kerne können allenfalls mit einem Federkiel ausgelöst werden. Dann setzt man sie mit gestoßenem Zucker, Zimmt und klein geschnittenen Citronenschalen auf Kohlen, läßt sie so in ihrer eigenen Sauce einkochen, richtet sie auf eine Schüssel an, und gibt sie kalt zu Tische.

Das Gericht kann auch mit fingerbreiten Stückchen gerösteter Semmel belegt und mit länglich geschnittenen Pistazien bestreut werden.

725. Limonien-salat.

Man nimmt von etlichen Limonien die gelbe Schale ab, schneidet das Innere in dünne Scheiben, legt sie auf einen Teller, und bestreut sie dick mit Zucker; dann schneidet man die zuerst abgeschnittene gelbe Schale in fingerlange und sehr schmale Streifen, zerläßt ein Stück Zucker, gibt die Limonien-schalen hinein, läßt sie eine Viertelstunde darin kochen, nimmt sie darauf heraus, legt sie auf den Limonien-scheiben herum, und servirt den Salat zu gebratenem Geflügel.

726. Pomeranzensalat.

Man schneidet mittelgroße Pomeranzen blattweise, legt sie zierlich auf eine Schüssel, gibt auf jedes Blättchen einen halben Kaffeelöffel voll mit Zucker eingekochte Ribiseln oder eine eingelegte Kirsche, bestreut sie recht gut mit Zucker, und gibt guten Wein darüber.

727. Grüner (roher) Salat.

Dieser wird fast immer mit Del und Essig, dem manchmal auch etwas Pfeffer beigelegt werden kann, abgemacht, seltener mit heißer Butter oder halbzerlassenem gewürfeltem Speck abgebrüht.

Beim Ausklauben und Waschen der Blätter muß besonders vorsichtig und genau zu Werke gegangen werden, weil sich gewöhnlich viel Staub, Unreinigkeiten, ja oft Würmer und Insekten darin befinden.

Nach wiederholten Waschen schlägt man ihn gut aus oder läßt ihn zwischen zwei Schüsseln ausfallen.

728. Hänfel- (Kopf-) Salat.

Die Hänfel werden von den groben Blättern befreit, in vier Theile geschnitten gut ausgewaschen und ausgeschlungen. Man gibt dann, wenn der Salat gesalzen worden, gutes Del darauf, und mischt es etwas unter, dann scharfen Essig, und mischt ihn vollständig ab, um ihn gleich auf die Tafel zu geben. Manche mischen auch gleiche Menge Essig und Del mit dem nöthigen Salz in einer Flasche, und geben das Gemisch auf den Salat. Man pflegt ihn gewöhnlich mit ausgelösten Harten, in 8 Theile zerschnittenen Eiern zu belegen.

729. Endiviensalat.

Dieser wird gereinigt, abgeschnitten und einige Zeit im Wasser liegen gelassen, damit sich das Bittere mehr verliere. Uebrigens wird er auf dieselbe Art bereitet, wie der Häupelsalat, und gewöhnlich gepfeffert.

730. Bund-, gekrausster Salat, Brunnkresse,

so wie alle übrigen Arten von grünen Salat werden auf die nämliche Art bereitet. Der Brunnkresssalat darf erst abgemacht werden, unmittelbar bevor er aufgetragen wird. Ueberhaupt darf kein Salat abgemacht lange stehen.

731. Krautsalat.

Man schneidet das Kraut recht fein, salzt es und drückt es fest an. Wenn es eine Stunde gestanden hat, drückt man es fest aus, zupft es auseinander, und macht es mit Essig, Del, Pfeffer und etwas Kümmel an. Will man den Krautsalat warm, so wird er auch auf die nämliche Art ausgebrückt; man nimmt Speck, schneidet ihn würflich, läßt ihn in einem Pfandel gelb werden, gibt ein wenig von dem ausgedrückten Salat hinein, damit er nicht so sehr spritze, gießt, wenn er erkaltet ist, den nöthigen Essig daran, läßt es mit diesem siedend werden, schüttet es über den Salat, macht ihn recht durch einander, und gibt ihn warm auf den Tisch.

Auf die nämliche Art kann auch anderer grüner Salat abgemacht werden.

732. Gurkensalat.

Die geschälten Gurken werden in feine Blättchen geschnitten, gesalzen, eine halbe Stunde im Salze gelassen, dann das Wasser abgeseiht, dieselben mit Essig und Del begossen, und mit Pfeffer bestreut. Noch schwachster sind sie, wenn man sie frisch geschnitten gleich salzt, und mit Del und Essig abmacht.

733. Kartoffelsalat.

Weich gesottene und geschälte, nicht sehr mehligte Kartoffeln schneidet man in dünne Scheiben, gibt fein geschnittene Zwiebeln, Salz und Pfeffer hinzu, macht sie mit Essig und

Del unter einander, läßt sie eine Viertelstunde stehen, und gibt den Salat auf den Tisch.

Auf dieselbe Weise werden gekochte Fiolen, Erbsen, Linsen, Karviol, Spargel, Sellerie u. s. w. als Salat zubereitet.

Der Karviol muß vor dem Abmachen etwas in kaltes Wasser gelegt werden. Man legt ihn, so wie auch den Spargel zierlich in die Schüssel, gießt Del und Essig darüber und wieder ab, so lange, bis sich alles hinreichend gemischt hat.

Der Sellerie darf nicht zu weich gekocht sein; man pflegt ihn auch mit etwas Kräuteln zu verzieren.

734. Rother Rüben-Salat.

Die gekochten rothen Rüben werden schichtenweise mit geschabtem Kren, mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, in ein Gefäß eingelegt, blos mit Essig ohne Del begossen, und nach und nach als Salat verbraucht.

735. Kartoffelsalat mit Sardellen.

Man legt die in Scheiben geschnittenen gekochten Kartoffeln in eine Schüssel; dann schält man ein hart gesottenes Ei, schneidet unten eine Scheibe davon ab, und setzt es in die Mitte der Kartoffeln. Hierauf haßt man folgende Sachen, jede besonders recht klein: Ein hart gesottenes Ei, dann Sardellen, rothe Rüben, Zwiebeln, Brunnenkresse und Kapern, vermischt jedes mit Salz, Pfeffer, Del und Essig und bildet daraus Kränze um das Ei herum von abwechselnden Farben. Was von Essig und Del übriggeblieben, gibt man zuletzt über das Ganze.

736. Häring- oder Sardellensalat.

Man legt die Häringe oder Sardellen etwas in Wasser, häutet sie rein ab, schneidet sie in Stücke; dann schneidet man geschälte Maschanzkeräpfel und Zwiebel würflig, und macht das Gemengsel mit Del, Essig, Salz und Pfeffer ab. Beim Anrichten reihet man die Stückchen Häringe obenauf. Bei einem Milchner wird die Milch besonders mit Essig und Del verrührt und darunter gegeben.

Man kann auch nach Belieben kalten Braten blätterig geschnitten, dazu mischen.

737. Fleischsalat.

Es kann hiezu alles gekochte oder gebratene Fleisch verwendet werden. Man löst es von den Knochen, schneidet es nebst einer Zwiebel in kleine Würfel oder Blättchen, mischt dann Salz, Pfeffer, Essig und Del daran. Hierzu paßt noch allerlei, als: saure Gurken, Häringe, Sardellen, Äpfel, Kaper und Weinbeeren, auch abgekochter Sellerie und Ronen.

738. Schneckensalat.

Die leicht gekochten Schnecken werden aus dem Gehäuse genommen, gereinigt, mit warmen Wasser gewaschen, und in eine Schale gelegt. Dann schneidet man Schalotten oder andere Zwiebel recht fein, macht davon um die Schnecken einen Kranz, und legt kleine Stücke Sardellen dazwischen und darauf; zuletzt bestreut man sie mit Limonienschalen und Kapri. Dann sprudelt man Essig, Del, Pfeffer, und ein wenig Salz zusammen, gießt es über die Schnecken und trägt sie auf.

Man kann auch zu den Schnecken sauber geklaubten und gewaschenen Brunkreß, Endivi, klein geschnittene rothe Rüben und Sardellen thun, und dieses mit einander wie gewöhnlichen Salat mit Essig, Del, Salz und Pfeffer abmachen.

739. Wälscher Salat.

Gekochte, kleine, blättrig geschnittene Erdäpfel, zierlich geschnittene Ronen, ein Stück Al, ein reingepukter Häring, einige Bricken, gekrauster und Cichorien-Salat werden sämmtlich in kleine Spalten geschnitten, mit Essig, Del und etwas Salz angemacht, und einige hart gekochte und klein zusammengehackte Eier darunter gegeben. — Die Fische müssen natürlich von den Gräten befreit sein.

Man kann auch noch mehrere zum Salat geeignete Gegenstände, wie große Fisolten u. dgl., dazu mischen.

Torten und feine Bäckereien.

740. Blättertorte.

Man wälzt einen Buttermisg messerrückendick, schneidet 4 Blätter, so groß als das Tortenplättel ist, daraus, überstreicht ein jedes Blatt mit einem abgeschlagenen Ei, gibt dann ein jedes Blatt auf ein Tortenplättel, und läßt es im Ofen langsam backen, daß sie aber keine starke Farbe bekommen: dann nimmt man sie heraus, überstreicht ein Blatt mit gesottenen Ribiseln, legt ein Blatt darüber, und überstreicht selbes mit Marillensalse, legt dann das dritte Blatt darüber und überstreicht es mit Hetschepetschsalse; endlich das vierte Blatt, und macht Eis darüber.

Man kann auch beliebige andere Salsen nehmen.

Das Eis wird auf folgende Art gemacht:

Man klopft die Klar von einem frischen Ei zu Schnee, mischt diesen in einem Weidling mit so viel gestoßenem Zucker, daß es in der Dike wie ein dünner Teig wird; rührt es so lange, bis das Eis schön weiß ist, füllt es dann in eine Spritze, und drückt es zierlich auf die Torte. Wenn man will, kann man auch das Eis mit Alkermesssaft roth machen. Zuletzt läßt man die Torte in dem Ofen trocknen, aber die Hitze darf nicht gar zu stark sein, damit das Eis schön weiß bleibt, und gibt sie sammt dem Plättel auf einer Schüssel zur Tafel.

Das Eis kann man auch noch durch Spinatopsen grün färben.

Will man dasselbe gelb haben, so reibe man den noch ungestoßenen Zucker auf Pomeranzen ab. — Schwarz kann es mit Chokolade gefärbt werden. Statt der Spritze kann man sich auch eines einfachen Papierstraws (Düte), welches an der Spitze eine feine Oeffnung hat, bedienen.

741. Mandeltorte.

Man mischt $\frac{1}{2}$ Pfund gehäutete, feingestößene Mandeln mit eben so viel gestoßenem und gesiebtem Zucker mit einem Löffel durch einander, und gibt nach und nach unter beständigem Umrühren 12 Eidottern darein. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde

fleißigem Rühren wird das Weiße von 10 Eiern zu recht steifem Schnee geschlagen, dazu gegeben, und wieder durch $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt.

Während dieser Zeit wird ein sogenannter Tortenreifen, oder eine andere Form, mit zerlassenem Schmalz bestrichen und umgestürzt, damit das überflüssige Fett ablaufe.

Vor dem Einfüllen wird derselbe recht gut mit fein gestoßenem Zucker bestäubt, die Masse darein gegeben, und in einem überkühlten Ofen langsam gebacken. Nach ungefähr einer Stunde ist die Torte gebacken, und sie wird, nachdem der Reifen abgelöst worden, mit weißem oder gefärbtem Eise geziert.

742. Mandeltorte mit Chokolade.

Auf 1 Pfund sehr fein geschnittene Mandeln kommen 32 Eier. Nur die Hälfte der Klar wird zu Schnee geschlagen, und dieser mit 1 Pfund gestoßenem Zucker und den Dottern zusammen in einem Geschirr eine gute Stunde hindurch abgerührt, und zuletzt 8 Loth geriebene Chokolade, 4 oder auch 5 Hände voll Semmelbröseln, die mit Wein sehr gut angefeuchtet wurden, dann Limonienschalen, Zimmt und Gewürz hineingerührt, und die Torte wie gewöhnlich gebacken.

743. Pinzertorte.

Man treibt einen Viertling Butter flaumig ab, gibt allmählig 4 Eidotter hinein, stoßt mit 6 Loth Zucker 3 Gelbe von hart gesottenen Eiern und etwas Zimmt im Mörser, mengt $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl und klein geschnittene Zitronenschalen mit den übrigen Ingredienzien tüchtig zusammen, arbeitet die Masse auf dem Brete und mit den Händen zu einem recht zarten Teige, füllt damit das ausgeschmierte Tortenblech, und verfährt übrigens wie bei der Mandeltorte.

Auf andere Art treibt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter flaumig ab, rührt von 4 hart gesottenen Eiern die Dotter, klein geschnitten, darunter; schält dann einen Viertling Mandeln, schneidet sie mit dem Schneidmesser fein zusammen, rührt sie unter den Butter, wie auch einen Viertling fein gestoßenen Zucker, von einer Limonie fein geschnittene Schalen, und $\frac{1}{2}$ Pfund schönes Mehl; rührt es gut unter einander, streicht

den halben Theil von dem Teig auf ein Tortenplättel, füllt es mit eingesottenen Ribiseln, macht von dem übrigen Teig ein Gitter darüber, überstreicht es mit einem abgeschlagenen Ei, läßt es langsam backen, macht Eis darüber, und besäet die Torte mit Zucker und klein gestiftelten Mandeln, und läßt sie im Ofen noch etwas trocknen.

744. Biskoten-Torte.

Von 6 frischen Eiern schlage man die Klar zu Schnee gebe 12 Eidotter mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker verrührt dazu, klopfe es mit dem dazu gehörigen Ofen so lange, bis es dick wird, gebe von einer Limonie klein geschnittene Schalen darunter, staube 12 Loth gesiebtes Stärkmehl daran, und rühre es schön subtil darunter; schmiere dann ein Tortenplättel sammt Reif ein wenig mit Butter, fülle das Gerührte darein, lasse es langsam bei einer Stunde backen, mache zuletzt Eis darüber, bestreue die Torte mit stiftlich geschnittenen Pistazien, und lasse sie im Ofen noch etwas trocknen.

745. Größere Biskoten-Torte.

Auf 1 Pfund Zucker kommen 32 Eier. Man schlägt die Hälfte von der Klar zu einem sehr festen Schnee, gibt diesen Schnee, den fein gestoßenen Zucker und die Dotter zusammen, und rührt es eine Stunde hindurch sehr gleich ab. Dann rührt man 24 Loth sehr gut getrocknetes Mund- oder Stärkmehl und von einer Limonie die fein geschnittenen Schalen langsam dazu, gibt Alles bis auf zwei Finger hoch in den Ofen, und backt es 1 Stunde in dem Ofen.

746. Chocolate-Torte.

Man schneidet einen Viertel geschälte Mandeln recht fein mit einem Schneidmesser, gibt sie in einen Weidling, vermischt sie mit einem Viertel ebenfalls recht fein gestoßenem Zucker, schlägt 7 Eidotter und von 3 Eiern das zu Schnee geschlagene Weiß daran, und verrührt es durch drei Viertelfstunden recht flaumig. Zuletzt werden 2 fein geriebene Täfelchen Chocolate, gestoßener Zimmt und fein gehackte Citronenschalen dazu gegeben. Alles gut vermischt, in eine mit Butter bestrichne Tortenplatte gefüllt und langsam gebacken; dann beist oder mit Zucker bestreut.

747. Brottorte.

Einen Viertling fein gestoßenen Zucker vermischt man mit $\frac{1}{2}$ Viertling abgezogenen, ebenfalls fein gestoßenen Mandeln, gibt nach und nach 8 Eidotter und von 4 Eiern das zu Schnee geschlagene Weiß dazu, und verrührt es durch eine Stunde recht gut. Nun gibt man $\frac{1}{2}$ Viertling fein geschnittene, unabgezogene Mandeln, eine Handvoll feine Brotkrümel, 1 Täfelchen geriebene Schokolade, 4 Loth fein geschnittene Citronat und candirte Pomeranzenschalen, und etwas fein gestoßenen Zimmt und Gewürznelken dazu; füllt den Teig in eine mit Butter bestrichene Tortenplatte, und backt es langsam.

Die Zeit des Garbackens läßt sich am besten bei dieser, so wie bei jeder anderen gerührten Torte entnehmen, wenn man eine feine Stricknadel hineinstößt; ist diese beim Herausziehen trocken, so daß ihr nicht im Geringsten Teigartiges anlebt, so ist dieselbe ausgebacken, und muß dann gleich aus dem Ofen genommen, und über ein Sieb gestürzt, abgekühlt werden.

748. Englische Bäckerei

für 14 Personen.

Von 24 Loth Mehl, 16 Loth Butter, 12 Loth fein gesiebten Zucker, 2 Eierdottern und etwas Citronengeschmack, arbeitet man auf einer Brette den Teig, bis er zusammenhält, und läßt ihn dann eine halbe Stunde rasten. Dann walzt man ihn aus, streicht ihn mit Eiweiß, bestreut ihn mit gestoßenen Mandeln, und backt ihn dann in allen beliebigen Formen. Durch die einfache und billige Zubereitung sowie durch ihre Schmachhaftigkeit ist diese Bäckerei allgemein sehr beliebt.

749. Brottorte

für 14 Personen.

Man nimmt dazu 6 Eier schwer Butter, 6 Eier schwer fein gestoßenen Zucker, 4 Eier schwer Mehl, 2 Eier schwer fein geriebenes Brot, und einer Zelte fein geriebener Schokolade. Die Butter wird gut abgerührt, Zucker, Brösel, und Mehl und ein von 6 Eiweiß fest geschlagener Schnee ebenfalls darunter gerührt.

Der so gut vermengte Teig wird hierauf in eine Tortenform gegeben, das Tortenblatt gut mit Butter bestrichen und mit Zucker bestäubt und langsam gebacken. — $\frac{1}{4}$ Pfund feingestossenen Zucker löst man in ein Löffel voll Wasser auf, bestreicht die heiße Torte damit und läßt sie trocknen.

750. Gefrornes.

Zur Bereitung des Gefrornen benöthiget man einer zinnernen Büchse, mit genau schließendem Deckel. Zwei oder höchstens drei Stunden vorher, ehe man das Gefrorne auf den Tisch bringen will, schüttet man die Masse, von welcher man das Gefrorne macht, in die Büchse, und macht den Deckel gut darauf. Dann zerhackt man das Eis in kleine Stücke, gibt einen Theil von dem zerschlagenen Eis in ein Schaff, säet ein paar Handvoll geriebenes Salz darüber, dann wieder Eis, und sofort, bis das Schaff voll ist. In der Mitte läßt man einen Raum, in welchen man die Büchse hinein setzt, dreht dann diese Büchse so lange, bis der Inhalt gefroren ist; man muß ihn aber alle halbe Viertelstunden von der Seite und dem Boden mit einem Silberlöffel oder einer Spatel los machen, damit er an der Seite nicht zu fest und in der Mitte nicht zu weich wird. Gefrornes ist gut und schön, wenn es zu schneiden ist wie Butter, und nicht bröcklich. Ist es durch und durch flaumig und fest, so nimmt man die Büchse heraus, wischt sie mit einem Tuche sauber ab, damit vom Salz nichts hineintropfen kann, dann richtet man das Gefrorne mit einem Silberlöffel in die dazu gehörigen Gläser, setzt die Gläser auf eine Tasse, und gibt sie zur Tafel; will man es aber auf einer Schüssel zur Tafel geben, so schlägt man ein warmes Tuch um die Büchse, damit das Gefrorne von der Büchse sich ablöst, stürzt es sodann auf die Schüssel heraus, drückt mit dem Löffel eine beliebige Form darauf, und bringt es schnell auf die Tafel.

Statt des Eisschaffes benützt man wohl auch ein eigenes Gefriergefäß, welches unten einen Zapfen hat, zur Ablassung des Eiswassers, wenn es sich zu sehr ansammelt. Zum Umrühren kann man auch eine hölzerne Spatel nehmen.

Die Gefäße, in welche das Gefrorne gefüllt wird, müssen früher auf Eis gestellt werden.

Recepte für eine Maß fertiges Gefrorenes.

751. Vaniglie-Gefrorenes.

Man nimmt 9 Eierdotter, 18 Loth Zucker, eine halbe Maß Milch und gibt noch ein einen starken Zoll langes Stück von einem Vanigliestangel hinzu. Dieß Alles wird in einen Kessel gethan und über einem Feuer so lange gut gerührt, bis die Mischung sich an den Rührlöffel anhängt, doch darf selbe nicht kochen. Es wird sodann die fertige Mischung durch ein Sieb zum Gefrieren in die Büchse gegossen. Der Gefrierungsproceß wird herbeigeführt, indem man die Büchse mit 4 Hände voll gestoffenen Eises umgibt, welchem eine Hand voll Salz zugesetzt wird.

Bei doppelter Quantität werden auch alle Ingredienzien doppelt gegeben.

752. Kaffee-Gefrorenes.

Eine Maß kochender Milch wird zu einem Pfunde frisch gebrannten Kaffee gegeben und diese Masse ungefähr drei Viertelstunden stehen gelassen, bis sie sich gehörig verdickt hat, worauf das noch Flüssige abgeseiht wird. Nun gibt man 36 Loth Zucker, etwas Vaniglie dazu und rührt dann Alles über einem Feuer gut ab, ohne es kochen zu lassen, bis es sich an den Löffel anhängt. Wie bei dem Vorigen wird dann die Masse in die Büchse durchgeseiht, abgekühlt und zum Gefrieren gebracht.

Statt Obers kann man auch nur kuhwarmer Milch zu allen Gattungen von Crème nehmen.

753. Chocolate-Gefrorenes.

Zu einer Maß fertigen Gefrorenen kocht man 13 Loth Chocolate in 3 Seidel Milch, gibt noch 6 Eierdotter und 14 Loth Zucker dazu. Die ganze Masse wird dann gut abgesprudelt und hinsichtlich des Abgießens und Gefrierens wie bei den zwei vorhergehenden Arten mit ihr verfahren.

754. Chocolate-Gefrorenes auf eine zweite Art.

Man kocht 16 Loth Chocolate in 3 Seidel weißen Kaffee, gibt 6 Eierdotter dazu und sprudelt diese Mischung

so lange gut ab, bis sie sich wie eine Crèmesauce an den Löffel anhängt, worauf wie oben zum Abkühlen und Gefrieren geschritten wird.

755. Kaffee-Gefrornes.

Die Masse wie früher und Kaffee-Essenz statt Vaniglie beigemischt.

756. Chokolade-Gefrornes.

12 Zettel Chokolade in $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser auflösen und in die obige Masse einmischen.

757. Gefrornes mit Obers und Erdbeeren.

Hierzu wird man 1 Pfund Zucker mit 1 Seidel Wasser kochen, bis es anfängt dick zu werden, wo es dann ausgekühlt, 2 Teller voll passirter Erdbeeren nebst 1 Seidel guten Obers darein eingemischt, sodann mit einer Schneeruthe das Ganze aufgeschäumt und wie bekannt frieren gelassen wird.

758. Früchten-Gefrornes.

Ein Pfund Zucker kochen, wie früher, dann 1 Halbe Früchte, z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln oder mit den Kernen gestoffene passirte Weichseln nebst dem Saft von 2 Limonien einmischen, mit der Schneeruthe aufpeitschen, etwas Alkermesssaft darein geben und wie früher frieren lassen.

759. Kaiserthee-Gefrornes.

Man gießt 3 Seidel Milch auf 16 Loth Zucker, gibt 6 Eierdotter und ein Stück Vaniglienstängelchen dazu, worauf die Mischung über einem Feuer gut abgerührt wird, doch darf sie gleichfalls nicht zum Sieden kommen.

Bei der Bereitung dieser Gattung von Gefrorenen auf eine zweite Art wird zur Hälfte Cucuruz-Thee und zur Hälfte Milch genommen.

760. Rosen-Gefrornes.

Auf die Maß Kaiserthee-Gefrorenen gießt man während des Gefrierens halb so viel Rosenöhl als ein gewöhnliches Liqueurgläschen fassen kann.

761. Punsch-Gefrornes mit Eierdotter.

Zehn Eierdotter werden mit 24 Loth Zucker abgerührt, und dann noch $\frac{1}{4}$ Seidel Rum und ebensoviel Vanigliqueur dazu gegeben. Zu dieser Mischung wird dann so lange Milch gerührt, bis selbe eine volle Maß gibt. Nun wird das Ganze über einem Feuer gut gerührt, bis es sich an den Löffel anhängt, darf aber eben so wenig als bei den vorigen Arten zum Sieden gebracht werden. Nun wird das Ganze zum Abkühlen und Gefrieren gebracht. Man kann auch mit Limonie gelb abgeriebenen Zucker dazu geben.

762. Wein-Chadeau-Gefrornes.

Auf eine Maß dieser Gattung Gefrornes gibt man ein Seidel Wein zu 24 Loth Zucker und 12 Eierdottern und treibt diese Mischung schaumig ab. Nun gießt man so viel Milch hinzu, bis das Ganze eine volle Maß gibt, worauf es über einem Feuer gerührt wird, bis es sich an den Löffel anhängt.

763. Obers-Gefrornes mit Früchtensaft.

Man gibt ein Seidel Früchtensaft auf 17 Loth Zucker und auf 5 Eierdotter. Während des nun erfolgenden Abrührens wird soviel Milch dazu gegossen, bis die Mischung eine volle Maß gibt, worauf selbe, ohne früher zu einem Feuer zu kommen, durch ein Sieb gegossen und zum Gefrieren gebracht wird.

Auf diese Art können viele Gattungen von Obers-Gefrornen mit Früchten gemacht worden.

764. Früchten-Gefrornes mit Wasser.

Auf eine Maß wird ein Seidel Früchtensaft, 18 Loth Zucker, 2 Limonien und 1 Orange gegeben. Zu dem gewonnenen Saft wird so viel Wasser gegossen, bis eine Maß voll ist, worauf zum Abgießen und Gefrieren geschritten wird.

Am besten ist es, gesottene Zucker nach dem Geschmacke zuzurichten. Auf diese Art macht man alle Gattungen von Früchten-Gefrornen mit Wasser. — Äpfel und Birnen werden früher gestossen, dann durch ein Sieb passirt. Das Gefrorne erhält nach der beigegebenen Frucht den Namen.

765. Limonade-Gefrornes.

Per Maß 6 Stück Limonien, und der Saft von 1 Orange, mit deren Schale der Zucker abgerieben wird. Die Mischung wird mit dazu gegossenem Wasser abgerührt und zum Gefrieren gebracht.

766. Orangen-Gefrornes.

Zu einer Maß fertigen Gefrornen sind 5 Stück Orangen und 2 Stück Limonien erforderlich, welche ausgepreßt und dann mit Zucker und Wasser nach dem Geschmacke zu gerichtet werden. Die Mischung wird durch ein Sieb gegossen und zum Gefrieren gebracht.

Aus dem Vorhergehenden kann man auch Tutti-frutti machen und zwar auf folgende Art:

Wenn die Mischung des Orangen-Gefrornen gut ausgefroren ist, werden in Zucker eingelegte Früchte fein geschnitten und darunter gemischt, wodurch der Name Tutti-frutti (Alle Früchte) gerechtfertigt ist.

Man kann es auch mit Altermesssaft roth gesprenkelt machen, wo es dann „Kastanien-Blüthe-Gefrornes“ heißt.

767. Punsch-Cremée.

Dieser kann aus Limonien- oder Orangen-Gefrornen auf folgende Art gemacht werden:

Ist eine der vorgenannten Gefrornen-Arten, fest ausgefroren, gibt man auf die Maß $\frac{1}{2}$ Seidel Rum, ebensoviel Vaniglie und ein kleines Glas voll Champagner darunter. Dies Alles zusammen wird gut abgemischt und größtentheils in Gläsern servirt.

Dieser Punsch-Cremée kann auf die vorbeschriebene Art auch aus Marillen- und Pfirsich-Gefrornen bereitet werden.

768. Punsch-Essenz.

(Recept für 4 Maß.)

Auf 2 Seidel fertiger Punsch-Essenz, gibt man 1 Seidel Limoniensaft, zu welchem noch mit Limonienschale abgeriebener Zucker gegeben wird. Nun wird ein Kessel in Bereit-

schaft gehalten und in denselben 6 Pfund Zucker hineingegeben, dann mit Orangen- und Limoniensaft übergossen wird. Dann gießt man $1\frac{1}{2}$ Maß starken China-Thee darauf, eine Maß guten Rums und 3 Seidel Vaniglie-Biqueur und 3 Seidel Wasser. Nun kommen noch 3 Loth Verdian und 1 Loth Zimmt, $\frac{1}{4}$ Loth Nelken. Das Ganze läßt man $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen, worauf es mit einer Klar geklärt und nachdem es gut abgeschäumt ist, wird die Mischung durch ein Tuch gegossen.

Will man die so bereitete Essenz noch stärker haben, so kann man noch etwas Weingeist zugeßen, worauf sie dann in kleine Fläschchen eingefüllt wird.

Auf 2 Maß genügt die Hälfte von jeder der oben benannten Ingredienzen.

769. Marillen-Dunst-Auflauf.

4 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 1 Seidel Milch und 8 Loth Zucker werden in einer tiefen Kasserole, auf dem Feuer so lange gerührt, bis die Masse dick wird. Dann gibt man 6 Eierdotter, 4 Eßlöffel feine Brösel, 4 Eßlöffel voll Marillen und den von Eiweiß geschlagenen Schnee darunter, und füllt die ganze Masse in eine schöne Form. Die Form dazu muß gut mit Butter ausgeschmiert und mit feinem Zucker gestäubt sein. Eine Stunde vor dem Anrichten muß der Auflauf in dieser Form in Dunst kommen und immerwährend kochen, bis er dann auf eine runde Schüssel gestürzt und mit aufgekochten, mit Wasser etwas verdünnten Marillen übergossen wird.

770. Kipfel-Pudding mit Weichseln.

Für 10 bis 12 Personen.

Zehn Stück altgebackene Kipfeln werden, nachdem die Rinde abgerieben ist, klein würflich geschnitten, in einer tiefen Schüssel mit einem Seidel guten Obers benetzt und mit 4 Loth fein gestoßenen Mandeln, 8 Loth gestoßenem Zucker und 6 Loth Butter flaumig abgetrieben, etwas Citronengeschmack auf Zucker abgerieben und 6 Eierdotter werden einzeln ebenfalls dazu abgerührt. Von dem Eiweiß schlägt man einen festen Schnee, den man langsam daruntermengt. Dann schmirt man eine schöne Form mit Butter aus, und staubt

sie mit fein gestoßenen Zucker, füllt etwas von der Puddingmasse hinein, belegt sie mit gedünsteten Weichseln, füllt wieder Puddingmasse darauf, belegt sie dann wieder mit einer Lage von Weichseln und gibt endlich den Rest der Puddingmasse darüber. Hierauf gibt man die Form gut zugedeckt, auf eine Stunde in Dunst, wo der Pudding recht kochen muß; dann gibt man ihn aus der Form auf eine Schüssel und begießt ihn mit dicken Weichselsaft.

Sulzen und Compots.

771. Ribisel- (Johannisbeer-) Sulze.

Für 14 Personen.

$\frac{1}{2}$ Maß Ribisel-Saft, 1 Seidel Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker werden in einer Kasserole am Feuer aufgekocht und gut abgeseamt, dann gibt man einige feingeschälte Orangen und Citronenschalen hinein, deckt die Masse gut zu und stellt sie vom Feuer weg. Der Saft von 1 Citrone und 2 Orangen wird hineingedrückt. — In ein Seidel schwachen Zuckermasser läßt man 3 Loth Hausenblasen bis auf ein halb Seidel einkochen, gibt dies zur anderen Masse und seigt sie durch ein reines Tuch. Hierauf wird eine schöne Form in das Eis gestellt und die Hälfte der durchpassirten Massa eingefüllt. Ist diese gestockt, so belegt man sie geschmackvoll, mit einer Lage Dunstobst, dem man einige Löffel Sulze gibt, damit dieses an der Massa fest wird, gießt dann die übriggebliebene Massa darauf, und läßt sie bis zum Gebrauche am Eise. Um die Sulze aus der Form zu bringen, taucht man diese 2 bis 3mal in lauwarmes Wasser, gibt eine Schüssel darauf, stürzt die Form sammt der Schüssel um, schüttelt behutsam ein paarmal die Form, hebt sie langsam in die Höhe, wodurch die Sulze aus der Form auf der Schüssel bleibt. Die ausgedrückten Orangen füllt man ebenfalls mit Sulze und benützt sie in dreieckige Formen geschnitten zum Garniren der Schüssel.

772. Ueber Bereitung und Aufbewahrung des Dunstobstes.

Die Bereitung und insbesondere Aufbewahrung des Dunstobstes ist, obgleich sehr einfach, dennoch bei mancher

unserer Hausfrauen noch eine brennende Frage, die wir hier ausführlich zu beantworten um so weniger versäumen wollen, als die Zeit des Einsiedens der Sommerfrüchte, als: Weichsel, Marillen, Ribisel, Himbeeren und Erdbeeren herangekommen ist, und unsere auf vieljähriger Erfahrung begründeten Anweisungen vielleicht vielen geehrten Leserinnen gerade jetzt willkommen sein dürften. Schon beim Einkaufe des zum Einsieden zu verwendenden Obstes muß man wohl darauf achten, daß dasselbe nicht überreif und in Folge dessen mangelhaft sei. Hat man sich in den Besitz eines solchen mangellosen, beinahe noch harten Obstes gebracht, so wäscht man es vor Allem in frischem Wasser recht rein ab. In dem Verhältniß von 1 Pfund Zucker, zu einer halben Maß Wasser läßt man den Zucker so lange kochen, bis sich auf dem Wasser ein Häutchen bildet, aber nicht länger, füllt die Dunstgläser mit der betreffenden Obstgattung voll und schüttet vom Zuckerwasser so viel dazu, daß dieses die Frucht im Glase bedeckt, hierauf verbindet man die Gläser mit Blasen, umwickelt ein jedes derselben mit Heu, und stellt sie auf Heu nebeneinander in einem Kessel, diesen füllt man mit kaltem Wasser, und zwar nur bis an den Hals der eingestellten Einsiedgläser, weil das später kochende Wasser nicht bis zu den Blasen steigen darf, indem diese sonst leicht zerspringen könnten; dann deckt man den Kessel gut zu, umgibt den Rand des Deckels außerdem noch mit einem feinen Fegen und läßt nun den Kessel 10 Minuten auf dem Feuer kochen. Dann stellt man ihn vom Feuer und läßt ihn vollständig auskühlen, nimmt die Gläser heraus, wischt sie gut ab und stellt sie an einen trockenen Ort. Beim Verbinden der Gläser ist es von besonderer Wichtigkeit, im Innern derselben so wenig Luft, als möglich zu lassen, und sie so fest zu verbinden, daß auch von Außen keine Luft eindringen kann.

Man hält die Blase mit der linken Hand und drückt sie mit der Rechten auf das Glas, unwindet knapp unter dem Glasrande die Blase recht oft mit einer dünnen Schnur, den übrigen Theil der Blase in der Rundung ab. Daß man zum Verbinden der Einsied-Gläser sowohl Ochsen- als auch Schweinsblasen verwenden kann, brauchen wir wohl kaum zu bemerken. Wir wollen nun zur Beschreibung des Einsiedens der einzelnen Fruchtgattungen übergehen und zwar

für dieses Mahl jener welche der Tagesmarkt uns eben bietet.

773. Weichsel oder Kirschen.

Zum Einsieden verwendet man am besten die sogenannten „spanischen Weichseln“ und von Kirschen die großen, schwarzen, weil diese am saftigsten sind, doch darf das Obst, wie schon bemerkt, nicht allzu reif sein. Nachdem man sie im reinen Wasser abgespült, schneidet man die Stiele zur Hälfte, füllt die Gläser voll, gibt den geklärten, kalten Zucker darüber, verbindet sie und läßt sie nach angegebener Weise 10 Minuten in Dunst fieden.

774. Marillen.

Die noch ganz festen Marillen werden geschält, in Hälfte geschnitten, und auf einige Minuten in frisches Wasser gelegt, hierauf in Zuckerwasser gekocht, bis sie in die Höhe steigen, dann auf ein Sieb zum Abtrocknen gelegt. Man füllt mit den abgetrockneten Marillen die Einsiedgläser voll, gibt den geklärten kalten Zucker darüber, und siedet sie in der angegebenen Weise aber nur 4 Minuten lang in Dunst.

775. Ribisel- (Johannisbeer) Marmelade.

Recht reife Ribisel läßt man, nachdem sie gereinigt sind, in einer Casserole gut verkochen, drückt den Saft durch ein Sieb und gibt auf 1 Pfund Saft $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, kocht langsam den Saft, bis er recht dick wird, dann läßt man ihn auskühlen, füllt ihn in Einsiedgläser und verbindet diese sorgfältig mit Papier.

776. Marillen-Marmelade

wird in ganz gleicher Weise behandelt. Nur muß man auf 1 Pfund Marillen die schon geschält und durchpassirt sind, ein Pfund Zucker geben.

777. Eingelegte grüne Fisolen.

Die grünen Fisolen werden rein gepuzt und in Salzwasser weich gekocht, und auf einem Siebe abgetrocknet. Hierauf werden sie in einen Weidling mit heißem Essig begossen, eine Stunde in Essig gelassen, dann abgeseiht und

in Einsiedgläser gefüllt. Guter Weinessig, zur Hälfte mit Wasser verdünnt, mit etwas Salz und Pfefferkörnern, wird gesotten und dann auskühlen lassen. Den kalten Weinessig füllt man auf die grünen Fisolen in den Einsiedgläsern, verbindet diese mit Blasen und stellt sie an einen trockenen Ort.

778. Grüne Erbsen in Dunst.

Necht frische ausgesuchte grüne Erbsen werden in Einsiedgläser gefüllt, und in jedes derselben wird ein Stück Rindschmalz hineingegeben. Die Gläser werden dann mit Blasen verbunden und auf eine $\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst gestellt, oder man salzt die grünen Erbsen ein, läßt sie so eine halbe Stunde stehen, worauf man sie mit feiner Leinwand gut abtrocknet, füllt sie dann in Dunstgläser ein und gießt ausgekühltes Zuckerwasser dazu, verbindet die Gläser mit Blasen und läßt sie in Dunst sieden.

779. Sauerampfer in Dunst.

Die Sauerampferblätter werden in kleinen Dunstgläsern voll angefüllt, ein Stück Rindschmalz in jedes Glas gegeben, dann mit Blasen verbunden und in Dunst gekocht.

780. Aepfel-Compots mit Aepfel-Gelée.

Deutsche Maschanzger- oder Taffet-Aepfel werden in 2 Stücke geschnitten, die Kerne ausgestochen die Stücke mit Limoniensaft abgerieben, in Limonienwasser, welches mit sehr viel Zucker gemischt ist blanchirt, dann herausgenommen und auf einer Schüssel zugedeckt, auskühlen gelassen.

In den verbliebenen Saft wird $\frac{1}{2}$ Limonienschale 1 Stückchen ganzer Zimmt gegeben und so kurz zusammen kochen gelassen, bis er sich zu setzen anfängt. Dann wird er auf eine Schüssel gesetzt, gesulzt, die Aepfel in einen Kranz auf die dazu bestimmte Compoteschüssel angerichtet, und der abgelaufene Saft darüber gegeben, damit sie ein glänzendes Aussehen bekommen. Nun wird immer zwischen 2 Aepfel ein Streifen von einem geschnittenen Gelée gelegt, daß es wie gewunden aussieht.

781. Birn-Compote.

Hierzu muß man Kaiser- oder Virgilis-Birnen wählen,

selbe zertheilen, aushöhlen, schälen und treiben, wie die Aepfel dann blanchiren, den verbliebenen Saft aber kurz dünsten, die Birnen im Kranz anrichten und dann Saft darübergeben.

782. Pfirsich-Compote.

Pfirsiche werden ebenfalls in 2 Theile zerschnitten, vom Kern befreit mit Limoniensaft und Zucker gekocht und angerichtet. So auch Marillen und Zwetschen.

783. Gesulzte Aepfel.

Deutsche Maschanzer-Aepfel muß man abschälen, aushöhlen mit Limoniensaft abreiben, daß selbe weiß werden, dann $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser und von einer Limonie den Saft kochen, den Schaum abnehmen, die Aepfel einlegen etwas weich kochen, sodann auslegen und zugedeckt kalt stellen. Der Zucker wird mit einem Loth aufgelöster Hausenblase geklärt, in ein Geschirr geseiht, ein Theil davon in eine gläserne in Eis eingesezte Salatiere messerrückendick eingefüllt gesulzt, hierauf die mit hellfärbigen Eingefottenen gefüllten Aepfel fingerbreit von einander nett aufgelegt, mit der übrigen Sulzmasse gedeckt, gesulzt und sammt dieser Salatiere zu Tische gegeben.

Gingefottene Compotes.

784. Birnen-Compote.

Die halbreifen Kaiserbirnen muß man in der Mitte durchschneiden, so daß an jeder Hälfte der Stängel daran bleibt, die Kerne aushöhlen, abschälen, mit Limoniensaft abreiben, zuerst in reines und dann in kochendes Wasser werfen, kochen, bis sie weich zu werden anfangen, worauf man sie mittelst eines Paßlöffels herausnimmt, in kaltes Wasser gibt und dann auf einen Sieb ablaufen läßt, 1 Pfund Zucker mit 1 Großseidel Wasser bis zur Hälfte einkocht und überkühlt. Sind die Birnen in die dazu bestimmten Dunstgläser mit einem Silberlöffel bis zum Halse des Glases eingelegt, so daß der Stängel aufwärts und die Schnittseite

einwärts kommen, so wird von dem gekühlten Zucker so viel darüber gegeben, daß selber darüber zusammen geht, worauf es mit einer geweichten, gut ausgewaschenen, mit einem Tuche abgetrockneten Harzblase gedeckt, mit Spagat fest verbunden, die Gläser in die dazu bestimmten Leinwandsäcke, oder in Ermanglung dieser in Heu eingesteckt, sodann in einen Kessel gestellt, mit kaltem Wasser so weit als die Frucht geht, ausgefüllt und zugedeckt auf die heiße Platte gestellt werden. Wenn es aber zum Kochen anfängt wird blos der Deckel abgenommen, damit die Blase nicht springt, $\frac{1}{4}$ Stunde kochen gelassen und dann zugedeckt bei Seite gestellt. Wenn sie abgekühlt sind, muß man sie herausnehmen, rein abwischen, und an einem sehr lustigen trockenen Ort aufbewahren.

Die Dukaten-, Schmalz- und Muskateller-Birnen werden nicht zertheilt, sonst aber ganz so behandelt wie die obigen.

785. Kirschen und Weichseln.

Beide Gattungen müssen von guter Qualität sein, den Stengel ausziehen, in Dunstgläser geben, auf ein Glas voll Kirschen 3 und auf ein Glas voll Weichsel 6 Löffel voll schwer gekochten Zucker geben und wie die vorigen verfertigen.