

ein Stückel Inquer, zwey frische Lorberblätter, und frische Rosmarinblätter zu ihnen, hernach siede in einer Pfanne Essig, lasse ihn auskühlen, und dann gieße ihn über die Schwammen und die übrigen Zulagen, fülle das ganze, wenn es kalt ist, in ein Zuckerglas, binde dasselbe mit doppelter Blase zu, damit sie nicht ausrauchen, und hebe sie auf, so lange du willst, sie sind zu allem zu gebrauchen.

Zwölfte Abtheilung,

v o n

verschiedenen Salaten und Soßen.

Gesulzter Pomeranzensalat.

Schäle 4 Stück Genuesser, Pomeranzen, ziehe die weiße Markhaut reinlich davon, schneide aus jeder 4 Blätter, lege sie auf eine Schale, die gelben Schäler schneide wie geschnittene Nudeln, siede sie, wie ein weiches Ey, daß sie das Bittere verlieren, dann seige sie ab; gib 3 Vierting gefähten Zucker in ein messingenes Becken, gieße ein halbes Seitel Wasser darauf, lasse sie so lang sieden, bis der Zucker zerfloßen ist, alsdann setze sie auf den Windofen, lasse ihn recht sieden, bis er

S

schwere Tropfen wirft, dann lege die Blätter von den Pomeranzen darein, wende sie mit einem Silberlöffel um, damit sie eine schöne Glasse bekommen, lege sie zierlich auf eine Schüssel, lasse den Zucker weiter auf dem Windofen sieden, gib die Pomeranzenschäler darein, wende sie ebenfalls mit dem Silberlöffel zwey Mahl um, gieße den Zucker über die Pomeranzen, lasse sie sulzen, und dann gib sie, wenn es Zeit ist, auf die Tafel.

Maschanzgeräpfel = Compot.

Schäle 16 Maschanzger, schneide bey den Stängeln ein Blatt hinweg, höhle sie aus, und fülle sie mit Salsen, welche es ist; dann überstreiche die Aepfel mit Eyer, drücke das weggeschnittene Blättel darauf, überwerfe sie mit Semmelbröseln, backe sie aus dem Schmalz. Hernach mache den Compot also: Treibe 1 Loth Butter schön pflaumig ab, stoße 5 Loth geschwälte Mandeln recht fein, auch 2 harte Eydötter darunter, und thue sie unter die abgetriebene Butter, rühre alles gut unter einander, auch $\frac{1}{2}$ Seitel guten Milchrahm dazu, aber nur allezeit 2 Löffelvoll, bis er gar ist, dann schlage 3 frische Eydötter dazu, rühre es bey einer Viertelstunde, mische 5 Loth gefähten Zucker, um 3 Kr. Zimmet, Klein geschnittene Limonienhäler darunter, streiche den Compot schön zierlich auf eine Schüssel, setze die gebackenen Aepfel darein, mache

einen Reif herum, und backe sie in der Tortenpfanne, und dann gib sie statt einem Salat.

Maurachen von Aepfeln.

Brate 8 Maschanzgeräpfel, ziehe die Schalen ab; dann treibe 2 Loth Butter ab; gib geschwälte und gestoßene Mandeln 3 Loth daz ein, verrühre sie wohl, und hernach thue auch die Aepfel dazu, und verrühre sie gleichfalls, nach diesem schlage 3 Eyer daran, und rühre sie mehrmahl bey einer halben Stunde, gib inzwischen auch fein gestoßene Zimmet, Limonien, oder Pomeranzenschäler, Bröseln von einem ehernen Kipfel für 1 Kreuzer, aber nur die Hälfte, die anderen behalte zum Bestreuen darunter, alsdann bestreue ein Bret mit den Bröseln, thue das Verührte darauf, und mache Maurachen daraus, stecke von Oblat gemachte Stengel darein, tunke sie in abgeschlagene Eyer, bestreue sie mit Kipfelbrösel, backe sie ganz gemacht aus gutem Schmalz, und überwerfe sie dann mit Zimmet und Zucker.

Wälscher Salat.

Nimm schöne Bricken marinirte, schneide sie blattweise, ausgewässerte Sardellen, in der Mitte von einander gerissen, Meerkrebsen, und dann auch ganz dünne geschnittene Stücke von Meerschwein, Oliven und Kapern, richte sie ordentlich auf eine; gib gutes Provenzeröhl, Himbeer, oder Pertrameßig, oder auch allenfalls einen anderen guten Weinessig, aber all-

zeit weniger, als Oehl, Salz und etwas gemischtes Gewürze dazu, mache diese Soße in einer besonderen Schale gut unter einander vermischet an, gieße sie über den Salat, lasse es eine Weile so stehen, seige sie ab, und dann gieße sie mehr Mahl darauf, und gib ihn:

Artischocken - Salat.

Die Artischocken müssen wie gewöhnlich sauber gewaschen, die Spitze abgeschnitten, und dann weich gesotten werden; hernach nimm den Kern heraus, schmiere einen Rost mit Butter, richte die Artischocken darauf, überstreue sie mit gemischten Gewürze, und lasse sie langsam braten, dann gib sie auf eine Schüssel, mache eine gute Soße von Provenzeröhl Salz und Essig darüber, und gib sie.

Karviol - Salat.

Bereite schönen weißen Karviol, das ist: die ganzen Rosen; übersiede sie in Salzwasser; wenn sie gesotten sind, schütte das Wasser davon, und gieße frisches darauf, salze sie, und lasse sie stehen, so bleiben sie weiß; inzwischen mache die Soße mit Provenzeröhl und gutem Essig, welchen du willst, dazu an, stelle den Karviol auf eine Schüssel, gieße die Soße ein paar Mahl über ihn, damit der Essig eingreife, und gib ihn dann auf die Tafel.

Anmerkung.

Auf gleiche Art wird auch der Kapunzel-Salat zubereitet. Spargel- grüne Biskolen- Andivien- und

alle übrige Salate werden mit Essig und Oehl gegeben.

Die englische Soße zum Schweinkopf.

Wenn du einen Wildschweinkopf zur Tafel gibst, so werden aus dem Nacken sehr dünne Stücke geschnitten; die Soße dazu mache also: Nimm in ein tiefes Teller gutes Provenzeröhl, salze es, rühre es gut zusammen, dann auch etwas Himbeereßig, und vermische ihn gleichfalls gut mit dem Oehl, gib Zucker sehr fein gestoßen, Senf, Pomeranzen- und Limoniensaft, sammt den Schalen von beiden würflicht geschnitten darunter, und vermische das Ganze so, daß es ganz dicke wird, lege die Schweinschnitz darenin, wende es etliche Mahl darinnen um, und gib sie.

Die grüne Soße.

Nimm grünen jungen Zwiebel, grünen Knoblauch, grünen Petersil und Schnittling, hacke es fein untereinander, gib es in ein Rastrol, salze es, gieße Rindsuppe darüber, gewürze sie, gib auch etwas wenig Butter darenin, lasse es mitsammen aufsteden, und dann gib sie zum Rindfleisch.

Anmerkung.

Diese Soße mit Essig und Oehl, ist gemein schmachhaft, zum kalten Rindfleisch.

Die Sauerampfensoße.

Reinige den Sauerampfer gut im Wasser, dann zupfe ihn von Stengeln, lasse ihn in einer

ganz dünnen Einbrenn anlaufen, gieße Rindsuppe und etwas Essig dazu, lasse ihn siedend, und alsdann rühre etwas Milchrahm daran, so ist die Soße fertig.

Paradeisäpfelsoße.

Du mußt die Paradeisäpfel in Butter dünsten, dann treibe sie mit Rindsuppe durch ein Sieb. Damit sich die Haut und Körner absondern, hernach psarze Semmelbröseln, gib sie in die durchgeseigene Soße, damit sie etwas dicke werde, rühre Zucker daran, so viel du willst, und gib sie auf die Tafel.

Die wälsche Soße.

Nimm Sauerampfen, Schnittling, Brunnserös und Kerbelkraut, reinige es im Wasser, dann hacke es fein zusammen, gieße Pertramessig darüber, salze und pfeffere es, und gib sie zum Rindfleisch es reizet den Appetit ungemein.

Die Sardellen = Soße.

Wasche die Sardellen, wenn du sie geschuppet hast, sauber aus, dann hacke sie, wie sie sind, ganz klein, auch grünen Petersil und Zwiebel dazu, hernach röste Semmelbrösel im Butter, gib das Gehackte darein, wenig Salz, etwas Rindsuppe, auch Limoniensaft, lasse es aufkochen, so ist die Soße fertig.

Die Zwiebelsoße.

Nimm grünen Petersil, ein kleines Häpzel spanischen Zwiebel, schäle und hacke ihn

sammt dem Petersil ganz klein, gib ihn in eine Schale, Essig und Probenzeröhl dazu, salze und pfeffere sie, so ist sie gut.

Knoblauchsoße.

Siehe Semmel in der Rindsuppe zu einem Pannadel, dann schneide den jungen Knoblauch sammt dem grünen ganz klein, rühre ihn unter das Pannadel, salze es, lege etwas Butter und Safran daran, lasse es gut versieden, und gib sie zum Rindfleisch.

Rukummernsoße.

Schneide die sauren Rukummern blättsicht, lasse sie in einer Rindsuppe aufsieden, brenne sie dann ganz dünne ein, gib Muskatblüth, etwas Pfeffer, Salz und ganz wenig Semmelbrösel, auch etwas Limoniensaft darein, lasse es mitsammen aufsieden, so ist sie gut.

Mandelsöße.

Nimm geschwälte Mandel einen guten Theil, stoße sie klein; rühre etwas Mehl mit Milch ab, lasse es gut versieden, gib die gestoßenen Mandeln darein, schütte hernach Milch dazu, und koche es mitsammen, kommt es endlich zum Unrichten, rühre geriebenen Kren und Zucker darein, lasse es aufsieden, und gib si zum Rindfleisch.

Kapernsoße

Dünste einige Schnitzel Rindfleisch und Schüffen mit Zwiebel, Petersil, Limonienschälern,

und Gewürze, mit etwas wenigen Butter und einem Löffel Rindsuppe; dann streue ganz wenig Mehl daran, lasse es abermahl dünsten, feige die Soße davon in ein Kastrol, fage sie, rühre etwas Milchrahm und Kapern daran, lasse es mitsammen aufsieden, so ist sie fertig.

Dre y z e h n t e A b t h e i l u n g.

V o n

eigentlichen Zuckerbäckereyen.

Mandelbiskoten.

Du mußt dich immer bey dieser kostspieligen Zubereitung auf die Quantität, die du zu machen Willens bist, beziehen. Schwäle also ein halb Pfund Mandel, schäle und stoße sie fein, spritze sie aber inzwischen mit etwas Wasser an, damit sie nicht öhligt werden; ingleichen stoße und fähe 2 Pfund Zucker; dann schlage von 4 Ehen die Klare zum Schnee, und rühre Mandel und Zucker nach und nach darein; hernach, wenn du den Teig beisammen hast, so lege ihn in der Gestalt, die du aus ihm machen willst, auf Oblaten, und backe ihn bey einer mittelmäßigen Hitze.

Bittere Mandelbiskoten.

Nimm 1 Viertelpfund bittere, und ein halb Pfund süße Mandel; wenn sie geschwält u