

Erste Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von den Fleischsuppen.

Der Topf, in welchem das Rindfleisch zugelegt wird, muß täglich rein ausgespült werden, denn jedes Geschirr, welches ein oder mehrere Tage stehen bleibt, erhält gewöhnlich einen Geruch, welchen Personen von einem feineren Geschmack alsbald an den Speisen bemerken. Wenn das Fleisch rein aus der Bank kommt, so ist es wohl nicht nöthig, selbes zu waschen, viel weniger es aber im Wasser liegen zu lassen. Manche sind der Meinung, daß nur ein fettes Fleisch eine kräftige Suppe geben könne, die Erfahrung bestätigt aber diese Meinung nicht. Folgende Stücke geben eine kräftige gute Suppe, nämlich: alte Hühner, Hahnenfleisch, Kalbsbeine und die Leber von jedem Thiere, wenn sie mit dem Rindfleisch mitgesotten werden; auch sind folgende Fleischgattungen die vorzüglichsten: das Schwanzstück, die Rieth, und jenes Stück, welches man das Schalörtel zu nennen pflegt. Um den Wohlgeschmack und die Kraft der Suppe zu vermehren, nimmt man Peterzilie, gelbe Rüben, Sellerie, Bury, etwas Kohlrabi, und einen Kohlkopf dazu. Die Art, eine gute kräftige Suppe zu kochen, ist folgende: man legt erst das Fleisch,

Beine, und die Leber, woraus sie gesotten werden soll, in den Topf, mit kaltem reinen Wasser angefüllt; hiezu ist das reine Flußwasser dem gewöhnlichen Brunnenwasser vorzuziehen, weil das Fleisch in dem weichen Flußwasser viel mürber und schmackhafter wird; fängt es zu kochen und zu schäumen an, so schöpft man den Schaum rein herab, und läßt es langsam fortsieden; erst dann legt man das Grünzeug und Wurzelwerk hinein: weil es sonst zu weich würde, und bei Abschöpfung des Schaumes die bessere Substanz verloren ginge; die Suppe darf nur langsam kochen, weil sie nur so eine reine schöne Farbe und guten Geschmack erhält. Der Gebrauch der Suppe oder Brühe ist mannigfaltig, bekanntlich werden Mehlspeisen verschiedener Gattung darein gekocht, so wie selbe auch zu Eingemachten und verschiedenen andern Speisen verwendet wird.

1. Braune-Suppe.

Man schneidet große Blätter Speck, legt sie in ein Kaströl oder Rein, dazu ein Stück Saftfleisch, Leber, und gute Beine, in Stücken zerschlagen, zwei Häuptel Zwiebel, ein paar gelbe Rüben, Kohlrabi, Kohl, Petersilie, Sellerie, alles in Scheiben geschnitten, dazu legt man noch etwas ganzen Pfeffer und Neugewürz; deckt das Kaströl oder Rein mit einem Deckel zu, und läßt das Ganze auf Kohlenfeuer so lange dünsten, bis es schön braun wird. Damit es aber nicht anbrenne, befeuchtet man es zuweilen mit etwas Brühe, rührt es aber nie auf, damit die Suppe klar werde. Eine Stunde bevor man selbe braucht, füllt man es mit Brühe auf, läßt dann das Ganze langsam fortkochen, damit die Suppe kräftig werde; seihe sie dann ab, macht Fleischknödeln darein, oder was sonst beliebig ist.

2. Brot-Suppe.

Man nimmt gutes Hausbrot, schneidet davon sehr dünne Schnitten; gibt in eine Rein etwas Abschöpf Fett oder Butter, läßt ihn heiß werden, auch etwas klein geschnittenen Zwiebel hinein, läßt ihn anlaufen, dann das geschnittene Brot dazu, läßt selbes ebenfalls etwas rösten, gibt dann gute Rindsuppe darauf, etwas gestoffenen Pfeffer, und ein klein wenig Muskatblüthe, läßt die Suppe gut versieden, jedoch

muß man darauf sehen, daß das Brod nicht zerfalle. Vor dem Anrichten gibt man für jede Person ein Ey in die siedende Suppe, selbe dürfen aber nicht fest werden; belegt sie mit Bratwürsten in kleine Stücke geschnitten, wie auch mit zierlich geschnittenen Wurzelwerk, und besäet sie mit klein geschnittenen Schnittlauch.

3. Brod-Suppe auf andere Art.

Man schneidet gutes Hausbrod in dünne Blätter, verkocht selbes in kräftiger Fleischbrühe, versprudelt es, und treibt es durch ein passier Sieb. Ein Stückchen Butter wird in einem Kastrol warm gemacht, das Durchgetriebene hinein gegeben, und aufgekocht. Dann siedet man so viele Eyer als Personen an der Tafel sind auf selbe Manier, wie man Eyer weich zu kochen pflegt, schält selbe behutsam damit sie ganz bleiben, erwärmt sie durch einige Secunden in heißer Brühe, und gibt sie mit der Brod-Suppe zur Tafel.

4. Französische-Suppe.

Man nimmt einen schönen festen Kohl, Kohlrüben, gelbe Rüben, und von jeder Gattung gleiche Theile, schneidet sie wie Nudeln, und vier bis fünf Champignons in Butter dazu; gibt ein Stück Butter oder Gansfetten in ein Kastrol, das Geschnittene darein, und läßt es eine gute halbe Stunde dünsten; dann gibt man etwas Muskatblüthe und etwas Pfeffer hinein, füllt es mit Brühe auf, und läßt es so lange kochen, bis das Gemüse weich ist, richtet es dann über gebähte länglicht geschnittene Semmel an.

5. Gestossene-Suppe.

Man bäckt ein junges Huhn, wie auch eine halbe Semmel stückweise geschnitten, aus dem Schmalze; stößt

beides in einem Mörser klein zusammen, gibt es dann in einen Topf, füllt es mit guter Brühe auf, und läßt es eine Stunde kochen; treibt es dann durch ein Sieb; doch muß man darauf sehen, daß die Suppe nicht zu dick ist; im letzteren Falle gießt man noch etwas klare Suppe nach. Beim Anrichten gibt man weich gekochte klein geschnittene Mägen, ausgebackene Leber und Semmel darein.

6. Gestossene Lebersuppe.

Man backt ein halbes Pfund Kalbsleber, drei Theile von einer Semmel, zwei Eyer, alles aus dem Schmalze, stößt es in einem Mörser fein zusammen, gibt es in einen Topf, füllt es mit guter Brühe auf; etwas Muskatblüthe dazu, läßt es eine halbe Stunde kochen, und schlägt es durch ein Sieb; gibt es in den Topf zurück, läßt es noch ein wenig kochen, und richtet es über gebackene Leberknödeln an.

7. Haiden-Grüße-Suppe.

Man nimmt ein halbes Seitel Haiden-Grüße, rührt zwei Eyerdotter gut darunter, läßt die abgerührte Grüße an einem lauwarmen Orte gut trocknen. Ist sie ganz getrocknet, so zerreibt man sie mit der Hand so lange, bis sie ihre vorige Gestalt wieder erhält; kocht sie sodann in eine gute Brühe ein, und läßt sie einige Minuten kochen; gibt in einen Topf zwei Eyerdotter, ein Stück Butter, zwei Löffelvoll frischen Milchrahm, sprudelt alles gut durcheinander, gießt die Suppe damit ab, und richtet sie an.

8. Hirnsuppe.

Zu einer Hirnsuppe für acht Personen wird das Hirn von einem ganzen Kalbskopf in Rindsuppe abgekocht; wenn

es gekocht ist, so treibt man es durch ein Sieb, nimmt zehn bis fünfzehn Stück Champignons von mittlerer Größe, schneidet sie gröblich zusammen; läßt ein Stück Butter warm werden, gibt etwas klein geschnittenen Petersilie dazu, so auch die Champignons, läßt es eine Weile dünsten, bestäubt es mit einen halben Kochlöffelvoll Mehl, läßt es noch ein wenig dünsten, gibt dann das Hirn darein, und füllt es mit guter Rindsuppe auf; man gibt auch etwas gestossene Muskatblüthe dazu, läßt das Ganze wohl versieden, und richtet es über Hirnwandeln an.

9. Kaiser-Gerstel.

Es werden zehn Eyerbötter in einem Topfe abgesprudelt, eine halbe gute Brühe darauf gegossen und mit den Eiern gut versprudelt, dann bestreicht man ein Kastrol mit Butter, gießt das Ganze hinein, und stellt es in den Dunst. Ist es fest, so stürzt man es heraus, sticht es mit einem kleinen Krapsenstecker aus, und gießt weiße oder braune Brühe darüber.

10. Kauli-Suppe.

Man nimmt drei mittlere Rosen schönen weißen Kauli, puzt und schneidet sie in schöne Stücke, und kocht sie in guter Rindsuppe; dann nimmt man in eine Klein ein Stück Butter, läßt ihn warm werden, gibt zwei Kochlöffelvoll Mehl dazu, läßt es ein wenig anlaufen, und gießt die Suppe von dem Kauli, wenn er weich ist, darauf, nimmt auch ein wenig klein gehackte Muskatblüthe, und zwei Löffelvoll Milchrahm dazu. Bevor man sie anrichtet, gibt man den Kauli hinein, fricassirt die Suppe mit zwei Eyerbötter, und richtet sie über gebähte Semmel und gebackene Gänseleber an.

11. Krebssuppe an Fleischtagen.

Auf ohngefähr sechs Personen werden dreißig Krebse rein gewaschen, und in Rindsuppe abgesotten, ausgelöst, und sammt der Schale in einem Mörser fein gestossen; nun läßt man ein Stück Butter warm werden, gibt die gestossenen Krebschalen darein, und läßt sie eine Weile in den Butter dünsten, endlich seihet man diesen Krebsbutter durch ein feines Tuch; die übrig gebliebene Schale gibt man wieder in die nämliche Suppe, worin die Krebse gekocht wurden, und läßt sie gut damit verkochen. Den ausgepreßten Krebsbutter läßt man warm werden, gibt zwei Löffelvoll Mehl darein, läßt es ein wenig anlaufen, doch darf es nicht braun werden; füllet es mit derselben Suppe auf, worin die Krebschalen gekocht wurden, seihet es durch ein Sieb, und richtet es über gebähte Semmel an.

Die Krebschweiserln und Scheeren werden, bevor sie in den Mörser gegeben werden, ausgelöst und in die Suppe gegeben.

12. Kräuter-Suppe.

Man wäscht die Kräuter zur Suppe für sechs Personen rein, und schneidet sie klein, läßt ein Stück Butter heiß werden, und die Kräuter damit dünsten, stäubt etwas Mehl daran, gießt die Brühe darauf, salzt und würzt sie, und läßt sie gut verkochen. Sprudelt dann drei Eyerdotter, ein wenig Milchrahm, und ein Stück Butter zusammen ab, gießt die Suppe darauf, stellt sie zum Feuer, sprudelt sie so lange, bis sie anfängt dicklicht zu werden, und richtet sie dann über gebähte Semmelschnitten an.

13. Oglio-Suppe.

Man belegt ein Kastrol mit Speckblättern, nimmt einen großen Zwiebel, eine Kohlrübe, und zwei gelbe Rüben, alles in Scheiben geschnitten, dann zwei Köpfe festen Kohl in vier Theile geschnitten, einige Pfefferkörner und Meugewürz, dann ein und ein halbes Pfund Sastfleisch, zwei Kälberfüße, einen Kapaun, dieses alles in Stücke zerschnitten, in einem Kastrol auf Kohlenfeuer langsam gedünstet, bis es auf den Boden schön braun wird; mittlerweile gießt man öfters einen Löffelvoll Brühe daran, damit es nicht anbrenne; füllt es dann mit guter Brühe auf, läßt es ein und eine halbe Stunde verkochen, stellt es dann bei Seite, damit es klar werde, seihet es, und füllt es in Becherln, worin es zur Tafel gegeben wird. Von derselben Suppe wird auch die Glas gemacht, nur muß sie von der Fette gut gereinigt werden, und so lange eingehen, bis sie dicklicht wird, welche sich dann, wenn sie kalt geworden, schneiden, und aufbewahren läßt.

14. Reis-Suppe.

Man nimmt eine reingepuzte junge Henne, schneidet sie in Stücke, salzt sie ganz wenig, und läßt sie im Salze liegen; dann nimmt man ein Stück Butter, läßt ihn warm werden, gibt auch etwas klein gehackten grünen Petersilie und die Henne hinein, läßt sie ganz langsam dünsten; damit sie aber schön weiß bleibet, muß man öfters etwas Brühe darauf geben, bis sie weich ist; gießt dann noch ein paar Schöpflöffelvoll Brühe darauf, und läßt sie noch etwas dünsten; nimmt dann ein viertel Pfund rein geklaubten Reis, wäscht selben einigemal in lauwarmen Wasser

aus, setzt ihn mit guter Rindsuppe eine halbe Stunde vor dem Anrichten zum Feuer, kocht ihn langsam, damit er weich wird, aber doch ganz bleibt; gibt auch etwas Muskatblüthe hinein, zuletzt nimmt man zwei Eyerbötter in einen kleinen Topf, sprudelt sie gut mit etwas Suppe ab, richtet die Henne mit dem Reis in den Suppentopf, gibt diese abgegoffene Suppe dazu, mengt sie gut durcheinander, und gibt sie zur Tafel.

15. Erdäpfel-Suppe an Fleischtagen.

Auf drei Seitel Brühe werden drei Erdäpfel mittler Größe gekocht, geschält, und nach den Auskühlen gerieben; die Hälfte von einer Semmel in größere Spalten geschnitten, und reich jedoch nicht braun aus heißen Schmalze gebacken, drei Eyer hart gekocht, geschält, die Dötter herausgenommen, und mit den übrigen in einen Mörser fein gestossen, in einen Topf gegeben, mit der Brühe aufgefüllt, und eine Stunde lang verkocht. Nun wird das Ganze durchpassirt, und über gebakene Erdäpfelknödel oder Hirnpofesen, welche die Größe eines Guldenstückes bekommen, angerichtet.

16. Weiß gestoffene Suppe.

Man nimmt von einem großen Kapaun, oder Indian oder auch von Kalbfleisch ungefähr ein Pfund dieses Bratens schneidet alle braune Haut davon ab, schneidet es zuerst mit dem Schneidmesser fein zusammen, bäckt eine Milchsemmel die in große Stücke geschnitten wird, ganz lichtgelb aus dem Schmalz; vier hartgekochte Eyerbötter, das alles sammt dem geschnittenen Fleisch wird in einem grossen Mörser so fein wie ein Teig gestossen, und gibt es dann in einem Topf; gießt drei Seitel gute Brühe darauf, etwas weniges Muskatblüthe dazu, und läßt

es eine gute halbe Stunde kochen; dann wird es durch ein Sieb durchpassirt, und über Hirnwandel angerichtet.

17. Suppe mit Griesnockerln.

Es werden vier Loth Butter gut abgetrieben, drei ganze Eyer und zwei Dötter darein verrührt, dann ein Seitel Gries hineingegeben, etwas gesalzen: nachdem dieses alles gut vermengt, werden die Nockerln nach Belieben mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe eingelegt.

18. Suppe mit Butter-Nockerln.

Man nimmt vier Loth Butter, treibt ihn recht pflaumig ab, rührt dann vier Eyerdotter, einen nach dem andern daran; gibt von vier Eyerklar den Schnee, etwas Salz, und acht Löffelvoll feines Mehl dazu. Zur Vorsorge kann ein Nockerl probirt und in siedende Fleischsuppe eingekocht werden, wenn es zerfällt, nimmt man noch ein wenig Mehl dazu; legt dann die Nockerln mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe, deckt sie zu, läßt sie eine halbe Viertelstunde sieden, gibt sie einzeln dann in Suppentopf und gute Suppe darüber.

19. Suppe mit Consommé.

Man nimmt zwei schön gebratene Hühner und ein Stück gebratenes Kalbfleisch, zerschneidet es, und stößt es in einem Mörser fein zusammen; wenn es fein gestossen ist, so gießt man eine halbe kräftige Hühnersuppe darauf, streicht es durch ein Sieb, dann wird sie mit neun Eyerdotter abgesprudelt, und wieder durchgestrichen; die Wandeln werden mit Butter bestrichen, und ein jedes davon mit Consommé angefüllt in dem Dunst gegeben; ist das Consommé zusammen gegangen, so stürzt man es heraus in den Suppentopf, und gibt

eine lichtbraune Suppe darauf. Der Dunst ist auf folgende Art zu verstehen: Man gibt in eine tiefe Rein so viel Wasser, daß es etwas über die Hälfte des Models hinauf gehet; ist das Wasser siedend, so stellt man den Model hinein, gibt über die Rein, worin das Wasser ist ein reines Papier, über dasselbe einem eisernen Deckel, und unten und oben Gluth. Ein größeres Gericht muß oft länger als eine Stunde in diesem Wasser kochen, daher ist es nöthig, wenn sich das Wasser eingekocht hat, siedendes Wasser nachzufüllen, doch darf es niemals die angegebene Höhe des Models übersteigen.

20. Suppe mit Eingebundenen.

Man nimmt gebratenes Kalbfleisch; gebratene Kapauner- oder Indianer-Brust, schneidet solches klein, weicht eine Semmel in der Milch, drückt sie aus, macht von drei Eyer ein Eingerührtes, und schneidet etwas grünen Petersille klein zusammen; treibt dann vier Loth Butter pflaumig ab, richtet das Geschnittene hinein, schlägt drei Eyer, eines nach dem anderen darein; Salz, Pfeffer, ein wenig Semmelbröseln, zwei Löffelvoll guten Milchrahm dazu, rührt alles wohl unter einander; bestreicht eine Serviette mit Butter, gibt das Abgetriebene darauf, bindet es zusammen, gibt es in siedendes Salzwasser, und läßt es eine halbe Stunde kochen. Nimmt es dann sorgfältig heraus, legt es in den Suppentopf, und gießt braune Suppe darüber.

21. Braune Suppe mit gebackenen Erbsen.

Man nimmt in einen Topf, vier Kochlöffelvoll feines Mehl, schlägt drei ganze Eyer hinein, und verrührt beides wohl; dann wird nach und nach so viel Milch hinzu gegeben, daß der Teig die Dünne eines schön glatten Amulet-

tenteiges erreicht, und mit etwas Salz gewürzt. Nun wird reines Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, der Teig mittelst eines Saumlöffels eingeträufelt, dabei aber die Pfanne fleißig gerüttelt, damit sich die Erbsen auf allen Seiten gleich bräunen. In die Suppe gibt man sie erst im Augenblick des Anrichtens, weil sie durchaus nicht weich werden dürfen.

22. Suppe mit Erdäpfel-Knödeln.

Man kocht vier große mehlichte Erdäpfel, schlägt und reibt selbe auf einem Reibeisen, treibt vier Loth Butter pflaumig ab, gibt etwas klein geschnittenen grünen Petersilie hinein, ein ganzes Ey, und drei Dötter, alles gut verührt, die Erdäpfel auch dazu, sammt etwas Salz; macht dann Knödeln wie eine Nuß groß davon, wälzt sie in feine Semmelbröseln, und bäckt sie schön gelblicht in heißen Schmalze, richtet sie in den Suppentopf, und gießt Erdäpfel Suppe darüber.

23. Suppe mit Fleisch-Knödeln.

Man nimmt ein halbes Pfund weiß abgebratenes Kalbfleisch auf ein Bret, schneidet es recht klein zusammen, gibt zwei abgeriebene in Milch geweichte Semmel dazu, schneidet sie ebenfalls klein, gibt beides in einem Mörser, und stoßt es so lange, bis es recht fein ist; dann treibt man vier Loth Butter pflaumig ab, schlägt zwei ganze Eyer, und einen Dotter darein, gibt die Fatsch dazu, salzt es, und rührt es gut durcheinander; wenn es zu weich seyn sollte, so nimmt man noch ein wenig feine Semmelbröseln dazu, macht kleine Knödeln daraus, wälzt sie in feine Semmelbröseln, und bäckt sie schön gelb aus frischem Rindschmalz, gießt siedende braune Suppe darüber, und gibt sie zur Tafel.

24. Suppe mit Gansel-Jungen.

Man nimmt in eine Rein ein Stück Butter, etwas klein geschnittenen grünen Petersilie, sechs Champignons in Blätter geschnitten, stellt es auf Kohlenfeuer, und dünstet es eine Viertelstunde; dann stäubt man zwei Löffelvoll Mehl darauf, läßt es ein wenig dünsten, und gießt gute Brühe darauf, zuvor siedet man das Ganseljunge in der Suppe, und wenn es weich genug ist, schneidet man es in gehörige Stücke, den Magen aber länglicht, gibt etwas klein gehackte Muskatblüthe dazu, läßt es noch ein wenig aufsieden, und richtet sie über gebähte länglicht geschnittene Semmel an. Die Leber wird gebacken und in Stücke geschnitten dazu gegeben. Man kann diese Suppe auch ohne Champignons geben.

25. Suppe mit abgetriebenen Gries-Knödeln.

Man treibt sechs Loth Butter pflaumig ab, gibt nach und nach vier ganze Eyer hinein, und verrührt zuletzt ein halbes Seitel Gries damit. Es ist übrigens nöthig, daß man mit einem den Versuch mache, weil die Knödeln leicht zu weich oder zu fest werden können; wenn sie Probe halten, so formt man kleine Knödeln, kocht selbe in guter Fleischbrühe, und läßt sie nach dem Auskochen eine starke Viertelstunde zugedeckt stehen, wonach sie in den Suppentopf gegeben, und mit der geseihten Suppe übergossen werden.

26. Suppe mit Gries-Wandeln.

Man gibt in eine Rein gute Rindsuppe, läßt sie aufkochen; kocht so viel Gries darein, daß ein dickes Koch wird, nimmt es dann vom Feuer weg, und läßt es auskühlen. Dann treibt man ein Viertelpfund Krebs- oder auch andern Butter pflaumig ab, rührt fünf ganze Eyer, abwechselnd ein Ey und

ein Eßlöffelvoll Koch hinein und salzt es ein wenig; bestreicht die Wandeln mit Butter, bestreut sie mit feinen Semmelbröseln; füllt sie zur Hälfte an, gibt sie dann in den Dunst, oder bäckt sie in einem kühlen Ofen. Wenn sie gebacken sind, stürzt man sie heraus, richtet sie in den Suppentopf, und gibt eine Rindsuppe darüber.

27. Suppe mit Hasché-Krapfeln.

Man nimmt ein Stück übrig gebliebenen Braten, vorzüglich gut ist hiezu die Brust von einem Indian, ein paar Champignons, die Hälfte von einer Semmel in Milch geweicht, grünen Petersilie, etwas Muskatblüthe, dieses alles klein zusammen geschnitten, gibt auch ein wenig Salz, und zwei Eyerdotter darein, und rührt alles wohl durcheinander. Streuet dann feine Semmelbröseln auf ein Bret, gibt die Hasché darauf, walzt es klein Fingerdick aus, und sticht mit einem kleinen Ausstecher in der Größe eines Fingerhutes kleine Krapfeln aus, bäckt sie lichtbraun aus dem Schmalze, richtet sie in den Suppentopf, gießt braune Suppe siedend darüber, und gibt sie gleich zur Tafel.

28. Suppe mit Hirn-Eiterl.

Man reibt von zwei Semmeln die Rinde ab, schneidet sie in dünne Spalten, gibt sie in eine Rein, gießt ein Seitel Milch darauf, und läßt sie eine Stunde weichen, stellt sie dann auf Kohlenfeuer, läßt sie unter beständigem Rühren so lange kochen, bis sie zu einem Koche werden, nimmt es dann vom Feuer weg, und läßt es auskühlen. Nun treibt man sechs Loth Butter pflaumig ab, gibt das ausgekühlte Koch sammt den zubereiteten Hirn dazu, rührt acht Eyerdotter, jeden gut verrührt, darunter, zuletzt von drei Eyerklar den festen Schnee leicht darunter gemengt, den Model

mit Butter bestrichen, mit feinen Bröseln bestreut, das Abgetriebene darein gefüllt, und drei Viertelftund im Dunste gekocht; dann behutsam auf ein reines Bret gestürzt, in fingerdicke Spalten geschnitten, mit dem Backlöffel in den Suppentopf geordnet, und braune Suppe darüber gegeben. Das Hirn wird im Salzwasser abgekocht, sodann in kaltes Wasser gelegt, das Häutchen davon abgesondert, klein gehackt, und mit Butter, etwas grünen Petersilie, klein wenig gestossenem Pfeffer, so viel Salz als zum Ganzen nöthig ist, abgedünstet, und zu obigem Gebrauche verwendet.

29. Suppe mit Hirn-Knödeln.

Man nimmt ein Kalbshirn, wäscht es rein aus, kocht es im Salzwasser, zieht die Haut davon weg, schneidet es mit grünem Petersilie klein zusammen, gibt Salz und etwas gestossenen Pfeffer dazu, röstet es mit Butter auf einem gelinden Kohlenfeuer, gibt es dann in einen Mörser, eine halbe in Milch geweichte Semmel dazu, und stoßt es klein zusammen, treibt drei Loth Butter gut ab, rührt das Hirn hinein, schlägt zwei ganze Eier, und zwei Dötter darein, gibt ein wenig Semmelbröseln dazu, macht kleine Knödeln davon, und kocht sie in guter Fleischbrühe; legt sie dann in den Suppentopf, und gibt braune, oder weißgestossene Suppe darüber.

30. Suppe mit Hirn-Wandeln.

Man nimmt zwei Semmeln, reibt die Rinde davon ab, weicht sie in der Milch: wenn sie gut geweicht sind, drückt man sie aus, gibt sie in ein Kastrol, gießt ein Seitel Milch darauf, läßt es auf Kohlenfeuer siedend unter beständigem Rühren zu einem Koch kochen, stellt es dann vom Feuer weg, und läßt es auskühlen; dann treibt man vier Loth

Butter pflaumig ab, gibt das Koch hinein, etwas Salz, ein ganzes Ey, und drei Dötter dazu, rührt dieß alles eine halbe Stunde; zuletzt gibt man noch den Schnee von drei Eyerklaren dazu, bestreicht die Wandeln mit Butter, bestreuet sie mit feinen Semmelbröseln, gibt etwas wenig von dem Abgetriebenen hinein, in der Mitte füllt man sie mit dem schon zubetriteten Hirn, füllt dann die Wandeln mit dem Abgetriebenen nicht ganz voll an. Das Hirn wird vorher im Salzwasser gekocht, abgehäutelt, und mit einem Stück Butter, nebst klein geschnittenen grünen Petersilie abgedünstet. Die Wandeln gibt man in den Dunst, und läßt sie eine halbe Stunde kochen, stürzt sie dann heraus, gibt sie in den Topf, und baune Suppe darüber.

31. Suppe mit Fleisch-Pofesen.

Man dünstet ein halbes Pfund Kalbfleisch, doch muß dieß mit Vorsicht geschehen, damit es so viel wie möglich weiß bleibe, schneidet es mit etwas grünen Petersilie, und Zwiebel in der Größe einer Haselnuß klein zusammen, läßt ein Stückchen Butter warm werden, gibt einem Kaffeelöffel voll Mehl hinein, und läßt es etwas anlaufen. Dann gibt man das Geschnittene dazu, läßt es etwas dünsten, füllt einen halben Schöpflöffelvoll Brühe darauf, und läßt es dick eingehen. Wenn dieß geschehen, werden zwei Eyerdotter daran gerührt, und vom Feuer weggenommen. Sodann schneidet man messerrückendicke Spalten von dünnen Milchküpfeln, bestreicht sie mit der Fasch, formt Pofesen davon, befeuchtet selbe mit Milch, tunkt sie in abgeschlagene Eyer, und feine Semmelbröseln, bäckt sie schön semmelbraun aus dem Schmalze, und richtet gute Brühe darüber.

32. Suppe mit Krebs-Wandeln.

Man nimmt eine abgeriebene Semmel, schneidet sie in dünne Blätter, legt selbe in ein Kastrol, gießt ein Seitel Milch darauf, und läßt es auf einem Kohlenfeuer unter beständigem Rühren zu einem Koche kochen, nimmt es dann vom Feuer weg, und läßt es auskühlen. Dann nimmt man ein Stück Krebsbutter in der Größe eines Eies, treibt ihn etwas ab, gibt die gekochte und geweichte Semmel hinein, schlägt ein ganzes Ey und drei Dötter darein, und rührt es eine halbe Stunde; zuletzt gibt man etwas Salz, und von fünfundzwanzig Krebsen die Schweifeln gröblich geschnitten dazu; wenn dieses alles wohl verrührt ist, mengt man noch von drei Eyerklaren den Schnee darunter, bestreicht die Wandeln mit Krebsbutter, und gibt sie in den Dunst. Nach einer kleinen halben Stunde stürzt man sie in den Suppentopf, und richtet gestoffene Suppe darüber.

33. Suppe mit Wandeln von Reismehl.

Nachdem der Reis rein geklaubt, wird er in einem Mörser zu einem Mehl gestossen, mit kalter weißer Brühe abgerührt, und unter beständigem Rühren zu einem dicklichten Koch verkochen lassen; dann nimmt man es vom Feuer weg, verrührt vier Loth Butter in das noch heiße Koch, und läßt es kalt werden; schlägt ein ganzes Ey und sechs Dötter daran, etwas Salz dazu, und wenn die Masse schon hinlänglich abgetrieben, von vier Eyerklar den festen Schnee langsam darunter gerührt. Die Wandeln werden mit Butter bestrichen, zur Hälfte angefüllt, dann in die Mitte etwas Fatsch gegeben, mit Obigen bedeckt, jedoch nicht ganz angefüllt, im Ofen langsam gebacken, und weiß gestoffene Suppe darüber gegeben.

34. Suppe mit Leber-Knödeln.

Ein halbes Pfund Kalbleber wird klein geschnitten, und durchpassirt, dann eine in Milch geweichte, und ausgedrückte Semmel, etwas grünen Petersilie und ein Stückchen Zwiebel in Größe einer Haselnuß gehackt. Nun treibt man vier Loth Butter pflaumig ab, rührt zwei ganze Eyer nebst einem Dotter darein, gibt die Leber, Semmel, und nur so viel gesiebte Semmelbrösel, daß man schöne kleine Knödeln daraus formen kann, welche in guter Brühe ausgekocht werden.

35. Suppe mit Leberschöberl.

Man nimmt eine Gansleber, schäbet die Haut davon weg, und passirt sie durch; treibt vier Loth Butter pflaumig ab, schlägt zwei ganze Eyer und zwei Dötter, eines nach dem andern gut verrührt hinein; reibt von zwei Semmeln die Rinde ab, weicht selbe in der Milch, nimmt etwas klein geschnittenen grünen Petersilie, und Zwiebel, Salz und etwas gestossenen Pfeffer, wie auch die geweichten Semmeln, und etwas feine Semmelbröseln dazu. Wenn dieses alles wohl verrührt ist, so gibt man von zwei Eyerklar den Schnee darunter; bestreicht ein Kastrol mit Butter, besäet es mit feinen Semmelbröseln, stüllt die Masse hinein, und bäckt sie im Ofen, oder auf der Gluth, schneidet sie in Schiffeln, und gibt gestossene Lebersuppe darüber.

36. Suppe mit Leber-Reis.

Zu dieser wird die Masse wie zu den vorhergehenden Leberschöberln bereitet; jedoch mit der Ausnahme, daß hier der Schnee wegleiben muß, und dagegen ein und ein halber Kochlöffelvoll Mehl dazu genommen wird. Diese Masse wird durch ein Reibeisen größerer Gattung mittelst eines

Kochlöffels in kochende weiße Suppe eingekocht, welches um den Reis schön ganz, und in gleicher Form zu erhalten, in einem Kaströl oder Rein geschieht; dieser wird mit dem Backlöffel nach und nach, so wie er auch eingekocht wird, herausgenommen, in den Suppentopf gegeben, und braune Suppe darüber angerichtet.

37. Suppe mit Lungen-Strudeln.

Man nimmt eine Kalbslunge sammt Herz, kocht es weich, schneidet den Schlund davon weg, und das übrige klein zusammen. Läßt dann ein Stück Butter warm werden, gibt klein geschnittenen grünen Petersilie und etwas Zwiebel dazu, läßt es etwas anlaufen, gibt die geschnittene Lunge hinein, etwas Salz dazu, läßt es ein wenig rösten, rührt es wohl durch einander, nimmt es vom Feuer weg, und läßt es auskühlen. Man macht dann einen gewöhnlichen Strudelteig, zieht ihn fein aus, und füllt das Beischel darein, doch so, daß in der Mitte durch den ausgezogenen Teig, ein Raum von anderthalb Spannen leer bleibe, welcher in der Mitte durchgeschnitten werden muß; rollt dann den Teig von beiden Seiten zusammen, damit der leere Teig einige mal um den gefüllten gewickelt werden kann. Drückt sie dann mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel klein Fingerlang durch, theilt sie mit einem Messer entzwei, und gibt sie in einer lichtbraunen Suppe zur Tafel.

38. Suppe mit Maurachen.

Man schneidet von einem weich gesottenen kälbernen Beischel den Schlund, die Milz und die Haut weg; das Beischel, wie auch grüner Petersilie, eine in Milch geweichte und ausgebrückte Semmel wird klein geschnitten; man läßt vier Loth Butter warm werden, gibt eine Handvoll

Semmelbröseln hinein, und röstet sie schön gelb, dann gibt man das Geschnittene, nebst Salz, gestoffener Muskatblüthe und etwas Pfeffer hinein, und läßt es ein wenig dünsten; alsdann schlägt man ein ganzes Ey und drei Dötter darein, rührt es schnell untereinander, nimmt es sogleich vom Feuer weg, und rührt es so lange, bis die Eyer gut verrührt sind. Zu den Stängeln macht man einen mürben Teig, wälkt in Messerrückendick aus, schneidet zwei Fingerbreite viereckigte Fleckerln davon, wickelt selbe um einen Kochlöfelftiel, bestreicht sie etwas mit Eyerklar, damit sie zusammenhalten, formirt aus dem geschnittenen Beischel Maurauchen über die Stängeln, wälzt sie in abgeschlagene Eyer, dann in Semmelbröseln, und bäckt sie aus dem Schmalze, richtet sie in den Suppentopf und gibt braune Suppe darüber.

39. Suppe mit Sago.

Sechs Loth Sago wird im lauwarmen Wasser geweicht, sechs Stück Champignons, nachdem sie gepuht und gewaschen sind, mit dem Schneidmesser gröblich geschnitten, in etwas heißen Butter mit ganz wenig klein geschnittenem grünen Petersilie abgedünstet, der Sago vom Wasser gut abgeseiht, und mit den Champignons eine Viertelstunde gedünstet, dann mit guter weißer Brühe aufgegossen, und so lange gekocht, bis die Körner groß, und wie Glas durchsichtig sind; dann gibt man zwei Eyerdötter nebst zwei Löffelvoll frischen Milchrahm in einen Topf, sprudelt es gut ab, und fritassirt die Suppe damit.

40. Suppe mit Markknödeln.

Man reinigt ein Viertelfund Mark von den Beinen, schneidet den dritten Theil davon klein gewürfelt, das

übrige aber blätterweis, gibt es in einen Weidling, läßt es ein wenig zergehen, treibt es pflaumig ab, rührt dann zwei abgeriebene und in Milch geweichte Semmeln, und zwei ganze Eyer und zwei Dötter nach und nach hinein, Salz und ein wenig feine Semmelbröseln, dann auch das gewürfelt geschnittene Mark dazu, rührt alles wohl durcheinander, macht kleine Knöderln daraus, kocht selbe in guter Hühnersuppe ein, und gibt sie, wenn sie ausgekocht sind zur Tafel.

41. Suppe mit Markknödeln auf andere Art.

Ein und ein halbe Semmel wird in kalter Milch geweicht, sechs Loth Speck klein gehackt, und mit etwas grün geschnittenen Petersilie abgetrieben, zwei ganze Eyer und zwei Dötter hineingerührt, gesalzen, die Semmel gut ausgedrückt, klein geschnitten und dazu gerührt, endlich so viel feine Semmelbröseln, daß es zusammen hält; das dazu bestimmte Mark wird vorher gut gereinigt, ausgewässert und in Stücke, in der Größe einer großen Haselnuß geschnitten. Nun macht man kleine Knöderln, und gibt von dem Mark in die Mitte eines jeden ein Stück, kocht sie in siedende Brühe, und läßt sie so lange kochen, bis man glaubt, daß das Mark ausgekocht ist.

42. Suppe mit Mehlschöberl.

Man nimmt ein Viertelfund Butter, treibt ihn pflaumig ab, schlägt zwei ganze Eyer und vier Dötter eines nach dem andern gut verrührt hinein, gibt so viel Mehl darein, daß ein leichter Teig wird; den Schnee von vier Eyerklaren dazu, salzt es, streicht einen Plavon oder breites Rastrol gut mit Butter aus, gibt den Teig hinein, und bäckt es schön semmelgelb; Wenn es ausgebacken ist,

nimmt man es auf ein Bret, und sticht es mit einem kleinen Ausstecher zierlich aus, richtet es in einem Suppentopf und gibt Kaulisuppe darüber.

43. Suppe mit Mehlwandeln.

Man treibt ein Viertelfund Butter pflaumig ab, schlägt fünf Eyerdotter hinein, und von fünf Eyerklar einen festen Schnee, verrührt diesen, und gibt dann vier bis fünf Eßlöffelvoll feines Mehl und ein wenig Salz dazu, rührt es recht pflaumig ab, bestreicht die Wandeln mit Butter, füllt sie halb voll an, und bäckt sie geschwind in dem Ofen; richtet sie in den Suppentopf und gibt Krebsuppe darüber.

44. Suppe mit Ragout Knöderln.

Man nimmt ein paar Kälberbries, ein Eiterl, übersiedet sie ein wenig und schneidet sie klein gewürfelt, nimmt ein wenig Maurachen, schneidet sie klein, läßt ein Stück Butter warm werden, gibt das Geschnittene hinein und dünstet es; nimmt dann ein wenig Milch, gibt drei Eyerdotter hinein, sprudelt es gut ab, und gießt es darüber, etwas Muskatblüthe und Salz dazu, und rührt alles gut durcheinander. Schneidet viereckige Oblaten, bestreicht sie mit Eyerklar, gibt einen halben Löffelvoll von dem Ragout darauf, macht es schön rund, wie ein Knöderl zusammen, walzt sie in aufgeklopste Eyer, dann in feine Semmelbröseln, und bäckt sie heiß aus dem Schmalze, gibt sie in den Suppentopf, und gießt eine weiß gestoffene Suppe darüber; an einem Fasttage nimmt man anstatt Bries und Eiterl ein in Salzwasser übersottenes Milchner-Beischel.

45. Suppe mit Reis-Knöderln.

Man nimmt ein Viertelpfund rein geklaubten Reis, wäscht ihn im lauwarmen Wasser mehrmals aus, setzt ihn mit etwas Brühe, ein klein Stück Butter, auf Kohlenfeuer, läßt ihn so lange dünsten bis er weich ist, dann treibt man vier Loth Butter pflaumig ab, rührt ein ganzes Ey und drei Dötter, wie auch den ausgekühlten Reis hinein, salzt ihn, und gibt auch ein wenig Mehl dazu, damit es zusammen hält. Macht kleine Knöderln daraus, und kocht sie in weiße Rindsuppe ein, wenn sie ausgekocht sind, nimmt man sie heraus, richtet sie in den Suppentopf, und gibt braune Suppe darüber.

46. Suppe mit Reiswandeln.

Ein Viertel Pfund Reis wird gewaschen, in einem Tuche getrocknet, und in einem Mörser gröblich zerstoßen, in kräftiger weißer Brühe zu einem Koche verdünstet, und ausgekühlt. Nun werden vier Loth Butter abgetrieben, ein ganzes Ey, und vier Dötter sammt dem Koche hinein verrührt, etwas gesalzen, und mit dem festen Schnee von drei Eyerklar vermengt. Dann bestreicht man die Wandeln mit Butter, und füllt sie jedoch nicht ganz mit der Masse an, richtet sie auf ein langes Blech, und bäckt sie im Ofen, oder gibt selbe in ein breites Kastrol im Dunst, stürzt sie sodann heraus, und gibt braune Suppe darüber.

47. Suppe mit Semmelwandeln.

Von zwei Semmeln wird die Rinde abgerieben, in Blätter geschnitten, und mit einem großen Seitel Milch übergewaschen, auf Kohlenfeuer gestellt und unter beständigem Rühren zu feinem Brey verkocht, weggestellt, fünf Loth frischen

Butter darein gerührt, darnach ganz ausgekühlt. Nun wird ein ganzes Ey, und vier Dötter einer nach dem andern hineingegeben, etwas gesalzen: und endlich der feste Schnee von drei Eyerklar leicht mit dem Ganzen vermenget; die Wandeln mit Butter bestrichen, ein Eßlöffelvoll von dem Roche eingefüllt, mit einem Kaffeelöffel voll gute Fench oder Ragout belegt, wieder mit einem Eßlöffelvoll von der Masse zugedeckt, und im Ofen schön gebacken. Es bleibt zu bemerken: daß das Semmelkoch nicht zu dünn sein darf; weil sonst sich die Fench auf den Boden setzt; überhaupt müssen die Wandeln sehr schnell gefüllt und sogleich in den Ofen gegeben werden. Auf dieselbe Art wird das Semmelschöberl bereitet, nur daß hiez u das Koch etwas leichter gehalten sein muß; eingefüllt, wird es Fingerdick in ein bestrichenes Kastrol, langsam gebacken, dann ausgestürzt, und entweder in kleinen Schifferln abgetheilt, oder mit einem Sternausstecher ausgeschnitten.

48. Suppe mit Spargel-Wandeln.

Ein kleiner Buschen Spargel, zwanzig bis dreißig Krebse werden in Salzwasser abgekocht, die Hälfte einer Semmel in Milch geweicht, und gut ausgedrückt, ein Stück von Kalbsbraten genommen, dieß alles klein zusammen geschnitten. Dann werden zwei Loth Butter abgetrieben, ein ganzes Ey und drei Dötter nebst der obigen Masse eine Viertelstunde gerührt, zuletzt etwas Salz und der feste Schnee von drei Eyerklar darunter gemengt. Die Wandeln mit Butter bestrichen, eingefüllt und eine halbe Stunde im Dunste gestellt; dann ausgestürzt und kräftige braune Suppe darüber gegeben.

49. Suppe mit abgetriebenen Speckknödeln.

Man nimmt vier altgebackene Semmeln, reibt die Rinde davon ab, schneidet die Semmeln klein gewürfelt, nimmt dann vier Eyerdotter, ein halbes Seitel Obers, sprudelt es mit den Eiern gut ab, und gibt es auf die Semmeln; nimmt dann zwölf Loth frischen Speck, schneidet ihn mit dem Schneidmesser fein zusammen, gibt ihn in einen Weidling, und treibt ihn mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern recht pflaumig ab, rührt die geweichten Semmelbröckeln langsam hinein, eine kleine Handvoll Mehl dazu, doch nur so viel, daß sie in der Suppe nicht zerfallen, formt Knödeln davon, und gibt sie in gute weiße Suppe. Diese Knödeln kann man auch als Nebenspeise zum sauern Kraut verwenden.

50. Suppe mit Speckknödeln auf gewöhnliche Art.

Man schneidet ein Viertelpfund Speck in kleine Würfel, dann drei altgebackene Semmeln eben so geschnitten, gibt den Speck in eine Wein, zerläßt ihn nur so viel, bis er glasartig scheint, seihet das Fett davon ab, gibt etwas klein geschnittenen grünen Petersilie daran, läßt ihn ein wenig anlaufen, gibt die Semmeln zu dem angelassenen Speck, und läßt selbe ebenfalls unter beständigem Aufrühren noch ein wenig anlaufen; nimmt es vom Feuer weg, leert es auf eine flache Schüssel, und läßt es auskühlen. Macht von einem Seitel Mehl, und einem halben Seitel Milch, einem ganzem Ei, und einem Dotter einen Teig an, schlägt ihn gut ab, gibt die ausgekühlten Semmeln hinein, salzt es, mengt es gut durcheinander, macht die Knödeln aus, und kocht sie alle zugleich in die Rindsuppe ein.

Man kann auch noch auf eine andere Art Speckknödeln zubereiten, nämlich: man nimmt sechs neugebackene Semmeln, schneidet sie klein gewürfelt, sodann drei ganze Eyer und drei Dotter in ein Seitel Milch, sprudelt es gut ab, und feuchtet die Semmeln damit an; dann schneidet man ein Viertelfund Speck in kleine Würfel, läßt ihn über Kohlenfeuer ein wenig gelb werden, gibt etwas klein geschnittenen grünen Petersilie hinein, und läßt diesen etwas anlaufen, überbrennt die angefeuchten Semmeln damit, salzt es, und stäubt ein Seitel Mehl darauf. Bevor man die Knödeln ausmacht, probiert man eines davon; sollten sie nicht halten, so gibt man noch ein klein wenig Mehl dazu, man muß sie aber nicht früher machen, als bis man sie braucht, weil sie sonst leicht zu fest werden könnten. Nun kocht man sie wie die vorigen in gute Fleischsuppe, und gibt auch, wenn es beliebt, geselchtes Kaiserfleisch dazu.

51. Suppe mit Speckknödeln auf andere Art.

Es wird ein Viertelfund Speck nebst der Semmel klein gewürfelt geschnitten, der Speck etwas zerlassen, und mit der geschnittenen Semmel so lange geröstet, bis sie gelblich wird; dann bei Seite gestellt, und ausgekühlt. Indessen wird ein Stück Butter oder Schmalz in der Größe eines Eyes abgetrieben, etwas klein geschnittener grüner Petersilie, ein wenig Salz, zwei ganze Eyer und ein Dotter hinein gerührt, die Semmel und der Speck dazu gegeben, endlich eine Semmel, welche in frischem Wasser gut geweicht ist, ausgepreßt, klein geschnitten, auch dazu gerührt, und nur so viel Mehl genommen, als nöthig ist sie zusammen zu halten, wo man dann mit einem Knödel die Probe zu machen beliebt.

52. Suppen-Belteln auf Reisen.

Man nimmt auf ein Pfund Suppenzelteln fünf Pfund mageres Rindfleisch vom Schwanzstück, setzt es mit acht Halbe Wasser, einer alten Henne, und zwei Kalbsfüßen zu, und läßt es ganz weich kochen; dann legt man auf dem Boden einer großen Rein oder Kastrol ein in Scheiben geschnittenen Zwiebel, dann einen zerhackten Kalbschlegel und zwei Kalbshälfe, zwei Pfund mageres Schweinefleisch, zwei oder drei Pfund Schöpfensfleisch, gibt ein Seitel Wasser darauf, ein Paar gelbe Rüben, Petersilie und Pastinawurzeln, läßt dieses zusammen so lange dünsten, bis sich der Saft auf dem Boden bräunlicht anlegt; dann gibt man die abgekochte Fleischsuppe daran, und läßt dieses zusammen drei bis vier Stunden langsam kochen, damit die Suppe ganz klar bleibe. Wenn alles ganz weich und das Fleisch fast nicht mehr genießbar ist, so seihet man es durch ein feines Sieb, dann durch ein dichtes Tuch, gießt die Suppe sogleich wieder in ein anderes Kastrol, und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer langsam so kurz einkochen, daß es einer sehr dicken Glas ähnlich wird, so daß von ohngefähr acht Halbe nur drei Halbe übrig bleiben. Zuletzt wird es durch ein reines Tuch geseiht, auf eine flache Schüssel gegossen, wo man es auskühlen läßt. Sobald es ganz ausgekühlt und gut gestockt ist, schneidet man kleine Täßelchen in der Größe eines Chocoadeltels, legt sie auf Papier, und stellt sie an einem kühlen Orte in die Luft; wenn sie recht gut ausgetrocknet sind, bewahrt man sie zum ferneren Gebrauch an einem trockenen Orte. Noch ist zu bemerken, daß, wenn man auf Reisen die Belteln im warmen Wasser auflöst um schnell eine gute

Suppe zu erhalten, man selbe nicht mehr salzen darf, weil sie sonst sauer würden.

53. Welscher Niso.

Nachdem ein halbes Pfund Reis gewaschen wurde, reinigt man drei gelbe Rüben, drei Kohlrüben und zwei Häuptel Kohl, und schneidet sie Radelartig; dann wird die Brust eines gebratenen Kapaun oder Indian, die Hälfte einer großen gebackenen Gansleber ebenfalls Radelweise geschnitten, und mit etwas Salz, klein wenig Pfeffer und Muskatblüthe gewürzt. Jetzt wird ein Kastrol mit frischen Butter oder Gänsefett bestrichen, zuerst eine Lage Reis, dann eine Lage Gemüse, und endlich Fleisch und Leber darein gelegt, dann wieder Reis, und so fort bis schichtenweise das Ganze eingefüllt ist; wonach es mit Reis gedeckt, einigen Stückchen Butter belegt, und einem halben Schöpflöffelvoll guter Brühe übergossen wird. Nun gibt man auf das Kastrol einen passenden Deckel, und stellt es im Ofen, oder gibt unten und oben Gluth, wonach es so lange dünstet, bis Reis und Gemüse weich sind, ersterer jedoch völlig ganz bleibt, durchaus aber nicht suppig sein darf; im umgekehrten Falle aber ein klein wenig Brühe nachgegeben werden müßte. Das Kastrol wird jetzt mit einer zusammen gelegten Serviette verhüllt, und mit einer in den Suppentopf geseihten Brühe aufgetragen.

54. Suppe mit Champignons.

Dazu nimmt man einige Champignons, putzt und schneidet selbe in dünne Spalten; dünstet sie in etwas Butter, mit etwas klein geschnittenen grünem Petersilie, stäubt

etwas Mehl daran, und wenn dieses gut verdünstet hat, gießt man so viel Fleischbrühe daran, daß es einer dünnen Einmachsoße gleicht; gibt auch ein wenig Muskatblüthe sammt einen Kochlöffelvoll Milchrahm daran, läßt es noch etwas kochen, und richtet über Mehlschöberl, oder gebähte Semmel an.

Erste Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

Von den Fastensuppen.

55. Bier-Suppe.

Man nimmt drei Seitel weißes Bier, etwas Zimmet, Zimonischalen und so viel Zucker, daß es süß genug wird, läßt es gut verkochen, schlägt acht Gyerdötter in einen Topf, gießt ein halbes Seitel gutes siedendes Obers nach und nach hinein, sprudelt es gut durcheinander, dann das siedende Bier dazu, sprudelt es abermals gut, und gibt es über länglicht geschnittene Semmeln.

56. Chocolate-Suppe.

Man nimmt drei Seitel Milch, vier Zelteln geriebene Chokolade, ein wenig Zucker, läßt alles zusammen verkochen, und sprudelt es gut ab; dann nimmt man drei Gyerdötter in einen Topf, gießt die Suppe damit ab, und richtet sie über in kleine Scheiben geschnittene gebähte Semmeln an.

57. Dürre Erbsen-Suppe.

Man nimmt ein Seitel schöne große Erbsen, wäscht und kocht sie in drei Seiteln reinen Flußwasser ganz weich, läßt

dann ein Stück Butter heiß werden, gibt einen guten Kochlöffelvoll Mehl hinein, läßt es schön gelb werden, gibt ein wenig klein geschnittenen grünen Petersilie hinzu, läßt ihn etwas anlaufen, gießt dann die Brühe sammt den Erbsen darauf, und läßt sie gut verkochen, schlägt sie dann durch ein Sieb, gibt sie abermal in den Topf, salzet sie, und richtet sie über ausgestochenes Mehlschöberl an.

58. Grüne Erbsen-Suppe.

Man nimmt junge Erbsen sammt den Schalen, dünstet sie in Butter weich, und stößt sie mit einigen gebackenen Semmelschnitten, und zwei bis drei Stückchen von gebackenen Hechten-Köpfen klein zusammen; wenn dieses geschehen, gibt man sie in eine Rein, gießt eine gute klare Erbsenbrühe daran, salzt und würzt sie mit Muskatblüthe, läßt sie gut versieden, passirt sie durch, richtet sie dann in einen Topf, läßt sie nochmals aufsieden, und gießt sie über gebackene Mehlschöberl oder gebackene Semmelwürfeln.

59. Erbsen-Wasser, welches zu Fastenspeisen und Fastensuppen zu verwenden ist.

Man gibt in einen Topf ein Seitel dürre Erbsen, füllt sie mit drei Halbe reinem Flußwasser auf, läßt sie kochen, gibt dann gelbe Rüben, Petersilwurzeln, Sellerie, einige gebackene Semmelschnitten, etwas Muskatblüthe dazu, läßt es langsam fortsieden, und verwendet es, wozu es nöthig ist.

60. Erdäpfel-Suppe.

Man gibt Petersilie, Bury, gelbe Rüben und etwas Sellerie in einen Topf, füllt selbes mit Wasser auf, salzt es, und läßt es zwei Stunden kochen; dann schält man die Erdäpfel, schneidet sie gewürfelt, seihet obigen Sud darauf, und

läßt das Ganze verkochen. Nun macht man mit Butter eine dünne gelbe Einbrenn, gibt etwas klein geschnittenen grünen Petersilie hinein, füllt sie mit obigem Wasser auf, gibt etwas Muskatblüthe dazu, und läßt das Ganze gut verkochen; wenn die Erbsen weich sind, so richtet man die Suppe über gebackene Semmelschnitten an.

61. Fastensuppe von Wurzelwerk.

Man nimmt Petersilie, Sellerie, gelbe Rüben, Bury, alles in einem Topf zusammen, füllt es mit Erbsenwasser auf, und läßt es zwei Stunden kochen; dann läßt man ein Stück Butter heiß werden, gibt zwei kleine Kochlöffelvoll Mehl darein, läßt es gelb werden, gibt dann etwas klein geschnittenen grünen Petersilie dazu, läßt ihn anlaufen, füllt es mit obiger Brühe auf, und läßt es noch eine halbe Stunde verkochen, seihet es endlich durch ein Sieb. Nun macht man abgetriebene Nockerln, und kocht sie ein, auch kann man in dieselbe Suppe geröstetes Gerstel geben, welches auf folgende Art bereitet wird: Man macht ein gewöhnliches geriebenes Gerstel, läßt ein Stück Butter warm werden, gibt etwas klein geschnittenen grünen Petersilie hinein, läßt ihn anlaufen, gibt das Gerstel dazu, und läßt es unter wiederholten Umrühren schön gelb werden, füllt es sodann mit der Suppe auf, und läßt es so lange kochen, bis es ausgefotten ist.

62. Fisch-Weischel-Suppe.

Man nimmt in einem Topf zwei Halbe Wasser, ein halbes Seitel Essig, gibt das Weischel rein gewaschen und in Stücken zerschnitten, so wie auch einen guten Theil Rogen, zwei Vorbeerblätter, Kuttelkraut, ein Häuptel Zwiebel in vier Theile zerschnitten, Salz, Muskatblüthe und

ein wenig Pfeffer hinein, läßt dieses alles durch zwei Stunden kochen; macht dann eine dünne gelbe Einbrenn von Butter oder guten Rindschmalz, läßt sie mit der Suppe auf, und verkocht es noch eine halbe Stunde. Zuletzt gibt man ein paar Löffelvoll guten Milchrahm daran, doch muß man bevor man sie über die gebähte Semmel richtet, sorgfältig den Zwiebel, das Kuttelkraut und die Lorbeerblätter herausnehmen, und gebackene Hechtenleber dazu geben.

63. Frösch-Suppe.

Man nimmt ein Stück Butter, läßt ihn warm werden, gibt etwas klein geschnittenen grünen Petersilie hinein, und läßt ihn anlaufen, wäscht die Frösche rein aus, und gibt sie in die Butter, dünstet sie ein wenig, stäubt dann ein paar Löffelvoll Mehl daran, und läßt es etwas verdünsten, füllt sie dann mit Erbsenwasser auf, und gibt ein wenig Salz und Muskatblütthe dazu; wenn die Suppe verkocht, und die Frösche weich sind, so gibt man zwei Löffelvoll Milchrahm hinein, und richtet sie über gebähte Semmel an.

64. Gestossene-Suppe.

Diese wird eben so zubereitet wie an Fleischtagen, nur daß man statt den Huhn, einen großen Fiskopf ausbäckt, und statt der Fleischbrühe ein Erbsenwasser nimmt. Man richtet sie über Hechtenknödeln an, welche folgendermaßen bereitet werden: Man nimmt ein schönes Stück Hecht, ohngefähr ein und ein halbes Pfund, kocht diesen in Salzwasser ab, löst die Gräten und die Haut davon ab, nimmt zwei abgetriebene, in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln, von drei Eiern ein Gingerührtes, grünen Petersilie, und schneidet alles ganz klein zusammen; treibt vier Loth

Butter pflaumig ab, gibt das Geschnittene hinein, verrührt es wohl, schlägt ein Ey und drei Dötter, jedes gut verrührt, ein wenig Muskatblütthe, und Salz dazu, macht den Teig nicht zu fest an, formirt kleine Knöderln, wälzt sie in feine Semmelbröseln, und bäckt sie aus dem Schmalze.

65. Krebs-Suppe.

Diese wird auf dieselbe Art zubereitet, wie an Fleischtagen, nur daß man anstatt der Fleischsuppe ein Erbsenwasser nimmt; man richtet sie über Krebswandeln an.

66. Krebs-Suppe mit Ragout.

Man nimmt dreißig Krebse, und übersiedet sie; von fünfzehn Krebse, die gestossen werden, wird die Galle weggenommen, von den übrigen fünfzehn löset man die Schweiserl und Scheeren aus, und behält sie zurück; hernach stoßt man zwei gebackene Hechtenköpfe, einige Schnitten gepfärzte Semmeln; gießt gute Erbsenbrühe dazu, und läßt es kochen, treibt es sodann durch ein Sieb, gibt etwas Muskatblütthe dazu; bereitet übersottene Spargelköpfschen, gedünstete Mairachen, von einem Hechten die Leber, ein Stück gezupften Hechten, und die Krebschweiserln; nimmt ein wenig Krebsbutter in ein Kastrol, läßt ihn warm werden, stäubt ein wenig Mehl daran; rührt auch das obige hinein, gießt die durchgetriebene Krebsuppe dazu, läßt es noch einmal aufkochen; und richtet dann die Suppe über gebähte Semmelschnitten an.

67. Kräuter-Suppe.

Man nimmt die gewöhnlichen Suppenkräuter wie an einem Fleischtag, klaubt und wäscht sie, hackt sie so klein als möglich, gibt sie in eine Reib mit etwas Butter, läßt sie zugedeckt überdünsten, rührt ein Löffelvoll Mehl darein,

läßt es noch etwas verdünsten, füllt es mit einer Maaß Erbsenbrühe auf, gibt etwas Salz, Muskatblüthe hinzu. Bevor man sie anrichtet, nimmt man fünf Eyerdötter, zwei Löffelvoll Milchrahm, ein Stück Butter, sprudelt alles gut durch einander; gießt die siedende Suppe darauf, und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an; man kann gebähtene Karpfsmilch oder Hechtenleber geschnitten darauf geben.

68. Linsen-Suppe.

Man wäscht geklaubte Linsen rein aus, siedet und salzt sie, macht dann eine braune Brühe, wozu man einen gebackenen Hechten, Schleim oder Karpfentopf nimmt; stößt es mit in Schmalz gebackene Semmelschnitten recht klein zusammen, macht alsdann mit Butter eine braune Einbrenn, gibt die Linsen und das Gestoffene mit der Brühe darauf, läßt es gut versieden, säuert sie etwas, schlägt sie durch ein Haarsieb, salzt sie, und richtet sie über gebackene Hechtenleber und gebähte Semmelschnitten an.

69. Mandel-Suppe gesaumte.

Man nimmt eine Halbe Milch, ein viertel Pfund Zucker, etwas Vanilie, und läßt es kochen, gibt dann sieben Loth geschwellte und fein gestoffene Mandeln dazu, läßt es einen Sud mit aufkochen. Bevor man anrichtet, schlägt man vier Eyerdötter in einen Topf, und gießt selbe mit der siedenden Milch ab; legt gebähte Semmelschnitten in einen Suppentopf, gießt die Hälfte der Suppe darauf; die übrige wird mit einem Chokoladesprudler zu Schaum gemacht, welche man auf die angerichteten Schnitte gibt, bis der Suppentopf voll Schaum ist; hernach wird das übrige in den Suppentopf seitwärts hineingegossen, welches aber auf einer Gluthpfanne geschehen muß.

70. Murrachen-Suppe.

Die Murrachen müssen so oft gewaschen werden, bis sie ganz rein sind, dann schneidet man sie in kleine Stücke, und dünstet sie in Butter mit klein gehackten grünen Petersilie; wenn sie gedünstet sind, stäubt man einen Kochlöffelvoll Mehl darauf, und läßt es abermals ein wenig dünsten; dann gibt man so viel Erbsenbrühe darauf, als man Suppe benöthigt, salzt es, und läßt es gut versieden; vor dem Anrichten gibt man einen Löffelvoll Milchrahm dazu, und richtet es über gepörrzte Semmelschnitten an.

71. Milch-Suppe.

Man nimmt drei Sittel gute Milch, eine Handvoll geschwellte fein gestoffene Mandeln, etwas Vanilie, läßt es mit der Milch verkochen, und zuckert es nach Belieben. Bevor man sie anrichtet, nimmt man drei Eyerdötter, sprudelt sie gut ab, und gießt die siedende Milch darauf; während die Milch auf die Eyer gegossen wird, muß immer stark gesprudelt werden, damit das Ganze nicht zusammen läuft; richtet sie dann über gebörrte Semmelschnitten an.

72. Rohr-Hühner-Suppe.

Man zieht die Haut von den Rohr-Hühnern ab, setzt sie mit Wasser zu, als ob man eine Rindsuppe kochen wollte, und behandelt sie überhaupt so. Eine Rohrhenne wird für ein Pfund Fleisch gerechnet, und folglich das Maaß des Wassers auch darnach genommen. Nun gibt man Petersilie, gelbe Rüben, Bury, Sellerie, Kohl und verschiedenes Grünzeug darein, salzt es, und läßt es so lange, wie eine Rindsuppe kochen; dann seihet man es ab, macht von Butter eine dünne Einbrenn, füllt sie mit dieser Suppe auf, und läßt sie gut versieden, macht gebackene Erdäpfel-

Knödeln, legt selbe in den Topf, und richtet die Suppe darüber an.

73. Schild-Kröten-Suppe.

Man nimmt drei oder vier Schildkröten, hactt ihnen den Kopf, Füße und Schweif weg, überbrennt und löset sie aus, zergliedert sie schön klein, kocht sie in Salzwasser ab; gibt in eine Rein ein Stück Butter, klein geschnittenen grünen Petersilie, dann die Schildkröten dazu, und läßt es gut dünsten; stäubt ein wenig Mehl darauf, und gießt so viel Erbsenbrühe als nöthig ist darüber, gibt dann ein wenig Pfeffer, Muskatblütthe, zwei Löffelvoll Milchrahm dazu, läßt es noch ein wenig kochen, und richtet es über gebähte Semmeln an.

74. Schwammerl-Suppe.

Man nimmt Nagerlschwämme, wäscht sie mehrmals in warmen Wasser aus, gießt Erbsenbrühe darauf, läßt sie darin kochen; wenn dies geschehen ist, gießt man die Brühe davon in einem andern Topf, dünstet die Schwämme in etwas Butter und grünen Petersilie, dann stäubt man einen Kochlöffelvoll Mehl darein, gibt obige Erbsenbrühe darüber, salzt sie, gibt auch etwas gestoffenen Pfeffer, Muskatblütthe, und einen Löffelvoll guten Milchrahm dazu, und richtet sie dann über gebähte Semmeln an.

75. Spargel-Suppe.

Man nimmt ein Stückchen Butter in eine Rein, gibt dann Spargel und Frösche dazu, läßt sie dünsten, und stäubt ein wenig Mehl daran; gießt dann Erbsenbrühe oder Erbsenwasser darauf, läßt sie gut kochen, würzt und salzt sie,

gibt zwei Löffelvoll Milchrahm hinein, und richtet sie über gebähte Semmeln an.

76. Wein-Suppe.

Man nimmt eine halbe guten weißen Wein, gibt eine Kaffeeschale voll Wasser dazu, damit es nicht zu stark werde, dann ein Stück Zucker, etwas ganzen Zimmt, und Limonienschalen, läßt alles zusammen eine halbe Stunde kochen. Bevor man es zur Tafel geben will, nimmt man das Gewürz heraus, schlägt fünf Eyerdötter in einen Topf, zwei Löffelvoll süßen Milchrahm dazu, sprudelt es gut durcheinander, gießt den Wein siedend damit ab, und richtet es in den Suppentopf, gibt oben zierlich geschnittene mit feinem Zucker stark bestäubte, und mit glühender Schaufel glasirte Semmelschnitten, und trägt die Suppe schnell zur Tafel, damit die Schnitten sich nicht erweichen.

Erste Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den Affietten an Fleischtagen.

77. Bratwürste mit gedünstem Zwiebel.

Man nimmt sieben bis neun große weiße Zwiebel, puzt und schneidet sie gröblich zusammen, läßt ein paar Löffelvoll Gansfetten warm werden, gibt die Zwiebeln hinein, Salz, und Pfeffer dazu; läßt sie auf einem gelinden Kohlenfeuer schön langsam dünsten, bis sie goldgelb sind, dann stäubt man einen Löffelvoll Mehl daran, läßt es eine Weile mitdünsten, gießt eine volle Kaffeeschale Brühe darauf, und läßt es so lange kochen, bis die Soß völlig eingesotten ist; dann bratet man fünf paar Würste jäh, daß sie braun werden, aber nicht ganz ausgebraten sind, legt die Würste in den gedünsteten Zwiebel, läßt sie dann noch eine Viertelstunde mitdünsten, so sind sie fertig; richtet sie dann auf eine Schüssel, und besteckt den Rand derselben mit gebackener Semmel, die in große Dreiecke geschnitten wird.

78. Gebackene-Erdäpfeln.

Man nimmt ein Stück von einem übergebliebenen Kalbsbraten, oder etwas gekochten Kalbsfleisch, schneidet es

klein gewürfelt zusammen, nimmt ein Stück Butter so groß wie ein halbes Ey, läßt ihn warm werden, gibt einen halben Kochlöffelvoll Mehl hinein, läßt es ein wenig anlaufen, füllt es dann mit einer Schale guter Brühe auf, gibt einen Kochlöffelvoll Milchrahm sammt ein wenig Muskatblüthe, endlich das geschnittene Fleisch, etwas abgedünstete Champignons, gewürfelt geschnittenen Spargel oder Kauli dazu; alles dieses zusammen läßt man gut und so lange versieden, bis die Sop ganz eingedünstet ist. Dann nimmt man von mittler Gattung Erdäpfeln, kocht sie weich, doch dürfen sie nicht zerfallen, schält sie, läßt sie auskühlen, beschneidet sie dann oben und unten so, daß sie auf der Schüssel stehen bleiben; höhlt sie so viel aus, als man kann, zerschlägt zwei bis drei Eyer, nachdem man viel oder wenig Erdäpfel hat, taucht sie in die eingeschlagenen Eyer ein, dann in die schon zubereiteten Semmelbröseln, welche zur Hälfte mit Mehl vermengt seyn müssen; bäckt sie im Schmalze, und füllt sie dann schnell mit der Fäsch, daß sie nicht kalt werden. Anstatt den Deckel schneidet man Krebschweiferln, jeden in zwei Theile der Länge nach auseinander, und steckt drei davon so aufstehend in die Oeffnung der Erdäpfeln, richtet sie zierlich auf die Schüssel, gibt grünen gebackenen Petersilie darauf, und die übriggebliebene Fäsch unten auf die Schüssel.

79. Frösch-Karbonadeln mit Erdäpfeln.

Man nimmt große Frösche, schneidet die Schenkel davon ab, löst die Beine heraus, nimmt zwei und zwei Schenkel, hackt sie zusammen, und formt kleine Karbonadel daraus; an der rückwärtigen Seite steckt man das davon aufgelöste Bein wieder hinein, bestreicht die Karbonadeln mit zerlassenem Butter, und wickelt sie in feine Semmelbröseln

bratet sie auf gelinden Kohlenfeuer, begießt sie öfters mit zerlassenem Butter, bis sie schön semmelbraun werden. Dann nimmt man gekochte Erdäpfeln, schält und schneidet sie in der Größe einer Nuß, formt sie rund, legt in ein Kastrol oder Rein einige Stücke Speck, Schinken, einige Scheiben Zwiebel, gelbe Rüben, und auch die Erdäpfel dazu; dieses alles läßt man langsam dünsten, gibt öfters einen Löffelvoll Brühe dazu, damit sie schön braun und weich werden; sind sie dieses, so nimmt man sie heraus, stäubt etwas Mehl darauf, läßt es anlaufen, füllt eine Kaffeeschale voll Brühe darauf, läßt es gut versieden, gibt von einer Limonie den Saft dazu, legt die Erdäpfeln in der Form eines Reises um die Schüssel, seihet die Soß durch ein Haarsieb darauf, legt die Karbonadeln in zwei Reihen in die Mitte der Schüssel; die Soß darf jedoch nicht über die Karbonadeln gehen, darum nimmt man zum Anrichten eine kleine lange Schüssel, und legt die Karbonadeln so, daß man von jedem das Bein sieht, auch muß die Soß so klein seyn, daß sie weder die Erdäpfeln noch die Karbonadeln bedeckt.

80. Gansleber in Reisreif.

Man nimmt eine schöne Gansleber, wäscht und salzt sie, und legt sie dann in ein Kastrol; gibt unter die Leber neun bis zehn Scheiben Zwiebel und gelbe Rüben blätterweis geschnitten: spickt die Leber mit Gewürznelken, gießt ein halbes Seitel Milchrahm darüber, streut eine Handvoll Semmelbröseln und kleine Stückchen Butter darauf, und bedeckt sie mit einem eisernen Deckel, gibt unten und oben Glut, und läßt sie eine gute Stunde backen, nimmt sie dann heraus, und reinigt die Soß von der Fette; auf das zurückgebliebene Wurzelwerk gießt man einige Löffelvoll Brühe,

und läßt es schnell versieden, legt dann die Leber auf die Schüssel, wo der Reis schon fertig seyn muß, und seihet die kleine Soß darüber.

Der dazu gehörige Reisreis wird auf folgende Art bereitet: Man läßt ein kleines Stück Butter heiß werden, gibt klein geschnittenen grünen Petersilie hinein, wäscht dann ein halbes Pfund Reis aus, und gibt ihn in die Butter: schneidet ein Häuptel spanischen Zwiebel in vier Theile, und gibt selben dazu; läßt dieses alles langsam dünsten, und gibt von Zeit zu Zeit etwas Brühe darauf, damit der Reis nicht braun werde; sobald er weich ist, nimmt man den Zwiebel und Pfeffer heraus, und legt ein Stück Krebsbutter hinein. Man läßt dann in einem andern Kastrol ein Stück Butter warm werden, gibt etwas klein geschnittenen grünen Petersilie sammt einige in Stücke geschnittene Champignons hinein, und verdünstet sie sammt ein wenig gestossenen Pfeffer; wenn sie ihre Soß eingedünstet haben, so stäubt man etwas Mehl daran; gibt ein oder zwei Löffelvoll Milchrahm darauf, und läßt beides wieder verdünsten. Von obigen Reis macht man einen Reis auf die Schüssel, und belegt ihn durchaus mit den abgedünsteten Champignons und Krebschweiserln; läßt immer einen Zwischenraum von zwei Finger, daß das Ganze wie ein Band aussieht, und legt dann die Gansleber in die Mitte.

81. Croquetten von Kalbfleisch.

Man nimmt ein und ein halbes Pfund Kalbfleisch, welches vorher rein gewaschen und etwas gesalzen wird, und schneidet es in große Stücke; sechs Loth Speck, eine gelbe Rübe mittlerer Größe, und zwei Häuptel Zwiebel werden sämmtlich blätterweis geschnitten, in ein Kastrol gegeben,

auf einem Kohlenfeuer so lange langsam gedünstet, bis der Zwiebel und die gelben Rüben ganz weich sind, und das Kalbfleisch lichtbraun geworden; damit es sich aber auf den Boden nicht anlege, so gießt man von Zeit zu Zeit etwas wenigens Brühe daran; wenn es gut gedünstet ist, so schlägt man zwei ganze Eyer daran, stellt es vom Feuer weg ohne es zu rühren, und läßt es auskühlen, wo dann die Eyer stocken ohne hart zu werden: wenn es kalt ist, so gibt man alles sammt Speck und Zwiebel auf ein Bret, schneidet es mit dem Schneidmesser klein zusammen, gibt es wieder in das Kastrol, einige Löffelvoll gute braune oder weiße Buttersoß darauf, läßt es dick einkochen und auskühlen; ist es kalt, so werden Oblaten schnell in frisches Wasser getaucht, ein Eßlöffelvoll von der Fajsch in die Mitte gelegt, gut zusammengerollt, in zerschlagene Eyer und feine Semmelbröseln gewickelt, und aus heißem Schmalze gebacken. Unten auf die Schüssel wird ein Ragout von Kalbsbrießel und Spargel, oder in Ermangelung dessen, von Kauli, Champignons und Krebschweiserln gemacht, der Boden der Schüssel damit bedeckt, die Croquetten hoch aufgeschichtet, und mit ausgebackenen grünen Petersilie verziert.

82. Erdäpfeln-Wandeln mit Ragout.

Zu den Ragout wird eine kleine Buttersoß gemacht, das dazu bestimmte Kalbfleisch wird ausgedünstet, gewürfelt geschnitten, ein in Salzwasser übersottene Kauli eben so geschnitten, zehn bis zwölf Champignons gepuzt, geschnitten, und mit etwas Butter und geschnittenen grünen Petersilie abgedünstet; dieses alles wird in die Buttersoß gegeben, und so lange gekocht, bis die Soß ganz eingesotten ist. Dann werden sechs große Erdäpfel von mehligter Art gesotten, ge-

schält und ausgekühlt; wenn sie kalt sind, werden sie auf einem Reibeisen gerieben, in einen Weidling gethan, drei Loth Butter abgetrieben, ein ganzes Ey und vier Dötter nach und nach gut verrührt, dann mit den Erdäpfeln recht pflaumig abgetrieben, gesalzen, und zuletzt den festen Schnee von vier Eyerklar darunter gemengt. Die Wandeln werden mit Butter bestrichen, mit feinen Semmelbröseln bestreut, nicht ganz zur Hälfte mit den gerührten Erdäpfeln eingefüllt, etwas von dem Ragout in die Mitte gegeben, und wieder von den Erdäpfeln darauf, sodann bei einer gelinden Hitze gebacken.

83. Boenf-steaks.

Es wird ein **Purée** oder durchgeschlagenes von Erdäpfeln auf folgende Art gemacht: Ohngefähr sieben bis acht große gelbe Erdäpfel werden gewaschen, geschält, in Blätter geschnitten, und in gesalzenem Wasser ganz weich gekocht, abgeseiht, und mit vier Loth Butter zu einem Röchel abgerührt, durch ein feines Sieb gestrichen, und warm erhalten. Indessen werden von einem Lungenbraten, welcher vorher gut geklopft und gewaschen wird, dünne runde Blätter geschnitten, eingesalzen, drei Häuptel Zwiebel von mittlerer Größe, eine Handvoll grünen Petersilie klein geschnitten, und mit einem Messerspitzevoll gestossenen Pfeffer wohl vermengt. Dann wird in ein flaches Kaströl einige Löffelvoll Fett gegeben, die Schnitzeln sammt dem Geschnittenen darein gelegt, und so lang gedünstet bis die Schnitzeln ausgebraten sind; der Zwiebel und Petersilie darf aber ja nicht braun; sondern nur lichtgelb seyn. Beim Anrichten kommt das Erdäpfel-**Purée** auf den Boden der Schüssel, und wird in der Mitte aufgehäuft, die Schnitzeln mit dem gedünsteten Zwiebel und Petersilie

nicht bestrichen, das Fett vorher abgeseihen, und unter das Purée gerührt: dann werden die Schnitzeln in schöner Ordnung um den Raum der Schüssel gelegt, damit sie einen Kranz bilden.

84. Kapsel von Buttermteig.

Der Buttermteig wird, wie er unter Nro 305. zu finden ist, bereitet, dieser einen starken Messerrückendick ausgewalzt, und in einen viereckigen Model schön glatt ohne Falten eingelegt, dann mit reinem Papier ausgefüllt und räsch gebacken. Indessen wird ein Gingerührtes von zwölf bis fünfzehn Eyern gemacht, wozu man an Fasttagen Krebschweiserln, die nur in der Mitte voneinander geschnitten werden, hineinrührt, an Fleischtagen wird eine Schinke in große Würfel geschnitten, hineingelegt: ist das Kapsel ausgebacken, so wird das Papier herausgenommen, aus dem Model gestürzt, auf eine lange Schüssel gelegt, mit dem Gingerührten angefüllt, mit den Krebschweiserln oder Schinken oben zierlich belegt, und der Rand der Schüssel mit feinen Blättern von Pöckelungen und Bratwürsten, an Fasttagen aber mit Fröschkarbonadeln garnirt.

85. Hirn-Purée.

Das Hirn von ein oder zwei Kalbsköpfen wird in Salzwasser abgekocht, die faserigen Theile rein weggenommen, das übrige klein gehackt; dann läßt man ein Stück Butter warm werden, gibt etwas grünen Petersilie und ein wenig Zwiebel klein geschnitten hinein, und läßt es einen Augenblick anlaufen; gibt dann das Hirn, etwas Salz, und ein klein wenig gestoffenen Pfeffer, die Bröseln von ein oder zwei Rispeln dazu, je nachdem man viel oder wenig machen will;

von dem Hirn muß immer noch einmal so viel als von den Bröseln seyn, man füllt etwas gute Brühe darauf, und läßt es verkochen dann austühlen; rührt zwei ganze Eyer daran; bestreicht einen kleinen Model mit Butter, besäet ihn mit feinen Semmelbröseln, gibt das Hirn hinein, und stellt es in den Dunst, wo es eine gute halbe Stunde bei immer gleichen Feuer bleiben muß. Mittlerweile wird ein Stück Kalbfleisch klein gehackt, und mit einem breiten Messer Karbonadeln in der Form eines großen Maulbeerblattes gemacht, welche mit Hilfe eines breiten Messers, das man in Wasser mehrmal eintaucht, leicht zu formen sind. Wenn nun alle fertig und eingesalzen sind, werden sie mit zerlassenen Butter gut bestrichen, mit feinen Semmelbröseln bestreut, auf einen mit Schmalz bestrichenen Kastroldedeckel gelegt, und schön bräunlich gebraten. Beim Anrichten wird dann das Hirn=Purée auf eine runde Schüssel ausgestürzt, die Karbonadeln um dasselbe in halbaufrechter Lage immer so gelegt, daß das eine die Hälfte des andern bedeckt, und mit einem Theil seiner Fläche an das Hirn gelehnt ist, wo es sodann einen schönen Kranz bildet. Oder man sticht mit einem mittlern Krapfenstecher von Butterteig große Mondscheine aus, bestreicht sie mit Eyerklar, bäckt sie schön semmelbraun, stürzt das Hirn=Purée auf die Schüssel, bestreicht es oben mit einer guten Glace, und besteckt den Rand mit die Mondscheine. Macht man von zwei Kalbs-Hirn das Purée, so nimmt man drei bis vier Eyer zum abtreiben.

Anhang zum Hirn=Purée.

Das auf dieselbe Art bereitete Hirn=Purée wird auch in einem mit Butterbestrichenen Plafon einen kleinen Fingerdick aufgestrichen, und im Ofen schön dunkelgelb gebacken; wenn es gebacken ist mit einem Krapfenstecher in der Größe eines zwei Gulden=

stückes ausgestochen, und zur Einfassung eines Ragout verwendet, wo man das Ragout hoch aufgehäuft in die Mitte der Schüssel legt, und es so wie mit einem Kranz mit den ausgestochenen Blättern einfaßt.

86. Salmey von Gansleber.

Eine oder zwei schöne Gansleber werden, nachdem sie gewaschen sind eingesalzen; man gibt einen halben Messerspitze gestossenen Pfeffer unter das Salz, spickt jede Gansleber mit drei bis vier Gewürznelken; richtet in ein Kaströl dünne Speckblätter, zwei Häuptel Zwiebel in Blätter geschnitten, gibt die Leber darauf, und bedeckt sie auch oben mit einigen dünnen Speckblätter, deckt das Kaströl zu, gibt oben und unten Gluth, doch nicht viel, und läßt es langsam dünsten; wenn es schon schön dunkelgelb ist, nimmt man die Leber heraus, stäubt zwei kleine Kochlöffelvoll Mehl darauf, und läßt es dunkelgelb werden, füllt es mit einem Schöpf-
löffelvoll guter Brühe auf, und läßt es gut verkochen; während der Zeit nimmt man die Gewürznelken von der Leber heraus, schneidet alle Seitenstücke davon weg; von dem mittleren Theil der Leber schneidet man stark Messerrücken dicke Scheiben, belegt den Rand einer Schüssel damit, und hält es warm, seihet dann die Soß wenn sie gut verkocht hat. Der Zwiebel, Speck, und die Abfälle von der Gansleber werden durch ein Passiersieb durchpassiert; man gibt es in ein kleines Kaströl, verdünnt es mit ein paar Eßlöffelvoll von der Soß, läßt es gut verkochen, bis es wie ein dickliches Koch ist, gibt es dann auf den Boden der Schüssel, ordnet die Schnitten der Leber wie einen Kranz, um die Salmey, und begießt die Leber mit einige Löffel von der Soß, und gibt es heiß zur Tafel.

87. Karbonadeln mit Sardellen.

Man nimmt ein Stück Lungenbraten, löset alle häufigen Theile davon ab, hackt es klein zusammen, und machet kleine Karbonadeln davon, salzt sie, bestreicht sie mit zerlassenen Butter, besäet sie mit feinen Semmelbröseln, und bratet sie; sind sie gebraten, so schneidet man sechs Sardellen, etwas grünen Petersilie, Zwiebel, alles klein zusammen, bestreicht die Karbonadeln damit, legt sie in eine Rein oder Kaströl, drückt von einer Limonie den Saft darauf, gießt ein halbes Seitel Milchrahm darüber, deckt es zu, gibt unten und oben Gluth, läßt es so lange dünsten, bis es nur wenig Sop hat, dann richtet man selbe auf eine kleine runde Schüssel an. Schneidet dreieckige Semmelblätter, bäckt sie aus, richtet bevor ein im Salzwasser gekochtes Hirn, welches gehackt, und in etwas Butter mit grünem Petersilie, Salz und Pfeffer abgedünstet sein muß, bestreicht die gebackene Semmel damit, legt den andern Theil der Semmel darauf, daß man von dem Hirn nichts sieht, stellt es um die Schüssel, die Karbonadeln in die Mitte, legt sie in Rundung, daß sie die Gestalt eines Kranzes bekommen.

88. Kapannerbrust mit Austern.

Die Brust von einem Kapaun oder jungen Indian wird in kleine Blätter geschnitten, die Austern ausgelöst, dann ein Kaströl mit Butter bestrichen, ein Stück von dem Fleisch und eine ausgelöste Auster eingelegt, so fort, bis die ganze Quantität, die man hat, so eingelegt ist. Dann gibt man klein geschnittene Limonienschalen, und den Saft von einem oder zwei Limonien darauf, bestreuet es mit feinen Semmelbröseln, gibt kleine Stückchen Butter darauf, oben und unten Gluth, und

läßt es so lange langsam aufdünsten, bis nur eine kurze Soß zurück bleibt.

89. Ausgebackene Kipfeln.

Man nimmt mürbe Kipfeln, reibt die Rinde davon ab, schneidet sie in der Mitte in zwei Theile, höhlet sie aus, richtet eine Fasch zu, welche auf folgende Art gemacht wird. Man nimmt ein Stück Kalbfleisch, oder etwas von einem andern übergebliebenen Braten, schneidet es gröblich zusammen, eben so etwas grünen Petersilie, Zwiebel, und läßt ein Stück Butter warm werden, gibt einen halben Löffelvoll Mehl darein, läßt es ein wenig anlaufen, und gibt die zusammengeschnittenen Ingredienzen hinein; gießt einen Löffelvoll Brühe darauf, und läßt das Fleisch so versieden, daß es gar nicht mehr suppig bleibt; füllt dann mit dieser Fasch die Kipfeln; den obern Theil verstopfet man ganz mit der herausgehöhlten Schmolle, gießt dann etwas Obers darüber, läßt sie eine Weile weichen, wendet sie aber öfters um, damit sie auf allen Seiten angesaugt werden; gehet aber behutsam damit um, daß die Kipfeln nicht zerfallen. Nun zerschlägt man einige Eyer, tunket die Kipfeln darein, wickelt sie in Semmelbröseln, und bäckt sie in Rindschmalz schön bräunlich aus. Wenn man sie zur Tafel gibt, ziert man sie mit gebackenen grünen Petersilie.

90. Faschirte Maurachen.

Man nimmt ein halbes Pfund Kalbfleisch, ein paar Handvoll Maurachen, die vorher sorgfältig gewaschen werden müssen; läßt ein Stück Butter warm werden, gibt etwas klein geschnittenen Petersilie, das Fleisch, und die Maurachen hinein, und läßt es dünsten; ist es gedünstet, so

schneidet man es klein zusammen, gibt etwas Salz dazu, nimmt dann eine halbe Semmel, weicht sie in Milch, preßt sie gut aus, und gibt sie auch dazu, stoßt das Ganze recht fein in einem Mörser, wozu man noch ein paar Löffelvoll Milchrahm und zwei Eyerdötter gibt. Man nimmt dann große Maurachen, salzt sie, und läßt sie eine Weile im Salze liegen, nachdem man sie vorher sehr rein gewaschen hat; trocknet sie gut ab, löset den Stängel heraus, und füllt sie mit der Fäsch, schneidet den Stängel zu, und gibt ihn wieder hinein; man nimmt dann in eine Klein klein geschnittene Stückchen Butter, etwas grünen Petersilie, gibt die Maurachen hinein, einige Löffelvoll frischen Milchrahm darüber, eine gute Handvoll Semmelbröseln, und wieder einige kleine Stückchen Butter darauf, unten und oben Gluth, und bäckt sie langsam.

91. Meridon von Kalbfleisch.

Es wird ein Pfund Kalbfleisch, nachdem es rein gewaschen und eingesalzen ist, mit einigen Blättern Speck, Zwiebel und gelben Rüben, beides in Blätter geschnitten, in einem Kaströl gedünstet, jedoch immer etwas Brühe nachgegossen, damit es nicht braun werde; wenn das Fleisch ausgedünstet ist, wird es klein geschnitten, auch etwas Scharlotten und grünen Petersilie dazu, dünstet es dann mit etwas Butter, gibt die Fäsch dazu, und läßt es noch ein wenig dünsten; macht von drei Loth Butter, zwei Löffelvoll Mehl, und einem Seitel Milch ein Beschamel, rührt die Fäsch hinein, salzt es, schlägt ein ganzes Ey und einen Dotter daran, verrührt es gut, bestreicht ein Kaströl mit Butter stark aus, füllt daumhoch von der Fäsch hinein, auch in der ganzen Runde überstreicht man das Kaströl fingerdick mit der

Fasch. Vorher wird ein Ragout von Kalbsfleisch, einigen Kalbsbrüßeln, Spargeln, Krebschweiserln und Champignons gemacht, wovon man die Soff ganz kurz eingehen läßt, legirt es mit zwei Eyerdottern, füllt das Ragout in die Mitte des schon ausgefüllerten Kastrols, deckt es wieder daumhoch mit der noch übrigen Fasch zu, und gibt es eine Stunde in den Dunst; nachdem es auf die Schüssel gestürzt wird, kann man es mit Hirnkarbonadeln garniren. Auf die nämliche Art wird der Meridon auch vom Reis gemacht. Es wird ein Viertelpfund Reis in guter weißer Brühe dick eingekocht, ausgekühlt und mit einem ganzen Ey und einem Dotter abgerührt, das Kastrol damit ausgefüllert, die Mitte mit dem Ragout angefüllt, oben mit dem Rest des Reises zugedeckt, und in den Dunst gestellt.

92. Ragout in Muscheln.

Vier Kalbsbrüßeln werden im Salzwasser abgessotten, und klein gewürfelt geschnitten, etwas Butter heiß gemacht, und ein Kaffeelöffelvoll Mehl nur etwas darin angelassen. Dann gibt man etwas grünen Petersilie, Zwiebel in der Größe einer Haselnuß, beides klein geschnitten dazu, die geschnittenen Brüßeln, auch etwas Brühe, nebst etwas geschnittenen Limonenschalen, den Saft einer halben Limonie und zwei Löffelvoll Milchrahm; zuletzt schlägt man zwei Eyerdotter darüber, und wenn dieses alles gut verrührt ist, wird es sogleich vom Feuer weggenommen. Die Muscheln, welche man in den Specereihandlungen zu kaufen bekommt, werden mit Butter bestrichen, die Ragout hinein gefüllt, oben mit feinen Semmelbröseln etwas bestreut, auf diese kleine Butter Stückchen gelegt, die Muscheln auf einem Blech so lange in den Ofen gestellt, bis der Butter zerfließen, und die Brö-

seln etwas steif und lichtgelb geworden sind; man gibt diese Muscheln auf eine mit einer Serviette zierlich geordnete Schüssel.

93. Ragout-Wandeln.

Man nimmt ein Stück von einem gebratenen Indian, ein übersottenes kalbernes Brüfel, sechs Champignons, löset von zwanzig Krebsen die Schweiferln und Scheeren aus, und macht von den Schalen ein Viertelpfund Krebsbutter, schneidet das Obige klein gewürfelt, dünstet die Champignons mit einem Seitel grünen Erbsen, und ein wenig klein geschnittenen grünen Petersilie in Krebsbutter; wenn es gedünstet ist, so gibt man das Geschnittene hinein, läßt es noch ein wenig mitdünsten, salzt, und läßt es auskühlen; gießt dann ein Seitel Obers auf die Bröseln von anderthalb mürben Ripfeln, gibt zwei ganze Eyer und zwei Dötter daran, rührt es gut ab, thut das Ragout darunter, bestreicht die Wandeln mit Krebsbutter, füttert sie mit mürben Teig aus, füllt sie ein, legt ein wenig Krebsbutter darauf und bäckt sie langsam.

94. Ragout mit Schinken, und gebackenen Erdäpfeln.

Man macht eine kleine Buttersoß, gibt Kalbfleisch und Kalbsbrüfel gewürfelt geschnitten hinein, auch etwas in Butter mit grünen Petersilie gedünste Champignons, Kauli oder Spargel, je nachdem es die Jahreszeit gibt, läßt dieß gut verdünsten, damit nur wenig Soß davon bleibe. Indessen kocht man vier bis fünf große Erdäpfeln von guter mehligter Gattung, schält und läßt sie auskühlen, und reibt sie dann auf einem Reibeisen; treibt vier Loth Butter pflaumig ab, rührt ein ganzes Ey und drei Dötter nach

und nach hinein, etwas Salz und die geriebenen Erdäpfeln dazu, macht runde flache Krapfeln ungefähr zwei Messerrückendick, in der Größe wie ein Guldenstück daraus, tunkt sie in abgeschlagene Eyer und feine Semmelbröseln, und bäckt sie schön gelb aus dem Schmalze. Die kleine Soß von dem Ragout legirt man mit zwei Eyerdötter, richtet es auf eine runde Schüssel, bestreutet es mit klein geschnittenen Schinken, und garnirt den Rand der Schüssel mit den gebackenen Erdäpfeln.

95. Rolladen mit Champignons.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel dünne Schnitzeln, klopft sie gut, nimmt etwas von einem übrig gebliebenen Braten, ein kleines Stück Speck, ein Stück gekochte Schinken, grünen Petersilie, Schnittlauch, etwas Trüffeln, haßt alles klein zusammen, gibt etwas Salz, Pfeffer, zwei Eyerdötter nebst zwei Löffelvoll Milchrahm dazu, und mengt dieses alles gut durcheinander, bestreicht die erwähnten Schnitzeln damit und rollt sie zusammen. Dann gibt man in ein Kastrol einige Blätter Speck, legt die Rolladen darauf, deckt sie mit Speckblätter zu, legt den Deckel auf das Kastrol, gibt unten und oben Gluth, und läßt es auf einem gelinden Kohlenfeuer durch zwei Stunden dünsten. Ist dieses geschehen, so seihet man das Fett ab, schneidet die Rolladen in der Länge auseinander, und legt sie so auf die Schüssel, daß man das faszirte sieht; nimmt dann kleine Champignons, wäscht sie rein aus, läßt ein Stück Butter heiß werden, gibt grünen Petersilie und die Champignons hinein, läßt es so lange dünsten, bis die Soß ganz eingedunstet ist; dann stäubt man etwas Mehl daran, läßt es abermals verdünsten, gibt endlich eine halbe Kaffeeschale

weißen Wein, eben so viel Brühe, und zwei Löffelvoll Milchrahm dazu, läßt es so lange kochen bis nur sehr wenig Soff bleibt, seihet das Fett von der kleinen Soff rein ab, mit dem Champignons aber wird ein Reis um den Rand der Schüssel geformt, die Kolladen werden in die Mitte der Schüssel angerichtet.

96. Gebackene Kolladen von Erdäpfeln.

Man kocht mehligte Erdäpfeln, schält sie und reibt sie kalt auf dem Reibeisen: reibt auf vier bis fünf Erdäpfeln vier Loth Butter pflaumig ab, schlägt drei ganze Eyer darin, gibt die geriebenen Erdäpfeln, etwas Salz und fein geschnittenen grünen Petersilie dazu, macht dann längliche Kolladen oder Strizeln davon, taucht sie in abgeschlagene Eyer und dann in Semmelbröseln ein, und bäckt sie ganz lichtbraun aus dem Schmalze. Man kann auch unter die Semmelbröseln etwas Parmesankäs nehmen, und sie zuletzt mit gebackenen grünen Petersilie zieren.

97. Salmey von Rebhühnern mit kleinen Pastetchen.

Es werden drei Rebhühner rein gepuht, ausgeweidet, eingesalzen, in dünne Speckblätter eingewickelt und gebraten; dann werden die Bruststücke von zwei Rebhühner ausgeschnitten, das übrige aber sammt dem dritten Rebhuhn, einer aus dem Schmalze gebackenen Semmel in einem Mörser so lange gestossen, bis es wie ein Teig ist, gibt es dann in ein Kastrol, gießt ein Schöpfelvoll gute braune Suppe nebst einer halben Kaffeeschale voll rothen Wein dazu, und läßt es verdünsten. Dann wird von den ausgeschnittenen Brüsten der Rebhühner ein Ragout bereitet. Die Bruststücke werden in Würfel geschnitten, dann die Hälfte einer Gansleber, welche in feine Semmelbröseln einbanirt,

und aus dem Schmalze gebacken, wird ebenfalls so geschnitten: man läßt dann etwas Butter heiß werden, gibt etwas grünen Peterfilie und ein klein wenig Zwiebel, beides klein geschnitten daran; dann die geschnittenen Brüste und Gansleber, auch drei bis vier Eßlöffelvoll Buttersoß dazu, und läßt das Ganze kurz eingehen. Bevor dies geschieht, läßt man beim Bäcker kleine runde Semmeln in der Größe eines Thalers backen, reibt die Rinde davon ab, schneidet ein Deckel in der Größe eines Groschens in der Mitte auf, und hohlet die Schmolle davon ganz aus, befeuchtet selbe mit etwas Obers; doch dürfen sie nicht weich seyn, damit sie nicht zerfallen; tunkt sie in abgeschlagene Eyer die etwas gesalzen werden, und feine Semmelbrösel, bäckt sie schön gelb aus dem Schmalze, und läßt sie auf einem Sieb vom Schmalze abfließen: passirt dann die Salmy durch ein feines Haarsieb, streicht den größern Theil davon schön glatt auf den Boden der Schüssel, legt franzförmig die ausgebackenen Semmeln darauf, füllt sie mit den dazu bereiteten Ragout, und legt dann das Deckel wieder darauf; dieses alles muß schnell geschehen damit selbes nicht erkaltet.

98. Salmy von Schnepfen.

Wenn die Schnepfen rein gepugt sind, wird das Eingeweide herausgenommen und aufbewahrt; die Schnepfen in Speckblätter eingewickelt und gebraten; dann werden die schönsten Stücke von der Brust ausgeschnitten, das übrige der Schnepfen aber, sammt einer in Stücke geschnittenen Semmel, welche in Schmalz ausgebacken wird, in einem großen Mörser so lange gestossen bis es zu einem Roche wird. Zu zwei Schnepfen verwendet man etwas weniger als eine ganze Semmel, dann wird es durch ein feines Haarsieb ge-

schlagen, in ein Kastrol gethan, und zur Hälfte mit guter Brühe und zur Hälfte mit rothen Wein aufgefüllt, dann so lange gekocht, bis es wie ein Koch wird. Mittlerweile wird das Eingeweid von den Schnepfen klein gehackt, mit etwas grünen Peterfilie und ganz wenig Zwiebel, welches ebenfalls gehackt und mit Butter abgedünstet wird; dann werden von einer Semmel große Dreiecke geschnitten, in Schmalz ausgebacken, und mit dem Gedünsteten dicht bestrichen: die von der Brust der Schnepfen geschnittenen Stücke werden auf den Boden der Schüssel gelegt, die Salmy darüber, und die bestrichenen Semmel-Dreiecke werden in zierlicher Ordnung um den Rand der Schüssel aufgesteckt.

99. Ragout im braunen Reife.

Man dünstet zwei Pfund Kalbsfleisch mit Speckblätter, Zwiebel, gelbe Rüben, und einige Körner Neugewürz, gibt von Zeit zu Zeit etwas kräftige Brühe daran, und läßt es schön braun werden; nimmt dann das Fleisch heraus, und schneidet es sammt einer halben Semmel, die in braune Brühe geweicht und ausgedrückt wird, klein zusammen, gibt es in einen Mörser, und stoßt es mit fünf Eyerdötter so lange, bis es zu einem Teig wird; gibt es dann in ein Kastrol, etwas braune Brühe darauf, von einer halben Limonie den Saft und etwas Glas dazu, läßt es gut verkochen; und wenn es wie ein Koch ist, durch ein Sieb passiren. Der nachstehend beschriebene Reifemodell wird mit Butter bestrichen, eingefüllt, und während dreiviertel Stunden im Dunste gestellt. Mittlerweile werden in einer Buttersoß abgesottene Kalbsbrüpfeln, gebratenes Kalbsfleisch in kleine Würfel geschnitten, ausgelöste Krebschweiserln, in Salzwasser abgekochter Spargel, oder Kauli; letzterer in kleine Theile,

einige Champignons in Scheiben geschnitten, und mit etwas klein geschnittenen grünen Petersilie in Butter abgedünstet, gut versotten. Man stürzt dann den braunen Reis auf die Schüssel, füllt die Öffnung des Reises mit dem Ragout ganz an, behält aber so viel Krebschweiserln, Spargelköpfe oder Kaulirösschen zurück, daß man abwechselnd bei dem Anrichten den braunen Reis mit dieselben franzförmig belegt, welches ein zierliches Ansehen hat. Auf eben dieselbe Art kann man den Reis auch von Reis machen. Der Reis wird in Salzwasser so lange gekocht, bis die Körner etwas aufspringen, dann wird er abgeseiht, ein Stück Krebsbutter warm gemacht, der Reis hinein gegeben, und so viel weiße Brühe darauf, daß der Reis weich wird, aber doch körnigt bleibt. Man bestreicht dann den obigen Model mit Krebsbutter, füllt den Reis hinein, und gibt ihn eine halbe Stunde im Dunste; beim Anrichten wird die Öffnung mit dem Ragout eben so angefüllt, nur daß man statt der Champignons junge Maurachen nimmt, die mit klein geschnittenen grünen Petersilie und Butter gedünstet werden, und abwechselnd die Einfassung der Öffnung mit kleinen Maurachen, Kaulirösschen, und Krebschweiserln verziert. Den braunen Reis kann man auch von Wildpret machen; wenn man etwas von einen gebratenen Reh Rücken, oder Rehschlegel hat, wird das Fleisch klein geschnitten, die Semmel in brauner Brühe geweicht, ausgedrückt, dies alles im Mörser zu einem Teig gestossen, in ein Kastrol gethan, ein Schöpfloöffelvoll braune Brühe daran gegeben, und noch etwas eingekocht. Wenn dieses ganz ausgekühlt und einem Rothe ähnlich verrührt ist, werden fünf Eyerdotter hineingerührt, zuletzt von den fünf Eyerklar der feste Schnee langsam dar unter gemengt, der

Model mit Butter bestrichen, und wie die andern im Dunste gestellt.

Der Model zu diesem Reif muß von mittlerer Größe seyn, und in der Mitte eine Oeffnung von vier bis fünf Zoll im Durchmesser haben; der Reif ringsherum aber nicht mehr als ein und einen halben Zoll, welcher auf den Boden ganz glatt, oder auch mit Blätter verziert werden kann. Die Höhe davon ist ganz die gewöhnliche, wie man diese Formen überhaupt zu machen pflegt, um selbe ohne Gefahr im Dunste stellen zu können. Das Ganze darf durchaus nicht zu groß erscheinen, nachdem ein *Assiette* nur ein Nebengericht ist, und daher nie als selbständige Speise angenommen werden kann.

100. Schinken-Wandeln.

Man macht von etwas Mehl, und einem Eyerdotter einen festen Teig, walzt ihn aus, und schneidet ganz kleine Nudeln davon, siedet sie in Salzwasser ab, und läßt sie auskühlen. Nun treibt man ein ganz kleines Stück Butter ab, schlägt ein Ey und einen Dotter daran, gibt ein Stück klein gehackten magern Schinken, und einen Löffelvoll Milchrahm dazu; verrührt es gut, und mengt es mit den Nudeln gut durcheinander, füttert die Wandeln mit Buttermteig aus, gibt in ein jedes Wandel etwas von den Abgerührten, und macht von dem Teig einen Deckel darüber, bestreicht sie dann mit Ey und bäckt sie schön.

101. Tauben in Papilotten.

Man nimmt zwei oder drei Tauben, putzt sie, und schneidet jede der Länge nach in zwei Stücke, salzt, und klopft sie mit einem Messer, daß sie etwas breit werden; nimmt

grünen Petersilie, Charlotten, Champignons, die Leber von den Tauben, Pfeffer, einige Sardellen, hackt Alles klein zusammen. Nun nimmt man ein Stück Speck, schneidet ihn in dünne Blätter, legt die Tauben auf weißes Papier, die innere Seite der Tauben bestreicht man mit Fatsch; auf diese Art fährt man damit fort, so lange man Fatsch und Tauben hat; nachdem dieses geschehen, schneidet man noch einige Blätter Speck, und bedeckt das Fleisch damit, wickelt dann das Papier zusammen, schneidet selbes auf beiden Enden zierlich aus; so viele halbe Tauben man hat, eben so viele Papilotten muß man machen; legt sie dann auf einen Rost, bestreicht sie mit Butter, bratet sie langsam, und gibt sie eingewickelt zur Tafel.

102. Wachteln mit Reis.

Man legt die geputzten Wachteln in ein Kastrol, gibt einige Blätter Speck, ein Stück Kalbfleisch, ein wenig grünen Petersilie, Schnittlauch, etwas Salz, ein halbes Glas weißen Wein, einige Löffelvoll gute Brühe dazu, und läßt sie auf einem gelinden Kohlenfeuer dünsten; ist das geschehen, so nimmt man die Wachteln heraus, reinigt die Soß von aller Fette, seihet sie durch ein Sieb, legt die Wachteln in die Mitte der Schüssel, gießt die kleine Soß darüber, und schließt sie in einem Reisreis ein, wie man selben in No 80. findet.

103. Wandeln mit Fatsch.

Man nimmt Kalbfleisch oder ein Stück von einem andern übergebliebenen Braten, hackt es klein zusammen, reibt von einer halben Semmel die Rinde ab, weicht sie in Milch, und drückt sie gut aus; hiezu gibt man etwas klein ge-

geschnittenen Petersilie, Krebschweiserln und Salz, treibt ein Stück Butter pflaumig ab, gibt das obige hinein, wie auch ein ganzes Ey und zwei Dötter, und rührt es so lange bis es einem Koche gleicht. Man macht dann einen Buttermteig, walzt ihn so fein wie einen Nudelteig aus, legt ihn in flache Wandeln, gibt die Fäsch darein, bedeckt sie mit dem nämlichen Teig, und bäckt sie schön bräunlich im Ofen aus, stürzt dann die Wandeln heraus, und gibt sie zur Tafel.

104. Risollen von Buttermteig.

Ein Pfund Kalbfleisch wird nachdem es abgedünstet, jedoch nicht gebräunt wurde, klein geschnitten, eben so etwas grünen Petersilie, und ein kleines Häuptel Zwiebel. Dann wird etwas Butter oder Gänsefett warm gemacht, ein kleiner Kochlöffelvoll Mehl hinein gerührt, der geschnittene Petersilie und Zwiebel etwas angelauten, endlich das gehackte Kalbfleisch hinein gethan, und ein halber Schöpflöffelvoll Brühe darauf gegossen, wonach das Ganze so lange kochen muß, bis ein dicker Brey daraus wird. Jetzt macht man einen Buttermteig wie No 305. walzt diesen dünn aus, schneidet handbreite und einen starken fingerlange Streifen, bestreicht das eine Ende mit Eierklar, füllt sie der Länge nach mit Fäsch, rollt sie zusammen, drückt sie leicht an beiden Enden übereinander, damit sie im Backen nicht aufgehen, bestreicht sie nun ganz mit Eierklar, besäet sie mit feinen Semmelbröseln, und bäckt sie schön lichtgelb aus heißem Schmalze, läßt sie auf reinem Flusppapier abtropfen, und schichtet sie hoch auf die Schüssel; geziert werden sie mit gebackenen Petersilie.

105. Wandeln mit Ragout oder Salmi.

Es wird ein Buttermteig wie No 305. gemacht, messerrückendick ausgewalzt, und runde oder ovale Wandelformen schön glatt, so daß der Teig keine Falten macht, damit ausgefüllt, und diese mit weichen Papier leicht ausgefüllt. Auf jedes Wandel wird ein Deckel, so daß er auf die Öffnung genau paßt, gemacht; sind die Wandeln rund, so wird der Deckel mit einem Stecher ausgestochen, sind sie aber oval, so wird er nach der Größe der Wandeln mit einem warmen Messer geschnitten, mit schmalen Streifen vom Buttermteig leicht verziert; in die Mitte jedes Deckels kommt ein kleiner Knopf von Teig, den man in der Form eines kleinen Schiffels oder Würfels schneidet; und mit Eyerklar in die Mitte aufklebt; die Deckeln werden nun mit Eyerklar bestrichen, und sowohl diese, als auch die Wandeln schön gebacken. Mittlerweile wird entweder ein Ragout von Kalbfleisch, Champignons, Spargel, oder Krebschweiferln oder eine Salmi wie No 97. zu finden ist, bereitet. Wenn die Wandeln gebacken sind: wird das Papier schnell und behutsam heraus genommen, das Ragout oder Salmi hineingefüllt, mit den Deckeln zugedeckt, auf die Schlüssel geordnet, und heiß zur Tafel gegeben. Daß die Wandeln schon vor dem Füllen herausgestürzt werden, versteht sich von selbst.

106. Rolladen von Amuletten.

Ein Pfund Kalbfleisch wird abgedünstet, mit einem halben kleinen Zwiebelhäuptel, und etwas grünen Petersilie fein zerschnitten. Dann läßt man etwas Gänsefett oder Butter heiß werden, und einen Löffelvoll Mehl darin anlaue

fen; gibt das Geschnittene hinein, einen halben Suppenscöpfer gute Brühe darauf, und läßt es dick einkochen. Mittlerweile werden feine Amuletten gebacken, in Vierecke geschnitten, mit der Fatsch durchaus bestrichen, zusammengerollt, in abgeschlagene Eyer getunkt, in feine Semmelbröseln gewickelt, und aus dem Schmalze gebacken. Beim Anrichten werden sie in der Mitte der Schüssel wie eine Pyramide aufgestellt.

107. Rolladen von Schinken.

Es werden von sechs Eyer runde dünne Scheiben wie zu den Eyer-Rolladen No 128. gebacken, ein Stück gekochte magere Schinken klein geschnitten, und diese mit so viel frischen Milchrahm abgerührt, daß sie sich leicht streichen läßt; streicht sie Messerrückendick auf die Eyerflecken, rollt diese zusammen, schneidet die beiden Ende davon ab, damit sie gleich werden, und jede Rollade in der Mitte durch, bestreicht einen runden oder ovalen Model mit Butter, belegt den Boden mit Eyerflecken und richtet die Rolladen in aufrechter Lage rings um den Model an einander. Vorher wird eine kleine Buttersoß gemacht, in welche entweder von einem Kalbsbraten, oder von der Brust eines gebratenen Indians, wovon alles Braune weggelassen wird, gewürfelt geschnitten, dann Kauli, der im Salzwasser abgekocht ist, und von welchem man einige kleine Röschen zurück behält, drei kleine gepugte Champignons, und fünfzehn bis zwanzig Krebschweiferln klein gewürfelt geschnitten gelegt werden, und so lange gedünstet, bis die Soß kurz eingegangen ist; dann wird es mit zwei Eyerdotter legirt, und bei Seite gestellt. Wenn der Model mit den Rolladen eingerichtet ist, so wird der innere Raum mit dem Ragout ausgefüllt, und im Dunste ge-

stellt. Bei dem Anrichten, wird es auf die Schüssel gestürzt, das Fleckchen, von Oben weggenommen, und das Ragout zierlich mit Krebschweiferln und Kaulirösschen belegt. Diese Molladen können auch mit faszirten Hirn gefüllt werden.

108. Nudeln Pasteten.

Es wird etwas Nudelteig gewalkt, und aus diesem feine gestuzte Nudeln geschnitten, diese in Salzwasser abgekocht, das Wasser gut abgeseiht, und ein Stück Butter in der Größe einer Nuß während sie noch warm sind hinein verrührt; dann ein großes breites Kastrol mit Butter bestrichen, die Nudeln zwei Fingerhoch, mittelst eines Löffels fest eingedrückt, dann ausgefüllt; sodann die Nudeln mit einem Ausstecher in der Größe eines zwei Guldenstückes ausgestochen, in abgeschlagene Eyer, die etwas gesalzen werden, eingetaucht, in feine Semmelbröseln einbanirt, und aus dem Schmalze schön gelb gebacken. Wenn dies geschehen, wird mit einem kleinen Ausstecher behutsam bis beinahe auf den Boden, jedoch nicht ganz, eine Höhlung ausgestochen, so, daß nur ein Kranz davon bleibt; diese Höhlung wird mit einem Ragout oder Fasz ausgefüllt, auf die Schüssel geordnet, mit gebackenen grünen Petersilie verziert und heiß servirt.

109. Faszirtes Spanferkel.

Nachdem das Spanferkel rein gepugt, wird der Kopf und die Füße davon abgeschnitten, auf dem Bauch der Länge nach durchgeschnitten, das Fleisch und die Beine mit einem scharfen Messer ausgelöst; doch so, daß die Haut nicht verletzt, und von dem Fleisch ganz gereinigt ist. Dann wird ein und ein halbes Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, ein viertel Pfund Mark, eine in Milch geweichte Semmel klein geschnit-

ten, dann in einem Mörser fein gestossen, vier ganze Eyer daran geschlagen, wieder gestossen, Salz, ein klein wenig gestossenen Pfeffer und Muskatblüthe dazu gegeben, durch ein schitteres Sieb, dann daumendick auf den inneren Theil der Spanferkel Haut aufgestrichen. Vorher werden von einer gekochten Pöckel oder geselchten Zunge, klein fingerdicke Stangen geschnitten, eben so von schönen Essiggurken, diese über die Fäsch in Streifen von fingerbreiten Zwischenräumen gelegt; dann wird es wie eine Strudel zusammen gerollt, in eine reine Serviette wieder eingerollt, und an beiden Enden fest zusammen gebunden, in ein langes Kastrol mit Zwiebel, gelbe Rüben, beides in Blätter geschnitten, etwas ganzen Pfeffer und Neugewürz eingelegt, die abgeschnittenen Füße und Kopf beigelegt, drei Halbe alten weißen Wein und ein Seitel Essig aufgegossen, gesalzen, zugedeckt und so lange gekocht, bis der Kopf weich ist, dann ausgekühlt, und wenn es gepreßt und kalt ist, der Sud darüber gegossen, und bis zum Gebrauche aufgestellt. Vor dem Anrichten wird es aus der Serviette genommen, rein abgetrocknet, und in dünne Scheiben geschnitten. In die Mitte der Schüssel gibt man kaltes dünn geschnittenes Wildschweinfleisch, überzieht es schön glatt mit Maiones, ringsherum einen Kranz von dem in Scheiben geschnittenen Spanferkel, dann wieder einen Kranz von gröblich gehackter Aspic. Diese Speise ist als Assiette, wie auch zum Soupée verwendbar. Man kann auch gepöckelte Zungen, Bratwürste mit Senf, gebackene Hühner und Schinken mit Aspic zu Assietten verwenden.

110. Maiones zu machen.

Man nimmt zwei Kaffeeschalenvoll zerlassenes Aspic, wie sie No 260. zu finden ist, eine kleine Kaffeeschale voll

reines frisches Nixeröhl, einen Messerspitzevoll gestossenen Pfeffer, den Saft von einer Limonie, und einen Eßlöffelvoll weißen Essig; alles dies zusammen in ein messingenes Einsied-Becken, auf Eis gestellt, und mit der Schneeruthe so lange geschlagen, bis es zu einer dicklich glänzenden Masse wird, die man sowohl zu kalten Fleischspeisen, als auch zu Fische verwenden kann. Zum Beispiel: Man bereitet bevor man die Maiones macht, junge Poularde oder Kapauer, dressirt und kocht sie in der Presse wie sie No 211 zu finden sind, läßt sie auskühlen, schneidet sie schön, und legt sie zierlich auf eine Schüssel, überzieht sie ganz mit der Maiones, doch muß es geschehen bevor die Maiones zu fest geworden ist; wenn sie in der Dicke eines sehr leichten Rinds-koches ist, wird sie mit einem breiten Messer, daß man in kaltes Wasser taucht, schön über die Poularde gestrichen; dann wird von kalter gut auf dem Eis gestocker Aspic so viel klein gehackt, daß man eine zwei fingerbreite Einfassung davon ordnet, welche die Maiones einschließt. Die zweite Einfassung macht man von kleinen grünen Gurken, welche in dünne Blätter geschnitten, um den Rand der Schüssel gelegt werden, so, daß sie wieder die Aspic einschließen. Die Maiones kann man auch zu gesulzte Fische geben, oder auch in Meermuscheln; man legt auf den Boden der Muschel abgekochtes Kalbshirn, wenn selbes ganz ausgekühlt ist, überzieht man dasselbe mit obiger Maiones; ordnet um dasselbe eine kleine Einfassung von gehackter Aspic, und umschließt die Einfassung mit den geschnittenen Blättern der kleinsten Gurken. Diese Muscheln werden auf einer Serviette, welche zierlich auf einer Schüssel geordnet ist, gegeben.

Erste Abtheilung.

Vierter Abschnitt.

Von den Affietten an Fasttagen.

111. Austern mit Hechten oder Rattenleber.

Die Leber von einigen Hechten und Ratten werden etwas gesalzen, und in Stücke geschnitten, in feine Semmelbröseln gewickelt, und aus dem Schmalze gebacken. Die Austern werden ausgelöst, ein Kastrol mit Butter bestrichen, dann abwechselnd eine Lage Leber, und eine Lage Austern eingelegt; inzwischen immer mit etwas gestossenen Pfeffer und kleingeschnittenen Limonienchalen bestreut; zuletzt gibt man den Saft von zwei Limonien darauf, auch einige Stückchen Butter, oben und unten Gluth, und läßt es langsam durchdünsten. Bei dem Anrichten wird der Rand der Schüssel mit ausgebackenen Semmelschnitten in Dreiecke geschnitten, garnirt, oder ein Reis von Buttermteig herum gegeben.

112. Dick mit Häring.

Man nimmt ein schönes Stück von einem Dick, salzt ihn, und läßt ihn eine Stunde im Salze liegen, kocht ihn in halb weißen Essig, und in halb Wasser, gibt auch Zwiebel, Petersilie, gelbe Rüben, Kuttelfraut, und ein

Korbeerblatt dazu; wenn er gesotten ist, schneidet man ihn in dünne Blätter, legt in ein Kastrol eine Reihe von dem Dick, dann eine Reihe Häringe, die man vorher gut auswässern, die Haut davon abziehen, die Gräten auslösen und sie in längliche Stücke schneiden muß, dann ein wenig Semmelbröseln und einige Löffel guten Milchrhahm, dann wieder abwechselnd eine Reihe Dick und eine Reihe Häringe, welche jedesmal mit Limoniensaft und Milchrhahm begossen werden, bis das Kastrol voll ist. Wenn es auf diese Art eingerichtet ist, deckt man das Kastrol zu, und gibt es eine Stunde in den Dunst, stürzt es dann behutsam auf die Schüssel, damit es nicht zerfalle. Um die Schüssel wird ein Reif von Butterteig gemacht, dieser einen Messerrücken dick ausgewalzt, mit einem Krapfenstecher mittlerer Größe ausgestochen, den Rand dieser ausgestochenen Blättel mit Eyerklar bestreichen, das zweite Blättel darauf gelegt, aber so, daß es nur die Hälfte des ersten bedeckt, dann gibt man ein drittes Blättel auf dieselbe Art darauf, und so fort bis man einen Kranz davon hat, welcher so in Rundung gelegt werden muß, daß er die in das Innere der Schüssel gelegte obige Speise zierlich umschließt.

113. Bratwürste von Fischen.

Ein und ein halbes Pfund schönes Mittelstück von einem Hecht, wird im Salzwasser abgesotten, ebenso von einem Karpfen genommen; der vorher eingesalzen, in Mehl eingewickelt, und jäh aus dem Schmalze gebacken wird. Von beiden Fischen werden die Gräten ausgelöst, und sammt einer in Milch geweichten Semmel, wovon die Rinde abgerieben und gut ausgedrückt wird, mit dem Schneidemeßer klein geschnitten. Mittlerweile wird ein klein wenig Zwiebel, etwas

grünen Petersilie, klein geschnitten, in etwas Butter einige Augenblicke abgedünstet, und von vier Eyer ein Eingerührtes gemacht. Dies Alles kommt in einen großen Mörser, und wird so fein gestossen, daß es wie ein Teig ist; auch kommt etwas Salz und ein Messerspizvoll Pfeffer dazu; gibt Alles in einen Weidling, rührt drei Eyerdotter und zwei Löffelvoll Milchrahm darein, füllt es in die Spritze, und macht davon spannlange Würste, welche vor den Braten einige Augenblicke in lauwarmes Wasser gelegt, dann in Butter schön gebraten, und heiß zur Tafel gegeben werden. Noch ist zu bemerken, daß die Schafdärme, bevor man die Fäsch darein füllt, eingeweicht, und einigemal in warmen Wasser gewaschen werden müssen.

114. Fischkarbonadeln

Man kocht von dem Mittelstück eines Hechten zwei Pfund im Salzwasser ab, doch nur so lange, daß der Fisch nicht roh bleibe; ein Pfund Karpfen wird, nachdem er gut eingesalzen ist, in Mehl eingewickelt, und aus dem Schmalze gebacken. Dann werden von beiden Fischen die Gräten ausgelöst, von einer halben Semmel die Rinde abgerieben, in Milch geweicht, und sammt den Fisch klein geschnitten, ein kleines Häuptel Zwiebel, etwas Limonienschalen auch klein geschnitten, ein wenig gestossenen Pfeffer hiezu gegeben, alles dieß mit drei Eyerdotter gut abgerührt, und aus dieser Massa kleine Karbonadeln geformt, mit zerlassenen Butter bestrichen, in feine Semmelbröseln gewickelt, und in einer Bratpfanne mit Butter schön gebraten. Vor dem Anrichten zerläßt man etwas Butter, gibt klein geschnittene Limonienschalen, wie auch von einer Limonie den Saft dazu, und begießt die Karbonadeln heiß damit, wenn selbe schon auf die Schüssel gerichtet sind.

Man kann von derselben Massa auch kleine Würsteln machen, selbe in abgeschlagene Eyer und Semmelbröseln einbanieren, aus dem Schmalze backen, in einer Limoniensoß aufkochen, und so zum Eingemachten verwenden.

115. Kalter Fisch mit Aspic und Maiones.

Das Mittelstück von einem schönen Hecht oder Schiel wird nachdem er gepuht und eingesalzen, in halb Wasser und halb weißen Essig, etwas ganzen Zwiebel, gelbe Rüben und einige Körner Pfeffer und Neugewürz abgesotten, ausgekühlt, in fingerdicke Stücke geschnitten, und in die Mitte einer runden Schüssel; schön gleich und hoch aufgerichtet, mit der Maiones mittelst eines breiten Messers schön glatt überzogen, so zwar, daß von dem Fisch gar nichts zu sehen ist. Die Aspic, welche Nro 260 zu finden ist, wird in ein breites Kastrol eingegossen, und wenn diese gestockt ist, wird sie wie eine Sulz ausgestürzt, mit einem etwas warmen Messer in der Länge eines kleinen Fingers schöne Dreiecke geschnitten, und der Rand der Schüssel damit belegt, so, daß die breitere Seite des Dreieckes an die Maiones, welche Nro 110 zu finden ist, sich anlehnt, und die Spitze gegen außen am Rande der Schüssel zu liegen kommen. Oben in die Mitte der Maiones wird ein Stern welcher von der Aspic ausgestochen, aufgelegt, wovon das Ganze ein sehr zierliches Ansehen erhält.

116. Erdäpfel in der Milch.

Man kocht zehn bis zwölf Erdäpfel, schält und schneidet sie in dicke Scheiben, läßt indessen eine Halbe gute Milch siedend werden, gibt die Erdäpfel hinein, und läßt sie so lange kochen, bis sich die Milch eingekocht hat, doch dürfen sie keinem Roche ähnlich sehen; oben gibt man einige Stücke

Butter, und gießt eine kleine Kaffeeschale gutes Obers darauf, bäckt sie schnell, daß sie schön braun werden, gibt am Rande der Schüssel einen Reis von eingerührten Eiern, und dann mit der nämlichen Schüssel zur Tafel. Diese Erdäpfel dürfen zwar nicht suppig, doch auch nicht zu trocken seyn.

117. Eyer-Becherln.

Man kocht zwölf Eyer hart, schält sie, und schneidet oben und unten einen Deckel behutsam weg, holschet die Dötter heraus, doch so, daß das Ey nicht breche. Die Dötter und abgeschnittenen Deckeln werden sammt einer in Milch geweichten Semmel klein zusammen geschnitten; dann einige Krebschweiserln, Krebsbutter drei ganze Eyer sammt etwas Salz in einem großen Mörser zusammengestoßen, mit sechs Löffelvoll Milchrahm gut abgerührt, die Eyer damit gefüllt, und ein Ragout auf folgende Art bereitet; man dünstet gewürfelt geschnittene Champignons mit grünen Petersilie, Krebschweiserln, ein Stück von Gräten ausgelösten gekochten Fisch besserer Gattung, etwas Muskatblüthe, Alles klein gewürfelt geschnitten, in Krebsbutter, bestreicht eine Schüssel mit Krebsbutter, gibt dieses Ragout darauf, stellt die Eyer zierlich hinein, gießt ein halbes Seitel Milchrahm darüber, bestreut sie mit etwas Semmelbröseln, einige Stückchen Krebsbutter, gibt unten und oben Gluth, und bäckt sie schön.

118. Eyer mit Erdäpfeln.

Man kocht Erdäpfeln nach Belieben, schneidet sie spaltenweis, so viel Erdäpfeln sind, eben so viele Eyer müssen hart gekocht und eben so spaltenweis geschnitten werden, gibt dann einige Stückchen Butter, einige Löffelvoll Milchrahm,

legt eine Lage Erdäpfel, und sodann eine Lage Eyer, salzt sie, gibt dann etwas Butter und Milchrahm darauf, abermals eine Lage Erdäpfeln, wieder Eyer und etwas Salz, so auch wieder Milchrahm und Butter, und fährt so fort, bis die Schüssel voll ist, die Erdäpfel müssen jedoch die letzte Lage formiren; ist dieses geschehen, so begießt man das Ganze stark mit Milchrahm, gibt einige Stückchen Butter darauf, bestreut es mit feinen Semmelbröseln, gibt oben und unten Gluth, und läßt es schön gelblich ausbacken.

119. Gingerührte Eyer mit Spargel und Krebs- schweiserln.

Man schlägt zwölf Eyer in einen Topf, salzt und sprudelt sie durcheinander; nimmt ein Büschel im Salzwasser abgekochten Spargel, schneidet ihn in längliche Stückchen, löset von zwanzig Krebsen die Schweiserln aus, schneidet jedes in der Mitte auseinander, gibt es in die Eyer, und verrührt alles gut untereinander. Man läßt dann ein Stück Krebsbutter warm werden, gibt das Ganze hinein, rührt es öfter auf, und zerklopft es in kleine Stücke. Wenn man es auf die Tafel gibt, so richtet man es auf eine kleine runde Schüssel an, in der Mitte wird es hoch aufgerichtet, und rund um mit Krebschweiserln belegt.

120. Eyer-Flecken.

Man bäckt Amuletten oder die sogenannten Fridattfleckeln; dann macht man von vier Ethern ein Gingerührtes; von fünfzehn Krebsen die ausgelösten Schweiserl und Scherren, eine in Milch geweichte halbe Semmel, einige in Butter mit grünen Petersilie abgedünstete Champignons, Alles dies wird gröblich zusammengeschnitten; sodann ein Stück Krebs-

butter abgetrieben, einige Löffelvoll Milchrahm dazu gegeben, und das Obige hineingerührt. Man bestreicht dann die Amuletten damit, legt sie auf eine Schüssel, einige Löffelvoll Milchrahm und etwas Butter darüber, unten und oben Gluth, und läßt sie etwas bräunlich werden.

121. Gebackene Eyer.

Man nimmt Eyer nach Belieben; kocht sie hart, schneidet unten ein Stückchen davon weg, so, daß sie auf der Schüssel stehen bleiben; von dem obern Theil schneidet man den Deckel ab, höscht die Dötter aus den Eyern, und stoßet sie in einem Mörser fein zusammen; treibt dann ein Stück Butter ab, gibt klein geschnittenen grünen Petersilie, einige klein geschnittene Sardellen, die gestossenen Eyer, einige Löffelvoll Milchrahm, eine handvoll Semmelbröseln, Salz dazu, und verrührt Alles wohl, füllt die Eyer damit, tunkt dann die gefüllten Eyer in abgeschlagene Eyer, wickelt sie in halb Semmelbrösel und halb Mehl, bäckt sie aus dem Schmalze; macht eine kleine Soß von Limoniensaft, Sardellen, grünen Petersilie; und Schnittlauch, welches Alles in dünne gelbliche Einbrenn kömmt, und mit Erbsenwasser aufgelassen wird; einige Löffelvoll Milchrahm dazu gegeben, und das Ganze zu einer recht kleinen Soß eingekocht, dann gibt man die Eyer auf eine Schüssel, gießt die Soß daran, so ist es fertig.

122. Gefüllte Eyer.

Man kocht sechs Eyer hart, schneidet sie der Länge nach auseinander, nimmt die Dötter heraus, stößt sie in einem Mörser fein zusammen; eine halbe abgeriebene in Milch geweichte Semmel, ein Stückchen Butter in der Größe eines halben Eyes abgetrieben, hiezu gibt man klein geschnittenen

grünen Petersilie, die gestoffenen Eyer, etwas Salz, nebst der geweichten Semmel, zwei Löffelvoll Milchrahm, alles gut verrührt, füllt das Weiße von den Eyern damit, gibt in eine Schüssel kleine Stückchen Butter, stellt die Eyer hinein, oben Milchrahm darüber, dann wieder einige Stückchen Butter darauf, unten und oben Gluth, und läßt sie schön bräunlicht werden.

123. Gesehte Eyer.

Man bestreicht eine Schüssel mit Butter, gibt sechs Löffelvoll Milchrahm darauf, schlägt zwölf Eyer hinein, und gibt acht, daß sie ganz bleiben; dann nimmt man sechs gut ausgewässerte Sardellen, pugt und löst sie von den Gräten, schneidet sie in länglichte Stücke, und legt sie zwischen die Eyer, auch schneidet man von den sauern Gurken länglichte Blätter, und belegt die Eyer am Rande der Schüssel mit selben, damit sie einen grünen Kranz bilden; gibt unten und oben Gluth, daß sie zwar auskochen, aber ja nicht hart werden.

124. Gefürzte Eyer.

Es werden sechs Eyer hart gekocht, und in der Mitte voneinander geschnitten, dann nimmt man klein geschnittene Krebschweiserln, eine in Milch geweichte abgeriebene Semmel, gibt alles in den Mörser, ein ganzes Ey, drei Löffelvoll Milchrahm, etwas Salz, ein kleines Stück Krebsbutter, stößt dieses Alles fein zusammen; bestreicht dann eine Schüssel mit Krebsbutter, gibt die Hälfte von dieser Fäsch darauf; dann macht man ein Ragout von klein gezupften Sechten, länglicht geschnittenen Krebschweiserln, etwas Champignons, die mit ein wenig grünen Petersilie und grünen

Erbsen in Butter abgedünstet werden müssen; gibt dann auch die Krebschweiserln und den Hechten dazu, läßt alles zusammen dünsten, würzt es mit Salz und etwas Pfeffer, und füllt die Eyer damit; legt die angefüllten Eyer auf die Schüssel, gibt die andere Hälfte der Fatsch darüber, einige Löffelvoll Milchrahm, etwas Krebsbutter, ein wenig feine Semmelbröseln darauf; oben und unten Gluth, und läßt es aufkochen.

125. Holländische Eyer.

Man kocht sieben Eyer hart, schneidet sie in der Mitte der Länge nach auseinander, wässert einen großen Häring gut aus, ziehet die Haut davon ab, schneidet ihn in kleine Stückchen, so auch von einem Karpfen die Milch, und bäckt beides aus dem Schmalz, bestreicht eine Schüssel mit Butter, gibt fünf Löffelvoll Milchrahm darauf, legt die Eyer in schöner Ordnung auf die Schüssel, neben jedem Ey ein Stück Häring, und ausgebackene Karpfenmilch, und fährt so fort, bis der Boden der Schüssel ganz damit bedeckt ist. Über die Eyer gibt man einige Löffelvoll Milchrahm, und etwas klein gehackten grünen Petersilie, unten und oben Glut, und läßt den Milchrahm verkochen.

126. Eyer - Pfanzel.

Wenn zehn Eyer hart gekocht sind, so schneidet man sie klein zusammen, treibt sechs Loth Butter pflaumig ab, nimmt eine in Milch geweichte Semmel, etwas grünen Petersilie, schneidet es klein zusammen, und gibt es in die Butter, dann rührt man zwei ganze Eyer, und zwei Dotter hinein, ein halbes Seitel Milchrahm, nebst ein wenig Salz dazu; bestreicht ein Kastrol mit Butter, gibt das Ge-

rührte hinein, und bäckt es schön aus; ist es gebacken, so stürzt man es auf eine Schüssel, und gibt es zur Tafel.

127. Eyer mit Ragout.

Ein Stück Hecht wird im Salzwasser abgekocht, die Gräten davon ausgelöst, und klein geschnitten. Dann werden achtzehn Spargelstämme in Salzwasser abgekocht, einige geschnittene Champignons mit grünen Petersilie abgedünstet, etwas Krebschweiserln ausgelöst, alles klein gewürfelt geschnitten, in zerlassene Butter angelauten, etwas Salz, mit einigen Löffel Milchrahm begossen, und gut verdunstet. Acht Eyer werden, damit sie ganz bleiben vorsichtig in siedendes Salzwasser eingeschlagen, und nicht länger gekocht, bis sich selbe anschließen, aber durchaus nicht hart werden. Das Ragout wird in Mitte der Schüssel hoch aufgerichtet, und die Eyer, welche mit einem Backlöffel heraus gehoben werden, wie ein Kranz herum garnirt.

128. Rolladen von Eyer.

Zehn Eyer werden in einem Topf zersprubelt und gesalzen, dann läßt man in einer Amulettenpfanne etwas Butter heiß werden, gibt einen kleinen Theil der Eyer hinein, läßt sie in der Pfanne auseinander laufen, und bäckt sie so mit die Amuletten: mittlerweile wird ein Ragout gemacht; einige Champignons werden in kleine Stücke geschnitten, und mit etwas Butter und grünen Petersilie abgedünstet; ein Stück Hechten ausgebacken; die Gräten ausgelöst, dann in kleine Stücke geschnitten, fünfzehn bis zwanzig Spargel im Salzwasser abgekocht und in längliche Stücke geschnitten, eben so von zwanzig Krebsen die Schweiserln und Scheeren ausgelöst, und gewürfelt geschnitten; von drey Eyern ein Ein-

gerührtes gemacht, und klein zerklopft, dieß alles gibt man zu den abgedünsten Champignons, einige Löffelvoll Milchrahm darauf, und läßt es ein wenig verdünsten. Wenn dann die Eyerflecken alle gebacken sind, werden sie mit dem Ragoût gefüllt, zusammengerollt, oben und unten abgeschnitten, und in der Mitte von einander geschnitten; dann eine Schüssel mit Krebsbutter bestreichen, zwei bis drei Löffelvoll Milchrahm hineingegeben, und die Rolladen in schöner Ordnung darauf gelegt, etwas gesalzen, dann abermals einen Löffelvoll Milchrahm darauf gegeben, mit Krebschweiserln verziert, oben und unten Gluth gethan; einige Minuten aufgesotten und schnell servirt.

129. Verlorne Eyer in Sauerampfer-Soß.

Man schneidet die Sauerampfer klein zusammen, läßt ein Stück Butter warm werden, gibt die Sauerampfer hinein, und läßt sie dünsten; ist der Saft eingedünstet, so stäubt man etwas Mehl darein, und läßt sie wieder dünsten, salzt sie, gibt einige Löffelvoll Milchrahm hinein, und läßt sie gut verkochen; dann nimmt man in ein Kastrol einen Theil weißen Essig und drei Theile Wasser, etwas Salz, und läßt es aufkochen, schlägt Eyer nach Belieben hinein, nur gebe man acht, daß sie ganz bleiben, und nicht hart werden; gibt dann die Sauerampfer-Soß auf die Schüssel, nimmt die Eyer mit einem Backlöffel aus dem Kastrol, legt sie mit Vorsicht auf die Soß, damit sie schön ganz bleiben.

130 Gefüllte Schnecken.

Man nimmt schöne große Schnecken, kocht sie und löset sie aus ihren Häuschen, salzt sie, und läßt sie eine Weile im Salze liegen; wäscht dann die Häuschen rein aus, putzt

die Schnecken von ihrem Schleime und schneidet die Schweiferln ab, nimmt dann grünen Petersilie, einen Theil Sardellen, die man vorher auswachen und putzen muß, etwas Limonienfchalen; einen Theil der Schnecken, hacket alles klein zusammen, treibt dann ein Stück Butter ab, gibt das Gehackte hinein, etwas Limonienfafft, auch eine kleine Handvoll feine Semmelbröfeln dazu, und verrührt alles wohl; füllt einen Theil davon in das Schneckenhaus, und die Hälfte eines Schneckes auch dazu hinein, dann wieder einen Theil der Fülle darauf, bis das Häuschen voll wird, gibt sie auf eine blecherne Schüssel, oben und unten Gluth, so find sie fertig.

131. Toppfen - Krapsel.

Es wird ein Buttermteig wie No 305. gemacht, und wenn er dreimal umgeschlagen ist, wird er Messerrückendick ausgewalzt, mit einem mittleren Ausstecher in beliebiger Anzahl ausgestochen, auf das Backblech gelegt, und in der Mitte etwas mit Eyerklar bestrichen; dann wird mit einem etwas kleineren Ausstecher, der nur um so viel kleiner seyn darf, damit er in den ersteren eingeschoben werden kann, eben so viele Blätter ausgestochen, und auf die ersteren gelegt. Mittlerweile werden vier Loth Butter abgetrieben, vier Eyerdotter nach und nach hineingerührt, ein kleines Raffetazerlwooll feiner geriebener guter Toppfen darunter gemengt, etwas gesalzen, drei Eßlöffelvoll Rahm dazu gerührt: doch darf die Massa nicht flüßig seyn, sondern so fest, daß man es in der Mitte der Krapseln mit Hilfe eines Messers, welches man in Rahm eintaucht, zu einem gespitzten Berg aufhäufen kann. Wenn dieß geschehen ist, sticht man

mit demselben Stecher, womit das zweite Blättel ausgestochen wurde, noch eben so viele Blätter, und in der Mitte derselben mit einem ganz kleinen Stecher ein Blatt heraus, so daß ein Kranz bleibt, welchen man über den kleinen Berg von Toppfen legt, daß er gleichsam eingeschlossen ist, bestreicht den Teig mit Eyerklar, und bäckt sie schön lichtgelb.