

Fünfte Abtheilung.

Von den verschiedenen Braten, Compots und Salaten.

Erster Abschnitt.

Von den gebratenen Geflügel, Fälber- nen und lämmernen Braten, Spanfer- kel und Wildpret.

507. Auerhahn, gebraten.

Wenn der Auerhahn noch ganz jung ist, so wird er wie der Fasan gebraten, der Kopf wird nicht gerupft, sondern in weißes Papier eingewickelt, schön dressirt, die Brust wird in dicken Reihen schön gespickt, und auf dem Spieß gebraten. Ist aber der Auerhahn schon älter, so wird er wie der Rehschlegel eingebeizt und gespickt, und während des Bratens öfters mit der Beizte begossen; wenn er schon bald ausgebraten ist, gibt man noch einige Löffelvoll Milchrahm unter die Beizte, und begießt ihn noch einigemale.

508. Junge Hendlern, gebraten.

Nachdem selbe rein gepuzt sind, drückt man ihnen das Brustbein ein, und nimmt es heraus, salzt sie, biegt die

Filse ein, und bratet sie bei einem raschen Feuer am Spieße, betropft sie öfters mit Butter und wenn es beliebt, kann man sie zulezt mit Semmelbröseln bestreuen, damit noch ein wenig überbraten, und dann schnell zur Tafel geben. Man kann sie auch mit fein geschnittenen Speck spicken.

509. Junge Hendlu, gebacken.

Die jungen Hendlu werden rein gepuht und zergliedert, sind selbe aber nicht ganz klein, so müssen sowohl von den hintern Biegeln, als auch von der Brust zwei Theile gemacht werden. Wenn sie eine Weile im Salze gelegen sind, so kehrt man ein Stück nach dem andern im Mehl um, taucht sie in halb Eyer und halb Wasser, und bestreuet sie sodann mit fein geriebenen Semmelbröseln, bäckt sie aus heißem Schmalze, gibt sie auf die Schüssel, bestreuet sie mit gebacknem grünen Petersilie, und gibt sie warm zur Tafel.

510. Indian, gebraten.

Wenn der Indian rein gepuht und aufgeschnitten ist, so löst man das Brustbein davon heraus, wäscht ihn mehrmals gut aus, salzt ihn, spickt die Brust zierlich mit Speck, in den Kropf gibt man eine in Milch geweichte Semmel, und bratet ihn bei einer gleichen Hitze. Wenn der Indian groß ist, so braucht es beinahe zwei Stunden, bis er ausgebraten ist, begießt ihn während des Bratens mit Butter, und gibt den herabgetropften Saft mit zur Tafel.

511. Kapaun, mit Austern gefüllt und gebraten.

Man läßt zwei Loth Butter warm werden, gibt eine Handvoll Semmelbröseln und zwanzig ausgelöste Austern da, nebst ein wenig Salz und Muskatblüthe, rührt alles gut durcheinander, füllt den Kapaun damit, und bratet ihn

schön im Saft. Sodann macht man von etwas Butter und Mehl eine kleine gelbe Einbrenn, gibt einen Löffelvoll gute Brühe, die Bratsoß von dem Kapaun, zwanzig Stück Austern, wie auch von einer Limonie den Saft dazu, und läßt alles verkochen. Bei dem Anrichten gibt man die kleine Soß auf dem Boden der Schüssel.

512. Kapaun mit Sardellen.

Man salzt den Kapaun, nachdem er sauber gepuzt ist, und läßt ihn im Salze eine Weile liegen: löst dann drei Sardellen von den Gräten rein aus, schneidet sie klein, rührt ein Stückchen Butter gut ab, gibt die Sardellen hinein, rührt beides gut zusammen, streicht die innern Theile des Kapauns gut damit aus, trocknet den Kapaun ab, bratet ihn dann am Spieße, und begießt ihn öfters mit Butter, wenn er schön gelb gebraten ist, richtet man ihn auf eine Schüssel, und gießt die kleine Soß darunter.

513. Kapaun mit Schnecken.

Man nimmt auf einem Kapaun fünf und zwanzig Schnecken, diese werden gesotten, die Schweifsel davon ausgelöst, und mit vier Loth Sardellen, einem Häuptel Zwiebel, etwas grünen Peterfilie, und der Schale von einer Limonie klein zusammengeschnitten. Man treibt dann ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, gibt das klein Gehackte, wie auch den Saft von einer Limonie dazu, mengt alles gut durcheinander, füllt den Kapaun inwendig damit, nähet ihn zusammen, damit die Fülle nicht heraus fällt, bratet ihn schön, und begießt ihn mit Milchrahm und Butter.

514. Tauben; gebraten.

Man nimmt hiezu junge fleischige Tauben, bläst selbe mit einem Federkiel auf, rupft und pugt sie rein, salzt sie, und läßt sie eine halbe Stunde liegen. Die Fülle zu zwei Tauben wird auf folgende Art gemacht: Man treibt ein Stück Butter pflaumig ab, reibt die Rinde von anderthalb Semmeln ab, weicht die Schmole in der Milch, drückt sie gut aus, gibt auch etwas klein geschnittenen grünen Petersilie, ein wenig Salz dazu, rührt alles gut durcheinander, schlägt zwei ganze Eyer und einen Dotter daran, rührt es noch eine Weile, und füllt dann die Tauben mittelst eines Trichters, bindet sie zu, steckt sie an einen dünnen Spieß, und bratet sie eine halbe Stunde, während des Bratens begießt man sie mit Butter.

Kälberne und Lämmerne Braten, und Spanferkel.

515 Kälberner Schlegel, gebraten.

Wenn der Schlegel rein gewaschen und eingesalzen ist, läßt man ihn zwei Stunden im Salze liegen, steckt ihn dann so an den Spieß, daß der obere Theil davon rund, und das Bein in gehöriger Richtung sich an den Spieß anbinden läßt. Bratet ihn bei einer anhaltenden Hitze, oder in der Röhre, begießt ihn mit Butter und Saft, zuletzt betropft man ihn blos mit frischen Butter, damit er eine schöne Farbe bekommt,

und schäumend zur Tafel gegeben werden kann, man gibt etwas Saft dazu.

516. Kälberner Schlegel mit Sardellen.

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

517. Kälberner Schlegel, sammt den Nierenbraten zu füllen.

Man nimmt ein hinteres Viertel, nicht gar zu groß, hackt vorne bis zu den Nieren ein Stück herunter, das hintere Stück bleibt an dem Schlegel. Nimmt dann ein langes Messer, und untergreift damit den ganzen Schlegel ziemlich tief in das Fleisch, und bereitet dann folgende Fülle: Man nimmt sechs ausgelöste Sardellen, das abgehackte Fleisch, welches klein geschitten wird, wie auch ein wenig Zwiebel, Limonienschalen, Ochsenmark, grünen Petersilie, salzt und würzt es; dieses wird alles klein gehackt, in einem Mörtel gestossen, und etwas Milchrahm dazu gegeben. Man kann auch etwas ausgelöste Austern und Kartoffeln dazu nehmen, wie es die Jahreszeit erlaubt; füllt dann den Braten mit einer großen Spritze, auch kann man den Schlegel zierlich

spicken, die Öffnungen zuspicken, und ihn langsam braten. Läßt dann Butter und Milchrahm untereinander aufkochen, und begießt den Schlegel während des Bratens damit. Es kann auch von den abgeronnenen Saft eine gute Soß mit Mustern und Kartoffeln gemacht werden.

518. Kälberne Schnitzeln.

Man nimmt eine Kalbskeule, schneidet davon fingerdicke Schnitzeln nach der Quere ab, klopft sie gut und formirt daraus Schnitzeln; salzt sie, betropft sie auf beiden Seiten mit Butter, legt sie in eine Bratpfanne, und läßt sie gut auf Kohlenfeuer im Butter braten; ordnet sie auf die Schüssel, tropft Limoniensaft darüber, und gibt sie zur Tafel. Man kann sie auch auf folgende Art machen: wenn die Schnitzeln geklopft und eingesalzen sind, tunkt man selbe in zerlassenen Butter, bestreut sie mit feinen Semmelbröseln, bratet sie auf dem Roste, und gibt sie mit einer Limonie zur Tafel. Man kann sie auch, wenn sie schon auf der Schüssel geordnet sind, mit länglicht geschnittenen Limonieschalen bestreuen, und heißen Butter darüber brennen.

519. Kälberne Schnitzeln auf eine andere Art, zum Soupée.

Man nimmt zwei Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, und schneidet alle häutigen Theile davon weg, hackt das Fleisch, wenn es rein gewaschen ist fein zusammen, und formt mit einem breiten Messer Schnitzeln, in der Form eines großen Maulbeerblattes, dann salzt man es, bestreicht es mit zerlassener Butter oder Fette, besäet es stark mit feinen Semmelbröseln, gibt in eine große Bratpfanne etwas Butter, die Schnitzeln dazu, und läßt sie schön dunkelsemmelbraun bra-

ten; wenn sie auf beiden Seiten eine schöne Farbe haben, nimmt man sie heraus, rührt sie mit einer kleinen Kaffeeschale guten Milchrahm, einem Kaffeelöffelvoll Mehl gut ab, drückt den Saft von einer kleinen Limonie dazu, auch ein wenig fein geschnittene Limonienenschale, gibt es in die Pfanne wo die Schnitzeln gebraten sind, vermengt es mit dem Saft davon, und läßt es gut verrieben; vor dem Anrichten legt man die Schnitzeln hinein, und läßt sie nur einen Sub damit aufkochen.

520. Spanferkel zu braten.

Wenn man das Spanferkel selbst schlachtet und abbrüheth, so ist dabei zu bemerken, daß das Wasser dazu nicht heißer seyn darf, als daß man zur Noth einen Finger darin halten kann. Wenn es rein ausgenommen und ausgewaschen ist, so salzt man es gut, bestreicht es von Innen mit etwas gestossenen Pfeffer, dressirt die Keule breit auseinander, und sticht einen hölzernen Speil quer durch das Schlüsselbein, daß solcher die Keule auseinander hält; man bindet die Beine einwärts, die vorderen Beine schiebt man in den Gelenken zusammen, damit sie rückwärts zu liegen kommen, und bindet sie mit Spagat zusammen, damit es eine natürliche Lage erhält, steckt es dann der Länge nach an den Spieß, daß solcher durch den Hals geht, und zum Rüssel heraus kömmt, damit kein Loch dadurch verursacht werde, gibt in den Bauch ein reines Tuch und nähet ihn zu; läßt es dann eine Stunde bei einem mittelmäßigen Feuer braten, während des Bratens nimmt man ein Stück abgeschälten Speck, und bestreicht das Ferkel fleißig damit, dann in einigen Minuten wieder mit einem reinen Tuch abgewischt, und schnell umgebraten, daß es keine Blasen bekömmt; es muß schön

gelb bräunlich gebraten werden, und die Haut resch und glasartig seyn, so, daß sie bricht, wenn es geschnitten wird. Ist es gebraten, so zieht man den Speil und Bindfaden heraus, und gibt es schnell zur Tafel.

W i l d p r e t.

521. Duckente, gebraten.

Man rupft die Duckente, senget sie ein wenig ab, wäscht sie, nimmt das Eingeweide heraus, und salzt sie gut ein; wenn es die Zeit erlaubt, so läßt man sie einen Tag beizen, spickt sie, bratet sie an dem Spieße stark semmelfarb, und begießt sie mehrmals mit Beize und Milchrahm. Man läßt dann etwas Butter heiß werden, gibt etwas Mehl daran, läßt es anlaufen, gibt dann die Leber von der Duckente klein geschnitten hinein, und läßt sie dünsten, gießt ein wenig von der Beize, und von dem, was von der Ente während des Bratens herabgetropft ist, sammt ein paar Löffelvoll Milchrahm, und etwas Kapern dazu, legt die Ente in die Schüssel, gießt dann die Soß darüber, und gibt sie zur Tafel.

522. Fasan, gebraten.

Nachdem der Fasan rein gerupft, das Eingeweide herausgenommen, rein ausgewaschen, gut eingesalzen, zierlich mit fein geschnittenen Speck gespickt, langsam am Spieße gebraten, und öfters mit Butter begossen wurde, so wird

er, wenn er gut ausgebraten ist, mit Limonienschalen geziert, und mit dem Saft begossen zur Tafel gegeben.

523. Fasan auf englische Art.

Man nimmt einen schönen Fasan, löset ihn aus, nimmt die Knochen heraus, und gibt eine Fasz hinein, formirt ihn wieder, bindet ihn dann mit Speck, Schinken und Limonienschalen in ein Papier, legt ihn auf einen mit Butter bestrichenen Kastroldedeckel, und stellt ihn in den Ofen. Es wird dann folgende Soff gemacht: Man gibt etwas Butter in ein Reindel, läßt ihn warm werden, gibt dann Schinken, Lorbeerblätter und Champignons klein geschnitten dazu, stäubt etwas Mehl daran, gießt etwas braune Suppe darauf, und läßt es anlaufen, macht es dann mit Limoniensaft etwas pikant, läßt es aufsteden, schöpft das Fett rein davon herab, und gibt die kleine Soff über den Fasan.

524. Hasen, gebraten.

Wenn der Hase ausgeweidet, rein gewaschen, die blaue Haut sorgfältig davon abgezogen, und gut eingesalzen ist, so legt man ihn in eine Beize von Essig, Wasser, Zwiebel, Limonienschalen, einigen Wurzelwerk, wie auch ganzen Pfeffer, welches man zusammen eine halbe Stunde kochen läßt, gießt es dann siedend über den eingesalzenen Hasen, und läßt ihn ein oder zwei Tage darin liegen, damit er recht mürbe wird. Bevor man ihn an den Spieß steckt, muß der Rücken und die Schenkeln zierlich mit Speck gespickt werden; bratet ihn dann langsam, und während des Bratens begießt man ihn mehrmals mit der Beize; ist der Hase schon halb gebraten, so gibt man einige Löffelvoll Milchrahm darauf; und wenn er schon gänzlich ausgebraten, und auf die Schüssel ge-

ordnet ist, belegt man denselben mit Limonienspalten, welche so dünn wie möglich geschnitten, die Kerne weggenommen, in der Mitte getheilt, und so eines an das andere der Länge nach gelegt werden. Die Soß wird geseiht, und unter den Braten gegeben.

525. Haselhühner, gebraten.

Die Haselhühner werden gerupft, aufgemacht, gewaschen, eingesalzen, die Brust untergriffen, und in selbe ein Blattel Speck gesteckt; dann gespickt und semmelfarb gebraten. Man macht dann eine kurze Soß von Butter, einige Mustern, Kartoffel, etwas Limoniensaft und Limonienschalen; die gebratenen Haselhühner werden dann auf eine Schüssel gerichtet, und die Soß darüber gegossen.

526. Hirschziemer, gebraten.

Der Hirschziemer wird gewaschen, die Haut davon heruntergeschnitten, dann klopft man ihn, bis er mürbe wird, salzt ihn gut, und läßt ihn zwei oder drei Tage in der Beize liegen; bratet ihn hernach in einer Bratpfanne im Ofen, gibt ein mit Fett bestrichenenes Papier darüber, daß sich der Speck nicht verbrennt, und gießt öfters eine Beizenach; wenn er gutausgebraten ist, gibt man ihn auf die Schüssel, und eine Kappernsoß darüber.

527. Krametsvögel, gebraten.

Nachdem die Vögel gerupft, werden die Köpfe und Flügel bis zu dem ersten Gelenke abgeschnitten, eingesalzen, die Füße gespeilt, und quer durch die Rippen an den Spieß gesteckt; zwischen einem jeden Vogel werden zwei dünne Spalten Speck, und zwischen den Speck eine dünne Semmelscheibe gelegt; während des Bratens werden selbe mit

Butter betropft, und bevor sie ganz ausgebraten sind, mit Semmelbröseln bestreut, und dann erst ganz ausgebraten.

528. Lerchen auf dem Roste gebraten.

Die Lerchen werden gerupft, dann die Köpfe davon abgeschnitten, das kleine Eingeweide behutsam herausgenommen, damit das Fett nicht mit herausgezogen werde, und eine Viertelstunde ins Wasser gelegt; dann werden sie eingefalzen, und an dem Lerchenspieß auf dem Roste gebraten, fleißig mit Butter begossen, und mit Semmelbröseln bestreut.

529. Lungenbraten wie einen Hasen zuzurichten.

Von einem schönen Lungenbraten wird die Haut abgezogen, die Beine davon weggeschnitten, und auf dieselbe Art wie ein Hase gebeizt, dann zierlich in vier Reihen gespißt, an den Spieß gesteckt, und zwei volle Stunden bei anhaltender Hitze gebraten; während des Bratens wird es mehrmals mit der Beize, und bevor es ganz ausgebraten ist, einigemal mit Milchrahm begossen, dadurch erhält der Braten eine schöne Farbe. Man gibt dieselbe Soß, wie bei einem Hasen dazu, auch kann man Kapern dazu mengen.

530. Rebhühner, gebraten.

Wenn die Rebhühner rein gepuht und ausgewaschen sind, salzt man sie, schneidet dann ganz dünne Speckblätter in der Größe einer Hand, biegt die Flügel und Füße der Rebhühner ein, dressirt sie schön, wickelt sie in diese Speckblätter, und bratet sie am Spieße; während des Bratens betropft man sie öfters mit Butter. Man kann die Rebhühner auch, statt sie in Speckblättern einzubinden, mit feinen geschnittenen Speck spicken, und dann braten.

531. Rehschlegel, gebraten.

Da das Wildpret am besten ist, so lange es frisch ist, so wird sowohl der Rehschlegel als der Rücken rein ausgewaschen, abgehäutelt, eingefalzen, und schön gespickt, die Beize wird dann auf folgende Art zubereitet: Man nimmt zwei Theile Essig und einen Theil Wasser, einige Körner Neugewürz, einen Zwiebel, einige Blätter gelbe Rüben, etwas Limonienschalen, etwas Salz, läßt es siedend werden, und gießt es über den Braten; gibt ihn auf den Spieß, und begießt ihn während des Bratens oft mit der Beize, die man in einer Bratpfanne unter den Braten gibt, damit das Fett vom Speck hineinträufle; dazu kömmt, wenn es schon langsam gut durchgebraten ist, eine Soff von vier Löffelvoll Milchrahm, ein kleiner Löffelvoll Mehl gut abgerührt, sprudelt es mit der Beize gut ab, damit es dicklich werde, begießt den Braten noch einigemal damit, gibt die kurze Soff auf die Schüssel, und legt den Braten darauf.

532. Mehrücken, gebraten.

Man bereitet den Rücken wie den Schlegel, nämlich mit Essig und Zwiebel eingebeizt, und läßt ihn ein oder zwei Tage in der Beize liegen, ziehet hernach die Haut davon herab, spickt ihn schön mit Speck, überbindet ihn mit Papier, bratet ihn recht langsam am Spieße, und begießt ihn einigemal mit Beize und Milchrahm. Wenn er gut ausgebraten ist, richtet man ihn auf die Schüssel, und ziert ihn wie den Rehschlegel.

533. Rohrhühner, gebraten.

Den Rohrhühnern wird die Haut abgezogen, dann läßt man sie eine Stunde im Wasser liegen, beizt sie ein, und

läßt sie einen Tag in der Beize liegen; dann salzt und dressirt man sie, und bratet sie schön; während des Bratens begießt man sie mehrmals mit der Beize, und zuletzt mit Milchrahm und Butter. Wenn sie ausgebraten sind, gibt man sie auf die Schüssel, und die Soß darüber.

534. Schnepfen, gebraten.

Wenn die Schnepfen rein gepuzt sind, wird das Eingeweide herausgenommen, die Gedärme aber sammt der Leber aufbewahrt, die Schnepfen rein ausgewaschen, eingesalzen, schön dressirt, über die Brust werden feine Speckblätter gebunden, auf einen kleinen Spieß angesteckt und gebraten. Mittlerweise wird das Eingeweide und die Leber fein zusammengeschnitten, auch etwas Zwiebel und grüner Petersilie fein geschnitten; man läßt dann etwas Butter oder Gänsefett warm werden, gibt den Zwiebel und Petersilie hinein, läßt ihn einen Augenblick anlaufen, gibt die geschnittenen Eingeweide, etwas Salz, und einen kleinen Messerspitze gestoffenen Pfeffer dazu, läßt es aufdünsten, schneidet messerrückendicke Spalten von Semmeln, bäckt sie aus dem Schmalze, richtet die Schnepfen auf die Schüssel, überstreicht die Semmelschnitten mit dem gedünsten Eingeweide, und belegt den Rand der Schüssel damit.

535. Wild-Enten gespickt und gebraten.

Die Wild-Enten werden, nachdem sie rein gepuzt wurden, einige Tage in die Beize gelegt, gesalzen und dann auf der Brust ordentlich in vier oder sechs Reihen mit fein geschnittenen Speck gespickt; beim Braten am Spieße werden sie öfters mit Milchrahm und Beize betropft, und mit der Soß welche abgetropft ist, zur Tafel gegeben.

536. Wachteln, gebraten.

Wenn die Wachteln rein abgerupft sind, wäscht man sie gut aus, salzt sie, und läßt sie eine Weile im Salze liegen; gießt dann eine Halbe Wein und eine Halbe Essig daran, legt einige Gewürznelken dazu, läßt sie in der Beize über Nacht liegen, bratet sie dann schön im Saft. Man kann auch von der Beize eine kleine Soß darüber machen.

537. Wild-Tauben, gebraten.

Nachdem die Tauben rein gepuht, gewaschen und eingesalzen wurden, macht man eine Beize von Essig, Wein, Zwiebel, Porreeblätter und Limonienschalen darüber; läßt dann die Tauben, besonders wenn sie alt sind, zwei oder drei Tage in dieser Beize liegen, spickt sie dann mit feingeschnittenen Speck, und bratet sie langsam am Spieße, während des Bratens begießt man sie öfters mit Beize und Milchrahm. Es wird dann folgende Soß dazu gemacht; man gibt ein Stückchen Butter in ein Kastrol, gibt einen Löffelvoll Mehl daran, läßt ein wenig rösten, gießt so viel Beize dazu, daß die Soß die gehörige Dicke erhält; dann gibt man das Herabgetropfte von den Tauben dazu, wie auch ein wenig Milchrahm, und läßt es gut aufkochen. Wenn die Tauben gebraten sind, gibt man sie auf eine Schüssel und die Soß darüber.

Fünfte Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

Von den verschiedenen Compots.

538. Compot von Aepfeln.

Man schält schöne gleich große Maschanzger=Äpfel, doch so, daß die Stengel daran bleiben; rührt dann zwei oder drei Löffelvoll Marillensalsen mit Wasser ab, und verdünnet es so, daß es hinlänglich Soß gibt, die Äpfel darin zu dünsten; gibt ein Stück Zucker dazu, und von einer Limonie den Saft, legt die Äpfel hinein und läßt sie kochen, gibt aber wohl acht, daß sie nicht zerfallen; richtet sie dann auf die Schüssel, und gießt die Soß darüber.

539. Compot von Aepfel oder Birnen auf eine andere Art.

Die Äpfel oder Birnen werden geschält, auf zwei Theile zerschnitten, die Kerne herausgelöst, und mit einem Glas Wasser, den Saft, von einer Limonie, und einem Stück Zucker gedünstet. Wenn man Weichsel oder Himbeersaft hat, so kann man zwei Löffelvoll dazu nehmen, legt die Äpfel oder Birnen auf die Schüssel, und gibt den Saft darüber.

540. Gesalzte Aepfel.

Man schält die Maschanzger = Aepfel, höhlet sie in der Mitte etwas aus, nimmt zwei Theile ächten Champagner = Wein, einen Theil Wasser, zwölf Loth Zucker, und läßt die Aepfel darin dünsten, doch so, daß sie nicht zerfallen; wenn sie weich genug sind, so legt man sie auf die Schüssel; die Soß davon, die eine Halbe ausmachen muß, wird wieder auf eine Gluth gesetzt, und zwei Loth aufgelöste Hausenblasen hineingegeben; wenn man aber Eis haben kann, so ist auch anderthalb Loth genug; man gibt dann etwas Akermes = saft hinein, damit es eine schöne Farbe bekommt, und bricht die Sulz wie gewöhnlich durch eine Serviette und Fließpapier, füllt die Aepfel mit eingesottene[n] ganzen Weichseln, und gießt die Sulz darüber, doch behutsam, daß die Aepfel davon nicht gefärbt werden, sondern weiß bleiben. In Ermanglung eines ächten Champagners, nimmt man bloß eine Halbe Wasser, den Saft von zwei guten saftigen Limonien, und so viel Zucker, daß es süß genug wird. Im Sommer aber, wenn man frische Früchte hat, kann man in Ermanglung der Maschanzger auch andere kleine Aepfel nehmen; und anstatt Champagner = Wein frischen Himbeer oder Ribis = saft.

541. Gemischtes Compot.

Man nimmt große weiße Kirschen, und dünstet sie mit etwas Zuckerswasser und Limoniensaft. Dann werden Weichsel von großer Gattung von dem Stengel gelöst, und in einem andern Geschirr mit etwas Wasser und Zucker gedünstet. Die kleinen Birnen, die eben um diese Zeit zu bekommen sind, werden geschält, so, daß der Stengel daran bleibt,

und wieder allein mit etwas Wasser und Zucker gedünstet; wenn sie weich sind, so gibt man einen Eßlöffelvoll Rum hinein, läßt sie noch einige Augenblicke kochen, und dann auskühlen. Endlich werden noch fünf Loth Zucker mit einer Kaffeeschale voll Wasser so lange gekocht, bis sich der Zucker zu spinnen anfängt. Fünf große Marillen werden rein abgewischt, in der Mitte von einander geschnitten, die Kerne herausgenommen, in den gesponnenen Zucker gelegt und nur so lange gesotten, bis selbe mit dem Zucker übersponnen sind, aber ja nicht zerfallen. Wenn man das Compot anrichtet, so müssen die weißen Kirschen in die Mitte der Schüssel hoch aufgehäuft werden, die Weichsel, werden als erster Kranz um die Kirschen geordnet, die Marillen, eben so als zweiten Kranz, nur die kleinen Birnen, welche man ganz läßt, werden damit sie schön weiß bleiben, wenn sie geschält sind, und bevor man sie kocht mit Limoniensaft bestrichen, und bilden den letzten Kranz, dann legt man sie so auf die Schüssel, daß die Stengeln aufwärts auf die Schüssel kommen.

542. Gemischtes Compot auf eine andere Art.

Man kocht von der größeren Gattung Birnen, z. B. Kaiserbirnen, die geschält und in der Mitte von einander geschnitten werden, mit etwas Wasser, Zucker und Limoniensaft; dann läßt man sechs Loth Zucker mit einer Kaffeeschale voll Wasser so lange kochen, bis er sich zu spinnen anfängt; schält dann von den großen Pfirsichen fünf Stücke, schneidet sie in der Mitte von einander, und legt sie hinein, sie dürfen aber nicht verkochen, sondern müssen schön ganz bleiben, dann werden ein Seitel schöne Dienteln auch mit etwas Wasser und so viel Zucker gekocht, als nöthig ist, sie süß zu machen. Von zwei Pomeranzen werden die Schalen, sammt

etwas von dem Weißen derselben abgeschält, und etwas größlich lange Nudeln davon geschnitten; diese werden im Wasser so lange gekocht bis sie weich sind. Dann in einem Kastrol fünf Loth Zucker mit etwas Wasser so lange gekocht, bis er sich spinnet; die Pomeranzen-Schalen werden abgeseiht, und mit einer Gabel, daß sie nicht zerbrechen, in den gesponnenen Zucker gut eingetaucht, einen Augenblick aufgekocht, und ausgekühlt. Bei dem Anrichten wird von den Birnen der erste Kranz gemacht, von den Pfirsichen der zweite, die Dienteln kommen in die Mitte, und werden aufgehäuft, die Pomeranzen-Schalen werden am Rande der Birnen gelegt, und mit einer Gabel, wenn sie schön steif sind, hoch aufgerichtet, zuletzt wird eine Kaffeeschale guter Vanille-Liqueur, und eine nicht ganz halbe Schale Wasser, etwas Zucker und ein Loth aufgelöste Hausenblase gut vermengt, durch ein Tuch gebrochen, auf dem Eis gesulzt, und wenn es fest ist, heraus gestürzt, kleine Mondscheindel davon ausgestochen, und in zierlicher Ordnung auf das Compot gelegt.

543. Gesulztes Compot.

Man faumt von einer Halbe Obers, so viel als möglich ist, legt den Faum auf ein Sieb, daß er gut abläuft; dann werden drei Eßlöffelvoll eingesottene Marillen mit sechs Loth fein gestoffenen Zucker gut abgerührt, von einer halben Limonie der Saft hineingedrückt, und wenn alles gut verrührt ist, kömmt die gefaumte Milch Löffelweis hinein; dann wird ein Loth aufgelöste Hausenblase gut damit vermengt, in ein Kastrol gefüllt, und auf dem Eis gesulzt. Nun werden Quitten oder Maschanzger=Äpfel, erstere nur mit Zucker und Wasser gekocht, letztere aber mit Limonien, Wasser und Zucker aufgesotten. Von drei Pomeranzen wer-

den die Schalen so wie No 542 zubereitet; die Pomeranzen selbst in Spalten gerissen, und in gesponnenen Zucker getaucht, alles ausgekühlt, und bei dem Anrichten lagenweis vermengt; ganz oben kömmt die Sulz, die man ausstürzt, mit einem Krapsenstecher aussticht, das Compot damit belegt, und die Pomeranzen-Schalen werden zierlich darauf geordnet.

544. Gefulztes Compot auf andere Art.

Zehn Loth fein gestoffener Zucker, acht Eyerdötter, ein Seitel Champagner, wird in einem reinen Topfe gut abgesprudelt, auf Kohlenfeuer gestellt, und so lange fortgerührt, bis es dicklich wird und zu steigen anfängt, während dann ein Loth aufgelöste Hausenblase darunter gemengt, und in den Reifmodel gegossen, welcher auch zu No 99 verwendet wird, dieser in geklopftes Eis eingegraben und bei Seite gestellt. Vorher werden schöne Quitten geschält in Scheiben geschnitten, mit einem Ausstecher runde Scheiben in der Größe eines Groschenstückes ausgestochen; zwei mittlere Quitten werden mit acht Loth Zucker und einem Glas Wasser so lange gekocht, bis sie weich sind; zwei Pomeranzen, welche rein abgezogen, werden in große Würfeln geschnitten, und gut mit Zucker bestreut; spanische Weichseln gut von ihrem Saft abgeseiht, und endlich Ringlo, welche eben so von ihrem Saft gut abgeseiht werden, (nachdem hier vom Dunstobst die Rede ist). Wenn dann alles bereitet, und der Kranz vom Chaudeau gestockt ist, wird er auf eine dazu gehörige Schüssel gestürzt, welche sogleich in Eis gestellt werden muß. Die Öffnung des Kranzes wird mit den schon bereiteten Früchten auf folgende Art eingelegt; zuerst kommen die Quitten, dann die Weichseln, dann die Pomeran-

zen, und endlich die Ringlos; vorher wird von zwei Pomeranzen und einer Limonie eine Sulz gemacht, die Sulz muß ungefähr ein Seitel seyn, davon wird Anfangs auf die eingelegten Früchte nur zwei bis drei Löffelvoll gegossen, und stehen gelassen, bis man sieht, daß es gestockt ist; dann wieder einige Löffelvoll aufgegossen, und wenn auch dieses so fest ist, daß nichts mehr davon durchfließt, wird mit dem Rest der noch übrigen Sulz die ganze Öffnung damit angefüllt, und so lange auf dem Eis an einem kalten Orte gelassen, bis es gesulzt ist, welches sehr zierlich aussieht.

545. Gesulztes Compot von Dunstobst.

Nachdem man zwei Loth Hausenblase gut geklopft, und in kleine Stückchen gezupft, wird selbe in kaltem Wasser gut ausgewaschen, und mit etwas mehr als einem Seitel Wasser, nachdem diese einige Stunden darin geweicht, auf Kohlenfeuer so lange gekocht, bis sie sich aufgelöst hat. Zuletzt gibt man während des Siedens von einem frischen Ey die Klar dazu, läßt es einige Augenblicke damit aufkochen, stellt es vom Feuer weg, und wenn es sich abgesondert hat, wird das Reine davon durch ein Tuch geseiht. Diese Masse wird in vier Theile getheilet, und bis zum Gebrauche an einen warmen Orte gestellt. Dann nimmt man zwei Dunstgläser Marillen mittlerer Gattung, wovon zwölf der schönsten ausgesucht, und auf ein Teller gegeben werden, diese dann mit gestossenen Zucker gut bestreut, und einigemal umgewendet, der Saft davon abgeseiht, und wieder bestreuet werden, damit der Zucker durch und durch eindringet; die übrigen Marillen sammt den Saft gibt man in einen Suppentopf, läßt acht Loth Zucker mit einem Seitel Wasser so lange kochen,

bis er sich aufgelöst hat, gießt ihn dann siedend auf die Marillen in den Topf, und läßt solche einige Stunden stehen; seihet es dann ohne zu pressen durch ein Sieb, drückt von einer kleinen Limonie den Saft dazu, so auch den vierten Theil der Hausenblase, und bricht es durch ein aufgespanntes Serviett, gießt die Hälfte davon in ein Kastrol, welches in Eis eingegraben seyn muß, und läßt es sulzen; wenn es fest ist, werden die in Zucker gelegenen Marillen gehörig darauf geordnet, dann der zweite Theil des Saftes darauf gegossen, und wieder gesulzt. Inzwischen nimmt man ein Glas von den kleinen Muskatbirnen, die schönsten davon werden bei Seite gestellt, die übrigen aber in einen Suppentopf gegeben, sechs Loth Zucker mit einem halben Seitel Wasser, und den Saft von die Birnen, wie vorher, aufgefotten, sodann siedend auf die Birnen gegossen, und diese eine Weile stehen gelassen; von anderthalb Limonien der Saft dazu genommen, wieder ein vierter Theil der Hausenblase darunter gegeben, und eben so, wie die Marillensulz durch ein aufgespanntes Serviett passirt; dieses wird dann auf die Marillensulz gegossen, und so wie jene behandelt. Dann kömmt ein Glas spanische Weichseln, wovon wieder die größten auf ein Teller gelegt, gut gezuckert und abgeseiht werden; die übrigen werden in einen Suppentopf gethan, acht Loth Zucker in einem Trinkglas Wasser aufgelöst; siedend darauf gegossen, und sammt den dritten Theil der Hausenblase dazu gemengt, durch das aufgespannte Serviett gebrochen, auf die gesulzten Birnen gegossen, und wie die beiden vorigen, auch die Weichseln eingelegt. Endlich wird ein Glas schöne Pfirsiche, wovon wieder zehn oder zwölf der schönsten auf einen Teller mit Zucker bestreut, und ganz wie Anfangs die Marillen behandelt werden. In den Saft kömmt

von einer Limonie der Saft, so wie auch der letzte Theil der Hausenblase, durch ein Serviett gebrochen, und wenn die Weichselzulz fest ist, wie die obigen aufgegossen und eingelegt; nur ist zu bemerken, daß jene Sulz, welche den Schluß macht, die Früchte, wie zum Beispiel hier die Pfirsiche, zu erst auf die Weichselzulz aufgelegt, und nur mit einer Kaffeeschale voll von der Sulz begossen werden, dann aber ruhig im Eise stehen bleiben, bis es fest gestockt ist, endlich wird erst der übrige Theil von der Sulz aufgegossen, weil sonst die Früchte, wenn sie mit der Sulz nicht festgehalten werden, in die Höhe steigen, und sich mit den übrigen vermengen würden; es bleibt dann bis zum Gebrauch in Eis stehen, wo dann beim Herausstürzen Vorsicht und Schnelligkeit empfohlen wird.

546. Compot von Pfirsichen.

Die Pfirsiche werden einen Augenblick im siedenden Wasser aufgekocht, und dann in kaltes Wasser gelegt; wenn sie überkühlt sind, wird die Haut davon abgezogen, von einander geschnitten, und die Kerne davon ausgelöst; auf ohngefähr acht Pfirsiche werden sechs Loth Zucker mit einem halben Glas Wasser gekocht, und wenn der Zucker gut aufgelöst ist, so gibt man die Pfirsiche hinein, und läßt sie so lange kochen, bis sie auf beiden Seiten den Zucker eingesaugt haben; dann legt man sie in schöner Ordnung in die Schale; läßt den Syrup noch eine Weile kochen, gibt einen Löffel voll guten Rum hinein, und wenn der Saft anfängt dicklich zu werden, gießt man ihn darüber, stellt es auf Eis, oder in einen Keller.

547. Quitten-Compot.

Drei bis vier große Quitten werden im Wasser einige Sud aufgekocht, und dann in kaltes Wasser gelegt, bis sie ausgekühlt sind, dann wird die Haut davon abgezogen, die Quitten in vier Theile geschnitten, die Steine davon ausgeschnitten; zwölf Loth Zucker wird mit einem halben Seitel Wasser so lange gekocht, bis der Zucker schwere Tropfenwirft, dann werden die Quitten in den Zucker gelegt, öfters umgewendet, damit sie auf beiden Seiten weich werden, aber nicht zerfallen; die Quitten in schöner Ordnung auf die Schüssel gelegt, und die kleine Soß darüber gegossen.

548. Compot mit Aepfel-Mus.

Acht bis neun Aepfel bester Gattung werden geschält, das Kernhaus ausgeschnitten, gröblich zerkleinert, mit zehn Loth gestoffenen Zucker in ein Kastrol aufgesetzt, und unter häufigem Umwenden zu einer dicken glatten Masse eingekocht, dann ausgekühlt. Jetzt wird eine Compotschale genommen, und das Mus in ihrer Mitte nach Form eines Zuckerhutes mit einem breiten Messer aufgestrichen; dann kommen schöne spanische Dunstweichseln, wovon der Saft mit hinglänglicher Menge Zucker eingedunstet wird, in einen Kranz herum; das Mus selbst aber wird mit schönen Dunstmarillen und Meineclaudes geschmackvoll verziert, die schönste davon aber oben aufgelegt.

549. Gemischtes Compot von gedörrtem Obst.

Man kocht entweder gedörrte spanische Weichseln, oder von den kleinen Brünner-Zweitschen, in Wasser, Zucker und etwas Limonienschalen, dann gedörrte Pflirsche, eben so

von den gedörrten und gepreßten Birnen. Bei dem Anrichten kommen die Weichseln oder Brünner-Zwetschken in die Mitte hoch aufgerichtet, dann die Pflirsche, und die Birnen an welche man die Stengel läßt, und aufrecht richtet.

550. Compot von gedörrten Weichseln.

Zu einer Halbe gedörrte Weichseln, nachdem sie mehrmals mit frischem Wasser ausgewaschen wurden, nimmt man ein viertel Pfund Zucker, ein Glas weißen Wein, zwei Gläser Wasser, etwas Limonie- und Pomeranzenschalen, und läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind; dann nimmt man sie mit einem Saumlöffel heraus, richtet sie auf eine Schüssel, läßt den Saft noch eine Weile kochen, und gibt zuletzt den Saft von einer Pomeranze dazu, seihet ihn durch ein Tuch, gibt ihn über die Weichseln, stellt sie an einen kühlen Ort; bevor man sie zur Tafel gibt, bestreut man sie mit länglich geschnittenen Pomeranzenschalen. Auf diese Weise kann man auch die gedörrten Zwetschken zurichten, welche aber von ausgezeichneter Gattung seyn müssen.

551. Zwetschken-Compot.

Man nimmt frische Zwetschken, schält sie dünn, richtet sie in ein Kastrol, gießt ein wenig Wasser daran, gibt ein Stück Zucker dazu, und läßt sie einige Sub aufkochen; richtet sie dann in eine dazu gehörige Schale, in die Soff werden Limonienschalen gegeben, und noch so lange gesotten, bis sie dicklicht wird, dann seihet man sie, und gibt sie über die Zwetschken, welche kalt zur Tafel kommen.

Fünfte Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den verschiedenen Salaten.

552. Artischoken-Salat.

Die Artischoken werden wie gewöhnlich rein gewaschen, die Spitzen davon weggeschnitten, dann schön weich gesotten, das rauhe faserichte davon heraus gepugt, auf einen bestrichenen Rost gerichtet, mit feinem Öhl begossen, und mit gemischtem Gewürz bestreuet, schön langsam gebraten, auf die Schüssel gelegt, und mit Essig und Öhl angemacht, dann kalt zur Tafel gegeben.

553. Gurken-Salat.

Man schält die Gurken, und schneidet selbe in sehr dünne Spalten, salzt sie, und läßt sie eine Stunde stehen; seihet dann das Salzwasser rein davon ab, und gibt etwas klein geschnittenen Knoblauch darunter, dann wird feines Öhl und guter Essig daran gegeben, und gut untereinander gemengt, auch etwas gestoffener Pfeffer darauf gestreut.

554. Kauli-Salat.

Man bereitet hiezu schönen weißen Kauli, die ganzen Rosen werden im Salzwasser übersotten, und wenn selbe

weich genug sind, das Wasser davon abgeseihen, mit frischem Wasser abgespült, damit sie schön weiß bleiben, ein wenig gesalzen, zierlich auf eine Schüssel gerichtet, und mit Essig und Öl angemacht.

555. Kraut-Salat mit Speck.

Zu diesem Salat werden zarte rothe Krauthaupteln genommen, die starken Rippen von den Blättern herausgeschnitten, die Blätter fest zusammengewickelt, und so fein als möglich geschnitten; dann wird ein Stück Speck in kleine Würfeln geschnitten, und in einer Pfanne schön gelb geröstet; nun nimmt man den Speck heraus, gießt weißen Essig daran, und läßt es aufkochen; das geschnittene Kraut gibt man in einen Weidling, salzt und überbrennt es mit dem siedenden Essig, bedeckt es genau, läßt es etwas stehen, seihet dann den Essig davon herab, läßt ihn wieder auf dem Feuer siedend werden, und überbrennt das Kraut, so wie das erstemal; wiederholt dieses noch ein oder zweimal, richtet es dann auf eine warme Schüssel, gibt den Speck oben darauf, ein wenig von dem Essig dazu, so ist der Salat fertig, und wird auch sogleich aufgetragen.

556. Spargel-Salat.

Der Spargel wird wie gewöhnlich gepuzt, in Büscheln gebunden, weich gekocht, nachdem das Wasser rein davon abgeseihen ist, auf die Schüssel so gerichtet, daß die Köpfe einwärts liegen, und der Spargel ganz kalt wird. Nimmt dann schönen gelben Bundsalat, wäscht ihn rein, und gibt selben sternartig in die Schüssel zu den Spargel, salzt ihn, gibt guten Weinessig mit Provanzeröhl vermengt über den Salat, etwa eine Viertelstunde bevor man ihn zur Tafel gibt.

557. Welscher-Salat.

Man nimmt mehrere Gattungen grüner Salate, einige gekochte Erdäpfel, ein Stück Kalfisch, einen großen Häring, der vorher gut ausgewässert und gepuht werden muß, auch einige Bricken; schneidet alles in Spalten, legt es zierlich in die Salatschale, kocht einige Eyer hart, nimmt die Dötter heraus, schlägt sie durch ein Sieb, das Weiße davon schneidet man in Blätter, und sticht mit einem kleinen Ausstecher Mondscheindeln daraus; gibt auch etwas klein geschnittene rothe Rüben dazu, womit der Salat schön verziert wird. Man kann drei Kränze machen, den ersten von den Eyerdöttern, den zweiten von den rothen Rüben, den dritten endlich von dem Weißen der Eyer; in die Mitte wird Aspice gelegt.

558. Welscher-Salat auf andere Art.

Man nimmt auf fünf bis sechs Personen zwei Stücke Häring, wovon die Haut abgezogen wird, zwei Stück marinirten Kalfisch, zwei Stück Bricken oder Neunaugen, vier Loth marinirte Tonino, vier Loth marinirten Lachs, vier oder fünf Sardellen, dieß alles in Scheiben geschnitten, und auf eine flache Schüssel zierlich untereinander eingetheilt, damit das Ganze ein gefälliges Ansehen bekommt, kleine Meerkrebse, Kapern, Pistazien, Bignoli und Oliven kommen oben auf nach Belieben zur Bierde. Dann wird das Ganze mit etwas Weinessig und Provanzer Öhl übergossen.
