

kraut, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und etwas Neugewürz. Mit diesen allen wird das Fleisch, aber nicht zu weich gesotten, dann läßt man es in diesem Sud zugedeckt an einen kühlen Orte stehen, und gibt es dann mit Essig und Öhl.

812. Bungen einzupöckeln.

Die Rindszungen werden auf die nämliche Art, wie die Schinken eingepöckelt, nur brauchen diese nicht länger als acht Tage, um sie kochen zu können: will man sie räuchern, so dürfen sie nicht länger als acht Tage im Rachine hängen.

R n h a n g.

813. Liqueur mit Aneis.

Man läßt ein und ein Viertelfund Zucker mit einem Glas Wasser so lange kochen, bis der Zucker rein und gut aufgelöst ist. Drei Unzen Aneis werden mit einem halben Seitel Wasser, welches siedend heiß seyn muß, abgebrannt zugedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen, dann unter den siedenden Zucker gegossen, vom Feuer weggethan, und drei Seitel Branntwein dazu gegossen, gut zusammen vermengt, und in einen reinen steinernen Krug gefüllt; man

stellt ihn dann an die Sonne, oder im Winter auf den Ofen, und läßt ihn drei Wochen fest zugestopft stehen, nach drei Wochen wird er filtrirt, in Bouteillen gefüllt, und gut verstopft.

814. Liqueur von rothen Früchten.

Man nimmt drei Pfund schwarze süße Kirschen, drei Pfund Himbeeren, und drei Pfund Erdbeeren, die Kirschen werden gestossen, und die andern beiden Früchte zerdrückt; alles zusammen in einen reinen Topf gethan, zugedeckt, und fünf bis sechs Stunden an einem kühlen Orte stehen gelassen, dann aber durch ein schütteres Tuch durchgepreßt, auf eine jede Halbe Saft kommt eine Halbe Brantwein, und ein halb Pfund Zucker, der gröblich gestossen wird; dieses zusammen wird in ein großes Glas gethan, mit einer Rindsblase gut verbunden, und täglich zwei bis dreimal fleißig aufgeschüttelt; nachdem es so durch vier Wochen gestanden hat, wird der Liqueur filtrirt, in Bouteillen gefüllt, gut verstopft, und an einem kühlen Orte durch wenigstens acht Monate stehen gelassen.

815. Limonien-Liqueur.

Die gelbe Schale von sechs Limonien wird abgeschnitten, das Weiße davon rein abgeschält, dann wird die gelbe Schale länglicht geschnitten, und in eine Flasche oder Krug, worin drei Seitel Brantwein seyn müssen, gegeben; man siedet dann ein und ein halbes Pfund Zucker in einem Glas Wasser so lange, bis er gut abgeseamt ist, gießt ihn dann unter den Brantwein, und läßt ihn drei Wochen stehen; dieser wird dann gut aufgerüttelt, und zwölf Tage stehen gelassen, dann erst filtrirt, je älter er wird, desto besser ist er.

816. Liqueur von Marillen.

Man schneidet fünfundzwanzig gute reife saftige Marillen in kleine Stücke, schlägt die Kerne davon auf, schält sie, stößt sie gröblich zusammen, und gibt alles in ein großes Glas; gibt dann zwei Halbe Branntwein, und ein und ein halb Pfund Zucker dazu, dann wird das Glas fest verbunden drei Wochen so stehen gelassen, und täglich zweimal aufgerührt, dann wird er filtrirt, in Bouteillen gefüllt, gut verstopft, und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

817. Liqueur von Marillen-Kernen.

Es werden ein Pfund gesunde Marillen-Kerne, worunter einige bittere seyn müssen, etwas weniges in einem Mörser zerquetscht, aber ja nicht zerstoßen, weil sie sonst öhlig würden; gibt sie dann in ein großes Einsiedglas, zwei Halbe Branntwein, eine Halbe Wasser, etwas Zimmt, und ein und ein halb Pfund Zucker dazu, läßt es so durch neun Tage stehen, und rührt es täglich zweimal auf; am zehnten Tage wird es durch ein Fließpapier filtrirt, dann in Bouteillen gefüllt, gut zugestopft, und einige Monate stehen gelassen; je später man diesen Liqueur gebraucht, desto besser wird er.

818. Pomeranzen-Liqueur.

Auf eine Halbe Branntwein nimmt man zwei Pomeranzen, von einer wird die Schale an dem Zucker abgerieben, die andere kömmt ganz hinein; der Branntwein wird in ein großes Einsiedglas gethan, auf eine jede Halbe kommen dreisiertel Pfund Zucker, und so bleibt er durch zwanzig Tage stehen, das Glas wird gut verbunden, und täglich zweimal aufgerührt; am einundzwanzigsten Tag wird er filtrirt, in Bou-

teilen gefüllt, gut verstopft, und wenigstens sechs bis sieben Monate so stehen gelassen.

819. Quitten-Liqueur.

Man nimmt die größte und schönste Gattung Quitten, schält sie, und schneidet das Kernhaus heraus; stößt sie in einem großen Mörser zusammen, und preßt sie durch ein starkes Tuch; auf zwei Halbe Branntwein kommen drei Halbe Quittensaft; auf jede Halbe kommt ein halb Pfund Zucker; man gibt alles zusammen in ein großes Glas, deckt es gut zu, und läßt es zwölf Tage stehen; am dreizehnten Tag wird es durch ein Fließpapier filtrirt, in Bouteillen gefüllt, gut zugestopft, und so durch sechs Monate stehen gelassen.

820. Vanilie-Liqueur.

Man nimmt vier Halbe Franz-Branntwein, zwei Halbe süßes Obers, ein Loth Cochenille, ein Loth Vanilie klein geschnitten, und ein und ein halb Pfund Zucker, dieses wird alles zusammen gemengt, und in einer Flasche an einem warmen Orte durch vierzehn Tage stehen gelassen, hernach durch Fließpapier filtrirt, und der Liqueur ist fertig.

821. Vespetro-Liqueur.

Auf zwei Halbe Franz-Branntwein nimmt man zwei Quentchen Angelika-Wurzel, zwei Loth Koriander, Aneis und Fenichel so viel, als man zwischen vier Finger fassen kann, stößt alles gröblich zusammen, und gibt es in den Branntwein; von zwei Limonien wird die gelbe Schale sorg-

fältig abgeschnitten, damit nichts weißes dazu kömmt, und sammt dem Saft der Limonien dazu gethan, dann noch ein und ein halb Pfund Zucker; dieses alles wird in ein Einsiedglas gegeben, und durch sechs Tage stehen gelassen, jedoch täglich zweimal aufgerührt; den siebenten Tag wird es mit Fließpapier durch einen Trichter filtrirt, in Bouteillen gefüllt, gut zugestöpft, und an einem kühlen Orte aufbewahrt, je älter er wird, desto besser ist er.

Speiszetteln

an Fleisch- und Fasttagen.

Speiszettel für 6 Personen.

An Fleischtagen.

Französische Suppe.
Kolladen mit Champignons.
Gebackene Erdäpfeln mit Ragout.
Rindfleisch mit blauem Kraut und Maccaroni garnirt.
Gurken-Soff und Senf.
Kohl mit Reis und Schinken.
Gedünste Lauben.
Kälberner Niernbraten, wälscher Salat.
Ripfelkoch mit Himbeerenguß.
Genois.
2 Teller frisches Obst, 2 Teller Bisquits.

Speiszettel für 12 Personen.

Krebs-Suppe mit Krebs-Wandeln.
Eingelegte Aspice.
Wandeln von Butterteig mit Schnepfen-Salmey.
Wachteln in Reis-Reis.

Gedünstes Rindfleisch mit weißem Rindfleisch gemischt; mit weißem gedünsten Sauerkraut, grünen Biskolen, und kleinen Erdäpfeln garnirt.

Kapri-Sos, und Gurkensalat.

Gedünste Kalbs-Brust mit Sago, in Reis von Buttermehl.

Indian und Nehrücken.

Gemischtes Compot, saurer Salat.

Marillen-Kuchen von englischem Mehl.

Gesalzter Fisch.

Kabinetts-Pudding.

Karten von Biskuit-Mehl.

Quitten-Schnitten.

4 Teller frisches Obst, 2 Teller Biskuit, 2 Teller kleines Zuckerwerk.

Speiszettel für 18 Personen.

Weiß gestoffene Suppe mit Hirnwandel.

Ragout in braunem Reis.

Faschirtes Spanferkel mit Aspik.

Salmy von Rebhühner.

Risollen von Buttermehl.

Karlsbader Rindfleisch mit weißem Rindfleisch gemischt, mit Kohlrüben, Kohlsprossen, Reis und Schinken, und braun gedünsten Erdäpfeln garnirt.

Junge Hühner mit Krebschweiferln und Maurachen, in einem Kranz von grünen Erbsen.

Wildenten braun gedünstet mit Erdäpfel-Talkerln garnirt.

Kälbernen Schlegel, und Hasen.

Grünen Salat mit harte Eier und Aspik.

Gesalzte Apfel-Blättermehlspeis.

Fisch mit Mayones.

Gingelegte Sulz.

Haselnusstorte mit Limonien-Conserven.

Indianer-Krapfen.

Neapolitaner-Kipfeln.

Gefrorenes im Schlafrock.

4 Teller feines Zuckerwerk, 4 Teller frisches Obst, 2 Teller Biskuits, 2 Teller getunktes Obst.

Speiszettel für 24 Personen.

Braune französische Suppe mit Consomé.

Hirnsuppe.

Kalter heißabgefottener Lick, in Meermuscheln mit Mayones und Aspik.

Hirnpurée mit einem Kranz von Gottletten.

Junger Indian in dem Aspik.

Wandeln von Butterteig mit Ragout.

Faschings-Krapfen.

Braun gedünstes Rindfleisch mit weißem Rindfleisch gemischt, mit grünen Erbsen, gelben Rüben, Artischocken, Kauli, und rothem Kraut garnirt.

Kalbsbrust in *fricandeau*, in einem Kranz von Spalten von Fajsch.

Hühner in *fricassée*, in einem Kranz von grünen Kauli.

Rehschlegel.

Steyerischer Kapaun mit Austern gefüllt.

Artischocken Salat.

Quitten-Compot gemischt.

Kastanien-Purée mit Drangen-Guß.

Chocolade-Koch mit Marillensaum.

Großer gefulzter Fisch.

Grillirte Torte mit Obers-Schaum.

Bunsch-Krapfen.

Marillen Brezeln.

Haselnuß Stangeln.

Pflirsich Schnitten.

Masseduan.

Sulz von Mandelmilch mit schwarzen Kaffee.

Gefaumtes Vanillie-Gefrorenes.

Punsch á la glace.

6 Teller feines Confect, 6 Teller frisches Obst, 2 Teller getunktes Obst, 2 Teller Bisquits.

Speiszettel für 6 Personen.

An Fastagen.

Maurachen Suppe.
Gestürzte Eyer.
Topsen Krapseln.
Gemischte Speise von Fisch.
Käuli in der Butter=Soß.
Gebackenen Hecht.
Grünen Salat.
Gesaumtes Quittenkoch.
Pflirsich in Schlarock.
Gesaumte Milch mit spanischen Winden.
2 Teller frisches Obst, 2 Teller Bisquits.
2 Teller feines Confect.

Speiszettel für 12 Personen.

Krebs=Suppe mit Krebs Wandeln.
Gebackene Eyer.
Gefüllte Schnecken.
Bratwürste von Fischen.
Spinat mit gebratenen Fröschen.
Gebratener Hecht mit der Soß.
Karpfen auf böhmische Art.
Brodkoch mit Chaudeau.
Gefulzte Stiereln
Chocolade=Torte.
Gefulztes Compote.
Erdbeeren=Schnitten.
Vanilie Krapsen
Pomeranzen Gefrorenes.
4 Teller frisches Obst, 4 Teller kleines Confect, 2 Teller
Bisquits.

Speiszettel für 18 Personen.

- Rohrhühner Suppe mit Semmelschöberln.
Schwammerlsuppe.
Eyer-Kolladen.
Fisch-Karbonadeln.
Gingerührte Eyer mit Spargel, und Krebschweifeln in
einem Kranz von Buttermteig.
Dick mit Haring.
Grüne Erbsen mit gebackener Ruthenleber.
Hecht mit Sardellen und in einem Kranz von kleinen Erd-
äpfeln.
Schildkröten in der Blutsoß.
Mandelkoch mit frischen Weichseln.
Gebratenen Hausen.
Gebackenen Ruten.
Welscher Salat.
Gesulzte Nespeln.
Marillen-Sulze.
Dritten-Porte.
Chocolade-Schnitten.
Genois.
Haselnuß-Gefrorenes.
Weichsel-Gefrorenes.
4 Teller Bisquits, 4 Teller kleines Confect, 4 Teller fri-
sches Obst, 2 Teller gedünstes Obst.

Speiszettel für 24 Personen.

- Gesäumte Mandelsuppe.
Gestoffene Suppe.
Eyer mit Ragout.
Eyerbecherln.
Austern mit Hechten und Rutenleber.
Haché Wandeln.
Fisch mit Aspice.
Spargel mit Butter-Soß.
Rohrhühner in brauner Soß.
Frösche mit Krebschweifeln und Champignons in einem Kranz
von Maurachen.

Schill mit grünen Petersilie.

Marillen-Koch.

Kränzchen von Mandelmilch.

Gebackener Hecht.

Gebratener Lief.

Bund-Salat mit harten Eyern und Aspice.

Gemischtes Compote

Kalter Fisch mit Aspice und Majones.

Quittensulz.

Französische Crème.

Bisquits-Torte in Blätter mit Obersschaum und spanischen
Binden.

Karten von Gewürzteig.

Nußtorte.

Englischer Kuchen.

Tutifruti von Mandelmilch.

Erdbeerngefrorenes.

4 Teller Bisquit, 4 Teller frisches Obst, 4 Teller feines
Confect, 4 Teller gedunktes Obst.