



XXVI. Kapitel.

Gemischten Inhaltes.

995. Klezenbrod. Tiroler Art.

2—2 $\frac{1}{2}$ Kilo echter Kornteig wird, nachdem er schon zu Laiben ausgearbeitet werden soll, auß Nudelbrett genommen; in dessen müssen schon die gedörrten Früchte, die man daz ein geben will, bereitet sein; man nimmt dazu: 14 Defa Birnen, 14 Defa entfernte Zwetschen, 14 Defa Aepfelpalten, 10 Defa entfernte Datteln, 10 Defa Feigen, 14 Defa Zitronat, 10 Defa Nußkörner, 10 Defa ungeschälte Mandeln, 10 Defa verzuclerte Pomeranzenschale und 10 Defa große entfernte Rosinen (Zibeben). Alle diese Früchte werden in grobe Nudeln geschnitten, auf eine Schüssel gegeben, mit echter Sluowitz genäßt (angefeuchtet) und recht untereinander gemengt, dann in den Teig eingearbeitet und ein runder Laib daraus gemacht. Oder man macht von dem Teig zwei Theile, walgt den ersten Theil daumhoch auß, belegt ihn mit den oben genannten Früchten, walgt den zweiten Theil auß, bedeckt das Ganze damit, schlägt den Teig rund herum gut ein und läßt nun das Klezenbrod gut aufgehen; nachdem der Laib, so wie auch der erste, mit lauem Wasser abgewaschen wurde, wird das Brod im Backofen gebacken. Auch kann man das Brod ganz ordinär machen, nur mit Birnen eingearbeitet; in Tirol werden die gedörrten Birnen Klezen genannt. Das Brod braucht längere Zeit zum Gähren und auch zum Backen wie das gewöhnliche.

996. *Paradiesäpfel-Extract.*

60—90 Stück größte sehr reife Paradiesäpfel werden gebrochen, in einen großen Topf gegeben und in ihrem eigenen Saft ganz zerfocht, oft umgerührt, damit sie nicht anbrennen, und etwas überkühlt, durch ein Haarsieb gestrichen, in eine reine Kasserolle gethan und unter oftmaligem fleißigen Rühren so lange gekocht, bis der letzte Saft ganz zerfocht ist; das Rühren darf nun nicht unterlassen werden, sonst brennen sie an und das Ganze wird bitter. Wenn die Massa so dick geworden ist, daß, wenn man mit dem Kochlöffel über den Boden fährt, der Boden der Kasserolle sichtbar wird und die Massa schwer zusammen fließt, so nimmt man es vom Feuer weg, rührt noch etwas damit um und läßt es auskühlen. Indeß bereitet man sich ein Brett von hartem Holz vor, wischt es rein ab und streicht die Massa federkiel dick überall gleich auf das Brett, damit nicht ein Stück dick und das andere dünn aufgestrichen wäre, so gibt man es an einen Ort zum Trocknen, wo etwas Luft ist; wenn sich die Oberfläche ganz trocken fühlt, wird das Ganze mit Beihilfe eines dünnen Messers von dem Brett langsam abgelöst, das Brett wird umgewendet, die abgelösten Paradiesäpfel mit der feuchten Seite nach oben gelegt und wieder getrocknet; ist es von beiden Seiten trocken, wird es in eine Rolle gerollt, in weißes Papier eingewickelt und aufbewahrt. So halten sie sich Jahre lang und sind zu Saucen sehr gut, man macht die Sauce wie von den rohen. Wenn man ein Stückchen zu braun gedünstetem Fleisch jeder Gattung gibt, wird es sehr schmackhaft und die Sauce schön braun.

997. *Weichsellast als Gelée.*

1 Kilo Weichsellast, welche sehr schön und reif sind, werden entkört in einen Topf gegeben und zerdrückt, die Körner werden im Mörser gestoßen und zu den Weichsellast gegeben, nebstbei kommen 15 Stück ungeschälte bittere Mandeln, 12 St. Gewürznelken, beides fein gestoßen, darein; Alles wird nun mit den Weichsellast durch-

gerührt und an ein schwaches Feuer gestellt, so zwar, daß die Weichseln nur von einer Seite wenig kochen; so oft sie Saft von sich geben, wird derselbe in einen reinen Topf abgeseiht (abgegossen), wenn die Weichseln weich geworden sind, so werden sie vom Feuer genommen und durch ein nasses, reines, starkes Abwisch Tuch durchgewunden, mit dem klaren Saft vermischt; 1 Kilo Zucker wird grob gestoßen, in eine Kasserolle gethan, 4 Deciliter Brunnenwasser darauf gegossen, 1 Stängchen Vanille dazu gethan und kochen gelassen; wenn der Zucker Perlen wirft, wird der Saft darein gegossen und 20 Minuten lang gekocht. Vanille wird herausgenommen, der Saft kalt in die Gläser gefüllt, verbunden und aufbewahrt. Dieser Saft sulzt sich, wenn er ganz kalt ist, ist sehr schön in der Farbe und vorzüglich als Getränk im Wasser aufgelöst für Kranke. Nur darf man kein fettes Geschirr dazu verwenden.

998. Weichselfaft als Acetosa.

Die ebenfalls entkörnten Weichseln werden in einen tiefen neuen Topf gegeben und recht zerdrückt, die Körner werden fein gestoßen nebst 4 Deka bitteren ungeschälten Mandeln und 12 St. Gewürznelken, beides gestoßen, zu den Weichseln gegeben; nun wird 4 Deciliter echter guter Weinessig darauf gegossen, umgerührt, gut zugedeckt und so 2 Tage stehen gelassen (Weichseln 1 Kilo), den dritten Tag wird das Ganze durch ein nasses starkes Tuch durchgewunden, $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker wird mit 2 Deciliter Brunnenwasser gekocht, geklärt, der Weichselfaft darein gegossen, $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht, auskühlen gelassen, in Flaschen gefüllt, gut verstopft, verbunden und aufbewahrt. Man kann die Vanille von den frühern noch hier verwenden. Mit Wasser vermischt ist dieser Saft sehr erfrischend.

999. Heidelbeeren im Dunst.

Schöne große nicht zerdrückte Heidelbeeren (schwarze Beeren) werden, wenn sie rein ausgeklaubt sind, in die Dunstgläser 2 Finger hoch leer angefüllt, mit gekochtem Zucker übergossen, mit Blasen

oder Dunstpapier verbunden und wie bekannt im Dunst gekocht. Man kann auch gestoßenen Zucker statt gekochten über die Beeren streuen. Dieses Compot wird meistens nur als Heilmittel verwendet.

1000. **Rothe Rüben einzulegen.**

Die rothen Rüben werden mit Stroh im Wasser recht abgerieben, dann noch rein abgewaschen, in einen großen Topf gegeben, mit kaltem Wasser angefüllt und so lange gekocht, bis sie sich weich stechen lassen; aus dem Sude genommen werden sie gleich warm abgeschält und nach dem Auskühlen in Spalten geschnitten. Der Boden von einem noch ungebrauchten Topf oder Glas wird mit Krenspalten, Anis oder Fenchel belegt, mehre Lagen von den Rüben darüber eingerichtet, wieder mit Kren und Anis bestreut u. s. f., bis alle Rüben eingelegt sind, die letzte Lage ist Kren und Anis. Dann wird der rothe Saft von den Rüben klar abgeseiht, auf 1 Liter Saft 4 Deciliter Essig (welcher früher gekocht werden muß) genommen, der kalt gewordene Essig wird mit der Brühe zusammengesetzt, über die Rüben gegossen, so daß sie überspült sind, mit einem passenden Brettel bedeckt, mit einem rein gewaschenen Stein beschwert und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1001. **Weisse und rothe Rüben.**

Man pflegt auch weiße und rothe Rüben gemischt einzulegen; die weißen Rüben (turka) werden rein geschält, gewaschen und gekocht, dann werden sie, wenn sie sich weich stechen lassen, auf ein Brett gelegt und über Nacht so trocknen gelassen, ferner werden auch die rothen Rüben wie jene Nr. 1000 gekocht, geschält und wenn sie kalt sind, werden beide Sorten in dünne Spalten geschnitten, der Boden des dazu bestimmten Geschirres wird mit Krenspalten, Anis, Salz und Kümmel belegt; nun werden die Rüben gemischt darüber gelegt, nach einigen Lagen wieder mit dem Genannten bestreut u. s. f., bis Alles gar ist; indeß wird Essig ge-

kocht, kalt mit dem Saft von den weißen Rüben vermischt und so wie die vorigen Rüben behandelt.

1002. Röhrlinge einzulegen.

Eine Menge dieser Schwämme, die kleinste Gattung, werden rein gepuht, die Stengel bis zum Köpfel abgeschnitten, und gewaschen, in einen großen Topf wird Wasser mit etwas Salz und Kümmel gekocht, die rein gewaschenen Schwämme darein geworfen und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, dann abgeseiht und die Schwämme zweimal im kalten Wasser abgewaschen, damit der Schleim von ihnen wegfommt; indeß wird Essig mit Wasser und Zwiebel gekocht, die Schwämme darein gethan und vollends weich gekocht, dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in das bereit stehende Geschirr, worin etwas Neugewürz und Pfeffer (nicht gestoßen) gegeben wurde, eingerichtet, der Saft darüber gegossen, kalt verbunden und aufbewahrt. — Alle eingelegten Sachen, ob Gurken, Rüben oder Schwämme, dürfen in kein fettes, viel gebrauchtes Geschirr eingelegt werden.

1003. Pilze (Pilslinge) einzulegen.

Die kleinsten, recht harten Pilze werden rein gewaschen, die Stengel abgeschnitten, sie werden ganz so wie die Röhrlinge behandelt, mit der Bemerkung, daß nur Salz und Zwiebel hinzugenommen wird, das übrige Gewürz bleibt weg.

1004. Frittura von Pilzen.

Man nimmt dazu die Köpfe von den großen aber doch harten Pilzen, schält sie fein ab und schneidet sie in fingerdicke Blätteln; ein Ei wird mit Salz und fein gehackter grüner Petersilie recht abgeschlagen, die Schwämme darein getunkt, mit Semmelbröseln recht eingestreut und schön roth in Butter gebacken, angerichtet und mit grüner gehackter Petersilie bestreut.

1005. **Gemischte Frittura.**

Man nimmt ein frisches Kalbshirn, reinigt und häutet es gut ab; dann schneidet man es in zierliche Stücke, nun schlägt man 1 Ei mit Salz und gehackter Petersilie ab, das geschnittene Hirn wird mit Semmelbröseln eingestreut, in das abgeschlagene Ei getunkt, nochmals in Semmelbröseln einballirt und auf Butter schön roth gebacken; indessen wird Kalbsleber abgehäutet, in kleine Schnitzel geschnitten, ganz dünn, die Leber wird in Mehl getunkt, Butter heiß gemacht, die Leber darein gethan und auf jäher Hitze schnell von beiden Seiten gebraten, erst wenn sie fertig ist, gesalzen, in die Mitte der Schüssel angerichtet und rund herum das Hirn gegeben, mit Lemoniespalteln oder Erdäpfeln servirt.

1006. **Kalbsleber. Tiroler Art.**

Eine schöne Kalbsleber wird, nachdem sie ausgewaschen und gehäutet wurde, mit Speck, Zimmt, Nelken und Lemonieschale gespickt, dann auf 1 Stunde in Milch gelegt; nun wird auf eine Kasserolle, welche nicht viel größer ist als die Leber, ein Stück Butter oder Fetten gegeben, die Leber aus der Milch genommen, auf die aufgelöste Butter gelegt und langsam dünsten gelassen, bis selbe etwas braun wird, dann wird sie umgewendet und wieder gedünstet; ist sie wieder braun, so wird etwas klare Rindsuppe, Wein und Milchrahm darauf gegossen, nun lasse man es gemach einsieden, richte dann die Leber in Schnitzel geschnitten oder im Ganzen an, gebe die kurze Sauce darüber, presse etwas Lemoniesaft darauf, salze erst die Leber, wenn sie schon angerichtet ist, nun wird sie sogleich servirt, mit gebackenen Erdäpfeln garnirt.

1007. **Ordinäre Fleischsupp.**

3—4 Kälberfüße, $\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch vom Halse, 1 Kälberzunge, 2 gefelchte Schweinszungen oder 28 Defa Schinken und 28 Defa gutes Rindfleisch: Alles wird rein ausgewaschen, in einen

großen Topf kommt 1 Zellerkopf, 2 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, 2 Zwiebel, 3 Beherl Knofel, Alles in Spalten geschnitten, 2 Lorbeerblätter, Thimian, 1 Kaffeelöffel voll ganzer Pfeffer, eben so viel Neugewürz, Stück Ingwer, Muskatblüth, von 1 Lemonie die Schale und Salz; wenn dieses Alles im Topf als Unterlage ist, kommen die Fleischgattungen und Kälberfüße darauf und es wird mit Wasser angefüllt, dann gekocht, die anderen Fleische werden früher herausgenommen, weil die Kälberfüße am längsten kochen müssen; wenn Alles weich genug ist, wird erst der Essig zum angenehmen Sauerwerden darein gethan und noch aufkochen gelassen, dann wird die klare Brühe rein abgeseiht, die Fleische auf eine Schüssel gegeben und kalt in zierliche Stückel geschnitten, die klare Brühe ans Feuer gesetzt, aufkochen gelassen, während dem Kochen wird 1 mit wenig Wasser abgeschlagenes Eiklar darein gegossen, bei Seite gezogen und geklärt wie alle Sulzen. Dann wird ganz wenig von der klaren Sulz in die Form gegossen, der Boden der Form wird mit den gelben Rüben, Zeller- und Petersilie-Spalteln belegt, daumhoch mit klarer Sulz begossen und sulzen gelassen, dann wird das geschnittene Fleisch darüber gelegt, die ganze klare Sulz darüber gegossen und sulzen gelassen. Besonders muß man darauf sehen, daß die Brühe nicht einkocht, damit man genug klare Sulz hat; wenn man die Sulz herausgestürzt hat und selbe servirt, wird Essig, Del und Pfeffer beigelegt.

1008. Krautpfanzel mit Schweinsfleisch.

$\frac{1}{2}$ Kilo schönes, recht fettes Schweinsfleisch wird, nachdem es ausgewaschen wurde, mit allen Zuthaten wie Rindfleisch weich gekocht, aus dem Sude herausgenommen und kalt werden gelassen; 1 kleines, weißes, recht hartes Krauthäupel wird geschnitten, dann sehr fein gehackt, auf Schweinfetten mit Salz, Pfeffer und Neugewürz recht weich gedünstet, dann auskühlen gelassen. Nun wird das indeß kalt gewordene Fleisch ebenfalls sehr fein gehackt, die Haut beseitigt, endlich wird das Fleisch mit dem Kraut auf einen Weid-

ling gegeben; indeß man das Fleisch hackt, werden 2 Mundsemeln in der fetten Fleischsuppe geweicht, dann ausgedrückt, auch in den Weidling gegeben und mit dem Fleisch und Kraut recht durcheinander gearbeitet, nun werden 5 ganze Eier eines nach dem anderen darein geschlagen, recht abgetrieben, zuletzt kommen noch von 1 Semmel die Bröseln darein, es wird recht abgearbeitet, eine Form wird mit Butter gut ausgeschmiert, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Massa darein gegeben und schön roth gebacken, herausgestürzt und heiß servirt.

1009. Nudelfanzel. Griechische Art.

Von 2 ganzen Eiern und 2 Dottern werden Nudeln gemacht, die sogenannten Spagat-Nudeln, dann werden sie, wenn Salzwasser kocht, darein geworfen und gekocht; wenn sie in die Höhe steigen, werden sie in einen Durchschlag (Seiher) gegossen, mit kaltem Wasser übergossen, damit sie nicht schleimig sind, wenn sie gehörig ausgetropft sind, werden sie in eine große Schüssel gegeben, mit guter heißer Butter begossen, recht durchgerührt; darein kommen nun 10 Defa geschälte grob geschnittene Mandeln, 14 Defa Sultanrosinen und etwas gestoßener Zucker, es wird gut durchgemengt. Eine Kasserolle oder Form wird mit Butter gestrichen, mit dünn mürbem Teig gut ausgefüllert, die Nudeln darein gethan, der Teig oben herum darüber geschlagen und in der Röhre schön roth gebacken, dann auf die passende Schüssel herausgestürzt und servirt. Man kann es oben mit Zucker bestreuen; ist Gustosache.

1010. Hühner mit grünen Erbsen.

Man gebe in eine Kasserolle 7 Defa Butter, 1 kleine Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Zellerkopf, 1 Petersilienwurzel, Alles in Spalten geschnitten, lasse es auf dem Feuer aufschäumen und lege die gesalzenen, in Stückeln geschnittenen Hühner darein und lasse sie weiß rösten, dann staube man sie mit 1 Löffel voll Mehl ein, fülle es mit guter Rindsuppe an, so viel, daß die Sauce nicht zu dick wird; nun lasse

die Hühner weich kochen; dieselben werden nun von der Sauce gereinigt, in eine andere Kasserolle gegeben, die Sauce darüber passirt, die Hühner zugedeckt und an einer recht warmen Stelle gehalten. Junge grüne Erbsen werden in Butter mit sehr wenig Salz gedünstet, so daß sie schön grün bleiben; wenn sie weich sind, gebe man 1 Anrichtlöffel voll gute Rindsuppe darauf und lasse sie aufkochen. Die Hühner werden nun auf die Mitte der Schüssel angeordnet, die Erbsen im Kranz herum gegeben und sogleich servirt.

1011. Kapauner-Schnitzeln mit Austern.

Eine Sparichüssel.

Von dem gebratenen übrig gebliebenen Kapaun- oder Polardfleisch wird die Haut abgezogen und Schnitzeln so groß, als es sein kann, davon geschnitten; ein Stück Butter wird heiß gemacht, darein kommt so viel Mehl, als man zur Sauce braucht, das Mehl wird nur blaß geröstet, mit guter Rindsuppe aufgegossen, so daß es eine feine Einnachsuppe bildet, darein kommt nun etwas Muskat und die kleinen Schnitzeln, diese läßt man in der Sauce gut aufkochen. Nun gebe man etwas Butter in eine kleine Kasserolle, gebe 30 ausgelöste Austern darein, lasse sie ein wenig anlaufen, presse den Saft 1 Lemonie dazu, lasse es aufkochen, richte die Schnitzeln auf eine Schüssel an, gebe die Austern herum, rühre die Sauce mit dem Saft von den Austern recht ab und gieße sie über die Schnitzeln. Auch von übrig gebliebenem Indian- (Truthahn) Braten macht man es so, nur ist hier noch besser Kartoffeln statt Austern zu nehmen.

1012. Kalbsgehirn.

3—4 Kalbshirne werden gehäutelt und im Salzwasser 5 Minuten lang abgekocht, dann in kaltes Wasser gelegt; aus diesem werden sie in eine mit Speckplatten belegte Kasserolle gethan, mit Speckplatten zugedeckt, mit der Presse (Nr. 335) so viel genäßt, daß sie nur davon fingerhoch überspült sind, und nun $\frac{3}{4}$ Stunden langsam gekocht, hierauf überkühlt, herausgenommen, abfließen ge-

lassen, dann schön angerichtet; in ihre Mitte kommt die heiße Pfeffer-Sauce.

1013. Spazzen geröstet.

Spazzen und andere kleine Vögel werden so gereinigt und hergerichtet, wie die in Nr. 430; es wird Speck oder eine andere Fetten mit klein geschnittener Zwiebel roth geröstet, zu dieser Art nimmt man mehr Fetten und mehr Zwiebel; wenn die Zwiebel roth ist, werden die Vögel darein gegeben, vorsichtig und langsam geröstet, wenn sie schon weich geworden sind, werden entweder Brod oder Semmelbröseln darein gestreut, noch einen Augenblick geröstet, gut umgerührt, dann angerichtet und mit Erdäpfel-Schmoren servirt.

1014. Ordinäre Erdäpfel-Nudeln.

Mittelgroße Erdäpfel werden rein gewaschen, weich gekocht, indeß wird Mehl auf das Nudelbrett genommen, beiläufig so viel Mehl, als die gekochten Erdäpfel betragen; die Erdäpfel werden, wenn sie weich sind, schnell geschält und so siedend heiß in das Mehl gegeben, gesalzen und mit dem Nudelwalger recht untereinander gewalgt, dann wird der Teig mit einem Messer vom Walger und Nudelbrett zusammen gebracht, mit den Händen recht abgearbeitet; nun schneidet man vom ganzen Teig Stücke ab, rollt sie lang aus, schneidet Stückeln daraus und macht kleine Würstchen davon; indeß wird in einem großen Topf Wasser mit Salz gekocht; wenn es siedet, werden die Erdäpfel-Nudeln darein geworfen, nach einer kleinen Weile mit dem Kochlöffel langsam umgerührt, wenn alle in die Höhe kommen, werden sie in einen Durchschlag gegossen, über eine Schüssel gelegt und mit kaltem Wasser übergossen, indeß wird ein Stück Butter in eine Kasserolle gegeben, ans Feuer gesetzt, wenn sie recht heiß geworden ist, so werden 2—3 Eßlöffel voll Gries darein geworfen und geröstet, wenn der Gries blaßgelb geworden ist, werden die Erdäpfelnudeln darein gethan und schön von allen Seiten geröstet, dann angerichtet und servirt. Oder wenn die

Erdäpfelnudeln im Kochen in die Höhe steigen, werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen, auf die passende Schüssel angerichtet, mit gestoßenem Mohn und Zucker recht bestreut, mit heißer Butter begossen und sogleich servirt. Man kann auch den Teig zu den Nudeln mit Eiern anmachen, dann können auch die Erdäpfel kalt werden, man gibt 1—2 ganze Eier darein, das Uebrige bleibt sich gleich.

1015. *Lacetti*. Italienischer Pfannkuchen.

2 Deciliter Mehl wird in einen tiefen schmalen Topf gegeben, darein kommen 2 ganze Eier, Lemonenschale, Salz und Zucker zum gehörigen Süßwerden, 4 Löffel voll leicht zerlassene Butter und es wird das Ganze mit guter kalter Milch nach und nach abgerührt, daß es keine Bagen macht und etwas dünner als der Teig zu Omeletten wird, 3—4 mittelgroße zarte Äpfel werden geschält und in sehr feine Spalten geschnitten, in den Teig eingerührt; indeß wird eine Omelettepfanne heiß gemacht, ein Löffel voll warme Butter darauf gegeben, von der Massa so viel darauf gegossen, damit die Pfanne ganz gedeckt wird, dann gebacken, wenn der Kuchen von einer Seite roth ist, wird er mit einem Backlöffel umgewendet, und wenn er fertig ist, auf eine Schüssel geklitscht, mit Zucker und Zimmt recht bestreut, mit heißer Butter recht betropft, und wenn alle fertig sind, heiß servirt. Diese Massa gibt 5 große Pfannkuchen; statt Äpfel kann man auch fein geschnittene Birnen nehmen.

1016. *Kraut-Talken*. (Zelniky.)

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl wird auf einen Weidling genommen, 3 Deciliter Milch wird lau gemacht, in der Hälfte der lauen Milch wird 3 Defa Germ aufgelöst. Wenn der Germ aufgelöst ist, wird Salz und 1 ganzes Ei darein gegeben, recht abgesprudelt und sodann der Teig angemacht und recht abgeschlagen. Der Teig muß so fest wie Talken-Teig sein, dann wird er mit Mehl eingestreut und

gähren gelassen; dann wird er noch abgeschlagen und aufs Nudelbrett genommen, es werden Stückel davon geschnitten, so groß man die Talken haben will, die Stückel werden rund gemacht, dann mit dem Nudelwalger etwas ausgewalgt, von dem ganz kalt gewordenen gedünsteten Kraut beiläufig 2 Löffel voll darauf gelegt, von allen Seiten der Teig zusammengenommen und wenn alle Theile gefüllt sind, werden sie mit dem Nudelwalger leicht und vorsichtig dünn ausgewalgt, so daß das Kraut nicht zum Vorschein kommt. Je dünner und feiner der Talken ausgewalgt ist, desto besser; wenn alle also fertig sind, dann werden sie gähren gelassen, auf der nicht zu heißen Platte von beiden Seiten schön gebacken, dann mit heißer Butter bestrichen, einer wird über den anderen gelegt und warm servirt. Sie müssen dünn sein, daß man sie gebacken zusammenrollen kann; je größer der Talken, desto besser.

1017. Kraut zu Talken.

Ein weißes festes Krauthäupel wird geschnitten, dann sehr fein gehackt; in einer Kasserolle wird ein Stück Butter heiß gemacht, das Kraut darein gegeben, gesalzen und langsam weich gedünstet, zuletzt kommt gestoßener Pfeffer nach Geschmack darein und wenn es weich genug ist, wird es bei Seite gestellt und kalt verwendet.

1018. Ordinäre Knödeln (Klöße).

4 vom vorigen Tag gebackene Mundsemmeln werden kleinwürfelig geschnitten und auf Butter fett geröstet, 7 Deciliter Mehl wird auf einen Weidling genommen, 4 Dotter werden mit kaltem Wasser abgesprudelt, in das Mehl gegossen, gesalzen, zu einem lockeren Teig angemacht und recht abgeschlagen, wenn das Salzwasser zu den Knödeln kocht, werden die gerösteten Semmeln in den Teig eingearbeitet, allenfalls noch etwas Butter darein gerührt und die Knödeln mittelst Blechlöffel, so groß man sie haben will, nach einer Weile mit dem Kochlöffel gehoben, damit sie nicht an-

brennen, wenn sie gehörig ausgekocht sind, mit heißer Butter begossen und servirt.

1019. **Äpfel zu dörren.** Besondere Art.

Wenn man schöne große, feste Äpfel hat, welche mehr süß als sauer sind, werden selbe geschält, sind sie groß, in 4 Theile, sind sie klein, nur in die Hälfte geschnitten, die Kerngehäuse werden ausge schnitten, indeß nehme man 14 oder 28 Deka Zucker, jenachdem man viel Äpfel hat, der Zucker wird angefeuchtet und kochen gelassen, wenn er spinnt, werden die Äpfel darein gethan und gekocht, so zwar, daß sie hart bleiben, nun werden sie einzelweis herausgenommen, was mit einer Gabel am besten geschieht, und auf rein abgewischtes Blech gelegt, in einer abgekühlten Röhre getrocknet, dann mit Zucker bestreut und aufbewahrt.

1020. **Quitten-Compof.** Besondere Art.

Sehr reife, große Quitten werden geschält, die Kerne und das Steinige herausgeschnitten, die Quitten in beliebige Spalten geschnitten und gleich in mit Lemonyesaft gefäuertes Brunnenwasser gelegt, damit sie nicht schwarz werden, die Schalen und Kerne werden in 1 Liter Brunnenwasser $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, das Wasser davon rein abgeseiht und in eine Kasserolle gethan, zu dem Wasser kommen $\frac{3}{4}$ Liter guter Weinessig, 1 Kilo gestoßener Zucker, von 1 Lemonye die Schale in Rüdeln geschnitten, ein Stück Zimmt. Die Quittenspalten werden aus dem Wasser genommen und abgewogen, 1 Kilo derselben wird in den Zucker mit Wasser und Essig gegeben und so lange gekocht, bis sie weich sind, dann nimmt man sie aus dem Saft heraus, richtet sie in Gläser ein, den Saft läßt man einkochen, dann wird der Saft heraus durch ein Sieb gegossen und kalt über die eingerichteten Quitten gethan, der Saft muß die Frucht überspülen, endlich werden die Gläser gut verbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1021. **Grüne Bohnenschotten zu Torten verzieren.**

Die grünen Bohnenschotten, wenn sie noch keinen Kern haben, werden von den Fasern rein gepuzt und in vielem Salzwasser halb weich gekocht, dann werden sie in kaltes frisches Wasser gelegt und gut ausgewässert, dann auf ein Tuch gelegt, damit sie abtrocknen; nun richtet man sie in Gläser ein und begießt sie mit einem heißen Sirup (Nr. 830), verbindet sie mit Dunstpapier und läßt sie 10 Minuten im Dunst kochen. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker werden $\frac{1}{4}$ Kilo Bohnenschotten gerechnet. Will man die Bohnenschotten schön grün haben, so gebe man sie in einen unverzinnnten Kupferkessel oder Kaffe-rolle, begießt sie mit heißem Salzwasser und läßt sie 12 Stunden darin liegen, dann werden sie in demselben Wasser, wie oben angezeigt ist, gekocht, gewässert, abgetrocknet und wie oben angezeigt im Dunst gekocht. Kalt aufbewahrt.

1022. **Wohn-Torte.**

18 Deka sehr fein gestoßener Wahn wird auf einen Weidling gegeben, darein kommen 18 Deka mit Vanille gestoßener Zucker, 9 Deka süße, 2 Deka bittere Mandeln, geschält und ebenfalls fein gestoßen, von 1 Lemonie die Schale, 6 Stück Gewürznelken gestoßen. Alles kommt in den Wahn und wird mit 10 Dottern $\frac{3}{4}$ Stunden lang abgetrieben, das Abtreiben geschieht immer auf eine Seite; dann kommt von den 10 Klar sehr fester Schnee hinein, vorsichtig und stückchenweis darein gemengt, nicht gerührt, die Form wird mit Butter leicht bestrichen, mit Mehl oder Zucker ausgestreut, die Massa darein gethan und sehr langsam gebacken, dann auf ein Sieb herausgestürzt, und ganz kalt mit einem weißen Eis überzogen. Dann wo möglich eine schöne Kuppel von Bögen darüber gemacht, mit verschieden farbigen Eis betropft.

1023. **Torte von rohem Gries.**

30 Deka mit Vanille gestoßener Zucker, 8 Deka süße, 3 Deka bittere, geschälte und sehr fein gestoßene Mandeln werden in

einem Weidling mit 9 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang abgetrieben, während des Abtreibens kommt von 1 Lemonie der klare Saft und die fein geschnittene Schale dazu, nun wird von den 9 Klar sehr fester Schnee gemacht, endlich kommt in die abgetriebene Massa 16 Defa roher mittelgroßer Gries, immer 1 Löffel voll Schnee und 1 Löffel voll Gries, bis Alles verarbeitet ist; dann wird eine Form leicht mit Butter bestrichen, mit fein gestoßenem Zucker ausgestaubt, die Massa darein gethan und langsam gebacken, auf ein Haarsieb herausgestürzt und ganz kalt mit beliebigem Eis überzogen.

1024. Haselnuß-Gefrorcnes.

$\frac{1}{4}$ Kilo schöne wällische Haselnüße werden gebrüht und geschält, dann in kaltem Wasser abgewaschen, endlich so fein gestoßen, daß sie wie ein Teig sind, dann werden sie in einen weißen Topf gegeben, darüber werden 7 Deciliter abgekochten Schmetten lau gegossen und unter öfterem Umrühren $1\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen, dazu kommt 28 Defa fein gestoßener Zucker, es wird durchgerührt und ganz kalt durch ein Haarsieb passirt, in die Gefrörbüchse gegeben und wie Gefrorenes von Schmetten behandelt.

1025. Tutti-Frutti gekocht.

Von sehr reifen guten Birnen werden die Kerngehäuse ausgeschnitten, die Birnen in Stückel geschnitten und in einen großen nicht fetten Topf gegeben, grüne recht reife und rothe Reineclaudes werden entkernt auch dazu gegeben, ist noch die Zeit der Himbeeren, werden auch darein gegeben, eine zarte Gattung Aepfel, wenn sie auch sauer sind, in Stückel geschnitten und die sogenannten großen französischen Zwetschen kommen auch darein. Alles zusammen kommt zu den Birnen ungeschält, und es wird abgewogen von jeder Sorte gleich im Gewicht, es wird 4 Deciliter Wasser darauf gegossen und unter fortwährendem Rühren langsam auf schwachem Feuer gekocht; wenn Alles zusammen sehr weich gekocht ist, wird es durch ein Haarsieb gestrichen, dann abgewogen, auf $\frac{1}{2}$ Kilo Frucht kommen

42 Deka Zucker, der Zucker wird wie bekannt gekocht, aber nicht geklärt, man gibt die passierte Frucht in den kochenden Zucker und läßt so die Marmelade vorsichtig unter fortwährendem Rühren langsam kochen, bis es die gehörige Dicke hat. So kann man dieses Tutti-Frutti aus allen möglichen Früchten machen, welche die Zeit bringt. Nur muß man sehr aufmerksam sein, damit es nicht anbrennt.

1026. **Maitränk.** (Waldmeister.)

Man gibt in einen reinen Topf 2 Hände voll frischen Waldmeister, 2—3 Blätter der Schwarzbeeren (Heidelbeeren), $\frac{3}{4}$ Kilo gestoßenen Zucker in wenig Wein oder auch wenig Wasser aufgelöst und zu dem Waldmeister gegeben, nach 10 Minuten werden 3 Flaschen weißen, 1 Flasche rothen guten Wein dazu gegossen, der Topf wird gut zugedeckt, dazu kann man auch 1 in Scheiben geschnittene Zitrone (Lemonie) oder 1 in 6 Stücke getheilte Pomeranze geben; nun wird das Ganze fest zugedeckt, in einen sehr kalten Ort oder Keller gestellt, so läßt man es 3 Stunden lang anziehen, dann wird der Wein rein in Flaschen abgegossen. Auf die Ingredienzen kann man noch einmal Zucker und Wein geben. Oder man gebe auf den frischen Waldmeister 1 Flasche weißen Wein, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Wasser, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit Wein aufgelöst, 3 Stunden ziehen lassen. Macht man es in kleinem, also: auf 8 Stengelchen Waldmeister 1 Flasche Wein, 14 Deka Zucker dazu, die Behandlung bleibt sich gleich. Auch von Resedablüthen macht man es eben so, der Waldmeister bleibt dann weg. April und Mai ist der Waldmeister im besten Aroma.

1027. **Schneller Punsch.**

Von 1 sehr saftigen großen Lemonie wird der Saft ausgepreßt und in eine Suppenterrine geseiht, darein kommen 42 Deka gestoßener Zucker an $\frac{1}{2}$ Lemonie abgerieben. Von 1 Liter Wasser, welches kochen muß, wird feiner Thee aufgebrüht, eine Weile an heißer Stelle gelassen, damit er recht anzieht, dann auf den Zucker

mit Lemoniesaft gegossen, so viel feinen Rum darein gethan, als man den Punsch stark haben will, dann in die Gläser gegossen und gleich servirt. Auch ohne Thee nur mit Wasser ist dieser Punsch sehr gut.

1028. Weichselbranntwein dritter Aufguß.

Wenn man den Weichselbranntwein (Nr. 961) bereits zweimal abgegossen hat, nimmt man die Weichseln sammt Allem, was in der Flasche ist, heraus, die Weichseln werden entfernt, die Kerne recht gestoßen und wieder in die Flasche gegeben, die Weichseln werden nun mit allem Uebrigen auch gestoßen, dann durch ein starkes Tuch recht ausgeballt (ausgewunden), der dicke Saft wird in die Flasche zu den gestoßenen Kernern gegeben, mit einer Zugabe von gekochtem Zucker, mit frischem Branntwein aufgegoßen, umgebewelt, fest verstopft, verbunden, einige Tage an einer warmen Stelle oder Sonne stehen gelassen. Auf diese Art werden die Weichseln gehörig ausgenützt und der Weichselbranntwein ist noch sehr gut.

1029. Kukuruzkolben in Essig.

Die kleinsten sehr unreifen Kukuruzkolben werden abgenommen und 2 Tage im kalten Salzwasser liegen gelassen; das Wasser jeden Tag frisch. Dann werden sie im Salzwasser 3 Sud aufkochen gelassen, auf ein reines Tuch zum Abfließen gelegt, dann werden sie in Gläser eingerichtet, indeß wird Essig mit Pfeffer gekocht, kalt über die Kolben gegossen, verbunden und aufbewahrt.

1030. Weiße Senfgurken.

Die sehr großen, dicken Gurken werden rein abgeschält, der Länge nach in Spalten geschnitten, das Innere rein ausgeputzt, die Spalten an jedem Ende mit einer Nelke und Zimtblüte gespickt, nun werden die so von beiden Seiten gespickten Gurkenpalten in einen neuen Topf eingerichtet. Es wird Brunnenwasser mit Salz (auf $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser 1 Eßlöffel voll Salz) gekocht, kochend über

die Gurken gegossen und zugedeckt, den andern Tag wird das Wasser abgeseiht, gekocht und kochend über die Gurken gegossen, den dritten Tag wird frisches Wasser und Salz genommen, wenn es kocht, über die Gurken gegossen, endlich werden sie den vierten Tag aus dem Wasser genommen, auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt; dann in die dazu bestimmten Gläser eingerichtet, am Boden der Gläser werden weiße Senfkörner gestreut, darüber wird rein geputzter, in Blättchen geschnittener Kren (Meerrettig), in Spalten geschnittene weiße Zwiebel, 1 Stück weißer grob gestoßener Ingwer, 2 Vorbeerblätter gelegt, nun werden die langen Streifen von Gurken darüber schön eingerichtet, die Oberfläche wieder mit den erst benannten Sorten bedeckt. Nun wird halb Wasser, halb weißer starker Weinessig gekocht und vorsichtig siedendheiß über die eingerichteten Gurken gegossen, mit Papier leicht bedeckt und ganz kalt verbunden, kühl aufbewahrt. Nachdem der Essig bei allen Gurken-Sorten bald schwindet, muß stets Essig mit Wasser gekocht nachgegossen werden. Auf 20 Gurken 9 Dekk weiße Senfkörner, 4 große spanische Zwiebel, 1 Krenwurzel, 4 Vorbeerblätter, 2 Stück Ingwer. Sollte nach längerer Zeit der Essig trübe und schleimig werden, so wird er rein abgegossen und ganz frischer Essig mit Salz und Wasser gekocht darüber gegossen.

1031. Röhrlinge und Pilze.

Wenn man Röhrlinge und Pilze nach Nr. 1002 bereitet, und will, daß sie ganz rein ohne Schleim sind, so gebe man sie, wenn sie im Salzwasser mit Kümmel gekocht sind, in ein Sieb und übergieße sie zweimal mit kochendem Brunnenwasser, lasse sie recht austropfen und nun kochte man sie erst, wie beschrieben ist, in Essig mit Gewürz.

1032. Senepa di Bologna.

Senf in Kleinem zu bereiten.

$\frac{1}{2}$ Kilo Senfmehl wird in einem blechernen gut zugemachten Geschirr nahe an das Feuer (Ofenhitze) gestellt, während dieser Zeit

wird $1\frac{1}{2}$ Liter guter weißer Wein kochen gelassen, wenn er einen Sud gethan hat, ist es genug; indessen wird der Stiel einer eisernen Schaufel glühend roth gemacht, in den Senf gethan und der kochende Wein darüber gegossen, recht mit dem heißen Eisen umgerührt, dann mit reinem Papier bedeckt und gut verschlossen, damit der Dampf nicht heraus kann, so wird es 48 Stunden fortwährend an einer gleichmäßigen Wärme gehalten; nach dieser Zeit passirt, oder auch so gelassen und mit $1\frac{1}{2}$ Kilo Sirup (Nr. 830) vermengt, in Gläser gefüllt, verbunden und aufbewahrt. Man kann auch nur die Hälfte machen.

1033. Schweinsfleisch mit Perl-Sago.

Ein Stück junges fettes Schweinsfleisch, beiläufig $\frac{3}{4}$ Kilo, wird ausgewaschen; in einen Topf wird alles Wurzelwerk, Lorbeerblatt, 1 Sträuschen Thimian, Ingwer, 1 geschnittene Zwiebel, 1 Beherl Knofel, 1 Kaffeelöffel ganzer Pfeffer, Neugewürz, Lemonenschale und Salz gegeben, das Fleisch wird darüber gelegt, mit Wasser so viel aufgegoßen, daß es überspült ist, wenn es zur Hälfte weich ist, wird so viel Essig dazu gegossen, daß es angenehm sauer ist, dann vollends weich gekocht. Indessen wird 14 Dekka Perl-Sago mit kochendem Wasser übergossen, eine Weile stehen gelassen, dann abgeseiht, mit kaltem Wasser abgewaschen, wieder rein abgeseiht, von der Brühe, worin das Fleisch gekocht hat, darauf gegossen und der Sago weich gekocht. Nun wird 2 Deciliter rother Wein mit 1 Eßlöffel voll Mehl langsam abgerührt, zu dem Sago gegeben, in eine passende Kasserolle gethan, aufkochen gelassen, nach Gusto süß gemacht, solle es zu dick sein, mit etwas von der Fleischbrühe verdünnt, das Fleisch wird in beliebige Stücke geschnitten, in den Sago gelegt, recht aufgekocht, sollte es zu wenig säuerlich sein, etwas Essig zugegoßen, heiß servirt, mit gerösteten Semmelschnitten (Croutons) garnirt. Auch das Wildschwein wird so bereitet, es wird in seiner Beize gekocht.

1034. Gerösteter Gries-Koch (Kasch).

10 Deka gute frische Butter wird in eine Kasserolle gethan und etwas rösten gelassen, wenn sie röstet, wird 4 Deciliter mittelgroßer Reis darein gethan und unter fortwährendem Rühren schön gelb geröstet, darauf wird dann 5 Deciliter warmes Wasser gegossen, gesalzen und langsam unter öfterem Umrühren gekocht; sollte es zu dick sein, so wird warmes Wasser zugegossen; es muß beiläufig $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, es kann auch mehr Butter genommen werden, ist desto besser.

1035. Griespfanzel in der Milch.

4 Deciliter Gries, mittelgroße Gattung, wird in einen Topf gegeben, darein kommen 8 Eidotter und Salz, es wird untereinander gerührt, von den 8 Eiklar wird sehr fester Schnee gemacht und stückweis in den Gries verarbeitet, so zwar, daß es keine Wagen macht, nun wird eine Pfanne mit kalter Butter recht ausgeschmiert, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Massa darein gethan und in der Röhre schön roth gebacken, dann herausgestürzt, in größere Würfel geschnitten, auf eine Schüssel gelegt, mit heißem Wasser übergossen, 7 Deciliter Milch wird in einer großen Kasserolle gekocht, das Pfanzel aus dem Wasser darein gethan, Zucker mit Vanille gestoßen, zum gehörigen Süßwerden dazu gegeben und zugedeckt kochen gelassen, sollte es die Milch aussaugen, muß Milch nachgegossen werden, es quillt sehr auf. Dann wird es auf eine tiefe Schüssel angerichtet und sehr heiß servirt.

1036. Kapau oder Pollard gefüllt gebraten.

Nachdem der Kapau oder Pollard sehr vorsichtig abgefedert wurde (daß die Haut nicht zerrissen wird), wird er abflamirt, ausgeweidet und gewaschen, dann wird er mit der Brust nach abwärts in laues Wasser gelegt, so zwar, daß nur die Brust ins Wasser zu liegen kommt, dann wird er eingesalzen und so eine Weile liegen

gelassen, nun wird die Kropfhaut sehr vorsichtig untergriffen (abgelöst) bis zum Aufschnitt des Bauches; im lauen Wasser braucht er nur 10 Minuten zu liegen, es ist nur deshalb, weil die Haut sich besser ablösen läßt. Nun wird die Fülle gemacht: 5 Deka Butter wird abgetrieben, daren kommen 1 Dotter, 1 ganzes Ei, Salz, Muskat, 3 Löffel voll süßer Schmetten und so viel feine weiße Semmelbröseln, damit die Fülle schön locker bleibt, man kann auch gestoßene Mandeln in die Fülle geben. Es ist natürlich, daß der Kopf mit dem Hals abgehakt wird, nun wird der Kropf zugenäht oder verspeilt, der Kapaun schön dressirt, auf die Pfanne kommt ein Stück frische Butter, 1 Lorbeerblatt, der Kapaun wird darauf gelegt und unter oftmaligem Begießen mit dem Saft schön roth gebraten, der Kapaun muß immer am Rücken liegen, damit die Haut auf der Brust nicht zerreißt, dann schön angerichtet und recht heiß aufgetragen.

1037. Hühner mit Paradiesäpfel-Sauce.

Wenn die Hühner gepuht, ausgeweidet und ausgewaschen sind, werden sie so wie zum Einmachen in beliebige Stückel geschnitten, in eine Kasserolle wird 7—10 Deka gute frische Butter gegeben, ans Feuer gestellt, wenn sie warm geworden ist, kommen die sehr wenig gesalzenen und geschnittenen Hühner daren und werden unter öfterem Umwenden gedünstet, man kann auch gleich 2—3 roh passirte Paradiesäpfel daren geben und mitdünsten; nun wird 1 kleine Zwiebel klein geschnitten, auf Butter ganz blaß geröstet, daren kommt dann so viel Mehl, als man Einbrenn nöthig hat, die Einbrenn wird schön gelb geröstet, in die Einbrenn kommen noch 3—4 schöne rothe, roh passirte Paradiesäpfel, es wird gut umgerührt, mit guter Rindsuppe aufgegossen und aufgekocht, wenn die Kasserolle groß genug ist, so werden die gedünsteten Hühner daren gethan, wenig Pfeffer, Muskat und Nelken als Würze, auch Lemonischale kann man geben, man kann die Sauce wenig süß machen, oder man kann etwas weißen Tisch-Wein in die Sauce geben zur

angenehmen Säure und gut verkochen; man kann die Hühner auch ganz lassen und beim Rindfleisch weich kochen, dann müssen sie nicht dünsten, werden geschnitten in die fertige Sauce gelegt und durchgekocht.

1038. Kalbsleber Puré.

$\frac{3}{4}$ Kilo schöne frische Kalbsleber wird rein ausgewaschen und abgehäutet; in eine Kasserolle kommt 28 Deka kleinwürfelig geschnittener Speck, 2 Lorbeerblätter, 6 Stück Nelken, so viel Neugewürz, 15 Körner Pfeffer, ein Stück Ingwer, Alles fein gestoßen, von $\frac{1}{2}$ Lemonie die Schale und 2 in Blätter geschnittene Zwiebel und es wird geröstet; wenn der Speck anfängt etwas gelb zu werden, kommt die in Blätter geschnittene Leber darein und wird zugedeckt so lange geröstet, bis sie keinen röthlichen Saft mehr gibt. Dann wird die Leber mit Allem, was in der Kasserolle ist, im Mörser sehr fein gestoßen, dann durch ein Haarsieb fein passirt, endlich in eine Kasserolle gethan, recht heiß gemacht und angerichtet. Mit kleinen gebackenen Erdäpfeln oder Croutons (geröstete Semmel-schnitte) garnirt und sogleich servirt.

1039. Gemischte Quitten-Marmelade.

15 Stück schöne gelbe Quitten werden in Spalten geschnitten, die Kerne beseitigt, die Quitten in einen Topf gegeben, 4 Deciliter Wasser darauf gegossen und zur Hälfte weich gekocht, dazu kommen dann 10 Stück schöne weiche Birnen, werden auch in Spalten geschnitten, die Kerne herausgeschnitten, und zu den Quitten gegeben, endlich kommen 12 Stück schöne zarte weiche Äpfel, werden auch in Spalten geschnitten, die Kerngehäuse ausgeschnitten, die Äpfel kommen auch zu den Quitten und es wird Alles zusammen gekocht; sollte es gar keinen Saft haben, wird etwas Wasser nachgegossen. Wenn alle Gattungen gänzlich gekocht sind, wird es in ein Haarsieb genommen und durchpassirt, dann wird es abgewogen, auf $\frac{1}{2}$ Kilo Frucht wird $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker gewogen, der Zucker kommt in

die Kasserolle, auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker 2 Deciliter Wasser, der Zucker wird gekocht, die Frucht darein gethan und unter beständigem Rühren zu einer dicken Marmelade eingekocht, dann kalt werden gelassen, eingefüllt, verbunden und aufbewahrt. Ist eine vorzügliche Buchtel-Fülle.

Anmerkung. Alle Sorten Dunstobst müssen oft nachgesehen werden, denn trotz aller Vorsicht und Kenntniß geschieht es häufig, daß der Saft an der Frucht dünn und wässerig wird, und das Obst auf diese Art gerne verdirbt. In solchem Falle muß man den Saft rein abgießen, die Frucht in ein anderes, reines trockenes Glas geben, zu dem Saft wird etwas gestoßener Zucker gegeben, der Saft wieder dick eingekocht und warm über die Frucht gegossen, wieder gut verbunden und 5 Minuten im Dunst überkochen gelassen; der Saft muß die Frucht überspülen. Die Säfte werden, wenn sie weiße Flecken bekommen und somit verderben wollen, in eine reine Kasserolle gegossen, mit einer Zugabe von Zucker nur wenig überkocht, in reine Gläser gefüllt, verbunden und aufbewahrt. Wenn die rohen Säfte, welche nur abgetrieben worden sind, als: Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln und Hetschebeeren zu steigen anfangen, nämlich gähren, nehme man sie heraus, lasse sie in einer reinen Kasserolle, welche nicht fett sein darf, 10 Minuten überkochen, gebe sie ausgekühlt in reine Gläser, verbinde sie und bewahre sie an einem kühlen Ort. Marmeladen, wenn sie verderben wollen, werden aus den Gläsern herausgenommen, in eine Kasserolle gethan, vorsichtig überkochen gelassen, dann kalt in reine trockene Gläser gefüllt, verbunden und aufbewahrt. Wenn man bei Marmeladen wissen will, ob sie genug dick sind, so gebe man ein bißchen auf einen umgekehrten Teller, wenn es auf einem Punkt bleibt und nicht weiter rinnt, so ist es genug. Man kann Dunstfrüchte auch auf sehr billige Art bereiten; man gebe die Frucht rein ohne Mackel, ohne gedrückt zu sein, trocken in die Gläser, gut eingefüllt, verbinde sie gut mit Blasen oder Pergament-Papier und lasse sie 15 Minuten, vom ersten Sude gerechnet, im Dunst kochen, dann kühl aufbewahren,

wenn man sie anrichten will, wird der Saft mit fein gestoßenem Zucker vermengt und über das angerichtete Compot gegossen. NB. Alles Eingespottene, welcher Gattung es sein mag, muß trocken, kühl und an einem lichten Ort aufbewahrt werden.

Die Gurken (Nr. 963) können auch mit Hälfte Wasser und Hälfte Essig eingelegt werden; das Wasser wird mit dem Essig so gekocht, wie der pure Essig, sie sind eben so gut und halten sich auch lange. Wenn man die weißen Senfgurken recht schön weiß erhalten will, so gebe man nur einige Zimtblüthen und Nelken auf den Boden des Gla'es und spicke die Spalten nicht, man kann lieber mehr Senfkörner und Zwiebel geben und etwas mehr Essig als Wasser (Senfgurken Nr. 1030).

Wenn man Dunst-Mehlspeisen macht, darf man selbe nicht früher mit der Form ins Wasser setzen, bis nicht das Wasser die Sudhige erreicht hat, und etwas heißes Wasser immer bei der Hand haben, damit man mit Vorsicht nachgießen kann, wenn es auskochen sollte, die Form muß stets 2 starke Finger im Wasser stehen. Zu bemerken ist noch, daß die Massa wenigstens 2 Finger hoch leer in die Form gegeben wird, sonst würde die Mehlspeise im Kochen überlaufen, weil die meisten Dunst-Mehlspeisen sehr hoch steigen.

Bei dem Backen der feinen Mehlspeisen als: Auflaufe, gebackene Puddings, feine abgetriebene Kugelhupse und besonders alle Arten abgetriebene feine Torten, welche in die Sorte der Bisquitte gehören, ist die Vorsicht zu gebrauchen, erstens daß sie stets auf eine Seite abgetrieben werden, weil durch das Abtreiben auf beide Seiten die Sache stets weniger wird, und daß man, wenn sie schon in der Röhre sind, nicht früher damit rührt, als bis die betreffende Sache schon etwas fester geworden ist und obenan schon eine Kruste bildet, weil sonst bei dem zu frühen Bewegen die Bäckerei gerne sich setzt und speckig wird und nicht mehr in die Höhe steigt.

Bei allen Sorten Braten ist die Hauptsache, selbe während des Bratens oft mit dem Saft oder Fett zu begießen, den Braten, z. B. eine Gans und jeden ähnlichen Braten, wenn er nicht gefüllt

ist, erst auf den Bauch zu legen und wenn er roth zu werden anfängt, erst auf den Rücken, und unter jeden Braten, welcher nicht gebeizt wurde, 1—2 Lorbeerblatt zu legen, der Braten bekommt dadurch einen sehr guten Geschmack. Ueberhaupt wird jeder Braten sehr mürbe und saftig, wenn er recht fett gebraten wird und sehr oft mit dem Saft oder Fett begossen.

Bei Germ Speisen ist die größte Vorsicht im Gähren (Germen) zu beobachten, besonders bei fettem oder derbem Teig, lieber früher einmachen und später backen.

