

geistigen Oele tangen gar nicht, sie machen die Haare bald ergrauen. Ebenso muß man sich von den wohlriechenden Pomaden in Acht nehmen, die wohl die Nase angenehm berühren aber eher Nachtheil als Vortheil auf den Haarwuchs äußern. Bergamotte- oder Mandelöl sind die besten Mittel, die Haare weich und glänzend zu erhalten. Gegen das Ausfallen der Haare macht man sich eine Salbe aus Ulmerbozen, Thiermark und Filz (ungegossenem Schweinefett), oder eine Pomade aus Thiermark, Filz und ein klein wenig peruanischem Balsam. Das ehemals so sehr im Schwange gewesene Kräuseln der Haare mit dem Brenneisen ist diesen sehr nachtheilig, dieses beweiset die nachgekommene Generation, denn es hat gewiß noch nie so viele Glatzköpfe unter Männern und selbst Frauen gegeben als jetzt, und alle neuen Erfindungen von Eöwen-, Kräuter-, Erdbeer-Pomade und dgl. wollen dem Uebel nicht abhelfen.

Kultur der Zähne. Fleißiges Ausspülen des Mundes mit nicht zu kaltem Wasser, Reinigen der Zähne mit einem zarten Bürschchen, Abschaben der Zunge, und der Gebrauch von feingestossenen Holzkohlen als Zahnpulver werden hierbei vortreffliche Dienste thun.

Um den übelriechenden Schweiß zu vertreiben, nehme man sich vor gewaltsamen Mitteln sehr in Acht. Waschungen mit frischem Quellwasser in einem ja nicht erhitzten Zustande sind hier vor allen anzurathen. Dasselbe gilt von den Fußwaschungen. Ueberhaupt betrachte man das reine, frische Wasser als das beste Schönheits- und wirksamste Heilmittel in diesen und ähnlichen Fällen.

Es folgen hier noch einige Rezepte zu sehr nützlichen Haar-Pomaden, womit dieser Abschnitt schließt.

1. Mark-Pomade. Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Ochsenmark,  $\frac{1}{8}$  Pfd. Filz (ungegossenes Schweinefett), rührt beide Substanzen so lange untereinander, bis das Ganze flaumig wird, und gibt dann entweder den peruanischen Balsam, Ulmerbozen oder Bergamotte-Öl darunter.

2. Wachs-Pomade. Man nimmt 3 Loth weißes reines Wachs und 3 Loth feinstes Nixen-Öl, gibt beides zusammen in ein Töpfchen und läßt es auf einer ganz schwachen Stut so lange stehen, bis das Wachs zergangen ist, dann stellt man es in ein Gefäß mit kaltem Wasser, gibt etwas Bergamotte-Öl darein und läßt es stocken.

## V. Abtheilung. Küchen-Kalender.

### I. Abschnitt. Küchegeographie oder was und wie speisen verschiedene Nationen.

Beschreibung eines chinesischen Gastmahles nach der Schilderung des berühmten Reisenden Timkowsky, der einem solchen selbst beigewohnt hatte. Schon das Ceremoniel der Einladung ist äußerst umständlich und kleinlich. Die Einladung wird nämlich gar nicht als wirksam angesehen, wenn sie nicht dreimal und zwar schriftlich erfolgt. Man schreibt am Tage vor dem Gastmahle, dann Frühmorgens am Tage des Gastmahles selbst und endlich noch ein Mal zur Stunde, wo das Gastmahl bereitet ist und man sich nur zur Tafel zu setzen braucht. Der Herr des Hauses führt alle seine Gäste selbst in den Speisesaal und macht seinen Gruß und seine Verbeugung gegen jeden Einzelnen der Reihe nach. Hierauf läßt er sich Wein in einem kleinen Becher von Silber, köstlichem Holz oder Porzellan, der auf einem Credenzteller steht, gießen, faßt den Becher mit beiden Händen, macht eine Verbeugung gegen die ganze Gesellschaft und

begibt sich von allen Gästen begleitet, nach dem Vordertheile des Saales, dessen Fenster gewöhnlich nach dem großen Hofe gehen. Hier hebt er seine Augen und den Becher zum Himmel, und gießt dann den Wein auf die Erde aus. Hierauf läßt er sich nochmals Wein in eine Tasse von Porzellan oder Silber geben, macht dem Vornehmsten unter den Gästen eine Verbeugung und geht hin um diese Tasse auf den Tisch zu setzen, die für denselben bestimmt ist; denn in China besonders bei großen Gastmahlen, hat jeder Gast seinen eigenen Tisch. Nachdem die Ehrenbezeugung nach vielen Höflichkeitsausdrücken verbeten, und dem Gastirenden gleichfalls von einem Gaste die Ehre angedoten und von ihm abgelehnt worden, führt der Haushofmeister den vornehmsten Gast zu seinem Stuhle, der mit einem seidenen, reich durchwirkten und gedümpften Teppich bedeckt ist. Neues langweiliges und formelles Sträuben, man weigert sich lange, einen so ehren-

vollen Platz einzunehmen, endlich aber setzt man sich doch. Die andern Gäste folgen diesem Beispiele; gewöhnlich werden bei jeden einzelnen die nämlichen ceremoniösen Umstände gemacht. Die Tische sind in zwei Reihen aufgestellt, und lassen in der Mitte einen großen freien Raum. Rann hat die Gesellschaft Platz genommen, so treten vier oder fünf reichgekleidete Schauspieler herein. Alle verbeugen sich und zwar so tief, daß sie mit der Stirne fast die Erde berühren. Hierauf überreicht einer von ihnen dem vornehmsten Gast ein Buch, worin mit goldenen Buchstaben die Namen von 50 oder 60 Schauspielern stehen, die sie auswendig wissen, und im Stande sind, sogleich aufzuführen. Das Gastmahl selbst fängt nicht mit Essen, sondern mit Trinken an und zwar von unvermishtem Weine. Doch muß immer zuerst der Haushofmeister, mit einem Knie auf die Erde fallend, die Gäste auffordern, die Laffe zu ergreifen. Jeder faßt hierauf die feine mit beiden Händen, hebt sie empor bis an die Stirne, fährt dann herunter tiefer als die Decke des Tisches und setzt sie endlich an den Mund. Alle trinken auf ein Mal und zwar langsam mit drei oder vier Absätzen. Jedesmal während des Trinkens werden die Schüsseln aufgetragen und jedem Gast nach und nach 12, 20, ja bis 24 vorgefetzt. Die Speisen sind alle klein geschnitten und in einer fetten Brühe zugerichtet. Die Chinesen bedienen sich bei ihren Mahlzeiten keiner Messer und Gabeln, statt letzteren dienen ihnen zwei kleine spizige Stäbchen, mit Elfenbein oder Silber verziert. Man fängt nicht eher an zu essen, bis der Haushofmeister dazu eingeladen hat, und diese lästige Ceremonie wird jedesmal wiederholt, wenn auf's neue getrunken oder von einer neuen Schüssel gegessen werden soll. Eine Art Brühe, entweder von Fischen oder Fleisch, die etwa unsere Suppe vorstellen könnte, wird erst in der Mitte der Mahlzeit in einem porzellanem

Gefäße aufgetragen, wozu kleine Brote oder Pastetchen gegeben werden. Man nimmt diese mit den kleinen Stäbchen, taucht sie in die Brühe und ißt sie ohne jedoch diesmal ein Zeichen abzuwarten, und mit den übrigen Gästen eine Gleichförmigkeit zu beobachten. Hierauf wird die Mahlzeit wieder mit der vorigen strengen Etiquette bis auf den Augenblick fortgesetzt, wo man den Thee bringt. Man trinkt diesen und steht sodann auf um sich in einen anderen Saal oder in den Garten zu begeben. Dieß ist eine kleine Pause zwischen der Hauptmahlzeit und dem Nachtische, die auch von den Schauspielern und dem Dienstpersonale zum Essen benutzt wird. Der Nachtisch besteht wie das Hauptessen aus 20 bis 24 Schüsseln. Sie enthalten jedoch diesmal Zuckergebäck, Früchte, Eingemachtes, Schinken und gesalzene Enten, die an der Sonne gedörret worden sind; endlich kleine Fische und Meerschnecken. Eben die Ceremonien, die dem Hauptmahle vorausgingen, finden auch hier Statt, nur trägt man größere Trinkgeschirre auf, der Herr des Hauses ermuntert die Gäste, in reichlichen Zügen zu trinken, und geht treulich mit seinem Beispiele vor.

Diese Schmausereien fangen zuweilen erst an, wenn der Tag sich neigt und dauern bis Mitternacht. Nach beendigtem Schmause, nach welchem die Bedienten Trinkgelder erhalten, läßt sich jeder Gast in einer Sänfte nach Hause tragen. Einige Bedienten gehen voraus mit großen Laternen von gedölmtem Papier, worauf die Würden, wohl auch die Namen ihrer Herren mit großen Buchstaben geschrieben sind. Jedermann, der sich ohne dergleichen Prunklaternen zu dieser Stunde auf der Straße sehen ließe, würde von den Wachen in Verhaft genommen werden. Tags darauf unterlassen die Gäste nie, in einem kurzen Briefe dem Wirthe für die erwiesene Ehre am vorhergehenden Abend auf das Höflichste und Feierlichste zu danken.

## II. Abschnitt. Die erfahrene, schmackhaft und billig kochende Wiener-Köchinn.

### Kochrecept von delikaten Speiserln für Feinschmecker.

Suppen. Für Fleischtage. 1. Mahlnockerl.  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter wird mit drei Pöffel voll Wasser, drei ganzen Eiern und noch drei Eiertottern gut abgetrieben. Wenn die Masse recht durch einander gerührt ist, gebe man 5 Eßlöffel voll Mehl und etwas Salz darein, rühre nochmal um, und streiche mit einem Pöffel beliebige Quantitäten da-

von, je nachdem man die Nockerln groß oder klein haben will, in die siedende Suppe, lasse sie darin langsam aufkochen und richte sie an.

2. Spargelsuppe. Man nimmt eine für die Anzahl Speisenden angemessene Menge Spargel bricht ihn so weit er sich brechen läßt, in Stückchen, und kocht ihn in Salzwasser ab. Hier-

auf läßt man zwei Löffel voll Mehl in Butter anlaufen, gibt etwas grün geschnittene Petersilie dazu, rührt den Spargel aus dem Salzwasser, läßt ihn gut ablaufen und thut ihn zu dieser Mischung, zuletzt gießt man die Suppe darüber, läßt Alles nochmal gut versieden, und richtet es über geröstete Semmelschnitten an.

3. Marksuppe. Man schneide Rindsmark in kleine Würfel, dann gelbe Rüben, Petersilwurzeln, und Zwiebel in Scheiben, und belege ein Kasserol oder eine Reim damit, sodann tauche man einen Kalbsknochen in Mehl und fehre ihn in demselben um, gebe ihn ebenfalls in das Kasserol und lasse alles zusammen aufkochen, jedoch so, daß es nicht ganz weich werde. Hierauf gießt man gute Fleischsuppe darüber, läßt alles nochmal ein wenig verkochen und richtet es über in Butter geschmorte Semmelschnitten an.

4. Kauli oder Karviol suppe. Man stecket zwei schöne Kaulirofen in guter Fleischbrühe weich, läßt etwas Butter aus und gibt zwei Löffel voll feines Mehl daran, schneidet das Grüne vom Petersil ganz fein und gibt es sammt dem Kauli in die dünne, bleiche Einbrenn, dann gießt man Rindsuppe darüber, läßt das Ganze nochmal aufkochen und richtet es über geröstete in Würfel geschnittene Semmel an.

5. Reissuppe mit Lammschlegel. Man nimmt ein Schlegel von einem jungen Lamme, reinigt es in frischem Wasser gut ab und gibt es mit Butter in ein zugedecktes Kasserol oder Reindl, wenn es weich gedünstet ist, nimmt man es heraus, und thut in den Saft ein halbes Pfund guten Reis, der ebenfalls ziemlich weich aufgedünstet wird. Zuletzt gibt man auch das Lammschlegel und einige klein geschnittene Champignon-Schwämme dazu, gießt eine Maß Fleischbrühe darüber, läßt es gut aufkochen und richtet es für die Tafel an.

6. Sehr substanziose Ganselsuppe. Man nimmt das Junge vom Gansel nebst dem Magen und der Leber. Alles, bis auf die Leber wird weich gekocht, dann macht man aus Butter und Mehl eine bleiche Einbrenn, zu der auch klein geschnittenes Petersilkraut gegeben werden kann, verdünnt diese durch kräftige Rindsuppe, schneidet den Magen in Spalten und gibt Alles zusammen in die Einmachsuppe. Nun wird die Leber in Stücken geschnitten, in Mehl getaucht und aus dem Schmalze herausgebacken. Man bereitet geröstete Semmelscheiben, gibt das junge Gansel in den

Anrichttopf, thut die Semmelschnitten und die Leber oben darauf und gießt die Suppe darüber.

Fastensuppen. 1. Gute Einbrennsuppe. Man macht aus feinem Mehl mit langsam zerlassener Butter eine blonde Einbrenn, gibt klein geschnittenes Petersilkraut und eine ziemliche Portion Rummelsamen (Rümm) dazu und schneidet Champignons in kleinen Scheibchen hinein. Zuletzt schmort man länglich geschnittene Semmelsüßchen ebenfalls in Butter, thut sie zu den Uebrigen und verdünnt das Ganze durch kochendes Wasser zur Suppe, die man noch etwas aufwallen läßt und dann anrichtet.

2. Eiergersten-Suppe. Man rühre in einem Topfe zwei Hände voll fein geriebene Semmelbröseln mit drei ganzen Eiern recht gut durcheinander, gieße dann kochende Wasserbrühe darauf, gebe etwas Muskatblüthe dazu und lasse das Ganze ein wenig aufkochen, dann richtet man die Suppe an und bringt sie auf den Tisch.

3. Böhmische Erbsensuppe. Dürre Erbsen werden weich gekocht und durch ein feines Haarsieb passiert; hierauf nimmt man gelbe und weiße Rüben, Petersilienwurzeln, Kohlrüben, etwas Weißkohl, schneidet alles in dünne Streifen, dünstet es mit Butter in einem zugedeckten Kasserol weich, doch darf es nicht braun werden, dann gibt man die durchgetriebenen Erbsen hinein, gießt eine dünne Einbrennsuppe darüber, schmort geschnittene Semmelsüßchen, und schüttet die Suppe durch den Seiber darauf, um sie dann auf den Tisch zu geben.

4. Karpfenmilchsuppe. Der Milchner von zwei Karpfen wird gut ausgereinigt, abgetrocknet und in Mehl getaucht gebacken; hierauf mit einem Stückchen übersottenem Zeller gestossen, mit einer Maß Erbsenbrühe aufgegoßen, gut aufgekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Hierauf gibt man ein Stückchen Butter; drei Löffel voll Milchrahm und ein paar Gewürznelken hinein, salzt das Ganze und gießt es beim Anrichten mit 4 Eierdottern ab.

#### Rindfleisch.

1. Gedämpftes Rindfleisch. Man nimmt ein schönes Tafelstück, gibt in ein Kasserol Zwiebeln, Petersilwurzeln, Schalotten, Kapuzeln und gelbe Rüben, alles klein geschnitten, thut einige Gewürznelken und Pfefferkörner dazu, übergießt es mit guter Fleischsuppe, legt das Rindfleisch oben und unten mit den Wurzelschnitten belegt, denen man auch Lorbeersblätter und Majoran, etwas Rummel und Petersilkraut zulegen kann, und läßt es durch 2

2 Stunden gut aufdünsten. Nur muß das Kasserol mit einem eng anschließenden Deckel gut zudeckt sein, damit der Dampf nicht heraus kann. Auch muß man sehr darauf sehen, daß sich das Fleisch nicht anbrennt, da der Deckel während dem Dünsten nicht geöffnet werden darf. Ist die Zeit vorüber, so erhält man ein Rindfleisch von äußerster Mürbe und höchstem Wohlgeschmacke, das jeden Braten ersetzt, und mit gerösteten kleinen Erdäpfeln, Limonieschalen und grünem Peterfil garnirt auf den Tisch gegeben wird.

2. Gedünsteter Rostbraten. Der Rostbraten wird gut, aber nicht zu stark geklopft, sorgfältig ausgewaschen und in eine mit Fleischbrühe und etwas Butter versorgte Rein gelegt, am Boden und zwischen den Rostbratenschnitten gibt man Zwiebel, gelbe Rüben, Peterfilwurzel und Chalottenstückchen, etwas Kräuter, einige Pfefferkörner und Gewürznelken, stellt die Rein über Blut, deckt sie gut zu und läßt das Fleisch weich dünsten. Ist dieses der Fall, so nehme man den Deckel ab, gebe ein wenig Essig hinein, und läßt es abdämpfen. Beim Anrichten kann man dann eine Soß mit Rappern darüber machen, oder geschmorte Kartoffeln dazu geben und die Fleischschnitten mit Limonieschalenbändern zierlich überlegen.

3. Lungenbraten mit kleinen Gurken oder Oliven. Ein schönes Stück Lungenbraten wird im Wasser gut gereinigt, sodann werden mit einem Messer an verschiedenen Orten Löcher gekloßen und diese mit Mark, Speck, Fett, Zitronenschalen und Zwiebelstückchen ausgefüllt. Hierauf wird derselbe mit einigen Lorbeerblättern, Thymian, Rosmarin, klein geschnittenen Wurzeln und Neugewürzkörnern in gutem Weinessig gelegt und darin drei Tage gelassen, sodann gebraten und öfter begossen, worauf man ihn in die Soße legt. Um diese pikant zu bereiten, lasse man Butter in einem Kasserol weich werden, gebe ein paar Löffel Mehl hinein, und wenn dieses braun ist, eine gute Fleischbrühe dazu. Nun hache man Sardellen klein, nehme etwas Rappern, dann ziemlich viel eingemachte kleine Essiggurken oder Oliven, die in Stücke zerschnitten und lege von den Kernen befreit werden müssen, lasse Alles gut verlocken, und gieße es über den Lungenbraten, der nun auf den Tisch gebracht wird.

#### Saucen (Sofen).

1. Sauerampfen-Soße mit Eiern. Man nimmt zwei Hände volle Sauerampfen, wäscht ihn gut aus, und schneidet ihn mit dem Schneidmesser nun einige Male durch, hierauf gibt man ihn in heiße Butter, läßt ihn zugebedekt dünsten, gibt das

Gelbe von zwei Eiern darein, und läßt es mit aufkochen, vor dem Anrichten thut man etwas Milchrahm und das in Streifen geschnittene Weiß von den Eiern hinzu, und gibt das Ganze, nachdem es nochmal aufgekottet hat, in die Saucière, um es auf den Tisch zu stellen.

2. Vortrefflicher Himbeer-Krenn. Man nimmt guten, nicht zu scharfen Krenn, reibt ihn fein und gibt etwas Zucker dazu, hierauf begießt man ihn mit gutem, hinlänglich distillirten Himbeer-Essig, aber selbst angefesten, nicht gekauten, der meist schwach und schlecht ist, und bringt ihn in dem Saucière auf den Tisch. Dieß gibt besonders im Sommer eine erfrischende und sehr wohlsmackende Zuthat zum Rindfleisch. Man kann auch ein wenig sehr feines Nixer-Öel darauf gießen, oder geriebene Aepfel darunter mischen.

3. Schwämme-Soß von Champignon oder Pilsling. Man nimmt eine der Anzahl der Speisenden entsprechende Menge vom Champignons oder Pilslingen, je nachdem man eine Champignon- oder Pilsling-Soße machen will, wäscht sie gut aus, schneidet sie blätterig und dünstet sie in Butter aus, indem man auch etwas klein gebacktes Peterfilkraut dazu gibt, stäubt auch einen Löffel voll Mehl daran, läßt es ein wenig aufkochen, gießt einige Löffel gute Fleischsuppe darüber, und richtet es nach abermaligem Aufkochen in die Sopiäre oder Sopschale an. Bei der Pilslingsoß kann auch etwas Milchrahm darunter gerührt werden.

4. Kalter Semmelkrenn. Zwei Löffel voll fein geriebener, nicht zu scharfer Krenn werden mit eben so viel feinen Semmelbröseln gemischt, drei Löffel siedendes Wasser darüber gegossen und das Ganze zum Auskühlen stehen gelassen. Zuletzt gibt man etwas Essig und ganz feines Tafelöl daran und bringt es in einem Soßnapf auf den Tisch.

III. Gemüse oder Zuspeisen. 1. Erbsenreis. Man kocht gut gereinigten frischen Reis nicht zu weich in Wasser ab, ebenso auch eine fast gleiche Menge grüner Erbsen von der größeren Gattung, gibt beides in eine Kasserole mit etwas Butter, und ein wenig gedünsteten klein geschnittenen Kohl darunter, gießt eine gute Fleischsuppe, aber nicht gar viel daran, damit es nicht zu suppig wird, salzt es gut, läßt es noch ein wenig aufkochen und richtet es an. Manche schneiden auch kleine Stücke gefottene Kalbfleisch, Gansleber oder Gänsemagen darunter.

2. Spargel mit Butter oder Buttersoß. Der Spargel wird rein gepuzt, ausgewaschen, zusammengebunden und in Salzwasser gut abgekocht.

Sind die Stämme oder Pfeifen sehr lang, so schneidet man sie am holzigen Theil etwas ab. Hierauf läßt man etwas Mehl in Butter anlaufen, gibt ein paar Löffel voll Rahm und einen in Scheibchen geschnittenen Champignon dazu, legirt die Mischung mit ein paar Eierdotter, und gießt diese Brühe über den inzwischen auf eine Schüssel zierlich angerichteten Spargel. — Will man den Spargel bloß in Butter kochen, so überstreut man ihn auf der Schüssel mit fein geriebenen Semmelbröseln und gießt ganz frische zerlassene Butter darüber.

3. Endivien oder Kochsalat mit grünen Erbsen. Von dem jungen Bundsalat werden die groben Blätter abgebrochen, das Uebrige rein ausgewaschen und in Wasser gut abgeseigt. Hierauf feilet man den Salat ab, dünstet ihn mit grünen Zuckererbsen in Butter, gibt etwas Petersilkrant fein geschnitten darunter, stäubt, wenn Alles weich gekocht ist, ein wenig Mehl daran und übergießt das Ganze mit einigen Löffeln voll gute Fleischbrühe, doch so, daß es nicht zu dünn wird.

4. Gedünstete weiße Rüben. Man nimmt junge weiße Rüben, wäscht sie gut aus, schält und schneidet sie dann kleinwürflig, gibt sie in eine Rein, worin man gute Butter zerlassen hat, stäubt Mehl daran, läßt es gelbbraun rösten, verdünnt das Ganze mit einigen Löffeln voll guter Fleischsuppe, läßt es nochmal aufkochen, streut ein wenig Zucker darüber und bringt es auf den Tisch.

5. Gedünsteten Kohlrabi. Die Kohlrüben (der Kohlrabi), welche nicht holzig sein dürfen, werde in kleine Streifen oder Würfel geschnitten, mit Butter in ein Kasserol gegeben, und so lange gedünstet, bis sie sich gelbbraun färben, jedoch öfter umgekehrt werden müssen. Hierauf stäubt man ein wenig Mehl daran, man kann auch von den zarteren Blättern dazu geben, läßt Alles nochmal aufdünsten, gießt zuletzt etwas kräftige Fleischbrühe daran und bringt es angerichtet auf den Tisch.

6. Gedünstetes Speckkraut, mit oder ohne Kartoffeln. Der Boden eines Kasserols oder einer Rein wird mit würflig geschnittenem Speck und Zwiebelscheibchen belegt, das vorher gut ausgewaschene und ausgedrückte Sauerkraut hineingegeben, mit Rummelsamen bestreut, und so im Dunste stehen gelassen, bis es braun wird, dann werden einige Löffel voll Mehl daran gestäubt, ein wenig gute Fleischbrühe darüber gegossen, und wenn es besonders gut werden soll, etwas Rothwein darunter gemischt. Zuletzt schmort man kleine Würfel von gut geseltem Speck etwas über einer mäßigen Glut in

einer anderen Rein und rührt sie vor dem Anrichten unter das Kraut. Je länger dieses dünstet, desto besser wird es, nur darf man es nicht austrocknen lassen und die Speckwürfel nicht zu früh hineingeben. Will man Erdäpfel darunter mengen, so müssen diese von einer zarteren Sorte sein, gut gekocht und in kleine Scheiben geschnitten, dann in das Kraut gegeben und durch Rühren vermengt.

#### IV. Eingemachtes und Zwischenspeisen.

(Entre mets). 1. Rebhuhn mit Linsen. Das Rebhuhn wird gereinigt, entweidet, gespickt und mit Speck umwunden gebraten. Hierauf werden die weich gesottene Linsen in einem mit Butter belegten Kasserole gedünstet, mit durch Suppe verdünnten Essig begossen und mit Mehl bestäubt. Wenn sie ganz weich gekocht wird, wird das gebratene Rebhuhn vom Speck befreit, auf die Linsen gelegt, und so in einer Schüssel auf den Tisch gegeben.

2. Kapaun mit gedünstetem Speckkraut. Ein junger rein gepuzter und ausgeweideter Kapaun, wird gut gewaschen, gesalzen und mit Mehl eingestäubt, darauf in eine mit dünnen Speckschnitten belegte Kasserole gethan, diese mit einem eisernen Deckel verschlossen, oben und unten Glut gegeben und so langsam braun gedünstet, wenn dieses der Fall ist, gießt man ein paar Löffel voll kräftige Fleischsuppe darüber, läßt den Kapaun damit abkochen und gibt ihn dann in das unter vorhergehende Nr. 6 beschriebene Kraut. Auf gleiche Weise kann man auch Rebhühner mit Speckkraut zubereiten.

3. Ragout mit Hühnern. Die Hühner werden gepuzt und ausgeweidet, rein ausgewaschen, und mit Spalten von gelben Rüben, Petersilienwurzel, Rabunzeln, Zeller und Zwiebeln, dann mit Gewürz, Essig, Wein, Wasser und Salz schnell abgekocht. Hierauf schneidet man weich gesottene Bries, Dergaum, Kalbskopf und Hühnerkämme in schmale Streifen, nimmt einige Maurochen und Champignon, ebenfalls Blätterweise geschnitten, darunter, und lasse diese in Butter weich kochen, gebe etwas Mehl daran, lege die Hühner darein und lasse es mit deren Brühe ein wenig dünsten, um es zierlich angerichtet auf den Tisch zu bringen.

4. Eingemachte Kalbschnitten. Ein Stück Kalbfleisch vom Schlegel, wird in dünne Scheiben geschnitten, mit etwas Mehl bestäubt und in Butter gelb geröstet. Sodann gibt man klein geschnittenen Petersilienkraut dazu, gießt gute Fleischbrühe, ein wenig Essig und Wein darüber, thut Semmelbröseln, einige Kappern und Streifen

Limonieschalen daran, läßt Alles eine halbe Stunde abbünken, richtet es an und bringt es zur Tafel.

**V. Mehlspeisen.** 1. Plumpudding. Man nimme  $\frac{1}{2}$  Pfund Kernfett, schneidet es klein und würflich, dann  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zibeben ohne Kern, die fein geschnittene Schale von einer Limonie, und gibt dieses Alles mit einem halben Glase guten Branntwein, vier Eiern, 6 Loth Zucker,  $\frac{1}{2}$  Seidel Milch und ein wenig Salz in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Serviette, bindet diese zusammen und kocht die darin enthaltene Masse 2 bis 3 Stunden lang. Hierauf wird die Serviette aufgebunden, der Pudding in schmale Streifen geschnitten, zierlich auf den Rand einer mit Rum begossenen Schüssel gelegt, der Rum angezündet, und so brennend auf die Tafel gegeben.

2. Schneeballen von vorzüglicher Art. Man gibt zwei Hände voll feines Mehl auf ein Radelbrett, dazu 4 Eierdotter, 3 Löffel voll Wein, 2 Löffel voll Milchrahm und etwas Salz, und arbeitet diesen Teig so lange ab, bis er keine Bläschen mehr bekommt, reibt ihn dann in die Lätze und formt 15 kleine Leibchen davon. Diese werden dann messerrückenbreit ausgewalzt und mit einem Krapsenradl in kleinfingerbreite Streifen getheilt. Hierauf stellt man Schmalz in einer kleinen Pfanne über das Feuer, läßt es heiß werden und gibt immer ein Fleckchen nach dem Andern auf einen Kochlöffel, von welchem man es in das Schmalz hinabrollen läßt. Wenn es auf einer Seite braun ist, kehrt man es um, nimmt es dann, sobald beide Seiten goldbraun sind, heraus, legt andere ein, und fährt so fort, bis alle gebacken sind. Die ausgebackenen läßt man auf Flusspapier ablaufen, gibt sie auf die Schüssel, überfaet sie reichlich mit fein gestossenem Zucker und bringt sie auf die Tafel.

3. Kartoffel-Auflauf. Acht Eierdotter und acht Loth Butter werden zusammen recht flaumig abgetrieben, dann zwei Hände voll weich gottene und fein geriebene Erdäpfel, jedoch mehlig und nicht spedige, darein gegeben, hierauf werden 6 Loth gestossener Zucker und die von den 8 Eiern gebliebene zu Schnee geschlagene Klare behutsam damit verrührt, dann wird ein Kasserol oder eine glasierte Rein mit Butter bestrichen, das Gemisch hineingethan und langsam gebacken. Man kann auch als Unterlage nach dem ersten Aufguss eingegottene Früchte dazu nehmen, wodurch man einen sehr wohlschmeckenden Früchtenauflauf erhält.

4. Zuckerstrauben. Das Weiße (die Klar)

von 12 Eiern wird zu einem recht festen Schnee geschlagen, mit einem Viertel gestossenen Zucker, zwei Eßlöffel voll Wein und ebenso viel Mehl gut durch einander gerührt, damit ein Teig von der Dike des Eingetraysten entsteht. Hierauf stellt man Butter oder Rindschmalz in einer Pfanne über das Feuer, geben den Teig in den Straubentrichter, jedes Mahl ungefähr 3 Löffel voll, und läßt es unter schnellem Hin- und Herziehen des Trichters in die Pfanne, wenn die Straube hellgelb gebacken ist, nimmt man sie heraus, läßt das Fett auf Löschpapier ausziehen und gibt sie auf eine Schüssel; auf diese Art fährt man fort, bis der Teig alle ist, überstreut die Strauben auf der Schüssel mit Zucker und bringt sie zur Tafel.

5. Spanische Aepfel. Ein leichtes Kasserol oder eine solche Rein, auch ein blecherner Tortenreif wird mit mürbem Teige gut ausgefütert; dann schneidet man süße Aepfel, am besten wol Maschanzer, in ganz dünne Spalten, bestreut sie gut mit Zucker und Zimmt, mischt auch Weinbeeren und Zibeben ohne Kern darunter, füllt eine Lage davon in das Behältniß, gibt neuerdings Zucker und ein Stückchen Butter darauf, und fährt so fort bis das gewählte Behältniß voll ist. Zuletzt macht man von dem mürben Teig einen Deckel, drückt das Ganze fest, und läßt es in einem abgekühlten Ofen langsam backen. Sobald es schön braun ist, nimmt man es heraus, stürzt es auf eine Schüssel und gibt es mit Zucker gut bestreut auf den Tisch.

**VI. Braten.** 1. Vortrefflicher Kalbs-Nierenbraten. Man wählt einen zarten, weißen Nierenbraten, wäscht ihn gut aus, salzt ihn durch und durch mäßig ein, und läßt ihn etwas im Salze liegen, dann wird er in einen Spieß gesteckt, denn der Spießbraten ist weit wohlschmeckender und verdaulicher als der Röhrenbraten, begießt ihn während des Bratens mit guter Rindsuppe und Butter, wenn er schon bald ausgebraten ist, nimmt man einige Löffel voll frischen und guten Milchrahm, gießt ihn über den Braten und fährt so lange mit dem Umdrehen des Spießes fort, bis er schön und rasch ausgebraten ist, richtet ihn in eine Schüssel an, thut etwas Rappern und Limonieschalen-Streischen darauf, gießt die Bratensoß darüber und bringt ihn zur Tafel.

2. Gebratener Hase mit Saft. Ein nicht zu alter fleischiger Hase wird gut ausgeweidet, ausgewaschen, gehäutet und gespiet, dann in eine Weize aus gutem Weinessig, Wurzeln, Kräutern und Gewürzen gelegt; zwei Tage darin liegen gelassen, an den Spieß gesteckt und unter beständiger Begießung mit Milchrahm und den Saft der Weize voll-

kommen gebraten. Zuletzt wird die in die Bratpfanne ablaufende Saftbrühe über den auf eine Schüssel angerichteten Hasen gegossen, dieser mit Zitronenspalten und Rappern belegt und so auf den Tisch gegeben. Will man den Genuß noch erhöhen, so können auch einige Haschehrapseln um den Hasen herum gelegt werden.

3. Nente auf Wildpretart zugerichtet. Man nimmt eine fleischige nicht zu alte Ente, spickt sie und legt sie in eine Beize aus gutem Früchtieneffig, Wurzeln, Majoran und Lorbeerblättern, Gewürznelken und Pfefferkörnern, worin sie 2 bis 3 Tage liegen muß. Dann dünstet sie in einer Rein mit der Beize und gutem Milchrahm, bis sie weich ist, begießt sie mit der rückgebliebenen Beize und neuem Rahm, läßt Alles nochmal aufdünsten und richtet die Nente zierlich an.

4. Gebratener Rehrücken. Nachdem der Rehrücken mit frisch gefelstem Specke gut gespickt worden ist, steckt man ihn an den Spieß, begießt ihn fleißig mit Butter und Rahm, und läßt ihn an einem hellen Feuer unter beständigem Umdrehen gut ausbraten, doch darf er nicht allzu weich werden. Zuletzt macht man eine braune Soß mit Rahm und Rappern, legt den Rehrücken auf eine Schüssel und gießt diese Soße darüber, indem man einige Limoniescheiben darauf gibt.

**VII. Salat.** 1. Haringssalat mit Äpfeln. Man reinigt einen Holländer-Haring, wäscht ihn aus und schneidet ihn in kleine Stücken oder auch in Streifen, die man schneckenförmig einwindet. Hierauf nimmt man einige Borsdorfer oder Maschanzer Äpfel, schält sie und schneidet davon kleine Würfel, die man zwischen den Haring einstreut und so auf den Tisch gibt.

2. Pomeranzensalat. Man nimmt eine oder nach Anzahl der Gäste zwei Pomeranzen, schneidet sie in Scheiben und legt sie zierlich auf eine Schüssel, wobei man jedoch die zwei Endseiten mit der Schale weglassen muß, gibt dann auf jede Scheibe eine Portion Ribisel- oder Himbeer Eingefottenes, gießt guten weißen Wein darüber, und bestreut es reichlich mit fein gestossenem Zucker.

3. Artischocken- oder Spargel-Salat. Die Artischocken oder Spargelpfeifen werden gut gepuht, ausgewässert und dann weich gesotten, dann mit Himbeer-Effig begossen, ganz feines Del daran gegeben und so zu Tische gebracht.

4. Gekrausten Salat mit Kartoffeln

und Sardellen. Man nimmt einige Rosen breitgekrausten Salat, befreit ihn von den groben Blättern, siedet einige Rispelerdäpfeln weich und schneidet sie in Spalten. Hierauf puht man einige Sardellen, wäscht sie gut aus und schneidet sie in dünne Streifen, nun macht man die Kartoffeln in Essig und viel Del an, gibt sie unten in die Schüssel, legt den blätterweise gepuhten Salat darauf und ganz oben die geringelten Sardellen, nun gießt man guten Früchten- oder Vertrameffig darüber und gibt das Ganze auf den Tisch. Um den Aufpuß recht zierlich zu machen kann man in die Mitte die abgeschchnittene Krone einer Sellerie stellen.

**VIII. Fische.** 1. Gebänderter Hecht. Der Hecht wird abgeschuppt, aufgeschnitten, ausgeweidet und in frischem Wasser sorgfältig zwei bis dreimal gereinigt. Dann schneidet man ihn in zwei Hälften und diese wieder in dreifingerbreite Stücke der Länge nach, gibt selbe mit einer gelben Rübe, Petersilwurzel und Sellerie, alles in Scheiben geschnitten, nebst einem Stückchen Ingwer, Thymian, Lorbeerblättern, einigen Stücken Gewürznelken, Reu- gewürz, Pfeffer, Zwiebel und Zitronenspalten nebst viel Salz in eine Rein oder Kasserol, gießt ein Eitel Weineffig und eben so viel Wasser kochend darüber, deckt es gut zu und läßt es auf frischer Gluth dünsten, bis der Fisch weich ist, wo er dann angerichtet und mit grünem Petersilie überlegt auf den Tisch gegeben wird.

2. Scharf ausgebackene Grundeln. Die Grundeln dürfen nicht zu klein sein, werden ausgeweidet, in frischem Wasser ausgewaschen, dann in mit feinen Semmelbröseln vermengtes Mehl getaucht, mehrmals umgekehrt und in Rindschmalz ausgebacken. Sobald sie goldbraun werden, muß man sie aus dem Schmalze nehmen; das Fett auf Fluxpapier ausziehen lassen und sie mit grünem Petersilie belegt, anrichten.

**IX. Torten.** Gerührte Linzertorte. Man verrührt  $\frac{1}{2}$  Pfund weiß flaumig abgetriebene Butter mit 5 Eierdottern, gibt dann  $\frac{1}{2}$  Pfund gehäutete fein gestoffene süße Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen klein gestoffenen Zucker und  $\frac{1}{2}$  Pfund Auszugmehl darein, macht einen Teig, und walkt diesen auf dem Nudelbrett halbfingerdick aus, formirt dann eine runde Scheibe durch Auslich mit der Tortenplatte, gibt sie in die Tortenform, übergießt sie mit Eingefottener und übersticht sie mit Stängeln; dann bestreicht man das Ganze mit abgeschlagenen Eiern und backt es im Ofen heraus.