

Stande. Diese kann man hernach aus der Hütte hinweg, und an einen andern finstern, trocknen und ruhigen Ort bringen, dabei aber in Acht nehmen, daß die schwächeren Stöcke allzeit von den volkreicheren entfernt zu stehen kommen, damit man die schwachen bei größerer Kälte bedecken, und denselben von Zeit zu Zeit nachsehen könne, ohne dabei die volkreichen in ihrer Ruhe zu stören. Auch kann man die Stöcke, besonders die volkreichen und starken sicher den ganzen Winter hindurch in der Hütte stehen lassen, nur muß man die Thüren an denselben verschließen, damit ihre Wohnung finstern und mäßig warm bleibe, wie auch damit die Sonne nicht hinein scheine, welche die Bienen zum Ausfliegen antreibt, wo sie dann im Schnee oder bei der kalten Luft erstarrt. Sodann muß man ihnen alle 5 bis 6 Tage, oder nach Beschaffenheit der Witterung auch öfters nachsehen, ob sie zu kalt, oder zu warm haben, u. d. gl. Jedoch muß man so still als möglich sich dabei verhalten, damit man die Bienen nicht störe, und sie nicht unruhig mache. Denn, wenn sie in ihrer Ruhe gestört werden, so saufen sie sich gleich voll Honig an, wodurch viele zerbersten; nebenbei drausen sie so stark, daß vielmal ganze Stöcke durch die daraus entstehende Hitze erstickten. Man muß demnach darauf Bedacht nehmen,

daß alles Getöse von Menschen und Vieh davon entfernt bleibe, und alle Erschütterung der Hütte oder der Stöcke vermieden werde. Geben die Bienen im Winter eine sanfte Stimme von sich, so verlangen sie Wärme; in solchem Fall darf man die Stöcke nur mit Rogen oder frischem Stroh wohl bedecken. Lassen sie aber ihre Stimme stark hören, so fehlt es ihnen an Luft, diese kann man ihnen durch Vergrößerung der Fluglöcher, und durch Eröffnung der in jeder ordentlich gebauten Hütte an den beiden einander entgegengesetzten Seiten sich ober befindlichen Luftlöcher ganz leicht verschaffen.

Das Eingraben der Bienenstöcke, welches man an mehreren Orten versucht hat, um zu verhindern, daß die Bienen im Winter nichts von der äußeren Luft empfinden, folglich in einem gleichsam beständigen Schlafe bleiben, und sehr wenig oder gar nicht verkehren sollten, ist, so viele Versuche man auch immer damit angestellt, und so viele Vortheile man dabei beobachtet hat, doch in den meisten Fällen mehr schädlich als nützlich befunden worden. Daher wäre es besser gethan, wenn man sich damit gar nicht abgab, da durch das Versetzen der Bienenstöcke an einen kühlen, trocknen und finstern Ort das nämliche eben so gut und mit weniger Gefahr zu Stande gebracht werden kann.

IV. Abtheilung. Küchen-Kalender.

Man kann eine recht gute Köchin sein, und Alles, was vorgeschrieben wird, zur höchsten Zufriedenheit bereiten; aber dennoch nicht Umsicht und Kenntniß genug besitzen, auch ohne anordnende Leitung eine Tafel zu bestellen, eine Wirthschaft mit Geschmack und Anstand, nach eigener Bestimmung zu führen, in welchem Fall doch Köchinnen nicht selten kommen können. In dieser Rücksicht dürfte es wohl sehr angemessen sein, schließlich unsere geneigten Leserinnen bekannt zu machen mit der rechten Zeit des Einkaufes verschiedener Vistualien und den Vortheilen ihrer längeren Aufbewahrung.

Sowohl Frauen, die ihrer Haushaltung selbst rühmlich vorzustehen wünschen, als auch Köchinnen, die mit Verstand und Umsicht, zur Zufriedenheit das ihnen anvertraute Küchenregiment führen wollen, haben für ihre Speiseanordnungen vorzüglich die rechte Zeit des Einkaufes, nämlich jene Zeit, wo die auf eine anständige Tafel zu bringenden Gegenstände durch schmackhafte Zartheit am besten

sind, zu beobachten. Sobald diese, allen Produkten sowohl aus dem Thier- als Pflanzenreich festgesetzte Epoche vorüber ist, eignen sie sich nicht mehr schicklicher Weise zum Auftragen. Früher oder später, der allgemeinen rechten Zeit, sind wohl Gartenfrüchte und Obstsorten — in Glas- und Zreishäusern erzeugt — als seltene Delikatesse auf die Tafel zu bringen, aber nicht später, mit Ausnahme der einzigen Erdbeeren, die im Juni wie im September gleich willkommen bleiben. So wird z. B.

Kohlraabi nach Michaelis holzig und verliert dadurch seinen guten Geschmack.

Grüne Schnittbohnen erhalten sogleich eine widerliche Süßigkeit, sobald sie ein nächstliches Reif trifft.

Kren ist vor Michaelis seines gruslichsten Geschmacks wegen nicht wohl brauchbar.

Grüne Erbsen, sind am schmackhaftesten, wenn sie weder zu dünn noch zu dick sind.

Kraft-Suppe. Man siedet in zwei Maß Wasser $\frac{1}{2}$ Pfund Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Kalbsmilz, Wurzeln und Grünes, und läßt es bis zur Hälfte einkochen, dann gibt man 2 Loth Reis und 2 Loth Gerste dazu, und läßt es bis auf 4 Kaffeeschalen einkochen, dann ist es fertig.

Ragout-Suppe. Man schneidet zu einem Ragout Champignons, Kälberbrüstel, Carfiol, große Peterflie, auch Spargel, würzt und salzt es, dann macht man eine gelblichte Einbrenn, gießt sie mit so viel Suppe auf, als man braucht, und läßt das Ragout darin aufsieben. Man gibt dann gewöhnlich gebackene Semmelbrösel - Knödeln und dergleichen hinein.

Wein-Suppe. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Seitel Wein und ein Theil Wasser, ein Stück Zucker, ein Stück ganzen Zimmt, und von einer halben Citrone die Schale, und läßt solches zusammen aufkochen, sodann schlägt man 3 Eierdotter in einen Topf und 1 Löffel Rahm, und sprudelt es unter einander ab. Wenn der Wein aufkocht, so wird solcher mit den Eiern abgeseigt, und auf gebähte Semmel angerichtet.

Bier-Suppe. Man gibt in eine Pfanne $\frac{1}{2}$ Maß Bier, ein Stück Zucker, Citronen-Schalen, und läßt es unter einander kochen, schlägt 6 Eierdotter in einen Topf, gibt einen Löffel Obers dazu, sprudelt es gut ab, und wenn das Bier kocht, so wird es mit der Eidotter abgeseigt, und auf gebähte Semmel angerichtet.

Citronen-Sauce. Mit den Citronen macht man es wie mit den Drangen. Man schält die gelben Schalen dünne ab, kocht sie weich, und gießt so viel Coulis darauf, als man benöthiget ist, würzt sie mit etwas Muskatennuß, Pfeffer und nöthigem Salz, und legirt sie zuletzt mit 3 oder 4 Eier gelb, wenn sie weiß sein soll, ab.

Champignons-Sauce. Sind die Champignons frisch, so wird zuerst die Haut davon abgeschält, oder wenn sie so klein sind wie Nüsse, so wäscht man solche nur mit Salz und Wasser rein, spült sie ab, und setzt sie trocken mit einem Stückchen Butter, etwas Salz, eine ganze Zwiebel, und von einer halben Citrone den Saft, zugedeckt auf gelindes Feuer. Nach ein paar Minuten wird Feuchtigkeit genug darauf zu finden sein, dann läßt man solche auf etwas starkem Feuer rasch einkochen, gibt so viel weiße oder braune Coulis, als nöthwendig ist darauf, und beim Ableigern mit 3 oder 4 Eierdottern drückt man noch von einer Citrone den Saft dazu. Sind die Champignons groß, so schneidet man

sie in feine Filets oder Würfel, wäscht sie, wie schon gesagt, und verfährt wie oben. Sind es aber getrocknete, so legt man solche erst in hinlängliches Wasser; nach einer Stunde kocht man sie, schneidet sie nach Belieben klein, und da diese getrockneten nicht die Kraft haben, wie die frischen Champignons, so muß man ihnen zu Hilfe kommen. Daher hackt man ein paar Chalotten fein, thut die Champignons nebst einem Glas Wein, 1 Löffel Brühe und 1 Löffel von Champignons-Wasser dazu, läßt dieses mit den Champignons ganz kurz einkochen, gibt sodann die Coulis darauf, und macht es, wie oben beschrieben, weiß oder braun.

Sardellen-Sauce. Von den Sardellen wird ein paar Mal die weiße Haut abgewaschen, dann werden sie von den Gräten abgeplückt, und auf den Tisch mit eben so viel Butter, wie es Sardellen sind, klein gebackt und durch ein Haarsieb gestrichen. Soll die Sauce nun weiß sein, so schlägt man in ein Haarsieb 4 Eierdottern und von einer Citrone den Saft, und spült das Sieb mit einem Löffel voll Wein durch, thut von den durchgestrichenen Sardellen einen guten Löffel voll dazu, würzt es mit etwas Muskatennuß, Pfeffer und im Nothfalle auch mit Salz, gibt so viele weiße Coulis, als man Sauce benöthiget, dazu, und ziehet zuletzt die Sauce, auf dem Feuer kochend, heiß ab. Soll sie aber braun sein, so rührt man die durchgestrichenen Sardellen mit dem Saft von 1 Citrone, 1 Glas Wein, etwas Pfeffer und Muskatennuß, erstlich dünn, gibt dann hinlänglich braune Coulis darauf, läßt es ebenfalls unter stetem Rühren ankochen, und richtet es sodann über das hierzu bestimmte Entrée.

Gurken-Sauce. Sind die Gurken frisch und grün, so prägt man sie ab, und schneidet sie in Stücken eines Fingergliedes groß, wäscht sie rein, und läßt sie auf einem Siebe ablaufen. Soll die Sauce weiß sein, so passirt man die Gurken mit etwas klarer Butter, Salz und Pfeffer, auch einer ganzen Zwiebel, bis das Feuchte kurz eingekocht ist. Dann gibt man weiße Coulis darauf, läßt es ein Mal durchkochen, und thut zuletzt von einer Citrone den Saft daran; legirt es mit 4 Eierdottern ab, und gibt auch etwas Schnittlauch, fein geschnitten, dazu. Will man die Gurken-Sauce braun haben, so setzt man die Gurken mit 1 Löffel voll Provenzer - Dehl und mit den vorigen Ingredienzen auf, läßt sie gelinde schweigen und passiren, gibt dann braune Coulis darauf, von 1 Citrone den Saft und etwas Glas dazu, läßt es durchkochen, und richtet es an.

Zwiebel-Sauce. Man schneidet eine Hand voll Zwiebeln in Würfeln, und passirt solche mit hinlänglicher kalter Butter und 1 Theelöffel voll Zucker, bis sie gelbbraun sind, gibt braune Coulis, ein Glas Essig, Wein und etwas Pfeffer daran, und läßt es durchkochen. Dieß ist eine gute Sauce unter Cottelets und Grillanden.

Mandel-Kren. Man macht ein Koch von Milch, gestoßene Mandeln und Zucker, dann Mehl, sollte es zu dick werden, so kann man etwas Suppe nachgeben. Dann reibt man den Kren fein, brennt ihn mit heißem Wasser ab, und vor dem Anrichten gibt man den Kren in die siedende Sauce.

Englischer Braten. Ein Rinder-Nierenstück wird 8 oder mehrere Tage in zwei Kannen Essig gelegt. Hierbei muß man sich aber nach der Witterung richten. Im Winter kann es länger, im Sommer nur höchstens 8 Tage liegen. Hierzu gibt man eine gute Hand voll Zwiebeln, vor der Hand geschnitten, etliche Lorbeerblätter, Salz und ein paar Citronen-Schalen, und stellt es zugedeckt an einen sicheren Ort. Wenn Gebrauch davon gemacht werden soll, bindet man das Fleisch am Spieße fest, und bratet es 4 Stunden, unter welcher Zeit dasselbe erst mit Butter und dann mit seinem Saft fleißig begossen wird. Ist der Braten nun gar, so ziehet man ihm vom Spieße ab, legt ihn in eine geräumige Kasserole, füllt aus der Bratenpfanne das ausgebratene Fett oder Beaise ab, gießt zu dem Saft oder zu der eigentlichen noch darin befindlichen Brühe noch einen Schöpfstößel voll braunen Saft, läßt den Saft losweichen, gießt es durch ein Sieb über den Rinderbraten in die Kasserole, schneidet eine Citrone in Scheiben dazu, und läßt nun den Rinderbraten 1 Stunde im Backofen zugedeckt heiß stehen, richtet ihn dann an, und gibt die Sauce apparte dazu.

Kottelets von Kalbfleisch grillirt. Man schneidet, pugt und klopft die Kottelets, zieht solche durch zerlassene Butter, und bannirt sie mit geriebener Semmel, worunter etwas Salz und Pfeffer, legt sie auf einen mit Speck bestrichenen Kof, bratet sie über dem Kohlenfeuer, und gibt eine durchgeschlagene weiße Rüben-Sauce darunter. Auch kann man andere Saucen nach Belieben, und wie man die Zuthaten dazu hat, erwählen.

Kälber-Karbonaden in Grisette. Man schwitzet die Kottelets in Butter und Kräuter gar, macht sich einen Buttermisg parat, rollt ihn aus, und sticht solche Blätter heraus wie zuvor. Damit belegt man kleine flache blecherne Formen, thut Fasch darein,

das Kottelet darauf, und deckt es mit Teig zu. Die Rippen können alle heraus und zurück gelassen werden. Wenn hierauf die Kottelets außen mit Butter bestrichen sind, so bäckt man sie gar und wäscht sie eine Sauce, die man apparte dazu gibt.

Kalbsköpfe mit süßer Sauce. Die gebrühten Kalbsköpfe und Füße kocht man gebrüht dann die Kinnbacken alle heraus, und legt das Fleisch in eine Kasserole, gibt die fertige süße Sauce darüber, und läßt sie damit langsam durchziehen, damit das Fleisch von der Sauce Geschmack erhalte. Auch kann man Sauce blanc oder Holländer Sauce dazu nehmen.

Gebratenes Lamm mit grüner Sauce. Der Lammbraten wird mit brauner Butter und ganz einfach gar gebraten, und beim Anrichten die grüne Sauce dabei gegeben.

Gedünstete Kälberne Schnitzel. Man nimmt Schnitzel von Karbonaden, besprengt es mit Salz, sodann wird eine Rein oder Kasserole mit Speck und Butterblättern, Citronen-Schale, Zwiebel, ungeschnittener Petersilie und Ruttelkraut befüllt. Dann werden die Schnitzel darauf gelegt, man zerlassene Butterf darau, unten und oben über, jedoch ganz schwach, und lasset es so lange dünsten bis solche braun werden, bestreut es mit Mehl, und läßt solche überdünsten, sodann gibt man ein wenig Rindsuppe darau, so wie auch frische Citronen-Schalen, lasset dieß bis es weich ist, dünsten, und dann gibt man ein wenig Milchrahm darau, und solche auf eine Schüssel, schlägt die Sauce durch ein Haarsieb darüber, so sind sie fertig.

Linzer-Torte. Man treibt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter gut ab, dann rührt man 8 Loth Mandeln, dann Eierdotter, Limonien-Schalen und Saft, 4 hartgekochte feine geschnittene Eierdotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker von 4 Eierweiß den Schnee, und 1 Pfund Mehl darein. Dieses mengt man Alles unter einander. Dann macht man zuerst ein rundes Blatt, füllt es mit Eingesottenes oder Weinberl und Zibeben darau, dann überlegt man es mit runden von dem Teig gemachten Stangeln, befreicht sie mit Eierweiß, überzuckert sie, und bäckt sie auf dem Bleche.

In Drangen gespickte Hühner. Die Hühner gereinigt und zum Braten dressirt, schälet man von ein paar Drangen die Schalen, und spickt die Hühner damit. Auch kann man die Seite mit Speck bespicken, bratet sie am Spieße mit Butter und Salz gar, drückt den Saft von den Drangen in eine dazu bestimmte Coulis, und gibt

sie beim Anrichten unter die Hühner. Sehr gut passen hierzu Auster-, Muschel-, Trüffel- und andere Saucen, nur nicht die süße Sauce.

Zunge gedämpfte Hühner. Den rein gemachten Hühnern werden die Füße eingebogen, oder auch nur mit der Packnadel und Bindfaden angezogen, in einer Braise rangirt, und gar gemacht, dann wählt man sich eine beliebige Sauce wozu man gerade die Ingredienzien vorrätzig hat, und gibt sie beim Anrichten darunter.

Kleine Pastetchen und Ragout von Austern. Man blanchirt die Austern, 50 Stück, mit etwas Brühe und Wein, jedoch nicht zu hart, läßt sie aufs Sieb ablaufen, rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum mit 5 bis 6 Eierdottern, drückt den Saft von 1 Citrone dazu, gibt etwas Muskatennuß, Pfeffer und 2 Löffel voll Mehl dazu, thut die aufgelaufene Sauce dazu, und rührt es auf dem Feuer ab, legt die Austern in die Sauce, und wenn die Pastetchen abgebacken sind, richtet man 1 oder 2 Austern mit Sauce in einer jeden Pastete an.

Ein gedünstetes Poulard zu machen. Man nimmt Wurzelwerk und Zwiebeln in eine Kasserole, ein wenig Fett, verbindet das Poulard auf der Brust mit Speck, leget es auf das Wurzelwerk, und läßt es dünsten, dann gibt man zuweilen eine Suppe darauf, damit es schön weiß bleibt, wenn das Poulard gedünstet hat, so leget man es heraus; und staubt das Wurzelwerk, gibt Suppe darauf, säuert es mit Wein, schlägt es durch ein Sieb; und läßt es noch ein Mal mit dem Poulard aufkochen.

Wildschwein oder Schwarzwildbret. Man reiniget ein Stück Wildschweinfleisch, und gibt es in eine Kasserole, welches man mit Wurzeln, Zwiebeln und Petersilie, Gewürz, Lorbeerblättern, Ruttelkraut, Limonie und Salz einrichtet, und füllt es auf mit Essig, Wasser und Wein, und läßt es in Essig und Dehl, oder warm in eine Soff geben.

Tauben in Blut. Man richtet die Tauben wie gewöhnlich her, aber wenn man sie absticht, so bewahret man das Blut in Essig auf. Dann richtet man ein Geschirr ein, mit Wurzeln, Zwiebeln, grüner Petersilie, Limonie, Gewürz, Lorbeerblättern, Ruttelkraut, etwas Speck und ein Stück Butter, gießt Suppe darauf, und läßt die Tauben darin dünsten, dann nimmt man die Tauben heraus, staubt die Sauce mit Mehl, und gibt das Blut und rothen Wein hinein, dann passirt man die Sauce über die Tauben, und läßt sie noch eine Zeit aufkochen.

Braunkohl oder Grünkohl zu kochen. Wenn der Braunkohl Frost und Reif gehabt hat, so ist er am besten. Nachdem er gehörig gereiniget ist, wird er zwar Anfangs mit hinlänglichem Wasser ins Kochen gebracht, man gießt das Wasser aber nicht weg, sondern läßt es schnell und kurz einkochen, passirt etliche Zwiebeln und etwas Zucker in Butter, gibt den Kohl mit seiner eingekochten Sauce dazu, füllt Brühe und Schü darauf, und läßt ihn mit gehörigem Salze ganz kurz einkochen. Beim Anrichten garnirt man ihn gern mit Kastanien, wenn solche in kochendem Wasser abgeschält, und mit Butter und Zucker geschmückt sind. Man servirt den Braunkohl gern zu gebratener Gans, Aente, Pöckelfleisch oder geräucherten Gänsebrüsten.

Kartoffeln mit Rahm. Die zuvor in Wasser mit den Schalen abgekochten Kartoffeln schneidet man in Scheiben, oder wenn solche klein sind, läßt man sie ganz, passirt in Butter einige Chalotten und etwas Mehl, gibt gute Milch darauf, etwas Pfeffer und fein gehackten Schnittlauch darein, läßt es durchkommen, thut die Kartoffeln dazu, und läßt es langsam dünsten.

Kartoffel-Knödel mit brauner Butter. Wenn die Kartoffeln im Wasser gar gekocht und abgeschält sind, reibt man solche auf einem Niebelsen zu einem guten Teller voll, dann schneidet man $\frac{1}{2}$ Pfund Speck in kleine Würfel, und bratet solche, bis er gelb ist, und röset eben so viel in Würfel geschnittene Semmel dazu; wenn beides gelbbraun ist, thut man 3 ebenfalls in kleine Würfel geschnittene oder gehackte Zwiebeln dazu; und läßt die Zwiebeln in der Semmel und dem Specke so lange langsam braten, bis letztere gar oder weich sind, dann rührt man in die Kartoffeln 4 bis 6 Eierdotter, thut den gebratenen Speck und Semmel dazu, und noch eine Handvoll geriebene Semmel darüber; wenn es gehöriges Salz erhalten, macht man runde Knödel davon, kocht solche in kochendem Wasser mit etwas Salz, und gibt beim Anrichten braune Butter dazu, worin eine Handvoll geriebene Semmel kraus gebraten ist.

Zunge Bohnen zu kochen. Wenn die Bohnen abgepußt und gewaschen, schneidet man solche länglich vor der Hand, und blanchirt sie in hinlänglichem Wasser mit etwas Salz. Wenn solche meist weich, gießt man sie auf einen Durchschlag. Von dem durchgelaufenen Wasser läßt man ein gutes Theil kurz einkochen, thut in eine Kasserole Butter und Mehl, Muskatennuß und Pfeffer, auch Pfefferkraut und Petersilie, gibt Brühe und das ein-

gekochte Bohnenwasser dazu, rührt es auf dem Feuer ab, thut die blanchirten Bohnen hinein, und läßt sie auf einer heißen Stelle stehen bis zum Anrichten.

Zuckerbohnen zu trocknen und aufzubewahren. Um die Perlbohnen zu trocknen, läßt man solche in kochendem Wasser ein Mal überkochen, bringt sie auf Durchschläge mit kaltem Wasser abgekühlt, und wenn sie auf leinenen Tüchern abgelaufen sind, trocknet man sie auf Blechen oder Körben im schwach geheizten Ofen. Man weicht jedes Mal Abends die getrockneten Früchte in weiches Wasser ein, wenn man den andern Tag Gebrauch davon machen will.

Sauerkraut mit Maschanzker Nepseln. Man nimmt eingemachtes Sauerkraut, und wenn solches schon eine Zeit gekocht hat, schneidet man Nepseln in feine Filets, und thut solche zu dem Kohle, spart übrigens nicht die Butter oder sonstiges Fett am Sauerkraute, indem es viel dergleichen bedarf.

Spinat zu kochen. Wenn der Spinat gut gewaschen ist, wird er in vielem Wasser weich blanchirt, dann auf dem Haarsiebe oder Durchschlag mit kaltem Wasser ausgebrückt und fein gehackt; dann passirt man ein Stück Butter und einen Löffel voll Mehl zusammen, läßt es mit der Brühe aufkochen, gibt zuletzt etwas Pfeffer und Muskat zu dem Spinat dazu, und rührt denselben in der Sauce durch, würzt ihn mit nöthigem Salze und richtet ihn an. Man kann den Spinat auch anstatt der Bouillon mit Milch zubereiten.

Weiskraut in Wurst mit Rahm. Man kocht die weißen Kohlköpfe, wie zuvor gedacht, im Wasser weich, hachirt das innere Herz vom Kohl, passirt solches in Butter, und melirt solches unter den hierzu bestimmten Fäsch, bestreicht eine Serviette mit Butter und streuet solche mit geriebener Semmel aus, legt einige Blätter in die Mitte der Serviette, und streicht Fäsch darüber, und kontinuirt mit Fäsch und Kohlblättern, bis beides alle ist; man muß das Salz nicht sparen, sonst erhält es keine Kraft, dann bindet man die Serviette fest zusammen, hängt solche in einen Kessel mit kochendem Wasser, und läßt ihn zugedeckt $1\frac{1}{2}$ Stunde gut kochen. Dann gibt man beim Anrichten folgende Sauce darüber: in $\frac{1}{2}$ Pfund Butter passirt man 2 Löffel voll Mehl, läßt es mit Milch aufkochen, thut ganz wenig Zucker dazu, und legirt es zuletzt beim Anrichten mit dem gelben von 3 oder 4 Eiern, oder man gibt eine Coulis-Sauce, weiß oder braun darüber.

Rosine Essiggurken einzulegen. Zu den

Essiggurken gehört besonders guter scharfer Weineßig. Die Gurken wäscht man erstlich sehr rein, und salzt solche in einem Gefäße die Nacht ein. Am andern Tage trocknet man solche rein ab, rangirt sie in große Töpfe oder Fässer, gibt etliche grüne Lorbeerblätter, Pfeffer, Ingwer, Nellen, spanischen Pfeffer und ein paar Körner Nocambole darauf, läßt den Essig kochen und gießt ihn lauwarm auf die Gurken, zum dritten Male nach 8 Tagen gießt man den Essig heiß auf die Gurken, bindet sie fest zu, und verwahrt sie.

Gries-Strubel mit Mandeln und Dbers. Ein halbes Pfund Gries wäscht man, und gießt das Schaumige davon weg, thut etwas Zucker und Butter dazu, füllt den Gries mit $\frac{1}{2}$ Kanne kochender Milch an, und rührt solchen so lange, bis er kocht; dann setzt man ihn auf gelindes Feuer, deckt ihn zu, und läßt ihn steif ausquellen; bäckt dann 11 bis 12 Plinzen, wie die vorigen, und wenn ein guter Teigrand auf einer Schüssel gesetzt ist, füllt man $\frac{1}{2}$ Pfund abgeschälte Mandeln mit 1 Ei ganz fein rührt solche unter den Gries, und im Falle der Gries zu dick sein sollte, verdünnt man ihn mit noch etwas Milch, damit sich derselbe bequem in die Plinzen streichen läßt; wenn dies geschehen, so bestreicht man die Schüssel und den Rand mit Butter, schneidet die gefüllten Plinzen in Stücken gleicher Höhe des Randes, und rangirt sie ein, schlägt 6 oder 8 Eier mit $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter Muskat und Zimmt, gießt solche kalte Crème über die Plinzen, und läßt es eine gute Stunde im Ofen backen.

Reis-Strubeln mit Mandeln und Weinbeeren. Wenn der Reis ein paar Mal blanchirt hat, so gießt man $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und eben so viel Zucker darauf, und läßt ihn zugedeckt auf flachem Feuer ausquellen. Unter solcher Zeit bäckt man von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch und 6 Eier 12 oder noch mehrere Plinzen wäscht und blanchirt $\frac{1}{2}$ Pfund Weinbeeren, und reißt $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln mit 1 Ei ab. Wenn dann ein Rand auf einer Schüssel fest aufgesetzt und angetrocknet ist, bringt man die Weinbeeren und Mandeln auch etwas Zimmt und Citronen-Schale in den Reis, streicht solchen in die Plinzen, rangirt so hoch als der Rand, die Plinzen auf der hohen Kante in den mit Butter bestrichenen Rand, schlägt 6 bis 8 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zimmt und Citronen-Schale, alles zusammen über die Plinzen, und läßt es im Ofen eine gute Stunde backen, Will man vorhergehende Strubeln

ausbacken, so macht man solche eben so fertig, nur thut man noch 1 oder 2 rohe Eierdotter unter den Reis oder Gries, füllt die Plinzen, rollt sie auf, schneidet sie in Stücken, bestreicht sie gut mit Eier, und bannirt sie gut mit halb Semmel und halb Mehl; dann werden sie in heißer Butter oder Braise ausgebacken, und beim Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut.

Mehlspeis von Reis. Man blanchirt 1 Pfund Reis ein paar Mal in Wasser; dann wird er abgeseigt, eine Kanne Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker darauf gegeben, und wenn es abgekocht ist, auf gelindem Feuer ausquellen gelassen. In einer anderen Kasserole wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und 16 Eierdotter zu Schaum gerührt, Muskat, Zimmt und Citronen-Schale, und wer es will, auch $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln und $\frac{1}{2}$ Pfund Weinbeeren darunter gegeben, das Weiße zu Schnee geschlagen und Alles zusammen in einen mit Butter bestrichenen Rand gethan, und $1\frac{1}{2}$ Stunde backen gelassen.

Kirschkuchen mit Obers. Man ziehet erstlich die Stängel, dann die Steine aus den Kirschen heraus, marinirt die Kirschen mit Zucker, Zimmt und Citronen-Schale, schüttet nach einer halben Stunde die Kirschen auf einen Durchschlag, und läßt das Abgelaufene einkochen. In dieses Eingekochte wirft man die Kirschen wieder. Wenn nun der Teig auf dem Bleche in gehöriger Ordnung ist, so daß die Sauce oder Crème beim Backen nicht ablaufen kann, schüttet man die Kirschen auf den Teigboden, ziehet den Crème darüber und bäckt ihn gut. Wenn er kalt ist, schneidet man ihn in beliebige Stücken, und gibt Zucker beim Anrichten darüber.

Reis-Mereton mit Ragout. Man nimmt ein Viertelpfund Reis, blanchirt solchen im Wasser, kocht ihn in der Rindsuppe, gibt ein Stückchen Butter hinein, läßt ihn kochen, bis er weich aber doch dick ist; sodann läßt man ihn auskühlen, schlägt 3 ganze Eier hinein, macht ein Ragout, gibt in eine Kasserole Butter, grüne Erbsen, kalberne Brusterl, Spargel, und läßt alles zusammen aufdünsten, und wenn dieß geschehen, so nimmt man eine Kasserole, schmiret es mit Butter, gibt auf den Boden ein Papier, füllet den Reis ein, aber in der Mitte muß das Ragout den Reis sorgfältig zudecken, und alsdann in den Backofen gestellt werden; wenn er gebacken ist, so wird solcher umgestürzt, und so ist er gut.

Erdäpfel-Knödel. Man treibt 4 Loth Butter flaumig ab, hernach rührt man 3 Eier hinein, und treibt dieses mit gefottenen und geriebenen Erd-

äpfeln, und einem Theil weichen Semmelbröseln auf, salzt sie und macht den Teig mittelmäßig fest, so daß alles zusammen hält, dann formirt man die Knödeln und siebet sie in der Suppe.

Topfen-Nudeln. Man macht einen Germteig an, etwas fester als zu Krapsen, Eier nach Belieben, dann bröseln man den Topfen sehr fein, und rührt ihn unter den Teig. Hernach kann man Nudeln oder Krapsen machen, sie aufgehen lassen, und im Schmalz backen, oder in der Milch dünsten.

Reis-Koch. Man blanchirt ein Viertelpfund Reis, und siebet ihn in der Milch dick, wenn er ausgekühlt ist, so treibt man ein Viertelpfund Butter ab, treibet ihn auf mit 8 Eiern, wovon die Klar zu Schnee geschlagen wird, mit Zucker, und zuletzt rührt man den Reis nach und nach hinein, gibt einen Vanille-, Limonien- oder Zimmtgeruch, und bäckt ihn wie ein anderes Koch.

Eier in Sauerampfen-Sauce. Man gibt Mandeln in eine Reib, und so viel siedendes Wasser, daß es die Mandeln nicht überseigt, sie werden geschmiert, und in jedes ein ganzes Ei geschlagen, dann läßt man sie hart werden, stürzt sie auf eine Schüssel, und die Sauerampfen-Sauce darein.

Karpfen mit rothem Wein. Wenn der Karpfen tranchirt ist, so gießt man statt dem Biere eine Kanne oder, nach der Größe des Karpfens, mehr rothen Wein darauf, thut Gewürz, Zwiebeln und nöthiges Salz dazu, und läßt ihn kurz, jedoch etwas langsamer einkochen; zuletzt thut man auch ein Stück Butter dazu.

Forellen marinirt. Die Forellen schuppt man, und macht sie völlig rein, kocht sie dann mit Salzwasser, worin Zwiebel, Kräuter, Vorbeerblätter und dergleichen befindlich gewesen, und läßt sie darin kalt werden. Einen Löffel voll feine Kräuter fein gehackt, passirt man mit etwas Provencer-Dehl, gibt ein gutes Glas Weinessig, etwas Pfeffer und Citronen-Scheibe dazu, legt die abgeseigten Forellen hinein, und gibt so viel Consommé dazu, daß damit die Forellen bedeckt werden, begießt damit oft die Forellen, und richtet solche auf einer Porzellan-Schüssel oder Affiette an.

Bisquit-Torte. Ein Pfund feiner Zucker wird zugleich mit dem Gelben und Weißen von 20 Eiern in einem mit zwei Handgriffen versehenen großen Topfe mit einem Schneebesen eine und eine halbe Stunde immer nach der einen Seite geschlagen, jedoch so, daß beim Schlagen auch immer die Masse von unten in die Höhe schlägt, wenn es nun so dick,

lich wird, daß solches während des Abtriebens von dem Bisquit-Quaste sich aufhürmet, dann hält man eine auf Zucker abgeriebene Citrone wie auch den ausgedrückten Saft in Bereitschaft, schlägt nun solchen ein paar Mal in der Masse sogleich in Formen, welche mit Papier, so wie kalter Butter ausgestrichen und mit Semmel ausgestreut sind, und läßt sie gleich im nicht zu heißen Ofen eine Stunde gar backen. Wenn man die Forme heraus nimmt, stürzt man solche um, läßt aber das Papier an dem Kuchen so lange fest sitzen, bis der Kuchen kalt ist, und man denselben anrichten will. Will man eine Bisquit-Mandel-Torte, oder sonst einen Formkuchen glaciren, so weiß man ja die Glacé zu machen, zu welcher man nämlich Zucker, ein wenig Eierweiß und Citronen-Saft nimmt.

Mandel-Torte oder Mandel-Bisquit.
Ein Pfund Mandeln, 20 Stück Eier, 1 Pfund Zucker und 4 Loth Mehl. Die Mandeln abgerührt, getrocknet und im Mörser oder Reibstein mit 4 oder 6 ganzen Eiern fein gerieben; dann thut man die geriebenen Mandeln in ein großes Behältniß, etwas Zimmt und abgeriebene Citrone dazu, und thut von allen Eiern die erst mit geriebenen so wohl, als zurück gebliebenen, in allem 20 Stück, das Gelbe zu den Mandeln und dann 1 Pfund Zucker und rührt es stark damit durch. Das Weiße von 4 Eiern aber läßt man zurück, damit in allen 16 ganze Eier und 4 Eierdotter zu 1 Pfund Mandeln und 1 Pfund Zucker kommen. Das übrige Weiße schlägt man zu Schnee, rührt die 4 Loth Mehl in die Mandeln, und den Schnee zuletzt dazu, gibt es gleich in mit Papier und Butter besorgte Formen, und läßt es langsam, auch eine Viertelstunde länger als die Bisquits backen. Wenn solche heraus kommen, läßt man das Papier, bis der Kuchen völlig kalt ist, daran sitzen und candirt es nach Gefallen.

Fasching-Krapfen. Man nimmt 1 Pfund Mehl, gibt solches in ein Töpfchen, 3 Löffel Germ, schlägt 6 Eier hinein, und sprudelt 1 Seitel etwas warme Milch ab, macht sodann den Teig damit an, und schlägt ihn so lange ab, bis er sich vom Löffel löset, hernach gibt man ihn auf ein Bret, sticht die Krapfen aus, läßt sie gehen, und bäckt solche schön, so sind dieselben kostbar zum Essen.

Fasching-Krapfen auf eine andere Art.
Man nimmt in einen Weidling ein schönes Mund-

mehl, sodann gibt man in einen Topf ein Seitel laulichte Milch, schlägt 5 Eierdotter und Germ so viel, als solche gut ist, hinein, sprudelt es gut ab, und macht hiervon einen Teig an, jedoch nur nicht zu weich, schlägt ihn etwas ab, sodann gibt man ein Viertelpfund zerlassene Butter hinein, und schlägt solchen abermal so lange, als man glaubt, daß derselbe gut sei, hernach gibt man ihn auf ein Bret, sticht die Krapfen aus, und läßt selbe gehen, dann bäckt man sie schön.

Kugelhupf zu machen. Man treibt ein halb Pfund Rindschmalz ab, 6 gute Löffel Oberg, dann 6 ganze Eier, und 6 Dotter, 4 Löffel Germ, 24 Loth Mehl, Zibeben und Weinberen nach Belieben, schlägt ihn etwas ab, schmiert das Becken, füllt solches und läßt ihn gehen, schmiert ihn aber mit Milch, dann bäckt man ihn.

Einen Chadeau. Man nimmt ein Seitel guten Wein, läßt ihn versieben mit ganzem Zimmt, Gewürz (Nelken), Zucker und acht Eierdotter, dann gießt man den Wein darein, und sprudelt es auf der Gluth, bis es gut aufkocht.

Tafel für 6 bis 8 Personen. 1 Weiße Gärtnersuppe. 1 Großes Herrn Rindfleisch. 1 Rindzunge pohlisch. 1 Spinat mit Garnitur. 1 Sauerkraut mit Maschanzker Aepfeln. 1 Tandons von Kalbfleisch en Fricassée. 1 Faskirte Hühner mit Krebsen. 1 Bignets von Reis. 1 Schnepfen zu Braten. 1 Kalbsbraten. 1 Gewürzkuchen. 1 Spargel mit Butter. Extra grüner Salat &c. &c.

Tafel für 18 bis 20 Personen. 2 Suppen: 1 Frühlingsuppe. 1 Jakobinersuppe mit brauner Brühe. Zur Abwechslung. 1 Rinderbrust. 1 Rindzunge mit Hasche-Sauce. 2 Töpfe: Gebratenes Lamm mit grüner Sauce. Hespote mit Garnitur. 4 Teller: 2 Beshamel-Pasteteln. 2 Croquets. 4 Eingemachte: 1 Rapauner-Knödel. 1 Tauben mit Krustchen. 1 Eskalops von Kalbsfleisch. 1 Mehlspeis. 4 Teller: 1 frische Butter. 1 Cucumern. 1 Rettig. 1 Cervelat-Würste. 2 Tracht. 4 Braten: 1 Märgen-Hasen. 1 Boulard. 1 Gefüllte Hühner. 1 Rehzemer. 4 große Stücke: 1 Schinken. 1 Krebsen. 1 Berg-Torte. 1 Grotte von Mandeln &c. 4 Entremets: 1 Spargel. 1 grüne Fisolien. 1 Trüffel. 1 Kaffee Crème. 4 Teller: 1 Gefauntes Marillenkoch. 1 Sulz. 1 Aepfel auf preussisch. 1 Kleine Backerei.