

III. Abtheilung. Küchen-Kalender.

Die Kochkunst hat den Namen daher, weil man unter dem Ausdrucke Kochen den höchsten Grad von Hitze versteht, welchen die Flüssigkeiten, jede nach ihrer Art annehmen, in welchem Grade von Hitze man sie so lange zu erhalten sucht, als es der vorgenommene Endzweck erfordert. Je mehr man die Speisen erwärmen, und je mehr man ihre Säfte ausziehen will, desto langsamer muß selbes geschehen; daher müssen solche mit kaltem Wasser aufgesetzt und nach und nach ins Kochen gebracht werden. Hauptsächlich ist es notwendig bei den Eibsen und dem Stöckfische, weil beide sonst nur immer härter werden, auch altes und zähes Fleisch muß so gekocht werden. Das Gemüse, die weichen Wurzeln, und die jungen Fische werden aber nur so lange im Wasser gelassen, bis das selbes ins Aufwallen gekommen ist; sie würden sonst im Wasser zergehen, und sich mit demselben vermischen; weswegen man auch die ganz weichen und zarten mit heißem Wasser begießt und nur ein Mal aufkochen läßt. Kocht man das Fleisch gleich in siedendem und vielem Wasser, so wird es saftig. Eine Hauptregel beim Kochen ist, daß man die Töpfe wohl zudeckt, weil sonst viele nahrhafte Theile verfliegen.

Beschließt man die Töpfe ganz genau, und hat man nur wenig Wasser oder Suppe, so heißt das Dämpfen, und dadurch wird Alles viel mürber und schwächer. Hier kommt es nur darauf an, ob man das Fleisch selbst oder die Brühe schwächer haben will. Im ersteren Fall muß man es nicht zu lange, in letzterem eine geraume Zeit kochen lassen. Salz und Butter befördern die Erweichung der Speisen beim Kochen. Jenes zertrümmert die Fasern und macht sie mürbe, und die Butter macht besonders die Pflanzen milder und wohlschmeckender. Weil sich aber Fett und Wasser nicht mit einander vermengen lassen, und solches doch oft nöthig ist, so nimmt man zu diesem Behufe Zucker und Eierdotter.

Wenn man von dem Fleische eben nicht eine Suppe verlangt, oder vielmehr verlangt, daß der eigenthümliche Saft in demselben bleiben so mache man einen Braten davon. Hier durchbringt bloß durch die Hülse des Feuers der wässrige-gallertartige Theil das Fleisch, und macht es mürbe. Es ist schwer, für einzelne Fälle etwas genau Bestimmtes vom Braten zu sagen, weil der für jeden Braten nöthige Grad von Hitze nicht bestimmt werden kann; doch lassen sich einige Bemerkungen mittheilen.

Zuerst ist unumgänglich notwendig, daß alles Fleisch, Wildbret und Ferkelvieh, so zum Braten bestimmt ist, gehörig modificirt sei, das ist: daß es im Winter wenigstens fünf bis sechs Tage, und in Sommer, nach Maßgabe der Hitze, zwei auch drei vorher geschlachtet sei, so wie es überdauert gut ist, wenn einige Art Braten einige Tage gebraten haben, im Sommer in einem guten Keller, im Winter in der Luft.

Zweitens ist zu einem guten Braten nöthig, daß das dazu bestimmte Fleisch oder Ferkelvieh an sich sehr gut und fett sei, welches schon ein Beweis seines inneren Weirthes ist. Ist es aber nicht gar fett, so kann man es gehörig speien. Die Hauptsache ist immer, daß man den Braten fleißig begießt, und darauf Acht hat, daß er seine gehörige

Zeit brätet, nicht zu lange und nicht zu kurze Zeit; ersterer Fall ist fast schädlicher als letzterer. Besonders muß man darauf sehen, daß der Braten bei mäßigem Feuer durch und durch weiß wird; -- ist dieß geschehen, so kann man sodann rascher zu braten anfangen, nur sorge man dafür, daß der Braten der Feuerflamme nicht zu nahe, sondern immer eine Viertelstunde weit davon entfernt bleibe, damit er nicht einen räucherigen Geruch annehme.

Drittens rieth man sich pünktlich nach der Zeit, wenn der Braten auf die Tafel gegeben wird; denn es ist ihm unstreitig nachtheiliger, wenn er zu lange gebraten, oder auf irgend eine Art warm gehalten wird, deswegen will ich hier so ungefähr bestimmen, wie viele Zeit man auf verschiedene Braten rechnen kann.

Vorher muß ich aber noch erwähnen, daß es notwendig ist, daß so wohl große Stücke Fleisch als Ferkelvieh mit einem sichern Gleichgewichte am Spieße befestigt werden, weil solches sonst, es mag nun durch einen Menschen oder mittelst eines Bratenwenders gedreht werden, durchaus falsch gebraten wird, vermöge des auf keine Art zu vermeidenden Schwunges, dem ein jeder Braten auf diese Art ausgesetzt ist, und die gewöhnlichste Folge davon ist, daß er auf einer Seite roh bleibt, wenn er auf der anderen verbrennt, und wenn er gar einmal losgeht, hält es schwer, ihn wieder befestigen, ohne ihn zu verunstalten.

Am Spieße braten ist allen anderen Methoden vorzuziehen, weil man es da gleichsam unter den Händen hat. Man kann die Hitze vermindern oder vermehren, je nachdem man es nöthig hat, und sein Geschmak ist weit reiner und vorzüglicher. -- Es gibt auch noch eine andere Art zu braten, nämlich in Gefäßen zu braten. Das Fleisch (oder der Braten), welches aber nicht gar groß sein darf, wird nebst Butter in eine Bratpfanne gelegt und darin durch Hülse des Feuers bei einer Hitze, wobei die Butter siedet, aus der Röhre gebraten, indem das Fleisch öfters umgewendet wird. Will der Braten anbrennen, so gießt man einige Tropfen Wasser zu der Butter. Große Stücke werden am Spieße in folgender Zeit gebraten. Ein Rindbraten, so ungefähr 15 Pfund hat, muß 3 gute Stunden am Spieße braten, und mit seinem Fette begossen werden. -- Der Schöpfenbraten ebenfalls 3 Stunden. Ein Lammbraten braucht nur fünf Viertelstunden und wird mit Butter begossen. Ein Kalbsbraten braucht nur zwei Stunden. Ein Hase fünf Viertelstunden. Ein Rehstück eine Viertelstunde. Ein Rehschägel zwei Stunden. Ein Indianer zwei Stunden. Ein Kapuan und Hasan sechs Viertelstunden. Hühner, Tauben und Aenten drei Viertelstunden. Eine Gans zwei Stunden.

Jede weise Haushaltung in der Küche ihre Vorbereitungen erhalten, daß gar nichts Fremdes und zur Speise nicht Gehöriges weder in dem Hasen zum Mitkochen, noch in die Schüssel und mit dieser auf den Tisch kommt.

In Absicht auf die Art, zu kochen, lassen sich keine allgemeinen Vorschriften ertheilen. Einige lieben fett, andere hart gekochte Speisen zc. Wenn man hierbei auf

die Gesundheit sehen will, so muß wenig fettes, sparsam gewürztes Essen als derselben vorzüglich gebedlich empfohlen werden.

Gesundheits-Suppe mit Kalbknienbeugen. Eine Kalbknienbeuge besteht aus den Knochen bis zum Gelenke, welche man vom Braten auszuhauen pflegt. Wenn solche abgeputzt, läßt man sie blanchiren.

Gesundheits-Suppe mit Markknochen und verlorenen Eiern. Man bereitet eine Suppe wie von Kapaun und Wurzelwerk, sägt einen Markknochen durch, legt ihn in die Suppe, und läßt ihn eine Stunde darin kochen. Unter der Zeit, daß die Suppe durchgekochen wird, setzt man eine Casserolle oder kleinen Kessel mit Wasser aufs Feuer, in welchem man, sobald er kocht, etwas Salz und eine Theetasse voll Essig wirft. Hierauf schlägt man 12 oder mehrere Eier, nach Gefallen, in das kochende Wasser, läßt solche aber nicht länger darin, als bis sie in die Höhe schwimmen, dann nimmt man die verlorenen Eier heraus, und legt sie so lange, bis alle heraus sind, in kaltes Wasser, pußt sodann das Ueberflüssige davon ab, legt sie mit dem Markknochen in die Schüssel, und gießt die Suppe, wenn sie zuvor mit etwas Salz und Muskatblüthen abgemacht ist, darüber. Dazu gibt man auf einem Teller geröstete Semmel, und noch extra zum Markknochen geröstetes Weißbrot.

Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit Griesknödeln. Wenn man eine Suppe, wie oben beschrieben, zubereitet hat, thut man ein viertel Pfund Gries oder gemahlenes Reismehl in eine Casserolle, und wäscht es mit Wasser. So bald sich der Gries gesetzt hat, gießt man das Wasser langsam ab, thut ein Ei groß Butter und etwas kochende Milch oder Brühe darauf, und läßt ihn unter beständigen Rühren steif austochen. Wenn er etwas abgekühlt ist, so thut man 4 Eierdotter und 2 ganze Eier hinzu; gibt den Gries in die Suppe, läßt ihn darin eine Viertelstunde mit kochen, thut das notwendige Salz und Muskatblüthen hinzu, und richtet es mit dem darin befindlichen Fleische an.

Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit geschnittenen Nudeln. Die Suppe bereitet man kräftig wie die vorhergehende. Während dem lege man auf einem reinen Backtisch ein halb Pfund fein Mehl, in dessen Mitte eine Nuß groß Butter, 3 Eierdotter und ein ganzes Ei, knetet und arbeitet es zusammen, und rollt es aus. Damit dieser Nudelteig recht dünn werde, so legt man denselben doppelt und vierfach zusammen; es muß aber immer trockenes Mehl dazwischen gestreut werden, damit derselbe beim Ausrollen nicht zusammen klebt, sonst hat man die Arbeit noch ein Mal zu machen. Hierauf wickelt man den Teig zusammen, oder schneidet ihn in lange Streifen, und schneidet ihn dann vor der Hand mit einem scharfen Messer, so kann man ihn so fein wie Fadennudeln erhalten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man sie dann in der Suppe gar kochen.

Cardinal-Suppe mit Reis. Man kocht das Puhn mit Gartengewächs gar, läßt 1 Pfund Reis blanchiren: passirt in Butter apparat eine Portion in feine Füllens geschnittenes Gartengewächs weich, thut den Reis dazu, füllt es mit Hühnerbrühe an, und wenn Salz und Muskatblüthen gehörig daran gekommen, und man bald anrichten will, zieht man die Suppe mit einem Stückchen guter Krebsbutter rüchlig auf, damit sie sich in der ganzen Suppe vertheile, und nicht wie Fett oben aufschwimme.

Das Puhn kann man noch immer bis zuletzt ganz darin kochen lassen.

NB. Auch mit Perlgrauen macht man diese Suppe gern.

Kleine Zwiebel-Sos. Ein mäßiger Löffel voll Chalotten, wenn solche mit etwas Essig oder Citronen-Saft fein gehackt sind, wird mit einem Löffel voll Provenzer Dehl geschwitzt, so viel braune Coulis, als man bedarf und von einer Citrone den Saft dazu gethan, und nur ein Mal aufkochen lassen, dann etwas Pfeffer daran gegeben und dann von einem guten Bratsesag, worin eine Entrée gar gebraten ist, einen guten Theil mit in die Sos nimmt, und anrichtet.

Sos von feinen Kräutern. Majoran, Thymian, Basilikum, Estragon und Schnittlauch, auch Peterfille, Chalotten, Zwiebeln und Rocomboles. Wenn solche fein gehackt und mit einem Löffel Provenzer-Dehl passirt sind, gibt man so viel Coulis und von 1 Citrone den Saft darauf, als man braucht, läßt es anfochen, und gibt die Sos unter das dazu bestimmte Entrée. Weiß und braun; erstere mit Eiern ablegt.

Sos von Kastanien. Die Kastanien werden in Wasser aufgekocht und heiß abgeschält; wenn solche nun völlig rein sind, läßt man etwas Butter und Zucker zugleich gelbbraun in einer Casserole werden, die Kastanien eine kleine Weile darin schweigen, und gibt hinlänglich braune Coulis darauf. Wenn es durchgekocht ist, so drückt man beim Anrichten den Saft von einer Citrone dazu.

Englische Sos. Man rührt ein viertel Pfund Butter mit 4 Eierdottern zu Sahne, gibt einen Löffel voll Mehl, Zwiebel, Citronen-Schale und Saft und etwas Gewürz dazu, und gießt halb Brühe und halb braune Brühe, auch einen guten Löffel Essig und Wein dazu, rührt es auf dem Feuer ab, und richtet sie an.

Pfeffer-Sos. Wenn man in eine Coulis etwas Citronen-Schale, 1 paar ganze Zwiebeln, 1 Korkerblatt und 2 gute Glas Essig mit etwas Pfeffer eingießt und durchkochen läßt, so ist die Sos-Pointe fertig. Man gibt solche zu einem gebratenen Kalbs-Entrée.

Butter-Sos. Man läßt gehackte Peterfille, Pfeffer, Salz und Essig mit einem guten Coulis durchkochen, und gibt solche Sos gern zu Matenen und blau gesottenen Fischen, auch zu Hummern und Taschentrebsen.

Peterfillen-Sos. Man rührt 1 Löffel voll Mehl in kaltes Wasser, thut gehackte Peterfille, etwas Pfeffer und Muskatennuß dazu, füllet solche mit schwacher Brühe, in Ermanglung derselben aber, mit reinem Wasser auf, und rührt es auf dem Feuer ab. Wenn es unter beständigem Rühren anfängt zu kochen, kann man ein viertel Pfund Butter dazu thun und es aufheben, als wären Eier darunter. Diese Sos macht sich recht gut zu Rinderbrust oder blau gesottenen Fischen.

Einen kalten Kran zu machen. Man nimmt von 4 harten Eiern die Dotter und 4 Sardellen, wäscht die Sardellen aus, und löset die Gräten davon, dann stoßet man die Eier und die Sardellen in einen Mörser, stoßet auch Peterfille, Korbkraut und Korbkraut darunter und macht ihn mit Essig und Del an.

Milchkran. Man macht ein Röchel von Milch, Mehl und ein wenig Zucker, und gibt dann ein wenig Suppe daran, vor dem Anrichten brennet man den geliebten Kran heiß ab, und gibt ihn in die Sos.

Katürliche Rinderbrust. Ein jedes Stück Rind-

fleisch, wenn es natürlich heissen soll, muß nicht zu sehr ausgekocht werden, sondern, wenn es weich und mürbe ist, in einer Braise mit ganzen Wurzelwerke und gehörigem Salze bis zum Anrichten verbleiben. Beim Anrichten bestreuet man es mit ein wenig gedachter Petersilie, gibt ein paar Löffel voll von feiner fetten Brühe darunter, und wählt sich eine der beschriebenen Soßen dazu. Am besten hierzu ist die Bruff, doch kann es auch von jedem anderen beliebigen Stücke sein.

Großer Herren Rindfleisch. Man kocht das Rindfleisch in seiner kräftigen Brühe, läßt eine gute Hand voll abgepfügter Petersilie im Wasser etliche Mal überdampfen, thut solche in eine andere Casserolle, das Rindfleisch dazu, und gibt hinlänglich gute Brühe mit etwas Fett und dem nöthigen Salze darauf, läßt es noch eine halbe Stunde zusammenkochen, und richtet es sodann an.

Boeuf à la Mode. Ein Schwanzstück, oder die sogenannte Binnenschale, ungefähr 10 Pfund, wird, nachdem solches etliche Tage sich mürbe gehangen hat, tüchtig geklopft. Dann schneidet man 1 Pfund Speck in Stücke eines kleinen Fingers lang und stark, hackt einen Theil seine Kräuter fein, gibt englisches Gewürz, Pfeffer und 1 Hand voll Salz dazu, wälzet und lehret den geschnittenen Speck darin um, u. spickt damit mittelst eines spitzen Messers das Stück Fleisch durch und durch. Den Ubrigg von Speck, wie auch das überflüssige Fett vom gedachten Rindfleisch, legt man auf den Boden einer geräumigen Casserole, das gespickte Rindfleisch mit der Fettseite darauf, und darneben oder rund herum 6 bis 8 gelbe Wurzeln, 3 Petersilien-Wurzeln, 2 Stunden Sellerie, 3 Stück Knoblauch, 3 Stück gequetschten Ingber, 1 Löffel voll englisches Gewürz, 1 Citrone und 1 Pomeranze in Scheiben, 3 Stück Buri, auch eine Hand voll Zwiebeln, bedeckt es noch mit einer Speckbarde, deckt es mit einem passenden Deckel zu, und läßt es auf gelindem Feuer 1 Stunde langsam in sich und in seiner eigenen Brühe schweigen. Dann gießt man eine halbe Kanne Essig, eine viertel Kanne Wein, eine aütel Kanne Franzbranntwein und eine halbe Kanne Wasser darauf, verklebt den Deckel mit Wassertheig und Papier, damit keine Luft heraus gede, läßt es Abends langsam ankochen, setzt es sodann die Nacht über auf eine heiße Stelle, oder im Winter in den Ofen, und des andern Tages in den Backofen. Man nehme ungefähr an, als hätte man besagtes gedämpfetes Rindfleisch Abends zwischen 9 und 10 Uhr einrangirt, auf den heißen Herd oder Ofen die Nacht warm stehen lassen, und Morgens von 8 bis 12 Uhr im Ofen kochen lassen, so wird es sehr mürbe sein; dabei pflegt man es über's Kreuz mit Bindfaden zu binden, damit man es, ohne befürchten zu müssen es zu zerreißen, umkehren kann. Wenn nun Mittags die Casserole eröffnet wird, und es zu viel Soß hätte, so ziehet man das Fleisch in eine andere reine Casserole, füllet das auf der Soß befindliche Fett und Braise davon ab, läßt den Fond rasch einkochen, und schüttet alles durch ein Sieb über das Fleisch; drückt und reibet alle Kraft durch, und richtet es an.

Gebackene Zungen mit Kirschen, Pagenbutten oder Pflaumen-Marmelade. Die Kirschen oder Pagenbutten, wenn solche gewaschen sind, werden mit Wasser weich gekocht, durchgeseiht, etwas Zimmt und Nellen, Zucker, Citrone und Wein dazu gethan, angerichtet, und die Zungen, nachdem selbige wie die zuvor beschriebenen gebacken worden sind, über die Marmelade angerichtet.

Gespickte Rinderzunge à la Braise mit Zwiebel- oder Kastanien-Ragout. Die Zunge muß noch roh abgehäutet und dann gut gespickt werden. Hierauf wird es in einer Braise gar gebräutet, und beim Anrichten entweder ein Zwiebel-Ragout, oder ein Kastanien-Ragout darunter gegeben.

Rinderzunge à la Mode. Man spickt die Zungen mit grobem Speck durch, rangirt sie mit allem, und läßt sie an 3 Stunden gar kochen. Ehe es angerichtet wird, streicht man die Soß mit allem Wurzelwerk durch ein Sieb, läßt die Zunge noch ein Mal darin kochend heiß werden, und richtet es zusammen an.

Cotelets von Kalbfleisch oder jungen Hühnern. Man macht einen Kalbfleisch-Fasch. Die jungen Hühner, wenn solche gereinigt, schneidet man in Viertel, und passirt sie mit etwas Chalotten, Butter und Salz. Während dieser Zeit rührt man ordinäres Mehl und Gerweiß zu einem Kleister, wie die Buchbinder zu gebrauchen pflegen, und bestreicht so dünn, als es sein kann, etliche Bogen Papier damit, legt davon 3 oder 4 Stück aufeinander, und formirt sich so einen länglicht viereckigen Kasten eine gute Hand hoch, läßt ihn im Ofen oder am Feuer trocknen, bestreicht ihn sodann innen mit etwas Butter, und streicht 2 Finger hoch Fasch hinein, rangirt die eingeschwigten Hühner darcin, streicht es mit Fasch über diese letzteren Speckbarde. Nun macht man es oben mit Papier oder einem Leigdeckel zu, bestreicht den Kasten völlig mit dem angerichteten Kleister, bannirt ihn mit geriebener Semmel, und läßt ihn eine gute Stunde baden. Wenn man anrichten will, schneidet man den Kasten oben wieder völlig auf, wie er vor dem Zubeden war, legt den Speck bei Seite, nimmt die Citrone behende mit einem Löffel ab, und gibt in eine Casserole ein paar Löffel Coulis, ein Glas Wein und etwas Gewürz darauf. Wenn es durchgekocht hat, gießt man es durch, die Hälfte in den Kasten und die andere Hälfte in eine Soß und gibt es auf den Tisch.

Gebackene Karbonaden mit marinirter Soß. Man schwiget die Cotelets, wenn sie präparirt sind, wie vorher, mit Butter, in welcher aber keine Kräuter sein müssen, und läßt solche langsam und zugedeckt gar schweigen. Dann rührt man sich eine Glatre an, zieht jedes Cotelet darin durch, und backet solche in klarer Butter und Braise gelbbraun. Das übrig Gebliebene von der Kräuterbutter, in welchen die Cotelets geschwigt hatten, thut man in ein kleines Casserole, ein Paar Löffel voll Coulis, von einer Citrone den Saft und 1 Glas Wein dazu, läßt es durchkochen, und gibt die Soß beim Anrichten in eine Saucière dazu.

Cotelets von Kalbfleisch. Man macht ein Sahee von Mau-achen, Trüffel und Champignons, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskatennuß, und läßt solches mit gutem Brühfist und Brühe kurz und kräftig kochen. Wenn nun die Cotelets abgeschwigt sind, schneidet man einer Hand große Stücke vom Kalbsneze, und belegt die Cotelets unten und oben mit einem Löffel voll von gedachtem Sahee, wickelt jede in ein Stück Netz, bestreicht solches gut mit Eier, gibt etwas geriebene Semmel darüber, und läßt sie eine dritte Stunde im Ofen baden. Einen Löffel voll von dem gedachten Sahee läßt man in der Casserole zurück; thut Coulis und von einer Citrone den Saft darauf, und gibt diese Soß beim Anrichten über die Cotelets.

Gedünstete Kälberne Schnitzel. Man nimmt Schnitzel von Karbonaden, bestreuet es mit Salz, sodann wird eine Rein oder Kaserole mit Speck und Butterblätteln, Citronen-Schale, Zwiebel, ungeschnittener Petersilie und Kuttelkraut belegt. Dann werden die Schnitzel darauf gelegt, man gibt zerlassene Butter darauf, unten und oben Gluth, jedoch ganz schwach, und lässet es so lange dünsten, bis solche braun werden, bestreuet es mit Mehl, und läßt solche überdünsten, sodann gibt man ein wenig Rindsuppe darauf, so wie auch frische Citronen-Schalen, und lässet dieß, bis es weich ist, dünsten, alsdann gibt man ein wenig Weiskraut darauf, legt solche auf eine Schüssel, schlägt die Soff durch ein Haarsieb darüber, so sind sie fertig.

Karbonaden oder Schnitzel auf eine andere Art. Man nimmt die Karbonaden oder Schnitzel, wäscht sie aus, läßt Fett in einer Rein heiß werden, dann legt man einen guten Theil geschnittener Zwiebel darein, dünstet es gut, bestreuet solchen mit Mehl und gießt Rindsuppe und ein wenig Essig hinein, hernach brennet man Zucker, rühret ein paar Löffel voll Senf hinein, bratet die Karbonaden oder Schnitzel auf einem Rost, jedoch schön saftig, legt solche auf eine Schüssel, gibt die Soff darüber, läßt sie ein paar Sub aufkochen, so sind sie fertig.

Marckschnitzeln. Man treibt Mark ab, schlägt Eier darein, so viel man glaubt, und rühret gekochene Mandeln und Zucker darunter. Dann schneidet man Semmelschnitten wie zu Bapeten, fruchtet sie ein wenig an, füllet sie mit dem Marke, gibt sie in eine Rein, sprudelt Eierdotter und Obers mit einander ab, gießt sie darüber und bäckt sie, oben und unten Gluth.

Faschirte Rostbraten. Man bereite 1 Pfund, Klopffolches dünn, mache einen guten Fash, ein wenig Kalbfleisch, gewechte Semmel, von 1 Ei Eingerührtes, jedoch Mark und Speck nicht zu wenig, 1 Sardelle, Kapern, Citronen-Schalen, Zwiebel und ein wenig Gewürz, dieses alles wird fein geschnitten, jedoch nicht zu dünn darauf gestrichen, sodann zusammen gerollt und eingerichtet, ferner mit rothem Wein, Essig, Zwiebeln und Gewürz so lang gedünstet, bis solche weich sind, alsdann ein wenig braun gemacht, eine Soff darüber geschüttet, so sind sie fertig.

Rostbraten zu machen. Man nimmt einen Lendenbraten, zieht die Haut herunter, gibt ihn in eine Rein, und reht viel Wurzelwerk und Neugewürz dazu, dann ein Stück Kran, salzt es, gibt halben Theil Rost darauf, bis es in der Höhe zusammengeht, hernach läßt man ihn dünsten, bis er weich ist, nachdem legt man ihn heraus, und treibt das Wurzelwerk durch ein Sieb, daß dieses reht die wird, und legt den Rostbraten hinein, und gibt Limonen-Schalen darein, so ist er gut.

Eine Speise von übrig gebliebenem Braten. Man schneidet das Fleisch klein zusammen und weicht eine Semmel in das Wasser ein, drückt sie aus, und schneidet sie unter den Braten. Nimmt Butter nach Gutdünken, treibt sie pflaumig ab, rühret 4 Eier darein und wenn sie gut abgerührt sind, so rühret man auch gutes Obers hinein, rühret es gut unter einander ab, und salzt es ein wenig, dann nimmt man eine blecherne Schüssel mit Butter, und gibt das Gerührte darein, gibt es in den Ofen, bäckt es schön, so ist es gut.

Gänse, Anten, Hühner der Judtan in Parlesquin. Die Gans oder was es sonst für Flügel-

werk ist, wird in Ballon oder weißen Boudin blanc gar gebräutet, und darin erkalten gelassen, dann bäckt man weiße, gelbe, grüne und rothe Omelets auf folgende Art. Man bestreicht mit abgelaßter Butter einen zinnernen Teller, und gießt von 2 oder 3 Eiern das Weiße darein; setzt sodann den Teller mit den darin befindlichen Eierweiß auf einen dazu passenden Topf oder Kasserole mit kochendem Wasser, deckt es mit einem Kupferdeckel zu, und legt oben auf ein paar glühende Kohlen, damit es von oben bäckt, so erhält man weiße Omelets. Mit dem Gelben macht man es eben so, rührt nur die Eierdotter in einer kleinen Kasserole durch, gießt es auf den mit Butter bestrichenen Teller, und bäckt solches, wie das Weiße, auf kochendem Wasser heiß. Zu dem Grünen wird eine Hand voll Spinat gelesen und gewaschen, in einer Serviette rein ausgedrückt, der Spinat in einem Mörser gestoßen, und durch eine Serviette oder Haarium der grüne Saft rein ausgepreßt. Diesen Saft läßt man in eine Kasserole laufen, worin reines Wasser kocht, so wird ein grüner Schaum heraus kochen, diesen füllet man mit einem Löffel auf ein Haarsieb, und läßt ihn abtröpfeln, rührt solchen nachher mit einem Theelöffel voll Milch glatt, und mengt ihn dann mit dem Weißen von 2 oder 3 Eiern, bestreicht einen Teller mit Butter, gießt die grüne Masse hinein, und bäckt es auf kochendem Wasser wie die 2 ersten Omelets heiß. Zu den rothen Omelets kocht man ein Stückchen rothen Fior eine Weile im Wasser, dann drückt man den Fior rein aus, und läßt das rothe Wasser bis zum Trocknen einkochen, rührt nun das Weiße von 2 oder 3 Eiern in die Kasserolle, bis das ganze angelegte Rothe sich aufgelöst hat, und bäckt dann in einem bestrichenen Teller über kochendem Wasser die rothen Omelets. Wenn nun jeder derselben auf einen Bogen Papier gelegt ist, schneidet man egale Blätter davon, bestreicht den vorgerichteten Ballon stark mit Eierdottern, und belegt ihn nun mit den bunten Blättern, eine Couleur gegen die andere, bis er voll ist; dann bestreicht man es dünn mit geschmolzener Butter, belegt es mit dünn geschnittenen Speckschweiben, deckt es mit Papier zu, legt, wenn man Zeit hat, hierüber noch eine Decke von Teig, posset eine umgekehrte Kasserole darüber, und setzt es eine Stunde in den Ofen, damit es durch und durch heiß wird. Beim Anrichten nimmt man die Kasserole wieder herunter, Papier und Speck ebenfalls ab, und gibt eine Soff von faschirter Trüffel darunter; Auf diese Art kann man alle Fleischsorten, auch faschirte Kalbs-Cotelets so bunt auslegen, nur muß man über die Omelets alle Mal Speck und Papier beim Backen decken.

Gebratene Fasanen oder Repphühner. Die Fasanen werden wohl gereinigt, der Kopf abgeschnitten, aber nicht nur gerupft, die Füße aber daran gelassen; dann werden sie entweder gut gespickt, oder am Spieße gebraten, und wenn sie gut sind, der Speck abgenommen. Beim Anrichten wird dann der Kopf mit den Federn als Fierde wieder daran gesteckt. Will man außer dem gewöhnlichen Sauertraute lieber eine Soff dazu geben, so wählet man sich unter Trüffel-Soffe, Drangen-Soff, Aczig-Soff, Loga-Soff, Soff à l'italiano, oder Ragout von Champignons. Eben so gern macht man die Fasanen und Repphühner auch à la Braise.

Dampfnudeln mit Krebsen. Den Teig macht man wie zuvor, und läßt denselben aufgehen; kocht ein Schöpf Krebs ab, und sucht alles Fleisch davon; von den

Shalen macht man Krebsbutter, hackt das Fleisch, und unter dasselbe melirt man die Hälfte der Krebsbutter, macht es schmackhaft mit Salz und Muskat, schüttet nun den aufgeraschten Teig auf einen reinen Tisch, rollt solchen so dünn aus, als es sich bequem thun läßt, damit der Teig auch am Tischblatte nicht fest kleben bleibt, streicht das beschirte Krebsfleisch über den ganzen Teiggoden, Wickelt es von einem Ende nach dem andern auf, scheidet solche Stücken daraus, als die vorher beschriebenen, bestreicht gleich die Tortenpfanne mit Krebsbutter, läßt solche mit den Dampfknudeln an einem warmen Orte, und wenn sie gut aufgegangen sind, gießt man heiße Milch darauf, und bäckt sie mit Feuer unten und oben garz am sichersten bäckt es sich im Ofen. In die ablegirte Milch thut man auch Krebsbutter, und beim Anrichten gießt man die Hälfte der Crème-Soh über die Dampfknudeln.

Spinat-Strudel mit Obers. Die Pflinzen und den Spinat bereitet man ganz auf vorherbeschriebene Weise. Wenn die Pflinzen mit dem Spinat gefüllt werden, braucht man hier die 2 Seiten nicht einzuschlagen, wie zuvor, sondern rollt die Pflinzen nur gerade auf, setzt von Wasserseite einen Rand auf eine Schüssel, und wenn solcher beim Feuer gut angetrocknet hat, bestreicht man inwendig die Schüssel und Rand mit Butter, schneidet die gefüllten Pflinzen in solche lange Stücken, die auf der hohen Kante eingest. mit dem Rande gleich stehen, und rangirt sie neben einander, dann schmelzt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, thut 9 bis 8 ganze Eier dazu, quillt oder schlägt solche gut durch einander, nimmt eben so viel Zucker als Butter, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, etwas Muskat und nöthiges Salz dazu, und gibt es über die im Rande aufgestellten Pflinzen; dann läßt man es eine Stunde im Ofen backen.

Mehlspeise von Ories. Ein Pfund Ories wird erst gewaschen und das Schäumige weggegoßen; dann mit 1 Kanne kochender Milch angefüllt, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter dazu gegeben. Wenn es angekocht hat, läßt man es auf dem Feuer zugedeckt heiß ausquellen, $\frac{1}{2}$ Pfund andere Butter wird mit 16 Eierdottern zu Schaum gerührt, das Weiße der Eier zu einem Schnee geschlagen, alles unter einander gerührt, abgetriebene Zitronen-Schale, Zimmt, und wean es nicht süß genug ist, noch $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu gethan und ausbaden lassen. Wer die Schüssel nicht groß braucht, kann von allen nur die Hälfte nehmen.

Mehlspeise von Reis mit Katharinen-Pflaumen. Ein Pfund Katharinen-Pflaumen kocht man wie ein Kompote mit Zucker, Zimmt und Wein kurz ein, und holt die Steine heraus. Im Falle die Soh noch lang ist, muß man diese kurz einkochen lassen, und dann die von den Steinen abgemachten Pflaumen in der kurzen Soh oder Liguide einlegen; 1 Pf. Reis mit Milch ausquellen, mit 16 Eierdottern, das Weiße zu Schnee, Muskat und Zimmt vermischen, alles schmackhaft in einen mit Butter beschriebenen Rand hinein gegeben, die Pflaumen in die Mitte, den übrigen Reis oben über, und läßt es anderthalb Stunden backen.

Mehlspeise von Reis mit Mandeln und Weinbeeren. Wenn ein Pfund Reis, wie gewöhnlich, auf eine Schüssel gerechnet wird, so ist nachstehendes Quantum der Ingredienzien wohl das angemessenste; $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, worunter 1 Loth bittere, $\frac{1}{4}$ Pfund Weinbeeren, Zimmt und Zitronen-Schale. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund grobes Mehl zum Rand, und wenn nun der Reis blan-

chirt und mit der Milch ausgequollen ist, rührt man die Butter zu Schaum mit 16 Eierdottern, thut Gewürz, die fein geriebenen Mandeln und rein gewaschene Weinbeeren nebst Zucker und allem anderen gehörig dazu, thut zuletzt das Weiße zu Schnee geschlagen dazu, und läßt es im beschriebenen Rande $1\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Apfelfuchen mit saurem Rahm. Eine gute Portion Apfel, wenn sie abgeschält und gediert sind, schneidet man in feine Filets, marinirt solche mit Zucker, Zimmt und Zitronen-Schalen ein, passirt ein halbes Pfund Mehl in ein halbes Pfund Butter, bis es kraus wird, und kocht es mit Milch zu einer dicken Crème oder Brei. Wenn es abgekühlt, so schlägt man gegen 12 Eierdotter, das Weiße zu fleisem Schnee, eine halbe Kanne sauren Rahm, Zimmt und so viel Zucker als nöthig ist, dazu, macht einen guten mürben Teig und belegt damit ein Blech, welches auf beiden Seiten und hinten aufstehende Ränder hat, und worin eine ausgetrocknete Holzleiste mit Butterpapier umwunden gepakt ist, gibt die marinirten Äpfel darauf, den fertigen Crème darüber, und läßt es im Ofen gar backen. Wenn solcher Apfelfuchen gar ist, schneidet man demselben in Stücken einer Hand groß, bestreuet ihn gut mit Zucker, und gibt ihn zur Tafel. Sollte das Blech keine Ränder auf der Seite haben, so setzt man sich von gebranntem Wassertheige 2 Finger hohe Ränder umher damit der mürbe Teig in der gehörigen Form bleibt.

Pflaumentuchen mit saurem Schaum-Creme. Die Pflaumen kann man abschälen oder es auch nicht thun, schneidet dann die Steine aus, und marinirt sie mit Zucker, abgeriebener Zitronen-Schale und Zimmt ein. Unter dieser Zeit macht man sich den Crème und den Teig auf's Blech fertig; wie bei dem vorigen, rangirt die Pflaumen dicht neben einander darauf, und wenn man viel hat, auch wohl doppelt, gießt den Crème darüber, und läßt ihn gar backen. Wenn der Kuchen kalt ist, schneidet man ihn in Hand große Stücken, bestreuet ihn gut mit Zucker, und servirt ihn.

Mehlspeise von Semmel und Parmesan-Käse. Die Semmel rührt man ab, dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum mit 16 Eierdottern, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenem Käse und $\frac{1}{4}$ Kanne sauren Rahm, thut etwas Muskat-Blüthe dazu, das Weiße zu Schnee geschlagen, und läßt alles in einem mit Butter beschriebenen Teigrande 2 gute Stunden backen.

Mehlspeise von Zwieback mit rothem Weine. Im Falle man kleinen Zwieback haben kann, schneidet man Milchbrot oder Semmel in Scheiben, röstet solche auf einem Bleche im Ofen, stößt sie dann in einen Mörser, und stößt es durch ein Sieb. Hiervon nimmt man 1 Pfund, rührt es mit $\frac{3}{4}$ Kanne rothem Wein glatt, gibt $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, Zimmt, Nelken, Karabamomen und Zitronen-Schalen dazu, läßt es ein Maß antochen, und wenn es abgekühlt ist, rührt man noch $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 16 Eierdottern zu Schaum, rührt das ausgequollene Brot und das Weiße von den Eiern zu Schnee ebenfalls dazu, und läßt es in einem beschriebenen Rande gar backen.

Macaroni in saurem Rahm. Man läßt in Brühe mit einem Stück Butter, 1 Pfund Pfeffernudel oder Macaroni weich kochen; auch zugleich ganz kurz werden, 6 Stück Schalotten hackt man ganz fein, passirt solche weiß in Butter, thut die Macaroni, $\frac{1}{2}$ Muskat, eben so viel feinen

Pfeffer, und 1 Pössel voll fein gebackten Schnittlauch dazu, und zuletzt eine halbe Kanne sauern, ganz guten, dicken Rahm daran, durchpassirt oder geschwenkt, die zugedeckte Kasserolle in den warmen Ofen gesetzt, zuweilen umgeschwenkt, und beim Anrichten in eine Randschüssel gegeben.

Wiener Mehlspeise. So viel geriebene Semmel, als 2 tiefe Suppenteller voll, seihet man durch einen Durchschlag, und gießt so viel süße Milch darauf, als es annimmt, um wie ein Brei zu werden, gibt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker dazu, und rührt es wie Semmelknödel-Masse bis zum Kochen auf dem Feuer ab, dann läßt man es abkühlen, und rührt nach und nach 12 Eierdotter, von 6 Zitronen, die Schale fein abgerieben, und den Saft auch hinein, gibt Zimmt, Muskat und das Weiße von Eiern zu Schnee dazu. Wenn alles gut durchgerührt, und in den aufgesetzten Rand gegeben, so belegt man es oben mit einem Gitter von Butterteig, und läßt es eine Stunde im Ofen backen.

Schmanerlkoch. Man sprudelt 1 Seidel Milch mit 3 Eierdottern ab, hernach bröseln man 3 Loth Butter mit 2 großen Kochlöffeln von Mehl ab, und rührt es in dieser Milch auf dem Feuer dick; dann rührt man es klar mit etwas Butter, und läßt es auskühlen, hernach treibt man es auf 1 Ei und 1 Dotter, Zucker und Vanille nach Belieben, zuletzt mit dem Schnee von 4 Eierweiß. Dann schneidet man kleine Nudeln von Tribata, bäckt sie, macht Kamerln, beschmiert einen Model, streuet ihn mit Nudeln aus, dann legt man eine Lage Koch, eine Lage Nudeln, und eine Lage Kamerln, und bäckt es.

Apfel in Cröme. Man rührt in ein Seidel gute Milch 6 Pössel Mehl und 6 Eierdotter klar ab, und süßt es mit Zucker und Vanille, dann gibt man in eine Kasserolle ein Stück Butter und das Gerührte, und läßt es, indem man es rührt, aufkochen, wie ein leichtes Kindeskoch, dann rührt man den Schnee von 6 Eierweiß darunter, und der Cröme ist fertig. Dann schälet man Äpfel, höhlt sie aus, und bäckt sie aus dem Schmalze, gießt auf ein Blatt oder Teller Krenn, setzt die Äpfel darauf, füllt sie mit Eingesottenem, und übergießt sie wieder mit dem übrigen Teig, dann streicht man sie glatt, und überstreuet sie mit Zucker und bäckt sie.

Butter-Kipfeln. Man treibt 4 Loth Butter flaumig ab, hernach treibt man mit diesem 4 Loth Zucker gut ab, dann kann man dem Teige einen Geruch von Limonien-Schalen oder Saft, oder von Vanille geben; dann rührt man den Schnee von 2 Eierweiß darunter, und macht den Teig mit so viel Mehl an, daß er die Dicke hat, um ihn auswollen zu können. Hernach wälkt man ihn Messerrücken dick aus, schneidet dreieckige Fleckchen, füllt sie mit Eingesottenem, und rollt sie zu Kipfeln. Dann beschmiert man sie mit Eier, bestreuet sie mit fein geschnittenen Mandeln, oder Pistazien und Zucker, und bäckt sie.

Reiß-Birnen. Man blanchirt $\frac{1}{2}$ Pfund Reis ab, trocknet ihn, und kocht ihn in der Milch dick, dann nimmt man ihn vom Feuer, gibt 3 Loth Butter dazu, und rührt mit 3 oder 4 Eier, Zucker, Zimmt, Limonien-Schalen oder Vanille-Geruch und Zitronen auf. Dann formt man die Birnen, füllt sie mit Kernen mit Zibeben, macht den Styl von gelben Rüben, und die Bogen von Gewürz-Nägelein, überstreuet sie mit Semmelbröseln, und bäckt sie aus dem Schmalze.

Kaffee.

Es ist zwar nicht schwer, die gewöhnliche Kaffeebrühe zu kochen, wo man die Kaffeebohnen zu einem willkürli-

chen Grade von brauner Farbe in einer Pfanne brätet, mit den üblichen Händmählen zu Staube zermalmt, in Wasser kocht, und sich ohne strenge Berücksichtigung der Qualität, nur mit Befriedigung der zum Bedürfnis gewordenen langen Gewohnheit begnügt. Zum höchsten Grade der Vollkommenheit glaubt man ihn gebracht zu haben, wenn man die Gabe um einige Bohnen vermehrt.

Man will deswegen auch hier nicht mit solchen ohnedies hinlänglich bekannten Dingen lästig fallen, sondern nur einige Bemerkungen als Beiträge zur Verbesserung liefern; denn es hat uns leider die Erfahrung zur Ueberzeugung geführt, daß man oft in den reichlichen und ansehnlichsten Häusern, wo Ueberfluß und Geschmack herrscht, doch nicht den best bereiteten Kaffee trinkt.

Das erste Augenmerk hat man auf das Geschirre zu werfen, worin der Kaffee gekocht werden soll, welches ganz rein gehalten und nur allein zum Kochen desselben verwendet werden darf. Mißbrauch der Geschirre zu andern Dingen, vorzüglich fetten, ist oft die Ursache des verdorbenen Geschmacks des Kaffees.

Die Kaffeebohne darf beim Brennen nur bis zu einer hochgelben nie weder zu dunkelbrauner noch weniger zu schwarzer Farbe gebracht werden. Dies erreicht man besser, wenn sie in einer verschlossenen eisenblechernen Trommel gebrannt wird, worin man sie beständig schüttelt und auskühlen kann.

Es ist auch nützlich, keinen großen Vorrath zu brennen, da in die Länge der Zeit das Geistige und das Aroma zu viel verfliehet.

Am besten wird der in kleinen Quantitäten gebrannte Kaffee in wohl verschlossenen Bouteillen oder in Büchsen von Blech erhalten.

Statt des Mahlens in üblichen Kaffemählen ist es nach morgenländischer Sitte weit zuträglicher, den Kaffee in Mörser zu stoßen, wo er bei viel besserem Geschmack bleibt.

Am meisten verliert er durch das Kochen in offenen Geschirren, weswegen die Erfindung der bekannten Filtrirmaschine sehr rühmendwerth ist.

Das wahre Maß zum besten Kaffee sind auf drei Tassen zwei Loth. Daß bei Erzeugung guten Kaffees Surrogate gar nicht zugelassen werden können, bedarf wohl keiner Erinnerung.

Die letzte Ursache, warum der Kaffee bei seiner vollkommensten Bereitung doch an seinem eigenthümlichen Geschmack verliert, ist das Obers, von dem man, wenn es schlecht ist, zu viel beimischen muß; darum ist auch die Methode der gebrannten und gemahlten Kaffee statt des Wassers in Milch oder Obers zu kochen, nicht anzuzuführen. Von gutem Obers müssen zwei Eßlöffel voll hinlänglich sein, eine Tasse Kaffee zu färben.

Chocolade.

Man schneidet oder reibt auf dem Reibeisen Chocolade, wirft sie in ein Geschirre, worin man sie im Wasser aufkochen läßt, hebt sie vom Feuer und läßt sie ein wenig ruhen. Unterdeß stellt man den Becher in heißes Wasser, sprudelt die Chocolade zu Schaum und bringt diesen mit einem kleinen Schaumlöffel in die Tassen. So fährt man fort bis alle Tassen voll Schaum sind.

Man pflegt auch diesen Schaum oberflächlich zu backen, indem man eine glühende Schaufel ein halb Zoll hoch darüber hält, welches aber nur geschieht um ihn desto länger auf der Oberfläche zu erhalten.

Zwei Zeltchen gekochter Chocolade geben zwei Becher voll. Sie wird gewöhnlich mit Zwieback oder fein geröstete Semmel gereicht. Statt dem Wasser kocht man sie auch gern mit Milch auf die nämliche Weise. Auch in Champagner oder Rheinwein wird er oft bereitet. Beim Kochen mit Champagner ist ober wohl zu beachten, daß er nicht, wie es bei diesem Weine leicht zu geschehen pflegt, in Flammen gerathe.

Dabei darf aber der Zucker nicht geschont werden, so wie auf jeden Becher der Dotter eines Eies gehört, mit dem Chocolade abgesprudelt.

Gesundheits-Chocolade.

Dazu kommen acht Loth abgeschälte und geröstete Mandeln, acht Loth geröstete und abgeschälte Cacao-Bohnen und ein halb Pfund feiner Zucker, aber kein Gewürz, und sollte die Chocolade für Brustfranke gehören, so nimmt man auch vier Loth isländisches Moospulver dazu, ferner nehme man ein viertel Pfund isländisches Moos, kochte dieses in zwei Maß Wasser so lange, bis es das Ansehen einer schmuzigen Gallerte bekommt. Man sibt die Brühe dann von dem Kraut ab, und kocht sie bei gelindem Feuer in einem Tiegel unter beständigen Umrühren bis zum Trocknen ein, reibt es dann zu Pulver und gibt selbes unter die Chocolade, wenn sie schon nach der vorerwähnten Art ganz fein gerührt und wie zu Brei verarbeitet ist.

Für Brustfranke ist diese Chocolade vorzüglich gut.

Punsch auf gewöhnliche Art.

Man reibt auf zwei Pfund Zucker das Gelbe von vier Citronen ab. Den Zucker legt man in einen Suppentopf; das Abgeriebene aber bringt man entweder in ein feines Haarsieb oder in einen mit einer Serviette belegten Durchschlag. Dazu drückt man den Saft von 12 Citronen, gießt drei Maß kochendes Wassers, in dem ein halb Loth russischer oder holländischer Thee abgerührt wurde, nebst einer Bouteille guten Rum oder Arak darüber und lasse alles in den Topf mit dem Citronenzucker durchlaufen. Hierauf deckt man das Geschirr zu und bringt es auf gelindes Kohlenfeuer. Der aufsteigende weiße Schaum bezeichnet die Zeit, wenn man den Topf vom Feuer wegnehmen und zum Genusse bringen kann. Um den Haut-gut zu erhöhen, ist es auch dienlich, einige Orangen auf Zucker abzureiben, und ihn sammt deren Saft beizumischen.

Englischer Punsch (Poncho a Pangiase).

In einen Suppentopf kommt drei viertel Pfund Zucker und die Hälfte der Schale einer Citrone, die so fein als möglich abgeschält und in kleine Stücken geschnitten wird. Man mischt den Saft von sechs Limonien bei und wirft als Würze, welches die Engländer vorzüglich lieben, eine geschabte halbe Muskatnuß dazu, darunter gießt man dann zuerst drei Sittel kochendes Wasser und ein Sittel Rum nebst eben so viel echten Franz-Brantwein.

Diese Mischung läßt man eine Weile in heißer Asche stehen, worauf man sich dessen als den im Titel genannten Punsch bedienen kann.

Königs-Punsch. (Poncherogal.)

Auf zwei Pfund feinen in kleine Stücke erst zerschlagenen Zucker gießt man, nachdem er vorher in einen Suppentopf geworfen wurde, durch eine Serviette den Saft von 12 Limonien nebst ein Sittel Wasser, darin ein Loth feiner Thee hinlänglich abgerührt worden ist. Hat sich der Zucker im Topfe aufgelöst, schüttet man eine Maß alten Rheinwein, eine halbe Maß Rum oder Arak

eine halbe Bouteille Maraskino und eine Bouteille Champagner-Wein darunter und rührt alles durch einander. Dieser Punsch wird kalt gebraucht. Will man wärmer Punsch erzeugen, wird von jeder der Zugaben die Hälfte genommen.

Eierpunsch. (Boucho au oeufs.)

Man bringt in einen Kessel die Schalen von zwei auf Zucker abgeriebenen Limonien, den Saft von vier dergleichen ein Pfund Zucker, eine Maß Rheinwein, ein Sittel Arak und zwölf in ein Sittel zusammengerührte ganze Eier, setze den angeführten Kessel auf Kohlenfeuer und schlägt das Ganze mit einem weißen Rohr oder gelben Drabbesen so lange ab, bis der Schaum aufwärts steigt. Dieser Punsch wird in Kelschäläfera gereicht.

Punsch-Essenz.

Der Saft von vier bis sechs Limonien, oder noch besser vier Stück Limonien und zwei Stück Pomeranzen nebst ein Sittel Jamaica-Rum unter einander geschüttelt, läßt man dann ruhig stehen. Wenn sich die Flüssigkeit nach acht und vierzig Stunden geklärt hat, läßt man den Saft ablaufen, seigt ihn durch Löschpapier. Hernach klärt man ein Pfund feinen Zucker in eine halbe Maß Wasser mit ein Eiweiß ab, mischt dieses alles gut unter einander, und man erhält auf diese Art die Esenz, worauf man nur warmes Wasser gießen darf, um augenblicklich den besten Punsch fertig zu haben.

Rum bräut, sogenannter Gramvampull.

Es wird eine Bouteille Rum in einen Topf geschüttelt, mit Papier angezündet, über der Flamme ein belläufig ein Pfund schweres Stück Zucker geschmolzen, und bis zum letzten Resten in den Rum träufeln gelassen, was gewöhnlich so angetragen werden muß, daß es bis zur Auslöschung des brennenden Rums geschehen ist.

Bararosse.

Dieses Getränk besteht aus starkem Thee, der mit warmen Obers und Syrup-Goyplaire versetzt wird. Auch vermenget man ein halbes Sittel von diesem Thee mit eben so viel Obers, und dem Gelben von sechs Eiern; das vorher mit kaltem Obers abgesprudelt wird, rührt alles durch einander, und versüßet verhältnismäßig das Getränk mit diesem Syrup.

Glühwein.

Ein halbes Stängelchen Zimmt, mehrere Gewürznelken, etwas wenig geschabte Muskatnuß werden mit drei viertel Pfund Zucker gestossen, und eine Maß Burgunder oder besser Ofner-Wein aufgelöst, bis zum Kochen heiß werden lassen, durchgeseiht, und in Gläsern servirt.

Auf eine andere Weise.

Eine Maß Rhein-Wein wird in einer Kasserolle mit zwei ganzen Eiern und mit dem Gelben von eben so vielen Eiern nach und nach verührt, damit aber das Umrühren der Eier zurück bleibt, wird die Masse durch ein Haarsieb getrieben, dann dreiviertel Pfund Zucker und einige Stücke hineingeworfen, auf das Feuer gebracht und unausgeseiht so lange mit einem Rührchen abgepeitscht, bis er sich auf der Oberfläche zu blauen Schäume bildet. Der Zimmt wird nachher beseitiget, und dieser Wein aus Gläsern getrunken. Vom Mahlen und der Behandlung des Weibes.

Vorrath von den nöthigen Hausbedürfnissen ist sehr gut und nützlich, wenn Alles gut aufbewahrt, gepflegt, und dann immer ein gehöriger Gebrauch gemacht wird, und wohl dem, der sich etwas in Vorrath anschaffen kann. Hat man eine Paushaltung, wo man selbst Getreide baut, so

berstet es sich wohl, daß man auch selbst mahlen und baden läßt, und dann ist es das nöthigste, darauf zu sehen, daß man immer Mehl zum Baden sowohl als zum Kochen im Vorrath hat, damit es gut austrocknen kann. Man bekommt derzeit ein schöneres und besseres Brot, auch ist es zum Kochen viel besser. Zu diesem Austrocknen gehören nach der Quantität des Mehles große Kisten, worin noch so viel Raum ist, daß man das Mehl gut umrühren kann, welches auch öfters geschehen muß. Wenn es aus der Mühle kommt, rührt man es wenigstens des Tages einmal, und dann später jeden andern Tag um, damit es nicht knolligt wird. Am besten ist es, wenn man Gelegenheit hat, das Mehl gleich durchzusieben. Der Ort der Aufbewahrung soll vorzüglich so beschaffen seyn, daß frische Luft hinein kommen kann, so wird das Mehl immer gut bleiben und nie dumpyig werden, denn je älter es ist, desto besser wird es werden. Eine kluge Wirthschafterin muß auch immer beurtheilen können, wie viel sie Mehl von dem Getraide aus der Mühle bekommen kann, ohne den Argwohn zu haben, betrogen zu werden. Ist das Getraide schön und von guter Qualität, so muß der Müller an Mehl ohne Kleyen den achten Theil mehr liefern, als er Getraide bekommen hat.

Ich nehme an, hat er sieben Regen gutes Getraide bekommen, so muß er acht Regen Mehl abliefern, nebst dem, daß er sein ihm gehöriges Maß davon genommen hat. Ist das Getraide schlecht und leicht, so kann man dieses bestimmte Maß nicht fordern. Hat man ein in der Mühle vernegtes Mehl, sowohl von Korn als Weizen, so wäre es am besten, wenn man es vor dem Gebrauch in einem lauwarmen Backofen abtrocknen könnte, es wird sich ganz auf Klumpen zusammen ballen, dann muß es wieder durchgesiebt werden. Gries, Graupen und Diste werden auf gleiche Art aufbewahrt und öfters umgerührt. Sollte ein Roggen- oder Weizen-Mehl dumpyig werden, oder einen solchen Geruch bekommen, welches häufig geschieht, wenn man es warm von der Mühle bekommt, und es nicht täglich fleißig aufrührt, so bekommt man es auf eben dieselbe Art, wie vorher gesagt worden, nämlich man gebe es in eine große irdene Schüssel oder Reine, stelle es in einem Backofen, wo eben Brot gebacken wurde, lasse es einige Stunden stehen, bis es durch und durch heiß und knollig geworden ist, dann lasse man es ausfühlen, zerdrücke es gut und siebe es durch ein feines Sieb, so wird sich der dumpyige Geruch gänzlich verlieren und das Mehl kann wieder gut, und zu allem verwendet werden. Läßt man Mehl in größeren Quantitäten zum Hausbedarf mahlen, so ist es sehr gut, wenn man es vier bis sechs Wochen in Säcken stehen lassen kann, Dabei ist zu bemerken, daß diese Säcke nicht ganz voll gefüllt und fest gebunden werden, am besten auf feineren Pflasterböden gelegt und dabei öfters umgewendet, dadurch wird das Mehl schnell ausfühlen und weiß bleiben, Ist dieses geschehen, so kann man das Mehl am besten in den dazu bestimmten Mehltrugen aufbewahren.

Pausbrot nach österrischer und böhmischer Art.

Man stelle das Mehl, den Tag bevor man baden will, in ein geheiztes Zimmer, damit solches eine temperirte Wärme bekomme. Dieses ist zwar im Sommer bei großer Hitze nicht nöthig, sondern nur bei kühler Witterung, damit das Mehl nicht zu kalt sei, und die nöthige Gährung nicht hindert. In Oestreich und Böhmen hat man zum

Baden statt des Backtroges, dazu bestimmte Kübel, wo jeder solcher Kübel, worin man von einem Strich Mehl Brod baden will, von Unten bis Oben gleich, und in Allem eine Wiener Elle hoch, und eine gleiche Weite haben soll. Sollte der Kübel neu, und zum ersten Male gebraucht werden, so muß er zuvor mit abgefottenen Popenwasser ausgebrüht, dann gut ausgetrocknet werden; hierauf wird von einem der Boden, wie auch die Seiten bis an die Hälfte der Höhe mit guten Sauerteig ausgestrichen, und dann läßt man diesen Teig an der Luft am Ofen gut eintrocknen, und bewahret den Kübel auf. Den Tag vorher, oder fünfzehn Stunden vor dem Baden, muß man in diesen Kübel eine Maß lauwarmes Wasser schütten, um den an dem Kübel getrockneten Teig aufzuweichen, dieses heißt man gewöhnlich den Kübel begießen. Hat sich dann nach zwei oder drei Stunden der Teig erweicht, so nimmt man so viel lauwarmes Wasser, daß man von dem dritten Theile des Mehles einen ganz weichen Teig einrühren kann, welcher mit einem schon dazu bestimmten langen, von unten eine Handbreit hölzernen Rührer geschehen muß. Ist dieser Teig nun zwölf Stunden vor dem Baden gut eingerührt, so bedeckt man den Kübel mit einem gut darauf passenden Deckel, man kann auch noch zur Vorsorge ein Tuch darüber binden, damit der Sauerteig vor der Luft bewahrt ist, und läßt dann den Kübel an einem temperirten Orte stehen. Ist über Nacht, oder in zwölf Stunden der Sauerteig gut aufgegangen, so müssen sich von oben lauter Bläschen zeigen, der Kübel durch die Gährung halb voll werden, und der Teig sauer riechen. Sodann gibt man noch die übrigen zwei Theile Mehles darauf, und die gehörige Menge Salz, wo auf einen Strich Mehl vier Hände voll hinreichend sind, denn zu viel Salz verhindert die Gährung, Kümmel oder Fenchel, was beliebt dazu und fängt dann an mit dem dazu bestimmten Nährholze alles unter einander zu mischen und zu rühren, welcher aber mit Anstrengung der Kräfte, und mit Vortheil geschehen muß, damit man das Mehl alles gut zerühret und der Teig recht fest und zähe wird. Ist dieses geschehen, so pugt man das Nährholz rein ab, macht den Teig auf einen Klumpen zusammen, bedeckt den Kübel gut und läßt ihn aufgehen, welcher ziemlich wieder, wenn die Säure gut ist, in zwei Stunden geschehen kann; sodann heigt man den Ofen an, und versähet mit dem Auswirken oder Baden wie vorher schon gemeldet worden ist. Nur ist noch zu bemerken, daß man in Böhmen meistens von Stroh gedochene Brotschüsseln oder Körbe hat, worin man die Laibe Brod, wenn sie ausgewirkt sind, um sie aufgehen zu lassen bis um Einschießen läßt. Diese Strohschüsseln finde ich recht gut, weil dieses Brod immer weicher im Teige gehalten werden kann, und der Laib Brod eine runde schöne Form bekommt, nur müssen diese Schüsseln oder Körbe, bevor der Teig hinein kommt jedesmal gut mit Mehl ausgestreut werden, damit kein Teig ankleben kann. Bei dem Einschießen in den Ofen wird der Teig aus der Strohschüssel auf das Ausstiehbrett heraus geschleift, damit sich der Laib nicht umkehrt, und seine Form behält, Diese Art Brodbaden gefällt mir am besten, denn man erhält ein sehr lockeres gutes Brod. Beim jedesmaligen Baden muß so viel als ein Pfund Teig in dem Kübel bleiben, und in denselben an dem Boden ganz dünn auseinander gestrichen werden, und dann gut austrocknen, ehe man den Kübel bedeckt, und an seine gehörige Stelle bringt. Dieses ist die Art den Sauerteig aufzubewahren, und man erhält immer eine gute Säure, nur muß der Kübel ganz

sorgfältig bewahrt und zugebedt werden, damit er rein bleibt, und kein Ungeziefer dazu kommen kann.

Hausbrot mit Erdäpfeln.

Man macht den Sauerteig den Tag vorher in dem Kübel ein. Will man von drei Mafsel Mehl Brod backen, so kann man ein Mafsel Mehl zum Sauerteig einmachen nehmen. Indessen kochte man den Tag vor dem Backen ein Mafsel Erdäpfel weich, schälet sie ab und läßt sie austüpfeln, dann nimmt man ein Mehlsieb, von Draht geflochten, drückt mit der Hand die Erdäpfel durch das Sieb, und gibt sie, bevor man anfängt zu kneten, in den Sauerteig nebst den übrigen zwei Theilen Mehl, und knetet dann den Teig gut durch. Dieser Teig muß etwas fester als gewöhnlicher Brodteig gehalten werden. Salz und das übrige gibt man nach Belieben dazu. Mit dem Auswirken und Backen verfährt man wie schon vorher gemeldet worden ist. Dieses Brod ist sehr gut und schwachhaft nur darf es nicht sehr alt gebacken sein.

Von der Aufbewahrung des gebackenen Brotes.

Beim Brodbacken verhält es sich gleichfalls so, ein altgebackenes Brod gibt vielwehtr zum Genuß aus, und ist der Gesundheit viel zuträglicher. Nur im Sommer ist der große Vorrath nicht am besten, besonders wenn es nicht in freiem hängen kann, und fest aneinander liegt, so kann es auch in acht Tagen schimmlicht und ungenießbar werden, vorzüglich wenn es warm zusammen geschichtet wird. Dieses Brod ist dann zum Genuße höchst ungesund, und kann nur für das Vieh verwendet werden.

Vom Backen des Milch- oder Tafelbrotes von Weizenmehl.

Man nimmt gutes Weizenmehl, so viel beliebig, weissen Bäckerzeug, oder Gährung, womit die Bäder die Semmeln oder Weizenbrot backen, und macht eben mit dieser Gährung und der Hälfte des Weizenmehls einen weichen Teig an, statt des Wassers nimmt man süße Milch zum Einmachen. Ist dann diese Gährung gut aufgegangen, so nimmt man noch die übrige Hälfte des Mehles dazu, und macht einen festen Teig an, der sich gut auswirken läßt, salzt ihn mäßig, und läßt diesen Teig ein paar Stunden gut aufgehen. Dann macht man lauter länglichte Wecken in beliebiger Größe, wirkt dieselben mit der Hand gut aus, und läßt sie gut aufgehen, bestreicht sie mit Wasser, gibt sie in einen nicht zu heißen Backofen, und läßt sie backen, welches, wenn jeder Wecken ein Pfund schwer ist, in einer halben Stunde geschehen kann. Bei dem Ausnehmen aus dem Ofen bestreicht man jeden wieder mit Wasser. Zu diesem Backzeug, wenn man dasselbe sich selbst machen will, nehme man zwei starke Handvoll Popsen, kocht ihn in zwei Maß Wasser auf, seigt dieses Wasser ab, macht mit dem siedheißen Wasser einen Teig an, ganz fest wie einen Brodteig, und stellt ihn dann an einem temperirt warmen Orte zur Gährung. Wenn dieser Teig einige Stunden gestanden ist, und anfängt aufzugehen, oder in Gährung zu kommen, so kochte man den nämlichen schon vorher abgekochten Popsen mit zwei Maß Wasser auf, seigt das Wasser ab, und gibt es lauwarm an den sich schon in Gährung befindlichen Teig, um seinen noch damit etwas weicher anzumachen, und stellt ihn dann zum ferneren Gebrauch an einen kühlen Ort, so wird sich dieser Zeug oder Gährung ein paar Wochen brauchbar

erhalten, wovon man bei jedesmaligem Gebrauche, so viel man kann und glaubt zur Gährung nöthig zu haben nehmen. Diese Art Weizenbrot kann auch in jedem Falle statt Semmel zum Kochen gebraucht werden, und wird in jedem Haushalle die beste Wirksamkeit seyn, wo man selbst Weizen bauet, damit man es nicht kaufen darf.

Zwieback von Milchbrot.

Von diesem Weizen- oder Milchbrot läßt sich auch gutes Zwieback verfertigen. Man nehme die vorher gemeldeten Wecken, wenn diese schon ein paar Tage gebacken sind, schneidet nach der Quere lauter halb Finger dicke Schnittchen oder Scheiben davon, dann nimmt man eine halbe Maß Wasser, kocht es mit einem Quindtel Zimmetrinde, mit eben so viel Annis, und mit vier Loth Zucker auf, läßt dieses Wasser bis zur Hälfte eintochen, seigt es rein ab, und läßt es austüpfeln, taucht sodana ein jedes Schnittchen von diesem aufgeschrittenen Wecken in diesen Syrup ein, legt es ganz einfach auf ein reines Backblech und läßt es in einem nicht zu heißen Backofen abtrocknen, bis es wieder hart wird, und die gewöhnliche Farbe eines Zwiebackes erhält.

Verfertigung der Bäckerhese oder Zeug zum Weißbrot.

Man schüttet in ein leinernes Säckchen vier Hände voll Popsen, gibt es in einen geräumigen Topf, und läßt es mit zwei Maß Wasser gut kochen, dann seiget man das Wasser ab, und gibt die Hälfte davon in eine Backmälter nebst einem Stückchen Sauerteig, ein paar Loth Zucker und von drei bis vier Eiern das weiße zu Schaum geschlagen, mischt alles gut unter einander, und gibt dann so viel Weizenmehl dazu als zur Bildung eines ordentlichen Brotteiges erforderlich ist, wenn alles gut einander geknetet ist, wird es zugebedt, ist dieser Teig dann in einem wärmeren Orte gut aufgegangen, so kann man damit den feinsten Weißbrod-Teig in Gährung bringen, und dieses ist auch das gesunde Weizenbrot. Damit man diese Hese nicht ausgehen lasse, so richtet man es so ein, daß man bei jedesmaligen Backen ein Stück derselben übrig lasse. Man kann von dieser Gährung ein ganzes Monat hindurch Gebrauch machen.

Hesen-Probe.

Man lasse einige Tropfen Hese in siedendes Wasser fallen. Sind die Hesen zur Gährung gut, so müssen sie wie Fett im keltten Wasser zerrinnen und oben bleiben, sind sie schlecht, so sinken sie unter.

Rüben-Brod.

Man wasche sie mit Wasser vollkommen rein, schneide sie mit der Schale in Stücke und kochte sie an einem gelinden Feuer mit Wasser ganz kurze Zeit zu einem Brei, wobei auf 1 Pfund Rüben ein Schoppen Wasser gerechnet wird. Dieser Brei wird hierauf zu einer beliebigen Quantität Roggenmehl vermengt, gehörig gesäuert und auf gewöhnliche Art gebacken. Nimmt man 3 Pf. weiße Rüben und 3 Pfund Roggenmehl, so erhält man 9 Pfund gutes Brod; werden zu so viel Rüben nur 2 Pfund Mehl gethan, so erhält man 7 Pfund Brod.