

# Historisches Kamener Kochbuch

aufgezeichnet von  
Agnes Meyer-Jellinghaus  
Kamen

1828

Bearbeitet von  
Hans-Jürgen Kistner  
und  
Rudolf Neuhaus

Dieses Kochbuch hat 72 Seiten und ist  
im Original handgeschrieben.  
Das Original befindet sich in Privatbesitz.  
Es wurde von Rudolf Neuhaus (Hagen) transkribiert.

*Man kann wohl nicht alle  
Gerichte nachkochen, da die Zutaten nicht mehr  
erhältlich oder heute unbekannt sind.  
Falls Sie davon einmal ein Gericht nachgekocht haben,  
teilen Sie uns bitte Ihre Erfahrungen mit!!!*

**Stadtarchiv Kamen 1999**

**Inhaltsverzeichnis:<sup>1</sup>**

	Seite
1. Suppen	3
2. Soßen	8
3. Buddings (Pudding)	13
4. Torten	17
5. Kuchen	24
6. Auflauf	39
7. Teigwaren	43
8. Ragout	45
9. Gestofte Gerichte	47
10. Braten	49
11. Fische	54
12. Würste	58
13. Eingemachtes	60
14. Getränke	65
15. Anhang: „Kochbuch von Großmamma Jellinghaus, geb. Schriewer; Vorth bei Grünenbaum im Vollmetal“	68
16. Erläuterungen	70

---

<sup>1</sup> Inhaltsverzeichnis im Original nicht vorhanden, wurde zur besseren Übersicht nachgetragen. Das gleiche gilt für die Erläuterungen.

## Suppen<sup>2</sup>

### Kraftsuppe

Man nimmt ein altes Huhn, zerschneidet es in kleinen Stücken, zerstößt es in einem Mörser, thut es in einen Topf, legt einige in kleine Stücke geschlagene Markknochen, etliche Kalbsknochen, und ein gutes Stück Brodrinde dazu, nebst etwas ganzer Muskat-Blüthe, gießt Hühner- oder sonst gute Fleischbrühe hinzu und läßt es solange sieden bis man glaubt daß Kraft genug herausgezogen ist. Dann treibt man es durch einen Durchschlag, thut ein Stück Butter u. Salz hinzu, läßt sie noch einmal aufkochen und richtet sie über geröstete Weisbrodschnitten an.

### Citronen Suppe

Von 1 bis 2 Citronen reibt man das Gelbe auf einem Reibeisen ab, dann schneidet man, nachdem das Weiße ganz dünn abgeschnitten ist, das Inwendige klein, und drückt es, wenn es in Wasser gar gekocht ist, durch einen Durchschlag. Während der Zeit kocht man für 2 Pfund Weisbrod, 1 Zwieback, Zucker und Zimmt recht sämig, thut das durchgeschlagene hinzu, läßt es noch einmal aufkochen, gießt Wein nach Geschmack dazu, quirlet es mit 3 oder 4 Eidotter ab und rührt das Gelbe von den Citronen dazu.

### Aepfel Suppe<sup>3</sup>

7 bis 8 geschälte und durchgeschnittene Aepfel werden mit Wasser bedeckt zum Feuer gesetzt, wenn sie weich gekocht sind durch den Durchschlag gethan, als denn etwas gerieben Weisbrod, Citronen, Zuker, Zimmt, Corinten nach Gutdünken aufgesetzt und wenn es kocht die Aepfel daran gethan u. so lange gerührt bis es kocht dann etwas weissen Wein hinzugegossen und aufgetragen.

### Sago Suppe

Man setzt 2 volle Tassen Sago, verlesen und rein gewaschen, mit 2 Maaß Wasser auf Feuer. Wenn das Wasser zur Hälfte eingekocht ist, gießt man eine Flasche rothen Wein hinzu, auch Zucker, Zimmt, und Citronscheiben nach Gutdünken u. läßt es zusammen gar kochen. Beym Anrichten kann man die Suppe mit Zucker und Zimmt bestreun.

---

<sup>2</sup> S. 3-5: leer; S.6

<sup>3</sup> S. 7

### **Eine gute Milchsuppe**

Man kocht Milch, auf ein Maaß 3-4 Eidotter, für 1 Stb Rosenwasser, so viel Zucker wie nöthig ist, und schneide Schnittchen Weisbrod hinein.

### **Wein Suppe für Kranke<sup>4</sup>**

Ein Maaß Wasser, für 1 1/2 Stb Weisbrod ohne Kruste, etwas Schwarzbrod, 2 Scheiben Citronen, 4 Loth Korinten, und etwas Zucker, dieses recht sämig gekocht u. denn 1/2 Maaß w. Wein hinzugegossen und mit 2-3 Eidotter abgequirlt. Liebt man das Schwarzbrod nicht in die Suppe so legt man ein Stück Kruste hinein um doch den Geschmack zu bekommen.

### **Sauerampfersuppe**

In 2 Maaß kochend Wasser oder Fleischbrühe, werden 4 Löffel Mehl gerührt, 2 Handvoll Sauerampfer verlesen u. klein geschnitten mit etwas Butter gekocht bis es anfängt braun zu werden, alsdann in das siedende Wasser gethan, dann mit Salz u. etwas Muskat Blüthe noch eine halbe Stunde kochen lassen, mit 3-4 Eidotter abgequirlt und mit geröstetem Weisbrod gegessen.

### **Pflaumen Suppe**

Aus frischen recht reifen Pflaumen macht man die Steine, kocht sie mit Wasser so lange bis die Suppe bindend wird u. thut M. Nägel und viel geröstet Brod hinzu.

### **Hünersuppe mit Krebse für Kranke<sup>5</sup>**

Man setzt ein Huhn bedeckt mit Wasser und etwas Salz zum Feuer, schäumt es aus u. läßt es langsam kochen. Während der Zeit stößt man 8-10 Krebse lebendig in einem Mörser klein, thut es in einen Durchschlag, gießt von der Hühnerbrühe dran u. rührt es so lange bis nur die Schalen zurückbleiben, dann das Durchgeschlagene zu der Hünersuppe gethan u. zusammengekocht. Man kann auch einige Citron Scheiben etwas Suppenkraut und ein klein wenig M. Blumen hinzu thun.

### **Lammfleisch Suppe**

Man setzt das Lammfleisch mit dem gehörigen Wasser u. Salz aufs Feuer u. läßt es langsam kochen, nachher thut man einige Citron Scheiben und eine Tasse voll Reis daran und wenn die Suppe bald gar ist so läßt man noch ungefähr 4 Loth Korinten mit durchkochen. Will man auftragen so thut man etwas Wein hinzu, klopft 3-4 Eidotter langsam hinein und richtet über geröstet Weisbrod an.

---

<sup>4</sup> S. 8  
<sup>5</sup> S. 9

### **Hahnbutten Suppe**

Nachdem man eine gute Portion gewaschen, kocht man sie in Wasser weich, treibt sie durch den Durchschlag thut Wein, kleine Rosinen, Zucker und Zimmt, und wenn man es eben aufgekocht, ein wenig geriebene Schwarzbrodcrinde in Butter geröstet hinzu und läßt sie noch<sup>6</sup> mahl aufkochen. Beym Anrichten kann man 2 Eidotter daran rühren.

### **Gebrannte Mehlsuppe**

In ein Maaß kochende Milch rührt man 3 Eßlöffel braun geröstet Mehl, Salz, Zucker und Zimmt nach Gutdünken, wenn es sämig gekocht noch 3 Eidotter dazu u. richtet sie über einige Schnitten geröstet Weisbrod an.

### **Eine gute Suppe**

7 bis 8 zerklopfte Eidotter rührt man langsam an ein halb Maaß Fleischbrühe. Dann den Topf mit einen darauf passenden Deckel so lange wie Eierkäse kochen lassen. Wenn er abgesetzt, steckt man mit einem Löffel Stücke von der Masse, legt diese nebeneinander in die Suppenschüssel, reibt etwas M.Nuß darüber u. richtet sie mit Fleischbrühe an.

### **Brodsuppe**

Ein gutes Stück Schwarzbrod (geröstet und kalt geworden) wird in Stücken gebrochen nebst viel gebrochenen Zimmt in einen Topf gethan, kalt Wasser daran gegossen und so lange gerührt bis es kocht. Dann durch einen Durchschlag in einen andern Topf getrieben, etwas fein geschnittene Citronschaale, Zucker, Wein, Salz und wenn<sup>7</sup> man will ein wenig Butter daran gethan, mit einigen Eidottern abgequirlt u. so lange gerührt bis sie dick wird. Man kann sie mit gerösteten Weisbrod oder Zwieback essen.

### **Schokoladen Suppe**

Auf ein Maaß Milch 4 Loth geriebene Chokolade. Dies gut aufgekocht u. mit 4 Eidotter abgequirlt.

### **Weinsuppe mit einem Brodberge**

Man reibt Schwarzbrod, sihbet es durch, röstet es mit frischer Butter, süßt es mit Zucker, thut etwas Citronschaale daran, und macht noch warm in einer Schüssel einen Berg davon. Dann wird eine Suppe von ein Theil Wasser (am besten Brodwasser) und 2 Theile Wein mit Zucker Zimmt und Cardamon gewürzt und mit Eidotter abgerührt dazu gegossen. Man kann auch den Brodberg mit Mandeln spiken und mit schmalen Stückchen Cimmt bestecken.

---

<sup>6</sup> S.10

<sup>7</sup> S.11

## **Gersten Suppe**

Etwas Butter und Mehl läßt man zusammen zergehen, thut etwas Wasser hinzu, und wenn dieses kocht, die Gerste, dann vor und nach kochendes Wasser. Es kommen Sellerie, Petersilie, Porre, gelbe Wurzel u. einige Citronscheiben oder einige Tropfen Essig hinzu.

## **Citronen Suppe<sup>8</sup>**

Man läßt Weisbrod in Wasser gar kochen, thut Wein nach Gutdünken, ein wenig M.Blüthe, Zimmt u. Zucker und die abgeriebene Schaale eine Citrone hinzu, läßt sie einigemal aufkochen treibt sie durch ein Sieb und thut beym Anrichten 3-4 Eidotter hinein.

## **Eine weiße Suppe**

Man stößt ein Huhn mit Fleisch u. Knochen klein läßt solches mit einem Stück Kalbfleisch gar kochen, streicht es durch ein Haarsieb u. gießt Fleischbrühe oder Wasser nach damit alle Kraft heraus geht. Dann stößt man einige Mandeln so fein wie möglich, treibt die Milch hinaus gießt diese unter die Brühe, läßt sie wieder kochen und rührt 4 bis 6 Eidotter drin. - Sehr gut.

## **Wasser Suppe**

3 Eier und 2 Löffel dicken Rahm tüchtig gerührt mit soviel Mehl daran das es ein steifer Teig wird dieses mit einem Stich Butter zum Feuer gesetzt und unter beständigem rühren bräunlich werden, nur ja nicht brennen lassen. Dann kochendes Wasser hinzu gegossen u. mit Salz, etwas Citronen u. Petersilie aufkochen lassen.

## **Brod Suppe<sup>9</sup>**

Man kocht Brod mit Aepfel gar, schlägt es durch ein Sieb, thut Corinten, Zimmt u. Zucker hinzu läßt es gar kochen und quirlt es mit einigen Eidottern ab. etwas Citronschaale mit dem Brod gekocht schmeckt sehr gut.

## **Kirschen Suppe**

Aus frischen Kirschen werden die Steine gemacht, diese stößt man zu Brei, thut braunes Mehl hinzu, gießt kochendes Wasser drauf, läßt Steine u. Mehl zusammen kochen, und streichts durch; thut alsdann zu den Kirschen soviel Wein u. Wasser als nöthig ist, nebst Zucker, Ctr Schaale, Zimmt, Cardamonn, läßt durchkochen und richtets über gebraten Weisbrod an. Nb. Diese Suppe wird auf kalt auf gegeben.

---

<sup>8</sup> S.12

<sup>9</sup> S.13

### **Butter-Milch Suppe**

Die Buttermilch wird mit einem Löffel Mehl, Zucker, viel Caneel unter beständigen Umrühren gekocht u. wenn sie auf gegeben wird, werden 6-7 Eidotter hinzu gerührt.

### **Buttermilch mit Reis und ein Stück Butter**

Die Buttermilch wird mit dem Reis gerührt bis sie kocht, 2 Stunden kochen lassen und mit Zucker u. Zimmt angerichtet.  
nach Fr. Gahd.

### **Reis Kalteschaale<sup>10</sup>**

Man kocht 1/2 Pfund Reis in viel Wasser recht weich gießt das Wasser davon, und thut kaltes wieder drauf u. läßt ihn stehen bis er kalt geworden. Dann nimmt man 1/4 Pfund wohl verlesener Corinten, läßt sie ein paar mahl aufkochen, thut diese nebst dem Gelben von 2 Citronen auf 1/2 Pfund Zucker abgerieben hinzu und schüttet eine Flasche Rheinwein dazu. Man kann auch etwas vom Inwendigen der Citronen hinzu nehmen aber ja nichts Weißes und keine Kerne.

### **Wein Kalteschaale**

Weißer Wein u. Wasser Johannistrauben Gelee nach Gutdünken, Corinten, einige Citron Scheiben, fein gerieben M.Nuß nach Belieben. Beym Anrichten gebrochen Zwieback hinein.

---

<sup>10</sup>

S.14-16: leer; S.17

**Soßen<sup>11</sup>****Sauce zu gekochtem Suppenfleisch No.1<sup>12</sup>**

Butter und Mehl wird zusammen gelb gekocht, dann Brühe von der Suppe hinzu gethan, etwas Citronsaft u. Salz.

**No.2**

Man schneidet einen Hering, ein paar Zwiebeln u. etwas Gurken ganz fein, läßt dies mit einigen Citronscheiben Muscatnuß in Fleischbrühe aufkochen und rührt es mit Eidottern ab.

**Berliner Sauce zu Rindfleisch No.3**

Mehl in Butter braun gebraten, 4 wohl gewässerte Sardellen, geriebene Zwiebeln, klein gehackten Dragon, einige Citronscheiben u. mit Fleischbrühe angelängt.

**Französische Sauce zu Rindfleisch No.4**

Ein Löffel voll Mehl wird mit viel Zwiebel in Butter braun gebraten, u. mit recht kräftiger Fleischbrühe so viel wie nöthig verrührt, ein wenig geriebene gelbe Rübe, Sellerie, Petersilie u. 2 Sardellen hinzu gethan und gut durchgekocht.

**Senf Sauce zu Suppenfleisch No.5**

Fein geschnittene Zwiebeln, Weißbrod, Salz, ein wenig Essig Zucker, Butter oder Fett von der Suppe auch Suppe so viel wie nöthig ist zuletzt recht viel Senf hinzu gethan.  
Die Sauce muß ein wenig dick seyn.

**Gelbe Senf Sauce No.6<sup>13</sup>**

Ein Stück Butter, 2-3 Eidotter, 1-2 Löffel Senf, Citronschalen, etwas Weinessig u. Zucker wird zusammen durchgerührt, und mit Fleischbrühe oder Wasser zu einer sämigen Sauce abgerührt.

---

<sup>11</sup> Kein Extrakapitel im Original

<sup>12</sup> S.18-19: leer; S.20

<sup>13</sup> S.21



**Weißer Fisch Sauce No.7**

Ein Stich Butter, etwas Mehl, ein paar Löffel sauren Rahm, einige Citronscheiben, Capern oder klein geschnittene Gurken, etwas Pfeffer und Muscat Nuß werden unter beständigem Rühren aufs Feuer gesetzt bis die Sauce kochen will.

Nb. Diese Sauce kann auch bey gekochten und gebratenen Hechten, Barben, Forellen und Bären gebraucht werden.

**Gelber Fisch Sauce No.8**

Eine gute Messerspitze voll Mehl mit Eidotter verrührt, etwas frische Butter, Blumen, Nägelchen, Pfeffer, Salz, etwas Essig und Wasser.

**Sauce über gebackene Fische No.9**

Röste etwas Mehl in Butter, thue Fleischbrühe hinzu, und laß es mit Sardellen, Capern, Citronscheiben und etwas Essig gut durchkochen.

**Sauce zu gebratenen Aal No.10<sup>14</sup>**

Nimm Baumöhl, Essig, Senf, Salz Pfeffer und gehakte Petersilie, u. lege den gebratenen Aal aus der Butter in diese kalte Sauce.

**Eyer Sauce zu gekochte Fische. No.11**

Nimm einige Eidotter, verrühre sie wohl, thue etwas Wasser u. Essig hinzu, setze es unter beständigem rühren zum Feuer bis es anfängt zu kochen, dann nimm es vom Feuer u. thue die Butter hinzu. - Etwas M.Blüthe bloß Essig u. etwas Zucker ist besser. 6 Dotter auf 1/4 Maß Essig.

**Sardellen Sauce zu alle Fische. No.11 1/2**

Nimm 6 Sardellen, wasche sie, nun die Gräthe heraus, hacke sie klein, gieße Wein darüber, reibe es nachdem es ein wenig gekocht hat durch ein Sieb, thue einige M.Nägel etwas Nuß, Butter, Citronen Saft u. das Gelbe von einer Citrone fein länglich geschnitten hinzu, lasse alles zusammen kochen u. gieße es über die Fische.

**Sauce zu Pudding. No.12**

Man kocht Hanbutten u. reibt sie durch ein Sieb, thut rothen Wein, Zucker, Zimmt, Chocolate, Citronschaale hinzu, u. läßt es eben aufkochen. Man kann auch statt der Hanbutten Kirschen nehmen.

**Sago Sauce No.13<sup>15</sup>**

Eine Tasse wohl ausgesuchter Sago wird mit Wasser gar gekocht, dann guten rothen Wein, Citronen, Zimmt u. Zucker hinzu gethan u. gut durchkochen lassen. Johannistrauben Gelee ist auch gut drin.

**Sauce zu Kalbfleischkarbonade No.14**

Nimm Fleischbrühe, thue etliche Citronscheiben, Muscat Blüthe, Butter, sauer eingemachte Gurken oder klein geschnittene Kapern hinzu.

**Sauce zu Budding. No.15**

Eine Nuß dick Butter in Mehl umgedreht, 2 Biergläser Wein, etwas M.Blüthe, Zimmt, Zucker, 4 Eier, von einer Citrone die Schaale abgerieben u. den Saft hinzu gethan u. dieses unter beständigem Rühren kochen lassen.

**Sauce zu Kalbfleischkarbonade. No.16**

Nimm einige Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Petersilie etwas M.Nuß, Essig und etwas Colin oder Zwieback daß es sich bindet.

**Sauce zu Spargel. No.17<sup>16</sup>**

Butter und Mehl lasse zergehen, thue dann Eidotter mit Fleischbrühe angerührt, etwas M. Blüthe und ein klein wenig Essig hinzu u. lasse es durchkochen.

**Gelbe Citronen Sauce über Ochsenzunge, Tauben junge Hühner, Lammfleisch pp. No.18**


---

<sup>15</sup> S.23

<sup>16</sup> S.24

Ein Stück Butter, etwas Mehl, 4 Eidotter, von 2-3 Citronen die gelbe Schale und der ausgedrückte Saft wird wohl durcheinander gerührt u. mit halb Wein halb Wasser u. Zucker daß es süß genug ist zu einer samigen Sauce gerührt. Sollte es von Wein u. Citrone nicht scharf genug werden so gießt man etwas Weinessig hinzu.

#### **Sauce zu Fricadellen. No.19**

Klein geschnittene Zwiebeln helgelb in Butter gebraten, Wasser, Essig, Zucker und etwas Mehl wird sämig gekocht.

#### **Gelbe Wein Sauce mit Corinten. No.20**

Butter, Mehl, 3-4 Eidotter werden miteinander durchgerührt, Citronscheiben u. Schaaalen, M. Blüthe, Corinten, Zucker u. Wein hinzu gethan u. ist die Sauce nicht scharf genug noch etwas Weinessig. Diese Sauce giebt man über Budding, verloren Eier pp.

#### **Sauce zu Budding. No.21<sup>17</sup>**

Rothen Wein, Johannistrauben Gelee Zucker u. Zimmt.

#### **Sauce zu Nudeln. No.22**

Milch, Eidotter, Zucker u. Salz wird mit einem Besenchen während des Kochens geklopft.

#### **Budding Sauce. No.23**

Man stößt saure getrocknete Kirschen in einen Mörser, kocht sie mit Wasser, Wein, Zucker u. etwas Mehl, u. gießt sie beym Anrichten durch einen Durchschlag über den Budding.

#### **Sauce zu Nieren Budding. No.24**

Milchbrot in Fleischbrühe weich gekocht, ein wenig Wein, Citron Scheiben, Salz u. Gewürz dazu. Wenn man anrichten will, so nimmt man von 2-3 Eier das Gelbe u. ein wenig Rahm und schüttet dies darüber.

#### **Eier Sauce. No.25**

Weißer Wein, etwas Mehl, Eidotter, Zucker u. Zimmt. Wegen der Eier darf die Sauce nicht durchkochen.

**Wein Sauce. No.26**

Weißer Wein, Joh. Trauben Gelee, Zucker u. Zimmt.

**Aufgezogene Butter oder sämige Sauce. No.27<sup>18</sup>**

Von ausgewaschener Butter wird die Hälfte mit etwas Mehl und einige Löffel Wasser abgerührt. Die Butter wird mit dem Löffel immer in die Höhe gezogen und die andere Hälfte der Butter vor u. nach Stückweise hinein gethan. Ist das letzte Stück Butter hinein und die Sauce sämig so muß sie gleich vom Feuer weil sie sonst rinnt.

**Hanebutten Sauce. No.28**

Hanebutten werden in Wasser weich gekocht und durchgeschlagen, man thut Citronscheiben, Corinten, etwas M. Nägel u. Salz hinzu, und zuletzt etwas Weinessig u. Zucker oder Johannisstrauben Saft.

**Sauce zu gebratenem Aal. No.29**

Etwas Mehl mit frischer Butter gerührt, etwas Wasser, einen Löffel Sahne, M. Blüthe, Citronsaft und Capern läßt man aufkochen.

**Budding Sauce. No.30**

Man rührt 8-12 Eidotter, nach der Portion, mit ein paar Löffel geriebenen Zucker 1/4 Stunde nach einer Seite dann allmählich 1 Qut süße Sahne u. zuletzt ein Glas Arrak.

**Buddings<sup>19</sup>****Schaum Budding.**

12 Loth Mehl, 12 Loth Butter, 6 Loth Zucker und 1/2 Maaß Milch rührt man zusammen, und läßt es unter beständigem Rühren in einer verzinnten Casserole kochen bis es sich von der Casserole ablöst.

Ist es kalt geworden 12 Eidotter und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu gerührt. Der Budding wird in einer Form oder mit Butter beschmierten Serviette 1 1/2 Stunde in Wasser gekocht. Die Sauce wird nach No.25 oder 26 gemacht oder auch von Johannistrauben oder Himbeer Saft.

In einer kleinen Form ist die Masse zu viel.

**Brod Budding.**

Man nimmt 6 Loth geröstetes fein zerstoßenes und durchgeseibtes Schwarzbrod, feuchtet es mit Wein an doch nicht zu naß; 7 Eidotter werden geklopft und mit 6 Loth Butter vermischt, nebst Zimmt und Nägel durch das Brod gerührt. Das Eyweiß wird zu Schaum geschlagen und zu letzt hinzu gerührt. Der Budding wird 2 Stunden gekocht und die Sauce nach No.21 gemacht.

Diese Portion 1 1/2 Mal ist in einer mäßigen Form nicht zu viel.

**Reis Budding<sup>20</sup>.**

Zu einem kleinen wird 9 Loth Reis genommen welcher schon den Abend vorher in Wasser oder Milch geweicht ist. Man thut 4 Eier 7-8 zerstoßene Zwieback für 1 Stb. gerieben Weisbrod, Zimmt, Zucker, Citronschale, Rosinen und etwas Salz und wenn er zu steif wird etwas Sahne oder Milch hinzu. Nachdem es wohl durchgerührt ist wird es in einen mit Butter beschmierten Tuch gebunden u. gekocht. Man kann eine Eyer oder Joh. Trauben Sauce dazu machen.

**Mandel Budding.**

Auf 3 Löffel Mehl werden 4 Loth Butter gerührt und gedämpft, dann 1/2 Maß Milch hinzugegossen, ein Brey davon gekocht und kalt werden lassen. 9 Eidotter Zuker und Caneel, 1/4 Pfund fein gestoßene Mandeln rührt man mit Obigem zusammen, schlägt das Weiße der Eier zu steifem Schaum u. rührts zuletzt hinzu. Der Budding wird 2 Stunden gekocht, die Sauce nach No.25 gemacht.

---

<sup>19</sup> S.27-29: leer; S.30

<sup>20</sup> S.31

**Wurzeln Budding.**

6 Handvoll geriebene u. ausgedrückte Wurzeln, 10 Zwieback, 12 Eier das Weiße zu Schaum geschlagen, stark 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Mandeln, 1/4 Pfund Zucker, Zimmt und Rosenwasser nach Belieben. Es wird eine gelbe Wein Sauce dazu gegeben nach No.25.

**Gewürz Budding<sup>21</sup>.**

Gerieben Schwarzbrot nach Gutdünken, 7-8 klein gestoßene Zwieback zusammen 8 Loth, 6 Eyer, M. Nägel, ein wenig Nuß, 6 Loth Zucker, Corinten, Caneel, geschnittene Mandeln, Citrone und 8 Loth geschmolzene Butter. Reichen Eyer und Butter nicht so kann etwas Milch oder Sahne genommen werden, doch muß es ziemlich steif sein. Die Sauce wird von rothen Wein, etwas Wasser, Zwieback, Korinten, Mandeln, Butter, Zucker gemacht. oder No.21.

**Kalter Budding.**

Man kocht 1/2 Pfund gestoßene Mandeln, ein Stück Vanille, 1 Loth Caneel u. Citronschaale mit 1 1/2 Maaß Milch. Dann wird 8 Loth Zucker und 12 Eier dazu gethan und wieder aufgekocht, zuletzt 10 Loth Stärke zugerührt und zum 3ten mal damit aufgekocht. - Die Form muß mit kaltem Wasser naß gemacht werden, damit der Budding wenn er kalt ist gut heraus geht. Zur Sauce nimmt man Wein, Zimmt u. Zucker und läßt es aufkochen u. gießt Joh. beeren Saft hinzu.

**Schwamm Budding.**

8 Loth Mehl mit Milch wie ein Pfannkuchen angerührt, dann 8 Loth Butter, 6 Loth Zucker und etwas M. Blumen. Dieß zusammen recht steif gekocht, dann 8 Eier dazu gerührt und das Weiße zu Schaum geschlagen. Er wird 2 Stunden gekocht und die Sauce nach No.25 dazu gemacht.

**Mehl Budding<sup>22</sup>.**

Man rührt einen guten Stich Butter zu Sahne, thut 6 Eier, etwas Hefen mit warmer Milch darin und rührt so viel Mehl daran daß es ziemlich steif ist. Er wird mit kaltem Wasser aufgesetzt. Man kann auch geschnittene Mandeln Rosinen und Citronen hinzu thun. Sauce nach No.25.

---

<sup>21</sup> S.32

<sup>22</sup> S.33

### **Englischer Budding.**

Für 3 Stüb Weisbrod, 9 Zwieback, 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Mandeln, 1/2 Loth Caneel, Zucker, Corinten, Rosinen und 1 Tasse Milch wird alles wohl durch einander gemengt, in ein mit Butter beschmiertes Tuch gebunden u. 1 Stunde gekocht. In einer kleinen Form ist die Masse zu viel.

### **Zwiebak Budding**

Man nimmt für 8 Stb Zwiebak, weicht für 7 Stb in Milch ein, doch nicht zu weich; für 1 Stb wird gestoßen. Dann nimmt man 6 Eyer, schlägt das Weiße zu Schaum, thut die Dotter nebst 1/4 Pfund gestoßene Mandeln Canel Zucker und Citronscheiben zu der Masse und rührt es lange zusammen. Dann wird etwas geschmolzene Butter hinein gethan und zuletzt der Schaum eben durch gerührt. Er muß 2 Stunden kochen.

### **Erdäpfel Budding<sup>23</sup>.**

Die Erdäpfel werden gar gekocht und mit einem Löffel kurz gedrückt, dann thut man 2 gute Stich Butter hinein und von 6 Eiern die Dotter. Das Weiße wird zu Schaum geschlagen. Ein paar Löffel Zucker und so viel Milch das es gehörig dünn wird. Man bestreicht das Geschirr mit Butter und Zwieback, und läßt es langsam backen. Nachher wird Caneel u. Zucker darüber gestreut.

### **Mark Budding.**

Man nimmt 6 Milch-Franzbrötchen vom vorigen Tage reibt diese mit der Kruste ganz fein, thut 4 Loth Chocade, von einer halben Citrone die Schaale in kleine Würfel geschnitten, einen Löffel voll Zucker, ein Theelöffelchen voll Zimmt, 1-2 Loth ausgelassenes Mark, einen Schoppen Milch und 8 Eyer eins nach dem andern dazu, rührt es ein Viertelstunde schüttet es in die mit Butter bestrichene Form und läßt es 1 Stunde kochen. Man kann ihn mit Butter oder Milch, oder mit Butter u. Milch essen. Will man eine Sauce dazu machen so nimmt man die gewöhnliche Buddings Sauce von Wein.

### **Gemeiner Reisbudding.**

Reis, Rosinen u. Corinten oder auch gedörrte Pflaumen, bindet man in einen Sak und läßt 1-2 Stunden in gesalzen Wasser kochen. Man ißt ihn mit Butter, oder Milch u. Butter.

**Weisbrod Budding<sup>24</sup>**

Nimm 10 Eyer, 8 Loth Mandeln, 8 Loth Rosinen, 8 Loth Corinten, 8 Loth Zucker, 8 Loth Butter, 1/8 Loth Zimmt und so viel Weisbrod daß es die ordentliche Dicke bekömmmt, welches aber vorher in Milch geweicht u. stark wieder ausgedrückt wird und laß ihn eine Stunde kochen. Die Sauce nach No.25 der No. 26 gemacht.

**Budding.**

8 Loth Mehl werden mit 6 Loth Butter langsam gerührt bis es gelblich ist. Dann nach u. nach ein Schoppen kochende Milch hinzugerührt u. noch ein wenig gekocht. Sodann vom Feuer genommen und noch warm 6 Eidotter dazu u. zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß eben durchgerührt und 1 1/2 Stunde gekocht.

**Brauner Budding.**

1/4 Pfund Schwarzbrot, 6 Loth Weisbrod, 4 Zwieback. Alles fein gerieben, dann 6 Eier, 4 Loth Zucker, 1/4 Loth Zimmt, 1/8 Loth Nägel, 8 Loth gestoßene Mandeln, 4-6 Loth geschmolzene Butter, ein Glas rothen Wein, zusammen wohl vermengt in die Form gethan 1/2 Stunde stehen lassen und 1 1/2 Stunde gekocht. - die Sauce wird von Sago u. rothen Wein mit etwas Zucker u. Zimmt gemacht.

**Sago Budding<sup>25</sup>.**

Man thut 2 Eiergläser ausgesuchten Sago in eine Casserolle u. schüttet recht guten rothen Wein darauf, setzt ihn zum Feuer und läßt ihn eine Stunde ziehen, aber nicht kochen. Dann stößt man für 1 Stb Zwiebak, schneidet einen guten Theil Orange-Schalen und chocadoe darunter, Zucker u. Zimmt nach Belieben; Thut 4 Eier hinzu, vermengt es wohl und läßt es eine Stunde kochen. - Sauce No.12.

**Nieren Budding.**

Nimm die Niere eines Kalbsbraten nebst ein wenig Fleisch, hake es wohl, dann nimm 2 geschälte in Milch geweichte und rein ausgedrückte Milchbrot, 6 Eier, ein wenig Gewürz, und etwas Salz, 1/4 Pfund kleine Rosinen, thue es in eine Form oder mit Butter beschmierten Serviette und laß es 2 Stunden kochen. Die Sauce wird nach No. 24. gemacht.

**Weißer Budding.**

3 Oct Milch, 8 Loth Zucker u. die abgeriebene Schale von einer Citrone gekocht, dann 3 Loth feine Stärke eben aufstoßen lassen, 12 Eiweiß zu Schnee geschlagen u. durchgeschlagen. Zur Sauce 1/2 Maaß Milch etwas Zucker die 12 gerührten Eidotter u. 2 Eßlöffel Rum oder Johannisstrauben Saft etwas Cartoffelmehl die Citrone in Scheiben u. Zucker.

---

<sup>24</sup> S.35

<sup>25</sup> S.36



Dotr Beyr.

## **Torten<sup>26</sup>**

### **Torte von Stachelbeeren.**

1/2 Pfund fein gestoßene Mandeln, 1/2 Pfund Zucker wird mit 5 Eiern wohl durch gerührt, dann rührt man 1/2 Maaß Stachelbeeren die vorher abgekocht sind hinzu und streicht sie in einen gewöhnlichen Tortenteig.

### **Citronen Torte mit Aepfeln.**

Man schält 10-12 schöne Aepfel und reibst sie, für 1-2 Stb geriebenes Weisbrod, 10 Eier doch nur von 5 das Weiße, von 8 Citronen die Schaale abgerieben und den saft ausgedrückt, Zucker u. Zimmt nach Gutdünken hinein gethan und in einen Tortenteig oben u. unten gebacken.

### **Citron-Torte auf die beste Art von F. Jacobi.**

Nimm den Saft von 6 Citronen, das Gelbe auf Zucker abgerieben, thue 12 Loth gestoßenen Zucker hinzu und laß dies einmahl aufkochen. Rühre 1/2 Pfund geschmolzene Butter und 4 Eidotter zusammen und gieße es in den kochenden Saft, laß es noch mahl aufkochen und verrühre es wohl. Ist es kalt geworden so fülle es auf einen Blätterteig, mache von demselben einen Pastetendeckel darüber, bestreiche ihn mit Eigelb und lasse ihn schnell backen.

### **Torten-Teig<sup>27</sup>.**

3/4 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eier, dies zusammen gerollt.

### **Guter Torten Teig.**

1/2 Schoppen Milch, 4 Eidotter, zusammen wohl verklopft, dann so viel feines Mehl daran geknetet bis der Teig ganz steif ist, und 3/4 Pfund Butter darin gerollt u. Anfangs viel Feuer gegeben werden, damit er aufgieht.

---

<sup>26</sup> S.37-45: leer; S.46  
<sup>27</sup> S.47

**Guter Blätterteig.**

Nimm stark 3/4 Pfund gut ausgewaschener Butter, ein Ey und ein Octsglas kaltes Wasser. Rühre zu dem Ei und Wasser so viel Mehl daß es sich rollen läßt; schmiere die Butter wie gewöhnlich während dem Rollen ein, und brauche so viel Mehl wie eben nöthig ist. Vieles Rollen verhindert das Blättrigt werden. Ist der Teig fertig gerollt so setze ihn einige Stunden an einen kalten Ort, rolle ihn dann nach beliebiger Größe u. streue etwas Mehl in die Pfanne daß er sich nicht ansetzt. Sind die Aepfel, Pflaumen oder was drinn soll, saftig, so streue Zwiebak auf den Teig, daß er nicht kletschig wird.

**Torten-Teig<sup>28</sup>.**

Zu einem Maaß Milch nimmt man 1/4 Maaß Wasser, knetet dies so lange mit Mehl bis es dick ist, dann knetet man 1 Pfund wohl ausgewaschener Butter hinein; streut nach u. nach das übrig gebliebene Mehl hinzu u. ist es gut durcheinander geknetet so rollt man es eben auseinander.

**Blätter-Teig.**

5/4 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 1 Ey, ein halb Bierglas Wasser u. ein paar Eßlöffel Brantewein.

Mürbe Teig statt des Wassers Zucker Zimmt u. gestoßene Mandeln.

**Blätter Teig**

5/4 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter u. 1 Bierglas Weinessig.

1 Pfund Butter 1 1/2 Pfund Mehl 2 Eier 1 Octglas Wasser. probatum est.

**Mürber Teig**

1 Pfund Mehl 1/2 Pfund Butter u. 1/4 Pfund Zucker von Fr. Möther.

**Mürber Teig zu Obstkuchen v. Fr. Funke in Hagen**

1/2 Pfund ausgewaschene Butter zu Sahne gerührt, 1 Ei 1/2 Tasse süßen Rahm oder Milch 1/4 Pfund Mehl mit einer Gabel durcheinander gemacht dann 3/4 Pfund Mehl durchgemengt, auf dem Bakbrett eben aufeinander gedrückt u. ausgerollt.

### **Torte von sauern Aepfel Schnitzeln<sup>29</sup>.**

Diese werden ganz weich gekocht, durch einen Durchschlag getrieben, mit Zucker, Zimmt, Citronschale, etwas Zwiebak u. Eidotter wohl durchgerührt, und wenn es kalt ist, in den Tortenteig gestrichen.

### **Reis Torte mit Citronen.**

Man kocht 1/4 Pfund Reis in Wasser eben weich, drückt den Saft von 2 Citronen hinein, machts mit 3/4 Pfund Zucker süß, weicht die Citronschale in Wasser um die Bitterkeit heraus zu ziehen, schneidet sie in länglicht feine Striemen u. streut sie auf die Masse welche in einen Tortenteig gestrichen ist. - Zu einer großen Torte nimmt man 4 Citronen. Man bäkt sie langsam.

### **Gewürz oder Brodtorte.**

1 1/2 Pfund Mandeln mit Rosenwasser zerstoßen, 3/4 Pfund weißen Zucker, 8 Loth gerieben Brod, 1 Loth M.Nägel, 1 Loth Zimmt, 20 Eier wovon 10 mit u. 10 ohne das Weiße klein geklopft. Es muß eine Stunde nach einer Seite und an keinen zuzigen Ort gerührt werden.

### **Mürbe Torte<sup>30</sup>**

Rühre 3/4 Pfund Butter zu Sahne, thue nach und nach 8-10 Eidotter, geriebene Citronschale und 3/4 Pfund feines Mehl, eben soviel Zucker hinzu, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß und rühre es bis es Bläschen wirft. Es wird langsam gebacken. wenigstens eine Stunde. Ohne Zucker hat sie einen ganz andern Geschmack.

### **Makronen Torte.**

22 Loth gestoßene Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, von einer Citrone die Schale in kleine Würfel geschnitten und 3 zu Schnee geschlagene Eyerweiß rührt man zusammen und streicht es auf einen Blätterteig. Ist es beinahe gar, so nimmt man 4 Loth fein geschnittene Mandeln, 1/4 Pfund Zucker und noch eine Citronschale länglicht geschnitten, rührt es untereinander, bestreicht das schon Gebakne mit Eiweiß, streut dies noch darüber und bäkt sie vollends gar.

---

<sup>29</sup> S.49  
<sup>30</sup> S.50

### **Mandel Torte.**

1 1/2 Pfund mit Rosenwasser zerstoßene Mandeln, 20 Eier, die Hälfte ohne das Weiße, eine geriebene Citron-Schale, 3/4 Pfund Zucker, (das Weiße der Eier kann man zu Schnee schlagen) eine Stunde gerührt und langsam gebaken. Man kann einen Guß von Citronsaft und abgeriebene Schale, Zucker und Eidotter darüber machen.

### **Baum-Torte, Königskuchen oder Genfertorte<sup>31</sup>.**

Nimm 1 Pfund frische Butter, 1 Pfund fein geriebener Zucker, 16 Eier, 1 Pfund feines Weizenmehl, von einer Citrone die abgeriebene Schale u. ein wenig M.Blüthe. Die Butter wird geschmolzen und abgessen daß alles Salz zurückbleibt, wenn sie kalt ist wird sie zu Sahne gerührt. Dann thue den Zucker dazu und rühre es gut durch, dann das Gelbe von den Eiern, dann die Citronschale und M.Blüthe; das Weiße der Eyer wird zu einem steifen Schnee geschlagen und nebst dem Mehl allmählich hinzu gerührt bis der Teig Blasen wirft. Alsdann beschmiere die Tortenpfanne ein wenig mit Butter, lege einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier darin, schmiere den Teig wie einen Messerrücken dick darauf und mache oben und unten ein gelindes Feuer bis der erste Guß braun genug ist, dann kömmt unten kein Feuer mehr, der Teig wird wieder in voriger Dike aufgetragen bis er alle ist.

Man kann auch wenn etliche Güße gar sind, Confitüren darauf streichen und wieder einige Güße darauf baken. Hat man so viel Teig, so kann man noch mahl Confitüren darauf thun und wieder einige Güße drüber baken.

Man muß bei dieser Torte vorzüglich danach sehen daß unter die Mitte der Tortenpfanne kein Feuer ist sonst verbrennt sie leicht.

Diese Masse giebt ein mässig großer Kuchen.

### **Citronen Torte mit Mandeln<sup>32</sup>.**

Nimm von 4 Citronen die Schale, schneidet sie in feine Striemen und kocht sie in Wasser mit Salz eben auf. Schäle die weiße Schale von den Citronen, schneide sie alsdann in dünne Scheiben und lasse sie eine Nacht in Zucker stehen. Dann 3/4 Pfund Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, 12 Eier doch nur von 5 das Weiße, eine Stunde gerührt, die Citronen durchgerührt und in einen Blätterteig gefüllt. von L. Schlüßer.

### **Aepfel Torte mit Citronen<sup>33</sup>.**

---

<sup>31</sup> S.51  
<sup>32</sup> S.52  
<sup>33</sup> ohne Rezept.

**Erdäpfel Torte<sup>34</sup>.**

Die Erdäpfel werden halb gar gekocht u. gerieben, 1/2 Pfund von dem was hinter das Reibeisen fällt wird mit 4 Loth gestoßenen Mandeln, 1/4 Pfund Zucker und 8 Eidottern ein halbe Stunde gerührt dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu gethan und langsam gebacken.

**Schwarzbrod Törtchen.**

Ein Stück geriebenes Schwarzbrod, 1/2 Pfund gestoßene Mandeln, einige Zwieback, Zucker u. Zimmt, fein geschnittene Citronschale, 1/2 Loth M. Nägel, etwas Rosenwasser, 9 Eidotter und 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen wird beynahe eine stunde gerührt dann in Förmchen welche gut beschmiert u. bestreut sind bis zur Hälfte gefüllt und 1/2 Stunde gebaken.

**Rahm Törtchen.**

Mache einen Teig von 1/4 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter ein Schoppen Rahm, 3 Eier und für ein Stuke (?) Rosenwasser. dieses giebt 8 Törtchen.

**Sand Torte<sup>35</sup>.**

Zu einer großen Torte nimmt man 1 1/4 Pfund abgeklärte Butter, rührt sie eine gute Stunde, dann 5 ganze Eier eins nach dem andern hinzu gethan und 5/4 Stunde gerührt, 20 Loth fein geriebenen Zucker, 20 Loth feines Mehl u. 20 Loth Stärke darin gerührt. Ist es wohl durch gearbeitet so wird es langsam gebaken, unten wenig Feuer. (Es brennt leicht.)

**Sand-Torte.**

1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Butter, 8 Eier von einem das Weiße zurückgelassen, Citronschale oder Vanille dazu.

**Eine Torte.**

Reibe 3/4 Pfund Butter zu Schmalz, rühre nach u. nach von 8 Eiern das Gelbe, geriebene Citronschale u. 3/4 Pfund Mehl hinzu, zuletzt thue den Eier-Schnee hinzu und lasse es langsam baken.

---

<sup>34</sup> S.53

<sup>35</sup> S.54

### **Eine frische Johannistrauben Torte.**

Man thut auf einen guten Tortenteig eine Lage Joh. Trauben, ungefähr für 3 Stb Zwiebak dazwischen, viel Zucker, wenigstens 1/2 Pfund und 1/2 Loth Zimmt. Man kann noch wieder einen Teig darüber machen.

### **Zimmt-Torte<sup>36</sup>.**

Nimm 1 Pfund gestoßenen Zucker und 18 Eidotter und rühre es eine halbe Stunde, dann schlage das Weiße der Eier zu Schnee und thue 1/4 Pfund Kraft und 1/2 Pfund Weizenmehl mit 2 Loth Zimmt hinzu und lasse es bey gelinder Hitze 1 Stunde baken.

### **Chocoladen-Torte**

Wird auf die nemliche Art wie die Vorige gemacht, aber statt Zimmt nimt man fein gerieben Chocolate.

### **Kirschen-Torte**

1 Pfund Mehl, 3/4 Pfund Butter, 1 Tasse Zuker, Eiweiß, 4 Pfund Kirschen ausgekernt u. über ein Gefäß des Nachts ablaufen lassen. Auf den Teig muß man etwas gestoßene Mandeln streuen ehe man die Kirschen darauf legt, dann die Sauce mit Zuker dick gekocht und über die Torte gegossen und gebaken.

### **Brod-Torte.**

Nimm 1 Pfund Zucker, 20 Eier, 3/4 Pfund Mehl, 3/4 Pfund gestoßenes braungeröstetes Schwarzbrod, rühre die Dotter mit dem Zuker 1/2 Stunde, das Weiße schlage zu Schnee rühre es eben mit den Dottern durch, dann<sup>37</sup> das Mehl, Brod, 2 abgeriebene Citronen, 1/2 Loth englisch Gewürz, 1 1/2 Loth Zimmt, 1/2 Loth Nelken und 1/2 Loth Cardamonen hinzu und lasse es bey gelinder Hitze eine Stunde baken.

### **Weisbrod-Torte.**

Für 7-8 Stüber Weisbrod wird, ohne die Kruste, in Döbelchen geschnitten, mit Zukker u. Zimmt vermischt in eine mit Butter beschmierte Pfanne gethan. 7-8 geklopfte Eier, 1 Oct Milch u. etwas Sodawasser darüber geschüttet, geschnitten Mandeln drüber gestreut u. gebaken.

---

<sup>36</sup> S.55  
<sup>37</sup> S.56

### **Eingemachte Johannistrauben, oder Kirschen Torte, mit einem Mandelguß.**

Man macht ein Unterblatt von mürben, oder Blätterteig, streut gest. Zwiebak darauf und dann die Joh. Trauben oder Kirschen; dann nimmt man 1/2 Pfund süße u. 1 Loth bitre fein gestoßne Mandeln, 12 Loth Zukker u. 9 Eydotter, rührts 1/2 Stunde und zuletzt das zu Schaum geschlagne Weiße von 3 Eiern hinzu und gießt auf das Eingemachte. Man bäckts nicht zu heiß, weil es leicht braun wird.

### **Sand-Kuchen.**

1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zukker, 2 Eier, 2 Loth gestoßne Mandeln werden wohl durchgerührt, u. mit Mandeln u. Oranen Scheib. belegt in einer Tortenpfanne 1 1/2 Stunde mehr getrocknet als gebaken.

### **Sandtorte mit Arrak<sup>38</sup>.**

1 Pfund Butter abgeklärt und zu Sahne gerührt 1 Pfund Zucker 10 ganze Eier Muscat Blüthe abgeriebne Citrone und 1 Weinglas Rum oder Arrak gerührt bis es Blasen wirft dann 1 Pfund Mehl. Die Schüssel mit Butter bestrichen u. mit Zwiebak bestreut u. schnell gebacken. Halb Stärke u. halb Mehl wird noch besser.  
von Frau Buchholz.

1 Pfund Mehl 1 Pfund Butter 1/2 Pfund Zucker 8 Eidotter Zimmt u. Citronschale.

### **Macron Kuchen**

Man rührt 3/4 Pfund Butter zu Sahne, dann 6 Eidotter u. 3/4 Pfund Zucker und nach u. nach 3/4 Pfund Mehl hinzu etwas abgeriebne Citrone u. Muscatnuß, zuletzt das Eierschnee. Dann wird die Masse in eine mit Butter bestrichne u. mit Zwiebak bestreute Pfanne gestrichen u. mit 8 Loth Mandeln kleine Zuckerstückchen u. Zimmt bestreut u. gelb braun gebacken. Fr. Sichttrofer.



## Kuchen<sup>39</sup>

### Brod-Kuchen.

Ein halb Pfund Mandeln mit Rosenwasser gestoßen, 1/ Pfund fein geriebenes Schwarzbrod, 1/2 Pfund Zucker, 16 Eidotter, eine abgeriebene Citronschale, 1/2 Loth Nägel, 1/2 Loth Zimmt dieses eine starke halbe Stunde gerührt, dann das von 8-10 Eiern geschlagene Eiweiß eben durchgerührt, gleich zum Feuer gesetzt und langsam gebacken.

### Rondon-Kuchen.

Stark ein halb Pfund gute ausgewaschene Butter wird zu Sahne gerührt, 16 Eidotter hinein gethan, stark 1 Pfund Mehl dazu gerührt, abgeriebene Citronschale, Zimmt, Zucker, Rosenwasser, Mandeln nach Gutdünken, einen halben Oct süße Sahne und 2 Löffel Hefe, Eine Stunde gerührt und zuletzt den Schnee von den Eiern hinein gethan, stehen lassen zum aufgehen u. gebacken.

### Hirse-Kuchen.

1/2 Pfund Hirse in ein Maaß Milch kochen lassen bis es ganz steif ist, 6 Eier klein geklopft, 1/4 Pfund Zucker, einen Stich Butter, etwas Zimmt u. Rosenwasser dadurch gerührt und in eine Schüssel gebaken.

### Erdäpfel-Bisquit<sup>40</sup>.

Die Erdäpfel werden halb gar gekocht, dann gerieben, zu einem Kuchen von ordinärer Größe nimmt man 5/4 Pfund erdäpfel, 10 Loth Zucker, 10-12 Loth fein gestoßene Mandeln, eine halbe abgeriebene Citrone, 12-15 Eidotter; das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen u. zuletzt hineingerührt. Es muß immer nach einer Seite gerührt und bey mäßigem Feuer gebacken werden.

### Hanauer Kuchen.

1 Pfund Butter zu Rahm gerührt, mit 5 Eiern 1 Stunde gerührt, 1/4 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker gut durchgerührt unn in kleine Formen oder Tortenpfanne gebacken.

---

<sup>39</sup> S.58-67: leer; S.68  
<sup>40</sup> S.69

**Zauber-Kuchen.**

4 Eier mit und 4 ohne das Weiße werden geklopft, 2 Löffel Hefe, 1 Octh Milch, 1/2 Kanne Mehl, 1/2 Octh Butter und etwas Zucker wird gut durcheinander gerührt, dann läßt man es aufgehen und bäkts hernach.

**Blis-Kuchen.**

1 Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 12 Loth Zucker, 2 Eier mit und 2 ohne das Weiße knätet man mit der Hand zu einem Teig und rollt es fingerdick auseinander. Ist er halb gar so wird er mit Zucker und Caneel bestreut. Er bäckt schnell.

**Berliner oder Husaren Pfannkuchen<sup>41</sup>.**

36 Loth Mehl, 6 Eier, 12 Loth Butter, 3 Löffel Hefe, 1 Löffel Milch oder Sahne. Das Mehl wird gewärmt in einen tiefen Napf, die Eier gequirlt dazu gegossen nebst etwas Zucker die vorher abgeklärte Butter und dem Übrigen. Ist alles wohl durcheinander gearbeitet so laß ihn stehen bis er geht. Rolle den Teig daß er ungefähr die Dicke von der Spitze eines kleinen Fingers hat, schneide sie nach einer kleinen Untertasse, lege in der Mitte eingemachte Kirschen, Joh. Trauben Gelee, Himbeeren oder Obst-Muß, streiche rund umher Eiweiß, lege sie zusammen und schneide sie mit einem Tortenrädchen ab. Dann stelle einen Tisch an den Ofen, lege eine Serviette darauf, bestreue sie mit Mehl u. lege die Kuchen darauf daß sie aufgehen, bache sie in abgeklärte Butter oder Schmalz, kehre sie vorsichtig um, lege sie, wenn sie gelbbraun sind auf Löschpapier und streue noch warm viel Zucker darauf. Auch mit Rosenwasser besprengt ist gut.

**Masquirte Pfannkuchen**

Man nimmt einen ordentlichen Pfannkuchen-Teig, gießt ihn in ein kleines Pfännchen und läßt ihn an einer Seite gelb backen, dann rollt man ihn zusammen schneidet ihn wie Schnittnudeln, thut sie mit etwas frischer Butter, gehakten Petersilie, M. Blüthe, etwas Fleischbrühe oder Milch in eine Schüssel und läßt es aufkochen.

**Westfälischer Kuchen<sup>42</sup>.**

1 Pfund Mehl, stark 3/4 Pfund geschmolzene Butter, 3 Eidotter, 2 Löffel warme Milch, ein Bierglas Hefe, 1/4 Pfund Zucker. Vom Zucker wird nur ein Drittel genommen und mit dem übrigen zu einem Teig gemacht, auseinander gerollt und dann 1/2 Pfund Rosinen oder Corinten klein geschnittene Mandeln etwas zurückgehaltene Butter und der übrige Zucker darauf gestreut, dann macht man Schnitte darin zu kleine gut geformte viereckige Stücke, setzt es in den Ofen oder schickt es zum Bäcker; ist er gar so schneidet man ihn vollends durch: er läßt

---

<sup>41</sup> S.70

<sup>42</sup> S.71

sich gut aufbewahren, will man ihn wieder frisch haben so setzt man ihn in den Ofen, fängt er an bräunlich zu werden so ist er gut.

### **Bisquit-Kuchen.**

8 Eidotter, so viel Zucker als 7 und so viel Mehl als 4 Eier wiegen, daß Eiweiß zu Schnee geschlagen und stark 1/2 Stunde gerührt. Man thut nach Belieben abgeriebene Citronschale oder Anis, auch wohl etwas Zimmt hinzu. -

Ein anderes Maaß ist 6 Eier, 1/2 Pfund Zucker u. 1/2 Pfund Mehl.

### **Aepfel Kuchen<sup>43</sup>**

Zu einer ordentlichen Portion nimmt man 1 Pfund Mehl, 2 Eier, 2 Löffel Hefe, etwas warme Milch, setzt es beym Feuer und läßt es gehen. Dann schneidet man Aepfel in Scheiben, macht die Ritzen heraus, dreht sie in den Teig herum u. kocht sie in abgeklärte Butter.

### **Eier Kuchen.**

Man weicht Weisbrod in Milch, legt in einer mit Butter bestrichnen und mit Zwiebak bestreuten Form eine Lage thut geklopfte Eier nebst Cimmt, Corinten, Mandeln darüber dann wieder eine Lage Weisbrod, u. damit fortgefahren bis es alle ist, dann die noch übrigen Eier drauf gegossen mit einem Löffel zu weilen angedrückt und so gebacken. Die Sauce macht man von Milch, klein gestoßene Mandeln u. Eidotter; man kan auch Wein u. Zucker nehmen.

### **Wasser Kuchen.**

10 Loth abgeklärte Butter, 10 Loth Mehl und 4 Loth Wasser, gerührt bis es kocht, wenn es etwas kalt geworden ist, rührt man 6 Eier, Zitronschale und Muscat-Blüthe hinzu, recht stark gerührt, dann Klümpchen einer welschen Nuß dick davon gemacht, in die Tortenpfanne gelegt, und zuerst unten nur wenig Feuer, wenn es aufgegangen oben und unten Feuer.

### **Geriebener Aschkuchen<sup>44</sup>.**

Rühre 3/4 Pfund ausgewaschene Butter zu Rahm, 10 Eier 5/4 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker etwas Salz und ein Glas Milch. Man kann auch etwas bittre Mandeln hinein thun. Es muß 1 Stunde gerührt werden.

---

<sup>43</sup> S.72

<sup>44</sup> S.73

**Rahm-Kuchen.**

1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund ausgewaschene Butter und eine Tasse Zucker, wird durcheinander gemacht u. gerollt wie ein Knappkuchen. Ist er beinahe gar so wird eine Tasse Rahm darüber gegossen, Citronschale, Zimmt und Zucker darüber gestreut u. vollends gar gebacken.

**Kuchen.**

1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, stark 1/4 Pfund Butter, 3 Eier und etwas Cimmt. Es werden runde Bällchen davon gemacht u. in einem Eisen gebacken. Sind sie gar so legt man sie wie Caneelwaffeln über einen Stock um sie zu formen.

**Kirsch-Kuchen**

2 Pfund Kirschen, 1/2 Pfund gestoßene Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, 1/4 Pfund zu Schaum gerührte Butter, für 6 Stbr Weisbrod in Milch geweicht u. ausgedrückt, 8 Eier und etwas Zimmt. Zuletzt die Kirschen eben durchgerührt und schnell gebacken.

**Kirsch-Kuchen<sup>45</sup>.**

12 Loth Butter, geschmolzen und zu Sahne gerührt, 10 Eier und eine Handvoll Zucker vor und nach hineingethan und lange gerührt, dann für 6 Stb Weisbrod u. die sauern Kirschen nochmals durchgerührt und schnell gebacken.

**Kirschkuchen.**

Ein ganz dünner Buttermteig wird in die Pfanne gelegt, die Kirschen darauf gelegt und nun ein Guß von 8 Eiern für 8 Stbr Zwieback, etwas Milch, Zucker und Cimmt gut geklopft darüber gegossen und gebacken.

**Täglicher Obstkuchen.**

Thue eine guten Stich Butter in die Pfannkuchenpfanne, belege sie ganz mit Schnittchen Weisbrod, thue die Kirschen Pflaumen oder d.gl. darauf, rühre einen Pfannkuchenteig mit vielen Eiern etwas Salz und etwas Süßes, gieße ihn darüber, laß ihn backen u. wende ihn wie Pfannkuchen.

**Ein Kuchen.**

Nimm 3/4 Pfund Mehl, 4 Eier, 4 Löffel Rosenwasser, 1/2 Pfund geschmolzene Butter, 1/4 Pfund Zucker und ein Löffel Hefe, rühre es zusammen wohl ab, beschmiere die Tortenpfanne mit Butter und backe die Masse drinn.

**Stachelbeer-Küchelchen<sup>46</sup>**

Man rührt einige Eier mit etwas Milch und sehr wenig Mehl, so daß die Masse ganz dünn bleibt. Hieraus bäkt man ganz dünne kleine Pfannküchelchen beinahe so groß wie eine Untertasse, thut noch ganz warm auf eins einen Löffel voll Stachelbeeren, und legt ein anderes drüber; durch die Wärme bleiben sie aneinander. Es wird Zucker drüber gestreut, Man kann sie warm u. kalt aufgeben.

Die Stachelbeeren werden folgender maßen zubereitet. Wenn sie noch nicht reif sind kocht man sie mit etwas Wasser gar, thut so viel Zwieback hinzu daß es steif wird, Zucker und Cimmt nach Belieben u. einige Eidotter drunter gerührt.

Diese Art Stachelbeeren sind auch gut als Compot.

**Gewöhnlicher Bisquit Kuchen.**

1 Pfund Zucker mit 20 Eidottern wohl verrührt, dann das zu steifen Schnee geschlagene Eiweiß und 1/2 Pfund Kraft und 1/2 Pfund Weizenmehl nebst 2 abgeriebenen Citron-Schaalen leicht durchgerührt und 1 Stunde bey gelindem Feuer backen lassen.

**Bisquit-Kuchen, sehr gut.**

9 eier und 9 Eidotter werden mit 3/4 Pfund Zuker ein Stunde mit einem Besen nach einer Seite geschlagen, zuletzt ein halb Pfund Mehl eben durchgeschlagen und bei mässiger Hitze gebaken. von L.Böding

**Knapp oder Vexier Kuchen<sup>47</sup>.**

1/2 Pfund Mehl, 8 Loth Zucker, 6 Loth ungesalzne Butter und 2 Eslöffel Wasser zu einem Teige gemacht; auf einem mit Butter beschmierten Papier auseinander gerollt, weil er leicht brennt, vorsichtig gebacken und warm mit Gelee bestrichen. Wenn er recht gut seyn soll 1/4 Pfund geschnippelte Mandeln drinn.

---

<sup>46</sup> S.75

<sup>47</sup> S.76

### **Knapp Kuchen.**

Man nimmt 1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Butter, 4 Eyer, etwas Zucker und etliche Löffel sauern Rahm, knetet es zu einem Teig und rollt diesen in runde, sehr dünne Kuchen einen immer kleiner als den andern, bestreut sie mit Zucker, Zimmt und Mandeln und sticht mit einem spitzen Messer hinein, weil sie sonst leicht Blasen bekommen. Man bäckt einen nach dem andern vorsichtig in eine Tortenpfanne weil sie leicht brennen.

### **Leber Kuchen**

Nimm von einem fetten Kalbe die Leber; entweder roh zerstoßen und durchgeschlagen oder gekocht u. gerieben, für 2 Stb Weisbrod, 6 Eier, 1 gerieben M. Nuß, Salz, Corinthen, etwas geschmolzne Butter, und etwas Wein, alles mit der Leber wohl durchgerührt, in das Netz gethan, rund wie ein Kuchen zu gemacht und in eine Casserolle mit Butter, oben und unten Feuer, gebacken. Man legt wohl einige Besenreyser unter daß er sich nicht festsetze. Die Sauce von Essig, Wein, Zucker, M. Nuß und Mehl sämig gekocht.

### **Reis-Kuchen**<sup>48</sup>

Man kocht 3/4 Pfund Reis erst mit Wasser dann mit Milch ganz steif doch nicht zu mürbe, rührt dann 20 Loth geschmolzne und abgeklärte Butter warm hinzu, dann 8-9 Eidotter viel Caneel und Citron Schaale Zucker daß es recht süß wird u. eine kleine Obertasse voll Rosenwasser; daß Eyerweiß wird zu Schaum geschlagen und zuletzt hinein gerührt.

Eine Pfannkuchenpfanne wird mit Butter beschmiert und mit Zwieback bestreut, der Brey hinein gethan und etwa 3 Zwieback drüber gestreut. Er muß langsam gebacken werden, beim Umkehren verfährt man wie vorhin.

1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/4 Pfund Mandeln, 12 Loth Zucker 12 L. Corint. 12 Eidotter und eine abgeriebne Citronschale. - Die Butter zu Schaum gerührt, das Mehl Löffelweise immer mit einem Eidotter hinzugethan, zuletzt Zucker, Corinten u. das Weiße von 3 Eiern. Er muß eine Stunde gerührt werden, am Ende die geschnippelten Mandeln mit Zucker drüber gestreut. von Fr. Feldmann

### **Aepfel Kuchen von Zwieback Teig.**

Ein Unterblatt von Hefenteig. Die Aepfel mit Wasser gestost nicht gar zu dünn, durchgeschlagen u. mit Zuker 8 Eidotter u. geriebne Ct.Schaale abgerührt. Das Eierweiß wird zu Schnee geschlagen u. zuletzt sachte hinein gerührt, die Masse auf den Teig geschüttet u. in Ofen gebacken.

**Wickelkuchen von Fr. D.l.kp<sup>49</sup>.**

8 Eier, 1 große Theetasse Milch, 2 Löffel Hefe mit Mehl so steif gemacht daß man es rollen kann. 3/4 oder 1 Pfund Butter eben durchgerollt. Den mäßig dick ausgerollten Teig mit einem Rädchen in stark 2 Fingerbreite Streifen geschnitten, mit Zucker, Zimmt, Corinten, Rosinen u. Mandelschnippeln bestreut, ineinander gerollt u. die Häufchen weitläufig in die Pfanne gesetzt zum Aufgehen und schnell gebacken. - Es geht beinah 2 Pfund Mehl 1/4 Pfund Corinten 1/4 Pfund Rosin 1/8 Pfund Mandeln zu dieser Portion.

**Eisenkuchen von Fr. Mallinkrodt.**

2 Pfund Mehl, 5/4 Pfund Zucker 3/4 Pfund Butter 1 Oct süßen Rahm 1 Loth feinen Zimt etwas M.c.Blüthe u. Citronschale u. einige Löffel Rosenwasser, ein ganzes Ei u. 2 Eidotter.

**Vanille Plätzchen.**

1 Pfund Zucker 1 Pfund Mehl, 6 ganze Eier u. für 2 Slbgr Mandeln die Platte mit Wachs bestreichen, theelöffelweise aufgesetzt u. langsam gebacken n. Fr. Harkort.

**Macronen.**

1 Pfund süsse u. 8 Loth bittre Mandeln fein gestoßen 1 Pfund Zucker und der Schnee von 6 Eierweiß 1/4 Stunde nach einer Seite gerührt, das Blech mit Wachs bestreichen mit einem naß gemachten Theelöffel aufgesetzt u. gelinde gebacken. nach Fr. Hassenkrug

12 Loth süsse u. 8 Loth bittre Mandeln mit 3/4 Pfund Zucker fein gestoßen, in einen Schnee von 3 Eiweiß gemischt und theelöffelweise auf Papier bey gelinder Hitze gebacken.

**Rondon<sup>50</sup>**

10 Eier, 20 L. Butter 1 Obertasse Zucker 1/2 Stunde tüchtig mit dem Kochlöffel geklopft, 2 Pfund Mehl 2 Löffel Hefe, Milch nach Gutdünken daß es ein steifer Teig wird, Citronschale u. Corinten, vor dem Backen aufgehen lassen, noch mal wieder durchgerührt u. gebacken. - 2 1/2 Pfund Mehl, 10 Eier, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Rosinen oder Corinten, Zimt u. Mandeln in 2 Löffel Hefe.

---

<sup>49</sup> S.78

<sup>50</sup> S.79

**Rädergebackenes<sup>51</sup>**

Von 3 Eiern etwas Zucker u. M.Blüthe, wird mit Mehl ein steifer Teig gemacht, dann ausgerollt u. mit einem Rädchen in kleine viereckigte Stückchen geschnitten und in abgeklärte Butter recht schnell gebacken. Man träufelt Rosenwasser drauf und streut Zucker und Cimmt drüber.  
- Es giebt eine kleine Portion.

**Gebackne Zwieback mit Confitüren.**

7 bis 10 Zwieback werden in Milch geweicht ganz mit Confitüren belegt und gebacken. Dann rührt man 8 Eidotter mit Zucker und eine Handvoll Mandeln, schlägt das Weiße zu Schnee, schüttet es über das Andre und bäckt es langsam.

**Gebacknen Reis.**

Man kocht Reis in Milch ganz weich, thut Zucker u. Zimmt dazu, macht runde Stücke davon und bäkt sie in Butter.

**Mandel-Späne.**

Zu einer großen Schüssel voll nimmt man 4 Eier und so viel Mehl und Zucker wie die Eier schwer sind, bestreicht die Pfanne mit weißen Wachs, schmiert dann von obiger Masse ganz dünn darin, bestreue es mit fein geschnittene Mandeln, laß es gelblich braun backen, schneide es in Streifen, und lege sie auf eine Rolle.

**Plätzchens<sup>52</sup>.**

1/2 Maaß Milch, 13 Loth Butter, 1/2 Pfund Zucker etwas bittre und mehr süße Mandeln. Wenn es kocht rührt man so viel Mehl darin daß es recht steif ist. Ist es etwas verschlagen so thut man abgeriebne Citronschale, Blumen und nach u. nach 9 Eier hinzu rührt es wohl und bäckts wie Windbeutel.

**Einen Platz.**

3 Pfund Mehl, 8 Eier, 7 Loth Zucker, 12 Loth Corinten, 1/4 Pfund Butter, stark 1 1/4 Maaß Milch und 3 Löffel Hefen wird auf ein Kuchenbret wie Weisbrod gemengt u. gekneten. Soll er

---

<sup>51</sup> S.80

<sup>52</sup> S.81



in einen Topf als Süße gebacken werden, so nimmt man etwas mehr Milch, läßt ihn in einen Topf gehen, thut Butter hinein und läßt ihn langsam fest zugedeckt backen.

### **Maul-Taschen.**

15 Loth ausgewaschener Butter, 15 Loth Mehl, 4 Eidotter, einen Löffel voll Wein, wohl durcheinander gerührt, gerollt und eckigte Kuchen davon gemacht. Der Beschlag ist: 1/2 Pfund Mandeln, auch einige bittre, ein ganzes Ei und 2 Dotter, 1/4 Pfund Zucker und eine abgeriebne Citronschale, dieses wohl durcheinander gerührt, auf jedes 4 eckigte Stückchen einen Löffel voll gelegt, alle 4 Ecken fest zusammen geschlagen, mit Eier bestrichen und im Ofen gebacken.

### **Berliner Maul-Taschen<sup>53</sup>.**

Man nimmt 9 Eidotter, 2 Löffel Wein, 34 Loth Mehl, und 24 Loth ausgewaschene Butter, macht dies mit den Händen zu einem Teig, rollt es, schneidet die Taschen davon und füllt sie mit Obstmuß oder Gelee.

### **Waffeln.**

1 Pfund Mehl, 4 Eier mit und 4 ohne das Weiße, 1/2 Pfund geschmolzene Butter, einen guten Löffel voll Hefen u. ungefähr 1/2 Kanne warme Milch. Man darf es nicht zu weich rühren; wenn man anfängt zu backen gießt man noch ein Glas kaltes Wasser hinein.

1/4 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Butter gerollt, mit einem Glase abgesteckt damit es kleine runde Kuchen werden, mit Zucker, Zimmt und Mandeln bestreut und gebacken.

### **Zucker- oder Eis-Spiegel.**

Mandel Torte, Bisquittorte oder d.gl. pflegt man wohl zu spiegeln wozu man 1-2 Eierdotter nimmt, zerklopft es mit 6 Löffel sehr feinen durchgesiebten Zucker rührt das Weiße nach u. nach hinein daß es schön glänzend u. glatt wird, auch dick zu werden anfängt und nicht mehr läuft. Je länger man rührt je schöner u. glänzender wird er. Wird er zu dick so rührt man Rosenwasser hinzu.

### **Zucker-Späne<sup>54</sup>.**

Man nimmt 1/4 Pfund Zucker, das Weiße von einem Ey, von einer Citrone die Schale und den Saft, dieses mit dem Zucker wohl verrührt, ziemlich dick auf Oblaten geschmiert und langsam in der Tortenpfanne oder Backofen getrocknet.

---

<sup>53</sup> S.82

<sup>54</sup> S.83

**Püsterchen Teig.**

1 Pfund feines Mehl, stark 1/2 Pfund Butter, 1 1/2 Oct Milch, die Milch warm gemacht, die Butter drin geschmolzen, das Mehl damit angerührt nebst 2 kleine Löffel Hefe, 7 Eier das Weiße zu Schaum geschlagen. Man kann auch Rosenwasser, Citronschaale pp. darin thun. Man läßt sie wohl 4 Stunden zum Gehen stehen.

**Schusterhaufen.**

Weisbrod Schnittchen in 4 Eier etwas Milch u. ein wenig Salz eingeweicht. Ein Kämpchen wird mit Butter beschmiert und mit Zwieback bestreut, eine Lage Weisbrod nach der andern mit Zimmt, Zucker und Butter dazwischen hineingelegt, den Rest der Eier darüber geschüttet u. gebacken.

**Spankel-Gebäck.**

3/4 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 7 Eier, 1/4 Pfund Zucker und etwas Zimmt wird mit der Hand zu einem Teig gemacht und so viel Milch hinein gethan daß es sich recht dünn rollen läßt. Dann werden mit einem Rädchen schmale Streifchen geschnitten, in lose Knoten geschlungen und in Fett gekocht.

**Sehr gutes Buttergebäck<sup>55</sup>**

Zu 1 Pfund Mehl nimt man ungefähr 1/2 Kanne süße Milch und ein Stück Butter von der Größe eines Eys, setzt Milch und Butter in einer Casserolle aufs Feuer; will es kochen so fängt man an während dem Kochen das Mehl einzustreuen daß es ein recht harter steifer Teig ist; dann thut man ihn in einen Napf und arbeitet ihn mit etwas M.Blumen und Cimmt durch, läßt ihn etwas abkühlen, doch nicht ganz kalt werden; schlägt 4-5 Eier hinein, arbeitet sie wohl durch den Teig, dann wieder einige Eier und so lange gerührt bis der Teig recht zäh ist, daß man ihn in die Höhe ziehen kann; Je mehr der Teig durcheinander gearbeitet ist, desto besser wird er. (Auf ein Pfund Mehl gehen 14-15 Eier.) Dann wird er mit einem silbernen Löffel als kleine Klöße abgesteckt u. in abgeklärte Butter langsam und nur hell braun gekocht. Sie müssen während dem Kochen immer mit einem Löffel begossen und umgewendet werden.

**Obst mit Franchepean.**

6 Eier mit etws Milch geklopft, 2-3 Handvoll Mehl mit Milch gerührt wie ein dünner Pfannkuchen, mit einem guten Stück Butter, eine Handvoll Zucker und abgeriebener Citronschale aufs Feuer gesetzt und gerührt bis es ein steifer Papp ist. Man legt von diesem Teig eine Lage in das Gefäß worin es zu Tische kömmt, dann eine Lage Aepfel oder Abricosen welche in Hälften geschnitten u. gut gekocht sein müssen darauf, und wieder eine Lage Franchepan. Man läßt es langsam backen.

### **Gefülltes Weisbrod<sup>56</sup>.**

Kleine runde Brödchen werden oben offen geschnitten, inwendig ausgehöhlt. Man thut zu dieser Krume etwas fein geschnittene Mandeln, etwas Rosenwasser, 4-5 Eidotter u. etwas Zucker, rührt es, füllt es wieder in die Kruste und bindet das oben abgeschnittne wieder drauf. Man legts in eine tiefe Pfanne, schüttet heiße Milch drüber, läßt es hiermit sämig kochen, begießt die Brödchen wohl damit und macht, wenn sie gar sind, von dieser Milch eine Sauce, indem etwas Zucker, Zimmt, Mandeln und 3-4 Eidottern drin kommen. Diese Sauce wird auf der Schüssel über die Brödchen geschüttet.

### **Eine Süster.**

1 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter geschmolzen, 1/2 Octh Milch, etwas Hefen und 6 Eier klopfe gut durcheinander, thue es in eine Tortenpfanne, lasse es langsam gehen und dann lustig backen.

### **Englisches Schnittgebacknes oder Hasenohren.**

1 Pfund Mehl und 7 Eier mit Milch wie ein Pfannkuchen gerührt. Eine Schüssel oder Tortenpfanne mit Butter beschmiert, den Teig einen kleinen Fingerdick hinein gethan und bey gelinder Hitze trocknen lassen. Ist er hart, so schneidet man Striemen einen Fingerbreit und einen Finger lang, rund umher etwas eingeschnitten und in der Mitte einen Spalt welcher während es in abgeklärte Butter kocht, mit der Gabel offen gehalten wird. Etwas Zucker, Rosenwasser, Citronschale u. Vanille sind gut darinn.

### **Schneeballen<sup>57</sup>.**

1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Wasser zusammen kochen lassen, dann 1/2 Pfund Spelzmehl darin gerührt; 9-10 Eier eins nach dem andern wohl darin gerührt, mit einem Löffel runde Stückchen davon abgestochen und in einer mit Butter beschmierten Pfanne gebacken. Will man sie in Butter kochen dann kömmt keine Butter in den Teig.

---

<sup>56</sup> S.85

<sup>57</sup> S.86

### **Schneeballen.**

Man läßt 1/2 Maaß Milch sieden, thut ein Stückchen Butter hinein, rührt auf dem Feuer 1 Pfund Mehl hinzu. Wenn es verkühlt ist rührt man 12-14 Eier und 3 Löffel Brantewein hinein, nimmt Stücke ungefähr so groß als ein Ei und kocht sie in Schmelzbutter.

### **Beschlag auf Pflaumen, Aepfel oder Kirschen.**

4-5 Eier, eine starke Tasse süßen Rahm, etwas Zucker, Zimmt, 2-3 Zwieback, etwas Butter, Mandeln sind auch sehr gut darin, zusammen gerührt und über das gekochte Obst, welches auf die Schüssel ist worin es zu Tische kömmt gegossen und gebacken, entweder im Ofen oder die Schüssel in die Tortenpfanne gesetzt und Wasser darunter gethan.

### **Mandel-Schnittchen**

1 Pfund gestoßene süße Mandeln, 1 Pfund frische ausgewaschene Butter, 4 Eier, 1 Pfund geriebenen Zucker u. 1 Pfund feines Mehl, mache davon einen Teig, roll ihn wie einen Fingerdick aus, schneide Stückchen davon wie ein Zwieback und backe sie auf einem mit Mehl bestreuten Papier in der Torten-Pfanne oder im Backofen.

### **Mandeln-Schnittchen<sup>58</sup>.**

3/4 Pfund fein gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund Zucker, 2 Löffel Rosenwasser, von einer Citrone die abgeriebene Schaale 3 Eier, alles wohl durcheinander gemengt, Milchbrod in Schnittchen geschnitten, etwas in Rosenwasser angefeuchtet den Teig dick darauf geschmiert, und in einer mit Butter beschmierten Tortenpfanne gebacken. Zu dieser Masse gehn 4 Franzbrödchen.

### **Mandel-Schnittchen.**

1/2 Pfund mit Rosenwasser zerstoßener Mandeln, 1/2 Pfund geriebenen Zucker, von einer halben Citrone die abgeriebene Schale, 3 Eierweiß zu Schnee geschlagen u. unter die Masse gerührt, die Tortenpfanne mit weißen Wachs bestrichen, den Teig darin geschüttet und langsam gebacken. Ist es gelb so wird es in Stücken geschnitten und jedes wie Kanelwaffeln um ein Holz gedreht um ihnen eine schöne Form zu geben.

**Aepfel-Schnittchen.**

5 Eier wohl geklopft, 1/4 Loth Zimmt, 1/4 Pfund Zucker, einen Löffel Hefen wohl gerührt, dann 3/4 Pfund Mehl mit so viel laulichst warme Milch darunter gerührt daß es ungefähr so dick wie Buchweizen Kuchen wird und an einen gelinde warmen Ort zum Aufgehen gesetzt. Man schält Aepfel, schneidet sie in Scheiben, macht das Kernhaus heraus, wälzt sie in den aufgegangenen Teig und bäckt sie in Schmelzbutter.

**Reis Schnittchen<sup>59</sup>.**

1/2 Pfund Reis mit ungefähr 3 Oct Milch gekocht bis es ganz steif ist, dann rühre 1/4 Pfund gestoßene Mandeln, 6 Eidotter, Zucker und Zimmt hinzu, schütte ihn auf Teller daß er ungefähr 2 Finger hoch liegt, mache ihn mit einem Messer ganz glatt und schneide längliche Stücke davon. Nimm einige Eidotter und etwas Mehl, mache einen dünnen Teig davon, zieh den Reis dadurch u. koche ihn in Butter. - Will man eine Sauce dazu so nimmt man 2 Löffel Spelzmehl mit 2 Eidottern wohl gerührt, Zucker, 6 Löffel Rosenwasser und einige gestoßene Mandeln und läßt es kochen bis es etwas dick ist.

**Gold-Schnittchen.**

Man schneidet 4 Franzbrödchen in dünne Schnittchen, legt sie in 1/2 Maaß Milch u. für 1 Stb Rosenwasser, macht von 9 Eidottern und etwas Milch einen dünnen Teig, zieht die Schnittchen dadurch und bäckt sie in Schmelzbutter, gleich Zucker u. Zimmt drauf gestreut.

**Nieren-Schnittchen.**

Das gebratne Kalbsnier wird mit einem Stück Kalbsbraten fein gehackt, sodann wird Citronschale, Petersilie, M.Blüthe und wenn das Nier nicht fett ist, ein Stück Butter hinein gethan mit etwas gerieben Weisbrod, Salz u. Eier wohl durchgerührt. Weisbrod Schnittchen in Milch und Eier geweicht, von einer Seite geröstet, obiges dick drauf geschmiert und mit Butter gebacken.

**Windbeutel<sup>60</sup>.**

Setze 3/4 Pfund oder 1/4 Maaß kölnisch Wasser mit 1/2 Pfund Butter zum Feuer. Wenn es kochen will so rühre 20 Loth feines Mehl ein und laß es kochen bis es von der Casserolle abläßt. Abgekühlt rühre 8 Eier nach und nach hinein bis es ein Klumpen ist. Hier von Kügelchen einer Wallnuß dick in eine Tortenpfanne u. gebacken bis sie stark riechen.

**Caneel Waffeln.**

1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Loth Caneel u. 8 Eier.

---

<sup>59</sup> S.88

<sup>60</sup> S.89

**Caneel Waffeln**

1/2 Pfund Mehl, 12 Loth Zucker, 10 Loth Butter, 1/2 Loth Caneel und 3 Eier. - v. L.Böcking  
**Mayländische Kuchen.**

1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 3/4 Pfund Butter, 6 Eidotter, 1 abgeriebne Citrone, etwas Caneel und wenn man will 1/2 Pfund Mandeln. Dieses wird zu einem Teige gemacht, ausgerollt in Figuren geschnitten u. in der Tortenpfanne gebaken.

**Hirschhörnchen.**

1/2 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Mandeln fein gestoßen, 1 Pfund Mehl, 4 Eier, Citronschale, 1/2 Tasse geschmolzener Butter, 1/2 Tasse süßen Rahm. Stückchen von eines Fingerglieds länge und dicke auf der Hand gerollt, krumm gebogen die Spitzen, mit dem Rädchen einige Schnitte, und in Schmelzbutter gekocht. von L.Böcking.

**Rahm-Fläde<sup>61</sup>.**

Setze 2 Biergläser voll süßen Rahm aufs Feuer, rühre ihn beständig bis er kocht, für 2 Stb. Oranien Blüthwasser, 4 Eier stark geklopft und zu dem kochenden Rahm geschüttet, thue Zucker nach Belieben drinn und lasse es auf einer Schüssel kalt werden.

**Aepfel-Flade.**

Die Aepfel wie Brey gekocht, gerieben Weisbrod, eine Handvoll mit Rosenwasser gestoßener Mandeln, 6 Eidotter und 3 Eiweis, Zucker, Citronschale, alles mit einander gerührt, eine Schüssel mit Butter belaufen lassen und darauf mit oben und unten Feuer gebacken.

**Mandel Flade.**

1/2 Pfund gestoßene Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, 12 Eier doch nur 6 mit dem Weißen. Die Eier vor und nach hinein geschlagen, die Schüssel mit Butter bestrichen und langsam gebacken. Wenn man ein mit Butter beschmiertes Papier in die Tortenpfanne legt und es darauf bäckt, so kann man es statt einer Torte gebrauchen.

**Schüssel-Flade.**


---

<sup>61</sup>

12 Eier stark geschlagen, thue ein Maaß Milch und für 1 Stb. Rosenwasser hinzu und thue es in eine zinnerne Schüssel mit einem Tortendeckel drauf, unten und oben Feuer. Es darf anfangs nicht kochen sonst läuft es zusammen.

### **Citronflade mit Mandeln<sup>62</sup>.**

Von 3-4 Citronen die Schale gerieben, für 3-4 Stb. geriebnes Weisbrod, den Saft von 2 Citronen drauf gedrückt, 1/4 Pfund Mandeln grob gestoßen, Wein und Zucker nach Belieben, 6-7 Löffel voll geschmolzene Butter, 6 Eier 3 mit und 3 ohne das Weiße, schlage dies in die Mandeln ehe Wein und Butter drinn ist. Die Schüssel mit Butter beschmiert und eilig gebacken.

### **Eier-Käse.**

Man thut 1 Maaß kochende Milch in einen irdenen Topf, setzt diesen in ein Geschirr mit kochenden Wasser u. rührt, (zu einer Form) 6 tüchtig geklopfte Eier hinein. Ist es unter beständigen Rühren dick genug geworden so gießt man es in die Form, läßt es kalt werden u. rein ablaufen.

### **Spanischer Papp.**

Man kocht 8 Loth gemahlten Reis mit 4 Loth Zucker in 1 Maaß süßer Milch langsam bis er gar und steif ist, rührt dann 4 Eidotter hinzu u. füllts in naßgemachten Tassen. Wenn man will bestreut man die Döppchen mit gesch. Mandeln u. schüttet Himbeersaft darüber. Man kann auch eine Sauce von Wein, Zucker, Zimmt u. Joh. Traubensaft dazu geben.

### **Sauerländische Haberfladen<sup>63</sup>.**

Man läßt halb Wasser u. halb Milch lau warm werden, rührt als dann so viel Habermehl dran, daß es mäßig steif wird. Es wird etwas Salz, Butter u. nach Belieben Zucker oder Honig drin gethan. Die Fladen werden in Kuchenweise gebaken u. mit Butter oder gequirkten Rahm gegossen.

### **Mandel-plätzchen.**

1 Bierglas Rahm 1 Ey u. 3 Dotter 1/4 Pfund Butter u. 1/8 Pfund Zucker, so viel Mehl daß es dick wird, zu Plätzchen abgesteckt, mit grob gestoßenen Zucker, Zimmt u. Mandeln bestreut u. gebacken.

### **Eier Kringel.**

---

<sup>62</sup> S.91

<sup>63</sup> S.92

1 1/8 Pfund Mehl, 3/4 Pfund Butter, 3/4 Pfund Zucker, das Gelbe von 7 hartgekochten Eiern gehakt, 2 rohe Eidotter, Zimmt, Citronschale und ein Gläschen Schnaps werden zu einem Teig gemacht, die geformten Kringel mit Eiweiß bestrichen, mit grobgestoßenen Zucker, Zimmt und Mandeln bestreut und gelbbraun gebacken. Will man es zum Kuchen backen so ist 2/3 oder die Hälfte der Portion genug.



**Auflauf<sup>64</sup>.****Auflauf**

3 Löffel Mehl werden mit Milch und einem Stück Zucker zu einem steifen Brey gekocht und so bald er vom Feuer ist ein guter Stich Butter gut durchgerührt. Nachdem es erkaltet thut man Citronschaale und vor u. nach 5 Eier hinein, es muß lange gerührt werden. Man schüttet den Teig in eine tiefe mit Butter bestrichne und mit Zwieback bestreute Schüssel und läßt ihn in einer halben Stunde geschwinde backen.

**Erdäpfel-Auflauf**

Gebratne Erdäpfel werden fein gedrückt, mit einem Stich Butter, etwas Zucker, C.Schaale und 6-7 Eidotter gut durchgerührt, mit Rahm oder süßer Milch weich gemacht, zuletzt das zu Schaum geschlagne Eiweiß hinzu und in einer mit Butter bestrichnen und mit Zwieback bestreuten Schüssel gebacken.

**Reis-Auflauf**

12 Loth Reis in Milch weich gekocht, mit 6 Loth Zucker u. 8 Eidotter wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird angerührt und in eine Form eilig gebacken.

**Vanille-Creme<sup>65</sup>.**

Ein Stängelchen Vanille ungefähr wie ein Finger lang, wird klein geschnitten und mit 1 1/2 Oct Milch etwas lange gekocht, 4 Eidotter geschlagen und sie, nachdem die Milch vom Feuer gesetzt und etwas abgekühlt ist, hinein gerührt und Zucker hinzu gethan. Man läßt es durch ein Haarsieb laufen, thut es in das Geschirr worin es zu Tische kommt, setzt es in einen kochenden Kessel, thut Feuer darauf, und läßt es darin bis es gehörig steif ist. Man legt den Deckel so, daß der Dampf heraus kommen kann.

**Orangen-Creme**

Ungefähr 1/2 Maaß Milch, die Schalen von 2 Apfelsinen und Zucker wird etwas lange gekocht. 7 Eier werden geschlagen und, nachdem die Milch abgekühlt ist, hinein gethan, in eine blecherne Form geschüttet und in ein Casserolle mit kochendem Wasser gesetzt, ein Deckel mit Kohlen darauf gethan so daß der Schwaden heraus kommen kann. Man kann es auch ohne Deckel in den Backofen setzen.

**Mandel-Creme.**

Man nimmt 1/4 Pfund gestoßene Mandeln, kocht sie mit ungefähr 1/2 Maaß Milch oder Rahm, dann Cimmt, Zucker und 6 Eidotter mit etwas Rosenwasser darin, zuletzt das zu Schnee geschlagne Eiweiß dadurch gerührt. Man kann einige Eidotter weniger drinn thun, und dann etwas feines Mehl.

---

<sup>64</sup> S.93: leer; S.94

<sup>65</sup> S.95-99: leer; S.100

**Creme von Reismehl<sup>66</sup>.**

2 Eslöffel Reismehl, 4 Loth Zucker, Cimmt u. Citronschale rührt man mit etwas Milch an, kocht 1/2 Maaß Milch, rührt einige Löffel mit obiger Masse, wenn die übrige Milch recht brausend kocht, schüttet man das Angerührte hinein und läßt es, unter beständigen Rühren kochen, bis es die gehörige Dicke hat.

Gebrannter Zucker schmeckt sehr gut hierauf.

**Gebrannter-Creme.**

Einen guten Löffel Mehl mit etwas Milch verrührt, 1/2 Mß Milch oder Sahne gekocht, 6 Loth braun gebrannten Zucker und 6 Loth ohne gebrannt in die Milch gethan, Zucker und Milch in das angerührte Mehl geschüttet und gekocht, wenn es etwas kalt ist 8 mit Milch angerührte Eidotter hinzu geschüttet und noch etwas gekocht und zuletzt den gebrannten Zucker.

**Milch-Creme.**

6 Eier schlägt man mit dem Weißen zu Schaum, thut 1/2 Maaß gute Milch dazu, Zucker, Cimmt, Citronschale oder Vanille nebst 2 Messerspitzen Mehl, setzt es zum Feuer und läßt es kochen bis es die gehörige Dikke hat. Dann in die Schüssel geschüttet, recht dick mit Zucker bestreut und die glühende Schüppe recht nahe drauf gehalten bis es brennt. Man kann auch statt Vanille eine Tasse Orangenblüth-Wasser darin thun und den Creme mit feingeschnitten eingemachten Orangen belegen.

**Milch-Creme<sup>67</sup>**

7 Eidotter, 1/2 Maaß Milch, viel Rosenwasser, Zucker und Cimmt unter beständigem Rühren so lange kochen lassen bis es ungefähr die Dicke eines Eierfladen hat, und kalt auf den Tisch gegeben. Man kann auch etwas geriebne Mandeln darin thun.

**Citron-Creme.**

Eine halbe Bouteille weißen Wein, von 3 Citronen den Saft und von einer die Schale, 4-6 Eidotter werden geklopft, in den Wein gethan, zum Feuer gesetzt und mit einem Besenchen so lange geklopft bis es dick wird, dann ungefähr 1/4 Pfund Zucker hinzu und von 3 Eiern das zu Schnee geschlagne Weisse.

---

<sup>66</sup> S.101

<sup>67</sup> S.102

**Johannistrauben-Creme.**

Man nimmt ohngefähr 1 Oct Johannistrauben Saft, Zucker und 5-6 Eidotter, rührt es auf dem Feuer bis es dick wird und thut dann etwas Schnee drinn. Will man einige Eier sparen so rührt man etwas Mehl dazu. Auf diese Art macht man ihn auch von Himbeeren. - Man läßt auch wohl den Schnee ganz zurück.

**Chocoladen-Creme.**

Man reibt die Chocolate fein, rührt sie mit Wein an, und schlägt 6 Eidotter hinzu. Citronschale und Zucker nach Belieben.

Oder.

4 Loth Chocolate und 1 Schoppen Milch kochen lassen, 6 Eyer stark geklopft Zucker und Cimmt hinzu gerührt.

**Schnee-Creme<sup>68</sup>.**

Man läßt 1 Maaß Milch und einige Stückchen Cimmt kochen lassen, dann von 18 Eiern das Weisse zu Schnee geschlagen, in die Milch gethan und mit kochen lassen, bis der Schaum steigt, dann wird er heraus genommen, 6-8 Eidotter durch die Milch gerührt, Zucker nach Geschmack und dieß über den Schnee gegossen.

**Schaum Creme oder geschlagenen Rahm.**

Nimm 1 Maaß süße Sahne, schlage ihn mit einem Besenchen, nimm den Schaum immer oben ab und lege ihn auf ein Haarsieb damit er ausläuft, streue lagenweise Cimmt, Zucker und ganz fein geschnittne frische Citronschale dazwischen oder auch wohl etwas gestoßne Vanille. Man darf ihn nur eine Stunde vor dem Essen machen.

**Creme von weissen Wein.**

Man kocht 3 Oct Wein, rührt 5-6 Eidotter und 2 Löffel feine Stärke hinein, ganze Stückchen Cimmt drinn gebrochen, Zucker daß es süß genug ist und dann kalt werden lassen. Das Weisse kann man zu Schnee schlagen, drauf legen und eine glühende Schaufel darüber halten, oder sonst kann man es mit Makronen bestreun.

**Ein guter Creme<sup>69</sup>.**

4 Loth Mehl, 4 Loth Zucker, 6 Eidotter und von 2 Citronen das Gelbe mit 1/2 Maaß Sahne gerührt. Man läßt es eben aufkochen und giebt es kalt zu Tische. Vor dem Aufgeben schlägt man es mit einem Besen.

Von einer Citrone das Gelbe mit dem Saft ist auch genug.

**Citronen-Schaum.**

1/2 Maaß Wein, 4 Citronen, 14 Eier, 1/8 Pfund Zucker, die Citronen auf den Zucker abgerieben, den Saft ausgepreßt, das Gelbe von den Eiern hinzu gethan, das Weisse zu Schnee geschlagen und auch dazu, und noch beständig auf dem Feuer geschlagen bis es dick wird.

**Muß von Eierweiß.**

1 Maaß Rahm das Weisse von 8-10 Eiern gequirlt, thue etwas Rosenwasser hinzu und lasse es bey gelinden Feuer aufkochen, rühre es oft um, richte es an, bestreu es mit Zimmt und Zucker und laß es kalt werden.

**Nudel Creme.**

1 Maaß Milch, etwas abgerieben Citrone. Wenn es kocht rührt man 1/4 Pfund klein gebrochne Faden Nudeln ein; wenn sie gar sind 1/4 Pfund geriebenen Zucker, 2 Eidotter eine Handvoll Mandeln und das zu Schnee geschlagene Eyweis durchgerührt. Erkaltet verziert man es mit Gelee.

---

<sup>69</sup>

## Teigwaren<sup>70</sup>

### Klöße auf Backobst<sup>71</sup>.

Für 4 Stbr. gerieben Weisbrod, die Kruste in Milch geweicht, ein Stück Speck in ganz kleine Würfelchen gebraten, fängt es an Gelb zu werden so schneidet man ein Zwiebelchen fein und läßt es zusammen gelb braten, klopft 4 Eier mit etwas Salz und eine Tasse Milch, thut das Fett hinein, die Krusten und dann das Weisbrod eben durchgerührt, oben darüber eine Tasse Mehl gestreut, eine Stunde stehen lassen, und dann in Wasser mit etwas Salz gekocht.

### Klöße auf Backobst.

Für 5 Stbr. Weisbrod, die Krusten in Würfel geschnitten und in Butter geröstet, mach dieß mit 4 Eier, doch nicht alles Weisse, ein Obertasse geschmolzne Butter und etwas Hefen wohl durcheinander. Sollten sie zu steif werden so thut man ein wenig Milch hinein. Sie müssen 3/4 Stunde gehen und 1/2 Stunde auf dem Obst kochen.

### Mehl Klöße in die Suppe.

Einen guten Stich Butter nebst 1 kleine Tasse Milch gekocht, 2 Tassen Spelzmehl eingerührt und ganz steif gekocht. Wenn es kalt ist 2 Eier oder 1 Ei und eine Dotter und M. Nuß u. Blumen hinzu gethan.

### Klöße.

Man rührt 1/2 Pfund Butter zu Sahne, schlägt 10 Eidotter dazu, mengt es nebst 1/2 Stössel kaltes Wasser, etwas Tümbian und feines Mehl zu einem Teige, kocht 1 Quart Milch, und thut die abgestochne Klöße hinein.

### Dampf-Nudeln<sup>72</sup>.

Klopfe 4 Eier, lasse 1/2 Pfund Butter in einem Schoppen Milch zergehn, rühre soviel Mehl drin daß es ein steifer Teig wird, thue etwas Hefen u. 1/4 Pfund Corinthen hinein, rühre alles gut durcheinander, mache kleine Brötchen davon u. lasse sie auf einem tortenbrett gehen; dann lege sie in eine Pfanne worin 3/4 Maaß Milch und 12 Loth Butter kocht, einen Tortendeckel mit Feuer darauf und 1 Stunde gebacken. Wenn man sie in die Pfanne thut muß man sie mit gestoßnen Zucker bestreun.

---

<sup>70</sup> Kein neues Kapitel im Original

<sup>71</sup> S.105-113: leer; S.114

<sup>72</sup> S.115

### **Schnitt-Nudeln.**

Mit 8 Eidottern und ein Glas Wasser wird soviel fein Mehl geknetet daß der Teig ganz steif ist, dann auseinander gerollt, 1/4 Butter drin gearbeitet und wieder ganz dünn gerollt, in länglichte Stücke geschnitten, mit Mehl bestreut, aufgerollt, lange Rimen davon geschnitten und in kochendes Wasser gar kochen lassen. Beym Auftragen wird Schwarzbrod in Butter geröstet drüber gestreut.

### **Kartoffelköße zu Backobst.**

Man kocht Kartoffeln halbgar, reibt sie nachdem sie kalt geworden sind; Weisbrod in kleine Würfel geschnitten und etwas mit Butter gebraten, eine Zwiebel klein geschnitten, mit etwas Mehl und Schmalz oder Butter untereinander gemengt, Klöße davon gemacht, und in Wasser abgekocht.

### **Gekochte Dampfnudeln<sup>73</sup>.**

Man macht einen Teig von Mehl, Milch, Corinten, ein Löffel guten Hefe und einige Eier, läßt ihn gehen, schmiert einen eisernen Topf mit Butter an, schüttet etwasw Milch drinn, macht aus dem Teig runde Klößgen, thut sie in den Topf, deckt ihn fest zu und legt um den Deckel noch ein Tuch, daß der Dampf alle drinn bleibt, setzt ihn auf ein gelindes Feuer und läßt ihn ungefähr eine Stunde kochen.

### **Bergische Dampf-Nudeln.**

1/2 Pfund Mehl, 3 Eier, etwas Salz, 2 Löffel Hefe, eine Nuß dick Butter rührt man in einen Schoppen lauwarme Milch. Der Teig wird etwas steif gemacht und zum gehen hingesezt. Dann werden die Nudeln davon gemacht und auf ein Brettchen neben einander gesezt. Sind sie hoch genug aufgegangen so kocht man 1/2 Maaß Sahne und 1/2 Pfund Butter in eine Pfanne und setzt sie hinein. Man thut viel Feuer drunter und wenig oben auf, wann sie gar sind, muß man an den Dampf sehen. Man darf die Pfanne nicht öffnen bis sie gut sind; werden sie zu trocken ehe sie gelb sind so thut man noch Milch hinzu. Man giebt auch wohl welche mit zu Tische.

### **Gewöhnliche Klöße.**

Brate klein geschnittenes Speck, eine Zwiebel und Timian bis es gelblich ist. Dann nimmt man fein Weizenmehl, 2 Theile Milch und 1 Theil Sahne gießt das verschlagen Speck dazu und rührt damit das Mehl zu einem Teige. Koche Milch, stecke Klöße vom<sup>74</sup> Teige ab und lasse sie darinn gar kochen. Masn muß sie vor anbrennen schützen, durch unten aufheben. Man kann sie auch in Brühe von frischem Schweinefleisch, oder mit gebaknem Obstbrühe kochen.

---

<sup>73</sup> S.116

<sup>74</sup> S.117

## **Ragout<sup>75</sup>**

### **Ragout von jungen Hühnern<sup>76</sup>.**

Ein Stück Butter wird geschmolzen, 2 Löffel Mehl hineingerührt und solches mit klein geschnittenen Zwiebeln braten lassen, Fleischbrühe hinzugegossen, die zerlegten Hühner drin gar kochen lassen und mit etwas Essig angerichtet.

### **Kalbfleisch mit Salbey.**

Nachdem das Kalbfleisch ausgeschäumt schneide Speck und Salbey fein, rühre etwas Butter mit Mehl darinn und laß es fest zugedeckt kochen. Ist es bald gar, so thue einige Citronscheiben, in Ermangelung derselben etwas Essig und Zucker hinzu.

### **Ragout von wilden Enten.**

Auf 2 Enten nimmt man ein gut Glas Wein, eben soviel Wasser, etwas Essig, zusammen soviel daß die Enten eben bedeckt sind, thut einige gelbe Rüben hinzu, 2 Zwieback, Pfeffer, Salz, einige Citronscheiben, ganze Nägelchen, einige Scheiben Speck, dies zusammen gar gekocht, durch einen Durchschlag gethan und wieder über die Enten gegossen, etwas Citronsaft hineingepreßt und angerichtet.

### **Ragout von Lammfleisch.**

Ist das Fleisch ausgeschäumt, so thut man einige Citronscheiben und etwas M. Blüthe hinzu, ist es gar so klopft man ein Paar Eidotter mit einen Löffel Sahne und rührt es noch hinein.

### **Aal Ragout<sup>77</sup>.**

Man legt den abgezogenen Aal eine Nacht in Essig und etwas Salz, schneidet ihn dann in Stücke, läßt etwas Butter, gehackte Petersilie, und Zwiebeln zusammen aufgehen, thut den Aal und einen guten Eslöffel voll Mehl darinn, rührt ihn einige Mahl um, gießt Fleischbrühe, etwas Wein und den Saft einer Citrone hinzu und läßt den Aal drin gar kochen. Beym Anrichten thut man einige Eidotter, und wenns nicht sauer genug ist, etwas Essig hinzu. auch werden kleine Bällchen von Kalbfleisch Farce in die Sauce gethan, womit man die Schüssel garniere.

---

<sup>75</sup> Kein neues Kapitel im Original

<sup>76</sup> S.118-123: leer; S.124

<sup>77</sup> S.125

### **Kalbfleisch Ragout mit feinen Kräutern.**

Ein guter Stich Butter wird mit dem Fleisch zu Feuer gesetzt, gehacktes Schnittlauch, junge Sellerie Blätter, Dragon, Pfeffer, Salz und Nägelchen hinzu gethan, fest zugedeckt und gebraten; mit Collin angelängt und etwas Essig hinzugethan.

### **Ragout von Hammelfleisch.**

Ist das Fleisch ausgeschäumt, so nimmt man Butter, M. Blumen, Nägelchen, Petersilie, Zwieback, Timian, braun Mehl, kocht dieß zusammen, schlägt es durch, und thut es zum Fricasse wenn man es anrichtet.

### **Ragout von Hammelbraten<sup>78</sup>.**

Schneide den Braten in Scheiben, lasse ihn in Butter, ein wenig Mehl, eine Zwiebel fest zugedeckt dämpfen, thue Fleischbrühe und ein wenig Wein hinzu, rühre 1-2 Eidotter, 2 Löffel sauern Rahm, einige Tropfen Wein wohl untereinander und schütte es wenn es vom Feuer kömmt hinzu.

### **Junge Tauben zu fricassiren.**

Die Tauben in Vier Theile geschnitten, wohl geschäumt, etwas Mehl und Butter hinzu gerührt und zuletzt Sauerampfer lose durchgeschnitten hinzu gethan u. hiermit durch- und abkochen lassen.

### **Fricassee von jungen Hühnern.**

Die zerschnittnen Hühner werden mit einigen Löffeln sauern Rahm und Salz zum Feuer gesetzt und dicht zugedeckt. Nachher gehakte Petersilie, etwas M. Blüthe, ein Löffel Wein und etwas gestossen Zwieback daran.



## **Gestofte Gerichte<sup>79</sup>**

### **Gestopfte junge Hühner<sup>80</sup>.**

Selbige werden mit Petersilienwurzeln, eine Zwiebel, Sardellen, Citrone, M. Blüthe und ein Stück Schinken mit Wasser bedeckt gar gekocht, dann die Petersilienwurzel, Zwiebel u. Schinken heraus genommen und die Sauce mit einigen Eidottern abgerührt.

### **Gestofte Kuhzunge mit Hanbutten.**

Koche die Zunge ganz gar, ziehe die Haut ab. Spalte sie und brate sie in Butter mit einem Eßlöffel Mehl braun. Thue die in Wasser weich gekochte und durchgeschlagne Hanbutten nebst Citronscheiben, Corinten, M. Nägel und Salz hinzu, und laß es dicht zugedeckt kochen. Beym Anrichten thue etwas Johannistrauben Gelee oder Weinessig und Zucker hinzu. Sie schmeckt auch gut ohne Hanbutten.

### **Geschmorte junge Hühner mit Stachelbeeren.**

Man thut Petersilie und Butter untereinander u. stekt es in jedes Hühnchen; Schmort sie in Butter gelbbraun, thut gestofte Stachelbeeren in ein Schüsselchen und richtet die Hühnchen darüber an.

### **Hühner mit süßer Sahne<sup>81</sup>.**

Koche die Hühner in Wasser, Salz, einige Lorbeerblätter und etwas ganze M. Blüthe gar. Zur Sauce nimm von einigen Eiern das Gelbe mit etwas Mehl klein gerührt, etwas Butter, süße Sahne, Salz, M. Blüthe, laß es unter beständigem Rühren etwas dick werden, richte die Hühner trocken an und die Sauce darüber.

### **Feldhüner zu stofen.**

Man schäumt sie ab, und thut ein Stück Speck nebst einer fein gehackten Zwiebel hinzu. Kurz vor dem Anrichten thut man ein Glas Wein und etwas gerieben Weisbrod dran.

---

<sup>79</sup> Kochgerichte, kein neues Kapitel im Original  
<sup>80</sup> S.127-129: leer; S.130  
<sup>81</sup> S.131

**Capaunen oder Enten zu stofen.**

Man läßt ein gutes Stück Butter anbraten, thut eine Handvoll zerschnittener Zwiebeln nebst den Vogel hinein und läßt es etwas braten, dann so viel Wasser hinzu daß er eben gar werden kann. Ist er halbgar so thut man eine Citrone in Scheiben geschnitten, und zuletzt das Gelbe von einem Ei, etwas Mehl und ein wenig Muskat Nuß hinzu.

**Gestofte Kalbsbrust<sup>82</sup>.**

Die Kalbsbrust wird gefüllt und eben in Wasser aufgekocht; dann mit eine Messerspitze Mehl, Butter, Chalotten, Citronen und Gewürz gedämpft bis es gar ist. Beym Anrichten wird eine Sauce von 2 Eidottern, 2 Löffel voll dicken Rahm, etwas Capern oder klein geschnitten Gurken hinzu gethan. Die Sauce darf nicht kochen sonst rinnt sie.

**Geschmortes Kalbfleisch.**

Das Kalbfleisch wird in Mehl und Salz gedreht, dann in Butter oder Speck auf allen Seiten braun gebraten, kochendes Wasser hinzugegossen und mit einigen Zwiebeln, Citronschaalen, Lorbeerblättern, ganzen Pfeffer und gebrochnen M. Blumen gekocht. Beym Anrichten thue einige Eidottern mit ein Paar Löffel Weinessig hinzu. Hat man Champignons so thut man gekochte und abgeschälte Kastanien hinzu.

**Gestofte Hanbutten.**

Setze sie mit Wasser zum Feuer, nachher thue Wein, Zucker und Citronschale hinzu.

**Braun gestofte Ente.**

Man läßt einen Löffel Mehl in einem Topf mit etwas Butter braun werden, gießt nach Gutdünken Wasser hinzu, thut 8 bis 12 Zwiebeln und die angebratne Ente hinein und läßt sie langsam kochen. Man steckt einige M. Nägel in die Brust u. einige gestoßne in die Sauce. Wenn sie gar ist thut man Gelee daran und läßt sie damit durchkochen.

**Braten<sup>83</sup>****Kalbsleber zuzubereiten<sup>84</sup>.**

Man zieht von der Leber die Haut ab, legt ein Stück Speck in eine Casserolle die mit Butter beschmiert ist (man kann die Leber auch spicken) thut Zwiebeln, M. Nägel, Salz, Citron Scheiben und Lorb. Blatt hinzu, legt oben wieder Speck, gießt einige Löffel Wein hinein und deckt sie dicht zu. Wenn sie angezogen wird etwas Mehl und wenn sie bald gar ist ein paar Löffel Fleischbrühe und Citron Saft hinzu gethan.

**Eine wilde Ente zu braten<sup>85</sup>.**

Man spickt die ente, schüttet siedenden Wein darüber, steckt sie an den Spieß und läßt sie in butter braten.

So auch Rebhüner und Fasanen.

**Gebratene Ochsenzunge.**

Die Zunge wird 3 1/2 Stunde gekocht, dann abgezogen, gebrannt Mehl mit rothen Wein abgerührt, Butter braun werden lassen, das Mehl, Sardellen, Capern, Lorberblätter, Joh. Traubensaft, Citronschale und Nelken hinzu, die Zunge darin gelegt und durchbraten lassen.

**Hammelbraten mit Gurken.**

Man nimmt Gurken, so groß wie man sie zum Salat nimmt und thut einen guten Theil fein geschnitten gleich beim Anfange unter den Braten statt des Wassers und begießt ihn damit. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten thut man das herausgebratne Fett davon und läßt ihn in Butter braten.

**Nierbrätchen vom Schwein.**

Man brät sie in butter oder Schmalz, sind sie bey nahe gut, so thut man recht viel Senf, etwas gehackte Zwiebeln, Essig, Nägelchen und Weisbrod oder Zwieback hinzu.

---

<sup>83</sup> kein neues Kapitel im Original

<sup>84</sup> S.133

<sup>85</sup> S.134-135: leer; S.136

**Gefüllte Kalbsbrust<sup>86</sup>**

Man nehme geriebenes oder zur Hälfte in Milch geweichtes Weisbrod, 4 Eier, geschmolzen Butter, M. Blüthe, Salz, Petersilie, ein Stückchen Zucker, fein geschnittne Citronschale, und wenn es zu steif ist etwas Milch oder Sahne, auch wohl etwas gestoßen Mandeln, und fülle es in die Brust, nähe sie zu und brate sie in Butter. Auf selbige Art füllt man auch Truthüner, Tauben pp.

**Gefüllte Kalbsbrust.**

Koche und hacke eine Kalbslunge mit einem Weisbrod und ein wenig Petersilie klein, thue 4-5 Eier, etwas Sahne, Salz und Gewürz hinzu; alles dies wird in Butter geröstet, in die Brust gefüllt, diese zugenäht und gebraten.

**Auf eine andere Art.**

Gerieben oder in Wasser geweichtes Weisbrod, gehacktes Kalbfleisch, Speck und Zwiebeln, 4 Eidotter, Citronschale, etwas Pfeffer, M. Nuß und Salz.

**Gefüllte Kalbsbrust.**

Man reibt die Brust inn- und auswendig mit Salz und läßt sie 2-4 Tage stehen dann wird sie abgewaschen und gefüllt mit halb Kalb- und halb Schweinefleisch, 2-3 Eidotter, in Wasser geweichtes und ausgedrücktes Weisbrod, Chalotten, C. Schalen, M. Nuß, pFEFFER UND Salz. Die Brust wird in kochend Wasser<sup>87</sup> gethan; wenn sie gar ist läßt man sie noch etwas in der Brühe liegen, nimmt sie heraus und bestreut sie mit Zwieback. - Sie wird kalt gegessen.

**Truthan zu füllen.**

Leber, Magen und Fett werden klein gehackt, und mit 6 Eier, 2 Stich Butter, für 2 Stbr. in Milch geweichtes Weisbrod, M. Blüthe und etwas Salz durcheinander gerührt. NB. Auch sehr gut in Enten, zu 2 Enten 3 Zwieback 3 Eier Leber u. Magen u.s.w.

**Truthan zu füllen.**

Nimm 4 gestoßen Zwieback, für 3 Stbr. in Milch geweichtes Weisbrod, 2 gute Stich Butter, 5 Eier, etwas M. Blüthe u. C. Schalen, fein geschnittne Mandeln und ein wenig Zucker, verrühre es wohl und fülle es in den Hahn. Zu einem kleinen ist blos zum Kropf die halbe Portion genug.

---

<sup>86</sup> S.137-141: leer; S.142

<sup>87</sup> S.143

**Gefüllte Kalbsleber.**

2 Eidotter, 2 gestoßne Zwieback, 1 guter Stich Butter, Corinten, C. Schalen, M. Nuß, Salz und ein LKöffel Sahne wird mit einander gerührt; die Leber wird etwas ausgehöhlt, damit gefüllt, in Butter und etwas Wasser gebraten, und etwas Citron Scheiben und Essig hinzu gethan.

**Fein geklopft Kalbfleisch<sup>88</sup>.**

Man nimmt Kalbfleisch aus der Keule, schneidet Haut und Sehnen wohl ab, schneidet es in dünne Scheiben, klopft es auf beiden Seiten mit einem Messerrücken, legt das Fleisch mit einem Stück Butter in ein Casserolle, deckt sie fest zu und läßt es, bey gelindem Feuer, in seiner eignen Sauce schwitzen; dann thut man etwas Wein, Zwieback, Blumen, geriebne C. Schale und Saft hinzu, läßt es noch damit schmoren und denn einige Eidotter. Es schmeckt auch gut wenn nichts als Cit. Saft hinzu kommt.

**Gekochter Kalbsschenkel.**

Der Schenkel wird 2-3 Tage gesalzen, abgewaschen, mit Pfeffer, Salz, M. Nuß, Kalbsfett oder Speck gespickt, und in Wasser gar gekocht. Er wird kalt gegessen.

**Kalbsbraten zu conserviren.**

Er wird halb gar gebraten, dann kocht man 1/3 Wein, 1/3 Essig, 1/3 Wasser mit Lorbeerblätter und C. Scheiben, in diese Brühe legt man den warmen Braten, und läßt ihn unter täglichem Umwenden einige Tage liegen; wenn sich die Sauce verändern will, so wird sie mit dem Braten eben wieder aufgekocht, und nachher mit Butter und etwas von der Sauce gebraten.

**Junge Tauben zu füllen<sup>89</sup>.**

Man nimmt zu 2 Tauben 1 Zwieback, 1 Eidotter, gehackte Petersilie, süßen Rahm, geschmolzne Butter und etwas M. Nuß oder Blumen, füllt es in den Hals, bindet es zu und läßt sie langsam braten.

**Truthan a la Daube.**

Man hackt Magen u. Leber, nimmt M. Nuß, Citr. Schale, gewechtes Weisbrod, 6 Eyer u. geschmolzne Butter und füllt damit den Kropf. In einen Topf mit kochendem Wasser thut man etwas Essig, Pfeffer Zwiebeln u. Lorbeerblätter u. den in ein Tuch gebundenen Truthan, läßt ihn gar kochen, kühlt die Brühe ab u. legt ihn hiernach wieder hinein.

Die Sauce besteht aus Baumöhl, Essig, Citr. Saft, Chalotten, Pfeffer, Zukker u. Senf.

---

<sup>88</sup> S.144

<sup>89</sup> S.145

### **Tauben in Gelee.**

Man schlachtet die Tauben einige Tage vor dem Gebrauch, läßt ihnen aber den Kopf, hängt sie 2 Tage auf und legt sie alsdann in Essig, zuvor reibt man sie inwendig mit Nägel, Pfeffer, Salz u. Lorbeerblätter; Nachher kocht man sie mit Wein, Pfeffer, Citronen und Chalotten. In den Gelee kommen Kalbsfüsse, eine Zwiebel, L. Blätter, Salz, etwas Essig, Citronen u. M. Nägel. 6 Eierweiß werden geschlagen u. eben mit aufgekocht, dann kommt die Brühe von den Tauben hinzu u. alles wird durch ein in Wein gelegenes Tuch in eine tiefe Schüssel gegossen. NB. Die Tauben müssen nach 2 Tagen (...) sein.

### **Ein klarer Gelee<sup>90</sup>.**

Man nehme Kalbsfüsse und läßt sie 12 Stunden kochen lasse die Brühe durch ein dichtes Tuch laufen, bis sie klar ist in lasse sie stehen, bis den andern Morgen. Als dann nehme man 1 Flasche Wein, von 2 Ctr. die Schaale u. den Saft auch allerley Gewürz und lasse dies nur eben kochen auch von 8 Eiern das zerklopfte Weisse eben durchkochen und noch einmal durch ein dichtes Tuch laufen. man kann verschieden Formen machen.

### **Truthan a la Daube auf andere Art.**

Man füllt ihn mit 1/2 Pfund Schweinefleisch, 6 Sardellen, Magen u. Leber, alles fein gehakt, 5 Eier 1/4 Pfund zu Sahne gerührte Butter, für 3 Stüber Weisbrod, das Gelbe von einer Citrone, M. Blüthe u. Nuß! Zu einem kleinen die halbe Portion.

Man kocht den, einige Tage geschlachteten in einen leinenen Lappen lose zugenähten Hahn in ein Casseroll halb mit Wasser bedeckt u. dicht zugedeckt langsam, damit noch etwas Brühe zurück bleibe, 4-5 Stunden. In die Brühe kommt 2 Handvoll Salz, 2 Citronen in Scheiben geschnitten, 1/2 Loth weissen Pfeffer u. 1/2 Loth M. Blüthe in ein Läppchen gebunden.

Die Sauce ist: 6 hart gekochte mit 1 Löffel Baumöhl abgerührte Eierdotter 6 gehakte Sardellen, 1 geriebne chalotte, ein Löffel Senf, etwas M. Nuß u, etwas W. Essig mit Brühe zu einer dichten Sauce gerührt.

### **Kalbfleisch in grossen Scheiben<sup>91</sup>.**

Schneide einige dicke Stücke aus der Keule, diese etwas geklopft, mit Mehl bestreut und mit Butter auf beiden Seiten braun gebraten. Thue kochendes Wasser, Lorbeerblätter, Zwiebeln mit Nelken bestekt, einige Pfefferkörner, etwas Petersilie, Basilikum, dazu. Beym Anrichten werden die bestekte Zwiebeln über das Fleisch gelegt.

### **Rindfleisch-Braten zu conserviren.**

Man reibt die Stücke mit Salz ein, auf jedes Pfund 1/2 Loth Salz u. läßt sie 24 Stunden stehen. Dann 2/3 Theil Essig u. 1/3 Wasser mit einigen Nägeln u. Pfefferkörner gekocht, das Fleisch

<sup>90</sup> S.146

<sup>91</sup> S.147

1/4 Stunde drin kochen lassen heraus genommen u. verschlagen lassen, so auch die Brühe, doch darf sich das Fett noch nicht setzen, dann die Braten recht dicht eingepakt u. die Brühe über gegossen, die dann mit dem eigenen Fett zuschmilzt. Sie halten sich bis im Sommer. v. Fr. Hammacher.  
Pötkes Fleisch.

### **Fricadelle<sup>92</sup>.**

3 Pfund Fleisch und 1/2 Pfund Fett wird klein gehakt, und mit 5 Eier, 5 Zwieback, geriebnes Weisbrod, M. Blüthe oder Nägelchen, Salz und Citronschalen durcheinander gemengt, große oder kleine Fricadellen davon gemacht und in einer Pfanne oder Form gebacken mit Butter. Sauce dazu ist No. 19, 26, 28.

### **Fricadelle.**

Man hackt Fleisch vom Kälberbraten klein, thut Eier, M. Blüthe, ein wenig Zwiebeln, Salz, Citronschalen, geschmolzen Butter und Zwieback oder geweichtes Weisbrod. Man brät sie in Butter und thut zuletzt 2 Theile Wasser und 1 Theil Essig hinzu welches die Sauce giebt.

---

<sup>92</sup>

S.148-149: leer; S.150

## Fische<sup>93</sup>

### Einen Bresen zuzubereiten.

Man brät denselben, nachdem er in Mehl mit Salz gedreht worden ist, mit einem Löffel Salbey und Butter. Dann nimmt man 2 Theile Wasser, 1 Theil Essig, Zwieback, einen guten Stich Butter, M. Nuß, Capern schmecken auch gut dabey, und läßt alles zusammen kochen. - Es wird nur bloß die Galle heraus genommen.

### Braun gestofte Karpen.

1/4 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter werden zusammen braun gebraten, dann etwas Weinessig, viel guten rothen Wein, kleingeschnittene Zwiebeln, Pfeffer, viel Nägelchen, einige Citronscheiben, 1/2 M. Nuß, weißen Zucker, etwas Salz und einige Lorbeerblätter; dieses zusammen gut durch gerührt. Wenn man Aal hat so nimmt man so viel kleingeschnittenen Aal wie Karpen vorsichtig etwas braten lassen und in die Brühe gelegt. Wenn es eben durchkocht auf ein gelindes Feuer gesetzt, und 2 Stunden ziehen, aber ja nicht kochen lassen.

Auf 2 1/2 Pfund Fisch nimmt man 1/4 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 8 Zwiebeln, 1 Schoppen Essig, 2 Schoppen Wein; 1/2 Citron, 6 Priesen Pfeffer, 4 Priesen Nägelchen und 6 Lorbeerblätter.

### Gestofte Karpen<sup>94</sup>.

Die Karpen werden in Stücke geschnitten, durchgespalten und auf der Rückseite in eine Casserolle gelegt worin ein Stück Butter zergangen ist, dann einige gehackte Sardellen, gestoßne Zwieback, klein geschnittne Zwiebeln, viel Citronscheiben, ziemlich viel M. Blüthe oder Nuß, ein klein Bierglas Essig und eine Tasse Wein hinzu gethan, die Casserolle dicht zugedeckt, auf ein gelindes Feuer gesetzt und so lange gekocht bis der Fisch auf eine Seite gar ist, dann umgedreht und auf der andern Seite vollends gar gekocht.

### Karpe mit brauner Sauce.

Wende die Karpe nachdem sie ausgenommen ist in feines Mehl und etwas Salz, dann backe sie in Butter beynahe gar, nimm ein Glas Wasser, ein Glas Wein, 7 kleine Zwiebeln, eine Handvoll Corinten, eben so viel Rosinen; ist dieses gar so thue 1 Löffel Gelee, 1 Stich Butter, etwas Salz, 2 Citronscheiben und etwas Zwieback hinzu, lege die Karpe in diese Brühe, und laß sie eben aufkochen, dann setze sie hinten auf, und lasse sie ziehen.

Die nemliche Sauce ist auch gut zum Kalbskopf, nur bleiben dann die Zwiebeln weg.

---

<sup>93</sup> S.151-155: leer; S.156

<sup>94</sup> S.157



**Schüssel-Hecht<sup>95</sup>.**

Man hackt Chalotten und 5 Sardellen recht fein, drückt sie mit etwas Muschelpulver unter 1/2 Pfund Butter, beschmiert eine Schüssel damit, streut gerieben Weisbrod darüber und legt den in Stücken zerschnittnen Hecht dicht nebeneinander darin, streut etwas Salz, und drücket den Saft einer Citrone darüber, gießt die noch übrige Butter auf den Hecht herum und streuet wieder etwas Weisbrod drüber, gießt ein Bierglas guten Wein hinzu und setzt die Schüssel, mit Wasser drunter, in eine Tortenpfanne, läßt ihn eine halbe Viertel Stunde kochen und giebt ihn so zu Tische.

**Einen gekochten Hecht zu stofen.**

Ist von demselben die Haut rein abgemacht, und hat man ihn von den großen Gräten befreit, so nimmt man etwas Fleischbrühe, einen guten Stich Butter, etwas Salz, einige Citronscheiben, etwas M. Blüthe, ein Glas Wein und etwas Zwieback. Thue den Hecht hinzu und lasse ihn eben aufkochen.

**Polnischer Hecht<sup>96</sup>.**

Man schneidet den Hecht in Scheiben, legt ihn Lagen wise in eine Schüssel und bestreut jede Lage mit Zwieback und Stüken Butter. Statt des Salzes gehackte Hering oder Sardellen, Citronscheiben, M. Blüthe, etwas Wein, und wenn man will, klein geschnittne Zwiebeln daran gethan, und dicht zugedeckt kochen lassen.

**Forellen in eigner Sauce.**

Man legt die Forellen in ein Casserolle neben einander, thut Butter und ein Glas Wein, oder wenn man das Säuerliche liebt, Essig hinzu, dann klein geschnittne Chalotten, Petersilie, Pfeffer, Salz und etwas M. Nuß, und läßt sie so aufkochen. Wenn man anrichtet, nimmt man die Fische heraus, rührt Eidotter und etwas Sahne in die Sauce und schüttet dies über die Fische.

**Blau gekochte Forellen und andre Fische.**

Ganzes Gewürz, Pfeffer, Nägelchen, Ingwer, Salz nebst guten Weinessig und Lorbeerblätter. Die Fische in die kochende Brühe gethan, erst stark und dann langsam kochen lassen.

**Forellen zu stofen<sup>97</sup>.**


---

<sup>95</sup> S.158

<sup>96</sup> S.159

Man läßt sie mit siedendem Wein, Wasser, Salz, ein Stück Butter, etliche Citronscheiben, M. Blüthe und eine ganze Zwiebel stark kochen; ist es gar so rührt man einige Eidotter in die Sauce.

#### **Kabeliau zu kochen.**

Man haut ihn in Scheiben, thut bey jedes Pfund Fische ein Handvoll Salz, gießt kaltes Wasser darauf und läßt ihn kochen bis er gar ist. Er wird mit Butter gegessen.

#### **Austern zuzubereiten.**

Sie werden gewöhnlich roh gegessen, man brät sie aber auch wohl mit Zwieback, Butter und Citronensaft.

#### **Schellfisch zu kochen.**

Man setzt ihn mit kalten Wasser auf und kocht ihn wie Stockfisch.

#### **Aal zu kochen.**

Halb Wasser, halb Wein, etwas Essig, Lorberblätter, eine Zwiebel mit Nägelchen gespikt, etliche Citronscheiben, ganze M. Blüthe und Salz; Wenn es kocht den Fisch hinein gethan, wohl gekocht und kalt gegessen mit der Sauce.

#### **Stockfisch zuzubereiten<sup>98</sup>.**

Beym Einkauf muß man darauf sehen daß der Fisch nicht weiß ist; nachdem er tüchtig geklopft ist, legt man ihn eine Nacht in fließendes Wasser, kocht Aschen Lauge, gießt sie klar ab, legt den Stockfisch hinein und läßt ihn, nachdem die Lauge scharf ist, ein bis 24 Stunden darin liegen. Dann nimmt man ihn heraus und legt ihn 24 Stunden in fließendes- oder Regenwasser und verfrischt es oft damit die Lauge heraus zieht. Man legt ihn gebunden und in Stücken zerschnitten in einen Topf mit fließendem Wasser, läßt ihn wenigstens 3 Stunden hinten aufs Feuer stehn, zuletzt muß er aber kochend heiß werden, thut ihn auf einen Durchschlag, sucht alle Gräten behutsam heraus, salzt ihn und legt ihn in eine Schüssel. Zur Sauce nimmt man 6 Eidotter, ein (...) voll Mehl, Pfeffer und M. Blüthe, verrühre es auf dem Feuer nebst etwas Wasser bis es dick wird, ist noch Wasser aus dem Fisch gezogen so gieße es ab, und gieße die Sauce drüber. Man kann ihn auch mit einer Sahne Sauce essen. - Nachdem er von den Gräten befreit ist mit Butter und Salz recht heiß gemacht schmeckt er gut bey Erbsen.

---

<sup>97</sup> S.160

<sup>98</sup> S.161

Man kann ihn auch geschwinde kochen wie Hecht.

### **Lachs zu kochen**<sup>99</sup>.

Schäume den Lachs mit Salz und Essig (zum warm essen auf das Pfund eine Hand voll Salz, zum einlegen etwas weniger.) rein aus; dann thue Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Zwiebeln hinzu und laß ihn sachte gar kochen, laß ihn verschlagen und koche die Brühe so viel ein daß er eben bedeckt bleibe.

---

<sup>99</sup>

**Würste<sup>100</sup>****Servelat Würste.**

7 Pfund Rindfleisch, 7 Pfund Schweinefleisch, 2 Pfund Speck, 1/2 Loth Blumen, 1 Loth M. Nuß, 4 Loth Pfeffer, 1/2 Loth Nägelchen, 30 Loth Salz, 2 Loth Salpeter.

**Leber-Würste.**

Man hackt die Leber roh und treibt sie durch einen Durchschlag (man kann auch eine Kalbsleber hinzu thun), dann das gekochte Fleisch von einem Kuh- oder Kalbskopf rein abgeschnitten, und was man sonst noch für Fleisch dazu thun will, alles fein gehackt, dann kocht man Speck eben auf, schneidet es in kleine Würfel, nimmt für 12 Stbr Weisbrod, weicht es in Fleischbrühe, thut es durch einen Durchschlag, und die nöthige Fleischbrühe hinzu, dann Salz, Pfeffer, Nägelchen, Muskat und gar gekochte und klein gehackte Zwiebeln nach Belieben, zuletzt die Leber und das Speck hinzu. Man läßt die Würste eine starke Viertel Stunde kochen und 8 Tage räuchern. M. Blüthe ist auch gut darin. Für roh zu essen ist besser Mehl statt Weisbrod, dann müssen sie aber 1 Stunde kochen.

**Schwarten Magen<sup>101</sup>.**

Roh Schweinefleisch und recht gar gekochte Schwarten von dem einen so viel wie vom andern, werden mit Zwiebeln fein gehackt, viel Salz, Pfeffer, Salpeter, Nägelchen und Cardamonen hinzu gethan, in einen Schweinsmagen gefüllt und 2 Stunden kochen lassen, wenn er kalt ist 24 Stunden gepreßt und 8 Tage geräuchert.

**Citron-Würste.**

Man nimmt Schweinsmett, hackt es klein, thut Weisbrod in Milch gekocht, klein geschnitten Fett, M. Blüthe, Nägel, Salz und fein geschnittne Citronschale dazu.

**Hirn-Würste.**

Man nimmt das Hirn vom Schwein, drückt es in einen Durchschlag klein, thut klein gehacktes Mett u. Fett, Eier, Salz, M. Nuß und Nägel dazu.

---

<sup>100</sup> S.163-167: leer; S.168

<sup>101</sup> S. 169

**Mette-Würste.**

Zu 10 Pfund Mett 10 Loth Salz, 1 Loth Pfeffer und 1/2 Loth Nägelchen.  
von F. v. Rosenthal.

**Leber-Würste<sup>102</sup>.**

Ziemlich viel Weisbrod in Milch gekocht und durchgetrieben, die gehackte und durchgetriebne Leber, gehacktes Fleisch, fein geschnittnes Spek, Salz, M. Nägel, Nuß, Blüthe und Nagelpfeffer. Die Würste aber nicht ganz voll gefüllt.

**Andere Art. Zum roh essen.**

Die durchgetriebne Leber, gehacktes Fleisch, geschnittnes Spek, einige Eslöffel feines Mehl, fette Fleischbrühe bis zur gehörigen Dünne, Muscat Nägel, Nuß, Nagelpfeffer, etwas Pfeffer und Salz. Die Wurst muß eine Handbreit leer bleiben.

**Blut-Würste.**

Das durchgeseiete Blut, in Milch gekochtes Weisbrod, Muscat Nägel, Blüthe, Nagelpfeffer und viel gestoßnen Zimmt und zerschnittenen Spek.  
Nach I. Feldmann.

**Blut oder Leber Würste die gleich gegessen werden können.**

Viel gekocht und gehacktes Fleisch, einige Kochlöffel voll Blut oder Leber, grob geschnittnes Speck, etwas Fleischbrühe und Salz, Muscat und Nägelchen.  
nach Christiane Hartmann.

## Eingemachtes<sup>103</sup>

### Aprikosen oder Kirschen einzumachen.

Man nimmt auf 1 Pfund Aprikosen 3/4 Pfund Zucker und 1/2 Pfund Franzbrantewein, läßt beides eben aufkochen, thut die Früchte hinein, läßt sie kochen bis sie aufspringen wollen, nimmt sie heraus, thut noch 1 Pfund Brantewein zu der Sauce, läßt sie in einen porcelainen Topf kalt werden und gießt sie über die Früchte.

### Morellen in Essig eingemacht.

Man putzt gute unbefleckte Morellen behutsam ab, schneidet die Stiele halb ab, nimmt 2 Pfund Kirschen, 1/2 Loth Cimmt, 3/8 Loth Nägelchen, legt immer eine Lage Kirschen und eine Lage Gewürz in den Topf, die Stiele nach oben, dann nimmt man 1/2 Kanne Weinessig und 1/2 Pfund Zucker, läßt es lustig zusammen kochen und gießt es, wenn es kalt ist, über die Kirschen, bindet sie fest zu und setzt sie an einen kalten Ort. - Man kann wohl 4 Pfund statt 2 mit obigem einmachen.

### Hanbutten einzumachen.

2 Pfund Hanbutten die Krone oben abgeschnitten und gereinigt, in jede ein Stückchen Zimmt gesteckt. Man kocht 3/4 Maß Weinessig mit 1 Pfund Zucker schüttet es kochend über die Butten, bindet das Gefäß zu und läßt es einen Tag beym Feuer oder auf einer warmen Platte stehen. Nach 8 Tagen gießt man die Brühe davon, kocht sie bis sie dikigt wird, schüttet sie kalt über die Butten und bindet sie fest zu.

### Morellen Saft<sup>104</sup>.

Die Kirschen werden von den Stielen gepflückt und mit den Steinen in einen Mörser zerstoßen, dann in einen steinernen Topf eine Nacht in den Keller gesetzt, durch ein Tuch gedrückt und zu jedem Maaß Saft 1 Oct guten Rheinwein gegossen, alsdann auf diese 5/4 Maaß 1 1/2 Pfund Zucker genommen, gekocht und abgeschäumt und in kleine Flaschen aufgehoben.

### Kleine Gruken einzumachen.

Man wischt die Gurken ab, legt sie eine Nacht in etwas Salz oder Salzwasser, gießt es ab und trocknet sie behutsam ab, kocht Bieressig, gießt ihn kochend drüber, läßt sie 24 Stunden so stehn, wiederholt dies 3-4 mahl, gießt ihn dann ab und gießt kochenden Weinessig drüber, nachdem man zuvor, ganzen Pfeffer, in Würfel geschnittnen Meerrettig, Lorbeerblätter, Fenchel und Nägelchen hinein gethan und bindet es, wenn es kalt ist, fest zu.

---

<sup>103</sup> S. 171-175: leer; S. 176  
<sup>104</sup> S. 177

### **Russische Gurken.**

Man nimmt die Gurken wie zum Salat, schält sie und schneidet sie durch, macht die Kerne rein heraus, salzt sie u. läßt sie 12 Stunden stehn, troknet sie ab, kocht Wein- oder guten Bieressig, schäumt ihn aus, thut ganze M. Nägel und Pfeffer hinzu, die Gurken eben mit aufgekocht und Lagenweise in ein Töpfchen gelegt mit L. Blätter, Dill, Knoblauch, Zwiebeln, Meerrettig, etwas Senfsamen und<sup>105</sup> den Essig darauf gegossen. Ist der Essig nach einigen Tagen zu sehr eingezogen, so kocht man noch etwas, läßt ihn kalt werden und gießt ihn darüber.

### **Johannistrauben Gelee.**

Ein großer steinerner Krug wird mit den von den Stengeln befreiten Trauben in kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und 2 Stunden gekocht, dann werden die Trauben ausgepreßt und auf ein starkes Pfund Trauben 1 Pfund Zucker genommen; der Zucker wird auf dem Feuer so lange gerührt bis er brennend heiß ist, dann gießt man den Saft dazu und läßt ihn eben aufkochen, gießt ihn, nachdem er erkaltet in ein Glas und setzt es fest zugebunden in die Sonne bis es dick ist.

### **Johannistrauben Gelee ohne zu kochen.**

Nachdem die Trauben von den Stielen befreit sind, läßt man sie bis den folgenden Tag stehen, drückt sie dann durch, reibt auf 1 Pfund Trauben 1 Pfund Zucker sehr fein, seiet ihn durch, rührt den Saft immer einen Weg und thut alle halbe Stunde 1 Eßlöffel voll Zucker hinein bis er alle ist. Er muß wenigstens 3 Stunden gerührt werden. - Will er sich nicht halten so fängt er bis an den 3. Tag an zu gähren und dann kann man ihn noch aufkochen.

### **Pflaumen mit Essig einzumachen<sup>106</sup>.**

Man nimmt die besten und reifsten Pflaumen mit den Stielen, zu 6 Pfund Pflaumen 3 Pfund Zucker, 1 Maß Weinessig, 1 Loth Cimmit, 1 Loth Nägelchen. Die Pflaumen werden abgeputzt, mit einer spitzen Nadel 4-5 mal durchstoßen, dann in einen Topf gelegt. Das Gewürz klein gebrochen mit dem Zucker und Essig in einer verzinnten Casserolle gekocht und ausgeschäumt und kochend über die Pflaumen gegossen, den Topf zugedeckt und 24 Stunden stehen lassen, dann die Brühe abgegossen, wieder stark gekocht und aufgegossen. Zum 3. mal werden die Pflaumen eben mit aufgekocht und nachdem sie 24 Stunden gestanden, fest zugebunden.

---

<sup>105</sup> S. 178

<sup>106</sup> S. 179

### **Quitten-Muß.**

Koche 6-7 Quitten, schäle sie, schabe das Mark bis an die Steine davon, rühre 1 1/2 Vierling Mark mit 1 Vierling Zucker, klein geschnitten Citronschale, den Saft einer Citrone, 8-9 Eierweis zu Schaum geschlagen, rühre das Mark damit bis es schäumig ist, thue es in das Geschirr worin es zu Tische kömmt und stelle es in einen nicht sehr heißen Bakofen.

### **Apricosen, Pfirsiche, Reineclauden, Pflaumen pp. in Brantwein zu legen<sup>107</sup>.**

Die Früchte müssen reif, aber nicht weich sein. Auf jedes Pfund derselben 12 Loth Zucker, mit Wasser gekocht und klar abgeschäumt, dann das Obst darin gethan und solange gekocht bis die Haut springen will, alsdann die Früchte heraus genommen und in einen Topf mit kalten Franzbrantwein gethan, man rechnet auf 3-4 Pfund 1/2 Maaß Brantwein, dann wird die Sauce noch einmahl solange gekocht, bis keine wässrichte Theile mehr drin sind und kochend über die Früchte gegossen. Ist es kalt so wird der Topf mit einer Blase zugebunden.

### **Quitten einzumachen.**

Man läßt die Quitten einige Tage liegen, schält sie und nimmt das Kernhaus und steinigte heraus, legt sie 1 Stunde in Wasser dann mit frischem Wasser aufs Feuer gesetzt und beinahe weich gekocht, läßt sie auf einen Durchschlag rein ablaufen und kalt werden. Dann wiegt man so viel Quitten so viel Zucker, tunkt den Zucker in Wasser, läßt ihn kochen u. schäumt ihn aus, legt die Quitten mit einem Löffel vorsichtig in den Zucker, läßt sie 1/2 Stunde kochen, läßt sie verschlagen, pakt sie ein und gießt den Saft darüber.

### **Bergamotten und andre Birnen einzumachen<sup>108</sup>.**

Man kocht die Birnen mit halben Stielen in Wasser bis man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann, legt sie dann zum Erkalten auf eine Schüssel, thut 3/4 Maaß Essig, 3 Pfund Melis, 2 Loth Cimmit, 1 1/2 Loth Nelken in ein Casserolle, läßt es kochen thut die Birnen hinzu und kocht sie mürbe.

### **Himbeersaft zu machen.**

Gieße auf 1/2 Maaß einen starken Schoppen Weinessig und laß es eine Nacht im Keller stehn, des Morgen ringe es durch einen dicken Tuch. Auf 1 Maaß Saft nimm 1 Pfund Zucker, lege die Stücke in den Saft, laß es eben kochen, dann durch einen wollnen Sack laufen, ist es kalt, so fülle es, in vorher abgeschwefelte Bouteillen.

---

<sup>107</sup> S. 180

<sup>108</sup> S. 181



### **Quitten Liqueur.**

Man pflückt reife Quitten, läßt sie 2-3 Wochen liegen, schält sie dann, reibt sie bis auf den Kern auf eine große Schüssel, bedeckt sie mit einem reinen Tuch, läßt sie 24 Stunden stehen, drückt es durch eine Serviette, füllt den Saft in einen Krug, nimmt so viel Franzbrantwein wie Saft, auf jedes Maaß Liqueur 1/2 Pfund Zucker, 4 Nelken und etwas Zimmt, läßt es 3 Monat stehen, alle 14 Tage geschüttelt, und filtirt es durch grau Papier.

### **Eingemachte Nüsse<sup>109</sup>.**

Wenn die Nüsse noch gar keine Schalen haben durchbohrt man sie kreuzweis mit einem spitzen Hölzgen, wirft sie in einen Topf mit Wasser, giebt ihnen täglich einigemahl frisches Wasser bis es klar davon kömmt, dann thut man sie in kochendes Wasser, wenn sie aufkochen gießt man sie ab und läßt sie noch mahl in frischen kochendem Wasser aufkochen, nimmt sie heraus, läßt sie kalt werden, spikt die Löcher mit Cimmt und Nägelchen kocht Zucker (auf 50 Nüsse 1 Pfund) mit Wasser, thut die Nüsse hinein, läßt sie eben aufkochen, nimmt sie mit einem silbernen Löffel heraus und thut sie in ein Glas, läßt den Zucker noch etwas kochen, gießt ihn auf die Nüsse, läßt sie 8 Tage stehen, gießt ihn dann ab und kocht ihn wieder auf. Dies muß ein paar mal geschehen. Dann nimmt man 1 Pfund Zucker kocht ihn steif, thut die Nüsse drin, läßt sie eben wieder aufkochen, thut sie in den Topf, läßt den Zucker noch etwas kochen gießt ihn darüber und bindet ihn fest zu.

Den ersten Saft kann man sonst gebrauchen.

### **Apricosen in Essig<sup>110</sup>.**

Wenn die Apricosen noch nicht völlig reif sind, werden sie geschält und durchgeschnitten. Zu 2 Pfund Apricosen nimmt man 1/4 Maaß Wenessig und 3/4 Pfund geriebene Raffinade. Zucker und Essig wird wohl abgeschäumt und zuletzt die Früchte eben mit aufgekocht. Man läßt alles zusammen in einem irdnen Geschirr 24 Stunden stehen und kochts alsdann noch 1/2 Viertel Stunde.

### **Apricosen in Zucker.**

Zu einem Pfund geschälte und durchgeschnitten Apricosen 1 Pfund Raffinade, legt die Früchte in eine Schüssel, streut den Zucker drauf und läßt einen Tag stehen, dann kocht man die Apricosen mit dem Zucker einen Augenblick auf. Am 3. Tage kocht man den Zucker wieder durch und thut die Apricosen eben wieder hinein.

---

<sup>109</sup> S. 182

<sup>110</sup> S. 183

**Waldbeeren-Muß.**

4 Maaß Waldbeeren, welche gewaschen und ausgesucht sind, werden mit 1 Pfund oder etwas mehr Melis so lange gekocht bis sie dick sind.

**Aepfel-Gelee.**

Aepfel von einer angenehmen Säure, werden mit der Schale gerieben und durchgepreßt. Alsdann nimmt man auf 2 Pfund Saft 1 Pfund Zucker, und kochts zu einem Gelee.

**Johannisbeeren zu Torten<sup>111</sup>.**

Zu jedem Pfund recht reifer abgestreifter Johannisbeeren nimmt man 1/2 bis 3/4 Pfund geläuterten Zucker und kocht denselben zu einem mittelmäßigen Syrup, läßt ihn eben verschlagen, thut die Beeren dazu, läßt sie ein wenig zusammen kochen, nimmt die Früchte mit der Schaumkelle heraus so, daß das Wasser von den Beeren zu dem übrigen Syrup rein ablaufe. Der Syrup wird nun vollends zur gehörigen Dicke eingekocht, abgekühlt, die Beeren wieder dazu gethan und in Zuckergläser eingemacht. Sollte der Zucker nachwässern so wird er umgekocht, bis er stehen bleibt.

**Hanbutten mit Zucker.**

Zu einem Pfund gereinigte u. ausgekernte Hanbutten läutert man 5/4 Pfund Zucker, läßt ihn kochen bis er wenn man ihn bläst dickigt wird und thut dann die Früchte hinein bis sie eben weichlich sind dann von 1 1/2 Citrone den Saft dazu, mit gekocht bis der Syrup dick ist u. in Zuckergläser gefüllt.

**Johannisbeeren Gelee.**

Man kocht die abgestreiften Beeren eben auf gießt sie durch ein wollenes Tuch nimmt auf jedes Pfund Saft 1 Pfund Zucker. Wenn der Zucker mit etwas Wasser recht abgeschäumt nimmt man ihn ab, thut den Saft dazu u. läßt 1/4 Stunde kochen.

**Boefroyal<sup>112</sup>.**

Man nimmt ein Stück Ochsenfleisch aus dem Batzen, ungefähr 8 Pfund, legt es 24 Stunden in Essig, 3 Pfund Spek wird zum Theil einen Finger dick geschnitten, in Salz, gehackte Petersilie, Zwieback, Körbel, Pfeffer und Nägelchen umgedreht und der Braten damit gespikt.

---

<sup>111</sup> S. 184

<sup>112</sup> S. 185-187: leer; S. 188

## Getränke<sup>113</sup>

### Punsch.

Zu einer großen Terrine voll, nimmt man 6-8 saftige Citrone, reibt das Gelbe auf Zucker ab und thut es in den Napf. Der Saft wird in ein anderes Geschirr rein ausgepresst und um der Hülsen und Kerne willen durchgeseiet und mit kochendem Wasser abgspült damit kein Saft verloren gehe. 1 Pfund Zucker brockenweise in den Napf gelegt 1/2 bis 3/4 Bouteille weissen Wein glühend heiß zugegossen, soviel kochendes Wasser bis der Napf voll ist und zuletzt 1/2 Bouteille Arrak.

### Johannistrauben-Wein nach Art des Ungarischen Weins.

Man nimmt die Halbscheid Johannistrauben Saft und die Halbscheid Wasser. Auf ein Anker Faß 18 Pfund Melis 1 Pfund Rosinen mit den Steinen zu Brey zerquetscht, nebst 1 Pfund Brod Kruste mit Wasser oder Saft angerührt und es mit in das Faß gethan. Das Faß muß 6 Wochen lang alle Tage gerüttelt und der Abgang mit Saft oder Wasser ersetzt werden; dann ist die Gährung vollendet und das Faß wird gespundet und 4 Wochen ruhig gelassen. Dann wird es abgezapft, gereinigt und der Wein wieder hinein gefüllt. Man läßt ihn 10 Monat liegen und zapft ihn dann auf Flaschen.

### Agrest, Verjus<sup>114</sup>.

Presse, einige Wochen vor der Reife, aus den unreifen Weintrauben den Saft und laß ihn von seinen unreifen theilen sich scheiden. Nimm von diesem durchgeseihten Saft 2 Pfund und koche ihn mit 1 Pfund reinem Zucker zu einem dicken Saft. Man braucht ihn zu 2-3 Theelöffel voll als eine kühlende Stärkung, auch an Speisen als Gewürz. In Fiebern thut man 1 Eßlöffel voll in ein Glas Wasser. Er ist etwas herbe, zieht gelinde zusammen und wird vornehmlich in gallichten Krankheiten gelobt.

### Clairette Wasser, Eau clairette.

6 Pfund reife saure Kirschen, 2 Pfund Himbeeren u. 2 Pfund Johannisbeeren. Zerknirsche es alles zusammen, treibe es durch ein Sieb in eine irdene Schüssel, nimm hernach zu 1 Maaß dieses Saftes 1 Maaß Brandtwein, 7/4 Pfund Zucker, 8 Nelken, 8 Pfefferkörner, zwey Blätter Muzscat Blumen u. ein wenig Coriander, zerstoße alles klein, fülle es zusammen in ein wohlverwahrtes Gefäß von Procellain oder Steinguth, schüttle es oft herum, laß es 3 Tage stehen, und seihe es dann durch ein wollenes Tuch.

---

<sup>113</sup> S. 189-239; leer; S. 240

<sup>114</sup> S. 241

**Zimmt Brandtwein<sup>115</sup>.**

Koche 6 Loth Zimmt mit 6 Loth Wasser, thue 3 Pfund Puder Zucker hinzu und 2 Maaß starken Brandtwein. Laß es etliche Tage in der Wärme stehen, in einem Glase welches mit einer Blase zugebunden ist, filtrire es durch Löschpapier so ist der Brandtwein fertig.

**Bitter Brandtwein.**

Tausendgülden, Cardni bened, und Wermuth Kraut von jedem 3/4 Loth - Gentian, Gulang und Zedora Wurtzel von jedem 1/2 Loth. - Fenchelsaamen 1/4 Loth. - Oranien Aepfel 3 Loth. Alles fein zerschnitten und zerstoßen in 1/2 Maaß starken Brandtwein einige Tage in der Wärme stehen lassen und dann filtrirt.

NB. Das Gefäß muß nur auf 2/3 gefüllt und mit einer Blase fest zugebunden werden, worin man eine Nadel steckt, damit das Spirituöse durch die Wärme nicht verfliege.

**Johannisbeerwein.**

Auf einen Anker 12 Maaß reinen Saft 26 Pfund Zucker und 2 Loth Zimmt, das übrige Wasser. Das Faß mit einer Muskat Nuß ausgebrannt.

v. Lisette Hamacher.

Auf den Anker 30 Pfund Beeren und 25 Pfund Zucker.

v. Fr. Mallinkrod.

**Wald- oder Heidelbeer Wein<sup>116</sup>.****Obst-Essig<sup>117</sup>.**

Die Birnen werden gekocht und ausgepresst, (zu 1/2 =hm Esig 1 Malter Birnen) der Saft ausgeschäumt in in einem Helt bis zur Bierwärme verkühlt. Dann mit 1/2 Maaß Hefen angesetzt und auf stehen lassen, alsdann auf das Faß gefüllt, und nachdem es ausgegohren den Winter über an einem warmen Ort liegen lassen.

**Auf andere Art.**

Die Aepfel werden so wie sie nach u. nach abfalolen zerstampft, und in ein aufstehendes Faß, das unten ein Zapfloch hat, und entweder mit Stroh oder sonst einer Vorrichtung zum Filtriren versehen ist, geschüttet. Hat man so viel daß der Saft ein Fäßchen füllt, so wird er abgezapft und hinein gelegt, und nach eingen Wochen auf ein anderes Faß gezapft.

v. Fr. Wille.

---

<sup>115</sup> S. 242

<sup>116</sup> S. 243. Leider kein Rezept vorhanden.

<sup>117</sup> S. 244

**Pöckelfleisch**<sup>118</sup>.

Auf 100 Pfund Fleisch gehören 10 Pfund Salz 5 L. Salpeter u. 5 L. w. Zucker. Man nimmt hierzu so viel Wasser daß das Fleisch bedekt wird, kocht es so lange bis es ein Ei trägt, gießt es erkaltet über das dicht gepackte Fleisch u. beschwert es mit Steinen.

v. Fr. Hammacher.

Auf 100 Pfund dicht eingepacktes Fleisch 12 Maaß Wasser 9 Pfund Salz 4 L. Salpeter 4 L. Candis, gekocht und ausgeschäumt - erkaltet über das Fleisch gegossen welches damit bedekt seyn muß; man muß das Fleisch beschweren, sonst schwimmt. Rindfleisch bleibt zum räuchern 3 Tage drin, Schweinefleisch 10-14 Tage. Ist das Fleisch verbraucht so schäumt man die Pöckel aus und kann sie in Flaschen zum Salzen von Kochfleisch im Sommer verwahren oder aufkochen bis es wieder Salz wird.

v. Fr. Harkort.

---

<sup>118</sup>

S. 245-283: leer; S. 284

Kochbuch<sup>119</sup>  
 von Großmama Jellinghaus  
 gebr. Schriewer

Vorth bei Grünenbaum im Vollmetal.

### **Waffeln von saurer Sahne<sup>120</sup>.**

Man nehme ein Quart, oder nach Belieben mehr oder weniger saure Sahne, wie solche zum Buttern gebraucht wird, jedoch so viel wie möglich ohne saure Milch, rühre darzu so viel schönes feines Mehl, bis die Masse wie ein Brei vom Löffel läuft und sich formirt. Davon lege man das Eisen so voll, daß die darin befindlichen Vertiefungen gefüllt sind, lasse sie auf beiden Seiten goldgelb backen und bestreue sie sodann mit Zucker und Zimmt. Das Eisen wird vorher erhitzt, jedoch nicht erst mit Butter ausgestrichen.

### **Vanille Plätzchen<sup>121</sup>.**

1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 6 ganze Eier u. für 2 Slbgr. Vanille, die Platte mit Wass. bestreichen Thelöffelweise aufgesetzt u. langsam gebacken.

### **Maronen v. Fr. Hassenkamp.**

1 Pfund süsse u. 8 Loth bittre Mandeln fein gestoßen 1 Pfund Zucker u. der Schnee von 6 Eiweiß 1/4 Stunde nach einer Seite gerührt, das Blech mit Wass. bestrichen mit einem naß gemachten Löffel aufgesetzt u. gelinde gebacken.

### **Mürben Teig zu Obstkuchen von Fr. Funke.**

1/2 Pfund ausgewaschene Butter zu Sahne gerührt 1 Ei 1/2 Tasse süssen Rahm oder Milch 1/4 Pfund Mehl mit einer Gabel durcheinander gemacht, dann 3/4 Pfund Mehl durchgemengt auf dem Backbrett etwas aufeinander gedrückt u. ausgerollt.

### **Budding Sauce.**

Man rührt 8-12 Eidotter, nach der Portion, mit ein paar Löffel geriebnen Zucker 20 Minute nach einer Seite, dann allmählich 1 Oct süsse Sahne u. eben vor dem Anrichten 1 Glas Arrak.

---

<sup>119</sup> S. 285-290; leer; S. 291

<sup>120</sup> Anhang, nicht paginiert, Blatt 1

<sup>121</sup> Anhang, nicht paginiert, Blatt 2

## 16. Erläuterungen

*Wir haben versucht, einen Teil der heute ungebräuchlichen Begriffe zu erläutern. Falls Sie mehr darüber wissen, sind wir für jeden Hinweis dankbar.*

¼ Pfund Kraft

Anker (Maß)

1 Anker = 34,35 ℓ

Aschen Lauge

Pottasche ?

Baumöhl

Olivenöl

Bieressig

Essig auf der Basis von Bier

Bouteille

frz., Flasche

Caneel

holl.: Zimt

Capaunen

Hahn

Collin

Dragon

Estragon ?

Franchepan

Gewürz, englisch

Hanbutten

Hagebutten

hm

Loth

1 Loth = ½ Pfund = 250 g

M. Blumen

M. Nägel

M. Nuß

Maaß

Malter

ehemaliges Fruchtmaß, 1 preuß. M. = 12 Scheffel = 659,5 ℓ  
(Hut-)Zucker

Melis

Muschelpulver

Nägelchen

Gewürznelken (Caryophylli aromatici)

Nagelpfeffer

Oct, Octsglas

(„einen halben Oct“)

Oranien Aepfel

Orangen ?

Oranien Blütenwasser

Orangenblütenwasser ?

Pfund

1 Pfund = 500 g

Quart

1 Quart = 1,145 ℓ; auch lat.: der vierte Teil

Qut

Schoppen

1 Schoppen = ½ ℓ

Stb.

Stüber

Stuke

welsche Nuß

Walnuß