
BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Söckler sc. 1779.

10296060

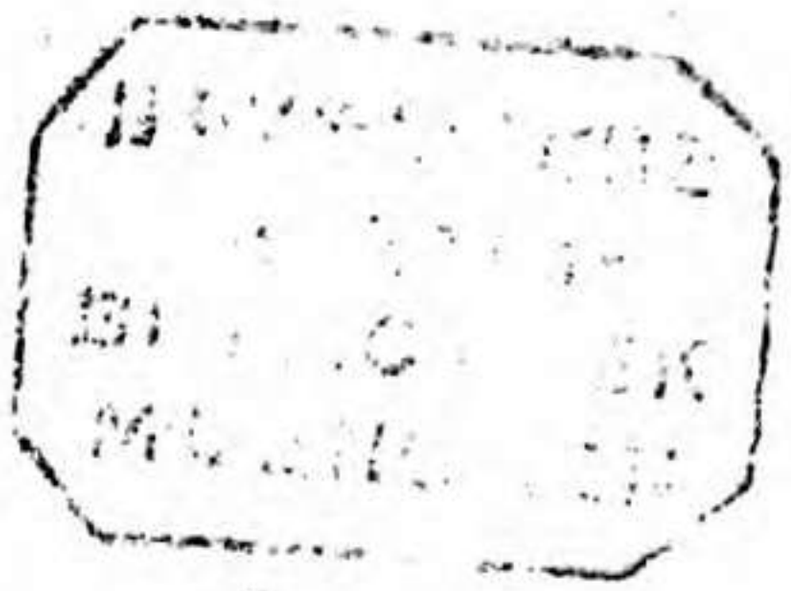
Oec 397

Oeconomia. De re culinaria.

516.

Oec. Dom. n. 115.

R



10296060



10296060

Baier'sches
Kochbuch
für
Fleisch- und Fasttäge.

Enthält
leichtfaßliche und bewährte Anweisungen, um für alle Stände auf die vortheilhafteste und schmackhafteste Art zu kochen, zu backen, und einzumachen.

Nebst einem Abschnitte
von
besondern Speisen für Kranke,
und
ökonomischen Hausmitteln.

Herausgegeben
von
Johanna Maria Huberinn.

Zweyte, viel verbesserte und mit 125 Rezepten vermehrte Auflage.

Mit Bewill. der Kurfl. Bücherzensurspezialkommission.

Stadtamhof,
bei Joh. Mich. Daisenberger, bürgerl. Buchhändler.
1802.

10296060

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Erster Abschnitt.

Von Suppen.

1. Wie gute Rindsuppen gemacht werden sollen.

Die Stücke, aus denen eine gute Suppe gekocht werden soll; sind folgende: Alte Hennen, Kapaunerflügel, Kapaunerkrägen, Hahnenfleisch und Hahnenbeine, Kalbsfleisch und Kalbsknochen, Lebern von jedem Thiere geben der Suppe sowohl Geschmack als mehrere Kraft, wenn sie mit dem Rindfleische gesotten werden. Unter allen Fleischgattungen giebt das sogenannte Schwanzstückel, und auch dasjenige Stück, welches man Rieb nennt, die beste und kräftigste Suppe. Um es geschmackvoller und kraftvoller zu machen, nimmt man Petersil, gelbe Rüben, Celleri, und Pori. Man verfährt auf folgende Art: Erstens thut man das Fleisch und alles Uebrige in einen Topf, und läßt es langsam fortsieden. Nach-

dem der Schaum rein abgenommen worden, und es wohl verschaumet hat, thut man das Grüne hinein, läßt es sachte sieden, damit die Suppe den Geschmack und die schöne Farbe nicht verliert.

2. Weisse Schüsuppe

Man stößt einen halben Vierling Mandeln, befeuchtet sie mit Wasser, damit sie nicht ölicht werden; dann schneidet man von einem Huhn oder Kapaun das Fleisch, stößt dieses mit sechs harten Eyerdottern klein zusammen, giebt ein Stück Butter dazu, läßt Semmelschmollen in weisser Suppe sieden, bis sie sich durchtreiben lassen, giebt das Gestossene hinein, und läßt es noch einen Sud aufthun, und sodann schlägt man die Suppe durch ein Haarsieb, salzet und würzet sie mit Mußkatblüthe, und giebt sie über gebähte Semmeln.

3. Braune Schüsuppe.

Man schmieret eine Reine mit Butter, legt einige Schnitzeln Speck darein, blattelt geschnittenes Rindfleisch dazu, nimmt Petersilwurze, gelbe Rüben, ein Stück Celleri, und Zwiebel, einen halben Schöpflöffel voll Suppe, läßt es einsieden, bis es in der Fette prasselt; schüttet immer etwas Suppe nach, bis es Kastanien braun wird. Wenn es braun genug ist, schüttet man Rindsuppe darauf, so viel man braucht, dann läßt man man es gut aufsieden, und seihet es durch ein Sieb. In dieser Suppe kann man

Alles

Alles kochen, und sie zu verschiedenen Eingemachten gebrauchen.

Will man eine braune Schüsuppe an Fasttagen machen, so nehme man, statt des Fleisches, Weißfische, oder Schleien und zwey Stückeln gebackene Karpfen, und statt der Rindsuppe wird Erbsensuppe genommen.

4. Eine andere braune Schüsuppe.

Man nimmt geputzte und geschnittene Petersil-Wurzeln, Zwibeln, gelbe Rüben, Scherrüben und Celleri, läßt es so lange im heissen Schmalz, bis es braun wird, gießt sodann Erbsensuppe darauf, giebt einen gebackenen Hechten oder Schleien hinein, läßt es wohl aussieden, salzt und würzet es, und macht Gebrauch davon.

5. Eine Kraft-Suppe.

Man steckt ein altes Huhn an den Bratspieß, und wenn es halb gebraten ist, wird es wieder abgezogen und klein gestossen. Dieses zerstoßene Huhn nimmt man, und läßt es in einer halben Maaß recht kräftiger Suppe und einem Viertelpfunde klein gestossener Mandeln recht durchkochen, worunter auch ein Stückchen Zimmet, und etwas Zitronenschaale kann genommen werden. Hernach seihet man es durch ein Serviette und die Suppe ist fertig.

6. Eine Gehäcksuppe.

Man nimmt ein Stück Kalbfleisch, siedet und hacket es klein, braucht Peterſilkraut, Zwiebeln, Lemonischaalen dazu; thut sodann in einen Tiegel ein Stück Butter, röstet feine Semmelbröseln und wirft sie sammt dem Gehäcke in den Tiegel. Dann salzt man es, reibt ein wenig Muskatnuß daran, und-läßt es rösten. Nach diesem streichet man das Gehäck auf gebähte Schnitten, legt es in die Suppenschüssel, nimmt 3 bis 4 Eyerdotter, klopft selbe rein ab, gießt eine gute Fleischsuppe darzu, läßt es ein wenig auf der Glut.

7. Wurzelnsuppe.

Es werden Celleri, gelbe Rüben, Peterſil und Pastinatwurzeln zu länglichten Stücklein klein geschnitten, zusammen ein Paar Hände voll. Diese werden in Butter gedämpft, aber nicht gelb; dazu wird ein wenig Mehl gethan. Man füllet es alsdann mit guter siedender Fleischbrühe auf, und siedet es weich. Vor dem Anrichten schlägt man ein Paar Eyerdotter mit etwas süssem Ram (Obers) ab, rührt ein Wenig von der Brühe daran, und richtet es über gebähte Schnitten an.

8. Maurache= (Morchen, oder Morchel=) Suppe.

Die Maurachen (Morchen, oder Morcheln) werden von aller Unreinigkeit gereiniget. Dann wäscht man sie einige Male mit lauem Wasser.

Wenn

Wenn man sie dann im Wasser weich gekochet, wäscht man sie noch ein paar Maale, läßt alsdann in einem Siebe das Wasser ablauffen, und hakt sie recht fein; thut sie mit Fleischbrühe, Butter, fein gehakten Zwiebeln, etwas gestossenen Muskaten-Blumen, Pfeffer und Salz in einen Tiegel, und läßt es zusammen kochen, vor dem Anrichten rührt man das Gelbe von zwey Eyern daran.

9. Krebssuppe.

Es werden 15 kleine Krebse mit Salz gesotten, die Schwänze herausgemacht, und alsdann recht klein zerstossen, in einem Vierling Butter mit einem geviertheilten Zwiebel geröstet, und wenn der Butter schön roth ist, einen Löffel voll Mehl darein gerührt, noch ein wenig geröstet, dann in siedende Fleischbrühe gethan, und eine starke halbe Stunde gekocht. Auf gebähte weisse Brodschnitten streuet man Schnittling (Schnittlauch) richtet die Brühe durch einen engen Seiher darüber an, rührt etliche Eyerdottern mit etwas süssem Ram ab, und wenn die Suppe auf Kohlen angezogen hat, thut man die Eyerdotter hinein, reibt Muskatnuß darauf, legt die Krebsschwänze darüber, und trägt sie also auf. Die Eyerdotter können auch weggelassen werden, und wenn man Spargeln haben kann, so können diese klein geschnitten und abgebrüht daran gethan werden.

10. Krebssuppe mit Milch und Mandeln.

Man zerstosse die Krebsschaalen, mit einer Hand voll abgezogener Mandeln, und einem Stücke Butter eines halben Hühnereyes groß, recht fein, nehme zu 15 Krebsen eine Maaß Milch, mache solche siedend, thue die gestossenen Krebse hinein, und lasse es noch eine Viertelstunde lang mit einem Stückchen Zimmet kochen; richte es über gebähte Schnitten durch einen Seiher an, und lege die Krebsschwänze darauf. Die Suppe muß man nach dem Anrichten gleich zudecken, damit die Schnitten weich werden.

11. Eine andere Krebssuppe.

Man löset von 2 oder 3 gebackenen Fischen das Brädl herab, läßt ein Stück ganz, backt 2 Semmelschnitten, und 1 Zwiebel, nimmt das ganze Stück Fisch sammt dem Kopf und abgelößten Gräten, auch die gebackne Semmelschnitten und Zwiebeln, stößt es in einem Mörser klein, und röstet es in einem Stück Butter. Hernach thut man es in ein Kasteroll, gießt eine Erbsenbrühe darein, und läßt es recht aufsieden. Sodann nimmt man das abgelöste Fischbrädl, legt es in eine Schüssel auf gebähte Schnitten, seihet die Suppen darüber, salzt und würzet es ein wenig, so ist es fertig.

12. Körbelkrautsuppe.

Eine Hand voll Körbelkraut, und halb so viel Sauerampfer wird mit ein wenig Petersil recht klein

klein gewieget, in Butter gedämpft, und ein Löffel voll Mehl dazu gethan. Wenn es angezogen hat, wird es mit Fleischbrühe aufgefüllet, Salz und Muskatenblühe daran gethan, und vor dem Anrichten etliche Eyerdotter mit süssem Ram abgerührt. Die Hälfte von der Brühe wird siedend vorher über das gebähte Brod gegossen und zugedeckt. Der Sauerampfer kann sammt dem Petersil auch weggelassen werden.

13. Zitronensuppe.

Man nehme von 4 frischen Eyern das Gelbe, zerreibe diese in einem Topf, mische etwas getriebene Zitronenschaale nebst dem Saft von 2 Zitronen, vier Löffel voll Kirschwasser und Zucker dazu. Dieses alles wird recht stark abgetrieben, und auf ein Kohlfeuer gesetzt, bis es etwas dick wird, doch muß dabey mit dem Umrühren fortgefahren werden. Es kann auch hiezu etwas guter Wein, gegossen werden.

14. Lebersuppe.

Man nimmt hierzu eine gekochte Kalbsleber, oder, wenn man nicht so viel Suppe braucht, nur die Hälfte davon, treibt es fein ab, thut es in einen Topf, rührt es darinnen mit etwas Wein, daß es wie ein dünner Brey wird; lasse es durch ein Sieb laufen, und mit fein gehackten Zitronenschaalen, Zucker, Zimmet, und, so es beliebt, mit Saffran durchkochen, rühre es mit 2 Eyerdottern ab, salze es, so ist es fertig.

Man richtet es auf geröstete in Würfel geschnittene Semmeln an.

15. Eine gestossene Suppe.

Man nimmt eine alte Henne, oder auch nur eine halbe, stößt sie recht klein in einem Mörser, gießt gute Fleischbrühe daran, und läßt sie recht aufsieden. Seihe es dann, daß es ganz dick wird ab, salze und würze es, und richte es über gebähte Schnitten an.

16. Weinsuppe mit Zitronat.

Man nimmt halb Wein und halb Wasser, läßt es mit geriebenem Brod aufkochen; rüttelt es durch ein Sieb, thut Zucker, Zimmet, Muskatnuß, Zitronmark und Schaalen dazu, und läßt sie nochmals aufkochen; dann schneidet man würflichten Zitronat in eine Schüssel, thut etwas Ambra hinein, und richtet die Suppe an.

17. Sardellensuppe.

Man wasche die Sardellen, thue die Gräten heraus, setze sie mit Wein und Erbsenbrühe sammt einer Schnitte gebähten Brod ans Feuer und lasse es kochen, treibe es alsdann durch einen einen engen Durchschlag, würze es mit Ingber, Pfeffer, Muskatenblüthe, Butter und Zitronensaft, röste würflichtes Brod, und richte die Suppe darüber an.

18. Be-

18. Besondere Kraftsuppe.

In eine halbe Maaß dicke Mandelmilch werden 3 Eyerdotter geschlagen, ein Seidel Malvasier, Semmelrinde, Zucker und Zimmet darein gethan, zusammen aufs Kohlfeuer gesetzt, es unter beständigem Umrühren ein wenig dick werden lassen, und sie ist fertig.

19. Suppe mit gebacknen kleinen Semmelknödeln.

Man treibe 6 Loth Schmalz pflaumig ab, rühre um 1 Kr. in Milch geweichte Semmelschmollen, 4 Eyer (jedes besonders gut verrührt) auch Semmelbröseln darein, (doch mache man den Teig nicht zu fest) salze den Teig, mache kleine Knödeln daraus, bache sie aus dem Schmalz, und lasse sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten in der Suppe aufsieden.

20. Eine Ramsuppe.

Brenn eine gute süße Milch ein wenig ein, zuckere selbe, (wenn mans süß haben will) nimm Eyerdotter, gieß die Milch daran, und richte sie über die gebähten Schnitten an.

21. Gemischte Suppe an Fleischtagen.

Man übersiede zwey kälberne Brießeln und 2 Kälberohren, schneide sie geblattelt, so dünn es seyn kann, übersiede gewürfelt geschnittene Spargeln oder Kauli, nehme in eine Reine einen

nen

nen Vierling Butter, dünste dünn geschnittene Schampion, oder Maurachen, mische Petersil darein, gieße alles Obige hinein, Saiz und Muskatblüthe dazu, dünste es, staube 2 Kochlöffel voll Mehl darein, dünste es abermals, gieße Rindsuppe darauf, so viel man nothwendig hat, lasse es mit wenig Saffran aufsieden, und richte es über gebähte Semmeln an.

22. Kräutersuppe.

Man nimmt Kohlrabi, Spargel, gelbe und weisse Rüben und Kauli, schneidet Alles länglicht, übersiedet und dünstet es mit grünen Erbsen in Butter, gießt Rind = oder braune Suppe daran, salzet und würzet sie, und richte sie über gebähte Semmeln an. NB. Den Spargel muß man eher abplanschiren, und er wird erst vor dem Anrichten in die Suppe gethan.

23. Grüne Erbsensuppe.

Es werden hiezu junge Tauben genommen, und mit den grünen Erbsen zugleich gekocht; die Brühe würzet man mit etwas Petersilienkraut und jungen Majoranblättern sammt ihren Zweigen und Stengeln. Beym Anrichten legt man geröstete Semmelschnitten in die Schüssel, und richtet Erbsen und Tauben darüber an.

24. Wiener Panadesuppen.

Zu einem Seidel Fleischbrühe schneidet man von 1 Kr. weissem Brod die Rinde ab, thut sol-

che

che in die kalte Fleischbrühe, setzt dieses in einem Häferl zum Feuer, wenn es verkocht ist, treibt man es durch einen Seiher, läßt es wieder heiß werden, und richtet es an.

25. Eine weiße Gehäcksuppe.

Man schneide von einer versottenen Henne das Bradl ab, lege eine Hand voll abgezogene Mandeln dazu, stosse sie in einem Mörser recht fein, und wenn sie mit einer guten Hennenfleisch-suppe durchgetrieben, nimmt man 2 Eyerdotter, ein Stück Butter, schüttet die Suppe daran, läßt sie ein wenig aufsieden, und richtet sie über gebähte Schnitten an.

26. Suppe von Salzburger = oder spanischen Nudeln, wie auch von Maroni.

Man setzt eine Maaß Fleischbrühe, worinn zuvor allerley Wurzeln gesotten worden, zum Feuer, wenn solche siedet, läßt man die Nudeln eine Stunde darinnen kochen; sind es aber salzburger Nudeln, so müssen selbe 2 Stunden lang kochen, thue ein Stück frischen Butter und Muskatenblüthe darein. Zu einem Pfund Nudeln rechnet man eine gute Maaß Fleischbrühe.

27. Suppe von Kalbsbrießen.

Zur Suppe auf 2 Personen nimmt man ein Paar Kalbsbrießen, wäscht selbe rein, siedet sie in Wasser und Salz ein wenig, nachdem selbe

groß

groß sind. Wiege ein Paar Schalotten und gewaschnes Petersil recht fein, lasse ein Stückl Butter heiß werden, nimm einen halben Löffel voll Mehl, und dämpfe die Zwiebel und Petersil eine halbe Viertelstunde darinnen, hernach hacke die Brießen, thue sie dazu, und lasse sie noch ein wenig dämpfen. Darauf fülle sie mit einer Maaß Fleisch- oder Krebsbrühe auf, und lasse dieses eine Viertelstunde kochen. Man kann auch zwey Eyerdotter mit 2 Löffeln voll süßen Ram verrühren, mit der Brühe abschlagen, und nebst gestossener Muskatenblüthe an die Suppe thun.

28. Suppe a la Rehne (Reine.)

Man dämpfe in einem kleinem Stückl Butter ein Pfund dünn geschnittenes Rindfleisch, thue Beiner von Geflügel, sammt einer grossen Zwiebel, Cellerywurzeln, gelbe Rüben, Petersilwurzel, eine in Stücke geschnittene weisse Rübe, nebst einem Stückl rohen Schinken dazu. Wenn dieß recht wohl in dem Kasterol gedämpft und gelb ist, so schneid für ein 1 Kr. weisses Brod darein, schütte 2 bis 3 Maaß gute Fleischbrühe daran, und laß es eine Stunde kochen. Man kann diese Suppe über Alles anrichten.

29. Spargelsuppe.

Man nimmt ein Stück Butter, ein Kochlöffel voll Mehl, abplanschirte Spargel und Frösche in eine Reine, lasse es dünsten, gieß eine Erbsensuppe darauf, lasse es sieden, würze und salze es, und richte es an.

30. Suppe von aufgeschnittenem Rindfleisch.

Man nehme gesottenes gewürfelt geschnittenes Rindfleisch, gesottenes Mark, schneide Schnitteln daraus, nimm Petersilwurzen, löße den Kern heraus, und schneide ihn länglicht, schneide das Brod ganz dünne auf, und schütte eine fette Rindsuppe daran, laß es aufsieden, lege Fleisch, Mark und Petersil darauf, laß es noch ein wenig sieden, so ist sie fertig.

31. Reißsuppe mit Krebsen.

Nachdem der Reiß vorhero gewaschen, wird selber mit siedendem Wasser zugesetzt, damit er ein wenig auflaufet; alsdann wird Krebsbutter gemacht, wenn er fertig ist, preßt man ihn durch und rührt den Reiß damit an, die gerösteten Krebsschalen werden in der Fleischbrühe wohl gesotten, durchgepreßt, und an den abgesichenen Reiß gegossen, Salz und etwas Mußkatenblüthe daran gethan, und noch eine Stunde gekocht. Die Krebsschwänze werden Mitten voneinander geschnitten, bey dem Anrichten in die Suppe gelegt, und auf den Tisch gegeben.

32. Eine Mandelsuppe.

Man nehme einen Vierling Mandeln, ziehe solche rein ab, stoße sie fein. Nun nehme man eine gute Milch, brenne solche ein wenig ein, lege hernach die gestoßenen Mandeln sammt Zucker

und den gestoßenen Zimmet hinein, und richte sie über die in der Schüssel gebähten Schnitten an.

33. Fischrogensuppe.

Man nehme einen gesottenen Fischrogen, zerrühre denselben, und lasse ihn in einer durchgetriebenen Erbsenbrühe siedend werden. Thue ein wenig Pfeffer, Ingber, etwas Muskatnuß, und ein Stückl Butter dazu, und wenn es eine Viertelstund gekocht hat, so richte man's über gewürfelt geschnittenes in Butter geröstetes weisses Brod an.

34. Weinsuppe mit Mandeln.

Man nehme ein Viertelpfund Mandeln, ziehe die Schelfen ab, stosse sie in frischen wenigen Wasser recht fein, wie zu einer Mandelmilch, treibts hernach mit Wein durch ein leinenes Tuch, thue ein Stückl ganzen Zimmet, Zucker, Zitronenschalen und zu einem Seidl Wein ein halb Seidl Wasser, ein wenig frischen Butter dazu, läßt es unter beständigem Umrühren auffieden, und richtet es über gebähte Schnitten an.

35. Chocoladesuppe.

Man setze ein Seidl gute Milch, Ram, Wein oder weisses Bier zum Feuer, wenn es zu sieden anfängt, rühre, nachdem es dick oder dünn seyn sollte, 3, oder 4 Löffel voll geriebene Chocolade mit etwas Zucker hinein, und laß es etliche

Waller

Waller aufthun. Indessen zerklopfe man 2 bis 3 Eyerdotter mit einem Löffel voll frischen Wasser, nehme die Chocolade vom Feuer, rühre die Eyerdotter damit an, und nehme es zum beliebigen Gebrauch.

36. Weinsuppe mit geriebenem Brod.

Man reibe von gut gebackenen schwarzen Brod, und wenn man will auch weisses darunter, auf jede Person 2 kleine Hände voll, röstet solche im heissen Butter schön gelb. Mische ein wenig Zucker und Weinbeere darunter; thue es in die Schüssel, worinn man die Suppe anrichten will, nehme 2 Theile Wein, und den 3ten Theil Wasser, koche alles eine Viertelstunde mit gestossenem Zucker mit Cardamomum (oder Paradieskörner) und geschnittenen Zitronenschalen; rühre ein Paar Eyerdottern mit einem Löffel voll frischen Wasser ab, gieß den gekochten Wein daran, und schütte es über das geröstete Brod ab, streue länglicht geschnittene Mandeln darein, und trage sie auf.

37. Gerstensuppe mit Pilsling oder Schampions.

Man setze eine gerollte Gerste, welche noch nicht ausgewaschen wurde, zu, und lasse sie weich sieden, schneidet dann Pilsling oder Schampions fein, und läßt sie im Butter mit grünem Peterssil anlaufen, die gesottene Gerste, Gewürz, Salz, und ein Stück Butter dazu, so ist es fertig

38. Gute Brodsuppe an einem Fasttage.

Man siede Erbsen, gepuzten Petersil, Celleri, gelbe Rüben, ein gebackenes Ey, und ein Stück Fisch in einem Hafen, laß dies alles eine starke Stunde sieden: man röste dann Brod im Butter, gieb Gewürz und Salz dazu, wie auch klein geschnittene Schampions, und laß es gut ausstieden. Nun macht man Würsteln von einem Stück Fisch, schneidet selbe geblattelt, giebt Eyer darauf, und richtet die Suppe darüber an.

39. Ein gemischte Suppe.

Schneid gesottene Mägen und Lebern von Hühnern oder auch von Gänsen oder Enten klein zusammen, siede Bratwürste, und schneide sie eben so, auch gesottne gelbe Rüben, und Kariviol, thue solches in eine Schüssel mit gebähten Schnitten, klopfe ein Paar Eyerdotter ab, so ist es fertig.

40. Kleine Leberknödeln.

Man nimm eine lämmerne Leber, oder ein Stück gute Kalbsleber, häute sie sauber ab, jezt nimmt man für 2 Kr. Mark, ein halbes Happel Zwiebel, 3 Zeherln Rockenbohl, einen guten Theil Petersil, schneide alles klein zusammen, thue es unter die Leber, weiche um 1 Kr. Semmel ein, drücke sie fest aus, und thue es mit 2 Eyern, Margron, Pfeffer und Salz in eine Schüssel, reibe eine halbe Semmel dazu, und mische alles wohl unter einander ab, lege die

Knö-

Knödeln in die siedende Suppe, laß sie eine Viertelstunde sieden, und sie sind fertig.

41. Speckknödeln.

Man schneide ein Viertelpfund Speck gewürfelt, laß ihn schön gelb aus, seihe den ausgelassenen Speck in einen Weidling, daß er auskühlet, treibe ihn recht pflaumig ab, schlage 3 Eyerdotter und 2 Eyerweis nach und nach daran, nehme für 2 Kr. Semmeln, schneide selbe gewürfelt, feuchte sie ein wenig mit Ram, oder guter Milch an, thue sie in das Abgetriebene hinein. Nun wird Salz und ein wenig Mehl daran gestaubt, und die Knödeln in die siedende Suppe eingelegt, und so sieden lassen.

42. Saftsuppe von Hühnern.

Man nehme ein saftiges Stück Fleisch, dünste dieses, daß es wohl braun wird, nehme Speck und Mark, auch gelbe Rüben; dann röste man ein paar Semmelschnitteln, giesse gute Rindsuppe an das Fleisch, und laß es sieden, hernach nehme man die gepuzten Hühner, untergreiffe sie, so viel es möglich, nimm Brießel, Eyterl, und Krebsen, ein halbgebratenes Huhn, etliche Austern, gedünstete Maurachen, ein wenig Kartoffeln, Sardellen, hacke alles klein durch einander, Mark muß genug dabey seyn, lasse Krebsbutter zergehen, gieb ein wenig grünen Petersil, Muskatblüthe, Schalotten und etliche Eyer, halb ganze, halb Dotter daran, je nachdem man viel

vom Gehackten hat, nehme die Hühner, fülle sie, salze es ein wenig, und brate sie recht saftig, schlage die Suppe durch ein Sieb, ziehe die Hühner vom Brattspies ab, lege sie in die Suppe und gieb es auf die Tafel.

43. Kälberne Wurstsuppe zu machen.

Man nehme Kalbfleisch, häute es ab, und hacke es klein, thue eine eingeweichte Semmel darunter, lasse Brießel und Eiterl in Butter anlaufen, hacke es auch darunter, nimm genug Mark dazu. Unter dem Hacken netze man es ein wenig mit süssem Ram, nehme Muskatblüthe, Pfeffer und Salz dazu, schlage ein Ey daran, hernach fülle man das Gehackte in ein kälbernes Nezel, überwinde es mit Faden, lege es auf den Rost, schneide es in runde Stücke, lege es in eine Brodsuppe, und gieb es auf den Tisch.

44. Bouillon auf Reisen, oder Suppenzeltel.

Man nehme 4 alte Hühner, sechszehn Pfund Rindfleisch, eben so viel Kalbfleisch, 4 Kälberfüsse, einen Marksknochen, alles rein gewaschen, lege es in ein grosses verzinntes Kasserolle mit einem Stück Ingber, 20 Körner englisches Gewürz, 8 Stück Gewürznägerln, ganze Muskatenblumen, 2 Lorbeerblätter, giesse so viel Wasser daran, als es das Fleisch ganz bedecket, lasse es, gut zugedeckt, langsam kochen, es muß sehr wohl abgeschaumt werden, und allezeit wieder zugedeckt

gedeckt bleiben; wenn es also so lange langsam gesotten hat, bis es über die Hälfte eingesotten ist, giesse man die Fleischbrühe durch ein reines Sieb ab, nehme alles Fette davon, giesse die Fleischbrühe in ein verzinntes Kasserol, das oben im Deckel ein Loch hat, daß der Dampf ausziehen kann, setze es auf Kohlenfeuer und lasse es sachte fortsieden, rühre die Brühe zuweilen um, daß sich keine Haut daran setzet, und trockne iedesmal das Wasser, so sich am Deckel vom Dunst angesetzt hat, sauber ab, und lasse es so lange kochen, bis nur noch ein Viertheil des Bouillon oder Brühe da ist, dann giesse man es in ein anders verzinntes Gefäß, und setze es in einen Kessel siedendes Wasser, man muß aber acht haben, daß kein Wasser aus dem Kessel hineinkommt, auch muß man es öfters umrühren, daß sich keine Haut ansetzet, welches die beste Kraft der Bouillon ist, hat dieses zwey Stunden gekocht, so giesse man es in porzellainene Schüsseln, daß es kalt wird, schneide es hernach in kleine Scheiben, lege es auf Papier an einen mäßig warmen Ort, und wende die Zelteln öfters auf dem Papier um, bis selbe ganz trocken sind. Will man sodann Gebrauch davon machen, so legt man ein Stück davon, oder mehrere, je nachdem man es stark haben will, in siedendes Wasser, salzet es, so hat man die herrlichste Fleischbrühe.

45. Aepfelsuppe.

Man schäle säuerliche Aepfel, und zerschneide selbe, giesse Wein und etwas Wasser darauf, und lasse sie so lange kochen, bis alles recht weich ist, seihe es durch einen Durchschlag, thue gestossenen Zimmet, und Zucker dazu, lasse es aufkochen, rühre ein paar Eyer daran, röste würflicht geschnittene Semmeln in Butter, und richte es darüber an.

46. Milchsuppe mit Mandelknödrln.

Man nehme 8 Loth süsse, und 10 Stück bittere Mandeln, brühe selbige ab, und stosse sie mit einigen Tropfen Milch recht fein, rühre 4 Eyer darein, 2 Löffel voll fein gestossenem Zucker, eben so viel zerlassenen Butter, 5 Loth geriebene Semmel. Schmiere eine Tortenpfanne wohl mit Butter, lege die Knöderln darein, und lasse sie braunlicht backen. Nun koche man Milch, lege Zimmet und Zucker hinein, rühre sie mit Eyer ab, und lege die Knöderln darein.

47. Milchsuppe mit gefülltem Milchbrod.

Man nehme kleine Milchbrode, schneide eine runde Platte oben ab, nehme alle Schmollen heraus, erweiche die Schmollen mit süsser Milch, und schlage auf jedes Milchbrod ein Ey, rühre alles wohl untereinander, nehme süsse und etlich bittere Mandeln, brühe sie ab, und stosse selbe fein, mische Zucker und 2. Löffel voll geschmolz-

nen

nen Butter, nebst ein wenig Salz darunter, und fülle die ausgehöhlten Milchbrode an, lege sie in eine Tortenpfanne auf Papier, und mache nur auf dem Deckel der Tortenpfanne Feuer. Wenn sie oben braun werden, koche Milch mit Zucker, mische etwas Zitronenschale darein, rühre sie mit etlichen Eyern ab, lege die Milchbrode hinein, und gieb es auf den Tisch.

48. Eine gute Suppe mit Allerley.

Man schäle abgekochte Krebsen und abgekochte Kälberrippen aus, schneide alles würflicht, brühe dürre oder frische Maurachen ab, lasse sie in Butter abbräunen, schneide selbe, wenn sie in der Fleischbrühe weich gekocht sind, auch würflich, nehme ausgeschälte Zuckererbsen, koche sie in ein wenig Fleischbrühe, seihe sie heraus, thue alles zusammen in einen Tiegel, (Stollreine oder Kasserol,) stosse die Krebsschalen, und drücke sie mit Fleischbrühe durch, thue diese mit einem Stück Butter und Gewürz zu dem Uebrigen in den Tiegel, und lasse alles durcheinander kochen, indessen backe Semmelschnitteln in Butter, lege die im Tiegel befindlichen Sachen auf die Schnitteln, und richte die Suppe darüber an.

49. Französische Wurzel und Kräutersuppe.

Man nehme gelbe Rüben, Petersilwurzeln, Celleri, alles klein geschnitten, lasse diese Wurzeln in einen Kasserole mit einem Viertelpfund Butter dünsten, thue 8 Loth Mehl dazu, und

3 Seideln Schüsuppe darauf gefüllt, dann lasse ein gutes Seidl Linsen im Wasser recht weich kochen, schneide ein halbes Pfund Schinken würflicht, dazu ein Paar Hände voll Semmelrinden, das Herz von 2 Salatköpfen, etwas Saueramspfer, und Kerbelkraut, und laß dies Alles mit der Suppe recht kochen. Zuletzt wird die Suppe durch ein Haarsieb so rein als möglich gesiehen, damit sie dicklicht wird, vor dem Anrichnet läßt man sie noch einmal aufkochen, rühret sie aber immerfort um, damit sie sich nicht scheidet.

50. Baier'sche Leberknödeln.

Man wässere eine Kalbsleber, oder eine gute rinderne Leber wohl aus, häute sie ab, schabe sie von den Adern und Fasern ganz sauber, mische klein geschnittene Kernfette, Majoran, Knoblauch, Salz und Pfeffer darein, und hacke die Leber und alles klein zusammen. Schneide zwey oder mehrere paar Semmeln ganz klein auf, feuchte sie mit etwas Milch an, gebe die Leber sammt 2 ganzen Eyern und ein wenig Mehl darunter, und vermische es wohl miteinander, lasse sie nicht lange stehen, sondern schlage sie gleich in siedende Fleischbrühe ein. Man kann diese ordinären Knödeln auch ohne Eyer machen, und nach Soldaten Manier wird das Brod aufgeschnitten, Leber und was sonst nothwendig dazu gethan, ein dünner Teig von Mehl gemacht, und so miteinander vermischet, zu Knödeln formirt, und in siedendem Wasser oder Fleischbrühe gekochet.

51. Böhmische Suppe.

Man nehme Kauli, Kohlrabi, Brokoli, gelbe Ruben, Spargeln, Wörsching, weisse Ruben, alles wohl geputzt, gewaschen, und länglich geschnitten, übersiede es ein wenig, lasse es vom Wasser abseihen, und dünste alles mit grünen Erbsen in Butter, dann giesse man Rindsuppe, oder auch braune Suppe darauf, würze und salze sie, lasse sie noch ein wenig aufkochen, und richte sie über gebähtes Brod an.

52. Eine sehr gute Fastensuppe.

Streiche ein Kasserol mit Butter stark aus, lege in Scheiben geschnittene Zwiebel, Petersilwurzeln, gelbe Ruben, Celleri, Kudelkraut, Basilikum, nur ein wenig Gewürz als Pfeffer, Ingber, Muskatblüthe und Nägerl, dann das Fleisch von einem ausgelösten Karpfen, oder Schleien, alles dieses läßt man gehen, bis es braun wird, alsdann giebt man eine Erbsenbrüh, oder sonst eine andere Fastensuppe daran, und läßt sie recht gut ausieden, treibe sie, wenn alles wohl versotten hat, durch ein Haarsieb, salze sie, und gebe sie über gebähte Semmel oder über was man will nach Belieben.

53. Gestossene Hühnersuppe.

Die Hühner müssen an Spieß schön langsam gebraten werden, und wenn sie fertig sind schneide man das Brustfleisch heraus, das Uebrige stos-

se

se man in einem Mörser mit weissem in Butter braun geröstetem Brod, gebe das zusammen Gestossene in eine gute Fleischbrühe, lasse es recht wohl sieden, indessen nehme man das abgelößte Brustfleisch, stosse es sehr stark zusammen, und treibe es mit Obers ab. Jetzt wird die Suppe durch ein Haarsieb gesiehen, das abgetriebene Brustfleisch darunter gethan, gewürzet und es noch einen Sud aufthun lassen, und so kann man sie über gebackene Krapfeln anrichten.

54. Eine besonders starke Suppe von Kalbfleisch.

Man belege ein Kasserol mit blattelt geschnittener Kernfette, und Speck, ein gutes Stück Kalbfleisch, Zwiebeln, gelbe Rüben, Celleri, etwas Knoblauch, Petersilwurzeln, Kudelkraut, Basilikum, ganzen Ingber, Pfeffer, Muskatblüthe und Nägerln. Lasse dieses alles wohl dünsten, bis es recht braun wird, alsdenn giesse man braune Schü = oder eine recht gute Fleischbrühe darauf, lasse es wohl sieden, staube etwas Mehl daran und lasse es nochmal aufsieden. Nun seihe man es durch ein Haarsieb, salze die Suppe und mache Gebrauch davon.

55. Eine andere geschmackvolle Suppe.

Man nehme saftiges gutes Rindfleisch, und eben soviel Kalbfleisch, einen klein zerhackten Kapaun, und eine alte Henne, das Fleisch von einem Schöpsen = Schlegel, Petersilwurzeln, gelbe Rüben

und

und Zwiebel, richte alles in ein Kasserol mit Speckschnitzen, und laß es schön braun dünsten. Wenn es recht wohl durchgedünstet hat, und schön braun ist, so giesse man eine gute Fleischbrühe daran, laß es recht ausseden; treibe sie durch, würze sie gut, und richte sie über gebähtes Brod, mit gebackenen Lammsfüßen, oder gebackenen Hühnern an.

56. Sagosuppe.

Man siede ein Pfund Rindfleisch in einem mittelmäßigen Hafen. Ist das Fleisch halb gesotten, lege man ein lämmernes Brüstel hinein, salze es, gebe Peterfil, Celleri und Pori dazu, lasse alles wohl versieden, dann treibe sie durch ein Sieb in ein Häferl und koche den Sago darein, welcher wie die gerollte Gersten gekocht wird. Diese Suppe ist besonders für jene gut, welche anfeuchtende Sachen nothwendig haben.

57. Gemischte Suppe von allerley Grünem.

Man nehme drey oder vier Petersilwurzeln, so groß man sie haben kann, Celleri, gelbe Rüben, und Pastonat, mit andern hiezu tauglichen Wurzeln und Kräutern, putze und wasche alles rein, und lasse es in Butter weich dünsten, daß sie aber nicht anbrennen, dann staube zwey Kochlöffel voll Mehl daran, lasse es noch ein wenig dünsten, gebe Salz und Muskatenblüthe darein, giesse gute Fleischbrühe, so man nöthig hat dazu, und laß es wohl auffieden, backe kleine Semmelschnitteln in Butter heraus, und richte die

Suppe

Suppe mit allem Grünen darüber an. Man kann auch kleine gebackene Fleisch = oder Mark=knöderln darein thun.

58. Eine kostbare Kräutersuppe.

Man nehme Spargeln, Körpelkraut, Sauer=rampfer, grünen Petersil, Antivi, Petersilwur=zeln, Spenath, Celleri, alles rein gewaschen und klein geschnitten, giesse so viel gute Fleisch=brühe darauf, als man brauchet. Lasse dieses alles wohl zugedeckt von Ferne beym Feuer ste=hen, daß es nicht kochet, sondern nur zittert, durch dieses ziehet sich die Kraft aus Kräuter und Wurzeln; sodann seihe sie durch ein Haar=sieb, und koche geschnittene Nudeln, oder Reiß darein. Man muß sie aber vorhero kosten, ob auch die Kraft von den Wurzeln wohl ausgezo=gen ist. **Diese ist eine der herrlichst und kraft=vollesten Suppen.**

59. Krebs = Coulis.

Man siede 30 bis 36 Stück Krebsen, wasche sie rein ab, und stosse sie ganz zusammen mit zwölf abzogenen Mandeln, nimm zwey bis drey Scheiben von gelben Rüben, Pastonatwur=zeln, und eine grosse Zwiebel, schneide sie zu Blatteln, thu es in ein Kasserol mit einem Stü=ckel Butter und läßt es braun werden, gebe nach Porportion der gestossenen Krebsen, Semmelrin=den dazu; giesse gute Fleischbrühe daran, und würze es mit Salz, Pfeffer, Nägerln, einer klei=

kleinen ganzen Zwiebel, Peterſil und Schampions, laſſe alles mitſammen eine halbe Stunde gelind kochen, gebe die geſtoſſenen Krebſe und Mandeln darein, laſſe es zuſammen noch einmal aufkochen, ſchlage es durch ein Haarſieb, und mache Gebrauch davon.

60. Eine herrliche Krebsſuppe.

Man nehme fünf und zwanzig Krebſen, ſiede ſie im Salzwaſſer ab, ſchneide die Naſen und das Unreine weg, und ſtoſſe alles Uebrige in einem Mörſer, laſſe es in guter Fleiſchbrühe, brauner Suppe, oder Hühnerſuppe gut ausſieden. Indeſſen röſte in Butter Semmelbröckeln ſchön braun, gebe Pfeffer, Salz und ein wenig Muskatenblüthe darein, treibe die Krebsſuppe durch ein Haarſieb, und laſſe ſie mit dem geröſteten Brod noch einen Sud aufthun, und ſo richte man ſie an.

61. Fleiſchknöderln.

Man ſchneide ein brattiges gutes Kalbfleiſch recht klein zuſammen, gebe ein wenig Mark darunter, dann weiche man für einen Kr Semmel ein, drucke ſie feſt aus, und gebe ſie auch dazu, dann muß alles in einem Mörſer fein geſtoſſen werden. Nun treibe man ein Stückel Butter ab, ſchlage zwey Eyer daran, und gieb das Geſtoſſene darunter, rühre es wohl durcheinander, ſollte es zu weich ſeyn, ſo gebe man noch Semmelbröſſeln dazu, und ſalze ſie nicht zu viel, lege

die Knöderln in die siedende Suppe, lasse sie ungefähr eine Viertelstunde sieden, und richte sie an.

62. Markknöderln.

Man nehme für 3 Kr. Mark, suche die Beiner fleißig heraus, zerdrücke es und thue es in eine Schüssel, stelle es zur Wärme, und treibe es pflaumig ab, weiche ein Paar Semmeln in Milch ein, rühre sie unter das Mark, dann rühre man noch vier Eyer und von einer kleinen Semmel die Brößeln, mit ein wenig Muskatenblüthe wohl ab, mache kleine Knödelrn, nehme in ein Häferl Fleischbrühe, so viel man zu den Knöderln brauchet, mache sie siedend und lege sodann die Knöderln darein, lasse sie eine Viertelstunde sieden, und richte sie an.

Allerley in und zu den Suppen zu gebrauchen.

---

63. Gebackene Brüßeln.

Man wasche ein Paar Brüßeln sauber, siede sie in gesalznem Wasser nicht zu weich, schneide runde Blätteln daraus, wende sie in einem dünnen hiezu tauglichen Teig um, backe sie schön gelb, nicht aus gar zu heissem Schmalz, und lege sie in die Suppen.

64. Ge-

64. Gebackener Cariviol.

Man putze und waſche eine groſſe Staude Cariviol, ſchneide ſelbe in Stückeln und brühe ſie mit ſiedendem Salzwaſſer nicht zu weich, mache einen Teig von einem guten Löffel voll Mehl, 2 Eyern, Salz, ein wenig Milch, kehre den Cariviol darinen um, und backe ihn, wie ſchon geſagt.

65. Gebackene Erbſen zur braunen Suppe von Fiſchen, oder Fleiſch.

Man mache einen dicken Teig von 3 Löffel voll Mehl, 3 oder 4 Eyern, Salz und Milch. Laſſe dieſen Teig durch einen weiten Schaumlöffel ins heiſſe Schmalz tropfen. Wenn dann die Erbſen gelb und die Pfanne voll iſt, ſo nimmt man ſie mit einem reinen Schaumlöffel heraus, und fährt ſo fort, bis der Teig gar iſt. Dann thu man es in die Schüſſel, ſchütte ſiedende Fleiſchbrühe daran, und trage es gleich auf.

66. Gebackenes Milch = oder Herrenbrod in alle Suppen zu gebrauchen.

Man ſchneide das Milchbrod zu dünnen Schnitten, ſchlage 2 Eyer wohl ab, zu jedem Ey 2 Eßlöffel voll ſüſſen Ram, lege die Schnitten darein, und backe ſodann eine nach der andern aus dem heiſſen Schmalz. Man kann dieſes Brod zu allen ſüſſen Suppen gebrauchen, nur muß man ſie nie in der Brühe aufkochen laſſen.

67. Eyerkäß zur braunen Suppe.

Man schlage 4 Eyer recht stark ab, thu ein wenig Muskatenblüthe und Salz dazu, rühre den 4ten Theil von einer Maaß süssen Ram daran, und lasse es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer langsam anziehen, bis man sieht, daß es gerinnen will, dann giesse man es in einen Seiher, daß es abläuft, und wenn es bestanden ist, wende man den Seiher um, und schneide 2 Messerrücken dicke Schnitten daraus, welche sodann in die Suppe gelegt werden.

68. Etwas Grünes, statt der gebähten Brodschnitten, in die Suppe.

Es wird Petersil, Kerbelkraut, Sauerampfer, jedes eine Handvoll, sauber ausgewaschen und durchsuchet, alles klein gehackt oder gewieget und in Butter gedämpft. Hernach werden 4 oder 6 Eyer abgeschlagen, ein Paar Löffel voll Fleischbrühe nebst dem Gedämpften darein gerührt, in ein kleines Becken gethan, und das Becken in siedendes Wasser gesetzt, oder in einen Ofen gestellt und fest zugedeckt; wenn es nun bestanden ist, so kann man es mit einem Löffel stückweise herabstechen, und zu jeder Suppe statt dem Brod gebrauchen.

69. Gebackne Knöpfeln oder sogenannte Spätzeln.

Man schneide für einen Kreuzer Semmel klein gewürfelt, feuchte es mit ein wenig süssen Ram

oder

oder Milch an. Alsdann nehme man die Brust von einem gebratenen Kapaunen, oder so viel von einem Kalbsbraten, hacke oder wiege es recht klein, mische noch Petersilkraut, Pfeffer und Salz sammt dem Fleisch unter das Brod, mache dieses mit einem Paar Eyer an, lasse den Teig eine Weile stehen, und backe dann kleine runde Stückeln im heissen Schmalz davon heraus. Nimm ferner Selleri, Petersil, Pastinatwurzeln, und gelbe Rüben, reinige sie, schneide sie in viereckichte Würfel, und lasse sie in guter Fleischbrühe weich sieden, mische alsdann die gebackenen Stückeln darunter, und lasse sie etliche Wall aufthun, man kann auch abgesottene Maurachen, oder in Salzwasser abgebrühte Spargeln oder Hopfen dazu thun, oder Cariviol dazu nehmen, auch ein Paar Eyerdotter an die Brühe rühren, Muskatnuß darauf reiben, und so auf die Tafel geben.

70. Weisse Knöpfeln oder Spatzeln von Hühnerfleisch.

Man nehme das rohe Brustfleisch von einer Henne, oder gebratenes Kapaunenfleisch, hacke es recht fein mit etwas Zitronenschaalen, rühre es mit ein Paar Eßlöffel voll guter Milch ab, schlage 2 Eyer daran, bestreue es mit einer Hand voll Mehl, gieſſe auf das Mehl etwas zerlassenen Butter, thu Salz und geriebene Muskatnuß dazu, rühre alles durcheinander, lasse es ein wenig stehen, lege sodann ein Knöpfel oder Spatzl in die siedende Suppen. Sollte der Teig zu fest seyn,

so rühre etwas Milch daran, ist der Teig recht, so kann man alle hineinlegen, und eine Viertelstunde kochen lassen.

Mit ausgegräteten Fischen statt dem Fleisch kann das Nämliche gemacht werden.

71. Knöpfeln in eine braune oder Krebssuppe.

Man nehme hartgewordenes Milchbrod, auf dem Reibeisen gerieben, mit süssem Ram genetzet, und ein wenig zergangenem Butter dazu, dann das Weisse von 3 bis 4 Eyern zu einem Schnee geschlagen und das Angefeuchtete damit angemacht, daß es wie Knöpfelteig ist, Salz und Muskatenblüthe daran gethan und in Schmalz gebacken, so ist es fertig.

72. Knöpfeln zur Suppe a la Rehn.

Das weisse Hühnerfleisch wird mit einem kleinen Stück sauber abgehäuteten frischen Rindsnierenfette (Griff) mit ein wenig Peterfilkraut, Zitronenschaalen und etlichen Schalottenzwiebeln recht fein gehackt. Wenn es halb fein ist, reibe man von einem halben Kreuzer Brod die Rinde dazu, schneide die Semmel zu dünnen Schnitteln, weiche sie mit süssem Ram, und thu es auch dazu. Dann wird es vollends recht fein gewiegt, hernach noch mit einem Ey in einem Mörsel gestossen, Salz und ein wenig Muskatenblüthe dazu gethan. Daraus werden nun kleine Knö-

pfeln

pfeln oder Spatzeln gemacht, und in siedender Fleischbrühe gekocht.

73. Butterknöpfeln.

Man rühre einen guten halben Vierling Butter recht ab, schlage 2 Eyer eins nach dem andern daran, und rühre es wohl ab, thu Salz, Muskatenblüthe, Semmelbröseln und weisses Mehl daran, doch muß der Teig nicht zu fest werden, lasse ihn eine halbe Viertelstunde stehen, und lege darnach ganz kleine Stückeln in siedende Fleischbrühe.

74. Braune Butterknöpfeln.

Man schneide von etlichen Kreuzerlaibchen weissen Brods alle Rinde, dörre diese Rinde ganz braun im Backofen, stosse sie, wenn sie kalt ist, recht fein, feuchte selbe mit süssem Ram an. Indessen rühre man einen halben Vierling Butter mit 2 oder 3 Eyern ab, thu die angefeuchtete Rinde, Salz und Muskatenblüthe dazu; rühre alles fleißig durch einander, und lege davon kleine Knöpfeln, oder Stückeln in siedende Brühe.

75. Mandelschnitten in die braune Suppe zu gebrauchen.

Man ziehe eine Handvoll Mandeln ab, stosse selbe klein, weiche Milchbrod in Milch ein, drucke es wieder fest aus. Diese beyden Stücke rühre man mit einem Stückel Butter und zwey

Eyerdottern an, und nehme ein wenig Salz und Muskatenblüthe dazu, reibe von einem weissen Kreuzer Brod die äussere Rinde ab, schneide von dem Brod ganz dünne Schnitten, überstreiche von dem Angerührten die Schnitten auf der einen Seite Fingersdick, schmiere ein Becken wohl mit Butter, lege die überstrichenen Schnitten hinein, bestreue sie oben mit Semmelbröseln, und lasse sie in einem Ofen gelb backen. Richte alsdann die siedende Brühe darüber, und lasse sie zugedeckt, daß sie anziehen, und gieb es so auf den Tisch.

76. Rothe Knöpfeln von Krebsen.

Man siede 12 bis 15 mittlere Krebsen in Salzwasser, thue das Fleisch von den Schwänzen und Scheeren heraus, und wiege oder hacke es ganz klein, stosse das Beste von den Schaalen, röste es im Butter, und presse es durch ein Tuch. Zu diesem nimmt man das zuvor gewiegte Krebsfleisch, eine Hand voll Semmelbröseln, Salz und Muskatenblüthe, und rührt dieses alles mit einem, oder zwey kleinen Eyern an, und wenn der Teig dick genug ist, so lege man die Knöpfeln in die siedende Brühe.

77. Grütz- oder Grießknöpfeln.

Rühre einen halben Vierling Butter oder frisches Schmalz mit 3 Eyern recht ab, salze den Butter nicht gar zu stark, rühre nur so viel Grobmehl (Grütz oder Grieß) daran, daß der Teig

fast

fast noch läuft, lasse ihn eine gute halbe Stunde anziehen. Mache Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser siedend, lege ein Knöpfel darein, damit man sieht, ob es nicht zerfährt; bleibt es, so schlage man die übrigen in ganz kleiner Form ein, und lasse sie eine halbe Stunde kochen.

78. Kleine Knöderln in die Fastensuppe.

Man mache einen Fasch von Hecht und Karpfen, wie gewöhnlich, nehme eine eingeweichte Semmel, und etwas grünen Petersil, dieses schneide man klein, treibe ein Stückel Butter ab, schlage ein ganzes Ey und zwey Eyerdotter hinein, mische alles untereinander, mache Knöderln daraus, und siede sie in der Suppe, bis sie ausgekocht sind.

79. Aus Geflügellebern Etwas in die Suppe.

Man nehme etliche Lebern, als von Hühnern, Kapaunen, Enten, oder auch kleine Gänslebern, wiege sie klein zusammen, nehme ein Seidl Milch und lasse sie darinnen sieden, dann schlage man fünf ganze Eyer wohl ab, und gebe sie auch an die Lebern, alsdann seihe man das Wasser, welches sich davon geschieden, ab, und gebe fünfzig abgezogene klein gestossene Mandeln dazu, und nehme alles in ein Pfandl auf ein Kohlfeuer, rühre es immer um, daß es sich nicht anleget, wenn es nun ganz beysammen ist, thue man es in ein Haarsieb, drücke die übrige Brühe davon, lege es auf ein Teller

und lasse es kalt werden; dann schneide man es in Stückeln und gebe es in die Suppe, oder kehre die Schnitten, welche man daraus geschnitten, in Eyern um, und backe sie in Butter oder Schmalz heraus.

80. Von Kalbshirn Etwas in die Suppe.

Man nehme ein Kalbshirn, siede es in Salzwasser, treibe ein Viertel Pfund Butter ab, rühre das Hirn, wenn es sauber geputzt ist, damit ab, weiche zwey Kreuzer Semmeln in Milch, drücke sie wieder aus, und gebe sie nebst einem Viertelpfund abgezogenen und fein gestossenen Mandeln, vier Eyer und drey Eyerdottern, alles untereinander wohl abgetrieben in den Butter. Sodann schmiere man ein Reindel gut mit Butter aus, bestreue es durchaus mit Semmelbröseln, fülle das Abgerührte hinein, doch muß das Reindel nicht ganz voll werden, gebe unten und und oben Glut, und lasse es so eine halbe Stunde backen, dann stürze es auf ein Teller, gieb es in die Suppenschüssel, und richte eine Fleischbrühe nach Gefallen darüber an.

81. Einen Fasch von Fleisch zu machen, woraus man Allerley in die Suppen machen kann.

Man stosse ein Stück Kalbfleisch in einem Mörser, nehme es heraus und suche fleißig alle Fasern heraus. Dann mache man ein Eingerührtes von einem Ey und Mark, mit einer Sem-

Semmel in Milch geweichet, stosse alles fein zusammen; treibe ein Stückel Butter in einer Schüssel recht ab, thue das Zusammgestossene hinein, schlage zwey Eyer daran, und rühre es untereinander, salze es, nehme ein eingenetztes Serviet, binde den Fasch in Form einer dicken Wurst hinein, lege ihn in die siedende Suppe, und lasse ihn sieden; bevor man anrichtet, nimm ihn heraus, schneid schöne Schnitze herunter, so viel man brauchet, lege sie in die Schüssel, gieß eine weisse oder braune Fleischbrühe darüber und gieb sie auf den Tisch.

Von diesem Fasch kann man Knöderln machen, Würsteln daraus formiren, auf einem Reibeisen in siedende Suppe reiben, so wird er wie Reis. Dieser Fasch ist auch zu gebrauchen, kälberne Karbonadeln daraus zu machen, selbe auf dem Rost zu braten, oder im Butter oder Schmalz zu backen. Man kann auch die kälbernen Vögerl daraus machen.

82. Krebswürsteln in die Suppe.

Man siede zwanzig Krebsen in Salz und Wasser, von den Schaalen mache man Butter, das Scheerenfleisch und die Krebsschwänze behalte man bey Seite, nehme für einen Kreuzer Semmeln, weiche sie in Milch ein, drücke sie aber wieder wohl aus, dann treibe man von dem Krebsbutter ein Stückl, eines Ey groß, gut ab, schneide das Krebsfleisch klein darunter, gebe drey ganze Eyer dazu, salze es, und treibe alles obige

recht durcheinander ab. Jetzt mache man Eyerflecken, und streiche von dem Krebsfasch Messerrücken dick darauf, rolle sie wie Würste zusammen, und wende sie in abgeschlagenen Eyern eines nach dem andern um, bestreue sie mit feinen Semmelbrößeln, backe sie aus frischem Schmalz, schön lichtbraun heraus, und gebe sie in eine beliebige Fastensuppe, oder in guter Ramsuppe.

83. Gebackenes in die Suppe.

Man mache von zwey Eyern einen ordentlichen geschnittenen Nudelteig, nicht gar zu fest, walge ihn Messerrücken dick aus, nehme ein blechernes rundes Röhrl, welches eine Oeffnung in der Grösse eines Kreuzers hat, drücke von dem Teig lauter solche Blättlein aus, so viel der Teig giebt, und backe sie ganz gelb aus dem heissen Schmalz. Lasse sie mit der Suppe, in welcher man sie geben will, einen Sud aufthun, und so kann man sie anrichten, und auftragen.

Zweyter Abschnitt.

Rindfleisch auf allerhand Arten zuzubereiten.

84 Rind = oder Ochsenfleisch zu sieden.

Man nehme ein Stück nach Belieben, wasche es aus frischem Wasser heraus, und lasse es sohin noch eine Stunde in reinem Brunnenwasser liegen, wasche es sodann noch einmal aus und setze es in einem Hafen mit siedendem Wasser zum Feuer. Zu einem Pfund Fleisch rechnet man 3 Seideln Wasser, zu 3 Pfund Fleisch nehme man eine kleine Handvoll Salz, doch kann man wegen dem Unterschied im Salz, das Salzen nicht so genau bestimmen, daher muß man die Brühe versuchen, doch ist es gut, wenn man das Fleisch gleich Anfangs wohl und genug salzet. Das Fleisch muß fleißig abgeschaumet werden, bis die Brühe hell und rein ist, jetzt kann man Pori (Lauch) Celleri, Petersil, eine Pastinatwurzel, eine gelbe Rübe, und ein Stückel ganzen Ingber mitkochen lassen. Ein Stück von 4 Pfunden muß 3 Stunden kochen, ist es aber grösser, länger sieden. Sollte das Fleisch zu viele Fette geben, so muß man, bevor man das Grüne hin-

hinein thut, die Fette abnehmen, und den Hafen wieder mit heissem Wasser auffüllen, und so das Fleisch vollends aussieden lassen. Besonders ist zu merken, daß das Fleisch langsam fortsieden und nicht wallen darf, und daß sich die Fleischbrühe, worinnen Wurzeln gesotten worden, nur im Winter, nicht aber im Sommer aufbehalten läßt. Das Fleisch muß nach dem Abschaumen immer zugedeckt fortkochen, weil hiedurch die Brühe kräftiger bleibt; sollte man ein altes Fleisch bekommen, so wird es recht wohl vor dem Zusetzen geklopft.

85. Rindfleisch auf baier'sche Art.

Man nehme einen Lungebraten, häute ihn sauber ab, schneide Schnitzen davon, und klopfe es wie Karbonadl, spenge es mit Salz, hernach nehme man eine altgebackene Semmel, reibe davon Brößeln, lege ein wenig Kronabet (Wachholderbeere) hinein, lasse in einem Kasserol Butter zergehen, und kehre die Schnitzen darinnen um, bestreue sie mit Semmelbrößeln und brate sie wie Karbonadel. Hernach nimm Kappern, oder Maurachen, hacke selbe klein, laß sie im Butter ein wenig aufkochen, mache es mit einer Zitrone sauer, und richte es über die Fleischschnitzen an.

86. Rindfleisch (Boeuf) a la Mode.

Man nehme ein schönes Schwanzstücke, spicke es mit Fingerdick geschnittenem Speck und Schinken,

ken, dann nehme man in ein Kasserol Speckfette, Schinken, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, Basilikum, Zitronenschaalen, ganze Gewürznägerln, Muskatblüthe, guten Weinessig, und Rindsuppe, salze es, und lege das gespickte Rindfleisch hinein, verpape es mit Teig, und wenn man das Fleisch weich genug glaubt, wird es auf die Seite gestellt, daß es kalt wird Nun nehme man es heraus, putze es sauber ab, lege es auf eine Schüssel, und garniere es wohl. Man kann auch das Fleisch warm geben, doch muß bevor die Soß (Brühe) durch ein Sieb geschlagen und das Fette abgezogen werden.

87. Blanschiertes Rindfleisch.

Man nehme ein großes Schwanzstück, schneide Speck klein Finger dick, kehre ihn in Salz und gestossenem Gewürz um, ziehe ihn dort und da durch das Fleisch, salze das Fleisch, belege eine Reine mit Speck, und lege das Fleisch darauf, gebe Kuttelkraut, Lorbeerblätter, einen Zwiebel, 2 Zeherln Knoblauch, Celleri, gelbe Rüben, Petersilwurzen, etliche Gewürznägerln, Pfeffer und Ingber daran, schütte 3 gleiche Theile Essig, Wasser und Wein, daß es aber nicht gar über das Fleisch gehet, darauf, decke es zu, siede es weich, dann lege man's auf eine Schüssel heraus, lasse die Soß braun werden, staube etwas Mehl daran, daß es nicht zu dünn wird, rühre es um, und wenn es genug versotten ist, seihe man es durch ein Sieb über das Fleisch, lege

läng-

länglicht geschnittene Zitronenschalen darauf, und lasse es nochmal aufsieden.

88. Rindfleisch mit Kräutern.

Siede ein Stück Rindfleisch nicht ganz weich, nehme Schalottenzwiebeln, Zwiebeln, Petersil, etwas Thimian, Basilikum und Kappern, von jeder Gattung eine Hand voll, alles recht klein geschnitten; thue alles in eine Stollreine, oder Kasseroll, das für das Fleisch gros genug ist, lasse ein Stück Butter zergehen, dämpfe die geschnittenen Kräuter darinnen, lege das Fleisch darein, Salz und Pfeffer dazu, und lasse es zugedeckt auf Kohlen ganz langsam dämpfen, doch muß es immer ein wenig Brühe haben: sollte es zu stark einkochen, so giesse man ein Paar Löffel voll Fleischbrühe darauf, wende das Fleisch etliche Male um, bis es ausgekocht ist; vor dem Anrichten gebe man ein wenig Senf und Weinessig oder Zitronensaft daran, doch darf es niemal viele Soß haben. Wer aber Senf oder Weinessig nicht will, kann ein oder das andere gar weglassen.

89. Ein Stück Rindfleisch nach sächsischer Art.

Man nehme ein schönes groſses Schwanzstück oder ein Stück vom Ziemer, siede es in Salz und Wasser. Wenn es halb gekocht ist, thue man's in einen niedern Topf, oder Kasserol, giesse Fleischbrühe darauf, worinn es gekocht, eine halbe Hand voll

Kap-

Kappern, so viel Meerfenchel, eingelegte Gurken klein geschnitten, 2 von einander geschnittene Zwiebeln, Mußkatenblumen und Pfeffer dazu. Decke das Alles wohl zu, und lasse es beynahe trocken einkochen. Hierauf werden Brodschnitten in eine Schüssel gelegt, das Fleisch darauf gerichtet, und sodann die Brühe wohl durchgetrieben, darüber gegossen.

90. Rindfleisch auf englische Art.

Man nehme ein gutes Stück Rindfleisch, wenigstens 6 bis 8 Pfund schwer; schlage es recht mürbe, steche mit einem kleinen schmalen Messer Löcher hinein, stecke in einige Löcher länglicht geschnittene Speckschnitzen, oder frisches Nierenfett (Griff) in andere Zitronenschaalen, und nieder in einige andere geschälte Schalotten; und kleine Zwiebeln; lege es mit Lorbeerblättern und und ein wenig Rosmarin 3 Tage lang in Weinessig. Hernach brate man's entweder beym Bäcker, oder im eigenen Ofen, oder am Spieße. Es muß aber immer mit Butter und Fleischbrühe begossen werden, darf auch nur langsam braten. Sodann mache man folgende Soß darüber: man röste in zerlassenem Butter etliche Löffel voll Mehl ganz dunkelgelb, giesse gute Fleischbrühe daran, kleine Zitronenschaalen dazu, und zu einem Seidl Brühe 4 Loth rein gewaschene gehackte Sarbellen, Kappern, ein wenig Pfeffer, eine geschälte ganze Zwiebel, worein man nur einen Schnitt machet; will man die Soß etwas säuerlich haben,

kann

kann man ein wenig Weineſſig oder Zitronenſaft daran geben. Man laſſe alles dieſes eine ſtarke halbe Stunde aneinander kochen, und richte es alſo unter das Fleiſch an.

Dieſe Soß kann auch zu geſottenem Rindfleiſch gegeben werden.

91. Rindfleiſch mit Senf.

Wenn ein gutes Stück Fleiſch halb geſotten iſt, ſchneidet man Baſilikum, Bertram, Thymian, Chalotten, Peterſil, Zwiebeln, und Kappern klein, läßt dieſes alles in einer Kaſſerole mit friſchem Butter, worein man das Fleiſch thut, welches man vorher ſalzet, würzet, und darinnen verdünſten läßt.

Die kurz gewordene Brühe verdünnet man mit ein wenig Schüſuppe, und kurz vor dem Anrichten thut man einen Löffel voll Senf, ein wenig Bertrameſſig, und Zitronenſaft daran, und giebt es auf die Tafel.

92. Rindfleiſch mit Wein.

Man nimmt hiezu ein gutes Bruſtſtück, ſalzet daſſelbe und beſtreuet es mit geſtoſſenen Nägerln, Kardomomen und Muskatblühte; belege es mit Lorbeerblättern, gieß guten Wein darauf, und laß es zwey Nächte darinnen liegen, wende es von Zeit zu Zeit um, ſetze es mit dieſer Brühe zum Feuer, ſalze es und gieß etwas Rindsbrühe darüber. Wenn das Fleiſch weich

geſot-

gesotten und fertig ist, wird etwas trocken gebranntes Mehl darunter gerührt, eine halbe Zitrone Scheibenweis geschnitten, ist das Fleisch mit diesem aufgekocht, so richte man's an. Die Lorbeer und Zitronen kommen oben auf das Fleisch, den Rand der Schüssel garniert man mit frisch geschnittenen Zitronen und Lorbeerblättern, und die Brühe gießt man erst dann darüber.

93. Rindfleisch mit Erdäpfeln.

Man nehme das halb gesottene Rindfleisch eine Stunde vor dem Anrichten, lege es in eine Reine, gieb etwas Speck, Schünken, Petersil, gelbe Rüben, Kalbfleisch, etliche Körner Pfeffer, Muskatblüthe und Salz daran, 2 Schöpflöffel voll Rindsuppe darauf, seze es aufs Kohlfeuer, und laß es in der Preß dünsten, gieb aber acht, daß sich das Fleisch nicht ansiede Wenn die Preß eingetrocknet, giebt man wieder einen Löffel voll Rindsuppe daran, damit es im Saft bleibt. Die Erdäpfel siede und puze man rein, lege ein Stück Butter in eine Reine, lasse ihn zergehen, gieb einen Kochlöffel voll Mehl hinein, lasse es gelb werden, lege die Erdäpfeln hinein, und lasse es etwas dünsten, gieb ein wenig von der Fleischsuppe und Preß dazu hinein, und lasse es kochen, richte die Erdäpfeln auf eine Schüssel heraus, lege das Rindfleisch darauf, und gieß von der Presse die Soß darüber.

94. Rindfleisch mit Austernsoße gefüllt.

Man mache eine schöne Brust hohl; hacke abgebratenes Kalbfleisch und Nierenknollen klein, thue es in ein Kasserol, mische darunter kleine Rosinen, Zitronenschalen, Ingber, Pfeffer, würflicht geschnittenen Speck, Salz, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln, ein Stückel Butter und 3 Eyer, dies setze man zusammen auf Kohlfeuer, und rühre es ab, fülle es in die Rindsbrust, und vermache es mit einem Speil gut, daß die Fülle nicht heraus kann, blanchire und wasche es sauber aus, wickle es in eine Serviette, setze es in einen Topf mit Wasser, Essig und Wein ans Feuer, salze es, gebe Kräuter und etliche Zwiebeln daran, lasse es so lange kochen, bis es weich wird; darnach lege man 50 zuvor gewässerte Austern in eine Reine, gebe ein Stück Butter daran, passire es mit Zitronensaft, gestossenen Muskatenblüthen, Ingber, und 2 ganzen Zwiebeln, gieße Schü, oder braun geröstes Mehl darauf, und thue es zu den Austern, gieße Wein dazu und lasse es kochen. Endlich lege man das Bruststück darein, welches mitkochen muß. Wenn es ausgekocht, ziehe man den Speil aus der Brust, und richte sie an, die Austern darüber, belege sie mit Zitronenschaalen und Scheiben, gebe allenfalls auch noch Austern-Pastetteln dazu.

95. Rindfleisch auf Wildpret Art zu richten.

Man reibe ein gutes, schön durchwachsenes Stück Rindfleisch mit Salz, lege es in eine grosse Schüssel,

Schüssel, beize es mit Weinessig und Wachholderbeeren, und koche oder brate es ordentlich. Zur Brühe röste man Semmelrinde in Butter braun, giesse etwas Essig mit klein gestossenen Wachholderbeeren darüber, würze es mit Peffer und Ingber, lasse es mit einander kochen, und gebe es beym Anrichten über das Fleisch.

96. Vortrefflicher Rinderbraten.

Man stosse ein wenig Wacholderbeeren und Feldkümmel, thue Salz dazu und beize den Braten über Nacht darinnen, brate ihn alsdann gemächlich am Spieß ganz aus, gieße in die Schüssel etwas Fleischbrühe darüber, und bestreue ihn mit Zimmet.

97. Rindfleisch auf andere englische Art.

Es wird ein schönes Stück Rindfleisch genommen, solches rein gewaschen, eingesalzen, und hergerichtet, alsdenn lege man in ein Kasserol Speckschnitzen, Kernfette, Schinkenschnitzen, ganze Nägerln, Muskatenblüthe, spanisches Kräutel, Lorbeerblätter, Zwiebel und Zitronenschaalen, ein wenig Essig und Fleischbrüh, das Rindfleisch darauf, so läßt man es langsam dünsten, doch muß man Acht haben, daß sich nichts anbrenne; wenn nun alles wohl durchgedämpft und das Rindfleisch weich genug ist, so nehme man's heraus, seihe die Fette aus dem Kasserol von der Soß wohl ab, gebe vier Kochlöffel voll Mehl und ein wenig sauern Ram darauf, setze

das Kasserol wieder auf gelindes Kohlfeuer, dann gebe man eine Schü darauf, und lasse es wohl sieden; bevor man anrichtet, seihe man die Soß durch ein Haarsieb in ein anderes Kasserol, lege das Rindfleisch hinein, und lasse es gemach aufsieden, wenn man es anrichtet, so nimmt man die Fette noch einmal rein von der Soß, und giebt es auf den Tisch.

98. Rindfleisch auf niederländische Art.

Man salze ein Stück Rindfleisch, hiezu wäre das Schwanzel das beste, vermische Lorbeerblätter, Rosmarin, Kuttelkraut, Zwiebel, etliche Zeherln Knoblauch, Bertram, Basilikum, Bibernel, Wachholderbeeren und allerley anders Gewürz, reibe mit all diesen das Rindfleisch gut ein, lege es in eine tiefe Schüssel, mit allen Kräutern, womit du es eingerieben, schütte gesalznes Wasser darauf, doch muß es nicht über das Fleisch gehen, beschwere es mit einem Stein, lasse es einige Zeit liegen, wenn man es gebrauchen will, wasche man's sauber ab, siede es, und gebe es statt dem Rindfleisch.

99. Rindfleisch auf westphälische Art.

Man nehme ein schönes Stück Rindfleisch, salze es wohl ein, belege ein Kasserol mit etlichen dicken Schnitzen Speck, und mit etwas mehrern Schinkenschnitzen, Petersilwurzeln, gelben Rüben, einem grossen Zwiebel, lege das Fleisch darauf,

schütte

schütte drey gleiche Theile Essig, Wasser und Wein daran, dünste es langsam auf nicht zu raschem Kohlfeuer; ist es weich genug, so nehme man's aus dem Kasserol, schütte die Soß bis auf ein wenig herunter, das Grüne und der Speck muß in der Reine bleiben, laß es braun angehen, staube zwey Löffel voll Mehl daran und dünste es, dann schütte die herunter gegossene Soß darauf, schöpfe die Fette ab, sollte die Soß zu wenig seyn, so nehme man etwas Fleischbrüh dazu, lasse es gut sieden, seihe es durch ein Sieb in ein anderes Kasserol, gebe Zitronenschaalen und Kappern daran, lege das Rindfleisch darein, giesse etwas sauern Ram darüber, lasse es noch ein wenig aufdünsten, und so richte man es an.

100. Rindfleisch auf Tyrolerisch.

Man nehme von dem Stücke, wovon gewöhnlich die rindernen Rostbraten gehauen werden, so viel man gebraucht, schneide von den Beinen das Fleisch ab, mache handbreite Schnitzen in der Dicke, wie die dünnen Rostbraten, klopfe sie, besäe sie mit Pfeffer, Salz und Modegewürz, nicht zu viel; nehme ein Kasserol, und lege einen Zwiebel in Scheiben geschnitten, eben auf diese Art eine gelbe Ruben, so auch Petersilwurzen, ein Stück Pori, ein Lorbeerblat, ein wenig Kuttelkraut, Zitronenschaalen, etliche Schinkenschnitzen, und das Fleisch darauf, schütte ein gutes Seidel Weinessig, und

ein Seidel Wasser daran, das Fleisch muß davon bedecket seyn, lasse es sieden, bis es völlig eingesotten hat; sollte aber das Fleisch zu weich werden, dann nehme man es heraus, und lasse die Soß allein fortsieden, bis sie stark goldgelb ist, nach diesem staube man einen Löffel Mehl darauf, und lasse es noch ein wenig anlaufen, gebe vier Löffel voll guten Milchram dazu, lasse ihn auch mit aufsieden, schütte etwas Fleischbrüh daran, und lasse es gut verkochen, richte das Fleisch auf eine Schüssel, seihe die Soß durch ein Haarsieb darüber, setze es auf ein Kohlfeuer, und lasse es noch ein wenig aufkochen, und so trage man's auf.

101. Rindfleisch auf Veroneser Art.

Man nehme ein schönes brätiges Stück Rindfleisch, schlage es wohl durch, nehme Sardellen, welche wohl gewaschen, und ausgegrätet worden, Rockenbohl und Kuttelkraut, alles klein zusammen gewieget, steche in das Fleisch Löcher und fülle die Löcher darmit aus, salze das Fleisch ein, lege in ein Kasserol Speckschnitzen, mehrere Schinkenschnitzen, vier grosse Zwiebeln, gelbe Rüben, Celleri und Petersil, alles in Schnitze geschnitten, mit zerschiedenem Gewürz wohl gewürzt, und vier Schnitten gebähtes schwarzes Brod Nun lege man das Fleisch darauf, schütte eine halbe Maaß rothen Wein, und ein Seidel Essig daran, decke es wohl zu, und verpiche mit schwarzem Teig den Deckel, stelle es auf ein

nicht

nicht gar zu starke Glut, und lasse es langsam bey sechs Stunden dünsten. Dann nehme man das Fleisch heraus, lege es in ein anderes Kasserol, und schlage die Soß durch ein Sieb darüber, lasse es noch einmal aufdünsten, richte es sodann an, und gebe es statt dem Rindfleisch.

102. Rindfleisch auf Hamburger Art.

Hiezu nehme man ein grosses fettes Bruststück, löse die Beiner alle heraus, lege es in ein Kasserol, giesse Wasser darauf, vermache den Deckel wohl, und vergrabe es in die Asche, nehme es drey Tage nacheinander heraus, und lege es jeden Tag auf eine andere Seite, dann nehme man es heraus, schütte das Wasser ab, und giesse Statt dessen soviel Wein und Essig darüber. Wenn es nun vier und zwanzig Stunden gelegen, nehme man's heraus, und trockne es mit einem Tuch recht ab, vermische gestossene Muskatenblüthe und Nägerln, mit einer Hand voll Salz, und bestreue das Fleisch auf allen Seiten darmit, rolle es wie eine Wurst so enge als möglich zusammen, und binde es mit Bindfaden recht fest, lege es wieder in das Kasserol in den Wein und Essig, vermache mit einem schwarzen Teig den Deckel ganz, daß kein Dampf heraus kann, und so stelle man's in Backofen, und lasse es fast ganz einbraten. Wenn es angerichtet wird, gebe man Senf mit Zucker dazu.

103. Boeuf à la Mode, welches man kalt oder warm geben kann.

Zu diesem nimmt man ein Stück vom Schlegel oder Schwanzstück, welches aber 6 bis 8 Pfund wenigstens schwer seyn muß, wasche und klopfe es recht mürbe, schneide zu sechs Pfunden Fleisch ein halbes Pfund Speck klein Finger dick, und halb Finger lang, zu acht Pfunden etwas mehr, und so nach Verhältniß der Schwere des Rindfleisches, kehre ihn in Salz, Pfeffer, gestossenen Nägerln, fein gewiegten Schalotten, Petersilkraut, Basilikum und Thimian wohl um; stich mit einem schmalen Messer in das Fleisch, und stecke den Speck in die gemachten Löcher. Alsdann lege man in ein Kasserol etliche Holzsteckerln übers Kreuz, und auf diese breite dünne Scheiben Speck, und auf den Speck das gespickte wohl gesalzene Fleisch, und bedecke es wieder mit Speck Auf die Seiten um das Fleisch herum, lege man drey geschälte ganze Zwiebeln, drey gelbe Rüben, zwey Celleri, vier Petersil- und zwey grosse Pastinatwurzeln, drey Lorbeerblätter, zehn ganze Nägerln, etliche Muskatenblüthen, und ein Pfund in Stückeln geschnittenes Kalbfleisch. Zu diesem Allem giesse man ein Seidel Wein, und ein halbes Seidel Wasser oder Fleischbrüh, decke den Deckel darauf, und verpappe ihn recht fest, lasse es im Ofen, oder auf Kohlfeuer 4 Stunden dämpfen, dann nehme man's vom Feuer, und lasse es kalt werden,

den, ehe man den Deckel aufmachet. Wenn dieses nach vorgeschriebener Ordnung geschehen, so nehme man nur das Fleisch heraus, schöpfe die Fette herab, und treibe die Brühe durch einen Seiher in ein kleineres Kasserol, lasse sie so lange einsieden, daß sie wie eine Sulz wird, welche man hernach auf eine Schüssel giessen, und zu dem Fleisch kalt geben kann. Jedem steht es frey, das Fleisch in Schnitzen oder ganz zu geben. Will man es warm haben, so röste man etliche Löffel voll Mehl im Butter braun, rühre es mit ein wenig siedender Fleischbrüh an, thue die durchgetriebene Brühe auch dazu, drücke von einer halben Zitrone den Saft, nebst klein geschnittenen Zitronenschaalen daran, schütte diese Brühe wieder in das vorige Geschirr, worinnen es gedämpfet worden, und lege das Fleisch darein, daß es wieder in dieser Brühe so lange kochet, bis es durch und durch heiß ist. Bey dem Anrichten belege man es mit Zitronenscheiben, und bestreue es mit geschnittenen Zitronenschaalen.

104. Rindfleisch mit Celleri.

Man nehme zu vier Pfunden Fleisch vier Stück grosse Celleriwurzeln, putze und wasche sie sauber, schneide sie wie Aepfelschnitze, nimm auch ein Paar gelbe Rüben dazu, dämpfe den Celleri im Butter, doch so, daß er weiß bleibe, säe einen Löffel voll Mehl darein, und lasse es noch eine Weile dämpfen. Alsdenn schütte man

eine halbe Maaß Fleischbrühe daran, thue ein wenig Muskatenblüthe dazu, und lasse es so lange kochen, bis die Wurzeln weich sind, hernach richte man es über das gesottene Rindfleisch an.

105. Das gute Staffadefleisch.

Man nehme ein schönes Stück Rindfleisch, salze es ein, und spicke es mit Speck, thue es in ein Kasserol, giesse Essig und Wasser, eines so viel als das andere, daran, lege ganzen Ingber, Nägerln, Muskatenblüthe, Pfeffer und Zimmet, alles ganz, mit klein geschnittenem Zwiebel dazu, vermache den Deckel mit Teig, lasse es wohl einsieden. Wenn es fertig, lege man's auf eine Schüssel, treibe die Soß durch ein Sieb, lege Butter, Milchram und Kapern darein, lasse es einen Sud aufthun, und giesse es wieder über das Fleisch.

106. Gefüll, oder Fasch vom Rindfleisch.

Man nehme ein Pfund mageres Rindfleisch, hacke es mit einem Pfund Nierenfette, oder so viel frischem Speck recht fein, thue es in eine Schüssel, rühre ein wenig Milch, oder Fleischbrüh daran, schlage zwey oder drey Eyer dazu, thue eine, nachdem man viel haben will, oder zwey Hände voll Semmelbröseln nebst ein wenig gestossenem Pfeffer und Muskatblüthe, klein geschnittene Zitronenschaalen, nebst klein gehackten Sardellen dazu, und rühre es nochmal recht durch-

durcheinander. Diesen Fasch kann man zur Fülle des roulirten Rindfleisches, oder zu kalten Pastetten gebrauchen. Man füllet Wörsing darmit, wozu aber keine Milch genommen wird. Man kann auch Knöpfeln daraus machen; dazu kommen aber keine Sardellen.

107. Rindfleisch auf Mayländer Art.

Man nehme ein brätiges schönes Stück Rindfleisch schlage es recht durch, salze es ein, spicke es mit Speck und Knoblauch, bestreue es mit Nägerln, Muskatenblüthe, Ingber und Rosmarin, lege es in ein Kasserol, wo es eben recht Platz hat, giesse ein halbes Seidel Wein, eben so viel Essig und Fleischbrüh daran, decke es zu, vermache den Deckel mit Teig, daß kein Dunst davon kömmt, mache rund umher ein Feuer, lasse es sieden, schüttle es zuweilen, und wenn es fast keine Soß mehr hat, wird es aufgemacht und mit der eingesottenen Soße angerichtet.

108. Rindfleisch mit einer Kruste.

Hierzu nehme man ein Stück Rindfleisch, das oben fett ist, oder einen schönen Brustkern. Wenn es weich gesotten ist, so nehme man das dünne Häutel, von der Fette weg, bestreiche es mit einem Ey, vermische Semmelbröseln, fein geschnittene Schalotten = Zwiebeln, und Peterfilkraut untereinander, bestreue darmit das Fleisch halben Finger dick, schöpfe das Fette von der

Fleischbrühe, und übergiesse das besäete Fleisch darmit, lege es auf ein flaches Geschirr, worauf zuvor etwas Fleischbrühe, stelle es in einen Backofen, das Benreute oben auf, und lasse es schön gelb backen. Nun wird folgende Soz dazu gemacht. Es werden klein geschnitrene Schalotten mit ein Paar Löfel voll Mehl in heissem Butter gelb gemacht, ohngefähr ein Seidel Fleischbrüh daran geschüttet, klein geschnittene Zitronenschaalen, nebst ein wenig Esig, oder Saft von zwey Zitronen, vier klein gewiegte Sardellen und Kappern dazu gethan, jezt lasse man alles dieses mitsammen auffochen, schürte es alsdann in eine flache Schüssel, lege das Rindfleisch darauf, und so gebe man es auf den Tisch.

109. Gefüllte Ochsenzunge.

Wenn die Rind- oder Ochsenzunge im Wasser und Salz weich gesotten worden, ziehe man die weisse Haut ab, schneide die Zunge der Länge nach voneinander, höhle das inwendige Fleisch heraus, hacke oder wiege es klein, nehme fein geschnittenes Petersilkraut, und Semmelbröseln, röste sie in Butter, gebe ein Paar Messerspizen voll gestossene Mußkatenblüthe, und eine Hand voll gewaschene Weinbeerln daran, rühre es mit drey Eyern ab, und fülle die ausgehölte Zunge ganz aus, bestreiche sie mit Butter, und lasse sie im Ofen schön backen. Dazu kann man eine Soße nach Gutbefinden wählen.

110. Rindsbraten auf Englisch.

Man nehme von einem fetten Rinde ein Stück vom hintern Viertel, (der Braten kann 30 bis 40 Pfund schwer seyn) in der Form eines Nierenbraten, klopfe es mit einem Stück Holz recht mürbe, lege es mit Salz eingesprengt in ein Geschirr, daß es Platz genug habe, und wenn es etliche Stunden im Salz gelegen, so besprenge man es mit ein wenig Essig, belege den Braten mit Zwiebelscheiben, und laß es so über Nacht liegen. Dann stecke man ihn an den Spieß, aber zum ganz gelinden Feuer vom harten Holz. Fängt er an trocken zu werden, begiesse man ihn jedes Mal mit Butter und besprenge ihn mit etwas Mehl, er muß aber immer mit Fette begossen werden, daß er eine Rinde bekommt, als ob er mit Teig ganz überzogen wäre. Doch darf er nicht über 3 Finger ausbraten. Ist er fertig, und angerichtet, so wird die in der Bratpfanne aufgefangene Soß darüber gegossen, und nach Gefallen garnirt. Wenn er zerschnitten wird, so muß man ihn ganz scheiblicht nach der Länge schneiden, und auf jedes Stück einen Löffel voll von der Schü (oder Jus) welche der Braten von innen heraus giebt, geben; dann kann man ihn am andern Tag wieder aufs neue braten und auftragen.

111. Rindfleisch wie Wildprett zuzubereiten.

Man lege ein schönes Stück Rindfleisch, wohl mit Salz eingerieben, 8 Tage lang in halb Wein-

halb

halb Biereſſig und klein zerſtoſſene Wachholderbeeren. Dann koche oder brate es, rühre geriebene Semmel oder anders Brod braun in Butter geröſtet, und mit Weineſſig angenetzet, geſtoſſene Wachholderbeeren, Ingber und Pfeffer in gute Fleiſchbrühe, laſſe dieſes alles nach Belieben einkochen, gebe Roſinen und Kappern in die Soß, und begieſſe beym Anrichten mit dieſer braunen Soße dieſes auf Wildpret Art gebeizte Fleiſch.

112. Rinder-Mürbbraten.

Man nehme ein gutes Stück Rindfleiſch von dem ſogenannten Lungenbraten, ſpicke dieſes mit Speckſchnitzen oder friſcher Nierenfette, ſprenge ihn wohl mit Salz ein, und laſſe es eine Weile liegen, nehme ein Kaſſerol, oder eine Stollreine, belege es mit Speckſchnitzen und Rindnierenfette, beſtreue dieſes mit fein gehackten Schalotten, lege den Mürbbraten darauf, und ſetze ihn auf gelindes Kohlfeuer wohl zugedeckt, daß er langſam dünſtet, wende ihn etliche Male um, gieſſe etwas Suppe darüber, und laſſe ihn ſo fertig werden. Indeſſen thue man in heiſſen Butter Meyl und feingehackte Zwiebeln, laſſe es braun werden, gebe gute Fleiſchbrühe, im warmen Waſſer wohl gereinigte Trüffeln, gekochte Maurachen, (oder Morcheln) und eingemachte Schampions dazu, laſſe es gelinde aufkochen, am Ende, wenn der Mürbbraten fertig, gebe an die Soß Zitronenſaft, und wenn es noch

nöthig,

nöthig, Salz. Richte den Mürbbraten an, und giesse die Soße nach Ordnung darüber.

113. Rindfleisch mit Senfbrühe.

Das Rindfleisch siede man wie gewöhnlich, die Brühe mache man also: Man setze in einer Kasserole Butter zum Feuer, und wenn er bräunlicht ist, streue man geriebene Semmelbröseln hinein, daß sie auch kastanienbraun werden, thue guten englisch- oder französischen Senf dazu, Wein und Fleischbrüh, Zitronenschaalen, Ingber und Zucker darauf, und lasse es so aufkochen. Dann lege man das Fleisch hinein, damit sich die Brühe hineinziehe, und so kann man es nach einer Weile anrichten.

114. Gewickeltes Rindfleisch.

Auf vier Personen nehme man ein gutes fleischigtes Stücke. Aus diesem schneide man Hand breite und zwey queer Hand lange Schnitzen, klopfe sie recht stark, und wasche sie rein, bestreue die Stücke auf der innern Seite mit Schalotten, andern Zwiebeln, und ausgegräteten Sardellen, alles fein gehackt, etwas weniges gedörrtes und gestossenes Basilikum, Pfeffer, Muskatenblüthe, nebst Salz, schneide Fingersdicke und eben so lange Stückeln Speck, lege sie auf der bestreuten Seite ganz an dem Ort, wo man die Schnitzen anfängt aufzurollen, so daß der Speck in die Mitte kommt, rolle die

Schni-

Schnitzen ordentlich zusammen, umwickle sie mit einem Faden, salze die Rollen noch ein wenig, lege in ein Kasserol ein Stück Butter, laß ihn zergehen, und lege sodann die Rollen mit etwelchen Lorbeerblättern hinein, decke es zu, lasse es auf Kohlfeuer langsam kochen, und kehre sie öfters um, daß sie auf allen Seiten gelb werden. Dann nehme man sie heraus und röste in der nämlichen Fette etliche Löffel voll Mehl ganz dunkelgelb, giesse Fleischbrühe daran, thue ein wenig Zitronenschaalen und dessen Saft, nebst Kappern daran; nehme den Zwiern von den Rollen, lege sie in die siedende Brühe, und lasse sie kochen, bis sie weich sind, richte sie an, und belege sie mit Zitronenscheiben, doch muß die Soß zuvor darüber gegossen werden.

115. Rindfleisch nach französischer Art.

Man nehme ein Stück vom Brustkern, salze und würze es mit vermischten gestossenen Gewürzen, spicke es dicht und enge mit Speck, belege den Boden des Kasserols mit Speckschnitzen, streue Salz, Pfeffer und etwelche gute Kräuter darüber, lege das Fleisch darauf, belege es mit Lorbeerblättern, giesse ein Glas weissen Wein, und gute Fleischbrühe dazu, vermache den Deckel mit Teig, und lasse es 2 Stunden über einem gelinden Kohlfeuer dünsten, dann richte es in eine Schüssel an, mache eine gewürzte Brüh von Champions, Austern, Kapern, und Oliven, (die Kerne müssen herausgenommen werden,).

den,) garniere die Schüssel nach Belieben mit jungen Tauben oder Hühnern, die aber marinirt seyn sollten, und so gebe man es auf den Tisch.

116. Rindfleisch nach französicher Art königlich zugerichtet.

Man nehme ein gutes mageres Stück Ochsenfleisch, spicke dasselbe mit länglichen Speckstreifen, welche zuvor in sehr klein gehackten Petersil, Schalotten und Zwiebeln, Salz und Pfeffer müssen umgekehrt werden. Alsdann lege man es in ein Kasserol, dessen Deckel gut schliessen muß. Der Boden des Kasserols wird mit dünnem Speck beleget, dazu ganze Zwiebeln und Nägerln, einige Lorbeerblätter, ein Büschl Petersil, Kerbelkraut, und gelbe Rüben, und so das Fleisch darauf geleget. Die Seiten des Kasserols müssen auch mit Speck ausgeleget werden und mit Gewürz bestreuet. Jezt lege man 6 rein gewaschene Kalbfüsse dazu, und vermache den Deckel wohl, lasse es 24 Stunden bey immer unterhaltenem schwachen Kohlfeuer dünsten, wenn es bald fertig, giesse man eine halbe Bouteille rothen Wein und ein Glaß Weinessig daran, lasse es noch etliche Stunden wohl bedeckt fortdünsten, nehme das Fleisch heraus, schlage etwas Eyerweiß zu Schaum, und rühre es in die Brühe, daß sie klar wird. Lasse die Brühe durch ein Tuch laufen, reinige das Kasserol, giesse die geläuterte Brühe wieder hinein, lege das Fleisch dar-

darein und lasse es noch ein Weile durchdünsten. Und es ist fertig.

117. Ochsenzunge mit Himbeeressig.

Man siede die Zunge im Wasser mit wenig Salz, schäle sie ab, und wickle sie in ein mit Butter bestrichenes Papier, brate sie auf dem Rost gelb, richte sie an, und giesse warm gemachten Himbeeressig mit Zucker darüber.

118. Ochsenzunge mit Aepfeln und Mandeln.

Man nehme die Ochsenzunge ordinär abgesotten, ziehe die Haut ab, schneide sie der Länge nach durch, und gebe sie in brauner Butterfarbe. Nehme etliche Aepfeln und einige Hände voll abgeschälte Mandeln, alles länglicht geschnitten, bräune ein wenig Mehl, und thu es an die geschnittenen Aepfel und Mandel, nehme Corinthen, Zucker, gestossene Nägerln, Weinessig, Wein und Wasser daran, zusammen gekocht, die Zunge angerichtet, und die Soß darüber gegeben.

119. Rind- oder Ochsenzungen zuzurichten.

Man wasche die Zunge rein, und reibe sie mit Salz stark ab, daß das Unreine davon kömmt, und lege sie alsdann eine Stunde ins Wasser, siede sie wie Ochsenfleisch. Wann sie weich ist,

schäle

schäle man die weisse Haut rein davon, schneide die Zunge mitten von einander und mache folgende Soß darüber. Lasse zu einer ganzen Zunge einen halben Vierling Futter oder Schmalz heiß werden, röste 3 Löffel voll Mehl dunkelgelb darinnen; giesse von der heissen Zungenbrühe und Essig daran, daß die Soß nicht zu dünn auch nicht zu sauer wird; thue einen halben Häring, wohl gereinigt, oder 4 Loth Sardellen fein gehacket, nebst 2 geschälten übers Kreuz geschnittenen Zwiebeln, den 4ten Theil einer Zitronenschaale und einen Messerspitzen voll Pfeffer darunter, lasse dieses alles eine halbe Stunde kochen, lege dann die Zunge auf eine flache Schlüssel, bestreue sie mit einem Eßlöffel voll Kappern, und richte die Brühe durch einen Seiher darüber an.

Dritter Abschnitt.

Gemüßer.

Man merke zum Voraus bey allen Gemüßern, daß an Fasttagen, Statt Fleisch und Fleischsuppe, frischer Butter und Schmalz genommen werden müsse.

120. Sauerkraut auf eine geschmackvolle Art zu kochen.

Man setze gutes und reines Sauerkraut mit siedender Fleischbrüh, und halb Wasser zum Feuer, lasse es mit einem Stück Bratenfette kochen. NB. Sollte das Kraut zu sauer und zu alt seyn, so wasche man es mit frischem Wasser wohl aus. Wenn es nun ein Paar Stunden gekocht hat; mache man Rind- oder Schweineschmalz oder besser noch Gänsefette heiß, schneide einen Zwiebel, recht klein, und thue ihn in das heisse Schmalz, lasse ihn ein wenig darinnen anlaufen, röste einen starken Löffel voll Mehl in dem Schmalz, aber nicht lange, und gieße ihn an das Kraut, schütte ein Glaß Wein daran,

und lasse es noch eine Stunde kochen. Man kann in dem Kraut frisches, gesalzenes, oder geräuchertes Schweinenfleisch kochen. Auch kann man einen Fasanen halb abbraten, und im Kraut gänzlich abkochen, oder einen gespickten Hasen in Stücke zerhauen, selben salzen, und in einer Bratpfanne im Butter halb abbraten, und im Kraut vollends kochen.

121. Gedünstetes Kraut.

Man nehme in einen Stollhafen (Rein- oder Tiegel) Abschöpffette, oder Schmalz und ein Stückel gestossenen Zucker, lasse es schön braun werden, thue das Kraut hinein, und dünste es, gebe 2 Löffel voll Mehl daran, lasse es noch ein wenig dünsten, nachher gebe man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe darunter, daß es nicht zu dick oder zu dünne wird, lasse es noch eine Weile fortkochen, richte es an, und gebe etwas darauf, z. B. ein Stück geräucherten Schinken, ganz, oder in Schnitzen, eine aufgeschnittene geräucherte Zunge, Bratwürsteln, einen Fasan, Ochsenkamm, Kaiserfleisch, nach Belieben. An einem Fasttage kann man einen gebackenen Karpfenrogen, geräucherte Fische, und Fischwürste darauf geben.

122. Fasanen-Sauerkraut.

Man nehme einen guten Theil geschabenen Speck, und spanischen Zwiebel, zerlasse den

Speck in einer Stollreine, gebe den spanischen Zwiebel hinein, lasse ihn überlaufen, schneide das Kraut auf einem Brett mit einem Wieg- oder Schneidmesser, lege Schinken oder anders Gebratenes darmit in eine Reine, lasse es gut dünsten; wenn es hinlänglich braun ist, schütte man etwas Schüsuppe daran und bestaube es mit ein wenig Mehl. Wenn der Fasan gebraten ist, so nehme man den Butter, womit er beträuft worden ist, sammt allem, was in der Untersatzreine ist, und giesse es durch einen Seiher in das Kraut, doch muß es nicht zu fette werden. Beym Anrichten nehme man den Schinken hinweg, lege den Fasan darauf, und garniere die Schüssel mit kleinen Würstlen, oder gebackener Kalbsleber.

123. Glasirtes süßes Kraut.

Man nehme etliche Speck- und Schinkenschnitzen, zwey spanische Zwiebeln, so viel gelbe Rüben, ein Stück Celleri, Pfeffer und Neumodegewürz, dünste es, daß eine Soß daraus wird. Jetzt schneide man die Stengel aus den Krauthäupteln, zertheile es, und lege es, rein gewaschen, mit einem Stückel Butter in eine Reine, besäe jedes Krauthäuptel mit Salz und Kümmel und lasse es langsam dünsten, wenn selbes zu prasseln anfängt, giesse man etwas Schüsuppe darauf, und lasse es wieder fortdünsten. Nun lege man das gedünstete Kraut in eine frische Reine, stäube etwas Mehl daran, und gebe noch

etwas

etwas Schüsuppe darauf. Die zuerst gemachte Soß lasse man recht einsieden, seihe selbe durch ein Sieb über das Kraut, bestreue es stark mit Zucker, und lasse es noch eine halbe Stunde fortdünsten, rüttle es bisweilen, daß es sich nicht anlege, richte das Kraut ordentlich auf eine Schüssel heraus, und gebe die gebliebene Soß darüber.

124. Kohlrabi mit grünen Erbsen und gelben Rüben.

Man nehme schöne runde Kohlrabi, schäle sie, schneide Formen daraus nach Belieben, lasse sie in siedendem Wasser etliche Male aufwallen, setze eine Reine mit Butter auf das Feuer, richte die Kohlrabi hinein, schütte Fleischsuppe daran, und lasse sie weich kochen, doch so, daß sie nicht zerfallen, nehme ein Seidel grüne Erbsen, lasse diese in siedendem Wasser anlaufen, lege sie in ein Sieb heraus, damit selbe abseihen. Nun nehme man gelbe Rüben, und steche oder schneide nach Belieben Formen daraus, werfe sie in siedendes Wasser, thue ein Stück Butter in eine Reine, lasse ihn zerlaufen, und gebe die Erbsen und gelbe Rüben hinein, lege ein Stückel Zucker daran und salze es ein wenig. Wenn es gedünstet ist, so gebe man ein wenig Butterssoß daran, richte die Kohlrabi auf die Schüssel, dann die Erbsen und gelbe Rüben darüber, und es ist fertig.

125. Baier'schkraut.

Man nehme auf 4 Personen 2 große Stücke blaues Kraut, schneide es wie das sauere Kraut ein. Während dem gebe man in eine Stollreine einen halben Vierling Gänse- und halb Rindfette, mache es siedend heiß. Nun kommen dazu: ein klein geschnittener Zwiebel, das geschnittene Kraut, ein wenig Kümmel und Salz, decke es zu, und dämpfe es langsam auf dem Kohlfeuer, gebe Acht, daß es sich nicht anlegt; hat es eine halbe Stunde gedämpft, schütte man ein Glas Wein daran, und etwas Weinessig, lasse es wieder eine halbe Stunde dämpfen, streue einen Löffel voll Mehl darauf, schüttle es untereinander. Nachdem das Mehl angezogen hat, giesse man ein wenig Fleischbrühe daran, koche es wieder so ein, daß keine Brühe übrig bleibt, und richte es an. Man kann darein gebratenes oder geräuchertes Schweinenfleisch, oder halb abgebratene Stückel von Hasen, oder Enten legen, und vollends auskochen. Kastanien sind aber besonders gut darinn und ist sehr gebräuchlich, sich derer zu bedienen.

126. Blumenkahl (Karifiol) in guter Fleischbrühe.

Man putze den Blumenkohl und koche ihn im Wasser ab, doch muß man wohl Acht haben, daß er nicht zerfällt, lasse frischen Brutter in einem Kasserol zerschmelzen, rühre feines Mehl darun-

ter,

ter, giesse Fleischbrühe daran, gebe gestossene Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz dazu, lege den Blumenkohl hinein, und lasse es miteinander kochen, bis es fertig ist.

127. Blumenkohl mit süssem Ram.

Nachdem der Blumenkohl gepuzt und in Wasser übersotten ist, gebe man selbigen in ein Kasserol, und giesse süssen Ram daran, nebst einem Stück guten frischen Butter, Zucker, gestossene Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz, lasse alles untereinander wohl kochen, thue ein wenig geriebene Semmel, auch abgekochte und ausgeschälte Krebsen dazu. Besonders muß man Acht haben, daß der Blumenkohl nicht zerstossen wird.

128. Blumenkohl mit einer sauren Soß.

Man der Blumenkohl geputzet und rein gewaschen ist, koche man ihn ein wenig im Wasser, giesse alsdann das Wasser ab, thue ihn in eine Stollreine oder in ein Kasserol; gebe gute Fleischbrühe, Butter, Muskatblüthe, Pfeffer und Salz dazu, lasse ihn darinnen kochen, mache eine Soß von Eyerdottern, Butter, Pfeffer, Muskatnuß, halb Weinessig, und halb Wasser, rühre es beständig auf dem Kohlfeuer um, richte den Blumenkohl trocken auf eine Schüssel, und schütte die Soß alsdann darüber ab.

NB. Auf gleiche Weise kann auch der Spargel, und Hopfenspargel zubereitet werden.

129. Braune Rüben mit einer gebratenen Aente.

Eine Aente, oder mehrere, werden am Spieß gebraten. Nun lasse man in einem Kasserol ein Stück Butter braun werden, thue die Rüben darein, schüttle sie um, daß sie recht braun werden, streue Mehl und Zucker daran, wenn sie nun ganz braun sind, giesse man gute Fleischbrühe darauf, gebe geriebene Muskatnuß, gestossenen Pfeffer dazu, lasse sie so fort dünsten, und wenn sie bald fertig sind, lege man die Aenten darein, lasse sie nochmal mitsammen aufkochen, und richte sie dann nach Ordnung an.

Auf gleiche Weise kann auch ein kleiner abgebratener schäfener Schlegel unter die Rüben gethan werden.

130. Preusische graue Erbsen.

Die Erbsen werden im fließenden Wasser gekocht, und wenn sie fertig, abgesiehen; sodann gebe man ein Stückel Butter in ein Kasserol, lasse selben zergehen, und thue die Erbsen nebst guter Fleischbrüh, Essig, Pfeffer und Salz hinein, staube einen Löffel voll Mehl daran, schüttle sie recht untereinander, und lasse sie nochmal aufkochen, dann richte sie an, und lege Karbonadeln darauf.

131. Baier'sche Rüben.

Wenn selbe sauber gepuzt und wohlgewaschen sind, lasse man sie wohl abtrocknen, bräune in einer Kasserol etwas Mehl, gebe die Rüben hinein, lasse sie eine Zeit darinnen, schüttle sie öfters um, mache eine braune Soß daran, koche sie vollends nur mit ein wenig Brühe, und richte sie über gebratene Aenten, Gänse, über Rinderzungen, oder Hammelfleisch an. Will man sie in der Brühe vom Gebratenen dünsten, so werden sie um so viel geschmackvoller.

132. Grüne Erbsen.

Man nehme ausgehülste noch grüne Erbsen, gebe in ein Kasserol ein Stück frischen Butter, und die Erbsen, lasse sie ein wenig dünsten, nehme junge halbabgekochte Hühner, lege sie darein, streue etwas geriebene Semmel darein, auch ein wenig Muskatenblüthe, giesse Fleischbrühe darauf, und lasse sie gemach kochen. Beym Anrichten lege die Hühner zuerst auf die Schüssel, und richte die Erbsen darüber an.

133. Gefüllter Salat mit Gehäck.

Man nehme ein rohes kälbernes Fleisch mit frischer Fette, und etwas Grünes darunter, salze es ein wenig, wiege es klein, rühre Eyerdotter darunter, nehme eine Staude Salat, wasche solche sauber, und tauche sie in eine Fleischbrühe

ein, nehme sie heraus, löse sie von einander, fange in der Mitte bey dem Herzen an zu füllen, so, daß auf jedes Blatt schön dünne aufgestrichen, und dann wieder zusammengelegt, daß es rund wird, wie eine Kugel Nach diesem binde man ihn in ein Tuch, lege ihn in eine Fleischbrühe, und lasse ihn fast eine Stunde sieden, nehme ihn heraus, bestreiche die Schüssel mit Butter, lege den Salat darauf, mache 5 oder 6 Theile daraus und lege ihn rund um in die Schüssel. So macht man auch den Wörsing und den Krautkopf, aber dieser muß grün in der Mitte schön rund aufgeschnitten, gefüllt, gesotten, und wie der Salat gemacht werden.

134. Sauerampf.

Wenn der Sauerampf rein und wohl gewaschen ist, so hacke man selbigen recht klein, zerlasse Butter in einem Kasserol, thue den Sauerampf darein, und lasse ihn auf dem Kohlfeuer dünsten, nehme hart gesottene Eyer, und wenn sie kalt sind, schäle sie ab, theile sie von einander, das Gelbe davon rühre in den Sauerampf mit ein wenig Pfeffer, lasse es mitsammen kochen; bevor man ihn anrichtet, gebe man süsses Obers und geriebene Muskatnuß dazu, wenn er aber angerichtet ist, garniere man ihn mit gebackenen Eyern.

135. Gelbe Erbsen auf böhmische Art.

Man nehme ein Seidel gute grosse Erbsen, setze sie ans Feuer, und lasse sie gemächlich, doch immer fortsieden, decke sie zu, und nehme die Hülsen fleißig ab, wenn sie gesotten, und genugsam weich sind, so salze man sie erst, decke sie wieder zu, und lasse sie stehen. Wenn man sie anrichten will, streiche man eine Schüssel mit Butter, schütte die Erbsen darauf, röste Semmelbröseln, streue sie auf die Erbsen, schneide von einer Semmel dreyeckigte Stückeln, backe sie im Butter schön lichtgelb, und lege sie am Rande der Schüssel umher. Man kann auch Schinkenschnitzen, oder geräucherte Zungen in Schnitzeln geschnitten, oder Bratwürsteln darauf legen, und so auf die Tafel geben.

136. Grüne Erbsen.

Man nehme Butter in eine Stollreine, gebe schöne grüne Erbsen darein, und lasse sie langsam dünsten, thue in ein Pfandel ein wenig Butter und zwey Löffel voll Mehl, röste es gelblich, schneide Petersil recht klein, lasse ihn ein wenig anlaufen, und gebe es unter die Erbsen, salze sie, und lege ein Stückel Zucker dazu, lasse sie noch ein wenig dünsten, schütte gute Fleischbrühe, oder Petersilwasser daran, und lasse es nochmal aufkochen. Will man sie anrichten, so nehme man etliche gedünstete, recht klein geschnittene gelbe Rüben und mische sie darunter, garniere

niere die Schüssel mit Bratwürsteln, oder nach Belieben, mit was man will. Man kann auch einen Kapaunen, eine Ente, gedünstet oder gebraten, mitten auf die Schüssel legen, und so die Erbsen darüber anrichten.

137. Latuckensalat zu kochen.

Man blättere die Salatstauden ab, schneide die Storzen, oder Rippen heraus, butze das gar zu Grüne weg, und wasche den Salat rein. Brühe ihn alsdann mit Salz und Wasser an, bis er etwas weich ist, giesse ihn ab, lasse Butter in einer Stollreine heiß werden, röste etwas Mehl darein, und giesse etwas Fleischbrühe darauf, gebe den ausgedrückten Salat hinein, lasse ihn eine halbe Stunde langsam kochen, daß er nur ein wenig Brühe behält. Für 4 Personen, nehme man zu der Portion Salat ein halbes Seidel süsses Obers, und schütte ihn daran, lasse ihn nochmal aufkochen, und gebe ihn auf die Tafel. Eben so wird auch der Endiviensalat gekocht. Man kann unter diese Salatsorten, wenn selbe zuvor im Butter gedämpfet, oder in der Fleischbrühe ein wenig abgesotten worden, Kalbfleisch, oder Tauben geben.

138. Prokoli im Ofen.

Man putze die Prokuli, siede sie in Salz und Wasser, seihe dieses wieder ab, schmiere eine Schüssel mit Butter, gebe 2 Löffel voll Milchram in die Schüssel und die Prokoli darauf; alsdann

dann gebe man für 3 Kreuzer guten Ram in ein Haferl, schlage 3 Eyerdoitern hinein und ein wenig Muskatblüthe, sprudle es gut ab, giesse diese Soß über die Prokuli, gebe ein wenig Butter darauf, und lasse es so angerichtet im Ofen aufsieden.

139. Gefüllte Schwammen.

Man schneide schöne Schwammen rein aus, wasche sie schön ab, hacke welche davon, und mische klein gehacktes Petersilkraut darunter, nehme ein Stück Butter, lasse es zergehen, röste eine Hand voll Semmelbröseln, thue die gehackten Schwammen dazu hinein. Die andern aber wasche man auch rein, salze und fülle sie mit dem Gehäcke, lege ein proportionirtes Stück Butter in ein Kasserol, lege die gefüllten Schwammen hinein, doch so, daß die Fülle aufrecht zu stehen kömmt, lasse sie aufprägeln, und richte sie an.

140. Weiße gedünstete Rüben.

Wenn die Rüben sauber und rein abgeschälet sind, so schneide man sie gewürfelt oder länglicht, thue in ein Kasserol frischen Butter, oder Fette, und ein Stück Zucker, lasse es braun werden, und gebe sodann die Rüben hinein; wenn sie guter Art sind, so darf man sie ehevor nicht sieden, sondern rohe in den Zucker thun, salze sie, und lasse sie langsam dünsten, daß sie schön gelb werden, staube ein wenig Mehl daran, giesse

Gute

gute Fleischbrühe darauf, und lasse es einkochen. Man kann auch Fleisch nach Belieben darunter geben, oder ein Stückel Hammelfleisch mit den Rüben langsam dünsten lassen.

141. Gelbe gedünstete Rüben.

Man schneide gelbe Rüben, und wenn es beliebt, einen Zwiebel mit Petersilkraut recht fein, lasse ihn im Butter, oder reiner Fette, auf dem Kohlfeuer anlaufen, gebe die gelben Rüben darein, ingleichem auch Pfeffer, Salz, etwas Bohnenkraut, lasse dieses alles zusammen dünsten. Man kann auch übersottenes Schaffleisch darunter thun, oder auch geselchtes in Stückeln gehauenes Fleisch daran geben, und mitdünsten lassen. Zuletzt aber staube man etwas Mehl daran, giesse Fleischbrühe dazu, und lasse es so verkochen, daß nicht viele Brühe übrig bleibt.

142. Spargel mit guter Soß.

Wenn man den Spargel rein geputzt und gewaschen hat, so binde man ihn in einen Büschel, schneide ihn unten gleich, und siede ihn im Wasser; ist er fertig, so lege man ihn auf eine zinnerne Schüssel, besprenge ihn mit Salz, giesse gute Rindsuppe daran, gebe Butter, Ingber, Peffer und Muskatblüthe dazu, und laß es auf einer Glut aufsieden. Dann nehme man das gelbe von einem Ey, rühre es mit etwas Fleischbrühe ab, und schütte es über den Spargel. Man

kann

kann auch geröstete Semmelbröseln darauf thun, oder Butter, wenn er anfängt braun zu werden, darauf giessen. Ferner kann man auch über den Spargel ein Zitronensoß richten, welche z. B. so gemacht werden kann: Man nehme sechs Eyerdottern nebst einem Löffel voll Mehl, mache zuvor von Mehl einen Teig, und rühre ihn mit 6 Eyerdottern ab, giesse von dem Spargelwasser so viel, wie nöthig, dazu, nehme ein Stück Butter, gestossene Muskatenblüthe, Salz, etwas Zucker (so man will) setze es auf das Kohlfeuer, rühre es beständig, bis es sich dick zu werden zeiget, alsdann drücke man von zwey Zitronen den Saft daran, rühre es gut um, und so richte man es über den Spargel, der nach Ordnung auf einer Schüssel schon hergerichtet seyn muß, an.

143. Spargel mit Eyern.

Der Spargel muß, wenn selber rein geputzt, in Wasser abgebrüht werden, dann siede man ihn in einer Fleischbrühe, doch so, daß er nicht weich ist, thue Pfeffer und Muskatenblüthe daran, klopfe ein Paar Eyerdottern wohl ab, drücke von vier Zitronen den Saft hinein, rühre sie mit der Spargelbrühe an, und schütte es so über den Spargel her, welcher schon auf einer Schüssel muß bereitet seyn, alsdann setze man die Schüssel auf eine Kohlpfanne, lasse sie so lange darauf, bis die Soß anfängt dick zu werden.

144. Grosser gebackener Spargel.

Man reinige den Spargel wie vorher, mache ein Kasserol zurecht, und siede ihn darinnen ganz kornicht, bereite einen Teig von Mehl, Eyern, Milchram und Zucker, und tunke den Spargel, so weit das Weiche geht, in diesen Teig, backe ihn aus heissem gutem Butter, nicht zu braun, und bestreue ihn sodann mit fein gestossenem Zucker.

145. Spargel in Eßig einzumachen.

Man schneide das Harte von den Spargeln, wenn selbe rein geputzt sind, thue sie in ein Geschirr, schütte gesottenen Essig darüber, und lasse sie erkalten, nehme die Spargeln heraus, lege sie auf ein reines Tuch, und laß sie trocken werden, dann schichte sie in ein reines Gefäß, besprenge sie mit ein wenig Salz, und giesse frischen Weinessig, zuvor mit etwas Oel abgeschlagen, daran, auch ein wenig Pfeffer und klein gewiegte Kappern müssen darunter gethan werden, giesse es über die Spargeln, so, daß die Soß darüber ausgehe, und vermache das Gefäß wohl Will man sodann eine zum Gebrauch als Salat haben, so nehme man, so viel man will, heraus, siede sie im Wasser, lasse sie erkalten, und mache sie mit Essig und Oel an.

146. Gefüllte Aepfeln.

Man nehme gute Aepfeln, schäle sie ab, höhle sie in der Höhe ein wenig aus, stosse einen Vierling Mandeln, drücke Lemonienſaft darein, daß sie nicht ölicht werden, thue sie in eine Schüssel, einen halben Vierling gestossenen Zucker, und 3 oder 4 Eyerdotter dazu, daß sie nicht zu weich werden; rühre es untereinander recht ab, fülle die Aepfel damit ein, thue das herausstochne Blättel wieder darauf, mache einen mürben Teig, wie oben zu den Aepfeln, jedoch muß unter den Teig ein wenig Zucker kommen, walge solchen Finger dick, und schneide mit einem Fleckrädel lange Streifeln, umwinde die Aepfel damit bis in der Höhe zum Eingefüllten, backe sie im Rohr heraus, und bestreue sie mit Zucker.

147. Grüne Fisolen.

Man schneide gebußte Fisolen und brühe sie mit siedendem Wasser, schneide frische Schinken, wie Blätter, lege die Schnitzen in ein Kasserol mit etwas Speckschnitzen, und die Fisolen darauf, so lasse sie langsam dünsten, wenn sie weich sind, gebe man gute Schü, etwas Wein, Butter, Pfeffer, Salbey, und Salz daran, lasse sie auskochen, und gieb eine gute Butterſoß darüber.

148 Schampions in Consume.

Man nehme 18 Stücke Schampions, putze sie rein, und schneide die Stengeln weg, gebe in

eine Reine, oder Kasserol ein Stück Butter, und die Sachmpions, lasse sie langsam mit Zitronensaft dünsten. Alsdann schlage man 4 Eyerdottern in ein halbes Seidl kalte Schüsuppe, salze es, und gebe Mußkatblüthe dazu, sprudle es ab, und seihe es auf eine Schüssel, stelle die Schampions darein, und setze es auf stark siedendes Wasser, oder in einen Ofen, mit Papier wohl verdeckt, schmiere das Papier mit Butter; ist alles wohl stokend geworden so kann man es auf die Tafel geben. Man kann die Schüssel auch mit gebacknen Semmelrinden garnieren.

149. Köhl (Wörsing) mit Krebsen.

Man nehme drey Stück feste und schöne Wörsing-Häupeln, und wenn diese geputzt und rein gewaschen, so steche man die inwendigen Herzeln heraus, nehme 30 Krebsen, und siede sie ab, löse die Schwänze und Scheeren aus, siede die Wörsing-Herzeln ein wenig ab, lasse sie kalt werden, schneide die recht klein, nehme eingeweichte Semmelschmollen, mache von 2 Eyern ein Eingerührtes, und rühre die ausgelösten Krebsschwänze und Scheeren, nebst Schmollen und Herzeln alles wohl untereinander; wenn dieses Gehäcke kalt ist, schlage ein Ey daran, salze und würze es, und fülle den Wörsing damit, binde ihn mit einem Faden zusammen, lege ihn in eine gute Rindsuppe, lasse ihn sieden, wenn er mürbe ist, nehme man ihn heraus, lasse ihn abkühlen, schneide sodann jedes Häupel in vier Theile, gieb

rothen

rothen Krebsbutter darauf, brenne die Rindsuppe, worinnen der Wörsing gesotten ist, leicht, gieße die Suppe über den Wörsing, decke es zu, lasse es wohl sieden, und richte es an.

150. Schwarz = Wurzeln.

Man schabe von den Wurzeln das Schwarze weg, schneide sie halb Fingerlang und in der Mitte voneinander, lege sie in ein mit wenig Mehl vermischtes Wasser, daß sie weiß bleiben, wasche sie nochmal recht rein, und setze sie in kalter Fleischsuppe zum Feuer. Wenn sie bald weich geworden, nehme man zu jeder guten Hand voll Wurzeln einer wälschen Nuß groß Butter, knette den Butter mit einem Löffel voll Mehl ab, und lege es zu den Wurzeln, reibe etwas Mußkatnuß darein, und lasse es so aufkochen. Man kann auch mit diesen Wurzeln Kalbfleisch, oder Tauben kochen.

151. Gefülltes Kraut oder Krautkopf.

Man nehme einen schönen Krautkopf, höhle ihn aus, nehme von dem herausgestochenen eine Hand voll, brühe es siedend ab, seihe das Wasser davon, schneide es mit Speck, Kalbfleisch, und Mark zusammen, nehme Semmelbröseln, Salz und Gewürz, auch zwey Löffel voll Milchram dazu, schlage 2 Eyer daran, rühre alles wohl untereinander, fülle das Kraut damit, lege ein paar Blätter darüber und verbinde es gut, lege es in gute Fleischbrühe, decke es zu und

lasse es wohl sieden; wenn es genug gekocht ist, löse den Faden auf, nehme die Blätter weg, schneide es in vier Theile, gieb es in die Suppe, worinn es gekocht hat, Milchram und Krebsbutter dazu, brenne es ein, lasse diese Soß aufkochen, lege das Kraut recht ordentlich auf eine Schüssel, und giesse sie darüber.

152. Gefüllter Endivien-Salat.

Man nehme Endivien-Salat, so viel man braucht, siede ihn aber nicht zu weich, seihe ihn rein ab, lasse ihn kalt werden, schneide ihn mitten voneinander, doch nicht gar durch, mache einen Fasch, von Kalbfleisch, Hühnerlebern, einem Eingerührten von drey Eyern, und einer in Milch geweichten wohl ausgedrückten Semmel, salze den Fasch, rühre ihn ab, gebe etwas Milchram dazu, streiche ihn auf den Salat, binde ihn wieder zusammen, nehme sodann Fette in eine Stollreine, 3 gute Speckblätteln, lege den Salat hinein, decke ihn zu, und lasse ihn so langsam auf dem Kohlfeuer dünsten, richte ihn in eine Schüssel an, mache eine gute Buttersoß darüber, gebe etwas von der Soß dazu, wo er gedünstet hat, und so lasse man es nochmal aufsieden. An Fasttagen werden Fisch und Krebsfleisch genommen, und statt Mark Krebsbutter.

153. Blau- oder Winterkohl gedämpft.

Wenn man von 4 bis 6 Stauden schönen blauen Winterkohl die Blätter vom Stock herunter

ter

ter weggeschnitten, (welches auf drey Personen genug ist) so wird das Reine von den Stengeln gestreift. Nun wasche man ihn etlichemal rein durch, lasse das Wasser ablaufen. Hernach muß man ihn mit siedendem Wasser angiessen, und so eine halbe Stunde stehen lassen; darauf drücke man ihn wieder fest aus, hacke oder wiege ihn ein wenig, salze ihn, thue den Kohl, und einen geschnittenen Zwiebel in eine Reine, giesse ein gutes Stück recht heisses Rind- oder Gänsefette darüber, und lasse ihn so lange dämpfen, bis er weich ist. Dann bestreue man ihn mit einem Löffel voll Mehl, schüttele ihn recht um, und lasse ihn fortdämpfen. Vor dem Anrichten eine halbe Stunde thue man abgeschälte Castanien darunter und lasse sie mitkochen. Wenn man anrichtet, belege man den Kohl mit geschnittenen, geräucherten Zungen, oder Schinken, Ochsenkamm, oder geräuchertem Fleisch, alles in ordentlichen Stücken oder Schnitzen geschnitten.

154. Gefüllter Wörsing.

Man reinige den Wörsing von den auffern unreinen Blättern, schneide ihn in der Mitte von einander, thue alles Inwendige bis auf 5 Blätter heraus, fülle die ausgehölten Wörsingstöcke mit Folgendem: Man weiche für 2 Kreuzer Milchbrod ein, zerschneide einen halben Vierling Nierenfette, nehme eine kleine Zwiebel, reines Petersilkraut und Schnittling, hacke oder wiege alles recht fein, dämpfe es in einem halben Vierling

Krebsbutter; wenn es nun eine Zeit gedämpfet hat, rühre man ein abgeschlagenes Ey daran, drücke das Milchbrod stark aus, und rühre es auch dazu, lasse es noch eine Viertelstunde dämpfen. Nun thue man alles in eine Schüssel, lasse es auskühlen, schlage etliche Eyer daran, gebe Salz und Mußkatenblüthe dazu, rühre alles wohl durch einander und fülle damit die ausgehölten Wörsingröcke, binde sie fest zusammen, und koche sie in siedender Fleischsuppe. Wenn alles fertig, so richte man es auf die Schüssel, und gieße eine beliebige Buttersoß daran, und so gebe man es auf die Tafel.

155. Wörsing mit Schinken, und Bratwürsten, auch gesalchtem oder geräuchertem Fleisch auf gemeinere Art.

Wenn der Wörsing rein gewaschen, und von den starken Stengeln gereiniget ist, so setze man ihn in siedendem Wasser und Salz zum Feuer, und lasse ihn zugedeckt so lange kochen, bis er recht weich ist; schütte das Wasser ab, lasse ihn ganz abseihen, wasche ihn nochmal durch frisches Wasser, und seihe ihn wieder gut ab. Indessen nehme man einen halben Vierling Butter oder Gänsefette, röste 2 Löffel voll Mehl in dem Kasserol ganz gelb, gieße an das gemachte Einbrenne Fleischbrühe, gebe Pfeffer dazu, drücke den Wörsing recht aus, und thue ihn in die Fette und Fleischbrühe, lasse ihn so noch eine halbe Stunde kochen.

Soß

Soß darf nicht zu viel daran kommen. Hat man eine gute Bratenbrühe, so kann man dieſe auch daran thun, und wenn man ihn anrichtet, ſo können, wenn man will, geräucherte Fleiſchſtückeln, Schinkenſchnitzen, Bratwürſteln, oder geräucherte Zungen ordentlich eingelegt werden.

156. Artiſchocken zu kochen.

Schneide von den Artiſchocken unten am Boden das Grüne, und oben die Spitzen weg, laſſe Waſſer in einem Kaſſerol ſiedend werden, ſalze es, und lege die Artiſchocken darein und laſſe ſie ſo lange ſieden, bis die inneren zuſammengeſchloſſenen Blätter können herausgezogen werden, man faſſe nämlich die inneren Blätter auf einmal, und ziehe ſie heraus, nehme einen kleinen Löffel und hebe das Haarichte und den Saamen heraus, und von dem Boden ſauber weg, doch muß der Käß ganz bleiben; alsdann gebe man ein wenig Butter mit etwas Mußkatnuß in jede Artiſchocke, thue die herausgenommenen Blätter wieder hinein, oder mache folgende Fülle: Siede ein paar Brießeln in geſalzenem Waſſer ab, zerſchneide ſie in kleine Stücke, hat man Hühnerlebern und Maurachen, kann man es auch nehmen, laſſe dieſe Stücke in Butter oder Krebsbrühe wohl abgemiſcht aufkochen, und fülle damit die Artiſchocken. Man kann grüne abgekochte Erbſen unter die Brüßeln thun, Peterſil und Gelbes von Eyern, Zitronenſaft oder ein wenig Weineſſig nehmen, und ſo eine dicklichte Fülle machen. Oder

man mache eine Soß von Schalotten, oder kleinen Zwiebeln, und Peterſilkraut, laſſe ſie mitſammen dünſten, ſchlage ſie alsdann durch ein Sieb, und gebe etwelche Eyerdottern, Zitronenſaft, Salz und Mußkatnuß darunter, laſſe dieſe Soß ein wenig aufkochen, und gieſſe ſie über die Artiſchocken.

157. Bohnen mit Ram (Obers.)

Man ziehe den Bohnen, welche aber nicht zu alt ſeyn dürfen, die Faßern auf beyden Seiten weg, ſchneide ſie klein und waſche ſie ſauber, lege ein Stück Butter in ein Kaſſerol, thue die Bohnen darein und laſſe ſie dünſten, gieſſe abgeſottenen Ram dazu und laſſe ſie weich kochen. Dann nehme man zwey Eyerdottern, gieſſe den Ram von den Bohnen ab, und rühre die Eyerdotter, darunter, die Bohnen darfen nicht mehr ſieden, und ſo ſchütte die Ramſoß wieder mit etwas Butter darüber.

158. Bohnen ſäuerlich zu frikaſiren.

Man mache die Bohnen, wie oben angezeigt worden, zurecht, und koche ſie in Fleiſchbrühe, thue ſie in ein Kaſſerol, und gieſſe von der Fleiſchbrühe etwas darauf, lege Butter, Mußkatenblüthe, und ein wenig Ingber daran, und laſſe ſolches alles ein wenig aufkochen, ſchlage 3 Eyerdotter in ein Häferl, gebe ein wenig Weineſſig daran, ſprudle es wohl miteinander ab, gieſſe die

die Brühe von den Bohnen an die Eyer, und rühre es immerfort, schütte endlich die Brühe an die Bohnen, und richte sie an.

159. Bohnen in Essig einzumachen.

Man ziehe den kleinen Bohnen die Fäden auf beyden Seiten ab, thue sie in siedend Wasse, und lasse sie eine Weile darinnen liegen, bereite ein reines Fäßl, thue die Bohnen mit Fenchel, ganzem Pfeffer und Salz hinein, und wenn es voll ist, so wird der Boden worin ein kleines Loch seyn muß, zugemacht, durch welches man mittelst eines Trichters das Fäßl mit gutem Weinessig auffüllet. Stecke einen Zapfen vor, und rüttle es alle Tag öfters um. Will man nach einiger Zeit Bohnen haben, mache man den Spund auf, und hole mit einem Löffel die Bohnen nach Belieben heraus.

160. Zucker-Erbsen.

Man ziehe den Erbsen die Fäden ab, wasche sie wohl, thue in ein Kasserol ein Stück Butter, und lasse selben zergehen, nehme klein gehacktes Petersilkraut und Salz sammt den Zuckererbsen, thue alles zusammen in das Kasserol und lasse es wohl bedeckt eine kleine Stunde dämpfen, schütte sodann etwas Fleischsuppe dazu, röste Mehl in Butter schön gelb, gebe ein wenig Mußkatnuß daran, und vermische es mit der Erbsenbrühe, nehme junges Hammel oder Lammfleisch, überfiede

siede das Fleisch mehr als die Hälfte, und lasse es sodann in den Zuckererbsen vollkommen fertig kochen. Man kann auch junge Hühner, oder Tauben, wenn selbe zuvor eine halbe Stunde in siedendem Wasser gelegen, darunter thun, und mitdünsten lassen.

161. Maurachen (Morcheln) zuzurichten.

Von den Maurachen nehme man behutsam die Stengeln heraus, doch so, daß die Maurachen ganz bleiben, wasche sie recht rein, daß nichts Sandiges zurück bleibe, und lasse sie in einem Seiher ablaufen. Gebe zu einem guten Teller voll Maurachen ein Stückel frischen und guten Butter, in der Grösse eines Hühnerey, lasse diesen in einem Kasserol oder Stollreine zergehen, und thue sodann die Maurachen hinein, decke es zu, und laß sie langsam dämpfen, indessen schneide Petersilkraut recht klein, rüttle die Maurachen öfters um, und nach einer halben Stunde thue eine Hand voll von dem gehackten Petersilkraut darunter, salze es, und lasse es wieder eine halbe Stunde dämpfen, sodann staube einen Eslöffel voll weisses Mehl daran, schüttle sie etliche Male um, und wenn sie wieder ein wenig gedämpft haben, so giesse ein Seid'l gute Rindsuppe hinein, reibe Mußkatnuß darunter, lasse sie noch eine kleine Viertelstunde dämpfen, und richte sie nach Belieben über in Fleischbrühe abgesottene Kalbsbrüßeln, junge Hühner, Tauben, oder Kapaunen und Aenten an, so werden die

Mau-

Maurachen und die darein kommenden Stücke noch schmackhafter. Diese Speise ist eine der beliebtesten, und ist im Geschmack den Schampions ganz gleich, wo nicht besser.

162. Sauerkraut auf französische Art.

Man dünste das Kraut wie gewöhnlich, nehme ein Stückel gesottenes, fettes, mürbes Rindfleisch, eine Leberwurst, oder Bratwürste, hacke das Rindfleisch sehr klein, streife die Würst aus den Därmern unter das Rindfleisch, und hacke alles untereinander. Schneide Petersilkraut, und Schnittling recht klein, siede ein Stückel unterwachsenen Speck, schneide davon dünne Schnitzen, brate eine grosse Bratwurst und schneide Stückeln halbfingerlang; oder nehme kleine Bratwürsteln und gesottene Schünkenschnitzen, lege in die Schüssel Butter und Gewürz, etwas von dem geschnittenen Grünen, und eine Lage Sauerkraut, etliche Schnitzen von dem Speck und gesottenen Schünken, etliche Stückeln von der Wurst; und einige geröstete Semmelschnitten, und etwas Sauerkraut, welches zuvor mit dem gehackten Fleisch und Würsten abgemischt wird, und so mache man aufeinander so viele Lagen als man will. Auf die oberste Lage von Speck, Wurststückeln u. s. w. darf nur durchsichtig Kraut gelegt werden. Alsdann röste man dreyeckig geschnittene Semmelschnitteln im Butter schön braun; wenn nun das Kraut angerichtet wird, so werden die gerösteten Semmelschnitteln um den

Ranft

Ranft herum gesteckt, mit der Spitze in die Höhe, der Ranft wird mit gebackener Leber belegt, und es ist fertig.

163. Krautkopf mit Schünken.

Man nehme zwey schöne Krautköpfe, schneide sie in der Mitte voneinander, nehme die grossen Stengeln heraus, belege eine Reine, oder Kasserol mit Speck, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, und etlichen Schünkenschnitzen, lege das Kraut hinein, daß das Ausgeschnittene in die Höhe kömmt, salze es ein wenig, und streue etwas Kümmel darauf, setze es auf die Glut lasse es langsam dünsten, bis der Speck schön bräunlich wird, giesse ein wenig Schü daran und lasse das Kraut fortdünsten, bis es recht mürbe wird; nehme eine andere Reine, lege das Kraut in die Runde schön hinein, und setze aber die Reine, worinn das Kraut gedünstet hat, wieder auf die Glut, gebe einen Kochlöffel voll Mehl daran, und lasse es noch ein wenig dünsten, giesse einen guten Schöpflöffel voll Schü darauf, und lasse es gut aufsieden, seihe die Soß durch einen Seiher auf das Kraut, besäe es wohl mit Zucker, setze es wieder auf die Glut, und lasse es so drey Viertelstunden ganz langsam fortdünsten, und richte es zum Auftragen an.

164. Fastensauerkraut.

Das Sauerkraut muß wie gewöhnlich gedünstet werden. Indessen schneide man aus einem ge-

gewässerten Häring, und aus einem Hechten kleine schmale Stückeln, salze sie, wende sie in Mehl um, und backe sie aus dem Schmalz, röste auch klein geschnittene Semmelschnitten im Schmalz, mache in ein Kasserol oder Reine Butter, Milch, Ram, und Gewürz zu recht, richte eine Lage von dem gedünsteten Kraut darauf, dann von den gebackenen Häring- und Hechten Stückeln, und etlichen gerösteten Semmelschnitzeln; hierauf wieder eine Lage Kraut, und so fahre man fort, bis es alles ist, lasse es also auf der Glut aufsieden, und bevor man es auftragen will, backe man Eyer darauf, nehme auch einen Pikelhäring, ziehe ihm die Haut ab, schneide ihn zu kleinen Stückeln, und lasse ihn im Butter dünsten, lege die Stückeln auf das Kraut zwischen die gebackenen Eyer, und so ist es fertig.

165. Erdäpfeln.

Die Erdäpfeln werden gewaschen, in gesalzenem Wasser gesotten, reinlich geschält, und in Scheiben geschnitten; dann lasse man Butter in einer Reine heiß werden, röste geschnittene Zwiebeln darein, gieb die Erdäpfeln hinein, salze, pfeffre und dünste sie, bis sie gelb werden, staube etwas Mehl daran, rühre sie um, giesse eine gute Fleischbrühe noch dazu, und lasse sie damit kochen. Oder: Putze, wasche, siede die Erdäpfeln in gesalzenem Wasser, schäle sie, und gieb in einer Schüssel; dazu gebe man in einer Schaale heißen Butter oder Senft.

166.

166. Ein Gemüs auf niederländische Art.

Man überbrenne grüne Erbsen, und gelbe Rüben, wie man sie sonst schneidet, und auch ausgelöste Krebsschweifeln, ganze Petersilwurzeln mit dem Grünen, und einem guten Theil reinen und würflicht geschnittenem Speck dazu, giesse eine gute Fleischsuppe darauf, und lasse es sieden, würze es, und brenne es ein, wenn man es anrichten will, lege man ein Stück Butter daran, und so ist es fertig.

167. Wälsche Prokuli.

Man putze die Prokuli sauber, und ziehe ihnen die Haut bey den Stengeln herab, daß die Rosen ganz bleiben, lasse sie schön weich sieden, gebe Salz dazu; wenn sie gesotten sind, lasse man's abseihen, schmiere eine Schüssel mit Butter, richte die Prokuli zierlich darauf, mache eine gutte Buttersoß darüber, lasse sie nochmal auffsieden, und sie sind fertig.

168. Gedämpftes Süsseskraut.

Man putze, und zerschneide das Kraut, wie gewöhnlich, mache in einem Kasserol ein Stück Butter heiß; thue das Kraut, nebst einer ganzen Zwiebel, ein Paar gelben Rüben, und eine zerschnittene Celleriwurzel nebst etwas Salz darein. Lasse es auf Kohlen langsam dämpfen, schüttle es öfters um, thue auch ein Stückel Schünken, halbgeräuchertes, oder frisches Schweinen-

nenfleisch, das zuvor halb abgebraten worden, in das Kraut, und lasse es so lange dämpfen, bis es ganz dunkelgelb ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten streue man ein wenig Mehl daran, lege abgesottene, oder gebratene und abgeschälte Kastanien darein, und lasse es anziehen. Dann giesse man etwas Fleischsuppe daran, daß es nur ein wenig Soß bekömmt. Ehe man es auf den Tisch trägt, muß man die Zwiebeln und Wurzeln wegnehmen.

169. Artischocken auf dem Rost.

Wenn die Artischoken noch nicht zu lind gesotten sind, so putze sie sauber. Schneide dann etliche Schalotten mit Petersil, und ein Paar kleine Zeherln Knolauch recht fein, streue sie mit Salz und Pfeffer in die Artischocken, giesse Provencer Oel oder frischen Butter hinein, lege sie auf den Rost, und lasse sie braten. Vor dem Anrichten drücke man Zitronensaft darüber.

170. Saubohnen.

Man löse die Saubohnen aus den Schaalen, nehme einen großen Hafen voll siedendes Wasser, thue die Bohnen hinein, daß sie aber recht Platz haben, lasse sie sieden, bis sie recht schön weich sind, lasse die Bohnen wohl abseihen, nehme in eine Reine ein gutes Stückel Butter lasse ihn zergehen, nach diesem nehme einen guten Theil spanischen Zwiebel, schneide alles fein zusammen, gebe es in den Butter, lasse es einen

Sud

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MÜNCHEN

Sud aufthun, und thue die Bohnen darein, gebe ein rohes Stück Schünken darunter, decke die Reine zu, und lasse es gut fortdünsten. NB. Wenn sich die Bohnen gar stark anlegen sollten, so gebe man ein klein wenig Fleischbrühe dazu, es ist aber besser, wenn man keine nimmt.

171. Eine wälsche Zuspeis.

Man nehme Kohlrabi, gelbe Rüben, grüne Fisolen, grüne Erbsen, Endivi und Wörsing (Kohl). Der Kohlrabi, die gelbe Rüben, Kohl, grüne Erbsen werden in Mark gedünstet, zuvor alles gewürfelt geschnitten, die andern Gattungen werden jedes nach seiner Art gesotten. Dann nehme man übersottenen Reiß, lasse ihn mitdünsten, gieb alles in eine Reine zusammen, säe ein wenig feines Mehl daran, und lasse es gut versieden.

172. Gefüllter Zelleri.

Der Zelleri wird, wenn er recht groß und weiß ist, geschält, unten ein Deckel geschnitten, und ausgehöhlt, das Ausgehölte klein zusammen gewieget, und in Butter mit etlichen feinen Zeleri-Blättern gedünstet. Dann mache man die Fülle, und nehme auf vier Köpfe zwey Eyer, zwey Löffel voll Milch, abgeriebene Semmelrinde, ein wenig Salz, und eine auf dem Riebeisen abgeriebene Zitronenschaale, gebe das Gedünstete darunter, und rühre es wohl durch-

durcheinander, fülle damit die ausgehölten Köpfe, lege die abgeschnittenen Deckel darauf, binde sie recht zu, und koche sie eine halbe Stunde in Fleischbrühe und Butter. Zuletzt mache man die Soß mit Semmelbröseln dichlicht, und richte sie an.

Zerschiedene Sachen auf die Gemüßer.

173. Hühner und Tauben auf Gemüßer zu backen.

Wenn das Geflügel recht reinlich geputzt und ausgewaschen ist, so zerschneide man es in Viertel, und salze es nach Belieben, dämpfe es eine halbe Stunde im zerlassenen Butter, schüttle es öfters um, lasse sie wieder erkalten. Nun mache man von Eyern, und Mehl ein wohl abgeschlagenes Teigel, wende die Viertel darinnen um, und backe sie schön lichtbraun aus dem Schmalz. Man giebt diese zu Blumenkohl, (Kariviol) Spargeln und Wörsing.

174. Gebackene Kälberfüsse auf besondere Art.

Wenn die Kälberfüsse gesotten, und nach Belieben in Stücke geschnitten sind, so mache man folgenden Teig: Nehme 2 Hände voll Mehl und rühre es mit kaltem Bier ab, thue einen

halben Vierling Provenceröl mit etwas Salz darunter, schlage das Weisse von zwey Eyern zu Schnee, rühre es auch daran und mache den Teig mit Bier so dünn, wie man ihn brauchet, wende die Stücke darinnen um und backe sie im Schmalz heraus. In diesem besonders guten Teig kann alles Geflügel, so man zu Gemüßern geben will, auch Kälberkröße, Brieseln, wenn diese zuvor gedünstet, und wieder kalt geworden, heraus gebacken werden.

175. Hirnwürsteln zu machen.

Man nehme ein ganzes Hirn, lege es in warmes Wasser, ziehe das schwarze Häutel davon ab, kreibe ein Stück Butter in einer Schüssel ab, schlage 3 Eyerdotter darein, und rühre das Hirn mit ein wenig Salz darunter; alsdann nehme Oblaten und schneide länglichte viereckigte Fleck, streiche das Abgetriebene darauf, und wickle es zusammen, wende es in Eyern um, bestreue es mit Semmelbröseln, und backe es so heraus. Man kann es auf Gemüßer, oder als eine kleine Nebenspeis geben.

176. Gebackenes Hirn.

Nachdem man die schwarze Haut von dem Hirn abgezogen, und es etwas gesalzen hat, so schneide man es in Stückeln, wende es in Eyern um, bestreue es ein wenig mit Mehl oder feinen Semmelbröseln, backe es in Schmalz, und belege das Gemüß damit.

177 Kapaunerwürsteln auf grüne Gemüßer.

Man nehme einen halben gebratenen fetten Kapaunen, und ziehe ihm die Haut ab, löse das Fleisch von den Beinern, treibe gutes reines Mark recht fein in einer Schüssel ab, weiche zwey Semmeln in Milch ein, drücke sie wieder aus, und hacke alles zusammen nicht gar zu klein, nehme vier Eyerdottern und ein Seidel Ram, Salz, Pfeffer, Muskatenblüthe, mit klein gehackten Schalotten darunter, und fülle damit reine Lämmerdärme nicht zu fest, übersiede die Würsteln in Milch, dupfe sie mit Nadeln, daß sie nicht aufspringen, nehme sie alsdann heraus, beschmiere einen Rost mit Butter, bräune sie langsam ab, beträufe sie mit Butter und Zitronensaft. Diese Würsteln kann man auf einer Assiete, oder auf das Gemüße geben. Auf eine gleiche Art kann man auch Lungenwürsteln mit übersottener Kernfette und Mark machen.

178. Gebackene Eyer auf Wienerart.

Man nehme wohlgereinigte Schampions, und Maurachen, grünen Petersil und Zwiebeln, stosse alles fein in einem Mörser, koche in süssem Ram aufgeschnittene Semmeln, lasse sie stark versieden, treibe ein Stückel Butter gut ab, gebe die ausgekühlte Semmeln darein, und treibe sie wieder recht wohl mit dem Butter ab, schlage Eyer darein, mische das Gestossene darunter, besäe es mit Semmelbröseln, salze und würze es,

es, formiere Eyer daraus, schlage Eyer ab, kehre sie darinnen um, und backe sie in heissem Schmalz schön lichtbraun heraus.

179. Bratwürsteln ohne Därme.

Hiezu wird ein halbes Pfund Schweinenfleisch recht klein gehacket, und ein zwey Finger breites Stück Speck klein gewürfelt geschnitten, solches mit einem Kochlöffel recht wohl untereinander abgerührt, dann ein wenig Wasser daran gegossen, fein geschnittene Zwiebeln oder Schalotten, Pfeffer, Ingber und Salz, auch etwas Majoran daran gerührt. Wenn also der Teig wohl abgetrieben ist, so streue man auf ein reines Nudelbrett etwas Mehl, gebe das Gehäcke darauf, und formiere zwey Fingerlange Bratwürsteln daraus. Alsdann mache man Butter oder Schmalz in einer Backpfanne heiß, und backe die Würsteln schön braun heraus.

180. Gebackene schweinene Würsteln.

Man brate die Würste wie sonst auf dem Rost, schneide sie alsdann in der Mitte von einander. Mache einen nicht gar zu dicken Teig, kehre Stückeln darinnen um, und backe sie schön braun aus heissem Butter oder Schmalz. Man kann damit den Wörsing, und das weisse Kraut belegen.

181. Bologneserwürste, auf das Gemüs zu gebrauchen.

Man nehme zu drey Vierling magern Schweinenfleisch einen Vierling Ochsenfleisch aus der innern Lende, hacke dieses durcheinander recht klein, nehme harten fetten Speck vom frischen Schweinenfleisch, und schneide ihn in kleine Würfeln, vermische ihn unter das gehackte Fleisch mit grob gestossener Muskatenblüthe, Gewürznägerln, Pfeffer und Salz, stopfe davon gute frische Rinderdärme, so fest als es seyn kann, vor dem Zubinden klopfe sie mit der Hand, daß keine Luft darinnen bleibet, binde sie hernach gut zu, und hänge sie an ein Ort, wo viele Luft, und wenig Rauch ist, lasse sie 3 Wochen hangen, dann nehme sie herab, und bestreiche sie mit reinem Provenceroel, lege sie alsdann zwölf gute Stunden in eine Presse, hänge sie wieder an ihr altes Ort, lasse sie wieder 3 Wochen hangen, nehme sie herunter und bestreiche sie abermal mit gesagtem Oel; jetzt hänge sie an ein Ort, wo etwas mehr Rauch ist, nach 3 Wochen nehme sie ab, und hänge sie in die Luft, und wenn sie ganz trocken sind, so dauern sie bis 3 Jahre. Diese geschmackvollen Würste kann man aufgeschnitten zu mehrern Gemüßern geben, auch so nach Belieben aufsetzen.

182. Italiänische Würste.

Man hacke drey Pfund gutes Ochsenfleisch, fünf Pfund Schweinfleisch fünfzehn Loth Salz und zwey Loth gröblich gestossenen Pfeffer; zwey Pfund Speck schneider man würflicht darunter, und so vermische alles recht wohl, und fülle gute frische Rinderdärme damit. Diese Würste müssen am Ofen getrocknet, und nicht in den Rauch gehangen werden.

183. Nierenschnitten.

Man hacke Kalbsnieren und ein viertel Pfund Nierenfette ganz klein untereinder, thue eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, drey Eyer, Muskatenblüthe, Rosinen, Salz, und etwas Ram daran, vermische es durcheinander, und streiche es auf Semmelschnitten. Schmiere eine Tortenpfanne mit Butter, lege die Nierenschnitten hinein, bestreiche sie mit abgeschlagenen Eyern, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie im Ofen. Man kann damit das Gemüs garniren, oder nach Belieben, als eine Nebenspeise geben.

184. Fasten-Fischwürste.

Man nehme das Fleisch von Hechten und Karpfen, reinige es wohl von Gräten, und schneide es von der Haut los, sodann muß alles mit einem Schneidmesser klein geschnitten werden, nehme eine im süssen Ram geweichte Semmel

mel, drücke sie nicht zu sehr aus, schneide ein gutes Stück Butter darunter, nehme 3 Eyer, Majoran, Basilikum, Pfeffer und Salz, ein wenig Muskatblüthe, dieß alles menge man auf einem reinen Brett wohl untereinander, fülle es in Därme, brate sie in einer Amuletpfanne schön bräunlicht ab, und gebe sie zum Gemüse, oder als eine Nebenspeise.

185. Gansleber zu backen.

Man schneide die Gansleber scheibenweis, salze sie ein wenig, und bestreue sie mit Pfeffer und Ingber, lasse sie eine Weile liegen. Mache reinen Butter- oder Gänsfette heiß, bestreue die Stücke mit etwas Mehl, und backe sie braun heraus.

186. Gebackene Kälberohren.

Wenn diese rein geputzt sind, siede man sie im Wasser und Wein, gebe Zwiebeln, Zitronen, Lorbeerblätter, Salz, ganzen Pfeffer, Ingber, Muskatenblüthe und Nägerln dazu, lasse sie kochen, bis sie weich sind, thue sie endlich heraus, trockne sie wohl ab, bestreue sie mit ein ein wenig Mehl und backe sie schön braunlicht. Mit den Schweinsohren mache man das Nämliche, nur mit dem Unterschied, daß diese voneinander geschnitten werden müssen, weil sie grösser sind. Mit diesem Gebackenen kann man die Gemüser nach Belieben belegen.

187. Biber = Bratwürste.

Man putze den Schweif vom Biber, siede ihn weich und schneide ihn zu kleinen gewürfelten Stückeln, nehme auch das Blut, weiche ein oder zwey Semmeln in Ram ein, schneide einen Zwiebel sehr klein, und lasse ihn im Butter anlaufen, gebe Gewürz, Majoran, Butter und Salz dazu, und fülle mit diesem allen wohl abgemischt die Gedärme des Bibers, welche aber zuvor sehr rein müssen geputzet werden, übersiede sie ein wenig, dann brate sie, und nehme sie zum Gebrauch.

188. Faschwürste.

Man nehme ein Stück Kalbfleisch, fünf Loth Mark, grünen Petersil, Schalotten, von drey Eyern ein Eingerührtes, gebe alles dieses in einem Mörser mit drey Eyerdottern und zwey ganzen Eyern, stosse es recht fein zusammen, bestreiche grosse Oblattenblätter mit Eyern, fülle das Gestossene darein, und mache ordentliche Würste, kehre sie in abgeschlagenen Eyern um, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie aus dem Schmalz.

189. Bafößen von Karpfenmilch.

Man überbrenne die Karpfenmilch im Salzwasser, mache ein Eingerührtes von Eyern, und hacke die Karpfenmilch darunter, gebe klein geschnittenes Petersilkraut, Salz, Pfeffer und

Mus=

Muskatenblüthe dazu, und rühre Eyerdottern darunter, mische alles wohl untereinander, schneide Semmelschnitten in die Runde, streiche das Abgemischte darauf, bedecke es mit einem andern Schnittel, wende es in abgeschlagenen Eyern um, und hacke sie aus heissem Schmalz. Oder man lege es auf eine blecherne Schüssel, thue Butter und Obers daran, stelle es auf ein Kohlfeuer, gebe obenauf auch Glut, nnd so lasse es aufsieden.

190 Kälberne und schweinerne kleine Karbonadeln.

Wenn sie gehörig zugerichtet, geklopft, gesalzen und gepfeffert sind, so lasse man sie eine halbe Stunde stehen, mache in einer Pfanne Butter heiß, lasse sie auf beyden Seiten braun braten, und garniere das Gemüse damit.

191. Bratwürsteln von Netz.

Man backe ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, nehme Semmelbröseln, weiche sie in Milch ein, drücke sie wieder fest aus, und thue sie zum Fleisch, gebe fein geschnittenen Zwiebel, ein wenig Zitronenschaalen, Majoran und Peterstl dazu, hacke alles recht fein nochmal untereinander, rühre es mit zwey Eyern, Salz, Gewürz, und einem Stückel zerschlagenen Butter ab. Schneide von einem sauber gewaschenen Kalbsnetze zwey Finger lange, und zwey Finger breite

Stücke,

Stücke, lege die Fülle hinein, schlage sie in Gestalt einer Bratwurst zusammen, und brate sie in Butter schön braun, und es ist fertig.

192. Krebswürste.

Man nehme vier und zwanzig Krebsen, siede sie ohne Salz, löse sie aus, stosse die Schaalen, mache einen Krebsbutter. Die ausgelösten Krebsen werden klein gehackt, zwey Semmeln in Milch geweicht, ein Viertelpfund abgezogene und gestossene Mandeln, Mark, oder Butter, alles zusammen in eine Schüssel gethan, vier Eyer daran geschlagen, klein geschnittenen Peterfil, Gewürze und Salz darunter gemischt, rein gewaschene Därme damit gefüllt. Nun lasse man Schmalz in einer Pfanne wohl warm werden, röste sie ganz Langsam heraus. Man muß aber die Würste nicht gar zu fest anfüllen, sonst zerspringen sie im Rösten; mit diesen Würsten kann man die Schüssel garnieren.

193. Würste vom Lachs.

Man schneide von drey Pfunden geräucherten Lachs das Fleisch recht klein, nehme für zwey Kreuzer Semmelbröseln, giesse eine halbe Maß Wein darauf, lasse einen mit Nägerln und Rockenbohl gespickten Zwiebel im Provencenöl anlaufen, schneide ihn recht klein, gebe Majoran und etwelche klein geschnittene Zeherln Knoblauch dazu, hacke ein Viertelpfund gewaschene und

aus-

ausgegrätete Sardellen, für zwey Kreuzer Kappern, Zitronenschaalen, Schalotten, Basilikum, Fenchel, Thimian recht fein untereinander, mische alles recht wohl ab, fülle die Schweinsdärme nicht zu fest, übersiede sie im Wasser, und brate sie hernach mit Butter auf dem Rost.

194. Lionerwürsteln.

Man nehme von einem Frischling das Fleisch, welches am Hals nahe am Kopf ist, wie auch den hintern Theil der Zunge, so auch die Augen, doch muß daraus der schwarze Stern genommen werden, schneide alles klein untereinander, nehme ein wenig Schalotten, Rockenbohl, klein gestossenen Salbey, stosse alles in einem Mörser recht fein, mische etwas Milch darunter, pfeffere und salze es, und fülle kleine Schweindärme ein, mache Finger lange Würsteln, binde sie auf beyden Seiten zu, lege sie auf mit Butter bestrichenes Papier, brate sie langsam, besäe sie mit durchgesähten schwarzen Brodbröseln unter dem Braten, so sind sie fertig.

195. Karthäuserwürsteln.

Man nehme zwey Karpfen, steche sie und fange das Blut auf, ziehe ihnen die Haut ganz ab, löse das Fleisch von den Gräten los, nehme auch etwas Fleisch von einem Hechten, dazu etliche Schalotten, Perterfil, Basilikum, Thimian und etwas Butter; schneide alles fein zu-

sam-

sammen, die Karpfenmilchner aber recht klein gewürfelt, mische es unter das Andere, salze und pfeffre es gut und formire hernach Würsteln daraus, kehre es in Eyern um, bestreue es mit Semmelbröseln, und backe sie aus frischem Butter. Oder: man fülle den gemachten Fasch in die Gedärme, mache Wasser mit Salz und Lorbeerblättern siedend, und lege die Würsteln hinein, lasse sie nur einen Sud aufthun, nehme sie heraus, wenn es Zeit ist, brate sie in Butter langsam in einer flachen Pfanne, und so gebe man sie auf das Gemüs.

196. Netzelwurst.

Man nehme ein überbratenes lämmernes Beischl, Hühner- Gänse- Aenten- und Spanferkellebern, was man haben kann, schabe sie unter das Beischel, auch anderes Gebratenes von übrig gebliebenem Geflügl, von Lämmern oder Kalbfleisch, was man bey Handen hat, eine in Milch eingeweichte Semmel, ein Eingerührtes von zwey Eyern, ein Stückel überbratene Kernfette, salze, würze und pfeffre es, und wiege alles so klein, wie möglich, gebe etwelche übersottene Magaroni darunter, ein Paar Löffel voll Obers und ein ganzes Ey, mache den Fasch recht durcheinander, nehme ein sauber gewaschenes Netz, streiche die Masse von dem Fasch darauf, mache eine Wurst, und verbinde sie mit Bindfaden. Nun nehme man Butter in eine

Reine,

Reine, lege die Wurst hinein, und brate sie auf einem gelinden Kohlfeuer.

197. Westphälische Würste.

Man nehme sechs Pfund Rindfleisch, zwey Pfund Rindernierenfette, das Rindfleisch koche, die Nierenfette lasse nur überwallen, hacke beydes so klein, wie möglich, dann nehme für drey Kreuzer Semmeln, weiche sie in Fleischbrüh, drücke sie wieder aus, gebe Salz, Pfeffer, Nägerln, abgeriebenes Wurstkraut dazu, mische alles recht wohl untereinander, fülle sie in reine Rinderdärme, lasse die Würste etwas überkochen, und räuchere sie braunlicht. Gebe sie zu Gemüsern, stecke sie in Kohl, oder mache sie in Butter warm. Sie halten sich aber nicht zu lange, und müssen bald verbraucht werden.

198. Gebackene Brieseln.

Man wasche etwelche Brieseln, recht sauber, siede sie im gesalzenem Wasser nicht gar zu weich. Schneide alsdann schöne runde Blätteln daraus, wende sie im gebrühren Teig um, und backe sie aus nicht gar zu heissem Schmalz schön braun heraus.

199. Gebackener Blumenkohl (Karviol).

Wenn der Kariviol ordentlich geputzt, und rein gewaschen ist, schneide man ihn in kleine Stückeln, brühe sie im siedenden Salzwasser

nicht

nicht gar zu weich. Dann mache man einen Teig von einem guten Löffel voll Mehl zwey Eyern, Salz, und ein wenig Milch, kehre den Karviol darinnen um, und backe ihn aus nicht gar zu heißem Schmalz schön lichtbraun heraus.

200. Kalbsleber gebacken.

Die Kalbsleber wird abgehäutet, gewaschen, und zu Fingersdicken Stückeln geschnitten, dann etliche Stunden in Milch geleget. Hierauf läßt man in einer Pfanne Butter heiß werden; nimmt die Leber aus der Milch heraus, trocknet sie mit einem reinen Tuch ein wenig ab, giebt Pfeffer und Salz darauf, bestreuet sie mit Mehl, oder Semmelbröseln, und läßt sie im heissen Butter auf allen Seiten schnell braun werden. Man kann sie auf Wörsing, oder auch auf weisses Kraut gebrauchen.

201. Gebackene Kücheln.

Das Weisse von zwey Eyern wird zu Schaum geschlagen, und damit eine Hand voll Mehl angemacht, solches mit siedender Milch angebrühet; Salz und gestossene Muskatenblüthe darein gethan, in einer Pfanne Schmalz siedend heiß gemacht, den Teig Löffel voll weis, wie runde Kücheln darein gelegt, und auf beyden Seiten schön braun gebacken.

202. Kücheln auf eine andere Art.

Es wird für einen halben Kreuzer Semmel in Milch recht durchgeweicht, ausgedrücket, dann nebst fein geschnittenen Schalotten mit einem Stück Butter gedämpft, unter dem Dämpfen ein Ey daran geschlagen, untereinander gerührt, und noch ein wenig mitgedämpft. Nun hacke oder wiege man von einem Braten ein Stück recht fein, rühre es mit 2 Eyern an das Gedämpfte, Salz und Muskatenblüthe dazu gethan, alles untereinander wohl abgemischet, und eben auf die Weise wie die vorhergehenden Kücheln herausgebacken.

203. Kücheln von einer Gansleber.

Wenn es eine große Gansleber ist, schneide man für einen Kreutzer Semmel ganz klein gewürfelt, und feuchte es mit gutter Milch an. Indessen schneide man die Gansleber eben so klein gewürfelt, dämpfe hernach mit einem Stückel Butter eine auf das feinste geschnittene und gehackte Zwiebel. Ist das Brod genug durchgeweicht, so rühre man es mit der Gansleber und mit Eyern wohl untereinander ab; man muß es aber nicht zu dünne machen, jetzt giebt man Salz und ein wenig gestoffene Nägerln darunter, und backt sie, wie oben vorgeschrieben worden.

204. Gebackene Karbonadeln.

Diese werden schön rund geschnitten, mit einem nicht zu scharfen Messer recht auf beyden

Seiten geklopfet, dann werden sie mit Salz und Pfeffer bestreuet, nnd warmer Butter darüber gegossen, so bleiben sie eine Weile liegen; dann schlage man etliche Eyer ab, bestreue die Karbonadeln entweders mit ein wenig Mehl, oder mit fein geriebener Semmelrinde, kehre sie in den Eyern um, und backe sie schön hellbraun aus heissem Schmalz.

Vierter Abschnitt.

Allerhand Pasteten.

205. Der dazu gehörige Butterteig.

Wenn man guten Pasteten- oder Butterteig machen will, so muß man zuerst darauf sehen, daß man trocknes und weisses Mehl bekomme: es darf nicht feucht noch knollicht seyn. Sohin nehme man ein Pfund Mehl auf das Nudelbrett, ein Paar Messerspitzen voll Salz, ein Ey und ein wenig Wasser, einen Eßlöffel voll Brantwein und eines halben Hühnereys grosses Stückel Butter, zerschneide dieses aber klein darunter, rühre es untereinander, würke den Teig zu einem Laib, bis er so ist, daß, wenn er gedrückt wird, der Teig wieder aufgeht; jetzt lasse man ihn eine Stunde ruhen, alsdann nehme man den Nudelwalger und walge ihn aus, nehme ein Pfund Butter, schneide es in Stückeln, und

knette ihn im frischen Wasser recht ab, nehme einen grossen runden Deckel, lege ein sauberes nasses Tuch darauf und auf das Tuch den Butter, und decke ihn mit dem übrigen Tuch zu, so knette man den Butter zwischen dem nassen Tuch ab, und ihn walge mit dem Walger einen halben Finger dick aus; trockne den Walger ab, und walge den Teig noch so groß aus, als der Butter ist, lege den Butter auf den Teig, und bedecke ihn mit den vorstechendem Theile des Teiges, und so walge man den Teig abermal aus, (gebe aber wohl acht, daß der Teig kein Loch bekommt) auf diese Art wird er vier Male ausgebalget, einmal von der Rechten zur Linken, und von der Linken zur Rechten übergeschlagen, bis er anallen vier Theilen eingeschlagen ist; sodann lasse man den Teig eine Stunde ausruhen. Jetzt walge man den Teig einen starken Messerrückendick aus, lege ihn auf die Pastetenschüssel, und schneide ihn etwas grösser als die Schüssel ist, ab, bestreiche den Teig, der über die Schüssel hinunter geht, mit einem abgeschlagenen Ey, und lege in die Schüssel ein Serviet in Form einer Kugel, unten etwas breiter, als oben. Nun lege man den abgeschnittenen Teig wieder zusammen, und walge ihn aus, schneide aus diesem einen Ring, und aus dem übrigen eine grössere Platte, als die untere ist, lege diese Platte über das zusammen geballte Serviet, verbinde den obern mit dem untern Theil und drücke mit den zwey Vorderfingern den Teig von oben und unten zusammen,

daß es ein Stück zu seyn scheint; aus dem Ring schneide Streifen, und garniere nach Belieben die Pastete, bestreiche sie mit Eyer, mache oben einen Schnitt in die Runde, welcher mit den Eyern nicht bestrichen werden darf; um den Deckel der Pastete zu formiren, mache man von dem Teig eine Rose, oder was man will, darauf, garniere den Deckel mit Zierathen vom Teig, und so bringe man die Pastete in den Ofen, oder in die Torten-Pfanne. Ist sie fertig und schön gebacken, schneide man den Deckel in der Runde weg, nehme das Serviet langsam heraus, und fülle die Pastete mit den folgenden gemischten Speisen.

206. Fleischpasteten-Fülle.

Man nehme drey Hühner und zwey lämmerne Brieseln, die Hühner in vier Theile, die Brieseln zu Stückeln geschnitten, und dünste sie im Butter. Wenn sie fertig sind, staube man drey Löffel voll Mehl daran, gebe ein und einen halben Schöpflöffel voll Rindsuppe dazu, und lasse es aufkochen, gebe Mußkatblüthe, Safran und ein wenig Zitronensaft daran, dünste Petersil, Schampions, Maurachen, Spargeln oder grüne Erbsen, in Salzwasser übersottene und ausgelöste Krebsen im Butter, rühre die Soß mit drey Eyerdottern ab, lasse es ein klein wenig noch aufsieden, und gebe es in die Pastete.

An Fasttagen aber nehme man in Salzwasser abgesottene Hechten, in Stücke geschnitten, gesot-

gesottene und ausgelöste Krebsen, grüne Erbsen, Schampions und Maurachen, mache die oben angegebene Soß darüber; man kann auch in der Soß ausgegrätete Sardellen, klein zerstossen, verkochen lassen.

207. Eine besonders gute saure Pastete.

Man nehme in eine Schüssel zwey Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, schneide den Butter zu kleinen Stückeln darunter, und arbeite ihn mit den Händen recht im Mehl ab, schlage vier ganze Eyer darein, gebe zwey Löffel voll Obers und vier Löffel voll Wein dazu, mache den Teig mit einem frischen Wasser an, wie einen Strudelteig, walge ihn einen halben Fingerdick aus, schlage ihn zweymal dreyfach, und zweymal vierfach, als wie man den Butterteig macht, ab, und lasse ihn rasten. Indessen nehme sechs sauber geputzte Tauben, schneide sie in sechs Stücke, salze sie ein, gebe in eine Reine halb Essig, halb Wasser, Lorbeerblätter, Roßmarin, Kuttelkraut, Zwiebeln und Gewürz, lasse die Tauben darinnen dämpfen, und wenn sie fertig, auskühlen. Alsdann weiche man schwarzes Brod in die Brühe, worinnen die Tauben gedünstet, und nehme die Tauben heraus, mache eine dicke Soß von Sardellen, Kappern und Zwiebeln, nebst gutem Gewürz, über die Tauben, mache die Pastete nach Belieben fertig, lege die Tauben ordentlich darein, gebe die Soß

darüber, mache den Deckel über die Pastete und backe sie schön im Ofen.

208. Kostbare Pastete von Feldhünern (Rebhünern.)

Sollte die Pastete ziemlich groß werden, so nehme man sechs Feldhühner, putze sie sauber, schneide ihnen die Köpfe und die Füsse ab, nachdem selbe ausgenommen und ausgewaschen worden, salze man sie ein, und durchziehe die Brust mit etlichen Speckschnitzen, lege sie in ein enges Geschirr, gebe Provenceröl, gehackte Schalotten, und den Saft von zwey Zitronen darüber, wende sie darinn recht um, und lasse sie so einige Stunden stehen. Dieß heißt mariniren; dann nehme man ein und ein halbes Pfund Kalbfleisch, schabe es von allen Fasern und Adern los, hacke es mit zwölf Stück Schalotten, so fein als möglich, nehme einen starken Löffel voll Kappern, acht Stück Sardellen, etwas Petersilgrün, frische Truffeln und Schampions, wenn man die beyden letzten Stücke haben kann, hacke alles klein zusammen, mache ein Eingerührtes von etlichen Eyern, nehme das fein gehackte Fleisch und alles Uebrige mit etwas Salz, guter Fleischbrühe zwey grossen Löffel voll Gelli, rühre alles gut untereinander, ist dieser Fasch fertig, so nehme man sechs Pfund ordinär Weizenmehl auf ein Nudelbret, mache mit kochendem Wasser einen steifen Teig daraus, formire eine Pastete rund oder oval, streiche den Boden der Pastete Finger-

hoch

hoch mit dem gemachten Fasch aus, lege die Feldhühner (Rebhühner) enge nebeneinander hinein, daß die Brust obenauf kömmt, schütte die Soß von dem Provenceröl, worinnen sie marinirt, auch dazu, dann den übrigen Fasch darauf. Man kann auch, vor der Fasch darauf kommt, Trüffeln und Schampions auf die Feldhühner legen. Auf den Fasch lege man dicht herum rohe Schinken und Schinkenspeck in feinen Schnitzen, der Deckel von der Pastete muß oben ein Loch haben, damit sie Luft hat, garniere und verziere sie mit in Model abgedrückten Blumen und Bändern von Teig, bestreiche sie ganz mit abgeschlagenen Eyern, lasse sie zwey bis drey Stunden im heissen Ofen backen, nachdem die Feldhühner jung oder alt sind. Ist sie nun fertig, so nehme man die Schinken- und Speckschnitzen heraus, gebe eine gute Trüffelsoß, oder eine andere gute hiezu taugliche hinein. Will man sie aber kalt haben, so gebe man Statt der Soß, eine gute Konsumee hinein, lasse sie ganz kalt werden, bedecke sie mit Konsumee bis sie voll ist, und gebe sie ohne Deckel.

209. Fleckelpastete.

Man siede ein gesalzenes Stück Fleich, hackt solches klein, mache einen Teig mit 2 Eyern, walge viereckigte Fleckeln daraus, brühe solche im Wasser ab, nehme ein Kasserol, thue das Fleisch und die Fleckeln hinein, gebe 6 Eyer, ein halbes Seidel sauren Ram, eine Kafeeschaale voll süßen

Raw, und für einen Pfenning Semmelbröseln dazu, rühre alles unter einander, bestreiche eine Reif schüssel mit Butter, schütte es darein, und backe es im Rohr.

210. Eine Faschpastete mit dem Lachs zuzurichten.

Man salze einen in Stücke geschnittenen Lachs, dünste die Stücke in Butter, gebe etwas Muskatblüthe, Roßmarin, Kuttelkraut und Lorbeerblätter dazu, lasse alles wohl ausdünsten. Jetzt nehme man junge Nesttauben, die noch keine Federn haben, putze sie rein und überdünste sie ebenfalls, richte sie auf eine Schüssel, zwischen ihnen aber lege man allezeit ein Stück Lachs, und giesse ein wenig Brühe darüber. Nun mache man einen Fleischfasch, schneide ein gutes Pfund kälbernes Fleisch wie auch ein halbes Pfund rindernes gewürfelt, lasse alles überdünsten, und wiege es alsdann klein zusammen, gebe ein Stück eingeweichte Semmel dazu, wie auch ein Eingerührtes von zwey Eyern, stosse alles in einem Mörser zu einem Fasch, gebe ein ganzes Ey, und zwey Eyerdotter darunter; ist es recht fein gestossen, so thue es in eine Schüssel, treibe es gut ab, salze und würze es. Nun mache man um die Tauben und den Lachs einen drey Fingerhohen Kranz von dem Fasch herum, streiche ihn in die Höhe, so daß oben eine genugsame Oeffnung bleibet, setze es in den Ofen, oder in die Tortenpfanne, und backe es, nehme wohlgewaschene

waschene Kartoffeln, schäle sie, siede die Schalen in der Suppe, die Kartoffeln selbst aber schneide zu Blatteln, thue sie in eine Reine, gebe ein in Megl durchwürzten Butter dazu, richte ihn Stückelweis auf die Kartoffeln, seihe die Suppe von den Schälen darauf, lasse dieses nur einen kleinen Sud aufthun, nehme Austern, löse sie aus, behalte den Saft davon zurück, lege die Austern in zerlassenen Butter, staube ein wenig Mehl daran, lasse sie ein wenig anlaufen, schütte die Soß von den Austern mit dem Saft von einer Zitrone daran, gebe die Austern unter die Kartoffeln, etwas Muskatblüthe dazu, richte dieses alles in die Faschpastete über den Lachs und die Tauben an. Will man keinen Fasch von Fleisch machen, so nehme man Hechten, und lasse auch die Tauben weg.

211. Eine kleine Pasteto von einer Gansleber.

Trockne die Gansleber mit einem Tuch ab, lege in ein Kasserol ein Stück Butter, Zitronenschaalen, Muskatblüthe, und weissen Pfeffer, und die Leber darauf, setze es auf Kohlfeuer, lasse es eine gute Weile dünsten, daß viel Brühe daran bleibet. Dann nehme man sie wieder vom Feuer, seihe die Brühe herab, in ein anderes Geschirr und stelle sie bey Seite, mache von einem mürben Teig eine kleine Pastete, dessen Deckel aber oben ein Loch haben muß, so groß als die Gansleber ist, stelle sie auf eine blecherne

Schüssel, oder in eine Tortenpfanne, auf dem Boden der Pastete lege Butter, Muskatenblüthe, Zitronenschaalen, etwas unterwachsene Speckschnitzen, Austern und darauf die Leber, giesse etwas Wein in die Pastete, und setze sie in den Backofen. Indessen setze man die Beyseitsgesetzte Brühe auf das Kohlfeuer, lasse sie aufkochen, und sprudle drey Eyerdottern daran; ist die Pastete fertig, so giesse man durch einen Trachter die Brühe oben am Deckel hinein, rüttle sie ein wenig um, und gebe sie so zugemacht auf den Tisch.

212. Ausgelöste Indianpastete.

Man nehme einen Indian, putze ihn sauber, mache ihn auf, wasche ihn rein aus, klopfe ihn ein wenig, und lege ihn in eine gute Beitz, lasse ihn zwey bis drey Tage darinn liegen, die Beitz muß aber zuvor stark gesotten werden, und wieder abkühlen. Alsdann nehme man den Indian auf ein Bret, schneide die Haut auf dem Rücken auf, löse das Rückgrad und Brustbein schön und ordentlich heraus, Flügeln, Brustfleisch und der Hals mit allem Uebrigen bleiben dabey, salze ihn recht ein, würze ihn mit zerschiedenem Gewürz, die Füsse werden weggeschnitten, und schlage sodann die Haut über den Rücken wieder zusammen, und gieb dem Indian seine Form wieder, dann spicke ihn auf der Brust, und lege ihn bey Seite. Indessen mache man folgenden Fasch: Nehme gute Rindfette, ein Viertelpfund guten

Speck,

Speck, die Zwiebeln, so in der Beiz waren, vier ausgegrätete Sardellen, für vier Kreuzer Kappern, die Leber von dem Indian, hacke alles recht klein untereinander. Nehme ein Stückel Butter in eine Reine, röste das Gehackte darinnen, gebe eine Hand voll Semmelbröseln dazu, mache den Teig zu der Pastete, und nehme drey Pfund schönes Mehl auf das Nudelbrett, zerdrücke ein halbes Pfund Schmalz darein, theile das Mehl in der Mitte von einander, schlage vier Eyer daran, salze es, und mache den Teig mit Wein und Wasser an, in der Dicke wie ein Strudelteig, der nicht gar zu fest ist, mache zwey Theile daraus, wirke jeden Theil schön glatt ab, walge jeden zu einem Flecken, der zum Boden gehört, muß Finger dick seyn, der andere etwas dünner. Dann lege man den dickern auf ein starres Papier, streiche den halben Theil von dem Gerösteten darauf, lege Butter, Gewürz, und klein geschnittene Zitronenschaalen dazu, und dann den Indian schön in die Mitte, mache von dem Teig ein kleines Würstel, in der Form, wie der Indian ist, belege den Indian sodann mit dem übrigen Gerösteten, und streue Kappern darüber, mache die Pastete vollkommen fertig, verziere sie recht schön, bestreiche alles mit abgeschlagenen Eyern, und backe sie im Ofen. Dann gebe man eine Soß mit Austern und Müscherln darein, und so ist sie fertig.

213. Butterpastete von Schildkröten.

Man nehme eine Pastete vom Butterteig, backe sie leer mit einem Serviet ausgefüllt, und mache folgendes Schildkröten-Ragout darein: den Schildkröten hacke man Kopf, Füsse und Schweif ab, werfe sie ins Wasser, und lasse sie ausbluten; alsdann übersiede sie, und lege sie in Erbsenwasser, daß die Haut weich wird, und man sie abziehen kann, schneide sie regelmäßig in Stückeln. Den Magen, die Leber und die Galle kann man wegthun, auf die Galle aber muß man besonders Acht haben, daß sie nicht zerreißt. Nun mache man ein Ragout von Kariol, Spargeln, grünen Erbsen, Schampions, Krebsknöderln, und gebe die Stückeln von den Schildkröten dazu. Ist alles dieses fertig, so fülle es in die gebackene Pastete, und sie ist fertig.

214. Mürbe Pastete.

Man nehme ein Pfund feines Mehl, schneide ein halbes Pfund guten Butter darunter, arbeite es mit der Hand recht ab, und salze es, schlage in einen Hafen zwey ganze Eyer, drey Kochlöffel voll guten Ram, sechs Eßlöffel voll Wein, und vier Löffel voll Wasser, mache den Teig mit diesem an, wenn es alles wohl abgesprudelt ist, arbeite ihn gut, und lasse ihn sodann ruhen. Dann walge man ihn recht dünne aus, schlage ihn auf zwey Theile zusammen, schneide ihn in der Mitte über quer von einander,

der, walge einen Theil aus, lege ihn auf eine Reifschüssel, schmiere ihn in der Runde herum mit einem abgeschlagenen Ey, walge den andern Theil auch aus, schneide ein fingerbreites Streifel, lege es auf das Geschmierte, mache einen Fasch von einem kälbernen mit Zwiebeln und Speck gedünsteten Schnitzeln, nehme drey ausgelöste Sardellen, Zitronenschaalen, Kappern, alles klein zusammen geschnitten, den Boden mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, gebe auf den Teig am Rand die Hälfte vom Fasch hinein, streiche es schön auseinander, lege gedünstete Tauben, oder was beliebt darein, den andern Fasch gebe darüber. Jetzt mache man die Pastete vollkommen fertig, ziere sie schön aus, bestreiche sie über und über mit abgerührten Eyern, und lasse sie eine starke Stunde in der geheitzten Tortenpfanne backen. Ist sie fertig, so gebe man eine gute Soß darein, und trage sie auf.

215. Ein aufgeloffenes Pastetel.

Man nehme Krebs- oder auch andern Butter, treibe solchen mit sechs Eyern schön ab, gebe ein schönes Mehl darein, daß der Teig nicht gar zu fest wird, wie die abgetriebenen Nockerln, er muß ein wenig rinnen; schneide von einem kläbernen Brätl, oder gebratenem Geflügel ein Brät ganz klein, salze es, reibe ein wenig Muskatnuß daran, schmiere die Reifschüssel mit Butter, lege ein wenig Teig auf den Boden, dann gedämpfte Hühner, oder Tauben darein, einen an-

andern Teig darauf und backe es im Rohr heraus.

216. Mürber Butterteig.

Zu einem halben Pfund Mehl wird ein halbes Pfund Butter ganz klein geschnitten, nun nehme man ein mitters Glas Wein und 2 Eyerdottern, wirke alles recht untereinander. Der Teig wird auf dem Brett so lange gewalget und übereinander geschlagen, bis man sieht, daß der Butter das Mehl angenommen hat.

NB. Dieser Teig kann zu Torten und Pasteten genommen werden.

217. Pasteten mit Fasanen.

Man nehme alles Fleisch von einem Fasane, und von einem Kapaunen, nebst einem Stück von einem guten Kalbsschlegel, hacke alles mit gekochten Schunken und rohem Speck zusammen, nehme kälberne Brieseln, Petersil, Schalotten, Champions, würze es mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen, feinen Kräutern, mache die Pastete mit 2 Böden und hacke sie so heraus, vor dem Anrichten nehme man die überflüssige Fette ab, und gebe sie warm.

218. Besonders geschmackvolle Pastete.

Man nehme Karpfen- und Aalfleisch, Artischockenböden, Champions, Karpfenmilchner, Krebsfleisch aus den Scheeren und Schwänzen, guten Butter, Salz, Pfeffer, Nägerln und

Fisch-

Fischwürste, backe die Pastete mit dieser Fülle im Ofen, und schütte eine weiße Soß mit Zitronensaft daran.

219. Deutsche Pastete.

Man schneide ein junges Lamm in sechs Theile, spicke diese mit mittelmäßigem Speck, würze das Fleisch mit Salz, Nägerln, gestossenem Speck, Lorbeerblättern, kleinen Zwiebeln, und andern guten Kräutern, gebe die Pastete so mit allem ungekocht in den Ofen, und lasse sie drey Stunden backen. Indessen passire man Austern in einem Kasserol mit zerlassenem Speck, geröstetem Mehl, Kappern, Zitronensaft, Schampions und etwas Brühe von einem Schöpsenbraten, Dieses alles wohl gewürzt, und recht zugerichtet, schütte man alsdann ein Viertelstunde vor dem Anrichten in die Pastete.

220. Aentenpastete.

Man schlage einer guten, fetten Aente die Brust ein, und spicke sie mit feinem Speck, richte sie in eine aufgesetzte Pastete, fülle sie mit Schampions, Trüffeln, Gäns- oder anderen guten Lebern, mit einem Stücke grüner Zitrone, Salz, Pfeffer, Nägerln, gestossenem Speck, lege Lorbeerblätter darauf, lasse sie zwey Stunden backen, und vor dem Anrichten drucke man den Saft von Schalotten und einer Pomeranze hinein, und so ist sie fertig.

221. Fleischpastete.

Man nehme ein Stück Lungenbraten, Ochsenschweif, geputzte Tauben, oder junge Hühner, lege alles in eine Stollreine, gebe etwas Kalbfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblätter und Kuttelkraut dazu, giesse Weineſſig darauf, und lasse es so dünsten. Dann schneide man das Kalbfleisch, ein wenig Zwiebeln, ein Stückel Knoblauch, ein Stückel Speck, ein wenig Mark, Sardellen, Kappern, Zitronenschaalen recht fein zusammen, Milchram, Salz, gestossene Nägerln, und gutes Gewürz daran, richte alles in die Pastete nach Ordnung, das Geschnittene aber unten und oben die Hälfte, backe sie schön heraus, mache eine Soß von der übrig gebliebenen Brühe, und vor dem Anrichten gebe sie in die Pastete.

222. Erdäpfelpastetein.

Man nehme in eine Reine ein Stück Butter, lasse ihn zergehen, gebe ein Seidel grüne Erbsen darein, lasse sie schön weich dünsten, hernach gebe man würflich geschnittene Schampions dazu, siede einen Obergaumen recht schön weich, schneide ihn gewürfelt, thue ihn unter die Erbsen und Schampions, schneide zwölf übersottene kümmerne Brieseln darunter, salze es, und dünste es recht gut, gieb ein wenig Muskatblüthe daran, stelle es vom Feuer und lasse es auskühlen. Dann schlage man zwey Eyerdotter darein, rühre es gut um, und lasse es stehen. Setze in

ei=

einem Hafen Erdäpfeln zu, lasse sie sieden wie ein weiches Ey, seihe sie ab, ziehe ihnen die Haut ab, und schabe die Erdäpfeln mit einem Messer auf einem Schneidbrett, gebe für einen halben Kreuzer in Wasser geweichte Semmelschmollen darunter, schneide es recht fein zusammen, treibe ein Viertelpfund Butter in einem Weidling recht fein ab, gebe das Geschnittene hinein, rühre es gut ab, schlage vier Eyer und einen Dotter darein, verrühre es wohl; dann belege die Hascheeschüsserln, mit Butterteig, der Teig muß aber etwas grösser, als die Schüsserln seyn, zwicke den Teig um und um auf, gebe einen Löffel voll Ragout darauf, und überstreiche es mit dem Gerührten schön hoch. Dann schlage man von zwey Eyerklar einen festen Schnee, bestreiche die Pasteteln damit, bestreue sie mit Zucker, und backe sie langsam eine Viertelstunde in der gehitzten Tortenpfanne.

223. Markpastete.

Man treibe einen Vierling von Splittern gereinigtes Mark wohl ab, nehme einen halben Vierling abgezogene klein gestossene Mandeln, Zucker, Limonieschaalen, schlage 7 Eyer darein, rühre es wohl untereinander ab, hernach bestreiche man kleine Pasteten-Möderln mit Butter, lege das Abgerührte dazu, backe sie im Rohr heraus, nehme es aus den Möderln und setze es gezuckert auf den Tisch. Man kann sie auch ohne Zucker und gesalzen geben.

224. Wachtelpastete.

Die Wachteln werden sauber gerupft und ausgenommen, mit Salz eingerieben, und so lasse man sie eine Weile liegen. Indessen mache man einen Pastetenteig mit Milch, Mehl, Butter, Eyerdottern und Salz, formire daraus eine Pastete, und belege den Boden mit einer Fülle vom dicken Speck, etwas Kalbfleisch von der Brust, Ochsenmark, Schampions, Trüffeln, Salz, Pfeffer, Petersil, und andern feinen Kräutern, welche in ein Büschel müssen zusammen gebunden werden, lege die Wachteln auf diese Fülle, nebenbey und auf die Wachteln Kälberbrieseln, Schampions, Trüffeln, etwelche sehr feine Schnitzen Schinken = und Speckschnitzen, mache einen Deckel von dem nämlichen Teig, bestreiche die ganze Pastete mit abgeschlagenen Eyern, und lasse sie anderthalbe Stunden backen. Ist sie fertig, so nehme man das Büschel Kräuter heraus, und drücke einen guten Theil Zitronensaft hinein, und so kann man sie geben.

225. Hofpasteteln.

Man mache einen guten mürben Teig, setze daraus Pasteteln auf, fülle sie mit Lerchen, Krametsvögeln oder andern kleinern Vögeln, und mit Fasch, decke sie zu, zwicke sie ab, formire sie sauber, binde sie mit Papier ein, backe sie schön, gebe eine gute Soß darein, und sie ist fertig.

226. Hascheepasteteln.

Man walge einen Butterteig einen halben Fingerdick aus, steche ihn mit dem Krapfenstecher aus, lege einen Theil auf das Hascheeschüsserl, pikanten Fasch in die Mitte, schmiere den Deckel mit Eyern, decke ihn auf den Fasch, und drücke ihn neben dem Fasch zusammen, bestreiche ihn mit Eyern, doch darf davon Nichts auf den Schnitt kommen, backe sie langsam, damit sie schön aufgehen, und sie sind fertig.

227. Eine gerührte Pastete.

Man rühre ein halbes Pfund Butter, bis er wie Schaum ist, ab, schlage nach und nach acht Eyerdottern daran, und rühre jeden besonders in den Butter nebst fünf oder sechs Löffel voll vom schönsten weissen Mehl hinein, gebe ein wenig Salz und gestossene Muskatblüthe dazu, und wenn alles recht miteinander abgerührt ist, wird das Weisse von fünf bis sechs Eyern zum Schnee geschlagen und sachte darein gethan. Alsdann werden halb ausgekochte Hühner, Tauben, oder Kalbfleisch in eine tiefe Zinnschüssel geleget, von der Soß so viel daran gegossen, daß die Schüssel nicht schmelzen kann, hernach wird von dem Angerührten etwas über den halben Theil darauf herum gegossen und im Backofen schön gebacken; alsdann das Uebrige vollends darauf gethan, nochmals in den Ofen gestellt und wieder schön gebacken, die übrige Soß wird wieder heiß ge-

macht und besonders auf den Tisch gegeben. Oder: man nehme ein Pfund Schmalz, treibe es wohl ab, giesse sechs Löffel voll Wein nach und nach, wenn der Wein verührt ist, hinein, schlage nach und nach sieben Eyerdottern daran, rühre es eine halbe Stund, dann nehme fast nochmal so viel schönes Mehl als das Gerührte ist, rühre es wohl untereinander ab, gebe ein wenig Wein, zwey Löffel voll Wasser, und Salz dazu, mache einen mittlern Teig an, formiere eine Pastete, und fülle etwas Geringes hinein, ein Ragout, oder Gemischtes, backe es in der Tortenpfanne, oder im Ofen; wenn es gebacken ist, fülle eine Soß mit oder ohne Fasch hinein, wie es sich schicket.

228. Kleine Fleischpasteteln auf besondere Art.

Es wird ein Stück Kalbfleisch von ohngefähr einem halben Pfund in Fleischbrühe nur mit ein Paar Walle abgesotten; alsdann mit einem halben Vierling Nierenfette und einem Stückel Mark ganz klein gehacket. Hernach schneide man von einer Kreuzersemmel die Rinde ab, lasse sie in der nämlichen Fleischbrühe, worinn das Kalbfleisch gesotten worden ist, auch etliche Walle aufthun, hacke sie hernach, ohne sie auszudrücken, noch einmal mit dem Fleisch, gebe Salz, klein geschnittene Schalotten, ein wenig Muskatblüthe dazu, und rühre alles wohl durcheinander, belege kleine Mödel mit dünnem Butterteig,

terteig, fülle diesen Fasch darein, lege auf jedes ein Stückel Mark, und bedecke sie mit Teig, bestreiche sie mit Eyer, und lasse sie backen.

229. Germpastete.

Man nehme auf ein Paar Tauben ein Pfund Mehl, und schneide ein halbes Pfund Schmalz darein, sprudle ein Paar Germ, ein wenig Obers, drey ganze Eyer, und ein wenig Salz wohl ab, und giesse es in das Mehl, mache damit einen linden Teig an, lasse ihn an einem laulichten Ort nur ein wenig gehen, und mache alsdann eine Pastete daraus, fülle die Tauben trocken hinein, und backe es schön, sodann fülle man die Soß mit dem Fasch hinein, und gebe sie zu Tisch.

NB. Die Tauben müssen mit Fasch gekocht und hergerichtet seyn, die Pastete wird also ohne Fülle gebacken.

230. Lerchenpastete.

Man nehme hiezu eine grosse Gansleber, oder eine halbe Kalbsleber, ein Viertelpfund Speck, hacke alles mit einer Hand voll Schalotten, und einem halben Viertelpfund gewaschenen und ausgegräteten Sardellen, so fein, wie möglich, schneide eine halbe Hand voll Petersil, von zwey Zitronen die Schaalen, und zwey Löffel voll Kappern recht fein, thue sie nebst ein wenig Muskatblüthe, Pfeffer und Thimian dazu, drücke

den Saft von den abgeschälten Zitronen daran, und rühre alles recht durcheinander. Mache eine Pastete von geblättertem Butterteig, bestreiche den Boden der Pastete mit der Hälfte von dem Fasch, lege die Lerchen, die vorher etliche Stunden in Essig, Wein, oder Zitronensaft gepeitzet worden sind, darauf, bedecke sie mit dem übrigen Fasch, und lege noch einige Zitronenschnitzen und Lorbeerblätter dazu, mache den Deckel darüber, bestreiche die Pastete mit Eyer, und und lasse sie im Backofen so lange backen, bis sie schön braun ist, und dann gebe man sie gleich auf den Tisch.

231. Spanische Pastete.

Man mache mit Mehl und Eyerklar einen Teig an, ziehe ihn recht dünne, wie einen Strudelteig, aus, schmiere eine blecherne Schüssel mit Butter, und lege einen solchen Teig darauf, bestreiche ihn mit zerlassenem Butter, und also lege man acht bis zehn solche Lagen Teig aufeinander, und bestreiche eine jede mit Butter, alsdann mache man die Fülle von kälbernen Brieseln, Spargeln, Maurachen, und gedünsteten Schampions; das Gedünstete lege man ordentlich auf die Teiglagen, und bedecke es wieder mit acht bis zehen solcher Lagen, jede mit Butter bestrichen, gebe obenauf viel fein gestossenen und gesähten Zucker, backe sie schön lichtbraun im Ofen, oder in der Tortenpfanne, so ist sie fertig.

232. Eine Pastete von einem Hammelschlegel mit Schinken gespikt.

Die Knochen müssen aus dem Hammelschlegel auf der untern Seite behutsam heraus genommen werden, dann wird er abgehäutet, und mit Fingerdicken geräucherten rohen Schinken ganz durchspickt, und ein wenig in Essig gelegt. Nun mache man einen Fasch von Speck, Hammelsfette, Gewürz, Lorbeerblättern, Zitronenschaalen, Thimian, Pfeffer und Salz, alles klein gestossen, und untereinander abgemischt, belege damit den Boden einer aufgesetzten gebrannten Topfpastete, lege den Hammelschlegel darauf, mache die Pastete fertig, gebe den Deckel darauf, und lasse sie im Ofen schön langsam backen. Indessen verhaue man die Hammelsknochen, koche sie in halb Essig halb Wasser mit Zwiebeln, Knoblauch, einer halben Zitrone, Gewürz, Salz und gebräuntem Mehl, und wenn sie nun angerichtet wird, giesse man diese Soß durch ein Haarsieb getrieben in die Pastete.

233. Pastete von gehacktem Kalbfleisch.

Zu dem gehackten Kalbfleisch wird Rindernierenfette, Pfeffer, Nägerln, Muskatblüthe, Wein, Zucker, schöne Weinbeerln, klein geschnittener Zitronat, und Salz genommen, alles wohl vermischet, und durchgekocht. Dann wird auf einer Schüssel die Pastete vom Butterteig formirt, das abgekochte Gehäck darein ge-

than, und die Pastete langsam gebacken. Indessen werden Rosinen, Zitronat, nebst Zucker in Wein und ein wenig Weinessig gekocht, und bey dem Anrichten diese Soß in die Pastete gegossen.

234. Pastete vom Schweinsbraten.

Der Schweinsbraten wird mit grossem Speck gespickt, in ein wenig Essig nebst Salz, Pfeffer, Rosmarin und Lorbeerblätter geleget, vom gebrannten Teig eine viereckigte Pastete gemacht, den Boden des Models mit Butter, Salz, gestossenem Gewürz und Kräutern belegt, der Braten darauf gethan, die Pastete verschlossen und schön backen gelassen. Indessen mache man von Fleischbrühe, gebräuntem Mehl, einem Löffel voll Weinessig, einer halben Zitrone, Gewürz und Salz eine wohl verkochte Soß, und giesse sie durch ein Haarsieb in die Pastete.

235. Der gebrannte Teig.

Man richte so viel Mehl, als man zu einer Pastete braucht, auf ein Backbrett, siede ein Stück Butter im Wasser, und mache davon einen steifen Teig an, arbeite ihn wohl ab, walge ihn aus, und drucke ihn in einer dazu bey der Hand habenden geschnittenen mit Mehl ausgestreuten Form ab, und setze davon die Pastete auf. Dieser Teig wird zu Schinken, Wildpret, Rindfleisch, warmen und kalten Pasteten gebraucht. Wenn die Pastete gefüllet ist, wird dieselbe mit

einem

einem Deckel fest verschlossen, nach Belieben ausgeziert, um und um mit dem Gelben vom Ey bestrichen, und in Backofen gesetzet.

236. Kleine Pasteteln von gekochten Schinken.

Man hacke von kalten gekochten Schinken so viel als nöthig, und vermische das Gehäck mit Zimmet, Zucker, Nägerln, Pfeffer, eingemachten Zitronen, und gestossenem Speck untereinander, mit diesem fülle man die kleinen mit Butterteig ausgelegten Pastetenformen, und so werden sie gebacken.

237. Ragoutpastete mit Reisguß.

Man koche zu einer Schüssel auf 4 Personen ein halbes Pfund Reis in Milch recht dick, und lasse ihn kalt werden, rühre einen halben Vierling Butter mit einem Ey ab, und thue ihn an den Reis, rühre alles wohl durcheinander, formiere auf einer flachen Schüssel einen Rand davon, behalte aber so viel zurück, als man hernach zum Aufguß brauchet. Dann mache man folgendes Ragout: Siede zwey Paar Kalbsbrieseln, ein Stück von einem Rindsmaul, Maurachen, Hühnerlebern, Artischockenböden, wenn man sie haben kann, jedes besonders im gesalzenen Wasser ab, schneide alles in kleine Stücke, dämpfe es mit ein wenig fein geschnittenen Zwiebeln und Petersil, streue ein Paar kleine Löffel voll Semmelbröseln und Mehl darein, giesse

ein wenig gute Fleischbrühe daran, thue Salz, Muskatnuß, Zitronensaft und klein geschnittene Zitronenschaalen dazu, und lasse es ein wenig kochen. Ist es nun kalt, schütte man es in den Reisrand innerhalb hinein, zu dem zurückbehaltenen Reis rühre man noch etliche Eyer, daß er wie ein nicht gar zu dickes Mus wird, giesse es auf das Ragout, und lasse es eine Stunde im Ofen backen.

238. Wildpretpastete.

Den Tag zuvor ehe man diese Pastete machet, nehme man von einem gebeitzten Wildpretschlegel so viel, als man brauchet; häute es ab, und spicke es auf allen Seiten, bestreue es mit Salz, gestossenen Nägerln und Pfeffer, lege es in eine Reine in zerlassenen Butter, thue klein geschnittenen Thimian und Basilikum dazu, und lasse es eine Weile dämpfen. Unter dem dämpfen wende man das Wildpret etlichemal um, drücke von einer Zitrone den Saft daran, und lasse es über Nacht in dieser Soß liegen. Den andern Tag mache man von dem gebrühten Teig folgende Pastete: Man nehme zu einer Pastete auf sechs Personen zwey gut gewogene Pfund Mehl, mache in der Mitte eine Grube und lege ein Stück Butter in der Grösse eines Hühnerey hinein, alsdann giesse man siedendes Wasser an den Butter, mische das Mehl mit dem Wasser und Butter recht miteinander ab, und arbeite ihn so, daß er wie ein trockener Nudelteig wird.

Nun

Nun theile man den Teig in zwey Theile ab, einen zum Boden, den andern zum Deckel. Den Teig zum Boden walge man um zwey bis drey Messerrücken dicker, als den, der zum Deckel gehört, und diesen um zwey queer Finger grösser; schneide den Teig zum Boden nach der Schüssel, auf welche sie angerichtet werden muß, lang oder rund, lege ihn auf das Blech, worauf er gebacken werden soll, und bestreiche den Boden aussen herum am Rande mit abgeschlagenen Eyern; schneide drey Fingerbreite Streifen vom Teig, und lege sie auf den bestrichenen Rand, gebe von dem schon beschriebenen Fasch zum Wildpret (wozu aber auch anstatt der Leber etwas von Wildpret muß genommen werden) die Hälfte auf den Boden der Pastete, lege das Wildpret darauf mit aller obigen Soß, worinnen das Wildpret gedämpft worden ist, bedecke es mit dem übrigen Fasch, mache die Pastete ganz fertig, verziere sie mit Bändern und Blumen von dem Butterteig gemacht, und lasse sie etliche Stunden bey gemässigter Hitze im Ofen backen. Ist die Pastete nun fertig, so gebe man von den angezeigten Soßen eine hinein, und trage sie auf.

239. Pasteten leer zu backen.

Will man eine Pastete leer backen, und erst nachher etwas darein füllen, so lege man auf den ausgewalgten Pastetenboden ein zusammen geballtes Papier oder Serviet, bestreiche den auf

den

den Pastetenboden aufgelegten Ring von Teig mit Eyern, und schlage sodann den Deckel darüber, drücke die Enden des Deckels neben herum auf die drey Finger breite Streifen, doch nicht zu fest auf einander. Da wo der Deckel über das zusammengeballte Serviet oder Papier geht, welches ganz gewölbt seyn muß, bestreiche man ihn mit Eyern, lege einen Kranz von Teig rings herum darauf, schneide in diesen Kranz mit einem Messer allerley Verzierungen; dann kann man von dem übrigen Teig allerhand Blumen und andere Figuren ausschneiden, selbe mit abgeschlagenen Eyern bestreichen, und auf einer Seite wie auf der andern, regelmäßig an die Pastete anzubringen suchen, und die ganze Pastete mit Eyer überstreichen. Hernach mache man aussen am Rande eine kleine Oeffnung, um durch selbe mittelst eines Federkiels die Pastete aufzublasen, mache die Oeffnung, welche durch den Federkiel ist gemacht worden, geschwind wieder zu, schneide mit einem heißgemachten Messer den Rand an der ganzen Pastete aussen herum ab, und alle drey Fingerbreit einen kleinen Schnitt darein, stelle die Pastete in den Ofen, und backe sie schön heraus.

240. Krebspastete.

Man treibe sechs Loth Krebsbutter ab, aber nicht zu lang, daß er nicht weiß wird; mache von einem Ey ein festes Eingerührtes, weiche für zwey Kreuzer Semmeln ein, und drücke sie wieder

der aus; hacke die Semmeln mit dem Eingerührten zusammen, rühre es ab, schlage zwey Eyer und sechs Eyerdottern hinein, jedes wohl verrührt, gebe etwas Salz und ein wenig Zucker, geschnittene Krebsschwänze und Scheeren dazu, mache auf einen Schüsselranft einen Reif vom mürben Teig drey Finger hoch, drücke ihn mit dem Finger auf, in der Höhe bestreiche ihn mit Eyern, mache ein eingemachtes Hühner - oder oder Brieseln Ragout mit Maurachen, Schampions, Krebsschwänzen, Erbsen und Spargeln lasse es auskühlen, gebe es in die Schüssel, decke es mit Fasch zu, aber schön hoch, und backe es langsam, wenn es gebacken ist, bestreiche es mit Krebsbutter, backe es noch ein wenig, bis es nicht mehr schaumet, und dann ist sie fertig.

241. Hoher Butterteig.

Man nehme ein schönes Mehl, drey Löffel voll Wein, ein Löffel voll Wasser, drey Eyerdotter und mache damit einen Teig an, walge ihn aus, nehme ein Pfund gewaschenen Butter (auf ein Pfund Mehl) walge ihn mit dem Teig aus, schlage ihn zusammen, und dieses wiederhole sechs bis sieben Male, so wird er recht hoch. Formire Pasteten, Krapfen oder Maultaschen daraus, wie es beliebt.

242. Kleine süsse Pasteteln von Krebsen.

Von drey Kreuzer weissem Brod schneide man die Rinde ab, weiche die Schmollen davon in

Milch

Milch ein, und lasse sie so lange stehen, bis Folgendes gemacht ist. Es werden fünf und zwanzig Krebsen, wie gewöhnlich, im gesalzenen Wasser abgesotten, die Schwänze und Scheeren herausgethan und ganz klein zerschnitten. Nun wird der Krebsbutter also gemacht: die Schaalen werden recht fein gestossen, in einem Viertelpfund Butter geröstet, und wenn er roth ist, durch ein sauberes leinenes Tuch ausgepreßt. Darnach wird das eingeweichte Brod fest ausgedrückt, eine Hand voll abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosenwasser gestossen, von einer halben Zitrone die Schaalen abgerieben, gebe gestossenen Zucker dazu, mische alles dieses wohl untereinander, bestreiche mit Krebsbutter die Pastetenformen (Mödel) bestreue sie mit Semmelbröseln, und fülle sie mit dem Zubereiteten. Oder es werden von dem geblätterten Butterteig kleine Pasteteln, oder eine große Pastete gemacht, und mit Obigem gefüllet.

243. Krebspastete.

Zu einer Pastete für vier Personen nimmt man für drey Kreuzer Semmeln, schneidet ihnen die Rinde ab und die Schmollen recht klein; dann giesse man ohngefähr eine kleine Maaß Milch daran, und wenn es genug geweicht ist, läßt man es so lange kochen, bis keine Milch mehr an dem Brod ist. Indessen siedt man zwanzig mittlere, oder dreyßig kleine Krebsen, bricht die Schwänze und Scheeren heraus, stößt die Schaalen,

len, und röstet sie in einem Viertelpfund Butter, preßt ihn durch ein sauberes leinenes Tuch, und thut den grösseren Theil an das gekochte weisse Brod, rühret es mit zehn Eyerdottern recht stark um, schlägt von sechs Eyern das Weisse zum Schnee, und thut dieses mit ein wenig in Butter gedämpften Schalotten und klein geschnittenem Petersilkraut, nebst den klein geschnittenen Krebsschwänzen, Scheeren, abgesottenen, und klein geschnittenen Maurachen, ein wenig gestossener Muskatblüthe und Salz darein. Mit diesem fülle man einen Butterteig, wie man eine Torte füllet, bestreiche sie mit einem abgeschlagenen Ey, und lasse sie schön backen. Wenn sie aus dem Ofen kömmt, wird sie mit dem übrigen Krebsbutter bestrichen, und noch ein wenig in den Ofen gestellt. Von diesem kann man auch kleine Pasteteln füllen, und mit, oder ohne Deckel backen.

244. Fasch in die Pasteten von Kalbfleisch.

Man schneide von einem Kalbsschlegel etliche Stücke ab, suche alle Fasen rein davon heraus, und dämpfe sie im Butter, lasse sie kalt werden, wenn es zuvor eine gute halbe Stunde gedämpfet hat. Indessen nehme man eben so viel Nierenfette, als das Kalbfleisch gewogen hat, lasse es auf gelindem Kohlfeuer verschmelzen, und dann auch ganz kalt werden, hacke es mit dem erkalteten Kalbfleisch, mit ein wenig Petersilkraut, Schalotten und andern Zwiebeln recht klein; gebe

Salz,

Salz, Pfeffer, Muskatnuß, getrocknetes und zu Pulver gestossenes Basilikum nach Gutgedünken darunter. Alles dieses stosse man nebst einer in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel in einem Mörser fein zusammen, gebe unter dem Stossen etliche Eyerdottern dazu, und wenn es fertig, kann man diesen Fasch zur Fülle, in was für Pasteten, als beliebt, gebrauchen.

NB. Zu einem halben Pfund Kalbfleisch, und eben so viel Nierenfette muß nur eine Kreuzersemmel genommen werden, und so nach Portion.

245. Hasenpastete.

Man hacke einen gespickten Hasen in Stücke, lege ihn etliche Tage in eine Beitze von Wein und Essig, behalte aber einen Schlegel zum Fasch zurück, dämpfe die übrigen Stücke in Butter, und wenn sie eine Zeit gedämpfet haben, so stäube ein Paar Löffel voll Mehl daran, schüttle die Stücke etliche Male unter dem Dämpfen um, bis das Mehl gelbbraun ist, der Soß kann man auch eine schöne bräunlichte Farb: mit gebranntem Zucker geben. Das zurückbehaltene Hasenfleisch hacke man mit einem Viertelpfund Speck, und eben so viel kälberner Leber recht fein, thue vier Löffel voll Kappern, vier ausgegrätete Sardellen dazu, und hacke dieses nochmal mit dem Vorigen. Dämpfe eine eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel und etliche Schalotten im Butter, rühre es mit zwey Eyern, Salz, ein

wenig

wenig Nägerln, Pfeffer und Ingber, Zitronensaft und klein geschnittenen Zitronenschaalen an das gehackte Fleisch, mische alles wohl ab, lege die Hälfte davon auf den Boden der Pastete, dann den Hasen und auf diesen den übrigen Fasch, dann belege man den Fasch mit dünnen Speckschnitzen, mache den Deckel darüber, bestreiche die ganze Pastete mit Eyern, und lasse sie eine Stunde im Ofen backen. Hernach wird aus dem Deckel ein Stückel geschnitten, der Speck herausgenommen, die Soß warm gemacht, und durch ein Haarsieb in die Pastete gegossen, und gleich aufgetragen.

246. Ragoutpastete.

Man reibe von den Semmeln so man nehmen will die Rinde ab, und höhle sie aus, nehme gesottene Brieseln und Eyterln, schneide sie würflicht, Spargelköpfe, grüne Erbsen, Maurachen, Schampions, Krebsscheeren und Schwänze darunter. Lasse Butter heiß werden und thue einen Löffel voll Mehl darein, dazu Salz und Muskatblüthe, lasse alles aufdünsten, gebe einen Löffelvoll Suppe und ein wenig Safran daran. Wenn es genug aufgesotten hat, so lasse man es auskühlen, dann fülle man die Semmel damit, mache einen Teig von Mehl und Eyern an, und vermache den Deckel damit, weiche die Semmeln in Milch, und wenn sie weich sind, so tünke man sie in abgeschlagene und gesalzene Eyer, bestreue sie mit Semmelbröseln, backe sie

im Schmalz, ziere sie mit Grünem von Peterſil und gebe sie zur Tafel.

247. Kleine Austernpasteteln.

Man nehme so viel Austern, als man Pasteteln haben will, trockne sie wohl ab, und wenn man sie aus den Schaalen nimmt, so lasse man sie mit etwas gehackten Peterſil und Zwiebeln in gutem Butter anlaufen, würze sie, und lasse sie kalt werden. Vom mürben Pastetenteig mache man sodann kleine Pasteteln in die Mödel, fülle selbe mit den Austern und drücke ein wenig Zitronensaft daran, backe sie im Ofen, richte sie warm als eine Speise, oder garniere andere damit.

NB. Diese Pasteteln können auch gefüllt werden, mit was man will, mit süssen, und eingemachten Sachen.

248. Kleine Fleiſchpasteteln auf besondere Art.

Man siede ein halbes Pfund Kalbfleisch in Fleiſchbrühe nur mit ein Paar Waller ab, hacke es mit einem halben Vierling Nierenfette und ein wenig Mark recht klein, schneide von einem weissen Kreuzerbrod die Rinde ab, und lasse die Schmollen in der nämlichen Fleiſchbrühe auch etliche Walle aufthun, hacke sie hernach, ohne auszudrücken, noch einmal mit dem Fleiſch, thue Salz, Muskatblüthe und klein geſchnitte Schalotten

lotten dazu, und mische alles wohl durcheinander. Alsdann belege man die kleinen Mödeln mit dünnem Butterteig, fülle das Gehäcke darein, lege auf ein jedes ein wenig Mark, und bedecke sie mit Teig, bestreiche sie mit Eyern und lasse sie so backen. Oder man nehme folgendes Gefülle: Kalbfleisch von einem Schlegel, zu kleinen 2 fingerbreiten viereckigten Stückeln zerschnitten, wasche solche, lasse in einem Kasserol Butter zergehen, thue das Kalbfleisch mit eben so viel Nierenfette, etlichen Schalottenzwiebeln und Thimian hinein, wende es etliche Male um, bis das Fleisch weiß ist, hacke es mit Kappern und Zitronenschaalen ganz klein, salze es, gebe Muskatblüthe und Pfeffer darunter, drücke den Saft von einer Zitrone daran und mische alles wohl durcheinander.

249. Kleine englische Pasteteln.

Man hacke gebratenes Kalbfleisch, wenn es kalt ist, recht klein, thue es in ein Kasserol, nebst Wein, kleinen Rosinen, Kappern, gehackten Zitronenschaalen, Zitronensaft, gestossenen Muskatblüthe, Butter, etwas geriebene Semmel, lasse es einkochen, und kalt werden. Mache einen guten Butterteig, walge ihn dünne aus, belege die Pastetenmödeln damit, gebe von dem Gefülle hinein, bestreiche sie am Rande mit geschlagenem Gelben von Eyern, bedecke sie mit Butterteig, drücke den Teig umher an den un-

tern an, beschmiere sie wieder mit Gelbem vom Ey, und backe sie so schön aus dem Ofen.

Will man sie mit Krebsen füllen, so koche man die Krebsen in Salzwasser, nehme alles Fleisch heraus und hacke es ganz klein, thue Krebsbutter, Eyer, abgebrühte und gestossene süsse Mandeln, in süssem Obers geweichte Semmeln ohne Rinde, ein wenig Semmelbröseln dazu, mische alles durcheinander, gebe dieses Gefülle hinein, und backe sie im Ofen oder in der Tortenpfanne schön heraus.

250. Fasch in die Pasteteln zu machen.

Man nehme ein halbes Pfund Kalbfleisch, einen halben Vierling Nierenfette, und halb so viel Speck, lasse es ein wenig anlaufen; dann hacke man alles dieses recht fein sammt einem Zwiebel, nehme für zwey Pfenninge Brod, in Milch geweicht, und wieder ausgedrückt, dämpfe alles mitsammen mit einer Handvoll fein gehackten Petersilkraut; hernach nehme man drey Eyerdottern, ein wenig Muskatblüthe und Salz, mische es darunter, lasse es kalt werden, und fülle damit die Pasteteln.

251. Kleine Pasteten von Vögeln.

Man nehme Vögel von jeder Art nach Belieben, putze sie rein, und nehme sie aus. Brate das Eingeweid ohne Magen im Butter, hacke es, und lasse es kalt werden, mische darunter klein

klein gehacktes Kalbfleisch mit etwas Zitronensaft und Salz, fülle die Vögel damit aus. Von dem Uebrigen mache man kleine Knöderln, koche Maurachen, Kälberbrieseln, die Böden von Artischocken, eingemachte Schamvions, eingeweichte Triffeln, schneide alles klein zusammen, thue die Vögel in ein Kasserol, giesse Rindsuppe daran, lege die Knöderln und das in Stücke geschnittene Kalbfleisch, gestossenen Pfeffer, Muskatblüthe, ein Paar Nägerln und Salz dazu, nehme etwas Butter, Mehl, und fein gehackte Zwiebeln, lasse sie bräunlich dünsten, und thue es auch dazu. Sodann nehme man kleine runde Milchlaibeln, schneide oben eine runde Platte ab, nehme die Schmollen heraus, doch muß die Rinde ganz bleiben, fülle sie mit dem Gefülle und lege in jedes einen Vogel, und, wenn man sie hat, eine Auster dazu, giesse von der Soß etwas daran, bestreiche die Milchbrode mit abgeschlagenen Eyerdottern, und backe sie so heraus. Die übrige Soß kann man auf die Tafel geben. Dieses Ragout kann auch in grossen Muschelschaalen gegeben werden.

252. Schnepfenpastete.

Wenn die Schnepfen rein geputzt sind, so nehme man sie aus, lege sie über Nacht in halb Wein und Weinessig in eine Reine, reibe die Schnepfen inwendig mit gestossenem Gewürz und Salz, und lege sie in eine zinnerne Schüssel, mache Mehl in Butter braun, giesse von dem

Wein und Essig, worinnen sie gebeizet haben, daran, gebe Trüffeln, Schampions, Kappern, gestossenen Speck, Salz, kleine Zwiebeln, Schalotten, Pfeffer, etwas von einer Pomeranze, grüner Zitrone, und einigen Lorbeerblättern dazu, lege dieses alles zu den Schnepfen in die Schüssel, und giesse so viel Soß dazu, daß die Schüssel bis an den Rande voll wird, nehme das Eingeweid und die Lebern, lasse es in heissem Butter braten, wenn es kalt ist, hacke man es in Nierenfette mit etwas Kalbfleisch, und Schampions, thue Eyer, klein geschnittene Zitronenschaalen, fein gehackte Zwiebeln, eine in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, gestossenen Pfeffer, Muskathblüthe, und Salz dazu, hacke alles durcheinander, fülle die Schnepfen damit, lege den übrigen Fasch auch darauf, und bedecke sie mit Butterteig, richte sie so in die Pastete, bestreiche sie mit Gelbem von Eyern, und bringe sie in den Backofen. Die übrige Soß kann man warm mit Gewürz und Zitronensaft auf den Tisch geben.

NB. Der Form zu einer jeden Pastete kann nach eines jedem Belieben gemacht werden.

253. Ein anderes sehr gutes Gefülle.

Dieses Gefülle bestehet aus einem in Butter und feinen Kräutern und Gewürzen gedünsteten Lammsfleisch, Kälberbrieseln, Gansleber, Schampions, Maurachen, jungen Hühnern in Viertel geschnitten, Kälbernieren, jungen Tauben, dem

Grünen

Grünen von Spargeln, mit Nägerln bestecken Zwiebeln, und etwas würflicht geschnittenen magern Schinken. Wenn alles dieses wohl gedünstet hat, so schlage man Eyerdottern mit der Soß wohl untereinander ab, und lasse es wieder ein wenig aufkochen. Der mit Nägerln bestecke Zwiebel wird herausgenommen. Alsdann fülle man nach Ordnung die schon gebackene Pastete, gebe Zitronensaft hinein, und trage sie auf.

NB. Aus den Hühner- und Taubenlebern, können auch kleine Knöderln gemacht, in Butter gebacken, und darunter gethan werden.

254. Englische Pastete.

Man nehme hiezu vierzehn Eyerdotter, und zwey ganze Eyer, schlage sie wohl ab, mache von feinem Mehl und zerlassenem Butter, einem Gläsel voll Wein, und den abgeschlagenen Eyern einen steifen Teig, formire daraus eine schöne von dem nämlichen Teig garnierte Pastete, der Boden dabey muß etwas stärker und dicker seyn, backe sie schön heraus. Fülle sie sodann mit Aalfisch, Hechten, Austern, Spargeln und jungen Tauben, welches alles zuvor gehörig abgekocht, und zubereitet seyn muß, lege es regelmäßig in die Pastete, und gebe die erforderliche Soß darüber, behalte sie bis zum Anrichten in der Wärme, und dann trage man sie auf.

255. Kapaunenpastete.

Man schneide den Kapaun auf dem Rücken auf, löse alle Gebeine heraus, das Brustbein und die Schenkeln ausgenommen; fülle ihn mit der Fülle, die man von seinem Fleische, einem Stück Kalbfleisch, Mark, Speck, Pfeffer, guten Kräutern, kleinen Zwiebeln, Nägerln, Schampions, Trüffeln und Brieseln gemacht hat. Wenn der Kapaun mit diesem Fasch gefüllet ist, schlage man ihn in Pastetenteig, lege Speckschnitzen auf den Boden, und mache den Deckel von dem nämlichen Teige wieder darauf, bestreiche sie mit Eyerdotter, lasse sie zwey Stunden backen, und drücke bey dem Anrichten Zitronensaft hinein.

256. Englischer Pastetenteig.

Man nehme ein Pfund Mehl und schneide drey Viertelpfund Butter darunter, nehme ein halbes Seidel guten Ram, ein Ey, drey Eyerdotter, und etwas Wasser, salze den Teig und würke ihn so lang, bis er sich auswalgen läßt, schlage ihn ein paar Male über, und lasse ihn eine Weile liegen. Alsdann mache man Pasteteln daraus, und fülle sie nach Gutbefinden mit Fasch oder süssem Eingemachten.

257. Kleine Pasteteln vom kalten Gebratenen.

Man nehme kaltes Gebratenes, entweder von Kalbs- Hammel- Lamm- oder Hühnerfleisch und dergleichen, schneide es in kleine Stückeln und hacke es fein zusammen, gebe in ein Kasserol ein Stück Butter und lasse ihn gelbbraun werden; sodann nehme etwas Mehl, klein gehackte Zwiebeln, Zitronenschaalen, und Petersil darunter, nun thue das Gehackte auch darein nebst ein Paar Löffel voll Wein, und etwas Bratenbrühe, Salz, Zitronensaft, ein wenig Zucker, rühre es auf dem Feuer, aber nicht zu lange ab, und lasse es kalt werden. Dann walge man den Butterteig in mittelmässiger Dicke aus, schneide ihn in viereckigte Stücken, daß er die Pastetenmödel (wenn man kleine davon machen will) bedecket, fülle sie mit dem hiezubereiteten Gefülle, bestreiche die Ränder mit Eyern, mache einen Deckel darüber, schneide ihn rundherum glatt ab, und lasse sie in einer Torrenpfanne backen. Bey dem Anrichten bestreue man sie mit Zucker und Zimmet.

258. Kalte Pastete.

Man weiche ein halbes Pfund schwarze Brodbröseln in frisches Wasser, zu diesem nehme man ein halbes Pfund frischen Speck, einen halben Vierling Sardellen, ebensoviel Kappern, zwey grosse Zwiebeln, ein wenig Thimian, Basilikum, von einer Zitrone die Schaale und das iñere Mark,

Milch ein, und lasse sie so lange stehen, bis Folgendes gemacht ist. Es werden fünf und zwanzig Krebsen, wie gewöhnlich, im gesalzenen Wasser abgesotten, die Schwänze und Scheeren herausgethan und ganz klein zerschnitten. Nun wird der Krebsbutter also gemacht: die Schaalen werden recht fein gestossen, in einem Viertelpfund Butter geröstet, und wenn er roth ist, durch ein sauberes leinenes Tuch ausgepreßt. Darnach wird das eingeweichte Brod fest ausgedrückt, eine Hand voll abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosenwasser gestossen, von einer halben Zitrone die Schaalen abgerieben, gebe gestossenen Zucker dazu, mische alles dieses wohl untereinander, bestreiche mit Krebsbutter die Pastetenformen (Mödel) bestreue sie mit Semmelbröseln, und fülle sie mit dem Zubereiteten. Oder es werden von dem geblätterten Butterteig kleine Pasteteln, oder eine große Pastete gemacht, und mit Obigem gefüllet.

243. Krebspastete.

Zu einer Pastete für vier Personen nimmt man für drey Kreuzer Semmeln, schneidet ihnen die Rinde ab und die Schmollen recht klein; dann giesse man ohngefähr eine kleine Maaß Milch daran, und wenn es genug geweicht ist, läßt man es so lange kochen, bis keine Milch mehr an dem Brod ist. Indessen siedt man zwanzig mittlere, oder dreyßig kleine Krebsen, bricht die Schwänze und Scheeren heraus, stößt die Schaalen,

len, und röstet sie in einem Viertelpfund Butter, preßt ihn durch ein sauberes leinenes Tuch, und thut den grösseren Theil an das gekochte weisse Brod, rühret es mit zehn Eyerdottern recht stark um, schlägt von sechs Eyern das Weisse zum Schnee, und thut dieses mit ein wenig in Butter gedämpften Schalotten und klein geschnittenem Petersilkraut, nebst den klein geschnittenen Krebsschwänzen, Scheeren, abgesottenen, und klein geschnittenen Maurachen, ein wenig gestossener Muskatblüthe und Salz darein. Mit diesem fülle man einen Butterteig, wie man eine Torte füllet, bestreiche sie mit einem abgeschlagenen Ey, und lasse sie schön backen. Wenn sie aus dem Ofen kömmt, wird sie mit dem übrigen Krebsbutter bestrichen, und noch ein wenig in den Ofen gestellt. Von diesem kann man auch kleine Pasteteln füllen, und mit, oder ohne Deckel backen.

244. Fasch in die Pasteten von Kalbfleisch.

Man schneide von einem Kalbsschlegel etliche Stücke ab, suche alle Fasen rein davon heraus, und dämpfe sie im Butter, lasse sie kalt werden, wenn es zuvor eine gute halbe Stunde gedämpfet hat. Indessen nehme man eben so viel Nierenfette, als das Kalbfleisch gewogen hat, lasse es auf gelindem Kohlfeuer verschmelzen, und dann auch ganz kalt werden, hacke es mit dem erkalteten Kalbfleisch, mit ein wenig Petersilkraut, Schalotten und andern Zwiebeln recht klein; gebe

Salz,

Salz, Pfeffer, Muskatnuß, getrocknetes und zu Pulver gestossenes Basilikum nach Gutgedünken darunter. Alles dieses stosse man nebst einer in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel in einem Mörser fein zusammen, gebe unter dem Stossen etliche Eyerdottern dazu, und wenn es fertig, kann man diesen Fasch zur Fülle, in was für Pasteten, als beliebt, gebrauchen.

NB. Zu einem halben Pfund Kalbfleisch, und eben so viel Nierenfette muß nur eine Kreuzersemmel genommen werden, und so nach Portion.

245. Hasenpastete.

Man hacke einen gespickten Hasen in Stücke, lege ihn etliche Tage in eine Beitze von Wein und Essig, behalte aber einen Schlegel zum Fasch zurück, dämpfe die übrigen Stücke in Butter, und wenn sie eine Zeit gedämpfet haben, so stäube ein Paar Löffel voll Mehl daran, schüttle die Stücke etliche Male unter dem Dämpfen um, bis das Mehl gelbbraun ist, der Soß kann man auch eine schöne bräunlichte Farb: mit gebranntem Zucker geben. Das zurückbehaltene Hasenfleisch hacke man mit einem Viertelpfund Speck, und eben so viel kälberner Leber recht fein, thue vier Löffel voll Kappern, vier ausgegrätete Sardellen dazu, und hacke dieses nochmal mit dem Vorigen. Dämpfe eine eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel und etliche Schalotten im Butter, rühre es mit zwey Eyern, Salz, ein

wenig

wenig Nägerln, Pfeffer und Ingber, Zitronensaft und klein geschnittenen Zitronenschaalen an das gehackte Fleisch, mische alles wohl ab, lege die Hälfte davon auf den Boden der Pastete, dann den Hasen und auf diesen den übrigen Fasch, dann belege man den Fasch mit dünnen Speckschnitzen, mache den Deckel darüber, bestreiche die ganze Pastete mit Eyern, und lasse sie eine Stunde im Ofen backen. Hernach wird aus dem Deckel ein Stückel geschnitten, der Speck herausgenommen, die Soß warm gemacht, und durch ein Haarsieb in die Pastete gegossen, und gleich aufgetragen.

246. Ragoutpastete.

Man reibe von den Semmeln so man nehmen will die Rinde ab, und höhle sie aus, nehme gesottene Brieseln und Eyterln, schneide sie würflicht, Spargelköpfe, grüne Erbsen, Maurachen, Schampions, Krebsscheeren und Schwänze darunter. Lasse Butter heiß werden und thue einen Löffel voll Mehl darein, dazu Salz und Muskatblüthe, lasse alles aufdünsten, gebe einen Löffelvoll Suppe und ein wenig Safran daran. Wenn es genug aufgesotten hat, so lasse man es auskühlen, dann fülle man die Semmel damit, mache einen Teig von Mehl und Eyern an, und vermache den Deckel damit, weiche die Semmeln in Milch, und wenn sie weich sind, so tünke man sie in abgeschlagene und gesalzene Eyer, bestreue sie mit Semmelbröseln, backe sie

im Schmalz, ziere sie mit Grünem von Petersil und gebe sie zur Tafel.

247. Kleine Austernpasteteln.

Man nehme so viel Austern, als man Pasteteln haben will, trockne sie wohl ab, und wenn man sie aus den Schaalen nimmt, so lasse man sie mit etwas gehackten Petersil und Zwiebeln in gutem Butter anlaufen, würze sie, und lasse sie kalt werden. Vom mürben Pastetenteig mache man sodann kleine Pasteteln in die Mödel, fülle selbe mit den Austern und drücke ein wenig Zitronensaft daran, backe sie im Ofen, richte sie warm als eine Speise, oder garniere andere damit.

NB. Diese Pasteteln können auch gefüllt werden, mit was man will, mit süssen, und eingemachten Sachen.

248. Kleine Fleischpasteteln auf besondere Art.

Man siede ein halbes Pfund Kalbfleisch in Fleischbrühe nur mit ein Paar Waller ab, hacke es mit einem halben Vierling Nierenfette und ein wenig Mark recht klein, schneide von einem weissen Kreuzerbrod die Rinde ab, und lasse die Schmollen in der nämlichen Fleischbrühe auch etliche Walle aufthun, hacke sie hernach, ohne auszudrücken, noch einmal mit dem Fleisch, thue Salz, Muskatblüthe und klein geschnitte Schalotten

lotten dazu, und mische alles wohl durcheinander. Alsdann belege man die kleinen Mödeln mit dünnem Butterteig, fülle das Gehäcke darein, lege auf ein jedes ein wenig Mark, und bedecke sie mit Teig, bestreiche sie mit Eyern und lasse sie so backen. Oder man nehme folgendes Gefülle: Kalbfleisch von einem Schlegel, zu kleinen 2 fingerbreiten viereckigten Stückeln zerschnitten, wasche solche, lasse in einem Kasserol Butter zergehen, thue das Kalbfleisch mit eben so viel Nierenfette, etlichen Schalottenzwiebeln und Thimian hinein, wende es etliche Male um, bis das Fleisch weiß ist, hacke es mit Kappern und Zitronenschaalen ganz klein, salze es, gebe Muskatblüthe und Pfeffer darunter, drücke den Saft von einer Zitrone daran und mische alles wohl durcheinander.

249. Kleine englische Pasteteln.

Man hacke gebratenes Kalbfleisch, wenn es kalt ist, recht klein, thue es in ein Kasserol, nebst Wein, kleinen Rosinen, Kappern, gehackten Zitronenschaalen, Zitronensaft, gestossenen Muskatblüthe, Butter, etwas geriebene Semmel, lasse es einkochen, und kalt werden. Mache einen guten Butterteig, walge ihn dünne aus, belege die Pastetenmödeln damit, gebe von dem Gefülle hinein, bestreiche sie am Rande mit geschlagenem Gelben von Eyern, bedecke sie mit Butterteig, drücke den Teig umher an den un-

tern an, beschmiere sie wieder mit Gelbem vom Ey, und backe sie so schön aus dem Ofen.

Will man sie mit Krebsen füllen, so koche man die Krebsen in Salzwasser, nehme alles Fleisch heraus und hacke es ganz klein, thue Krebsbutter, Eyer, abgebrühte und gestossene süsse Mandeln, in süssem Obers geweichte Semmeln ohne Rinde, ein wenig Semmelbröseln dazu, mische alles durcheinander, gebe dieses Gefülle hinein, und backe sie im Ofen oder in der Tortenpfanne schön heraus.

250. Fasch in die Pasteteln zu machen.

Man nehme ein halbes Pfund Kalbfleisch, einen halben Vierling Nierenfette, und halb so viel Speck, lasse es ein wenig anlaufen; dann hacke man alles dieses recht fein sammt einem Zwiebel, nehme für zwey Pfenninge Brod, in Milch geweicht, und wieder ausgedrückt, dämpfe alles mitsammen mit einer Handvoll fein gehackten Petersilkraut; hernach nehme man drey Eyerdottern, ein wenig Muskatblüthe und Salz, mische es darunter, lasse es kalt werden, und fülle damit die Pasteteln.

251. Kleine Pasteten von Vögeln.

Man nehme Vögel von jeder Art nach Belieben, putze sie rein, und nehme sie aus. Brate das Eingeweid ohne Magen im Butter, hacke es, und lasse es kalt werden, mische darunter klein

klein gehacktes Kalbfleisch mit etwas Zitronensaft und Salz, fülle die Vögel damit aus. Von dem Uebrigen mache man kleine Knöderln, koche Maurachen, Kälberbrieseln, die Böden von Artischocken, eingemachte Schamvions, eingeweichte Triffeln, schneide alles klein zusammen, thue die Vögel in ein Kasserol, giesse Rindsuppe daran, lege die Knöderln und das in Stücke geschnittene Kalbfleisch, gestossenen Pfeffer, Muskatblüthe, ein Paar Nägerln und Salz dazu, nehme etwas Butter, Mehl, und fein gehackte Zwiebeln, lasse sie bräunlich dünsten, und thue es auch dazu. Sodann nehme man kleine runde Milchlaibeln, schneide oben eine runde Platte ab, nehme die Schmollen heraus, doch muß die Rinde ganz bleiben, fülle sie mit dem Gefülle und lege in jedes einen Vogel, und, wenn man sie hat, eine Auster dazu, giesse von der Soß etwas daran, bestreiche die Milchbrode mit abgeschlagenen Eyerdottern, und backe sie so heraus. Die übrige Soß kann man auf die Tafel geben. Dieses Ragout kann auch in grossen Muschelschaalen gegeben werden.

252. Schnepfenpastete.

Wenn die Schnepfen rein geputzt sind, so nehme man sie aus, lege sie über Nacht in halb Wein und Weinessig in eine Reine, reibe die Schnepfen inwendig mit gestossenem Gewürz und Salz, und lege sie in eine zinnerne Schüssel, mache Mehl in Butter braun, giesse von dem

Wein und Essig, worinnen sie gebeizet haben, daran, gebe Trüffeln, Schampions, Kappern, gestossenen Speck, Salz, kleine Zwiebeln, Schalotten, Pfeffer, etwas von einer Pomeranze, grüner Zitrone, und einigen Lorbeerblättern dazu, lege dieses alles zu den Schnepfen in die Schüssel, und giesse so viel Soß dazu, daß die Schüssel bis an den Rande voll wird, nehme das Eingeweid und die Lebern, lasse es in heissem Butter braten, wenn es kalt ist, hacke man es in Nierenfette mit etwas Kalbfleisch, und Schampions, thue Eyer, klein geschnittene Zitronenschaalen, fein gehackte Zwiebeln, eine in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, gestossenen Pfeffer, Muskathblüthe, und Salz dazu, hacke alles durcheinander, fülle die Schnepfen damit, lege den übrigen Fasch auch darauf, und bedecke sie mit Butterteig, richte sie so in die Pastete, bestreiche sie mit Gelbem von Eyern, und bringe sie in den Backofen. Die übrige Soß kann man warm mit Gewürz und Zitronensaft auf den Tisch geben.

NB. Der Form zu einer jeden Pastete kann nach eines jedem Belieben gemacht werden.

253. Ein anderes sehr gutes Gefülle.

Dieses Gefülle bestehet aus einem in Butter und feinen Kräutern und Gewürzen gedünsteten Lammsfleisch, Kälberbrieseln, Gansleber, Schampions, Maurachen, jungen Hühnern in Viertel geschnitten, Kälbernieren, jungen Tauben, dem

Grünen

Grünen von Spargeln, mit Nägerln bestecken Zwiebeln, und etwas würflicht geschnittenen magern Schinken. Wenn alles dieses wohl gedünstet hat, so schlage man Eyerdottern mit der Soß wohl untereinander ab, und lasse es wieder ein wenig aufkochen. Der mit Nägerln besteckte Zwiebel wird herausgenommen. Alsdann fülle man nach Ordnung die schon gebackene Pastete, gebe Zitronensaft hinein, und trage sie auf.

NB. Aus den Hühner- und Taubenlebern, können auch kleine Knöderln gemacht, in Butter gebacken, und darunter gethan werden.

254. Englische Pastete.

Man nehme hiezu vierzehn Eyerdotter, und zwey ganze Eyer, schlage sie wohl ab, mache von feinem Mehl und zerlassenem Butter, einem Gläsel voll Wein, und den abgeschlagenen Eyern einen steifen Teig, formire daraus eine schöne von dem nämlichen Teig garnierte Pastete, der Boden dabey muß etwas stärker und dicker seyn, backe sie schön heraus. Fülle sie sodann mit Aalfisch, Hechten, Austern, Spargeln und jungen Tauben, welches alles zuvor gehörig abgekocht, und zubereitet seyn muß, lege es regelmäßig in die Pastete, und gebe die erforderliche Soß darüber, behalte sie bis zum Anrichten in der Wärme, und dann trage man sie auf.

255. Kapaunenpastete.

Man schneide den Kapaun auf dem Rücken auf, löse alle Gebeine heraus, das Brustbein und die Schenkeln ausgenommen; fülle ihn mit der Fülle, die man von seinem Fleische, einem Stück Kalbfleisch, Mark, Speck, Pfeffer, guten Kräutern, kleinen Zwiebeln, Nägerln, Schampions, Trüffeln und Brieseln gemacht hat. Wenn der Kapaun mit diesem Fasch gefüllet ist, schlage man ihn in Pastetenteig, lege Speckschnitzen auf den Boden, und mache den Deckel von dem nämlichen Teige wieder darauf, bestreiche sie mit Eyerdotter, lasse sie zwey Stunden backen, und drücke bey dem Anrichten Zitronensaft hinein.

256. Englischer Pastetenteig.

Man nehme ein Pfund Mehl und schneide drey Viertelpfund Butter darunter, nehme ein halbes Seidel guten Ram, ein Ey, drey Eyerdotter, und etwas Wasser, salze den Teig und würke ihn so lang, bis er sich auswalgen läßt, schlage ihn ein paar Male über, und lasse ihn eine Weile liegen. Alsdann mache man Pasteteln daraus, und fülle sie nach Gutbefinden mit Fasch oder süssem Eingemachten.

257. Kleine Pasteteln vom kalten Gebratenen.

Man nehme kaltes Gebratenes, entweder von Kalbs- Hammel- Lamm- oder Hühnerfleisch und dergleichen, schneide es in kleine Stückeln und hacke es fein zusammen, gebe in ein Kasserol ein Stück Butter und lasse ihn gelbbraun werden; sodann nehme etwas Mehl, klein gehackte Zwiebeln, Zitronenschaalen, und Petersil darunter, nun thue das Gehackte auch darein nebst ein Paar Löffel voll Wein, und etwas Bratenbrühe, Salz, Zitronensaft, ein wenig Zucker, rühre es auf dem Feuer, aber nicht zu lange ab, und lasse es kalt werden. Dann walge man den Butterteig in mittelmässiger Dicke aus, schneide ihn in viereckigte Stücken, daß er die Pastetenmödel (wenn man kleine davon machen will) bedecket, fülle sie mit dem hiezubereiteten Gefülle, bestreiche die Ränder mit Eyern, mache einen Deckel darüber, schneide ihn rundherum glatt ab, und lasse sie in einer Torrenpfanne backen. Bey dem Anrichten bestreue man sie mit Zucker und Zimmet.

258. Kalte Pastete.

Man weiche ein halbes Pfund schwarze Brodbröseln in frisches Wasser, zu diesem nehme man ein halbes Pfund frischen Speck, einen halben Vierling Sardellen, ebensoviel Kappern, zwey grosse Zwiebeln, ein wenig Thimian, Basilikum, von einer Zitrone die Schaale und das iñere Mark,

hacke dieses alles klein, mische etwas Pfeffer, Ingber, Mußkatnuß Salz nach Gutbefinden darunter, treibe Zitronensaft mit einem Ey ab, und behalte dieses zum Faschiern auf. Alsdann mache man eine Pastete vom mürben, oder ordinären Butterteig. Rothes Wildpret, Feldhühner, wilde Aenten und dergleichen müssen vorher, wie schon öfters angemerket worden, gedämpft werden. Aldann läßt man all dieses erkalten. Richte den halben Theil von dem Fasche auf den Boden der Pastete, das Wildpret aber in die Pastete so hinein, daß es in der Mitte erhoben wird, giesse etwelche Löffel voll von der Soß darüber, decke es mit dem übrigen Fasche vollends zu, und mache den Deckel darüber. Bestreiche die ganze Pastete mit Eyern, und wenn die Verzierungen auf die Pastete gemacht worden, überstreiche man sie nochmal ganz, lasse die Pastete bey zwey Stunden backen, nachdem das Wildpret jung oder alt ist. Wenn es anfängt gelb zu werden, bedecke sie mit einem Bogen Papier, damit der Teig nicht verbrenne, ehe das Inwendige fertig ist.

NB. Diese Pasteten giebt man kalt auf den Tisch, wenn man keine warme Speisen zu geben willens ist.

259. Pastetenfülle von Krebsen und Hechten, oder Forellen.

Man mache ein Viertelpfund Krebsbutter. Wenn er ausgepreßt ist, werden die Schaalen mit

mit einem Seidel Fleischbrühe oder Wasser noch eine halbe Stunde gekochet, und wieder durchgepreßt. Alsdann wird in der Hälfte von Krebsbutter ein Löffel voll Mehl ein wenig geröstet, darnach die durchgepreßte Brühe nebst einem Glas voll Wein daran gethan, und so miteinander gekocht. Indessen nehme man zu dieser Brühe wenn die Pastete auf drey Personen ist, ein Paar halbpfündige Forellen, oder eben so viel Hechten, schuppe und wasche solche, schneide sie in Stücke, und siede sie im gesalzenen Wasser, aber nicht ganz weich. Dann giesse man das Wasser ab, lege die Stücke in die Krebsbrühe, gebe ein wenig Muskatnuß nebst Salz dazu, und lasse die Fische in obiger Brühe vollends auskochen, vor dem Anrichten, gebe man gebackene Knöderln darein, lasse es noch einen Sud aufthun, und dann richte man es in eine schon gebackene Pastete, und so ist sie fertig.

260. Pastetenfülle von Schweinswildpret.

Man wasche, salze und siede das Wildpret, trockne es, bestreue den Boden einer Pastete mit fein geriebenem Roggenbrod und etwas Muskatblüthe, Pfeffer und vielen Nägerln; lege das Wildpret darauf, und belege es mit Zitronenschnitzen, überstreue es ganz mit Gewürz; besprenge es mit Salz und kleingeschnittenen Zitronenschaalen; schneide ein gutes Stück Butter zu Stücken, lege diese hin und wieder darauf, schlage den Deckel darüber und mache

die

die Pastete zu. Hernach röste man geriebenes Rockenbrod in Schmalz, daß es aber nicht fett wird, thue es in ein Häferl, schütte Fleischbrühe, Wein und Essig daran, würze es, siede es mitsammen auf, werfe ein wenig Butter darein, und giesse die Soß vor dem Auftragen in die Pastete.

261. Speck- und Leberfasch zu allen Pasteten, besonders zu denen mit Geflügel.

Wenn man eine Pastete vom zahmen oder wilden Geflügel machen will, und einen Fasch brauchet, so muß man die Leber und den Magen rein putzen, das Harte vom Magen abziehen, alles sauber waschen, und mit einer Hand voll gewürfelt geschnittenem Speck und ein Paar ganzen Zwiebeln ein wenig dämpfen, dann in einem Durchlauf die Fette ablaufen lassen, und hernach klein zusammen wiegen, oder hacken, dann mit Semmelbröseln, Eyern, ein Paar Löffel voll süssen Ram, ein wenig geschnittenen Zitronenschaalen, etwas Pfeffer und Muskatnuß einen Fasch machen. Dieses Gefüll wird in die Pasteten unten und oben hineinzufüllen genommen.

262. Fasch zu einer Wildpretpastete.

Wenn die Pastete nur auf wenige Personen bestimmet ist, so nehme man ein halbes Pfund Speck, vier Loth Sardellen, eben soviel Kapern, einen Vierling Kalbsleber, von einer halben

den Zitrone die Schaalen, ein wenig Knoblauch, und eine Hand voll Schalottenzwiebeln; dieses alles wird sehr klein gehacket. Nun nehme man ein wenig gedörrtes Basilikum, Thimian und ein Lorbeerblat, stosse es zu Pulfer, nebst Nägerln, ein wenig Pfeffer und Salz dazu, rühre dieses alles mit so viel Essig an, daß es ein recht dickes Muß ist, wenn man ein wenig Kalbsblut, oder Blut von einem Geflügel hat, so kann es darunter gemischet werden, und braucher es zum füllen.

263. Von Verfertigung der Pasteten, besonders mit ordinärem mürben Teig.

Man kann die Pasteten aufgesetzt, oder in Pastetenpfannen oder Zinnschüsseln machen. Nach Beschaffenheit der Sachen verfertige man auch ein Teig. Zum Beyspiel: zu jungen Sachen nehme man einen mürben guten Teig, oder den sogenannten Blätterteig, zu grössern Sachen, als Hasen, Wildpret, zahmen und wilden Aenten einen schlechtern mürben Teig, welcher auf folgende Art gemacht wird. Auf jedes Pfund Mehl rechne man ein halbes Pfund Butter, diesen schneide man unter das Mehl und vermische es wohl, schlage zu jedem Pfund Mehl zwey Eyer, und gebe so viel Wasser dazu, daß der Teig wie ein Nudelteig wird; mache alles durcheinander, und wirke den Teig auf dem Nudelbret noch fester, dann kann man ihn zu Wildpret,

und

und zu kalten Pasteten aufgesetzt, oder in Schüsseln gebrauchen.

264. Fleisch und Geflügel zu den Pasteten, in welchen es gleich mitgebacken werden soll, zuzurichten.

Was bey jeder Pastetenformierung sonderlich und nothwendig in Betracht genommen werden muß, ist folgendes: Alles zahme Geflügel, als: Aenten, Tauben, Hühner und Kapaunen, müssen, wenn es immer möglich seyn kann, Tags vorhero, abgethan werden, damit sie auskühlen, ansonst wird das Fleisch niemal mürbe werden. Die Kapaunen und Hühner müssen gleich, wenn sie getödtet und noch warm sind, wenigstens etwelche Stunden in frisches Wasser sammt den Federn gelegt werden. Sie werden hiedurch, wenn sie noch so alt wären, so mürbe, als möglich. Die Tauben werden gerupft und nicht abgebrühet, die Aenten aber vorhero gerupfet, und alsdann erst gebrühet. Wenn das Geflügel aus dem frischen Wasser genommen wird, so giesse man siedendes Wasser darüber, und putze es so rein, als möglich. Sobald es vollkommen von Federn rein ist, muß es aufgemacht, ausgenommen, ausgewaschen, und eine Stunde in frisches Wasser geleget werden. Das Geflügel, Kalb- und Lammfleisch muß, wenn es zu Pasteten gebraucht wird, zerschnitten, nochmal ausgewaschen, und mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzet, und so dabey gelassen werden, alsdann

nehme man es vom Feuer, und gieſſe es ab. Nach dieſem muß es erſt nochmal mit Fleiſchbrühe, Wein, einem Stück Speck, Zwiebeln und etwas ganzem Gewürze, Zitronen, und mit einem Lorbeerblatt zum Feuer geſetzt und halb ausgekochet werden. Dann nehme man das Fleiſch oder Geflügel aus der Brühe, laſſe es abſeihen, und lege es in die Paſtete; von der Brühe aber, worinnen das Fleiſch halb ausgeſotten worden, mache man eine Soß zur Paſtete. Schwarz oder rothes Wildpret, eines wie das andere, wird in groſſe Stücke, oder ziemlich dicke Scheiben zerſchnitten, ſauber abgehäutelt, mit Speck durchzogen, und in Butter ein wenig gedämpft, daß es zuſammen gehe. Von dem Haſen muß man die blaue Haut abſchneiden, Stücke daraus machen, ſpicken, und ehe er in die Paſteten gethan wird, in Butter ein wenig dämpfen. Lerchen- und Krametsvögel nehme man nicht aus, wenn ſie gebraten werden; werden ſie aber in eine Paſte gebrauchet, ſo muß man ſie ausnehmen, den Magen und die Galle wegwerfen, das übrige Eingeweid hacke man klein zuſammen, und mache zu der Paſtete, in welche man die Vögel thun will einen Faſch daraus.

265. Aalpaſtete.

Man ziehe dem Aal die Haut ab, ſchneide ihn in runde Stücke, laſſe Waſſer in einem Kaſſerol kochen, gebe Salz dazu, laſſe ihn halb kochen, thue ihn in einen Durchſchlag, daß er abſeihet,

seihet, schneide Zwiebeln klein, thue dazu gestösse-
senen Pfeffer, Muskatblüthe, Gewürznägerln
und ein wenig Salbey, koche es mit Wasser,
doch muß es nur so viel seyn als zur Pastete nö-
thig ist, lege in eine zinnerne Schüssel viel But-
ter, den Aal darauf, und gebe die Soße dar-
über, bedecke es mit dem gewöhnlichen mürben
Butterteig bestreiche es mit Gelbem von Eyern,
backe sie im Backofen oder in der Tortenpfanne.
Alsdann mache man eine Soß von Butter, Wein-
essig, gestossenem Pfeffer und Wasser, rühre es
mit dem Gelben von Eyern ab, giesse etwas da-
von vor dem Anrichten in die Pastete, oder gebe
sie in einer Schaale auf den Tisch.

266. Pastete von Wildpret.

Man reinige das Wildpret von den Häuten,
schneide es in dünne Scheiben, klopfe es gut,
und durchziehe es mit geschnittenem Speck, wel-
cher zuvor in gestossenem Pfeffer, Nägerln und
Salz gelegen, und damit bestreuet ist, lege als-
dann die gespickten Stücke in ein irdenes Ge-
schirr, Basilikum, Thimian, gestossene Nägerln,
englische Gewürz, Pfeffer, geschnittene Zwie-
beln und ein Paar Lorbeerblätter dazu, begiesse
es mit halb Wein, und halb Essig, lasse es so
acht und vierzig Stunden, wohl zugedeckt, und
wenn es möglich, noch länger stehen. Mache
ein sehr feines Gehäck aus dem übrigen Wild-
pret, woraus alle Adern und Sehnen müssen
gesuchet werden; dann nehme man Speck, Schin-

ken, Schalotten, gewässerte und von den Grä-
ten abgelöste Sardellen, Kappern, und zwey
bis drey Eyer, geriebenes Roggenbrod, thue dies-
ses alles in einen Mörser nnd stosse es sehr fein
zusammen, sollte es zu fest werden, so giesse man
etwas Schüsuppe, oder Wein und Essig daran,
worinnen das Wildpret gelegen. Von dem schon
angezeigten ordinär mürben Pasteteuteig ma-
che man die Pastete so, daß zur Wildpretpastete
der Teig etwas dicker, der Boden und die Sei-
tenwände auch stärker müssen ausgewalget wer-
den. Nun nehme man die Hälfte von dem Fasch
und belege den Boden der Pastete; der übrige
Fasch wird über jedes Stück Wildpret besonders
gestrichen, und so in die Pastete ordentlich einge-
schlichtet, lege dazwischen Zitronenscheiben, wor-
aus aber die Kerne müssen gethan werden, und
bedecke sie mit Speckschnitzen. Alsdann lege man
den Deckel darauf, welcher aber wohl schliessen
muß, mache einen Kranz um den Deckel, und
verziere überhaupt nach Belieben die Pastete von
dem Teig. Jetzt bestreiche man die ganze Pastete
mit Eyerdottern, schiebe sie mit der eisernen Plat-
te, worauf sie gestellt werden muß, in den Ofen,
und lasse sie ungefähr vier Stunden langsam
fortbacken. Nun mache man eine Soß von im
Butter braun gemachten Mehl, giesse von dem
Wein und Essig, wo das Wildpret gelegen dar-
an, nehme abgeschälte Oliven, Kappern, Zitro-
nen, gewässerte und gehackte Sardellen. Ist die
Pastete genug ausgebacken, so nehme man sie

aus dem Ofen, öffne behutsam den Deckel, und giesse die fertige Soß durch ein Haarsieb in die Pastete, decke den Deckel wieder darauf, und gebe sie so auf die Tafel. Hat man etwa kein Wildpret, so kann man einen Lungenbraten, oder ein hiezu tauglich brätiges Stück Rindfleisch, oder den sogenannten Rindermürbebraten nehmen, und damit eben so, wie mit dem Wildpret, verfahren.

267. Stockfischpastete.

Man lege Semmelschmollen in Milch, bis sie weich sind, schneide Schalotten und Petersilkraut klein, dämpfe sie in einem Stück Butter, thue das ausgedrückte Brod dazu, schlage Eyer daran, rühre es auf dem Feuer noch etliche Male um, thue es in eine Schüssel heraus, rühre noch etliche Eyer und Eyerdottern nebst Salz und ein wenig Muskatblüthe daran, und lasse es stehen. Unterdessen mache man entweder eine aufgesetzte Pastete, oder eine andere in eine Schüssel, lege von dem Fasch den halben Theil auf dem Boden herum, dann den gekochten Stockfisch darauf, giesse zu einer Pastete für vier Personen ein halbes Seidel süsses Obers auf den Stockfisch herum, und bedecke diesen mit der andern Hälfte des Fasch vollends. Mache den Deckel darauf, bestreiche ihn mit Eyern, und lasse die Pastete im Ofen schön backen.

268. Pastete von Schinken mit Nudeln oder Fleckeln.

Man mache einen geschnittenen Nudelteig an, walge ihn nicht gar zu dünne aus, und schneide viereckigte Fleckeln in der Form eines Sechsers groß, koche sie in gutem siedenden Obers so lange, bis sie beynahe keine Brühe mehr haben; alsdann werden etwelche Schnitzen Schinken klein geschnitten, etwelche Eyerdottern, Salz, Muskatblüthe und zerlassener Butter zu den gekochten Flecklen gethan, und durcheinander gerührt. Nun mache man einen mürben Butterteig, walge selbigen aus, bestreiche ein Becken mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, mache von dem ausgewalgten Butterteig drey recht lange Streifen, lege diese in das Geschirr übers Kreuz, dann belege das Becken mit dem Teig ganz aus, und fülle das Angerührte hinein, mache den Deckel von dem nämlichen Teig darüber, bestreiche ihn wohl mit Eyerdotter, steche mit der Gabel einige Löcheln hinein, und gebe sie so in den Backofen, ist sie fertig, so wird sie umgewendet auf den Tisch gegeben. Beliebt aber diese Art nicht, so kann man von dem Teig ordinäre Nudeln schneiden, und selbe in Fleischbrühe oder Wasser mit einem Walle, und nicht länger, aufsieden lassen, schütte die Nudeln in einen Seiher, und lasse sie ablaufen, nehme Butter und Eyer, und rühre es wohl miteinander ab; gebe Salz und Muskatblüthe dazu, und wenn die Nudeln kalt sind, rühre sie mit dem

Schinken vermischt in das mit Butter ausgestrichene Becken. Man kann auch Parmesankäß auf die Nudeln reiben; auch Makaroni (die aber vorhero eine Stunde müssen gesotten werden) kann man statt der Nudeln und Fleckeln gebrauchen.

269. Pastete von einem ganzen Schinken.

Man nehme einen nicht gar zu grossen geräucherten Schinken, reinige ihn sauber in lanlichtem Wasser, und lege ihn in ein warmes, lasse ihn so lange darinnen liegen, bis er weich ist. Sodann nehme man die Schwarte, und alles Schwarze davon weg, schneide ihn nach der Länge von unten auf, und löse gemächlich den Knochen heraus. Verbinde den Schinken mit Bindfaden, daß er die vorige Gestalt wieder bekömmt. Nachdem lege man ihn stark gesalzen zwey bis drey Tage lang in frisches Wasser, nachdem man ihn aus dem Wasser genommen, trockne man ihn ab, und lege ihn in einen Hafen, der mit einem Deckel gut geschlossen werden kann, thue gestossene Nägerln, Pfeffer, geschnittene Zwiebeln, Basilikum, Thimian und etwelche Lorbeerblätter dazu, giesse zwey Theile Wein und einen Theil Essig darüber, daß der Schinken bedeckt ist, decke und vermache den Topf recht genau, und lasse ihn ungefähr drey Tage liegen. Dann vermache man den Hafen mit Teig, und lasse den Schinken auf Kohlfeuer halb auskochen. Mache indessen ein Fasch oder Fülle auf folgende Art: Schneide Rind-

Rindfleisch in lange Schnitzen, schabe es ganz von den Flechsen und Adern rein, hacke es mit eben so viel rein ausgeschabener Nierenfette, thue nach Gutgedünken Schalotten, Kappern, gewaschene und ausgegrätete Sardellen und Zitronenschaalen dazu, hacke alles nochmal durch, schlage von etlichen Eyern das Gelbe daran, und etwas geriebenes schwarzes Brod dazu, mache dieses alles so durcheinander, daß es wie ein Teig wird. Hernach mache eine aufgesetzte Pastete, von mürbem, oder von gebrühtem Teig, streiche die Hälfte von dem Fasch auf den Boden der Pastete, nehme den Schinken, wenn er ganz ausgekühlet ist, aus der Soß, und löse den Bindfaden davon ab, lege ihn auf den Fasch in die Pastete, bedecke ihn mit der andern Hälfte des Fasch, formire sodann von dem Teig die Pastete sammt dessen Deckel; bestreiche sie mit Eyerdottern, und gebe sie in den Ofen, allwo sie drey, auch fünf Stunden bey mittelmäßiger Hitze verbleiben kann. Will man die Pastete warm auf den Tisch geben, so mache eine Soß, wie bey der Wildpretpastete, oder eine Sardellensoß, nach Belieben. Sollte zu viele Fette in der Pastete seyn, so schöpfe sie mit einem Löffel ab, giesse die Soß in die Pastete, ehe man sie auf die Tafel giebt. Giebt man sie aber kalt, so gießt man die Soß doch daran, läßt selbe kalt werden, und vor dem Auftragen nimmt man die erstarrte Fette oben von der Pastete ab. Man kann auch eine Sulz zu dieser Pastete machen, welche auf

folgende Art muß zubereitet werden. Man nehme vier Stück Kalbsfüsse, haue selbe in kleine Stücke, lasse sie in einem neuen Hafen mit zwey Maaß Wasser recht weich kochen, giesse sodann, wenn sie eingekocht haben, zwey Gläser voll Wein dazu, thue etliche mit Nägerln besteckte Zwiebeln, zwey Lorbeerblätter, Zitronenschaalen und Zitronensaft daran, und lasse alles mit einander nochmal kochen, nehme einen Löffel voll auf ein Zinnteller heraus, lasse es stehen, sehe, ob sie die erforderliche Stärke hat, und sich recht sulzet, giesse die übrige Brühe durch ein reines Tuch in ein porzelaines Geschirr, und lasse es zur Sulze bestehen. Sollte aber das Durchgesiehene nicht bestehen wollen, so muß man es länger kochen lassen. Diese Sulze muß Tags zuvor gemacht werden, wenn man sie zur Pastete gebrauchen will. Man lege sie Löffel voll weis in die Pastete, und gebe sie so zur Tafel.

270. Pastetenfülle von Aepfeln.

Die Aepfel werden ganz weich gebraten, abgeschält und mit dem Messer abgeschaben, etliche abgeklopfte Eyerdottern, gestossenen Zimmet, und durchgesiebten Zucker daran gethan und ineinander wohl abgerührt. Gebe es in die Pastete, bedecke sie mit einem Deckel, bestreiche sie mit Eyerdotter, und so backe sie schön heraus.

271, Auerhahnpastete.

Nachdem man den Hahn bis auf den Kopf, welcher wohl eingewickelt werden muß, abgerupfet, nimmt man ihn aus, und schlägt ihm mit einem Scheit Holz alle Gebeine entzwey, salzt ihn ein, schneidet Zwiebeln darüber, spritzt etwas Essig darauf, und läßt ihn über Nacht so stehen. Hierauf zwänget man die Beine unten ein, daß er recht zusammen kömmt, stößt ihm auch einen Spreil durch den Leib, nnd läßt ihn auf dem Rost ein wenig ablaufen, setzt ihn in eine Reine, und giesset Essig darauf. Dann schneide man Fingerdicke, und drey queer Fingerlange Speckschnitzen, lege sie auf eine Schüssel, streue Salz, Pfeffer, Ingber und Nägerln darauf, mische alles wohl untereinander, und spicke den Hahn damit. Wenn er aus dem Essig ist, mache man folgenden Teig: Man nimmt Mittelmehl, machet einen Pastetenteig daraus, und walget zwey Fingersdicke Platten, leget die untere Platte auf ein Papier, und bestreichet es mit Eyern. Hierauf machet man aus dem Teig Ringe wie Rosteisen und leget sie auf die untere ausgetriebene oder gewalgte Platte in Form eines Rosts herum, und zwar nur so weit, als der Hahn zu liegen kömmt, thut Butter und Speck auf diesen Rost, streuet Ingber, Pfeffer, Nägerln, klein geschnittene Zitronen und etwelche Lorbeerblätter darein, leget so den Hahn darauf, hernach rollet man ein Stück Teig gleich einem Strick aus, und schneidet ihn in der Mitte ent-

zwey, umziehet den Auerhahn, daß er, geräumig darinnen liegen kann, und streuet das Gewürz darüber. Damit man nun den ganzen Hahn und den untern Theil des Teiges überziehen kann, muß die andere Platte des Teigs die dazu erforderliche Grösse haben, man drücket ihn also auswendig an dem aufgesetzten Rand fest zusammen, giebt dem Teig eine Pastetenform, schneidet es unten und oben sauber ab, umziehet die Pastete um und um, schneidet den untern Teig in der Runde sauber weg, und setzet den Hahn so, daß oben auf der Pastete der Kopf, welcher im Papier wohl eingeschlagen werden muß, und unten die Füsse kommen. Diese Pastete backet man in einem heissen Ofen, und machet nachfolgende Brühe dazu: Man vermischet Butter und Mehl in einer Reine, setzet es auf das Kohlfeyer, lasset es braun werden, giesset Fleischbrühe, Wein und Essig daran, und lasset es einen Sud aufthun, nimmt die Pastete aus dem Ofen, schneidet oben ein kleines Loch darein, und giesset die Brühe durch einen Trichter hinein, setzet sie wieder in Ofen, und lasset sie noch zwey Stunden darinnen. Vor dem Anrichten bestreichet man sie mit Speck, und sodann giebt man sie zur Tafel.

272. Pastete von Karpfen.

Wenn man den Karpfen abgeschuppet und rein gewaschen hat, zerschneidet man ihn in Stücke, waschet ihn rein aus, und salzet ihn ein, leget

ihn

ihn in eine reine Schüssel, giesset Wein und ein wenig Weinessig darauf, so, daß der Fisch bedecket ist, decket das Geschirr wohl zu, und lasset ihn eine Nacht darinnen liegen. Man machet einen geblätterten Butterteig, doch nur so viel, als man zu einem Pastetendeckel brauchet. Wenn der Karpfe zwey Pfund schwer ist, wozu man den Fasch machen will, so nimmt man ein Paar ausgegrätete frische Häringe, oder acht Loth Sardellen, zwey ganz grosse Zwiebeln, oder eine Handvoll Schalotten, und von einer halben Zitrone die Schaalen; hacket oder wieget dieses alles recht fein, und rühret es mit drey guten Händen voll Semmelnbröseln, einem halben Vierling zergangenen Butter, ein wenig geriebener Muskatnuß, Pfeffer, Salz und Eyer so an, daß es ein recht dickes Mus wird, thut den halben Theil davon in eine tiefe mit Butter beschmierte Schüssel, leget den Karpfen darauf, und auf diesen in Scheiben geschnittene Stücke Butter, ein Paar Löffel von dem Wein und Essig, worinnen der Karpfe gelegen, ein Paar Löffel Fleischbrühe und die andere Hälfte von dem Fasch, bestreichet den Rand der Schüssel mit einem abgeschlagenen Ey, leget einen Streifen von Teig darauf herum, bestreichet ihn wieder, und machet den Deckel darüber, stellet die Pastete in den Ofen, und lasset sie eine Stunde backen. Indessen mache man folgende Soß dazu: Man lasse ein Stück Butter in einem Kasserol zergehen, röste etliche Löffel voll Semmelbröseln und weisses Mehl darinn; thue so-

dann eine Handvoll gewiegte Schalotten daran, und so viel Petersilkraut; lasse es noch eine kleine Weile mitrösten, und fülle es mit heisser Fleischbrühe auf, drücke den Saft von einer Zitrone darein, und lasse es mit Salz und Muskatblüthe eine Viertelstunde kochen. Wenn sodann die Pastete gebacken ist, schneide man den Deckel auf, giesse die Soß darein, und trage sie so zur Tafel.

273. Rebhühner Pastete.

Die Rebhühner werden gehörig geputzt und hergerichtet, von den Lebern und ausgegräteten Sardellen ein Fasch gemacht, und die Rebhüner damit gefüllet; alsdann binde man sie mit Bindfaden zusammen, und gebe ihnen das erforderliche Ansehen, lasset in einem Kasserol geschnittene Zwiebeln, Zelleri, Schaloten und magern Schinken im Butter schwitzen, zuletzt werden die Rebhüner auch hineingethan, und ein wenig darinnen gelassen. Alsdann lege man dieselben auf ein Schweinsnetz, thue einige Zitronenscheiben darauf, und lege magere Schinken- und Speckschnitze darüber, sodann das Wurzelwerk, worinnen die Rebhüner gelegen, nebst ein Paar ganzen Nägerln dazu, das Netz zusammen gewickelt, in einem Bogen Papier eingeschlagen, und mit Bindfaden fest gebunden. Dieses Paquet legt man in Kasserol, und läßt es in Backofen fertig werden. Dann werden die Rebhühner herausgenommen, in die gebackene Pastete eingerichtet, und folgende Soß darüber gegeben. Man schnei-

bet vier Schinkenschnitzen, ein Paar Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Wurzeln, Lorbeerblätter, Basilikum, Thimian, englisch- und auch anderes Gewürz, und ein Paar Schampions alles würflicht, lasset dieses mit einem Glas Provenceröhl auf Kohlen ein wenig durchdünsten, bis es wohl gelb wird, giesset eine gute Schüsuppe darauf, schneidet ein Paar Zitronen und etliche ausgegrätete Sardellen daran, nebst einem Löffel voll Kappern, lasset die ganze Soß wohl durchkochen und schaumet sie ab, thut ein Glas Champagner oder Rheinwein dazu, und lasset es durch ein Haarsieb laufen. Nun nimmt man ein wohlgebratenes Rebhuhn, zerstosset dasselbe, thut es in ein Kasserol, füllet es mit der genannten Soß auf, lasset es wohl auskochen, schärfet es mit Zitronensaft und treibet es durch ein Haarsieb in die Pastete über die Rebhühner.

Fünfter Abschnitt.

Von Fischen und dazu Gehörigem.

274. Blau abgesottener Aal.

Man ziehe den Aal nicht ab, reinige und schneide ihn in Stücken, mache mit einem Drat das Mark aus dem Rückgrad heraus, lasse ihn in einem irdenen Geschirr Wasser kochen, lege den

den Aal darein, lasse ihn eine kleine Weile ungesalzen sieden; dann giesse man das Wasser ab, setze Essig in dem Geschirr auf das Feuer, salze ihn wohl, und wenn der Essig kochet, lege man den Aal wieder darein, und lasse ihn gar kochen; richte ihn an, und belege ihn mit Petersilkraut.

275. Marinirter Aal.

Ziehe dem Aal die Haut ab, nehme ihn aus theile ihn so auseinander, daß er am Rücken ganz bleibet, schneide den Ruckgrad heraus, streue Majoran, Thimian, gestossenen Pfeffer, Muskatblüthe und Salz darauf, wickle den Aal fest wie eine Wurst in die Runde, und nähe ihn in ein leinenes Tuch, koche ihn in Salz und Wasser, presse ihn, bis er kalt ist, lege ihn in Weinessig, bis man ihn zu Tisch bringen will, und schneide ihn sodann in Scheiben.

276. Gebackener Aal.

Wenn der Aal abgezogen, und ausgenommen, in Stücke geschnitten, und Schnitte in die Stücke gemacht, eingesalzen, und so eine Stunde im Salz gelegen, so trocknet man ihn ab, wendet ihn in Mehl um, und backet ihn im heissen Schmalz langsam und rösch heraus. Man giebt den gebackenen wie den gebratenen Aal mit Zitronen auf den Tisch. Will man den Aal geschwinder haben, so siedet man ihn in Weinessig ab, lasset ihn kalt werden, trocknet ihn ab, und backet ihn heraus.

277.

277. Wie man den Aal abziehet, und ausnimmt.

Man schlage ihm einen starken Nagel durch den Kopf, schneide ringsherum einen Schnitt durch die Haut, netze Salz in die Hände und streife die Haut ab, schneide ihn auf, nehme das Eingeweid heraus, stosse mit einem Drat das Mark aus dem Rücken, und werfe Kopf und Schwanz weg.

278. Aal am Spieße zu braten.

Stecke die zubereitete Stücke, welche mit Pfeffer und Salz wohl gerieben sind, und eine Stunde in Essig gepeitzet haben, an einen Spies, umwinde solche mit Lorber- oder Salbeyblättern, spicke die Stücke mit Zitronenschaalen, denen durch das Kochen die Bitterkeit benommen ist, wende solche bey langsamem Feuer fleißig herum, und begiesse sie unter dem Drehen mit Butter, Wein, darinnen Salz, Pfeffer, etwas Essig, und Salbey gemengt wird, und aus diesem kann auch die Soß bestehen. Will man Sardellenbrühe haben, so nehme man etliche wohl gewaschene Sardellen, schneide sie klein, und lasse sie in der bemerkten Soß langsam kochen, treibe die Soß durch ein Haarsieb, und gebe sie dazu.

279. Gebackene Rutten.

Man mache die Rutten auf, und salze sie ein, binde sie, daß sie rund bleiben, und lasse sie

sie im Salz ein wenig liegen, alsdann trockne sie ab, bestreue sie mit Mehl, und backe sie schön heraus. Richte sie auf eine Schüssel, drücke Zitronensaft darüber, bestreue sie mit in Butter gerösteten Semelbröseln, Milchram, Zitronenschaalen, Mußkatenblüthe, und giesse ein wenig Erbsensuppe daran, laß es noch etwas wenig auf gelindem Kohlfeuer, und gieb es sodann auf die Tafel.

280. Blau abgesottener Karpfe.

Man mache den Karpfen auf, wasche ihn ein wenig aus, schneide ihn in Stücke, und giesse kalten Essig darauf. Gebe in eine Pfanne, oder Kasserol, Kräuteressig uud Wasser, daß er wohlgeschmack sauer ist, nehme Nägerln, von einer ganzen Zitrone die Schaalen, Petersilwurzen und Salz, lege den Fisch in deu siedenden Essig, decke ihn zu, und laß ihn langsam sieden. Ist er fertig, so lege Fließpapier darüber, lasse ihn eine Weile stehen, dann richte ihn an, gebe gezupftes Petersilgrün darauf. Spiegelkarpfen sind hiezu die Besten, weil sie am wenigsten Schuppen haben.

281. Karpfe mit seinem Blut.

Schuppe und öffne den Fisch, fange das Blut in Wein auf, schneide ihn in Stücken, lege ihn in ein Kasserol, giesse Wein darauf und ein wenig Wasser, mische das Blut, Lorbeerblätter, Koppern, geriebene Muskatennuß, gestosse-

stossenen weissen Pfeffer, Gewürznägerln, Salz und Butter darunter, decke ihn fest zu, und laß ihn auf Kohlfeuer eine Stunde kochen, und er ist fertig.

282. Ein Karpfe in saurem Ram.

Man nimmt einen schönen Karpfen, schüppt ihn ab, schneidet solchen beym Bauch auf, und thut das Eingeweid heraus, sodann schneidet man ihn, vom Kopf bis zum Schweif hinab, auf, löst die Haut ganz fein mit dem Finger bis zum Bauch ab, nimmt das Bratl von den Gräten heraus, daß nur der Rückgrad bleibet, suchet von dem Bratl alle Gräten heraus, hackt es, und Limonischaalen, Schalotten, Petersilkraut darunter, röstet hernach ein wenig Semmelbröseln im Butter, legt das Bratl darein, salzt und pfeffert es, schlägt ein Paar Eyerdotter dazu, füllt den ausgelösten Karpfen damit ein, und nähet die Haut auf dem Rücken wieder zu. Legt es dann in ein Reindl das mit Butter bestrichen ist, thut ihn in ein Rohr, bratet solchen, beträuft ihn mit saurem Ram, ist er ordentlich gebratten, so legt man ihn auf eine Schüssel, und macht von dem Ram, und ein wenig Erbsenbrühe, Gewürz und Limonischaalen eine Soße, so ist er fertig.

283. Karpfe in schwarzer Soße.

Schuppe den Karpfen ab, und wasche ihn rein, schneide ihn auf, und nehme das Eingeweide

weide heraus, die Galle löse gleich ab, fange das Blut auf, setze es bey Seite, und theile ihn in Stücke, lasse ihn ein Paar Stunden in Salz liegen, bräune Mehl in Butter, mit klein gehackten Zwiebeln, trockne den Fisch ab, lege Lorbeerblätter, Zitronen und gestossene Nägerln darauf, giesse etwas rothen Wein, das Karpfenblut und etwas Wasser dazu, decke es zu, koche es geschwind, rüttle zuweilen das Kasserol, daß es nicht anbrennt, zuletzt staube ein wenig Zucker daran.

284. Karpfen gesotten auf Lachsart.

Man macht es mit dem Karpfen von drey bis vier Pfund, wie mit den blau gesottenen, wäscht ihn sauber aus, und besprengt ihn mit Essig. Dann giesse man in einen Fischkessel, einen Theil Wasser und einen Theil Essig, salzet es nicht zu stark, schneidet Zwiebeln und Zitronenschaalen darein, legt Lorbeerblätter, Roßmarin und ganzes Gewürz dazu, und setzet es zusammen aufs Feuer. Wenn es siedet, so thut man den Karpfen hinein, stecke aber vorhero durch jedes Stück ein Zweckel, laß ihn nicht schnell sieden, werfe einer Haselnuß groß Butter hinein, und lasse ihn wie den blaugesottenen einsieden. Hierauf nehme man den Kessel vom Feuer, und lasse den Fisch in der Brühe kalt werden, oder man kann ihn auch warm gegeben, und Zitronenschnitze dazu thun.

285. Hechten auf holländische Art.

Nimm einen Hechten, schuppe ihn, und mache ihn auf, nehme das Eingeräusch heraus, wasche ihn rein, doch muß der Hecht ganz bleiben. Alsdann nehme einen Bindfaden, binde Schweif und Kopf zusammen, daß er rund wird, salze ihn, und siede ihn in Essig und Salzwasser ab, dünste etwelche Champions, grünen Petersil in Butter, schabe die Hechtenleber, nehme ein Lorbeerblatt, Kuttelkraut, Knoblauch, Schalotten, zwey ganze Nägerln, und Neues- oder Modegewürz, lasse alles gut eindünsten, und giesse etwas Buttersoß daran. Wenn es zum Anrichten Zeit ist, seihe die Soß durch ein Haarsieb auf eine Schüssel, lege den Hechten darein mit dem Rücken in die Höhe, garniere ihn mit Krebsschweifeln, und länglicht geschnittenen Zitronenschaalen, und gieb ihn so auf den Tisch.

286. Gebratenen Hechten mit Sardellen.

Mache den Hechten auf, schuppe ihn ab, und schneide das Kopfstück schön groß ab, schröpfe ihn auf beyden Seiten, schneide ihn auf dem Rücken ein wenig voneinander, und salze ihn ein. Nun lege Butter in eine Reine, dann Gewürz, und in Wein ausgewaschene und ausgegrätete Sardellen, ein wenig Mehl und Zitronensaft, lege den Fisch darauf, und in die Höhe wieder von dergleichen Kräutern, laß es miteinander aufdünsten, nimm Pfeffer, gestossene Nägerln, Muskatblüthe und ein wenig Salz darein, ist der

Fisch gebraten, so lege ihn auf eine Schüssel, gieb die Soß darüber, streue länglicht geschnittene Zitronenschaalen darauf, und gieb ihn zur Tafel.

287. Den böhmischen Fisch.

Gieb in ein Kasserol, Petersil, Zelleri, gelbe Rüben, Knoblauch, Schalotten, Lorbeerblätter, Kuttelkraut, etwelche Zwetschgen und Nüsse, ein halbes Zeltel schwarzen Lebkuchen, ganze Nägerln, Modegewürz, Pfeffer, Zitronenschaalen, ein Seidel Bier und etwas Essig, lasse alles recht gut dünsten, röste schwarze Brodbröseln in Schmalz, und gieb es darunter, nebst dem Blut vom Karpfen; nun gebe den Fisch hinein, lasse ihn gut dünsten, nachdem er vorher gesalzen. Ehe man ihn anrichtet, wälze man ein Stückel Butter in Mehl herum und gebe es in den Fisch, daß es ein wenig versiedet, dann richte man ihn an und treibe die Soß durch ein Haarsieb darüber, so ist er zur Tafel fertig.

288. Gebackene Häringe.

Man schneide ihnen die Köpfe ab, und die Häringe mitten voneinander, lege sie in die Milch, und lasse sie eine Weile liegen, wende sie im Mehl um, backe sie im Schmalz, lege sie auf eine Schüssel, würze sie wohl, nehme guten Ram, Zitronensaft und Schaalen, lasse sie ausdünsten, und sie sind fertig.

289. Gefüllter Karpfen.

Man nehme einen oder mehrere Karpfen, schuppe und wasche sie sauber, löse die Haut längs dem Rücken vom Kopf bis zum Schwanz an beyden Seiten auf, mache die Haut rings herum ab, ohne sie zu zerreissen, schneide das Mittelstück heraus, Kopf und Schwanz aber müssen an der Haut bleiben; hierauf wird von dem herausgeschnittenen Mittelstück das Fleisch von den Gräten sauber abgelöset, und fein gehacket, geschnittene Schalottenzwiebeln und Peterfilkraut dazu gethan und mitgehacket. Dann nimmt man in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes weisses Brod nebst einem Stückel zerlassenem Butter, Salz und ein wenig Muskatnuß dazu, rühret alles wohl durcheinander, und füllet den Fisch damit aus, formiret ihn so, wie er zuvor gewesen, und nähet den Fisch oben weitschichtig zusammen. Bestreichet alsdann eine Bratpfanne mit Butter, leget dick mit Butter bestrichene Brodschnitten darein, begiesset den gefüllten Fisch mit zergangenem Butter, bestreuet ihn mit Salz und Semmelbröseln auf beyden Seiten, und leget ihn auf die bestrichenen Brodschnitten in die Bratpfanne, lasset ihn so lange braten, bis er fertig, und auf beyden Seiten braun ist, doch muß man ihn unter dem Braten öfters umwenden und mit Butter begiessen. Man kann ihn mit Salat auf den Tisch geben, oder eine taugliche Soß nach Belieben dazu machen.

290. Einen gespickten Hechten zu machen.

Man schuppt einen Hechten rein ab, macht ihn auf dem Bauch auf, und spickt ihn mit Limonischaalen auf dem Rücken, salzt und pfeffert solchen, legt ihn in ein Kasserol mit Butter, nimmt 3 Limonischnitzen, 2. Sardellen, Lorbeerblätter, Kartoffeln, Maurachen, einen Zwiebel mit Nägerln besteckt, ein wenig weißen Wein, auch Erbsenbrühe, läßt alles unter einander kochen, gießt die Soß über den Hechten ab, und tischt ihn auf.

291. Karpfen in seiner Soß.

Wenn der Karpfe geschuppet und gewaschen, auch in Stücke geschnitten ist, wird eine zinnerne Schüssel dicht mit Butter bestrichen, mit etlichen Löffeln voll Semmelbröseln und einem Löffel voll Mehl der Boden bestreuet. Auf dieses lege man klein geschnittene Schalotten, oder andere Zwiebeln, und wenn der Fisch zweypfündig ist, auf die Zwiebeln einen halben ausgegräteten klein geschnittenen Häring, oder vier Loth Sardellen, einen Eßlöffel voll Kappern, ein wenig fein geschnittenen Petersil und Zitronenscheiben, und sodann den Fisch darauf, und mit Zitronensaft beträuft. Hat der Fisch Rogen, so muß dieser in die Mitte geleget werden, oben auf den Fisch, lege man ein Stück eines Hühnereys groß Butter, welcher aber in kleine Stücke zerschnitten wird. Giesse ohngefähr sechs Eßlöffel voll Wasser, oder Fleischbrühe und halb so viel Essig daran; decke den

den Fisch zu, und lasse ihn auf Kohlen langsam kochen, bis man sieht, daß er sich von den Grä=ten ablöset. Sollte gar zu wenig Brühe daran seyn, so kann noch etwas mehr, aber wenigstens eine Viertelstunde vor dem Anrichten, daran ge=gossen werden. Auf diese Art kann man Hech=ten, Forellen, und Barben zurichten.

292. Lungenbraten von einem Karpfen.

Wenn der Karpf gehörig geschüppet und auf=gemacht ist, so schneide das Fleisch von den Grä=ten, röste sodann die übrigen Gräten mit Zwie=beln in Butter, dann nehme man das übrige Fleisch noch von den Gräten rein weg, schneide das Fleisch zusammen, nimm in Milch geweich=te Semmelschmollen, und Eingerührtes von drey Eyern, dann ausgegrätete Sardellen und Zitro=nenschaalen, dieß alles schneide unter den Fasch, welcher aber sehr fein seyn muß; dann treibe ein Stückel Butter wohl ab, schlage drey Eyerdot=ter daran, rühre es ab, nehme Semmelbröseln und etwas Mehl auf das Brett, den Fasch da=zu, arbeite es untereinander, und formire einen natürlichen Lungenbraten daraus, thue selben in ein hiezu taugliches Geschirr, gebe unten und oben Glut, backe ihn recht schön. Indessen ma=che eine kurze Kappernsoß, mit Obers und Zitro=nensaft, lege sodann den Lungenbraten, wenn er fertig, hinein, lasse es einen Sud aufthun, so ist es fertig. Man kann auch anstatt des

Karpfen einen schönen Hechten nehmen, und hieraus einen Lungenbraten bereiten.

293. Rutten und Forellen, Asch und Saibling blau zu sieden.

Wenn diese Fische ausgenommen, und rein gewaschen, werden sie bey Kopf und Schwanz zusammen geheftet, daß sie krumm bleiben. Alsdann wird der Fisch mit heissem Essig begossen, in einer Pfanne im Wasser, oder in halb Wein halb Wasser, mit dem Bauche oben auf, gesotten, aber alles muß siedend seyn, ehe man ihn hineinleget; gebe auf jedes Pfund Fisch eine kleine Hand voll Salz dazu, thue in den Bauch Essig, Lorbeerblätter, mit Nägerln besteckte Zwiebeln, Zitronenschaalen, und etliche ganze Pfefferkörner, lasse alles miteinander eine Viertelstunde sieden. Hernach versuche die Brühe, ob es nicht etwa an Essig oder Salz fehle, unter dem Sieden schäume sie etlichemale ab. Zu bemerken ist besonders bey jedem blau abgesottenen Fisch, wenn er vom Feuer kömmt, daß gleich ein Paar Löffel voll frisches Wasser muß darauf gegossen, und er mit Papier zugedecket werden. Man kann den Fisch etliche Stunden stehen lassen. Will man ihn anrichten, so kann man ihn trocken auf ein reines Serviet legen und mit Grünem auszieren, das Serviet darüber zierlich zusammen legen, und so auf den Tisch geben. Hiezu wird Essig und Oel besonders aufgesetzet.

294. Forellen auf besondere Art zu kochen.

Wenn man die Forellen aufgemacht, und wenn sie zu groß sind, in Stücke zertheilet hat, gewaschen, gesalzen, und eine Stunde gestanden sind, so giebt man Petersilkraut, Schalotten, Thimian, Basilikum, Knoblauch recht klein zerschnitten dazu, ein gutes Stück Butter in ein Kasserol, dann die Fische darauf, decket sie zu, und läßt sie eine Viertelstunde dämpfen. Nun wendet man sie um, daß sie auf der andern Seiauch dämpfen. Hernach werden sie wieder umgekehrt, und ein Löffel voll Mehl dazu gethan, nach einer kleinen Weile etliche Löffel voll Rindsuppe mit ein wenig Muskatblüthe daran gegeben, die Fische schnell ausgekocht, und so angerichtet. Die Rutten kann man auch auf diese Weise zubereiten.

295. Frisch gesottene Grundeln.

Mache in einem Kasserol Essig, Wasser, Salz und Lorbeerblätter siedend, nehme die Grundeln aus dem frischen Wasser, seihe sie ab, thue sie in eine Schüssel und giesse ein wenig Wein oder Essig darüber, so werden sie todt davon. Nun schütte die Grundeln in das Kasserol, wo alles schon sieden muß, decke es zu, und lasse es wie Eyer sieden, dann giesse etwas frisches Wasser daran, decke sie zu, und lasse sie kalt werden,

296. Forellen auf dem Rost.

Nachdem sie ausgenommen und gewaschen, mache etwelche Schnitte in die Seiten, salze sie und lasse sie so eine Weile liegen; darnach trockne sie ab, bestreiche sie mit Butter und lege sie bey gelindem Kohlfeuer auf den Rost, und lasse sie schön braten; sind sie fertig, so nehme sie weg, und lasse sie kalt werden, sodann nehme ein kleines Fäßl, welches am Boden so breit, als die Fische lang sind, seyn muß, netze es ein, und reibe es durchaus mit Pfeffer, lege auf den Boden Lorbeerblätter, Roßmarin, Zitronenschaalen, ganze Nägerln, ganzen Pfeffer, auf dieses eine Lage Forellen, dann wieder Gewürz und Kräuter, wieder Forellen, und so fährt man fort, bis das Fäßl voll und die letzte Lage das Gewürz ist. Hierauf macht man das Fäßl mit seinem Deckel zu, worinn ein Loch mit einem Zapfen seyn muß, und gießt durch das Loch guten Weinessig, bis es voll ist, daran, stecket den Zapfen vor, wendet das Fäßl alle Tage um, und macht Gebrauch davon.

297. Gebackene Forellen.

Wenn sie ausgenommen und gewaschen, lege sie auf ein Tuch, daß sie abtrocknen. Wenn sie nicht zu groß sind, läßt man sie ganz, und macht sie krumm, die Grossen theile in Stücke, mache etwelche Schnitte in die Haut, und salze sie ein, lasse sie im Salz ein wenig liegen, wende

de sie im Mehl um, und backe sie schnell aus recht siedendem Schmalz. Auf diese Art kann man die Asch, Rutten und Saibling backen.

298. Hechten in der Ragout.

Man nimmt einen Hechten, schüppt ihn ab, zertheilt ihn über den Kopf wie eine Breze, bestreicht das Kasserol mit Butter, legt den Hechten darein, nimmt Schalotten, kleine Zwiebel, Petersilkraut, klein geschnittene Limonischaalen, ganze Muskatblüthe und ein wenig Erbsenbrühe, dämpfet solchen, auch kann man Maurachen und Kartoffeln dazu nehmen. Richtet man nun solchen an, so löse man Krebsschweifeln aus, und lege es um den Rand der Schüssel. Auf diese Art kocht man auch Tauben und Rebhühner.

299. Gebratener Hecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht aufgemacht und abgeschuppet, so schneide das Kopfstück groß ab, mache in den Fisch auf beyden Seiten einige Schnitte in die Haut, schneide ihn auf dem Rücken ein wenig voneinander, und salze ihn ein. Nun lege Butter in ein Kasserol oder Stollreine, thue Gewürz, ausgegrätete Sardellen, ein wenig Mehl und Zitronensaft hinein, lege den Fisch darauf, über den Fisch wieder etwas Kräuter, Pfeffer, gestossene Nägerln, Muskatblüthe und Salz, so decke ihn zu, und laß alles wohl aufdünsten. Wenn der Fisch wohl gebraten ist, so lege ihn auf eine Schüssel, gieb die Soß darüber, und

bestreue ihn mit länglicht geschnittenen Zitronenschaalen.

300. Hechten in Schampionssoß.

Wenn der Hecht zubereitet, in Stücke geschnitten und gesalzen ist, so lege in ein Kasserol gelbe Rüben, Peterſil, Zitronenschaalen, giesse Wasser und Weinessig darauf, lege den Fisch darein, lasse ihn eine Viertelstunde sieden, stelle ihn sodann vom Feuer, thue in ein anderes Kasserol ein Stück Butter und geputzte Schampions, und lasse sie dünsten, staube ein Paar Kochlöffel voll Mehl darauf, seihe die Brühe vom Hechten, worinn er gesotten, auf die gedünsteten Schampions, den Hechten putze sauber, lege ihn in die Schampions, laß ihn noch einen Sud aufthun, so ist er fertig.

301. Frisch gesottene Hechten.

Wenn der Hecht, wie gebräuchlich, zubereitet ist, und gesalzen, richte in ein Kasserol Kräuter und Weinessig mit Wasser, ganze Nägerln, Zitronenschaalen, Petersilwurzen und Salz, und lege so den Fisch, ganz oder in Stücken in wallenden Essig, laß ihn sieden, stich mit einer Gabel darein, wenn sie gerne heraus geht, ist er gesotten. Dieses ist bey allen Fischen wohl zu merken, nehme sodann den Fisch vom Feuer, schütte über die Hälfte von der heissen Brühe weg, und begiesse ihn mit frischem Wasser.

302. Soß zu den frisch gesottenen Hechten.

Nehme auf ein Pfund Hechten sechs Stück Sardellen, gräte sie aus, nachdem sie gewässert haben, lege sie zwey Stunden in Wein, hacke sie klein, und thue sie in ein kleines Reindl, schüre ein wenig Kolen darunter, daß sie zerschmelzen, und giesse Wein daran, würze es mit Pfeffer und Muskatenblüthe, drücke Zitronensaft darein, gebe etwas wenig Zucker, ein Stückl Butter, und klein geschnittene Zitronenschaalen daran, lasse alles einen Sud aufthun, und so man will, kann man den Fisch darein legen, wenn die Soß zuvor durch ein Haarsieb getrieben, und auf der Kohlpfanne einen Sud aufgethan. Oder, man gebe die Soß in eine besondere Schaale.

303. Hechte gebachen auf französisch mit Sardellen.

Wenn der Hecht geschuppet und ausgenommen, wasche ihn wohl, salze ihn ein, schneide ihn in Stücke, mache an der Seite etwelche Schnitt in die Haut, gebe Pfeffer, Weinessig, Lorbeerblätter und kleine Zwiebeln darüber, und lasse ihn so liegen. Alsdann trockne ihn ab, bestreue ihn mit Mehl, und lasse ihn backen, bis er eine schöne Farbe bekömmt. Dann zerstosse Sardellen recht klein, thue sie in braunem Butter, und treibe sie sodann durch ein Haarsieb, wenn man zuvor Pomeranzensaft, Kappern

und

und weissen Pfeffer dazu gethan. Jetzt schütte die Soß auf den Hecht, und garniere ihn mit in Butter gebacknem Petersil.

304. Andere Soß zu den gebackenen Hechten von Kappern.

Setze in einem Kasserol ein Stück Butter aufs Kohlfeuer, lasse ihn braun werden, thue einen Löffel Mehl darein, rühre es, bis das Mehl kastanienbraun ist, giesse Petersilienwasser daran, nebst einem Glas Wein, thue Muskatblüthe, Ingber, Zitronenschaalen, und eine Handvoll Kappern hinein, und lasse es zusammen kochen, daß es eine dicke Brühe wird Dann lege den gebackenen Hechten darein, lasse ihn eine Weile langsam kochen, und so ist er fertig. Oder gebe diese Soß besonders in einer Schaale.

305. Grüne Soß zu gebackenen Hechten.

Nehme viel Grünes von Petersil und Brunnenkreß, wasche es sauber und stosse es fein zusammen, drücke den Saft wohl aus, nehme das Gelbe von Eyern und etwas Essig, treibe es durch ein Haarsieb, würze es mit Pfeffer, thue ein wenig Safran und Zucker darein, und laß es miteinander sieden, rühre es immer mit einem Löffel um, bis es aufsiedet, und einen Schaum giebt. Dann giesse diese Brühe über den gebackenen Hechten.

306. Hecht gedämpft auf einer Schüssel mit Zitronen.

Wenn der Hecht zurecht gemachet ist, brenne ihn mit siedendem Wasser auf, schmiere eine Schüssel dick mit Butter, besprenge den Hecht mit etwas Salz und lege ihn in die Schüssel, schneide Zitronenschaalen und Muskatblüthe daran, setze ihn aufs Kohlfeuer, decke die Schüssel zu, daß er dämpft, wirf eine ganze Zwiebel darein, streue Semmelnbröseln daran gebe ein Paar Löffel voll Wein dazu, und lasse es noch eine Weile dämpfen. Bey dem Anrichten streue Muskatenblüthe darauf, und drücke viel Zitronensaft darüber.

307. Hecht auf französisch gedämpft.

Man schneidt den Hechten in Stücke, läßt ihn mit drey Löffel voll guter Kraftbrühe (Golli) mit Petersil, kleinen Zwiebeln, Thimian, Basilikum, Nägerl, Knoblauch, Salz, ganzen Pfeffer, kleinen weissen halbgekochten Zwiebeln, Champions, guten Butter, und einer halben Flasche Champagnerwein, bey starkem Kohlfeuer kochen Ist er gekocht, so thut man gehackte ausgegrätete Sardellen, und Kappern daran, und richtet es mit in Butter gebackener Semmelrinde an.

308. Gezupfter Hecht.

Siede den Hecht in gesalzenem Wasser, wenn er fertig, so lasse ihn wohl ablaufen, daß es tro-

trocken wird, zupfe ihn in kleine Stückeln, und suche alle Gräten heraus. Dann lege ihn in eine tiefe zinnerne Schüssel, gewaschene ausgegrätete Sardellen, ein Stück frischen Butter, Wein, klein geschnittene Zitronenschaalen, Zitronensaft, Semmelnbröseln, ein wenig gestossenen Pfeffer und Muskathblüthe dazu. Lasse es mit einander eine halbe Stunde kochen, und richte es an.

NB. Es ist zu bemerken: Auf ein Pfund Hechten rechnet man zwey Loth Sardellen eines halben Hühnereyes groß Butter, ein kleines Trinkglas Wein, und einen Löffel voll Semmelbröseln.

309. Schleyen blau zu sieden.

Die Schleyen müssen aufgemacht, ausgenommen und gewaschen, alsdann mit Salz abgerieben, oder mit siedendem Wasser begossen werden, damit das Schleimige davon kömmt. Wenn sie nun etlichemal gewaschen worden, so nehme man einen Theil Wasser, drey Theile Essig, salze es so viel, als es nöthig, lege die Fische zuerst in Essig, und nach einiger Zeit erst gebe man das Wasser daran, und so lasse man sie vollends auskochen. Bey dem Herunternehmen vom Feuer besprenge man sie mit kaltem Wasser, und lege, wie bey allen blau abgesottenen Fischen, Papier darüber, damit der Dampf nicht davon geht. Nach einer Viertelstunde richtet man sie in einem Serviet an, bestreuet sie mit etwas Grü-

nem,

nem, und giebt sie mit Essig und Oel auf den Tisch, oder man mache eine Kappern = Sardellen = oder Buttersoß daran.

310. Barben mit Sardellensoß.

Die Barben werden geschuppet, beym Bauch aufgeschnitten, rein ausgewaschen, und Kopf und Schwanz zusammen gebunden (wie schon ist angezeigt worden) so, daß sie krumm gebogen werden können. Alsdann macht man in einer messingenen Pfanne Wasser siedend, legt die Fische und zu jedem Pfund eine halbe Hand voll Salz hinein; gießt Essig dazu, giebt Zwiebeln, Lorbeerblätter, und ein wenig Pfeffer hinein, und läßt sie kochen. Wenn sie fertig sind wird die Sardellensoß auf folgende Art gemacht: Man nimmt zu einem Pfund Fisch einen kleinen Löffel voll Mehl, rühret ihn mit zwey Eyerdottern an, gießt zuerst ein Paar Eßlöffel voll kaltes Wasser daran, damit die Brühe nicht gerinnt, und rühret die Eyerdotter damit glatt ab, dann gießet man ein wenig Weinessig, oder von dem Wasser, worinnen der Fisch gesotten worden ist, so viel, als man brauchet, daran, thut eine ganze Zwiebel, worein mehrere Schnitte gemacht worden, nebst einem Stück Butter dazu, und zu einem Löffel voll Mehl und zwey Eyerdottern, ein Loth gewaschene und gehackte Sardellen, einen Löffel voll Kappern, Zitronenschaalen nebst ein wenig Muskatblüthe. Dieses alles unter beständigem Umrühren auf dem Feuer eine gute Viertel-

telstunde gekocht; dann werden die Barben auf eine Schüssel geleget, die Soß darüber gegossen, und so auf den Tisch gegeben.

NB. Man kann mit dieser Soß Hechten, Forellen und Weißfische zubereiten. Wenn man Krebsbutter hat, so kann man, wenn der Fisch angerichtet ist, mit einem Kaffeelöffel hin und wieder auf die Soß etwas herum legen; es ist zierlich, und gut.

311. Barben in einer Kappernsoß mit Oel.

Man schuppet, waschet und schneidet die Barben in Stücke, salzet sie ein, und backet sie aus heissem Schmalz ohne Mehl. Hierauf röstet man etliche Löffel voll Mehl im Butter braun, giesset Fleischbrühe nebst Wein daran, thut etliche Lorbeerblätter, eine ganze geschälte Zwiebel, eine Hand voll Kappern, länglicht geschnittene Zitronenschaalen nebst einem Mark von einer Zitrone daran, wenn es zuvor zu Scheiben geschnitten worden, ein wenig Pfeffer und Ingber, dieses alles lasset man eine Viertelstunde kochen, leget sodann die Fische darein, und lasset sie noch eine Viertelstunde kochen. Endlich thut man noch vor dem Anrichten etliche Löffel voll Provenceröl in die Brühe, läßt diese noch etliche Walle aufthun, und richtet wie gewöhnlich die Fische an.

312. Barben gedämpft.

Man macht sie gehörig zu recht, siedet sie in einem Kasserol mit Wein, frischem Butter, Salz, Pfeffer, und einem Büschl feiner und guter Kräuter. Wenn alles fertig ist, so nimmt man ein Stück Butter, wendet es im Mehl um, und thut es in die Soß, damit sie etwas dicke wird, schneidet Zitronenscheiben, leget sie am Rande der Schüssel herum, und richtet die Barben darein. Anstatt der Buttersoß, kann man auch in Butter gedünstete Schampions, Maurachen, Artischokenböden, Salz und Pfeffer dazu thun.

313. Barben auf dem Rost.

Man schuppet sie, nimmt sie aus, schneidet hie und da an den Seiten in die Haut, bestreichet sie mit geschmolzenem Butter, und bestreuet sie mit Salz; sodann bratet man sie auf dem Rost. Jetzt machet man eine Soß von frischem Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, zwey Sardellen, einem kleinen ganzen Zwiebel, ein wenig Mehl, ein Paar Tropfen Wasser und einem Löffel voll Weinessig, rühret es immer um, und giesset es über den Fisch.

314. Karpfen zu braten.

Der Karpfen wird geschuppet, und sauber gewaschen, dann wird er auf dem Rücken aufgeschnitten, am Bauch bleibt er ganz, nehme die

Galle behutsam vom Eingeweid, bestreue den Fisch von aussen mit Salz, lege ihn sodann in eine Bratpfanne ganz ausgebreitet, doch so, daß der äussere Theil von dem Fisch auf dem Boden der Bratpfanne zu liegen kommt, dann bestreue den Fisch auch inwendig mit Salz und ein wenig gestossenem Pfeffer, gebe etliche in Scheiben geschnittene Zwiebeln darauf; hält der Fisch zwey Pfund oder etwas mehr, so giesse in die Bratpfanne ein halbes Seidl Wasser und ein Weinglas voll Essig über den Fisch, dann wird ein Viertelpfund Butter in kleine Stückeln und drey bis vier Sardellen klein geschnitten auf den Fisch herum gestreuet, und etliche Löffel voll gutes Provenceröl darüber gegossen, in den Bratofen gegeben, und so eine Stunde gebraten, eine Viertelstunde vor dem Anrichten streue man Kappern über den Fisch, und so richte man ihn an.

NB. Auf die nämliche Art kann man auch Weißfische, und andere Sorten von gemeinen Fischen zurichten.

315. Karpfen in der Sulz.

Dies ist eine der schönsten und ansehnlichsten Speisen. Hiezu nehme einen mittlern Karpfen von drey bis vier Pfunden, schuppe ihn ab, nimm das Eingeräusch heraus, wasche ihn aus, salze ihn, und schlage sodann den Fisch in ein mit Weinessig genetztes Tuch, und so lasse ihn zwey Stunden liegen. Indessen nehme auf jedes Pfund Fisch ein Viertelpfund geraspeltes Hirsch-

horn,

horn, hat der Fisch nur zwey Pfund, also ein halbes Pfund Hirschhorn und eine Maaß Wasser, folglich zu jedem Viertelpfund eine halbe Maaß Wasser. Koche Hirschhorn und Wasser ganz langsam drey Stunden, aber umgerührt darf es nicht werden, sonst wird es trübe, nehme den Fisch, wische das Schleimige rein ab, lege ihn in ein Geschirr, worinnen er geräumig kochen kann, gebe Lorbeerblätter, mit Gewürznägerln besteckte Zwiebeln, Zitronenschaalen uud Pfeffer dazu, giesse zuerst das Klare vom Hirschhorn durch ein Serviet auf den Fisch, und dann noch halb Essig halb Wein so viel dazu, daß der Fisch in dem Geschirr, worinnen er lieget, bedecket ist; setze ihn auf das Feuer, und lasse ihn so lange sieden, bis er sich beynahe von den Gräten ablöset. Dann lege ihn auf eine Schüssel, und probiere die Brühe, ob sich selbe sulzet, sulzet sich die Brühe nicht, so lasse sie noch ein wenig ohne Fisch kochen, und wann sie demnach recht ist, so giesse sie über den Fisch durch ein Haarsieb, und lasse es bestehen.

316. Karpfen mit Häring und Eyern.

Uebersiede einen Karpfen ein wenig, also nicht ganz aus; nehme einen gewässerten Häring, schneide ihn zu nicht gar zu dünnen Blättern, nehme eine blechene oder zinnene Schüssel, gebe Butter und Obers darein, lege die Hälfte von dem Häring ordentlich dazu, dann den Karpfen oben darauf, schneide vier hartge-

sottene Eyer jedes in vier Theile, lege sie schön um den Karpfen, und allezeit dazwischen von Häring, etwas Muskatblüthe daran, decke es mit einer Schüssel zu, setze es auf eine Glut, und gieb es, wenn es ausgekocht hat, auf den Tisch.

317. Hechten mit Häring und Sardellen gedünstet.

Man nimmt einen lebendig aufgemachten Hechten, schüppet ihn, schneidet fingerdicke runde Stückeln davon, so groß, als der Hecht ist. Ehe man aber den Fisch bereitet und aufmacht, müssen die Häringe und Sardellen schön rein gemacht seyn, der Häring in Blätteln geschnitten, die Sardellen aber ganz bleiben. Dann richtet man Butter auf eine blechene Schüssel, leget zuerst ein Stückel vom Hechten, und einen Häring neben bey, dann wieder einen Hechten und eine Sardelle eng zusammen, und so fort bis alles in der Ordnung eingeleget ist, es wird der Hecht weder gesalzen, noch giebt man etwas anders dazu als die Häringe und Sardellen, welche aber zuvor in Milch ausgewässert werden müssen, decke es wohl zu, daß kein Dunst heraus kann, der Fisch giebt von sich selbst Soß genug, es muß langsam dünsten, und wenn man glaubt, daß es auf einer Seite genug gedünstet, so wendet man den Hechten behutsam auf die andere, läßt ihn vollkommen fertig werden, und trägt ihn sodann auf.

318. Frischen Salm oder Lachs zu braten.

Man schneidet drey finger breite Stücken, besprenget selbe mit Salz, leget sie in eine Pfanne, oder auf den Rost, und läßt sie braten, begiesset sie mit schäumendem Butter, bis es anfängt braun zu werden, leget es sodann auf eine Schüssel, giesset den übrigen Butter darüber, drucket Zitronensaft darauf, und bestreuet es mit geriebener Semmel und Pfeffer.

319. Einen gespickten Hechten.

Dieses muß ein starker Hecht seyn; wenn er zubereitet ist, löse ihm die Haut ab, bereibe ihn gut mit Salz, spicke ihn wie einen Braten, gebe ihm den Schwanz ins Maul, und binde ihn fest; dann lege ihn in ein tiefes Kasserol, brate ihn im Ofen mit Butter ganz bräunlicht, und begiesse ihn fleissig mit Butter. Soßen kann man machen von Austern, von Sardellen, von Krebsen, von gekochten Spitz- oder andern Maurachen.

320. Eine Speis von Häringen.

Wasche die Häringe und putze sie recht rein, lege sie drey Tage in süsse Milch, gebe alle Tage frische Milch daran, darnach lege sie wieder in frisches Wasser und wasche sie gleich rein ab, schneide sie am Rücken auf, und nehme sie aus, stopfe sie anstatt des Eingeweids mit Zitronenschaalen und Butter an, bestreiche eine zinnerne

Schüssel mit Butter, lege die Häringe darein, geriebene Semmel, Muskatblüthe und Butter darauf, und so lasse es alles auf einer Kohlpfanne aufkochen.

321. Gute Krebsaustern.

Man macht lebendige Krebsen auf, löst die Schweife und Scheeren heraus, nimmt Austernschaalen, und thut in jede ein Krebsschwänzl mit etwas Butter, salzt und pfeffert es, und legt ein wenig Muskatblüthe darauf. Ehe man sie aber auf den Tisch bringt, legt man sie auf einen Rost, und läßt sie aufprägeln, setzt sie dann sammt den Schaalen auf den Tisch. Statt den Krebsen nimmt man auch den Milchner von einem Karpfen ganz roh, und verfahrt wie mit den Krebsen; nur daß man auf die Letztern Limonisaft drückt.

322. Neunaugen mit rothem Wein.

Schneide ihnen die Köpfe ab, und lasse das Blut in etwas Essig laufen, schleime sie sodann mit Salz und warmem Wasser ab, trockne sie ab, und lege sie in ein Kasserol, hernach lasse mit Wein, einem Stück Zucker, Butter, Zitronenschaalen, Lorbeerblättern, einem Zwiebel mit Nägerln gespickt, und etwas braunem Mehl die Fische stark einkochen. Beym Anrichten zerrühre das aufgefangene Blut mit der Soß von den Fischen, und giesse es daran.

323. Gebratene Neunaugen.

Streue auf die lebendigen Neunaugen Salz, daß sie todt werden, lasse sie eine Weile darinnen stehen, nehme ein Tuch, und reinige sie von dem Schleim, bestreiche sie mit zerlassenem Butter, und brate sie auf dem Rost. Sind sie fertig, so mache braunen Butter darüber, und gebe beym Anrichten Zitronen dazu.

324. Neunaugen marinirt.

Man bratet sie wie die vorigen, bestreicht sie statt dem Butter mit Baumöl, oder Provencerröl, legt sie in Fäßl, und macht es eben so, wie bey den marinirten Fischen insgemein, und in dieser Gestalt heissen sie Bricken.

325. Frischgesottene Neunaugen.

Wenn man sie nach Regel und Ordnung von dem Schleim reiniget, den sie natürlich mit sich führen, so machet man es also: Man wirft sie in einen Kessel, gießt siedend Wasser darauf, und durcharbeitet sie mit einem neuen Besen, bis es recht schäumet, so wird die schleimichte Haut weggehen. Dann leget man sie in reines Wasser, und wäscht sie sauber ab, nimmt ihnen das Eingeweid heraus, wäscht sie wieder aus, und giesset Essig darauf; nun schüttet man Wasser in einen Fischkessel, oder grosses Kasserol, giebt auch Wein und Essig dazu, salzet es, doch nicht zu stark, legt Zwiebeln, Zitro-

nenschaalen, und Lorbeerblätter darein, lasset die Neunaugen darinn kochen, und thut einer Nußgroß Butter dazu, daß sie weich werden. Haben sie genug gesotten, nimmt man sie vom Feuer, sprenget kaltes Wasser darüber, decket sie mit einem Papier zu, seihet sie ab, giebt Weinessig, oder Zitronen dazu, und lasset sie auftragen.

326. Fischsulze.

Hiezu wird ein schöner grosser Fisch genommen, von der Art, welche zum Sulzen sich am besten schicken. Man nimmt das Eingeweid heraus, schneidet ihn zu beliebigen Stücken, und wäscht ihn rein aus, schlägt ihn in ein mit Essig genetztes Tuch, und läßt die Stücke ein Paar Stunde darinn liegen. Indessen, wenn der Fisch nur zwey Pfund hat, so nimmt man ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn, läßt solches in einer guten Maaß Wasser drey Stunden lang kochen; umgerührt darf es nicht werden, sonst wird es trübe. Nachdem nimmt man den Fisch aus dem Tuch, wischet ihn gut ab, leget ihn in ein Kasserol, thut etliche Lorbeerblätter, Zwiebeln mit Nägerln bestecket, Zitronenschaalen und Pfeffer dazu. Zuerst giesset man das Klare von dem Hirschhorn durch ein Serviet auf den Fisch, und dann noch halb Wein und halb Essig so viel dazu, daß der Fisch in dem Kasserol oder Geschirr, worinnen er liegt, ganz damit bedecket ist, setzet ihn aufs Feuer, und läßt ihn so lange

sie-

sieden, bis er anfängt sich von den Gräten abzulösen. Darnach legt man ihn auf eine Schüssel heraus, probiert die Brühe, ob sie sich sulzet, ist sie zur zur Sulz tauglich, so gießt man sie durch ein Haarsieb über den Fisch, welcher zuvor ordentlich auf eine Schüssel gelegt, und mit Zitronenschnitzen und etwas Grünem kann gezieret werden, und so läßt man ihn bestehen und sulzen. Will man zum Beyspiel die Sulze färben mit gelber Farb, so färbet man die heisse Brühe mit etlichen Fasern Safran; roth, mit spanischem Flohr; grün, mit Spenath, oder Peterfilkraut. Hiebey ist aber zu bemerken, daß die Farben nicht in die siedende Sulz, weil sie sonst die Farb verlieren, dürfen gegeben, sondern unter die schon in etwas abgekühlte Sulz vermischet werden.

327. Gebackene und auf dem Rost gebratene Fische zu mariniren.

Die Fische, welche zum mariniren tauglich, sind: Hechten, Forellen, Weißfische und Karpfen. Wenn man sie mariniren will werden sie geschuppet, ausgenommen, gewaschen, in und auswendig gesalzen; und wenn sie eine Stunde im Salz gelegen sind, trocknet man sie mit einem saubern Tuch rein ab, wendet sie in zerlassenem Butter um, und bratet sie auf dem Rost, oder backet sie wie gewöhnlich im Schmalz. Lasset sie alsdann kalt werden, bestreuet ein weites wohl glasirtes irdenes Geschirr mit gröblich gestosse-

nen Nägerln, Muskatblüthe, ganzen Kappern, länglicht geschnittenen Zitronenschaalen, beleget es mit ganzen Lorbeerblättern, Basilikum, Thimian und Zitronenschnitzen, leget die Fische darauf, und auf diese die nämlichen Gewürze und Kräuter nebst Zitronenschnitzen, gießt einen Theil Wein, zwey Theile Essig, und ein wenig gutes Provenceröl daran, legt einen Deckel darauf, beschwert es mit einem Stein, und läßt es an einem kalten Ort, bis zum Gebrauch, wenigstens drey Tage stehen. Auf diese Art zubereitete Fische halten sich auch wohl vierzehn Tage. Will man gebackene Fische mariniren, so werden sie wie gewöhnlich gebacken. Diese läßt man, wie die Gebratenen, erkalten, legt sie auf die nämliche Schüssel, auf welcher man sie zur Tafel geben will, bestreuet und beleget sie von unten und oben mit Kräutern, Gewürz und Zitronenschnitzen, gießt Essig und Wein darüber, deckt sie fest zu, und läßt sie, ehe man sie auftragen will, wenigstens drey bis vier Stunden, oder längstens einen halben Tage stehen. Bevor man sie auf den Tisch giebt, schöpft man mit einem Löffel von der Soß etwas auf die Fische herum. Diese Art Fische werden zu kalten Traktamenten gegeben.

328. Allerley Fische auf gemeine Weise auf dem Rost zu braten.

Wenn die Fische geschüppet sind, werden sie rein rein gewaschen, und dann erst am Bauche aufge=

aufgeschnitten, das Eingeweid herausgenommen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und in- und auswendig mit Butter bestrichen; alsdann wird Salbey in die Fische gestecket, und sie auch auswendig mit Salbeyblättern umwunden. Unter dem Braten müssen sie, wie alle Fische, umgewendet, und öfters mit Butter, und Zitronensaft beträuft werden. Man kann sie zur Tafel mit Zitronensoß, oder mit Essig und Oel geben.

329. Gebratene Schleyen.

Man kann diese entweder abziehen, wie den Aal, oder schuppen, Kopf, Schwanz und Flossen abschneiden. Dann mache sie auf dem Rücken auf, nehme das Eingeweid heraus, wende sie um, daß die Haut inwendig hineinkömmt, stecke Salbey, Petersilkraut und Butter hinein, binde einen Faden darum, lege sie auf den Rost und beträuf sie mit Butter.

330. Marinirte Schleyen zuzurichten.

Wenn man sie zuvor nach schon gemachter Anweisung gereiniget, so marinire sie mit Pfeffer, Salz, unzeitigem Traubensaft, mit Nägerln gespickten Zwiebeln, und Zitronensaft. Oder bestreue sie mit Mehl, tunke sie in einen klaren Teig von Eyern, Mehl und Salz, und lasse sie in reinem Butter backen, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Wenn sie fertig sind, richte sie an, und besetze den Rand der Schüssel nach Belieben

lieben mit Zitronenschnitzen. Will man sie kalt haben, so nimmt man sie aus, schneidet an der Seite in die Haut, und siedet sie im Salzwasser, oder Weinessig. Wenn sie also gesotten, und wieder kalt sind, lege man sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Petersilkraut, und gebe Oel und Essig dazu.

331. Schleyen mit saurer Ram = und Kappernsoße.

Man siedet vorerst die Fische gehörig ab, machet in einem Kasserol Butter braun, streuet Mehl darein, daß es braun werde, giesset Essig und etwas Brühe darauf, würzet es mit Pfeffer, Ingber, Zitronenschaalen, ein Paar Lorbeerblättern, rühret sauren Ram mit der Brühe wohl ab, und giesset es wieder in das Kasserol, giebt eine Hand voll Kappern in die Brühe, leget die Schleyen darein, und wenn sie durcheinander gekocht haben, so richtet man sie an.

332. Schnecken zuzurichten und zu sieden.

Man siedet sie im Wasser, bis man sie leicht aus ihren Schaalen (Häuseln) nehmen kann, putzet sie sauber, und reibt sie mit Salz ab. Alsdann nehme Fleischbrühe, thue gehackten Petersil, Pfeffer, Muskathblüthe darein, und lasse die Schnecken ein wenig darinn sieden. Sodann putze ihre Häuseln, reibe sie mit Salz aus, thue in jedes ein wenig Butter, welcher wohl mit

Pfeffer

Pfeffer und Muskatblüthe abgetrieben ist, und den Schnecken darauf, wieder ein wenig Butter und Semmelbröseln, lege sie in ein Kasserol, giesse die Brühe darüber, und lasse sie noch ein wenig kochen.

333. Schnecken auf andere Art zu kochen.

Wenn man fünf und zwanzig Schnecken nehmen will, so streuet man eine Hand voll Salz, und reine Asche daran, und giesset siedendes Wasser darüber, lasset sie als ein hartes Paar Eyer sammt ihren Häuseln kochen, oder bis sich ihre Deckel oben öffnen. Dann giesset man sie ab, und nimmt die Schnecken mit einer Gabel aus ihren Häuseln, ziehet die schwarze Haut davon ab, schneidet das Harte vornen am Kopfe weg sammt dem Schwanz reibet das Uebrige mit Salz, und waschet sie im warmen Wasser ab, und das so oft, bis der Schleim ganz davon weg ist. Dann nimmt einen guten halben Vierling Butter, etliche klein geschnittene Sardellen, Schalotten, Zitronenschaalen, Petersilgrün, Muskatblüthe, Semmelbröseln und Salz, rühret es stark ab, thut die Schnecken in ein Kasserol sammt dem Gerührten, giesset heisse Fleischsuppe oder Wasser, aber nur ohngefähr ein Trinkgläsel voll daran, decket es wohl zu, stellet es auf Kohlfeuer, läßt alles miteinander eine kleine Viertelstunde kochen, und richtet sie an.

334. Majoranbrühe an die geputzten Schnecken.

Zu fünf und zwanzig Schnecken nehme eines Hühnerey groß Butter in ein Kasserol, röste etliche Löffel voll Mehl ganz weißgelb darinnen, mit heisser Fleischbrühe aufgefüllt, etwas fein gestossenen Majoran, nebst ein wenig Mußkatnuß dazu gethan. Wenn diese Brühe eine halbe Viertelstunde gekochet hat, thue die Schnecken darein, und lasse sie noch eine kleine Viertelstunde darinnen kochen; dann richte sie an.

335. Schnecken zu braten.

Wenn die Schnecken, wie schon gesagt, gesotten gereiniget und geputzet sind, so setze ihre Häusel mit Essig, Salz und Wasser zum Feuer, und lasse sie ein wenig kochen, reibe sie sodann von innen und aussen mit Salz recht wohl ab, wasche sie recht rein im warmem Wasser, und sodann im frischen Wasser aus. Jetzt lasse sie ausseihen. Indessen wiege einen Vierling gewaschene und ausgegrätete Sardellen recht fein. Rühre zu fünfzig Schnecken ein halbes Pfund Butter wohl und stark ab, thue die gewiegten Sardellen nebst fein geschnittenen Zitronenschaalen und gestosse-ner Muskatenblüthe zu dem Butter, und rühre alles wohl durcheinander. Von dem Gerührten thue einen guten Kaffeelöffel voll in jedes Häusel; hernach einen geputzten Schnecken, ein Paar Kaffeelöffel voll Fleischbrühe, wieder Butter so viel,

viel, bis das Häusel voll ist, streiche es oben wieder gleich mit einem Messer, und so mache es fort bis alle gefüllet sind. Die Schnecken setze auf ein Blech so nebeneinander, daß, wenn sie zu braten anfangen, nichts herauslaufen kann. Stelle das Blech in einen Back- oder Bratofen, und laß die Schnecken eine halbe Stunde darinnen braten. Wenn sie nun fertig, lege sie auf eine Schüssel ordentlich herum, und trage sie auf. Man kann die Schnecken auf dem Rost auch braten, doch werden sie besser im Ofen. Wenn man sie nicht gerne zu stark gebraten haben will, so lasse man sie nur eine Viertelstunde im Ofen.

336. Eine andere Fülle in die Schneckenhäuser.

Zu fünf und zwanzig Schnecken nehme einen Vierling Butter, laß ihn zergehen, aber nicht heiß werden, thue einen halben rein ausgegräteten Häring und fein zerstossen, sammt vier Loth ausgegräteten Sardellen, fein geschnittene Zwiebeln, ein klein wenig Pfeffer, eine kleine Hand voll feine Semmelbröseln dazu, rühre alles durcheinander, rühre die Schnecken nebst dem Saft von einer halben Zitrone darunter, und laß es eine Viertelstunde auf dem Kohlfeuer dämpfen, dann fülle in jedes Häusel etwas von dem Gekochten, einen Schnecken, und sodann wieder von dem Gekochten, stelle sie sodann nach obiger Art in den Backofen, lasse sie aber nur so lange darinnen, bis sie siedend heiß sind, richte auf die

Schüs-

Schüssel, wie oben gesagt, und gebe sie zur Tafel.

337. Grundeln zu backen.

Man wasche sie rein, lasse sie in einem Seiher ablaufen, und ein wenig im Salz liegen, trockne sie mit einem Tuch, doch nicht zu stark, ab, damit der Schleim davon kömmt, mache in einer Pfanne Schmalz heiß, die Grundeln werden dann, so viel man auf einmal herausbacken will, in einer tiefen Schüssel mit Mehl eingestaubt, und solche aus heissem Schmalz herausgebacken. Oder man zerklopfe, wie bey den gesottenen Grundeln, Eyer mit Ram, Salz und Petersil, klein gehackt, in einem Hafen, thue die Grundeln darein, und wenn sie sich voll geschlucket haben, so werden sie herausgenommen, ein wenig abgetrocknet, mit Salz und Mehl bestreuet, und so im Schmalz schön und rösch herausgebacken.

338. Abgesottene Rutten.

Mache die Fische, wie gewöhnlich auf, wäsche sie sauber. Sodann richte in ein Kasserol, oder Reine, Essig, Wasser, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblätter, Zitronenschaalen, Kutrelkraut und Salz zusammen, lasse alles wohl sieden, über die Fische giesse Essig, und wenn in dem Kasserol alles recht siedet, so gieb die Fische sammt dem Essig darein, lasse sie sieden, richte sie nach Ordnung auf eine Schüssel, und garniere sie mit grünem Petersil.

339. Forellen im Tokayerwein.

Wenn die Forellen aufgemacht und gehörig zubereitet, so schneide auf jeder Seite etlichemale, aber nicht zu tief in die Haut, und salze sie. Alsdann giesse soviel Tokayer Wein in eine messinge Pfanne, daß die Fische bedecket sind, lege Lorbeerblätter, eine ganze Muskatblüthe, ganzen Safran, ein wenig Roßmarin, und ein wenig mit Mehl abgetriebenem Butter dazu, thue die Fische hinein, und rüttle sie öfters. Sollte der Tokayerwein zu süsse seyn, so drücke Zitronensaft darein. Wenn die Fische fertig, richte sie an, und gebe die Soß darüber.

340. Die blau abgesottenen Forellen zu sulzen.

Mache hiezu folgende Sulz. Nehme ein Paar Kälberfüsse, und ein halbes Loth Haußenblase, siede diese zwey Stücke in anderthalb Maaß Wasser so lange, bis man merket, daß es sich sulzet, dann seihe es durch ein Tuch, überfahre es mit Fließpapier, damit das Fette, so auf dem Durchgesiehenen ist, sich hieinzieht, und daran hängt. Darnach koche es noch einmal, und wenn du süsse Sulz haben willst, so nehme Zucker, Wein, ein wenig Essig, Zitronenschaalen und Zitronensaft, und giesse es in die Sulz, laß es eine halbe Stunde noch aufsieden; dann zerklopfe drey Eyerweiß zu Schnee, und schütte, wenn alles in vollem Sud ist, dieses Eyerweiß dazu, rühre es immer um, und es wird sich der Schaum allet

hineinziehen. Endlich giesse diese Sulz durch zwey reine Servieten über die Forellen, stelle es an ein frisches Ort, laß die Sulze bestehen, und so gieb es auf die Tafel.

341. Forellen in Papier gebraten.

Hiezu muß man die Forellen abschuppen; mache sie auf und salze sie ein, brate sie ganz saftig auf dem Rost, und lasse sie kalt werden. Wickle sie in ein mit Butter bestrichenes Papier, bestreue es mit Gewürz, Kräuteln und Zitronenschnitzen, und brate sie wieder auf dem Rost ganz langsam, daß sie recht mit dem Gewürz ausdünsten, und so richte sie sammt dem Papier an.

342. Frisch gesottener Asch.

Siede ihn so, wie die Forellen, ab, und bereite ihn wie die Saiblinge, er darf aber nicht so lange sieden, als die Forellen, aber auf einem raschen Feuer, daß er geschwind fertig wird.

343. Frisch gesottene Saiblinge.

Wenn die Fische gehörig ausgenommen, ausgewaschen, ein wenig eingesalzen, und wenn sie zu groß sind, in Stücke getheilet worden, so lege sie in kaltes Wasser, sie werden desto körniger; bespritze sie ein wenig mit frischem Essig, und mache sodann in einen Kasserol Folgendes zum Absieden zusammen: Essig, Wasser, Salz, Zwiebeln,

beln, Lorbeerblätter, Rosmarin, Zitronenschaalen, lasse es untereinander sieden. Indessen seihe das frische Wasser von den Fischen, nehme aus dem Kasserol einen siedenden Löffel voll Brühe, und giesse ihn über die Fische, sodann lege sie in den siedenden Essig, decke sie zu, und lasse sie langsam fortsieden, stich mit einer Gabel in die Saiblinge, wenn sie gerne herausgehet, sind sie fertig, nehme sie vom Feuer, schütte von dem Essig die Hälfte weg, schröcke sie mit frischem Wasser und Essig ab, decke sie zu, lasse sie eine Weile stehen, so sind sie fertig.

344. Rutten am Spies gebraten.

Wenn die Rutten gereiniget, schneide sie in Stücke, wie den Aal, salze sie ein, brate sie am Spies, oder auf dem Rost, begiesse sie immer mit Butter; wenn sie gebratten sind, bestreue sie mit feinen Semelbröseln, nehme Zitronenschaalen, ein wenig Ram, Muskatblüthe, lasse es in einem Kasserol untereinander anziehen, richte die Fische auf eine Schüssel, und giesse die Soß darüber, oder gebe sie besonders.

345. Rutten in Sardellensoß.

Wenn die Rutten aufgemacht, die Galle herausgenommen, und sauber gewaschen, salze man sie ein, und lasse sie im Salz ein wenig liegen, trockne sie mit einem Tuch ab, staube sie mit Mehl ein, und backe sie lichtbraun aus dem Schmalz.

Nun mache folgende Soß darüber: etliche Sardellen, wenn sie zuvor ausgegrätet sind, werden in Wein ausgewaschen, mit Petersilgrün klein zerhacket, Semmelschnitten in Schmalz oder Butter geröstet, in ein kleines Kasserol halb Wein, halb Erbsensuppe gegossen; dieses alles läßt man miteinander aufsieden, giebt einen Löffel voll Milchram und ein wenig Butter dazu, treibet alles durch ein Haarsieb über den Fisch, und streuet klein geschnittene Zitronenschaalen darauf.

346. Ruttten mit Austern.

Wenn die Rutten gehörig hergerichtet, hefte Kopf und Schwanz zusammen, daß sie rund bleiben, siede sie ab. Nun dünste ausgelöste Austern, oder übersottene Hechtenlebern, in der Form wie Austern geschnitten, im Butter. Giesse gute Erbsenbrühe in eine Pfanne, gebe in Butter geröstete Semmelbröseln, Peterfilkraut, den Saft von den Austern, Zitronenschaalen, Zitronensaft, Muskatblüthe und Milchram dazu; lasse es sieden, richte die Rutten nach Ordnung auf eine Schüssel, giesse die Soß darüber, und gieb es auf den Tisch.

347. Gebratener Biber.

Von einem Biber, welcher wie ein Lamm zerviertheilt werden muß, nehme das hintere Viertel, wasche es rein, lege in eine Stollreine, Lorbeerblätter, Rosmarin, Zitronenschaalen, Nä-

Nägerln und Pfeffer. Salze das Biberviertel, und lege es auch in die Stollreine. Gieſſe ein klein wenig gute Erbſenſuppe mit etwas Wein und Eſſig dazu, ſchneide kleine Zwiebelſcheiben, nicht zu viel, brenne friſchen Butter darauf, und laß es alles wohl zugedeckt dünſten. Sodann nehme das Biberviertel heraus, brate es am Spies ſchön bräunlicht, begieſſe es mit Butter und Obers, beſtreue es mit Semmelbröſeln, laſſe im Butter ein wenig Mehl röſten, und gieſſe von der Suppe, wo der Biber gedünſtet hat, daran, iſt die Soß zu wenig ſauer, drücke Zitronenſaft hinein, gebe noch ein wenig Gewürz dazu, und laß es aufſieden. Nehme den Biber vom Spies, gieſſe die Brühe in die Schüſſel, und richte den Biber darauf, lege auf den Braten Zitronenſchnitzen, und gebe ihn zur Tafel. Die vordern Theile kann man in Stückeln hauen, dünſten, und die obige Brühe darüber machen.

348. Gebratener Fiſchotter.

Lege ein hinteres Viertel von einem Fiſchotter über Nacht in die Beitze, brate es am Spies halb ab, ſpicke es mit länglicht geſchnittenen Zitronenſchaalen, und mache eine Soß von guter Erbſenſuppe, Zitronenſaft und Weineſſig, begieſſe ihn mit dieſer Soß unter dem Braten, wenn er nun fertig, richte ihn auf die Schüſſel, und gieſſe die Soß darüber, etwas Milchram darauf, und ſo laſſe ihn nochmal aufſieden.

349. Fischotter in der Soß.

Wenn der Fischotter abgezogen, ausgenommen und rein gewaschen, so haue das Vordere in Stücke, und siede sie in Salzwasser. Giesse in ein Kasserol etwas gute Erbsensuppe, Wein und Essig, lasse in Butter geschnittenen Zwiebel, mit schwarz geriebenem Brod schön bräunlicht anlaufen, und brenne dieses in die Erbsenbrühe, gieb Pfeffer, Nägerln, Muskatblüthe dazu, lege den Fischotter hinein, und laß ihn mit einem Stückel Butter langsam sieden.

350. Frösche in einer besondern Soß.

Man nehme die Hintertheile von Fröschen, reinige sie recht sauber, lasse sie mit Salz besprengt in Wasser sieden. Alsdann mache eine Soß von gutem Wein, vielem Zucker, Weinbeer, Pfefferkuchen, Nägerln, und Zimmet. Lasse alles dieses in einem kleinen Reindl aufsieden, daß es etwas dick werde; lege die Frösche auf eine Schüssel, giesse die Soß darüber, und gebe sie zur Tafel.

351. Frösche zu frikasieren.

Die schon geputzten Frösche müssen sauber gewaschen werden; dann lege sie in eine Schüssel und giesse heisses Wasser darüber, decke sie zu, und lasse sie eine Viertelstunde darinn liegen, alsdann nehme sie heraus, lege sie in einen Seiher, daß das Wasser davon ablauft. Zu

fünf.

fünf und zwanzig Fröschen lasse ein Stückel Butter, so groß wie ein halbes Hühnerey, zergehen, dämpfe die Frösche mit etwas Salz darinn; bestreue sie mit einem Löffel voll Mehl, schwinge sie damit um, und lasse sie noch eine Weile dämpfen. Dann thue fein geschnittenes Petersilkraut, heisse Fleischsuppe, am Fasttage Wasser, ein wenig Wein, Zitronenschaalen und Muskatnuß dazu, lasse die Frösche eine Viertelstunde kochen, rühre zwey Eyerdotter mit einem Löffel voll Ram an die Brühe, und gebe sie so zu speisen. Die Brühe muß nicht überflüßig viel seyn, so man daran schüttet, weil die Frösche schon von sich selbst auch Brühe geben.

352. Frösche zu backen.

Wenn die Frösche geputzt sind, so salze sie ein, und wende sie gleich im Mehl um, auch Semmelbröseln darunter, und backe sie aus heissem Schmalz schön heraus. Oder mache einen fliessenden Teig von Eyern, Mehl und Milch, kehre die eingesalznen Frösche darinn um, und backe sie, wie gesagt, heraus. Bey dem Anrichten kann man sie mit in Butter angelaufenem Petersilkraut belegen.

353. Gebratener Salm.

Schneide den Salm in Stücke, wasche ihn rein aus, und trockne ihn mit einem Tuch wohl ab. Bestreiche ihn sodann mit Butter, und bestreue ihn mit Muskatnuß, und brate ihn auf

einem Rost, unter dem Braten beträufe ihn mit Butter und Zitronensaft, und lasse das Kohlfeuer unter dem Rost nicht ausgehen. Die Brühe mache nach folgender Art: Nehme zwölf bis vierzehn Sardellen, wasche sie recht sauber ab, und gräte sie aus, lasse sie in zwey Kaffeeschaalen voll Wasser und einem Stückel Butter aufgelindem Feuer zergehen, drücke den Saft von einer Zitrone dazu, lasse es durcheinander aufkochen, treibe es durch ein Haarsieb über den Fisch, so ist er fertig.

354. Gesottener Salm.

Wenn der Fisch ordentlich gereiniget ist und in beliebige Stücke zerschnitten, so richte Folgendes in ein Kasserol: Weinessig und Wasser, eins so viel als das andere, gebe darein: Lorbeerblätter, Zitronenschaalen, Roßmarin, ganze Zwiebeln, ganzes Gewürz, als Muskatblüthe, Nägerln, Ingber, Pfeffer, zu jedem Pfund eine kleine Hand voll Salz. Lasse alles wohl aufsieden, lege sodann den Fisch hinein, und laß ihn so lange sieden, bis er weich genug ist. Man kann den Fisch kalt mit Essig und Oel geben, oder warm mit etwas Wenigem von seiner Brühe, oder mit der Buttersoß, wie sie zu Forellen gemacht wird, oder mit einer Sardellensoß, von Wein, Butter, Pfeffer und Muskatblüthe, alles untereinander aufkochen lassen, und über den Fisch gegeben.

geben, doch muß diese Soß etwas dick seyn. Die Schüssel belege mit Zitronenschnitzen.

255. Frischen Lachs zu braten.

Man wasche ihn mit Essig, und lasse ihn so eine halbe Stunde liegen. Hernach vermische Pfeffer, Muskatblüthe und ein wenig Salz durcheinander, bestreue den Fisch überall recht wohl, und laß ihn so langsam trocknen, dann lege ihn in heissen Butter, und so lasse ihn langsam braten, thue wieder etwas vom obigen Gewürz darauf, ein wenig geriebenes Brod, etwas Wein und Essig, klein geschnittenen Salbey und Petersil dazu, lasse alles miteinander sieden, daß es eine dünne Pfefferbrühe giebt, begiesse und bestreiche ihn damit, lasse ihn genugsam ausbraten, und so ist er fertig.

356. Gesalznen Lachs zu sieden.

Wässere ihn, wenn er zu stark gesalzen ist, ein bis zwey Tage, gebe dem Fisch zweymal des Tags frisches Wasser, schuppe und schneide ihn zu dünnen Stücken, und siede ihn im Wasser, Alsdann giesse das Wasser ab und Fleischbrühe daran, thue einen guten Theil Butter, Pfeffer, Ingber und Muskatblüthe dazu, und lasse es zusammen aufwallen. Man thut auch einen Löffel voll Einbrenn daran, seihet die Brühe ab, legt den Fisch nach Ordnung in die Schüssel, giesset die Brühe darüber, und streuet Muskatblüthe darauf.

357. Lachs auf welsche Art.

Lege den in kleine dünne Stücke geschnittenen Fisch in Salz und etwas heissen Weinessig, schneide einige Zwiebeln daran, auch ein Lorbeerblatt, und stelle ihn auf gelindes Kohlfeuer, wenn er eine Weile darinn gelegen, nehme ihn heraus. Setze in einem Kasserol ein Seidl weissen Wein aufs Feuer, schneide Zitronenschaalen auch Zitronenschnitzen, recht viel gehackte Schalotten und ein halbes Pfund gehackte Sardellen darein, lege den Fisch darauf, decke das Kasserol recht fest zu, und laß es eine halbe Stunde rasch kochen. Alsdann rühre ein Stück Butter mit zwey Eßlöffel voll Mehl ab, und lege dieses Stückelweis an den Fisch, drücke Zitronensaft daran, treibe die Brühe mit Zwiebeln, worinn der Fisch anfangs gelegen, durch ein Haarsieb, und lasse die Soß durchkochen. Nun richte es an und gieb es zu Tafel.

358. Gebratene Austern.

Man putzet die Austern aussen mit einem Tuch ab, sticht mit einem Messer die Schaalen voneinander, doch muß man auf die Brühe, welche darinnen ist, acht haben. Nun löse die Austern mit einem Messer in der Schaale ab, thue die schwarze Haut davon, und lege sie in die untere tiefere Schaalen zu ihrer eigenen Brühe. Sodann gebe an jede Auster einen Löffel voll zerlassenen Butter, ein wenig fein geriebene Semmelbröseln, und gestossene Muskatblüthe, setze

die

die Austern auf den Rost, und lasse sie so lange stehen, bis sie zu sieden anfangen, und die Schaale aussen herum gelb werden will, drücke an jede Auster Zitronensaft, setze sie auf eine Schüssel und trage sie auf.

359. Falsche Austern.

Man mache die Krebsen lebendig auf, und nehme die Schwänze heraus, thue das Bittere und die Adern davon, salze sie, und bestreue sie mit ein wenig Pfeffer, lege sie in geputzte untere Austernschaalen, thue Butter dazu, setze sie auf einen Rost auf Kohlfeuer, und lasse sie so lang darauf, bis sie gelb werden wollen, wende sie unter dem Braten etlichemal um, daß sie nicht ankleben, drücke Zitronensaft daran, gebe ein wenig Muskatblüthe darauf und trage sie auf.

360. Austernragout. Oder Austern in gewürzter Brühe an Fasttagen.

Man öffne die Austern, steche sie aus ihren Schaalen, thue ihre eigene Soß in eine Schaale beyseite, und werfe die Austern in siedendes Wasser, lasse sie aber nicht kochen, lege sie alsdann auf einem Teller in ihre eigene Soß, thue etliche Schampions in ein Kasserol mit einem Stück Butter, giesse etwas gute Fleischbrühe daran, wenn die Schampions gekocht sind, mache man sie mit einer Kraftsuppe dick, lege die Austern ohne ihre Brühe hinein, und lasse sie darinn nur heiß werden, so sind sie fertig.

361.

361. Austern an Fleischtagen.

Man mache es mit den Austern, wie gewöhnlich. Wenn sie geöffnet, so thue man eine nach der andern mit dem Messer sauber herauslösen, und lege sie auf ein Teller, lege in ausgelassenen Speck etliche Schampions, und lasse sie ein wenig damit anlaufen, giesse ein wenig Fleischbrühe daran, auch eine Schüsuppe von Schünken und Kalbfleisch, damit die Soß dick wird, schütte die Austern hinein, daß sie heiß werden, und richte sie warm an. Man kann die Austern, auf diese Art bereitet, zu allen Speisen, an Fleischtagen, welche mit Austern gegeben werden, gebrauchen.

362. Lachs frisch gesotten.

Nachdem der Lachs voneinander geschnitten, mache vier fingerbreite Stückeln daraus, stecke in jedes ein hölzernes Spiesel, daß sie im sieden oder herausnehmen nicht auseinander fallen, setze in einem Kasserol etwas mehr als halben Theil Wein, das übrige Wasser auf eine Glut, lege ein Stück Butter, etliche Salbeyblätter, ein wenig Roßmarin, ganzen Pfeffer, ganzen Ingber, ganze Mußkatblüthe, eine halbe Lorbeer, zwey Zwiebeln, hie und da darein geschnitten, darein; siedet alles dieses, so lege den Fisch hinein, salze ihn, und laß ihn sieden, bis er ein wenig mild wird, hernach setze ihn vom Feuer und laß ihn eine halbe Viertelstunde so stehen, daß er sich recht ausziehet, lege den Fisch Stückweis auf eine Schüssel, bespritze ihn mit frischem Wein-

essig,

essig, schöpfe von der Brühe, worinn der Fisch gesotten hat, einen Schöpflöffel voll Fetten ab, und giesse es über den Fisch. Richte ihn sodann an, wie andere abgesottene Fische, und gebe auf den Boden etwas von der Brühe dazu.

NB. Eingemachter sind sie nicht so gut.

363. Lachs in der Kräutersoß.

Nehme Wein, Essig und Wasser, eins so viel als das andere, lege ganze Zwiebeln, Nägerln, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, Basilikum, Bibernel, Petersil, Körbelkraut, Majoran, Roßmarin, Thimian, Krausemünz, etwas Salz, weisse und gelbe Rüben, Celleri und Petersilwurzeln daran, lasse alles in einem Kasserol recht sieden; lege den Fisch hinein, die Soß muß aber darüber gehen, koche den Fisch drey viertel Stunden, richte ihn an, und treibe die Soß durch ein Haarsieb über den Fisch.

364. Schaiden auf dem Rost gebraten.

Wenn der Schaiden in Stücke zertheilet ist, so salze ihn ein, wasche ihn aber nicht aus, laß ihn eine halbe Stunde im Salz liegen, trockne ihn mit einem Tuche sauber ab, bestreiche den Fisch durchaus mit Butter, wie auch den Rost, begiesse ihn immer mit Butter, bestreue ihn mit Semmelbröseln, giesse ein wenig guts Schüsuppe daran, so ist er fertig.

365. Gebackene Schaiden in einer Soße.

Dieser Fisch wird wie jeder Gebratene zubereitet, gesalzen, mit Semmelbröseln und Mehl bestreuet, und langsam herausgebacken, giesse eine Soße darüber und er ist fertig.

366. Schaiden in einer Soß.

Siede den Schaiden frisch ab, doch nicht zu starf, daß er nicht zerfällt, und mache dabey, was bey andern abgesottenen Fischen zu thun ist. Dazu kann man eine gute Zitronen- oder Kapernsoß machen, welche man auch zu gebackenen Schaiden geben kann.

367. Schiel frischgesotten.

Wenn der Fisch ausgenommen und gewaschen, siede ihn im Salzwasser, ziehe ihm die Haut ab. Sodann bestreiche eine Schüssel mit Butter, lege ihn darauf und stelle die Schüssel auf eine Kohlpfanne. Wenn der Fisch groß ist, lasse in einem Kasserol Butter zergehen, schneide Petersilgrün darunter, nimm drey ausgegrätete Sardellen, etwas wenig Kappern, Zitronensaft, laß alles untereinander dünsten, rühre es um, und treibe es durch ein Haarsieb über den Fisch.

NB. Man kann auch über den frischgesottenen Schiel, wenn man ihm die Haut nicht abziehet, Folgendes richten: Mache eine Buttersoß, giesse Erbsensuppe daran, sprudle in ein Häferl drey Eyerdotter, etwas zerlassenen Butter mit Milch,

Milch ab, giesse es auch darunter, und lasse es wenig aufkochen. Dünste Trüffeln, oder Champions, richte den Fisch in eine Schüssel an, lege die Trüffeln oder Champions darauf, und schütte die Soß darüber.

368. Schiel auf holländer Art.

Mache den Schiel auf, salze ihn ein, lege ihn in eine Schüssel, und lasse ihn zwey Stunden liegen. Giesse in ein Kasserol eine Maaß Wasser und ein Seidl Essig (wenn der Fisch zwey Pfund schwer ist) ganze Muskatblüthe, acht Pfefferkörner, einen ganzen Zwiebel mit Nägerln besteckt. Wenn dieses alles recht siedet, lege den Fisch hinein, und lasse ihn bey einer Viertelstunde, wohl bedeckt sieden. Wenn er fertig, lege ihn auf die Schüssel, und giesse einen Vierling zerlassenen Butter darüber, belege ihn mit grünem Petersilkraut, und etwas Zitronenschnitzen, und gieb ihn auf die Tafel.

369. Schiel mit Kräutersoß.

Wenn der Fisch hergerichtet, und vorher in halb Wasser halb Essig abgesotten ist, so mache folgende Kräutersoße darüber: Nimm Bertram, Schalotten, Sauerrampfer, zwey oder drey Champions, Körbelkraut, Bibernel, schneide alles recht fein zusammen, nehme vier harte Eyerdotter und treibe sie fein in Provenceröl ab, nimm Bertramessig in ein Kasserol, und lasse die Kräuter wohl dünsten, rühre die abgetriebenen Eyer-

dotter

dotter darunter, schlage es durch ein Haarsieb, wenn es fertig, über den Fisch.

NB. Wenn man den Schiel recht körnig haben will, so salze ihn ein, schlage ihn in ein Tuch und lasse ihn zuvor eine Nacht liegen.

370. Asch gebraten.

Wenn der Fisch geschuppet und gewaschen, salze ihn ein, und laß ihn in Salzwasser liegen, trockne ihn ab, und bestreiche ihn durchaus mit Butter, so auch den Rost, und wenn dieser recht heiß ist, so lege den Fisch darauf, und laß ihn braten, wende ihn öfters von einer Seite auf die andere, und ist er fertig, lege ihn auf eine Schüssel, laß in einem messingenen Pfandl Butter zergehen, drücke Zitronensaft darein, und laß es aufsieden, begiesse mit diesem den Fisch auf dem Rost unter dem Braten, und vor dem Auftragen giesse von dieser Soß darüber, ziere ihn mit Petersilgrün, und lege Zitronenschnitzen darauf.

371. Den Biberschwanz zuzubereiten.

Man brühe den Biberschwanz mit siedendem Wasser, und ziehe sodann die Haut davon ab. Siede ihn in Salzwasser, bis er mürb wird, mache alsdann mit einem Messer nicht gar zu tiefe gewürfelte Schnitte darein, und bestreue ihn mit Gewürz und Zucker. Nun lege ihn auf den Rost, begiesse ihn mit frischem Butter, mache eine süsse Soß darüber, und gebe ihn auf den Tisch.

372.

372. Gefüllte Grundeln.

Wenn die Grundeln ohne Wasser in der Schüssel sind, so schütte Milch und Eyer untereinander abgeschlagen daran, weil sie noch lebendig sind, so werden sie sich ansaugen. Nun lege sie in einen Seiher, daß sie etwas ablaufen, backe sie aus heissem Schmalz, und mache eine Soß nach Belieben dazu.

373. Frischgesottene Grundeln.

Siede die Grundeln in Essig, Wasser, Salz und Lorbeerblättern ab, schütte die Hälfte vom Sud weg, bespritze sie mit frischem Wasser, so werden sie recht körnig, gebe sie auf den Tisch mit Petersilgrün gezieret, und Oel und Essig dazu.

374. Hausen abzusieden.

Richte Wasser, Salz, Zwiebeln und Lorbeerblätter in ein Kasserol, lasse es wohl sieden, lege den in Stücke zertheilten Hausen darein. Wenn der Fisch ausgesotten, schütte von dem Sud die Hälfte weg, und besprenge ihn mit frischem Essig. Hiezu kann man frischen Meerrettig in Essig und Oel geben, oder mache eine Soß von Meerrettig, Milchram, geweichter Semmel ohne Rinde, rühre es untereinander ab, und giesse von der Brühe, worinn der Hausen gesotten, ein wenig daran, lasse es aufsieden, und gieb es über den Hausen, oder in eine besondere Schaale; oder gebe eine gute Sardellen- oder Zitronensoß

darüber, oder grünen Peterſil in Butter geröſtet.

375. Gebratene Hauſen.

Zertheile den Hauſen, und ſalze ihn ein, laß ihn eine halbe Stunde in Salz liegen, trockne ihn mit einem Tuch ab, beſtreiche ihn über und über mit Butter, beſtreue ihn mit fein geſtoſſener Semmelrinde, gieb ihn in eine Bratreine, beträufe ihn mit Zitronenſaft, und gebe ihn in einen Backofen, doch muß öfters nachgeſehen und friſch mit Butter begoſſen werden, der Fiſch darf nicht länger als drey Viertelſtunden braten, ſonſt wird er weich.

376. Hauſen in einer Muſchelſoß.

Brühe den Hauſen mit ſiedendem Waſſer ab, ſalze ihn ein, und brate ihn auf dem Roſt; hernach laſſe in einem Kaſſerol Butter heiß werden, ſtreue etwas Mehl darein, daß es ſchön lichtbraun wird, gebe ausgegrätete Sardellen, Zwiebeln und ein wenig Peterſilgrün, alles recht klein gehacket, darunter, und in das Kaſſerol gethan, treibe gute Erbſenbrühe daran, daß es etwas dick wird, laſſe es gut aufkochen, und lege den Hauſen darein; die Müſcherln müſſen in Wein wohl ausgewaſchen in die Soß gelegt werden.

377. Hauſen im Ofen gebacken.

Nehme eine ſchönes Stück vom Schweif des Hauſen, waſche ihn ſauber, ſalze ihn ein, und ſpicke

ihn

ihn mit Sardellen, Gewürz und Kräutern; richte ihn in eine Bratreine, mit Butter, Zitronenschnitzen, auch Zitronenschaalen, zerschiedenem Gewürze und gutem Obers, besäe ihn obenauf mit feinen Semmelbröseln, und gebe ihn in den Ofen, laß ihn so lange darinn, bis er ausgebacken ist, nehme ihn heraus, und seihe die Soß von der Bratreine ab, gebe Trüffeln, Austern und Muscherln, Butter und Zitronensaft darunter, lasse es ein wenig aufkochen, und so richte es über den Fisch an.

378. Hausen in besonders gutem Pfeffer.

Ueber den gesottenen Hausen, kann man folgenden Pfeffer geben. Siede gedörrte gute Zwetschgen in Most, oder süssem Wein weich, bähe schwarze Brodrinden in Zucker und Wein, löse die Zwetschgenkerne aus, gebe recht klein geschnittene Zitronenschaalen, und ein wenig gerösteten Zwiebel darunter, lasse alles wohl untereinander verkochen, und rühre es immer um, bestreue den Hausen mit gestossenem guten Gewürz, und Nägerln, und richte den Pfeffer darüber an.

379. Huchen frisch gesotten.

Bereite den Fisch wie gewöhnlich, schneide ihn in beliebige Stücke, und siede ihn, so wie den Asch, ab. Alsdann, wenn man ihn nicht frisch gesotten geben will, nehme in ein Kasserol guten Butter, klein geschnittenen Petersil, und

laß ihn so herausrösten, gieb ihn über den Huchen mit ein wenig Muskatblüthe, drücke Zitronensaft daran, und giesse in die Schüssel unten etwas von der Brühe, worinn der Fisch gesotten, und er ist fertig.

380. Karpfen in der Sardellensoß.

Mache z. B. einen schönen Donaukarpfen auf, schuppe ihn ab, schneide ihn in beliebige Stück, salze ihn ein, und laß ihn ein wenig so liegen, streiche ein Kasserol mit Butter wohl aus, lege darein: Petersilwurzeln, gelbe Rüben, einen ganzen Zwiebel, Lorbeerblätter, etwas Kutelkraut, zerschiedenes gestossenes Gewürz, lege den Fisch darauf, giesse Wasser, Wein und Essig, von jedem gleichviel, daran, damit es über den Fisch ausgehet, und lasse ihn eine halbe Stunde dünsten, wasche drey schöne Sardellen rein, gräte sie aus, schneide grünen Petersil, Zitronenschaalen fein zusammen, lasse eines Hühnerey groß Butter in einem Kasserol heiß werden, und gebe Mehl darein, lege die Sardellen darein, und rühre es wohl um, seihe die Soß von dem gedünsteten Fisch an die Sardellen, laß es wohl aufsieden, richte den Fisch auf eine Schüssel, seihe die Sardellensoß durch ein Haarsieb über den Fisch, laß ihn nochmal in der Schüssel aufsieden, und gebe ihn so zubereitet.

381. Karpfe mit Oliven.

Wasche den geschüppten Karpfen, wenn er aufgemacht ist, wohl aus, und salze ihn ein, laß ihn ein wenig liegen, lege in ein Kasserol oder Stollreine frischen Butter, Semmelbröseln, viel geschnittenes Petersilgrün, zwey Löffel voll Obers, Zitronenschaalen, zwey ausgegrätete Sardellen, hacke sie recht klein, Muskatenblüthe und Pfeffer, lege den Fisch darauf, lege auf den Fisch wieder von dem Nämlichen, was auf dem Boden im Kasserol ist, lasse alles eine Weile dünsten, und giesse eine gutes Glas Wein darauf mit durchgetriebener Erbsenbrühe. Vor dem Anrichten lege frische Oliven darein, so ist er fertig, und auf die Tafel zu geben.

382. Karpfe ganzer gedünstet.

Schuppe einen schönen Karpfen, öffne ihn, und nehme von dem Eingeweid die Galle behutsam weg, das Uebrige laß in dem Fisch, salze ihn wohl, lasse in einer Stollreine Mehl im Butter bräunlich werden, streue Gewürz, als: Roßmarin, Lorbeerblätter, einen Zwiebel mit Nägerln gespickt, und Zitronenschaalen hinein; nun lege den Fisch darauf, und bedecke ihn oben mit den nämlichen Kräutern und Gewürzen nebst Kappern und Zitronenschnitzen, einem Glas Wein, und drey Löffel voll Essig, giesse eine gute Erbsenbrühe daran, gieb unten und oben Glut, oben aber mehr, lasse ihn dünsten, und rüttle

ihn öfters, daß er sich nicht anbrennet, richte den Fisch auf eine lange Schüssel, und treibe die Soß durch ein Haarsieb über den Fisch.

NB. Bey dem Karpfen, wenn selber abgesotten wird, ist besonders zu bemerken, daß er gleich dem Hechten kann abgesotten werden, aber er muß länger sieden, als der Hecht, und daß der Karpf auch stärker muß gesalzen werden.

383. Lapperdon in Buttersoß.

Der Lapperdon muß mit siedendem Wasser abgebrühet, alsdann erst geschuppet, und in Wasser abgesotten werden. Lege ihn, wenn er fertig ist, auf eine Schüssel, streue klein geschnittenen Petersil, nebst Pfeffer und Muskatnuß darauf, lasse frischen Butter recht heiß werden, nehme den Schaum vom Butter, und giesse ihn über den Fisch. Will man eine Sardellensoß mit Erdäpfeln darüber haben, so nehme in ein Kasserol: Butter, ausgegrätete wohlgewaschene Sardellen, klein gehacktes Petersilgrün, und lasse es dünsten, hernach nehme gesottene Erdäpfeln, und wenn sie abgeschält, und rund aufgeschnitten, so lege sie auf den Lapperdon, und giesse die Soß durch ein Haarsieb darüber.

384. Lapperdon mit Petersilwurzeln.

Der Lapperdon muß mit eben der Art bereitet werden, wie schon gesagt worden. Sodann schneide Petersilwurzen Glied lang, und recht

fein,

fein, siede sie in Wasser mit Schmalz ab. Lasse in einem Kasserol Butter zergehen, gebe einen Zwiebel dazu, und lasse das Mehl etwas lichtbraun werden, giesse gute Erbsenbrühe daran, und gebe die Petersilwurzeln darein, laß sie wohl kochen, gieb Salz, Pfeffer, und ein wenig Muskatnuß dazu, lege den Lapperdon trocken auf die Schüssel, und gieß die Soß darüber.

385. Lapperdon in Sardellensoß.

Wenn der Lapperdon auf schon beschriebene Art und Weise zugerichtet ist, so lasse ihn in seinem Salz eine Weile liegen. Mache die Sardellensoß wie gewöhnlich, schäle die gesottenen Erdäpfel ab, schneide sie in runde Scheiben, belege den Fisch damit, und gebe die Soß, durch ein Haarsieb getrieben, darüber.

386. Austern mit Ruttenlebern in der Zitronensoß.

Die Ruttenlebern schneide in Blätter, und lasse sie mit den ausgelösten Austern im Butter anlaufen, lege die Austern, sammt den Ruttenlebern in eine Schüssel nach Ordnung, begiesse sie mit frischem Butter und Zitronensaft, streue Semmelbröseln und recht klein geschnittene Zitronenschaalen darauf, lasse alles in der Schüssel wohl zugedeckt mitsammen dünsten, streue etwas Muskatblüthe daran, und den Ranft belege vor dem Anrichten mit braun gerösteten Semmelbröseln.

387. Braxen auf dem Rost zu braten.

Wenn die Braxen geschüppet und ausgenommen worden, so thue Salz hinein, auswendig besprenge sie damit, und lasse sie so eine Weile liegen, dann trockne sie ab, wende sie ganz in zerlassenem Butter oder Schmalz um, leye sie auf den Rost, welchen man zuvor wohl beschmieren muß, laß sie braten, beträufe die Braxen mit Zitronensaft, und wende sie öfters behutsam um, und so sie fertig, richte sie an, garniere die Schüssel mit Petersilgrün, und belege die Fische mit etwelchen Zitronenschnitzen.

388. Die geselchten Fische nach Geschmack zuzurichten.

Die geselchten Fische aller Gattungen müssen mit siedendem Wasser abgebrühet werden, decke sie zu, und lasse sie liegen, damit sie erweichen. Sodann mache eine Buttersoß, hacke grünen Petersil recht klein darunter, thue etwas Obers dazu, und laß es aufkochen. Ziehe ihnen die Haut ab, und richte sie auf eine Schüssel, giesse die Soß darüber, lege ein wenig Butter und Muskatblüthe daran, lasse sie noch ein wenig aufsieden, und richte sie an.

389. Barben zu backen.

Wenn die Barben abgeschüppet, und rein ausgewaschen, so werden sie, wenn selbe zu groß sind, in Stücke nach Belieben zerschnitten, sind

sie

sie aber klein, so muß man Kopf und Schwanz zusammen heften, daß sie rund bleiben. Sodann macht man kleine Schnitte in die Fische an der Seite, salzet sie ein, und läßt sie so eine Stunde im Salz liegen, trocknet sie gehörig mit einem Tuche ab, bestreuet sie mit Mehl, oder Semmelbröseln, läßt das Schmalz recht heiß werden, und backet sie schön heraus, legt sie auf Brodschnitten in eine Schüssel, damit das Schmalz darein läuft (wie man bey allen gebackenen Fischen zu beobachten hat) nimmt grünen ausgesuchten Petersil, wäscht ihn rein, trocknet ihn ab, und läßt ihn im Butter anlaufen, richtet die Barben ordentlich auf eine Schüssel, und bestreuet sie mit dem Petersil.

NB. Zum besten wäre das Erbsenmehl zum Fisch backen, und kann dieses bey allen Gattungen Fischen gebraucht werden.

390. Perschlinge zu kochen.

Die Perschlinge müssen geschuppet, gewaschen und in Stücke geschnitten werden. Dann läßt man in einem Kasserol Butter zergehen, thut ganzen abgeschälten Knoblauch, ganz kleine Zwiebeln und viel geschnittenen Petersil darein, salzet alles wohl und leget die Fische dazu, läßt sie langsam dämpfen. Wenn sie eine halbe Stunde gedämpfet haben, staubet man Mehl daran, giebt Muskatblüthe und Pfeffer dazu, wendet die Fische behutsam um, und lasset sie fortdämpfen; sind sie nun fertig, so giesset man etwas Wasser

daran, und läßt sie vollends auskochen, und so giebt man sie auf den Tisch.

NB. Man kann zu diesen Sorten Fischen auch die Sardellensoß, wie man selbe zu den Barben macht, oder die Buttersoß, wie zu den Forellen, gebrauchen.

391. Den moderigen Geschmack den Fischen zu benehmen.

Man thut sie lebendig vor dem Sieden in frisches Brunenwasser, schüttet etwas Salz darein, und rühret die Fische in dem Wasser wohl untereinander. Dieses thut man drey- bis viermale, und giebt allezeit frisches Wasser dazu; denn der moderige Geschmack ist bey den Fischen nur in der Haut, und dringt also bey dem Sieden erst in das Fleisch.

392. Fischblasen mit Nutzen zu gebrauchen.

Man wirft sie gemeiniglich als unnütze weg, wan kann sie aber zum Hellmachen des Kaffee, statt des Hirschhorn oder Hausenblasen, gebrauchen. Man nimmt sie, ohne sie zu zerdrücken, sammt dem Eingeweid aus dem Fisch, wäscht sie rein aus, und löset die feine Haut, mit welcher jede Fischblase überzogen ist, mit einem feinen Messer ab, die durchsichtige Blase wäscht man noch einmal ab, und hängt sie an einen Zwirnfaden zum Trocknen. Von allen Fischen sind die Blasen zu gebrauchen.

393. Den Otter zuzurichten.

Lasse den Otter von einem Fleischhacker ausziehen, oder von Einem, der es verstehet; der Schweif, die Tatzen und das Maul bleiben ganz, damit der Balg nicht verdorben werde. Hernach nehme ihn aus, und brühe ihn zwey- bis dreymale mit siedendem Wasser über und über wohl ab. Lasse ihn im frischen reinen Wasser eine Weile liegen, damit er den Geruch verlieret, dann häute ihn, wie einen Hasen ab, und lege ihn in eine gute Beitze, lasse ihn in der Beitz dünsten, so lang als man will; dann nehme den hintern Theil von dem Otter, spicke ihn, wie einen Hasen mit Sardellen und länglicht geschnittenen Zitronenschaalen, brate ihn am Spies, und begiesse ihn mit Milchram, und seiner Beitz recht oft, die Soß, welche in der untergesetzten Bratreine bleibet, giesse sodann in die Schüssel, worauf man den Otter anrichten will, lege den Braten darauf, bestreue ihn ein wenig mit geschnittenen Zitronenschaalen, und gieb ihn auf die Tafel.

394. Den vordern Theil des Otters zuzurichten.

Schneide die vordern Theile des Otters in Stücke, wie sie aus der Beitz genommen werden, und dünste sie langsam. Sodann mache einen Fasch von Karpfen oder Hechtenbrät, die Gräten aber müssen wohl herausgesuchet werden, gehe Sardellen und Kappern und ein Stück But-

ter

ter darunter sammt dem Karpfenblut. Weiche etliche Schnitten Brod in die Beitz ein, lege ihn auf eine Schüssel, und gebe den Fisch darüber. Man kann ihn auch in eine Pastette, so wie er jetzt zubereitet ist, einrichten.

395. Gebackenen Stockfisch mit Sardellensoß.

Nehme ein schönes Stück Stockfisch, ziehe die Haut davon ab, und schneide ihn zu beliebigen Stücken, salze ihn ein und lasse selben eine Weile liegen, trockne ihn sauber ab, schlage etliche Eyer ab, und wende die Stück darinn um, bestreue ihn mit Mehl und feinen Semmelbröseln, und backe ihn schön aus dem siedenden Schmalz. Sodann nehme ausgegrätete wohlgewaschene Sardellen, in Butter geröstete Semmelbröseln, klein geschnittene Zitronenschaalen, Muskatblüthe, frischen Butter und Milchram, lasse alles wohl aufkochen, und giesse es über den Stockfisch. Oder richte den gebackenen Stockfisch auf eine Schüssel, oder in eine Stollreine, giesse gutes Obers darüber, gebe etwas Muskatblüthe daran, lasse ihn auf einem gelinden Kohlfeuer aufdünsten, und richte ihn an. In diese Soßen, kann auch der auf dem Rost gebratene Stockfisch gethan werden. Nur ist zu bemerken, daß der Stockfisch, wenn er auf dem Rost gebraten wird nur geschuppet, nicht aber die Haut abgezogen werden dürfe.

396. Stockfische auf Hechtenart.

Nehme sechs grosse Stücke von einem schönen Stockfisch, siede ihn im Salzwasser, löse die Gräten aus. Doch so, daß die Blätter ganz bleiben. Alsdann lasse ein gutes Stück Butter in einem Kasserol heiß werden, gebe etwas Mehl darein, und laß es anlaufen, thue klein geschnittenen Petersil, und sechs schöne Stück Champions in Scheiben geschnitten mit Muskatblüthe dazu, giesse Erbsensuppe daran, und salze es wohl, dann lasse den auf Hechtenart gezupften Stockfisch auftochen, doch nicht zu lang, sonst wird er trocken, und richte ihn an.

397. Kabeliau.

Wenn dieser Fisch vier und zwanzig Stunden in Regenwasser gelegen, so kann man ihn wie den Lapperdon in Wasser absieden, und folgende Soß dazu machen. Wenn man Kabeliau für zwey bis drey Personen zurichtet, so nehme man ein kleines Seidl Fleischbrühe oder Wasser mit einer Hand voll geschnittenen Petersil, einem Löffel voll Kappern und Muskatblüthe, lasse dieses eine kleine Viertelstund sieden, dann knette Butter in der Grösse eines Hühnerey mit einem Löffel voll Mehl ab, und rühre nach und nach drey Eyerdotter daran, giesse die siedende Brühe dazu, und rühre es so lang auf dem Feuer, bis es anfängt dick zu werden, dann richte es über den Fisch an.

398. Lapperdon zu sieden.

Wenn man von dem Lapperdon Gebrauch machen will, so muß selber vier und zwanzig Stunden in frischem Wasser liegen, dann setze ihn mit frischem Wasser zum Feuer, und lasse ihn immer, wie den Stockfisch, in beynahe siedendem Wasser stehen, nur auf die Letzt soll er ein klein wenig langsam zu kochen anfangen, dann decke ihn zu, setze ihn gleich vom Feuer, und wenn die hiezu beliebige Soß gemacht ist, so nehme ihn aus dem heissen Wasser, lasse es recht ablaufen, und lege ihn in kleinen Stückeln auf die Schüssel, und gebe die Soß darüber.

399. Stockfische zu kochen.

Setze gewässerten Stockfisch in laulichtem Wasser ans Feuer, laß ihn so lange dabey, bis er anfängt zu sieden, alsdann thue ihn gleich vom Feuer, nehme ihn heraus, löse die größten Gräten davon los, und mache die beliebige Soß darüber. Oder mache folgende: Bestreiche ein Kasserol wohl mit Butter, nehme etwelche Löffel voll Semmelbröseln und Mehl, etliche geschnittene Zwiebeln, einen halben Häring, oder nachdem es viel Stockfisch ist, einen ganzen, oder acht Loth rein gewaschene und ausgegräte Sardellen, fein gehacktes Petersilgrün, alles klein zusammen gewieget, und die Hälfe davon in das Kasserol gethan, den Stockfisch ordentlich darauf geleget, und die übrige Hälfte von dem Gehackten darüber gestreuet, dann ein Paar Löf-

fel

fel voll Fleischbrühe, oder Wasser daran, stelle das Kasserol auf die Glut, und lasse es so dämpfen. Wenn es eine Viertelstunde gedämpfet hat, so rühre alles in dem Kasserol mit einer Gabel durcheinander, gieb eine Kaffeeschaalen voll süsses Obers mit ein wenig Muskatblüthe darein, setze es wieder auf die Glut, daß es anziehet, und gebe es auf den Tisch.

400. Stockfische im Hechtenfasch.

Wenn man nur zwey Pfund Stockfisch absiedet, so machet man folgenden Hechtenfasch darüber: siede drey schöne Stückeln Hechten in Salzwasser ab, suche die Gräten sorgfältig heraus, nehme grünen Petersil, ein Zeherl Rockenbohl, einige Schalotten, eine halbe in Milch eingeweichte, und wieder gut ausgedrückte Semmel, von zwey Eyern ein Eingerührtes, dieses schneide alles wohl zusammen, treibe fünf Loth Butter mit zwey ganzen Eyern ab, und gieb das Geschnittene darein, bestreiche eine Schüssel mit Butter, bestreue den Boden mit Semmelbröseln, und lege den Stockfisch darauf, streiche den ganzen Fasch darüber, daß man nichts vom Stockfisch sieht, lege um die Schüssel einen blechenen Reif, stelle sie auf die Glut, welche nicht zu stark seyn darf, setze einen eisernen Deckel auf den Reif, und bedecke es damit, gieb Glut auf den Deckel, und laß ihn so bey einer Viertelstunde backen, sodann nimm den Reif weg, und gebe es auf den Tisch.

401. Perschlinge in grüner Peterfil- und Butterſoß.

Siede die Perschlinge mit halb Eſſig, halb Waſſer ab, ſalze ſie, und wenn ſie fertig, ſtelle ſie beyſeite. Hernach nehme eine Schüſſel, lege Butter darauf, und laß ihn auf eine Kohlpfanne, worauf man die Schüſſel ſtellet, zerlaufen, nehme ein Theelöfferl voll Mehl, geſchnittenes Peterſilgrün, und thue alles in den Butter, thue die Perſchlinge darein, ein wenig Muskatblüthe darauf, und ſo laß es aufſieden, und in der nämlichen Schüſſel gebe es auch auf den Tiſch.

402. Duckänteln zuzurichten.

Wenn die Aenteln gerupfet und abgeſenget ſind, ſo nehme ſie aus, waſche ſie rein, und ſalze ſie ein, richte ſie wie ein anderes Geflügel zum Braten her, und mache folgende Beitz: Nehme halb Eſſig halb Waſſer in eine Stollreine, Salz, Zwiebeln, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, Zitronenſchaalen und Nägerln darein, lege die Aenteln hinein und laſſe ſie ſieden, bis ſie etwas weich werden, dann nehme ſie heraus. Hernach laſſe klein geſchnittenen Zwiebel und Mehl im Butter etwas bräunlich anlaufen, gieſſe die Hälfte Beitz darein, und laſſe es aufkochen, gebe ein Paar klein geſchnittene Sardellen darunter, und die Aenteln auch hinein, und laſſe ſie noch eine Weile kochen, lege ſie alsdann auf eine Schüſſel zum Anrichten, nehme die Speile heraus, und

treibe

treibe die Soß durch ein Haarsieb darüber, drücke Zitronensaft darein und bestreue sie mit klein gewiegten Zitronenschaalen, und so gebe sie auf die Tafel.

403. Rohrhendeln (Hühner) zuzubereiten.

Den Rohrhendeln muß man die Haut ganz abziehen, sie rein auswaschen, und sodann in die nämliche Beitze legen, wie bey den Duckänteln ist eben gesagt worden, und muß auch das nämliche dabey beobachtet werden, auch kann man die nämliche braune Soß darüber geben. Oder nehme gelbe Rüben, Petersilwurzen, spanischen Zwiebel, Zitronenschaalen, Nägerln, Muskatblüthe, Lorbeerblätter und Basilikum, thue dieses alles in ein Kasserol mit Butter, lasse es recht dünsten, giesse sodann eine Erbsenbrühe darauf, und laß es fortsieden, überbräune etwas Mehl im Butter und nehme Zucker dazu, damit die Soß bessern Geschmack bekömmt, giesse ein wenig Wein daran, und thue alles zusammen in das Kasserol, laß es wohl aufsieden, richte die Rohrhendeln auf eine Schüssel, und treibe die Soß durch ein Haarsieb darüber.

404. Schildkroten zuzurichten mit Zitronenfoß.

Man lege ihnen einen glüenden Staal auf den Rücken, wovon sie Kopf, Bratzen und Schwanz gleich hervorstrecken, diese haut man ihnen

nen ab, wirft den Kopf und den Schwanz weg, und die Braßen läßt man im Wasser kochen sammt der ausgelösten Schildkröte, so stark als ein junges Hendl (Huhn) doch nimmt man gleich die Galle von der Leber; ist alles gesotten, so kühle man das Fleisch in frischem Wasser ab, die Eyer, welche man darinn findet wäscht man sauber, und ziehet das schwarze Häutel davon ab. Indessen macht man folgende Soß: Man thut Butter in ein Kasserol, oder in eine Reine, Muskatblüthe und Zitronenschaalen dazu, legt die Schildkroten hinein, und läßt sie dünsten, giesset eine Kraftsuppe und ein Glas Wein darauf, legt Zitronenschnitzen hinein, und läßt es ganz aufkochen, bis sie zum Anrichten fertig sind. Oder man kocht grüne Erbsen, treibt sie durch ein Haarsieb auf die Schildkroten, thut frischen Butter dazu, Muskatblüthe, vier ganze Nägerln und ein wenig weissen Pfeffer, nebst einem Stückel Knoblauch, und so koche es auf dem Kohlfeuer vollends fertig.

405. Schildkroten frikasirt.

Nachdem die Schildkroten gehörig zubereitet sind, gebe ein Stück Butter in ein Kasserol, Zitronenschaalen, Muskatblüthe und eine ganze Zwiebel dazu, die geputzten Schildkroten darein, und lasse es auf Kohlfeuer dünsten, giesse ein Paar Gläser guten Wein und etwas Fleischbrühe (an den Fasttagen Petersilwasser) darauf, und lasse es eine Weile kochen. Alsdann schlage

vier

vier Eyerdottern in einem Häferl mit etlichen Tropfen Weinessig ab, gebe gehacktes Petersilgrün darunter, rühre es wohl ab, giesse die Brühe von den Schildkröten an die abgeschlagenen Eyerdotter, rühre beständig dabey um, lege noch ein Stück Butter an die Schilkroten, setze sie wieder aufs Kohlfeuer und lasse es nur ein klein wenig aufkochen. Endlich schütte die abgerührte Soß daran, rüttle sie recht um und richte sie an.

406. Krebsen zu sieden.

Wasche die Krebsen, und thue sie in eine Pfanne, zu fünf und zwanzig grossen Krebsen eine gute Hand voll Petersilgrün, etwas Pfeffer ein halbes Gläsel Weinessig, ein klein wenig Butter, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, und nur so viel Wasser, daß es die Krebsen bedecket, lasse sie nicht zu lang sieden, sonst wird das Fleisch zu hart. Auf diese Art werden die Krebsen am geschmackvollesten.

407. Ragout von Krebsen.

Man läßt hiezu die Krebsen im Weinessig sieden, Salz und weissen Pfeffer dazu gethan, wenn sie gesotten, nimmt man die Schwänze und Scheeren, nachdem selbe ordentlich aus den Schaalen genommen worden, und läßt sie in Butter anlaufen, giebt gutes Gewürz, klein gehackte Kräuter, auch etwas Mehl daran, und läßt alles dieses bey gelindem Kohlfeuer kochen. Wenn man nun dieses Ragout angerichtet hat,

so treibt man durch ein Haarsieb eine hiezu gemachte Soß von Schampions darüber, garnirt den Schüsselrand mit gebacknen Schampions, und giebt es so zur Tafel.

408. Grosse Krebsen auf besondere Art abzusieden.

Lege die Krebsen in ein Kasserol, fein geschnittene Kräuter, Zwiebel, Schalotten und ein Paar Lorbeerblätter, ein wenig Provenceröl, ein Glas Bier, ein Glas Essig, und ein Glas Wasser, Salz und ein wenig Pfeffer, laß es sieden, und richte es mit den Kräutern an. Man kann auch statt dem Bier, Essig und Wasser, gutes süsses Obers nehmen, und ein Stück Buteer zuletzt darauf legen. Erstere mit den Kräutern werden auf einem Serviet angerichtet, letztere aber so auf die Schüssel gegeben.

409. Fischsulze.

Schneide die Karpfen, Hechten, Forellen oder andere Fische auf dem Bauch auf, schüppe und wasche sie rein aus, lasse sie ganz, und siede sie in Weinessig, doch nicht weich. Nun mache eine Brühe von spanischem Wein in einem besondern Geschirr an, gebe feinen Zucker daran, lege ein Büschel gutes Gewürz, in ein weisses Fleckel gebunden, und ein Stück Hausenblase darein, und siede alles miteinander so lange, bis die Brühe zu einer Sulz wird. Ist der Fisch abgesotten, so seihe ihn ab, schütte gemeinen Wein

daran

daran, würze ihn, und siede ihn nochmal mit dem Wein und Gewürz, dann seihe ihn nochmal ab, gebe gutes Gewürz auf den Boden der Schüssel worauf man ihn legen will, dann seihe das Lautere von der sulzigen Brühe durch ein Tuch, schütte ein wenig in die Schüssel und laß es bestehen, daß das Gewürz nicht in die Höhe kömmt, wenn es nun ein wenig bestanden, so lege den Fisch darauf, und fülle die Schüssel mit der Sulz vollends an, lasse sie wieder etwas bestehen, dann belege sie mit Mandeln.

Sechster Abschnitt.

Verschiedene Eingemachte von Kalbs- Lamms- und Schöpsenfleisch, allerley Ragout, verschiedene Speisen von zahmen und wilden Geflügel, von Karbonadeln und Zungen, frikasirte Speisen, allerhand Gattungen von Kraftbrühen (Golli, genannt) von zahmen und wilden Tauben, unterschiedliche Sachen zu grilliren, Wildpret zuzurichten und auf verschiedene Arten zuzubereiten.

410. Eingemachtes Kalbfleisch nach gemeiner Art.

Wenn das Kalbfleisch aus warmen Wasser reinlich herausgewaschen, und in beliebige Stücke gehauen, so lege es nochmal eine halbe Stunde in warmes Wasser, und wasche es wieder heraus. Thue die Stücke in eine Stollreine, salze sie, giesse halb Fleischsuppe und halb Wasser, doch nur so viel daran, daß es in der Reine nicht höher als das Fleisch gehet, decke das Geschirr zu, und laß das Fleisch auf dem Kohlfeuer kochen, schäume es fleißig ab, und

wenn

wenn es verschäumet hat, so lege Zitronenschaalen, eine halbe Zitrone, übersottene Maurachen, Mußkatnuß, eine ganze Zwiebel, Thimian, und wenn man kann, ein Glas Wein dazu, und so laß es eine halbe Stunde kochen. Alsdann nehme zu zwey Pfund Kalbfleisch ein Hühnerey grosses Stückel Butter, thue es in ein Pfandel, röste zwey gute Löffel voll Mehl darinn, rühre es mit der Brühe vom Kalbfleisch an, und lasse es mit diesem noch so lange kochen, bis das Kalbfleisch genug weich ist, richte es sodann auf eine Schüssel ordentlich an, die Brühe darüber, und gebe es so. Man kann auch zu diesem Kalbfleisch einen halben recht klein geschnittenen Häring, welcher zuvor reinlich ausgewaschen und ausgegrätet worden, oder vier Loth rein gewaschene und ebenfalls ausgegrätete Sardellen thun, und anstatt der Maurachen kann ein Löffel voll Kappern genommen werden.

411. Kalbskopf zu sieden.

Wenn der Kalbkopf gewaschen, so putze das Maul mit Salz so rein, als möglich. Wasche ihn noch einmal ab, und wenn er recht rein ist, so lege ihn eine halbe Stunde in warmes Wasser; alsdann siede ihn etliche Stunden lang in gesalzenem Wasser; wenn er weich genug ist, so laß ihn so lange in dem Hafen liegen, bis die Soß fertig ist; dann nehme zu einem Kalbskopf einen guten halben Vierling Speck, diesen schneide gewürfelt, und lasse ihn auf dem

Feuer zergehen, röste einen Löffel voll Semmelbröseln in dem ausgelassenen Speck, thue zuletzt eine halbe Hand voll klein geschnittene Schalotten, oder andere Zwiebeln daran, und röste sie ein wenig mit, rühre es mit heisser Fleischsuppe und einem Glas Wein an, thue Zitronenschaalen und Zitronensaft dazu, und laß es eine Viertstunde kochen. Alsdann giesse das Wasser von dem Kopf ab, worinn er gesotten hat, lege ihn auf eine Schüssel, putze ihn rein ab, und nehme unten die Zunge heraus, ziehe die Haut davon ab, schneide sie nach der Länge von einander, und thue sie wieder hinein, lege den Kopf umgekehrt auf die Schüssel worauf du ihn geben willst, löse oben die Hirnschaale auf, das Gehirn aber muß darinn bleiben, und so richte die Soß siedend darüber an. Man kann den Kalbskopf auf die nämliche Art sammt der Haut sieden, wenn er zuvor rein abgebrühet ist.

412. Kalbsohren in einer Soß.

Nehme vier Kalbsohren, siede sie in Salzwasser ab, und wenn sie weich sind, putze sie sauber aus, hernach thue die Kalbsohren in eine Reine oder Kasserol, giesse eine gute Fleischbrühe darauf, salze sie, setze sie zur Wärme, und mache folgende Soß: Treibe ein gutes Stück Butter schön ab, nehme einen guten Löffel voll Mehl dazu, sechs Stück Sardellen, gräte sie aus, nehme Schalotten, Rockenbohl, einen guten Theil Petersil, schneide alles klein zusammen,

und thue es in den abgetriebenen Butter mit einem Seidel Obers, rühre alles wohl untereinander ab, setze es auf eine Glut, lege ein wenig Thimian daran, von einer Zitrone den Saft, und lasse es aufkochen. Richte die Ohren ordentlich auf die Schüssel, und streiche die Soß durch ein Haarsieb über die Kalbsohren, so sind sie fertig.

413. Kalbskopf auf besondere Art.

Siede den Kalbskopf in Salzwasser, und löse die größten Beiner herab und schneide schöne Stückeln daraus. Hernach schmiere mit einem Stück Butter, worunter etwas Mehl geknettet ist, ein Kasserol, nehme zwey Zwiebeln, schneide die Zwiebel in Scheiben, gebe Zitronenschaalen, Pfeffer, Mußkatblüthe, drey Schünkenschnitzen dazu, lege alles in das Kasserol, und die vom Kalbskopf geschnittenen Stückeln darauf, lasse ihn so dünsten, drücke Zitronensaft daran, und drey Löffel voll Fleischbrühe. Wenn alles langsam gedünstet hat, so lege den Kalbskopf auf eine Schüssel, und gebe von der Soß aus dem Kasserol etwas darüber; sodann schlage drey Eyerdotter ab, und nehme für drey Kreuzer Milchram darunter, schütte es auch über den Kalbskopf, und lasse ihn in einem Bratofen fertig werden.

414. Kalbfleisch braun im Speck.

Nehme dazu eine nicht zu grosse Kalbsbrust, zerhaue sie in Stücke, wasche sie, und giesse siedendes Wasser darüber. Indessen schneide frischen guten Speck gewürfelt, und lasse ihn in einem Kasserol oder Reine ein wenig braun werden, rühre drey Löffelvoll Mehl daran und lasse es braun rösten. Lege sodann das Kalbfleisch, das wohl vom Wasser abgetrocknet seyn muß, wenn es gesalzen ist, in das Kasserol, und lasse es darinn, bis es braun werden will, wenn es sodann anfängt braun zu werden, giesse Fleischsuppe nach Gutgedünken darauf, thue Kappern, Schampions, Zitronenschnitzen, und wenn man will, ein wenig Weinessig daran, decke es zu, und lasse es in der Brühe vollends auskochen, und so gieb es zur Tafel.

415. Kalbshirn.

Nehme ein Kalbshirn, lasse es gut auswässern, lege es in siedendes Salzwasser, und wasche es in frischem Wasser wieder aus, schneide es Schnitzenweis, und gebe etwas Pfeffer, Muskatblüthe, Obers, Eyerdotter und Salz, alles untereinander abgeschlagen, auf eine blechene Schüssel mit Butter wohl ausgeschmiert, lege die Hirnschnitzen darauf, schütte das Abgeschlagene darüber, und lasse es in einem Bratofen langsam backen. Oder richte es auf folgende Weise: Wenn es in Salzwasser abgesotten worden, so nehme eine kleine Zwiebel, ein we-

nig

nig Petersil, einen Löffel voll Kappern, etliche Schalotten, ein wenig Thimian und Basilikum, wiege alles recht fein, lasse in einem Reindl ein wenig Butter zergehen, thue ein wenig Mehl darein, und röste es ab, dämpfe das Zusammengewiegte auch noch ein wenig mit dem Mehl, giesse Fleischsuppe daran, schneide zwey gewaschene ausgegrätete Sardellen darein, drücke den Saft von einer ganzen Zitrone auch dazu, lasse dieses eine Viertelstunde mitsammen aufkochen, und richte es über das Hirn, wenn selbes schon auf seiner Schüssel zum Anrichten ist, und gebe es so zu Tische.

416. Kälberne Brust in der Sauerampfersoß.

Lasse eine schöne Kalbsbrust, in kaltem Wasser zugesetzt, eine halbe Viertelstunde sieden, nehme sie heraus, und nachdem sie abgekühlt, spicke sie mit Speck. Sodann richte in ein Kasserol, Schunkenschnitzen, einen spanischen Zwiebel mit Nägerln gespickt, Zitronenschaalen, gelbe Rüben und Petersilwurzen, ausgelöste Kälberfüsse und Thimian, lege die gespickte Kalbsbrust darauf, bedecke sie mit Speckschnitzen, schütte eine Fleischbrühe daran, und lasse es bis auf zwey Finger einsieden, sodann probiere, ob es sich sulzet, gebe wohl acht, daß sich die Brust nicht anbrennet, ist sie fertig, lege sie auf eine Schüssel, seihe den Saft aus dem Kasserol, welcher etwas dick und sulzig seyn muß, durch ein Haarsieb darüber. Im Fall der Saft in dem Kasse-

rol

rol aber nicht braun und sulzig genug seyn sollte, so brenne Zucker daran, und laß es nochmal aufsieden. Hernach mache folgende Soß: wasche den Sauramvfer aus, schneide ihn klein, nehme ein Stückel Butter in ein Reindl, staube ein wenig Mehl darein, und laß es rösten, lasse den Sauerampfer darinn, bevor du ihn anrichtest schlage drey Eyerdotter in Obers ab, rühre es in den Sauerampfer, richte ihn auf eine Schüssel, lege die Brust darein, streiche den braunen Saft über die Brust, und gebe es so zur Tafel.

417. Kälberne Schlegel mit Ragout.

Es wird ein kälberner Schlegel zubereitet, und zierlich gespickt, sodann einen Fingerdick unter dem Gespickten weggeschnitten, hernach mache man einen Fasch, wie zu den Kalbfleischrollaten, und ein Ragout von Austern, Müscherln, Erdäpfeln, Maurachen, Schwämmerln, Krebsschwänzen und Scheeren, Brüseln und Eyterln, mit diesem Fasch und Ragout belege man den Schlegel, und lege die gespickte, abgeschnittene Platte wieder darauf, bestreiche ihn über und über und über mit Eyern, gebe einen blechenen Reif darum, und lasse ihn langsam in einem Bratofen backen, und gebe ihn mit seiner eigenen Soß.

418. Kalbfleisch mit Sardellen.

Haue das Fleisch nach beliebiger Größe in Stücke, wasche und siede es in gesalzenem Wasser, doch nicht ganz fertig; lege es in ein Kasserol, oder in eine Stollreine, giesse etwas von der Brühe, worinn es gesotten, daran, lege ein Stück Butter, nebst ein wenig geschnittenen Muskatenblumen dazu, und laß es eine Weile kochen. Dann nehme zu zwey Pfund Kalbfleisch sechs bis acht Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen, viel klein geschnittene Zitronenschalen und Zitronensaft, lasse das Kalbfleisch vollends damit auskochen, es darf aber nur sehr wenig Brühe mehr haben, dann richte es ordentlich auf eine Schüssel, und gebe es auf den Tisch.

419. Gedämpftes Kalbfleisch, und die Art zu dämpfen.

Man nehme einen ganzen oder gespaltenen Schlegel, oder eine Bug, haue den Knochen davon, wasche es rein aus, spicke es mit grob geschnittenem in Salz und Pfeffer umgekehrtem Speck durch und durch. Das Dämpfen geschieht auf folgende Art: Man lege in ein Kasserol oder Stollreine Butter, und laß ihn zergehen, thue etliche Schnitzen Speck dazu, reibe das Fleisch stark mit Salz ein, und bestreue es sodann mit Mehl, lege es in den zerlassenen Butter, decke es wohl zu, und lasse es so lange dämpfen, bis das Fleisch auf allen Seiten braun ist. Wenn es

es sich etwa auf dem Boden zu stark bräunen wollte, so giesse man ein paar Löffel voll Brühe daran: Alsdann erst giesse man einen Theil Essig und einen Theil Fleischbrühe, aber ja nicht zu viel, darüber, thue geschälte und mit Nägerln bestekte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenschaalen, und ein wenig Pfeffer dazu, und lasse es kochen. Ein ganzer Schlegel muß vier Stunden dämpfen, ein halber zwey Stunden, nachdem das Fleisch hart oder weich ist. Man muß ihn unter dem Dämpfen öfters umwenden. Wenn man Kalbfleisch etliche Tage vor dem Gebrauch in Essig leget, wird es mürber. Ist es fertig, so schütte man vor dem Anrichten ein Seidel sauren Ram daran, und gebe vier Loth rein gewaschene und ausgegrätete Sardellen klein zerhacket, dazu, lasse es noch eine Weile durchziehen, lege sodann das Fleisch auf eine Schüssel, nehme von der Brühe alles Fette ab, und schütte diese durch einen feinen Seiher darauf, streue länglicht geschnittene Zitronenschaalen darüber, und richte es an.

420. Gespicktes Kalbfleisch.

Man schneide von einem Kalbsschlegel etliche Stücke Handgroß ab, wasche und klopfe sie ein wenig, spicke sie sodann mit Speck, salze, und dämpfe sie mit einem Stück Butter schön braun. Wenn sie fertig, so giesse den Butter davon ab, schütte ein Glas Wein und etliche Löffel voll Fleischbrühe daran, thue eine Hand voll geriebene

bene schwarze Brodrinde dazu, wiege Sardellen, wenn selbe rein und ausgegrätet sind, Schalotten, Zitronenschaalen, gestossene Nägerln und Muskatenblüthe, Ochsenmark, ein wenig Speck, alles recht fein, röste ein wenig Mehl im Butter, siede Trüffeln im Wein und gebe Maurachen dazu, röste diese ein wenig in dem Mehl herum, rühre es mit der Brühe von dem Fleisch an, und lasse alles mit dem Fleisch vollends untereinander fertig werden. Ist die Brühe zu dick, so kann man Fleischbrühe nachgeben; sodann richte es an.

421. Kalbfleisch Rolladen.

Von einem kälbernen Schlegel schneide man dünne Schnitzen, klopfe, sie und salze sie ein, hernach mache man einen Fasch von Speck, Kernfette, Kalbfleisch, einem von Eyern gemachten und abgekühlten Eingerührten, etwas Kräutern, Petersil, Muskatblüthe, Pfeffer, Ingber und Schnittling, alles dieses fein geschnitten und gestossen, mische man mit fein geschnittenen Zitronenschaalen, Sardellen, Butter und Salz dazu. Diesen Fasch streiche man auf die Kalbsschnitzen und rolle sie zusammen, bestreiche sie am Ende mit Eyern, daß sie nicht aufgehen. Sodann gebe man in ein Kasserol Speckschnitzen, lege die Rollen darauf, und thue noch Wein, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Kräuter dazu, lasse sie langsam dünsten, bis sie weich werden, dann gebe man sie in einer Soß von Austern,

Müscherln, Maurachen, oder Schampions zur Tafel.

422. Gedämpfte Kalbsleber.

Man ziehe von einer kälbernen Leber die Haut ab, salze und spicke sie mit gutem Speck, ziehe etliche länglicht geschnittene Speckschnitzen in der Mitte durch die Leber, lasse in einer Stollreine Butter heiß werden, lege die Leber hinein, das Gespickte unten, daß der Speck schön braun wird, giesse siedende Milch darüber, doch nicht zu viel, gebe Roßmarin, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, gestossene Nägerln, und ein Stückel Butter darein, decke es zu, und laß es ein wenig dünsten, sonst wird sie zu hart, lege sie auf eine Schüssel das Gespickte obenauf, und treibe die Soß durch ein Haarsieb darüber. Will man aber die Kalbsleber ordinär backen, so schneide sie in mittlere Schnitzen, salze und bestreue sie mit Mehl, oder Semmelbröseln, backe sie aus Butter oder Schmalz frisch heraus, daß sie schön bräunlicht wird, drücke Zitronensaft darüber, und gebe sie auf den Tisch.

423. Gemeines eingemachtes Kalbfleisch.

Dieses Fleisch wird gesalzen und in Wasser übersotten, daß es schön weiß bleibet. Richte es dann in eine Reine, und laß es mit gelben Rüben dünsten, staube ein wenig Mehl daran und gebe etwas Fleischbrühe dazu, gebe Wein, länglicht geschnittene Petersilwurzen, Zitronenschaalen,

len, eine kleine gereinigte Sardelle darein, würze es nach Belieben, lasse es nochmal ein wenig aufsieden, und so richte es auf den Tisch.

424. Uebergebliebenes Kalbfleisch mit Nutzen zu gebrauchen.

Schneide das übergebliebene Kalbfleisch ganz klein, röste ein wenig Mehl in Butter braun, dämpfe damit Peterſil und Schalotten, thue die übergebliebene Bratensoß dazu, würze es mit Pfeffer, Gewürznägerln, Salz, in Würfel geschnittenen Zitronenschaalen, Zitronensaft, ausgegräteten und gehackten Sardellen, Roßmarin und Lorberblättern, gebe ein wenig Essig und Fleischbrühe daran, laß es so miteinander kochen, und es ist zum Auftragen fertig.

425. Kälbergekrös zu kochen.

Wenn das Gekrös gewaschen und ausgedrüket ist, thue man es in einen Hafen mit einem Stückel Speck oder Nierenfette, einem Löffel voll weissen Mehl, allerley Gewürz, einem Zwiebel, und einer halben Zitrone ohne Schaalen, nebst Salz, giesse siedendes Wasser daran und laß es eine Stunde kochen. Wenn man es nun bald anrichten will, so thue man in eine messingene Pfanne so viel als ein Hühnerey groß Butter, nebst einem guten Löffel voll weissen Mehl und drey Eyerdotter, rühre dieses recht stark untereinander, und giesse Fleischbrühe nach Gutbefinden dazu; drücke den Saft von einer Zitrone

daran, lasse es unter beständigem Umrühren auf dem Kohlfeuer aufkochen. Dann nehme man das Gekrös aus dem Hafen, lasse es ablaufen, schneide es in Stücke, lege diese in eine Schüssel und richt die Soß darüber durch einen Seiher an.

426. Kälberbrieseln zu kochen.

Wasche und siede die Kalbsbrieseln im Salzwasser, aber nicht ganz weich, häutle sie ab, und schneide sie in runde Stücke. Alsdann thue in ein kleines Kasserol Krebsbutter und zwey Löffel voll Mehl, giesse gute Fleischbrühe nach und nach, aber auch nicht zu viel darauf, gebe eine ganze geschälte Zwiebel, Muskatblüthe und Zitronensaft daran, siede etliche Maurachen und Krebsen ab, löse die Krebsen aus, und gebe sie auch darein und lasse alles eine Viertelstunde mitsammen aufkochen. Lege die Brieseln darein und und dann auch die Krebsschwänze und Scheeren, und lasse es vollkommen fertig werden. Mit abgesottenen Spargeln und Kariviol können diese Brieseln auch angerichtet werden.

427. Faschirtes Kalbspries.

Man nehme ein Kälberpries, siede solches ein wenig, löse es aus, theile es in zwey Stücke, nehme ein Netz, mache einen Fasch von Brät und Eingerührtem, lege ihn darauf, darnach ein Stückel, dann wieder Fasch, und oben das zweyte Stückel Pries, schlage es damit zusammen, binde

binde solches mit einem Faden, daß nichts heraus kann, lege es in ein Kasserol, nehme ein wenig Butter, und dämpfe es. Auch macht man öfters eine Soß von Schampion, oder Kartoffeln darzu.

428. Kalbsfüsse mit weißer Soß.

Man lasse die Füsse im Wasser und Salz weich kochen, nehme sie sodann heraus, und lege sie in ein Geschirr mit Butter, schneide etliche Schalotten mit Petersil recht fein, thue Salz, ein wenig Pfeffer und ein halbes Lorbeerblatt daran, und laß es auf einer Glut dünsten, staube einen kleinen Löffel voll Mehl darüber, giesse gute Fleischbrühe und etwas Weinessig dazu, lasse sie kochen, rühre etliche Eyerdotter darunter, so lasse alles auf dem Feuer anziehen. Nur muß man Acht haben, daß die Eyer nicht zusammen laufen. Zuletzt drücke Zitronensaft daran, und gebe sie so auf den Tisch.

429. Lungenknopf.

Man siede eine Lunge weich, schneide sie klein, thue Limonischaalen, Petersilkraut, sammt einer frischen Fette, oder ein wenig Speck klein geschnitten, darunter, reibe für einen Pfenning Semmelbröseln in eine Schüssel, schlage Eyer daran, rühre es wohl untereinander ab, so daß es vom Kochlöffel läuft, schütte es in ein Tuch, binde es mit einem Faden zusammen, daß nichts heraus kann, hänge es in eine Fleischsuppe, und

lasse es sieden. Nehme es sodann aus dem Tuche, schneide fingerdicke Schnitzeln, richte selbe auf eine zinnerne Schüssel, mache eine braune oder eine Butterbrühe daran, und lasse es aufsieden, so ist es fertig.

430. Gespickte kälberne Karbonadeln.

Nehme kälberne Karbonadeln, spicke sie auf einer Seite, salze sie, lege sie in ein Reindl und und giesse braune Suppe darauf, und laß es sieden; lege in ein kleines Kasserol Butter, gebe ein Paar Löffel voll Mehl darein, laß es braun werden, nehme die Brühe von den Karbonadeln, und giesse sie darein, vor dem Anrichten schlage vier Eyerdotter wohl in einem Häferl ab, drücke von einer Zitrone den Saft darein, richte die Karbonadeln an, und giesse die Soß darüber.

431. Gesalchte Zunge auf welsche Art.

Wässere eine gesalchte Zunge über Nacht, siede sie recht mürbe, ziehe die Haut rein ab, schneide Messerrücken dicke Blätter, lege sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Semmelbröseln und Muskatblüthe, drücke Zitronensaft daran, setze es auf eine gelinde Glut, und lasse es anziehen. Sodann bestreue sie mit Zucker drücke nochmal Zitronensaft daran, brenne Butter darauf, und vor dem Anrichten streue klein geschnittenene Zitronenschaalen darüber.

432. Junge Hühner in Speck.

Nehme junge Hühner, und wenn sie reinlich geputzet, so theile sie in Viertel, lege diese in ein Kasserol, hacke zwey ausgegrätete Sardellen, und ein Stück Speck, spicke einen Zwiebel mit Nägerln, und lege ihn auch dazu, streue Semmelbröseln darauf, gebe Wein darein, und so lasse es eine Weile sieden, wenn sie fertig, drücke Zitronensaft daran, nehme sie vom Feuer und richte sie an.

433. Hammelfleisch mit Petersil.

Nehme eine Brust von einem Hammel, haue solche in Stücke, wasche sie, und lasse selbe eine Weile in frischem Wasser, setze sie in heissem Wasser mit Salz zum Feuer, und laß sie eine Stunde sieden. Dann mache ein Stück Butter in einem Kasserol heiß, und röste es schön, nehme das Fleisch und lege es in das Kasserol zu dem gerösteten Mehl und laß es mit einer Zwiebel ein wenig dämpfen, fülle es mit der Fleischbrühe, worinn es gesotten, auf, nehme Muskatnuß, Petersilkraut und Wurzeln, welche aber fleißig geputzt und rein gewaschen seyn müssen, brühe sie in siedendem Wasser, drücke sie wohl aus und lege sie zu dem Fleisch, lasse es so lange am Feuer, bis alles genug weich ist, sodann richte es an, und drücke Zitronensaft darüber.

434. Spiesvögel zu machen.

Man mache aus kälbernem Fleische Schnitzeln zwey Fingerbreit, und einen lang, klopfe sie stark, nehme Petersil, und ein kälbernes Brät, mache ein Gehäcke daraus, salze und würze es, streiche es auf die Schnitzeln wickle sie zusammen, stecke sie an Spies, oder thue es in ein Reindl ins Rohr und beträufe sie mit Butter, Limonisaft, oder auch statt diesen mit saurem Ram.

435. Grosse kälberne Kabonadeln, wie selbe im Grossen und Kleinen zugerichtet werden können.

Man haue unten das dickeste Bein von den dazu gehörigen Stücken Fleische ab, und oben an dem langen Bein schabe man das Fleisch hinunterwärts so weit hinweg, daß man das Bein wohl mit zwey Fingern fassen kann. Klopfe sie mit dem Rücken eines Messers; lege sie in einer flachen Schüssel herum, und bestreue sie mit Salz. Mache ein Stückel Butter heiß, und lasse klein geschittene Zwiebeln nur ein klein wenig darinn anlaufen, giesse es auf die Karbonadeln in die Schüssel herum, und lasse es stehen, wenn es die Zeit leidet. Ist die Fette auf den Karbonadeln bestanden, so bestreue sie auf beyden Seiten mit feinen Semmelbröseln, oder staube sie mit Mehl ein, worunter recht klein gewiegtes Petersilkraut muß vermischet werden, und so

brate

brate sie auf dem Rost, worunter sie öfters umgewendet, und mit zerlassenem Butter begossen werden, damit sie immer im Saft bleiben, auch kann man den Butter mit Zitronensaft vermischen. Oder: man bestreiche ein Papier mit Butter, wickle jedes Karbonadel besonders darein, und brate sie auf dem Rost. Oder: mache einen Fleischfasch, drücke solchen Fingersdick auf die Karbonadeln, überstreiche sie mit einem Ey, schneide mit einem Messer obenauf die Form eines kleinen Gitters, bestreue sie mit Mehl, oder fein gestossenen Semmelbröseln, und brate sie in der Pfanne, worinn der Butter zerlassen worden, ganz langsam. Alle diese Karbonadeln grosse und kleine können auf Gemüßer gebraucht werden, oder man kann sie auch mit einer Soß auf den Tisch geben.

436. Eine gefüllte Kalbsleber.

Wenn die Leber gehörig abgehäutelt ist, so schneide man sie blättrich, doch so, daß sie noch wohl aneinander hängt, sprenge sie mit Salz ein, nimm klein gehackten Speck, Semmelbröseln, grünes Petersilkraut, röste es, würze es ein wenig, gebe ein Paar Löffel voll Milchraum, und ein Paar Eyer daran, fülle zwischen jedes Blatt der Leber etwas davon hinein, überwickle es mit einem saubern Netzel: schmiere eine Reine mit Butter, lege sie darein, gebe unten und oben

Glut, bis es braun wird, dann drücke Zitronensaft darüber.

437. Die gefüllten Ochsenfüsse.

Man nehme einen halben Ochsenfuß, laß ihn so lange sieden, bis man das Fleisch von den Beinen ablösen kann; dann nehme die Haut behutsam und ganz h. unter, das Fleisch davon schneide dünn und langblättericht, nun nehme man dreyßig abgesottene Krebsen, löse die Schwänze heraus, das Uebrige stosse zu Krebsbutter, dann nehme zwey kälberne Brieseln, übersiede sie, und nimm für zwey Kreuzer Mark, drey Loth Speck, und von einer halben Kreuzersemmel die Schmollen, etwas Grünes von Petersil, von zwey hartgesottenen Eyern das Weiße; alles dieses wird würflicht geschnitten, dann schlage in den Krebsbutter vier ganze Eyer und zwey Eyerdotter nach und nach hinein, und gebe alles Uebrige auch dazu, mit ein wenig Muskatblüthe, rühre alles wohl untereinander, hernach schmiere einen Bogen Papier mit obigem Butter, lege die abgelöste Haut vom Ochsenfuß darauf, mache bald eine Lage von bemeldtem Butter mit den vermischten Sachen, bald eine Lage von dem blätterichten geschnittenen Fleisch, und so fort, daß es die Gestalt des Ochsenfußes bekömmt, nur die letzte Lage muß von dem blätterichten geschnittenen Fleisch gemacht werden; dann wickle das Papier ordentlich nach seiner Form zusammen, verbinde es wohl, lege ihn in eine Reine, gebe Butter, Speck und

Mark

Mark dazu, daß es recht dünsten kann, bis es schön bräunlicht wird, giesse ein wenig Rindsuppe noch dazu, und laß es wohl sieden. Wenn er gesotten hat, nimm ihn aus der Reine, lege ihn auf eine Schüssel, mache eine besondere Buttersoß von Brieseln, giesse sie darüber, und lasse es noch einmal aufsieden, und sie sind fertig.

438. Lungenmus von kälbernen Beischeln.

Nimm ein kälbernes Beischel, siede es in Salzwasser weich, schneide es klein, gebe ein wenig Kernfette oder Mark dazu, schneide eine eingeweichte Semmel klein zusammen, lasse ein Stückel Butter heiß werden, gebe ein wenig Mehl, grünen Zwiebel und Peterßil darein, daß geschnittene Beischel und die Semmel dazu, salze und würze es, und laß es aufkochen. Man kann es auch mit Eyerdottern abtreiben, und kalt werden lassen, Schlückkrapfeln, oder Strudeln davon füllen, und mit gerösteten Semmelbröseln und Schmalz abbrennen.

439. Ein Kapaun mit Lorbeerblättern gedünstet.

Nehme einen schönen fetten Kapaun, wenn selber rein geputzet, schneide ihn in der Mitte voneinander, so, daß die zwey Theile schön flach liegen, lege in ein Geschirr etliche Schünkenschnitzen, vier Lorbeerblätter, ganzes Gewürz, ein halbes Glas Wein; lege den Kapaun mit der Haut unten auf die Schünkenschnitzen, oben be-

decke ihn mit Speck, laß ihn langsam dämpfen, bis er eine schöne Farbe hat, und weich ist, richte ihn auf die Schüssel, ohne die Brühe, gebe eine gute Soß daran, säure es mit Zitronensaft, und laß es nochmal aufsieden, und so trage ihn auf.

440. Ein Fasch von Kapaunenfleisch mit Austern.

Lasse die Austern in Butter und ein wenig Wein anlaufen, puße das Schwarze davon, mache von einem gebratenen Kapaun oder anderm Geflügel einen Fasch, neße ihn mit der Austernsoß, doch nicht zu stark, drücke Zitronensaft daran, hernach nehme Oblaten in der Grösse eines Kartenblatts, bestreiche sie auf einer Seite mit Wasser, daß sie weich werden, und sich biegen lassen, lege den Fasch darauf, in die Mitte zwey Austern, und so rolle die Oblaten zusammen, kehre sie in Eyern und Semmelbröseln um, backe sie aus heissem Butter oder Schmalz, und richte sie an.

441. Gebackne Fasch-Laibeln von Brieseln und Euter, als eine Zuspeis.

Man nehme ein Kälberbries und ein Euterl oder ein Stück von einem grossen Euter, siede selbes weich, weiche eine Semel in Milch, mache von 3 Eyern ein Gerührtes, thue Petersilkraut darunter, schneide alles klein, salze es, schlage Eyer daran, und mache runde Laibeln wie Knödel

del daraus, nur mit den Unterschiede, daß sie ein wenig breit seyn müßen, kehre sie in Eyer und Semelbröseln um, backe sie im Schmalz heraus, lege sie auf eine Schüssel, und streue Petersiel darauf.

442. Kalbfleisch mit Zitronensaft.

Lasse in einem Kasserol ein Stück Butter heiß, aber nicht braun werden, und wenn das Fleisch nach vorgeschriebener Ordnung bereitet ist, so lege es in den heissen Butter, staube zwey Löffelvoll Mehl daran, und lasse es dünsten, hat es gut durchgedünstet, so giesse etwas Fleischbrüh daran, salze es, gebe Mußkatenblüthe, Safran, Zitronensaft dazu, lasse alles wohl untereinander aufkochen; vor dem Anrichten schlage Eyerdotter in einem Häferl ab, und rühre es darunter, so ist es fertig.

443. Karbonadeln auf dem Rost.

Nehme ein zu Karbonadeln taugliches Stück, schneide es nach den Rippen, klopfe es mit einem Messer schön rund, salze sie, und wende sie im Butter um, bestreue sie mit Semmelbröseln, brate sie auf dem Rost schön, richte sie auf eine Schüssel, drücke Zitronensaft darüber, bestreue sie mit Petersilgrün, und so gebe sie zu Tische.

444. Karbonadeln mit Spargeln.

Schneide ein Pfund Kalbfleisch, und ein halbes Pfund Speck, oder Ochsenmark recht klein, mache

mache ein Eingerührts von zwey Eyern, wiege es auch mit dem Fleisch nebst einer in Milch geweichten halben Kreuzer Semmel, salze alles, und gebe Mußkatenblüthe darunter. Gebe diesem Gehäck die Form von Karbonadeln, anstatt der Beiner stecke Petersilwurzeln darein, lege sie in siedendes Wasser, und lasse sie aufsieden. Wenn sie fertig, so begiesse sie recht mit Butter, bestreue sie mit Semmelbröß̈eln, und brate sie auf dem Rost. Nun lege die abgesottenen Spargeln ordentlich auf eine Schüssel, mache eine gute Buttersoß darüber, und belege es mit den Karbonadeln.

445. Frikasse von Kalbfleisch.

Zu dieser Speise wird gewöhnlich eine Kalbsbrust in nicht gar zu grosse Stücke gehauen, wasche sie reinlich aus, lege sie in heisses Wasser, damit es schön weiß bleibet. Sodann thue ein Stück Butter in ein Kasserol, und laß es recht heiß werden, drücke das Fleisch wohl aus, und lege es in den Butter, salze es, thue mit Nägerln besteckte Zwiebeln, Petersil und etwas ganze Mußkatenblumen dazu, bedecke das Kasserol recht gut, und lasse es bey einer halben Stunde dämpfen. Dann streue weisses Mehl darauf, schüttle es wohl um, und lasse es wieder so lange dämpfen, bis es sich beynahe unten an das Kasserol anlegen will, giesse heisse Rindsuppe daran, ein Glas Wein dazu sammt etlichen ganzen Pfefferkörnern, Zitronenschaalen, und ein

wenig

wenig Mußkatnuß, lasse alles fort dämpfen, bis es weich genug ist, gemeiniglich ist hiezu eine Stunde vonnöthen. Zuletzt schlage vier Eyerdottern mit einem kleinen Löffelvoll Weinessig und fein gehackten Petersilkraut untereinander ab, giesse von der Brühe, worin das Fleisch gedämpfet, daran; schütte alles wieder an das Fleisch, schüttle es wohl untereinander, und richte es an.

446. Einen Hasen, Kitze, u. d. gl. zu formiren.

Man nehme 2 Pfund brätiges Fleisch, löse die Haut und Fasern heraus, ein halbes Pfund frischen oder gesalzenen Speck, einen Vierling Nierenfette, auch ein wenig Schallotten, wohlriechende Kräuter und Limonischalen, schneide es recht klein zusamen, würze und salze es, weiche für 2 Kreuzer Semeln eine Viertelstunde lang in Milch ein, drücke sie recht aus, schlage 3 Eyer daran, thue alles zusamen in eine Schüssel, und mische es recht untereinander; mache den Form von einem Kitz, Wildhasen u. d. gl. lege ihn auf eine blecherne Schüssel, und backe ihn im Rohre heraus, lasse dann ein Stück Butter in saurem Raum zergehen, begiesse den Hasen damit, bis er fertig ist.

447. Frikando von Kalbfleisch.

Schneide von einem Kalbsschlegel handgrosse Stücke drey Finger dick, wasche sie sauber, und

picke

spicke sie schön und recht dick mit Speck, lege sie in ein Kasserol, giesse zwey Theil Wasser, und einen Theil Wein darauf, thue Salz, und allerhand Wurzeln, wie man sie zu einer braunen Suppe nimmt, dazu, wie auch Zwiebeln und einen Schünckenschnitzen, und lasse die gespickten Stücke so lange darinnen sieden, bis sie zwar weich, aber noch ganz weiß sind; alsdann nehme sie heraus, lege sie in eine Schüssel, und lasse sie an einem Orte stehen, wo sie nicht ganz kalt werden. Die Brühe treibe durch ein Haarsieb und schütte es wieder in das nämliche Kasserol, laß es so lange sieden, bis es anfängt dick zu werden, rühre sie zuweilen um, damit es sich nicht ansiedet; wenn die Brühe schön zähe und klar ist, so thue noch ein wenig Fleischbrühe daran, nur daß es nicht zu dünne wird, lege die gespickten Stücke, welche man Frikando nennet, auf der gespickten Seite in das Kasserol, und lasse sie aber nur so lange darin, bis die Brühe sich daran hänget, sodann wende sie um, giesse nebenher noch ein wenig Fleischbrühe und Zitronensaft daran, und wenn alles wieder durchaus heiß ist, so lege sie auf eine Schüssel, thue das, was noch im Kasserol ist, nur neben herum, und trage sie auf. Wenn man will, kann man folgende Soß machen: z. B. von gedünsteten Maurachen, Schampions und Trüffeln, diese lege man unten in die Schüssel, und die Frikando darauf.

NB.

NB. Wenn die erste Soß, worinnen die gespickten Stücke sind gekocht worden, keine gelbe Farbe bekommen will, darf man nur gebrannten Zucker daran thun.

448. Eine ganze Kalbsleber auf eine andere Art zu dämpfen.

Wenn die Kalbsleber gewaschen, abgehäutelt und gespickt ist, bestreiche man ein Kasserol, welches aber einen Deckel haben muß, der gut schliesset, stark mit Butter aus, belege den Boden mit Speck, auf diesen länglicht geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenschnitzen, und gestossene Nägerln, lege die Leber darauf und bedecke sie ganz mit Speck, giesse ein halbes Glas Wein daran, und decke es wohl zu, gebe unten und oben Glur, und lasse sie so dämpfen; hat sie nun eine Viertelstunde gedämpfet, so staube einen Löffel voll Mehl daran, lasse sie wieder bey starkem Kohlfeuer eine Viertelstunde fortdämpfen. Dann salze sie, giesse einen Löffel voll Fleischbrühe daran, drücke Zitronensaft dazu, und lasse sie noch ein klein wenig kochen, dann richte sie an.

449. Kalbslunge mit Soß.

Die Lunge und das Herz wird, wenn es zuvor rein gewaschen, in gesalzenem Wasser weich gesotten, dann in frisches Wasser gelegt, aus diesem herausgenommen, und zu dünnen Blättern geschnitten; dann läßt man in einem Kasserol ein

Stück Butter eines Eys groß zergehen, fein geschnittene Schalotten, Petersil, jedes eine Handvoll, nebst einer recht klein geschnittenen Zwiebel dazu hinein gethan, und dämpfe dieses ein klein wenig, hernach thue man die Lunge nebst Salz und Pfeffer auch darein, und lasse es eine halbe Viertelstunde damit dämpfen, staube etliche Löffel voll Mehl darüber und schüttle es wohl um, lasse es noch eine Weile dämpfen, und giesse sodann heisse Fleischbrühe und Weineßig daran, lasse es noch eine halbe Stunde fortkochen. Vor dem Anrichten schlage man Eyerdottern (wenn man will) wohl ab, und gebe solche mit Zitronensaft darunter.

450. Kälberfüße frikasirt.

Die Füße müssen in gesalzenem Wasser, nachdem sie zuvor rein geputzet worden, ein wenig abgesotten werden. Dann wird wieder heisses Wasser und Salz daran gethan, allerley Wurzeln, ein Stückel Speck, Zwiebeln, und ein Glas Wein; mit diesem werden die Füße ganz weich gekocht. Alsdann läßt man ein Stück Butter in einem Kasserol zergehen, rührt zu vier Kalbsfüßen zwey Löffelvoll weisses Mehl darein, röstet es ein wenig, und giesset Fleischbrühe und ein Glas Wein daran, thut eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Basilikum, Thimian, und Muskatenblüthe dazu, und läßt die Soß eine Viertelstunde kochen; dann legt man die Füsse hinein, und läßt sie aufkochen. Vor dem

dem Anrichten zerklopfe man etliche Eyerdotter mit einem Löffelvoll Weineſſig, und einer Handvoll fein geſchnittenem Peterſilkraut, rühre ſie in die Soß, worin die Füße liegen. Sodann kann man ſie nach Ordnung anrichten.

451. Schaffleiſch mit Celleri.

Man nehme von dieſem Fleiſch nach Belieben ein Stück, und theile es in kleine Stückeln, waſche ſie und laſſe ſie noch eine halbe Stunde in friſchem Waſſer liegen; dann ſetze man ſie in heiſſem Waſſer und Salz zum Feuer, und laſſe die Stücke eine Stunde ſieden. Nun mache man etwas Butter in einem Kaſſerol heiß, und röſte nach Gutbefinden Mehl darinn, lege das Fleiſch aus der Brühe in das Kaſſerol zu dem geröſteten Mehl, und laſſe es mit einer Zwiebel ein wenig dämpfen, fülle es mit der Brühe, worinnen das Fleiſch geſotten worden, auf, thue Muskatnuß und ſchöne in Scheiben geſchnittene Celleri, ſamt den gröſſern Würzeln, wenn ſelbe zuvor gehörig gereiniget, und mit ſiedendem Waſſer angebrühet worden, wohl abgetrocknet daran, laſſe es ſo lange kochen, bis der Celleri und das Fleiſch weich ſind, drücke Zitronenſaft daran, und richte es an.

452. Ein herrliches Ragout von Brieſeln, Ohren, Gaumen, und faſchirten Maurachen.

Man laſſe die Gaumen und Ohren weich ſieden, putze ſie ſauber, und laſſe ſie eine kleine Weile

in frischem Wasser liegen, setze sie in einem Hafen zum Feuer, und lasse sie weich kochen, hernach seihe sie ab, und lege sie wieder in frisches Wasser, die Brieseln siede eine Viertelstunde lang, und lege sie zu dem Uebrigen. Nun nehme schöne grosse Maurachen, wasche sie wohl, und putze sie recht sauber, lege ein Stück Butter in ein Kasserol, gebe die Maurachen mit Salz und Gewürz hinein, und dünste sie ab; sind sie fertig, so lasse sie kalt werden, und faschire sie. Dann nehme feingeschnittene Schüncken, richte die Schnitzen davon in ein Kasserol, und laß sie ein wenig dünsten, gebe nicht viel Fleischbrühe daran, und laß es recht ausstieden, nehme die Gaumen und die Brieseln, schneide sie viereckicht in der Grösse eines Zwölfers, die Ohren aber wie geschnittene Nudeln. Nun seihe die Brühe von den gedünsteten Schünkenschnitzen durch ein Haarsieb, lege die Schünkenschnitzen und Butter in ein Kasserol, lasse den Butter schaumend werden, und gebe die Ohren, Gaumen und Brieseln hinein, laß es ein wenig auf dem Windofen anziehen; gebe die Brühe von den gedünsteten Schünken daran, nehme die Maurachen aus dem andern Kasserol heraus, lasse die Fette davon Ablaufen, und gebe sie zu dem Ragout; von dem Speck und Schünken schöpfe die Fette wohl herunter, den Saft aber gebe durch ein feines Haarsieb auf das Ragout, lasse es noch ein wenig sieden, und richte es an.

453. Meridon von Reis mit Ragout.

Man nehme einen schönen wohlausgesuchten Reis, lege ihn in siedendes Wasser, lasse ihn einige Sud aufthun, wasche ihn in frischem Wasser, und seihe ihn wieder wohl ab, gebe ihn in ein Kasserol, schütte Fleischbrühe daran, Salz und Gewürz dazu, und wenn er recht dick eingesotten ist, so lasse ihn ganz auskühlen; dann nehme auf ein Pfund Reis, ein halbes Pfund Butter, treibe ihn mit vier ganzen Eyern und acht Eyerdottern ab, daß alles recht schäumend ist, gebe den kalten Reis darein, rühre es wohl untereinander ab, hernach gebe ein kaltes Ragout, von was man es immer machen will, Fleisch- oder Fasten-Ragout, auf eine Schüssel, gebe den abgetriebenen Reis darauf, und formiere es, wie eine Schüsselpastete, bestreiche es in der Höhe mit Krebsbutter, bestreue es mit fein geriebenem Parmesankäß, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten, stelle es in einen Backofen, der noch heiß ist.

454. Ein Indian, oder Kapaun in der Preß.

Man mache einen rein geputzten Kapaun oder Indian auf dem Rücken auf, löse die Beiner heraus, nehme einen guten Fasch, bestreiche darmit den Kapaun oder Indian inwendig ganz dünn aus, dann dünste Austern in ein wenig Butter, wie auch frische Erdäpfeln, Brieseln, und Gaumen, gebe Schünkenspeß darauf, laß

es recht kurz einsieden, gieb Salz und Gewürz daran, und so, wenn es fertig, laß es kalt werden. Alsdann fülle das Geflügstück ganz damit aus, und nähe es auf dem Rücken zu. Gebe in ein Kasserol Speckschnitzen, Schünken, Kalbfleisch, Zwiebeln, Zitronenschalen, ganzes Gewürz und Kräutelwerk, lege das Stück hinein, und laß es recht langsam dünsten. Wenn es sodann braun und weich genug ist, lege den Indian oder Kapaun heraus, gebe in das Kasserol eine gute Soß und laß es einen Sud aufthun, lege das Stück in ein frisches Kasserol, seihe die Soß durch ein Haarsieb darauf, und vor man anrichtet, setze man das Kasserol auf Kohlenfeuer und laß es noch aufsieden, damit es durch und durch recht heiß wird. Man kann auch ein Ragout von Austern, oder Erdäpfeln darunter geben.

455. Eine gemeine, aber sehr gute Schünkenspeise.

Man schneide ein Stück geräucherten, aber schon gekochten Schünken ganz klein, mache von drey Eyern und Mehl einen zarten Teig, walge selbigen sehr dünn aus, und schneide ordinäre Nudeln daraus, koche sie im Wasser ab, und wenn sie fertig, so schütte man sie in einen Seiher, mache auf eine Schüssel einen Reif von hartem Teig, lege Butter in die Schüssel, hierauf von den gekochten Nudeln, dann wieder etwas Butter, hierauf etwas Schünken und geriebenen Parmesankäß, und so fort nach Ordnung

nung eine Lage auf die andere, bis es gar ist. Nun nehme man Butter und süssen Ram, rühre etwas Mehl darunter, und treibe es auf dem Feuer ab, wenn nun diese Soß kalt, schlage man fünf Eyer daran, giesse es über die Nudeln, gebe es in den Ofen und backe es gehörig. Hiebey darf aber kein Butter und kein süsser Ram gesparet werden, sonst wird es zu trocken.

456. Eine sehr gute Zwischenspeis von Hühnern oder Kapaunen.

Man nehme hiezu zwey schöne Kapaunen oder zwey recht gute Hühner; wenn selbe gehörig zubereitet, mache man sie auf dem Rücken auf, und nehme alles Inwendige heraus, Knochen und Fleisch, ohne aber die Haut zu zerreissen; von dem Kapaunen- oder Hühnerfleisch aber mache man einen Fasch mit Speck, Brieseln, Schampions, Trüffeln, und in Milch geweichten Semmelrinden, das Gelbe von vier Eyern, Salz, Pfeffer, Muskatenblüthe, etwas Petersil und noch andere gute Kräuter, stosse alles in einem Mörser fein zusammen. Diesen Fasch mache man über die Haut der Kapaunen, an welchen doch noch etwas Fleisch seyn muß; auf den Fasch lege länglichte wohlgewürzte Speckschnitzen, eben so grosse Schünkenschnitzen, hierauf wieder Speckschnitzen, und wieder rohen Schünken, dann Pistazien, Speck, und Schünkenschnitzen, und so fortgefahren, so groß man es haben will; nun drücke man es zusamren-

wickle es in ein weisses leinenes Tuch, und verbinde es gut, belege ein Kasserol mit Speckschnitzen, geklopften dünnen Streifen von Rindfleisch, Gewürz, guten Kräutern, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Pastonat, gelben Ruben, lege alsdann das Eingebundene gemach in das Kasserol, decke es zu und lasse es auf gelindem Kohlfeuer fertig werden; nehme es heraus, zerschneide es in runde Stücke, lege sie auf eine Schüssel, mache ein Ragout von grünen Trüffeln darüber, oder richte sie mit Schünkenessenz an, lasse sie auf einem Kohlfeuer anziehen und trage sie auf.

457. Hirschkalbleber mit Fasch.

Schneide die Leber in Stücke, lasse in einem Kasserol oder Reine Butter oder Schmalz heiß werden, schneide spanische Zwiebeln ganz dünne scheibenweis hinein, lasse es anlaufen, lege die Leber darein, laß sie rösten und dünsten, bis sie nicht mehr blutig ist, hernach gieb einen hiezu tauglichen Fasch dazu, und laß es miteinander gehen, gieb Essig, Salz, Gewürz, etwas Rockenbohl, oder Knoblauch dazu, sobald es siedet, und der Fasch angegangen, nehme es vom Feuer, sonst wird es zu trocken, und richte es an.

458. Leber = Kuchen.

Wasche eine Kalbsleber sauber ab, und lasse sie eine gute Stunde in frischem Wasser liegen, damit sich das Blut davon heraus ziehe.

Nimm

Nimm sie heraus und schneide das Häutige unten und oben davon. Hacke die abgehäutelte Leber mit einer Zwiebel ganz fein. Dieses Gehackte rühre mit ein Paar Kaffeeschaalenvoll guter süsser Milch und mit fünf bis sechs Eyern an. Salze das Angerührte, thue ein wenig Mußkatnuß und gestossene Nägerln dazu, streue drey bis vier Händvoll Semmelbröß̈eln darauf, giesse über dieses eines kleinen Hühnerey groß zergangenen Butter herum, und mische es wohl durcheinander. Nun gebe in ein Becken zerlassenen Butter, schütte das Angerührte in ein sauber gewaschenes kälbernes Netz, schlage das Netz oben zusammen, lege es in das Becken, und laß es im Bratofen eine Stunde backen. Man kann auch sauber gewaschene kleine Weinbeerln unter das Angerührte nehmen.

459. Faschirter Kapaun.

Man bereitet den Kapaunen, wie schon ist angezeiget worden. Wenn er nun aus dem Wasser genommen wird, so näht man die Oeffnung, wo der Kapaun ausgenommen worden ist, zu; macht, so lange der Rücken ist, einen graden Schnitt bis auf das Bein hinein, löset die Haut mit allem Fleisch, so an den Gebeinen rund herum ist, ab, und so auch die Schlegel und Flügel aus den Gelenken, so, daß das blosse Gerippe allein übrig bleibt. Man muß aber sehr acht geben, daß die Haut kein Loch bekommet. Oben muß der Hals auch so aus der

Haut abgelöst werden, daß er samt dem Gerippe herausgenommen werden kann, die Haut aber nicht zerrissen wird. Dann nimmt man etwas von dem innern Brustfleisch, hacket es mit ein wenig frischem Speck ganz fein, rühret es mit vier Eyerdottern, etlichen Löffeln voll süssen Ram, gestossener Muskatenblüthe, Salz, und für einen Kreutzer eingeweichte, wieder fest ausgedrückte, in Butter gedämpfte Semmel an, und stosset sodann alles in einem Mörser recht fein zusammen. Dann thut man es in eine Schüssel heraus, schlägt das Weisse von den vier Eyern zu einem starken Schnee, und rühret es mit ein wenig klein geschnittenen Zitronenschaalen an das Gestossene, füllet es in den ausgebeinten Kapaunen hinein; nähet den Rücken zusamen, und bindet oben den Hals mit einem Faden ganz nahe zu. Darauf drücke man die Brust, Schlegel und Flügel in seine vorige Gestalt zurecht, daß der Kapaun, so viel möglich seine gute Form bekömmt. Alsdann belege man ein Kasserol mit Speckschnitzen, und etlichen dünnen Schnitzen von Kalbfleisch; auf dieses thue man Zitronenscheiben, ganze Mußkatblüthe, etliche ganze Pfefferkörner, auch Thimian und allerhand Wurzeln; lege den gefüllten Kapaunen darauf, und gieße so viel Fleischbrühe daran, als nöthig ist, um ihn darin zu kochen. Wenn er nun fertig, so mache man eine Krebssoß mit Maurachen, Krebsschwänzen, und Brieseln daran.

NB. Man darf das Gefüll ja nicht zu fest in den Kapaunen füllen, sonst zerspringt die Brust gerne.

460. Faschirte Wildänten gedämpft.

Wenn die wilden Aenten rein geputzet, ausgenommen und gewaschen sind, so werden sie gliederweis zerschnitten, in ein Geschirr gethan, mit Salz, ein wenig gestossenen Nägerln, Pfeffer und Ingber bestreut; ein Glas Wein, nebst einem halben Glas Weinessig siedend darüber gegossen, und zugedeckt, so läßt man es stehen, bis folgender Fasch gemacht ist. Man nimmt auf zwey Aenten vier Loth Speck, gut gewogen, sechs Loth sauber gewaschene ausgegrätete Sardellen, eine Hand voll Schalotten, von einer halben Zitrone die Schaalen, und von den Aenten die Lebern, das Herz und den Magen, dieses alles wird noch mit einem kleinen Stückel von Kalbs- oder andern Geflüglebern recht fein gewieget, ein wenig gedörrtes Basilikum und Thimian darein gerieben, eine Hand voll gedörrte und fein gestossene schwarze Brodbröseln darein gerührt, und ein Messerspitz voll gestossenen Pfeffer, Ingber, Nägerln und Muskatenblüthe daran gethan. Wenn dieses geschehen ist, werden die Aenten aus dem Wein herausgenommen, auf einen Deckel geleget, damit sie ablaufen, und der Fasch mit dem nämlichen Weine, worinnen die Aenten gelegen sind, angerührt. Alsdann läßt man ein Stückel Butter

heiß werden, thut die Aenten darein und läßt sie eine gute halbe Stunde dämpfen, hernach wird der Fasch dazu gethan, mit den Aenten durcheinander geschüttelt, und wenn sie mit diesem noch eine Viertelstunde gedämpft haben, so gießt man nur noch so viel Fleischbrühe nebst einem Glas Wein daran, daß die Aenten vollends darinnen weich kochen können. Man muß sie öfters umwenden, daß sie nicht anbrennen. Sind sie nun ausgekocht und weich genug, so werden sie regelmäßig angerichtet. Man kann diese zugerichteten Aenten, wenn sie gedämpft sind, in eine Pastete von mürbem Butter- oder Gemteig legen, die Hälfte von dem Fasch dazwischen geben, die andere Hälfte aber kochen, und dann erst, wenn die Pastete gebacken ist, vollends dazu thun.

261. Gefüllte wilde und zahme Aenten.

Die zahmen Aenten, wenn sie gerupft sind, werden mit siedendem Wasser abgebrühet, rein geputzt, und in laulichtem Wasser nochmals abgewaschen; dann werden sie ausgenommen, in frischem Wasser ausgewaschen, und noch eine Stunde in reines frisches Wasser gelegt. Aus diesem wäscht man sie nochmal heraus, salzet sie in- und auswendig, und läßt sie sodann liegen. Indessen mache man folgende Fülle: Wiege die Leber mit zweymal so viel frischem Speck als die Leber ist, mit Schalotten oder andern Zwiebeln, etwas Petersilkraut, ein wenig Basilikum und

Thimian recht fein. Wenn es nur eine Aente ist, so thue man eine gute Hand voll Semmelbröseln, Salz, ein wenig Pfeffer und Nägerln nebst Zitronensaft dazu, rühre es mit vier Eyerdottern an, fülle die ausgetrocknete Aente damit aus, und nähe sie zu. Nun belege man ein Kasserol mit dünnen Speckschnitzen, auf diese Schnitzen eben so dünne Schnitzen von Kalbfleisch, und auf diese etliche Zwiebeln in Scheiben geschnitten, und etliche Lorbeerblätter. Dann lege man die Aente darauf hinein, decke das Kasserol zu, und lasse es auf Kohlen dämpfen, wende sie etlichemal um, und wenn sie halb fertig, gieße ein Glaß Wein und ein Seidel Fleischsuppe daran, gebe etwas gebrannten Zucker dazu, und lasse sie vollends auskochen. Dann lege man sie auf eine Schüssel heraus, schöpfe das Fette von der Soß mit einem Löffel herab, drücke Zitronensaft daran, und richte sie durch einen Seiher über die Aente an, bestreue sie mit geschnittenen Zitronenschaalen, und gebe sie auf den Tisch. Auf die nämliche Art werden auch die Wildänten gerichtet; nur daß sie nicht abgebrühet, sondern die Federn abgerupfet, und sonst sauber gepuzt werden.

462. Schwarzes Wildpret mit Soß.

Wenn das Wildpret sauber gewaschen worden, wird es mit Wasser, Essig und schlechtem Wein, Zitronen, Salz, mit ganzem Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Walchholderbee-

ren zum Feuer gesetzt, wobey man es so lange kochen läßt, bis es fast weich ist Sodann röste man zu zwey bis drey Pfunden Wildpret zwey Löffelvoll Mehl in Schmalz oder Butter, und eine Hand voll schwarz geriebenes Brod recht braun, schütte von de Brühe, worinn das Wildpret gekochet, daran, und thue es zu selbigem, und lasse es noch so lange kochen, bis es vollends weich ist. Alsdann lege man es auf eine Schüssel, richte die Soß darüber an, und garniere es, wie schon gesagt worden. Zu dieser Soß kann man auch geriebenen Lebzelten, und ein Stück Zucker thun, und diese beyden Stücke mitkochen lassen.

463. Sulz über den Schweinskopf, und anderes Wildpret.

Will man schwarzes Wildpret, oder einen Wildschweinskopf in einer Sulz aufbehalten, so wird in der Brühe, worinn es abgekocht und fertig geworden ist, noch Folgendes gesotten: Wachholderbeeren, ganzes Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, in Stück geschnittene Zitronen, und zerhackte Kalbsfüsse, thue etwas Haußenblase in ein Bäuschel gebunden, und Kalbsknochen darunter, lasse alles untereinander recht weich versieden, so, daß die Knochen recht aussiegen, lege das Wildpret, oder den Kopf in das Geschirr, worinnen man es aufbehalten will, und die Brühe lasse durch einen feinen Seiher darüber laufen, und stelle es an einen kühlen Ort. Wildpret sowohl als Schweinskopf, das auf diese

Art

Art zubereitet wird, kann man kalt mit der Sulz aufsetzen. Will man es warm geben, so kann man es auf Kohlfeuer wieder heiß machen, und eine beliebige Soß dazu bereiten.

464. Rothes Wildpret mit Kappern.

Man kann hiezu die Brust, oder den Bug nehmen, zerhaue solche in Stücke nach Belieben, wasche es aus, und siede es in Salzwasser nicht gar zu weich. Dann röste (wenn es ein Stück für vier Personen ist) in Schmalz oder Butter drey Löffel voll Mehl dunkel braun, rühre es mit der Brühe, worinn das Wildpret gesotten, an, thue klein geschnittene Zitronenschalen, nach Gutgedünken Essig, ein wenig Zucker, gestossene Nägerln, drey bis vier Löffel voll Kappern dazu, lege das Wildpret hinein, und lasse es vollends weich kochen, und so richte es an. Man kann das Wildpret auch wie das Rindfleisch dämpfen, es muß aber ein fleischiges Stück seyn.

465. Frikasirte junge Hühner.

Die jungen Hühner werden in vier Theile zerschnitten, eine halbe Stunde ins Wasser gelegt, und nochmal rein gewaschen, hierauf wird zu zwey Hühnern Butter eines Hühnerey groß in ein Kasserol, wo man ihn zergehen läßt, gethan. Dann lege man die Viertel darein und salze sie ein wenig, schneide einen Zwiebel auf das feinste, thue ihn zu den Hühnern, und lasse alles eine halbe Viertelstunde dämpfen. Dann streue

man

man zwey kleine Löffel voll Mehl daran, und rüttle die Hühner damit wohl untereinander, lasse sie noch ein wenig damit anziehen. Indessen zerrühre man drey Eyerdotter mit drey Löffel voll Weinessig, und giesse langsam so viel Fleischbrühe, als man zur Soß nöthig hat, daran. Nun schütte man es an die Hühner, thue Zitronenschaalen, ein wenig Muskatenblüthe, und ein Glas Wein dazu, und lasse es eine halbe Stunde schnell kochen. Wenn die Brühe nicht mehr kochet, giebt man einen Löffel voll fein geschnittenes Petersilkraut daran, und richtet sie gleich an. Wenn man das Petersilkraut mit der Brühe sieden liesse, würde es gerinnen.

466. Frikase von allerley Geflügel.

Man kann das Geflügel in Viertel, oder Stücke zerschneiden oder ganz lassen, dämpfe es im Butter mit Salz ein wenig, doch muß es weiß bleiben, lege sie aus dem Kasserol, und streue zu dem Butter ein wenig Mehl, thue statt dem Geflügel sauber gewaschenes Kalbfleisch hinein, und lasse es in dem Kasserol dämpfen, thue Wurzeln, wie bey der braunen Suppe, Zitronensaft auch ein kleines Stück geräucherten Speck und etwas Schünken dazu; fülle es mit guter Fleischbrühe auf, und lasse es eine halbe Stunde lang kochen. Sodann treibe man es durch einen Seiher, thue das Geflügel hinein, und lasse es darinn vollends weich werden, rühre ein Paar Eyerdotter mit etlichen Löffeln voll süssem Ram daran,

giesse

giesse die Soß nach und nach darüber, schütte es zu dem Geflügel, und richte es an.

467. Kalbfleisch mit Zitronensoß.

Man lasse das Kalbfleisch in Wasser und Salz ein Paarmal aufsieden, und nehme es aus dem Wasser, lege es in ein Kasserol, und giesse kräftige Fleischbrühe daran, zwey Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Muskatblüthe, eine ganze Zwiebel, etwas Butter, Salz und Zitronenschaalen dazu, und lasse es kochen, bis es weich genug ist; dann richte man das Fleisch auf eine Schüssel, thue in die Soß noch geriebene Semmelbröseln, und einen guten Theil Zitronensaft, lasse es noch einen Sud aufthun, und giesse es durch einen Seiher über das Kalbfleisch.

468. Fasch zu verschiedenen Sachen.

Man nehme ein brätiges Kalbfleisch ein Pfund, ein Viertelpfund Kernfette, ein viertelpfund Speck, schneide alles klein zusammen, und thue es in ein Kasserol oder Reine, und lasse es darinn anlaufen, indessen mache ein Eingerührtes von sechs oder acht Eyern, und lasse es kalt werden, nehme eine Semmel, schneide die Rinde davon, und weiche sie in Milch ein, gebe Petersilkraut, Zwiebeln und Zitronenschaalen, alles klein zusammen gewiegt, Muskatblüthe und ein wenig Rockenbohl dazu, salze es, gieb alles in einen Mörser, und stosse es unter einander, daß es recht fein wird,

kannst

kannst auch ein wenig Oberß dazu nehmen. Mit diesem kann man faschiren, was man will.

469. Braun angelaufener Brustkern.

Nehme einen kälbernen Brustkern auf zwey Pfund, wasche ihn rein und salze ihn, dann lege in ein Kasserol Speckschnitzen, etliche Schünkenschnitzen, einen spanischen Zwiebel, eine gelbe Ruben, eine Wurzen Petersil, und ein Stückel Zelleri, etliche Pfefferkörner, ein Stückl Ingber, und ein wenig Mußkatblüthe, lege den Brustkern darauf, seze ihn auf eine Glut, und lasse ihn schön braun werden, staube einen Löffel voll Mehl darauf, und laß ihn noch ein wenig dünsten, schütte einen guten Kochlöffelvoll Schüsuppe daran, und eine Käffeeschaalen voll Bertram-Essig, lasse es eine Viertelstunde aufsieden, lege den Brustkern in ein anderes Kasserol, und die Soß darüber. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, lasse es noch einen Sud aufthun, richte ihn auf eine Schüssel, und gieß die Soß darüber. Man kann unter die Soß gedünstete Schampions geben.

470. Eine gemischte Speise vom Geflügel.

Nehme junge Hühner, junge Tauben, und junges Lämmernes, theile sie in Viertel, übersiede sie in Wasser oder Fleischbrühe, aber nicht zu lange, dann nehme ein Stück Butter in ein Kasserol, und dünste die Hühner, Tauben und

Läm-

Kämmernes darinn. Bereite kleine gebackene Knöderln, Maurachen, und grüne Erbsen mit überbrennten Brieseln. Nehme eine Reine und dünste auch die Brieseln, Maurachen, und grüne Erbsen. Giesse von der Suppe, worinn die Hühner gesotten, überall an das Gedünstete, würze es gut, und lasse die Knöderln einen Sud damit aufthun, dann richte es untereinander an. An den Fasttagen kann man aber nehmen: gebackene Hechten, Karpfen, Grundeln, Fischrogen, Hechtenlebern, kleine Rutten, Hechtenknöderln, Kauli, Maurachen, Karpfenmilch, auf die Art gemacht, wie die vorige. Man kann auch diese Speis in die Butterpasteten, und mürbe Pasteten geben.

471. Auf eine andere Art.

Nehme von einem gesottenen Hahnen, oder Kapaunen, das Brustfleisch, stosse es in einem Möser mit Mark: wenn es recht fein gestossen ist, so sprudle es mit einer Fleischbrühe ab, treibe es durch ein Sieb; auf ein Seidl Suppe kommen zwey ganze Eyer und zwey Dotter, welche auch darunter gesprudelt werden, würze und salze es, doch nur ganz wenig, schütte es in eine Schaale, und stelle es auf einen Hafen siedendes Wasser; ja aber auf keine Glut, und lasse es dann stocken. Darüber kann man eine klare Fleischbrühe, oder eine Soß von Eingemachtem geben.

472. Fasten = Ragout.

Nehme von einem Karpfen, welcher ein Milchner seyn muß, das Eingeweid, löse sorgfältig die Galle davon, siede es ab, lege es auf ein Schneidbrett, dazu ein Paar Schalotten, Petersil, ein wenig Basilikum und Thimian, nebst zwey harten Eyern, schneide es mit dem Wiegmesser mittelmäßig fein, gebe Salz, Pfeffer und Semmelbröseln dazu, nebst einem ganzen Ey, und ein klein wenig feinem Mehl; mische alles wohl untereinander. Aus allem diesem formiere Maurachen, und den Stiel mache von einer Peterfilwurzel, und so backe sie im Schmalz, oder Butter heraus. Sodann nehme frische Maurachen, und wenn sie wohl geputzet und gewaschen, so lasse sie ein wenig in Butter anlaufen, gebe fein geschnittenen Petersil und einen ganzen Zwiebel dazu, gebe Golli darein, und lasse es aufkochen, drücke Zitronensaft darein, lege die gebackenen Maurachen dazu, und lasse sie noch einen Sud aufthun, und so gebe sie.

473. Ein melirtes Ragout.

Schneide von unterschiedlichen Fischen, nachdem sie wohl geschüppet, gewaschen, und eingesalzen sind, Stücke, einige kann man backen, einige absieden, mache auch lange und runde Fischknöderln, backe sie, thue alles in ein Kasserol, gieb Krebsschweifeln, Karpfenmilch, Hechtenlebern, Schampions, Erdäpfeln, Maurachen, und eine Brühe darein, laß alles wohl aufsieden,

sieden; drücke Zitronensaft daran, und gieb es auf die Tafel.

474. Ein Salpikon zu machen.

Nehme gesottene Hechtenlebern, Krebsschweifeln, Karpfenmilchner, Schampions, Erdäpfeln und Maurachen, alles wohl geputzet, schneide es gewürfelt; dann Schalotten, Petersil, ein wenig Basilikum und Thimian, schneide es fein zusammen, und lasse diese Kräuter in Butter etwas dünsten, dann gebe alles obige gewürfelt geschnittene dazu, und lasse es miteinander überdünsten, gebe Salz, Pfeffer, und ein Löffel voll Brühe dazu, und lasse es aufkochen, rühre etliche Eyerdotter darunter, drücke Zitronensaft daran, und lasse es kalt werden.

475. Fasten Karbonadeln im Ofen.

Diese Karbonadeln können von zweyerley Fischsorten gemacht werden, von Hechten, oder von Karpfen, ziehe die Haut über den Fisch, löse das Fleisch behutsam von den Gräten, schneide es recht klein, gebe darunter etwas Wasser, Pfeffer und Salz, mische diesen Fasch wohl ab, mache nicht gar zu kleine Karbonadeln davon, formire aus einem Grate das Beinl in die Karbonadeln, thue in ein Kasserol ein Stück Butter, allerhand Sorten Wurzeln, Kräuter, ein Lorbeerblatt, etliche Schalotten, Zwiebeln in Scheiben geschnitten, ein Stückel ganzen Parmesankäß, se-

he es auf das Feuer, laß den Butter sammt den Wurzeln heiß werden, hernach passiere ihn in ein Kasserol, lege die Karbonadeln hinein, lasse sie eine Stunde oder mehr im Butter liegen, nachdem mache sie ein wenig warm, mache von diesem Butter die Tortenpfanne fett, bestreue die Karbonadeln ganz mit Semmelbröseln, lege sie auf die Tortenpfanne, giesse zuletzt den übrigen Butter über die Karbonadeln, eine Viertelstunde vor dem Anrichten thue sie in einen gäh gehitzten Ofen, daß sie Farbe bekommen, wie die Karbonadeln haben sollen, daß sie aber saftig bleiben. Nun nehme eine Schüsuppe in ein Kasserol, gebe fein geschnittene Schalotten darunter, und Zitronensaft, salze sie, lasse sie aufkochen. Giesse sie auf eine Schüssel, lege die Karbonadeln ohne Butter darein, und gebe sie recht warm zur Tafel.

476. Fasten Karbonadeln gebacken.

Die Karbonadeln werden gemacht und formirt wie die vorigen, alsdann aber in Mehl umgewendet, in Eyern umgekehrt, mit geriebener Semmel bestreuet, und so in Schmalz schön herausgebacken. Gebe eine Soß dazu, oder gebe sie trocken, jedem nach Belieben. Man kann sie auch auf Gemüse geben. Die Soß kann man allenfalls von einer Brühe machen, ein wenig Bertramessig und Zitronensaft, lasse sie aufsieden, und gebe sie in einer Schaale zu den Karbonadeln.

477. Gebackene Strizeln von Geflüge.

Nehme von einem abgebratenen Geflüge Fleisch, schneide es mit einem gebratenen Kalbfleisch recht klein, stosse es in einem Mörser, salze und würze es nur ein wenig, mische Eyerdotter darunter, daß es fest wird, lasse es kalt werden, mache daraus kleine lange Strizeln, wende sie in Eyern um, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie schön, aus Butter oder Schmalz.

478. Eine Gansleber in der Soß.

Salze die Gansleber ein, lasse sie in Salz liegen, nimm anf eine Leber ein Seidel Obers, und giesse es darüber, stecke etliche Gewürznägerln darein, lege ganze Muskatenblüthe daran, gieb oben und unten Glut, und laß den Milchram bis auf ein wenig einsieden. Oder: nehme ein halbes Pfund Butter in eine Reine, und wenn die Leber eine Weile in Salz gelegen, so lege sie ganz hinein, und lasse sie ausdünsten; ist sie fertig, so richte sie auf eine Schüssel, laß Erdäpfeln in Butter anlaufen, schneide sie sie zu Blätteln, gebe sie auf die Leber, und drücke Zitronensaft daran.

479. Magaroni mit Schünken.

Lasse die Magaroni in siedendem Wasser so lange fortsieden, bis selbe weich sind, lege sie in kaltes Wasser, und dann lasse das Wasser durch einen Seiher ablaufen, schneide kleine Schün-

kenschnitzeln, oder von einer gesottenen geselchten Zunge kleine Schnitzen, lasse Butter in einem Kasserol heiß werden, gieb die Schünken oder Zungenschnitzeln hinein und lasse sie ein wenig anlaufen, thue die Magaroni und einen guten Milchram auch dazu, laß es ein wenig aufsieden und kalt werden; hernach gieb ein viertel Pfund, oder ein halbes Pfund klein geschnittenes Mark, geriebenen Parmesankäß und ein wenig Muskatblüthe darunter, nehme einen blechenen Reif, stelle ihn auf eine blechene Schüssel, thue die Magaroni mit all dem übrigen wohl vermischt darein, und laß es im Ofen backen. Man kann dieses auch in eine Pastete geben.

480. Schweinene Nieren in der Soß.

Schneide die Nieren in dünne Blätteln, thue Butter in eine Reine oder Kasserol, dazu: Zwiebeln, Schalotten, und fein geschnittenes Peterssilkraut, und laß es ein wenig mitsamen dünsten; gieb die Nieren mit etwas Pfeffer und einem Lorbeerblatt dazu, setze es auf Kohlfeuer, und laß alles zusammen einkochen. Staube hernach etwas Mehl daran, giesse ein wenig Fleischbrühe und guten Essig dazu, und laß es kochen, streue fein geschnittene Zitronenschaalen daran, und es ist fertig.

481. Ochsenhirn mit Austern.

Binde ein schönes gereinigtes Ochsenhirn in ein Tuch und laß es eine Viertelstunde sieden, dann löse die Haut davon, und schneide mit einem Faden fingerdicke Schnitzen. Nehme ein Paar rein gewaschene Sardellen, gräte sie aus, und treibe sie mit einem Stückel Butter ab, knette auch ein anderes Stückel Butter mit Mehl ab, mit diesem schmiere die Schüssel, drücke Zitronensaft darauf, dann gebe die Hirnschnitzen, etwas von dem Sardellenbutter, und eine Lage Austern, wiederum Zitronensaft, dann wieder Hirnschnitzen, und etwas von dem im Mehl abgeknetteten Butter, und so fort, bis es gar ist. Sodann setze es auf eine nicht zu starke Glut, decke es zu, und laß es nur so lange kochen, bis die Austern nicht mehr rohe sind.

482. Gepeitzter Ochsenschwanz.

Wenn der Ochsenschwanz zu Stücken gehauen ist, so wasche ihn sauber aus, und mache folgende Beitz darüber: Nehme in ein Kasserol halb Essig, halb Wasser, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Thimian, Zitronenschaalen, Nägerln, setze es aufs Kohlfeuer, und wenn es siedet, so gebe den Ochsenschwanz darein, laß ihn sieden, bis er recht weich ist. Mache sodann Mehl in Butter braun, gieb Fleischbrühe darauf, säure es mit Essig, lege den Schwanz darein, schöpfe die Fette von der Beitz rein ab, nehme alles, was in der Beitz

noch ist, aber nicht die Beitz, in einen Seihe- und treibe es über den Schwanz, laß ihn eine Weile sieden, und dann richte ihn an.

483. Gedämpfte Brisollen oder Kälberrippen.

Die Rippen müssen wie zu Karbonadeln hergerichtet werden. Man wasche sie rein, und klopfe selbe, salze sie ein, laß ein Stück Butter in einem flachen Geschirr zergehen, lege das Fleisch darein, decke es fest zu, und lasse es auf Kohlen oder in einem Bratofen dämpfen. Wenn es sich auf beyden Seiten ein wenig gefärbet hat, so gieß zu einem Pfund Fleisch ein kleines Gläsl Wein, oder Fleischbrühe, thue ein wenig Muskatblüthe, geschnittene Zitronenschaalen, und Zitronensaft dazu, und laß es noch so lange dämpfen, bis es weich genug ist. Man kann auch rein gewaschene ausgegrätete Sardellen klein gewiegt dazu nehmen.

484. Gewickeltes Hammelfleisch.

Man nehme die Beine ganz aus der Brust, und rolle sie so eng zusammen, als möglich, binde sie sonach mit Bindfaden fest, und lasse sie in gesalzenem Wasser weich sieden. Indessen wird folgende Soß dazu gemacht: Man röste in heissem Butter etliche Löffel vell Mehl, dann thue man eine halbe Hand voll klein geschnittene Schalotten dazu, und röste sie ein wenig mit, giesse so viel Fleischbrühe, als nöthig ist daran, und

gieb

gieb ein Glas Wein dazu, lasse Muskatblüthe, klein geschnittene Zitronenschaalen, und Zitronensaft mitkochen. Itzt nehme man die gewickelte Brust aus dem Hafen, löse den Bindfaden auf, bestreiche sie mit Butter, und bestreue sie mit Semmelbröseln, mache sie auf einem Rost auf allen Seiten braun. Hierauf nehme man ein Ey, siede es hart, hacke es recht klein, lege die Brust auf eine Schüssel, und bestreue sie mit dem Ey, richte die Soß darunter an, und trage sie auf.

485. Hammelfleisch mit Kappern.

Das Hammelfleisch wird in kleine Stücke gehauen und gewaschen, und mit siedendem Wasser und Salz in einer Stollreine, oder Kasserol auf das Kohlfeuer gesetzet. Mehr Wasser darf man aber nicht an das Fleisch giessen, als daß es nur bedeckt ist. Wenn es zu kochen anfängt, muß es wohl abgeschäumet werden, hat es gar verschäumet, so thue nach Gutbefinden Essig, ein wenig ganzen Pfeffer, Zwiebeln, Salz und Lorbeerblätter daran, und laß es so lange damit kochen, bis es bald weich ist. Sodann röste zu zwey Pfund Fleisch zwey gute Löffel voll Mehl in heissem Butter ganz trocken und gelbbraun, gebe eine Hand voll Zwiebeln dazu, rühre es mit der Brühe, worinn das Fleisch siedet, an, giesse es an das Fleisch, und lasse es mit zwey Löffeln voll Kappern und Zitronenschaalen ganz fertig werden. Man kann auch in die Soß Nägerln, kleine Weinbeerln, und Zucker thun.

486. Lammfleisch mit jungen Hopfen.

Hacke das Lammfleisch in kleine Stücke, wasche sie, und lasse sie eine Weile in frischem Wasser liegen. Setze es mit kaltem Wasser zum Feuer, und wenn es zu sieden anfangen will, so nehme es davon. Giesse das Wasser ab, und laß das Fleisch mit einem Stück Butter eine Weile dämpfen; staube etliche Löffel voll Mehl daran, schüttle es wohl um, und wenn es eine Weile gedämpfet hat, giesse siedende Fleischbrühe daran, und laß es kochen. Indessen brühe jungen geputzten, sauber gewaschenen Hopfen in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz weich, laß ihn in einem Seiher ablaufen, und mit dem Lammfleisch vollends auskochen. Bey dem Anrichten rühre die Soß mit zwey Eyerdottern ab, und reibe Muskatnuß darauf. Man kann das Lammfleisch auch mit Trüffeln wie das Kalbfleisch, oder mit Petersil wie Hammelfleisch zurichten. Das Lammfleisch kann auf eben diese Art, wie das Kalbfleisch frikasirt werden.

487. Französische Hühner.

Man nehme mittere Hühner, putze sie sauber, mache 8 Theile daraus, lege sie in einen kleinen Tiegel, giesse eine frische Fleischbrühe daran, thue Salz, Pfeffer und Muskatblüthe daran, schneide einen kleinen Zwiebel in 4 Theile, lege ihn auch dazu sammt einigen Limonischaalen, und lasse solches aufbrägeln. Sind die Hühner

weich

weich genug, so seihe man die Brühe herunter, lege ein Stück Butter an die Hühner, auch klein geschnittenes Petersilkraut, und lasse sie in einem Kasserol rösten. Nehme sodann guten Milchram, schlage drey 3 Eyerdotter darein, schütte von der abgesiehenen Brühe ein wenig daran, lasse es aufsieden, giesse es an die Hühner, und richte sie an.

488. Ragout von kalten Braten.

Lasse in einem Kasserol ein Stück Butter heiß werden, und röste nach Gutdünken etwas Mehl darein, wenn es anfängt braun zu werden, so thue eine halbe Hand voll Schalotten recht klein geschnitten dazu, und lasse sie ebenfalls mitrösten. Rühre es mit guter Fleischbrühe, so viel man Soß nöthig hat, an, giesse ein wenig Wein oder Essig dazu, Zitronenschaalen, Muskatnus und ein wenig Pfeffer darunter, so lasse es eine Viertelstunde kochen. Lege die Stücke von dem Braten mit Sardellen und Kappern in die Soß, und lasse es eine Viertelstunde mitsammen aufkochen. Oder man kann auch anstatt der Sardellen und Kappern, in Wasser abgesottene Maurachen, und eingemachte Schampions dazu thun, aber den Essig weglassen. Hat man Bratenbrühe so thue sie unter die Soß.

489. Lämmernes mit Kappern.

Haue das Lämmerne in Stücke, wasche es rein aus, sprenge es ein wenig mit Salz ein, lasse

lasse Butter in einer Stollreine zergehen, lege das Fleisch nebst ganzer Muskatblüthe, etliche Nägerln, zwey ganze Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, und ein wenig Basilikum daran, decke es zu, und laß es auf gelindem Kohlfeuer dämpfen, habe aber genau Acht, daß es sich nicht anlege. Wenn es sodann fast gut ist, so gebe Kappern, Zitronenschnitzen, woraus aber die Kern müssen genommen werden, recht fein gehackte Sardellen, und ein wenig Wein dazu, und so lasse es kocheu. Im Fall die Brühe nicht dick genug seyn sollte, gebe Semmelbröseln und Salz, was nöthig ist, darein.

490. Gespickte kälberne Karbonadeln.

Nehme kälberne Karbonadeln, spicke sie auf einer Seite, und salze sie, lege sie in eine Stollreine, und giesse braune Suppe darauf, lasse es sieden. Thue in ein anderes Reindl ein Stück Butter, und lasse darinn ein Paar Löffel voll Mehl braun werden. Nehme die Suppe von den Karbonadeln, und giesse sie darein. Wenn du anrichten willst, so schlage in ein Häferl vier Eyerdotter, drücke von einer Zitrone den Saft darein, sprudle es gut durcheinander ab, richte die Karbonadeln auf eine Schüssel, und giesse die Soß darüber.

491. Alte oder junge Hühner mit Häringen gespickt.

Siede zwey junge oder alte Hühner, oder so viel man will, in Wasser mit Salz, oder in der Fleischbrühe halb ab, und lasse sie alsdann kalt werden. Indessen zerschneide einen frischen sauber gewaschenen Häring in zwey Theile, und schneide aus dem Rücken des Häringe Schnitzeln, wie man zum Spicken brauchet. Spicke das Geflügel damit, zerschneide es in Mitte von einander, lege es in eine Stollreine, oder Kasserol, giesse von der Brühe, worinnen das Geflügel gesotten worden, daran, thue ein Stück Butter, ein wenig Muskatblüthe, Zitronenschaalen und Zitronensaft dazu. Was von dem Häring übergeblieben ist, sammt dessen Milchner, schneide in würflichte Stückeln und thue ihn nebst ein wenig Semmelbröseln auch daran. Laß es vollends auskochen, richte sie auf eine Schüssel, und treibe die Brühe durch einen Seiher darüber. Zu bemerken ist, daß man auch fein geschnittenes Petersilkraut unter der Soß kann kochen lassen. Auch werden die alten Hühner eben so zubereitet, nur daß diese länger kochen müssen.

492. Junge Hühner mit Blut.

Wenn die Hühner gestochen werden, so lasse das Blut davon in eine Schüssel, worinn ein wenig Essig ist, rühre es um, daß es nicht gerinnet. Auf vier Personen nehme zwey schön

Hüh-

Hühner, schneide sie in Viertel, hiezu wird auch ein halbes Pfund Kalbfleisch genommen, in Stücke geschnitten, und alles mitsammen wehl gewaschen. Beydes setze in einen Kasserol mit einem Seidel Fleischbrühe, und einem Glas Wein, und etwas Salz auf das Kohlfeuer; darein thue noch einen halben Vierling Speck in kleine Würfel geschnitten, etliche Lorbeerblätter, in einen Büschl gebundene Kräuter, als Thimian, Basilium, Petersil und grüne Zwiebeln, diese läßt man mit den Hühnern so lange kochen, bis sie keine Brühe mehr haben, und sodann werden sie fertig seyn. Nun lege man sie heraus, und decke sie zu. In das Kasserol, worinn sie gekocht worden, thue etliche Löffel voll Mehl, und lasse es braun werden; alsdann wird es ohngefähr mit einer halben Maaß guten braunen Suppe, oder anderer Fleischbrühe aufgefüllt, und mit vielen Zitronenschaalen eine gute halbe Stunde gekocht. Nun schöpfe die Fette von der Soß ab, rühre das Blut von den Hühnern hinein, lasse es nur einen Sud aufthun, und treibe die Soß durch einen Seiher in ein anders Geschirr, drücke den Saft von einer Zitrone daran, lege die Hühner darein, lasse sie auf Kohlen so lange stehen, bis sie durch und durch recht heiß sind, und so gebe sie zu Tisch.

493. Junge Hühner mit Spargeln oder Blumenkohl.

Wenn die Hühner gehörig zubereitet worden, kann man sie zerschneiden, oder ganz lassen. Wasche sie aus frischem Wasser nochmal heraus, lege sie in eine Schüssel, und begiesse sie über und über mit siedendem Wasser. Wenn sie in diesem eine halbe Stunde gestanden sind, nehme sie heraus, und trockne sie wohl ab. Lasse zu zwey Hühnern in einem Kassorol ein kleines Stückel Butter zergehen, salze die Hühner, und lege sie darein, binde Thimian und Petersil in die Mitte Muskatblüthe in einen Büschel, lege ihn auch ins Kasserol und laß es eine Viertelstunde miteinander dämpfen; sodann bestreue die Hühner mit zwey Löffel voll Mehl, und wenn dieses ein wenig angezogen hat, giesse heisse Fleischbrühe dazu, thue Muskatnuß oder Muskatblüthe daran, und laß die Hühner vollends weich kochen. Indessen brühe Spargeln, oder Kariviol in gesalzenem Wasser weich, lege ihn auf eine Schüssel, worauf man anrichten will, herum, nehme etwas von der Soß, gebe es darauf, lasse es auf Kohlen ein wenig aufkochen, und lege dann das Geflügel und Fleisch dazwischen, giesse die noch übrige Soß darüber, und trage es auf.

494. Kapaun in einer Soß.

Wenn der Kapaun abgestochen ist, so lege ihn gleich zwölf Stunden lang sammt Federn in ein frisches

frisches Wasser. Dann wird er abgebrühet, ausgenommen, sauber gewaschen, und wieder eine Stunde in frisches Wasser geleget, und noch einmal heraus gewaschen. Lege ihn in ein Kasserol mit frischem Wasser, einem Glas Wein, Zitronenschaalen, einer ganzen Zwiebel, etwas ganzem Gewürz, und einem Kalbsknochen, hierin wird der Kapaun so lange gesotten, bis er weich genug ist. Alsdann lasse ein Stück Butter zergehen, röste drey Löffel voll weisses Mehl so lange, bis es anfängt zu schäumen, dieses rühre mit der Brühe von dem Kapaunen an, thue eine ganze kleine Zwiebel, Zitronenschaalen, etliche ganze Pfefferkörner, ein wenig ganze Muskatenblüthe, und zwey Nägerin dazu, und laß die Soß eine halbe Stunde kochen. Siede auch Maurachen in Wasser etlichemale ab, daß sie recht rein werden, lege sie sodann in ein wenig gute Fleischsuppe, und lasse sie mit dieser bis auf vier Löffel voll Brühe einsieden, thue sie an die Soß des Kapaun, damit diese die Farbe und den Geschmack davon bekommet, (die Soß muß vor dem Anrichten recht siedend heiß gemacht werden) drücke Zitronensaft daran, rühre sie mit Eyerdöttern ab, und richte sie über den Kapaunen, der schon auf die Schüssel gerichtet seyn muß, an. Diese Soß kann auch zu Kalbfleisch, wenn selbes auf diese Art gekocht worden, gebraucht werden.

495. Alte Hühner sehr gut zu kochen.

Wenn sie abgestochen, so lege sie sammt den Federn etliche Stunden in frisches Wasser, wenn sie

sie

sie herausgenommen, brühe sie ab, putze sie rein, und waschе sie ein Paarmal heraus, und koche sie in Wasser und Salz, Muskatblüthe und Butter, bis sie weich sind. Indessen rühre sieben Eyerdotter, ganze Zitronenschaalen, Zucker, Butter, und Wein miteinander zu einer Brühe an, lasse es ein wenig aufsieden, und richte es über die gesottenen Hühner an, und so trage sie auf.

496. Austern = Ragout.

Man thue die Austern aus ihren Schaalen in ein Kasserol, schwenke sie ein Paarmal auf dem Feuer herum, thue sie vom Feuer, nimm eine nach der andern aus dem Kasserol, reinige sie, und lege sie auf ein Teller, dann thue man kleine Schampions, oder Trüffeln mit etwas geschmolzenem Speck in ein Kasserol, benetze sie mit einer Suppe, worinn Kalbfleisch gesotten worden, würze sie mit Salz und Pfeffer, und lasse sie bey gelindem Kohlfeuerkochen. Sind sie fertig, so nimm die Fette sorgfältig davon, mache sie mit Schünkengolli dicklecht, und thue die Austern dazu. Alles muß man auf heisser Asche warm halten, aber ja nicht, wegen der Austern, aufkochen lassen.

497. Golli (eine durchgetriebene Kraftbrühe.)

Die Golli von Fleisch mache man also: Man zerstosse in einem Mörser rein geputzte alte Hühner,

ner, Kalbsknochen, Kalbsfüsse, setze alles in frischem Wasser zum Feuer, salze es ein wenig, schneide Rinden von Semmeln darunter, gebe etliche Zitronenschaalen und etwas Muskatblüthe dazu, und lasse alles recht weich zusammen kochen. Alsdann rühre es stark durcheinander, und treibe es durch ein Tuch oder Haarsieb.

498. Weisse Golli zu Fastenspeisen.

Man stosse abgezogene süsse Mandeln recht fein, Semmelrinden in Obers eingeweicht, etliche Schleyen, oder Rutten, oder Karpfen, siede diese in klarer Erbsenbrühe, mit weissen Schampions, Trüffeln, Basilikum etwas klein gehackten Zwiebeln, lasse dieses alles bey einer halben Stunde auf Kohlfeuer recht zusammen sieden, und treibe es langsam durch ein Serviet.

499. Eine schöne und gute Glassee zu machen.

Nehme von zerschiedenen Sorten Fische, wenn sie von Schuppen gereiniget, ausgenommen, und gewaschen sind, so werden diese in kleine Stücke geschnitten, und wenn das Wasser in dem Kasserol siedet, so lege alle die Fischstücke hinein, nehme sie aber gleich wieder heraus, schütte das heisse Wasser davon, und kaltes darauf; alsdann thue die Fische in ein Kasserol und folgende Wurzeln dazu, als: Pastonat, gelbe Rüben, Peterfilwurzeln, Celleri, Bory, ein wenig Thimian,

mian, und mehr andere Wurzeln, und von allen diesem nicht wenig, einen grossen Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein wenig Basilikum, zwey ganze Nägerln, ein wenig Muskatenblüthe, ein Stückel Parmesankäß; setze es auf ein Kohlfeuer, und lasse es anziehen, aber nicht stark, fülle es hernach mit klarer Erbsensuppe auf, und lasse es stark sieden, bis die Fische und Wurzeln sich wohl verkocht haben; lasse alles durch ein Serviet passiren, aber man muß Acht haben, daß keine Fette dabey bleibet, hernach thue es in ein wohlverzinntes Kasserol, setze es auf einen Windofen mit starkem Kohlfeuer, und lasse es einsieden, bis die Glassee eine schöne Farbe bekommt. Sollte die Farbe zu schwach seyn; so thue ein wenig Schüsuppe dazu, bis es die Farbe hat, wie es sich gehört, nicht zu schwach, und nicht zu hoch; wenn es bald fertig seyn will, giesse etliche Tropfen frisches Wasser daran, und laß es nochmal aufkochen, dieses macht es klar und hell. Mit dieser Glassee kann man Voressen, oder Eingemachtes glassieren, gleichwie die Granatin und Frikando, und mehrere dergleichen Speisen. Diese Glassee muß so schön seyn, gleich einer von Fleisch.

500. Eine gute braune Fastengolli zu machen.

Nehme von allerhand Sorten Fische, und wenn sie gehörig hergerichtet, so schneide sie in kleine Stücke, salze sie ein, wende sie in Mehl

um, und backe sie schön in Schmalz. Hernach thue in ein Kasserol ein wenig Glassee mit frischem Butter, und lasse ein oder zwey Löffel voll Mehl nach und nach braun werden, doch nicht zu stark. Fülle es mit klarer Erbsensuppe auf, und thue die gebackenen Fische darein, wie auch zerschiedene Wurzeln, eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein wenig Thimian und Basilikum, zwey ganze Nägerln, zwey Blätteln Muskatnuß, ein wenig Rockenbohl, ein Glas Rheinwein, oder Champagner, ein Stückel guten Parmesankäß, und setze es auf den Windofen bey nicht zu starkem Feuer, und lasse sie langsam sieden, Schaum und Fette muß wohl davon abgenommen werden, damit sie klar bleibet. Hat nun alles wohl verkochet, so lasse sie durch ein Haarsieb laufen. Sie wird von dem nämlichen Geschmack seyn, als wenn selbe von Fleisch wäre. Will man sie noch stärker haben, so nehme man von der Fastenkonsommee dazu.

501. Eine gute Schünken = Golli zu machen.

Laß in einem Kasserol frischen Butter zergehen, und belege sodann das Kasserol mit Zwiebelscheiben, und Kalbfleischschnitzen, das Kalbfleisch belege mit Schünkenschnitzen, und geblättelten gelben Ruben, setze es auf gelindes Kohlfeuer, und laß es langsam dünsten; wenn man sieht, daß sich das Kalbfleisch braun anleget, so mache mit einer klaren Suppe, oder Schü einen

nen Saft, und laß dieses wieder einbraten. Wenn alles genug braun eingebraten hat, so rühre fünf bis sechs Löffel voll Mehl darunter, schütte Schü darauf, gebe Nägerln und Muskatblüthe dazu, und so lasse es recht ausseden. Wenn dies alles recht ausgesotten ist, so seihe es durch ein Haarsieb in ein Kasserol, so ist sie fertig. Hat man Hühner oder Kapaunerflügeln beyhanden, so ist dieses sehr gut zum Ausseden zu gebrauchen, die Golli wird davon noch besser.

502. Heiß abgesottene Hühner.

Nehme in ein Kasserol ein halbes Seidl Wein, ein Seidl Essig, und nicht gar ein halbes Seidl Wasser, dann einen spanischen Zwiebel darein, drey Zehrl Rockenbohl, ein wenig Thimian, Zitronenschaalen, ein wenig gelbe Rüben, eine Petersilwurzen, ein wenig ganze Muskatblüthe, setze dieses alles auf Kohlfeuer, und laß es wohl sieden; wenn dieses wohl ausgesotten hat, so zerschneide die schon bereiteten Hühner in Viertel, salze sie ein, lege sie in ein anderes Kasserol, und schütte durch einen Seiher den Sud darüber, setze das Kasserol mit den Hühnern auf starkes Kohlfeuer, und lasse sie eine starke Viertelstunde kochen. Alsdann richte sie an, gebe den Sud darüber, und so sind sie fertig.

503. Ein gesulzter Kapaun.

Nehme einen schönen Kapaun, der aber nicht gar zu fett seyn darf, wasche ihn rein, und rich-

te ihn ordentlich, setze ihn in einem Hafen mit Wasser und wenig Salz zum Feuer, daß sich der rothe Saft herausziedet, aber nicht länger. Dann gebe in ein tiefes Kasserol, oder Stollreine, ein gutes Stück Kalbfleisch, Flügel oder Gerippe, oder Krägen von Hühnern und Geflügel, zerhaue zwey Kalbsfüsse, einen ganzen spanischen Zwiebel mit Nägerln besteckt, eine ganze Muskatblüthe, etwas ganzen Pfeffer, ein wenig grünes Basilikum; an all dieses giesse klare Rindsuppe, und ein Seidl Bertramessig, setze es über das Feuer, und laß es sieden, schaume es wohl ab, und wenn es nicht mehr schäumet, gebe den Kapaun hinein, und laß ihn still fortsieden, bis er weich genug ist, alsdann nehme ihn heraus, und stelle ihn beyseite. Nun seihe die Sulz durch ein leinenes Tuch ganz ab, laß es ein wenig abkühlen, dann drücke drey ganze Eyer mit den Schaalen dazu hinein, und setze es in einem Kasserol auf ein starkes Kohlfeuer, rühre es immer um, bis es aufziedet, und wenn die Eyer einen Topfen machen, so nehme es vom Feuer weg, und laß es ein wenig sich setzen, sodann nehme einen Model, worinn der Kappaun sammt der Sulz Platz hat, giesse etwas Weniges von der Sulz in den Model, stelle ihn an ein kühles Ort, damit die Sulz bestehet, alsdenn ziere die Sulz am Rand herum nach Belieben, lege in die Mitte den Kapaun, ziehe ihm zuvor die Haut von der Brust, gieb wieder etwas Sulz darauf, und laß es nochmal bestehen, sodann verziere die

Sulz

Sulz am Rand, wie du willst, und giesse wieder Sulz darauf, und so fahre fort, bis der Model voll ist. Und so lasse ihn vollends bestehen.

504. Konsommee von Kalbfleisch.

Nehme ein Kasserol, lege etliche Stückeln Kernfette, ein schönes weisses Kalbfleisch, einen Zwiebel, ein Paar Blätteln gelbe Rüben, Peterſil und Muskatblüthe hinein, stelle es auf gelindes Kohlfeuer, dünste es schön weiß, und gebe zuweilen ein klein wenig Rindsuppe darauf, damit es schön weiß bleibet. Wenn es weich ist, so nehme es auf ein Brett heraus, und schneide alles sammt Peterſil und einigen Schampions klein zusammen, hernach rühre in einem Häferl das Gehackte mit fünf bis sechs ganzen Eyern recht gut ab, giesse einen Löffel voll kalte weisse Schü, oder eine klare Suppe daran, sprudle es wohl ab, beschmiere ein Kasserol mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, gieb das Konsommee hinein, und stelle es in den Ofen. Wenn es durch und durch recht gestockt ist, nehme es aus dem Ofen, und stürze es auf eine Schüssel, nehme den übriggebliebenen Saft, wo das Fleisch gedünstet hat, gieb ein Paar Löffel voll Schü daran, und seihe es über das Konsommee. Dieses wird auch statt dem Eingemachten gegeben. Auf die nämliche Art wird das Konsommee, von Kapaunen, Rebhühnern, und auch Schnepfen gemacht.

505. Fastenkonsommee zu machen.

Nehme von folgenden Fischen, als Forellen, Karpfen, Rutten und Schleyen, nehme sie aus, und wasche sie rein. Zerschneide sie in kleine Stücke, lasse in einem Kasserol Salz und Wasser siedend werden, lege die Stücke darein, lasse sie einen Sud aufthun, giesse das siedende Wasser davon, und schütte frisches darauf, nimm den Fisch heraus, lege ihn in ein Kasserol ohne Wasser, thue von allen Seiten Wurzeln dazu, auch ein wenig Thimian, Basilikum, ein Paar ganze Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, zwey Nägerln, Muskatnus, eine gute Portion Frösche, setze das Kasserol auf Kohlfeuer, und lasse alles ein wenig dünsten, fülle es mit klarer Erbsensuppe, doch nicht zu viel, auf, lasse es stark kochen, bis sich der Fisch und die Wurzeln wohl verkocht haben, treibe es durch ein feines Haarsieb, und bediene dich dieser Konsommee bey Soßen, es macht dieselben stärker, und giebt einen trefflichen Geschmack.

506. Junge Tauben gedämpft.

Wenn man die Tauben gerupft, ausgenommen, und rein gewaschen hat, so werden sie halb oder in Vierteln zerschnitten. Dann wiege man zu zwey oder drey Tauben eine grosse Zwiebel, einen halben Vierling geräucherten Speck, zwanzig bis dreyßig Wachholderbeeren, alles ganz klein geschnitten, und thue dieses nebst den Tauben

und

und Salz in eine Stollreine oder Kasserol, giesse ein Paar Löffel voll Fleischbrühe daran, stelle es auf Kohlen, und lasse sie eine halbe Stunde dämpfen. Unter dem Dämpfen muß man sie etlichmal wohl umschütteln, sodann giesse man nur so viel Essig und Fleischbrühe daran, daß sehr wenig Soß an den Tauben ist, sind sie weich genug, so richte sie an.

507. Tauben in brauner Soß.

Sind die Tauben gehörig zubereitet, so lege man in ein Kasserol dünne Speckschnitzen, auf diese Basilikum, Thimian, zu Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein wenig ganzen Pfeffer, ganze Nägerln und Ingber, lege die Tauben ganz oder halb zerschnitten darauf, und salze sie, decke sie zu, lasse sie dämpfen, bis sie weich sind. Indessen mache folgende Soß dazu: Röste etliche Löffel voll Mehl ganz dunkelbraun, röste feingeschnittene Zwiebeln darinn, rühre es mit heisser Fleischbrühe an, und eben mit so viel heissem Wein, thue gestossene Nägerln, etliche Lorbeerblätter, ein wenig Essig und Zitronenschaalen dazu, und laß es miteinander kochen, lege die gedämpften Tauben in diese Brühe, und wenn sie darinn einigemal aufgesotten haben, so richte sie an.

508. Gebackene gefüllte Tauben.

Man richte Tauben wie gewöhnlich her, putze sie rein ab, lege sie in ein Kasserol, lasse sie

in einer Suppe weich sieden, lege sie dann heraus, schneide sie in der Mitte von einander, mache von Brieseln, Euter und eingeweichten Semmeln einen Fasch, salze und pfeffere ihn, lege Muskatblüthe daran, fülle die Tauben damit ein, daß sie ganz rund werden, kehre sie in Eyern und Semmelbröseln um, und backe sie in Schmalz und Petersilkraut heraus. Eben so macht man es auch mit den Kälberohren.

509. Tauben in der Glassee.

Wenn die Tauben abgestochen werden, fängt man das Blut davon in Essig auf, bereite sie gehörig, und salze sie ein, belege demnach ein Kasserol mit spanischen Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Petersilwurzen, etwas ganzem Gewürze, ein wenig Basilikum, und ein Stückel Kalbfleisch, hernach lege man die eingesalzenen Tauben auf die Brust hinein, setze alles auf Kohlfeuer und laß es dünsten, giesse immer nur ein wenig rothen Essig, und braune Suppe daran, bis die Tauben sammt dem Wurzelwerk eine braune Glassee bekommen. Sind die Tauben weich genug, so nehme man sie heraus, und staube auf das Wurzelwerk ein wenig Mehl, giesse ein halbes Seidel guten rothen Wein darauf, die übrige braune Schü, und das Blut thue man auch dazu, und lasse die Soß wohl versieden, hernach schlage man es durch ein Haarsieb, lege die Tauben darein, lasse es noch einen guten Sud aufthun, und richte es an.

510. Gebackene Kälberfüsse.

Koche die Füsse in Wasser und Salz bis sie weich genug sind, löse die Knochen heraus, und wenn sie kalt sind, so schneide sie einmal voneinander, daß sie nicht zu dick bleiben. Dann mache einen mittelmäßig dicken Teig von Eyern, Milch, Mehl, Zucker, und gestossenen Muskatblumen, kehre die Füsse wohl darinn um, und backe sie in frischem Butter schön heraus, bey dem Anrichten bestreue sie mit Petersilgrün, welches man in dem Butter auch heraus backen kann.

511. Eine sehr angenehme und geschmackvolle Speise.

Es wird eine Maas Milch genommen, und für einen Kreuzer Semmel, welche in Milch eingeweicht wird, neun Eyer, zwey bis drey Löffel voll schönes Mehl, welches alles untereinander vermischt wird. Alsdann schneide man durchgewachsenen Speck in dünne Schnitzen ein Pfund, ein und ein halbes Pfund gebackenes Obst. schmiere eine irdene Bratreine mit Butter aus, lege die geschnittenen Speckschnitzen hinein, dann gebackenes Obst, dann wieder Schnitzen, und so fort bis alles darinn ist. Hierauf wird die Milch sammt der Semmel und den Eyern recht abgesprudelt, und darauf gegossen, hin und wieder Butter darauf geleget, und alsdann in den Back- oder Bratofen gethan, und schön heraus gebacken.

512. Junge Tauben schmackhaft zuzubereiten.

Man lege die geputzten, und rein gemachten Tauben in gutem weissen Wein und Wasser in ein Kasserol, thue ganze Muskatblüthe, ganzen Pfeffer und Salz mit gedörrten Maurachen, (wenn man keine frischen haben kann) dazu, und lasse sie auf dem Kohlfeuer langsam so lange kochen, bis sie weich genug sind. Hernach lege man Kappern in die Soß, etwas Butter, und schon bereitete Artischocken, und lasse es nochmal langsam aufkochen, so sind sie fertig.

513. Tauben in Sardellensoß.

Die Tauben müssen rein geputzet, ausgewaschen und eingesalzen seyn, darnach lasse man sie in einem Kasserol in gelbraun gemachtem Butter ganz dünsten, wenn sie fertig, nehme sie heraus, lasse fein gehackte Sardellen, einen Zwiebel, nebst ein wenig Mehl im nämlichen Kasserol mit kochendem Wasser und etwas Weinessig ein wenig aufsieden, lege die Tauben nochmal darein, und lasse sie einen Sud mit aufthun, und richte sie an.

514. Rebhühner mit Ragout.

Man spicke die Rebhühner mit starkem Speck, passiere sie in dem Kasserol mit zerlassenem Speck, lasse sie hübsch braun werden, thue braune Suppe, Salz, Pfeffer und einen Büschel feine Kräu-

ter

ter daran, lasse es mitsammen wohl aufkochen, thue Schampions, Trüffeln und Artischocken dazu, und wenn es fertig, so gebe man eine Golli von Rindfleisch daran, und drücke den Saft von einer Zitrone darüber, lasse es noch einen Sud aufthun, und so richte es an. Oder:

515. Auf eine andere Art.

Wenn die Rebhühner in Stücke zertheilet sind, so lege sie in eine zinnerne Schüssel, dazu abgesottene Kalbsbrieseln und Austern, etwas Muskatblumen, Zitronenschnitzen, und von dem Butter oder der Brühe, welche bey dem Braten der Rebhühner in die Bratreine geflossen ist, gute braune Fleischbrühe, und geriebene Semmelrinde; dieses alles lasse auf einer Kohlpfanne durchkochen, drücke Zitronensaft darein, und so gebe sie.

516. Ragout von Rebhühnern mit Parmesankäß.

Reibe Parmesan- oder andern guten Käß, und vermische selben mit Semmelbröseln, und bestreue damit den Boden von einer zinnernen Schüssel, gebe auch gewässerte und ausgegrätete Sardellen mit Schalotten und Zitronenschaalen, alles klein gewieget, oder gehacket geriebene Muskatnuß, und etliche Schnitzeln Butter darein, die zertheilten Rebhühner darauf, gute Fleischbrühe und Zitronensaft daran, decke alles wohl

wohl zu, setze es auf eine Kohlpfanne und lasse es wohl aufkochen, und so gebe es zu Tisch.

517. Hühner auf Wienerart.

Man nehme die geputzten Hühner, oder auch Tauben, und schneide sie in Stücke, besprenge sie mit Salz, ferner mit siedendem Wasser angebrühte Kälberbrieseln; röste diese ein wenig in Butter, gewürfelt geschnittene Petersilwurzeln, Roßmarin, Kappern, ganzen Pfeffer, ganze Nägerln, etwas Muskatblüthe, und Ingber, thue es in ein Kasserol, giesse eine gute Fleischbrühe daran, und ein wenig Essig, lasse alles dieses mit den Hühnern oder Tauben dünsten, und wenn sie anfangen weich zu werden, so lasse Mehl im Butter lichtbraun anlaufen, gieb es darunter, drücke Zitronensaft darein, laß es auf dem Kohlfeuer aufsieden, und richte es an.

518. Gedämpfte Aenten mit Kappernsoß.

Wenn die Aenten gehörig zubereitet worden, so salze man sie ein, und lege sie in zerlassenem Butter, in ein Kasserol, lasse sie so lange darinn dämpfen, bis sie gelb sind, dann lege man sie in ein anderes Geschirr, giesse heisse gute Fleischbrühe und ein Glas Wein, auch etwas Weinessig, wenn man will, daran, thue Zitronenschaalen, etliche ganze Zwiebeln, ein wenig Pfeffer, Mußkatnuß, etliche ganze Gewürznägerln dazu, und lasse es damit kochen. Eine halbe Stunde

vor

vor dem Anrichten röste man zu zwey Aenten drey Löffel voll Mehl ganz dunkelbraun, rühre es mit der Brühe von den Aenten an, und gebe es mit vier Eßlöffel voll Kappern zu den Aenten ins Kasserol, lasse alles vollends auskochen; dann richte man sie an, bestreue sie mit länglicht geschnittenen Zitronenschaalen, und gebe sie auf den Tisch. Eben so können auch wilde Aenten gerichtet werden, nur nimmt man zum Rösten halb Mehl und halb geriebenes schwarzes Brod, auch Essig und ein wenig Zucker zur Soß. Die Wildänten aber müssen wenigstens vier Tage vorher in der Beitze liegen, damit sie mürbe werden.

519. Rebhühner in welscher Soß.

Die Rebhühner werden an einem Spies saftig gebraten, von den Lebern und Mägen macht man eine Soß, und läßt sie mit feinem heissem Oel angehen, giebt etwas Essig und Wein dazu, und läßt es mit Schü aufsieden, dann giebt man ein wenig Schnittling, Gewürz und Zitronenschaalen dazu, und sodann wird die Soß durch ein Sieb geschlagen, hernach zerschneidet man die Rebhühner oder läßt sie ganz sieden, bis sie weich sind, giebt Sardellenbutter dazu, und beym Anrichten drückt man eine ganze Zitrone daran.

520.

520. Ragout von übergebliebener gebratener Gans, oder anderem Geflügel.

Die grössern fleischigen Stücke von dergleichen Geflügel schneidet man in beliebige Stücke, so, daß nur die größten Beiner davon kommen. Diese Beiner hacket man in kleine Stücke zusammen, thut sie in eine Reine mit einer feingeschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, etliche Zitronenschnitzen, einer zu Stücken geschnittenen Zellerwurzen, etlichen gelben Rüben, und Pfefferkörnern, ein wenig Zucker, die obere Rinde von einer grossen Semmel, welche aber vorher in Schmalz gebacken werden muß. An alles dieses gießt man ein Glas Wein, und so viel Fleischbrühe, als man zur Soß brauchet; dann läßt man es so lange kochen, bis alles weich ist. Nun treibt man es durch einen Seiher in ein anderes Kasserol, legt das gebratene Geflüge hinein, setzt es wieder aufs Kohlfeuer, und läßt es so lange kochen, bis alles durch und durch heiß ist.

521. Gänspfeffer zu kochen.

Wenn man die Gans sticht, läßt man das Blut in Essig und Salz laufen, rührt es so lange um, bis es kalt ist, ausser diesem würde das Blut gerinnen. Dann hauet man den Hals, Kopf, Flügel und Füsse ab, wenn die Gans vorher reinlich geputzt ist. Den Magen schneidet man auf, reiniget ihn sauber, ziehet die inwen-

wendige Haut des Magens heraus, zerhauet jede Flüge in zwey Theile, waschet alles recht reinlich aus, und setzet es mit Salz und siedendem Wasser zum Feuer. Wenn es eine halbe Stunde gekochet hat, schäumet man es ab, thut eine ganze grosse Zwiebel; etliche Lorbeerblätter, Zitronenschaalen, ein wenig Pfeffer, Ingber, Nägerln, und Essig dazu. Mit diesem läßt man es weich kochen. Röstet drey Löffel voll Mehl in heissem Schmalz, rühret es mit der Brühe, worinn alles kochet, an, läßt es noch eine Viertelstunde kochen, dann läßt man das aufgefangene Blut durch einen Seiher in die Brühe laufen und schüttelt es wohl um, wenn dies geschehen, so richtet man es an.

522. Eine Leber vom Indian im Obers.

Nehme die ganze Leber, salze sie ein, laß Butter in einem Reindl zergehen, und lege die Leber darein, gebe ein wenig Muskatblüthe, Nägerln, Wein und Obers mit Semmelbröseln dazu, laß es sieden, streue Zitronenschaalen darauf, und laß sie mit der Leber so lange kochen, bis man glaubt, daß die Leber ausgekocht ist.

523. Schweinerne Nieren auf dem Rost.

Zerschneide die Nieren nach der Länge in zwey Theile, bestreue sie mit Salz und Pfeffer, lege ein Paar Lorbeerblätter, sammt Butter in ein Kasserol, gieb dazu etliche Schalotten, fein geschnittenen Petersil mit etwas Fleischbrühe und

Essig, und lasse es so aufkochen. Sodann lege die Nieren auf den Rost, und lasse sie auf beyden Seiten grilliren, bis sie fertig ist. Giesse die wenige Soß auf die Schüssel, lege die Nieren darauf, und drücke Zitronensaft darüber, und so ist sie fertig.

524. Gefüllter Ochsengaume.

Man siede einen Ochsengaum ein wenig, putze ihn sauber ab, löse ihn mit einem Messer unten aus, damit man die Mitte treffen kann, mache einen Fasch, wie bereits gemeldet worden, fülle den Gaum damit, lege ihn in ein Kasserol, Zwiebeln, Weinessig, und frische Fette daran, lasse es sieden, mache eine braune Soß von Schalotten, oder auch eine andere darüber.

525. Braunes Ragout von Gaumen, Kalbsohren ꝛc.

Nehme zwey Gaumen, zwey Kalbsohren, und ein Paar Brieseln, siede sie in Salz und Wasser schön weich, schütte sie sodann in frisches Wasser, und putze alles rein, schneide es länglicht, aber nicht zu fein, putze etliche Champions sauber, und schneide sie zu Blätteln, thue sie dazu; alsdann lege ein Stückel Butter in ein Kasserol, gebe einen Löffel voll Mehl dazu, laß es braun werden, dann giesse eine gute Schü darauf, salze es ein wenig, lege das Ragout mit ein wenig Muskatblüthe darein, säure es

mit

mit Zitronensaft, laß es ein wenig aufsieden, und so ist es fertig.

526. Ragout von einem Hasen.

Von einem gebratenen Hasen schneide fingerdicke Schnitzen, dann lege in ein Kasserol ein Stückel Butter, ein wenig Zwiebeln klein geschnitten, streue etwas Mehl daran, und lasse es mitsammen schön braun werden, gebe den Hasen mit Nägerln, Mußkatblüthe, Salz, Thimian, Zitronensaft, von einer halben Zitrone die Schaalen, giesse gute Fleischbrühe daran, und lasse es wohl kochen. Auf diese Art kann man ein Ragout von Hirsch- und Rehbraten, und auch von Lungenbraten machen. Oder nehme die Stücke von Hirsch- Reh- und andern Wildbraten, lege sie in ein Kasserol, schütte Bratensoß darauf, gebe ein weinig Pfeffer, Zitronenschaalen, Lorblätter, gehackte Schalotten, Sardellen und Kappern, und ein wenig gute Fleischbrühe dazu, gieb Semmelbröseln darein, damit die Soß etwas dick wird, und lasse alles mitsammen aufkochen. Hat man vielleicht keine Bratenbrühe, so brate die Schalotten in Butter, und thue ein wenig geriebene Muskatnuß darauf.

527. Lämmerfleisch mit Sardellen.

Das Lammfleisch dünste in frischem Butter, sodann richte es in eine Reine, schütte gute Fleischbrühe daran, lasse es sieden, mache ein lichtbraunes Einbrenn mit gewiegten Zwiebeln, oder

Schalotten, würze es wohl, treibe in einer Schüssel gute Fette oder Butter ab, rühre guten Ram daran, gebe ausgelöste und klein gewiegte Sardellen, Zitronenschaalen, und den Saft von einer Zitrone, sammt grünem Petersil dazu. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gebe dieses Abgetriebene unter das Fleisch, nur daß es sich darinn auflöset, und so ist es fertig.

528. Besonderes Mus von Hirn.

Man nehme rindernes, kälbernes, oder schäfenes Hirn, lege es eine Weile in warmes Wasser, daß die Haut abgeht, wasche es in einem andern warmen Wasser wohl aus, reinige es von allen Adern und siede es in Fleischbrühe. Sodann zerrühre man es in einer Schüssel, schlage vier bis fünf Eyer daran, giesse Fleischbrühe dazu, würze es mit Pfeffer, Ingber, und Muskatnuß nebst ein wenig Safran, mische alles wohl untereinander, mache Schmalz in einer Pfanne heiß, gebe das abgerührte Hirn hinein, und rühre es immer um, als ob man eingerührte Eyer machen wollte.

529. Hirschwildpret gedämpft mit Sardellen.

Man schneide von einer Hirschkeule Stücke nach Belieben heraus, spicke sie mit grobem Speck, und salze es ein, hierauf setze man Butter auf das Kohlfeuer, und lasse ihn braun werden, bestreue in-

inzwischen das gespickte Wildpret mit Mehl, lege es in den heissen Butter und lasse es auf beyden Seiten braun werden, alsdann giesse man Fleischbrühe daran, lege Lorbeerblätter und zwey ganze Zwiebeln darein, und lasse es eine gute Weile dämpfen, giesse ein Glas voll Wein hinein, würze das Fleisch mit Ingber, Pfeffer, Zitronenschaalen, Nägerln. Hernach nehme man Sardellen, hacke sie, mit etwas Wein angefeuchtet, recht klein, rühre sie an das Fleisch, und lasse alles noch eine Weile dämpfen, doch immer sehr langsam; und wenn es fertig, so nimm man bey dem Anrichten die Zwiebeln heraus, lege das Wildpret ordentlich in eine Schüssel, gebe die Soß darüber, bestreue es mit Zitronenschaalen recht klein gehackt, oder länglicht geschnitten, und belege es mit etlichen Zitronenschnitzen. So kann man es auf die nämliche Art bereiten, wenn man das Wildpret mit Kappern richten will; nur wirft man eine Hand voll Kappern darein, wenn man die Sardellen dazu giebt.

530. Hirschwildpret mit Wachholderbeeren und Zwiebeln.

Man hacke Kochwildpret in Kochstücke, wasche sie sauber aus, setze sie mit Wasser und ein wenig Salz zum Feuer, und lasse es ziemlich weich kochen. Darnach thue man die Stücke in kaltes Wasser, und putze sie reinlich, lege sie in ein Kasserol, giesse etwas von der Brühe darauf, worinn sie gekocht sind, würze sie mit Ingber

ber und Pfeffer, setze sie auf Kohlfeuer, bräune Mehl in Butter, und thue es darein, sodann gebe man ein wenig gestossene Wachholderbeeren, nebst klein geschnittenen Zwiebeln, auch dazu, und lasse es so miteinander kochen, so ist es fertig, und kann mit Zitronenschaalen bestreut gegeben werden. Will man keine Zwiebeln dazu nehmen, so werden nur Wachholderbeere allein genommen.

531. Hirschwildpret mit Brodpfeffer.

Man hacket das Wildpret in kleine Stücke, setzet es in Wasser mit etwas Salz ans Feuer, und läßt es weich kochen, hernach nimmt man ein Brod, und schneidet ganze Schnitten daraus, leget es auf einen Rost, und bräunet es wohl durch, drückt es hernach zu kleinen Bröckeln, thut es in ein Häferl, giesset Fleischbrühe daran und lasset es wohl verkochen; hat es genug gekocht, so streicht man es in ein Kasserol durch ein Haarsieb, legt das Wildpret darein, gießt etwas Weinessig dazu, würzet es mit Ingber, Pfeffer, Nägerln Zitronenschaalen und Zucker, setzet es auf Kohlfeuer, und läßt es mitsammen kochen. Darnach bräunet man Butter, und gießt ihn daran. Bey dem Anrichten reibet man Zucker daran, und streuet Zitronenschaalen darüber.

532. Wildpret von Rindfleisch auf Böhmisch.

Nehme mageres Rindfleisch, hacke es recht klein, sodann vermische Kälberblut mit Wein, thue das Gehäcke darunter, und lasse es ein wenig sieden, indessen schneide von gutem Rindfleische Schnitzen, bestreue sie mit Salz, Pfeffer und ein wenig klein zerstossenen Wachholderbeeren, lege sie in das Blut, und gebe schwarzes geriebenes Brod und Pfeffer daran, decke es zu, und laß es miteinander wohl dämpfen.

533. Junge Hasen auf Schweizer Art.

Wenn sie zubereitet, zerleget man sie in Vierteln, spicket sie mit Speck, salzet sie ein, und läßt sie in einer Fleischbrühe kochen, würzet sie mit Salz, Pfeffer und Nägerln, und giesset ein wenig Wein daran. Sind sie fertig, so thut man das Blut und die Leber mit ein wenig Mehl in ein Kasserol, vermischet alles miteinander, die jungen Hasen, sammt der Brühe, mit ein wenig Weinessig, Kappern und Oliven, aus denen aber die Kern müssen genommen werden, läßt es einen Sud aufthun, und richtet sie an, bestreuet sie mit länglicht geschnitttenen Zitronenschaalen, und giebt sie auf den Tisch.

534. Gesulztes schwarzes Wildpret.

Man nimmt acht sauber gewaschene und geputzte Kälberfüsse, nebst sechs Pfund schwarzen

Wildpret, setzet es mit drey Maaß Wasser, einer Maaß Wein, einer halben Maaß Weinessig und Salz zum Feuer, giebt dazu: drey grosse Zwiebeln, Celleri, Petersilwurzeln, etliche gelbe Rüben, zwanzig ganze Pfefferkörner, lasset es langsam einkochen, und schäumet es fleissig ab. Hat es nun ganz verschäumet, so gebet drey Lorbeerblätter, ein Quintel Nägerln, eine in Scheiben zerschnittene Zitrone, welche aber süß seyn muß, dazu, und laßt es mit all diesem so lange kochen, bis die Sulz die Probe hält, und das Fleisch weich gekochet ist. Wenn nun alles dieses geschehen, so giesset man die gekochte Sulze ab, schöpfet die Fette davon rein herunter, leget das Fleisch und die Kälberfüsse, welche ausgebeinet werden, in eine Schüssel, und läßt es kalt werden. Dann nimmt man ein Kasserol, schlaget drey Eyerklar zu Schaum, drücket von einer Zitrone den Saft daran, und giesset die Sulze, so vorher wieder heiß gemacht wird, dazu, decket das Geschirr zu, und läßt es so lange auf Kohlfeuer kochen, bis es anfängt zusammen zu gerinnen. Alsdann bindet man ein Serviet an die vier Füsse eines Stuhls, welcher umgekehrt wird, stellet eine Schüssel unter, schüttet die Sulz in das ausgespannte Serviet, und laßt sie durchseihen, sollte sie nicht hell und rein seyn, so wird sie nochmal aufgegossen. (Hiebey ist aber sonderheitlich zu bemerken, daß eine solche Sulze im Winter in einer warmen Stube durchlaufen muß, welches bey allen Sulzen zu beobachten ist.) Alsdann

dann giesset man die Sulz in einen beliebigen Model, setzet sie an ein kaltes Ort, und läßt sie bestehen. Ist sie fertig, so stürzet man den Model auf eine Schaale, und zieret sie mit Blumen, oder was man zur Zierde nehmen will. Indessen werden die Kalbsfüsse und das schwarze Wildpret in schöne Stückeln geschnitten, diese leget man in eine Form, und giesset es mit der noch übrig filtrirten Sulze auf, daß die Stücke ganz bedecket werden, und so läßt man es an einem kühlen Ort gestehen. Um die Sulz aus der Form unbeschädigt und schön zu bringen, nimmt man ein Tuch, tauchet es in siedendes Wasser, leget es um die Form oder den Model, drehet den Model etlichemal geschwind herum, und stürzet die Sulz auf eine Schaale. Will man ein Stück Geflüge in der Sulz geben, so wird selbes ausgebeint, mit einem Fasch gefüllet, daß es aber in seiner Gestalt bleibt, mit Kälberfüssen wie das Wildpret gekochet, und alles, wie schon angezeiget worden, dabey beobachtet, nur muß der Essig wegbleiben. Alsdann wird ein tiefes Geschirr, worinn das Stück Geflüge Platz hat, genommen, etwas von der Sulz darein gegossen, und bestehen lassen, dann leget man etliche Sachen zur Verzierung darauf, alsdann das Geflüg mit der Brust darein, und so füllet man das Geschirr mit der Sulz vollends auf, lasset es wohl bestehen, und nimmt es so dann nach vorgeschriebener Art heraus. Man kann auch etliche Krebsschwänze zur Verzierung zwischen das Geflüge, und im Kreise herum legen.

535. Eine Sulz auf Marmor Art.

Hiezu nehme man ein wohl abgesottenes Ochsenmaul und einen Fuß, schneide so dünne Scheiben, wie möglich, thue es in ein Kasserol oder anderes Geschirr und giesse Fleischbrühe ohne mindeste Fette daran, daß es ganz darüber gehet, oder so viel heisses Wasser; gebe eine Hand voll Salz, nebst klein geschnittenen Zitronenschaalen von ein oder zwey Zitronen, eine ganze mit Nägerln bestekte Zwiebel, und ein Seidl Weinessig, wenn man es säuerlich haben will, dazu, mit diesem allem wird es bey zwey kleine Stunden gekochet; dann nehme ein Viertelpfund recht frischen Speck, schneide ihn zu kleinen würflichten Stückeln, und thue ihn mit einem Quintel gestossenen weissen Pfeffer dazu, und mit diesem wird es noch eine Viertelstunde gekocht. Alsdann gebe einen Löffel voll von der Brühe auf ein Teller, und sehe, ob es sich gut sulzet; ist sie zur Sulz tauglich, so nehme den Zwiebel heraus, tunke einen hiezu beliebigen Model in frisches Wasser, und giesse das Gekochte hinein, lasse alles wohl bestehen, und stürze nach beschriebener Weise den Model auf eine Schaale oder Schüssel, worauf es bleiben kann. Man kann auch, um es ansehnlicher und in Farben abwechselnder zu machen, bey dem Eingiessen in den Model geräuchertes recht dünne geschnittenes Fleisch, geselchte Zungenschnitzen, oder vom Schünken dünne geschnittene Schnitzen darein legen, desgleichen auch in den Model Pistazien geben.

Auf

Auf diese Art nun wird eine schöne marmorirte Sulz eingerichtet und gemacht.

536. Kapaunersulz.

Hacke einen geputzten Kapaun klein zusammen, gebe vier Stück Kalbsfüsse dazu, lasse es sieden, bis es sich sulzet, dann gebe Zitronenschaalen, Muskatblüthe, Nägerln, und ein wenig Safran dazu, drücke Zitronensaft darein, laß es durch ein Serviet, wie schon beschrieben, laufen, und stelle es an ein kühles Ort, und ziere es alsdann nach Belieben.

537. Gesulzte Wurst.

Gebe in ein Kasserol Essig, Rindsuppe, Knoblauch, Zwiebel, Thimian, Lorbeerblätter, Zitronenschaalen, und einen halben Kalbskopf, salze es, und lasse alles eine halbe Stunde sieden. Wenn der Kopf weich ist, lege ihn auf ein Brett zum auskühlen, hernach schneide lange feine Streifeln wie Nudeln, klein geschnittenen Petersil, und Zitronenschaalen, Salz und Muskatblüthe, lasse alles in Fette dünsten. (Etwas wenig Safran muß aber in die Sulz nicht vergessen werden. Alsdann seihe die Sulz durch ein Haarsieb, setze sie wieder auf die Glut, schlage von einem Ey das Weisse zu Schaum, thue ihn unter die Sulz. Auf ein Seidel Sulz gebe ein halbes Loth aufgelöste Hausenblase, laß es einen guten Sud aufthun, dann seihe es wieder

durch

durch ein Haarsieb, nehme das fein geschnittene in ein weisses Tüchel, formire eine Wurst, laß es eine Viertelstunde sieden, dann nimm sie aus dem Sud, lege sie in ein kaltes Wasser, aber nicht zu lange, löse sie aus dem Tüchel, wenn sie schön fest ist, schneide sie, lege sie auf eine Schüssel, gebe die Sulz darüber, und so laß es an einem kalten Ort bestehen.

538. Bologneser Blutwürste in der Presse.

Man nimmt die Leber, Lungen, Herz, Zungen, Bauchfleisch, und die Nieren von einem guten Schwein, kochet alles in einem Kessel mit Wasser und Salz, schäumet es wohl ab, das Bauchfleisch darf nicht zu weich werden, man kann es in Zeiten heraus nehmen und auskühlen lassen, die Leber darf auch nicht zu lange kochen, die Lunge hacket man, die Leber wird abgehäutet, und auch, aber nur halb gehacket, das Herz, und die Nieren, und die abgezogene Zunge schneidet man länglicht, von dem Bauchfleisch schneidet man die Schwarte groß würflicht, thut alles in eine grosse Schüssel, Salz, gestossenen Pfeffer, Nägerln, englisches Gewürz, getrocknet und fein gestossenen durchgesähten Majoran, giesset Fette daran, und etwas von der Brühe, worinn alles gesotten, laulicht dazu, aber nicht zu viel, sonst wird es zu dünne, rühret alles wohl durcheinander, und giesset von dem schweinernen Blut durch einen Seiher etwas mehr, als von der Brühe, daran, verkostet es, ob es genug gewürzt ist,

dann

dann mischet man alles wohl ab, füllet die grossen fetten Därme damit, welche aber nicht zu voll gefüllet werden müssen, auch die Würste dürfen nicht gar zu lange seyn, kochet sie langsam in einem weiten Kessel, sind sie fertig, so nimmt man sie behutsam heraus, leget sie auf Stroh, lasset sie abrauchen, die dicksten legt man zwischen zwey Bretter, und presset sie mit Steinen, läßt sie viet und zwanzig Stunden so liegen, dann hänget man sie etliche Tage in Rauch, daß sie aber nicht zu stark trocknen, und giebt sie kalt. Die dünnen bratet man auf dem Rost, leget sie in Linsen- oder Erbsensuppe, daß sie warm werden, und so kann man sie geben. Von den grössern Würsten kann man auch schöne Schnitzen schneiden, und Gemüser damit garnieren.

539. Hanoveraner = Hirnwürste.

Hiezu wird fettes und mageres Fleisch von einem guten Schwein genommen, das Gehirn lege in das Wasser, reinige es von dem Blut, dann hacke es mit dem Fleisch recht durcheinander, gebe Kümmel, Salz, fein gehackte Schalotten, oder Zwiebeln, gestossene Muskatblüthe, Pfeffer und englisches Gewürz darein, vermische alles wohl untereinander. Auf jedes Schweinshirn nimmt man ein Ey, schlaget diese dazu, hacket sie gut mit durch, thut es in eine grosse Schüssel, giebt etwas von der Brühe dazu, worinnen das Fleisch gesotten hat, stopfet die fetten Därme, kochet sie, wie gewöhnlich,

und

und bratet sie auf dem Rost. Man kann sie auch ein Paar Tage in Rauch hängen, und dann ebenfalls auf dem Rost braten.

540. Fasten = Reiswürste.

Man nimmt ein halbes Pfund Reis und blanschiret selbigen, alsdann kochet man ihn steif in Milch, sodann nimmt man drey Viertelpfund reines Ochsenmark, treibet dieses mit zehn Eyerdottern ab, schlaget von vier Eyerweiß einen Schnee, giebt ihn auch dazu, mit etwas Zimmet, gestossenem Safran, ein Viertelpfund blanschirte Pistazien, etwas Zucker und Muskatblüthe, alles dieses wird mit dem kalten Reis abgetrieben, in Därme gefüllet, in Milch abgekocht, und sodann in einem mit Butter bestrichenen Papier auf dem Rost gebraten.

541. Sulze von Rebhühnern.

Man zerschneidet ein rein geputztes und ausgenommenes Rebhuhn, zerstosset es ganz im Mörser, siedet es in Hühnerbrühe und einem Seidel guten Weinessig, giebt ein Stückel aufgelöste Hausenblase darein, würzet es mit Ingber, Zimmet, und ein wenig Safran, lasset es recht wohl aufsieden, dann seihe man sie durch ein Tuch über abgezogene und voneinander geschnittene Mandeln, blanschirte Pistazien, eingemachte Zitronenschaalen und Zitronat. Alsdann lasset man es zu einer Sulz gestehen, und bestreuet es mit Zucker und Zimmet.

542. Ein Kopf in der Presse.

Es werden von einem Schwein etwas Speckschwarten, die Füsse, Ohren uud Kinnbacken, nebst drey bis vier Kalbsfüssen mit Wasser und Salz so lange gesotten, bis alles weich ist; dann nimmt man es heraus, läßt es abkühlen, und löset alles von den Beinen, und schneidet sodann alles recht fein. Nun thut man es in eine Reine oder Kasserol, etwas von der Brühe, worinnen es gesotten worden, dazu, ein kleines Glas voll Weinessig, mit einer grossen mit Nägerln bestecksten Zwiebel, sammt der Schaale einer ganzen Zitrone, welche ganz klein geschnitten werden muß, und den Saft davon, mit einem Paar Lorbeerblättern, ein wenig Pfeffer und Ingber, mit all diesem lasset man es eine Stunde wohl zugedeckt kochen. Wenn alles dieses geschehen, so leget man ein Serviet in eine Schüssel, leget abgesottene, frische Speckschwarten darauf, füllet das Gekochte darein, decket es mit der Schwarte zu, bindet das Serviet so rund und so fest, als nur möglich zusammen, theilet das Serviet ober dem Gebundenen voneinander, leget sie zwischen zwey Teller, und beschweret sie mit einem schweren Stein, und so läßt man es etliche Tage stehen; dann nimmt man es heraus, schneidet Schnitten davon, und giebt es mit Essig, Oel und Pfeffer kalt auf den Tisch. Auch unter dieses kann, bey dem Einfüllen in das Serviet, geräuchertes Fleisch, Schünken und Zungen geschnitten werden.

543.

543. Aufflauf vom kalten Braten.

Man hacket den übergebliebenen kalten Kalbsbraten mit etwas Zitronenschaalen, und gewaschenen, ausgegräteten Sardellen recht fein, rühret dieses, wenn es ein halbes Pfund ist, mit zwey Handvoll in Schmalz gerösteten Semmelbröseln, Muskatnuß, einem Löffel voll Kappern, zwey ganzen Eyerdottern, und mit noch so viel süssem Ram an, daß es wie ein dickes Mus wird, so nicht mehr auseinander läuft; dann bestreiche eine blecherne Schüssel mit einem Rande dick mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, thue das Angerührte hinein, und lasse es im Ofen backen. Dazu kann eine Eyer = Sardellen = oder Zitronensoß gegeben werden.

544. Süsser Auflauf vom kalten Braten.

Wird auf die nämliche Art gemacht, nur daß Kapvern, Sardellen, Muskatnuß und Salz weggelassen werden, und anstatt derer Zucker, kleine Weinbeerln, klein geschnittene Zitronenschaalen, und, wem es beliebt, Zimmet kann genommen werden.

545. Fisch = Auflauf.

Hiezu nimmt man einen oder zween ausgegrätete Weißfische. Diese werden ganz klein gehackt, oder gewieget. Dann läßt man ein Stück Butter zergehen, dämpft die Fische mit ein wenig fein geschnittenem Petersilkraut darinn, thut

thut etliche klein geschnittene und ausgegrätete Sardellen, ein wenig Kappern, Muskatblüthe, Salz und Zitronensaft daran; nun rühret man neun Eyer mit einem Seidel sauren Ram, und ein Paar Händ voll Semmelbröseln untereinander, bestreicht ein kupfernes Becken dick mit Butter, breittet von dem Gedämpften eines halben fingerdick auf dem Boden herum, gießt von den Eyern und Ram darauf, thut das Uebrige vom Fisch vollends auf dieses, und dann wieder Ram und Eyer, stellt es in einen Backofen, und läßt es backen.

546. Krebs = Auflauf in kleinen Mödeln.

Hiezu mache man ein Ragout von ein Paar in Wasser abgesottenen, und zu ganz kleinen Stückeln zerschnittenen Kalbsbrieseln, nebst zwölf in Wasser abgesottenen und klein geschnittenen Maurachen. Diese werden in Krebsbutter mit ein wenig klein geschnittenen Petersilkraut gedämpft; ein einziger Löffel voll Fleischbrühe und ein wenig gestossene Muskatblüthe dazu gethan, und so lange zurückgestellet, bis man von zwey Kreuzersemmeln die Rinde ganz dünn abgerieben, die Schmollen in Butter eingeweicht, und indessen einen Krebsbutter von fünf und zwanzig Krebsen gemacht hat, doch muß dieser Krebsbutter mit den feinsten gestossenen Mandeln vermischet werden, und in einem halben Pfunde bestehen. Nun bestreiche mit diesem Butter ganz dick zwölf kleine Mödeln, den übrigen Krebs=

Butter verrühre in der Wärme mit fünf Eyerdottern, welche nach und nach darunter müssen gethan werden, sonst gerinnet der Butter gerne. Wenn dieses geschehen ist, drücke das eingeweichte Brod recht gut aus, rühre es an den Butter, salze es, schlage das Weiße von fünf Eyern zu starkem Schnee, und thue es auch dazu. Wenn es nun recht gemächlich untereinander gerühret ist, füllet man die bestrichene kleine Mödel mit einem Löffel voll von dem Abgerührten; dann stelle sie auf ein Blech, lasse sie im Backofen schön eine halbe Stunde, aber ja nicht länger, backen. Jetzt stürzet man sie auf eine Schüssel um, bestreuet sie mit Petersilkraut, und trägt sie gleich auf.

547. Ein eingelegtes Pries.

Man siede das Pries ein wenig, löst die Haut davon, macht vier Schnitt darein, nimmt einen Spargel, macht zwey Theile daraus, schneidt eine gesottene Ochsenzunge und Kartoffeln in Stücke, legt von jedem Etwas in die ersten drey Schnitte, in den vierten aber nimmt man Krebsschweifeln, läßt eine frische Nierenfette, in einem Kasserol zergehen, legt das eingelegte Pries darein, und läßt es sieden. Ist es fertig, legt man es heraus auf ein Fließpapier, deckt es auch mit einem zu, läßt es in einem warmen Ort stehen, und macht eine Soß von Schampion daran.

548. Leber = Auflauf.

Treibe ein viertelpfund Butter recht pflaumig ab, rühre ein Viertelpfund abgezogene und fein gestossene Mandeln, und für einen Kreuzer eingeweichte, und wieder wohl ausgedrückte Semmelschmollen, ein halbes Pfund auf das feinste geschnittene und dann gestossene Kalbsleber, zwey Loth Zitronat, und von einer halben Zitrone die Schaalen klein geschnitten, mit einem guten Stück Zucker eine gute halbe Stunde darunter, mache einen Reiff von mürbem Teig auf eine Schüssel, und backe diesen Reiff, schmiere ihn alsdann mit Butter sammt der Schüssel, giesse das Abgerührte hinein, backe es drey Viertelstunden langsam, bestreue es mit Zucker, und trage es auf.

549. Wildschweinskopf herzurichten.

Von einem Wildschweinskopf müssen die Zunge und die Knochen ausgelöset, auch vom Rüssel muß die Haut losgemacht, aber nicht weggeschnitten werden. Sodann nehme einen Theil Wein, Essig und Wasser, gebe Salz, Kräuter, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Knoblauch, gelbe Rüben, Celleri, Peterſil, Zitronenschaalen, Wachholderbeeren und Gewürz dazu; lasse den Schweinskopf darinnen so lange sieden, bis er weich ist; dann nehme ihn heraus, lasse ihn wohl abseihen; lege ihn auf die Schüssel, worauf ein Serviet zierlich geleget ist, ziere ihn

mit Blumen und Pomeranzenblättern, und gebe ihn auf die Tafel. Hiezu kann man geben: eine Soß von Wachholderbeeren, oder eine Weinsoß mit gebranntem Zucker und Zitronen, oder Eingesottenes.

550. Ochsenschwänze als Zuspeise.

Man siedet einen oder zwey Ochsenschwänze in Wasser nicht gar zu weich, schneidet sie darnach in mehrere Stücke, salzt und pfeffert sie, kehrt sie in Eyern und Semmelbröseln um, backt sie im Schmalze heraus, und bestreut sie mit Petersil.

Sie

Siebenter Abschnitt.

Von zerschiedenen Soßen.

551. Allgemeine deutsche Soß.

Es wird in einem Kasserol Butter und Mehl gut untereinander abgerührt, ausgegrätete Sardellen sehr klein geschnitten, Schalotten, Schampions, Salz und gute Fleischbrühe daran gethan, und wohl aufkochen lassen. Bey dem Anrichten rühre man Eyerdotter ab, und gebe sie darunter, drucke Zitronensaft darein, und sie ist fertig.

552. Englische Soße.

Lasse ein halbes Pfund Schünken, Zwiebeln, und Wurzeln mit Nägerln in Butter dünsten, rühre einige Löffel voll Mehl daran, giesse sodann ein Seidel gute Fleischbrühe darauf, gebe vier hartgekochte gestossene Eyerdottern daran, lasse es mit acht fein gehackten Sardellen aufkochen, dann durch ein Haarsieb laufen, drücke, Zitronensaft darunter, und gebe sie an die Speise

553. Zitronat-Soß über allerhand Wildpret.

Es wird ein Stück Rockenbrod, so eine dicke Rinde hat, recht braun gebacken und dann in Wein gesotten, durch ein Haarsieb getrieben, und mit Zimmet, Muskatblüthe und Zucker gewürzet, klein würflicht geschnittenen Zitronat darunter, giesse ein wenig Hollundereissig daran; lasse alles einen Sud auf dem Kohlfeuer thun, und richte es über das Wildpret an, oder gebe sie besonders.

554. Chokolate Soß.

Man nimm ein Stück ausgewaschenen Butter, vier Eyerdotter, und statt Mehl ein Viertelpfund fein gestossene durchgesiebte Chokolade, dieses wird zusammen in einem Kasserol wohl abgetrieben, und sodann mit Wein und ein wenig Wasser auf gelindem Kohlfeuer abgerührt. Sollte diese Soß von der Chokolade nicht süß genug seyn, so kann man noch ein wenig Zucker dazu geben. Diese Saß kann man über Tauben, junge Hühner, und Pudding gebrauchen.

555. Soß von süssem Ram.

Man nehme ein Stück frischen Butter und treibe ihn mit Mehl wohl ab, giesse den süssen Ram daran, und lasse es aufkochen, laß ein Stück Zucker damit verkochen, und rühre am Ende sechs wohl abgeschlagene Eyerdotter daran.

Zu Fleischspeisen aber kömmt zu dieser Soß anstatt des Zuckers fein gewiegtes Petersilgrün, und wird vor dem Anrichten mit Zitronensaft abgeschärft.

556. Eine andere geschmackvolle Soß zu zerschiedenen Speisen.

Man schneide, so viel man brauchet, von einem Schünken würflicht, und lasse Zwiebeln, Schaletten, ein wenig Knoblauch, Thimian, allerley Wurzeln, Gewürz, Lorbeerblätter, Schampions in Provenceröl anlaufen, sodann wird es mit einer Schü aufgefüllt, ein Paar Zitronenschnitzen, einige gehackte Sardellen und ein Eßlöffel voll Kappern daran gethan. Dieses alles lasse man gut verkochen, giesse ein Glas Rheinwein dazu, nehme alles Fette wohl ab, und treibe es durch ein Haarsieb.

557. Gurkensoß zu Hammel = und andern Braten.

Mache Mehl in Butter schön gelbbraun, hacke Schalotten, oder Zwiebel, ein Lorbeerblatt, gestossene Muskatblumen, Pfeffer, Basilikum, kleine eingemachte Gurken, Kappern, eingeweichte Trüffeln, klein gehackte Sardellen, abgeschälte Oliven darunter, giesse gute Fleischbrühe und Wein daran, und laß es kochen, thue Zitronensaft und Zucker darein, und laß es wohl aufkochen.

558. Häringssoß über die Fische.

Die Häringe müssen gewässert, in kleine Stücke zerschnitten und eine Weile in Wein oder Essig liegen. Sodann werden sie recht fein gewieget; nun thue sie in zerlassenem Butter und röste sie auf Kohlfeuer unter beständigem Umrühren, giesse Wein daran, und laß es eine Weile sieden. Dann treibe alles durch ein Haarsieb in ein anderes Kasserol, und gebe Zucker, Muskatblüthe und Zitronensaft daran, und laß es nochmal aufsieden. Bey dem Anrichten kann man noch Zucker, Provenceröl, gehackte oder ganze Kappern dazu thun.

559. Eine kalte Häringsoß.

Hiezu nimmt man einen schönen Häring, der ein Milchner ist. Dieser wird gewaschen und abgehäutet, ausgenommen und ausgegrätet; dann mit drey hartgesottene Eyerdottern, einem geschabenen Porstorferapfel, ein Paar Schalotten oder andern Zwiebeln in einem Mörser recht fein gestossen, durch ein Haarsieb getrieben, die Milch vom Häring recht verrührt, das Durchgetriebene nebst ein klein wenig Pfeffer dazu gethan, und mit Essig und gutem Oel vollends so dünne, wie eine Soße, angerührt, dann zu rothem kalten Wildpret, oder andern kalten Braten auf den Tisch gegeben.

560. Hagenbutzen= (Hetschebetsch) Soß.

Man nimmt ein viertelpfund Hagenbuzen, seßt sie mit einem Seidel halb Wasser, halb Wein zum Feuer, und läßt sie so lange kochen, bis sie recht weich sind Dann treibt man sie, nur nicht so stark, wie die Weichseln, durch einen feinen Seiher oder Haarsieb, (wenn sie zu dick seyn sollte, so kann man noch ein wenig Wasser und Wein nachgiessen,) thut Zucker nach Gutgedünken, Zimmet, und klein geschnittene Zitronenschaalen dazu, läßt es mit diesen noch eine Viertelstunde kochen, und richtet sie an.

561. Eine Frikaseesoß über Hühner, Tauben oder Fleisch.

Nimm acht Eyerdotter in ein Häferl, vier oder fünf Löffel voll Milchram, und ein gutes Stückel Butter, würze es mit Muskatblüthe, giesse drey oder vier Löffel voll Fleischbrühe darein, auch von einer Zitrone den Saft, seze es auf eine Glut, sprudle es beständig, bis es dicklecht wird, laß es aber nicht sieden, sonst geht es zusammen, gieß es über Fleisch oder Fisch, sie ist zu allen beyden zu gebrauchen.

562. Besonders gute Austernsoß zu gebratenen Kapaunen.

Man rühre ein Stückel Butter mit gehackten Sardellen über einem Kohlfeuer recht durcheinander, und treibe hernach das Abgerührte durch

ein Haarsieb, drücke Zitronensaft darein, gebe Muskatblüthe, etwas Semmelbröseln und guten Wein daran, alles dieses rühre man auf gelindem Kohlfeuer ab, gieb auch die Bratenbrühe von den Kavaunen darein, und ganz zuletzt die Austern; lasse alles recht heiß werden, und gebe es über den gebratenen Kavaun.

563. Eine andere kostbare Soß.

Es werden in ein Kasserol drey bis vier Schünkenschnitzen, drey Petersilwurzeln, drey bis vier geschnittene Zwiebeln, ein Stück Butter, ein Büschel Petersil, etwas wenig Knoblauch, fünf Nägerln, und einige Lorbeerblätter gethan, dieses läßt man bey gelindem Feuer eine Weile dämpfen, giebt sodann ein wenig Weinessig, etwas Fleischbrühe und Gollі daran, läßt es noch eine kleine Weile dünsten, und schlägt sie durch ein Haarsieb. Diese Soß ist zu Braten, Pasteten, und Ragout zu gebrauchen.

564 Essenz von Celleri zu Soßen.

Hiezu schneide man ein Pfund Kalbfleisch, ein Pfund Schünken, eine halbe Henne, und ein Rebhuhn in kleine Stücke, passire alles in Butter. Dieses wird nun mit einem halben Dutzend Cellerikopfe, zwey Zwiebeln und Gewürz in eine zinnerne Flasche gethan, eine Maaß gute starke Fleischsuppe darauf gefüllet, die Flasche zugeschraubet, und in einem Kessel vier Stunden gekocht.

gekocht. Dann wird es herausgenommen, durch ein Haarsieb getrieben, und wohl verwahrt in Keller gestellt.

565. Eine Soß zu gebratenen Geflügel, zu Artischocken, und auch zu den aus dem Salzwasser gekochten und trocken angerichteten Hechten.

Nehme ausgewaschenen Butter in ein Kasserol, rühre darein ein wenig Mehl und Eyerdotter, daß die Soß davon dick wird, reibe mit Zucker von zwey Zitronen die gelbe Schalen ab, und gieb sie nebst dem Zitronensaft mit gestossenem Zucker dazu, rühre alles fleißig durcheinander, gebe Wein und ein wenig Wasser daran, mit ganzen Muskatenblumen, Pfefferkörnern, und einem Lorbeerblatt, setze alles auf Kohlfeuer und rühre es beständig, bis es dick genug ist, um.

566. Soß zu jedem Hammelbraten.

Nehme von dem schon Gebratenen das Fette, so davon abträuffet, schneide Schalotten oder Zwiebeln recht klein darein, lasse sie darin braten, giesse die übrige Bratensoß dazu; dann nehme alles Fette rein davon ab, und gebe Schü, oder recht gute braune Suppe dazu, Zitronensaft, etwas Weinessig, gestossenen Pfeffer, geriebenes Brod, lasse es wohl aufkochen, und gebe es unter den Braten, oder besonders.

567. Mandelsoß über gebratene Kapaunen, Hühner u. d. gl.

Wenn die Mandeln abgebrühet, müssen selbe in einem Mörser recht klein zerstossen werden, thue man sie in ein Kasserol, giesse heissen Wein und etwas gute Fleischbrühe daran, welche aber nicht fett seyn darf, dazu reibe Pfefferkuchen darein, gebe kleine und grosse Rosinen, mit Zucker abgeriebene Zitronenschalen, klein würflicht geschnittene Zitronat, gestossene Muskatenblumen, Zitronensaft oder Weinessig dazu, lasse alles miteinander recht aufkochen, rühre es öfters um, und richte es unter die Braten.

568. Trüffelsoß, welche zu Rinderbraten, zu gekochtem Rindfleisch u. d. gl. gebrauchen.

Nehme eingeweichte Trüffeln, gekochte Maurachen und Schampions, Zwiebeln, Zitronenschalen, gewässerte Sardellen, hacke oder wiege alles klein. Röste in Butter und Mehl ein wenig geriebenen Zucker gelbbraun, thue alles Gehackte in ein Kasserol, oder Reine, giesse gute Fleischbrühe daran, gebe gestossenen Pfeffer, Muskatenblumen dazu, und lasse alles mitsammen kochen, zuletzt drücke Zitronensaft daran, und sie ist fertig.

569. Soß zu Wildbraten.

Schneide in ein Kasserol Pfefferkuchen, schütte guten Wein darüber, dazu gebe gestossenen Pfeffer, Muskatenblumen und Zimmet; lasse alles zusammen kochen, giesse ein wenig Zitronenessig daran, laß es wieder kochen, zuletzt gebe Zitronenschnitzen darzu, und laß es noch ein wenig kochen; dann giesse diese Soß in einen neuen gutglasirten Hafen, verwahre selbe wohl im Keller. Will man sich dieser Soß bedienen, so nehme, so viel man nothwendig hat, heraus, gebe noch etliche Zitronenscheiben darein, vermache den Hafen wieder, und lasse das andere aufkochen, und wenn dies geschehen mache man Gebrauch davon.

570. Eine Soß, welche man ein Jahr lang erhalten, und zu zerschiedenen Braten gebrauchen kann.

Röste ein Stück Rockenbrod, lasse es in Wein und Essig mit gestossenen Pfeffer, Nägerln, Zimmet, Muskatenblumen, und Cardomomen (Paradieskörner) wohl in einem Kasserol kochen, staube zwey bis drey Löffel voll schönes Mehl darein, und laß es weiter kochen; dann giesse diese Soß in einen wohlglasirten reinen Hafen, decke sie recht zu, und stelle sie in Keller, oder an einen andern frischen Plaz. Will man darvon gebrauchen, so rühre sie mit einem Löffel untereinander, nehme so viel, als nöthig, und lasse sie aufkochen, gieb eine

Zitronenschnitzen darein, noch ein wenig Zitronenessig darunter, und so mache man Gebrauch davon.

571. Gollisoß, wovon alle braune Soßen zu machen.

Hiezu muß man ein grosses Kasserol nehmen, und selbes mit spanischem Zwiebel, in Scheiben geschnitten, ganz belegen, auf dieses etwas Mark, oder Fette, sodann Rindfleischschnitzen, Kalbfleischschnitzen, Schünkenschnitzen, Petersilwurzen, Celleri, und gelbe Rüben; setze es auf den Windofen, und lasse es langsam anlaufen, bis es sich stark bräunet; hernach giesse man gute Rindsuppe darauf, und lasse es bey drey Stunden fortkochen. Indessen rühre man Mehl mit kalter Fleischbrühe ganz dünn ab, und schütte es in die braune Suppe. Sollte sie nicht braun genug seyn, so brenne man braunen Zucker daran, und lasse sie noch eine halbe Stunde fortkochen, endlich seihe man sie ab, und stelle sie in einem reinen glasirten Hafen in einen Keller.

572. Eine Knoblauchsoß zu machen.

Lasse Semmelrinde mit Fleischbrühe recht verkochen, gebe Knoblauch sammt dem Grünen, alles sehr klein gewieget, darunter, salze es, lege ein Stückel Butter dazu, und ein wenig Safran, rühre es wohl durcheinander, lasse es gut aufsieden, und es ist fertig.

573.

573. Krebssoß zu machen.

Koche fünfzehen Krebsen in Wasser und Salz ab, und löse sie aus, mache von denen Schalen Krebsbutter, treibe es durch ein Haarsieb, schütte Fleischbrühe daran, drücke Zitronensaft hinein, gebe ein wenig Muskatblüthe dazu, brenne es ein, laß es noch ein wenig sieden, und richte es an das Bestimmte.

574. Soß von Wachholderbeeren.

Nehme Fleischbrühe und etwas Weineßig, thue Gewürz und Butter dazu, stosse eine halbe Hand voll Wachholderbeeren recht fein, drücke Zitronensaft daran, lasse sie wohl sieden, und so ist sie fertig.

575. Zitronensoß zum Rindfleisch.

Nehme zwey bis drey Zitronen, schneide sie recht fein und länglicht, röste Semmelbröseln, und giesse Wein darauf, lasse es wohl sieden, gebe Fleichbrühe daran, und lege die geschnittene Zitronen darein, würze es mit Pfeffer und Muskatblüthe, gebe klein geschnittene Petersilwurzeln, und klein gewiegtes Petersilkraut daran, lasse es wohl auffieden, thue Butter mit einem Löffel voll guten Ram dazu, und so gebe sie.

mit Blumen und Pomeranzenblättern, und gebe ihn auf die Tafel. Hiezu kann man geben: eine Soß von Wachholderbeeren, oder eine Weinsoß mit gebranntem Zucker und Zitronen, oder Eingesottenes.

550. Ochsenschwänze als Zuspeise.

Man siedet einen oder zwey Ochsenschwänze in Wasser nicht gar zu weich, schneidet sie darnach in mehrere Stücke, salzt und pfeffert sie, kehrt sie in Eyern und Semmelbröseln um, backt sie im Schmalze heraus, und bestreut sie mit Petersil.

Sie-

Siebenter Abschnitt.

Von zerschiedenen Soßen.

551. Allgemeine deutsche Soß.

Es wird in einem Kasserol Butter und Mehl gut untereinander abgerührt, ausgegrätete Sardellen sehr klein geschnitten, Schalotten, Schampions, Salz und gute Fleischbrühe daran gethan, und wohl aufkochen lassen. Bey dem Anrichten rühre man Eyerdotter ab, und gebe sie darunter, drucke Zitronensaft darein, und sie ist fertig.

552. Englische Soße.

Lasse ein halbes Pfund Schünken, Zwiebeln, und Wurzeln mit Nägerln in Butter dünsten, rühre einige Löffel voll Mehl daran, giesse sodann ein Seidel gute Fleischbrühe darauf, gebe vier hartgekochte gestossene Eyerdottern daran, lasse es mit acht fein gehackten Sardellen aufkochen, dann durch ein Haarsieb laufen, drücke Zitronensaft darunter, und gebe sie an die Speise

553. Zitronat-Soß über allerhand Wildpret.

Es wird ein Stück Rockenbrod, so eine dicke Rinde hat, recht braun gebacken und dann in Wein gesotten, durch ein Haarsieb getrieben, und mit Zimmet, Muskatblüthe und Zucker gewürzet, klein würflicht geschnittenen Zitronat darunter, giesse ein wenig Hollundereessig daran; lasse alles einen Sud auf dem Kohlfeuer thun, und richte es über das Wildpret an, oder gebe sie besonders.

554. Chokolate Soß.

Man nimm ein Stück ausgewaschenen Butter, vier Eyerdotter, und statt Mehl ein Viertelpfund fein gestossene durchgesiebte Chokolade, dieses wird zusammen in einem Kasserol wohl abgetrieben, und sodann mit Wein und ein wenig Wasser auf gelindem Kohlfeuer abgerührt. Sollte diese Soß von der Chokolade nicht süß genug seyn, so kann man noch ein wenig Zucker dazu geben. Diese Saß kann man über Tauben, junge Hühner, und Pudding gebrauchen.

555. Soß von süssem Ram.

Man nehme ein Stück frischen Butter und treibe ihn mit Mehl wohl ab, giesse den süssen Ram daran, und lasse es aufkochen, laß ein Stück Zucker damit verkochen, und rühre am Ende sechs wohl abgeschlagene Eyerdotter daran.

Zu Fleischspeisen aber kömmt zu dieser Soß anstatt des Zuckers fein gewiegtes Petersilgrün, und wird vor dem Anrichten mit Zitronensaft abgeschärft.

556. Eine andere geschmackvolle Soß zu zerschiedenen Speisen.

Man schneide, so viel man brauchet, von einem Schünken würflicht, und lasse Zwiebeln, Schalotten, ein wenig Knoblauch, Thimian, allerley Wurzeln, Gewürz, Lorbeerblätter, Schampions in Provenceröl anlaufen, sodann wird es mit einer Schü aufgefüllt, ein Paar Zitronenschnitzen, einige gehackte Sardellen und ein Eßlöffel voll Kappern daran gethan. Dieses alles lasse man gut verkochen, giesse ein Glas Rheinwein dazu, nehme alles Fette wohl ab, und treibe es durch ein Haarsieb.

557. Gurkensoß zu Hammel- und andern Braten.

Mache Mehl in Butter schön gelbbraun, hacke Schalotten, oder Zwiebel, ein Lorbeerblatt, gestossene Muskatblumen, Pfeffer, Basilikum, kleine eingemachte Gurken, Kappern, eingeweichte Trüffeln, klein gehackte Sardellen, abgeschälte Oliven darunter, giesse gute Fleischbrühe und Wein daran, und laß es kochen, thue Zitronensaft und Zucker darein, und laß es wohl aufkochen.

558. Häringssoß über die Fische.

Die Häringe müssen gewässert, in kleine Stücke zerschnitten und eine Weile in Wein oder Essig liegen. Sodann werden sie recht fein gewieget; nun thue sie in zerlassenem Butter und röste sie auf Kohlfeuer unter beständigem Umrühren, giesse Wein daran, und laß es eine Weile sieden. Dann treibe alles durch ein Haarsieb in ein anderes Kasserol, und gebe Zucker, Muskatblüthe und Zitronensaft daran, und laß es nochmal aufsieden. Bey dem Anrichten kann man noch Zucker, Provenceröl, gehackte oder ganze Kappern dazu thun.

559. Eine kalte Häringsoß.

Hiezu nimmt man einen schönen Häring, der ein Milchner ist. Dieser wird gewaschen und abgehäutet, ausgenommen und ausgegrätet; dann mit drey hartgesottene Eyerdottern, einem geschabenen Porstorferapfel, ein Paar Schalotten oder andern Zwiebeln in einem Mörser recht fein gestossen, durch ein Haarsieb getrieben, die Milch vom Häring recht verrührt, das Durchgetriebene nebst ein klein wenig Pfeffer dazu gethan, und mit Essig und gutem Oel vollends so dünne, wie eine Soße, angerührt, dann zu rothem kalten Wildpret, oder andern kalten Braten auf den Tisch gegeben.

560. Hagenbutzen= (Hetschebetsch) Soß.

Man nimmt ein viertelpfund Hagenbuzen, seßt sie mit einem Seidel halb Wasser, halb Wein zum Feuer, und läßt sie so lange kochen, bis sie recht weich sind Dann treibt man sie, nur nicht so stark, wie die Weichseln, durch einen feinen Seiher oder Haarsieb, (wenn sie zu dick seyn sollte, so kann man noch ein wenig Wasser und Wein nachgiessen,) thut Zucker nach Gutgedünken, Zimmet, und klein geschnittene Zitronenschaalen dazu, läßt es mit diesen noch eine Viertelstunde kochen, und richtet sie an.

561. Eine Frikasesoß über Hühner, Tauben oder Fleisch.

Nimm acht Eyerdotter in ein Häferl, vier oder fünf Löffel voll Milchram, und ein gutes Stückel Butter, würze es mit Muskatblüthe, giesse drey oder vier Löffel voll Fleischbrühe darein, auch von einer Zitrone den Saft, seze es auf eine Glut, sprudle es beständig, bis es dicklecht wird, laß es aber nicht sieden, sonst geht es zusammen, gieß es über Fleisch oder Fisch, sie ist zu allen beyden zu gebrauchen.

562. Besonders gute Austernsoß zu gebratenen Kapaunen.

Man rühre ein Stückel Butter mit gehackten Sardellen über einem Kohlfeuer recht durcheinander, und treibe hernach das Abgerührte durch

ein Haarsieb, drücke Zitronensaft darein, gebe Muskatblüthe, etwas Semmelbröseln und guten Wein daran, alles dieses rühre man auf gelindem Kohlfeuer ab, gieb auch die Bratenbrühe von den Kavaunen darein, und ganz zuletzt die Austern; lasse alles recht heiß werden, und gebe es über den gebratenen Kavaun.

563. Eine andere kostbare Soß.

Es werden in ein Kasserol drey bis vier Schünkenschnitzen, drey Petersilwurzeln, drey bis vier geschnittene Zwiebeln, ein Stück Butter, ein Büschel Petersil, etwas wenig Knoblauch, fünf Nägerln, und einige Lorbeerblätter gethan, dieses läßt man bey gelindem Feuer eine Weile dämpfen, giebt sodann ein wenig Weineßig, etwas Fleischbrühe und Golli daran, läßt es noch eine kleine Weile dünsten, und schlägt sie durch ein Haarsieb. Diese Soß ist zu Braten, Pasteten, und Ragout zu gebrauchen.

564 Essenz von Celleri zu Soßen.

Hiezu schneide man ein Pfund Kalbfleisch, ein Pfund Schünken, eine halbe Henne, und ein Rebhuhn in kleine Stücke, passire alles in Butter. Dieses wird nun mit einem halben Dutzend Cellerikörpfe, zwey Zwiebeln und Gewürz in eine zinnerne Flasche gethan, eine Maaß gute starke Fleischsuppe darauf gefüllet, die Flasche zugeschraubet, und in einem Kessel vier Stunden gekocht.

gekocht. Dann wird es herausgenommen, durch ein Haarsieb getrieben, und wohl verwahrt in Keller gestellt.

565. Eine Soß zu gebratenen Geflügel, zu Artischocken, und auch zu den aus dem Salzwasser gekochten und trocken angerichteten Hechten.

Nehme ausgewaschenen Butter in ein Kasserol, rühre darein ein wenig Mehl und Eyerdotter, daß die Soß davon dick wird, reibe mit Zucker von zwey Zitronen die gelbe Schalen ab, und gieb sie nebst dem Zitronensaft mit gestossenem Zucker dazu, rühre alles fleißig durcheinander, gebe Wein und ein wenig Wasser daran, mit ganzen Muskatenblumen, Pfefferkörnern, und einem Lorbeerblatt, setze alles auf Kohlfeuer und rühre es beständig, bis es dick genug ist, um.

566. Soß zu jedem Hammelbraten.

Nehme von dem schon Gebratenen das Fette, so davon abträuffet, schneide Schalotten oder Zwiebeln recht klein darein, lasse sie darin braten, giesse die übrige Bratensoß dazu; dann nehme alles Fette rein davon ab, und gebe Schü, oder recht gute braune Suppe dazu, Zitronensaft, etwas Weinessig, gestossenen Pfeffer, geriebenes Brod, lasse es wohl aufkochen, und gebe es unter den Braten, oder besonders.

567. Mandelsoß über gebratene Kapaunen, Hühner u. d. gl.

Wenn die Mandeln abgebrühet, müssen selbe in einem Mörser recht klein zerstossen werden, thue man sie in ein Kasserol, giesse heissen Wein und etwas gute Fleischbrühe daran, welche aber nicht fett seyn darf, dazu reibe Pfefferkuchen darein, gebe kleine und grosse Rosinen, mit Zucker abgeriebene Zitronenschalen, klein würflicht geschnittene Zitronat, gestossene Muskatenblumen, Zitronensaft oder Weinessig dazu, lasse alles miteinander recht aufkochen, rühre es öfters um, und richte es unter die Braten.

568. Trüffelsoß, welche zu Rinderbraten, zu gekochtem Rindfleisch u. d. gl. gebrauchen.

Nehme eingeweichte Trüffeln, gekochte Maurachen und Schampions, Zwiebeln, Zitronenschalen, gewässerte Sardellen, hacke oder wiege alles klein. Röste in Butter und Mehl ein wenig geriebenen Zucker gelbbraun, thue alles Gehackte in ein Kasserol, oder Reine, giesse gute Fleischbrühe daran, gebe gestossenen Pfeffer, Muskatenblumen dazu, und lasse alles mitsammen kochen, zuletzt drücke Zitronensaft daran, und sie ist fertig.

569. Soß zu Wildbraten.

Schneide in ein Kasserol Pfefferkuchen, schütte guten Wein darüber, dazu gebe gestossenen Pfeffer, Muskatenblumen und Zimmet; lasse alles zusammen kochen, giesse ein wenig Zitronenessig daran, laß es wieder kochen, zuletzt gebe Zitronenschnitzen darzu, und laß es noch ein wenig kochen; dann giesse diese Soß in einen neuen gutglasirten Hafen, verwahre selbe wohl im Keller. Will man sich dieser Soß bedienen, so nehme, so viel man nothwendig hat, heraus, gebe noch etliche Zitronenscheiben darein, vermache den Hafen wieder, und lasse das andere aufkochen, und wenn dies geschehen mache man Gebrauch davon.

570. Eine Soß, welche man ein Jahr lang erhalten, und zu zerschiedenen Braten gebrauchen kann.

Röste ein Stück Rockenbrod, lasse es in Wein und Essig mit gestossenen Pfeffer, Nägerln, Zimmet, Muskatenblumen, und Cardomomen (Paradieskörner) wohl in einem Kasserol kochen, staube zwey bis drey Löffel voll schönes Mehl darein, und laß es weiter kochen; dann giesse diese Soß in einen wohlglasirten reinen Hafen, decke sie recht zu, und stelle sie in Keller, oder an einen andern frischen Plaz. Will man darvon gebrauchen, so rühre sie mit einem Löffel untereinander, nehme so viel, als nöthig, und lasse sie aufkochen, gieb eine

Zitronenschnitzen darein, noch ein wenig Zitronenessig darunter, und so mache man Gebrauch davon.

571. Gollisoß, wovon alle braune Soßen zu machen.

Hiezu muß man ein grosses Kasserol nehmen, und selbes mit spanischem Zwiebel, in Scheiben geschnitten, ganz belegen, auf dieses etwas Mark, oder Fette, sodann Rindfleischschnitzen, Kalbfleischschnitzen, Schünkenschnitzen, Petersilwurzen, Celleri, und gelbe Rüben; setze es auf den Windofen, und lasse es langsam anlaufen, bis es sich stark bräunet; hernach giesse man gute Rindsuppe darauf, und lasse es bey drey Stunden fortkochen. Indessen rühre man Mehl mit kalter Fleischbrühe ganz dünn ab, und schütte es in die braune Suppe. Sollte sie nicht braun genug seyn, so brenne man braunen Zucker daran, und lasse sie noch eine halbe Stunde fortkochen, endlich seihe man sie ab, und stelle sie in einem reinen glasirten Hafen in einen Keller.

572. Eine Knoblauchsoß zu machen.

Lasse Semmelrinde mit Fleischbrühe recht verkochen, gebe Knoblauch sammt dem Grünen, alles sehr klein gewieget, darunter, salze es, lege ein Stückel Butter dazu, und ein wenig Safran, rühre es wohl durcheinander, lasse es gut aufsieden, und es ist fertig.

573.

573. Krebssoß zu machen.

Koche fünfzehen Krebsen in Wasser und Salz ab, und löse sie aus, mache von denen Schalen Krebsbutter, treibe es durch ein Haarsieb, schütte Fleischbrühe daran, drücke Zitronensaft hinein, gebe ein wenig Muskatblüthe dazu, brenne es ein, laß es noch ein wenig sieden, und richte es an das Bestimmte.

574. Soß von Wachholderbeeren.

Nehme Fleischbrühe und etwas Weineßig, thue Gewürz und Butter dazu, stosse eine halbe Hand voll Wachholderbeeren recht fein, drücke Zitronensaft daran, lasse sie wohl sieden, und so ist sie fertig.

575. Zitronensoß zum Rindfleisch.

Nehme zwey bis drey Zitronen, schneide sie recht fein und länglicht, röste Semmelbröseln, und giesse Wein darauf, lasse es wohl sieden, gebe Fleichbrühe daran, und lege die geschnittene Zitronen darein, würze es mit Pfeffer und Muskatblüthe, gebe klein geschnittene Petersilwurzeln, und klein gewiegtes Petersilkraut daran, lasse es wohl aufsieden, thue Butter mit einem Löffel voll guten Ram dazu, und so gebe sie.

576. Eine Soß zum Lungen- oder Lend- braten.

Nehme ein Stück vom Lungenbratten, schneide es klein gewürfelt, lasse in einer Reine oder Kasserol Abschöpffette heiß werden, gebe das klein geschnittene Fleisch mit ein wenig gehackten Knoblauch hinein, und laß es dünsten, bis es schön braun wird, streue Mehl darauf und Semmelbröseln darüber, laß es auch mitdünsten, schütte eine Reißsuppe daran, salze und säure sie, lasse sie recht aufsieden, drücke Zitronensaft daran, und sie ist fertig.

577. Soß über zerschiedene Braten.

Nehme eine frische Zitrone, stupfe mit einer grossen Nadel Löcher darein, sodann lasse sie zwey Stunden in frischem Wasser liegen, nehme sie heraus, und walge sie auf dem Tisch oder in der Hand hin und her, schneide sie in kleine Stückeln, nehme die Körner heraus, laß sie in Fleischbrühe sieden, thue Butter daran, und so kann man diese Soß zu allen Braten gebrauchen, auch zu übergebliebenen Braten ist es eine geschmackvolle Soß.

578. Gute Soß über einen gebratenen Hammelschlegel.

Wenn man den Schlegel bratet, so thue man gleich in die Bratpfanne Fleischbrühe, Essig, Butter und Milchram, begiesse den Schle-

gel

gel unter dem Braten fleißig damit, ist er halb fertig, so nehme frische, oder eingemachte Gurken, die frischen muß man abschälen, lege sie auch in die Bratpfanne, und lasse sie in der Bratensoß kochen, und wenn der Hammelsbraten angerichtet wird, so giesse die Soß darüber.

579. Eine gute Wildpretbeitz zu machen.

Nehme ein halbes Seidel recht guten Essig und ein halbes Seidel Wasser in ein Kasserol, vier geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Thimian, Zitronenschalen, Bertram, Rosmarin, ganzen Pfeffer, vier Gewürznägerln, etliche Wachholderbeeren, alles dieses lasse recht stark sieden, und giesse es über das Wildpret, decke es zu, und lasse es stehen.

580. Eine gute Zwiebelsoß.

Nehme zehn bis zwölf Zwiebeln, schäle sie ab, schneide sie zu Blättern, nehme einen Löffelvoll Fette in ein Kasserol, und lasse es heiß werden, lege ein Stück Zucker darein, und lasse ihn schön braun werden, nach diesem werfe die Zwiebeln darein, und lasse sie dünsten, daß alles eine schöne Farbe bekommt; staube einen Löffel voll Mehl darauf, und laß es noch ein wenig dünsten, dann gebe ein wenig Rindsuppe, und ein wenig Essig daran, und lasse es gut miteinander aufsieden.

581. Kostbare Schünkensoß.

Schneide eine Pfund Schünken in Schnitzen, gebe Zwiebeln und Provenzerdl in ein Kasserol, lasse es langsam bräunlich werden, damit es eine schöne Farbe bekommt, verkoche alles dieses mit guter Schü, giesse ein Glas Champagnerwein daran, und lasse es fortkochen. Wenn es fertig, so nehme die Fette rein ab, drücke Zitronensaft darein, und richte sie an.

582. Eine Soß, die sich bey mehreren Fleischspeisen gut anwenden läßt.

Man lasse Butter über dem Feuer heiß werden, rühre ein Paar Hände voll, (nachdem man viel Soß brauchet,) geriebene Semmeln darein, röste sie kastanienbraun, giesse Fleischbrühe und Wein darauf, würze sie mit Nägerln, Zucker, Zitronenschnitzen, und lasse es mit einander ein wenig dick kochen.

583. Kappernsoß zu Braten und Fischen zu gebrauchen.

Man rühre einen halben Löffel voll Mehl und Gelbes von vier Eyern mit einem wohl ausgewaschenen Butter recht durcheinander, so, daß die Soß davon etwas dick wird, thue noch ein Lorbeerblatt daran, länglicht geschnittene Zitronenschaalen, und gestossne Muskatblumen dazu, und mische es ebenfalls darunter, dann kommt noch Zucker, ein guter Theil Kappern, und gute Fleischbrühe daran,

dies

dies Alles setze man auf ein Kohlfeuer, und lasse es unter beständigem Umrühren dick werden.

584. Eine grüne warme Soß.

Man nimmt einen guten Theil Petersil und Körbelkraut, zerstosset beyde Theile in einem Mörser, daß es Saft giebt; dann nimmt man Butter in ein Kasserol läßt ihn zergehen, giebt das zerstossene Kraut mit dem Saft darein, bestaubt es mit Mehl, läßt es gut dünsten, gießt gute Fleischbrühe darauf, und läßt es verkochen. Nachdem wird es durch ein Sieb getrieben, und gesalzen, giebt noch Muskatblüthe darein, und läßt es noch ein wenig aufkochen, und so ist sie fertig.

585. Zwiebelsoß mit gebranntem Zucker.

Man läßt ein Stückel Butter heiß werden, thut zerstossenen Zucker darein, und läßt ihn braun werden; dann schneidet man Zwiebeln in runde Scheiben, bestaubt sie mit Mehl, und giebt sie in den Zucker, läßt es dünsten, gießt gute Fleischbrühe darauf, läßt es kochen, und nimmt es zum Gebrauch.

586. Eine Sardellensoß zu gebratenen jungen Hühnern, Kapaunen, Kälberbraten, und Hechten.

Zu dieser Soß nehme man ein halbes Pfund Sardellen, wässere sie aus, und mache sie von

Gräten loß, alsdann hacke sie recht klein. Nehme ein halbes Pfund Butter, die Hälfte davon thue in ein Reindl nebst den gehackten Sardellen, rühre sie wohl auf dem Kohlfeuer, bis sie zergehen, dann treibe sie durch ein Haarsieb in ein grösseres Kasserol, thue den übrigen Butter, Muskatnuß, gestossenen Pfeffer, fein gehackte Zitronenschalen dazu, giesse Wein oder eine gute Fleischbrühe daran, und lasse sie langsam auf dem Feuer kochen. Am Ende rühre die Soß, welche vom Feuer genommen werden muß, mit Eyerdottern ab, bis sie dick genug ist, setze sie nicht mehr auf das Feuer, gebe sie gleich in die Schüssel, und lege den Braten, oder Fisch darauf. Man kann sie auch in einer Schale besonders geben.

587. Soß von Stachelbeeren zu gebratenem Geflügel.

Die Stachelbeere werden gesäubert und gewaschen, in Schmalz geröstet, ein wenig Fleischbrühe, Wein und Essig daran geschüttet, mit Muskatblüthe und Nägerln gewürzet, Zucker darein gethan, und nochmal aufgekocht; dann lege man Zitronat und Zitronenschalen daran, und lasse sie noch einmal aufkochen, treibe sie durch ein Haarsieb, und wenn man sie anrichtet, streue Zimmet darein.

588. Soß, welche zu dem schwarz = und rothen Wildpret kann gegeben werden.

Man schneidet eine Hand voll Schalottenzwiebeln, dämpft sie in Butter mit ein wenig Mehl, und giesset von der Brühe, worinn das Wildpret gesotten worden, so viel daran, als man braucht, thut eine Hand voll schwarzes geriebenes Brod dazu, und sollte die Soß nicht sauer genug seyn, so kann man noch ein wenig Essig nehmen, legt das Wildpret darein, und laßt es vollends mitsammen dünsten.

Achter Abschnitt.

Von zerschiedenen Braten.

589. Kälberner Schlegel, gespickt mit geräucherten Zungen und Sardellen.

Nehme einen mittleren Kalbsschlegel, wasche und salze ihn ein. Schneide von gesottener geschlichter Zunge, die sauber abgeschälet ist, halben Fingers lange kleine dünne Schnitzeln, rein gewaschene ausgelöste Sardellen, und spicke den Schlegel damit. Sodann überlege eine Reine oder Kasserol mit Speckschnitzen auf den Boden, und streiche es wohl mit Butter aus, gebe ein wenig Muskatblüthe, zwey Zwiebeln mit Nä-

Gräten loß, alsdann hacke sie recht klein. Nehme ein halbes Pfund Butter, die Hälfte davon thue in ein Reindl nebst den gehackten Sardellen, rühre sie wohl auf dem Kohlfeuer, bis sie zergehen, dann treibe sie durch ein Haarsieb in ein grösseres Kasserol, thue den übrigen Butter, Muskatnuß, gestossenen Pfeffer, fein gehackte Zitronenschalen dazu, giesse Wein oder eine gute Fleischbrühe daran, und lasse sie langsam auf dem Feuer kochen. Am Ende rühre die Soß, welche vom Feuer genommen werden muß, mit Eyerdottern ab, bis sie dick genug ist, setze sie nicht mehr auf das Feuer, gebe sie gleich in die Schüssel, und lege den Braten, oder Fisch darauf. Man kann sie auch in einer Schale besonders geben.

587. Soß von Stachelbeeren zu gebratenem Geflügel.

Die Stachelbeere werden gesäubert und gewaschen, in Schmalz geröstet, ein wenig Fleischbrühe, Wein und Essig daran geschüttet, mit Muskatblüthe und Nägerln gewürzet, Zucker darein gethan, und nochmal aufgekocht; dann lege man Zitronat und Zitronenschalen daran, und lasse sie noch einmal aufkochen, treibe sie durch ein Haarsieb, und wenn man sie anrichtet, streue Zimmet darein.

588.

588. Soß, welche zu dem schwarz = und rothen Wildpret kann gegeben werden.

Man schneidet eine Hand voll Schalotten= zwiebeln, dämpft sie in Butter mit ein wenig Mehl, und giesset von der Brühe, worinn das Wildpret gesotten worden, so viel daran, als man braucht, thut eine Hand voll schwarzes ge= riebenes Brod dazu, und sollte die Soß nicht sauer genug seyn, so kann man noch ein wenig Essig nehmen, legt das Wildpret darein, und laßt es vollends mitsammen dünsten.

Achter Abschnitt.

Von zerschiedenen Braten.

589. Kälberner Schlegel, gespickt mit ge= räucherten Zungen und Sardellen.

Nehme einen mittleren Kalbsschlegel, wasche und salze ihn ein. Schneide von gesottener geselchter Zunge, die sauber abgeschälet ist, hal= ben Fingers lange kleine dünne Schnitzeln, rein gewaschene ausgelöste Sardellen, und spicke den Schlegel damit. Sodann überlege eine Reine oder Kasserol mit Speckschnitzen auf den Boden, und streiche es wohl mit Butter aus, gebe ein wenig Muskatblüthe, zwey Zwiebeln mit Nä=

gerln besteckt, von einer Zitrone die Schaalen und den Saft dazu, lege den Schlegel darein, giesse zwey Gläser Wein und ein wenig Rindsuppe dazu, bedecke ihn recht gut, und lasse ihn zwey Stunden dünsten, lege unten und oben, auf den Deckel Glut, und wende ihn zuweilen um, damit er sich nicht anleget. Wenn man glaubt, daß er fertig sey, so hacke man eine Hand voll Kappern klein, und bestreue den Braten nebst etwas Gewürz damit, giesse guten Milchram darüber, und laß ihn noch ein wenig dünsten, sodann richte ihn an, und gieb die Soß darüber.

590. Einen Kalbsschlegel auf Hanöverisch.

Es wird ein schöner kälberner Schlägel genommen, und wie zu einem Braten bereitet, reibe ihn mit Salz ein, darnach spicke ihn mit fingerdickem Speck, Schünken und Salbey. Nehme sodann ein Kasserol, darein gieb: Speckschnitzen, Schünkenschnitzen, ausgelöste Kälberfüß, Lorbeerblätter, spanisch Kräutel, Basilikum, Zitronenschalen, Pfeffer, Ingber, Muskatblüthe, Nägerl, Zwiebeln, Weinessig, und ein Seidl sauren Ram, darnach richte den Schlegel darauf in das Kasserol, giesse sauern Ram darüber, setze ihn auf einen Dreyfuß und gebe Glut darunter, bedecke ihn wohl, und gebe auch oben auf den Deckel Glut. Wenn er auf diese Art eine Weile gedünstet, so begiesse ihn öfters mit seinem eigenen Saft, damit er eine

schöne

schöne Farbe bekommt, denn er muß so werden, als wenn er am Spieß gebraten wäre. Wenn er fast fertig, gebe eine gute Schünkengolli darauf, und lasse selbe wohl mit aufsieden, hernach nehme den Schlegel heraus, und ziehe die Fette von der Soß rein ab, streiche sie durch ein Haarsieb in anderes Kasserol, lege den Schlegel wieder hinein, laß ihn einen Sud aufthun, und richte ihn an. Wenn man will kann man auch Austern und Müscherln dazu nehmen.

591. Einen Lendenbraten vom Ochsenfleisch zuzurichten.

Man lege einen Lendenbraten zwey Tage in Essig, thue Zwiebeln und Lorbeerblätter daran, salze solchen, brate ihn in einer Reine, und beträufe ihn mit Essig, und saurem Ram, bis er beynahe fertig ist. Dann bestreue man ihn mit Semmelbröseln, und wenn er braun ist, nehme man ihn heraus, setze ihn auf eine blecherne Schüssel, mache eine Fülle von Semmelbröseln und zwey Eyerdottern, bestreiche den Lendenbraten mit Eyerklar, setze ihn in das Rohr, daß er anzieht, und braun wird, nehme dann den herabgeträuften Essig und Ram, lege ein im Mehl umgekehrtes Stück Butter daran, lasse es mitsammen sieden, giesse die Brühe darüber, und so kann er als Zuspeise, oder als Wildpret gegeben werden.

592. Wildbraten frisch erhalten zu können, ohne sie in Essig legen zu müssen.

Man bestreue die Wildziemmer, oder Keule, (Schlegel) mit ein wenig Salz, tunke ein Serviet in Weinessig, und schlage es um das Wildpret so dicht, daß keine Luft dazu kann. Alsdann hänge man es an einen lüftigen Ort, wo es trocken ist; und wann man das Wildpret braten will, so nimm es aus dem Serviet, wässere und brat es, wie einen andern Wildbraten am Spieß.

593. Einen Kalbsbraten frisch zu erhalten.

Dieses ist oft im Sommer eine nothwendige Sache. Man nimmt in Ermanglung eines lüftigen Behälters ein Serviet, schlägt den Braten so ein, daß keine Luft dazu kommen kann, und setzet ihn an einen kühlen Ort, und so erhält er sich gewiß recht gut.

594. Lamms- oder Schöpsenbraten in der Soß, nebst einigen Vortheilen bey dessen Abschlachtung.

Wenn man sich selbst Lämmer oder Hammeln im Stalle fett macht, so hat man davon ansehnlichen Vortheil; aber man muß darauf sehen, daß sie gehörig ausgemästet werden. Man erhält von ihnen einen guten Theil Fette. Den Ziemmer kann man gleich einem Wildziemmer gebrauchen, oder einen Lammsbraten mit dem Rücken

frisch

frisch braten, aus dem andern Theile des Rückens kann man Karbonadeln machen, die Schlegel in eine Beitze legen, spicken und am Spieß braten, einsalzen, oder räuchern. Das sogenannte Beischl ißt man mit braunem Kohl, den Kopf salzet man ein, räuchert ihn, und kochet ihn nachher mit Rüben, die Füsse werden gesotten, in Eyern und Mehl umgewendet und gebacken; so hat man zerschiedene Speisen von einem Hammel. Die Soß zu einem solchen Hammelsbraten wird gemacht: Wann der Braten fertig, so nehme man die Fette von seiner Soß in ein kleines Kasserol, gebe darein klein geschnittene Schalotten, oder Zwiebeln, und lasse sie in der Fette braten, schütte die übrige Bratensoß dazu, nimm wieder das Fette rein weg, und giesse gute Schü daran, würze es mit Zitronensaft, gestossenem Pfeffer, und geriebener Brodrinde, lasse es wohl aufkochen, und giesse es über den Braten.

595. Kalbfleisch auf französische Art.

Man schneide aus einem Kalbsschlegel runde Schnitzen, klopfe sie recht mürbe, lasse Butter in einem Kasserol heiß werden, bestreue die Schnitzen, nachdem sie zuvor gesalzen, mit Mehl, und lege sie in den Butter, schüttle sie immer um. Hierauf schneide man Zwiebeln in Scheiben, und lasse sie sammt dem Kalbfleisch braun braten, giesse darauf so viel Fleischbrühe, als man Soß nöthig hat, ferner etwas Salz, Pfef-

fer, Gewürznägerln, ein wenig Muskatnuß, ein paar Lorbeerblätter, und ein wenig Essig, lasse es so lange kochen, bis es mürbe ist Man kann auch Kapvern und nach Belieben Sardellen darunter nehmen, und vor dem Anrichten, wenn man das Saure liebt, die Soß mit dem Zitronensaft schärfen.

596. Ein Kapaun mit Austern gebraten.

Wann ein schöner grosser Kapaun gehörig hergerichtet ist, so spicke man ihn mit feinem Speck, sodann wird ein Stück Butter nur warm gemacht und dreyßig Austern mit etwas Semmelbröseln und Muskatblüthe dazu gethan, welches nur warm werden darf, fülle es in den Kapaunen, sodann brate ihn am Spies. Darnach mache man eine Soß von Butter ganz bräunlich, gebe zwey Loth Mehl, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, etwas weissen Wein, den Saft einer Zitrone und fünfzig Stück Austern dazu. Die Brühe von den Austern muß aufbehalten werden. Ist der Kapaun fertig und schön gebraten, so lege ihn in die gemachte Austern-Soß, und schütte einen Theil der natürlichen Austernbrühe darunter, und lasse ihn nochmal aufkochen, und ehe er auf seine Schüssel angerichtet wird, schlage vier Eyerdotter ab, gebe selbe noch in die Soß, und richte sie endlich, wenn sie ein wenig angezogen, über den Kapaunen an.

597. Gemeiner Schweinsbraten.

Man salzt denselben, und leget ihn drey Tage in Essig, darauf dünstet man ihn in Essig, mit Zwiebeln und Petersilgrün, läßt Butter in einem Kasserol heiß werden, nimmt ihn aus dem Essig, legt ihn in den Butter, und läßt ihn eine Weile darinnen braten, daß er schön bräunlich wird, giesset den Essig, wenn es nicht zu viel ist, in das Kasserol und läßt ihn ein wenig aufsieden, so richtet man ihn an.

598. Schöpsenschlegel gedünstet.

Nehme einen Schöpsenschlegel (Hammelskeule) haue den Knochen ab, und löse die Beiner heraus, schlage ihn mit einem Nudlwalger recht durch, alsdann nehme eine Leber, Speck, spanische Kräuteln, Zitronenschalen, Basilikum, Lorbeerblätter, gestossenen Pfeffer, Muskatblüthe und ein wenig Gewürznägerln, schneide dieses alles wohl untereinander, faschiere selbes, und binde es zusammen. Hernach nimm ein Kasserol, belege solches auf dem Boden mit dünne geschnittenen Zwiebeln, Speckschnitzen, Schünkenschnitzen, ganzer Muskatblüthe und Nägerln, Zitronenschalen, Lorbeerblättern und spanischen Kräuteln, lege den Schlegel darauf, setze es auf einen Dreyfuß, richte Kohlfeuer darunter, und laß es langsam dünsten. Gebe immer Saft von Wein und Essig daran, und wenn er weich genug ist, so nehme den Schlegel heraus, schöpfe

die

die Fette von der Soß wohl ab, gieb eine Golli darauf, und laß es wohl ausfieden, alsdann treibe alles durch ein Haarsieb in ein anderes Kasserol und lasse es recht heiß werden, richte es auf eine Schüssel an, den Schlegel darauf, und den Fasch darüber. Man kann auch eine Soß von Schampions, grünen Fisolen, Gurken, Muskatblüthe, Nägerln, schmackhaften Schwämerln, auch von zerschiedenen Kräutern machen.

599. Kälberner Schlegel, so mit Fasch im Ofen gebacken wird.

Der Schlegel muß übersotten werden, und wenn er fertig, so schneide man die Fette davon, und den obern Theil des Fleisches fast bis auf die Hälfte. Nehme übersottenen Speck, das herabgeschnittene Fleisch, Ochsenmark, Kälbereuterln, spanisches Kräutel, eine eingeweichte Semmel, zwey Eyer, zwey Dotter, zwey bis drey ausgelöste Sardellen, etwas Zitronensaft, Semmelbröseln Gewürz und Salz, alles dieses stosse in einem Mörsel recht fein, richte den Schlegel auf eine Schüssel, und formiere mit dem Zerstossenen den obern Theil des Schlegels, begiesse ihn mit Butter, bestreue ihn mit Semmelbröseln, und lasse ihn im Ofen backen. Wenn er fertig, giesse eine gute Weinsoß darüber, und richte ihn zur Tafel.

600. Gedämpfter Kalbs = oder Hammels= schlegel.

Wasche den Schlegel sauber, bespike ihn mit Speckschnitzen, welche zuvor in Salz, gestossenen Nägerln, und Pfeffer müssen umgewendet werden; reibe den Schlegel sodann über und über wohl mit Salz ein, und laß ihn so liegen. Jetzt schneide ein Pfund mageres Rindfleisch in dünne Scheiben, klopfe sie mit dem Messerrucken auf beyden Seiten recht stark, salze sie ein wenig; dann lasse in einem tiefen Kasserol einen halben Vierling Butter heiß werden, lege das geklopfte Rindfleisch nebst zwey grossen auch in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und zwey Lorbeerblättern darein, laß es mit einander so lange dämpfen, bis es braun ist, gebe noch ein Stück Butter daran, und wenn dieser zergangen, lege den gespickten Schlegel darein, gieb Celleri, Petersilwurzen und gelbe Rüben, alles gut geputzt und gewaschen dazu, decke das Kasserol gut zu, gebe unten und oben Glut, und laß ihn so eine halbe Stunde dämpfen. Dann giesse ein Seidl Wein und drey Seidl Wasser daran, oder besser, nicht viel gesalzene Fleischbrühe. Bähe etliche Semmelschnitten, gebe Zitronenschalen, eine ganze in Stücke geschnittene Zitrone ohne Schalen, etwas Modegewürz und Cardomomen, in das Kasserol, und lasse es so lange fortdämpfen, bis es weich ist, der Schlegel muß aber etliche mal umgewendet werden. Alsdann richte ihn auf eine Schüssel an, und treibe durch einen Seiher die

Soß

Soß darüber, bestreue ihn mit klein geschnittenen Zitronenschalen, und trage ihn auf.

601. Gespickter Hammels-Schlegel, auf eine andere Art.

Schlage ihn stark mit einem Stück Holz, haue den Knochen ab, ziehe die Haut und das Fette weg, wasche ihn rein, und spicke ihn auf Wildpret Art; dann salze ihn ein, und laß ihn also eine Stunde liegen. Nun bestreue ihn über und über mit Mehl, mache in einer flachen Stollreine oder Kasserol ein Stück Butter warm, und lege den Schlegel darein, setze ihn sodann aufs Kohlfeuer, und lasse ihn auf allen Seiten schön bräunlich werden, lege ihn alsdann in eine andere Stollreine oder Kasserol, und röste in der Fette, worinnen der Schlegel zuerst gelegen, einen Löffel voll Mehl, schütte es an den Schlegel, giesse siedende Fleischbrühe darauf, thue zwey ganze grosse geschälte Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, zwey ganze Nägerln und Pfeffer daran, decke das Kasserol wohl zu, und lasse es noch eine Stunde fortdämpfen, doch muß man den Braten öfters umwenden. Nun giesse ein Glas Wein, in Wasser abgesottene Maurachen, Schampions, Zitronenscheiben, auch ein wenig abgesottene und zu Stücken geschnittene Kalbsbrieseln dazu, lasse den Schlegel bis auf wenige Brühe einkochen; aber man muß wohl in Acht nehmen, daß er sich nicht anlegt. Ist er fertig, so richte ihn an.

602.

602. Kälberner Schlegel in der Mantilli.

Man nimmt einen kälbernen Schlegel, legt ihn in Essig, daß er mürbe wird, nimmt einen frischen Speck, schneidt solchen klein, macht mit einem Messer ein Loch in den Schlegel, legt das Geschnittene hinein, steckt solches wieder zu, schlagt ihn in ein Netz ein, spickt ihn über das Netz, bratet ihn schön langsam heraus und macht eine Soß von Kappern darüber.

603. Milchram = Braten.

Nimm ein schönes weisses lämmernes Brüstel oder Schlegel, lege es in warme Milch, laß es zwey oder drey Stunden weichen, hernach salze es ein, stecke es an den Spieß, brate es schön räsch, begiesse es immer mit Butter und Obers, bis es ausgebraten ist. Wenn es zum Anrichten kommt, so ziere es mit Petersilgrün, und gebe es auf den Tisch.

604. Lammsviertel zu braten.

Wenn es gewaschen, lege es eine Zeitlang in frisches Wasser, trockne es sodann ab, salze es ein, und laß es so eine Stunde liegen, damit es den süssen Geschmack verliehrt, dann stecke es an den Spieß, besprenge es mit Salz, und laß es am gelinden Feuer abtrocknen, begiesse es mit frischem Butter, und lasse es langsam braten. In die Untersatzreine wird etwas Wasser gethan, und der Braten sodann mit dem, was davon abträuft,

begos=

begossen. Wenn er nun bald fertig, so nehme ihn vom Feuer und stich mit dem Messer hie und da hinein, stecke Salbeyblätter darein, beträufe ihn dann mit Butter, und laß ihn noch eine gute Viertelstunde fortbraten. Dann nehme ihn vom Feuer und giesse durch einen Seiher die Brühe aus dem Untersatz darüber, drücke Zitronensaft daran, bestreue ihn mit Zitronenschalen und trage ihn so auf.

605. Besondere Art, Kälber-Nierenbraten, und Kalbsbrust zu braten.

Wenn der Braten gehörig gewaschen, so lege ihn in süsse Milch, Thimian, Basilikum, Pfefferkörner, und etliche Nägerln dazu, und laß ihn über Nacht darinnen liegen. Zwey Stunden vor dem Essen nehme das Fleisch heraus, trockne es ab, salze es ein, und befestige es recht an dem Spieß. Staube den Braten durchaus mit Mehl ein. Wenn er sodann am Feuer zu trocknen anfängt, begiesse ihn fleißig mit Butter, und laß ihn langsam fortbraten. Nun begiesse ihn mit süssem Ram etlichemal, fängt er an braun zu werden, bestreue ihn mit Semmelbröseln, begiesse ihn noch etlichemal mit Butter, und wenn er vollends schön braun ist, so richte ihn an. Um eine Bratenbrühe zu bekommen muß man einen Untersatz unter den Braten richten, etwas Fleischbrühe darein giessen, und das Abgeträufte darinnen auffangen, welches man sodann durch einen Seiher siedend heiß darüber giebt.

NB.

NB. Bey allen Spießbraten muß man genau Acht haben, daß man immer unten und neben dem Geschirr, so man unter die Braten setzet, leises Kohlfeuer unterhält, damit die Brühe einbraten, Farbe bekommen und desto geschmackvoller werden kann.

606. Faschierter Lendbraten.

Man nimmt von einem Ochsen einen Lendbraten, klopft ihn auf der Seite, und schneidt aus der Mitte ein wenig Fleisch heraus, legt ihn in ein Kasserol, legt Zwiebel, Schalotten, Lemonischalen, wohlriechende Kräuter und Gewürz dazu, läßt solchen dünsten; ist er halb fertig, nimmt man ihn heraus, legt das herausgeschnittene Fleisch auf ein Bret, thut Nierenfette, Speck, Limonischalen, Schalotten, Schnittling dazu, salzt und würzt es, weicht für zwey Pfenning Semmeln in die Milch, drückt sie aus, schlägt zwey Eyer daran, füllt den Lendbraten damit ein, näht solchen zu, läßt ihn ausdämpfen, und gießt die Soß darüber.

607. Den Kälber-Nierenbraten so zurichten, daß er wie ein Rehziemmer aussieht.

Man schneide die Nieren heraus, haue das Innere vom Bein ein wenig ab, und schneide das dünne Fleisch davon weg, wasche und spicke ihn wie einen Rehziemmer, lege ihn zwey Tage in eine Essigbeitze, brate ihn am Spieß, wie Wild-

pret, mache eine Zitronatsoß, eine Ramsoß, oder eine von Sardellen darüber und gieb ihn so zur Tafel.

608. Hammelschlegel, wie Wildpret zu braten.

Wann der Schlegel recht durchgeschlagen und gewaschen ist, häutle ihn ab, und bestreich ihn ganz mit Blut von Geflügel, mit Kalbs- oder Lammsblut, lasse ihn auf dem Rost abtrocknen, daß sich das Fleisch davon färbet. Alsdann lege man den Schlegel sechs bis acht Tage in Essig. Bevor er zum Braten genommen wird, wasche man ihn ab, spick ihn, wie einen Wildbraten, salze und brate ihn am Spieß oder im Ofen. Wenn der Braten ein wenig abgetrocknet ist, so begiesse man ihn mit Essig und Wasser, welches in der Bratpfanne mit Zwiebeln, Nägerln, Lorbeerblättern und Zitronenschalen immer fleißig aufkochen muß. Eine halbe Stunde, vor man ihn anrichtet, fängt man an, ihn mit Butter zu begiessen, und läßt ihn vollends ausbraten. Man kann eine Soß nach Belieben oder auch Salat dazu geben. Bey jedem sauren Braten ist zu bemerken, daß selber, wenn er angerichtet wird, mit recht klein geschnittenen Zitronenschalen bestreuet, und mit Zitronenschnitzen belegt werden muß.

609. Rehschlegel zu braten.

Wenn der Rehschlegel abgehäutet ist, so lege man ihn in eine Beitze von Wein und Essig. Will man ihn aber frisch braten, so muß er ein paarmal mit siedendem Essig begossen werden. Sodann spicke man ihn nach Ordnung, salze ihn ein, und brate ihn am Spieß oder im Ofen. Man kann bey diesem Braten alles genau beobachten, was bey dem Hammelschlegel auf Wildpretart, gesagt worden. Auch kann man eine halbe Stunde vor dem Anrichten vier bis fünf Löffel voll sauren Ram in die Bratpfanne unter die Soß geben, und den Braten, so wie jeden von dieser Art, damit begiessen, die Soß wird um vieles besser und schmackhafter.

610. Schwarzwildpret zu braten.

Von dem Schwarzwildpret, welches man zu einem Braten gebrauchen will, muß die Haut abgezogen, und das Stück mit Pfeffer und Salz bestreuet werden. Wenn es am Spieß ein wenig überbraten ist, muß man es über und über mit siedendem Schmalz begiessen, mit dieser Fette und mit jener, welche davon abtraufet, beträuft man auch den Braten. Wenn er halb fertig, so bestreue man ihn mit geriebenem schwarzen Brod, in den Untersatz streuet man zu der Fette einen Löffel voll Mehl, fein geschnittene Zwiebeln, diese läßt man im Butter braun werden, und thut ferner Essig, etwas Wasser, Nä-

gerln, Zitronenschnitzen, und ein wenig gebrannten Zucker dazu. Diese Soß läßt man so lange kochen, bis das Wildpret ganz ausgebraten ist. Nun richte man den Braten auf eine Schüssel, treibe die Soß aus der Bratpfanne durch einen Seiher über den Braten, bestreue ihn mit klein gehackten Zitronenschalen, belege ihn zierlich mit Zitronenschnitzen, und so wird er aufgetragen.

611. Hirschziemmer mit einer Kruste (Rinde.)

Der Hirschziemmer, den man hiezu gebrauchen will, muß fett seyn, diesertwegen muß der hintere Ziemer genommen werden. Man lege ihn in ein Kasserol mit einem Deckel, salze ihn, giesse heisses Wasser darüber, thue etwelche Zwiebeln mit Nägerln besteckt, Lorbeerblätter, Zitronen, ganzen Pfeffer, und, wenn man will, Essig dazu; läßt mit diesen den Ziemmer so lange kochen, bis er weich genug ist. Indessen reibe man schwarzes und weisses Brod, so viel man nach der Grösse des Ziemmers zugebrauchen glaubt, vermische das geriebene Brod mit Zucker, gestossenem Zimmet und klein geschnittenen Zitronenschalen, nimm den Ziemmer warm aus der Brühe, lege ihn in eine Bratpfanne, benetze das vermischte Brod mit Fette, ziehe das dünne Häutel oben von dem Fetten am Ziemmer herunter, bestreiche ihn, da er noch recht warm ist, mit einem abgeschlagenen Ey, drücke das vermischte Brod,

klein

kleinfingersdick auf der bestrichenen obern Seite des Ziemmers fest herum, und bestreiche es wiederum mit Ey. In die Bratpfanne schütte man ein wenig von der Brühe, worinn der Ziemmer gekocht worden, nebst etwas von der Fette darunter, stelle ihn in einen Back- oder Bratofen, und lasse ihn so lange darinn, bis er schön braun ist; richte ihn sodann auf eine Schüssel, und garnire ihn schön.

NB. Die Rehziemmer werden auf eben diese Art zubereitet.

612. Hirsch- oder Rehziemmer auf eine andere Art.

Wasche den Ziemmer und häute ihn ab, sodann wiege folgende Kräuter recht fein: Thimian, Basilikum, Petersil und Schalotten, mische ein wenig Pfeffer darunter, schneide Speck in kleine fingersdicke Schnitzen, wende sie in den gewiegten Kräutern um, stich mit einer recht dicken Spicknadel Löcher in den Ziemmer, und steck die Speckschnitzen hinein, dann lege in ein Kasserol oder Stollreine dünn geschnittenen Speck herum, und giesse eine halbe Maas rothen Wein daran, hiezu gebe etliche Lorbeerblätter, Zwiebeln, zwey gelbe Rüben, Zelleri und Petersilwurzeln nebst Salz, lege den gespickten Ziemmer darauf, decke das Kasserol oder die Reine wohl zu, stelle ihn auf Kohlfeuer, und laß ihn so lange dämpfen, bis er schön braun ist. Nun röste etwelche Löf-

fel voll Mehl in Butter, giesse Fleischbrühe daran, und gebe etwas gebrannten Zucker dazu, giesse alles an den Ziemmer, und laß ihn so vollends auskochen. Jetzt lege ihn auf eine Schüssel heraus, drücke an die Soß im Kasserol Zitronensaft, treibe sie durch einen Seiher, über den Ziemmer, bestreue ihn mit klein gewiegten Zitronenschalen, und trage ihn auf.

613. Rindfleisch zu braten, oder sogenannter Lendbraten auf eine andere Art.

Zu diesem Braten wird der sogenannte Lendbraten genommen, haue das äußere Bein davon, klopfe das Fleisch wohl durch, und durchziehe es mit Speck oder Nierenfette, daß man es nicht sehen kann, bestreue es mit Salz und ein wenig Pfeffer, und wenn man es am Spieß zum Feuer gebracht, so begiesse man es mit Butter, und lasse es langsam braten. Vor dem Anrichten drücke Zitronensaft darüber, und wenn es fertig, so begiesse den Braten auf der Schüssel mit der gemeinen Soß, nämlich: In die Bratpfanne, welche man unter den Braten stellet, giesse man Fleischbrühe lasse sie fast einbraten, nun giesse wieder eine frische daran, drücke Zitronensaft darunter, und sie ist fertig. Auch kann dieser Lendbraten ordentlich gespickt, mit etlichen Wachholderbeeren, Salz und Pfeffer eingerieben, etliche Tage in einer Essigbeitze liegen bleiben, hernach gleich anderm Wildpret gebraten,

und

und eine Ramsoß, oder eine andere nach Belieben dazu gegeben werden.

614. Englischer Braten.

Hiezu wird ein schönes, grosses, fleischigtes Stück Rindfleisch erfordert. Dieses muß gewaschen, geklopfet, gesalzen, sodann an den Spieß gestecket und wohl befestiget werden; alsdann bestreiche man ein doppeltes Papier mit Butter, binde das Fleisch am Spieß damit ein. Wenn er nun am Feuer, so lasse ein Stück Butter in einem Seidel Fleischbrühe zergehen, begiesse den eingebundenen Braten damit, und laß ihn zwey bis drey Stunden langsam braten. Wenn man ihn bald anrichten solle, nehme man das Papier ab, und thue das Fett aus der Bratpfanne weg. Der Braten wird sodann erst ausgebraten, und braun gemacht, man stelle die Bratpfanne gleich wieder darunter, und gebe diese Soß, welche jetzt erst heraustropfet, auf den Tisch. Den Braten belege man mit Zitronenschnitzen, und gebe folgende Sardellensoß dazu: Zu ohngefähr einem Seidel Fleischbrühe röste man drey gute Löffel voll Mehl in heißgemachtem Butter ganz dunkelbraun, rühre es mit der heissen Fleischbrühe an, thue sechs bis acht Loth Sardellen, welche zuvor gewaschen und ausgegrätet seyn müssen, mit einem kleinen Stück Butter entweder fein zerstossen, oder mit einem Löffel zerdrückt, nebst zwey kleinen Zwiebeln und Zitronenschalen, etwas Essig, Kappern, und ein wenig Pfeffer da-

zu, mit all diesem läßt man die Soß eine halbe Stunde kochen, und giebt selbe zu den englischen Braten.

NB. Man kann diese Soß auch zu gesottenem Rindfleisch, zu Zungen, auch zu sauer gebratenem Kalbfleisch, oder Karbonaden gebrauchen.

615. Eine Wildbrust auf dem Rost gebraten.

Setze eine Wildbrust zum Feuer und lasse sie kochen, nehme den Schaum fleißig davon, lege Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln, Pfeffer und Ingber daran, salze es, und lasse es so kochen; alsdann schneide sie in kleine Stücke, wende sie im Butter um, bestreue sie mit Semmelbröseln, lege sie auf den Rost, und brate sie schön braun, richte sie an, giesse heissen Butter darüber, drücke Zitronensaft daran, und trage sie auf.

616. Gebratener Wildfrischling.

Wenn man einen Wildfrischling spicken will, ziehe man ihm die Haut bis an den Kopf ab, spicke selben nach der Regel mit Speck, und lege ihn über Nacht in eine gute Beitze, wird er aber nicht gespickt, so stecke ihn an Spieß, bis er anläuft, und sich die Haut ablösen läßt, ziehe sodann die mehrere Haut herunter, aus derjenigen aber, welche daran bleibet, mache mit einem feinen Messer Zierathen, und schneide Rosen hinein,

brate

brate es schön in Saft, und gebe eine gute Soß darunter.

617. Gefülltes lämmernes Biegel gebraten.

Nimm zwey Sardellen und Kappern, ein wenig grünen Petersil, Zitronenschalen, ein Stückl in Milch geweichte Semmeln, wiege alles klein zusammen, thue es in eine Schüssel, schlage drey Eyer daran, salze es, gieb ein wenig Muskatblüthe dazu, und fülle damit das Biegel, und brate es am Spies. Bey dem Anrichten, garniere es mit Petersilkraut, und es ist fertig.

618. Gespickter kälberner Schlegel auf österreichische Art.

Nehme einen kälbernen Schlegel, wasche ihn aus, und salze ihn ein, spicke ihn mit Schünken und grobem Speck, nämlich eine Reihe Schünken, die andere Speck; sodann nehme einen Theil Wein, den andern Essig, den dritten Suppe, lege in ein grosses Kasserol, oder Stollreine: Speckschnitzen, ein Stück Schünken, Nierenfette, Zwiebeln, Knoblauch, gelbe Rüben, Zelleri, Petersil, Lorbeerblätter Kräuter, Gewürz, Pfeffer, Ingber, Muskatnuß, Nägerln und Salz, mit diesem lasse ihn verdeckter sieden, biß er weich ist. Nehme ihn aus dem Kasserol, lege ihn auf eine Schüssel, gebe eine Soß von Erdäpfeln, Maurachen, Schampions,

Sardellen, Austern und Müscherln darüber, und so trage ihn auf die Tafel.

619. Ein kalter Kalbsschlegel.

Lege einen schönen grossen Kalbsschlegel in Weinessig und etwas Wasser, noch besser aber in Landwein (ordinär Wein) lasse ihn vier und zwanzig Stunden liegen, dann nehme ihn heraus und schneide die Haut davon, schneide groben Speck fingerdick, bestreue ihn mit Pfeffer und Salz und spicke den Kalbsschlegel damit recht dick, dann lege ihn in eine grosse Stollreine, und vier bis sechs zerhauene Kälberfüße, etliche Lorbeerblätter, ganze Muskatblumen, weissen Pfeffer, Nägerln und Salz dazu, giesse Wasser darauf, und decke es wohl zu, und so lasse den Schlegel fast fertig werden, alsdann giesse Wein darauf und gebe Zitronenschnitzen dazu, lasse es dünsten, bis alles fertig ist, lege den Schlegel auf eine Schüssel, und lasse ihn kalt werden. Die Brühe seihe durch ein Serviet in ein porzelainenes Geschirr, lasse sie zur Sulz gerathen, alsdann richte den Schlegel auf die Schüssel, wo man ihn auftraget, steche mit einem Löffel die Sulz heraus, belege den Schlegel und den Ranft der Schüssel damit.

620. Den Hammelsrücken als Hauptbraten.

Nehme den untern Theil vom Rücken, das Schwanzstück genannt, löse die Haut mit einem Messer

Messer davon, doch so, daß sie ganz am Ende des Rückens bleibet, damit man sie wieder darüber legen kann, schneide Schünken und Speckschnitzen, bestreue den Rücken mit Pfeffer und Schalotten, bedecke ihn ganz mit den Schnitzen, ziehe die Haut wieder darüber, daß alles ganz bedeckt wird, umwinde ihn mit Bindfaden, stecke ihn an den Spieß, und mache ihn mit Papier ein, ist er fast gebraten, so nehme das Papier herab, bestreue ihn mit Semmelbröseln, beträufe ihn mit Butter, und so mache ihn fertig. Es kann eine Soß nach Belieben dazu gezu gegeben, oder ein feines Ragout darüber gemacht werden.

621. Brauner Hammelschlegel.

Der Hammelschlegel wird, wie gewöhnlich gebraten, dann lege man ihn in ein Kasserol, giesse Wein und Gollі, Zitronenschnitzen, Kappern, gewässerte und klein gehackte Sardellen, Oliven, kleine Zwiebeln, zwey Lorbeerblätter, Pfeffer, Muskatnuß dazu, und den Schlegel darauf, lasse alles wohl durchkochen, und wenn es fertig, so richtet man den Schlegel an, die Soß darüber, belege ihn mit Zitronenschnitzen, und so gebe man ihn auf den Tisch.

622. Ein guter Rinderbraten.

Man hängt denselben, wenn es kühles Wetter ist, zwey bis drey Tage in die Luft, dann klopft man ihn recht mürbe, salzet ihn wohl ein, spicke

spicke ihn recht enge mit Speck, bestreuet ihn mit Mehl, und bratet ihn in einem Kasserol mit Butter, er muß aber immer fleißig begossen werden. Wenn er braun ist, giesse man Fleischbrühe und Weinessig daran, gebe Kappern dazu, und lasse ihn so drey Stunden braten, alsdann richtet man ihn an, giesse die Soß, wie sie ist, darüber und belege den Braten mit Zitronenschnitzen.

623. Presirter Hammelsschlegel.

Nimm einen Hammelschlegel, löse die Beiner ab, schlage ihn mit einem Stück Holz recht durch; alsdann nehme eine Leber, von was man will, Speck spanisches Kräutel, Zitronenschalen, Basilikum, Lorbeerblätter, gestossenen Pfeffer, Muskatblüthe, ein wenig Nägerln, schneide alles dieses recht klein, faschiere es, und binde es zusammen. Hernach nehme ein Kasserol, belege solches auf dem Boden mit einem dünne geschnittenen Zwiebel, nimm Speck, fein geschnittene Schünkenschnitzen, gieb eine ganze Muskatblüthe und Nägerln, Zitronenschalen, Lorbeerblätter und spanisches Kräutel daran, setze es auf einen Dreyfuß mache ein gelindes Feuer darunter, laß es langsam dünsten, gieb immer Saft von gutem Essig und Wein daran. Wenn er weich genug ist, so nehme den Schlegel heraus, seihe die Fette herunter, gieb Golli darauf, laß es wohl ausseden, passiere es durch ein Haarsieb in ein anderes Kasserol, laß es wieder aufsieden,

richte

richte es auf eine Schüssel an, und gebe den Schlegel darauf. Hiezu kann man eine Soß von Schampions, grünen Fisolen, Gurken, oder Kräutern machen.

624. Fasan auf englische Art.

Nehme einen schönen Fasan, löse ihn aus, nehme die Beiner heraus, gieb einen Fasch darein, und formire ihn wieder, binde ihn mit Speck, Schünken, und Zitronenschalen in ein Papier ein, lege ihn auf einen geschmierten Kasserolldeckel, und stelle ihn in den Ofen, mache eine Soß dazu und er ist fertig.

625. Gebratene Haselhühner.

Gebratene Haselhühner müssen also bereitet werden: Man putze sie rein, die Flügel werden abgeschnitten, schneide sie bey den Füssen ein, und formiere einen Hasen, schneide den Kragen ab, speile und spicke sie wie junge Hasen, salze sie ein, gebe ihnen die nämliche Beitze wie den jungen Hasen, brate sie im Butter, begiesse sie mit der Beitze, und gebe folgende Soß darüber: Man mache in einem Reindl ein braunes Einbrenn, giesse die Beitze daran, zwey Löffel voll Milchram dazu, seihe es durch ein Sieb, gebe Kappern, klein geschnittene Zitronenschalen, ein wenig gestossenes Neumodegewürz dazu, lasse es mitsammen wohl aufsieden, lege die Braten auf die Schüssel, und gebe die Soß darüber.

626.

626. Englischer Lungenbraten.

Nehme einen schönen Lungenbraten, löse die Haut und Flächsen weg, wasche ihn aus, sprenge ihn mit Salz ein, mache eine Beitz von Weinessig, und Wasser, Lorbeerblättern Zitronenschalen, ein paar mit Nägerln bestecken Zwiebeln, und etwas Pfeffer, giesse es siedend über den Lungenbraten, und laß es einen Tag darin stehen, den andern Tag setze man ihn auf die Glut, lasse ihn schön mürbe dünsten, nimm für drey Kreutzer Kappern, gebe die Hälfte davon auf ein Hackbret, mit einer halben Zitrone, ein paar gewaschene und ausgegrätete Sardellen, ein kleines Stückl guten Speck, ein wenig grünen Peterstil, ein kleines Stückel geweichte Semmel, einen Zwiebel aus der obigen Beitze dazu, hacke alles wohl zusammen, laß es im Butter anlaufen, lege es zu dem Fleisch, gieb ein halbes Seidl Milchram, ein wenig Butter, Pfeffer, Nägerln, und Muskatblüthe dazu, lasse alles mitsammen dünsten, und wenn es fertig ist, richte den Braten auf eine Schüssel, gebe die Soß darüber, schöpfe aber zuvor die Fette wohl ab, und bestreue den Lungenbraten mit klein geschnittenen Zitronenschalen und Kappern.

627. Einen Kapaun wie einen Hasen zu braten.

Nimm einen Kapaun, wasche ihn sauber aus, nehme ihn aus; alsdenn schneide die Haut auf dem

dem Rücken auf, ziehe sie behutsam über den Kapaun, besonders über die Biegeln herunter, schneide ihn auf beyden Seiten, nach der Brust hinauf, auf, löse die Flügel von unten schön glatt heraus, daß aber von der Brust nichts wegkömmt, die zwey vordern Schloßbeineln dürfen nicht herauskommen, denn man muß das Bruststück in die Länge ziehen, daß es einem Hasen ähnlich sieht, den Kragen hacke weg, und speile die hintern Füsse wie einen Hasen, mache eine Beitze vom rothen Wein, Zitronenschalen, Nägerln, Muskatblüthe und Ingber, begiesse ihn zwey bis dreymal recht heiß damit, und laß ihn beitzen, daß er schön mürbe wird; alsdann nimm ihn heraus, spicke ihn recht nach Hasen Art, brate ihn und begiesse ihn öfters mit seiner Beitze, worinnen er gelegen, aber sie muß siedend heiß seyn; wenn nun der Braten schön braun ist, so richte ihn auf eine Schüssel, belege ihn mit etlichen Zitronenschnitzen, und gebe die Soß dazu.

628. Eine Granade zu machen.

Nimm einen kälbernen Schlegel, schneide kleine dünne Schnitzen, und klopfe sie, salze sie, und mache einen Fasch, der gut haltet, bestreiche ein Kasserol mit Butter, schneide dünnen Speck, so groß als die Schnitzl, und spicke eines an das andere in das Kasserol recht zierlich, bestreiche es fingerdick mit Fasch, hernach mache ein Ragout darein, mache es ganz mit Fasch oder mit Butterteig zu, setze es in den Ofen und backe es

lang-

langsam, stürze es auf die Schüssel, wenn es fertig, so trage es auf.

629. Ein gefüllter Kalbsschlegel, gebraten.

Nimm einen kälbernen Schlegel, salze ihn ein, schneide ihn auf der innern Seite auf, und das Brät heraus, hacke es klein, während dem Hacken besprenge das Fleisch mit süssem Obers, hacke in Milch geweichte Semmelschmollen darunter, auch zwey kälberne Brieseln, zwey Euterln, sieben Austern, Zitronenschalen, salze und würze es, schlage zwey Eyer daran, rühre alles wohl untereinander, fülle den Schlegel, und vernähe ihn, brate ihn am Spieß, begiesse ihn wohl mit Butter und Zitronensaft; wenn er gebraten ist, lege ihn in eine Schüssel, den Saft von der Bratreine darüber, und bestreue ihn mit länglicht geschnittenen Zitronenschalen.

630. Gemeine Hühner, wie Rebhühner zu braten.

Siede Zitronenschalen, Nägerln, Muskatblüthe und Ingber im Wein, giesse diesen siedend den Hühnern lebendig in den Hals, und binde sie zu, hernach putze und spicke sie mit Speck, mache den obigen Sud nochmal siedend, lege die gespickten Hühner über Nacht hinein. Dann nehme sie heraus, und brate sie; begiesse sie unter dem Braten einmal mit dem Wein worinnen sie gelegen, und dann mit Butter abwechselnd, undzuletzt ein paarmal mit Butter.

NB.

NB. Jeden Kapaun kann man so zurichten, daß er für einen Fasanen passiret; doch müssen bey den Kapaunen die Federn am Kopf bleiben, und die Füsse müssen gebrennt werden.

631. Gebratene Haßel- und Rebhüner, mit Sardellen und Austern gefüllt.

Putze die Hühner sauber, wasche sie aus und salze sie ein, nehme auf ein Stück Haßel- oder Rebhun Austern nach Belieben, doch nur zwey Sardellen, hacke sie mit grünem Petersil, und treibe es mit Muskatblüthe, Nägerln und Pfeffer, gut ab, dann fülle alles hinein, nähe es zu, spicke sie mit Speck, brate sie langsam, und begiesse sie oft mit Butter und süssem Obers, zuletzt aber mit Butter, richte sie auf eine Schüssel, und gebe die Soß aus der Bratpfanne darunter.

632. Ein Kesselbraten auf eine sehr gute Art.

Wenn man keinen Bratofen hat, so läßt man einen eisernen Kasten von starkem Eisenblech machen, in der Länge, daß der Kasten über eine grosse Bratpfanne passet, in der Höhe kann er zwey Hände hoch seyn, der Deckel darauf muß so gerichtet seyn, daß er leicht kann abgenommen werden. Wenn nun der Braten gehörig in der Bratpfanne lieget, so setze den Kasten auf einen hiezu bereiteten Dreyfuß, gebe Kohlfeuer darunter, setze den Braten in den Kasten, und wenn er anfängt zu braten, so decke den Deckel

darüber, und auf diesen lege ebenfalls Kohlfeuer, nehme den Deckel öfters ab, und begiesse den Braten mit Butter. In dieser Art von Bratkasten, wird jeder Braten schöner und geschwinder fertig. Man kann darinnen Hasen, Kalbs- und Schweinsbraten und Schünken verfertigen. Es ist hiebey sehr viel erspuret, hat auch einen guten Geschmack, nur muß man bemerken, daß diese Art zu braten nur auf Kohlfeuer geschehen kann.

633. Junge Hühner mit Austern am Spieß.

Wenn die Hühner geputzt und ausgenommen sind, löse man die Haut vom Brustfleisch ab, nehme sich aber wohl in Acht, daß man selbe nicht zerreisset, löse das Brustfleisch samt den Brustknochen heraus, löse dieses von den Knochen ab, lege es auf ein Schneidbret, thue ein wenig Speck, Schünken, blanschirte Kalbseuterln, Petersilgrün, gehackte Zwiebeln und Schampions dazu, würze es mit Pfeffer, Salz, guten Gewürzen und feinen Kräutern, thue noch drey Eyerdotter und in Obers geweichte Semmelrinden dazu, hacke alles zusammen, und stosse es zuletzt in einem Mörser, damit fülle man hernach die Hühner; man läßt aber eine kleine Oeffnung in denselben, in welche das Ragout von Austern zu thun ist; sodann schliesse man es mit eben der Fülle und hefte die beyden Ende der Haut zusammen, stecke ein spitziges Hölzl durch die beyden Keule, und befestige sie wohl an dem Spieß,

wickle

wickele ein Papier herum, und so brate man sie. Sind sie fertig, so ziehe man sie ab, nehme alles davon, worinnen sie eingemacht waren, lege sie in eine Schüssel, und schütte das Ragout von Austern darüber, und so gebe man sie auf die Tafel.

634. Junge gespickte und gebratene Hühner.

Wenn sie geputzt und ausgenommen sind, so bricht man ihnen das Brustbein ganz heraus, giesset siedendes Wasser darüber, lasset sie auskühlen, sprenget sie mit Salz ein, und spicket sie mit zartgeschnittenem Speck, bratet sie am Spieß, begiesset sie oft mit zerlassenem Butter, und wenn sie fertig, giebt man sie auf den Tisch.

635. Junge gebackene Hühner.

Wenn die Hühner zubereitet sind, so theile sie in vier oder sechs Stücke, salze sie ein, mache einen weichen Teig von schönem Mehl, Bier, und zwey Eyern, kehre die Hühner-Viertel im Teige um, und backe sie aus gutem Schmalz oder Butter schön heraus, lege sie auf eine Schüssel, und bestreue sie mit Petersilkraut.

636. Gebratener Kapaun oder Huhn in der Beitze.

Nehme einen Kapaun oder ein Huhn, richte es, wie zum Braten, wasche sie aus, sprenge sie mit Salz, und richte sie in eine gute Beitz, von Kalbfleisch, Sardellen, Speck, Schünken, Kräu-

telwerk, Zitronenschalen, Muskatblüthe, ganze Nägerln, Weinessig, und Wein, lasse alles wohl aufsieden, dann lege das Huhn, oder den Kapaunen hinein, und wenn es beynahe halb übersotten ist, so nehme es heraus, bestreiche ein Papier mit Butter, belege es mit Speckschnitzen, binde sie in das Papier, befestige es an dem Spieß, und lasse es schön braten. Indessen lasse die Beitze recht einsieden, und wann es fertig, nehme das Papier und den Speck davon weg, lege den Braten auf die Schüssel, passiere die Beitze durch ein Haarsieb darüber, drücke Zitronensaft darauf, und trage es auf.

637. Spanferkl mit Reis und Blut.

Nehme ein schönes Spanferkl, und wenn es ausgenommen, und reinlich geputzet ist, löse das meiste Gerippe auf beyden Seiten heraus, wasche es wohl aus, und trockne es von innen und aussen mit einem Tuch sauber ab. Hernach dünste ein viertelpfund Reis auf folgende Art: Wasche den Reis sauber, und reinige ihn, trockne ihn mit einem Tuch wieder gut ab, gieb in ein Kasserol oder Reine ein Stück Butter und den Reis dazu, auch einen spanischen Zwiebel, einige Schampions, ein Viertelpfund klein geschnittenes Mark, mit all diesem lasse den Reis dünsten, gieb immer ein kleinwenig Suppe dazu, nur nicht zu viel, wenn es also auf diese Weise überdünstet ist, so lasse ihn abkühlen, alsdann nehme eine halbe Maaß frisches Schweinsblut,

und

und ein Seidel süssen Obers darunter, sprudle es durcheinander, und laß es durch ein Haarsieb in den Reis laufen, fange es gleich zu rühren an, setze es aufs Kohlfeuer, und rühre so lange, bis es anfängt dick zu werden, hernach nehme es vom Feuer, salze und würze es, gieb ein wenig gestossenen Majoran und einen recht fein geschnittenen spanischen kleinen Zwiebel hinein, laß es kalt werden, trockne das Spanferkl noch= mal invendig wohl mit einem Tuch aus, fülle den gedünsteten Reis hinein, und nähe es gut zu. Nun lege es in die Bratpfanne auf den Bauch, belege die Pfanne zuvor mit Speckschni= tzen, trockne den Rücken des Spanferkels gut ab, und bestreiche es mit Provenceröl, setze es in den Ofen, und lasse es bey drey Viertelstunden bra= ten, bis es eine schöne Farbe bekommt Indes= sen muß es öfters herausgenommen, und mit Provenceröl bestrichen werden.

638. Tauben wie Rebhühner zu braten.

Man giesset den Tauben lebendig Essig und Pfeffer in den Hals, bindet ihnen den Hals mit einem Bindfaden zu, und läßt sie verzappeln. Nach diesem rupfet man sie wie Rebhühner, bis an den Kopf, nimmt sie aus, wäscht sie inwen= dig mit gutem Essig, streuet Salz, gestossenen Pfeffer und Nägerln in die Tauben hinein, und beitzet sie ein paar Tage im Essig. Dann spitzet man sie wie Rebhühner, verbindet ihnen die Köpfe mit Papier, und läßt sie gemächlich bra=

ten. Bey dem Auftragen bestreut man sie mit Zitronenschalen, legt Zitronenschnitzen dazu, giesset die Brühe in die Schüssel, welche in die Bratpfanne gelaufen, durch einen Seiher, und so trägt man sie auf. Zu diesem Gerüchte können alte Tauben genommen, weil sie durch die Beitz mürbe gemacht werden, doch müssen sie immer fett und schön seyn.

639. Gebackene Tauben.

Wenn sie gehörig geputzet, siedet man sie im gesalzenen Wasser ganz fertig, läßt sie auskühlen, und schneidet sie in Vierteln. Sodann macht man folgenden Teig: Mache das Mehl, so viel man Teig zu den Tauben zu gebrauchen glaubt, mit kaltem Bier an, rühre zu zwey Hände voll Mehl sechs Loth Provenceröl, und etwas Salz, schlage zwey Eyerweiß zu Schaum, und rühre es auch daran, mache so einen nicht gar zu dünnen Teig, kehre die Taubenviertel darinnen wohl um, und backe sie aus heissem Butter oder Schmalz schön heraus. Man kann sie mit grünem Peterstil gezieret geben, aber man giebt sie gemeiniglich auf diese Art auf die Gemüser.

640. Wilde Tauben gespickt zu braten.

Die wilden Tauben werden so behandelt, wie die Rebhühner, und können auf diese Art zubereitet werden, man kann alle die Speisen aus ihnen verfertigen, welche man auf eine Art Rebhühner auf die Tafel geben will.

641. Rebhühner (auch Feldhühner genannt) zu braten.

Diese werden trocken bis auf den Kopf sauber abgerupft, hinten am Hals, um den Kropf herauszubringen, und unten am Bauch, um das Ingeweid herauszunehmen, aufgeschnitten. Dann wäscht man sie mit Wasser, besser aber mit Wein und Essig, sauber aus, bieget die Füsse um, und leget die Hühner etliche Tage in Wein, worunter Essig gemischt worden ist. Wenn man sie braten will, wäscht man sie nochmals aus diesen heraus, spicket sie recht fein mit Speck, reibt sie mit Salz, Pfeffer und gestossenen Nägerln inwendig aus, und legt einen ganzen Zwiebel hinein, bestreuet sie durchaus mit Salz, bindet den Kopf in Papier ein, stecket sie gleich andern Hühnern an den Spieß, und läßt sie braten, worunter man sie mit zerlassenem Butter, und wenn man will, mit etwas Essig begiesset, so läßt man sie langsam im Saft fertig werden. Wenn man sie anrichtet, so legt man entweder in Viertel geschnittenene Zitronen dazwischen, und bestreuet sie mit Zitronenschalen, oder man giebt sie mit einer Soß auf den Tisch. Man kann die Rebhühner auch frisch braten, und nicht spicken, sondern sie nur in Speck einbinden.

642. Einen Indian zu braten.

Dieses Stück muß gleich, nachdem es gestochen worden, in frisches Wasser sammt den Fe-

dern über Nacht geleget werden. Und wenn dieses bey all anderm Geflügel angenommen worden, so wird es hiedurch viel zarter und mürber. Am andern Tag brühet man es ab und putzet es reinlich, nimmt es aus, und wäscht es aus etlichen Wässern heraus, und so es Zeit ist, leget man das Stück nochmal in frisches Wasser, und läßt es zwey bis drey Stunden liegen. Wenn es nun gebraten werden soll, so reibt man es von aussen mit Salz stark ein, und von innen mit Salz und Pfeffer, so viel als möglich, aus, und füllet den Kropf mit folgender Fülle: Man wieget Leber, Herz und das Fleischige an dem Magen mit Etwas von Fette, und zwey Schalotten, oder Zwiebeln, recht fein, rühret es mit zwey Eßlöffel voll Milch und zwey Eyern an, thut eine Hand voll Semmelbröseln, ein wenig zergangenen Butter, Salz und Muskatnuß dazu; wenn dieses alles recht durcheinander gerühret ist, füllet man den Kropf damit aus, und nähet ihn zu. Der Indian, Hahn oder Henne, wird ordentlich hergerichtet, und gespickt, oder mit Speckstreifen eingebunden. Wird er gespickt, so muß man ihn in einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier, wenn der Indian schon am Spieß stecket, einbinden, damit er von Anfang nicht gleich zu braun wird. Zuerst begießt man es mit gesalzenem Wasser über das Papier; eine Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier weg, betrauft den Braten mit zerlassenem Butter, und so läßt man ihn ausbraten. Ein grosser wälscher

Hahn

Hahn (Indian) brauchet vier Stunden, eine Henne drey, und ein junges kann in anderthalb Stunden fertig seyn.

643. Auerhahn zu braten.

Rupfe den Auerhahn bis an den Kopf recht sauber ab, sodann wasche ihn recht rein ab, doch gebe acht, daß der Kopf nicht naß wird; dann wird er ausgenommen, und inwendig halb mit Wasser und Wein ausgewaschen, und sodann mit Salz, gestossenen Nägerln und Pfeffer ausgerieben, und auf die Brust in ein Geschirr geleget. Wenn der Auerhahn alt oder zäh ist, so wird scharfer Weinessig, ist er aber jung halb Wein und halb Essig darauf gegossen, und zugedecket, und so läßt man ihn vier und zwanzig Stunden stehen Dann wird er noch einmal herausgewaschen, sein Eingeweid, als: Herz, Leber, Magen mit einem halben Viertling frischen Speck fein gewieget, und mit einer Hand voll Semmelbröseln, etlichen Eyern, Salz und Muskatnuß angerührt, der Auerhahn damit ausgefüllt, zugenäht, gespickt oder mit Speck eingebunden, der Kopf in Papier gewickelt, so an dem Spieß gestecket, und während dem Braten mit Butter, Zitronensaft und Weinessig begossen, ganz langsam gebraten. Wenn er nun angerichtet wird, so begiesse ihn mit heissem Butter, worinn Zitronensaft gedrückt ist; bestreue ihn mit länglicht geschnittenen Zitronenschalen, und trage ihn auf. Eben so werden auch die

Schneehühner, und Bläßlänten gebraten, nur daß sie nicht gefüllet werden.

644. Fasanen zu braten.

Man rupfe den Fasan bis auf den Kopf, welchen man abschneiden kann, auch die Flügel werden, wie bey den Gänsen abgehauen, aber die Füsse müssen daran bleiben. Dann wird er ausgenommen, gewaschen, und wenn er vom Wasser abgelaufen, in- und auswendig wohl eingesalzen, die Brust und Schenkel mit Speck eingebunden, nun stecket man ihn an den Spieß, und läßt ihn, unter fleißigem Begiessen mit Butter und Zitronensaft, wie einen Kapaun braten. Der Speck muß bis zum Anrichten daran gelassen werden Soll er aber eine braune Farbe bekommen, so muß man den Speck ein halbe Stunde, vor er ausgebraten ist, abnehmen. Wenn man ihn nun anrichtet, so leget man den Kopf, wenn er abgeschnitten worden ist, mit einem krausgeschnittenen Papier geziert, zwischen die Flügel heraus; ausser diesem wird der Kopf in ein Papier eingewickelt, und so mit gebraten. Man kann den gebratenen Fasan entweder gebraten allein, oder zu Sauerkraut, wozu er gewöhnlich gegeben wird, oder auch mit Austern, wie einen Kapaun, gefüllet geben, auch kann er gespicket werden.

645.

645. Schnepfen zu braten.

Der Schnepf wird sauber gerupft, und, wie die Rebhühner, bis auf den Kopf abgezogen, sodann gewaschen, aber nicht ausgenommen, dann wird er gesalzen, und überzwerch an den Spieß gesteckt. Hat er ein wenig abgetrocknet, so begiesse ihn mit zerlassenem Butter, lege in die Bratreine gebähte Semmelschnitten, auf welche das Inwendige von dem Schnepfen tropfen muß, doch muß man sehr Acht haben, daß der Schnepf saftig bleibet.

646. Krametsvögel oder Lerchen zu braten.

Diese Vögel werden gerupfet, die Haut über dem Kopf abgezogen, aber nicht ausgenommen, Füsse und Flügel umgebogen, sauber gewaschen, gesalzen und an einen Vogelspieß gestecket, und so läßt man sie braten, unter welchem man sie oft mit zerlassenem Butter begiesset; sind sie nun bald fertig, so bestreue sie mit Semmelbröseln, und lasse sie vollends braun werden. Will man sie nun anrichten, so begiesse sie mit heissem schäumenden Butter, worinn Semmelbröseln bräunlicht gemacht und darauf gestreuet werden. Eben auf diese Art können auch die Wachteln gebraten werden, doch muß man diese ausnehmen. Die Lerchen und Wachteln können auf Sauerkraut gegeben werden.

647. Gebratener Kapaun mit Austernsoß.

Brate den Kapaun schön langsam, begiesse ihn wohl, daß er recht mürbe wird, löse fünfzig Stücke Austern aus, und hebe den Saft davon auf, nehme recht weich gesottene Kälberfüsse, schneide sie wie Austern, lasse sie im Butter dünsten, nehme fein geriebene Semmelbröseln, Milchram, Zitronenschalen, den Saft von den Austern, und die geschnittenen Kälberfüsse, lasse alles wohl untereinander aufsieden, würze es gut, lege den Kapaunen auf eine Schüssel, und richte die Austern sammt allem darüber an, stelle die Schüssel noch ein wenig auf eine Kohlpfanne, lasse es einen Sud aufthun, und so gebe die Speis auf den Tisch.

648. Rebhühner mit Austern gefüllt.

Bereite schöne frische Rebhühner, die nicht zerrissen sind, nehme ausgelöste Austern, röste diese im Butter, nehme die Leber von den Rebhühnern, dünste alles mitsammen, gebe ein wenig Milchram, und ein gutes Gewürz dazu, fülle damit die Rebhühner in dem untern Theil, und nähe sie zu, lasse sie schön langsam braten, damit sie nicht aufspringen, mache eine gute Sardellensoß, gieb sie darunter, und richte sie an. Die Kapauner können auf die nämliche Art gefüllet werden, und man kann auch Müscherln dazu geben, wenn es die Zeit zuläßt.

649. Gebratene Wachteln.

Wenn die Wachteln geputzt und ausgenommen worden, so wasche sie gut aus, salze sie ein; sodann mache sie in Weinstoklaub, und dann in Speck ein, brate sie am Spieß, und gieb sie, wie sie sind, oder mit einer starken Schunkensoß, worunter Coriander und Zitronensaft genommen werden kann.

650. Gefüllter Kapaun, gebraten.

Nehme einen schönen geputzten Kapaunen, salze ihn ein, spicke ihn ganz mit Speck, nehme ausgelöste Sardellen, nicht zu wenig Zitronenschalen und den Saft davon, rühre es wohl mit Butter ab, gieb Grünes von Petersil, Semmelbröseln, und eingeweichte Semmel, alles kleingeschnitten, darunter, rühre es wohl untereinander ab, und fülle den Kapaunen von unten, statt dem Ingeweide ganz aus, nähe ihn zu, und so stecke ihn an den Spieß und brate ihn schön semmelfarb bey langsamem Feuer; wenn er gebraten ist, begiesse ihn mit heissem Butter, gebe ihm in den Schnabel einen Zitronenschnitzen, belege den Rand der Schüssel mit Petersilgrün, und so gebe ihn.

651. Gemeines Rostbrätl mit Soß.

Schneide von einem guten Lungenbraten dünne Schnitzen nach der Breite, klopfe sie mit dem Messer, und salze sie ein wenig, brate sie

auf dem Roste recht saftig, beträufe sie mit Butter, dann lege sie gleich in eine Reine, giesse Fleischbrühe und ein wenig Essig daran laß es zwey Stunden langsam dünsten, mache ein gutes Einbrenn daran, würze es gut, gebe Ram und Kappern dazu, laß es noch einen Sud aufthun, und es ist fertig.

652. Frische Ochsenzungen auf dem Rost gebraten.

Wasche eine frische Ochsenzunge recht sauber aus, siede sie in einer guten Fleischbrühe recht mürbe; alsdann schäle sie rein ab, und schneide sie nach der Länge von einander, salze sie ein, schmiere sie mit Butter, bestreue sie mit Pfeffer, und lege sie auf den Rost, begiesse sie unter dem braten mit Butter und Zitronensaft, bestreue sie mit Zucker und Semmelbröseln, und wenn sie eine schöne Farbe hat, und vollkommen ausgebraten ist, so richte sie an, und bestreue sie mit Zitronenschalen.

653 Kalbsbrust mit Schünken gefüllt.

Schneide ein halb Pfund weich gesottene Schünken, für einen halben Kreutzer wohl ausgedrückte Semmelschmollen, ein Stückel Speck, ein wenig Schalotten, alles klein gewiegt, Salz und Pfeffer, schlage zwey ganze Eyer daran, und mische es wohl durcheinander, untergreife die Kalbsbrust, fülle sie mit der gemachten Fülle, hefte

hefte sie zusammen, belege ein Kasserol mit Speck, spanischem Zwiebel, einer gelben Rube, einem Stück Zelleri, einer Petersilwurzel, einem Blatt von einer Zitronenschale, ein wenig Kudelkraut, etlichen Schünkenschnitzen, etlichen Pfeffer- und Neugewürzkörnern, ein wenig Imber, und einer ganzen Muskatblüthe; lege die Kalbsbrust hinein, und lasse sie drey viertl Stunden dünsten, dann staube einen Löffel voll Mehl daran, dünste sie noch ein wenig, giesse einen Schöpflöffel voll Schü darauf, laß es noch ein wenig auffieden, lege die Brust in eine andere Reine oder Kasserol, und giesse die Soß durch einen Seiher über die Brust, setze es auf die Glut, und laß es noch ein wenig auffieden. Wenn man will, so kann man in die Soß Butter, gedünstete Erdäpfel, ausgelöste Muscheln oder Austern geben.

654. Hirschziemmer gebraten.

Nehme einen Hirschziemmer, und richte ihn nach Belieben in der Grösse, wasch ihn rein ab, salze ihn wohl ein, lege ihn in ein hiezu taugliches Geschier, giesse Wasser, Essig und Wein daran, eins so viel, als das andere, laß ihn schön mürb sieden, hernach nehme ihn heraus, bereite viel geriebenes schwarzes Brod, Nägerln, Muskatblüthe und Pfeffer dazu, bestreue den Ziemmer damit, und brate ihn auf dem Rost mit starkem Feuer, daß er überall schön braun wird, begiesse ihn mit Butter, streue wieder von dem geriebenen und mit Gewürz vermischten Brod

dar-

darauf, und begiesse ihn wieder, ist er fertig, so richte ihn an, und gieb in die Schüssel etwas von der Brühe, belege ihn mit Zitronenschnitzen, und bediene dich von einer der hiezu tauglichen und schon angezeigten Soßen.

655. Im Ofen gebackener Hirschziemmer.

Siede den Hirschziemmer in einem Tuch eingebunden, wenn er vorhero gehörig zubereitet und gesalzen worden, in Wein, Wasser und Essig. Wenn er nun weich genug gesotten ist, so richte denselben in ein hiezu taugliches Kasserol, bestreue ihn mit schwarzem geriebenen Brod, Zucker und Zimmet, mit klein geschnittenen Zitronenschalen vermischt, begiesse den Ziemmer mit Butter, setze denselben in einen Backofen, und lasse ihn darin, bis er eine schöne braune Rinde bekommt. Sodann richte ihn auf eine Schüssel, garniere ihn, und trage ihn auf. Dazu kann man folgende Soß von eingemachten Ribiseln geben: Nehme recht feine durchgesährte Semmelbröseln, röste sie schön bräunlicht im Butter, giesse guten rothen Ofner Wein daran, wie auch die Ribiseln, laß alles mitsammen einen Sud aufthun, schneide Zitronat recht klein darunter, und gebe sie zu dem gebackenen Hirschziemmer. Auch kann man die Sardellensoß dazu geben.

656. Wie man alles Wildpret zum Braten zurichtet.

Die Rehrücken, Rehschlegel, Rückbraten, Hirschkalbrücken, werden auf eben diese Art behandelt, wie folgender: Nehme einen Rehrücken, häute ihn sauber ab, spicke ihn schön und nach Ordnung, und mache folgende Beitz: Nehme halb Essig, halb Wasser in eine Pfanne, Knoblauch, Kuttelkraut Lorbeerblätter, Zitronenschalen, ganzen Pfeffer und Gewürznägerln, gelbe Rüben, Petersilwurzen, überall etwas weniges. Salze den Reherücken ein, lasse diese Beitz wohl sieden, und wenn sie gut gesotten, so schütte sie siedend über den Rehrücken, schütte die Beitz wieder in die Pfanne, mache es wieder siedend, schüte es wieder darüber: und so mache es zwey bis dreymal. Alsdann stecke den Rehrücken an den Spieß und brate ihn, nach diesem gebe etwas von der Beitze in die Bratpfanne, nebst einem Stücke Butter oder Fette, und begiesse mit diesem den Braten öfters; ist er fertig, so lege ihn auf die Schüssel, gebe drey Löffel voll Ram in die Bratpfanne, und seihe die Soß über den Braten. Auf diese Art werden alle angezeigte Braten zugerichtet.

657. Rehschlegel auf niederländische Art.

Nehme einen Rehschlegel, häute ihn ab, mache eine Beitze von Wein, Essig und Wasser, jedes gleichviel, Salz, Zitronenschalen, Nägerln, Zimmet, Ingber, Muskatblüthe und

Pfeffer, Lorbeerblätter, Kuttelkraut und Rosmarin, dieß alles laß untereinander recht kochen, und giesse es so drey = bis viermal siedend über den Rehschlegel, und laß ihn sodann darinnen beitzen. Dann spicke und brate ihn recht in Saft bey gelindem Feuer; wenn er genug gebraten, und öfters mit der Beitz wohl begossen worden, so richte ihn an und belege ihn mit Zitronenschnitzen. Gebe entweder seine eigene Soß dazu, oder eine süsse, von Ribiseln oder Weichselsaft.

658. Junges Rehläufel in einer braunen Soße.

Wasche es rein, und salze es gehörig ein, spicke es recht fein, und belege den Boden eines Kasserols mit Speckschnitzen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Zitronenschalen und Nägerln; lege das Rehläufel darauf, stelle es aufs Kohlfeuer, lasse es so lange dünsten, bis der Speck braun ist, damit es keine Brühe giebt. Hernach staube Mehl darauf, und laß es noch ein wenig dünsten, alsdann giesse Fleischbrühe daran, salze und würze es, gebe guten Weinessig darunter, und lasse es langsam kochen, bis es fertig ist. Wenn das Rehläufel angerichtet ist, so treibe die Soß durch ein Haarsieb darüber, und so gebe es. Man kann auch das Rehläufel vor dem Kochen in Stücke zerhauen.

659.

659. Einen Hasen zu braten, und herzurichten.

Man streifet den Balg ab, und schneidet das Vordertheil bis an den Bug weg, zieht mit einem Messer die feine anklebende Haut ab, schneidet ihm das Schloß hinten entzwey, das Weidloch rein gemacht werden kann, speile solches hinten durch die zwey Viertel und vornen durch den hohlen Leib, und spicke ihn mit fein geschnittenem Speck, dann wasche ihn ein wenig aus, besprenge ihn mit Salz, brate ihn bey gelindem Feuer am Spieß, und beträufe ihn mit Butter. Sobald er aber eine zu braune Farbe bekommt, umwinde ihn mit Papier, welches zuvor mit Butter bestrichen wird, und begiesse ihn fleißig. Ist er fertig, so ziehe ihn vom Spieß, lege ihn in eine Schüssel, giesse durch ein Sieb die Brühe aus der Bratpfanne in die Schüssel, lege den Hasen darauf, mache Butter in einer Pfanne braun, bestreue den Hasen mit Semmelbröseln, und giesse den heissen Butter darüber, belege ihn mit Zitronenschnitzen, und trage ihn auf.

Neunter Abschnitt.

Von Salaten.

660. Zitronensalat.

Man schälet schöne grosse Zitronen ganz reinlich von ihren gelben Schalen, hernach schneidet man das Weisse in feine Scheiben, leget sie auf ein Teller, bestreuet sie mit Zucker, die gelben Schalen schneidet man länglich fein, wirft sie ein wenig in siedenden Zucker, nimmt sie alsdann heraus, läßt sie auf einem Papier abtrocknen, und streuet sie auf die Zitronenscheiben. Diesen Salat giebt man zum gebratenen Geflügel.

661. Kopf = oder der sogenannte Häupelsalat.

Von diesem Salat werden die grünen Blätter abgebrochen, und nur die schönen gelben mit den Herzeln genommen. Dieser wird nun sehr rein gewaschen, und in einen Seiher gethan, damit das Wasser ablaufen kann. Um ihn ganz und schön zu erhalten, muß er in ein reines weisses Tuch gethan werden, dieses wird an den vier Ecken zusammen genommen, und wohl ausgeschwun-

schwungen. Sodann wird er in eine Schüssel gethan, gesalzen, und klein geschnittene Zwiebelröhrln darunter gemischt, ein wenig gepfeffert, und dann Oel und Essig darauf gegeben, der Salat durcheinander gemischet, auf ein Teller gelegt, und so auf den Tisch gegeben werden.

NB. Es ist zu bemerken, daß jeder Salat zuerst mit dem Oel allein abgemischet werden muß, dann erst wird der Essig daran gegossen, und nochmals durcheinander abgemischet.

662. Spargelsalat.

Wenn die Spargel gehörig geputzet, werden sie in Wasser und Salz, aber nicht zu weich, gesotten. Dann nehme man sie heraus, lege sie auf die Schüssel, in welcher man sie auftragen will, mit den Köpfen einwärts gerichtet. Indessen, bis sie abkühlen, richte man in einer Schaale Oel, Essig, Salz und Pfeffer durcheinander, giesse es über die Spargeln, schütte es wieder ab, begiesse sie nochmal, und so drey bis viermal, alsdann trägt man sie auf.

663. Antivi, oder Endiviensalat.

Diese Art von Salat lege man, nachdem er gehörig geputzet, und länglich klein geschnitten, in das Wasser, damit selber das Bittere verliehre, alsdann wird er ausgeschwungen, daß alles Wasser, so viel als thunlich, wegkommt, mit

Oel, Essig, Salz und ein wenig Pfeffer angemacht, wohl untereinander abgemischet, und so auf den Tisch gegeben. Wenn man will, kann man auch Zucker darunter mischen. Auf gleiche Art machet man den Cichori und Brunnenkreßsalat.

664. Bohnensalat.

Ziehe den Bohnen die Haut oder sogenannte Fäden auf beyden Seiten ab, schneide sie schief, und fein, lege sie in Salzwasser, und koche sie weich darinnen. Hernach lasse sie wohl auf einer Schüssel auskühlen, und mache sie mit gutem Oel, Essig und Pfeffer an, vermische alles gut untereinander, und trage sie auf.

665. Gemischter Salat.

Man nehme schönen grünen Salat von unterschiedlicher Art, wie ihn die Zeit giebt, als schönen Kopfsalat, übersottenen Selleri, gekraußten Antivi, Feldsalat, spanische Rabunzel, Cichori mit den Wurzeln, welche aber zuvor übersotten und klein geschnitten werden müssen, auch übersottene Karviolrosen; lege ein umgekehrtes Teller auf eine Schüssel, und nachdem diese Salatsorten gehörig gewaschen, und ausgeschwungen, so lege jede Sorte in der Form eines Kranz um den Teller und den Schüsselrand, und mache eine Art von einem Berg, lege auch, auf und auf, in Stückeln geschnittene Bricken, Oliven, Krebsschweifeln, alles in möglicher Ordnung aufgerich-

gerichtet. Dann gebe in eine Schaale Oel, Essig und Salz, treibe alles recht miteinander ab, und giesse es zwey bis dreymal darüber, und so gebe ihn auf die Tafel.

666. Gemischter Salat auf eine andere Art.

Nehme schöne Brücken, einen grossen Häring, Sardellen, Kappern, Erdäpfeln, grünen und gekraußten Salat, ein gutes Stück kalten Kälberbraten und Borstorferäpfel. Alles dieses schneide klein gewürfelt, und mache es mit Essig und Oel an, und so trage ihn auf.

667. Italienischer Salat.

Schneide Servelatwürste in recht dünne Blätter, lege sie im Kreis auf ein Teller, ausgelöste Austern, Müscherln, eben so auch länglicht geschnittene Sardellen, welche zuvor rein gewaschen, und ausgegrätet werden müssen, Brücken und Kappern, Oliven und die Kerne von Granatäpfeln, vermische Oel und Essig wohl miteinander und schütte es darüber.

668. Hopfen-Salat.

Von dem Hopfen muß das untere Harte weggeschnitten werden, sodann siede man ihn in gesalzenem Wasser weich, lasse ihn in einem Seiher ablaufen, und wenn er ausgekühlet ist, mache man ihn mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz durcheinander.

669. Kräuter = Salat.

Hiezu kann man ausgesuchte gesunde Kräuter nehmen. Als dicke Nägerlblumen, Schlüsselblumen, gelben Viol, Kaisersalat, Melisengipfel, Fenchelkraut, Pinellen, Tausendguldenkraut, Pfefferkraut, Boragen, Sauerampfer, Cichori, Körbelkraut, Gartenkreß, und Löffelkraut. Jede Sorte von diesen Kräutern muß wohl durchsucht, alsdann rein gewaschen, und ausgeschwungen werden, und man kann ihn wie jeden andern Salat mit Oel, Essig und Salz anmachen. Bey jedem Salat muß man vorzüglich darauf sehen, daß er erstens rein gewaschen, und zweytens nicht zu stark gesalzen werde.

670. Rabunzel = Salat.

Wenn der Salat rein gewaschen, wird selber auf ein Teller gelegt, mit Weinessig, Oel und Salz angemacht, sodann in die Mitte eine weisse übersottene Karviolrose gestellt; dann nehme hartgesottene Eyer, weichgesottene und eingemachte rothe Rüben; nehme das Weisse von den Eyern und die rothen Rüben, dann das Gelbe von den Eyern, schneide jedes besonders recht klein, sodann garniere mit diesem Gehäck den Salat schön zierlich mit abwechselnden Farben, und so trage ihn auf.

671.

671. Kukumer = (Gurken) Salat.

Schäle die Gurken, und schneide sie recht fein, bestreue sie mit Salz, mische sie untereinander, und lasse sie eine Stunde stehen. Dann drücke sie wohl aus, bestreue sie stark mit Pfeffer, gebe Oel und Weineßig darüber, und mache sie recht durcheinander. Man kann Schnittling daran geben, auch dünn geschnittenen, und schon gesalzenen guten Rettig darunter mischen.

672. Celleri = Salat.

Wenn der Celleri rein geputzt, schneide ihn in Scheiben, und so lasse ihn in siedendem Wasser, doch nicht lange, kochen, damit er nicht zu weich wird. Sodann nehme ihn aus dem Wasser, lasse ihn wohl abkühlen, mache ihn mit Pfeffer, Salz, Oel und Essig an. Mit den grünen Blättern ziere man den Salat, sodann ist er fertig.

673. Salat von rothen Rüben.

Wenn die rothen Rüben hinlänglich im Wasser weich gesotten sind, so schäle man sie reinlich ab, und schneide runde Blätter davon, nehme einen neuen wohl glasirten Hafen, besser aber einen steinernen, wenn selber zu haben ist, bestreue den Boden mit Salz, ein wenig Pfeffer und klein geschnittenem Meerrettig schichtweis, auf jede Schicht wieder Salz, Pfeffer und Meerrettig und so fort, bis sie gar sind. Alsdann gieße guten Weineßig darüber, und lasse sie et-

liche Tage stehen, und gebrauche sie statt dem Salat.

674. Krautsalat.

Das Kraut muß entweder mit dem Messer, oder aber besser, durch den Krauthobel recht fein geschnitten werden, salze es sodann ein, drücke es fest aufeinander und schwere es mit einem Stein. Wenn es so einige Stunden gestanden, so drücket man es aus, rüttelt es wieder auseinander, und macht es mit Oel, Essig, Pfeffer und etwas Kümmel an.

Will man aber warmen Krautsalat haben, so wird er auf die nämliche Weise geschnitten, gesalzen, und eingeschwert, auch so wieder auseinander gerüttelt. Dann mache in einer Pfanne würflicht geschnittenen Speck ein wenig braun, thue ein wenig von dem Salat darein, damit es nicht zu sehr spritzet; wenn es ein wenig abgekühlet ist, schütte Essig, so viel man nöthig hat, in die Pfanne, und lasse ihn mit dem Speck siedend werden, und schütte es sogleich über den Salat, mache ihn recht durcheinander ab, und lasse ihn auf Kohlfeuer ein wenig aufsieden, und so gebe ihn heiß auf den Tisch.

675. Krautsalat über Winter aufzubehalten.

Gebe in einen neuen Hafen auf den Boden ein wenig Salz, und eine Lage, drey Finger hoch, von

von dem feingeschnittenen Kraut, dann sprenge es wieder mit etwas Salz ein, und so mache es fort bis der Hafen voll ist, drück aber bey jeder Lage das Kraut fest ein, alsdann lege einen reinen Deckel darauf, beschwere ihn mit einem Stein, und lasse den Hafen sechs bis acht Tage stehen. Wenn dieß geschehen, so mache rothe Rüben auf die nämliche Art, wie oben bey dem rothen Rübensalat gesagt worden, ein, lasse sie eben so lange stehen. Sodann nehme das Kraut aus dem Hafen, drücke es recht fest aus, und zupfe es wohl auseinander. Nun nehme einen steinernen, oder neuen gut glasirten erdenen Hafen, lege auf den Boden des Hafens eine Lage von einem halben Finger hoch rothe Rüben, dann drey Finger hoch Kraut, wieder rothe Rüben und wieder Kraut, und so fahre fort bis es gar ist. Dann giesse den Essig von den rothen Rüben mit noch mehr anderm Essig vermischet über das Kraut, so, daß das Kraut vom Essig bedecket ist, decke den Hafen wohl zu, stelle ihn an ein kaltes Ort, daß es aber nicht gefriert, und so gebrauche man davon den ganzen Winter. Will man davon Gebrauch machen, so nehme nur so viel, als man nothwendig hat, heraus, thue etwas Pfeffer, ein wenig Essig und Oel, so viel man will, daran, und, wem es beliebt, Kümmel dazu; wenn der Salat mit allen diesen untereinander gemischet ist, so trage ihn auf.

676. Gelbe Rübensalat.

Schneide sechs grosse gelbe Rüben Fingers lang und recht dünn, wenn selbe zuvor sauber abgeschaben worden Zu diesen schneide von einer schönen Zitrone und einer Pomeranze die Schalen eben so lang und dünn, doch darf nichts Weisses an den Schalen bleiben. Diese vermische mit den gelben Rüben, thue ein Stück Zucker in ein Kasserol die Rüben und Schalen wohl abgemischt dazu, giesse ein Glas Wein und ein halbes Glas Wasser daran, und lasse es auf Kohlfeuer so lange kochen, bis die Rüben weich sind. Drücke den Saft von einer Zitrone daran, verkoste es, ob sie süß genug sind, ausser diesem muß man noch mehr Zucker dazu thun, und mit verkochen lassen. Sind sie fertig, so richte sie auf ein Teller und lasse sie kalt werden. Man kann es zu gebratenem Geflügel, anstatt des Salats, oder neben dem sauern Salat geben. Sollte man keine Pomeranze haben, so nehme man zwey Zitronen.

677. Häringsalat.

Wenn der Häring zwey Stunden im Wasser gelegen, so häutle ihn ab, und gräte ihn aus, schneide ihn zu kleinen Stücken, lege ihn auf ein Teller thue klein geschnittene Zwiebeln, Aepfel, klein geschnittenen kalten Braten und Kappern, nebst etwas Pfeffer dazu, giesse Essig und Oel darauf, und mische es durcheinander.

Ist

Ist der Häring ein Milchner, so muß man die Milch mit Essig und Oel zerrühren, und den Häring damit anmachen.

678. Salat von Schnecken.

Die Schnecken müssen mit etwas Salz und Asche im Wasser so lange gekocht werden, bis die Deckel von den Häuseln gehen, thue sie heraus, ziehe die schwarze Haut davon ab, schneide die Köpfe und die hinderen Theile davon, wasche sie durch etliche warme Wasser, schneide Schalotten und andere Zwiebeln recht fein, lege die Schnecken auf ein Teller, mache mit dem Gehackten einen Kranz um die Schnecken, aussenher am Rande einen Kranz von Brunnenkreß, Antivi, und geschnittenen rothen Rüben, lege dazwischen rein gewaschene und ausgegrätete Sardellen, mische Oel, Essig, Pfeffer und Salz untereinander wohl ab, und giesse es über die gezogenen Kränze und Schnecken, so ist er fertig.

679. Porstorferäpfel gedämpft.

Die Aepfel werden recht fein abgeschälet, der Butzen sammt den Kernern herausgestochen, lege sie in ein Kasserol, thue Zucker, ganzen Zimmet und Zitronenschalen dazu, giesse ein wenig Wein daran, und lasse die Aepfel so lange kochen, bis sie weich sind, und die Brühe fast eingesotten ist. Sodann richte sie an, bestreue sie mit klein geschnittenem Zitronat, Zitronenscha-

len

len und Zucker, und gebe sie anstatt Salat auf den Tisch. Oder: Man höhle die Apfel ungeschälet, aus, und gebe statt dem Herausgestochenen kleine Weinberln hinein, lasse etwas Butter heiß werden, stelle die Aepfel darein, und wenn sie eine Zeit gedämpfet haben, so giesse man ein wenig Wein und Brod daran, thue Zimmet, Zucker und Zitronenschalen dazu, und wenn sie weich genug sind, so richte sie warm an.

680. Birn gedämpft.

Nehme gute Birnen und schäle sie fein ab, stich den Butzen heraus, und stecke ein ganzes Gewürznägerl hinein. Sodann stelle sie in ein Kasserol mit einem Stück Zucker und einem Stückel Zimmet, giesse zwey Theile Wein und einen Theil Wasser daran, und lasse sie so lange kochen, bis sie weich sind. Dann nehme sie heraus, und wenn noch zu viele Brühe darinnen ist, so lasse sie noch ein wenig aufkochen, giesse sie sodann über die Birnen, und gebe sie kalt oder warm auf den Tisch. Will man die Birn roth haben, so lasse nur spanischen Flohr mitkochen. Die Birn, sobald sie abgeschält sind, müssen in frisches Wasser gelegt werden, damit sie weiß bleiben.

681. Gesulzter italienischer Salat.

Man nimmt Essig, Wein Wasser, doch etwas mehr Essig, ganzes Gewürz, Nägerln, Zim-

Zimmet, Ingber, ganze Zitronenschalen, Kutte kraut und Lorbeerblätter, läßt es wohl sieden, giebt aufgelöste Hausenblasen darunter, und probiret es wohl zuvor, ob es sich sulzet. Alsdann gießt man die Hälfte in den Model, läßt es bestehen, und wenn es genug gesulzet ist, giebt man den italienischen Salat, aber ohne Essig und Oel darauf, und die übrige Sulz darüber. Einen jeden blau abgesottenen Fisch kann man auf gleiche Weise sulzen.

682. Kräutersalat auf eine andere Art.

Als die vorzüglichsten und gesündesten Kräuter hiezu werden erkannt: Brunnenkreß, Gartenkreß, Löffelkraut, Körbelkraut, Dragun, Pibernel, Fenchel und Melissen, Schlüsselblumen, Mayschökerln, Cichorien, Gundelreben, Sauerampfer, gelbe Violn, aus welchen man sich nachdem sie wohl gereiniget und gewaschen sind, einen Salat mit gutem Provenceröl und Weinessig, oder Dragan-essig zurecht kann bereiten lassen. Man kann auch Zucker daran geben, und mit einem Kranz von anderm schönen Salat einfassen.

683. Sardellensalat.

Die Sardellen werden zuerst gewässert, ausgegrätet, und eine Stunde in Wein gelegt. Dann lege in die Mitte einer Schüssel ein umgekehrtes Teller, stelle eine ausgeschnittene Zitrone darauf, bestecke sie mit Blumen, umschlinge die Zi-

trone

trone mit einigen Sardellen, die übrigen lege in die Runde herum, doch so, daß die Schwänzeln gegen den Rand zu liegen kommen, der Schüsselrand wird mit Zitronen und Pomeranzenblättern beleget. Mische Essig, Oel und etwas Pfeffer untereinander, schütte es auf die Sardellen, drücke Zitronensaft darauf, formire einen Kranz von Zitronenschalen, schön aneinander geflochten, vermische diesen Kranz mit schön geschnittenen Pomeranzenschalen, Zitronen- und Pomeranzenscheiben, bestreue die Sardellen mit Blumen, eingemachten Pomeranzenblüthe, würflicht geschnittenen Zitronat, Kappern und Oliven.

684. Pomeranzensalat.

Schneide frische süsse Pomeranzen in nicht zu dünne Scheiben, belege das Teller zierlich damit, gieb gesähten Zucker darauf, und auf jede Pomeranzenscheibe eingesottene Weichseln, so ist er fertig.

685. Zwiebelsalat.

Lasse abgeschälte Zwiebeln in Wasser und Salz weich sieden, nehme sie heraus lasse sie abseihen, und kalt werden; dann blättere die Zwiebel auf einen Teller auseinander, mische sie mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer wohl ab, lege sie wieder in Ordnung, und trage ihn auf.

686. Erdäpfelsalat.

Wenn die Erdäpfel gesotten, und zu Blätteln geschnitten sind, so thue sie auf eine ganz flache Schaale; dann nehme ein hart gesottenes Ey, schäle es ab, schneide oben ein Blättel ab, daß es stehen bleibt, seze es mitten in die Erdäpfel, dann hacke folgende Sachen recht klein, als: ein hartes Ey sammt Dotter, Sardellen oder Häring, rothe Rüben, Zwiebel, Petersilkraut, Brunnenkreß und Kappern, formire um das Ey Kränze von abwechselnden Farben, oder mache andere Zierathen nach Belieben, und so belege das ganze Teller. Auf dem Tisch erst wird er mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel angemacht.

687. Salat von zerschiedenem Fleisch.

Man nimmt das Fleisch von gebratenem Geflügel, oder Wildpret, schneidet es in dünne schmale Schnitten, richtet es mit gehackten Lattucken, die man auf den Boden der Salatschaale leget, reihenweis an, giebt Oel, Essig, Pfeffer und Salz darüber, mischet es gehörig ab, und so ist er fertig.

688. Kappernsalat.

Hiezu werden Salzkappern genommen, von den Stengeln abgerupft, und so werden sie über Nacht in reines Wasser gelegt, dann seihe man sie ab, wasche sie nochmal aus frischem Wasser,

begiesse sie ein wenig mit Essig, zuckere sie nach Belieben, nimm aus schönen Rosinen die Körner, schneide sie länglicht, gebe schöne Weinberln dazu, schneide abgezogene Mandeln ebenfalls länglicht, den Zitronat aber gewürfelt, dann mische man alles unter die Kappern, gebe ein wenig gutes Provenceröl darauf, richte sie in der Schüssel hoch auf, belege den Rand mit Zitronenschalen und überstreue sie mit Zucker.

689. Abgeschälte gedämpfte Zwetschgen.

Wenn man die Zwetschgen leicht abschälen will, so giesse man siedendes Wasser darüber. Wenn dieses also geschehen, thue man sie nebst einem Stück Zucker in ein Kasserol, giesse zu dreyßig Stück Zwetschgen ein Quart Wein. Wenn sie zu kochen anfangen, so stelle man sie vom Feuer, nehme von jeder den Stiel heraus, lege sie wieder in das Geschirr, und lasse sie vollends auskochen, bey dem Anrichten bestreue man sie mit gestossenem Zucker und Zimmet.

NB. Alles gedörrte Obst, als Weichseln, Kirschen u. s. w. können auf gleiche Art gekochet werden, nur muß man sie recht sauber waschen; auch muß man bey dem Kochen mehr Brühe geben, und sie länger kochen lassen. Bey dem Anrichten muß dergleichen Obst mit Zucker, Zimmet und klein geschnittenen Zitronenschalen bestreuet werden.

690.

690. Weichselsalat.

Zu zwey Pfunden abgezupften Weichseln, nehme drey Viertelpfund Zucker in ein messinges Becke, schütte drey Löffel voll Wasser daran, und lasse ihn schön dick einsieden, gebe sodann die abgezupften Weichseln in den gesottenen Zucker, lasse sie langsam aufsieden bis sie schön weich sind, hernach fasse sie mit einem Schaumlöffel auf einen Durchschlag, damit der dünne Saft abseihet, richte sie schön ordentlich auf eine Schüssel, lasse den Saft einsieden, bis er sich sulzet, seihe ihn durch, und giesse ihn über die Weichseln, und setze sie sodann in ein kühles Ort. Den Schüsselrand kannst mit geschnittenen Pomeranzen und Zitronat belegen.

Zehnter Abschnitt.

Von Mehlspeisen in süß- und saurem Geschmack, und Eyerspeisen.

691. Ordinäre baierische Nudeln.

Es ist allezeit sicherer und besser, wenn man das Quantum von Mehl, so viel man Nudeln zu machen gedenket, vorher in ein Geschirr thut, und selbes an ein warmes Ort stellet, um das

Mehl zu trocknen. Bevor man Gebrauch davon macht, muß das Mehl in eine Schüssel durch ein Mehlsieb gesiebet werden. Alsdann theile man das Mehl in der Mitte rings herum voneinander, gebe einen Löffel voll weisse Gerbm (Hefen) darein, lasse sie aber in einem Häferl mit Milch und einem Stückel Butter zuvor laulicht werden, giesse es in die Mitte an das Mehl, und mache davon einen dünnen Teig an, doch muß etwas Mehl rings herum bleiben; stelle es an ein warmes Ort, und lasse es gehen (dieses muß eine Stunde vor Tischzeit geschehen.) Wenn nun dieses Dämpfel gegangen ist, wozu eine halbe Stunde erfordert wird, schlage man ein ganzes Ey und einen Eyerdotter dazu, salze es ein wenig und rühre es ab. Sollte der Teig zu fest seyn, so giesse eine laulichte Milch, so viel man nöthig hat, daran, der Teig aber soll lieber stark als dünne seyn, schlage ihn recht gut und fleißig ab, wärme ein Serviet, lege es auf ein Rudelbrett, bestreue es gut mit Mehl, steche von dem gegangenen Teig mit einem Eßlöffel die Rudeln schön rund heraus, in der Größe eines Eyes, decke sie mit der andern Hälfte des Servicts zu, stelle sie an ein warmes Ort und lasse sie gehen Sodann richte ein Kasserol, wo man glaubet, daß sie Platz haben, der Deckel aber muß wohl darauf passen, damit kein Dunst heraus kann, thue ein Stückel Butter darein, laß ihn auf dem Feuer zergehen, giesse Milch dazu einen starken Daum breit in der Höhe, gieb ei-

ner welschen Nuß groß Zucker dazu, ist es Zeit zum Tisch, so setze diese Milch auf das Feuer, und lasse sie aufsieden, ziehe sie hernach vom Feuer, und gieb die Nudeln in einer Geschwindigkeit hinein, aber nicht aufeinander, sondern eine an der andern, decke sie geschwind zu, und setze sie zugleich auf ein schnelles Feuer, gebe ein klein wenig Glut auch auf den Deckel, und lasse sie einsieden, aber man muß wohl Obacht haben, wenn sie anfangen fertig zu werden, welches man hört und auch riecht, daß sie nicht anbrennen. Wenn sie anfangen braun zu werden, setze man sie auf eine kleine Glut, oder thue die Glut voneinander. Nun setze sie vom Feuer, decke sie auf, aber niemal vorher, sonst fallen sie zusammen, stich sie mit einem Nudelschäufel, heraus, rangiere sie auf eine Schüssel, und gebe folgende Soß dazu: Nehme süsses Obers, und lasse es sieden, schlage in ein Häferl drey bis vier Eyerdotter mit ein wenig Zucker und Salz, rühre die Eyerdotter mit diesem Obers ab, und gieb die Soß besonders mit den Nudeln auf die Tafel.

692. Baierische Krapfen.

Man legt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker in eine Schüssel, schlägt vier Eyerdotter daran, rührt es eine Viertelstunde ab, schneidet ein halbes Pfund abgezogene Mandeln klein, schüttet sie darunter, nimmt auch schönes Mehl dazu, rührt alles wohl untereinander, streichet es auf

Oblaten, und backt sie nicht zu heiß im Rohre heraus.

693. Auf eine andere Art baierische Nudeln zu machen.

Trockne das Mehl, und sähe es durch, sodann gieb es in eine Schüssel, wo man den Teig anmachen will; gebe ein Löffel voll Germ dazu, ein wenig Salz, ein ganzes Ey und einen Dotter, mache den Teig mit einer laulichten Milch und einem Stückel Butter an, schlage ihn wohl ab, aber nicht zu dünne, dann mache Nudeln daraus, lasse sie langsam kochen, und gieb Acht daß sie nicht anbrennen.

694. Baierische Nudeln mit Krebsbutter.

Siede kleine Krebse nach gemeiner Art ab, löse die Schweifeln davon aus, von dem brauchbaren mache Krebsbutter, gebe ihn in die Milch, wie auch zum Absieden, statt des frischen Butters, und so mache eine Soß, formire die Nudeln auf die nämliche Weise, wie schon vorher ist gesagt worden.

695. Baierische Nudeln mit Krebsbutter, auf eine andere Art.

Mache den Teig mit Krebsbutter an, wie schon gesagt worden, und die Nudeln etwas größer, treibe den Teig länglich aus, schneide die Krebsschweifeln klein gewürfelt, bestreiche den Teig

mit

mit Krebsbutter, und streue die in Würfel geschnittenen Krebsschweifeln darauf, wickle den Teig zusammen, und lege sie auf die gewärmte Serviete, lasse sie gehen, wie die andern, und verfahre damit wie schon ist angezeigt worden.

696. Gestutzte Nudeln.

Mache einen ordinären Nudelteig mit Eyerdotter an, gebe sauern Ram und ein wenig Salz darunter, walge den Teig fleckelweise, nicht gar zu dünne, zerschneide die Fleckeln zwey Finger breit, und schneide sie wie grobe Nudeln, setze in einem Kasserol Milch aufs Feuer, soviel, daß die Milch über die Nudeln geht, wenn sie siedet, streue die Nudeln hinein, setze das Kasserol auf eine gleiche und nicht zu rasche Glut, und so lasse sie einkochen; wenn man sieht, daß die Milch fast eingekocht ist, so thue man ein Stück frischen Butter dazu, wende sie mit dem Nudelschäufel um, und lasse sie schön braun werden, zuletzt giesse ein wenig süssen Ram daran, damit sie mild und ramlich werden, alsdann sind sie gut zum Anrichten. Man kann diese Nudeln mit Krebsbutter auf die nämliche Art machen, und die Krebsschweifeln, wenn sie länglicht geschnitten, und die Nudeln angerichtet sind, darauf streuen.

697. Brandnudeln.

Lasse in einem Kasserol etwas Milch sieden, rühre Mehl darein und ein wenig frischen Butter, rühre den Teig auf dem Feuer ab, und trockne ihn, daß er recht fest wird, dann setze ihn vom Feuer und lasse ihn kalt werden. Alsdann schlage zwey ganze Eyer eines nach dem andern, allezeit wohl abgerührt, daran, auch etliche Eyerdotter, nachdem man Teig hat, der Teig darf aber nicht zu dünne seyn, salze ihn ein wenig, gebe einen Löffel voll Germ dazu, stelle ihn an ein warmes Ort, und lasse ihn gehen. Wenn es dann Zeit ist, so backe diese Nudeln im Schmalz langsam heraus. Die Nudeln müssen Finger dick, und halb Finger lang seyn, oder man kann sie auch zuvor auf dem Nudelbret ausmachen und gehen lassen.

698. Schmalznudeln.

Dazu mache man den nämlichen Teig, wie bey den Brandnudeln, nur mit dem Unterschied, daß unter den Teig ein Löffel voll Germ kommen muß, rühre und arbeite ihn recht ab, denn bey dergleichen Teigen ist fleißiges Abschlagen, Rühren und Abarbeiten nothwendig, es wird alles schöner und feiner. Sodann lasse ihn gehen; wird es nun Zeit zu Tisch, so stelle eine Pfanne mit Schmalz auf das Feuer, lasse es recht heiß werden, dunke einen Eßlöffel im Schmalz ein, und steche aus dem Teig kleine

Nu-

Nudeln heraus, backe sie schön lichtbraun, gebe sie warm auf den Tisch, und wenn man will, kann man selbe mit Zucker bestreuen.

699. Gemeiner Strudel.

Nehme nach Maaßgabe Mehl auf ein Nudelbret, mache in der Mitte eine Oeffnung in das Mehl, schlage ein ganzes Ey darein, gebe ein wenig Salz und ein Stückel Butter, lauliches Wasser oder Milch daran, mache damit den Teig ganz lind an, arbeite ihn wohl ab, so lange, bis er sich vom Nudelbret ablöset, und so lasse ihn mit einem Tuche zugedecket, eine halbe Stunde ausruhen, sodann walge ihn dünne aus, ziehe ihn mit der Hand so dünne als immer möglich, bestreich den Teig mit saurem Ram, bestreue ihn auch mit Semmelbröseln. Man kann auch wohlgewaschene Weinberln, Rosinen, oder was man zum Füllen nehmen will, darein thun, rolle sodann den Teig in der Form einer Wurst zusammen, schütte in ein Kasserol süss Obers oder gute Milch mit einem Stückel Butter, lasse sie sieden, und wenn sich der Sud ein wenig gesetzt hat, lege den Strudel gemächlich hinein, decke ihn wohl zu, gebe oben und unten Glut, oder setze ihn in einen Backofen, und lasse den Strudel schön ausbacken, ist er fertig, und Zeit zum Anrichten, so mache ihn mit einem Nudelschäufel loß, und lege ihn so viel als möglich ganzer auf die Schüssel.

700. Eyerstrudeln.

Schlage etliche Eyer recht gut ab, salze sie, und mache dünne Eyerfladen in einer Amulet-pfanne und lege sie beyseite; wenn man nun dergleichen Eyerflecken, welche aber nicht dick seyn dürfen, so viel man will, fertig hat, so nehme hartgesottene Eyerdotter, klein geschnittenes Peterfilkraut, wasche Sardellen recht sauber, nehme die Gräten fleißig heraus, treibe sodann die Eyerdotter und Sardellen wohl untereinander mit einem Stückl Butter, mische das fein geschnittene Peterfilkraut mit etwas Semmelbröseln darunter, fülle die Eyerflecken damit, und rolle sie, wie eine Wurst zusammen, lege sie in ein Kasserol, schlage etliche Eyerdottern mit süssem Obers ab, schütte es über die Strudel, in das Kasserol, stelle sie in Backofen, oder gebe ihnen unten und oben eine nicht zu starke Glut, und lasse sie im Saft herausbacken, oder auf gelindem Kohlfeuer kochen, bey dem Anrichten habe Acht, daß sie ganz auf die Schüssel, und so ordentlich auf den Tisch gebracht werden.

701. Zimmetkücheln, oder Ochsengurgeln.

Man walge einen Vierling Butter unter ein halbes Pfund Mehl, gebe Limonischalen, Zucker und Zimmet dazu, schlage fünf Eyerdottern und sauren Ram daran, mache dann den Teig nicht zu fest, walge ihn Messerrückendick aus, schneide Fleckeln, so groß als der Model ist, tauche selben

in

in heisses Schmalz, binde die Fleckeln mit einem Bindfaden darüber, und backe sie ganz lichtbraun heraus. Ziehe dann den Bindfaden weg, und übersäe sie mit Zucker und Zimmet.

702. Rosenkücheln.

Man nehme zehn Loth schönes Mehl, fünf Loth Zucker, drey ganze Eyer, und zwey kelchartige Gläser voll weisen Wein, rühre es wohl ab, daß der Teig dünne wird, drücke zuvor den Model in das Schmalz, dann erst in den Teig, backe es nicht zu heiß heraus, biege es über einen Walger, und bringe es gezuckerter auf den Tisch.

703. Muschelkücheln.

Man braucht zu sechs Löffeln voll Mehl fünf Löffeln voll klein gesähten Zucker, macht mit 2 frischen Eyern und kalter Milch einen dünnen Teig an, setzt dann ein Schmalz in einer Pfanne über das Feuer, hält den Löffel darein, bis er wohl heiß wird, gießt den Teig mit einem Löffel darauf, läßt ihn ein wenig anziehen, backt ihn dann im Schmalz, legt ihn aber gleich vom Model herab, sonst zerbricht er, und biegt ihn ein wenig über den Walger.

704. Zopfnudeln.

Man nimmt Mehl, so viel man Nudeln machen will, eine schöne weiße Germ und etwas Milch,

Milch, macht es an, und läßt es gehen. Nach diesem rührt man eine gute Milch sammt einem Stück Butter, zwey bis drey ganze Eyer, auch ein Paar Eyerdottern, und Salz daran. Wenn es zu gehen anfängt, so legt man den Teig auf ein Nudelbret macht drey Stängeln daraus, und flicht sie zu einem Zopf. Dann läßt man es auf dem Bret gar gehen, backt sie nicht zu heiß im Schmalz, und schüttelt sie öfters, daß sie schön auflaufen.

705. Milchstrudeln.

Nehme gute Milch und süsses Obers untereinander, schlage etliche Eyer darein, und setze es aufs Feuer, lasse Milch und Eyer auf dem Feuer zusammen gehen, daß es zum Schlotter wird, seihe sodann das Wasser davon durch ein Haarsieb, und thue die zusammengelaufene oder geronnene Milch in eine Schüssel, treibe es mit einem Stückel Butter und etlichen Eyerdottern wohl ab, salze es, und gebe ein wenig Muskatnuß dazu, wie auch ein wenig Zucker. Sodann mache Eyerfleckeln, und fülle sie mit dem Abgetriebenen, rolle sie zusammen, rühre Eyerdotter und Obers untereinander wohl ab, gebe es in ein Kasserol, lege die Strudeln darein, und mache sie, wie oben gesagt worden.

NB. Man kann auch dergleichen Eyerfladen mit einem Fasch von Fischen füllen, oder nach Belieben anderes Gefülle dazu bereiten. Oder mache einen Krebsbutter, schneide die Krebsschwei-

schweifeln klein, weiche eine Semmel in Milch ein, rühre Butter mit Eyerdottern ab, gieb die eingeweichte Semmel dazu, wie auch die Schweifeln, Salz, ein wenig Pfeffer, und ein wenig Zucker, rühre alles wohl ab, und fülle die Eyerfleckeln, oder jewedern andern Strudelteig damit, und mache das Uebrige so, wie schon gesagt worden.

706. Mandel-Nudeln.

Man macht den Teig an wie zu den aufgegangenen Nudeln, ist er genug gegangen, so bricht man ihn aus wie die Schurfen, sodann mache man eine Fülle von gestossenen Mandeln, bestreiche die Kücheln mit Butter fülle sie ein, lesse sie über einander und lasse sie ganz gehen. Hernach siede man sie im Butter und süssen Ram ab, bestreue sie mit Zucker.

707. Abgetriebene Topfen-Nudeln in Schmalz zu backen.

Zu einem viertel Pfund Butter nehme für drey Kreutzer Topfen, treibe beydes recht fein ab, schlage ein ganzes Ey, und fünf Dotter daran, und rühre es fleißig ab, gebe zwey bis drey Löffel voll gewässerte Germ, und ein halbes Seidl süsses Obers dazu, salze es, rühre es wieder recht ab, sodann vermische anderthalbe Pfund Mehl darein, und wenn es etwa nicht dünn genug scheint, so gebe noch etwas vom süssen Obers, oder guter Milch daran. Nun brin-

ge den Teig auf das Nudelbret, und arbeite ihn mit der Hand recht ab, besäe ein warmes Bret mit Mehl, schneide Finger dicke und halb Finger lange Streifeln, lege sie ordentlich darauf, decke sie mit einem warmen Tuch zu, und lasse sie gut gehen. Sodann backe sie aus heissem Schmalz schön, aber ja nicht zu fette. Wenn man sie auftragen will, so kann man selbe (wenns beliebt) mit Zucker bestreuen. Oder wenn man sie nicht backen will, so gebe in ein Kasserol oder Reine einen halben Zoll hoch Milchram und ein Stückel Butter, wenn es siedet, so lege die gemachten Nudeln hinein, die aber zuvor schön gegangen; decke sie wohl zu, gieb unten und oben Glut, und lasse sie schön lichtbraun heraus kochen.

708. Pfaffenkappeln.

Man mache einen mürben Teig von Butter, saurem Ram und Eyerdotter an, walge ihn Messerrückendick aus, mache viereckigte handbreite Fleckeln mit einem Fleckelrädel, ziehe Mandeln ab, stoße sie mit Limonisaft klein ab, und mache sie mit Zucker und einigen Eyerdottern an, daß es ein fester Teig wird. Hernach lege man diesen Teig in die Fleckeln, drücke sie bey den vier Ecken zusammen, bestreiche sie mit Eyerdottern, und backe sie auf einem Papier im Rohre heraus.

709. Gemeine Topfennudeln gebacken.

Nehme ein Pfund Mehl in eine Schüssel, zwey Hände voll Topfen, drücke ihn recht aus, lasse vier Loth Schmalz, etwas weniger als ein halbes Seidl Milch, ein wenig warm werden, und schütte es an das Mehl und den abgetriebenen Topfen, drey Löffel voll Germ, zwey ganze Eyer, zwey Dotter, sprudle Topfen und Eyer in einem Häferl wohl ab, schütte es nach und nach, auch unter beständigem Umrühren und Abtreiben daran, bis man sieht, daß der Teig weich genug ist, schlage ihn recht gut ab, mache länglichte Nudeln, auf einem Nudelbret, daraus, mache in die Mitte einer jeden Nudel einen Schnitt, lasse sie schön gehen, und backe sie im Schmalz lichtbraun heraus. Oder wenn man sie in Milch herauskochen will, so mache es wie oben angezeigt worden.

710. Pfifferlinge.

Man nimmt sechs grosse Löffel voll Mehl, zuckert sie nach Belieben, stoßt abgezogene Mandeln klein zusammen, mischt alles untereinander und macht den Teig mit warmer Milch an. Dann schlägt man zwey bis drey Eyer daran, daß er dünne wird, taucht den Model in ein heisses Schmalz, steckt ihn in den Teig, und backt sie schön braun heraus.

711. Ein abgetriebenes Wespennest.

Treibe ein Viertelpfund Schmalz in einem Weidling recht fleißig ab, schlage fünf ganze Eyer daran, rühre es immer um, und treibe es wohl ab, sprudle drey Löffel voll gewässerte Germ, und drey Löffel voll laulichte Milch untereinander ab, und schütte es nach und nach daran, rühre es immer um, und salze es alsdann, nehme nicht gar ein Pfund feines Mehl, und mische es darunter, schlage den Teig recht gut ab, bestreue ein Nudlbret mit Mehl, lege den Teig darauf, walge ihn so dünne als es seyn kann, aus, und bestreiche ihn mit Schmalz, rädle drey oder vier Finger breite Streifen und diese in der Mitte wieder voneinander, bestreue sie mit Weinbeerln und Ziweben, rolle sie zusammen, schmiere ein Becken mit Schmalz wohl aus, lege die zusammengerollten Streifen ordentlich hinein, lasse sie gut gehen, und backe sie schön langsam, ist es zum Anrichten Zeit, bestreue es mit feinem Zucker.

712. Hechtenstrizeln.

Wasche den Hechten und schuppe ihn rein ab, nehme das Eingeräusch heraus, löse das Fleisch von den Gräten, schneide es mit dem Schneidmesser recht klein, mische Zitronenschalen, grünen Petersil darunter, und wiege alles klein zusammen. Nehme zu einem Pfund Hechten für einen Kreuzer Semmel, weiche sie in Milch ein, und drücke sie wohl aus, mache von drey Eyern

ein

ein Eingerührtes, schneide alles klein zusammen, gebe drey ganze frische Eyer darunter, salze es, und würze es gut, rühre alles untereinander wohl ab, mache aus diesem Hechtenfasch Strizeln, und backe sie heraus, oder gebrauche den Fasch zu einer Füll nach Gutbefinden.

713. Mürbe Bretzen zu machen.

Auf ein halbes Pfund Mehl nehme man einen Vierling Butter, schneide solchen unter das Mehl, und zerreibe ihn wohl. Nach diesem nehme man ein halbes Seidel sauren Ram, zwey Eyer, und eine gute Germ, mische alles untereinander, schütte es unter das Mehl, mache den Teig damit an, flechte aus selbem Bretzen, bebestreiche sie in der Höhe mit Eyerdotter, besäe sie mit gehackten Mandeln lasse sie gehen, und backe sie auf einem Blech im Rohr schön heraus.

714. Gugelhopf.

Treib ein viertelpfund Butter pflaumig ab, schlag acht Eyerdotter, einen nach dem andern, daran, rühre immerfort und gieb einen Löffel voll Germ, ein Viertelpfund gefehtes Mehl, wohl sauber gewaschene Weinbeerln, ausgelöste Ziweben darein, salze ihn, gieb ein wenig Zucker daran, schlag alles unter = und miteinander wohl und fleißig ab, bestreiche ein Gugelhopfbecken, durchaus mit Butter, und bestreue es mit feinen Semmelbröseln, gieb den Teig hinein, laß ihn

langsam gehen, und backe ihn bey mittelmäßiger Hitz heraus, bestreue ihn sodann mit Zucker, und er ist fertig.

715. Baierische Dampfnudeln süß oder gesalzen.

Zu einem Pfund Mehl wird ein Viertelpfund Butter genommen, stelle es in die Wärme, (dieses thut man darum, daß der Butter leichter zu zerrühren ist, er darf aber auf der Wärme nicht zergehen), zu dem gieb noch zwey Löffel voll Germ, ein wenig Salz und zwey Löffel voll Zucker, dieses alles wird mit Milch angemachet, daß ein dicker Teig daraus wird, dann arbeite ihn in der Schüssel mit dem Kochlöffel bis er sich vom Löffel schälet; alsdann stelle ihn in die Wärme, daß er geht, wenn er nun halb gegangen ist, sticht man in der Größe eines Hühnereys Nudeln heraus, legt selbige auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbret, und läßt sie nochmal gehen. Nun bestreiche ein Becken dick mit Butter streue auf den Boden desselben viel feinen Zucker, giesse etwas siedende Milch daran, und setze die Nudeln, wenn sie gegangen sind, so hinein, daß die Milch ja nicht darüber geht. Stelle das Geschirr auf gelindes Kohlfeur, decke es wohl zu, und gieb auf dem Deckel auch Kohlen, damit sich die Nudeln schön aufziehen, dann bestreiche sie mit Butter, bestreue sie mit feinem gestossenen Zucker, und lasse sie vollends schön braun werden. Hierauf giesse man noch ein klein wenig Milch neben

her-

herum, daß sie sich desto leichter ablösen, nehme sie mit einem Schäufel heraus, gebe Milch mit Zucker und gestossenem Zimmet dazu, und trage sie auf. Man kann auch den Zucker ganz weglassen.

716. Baierische Dampfnudeln mit Zwetschgen.

Der Teig wird auf vorherbeschriebene Weise gemacht. Indessen koche man frische oder auch gedörrte Zwetschgen, mit Wasser, Wein und Zucker, lasse in dem Geschirr, wo die Nudeln eingeleget werden, Schmalz zergehen, und schöpfe etliche Löffel voll von der Zwetschgenbrühe dazu, lasse es mit dem Schmalz aufsieden, setze die Dampfnudeln hinein, und lasse sie auf eben diese Weise kochen. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten giesse etwas von der Zwetschgenbrühe neben herum an die Nudeln. Dann nehme sie heraus, und gebe sie mit den gekochten Zwetschgen, jedes aber besonders auf den Tisch.

717. Bayerische Dampfnudeln mit Krebsen.

Zu diesen Nudeln mache eben den nämlichen Teig, wie oben ist angezeigt worden. Alsdann nimm zehn schöne mittlere, und zwanzig Suppenkrebsen, siede sie im gesalzenen Wasser, löse von den grösseren die Schwänze und Scherren, bey den kleinern aber nur die Schwänze aus, das übrige aber stosse alles mit fünfzehn abgezo-

genen Mandeln recht fein; lasse ein Viertelpfund Butter zergehen, und röste die Schalen und alles Gestossene so lange darinnen, bis sie recht hellroth werden. Dann presse den Butter durch ein Tuch, an das Ausgepreßte giesse siedende Milch, und laß es eine Viertelstunde wohl sieden, presse sie wieder durch. Ist der Teig genug gegangen, und die Nudeln gemacht, so bestreiche das Geschirr, worinnen sie herausgebacken werden sollen, dick mit Krebsbutter, streue Zucker auf den Boden, gieß ein wenig von der Milch darein, laß sie auf Kohlen siedend werden, und lege dann die Nudeln so darein, daß die Milch ja nicht darüber geht. Gieb unten und oben Glut, und sind sie schön gekochet, so steche sie auf eine Schüssel heraus, und gieb folgende Sosse dazu: Laß den übrigen Krebsbutter zergehen, rühre ein kleinen Löffel voll Mehl darein, gieß nach und nach die noch übrige Krebsmilch dazu, thue Zucker und ein ganzes Stückel Zimmet daran, laß sie unter beständigem Umrühren aufkochen, und gieb sie in einem besonderen Geschirr zu den Nudeln auf den Tisch. Die Krebsschwänze und das Scheerenfleisch kann man entweders bey dem Auswirken unter die Nudeln geben, oder wenn man die Nudeln einlegt, zwischen hineinlegen, oder mit der Milch aufsieden lassen, und bey dem Anrichten die Nudeln damit garniren: dieses stehet jedem nach Belieben frey.

718.

718. Reisnudeln.

Man läßt Reis in der Milch kochen, daß er weich wird, muß aber zugleich auch stark einsieden daß er trocken wird, treibt dann Butter ab, thut den Reis daran, schlägt Eyer dazu, giebt ein wenig Hefen, und schönes Mehl daran, macht sie an wie die Topfenkücheln, läßt sie ein wenig gehen, und backt sie im Schmalze heraus.

719. Semmelnudeln

Man nehme zwey Pfenning Semmeln, schneide sie in der Mitte von einander, schlage süsse Milch und Eyer untereinander ab, weiche die Semmeln darein, bis sie durchgeweicht sind, sodann lege man in eine Reine ein Stück Schmalz und süsse Milch, thue die Semmeln hinein, und wenn sie im Rohr schön gekochet sind, bringe man sie zu Tische.

720. Nürnbergernudeln.

Mache einen guten Teig, wie zu den geschnittenen Nudeln an, walge die Flecke so dünne, als es möglich: schneide sie in vier Theile, und blanschier sie, dann lege sie in frisches Wasser, hernach nimm ein Stückel Butter und fünf Eyer, mache davon ein Eingerührtes, gieb eine Hand voll Semmelbröseln dazu, eine Hand voll gedünstete grüne Erbsen, Krebsschwänzeln und drey Löffel voll Milchraum darein, ferner: Zucker Muskatblüthe, Schampions, gezupften Hechten, zwey Eyerdotter, rühre alles gut durcheinander. Hernach schmiere den Fasch auf die Flecke,

rolle sie zusammen, schmiere eine Schüssel mit Krebsbutter, lege die Nudeln ordentlich darauf, nehme ein halbes Seidel Obers, schlage zwey ganze Eyer darein, sprudle es gut ab, und begiesse die Nudeln damit, bestreue sie oben mit feinen Semmelbröseln, und schütte etwas zerlassenen Butter darüber, eine halbe Stunde vor dem Anrichten, thue sie in Backofen, aber sie müssen nicht zu stark gebacken werden.

721. Gebackne Muscheln.

Man ziehe ein und ein halbes Pfund Mandeln ab, lasse sie trocken werden, reibe sie recht fein auf einem Riebeisen, nehme dann so viel Zucker als Mandeln, und kleine Schnitzeln von Limonischalen, treibe ein ganzes Ey ab, mache den Teig sehr fest an, besäe den Muschelmodel mit Zucker, drücke ein Stück Teig nach dem andern auf Oblaten hinein, backe sie im Rohre heraus, und hänge sie über einen Walger.

722. Freymaurer zu machen.

Man nehme auf jedes Eyerklar ein Loth Zucker, je nachdem man viel machen will, thue es in eine tiefe Schüssel, rühre es so lange, bis es dick wird, schütte dann einen halben Eßlöffel voll Mehl dazu, mache einen Teig an und schneide handbreite Flecke aus demselben. Nach diesem bestreicht man ein Blech mit Wachs, legt die Flecke hinauf, besäet sie mit geschnittenen Mandeln,

und wenn sie schön gebacken, löset man solche mit einem Messer ab, und biegt sie über einen Walger.

723. Drathkücheln.

Man nimmt einen Drath in der Dicke wie eine Stricknadel, hinten und vorne spitzig, siedet Ziweben ab, läßt selbe lang sieden, daß sie weich werden, spießt dann den ganzen Drath mit Ziweben, brennt ein schönes Mehl ein, macht eine gute Milch warm, womit der Teig angemacht wird, der aber etwas dünner als bey gewöhnlichen Strauben seyn muß; dazu schlägt man auch Eyer, nimmt den angesteckten Drath taucht ihn in den Teig, und backt ihn ganz leicht heraus. Auf diese Art taucht man ihn dreymal ein, und läßt ihn das letztemal schön braun werden. Sind sie gebacken, so läßt man sie kalt werden, schneidet dann den Drath von einander, richtet solche auf eine Schüssel, und bestreuet sie mit Zucker.

724. Gebackene Rosen.

Man macht aus schönem Mehl, süßem Ram und Eyerdottern, einen Teig in der Dicke wie die Hasenöhrl, drückt mit dem Model drey Rosen, legt sie auf einander. In der Mitte bestreicht man sie mit Eyerklar, damit sie halten, backt sie schön braun im Schmalze heraus, mit einem Löffel aufgegossen, richt sie dann in eine

Schüssel und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet. Von diesem Teig kann man auch die Schneeballen machen, man walget ihn in der Dicke aus, rädelt handbreite Stängeln, aber unten und oben nicht gar hinaus, nimmt einen Kochlöfel, faßt ein solches Stängel auf den Stiel und eines läßt man liegen, thut es in ein nicht gar zu heisses Schmalz mit sammt dem Löffel hinein heben, und backt es schön heraus. Man bestreut sie meistens mit Zucker.

725. Fränkische Nudeln.

Man nehme einen Vierling Butter und ein Quart Wasser, siede selbes unter einander, dazu einen Vierling schönes Mehl, rühre solches darein, lasse es auf dem Feuer trocknen, bis es sich von der Pfanne schält, lege den Teig in eine Schüssel schlage sechs Eyer nach und nach daran, und ein Stück Zucker, bestreue ein Blech mit Mehl, breche den Teig mit einem Löffel, in einer Grösse wie eine Nuß, auf das Blech aus, mache in der Mitte ein Löchel, fülle sie mit Eingemachtem, oder Weinbeeren, und backe sie schön gelb im Rohr heraus.

726. Gute Krapfen.

Nimm ein Pfund feines Mehl, schlage es durch ein Mehlsieb, und stelle es an ein warmes Ort in einer geräumigen Schüssel, hernach lasse ein Viertelpfund Butter ganz langsam zergehen,

aber

aber nicht warm werden, salze das Mehl, schlage zwölf Eyerdotter in laulichtes Obets, gebe drey Kochlöffel voll gewässerte Germ darein, und sprudle es wohl ab, seihe dieses durch ein Sieb in das Mehl, und gieb sodann den zerlassenen Butter darauf. Alsdann mache den Teig an, und schlage ihn recht fleißig ab, weil dadurch der Teig desto feiner wird, hernach bestreue das Nudelbret mit Mehl, lege den Teig darauf, gebe wohl Acht, daß er eine feine Haut erhalte, walge ihn klein Finger dick aus, steche mit einem Krapfenstecher, so groß man ihn haben will, den Teig aus, lege etwas Eingesottenes darauf, und wieder einen ausgestochenen Teig darüber, gieb dem Krapfenteig eine schöne runde Form. Dann lege ein Tuch über ein Bret, bestreue es mit Mehl, und lege die Krapfen schön ordentlich darauf. Hernach gieb in eine gleichweite Reine ein Stück Schmalz, lasse es heiß werden, und lege die Krapfen umgekehrt hinein, doch nur so viel, als genug Platz hat, decke sie zu, wenn sie eine schöne Farbe haben, wende sie um, aber nun decke sie nicht mehr zu, nehme sie heraus und lege sie auf Fließpapier. Bey dem Anrichten bestreue sie mit Zucker.

727. Tirolerstrudel.

Nimm ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Schmalz, wirke es so viel möglich untereinander, thue etwas Salz darunter, schlage fünf Eyerdotter und zwey ganze Eyer daran, wier bis fünf

Löffel voll gewässerte Germ, mit sechs Löffel voll Milch, treibe alles miteinander ab. Sodann nehme den Teig, und arbeite ihn so wie einen Bitterteig ab, daß alles gut untereinander sich vermischet, lege ihn eine Weile verdeckt beyseite, und mache folgende Fülle: Nimm ein Viertelpfund agezogene Mandeln, welche recht klein geschnitten werden müssen, ein Viertelpfund gesähten Zucker, rühre vier Eyerdotter, vier ganze Eyer eines nach dem andern daran, rühre es recht pflaumig ab, und walge alsdann den Teig Messerrücken dick aus, schneide ihn nach der Länge in der Mitte voneinander, gieb die Fülle darauf, rolle ihn Handbreit zusammen, nimm ein oder zwey Eyerdotter und rühre sie mit zerlassenem Butter ab, und bestreiche über und über die zusammengerollten Stücke. Bestreiche einen Bogen Papier mit Butter, lege das Papier auf ein Blech, und den zusammengerollten Teig darauf, wie man die Strudeln einleget, und lasse ihn so backen.

NB. In diesen Teig kann man, wenn er ausgewalget ist, jede Fülle nach Belieben thun, und auf die nämliche Art heraus backen.

728. Semmelkuchen.

Man schneidet für einen Kreuzer Semmel klein auf, nimmt sechs Eyer, und ein wenig Obers, klopft solches untereinander, schüttet selbes über die Schnitten ab, läßt es eine halbe Stunde weichen, legt ein Stück Schmalz in ein

Kas-

Kasserol, läßt solches heiß werden, schüttet die Schnitten darein, schürt oben und unten Glut an, und läßt sie braun werden. Sodann legt man selbe auf eine Schüssel, macht eine Soß von Obers darüber, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

729. Wiener Krapfen.

Man treibt einen Vierling Schmalz recht ab, schlägt sechs Eyer nach und nach darein, giebt zwey bis drey Eßlöffel voll gute Hefe, drey Seidel Mehl, und ein wenig warmes Obers dazu, macht einen Teig daraus, walget ihn Fingerdick aus, nimm ein Stozenglas, modelt runde Fleckeln aus dem Teig, füllt sie mit etwas Eingemachtem, bestreicht sie mit Milch, legt andere Blätteln darauf, und läßt sie gehen. Machet dann ein Schmalz in einem Kasserol heiß und backt sie ganz gelb heraus.

730. Frankfurtergugelhopf.

Rühre ein halbes Pfund Butter so lange, bis er fast wie Schaum wird, dann schlage fünf Eyer eines nach dem andern hinein, und rühre es eine halbe Stunde lang untereinander. Darnach thue vier Loth Zucker, zwey Löffel voll gute Germ, ein halbes Seidl laulichte Milch, eine halbe Kaffeeschaale voll Rosenwasser, und ein Pfund vom schönsten Mehl dazu, rühre den Teig so lange, bis er sich von Löffel schälet,

und

und fülle ihn in ein mit Butter ausgestrichenes Gugelhopfbeck. Lasse ihn langsam gehen, und wenn er genug gegangen ist, so backe ihn schön heraus. Ist er ausgebacken, so stürze das Becken um, und bestreue gleich warmer den Gugelhopf mit Zucker und Zimmet.

731. Kleine abgerührte Gugelhopfen.

Es wird ein Viertelpfund Mehl mit einem guten Löffel voll guter Germ und so viel laulichter Milch angemacht, und gut gearbeitet. Dann läßt man den Teig gehen. Hierauf werden fünf Loth Butter abgetrieben, ein kleines Gläsel Milch, und wieder vierzehen Loth Mehl mit dem Butter abgerührt, so daß er bald wie der erste Teig wird, dann wird der vorige Teig, wenn er gegangen, darunter gearbeitet, mit zwey Loth Zucker eine Zitrone abgerieben, und etwas Salz dazu gethan, darunter gemischet und der Teig so lange abgeschlagen, bis er sich vom Löffel schält, dann fülle man kleine mit Butter bestrichene Mödel damit, und lasse sie bey der Wärme wieder gehen, und darn in einem nicht gar zu heissen Ofen backen, und wenn sie herausgenommen, werden sie mit feinem Zucker bestreuet.

732. Germnudeln.

Nimm fünf Viertelpfund Mehl, ein gutes Seidl Obers, drey Löffel voll gewässerte Germ, giesse einen halben Vierling zerlassenen Butter darüber, salze es; gieb drey ganze Eyer und

drey

drey Eyerdotter dazu, schlage den Teig stark ab, und sich sodann mit dem in Butter getauchten Krapfenstecher die Nudeln aus, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Tuch, decke sie zu, und lasse sie gehen, nimm in eine Reine über Daumen hoch süsse Milch, welche aber laulicht seyn muß, lege sie hinein und siede sie. Alsdann lasse einen halben Vierling Butter zergehen, schütte diesen über die Nudeln, gieb unten und oben Glut, lasse sie dünsten, und richte sie an.

733. Welsche Bolenta.

Hiezu werden drey Hände voll Semmelbröseln, und eben so viel schönes Mehl genommen und abgemischet, schlag vier Eyer daran, nehme süssen Milchram, mache einen dicken Straubenteig, binde ihn in ein Serviet, und lasse ihn eine ganze Stunde im Wasser sieden. Nachdem die Bolenta genug gesotten, nehme sie heraus, schneide sie in Schnitten, lege sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit geröfteten Semmelbröseln und geriebenem Parmesankäß, mache wieder eine Lage von Schnitten und bestreue es wieder mit dem vorigen, und so, bis es gar ist, dann brenne sie mit heissem Butter ab, und gieb sie auf den Tisch.

734. Baierische Butternudeln.

Lege von einer halben Kreuzer Semmel, wovon die Rinde abgerieben wird, die Schmollen in ein halbes Seidel siedendes Obers, laß sie wei-

weichen und auskühlen, dann schlage drey Eyer daran, und thue zwey Löffel voll Germ, und einen halben Vierling Butter darein, rühre es wohl untereinander ab, und gieb es unter ein halbes Pfund Mehl, mache einen ganz leichten Teig an, und lasse ihn gut gehen. Alsdann mache in einer gleichweiten Pfanne zwey Theile Butter, und einen halben Theil Schmalz warm, aber nicht heiß, schlage mit einem Löffel den Teig in der Form runder Nudeln darein, doch nicht zu viel, denn sie laufen groß auf, und dürfen sich nicht anrühren, backe sie langsam, wende sie um, damit sie gleiche Farbe bekommen, bey dem Anrichten kann man sie mit Zucker bestreuen.

735. Gewöhnliche Dampfnudeln.

Nehme in eine Schüssel ein Pfund Mehl, und mache ein Dämpfel mit einem halben Seidl warmer Milch an, laß es gut gehen. Hernach nehme in ein Häferl sieben Loth zerlassenes Schmalz, zwey ganze Eyer und zwey Eyerdotter, ein halbes Seidl warme Milch und Salz dazu, schlage und sprudle alles wohl ab, und giesse es in das Dämpfel: arbeite den Teig so lange, bis er vom Löffel fällt, vermische Weinbeerln darunter, walge den Teig Finger dick aus, und stich mit einem Becherl runde Blatteln aus, lege sie auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch, und lasse sie gehen. Gebe in eine Reine Milch, ein Ey, ein grosses Stückel Schmalz und lasse es sieden, lege die Nudeln darein, decke sie zu und

lasse

lasse sie kochen, wenn sie fertig, richte sie an, und bestreue sie mit fein gesähtem Zucker.

736. Dukatennudeln.

Thue in eine Schüssel ein halbes Pfund Mehl und nicht gar ein halbes Seidl Obers, welches nur laulicht seyn darf, zwey Löffel voll gewässerte Germ, ein halbes Viertelpfund zerlassener Butter, fünf Eyerdotter, sprudle alles wohl ab, schütte es an das Mehl und mache den Teig an, salze ihn, und schlage ihn recht ab, bringe ihn auf das Nudelbret, bestreue es mit Mehl, und walge den Teig einen starken Messerrücken dick aus. Sodann stich mit einem Model runde Blätteln aus, lege sie auf ein Tuch, decke sie zu und lasse sie gehen. Dann gieb in eine Reine einen Zoll hoch süsses Obers, wenn es siedet, lege die Nudeln darein, bestreiche sie in der Höhe mit Butter, bestreue sie mit Zucker, decke sie zu, und gieb unten und oben Glut, doch unten mehr, und so backe sie schön mit Rameln heraus.

737. Zimmetnudeln.

Treibe ein Viertelpfund Butter oder Schmalz in einer Schüssel recht pflaumig ab, rühre fünf ganze Eyer und fünf Eyerdotter darein, giesse ein halbes Seidel laulichten Ram, und vier Löffel voll gewässerte Germ nach und nach daran, säe ein Pfund feines Mehl darein, treibe den Teig recht

stark

stark ab, sodann thue ihn auf das mit Mehl eingestaubte Nudelbret heraus, walge ihn Fingerdick aus, steche ihn mit einem Biskotenmodel aus, mische einen halben Vierling gesiebten Zucker und Zimmet untereinander, schmiere eine grosse Kasserol, oder eine Tortenblatte sammt Reif mit Butter, lege den Boden des Geschirrs, mit Nudeln voll an, überstreue sie mit dem gemischten Zucker und Zimmet, dann wieder eine Lage Nudeln. Bestreue sie abermal, und so fort; auf der Höhe aber muß Zucker und Zimmet das Letzte seyn, und so setze es in einen Backofen, und gebe Acht, daß sie unten schöne Rameln bekommen, wenn sie fertig, so richte sie gleich an.

738. Eyerdotternudeln.

Hiezu nehme ein Pfund Mehl in eine Schüssel, und salze es, schlage zehn Eyerdotter in ein halbes Seidel Milch mit vier Löffel voll Germ, sprudle es gut miteinander ab, und mache den Teig damit an, schlage ihn wohl und gut ab, mache Nudeln daraus, und gieb ihnen die Form der Topfennudeln. Gebe in eine Reine einen Zoll hoch Milch, lege ein Stückel Butter darein und sodann die Nudeln. Gieb oben und unten Glut, doch unten gar wenig, sind sie fertig, so steche sie mit einem Schäufelchen voneinander, richte sie auf eine Schüssel, und gebe Milch mit Zucker besonders in eine Schaale.

739. Ochsengurgeln.

Auf ein halbes Pfund Mehl nehme man zwölf Loth Butter, walge diesen sammt dem Mehl aus, und bröselе ihn mit der Hand wohl ab. Mache dann von einem Ey und einem Dotter, einem paar Eßlöffel voll sauren Ram, und etwas Wasser einen Teig an, und walge ihn auf der einen Seite wie einen Butterteig aus. Hernach schlägt man diesen zusammen, und läßt ihn gehen, walgt ihn wieder, und läßt ihn wieder gehen. Wenn er dreymal gewalget, so macht man ihn in der Dicke einer Pastete aus, nimmt ein warmes Meser, und schneidet Flecke, so groß die Mödel sind, legt die Flecke über die Mödel, und bindet es mit einem schmalen Band Ringelweis herum, backet sie im Schmalz schön braun heraus, und besäet sie mit Zucker und Zimmet.

740. Fingernudeln.

Röste Semmelbröseln im Butter, und vermische sie mit schönem Mehl, mit süssem gutem Obers und zwey bis drey Eyern, hievon mache man einen Teig und arbeite ihn wohl ab, mache Fingerlange und eben so dicke Nudeln davon, lasse sie im gesalzenen siedenden Wasser kochen, wenn sie fertig, so richte man sie auf eine Schüssel, und gebe in Butter geröstete Semmelbröseln und Butter darüber.

741. Germnudeln mit Mandeln.

Siede zwanzig Krebsen im Salzwasser, löse die Schwänze aus, und von den übrigen mache Krebsbutter, lasse ihn auskühlen, die Schwänze schneide indessen klein, und stosse einen halben Vierling abgezogene Mandeln. Nimm in ein Häferl ein halbes Seidel Obers, einen Kochlöffel voll Krebsbutter, ein ganzes Ey und drey Eyerdotter, sprudle alles untereinander ab, laß es etwas warm werden, und mache mit diesen einen Teig vom schönen Mehl an, rühre den halben Theil von den gestossenen Mandeln und geschnittenen Krebsschwänzen unter den Teig, und salze ihn. Hernach mache Daumen grosse Nudeln, lasse sie auf einem Tuch an einem warmen Ort gehen, giesse in eine Reine einen Zoll hoch süsses Obers und Krebsbutter, siede die übrigen Mandeln und Krebsschwänze darinn. Wenn die Nudeln gegangen, so nehme die Reine vom Feuer, lege die Nudeln darein, gieb unten und oben Glut und lasse sie auskochen.

742. Geschnittene Nudeln von Eyerfladen.

Mache einen Teig vom schönen Mehl, Milch und Eyer, ganz dünne, an, lasse Schmalz in einer Pfanne heiß werden, schütte es aber wieder heraus, nur daß die Pfanne davon benetzet ist, schütte von dem Teig etwas hinein, und laß ihn auseinander rinnen. Backe mehr solche Flecke heraus, lasse sie auskühlen, dann rolle sie zusam-

sammen, und schneide sie wie wie geschnittenen Nudeln, koche sie in Fleischbrühe oder in einer guten Erbsensuppe. Man kann sie auch in Milch, Zucker und Zimmet sieden lassen.

743. Mandellaibeln.

Man treibt ein Stück Butter wohl ab, schlägt Eyerdotter darein, giebt dazu: abgezogene Mandeln, klein gestossenen Zucker, und klein geschnittene Limonischalen, sammt einem schönen Mehl und guter Germ, macht einen Teig, wie zu einem Gugelhof, formet kleine Laibeln daraus, läßt sie gehen, bestreicht sie mit Eyerklar, streuet Zucker darauf, legt sie auf ein Blech, und backt sie im Rohr nicht zu heiß heraus.

744. Abgetriebene geschnittene Nudeln.

Mache von einem ordinären Nudelteig mit drey Eyern geschnittene Nudeln, siede sie in der Milch recht dick, lasse sie auskühlen. Treibe ein Viertelpfund Schmalz recht pflaumig ab, rühre sechs ganze Eyer, jedes wohl verrührt, daran, gieb dann die kalten Nudeln hinein, Zucker, Zimmet, und klein geschnittene Zitronenschalen dazu, bestreiche eine blecherne Reifschüssel mit Butter, gieb die Nudeln darein, und backe sie so aus dem Backofen.

745. Topfennudeln, oder Strudeln.

Mache in einer Amulet = oder flachen Pfanne Eyerflecken, so viel man Topfennudeln haben will, zerdrücke den Topfen mit einem Kochlöffel in einer Schüssel recht gut, treibe ein Stück Butter mit den Topfen recht fleißig ab, mische nach und nach vier ganze Eyerdottern, drey ganze Eyer, ein wenig in Milch geweichte Semmelschmollen, Weinberln und Rosinen darunter, sodann fülle die Eyerflecken mit dieser gemachten Fülle, rolle sie zusammen, lege auf eine Schüssel ein Stück Butter, giesse sauern Ram dazu, stelle sie auf gelindes Kohlfeuer, schire unten und oben Glut, und so lasse sie schön heraus backen, sind sie fertig, so bestreue sie mit feinem Zucker, und gieb sie so auf den Tisch.

746. Germkipfeln.

Hiezu werden zwölf Loth gut und wohl gewässerten Butter genommen, zwey ganze Eyer und vier Dotter, zwey Löffel voll Germ sammt einem Seidel Obers und zehn Loth Mehl, arbeite den Teig, wie den Butterteig, fein aus, mache dreyeckigte Fleckeln heraus, und fülle diese mit Eingemachtem nach Belieben, rolle sie zusammen, lege sie auf Papier an ein warmes Ort und lasse sie gehen, schlage Eyerklar ab, bestreiche sie damit, bestreue sie mit grobem Zucker, und backe sie schön in gutem frischen Schmalz.

747. Geklaubte Nudeln.

Man nimmt ein Stück Butter, treibt ihn schön ab, schlägt ein ganzes Ey und zwey Dotter daran, treibt sie schön ab, thut auch drey bis vier Löffel sauern Ram, und nach diesem eine schöne Heffe dazu, verfahrt wie mit einem aufgegangenen Nudelteig, nicht zu fest, und läßt ihn gehen. Macht ihn dann klein aus, wie die Kösten, und läßt sie auf dem Bret gehen. Bestreicht so dann ein Beck mit Butter, macht eine Lage Nudeln darein, bestreicht sie sodann wieder mit Butter, und das so oft man eine Lage macht, bis das Beck voll ist, und backt sie schön heraus.

748. Gebackene Griesnudeln.

Nehme ein Stückel Schmalz in der Grösse eines Ey, lasse es in einem Reindl recht heiß werden, und streue sodann ein halbes Seidel Gries darein, röste ihn gelblicht; alsdann schütte eine halbe Maaß Milch daran, siede es recht dick, und laß es in einer Schüssel auskühlen; es muß aber während dem Sieden immer gerührt werden, damit es nicht knollicht wird. Ist er genug abgekühlt, so schlage vier ganze Eyer und eben so viel Eyerdotter daran, verrühre eins um das andere recht gut, und gieb drey Kochlöffel voll Germ darunter, salze es, und streue Mehl darein, tunke den Finger in Mehl ein, tupfe auf den Teig, und wenn er sich nicht mehr anhängt, so ist es Mehl genug, arbeite mit einem Löffel den Teig recht ab,

treibe ihn mit der Hand in die Länge, schneide Finger breite Nudeln daraus, lege sie auf ein eingemelbtes warmes Tuch, mache in der Mitte einer jeden Nudel einen Schnitt, stelle sie an ein warmes Ort, decke sie mit einem warmen Tuch zu, aber lasse sie nicht gar zu viel gehen, und so backe sie langsam aus dem heissen Schmalz, lege sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker, und so gieb sie auf den Tisch.

749. Nudeln mit Obers.

Mache den gewöhnlichen Nudelteig, walge ihn aus, und schneide die Nudeln nicht gar fein, siede sie im Wasser ab, laß sie aber nur einen kleinen Sud aufthun, seihe sie gleich wieder ab, und begiesse sie durchaus mit frischem Wasser, und laß soann durch einen Seiher das Wasser ablaufen. Setze in einem Kasserol süssen Ram übers Feuer, laß ihn sieden, lege die Nudeln hinein, salze sie ein wenig, und gebe ein Stückel Butter dazu, nehme sie vom Feuer und setze sie in den Ofen, daß sie oben und unten Farbe und Rinde bekommen; sind sie fertig, so stich sie mit dem Nudelschäufel heraus, richte sie ordentlich auf eine Schüssel, lege die Rameln oben darauf, und gieb sie zu Tisch

750. Eingerührtes von Eyern.

Man schlage Eyer, so viel man will, in ein Geschirr, salze und pfeffere sie, gebe klein geschnit-

schnittenes Petersilgrün darunter, und sprudle es wohl ab, thue Butter in ein Kasserol, laß ihn heiß werden, giesse die Eyer darein, rühre sie mit dem heissen Butter ab, doch nicht zu stark, laß sie auch nicht zu lange auf dem Feuer, damit sie nicht zu fest werden. Sodann gieb es auf eine Schüssel, thue das Kasserol nochmal auf das Feuer, und lasse dasjenige, was darinn geblieben ist, zu Namel werden, diese nehme mit einem Nudelschäuferl heraus, und belege die Eyer oben damit. So kann man unter die Eyer, welche auf diese Art als Eingerührtes gegeben werden, Schampions, wenn selbe fein geschnitten und gepfeffert worden, Parmesankäß geriben, rein gewaschene und ausgegrätete kleingehackte Sardellen geben, wie auch Häringe, wenn selbige gebräuchlich hergerichtet, und klein geschnitten sind, nur mit dem Unterschied, daß die Eyer sodann auf beyden Seiten umgewendet werden.

751. Hasenöhrln.

Man nimm schönes Mehl, salzt es, gießt süßen Ram, oder recht gute Milch dazu, schlägt Eyer daran, macht einen nicht zu festen Teig davon, walget ihn Messerrücken dick aus, rädelt viereckigte Fleckeln, und backt sie nicht zu heiß im Schmalze heraus.

treibe ihn mit der Hand in die Länge, schneide Finger breite Nudeln daraus, lege sie auf ein eingemelbtes warmes Tuch, mache in der Mitte einer jeden Nudel einen Schnitt, stelle sie an ein warmes Ort, decke sie mit einem warmen Tuch zu, aber lasse sie nicht gar zu viel gehen, und so backe sie langsam aus dem heissen Schmalz, lege sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker, und so gieb sie auf den Tisch.

749. Nudeln mit Obers.

Mache den gewöhnlichen Nudelteig, walge ihn aus, und schneide die Nudeln nicht gar fein, siede sie im Wasser ab, laß sie aber nur einen kleinen Sud aufthun, seihe sie gleich wieder ab, und begiesse sie durchaus mit frischem Wasser, und laß soann durch einen Seiher das Wasser ablaufen. Setze in einem Kasserol süssen Ram übers Feuer, laß ihn sieden, lege die Nudeln hinein, salze sie ein wenig, und gebe ein Stückel Butter dazu, nehme sie vom Feuer und setze sie in den Ofen, daß sie oben und unten Farbe und Rinde bekommen; sind sie fertig, so stich sie mit dem Nudelschäufel heraus, richte sie ordentlich auf eine Schüssel, lege die Rameln oben darauf, und gieb sie zu Tisch

750. Eingerührtes von Eyern.

Man schlage Eyer, so viel man will, in ein Geschirr, salze und pfeffere sie, gebe klein geschnit-

schnittenes Petersilgrün darunter, und sprudle es wohl ab, thue Butter in ein Kasserol, laß ihn heiß werden, giesse die Eyer darein, rühre sie mit dem heissen Butter ab, doch nicht zu stark, laß sie auch nicht zu lange auf dem Feuer, damit sie nicht zu fest werden. Sodann gieb es auf eine Schüssel, thue das Kasserol nochmal auf das Feuer, und lasse dasjenige, was darinn geblieben ist, zu Namel werden, diese nehme mit einem Nudelschäuferl heraus, und belege die Eyer oben damit. So kann man unter die Eyer, welche auf diese Art als Eingerührtes gegeben werden, Schampions, wenn selbe fein geschnitten und gepfeffert worden, Parmesankäß gerieben, rein gewaschene und ausgegrätete kleingehackte Sardellen geben, wie auch Häringe, wenn selbige gebräuchlich hergerichtet, und klein geschnitten sind, nur mit dem Unterschied, daß die Eyer sodann auf beyden Seiten umgewendet werden.

751. Hasenöhrln.

Man nimm schönes Mehl, salzt es, gießt süßen Ram, oder recht gute Milch dazu, schlägt Eyer daran, macht einen nicht zu festen Teig davon, walget ihn Messerrücken dick aus, rädelt viereckigte Fleckeln, und backt sie nicht zu heiß im Schmalze heraus.

752. Harte Eyer nach deutscher Art.

Die Eyer werden hart gesotten, abgeschälet und in ein frisches Wasser geleget. Nun nehme man einen guten Theil Sauerampfer, etwas Körbelkraut, wasche alles recht sauber, und wiege es recht klein zusammen, lege in ein Kasserol ein Stück frischen Butter, und lasse die Kräuter auf der Glut darinn anlaufen, lege auch einen ganzen Zwiebel dazu, staube ein wenig Mehl daran, gebe gute Erbsensuppe daran, und so lasse man es kochen. Indessen nimm die Eyer aus dem frischen Wasser, und lege sie in ein warmes, wenn sie sodann erwärmet, so schneide sie in Mitte voneinander, gieb Salz und Pfeffer in die Soß, nehme etliche Eyerdotter und rühre sie unter die Kräutersoß mit ein wenig Muskatnuß, richte sodann die Kräutersoß in eine Schüssel, und die Eyer nach Ordnung darauf, und so richte sie auf den Tisch.

753. Gerührte Eyer mit Spargeln.

Man schneide Suppenspargel in Glied lange Stücke, siede sie im gesalzenen Wasser weich, lasse sie durch einen Seiher ablaufen. Alsdann rühre man Eyer und Ram untereinander, lasse in einem Kasserol, welches aber nicht zu tief seyn darf, oder in einer flachen Pfanne Butter zergehen, aber nicht heiß werden; thue nebst etwas Salz die Eyer und Spargel hinein, rühre sie so lang, bis die Eyer bestehen, alsdann richte sie an.

754.

754. Wasserstrauben zu machen.

Man nimmt ein schönes Mehl, salzt selbes, und brennt sehr heisses Schmalz daran, mischet es in dem Mehl ab, und gießt ganz siedendes Wasser, wie es noch im Wallen ist, dazu, macht einen dicken Teig damit, und schlägt ihn wohl ab, bis er ganz glatt wird, nimmt hernach Eyer, welche im warmen Wasser gelegen, schlägt eins nach dem andern darein, bis er so dünne wird, daß er über den Löffel rinnt, auch muß er nicht zu leicht durchrinnen, und der Löffel muß vorher ins Schmalz getaucht werden, dann legt man solche in nicht gar zu heisses Schmalz, und backt sie schön braun heraus.

755. Eingerührtes mit Sardellen.

Lasse vier Loth Sardellen eine Stunde wässern, wasche sie sauber, und gräte sie aus, und schneide sie klein, nach diesem lasse in einer flachen kleinen Reine ein Stück Butter zergehen, thue zuerst die Sardellen darein, rühre sie wohl durcheinander, zerklopfe acht Eyer mit ein wenig Muskatblüthe und Salz recht stark, thue sie zu den Sardellen, und rühre sie auf Kohlen so lange, bis die Eyer stehen, dann richte sie an.

756. Kaiserkuchen.

Weiche für drey Kreuzer weisses Brod, wovon die Rinde abgerieben wird, in Wasser ein. Stosse einen Vierling abgezogene Mandeln recht

fein, rühre sie mit einem Viertelpfund Butter und sechs bis acht Eyerdottern an, drücke das eingeweichte Brod recht aus, und gieb es darunter, nebst klein geschnittenen Zitronenschalen, rühre alles wohl durcheinander. Nun schlage das Weisse von den Eyern zu Schnee, rühre eine kleine Hand voll Weinbeerln auch dazu. Indessen mache in einer Pfanne ein Stück Schmalz heiß, giesse den Kuchen so hinein, daß er drey starke Finger dick wird, und laß ihn auf Kohlen langsam backen. Ist er auf einer Seite gelb, so decke eine Schüssel darauf und stürze die Pfanne um, so, daß der Kuchen auf der Schüssel liegen bleibt, thue wieder frisches Schmalz in die Pfanne, lege den Kuchen auf dieser Seite darein, wo er noch nicht braun ist, und lasse ihn so backen. Man kann diesen Kuchen auch in einem Gugelhopfbeck backen, und wenn er angerichtet ist, mit Zucker bestreuen.

757. Aepfelkücheln.

Man nehme acht Eyer, zwölf Löffel voll weisses Bier, und einen Löffel voll gute Germ, Zucker und Zimmet und Mehl nach Gutgedünken. Hievon mache man einen etwas dicken Teig, und lasse ihn gehen. Dann schäle man die Aepfel, und schneide sie in Scheiben, wende sie im Teig eine nach der andern um, und so backe sie im heissen Schmalz schön lichtbraun heraus, bestreue sie mit Zucker, und so sind sie fertig.

758. Waffeln.

Man nehme ein Pfund feines Mundmehl, ein Pfund Butter, diesen lasse zergehen, mische das Mehl darunter, und schlage es ab, daß es zu Schaum wird, dann rühre sechs frische Eyer eines nach dem andern darunter, endlich ein Seidl warme aber nicht heisse Milch und etliche Löffel voll gute weisse Germ. Wenn also alles wohl untereinander abgetrieben ist, so decke den Teig mit einem Tuche zu, und lasse ihn gehen. Indessen hitze im Kohlfeuer das Waffeleisen, doch mache es nicht zu heiß und glühend, bestreiche es inwendig durchaus wohl mit Speck, giesse sodann etwas von dem Teig hinein, und drücke das Eisen znsammen, setze es wieder ein wenig auf ein langsames Kohlfeuer, wende das Eisen von einer Seite zur andern, und gieb sodann die Waffel heraus, und so mache es mit den übrigen, gieb sie dann warm, und bestreue sie mit Zucker. Hiebey ist aber zubemerken, daß, wenn etliche Waffeln herausgebraten sind, man das Eisen wieder mit Speck schmieren, und etwas mehr warm machen muß.

759. Waffeln ohne Germ.

Es muß ein starkes Seidel recht gutes Obers zu Schaum geschlagen werden, sodann werden vier Eyerdotter einer nach dem andern darunter gearbeitet, und nach und nach drey Hände voll vom schönsten Mehl darein gerührt, so auch ei-

nen

nen halben Vierling zerlassenen, aber ja nicht warmen Butter dazu gemischet. Dann schlage man das Weisse von den vier Eyern zu Schnee, vermische es mit Salz, so viel als nöthig, unter den Teig. Backe die Waffeln, wie die vorigen, und bestreue sie sodann mit Zucker und Zimmet.

NB. Bey den Waffeln ohne Germ ist zu bemerken, daß man den Teig probieren muß. Ist die erste Waffel zu dick und schwer, so muß man den Teig etwas dünner machen.

760. Guglhopf im Schmalz gebacken.

Wenn man einen übrig gebliebenen Gugelhopf hat, schneide man eines starken Fingers dicke Stückeln herab, und mache daraus zwey Finger breite, und dreymal so lange Stückeln; dann lege man diese Stückeln in eine flache Schüssel, schlage drey Eyer mit einer Kaffeeschale voll süssen Ram ab, thue einen Löffel voll Zucker dazu, und schütte es über die in der Schüssel befindlichen Stückeln, so, daß sie ganz damit angesogen werden. Sodann backe man sie schnell aus heissem Schmalz, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und trage sie auf. Will man aber, so mache man eine süsse kräftige Weinsoß darüber.

761. Spritzstrauben.

Man siede in einem Seidel Milch ein kleines Stückel Butter, und eben so viel Zucker, säe unter stätem Rühren vom feinsten Mehl soviel hin-

hinein, bis der Teig ganz dick ist. Wenn er sich auf dem Feuer zu trocknen anfängt, so thue ihn in eine Schüssel, saltze ihn ein wenig, und rühre nach und nach vier bis fünf Eyer darein. Dann wird das Schmalz in einer Pfanne, welche so groß, als man sie zu Strauben gebraucht, nicht gar zu heiß gemacht; die Straubenspritze halb voll gefüllt, und in Rundung in die Pfanne gedrückt, und unter stätem Rütteln langsam gebacken. Bey der ersten Straube kann man schon sehen, ob selbe nicht zu schwer werden, welches man hieraus kennen kann, wenn die Straube nicht aufgetrieben bleibet, ist der Teig zu dünne, so fällt die Straube nach dem Backen zusammen. Daher ist wohl Acht zu haben daß man bey dem Anrühren den Teig nicht zu dünn mache. Man kann dem Teig mit einem halben oder ganzen Ey immer noch helfen. Sind nun die Strauben fertig, so gieb sie ordentlich auf eine Schüssel, und bestreue sie mit Zucker.

762. Ganze gebackene Aepfel.

Schäle gute, nicht gar zu große Aepfel, steche oben das Blättel mit dem ganzen Butzen heraus; fülle sie mit feingewiegten Mandeln, gerösteten Semmelbröseln, kleinen Weinbeerln, Zucker und Zimmet, feuchte es mit ein wenig Wein an, mache sodann die Blätteln mit einem recht feinen Hölzel wieder darauf, rühre einen Teig an, wie bey den Aepfelkücheln angezeigt worden; kehre die Aepfel darinn um, backe sie

nicht

nicht gar zu heiß heraus, lasse sie ganz langsam eine schöne Farbe bekommen und fertig werden, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, bestecke sie mit feingeschnittenen Mandeln, und wenn man will, gebe man eine gute Weinsoß darüber.

763. Gebackene Zwetschgen.

Wenn man dürre Zwetschgen backen will, so muß man sie zuerst überkochen, und die Kerner herausnehmen, sind aber die Zwetschgen frisch, so nehme die Kerner heraus, und fülle in jede, sie seyen gedörrt, oder frisch, eine abgezogene Mandel. Alsdann mache von vier Löffel voll Mehl, einem oder zwey Eyerklar und Wein einen Teig in der Dicke, wie bey dem Aepfelküchelteig gewöhnlich; tuncke die Zwetschgen eine nach der andern darein, backe sie in heißgemachtem Schmalz schön heraus, und wenn sie vom Schmalz abgelaufen, so bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

764. Schneeballen.

Man sprudle zwey ganze Eyer und zwey Eyerdotter, zwey Löffel voll süsse Milch, ein wenig Salz, und soviel als ein halbes Hünnerey groß zerlassenen Butter wohl untereiander, rühre es mit Mehl zu einem festen Teig, walge den Teig auf dem Nudelbrett in der Größe eines kleinen Tellers, dann schneide man mit einem Messer Finger breit darein, doch muß die Teigplatte ganz blei-

bleiben; alsdann nehme man einen Kochlöffel und fahre durch die Schnitte, daß ein Streif vom Teige oben, der andere unten bleibt, lege sie alsdann eines nach dem andern in recht heißes Schmalz, backe sie blaßgelb heraus, und bestreue sie mit Zucker.

NB. Zu bemerken ist, daß zu zwey oder drey dergleichen Schneeballen in vorbemerkter Größe, ein Ey gerechnet wird.

765. Zuckerkücheln.

Vermische drey starke Löffel voll Mehl mit drey Eyern, ein wenig Zucker, nach Gutgedünken Salz und Milch, schlage alles wohl ab mache sodann Schmalz in einer Pfanne heiß, und lasse einen eisernen Löffel darinn heiß werden, steche damit den Teig in runder Form heraus, und lege ihn in das Schmalz, backe die Kücheln unter Schütteln schön lichtbraun, bestreue sie mit Zucker und so sind sie fertig.

766. Faßnachtkücheln.

Vermische zwey abgesprudelte Eyer und ein Ey grosses zerlassenes Stückel Butter unter ein Pfund Mehl, Salz, ein wenig Milch, zwey Löffel voll Germ, vermische alles wohl untereinander, arbeite den Teig so lange ab, bis er sich vom Löffel schält, rühre eine Hand voll reine Weinberln darunter und laß ihn sodann gehen. Alsdann bereitet man sich ein kleines Schüsserl mit zerlas-

zerlassenem Schmalz, netzet die Finger damit jedesmal ein, und nimmt kleine runde Stückeln aus dem Teige, backet sie in heißem Schmalz heraus, bestreuet sie mit Zucker und giebt sie warm.

NB. Dieser Teig kann auch ausgewalget werden, mache davon zwey Messerrücken dicke Flecken, rädle oder schneide viereckige Stückeln aus dem Teig und backe sie heraus. Oder:

767. Auf eine andere Art.

Man nehme ein klein gemessenes Seidel Milch, zwey Eyer und Salz, sprudle sie recht ab, und rühre so viel Mehl darein, bis der Teig so ist, daß man ihn auswalgen kann. Walge sodann eine große Blatte von dem Teig aus, belege die Helfte davon mit einem Viertelpfund zerschnittenem Butter, schlage die andere Hälfte des Teiges darüber, und so überschlage den Teig dreymal, dann walge ihn einen guten Messerrücken dick aus, mache mit dem Rädel drey oder viereckige Fleckeln, und backe sie heraus.

768. Süsse Faßnachtkücheln.

Man nehme drey Eyerdotter, einen Löffel voll Zucker, zwey Löffel voll Rosenwasser und einen Löffel voll süssen oder sauern Ram, vermische alles dieses mit so viel Mehl, daß selbes auf dem Nudelbret kann gearbeitet, und ausgewalget werden. Wirke dieses Mehl zusammen, und arbeite den Teig wohl ab, mache zwey Laibeln daraus,

und

und mache aus jedem einen Flecken in der Rundung, lege diese zwey Flecken wieder aufeinander, und walge sie noch einmal aus, sodann schneide groß oder klein viereckige Stückeln, und bache sie schön aus dem heißen Schmalz, bestreue sie mit Zucker und gebe sie warm.

769. Gugelhopf ohne Milch.

Treib ein halbes Pfund Schmalz recht fein ab, rühre acht ganze Eyer eines nach dem andern daran. Zu jedem Ey nehme einen guten Löffel Mehl, zum Ganzen drey Löffel voll wohl gewässerte Germ, arbeite es fleißig ab. Drey Löffel voll Zucker, mische recht klein geschnittene Zitronenschalen darunter, schmiere das Gugelhofbecken mit Butter oder Schmalz aus, bestreue es mit feinen Semmelbröseln, fülle das Abgerührte hinein, und lasse es an einem warmen Orte gehen, sodann backe es schön heraus.

770. Der sogenannte Linzerteig.

Nehme auf ein Nudelbret halb Mehl und halb gestossenem Zucker, die Schalen von einer Zitrone auf Zucker abgerieben, so schwer das Mehl und der Zucker gewogen, so gebe man auch Butter dazu, etliche gesottene Eyerdotter recht fein geschnitten, etliche bittere und süsse Mandelkäbeln mit etlichen fein gestossenen Bisquiten, drey rohe Eyerdottern, arbeite diesen Teig mit der Hand zusammen, daß er recht fein

wird. Hieraus kann man große und kleine Torten machen, ihn in kleinen Pasteten-mödeln backen, etwas Süsses darein füllen, nur darf er bey dem Backen in keine starke Hitze gebracht, sondern still und langsam gebacken werden. Man kann ihn auch mit Zucker, Zimmet, Zitronenschalen machen, wenn man ihn nicht so fein wie erstern haben will.

771. Brandteige zu machen.

Man lege in ein Kasserol ein Stück frischen Butter, gebe Milch oder Wasser und Zitronenschalen daran, lasse es wohl aufsieden, sodann rühre feines Mehl darein, daß der Teig aber recht dick wird, und lasse ihn auf dem Feuer wohl abtrocknen, sodann lasse ihn abkühlen. Nehme die Zitronenschalen heraus, schlage Eyer daran, die Hälfte ganze, die Hälfte Eyerdotter, etwas Salz dazu, und so arbeite den Teig, so viel als immer möglich, recht fleißig ab. Mit diesem Teig kann man mehr dann zwanzigerley Backereyen formiren, es kömmt nur auf den Gedanken an, wie man ihn brauchen, und zu was man ihn formiren will. Will man kleine Pasteteln machen, so fülle man kleine Mödel, backe sie heraus, mache sodann oben eine Höhlung hinein, und fülle sie mit süssem Eingemachten, u. d. gl.

772. Germkrapfeln.

Nehme zwölf Loth gut gewässerten Butter, zwey ganze Eyer und vier Eyerdotter, zwey Löffel voll Germ, ein Seidel Obers, mache mit zehn Loth Mehl den Teig, wie den Butterteig, walge ihn schön dünne aus, mache dreyeckigte Fleckeln daraus, fülle Eingemachtes hinein, rolle es zusammen, und lege es auf Papier, lasse es gehen, nehme Eyerweiß bestreiche sie, bestreue sie mit grobem Zucker und backe sie schön heraus.

773. Böhmische Germgolatschen.

Schneide ein Viertelpfund Butter in anderthalb Pfund Mehl, sprudle ein Viertelseidel laulichte Milch mit einem Ey, und drey Löffel voll Germ gut ab, mit diesen mache den Teig wohl zusammen, und arbeite ihn so, bis er glatt wird, salze ihn, und walge ihn sodann kleinen Fingerdick aus, drücke runde Scheiben mit einem Trinkglas aus, lasse sie gehen, bestreiche sie Eyerklar, streue Zucker darauf, und backe sie.

NB. Man kann aus diesem Teig Stängeln und Strizeln formiren, überhaupts aber eine Gestalt nach Belieben geben.

774. Mürbe Krapfeln.

Stosse in einem Mörser etwas Ochsenmark mit etlichen Eyerdottern, ein Stückel Zitronat, etliche bittere Mandellaibeln, wie auch etliche

Bisquit, ein wenig Zimmet, eine auf Zucker geriebene Zitronenschale, stosse dieses alles recht fein zusammen, mache einen mürben Teig, und walge ihn aus, bestreiche das ausgewalgte Blatt mit Eyern, lege von dem Zerstossenen kleine Portionen, wie eine kleine Nußgroß darauf, lege ein anderes Blatt vom nämlichen Teig darüber, und drücke es zusammen, wie die Portionen sind, steche sie mit einem kleinen Ausstecher aus, backe sie schön, richte sie in eine Schüssel, streue fein gestossenen Zucker darüber, und gebe sie warm auf den Tisch. Dies ist eine besonders geschmackvolle Speise.

775. Schneekrapfeln.

Gebe eine Handvoll Mehl auf ein Nudelbret, und ein wenig Butter, zwey Eyerdotter und Salz; mache den Teig mit saurem Ram an, treibe ihn dünne auseinander, fülle süsses Eingemachtes darein, und schneide sie mit dem Nudelrädel gleich, und klein aus, backe sie in Schmalz schön heraus, richte sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker, und gebe sie warm auf den Tisch.

776. Pfundnudeln.

Auf ein Pfund schönes Mehl muß man zehn Eyerdotter, süsses Obers, drey bis vier Löffel voll Germ nehmen; mache einen guten festen Teig an, schlage und arbeite ihn, bis er sich

vom

vom Löffel schält, hernach mache man Strizeln nicht gar zu dick, und schneide die Nudeln herunter, lege sie auf ein mit Mehl besäetes Tuch lasse sie gehen, und Butter in einer Reine heiß werden, lege die Nudeln hinein, gebe unten und oben Glut, und so backe sie schön.

777. Baumwollnudeln.

Nehme auf ein Pfund Mehl zehn Eyerdotter, zwey, drey Löffel voll Germ, süsses Obers und Salz dazu, schlage den Teig untereinander ab, aber mache ihn nicht zu gering, doch auch nicht zu fest, daß er vom Löffel fällt, mache die Nudeln Daumendick und Fingerlang, lasse sie gehen; dann setze in einem Kasserol drey Seidel Obers auf das Feuer, wenn es siedet, gebe zwölf Loth Butter hinein, und dann die Nudeln, aber nur eine Lage ziemlich aneinander, gieb unten und oben Glut, und lasse sie schön milchigt. In einer halben Stunde sind sie ausgekocht, bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

778. Krebsschnecken.

Wenn ein halbes Pfund Krebsbutter pflaumig abgetrieben ist, so schlage zwey ganze Eyer und sechs Eyerdotter eines nach dem andern darein, dann ein halbes Seidel Germ, ein halbes Seidel laulichte Milch, Salz, und ein Pfund Mehl, schlage den Teig wohl ab, walge ihn halb Fingerdick aus, bestreiche die Fleckeln mit

Krebsbutter, bestreue sie mit Zucker und kleingeschnittenen Krebsschweifeln, rädle breite und drey Finger dicke Streifeln, rolle sie zusammen, schmiere ein Beck mit Krebsbutter, lege sie hinein, lasse sie gut gehen, dann backe sie langsam, stürze sie auf eine Schüssel, zuckere sie, und gieb sie so auf die Tafel.

779. Kapuzinerkipfeln.

Mache mit einem Ey, Wasser und etwas Mehl einen Nudelteig an, walge ihn recht fein aus, hernach nimm überbrennten Hausen oder Hechten, suche die Gräten wohl heraus, und schneide ihn recht fein zusammen, mache von einem Ey ein festes Eingerührtes, schneide es, und rühre es mit einem Stückel Butter und einem ganzen Ey ab, gebe etwas Semmelbröseln, und das Geschnittene hinein, Salz und Muskatblüthe dazu, schneide von dem Teige viereckige Fleckeln, gieb den Fasch in die Mitte, schmiere die Ecke mit Eyerdotter, rolle es zusammen, überfiede es in Milch, gieb sie in eine Schüssel, mache einen Ranft von Teig, lege die Kipfeln darein, sprudle die Milch, worinn sie gesotten haben, mit Eyer ab, und giesse es darüber, gieb unten und oben Glut, lasse sie schön gelb werden, schmiere sie in der Höhe mit Butter oder Krebsbutter, und so trage sie auf.

780. Schöner und besonders ansehnlicher Gugelhopf.

Man nehme ein Viertelpfund Butter, und ein Viertelpfund Schmalz, treibe es recht pflaumig ab, hernach nehme ein halbes Pfund Mehl, ferner zehn Eyer und acht Dotter, rühre eines nach dem andern hinein, gieb Anfangs unter dem Rühren immer einen Löffel voll Mehl nach jedem Ey darein, am Ende aber drey Löffel voll Germ dazu, und immer einen Löffel voll Mehl; salze den Teig, und gieb auch ein Loth Zucker darunter, schmiere ein Becken mit Butter, besäe es mit Semmelbröseln, fülle den Teig darein, und backe ihn.

781. Abgetriebenes Semmelpfanzel.

Treibe ein halbes Viertelpfund Schmalz oder Butter schön pflaumig ab, rühre ein ganzes Ey und zwey Eyerdotter darein, salze es, gebe einen Löffel voll Milch und würflicht geschnittene Semmel dazu, setze ein wenig Schmalz in einer Reine auf das Kohlfeuer, lasse es heiß werden, gieb Obiges hinein, bräune es auf beyden Seiten, siede es in Fasten- oder Fleischbrühe, gieb es in dieser oder jener Soß, oder gieb es trocken, oder siede es in Milch, und gebe es damit.

782. Scheiterhaufen.

Schneide Semmelschnitten, und giesse auf selbe Obers mit Eyern abgesprudelt, salze es ein

wenig, lasse es gut anziehen, schmiere eine Reine mit Butter oder Schmalz, lege eine Lage Semmelschnitten, hernach rein gewaschene und wieder abgetrocknete Ziweben und Weinberln, gestiftelte Mandeln, klein geschnittenen Zitronat, ein wenig Butter, wieder eine Lage Schnitten, und so fort, bis es gar ist, gebe unten und oben Glut, und backe ihn schön.

783. Ein Mus von weisem Brod auf besondere Art.

Schneide weisses Brod so dünne, wie Suppenschnitteln, giesse ein Seidl siedende Milch darüber, und lasse es eine halbe Stunde stehen. Dann sprudle etliche Eyer mit etwas Schmalz ab, mache etwas Schmalz in einem Becken heiß, thue das Gerührte hinein, giesse auf dieses wieder etwas Schmalz, setze es in einen Backofen, oder Rohr, lasse es schön langsam ausbacken, und trage es auf.

784. Gefüllte Flecken vom Butterteig.

Mache einen ordinären Butterteig, walge ihn Messerrücken dick aus, gieb ihn auf ein flaches Blattel, dupfe ihn mit einem Messer, fülle oder belege den ersten Fleck mit gedünsteten Aepfeln, Weinberln und Ziweben, dann wieder einen Fleck, wieder eine Fülle nach Belieben, und so oft ein Fleck aufgelegt wird, kann man ein anderes Gefüll geben, auf das oberste kann man Pflaumen, oder mit

Zucker

Zucker gedünstete und abgezogene Zwetschgen, oder Brunellen geben, bestreue sie mit Zucker, und lasse sie bey gelinder Hitze im Ofen, oder in der Tortenpfanne ausbacken.

785. Erdäpfelschmarn mit Ram.

Die Erdäpfel werden gesotten und geschält, in runde Blätteln geschnitten, und sodann in ein Kasserol, nebst einem Stücke frischen Butter, gesalzen und gepfeffert, gethan, und so auf der Glut gedünstet, nachdem bestreue sie mit etwas Mehl, und gebe süsses Obers daran, lasse sie kochen, sprudle etliche Eyerdotter ab, mische sie darunter, und wenn sie recht dick sind, so lasse sie kalt werden. Lege in ein anderes Kasserol ein Stück Butter, lasse ihn zergehen, gieb die kalten Erdäpfeln darein, stelle sie auf eine Glut, und lasse sie braten bis sie unten eine Rinde bekommen, wende sie mit einem Nudelschäufel um, und lasse sie auf der andern Seite wieder Rammeln bekommen, und dies mache man so lange, bis sie fertig sind.

786. Zelleri mit Ram und Eyern.

Diesen putze und schneide man nach Belieben, blanschire und paßire ihn mit einem Stückel Butter und einer ganzen Zwiebel, staube feines Mehl daran, und lasse ihn sodann in süssem Ram aufkochen, gebe etliche Minuten vor dem Anrichten ein wenig fein geschnittenen Pe-

sil, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu, rühre sie mit etlichen Eyerdottern an, und so gebe sie zu Tisch.

787. Eine Käßspeise.

Treibe einen Vierling Butter ab, schlage sieben Eyerdotter, einen nach dem andern wohl verrührt, hinein, gebe so viel Mehl daran, als man zwischen vier Fingern erhalten kann, mehr ein Viertelpfund geriebenen Parmesankäß darunter, schlage von zwey Eyerklar einen Schnee, mische es durcheinander, fülle es in eine blecherne tiefe Schüssel, und backe es langsam heraus.

788. Butterkoch.

Hiezu nehme man 20 Loth Butter, treibe ihn recht wohl ab, 16 Eyer eines nach dem andern hineingerührt, 12 Loth Zucker, von einer Zitrone die Schale klein geschnitten dazu, mache einen Reif von Teige herum, und lasse es schön heraus backen.

789. Butternudeln.

Gebe auf das Nudelbret ein und ein halbes Viertelpfund feines Mehl, zwey Eyerdotter, zwey mittlere Löffel voll wohl gewässerte Germ, für einen Kreuzer Obers, salze es, und mache den Teig so fest, daß man ihn auswalgen kann; hernach mache Messerrücken dicke Flecken, bestreiche diese mit zerlassenem Butter, rädle Finger lange

Strei-

Streifen, bestreue sie, wenn man will, mit Weinbeerln, rolle sie wie ein Wespennest zusammen, nehme eine blecheene Schüssel, gebe frischen Butter darein, stelle die Nudeln darauf, beschmiere den blechernen Ring um die Schüssel mit Butter, lasse die Nudeln gehen, siede für einen Kreuzer Obers, mache in der Mitte von der Schüssel zwischen den Nudeln ein Loch, daß man das gesottene Obers hinein schütten kann, und so backe man sie eine Viertelstunde in einer nicht gar zu stark gehitzten Tortenpfanne, so sind sie fertig.

790. Feiner Teig von Mandeln zu allerley Backereyen.

Hiezu nehme sechs Loth abgezogene schöne Mandeln, sechs Loth feinen Zucker, und zwey Eyerdotter, stosse es untereinder recht fein, das Gestossene mache mit feinem durchgesiebten Zucker zu einem Teige, dann kann man daraus formiren, was man will.

791. Germstrauben.

Gebe in einen rein glasirten Hafen zwölf ganze Eyer, zwey Eyerdotter, zwey Löffel voll Germ, ein starkes Seidel Milch, und ein halbes Loth zerlassenes Schmalz und Salz, sprudle aber alles recht stark ab; sodann gebe nach und nach achtzehn Loth Mehl darein, setze das Schmalz gleich auf das Feuer, denn der Teig braucht gar nicht lang zu gehen, und wenn das Schmalz

recht

recht heiß ist, so backe die Germstrauben heraus, bestreue sie mit Zucker, und gebe sie warm.

792. Verlorne Eyer mit Essigsoß.

Richte verlorne Eyer auf eine Schüssel, sodann gebe in ein Kasserol ein Stück frischen Butter, laß ihn gelb werden, gieb etliche fein geschnittene Schalotten mit Petersil, Salz, Essig und Pfeffer darein, lasse die Soß aufkochen, giesse sie über die Eyer, backe Petersil aus heissem Butter, bestreue die Eyer obenauf damit, und gebe sie warm.

793. Osterfleckeln zu backen.

Lasse in einer Schüssel zwey Pfund Mehl warm werden, schlage in ein Häferl vier Eyerdotter, nicht gar eine halbe Maaß laulichtes Obers, ein Viertelpfund zerlassenen Butter, ein paar Löffel voll gewässerte Germ, sprudle es untereinander, salze das Mehl, und giesse das Abgesprudelte in das Mehl, arbeite den Teig wohl ab, walge ihn vier Finger dick aus, lege ihn auf Blätteln, und laß ihn gehen, bestreiche ihn, wenn er genug gegangen, mit Eyern, und backe ihn heraus.

794. Eyerflecken.

Rühre in einem Häferl einen Kochlöffel voll Mehl mit Milch wohl ab, schlage zwölf ganze Eyer darein, rühre sie wieder ab, treibe

sechs

sechs gewaschene und ausgegrätete Sardellen darunter, lasse in einer Amuletpfanne Schmalz heiß werden, giesse von dem Abgerührten soviel hinein, als der Eyerflecken groß werden sollte, und lasse es auf beyden Seiten ausbacken, oder giesse alles auf einmal hinein, lasse es auf einer Seite schön ausbacken, und dann wende es um, und wenn es fertig, so richte es an.

795. Gebackene ganze Eyer.

Stosse Schampions, grünen Petersil und Zwiebeln in einem Mörser recht fein. Nimm süsses Obers, und koche klein aufgeschnittene Semmeln darinn, lasse sie stark versieden, und dann auskühlen, treibe ein Stückel Butter ab. thue die abgekühlte Semmel darunter, mische und treibe sie wieder recht fein ab, schlage vier ganze Eyer und sechs Eyerdotter daran, gieb das Gestossene darunter, salze und würze es, gebe so viel Semmelbröseln darunter, daß man aus dem Abgetriebenen Eyer formiren kann, schlage Eyer ab, und kehre die gemachten Eyer darinn um, und backe sie im heissem Schmalze heraus.

796. Englische Eyerspeis.

Mache verlorne Eyer wie gewöhnlich, dann nehme eine Schüssel, schmiere sie mit Butter, und richte die Eyer ordentlich darauf, bestreiche sie stark mit abgeschlagenen Eyern, schneide rein gewaschene und ausgegrätete Sardellen länglicht,

und

und belege die Eyer ganz damit, streue Semmelbröseln darauf, giesse zerlassenen Butter daran, und kurz vor dem Anrichten gebe sie in den Ofen. Indessen bereite eine Schampions- oder Zitronensoß dazu, gebe sie auf die Schüssel, und die Eyer darauf.

797. Eine hamburger Eyerspeis.

Schlage Eyer in einem Häferl wohl ab, klein geschnittenen Petersil, eben dergleichen Schalotten, Salz und Pfeffer darunter, hernach schneide gesottene Schünken, Austern, Trüffeln und Schampions blättericht, und wenn sie nicht mehr warm sind, rühre sie unter die Eyer, lasse es in einer Pfanne im Butter zusammen laufen, aber nicht zu heiß werden, und sodann gebe sie.

798. Eine besonders geschmackvolle Eyerspeis.

Nehme einen schönen Häring, wasche und häute ihn rein ab, löse ihn ganz von den Gräten los, dann Karpfenmilch und zerschneide alles in Stückeln, wende sie im Mehl um, und backe sie im Schmalz heraus. Sodann schäle sechs hartgesottene Eyer, schneide jedes in vier Theile, gebe drey Löffel voll Obers auf eine Schüssel und Butter dazu, lege ein Stückel Häring, ein Stückel Ey, und ein Stückel Karpfenmilch, und so fort aufeinander bis es gar ist, giesse ein wenig Obers und Butter oben darauf, gieb unten

und

und oben Glut, lasse es aufsieden, und es ist fertig.

NB. Es ist zu bemerken, daß jede Eyerspeis nur kurz bevor, ehe man selbe zur Tafel brauchet, gemacht werden darf, weil selbe sonst zu fest würden.

799. Reisschmarn.

Siede in einer halben Maaß Milch ein halbes Pfund Reis nicht zu weich, rühre ihn mit acht Loth Schmalz oder Butter wohl ab, daß alles recht pflaumig wird, nehme acht ganze Eyer, alsdann fülle den Reis in eine mit Butter wohl ausgestrichene Reine, gieb unten und oben Glut, backe ihn schön lichtbraun, und wenn er fertig, zerstosse ihn langsam, und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.

800. Blanschierwandeln.

Schneide für zwey Kreutzer Semmel klein würflicht, feuchte sie mit Obers an, schneide auch frische oder dürre Schwammeln gewürfelt, und lasse sie im Butter anlaufen, gebe abgesottene Spargelköpfe, grüne Erbsen und vier Loth zerlassenen Butter dazu. Man kann auch Krebsbutter nehmen, alsdann schneide ausgelöste Krebsschweifeln und gesottenen Hausen darunter, schlage fünf ganze Eyer und drey Eyerdotter in ein Häferl, sprudle sie mit einem Seidel Obers ab, und gebe alles zu dem Vorigen, und Salz

und

und Muskatblüthe dazu, mische alles wohl durcheinander, schmiere die Wandelmödel mit Butter, fülle sie mit dem dazu Bereiteten ein, und backe sie auf der Tortenpfanne schön heraus.

801. Butterwandeln.

Lasse ein halbes Pfund Butter zergehen, schlage zwölf Eyerdotter, etwas laulichtes Obers, drey Löffel voll gut gewässerte Germ, und achtzehn Loth Mundmehl dazu, rühre alles wohl untereinander, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie nur halb voll, lasse sie gehen, und backe sie schön.

802. Fischwandeln.

Schuppe einen schönen und grossen Karpfen, ziehe ihm die Haut ab, und löse das Fleisch herab, dünste es im Butter, und hacke es klein, hacke den übrigen Karpfen in Stücke, lege ihn in eine gute Erbsenbrühe, und lasse ihn recht stark verkochen, dann treibe sie durch, jetzt röste das vorher gedünstete Gehäck in Butter mit grünem Peterfil und Semmelbröseln, schütte die durchgetriebene Suppe daran, nehme auch Kappern, Milchram, Gewürz, Weinberln und Zitronensaft dazu. Mache in die Wandeln einen mürben Teig und lege ihn in die ausgeschnittenen Wandeln, richte das Gehäck hinein, und mache einen Deckel von gutem Butterteig darauf, bestreiche die Deckel mit Eyer, und so backe sie schön langsam.

NB.

NB. Dergleichen Wandeln kann man auch mit Fleisch und andern Sachen nach Belieben füllen.

803. Haschee-wandeln von Fischen.

Mache einen Butterteig, so viel als man brauchet, dann mache ein Haschee von Hecht, oder Hausen, und wenn der Fisch gehörig gedünstet, und hergerichtet ist, so thue Kappern und Zitronenschalen recht klein gewieget darunter, salze und würze alles, drücke Zitronensaft daran, laß es aufdünsten, schlage einen Eyerdotter darein, und laß es ganz abkühlen. Gebe sodann den Butterteig in die Wandeln, fülle sie mit dem kalten Gefüll, und backe sie schön heraus.

804. Gesottene Hirnwandeln.

Häute das in Salzwasser abgesottene Hirn sauber aus, weiche für zwey Kreutzer Semmelschnollen in frisches Wasser, schneide sie mit Peterfilkraut unter das Hirn, treibe in einer Schüssel einen halben Vierling Butter und zwey ganze Eyer und zwey Eyerdotter wohl ab, das Geschnittene alles darunter, Pfeffer, Muskatnuß, und neues Gewürz daran, fülle die ausgeschmierten Wandeln halb an. Dann, giesse in eine Reine siedendes Wasser, stelle die Wandeln darein, gebe starke Glut unter die Reine, und lasse die Wandeln so sieden.

805. Wandeln von mürben Brodbröseln.

Schlage an ein Viertelpfund gefähten Zucker vier Eyer und vier Eyerdotter, rühre es eine ganze Stunde, nehme von gedörrtem Eyer- oder mürben Brod vier Loth gestossene Bröseln, klein geschnittene Zitronenschalen, länglicht geschnittene Pistazien, rühre alles durcheinander, schmiere die Wandeln, fülle sie halb voll, und backe sie schön heraus.

806. Milchramkipfeln.

Treibe ein Stück Butter, oder Schmalz recht pflaumig ab, schlage drey Eyerdotter und ein ganzes Ey darein, gebe zwey Löffel voll gute gewässerte Germ und zwey Löffel voll Obers dazu, salze es, rühre so viel Mehl dazu, daß der Teig zum Auswalgen tauglich ist. Sodann rädle von dem ausgewalgten Fleck viereckigte Fleckeln, fülle sie mit Ziweben, Weinbeerln, oder mit sonst etwas hiezu Tauglichem, schmiere sie mit Eyerdottern, bestreue sie mit Zucker, lasse sie langsam gehen, und backe sie schön heraus.

807. Baierische Kuchen.

Dazu muß man ein Pfund Butter pflaumig abtreiben, dann schlage man acht ganze Eyer, und acht Eyerdotter dazu, arbeite es wohl untereinander, rühre ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker, ein Pfund feines Mehl, ein halbes Seidel wohl gewässerte Germ und etwas Mus-

kat-

katblüthe daran, arbeite den Teig recht fleißig ab, streiche die Mödel mit Butter gut aus, bestreue sie mit klein geschnittenen Mandeln und fülle sie halb voll, lasse sie gehen, und backe sie in einem heißen Ofen heraus, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und so sind sie zum Auftragen fertig.

808. Baierischer Weichselkuchen.

Treibe ein halbes Pfund Schmalz eine gute Viertelstunde ab, dann schlage zwölf Eyer und acht Eyerdotter eines nach dem andern darunter, arbeite es wohl und fleißig untereinander, schneide Zitronenschalen, und Zitronat so viel als möglich fein darunter, sodann vermische vierzehn Loth Mehl damit, und schlage den Teig recht ab, mische endlich die abgezupften Weichseln darunter, schmiere ein Geschirr so mit einem Reif versehen, wohl mit Butter, gebe alles darein, und backe den Kuchen schön heraus.

809. Weichselkuchen auf eine andere Art.

Nehme in einen Hafen ein Viertelpfund gestossenen Zucker, acht Eyerdotter, das Klare davon schlage zu einem Schnee, rühre es eine Stunde untereinander, hernach gieb ein Viertelpfund aufgeschnittene Semmeln darein, rühre es miteinander ab, gebe klein geschnittene Zitronenschalen darunter, nehme abgezupfte Weichseln darunter, so viel man vonnöthen hat schmiere ein Geschirr mit einem blechernen Reif mit

Butter oder Schmalz, gebe alles hinein und lasse den Kuchen schön ausbacken. Ist er fertig, bestreue ihn mit Zucker, und fahre mit einem glühenden Eisen oben darüber, so glasirt sich der Zucker, und so kann man ihn geben.

810. Milchstrauben.

Man nimmt ein schönes Mehl, salzet es, und brennt Schmalz daran, nimmt hernach eine heiße Milch, macht mit selber einen warmen Teig an, schlägt Eyer, die im warmen Wasser gelegen daran, macht den Teig an, daß er durch den Löffel geht, und backt sie ganz heiß im Schmalze heraus. Man kann sie auch mit Zucker bestreuen.

811. Aepfelstrauben.

Man schäle Backäpfel ab, und schneide viereckigte Stängeln nicht gar Finger dick, und so lang daraus. Dann schneide Hölzeln ganz dünne, und nicht gar zwey Finger lang oben ganz spitzig, spiese die Aepfel daran, nehme schönes Mehl, mache weißen Wein heiß, und damit einen dicken Teig an, hernach nehme man abgeklopftes Eyerklar, mache den Teig damit dünne, tauche die Hölzeln in den Teig, und backe sie ganz lichtbraun im Schmalze, ziehe die Hölzeln heraus, lege sie in eine Schüssel, und streue Zucker und Zimmet darauf.

812. Brandstrauben.

Man legt Schmalz in süsse Milch, so bald es siedet, säht man schönes Mehl daran, daß es ein ganz dicker Teig wird, trocknet ihn dann auf einer Glut ab, bis er sich von der Pfanne schält, legt ihn in eine Schüssel, nimmt Eyer, die zuvor im warmen Wasser gelegen, verfährt wie mit einem andern Straubenteig, tauchet den Model in ein nicht gar zu heißes Schmalz, und backt sie schön heraus.

813. Strauben von Obers.

Gebe unter ein Seidel warmes Obers zwey ganze Eyer und sechs Eyerdotter mit zwey Löffel voll wohl gewässerter Germ, sprudle alles untereinander ab, thue in eine Schüssel ein Pfund Mundmehl, schneide für drey Kreutzer Butter darein, schütte das Abgesprudelte dazu, und mache den Teig in der Dicke, daß er durch den Straubenlöffel lauft, backe sie langsam aus dem Schmalz, bestreue sie mit Zucker und gebe sie warm.

814. Zuckerstrauben.

Nehme ein Seidel sehr schönes Mehl, vier Eyerdotter, und vier Eyerschaalen voll Wasser, salze es und mache einen Teig, wie einen Nudelteig an, diesen walge recht fein aus, und mache vier Schnitte mit dem Nudelrädel in die Flecken, doch nicht ganz durch, lege sie sodann in heisses Schmalz, backe sie auf beyden Seiten schön

lichtbraun heraus, bestreue sie gleich mit Zucker, und gebe sie warm.

815. Zuckerstrauben auf eine andere Art.

Man nimmt schönes Mehl und viel gestossenen Zucker in eine Schüssel, brennt ein wenig Schmalz daran, nimmt halb weißen Wein und halb Wasser, läßt es sieden, schüttet es an das Mehl und macht den Teig damit dicke an. Dann nimmt man von neugelegten Eyern das Klare, schlägt es zu Schaum, und macht einen dünnen Teig daraus; nun nimmt man einen Straubenlöffel, gießt den Teig darein, läßt ihn in ein heisses Schmalz ablaufen, backt sie schön, nimmt sie geschwinde heraus, biegt sie über einen Walger, richtet selbe auf eine Schüssel, und zuckert sie.

816. Der zu zerschiedenen Backereyen beste und nützlichste Milchramteig.

Nehme fünf Viertelpfund schönes Mundmehl auf das Nudelbret, eine halbe Maß guten Milchram, und einen Eyerdotter, mit diesem mache also den Teig an, salze ihn, und wenn der Teig sollte gar zu hart seyn, so nehme ein klein wenig Wasser dazu, arbeite ihn mit der Hand recht ab, mache ihn in ein Laibl zusammen, und lasse ihn rasten. Nach diesem walge den Teig zu einer runden Platte aus, lege auf den halben Theil des Teigs ein Pfund süssen Butter, im Fall aber auch gesalzenen, welcher jedoch zuvor rein muß ausge-

ausgewaschen werden, schlage ihn zweymal über, und lasse ihn wieder an einem kühlen Ort rasten, alsdann schlage ihn wieder dreymal über, und lasse ihn wieder rasten, je kälter er gemacht wird, und je öfter er rastet, je schöner wird er. Man kann ihn auch Tags zuvor machen, im Sommer aber lege ihn an einen kühlen Ort, bis man ihn brauchet. Daraus können Pasteten, Torten, Krapfen, Wandeln u. s. f. gemacht werden.

817. Englische Knödel.

Man nimmt für zwey Pfenning Semmel, weicht selbe in süße Milch ein, wenn sie geweicht ist, drückt man sie sauber aus, rührt einen halben Vierling Butter wohl ab, legt die ausgedrückte Semmel darein, reibt eine ganze Limoni mit Zucker ab, thut die Semmel sammt ein wenig Zucker darein, schlägt vier Eyer dazu, giebt einen halben Vierling Weinbeerln und eben so viel Zwiebeln, alles wohl untereinander abgerührt, darunter, schüttet es dann in ein Serviette, bindet es wie einen grossen Knödel nicht gar zu fest zusammen, läßt diesen zwey Stunde in vorher siedendem Wasser sieden, und legt ihn in eine Schüssel. Hernach schlägt man vier Eyerdotter in ein Kasserol, nimmt weissen Wein, auch Zucker sammt ein wenig Zimmet, läßt alles zusammen gehen wie eine Frikasee, rührt es immer und schüttet es dann an den Knödel.

818. Maskirte Aepfel.

Man theilt gewöhnliche Backäpfel in der Mitte voneinander, schälet selbe ab, und schneidet den Butzen heraus, nimmt dann ein halbes Pfund Mehl, einen halben Vierling Butter, zwey Eyerdotter, und ein wenig sauren Ram, macht damit den Teig an, walgt ihn Messerrücken dick aus, schneidet Flecken so groß, daß sie die halben Aepfel überdecken, legt dann die Aepfel auf ein Blatte und die Flecken darüber, so daß man von den Aepfeln nichts sieht, bestreicht solche dann mit Eyerdottern und backt sie im Rohre heraus.

819. Gute Hollipen.

Man nimmt sechs Loth Mehl und sechs Loth Schmalz, treibt solches wohl unter das Mehl, auch sechs Loth Zucker ein halbes Quintel gestossene Nägerl, so viel Zimmet, klein geschnittene Limonischalen, sechs Loth kleingestossene Mandeln, mischt solches alles unter das Mehl, und schlägt Eyer daran. Bestreicht dann das Eisen mit Wachs, wischt es mit Papier wieder ab, und backt sie schön heraus.

820. Weisses Eis auf Torten.

Man nimmt Eyerklar, schlägt solches ab, thut weißgefähten Zucker darein, bis es dick wird, überstreicht dann die Torten, besäet sie mit Zucker und läßt sie im Rohre abtrocknen.

821. Anisbrod.

Man nimmt ein halbes Pfund Zucker, stoßt solchen klein, fähet ihn fein, schüttet ihn in ein Kasserol, schlägt acht frische Eyer daran, giebt einen Vierling klein gefähte Stärke, einen halnen Vierling klein gestossene Mandeln, 6 Loth schönes Mehl, auch klein geschnittene Limonischalen und für einen Kreuzer Anis dazu, dies alles rührt man wohl untereinander, macht einen Teig an, bestreicht eine blecherne oder irdene Reine mit Butter, schüttet den Teig darein, backt ihn schön, ist er ausgekühlt, so schneidet man Schnitze daraus, bräunet solche ab, und richtet sie auf einer Schaale an:

822. Bettelbrod.

Man legt ein halbes Pfund Zucker, und 6 Eyer, in ein Kasserol, rührt es schön pflaumig ab zieht dann ein halbes Pfund Mandeln ab, stößt sie nicht gar zu klein, giebt zwey Loth gestossenen Zimmet, und zwey Loth gestossene Schokolate darunter, und macht einen Teig an. Nach diesem nimmt man ein Becke, wie man die Nudeln backt, bestreicht es mit Butter, schüttet den Teig darein, und läßt ihn backen. Schneidet dann Schnitzen wie beym Anisbrod, thut die obere Rinde weg, legt sie auf Blättel, macht ein Eis von Eyerklar und Zucker darauf, und läßt es im Rohr abtrocknen.

823. Mandelbögen.

Man nimmt ein halbes Pfund Zucker, stößt selben im weissen Wein, bis solcher dlicht durchgeweichet ist, legt ihn in eine messingene Pfanne, und läßt ihn auf der Glut spinnen. Zieht alsdann einen Vierling Mandeln ab, stößt sie mit Limonisaft klein, legt die Mandeln sammt klein geschnittenen Limonischalen in den Zucker, und drückt den Saft hinein, bis sich der Teig von der Pfanne schält. Dann schlägt man 2 Eyer klar zu Schaum ab, schüttet es daran, streicht es auf Oblaten, läßt es auf den blechernen Bögen schön braun backen, und überstreicht es mit Eis.

824. Mandelstrizeln.

Man zieht einen Vierling Mandeln ab, gießt Wasser daran, daß sie nicht dlicht werden, stößt sie klein, giebt Zucker dazu, mischt es untereinander trocknet es wohl, und stellt es auf eine Glut, daß es schön weiß bleibt. Darnach läßt man es kühl werden, nimmt von einer Limoni die Schalen und den Saft, von einem Ey das Klare, und macht kleine Strißeln, legt sie auf Oblaten, kehrt solche zuvor im Zucker um, und backt sie nicht zu heiß im Rohre heraus. Auch kann man sie durch einen Spritzstraubenmodel drücken, und Strizeln, oder Kränzeln machen.

825.

825. Mandelschmaren.

Man zieht ein halbes Pfund Mandeln ab, stößt sie mit Limonisaft schön klein, thut sie in eine Schüssel, zwölf Loth Zucker, klein geschnittene Limonischalen und drey bis vier Eyer daran, rührt es eine halbe Stund auf eine Seite, nimmt ein Blech, bestreicht selbes mit Wachs, wischt es mit einem Papier ab, schüttet den Teig nach einander darauf, macht handbreite und ganz dünne Fleckeln daraus, bestreuet sie mit Zucker, backt sie schön, und biegt sie über einen Nudelwalger.

826. Pusserln.

Man nimmt zwey Eyerklar, klopft sie zu Schaum, fähet Zucker durch ein Sieb darein, schneidet kleine Limonischalen, thut sie darunter, macht den Teig mit Zucker an, daß er etwas dick wird, legt solchen auf ein Brettel, bestreuet ihn mit Zucker' modelt ihn mit einem Fingerhut, setzt die Pusserln auf ein Oblat, und dann auf ein Blättl, und so backt man sie schön.

827. Mandelkraut.

Man schälet Mandeln ab, schneidet solche länglicht, fähet Zucker darunter, schüttet aber ein wenig mehr Wasser daran, als man sonst zum Läutern nimmt, schneidet von einer Limoni die Schalen der Länge nach herunter, thut sie an den Zucker, und läßt sie anziehen. Dann richtet

richtet man es auf eine Schüssel, wie einen Berg, setzt es ins Rohr; gießt den Zucker darüber, und läßt es gelb werden.

828. Zwieback.

Man nimmt schönes Mehl, gute süße Milch, ein Stück Schmalz, läßt es warm werden, schlägt Eyer daran, daß er wie ein Mehlschmarnteig wird, bestreicht die Rudelreine mit Butter, schüttet den Teig darein, und thut ihn in ein Rohr, daß er gerade zusammen geht, und in der Höhe abtrocknet, legt ihn dann heraus, schneidet kleine Schnitten, und backt sie im Schmalze.

829. Leckerln.

Man nimmt ein Pfund Römischmehl, ein halbes Pfund Zucker, eine halbe Maß Honig, schneidet von einer Limoni die Schalen ganz gewürfelt, giebt Zimmet und Nägerl nach Gedünken dazu, macht wie gewöhnliche Leckerln daraus, legt sie auf ein Blech, und backt sie im Rohre heraus. Sind sie fertig, so macht man ein Eis vom Eyerklar und Zucker darüber, womit man die Leckerln bestreicht, und läßt sie ein wenig anziehen.

830. Biskottenkücheln.

Man nimmt einen Vierling Zucker, 4 Loth fein gestossene Stärke von drey frischen Eyern das Klare, klopft es zu einem Schaum ab, mischt

alles

alles untereinander, schneidet dann von Oblaten handbreite viereckigte Fleckeln, bestreicht solche Messerrückendick, besäet sie mit feinem Koch- oder Streuzucker, und backt sie im Rohre heraus.

831. Oblatkücheln.

Man zieht einen Vierling Mandeln ab, stößt sie klein, nimmt einen Vierling gestossenen Zucker, von sechs Eyern das Klare, schlägt solches recht ab, rührt alles wohl untereinander, bestreicht die Oblaten mit diesem, und backt sie im Rohre heraus.

832. Mandelbrod.

Man nimmt einen Pisgottenteig, thut noch ein wenig schönes Mehl daran, macht den Teig so dick, wie zu den aufgegangenen Nudeln, legt auch ganze abgezogene Mandeln darunter, bestreicht eine blecherne Reine mit Butter, schüttet den Teig darein, und läßt solchen backen, wann er fertig, thut man ihn auf ein Brettel, läßt ihn kalt werden, schneidet schöne dünne Schnitzeln, legt solche auf ein Blättl, bringt sie in ein Rohr, und läßt sie schön ausbacken.

833. Ein Amulet.

Man nimmt nach Gedünken ein wenig Mehl, eine laulichte Milch, drey bis vier Eyer, und macht einen ganz dünnen Teig an. Legt sodann ein wenig Schmalz in eine Pfanne gießt den Teig hin-

ein

ein, so daß er auseinander rinnt, ist solcher auf allen Seiten braun, so kehrt man ihn um, und tischt ihn in einer umgekehrten Schüssel auf.

834. Ein anderes Amulet.

Man klopft Eyer ab, thut ein wenig Milch daran, nimmt einen geselchten oder gebackenen Fisch, wiegt solchen mit ein wenig Petersilkraut ganz klein, klopft alles untereinander ab, legt ein wenig Schmalz in eine Pfanne, schüttet den Teig hinein, und läßt ihn zusammen gehen.

835. Eyer mit Saurampfen gefüllt.

Man siedet Eyer hart, schält sie ab, schneidet sie in der Mitte entzwey, hackt die Dotter klein, schneidet Saurampfen und Petersil darunter, nimmt ein Stück Butter, röstet ein wenig Semmelbröseln, und sodann die gehackten Eyer, salzt und würzt sie, gießt ein wenig Milch daran, füllt die Eyer mit ein, bestreicht aber zuvor die Schüssel mit Butter, legt die gefüllten Eyer darein, schüttet ein wenig Milch daran, und läßt es auf der Glut bestehen.

836. Eyer mit Krebsen gefüllt.

Man schält hart gesottene Eyer ab, schneidet sie in der Mitte voneinander, den Dotter aber klein, hackt gesottene Krebsschwänze darunter, nimmt sodann Krebsbutter unter das Gehäcke, röstet, salzt und würzt es, schüttet ein wenig

Milch

Milch daran, daß es aber nicht zu dünne wird. Nach diesem streicht man die Schüssel mit Butter, legt die Eyer darein, schüttet ein wenig Milch daran, und läßt sie aufprägeln.

837. Gefüllte Maurachen.

Man nimmt große spitzige Maurachen, schneidet den Sängel ab, wascht und siedet selbe. Hackt hernach davon einige klein, nimmt ein Stück Butter, röstet Semmelbröseln, legt die gehackten Maurachen hinein, salzt und würzt sie. Dann schlägt man ein Ey daran, giebt klein gehacktes Petersilkraut darunter, rührt es untereinander, und füllet die Maurachen damit ein, stellt sie in eine Schüssel, so daß der Spitz aufrecht zu stehen kommt, und macht eine Butterbrühe, daran.

838. Eine Eyerspeise von geselchten Ränken und Backfischen.

Man schlägt Eyer ab, gießt ein wenig Milch daran, legt ein wenig Schmalz in ein Pfändl, schüttet einen Löffel voll darein, damit es dünne runde Fleckeln werden, nimmt sodann geselchte Ränken oder Backfische, hackt solche klein, macht ein Eingerührtes, und thut es mit ein wenig Peterfil unter die Fische. Bestreicht einen Reif oder blecherne Schüssel mit Butter, legt einen Eyerfleck darauf, hernach Fischgehäcke, dann wieder einen Eyerfleck, und so schlichtet man es vier bis fünf mal übereinander. Klopft Eyer und

Milch

Milch ab, salzt und schüttet solche darüber, und läßt sie im Rohre herausbacken.

839. Eine geschmackvolle Eyerspeise.

Man schäle hartgesottene Eyer, schneide davon runde Schnitzeln, lege sie sammt einem Stückel Butter in ein Kasserol, gebe ein wenig Mehl, und einen geschnittenen Zwiebel dazu, giesse gute Milch daran, salze und pfeffere sie, und lasse sie auf einer Glut ein wenig ankochen; und sie ist fertig.

840. Eine andere Eyerspeise.

Man schlägt Eyer ab, thut ein wenig Mehl daran, und eben so viel in ein Kasserol mit ein wenig Butter, schüttet die Eyer darein, salzt selbe, macht oben und unten eine Glut; und backt sie heraus.

841. Noch eine andere Eyerspeis.

Man macht von einer Semmel Schnitteln wie man es zum Bähen braucht, thut die Schmollen heraus, bestreicht sodann eine Schüssel mit Butter, legt die Semmel darein, und schlägt in eine jede ausgehöhlte Semmel ein Ey, salzt und pfeffert es, gießt ein wenig Milch hinein, und läßt es zusammen gehen, daß es aber ja nicht zu hart wird.

842. Eyerkuttelfleck.

Man schlägt vier oder sechs Eyer in einer Schüssel ab, nimmt ein Pfändl, legt so viel Schmalz hinein, daß es den Boden überdeckt, schüttet von den Eyern allzeit nur so viel darein, daß es ein Fleck wird, und so macht man es fort, bis man keine Eyer mehr hat, wickelt sie dann zusammen und schneidet sie wie geschnittene Nudeln, legt sie mit einem Stückel Butter in ein Kasserol und macht eine säuerliche Brühe darüber.

843. Weichsel-Igl.

Man nimmt acht Eyer, eine halbe Maß gute Milch, macht damit einen Eyerkäß, wenn er zusammengegangen, thut man man ihn in einen Seiher, der nicht gar zu weit ist, daß er wie ein rundes Laibel wird, läßt solchen eine Zeit lang im Seiher, siedet gedörrte Weichseln in halb Wein und halb Wasser, daß sie weich werden, löset solche von den Körnern, hackt sie klein, giebt Limonischalen, Zimmet und Zucker darunter, nimmt den Eyerkäs, legt solchen auf eine zinnerne Schüssel, überstreicht solchen mit dem Weichselgehäcke, zieht Mandeln ab, schneidet sie nach der Länge, und besteckt solchen damit recht gekräuselt, gießt sodann die Weichselbrühe sammt ein wenig Wein daran, bestreut ihn noch mit Zucker und Zimmet, setzt ihn auf eine Glut, und läßt ihn prägeln.

844. Mandelrüben.

Man treibt in einem Kasserol ein wenig Butter ab, nimmt einen Theil gestoßene Mandeln, und den dritten Theil Semmelbröseln, zuckert sie, legt solche auf eine Schüssel, schlägt drey Eyer daran, macht kleine Rüben, wie die baierischen Rüben, kehrt sie in Semmelbröseln um, und backt sie im Schmalze. Nach diesem steckt man statt des Krauts Petersilkraut in die Höhe, richtet solche auf die Schüssel, gießt gezuckerten Wein daran, und läßt sie aufkochen.

845. Semmelmus.

Man nimmt für zwey Pfenning Semmel, reibt die Rinden herab, weicht solche in eine gute süße Milch, nimmt ein Viertel Mandeln, zieht solche ab, und stößt sie klein, gießt ein wenig Wasser daran, daß sie nicht ölig werden, nimmt einen halben Vierling Butter rührt solchen schön ab, thut die Semmel und Mandeln daran, wie in ein anders Mus, Zucker und Zimmet dazu, bestreicht einen Reif und Schüssel mit Butter, schüttet es darein, backt es im Rohre heraus, und giebt es gezuckert auf den Tisch.

846. Limonimus.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, legt aber davon ein wenig auf die Seite, drückt von fünf Limonien den Saft darein, legt dieß Wenige vom Butter dazu, setzt es auf eine Glut,

und

und läßt es zergehen. Nach diesem schüttet man von fünfzehn Eyern die Dotter hinein, weicht von zwey Pfenningsemmeln die Schmollen ins Wasser, drückt sie wohl aus, rührt es auf der Glut ab, daß es sich schälen läßt, rührt hernach den Butter wohl ab, thut es in den andern Degel, rührt es recht lang auf einer Seite, schlägt die fünfzehn Eyerklar zu Schaum, und schüttet immer etwas nach und nach darein, so lange bis es dick genug gerührt ist, dann zuckert man es, bestreuet es mit recht dünnen Limonischnitzeln, bestreicht den Reif und Schüssel mit Butter, legt das Mus darein und backt es schön langsam heraus.

847. Chocolatemus.

Man nimmt eine Maß Milch und acht Eyer schlägt solche untereinander ab, thut es in ein messingenes Pfandl, läßt es zusammen gehen, seihet es durch einen Seiher ab, nimmt einen Vierling Butter, rührt solchen schön ab, weicht für zwey Pfenning Semmel in eine Milch, reibt die Rinden herunter, wann es durchgeweicht und ausgedrückt, legt man sie in den abgerührten Butter auch acht Loth klein gestossenen Chocolate, auch den Eyerkäs und Zucker dazu, schlägt vier oder fünf Eyer und ein Paar Eyerdotter, daran, rührt solches schön ab, bestreicht eine Reifschüssel mit Butter, legt es darein, backt es im Rohr heraus, und zuckert es.

848. Brätlmuß.

Man hacke das übergebliebene Brätl klein, reibe für zwey Pfenning Semmelbröseln darein, gebe Weinbeeren und Zucker, sammt ein wenig Obers dazu, schlage vier Eyer daran, daß es nicht gar zu dick wird, bestreiche die Schüssel mit Butter, lege das Mus darein, lasse es zusammen gehen, bestreue es mit Zucker, und brenne es auf.

849. Limonimus in einer Schüssel.

Man nimmt auf eine Tafel zwey Limonien, reibt solche ab, kocht ein dickes Kindsmus, läßt es so viel sieden, daß es zusammen geht, aber noch keine Rameln hat, thut hernach den abgeriebenen Zucker in ein Kasserol, schlägt drey bis vier Eyerdotter dazu, drückt von sechs Limonien den Saft darein, giebt noch ein wenig Zucker dazu, daß das Mus, wie ein gewöhnliches Kindsmus, vom Löffel rinnt, läßt es aufkochen, schüttet es in eine Schüssel, oder Schaale, setzt es auf ein warmes Wasser, besäet es dicht mit Zucker, und brennt es auf.

850. Ein Stockfischmus.

Man siedet einen schönen Stockfisch, wie sonst, seihet ihn ab, nimmt ihm alle Gräten, und schneidet ihn klein, reibt dann für zwey Pfenninge Semmel daran, giebt für zwey Pfenninge klein geschnittenes Petersilkraut, und ein Stückel Butter dazu, rührt es gut ab, legt den Stockfisch

sammt

sammt dem Butter hinein, schlägt Eyer dazu, rührt es nochmal ab, bestreicht die Reifschüssel mit Butter, schüttet es darein, und backt es im Rohre heraus.

851. Ein Nierenmus.

Man nimmt eine kälberne Nieren und ein wenig kaltes Brätl, hackt es klein, reibt von einer Kreuzersemmel die Rinde daran, und weicht sie in Milch, nach diesem drückt man sie aus, vermischt sie mit der Nieren, salzt es ein wenig, schlägt Eyer daran, so viel man will, bestreicht aber zuvor die Reifschüssel oder das Kasserol mit Butter, schüttet es darein, backt es schön braun heraus, und läßt es auskühlen. Schneidet dann Fingerdicke Schnitzeln daraus, und schüttet eine braune oder auch eine andere Suppe daran.

852. Dürres Weichselmus.

Man nimmt vier Hände voll dürre Weichseln, wäscht und salzt solche, läßt sie im Wasser sieden, bis sie weich sind, daß die Kern leicht heraus gehen, hackt selbe klein, nimmt für zwey Pfennige Semmel, weicht sie in die Weichselbrühe, hackt sie unter die Weichseln, stößt einen Vierling abgezogene Mandeln klein, (statt des Wassers, daß sie nicht öligt werden, nimmt man eine Weichselbrühe) rührt einen Vierling Butter schön ab, legt die Weichseln und Semmel, dann die gestossenen Mandeln sammt klein geschnit-

tenen Limonischnitzeln, gestossenem Zucker und Zimmet dazu, schlägt vier Eyer daran, rührt alles wohl untereinander, bestreicht eine Reifschüssel mit Butter, macht einen Teig herum, daß nichts ausrinnt, legt es darein, und backt es im Rohre heraus.

853. Spinatmus.

Man nimmt frischen Spinat, säubert solchen, stößt ihn in einem Mörser und drückt den Saft durch ein Tuch, nimmt sodann sechs Eyer, und ein Seidel Milch in den Saft, schlägt es recht untereinander ab, nimmt ein messingenes Pfändl, setzt es über das Feuer, und läßt es zusammen gehen, wie einen Eyerkäs, legt es in einen Seiher, und läßt es abseihen. Hernach zieht man einen halben Vierling Mandeln ab, stößt sie klein, nimmt Eyerklar dazu, weicht für zwey Pfenninge Semmel in Milch, drückt sie aus, legt sie sammt den Mandeln und dem Eyerkäs in eine Schüssel, zuckert es, schlägt Eyer eines nach dem andern daran, rührt es recht untereinander ab, bestreicht eine Reifschüssel mit Butter, legt das Abgerührte darein, und backt es im Rohre heraus.

854. Geschäumtes Kittenmus.

Man nimmt fünf oder sechs Kitten, schält solche ab, schneidet sie in Spalten, und das Steinige heraus, siedet sie im Wasser oder schlechten

ten Wein, läßt sie recht weich werden, daß man sie durch ein härenes Sieb, oder Seiher treiben kan i, legt hernach die durchgetriebenen Kitten in eine Schüssel, zuckert sie, und thut Limonischnitzeln dazu, diei man so lang umrührt, bis sie weiß werden. Nach diesem nimmt man von neun Eyern das Klare, schlägt es mit einem Span zu Schnee ab, rührt es nach und nach darein, bestreicht eine blecherne Schüssel mit Butter, richtet das Abgerührte darauf, wie einen Berg, backt es im Rohre heraus. Es braucht keine Viertelstunde; so bald es nur gelblicht ist, bringt man es geschwind auf den Tisch, sonst wird eine Haut darauf. Man kann auch statt der Kitten Aepfel oder Hagenputzen nehmen.

855. Aepfelmus.

Man nimmt schöne Aepfeln, schneidet die Putzen heraus, und bratet solche im Rohre. Nachdiesem schält man sie und läßt sie kalt werden; nun nimmt man einen halben Vierling Mandeln, zieht solche ab, und stoßt sie klein, reibt für zwey Pfennig Semmel dazu, nimmt ein Stück Butter, treibt solchen schön ab, legt das Aepfelmark und die Mandeln darein, auch klein geschnittene Limonischalen und Zucker dazu, schlägt Eyer darein, daß der Teig vom Löffel rinnt, bestreicht eine Reifschüssel mit Butter, legt das Mus hinein, backt solches schön gelb, und und bestreuet es mit Zucker.

856. Krebsmus.

Man nimmt einen Vierling Krebse, siedet solche ab, löset die Schwänzeln und Scheeren aus, stoßt die Schalen klein, thut ein Stück Butter darein, treibt ihn ab, legt solches in einen Tegel, läßt es aufsieden, und schüttet zuletzt ein wenig Wasser daran, seihet es dann durch ein Tüchel, und läßt es bestehen, hackt die Krebsschwänze klein, weicht für zwey Pfennige Semmel in Milch, nimmt einen halben Vierling Mandeln, stoßt sie klein, macht von vier Eyern ein Eingerührtes, schön fest, nimmt sodann ein Stück von dem Krebsbutter rührt es mit dem Eingerührten schön ab, drückt die eingeweichte Semmel aus, rührt sie auch sammt den Mandeln und gehackten Krebsschwänzeln dazu, schlägt vier oder fünf Eyer und 2 Eyerdotter daran, bestreicht die Reifschüssel mit Krebsbutter, schüttet das Mus hinein, backt es im Rohre heraus, und zuckert es.

857. Ein aufgelaufenes Kindsmus.

Man kocht ein recht dickes Kindsmus von guter Milch und schönem Mehl, läßt es kalt werden, treibt einen halben Vierling Butter ab, legt das Mus darein, schlägt vier oder fünf Eyer, nach Gedünken, dazu, bestreuet es mit Zucker und Zimmet, auch kann man eine Limoni mit Zucker abreiben, und solche darunter thun, bestreicht einen Reif und Schüssel mit Butter, legt

das Mus hinein, backt solches im Rohre heraus, und zuckert es.

858. Aufgelaufenes Reismus.

Man nimmt wenigstens einen Vierling schön gesäuberten Reis, stoßt ihn in einem Mörser, daß die Kerner ein wenig aufspringen, legt ihn sodann in ein Kasserol, gießt süße Milch daran, und kocht ihn, daß er weich, aber recht dick wird, stellt ihn von der Glut und läßt ihn kalt werden. Rührt sodann einen halben Vierling Butter recht ab, legt den Reis darein, und rührt ihn wiederum recht ab, schlägt drey bis vier Eyer und zwey Dotter daran, daß es aber nicht zu dünne wird, auch Zucker und Zimmet dazu, bestreicht eine Reifschüssel mit Butter, macht um den Reif einen Teig von schwarzem Mehl, daß nichts herausrinnen kann, und backt es im Rohre heraus.

859. Ein gewöhnliches Kittenmus.

Man schneidet drey oder vier Kitten in Spalten, schält solche ab, und schneidet das Steinige heraus, läßt sie in einem Wasser oder schlechten Wein sieden, bis sie weich werden, treibt sodann das Gesottene durch ein Haarsieb, nimmt von einer Limoni die Schalen, ein wenig Zucker, zwey Eyer und Eyerklar, dieses alles rührt man durcheinander ab, bis es schön weiß wird, bestreicht sodann eine blecherne Schüssel mit Butter, legt das Abgerührte Mus darein, richtet

oben und unten Glut, läßt es zusammen gehen, und bestreut es oben mit Zucker.

860. Schwarzes Brodmus.

Man nimmt einen Vierling schwarze Brodrinde, weicht solche über Nacht in einem rothen Wein ein, stößt einen Vierling abgezogene Mandeln mit Eyerklar klein, daß sie nicht öligt werden, treibt einen Vierling Butter schön pflaumig ab, drückt das Brod recht aus, thut es sammt den Mandeln in den Butter, zuckert solches, schlägt auch Eyer, ein halbes Loth gestossenen Zimmet und Nägerln dazu, daß es wie ein aufgelaufenes Mus wird, bestreicht eine Reifschüssel mit Butter, rührt es eine Viertelstunde, und legt dann solches hinein, backt es im Rohre heraus, und zuckert es.

861. Kaffeegrem.

Man kocht aus einem halben Vierling gebrannten Kaffee ein Seidel, wie gewöhnlichen Kaffee, läßt ihn sitzen, daß er helle wird, nimmt ein Seidel süßen Ram, schlägt acht Eyerdotter daran, gießt den Kaffee darunter, zuckert ihn, schüttet ihn dann auf eine Schaale, und läßt ihn auf einem warmen Wasser zusammengehen. Mit der Chokolategrem verfährt man eben so, und beyde kann man entweder warm, aufgebrannt, oder kalt geben.

862. Pomeranzengrem.

Man reibe Pomeranzen an Zucker ab, schlage ein Seidel Ram und neun Eyerdotter unter einander ab, gebe sie unter die Pomeranzen in eine zinnerne Schüssel oder Schaale, setze es auf siedendes Wasser, lasse es zusammen gehen, und brenne es mit Zucker auf.

Eilfter Abschnitt.

Von unterschiedlichen Torten und dazu gehörigen Sachen.

863. Schwarze Brodtorte.

Hiezu nehme man ein halbes Pfund süsse abgezogene Mandeln, ein halbes Pfund fein gestossenen durchgesähten Zucker, eilf ganze Eyerdotter, einen nach dem andern wohl verrührt, dann zwölf Loth gesähte schwarze Brodbröseln, von einer Pomeranze die Schalen recht klein gewiegt, und auch den Saft davon darein gedrückt, ein halbes Loth gestossene Gewürznägerln, ein halbes Loth fein gestossenen Zimmet, all dieses mische man wohl untereinander, feuchte es mit Wein recht gut an, und wenn die Mandeln und der Zucker schön dick gerührt sind, so gebe man das angefeuchtete Brod, und was darinnen ist, hinein;

will man die Torte recht schwarz haben, so kann man auch zwey Zelteln Chokolade unter das Brod nehmen. Alsdann arbeite man alles gut untereinander, und vermache das Blech und den Reif mit grobem Teig, schütte es darein, und backe es schön braun. Ist die Torte ausgebacken, so bestreue sie mit rothem und weissem Eis, streue klein geschnittene Pistazien darauf, und lasse es ein wenig trocknen.

864. Kleine Brodtorte.

Nehme ein Pfund süsse Mandeln, brühe sie ab, und stosse sie nicht gar zu fein, befeuchte sie unter dem Stossen mit etwas Wasser, weiters gebe ein Pfund Zucker, und sechszehn frische Eyer darunter, die Eyer werden eine Stunde mit den Mandeln in einer tiefen irdenen Schüssel abgetrieben, aber immer auf eine Seite zu, nicht bald hinum bald herum, dann thue man den Zucker, zwey Loth Zimmet, zwey Loth Cardamomen, gedörrte schwarze Brodrinde, alles recht klein gestossen dazu, mische so viel unter den Teig, bis er so dick wird, daß, wenn man mit einem Löffel etwas davon heraus nimmt, der Teig noch davon abläuft, mit dem Brod darf es aber nicht lange mehr gerührt werden, dann lasse man es eine halbe Stunde lang stehen. Indessen schmiere man kleine Tortenmödel mit Butter aus, mache sie fast mit dem Teige voll, setze sie auf ein Blech, und backe sie aus dem Backofen, oder in der Tortenpfanne.

865. Biskotentorte.

Nehme zwanzig Loth von dem feinsten gefähten Zucker, rühre ihn mit sechs ganzen Eyern und sechs Eyerdottern eine halbe Stunde auf einer Seite recht stark ab, dann reibe von einer Zitrone die Schalen recht fein, rühre diese auch darein, endlich nehme vierzehn Loth Stärkmehl in einen Seiher, und rüttle es unter stätem Umrühren darunter, fülle es sodann gleich in einen mit Butter ausgestrichenen Tortenmodel, und lasse es ja nicht stehen, sondern backe sie gleich schön aus dem Ofen.

NB. Von dem nämlichen Teige kann man auch kleine Pastetenmödel füllen, auf Tortenblech stellen, und backen.

866. Linzertorte.

Man zieht ein halbes Pfund Mandeln schön ab, stößt sie klein, thut Eyerklar daran, daß sie nicht öligt werden, stößt dann einen halben Vierling Zucker klein, nimmt ein halbes Pfund schönes Mehl, bröselt einen halben Vierling Butter wohl ab, legt die Mandeln darein, schüttet ein Kelchgläsel weisen Wein daran, und schlägt drey oder vier Eyerdotter dazu, daß man den Teig zusammen machen kann, walgt darnach von dem Teig ein Blattel Fingerdick aus, legt es auf ein Tortenblech, macht eine Fülle von Zwetschen, Weinbeern, oder Weichseln, vom andern Teig aber ein Gitter darüber,

bestreicht

bestreicht es mit Eyerdottern, backt es nicht zu heiß, zuckert es, und legt eingemachte Sachen darauf.

867. Eine andere Linzertorte.

Man nimmt einen Vierling schönes Schmalz, treibt solches recht schön ab, auch ein Ey, vier Dotter, einen Vierling Zucker, einen Vierling abgezogene Mandeln, stoßt sie klein, rührt solches eine halbe Stunde unter einander recht fein ab, nimmt dazu ein halbes Seidel Mehl, und macht einen Teig an. Wenn man ihn auf das Blech bringt, streicht man solchen auseinander, legt was Eingemachtes darauf, nimmt den andern halben Teig, und macht ein Gitter darüber, aus einem groben Teig aber macht man einen Reif um die Schüssel, und backt es schön heraus.

868. Confekttorte.

Man nimmt ein halbes Pfund Mandeln, zieht solche ab, einen Vierling davon stoßt man mit Limonisaft ab, die andern schneidet man länglicht, stoßt einen halben Vierling Zucker, mischt solchen unter die gestossenen Mandeln, schlägt sechs Eyer darein, schneidet Limonischalen darunter, rührt sie recht ab, legt die geschnittenen Mandeln darein, bestreicht den Reif mit Butter, thut eine Lage solchen Teig hinein, macht eine Soß von einer Küttenlatwerge oder ungezuckerten Pomeranzenschalen, klein geschnittenen Limonischalen,

len und Weinbeeren über den Teig, legt einen andern darauf, backt es nicht zu heiß heraus, und macht ein Eis darüber.

869. Pomeranzentorte.

Man zieht ein halbes Pfund Mandeln ab, stoßt sie sammt dem Mark von zwey Pomeranzen klein, nimmt die Schalen, siedet sie im Wasser ab, daß sie nicht häutig werden, schneidet sie klein unter die Mandeln nimmt ein halbes Pfund Zucker, acht Eyerdotter und vier Eyerklar, schlägt einen Schaum ab, drückt Limonisaft darein, daß es ein wenig säuerlich wird, bestreicht das Blech und den Reif mit Butter, schüttet den Teig darein, und backt ihn schön langsam heraus.

870. Harteeyertorte.

Man zieht ein halbes Pfund Mandeln schön ab, stoßt sie klein, gießt Limonisaft daran, daß sie nicht ölicht werden, nimmt sodann acht Loth fein gestossenen Zucker, vier Loth frischen Butter, siedet sechs Eyer hart, und thut die Dotter und Limonischalen darunter, stößt alles in einem Mörser, überzieht ein Blattl mit Oblaten, streicht das Gestossene Fingerdick darauf, macht einen Reif herum, daß nichts abrinnt. Nach diesem backt man sie schön heraus, und zuckert sie.

871. Gegossene Piskotten.

Man nimmt zehn Loth fein gestossenen Zucker, schlägt 4 Eyer ab, schüttet den Zucker darein, und rührt es wenigstens eine halbe Stunde ab, nimmt hernach einen Vierling salzburger Mehl, thut es bis auf ein Paar Löffel voll darunter, daß der Teig nicht gar zu dick wird, nimmt einen Straubenlöffel, legt den Teig hinein, und macht auf einem Papiere die Piskotten nach einander, bestreuet sie mit Zucker, und schüttet den Zucker wieder herab, legt sie auf ein Blattl, und backt sie nicht zu heiß heraus.

872. Biskotentorte auf eine andere Art.

Man schlägt von sechs Eyern das Klare ab, nimmt die Hälfte von den Dottern, sechs Loth Zucker, vier Loth Mehl, und schlägt es ein wenig untereinander ab, macht den Model warm, bestreicht ihn dann mit Butter, und backt sie wie andere Torten.

873. Mandeltorten.

Man stößt drey Vierling abgezogene Mandeln in einem Mörser mit Limonisaft ab, thut es alsdann in einen glasirten Hafen, giebt 15 neugelegte Eyerdotter, von einer Limoni die Schalen dazu, schlägt das Eyerklar zu Schaum, und rührt es nach und nach darein, so daß der Teig eine gute Stunde gerührt werden muß,

bestreicht dann einen Tortenmodel mit Butter und feinen Semmelbröseln, schüttet den Teig darein, und backt ihn schön langsam im Rohre heraus.

874. Pohlnische Torte.

Man rührt ein halbes Pfund Butter eine halbe Stunde lang, daß er schön glatt wird, wiegt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln mit einem Schneidmesser klein, nimmt dann 12 Loth Zucker, ein Quintl gestossene Nägerln und Zimmet, klein geschnittene Limonischalen, wie auch von einer altgebackenen Semmel die Bröseln dazu, schlägt vier Eyer und 2 Dotter daran, macht den Teig an, schüttet ihn in den Model, und backt ihn schön heraus. Auch macht man gewöhnlich, wenn die Torten ausgekühlet, ein Eis darauf.

875. Gefüllte Brodtorte.

Nehme ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, stosse sie recht klein, gebe ein halbes Pfund fein gesähten Zucker darunter, zwölf ganze Eyer, und zwölf Eyerdotter, rühre es eine Stunde fleisig, dann rühre einen halben Vierling kleingeschnittene Zitronenschalen, gestossenen Zimmet und Nägerln, zwölf Loth fein gestossene schwarze Brodbröseln darunter, feuchte es ein wenig mit Wein an, rühre es nur ein wenig mehr untereinander, schmiere den Reif gut mit Butter, schütte den Teig darein und lasse ihn schön lang-

871. Gegossene Piskotten.

Man nimmt zehn Loth fein gestossenen Zucker, schlägt 4 Eyer ab, schüttet den Zucker darein, und rührt es wenigstens eine halbe Stunde ab, nimmt hernach einen Vierling salzburger Mehl, thut es bis auf ein Paar Löffel voll darunter, daß der Teig nicht gar zu dick wird, nimmt einen Straubenlöffel, legt den Teig hinein, und macht auf einem Papiere die Piskotten nach einander, bestreuet sie mit Zucker, und schüttet den Zucker wieder herab, legt sie auf ein Blattl, und backt sie nicht zu heiß heraus.

872. Biskotentorte auf eine andere Art.

Man schlägt von sechs Eyern das Klare ab, nimmt die Hälfte von den Dottern, sechs Loth Zucker, vier Loth Mehl, und schlägt es ein wenig untereinander ab, macht den Model warm, bestreicht ihn dann mit Butter, und backt sie wie andere Torten.

873. Mandeltorten.

Man stößt drey Vierling abgezogene Mandeln in einem Mörser mit Limonisaft ab, thut es alsdann in einen glasirten Hafen, giebt 15 neugelegte Eyerdotter, von einer Limoni die Schalen dazu, schlägt das Eyerklar zu Schaum, und rührt es nach und nach darein, so daß der Teig eine gute Stunde gerührt werden muß,

bestreicht dann einen Tortenmodel mit Butter und feinen Semmelbröseln, schüttet den Teig darein, und backt ihn schön langsam im Rohre heraus.

874. Pohlnische Torte.

Man rührt ein halbes Pfund Butter eine halbe Stunde lang, daß er schön glatt wird, wiegt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln mit einem Schneidmesser klein, nimmt dann 12 Loth Zucker, ein Quintl gestossene Nägerln und Zimmet, klein geschnittene Limonischalen, wie auch von einer altgebackenen Semmel die Bröseln dazu, schlägt vier Eyer und 2 Dotter daran, macht den Teig an, schüttet ihn in den Model, und backt ihn schön heraus. Auch macht man gewöhnlich, wenn die Torten ausgekühlet, ein Eis darauf.

875. Gefüllte Brodtorte.

Nehme ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, stosse sie recht klein, gebe ein halbes Pfund fein gefähten Zucker darunter, zwölf ganze Eyer, und zwölf Eyerdotter, rühre es eine Stunde fleisig, dann rühre einen halben Vierling kleingeschnittene Zitronenschalen, gestossenen Zimmet und Nägerln, zwölf Loth fein gestossene schwarze Brodbröseln darunter, feuchte es ein wenig mit Wein an, rühre es nur ein wenig mehr untereinander, schmiere den Reif gut mit Butter, schütte den Teig darein und lasse ihn schön lang-

ſam backen. Wenn die Torte ganz ausgebacken iſt, ſchneide die obere Rinde recht fein herunter, und belege die Torte mit eingemachten Weichſeln.

876. Biskotenteig.

Nehme zwölf recht friſche Eyerdotter, und ein halbes Pfund fein gefähten Zucker, miſche alles untereinander, immer auf eine Seite getrieben, drey Viertelſtunden lang ab, dann ſchlage das Weiſſe von den Eyern zu ſtarkem Schnee, gebe eine abgeriebene Zitronenſchale dazu, und miſche durch ein Sieb ein halbes Pfund Stärkmehl unter ſtätem Umrühren darunter, dann arbeite den Teig noch drey Viertelſtund und gebe ihn in den mit Butter ausgeſchmierten Tortenmodel, backe ſie ſchön heraus, und verziere ſie nach Belieben.

877. Geſchwinde Torten.

Hiezu muß man ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Reismehl, ein halbes Pfund Zucker, und einen Eydotter nehmen, treibe alles wohl untereinander; alsdann knete den Teig auf einem Nudelbrett mit feinem Mehl aus, mache zwey Böden, lege die untere Platte auf das Tortenblech, ſtreiche Eingeſottenes darauf, und lege die obere Platte, welche ſchön ausgeſchnitten wird, darauf, beſtreiche es mit Eyerdotter, und backe ſie in der Tortenpfanne ſchön heraus.

878.

878. Kaisertorte.

Nehme ein Pfund fein gestossenen Zucker, eben so viel fein gestossene abgezogene Mandeln, nachdem stosse unter ein Pfund Butter dreyßig hartgesottene Eyerdotter; dann nehme den Zucker, die Mandeln, die Eyerdotter mit Butter, von einer Zitronen die Schale recht klein geschnitten, und zwey Hände voll Mehl, rühre es eine gute halbe Stunde fleißig ab; gebe gestossenen Zimmet dazu, und verfahre damit, wie bey andern Torten.

879. Torte auf englisch.

Hiezu wird ein Pfund schönes Mehl, ein Pfund geriebener Zucker, acht ganze Eyer, und sieben Eyerdotter genommen. Diese Eyer schlage man eine halbe Stunde zuvor recht ab, hierauf thue den Zucker, dann das Mehl unter beständigem Umrühren dazu, schütte etwas Rosenwasser, zwey Löffel voll Reismehl und ein wenig Fenchel darein, bestreiche den Model mit Butter und gebe den Teig, doch nicht zu voll, darein, setze ihn in den Ofen, und backe ihn schön lichtbraun. Will man kleine Torten und mehrere machen, so fülle man kleine wohl mit Butter bestrichene Mödel, nur über die Hälfte, und backe sie schön heraus.

880. Zitronattorte.

Schneide ein halbes Pfund Zitronat fein und länglicht, thue solches auf eine zinnerne Schüssel, giesse ein wenig Wein darauf, und lasse es auf einer Kohlpfanne kochen, dazu thue fein geschnittene Zitronenschalen, fein länglicht geschnittne abgezogene Mandeln, und lasse es wieder kalt werden. Nehme einen Butter- oder mürben Teig, mache eine Torte davon, und fülle den vermischten Zitronat darein, mache einen gegitterten oder ganzen Deckel darauf, bestreiche die Torte mit Eyerdotter, und backe sie.

881. Kleine Chokoladtorten.

Gebe in ein Kasserol einen Löffel voll Mehl, sechs Eyerdotter, etwas Zucker, zwey Chokoladtäferln klein gerieben, ein wenig recht klein geschnittene Zitronenschalen, gestossenen Zimmet, rühre dieses alles mit gutem Obers recht fein auf dem Kohlfeuer ab, daß es wie ein Crem wird, schlage sodann das Eyerklar von den sechs Eyern zu starkem Schnee, und arbeite es mit hinein. Jetzt belege die kleinen Mödel mit Butterteig, fülle sie mit dem Abgetriebenen halb voll, und mache von dem Butterteig ein feines Gitter darüber, bestreue sie mit Zucker, und lasse sie schön ausbacken.

882. Karmelitertorten.

Schlage in ein Häferl sechs ganze Eyer und sechs Eyerdotter, rühre sie eine Viertelstunde wohl

wohl ab. Dann rühre ein halbes Pfund gefähten Zucker darein, und so rühre eine Stunde fort, schneide ein Viertelpfund abgezogene Mandeln, die Hälfte davon thue in das Häferl, nehme sechs Loth Mundmehl, gebe es auch nach und nach darein, nebst klein geschnittenen Zitronenschalen, arbeite alles recht fleißig ab, schmiere den Reif und das Blättel mit Butter, thue den Teig darauf, die übrigen Mandeln streue darüber, und so backe sie schön heraus.

883. Schwarze Mandeltorten.

Man stosse ein halbes Pfund süsse unabgezogene Mandeln recht fein, nachdem sie mit einem Tuch rein gemacht worden, rühre sie mit einem halben Pfund Zucker und zwölf Stück Eyer eine halbe Stunde immer nach einer Seite, so stark es möglich. Vor dem Einfüllen gebe ein halbes Loth gestossene Nägerln, eben so viel Zimmet, nebst vier Loth kleingeschnittenen Zitronenschalen, und vier Loth Zitronat dazu, rühre alles dieses langsam darunter, fülle es in einen mit Butter bestrichenen Model und lasse es backen.

884. Allgemeine Torte.

Brühe ein halbes Pfund ausgesuchte schöne Mandeln im siedenden Wasser ab, und lege sie sodann in frisches Wasser, dann schneide sie so dünne, wie möglich, der Länge nach. Alsdann schlage sieben Eyer in einer Schüssel so lange ab,

bis sie zu Schaum werden, dann thue ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker darunter, und rühre es eine halbe Stunde recht stark ab. Jetzt nehme eine abgeriebene Zitronenschale, ein Viertelpfund vom feinsten Mehl, und zwey Drittel von den geschnittenen Mandeln dazu, mache es ganz langsam durcheinander. Bestreiche einen Tortenmodel mit Butter, bestreue ihn mit feinen Semmelbröseln, und fülle den Tortenteig darein, streue die noch übrigen Mandeln darauf herum, und lasse die Torte ganz langsam backen.

885. Gesottene Torte.

Nehme ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, ein Viertelpfund davon schneide mit dem Schneidmesser, und ein Viertelpfund stosse mittelmäßig mit Zitronensaft angefeuchtet. Gieb in ein messingenes Becken sechs Loth gestossenen Zucker, giesse ein Seidel Wasser darauf, lasse ihn dick sieden, bis er schwer vom Löffel fällt, nachdem gieb die geschnittenen Mandeln darein, und nimm es vom Feuer, lasse es kalt werden: alsdann gebe man zwey Eyerdotter, und von einer Zitrone die Schalen klein gewieget daran, von einer halben Zitrone den Saft, für drey Kreuzer geschnittenen Zitronat, gestossene Nägerln und Zimmet dazu, rühre alles wohl durcheinander, streiche es auf das Bergblattl, gieb eingesottene Ribiseln darauf, lasse es in der Tortenpfanne ein wenig trocknen, hernach nimm das andere Viertelpfund gestossene Mandeln, von einer

ner halben Zitrone den Saft, wieder geschnittene Zitronenschalen, Zimmet und Zitronat, schlage von zwey Eyern das Weisse zu Schnee, stosse alles durcheinander, spritze es zierlich auf das Abgetrocknete, und backe es schön und langsam, wenn es gebacken ist, mache weisses und rothes Eis darauf, belege es mit geschnittenen Pistazien, und lasse sie trocknen.

886. Erdäpfeltorte.

Die Erdäpfel werden gesotten. Dann läßt man sie in einem Seiher ablaufen. Wenn sie nun geschälet sind, so reibe sie auf einem Reibeisen, nehme zu einem halben Pfund abgeriebenen Erdäpfeln ein halbes Pfund Zucker, schlage acht Eyer in eine Schüssel, und rühre sie wohl ab, hernach säe zuerst den Zucker und dann die geriebenen Erdäpfel hinein, rühre alles eine halbe Stunde lang auf eine Seite recht stark ab, bestreiche einen Tortenmodel mit Butter, und bestreue ihn mit sehr feinen Semmelbröseln. Bevor man den Teig einfüllet, gebe man abgeriebene Zitronenschalen dazu, das Mark von der Zitrone ohne das Weisse schneide man gewürfelt, und mische es auch noch dazu. Sobald nun die Torte eingefüllet ist, stelle man sie in den Ofen, und lasse sie backen.

887. Harte Zuckertorte.

Walge zehn Loth frischen Butter mit einem halben Pfund Mehl, und einem halben Pfund

Zucker ab, sprudle vier Eyerklar recht stark, und gieb es darunter, reibe von einer Zitrone auf dem Riebeisen die Schalen ab, und gieb es sammt dem Saft dazu, walge es, daß der Teig an dem Walger hängen bleibt, walge ihn gar aus, schmiere ein Blech mit Butter, belege es mit dem Teig, doch muß vom Teig etwas zurückbehalten werden, um statt dem Deckel ein Gitter davon machen zu können, fülle gutes Eingemachtes von Früchten darein, mache von dem übrigen Teig Stängeln, und flechte sie untereinander, wie ein Gitter über das Eingemachte, und so backe sie bey gelinder Hitze.

888. Chokoladetorte.

Man macht sie, wie eine Bisquittorte, nur daß man zu dieser, wenn sie von einem halben Pfund Zucker gemacht wird, zwölf bis vierzehn Loth Stärkmehl, nimmt. Zur Chokoladetorte aber braucht man nur acht Loth Stärkmehl, und vier Loth geriebene und durchgefähte Chokolade.

NB. Hiebey ist zu bemerken, daß man vor dem Einfüllen der Torte den Chokolade allererst in den Teig rühret, hernach erst das Mehl, man kann auch ein halbes Loth fein gestossenen Zimmet, und eben soviel Nägerln dazu thun.

889. Krachtorte.

Man nehme sechszehn Loth Mehl, zehn Loth Zucker, zwey Eyerklar, von einer halben Zitrone die Schalen recht klein geschnitten, und einer wäl-

wälschen Nuß groß Butter; vermischet alles dieses untereinder, und wirket es ab, doch nicht zu stark; dann walget man es Messerrücken dick aus, hierauf werden zwey gleiche Zinnschüsseln umgekehrt, mit Butter bestrichen, und mit dem Teig bedecket, den einen Theil stupfet man mit einem Messer, den andern schneidet man ein wenig aus, und backet sie im Ofen, der nicht mehr heiß ist. Wenn die Torte gelb gebacken ist, so nimmt man sie von der Zinnschüssel, füllet den gestupften mit etwas Eingemachtem, leget den andern Theil des gebackenen Teigs darüber, und zieret die Torte mit darauf gesäeten Streifen von roth- und weissem Zucker.

890. Safttorte.

Nimm ein Pfund abgezogene Mandeln, wiege sie recht klein, hernach treibe mit sechs Loth Butter und einem ganzen Ey ein halbes Pfund fein gestossenen und gesähten Zucker ab, gebe von einer Zitrone die Schale recht klein geschnitten sammt dem Saft darunter, dann vermische vier Loth Mehl darein, belege ein Tortenblech mit Oblat, schmiere den Reif mit Butter, gieb von dem Abgetriebenen den halben Theil darauf, von dem übrigen Teig mache kleine Ringeln, Müscherln, kleine Stängeln, bestreiche diese mit einem Ey, lege sie zierlich auf die Torte, backe es eine halbe Stunde, und dann gebe Eis darauf.

891. Gehackte Torte.

Stosse ein Pfund abgezogene Mandeln ganz klein, schlage in einem Hafen drey Eyer mit einem Pfund gefähtem Zucker eine ganze Stunde ab, alsdann rühre die Mandeln und von einer Zitrone die Schalen, würflicht geschnitten, hinein, gebe von einer Pomeranze die Schale, auch würflicht geschnitten, dazu, überlege das Tortenblatt mit Oblat, gieb das Gerührte darauf, besäe es wohl mit Zucker, backe es schön, und mache Wassereis darauf.

892. Schmalztorte.

Treibe ein halbes Pfund Schmalz mit einem Ey recht stark ab, gieb ein Viertelpfund abgezogene und gestossene Mandeln, ein Viertelpfund Zucker, neunzehn Loth schönes Mehl dazu, reibe eine halbe Muskatnus darüber, und gebe von einer Zitrone die Schalen klein geschnitten darein, belege das Tortenblech mit Oblat, oder schmiere es mit Butter, gebe den Teig darauf, fülle etwas Eingemachtes nach Belieben darein, mache ein schönes Gitter, oder eine andere Verzierung darüber, und backe es schön langsam.

893. Sandtorte.

Rühre drey Viertelpfund Schmalz oder Butter ganz zu Schaum, dann schlage nach und nach fünfzehn ganze Eyer darein, verrühre sie wohl, gebe drey Viertelpfund geriebenen Zucker, ein

Pfund

Pfund vom schönsten Mehl, die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, rühre es mit diesen eine Viertelstunde recht stark, schlage das Weisse von acht Eyern zu dickem Schnee, rühre es vor dem Einfüllen dazu, und schütte den Teig in eine mit Butter bestrichene und mit feinen Semmelbröseln ausgestreute Tortenform, und so lasse es langsam backen.

894. Spanische Torte.

Stosse zwanzig Loth abgezogne Mandeln, drücke von einer Zitrone den Saft daran, rühre ein halbes Pfund Butter, welcher aber frisch und süsse seyn muß, mit zehn Eyerdottern, und vier ganzen Eyern ab; alsdann werden die Mandeln, und ein halbes Pfund Zucker mitgerührt, Zimmet, Nägerln, fein gestossene Muskatnuß, und klein geschnittene Zitronenschalen nach Belieben dazu gethan. Hernach bestreiche einen Tortenmodel mit Butter, fülle das Eingerührte hinein, und so lasse sie langsam backen.

895. Aepfeltorte.

Nehme einen guten Theil gute Aepfel, schäle sie ab, und schneide sie in dünne Scheiben, nehme das Inwendige heraus, thue sie in ein Reindl mit viel gestossenem Zimmet und Zucker, daß es süß genug ist, gebe fein geschnittene Zitronenschalen mit etwas wenig Wein darunter, decke es zu, und koche es bis zu einem dicken Aepfel-

pfelmus, laß es kalt werden, dann stosse gedörrte schwarze Brodrinde in einem Mörser, schlage es durch ein Sieb, mische gestossenen Zucker und Zimmet darunter, dann bestreiche einen Tortenmodel stark mit kaltem frischen Butter, streue die Brodbröseln dick darauf, drücke sie mit der Hand auf den Boden und die Seiten, ohngefähr eines kleinen Fingers dick, aus, und recht fest an, lege das Aepfelmuß darauf, streiche es recht glatt mit dem Löffel, dann lege an dem Rand rund umher kleine Stücklein Butter, bestreue es oben auf auch ganz mit Brodbröseln, und backe es schön heraus.

896. Kindbettbrod.

Rühre ein halbes Pfund feingesiebten Zucker und drey Eyer eine halbe Stunde wohl ab, mische darunter: vier Loth klein geschnittenen Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, die Schalen von einer Zitrone, ein halbes Pfund Mehl, und ein wenig Anis, rühre alles noch eine halbe Stunde fleißig ab; alsdann nehme den Teig auf ein Rudelbrett walge ihn zwey Messerrücken dick aus, stich mit einem schon dazu gemachten Form in der Grösse eines Guldenstücks Stückeln daraus, bestreiche ein Blech mit Butter, lege sie darauf, und backe sie bey gelinder Hitze schön heraus.

897. Cardemomenbrod.

Vermische 15 Loth Zucker mit dem Weissen von 4 Eyern, rühre es eine halbe Stunde recht stark, bis es dick ist. Dann vermische ein Loth gestossene Cardemomen mit 16 Loth feinem Mehl. Arbeite es wohl durcheinander, walge den Teig zwey Messerrücken dick aus, bestreiche ein Blech mit Butter, lege die daraus in der Grösse eines Gulden verfertigten Stückeln darauf, und backe sie schön heraus.

Zwölfter Abschnitt.

Von ökonomischen Hausmitteln.

898. Zitronenessig.

Man schäle eine Zitrone dünne und fein ab, schneide das Weisse rein weg und das Mark in Stücke, nehme die Körner heraus und lege es mit den geschnittenen Schalen in scharfen Weinessig, lasse es an der Sonne distiliren, ziehe nun den Essig in Bouteillen ab, und stopfele sie fest zu.

899. Gewürzessig.

Nehme ein halbes Pfund Salz, vier Loth ganzen Pfeffer, vier Stück Muskatnüße, so

schwer

schwer als diese sind, Gewürznägerln, und halb so schwer Ingber. Die Muskatnüße und Ingber stosse man gröblich, den Pfeffer aber lasse man ganz. Nehme ein Viertel von einer frischen, oder trocknen Pomeranzenschale, zwey Loth grob gemahlenen Senf, 12 bis 16 kleingeschnittene Schalotten, acht Stück Lorbeerblätter, etwas Thimian, gebe alles in einen steinernen Krug, giesse vier Maas Essig darauf, mache den Krug wohl zu, und setze es auf einen warmen Ofen. Dieser Essig hält sich sehr lange, und wird gleichfalls an Ragout und andere Gerichte, welche man säuerlich haben will, gebraucht.

900. Essig gut zu erhalten und zu verstärken.

Da der Weinessig immer eine der vorzüglichsten Sachen in einer Haushaltung ist, so muß man besonders darauf Acht haben, daß dieser durch eine unachtsame Behandlung nicht schwach und verdorben wird. Einem beynahe schon verdorbenen Essig aufzuhelfen, und ihn zu seiner vorigen Güte zu bringen, ist wohl das leichteste und wohlfeileste Mittel, wenn man von etlichen unzeitigen Trauben, da sie eben anfangen weich zu werden, die Beere abzupfet, sie ein wenig zerdrückt, und in den Essig wirft: im kurzen wird sich der Essig erholen und auch verstärken. Der Hauptvortheil ist, den Essig immer gut zu erhalten, daß man das Essigfäßl niemalen zu sehr aus-

ausleert, und jederzeit das Abgängig mit Wein ersetzet.

901. Zwetschgen in Essig einzumachen.

Man dörret zeitige Zwetschgen in einem Backofen, oder Rohre halb; richtet solche in ein Zuckerglas, macht eine Lage Zucker darauf, dann Zwetschgen und so fort; sodann nimmt man eine Pfanne; schüttet guten Weinessig darein, bindet Zimmetrinden und Pfefferkörner in ein kleines Stückel Leinwand, hängt es in den Essig, und läßt es sieden; nach diesem zuckert man es (denn der Zucker muß dem Essig die Schärfe nehmen) läßt ihn abkühlen, daß man den Finger darinn leiden kann, gießt ihn an die Zwetschgen, setzt ihn an ein temperirtes Ort, seihet den Essig herab, und wieder daran, wiederholet solches 3 bis 4 mal, und streut allzeit Zucker dazu.

902. Kräutteressig.

Hiezu nehme Lavendel, Rosmarinblüthe, Basilikum, Dragant, Melissen, trockne Zitronen- und Pomeranzenschalen. Alles dieses feuchte mit Zitronen- oder Pomeranzenöl an, gebe Zimmet, Nägerln, langen Pfeffer und Muskatblumen hinzu, giesse starken Weinessig darüber, und lasse ihn an der Sonne stehen.

880. Zitronattorte.

Schneide ein halbes Pfund Zitronat fein und länglicht, thue solches auf eine zinnerne Schüssel, giesse ein wenig Wein darauf, und lasse es auf einer Kohlpfanne kochen, dazu thue fein geschnittene Zitronenschalen, fein länglicht geschnittne abgezogene Mandeln, und lasse es wieder kalt werden. Nehme einen Butter- oder mürben Teig, mache eine Torte davon, und fülle den vermischten Zitronat darein, mache einen gegitterten oder ganzen Deckel darauf, bestreiche die Torte mit Eyerdotter, und backe sie.

881. Kleine Chokoladtorten.

Gebe in ein Kasserol einen Löffel voll Mehl, sechs Eyerdotter, etwas Zucker, zwey Chokoladtäferln klein gerieben, ein wenig recht klein geschnittene Zitronenschalen, gestossenen Zimmet, rühre dieses alles mit gutem Obers recht fein auf dem Kohlfeuer ab, daß es wie ein Crem wird, schlage sodann das Eyerklar von den sechs Eyern zu starkem Schnee, und arbeite es mit hinein. Jetzt belege die kleinen Mödel mit Butterteig, fülle sie mit dem Abgetriebenen halb voll, und mache von dem Butterteig ein feines Gitter darüber, bestreue sie mit Zucker, und lasse sie schön ausbacken.

882. Karmelitertorten.

Schlage in ein Häferl sechs ganze Eyer und sechs Eyerdotter, rühre sie eine Viertelstunde wohl

wohl ab. Dann rühre ein halbes Pfund gefähten Zucker darein, und so rühre eine Stunde fort, schneide ein Viertelpfund abgezogene Mandeln, die Hälfte davon thue in das Häferl, nehme sechs Loth Mundmehl, gebe es auch nach und nach darein, nebst klein geschnittenen Zitronenschalen, arbeite alles recht fleißig ab, schmiere den Reif und das Blättel mit Butter, thue den Teig darauf, die übrigen Mandeln streue darüber, und so backe sie schön heraus.

883. Schwarze Mandeltorten.

Man stosse ein halbes Pfund süsse unabgezogene Mandeln recht fein, nachdem sie mit einem Tuch rein gemacht worden, rühre sie mit einem halben Pfund Zucker und zwölf Stück Eyer eine halbe Stunde immer nach einer Seite, so stark es möglich. Vor dem Einfüllen gebe ein halbes Loth gestossene Nägerln, eben so viel Zimmet, nebst vier Loth kleingeschnittenen Zitronenschalen, und vier Loth Zitronat dazu, rühre alles dieses langsam darunter, fülle es in einen mit Butter bestrichenen Model und lasse es backen.

884. Allgemeine Torte.

Brühe ein halbes Pfund ausgesuchte schöne Mandeln im siedenden Wasser ab, und lege sie sodann in frisches Wasser, dann schneide sie so dünne, wie möglich, der Länge nach. Alsdann schlage sieben Eyer in einer Schüssel so lange ab,

bis sie zu Schaum werden, dann thue ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker darunter, und rühre es eine halbe Stunde recht stark ab. Jetzt nehme eine abgeriebene Zitronenschale, ein Viertelpfund vom feinsten Mehl, und zwey Drittel von den geschnittenen Mandeln dazu, mache es ganz langsam durcheinander. Bestreiche einen Tortenmodel mit Butter, bestreue ihn mit feinen Semmelbröseln, und fülle den Tortenteig darein, streue die noch übrigen Mandeln darauf herum, und lasse die Torte ganz langsam backen.

885. Gesottene Torte.

Nehme ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, ein Viertelpfund davon schneide mit dem Schneidmesser, und ein Viertelpfund stosse mittelmäßig mit Zitronensaft angefeuchtet. Gieb in ein messingenes Becken sechs Loth gestossenen Zucker, giesse ein Seidel Wasser darauf, lasse ihn dick sieden, bis er schwer vom Löffel fällt, nachdem gieb die geschnittenen Mandeln darein, und nimm es vom Feuer, lasse es kalt werden: alsdann gebe man zwey Eyerdotter, und von einer Zitrone die Schalen klein gewieget daran, von einer halben Zitrone den Saft, für drey Kreuzer geschnittenen Zitronat, gestossene Nägerln und Zimmet dazu, rühre alles wohl durcheinander, streiche es auf das Bergblattl, gieb eingesottene Ribiseln darauf, lasse es in der Tortenpfanne ein wenig trocknen, hernach nimm das andere Viertelpfund gestossene Mandeln, von einer

ner halben Zitrone den Saft, wieder geschnittene Zitronenschalen, Zimmet und Zitronat, schlage von zwey Eyern das Weisse zu Schnee, stosse alles durcheinander, spritze es zierlich auf das Abgetrocknete, und backe es schön und langsam, wenn es gebacken ist, mache weisses und rothes Eis darauf, belege es mit geschnittenen Pistazien, und lasse sie trocknen.

886. Erdäpfeltorte.

Die Erdäpfel werden gesotten. Dann läßt man sie in einem Seiher ablaufen. Wenn sie nun geschälet sind, so reibe sie auf einem Reibeisen, nehme zu einem halben Pfund abgeriebenen Erdäpfeln ein halbes Pfund Zucker, schlage acht Eyer in eine Schüssel, und rühre sie wohl ab, hernach säe zuerst den Zucker und dann die geriebenen Erdäpfel hinein, rühre alles eine halbe Stunde lang auf eine Seite recht stark ab, bestreiche einen Tortenmodel mit Butter, und bestreue ihn mit sehr feinen Semmelbröseln. Bevor man den Teig einfüllet, gebe man abgeriebene Zitronenschalen dazu, das Mark von der Zitrone ohne das Weisse schneide man gewürfelt, und mische es auch noch dazu. Sobald nun die Torte eingefüllet ist, stelle man sie in den Ofen, und lasse sie backen.

887. Harte Zuckertorte.

Walge zehn Loth frischen Butter mit einem halben Pfund Mehl, und einem halben Pfund Zu-

Zucker ab, sprudle vier Eyerklar recht stark, und gieb es darunter, reibe von einer Zitrone auf dem Riebeisen die Schalen ab, und gieb es sammt dem Saft dazu, walge es, daß der Teig an dem Walger hängen bleibt, walge ihn gar aus, schmiere ein Blech mit Butter, belege es mit dem Teig, doch muß vom Teig etwas zurückbehalten werden, um statt dem Deckel ein Gitter davon machen zu können, fülle gutes Eingemachtes von Früchten darein, mache von dem übrigen Teig Stängeln, und flechte sie untereinander, wie ein Gitter über das Eingemachte, und so backe sie bey gelinder Hitze.

888. Chokoladetorte.

Man macht sie, wie eine Bisquittorte, nur daß man zu dieser, wenn sie von einem halben Pfund Zucker gemacht wird, zwölf bis vierzehn Loth Stärkmehl, nimmt. Zur Chokoladetorte aber braucht man nur acht Loth Stärkmehl, und vier Loth geriebene und durchgefähte Chokolade.

NB. Hiebey ist zu bemerken, daß man vor dem Einfüllen der Torte den Chokolade allererst in den Teig rühret, hernach erst das Mehl, man kann auch ein halbes Loth fein gestossenen Zimmet, und eben soviel Nägerln dazu thun.

889. Krachtorte.

Man nehme sechszehn Loth Mehl, zehn Loth Zucker, zwey Eyerklar, von einer halben Zitrone die Schalen recht klein geschnitten, und einer wal-

wälschen Nuß groß Butter; vermischet alles dieses untereinder, und wirket es ab, doch nicht zu stark; dann walget man es Messerrücken dick aus, hierauf werden zwey gleiche Zinnschüsseln umgekehrt, mit Butter bestrichen, und mit dem Teig bedecket, den einen Theil stupfet man mit einem Messer, den andern schneidet man ein wenig aus, und backet sie im Ofen, der nicht mehr heiß ist. Wenn die Torte gelb gebacken ist, so nimmt man sie von der Zinnschüssel, füllet den gestupften mit etwas Eingemachtem, leget den andern Theil des gebackenen Teigs darüber, und zieret die Torte mit darauf gesäeten Streifen von roth- und weissem Zucker.

890. Safttorte.

Nimm ein Pfund abgezogene Mandeln, wiege sie recht klein, hernach treibe mit sechs Loth Butter und einem ganzen Ey ein halbes Pfund fein gestossenen und gesähten Zucker ab, gebe von einer Zitrone die Schale recht klein geschnitten sammt dem Saft darunter, dann vermische vier Loth Mehl darein, belege ein Tortenblech mit Oblat, schmiere den Reif mit Butter, gieb von dem Abgetriebenen den halben Theil darauf, von dem übrigen Teig mache kleine Ringeln, Müscherln, kleine Stängeln, bestreiche diese mit einem Ey, lege sie zierlich auf die Torte, backe es eine halbe Stunde, und dann gebe Eis darauf.

891. Gehackte Torte.

Stosse ein Pfund abgezogene Mandeln ganz klein, schlage in einem Hafen drey Eyer mit einem Pfund gesähtem Zucker eine ganze Stunde ab, alsdann rühre die Mandeln und von einer Zitrone die Schalen, würflicht geschnitten, hinein, gebe von einer Pomeranze die Schale, auch würflicht geschnitten, dazu, überlege das Tortenblatt mit Oblat, gieb das Gerührte darauf, besäe es wohl mit Zucker, backe es schön, und mache Wassereis darauf.

892. Schmalztorte.

Treibe ein halbes Pfund Schmalz mit einem Ey recht stark ab, gieb ein Viertelpfund abgezogene und gestossene Mandeln, ein Viertelpfund Zucker, neunzehn Loth schönes Mehl dazu, reibe eine halbe Muskatnus darüber, und gebe von einer Zitrone die Schalen klein geschnitten darein, belege das Tortenblech mit Oblat, oder schmiere es mit Butter, gebe den Teig darauf, fülle etwas Eingemachtes nach Belieben darein, mache ein schönes Gitter, oder eine andere Verzierung darüber, und backe es schön langsam.

893. Sandtorte.

Rühre drey Viertelpfund Schmalz oder Butter ganz zu Schaum, dann schlage nach und nach fünfzehn ganze Eyer darein, verrühre sie wohl, gebe drey Viertelpfund geriebenen Zucker, ein

Pfund

Pfund vom schönsten Mehl, die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, rühre es mit diesen eine Viertelstunde recht stark, schlage das Weisse von acht Eyern zu dickem Schnee, rühre es vor dem Einfüllen dazu, und schütte den Teig in eine mit Butter bestrichene und mit feinen Semmelbröseln ausgestreute Tortenform, und so lasse es langsam backen.

894. Spanische Torte.

Stosse zwanzig Loth abgezogne Mandeln, drücke von einer Zitrone den Saft daran, rühre ein halbes Pfund Butter, welcher aber frisch und süsse seyn muß, mit zehn Eyerdottern, und vier ganzen Eyern ab; alsdann werden die Mandeln, und ein halbes Pfund Zucker mitgerührt, Zimmet, Nägerln, fein gestossene Muskatnuß, und klein geschnittene Zitronenschalen nach Belieben dazu gethan. Hernach bestreiche einen Tortenmodel mit Butter, fülle das Eingerührte hinein, und so lasse sie langsam backen.

895. Aepfeltorte.

Nehme einen guten Theil gute Aepfel, schäle sie ab, und schneide sie in dünne Scheiben, nehme das Inwendige heraus, thue sie in ein Reindl mit viel gestossenem Zimmet und Zucker, daß es süß genug ist, gebe fein geschnittene Zitronenschalen mit etwas wenig Wein darunter, decke es zu, und koche es bis zu einem dicken Aepfel-

pfelmus, laß es kalt werden, dann stosse gedörrte schwarze Brodrinde in einem Mörser, schlage es durch ein Sieb, mische gestossenen Zucker und Zimmet darunter, dann bestreiche einen Tortenmodel stark mit kaltem frischen Butter, streue die Brodbröseln dick darauf, drücke sie mit der Hand auf den Boden und die Seiten, ohngefähr eines kleinen Fingers dick, aus, und recht fest an, lege das Aepfelmuß darauf, streiche es recht glatt mit dem Löffel, dann lege an dem Rand rund umher kleine Stücklein Butter, bestreue es oben auf auch ganz mit Brodbröseln, und backe es schön heraus.

896. Kindbettbrod.

Rühre ein halbes Pfund feingesiebten Zucker und drey Eyer eine halbe Stunde wohl ab, mische darunter: vier Loth klein geschnittenen Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, die Schalen von einer Zitrone, ein halbes Pfund Mehl, und ein wenig Anis, rühre alles noch eine halbe Stunde fleißig ab; alsdann nehme den Teig auf ein Nudelbrett walge ihn zwey Messerrücken dick aus, stich mit einem schon dazu gemachten Form in der Grösse eines Guldenstücks Stückeln daraus, bestreiche ein Blech mit Butter, lege sie darauf, und backe sie bey gelinder Hitze schön heraus.

897. Cardemomenbrod.

Vermische 15 Loth Zucker mit dem Weissen von 4 Eyern, rühre es eine halbe Stunde recht stark, bis es dick ist. Dann vermische ein Loth gestossene Cardemomen mit 16 Loth feinem Mehl. Arbeite es wohl durcheinander, walge den Teig zwey Messerrücken dick aus, bestreiche ein Blech mit Butter, lege die daraus in der Grösse eines Gulden verfertigten Stückeln darauf, und backe sie schön heraus.

Zwölfter Abschnitt.

Von ökonomischen Hausmitteln.

898. Zitronenessig.

Man schäle eine Zitrone dünne und fein ab, schneide das Weisse rein weg und das Mark in Stücke, nehme die Körner heraus und lege es mit den geschnittenen Schalen in scharfen Weinessig, lasse es an der Sonne distiliren, ziehe nun den Essig in Bouteillen ab, und stopfele sie fest zu.

899. Gewürzessig.

Nehme ein halbes Pfund Salz, vier Loth ganzen Pfeffer, vier Stück Muskatnüße, so

schwer

schwer als diese sind, Gewürznägerln, und halb so schwer Ingber. Die Muskatnüße und Ingber stosse man gröblich, den Pfeffer aber lasse man ganz. Nehme ein Viertel von einer frischen, oder trocknen Pomeranzenschale, zwey Loth grob gemahlenen Senf, 12 bis 16 kleingeschnittene Schalotten, acht Stück Lorbeerblätter, etwas Thimian, gebe alles in einen steinernen Krug, giesse vier Maas Essig darauf, mache den Krug wohl zu, und setze es auf einen warmen Ofen. Dieser Essig hält sich sehr lange, und wird gleichfalls an Ragout und andere Gerichte, welche man säuerlich haben will, gebraucht.

900. Essig gut zu erhalten und zu verstärken.

Da der Weinessig immer eine der vorzüglichsten Sachen in einer Haushaltung ist, so muß man besonders darauf Acht haben, daß dieser durch eine unachtsame Behandlung nicht schwach und verdorben wird. Einem beynahe schon verdorbenen Essig aufzuhelfen, und ihn zu seiner vorigen Güte zu bringen, ist wohl das leichteste und wohlfeileste Mittel, wenn man von etlichen unzeitigen Trauben, da sie eben anfangen weich zu werden, die Beere abzupfet, sie ein wenig zerdrückt, und in den Essig wirft: im kurzen wird sich der Essig erholen und auch verstärken. Der Hauptvortheil ist, den Essig immer gut zu erhalten, daß man das Essigfäßl niemalen zu sehr aus-

ausleert, und jederzeit das Abgängig mit Wein ersetzet.

901. Zwetschgen in Essig einzumachen.

Man dörret zeitige Zwetschgen in einem Backofen, oder Rohre halb; richtet solche in ein Zuckerglas, macht eine Lage Zucker darauf, dann Zwetschgen und so fort; sodann nimmt man eine Pfanne; schüttet guten Weinessig darein, bindet Zimmetrinden und Pfefferkörner in ein kleines Stückel Leinwand, hängt es in den Essig, und läßt es sieden; nach diesem zuckert man es (denn der Zucker muß dem Essig die Schärfe nehmen) läßt ihn abkühlen, daß man den Finger darinn leiden kann; gießt ihn an die Zwetschgen, setzt ihn an ein temperirtes Ort, seihet den Essig herab, und wieder daran, wiederholet solches 3 bis 4 mal, und streut allzeit Zucker dazu.

902. Kräutteressig.

Hiezu nehme Lavendel, Rosmarinblüthe, Basilikum, Dragant, Melissen, trockne Zitronen- und Pomeranzenschalen. Alles dieses feuchte mit Zitronen- oder Pomeranzenöl an, gebe Zimmet, Nägerln, langen Pfeffer und Muskatblumen hinzu, giesse starken Weinessig darüber, und lasse ihn an der Sonne stehen.

903. Veigeleſſig.

Zerſtoſſe zwölf Loth abgezupfte Veigelen in einem Mörſer ſehr fein, thue ſie in eine zinnerne Kandel, gieſſe ein Seidel abgezogenen Weineſſig, der in ein Glas und in kein Kupfergeſchirr abgezogen iſt, darauf, er muß aber nicht zu ſtark ſeyn, ſetze alsdann die Veigeln und den Eſſig in der zinnernen Kandel zum Feuer, und laſſe es langſam durcheinander laulicht werden, dann laſſe ihn an einem kühlen Ort ſtehen, und nach vier und zwanzig Stunden preſſe alles rein durch, gebe nochmal zwölf Loth gezupfte Veigeln darauf, und wieder ſo viel von dem nämlichen Eſſig, mache es wie zuvor, und fülle es in eine reine Bouteille, gieſſe Mandelöl darauf, und ſtelle die Flaſche an ein kühles Ort. Will man zur Tafel Eſſig geben, ſo nehme man unter den Weineſſig etwas Veigeleſſig.

904. Hohlbeereſſig zu machen.

Suche recht ſchöne Hohlbeere heraus, thue ſie in eine groſſe Flaſche, gieb guten Eſſig darauf und ſetze ihn an die Sonne, daß er diſtilliret, wenn die Beeren weiß geworden, ſo nehme ſie heraus und gebe friſche dafür hinein. So lange dieſer Eſſig an der Sonne ſteht, darf die Flaſche nicht feſt zu gebunden werden, und wenn man ihn aus der Sonne thut, ſo müſſen die Hohlbeeren herausgenommen werden, ſonſt verdirbt der ganze Eſſig.

905. Muskatellerbirnen einzumachen.

Man schält die Birnen sauber, schneidet die Butzen heraus, siedet sie in frischem Wasser, daß sie mürbe werden, seihet solche ab; steckt statt der Butzen ein resses Nägerl ein, legt solche in ein Glas, streuet hernach Zucker darüber, legt ein Brettel darauf, und schwert sie. Sollten sie aber nachlassen, so muß man öfters Zucker darüber streuen.

906. Bertrameſſig.

Nimm fünf Maaß Essig, fünf Hände voll abgezupften Bertram, vier Zwiebeln, vier und zwanzig Schalotten, achtzig Pfefferkörner, vier und zwanzig Körner weisses Gewürz, eine Hand voll Hohlbeeren, thue alles in eine Flasche, lasse es vier Wochen in der Sonne distilliren, noch besser ist es aber, auf der warmen Herdstatt.

907. Schünken recht lange zu erhalten.

Wenn der Schünken rein gewaschen, so sied ihn mit Wasser in einem irdenen Hafen, ist er ganz gesotten, so reibe ihn mit ein wenig Salz und Wachholderbeeren, lasse ihn kalt werden; alsdann lege einen oder mehrere in ein Fäßl, streue Rosmarin, Majoran, Lorbeerblätter dazwischen, schütte Essig und Wein darüber, daß die Schünken bedeckt werden, setze es an ein kühles Ort, wo aber kein Frost dazu kann, so erhalten sie sich ein halbes Jahr. Will man sie sodann

brauchen, so müssen sie vorhero wohl ausgewäs-sert werden.

908. Rothe Weinbeern einzumachen.

Man nimmt so viel Zucker als Weinbeern, läutert solchen, leqt die Weinbeern darein, läßt sie einen Sud aufthun, kalt werden, und schüttet sie sodann in ein Glas, gießt den Saft herunter, und hernach wieder daran.

909. Spargel lange Zeit zu erhalten.

Der Spargel muß gerade geschnitten werden, alsdann wird in einem Kasserol, welches wohl verzinnt ist, Salz und fliessendes Wasser gehizet und siedend gemacht, der Spargel darein geleget, jedoch gleich vom Feuer genommen, und mit einem vielfach zusammengelegten Tuch bedecket, und so lasse man es eine Stund stehen. Dann lege man den Spargel in einen Durchschlag, damit das Wasser ablaufet, jetzt lege man ihn auf ein Tuch, und an ein Ort, wo keine Sonne hinscheint, und so lasse ihn ganz kalt werden. Indessen nimm Salz und fliessendes Wasser, und koche es scharf, daß eine Salzlauge daraus wird, diese lasse sodann kalt werden, lege den Spargel in ein reines Glas, wo man sonst Confituren aufbehält, mache einen kleinen Deckel, welcher den Spargel niederhält, dann giesse so viel von der gemachten Sur darauf, daß sie über den Spargel geht; ist das Glas

voll,

voll, so nimm den Boden weg, und begieſſe es mit frischer Hammelsfette oder Wachs. Will man Gebrauch davon machen, so muß der Spargel wohl ausgewässert werden.

910. Venetianischen Mostert zu machen.

Nehme Quitten, koche sie weich, und schäle sie, schneide das Fleisch von den Steinen, treibe es durch einen Seiher; ein Pfund davon, und ein Pfund in Wein gesottenen weissen Senf, lasse einmal miteinander aufsieden. Alsdann rühre gestossene Nägerln und Ingber, jedes ein halb Loth, Anis, Fenchel, Coriander, jedes drey Loth darunter; und so ist es fertig.

911. Ein besonderes Getränk, anstatt des Kaffee zu trinken.

Man brennet auf gelindem Kohlfeuer drey Viertelpfund Rockenmehl so lange, bis es die Farbe vom Kaffee, der nicht zu stark gebrannt ist, hat, alsdann brennet man ein halbes Pfund Reis auf die nämliche Art, dann nimmt man ein halbes Pfund Mandeln, brühet sie im heißen Wasser an, schälet sie ab, und trocknet sie wieder auf Papier, brennet sie in einem Reindl wie Kaffee, stosset sie recht fein; der Reis aber wird besonders gestossen, alles wird durch ein Haarsieb fein gesiebet, und sodann mit dem gebrannten Rockenmehl vermischet, und gestossener Zimmet, Nägerln und gefähter Zucker da-

zu gethan. Dann kochet man es, wie den Kaffe. Man kann es auch in der Milch kochen, da muß aber mehr von dem Pulver eingekocht, und mit einem Eyerdotter abgerühret werden, auf welche Art es auch einen besonders guten Geschmack bekömmt.

912. Eine Presse zu machen, wie man mehrere Sachen kocht.

Schneide in ein Kasserol Zwiebeln, gelbe Rüben, Peterfilwurzeln, Schünken, Gewürz, Lorbeerblätter, Zitronenschalen, lege das Fleisch, Tauben, Hühner, oder was es immrr ist, darein, bedecke es mit Speck, giesse Wein und Fleischbrühe daran, lasse es dünsten, bis es weich ist. Dann richte es an, und passire die Soß darüber.

913. Bohnen auf vielerley Arten einzumachen.

Man ziehe die Bohnen ab, und schneide sie nach Belieben, dann mache man in einem Kessel Wasser siedend, salze es ein wenig, werfe die Bohnen hinein und lasse sie nur etliche Wall aufthun. Alsdann nimmt man sie heraus, legt sie in ein Sieb, daß sie ablaufen. Nun nimmt man ein wohl verpichtes Fäßl, legt Weintraubenblätter auf den Boden, und macht eine Lage Bohnen und etwas Salz, und so immer fort, bis das Fäßl voll ist, nun legt man wieder Traubenblätter darauf, und bedeckt es mit einem Deckel, oder schlägt sie zu. Bedeckt man sie mit einem

Deckel,

Deckel, so muß dieser mit einem Steine beschweret werden, dann seze man es in einen Keller, und lasse es stehen. Wenn man zum Kochen heraus nimmt, so muß gleich wieder frisches Salzwasser daran gegossen werden, so daß die Bohnen immer davon bedeckt sind. Oder: Man schneidet die Bohnen ganz dünne der Länge nach, thue sie in eine Schüssel, und salze sie nach Gutdünken, schwinge sie nun, und lege sie in ein Fäßl, bis es ganz voll ist, und mehreres Bohnenkraut dazwischen. Will man alle Tage, wenn sie fertig, oder öfters daraus nehmen, so muß nur ein Deckel, welcher es wohl bedecket, darauf kommen, und dieser mit einem Steine beschweret werden. Hiebey ist aber zu bemerken: daß die Bohnen, welche auf diese Art eingemacht werden, über Nacht, bevor man sie kochen will, in frisches Wasser müssen gelegt werden. Des andern Tags wird dieses Wasser abgegossen, und man seßt die Bohnen in siedendem Wasser zu; wenn sie eine Zeitlang gesotten haben, wird dieses Wasser wieder abgegossen, und frisches siedendes daran gegeben, mit diesem lasse sie vollends weich kochen. Uebrigens macht man es wie schon gesagt worden. Oder: Will man sie in Essig einmachen, so müssen die Bohnen sehr jung seyn, und klein geschnitten werden, auch dürfen sie nur etliche Wall im Wasser aufthun, man läßt sie sodann vom Wasser ablaufen, thut sie in einen steinernen Hafen, mit ganzen Pfefferkörnern, gießt so viel Essig darauf, daß die Bohnen bedeckt werden, und auf diese Daumen hoch

gutes Oel. Auf diese Art kann man die Bohnen wohl zugebunden aufbewahren, und wie einen andern Salat auf den Tisch geben. Oder: Nehme anstatt des Oels frisches zerlassenes Schmalz, und giesse es darüber. Will man sodann Bohnen zum Gebrauch heransnehmen, so steche das Schmalz entzwey, lege es beyseits, nimm die Bohnen heraus, so viel man will, zerlasse alsdann das Schmalz wieder, und giesse es darauf: auf diese Art bleiben sie lange, und vielleicht noch länger als mit Oel.

914. Schampions einzumachen.

Diese müssen noch ganz jung und geschlossen seyn. Wenn die Stängel davon abgeschnitten sind, werden die Schampions recht sauber im Wasser gewaschen. Alsdann siedet man sie eine Viertelstunde in siedendem Wasser und Salz, giesset das Wasser davon ab, und schüttet sie in einen Seiher und läßt sie vom Wasser ablaufen. Indessen läßt man Weinessig mit etwas Pefeffer, etlichen Nägerln, ganzen Muskatblumen und etlichen Lorbeerblättern eine halbe Stunde sieden; thut die abgesiehenen Schampions darein, und läßt sie nur einen Wall aufthun. Dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie kalt werden, füllet sie in ein steinernes Gefäß, oder in ein Glas, verbindet sie wohl, und stellet sie in Keller. Man braucht sie zu zerschiedenen Soßen und Speisen.

915.

915. Kostbare Leberwürste zu machen und zu räuchern.

Hiezu siedet man zwey Herzen und zwey Kalbslungen recht weich, nimmt drey Pfund, oder so viel man will, (je mehr, desto besser sie werden) von dem sogenannten Kesselfleisch, Halsfleisch, Bauchfleisch, kurz das Entbehrliche, je nachdem man die Würste in seiner Haushaltung kostbar machen will. Ist dieses alles recht weich, dann läßt man eine oder zwey schweinerne Lebern nur etliche Wall aufthun, damit sie nicht hart werden. Alsdann werden die Lungen, Herzen und Lebern recht klein gehacket, das Fleisch klein gewürfelt geschnitten, alles in eine Schüssel gethan, und hiezu das Beste von der Brühe, worinn es gesotten, abgenommen zwey oder drey Schöpflöffel voll daran gegeben, ein Glas Wein, Salz, Pfeffer, Nägerln, Ingber, Majoran, etliche in Butter gedämpfte klein zerschnittene Zwiebeln darunter gethan, und wohl untereinander gemacht, dann in Rinds- oder gute Schweindärme gefüllt, in Wasser, wie gebräuchlich, ein wenig aufwallen lassen, und dann etliche Tage in Rauch gehangen. Auf diese Art kann man sie kalt essen. Will man sie aber warm brauchen, so wird nur etwas mehr Fleischbrühe dazu genommen, und der Wein weggelassen. Man kann auch Bratwürstbrät darunter nehmen, so werden sie noch besser.

916. Westphälinger Schünken, Schweinfleisch, Zungen, Ochsenkamm und Speck einzubökeln.

Hiezu muß man Thimian, Pfeffer, Gewürz von zerschiedener Art, Nägerln, Lorbeerblätter, Knoblauch, Wachholderbeere, etwas Saliter und Salz nehmen, alles dieses vermische man wohl miteinander, und stosse es so fein wie möglich; alsdann reibe die Stücke, welche man zum Einböckeln nehmen will, so stark, als möglich, damit ein, lege sie in ein reines Schaff, bestreue den Boden mit dem Gestossenen, lege das Fleisch dicht darauf aneinander, schwere es mit Steinen, in acht Tagen wende es um, lasse es noch acht Tage liegen. Dann hänge es sechs Tage in den Rauchfang, aber nur in den gewöhnlichen Rauch, nur des Tags einmal mache man Rauch von dem Wachholder = (Kronabet) Holz, nach sechs Tagen hänge es in die Luft, und lasse es so hängen, bis man es brauchet. Man kann auch dieses Eingebökelte, ohne zu räuchern (dörren, selchen) kochen, und hievon Gebrauch machen.

917. Serveladewürst von Lachs.

Wenn der Lachs zu stark gesalzen, muß man ihn auswässern, sonst aber wird er nur ausgewaschen und recht klein gehacket, gebe Zitronenschalen, Zitronensaft, Cardomomen, Muskatblüthe, Pfeffer, klein gestossen, Thimian und Petersilkraut, alles klein gewieget, darunter,

feuch-

feuchte es mit Wein an, nähe es in der Form einer Wurst in ein schweinernes Netz zusammen, binde die Wurst unten und oben zu, lasse sie mit Wein und Hollbeeressig sieden, ist sie genug gesotten, nehme sie vom Feuer, lasse sie in der Brühe kalt werden, und mache Gebrauch davon, gebe es ganz oder aufgeschnitten.

918. Fische zu räuchern.

Wenn die Fische geschuppet und aufgemacht sind, so waschet man sie aus etlichen frischen Wassern, damit sie nicht blutig bleiben, dann trockne man sie mit einem Tuche wohl ab, salze sie inwendig recht stark, lege sie in ein reines Geschirr, lasse sie drey Tage lang mit Steinen wohl beschwert liegen, und räuchere sie mit Rauch vom faulen Holz.

919. Beitz über zerschiedene Fleischarten.

Durch das Einbeitzen können alle Arten des Fleisches, als Rindfleisch, Schöpsenfleisch, Kalbfleisch, auch einiges Geflügel, als: Aenten, Tauben aller Art, vorzüglich aber Wildpret, wilde Aenten und Gänse, lange Zeit, selbst im Sommer, am längsten aber zur Winterszeit erhalten werden. Die gewöhnliche und beste Art aber ist folgende: Man lege das Stück, welches man in die Beitz legen will, in ein großes Gefäß, giesse guten Weinessig und Wein darauf, verwahre es mit einem Tuche, und stelle es

an ein kühles Ort. Im Sommer erhält es sich mehrere Tage, im Winter aber viel länger, nur muß öfters frischer Essig daran gegossen werden, wenn die Hitze zu groß seyn sollte. Hat man keinen Weinessig, so macht der Bier- und Obstessig auch gute Wirkung.

920. Weichseln in Essig einzumachen.

Man schneidet die Stängel von den Weichseln weg, richtet solche dann in ein Glas, so viel Weichseln so viel Zucker; dann nimmt man einen guten Weinessig, läßt ihn sieden, bindet in ein feines Fleckel Leinwand ganze Nägerln und Zimmet, und läßt es mit sieden, nach diesem muß der Essig kalt werden, und man schüttet ihn über die Weichseln, stellet es dann in die Sonne, wenn der Essig in der Höhe käumig wird, gießt man man ihn durch ein Fließpapier.

921. Rindfleisch einzupökeln.

Das beste Stück hiezu ist von einem wohlausgemästeten Ochsen der Schlägel, aus diesem löset man alle Knochen, und das in der Mitte befindliche Unschlitt wird ausgeschnitten, das übrige Fette aber wird daran gelassen, das Fleisch in grosse Stücke getheilet, welche sich besser erhalten. Sodann mische man unter vier gute Hände voll Salz vier Loth gereinigten Salpeter, reibe damit die Stücke, so lange, als das Salz an dem Fleisch trocken bleibt; fängt es an zu

zer-

zergehen, so nehme man ein reines Fäßl, lege auf den Boden dreyßig ganze Gewürznägerln, Lorbeerblätter und Rosmarin, mache eine Lage vom Fleisch dicht aneinander gerichtet, damit kein Rau n dazwischen bleibt bestreue das eingelegte Fleisch wieder mit Nägerln, Lorbeerblätter ꝛc. wie oben, und so wieder Fleisch, und fahre so fort, bis alles nach vorgeschriebener Art geschehen ist, das Fäßl muß auch so voll geleget werden, daß man Mühe hat es zuzumachen. Hierauf lege man es in den Keller, das Faß muß alle Tage umgewendet werden. Damit auch keine Brühe aus demselben dringen kann, werden die Fugen mit Schalotten verwahret. In Zeit von vierzehn Tagen hat man das kostbareste und annehmlichste Fleisch, und wie länger man es liegen läßt, desto geschmackvoller wird es werden.

922. Zungen besonders zu räuchern.

Man salzet die Zungen mit halb Salpeter und halb gemeinem Salz; dann stosset man in einem Mörser folgende gedörrte Kräuter recht fein, als: Rosmarin, Majoran, Basilikum und Thimian, reibet die Zungen recht stark damit ein, und lasset sie so im Salz zehn Tage liegen. Wenn diese Zeit vorbey ist, stecke die Zungen sammt den Kräutern in weite Rinderdärme, binde sie zu, und lasse sie gut räucher...

923.

923. Das Gerinnen der Milch, auch bey dem Buttermachen, zu verhüten.

Die Milch bey dem Absieden wird nicht gerinnen, wenn man nur eine kleine Haselnuß groß feinen Zucker hinein wirft. Ein gleiches hilft auch bey dem Ausbuttern, nur muß man dort ein stärkeres Stückel, z. B. einer wälschen Nuß groß nehmen.

924. Gurken in Essig einzumachen.

Sammle junge und kleine Gurken oder auch Umurken genannt, welche bey trockner Witterung müssen abgebrochen werden, reibe sie mit weißem Tuche Stück vor Stück gelinde ab, daß sie nicht beschädiget werden; alsdann thue sie in eine Schüssel, salze sie, so viel als nöthig ist, schüttle sie öfters untereinander, und lasse sie über Nacht stehen. Es wird sich etwas Salzwasser sammeln, dieses lasse davon ablaufen, und giesse siedenden Essig welcher aber gut und stark seyn muß, darüber, decke sie zu, und lasse sie wieder über Nacht stehen. Alsdann siede noch einmal frischen Essig mit ganzem Zimmet, Nägerln und Lorbeerblättern, seihe den vorigen Essig ab, und schütte den siedenden darüber, lasse alles durchaus kalt werden, dann richte die Gurken in Gläser, oder steinerne Gefässe, mache eine Lage vom frischen Fenchel, gebe Gurken darauf, und so zwischen jede Lage Gurken wieder Fenchel, die Gurken müssen immer mit Essig

bedeckt

bedeckt bleiben, dahero sie öfters mit gutem Essig müssen aufgefüllt werden, die Gefässe werden mit Papier vermacht, und mit einer Stecknadel Löcher darein gestupft, mit Bindfaden verbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

925. Gurken auf eine andere Art einzumachen.

Nimm auf ohngefähr viertausend kleine Gurken vier Maaß Essig und vier Maaß Wasser, und lasse es sieden, indessen putze und wasche die Gurken, trockne sie sauber ab, salze sie ein, und lege sie mit unterlegtem Fenchel, türkischem Pfeffer, etlichen Stückeln Ingber in ein Geschirr, schütte das Siedende daran, lasse es auskühlen, nachdem decke es allererst zu, und lasse sie neun Tage stehen.

926. Hagenbutzen-Mark einzumachen.

Man nimmt schöne zeitige Hagenbutzen, löset die Kern aus, treibt solche durch ein Sieb, daß aber keine Haut durchkömmt, wägt sodann das Mark, nimm teben so viel gestossenen Zucker, und läutert ihn in einer messingernen Pfanne, rührt das Hagenbutzen-Mark nach und nach darein, läßt es langsam einsieden, daß es aber ja auf dem Boden keine Rameln bekömmt. Nun läßt man es in der Pfanne abkühlen, füllet es in ein Zuckerglas und bindet es mit durchlöchertem Papier zu.

927.

927. Stecherbeeren einzumachen.

Man nimmt Stecherbeern, die nicht gar zu zeitig sind, schneidet sie halb von einander, nimmt ein feines Hölzel, steckt 3 oder 4 nach der Größe aneinander, legt solches in eine Schüssel, schüttet Wasser daran, setzet es auf eine Glut, wenn sie sich ansaugen, so setzt man sie 2 Tage in den Keller, den dritten Tag thut man sie aus dem Wasser, läutert Zucker dichte darein, läßt sie einen Sud aufthun, und richtet sie sammt der Soß in das Zuckerglas.

928. Augsburger Serveladewürste.

Hiezu nehme man zwey Pfund Halsfleisch von einem guten Rind, da es noch warm ist, hacke es sehr fein, besprenge es mit Salz, was man mit fünf Fingern halten kann, ist es nun zum feinsten gehacket, so salze man es überall, hernach nehme man es auf einen Tisch, knette es gut ab, nimm eine halbe Maaß Wasser, spritze es unter dem Knetten nach und nach darunter, wenn es auf diese Art bearbeitet worden, so lasse es über Nacht stehen, den andern Tag schneide man ein halbes Pfund Speck klein gewürfelt, gebe ein Loth grob gestossenen Pfeffer darunter, mische alles durcheinander, und fülle es in rinderne Därme sehr fest ein. Die kleinsten hänge man in Rauch recht hoch, lasse sie zwey Tage hängen, wende sie um, und hänge den untern Theil aufwärts, lasse sie wieder zwey

Tage

Tage hängen, wende sie um, und hänge den untern Theil aufwärts, lasse sie wieder zwey Tage hangen, dann nehme man sie herab, und mache Gebrauch davon.

929. Süssen Senf zu machen.

Auf eine Maaß süssen schon gesottenen Most, welcher siedend in eine Schüssel gegossen werden muß, rühret man ein halbes Pfund rothes, und ein halbes Pfund gelbes Senfmehl nach und nach hinein. dann rühre man den Senf noch eine halbe Stunde, lasse ihn auskühlen, fülle ihn in Bouteillen, gebe in jede drey bis vier ganze Nägerln, stopsle die Bouteillen wohl zu, und hebe sie zum Gebrauch auf.

930. Sauren Senf zu machen.

Man nimmt etliche Zwiebeln, etliche Zehrln Knoblauch, schneidet beydes zu Blätteln, giesset ohngefähr ein Seidl Essig darauf, giebt vier Lorbeerblät:er, drey ganze Nägerln, und Pfefferkörner dazu, lasset es so lange als ein hartes Ey sieden, dann seihet man den Essig durch ein Haarsieb über ein Viertelpfund gutes Senfmehl, rühret es so lang bis es kalt ist, füllt es in Bouteillen, und giebt ihn wie den süssen zu Rindfleisch und Braten.

931. Zitronen aufzubewahren.

Wikle jede Zitrone in ein Papier, trockne Salz nach Gedünken, mache eine Lage in einen steinernen Hafen, lege die eingewickelten Zitronen darauf, gebe Salz darüber, daß sie ganz bedecket sind, wieder eine Lage Zitronen, und wieder mit Salz bedeckt, und so fortgefahren, bis alle eingeleget sind, die oberste Lage muß Salz seyn, dann verbinde man den Hafen, daß keine Luft dazu kann, stelle sie an ein trocknes kühles Ort, und so halten sich die Zitronen sehr lange.

932. Nasse Kirschen mit Kernen.

Drey Pfund Zucker läßt man nach grosser Federart sieden. Wenn er so weit, als er seyn soll, gesotten ist, kommen vier Pfund Kirschen mit halben Stielen hinein. Diese läßt man zugedeckt zwölfmal aufsieden, nimmt sie hernach vom Feuer, und läßt sie in dem Syrupe bis zum andern Tage stehen. Alsdann giebt man noch ein Pfund nach grosser Federart gesottenen Zucker nebst einem halben Schoppen Johannisbeerensaft dazu, setzt es zusammen wieder aufs Feuer, und läßt es kochen, bis der Syrup nach Perlenart gesotten ist. Dieses zu erfahren, darf man nur von dem gesottenen Zucker etwas zwischen zween Finger nehmen, und wenn der Zucker bey Auseinanderstreckung der Finger einen Faden zieht, der nicht abreißt, so hat er seine

gehö-

gehörige Art. Hernach nimmt man die Kirschen vom Feuer, und wenn sie ein wenig abgekühlt sind, so giebt man sie in Gefäße zum Aufbehalten.

933. Braun gesottene Kirschen.

Es werden schöne große und recht reife Kirschen ausgesucht, die Stiele davon halb abgeschnitten, abgetrocknet, und eine nach der andern in braun gesottenen Zucker getaucht. Alsdann setzt man sie einzeln auf ein Kupferblech, dessen Oberfläche mit gutem Baumöle dünne bestrichen ist, und zieret Schaalen damit, wie man es für gut befindet. Sind keine frischen Kirschen zu haben, so nimmt man in Brandwein eingemachte, läßt sie abtropfen, und auf dem warmen Ofen trocken werden; und so kann man sie auf eben die Art gebrauchen.

934. Eyer ein Jahr lang frisch zu erhalten.

Nimm ein Gefäß nach Belieben, streue auf den Boden drey quer Finger hoch feingesiebte buchene Asche, dann setze die Eyer (wohl zu merken) mit dem Spitz abwärts in die Asche, bedecke sie wieder so hoch mit solcher Asche, und so fahre fort, bis alle Eyer eingeleget sind. Nach acht Tagen nimm sie heraus, und setze das Oberste unten, und so wechsle von acht zu acht Tagen um. Hiezu sind wohl die im August und später hinaus

gelegten Eyer die besten. Oder nehme anstatt der buchenen Asche Salz, und mache es eben so, wie bey der Asche. Wenn Eyer gefroren sind, so lege sie in frisches Brunnenwasser, und darinnen werden sie aufthauen.

935. Den ganzen Winter über frische grüne Erbsen zu erhalten.

Nehme junge Felderbsen aus den Schalen, fülle trockne und reine Bouteillen damit, stecke den Stopsel ganz leicht darauf, setze sie in einen Kessel, thue zwischen die Bouteillen Heu, dann fülle den Kessel behutsam mit Wasser, daß es nur bis an den Hals geht, und nichts in die Bouteillen kommet, mache Feuer unter dem Kessel, lasse es zweymal aufsieden, dann nehme den Kessel vom Feuer, und lasse alles mitsammen kalt werden. Wenn dieses geschehen, so drücke die Stopsel fest darauf, verviche sie mit Pech, und stelle sie mit dem Hals in Sand, auf diese Art erhalten sie sich so lange, bis wieder frische Erbsen kommen.

936. Getrocknete Maurachen vor den Würmern zu bewahren.

Die Maurachen werden von dem Faden genommen, woran sie getrocknet, dann legt man sie in ein Confiturglas, allezeit eine Lage, und auf jede Lage ein wenig Salz, welches aber trocken seyn muß; will man sodann die Maurachen brauchen,

so

so waschet man selbe zuvor im frischen Wasser wohl aus.

937. Der angenehme und sehr gesunde Schleenwein.

Hiezu werden die besten und reifsten (zeitigsten) Schleen genommen, im Ofen bey gelinder Wärme getrocknet (die Schleen müssen auf Bretter geleget werden) dann klein sammt den Körnern zerstossen, und in ein leinenes Säckel gefüllet, in ein anderes Säckel füllet man ein Loth gestossenen Zimmet, ein Loth gestossene Nägerln und drey in Stücken geschnittene Zitronen, und ein Pfund in Stücken geschlagenen feinen Zucker, beyde Säckeln hängt man in das Fäßl, und füllet weissen Wein darauf, dasselbe wird wie das vorige verwahret, und, wann der Wein klar ist, in Bouteillen abgezogen.

938. Ein kühlender und gesunder Gewürzwein.

Man nimmt acht Maaß weissen Wein, und lasset denselben auf Kohlenfeuer in einem verzinnten Kasserol aufkochen; alsdann thut man drey Loth grob gestossenen Zimmet, ein Loth Muskatnuß und anderthalbe Pfund Zucker, alles grob gestossen, zu dem Wein, welcher damit nochmal aufkochen muß. Hierauf wird ein halbes Quintel Kardomomen gestossen, und mit einem halben Pfunde getrokneten und geschnit-

tenen Ziweben in ein barchentnes Säckel gebunden, in ein hezu bereitetes Fäßl gehängt, der Wein durch ein Tuch darauf gegossen und das Fäßl gut verwahret und zu gespundet, doch muß der Wein zuvor ganz ausgekühlet seyn, und sodann, wann er in etlichen Tagen vergährt hat, kann man Ribiselnsaft, Kirsch- oder Hollbeersaft darein giessen.

939. Birkensaft wie Champagner Wein.

Man bohre an einem warmen Mittag im Frühjahr einen schönen Birkenstamm schräg in die Höhe an, stecke in die Oeffnung einen grossen Federkiel, damit der Saft in ein Geschirr laufen kann. Zu zwölf Maaß frischen Birkensaft, nimmt man vier Pfund Zucker, und läßt es in einem reinen Kessel, bis auf den vierten Theil einkochen. Alsdann nimmt man es ab, und thut es in ein kleines hiezu bereitetes Fäßl, worinn es hernach bleiben soll. Sobald es nun ganz abgekühlet, gießt man zwey Maaß guten alten Wein und drey Löffel voll guten Germ dazu, und schneidet etliche Zitronenschnitze hinein. Wenn nun der Birkensaft vergähret hat, so verspunde man das Fäßl recht gut. Lasse es sodann ruhig vier Wochen im Keller liegen, dann ziehe man den Wein in Bouteillen ab, fülle sie nur bis an den Hals, und verpiche sie recht gut.

940.

94c. Gewürzwein auf eine andere Art.

Nimm vier Loth gestossenen Zimmet, ein halbes Loth gestossene Nägerln, ein halbes Loth Muskatblüthe, und ein halbes Quintel Kardomomen, stosse alles recht fein, gebe zwey Loth ganz dünne abgeschälte und klein geschnittene Zitronenschalen zu dem Gewürz in eine gute neuglassirte Reine, giesse vier Maaß guten weissen Wein dazu, lasse es fest zugedeckt zwey Tage stehen. Alsdann koche man ein halbes Pfund Kanarien Zucker, schäume denselben recht rein ab, filtrire den Wein durch ein Tuch, schlage acht Eyerklar zu Schaum und mische selben unter den Wein, hierauf giesse man den Wein sammt dem Eyerschaum zu dem Zucker, lasse es nocheinmal aufkochen, schäume den Wein recht wohl ab, und fülle ihn durch ein feines Tuch, wenn er abgekühlet ist, in Bouteillen, diese werden wohl verstopselt, mit Pech verpicht, und im Keller aufbewahrt.

Dreyzehnter Abschnitt.

Bewährte und auserlesene Suppen, Sulzen und Getränke für Kranke, Schwache und wieder Genesende.

941. Kräutersuppe zur Blutsreinigung für Kranke.

Dazu nehme man jungen Latucken und Antivi, Portulack, Pfaffenröhrln, Saurampfer, Körbelkraut, von jedem sechs Loth, wasche sie in laulichtem Wasser recht rein, drücke sie wieder aus, wiege sie ganz fein, und koche sie ganz langsam in einer fast nicht gesalzenen und von aller Fette reinen Fleischbrühe, bis sie ganz weich sind, gebe Muskatnuß, oder Muskatblüthe dazu, und die Suppe über gebähte Semmelschnitteln. Man kann auch einen Eßlöffel voll süssen Ram und einen Eyerdotter unter die Suppe rühren, wenn es die Krankheit erlaubet.

942. Kraftsuppe für einen Kranken.

Mache in ein frisches Ey ein Loch, lasse es in ein reines Häferl auslaufen, fülle sodann die Eyerschale einmal mit weissem Bastart, zweymal mit Alchimillenwasser, schütte alles dieses zu dem

Ey,

Ey, gebe einen Löffel voll gestossenen Zuckerkandel dazu, sprudle alles wohl untereinander, setze das Häferl auf das Kohlenfeuer, rühre es beständig um, bis es anfängt zu kochen und dick zu werden; alsdann mache Gebrauch davon.

943. Krankensuppe für sehr Schwache.

Schneide von einer Semmel sechs Schnitten, giesse Rosen- oder Zimmetwasser darüber, daß die Semmelschnitten weich werden, streue Zucker und giesse Mandelmilch darauf. Ist der Kranke sehr schwach, so zerreibe es zu einem Mus, und suche es dem Kranken beyzubringen.

944. Suppe von Rebhühnern für Kranke.

Ein gebratenes Rebhuhn hacke klein zusammen, stosse es sodann, wenn es kalt ist, recht fein, thue es in ein reines Häferl, giesse gute Hühnersuppe und ein wenig Wasser daran, lasse es langsam sieden, und wenn es genug gesotten ist, so treibe es durch, würze es mit Muskatblüthe und Cardemomen, lasse es noch ein wenig aufkochen und richte es über gebähte Semmelschnitten an.

945. Weichsel- oder Kirschensuppe für Kranke.

Wasche gut gedörrte Kirschen oder Weichseln in warmem Wasser recht rein ab, wiederhole

dieses etlichemale, dann lasse sie in einem Seiher ablaufen, stosse sie sammt den Kernern in einem Mörser recht fein, setze sie mit Wasser zum Feuer, und lasse sie recht aussieden, damit die Kraft herausgeht, rühre sie durch einen Durchschlag in eine Schüssel, lasse es ein wenig stehen, dann setzet sich das Grobe, giesse es wieder in ein anders Häferl, gebe etwas Zimmet und Zucker, ein wenig Zitronenschale und ein halbes Gläsel Moslerwein dazu, lasse es noch ein wenig auf der Glut anziehen, und richte es über gebähte Semmelschnitten, oder über etwas anderes dem Kranken Erlaubtes an.

946. Eine Suppe bey schwacher Brust und Husten.

Wasche eine kälberne Lunge sammt dem Herzen etliche Male recht sauber aus, zerschneide sie in kleine Stückeln; alsdann stosse sechs Krebsen lebendig, und gebe sie nebst einer Hand voll Körbelkraut, eben so viel Ehrenpreis, und etlichen Huflattigblättern, alles wohl ausgesucht und gewaschen, in einen Hafen, giesse fünf Seideln Wasser daran, salze es ein wenig, lasse es bis auf die Hälfte einkochen, und richte es über gebähte Semmelschnitten an, oder gieb es dem Kranken so des Tages öfters lauter zu trinken. Man kann auch Eyerdotter daran rühren. Diese vortreffliche, und schätzbare Suppe hat schon mehreren Personen, welche sich dieser nur vier Wochen lang bedienet haben, wieder aufgeholfen, und Wunderwirkungen geleistet.

947.

947. Haberkernsuppe.

Setze eine Hand voll sauber ausgesuchten Haberkern, wenn selber rein gewaschen, mit einem Seidel Wasser zu, lasse es ziemlich dick einkochen; alsdann gebe ein kleines Stückel Bitter dazu, und giesse ein wenig gesalzene Fleischbrühe daran, daß der Schleim nicht zu dünn wird. Lasse es noch eine gute halbe Stunde langsam kochen, gebe etwas Muskatblüthe daran, und treibe es durch ein Haarsieb, zerrühre das Gelbe von einem oder mehreren Eyern, rühre den Schleim nach und nach daran, und von dieser Suppe sollen Magere, und Jene, welche trockener Natur sind, öftern Gebrauch machen.

948. Reisschleim für Schwache.

Stosse in einem Mörser vier Loth vom schönsten und ausgesuchten Reis so fein, als möglich, lasse ihn in einer Maaß Wasser so lange kochen, bis er anfängt dick zu werden, dann presse es, so heiß als möglich, durch ein Tuch, so wird es, wenn es kalt ist, Sulz seyn. Wenn man den Kranken davon geben will, so vermische man einen, oder auch mehrere Löffel voll mit etwas Fleischbrühe, und mache es wieder heiß. Dieser Reisschleim ist für Schwache leicht und verdaulich.

949. Panade von Reis.

Binde vier Loth wohl ausgesuchten und gewaschenen Reis in ein leinernes Tuch, daß zwey

Theile leer bleiben, weil der Reis im Kochen erst schwillt, diesen eingebundenen Reis lege in einen Hafen, worinn halb Wasser und halb Fleischbrühe schon siedet, lasse ihn ohngefähr zwey Stunden kochen, so wird er fertig seyn. Den Reis nehme sodann heraus, zerrühre ihn mit einem Löffel und lasse ihn nochmal mit Wasser oder Fleischsuppe aufsieden. Wer will kann Zitronenschalen und Muskatnuß dazu thun.

950. Stärkende Suppe.

Nehme ein Ey, siede es ein wenig hart, schäle es ab, und treib es mit einem Seidel halb Wasser und halb Wein durch; gebe Zucker, Zitronenschalen und ein wenig Zimmet dazu, lasse es noch eine halbe Stunde kochen, und richte es über gebähte Semmelschnitten an. Wenn der Wein noch zu hitzig seyn sollte, so treibe man nur ein Ey mit einem Seidel Fleischbrühe durch und nehme ein wenig Muskatnuß dazu.

951. Weinsulze.

Man nimmt drey Köpfeln von dem Kalbsstand, schüttet es in ein Kasserol, läßt sie ein wenig sieden, nimmt dann drey Köpfeln Wein, drey Vierling Zucker, ein halbes Loth Zimmet, und eben so viel Muskatnuß, von drey Limonien die Schalen, schüttet alles in das Kasserol, läßt es eine Stunde sieden, nimmt hernach von fünf Eyern das Klare, schlägt es zu Schnee ab, schüt-

schüttet selben auch in das Kasserol, läßt es noch= mal aufsieden, und seihet es durch ein Serviet.

952. Hühnersulze.

Hiezu sticht man eine alte, nicht zu fette Hen= ne ab, und rupft sie trocken, wie eine Gans, thut das Eingeweid heraus, und wischt sie mit einem Tuch sauber ab, dann hacket man sie mit der Leber, dem Magen, und dem Herzen und ei= nem Stücke Kalbfleisch ganz fein, würzt es mit Salz und Muskatblüthe, und thut die Henne sammt allem in eine zinnerne anderthalb Maaß haltende Flasche, schraubet diese fest zu, setzet sie in einen Hafen mit siedendem Wasser, und läßt es bey zwey Stunden kochen. Dann drücket man den Saft mit einem Löffel ab, schraubet die Flasche wieder zu, und läßt es noch bey drey Stunden kochen. Nach diesem thut man es in ein feines Tuch, drücket es zwischen zwey Tel= lern rein aus, schüttet es in ein reines Geschirr und decket es sorgfältig zu. Auf vorgeschriebene Art kann man auch nur mit einem Kalbsfuß und einer halben Henne eine Sulze machen. Man kann sie auch acht Tage im Keller aufbehalten, und ist für Kranke und Schwache ein stärkendes und erquickendes Nahrungsmittel. Das Kalb= fleisch kann ganz weggelassen, und dagegen Käl= berfüsse genommen werden. Von Kapaunen aber wird die Sulz noch kräftiger, besser und schmackhafter.

953. Sulz für Kranke.

Nimm einen Kapaun, vier Kalbsfüsse, und einen Kalbsknochen, hacke alles in kleine Stücke, und wasche es recht sauber, thue es in einen Hafen, welcher drey Maaß Wasser hält, binde ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn in ein Tüchel, und lege es auch dazu, giesse so viel frisches Wasser darauf, daß es darüber ausgehet, stelle es an ein gelindes Feuer, daß es nur nach und nach zu sieden anfängt, und durch dieses ziehet sich die Kraft besser heraus, schäume es fleißig ab, und lasse es so lange kochen, bis das Fleisch alles zerfällt Dann seihe es durch ein Serviet, nehme alle Fette rein ab, und gebe die Suppe in ein Kasserol, drücke von einer Zitrone den Saft daran, und wenn es wieder kochet, so schlage von zwey Eyern Schaum und rühre ihn darein, lasse es noch drey bis viermal aufkochen, und seihe es durch ein an vier Stuhlfüsse gebundenes ausgespanntes Serviet; stelle sie sodann an ein kühles Ort. Wenn man davon Gebrauch machen will, so vermische man von dieser Sulz drey bis vier Löffel voll mit dem viertem Theil einer Maaß siedenden Wassers.

954. Milchsulz.

Man nimmt fünf Seideln gestockte Milch, läßt selbe ein wenig sieden, schüttet dann fünf Seideln Obers (Ram) darein, giebt ein halbes Loth Zimmet, eben so viel Nägerln, ein halb

Pfund

Pfund Zucker und Mandeln dazu, läßt es eine Stunde sieden, und seihet es durch ein Serviet.

955. Nährende Sulz von Haberkern.

Wässere ein Pfund Haberkern in anderthalb Maaß Wasser drey Tage lang, giesse alle Tage zweymal das Wasser davon ab, und wieder frisches daran, den vierten Tag rühre es wohl durcheinander, und presse es durch ein leinenes Tuch in ein wohlverzinntes Kasserol, schneide die Schalen von zweyen Pomeranzen und einer Zitrone ab, drücke den Saft von beyden in die Sulze, und gebe die Schalen nebst Zucker dazu; lasse alles beysammen eine halbe Stunde kochen, giesse es durch ein Serviet in eine Schaale, und lasse es kalt werden.

956. Stärkende Sulz.

Nimm drey gute Hände voll geraspeltes Hirschhorn, ein wenig Safran, und Muskatblüthe, einen guten Theil Kalbsknochen, und vier Kälberfüsse, alle beyde Stücke klein zusammen gehauen, und sodann diese Spezies in eine zinnerne Flasche gethan, (die Flasche muß zwey gute Maaß halten) sorgfältig zugeschraubet, und in einen Kessel mit siedendem Wasser gestellet, und so bey sechs Stunden sieden lassen. Indessen schlage man das Weisse von vier Eyern zu starkem Schaum, nehme die Flasche aus dem Kessel, presse dessen Inhalt durch ein Tuch, lasse es noch-

mal eine halbe Stunde sieden, gieb klein geschnittene Zitronenschalen, den Saft von der Zitrone und die Eyerklar hinein, auch ein Stück Zucker dazu, und wenn es genug eingesotten, nimm es vom Feuer, seihe es nochmal durch, und setze es über Nacht in den Keller Diese Sulze kann man jedem Kranken als herrlich anfeuchtendes Mittel geben.

957. Sulz von Schnecken und Krebsen.

Nimm dreyßig Krebsen und dreyßig Schnecken, putze die Schnecken rein; den Krebsen wird die mittlere Flosse am Schwanz und der Magen heraus genommen; dann stosse man alles klein zusammen, thue es in einen Hafen, ein kleines Stückel Butter, höchstens ein Loth schwer, zwey rein geputzte und klein zusammen gehauene Kälberfüsse und dritthalbe Maaß Wasser dazu, lasse alles langsam bis auf eine Maaß einsieden, dann gebe ein ein halbes Quintl Muskatblumen und eine Hand voll klein gewiegtes Körbelkraut darein, lasse es noch eine Viertelstunde kochen, alsdann presse es durch ein reines Tuch, und stelle es in den Keller. Ein abgezehrter Kranker, dessen Magen aber doch noch gut verdauet, nimmt hievon Morgens, Mittags und Abends jedesmal zwey Eßlöffel voll in sechs Löffel voll ungesalzener Fleischbrühe.

958. Kräutersulz für eine schwache Brust.

Hiezu nehme man die Herzeln vom blauen Kohl, Lungenkraut, Eybischwurzeln, Leberkraut, von jedem eine Handvoll. Wiege alles klein zusammen, gebe drey Löffel voll feinen Gries (Groß) einen klein zerhackten Kälberfuß und Knochen, nebst einer Messerspitze voll Muskatblüthe dazu, setze alles zusammen mit drey Maaß Wasser in einem Hafen zum Feuer, geben einen passenden Deckel darauf, und verpappe ihn mit schlechtem Teig, und lasse es drey Stunden sieden. Hernach treibe es durch ein Haarsieb, und lasse es in einem Hafen im Keller wohl zugedeckt stehen, bis es zur Sulz gesteht. Diese Sulz ist nicht allein stärkend und nährend, sondern auch erweichend und reinigend. Davon nimmt man alle Morgen und Nachmittags einen Eßlöffel voll in dünner Fleischbrühe aufgelöst.

959. Sulz von Elfenbein und Hirschhorn.

Nimm vier Loth geraspeltes Elfenbein und vier Loth Hirschhorn, in einen kleinen Hafen, giesse zwey und ein halbes Seidel Wasser darauf, gebe eine wohl ausgesuchte und reingewaschene Hand voll geschnittenen Brunnenkres dazu, laß es gelinde kochen, daß noch ohngefähr ein spitziges Quart übrig bleibet, presse es durch ein Tuch recht stark aus, vermische es es mit drey Loth Hohlbeersaft, und einem Loth Kornblumensaft. Gebe den Kindern Morgens und Nachts einen

Löffel

Löffel voll in einer Theeschaale mit warmer Fleischbrühe, wenn selbe an Zahnhitze verzehren wollen. Man kann es den Kindern auch kalt geben.

960. Kraftmus für Kranke, welche Besserung zeigen.

Scheide sorgfältig das Weisse von 2 Eyerdottern, rühre die Dotter stark ab; gebe nach Belieben Zucker und Zimmet daran, giesse ein halbes Seidel Mandelmilch dazu, und koche es auf gelindem Kohlfeuer zu einem dünnen Mus. Das Mus von dem Eyerklar ohne Dotter aber mache auf folgende Art: Schlage das Weisse von den Eyern mit einem Löffel voll fein gestossenen und gesähten Zucker ab, und zwar so lange, bis es wie Schnee wird, gebe ein halbes Seidel Milch dazu, lasse es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer, bis es zu kochen anfängt, reibe von einer Zitrone die Schalen darunter, streue Zucker darein, und richte es gleich an.

961. Mus von Semmelbrod.

Weiche zwey Semmeln in Milch ein, und wenn sie weich sind, so presse sie durch ein Tuch wieder aus, giesse Mandelmilch mit Rosenwasser gemacht dazu, und lasse es auf gelindem Kohlfeuer so lange kochen, bis es wie ein dünnes Mus ist; alsdann streue Zucker und ein wenig Zimmet darauf; oder reibe etwas Zucker an einer Zitrone ab, und gebe es kurz vor dem Anrichten

richten in das Mus. Erlaubt es die Krankheit, so kann man ein wenig frischen Butter im Mus verkochen lassen.

962. Ein stärkendes und nahrhaftes Getränk für Kranke.

Koche leicht gebrannte Gerste oder auch Malz, eine gebähte Brodschnitte, einige Pomeranzenschnitzen, ein wenig Zucker eine Stundelang im Wasser. Wenn es kalt ist, lasse den Kranken nach Durst davon trinken. Dieses Getränk hat die Stärke und durststillende Kraft des Biers.

963. Mandelmilch zum Gebrauch des Kranken.

Nimm vier Loth abgezogene süsse Mandeln, stosse sie im Mörser mit ein wenig Wasser und Zucker recht fein. Alsdann rühre sie mit einem Seidel Wasser im Mörser untereinander, und presse es durch ein leinenes Tuch. Erlaubt es die Krankheit, so nehme auch eben so viel Hanfkörner unter die Mandeln und stosse sie mit denselben durch (die Hanfmilch kühlet). Diese Massa von Mandeln und Hanf giebt eine starke Milch; will man selbe schwächer machen, so giesse man ein Seidel Wasser mehr daran.

964. Ein öffnendes und krampfstillendes Getränk.

Nimm eine Handvoll wohl ausgesuchte und gewaschene Gerste, Schwarzwurzeln, und ge-

raſpeltes Hirſchhorn, von jedem zwey Loth, und Wegwarten ein halbes Loth, koche alles dieſes in drey Maaß Waſſer ſo lange, bis noch zwey Maaß übrig bleiben. Dann ſeihe es durch ein Tuch, und laſſe ein Stück Zucker (wenn man will) damit aufkochen. Dieſes Getränk giebt man dem Kranken nach Durſt zu trinken.

965. Gerſtenwaſſer für Kranke.

Waſche acht Loth Gerſten, welche wohl ausgeſucht werden muß, wie ſie zum Malzmachen gebraucht wird, etlichemal rein aus, vermiſche ſie mit vier Loth rein gewaſchenen und fein gewiegten Weinbeerln, und klein geſchnittenen Zitronenſchalen in einem Hafen, welcher drey Maaß Waſſer hält; dann laſſe es ſo lange kochen, bis die Gerſten ſtark aufſpringt. Nun fülle den Hafen wieder voll mit ſiedendem Waſſer, laſſe es noch einen Sud aufthun, und ſtelle es vom Feuer, drücke den Saft von einer Zitrone darein, und gieb es dem Kranken nach Durſt zu trinken. Wem es aber beliebt, der kann auch Zucker mit dem Trank verkochen laſſen.

966. Reiswaſſer.

Nimm zwey Loth rein ausgeſuchten und gewaſchenen Reis, nebſt ein klein wenig ganzen Zimmet, und etwas Zucker, laſſe es eine halbe Stunde lang in einer halben Maaß Waſſer kochen, dann ſeihe es durch ein Tuch, oder gebe es

so nach und nach abgegossen; auch den kleinen Kindern dienet es als nährendes Getränk; doch muß man sehr behutsam damit umgehen, weil es sehr leicht sauer wird.

967. Kirschenwasser.

Stosse ein halbes Viertelpfund gedörrte Weichseln und Kirschen sammt den Körnern in einem Mörser recht klein, giesse eine Maaß Wasser darauf, gebe die Schale von einer halben Zitrone, und ein wenig ganzen Zimmet dazu, lasse es eine Stunde kochen, und seihe es durch. Wenn es vollkommen ausgekühlet ist, so dienet es als labender Trank für Kranke.

968. Das Brodwasser.

Dieses wird aus der schwarzen Rinde von Hausbrod gemacht. Schneide einige Brodrinden von einem Hauslaib, bähe sie auf gelindem Kohlfeuer, und lege sie in frisches Brunnenwasser. Erlaubt es die Krankheit, so reibe die Brodschnitten, so lange sie noch warm, mit Muskatnuß, wodurch das Wasser noch kräftiger wird.

969. Ein Getränk von Borstorferäpfeln für Kranke.

Schneide sechs abgeschälte Borstorferäpfel in Viertel, gebe die Schalen von einer Zitrone und zwey kleine Hände voll sauber gewaschene

Weinbeerln dazu, giesse zwey Maaß Wasser daran, und laß es eine Stunde kochen, presse es durch ein leinenes Tuch, und wenn es recht ausgekühlet ist, so kann es der Kranke, der Genesende, und der Gesunde statt jedem andern Getränke mit Vortheil und Nutzen gebrauchen. Der Gesunde kann diesen Trank noch angenehmer machen, wenn etwas ganzer Zimmet und einige Rosinen mitgekocht werden.

970. Hohlbeersaft für Kranke zum Getränk.

Die Hohlbeeren werden in einem reinen Geschirre wohl zugedeckt in einen Keller gestellet, und allda so lange gelassen, bis sie anfangen Saft zu bekommen. Dann werden sie durchgepreßt. Zu einer halben Maaß Saft, nimmt man ein Pfund schönen Zucker, läßt beydes miteinander so lange sieden, bis es ganz sulzig zu werden anfängt. Dann füllet man ihn, wann er ganz ausgekühlet in Zuckergläser, und wenn man Gebrauch davon machen will, giebt man den Kranken einen Löffel voll mit einem Seidel Wasser abgemischt zu trinken.

971. Weichseln für Kranke.

Nimm ein Glas von einer Grösse zu sechs bis sieben Pfund Weichseln, rupfe sie von den Stängeln, vermische sie mit zwey Pfund geriebenen Zucker, und fülle sie in das Glas; dann

binde

binde ein halbes Loth Nägerln und ein halbes Loth nicht gar zu fein gestossenen Zimmet in ein Tüchel, und lege es oben auf die Weichseln. Alsdann wird das Glas mit all möglicher Sorgfalt verbunden, alle zwey oder drey Tage wohl untereinander gerüttelt, und nach drey Wochen kann man Gebrauch davon machen, und dem Kranken, wenn es die Krankheit erlaubet, davon geben.

972. Schwarzen Holler zu kochen.

Man rupfet recht zeitigen schwarzen Holler von den Stängeln, waschet ihn rein, und läßt ihn in einem Seiher ablaufen. Indessen machet man etwas Schmalz in einer Reine heiß, und thut den Holler mit etlichen recht reifen Zwetschgen hinein, läßt ihn so eine Stunde dämpfen, und giebt Zucker, so viel als nöthig, zum verkochen darunter. Diesen kann man dem Kranken kalt oder warm, wie es der Arzt, oder der selbstverständige Kranke für gut findet, geben. Es ist zu wünschen, daß diese Frucht in seiner wahren Güte mehr erkannt, und als eine sehr gesunde Speise anempfohlen würde.

973. Brunnenkreßsulz.

Nimm so viel Brunnenkreß, daß drey Seidel Saft darausgepreßt werden können, und wasche ihn rein, gieb ein Seidel Wein dazu, und presse alles miteinander durch eine ordentliche

Presse, thue unter den Saft hinlänglich Zucker, drücke von sechs Zitronen den Saft darunter, mische zwey Loth aufgelöste Hausenblase warm darunter, lasse es durch einen Filtrirsack laufen, stelle es an ein kühles Ort, und lasse es sulzen. Sodann gebe es dem Kranken nach Zeit und Umständen seiner Krankheit.

974. Eingesottene Wachholderbeere.

Suche ein Pfund schöne Wachholderbeere zusammen, wasche sie rein, gebe sie in ein messingenes Becken und ein Viertelpfund Zucker dazu, oder eben so viel Honig, oder Syrop, rühre sie auf dem Kohlfeuer eine Stunde langsam um, unter dieser Zeit giesse etwas Wein, geriebene Zitronenschalen und fein gestossenen Zimmet dazu; wenn es nun genugsam aufgekocht hat, nehme sie vom Feuer, lasse sie auskühlen, und fülle sie in ein Glas, oder presse sie stark aus, und behalte nur den Saft. Es ist das Erstere, wie das Ausgepreßte ein kostbares Mittel wider alle ansteckende Seuchen; und beynahe den nämlichen unschätzbaren Werth haben schon die rohen Wachholderbeeren, dessen Holz zum ausgesuchtest = gesunden Rauch, und noch mehr dessen Wurzel für Wassersüchtige, dienen.

975. Reine Molken zu machen.

Hiezu wird eine Milch von jenen Kühen genommen, welche auf guter Weide grasen, oder

mit

Gutem Gras gefüttert werden. Man nimmt ein Seidel solche Milch, siedet sie, und wenn selbe im vollen Kochen ist, so wirft man einen Kaffeelöffel voll präparirten Weinstein hinein; ist die Milch zusammen geronnen, so wird sie durch ein Tuch gesiehen. Indessen schlage man das Weisse von einem Ey zu Schnee, rühre es unter die Molken, lasse es nochmal auffochen, und seihe es wieder durch, so ist es fertig.

976. Selzerwasser mit Wein und Zucker für Genesende.

Zu diesem labenden Getränk wird erfordert ein frisches und nicht zu altes Selzerwasser, wobey vor allem darauf zu sehen, ob die Flasche gut und gehörig vermacht ist. Es würde sonst mehr der Gesundheit schaden. Weissen Wein kann man hiezu nach Belieben nehmen, der Mosler aber wäre einer der vorzüglichsten zur Vermischung, und wird eben die Wirkung bey der Vermischung mit Zucker hervorbringen, wie der Champagnerwein, doch muß jedes Glas besonders zugerichtet werden. Hiebey ist sonderheitlich zu bemerken: daß, wenn dieser Trank zur Gesundheit dienen soll, nur der fünfte Theil Wein genommen werden darf. Will man aber diesen Trank als Labung zu sich nehmen, so wird von jedem Theil die Hälfte gewöhnlich mit gutem Mosler getrunken.

977. Ein Getränk von isländischem Moos in Brustkrankheiten.

Dieses Moos bekömmt man in Apotheken und bey Materialisten, auch in unsern Waldungen, es ist ein vortreffliches Mittel in Brustkrankheiten. Man läßt alle Morgen, oder auch den Abend zuvor ein Loth nebst etlichen Zimmetblumen in einem Seidel Wasser so lange kochen, bis es auf drey Kaffeeschaalen voll eingekocht ist. Es muß drey Stunden lang ganz langsam kochen, und man trinkt es statt dem Thee. Auch kann man es in solcher Kühmilch sieden, wo man überzeugt ist, daß die Kühe mit gutem Gras gefüttert werden. Hiebey ist noch zu erinnern, daß man es unter dem Kochen immer fleißig umrühren müsse.

978. Zwetschgenlatwerge wider die Verstopfung.

Hiezu nimmt man schöne ausgesuchte gedörrte Zwetschgen, läßt sie recht weich sieden löset die Steine heraus, und treibet die Zwetschen durch einen feinen Durchschlag oder Haarsieb, damit die Bälge zurückbleiben. Dann nimmt man für sechs Kreuzer Senesblätter, löset die Stängeln rein davon weg, stosset sodann die Blätter zu Pulver, und rührt es an die durchgetriebenen Zwetschgen mit vier Löffel voll Honig. Sollte die Latwerge zu dick werden, so darf man nur, so viel als nothwendig, von der

Brühe,

Brühe, worinnen die Zwetschgen gesotten, darunter mischen. Man bedienet sich dieser kostbaren Latwerge in Leibesverstopfungen täglich zwey bis dreymal mit einem Löffel voll.

979. Täglicher Trank für die Lungensüchtigen.

Man nehme gesäuberte Roßhubenwurzeln, gerollte und reinlich gewaschene Gerste, von beyden eine Hand voll, Fenchelsaamen einen Löffel voll; Zuckerkandel einen guten Theil, nach dem man es gerne süß hat, thut es zusammen in einen glasirten neuen Hafen, gießt ohngefähr zwey Maaß, oder etwas mehr frisches Brunnenwasser daran, läßt es sieden, bis die Gerste aufquillet, und das Wasser verschäumet. Zuletzt, wenn man es vom Feuer nimmt, wirft man ein wenig zerbrochene Zimmetrinde darein, und wenn es überschlagen, kann man dem Kranken über Tisch, oder wann er Durst empfindet, zu trinken geben. Sollte er aber wegen schwachen Magen das lautere Wasser nicht ertragen können, so darf man wohl ein wenig Wein darunter mischen. Dieser Trank ist bewährt, und schon von vielen mit Nutzen gebraucht worden.

980. Ein auffevordentlich rettendes Getränk für Jene, welche an der Brust und Lungen leiden.

Nehme Süßholz, venetianische Violwurz, kleine Rosinen, Mauerrautten, Krausemünz, Me-

Melissenkraut, Scabiosenkraut, wilde Salbey, Odermenig, Hirschenzungenblätter, Datteln, jedes drey Loth. Alle diese Stücke schneide man mit dem Schneidmesser zusammen, und giesse vier Kannen Geismilch darüber, theile sie in zweymäßige Gläser, giesse sie gar voll, lasse es vier Wochen an der heissen Sonne stehen, hernach distillire es durch einen Helm, und vermache es wohl, daß kein Geruch noch Kraft davon gehet. Wer starken Husten hat, zusehens abnimmt, und, so zu sagen dorret, die Lungen- und Schwindsucht befürchtet, der trinke alle Morgen von diesem Wasser drey Löffel voll durchs ganze Jahr, er wird merkliche Besserung finden; Lungen und Leber wird es ihm erfrischen, und er wieder leichten Athem verspüren. Schon mehreren Menschen wurde das Leben abgesagt, und durch diesen heilsamen Trank sind sie wieder hergestellt worden.

981. Ein nützlicher Trank für einen an der Brust leidenden Kranken.

Nehme Lungen- und Leberkraut, Melissen und Isoppen, jedes zwey Hände voll. Blaue Violen und Huflattich, jedes eine Hand voll. Ein Viertelpfund Feigen, ein Viertelpfund Anis, eben so viel Bockshörnlein, und ein wenig süsses Holz. Alle diese Spezies werden möglichst klein zusammen geschnitten, alsdann in einen neuen Hafen gethan, und sieben bis acht Maaß Mayenthau, oder weiches Wasser darüber gegossen, ei-

einen Deckel darauf gethan und verklebet, (doch muß eine Oeffnung in der Grösse eines Strohhalmes bleiben, und so drey Stunden recht langsam kochen, daß ohngefähr drey Maaß überbleiben. Der Hafen bleibt nach dem Kochen verklebet, bis er ausgekühlet, dann giebt man dem Patienten Morgens und Abends drey Theetassen voll zu trinken, und man wird sehen, daß der Kranke den erwünschten Auswurf und vollkommene Befreyung auch der verschleimtesten Brust erhält.

982. Ein Aepfelmus für Kranke.

Diejenigen Aepfel, welche einen süssen Weingeschmack, und weichen Saft haben, sind kühlend, und halten den Leib offen. Borstorfer und Renetten sind die vorzüglichsten. Den Kranken und Schwachen giebt man dergleichen anempfohlene Aepfel mit oder ohne kleine Weinbeerln, doch ohne Wein und Gewürz. Wieder Genesenden kann man Aepfel in Wein gedünstet mit Gewürz und Weinbeerln geben. Auch sogar das Wasser, worinn die Aepfel gekocht worden, ist als ein gutes ablösendes Brustmittel zu trinken.

983. Ein vortrefflicher Trank für Kranke mit keichender und schwindsüchtiger Brust.

Körbelkraut, Schafgarben, Grundheil, frisch alle Morgens eine Hand voll von jedem aufgeschnit-

schnitten, und mit zwey Kaffeeschaalen voll Fleischbrühe acht Sud aufthun lassen, sodann stark ausgepreßt, und alle Morgen vierzehn Tage, besser aber vier Wochen lang lauwarm langsam zu trinken gegeben.

984. Kraftgilet für Kranke.

Nimm eine alte Henne, das Schulterblatt von einem Kalb, acht kälberne Füsse, wasche alles recht sauber und rein, haue es klein zusammen, thue es in einen vorher mit Wasser wohl ausgekochten neuen Topf; binde in ein Tuch ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn, lege es dazu, giesse so viel Wasser darauf, daß es über das Fleisch stehet, schäume es mit einem reinen Schaumlöffel, woran ja kein Fett ist, ab, decke es zu, und lasse es nur bey dem Kohlenfeuer kochen, habe wohl acht, daß sich das Fleisch nicht anleget, dann lasse es so lange kochen, bis die Henne und das Fleisch sammt den Kalbsfüssen zerfallet. Seihe alles durch ein Serviet, lasse es kalt werden, und nehme alle Fette rein davon ab. Nun giesse das Gilet in ein reines Kasserol, drücke von zwey Zitronen den Saft daran, und gebe ein wenig Zucker dazu, laß es kochen, gebe von zwey Eyern das Weisse zu Schnee geschlagen, darunter, und lasse es noch eine Weile fortsieden, alsdann nehme den Schaum wieder ab, und seihe es durch ein grobes Tuch, lasse es stehen und mache den gehörigen Gebrauch davon.

985. Eine Mandelmilch auf eine andere Art für Kranke.

Hiezu muß ein reiner ausgebrühter Hafen genommen werden; gebe vier gute Hände voll Gersten, ein halbes Pfund kleine Rosinen, beyde Theile wohl ausgesucht und gewaschen, für einen Groschen gebranntes Hirschhorn dazu, giesse zwey gute Maaß Wasser darauf, und lasse es so lange wohl verdeckt kochen, bis die Gerste stark aufspringt, dann setze es vom Feuer, werfe eine Brodrinde darein, und gebe ein Viertelpfund abgebrühte und gestossene Mandeln darunter, gieß etwas von dem gekochten Wasser dazu, wenn es nun in Wasser ganz klein abgerieben ist, rühre alles übrige Wasser daran, und presse es durch ein grobes Serviet, dann gebe für zwey Groschen Zimmetwasser und etwas Zucker dazu, stelle es an ein kühles Ort und gebe dem Kranken nach Durst davon zu trinken.

986. Ein erquickender Trank für Kranke.

Nehme einen neuen ausgebrühten Hafen, koche darinn vier Loth geraspeltes Hirschhorn, lasse es in einer Maaß Wasser wohl zugedeckt zwey gute Finger breit einkochen, lege von einer halben Zitrone die Schale dünn abgeschnitten in eine Schaale mit ein wenig Zucker. Das Hirschhornwasser lasse von Ferne bey dem Feuer stehen, daß es sich setzet, aber doch warm bleibet.

Dann

Dann gieſſe es durch ein Tuch zu der Zitronenſchale und dem Zucker, decke es zu, laſſe es kalt werden und gebe es ſodann dem Kranken mit ein bis zwey Spitzgläſer Mosler- oder guten ächten Rheinwein zu trinken.

987. Die beſten Magentropfen.

Nehme ein Loth Wermuth-Extrakt, ein Loth Tauſendguldenkraut, ein Loth Entian, ein Loth Cardobenedikten-Extrakt, ein Loth Weinſteinſalz, und vier Loth Schalen von friſchen Pomeranzen, ſtoſſe alles zuſammen, fülle es in eine Bouteille und gieſſe ein Seidel des beſten Fruchtbrandweins darauf, laſſe es in gelinder Wärme ſtehen, und wenn es vollkommen ausgezogen, ſo ſeihe es behutſam ab, und das Uebrige preſſe Hievon kann man aus. auf einmal neunzig bis hundert Tropfen nehmen.

988. Nußmilch zu machen.

Zu einem Seidel Waſſer nimmt man zwölf friſche wälſche Nüſſe, ziehet ihnen die Haut von den Kernen, ſtoſſet ſie, wie die Mandeln, recht fein in einem Mörſer, giebt Zucker nach Belieben dazu, und wenn das Seidel Waſſer nach und nach in den Mörſer gegoſſen iſt, ſo preßt man ſie durch ein leinenes Tuch. Dieſe Milch iſt angenehm, wohlfeil, nahrhaft, und kühlet nicht allzuſehr.

989. Erdbeeren Liqueur.

Zu zehn Maaß doppelt abgezogenen Frucht- oder Weinbrandwein nimmt man zehn Pfund reife Erdbeeren, zerquetscht diese, und setzt zwey Quintchen Cedrael und drey Loth fein gestossene Zimmetblüthen zu. Dies Gemische läßt man acht Tage gut verwahrt stehen, und rüttelt es von Zeit zu Zeit durcheinander. Nun gießt man die Masse durch ein Leinwand, versüßt sie mit Zuckerwasser, daß man aus zwey Pfund, und acht Maaß kochenden Wasser gemacht hat, läßt die nun mit Wasser vermischte Masse noch zwölf Stunden stehen, und filtrirt sie dann durch Fliespapier. Nun ist der Liquer fertig und kann in Bouteillen abgezogen werden. Es versteht sich von selbsten, daß man auch Weniger als das angezeigte Quantum machen kann, man nimmt dann die Zuthaten verhältnißmäßig.

990. Mittel, das Obst gut aufzubewahren.

Aepfel und Birnen länger frisch und schmackhaft zu erhalten, auch solche vor dem Welk- und Runzlichtwerden zu beschützen, thut man wohl, wenn man die Früchte im Spatherbst und Winter, statt, wie gewöhnlich, auf Stroh zu legen, auf dürres Laub eines jeden Geschlechts leget, so daß sich die Früchte so wenig als möglich berühren. Wer sich dieser kleinen Bemühung unterzieht, wird den angenehmen Vortheil

davon

davon haben, daß er beständig vor andern, die dieß nicht thun, vorzüglich schmackhaftes, und gutes Obst auftischen kann.

991. Eine gute Stifelwichse zu machen.

Man übergießt in einer blechernen zum Aufbewahren der Stiefelwichse geeigneten Büchse ein Viertelpfund gelbes in kleine Stücke zerschnittenes Wachs, mit sechs Kreuzer Werths Terpentinöl, stellt die Büchse an einen warmen Ort bis sich das Wachs völlig aufgelöst hat. Nun wischt man für zwey Kreuzer gestossenes Judenpech, und für ein Kreuzer Gummi darunter, und setzt auch noch für zwey Kreuzer gebranntes Elfenbein, oder Frankfurter Schwarz bey. Es wird diese Wichse weich auf die Stiefel gebracht und sanft eingebürstet. Sie erhält das Leder geschmeidig und schmuzt nicht, löst sich auch niemal im Wasser auf. Sollte sie zu hart werden, so verdünnt man sie durch ein wenig Terpentinöl; überhaupt muß sie immer die Consistenz einer dünnen Salbe, oder die der Wagenschmiere behalten.

E N D E.

Verzeichniß.

Erster Abschnitt.

Von Suppen.

Nro. Seite.

1. Wie gute Rindsuppen gemacht werden sollen. . . . 3
2. Weisse Schüsuppe am Fleischtage. 4
3. Braune Schüsuppe am Fleischtage. 4
4. Eine andere braune Schüsuppe. 5
5. Eine Kraftsuppe. . . 5
6. Eine Gehäcksuppe. . . 6
7. Wurzelsuppe. . . . 6
8. Maurachen = (Morchen = oder Morchel =) Suppe. . . . 6
9. Krebssuppe. . . . 7
10. Krebssuppe mit Milch und Mandeln. 8
11. Eine andere Krebssuppe. . 8
12. Körbelkrautsuppe. . . 8
13. Zitronensuppe. . . 9
14. Lebersuppe. . . . 9
15. Eine gestossene Suppe. . 10
16 Weinsuppe mit Zitronat. . 10
17. Sardellensuppe. . . 10

Nro.		Seite.
18.	Besondere Kraftsuppe.	11
19.	Suppe mit gebacknen kleinen Semmel-knödeln.	11
20.	Eine Ramsuppe.	11
21.	Gemischte Suppe an Fleischtagen.	11
22.	Kräutersuppe.	12
23.	Grüne Erbsensuppe.	12
24.	Wiener Panadesuppe.	12
25.	Eine weisse Gehäcksuppe.	13
26.	Suppe von Salzburger = oder spanischen Rudeln, wie auch von Magroni.	13
27.	Suppe von Kalbsbrieseln.	13
28.	Suppe a la Rehn (Reine).	14
29.	Spargelsuppe.	14
30.	Suppe von aufgeschnittenem Fleisch.	17
31.	Reissuppe mit Krebsen.	17
32.	Eine Mandelsuppe.	17
33.	Fischrogensuppe.	18
34	Weinsuppe mit Mandeln.	18
35.	Chokoladesuppe.	18
36.	Weinsuppe mit geriebenen Brod.	19
37.	Gerstensuppe mit Pilsling oder Schampions.	19
38.	Gute Brodsuppe für Fasttage.	20
39.	Eine gemischte Suppe.	20
40.	Kleine Leberknödeln.	20
41.	Speckknödeln	21
42.	Saftsuppe von Hühnern.	21
43.	Kälber e Wurstsuppe zu machen.	22
44.	Bouillon auf Reisen, oder Suppenzeltel.	22

Nro. Seite.
45. Aepfelsuppe. . . . 24
46. Milchsuppe mit Mandelknöderln. 24
47. Milchsuppe mit gefülltem Milchbrode. 24
48. Eine gute Suppe mit Allerley. . 25
49. Französische Wurzel = und Kräutersuppe. 25
50. Baierische Leberknöderln. . 26
51. Böhmische Suppe. . . 27
52. Eine sehr gute Fastensuppe. . 27
53. Gestossene Hühnersuppe. . . 27
54. Eine besonders starke Suppe von Kalb=
fleisch. . . . 28
55. Eine andere geschmackvolle Suppe. 28
56. Sagosuppe. . . . 29
57. Gemischte Suppe von allerley Grünem. 29
58. Eine kostbare Kräutersuppe. . 30
59. Krebscoulis. . . . 30
60. Eine herrliche Krebssuppe. . 31
61. Fleischknöderln. . . 31
62. Markknöderln. . . 32

Allerley in und zu den Suppen zu gebrauchen.

63. Gebackene Brieseln. . . 32
64. Gebackener Cariviol. . . 33
65. Gebackene Erbsen zur braune Suppe
von Fischen, oder Fleisch. . 33
66. Gebackenes Milch = oder Herrenbrod in
alle Suppen zu gebrauchen. . 33
67. Eyerkäß zur braunen Suppe. . 34
68. Etwas Grünes statt der gebähten Brod=
schnitten in die Suppe. . . 34

Nro. Seite.
69. Gebackene Knöpfeln, oder sogenannte Späzeln. . . . 34
70. Weisse Knöpfeln oder Späzeln von Hühnerfleisch.. . . 35
71. Knöpfeln in einer braunen Krebssuppe. 36
72. Knöpfeln zur Suppe a la Rehn. 36
73. Butterknöpfeln. . . 37
74. Branne Butterknöpfeln. . 37
75. Mandelschnitten in braune Suppen zu gebrauchen. . . . 37
76. Rothe Knöpfeln von Krebsen. 38
77. Grüz = oder Grießknöpfeln . 38
78. Kleine Knöderln in die Fastensuppe. 39
79. Aus allen Geflüglebern etwas in die Suppe . . . 39
80. Von Kalbshirn etwas in die Suppe. 40
81. Fleischfasch, woraus man Allerley in Suppen machen kann. . . 40
82. Krebswürsteln in die Suppen. . 41
83. Gebackenes in Suppen. . . 42

Zweyter Abschnitt.

Rindfleisch auf allerhand Arten zuzubereiten.

84. Rind = oder Ochsenfleisch zu sieden. 43
85. Rindfleisch auf baierische Art . 44
86. Rindfleisch (Boeuf a la Mode). . 44

Nro.		Seite.
87.	Blanschirtes Rindfleisch. . .	45
88.	Rindfleisch mit Kräutern. .	46
89.	Ein Stück Rindfleisch nach sächsischer Art.	46
90.	Rindfleisch auf englische Art. .	47
91.	Rindfleisch mit Senf. . .	48
92.	Rindfleisch mit Wein. . .	48
93.	Rindfleisch mit Erdäpfeln. .	49
94.	Rindfleisch mit Austernsoße gefüllt.	50
95.	Rindfleisch auf Wildpretart zu richten.	50
96.	Vortrefflicher Rinderbraten .	51
97.	Rindfleisch auf eine andere englische Art.	51
98.	Rindfleisch auf niederländische Art.	52
99.	Rindfleisch auf westphälische Art.	52
100.	Rindfleisch auf Tyrolerisch. .	53
101.	Rindfleisch auf Veroneser Art. .	54
102.	Rindfleisch auf Hamburger Art. .	55
103.	Boeuf a la Mode, welches man kalt oder warm geben kann. .	57
104.	Rindfleisch mit Celleri. .	57
105.	Das gute Staffadefleisch. .	58
106.	Gefüll oder Fasch von Rindfleisch.	58
107.	Rindfleisch auf mayländische Art.	59
108.	Rindfleisch mit einer Kruste. .	59
109.	Gefüllte Ochsenzunge. . .	60
110.	Rindsbraten auf Englisch. .	61
111	Rindfleisch wie Wildpret zuzubereiten.	61
112	Rinder-Mürbbraten. . .	62
113.	Rindfleisch mit Senfbrühe. .	63
114.	Gewickeltes Rindfleisch. .	63
115.	Rindfleisch nach französischer Art.	64

Nro. Seite.
116. Rindfleisch nach französischer Art kö=
niglich zugerichtet. . . 65
117. Ochsenzungen mit Himbeeressig. . 66
118. Ochsenzungen mit Aepfeln und Man=
deln. . . . 66
119. Rind = oder Ochsenzungen zuzurichten. 66

Dritter Abschnitt.

Gemüßer.

120. Sauerkraut auf eine geschmackvolle
Art zu kochen . . 68
121. Gedünstetes Kraut. . . 69
122. Fasanen = Sauerkraut. . . 69
123. Glaßirtes süßes Kraut. . 70
124. Kohlrabi mit grünen Erbsen und gel=
ben Ruben. . . . 71
125. Baierisch Kraut. . . 72
126. Blumenkohl (Kariviol) in guter
Fleischbrühe. . . . 72
127. Blumenkohl mit süßem Ram. . 73
128. Blumenkohl mit einer sauern Soß. 73
129. Braune Rüben mit einer gebratenen
Aente. . . . 74
130. Preusische graue Erbsen. . 74
131. Baiertsche Rüben. . . 75
132. Grüne Erbsen. . . 75
133. Gefüllter Salat mit Gehäck. . 75

Nro.		Seite.
134	Sauerampfer.	76
135.	Gelbe Erbsen auf böhmische Art.	77
136.	Grüne Erbsen auf Wiener Art.	77
137.	Latucken = Salat zu kochen.	78
138	Prokuli im Ofen.	78
139	Gefüllte Schwammen.	79
140.	Weißgedünstete Rüben.	79
141.	Gelbgedünstete Rüben.	80
142.	Spargel mit guter Soß.	80
143.	Spargel mit Eyern.	81
144.	Große gebackene Spargeln.	82
145.	Spargel in Essig einzumachen.	82
146.	Gefüllte Aepfel.	83
147.	Grüne Fisolen.	83
148.	Champions in Consumme.	83
149.	Köhl (Wörsing) mit Krebsen.	84
150.	Schwarzwurzeln.	85
151.	Gefülltes Kraut oder Krautkopf.	85
152.	Gefüllter Endivien = Salat.	86
153.	Blau = oder Winterkohl gedämpft.	86
154.	Gefüllter Wörsing	87
155.	Wörsing mit Schünken und Bratwürsten, auch geselchtem oder geräuchertem Fleisch auf gemeine Art.	88
156.	Artischocken zu kochen.	89
157.	Bohnen mit Ram (Obers).	90
158.	Bohnen säuerlich zu frikasieren.	90
159	Bohnen in Essig einzumachen.	91
160.	Zuckererbsen.	91
161.	Maurachen (Morcheln) zu zurichten.	92
162.	Sauerkraut auf französische Art.	93

Nro.		Seite.
163.	Krautkopf mit Schünken. .	94
164.	Fastensauerkraut. . .	94
165.	Erdäpfel. . . .	95
166.	Ein Gemüß auf niederländische Art.	96
167.	Wälsche Prokuli. . .	96
168.	Gedämpftes süsses Kraut. .	96
169.	Artischocken auf dem Rost. .	97
170.	Saubohnen. . . .	97
171.	Eine wälsche Zuspeis. . .	98
172.	Gefüllter Celleri. . .	98

Zerschiedene Sachen auf die Gemüßer.

173.	Hühner und Tauben auf die Gemüßer zu backen. . . .	99
174.	Gebackene Kälberfüsse auf besondere Art. . . .	99
175.	Hirnwürsteln zu machen. .	100
176.	Gebackenes Hirn . .	100
177.	Kapauner = Würsteln auf grüne Gemüßer. . . .	101
178.	Gebackene Eyer auf Wienerart. .	101
179.	Bratwürsteln ohne Därme. .	102
180.	Gebackene schweinerne Würsteln.	102
181.	Bologneser = Würste auf das Gemüß zu gebrauchen. . .	103
182.	Italienische Würste. . .	104
183.	Nierenschnitten. . .	104
184.	Fasten = Fischwürste. . .	104
185.	Gansleber zu backen. .	105

Nro.		Seite.
186.	Gebackene Kälberohren.	105
187.	Biber = Bratwürste.	106
188.	Faschwürste.	106
189.	Bafößen von Karpfenmilch.	106
190.	Kälberne und schweinerne kleinere Karbonadeln.	107
191.	Bratwürsteln von Netz.	107
192.	Krebswürste.	108
193.	Würste von Lachs.	108
194.	Lionerwürste.	109
195.	Karthäuserwürsteln.	109
196.	Netzelwurst.	110
197.	Westphälische Würste.	111
198.	Gebackene Brieseln.	111
199.	Gebackener Blumenkohl.	111
200.	Kalbsleber.	112
201.	Gebackene Kücheln.	112
202.	Kücheln auf eine andere Art.	113
203.	Kücheln von einer Gansleber.	113
204.	Gebackene Karbonadeln.	113

Vierter Abschnitt.

Allerhand Pasteten;

205.	Von dazu gehörigen Butterteigen.	114
206.	Fleisch = Pastetenfülle.	116
207.	Eine besonders gute saure Pastete.	117

Nro.		Seite.
208	Kostbare Pastete von Feldhühnern (Rebhühnern.)	118
209.	Fleckelpastete.	119
210.	Eine Faschpastete mit Lachs zu zurichten	120
211.	Eine kleine Pastete von einer Gansleber	121
212.	Ausgelöste Indianpastete.	122
213.	Butterpastete von Schildkröten.	124
214	Mürbe Pasteten.	124
215.	Ein aufgelaufenes Pastetel.	125
216.	Mürber Butterteig.	126
217.	Pastete von Fasanen.	126
218.	Besonders geschmackvolle Pastete.	126
219.	Deutsche Pastete.	127
220.	Aentenpastete.	127
221.	Fleischpastete.	128
222	Erdäpfelpastete.	128
223.	Eine Markpastete.	129
224.	Wachtel Pastete.	130
225.	Hofpasteteln.	130
226.	Hascheepasteteln.	131
227.	Eine gerührte Pastete.	131
228.	Kleine Fleischpasteteln auf besondere Art	132
229	Germpastete.	133
230.	Lerchenpastete.	133
231.	Spanische Pastete.	134
232.	Eine Pastete von einem Hammeschlegel mit Schünken gespickt.	135
233.	Pastete von gehacktem Kalbfleisch.	135

Nro.		Seite.
234.	Pastete von Schweinbraten.	136
235.	Der gebrannte Teig.	136
236.	Kleine Pasteteln von gekochten Schünken.	137
237.	Ragoutpastete mit Reisguß.	137
238.	Wildpretpastete.	138
239.	Pasteten leer zu backen.	139
240.	Krebspastete.	140
241.	Der hohe Butterteig.	141
242.	Kleine süsse Pasteteln von Krebsen.	141
243.	Krebspastete.	142
244.	Fasch in die Pasteten von Kalbfleisch.	143
245.	Pastete von Hasen.	144
246.	Ragoutpastete.	145
247.	Kleine Austernpasteteln.	146
248.	Kleine Fleischpasteteln auf besondere Art.	146
249.	Kleine englische Pasteteln.	147
250.	Fasch in die Pasteteln zu machen.	148
251	Kleine Pasteteln von Vögeln.	148
252.	Pasteten von Schnepfen.	149
253	Ein anders sehr gutes Gefülle.	150
254.	Englische Pastete.	151
255.	Kapaunerpasteten.	152
256.	Englischer Pastetenteig.	152
257.	Kleine Pasteteln von kaltem Gebratenen.	153
258.	Kalte Pastete.	153
259.	Pastetenfülle von Krebsen mit Hechten oder Forellen.	154
260.	Pastetenfülle von schweinernem Wildpret.	155

Nro. Seite.
261. Speck = und Leberfasch zu allen Pasteten, besonders zu denen mit Geflügel. . . . 156
262. Fasch zur Wildpretpastete. . 156
263 Von Verfertigung der Pasteten, besonders aus ordinären mürben Teigen. . . . 157
264. Fleisch und Geflügel zu den Pasteten, in welchen es gleich mit gebacken werden soll, zu zurichten. . 158
265. Aalpastete . . . 159
266 Pastete von Wildpret. . 160
267. Stockfischpastete. . . 162
268. Pastete von Schünken mit Nudeln oder Fleckeln. . . 163
269. Pastete von einem ganzen Schünken. 164
270. Pastete von Aepfeln. . . 166
271. Auerhahnpastete. . . 167
272. Pastete von Karpfen. . 168
373. Rebhühnerpastete. . . 170

Fünfter Abschnitt.

Von Fischen und dazu Gehörigem.

274. Blau abgesottener Aal. . 171
275. Marinirter Aal. . . 172
276. Gebackener Aal. . . 172
277. Wie man den Aal abziehet und ausnimmt. . . . 173

Nro.		Seite.
278.	Aal am Spieße zu braten. .	173
279.	Gebackene Rutten. . .	173
280.	Blau abgesottene Karpfen. .	174
281.	Karpf mit seinem Blute. .	174
282.	Karpf in saurem Ram. .	175
283.	Karpfen in schwarzer Soß. .	175
284.	Karpfen auf Lachsart gesotten.	176
285.	Hechte auf holländische Art .	177
286.	Gebratene Hechte mit Sardellen.	177
287.	Den böhmischen Fisch. .	178
288.	Gebackene Häringe. . .	178
289.	Gefüllter Karpfe. . .	179
290.	Einen gespickten Hechten zu machen.	180
291.	Karpfen in eigner Soß. .	180
292.	Lungenbraten von einem Karpfen.	181
293.	Rutten, Forellen, Asch und Saibling blau zu sieden. . .	182
294.	Forellen auf besondere Art zu kochen.	183
295.	Frisch gesottene Grundeln. .	183
296.	Forellen auf dem Rost. .	184
297.	Gebackene Forellen. . .	184
298.	Hechten in Ragout. . .	185
299.	Gebratener Hecht mit Sardellen.	185
300.	Hechte in Schampionssoß. .	186
301.	Frisch gesottenene Hechte. .	186
302.	Soß zu den frisch gesottenen Hechten.	187
303.	Hechte auf französisch gebacken mit Sardellen. . . .	187
304.	Andere Soß zu den gebratenen Hechten von Kappern. . .	188

Nro.		Seite.
305.	Grüne Soß zu den gebackenen Hechten.	188
306.	Hechte gedämpft auf einer Schüssel mit Zitronen.	189
307.	Hechte auf französisch gedämpft.	189
308.	Gezupfter Hecht.	189
309.	Schleyen blau zu sieden.	190
310.	Barben mit Sardellensoß.	191
311.	Barben in einer Kappernsoß mit Oel.	192
312.	Barben gedämpft.	193
313.	Barben auf dem Rost.	193
314.	Karpfen zu braten.	193
315.	Karpfen in der Sulz.	194
316.	Karpfen mit Häring und Eyer.	195
317.	Hechte mit Häring und Sardellen gedünstet.	196
318.	Frischen Salm, oder Lachs zu braten.	197
319.	Einen gespickten Hechte.	197
320.	Eine Speis von Häringen.	197
321.	Gute Krebsaustern.	198
322.	Neunaugen mit rothem Wein.	198
323.	Gebratene Neunaugen.	199
324.	Neunaugen marinirt.	199
325.	Frischgesottene Neunaugen.	199
326.	Fische zu sulzen.	200
327.	Gebackene und auf dem Rost gebratene Fische zu mariniren.	201
328.	Allerley Fische auf gemeine Weise auf dem Rost zu braten.	202
329.	Gebratene Schleyen.	203

Nro.		Seite.
330.	Marinirte Schleyen zu zurichten.	203
331.	Schleyen in saurer Ram = und Kapernsoß.	204
332.	Schnecken zu sieden und zu zurichten.	204
333.	Schnecken auf eine andere Art zu kochen.	205
334.	Majoranbrühe an die geputzten Schnecken.	206
335.	Schnecken zu braten.	206
336.	Eine andere Fülle in die Schneckenhäuser.	207
337.	Grundeln zu backen.	208
338.	Abgesottene Rutten.	208
339.	Forellen im Tokayer Wein.	209
340.	Die blau abgesottenen Forellen zu sulzen.	209
341.	Forellen in Papier gebraten.	210
342.	Frisch gesottener Asch.	210
343.	Frisch gesottene Saiblinge.	210
344.	Rutten an Spieß gebraten.	211
345.	Rutten in Sardellensoß.	211
346.	Rutten mit Austern.	212
347	Gebratener Biber.	212
348.	Gebratener Fischotter.	213
349	Fischotter in der Soß.	214
350.	Frösch in einer besondern Soß.	214
351.	Frösche zu frikasiren.	214
352.	Frösche zu backen.	215
353.	Gebratener Salm.	215
354.	Gesottener Salm.	216
455.	Frischen Lachs zu braten.	217

Nro.		Seite.
356.	Gesalznen Lachs zu sieden. .	217
357.	Lachs auf welsche Art. .	218
358.	Gebratene Austern . . .	218
359.	Falsche Austern. . .	219
360.	Austern = Ragout, oder Austern in gewürzter Brühe, an Fasttagen.	219
361.	Austern an Fleischtagen. .	220
362.	Lachs frisch gesotten. . .	220
363.	Lachs in der Kräutersoß. .	221
364.	Schaiden auf dem Rost gebraten.	221
365.	Schaiden gebacken in einer Soß.	222
366	Schaiden in der Soß. .	222
367	Schiel frisch gesotten. . .	222
368.	Schiel auf Holländer Art. .	223
369.	Schiel mit Kräutersoß. .	223
370.	Asch gebraten. . .	224
371.	Den Biberschwanz zu zubereiten.	224
372.	Gefüllte Grundeln. . .	225
373.	Frisch gesottene Grundeln. .	225
374.	Hausen abzusieden. . .	225
375.	Gebratene Hausen. . .	226
376.	Hausen in einer Muschelsoß. .	226
377.	Hausen gebacken im Ofen. .	226
378	Hausen in besonders gutem Peffer.	227
379.	Huchen frisch gesotten. .	227
380.	Karpfen in der Sardellensoß. .	228
381.	Karpfen mit Oliven. .	229
382.	Karpfen ganzer gedünstet. .	229
383.	Lapperdon in Buttersoß. .	230
384.	Lapperdon mit Petersilwurzeln.	230
385.	Lapperdon in Sardellensoß. .	231

Nro.		Seite.
386.	Austern mit Ruttenlebern in der Zitronensoß.	231
387.	Braxen auf dem Rost zu braten.	232
388.	Die geselchten Fische nach Geschmack zu zurichten.	232
389.	Barben zu backen.	232
390.	Perschlinge zu kochen.	233
391.	Den Moosgeschmack den Fischen zu benehmen.	234
392.	Fischblasen mit Nutzen zu gebrauchen.	234
393.	Den Otter zu zurichten.	235
394.	Den vordern Theil des Otters zu zurichten.	235
395.	Gebackene Stockfische mit Sardellensoß.	236
396.	Stockfisch auf Hechtenart.	237
397.	Kabeliau.	237
398.	Lapperdon zu sieden.	238
399.	Stockfisch zu kochen.	238
400.	Stockfisch in Hechtenfasch.	239
401.	Perschlinge in grüner Petersil- und Buttersoß.	240
402.	Duckänteln zu zurichten.	240
403.	Rohrhühner zu zubereiten.	241
404.	Schildkroten zu zurichten mit Zitronensoß.	241
405.	Schildkroten frikasirt.	242
406	Krebsen zu sieden.	243
407.	Ragout von Krebsen.	243

Nro. Seite.
408. Große Krebsen auf besondere Art abzusieden. . . . 244
409. Fischsulze. . . . 244

Sechster Abschnitt.

Zerschiedene Eingemachte von Kalbs-Lamms- und Schöpsenfleisch, allerley Ragout, zerschiedene Speisen, von zahmen und wilden Geflügel, von Karbonaden und Zungen, frikasirte Speisen, allerhand Gattungen von zahmen und wilden Tauben, unterschiedliche Sachen zu grilliren, Wildpret zu zurichten und auf zerschiedene Arten zu zubereiten.

410. Eingemachtes Kalbfleisch, nach gemeiner Art. . . . 246
411. Kalbskopf zu sieden . . . 247
412. Kalbsohren in der Soß. . 248
413. Kalbskopf auf besondere Art. . 249
414. Kalbfleisch braun in Speck. . 250
415. Kalbshirn. . . . 250
416. Kälberne Brust in Sauerampfersoß. 251
417. Kälberne Schlegel mit Ragout. 252
418. Kalbfleisch mit Sardellen. . 253
419. Das gedämpfte Kalbfleisch und die Art es zu dämpfen. . . 253
420. Gespicktes Kalbfleisch. . 254

Nro.		Seite.
421.	Kalbfleisch Rolladen.	255
422.	Gedämpfte Kalbsleber.	256
423.	Gemeines eingemachtes Kalbfleisch.	256
424.	Uebergebliebenes Kalbfleisch, mit Nutzen zu gebrauchen.	257
425.	Kälbergekröß zu kochen.	257
426.	Kälberbrieseln zu kochen.	258
427.	Faschirtes Kalbsprieß.	258
428	Kalbsfüsse mit weißer Soß.	259
429.	Lungenknopf.	259
430	Gespickte kälberne Karbonadeln.	260
431.	Geselchte Zungen auf welsche Art.	260
432.	Junge Hühner in Speck.	261
433.	Hammelfleisch mit Petersilien.	261
434	Spießvögel zu machen.	262
435	Große kälberne Karbonadeln, und wie selbe eigentlich in großen und kleinen zu zurichten sind.	262
436.	Eine gefüllte Kalbsleber.	163
437.	Die gefüllten Ochsenfüsse.	264
438.	Lungenmus von kälbernen Beischeln	265
339.	Ein Kapaun mit Lorbeerblättern gedünstet.	265
440.	Ein Fasch von Kapaunenfleisch mit Austern.	266
441.	Gebackne Faschlaibeln von Brieseln und Euter, als eine Zuspeis.	266
442.	Kalbfleisch mit Zitronensaft.	267
443.	Karbonadeln auf dem Rost.	267
444.	Karbonadeln mit Spargeln.	267
445.	Frikasse von Kalbfleisch.	268

Nro. Seite.
446. Einen Hasen, Kitze, u. d. gl. zu formiren. . . . 269
447. Frikando von Kalbfleisch. . 269
448 Eine ganze Kalbsleber auf eine andere Art zu kochen. . . 271
449. Kalbslunge mit Soß. . 271
450. Kälberfüsse frikasiert. . . 272
451. Schaffleisch mit Celleri. . 273
452. Ein herrliches Ragout von Brieseln, Ohren, Gaumen und faschierten Maurachen. . . . 273
453. Meridon von Reis mit Ragout. 275
454. Ein Indian oder Kapaun in der Preß. . . . 275
455. Eine gemeine aber sehr gute Schünkenspeis. . . . 276
456 Eine sehr gute Zwischenspeise von Hühnern oder Kapaunen. . 277
457. Hirschen = oder Hirschkalbleber mit Fasch. . . . 278
458 Leberkuchen. . . 278
459 Faschierter Kapaun. . . 279
460. Faschierte Wildänte gedämpft. 281
461. Gefüllte wilde oder zahme Aenten. 282
462. Schwarzes Wildpret mit Soß. 283
463. Sulz über den Schweinskopf und anderes Wildpret. . . 284
464 Rothes Wildpret. . . 285
465. Frikasirte junge Hühner. . 285
466. Frikasse von allerley Geflügel. 286
467. Kalbfleisch mit Zitronensoß. 287

Nro.		Seite.
468.	Fasch von zerschiedenen Sachen.	287
469.	Braun angelaufener Brustkern.	288
470.	Eine gemischte Speise von Geflügel.	288
471.	Auf eine andere Art.	289
472.	Fasten-Ragout.	290
473.	Melirter Ragout.	290
474.	Ein Salpikon zu machen.	291
475.	Fasten-Karbonadeln im Ofen zu backen.	291
476.	Fasten-Karbonadeln gebacken.	292
477.	Gebackene Strizeln mit Geflüge.	293
478.	Eine Gansleber in der Soß.	293
479	Magaroni mit Schünken.	293
430.	Schweinerne Nieren in der Soß.	294
48 .	Ochsenhirn mit Austern.	295
482.	Gepeitzter Ochsenschwanz.	295
483.	Gedämpfte Brisolen oder Kälberrippen.	296
484	Gewickeltes Hämmelfleisch.	296
485	Hammelfleisch mit Kappern.	297
486.	Lammfleisch mit jungem Hopfen.	298
487.	Französische Hühner.	298
488.	Ragout von kalten Braten.	299
489.	Lämmernes mit Kappern.	299
490	Gespickte kälberne Karbonadeln.	300
491.	Alte oder junge Hühner mit Häringen gespickt.	301
492.	Junge Hühner mit Blut.	301
493.	Junge Hühner mit Spargeln oder Blumenkohl.	303
494.	Kapaunen in einer Soß.	303

Nro.		Seite.
495.	Alte Hühner sehr gut zu kochen.	304
496.	Austern-Ragout. . .	305
497.	Golli (eine durchgetriebene Kraftbrühe. . . .	305
498.	Weisse Golli zu Fastenspeisen.	306
499	Eine schöne und gute Glassee zu machen. . . .	307
500.	Eine gute braune Fastengolli zu machen. . . .	308
501.	Eine gute Schünkengolli zu machen.	308
502.	Heiß abgesottene Hühner. .	309
503.	Ein gesulzter Kapaun. .	309
504.	Konsommee von Fleisch. .	311
505.	Fastenkonsommee zu machen. .	312
506.	Junge Tauben gedämpft. .	312
507.	Tauben in brauner Soß. .	313
508.	Gebackne gefüllte Tauben. .	313
509.	Tauben in der Glassee. .	314
510.	Gebackene Kälberfüsse. .	515
511.	Eine sehr angenehme und geschmackvolle Speis. . .	315
512.	Junge Tauben schmackhaft zu zubereiten. . . .	316
513.	Tauben in Sardellensoß. .	316
514.	Rebhühner mit Ragout. .	316
515.	Auf eine andere Art. .	316
516.	Ragout von Rebhühnern mit Parmesankäß. . .	317
517.	Hühner auf Wienerart. .	318
518.	Gedämpfte Aenten mit Kappernsoß.	318
519.	Rebhühner in welscher Soß.	319

Nro.		Seite.
520.	Ragout von übergebliebener gebratener Gans, oder andern Geflügel.	320
521.	Gänspfeffer zu kochen.	320
522.	Eine Leber von Indian in Obers.	321
523.	Schweinerne Nieren auf dem Rost.	321
524.	Gefüllter Ochsengaum.	322
525.	Braunes Ragout von Gaumen, Kalbsohren ꝛc.	322
526.	Ragout von einem Hasen.	323
527.	Lämmerfleisch mit Sardellen.	323
528.	Besonderes Mus von Hirn.	324
529.	Hirschwildpret gedämpft mit Sardellen.	324
530.	Hirschwildpret mit Wachholderbeeren und Zwiebeln.	325
531.	Hirschwildpret mit Brodpfeffer.	326
532.	Wildpret von Rindfleisch auf Böhmisch.	327
533.	Junge Hasen auf Schweitzerart.	327
534.	Gesulztes schwarzes Wildpret.	327
535.	Eine Sulz auf Marmorart.	330
536	Kapauner Sulz.	331
537.	Gesulzte Wurst.	331
538.	Bologneser Blutwürste in der Presse.	332
539.	Hanoveraner = Hirnwürste.	333
540.	Fasten = Reiswürste.	334
541.	Sulze von Rebhühnern.	334
542	Ein Kopf in der Presse.	335
543.	Auflauf von kalten Braten.	336
544.	Süßer Auflauf von kalten Braten.	336
545.	Fischauflauf.	336

Nro.		Seite.
546.	Krebsauflauf in kleinen Mödeln.	337
547.	Ein eingelegtes Brieß.	338
548	Leberauflauf.	339
549.	Wildschweinskopf herzurichten.	339
550.	Ochsenschwänze als Zuspeise.	340

Siebenter Abschnitt.

Von zerschiedenen Soßen.

551.	Allgemeine deutsche Soß fast zu Allem zu gebrauchen.	341
552.	Englische Soß	341
553.	Zitronatsoß über allerhand Wildpret.	342
554	Chokoladesoß	342
555.	Soß von süßem Ram.	342
556	Eine andere geschmackvolle Soß zu zerschiedenen Speisen.	343
557.	Gurkensoß zu Hammel = und andern Braten.	343
558.	Häringssoß über die Fische.	344
559.	Eine kalte Häringsoß.	344
560.	Hagenbutzen = (Hetschebetsch) Soß.	345
561.	Eine Frikasesoß zu Hühneln, Tauben, oder Fleisch.	345
562.	Besonders gute Austernsoß zu gebratenen Kapaunen.	345
563.	Eine andere kostbare Soß.	346
564.	Essenz von Celleri zu Soßen.	346

Nro. Seite.
565. Eine Soß zu gebratenen Geflügel zu den Artischocken, und auch zu den aus dem Salzwasser gekochten und trocken angerichteten Hechten. . 347
566. Soß zu jedem Hammelbraten. 347
567. Mandelsoß über gebratene Kapaunen, Hühner und anders . . 348
568. Trüffelsoß, welche zu Rinderbraten, zu gekochtem Rindfleisch, und wozu man sonst will, zu gebrauchen. 348
569. Soß zu Wildbraten. . . 349
570. Eine Soß, welche man ein Jahr lang erhalten und zu zerschiedenen Braten gebrauchen kann. . . 349
571. Gollisoß, davon alle braune Soßen zu machen. . . 350
572. Eine Knoblauchsoß zu machen. 350
573. Krebssoß zu machen. . 351
574 Soß von Wachholderbeeren. . 351
575. Zitronensoß zum Rindfleisch. . 351
576. Eine Soß zum Lungen = oder Lendbraten. . . . 352
577. Soß über Braten. . . 352
578 Gute Soß über einen gebratenen Hammelschlegel. . . 352
579 Eine gute Wildpretpeitz zu machen. 353
580. Eine gute Zwiebelsoß. . 353
581. Kostbare Schunkensoß. . 354
582. Eine Soß, die sich bey mehrern Fleischspeisen anwenden läßt. . 354

Nro. Seite.

583. Kappernsoß zu Braten und Fischen zu gebrauchen. . . 354
584. Eine grüne warme Soß. . 355
585. Zwiebelsoß mit gebranntem Zucker. 355
586. Eine Sardellensoß zu gebratenen jungen Hühnern, Kapaunen, Kälberbraten, und Hechten. . 355
587. Soß von Stachelbeeren zu gebratenem Geflügel. . . 356
588 Soß, welche zu dem schwarzen und rothen Wildpret kann gegeben werden. 357

Achter Abschnitt.

Von zerschiedenen Braten.

589. Kälberne Schlegel gespickt mit geräucherten Zungen und Sardellen. 357
590. Einen Kalbs chlegel auf handverisch. 358
591. Einen Lendbraten von Ochsenfleisch zuzurichten. . . . 359
592. Wildbraten frisch zu erhalten, ohne in Essig zu legen. . . 360
593. Einen Kalbsbraten frisch zu erhalten. 360
594. Lamms- oder Schöpsenbraten in der Soß, nebst einigen Vortheilen bey dessen Abschlachtung. . . 360
595. Kalbfleisch auf französische Art. 361
596. Einen Kapaun mit Austern gebraten. 362

Nro.		Seite
597.	Gemeiner Schweinsbraten. .	363
598.	Schöpsenschlegel gedünstet .	363
599.	Kälberner Schlegel, so mit Fasch im Ofen gebacken wird. .	364
600.	Gedämpfter Kalbs- oder Hammelsschlegel. . . .	365
601.	Gespickter Hammelschlegel. .	366
602.	Kälberner Schlegel in der Mantilli.	367
603.	Mayram-Braten. . .	367
604.	Lammviertel zu braten. .	367
605.	Besondere Art Kälber-Nierenbraten, und Kalbsbrust zu braten. .	368
606.	Faschierter Lendbraten. .	369
607.	Den Kälber-Nierenbraten so zu zurichten, daß er wie ein Rehziemer aussieht. . .	369
608.	Hammelschlegel wie Wildpret zu braten. . . .	370
609.	Rehschlegel zu braten. .	371
610.	Schwarz Wildpret zu braten. .	371
611.	Hirschziemer mit einer Krusle (Rinde).	372
612.	Hirsch- oder Rehziemer auf eine andere Art. . . .	373
613.	Rindfleisch zu braten, oder der Lendbraten. . . .	374
614.	Englischer Braten. . .	375
615.	Eine Wildbrust auf dem Rost gebraten.	376
616.	Gebratene Wildfrischling. .	376
617	Gefülltes lämmernes Biegel gebraten	377
618.	Gespickter kälberner Schlegel auf Oestreichisch. . .	377

Nro.		Seite.
619.	Ein kalter Kalbschlegel. .	378
620	Den Hammelsrücken als Hauptbraten.	378
62 .	Brauner Hammelschlegel. .	379
622.	Ein guter Rinderbraten. .	379
623	Preßierter Hammelsschlegel. .	380
624.	Fasan auf englische Art. .	381
625.	Gebratene Haselhühner. .	381
626.	Englischer Lungenbraten. .	382
627.	Einen Kapaunen wie einen Hasen zu braten. . . .	382
628.	Eine Granade zu machen. .	383
629.	Ein gefüllter Kalbsschlegel gebraten.	384
630.	Gemeine Hühneln wie Rebhühner zu braten. . . .	384
631.	Gebratene Hasel- und Rebhühner mit Sardellen und Austern gefüllt.	385
632.	Ein Kesselbraten auf eine sehr gute Art. . . .	385
633.	Junge Hühner mit Austern am Spieß	386
634.	Junge gespickte und gebratene Hühner.	387
635.	Junge gebackene Hühner. .	387
636	Gebratener Kapaun oder Hühnel in der Beitz. . . .	387
637.	Swanferkl mit Reis und Blut.	388
638.	Tauben wie Rebhühner zu braten.	389
639	Gebackene Tauben. . .	390
640.	Wilde Tauben gespickt zu braten.	390
641.	Rebhühner (auch Feldhühner genannt) zu braten. . .	391
642.	Einen Indian zu braten. .	391
643.	Auerhahn zu braten. .	393

Nro.		Seite.
644.	Fasan zu braten.	394
645.	Schnepfen zu braten.	395
646.	Krametsvögel oder Lerchen zu braten.	395
647.	Gebratener Kapaun mit Austernsoß.	396
648.	Rebhühner mit Austern gefüllt.	396
649.	Gebratene Wachteln.	397
650.	Gefüllter Kapaun gebraten.	397
651.	Gemeines Rostbrätel mit Soß	397
652.	Frische Ochsenzungen auf dem Rost gebraten.	398
653.	Kalbsbrust mit Schünken gefüllt.	398
654	Hirschziemer gebraten	399
655.	Im Ofen gebackener Hirschziemer.	400
656.	Wie man alles Wildpret zum Braten zurichtet.	401
657	Rehschlegel auf niederländische Art.	401
758.	Junges Rehläufel in einer braunen Soß.	402
659.	Einen Hasen zu braten und zu zurichten.	403.

Neunter Abschnitt.

Von Salaten.

660.	Zitronensalat.	404
661.	Kopf = oder der sogenannte Häupelsalat.	404
662	Spargelsalat	405
663.	Antivi oder Entiviensalat.	405
664.	Bohnensalat.	406

Nro.		Seite.
665.	Gemischter Salat.	406
666.	Gemischter Salat auf andere Art.	407
667.	Italienischer Salat.	407
668.	Hopfensalat.	407
669.	Kräutersalat.	408
670.	Rabunzelsalat.	408
671.	Kukumer = (Gurken) Salat.	409
672.	Cellerisalat.	409
673.	Salat von rothen Rüben.	419
674.	Krautsalat	410
675.	Krautsalat über Winter aufzubehalten.	410
676.	Gelbrübensalat.	412
677.	Häringsalat.	412
678.	Salat von Schnecken.	413
679.	Porstorferäpfel gedämpft.	413
680.	Birn gedämpft.	414
681.	Gesulzter italienischer Salat.	414
682.	Kräutersalat auf eine andere Art.	415
683.	Sardellensalat.	415
684.	Pomeranzensalat.	416
685.	Zwiebelsalat.	416
686.	Erdäpfelsalat.	417
687.	Salat von zerschiedenem Fleisch.	417
688	Kappernsalat.	417
689.	Abgeschälte gedämpfte Zwetschgen.	418
690.	Weichselsalat.	419

Zehn

Zehnter Abschnitt.

Von Mehlspeisen in süß- und saurem Geschmack, und Eyerspeisen.

Nro.		Seite.
691.	Baierische Nudeln ordinär.	419
692.	Baierische Krapfen.	421
693.	Auf eine andere Art baierische Nudeln zu machen.	422
694.	Baierische Nudeln mit Krebsbutter.	422
695.	Baierische Nudeln mit Krebsbutter, auf eine andere Art.	422
696.	Gestutzte Nudeln.	423
697.	Brandnudeln.	424
698.	Schmalznudeln.	424
699.	Gemeine Strudeln.	425
700.	Eyerstrudeln.	426
701.	Zimmetkücheln oder Ochsengurgeln.	426
702.	Rosenkücheln.	427
703.	Muschelkücheln.	427
704.	Zopfnudeln.	427
705.	Milchstrudeln.	428
706.	Mandelnudeln.	429
707.	Abgetriebene Topfennudeln in Schmalz zu backen.	429
708.	Pfaffenkapveln.	430
709.	Gemeine Topfennudeln zu backen.	431
710.	Pfifferlinge.	431
711.	Ein abgetriebenes Wespennest.	432

Nro.		Seite.
712.	Hechtenstrizeln. . .	432
713.	Mürbe Bretzen. . .	433
714.	Gugelhopf. . .	433
715.	Baierische Dampfnudeln süß oder gesalzen. . . .	434
716.	Baierische Dampfnudeln mit Zwetschgen. . . .	435
717.	Baierische Dampfnudeln mit Krebsen.	435
718.	Reißnudeln. . .	437
719.	Semmelnudeln. . .	437
720.	Nürnberger-Nudeln. .	437
721.	Gebackene Muscheln. .	438
722.	Freymaurer zu machen. .	438
723.	Drathkücheln.. . .	239
724.	Gebackne Rosen. . .	439
725.	Fränkische Nudeln. .	440
726.	Gute Krapfen. . .	440
727.	Tirolerstrudeln. . .	441
728.	Semmelkuchen. . .	442
729.	Wienerkrapfen. . .	443
730.	Frankfurter-Gugelhopf. .	443
731.	Kleine abgerührte Gugelhopfen.	444
732.	Germnudeln. . .	444
733.	Welsche Bolenta. . .	445
734.	Baierische Butternudeln. .	445
735.	Dampfnudeln. . .	446
736.	Dukatennudeln. . .	447
737.	Zimmetnudeln. . .	447
738	Eyerdotter Nudeln. .	448
739.	Ochsengurgeln. . .	449
740.	Fingernudeln. . .	449

Nro.		Seite.
741.	Germnudeln mit Mandeln.	450
742.	Besonders geschnittene Nudeln von Eyerfladen.	450
743.	Mandellaibeln.	451
744.	Abgetriebene geschnittene Nudeln.	451
745.	Topfennudeln, oder Strudeln.	452
746.	Germkipfeln.	452
747.	Geklaubte Nudeln.	453
748.	Gebackene Grießnudeln.	453
749.	Nudeln in Obers.	454
750.	Eingerührtes von Eyern.	454
751.	Hasenöhrlen.	455
752.	Harte Eyer nach deutscher Art.	456
753.	Gerührte Eyer mit Spargel.	456
754.	Wasserstrauben.	457
755.	Eingerührtes mit Sardellen.	457
756.	Kaiserkuchen.	457
757.	Aepfelkücheln.	458
758.	Sehr gute Waffeln.	459
759.	Waffeln ohne Germ.	459
760.	Gugelhopf in Schmalz gebacken.	460
761.	Spritzstrauben.	460
762.	Ganze gebackene Aepfel.	461
763.	Gebackene Zwetschgen.	462
764.	Schneeballen.	462
765.	Zuckerkücheln.	463
766.	Faßnachtkücheln.	463
767.	Auf eine andere Art.	464
768.	Süsse Faßnachtkücheln.	564
769.	Gugelhopf ohne Milch.	465

Nro Seite.
770. Den sogenannten Linzerteig zu machen. . . . 465
771. Brandteig zu machen. . 466
772. Germnudeln. . . 467
773. Böhmische Germgolatschen. . 467
774. Mürbe Krapfeln. . . 467
775. Schneekrapfeln. . . 468
776. Pfundnudeln. . . 468
777. Baumwollnudeln. . . 469
778. Krebsschnecken. . . 469
779. Kapuziner = Kipfeln. . 470
780. Schöner und besonders ansehnlicher Gugelhopf. . . 471
781. Abgetriebenes Semmelpfanzel. 471
782. Scheiterhaufen. . . 471
783. Ein Mus von weissem Brod auf besondere Art. . . 472
784. Gefüllter Flecken von Butterteig. 472
785. Erdäpfeln mit Ram. . 473
786. Celleri mit Ram und Eyer. 473
787. Eine Käßspeis. . . 474
788 Butterkoch. . . 474
789. Butternudeln. . . 474
790. Feiner Teig von Mandeln zu allerley Backereyen. . . 475
791. Germstrauben. . . 475
792. Verlorne Eyer mit Essigsoß. . 476
793. Osterflecken zu backen. . 476
794. Eyerflecken. . . 476
795. Gebackene ganze Eyer. . 477

Nro.		Seite.
796.	Englische Eyerspeis.	477
797.	Eine Hamburger Eyerspeis.	478
798.	Eine besonders geschmackvolle Eyerspeis.	478
799.	Reisschmarn.	479
800.	Blanschierwandeln.	479
801.	Butterwandeln.	480
802.	Wandeln von Fischen.	480
803.	Hascheewandeln von Fischen.	481
804.	Gesottene Hirnwandeln.	481
805.	Wandeln von mürben Brodbröseln.	482
806.	Milchramkipfeln.	482
807.	Baierische Kuchen.	482
808.	Baierische Weichselkuchen.	483
809.	Ein Weichselkuchen auf eine andere Art.	483
810.	Milchstrauben.	484
811.	Aepfelstrauben.	484
812.	Brandstrauben.	485
813.	Strauben von Obers.	485
814.	Zuckerstrauben.	485
815.	Zuckerstrauben auf eine andere Art.	486
816.	Der zu zerschiedenen Backereyen beste und nützlichste Milchramteig.	486
817.	Englische Knödel.	487
818.	Maskirte Aepfel.	488
819.	Gute Hollipen.	488
820.	Weisses Eis auf Torten.	488

Nro.		Seite.
821.	Anisbrod.	489
822.	Beftelbrod.	489
823.	Mandelbögen.	490
824.	Mandelstrizeln.	490
825.	Mandelschmaren.	491
826.	Pusserln.	491
827.	Mandelkraut.	491
828.	Zwieback.	492
829.	Leckerln.	492
830.	Biskottenkücheln.	492
831.	Oblatkücheln.	493
832.	Mandelbrod.	493
833.	Ein Amulet.	493
834.	Ein anderes Amulet.	494
835.	Eyer mit Saurampfen gefüllt.	494
836.	Eyer mit Krebsen gefüllt.	494
837.	Gefüllte Maurachen.	495
838.	Eine Eyerspeise von geselchten Ränken und Backfischen.	495
839.	Eine geschmackvolle Eyerspeise.	496
840.	Eine andere Eyerspeise.	496
841.	Noch eine andere Eyerspeise.	496
842.	Eyerkuttelfleck.	497
843.	Weichsel = Igel.	497
844.	Mandelrüben.	498
845.	Semmelmus.	498
846	Limonimus.	498
847.	Chokolatemus.	499
848.	Brätlmus.	500
849.	Limonimus in einer Schüssel.	500
850.	Stockfischmus.	500

Nro.		Seite.
851.	Ein Nierenmus.	501
852.	Dürres Weichselmus.	501
853.	Spinatmus.	502
854.	Geschäumtes Kittenmus.	502
855.	Aepfelmus.	503
856.	Krebsmus.	504
857.	Ein aufgelaufenes Kindsmus.	504
858.	Aufgelaufenes Reismus.	505
859.	Ein gewöhnliches Kittenmus.	505
860.	Schwarzes Brodmus.	506
861.	Kaffeegrem.	506
862.	Pomeranzengrem.	507

Eilfter Abschnitt.

Von zerschiedenen Torten, und den dazu gehörigen Sachen.

863.	Schwarze Brodtorte.	507
864.	Kleine Brodtorte.	508
865.	Bißkottentorte.	509
866.	Linzertorte.	509
867.	Eine andere Linzertorte.	510
868.	Confekttorte.	510
869.	Pommeranzentorte.	511
870.	Harte Eyertorte.	511
871.	Gegossene Biskotten.	512
872.	Biskottentorte auf eine andere Art.	512

Nro.		Seite.
873.	Mandeltorte.	512
874.	Pohlnischetorte.	513
875.	Gefüllte Brodtorte.	513
876.	Biskottenteig.	514
877.	Geschwindetorte.	514
878.	Kaisertorte.	515
879.	Torte auf englisch.	515
880.	Zitronattorte.	516
881.	Kleine Chokoladtorte.	516
882.	Karmelitertorte.	516
883.	Schwarze Mandeltorte.	517
884.	Allgemeinetorte.	517
885.	Gesottenetorte.	518
886.	Erdäpfeltorte.	519
887.	Harte Zuckertorte.	519
888.	Chokoladtorte.	520
889.	Krachtorte.	520
890	Safttorte.	521
891.	Gehacktetorte.	522
892.	Schmalztorte.	522
893.	Sandtorte.	522
894.	Spanischetorte.	523
895.	Aepfeltorte.	523
896.	Kindbettbrod.	524
897.	Kardemomenbrod.	525

Zwölfter Abschnitt.

Von ökonomischen Hausmitteln.

898. Zitroneneſſig zu machen. . 525
899. Gewürzeſſig. . . 525
900. Eſſig gut zu erhalten, und zu verſtärken. . . . 526
901. Zwetſchgen in Eſſig zu machen. 527
902. Kräutereſſig. . . 527
903. Veigeleſſig. . . 528
904. Hollbeereſſig. . . 528
905. Muskatellerbirnen einzumachen. 529
906. Bertrameſſig. . . 929
907. Schünken lange zu erhalten. 529
908. Rothe Weinbeern einzumachen. 530
909. Spargeln lange zu erhalten. . 530
910. Venetianiſchen Moſtert zu machen. 531
911. Ein beſonderes Getränk, anſtatt des Kaffees. . . 531
912. Eine Preß zu machen, wie man mehrere Sachen kocht. . . 532
913. Bohnen auf vielerley Art einzumachen. . . . 532
914. Champions einzumachen. . 534
915. Koſtbare Leberwürſte zu machen, und zu räuchern. . . 535

Nro. Seite.

916. Westphälinger Schünken, Schweinfleisch, Zungen, Ochsenkam und Speck einzuböckeln. . . 536

917. Servelade-Würste von Lachs zu machen. . . . 536

918. Fische zu räuchern. . 537

919 Beitz über zerschiedene Fleischarten. 537

920. Weichseln in Essig einzumachen. 538

921. Rindfleisch einzuböckeln. . 538

922. Zungen besonders zu räuchern. 539

923. Das Gerinnen der Milch auf dem Feuer, und bey dem Buttermachen, zu verhüten. . . 540

924. Gurken (Kukumern) in Essig einzumachen. . . 540

925. Gurken auf eine andere Art einzumachen. . . 541

926. Hagenbutzen-Mark einzumachen. 541

927. Stecherbeeren einzumachen. . 542

928. Augsburger Serveladwürste zu machen. . . . 542

929. Süßen Senf zu machen. . 543

930. Sauern Senf zu machen. . 543

931. Zitronen aufzubewahren. . 544

932. Nasse Kirschen mit Kernen. . 544

933. Braun gesottene Kirschen. . 545

934. Eyer ein Jahr lang frisch zu erhalten. . . . 545

Nro. Seite.

935. Den ganzen Winter über frische grüne Erbsen zu erhalten. . 546

936. Getroknete Maurachen vor den Würmern zu bewahren. . 546

938. Angenehmen und sehr gesunden Schleenwein zu machen. . 547

939. Birkensaft wie Champagner-Wein zu zubereiten. . . 548

940. Gewürz-Wein auf eine andere Art. . . . 549

Dreyzehnter Abschnitt.

Bewährte und auserlesene Suppen, Sulzen und Getränke für Kranke, Schwache und Wiedergenesende.

Nro. Seite.

941. Kräutersuppe zur Blutreinigung für Kranke. . . 550

942. Kraftsuppe für einen Kranken. 550

943. Krankensuppe für sehr Schwache. 551

944. Suppe von Rebhühnern für Kranke. . . . 551

Nro. Seite.

945. Weichsel = oder Kirschensuppe für Kranke. . . . 551

946. Eine Suppe bey schwacher Brust und Husten. . . . 552

947. Haberkernsuppe. . . 551

948. Reisschleim für Kranke. . 553

949. Panade von Reis. . . 553

950. Stärkende Suppe. . . 554

951. Weinsulze. . . . 554

952. Hühnersulze. . . 555

953. Sulz für Kranke. . . 556

954. Milchsulz. . . . 556

955. Nährende Sulz von Haberkern. 557

956. Stärkende Sulz. . . 557

957. Sulz von Schnecken und Krebsen. . . . 558

958. Kräuter = Sulz für eine schwache Brust. . . . 559

959. Sulz von Elfenbein und Hirschhorn. . . . 559

960. Kraftmus für Kranke, welche Besserung zeigen. . . 560

961. Mus von Semmelbrod. . 560

962. Ein stärkendes und nahrhaftes Getränk für Kranke. . . 561

Nro. Seite.

963. Eine Mandelmilch zum Gebrauch des Kranken. . . 561

964. Ein eröffnendes und krampfstillendes Getränk. . . . 565

965. Gerstenwasser für Kranke. . 562

966 Reiswasser. . . 562

967. Kirschenwasser. . . 563

968. Das Brodwasser. . . 563

969. Ein Getränk von Borstorfer-Aepfeln. . . . 563

970. Hohlbeersaft für Kranke zum Getränk . . . 564

971. Weichseln für Kranke. . 564

972. Schwarzen Holler zu kochen. . 565

973. Brunnenkreßsulz. . . 565

974. Eingesottene Wachholderbeere. 665

975. Reine Molken zu machen. . 566

976. Selzer-Wasser mit Wein und Zucker für Genesende. . 567

977. Ein Getränk von isländischem Moos in Brustkrankheiten. . 568

978. Latwerge von Zwetschgen wider die Verstopfung. . . 568

979. Täglicher Trank für die Lungensüchtigen. . . . 569

10296060

09096701

10296060



10296060