

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-655937-p0002-9

AB 37543 (2)

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-655937-p0004-1

Allgemeines

Küchenlexikon

für

Frauenzimmer

welche

ihre Küche selbst besorgen

oder

unter ihrer Aufsicht besorgen lassen

Zweiter Theil.

L — Z.

Leipzig

bei Voß und Compagnie 1794.

AB 37543 (2)



L 16,

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-655937-p0006-2

Allgemeines

Küchenlexikon

für

Frauenzimmer.



Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

L.

Lachs, Salm, ist ein zurückgehender Fisch, welcher aus dem Meer weit in die Ströme hinauf steigt, und wenn er daselbst gelaicht, seinen Weg wieder zurück in das Meer nimmt. Sein Kopf und Maul sind nicht gar zu groß; die Schnauze sticht über den untern Kiefer hervor, und ist bei den nämlichen Fischen dieser Art, etwas krumm gebogen.

Er hat viele und scharfe Zähne; ist stark vom Körper, auf dem Rükken dunkelblau, an den Seiten aber lichter und glänzend, am Bauche ganz weiß, und mit schwärzlichen Punkten hin und wieder besprengt. Er hat eine weisse und sehr harte Zunge; und am Bauche so wie auf dem Rükken, etliche starke Floßfedern, am Kopfe aber auf jeder Seite vier blutrothe Kiehmen oder Fischohren.

Sein Fleisch ist rothgelblich oder fleischfarben, fett, wohlschmekkend und nahrhaft, aber etwas hart zu verdauen; daher es für schwächliche und kränkliche Personen keine gute Speise ist. Besonders werden die jungen Lachse, welche nur etwan eine Spanne lang sind, für ein angenehmes und gesundes Essen gehalten. Hingegen ist aber der gesalzene und geräucherte Lachs desto ungesunder.

Man muß aber billig einen Unterschied zwischen den Lachsen in Absicht ihres Alters, so wie der Jahreszeit, wenn sie schon gelaicht oder noch nicht gelaicht haben, machen. Man macht auch einen Unterschied in Absicht ihres Aufenthaltes, weil sie bisweilen in den Flüssen aber auch an den Mündungen im Meere gefunden werden.

Die Lachse, welche noch in ihrer besten Blüte sind, heissen Weißlachse; die aber, welche mager und schlecht geworden sind, Graulachse, welches jedoch eine besondere Art ist, nämlich Salmo Eriox; diejenigen aber, deren Schuppen einen fleischfarbigen Rand haben, und sich mehr am Meer aufhalten, nennt man Rothlachse. Der Aufenthalt und die Art des Wassers in den Flüssen, macht also einen grossen Unterschied unter denselben aus; deswegen man Schmallachse, Breitlachse oder Meerlachse mit einem krummen Kinn hat. Von den Lachsforellen, sehe man weiter unten den Artikel: Lachsfohre nach.

Zu Ende des Winters, sobald das Eis aufgeht, begiebt sich der Lachs aus dem Meere, in die Ströme, um zu laichen, und beobachtet dabei einen Wind, der mit dem Flusse geht, und von den Fischern der Lachswind genannt wird. Man findet daher Lachse in der Weichsel, Oder, Elbe, bis über die Saale und Mulde, auch in der Weser, in dem Rhein, und in der Mosel. Diejenigen Lachse aber, welche in der Schelte, Loire und Garonne gefangen werden, sind von keinem sonderlichem Werthe; die besten aber sind die Rheinlachse.

Wenn sie laichen wollen, so machen die Weibchen in den Sand auf dem Grunde des Stroms kleine tiefe Gruben, die sie mit Steinen gut verwahren, damit das Wasser ihren Roggen, welchen sie in Erbsengröße in diese Gruben legen, und mit Sand wieder zudekken, nicht verstreuen kann. Ob nun gleich das Wasser, zuweilen fällt, und diese Gruben austrocknen; so soll doch dieser Rogen nicht verderben, sondern im Frühlinge bei wachsendem Wasser lebendig werden.

Die jungen Lachse, gehen, ehe sie

ein Jahr alt werden, dem Meere wieder zu, und kommen, wenn sie zu einer ziemlichen Grösse gelangt sind, von neuem in die Ströme. Durch dieses Austreten verlieren sie ihren rohen Meergeschmack, und sind im Mai bis um Johannis am besten.

Gegen ihre Laichzeit aber werden sie magerer, und bekommen viele braune und gelbe Kupferflekke, welche von einigen für eine Krankheit gehalten, und mit den Finnen der Schweine verglichen werden; daher man auch solche Kupferlachse zu dieser Zeit nicht zu verspeisen pflegt. Die Lachse gelangen übrigens zu einer Grösse von zwanzig, dreißig, auch wohl vierzig Pfund, und haben ein sehr hartes Leben.

Einige pflegen diese Fische im Frühlinge und Sommer Salmen, im Herbste aber Lachse zu nennen; andere halten die Salmen für eine ganz besondere Art Fische.

Lachs in Auster- und Sardellenbrühe. Man schuppt und siedet ihn in Salzwasser ab, und thut etwas Roßmarin und Lorbeerblätter daran. Dann macht man eine Brühe von Austern oder Sardellen, nebst etwas Wein, Butter, Pfeffer und Muskatenblüten, und läßt sie stark einsieden, damit sie dicklich wird, gießt sie dann über den Lachs, garnirt denselben mit Citronplätzchen und andern Dingen so gut wie möglich.

Lachs, gekocht. Man legt die von einem frischen Lachs geschnittenen Scheiben eine halbe Stunde in Brunnenwasser, bis sie sich gekrümmt haben, thut sie dann in einen Kessel, und gießt Flußwasser darauf; der Lachs muß aber dabei nicht zu scharf gesalzen werden. Wenn er aufgekocht ist, so wird das Feuer weggenommen, und der Lachs rein abgeschäumt. Hernach läßt man ihn noch eine halbe Stunde langsam über Kohlen kochen, worauf man ihn in eine Schüssel legt, mit grüner Petersilie bestreut, und etwas von der Brühe, worin er gekocht ist, darüber gießt. Zum Lachs auf diese Art zubereitet, giebt man Citrone, klein gehackte grüne Petersilie und Weinessig auf den Tisch.

Lachs, gepreßter. Man nimmt hierzu eingesalzenen Lachs, grätet ihn aus, hackt das Fleisch klein, und vermischt es mit klein gehackten Pökkelheringen, Schleien, u. d. gl. würzt es mit feinem Gewürz, mengt alles gut untereinander, bringt es in eine beliebige Form, z. E. als ein Ochsenauge, Magen, Wurst u. s. f. thut es in saubere Leinwand, formt es wie bereits gesagt worden ist, bindet es feste zusammen, und siedet es in rothem Wein und etwas Zwiebeln. Wenn es gar ist, so läßt man es in dieser Brühe erkalten, zieht es hernach auf, thut das leinene Tuch davon, legt es in die Schüssel, und garnirt es mit Blumen und Lorbeerblättern.

Lachs mit kurzer Brühe. Wenn der Lachs gehörig zubereitet worden ist, so wird er entweder ganz gelassen, oder man richtet das Kopfstück, zu einem Gerichte an, putzt es reinlich ab, legt es auf eine Serviette, würzt es mit Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatennuß, grossen und kleinen Zwiebeln, grüner Petersilie, Citronscheiben, Basilikum und Lorbeerblättern, drückt ein Stück Butter in Mehl, und thut sie mit in die Serviette, welche man alsdann zubindet, in den Kessel legt, und hernach so viel Wein, Weinessig und Wasser darauf gießt, daß der Lachs gehörig darin kochen kann.

Man kocht ihn aber mit starkem Feuer, und wenn er gar ist, so nimmt man den Kessel ab, läßt ihn blos auf Kohlen noch etwas gelinde kochen, und kostet die Brühe, ob sie einen guten Geschmack, und der Lachs auch gehöriges Salz hat? — Wenn man anrichten will, so nimmt man den Lachs aus dieser kurzen Brühe, macht die Serviette davon ab, schlägt eine andere weisse zusammen, legt sie auf die Anrichteschüssel, den Lachs darauf, und garnirt ihn mit grüner Petersilie.

Lachs marinirt. Man schneidet den frischen Lachs in Scheiben, und läßt dieselben in Butter braten; alsdann macht man eine Krebsbrühe daran, kocht sie kurz ein, und richtet sie über den Lachs an.

Lachs zu räuchern. Man nimmt das Eingeweide heraus, und legt den Lachs sechs Tage in Salz, hängt ihn mit hölzernen Spänen auseinander gespeilert in den Rauch, macht aber von Besenreißern ein Gestelle, worauf er liegen kann, und sieht dann nach, ob er weich und gar ist.

Lachs im Ragout. Man spickt so viel Lachs, als man zu brauchen glaubt, mit Nelken, und läßt ihn braten, thut ihn dann in eine Casserole mit frischer Butter, worein man etwas Mehl gerührt hat, und macht die Sauce damit dicklich; giebt hernach Fischbrühe oder klare Erbsenbrühe nebst Salz und Pfeffer, einem Bündchen feiner Kräuter, Champignons und etwas unzeitigen Traubensaft darüber.

Dieses läßt man alles zusammen kochen, und wenn es gar ist, so richtet man den Lachs damit an, und giebt ihn zum Vorgerichte nebst marinirten Aalsiükken auf den Schüsselrand gelegt, oder mit gebakkener grüner Petersilie oder gebakkenen Semmelrinden garnirt, auf den Tisch.

Einige Köche nehmen auch ein bis zwei Stükken Lachs, machen Queerschnitte darein, legen sie in eine Tortenpfanne, geben derselben oben und unten Feuer, oder bakken die Lachsstükken im Ofen mit Fischbrühe oder klarer Erbsenbrühe, etwas Wein, einem Bündchen feiner Kräuter und anderm guten Gewürz; und bereiten indessen, wenn der Lachs darin gar wird, ein Ragout mit Champignons, Austern, Kapern, geröstetem Mehl, frischer Butter und der Lachsleber. Wenn es gar gesotten ist, so richten sie den Lachs in einer Schüssel an, schütten das Ragout, nebst dem Saft von einer Citrone darüber, und garnieren den Schüsselrand so, wie bei der ersten Art gesagt worden ist.

Einige lassen den Lachs in Butter bakken, und machen hernach eine süsse Brühe darüber, von rothen Wein, Zukker, Zimmt, Salz, Pfeffer, Nelken, und passiren sie in einer Casserole, und richten sie dann über den gebakkenen Lachs an.

Lachsscheiben gebraten mit brauner Sauce. Wenn die Scheiben so, wie im Artikel: Lachsscheiben auf dem Rost gebraten, gesagt worden ist, abgebraten sind; so läßt man ein Stück Butter in einer Casserole schmelzen, thut so viel Mehl als nöthig ist, dazu, rührt es immer um, bis es braun wird; gießt sodann Fischbrühe und etwas weissen Wein dazu, würzt es mit Pfeffer, Salz, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, und etwas gehackter grüner Petersilie.

Wenn es kocht, so legt man die Lachsscheiben dazu, und läßt es bei gelindem Feuer kochen. Wenn nun die Sauce gehörig eingekocht ist, so nimmt man den Lachs heraus, legt ihn in die Anrichteschüssel, macht die Sauce mit Eierdottern und unreifen Traubensaft dicklich, und richtet sie über den Lachs warm an.

Lachsscheiben gefüllt. Man zieht von den Lachsscheiben die Haut ab, und macht über dieselben eine Fülle wie zu einem Popiton (man sehe diesen Artikel nach,) von gehacktem Lachs; bestreicht sie alsdann mit Ei und geschmolzener Butter, thut noch etwas Butter in eine Schüssel oder Tortenpfanne, würzt sie mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürz, nebst einigen kleinen ganzen Zwiebeln und gehackter grüner Petersilie, legt die gefüllten Scheiben darauf, und läßt sie im Ofen gar werden. Alsdann richtet man ein gut beliebiges Ragout an, und legt die Scheiben darüber.

Man kann den auf solche Art zubereiteten Lachs mit verschiedenen Saucen auf den Tisch geben; z. E. mit einer Austern- Krebs- Muschel- Sar-

dellen- Kapern- und Senfsauce, und dergleichen mehr.

Lachsscheiben marinirt und gebakken. Man schneidet den Lachs in Scheiben, und läßt dieselben in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Nelken, einer in grosse Scheiben geschnittenen Zwiebel, einer Citronscheibe, Lorbeerblättern, kleinen ganzen Zwiebeln und grüner Petersilie mariniren.

Wenn sie hinlänglich marinirt sind, so nimmt man die Lachsscheiben heraus und bäckt sie in ausgewaschener Butter, zieht sie dann wieder heraus, läßt sie ablaufen, schlägt hernach eine Serviette zusammen, legt sie auf die Anrichteschüssel, die Lachsscheiben darauf herum, und in die Mitten thut man gebakkene grüne Petersilie.

Lachsscheiben auf dem Rost gebraten. Wenn der Lachs ebenfalls in Scheiben geschnitten ist, so läßt man Butter in einer Casserole zergehen, thut etwas Salz dazu, wendet die Scheiben in der Butter um, und läßt sie auf dem Roste über gelindem Kohlenfeuer braten, und bereitet während dessen folgende Sauce darüber:

Man thut ein Stück frische Butter in eine Casserole nebst so viel Mehl, als man zwischen drei Fingern fassen kann, zwei gehackten Sardellen, einer kleinen ganzen Zwiebel, einer Citronscheibe, Kapern, Salz, Pfeffer und Muskatennuß, thut einen Löffel voll Weinessig und etwas wenig Wasser dazu, und wenn die Lachsscheiben auf beiden Seiten gebraten sind, so rührt man die Sauce auf dem Kohlfeuer nochmals um, und wenn sie dicklich genug ist, und einen guten Geschmack hat, so gießt man sie in die Schüssel, nimmt aber die kleinen Zwiebeln heraus, und richtet die Lachsscheiben darüber an.

Lachsforelle, Lachs- oder Seeforelle, und in der Gegend des Rheins Rheinanke, ist eine Mittelgattung zwischen dem Lachs und der Forelle, sie ist gemeiniglich grösser als diese, und kleiner als jener. Sie hat einen blaubräunlichen Rükken, grünliche Seiten, mit schwarzen und röthlichen Punkten gesprengt, dergleichen auch an den obern Flossen, und auf dem Schweife zu sehen, einen gelblichen Bauch, und grosse schwarze mit einem gelben Kreis umgebene Augen.

Das Fleisch von diesem Fische ist fett und röthlich, wie beim Lachs, jedoch zärter, aber an Güte und Geschmack demselben gleich. Er steht gern in grossen Seen, wo ein kleiner Fluß durchgehet. Sie werden besonders in dem Genfersee gefangen, und sind oft über anderthalb Ellen lang, und auf vierzig Pfund schwer.

Dieser Fisch streicht im November, und wird von Michaelis bis Weyhnachten mit Wathen und Setzgarnen gefangen. Er wird gleich den Forellen frisch verspeist, und kann am besten aus Salz und Wasser abgesotten, und mit Essig, oder sonst auf eine andere Art, wie eigentlich die Forellen zubereitet werden, verspeißt. Weil aber dieser Fisch von Natur einen sehr edeln Geschmack hat; so wird er auch leicht mit sehr vielen gewürzartigen Zuthaten verdorben. Man sehe übrigens den Artikel Forellen, nach, wenn man ja eine künstliche Zubereitung desselben haben will.

Laktukke, Lattich, Schmelzkraut, Salat, ist eines der gemeinsten Küchengewächse. So mannigfaltig aber die Arten desselben sind, so können sie doch eigentlich auf dreierlei Sorten eingeschränkt werden; nämlich: in den gemeinen, der lange Blätter hat, und eigentlich keine Köpfe ansetzt; in den krausen, welcher ebenfalls keine Häupter bekommt; und in Kopflaktukke, welcher seine Blätter, so wie einen Kopf zusammen schließt. Noch kürzer aber, kann er in frühen und späten eingetheilt werden.

Laktukke oder Salat, frischer. Diese Zubereitung, welche mit Oel oder Speck, mit oder ohne Zukker, mit Citronsaft oder mit Weinessig

essig geschieht, ist mehr als zu bekannt, und braucht deswegen hier nicht weiter beschrieben zu werden.

Laktukke oder Salat gefüllter. Man blättert hierzu die besten Köpfe oben auf, und füllt sie mit einer Farce von beliebigem Fleische, Krebsen, geriebener Semmel, Butter, Zwiebeln, Kräutern, grüner Petersilie, Würze und Salz, umbindet sie mit Bindfaden, und legt sie nebst einem Stück Butter in eine Casserole, in welches man noch gute Bouillon füllt, und alsdann den Salat darin gar kocht. Zuletzt macht man noch von Bouillon, Krebsen, Krebsbutter, Spargel, Morcheln, Trüffeln, Zwiebeln und Kräutern eine Sauce, kocht den Salat darin auf, und giebt es auf die Tafel.

Dergleichen *à la Dame Simone* noch anders. Man läßt den Kopfsalat einigemal in heissem Wasser aufwallen, nimmt ihn wieder heraus, und läßt ihn ablaufen. Hierauf hackt und stößt man gekochtes Hühnerfleisch, Schinken, Champignons, Speck, Zwiebeln, grüne Petersilie, geriebene Semmel, Eierdotter, feine Würze und Kräuter, zusammen recht fein, füllt damit die Salatköpfe in der Mitten, legt die Blätter wieder in Ordnung und bindet sie zusammen.

Um aber eine kräftige Brühe zum kochen zu haben, so schneidet man einige Pfund Kalbfleisch aus der Keule in Scheiben, thut sie in eine Casserole, und läßt sie mit Speckstreifen und Zwiebeln bedeckt durchschwizzen. In einem Weilchen aber bestreut man es mit ein Paar Löffel Mehl, und kehrt es oft darin um, bis man endlich halb Jus und halb Bouillon darauf gießt, und es mit Nelken, Muskatenblumen, grüner Petersilie, Zwiebeln und Lorbeerblättern würzt. In diese kräftige Brühe nun legt man den gefüllten Kopfsalat, und macht ihn darin gar.

Will man aber diesen Salat weiß anrichten, so gießt man weisse Coulis darüber; soll er aber braun werden, so läßt man ihn in Schinkencoulis gelinde aufkochen. Zur Veränderung kann man auch eine Fleischfarce darein füllen; oder, man kann auch farcirte Tauben dazu geben, und eine Sauce von Eiern, Butter, Mehl, Bouillon und Citronsaft dazu machen.

Dergleichen noch anders gefüllt. Wenn man ihn nemlich wie vorher in einer Braise gar gemacht hat; so nimmt man ihn wieder heraus, und läßt ihn rein abtropfen. Hernach werden ungefähr sechs Eier zerklopft, die Salatköpfe darein getunkt, mit geriebener Semmel bestreut, und in Butter gebakken. Man kann ihn auch so zubereitet, als eine Garnitur zu andern Speisen brauchen, und auch besonders in einer zusammen geschlagenen Serviette mit gebakkener grüner Petersilie anrichten.

Laktukke oder Kopfsalat, geschmorter. Er wird erstlich überwällt, nachher in zerlassener Butter mit Salz, Pfeffer und Muskatennuß eine kleine Viertelstunde gekocht, und endlich beim Anrichten mit geriebener Semmel bestreut.

Laktukke, gestofte *à la Crême*. Hierzu wird nur das inwendige Gelbe genommen, klein gehackt, blanchirt und wieder in einen Durchschlag zum Ablaufen geschüttet. Unterdessen rührt man ein Viertelpfund Butter mit ein Paar Eßlöffeln Mehl in einer Casserole klar, giebt ein halbes Quartier Sahne, oder auch nur gute Milch darauf, und würzt es mit Muskatennuß und Salz ab; thut noch ein Stückchen Zukker dazu, und rührt es über dem Feuer zu einer sämigen Sauce ab, in die man endlich die abgelaufene und ausgedrückte Laktukke thut, und noch ein wenig mit einander aufkochen läßt. Zu allen diesen Salatspeisen kann man Carbonnaden, Frikandeaux u. d. gl. geben.

Laktukke mit jungen Hühnern und grünen Erbsen. Die jungen Hühner werden vorher gehörig präparirt, und sodann mit einem Stück Butter, wohl zugedeckt,

langsam abgeschwitzt; sollte aber die Brühe zu kurz seyn, so gießt man ein Paar Löffel voll siedendes Wasser dazu, und kocht sie vollends gar. Dann werden junge Erbsen ausgemacht und Laktukkenstängel, so weit sie mürbe sind, in Würfel geschnitten, und beides mit einem Stück Butter und einem Bunde grüner Petersilie in einer kurzen Brühe abgeschwitzt. Alsdann knetet man ein Stück Butter mit Mehl und ein Paar Eierdottern durch, rührt es mit Hühner- und Erbsenbrühe klar und dicklich, und giebt es über die Erbsen und Laktukkenstängel, mit welchen man es nun noch ein wenig auf heisser Asche durchziehen läßt, und endlich über die Hühner anrichtet.

Laktukkenpotage von Hühnern mit gefüllten Köpfen. Man löst von jungen Hühnern das Brustfleisch ab, und stößt es im Mörser mit Speck, Kälbermilch, einem Stückchen Kalbfleisch, Zwiebeln, Champignons, grüner Petersilie, Salz, feinem Gewürz und dergleichen Kräutern, drei bis vier Eierdottern und eingeweichter Semmel. Mit dieser Fülle werden die Hühner wieder auf der Brust gefüllt, unter den Flügeln zusammen geheftet, und in siedendem Wasser wieder steif gemacht.

Alsdann nimmt man sie wieder heraus, trocknet sie ab, belegt sie mit Speck, den man mit Bindfaden befestiget hat, und legt sie in eine Cassérole mit Brühe. Nun läßt man den mit heissen Wasser abgebrüheten und mit frischem wieder abgekühlten Kopfsalat ablaufen, und breitet jedes Blatt auseinander, nimmt das Herz heraus, und legt an dessen Stelle von der Hühnerfarce etwas hinein, so auch zwischen jedes Blatt einen Löffel voll davon, bindet diese gefüllten Köpfe mit Bindfaden zusammen, und läßt sie in gutem Bouillon gar kochen. Endlich intonnirt man Semmelscheiben, richtet sie um den Schüsselrand an, in der Mitten aber den Kopfsalat und die jungen Hühner, und gießt endlich die Brühe, worin die Hühnchen gekocht haben, darauf.

Laktukkenpopidon mit grünen Erbsen und Krebsschwänzen. Hierzu macht man eine gute und reichliche Hechtfarce, füllt damit den Kopfsalat in der Mitte, legt die Blätter in denselben wieder ordentlich zusammen, und läßt sie endlich in einer Braise langsam gar werden. Dann bricht man ein Schock abgesottene Krebse aus, macht sie rein, und bestreicht sie mit dieser Fülle auf so eine Art, daß sie dennoch ihre Gestalt behalten. Hierauf wird der Schüsselrand mit Eierdottern bestrichen, eines Messerrükkens dick die Farce darauf gelegt, und sodann eine bunte Reihe von Krebsen und Salatköpfen an den Rand herum gelegt, auf welche man noch Krebsbutter und geriebene Semmel streuet.

Den Rand, welcher in der Mitte der Schüssel übrig geblieben ist, füllt man mit den übrigen Krebsschwänzen und grünen Erbsen voll, welche auf folgende Art zubereitet worden sind: die Erbsen werden vorher in Butter und Zukker abgeschwitzt, mit Bouillon übergossen, wozu noch fein geriebene Semmel und grüne Petersilie gethan wird, und zuletzt legirt man sie mit Eierdottern. Ist nun die Schüssel gefüllt, so wird sie damit eine halbe Stunde in den Ofen gesetzt, damit sich über alles eine schöne Couleur verbreitet.

Laktukke in Salz eingemacht. Man putzt und wäscht späten Herbstsalat gut ab, und läßt ihn in kochendem Wasser einmal aufwallen. Darnach kühlt man ihn in frischem Wasser ab, drückt ihn aus, doch aber so, daß er nicht zerbrochen wird. Alsdann wird er in einen steinern Topf eingelegt, und mit einer Salzsohle, wie beim Spargel geschieht, eines Fingers hoch überdeckt; sodann ein passender Dekkel darauf gelegt, und mit einem Stein beschwert. Man

kann

kann noch überdieß den Topf mit Papier verbinden, und in den Keller sezzen.

Will man den Sallat endlich im Winter gebrauchen, so nimmt man ihn aus der Sohle heraus, und kocht ihn gleich in kochendem Wasser gar. Sollte das Salz durch dieses erste Wasser nicht genug heraus gezogen seyn, so wird es abgeseiht, und noch einmal siedendes Wasser darauf gefüllt. Wenn man alles Wasser daraus gedrückt hat, so kann man ihn füllen, oder sonst nach Belieben zurichten.

Lacktukkensuppe. Es werden hierzu von einem halben Duzzend Sallatköpfen die besten Herzblätter ausgeschnitten, fein gehackt und in Wasser abgekocht. Alsdann wird in einer Casserole ein halbes Pfund Butter heiß gemacht, sechs Loth Mehl dazu gethan, und der abgelaufene Sallat darin abgeschwizt. Hernach füllt man vier Quart guten Bouillon darauf, und läßt es zusammen noch eine halbe Stunde kochen. Zuletzt zieht man sie mit acht Eierdottern ab, richtet sie über geröstete Semmelschnitten an, und giebt sie auf den Tisch.

Lacktukkenstängel warm zugerichtet. Man schält und blanchirt die Stängel, wenn der Sallat oben in den Saamen schiessen will, kocht sie nachher in Fleischbrühe, würzt sie mit Muskatenblüten, und thut ein Stück Butter dazu; ehe man sie aber anrichtet, so zieht man sie mit Eierdottern ab, und giebt sie auf die Tafel.

Lacktukken mit Juker einzumachen. Man nimmt hierzu solchen Sallat, welcher geschoßt ist, und blühen will, doch aber muß er nicht zu hart seyn. Man schabt die dicksten Stängel sauber ab, legt sie zehn Tage in Salz, und wäscht sie hernach wieder aus, und läßt sie in geläutertem Zukker weich sieden. Wenn man sie wieder daraus genommen, und in Einmachegläser gelegt hat, so wird entweder der Zukker, worin sie gesotten worden, oder, welches weit besser ist, frisch geläutertet Zukker darüber gegossen.

Lagerbier, oder Märzbier, s. Bier und Bierbrauen, S. 224. und 237.

Ein Lagerbier, das im letzten Viertel des Märzes gebrauet wird, hält sich am besten, und wird nicht leicht sauer. An etlichen Orten nennt man das Lager- oder Märzbier auch Sommerbier, weil es im Sommer ausgeschenkt wird.

Laichzeit, nennt man die Zeit, da die Fische laichen, das ist, ihre Eier oder Rogen legen. Die Laichzeit der Fische ist bei jeder Art besonders angemerkt worden. Weil nun die mehresten Fische von Ostern an bis um Jakobi laichen, so darf man sie in dieser Zeit eigentlich nicht verspeisen, weil sie theils schlecht, theils ungesund sind.

Lamm, ist das Junge von dem Schafe; wenn es männlichen Geschlechts ist, so wird es ein Hammellamm, und wenn es weiblichen Geschlecht ist, ein Kälber- oder Zibbenlamm genennt.

Lamm, ein ganzes zubereiten. Man speilert ein nicht gar zu grosses, und gut gereinigtes Lamm, gut auf, und läßt es vorher auf einem Rost steif werden, spickt sodann die Keulen mit Salbei und grüner Petersilie, und den vordersten Theil mit Speck. Dann schabt und hackt man zwei Pfund Kastanien, vermischt sie mit Schalotten, und zwanzig abgerührten Eiern nebst etwas Schweinfleisch, Salz, Pfeffer und Nelken, und füllt es in das Lamm, heftet es sauber zu, steckt es an den Spieß, läßt es schön saftig abbraten, und garnirt es mit Citronplätzchen und Citronschalen.

Lammsbrust, gefüllte, wird eben so zubereitet wie eine Kalbsbrust, wie man unter dem Artikel: Kalbsbrust gefüllte, finden wird.

Lammfleisch in einer Butterbrühe; man sehe Kalbfleisch davon nach.

Lammfleisch in einer Citronbrühe; findet man unter dem nämlichen Artikel, vom Kalbfleisch.

Lammsdämpfbraten. Man macht ein schönes Stück Lammfleisch auf dem Roste braun, besprengt es aber zuvor mit Salz, thut es alsdann nebst vier Stückchen von einem säuerlichen Apfel, er mag grün oder getrocknet seyn, in einen Dampftiegel. Dann röstet man geriebene Semmel in Butter, gießt etwas Fleischbrühe daran, thut Pfeffer, Ingber und Muskatenblüten dazu, und läßt es fest zugedeckt auf einem Kohlfeuer dämpfen.

Lammfleisch eingepickt. Man zerschneidet das Fleisch in beliebige Stükken, wäscht, salzt und würzt es mit Ingber und Pfeffer, und röstet es in Butter, damit es schön gelblich wird. Hernach thut man es in einen tiefen Tiegel, gießt halb Wein und halb Fleischbrühe, und etwas Essig daran, thut Muskatenblüten, Cardamom, Saffran, Zukker, Waizzenmehl und geschnittene Limonien dazu, und läßt es mit einander recht dicklich einkochen, so daß das Säuerliche etwas verschmeckt. Wenn es darin gar gekocht ist, so richtet man es an, und streuet klein geschnittene Citronschalen darauf.

Lammfleisch, frikassirt. Man hackt das Fleisch in beliebige Stückchen, wässert und wäscht es rein aus; setzt hernach Butter über Feuer, legt das Fleisch darein, und läßt es zugedeckt schwizzen, damit es schön gelblich wird. Indessen macht man eine Brühe von Wein, Fleischbrühe, Ingber, Pfesser, Nelken, thut es zusammen in einen tiefen Tiegel, läßt es kochen, brennt Mehl darein, legt das Fleisch in einen andern Tiegel, gießt von der Butter etwas dazu, und die Brühe darüber, läßt aber auch das Fleisch in derselben kochen, ehe man das Mehl daran thut. Beim Anrichten streuet man Citronschalen darüber.

Lammfleisch, gedämpft. Man wäscht und salzt das Fleisch, würzt es mit Ingber und Pfeffer, legt es in einen tiefen Tiegel, gießt Wasser daran, und läßt es darin sieden, bis es verschäumt. Alsdann thut man geriebenes Semmelmehl, klein gehacktes Kerbelkraut, Cardamom und Muskatenblüten darein, und läßt es so lange kochen, bis es weich ist. Wenn man es anrichten will, so legt man kurz vorher noch ein Stück Butter darein.

Lammfleisch im Gebäck. Man sehe den Artikel: Kalbfleischgebäck nach.

Lammfleisch, gerösletes. Wird eben so wie das Kalbfleisch zubereitet.

Lammfleisch in Kapernbrühe. Man suche ebenfalls diesen Artikel vom Kalbfleische nach.

Lammsköpfe zu backen und zu braten. Man präparirt dieselben eben so wie einen Kalbskopf, siedet und bräunt sie mit oder ohne Brühe ab. Will man sie aber backen, so zerlegt man sie, wenn sie weich gekocht sind, löst die Ohrbäckchen ab, schält die Zungen, und thut das Gehirn heraus. Dann zerklopft man Eier, ziehet die Stückchen nebst dem Gehirn durch dieselben, und läßt sie in Butter ausbakken. Oder, man kann auch einen Teig von Mehl, Wein und Eiern, oder, wenn man will, anstatt des Weins, mit Sahne, dazu bereiten, und die Köpfe mit dem übrigen darin bakken.

Dergleichen auf Englisch, eben so zubereitet. Man kocht die Köpfe nur in so viel Wasser, daß sie damit bedeckt sind; thut allerhand Gewürz dazu, und macht eine dikke Brühe daran, mit durchgesiebten Hafermehl und Sahne; thut alsdann etwas gewaschene kleine Rosinen und Weinbeeren nebst etwas Salz darein. Wenn man sie anrichten will, so gießt

man

man etwas spanischen Wein oder Sekt dazu und thut etwas Zukker darein.

Lammfleisch in Kümmelbrühe, in Limonienbrühe, in Majoranbrühe, in Nelkenbrühe, in Peterfilienbrühe, Lammfleischpastetchen, Lammsleber gebakken — alle die Gerichte werden eben so, wie die vom Kalbfleische zubereitet.

Lamm, ein ganzes, im Ragout. Man läßt ein ganzes Lamm braten, zerschneidet es hernach in grosse Stükken, thut sie in eine Cassirole mit Brühe, Salz, Pfeffer, Nelken, Champignons und einem Sträuschen feiner Kräuter. Wenn es nun darin etwas aufgewallt ist, so gießt man Coulis von Rindfleisch daran, und richtet das Ragout so warm als möglich an.

Einige Köche aber, um dieses Ragout noch mehr zu verbessern, passiren Austern in einer Cassirole, mit gutem Speck, etwas Mehl und einigen Sardellen; mischen hernach alles unter einander, lassen es zusammen einigemal aufwallen, drükken den Saft von einer Citrone darein, garniren den Schüsselrand mit Frikandeaux, oder mit Champignons, und lassen es auftragen.

Lammfleisch in Roßmarinbrühe;

Lammfleisch in Sardellenbrühe;

Lammfleisch in Stachelbeerbrühe;

Lammfleisch in Speck; s. die Artikel vom Kalbfleisch, mit der nämlichen Zubereitung.

Lammsviertel zu braten. Man wässert, wäscht und salzt dasselbe, und steckt es an den Spieß, wie einen Kalbs- oder Schöpsenschlegel, betröpfelt es oft mit heisser Butter, und läßt es langsam gar braten. Kurz vor dem Anrichten aber, betröpfelt man es mit recht heisser Butter, daß ein guter Gäscht darauf wird, und besteckt es endlich mit schönen Rosmarinsträuschen, läßt es noch ein wenig braten, und richtet es hernach an.

Dergleichen mit Eiern gebraten. Man läßt dasselbe so wie das vorige abbraten; klopft hernach drei oder vier Eier, gießt Rosenwasser daran, bindet ein Büschel Strohähren zusammen, tunkt es in die zerklopften Eier, und bestreicht den Braten, wenn er bald gar ist, auf der ganzen Oberfläche damit, und läßt ihn hernach vollends gar braten.

Lammszungen zuzurichten. Wenn die Zungen gesotten sind, so zieht man die Haut bis an den Schlund ab; hernach spaltet man sie von einander, und streuet geriebenes Brod und Salz darüber, legt sie auf einen Rost, und wenn sie auf einer Seite braun sind, so wendet man sie auf die andere, und bestreut sie ebenfalls mit Brod und Salz. Während des Röstens aber bereitet man eine Brühe von Weinbeersaft und Fleischbrühe, und gießt sie alsdann darüber.

Dergleichen gespickt am Spieß gebraten. Werden eben so, wie die Kälberzungen von dieser Art, zugerichtet.

Lamprete. Ist ein Fisch, welcher einem Aal ziemlich gleich kommt, nur daß er einen grössern Kopf, nach Proportion seines Leibes, als ein Aal hat. Die Haut ist ohne Schuppen, und braunfleckigt mit einer dunkelblauen Farbe, welche ihn mehr dem äusserlichen Ansehen nach, einer Schlange, als einem Aal ähnlich macht; unten am Bauch ist sie weißlich und überaus schlüpfrig.

Sie kommen auch mit den Schlangen in Absicht auf die Lungen überein, welche sowohl bei ihnen als bei den Neunaugen eine ordentliche Luftröhre haben. Sie werden deswegen von den neuern Naturkündigern nicht zu den Fischen, sondern zu den schwimmenden Amphibien gerechnet. Sie haben ein rundes weites Maul ohne Zähne, und an jeder Seite des Kopfs sieben Löcher, wie Ohren, in einer gera-

geraden Linie, und in gleicher Weite von einander, durch welche sie Wasser ausspritzen.

Ihr gewöhnlicher Aufenthalt ist im Meere; sie werden besonders bei der Insel Jütland in grosser Menge gefangen, eingesalzen, und geräuchert; sie treten aber auch gleich dem Lachse in die Ströme aus, und werden in der Oder, Havel, Saale und Elbe, auch bisweilen in kleinern in diese Ströme fallenden Flüssen, gefangen.

Man zählt sie unter die delikatesten Fischarten, ungeachtet sie eine schlechte Nahrung geben, und sehr unverdaulich sind. Die Zurichtung derselben geschieht eigentlich auf eine doppelte Art:

Man kann nämlich die Lampreten in gutem Wein, oder, wenn man sie recht gut haben will, in Malvasier ertränken; dann schneidet man sie in Stükken, damit die Farbe in den Wein kommt, und salzt sie etwas. Hierauf setzt man einen Kessel mit Wasser und dem Weine, worin die Lampreten abgestanden haben, aufs Feuer, wirft ein Paar Lorbeerblätter, Ingber, Pfeffer, Nelken und Zukker darein, und läßt es sieden, legt hernach die Lampreten auch darein, welche man kurz einkochen lassen muß.

Oder, man durchsticht die Ohrenlöcher der Lampreten mit einer Spicknadel, und fängt das Blut auf, begießt die Lamprete mit siedendem Salzwasser, worein etwas Essig gegossen worden, und reibt sie auf das Reinlichste ab; nimmt den weissen knorplichten Faden, den sie anstatt des Rückgrads haben, heraus, und läßt sie in gutem starken Wein mit dem aufgefangenen Blute sieden, würzt es mit Salz, Ingber, Pfeffer, Muskatenblüten und Zimmt, thut ein gutes Stück Butter dazu, und richtet es also zusammen an.

Man kann sie auch so wie einen Aal am Spieß braten, und mit Butter begiessen, oder auch in eine Pastete schlagen. Die gemeinste Art der Zurichtung ist marinirt, oder geröstet, und mit Gewürz in Wein oder Essig gelegt, da sie dann in kleinen Tonnen wohl eingespündet weit verschickt werden.

Eine kleine Art Lampreten sind die sogenannten Brikken oder Neunaugen. Man sehe weiter den Artikel: Neunaugen.

Lappen, heissen die Köche an dem Rinde die fleischigte Haut, welche den Wanst ausmacht, und zwar das Oberste den dikken Lappen; was aber weiter unten aus dem Bauche gehackt wird, nennen sie den dünnen Lappen.

Latwerge. Ist ein aus Wurzeln, Kräutern, Blumen, Früchten, u. d. g. gepreßter und mit Zukker oder Honig stark eingesottener Saft, der, wenn er erkaltet, steifer als ein Syrup wird, dergleichen die Quitten- Kirsch- Pflaumen- Hollunderlatwergen, u. a. m. wovon unter jedem Artikel besonders gehandelt worden ist.

Latwerge von Borsdorferäpfeln; s. S. 34.

Latwerge von Hagebutten, man sehe Hagebutten nach.

Latwerge von Kirschen und Himbeeren. Man nimmt hierzu ein Pfund Weinkirschen und eben so viel Himbeeren zusammen in eine Pfanne, gießt hinlängliches Wasser darauf, läßt es über dem Feuer sieden, bis sie recht weich sind, und windet sie alsdann durch ein Tuch.

Dann läßt man diesen Saft mit drei Viertelpfund Zukker, in einer Pfanne so lange sieden, bis er auf einen zinnernen Teller gestehet, thut auch klein geschnittene Citronschalen darein, und gießt denselben, wenn er die Probe hält, in Schächtelchen.

Latwerge, eine gute, für den Magen zu bereiten. Man nimmt rothe Rosen, Salbeiblüten und Blätter, Isop, Lavendel, Betonien, Borrabi, Ochsenzungen, Skabiosen, Melisse, Brennnesseln, Raute, Rosmarinblüten, Fenchelkraut,

kraut, Cardobenedikten, von jedem ein Loth, Päonien oder Gichtrosen, Alantwurzel, Wegewart und Pimpinellen, von jedem zwei Loth; lieſst diese Kräuter und Blumen recht rein, schabt die Wurzeln sauber, hackt alles klein, stöſst es etwas, siedet die in Scheiben geschnittenen Wurzeln in einem halben Nöſsel Malvasier, und in eben so viel gutem Weine ganz weich, thut es wieder heraus, und hackt sodann alles vollends recht klein, läſst es nochmals in gutem Honig aufkochen, gieſst aber im Sieden immer etwas von dem Wein dazu, in welchem die Wurzeln gesotten worden sind, daſs sich der Honig dadurch läutert, womit man so lange fortfährt, bis aller Wein nach und nach hinein gegossen ist.

Hierauf nimmt man den Honig vom Feuer, läſst ihn erkalten, schäumt ihn ab, und setzt ihn wieder aufs Feuer, und läſst ihn noch so lange sieden, bis der Wein beinahe eingesotten ist, rührt diese Masse beständig um, und läſst sie recht dick werden. Von dieser Latwerge nimmt man früh nüchtern ein Loth, und ißt einige Stunden darauf weiter nichts, so wird man das Haupt und den Magen um ein Merkliches stärken.

Latwerge von Pfirschingen. Man nimmt aus schönen Pfirschingen die Kerne heraus, setzt das Mark auf ein Haarsieb, und alsdann über siedendes Wasser, deckt es zu, läſst es dünsten, bis es weich wird, treibt es durch ein Sieb, wie das Quittenmark. Hernach rührt man drei Viertelpfund gestossenen Zukker, und ein Pfund von dem Teige unter einander, und läſst es stark aufsieden, gieſst es in die Schaalen, und setzt sie in kaltes Wasser, weil sie sonst zerspringen würden, wenn man die Latwerge darein gieſst. Auf eben diese Art kann man auch eine Latwerge von Marillen oder Aprikosen machen.

Latwerge, brokkigte und gewürzte von Quitten. Man nimmt zu einem Pfunde Quitten ein Viertelpfund ausgepreßten Quittensaft, schneidet die Quitten in Scheiben, gieſst einen Theil des Safts daran, läſst beides mit einander sieden, bis die Quitten ziemlich weich werden, zerrührt dieselben wohl, gieſst alsdann den übrigen Saft vollends daran, und rührt drei Viertelpfund Zukker darein.

Wenn sie nun etwas dick wird, so schüttet man sechs Loth würflich geschnittenen Citronat und eben so viel Pommeranzenschalen darein, rührt sie unter einander, und gieſst sie, wenn sie stehet in die Schachteln. Man kann auch den Citronat und die Pommeranzenschalen weglassen, und die Latwerge noch kräftiger machen, wenn man noch ein halbes Loth Zimmt, ein Quentchen Galgant, Ingber und Muskatenblüten darein rührt.

Ebendieselbe noch anders. Man dünstet sechs oder acht Quitten nach dem sie groſs sind, auf einem Siebchen, doch aber nicht zu weich, und schält und schneidet sie nicht gar zu klein. Dann läutert man ein Pfund Quittenmark, ein Maas Honig, mit Kerbelkraut, Cardobenedikten- und Rosenwasser, von jedem ein halbes Viertelnöſsel, und läſst es einsieden, bis es schäumt, rührt hierauf mit dem Quittenmark, drei Loth eingemachten und zerschnittenen Kalmus in das Honig, läſst es eine Weile zusammen sieden, und läſst noch von drei Citronen die Schalen besonders in Wasser weich kochen. Alsdann läſst man ein halbes Pfund Zukker und ein Achtelmaas Malvasier- oder Zimmtwasser, drei Loth Zimmt, Muskatenblüten, Nelken, Muskatennuſs und Galgant, von jedem ein halbes Loth, ein Quentchen Cardamom, und 8 Loth Pommeranzenschalen zusammen aufsieden, und schüttet endlich die Latwerge in gehörige Formen, damit sie gerinnt.

Latwerge von Quitten, durchsichtige und roth von Farbe. Man läſst die Quitten in einem Topfe nur so weich sieden, daſs man sie drükken kann, und schält und schnei-

schneidet sie hernach in Scheiben. Dann nimmt man zu einem Pfunde Quitten fünf Viertelpfund Zukker, gießt ein Nößel Wasser darau, und legt, wenn der Zukker zu schäumen anfängt, die geschnittenen Quitten darein, läßt sie wohl zugedeckt ganz langsam sieden, und wendet sie zuweilen mit einem Löffel um, damit sie alle recht weich werden, und streuet endlich länglich geschnittene und überzottene Citronschalen darein.

Man kann sich bei dem Sieden leicht darnach richten, daß die Quitten schön roth, oder auch nur blaßroth werden, je nachdem man sich die Farbe wünscht. Man kann auch diese Latwerge mit Weinnägelchen oder Saurachsaft roth färben, dann aber müssen die Quitten weiter gesotten, und nur drei Viertelmaas Wasser daran gegossen werden.

Latwerge von Quitten, weisse und ungesottene. Man schält eine beliebige Anzahl Quitten ab, schneidet oder schabt sie, treibt sie durch ein Sieb; und rührt unter ein Pfund derselben drei Viertelpfund durchgesiebten Zukker. Dann siedet man die gelbe Schale von Citronen in Wasser, und trocknet sie zwischen zwei Tüchern wieder ab, schneidet sie klein, rührt sie unter den Quittenteig, und füllt diese Latwerge in gläserne Schalen, läßt sie in einigen Tagen in einer Stube trokken werden, belegt sie aber vorher, ehe sie trocknen, mit geschnittenem Citronat, Citron- und Pommeranzenschalen, und überstreuet sie zuletzt mit Bisamzukker.

Latwerge von Weichseln. Man nimmt hierzu eine beliebige Menge Weichseln, nimmt die Stiele davon, mischt nach Proportion derselben schwarzes Kirschenwasser darunter, läßt sie in einem Schmortiegel schweissen, daß sie recht reif werden, und die Kerne heraus fallen. Alsdann treibt man sie durch einen weiten Seiher, daß sowohl die Haut als das Mark mit durchgehen kann, und nur die Kerne darin zurück bleiben.

Dieses Durchgeseihete thut man wieder in einen tiefen Tiegel, und läßt es recht langsam auf Kohlen einsieden, bis es recht dikke wird, rührt hernach hinlänglich Zimmt, Nelken, Muskatenblumen, wie auch Muskatennuß darein, jedoch nicht gar zu klein gestossen, läßt es noch ein Weilchen zusammen auffieden, und läßt es etwas erkalten.

Alsdann gießt man die Latwerge in ein Glas, oder in eine Schachtel, oder sonst in eine andere Form. Diese Latwerge kann man über ein Jahr aufheben. Man kann auch eine schöne Bratentunke davon machen, wenn man sie entweder mit Essig oder Wein etwas verdünnt, nach dem man sie haben will. Sie kann auch blos so gegossen, oder in allerhand süssen Gemüsen oder Kräpfchen gut gebraucht werden.

Lauch. Ist ein Gartengewächs, fast wie die gemeinen Zwiebeln, am Geschmack aber etwas lieblicher und milder als jene. Man hat verschiedene Gattungen desselben, nämlich den Aschlauch oder Eschlauch, welcher lange, breite und oben zugespitzte blaßgrüne Blätter hat, zwischen welchen ein Fingers dikker, fester und dichter, vier bis fünf Schuh hoher Stängel aufsteigt, der oben einen dikken Büschel, kleine aus sechs Blätterchen glokkenförmig zusammen gesetzte weisse auf Purpur ziehende Blüten trägt.

Nach diesen folgen beinahe runde Köpfe, welche in drei Fächer abgetheilt, und mit länglichen Saamenkörnern angefüllt sind. Die Wurzel ist lang, rund, weiß, wie aus Schaalen über einander zusammen gelegt, und unterher mit vielen Zasern bewachsen. Die Franzosen und Italiäner halten diesen Lauch für ihre beste Suppenspeise, wiewohl er auch an Rind- Kalb- Schöpsen- und Lammfleisch gekocht, und mit in die Pasteten gethan wird. Diesen und den Schnittlauch braucht man auch in Eierkuchen, unter die Bauernklösse anstatt der Zwiebeln,

beln, zum Kräutersallat, zum Suppengarniren, und an einigen Orten thut man ihn unter die frischen Bratwürste. Man sehe ferner Schnittlauch.

Lauer, Laur, Laurwein, Leir, Glauren, Nachwein, Tresterwein. Ist ein Getränk, welches auf folgende Weise bereitet wird. Man pflegt nämlich, wenn die Weintrauben zwei oder dreimal gepreßt sind, die Hülsen oder Trabern in etliche Fässer oder Bottiche zu schütten, und je eher je besser gutes reines Brunnenwasser darauf zu giessen, so viel als nöthig ist, läßt es über Nacht darauf stehen, und preßt es den folgenden Tag aus; was nun davon abläuft, ist der sogenannte Lauer.

Man preßt ihn zwar nicht überall aus, sondern läßt nur das Wasser auf den Trabern eine Zeitlang stehen, und füllt ihn hernach auf die Fässer. Will man aber einen guten Lauer machen, so kann man vorher überrechnen, wie viel der zehnte Theil des Weins beträgt, den man den ganzen Tag über gemacht hat. Alsdann gießt man so viel, als der zehnte Theil ausmacht, frisches Brunnenwasser über die Weintraber, läßt alsdann den Wein daraus treten, thut noch den Schaum oder Gäscht vom verjährten Wein nebst den Drüsen, die noch in der Butte geblieben sind, dazu, läßt es, wenn die Trabern vorher mit Stösseln von einander gestampft worden sind, die ganze Nacht mit einander beizzen, und preßt es den folgenden Tag, wenn alles vorher nochmals wohl eingestampft ist, aus. Was nun heraus fließt, wird in Fässer geschüttet, und wenn es vergohren hat, so wird der Spund zugeschlagen, und sodann im Keller gelegt.

Ueberdieß muß man aber auch noch die Vorsicht beobachten, daß man die Gefässe, in welchen der Most bereitet worden, sogleich mit warmen Wasser wieder ausbrühet, und wenn sie abgetrocknet sind, an einem luftigen Orte aufbewahret.

Lavendel, ist ein Küchen- und Apothekerkraut, wovon es verschiedene Gattungen giebt. Der grosse oder breitblättrige Lavendel, sonst auch Spick oder Spikanard genannt, treibt harte, holzigte, viereckigte, zwei bis drei Fuß hohe Stängel, und lange weißliche Blätter. Seine Blüten wachsen auf den Gipfeln der Stängel oder Zweige in Gestalt der Aehren, blau oder violet.

Man hat auch eine Art mit weissen Blüten, welche aber, weil sie im Winter nicht so dauerhaft, als jene ist, nicht so häufig angepflanzt wird. Der Saame ist dünn und länglich. Die ganze Pflanze, besonders aber die Blüte hat einen starken und angenehmen Würzgeruch.

Leber, ist ein Theil des thierischen Eingeweides, wodurch die Galle aus dem Blute geschieden wird. Sie ist bei einigen Thieren von ganz vorzüglicher Grösse, und wenn sie gut zubreitet wird, ein angenehmes Essen, nur daß sie gemeiniglich schwer zu verdauen ist.

Doch aber sind die Lebern von jungen und in guter Weide gegangenen Thieren viel saftiger, zärter und grösser, als die von alten und schlecht gefüttertem Vieh. Am meisten aber werden die Lamms- Kalbs- und Schweinslebern geschätzt. Ihre Zurichtung ist schon unter den eigentlichen Artikeln dieser Thiergattungen gezeigt worden.

Was die Lebern der Vögel betrift, so sind sie etwas derber als die vorigen und folglich schwerer zu verdauen; doch aber ist die Gänseleber hiervon ganz ausgenommen.

Unter den Fischen haben die Quappen, Wels und Hechte die schmackhaftesten Lebern, welche unter die Delikatessen gerechnet werden. Die erstern haben einen angenehmen Geschmack; die zweiten sind ziemlich süß und be-

nahe ekelhaft; die letztern aber sind die besten.

Leberkraut, ist von doppelter Gattung, nämlich das Edele- oder Goldeneleberkraut, auch Leberklee oder Güldenklee genannt; es hat Blätter wie die Haselwurzel, jedes in drei Theile getheilt, fast wie ein Kleeblatt, oben dunkelgrün, unten aber bleichgrün, vorn mit weissen Flekken besprengt, zuweilen auch auf dem Rükken purpurbraun, wie das bekannte Schweinbrod; und die Stiele, worauf sie wachsen, sind ungefähr eine Viertelelle lang.

Ehe noch diese Blätter ausschlagen, zeigen sich auf kleinen knotigten Stängeln, welche weit kürzer, als die Stiele an den Blättern sind, schöne und meistentheils blaue, bisweilen auch fleischfarbige, aus sechs, sieben bis acht rosenförmig zusammengesetzten Blättern bestehende Blumen, die einen lieblichen Geruch haben.

Aus dieser wird ein rauher runder Knopf, worin etliche lange spizzige und lichtblaue Saamenkörner verborgen liegen. Die Wurzel ist zasericht, dünn und schwarzroth. Man hat auch hiervon einige Arten mit rothen einfachen und gefüllten, desgleichen auch mit blauen gefüllten Blumen. Dieses Gewächs trägt seine Blumen sehr zeitig und oft schon im Februar. Die zarten Blätter und Blumen von diesem Kraut werden im Frühlinge sehr häufig zu Salaten, und in die Kräuterweine gebraucht.

Lebkuchen oder Pfefferkuchen, ist ein aus Mehl, Honig oder Zukker, Citronat, Mandeln u. a. m. zubereiteres und mit allerhand feinem Gewürz vermischtes Gebakkenes. In der Küche werden die dikken Pfefferkuchen an verschiedene Brühen gethan, welche einen angenehmen Geschmack dadurch erhalten. Diese werden blos aus Mehl, Honig und Pfeffer, oder auch nur aus Mehl und Honig allein zubereitet; die übrigen aber werden auf folgende Arten zubereitet:

Lebkuchen, Basler. Man läßt ein Maas Honig über dem Feuer sieden, bis er verschäumt ist. Alsdann thut man zwei Pfund fein gestossenen Zukker, acht Loth gröblich gestossenen Zimmt, zwölf Loth Nelken, ein Loth Muskatennuß, ein halbes Pfund klein geschnittene Mandeln, acht Loth Citronat, vier Loth Pommeranzenschalen, von zwei Pommeranzen und zwei Citronen die Schalen darein, und läßt es noch einen Sud zusammen thun; nimmt es sodann vom Feuer, rührt vier gute Messerspizzen Potasche und eben so viel Mehl darunter, daß der Teig seine gehörige Dikke, so wie ein lokkerer Knöpfchensteig bekommt, rührt ihn dann eine ganze Stunde lang auf eine Seite, und formt die Lebkuchen nach Belieben aus freier Hand.

Alsdann läßt man sie eine Nacht in einer nicht gar zu warmen Stube liegen, und bäkkt sie in einem Backofen erst ab, wenn die Brode herausgenommen sind. Wenn sie gar gebakken sind, so macht man von Eierweiß, gestossenem Zukker und Citronensaft ein weisses Eis darüber.

Leb- oder Pfefferkuchen. Man mischt ein Pfund gesiebten Zukker, eben so viel schönes Kraftmehl, und zehn Loth gröblich gestossene Mandeln, gut unter einander, thut vier Loth Zimmt, ein Loth Nelken, ein Quentchen Ingber, und sechs Eier darunter, und rührt alles unter einander, bis der Teig recht glatt ist. Alsdann bricht man es mit halb Zukker und Mehl aus, drükt die Masse in beliebige mit Butter ausgestrichene Formen, und läßt sie in einer Tortenpfanne ausbakken.

Leb- oder Pfefferkuchen mit Citronen. Man stößt etwas Tragant klein, und weicht ihn eine Nacht in Rosenwasser ein, thut ein Stükchen wie eine Nuß groß, in ein Läppchen, drükt es mit dem Saft von einer halben Citrone in einen steinernen

nernen Mörser, und stößt es so lange, bis es ganz weich wird.

Dann stößt und siebt man von einem Pfund feinen Zukker, drei und ein halbes Viertelpfund ganz klein, schüttet immer einen Löffel voll auf einmal in den Mörser, und stößt es immer, dann wieder einen Löffel und so damit fortgefahren, bis der Zukker alle ist. Das letzte halbe Viertelpfund aber stößt man ganz fein, thut es auf ein Bret, legt den gestossenen Teig darauf, und wirkt ihn aus.

Hernach reibt man die Schale von einer Citrone dazu, streuet etwas Kraftmehl auf das Bret, und mandelt ein Stückchen aus, drückt aber nicht zu derb darauf, daß es einen Strohalm dick bleibt. Nachher tunkt man eine hölzerne Form ein wenig in Kraftmehl, drückt etwas von dem aufgemandelten Teige darauf, klopft dasselbe wieder ab, und beschneidet es. Endlich legt man es auf ein Bret, und läßt es blaß trocknen, weil es nicht zu bakken braucht.

Leb- oder Pfefferkuchen, dikke, zu bakken. Man nimmt hierzu gutes und durchgesiebtes roggenes Mehl und Honig. Den Letztern läßt man sieden, bis er Blasen bekommt, und recht braun wird, schüttet ihn hernach in ein töpfernes oder hölzernes Geschirr; macht sodann eine schöne kalt gegossene Lauge, nimmt zu einem Maas Honig, ein halbes Maas davon, oder auch noch etwas weniger, und schüttet dieselbe mit in das Geschirr, worin der Honig gesotten hat, läßt sie aber nicht gar zum Sieden kommen, sondern schüttet sie langsam in den Honig, rührt es gut unter einander, läßt beides so kalt werden, daß man den Finger darin leiden kann; thut hierauf zwei Loth Ingber, ein halbes Loth Muskatennuß, eben so viel Blüten, drei Quentchen Nelken, etwas weniges vom besten Zimmt, ein ganz wenig Pfeffer, klein geschnittene Citronschalen, und zwar alles zusammen nicht gar zu klein gestossen, hinein.

Hernach thut man noch eine Hälfte feines Mehl in das vorhin gedachte roggene Mehl, und rührt von demselben so viel in den Honig, als man hinein bringen kann, bis der Teig so wird, wie zu kleinen Kuchen gewöhnlich ist. Nun wirkt man denselben so lange, bis er hin und wieder Blasen bekommt; legt ihn hernach auf ein Bret, und läßt ihn auf einem warmen Orte drei Stunden stehen. Alsdann macht man Lebkuchen daraus, einer Hand dikke, oder auch noch stärker, drückt die Form darauf, und thut sie auf ein Bret, welches vorher mit Mehl bestreut worden ist, und schiebt sie in einen Backofen, wenn man das Brod heraus genommen hat. Sind sie oben etwas gebakken, so nimmt man sie aus dem Ofen, und bestreicht sie mit Bier, daß sie etwas abkühlen, thut sie von dem Bret, schiebt sie wieder einzeln in den Ofen, läßt sie vollends darin gar und schön bräunlich bakken, und bestreicht sie noch oft mit Bier. Doch aber muß der Ofen nicht mehr heiß seyn, weil sie sonst blätterich und schwarz werden.

Wenn sie gar gebakken sind, so macht man ebenfalls ein Eis darauf. Hierzu läßt man Honig und etwas Wasser zusammen sieden, verschäumt es sauber, und läßt den Honig gut einsieden. Wenn nun die Kuchen aus dem Ofen sind, so nimmt man eine hierzu bestimmte Bürste, und bestreicht sie damit, so sind sie fertig.

Leb- oder Pfefferkuchen, gefüllte, weisse. Man schält ein Pfund Mandeln, drei Viertelpfund stößt man mit Zimmt und Rosenwasser klein, das übrige Viertelpfund schneidet man mit eben so viel Citronat nebst den Schalen von einer Citrone und Pommeranze länglich, und stößt ein Loth Zimmt gröblich dazu. Alsdann thut man die gestossenen Mandeln, ein halbes Pfund gesiebten Zukker, das Weisse von drei bis vier

Eiern, ein Quentchen fein gestossene Muskatenblüten, und ein Quentchen Cardamom in ein Geschirr, und rührt den Teig ganz geschwind unter einander.

Dann streuet man Stärkenmehl auf ein Bret, schneidet so grosse Stükken Oblaten, als man Lebkuchen machen will, streicht den gerührten Teig einen Messerrükken dick darauf, legt den bestrichenen Theil auf das gestreuete Stärkenmehl, bestreicht die Oblate mit Eierklar, streuet von den oben gedachten geschnittenen Sachen darauf, belegt sie wieder mit einer Oblate, und überstreicht auch diese mit dem angerührten Teige, bestreuet sie mit Stärkenmehl, und fährt nur einmal mit dem Wallholze darüber. Dann setzt man sie erst lange nach dem abgebakkenem Brode in den Ofen, damit sie weiß bleiben, vergoldet nachher den Rand, und macht auch nach Belieben ein Eis darauf.

Dergleichen noch anders. Man rührt unter drei Viertelpfund gestossene Mandeln, und anderthalb Viertelpfund gestossenen Zukker, unter fein gestossenen Zimmt, Citron- und Pommeranzenschalen mit Rosenwasser zu einer dikken Fülle an. Alsdann läutert man zu diesem Teige ein Pfund Zukker mit etwas Rosenwasser in einer messingenen Pfanne, klopft drei Eier recht klar, rührt den geläuterten Zukker langsam darein, schlägt es sodann wieder, daß es nicht klumpicht wird, und rührt, wenn es kalt ist, so viel von dem besten Mehl darein, daß ein fester Teig daraus wird.

Alsdann thut man ein halbes Pfund klein geschnittene Mandeln, ein halbes Loth Cardamom, gröblich gestossene Nelken, Muskatennuß und Zimmt, von jedem ein Loth, und zwei Loth Ingber darein, mischt alles dieses zusammen, würkt den Teig aus, und treibt ihn auf, schneidet ihn in beliebige Stückchen, und drückt ihn in Formen, welche vorher mit Mehl gut ausgestreuet worden sind.

Hernach bestreicht man Oblatenstückchen, so groß als die Formen sind, einen halben Finger dick mit der Fülle, schlägt sie auf den Lebkuchenteig, der in den Formen ist, thut die Kuchen alsdann heraus, legt sie auf ein warmes Bret, setzt es in den Ofen, läßt es über Nacht darin stehen, und bäckt sie den andern Tag schön weiß aus.

Dergleichen noch auf andere Art. Man nimmt hierzu ein Pfund Zukker, und eben so viel feines Mehl, zerklopft zwei Eier, und schüttet Rosenwasser daran, thut vier Loth gröblich gestossenen Zimmt, drei Loth Muskatenblüten, ein Loth Ingber, und eben so viel Nelken, ein Pfund geschälte und gröblich gestossene Mandeln, und klein geschnittene Schalen von zwei Citronen unter das Mehl und den Zukker, rührt alles wohl unter einander, und macht einen nicht gar zu dünnen Teig davon. Dann streuet man halb Zukker und halb Mehl auf ein Bret, schüttet den Teig darauf und würkt ihn aus, macht beliebig geformte Lebkuchen daraus, und läßt sie in einem nicht gar zu heissen Ofen bakken.

Leb- oder Pfefferkuchen, gute, von der nämlichen Art zu bakken. Man vermischt ein halbes Pfund geriebenen Zukker, und eben so viel schönes Mehl, nach Belieben Citronschalen und feines Gewürz unter einander, und thut ein ganzes Ei, und von zwei andern nur das Weisse dazu, macht mit zwei Löffeln voll Rosenwasser den Teig an, daß er nicht zu dick ist, treibt ihn einen Messerrükken dick aus, drückt die Form darauf, und macht, wenn sie halb gebakken sind, ein Eis darüber.

Leb- oder Pfefferkuchen, Leipziger. Es wird ein Pfund Honig, ein halbes Pfund Zukker, drei Loth Zimmt, zwei und ein halbes Loth eingemachter Ingber, Cardamom, Muskatenblüten, von jedem ein halbes Loth, ein Quentchen Nelken, fünf Loth Citronat, drei Loth Citron- oder

Pom-

Pommeranzenschalen, ein Viertelpfund Mandeln, auch etwas Mehl, unter einander gewürkt, bis sich der Teig formen läßt, und dann werden die Kuchen in einem Ofen abgebakken.

Lebkuchen von Mandeln. Man rührt zwei Eier und von zweien das Weisse eine gute Stunde; dann rührt man ein halbes Pfund glatt durchgeriebenen Zukker, acht Loth Stärkenmehl, und vier Loth schönes Mehl, langsam darunter, schneidet ein halbes Pfund geschälte Mandeln, mischt sie auch mit Zimmt, Muskatennuß und Cardamom, von jedem ein Quentchen darunter; verfertigt Lebkuchen daraus, und streicht sie auf Oblaten, aber nicht zu dick, legt es auf ein Papier und Blech, und läßt es langsam bakken.

Lebkuchenmus. Man brockt Lebkuchen in Wein, läßt sie weichen, treibt sie alsdann durch einen Seiher; röstet sodann etwas geriebenes Brod, gießt das Durchgetriebene von den Lebkuchen darein, schneidet etwas Citronschalen, ausgekernte Rosinen und Piniennüßchen daran, rührt es unter einander, läßt es aber aufsieden, ehe die Piniennüßchen darein gethan werden.

Lebkuchen, Nürnberger. Man läßt gleich viel warmes Mehl und Honig über dem Feuer zergehen, mischt etwas Zimmt, Nelken, Ingber, Pfeffer, Cardamom, Citronschalen, und einen guten Theil abgezogene Mandeln, alles gröblich zerstossen und zerschnitten, nach Belieben darunter, mengt es wohl unter einander, würkt es mit feinem Mehl durch, treibt es aus, drückt es in Formen, läßt sie im Ofen bakken, und überstreicht sie mit Rosenwasser.

Lebkuchensalzen. Man reibt hierzu einen Lebkuchen, stößt Kerne aus Nüssen, und zwingt es mit gutem Wein durch ein Tuch, so ist es fertig.

Lebkuchen, schlechte. Man nimmt hierzu ein Maas Honig, behält aber ungefähr den vierten Theil davon, den erstern brennt man in einer Pfanne, und schüttet erst zuletzt den rückständigen Theil dazu. Dann nimmt man vier Loth Ingber, ein halbes Loth Potasche, ein Loth Anis, eben so viel Fenchel, und ein halbes Loth Coriander dazu.

Die Potasche aber muß mit Mehl vermischt, mit Honig eingerührt und alles wohl unter einander gemischt, ein halbes Viertelpfund Mehl darein gerührt, und recht geschlagen werden. Den Anstrich zu diesen Lebkuchen macht man von einem halben Viertelpfund Zukker, gießt hinlängliches Wasser daran, läßt es damit kochen, bis eine Haut darüber wird. Darnach formt man beliebige Lebkuchen, und läßt sie abbakken.

Lebkuchensulze. Man brockt sogenannten Nimpfelkäse in einen Topf, gießt guten Wein daran, und läßt ihn verdeckt an einem warmen Orte vier und zwanzig Stunden stehen, rührt es aber öfters um, daß der Lebkuchen darin weich wird. Alsdann treibt man es durch einen Seiher, setzt das Durchgetriebene zum Feuer, läßt es langsam dabei sieden, und rührt es mit einem Kochlöffel, während des Siedens, doch aber so, daß man an dem Boden das Braune nicht berührt.

Wenn es nun zusammen fast eingesotten ist, so rührt man Pfeffer, Ingber, und etwas Saffran mit Wein in einem Schüsselchen an, läßt es eine Weile stehen, und schüttet es hernach in die Sulze. Will sie aber zu geschwind dick werden; so gießt man etwas mehr Wein daran, und zukkert es gehörig, streuet noch gestossene Muskatenblüten daran, und läßt sie noch ferner sieden, bis sie nicht mehr wässerich ist.

Alsdann nimmt man sie vom Feuer, thut gestossenen Zimmt und Cardamom darein, rührt sie mit Malvasier ab, bis sie etwas erkaltet ist, gießt hernach noch etwas Malvasier

daran, damit sie keine Haut bekommt. Hernach verbindet man den Topf, setzt ihn an einen kühlen Ort, so bleibt diese Sulze sechs Wochen gut. Wenn man etwas davon brauchen will, so thut man es in eine Schüssel, und rührt es mit Malvasier glatt ab. Wäre sie aber zu dick; so gießt man vor dem Sieden noch mehr Wein daran.

Lebkuchen, Weissenburger. Man thut Roggenmehl in eine Schüssel, gießt siedenden Honig darein, rührt es glatt, aber nicht zu dick, sondern nur wie ein Brei, ab, rührt dann Ingber, Pfesser, Nelken, Zimmt, Muskatennuß und Blüten, und klein würflich geschnittene Citronschalen darunter. Dann nimmt man den Teig auf die Hand, und klopft ihn mit beiden Händen eben so, wie man gestärkte Wäsche klopft, bis er schön weiß wird.

Hernach formt man runde dikke Kuchen daraus, läßt sie in einem Backofen, welcher nur, wie zum Semmelbakken geheitzt seyn muß, gehörig abbakken. Man legt sie aber auf Papier, welches mit Roggenmehl bestreut ist, und setzt sie damit in den Ofen; und wenn sie aufzugehen anfangen, so nimmt man sie alsbald wieder heraus. Wenn sie noch warm sind; so thut man das Papier davon, weicht sodann weissen Tragant in Rosenwasser, rührt ihn gut um, nimmt einen saubern Pinsel, tunkt sie in den angemachten Tragant, und bestreicht die Lebkuchen damit, indem sie noch ganz heiß sind, und läßt sie von selbst trocknen, damit sie glänzend werden. Das Gewürz nimmt man nach Belieben, doch muß man Zimmt und Nelken mehr nehmen, als Ingber und Pfeffer. Man kann sie aber in keine Form drükken, sondern sie müssen nur glatt bleiben.

Lebkuchen, Zweimal gebakkene. Man reibt Lebkuchen, wenn sie schon etliche Tage alt sind, siebt hernach das Gerichene durch ein enges Sieb, daß es recht fein wird. Dann siedet man schon abgesottenen Honig noch einmal, nur nimmt man keine Lauge mehr dazu; rührt hernach das Lebkuchenmehl in den Honig, bis es zu einem dikken Teige wird, knetet oder würkt ihn gut um, thut auch das bisher gemeldete Gewürz darein, doch aber nicht mehr so viel, und bäckt und bestreicht sie wie die vorigen.

Lebzelten von Mandeln und Gewürz, gute. Man nimmt zwei gebakkene und recht zart geriebene Lebkuchen, zwei Theile Lebzelten- und Brodmehl, und ein Theil Mandeln, stößt sie aber nicht klein, sondern feuchtet sie mit Rosenwasser an, rührt die Mandeln darunter, thut auch Nelken, Zimmt, Muskatennuß, nicht gar klein gestossen, nebst etwas Zukker dazu, damit sie nicht fliessen.

Dann arbeitet man den Teig gut unter einander, daß er recht zähe wird und sich von den Händen schält; hernach würkt man denselben mit einem zarten Lebzeltenmehl gut aus, macht beliebige Lebzelten daraus, und läßt sie recht langsam in einer Tortenpfanne bakken. Sind sie gar gebakken, so läßt man sie etwas verkühlen, macht ein schönes weisses Eis darauf, und läßt sie auf einem heissen Ofen trocknen.

Dergleichen weisse und recht gute. Man rührt recht feines weisses Mehl mit Rosenwasser an, und thut klein gestossenen Zukker darunter, stößt hernach Mandeln zu einem Mus in Rosen- oder Zimmtwasser, thut es auch mit in das Mehl, und ein wenig Zimmt darunter, damit es einen angenehmen Geruch erhält, und die Masse doch dabei weiß bleibt, würkt sodann den Teig aus, und läßt ihn aufgehen. Dann drückt man ihn in beliebige Formen, setzt sie damit in eine Tortenpfanne, und bestreicht sie mit Tragant oder zerlassenem Zukker.

Lendenbraten, heissen die langen schmalen Striemen Fleisch, welche inwendig mit dem Rückgrade des geschlachteten Viehes herausgeschnitten,

ten, und an allen Thieren, auch sogar an dem Federvieh gefunden werden. In der Küche werden sie gehäutet, und das Fett, wenn dessen gar zu viel daran ist, wird abgeschnitten; dann wird er acht oder vierzehn Tage lang in halb Wein und halb Biereſſig, oder welches noch besser ist, in lauterm Weineſſig gebeitzt, gespickt, und gehörig gewürzt, am Spieſſe oder im Oefchen gebraten, und also trokken, oder mit einer Brühe angerichtet, oder auch gedämpft, wie folgende Artikel zeigen werden:

Lendenbraten zu braten. Man präparirt denselben so, wie jetzt gesagt worden ist, spickt ihn überall mit Speck, und, wenn er gesalzen und mit Pfeffer und Nelken gewürzt ist, so steckt man ihn an den Spieß, betröpft ihn mit Butter und Eſſig, läßt ihn alsdann daran oder in einem Oefchen abbraten; und trägt ihn entweder trokken oder mit einer Brühe auf.

Lendbraten in einer Brühe. Wenn derselbe gehäutet wird, so beitzt man ihn in Wacholderbeeren, etwas Kümmel und Weineſſig ein, läßt ihn vier oder fünf Tage darin liegen, und siedet ihn, wenn er gespickt ist, so lange als ein Paar Eier, in der Brühe, worin er gebeitzt worden ist, steckt ihn an einen Spieß, und begießt ihn mit der vorher gedachten Brühe. Beim braten giebt man ihm anfangs wenig, zuletzt aber starkes Feuer, damit er recht ausbraten, und schön bräunlich werden kann. Dann legt man ihn in eine Schüſſel, und richtet die Brühe, womit er begossen worden ist, darüber an.

Lendbraten, gedämpft. Man präparirt den Braten wie gewöhnlich, legt ihn hernach in Weineſſig, oder auch in halb Bier und halb Weineſſig, und läßt ihn acht bis vierzehn Tage darin liegen. Dann spickt, salzt, pfeffert, und legt man ihn in einen tiefen Tiegel, gießt den dritten Theil Weineſſig, und zwei Theile Wasser daran, und läßt ihn wohl verdeckt sieden, bis er weich wird, das Fette aber, welches davon heraus siedet, nimmt man oben weg, weil es sonst, wenn es wieder im Sieden sich in den Braten ziehet, dem Lendbraten einen widrigen Geschmack giebt, darauf seihet man ihn ab, und gießt eine von den beiden Brühen daran, welche im 1sten Theile S. 464. f. beschrieben worden sind.

Lerche, ist so bekannt, daß eine nähere Beschreibung hier überflüſſig ist. Man hat besonders zweierlei Arten zu unterscheiden, nämlich die Feld- oder Kornlerchen und Heidelerchen. Die Feldlerchen halten sich gewöhnlich in grosser Menge auf den Aekkern und Wiesen auf; man trift sie aber auch in Wäldern, wo Wiesen und grosse leere Plätze sind. Ihre Nahrung sind Insekten, Sämereien, und grüne Saat. Im Herbst sind sie eine wohlschmekkende Speise, und sind am fettesten, wenn die Tage neblich sind, weil sie da nicht ziehen, sondern stille liegen.

Sie brüten meistens im Getraide, daher sie Feldlerchen und Kornlerchen heissen, und haben gemeiniglich drei, vier bis fünf Junge. Sie fangen gemeiniglich zu Anfange des Aprils, bisweilen auch schon um Lichtmesse, zu welcher Zeit sie wieder kommen, zu brüten an.

Die Heidelerche, ist die kleinste Art von Lerchen, denn sie ist nicht viel grösser als ein Rothkehlchen. Uebrigens ist sie gestaltet wie eine andere Lerche, nur daß sie an der Brust etwas mehr Weisses hat, und über die Flügel laufen zwei weisse Streifen.

Sie hält sich meistentheils auf den Gipfeln der Bäume, besonders der Tannen auf, und nistet auf der Erde. Sie lebt mehr von Insekten, als Körnern, und wird häufig, so wie jene, in dem Nachtgarne gefangen.

Was ihre Zurichtung betrift, so brauchen die fetten Lerchen eben keiner

ferneren Zuthat, weil sie ihr eigenes Fett bei sich haben, und man durch unnöthiges Künsteln denselben ihren angenehmen Geschmack benehmen würde.

Lerchen zu braten. Man steckt die Lerchen, wenn sie gehörig gesäubert und ausgenommen worden sind, an einen kleinen eisernen Spieß, und legt allemal zwischen zwei Lerchen ein Stückchen frischen Speck, bestreut sie mit geriebenem Brode, Mehl, Ingber, Pfeffer und Salz, welches vorher recht untereinander gemischt worden ist, betröpfelt sie mit Butter; damit sie saftig bleiben, röstet vor dem Anrichten noch mehr geriebenes Brod in Butter schön gelb, und bestreut sie angerichtet damit.

Lerchen zu braten mit einer Brühe. Man läßt die Lerchen schön saftig abbraten, bestreut sie nicht mit geriebenem Brode, sondern macht folgende Brühe darüber:

Man nimmt süssen rothen Wein, schneidet Eibeben, Mandeln und Citronat klein, würzt es mit Zimmt, und Cardamom, drückt Citronsaft darein, und läßt alles zusammen in einem Töpfchen aufsieden, und thut zuletzt klein geschnittene Citronschalen dazu. Wenn die Lerchen abgebraten sind, legt man sie in eine zugedeckte Schüssel, gießt die Brühe darüber, setzt sie damit auf ein starkes Kohlfeuer, läßt es noch einmal aufwallen, und streuet zuletzt nochmals Zimmt und klein geschnittene Citronschalen darüber.

Lerchen zu braten mit Speck. Man wäscht die gerupften Lerchen sauber, würzt sie mit Salz und Pfeffer, und steckt sie ebenfalls so an den Spieß, wie vorher gezeigt worden ist. Dann läßt man würflich geschnittenem Speck in einem Pfännchen zergehen, betröpfelt die Lerchen damit, läßt sie schön saftig braten, und richtet sie alsdann an.

Lerchen zu dämpfen. Man schneidet dünne Stückchen Speck in einem Schmortiegel, damit der Boden bedeckt wird, thut sodann die Lerchen darein; schneidet die obere Brodrinde klein würflich, thut ein Stückchen ganzen Knoblauch dazu, legt etwas Kapern, und oben wieder dünne Speckstückchen, verdeckt den Tiegel gut, und läßt die Lerchen darin dämpfen.

Lerchen zu füllen. Man nimmt die sauber präparirten Lerchen reinlich aus, macht Herz, Magen und Lebern gut rein; nimmt sodann Stückchen Speck eines halben Eies groß, etwas grüne Petersilie, Majoran, Salz, Pfeffer, Ingber, Thimian, und klein geschnittene Citronschalen dazu, hackt es untereinander recht klein, läßt es zusammen mit einer kleinen Hand voll abgeriebenem Mehl in Butter rösten, und rührt es mit einem Ei ab. Man kann mit dieser Masse sechs Lerchen füllen.

Mit dieser Fülle forcirt man die Lerchen ganz voll; macht aber indessen Butter heiß, legt die gefüllten und geschrenkten Lerchen darein, und läßt sie darin recht prägeln aber ja nicht gar zu schwarz werden; beim Anrichten aber bestreut man sie mit geriebenem und geröstetem Brode.

Lerchen aus Kalbfleisch, gebratene. Man schneidet Kalbfleisch in drei Finger breite und ganz dünne Stückchen, welche länger als breit sind. Dann schneidet man Speck in Striemchen eines Messerrükkens dick, bestreut mit diesem Spekke wie auch mit Pfeffer, Ingber und Salz die Fleischstückchen, wikkelt eines nach dem andern darauf, steckt es an einen Spieß, streuet oben darauf wieder klein geriebene Salbei, Pfeffer, Ingber und Salz, betröpfelt sie während des Bratens mit Butter, bis sie gar sind. Zuletzt streuet man geröstetes und geriebenes Brod darauf, wie über wahre Lerchen.

Lerchenpastete. Man macht einen mürben Butterteig; hackt alsdann eine gebratene Kälberniere nebst etwas

etwas Nierenfett klein, vermischt es mit geriebenem und geröstetem Brod; läßt hernach Butter in einem Pfännchen zergehen, thut das Gehackte darein, und läßt es darin warm werden. Alsdann legt man es in eine Schüssel, mischt Cardamom, Muskatenblüten, ganze oder zerschnittene Rosinen darunter, schlägt Eier daran, auch nach Belieben etwas Zukker, macht Klößchen daraus, bäckt sie, oder läßt sie auch nur so.

Alsdann nimmt man die Lerchen sauber aus, füllt sie mit dieser Masse salzt und würzt die Lerchen mit Cardamom, Muskatenblüten und Nelken, legt wechselsweise Klößchen und wieder eine Lerche in die Pastete, belegt sodann die Lerchen mit Butter, Citronplätzchen und würflich geschnittenen Citronschalen.

Anstatt der Niere kann man sich auch hierzu einer Gänseleber bedienen. Wenn die Pastete fertig und im Ofen hart geworden ist, so macht man oben eine Oeffnung hinein, und gießt guten Wein mit etwas Essig und Zukker vermischt hinein; man kann aber auch den Essig davon weglassen. Diese Pastete darf aber über anderthalb Stunden nicht bakken. Man braucht auch keine Klößchen daran zu thun, sondern man darf nur etwas von dem Gehäck auf den Pastetenboden legen.

Dergleichen auf andre Art. Wenn die Lerchen gehörig präparirt sind, so nimmt man sie aus, blanchirt sie mit siedendem Wasser, und wässert sie gut aus, legt sie nebst einem Stück Butter in eine Casserole, würzt sie mit Muskatenblüten, Ingber, Citronen und Lorbeerblättern, passirt sie wohl, so werden sie etwas Jus von sich geben, dieses seihet man, in ein besonderes Geschirr, davon ab.

Darnach macht man einen Teig, so wie zur Lachspastete, treibt ein Blatt aus, thut es auf ein Backblech oder Papier, setzt ein Rändchen eines Queerfingers darum auf den Teig, belegt den Boden, so weit nemlich die Pastete geht, mit Speck, streuet allerhand feines Gewürz darauf, legt hernach die Lerchen darauf, behält aber etliche Stükken davon zur Coulis, thut oben wieder Speck darüber, und würzt sie mit Muskatenblüten, Ingber, Citronschalen und Scheiben, wirft auch gehackte Sardellen darein, überzieht hernach die Pastete, so zierlich als man kann, und setzt sie in einen Backofen. Wenn diese Pastete braun geworden ist; so sticht man eine kleine Oeffnung hinein.

Indessen aber stößt man die zurück behaltenen Lerchen nebst einigen Stückchen Semmel, welche in Butter geröstet worden sind, wie auch einige Zwiebeln in einem Mörser durcheinander, schüttet es in ein Töpfchen, gießt guten Bouillon nebst Wein darauf, läßt es mit einander kochen, streicht es hernach durch ein Haartuch, und läßt diese durchgestrichene Coulis durch einen Trichter in die Pastete laufen, setzt sie wieder in den Ofen und läßt sie darin noch etwas dämpfen. Will man sie anrichten, so schneidet man sie auf, und schüttet das Jus, welches vorhin von den Lerchen abgeseihet worden ist, in die Pastete, schüttet es gut durcheinander, und giebt sie auf den Tisch.

Ebendieselbe noch anders. Man macht eine Pastete wie die vorigen, von feinem Teige, nimmt die Magen und Lebern aus den Lerchen, präparirt sie sauber und legt sie ordentlich auf den Pastetenboden auf eine Fülle, wie die zur Wachtelpastete, füllt sie mit Champignons, einigen fetten Lebern, Trüffeln, gestossenem Speck, Salz, Pfeffer, einem Bündchen feiner Kräuter, und macht den Dekkel von dem nemlichen Teige; dann bestreicht man dieselbe mit Ei und läßt sie im Backofen schön gelblich bakken. Wenn sie gar ist, so röstet man etwas Mehl in zerlassenem Speck und thut etwas Jus von Ham-

mel- oder Kalbfleisch und Citronsaft daran.

Lerchen im Ragout. Man nimmt die Lerchen aus, passirt sie braun, in einer Casserole mit Speck und etwas Mehl. Wenn sie gebräunt sind, so würzt man sie mit Salz und Pfeffer, läßt sie in einer kräftigen Brühe mit Champignons, Artischokkenböden und Morcheln stehen, läßt alles wohl zusammen kochen. Wenn es halb gar ist, so gießt man ein Glas Wein daran, und wenn das Ragout ganz fertig ist, so thut man Jus von Rindfleisch und den Saft von einer Citrone dazu, und richtet es als ein Vorgerichte an.

Ebendasselbe noch anders. Man präparirt die Lerchen sauber, macht ein gutes Gehäck dazu, und füllt dieselben damit. Dann nimmt man Morcheln, Champignons und kleine Klößchen, und bereitet sie aus dem nemlichen Gehäck, womit man die Lerchen gefüllet hat. Ferner: Brößchen oder Kälbermilch, Austern, Artischokkenböden, Muskatenblüten, Pfeffer, Nelken und Salz.

Hernach röstet man in einer Pfanne Mehl, mit etwas klein geschnittenen Zwiebeln recht bräunlich, thut dies zusammen darein, gießt eine gute Fleischbrühe darauf, und läßt es kochen, bis es gar ist. Alsdann nimmt man so viel kleine runde Semmeln, als hierzu nöthig sind, schneidet oben ein Loch darein, und macht das Weiche daraus, bis auf die Rinde, füllt dieses Ragout in die Semmeln, setzt sie in eine Tortenpfanne, gießt etwas Brühe darüber, läßt es noch ein wenig bakken, und richtet es hernach an.

Ebendasselbe mit Schinken. Man macht die Lerchen vorher sauber rein, und läßt sie nebst den Schinkenscheiben in heissem Wasser steif werden; alsdann läßt man etwas Speck in Butter ausbraten, und röstet etwas Mehl schön braun darin, thut alsdann die Lerchen und Schinkenscheiben dazu hinein, läßt es zusammen recht durchschwizzen, wenn man vorher noch etwas Brühe darauf gegossen hat. Alsdann thut man etwas Essig, Pfeffer, Salz, einige ganze Nelken, Muskatenblüten, und Citronschalen darein, und läßt alles zusammen kochen, bis es gar ist.

Lerchentorte, s. S. 872.

Lesen, heißt entweder aus allerlei Zugemüsen und andern rohen Speisen, ehe sie zugerichtet werden, das Unreine, z. B. aus Erbsen, Linsen, Reiß, Hirse u. d. gl. die faulen und wurmstichigen Körner, Steine, Staube und andere Unreinigkeit absondern; von dem Salat die verdorbenen Blätter und anderes Unnüzze abschneiden. Oder, es bedeutet auch in den Weinbergen die Trauben sammlen.

Limonade, Limonienwasser, ist ein kühlendes Getränke, welches von Wasser mit Zukker und Citron- oder Limonienſaft zubereitet wird. Man macht aber die Limonaden auf verschiedene Art:

Einige nehmen auf eine Kanne frisches Brunnenwasser, drei oder vier Citronen, schneiden die äusere gelbe Schale ab, werfen sie in das Wasser, dekken das Gefäß zu, und lassen es ein Paar Stunden stehen; nachher drükken sie den Saft aus den geschälten Citronen vollends hinein, lassen es wieder eine halbe Stunde stehen, seihen das Wasser durch ein dichtes Tuch, und werfen so viel gestossenen Zukker darein, als sie für nöthig erachten, und giessen es etlichemal aus einem Gefäß in das andere, lassen es auch wohl noch einmal durch das Tuch laufen, damit der Trank recht lauter wird.

Andere hängen auch gleich anfangs etwas zerknickten Koriander, und gestossenen Zimmt in ein Säckchen gebunden hinein, und lassen es so einen halben Tag stehen. Noch andere reiben auch noch zwei oder drei Gran Bisam mit sechs mal so viel Zukker auf einem Reibstein so lange unter einander ab, bis man keinen Bisam

mehr

mehr sieht, und thun es hernach unter die Limonade, welche sie hierauf noch etlichemal abgiessen.

Andere geben sich endlich weniger Mühe, und nehmen nur zwei bis drei Citronen, nebst vier Loth Zukker auf eine Kanne Brunnenwasser, schneiden sie scheibenweise, werfen beides zusammen in das Wasser, lassen den dritten Theil davon einkochen, und seihen es endlich, wenn es kalt ist, durch ein Tuch. Die Limonade ist übrigens ein sehr angenehmes Getränk; weil sie aber nicht lange dauert, so muß man sie allezeit um den andern und dritten Tag frisch bereiten.

Limone und Limonienbaum. Es giebt eigentlich unter den bekannten Agrumen zwei Hauptsorten, nemlich die Orangen und die Limonen. Der Stamm ist bei allen Limonen gemeiniglich nicht so glatt und gerade, wie bei den Orangen; die Zweige wachsen mehr sperrhaft, und treiben nicht so viele Nebenzweige, und sind an den mehresten, aber nicht an allen, mit starken Stacheln versehen.

Die kleinen Sprossen kommen an den mehresten roth hervor. In Ansehung des Laubes ist nichts Gewisses zu bestimmen; weil es bei einigen lang und spizzig, bei andern aber runder, dikker und breiter, als bei den Orangen, z. B. die Luminien; bei einigen z. B. Citronaten ist es schwammigt mit stärkern Einschnitten.

Das gemeinste Kennzeichen ist dieses; daß der Stiel der Limonen nicht geflügelt ist, jedoch, ist es auch nicht völlig entscheidend; denn es giebt verschiedene hierher gehörige Arten, welche ziemlich starke Lappen an den Stielen haben, und stärkere, wie z. B. die Orange mit dem Weidenblatte. In der Form, Farbe und Gestalt herrscht ein so grosser Unterschied, daß man daher einige Hauptarten der Limonen bestimmen kann.

Eben so verschieden sind sie in Ansehung des Saftes, man hat z. B. saure, süsse und bittre Limonien. Die Kerne sind bei allen Orangen und Limonien nicht sehr unterschieden, nur die Schale ist bei jenen gelber. Die meisten Gartenbücher theilen die Limonien in Citronen und Limonen; allein, die Eintheilung im bekannten Hausvater B. III. S. 549. ist derselben weit vorzuziehen, weil verschiedene Sorten verschidene Kennzeichen haben, und verdienen besonders bemerkt zu werden. Die Wartung aller dieser Bäume ist mit den Pommeranzen einerlei; s. Orangerie.

Die Arten der Limonien sind folgende: 1) Citronaten, s. diesen Artikel. 2) Peretten oder Spadaforen. Diese haben schmale am Stiele spizzig zulaufende Blätter und blaßgelbe Früchte, die wie Birnen länglich, oben dick und unten spizzig zulaufen. Sie haben einen angenehmen Geruch, süsses Fleisch, und lassen sich, wenn sie ganz zeitig werden, ganz essen. Es giebt kleine, grosse, gestreifte, süsse, spanische Peretten, und Peretten mit gefüllter Blume.

3) Bergamotten, welche wegen der Aehnlichkeit mit den Bergamottenbirnen, den Namen bekommen, und leicht kenntlich sind. Das Laub ist oval und gegen den Stiel nicht spizzig ablaufend, sondern gleich mehr dem Laube der Orangen, die Stiele haben auch ziemlich starke Lappen, besonders wenn der Baum frisch treibt.

Die Frucht ist, besonders wenn sie noch jung ist, den Peretten ähnlich, und unterscheidet sich an dem in merklicher Dikke, in Gestalt einer Säule darauf zurück bleibenden Staubwege. Es giebt Bergamotten, mit krausen und glatten Blättern. In Italien wird das Bergamottenöl aus dieser Schale gemacht. Wenn die Frucht reift, so wird sie gemeiniglich und größtentheils rund, und hat das den folgenden Lumien eigene Bittere, doch aber dabei etwas vorzüglich Aromatisches.

4) Die Lumien haben ein ästiges steifes brüchiges Holz, treiben kurze

Zweige,

Zweige, haben dikke fleischigte steife Blätter mit einer glatten Oberfläche, von ovaler Gestalt vorn aber stumpf. Die Frucht ist rund und bitter, und hat gemeiniglich etwas ähnliches von den Orangen, und auch oft eine dunklere Farbe als die andern Limonen.

Ihre Arten sind: a) der Adamsapfel; b) die valentinische; c) die römische; und d) die spanische Lumie. Einige Arten haben ihren Namen von den andern Agrumen, mit welchen sie eine Aehnlichkeit haben, z. B. Orangenlumie, Perettenlumie, Citronenlumie u. s. w. Ferner die Goldlumie, welche einen unansehnlichen warzigten Stamm macht, die gefülltblühende Lumie und die Ekkernlumie.

5) Die Limen sind von den vorigen nicht sehr unterschieden. Die Früchte sind kleiner, kugelrund, hellgelb und haben oben eine kleine Warze. Das Laub ist kleiner, stumpf, oval und glatt; sie treiben wenig krauses Holz. Die beiden vornehmsten Arten der Limen sind:

a) die süsse Tettine, mit einer kleinen blaßgelben Frucht, welche oben gleichsam platt gedrückt ist, und eine merkliche hervorstehende Warze hat. Sie hat wenig Fleisch, und ist fast durchaus mit einem süssen ziemlich wohlschmekkenden Saft angefüllt. Der Baum hat viel ähnliches mit dem Adamsapfel, daher einige Gärtner sie Evasäpfel nennen.

b) die saure Tettine, ist der vorigen in allen gleich, nur daß ihr Saft sauer ist.

6) Die Ponzinen sind von den Lumien nicht genug unterschieden; und machen gleichsam das Mittel zwischen den Lumien, Citronaten, und den folgenden Citronen zweifelhaft. Sie haben alle eine runde Frucht, welche vorn mehr verlängert und spizziger ist, als die Lumien. Sie haben auch nichts bitteres in der Schale, sondern einen angenehmen aromatischen Geschmack.

Die Früchte sind nicht so lang, doch aber grösser und dikker als die Citronen, und riechen weit aromatischer; sie sind den Citronen sehr ähnlich, nur daß das Fleisch nicht so fest und schmackhaft ist. Die Ponzinen taugen nur zum Einmachen. Die vornehmsten Arten davon sind: a) die rothe Ponzine, welche grosse rothe Schößlinge treibt, und deren eiförmige Frucht anfangs roth ist; b) die neapolitanische; c) die paduanische; und d) die wohlriechende Ponzine.

7) Die Citronen, welchen Artikel man selbst nachsehen kann.

8) Endlich die Limönchen, welche das Mittel zwischen den Citronen und Citronaten sind. Sie treiben zärtlicheres Holz als die vorigen Arten, und haben häufige mit vielen kleinen Stacheln besetzte Zweige; sie haben viel Blätter, und machen eine dichtere Krone, als andere Limonien.

Die Blätterstiele haben kleine Lappen, wie die Orangen. Die Blumen kommen häufig traubenweise, sind klein, weiß, von angenehmen Geruch und haben nichts Rothes. Sie blühen zweimal, zu Anfange des Sommers und im Herbst; die Früchte sind oval, mit einer etwas hervorstehenden Spizze. Die Schale ist vorzüglich glatt, hat einen angenehmen Geruch, anfangs eine grüngelbe, zuletzt aber eine blaßgelbe Farbe.

Unter der äusern Schale ist fast gar kein weisses Fleisch, sondern die ganze Frucht ist mit grüngelblichen Saft und einer angenehmen Säure angefüllt. Sie ist meistens in zwölf Fächer getheilt, und hat in der Mitte fast gar keine Höhlung. Es giebt zweierlei Arten, nemlich: die grossen und kleinen. Die letztern sind schmackhafter, und werden in Neapel roh gegessen. Bei uns schneidet man sie in dünne Scheiben, bestreut sie mit Zukker, und ißt sie zur Erfrischung.

Die Limonien werden eben so wie die Citronen vielfältig gebraucht, und an Fleisch, Fische, Pasteten und andere Spei-

Speisen gethan. Der Saft wird auf allerlei Gebratenes gedrückt, und giebt demselben einen angenehmen Geschmack; die Blüten streut man über den Salat; von der Schale und dem Mark werden die Limonaden und der Punsch zubereitet.

Limonien, Aufgelaufenes. Man stößt ein Viertelpfund geschälte Mangeln klein, mischt drei Viertelpfund Zukker darunter; drückt ferner den Saft von einigen Limonien in schönen weissen Tragant, der über Nacht eingeweicht worden, seihet alles durch ein sauberes Tuch in die Mandeln; schneidet noch die Schalen von zwei Limonien klein würflich darunter, drückt es mit einem Messer in eine Form, und bäckt es langsam in einer Tortenpfanne, thut aber oben mehr Glut als unten.

Limonienconserve von dergleichen geriebenen Schalen. Man reibt von den schönsten Limonien die Schale auf einem Reibeisen ab, legt sie in frisches Wasser, seihet sie sodann durch ein sauberes Tuch und trocknet es ab. Wenn dann der Zukker wie zu den andern Conserven siedet; so nimmt man ihn vom Feuer weg, thut die Limonienschalen hinein, und verfährt übrigens damit, wie unter dem eigentlichen Artikel gesagt worden ist.

Limonienconserve von dergleichen Saft, wird eben so, wie die von Pommeranzenblütwasser gemacht, indem man nemlich statt dieses Wassers den Saft von den Limonien nimmt.

Limonien, eingemachte. Man schneidet hierzu die Limonien in der Mitte entzwei, höhlt sie sauber aus, und siedet sie im Wasser, seihet dasselbe wieder ab, giebt frisches darauf, und läßt sie darin vollends absieden; stößt sodann Mandeln, macht es mit Eiern und Rosenwasser an, thut Zukker und Zimmt dazu, und füllt die ausgehöhlten Limonien damit, bestreicht sie mit einem feinen Eierklar, bäckt sie in Butter, und macht eine Brühe von Limoniensaft, Zukker und Wein darauf.

Limonienkäse. Man schneidet die Limonien bis auf das Saure, übersiedet sie, daß sie weich werden, zerhackt sie ganz klein; sodann siedet man auch geschälte Quitten, und schneidet sie bis auf das steinigte. Von diesen Quitten nimmt man ein Pfund auf eine halbe Limonie, mischt noch so viel fein gestossenen Zukker darunter, als man es süß haben will, und siedet es in einer messingenen Pfanne so lange, bis man sieht, daß es gallert ähnlich wird, und gestehen will, da man es dann in Formen thut, welche die Gestalt eines Käses haben.

Limonien lange aufzubehalten. Man besticht die Limonien über und über mit einer groben Nadel oder kleinen Pfrieme, und gießt zehn Tage nach einander täglich frisches Wasser darüber; darnach brühet man sie mit Wasser, daß sie etwas weich werden, und legt sie aus dem Sude so gleich in frisches Wasser; nimmt sie wieder heraus, trocknet sie, und legt sie in einen Topf, oder weites Glas, gießt halb Essig und halb Salzwasser daran, so sind sie fertig.

Limonienmarzipan, wird eben so bereitet, wie der Pommeranzenmarzipan.

Limoniensaft. Man schneidet die gelben Schalen von den Limonien dünn und stückweise ab, thut sie in ein Glas, und setzt sie in den Keller, drückt hernach auch den Saft in ein Glas, setzt es wohl verdeckt an einen ruhigen Ort, läßt es drei Tage stehen, damit er sich setzt; hernach seihet und gießt man ihn etlichemal durch einen wollenen Sack, daß er recht klar wird.

Alsdann gießt man ihn in das andere Glas über die Schalen, läßt es also einen oder zwei Tage beisammen stehen, seihet den Saft wieder durch ein Tuch, drückt die Schalen aus, und läßt alsdann den Saft noch etliche

mal

mal durch einen wollenen Sack laufen, damit er so viel als möglich, klar wird.

Zu einem Pfunde von diesem Saft, nimmt man anderthalb Pfund gestossenen Zukker, gießt den Saft über den Zukker in einen töpfernen Tiegel, setzt es auf ein Kohlfeuer, und läßt es also stehen, bis der Zukker ganz zergangen ist, daß er nicht siedet, und rührt es bisweilen mit einem hölzernen Löffel auf. Denn man darf weder mit Silber, noch mit einem andern Metall hinein greifen; hernach nimmt man den Saft wieder vom Feuer, und seihet ihn, wenn er kalt ist, durch ein dikkes Tuch in ein Glas, welches man aber wohl zubinden und verwahren muß. Man versetzt diesen Saft auch bisweilen mit Bisam oder Ambra, und stellt ihn in kleinen Flaschen an die Sonne.

Limoniensauce. Diese wird ebenfalls so, wie eine Citronsauce zubereitet, welche man unter ihrem besondern Artikkel nachsehen kann.

Limonienschalen, eingemachte. Sie werden eben so geschält, gewässert und eingemacht, wie die Pommeranzenschalen.

Limonien in Zukker zubereitet. Man schneidet recht frische Limonien, welche nicht gar zu harte Schalen haben nach der Länge spaltenweise, so wie man die Melonen schneidet, doch aber nur allein durch die gelbe Schale, damit weder das weisse Fleisch, noch das darunter befindliche Mark verletzt wird, sondern die Schale rings um an den Limonien bleibt.

Hierauf weicht man sie acht oder neun Tage in frisches Wasser, giebt ihnen aber alle Tage frisches, hernach läßt man sie in Wasser einen guten starken Sud thun, und nimmt sie wenn sie gut gesotten sind, wieder heraus, legt sie auf ein sauberes Tuch oder Sieb; läutert alsdann den hierzu nöthigen Zukker, wovon man allezeit auf drei Limonien ein Pfund haben muß; siedet hierauf den Zukker so dünn wie Wasser, legt die Limonien darein, und läßt sie mit aufsieden.

Dann nimmt man die Limonien heraus in ein reines Glas oder Topf, läßt den Julep kalt werden, und gießt ihn darauf. Ueber den andern oder dritten Tag siedet man den Julep wieder, und dieses thut man so oft, bis er die rechte Dikke erhält, daß man ihn nicht mehr sieden, sondern darüber stehen lassen kann.

Limonien trokken zu überzukkern. Man schneidet in noch frische Limonien und zwar in eine jede einen Ritz der Länge nach hinein, und wirft sie in frisches Wasser; läßt sie nachher in einen Kessel mit Wasser so lange sieden, bis sie etwas weich geworden sind. Wenn sie sich nun mit einer Nadel weich stechen lassen, so nimmt man sie heraus, legt sie in frisches Wasser, läßt sie drei oder vier Tage darin liegen, und giebt ihnen alle Tage dreimal frisches Wasser.

Nach diesem sucht man durch den geschnittenen Speck das Mark nebst den Kernen heraus zu bringen, daß dabei die Frucht in ihrer Form bleibt; oder, man zerschneidet sie in halbe oder in vier Theile, und wirft sie wieder in frisches Wasser, worin sie noch einen Tag oder Nacht liegen bleiben. Hernach thut man so viel Zukker in einen Kessel, als man die Limonien darin zu sieden nöthig hat, gießt etwas Wasser darauf, daß es schmelzt, setzt ihn hernach aufs Feuer, und läßt ihn eine Viertelstunde sieden, und schäumt ihn rein ab; nimmt sodann den Kessel vom Feuer, und legt die Limonien, von welchen man aber vorher das Wasser rein ablaufen lassen muß, in den Zukker. Alsdann läßt man es zusammen eine Viertelstunde sieden, nimmt den Kessel wieder vom Feuer, und läßt ihn eine bis anderthalb Stunden stehen; drückt aber indessen die Limonien immer unter, setzt sie wieder aufs Feuer, und läßt sie, wenn sie eine Viertelstunde lang gesotten

sotten haben, wieder so lange stehen, wie schon gesagt worden ist.

Wenn sie nun also fünf bis sechsmal ab- und wieder übergesetzt worden sind, so nimmt man die Limonien endlich, wenn sie etwas verkühlt sind, heraus, und legt sie auf ein mit etwas Stroh überbreitetes Gegitter, damit sie nach und nach trokken werden.

Limonienschalen zu überzukkern. Man schneidet schöne glatte Limonien halb von einander; nimmt das Saftige heraus, doch aber so, daß man die Schalen nicht zereißt; siedet diese hernach in Wasser so lange, bis das Weisse darin weich geworden ist, daß man es mit einem Löffel sauber heraus nehmen oder schaben kann, damit die gelbe Schale schön durchsichtig wird.

Alsdann läutert man seinen Zukker, läßt ihn honigdick sieden, und gießt ihn warm, aber nicht zu heiß, darüber, daß er darüber weggehet. Wenn er aber wäßrig wird, so muß man ihn wieder sieden, es darf aber über zweimal nicht geschehen. Man muß ihn auch nicht zu stark sieden lassen, weil sich sonst die Schalen nicht kandiren. Wenn man will, so kann man die Schalen auch länglich schneiden, und alsdann überzukkern.

Linsen, ist eine bekannte Hülsenfrucht, wovon man zweierlei Gattungen hat, nemlich kleine und grosse. Die kleine, gemeine oder Feldlinse, treibt schwache ungefähr eine halbe bis drei Viertelelle lange Stängel, welche zur Erde sinken, wenn sie nicht von einigen in der Nähe stehenden Pflanzen unterstützt werden.

Ihre Blätter sind länglich, den Wikkenblättern gleich, außer daß sie kleiner, und ihrer mehr an einem Stiele stehen. Die Blüten sind weißlich, nach welchen kleine kurze Schoten folgen, in deren jeder zwei oder drei kleine, runde, platte, in der Mitte etwas erhabene, und am Rande dünne Samenkörner liegen, welche hart, glatt, und von einer weiß-gelb- oder röthlichen Farbe sind.

Die grossen welschen Pfennig- oder Gartenlinsen, sind in allen Stükken schöner und gröſſer, sie blühen weiß, und bringen Samenkörner, welche zwei oder dreimal so groß sind, als die gemeinen Linsen.

Was ihren Küchengebrauch betrift, so werden sie sauer mit Zwiebeln, mit brauner Butter, mit Bratwürsten, mit Coteletten, mit gebratener Kalbsleber, oder mit gebakkenen Eiern, Rinds- oder Ochsenzungen genannt, zugerichtet. Auf alle Fälle aber müssen sie rein gelesen, und erst in Wasser fast weich gekocht, dieses aber hernach mit Essig vermischt werden, worauf man sie mit solcher Brühe ganz kurz einsieden läßt.

Man sieht aber besonders darauf, daß sie jung und zart, schön licht und hell von Farbe, und ja nicht röthlich aussehen, welches ein Merkmahl ist, daß sie alt und folglich unverdaulich seyn.

Linsen zu kochen. Man leßt und wäscht einen beliebigen Theil Linsen, und setzt sie in warmen Wasser zu, läßt sie bald sieden, daß sie weich werden. Sollten sie aber noch hart seyn, und das Wasser wäre eingesotten, so muß man anderes daran giessen. Wenn sie weich sind, so brennt man einen ziemlichen Theil geröstetes Mehl daran.

Will man aber Zwiebeln daran thun, so kann man, wenn die Butter heiß ist, die länglich und dünn geschnittenen Zwiebeln hinein legen, und darin weich rösten; alsdann rührt man das Mehl auch darein, und läßt beides schön gelb in Butter rösten. Hernach thut man beides an die Linsen, wirft noch ein Stükchen Butter, etwas Salz, Pfesser und ein wenig Gewürznelken darein, und läßt es noch einmal aufsieden.

Wenn aber die Linsen zu dick werden sollten, so kann man entweder warmes Wasser oder Fleischbrühe daran giessen, die

die Linsen mit etwas Essig säuern, und sodann anrichten. Anstatt des Essigs und der Nelken kann man auch etwas Majoran dazu thun.

Linsensuppe. Man setzt sie ebenfalls mit Wasser zu, läßt sie weich sieden, zwingt die Linsen alsdann durch einen Seiher, läßt sie ferner sieden, und brennt etwas weniges Mehl daran, nebst etwas Pfeffer. Indessen schneidet man Roggenbrod, röstet es in Butter, und richtet die siedende Brühe darüber an, setzt es auf Kohlen, läßt es sieden, und ehe sie zu Tische getragen wird, so röstet man geschnittene Zwiebeln in Butter, und schüttet sie darauf.

Löffelgans, ist ein Meervogel, welcher häufig an den englischen Küsten gefunden wird. Er ist nicht gar so groß als eine Gans, hat einen Hals und Federn wie ein Schwan, und einen Schnabel gleich einem Löffel; und hohe schwarze Füsse. Das Fleisch dieses Vogels wird mit unter die Delikatessen gerechnet, ob es gleich zuweilen sehr thranig schmeckt.

Löffelkraut, ist ein heilsames Kraut, welches immer grün ist, und sowohl in der Küche zum Kräutersallat, zu Salsen, und zum Kräuterwein, als auch in der Arznei gebraucht wird. Es treibt aus seiner Wurzel grüne saftige und beinahe runde Blätter, welche an ungefähr fünf Finger langen Stielen hängen, und etwas hohl wie ein Löffel sind.

Aus der Wurzel steigen auch viele winklichte, ungefähr eine halbe Elle lange, röthliche, mit vielen Zweigen besetzte schwache Stängel in die Höhe, wovon kleine längliche Blätter ohne Stiele wachsen. Die Blüten sind weiß, und aus vier übers Kreuz stehenden Blättern zusammen gesetzt, denen ein kleiner runder Samen in runden Hülsen folgt; die Wurzel aber ist weißlich, klein und gerade.

Das ganze Gewächse hat einen scharfen Geschmack und durchdringenden Geruch. In Holland, England, Dännemark, und andern nordischen Provinzen, wächst es wild, bei uns aber wird es in den Gärten aus dem Samen erzeugt. Man braucht die noch grünen Blätter davon, wie schon erinnert worden ist, unter den Kräutersalat, oder ißt sie grün zum Butterbrod, oder legt sie in Wein oder Bier, und trinkt davon; man macht auch, wie bekannt, Löffelbrantwein daraus.

Lorbeerbaum, ist ein Baum, welcher in warmen Ländern wild wächset, bei uns aber um seines schönen und immer grünen Laubes willen, in den Gärten unter den Schirmgewächsen gehalten wird. Es giebt zweierlei Arten davon, nämlich: den gemeinen Lorbeerbaum, welcher längliche, spizzige, harte, dunkelgrüne und glatte Blätter, einen guten Geruch, und einen scharfen etwas bittern Würzgeschmack hat; er bringt weißlängliche Blüten, und nach denselben eine längliche Frucht, welche anfangs grün ist, nachher aber, wenn sie zur Reife gelangt, schwarz wird, und den Namen Lorbeer führt, doch aber bei uns schwerlich reift.

Die andere Gattung ist der breitblätteriche Lorbeerbaum; er ist dem ersten in allen gleich, nur daß er gröfsere, runde und lichtere Blätter hat. Er bringt ebenfalls seine weiße Blumen, die einen starken Geruch von sich geben, und nach diesen die ordentliche Lorbeerfrucht. Man bedient sich seiner Blätter in der Küche häufig, theils zum Würzen der Brühen, theils zu verschiedenen Garnituren.

Loth, ist ein kleines Gewicht, nämlich der zwei und dreissigste Theil eines gemeinen Pfundes; es wird wieder in vier Quentchen verkleinert; zwei Loth machen eine Unze, und vier und zwanzig Loth ein Pfund Apothekergewichte.

Lunge, ist ein Theil des Eingeweides, welcher die Höhle der Brust beinahe allein erfüllt, und zum Athemholen dient. Ihre Natur ist zart und schwam-

schwammig aufgeblasen; daher sie gar leicht und dünn, und von vierfüßigen Thieren, auch leicht zu verdauen ist. Sie bestehet aus Blutgefässen und Nerven, die durch ein gelbiges Gewebe untereinander verbunden sind.

Die Lungen vom Rind- und Schafvieh werden auf verschiedene Art zubereitet, wie unter den Artikeln: Kalbs- Rinds- Schöps- und Schweinslungen gewiesen worden ist.

M.

Maaß. Das gemeinste und gewöhnlichste Maaß zu flüssigen Dingen ist die Kanne, welche an andern Orten auch Maaß oder Quart genannt; und ferner in zwei Nössel, oder Seidchen oder Schoppen; dieses aber wieder in halbe Nössel und Quartierchen getheilt wird. Die Kannen haben nach dem Unterschiede der Länder und Orte ihre verschiedene Grösse.

Macaroni, ist eigentlich ein italiänisches Gerichte von Nudeln, welches aus einem Teige bereitet, im Wasser gesotten, und mit brauner Butter begossen; oder auch mit einer Brühe zugerichtet wird. Man giebt diesem Essen sonst auch von seiner Form und Gestalt den Namen Mehlflekke, und bereitet sie auf folgende Art:

Man macht einen Nudelteig, treibt ihn so dünne als möglich ist, und schneidet hernach aus demselben mit einem Backrädchen viereckigte Stückchen. Hierauf setzt man einen Kessel mit Wasser aufs Feuer, und wirft, wenn es kocht, etwas Salz, desgleichen auch die Macaroni oder Mehlflekke hinein, und läßt sie einen Sud thun, rührt es aber um, damit sie nicht zusammen backen.

Hernach thut man den Kessel vom Feuer, fängt die Macaroni mit einem Durchschlag heraus, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit geriebener Semmel, und brennt endlich Butter darüber. Sollte aber die Butter nicht gesalzen seyn, so muß man die Flekke erst etwas salzen, alsdann die Butter darüber brennen, und sie auf den Tisch geben.

Dergleichen noch anders. Wenn man die Mehlflekke eben so, wie die vorigen gemacht und abgesotten hat, so hackt man drei hart gesottene Eier ganz klein, und bestreut die Schüssel damit, auf welche man alsdann eine Lage Macaroni, oder dergleichen Flekke legt darauf wieder eine Lage Eier streuet, und damit abwechselt, bis sie alle sind.

Zuletzt aber streuet man das übrige mit etwas geriebener Semmel vermischt, oben darüber, gießt ein Paar Löffel voll von der Brühe, worin die Flekke gekocht haben, dazu, setzt es auf eine Kohlenpfanne, und gießt braune Butter darüber.

Will man sie aber mit einer sauren Brühe haben, so nimmt man ein halbes Nössel Milch, und halb so viel Essig, schüttet ungefähr eine Messerspizze Mehl darein, und quirlt es gut durcheinander, schlägt sodann vier oder fünf Eierdotter daran, und quirlt es recht klar.

Hierauf setzt man es zum Feuer, legt ein Stück Butter darein, und rührt es fleissig um, sonst läuft es zusammen. Wenn es anfängt dikke zu werden, so rückt man es vom Feuer weg, richtet die abgesottenen Flekke auf einer Schüssel an, und gießt die Brühe darüber, so sind sie fertig. Mit dem Macaroni sind die Macronen, von welchen weiter unten geredet wird, nicht zu verwechseln.

Macrele oder Makreele, ist ein Meerfisch, der in der Nordsee am

meisten, in und nach dem Monat Mai gefangen wird. Er hat einen spizzigen Kopf, ist rund, ungefähr eine Elle lang, hat keine Schuppen, aber graue Queerstreifen über den Rükken. Er nährt sich von Seesternen und verschiedenen kleinern Seethieren. Sein Fleisch ist zart und von gutem Geschmack; er wird in Salz gesotten, mit einer sauern Brühe und Butter zubereitet; oder in grünem Fenchel gewikkelt und auf dem Roste gebraten. Sie werden auch frisch eben so wie die Heringe zubereitet.

Macronen, sind eine Art Zukkergebakenes, welches aus Mandeln, Zukker und Eiern besteht, und auf folgende Art zubereitet wird: man vermischt ein Pfund gestossene Mandeln, mit einem halben Pfund gestossenen Zukker, und von vier Eiern das Weisse, und quirlt alles gut untereinander, streuet von dieser Masse kleine Haufen auf Oblaten, so groß als man die Macronen haben will, und bäckt sie in einer gehlingen Hizze schön gelblich ab.

Wem es beliebt, der kann auch klein gestossenes Gewürz, als Zimmt, Cardamom, Muskatennüsse und klein geschnittene Citronschalen darunter rühren.

Mälzer oder Mulzer, heißt bei dem Brauwesen derjenige, der die Malze zum Bierbrauen bearbeitet, und folglich alles das wohl in Acht zu nehmen geschickt ist, was bei dem Wort Malz weiter unten gesagt worden ist.

Magen, ist ein häutiger, jedoch aber auch mit Muskelfasern durchwebter Sack, der im Unterleibe aller Thiere gleich unter dem Zwergfelle und zwischen der Leber und Milz liegt, und in welchem die hinunter geschluckten Nahrungsmittel aus der Speiseröhre gelangen. Sie sind eine harte Speise, und geben wenig Nahrung, deswegen man viel Gewürz dazu brauchen muß. Es wird aber von ihrer Zubereitung hier nichts angeführt, weil bei jeder Fleischart davon gehandelt worden ist.

Die Hühner- und Gänsemagen sind unter allen die zärtesten, weichsten und verdaulichsten.

Magenconfect. Man gießt etwas frisches Wasser auf ein Pfund Zukker, und läßt ihn so lange sieden, daß er ganz dick wird, läßt ihn wieder erkalten, thut verschiedenes feines Gewürz darein, als Zimmt, Nelken und Muskatenblumen, von jedem ein halbes Loth, Cardamom und Cubeben, von jedem ein Quentchen, alles gröblich gestossen, auch klein geschnittene Citronschalen, ein halbes Pfund Mandeln, und macht von gutem Kraftmehle einen Teig davon an, treibt denselben recht dünne aus, drückt ihn in hölzerne Formen, bestreicht das Blech mit Butter, und bäckt es nicht zu braun. Dann mischt man etwas Eierklar, Rosenwasser und Zukker untereinander, bestreicht das Confect damit, und setzt es noch einmal in den Ofen.

Magenconfect, stärkendes. Man nimmt hierzu ein Pfund ganz klar gestossene Mandeln, eben so viel ganz fein zu Pulver geriebenen und gestossenen Zwieback, und zwei Pfund durchgesiebten Zukker; acht Loth eingemachten Ingber, vier Loth Zimmt; zehn bis zwölf Gran orientalischen Moschus, und ein halbes Drachma Citronenessenz.

Das Gewürz stößt man klein, und den Ingber macht man auch so klein als möglich, mischt alles gut untereinander, und drückt es ebenfalls in hölzerne Formen, läßt es bei gelindem Feuer in einer Tortenpfanne trokken werden, so ist es fertig.

Magen- und Hauptmorsellen. Man siebt hierzu zwei Pfund Zukker durch, und läßt ihn halb sieden, thut ihn vom Feuer, und rührt ihn bis er schön weiß wird, gießt etwas Rosenwasser dazu, und läßt ihn wieder etwas sieden, thut ihn vom Feuer, und rührt ihn so lange, bis er klebt;

klebt; läßt ihn sodann wieder etwas warm, doch aber nicht zu heiß werden, und rührt folgendes Gewürz hinein:

Man nimmt Zimmt, Nelken, Muskatenblüten, Cardamom, von jedem ein Loth, Muskatennuß ein halbes Loth, eben so viel Lavendel, Pinien- und Pistaziennüßchen, von jedem ein Loth, eben so viel Citronat, Citronen- Pommeranzenschalen nach Belieben. Das Gewürz wird gröblich gestossen, die Pistazien- und Piniennüßchen länglich, der Citronat, die Citronen- und Pommeranzenschalen aber würflich geschnitten, alles gut untereinander gerührt, und alsdann in beliebige Formen gegossen, und wenn es kalt ist, so kann man es schneiden, wie man will.

Magenmorsellen von feinem Gewürz. Sie werden ebenfalls so, wie die ersten zubereitet, und folgendes hinein gethan: ein Loth Zimmt, ein Quentchen Cardamom, eben so viel Muskatenblumen, ein halbes Loth Muskatennüsse, ein Quentchen langer Pfeffer, ein halbes Loth Koriander, ein halbes Loth Roßmarinblätter, eben so viel Lavendelblüten, ein Loth Piniennüsse, eben so viel Pistazien, ein Loth Citronat, zwei Pfund Zukker, Citronen- und Pommeranzenschalen nach Belieben.

Das Gewürz wird gröblich gestossen, die Piniennüsse und Pistazien länglich, der Citronat, die Citron- und Pommeranzenschalen in kleine Würfel geschnitten. Es müssen aber die Citron- und Pommeranzenschalen, wie vorher gesagt worden ist, ein wenig mit Zukker gesotten werden. Wenn man will, so kann man auch den Zukker mit Rosenwasser läutern.

Mahn, Maben, Mohn, Magsamen, ist zweierlei; nämlich der Feld- und Gartenmahn. Der Gartenmahn treibt anderthalb bis zwei Ellen hohe Stängel mit langen, breiten, zerkerbten, krausen und weißlich grünen Blättern.

Oben auf diesen Stängeln wachsen grosse einfache oder gefüllte rosenförmige Blumen, deren Blätter an einigen rund, und an andern zerkerbt sind, und sehr schön mit mancherlei Farben spielen. Einige sind ganz weiß, andere weiß mit zerkerbten rothen Spizzen, oder purpurroth mit weissen Enden; noch andere mennigfarben, fleischfarben, hoch und bleich purpurroth, feuerroth oder zinoberfarben, u. d. gl.

Wenn die Blumen verblüht sind, so folget darauf ein länglich runder Kopf, in der Grösse eines Hühnereies, welcher inwendig ganz hohl, und in einige Fächer abgetheilt ist, worin sich sehr viele weisse oder schwarze runde Samenkörner befinden, wovon besonders die weissen stark zur Arznei gebraucht werden. Der weisse Samen kommt von den weissen und lichten, der schwarze aber von den rothen und dunkeln Blumen.

Mahnkuchen. Der Mahn oder Mohn wird des Abends vorher mit kochendem Wasser gebrüht und mit demselben hingesetzt; des Morgens nimmt man ihn heraus, reibt ihn mit Zukker und Rosenwasser recht fein; schlägt ein Paar Eier hinein, mischt ein halbes Pfund gröblich gestossene Mandeln mit Zimmt darunter, und läßt ihn so stehen. Nun bereitet man entweder einen mürben Butterteig, rollt ihn dünn aus, überschlägt den Rand, füllt den zubereiteten Mahn eben und gleich darein, und bestreut ihn mit Zukker und Zimmt; oder man kann auch diesen Kuchen von einem Butterteige in einem blechernen Reifen backen.

Dergleichen noch anders. Man macht hierzu einen guten Teig mit Hefen, wie zu einem andern Teige an, und nimmt, wenn er gehörig aufgegangen ist, einen Theil davon; oder, wenn man nicht viel Teig hat, so rollt man den ganzen Teig dünne aus, streicht den Mohn so dick, als der Teig ist, darauf, wikkelt es wie einen Strudel oder Wurst zusammen,

besteicht es mit Butter, oder auch nur mit Wasser, und läßt ihn auf einem mit Butter bestrichenem Papier backen.

Mahnreißkuchen. Hierzu wird ein Viertelpfund Reiß, und eben so viel Mahn, beides aber besonders, in Milch steif gekocht; beides thut man dann zusammen, und noch ein halbes Pfund geschmolzene Butter dazu. Wenn es kalt ist, so thut man in Sahne geweichten Saffran, ein halbes Pfund Zukker, die Schale von einer Citrone, etwas Salz und Muskatenblumen dazu, schlägt zwölf Eierdotter darein, und füllt mit dieser Masse papierne und mit Butter bestrichene Kapseln eines Fingers hoch an, und läßt sie eine halbe Stunde lang backen. Beim Anrichten nimmt man sie aus den Papieren, bestreut sie stark mit Zukker und Zimmt, und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel, welche man darüber hält.

Mahnstrizzel. Man macht hierzu einen eigentlichen Stollen- oder Weggenteig an, bereitet den Mahn mit warmer Milch, Rosenwasser, Zukker, Zimmt und gestossenen Mandeln, thut auch, wenn man will, etwas kleine Rosinen dazu, mischt alles gut untereinander, treibt alsdann den Teig in verschiedene Plätze auf, legt die Fülle auf die eine Hälfte und schlägt die andere darüber, thut wieder Fülle darauf, schlägt es wieder so zusammen, und formt sie endlich zu einem Strizzel oder Stolle, läßt es gut aufgehen, und bestreicht sie alsdann mit Butter, setzt sie auf Papier in den Ofen, und läßt sie schön bräunlich backen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, so bestreicht man sie wieder mit Butter, und streuet, wenn diese etwas darein gezogen ist, Zukker und Zimmt darauf.

Mahnsuppe. Der Mahn wird hierzu eine Nacht eingeweicht, dann in einem Reibeasch gerieben, und mit lauter Milch abgerührt. Um aber diese Suppe noch besser zu machen, so mischt man gestossene Mandeln darunter, und wenn man sie über würflich geschnittene und in Butter gedörrte Semmel angerichtet hat, so streuet man alsdann Zukker und Zimmt darauf.

Majoran, Mairan, ist ein Gartengewächs von zweierlei Art; nämlich der gemeine oder Sommermajoran. Er wird ungefähr eine halbe Elle hoch, treibt viele holzigte, mehrentheils viereckigte, etwas rauhe und röthliche Zweige. Seine Blätter, deren je zwei und zwei gegen einander über stehen, gleichen den Blättern des Wohlgemuths, sind aber viel kleiner, weich, hellgrün, von starkem würzhaften Geruch, und von scharfem und etwas bittern Geschmack. Er blüht mit grünen schuppigten Knöpfchen, worauf weisse kleine subtile Blumen stehen, und wenn diese abfallen, kommt ganz kleiner, runder, wohlriechender und bitterer braunrother Samen, der aber bei uns nicht reif wird.

Der Wintermajoran ist etwas gröber, und kann wohl anstatt des Buchsbaumes die Blumenbeete damit einzufassen, gebraucht werden, weil er sich wohl unter der Scheere giebt, auch desto schöner und dikker wird, je öfterer man ihn gar bis auf den Boden abschneidet. Im Winter wird er mit etwas Stroh eingepackt, so schlägt er im Frühling wieder schön aus, zu welcher Zeit die Vermehrung desselben durch Zerreissung der Stökke und Zertheilung der Wurzeln geschieht. Sein Küchengebrauch ist folgender:

Majoran mit Enten und Gänsen. Diese werden eben so, wie die Tauben und Hühner zubereitet.

Majoranbrühe über Heringe. Wenn die Heringe abgesotten worden sind, so thut man ein Stück Butter, etwas geriebene Semmel, Muskatenblüten und Majoran in eine Casserole, giesst Brühe darauf, und läßt es zu einer sämigen Brühe kochen; zuletzt legt man die Heringe dazu hinein, und läßt sie darin aufsieden, so ist es fertig.

Majoranbrühe mit Schnekken. Man wäscht und reinigt die Schnekken, läßt sie einigemal in Wasser aufkochen, und sticht sie nachher aus. Die Schnekkenhäuser werden hernach in Salzwasser gereiniget, die Schnekken aber mit Bouillon darein gethan, und einige Stunden gekocht, daß sie recht weich werden.

Nun macht man eine Fülle von einem Pfund Butter, vier Eierdottern, drei Viertelpfund Semmel, und nach Belieben Majoran, Muskatenblumen und Pfeffer auf hundert Stück Schnekken; mischt alles gehörig untereinander, thut etwas davon in die Schnekkenhäuschen, legt sodann die Schnekken darauf, und hernach wieder etwas Fülle, bis die Häuschen voll sind, streicht alsdann mit einem Messer jedes Schnekkenhaus glatt ab, und läßt es eine halbe Stunde in gutem Bouillon kochen. Um aber die Brühe noch etwas dicklicher zu machen, so thut man noch geriebene Semmel, Majoran, Muskatennuß und etwas Butter dazu, und läßt es damit noch einmal aufwallen.

Majoranbrühe mit Tauben und Hühnern. Indem man das Geflügel und die Hühner gar kochen läßt, so setzt man eine Casserole mit würflicht geschnittenem Speck übers Feuer, läßt ihn gelblich braten, thut sodann getrockneten Majoran und etwas Mehl hinein, um damit die Brühe sämig zu machen. Wenn es etwas gelb geworden ist, so legt man die Tauben oder Hühner hinein, gießt von der Brühe, worin sie gesotten haben, etwas dazu, und läßt es noch zusammen ein wenig einkochen, und beim Anrichten streuet man geriebene Semmel darüber.

Dergleichen noch anders. Man läßt die Tauben oder Hühner in einem Schmortiegel in Butter beinahe gar schwizzen; gießt alsdann etwas guten Bouillon darauf, und läßt sie darin vollends gar werden. Hernach thut man noch etwas Butter mit Majoran und Muskatenblumen und etwas geriebener Semmel dazu, um die Brühe dadurch etwas dicklich zu machen, und läßt alles zusammen noch einmal aufwallen. Andere machen diese Brühe noch mit etwas Saffran gelb, welches aber blos nach Belieben geschehen und unterlassen werden kann.

Dergleichen noch auf eine andere Art. Man macht das Geflügel sauber rein, und kocht dasselbe wie gewöhnlich gar; gießt sodann die Brühe fast ganz ab, und gießt an deren Statt so viel Sahne darein, als zur Sauce nöthig ist; thut noch etwas Butter und geriebene Semmel dazu, und läßt es vollends zusammen gar kochen.

Maischfaß, ist das Faß, worein bei dem Branntweinbrennen das Gut in Gährung gebracht wird, ehe man es in die Blase thut.

Malz, wird das vorher eingeweichte, und nach dem Auskeimen wieder gedörrte Getraide genannt, woraus man Bier zu brauen, Branntwein zu brennen, und Essig zu machen pflegt. Zu dem ersten wird Waizzen- und Gerstenmalz, oder auch Dinkelgerste, zuweilen mit etwas Haser vermischt, zu dem andern Waizzen- und Roggenmalz, und zum dritten Gersten- und Waizzenmalz gebraucht.

Zum Braumalz wird die zweizeiligte Gerste den andern mehrzeiligten vorgezogen; so wie man auch die weisse Gerste für besser und tauglicher hält, als die braune und gelbrothe, weil sie dünne Bälgelchen hat. Das nämliche gilt auch von dem Waizzen.

Der Haser ist zwar von Natur grob, stark und scharf; allein, wo man wenig Gerste und Waizzen hat, achtet man dieses nicht, sondern macht ihn mit Einmischung der Gerste oder des Waizzens etwas gelinder. So ist es auch mit der Dinkelgerste beschaffen, die nur an den Orten zum brauen gebraucht wird, wo sie häufig, hingegen Gerste und Waizzen wenig gebauet werden. Eigentlich soll das Getraide

zum Brauen über ein Jahr nicht alt seyn, weil es weit besser und geschwinder wächst, als das alte. Einige nehmen zwar die alte Gerste lieber zum Malzen, weil es mit dem Ueberwachsen nicht so leicht versehen wird. Je magerer aber die Gerste ist, desto besser wird das Bier; weil sie weit mehlreicher, als die fette, und von allem fremden Geschmack frei ist.

Was vom Einweichen der Gerste zu merken, ist schon S. 733 u. f. unter dem Artikel Einweichen weitläuftiger angezeigt worden.

Wenn das Getraide genug geweicht hat; so wird der Zapfen an den Bottich los gezogen, das Wasser abgelassen, und die geweichte Frucht auf die Malztenne geschaft, daselbst, nachdem das Wetter warm oder kalt ist, einen bis anderthalb Schuh hoch aufgeschüttet, und täglich drei bis viermal gerührt, damit das Wasser ablaufen, und das Getraide übertrocknen kann. Alsdann schüttet man es in einem Haufen ein oder anderthalb Ellen hoch zum Wachsen zusammen und läßt es liegen, bis das Getraide sich über einander erwärmt, so daß, wenn man den Haufen oben ein wenig von einander thut, und die Hand darüber hält, dieselbe von dem warm aufsteigenden Dampf des Getraides bald schwizzend wird.

Dann muß man es bei kaltem Wetter des Tages zweimal, wenn es aber warm ist, drei oder noch mehrere mal wenden, daß es recht langsam auswächst. Der Haufen wird je länger je dünner von einander gearbeitet, wenn es im Wachsen ist, damit die Hizze heraus dünstet, und das Malz nicht zu lang auswächst, oder großkeimigt und unterwächsig wird oder verbrennt, wodurch dem Malz seine Kraft entzogen wird.

Wenn der Haufen also von einander gebreitet ist, so rührt man ihn den ersten Tag fünfmal, sonst wächst es zu lang, hernach aber täglich nur viermal, etwan früh, Mittags, Abends und in der Nacht, bis die Gerste den dritten oder vierten Keim hervor geschoben hat. Haser und Waizzen aber treiben nur einen Keim. Wenn nun also das Getraide genug gekeimt, oder ausgewachsen hat, so wird es mit den Malzschaufeln fleissig gerührt und in die Höhe geworfen, damit die Hizze herauskommen, und am Auswachsen gehindert werden möge; man führt es dünn und blos einen Schuh tief.

Hierauf bringt man das abgekühlte Getraide auf einen besonders dazu bestimmten luftigen Boden, welcher von einigen der Welk- oder Schwelkboden genannt wird, rührt es daselbst noch zwölf oder vierzehn Tage, täglich zweimal, bei warmen Wetter aber öfters, arbeitet es in Reihen, und hält es in warmen Tagen seichter und dünner, in kalten aber dikker zusammen, bis es endlich recht mild und mürbe wird, so, daß man mit einem Korn, wie mit Kreide schreiben kann.

Wenn also das Getraide in dem zusammen geschlagenen Haufen nicht keimen will, so ist es ein Merkmal, daß sie nicht genug geweicht ist. Man muß sie mit einem oder zwei Tragei-mern gesalzenem oder nur laulichen ungesalzenem Wasser besprengen, und hilft es zum erstenmale nicht, es noch einmal wiederholen, auch den Haufen übereinander halten, bis die Körner auszukeimen anfangen.

Der geweichte Waizzen zum Weißbier muß dünner, und nur eine halbe oder meistens eine Spanne dick, wenn es kalt ist, aufgeschüttet seyn, und kostet weniger Zeit und Mühe zu seiner Ausarbeitung. Wäre es aber zu kalt, daß sich die Haufen nicht erwärmen könnten; so muß man die Haufen mit gewärmten Tüchern zudekken; oder eine zinnerne Kanne mit siedendem Wasser gefüllt, mitten in den Haufen sezzen, und sie hernach mit der geweichten Gerste gut überschütten, daß sie sich davon erwärmt und alsdann bald wächst.

Nun folgt das Malzdörren; ehe man aber das Malz auf die Dorre bringt,

bringt, so muß man das Feuer vorher verrauchen, und die Horden, Breter oder eiserne Bleche wohl warm werden lassen, weil es von dem ersten Rauch bald einen unangenehmen räucherichten Geschmack an sich nimmt. Deswegen nimmt man kein harzigtes, sondern bächenes, birkenes u. dergl. Holz, wo man es haben kann, ahornes oder statt desselben eichenes Holch, und legt nur nach und nach an.

Die ganze Arbeit auf der Darre besteht im Ausbreiten und Wenden des Malzes, womit man so lange anhalten muß, bis das Malz durchgehends recht gleich und hinlänglich abgedorrt ist. So lange aber die Rührschaufel noch schwitzt, so ist das Malz noch nicht dörre genug.

Das Gerstenmalz muß nicht zu hart gedörrt seyn; denn sonst entgehet ihm die beste Kraft, es schmeckt bitterlich und macht sodann viel Wallung im Geblüte. Es muß aber auch nicht zu wenig gedörrt seyn, weil es sich sonst nicht leicht schroten oder brechen läßt. Zum Weißbier aber, muß das Malz nur in so fern gedörrt seyn, daß man es schroten kann, weil die Farbe desto besser wird. Aber das Waizzen- und Hafermalz zum Braunbier, muß weit stärker gedörrt seyn, weil das Bier sonst mehr eine weisse als braune Farbe bekommt. Das richtige Kennzeichen aber, daß die Darre gut gewesen, ist: wenn der Kern des Malzes einem lockerm Mehle gleicht, und von aller Feuchtigkeit befreiet ist.

Was das Schroten des Malzes betrift, so sehe man davon S. 228.

Wenn ein Malz großkeimigt oder dumpfig worden ist, so nimmt man auf den ersten Fall einen halben, auf den letzten aber einen ganzen Scheffel Hopfen, und läßt denselben im Malzschroten mit herunter laufen, so verliert sich aller widriger Geschmack und Geruch aus dem Malze. Wenn es aber zu sehr gedörrt ist, so wird es ein hochgedörrtes Malz genannt. Wird es aber nicht gedörrt, sondern nur an der Luft getrocknet, so heißt es ein Lufmalz, welches dem Bier nicht nur eine lichte Farbe giebt, sondern es auch stärker macht.

Es kommt übrigens bei Zubereitung eines guten Malzes auf folgende Umstände an: Je weniger mit desselben Zurichtung geeilt wird, je besser wird es; die Gerste muß besonders gut durchweicht seyn, und gut gekeimt haben. Denn die Körner, welche nicht genug geweicht, oder auf den Haufen verbrannt sind, geben keine Würze im Brauen, wohl aber Mehl und Staub, welches die Hefen vermehrt.

Es ist ferner eine Hauptregel: Dasjenige Malz, welches vorher, ehe es auf die Darre kommt, acht Tage auf dem Welkboden gelegen, giebt recht schöne Würze, und braut sich vortrefflich rein aus; und wenn das Malz nach der Darre in einem Haufen, einige Zeit noch liegen kann, ehe man es verbraut, so giebt es auch ein gutes Bier.

Malzboden, ist ein Gemach in dem obern Theile eines Brauhauses, nicht weit von der Darre gelegen, wo man das gemalzte Getreide verwahren kann.

Malzdarre, heißt in einem Brauhause eine Art von Ofen, mit einem länglichen Gewölbe, über welches geflochtene Hurden, oder durchlöcherte eiserne Bleche oder Breter gelegt sind, worauf man das Malz vermöge des darunter angezündeten Feuers dörrt.

Malztenne, ist in einem Brauhause dasjenige Gemach, wo das eingeweichte Getraide zum Wachsen aufgeschüttet, und von dem Mälzer oder Brauer gehörig bearbeitet wird.

Malvasier, ist ein vortrefflicher Wein, der in Morea, um die Stadt Malvasia herum wächst. Dieser Wein wird zwar aus allerhand Spezereien nachgekünstelt; er hält aber am Feuer die Probe nicht, und ist folglich wegen des Zusazzes der Mineralien mehr

schädlich als nützlich. In Provence, wird der Malvasier aus Muskatenwein nachgemacht, welchen sie kochen, und bis auf den dritten Theil einsieden lassen. Einige hängen ein Säckchen mit Gewürznelken, Galgant und Ingber in einen andern süssen Wein, und verkaufen ihn hernach als Malvasierwein.

Man macht ihn aber auch auf folgende Art: Man thut guten geläuterten Honig in einen glasirten Topf, oder Krug, vermischt ihn wohl, damit kein Dampf davon geht, setzt ihn hierauf in einen Kessel mit Wasser, und läßt ihn so lange darin sieden, daß er wie ein Oel wird, und einen guten Geschmack bekommt.

Hernach thut man in einen verzinnten Kessel fliessendes Wasser und bemerkt mit einem Stabe die Höhe des Wassers, wie weit der Kessel leer bleibt. Dann thut man die Hälfte von diesem zubereiteten Honig hinein, rührt es mit einem Rührlöffel gut untereinander, damit sich der Honig recht zertheilt, läßt es mit einander bei einem gelindem Feuer sieden, schäumt es fleissig ab, bis es auf das gemachte Zeichen kommt, wie hoch das Wasser vorher gewesen ist. Hernach läßt man es stehen, und wenn es abgekühlt ist, so thut man es in ein Weinfaß, in welchem vorher ein guter starker Wein gelegen hat.

Unter dreißig Kannen oder Maaß dieses Weins, thut man eine Kanne von abgekochten Hopfenwasser, oder von Wasser, worin Scharleikraut und Wurzeln, und eine Kanne guten starken Branntwein, worin etwas Weinsteinsalz und ein Nößel Bierhefen gethan worden, um ihm die Stärke des Malvasierweins mitzutheilen. Hierdurch fängt er so stark an zu arbeiten, als wenn er über Feuer stünde und kochte.

Das Faß, worin er liegt, muß etwas an der Sonne stehen, doch allezeit feste verspündet und voll gefüllt seyn, welches man mit Meet wieder voll füllt. In drei Monaten wird er gut, und bleibt alsdann unveränderlich bei seiner Güte. In der Küche wird der Malvasier zu Suppen, Müsern und Brühen an verschiedene Fische und an andere Essen gebraucht.

Malvasierbrühe über Perschinge. Wenn die Fische gebakken sind, so röstet man geriebenes Eierbrod in Butter, gießt Malvasier daran, läßt alles mit Ingber, Pfeffer, und Zukker sieden, und richtet alsdann diese Brühe über die Fische an.

Malvasiermuß. Man zieht ein halbes Pfund Mandeln ab, gießt Malvasier daran, und stößt die Mandeln damit klein. Darnach schneidet man die Rinden von einer Semmel, und reibt die Krume auf einem Reibeisen, gießt auch Malvasier daran, doch nicht zu viel, damit sie nicht zu naß werden, läßt dann alles zusammen weichen, und rührt die gestossenen Mandeln, nebst einem halben Viertelpfund gestossenem Zukker, darunter, thut es in eine Schüssel oder Schale, streicht es gleich einem Berg in die Höhe, und streuet alsdann klein gestossenen und durchgesiebten Zukker darüber. Dann kann man es mit länglich geschnittenen Mandeln, woran die Spizzen vergoldet worden, oben auf dem Berge, nebst einer frischen oder auch seidenen Blume, oder Lorbeerzweig, besteken und auf den Tisch geben.

Man kann auch die weissen Pistaziennüsse den Tag vorher in Wasser legen, alsdann subtil mit einem Messer in der Mitte aufschneiden, das darin liegende Kernchen heraus nehmen, und wieder in frisches Wasser thun, so wird ein Blümchen daraus werden, welches man zwischen darauf gestreute Citronatplätzchen zur Zierde mit aufsteken kann.

Ebendasselbe noch anders. Man schneidet sechs oder sieben hart gesottene Eier auf, nimmt die Dotter daraus, und rührt sie mit Malvasier glatt ab. Vorher aber weicht men etwas geriebenes Eierbrod, oder die Kru-

Krume von einer Semmel in Malvasier, thut es unter die abgeriebenen Dottern, nebst gehackten Mandeln, Zimmt, Cardamom, Muskatennuß und Blüten, und geriebenen Citrönschalen, drückt etwas von dem Saft darein, und zukkert es nach Belieben. Ist es aber zu dick, so kann man es mit dem nämlichen Weine etwas verdünnen.

Ebendasselbe wieder anders. Man stößt ein Pfund Mandeln mit Rosen- oder Zimmtwasser; schneidet hernach eine halbe Semmel, wie zu einer Suppe, gießt ein Achtelmaas Malvasier darauf, und läßt es über Nacht stehen. Alsdann mischt man ein halbes Pfund Zukker, nebst den gestossenen Mandeln und eingeweichten Semmelkrumen unter einander, und reibt es zusammen glatt ab; legt es sodann auf einen Teller in eine Schüssel, und formt es wie einen Igel oder Berg.

Dann legt man auf das Geformte ein Papier, und bestreut es so mit Zimmt, daß blos eine Falte um die andere damit bestreut wird, und das, wo das Papier gelegen hat, weiß bleibt. Ist es aber ein Igel, so muß es über die ganze Oberfläche mit Zimmt bestreut werden, und nichts als der Kopf davon muß bleiben, welchen man mit Mandeln oder Nüßchen besteckt.

Den Berg aber und seine Falten, muß man mit Mandeln oder Nüßchen unterscheiden, und mit Kränzchen garniren. Der Schüsselrand wird mit runden Mandelteig belegt, naß gemacht, mit gestossenem Zukkerkandi und gefärbten Blümchen bestreut, worein man allerhand kleine Thierchen, wie eine Jagd, sezzen, und von aussen wieder mit Mandeln besteken kann.

Malvasiersuppe. Man läßt in so viel Malvasier, als man zur Suppe zu gebrauchen gedenkt, einen guten Leb- oder Pfefferkuchen sieden, treibt ihn glatt durch, würzt es mit Muskatenblüten, Cardamom, Zimmt und Zukker oder Trisenet. Hernach hackt man Mandeln ganz gröblich, und allerhand eingemachte Sachen; dünstet sodann Cibeben, Datteln und Feigen, welche in einem süssen oder in andern guten Wein mit Zukker so lange gesotten haben, bis sie weich worden sind. Dann thut man alles dieses nebst den Mandeln in die durchgeseihete Suppe; schneidet alsdann Eierbrod würflich, röstet es schön gelb in Butter, legt es in eine Schüssel, und richtet die Suppe darüber an.

Mandel, ist die Frucht vom Mandelbaum. Dem Geschmack nach werden sie, wie bekannt, in süsse und bittere eingetheilt.

Die süssen können nicht nur grün, wie die Nüsse gespeißt, sondern auch, wenn sie erst halb reif sind, gleich den welschen Nüssen, ganz eingemacht werden. Der dürren bedient man sich häufig an die Speisen, und zu allerhand Delikatessen, und es wird auch eine sehr gute und nahrhafte Mandelmilch daraus bereitet.

Die bittern gehören zwar mehr in die Apotheke als in die Küche, wenn sie nicht etwa mit zu den süssen Mandeln unter das Backwerk gethan werden, weil sie demselben, wenn es zugleich gehörig gezukkert wird, fast einen Mandeltortengeschmack mittheilen, wie sie denn besonders an den Aschkuchen vorzüglich angenehm schmekken, wenn man nicht viel daran nimmt. Sie werden auch an ein Blancmanger gethan, und bittere Mandelplätzchen davon gebakken. Die dürren Mandeln bringt man entweder in Schaalen, oder auch ausgekernt zu uns.

Von der ersten Sorte hat man zweierlei Gattungen, nämlich: Krackmandeln oder dünnschälige Mandeln, an welchen die Schaalen so dünne sind, daß man sie mit einem Finger aufdrükken kann; und hartschälige Mandeln, welche mit Gewalt aufgeschlagen, und auch wilde genennt werden. Von denen, welche

aus den Schaalen bereits gezogen sind, zählt man nachfolgende sechs Sorten.

1) Die barbadischen, welche in geflochtenen länglichen Körben zu uns gebracht werden, und sehr klein sind. 2) die von Valenza sind besser als die erstern. 3) die aus Provence sind wieder schätzbarer als die vorigen Arten. 4) die ambrosiner Mandeln, welche dick rund sind, und für die lieblichsten unter allen gehalten werden. 5) die langen Mandeln, welche die ansehnlichsten sind; und 6) die bittern, von welchen bereits schon vorhin geredet worden ist.

Die Mandeln geben überhaupt eine gute Nahrung, mildern die scharfen Feuchtigkeiten, und haben eine besondere Kraft, die Säfte zu reinigen und zu verdünnen. Besonders werden die bittern Mandeln als eine gute Magenstärkung und Gegenmittel wider die Trunkenheit gebraucht. Sowohl aus den süssen als bittern Mandeln, wird ein Oel gepreßt, wozu aber, wenn es gut seyn soll, keine alten Kerne kommen dürfen, und auch die Zubereitung muß ohne Feuer geschehen.

Mandelbaum. ist ein Baum von ziemlicher Grösse, welcher einen starken, kurzen und geraden Stamm, und eine rauhe Schaale hat, und dem Pfirsichbaum beinahe in allem gleich kommt, ausser, daß seine Blätter etwas schmäler sind.

Der Baum breitet sich nicht sehr in den Wurzeln aus, und hat mehrentheils nur eine einzige starke und tief in die Erde dringende Wurzel. Er bringt eine weisse mit etwas Purpur unterlaufende Zwitterblüte, ehe sein Laub ausschlägt. Wenn er gedeihen, und Früchte tragen soll, so muß er einen trokkenen, kiesigten oder sandigten, an einer Höhe gegen Morgen oder Mittag liegenden Boden, und freien Sonnenschein haben.

Er stehet so wie der Maulbeerbaum am besten an den Häusern, wo er dem Nordwinde nicht ausgesetzt ist. Dieser Baum trägt am besten, wenn er bejahrt ist, und seine Früchte müssen an einem schönen Tage abgenommen werden. Was übrigens den Küchengebrauch seiner Früchte betrift, so können sie auf folgende Arten benutzt werden:

Mandelbirnen. Man macht von einem Maas Milch und neun bis zehn Eiern einen Käse des Abends vorher, und läßt ihn recht ablaufen. Dann nimmt man eben so viel mit Rosenwasser gestossene Mandeln, Zuker und Zimmt aber nach Belieben, und mengt alles unter einander, formt Birnen daraus, und steckt anstatt des Stiels ein Stükchen Zimmt hinein.

Hernach wendet man die Birnen im Mehle herum, bäckt sie in Butter, welche weder zu kühl noch zu warm ist. Alsdann legt man sie in eine Schüssel, macht eine süsse Brühe darüber, und läßt sie vorher einigemal aufwallen, damit sie nicht zerfallen. Man kann auch in diese Brühe etwas Quitten- Birn- oder Aepfelsaft thun, so wird sie noch angenehmer.

Mandelbiscoten. Man rührt geriebene Mandeln, hinlängliche Eierdotter, und schönen weissen Zuker, Anis, Coriander und Rosenwasser, gut durch einander, und schüttet es, wenn es fertig ist, auf Oblaten, bestreicht dieselben am Rande mit Eierklar, legt aber wieder eine Oblate darauf, macht es auf beiden Seiten zu, daß die Mandeln nicht heraus fliessen, thut sie geschwind in den Ofen, und läßt sie bakken, so werden sie schön auflaufen; nimmt sie alsdann wieder heraus, und schneidet sie in die Länge eines Fingers dick, legt sie wieder auf ein sauberes Papier, thut sie in einen warmen Ofen, wendet sie oft um, daß sie recht austrocknen und mürbe werden. Man kann auch nach Belieben etwas Mehl darunter nehmen; will man sie aber braun haben, so nimmt man Mandeln.

Mandelbisquit; man sehe Bisquit.

Man-

Mandelblumen; s. Blumen.
Mandelbrezzeln; s. Brezzeln.
Mandelbrod; s. Brod.
Mandelbrodchen; s. Brodchen.

Mandelbrodchen ohne Butter. Man nimmt zwei Eier, und eben so viele Löffel Zukker, etwas Branntwein und so viel Mehl, als das jetzt Angeführte zum Einziehen braucht. Hieraus bereitet man einen Teig, treibt ihn einen Messerrükken dick aus, sticht die Brodchen zierlich aus, und läßt sie in Schmalz ausbakken, und bestreut sie wenn das Schmalz davon abgelaufen ist, mit Zimmt und Zukker.

Mandelconfekt. Man reibt ein halbes Pfund Mandeln mit einem saubern Tuche wohl ab, und zerstößt sie gröblich, thut eben so viel gestossenen Zukker, nicht zu klar gestossenen Zimmt, Nelken, Ingber, Muskatennuß und Blüten, von jedem ein halbes Loth, und, wenn man es noch schärfer haben will, etwas Cardamom, Cubeben und Citronaschaalen darein.

Alsdann zerklopft man ein frisches Ei, thut die Mandeln, Zukker und Gewürz alles zusammen in eine Schüssel, und schüttet von dem geklopften Ei nach und nach so viel darein, daß es nicht zu feuchte wird, sondern so bleibt, wie ein schon getrockneter Mandelteig, welchen man bearbeiten kann, daß er nicht an den Fingern kleben bleibt. Man macht ihn mit der Hand breit, oder treibt ihn aus, besprützt ihn mit Rosenwasser, und läßt ihn in einer Tortenpfanne, aber nicht zu heiß, ausbakken, weil es sonst verbrennen möchte.

Mandeleier. Man stößt hierzu so viel geschälte Mandeln, als man Eier formen will, mit Rosenwasser klein. Die Hälfte aber davon, vermengt man mit geriebener Semmel, Zukker, Zimmtwasser und dem Weissen von zwei Eiern, macht es mit Saffran eben so gelb, als ein Eierdotter, und drückt ein Stück nach dem andern mit den Händen in die gehörige Eierform, streuet aber, damit es desto besser zusammen hält, etwas Mehl in die Hände; dann läßt man diese künstlichen Dotter etwas in Wein gehörig sieden.

Alsdann nimmt man so viel Eier, als man Dotter hat, macht an der Seite ein Loch in die Eierschaalen, daß man die Eier ganz ausleeren und die Schaalen säubern, den gemachten Dotter aber dagegen hinein bringen kann. Hernach zerschneidet man hinlängliche Hausenblase, und kocht sie eine halbe Stunde in Milch. In einen andern Topf aber, thut man die übrig gelassene Hälfte der gestossenen Mandeln, gießt Zimmtwasser daran, und treibt sie durch ein Tuch, gießt diese zubereitete Mandelmilch zu der gesottenen Hausenblase, läßt alles mit einander durchkochen, und gießt es in die Eierschaalen, in welche man die vorhin gemachten Dotter gefüllt hat; man füllt aber nur die Schaalen halb voll, setzt sie eine Nacht in den Keller, schält sie, wenn sie erkaltet sind, so wie andere Eier, schneidet sie in der Mitte entzwei, richtet sie mit Malvasier oder gutem Wein an, und streuet Zukker und Zimmt darauf.

Mandelflädchen, gute. Man rührt einen guten Löffel voll Mehl und etwas Zukker mit Milch an; schält sodann vier Loth Mandeln, und stößt sie gröblich, rührt sie mit drei Eiern in den Teig, und macht ihn mit Milch vollends dünn, und läßt sie alsdann wie andere Küchelchen bakken. Man kann auch eine süsse Brühe mit Milch oder Wein daran machen.

Mandeln, gebakkene. Man zieht so viel Mandeln ab, als man verlangt, rührt alsdann klar geriebenen Zukker mit Rosenwasser darein, läßt denselben aber zuvor etwas darin zergehen, damit das Rosenwasser davon etwas dicklich wird. Dann schüttet man die abgezogenen Mandeln darein, und wenn es die Zeit erlaubt,

so

so läßt man es eine Nacht oder wenigstens eine Stunde darin liegen.

Hernach macht man frisches Schmalz in einer Pfanne heiß, nimmt sodann die Mandeln mit einem eisernen Löffel, welcher weite Löcher hat, aus dem Zukker und Rosenwasser heraus, läßt sie etwas ablaufen, und wirft sie in das heiße Schmalz, hebt sie immer in die Höhe, bis man bemerkt, daß sie gelb werden; hernach nimmt man sie geschwind heraus, legt sie auf einen grossen Teller, schüttelt sie immer hin und wieder, damit sie nicht zusammen kleben, und fährt damit fort, bis sie schön glänzend und kalt sind.

Mandeln, geröstete oder gebrannte. Man nimmt ein Pfund Zukker und ein Nössel Wasser in eine messingene Pfanne, läßt ihn darin sieden, bis er nicht mehr schäumt und sich zu spinnen anfängt. Alsdann thut man ein Loth gestossenen Zimmt und fünf Viertelpfund ganze Mandeln darein, läßt sie unter beständigem Rühren fort sieden, bis sie anfangen etwas bräunlich zu werden, dann läßt man sie erkalten, und thut sie in trokkene Schachteln.

Mandelhippen. Man weicht ein Viertelpfund Zukker in hinlängliches Rosenwasser, rührt alsdann ein Viertelpfund klein gestossene Mandeln, einen guten Theil Zimmt, etwas Nelken, und klein geschnittene Citronschaalen, nebst einem Viertelpfund Mehl darein, schüttet alsdann ein Stückchen zerrührte Butter wie eine Nuß groß, daran, und gießt drei zerschlagene Eier, eins nach dem andern darein, rührt es recht zusammen, und bäckt alsdann von diesem Teige Hippen.

Dergleichen auf andere Art. Man nimmt ein Pfund Mandeln mit Rosenwasser abgestossen, eben so viel Zukker und Mehl, zwölf Eier, Rosenwasser und süsse Sahne, bis es dünne genug ist, würzt es mit Zimmt, Citronschaalen und Muskatennuß nach Belieben, rührt es gut unter einander, und bäckt den Teig in einem Hippeneisen aus.

Mandeligelchen. Man stößt die geschälten Mandeln klein; thut dann auf ein Viertelpfund Mandeln vier Eier, nebst ein Viertelpfund Zukker dazu, und klopft es mit etwas Rosenwasser recht gut unter einander; hernach bestreicht man die Form mit Butter, füllt sie aber nur halb voll, und läßt sie bakken.

Hierauf schneidet man etliche geschälte Mandeln länglich klein; nimmt hierauf die Igelchen aus den Formen, und spickt sie zierlich damit, legt sie in eine gut verzinnte Pfanne, und läßt es mit etwas wenigem Zukker, Milch und Rosenwasser abkochen.

Mandelkrähe, Mantelkrähe, Rakker, Blarack, Blaukrähe, Garbenkrähe, Grünkrähe, ist ein Vogel in der Grösse eines Nußhähers oder Holzschreiers.

Sein Schnabel ist schwarz, und wie der Schnabel eines Nußhähers geformt; die Farbe der Brust ist schön blau, und die auf dem Rükken bräunlich. Die Mandelkrähe brütet hier zu Lande nicht, sondern zieht nur in der Aernte, wiewohl nicht alle Jahre, oder doch wenigstens gar einzeln vorbei, da denn ihre Nahrung um solche Zeit in Körnern besteht, indem sie oft ganze Kornähren verschlukken kann. Sie wird geschossen, und ist wegen ihrer Fettigkeit und wohlschmekkenden Fleisches sehr beliebt.

Mandelkränzchen. Man macht hierzu einen Butterteig mit süsser Sahne, wallt ihn ziemlich dünne aus, und schneidet ihn in längliche Stückchen. Dann macht man eine Fülle von klein gestossenen Mandeln, Zukker und Eiern, rührt es gut unter einander, thut klein geschnittene Citronen, und dergleichen Schaalen darein, und füllt sie in den Teig, überschlägt denselben, krümmt die Kränzchen zusammen, tunkt sie in Eierklar, setzt sie auf ein mit klarem Zukker bestreuetes Blech, bestreut sie auch oben mit

mit Zukker, und läßt sie im Ofen abbakken.

Mandelkräpfchen. Man stößt die abgeschälten Mandeln mit Rosenwasser, thut hinlänglichen Zukker, Zimmt und Eier dazu, und rührt es gut unter einander. Dann bereitet man einen Butterteig, schneidet ihn in Stükken, treibt ihn aus, füllt es mit dem Angerührten, giebt denselben die gehörige Form mit einem Kuchenrädchen, bestreicht sie mit Eierklar, und läßt sie schön abbakken.

Dergleichen noch anders. Man schlägt drei ganze Eier und von drei andern die Dotter in eine Schüssel, thut ein Viertelpfund gesiebten Zukker darein, und rührt es drei Viertelstunden auf eine Seite, mengt alsdann ein halbes Pfund mit Rosenwasser abgestossene Mandeln darunter, und rührt alles noch eine Viertelstunde.

Alsdann nimmt man ein halbes Pfund Mehl auf einen Bäcktisch, schneidet ein halbes Pfund Butter darein, thut so viel Zukker als man sonst gewöhnlich Salz nimmt, dazu, macht mit frischem Wasser einen Teig daraus, und treibt ihn so dünne als möglich, auf. Endlich sticht man mit einer Form beliebige Scheiben daraus, thut von der gemachten Fülle darein, überschlägt sie mit Teige, und drückt sie zusammen, bestreicht sie mit Eierklar, streuet Zukker darüber, und läßt sie alsdann in einem Ofen oder Tortenpfanne gar bakken.

Mehrere Arten s. S. 1331. f.

Mandelkuchen, s. Kuchen.

Mandelküchelchen, s. Küchelchen.

Mandellebküchelchen, weisse, s. Lebkuchen.

Mandelmilch. Man stößt hierzu süsse und abgezogene Mandeln, mit frischem Wasser, zu einem dünnen Brei, seihet es durch, und thut an die davon laufende Milch Rosenwasser, Zimmt, oder Pfirschlaubwasser und etwas Zukker. Diese Mandelmilch giebt eine gute Nahrung, kühlt, erfrischt, und hat die Kraft den Leib anzuhalten.

Mandelmilch noch anders. Man schält hierzu sechs Lot bittere und eben so viel süsse Mandeln, und stößt sie mit Rosenwasser, damit sie nicht blicht werden. Dann gießt man etwas klares Brunnenwasser darauf, seihet es damit durch; stößt alsdann vier Loth von den viererlei kühlenden Saamen, (welchen man unter diesen Namen in den Apotheken und Spezereigewölben haben kann), recht durch, preßt auch denselben mit Brunnenwasser durch.

Alsdann läßt man ein Pfund feinen Kanarienzukker darin zergehen, schüttet es zusammen in eine zinnerne Schüssel, und setzt sie damit auf Kohlen; rührt es alsdann mit einem silbernen Löffel fleißig um, damit es sich nicht anhängt, und läßt es auf dem Kohlfeuer so lange stehen, bis beinahe der dritte Theil davon eingesotten ist.

Wenn es vom Feuer genommen ist, so schüttet man vier Loth Pommeranzenblütenwasser darein, gießt es in ein Glas, setzt es in den Keller, und schüttelt es oft um, so kann man sie lange Zeit stehen haben. Von dieser Milch thut man einen Löffel voll in ein Glas Wasser, so hat man allezeit eine gute Mandelmilch.

Mandelmus. Man weicht die Krume von einer Semmel in Rosenwasser, stößt sie dann mit einer Hand voll geschälten Mandeln in einem Mörser so klein als möglich, thut das Gestossene in ein Pfännchen, zerreibt die Mandeln mit frischem Wasser, läßt es aber nicht gar zu dick werden, thut beliebigen Zukker daran, und läßt es zusammen auf einem Kohlfeuer aufkochen. Dann streuet man eben wieder Zukker darauf, und giebt es entweder kalt oder warm auf den Tisch.

Ebendasselbe noch anders. Man rührt ein Viertelpfund Butter ab, stößt eben so viel geschälte Mandeln recht klein, und thut sie dazu, macht es mit drei Eiern dünne, rührt

alsdann auch Zimmt, klein geriebene Citronschaalen, etwas Rosenwasser, und hinlänglichen Zukker darein, gießt es zusammen in eine zinnerne Schüssel, thut unten und oben Kohlen dazu, und läßt es gut unter einander ziehen, und streuet beim Auftragen noch etwas geriebenen Zukker darauf.

Ebendasselbe noch besser. Man stößt eine beliebige Menge abgezogene Mandeln gröblich, weicht alsdann den dritten Theil Semmel, eine Weile in süsse Sahne, drückt sie wieder aus, thut sie unter die Mandeln, und rührt es mit so viel Eiern ab, daß es so dick wie ein gewöhnliches Mus wird.

Man nimmt aber nur die Hälfte ganze Eier, und von der andern Hälfte nur die Dotter, schlägt ein Ei nach dem andern darein, und rührt es allemal wieder auf eine Seite; thut alsdann Zukker, Zimmt, klein geschnittene Citronen dazu, gießt etwas Zimmt- und Rosenwasser darein, bestreicht eine zinnerne Schüssel mit Butter, gießt das Angerührte darein, setzt es auf ein Kohlfeuer, thut auch oben Kohlen darüber, damit es eine schöne gelbliche Farbe bekommt, und bestreut es, ehe man es auf den Tisch giebt, mit Zukker.

Mandelmus mit Reiß. Man kocht ein Viertelpfund Reiß mit Milch ganz dick, und läßt es wieder kalt werden. Hierauf macht man Butter heiß, und trocknet den Reiß recht gut darin ab, stößt sodann ein Viertelpfund Mandeln recht klein, thut eben so viel Butter und vier Eier hinlänglichen Zukker, Zimmt und Rosenwasser dazu, rührt alles gut unter einander, thut es in ein Geschirre, und giebt unten und oben Kohlfeuer dazu, läßt es sich hernach wohl aufziehen, und bestreut es mit Zimmt und Zukker.

Mandelmus, warmes. Man schält und stößt ein Pfund Mandeln recht klein; alsdann weicht man geriebene Semmel in Sahne, treibt sie durch einen engen Durchschlag oder Siebchen, rührt es an die Mandeln, mit einem Löffel voll Zukker, läßt es alsdann sieden, bis es genug ist, und giebt es warm auf den Tisch.

Mandelmuscheln. Man nimmt auf ein Pfund geschälte und gehackte Mandeln von zwei Eiern das Weisse, drei Viertelpfund gestossenen Zukker, ein Loth Zimmt, eben so viel Nelken, eine ganze Citrone mit Saft und Schale klein geschnitten, rührt alles gut durch einander, drückt es in mit Mehl bestreute Formen, und läßt sie in Butter ausbakken.

Gewürz nimmt man hierzu nach Belieben, und das Eierweiß wird abgeklopft, oder abgerührt, und man kann noch ein Quentchen Muskatenblüten dazu thun. Wenn alles klein gehackt und gut unter einander gemengt ist, so braucht man auch eigentlich keine Formen dazu, sondern man nimmt nur einen Kochlöffel voll, röstet es in Butter schön gelblich, und schüttet es alsdann in einen Schaumlöffel.

Mandeln in Oel gebakken. Man legt die abgezogenen Mandeln eine Weile in frisches Wasser, und trocknet sie hernach auf einem Tuche oder Teller ab. Dann läßt man sie in Oel recht heiß werden, und bäckt sie schön lichtgelb aus, legt sie dann auf ein Papier, und schüttelt sie gut unter einander, daß sie recht glänzend werden.

Mandelöl. Man zieht vorher die Mandeln ab, trocknet sie auf einem Tuche, thut sie alsdann in eine zinnerne Kanne, setzt sie in einen Topf siedendes Wasser über das Feuer, läßt die Mandeln darinne sieden, und stößt sie dann in einem heissen Mörser. Alsdann gießt man siedendes Wasser in eine zinnerne Presse, damit sie heiß wird, trocknet sie hernach wieder gut ab, und thut die Mandeln in ein ungebleichtes und aus Hanf gewirktes, und mit siedendem Wasser benetztes Tuch oder Säckchen, und windet es gut aus.

Mandelschnitten. Man schält und stößt hierzu Mandeln mit Rosenwasser klein, thut Zukker, Zimmt, Nelken und etwas geriebene Semmel daran, und rührt es unter einander, streicht das Gerührte auf Semmelschnitten, und röstet oder bäckt sie in Butter. Will man sie aber nicht bakken, so legt man sie in eine töpferne Pfanne, thut süsse Sahne, Eier und Zukker daran, und läßt sie unten und oben mit Kohlen langsam kochen. Man kann auch einen sauern und geschälten Apfel hakken, und unter die Fülle mischen.

Dergleichen noch anders. Man nimmt ein halbes Pfund klein gestossene Mandeln, ein Paar Hände voll Kraftmehl, und Zukker und Zimmt nach Belieben. Dann reibt man von einer Citrone die Schale daran, und rührt alles mit Eiern ab, streicht das Gerührte auf Semmelschnitten, bäckt sie ebenfalls in Butter, und macht eine Brühe von Wein, Zukker, Zimmt, kleinen Rosinen und Citronschalen, und kocht sie darin auf.

Mandelschnitten, gefüllte. Man schneidet harte Semmeln in dünne Schnitten, und läßt sie in Butter ausbakken. Nachher siedet man kleine Rosinen und geschnittene Citronen in halb Wasser und halb Wein, thut Zukker und Zimmt darunter, und streicht es auf die Semmelschnitten. Dann macht man einen gebrüheten Teig, wikkelt sie hinein, und bestreut sie mit Zukker.

Mandelschnitten auf Oblaten. Man stößt anderthalb Pfund Mandeln mit Zimmtwasser ab, thut eben so viel Zukker, die klein geschnittene Schale von einer Citrone, und etwas gestossenen Zimmt und Nelken darein, rührt es mit zwei Eiern an, streicht es auf Oblaten, und bäckt sie in einer Tortenpfanne aus.

Mandelschnitten in einer Sulze. Man schneidet Schnitten von einer Semmel, weicht sie in Milch, und macht einen Teig wie zu den Mandeltorten, und wendet die Schnitten darin um, bäckt sie in Butter aus, und macht eine weisse Sulze darüber von Eierweiß, Zukker und Milch, schlägt sie gut durch, läßt sie sieden, und schüttet sie warm über die Schnitten, oder giebt sie auch trokken auf den Tisch, und bestreut sie mit Zukker.

Mandeltorte. Man stößt hierzu ein halbes Pfund geschälte aber in einem Tuch abgeriebene Mandeln, mit etwas Rosenwasser ganz klein, nimmt etwas Sahne, sechs Stück Eierdotter, und hinlänglichen Zukker dazu, und rührt es eine Viertelstunde stark mit einander durch, bestreicht alsdann eine Tortenpfanne mit Butter, macht sie halb voll, und läßt sie langsam bakken.

Ebendieselbe noch auf andere Art. Will man diese Torte mit einem Teige umgeben, so macht man einen mürben Boden mit einem aufgesetzten Rande, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech oder Papier, gießt die vorige Fülle darein, legt oben einige Bogen Papier darauf, daß die Torte nicht zu braun wird, und setzt sie in einen Backofen, wenn das Brod heraus genommen ist.

Ebendieselbe noch anders. Man schält ein halbes Pfund Mandeln, stößt sie klein, und macht sie mit anderthalb Viertelpfund Zukker süß, rührt sieben Eierdotter darein, das Eierweis aber schlägt man besonders, und zwar so dünne, daß es wie Wasser wird, schüttet es dann auch mit zu den Mandeln, und rührt es noch eine gute Weile; bestreicht eine Form mit Butter, und bestreut sie mit feinem Kraftmehl, füllt sie mit dem Teige nur halb voll, setzt sie eine Weile nach dem ausgenommenen Brode in den Backofen, und läßt sie langsam gar bakken.

Mandeltorte, besondere. Man rührt ein Pfund mit Rosenwasser abgestossene Mandeln, ein Viertelpfund frische Butter, ein halbes Pfund ge-

geriebenen Zukker, und von zwölf Eiern die Dotter, etwas süsse Sahne, und die geriebenen Schalen von einer Citrone, nebst einem Viertelpfunde kleinen Rosinen, nach und nach unter einander, füllt es ebenfalls in eben vorhin schon angeführten feinen Tortenteig, streicht diese Fülle glatt ab, reibt Zukker darauf, und läßt es gut ausbakken.

Mandelbisquittorte. Man stößt ein Viertelpfund geschälte Mandeln ganz klein, nimmt ein halbes Pfund guten Zukker in ein Pfännchen, gießt ein Glas frisches Wasser dazu, und läßt ihn sieden, bis er sich spinnt. Alsdann thut man die gestossenen Mandeln darein, und läßt alles auf einem Kohlfeuer unter beständigem Rühren zusammen sieden, bis die Mandeln und der Zukker ganz dürre und trokken werden. Dann thut man sie wieder aufs neue in den Mörser, und stößt sie ganz klein. Alsdann rührt man wieder ein Viertelpfund gesiebten Zukker, und das Weisse von zwei Eiern unter einander zu Schaum, mengt auch das vorige mit darunter, und rührt es noch eine gute Weile zusammen durch.

Indessen aber bestreicht man eine Form mit Butter, füllt das Angerührte darein, und setzt es in eine Tortenpfanne. Wenn die Torte gebakken ist, so rührt man wieder das Weisse von einem Ei, Citronsaft und gesiebten Zukker mit einander durch, bis es gehörig dick zum bestreichen ist, bestreicht alsdann die Torte damit, und läßt sie wieder in dem Ofen trokknen.

Ebendieselbe noch anders. Man stößt hierzu ein Pfund geschälte Mandeln recht klein, thut sie in einen sauber glasirten Topf; thut sodann ein Pfund gesiebten Zukker, Löffelweise dazu, schlägt nach und nach die Dotter von achtzehn Eiern darein, und rührt es bis es recht hoch gestiegen ist. Das Weisse von den Eiern aber, schlägt man in einem besondern Gefäß zu einem Schaum, und gießt es mit dazu, und rührt es noch eine Weile mit einander durch.

Zuletzt reibt man noch die gelbe Schale von einer Citrone, und thut sie mit dazu. Wenn es hinlänglich dikke und gut geschlagen ist, so bestreicht man eine Tortenform mit Butter, schüttet den Teig darein, und läßt die Torte bakken. Vor dem Anrichten aber bestreut man sie mit klarem Zukker, und garnirt sie entweder mit künstlichen, oder wenn es die Jahreszeit erlaubt, mit natürlichen Blumen.

Mandeltorte mit Citronen. Man stößt ein halbes Pfund gute Mandeln nebst einem halben Viertelpfunde gedörrten Citronschalen mit etwas Rosenwasser, thut sie in eine zinnerne Schüssel, schlägt sieben Eier daran, macht es mit Zukker hinlänglich süß, und rührt es in der Schüssel beständig fort, bis es Blasen bekommt. Je mehr man es rührt, desto besser geht es auf; nachher bestreicht man eine Tortenpfanne mit Butter, bestreut sie mit feinem Mehl, gießt das Angerührte darein, und läßt es in einer Tortenpfanne ausbakken.

Mandeltorte, schön garnirte. Man stößt ein Pfund geschälte Mandeln nicht gar zu klein, schneidet die Schale von einer Citrone und Pomeranze nebst einem Viertelpfund Citronat klein, und stößt es gröblich mit etwas Zimmt; alsdann thut man alles dieses in eine Schüssel, nebst einem halben Pfunde geriebenem Zukker, und rührt es mit dem Weissen von drei Eiern an.

Ferner macht man hierzu von drei Händen voll schönem Mehle, etwas Salz, zwei Eierdottern und einem Stück frischer Butter einen Teig an, gießt warmes Bier darein, daß derselbe recht leicht wird. Hernach bestreicht man eine Form mit Butter, thut den Teig darein, und drückt ihn mit der Hand in gleicher Dikke in der Form herum.

In

In diese mit dem jetzt gedachten Teige ausgefüllte Tortenform gießt man die Hälfte von der angerührten Fülle, legt auf dieselbe zarte Schnittchen von Quittenlatwerge und andere beliebige eingemachte Sachen, gießt die übrige Fülle vollends darauf, und läßt es in einem nicht gar zu heissen Ofen backen. Wenn die Torte gebakken ist, so garnirt man sie mit allerhand eingemachten Sachen, Blumen und bunten Streuzukker.

Mandelgalanterietorte. Man bestreicht einen blechernen Dekkel, der unten breiter als oben, doch aber nicht ganz spizzig ist, mit Butter, und umlegt ihn mit Oblaten, so daß sie gut zusammen passen, damit es das Ansehen hat, als wenn es nur ein Stück wäre.

Man rührt nach der Größe des Dekkels so viel gestossenen Zukker als Mandeln, mit Pommeranzenblütwasser an, streicht sie auf die Oblaten, doch aber nicht gar zu dick, und läßt sie in einer Tortenpfanne etwas gelblich backen. Dann nimmt man den Dekkel wieder aus der Tortenpfanne heraus, rührt unter die übrige Mandeln und Zukker, so viel Stärkenmehl, daß ein geschmeidiger Teig daraus wird; hernach formt man auf die gebakkenen Oblaten Ringelchen in beliebiger Größe, und etwa einen Querfinger hoch, und zwar eins nach dem andern, thut die Oblaten wieder in die Tortenpfanne, und läßt sie schön gelblich backen. Wenn sie gar sind; so läßt man sie kalt werden, und füllt die Ringelchen insgesammt mit eingemachten Sachen, damit sie ein gutes Ansehen haben, garnirt sie mit natürlichen und künstlichen Blumen, je nachdem die Jahreszeit ist, an einem Theile überziehet man sie mit einem Eis, vergoldet aber einen andern Theil, und giebt sie so zubereitet auf den Tisch.

Mandeltorte von gedorrtem Weißbrode. Man vermischt ein Pfund nicht gar zu klein gestossene Mandeln, drei Viertelpfund Zukker und ein wenig Rosenwasser unter einander, rührt alsdann zehn ganze Eier und zehn Dottern eine halbe Stunde ab, mischt es mit einem Viertelpfund gedorrten und geriebenen Eierbrode darunter, und rührt es noch eine Weile, bestreicht die Form gut mit Butter, schüttet den Teig darein, und läßt sie in einem Backofen ausbakken.

Mandeltorte, geschnittene, mit Citronat. Man stößt von einem Pfund Mandeln die Hälfte mit etwas Rosenwasser klein, die andere Hälfte aber schneidet man länglich und so dünn, als möglich, schlägt dann acht bis zehn Eier, und von neun bis zehn andern nur die Dotter, in einer Schüssel gut unter einander, rührt ferner drei Viertelpfund gut gesiebten Zukker eine halbe Stunde lang darein; thut alsdann die gestossenen Mandeln darunter, und rührt alles zusammen noch eine Stunde unaufhörlich auf eine Seite. Alsdann schneidet man ein Viertelpfund Citronat, und die Schalen von einer Citrone länglich, aber so dünn, wie zu einem Sallat, mischt dieses nebst den länglich geschnittenen Mandeln in das Gerührte, und rührt es noch einigemal um, füllt es dann in eine mit Butter ausgestrichene Form, läßt aber zwei Querfinger breit leer, bäckt sie in einer Tortenpfanne aus, bestreut sie, wenn sie gar ist, mit Zukker, und garnirt sie so schön als möglich.

Eine dergleichen. Man schneidet drei Viertelpfund geschälte Mandeln, ein Viertelpfund Citronat, und die Schale von einer Citrone länglich und so dünn als möglich. Nachher rührt man sechs ganze Eier, und von drei andern die Dotter in einer grossen Schüssel eine Viertelstunde immer auf einer Seite, thut ein halbes Pfund gesiebten Zukker dazu, und rührt es wieder eine halbe Stunde mit einander. Dann thut man noch ein Viertelpfund klein gestossene Mandeln

darein, und rührt es nochmals eine Viertelstunde zusammen gut durch.

Endlich thut man den ausgedrückten Saft von einer Citrone nebst einem Löffel voll Zimmtwasser, und das bisher Geschnittene auch mit dazu, bestreicht eine Tortenpfanne mit Butter, gießt das Gerührte darein, und läßt es eine ganze Stunde lang recht langsam und gelblich bakken. Vor dem Anrichten aber bestreut man sie mit Zukker und garnirt sie mit Blumen.

Mandeltorte mit Gewürz. Man schält ein Pfund Mandeln, und stößt sie mit etwas Rosenwasser klein, thut sie in einen saubern Topf, rührt ein Pfund vom feinsten gesiebten Zukker darunter, thut auch ein Loth recht klein gestossenen Zimmt, ein halbes Quentchen Nelken, und eben so viel Muskatenblüten, drei Löffel spanischen Wein, oder statt dessen zwei Löffel voll Branntwein dazu, rührt zwölf Eier, eins nach dem andern, darein, und schlägt alles auf drei Viertelstunden gut durch, rührt zuletzt ein Viertelpfund länglich geschnittenen Citronat darein, und läßt es, wenn man aufhört zu rühren, ungefähr eine Stunde stehen. Indessen bestreicht man eine Form gut mit Butter, und bestreut sie mit Kraftmehl, füllt den Teig darein, bäckt es in einem Ofen, oder in einer Tortenpfanne recht langsam, bestreut die Torte mit Zukker, und garnirt sie ebenfalls mit Blumen.

Eine dergleichen mit Mehl. Man schält ein Pfund Mandeln, stößt sie klein, schlägt sechszehn Eier recht klein, thut sie mit dazu, rührt sodann ein Pfund feines Mehl und eben so viel klaren Zukker nebst klein gewiegten Citronschalen darein, rührt alles recht gut unter einander, füllt es alsdann in eine mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie recht gelblich bakken, und bestreut sie mit Zukker.

Mandeltorte auf Nördlinger Art. Man stößt ein halbes Pfund Mandeln mit vier Löffel Rosenwasser, und schüttet noch neun Loth schönen weissen Zukker dazu. Dann schlägt man nach und nach acht Eier darein, rührt es auf eine halbe Stunde nach einer Seite zu, thut noch ein halbes Loth feines Kraftmehl dazu, rührt alles zusammen und bearbeitet diese Masse so, wie eine andere Mandeltorte.

Will man sie aber schwarz haben, so thut man von einer Citrone das geriebene Gelbe, ein halbes Loth gestossenen Zimmt, zwei Loth Zukker, ein halbes Quentchen Nelken, eben so viel Muskatennuß, Muskatenblüten und Cardamom dazu.

Mandelschlangentorte. Man hackt eine beliebige Quantität abgezogene Mandeln, und eben so viel Cibeben, zusammen klein, schneidet auch etwas Citronat in kleine Würfel, thut alles zusammen in eine töpferne Schüssel, gießt Malvasier daran, zukkert und würzt es mit Zimmt und Trisenet, und rührt es recht gut unter einander.

Ist diese Fülle fertig, so bereitet man folgenden Teig: Man schlägt drei Eier in zerlassene Butter, und rührt so viel Mehl darein, daß man es zu einem lokkern Teige wirken kann. Dann schneidet man von demselben ein beliebiges Stück, und formt eine Schlange daraus, eine Elle lang und etwa zwei Querfinger breit.

Dann treibt man noch ein kleineres Stück etwas breiter, zwickt das Obertheil auf beiden Seiten recht zierlich, in der Mitte aber macht man einen geraden Strich, so lang als der Teig ist. Auf den ungezwickten Theil legt man die Fülle, vorn etwas breiter, und hinten immer schmäler, und über die Fülle, das gezwickte Stück, drückt alsdann die beiden Tejgtheile auf einander, schneidet das Uebrflüssige davon, und formt es mit dem Messer.

Man formt dann an dem breiten Ende einen Schlangenkopf daran, macht Augen von Weinbeeren darein; formt eine Schlangenkrone, zackt sie

aus,

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-655937-p0054-9

aus, und setzt sie auf den Kopf; legt hernach die Schlange in die Runde zusammen, den Kopf aber inwendig hinein, und zwar in die Höhe, und den Schwanz an das spizzige Ende; legt sie endlich auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblech, läßt sie schön lichtgelb backen, macht einen Spiegel oder ein Eis von Zukker und Rosenwasser darauf, und vergoldet die Krone, giebt der Schlange noch eine Zunge von rothem Taffet ins Maul, und garnirt sie mit Blumen.

Manteltorte, eine weisse. Man stößt ein Viertelpfund geschälte Mandeln, mit etwas Rosenwasser ganz klein; zerklopft alsdann das Weisse von neun Eiern, rührt es an die Mandeln, und thut nach Belieben Zukker daran. Man kann auch kleine Weinbeeren und Citeben darunter mischen. Alsdann macht man von dem Weissen von sechs andern Eiern und etwas weissem Mehle einen etwas dünnen Teig, thut ebenfalls nach Willkühr Zukker darein, und wirkt es mit Kraftmehl vollends zur rechten Dikke. Aus diesem Teige macht man einen Boden, mit einem aufgesetzten Teige, gießt die angerührten Mandeln darein, läßt diese Torte etwas langsam backen, und bestreut sie alsdann mit Zukker.

Mandeltorte mit Zimmt. Man reibt ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln in einem Tuche wohl ab, und stößt sie mit etwas Rosenwasser klein; thut ein halbes Pfund gesiebten Zukker, zehn Löffel voll süsse Sahne, und ein Loth klein gestossenen Zimmt dazu, und rührt alles gut unter einander. Dann macht man von einem sehr dünnen und mürben Teige einen Boden, und einen aufgesetzten Rand daran, füllt das Angerührte darein, läßt diese Torte in einem nicht gar zu heissen Ofen backen, und giebt darauf Achtung, daß sie nicht verbrennt. Wenn sie hart und bräunlich zu werden anfängt, so ist sie gar.

Mandeltörtchen in Citronschalen. Man stößt Mandeln, und macht einen Teig wie zu einer ordentlichen Mandeltorte; schneidet hernach eine Citrone von einander, thut das Mark und das Weisse heraus, und läßt die Schalen im Wasser sieden; legt sie hernach wieder in kaltes Wasser, füllt sie mit dem Teige, läßt es in heisser Butter backen, und macht eine Brühe von Citronsaft und Zukker daran, und läßt es zusammen auf einem schwachen Kohlfeuer sieden.

Mandelsterne, gebakkene. Man legt die Mandeln in frisches Wasser, schält und stößt sie mit Rosenwasser so klein als man kann, mischt eben so viel gestossenen Zukker darunter, als man Mandeln hat; thut hernach etwas Rosenwasser in eine messingene Pfanne, trocknet das Gestossene darin ab, und schneidet entweder einen grossen oder auch nach Belieben kleine Sterne daraus, legt sie auf ein Papier, und thut sie in eine Tortenpfanne, läßt sie aber nicht länger als eine halbe Viertelstunde darin, und vergoldet alsdann die Spizzen daran.

Mandelsträubchen. Man macht hierzu eine gute dikke Mandelmilch, klopft hinlängliche Eier daran, thut Zukker, etwas Salz und Rosenwasser dazu, macht hernach von feinem Mehle einen nicht gar zu dünnen Teig an, mischt alles wohl unter einander, bäckt sie eben so wie andere Strauben, und streuet Zukker darüber.

Mandelsulze von dreierlei Farben. Man siedet ein Stükkchen Hausenblase in Wasser, und läßt sie stehen, bis sie sich setzt. Alsdann stößt man eine ziemliche Quantität Mandeln ganz klein, gießt das von der Hausenblase abgeschiedene Wasser darüber, und macht eine dikke Mandelmilch daraus, zukkert sie gut, und theilt sie in drei Theile.

Den ersten Theil läßt man weiß, thut ihn in eine Pfanne, läßt ihn nur

etwas sieden, nimmt ihn alsdann wieder vom Feuer, gießt ihn auf eine glatte Form oder auf ein Bretchen, damit er zu einer Sulze wird. Den andern Theil aber macht man mit Saffran gelb, läßt ihn ebenfalls ein wenig sieden, und verfährt übrigens eben so damit, wie mit dem ersten.

Zu dem dritten Theile aber hackt und reibt man eine Hand voll grüne Peterfilie klein, macht eine grüne Farbe daraus, und thut sie dazu, läßt es etwas mit einander aufsieden, und verfährt damit eben so, wie mit den zwei ersten Theilen. Darnach schneidet man aus jedem Theile recht lange Schnitten, legt sie in eine Schüssel, und zwar eine Farbe um die andere; so hat man also drei Farben, weiß, grün und gelb. Man kann alsdann nach Belieben mit Zukker süß gemachtem Wein darüber giessen, oder es auch trokken lassen.

Mandelsuppe. Man stößt nach Gutdünken eine Quantität abgezogene Mandeln mit Rosenwasser klein, setzt sie mit guter Milch zum Feuer, und rührt sie fleißig um, bis sie anfängt zu sieden, schüttet alsdann vier zerklopfte Eierdotter darein, und treibt alles durch einen Durchschlag oder durch ein Haartuch. Dann bähet man Semmelschnitten, oder bäckt sie in Butter, und gießt das Gekochte darüber, streuet endlich Zimmt, Zukker und in halb Wein und Wasser gekochte kleine Rosinen darüber, und giebt sie auf den Tisch.

Ebendieselbe auf andere Art. Man treibt klein gestossene Mandeln mit Hühnerbrühe durch, setzt sie mit Weinbeeren und Zukker über das Feuer, und gießt sie siedend über gebähete Semmelschnitten.

Mandelsuppe mit Pommeranzensaft. Man gießt gute süsse Milch an die gestossenen Mandeln, treibt sie durch ein enges Sieb oder Tuch, läßt sie aufsieden, drückt von einer Pommeranze den Saft darein, macht sie mit Zukker süß, gießt sie über gebähete Semmelscheiben, und streuet kleine Rosinen darauf.

Mandelwaffeln, auch Italiänische genannt. Man stößt eine beliebige Anzahl Mandeln mit etwas Rosenwasser klein, thut gestossenen Zukker und Zimmt, klein geschnittene Citronen- und eingemachte Pommeranzenschalen dazu, rührt es unter Eierdotter, jedoch nicht gar zu dünne an, nimmt das Angerührte auf ein Bret, bestreut es mit Zukker, und macht kleine, etwan ein halbes Viertel lange Würstchen daraus.

Ferner treibt man einen guten Butterteig von Eierdottern, Wasser und gutem Mehle aus, und schneidet ihn in drei Finger breite Stückchen, welche etwas länger als die vorigen seyn müssen. Dann legt man auf ein jedes Stückchen Teig ein Würstchen in die Länge, überwikkelt es und bestreicht es an beiden gut zusammen gewikkelten Enden mit Eiern, daß es gut zusammen hält; macht sodann einen Ring daraus, tunkt denselben vorher in zerklopfte Eier, und alsdann in gröblich gestossenen Zukker, und läßt sie in einem Oefchen gar backen.

Mandelzelten, recht gute, zu machen. Man stößt Mandeln zu einem Mus, thut Rosenwasser und Zukker nach Belieben, klein gestossenen Zimmt, klein geschnittene Citronschalen und Citronsaft darein. Wenn man sie aber noch besser haben will, so rührt man Zimmtwasser und klein gestossenen Citronat unter den Teig, setzt es auf Mandat, und läßt sie in einer Tortenpfanne ausbakken; man kann auch nach Belieben Saffran darein thun.

Mangold, Beta, Beisse, Beißkohl, römische Beta, ist ein bekanntes Küchenkraut, mit ziemlich grossen Blättern, welche eine gute, gesunde und verdauliche Speise geben. Es giebt verschiedene Arten, welche allein durch die Farben der Blät-

Blätter, und die Grösse derselben von einander unterschieden werden.

1) Der grosse weisse Beiskohl mit sehr breiten und weissen Ribben; 2) Der gemeine weisse; 3) Der rothe mit halb oder dunkelrothen Blättern; 4) Der gelbe mit gelblich grünen Blättern. Man wählt aber allezeit den grossen Mangold zum Gebrauch, und wenn es gegen den Winter kommt, so macht man nach und nach die gelben Blätter ab, und gräbt ihn in Keller in frischen Sand ein, so kann man ihn den ganzen Winter durch in der Küche mit Vortheil brauchen.

Mangoldblätter zu füllen. Man schält die Ribben von den Blättern, doch so, daß sie ganz bleiben, und brühet sie ab; dann macht man eine Fülle von geriebener Semmel, Eiern, Butter oder Rindsmark, oder auch von geschnittenem Speck, würzt sie mit Muskatenblüten, und füllt jedes Blatt damit, wikkelt es zusammen, und legt es in eine Casserole, gießt Fleischbrühe darauf, thut Butter und beliebiges Gewürz daran, und läßt es so über gelindem Kohlfeuer aufkochen.

Die grünen Blätter ohne Ribben, werden auch unter und statt des Spinats gebraucht.

Mangold zu kochen. Man zieht die grüne Haut von den weissen Ribben ab, schneidet sie in Stückchen, und kocht sie in Salzwasser ab. Hernach läßt man sie wieder abtropfen, schwitzt einen Löffel Mehl in Butter ab, thut die Ribben dazu, und läßt sie damit durchdämpfen, gießt sodann Fleischbrühe darauf, und würzt es mit Muskatennuß, Salz und Pfeffer.

Dergleichen noch anders. Man brüht die Ribben so lange, bis sie weich sind; kühlt sie hernach in kaltem Wasser wieder ab, und hackt sie klein. Alsdann röstet man geschnittene Zwiebeln nebst einem Löffel voll Mehl in Butter braun, thut den Mangold dazu, füllt endlich Fleischbrühe nebst einem Löffel Essig dazu, würzt sie mit Pfeffer, Muskatenblüten und Salz, und macht es mit geröstetem Brode dicklich.

Mannstreu, Brachdistel, Krause, Raddistel, ist eine Art von Disteln, welche an ungebauten Orten, in rauhem, sandigem Boden wächst, und einen runden von anderthalb bis zwei Fuß hohen, mit vielen Nebenästen besetzten Stängel treibt. Die Blätter sind groß, breit, kraus, tief zerschnitten, und am Rande herum mit steifen spizzigen Stacheln besetzt.

Auf den Gipfeln der Stängel und Zweige erscheinen viele gestirnte Knöpfe mit weissen oder bleichgrünen Blumen, die rings umher mit spizzigen Stacheln besetzt sind. Die Wurzel ist lang und einen Finger dick, von aussen schwarz, inwendig aber weiß, und hat einen ziemlich starken Geruch. Wenn diese Wurzel in Honig oder Zukker eingemacht ist, so schmeckt sie fast eben so wie die Hindläufte, und thut auch die nämliche Wirkung. Die jungen und zarten Schößlinge kann man zur Frühlingszeit mit Essig und Salz statt eines Sallats genießen; eben so können auch die Blätter, wenn sie nicht zu alt sind, in Salz eingemacht, verspeißt werden.

Marcipan, ist eine Art Zukkergebakkenes, von süssen Mandeln, Haselnüssen, Pistazien, bittern Mandeln, Aprikosen und Pfirsichkernen, u. d. gl. welches auf mancherlei Art zubereitet wird. Der Teig, worauf das meiste ankommt, wird auf folgende Art gemacht:

Wenn man z. B. ein Pfund Mandeln gehörig abgezogen hat, eine Zeitlang in kaltes Wasser gelegt, und wohl trocknen lassen; so stößt man sie in einem steinernen Mörser ganz zu Mus, feuchtet sie aber indessen immer mit Orangenblütwasser oder auch mit Rosenwasser an, damit sie kein Oel von sich geben, welches den Marcipan unschmackhaft machen würde; darunter mischt man alsdann ein Pfund klein gestossenen und durchgesiebten

Zukker, und macht alles zu einem dikken Brei, welchen man zuletzt durch ein Haarsieb oder Tuch treibt.

Hierauf siedet man diesen Teig auf einem gelinden Feuer so lange, bis er sich von der Pfanne giebt, und rührt ihn fleissig um, daß er nicht verbrennt. So bald er aber genug gesotten ist, so gießt man ihn in steinerne Geschirre, die vorher wohl mit Zukker bestreut seyn müssen, daß er sich nicht anhängt, und wenn er kalt geworden ist; so legt man ihn auf den Tisch, arbeitet ihn mit dem Mandelholze, wie einen andern Teig in die Breite, und bildet daraus nach Gefallen allerhand Figuren. Diese werden alsdann in einem Ofen gebakken; wenn man sie heraus genommen hat, so streicht man ein Eis darüber, und giebt sie wieder in den Ofen, damit das Eis abtrocknet.

Bei grossen Marcipanen pflegt man zugleich mit den Eispistacien, Citronen- oder Pommeranzenschalen, Citronat und dergleichen darauf zu stekken. Aus eben diesem Teige macht man auch grosse und kleine Tortenboden, und füllt sie mit weichen Confituren, welches gemeiniglich gefüllter Marcipan genennt wird.

Oder man rollt den Teig unter einem Brete, welches so wie der Teig fleißig mit Zukker muß bestreuet werden, rund, lang oder schmal, und formt daraus allerhand Figuren, z. E. Buchstaben, verzogene Namen, Wappen, Blumen, u. s. f. läßt es in einem Ofen gehörig abbakken, welche Art man gesponnenen Marcipan nennt, und die Schüsseln und andere Confitüren damit garnirt.

Marcipan von Anis, s. Anismarcipan, S. 70.

Marcipan, aufgesprungener, oder geblätterter. Man schlägt drei Loth vom besten durchgesiebten Zukker, und ein Loth Rosenwasser, in einer töpfernen Schüssel so lange, bis es so dick wird, daß es kaum noch vom Messer fließt. Alsdann streicht man es einen Messerrükken dick auf den Marcipan, und giebt ihm oben und unten Feuer.

Wenn es nun anfängt heiß zu werden, so thut man das unterste Feuer ganz weg, und wenn es aufgeht; so legt man einen Bogen Papier darauf, sonst wird es sehr geschwind braun und verdirbt. Der Marcipan muß aber allemal, wenn es anders die Umstände erlauben, zwei Tage trocknen, ehe man den Spiegel oder das Eis darauf macht, sonst wird er nicht schön.

Marcipan oder Rauten mit Citronen oder Pommeranzen. Man macht aus dem vorhin beschriebenem Marcipan beliebige Formen auf Oblaten, und benetzt sie vorher etwas mit Rosenwasser, streuet auch Zimmt und Muskatenblüten darauf, und überstreicht es mit dem Mandelteige.

Das Blech aber bestreut man mit Mehl, legt die Marcipanfiguren darauf, setzt sie in einen Ofen, und läßt sie ein wenig bakken, und macht alsdann ein beliebiges Eis, oder einen andern weissen Spiegel darauf, setzt sie wieder in den Ofen, und läßt sie abtrocknen.

Dann garnirt man den Marcipan mit Trisenet oder mit Pommeranzenschaalen, oder auch mit Citronschalen, und vergoldet die Ränder nach Belieben. Oder, man kann auch in die Mitte desselben eine von Tragant gemachte Blume oder ein anderes Bild legen.

Marcipan, gefüllter. Man treibt von dem Marcipanteige ein ziemliches Stück aus, und zwar in der Dikke eines kleinen Fingers, schneidet eine beliebige Figur daraus, rund oder rautenweise, einen Stern oder eine Rose, macht von eben diesem Teige einen zwei bis drei Finger hohen Rand darum, legt eine Fülle von gröblich gehackten Mandeln, Citronat, Zimmt, Cardamom und Zukker, und etwas Malvasierwein darauf, giebt aber Achtung, daß die Fülle nicht

zu

zu naß wird, bedeckt sie mit einem andern Stück Teig, welches eben so groß ist als der Boden. Dann gießt man einen Spiegel darauf, belegt ihn mit einem beliebigen Bilde, oder garnirt den Marcipan mit andern in Zukker eingemachten Sachen.

Marcipan, glänzender. Man reibt drei Viertelpfund abgezogene venetianische Mandeln auf einem Reibasche klein ab, und tröpfelt nach und nach weisses Rosenwasser darein, damit die Mandeln nicht blicht werden. Hernach schüttet man drei Viertelpfund klein gestossenen Zukker in eine Schale, und rührt denselben mit den Mandeln auf das beste ab, damit der Teig recht glatt wird.

Alsdann streicht man die abgerührten Mandeln einen guten Messerrükken dick auf rautenartig geschnittene Oblaten, tunkt hernach ein subtiles hölzernes Schäufelchen in etwas Rosenwasser, und überstreicht den aufgestrichenen Mandelteig damit, bestreut ihn mit Zukker, und alsdann wieder mit Mandelteig. Dann fährt man mit diesem Schäufelchen wieder darüber, netzt aber die Mandeln nicht gar zu sehr, weil sie nur damit blos glatt gemacht werden. Dies wiederholt man dreimal. Hernach legt man den Marcipan auf ein rundes Blech, setzt es damit in eine Tortenpfanne, macht eine Kohlenglut auf den kupfernen Dekkel, damit sie geschwind aufgehen; man giebt aber darauf Achtung, daß der Marcipan nicht braun wird, und läßt ihn ungefähr eine Stunde bakken.

Marcipan. Herren- Man stößt ein Pfund abgezogene Mandeln, so klein als möglich, thut das Weisse von zwei Eiern darein, reibt alles gut untereinander, thut gestossenen Zukker darunter, und reibt es so lange, bis ein recht klarer Teig daraus wird, treibt denselben durch eine Spizze, macht hernach Ringe daraus, und läßt dieselben in einem kupfernen Rohre, bei gelindem Feuer ausbakken.

Marcipan auf herzogliche Art. Man präparirt hierzu die Mandeln auf gewöhnliche Art, und begießt sie während des Stossens mit Eierweiß udd Pommeranzenblütwasser, und nimmt endlich so viel Zukker darunter, als der Teig schwer ist. Man läßt aber den Zukker à la plume sieden, thut alsdann die Mandeln darein, und vermischt sie mit dem Zukker recht gut. Alsdann läßt man diese Masse über dem Feuer trokken werden, rührt sie stark um, bis der Teig sich nicht mehr an die Pfanne anhängt. Dann thut man den Teig auf einen mit klarem Zukker bestreuten Backtisch, rollt ihn zusammen, und läßt ihn eine Weile liegen, macht dann Marcipan daraus, und giebt demselben eine beliebige Gestalt.

Marcipan, königlicher. Man nimmt hierzu nur gewöhnlichen Marcipanteig, spinnt denselben auf einem Tische, ungefähr einen Finger dick, schneidet ihn in Stükken, und macht Ringe daraus, ungefähr in der Grösse und in der Rundung eines Eies. Alsdann tunkt man dieselben in Eierweiß und überstreut sie ganz mit gestossenem Zukker.

Dann reibt man wieder Eier klar in Mörser; indem man es aber reibt, so thut man nach und nach Zukker daran, und hört nicht damit auf, bis ein weicher Teig daraus geworden ist. Wenn derselbe fertig ist, so macht man kleine Kugeln in der Grösse daraus, wie der inwendige Raum des Ringes ist. Dann thut man diese Ringe aus dem Zukker, womit man sie ganz bedeckt hat, stellt sie einzeln auf Papier, und in jedem Ring thut man eine Kugel, und läßt sie im Backofen abbakken.

Marcipan von Kraftzeuge. Man schneidet gut zubereiteten, abgetrokneten Marcipanzeug, in kleine Stükchen, mischt Zimmt, Nelken,

Muskatenblüten, Cardamom und etwas Rosenzukker darunter, schneidet auch Citronat, Pommeranzen- und Citronschalen, auch Pinien- und Pistaziennüßchen darein, und zwar alles recht klein.

Dann wirkt man sie unter einander, gießt noch etwas Rosenwasser dazu, damit der Teig bei einander bleibt; hernach wirkt man den Marcipan so groß, als man ihn verlangt, legt ihn auf eine Oblate, und alsdann auf ein Blech. Man kann ihn entweder so lassen, oder mit einem Rädchen abrädeln; man läßt ihn so lange in einem Ofen stehen, bis er bräunlich wird, und läßt ihn wieder kalt werden.

Endlich gießt man einen Eisspiegel darüber, und streicht ihn recht gleich; man kann ihn alsdann so lassen, oder auch Pinien- und Pistaziennüßchen, auch Citronat- und Pommeranzenschalen recht klein geschnitten, darauf streuen, und ihn nochmals in den Ofen sezzen, daß der Zukker trocknet, und alsdann nach Belieben vergolden.

Dergleichen auf andre Art. Man rührt zehn Loth klar gestossenen Zukker unter zwanzig Loth abgezogene und klein gehackte Mandeln, drückt von anderthalb Citronen den Saft darein, und mischt die ganz klein gehackten Schalen von zwei Citronen, wie auch das Weisse von einem Ei, zu einem Schaum geschlagen, darunter.

Dann schneidet man die Oblaten rautenartig, entweder Herzen und Kleeblätter, oder wie es sonst jemand beliebt, streicht die Mandelmasse dick darauf, und läßt sie in einem Oefchen auf einem Bleche gählige backen; man giebt aber darauf Achtung, daß sie nicht zu braun werden, und macht nachher ein Eis darauf.

Marcipan, krauser. Man stößt gute süsse Mandeln wie die vorigen; und wenn sie recht zart gestossen sind, so mischt man nach und nach Zukker darein, und fährt immer damit fort, bis man einen guten Teig daraus zubereitet hat, welcher sich alsdann nach Belieben spinnen läßt. Diesen Teig legt man dann in ganz beliebige Gestalten geformt, auf Papier.

Dann läßt man diese Figuren nur etwas leicht abbakken, und wieder kalt werden. Wenn sie kalt sind; so läßt man sie auch auf der andern Seite gar werden; hebt sie sodann ganz warm vom Papier; so wird dieser Marcipan leicht, delikat, und vollkommen von Ansehen seyn.

Marcipan. Krebs- Man drückt gut zubereiteten Mandelzeug in Formen, schneidet das überflüssige zierlich davon ab, und läßt es in der Form trokken werden. Hernach macht man eine Farbe von Fernembock und arabischen Gummi an, überstreicht die Marcipankrebse dreimal damit auf der ganzen Oberfläche, bis sie schön roth werden. Dann bestreicht man sie wieder mit Gummi, daß die Krebse ihren natürlichen Glanz erhalten.

Marcipan von Muskatenzeuge. Man schlägt hierzu sechs Eier, rührt eines Eies groß Butter, und einen Löffel voll Rosen- oder Zimmtwasser darein, macht mit einem feinen Mehle einen gelinden Teig an, knetet ihn mit Zukker gut durcheinander, und treibt ihn einen Finger dick aus.

Dann legt man ein Herz von einem Kartenblatt geschnitten, oder auch eine andere Figur auf den Teig, schneidet es durch, bäckt es auf einem mit Mehl bestreuten Bleche im Ofen, überstreicht es mit einem glatten Eis, und vergoldet die Ränder nach Belieben.

Marcipan, niederländischer. Man stößt die abgezogenen Mandeln, oder reibt sie klein, wie zu einem andern Marcipanzeuge, mischt Zukker darunter, wenn man denselben süß

süß verlangt. Dann streicht man diese Masse in Rautenformen auf Oblaten, zackt sie zierlich aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreuetes Kupferblech, setzt sie in einen Ofen, und läßt sie etwas bräunlich bakken.

Hernach nimmt man sie wieder aus dem Ofen, und gießt einen von Zukker- und Rosenwasser angemachten Eisspiegel darüber, streuet gefärbten Zukker darein, setzt sie wieder in den Ofen, läßt sie trokken werden, und besteckt sie, wo sie gezackt worden ist, mit Pinienmüßchen, die man auch nach Belieben vergolden kann.

Marcipan *à la Princesse.* Man stößt ein Pfund abgezogene süsse Mandeln in einem Mörser, mischt ein Pfund schönen Zukker und grün geschabte Citronschalen darunter; stößt hernach alles untereinander, legt es auf ein Papier in einer Gestalt, wie es einem jeden beliebt, und läßt es in einem Ofen auf einer Seite nur etwas leicht abbakken; dann läßt man es kalt werden, und bäckt es endlich auch auf der andern Seite ab.

Marcipan von Salz. Man trocknet gutes weisses Salz, und stößt es ganz klein. Alsdann drückt man in Rosenwasser geweichten Tragant, der aber nicht zu dünne seyn darf, durch ein Tuch, und streicht ihn mit einem Messer auf einen hölzernen Teller so lange hin und wieder, bis er so weiß wie Schnee wird.

Dann macht man das Salz damit an, daß ein guter Teig daraus wird; und will man denselben wohlriechend haben, so nimmt man etwas Bisam darunter, formt ihn wie einen andern Marcipan, läßt ihn auf einem Ofen trokken werden, und macht einen Spiegel darauf, wie auf die andern Marcipanarten. Wenn dieser Marcipan recht gemacht wird, so hat er das Ansehen des schönsten Zukkers, aber auch den vollkommensten Salzgeschmack.

Marcipanschiffchen oder Früchte. Man vermischt gestossene und mit Rosenwasser abgeriebene Mandeln, mit einem Gewürz, z. B. mit Zimmt, Nelken, Muskatennuß, Cardamom, Citronschalen, Citronsaft, ein wenig Zimmtwasser und gestossenem Zukker; nur muß man aber von jeder dieser Gewürzarten wenig nehmen. Man trocknet es in einem messingenen Kessel über dem Feuer etwas ab, und schneidet dann Oblaten, wie Schiffchen oder wie Früchte mit einem Messer oder einer künstlichen Form zierlich aus.

Dann streicht man von dem Abgetrockneten, etwa einen halben Finger dick darauf, macht hernach von Rosenwasser und gut gesiebten Zukker einen dünnen Teig, bestreicht oder begießt sie recht gleich mit einem Löffel, setzt sie in einen Asch, läßt sie etwas bakken, nur daß der Zukkerguß hart wird, und nimmt sie alsdann heraus. Die Ränder können auch nach Belieben davon vergoldet werden.

Marcipanschlangen. Man treibt einen abgetrockneten Mandelteig in zwei lange schmale Blätter aus, so lang, als man die Schlange haben will. Dann füllt man den ausgetriebenen Teig mit der nemlichen Mandelmasse, woraus die Blätter geformt sind, und wie im Nachfolgenden auch deutlicher beschrieben wird, legt sie auf ein Blech, läßt sie bei einer gähligen Hizze ausbakken, macht, einen weissen Spiegel darauf, und sucht sie aufs beste auszuzieren, wie ebenfalls in den gleich folgenden Artikeln gesagt werden soll. Es müssen aber die Art Schlangen vorher geeiset worden seyn, ehe man sie mit Zukker spaenglich betüpfeln kann.

Marcipanschlangen auf andere Art. Erstlich macht man einen Teig von Eierdotter an, und nimmt, weil er sonst gar zu mürbe werden möchte, noch ein ganzes Ei dazu. Dann thut man etwas Butter, feines Mehl und etwas Zukker dazu,

gießt Rosenwasser daran, und macht den Teig recht fest, doch aber so, daß man ihn dabei austreiben kann.

Alsdann theilt man den Teig in beliebig grosse Stükken, treibt jedes in die Länge aus, und ungefähr zwei Hände breit, doch aber so dünne, als möglich. Hernach rührt man unter ein halbes Pfund abgetrocknete Marcipanmasse klein geschnittenen Citronat, und eingemachte Citron- und Pommeranzenschalen zusammen vier Loth und ein halbes Loth Zimmt, Cardamom und Muskatenblüten, von jedem ein halbes Quentchen, und zwar alles recht klein geschnitten.

Wenn nun dieses alles gut untereinander gerührt worden ist, so formt man von diesem Marcipanzeug auf den ausgetriebenen Teig eine Schlange, macht oben einen Kopf daran, und unten schneidet man sie etwas schmäler. Dann formt man einen Schwanz daran, schlägt nachher das andere ausgetriebene Blatt darüber, bestreicht es vorher mit arabischen Gummi und Rosenwasser, drückt es auf beiden Seiten gut zusammen, aber nicht zu hart an dem Marcipanteig, damit es inwendig lokker bleibt, und nicht aufspringt.

Dann rädelt man sie auf beiden Seiten zierlich ab, schneidet vorn an dem Kopfe ein Maul darein, und schlingt sie mit dem Kopf und Schwanz zusammen, oder, legt sie nur in die Runde herum, auf ein mit Mehl bestreutes Blech, setzt sie in den Ofen, und bäckt sie schön gelblich aus.

Hernach bestreicht man sie mit einem dünnen Eis, und läßt sie noch einmal im Ofen abtrocknen; macht der Schlange nachher eine rothe Zunge von Tragantteige ins Maul, und bestreicht das Maul auch inwendig roth. Dann rädelt man auch einen schmalen Streifen von Tragant auf beiden Seiten aus, ungefähr zwei Messerrükken breit, und legt ihn oben anstatt des Rückgrades der Länge nach bis zum Schwanz herunter.

Hernach schneidet man von dem ausgetriebenem Teige wieder zwei längliche Strichelchen aus, streicht das eine davon roth an, schneidet aber das weisse splitterich hin und wieder aus, legt es auf das rothe, und legt es der Schlange um den Hals. Alsdann setzt man derselben eine zierliche und von innen und aussen vergoldete Krone auf den Kopf, und vergoldet auch sodann das Rückgrad und den Schwanz.

Endlich macht man noch zwei schwarze Augen von Marcipanteig, welcher mit Gewürznelken ausgewirkt worden ist, in den Kopf; überstreicht sodann die ganze Schlange mit Gummiwasser, und überstreut sie auf der ganzen äußern Oberfläche mit bunden Bisanzukker, bis auf den Kopf, welcher aber gewöhnlich nicht mit bestreut wird.

Eben dieselben noch anders. Man stößt ein halbes Pfund Mandeln mit etwas Rosenwasser so trokken, als möglich, ab, und zwar noch etwas gröber, als zu den Mandeltorten. Dann reibt man zwölf Löffel Zukker, läßt ihn durch ein Sieb laufen, und rührt ihn unter die gestossenen Mandeln, klopft auch auf einem Teller das Weisse von zwei Eiern zu einem dikken Gescht, thut noch ein Quentchen Zimmt, etwas Cardamom, und eine halbe Muskatennuß, alles klein gestossen dazu, reibt auch von einer Citrone die Schale auf einem Reibeisen ab, und rührt alles gut untereinander.

Dann klebt man Oblatenblätter auf einander, formt die Schlange in die Runde nach Belieben, zieht mit einem Messer die Spitzchen in die Höhe, und läßt sie in einer gleichen Hizze recht langsam abbakken, und vergoldet sie alsdann.

Marcipanschlange, gefüllte. Man nimmt ein Pfund abgezogene Mandeln, ein halbes Pfund Zukker, Cardamom und Zimmt, von jedem ein Loth, Muskatenblüten ein halbes

halbes Loth, die abgeriebene Schale von einer Citrone, und ein halbes Viertelpfund klein geschnittenen Citronat, gießt ein Loth Zimmtwasser dazu, drückt etwas Citronsaft darein, und mischt alles gut untereinander. Sollte es aber nicht süß genug seyn, so kann man noch ein halbes Viertelpfund Zukker darunter rühren. Dann füllt man diese Fülle in eine Schlange von beliebigen Teige, und garnirt sie so zierlich als möglich.

Marcipantorte. Man läßt anderthalb Pfund recht klein gestossene Mandeln in einer messingenen Pfanne in zwei Löffeln Wasser und drei Viertelpfund Zukker recht dicklich sieden, drückt alsdann den Saft von einer Limonie darein, thut das Weisse von zwei Eiern dazu, und rührt es recht gut untereinander, daß es ein dicklicher Teig wird.

Dann macht man von diesem Teige zierliche Ringe, oder flechtet ihn aufgesetzt in die Höhe, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblech, und bäckt diese Torte in einer gelinden Hizze, macht ein weisses und rothes Eis darüber, auch schöne hohe Mandelbogen darauf, und garnirt sie mit eingemachten Früchten, oder sonst mit andern schönem Zukkerwerk.

Dergleichen noch anders. Man nimmt ein Pfund gröblich gestossene Mandeln, süßt drei Viertelpfund Zukker, und sechs Loth feines Mehl; reibt sodann sechs Loth frische Butter recht kraus ab, drückt den Saft von einer Limonie darein, schneidet die Schale davon recht klein, thut hierauf die Mandeln und den Zukker dazu, rührt es eine halbe Stunde gut untereinander, bestreicht alsdann eine flache Tortenform mit Butter, streicht einen Theil von dem Teige darein, füllt es mit eingemachten Salsen, und spritzt von dem andern Teige ein Gegitter darüber.

Marcipanzeug. Man weicht ein Pfund Mandeln in kaltes Wasser, bis sich die Schalen abziehen lassen; wenn man sie abgezogen hat, so wäscht man sie aus frischem Brunnenwasser, und reibt sie in einem Reibasche mit Rosenwasser klein ab. Hernach rührt man unter ein Pfund Mandeln, ein halbes Pfund klein gestossenen Zukker, setzt denselben in einer messingenen Pfanne auf ein Kohlfeuer, und rührt ihn immer ab, daß es sich nicht anlegt.

Dann läßt man den Teig so lange trockuen, bis er nicht mehr an den Fingern klebt; schüttet ihn nachher heraus auf ein Bret, daß er etwas verkühlt, und wirkt ihn mit etwas Zukker aus. Man kann statt des gemeinen Waizzenmehls, auch recht klar gesiebtes Kraft- oder Stärkenmehl zum Auswirkrn gebrauchen. Man kann auch diesen Teig im Keller stehen lassen, daß er recht zähe wird, damit er sich alsdann besser, arbeiten läßt. Aus diesem Teige nun kann man nach Belieben alsdann allerhand Früchte oder andere Figuren bilden.

Marellen oder Amarellen, s. Aprikosen.

Mark, heißt das Fett, welches in den hohlen Beinen der Thiere liegt. Es ist der Farbe nach unterschieden; in grossen Röhren ist es röthlich, in den kleinen aber ist es meistens schwarzbraun und wie mit einem Pergamenthäutchen umgeben, in den schwammigten Knochen aber, ist es weich und saftig.

Aus den gekochten Rindsbeinen giebt es nicht nur eine gute wohlschmekkende Brühe, sondern es wird auch darin zu Tische gebracht, und entweder auf einem hölzernen oder zinnernen Teller ausgestossen, oder mit einem silbernen Instrument, welches men einen Markzieher nennt, herausgezogen. Es wird auf geröstete Brodscheibchen über Tische, warm herum gegeben, auch bisweilen in Pasteten, Torten, Klössen und Kuchen verbraucht, wie unter jedem Artikel gewiesen worden ist.

Mark, heißt auch der saftige Theil der Citronen, Pomneranzen, Limonien, und einiger andern Früchte, welche von dem Fleisch umgeben sind.

Marmelade, ist ein von allerhand Früchten z. B. Pfirsichen, Pflaumen, Aprikosen, Quitten, Kirschen, Johannisbeeren mit Zukker und Zimmt u. d. gl. zu einer starken Gallerte gekochten, und in flache Schachteln gegossener Saft, welcher den Kranken, die starke Hizze haben, zu einer angenehmen Kühlung und Erquikkung dient, und auf folgende Art zubereitet wird.

Man setzt beliebige Baumfrüchte mit Wasser zum Feuer, läßt sie darin aufschwöllen, und wenn sie wieder abgekühlt sind; so setzt man sie mit anderm Wasser wieder über das Feuer, und läßt sie so lange darin sieden, bis sie weich werden, treibt sie endlich durch ein Sieb, und läßt sie in einer Pfanne trokken werden.

Wenn dieses geschehen ist, so läßt man so viel Zukker am Gewichte sieden, als die Baumfrüchte schwer sind, bis er den Sud à Caise erlangt hat. Man thut alsdann alles zusammen, setzt es zum Feuer, bis man sieht, daß es anfangen will zu kochen. Alsdann richtet man die Marmelade an, trägt sie auf, oder trocknet sie um einen Teig daraus zu machen.

Marmelade, Aepfel- gute, s. 1. Th. S. 35.

Marmelade von gelben Aprikosen, s. 1. Th. S. 106.

Marmelade von Berbereis, Johannisbeeren, Maulbeeren u. d. gl. Hier wird alles das beobachtet, was im 1. Th. S. 1166 von der Johannisbeermarmelade gesagt worden ist.

Marmelade von Birnen, s. 1. Th. S. 263.

Marmelade von Hahnbutten, s. 1. Th. S. 991.

Marmelade von Kirschen, s. Kirschen.

Marmelade von Marillen oder Morellen. Man setzt die Früchte in einem Siebe über siedendes Wasser; zieht hernach die Schale oder Haut davon ab, und nimmt die Kerne heraus, wie auch die Fäßchen, welche um dieselben sich befinden, schneidet alsdann das Fleisch in Scheiben, wiegt es nach einer beliebigen Quantität ab, und thut eben so viel gut durchgesiebten Zukker dazu, setzt es damit übers Feuer, rührt es gut ab, daß es recht hart wird, und sich folglich von der Pfanne löst, gießt es in Formen, und läßt es darin über Nacht stehen. Dann nimmt man sie wieder heraus, legt es auf ein Papier, und läßt es bei einem gelinden warmen Ofen vollends abtrocknen.

Marmelade von Pfirschen, wird ganz so wie die vorige zubereitet.

Oder: man schält die Pfirschen und schnidet die Kerne daraus; rührt halb so viel Zukker, als man Pfirschen hat, darunter, und läßt es über einem gelinden Kohlfeuer sieden, bis es sich vom Kessel löst. Dann thut man es in die Form, wie in den vorigen Artikeln gesagt worden ist; man zieht es aber vorher durch kaltes Wasser, und bearbeitet die Marmelade auf die nemliche Art, wie in den bisherigen Artikeln gezeigt worden ist. Man kann sie aber nicht zu den Schachtelmarmeladen gebrauchen, weil sie gar zu fein ist.

Marmelade von Pflaumen. Man füllt einen Topf von beliebiger Grösse mit den besten sogenannten ungarischen Pflaumen an, verbindet und verklebt ihn fest, setzt ihn in einen Kessel mit Wasser, doch aber so, daß das Wasser nicht hinein läuft, und läßt es anderthalb bis zwei Stunden kochen; nimmt den Topf alsdann wieder heraus, und gießt den darin befindlichen Saft durch ein Haartuch.

Alsdann läutert man so viel Zukker, als man Saft hat, recht gut, bis er sich spinnt, thut den Saft dazu, und läßt es so lange kochen, bis es gesteht.

steht. Hernach gießt man es in eine Form, und verfährt damit eben so, wie mit den Quitten, und färbt sie, wie die Aepfelmarmelade.

Wenn aber die Pflaumen recht weich und süß sind, so läßt man bloß den Saft allein ohne Zukker sieden, und zwar so lange, bis er sich wie Zukker spinnen läßt, und thut ihn alsdann in die Formen. Diese Marmelade dauert nur in Schachteln.

Marmelade von Quitten. Man schält die Quitten, schneidet sie in vier Theile, nimmt das Harte aber ganz daraus, thut sie in einen Topf, gießt nicht viel Wasser darauf, klebt den Topf zu, und läßt es so lange kochen, bis man glaubt, daß die Quitten weich sind; dann nimmt man sie heraus, treibt sie durch ein Haarsieb, und stößt sie in einem steinernen Mörser, daß sie ganz zähe werden; wiegt die Masse alsdann ab, und thut so viel Zukker dazu, als die Quitten schwer sind, setzt es auf Kohlen, und läßt es so lange kochen, bis es ganz dick wird. Dann gießt man die Marmelade in zwei bis drei Finger hohe Schachteln, und hebt sie bis zum nöthigen Gebrauch auf. Wenn man sie mit dem Confect auf den Tisch geben will; so schneidet man sie scheibenweise aus den Schachteln, und legt sie mit unter dasselbe.

Man kann auch den Saft von zwei Citronen darein rühren, und dann alles in einem wohl verdeckten Kessel kochen lassen.

Oder wenn der Saft bald gar gesotten ist, so schneidet man noch die gelbe Schale von zwei Citronen in längliche Striemchen, thut sie mit dazu, läßt es mit einander recht durchkochen, und gießt diese Marmelade entweder in Schachteln, oder in andere beliebige Formen. Wenn aber die Quitten und der Zukker zusammen kochen, so muß es stets gerührt werden, und folglich der Kessel alsdann unverdeckt bleiben, weil es sonst leicht anbrennt.

Marmelade von Quitten, durchsichtige. Man siedet gute Quitten nicht gar zu weich, schält sie sauber, und schneidet so viel von dem harten Fleisch, daß man ein Pfund davon hat, legt es indessen bei Seite, und schneidet noch das übrige Harte davon in kleine Stückchen, thut noch ein Paar rothe Quitten mit der Schale und dem Mark von einer ganzen Citrone dazu, kocht dieses mit anderthalb Maaß Wasser weich; nimmt auch noch sechs bis acht Borsdorferäpfel dazu; schneidet sie in Spalten und wenn alles weich zu werden anfängt, so reibt man es durch ein starkes Tuch, und seihet es noch einmal durch ein Haartuch, daß der Saft recht klar wird.

Von diesem Saft nimmt man nur ein Quart, und thut von dem besten Zukker ein Pfund dazu, kocht denselben, so bald er geschmolzen ist, daß er sich spinnt, und gießt es hernach in Formen. Wenn diese Marmelade recht geschwind gekocht wird; so wird sie recht weiß.

Marmelade von Quitten in einer Form. Man kocht ungefähr sechs Pfund in dünne Scheiben geschnittene Quitten mit vier Kannen Wasser so mürbe als möglich; doch aber nicht zu Brei, weil vorher die Kraft aus den Quitten ins Wasser ziehen muß, und man kann daraus merken, ob es genug gekocht hat, wenn die Quitten ihren Geschmack verlieren.

Dann gießt man es durch ein Haarsieb, thut zu dem Wasser drei Pfund abgeklärten Zukker, läßt es mit einander kochen, bis es auf einen Teller gesteht, und gießt es dann in zinnerne Formen, die vorher mit Mandel- oder Nußöl bestrichen worden sind. Wenn es kalt ist, so schlägt man es in Papier, welches mit Zukker bestreut ist, läßt es bei einem warmen Ofen vollends trocken werden, und verwahrt es an einem warmen Orte in Zukkergläsern oder Schachteln.

Dergleichen noch anders. Man reibt geschälte Quitten auf einem Reibeisen, preßt den Saft daraus, schüttet denselben in einen Kessel, und nimmt auf jedes Pfund zu Mehl gestossenen Zukker drei Viertelpfund Saft, läßt es langsam sieden, bis die Marmelade gesteht, und hebt sie zum beliebigen Gebrauch auf.

Maronke oder Marunke, s. Pflaumen.

Mascovadenzukker, Puderzukker, Farinzukker, wird das Zukkermehl genannt, ehe man es zum Zukker raffinirt, und ist der Ursprug, woraus alle Sorten des Zukkers gemacht werden.

Mattenkümmel, ingleichen Mattenweg, nennt man auch den Speisekümmel, s. Kümmel.

Maul. Unter den vierfüssigen Thieren giebt das Rindsmaul ein ziemlich gutes Essen, besonders wenn es weich gekocht, und kalt mit Baumöl, Essig und Zwiebeln eingeschnitten wird; es erfordert aber einen guten Magen.

Maulbeeren, sind die Früchte des Maulbeerbaumes. Sie sind länglich rund, in der Grösse einer kleinen Pflaume, und bestehen aus vielen kleinen, an einem Stock umher dicht an einander sizzenden saftigen Beerchen. Sie unterscheiden sich der Farbe nach in schwarze und weisse.

Jene sind anfangs grün, hernach roth, und endlich schwarz. Die Maulbeeren haben einen angenehmen weinsäuerlichen Geschmack, und werden nicht alle auf einmal, sondern erst nach und nach vom August bis in den October reif, und zwar so, daß man wohl drei Wochen von einem Baume pflükken kann.

Maulbeeren, einzumachen. Man thut recht reife Beeren in geläuterten und dünn gesottenen Zukker, und läßt sie nur ein Paarmal aufwallen; seihet die Brühe oder den Zukker alsdann davon ab, thut die Maulbeeren in ein Glas; siedet den Zukker etwas stärker, läßt ihn sodann verkühlen, und schüttet ihn hernach in das Glas über die Maulbeeren, sollte er aber noch zu dünne seyn, so muß man ihn noch einmal übersieden, und wieder auf die Beeren giessen.

Maulbeerfeigen, werden die Feigen von dem niedrigen Feigenbaum genannt.

Maulbeersaft. Die reifen Maulbeeren werden vorher gut gepreßt, und alsdann nimmt man zu einem Pfunde Saft, drei Viertelpfund Zukker, setzt ihn auf Kohlen, und läßt ihn sieden, bis er die rechte Saftdikke erhalten hat.

Maultaschen oder Maulschellen, gebakkene. Man nimmt sechs Loth Mandeln, vier Loth gestossenen Zukker, ein Quentchen Zimmt, Pfeffer, Nelken, Muskatennuß und Ingber, von jedem ein halbes Quentchen, und zwar alles gestossen, wie auch zwei Gran Bisam. Man rührt erstlich die Mandeln und den Zukker gut ab, schlägt dann drei Eier darein, damit man es in eine Masse zusammen bringen kann.

Dann formt man diesen Teig nach Belieben, entweder frei, oder drückt ihn in beliebige Formen, so wie die Muskatenschnitzchen. Hernach läßt man sie abbakken, und wenn dieses geschehen ist, so überzieht man sie mit einem Eis, oder bestreicht sie nur mit Zukkerwasser, oder überstreut sie nach Belieben mit Zimmt.

Maultaschen von Mandeln. Man thut erstlich ein Pfund durchgesiebtes Mehl auf eine Pastententafel; dann bereitet man in einem Töpfchen zwei ganze Eier und drei Dotter, einen Löffel Sahne, zwei Löffel Wein, drei Löffel Wasser, salzt das Mehl, und macht mit diesem Abgerührten den Teig schön gelind an, schlägt ihn gut durch, und läßt ihn liegen.

Indessen präparirt man ein Pfund Butter, wäscht sie sauber, reibt und trocknet sie ab, treibt den Teig aus, schlägt die Butter auf den halben Teig, legt

legt den andern darüber, und bereitet ihn eben so, wie einen andern Butterteig, treibt ihn dreimal nach einander aus, läßt ihn aber jedesmal eine Weile liegen, und schlägt ihn dreifach zusammen.

Sollte man aber einen weit grössern Teig bereiten, so kann man ihn vierfach zusammen legen. Vorher aber stößt man ein halbes Pfund Mandeln, rührt es in einem Reibasch mit anderthalb Viertelpfund gesiebten Zukker, acht ganzen Eiern und vierzehn Dottern nach und nach in die Mandeln, und schlägt das Abgerührte eine ganze Stunde lang. Zuletzt aber thut man klein geschnittene Limonienschalen darein, treibt den Teig einen kleinen Messerrükken dick aus, rädelt ihn mit einem Krepfenrädchen vierekkigt, oder in längliche Stükken, füllt es sodann mit der abgeriebenen Mandelfülle, und legt es dreifach über einander, legt es hernach auf ein Blech, bestreicht die Maultaschen mit Eiern und läßt sie darauf abbakken, macht alsdann ein Eis darüber, und bestreut es auch mit Pistazien.

Dergleichen noch anders. Man nimmt ein Pfund feines Mehl, und eben so viel in Blätter oder Scheiben geschnittene Butter, arbeitet es gut mit dem Mandelholz durcheinander, thut sechszehn Eierdotter, acht Löffel voll Wein dazu, und rührt es mit einander gut durch. Dann treibt man den Teig mit dem Backholze gut aus, schlägt ihn zweimal vierfach zusammen, schneidet alsdann vier und sechzig Stückchen daraus, treibt jedes davon vierekkigt aus, und zwar in der Grösse eines Tellers, und bereitet eben so eine Fülle, wie zu den vorigen. Dann legt man den schmälern Theil über die Mandeln, und den andern etwas mehr als halb darüber, rädelt es ab, bestreicht es ebenfalls mit Eiern, bestreut es mit klar gesiebten Zukker, und läßt die Maultaschen recht langsam bakken.

Maybutter, wird diejenige Butter genannt, welche im Mai gesammlet, und wegen der mannigfaltigen guten und gesunden Kräuter, welche das Vieh zu der Zeit auf den Wiesen genießt, für die schmakhafteste und gesundeste im ganzen Jahr gehalten wird. Will man sie einsalzen und bis in den Herbst oder Winter aufbehalten; so muß man sie vorher ein Paar Tage liegen lassen, daß sie erst recht ausschwitzt, und hernach bei schönem heitern Wetter einsalzen und einlegen. Man hat aber auch noch eine auf folgende Art künstlich zubereitete

Maybutter. Man thut acht hart gesottene Eierdotter unter eben so viel gewöhnliche Butter, zukkert sie und rührt es gut durcheinander; gießt sodann etwas Rosen- oder Zimmtwasser daran, treibt es durch einen Seiher, streuet Zukker darüber, und giebt es statt einer gewöhnlichen Butter auf den Tisch.

Mayenkrautklößchen, sehe man unter Klößchen nach.

Mayenkrautküchelchen, s. Küchelchen.

Mayenmus. Man reibt ein halbes Pfund Mandeln mit Rosenwasser klein, daß sie nicht ölicht werden und einen lieblichen Geruch erhalten. Alsdann läßt man Semmelkrume in Sahne weichen, treibt es hernach durch einen Seiher, rührt es mit unter die Mandeln, thut es hernach in eine Schüssel, streicht es in die Höhe, streuet Zimmt darüber, und besteckt es mit Mandeln oder Blumen.

Ebendasselbe noch anders. Man reibt ebenfalls ein halbes Pfund Mandeln mit Rosenwasser ab, doch aber nicht zu naß, rührt ein Viertelpfund Zukker ein halbes Viertelpfund frische Butter, und mischt es hernach gut untereinander. Dann thut man es in eine Schüssel oder Schale, streicht es in die Höhe, wie einen Berg, bestreut es mit Zimmt, und besteckt es mit Mandeln und Blumen.

Eben-

Ebendasselbe noch anders. Man läßt ein Nössel Sahne in einer zinnernen Schüssel, auf einer Kohlpfanne sieden; schlägt sodann sechs Eier in ein Töpfchen, quirlt und schlägt sie recht gut ab, gießt sie in die Sahne, und läßt es zusammen gehen, und schüttet es dann in ein sauberes Tuch, damit die Molken davon ablaufen.

Hernach schüttet man es in einen glasirten Topf, thut Zukker daran, und rührt es mit einem Kochlöffel recht ab, daß es wie eine Butter wird. Dann stößt man ein Viertelpfund abgezogene Mandeln mit Rosenwasser gut ab, und rührt sie auch mit darunter.

Endlich thut man es auf eine Suppenschale, streicht es recht hoch auf, belegt es mit allerhand abgezupften Blättern von schönen Blumen, daß es recht bunt und mannichfaltig sieht; steckt in die Mitte ein vergoldetes Sträußchen, und giebt es auf den Tisch.

Ebendasselbe noch besser. Man rührt einen gewöhnlich zubereiteten Eierkäse in Malvasier ganz glatt ab; mischt hernach Eierbrod und gehackte Mandeln darunter, und einige beliebige eingemachte Früchte, z. B. Citronat, Citronen- oder Pommeranzenschaalen, oder was man sonst dazu nehmen will, nur muß alles recht klein geschnitten seyn, und thut alsdann auch gestossenen Cardamom, Zukker und Zimmt wohl vermischt dazu.

Dieses Mayenmus kann von einer solchen Dikke gemacht werden, daß man einen Berg oder Igel daraus formiren kann. Beides wird alsdann mit fein durchgesiebten Zimmt bestreut, und mit länglich geschnittenen Mandeln garnirt oder besteckt.

Mayenkrauttorten. Man hackt allerhand grüne Frühlingskräuter klein, drückt sie aus, legt sie in Rohrwasser, drückt sie alsdann wieder aus, schlägt so viel Eier daran, bis das Gehackte dünne wird, mischt geriebenes Semmelmehl, gehackte Mandeln, Eibeben, Weinbeeren oder Korinthen, Zimmt und Muskatenblüten daran, und zukkert diese Fülle, bis sie die gehörige Süssigkeit erlangt hat. Dann rührt man etwas Butter daran, macht einen Teig von Eierdottern und Waizenmehl an, treibt denselben aus, legt ihn in einen Asch, thut diese gemachte Fülle darein, und läßt ihn alsdann recht gelblich bakken. Man kann auch die gelesenen und gewaschenen Kräuter vorher in Butter röstlen, ehe man sie in die Torte thut.

Ebendieselbe noch anders. Man vermischt Fenchel- Mangold- Spinat- Petersilienblätter und Kerbelkraut, unter einander, hackt sie klein, gießt ein halbes Nössel Rosenwasser daran, läßt es eine Stunde damit stehen, gießt es hernach wieder davon ab, schlägt sechs oder sieben Eier daran, je nach dem man viel oder wenig Kraut hat.

Hernach mischt man ein halbes Pfund Zukker darunter, thut ein halbes Loth Ingber, eben so viel Pfeffer, zwei Hände voll geriebenes Brod, ein halbes Viertelpfund Butter, sechs Loth abgezogene und länglich geschnittene Mandeln, eben so viel Rosinen, und ein halbes Viertelpfund sauber gewaschene Weinbeeren oder Korinthen darunter, und rührt alles gut durch einander.

Dann macht man einen Teig von Eierdottern an, legt ihn in einen vorher mit Butter ausgestrichenen Asch, thut alsdann die Fülle hinein, und läßt die Torte recht gut ausbakken. Wenn sie gar gebakken ist, so streuet man Zimmt und Zukker darüber.

Meerefel, so wird an einigen Orten der Stockfisch genennt.

Meerrettig, Kreen oder Green, ist ein bekanntes Küchengewächs, welches seiner Wurzel wegen in den Kraut- und Küchengärten gebauet wird. Die Wurzel ist weiß, lang und stark, und hat einen herben, starken und beissenden Geschmack. Die Blät-

Blätter werden mit den Stielen anderthalb Ellen lang, und sechs bis sieben Zoll breit; sie laufen oben und unten etwas spitzig zu, und sind am Ende klein zerkerbt. Die Wurzel wird in der Küche auf eine sehr mannigfaltige Art zubereitet, wie in sehr vielen Artikeln schon gewiesen worden ist.

Meet, Meht, Melicraton, Hydromel, ist ein aus Wasser und Honig gekochtes Getränk, welches nur an den Orten, wo wenig oder gar kein Wein wächst, hingegen grosser Zuwachs von Honig ist, besonders in Pohlen, Litthauen und Rußland gebraut wird. Die gemeine Art den Meet zu brauen, wozu die Hundstage für die beste Zeit gehalten werden, ist diese:

Man läßt ein Maaß guten Honig mit acht Maaß frischem Brunnenwasser zusammen in einem weiten Kessel bei gelindem Feuer ohne Rauch sieden, und schäumt es ab, so bald sich etwas aufwirft, bis es anfängt klar zu werden. Will man den Meet bald trinken, so muß man ihn nicht dick einsieden lassen. Will man ihn aber eine Zeitlang stehen lassen, so läßt man ihn so lange sieden, bis er etwas stark wird.

Wenn er kalt worden ist, so thut man ihn in ein Faß, welches aber zwei bis drei Queerfinger hoch leer bleiben muß, damit der Meet vergähren kann. Wer ihn aber stärker haben will, der darf nur Zimmt, Muskatenblüten und Nüsse, Nelken, Ingber, Cardamom und Galgant, in ein Tuch eingenähet darein hängen, auch wegen der Farbe etwas Saffran dazu thun, und mit einander vergähren lassen. Wenn er vergohren hat, so läßt man ihn drei Monate gut verspündet liegen, ehe man ihn angreift; soll er aber getrunken werden, so macht man desto weniger auf einmal, und brauet denselben desto öfterer.

Er wird auf eine andere Art auch so gebrauet: Man läßt acht Kannen frisches Brunnenwasser und eine Kanne Honig zusammen in einem Kessel nach und nach sieden und wohl abschäumen, daß er schön klar wird. Vorher aber thut man in einen Sack zwei Hände voll Hopfen, und zwei gute Hände voll Koriander, der vorher Tag und Nacht in gutem Weinessig gebeitzt und wieder getrocknet worden ist. Dann wird er gestossen und ungefähr zwölf Blätter etwas gedörrte Salbei dazu gethan, und dann den Sack in den Meet gehängt,

In einen andern Sack thut man eine ganze Muskatennuß, Nelken, Zimmt, Galgant u. d. gl. stößt alles nur etwas klein, mit etwas Saffran, und hängt es gleichfalls in den Kessel, läßt alles darin eine Stunde lang sieden, und gießt den Meet sodann in hölzerne Gefäße, damit er darin abkühlt, ehe er in die Fässer gegossen wird.

Die Fässer aber muß man, so wie zum Bier, pichen lassen, auch nicht zu wenig Meet sieden, daß man etwas nachfüllen kann. Darnach läßt man ihn stehen, und wie den Most vergähren. Sobald er aber vergohren hat, so spündet man das Faß zu, und alsdann wird der Meet in vierzehn Tagen zum Trinken tauglich. Die Gewürzsäkke aber muß man heraus nehmen, vorher aber wohl ausdrükken, ehe man den Meet aus dem Kessel gießt. Das übrig gebliebene Gewürz kann man zum Räuchern gebrauchen, wo es einen angenehmen Geruch giebt.

Einige nehmen auch nur sechs Theile Brunnen- oder Regenwasser zu einem Theil Honig, lassen es bei einem gelinden Feuer in einem Kessel bis über den dritten Theil einsieden, thun ein Paar Hände voll Honig in ein reines Tuch, nebst einem saubern Kiesel, der es zu Boden zieht, vernähen dasselbe, und sobald der Meet in dem Kessel zu sieden anfängt, legen sie es hinein, thun es auch nicht eher als bis zuletzt wieder heraus. Man muß es aber mit

einem Löffel fleissig abschäumen, so lange es auswirft.

Wenn kein Schaum mehr darin ist, so thut man klein zerschnittenen Zimmt, Muskatennüsse und Blüten, Ingber, Nelken, Paradieskörner, Galgant, Pfeffer und ganzen Saffran in ein anderes Säckchen, bindet es zu, legt es in den Kessel, und läßt es eine Viertelstunde mit aufwallen. Nachher schlägt man den Meet aus, füllt ihn, wenn er verkühlt ist, in ein Weinfäßchen, thut das Gewürz hinein, und legt es an einen kühlen Ort, in einen Keller oder Gewölbe, und wenn er drei oder vier Wochen gegohren hat, so ist er gut zu trinken. Doch aber je länger er liegt, desto besser wird er.

Wenn man aber den Meet in den Hundstagen braut, und ihn nachher bis übers Jahr zur Hollunderblüte liegen läßt, und derselbe alsdann anfängt im Faße zu brausen, so kann man ihn vier Wochen aufthun und davon zapfen, so wird man einen vortrefflichen Meet haben.

Will man aber wissen: ob der Meet genug gesotten hat, so nimmt man ein glühendes Eisen, und steckt es in denselben, so wird man es, wenn er gar ist, wieder glühend heraus ziehen; hat aber der Meet noch nicht genug gesotten, so löscht es darin aus.

An einigen Orten wird der Meet in den zugespündeten Tonnen eine Zeitlang in die Erde vergraben, damit er den geilen Geruch und Geschmack des Honigs und Wachses verliert, und alsdann kann ein solcher alter Meet, (wie er denn, wenn man recht damit umgehet, viele Jahre gut bleibt,) an Stärke und Lieblichkeit dem besten spanischen und Muskatenwein gleich kommen, er ist auch gesünder als diese Weine.

Von dem gemeinen gelben Honig wird brauner Meet, von dem weissen aber, welcher besonders in Litthauen und den angränzenden Landen häufig gefunden, und an Lieblichkeit des Geruchs und Geschmacks dem andern gemeinen vorgezogen wird, weisser Meet gebrauet, den man wegen seines angenehmen würzhaften Geschmacks und Geruchs für den besten hält. Denn eigentlich erkennt man die Güte eines Meets an seiner Farbe, Geruch und Geschmack.

Der Meet ist ein sehr gesundes Getränke, und dient für den Schwindel und Schlag, benimmt den kalten trokkenen Husten, zertheilt den zähen Schleim, reinigt die Nieren, vertreibt den Stein und alle andere Unsauberkeiten aus dem Körper, und ist auch denen, welchen der Wein zu trinken verboten ist, sehr dienlich; besonders aber ist der Alantmeet der Brust und Lunge sehr dienlich. Auch noch andere Meetarten sind der Gesundheit sehr zuträglich.

So ist z. B. der Zittwermeet dem Magen sehr dienlich. Der Nelkenmeet verschaft eine gute Verdauung, und stärkt die Nerven und Sehnen, besonders aber nach dem Schlag. Himbeer- Brombeer- und Kirschmeet ist bei den Russen in Gebrauch wie auch der Rosinenmeet, Malvasiermeet u. d. gl.

Noch ein guter Gesundheitsmeet ist folgender: Man nimmt Blätter von Isop, Ehrenpreis, Huflattich, Scabiosenblumen, Wohlgemuth, von jedem eine Hand voll; Alant- und Huflattichwurzel von jedem drei Loth, Fenchel- und Pimpinellenwurzel von jeder zwei Loth, Anis und Fenchel von jedem ein Loth, bindet alles gröblich gestossen und zerschnitten in ein Bündchen, hängt dasselbe während der Zeit, da Wasser und Honig mit einander sieden, in den Kessel, läßt es hierauf noch weiter fortsieden, und so lange verschäumen, bis ein frisches Ei darauf schwimmt, seihet alsdann den Meet durch ein Tuch, in ein weingrünes Fäßchen, und läßt ihn also darin drei Tage stehen und vergähren. Wenn er vergohren hat, so zieht man ihn in ein anderes wohlgepichtes Faß ab, schlägt den Spund fest zu, und

legt

legt das Faß endlich in einen kalten Keller, so hat man allezeit einen guten und wider Schwindsucht und Auszehrung sehr dienlichen und gesunden Meet.

Man kann auch von dem Meet eine gute Kaltschale machen, und dieselbe früh nüchtern genieſſen, so hat man den ganzen Tag eine sehr merkliche und angenehme Folge davon.

Meetsuppe. Man gießt Meet auf einen Eierdotter, thut Butter darein, und läßt es siedend heiß werden.

Dergleichen noch anders. Man zerreibt zwei Eierdotter, gießt Meet dazu, quirlt und rührt es recht langsam damit an, läßt es aber nicht sieden, sondern nur recht heiß werden, und richtet es über geschnittene Semmel an.

Mehl, heißt man das Mark des Getraides, welches in einer Kornmühle zwischen den Mühlsteinen klein zerrieben, durch den Beutel von den Kleien abgesondert, und alsdann zum Brodbakken, zu Kuchen, Muß, Brei, und andern Speisen gebraucht wird. Das ungebeutelte Mehl aber wird Ohs oder Schrot genannt; man sehe übrigens hiervon weiter den Artikel: Bakken nach.

Mehlbrei. Man röstet zu einem Nöſſel süsser Sahne, fünf Löffel voll gutes Mehl in Butter, wie wohl man es auch ungeröstet lassen kann. Alsdann rührt man das Mehl mit der Sahne recht glatt ab, daß es nicht klumpicht wird, und siedet es so lange, daß der Brei weder zu dick noch zu dünne wird. Wenn er fertig ist, so thut man noch vor dem Anrichten etwas Butter daran.

Mehlkammmer, muß bei einer Haushaltung an einem trokkenen und luftigen Orte auf eine solche Art angebracht seyn, daß sie zwar von der Luft durchstrichen werden, aber keine Vögel oder anderes Ungeziefer hinein kommen kann; daher eigentlich die Fenster mit Drathgittern überzogen seyn müssen.

Mehlkasten, ist ein grosses von weichen Bretern oder Pfosten zusammen gesetztes, und mit einem Dekkel gut versehenes Behältniß, worin das Mehl zur Haushaltung verwahrt wird. Er hat gewöhnlich seinen Platz in der Höhe auf einem Boden, oder in einer besondern Mehlkammer, wo keine Mäuse oder anderes Ungeziefer dazu kommen kann. Er muß oben mit Schiebern und Gittern versehen seyn, daß man zuweilen die Luft kann durchstreichen lassen.

Mehlklöß'chen, s. Klösse.

Mehl, nürnberger, man sehe den Artikel Dinkel nach.

Mehlstrauben, sind ein Buttergebakkenes von Mehl, welche auf folgende Art zubereitet werden: Man setzt erstlich Mehl an einen warmen Ort, thut einen Löffel voll gewässerte Weißbierhefen darein, salzt es etwas, gießt warme Milch daran, und rührt einen Teig davon ab, der ziemlich zähe ist. Alsdann schlägt man zwölf Eier in einen Topf, nimmt aber nur von sechs Stükken das Weisse mit dazu, quirlt sie ab, schüttet sie hernach zu dem angemachten Teige, und arbeitet denselben recht klar ab.

Hierauf läßt man Butter zergehen, jedoch nicht gar zu heiß werden; schüttet alsdann etwas von dem Teige in einen nicht gar zu weiten Trichter, und läßt es durchlaufen, wendet aber während des Gieſſens den Trichter öfters um, damit es in einem Zuge läuft, oder eine gedrehete Form bekommt, und begießt es immer mit Butter, nur aber läßt man es nicht gar zu heiß werden. Man macht übrigens die Strauben nach Belieben groß oder klein.

Mehlsuppe. Man läßt Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser siedend werden, röstet etwas Mehl in Butter, und brennt die Brühe damit ein; würzt es hernch mit Ingber, Pfeffer, und geriebener Muskatennuß, läßt es damit sieden, und richtet es hierauf über würflich geschnittenes Roggenbrod

an. Will man aber diese Suppe gelb haben, so nimmt man etwas Saffran dazu, und richtet sie über Semmel in Würfel geschnitten an.

Mehl, s. Meel.

Meise oder Maise, ist ein kleiner Vogel, welcher sich gern in Wäldern und Gärten aufhält, und in bejahrten hohlen Bäumen. Es giebt sechs Arten derselben, worunter die sogenannte Kohl- oder Spiegelmeise die vornehmste ist. Weil diese Vögelart etwas unerheblich ist, so wird hier nur eine Zubereitung angeführt.

Meisen, gebratene. Man kann sie eben so, wie die Finken, Emmerlinge, und alle andere kleine Vögel braten; sie werden rein gerupft und unausgenommen an den Spieß gesteckt. Man kann sie auch nur in Butter rösten, oder auch backen; dann müssen sie aber vorher ausgenommen werden.

Melde, Mölde, Meyer, Hahnenkamm, Meltenkraut, ist ein Kraut, welches ins zahme und wilde eingetheilt wird. Die zahme, oder Gartenmelde ist wieder zweierlei, die weisse und rothe. Die weisse Gartenmelde ist die einzige Art, deren man sich in der Küche bedient. Sie hat eine ziemlich in die Erde steigende und mit vielen angehängten Zasern versehene Wurzel; sie treibt einen grossen, zuweilen gegen zwei Ellen hohen, mit vielen Zweigen besetzten Stängel, der unten rund, oben aber ekkigt, braun oder weißlich, und mit schmalen grünen Streifen, der Länge nach durchzogen ist.

Seine dem Mangolt ähnliche Blätter sind am Stiel breit, und laufen von da spizzig zu; sind fett und saftig, anfangs weißlich, hernach grün, und bisweilen bleichgelb. Auf den Gipfeln wachsen viele kleine bleiche Blumen, auf welche ein runder, dünner und flacher Samen folgt.

Sie haben keine Blätter, sondern bestehen aus vielen Faden, mit grünlichen Staubbeuteln. Diese kommen nebst einem Pistill aus einem fünfblätterichem Kelche. Man sammlet den Samen, welcher zwei Jahre dauert, im Julius. Sie wächst zwar zeitig, hat aber auch den Fehler, daß sie geschwinder schoßt.

Die rothe Gartenmelde färbt die Suppen roth, und wird dieserwegen gar nicht in der Küche gebraucht; sie ist zwar jener in allem gleich, nur daß ihre Stängel und Blätter roth sind. Die Blätter von der weissen aber, werden in Fleischbrühe gekocht, und geben eine nicht unangenehme Speise, und werden nebst dem Spinat und andern zum Grünkraut genommen.

Melisse, Honigblume, Bienenkraut, ist zweierlei, nemlich die Winter- und Sommermelisse. Die Wintermelisse hat lange Stängel mit dunkelgrünen, krausen und breiten Blättern und weissen Blumen, und hat in kleinen Hülsen einen länglichrunden Samen dem Acklei oder Aglei samen gleich, doch aber etwas kleiner.

Das ganze Gewächs giebt einen guten Geruch so wie die Citronen, daher es auch Citronenkraut, Citronenmelisse genannt wird. Den Namen Bienenkraut führt es, weil die Bienen sehr begierig darauf fallen, wenn es in der Blüte ist, weswegen man es auch gern zu den Bienenstökken pflanzt. Die Blätter davon werden unter den Kräutersalat genommen, oder in Wein gelegt, und auch als ein Thee getrunken.

Zur Sommermelisse rechnet man zweierlei Pflanzen aus zwei verschiedenen Gattungen: 1) die türkische oder moldauische Melisse, mit querlförmig stehenden Blumen und länglichen Blättern. Blätter und Blumen haben vortrefliche Eigenschaften, und übertreffen die gemeine Gartenmelisse an Geruch.

2) Die Melisse von Molucca, oder großblumige Waldnesselmelisse, ist ein niedriges aber ansehnliches wohlriechendes der Nessel ähnliches Staudenn

dengewächs, mit starken Stängeln, grossen breiten herzförmigen Blättern und schönen weissen rothgefleckten lippenförmigen Blumen, die im Mai blühen, und deswegen in Gärten gehalten werden. Dieses Gewächs hat in der Küche einen doppelten Nuzzen; denn es wird daraus ein

Melissenkuchen gebakken, und zwar auf folgende Art: Kann man die Melisse grün haben; so hackt man sie sehr klein; ist es aber im Winter, so wird die trockne Melisse zu Pulver gestossen, in einen lokkern Teig von Eiern und Zukker gemischt, und alsdann ein Kuchen davon gebakken.

Melissenthee. Man schneidet die Melisse im Junius vor Aufgang der Sonne ab, pflückt die Blätter von den Stängeln, und trocknet sie zwischen Papier im Schatten. Die Stängel kocht man in Wasser ganz weich, gießt das Wasser durch ein leinenes Tuch, damit die gekochten Stängel zurück bleiben, und läßt es noch einmal kochen, bis ungefähr die Hälfte davon eingekocht ist.

Damit benezt man die trokkenen Melissenblätter, die man nachher von neuem wieder im Schatten trocknet, doch aber nicht gar zu stark, damit die Blätter nicht zu Pulver gerieben werden, sondern geschmeidig bleiben, um jedes Blatt besonders desto besser zusammen zu drehen, oder in Rollen, wie den Taback formen zu können. In dieser Absicht legt man die Blätter auf eine Serviette, eins über das andere, bis zu anderthalb Fuß hoch, rollt die Blätter um die Serviette zusammen, und umwindet die Rolle fest mit Bindfaden. Die in der Serviette liegenden Blätter läßt man alsdann an einem trokkenen Orte ebenfalls im Schatten recht abtrocknen.

Nach Verlauf von zwei oder drei Monaten kann man die umwundenen Bindfaden abwikkeln, und die Melissenrollen in trocknen Kästchen zum Gebrauch aufbehalten. Dieser Thee hat nicht nur einen lieblichen Geschmack, sondern ist auch sehr gesund, indem er die Nerven stärkt, und besonders bei verschiedenen Frauenzimmerkrankheiten dienlich ist.

Meliszukker, s. Zukker.

Melone, ist eine Sommerfrucht, welche mit den Kürbissen einige Verwandschaft hat, in Ansehung der Blätter und Blumen aber den Gurken gleich kommt. Ihre äusere Gestalt, Grösse, Farbe und innerliche Beschaffenheit ist verschieden. Sie sind rund, mehrentheils aber länglich rund, theils grün, theils gelb, grau oder aschfarbig, glatt oder kraus, mit oder ohne Ribben. Das unter der äusern harten Schale befindliche Fleisch ist zart, weiß, gelb oder röthlich, mürbe und saftig.

Melonen zu bakken. Man schält dieselben, macht die Kerne nebst dem Inwendigen heraus, schneidet sie in längliche Striemchen, nach der Länge der Melonen, und bestreut sie mit Zukker. Wenn sie eine Weile damit durchzogen sind, so bereitet man einen guten Teig oder Klare, wie man sonst zu gebakkenen Aepfeln, Birnen, u. s. w. zu brauchen pflegt, tunkt die Melonenschnittchen darein, und bäckt sie hernach in Butter aus, beim Anrichten aber, streut man Zukker und Zimmt darauf.

Melonenconfitüre. Die Melonen werden geschält und geschnitten, und wenn auch nicht in Salzlakke eingelegt, doch mit Salz eingesprengt, nach einigen Tagen aber wieder eingewässert und abgetrocknet. Nachher werden sie in Zukker weich gesotten, und wenn man sie wieder heraus genommen hat, so läßt man den Zukker zu seiner gehörigen Dikke einsieden, und wenn er wieder kalt ist, so gießt man ihn über die Melonen in die Zukkergläser.

Melonen einzumachen. Dieses geschieht auf dreierlei Art: sauer, süß und trokken, wie hier nach der Ordnung folgt:

1) sauer eingemachte. Die Melonen werden erst sauber geschält, in

beliebige Schnittchen geschnitten, und acht Tage in Essig gelegt. Alsdann aber werden sie mit halb Wasser und halb Weinessig weich gesotten, wobei ein Strohhalm die Probe davon ist. Hernach werden sie mit einem Schaumlöffel ausgehoben, in ein Zukkerglas gelegt, mit Muskatenblüten, Zimmt und Nelken bestreut, und endlich wieder so viel Weinessig darauf gegossen, daß sie damit bedeckt sind. Dann wird das Glaß mit Blase verbunden und in die Sonne gesetzt.

2) süß eingemachte. Die Melonen dürfen nicht völlig reif seyn. Man schält sie nur sauber ab und schneidet sie in längliche Stükken, legt sie alsdann drei bis vier Tage in eine Salzsohle oder Lakke, gießt dieselbe wieder davon ab, und füllt frische darauf.

Nach einigen Tagen aber, nimmt man sie wieder heraus, wässert sie eben so lange in frischem Wasser aus, und läßt sie endlich in reinem Wasser weich sieden. Alsdann legt man sie auf ein Tuch, und trocknet sie darauf ab; siedet indessen Zukker und läutert ihn, thut die Melonen darein, läßt sie darin gar sieden, und legt sie alsdann in Einmachegläser. Wird aber der Zukker darauf nach und nach dünne, so muß er wie ein anderes Eingemachtes wieder aufgesotten werden.

3) trokken eingemachte. Man nimmt die vorher in Zukker gesottenen und darein gelegten Melonen wieder heraus, und trocknet sie so wie andere Früchte am warmen Ofen. Sie können aber auch noch auf folgende Art trokken eingemacht werden.

Man schneidet ebenfalls nicht ganz reife Melonen in Scheiben, legt sie in starken Weinessig, läßt sie einige Tage darin liegen, gießt denselben alsdann wieder ab, und füllt frischen darauf, und läßt sie darin wieder einige Tage stehen.

Endlich werden sie auf ein Tuch gebracht, abgetrocknet und in geläutertem Zukker so lange gesotten, bis sie weich sind, das heißt, bis man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann. Dann werden die Melonenscheiben herausgenommen, in Einmachegläser gelegt, der Zukker zu der Dikke eines Syrups eingesotten, und wenn er kalt ist, wieder auf die Melonen gegossen.

Melonenlaktade oder Laktade. Wenn man eine hinlängliche Quantität Melonenkerne beisammen hat, so werden sie in einem Mörser mit abgezogenen Mandeln recht fein gestossen. Man rechnet aber auf zwei Loth Melonenkerne sechs Loth Mandeln, mischt noch ein Loth Zukker darunter, und gießt während des Stossens nach und nach ein Quartier Wasser dazu.

Alsdann seihet man es durch ein Tuch oder Haarsieb, stößt es von neuem mit Wasser, bis alles recht klein zerstossen, und ein Quart Wasser darauf gefüllt ist. Soll aber diese Laktade nicht als eine Medizin, sondern blos zur Delikatesse getrunken werden; so kann man noch einen oder ein Paar Löffel Pomeranzenwasser darunter mischen. Wird sie aber für Kranke besonders zubereitet, so nimmt man in Gerste abgesottenes Wasser dazu.

Melonenmengo oder Atsjar. Man bedient sich desselben, um den Brühen und Saucen einen starken und angenehmen Geschmack zu geben, und bereitet es auf folgende Art zu:

Man reibt nur halb ausgewaschene Melonen mit einem Tuche sauber ab, und legt sie in ein Gefäß. Dann macht man eine starke Salzsohle, daß sie ein Ei trägt, läßt sie siedend heiß werden, gießt sie über die eingelegten Melonen, und deckt sie fest zu; gießt alsdann neun Tage hinter einander die Sohle täglich ab, macht sie heiß und füllt sie wieder darauf.

Nachher macht man von acht Loth Senfsamen, Ingber, langen Pfeffer und englischem Gewürz, von jedem vier Loth klein gestossen, und mit Weinessig einen Teig an, schneidet die Melonen

lonen auf, macht die Kerne und das Inwendige heraus, und füllt an dessen Stelle einen Löffel von dem Teige und ein Paar Knoblauchzehen hinein, bindet die Melonen zu, legt sie in einen steinernen Topf fest ein, und gießt kochenden Essig darüber, daß sie damit ganz bedeckt sind; wenn nun alles erkaltet ist, so bindet man den Topf mit einer Blase zu. Wenn man die Saucen damit schärfen will, so schneidet man von diesen Melonen etwas ab, thut es daran, so erhält sie dadurch einen scharfen pikanten Geschmack.

Melonenmus. Man darf die im folgenden Artikel beschriebene Suppe nur etwas dikker machen, so hat man ein recht wohlschmekkendes Mus.

Melonensuppe. Man schneidet von einer recht reifen und geschälten Melone das gute Fleisch ab, und läßt es in Würfel geschnitten in seinem eigenen Saft gar schwizzen. Man füllt alsdann Kalbfleischbouillon darauf, streicht es endlich durch ein Haarsieb, zieht es mit Eierdottern ab, und richtet es über Semmelrinden an.

Anstatt des Bouillon aber kann man auch süsse Sahne nehmen, doch wird alsdann Butter, Zukker und Zimmt, nebst einigen Körnern Salz dazu gethan, übrigens aber eben so zubereitet, wie die vorhergehende. Man kann aber noch einen Löffel Melonen herausnehmen, ehe man die Sahne darauf füllt, und denselben beim Anrichten mitten in die Suppenterrine legen.

Dergleichen noch anders. Man läßt die Melonen nicht blos in ihrer eigenen Brühe gar kochen, sondern man drückt noch den Saft von einigen Citronen darauf, thut etwas Zukker dazu, läßt sie damit durchschwizzen, und thut einige Löffel beim Anrichten besonders daran.

Anstatt der Sahne oder der Brühe nimmt man drei Viertelquart Rheinwein, und würzt es mit Zukker, Zimmt und abgeriebenen Citronschalen, streicht es alsdann durch ein Haartuch und zieht es mit Eierdottern ab. Beim Anrichten giebt man sie nach Belieben, außer der würflich geschnittenen zurückbehaltenen Melone über Bisquit, Macronen, gerösteres Franzbrod u. d. gl. Wenn man sie aber nicht zu süß haben will, so kann man noch den Saft von einer Citrone darein drükken.

Melonentorte. Man schält eine recht reife Melone, kernt sie aus und schneidet sie in Stükken, und kocht von weissem Wein, Zukker und Zimmt ein Mus davon. Wenn es zusammen recht klar gerührt ist, so mischt man noch so viel Zwieback dazu, als zur gehörigen Dikke nöthig ist. Ist diese Fülle fertig, so bereitet man zur Torte einen feinen Blätterteig, füllt sie mit dem Melonenmus aus, und glacirt sie mit Zukker und Orangenwasser.

Ebendieselbe, noch anders. Man macht zu dieser Torte einen mürben Butterteig, schneidet sodann die Melonen zur Fülle in längliche Scheiben, beitzt sie eine gute Weile mit Zukker und Zimmt, oder noch besser, man kocht weissen Wein mit Zukker und Zimmt so lange ein, bis er wie ein Syrup wird, gießt ihn alsdann über die Melone, und läßt sie etliche Stunden durchziehen.

Alsdann formt man von dem Teige ein Unterblatt, setzt einen gebogenen oder umgerollten Rand daran, bestreicht ihn mit Eierdottern, und füllt ihn alsdann mit der präparirten Melone, und streut nach Belieben fein gestossene Nelken darauf; zuletzt garnirt man sie noch mit Zukker und Zimmt; diese Torte aber verträgt beim Bakken gar keine obere Hizze.

Dieß war der Küchengebrauch der Melonen! — Man muß aber auch noch an einer guten Melone folgende Eigenschaften wahrnehmen: 1) Sie muß weder zu grün noch zu reif seyn; 2) Sie muß in ihrem Auswuchs vollkommene Nahrung gehabt haben, und folglich an einer lebhaften und starken Pflanze gewachsen seyn; 3) Sie muß auch nicht durch allzu heftige Hizze zu einer gar zu geschwinden

Reife gelangt seyn; 4) Sie muß einen kurzen, dikken und etwas gelbseten Stiel haben; 5) Sie muß eine gewisse Schwere in der Hand haben; 6) Sie muß im Drükken nicht weich, sondern etwas härtlich seyn; 7) Sie muß inwendig ein trokkenes und röthliches Fleisch, kein Wasser und viel Saamen haben. Wer übrigens selbst Melonen erzeugen will, der findet in Münchhausens Hausvater III. B. S. 751. eine der gründlichsten Nachricht von der Erziehung der Melonen.

Was die Gesundheitsregeln beim Genuß der Melonen betrift, so muß man nur gute Melonen vor der Mittagsmahlzeit, und zwar sehr mäßig genieſſen, kein Bier darauf trinken, aber dabei den Wein nicht sparen.

Merende, wird die Mahlzeit genannt, welche man zur Vesperzeit hält. Der gemeine Mann nennt sie auch Halbabendbrod.

Merettig, s. Meerettig.

Merzbier, s. Lagerbier.

Merzbecht, heißt der Hecht, welcher im Merz seine Laichzeit hat.

Mezze, ist ein gewisses Maas, womit trokkene Sachen, z. B. Korn, Mehl, Salz, Obst und dergleichen gemessen werden. Vier Mezzen machen in Obersachsen ein Viertel, und sechszehn einen Scheffel. In Nürnberg hat man grosse Mezzen, deren sechszehn einen Sümmer harten Getraides, aber zwei und dreissig einen Sümmer rauhen Getraides ausmachen.

Mierotton, ist ein Essen von Kalbfleisch, welches fast das Ansehen eines Brodes hat, und auf folgende Art zubereitet wird: Man schneidet mageres Kalbfleisch aus der Keule, ungefähr drei Finger breit und sechs Zoll lang; legt ein Stück Speck darauf, nach eben dieser Grösse zerschnitten. Endlich überlegt man diesen Speck mit noch mehr Kalbfleisch, macht es steif, thut auch noch Fett von Kälbernieren und ein wenig Rindstalg darunter, und läßt es also bei gelinder Wärme recht gelb bakken.

Oder: man schneidet das dikste Fleisch aus einer Kalbskeule in viel dünne Scheiben, und klopft sie auf einem Tisch mit einem Küchenhammer. Alsdann hackt man das dikke Fleisch von einer andern Kalbskeule, mit aufgewälltem Speck und Fett, einigen Champignons, Trüffeln und feinen Kräutern, und würzt es recht gut. Dann thut man noch drei oder vier Eierdotter, wie auch in Sahne geweichte Semmelkrumen darunter.

Wenn die Fülle fertig ist, so belegt man den Boden einer runden nicht allzu grossen Casserole, gehörig mit Speckstreifen, und auf dieselben die geklopften Kalbfleischscheiben, auf welche sodann die Fülle gelegt wird, bedeckt es mit den noch übrigen Kalbfleischscheiben, und zwar so, daß alles dicht auf einander kommt.

Dann legt man die Speckstreifen darüber zusammen, und läßt es gut zugedeckt, bei gelindem Feuer, wie eine Braise gar kochen. Alsdann fettet man es gut ab, thut es in eine Schüssel, und zwar so, daß das Unterste oben kommt, thut auch nach Belieben etwas Coulis dazu, und richtet es ganz warm an.

Man kann dieses Essen auch noch auf folgende Art bereiten: Viele Köche bereiten ein dichtes Godiro oder Fülle auf eben die Weise, wie sonst zu Pupetons, davon machen sie einen Rand in der Schüssel herum, wie zu einer Potage, und zwar mit dem Weissen von Eiern, färben den Rand mit geklopften Eierdottern, bestreuen sie mit Semmelkrumen, und lassen ihn im Ofen sich färben, und lassen alsdann das Fett ablaufen.

Alsdann muß man eine Terrine haben, welche aus einem in Stükken geschnittenen vordersten Ribbenstück, von dem blutigen Halsstück vom Hammel, wie auch von Bauchspeck und einigen Tauben bereitet worden ist, und wenn dieß alles in der Terrine mit allerhand sei-

feinen Kräutern, wie eine Braise gekocht worden ist, so muß man auch passirte grüne Erbsen, oder Spargelspizzen dazu thun, wie es die Jahreszeit erlaubt.

Das Fleisch nimmt man dann aus der Terrine, läßt es gehörig ablaufen, legt es in die vorhin genannte Schüssel, und schüttet die grünen Erbsen darüber. Man kann auch einige Herzen von aufgewällten, in eben der Brühe gekochten Kopfsallat dazu thun, und es warm anrichten. Statt der Terrine aber kann man in den breiten Rand der Schüssel allerlei gute und wohlschmekkende Ragouts thun; sie ferner mit einem Hachee von Hammelsleisch ausfüllen, und von der Fülle oben darüber runde Walzen legen, und so zubereitet bakken lassen.

Mierotton von Lachs. Man nimmt von einem Stück Lachs die Haut ab, das Fleisch aber nebst grüner Petersilie, etwas kleinen Zwiebeln, einigen Champignons, gewürzt mit Salz und Pfeffer, zwei oder drei Eierdotter, etwas in Sahne geweichte Semmelkrumen, zwei oder drei Nelken, und etwa zwölf gestossene Koriander Körner, hackt man zusammen, und stößt alles nebst einem Stück frischer Butter im Mörser.

Dann macht man von dieser Fülle einen Kranz in der Anrichteschüssel, mit Eierweis gefeuchtet, bestreicht denselben mit geklopften Eierdottern, damit er dicht wird, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, streut fein geriebene Semmelkrumen darüber, und läßt ihn in einem Ofen gar werden. Wenn er die gehörige Farbe hat, so nimmt man die Schüssel heraus, läßt das Fett davon ablaufen, und säubert den Boden und den Rand, ohne dabei den Kranz zu verlezzen.

Alsdann läßt man zwei bis drei Lachsscheiben auf einem Roste abbraten, und schneidet sie in längliche Stückchen, eines Fingers lang, macht sodann ein Ragout von Champignons, Trüffeln und Musserons, thut diese in eine Casserole, in ein wenig mit Mehl braun gewordene Butter, gießt etwas Fleischbrühe dazu, und läßt es gelinde kochen.

Dann fettet man es ab, und macht es mit der Krebscoulis dicklich, thut Krebsschwänze dazu, die vorigen Lachsstückchen legt man in den Kranz der Schüssel ordentlich bei einander, giebt dem Ragout einen guten und kräftigen Geschmack durch feines Gewürz, schüttet es sodann über die Lachsstückchen, und richtet alles zu einem Gerichte recht warm an.

Auf solche Art macht man verschiedene andere Mierottons von Fischen, und das verschiedene Ragout macht alsdann nur die Veränderung dabei aus. So kann man z. B. ein Ragout von länglich geschnittenen Stükken von Schollen, Hecht, Aal, Forellen und andern Fischen bereiten, wozu man nur ein Ragout von Musserons, Champignons oder Austern braucht. Wenn das Ragout bereitet ist, so läßt man die länglichen Stükken von den Fischen darin gelinde aufkochen, und legt sie alsdann in dem Kranze der Schüssel gehörig herum; und richtet das Ragout alsdann darüber an.

Mierotton von Reis. Wenn ein Pfund Reis gelesen, gewaschen und blanchirt ist, so läßt man ihn in Milch dicklich einkochen, rührt ihn aber beständig um, damit er nicht anbrennt. Wenn er gehörig dick gekocht und gar geworden ist, so läßt man sechs bis acht Eierdotter daran laufen, und rührt sie alsdann gut durch einander, aber nur auf gelindem Feuer, würzt es mit etwas Salz und Muskatennuß, und läßt es erkalten.

Alsdann bestreicht man den Rand der Anrichteschüssel mit geklopften Eiern, und macht einen Rand oder Kranz von dem Reis, etwas rund und erhaben um die Schüssel, bestreicht denselben mit Eierdotter, und läßt ihn im Ofen gar werden. Zuletzt giebt man ein Ragout darein, wie man es

gern dabei haben will, und richtet es so warm als möglich an.

Mierotton von gebratenem Rindermürbbraten oder gekochtem Rindfleisch. Wenn man einen Rand auf vorhin beschriebene Art um die Schüssel gemacht hat, so schneidet man die Mürbbraten in dünne Scheiben, legt sie in der Schüssel ordentlich herum, und macht hernach eine gehackte Sauce auf folgende Art dazu:

Man schneidet vorher Schinken in kleine Würfel, thut sie nebst etwas ausgeschmolzenem Speck in eine Casserole, hackt alsdann etwas von einer kleinen Zwiebel, grüner Petersilie, Trüffeln, Champignons und einigen Mousseros, setzt die Casserole aufs Feuer, und schwenkt den Schinken einigemal herum, thut das Gehackte nebst den Musserons dazu in die Casserole, gießt Jus darauf, und läßt es gelinde kochen.

Wenn es eingekocht ist, so thut man die Coulis von Kalbfleisch und Schinken, wie auch einige Kapern dazu, und gießt etwas von der Sauce auf die Mürbbraten, damit sie heiß werden, nicht aber kochen. Wenn sie recht heiß sind, so schüttet man die übrige Sauce darüber, und richtet den Mierotton recht warm an.

Dergleichen Mierottons macht man von allerhand Mürbbraten, von zahmen und wilden Federvieh; der Rand wird allezeit auf einerlei Art gemacht, und blos das Ragout verändert die Beschaffenheit des Mierottons.

Mierotton von Champignons. Man macht hierzu einen feinen Butterteig an, bereitet davon einen Rand um die Schüssel, bestreicht den Boden derselben mit Butter; putzt alsdann grosse Champignons sauber, und bestreicht sie mit Butter, thut hernach einen nach dem andern ordentlich in die Schüssel, und bestreut sie mit Salz und feinem Gewürz.

Dann hackt man grüne Zwiebeln, und grüne Petersilie klein, mengt es unter frische Butter, und legt etwas davon auf jeden Champignon, bestreut sie hernach mit fein geriebener brauner Semmelkrume, setzt die Schüssel damit in den Ofen, und läßt es mit einer guten Farbe gar werden.

Hernach macht man eine Sauce von gehackten Champignons, Zwiebeln, gehackter grüner Petersilie, Sardellen und Knoblauch, passirt es in einer Casserole mit Butter, nebst etwas wenig Mehl, giebt ein gutes Jus dazu, und läßt es zusammen langsam kochen; verdickt es alsdann noch mit etwas Kalbfleisch- oder Schinkencoulis, und drückt Citronsaft darüber. Wenn die Champignons gar sind, so nimmt man sie aus dem Ofen, läßt das Fett davon ablaufen, und richtet die Sauce über die Champignons recht warm an.

Milch, ist das weisse, süsse, fette und flüssige Wesen, welches die Natur in den Eutern der Thiere zeugt, ihre Jungen damit zu nähren. Sie wird im Körper aus dem Blute und Nahrungssafte abgesondert. Sie giebt eine sehr gute Nahrung, wenn der Magen sie ordentlich verdaut; wenn sie von gesundem Vieh kommt; wenn besonders die Kühe nicht zu jung und nicht zu alt, und vorzüglich gute Weide haben; und endlich wenn sie im Frühling und warmen Sommer genossen wird.

Die Bestandtheile der Milch sind Salz, Oel, Erde und Wasser. Das Salz erkennt man aus dem Milchzucker, der aus dem Molken bereitet wird; das Oeligte zeigt die Butter; das Erdigte der Käse; und das Wässerichte die Molken an. Das vegetabilische Wesen, und daß es noch wenig im Körper bearbeitet, und zu einer andern Mischung gebracht sey, erhellet daraus, weil die Milch gemeiniglich den Geruch und Geschmack der Kräuter an sich hat, die das Vieh kurz vorher genossen.

Die Milch ist, so bald sie gemolken ist, wässerig, nach etlichen Stunden aber viel fetter, und nach vier und zwan-

zwanzig Stunden viel schlechter. Ist die Milch zu dikke oder zu dünne, gesalzen, scharf, bitter, sauer und von keiner guten Farbe, so liegt dieser Fehler am Vieh, oder an der Fütterung. Die Milch hält insgemein drei Viertel Wasser.

Die käsigten oder butterartigen Theile scheiden sich von selbst von den wässerigten. Denn indem die Milch als ein meistens vegetabilisches Wesen von der Zeit an, da sie kalt wird, in die saure Gährung geht, die Säure aber die öligten Theile von den irrdischen losmacht, so fallen diese, welche von jenen, die wegen ihrer Leichtigkeit nach der Höhe zu in einem flüssigen Wesen geht, gehalten werden, zu Boden; jene aber nehmen die Oberfläche ein, und werden Rahm oder Sahne genennt, welcher dennoch einige käsearti-ge Theile in sich verhängt mit hinauf genommen hat, und noch nöthig hat, daß dieselben durch starke Bewegung, welche das Butterschlagen heißt, durch Waschen und Bearbeiten mit den Händen abgesondert, und die öligten Theile auf diese Weise rein werden.

Wird nun die Milch sich selbst überlassen, so entsteht eine Art von Gährung; und da das darin befindliche Oel zu grob ist, als daß es sich wie die geistige Weingährung mit den salzigten verbinden sollte, so wird es eine saure Gährung. Die Säuren aber stossen die Fettigkeiten aus; und so bald sich eine Säure in der Milch äussert, so sondern sich die fetten Theile davon ab. Je langsamer nun die entstehende saure Gährung fortgehet, desto vollkommner geschieht die Scheidung, da sich ausserdem viel öligte Theile mit den erdenen und käsearti-gen verwikkeln, und zu Boden fallen. Die Milch endlich, welche von selbst ohne Feuer oder Laab gerinnt, wird Schlottermilch genennt.

Die Milch von Kühen wird besonders zur Speise gebraucht, entweder kalt oder warm, roh oder gesotten, wie auch zu andern Speisen, und vorzüglich zum Backwerk, weil sie das letztere besonders mürbe und wohlschmekkend macht.

Die Schafmilch ist weit fetter und dikker als die Kuhmilch, und deswegen jener weit vorzuziehen. Von dieser Milch werden sehr gute Käse gemacht; es nehmen zwar Einige von derselben den Rahm ab, und machen alsdann den Käse aus der klaren Milch; allein, dieser ist nicht so gut, als der, bei welchem die Milch und Butter beisammen geblieben ist.

Die Ziegenmilch ist sehr gesund, besonders denen, die einen Ansatz zur Auszehrung haben; weswegen sie auch den zwei ersten Milcharten vorgezogen wird. Diese an sich schon gesunde Milch aber wird noch besser, wenn man den Ziegen gute Siede giebt, und sie ferner mit guten Kräutern, z. B. mit Sauerampfer, Petersilie, Salbei, Isop, Eichorien u. d. g. füttert.

Zur Butter aber taugt diese Milch nicht, weil sie zu dünne und zu zart ist, und deswegen nicht gut zusammen geht; daher man sie lieber blos zum Käse gebraucht.

Milch, heißt ferner bei den Fischen männlichen Geschlechts das zarte Mehl, welches sie im Körper tragen, worin ihr Saamen enthalten ist, und welches, wenn es mit den Fingern gedrückt wird, einen weissen milchähnlichen Saft von sich giebt.

Milch, wird endlich der weisse, dikke und einer Milch gleichende Saft von Kräutern genennt, welcher an einigen heilsam, trinkbar und gesund, an andern aber schädlich und tödlich ist.

Milchbrod, s. Brod.

Milchküchelchen, s. Küchelchen.

Milchküchelchen, schwäbische; man sehe ebenfalls unter dem vorigen Artikel.

Milch, gesulzte. Man siedet hierzu drei Kälberfüsse in Wasser; wenn sie gar sind, so stößt man ein Viertelpfund Mandeln mit Rosenwasser ab, zwingt sie mit der Brühe von den

den Füssen durch, thut gehörigen Zukker dazu, gießt es in eine Schüssel, und setzt sie in den Keller, so gesteht sie wie eine andere Sulze. Hernach wäscht man Weinbeeren, und belegt die Sulze auf Art eines Sterns damit, und legt Citron- oder Pommeranzenschalen strichweise dazwischen.

Ebendieselbe noch anders. Man macht aus einem halben Maas Sahne, acht Eierdottern, Rosenwasser und Zukker, nach Belieben, einen Eierkäse, füllt ihn in doppelte Formen, die über einander stehen, und läßt es gut trokken werden.

Indessen mischt man ein halbes Maas Sahne, Zukker und Rosenwasser unter einander, läßt es sieden, und schüttet das Weisse von fünf Eiern geschwind darein. Dann setzt man den Eierkäse in eine Schüssel, und gießt erst Benanntes nebst dem Weissen von den Eiern mit der Milch vermischt, darein, so gesteht und sulzt sie sich, und besteckt sie alsdann mit Mandeln, und vergoldet sie nach Belieben.

Ebendieselbe noch auf andere Art. Man läßt ein Maas Sahne mit einem Stück Hausenblase sieden, vermischt sie mit Zukker, Rosen- und Zimmtwasser, schüttet es in die Sahne, läßt sie aber nicht zusammen gehen, oder anbrennen, und das Feuer nicht unter, sondern neben der Pfanne.

Alsdann gießt man es in eine Schüssel, setzt es an einen kühlen Ort, und bestreut es, wenn die Milch gestanden hat, mit gesiebtem Zukker. Hernach legt man eine ausgeschnittene Form darauf, und überstreut es mit Zimmt, Weinbeeren und Zukker. Man kann auch nach Belieben einen Löffel voll Mehl mit der Sahne sieden lassen.

Milchgebäck. Man rührt fünf Eierdotter, fünf ganze Eier, und ein halbes Maas Sahne gut unter einander. Dann macht man ein Viertelpfund Butter in einem tiefen Tiegel gut heiß, brennt drei Löffel voll schönes Mehl darein, gießt die Milch nebst den Eiern dazu, zukkert oder salzt es nach Belieben, und rührt es so lange um, bis es siedet. Dann deckt man den Tiegel zu, läßt es immerfort sieden, bis es sich ablößt; seihet hernach das Fette oder die Butter davon ab, damit es ganz aus dem Tiegel geht, und legt es alsdann auf eine Schüssel.

Ebendasselbe mit Mandeln. Man nimmt hierzu gute Sahne, schönes Mehl, fünf oder sechs Eierdotter, zerklopft alles recht gut unter einander, wie einen dünnen Mehlbrei. Dann rührt man eine Hand voll klein gestossene Mandeln darunter, läßt Butter in einem tiefen Tiegel gut heiß werden, rührt alles darin zusammen, und zwar so lange, bis es zu sieden anfängt, und eine Rinde bekommt. Wenn man es süß haben will, so thut man Zukker und Rosenwasser darein, und richtet es alsdann auf einer Schüssel an.

Milchschoten, auf hamburger Art. Man brühet Hirsen mit siedendem Wasser dreimal ab, reibt ihn gut, daß der üble Geschmack davon kommt, und siedet ihn hernach in Sahne ab. Wenn er fertig ist, so läßt man ihn kalt werden; zerklopft hierauf acht bis zehn Eier, nachdem man viel Hirsen hat, gießt Rosenwasser, Zukker, Zimmt und den verkühlten Hirsen daran. Man rührt diese Masse gut unter einander, füllt sie in Formen, wie einen Eierkäse, und läßt es stehen. Den andern Tag aber nimmt man ihn heraus, streuet Zukker und Zimmt darauf, und giebt es auf den Tisch.

Milchsuppe. Zu einem Nößel Sahne zerklopft man ein ganzes Ei, rührt es mit Sahne an, thut etwas Zukker und Rosenwasser dazu, gießt es alsdann mit einander in eine Pfanne, und rührt es recht gut und oft um, bis man bemerkt, daß es zu sieden anfangen will. Alsdann richtet man es sogleich über klein gebrocktes Eier-

Eierbrod, oder auch nur über gebähetes und zerbrochenes Brod an, und läßt es ja nicht ganz aufsieden, damit die Eier nicht zusammen laufen.

Milchsuppe, dikke. Man gießt siedendes und gesalzenes Wasser über beliebig geschnittenes Roggenbrod, deckt es mit einer Schüssel zu, und läßt es aufquellen. Wenn noch etwas Wasser daran seyn sollte, so läßt man es ablaufen, und macht Butter in einer Pfanne heiß, läßt sie etwas verkühlen, thut etliche Löffel Sahne darein, läßt es damit aufsieden, und richtet es über das aufgequellene Brod an.

Milchsuppe mit Mandeln. Man schneidet ein Viertelpfund abgezogene Mandeln länglich, und zwar so dünn als möglich. Dann beert man eine gute Hand voll Weinbeeren ab, wäscht und trocknet sie sauber auf einem Tuche ab; läßt alsdann ein Maas von der besten Sahne sieden, und thut die Mandeln und Weinbeeren im Sude hinein, läßt es zusammen wieder aufsieden, daß die Weinbeeren etwas aufschwellen, zukkert es nach Belieben, und richtet sie über gebähete und würflich geschnittene Semmel an.

Milchsuppe, saure. Man läßt ein halbes Maas Fleischbrühe siedend werden, rührt halb so viel Sahne darein, thut Ingber, Saffran und etwas Essig dazu, läßt es damit noch einmal aufsieden, und richtet es über in Würfel geschnittene Semmel an.

Ebendieselbe noch anders. Man läßt Wasser siedend werden, und rührt einen guten Theil Sahne darein, brennt sodann etwas Mehl daran, welches nicht gar zu braun worden ist, salzt und säuert es nach Belieben, und richtet es über würflich geschnittenes Weisbrod an.

Milchsuppe noch anders. Man nimmt hinlängliche Fleischbrühe, nachdem man viel Suppe machen will, rührt halb so viel saure Sahne darunter, und läßt es damit sieden. Ist aber die Fleischbrühe nicht gar zu fett, so muß man noch ein Stückchen Butter daran thun; und wenn es aufgesotten ist, so kann man sie über weisses oder roggenes Brod anrichten.

Milchsuppe von Ziegenmilch, kräftige, für Schwindsüchtige. Man nimmt hierzu recht gute Ziegenmilch, stößt alsdann Pistaziennüßchen mit einem Weinbeerwasser ab, seihet es hernach damit durch ein reines Tuch, gießt es unter die Milch, läßt sie sieden, und rührt sie beständig, bis sie über dem Feuer gar ist. Dann zerreibt man von einem oder zwei linde gesottenen Eiern die Dotter, rührt sie mit der siedenden Suppe an, zukkert es nach Belieben, und richtet sie über gebähete Semmel an.

Ebendieselbe noch anders. Man nimmt die Ziegenmilch so, wie sie erst gemolken ist, thut Zukker darein, läßt sie heiß werden, aber ebenfalls nicht sieden, und richtet sie über gebähetes Weisbrod oder Semmel an.

Milchrahmkränzchen; s. Kränzchen.

Milchrahmstrauben. Man rührt gleichviel Milchrahm und Eier gut unter einander ab; macht von seinem Mehl einen Teig an, salzt ihn, und macht ihn so dick, daß er durch den Straubenlöffel lauft, und bäckt sie in heisser Butter aus.

Ebendieselben noch anders. Man läßt ein halbes Maas gute süsse Sahne mit vierzehn Loth frischer Butter aufsieden, rührt alsdann achtzehn Loth feines Mehl darein, läßt es unter stetem Rühren auf einem Kohlfeuer gut abtrocknen, salzt es, und rührt zehn Eierdotter darein, macht den Teig so dick, daß er durch den Straubenlöffel läuft. Dann bäckt man die Strauben schön gelblich in Butter aus, läßt sie aber nicht lange gebakken stehen, sondern giebt sie gleich warm auf den Tisch, und streuet Zukker darüber.

Milz von Kälbern, zu füllen; s. Kalbsmilz.

Milz zu kochen; suche man ebendaselbst.

Mispel, Mespel, Nespel, Nespelein, ist die bekannte Frucht des Mespel- oder Mispelbaums, und hat erstlich eine hellbraune, und wenn sie reif geworden, eine dunkelbraune Schale. Sie hat oben eine Krone von fünf Spizzen, und inwendig fünf steinharte Kerne. Sie werden im späten Herbst, wenn sie zwei oder dreimal bereift worden sind, abgenommen; und müssen eine Zeitlang liegen und mürbe werden, ehe man sie geniessen kann.

Ehe sie aber reif oder teigig werden, so kann man sie so, wie andere Früchte einmachen. Will man sie aber bald weich haben, so muß man sie etwas hart in einem Tuche zusammen drükken, und sie dann wieder auf Stroh legen, so werden sie bald reif.

Sie werden so wie die Aepfel am Feuer; oder in Wein oder Zukker gepräglet, in welchem Falle unten das Knöpfchen des Stiels, und oben die fünf Spizzen der Krone abgeschnitten werden, außerdem aber lassen sie sich auch roh essen.

Der Mispelbaum ist ein mittelmäßiger Baum, welcher an vielen Orten wild wächst, mehrentheils aber in den Gärten gezogen wird. Seine Blätter gleichen einigermaßen den Lorbeerblättern, sie sind aber nicht so steif, und an der andern Seite rauch. Die Blüten sind weiß, mit fünf Blättern, zwanzig Staubfäden und fünf Griffen versehen; die Aeste sind mit Stacheln besezt, das Holz aber ist bräunlich, oder fast gelb, dick und zähe.

Mispelcompote, s. Compote.

Mispeln, eingemachte. Man nimmt Mispeln, die noch etwas hart und nicht gar zu reif sind, wischt sie ab, und sticht oben einige Löcherchen mit einer Pfrieme darein, welche aber nicht durchaus gehen dürfen; oder man schüttet siedendes Wasser darüber, läßt sie einmal damit aufwallen und hernach trokken werden. Dann legt man sie in einen Tiegel oder Glas, gießt geläuterten und übersottenen Zukker darüber, legt etwas Schweres darauf, und läßt sie also stehen.

Mistler, Schnarre, Schnerr, Mistlerdrossel, ist eine Art von Krammtsvögeln, welcher seinen Namen von den Mistelbeeren, die er gern frißt, erhalten hat, und in Baiern eine Schnarre, in Kärnthen aber ein Zerrer genant wird. Er übertrift an Grösse den Krammetsvogel und die Drossel.

Der obere Leib ist olivenbraun, der untere aber weißlich gelb, mit vielen grossen schwarzen dreiekkigen und ovalen Flekken.

Dieser Vogel nährt sich von allerhand Insekten und Gewürme, er frißt aber auch Vogel- und Wacholderbeeren, und besonders im Frühjahre Mistelbeeren, woher er seinen Namen hat. Er kommt schon im Februar zu uns, und zieht im November wieder fort. Im Herbst wird er mit Vogelbeeren gefangen. Uebrigens wird er eben so zubereitet, wie der Krammetsvogel.

Möhre, Mohrrübe, gelbe Rübe, ist ein bekanntes Küchengewächs, wovon allein die Wurzel gebraucht wird. Diese werden ziemlich groß, und sind entweder weißlich, hochgelb, oder röthlich. Die beiden erstern Arten sind bei uns am bekanntesten; die weißlichen aber sind bei weitem nicht so gut und zart, als die hochgelben. Eine sehr schöne Abhandlung vom Möhrenbau kann man in den ökonom. Nachr. IV. B. S. 559. lesen. Ihr Küchengebrauch ist folgender:

Möhrenbranntwein. Man wäscht und brühet die Möhren, preßt sie alsdann aus, überkocht den Saft und läßt ihn gähren, zieht ihn ab und destillirt ihn, wie gewöhnlich.

Möhreneierkuchen. Man schabt die Möhren vorher ab, und

schabt

schabt sie dann bis auf den Kern recht fein, kocht das Geschabte weich und treibt es endlich durch ein Sieb. Dann thut man einige Hände voll geriebene Semmel, Zukker und Rosenwasser dazu, schlägt hinlänglich Eier darein, daß der Teig seine gehörige Dikke erhält. Endlich schüttet man alles wohl vermischt in heisse Butter, giebt unten und oben Feuer, und läßt es gar bakken. Man giebt diesen Eierkuchen entweder trokken und mit Zukker bestreut auf den Tisch, oder man macht eine beliebige süsse Sauce darüber.

Möhren, gebakkene. Wenn man die Möhren abgeschabt oder übersotten hat, so werden sie in einen solchen Teig oder Klare, wie man gewöhnlich zum Spargel oder Artischokken macht, eingetunkt und in Butter abgebakken. Dieses Gericht ist bei einem Soupee recht gut zu gebrauchen, und kann sehr geschwind zubereitet werden.

Möhren, gefüllte. Wenn man sie rein geschabt und sauber ausgehöhlt hat, so siedet man das Ausgehöhlte, vermischt es dann mit geriebener Semmel, schlägt einige Eier dazu, thut zerlassene Butter, oder gehackten Speck darein, würzt es mit Muskatenblüten, Ingber und Pfeffer, und füllt die Möhren damit. Endlich röstet man sie in Butter bräunlich, gießt etwas Fleischbrühe darauf, und thut etwas in Butter geröstetes Brod daran, so ist es fertig.

Möhrengemüse mit Milch. Man siedet sie ganz, reibt sie alsdann auf einem Reibeisen, thut in Mehl umgewendete Butter in eine Casserole, gießt süsse Sahne dazu, schüttet Muskatenblüten, Pfeffer und Salz darein, rührt es zu einem Muße, thut noch eine Hand voll geriebene Semmel dazu, und garnirt alsdann dieses Gemüse mit Bratwurst, Carbonade u. d. gl.

Möhren mit Mandeln. Die Möhren werden geschabt, geschnitten, alsdann gebrühet, und wenn das Wasser wieder abgeseihet worden ist, klein gehackt. Während dessen werden auch Mandeln abgezogen und klein gehackt. Dann thut man beides in eine Casserole, gießt süsse Sahne darauf, läßt es mit einander kochen, thut ein Stück Butter darein, und bestreut es endlich beim Anrichten mit Zukker und Zimmt.

Möhrenpotage von Enten und Gänsen. Die Enten oder Gänse werden vorher sauber präparirt, und gelb gebraten; alsdann putzt man weisse und gelbe Möhren, schneidet sie würflich, und läßt sie in Butter, nebst einem Löffel voll Mehl dünsten und braun werden. Dann thut man sie nebst dem Geflügel in eine Casserole, gießt gute Fleischbrühe darauf, und läßt sie damit langsam durchkochen. Beim Anrichten intonnirt man Semmelscheiben, legt die Gänse und Enten darauf, richtet die würflich geschnittenen Rüben darüber an, und garnirt den Schüsselrand mit Bratwürsten oder gedämpften Zwiebeln.

Möhrenpudding. Wenn die Möhren geschabt und gekocht sind, so reibt man sie auf einem Reibeisen, arbeitet sie mit einem Viertelpfund Butter, sechs Eiern, geriebener Semmel, und etwas Zukker recht durch einander, thut diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene Tortenpfanne, belegt sie mit dünnen Schinkenscheiben, bestreut sie mit geriebener Semmel, und übergießt sie mit zerlassener Butter; bäckt sie alsdann schön aus, und giebt beim Anrichten braune Butter dazu.

Möhren mit einer Sahnsauce. Man schabt und schneidet die Möhren klein, und übersiedet sie in Wasser. Hierauf läßt man sie, wenn sie abgeseihet worden sind, in Butter passiren, füllt hernach Bouillon darauf, würzt es mit Pfefferkraut, und läßt es also damit durchdämpfen. Zuletzt quirlt man noch einige Eierdotter mit Sahne, thut einen kleinen Löffel Mehl, etwas Zukker und Muskatenblüten darein, und gießt es auf die

die Möhren, und läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen.

Möhren mit kleinem Spargel. Man bricht das Eßbare von kleinem Spargel in zwei oder drei Stükken, brühet ihn, und seihet das Wasser davon ab. Dann schneidet man kleine Möhren in Plätzchen, brühet sie ebenfalls etwas ab, und legt sie zu dem Spargel in einen tiefen Tiegel. Hernach röstet man klein gehackte grüne Petersilie in Butter, thut sie dazu, und würzt es mit Pfeffer, Cardamom, Muskatenblüten und Butter, gießt Fleischbrühe darüber, und läßt es recht mit einander aufkochen, thut vor dem Anrichten noch ein Stückchen Butter daran, und giebt es hernach auf den Tisch.

Möhrensuppe. Vorher schneidet man sauber gereinigte Möhren, Sellerie und Petersilienwurzeln in Scheiben, und passirt sie mit einigen Schinkenscheiben in Butter, thut noch etwas Mehl oder geriebene Semmel dazu, füllt Bouillon darauf, und läßt es damit durchkochen, thut etwas Zwiebeln und Muskatenblumen daran, und schüttet noch eine Hand voll fein geriebene Möhren dazu. Wenn nun alles gut durchkocht und weich ist, so treibt man es durch ein Sieb, thut noch etwas grüne Petersilie dazu, und giebt sie bald darauf auf den Tisch, weil sie sonst, wenn sie zu lange kocht, gerinnt.

Ebendieselbe mit Milch. Die Möhren werden hierzu gerieben, oder auch wohl nur in Scheiben geschnitten, nebst geriebener Semmel in anderthalb oder zwei Quart Milch, die eben im Sieden ist, geschüttet und damit klar gekocht. Hierauf treibt man die Suppe durch ein Haarsieb, setzt sie wieder zum Feuer, würzt sie mit Muskatenblüten, Salz und Ingber, thut ein Stückchen Butter darein, und zieht sie mit einigen Eierdottern ab, gießt sie über gebratene oder geröstete Semmelschnitten, und giebt sie auf den Tisch.

Möhrensyrup oder Saft. Man schabt und kocht die Möhren, seihet sodann das Wasser davon ab, und preßt den Saft durch ein Tuch, und siedet alsdann denselben zu einer Honigdikke ein.

Möhrentorte. Wenn die Möhren gekocht und die Haut davon abgezogen ist, so werden sie auf dem Reibeisen klein gerieben. Dann rührt man sechs Eier eine Stunde lang immer nach einer Seite zu, thut Zukker und Zimmt, wie auch eine Hand voll gestossene Mandeln dazu, feuchtet alles noch mit Rosenwasser an, und schüttet die geriebenen Möhren dazu. Die Fülle thut man alsdann in eine Torte, welche von gutem Blätterteige zubereitet worden ist, macht von dem nämlichen Teige ein Gegitter darüber, und läßt sie langsam ausbakken.

Ebendieselbe noch anders. Man stößt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln mit Rosenwasser klein; schabt sodann die Möhren, und reibt sie recht klar. Dann wiegt man von jedem ein Viertelpfund ab, und reibt es zusammen eine Viertelstunde lang ab; thut dann fünf Eier und ein Viertelpfund Zukker dazu, und rührt es noch eine halbe Stunde unter einander.

Endlich mischt man zu Schaum geschlagenes Eierweis nebst einer Hand voll geriebener Semmel dazu, füllt es in die Form, und beobachtet alles, was bei dieser Art von Bäkkerei zu beobachten ist, und beim Anrichten bestreut man die Torte mit Zukker und Zimmt.

Möhrentrank. Man thut einen Löffel voll von dem Möhrensafte unter ein Glas Wasser, und rührt es unter einander.

Möhrenvorkost. Die Möhren werden hierzu geschabt und geschnitten, mit halb Wasser und halb Fleischbrühe zum Feuer gesetzt, und darin weich gesotten. Zuletzt aber macht man die Brühe mit gebranntem Mehl oder geriebener Semmel

mel sämig, und würzt es mit Zwiebeln Pfefferkraut und Muskatenblüten.

Ebendieselbe noch anders. Die sauber zubereiteten und geschnittenen Möhren werden in Butter gedämpft, mit einer Zwiebel und etwas grüner Petersilie und Pfefferkraut, nebst einem Löffel Mehl und guter Fleischbrühe; dann würzt man sie mit etwas Pfeffer, Kümmel und Salz, und thut noch etwas Mehl darein, daß es dicklich wird.

Mörsel oder Mörser, ist ein starkes von Messing oder Eisen hohl gegossenes, oder von Stein hohl gearbeitetes Gefäß, in welchem Zukker, Gewürze und andere grobe und harte Sachen, die sich brechen lassen, vermittelst eines metallenen oder hölzernen Stössels, der die

Mörserkeule genennt wird, klein gestossen werden.

Mösch oder Maisch, heißt im Brauhause das geschrotene und mit heissem Wasser vermengte Malz, welches in dem Möschbottich, oder in der Möschkuffe von den Brauknechten und andern dazu gehörigen Leuten mit Möschkrükken und Rührstökken oder Röhrscheiten, Möschholzern während der Zeit, da man das heisse Wasser darauf gießt, immer fort gemöscht, das ist, umgerührt wird, damit das Malz sich nicht zusammen setzt, sondern von dem Wasser gut durchzogen wird.

Mösch, heißt auch bei dem Branntweinbrennen das mit Wasser und Hefen in dem Einmachefaß vermengte Malzschrot, woraus nachher, wenn es seine gehörige Zeit gestanden, Branntwein gebrannt wird.

Möschbret, ist ein Bretchen, welches man auf dem Mosch schwimmen läßt, um daran den Mosch und seine Veränderung zu bemerken.

Möschrose, Muskatenrose, s. Rose.

Mohn, s. Mahn.

Molken, Wadikke, Milchwasser, ist der wässerige Theil der

Milch, welcher übrig bleibt, wenn sie zusammen geronnen ist. Sie wird sonst auch Schlotten- oder Körsewasser genennt. Dieser saure Liquor ist beinahe in nichts weiter von dem Essig unterschieden, als blos darin, daß er mit einer Fettigkeit aufs genaueste verbunden ist. Denn er setzt eine fette Haut an seine Oberfläche, die immer wiederkommt, wenn man sie auch abnimmt. Man könnte ihn, weil seine Säure mit Fettigkeit vereinbart ist, eine versüßte Säure nennen, und er ist vielleicht das einzige, das die Natur vor sich oder über sich stellt. Er bewahrt das Fleisch vor der Fäulniß, so gut wie der Essig, und die Haut auf desselben Oberfläche ist besonders gut, um die Luft von dem darin Gebeitzten abzuhalten.

Er giebt im Sommer eine angenehme Erfrischung, er ist ferner ein heilsames Mittel wider die Lungensucht, und eine vorzüglich gute Arznei, das aufwallende Geblüt in verschiedenen Fiebern, Gliederkrankheiten, u. d. g. zu kühlen.

Moly, ist ein zwiebelartiges Gartengewächs, mit langen und schmalen Blättern, und einem hohlen und dünnen Stängel, an dessen Spize die Blume steht. In unsern Gärten sind zwei Gattungen davon bekannt, nämlich das mit Lilienblumen und der Knoblauchsmoly, mit gelbgrünen Blumen.

Sie wollen einen guten Boden, und warmen Stand haben; sie blühen meistens im Sommer, und können, wenn man sie gegen den Herbst aushebt, nicht lange ausser der Erde bleiben, sondern müssen bald wieder im Anfange des Septembers eingelegt werden. Wo der Knoblauchmoly einmal in einem Garten sich sämet, so ist er schwer wieder daraus zu vertreiben, er hat folglich keine sonderliche Wartung nöthig.

Moosschwamm, ist eine Art ganz weisser Erdschwämme, die unter dem Moos, woher sie auch ihre Be-

nennung haben, nur in dem Mai zu finden sind. Ihre Zubereitung in der Küche ist wie bei den Pilzen, das Garmachen aber ist verschieden. Die größten derselben lassen sich, wenn sie vorher in einer Klare umgewendet worden sind, recht gut in Butter backen. Man macht sie auch gar in einer kurzen Brühe von Wein, Weinbeersaft, Weinessig, Zwiebeln, Orangen, Citronen, guten Kräutern oder Lorbeerblättern, Salz und Gewürz.

Einige Köche aber nehmen sie heraus, und thun sie nur mit sehr wenig Brühe in süsse Sahne; andere aber frikassiren sie, wenn sie sie vorher aus Wein gewaschen haben, mit gelinde geschmolzenem Speck, und würzen sie mit verschiedenen Kräutern, Orangesaft und Butter.

Morellen, s. Aprikosen.

Morene, Muräne, Maräne. Man begreift eigentlich hierunter zweierlei Arten von Fischen, und werden beide zur Lachsart gerechnet. Die kleine Maräne wird von vielen wegen der grossen Aehnlichkeit für eine Art edler Weißfische gehalten, und ist besonders in der Mark Brandenburg und in Pommern häufig in den Seen befindlich. Den Namen aber soll sie von einem fünf bis sechs Meilen von Berlin gelegenem Städtchen, Morin genannt, erhalten haben, weil sie in dem dabei gelegenen grossen See in grosser Menge anzutreffen ist.

Noch eine kleine Morene ist ein weißlicher Fisch, mit ganz silberfarbnen Schuppen, einem länglichen Kopfe und grossen Augen, er wird aber nicht leicht über zehn bis zwölf Zoll lang. Dieser Fisch laicht um Martini, und wird um diese Zeit des Nachts mit einem Nezze, welches die Fischer daselbst eine Klippe heissen, auch hernach im Winter unter dem Eise bei Tage mit einem grossen Garn oder Eisnezze gefangen.

So bald er aber ausser dem Wasser Luft schöpft, so steht er ab, und kann in andere Gewässer nicht lebendig fort gebracht und versetzt werden. Sein Fleisch ist zart und wohlschmekkend, fast wie die Forellen. Man siedet sie entweder blos aus Salzwasser, wenn sie aber kalt sind, so begießt man sie mit Weinessig, und bestreut sie mit grüner Petersilie; oder man kann sie auch mit einer Zwiebelbrühe zubereiten. Sie können auch eingesalzen und geräuchert werden, doch aber dürfen sie über ihre gehörige Zeit nicht im Rauche hängen, weil sie sonst wegen der Fettigkeit ihres zarten Fleisches bald übelschmekkend werden.

Die größre Art der Maränen hält sich fast nirgends, als in der pommerischen See Madui auf, und wird deswegen die Maduimaräne genannt. Diese Fische sind etwa eine Elle lang, und sieben bis acht Pfund schwer. Doch giebt es auch einige von anderthalb bis zwei Ellen lang, und vierzehn bis zwanzig Pfund schwer.

Weil sie dem Lachs ziemlich gleich kommen, nur daß sie weisser und nicht buntflekkig sind, auch mehr und grössere Schuppen haben, als der Lachs, so werden sie von einigen, zum Unterschiede der vorher beschriebenen Lachsmorenen genannt. Diese werden zweimal im Jahr, nämlich im Februar unter dem Eise, und im November bei offenem Wasser gefangen. Wenn sie frisch sind, so schmekken sie fast wie die Forellen, gedörrt aber, wie Lachs. Man kann sie auch in Stükken geschnitten, auf einem Rost braten, oder mit Steckrüben, wie die trocknen Hechte zurichten.

Morgel, Morchen, Maurrachen, werden oft alle gedörrte und an der Luft wohl getrocknete Erdschwämme überhaupt genennt, welche zum Essen dienlich, bald spizzig, bald rund sind, und verschiedene Farben nach den Arten der Schwämme haben, wovon dieses Wort nachzusehen ist. Insbesondere aber bedeuten diese eigentlich eine Art Schwämme, die ganz gemein auf fetten Wiesen, Aekkern, Rainen, wie auch unter den

Stei-

Steinen wachsen. Sie sind von einer doppelten Gattung, und haben eine graue Farbe; sie sind theils spizzigrund, und heissen Spizzmorcheln; theils rund, und voller löcheriger Knorren, die man Ohren- oder Stockmorgeln nennt.

Sie werden zu keiner andern Zeit, ausser im Mai, und auch bisweilen im Herbst gefunden; sie müssen alle frisch, wenn sie noch grün sind, wohl gereiniget werden, weil sich gern verschiedenes Ungeziefer darin aufhält.

Das Pulver von den gestossenen dürren Morgeln, wird im Winter in den Fleischsuppen nützlich gebraucht. Sie lassen sich auch ganz, wenn sie vorher wohl gesotten sind, an verschiedene Gerichte, z. B. beim Allerlei oder Potagen, an Hühnern, Tauben, Kalb- und Lammfleisch, Hechten u. s. f. recht gut verspeisen.

Man kocht sie frisch ebenfalls wie gedörrt, mit Butter und Gewürz; sie werden auch am Spieß gebraten, wenn sie vorher gut abgewürzt worden sind. Sollen sie frisch zugerichtet werden, so schneidet man ihnen erstlich unten die Stiele ab, wäscht sie etliche mal rein aus, damit kein Sand darin bleibt, thut hernach Butter nebst den Morgeln in eine Casserole oder Tiegel, schüttet alsdann Ingber oder Pfeffer, Muskatenblüten, Fleischbrühe und geriebene Semmel daran, und läßt sie kochen, bis sie weich werden, so kann man sie anrichten, und auf den Tisch geben.

Morgeln oder Maurachen zu füllen. Man wäscht und brühet hierzu grosse Morgeln ein bis dreimal mit heissem Wasser ab, siedet sie in Salzwasser weich, hackt dann einen Theil davon klein, thut feines Waizenmehl daran, oder ein wenig gehackte und in Butter gedörstete Petersilie, würzt es mit Pfeffer, Cardamom und Muskatenblüten, und schlägt gehörige Eier daran.

Sollte dieß Gehäck aber zu dick seyn, so kann man etwas Fleischbrühe daran giessen, und, wenn es jemand beliebt, so können vorher die Morgeln mit etwas Mehl in Butter gedöstet werden. Alsdann füllt man diese Masse in die grossen Morgeln, steckt sie an einen schwachen Spieß, betröpfelt sie mit heisser Butter, legt sie sodann auf einen Rost, und läßt sie darauf abbraten. Man trägt sie hierauf entweder trokken, oder mit einer guten Butterbrühe auf den Tisch. Sie können aber auch ungebraten in einer Fleischbrühe mit Gewürz und Butter abgesotten werden.

Morgeln, gehackt zuzurichten. Wenn die Morgeln sauber gereiniget, abgebrühet und ganz klein gehackt worden sind, so röstet man sie in Butter, seihet sie dann davon ab, und schüttet die Morgeln in einen tiefen Tiegel, gießt Fleischbrühe darüber, würzt sie mit Pfeffer, Ingber und Muskatenblüten, oder mit Nuß und Cardamom.

Endlich thut man noch ein Stück Butter daran, und läßt sie damit aufsieden, so wird recht eine dikke Brühe daraus werden. Man kann auch nach Belieben ein wenig in Butter gedöstetes Mehl darein brennen, und sie sodann besonders verspeisen, oder auch über Kalbslungen- Lamms- oder Ziegenfleisch anrichten. Man kann die Morgeln aber auch ungeröstet, so wie die andern Früchte dieser Art, gleich in einer Fleischbrühe sieden, und Butter nebst etwas Gewürz daran thun.

Morgeln mit Hühnern. Man präparirt die Hühner vorher recht sauber, und kocht sie im Wasser fast gar. Dann thut man sauber gewaschene Morgeln, Butter, Citronen, Muskatenblumen, und etwas geriebene Semmel daran, und läßt es in einer Krebsbrühe durchkochen, so ist es fertig.

Morgeln aus einer Lunge zu machen. Man siedet eine Lunge, hackt sie klein, mischt etwas Waizenmehl darunter, schlägt Eier daran, würzt sie mit Pfeffer, Muskaten-

katenblüten und Cardamom, rührt alles wohl durch einander und formt Spitzmorgeln daraus. Dann bereitet man einen Teig von Mehl und einem Eierdotter, treibt denselben etwan einen Messerrükken dick aus, schneidet dann kleine Stückchen daraus, wikkelt sie über eine Spindel, daß sie wie ein Morgelnstiel aussehen, steckt sie in die geformten Morgeln, und bäckt sie in Butter aus. Dann schichtet man sie in eine Schüssel, thut Gewürz und Butter daran, gießt sie über die Morcheln, und läßt sie auf einer Kohlpfanne aufsieden.

Morgeln mit Ragout. Man schneidet Morgeln nach der Länge entzwei, wäscht sie wohl, passirt sie hernach in einer Casserole braun, und richtet sie übrigens zu, wie die Champignons mit Ragout, oder wie die gebakkenen oder gefüllten Champignons.

Morgeln zu sieden. Man wäscht frische Morgeln, wenn die Stiele abgeschnitten sind, gießt alsdann siedendes Wasser darüber, und läßt es ein Weilchen stehen, wäscht sie alsdann noch einmal, und drückt sie hernach gut aus. Alsdann läßt man Butter heiß werden, schüttet die Morgeln darein, läßt sie eine Weile rösten, thut sie alsdann in einen tiefen Tiegel, gießt Fleischbrühe daran, würzt es mit Pfeffer, Muskatenblüten und Cardamom, und läßt es zusammen sieden; wenn man sie anrichten will, so thut man noch ein Stückchen Butter dazu, und läßt es noch einmal damit aufsieden.

Wenn aber die Morgeln dürre sind, so thut man sie in siedendes Wasser, läßt sie eine Weile sieden, wäscht sie hernach etliche mal in Wasser aus, trocknet sie ab, und richtet sie auf gewöhnliche Art zu. Andere aber rösten die Morgeln gar nicht, sondern, wenn sie im Wasser gesotten haben, drükken sie dieselben aus, und sezzen sie mit Fleischbrühe zum Feuer, und brennen noch etwas Mehl daran.

Morgelnsuppe. Man schneidet von sauber geputzten Morgeln quer über einen Messerrükken dick Ringelchen, thut sie in einen Schmortiegel, mit grüner Petersilie, Bertram, Pfeffer und Salz, gießt drei oder vier Löffel voll gute Fleischbrühe daran, und läßt es damit sieden; dann schneidet man beliebiges Roggenbrod, und richtet die Morgeln darüber an. Diese Suppe aber muß nicht zu trokken, auch nicht zu naß seyn; man brennt alsdann Butter nebst etwas wenig Pfeffer daran.

Ebendieselbe noch anders. Man brühet gedörrte oder frische Morgeln, so viel als man braucht, ein oder zweimal mit siedendem Wasser läßt den vierten Theil von den Morgeln ganz, und zerhackt die übrigen recht klein, röstet beide Arten in Butter, und schüttet sie hernach in siedende Fleischbrühe, würzt sie alsdann mit Pfeffer, Muskatenblüten und Cardamom, läßt zulezt ein gutes Stück Butter darin zerfliessen, und richtet diese Suppe über gebähetes Weisbrod an.

Morgeltorte. Man bereitet sie eben so, wie die Torte von Champignons; macht einen Dekkel darüber, und richtet sie auch eben so an.

Morsellen, ist eine Art Confekt oder vielmehr eine gezukkerte trokkene Arzenei, welche aus pulverisirten Blumen, Gewürz, Conserven, u. d. gl. zubereitet wird. Sie sind entweder Haupt- und magenstärkende oder abführende Morsellen, und werden auf folgende Weise zubereitet: Man kocht den Zukker so lange, bis er bald hart wird, wenn man etwas davon auf einen kalten Stein gethan hat. Man rührt ihn dann noch einmal gut um, läßt ihn ein wenig abkühlen, rührt die Pulver darunter, gießt es, indem es noch flüssig ist, auf eine kupferne oder steinerne Tafel, läßt es darauf kalt werden, und schneidet es dann nach Belieben in Täfelchen. Zu den abführenden Morsellen muß man

man auch Manna unter den Zukker mischen.

Morsellen, noch auf andere Art. Man nimmt ein Pfund Zukker, anderthalb Loth Zimmt, anderthalb Loth Pfeffer, ein Quentchen Galgant, eben so viel Calmus, Lavendelblumen, wem es beliebt, ein halbes Loth Muskatennüsse, Cardamom, Nelken und Cibeben, ein halbes Quentchen Muskatenblüten, zwei Loth dürre Rosenblätter, Citron- und Pommeranzenschalen, von jedem ein halbes Loth, wie auch ein Loth Pistazzien- und Piniennüsse. Man kann auch zwei Loth Citronat, und drei Loth Datteln dazu thun, ingleichen etwas blaue und gelbe Veilchen; dann zerschneidet man alle die Stükken recht klein, läutert Zukker mit Rosen- oder Lavendelwasser, und läßt ihn dick sieden, so wie zu den Quittenzelten. Alsdann rührt man erst benanntes Gewürz nebst den Schalen und Nüßchen darein, gießt diese Masse in die gehörige Form, oder schneidet auf einem genetzten Marmor Striezeln daraus, und läßt sie etwas trokken werden.

Dergleichen auf andere Art. Man gießt an ein halbes Pfund Zukker, ein Achtelmaas Kirschen, und eben so viel gemeines Wasser, läßt ihn sieden, bis er sich zu spinnen anfängt. Alsdann rührt man geschwind Zimmt, Cardamom, Cubeben und Muskatenblüten, von jeden ein halbes Quentchen, wie auch abgezogene Mandeln, Pinien- und Pistazziennüßchen, von jedem ebenfalls ein halbes Quentchen darein, aber dieses alles muß theils geschnitten, theils gröblich zerstossen werden. Endlich kann man auch noch ein Quentchen Corallen, ein halbes Quentchen weissen Agtstein und weissen Rosenzukker, Citron- und Pommeranzenschalen, von jedem zwei Loth, dazu thun. Dann schneidet man diese jetzt beschriebene Masse auf vorige Art zu Morsellen.

Morsellen von Citronen. Man nimmt hierzu schönen Canarienzukker, so viel als man braucht, drückt auf einem töpfernen Teller Citronensaft daran, doch aber so, daß der Zukker dabei recht dick bleibt. Dann schneidet man etwas von Citronschalen und Pistazziennüßchen würflich, und rührt sie mit darunter; dieses läßt man etwas stehen, bis es ein wenig dick wird, und schneidet oder formt dann Strizzeln, Griebeln oder Morsellen daraus.

Dergleichen noch anders. Man röstet hierzu geriebenen Canarienzukker in einem messingenen Kesselchen über einem kleinen Kohlfeuer, drückt alsdann so viel Citronsaft daran, daß der Zukker damit angefeuchtet wird, rührt es gut unter einander, und läßt es auf Kohlen unter beständigem Rühren stehen, bis alles recht gut unter einander befeuchtet wird, und der Zukker dünn zu werden, und zu sieden anfängt.

Dann hebt man es vom Feuer, rührt klein geschnittene Citronschalen darunter, und gießt es nachher auf einen Marmor, oder zinnernen Teller, und schneidet alsdann beliebige Stückchen daraus.

Dergleichen noch anders. Man preßt das Mark von einer Citrone durch ein sauberes Tuch, rührt dann in einem Schälchen so viel Zukker darunter, bis es nicht mehr fließt, wie auch etwas klein und würflich geschnittene Schalen von den ausgedrückten Citronen. Alsdann bestreicht man einen Marmor mit Mandelöl, und gießt die Morsellen darauf, so kann man sie hernach recht gut wieder davon wegnehmen.

Morsellen von Quitten. Man vermischt ein halbes Pfund durch ein Sieb geriebenes Quittenmark, mit eben so viel Zukker, thut von vier bis fünf Eyern das Weisse dazu, klopft es nebst dem durchgetriebenen Quittenteige so lange, bis der Gäscht davon ganz leicht wird und aufsteigt; dann

drückt man auch etwas Citronsaft darein, thut klein geschnittene Citronschalen, viel feines Gewürz, besonders aber geriebene Muskatennuß dazu, gießt die Morsellen auf ein mit Mandelöl bestrichenes Blech oder Marmor, und schneidet es in beliebige Stückchen.

Morsellen wider den Schlag oder Schwindel. Man weicht Tragant in Lavendelwasser zwei Stunden lang, drückt ihn durch ein reines Tuch, thut ihn in einen steinernen Mörser, und stößt ihn gut unter einander mit vielem Zukker. Dann nimmt man Ingber, Zimmt, Nelken, Muskatennuß und Blüten, Paradieskörner, Cubeben, Anis, Koriander, Kümmel und Fenchel, Majoran, Roßmarinblüten, rosenrothe Gartennelken, Lavendelblüten, Ringelblumen und Hollunderblüten.

Was man nun von diesen Spezien schneiden kann, das wiegt man recht klein, thut es zusammen in den Tragant, überstößt es noch etwas damit, gießt einige Tropfen Agtsteinöl darunter, netzt ein Bret mit Mandelöl, streicht diese Masse recht gleich darauf, trocknet es beim Ofen, und schneidet es hernach in bequeme Stückchen.

Morsellen von Saurach oder Weinnägeleinsaft. Man gießt unter gut geläuterten Zukker Saurach- oder Weinnägeleinsaft, rührt es gut untereinander, bis der Zukker feucht und dick worden ist, und schneidet nach Belieben Pistaziennüßchen darein; gießt diese Masse alsdann auf einen Marmor, oder zinnernes Blech, und schneidet oder formt es nach Belieben in Strizzeln oder Morsellen. Man kann auch diese Morsellen eben so, wie die von Citronen bereiten.

Dergleichen auf andre Art. Man läßt hierzu schönen klaren Weinnägelein- oder Saurachsaft, in einem messingenen Pfännchen mit Zukker so lange sieden, bis der Zukker eine schöne Farbe bekommt, und dick wird; alsdann gießt man Morsellen daraus, setzt sie in einen Ofen, und läßt sie darin trokken werden.

Mortadellen, ist eine Art Würste, welche in Frankreich und Italien zubereitet werden. Es wird ein Theil Schweinfleisch, zwei Theile Rindfleisch mit Speck vermischt klein gehackt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und dann in die mittlern Ochsendärme gefüllt. Sie werden erst an der Luft getrocknet, und dann nach neun Tagen in den Rauch gehängt.

Moscowiterbrod, s. Brod.

Most, heißt der aus den Weintrauben frisch ausgepreßte Saft, ehe er vergohren hat. Die Trauben werden mit hölzernen Stempeln zerstossen, und, wenn der Saft abgezapft worden, auf der Presse vollends rein ausgedruckt. Auf die ausgepreßten Traubenhülsen wird endlich Wasser gegossen, und Cauer daraus bereitet. Den Most muß man wenigstens vier und zwanzig Stunden auf den Moststanden oder Butten stehen und vergähren lassen, bis er nicht mehr über sich steigt, auch das Gefäß gut zudekken, damit die beste Kraft nicht verfliegt. Hierauf wird der Most durch den Zapfen oder einen geflochteten Korb abgelassen, und auf die Fässer gefüllt, die aber nicht ganz voll werden dürfen, damit der Most desto besser gähren und den Schaum auswerfen kann. Erst alsdann, wenn dieser neue Wein ganz vergohren hat, füllt man die Fässer nach und nach voll, und schlägt das Spundloch fest zu, welches während des Gährens nur mit einem Steine belegt seyn durfte.

Um den Most bald lauter zu machen, thut man eine gute Hand voll Salz in eine Pfanne, hält sie über das Feuer, daß das Salz heiß wird, rührt es gut um, und schüttet es in ein südriges Faß Most, welches zu gähren anfängt, füllt alsdann das Faß voll, daß es überläuft; so wird der Wein in zwölf Tagen lauter und schön. Wenn man, indem der Most zu gähren anfängt, Meerrettigsamen dar-

darein thut; so verkehrt sich der Wein nicht, und bekommt einen vortreflichen Geruch und Geschmack. Gießt man aber ein Nößel starken Branntwein in ein Faß Most; so wird der Wein dadurch stark und dauerhaft.

Will man die Gährung verhindern, und den Most süß erhalten, so darf man nur ein Stück Speck in einem reinen Sakke in das Faß hängen, und das Spundloch wohl verwahren, daß nur eine kleine Oefnung zur Lüftung bleibt; oder man thut eine Hand voll Senfmehl in ein Faß, und rührt es wohl untereinander; so bleibt der Most ebenfalls süß.

Wenn man endlich den lautersten Most in der Mostbutte abschöpft, ihn dann bei hellen Feuer, in einem kupfernen Kessel bis zum dritten Theil einsiedet, wohl abschäumt, wenn er vom Feuer genommen worden, mit einem grossen hölzernen Löffel umrührt, wieder kalt werden läßt, ihn in ein Fäßchen füllt, und dasselbe gut zugespündet in einen Keller setzt; so kann man diesen abgesottenen Most ein ganzes Jahr süß erhalten, und allerhand Früchte und Wurzeln darin einmachen. Von dem Aepfel- und Birnmost siehe Cider.

Mostard, s. Senf.

Mouceron, eine Art Schwämme, welche den Champignons noch vorgezogen werden. Sie kommen in Gestalt kleiner gelbbrauner Erbsen mit langen Stielen aus der Erde. Wenn sie mehr ausgewachsen sind, so sehen sie einem stumpfen Kegel nicht unähnlich, sind aber alsdann schon von Maden durchfressen. Sie wachsen ganz einzeln auf Angern und Reinen, und besonders im Herbste, nach einem warmen Regen. Sie werden übrigens wie die Champignons gespeißt.

Münchrhabarber, ist eine Art Mengel- oder Spindwurzel, mit grossen breiten Blättern, die anfangs wie ein Knopf aus der Erde hervor kommen, bis sie sich nach und nach aufthun. Der Stängel wird fast zwei Ellen hoch. Die Wurzel kommt an Kraft der Rhabarber gleich, und die Blätter werden jetzt unter dem Namen des englischen Spinats als Gemüse gespeißt.

Mützchen, nennt man an manchen Orten den Haasenklee.

Muffelbeerd, ist der kleine Heerd in den Malzdarren, der oben zugemauert ist, doch so, daß die Flamme durch schwache zwischen den Steinen gelassene Oefnungen dringen kann.

Mulde, ist ein längliches, ausgehöhltes und am Boden rundes hölzernes Gefäß, von verschiedener Größe. Die Mulden werden gewöhnlich aus dem Pappelbaumholze verfertigt.

Mundküchelchen. Man nimmt auf ein Pfund geläuterten und zur gehörigen Dikke gesottenen Zukker, auf das feinste pulverisirte florentinische Violenwurzel zwei Loth, Aloesholz ein Loth, rothen Sander und Muskatenblüten, von jedem ein halbes Loth, und rührt es in den Zukker, wenn er etwas verkühlt ist.

Hernach thut man noch Orangenöl ein halbes Loth, Zimmtöl zwanzig Tropfen, Species Diambra, und Species Diamoschu, von jedem ein halbes Loth, vermischt mit geschwindem Rühren alles gut und gehlinge untereinander, gießt wie bei den Präservirzeltchen wider die schädliche Luft gewiesen worden ist, ebenfalls Zeltchen oder Küchelchen daraus.

Mundsemmel, s. Franzbrod.

Mus ist ein weiches, etwas stark gekochtes Essen, welches gemeiniglich mit Bissen oder löffelweise genossen wird. Es kann von Mehl und Wasser, Bier, Milch oder Wein zubereitet werden, wie man unter diesen Benennungen finden wird, oder von Hirse, Grütze, Hrieß, Reiß u. d. gl. welches gemeiniglich ein Tiegelbrei oder Brei schlechtweg genannt wird; oder endlich aus mancherlei Baumfrüchten, deren Beschreibung man unter ihren eigenen Namen findet.

Muscheln, candirte. Man drückt von Mandelteig eine Muschel hohl aus, läßt sie im Ofen etwas trokken werden, überstreut sie von aussen mit weissem Candelzukker oder Zimmt, und überzieht sie inwendig mit einem Zukkereiß.

Muschelpastetchen. Hierzu nimmt man eingelegte Muscheln, putzt sie sauber aus, setzt Butter aufs Feuer, legt die Muscheln darein, und passirt sie ein wenig mit Muskatenblüten und Citronschalen. Hierauf formt man aus einem guten Teige Pastetchen, wie z. B. bei den Markpastetchen gezeigt worden ist, legt die Muscheln nebst einem Stückchen Butter darein, drückt Citronsaft darauf, deckt sie zu, und bäckt sie ab. Diese müssen sogleich, wenn sie gar geworden sind, auf den Tisch gegeben werden. Man kann auch oben die Pastetchen mit Krebsbutter bestreichen, wovon sie schön roth werden.

Muscheltorte, s. I. Th. S. 862.

Muskate, Muskatennuß, ist die bekannte Frucht eines Baums, welcher besonders auf der Insel Java wächst, an Größe unserm Birnbaume gleich kommt, und des Jahrs dreimal Früchte trägt. Die reifen Früchte sehen den Pfirsichen nicht unähnlich, und der Kern ist in eine dreifache Schale eingeschlossen. Die äusere ist grün, und spaltet sich, wenn die Muskatennüsse reif sind, wie bei den wälschen Nüssen, auf. Hierauf folgen die gelben oder rothen Fasern, welche wir Muskatenblumen oder Blüten nennen, und strichweise um die innere harte Schale herum liegen, in welcher endlich der Kern steckt, welchen wir Muskatennuß nennen. Die unreifen Muskatennüsse werden, wie bei uns die wälschen Nüsse, in Zukker und Honig eingemacht. Die Muskatennüsse werden übrigens nicht blos als ein gutes Gewürz an verschiedene Speisen, sondern auch häufig unter die Arzeneien gebraucht.

Muskatellerbirntorte. Man schält die Birnen, schabt die Stiele ab, schneidet sie bis zur Hälfte davon weg, und röstet sie in Butter. Alsdann macht man einen beliebigen Tortenteig, streuet geröstetes Brod, Zukker, Zimmt und geschnittene Mandeln auf den Boden, setzt die Birnen darauf, und zwar so, daß die Stiele in die Höhe kommen, gießt etwas Malvasier daran, und läßt die Torte recht langsam abbakken.

Muskatellerwein, heißt der aus den sogenannten Muskatellertrauben ausgepreßte Wein. Man hat weisse und schwarze Muskatellertrauben, und beide geben einen vortreflichen Wein. Der ausländische Muskatellerwein wird mit zu den delikatesten Weinen gezählt, und die besten Arten sind der Muskat de Frontignak, die Muskatelli di Monte fiascone, und di Monte Alcino. Man pflegt übrigens auch durch die Kunst Muskatellerwein nachzumachen, indem man einen Theil gedörrten Basilikum, und zwei Theile getrocknete Hollunderblüten zusammen in ein Säckchen thut, dasselbe mitten in das Weinfaß hängt, und den Wein zehn Tage lang unangezapft läßt. Um aber rothen Muskatellerwein nachzumachen, läßt man Most in einem Kessel sieden, schäumt ihn fleissig ab, und hängt alsdann in einem zugebundenen Säckchen ein Viertelpfund Hollunderblüten und ein Loth Zimmt hinein, und läßt es zusammen sieden. Wenn der Most wieder verkühlt ist; füllt man ihn in ein Fäßchen, schlägt den Spund zu, bohrt ein Loch hinein, worein man ein Wacholderröhrchen steckt, damit er dadurch gelinde vergähren kann.

Muskatenbrod, s. Brod.

Muskatenmarcipan, s. Marcipan.

Muskatennüsse einzumachen. Man legt recht gute Muskatennüsse acht Tage in Wein, durchsticht sie dann mit Nadeln, gießt wieder

der starken frischen Wein daran, und läßt sie wieder acht Tage darin liegen. Hierauf legt man sie drei Tage ins Wasser, gießt alle Tage frisches daran, und alsdann geläuterten Zukker darüber.

Muskatzinen. Man ließt und säubert ein halbes Pfund Mandeln so, daß nichts unreines darin bleibt, weil sie hierzu nicht abgezogen werden dürfen. Dann reibt man sie mit einem reinen Tuche ab, nimmt so viel Zukker, als die Mandeln wiegen, stößt beides mit einander gröblich, doch aber nicht mehr auf einmal, als eine Hand voll, und ein Stückchen Zukker, weil sie sonst sehr ungleich werden möchten; wie wohl sie auch gehackt oder gestampft werden können.

Dann schneidet man ein Loth Zimmt und eine Muskatennuß klein, mischt sie mit darunter, so auch Nelken und Muskatenblüten, von jedem ein Quentchen, nebst einem halben Quentchen Pfeffer, alles recht fein gestossen. Dann thut man noch würflich und klein geschnittene Schalen von einer halben oder auch von einer ganzen Citrone, drückt etwas Citronsaft darein, schlägt einige frische Eier daran, und rührt alles recht gut durcheinander, bis es feuchte wird.

Dann macht man aus dem bisher Angeführten einen Teig, treibt denselben auf einem Tische oder Backbret mit Mehl aus, doch so, daß nicht zu viel Mehl darunter kommt, und giebt auch darauf Achtung, daß der Teig von dem Citronsaft und Eiern nicht gar zu stark benetzt wird. Hernach schneidet man Stückchen daraus, und zwar so groß, als man sie auf einmal nöthig hat; drückt eins nachdem andern in die mit Mehl ausgestreuete Form, legt sie hernach auf ein mit Mehl bestreutes Kupferblatt, und läßt sie im Ofen bakken. Wenn sie aufgehen, so sind sie gut.

Andere pflegen auch diese Muskatzinen, wenn sie aus der Form kommen, auf eine Oblate zu legen, und alsdann erst zu bakken. Man kann sie auch über Nacht oder auch nur etliche Stunden stehen lassen, und alsdann den andern Tag abbakken, da sie auf solche Art weit besser aufgehen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, so zieht man einen gemeinen von Zukker und Rosenwasser angemachten, oder auch einen bekannten Zimmtspiegel darüber. Die Form zu diesen Muskatzinen ist gemeiniglich wie zwei mit den breiten Theilen an einander stossende Jakobsmuscheln, die sich in der Mitte mit einem Bunde vereinigen, geschnitten.

Muskatzonertorte. Man nimmt zu dieser Torte anderthalb Pfund klein gestossene Mandeln, reibt drei Viertelpfund frische Butter ab, rührt drei Viertelpfund Zukker darein; vorher aber nimmt man zehn Eier, rührt sie in Butter ab, thut hernach die Mandeln und den Zukker dazu, und rührt es drei Viertelstunden.

Zuletzt schüttet man klein gestossene Gewürznelken, Zimmt, geriebene Muskatennuß, klein geschnittenen Citronat dazu, rührt es recht untereinander, und bestreicht die Tortenpfanne mit Butter, thut diese Masse darein, und läßt es langsam bakken. Dann macht man ein beliebiges Eis darüber, und wenn dieses getrocknet ist, so giebt man die Torte auf den Tisch.

Ebendieselbe nach Wiener Art. Man nimmt hierzu ein Pfund Mandeln, zieht ein halbes Pfund davon ab, und stößt sie klein, die andere Hälfte aber wischt man sauber ab, und stößt sie nebst den Schalen klein. Dann stößt und siebt man drei Viertelpfund Zukker, ein Loth Zimmt, ein halbes Loth Nelken, reibt eine Muskatennuß, schneidet von zwei Limonien die Schalen recht klein, und thut noch acht Loth Mehl dazu.

Dann schüttet man dieses alles gut untereinander gemischt auf einen Backtisch; nimmt alsdann von acht Eiern die Dotter, und macht den Teig damit an; bestreicht sodann eine flache oder umgekehrte Tortenpfanne mit

Butter, belegt sie mit Oblaten, treibt von diesem Teige einen dünnen Fleck aus, legt ihn darauf; nimmt zu der Fülle eingemachte Ribiselbeeren, macht hernach von dem übrigen Teige ein Gitter; nimmt sodann die Muscatzoner Tortenform, drückt den andern Teig darin aus, und legt überall etwas dazwischen, oder biegt ihn auf; dann macht man den blechernen Dekkel darum, läßt die Torte recht langsam bakken, und macht ein Wassereis von Zukker darüber.

Musserons mit Ragout. Man reinigt recht frische Musserons von dem Kießsande, und wäscht sie gut in Wasser aus, thut sie hernach mit frischer Butter in eine Casserole, läßt sie ein wenig darin kochen, würzt sie mit Salz, Pfeffer, einem Bündchen feiner Kräuter, und etwas Brühe, nachdem die Jahreszeit ist, und läßt sie in dieser Brühe etwas kochen. Alsdann macht man die Sauce dicklich mit einem Eierdotter und gebakkenen Mehl, oder mit geriebener Semmel, und richtet sie zu einem Beigerichte an. Man kann sie endlich auch, wie die Champignons mit Rahm, Butter oder Speck bereiten.

Musseronstorte. Wenn die Musserons sauber gereiniget sind, so schlägt man sie in einen feinen Teig, wie die Champignons, schneidet aber die Kräuter und kleine Zwiebeln nicht klein, sondern macht ein Bündchen daraus, welches man beim Anrichten wieder heraus nimmt.

Mutterkraut, Metram oder **Metteram**, ist ein Kraut, welches gewöhnlich auf dürren Boden wächst, aber auch in Gärten gezogen wird. Es hat eine zaserichte Wurzel, aus welcher etliche dikke und holzigte fast ellenlange Stängel wachsen, welche mit grünen, dem Beifuß ähnlichen, Blättern besetzt sind. Auf den Gipfeln dieser Stängel wachsen schöne weisse, gestirnte Blumen, worin endlich ein schwarzgrüner Same entsteht. Auser dem medizinischen Nuzzen, wird dieses Kraut auch in der Küche bereitet. Man schneidet es nämlich im Frühlinge, wenn es noch jung ist, klein, zerklopft es mit Eiern, und bereitet gute, und vorzüglich gesunde Pfannenkuchen daraus.

Myrabolanen, Myrobalanen, Mirabellen, ist eine Art Pflaume, von der Grösse einer mittelmäßigen Aprikose, von rother, grüner, gelblicher, blaulicher, purpurrother auch bunter Ferbe. Der Baum dieser Frucht, dessen eigentliches Vaterland, Indien ist, hat rothes Holz, lange, schmale, spizzige, weiche Blätter, und gelbe Blüten, welche büschelweise bei einander sizzen. Diese Pflaumen schmekken sehr angenehm, und geben viel Saft. Einige Arten derselben werden gleich im Lande frisch mit Zukker eingemacht, und in Fäßchen weit und breit ausgeführt. Auch die Blüten werden eingemacht, und aus den Blättern pflegt man ein gutes Gurgelwasser, bei Entzündungen des Halses zu bereiten.

Die beste Art diese Pflaumenbäume fortzupflanzen ist die, wenn man sie auf wilde, aus Kernen gezogene, Aprikosenstämme, oder auf süsse Mandelstämme pfropft, wovon die Frucht nicht nur einen lieblichen Geschmack bekommt, sondern auch ziemlich groß wird.

N.

Nachessen, nennt man gemeiniglich dasjenige Gericht, welches man zwischen dem Fleisch und Braten, und noch vor den Zugemüsen auf die Tafel giebt. Es besteht in abgekochten Schinken, Zungen, Schweinmagen, Krebsen u. d. gl.

Nachtisch, ist so viel, als Confekt,

fekt, Obst u. d. gl. welches man zum Beschluß der Speisen, vor Aufhebung der Tafel, zu geben pflegt.

Nägelchen, Gewürznägelchen, Würznelken, ist die Frucht, oder vielmehr die Blüte eines Baumes, welcher auf der molukischen Insel Amboina wächst, und ziemlich groß wird. Die Blätter gleichen den Lorbeerblättern, und haben den nämlichen Geschmack, den die Nelken haben. Die Blüten werden gesammlet, und durch den Rauch, oder auf eine andere Art getrocknet, woher sie die schwarze Farbe bekommen. Die reifen Früchte, welche eines Fingergliedes groß und dick sind, haben zwar keinen so starken, aber sehr angenehmen Geschmack, und werden **Muternelken** genannt. Uebrigens werden die Nelken nicht nur in der Küche als ein angenehmes Gewürz gebraucht, sondern auch ganz oder zerspalten mit Zukker überzogen, oder zerstossen und mit Zukkerkand wieder zu Würznelken formirt und gebakken.

Nägelchen, Gewürz = zu candiren. Es ist zwar unter dem Worte Candiren schon etwas davon erinnert worden, man kann aber damit auch auf folgende Art verfahren; Man läutert einige Pfund vom besten Canarienzukker, und siedet ihn bei langsamen Feuer bis er sich spinnt; alsdann läßt man ihn so viel abkühlen, daß man einen Finger darin leiden kann. Indessen legt man in ein flaches Geschirre die Würznelken neben einander, und zwar so, daß keine die andere berührt, gießt den laulichen Zukker darüber, damit die Nelken ganz damit bedeckt sind. Man läßt denselben Tag und Nacht in der Stube beim warmen Ofen stehen; deckt alsdann ein anderes flaches Geschirr darüber, und läßt den Zukker, der sich nicht angesetzt hat, wieder heraus laufen.

Endlich setzt man das Gefäß mit dem Candirten auf ein gelindes Feuer, damit es sich etwas erwärmt und löset, stößt es sodann umgekehrt etwas hart auf ein Bret, daß alles sodann heraus fällt. Hernach löst man es mit einem Messer von einander, und läßt es in einem Siebe beim Ofen vollends trokken werden. Will man aber die Gewürznelken noch stärker kandirt haben, so siedet man den abgelaufenen Zukker noch einmal auf, oder nimmt auch frischen, und wiederholt das Candiren noch einmal.

Nägeleinconserven, s. Conserve.

Nägeleinessig. Dieser wird eben so wie der Roseneſſig aufgesetzt, entweder mit oder ohne Gewürz.

Nägelein von Zukker. Man rührt unter in Rosenwasser eingeweichten Tragant klar durchgesiebten Zukker, läßt indessen ein Stückchen Roggenbrod in einem Ofen dürre, gut braun, und fast ganz schwarz werden; stößt es dann zu Pulver, siebt es durch, daß es recht klar wird, und rührt davon so viel unter den Zukker, bis er die rechte Farbe, wie gestossene Nelken erhalten hat.

Oder, man nimmt Kohlen von Lindenholz, oder Ruß von Wachslichtern, welchen man also erlangen kann: Man hält einen silbernen Teller über das Licht, und schabt den Ruß davon ab. Dann läßt man ein Paar Tropfen Nägeleindl darein fallen, oder stößt auch etliche Nägelein, reibt ein Stückchen Ambra mit Zukker ab, und wirkt sodann klaren und durchgesiebten Zukker darein, daß ein guter Teig daraus wird. Hernach formt man kleine dünne Strizzeln daraus, schneidet sie so dünn, als die Nägelein, und schneidet mit einem kleinen Messer in jede künstlich geformte Nelke oben ein Kreutzchen darein, legt sie alsdan auf ein Papier, und läßt sie trokken werden.

Napfkuchen, kleine. Man mischt eine Kanne Sahne, neun ganze Eier, neun Dotter und Mehl, so dick zusammen, daß der Querl darin steht, thut noch ein Viertelpfund Zukker, sechs Löffel zerlassene Butter, Nelken

und

und Zimmt, klein gestossen, nebst etwas Salz dazu, quirlt es recht unter einander, streicht dann die Näpfchen gut mit geschmolzener Butter aus, giesst dieselben halb voll Teig, und läßt sie eine Stunde bakken. Damit sie aber nicht schwarz werden, so legt man einen mit Butter bestrichenen halben Bogen Papier darüber, und setzt sie damit in den Ofen.

Nelken, candirte. Man candirt die Nelken fast auf die nämliche Art, wie man die Veilchensträusser zu behandeln pflegt. Es müssen aber ebenfalls hierzu nur einfache und braune Nelken genommen werden, und die zugleich einen starken Geruch haben. Wenn man den Zukker nach Art des grossen Federzukkers gesotten hat, und er etwas ausgekühlt ist, so tunkt man die Nelken darein, welches aber mit grosser Behutsamkeit geschehen muß, damit die Blätter nicht zusammen kleben; man muß auch den überflüssigen Zukker mit dem Messer geschickt abzustreichen wissen. Dann legt man diese candirte Blumen wohl ausgebreitet auf einen Bogen Papier, bestreut sie recht gleich mit feinem Zukker, und setzt sie in einem Siebe auf den warmen Ofen zum Trocknen.

Nelkengefrornes. Man stößt eine Hand voll Nelken in einem Mörser recht klein, und mischt sie unter ein Quart Wasser, wirft ein halbes Pfund Zukker dazu, und wenn er geschmolzen ist, so giesst man das Wasser drei bis viermal um, schüttet es hernach durch ein enges Sieb, und läßt es gefrieren.

Nelkensaft. Man zupft von den Nelken die Blätter aus; schneidet sodann alles, was nicht braun ist, davon ab, und wirft die Federchen und grünen Knospen weg, drückt alsdann die ausgesuchten Blätter gemach in einen Topf, und giesst siedendes Wasser darüber, daß die Blätter durchgehends von dem Wasser durchziehen, und so läßt man es einen Tag und eine Nacht stehen; seihet es hernach rein ab, macht es wieder kochend, giesst es darauf, und wiederholt dieses den dritten Tag.

Wenn die Blätter also dreimal gebrühet sind, so werden sie durch ein Tuch rein ausgewunden, daß der Saft ganz heraus kommt. Dieser wird alsdann gemessen, ein Quart Saft wird mit einem Pfund Zukker in eine messingene Pfanne gethan, und über einem gelinden Kohlfeuer langsam gekocht.

Den ersten aufsteigenden Schaum aber muß man sorgfältig abnehmen, und Achtung geben, daß der Saft nicht zu stark einkocht. Die beste Probe ist, wenn man etwas auf einen zinnernen Teller thut, und auskühlen läßt. Wenn er alsdann noch langsam fortfließt, indem man den Teller schief hält, so ist er gut, und kann alsdann in Einmachegläsern verwahrt werden, nur muß er nicht eher mit einem Stück feuchter Blase verbunden werden, als bis er ganz ausgekühlt ist.

Neunaugen, Brikke, ein Fisch, welcher der Lamprete sehr nahe kommt. Die Benennung kommt daher, weil dieser Fisch an den Seiten des Halses sieben Luftröhren hat, wovon er aber eigentlich Siebenaugen heissen sollte. Die Neunauge wird nicht leicht über 15 Zoll lang, und einen Daumen dick. Diese Fische halten sich in Flüssen und Strömen auf, und werden im Lüneburgischen, Bremischen und Meklenburgischen ꝛc. von Martini bis Ostern in Menge gefangen, und auf folgende Art zubereitet:

Neunaugen oder Brikken, gebakken. Man brühet und bereitet die Fische, salzt und wendet sie in Mehl um, und bäckt sie in Oel oder Butter nach Belieben so aus, daß sie recht schön linde bleiben, drückt auch saftere Pommeranzen aus, und richtet sie damit an; oder schneidet die Pomeranzen in vier Theile, und legt sie zwischen die Fische auf die Schüssel, damit man bei Tische nach Belieben den Saft daran drükken kann.

Ebendieselben, gebraten. Wenn man die Neunaugen gehörig präparirt hat, so salzt und pfeffert man sie, giebt ihnen die Schwänze in die Mäuler, legt sie hernach auf einen Rost, bestreicht sie oft mit Butter oder Oel, und wendet sie bisweilen um, daß sie nicht verbrennen. Wenn sie nun fertig sind, so trägt man sie zum Sallat auf.

Ebendieselben noch anders. Man formt einen Asch von Papier, gießt Oel darein, setzt es auf den Rost, legt die Neunaugen darauf, streuet etwas Pfeffer und Muskatenblüten darüber, drückt auch Citronsaft daran, und läßt sie darin braten, doch aber nicht zu lange, daß sie nicht zerfallen. Dann trägt man sie nebst dem Papier auf den Tisch, drückt noch etwas Citronsaft darauf, schneidet von den Citronschalen kleine Schnizze, und streuet sie darüber.

Ebendieselben auf andere Art. Wenn sie sauber geputzt und gereiniget sind, so schneidet man sie in Stükken, bestreut sie mit gestossenem Salz und geriebener Semmel; läßt sie hernach auf dem Roste braten, und trägt sie in einer weissen Sauce mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und einem Löffel voll Weinessig gewürzt und begossen auf.

Neunaugen gesotten. Man legt vorher die Neunaugen in eine Schüssel, gießt zwei oder dreimal siedendes Wasser darüber, und schlägt sie mit einem Besenreissig, daß der Schleim davon herunter geht, wirft sie alsdann in frisches Wasser, und drückt sie stark vorn beim Kopf, bis jedem Fisch ein Blutstropfen aus dem Maule geht, oder man schneidet den Kopf nebst einem Stückchen vom Schwanze ganz weg.

Alsdann läßt man diese Fische in etwas gesalzenem Wasser so lange als weiche Eier sieden, seihet das Wasser wieder davon ab, und gießt dafür etwas Erbsenbrühe daran. Hernach würzt man sie mit Ingber, Pfeffer, Cardamom und Muskatenblüten, läßt sie mit einem ziemlichen Stück Butter noch etwas sieden, salzt es noch etwas, richtet die Fische an, und streuet gestossene Muskatenblüten darauf.

Neunaugen auf Art des guten Kochs zu sieden. Man läßt aus jedem Fisch ebenfalls etwas Blut tröpfeln, reiniget sie in heissem Wasser von dem Schleim, und schneidet sie in Stükken, passirt sie dann in einer Casserole mit Butter braun, und mit geröstetem Mehl, gutem Gewürz und einem Bündchen feiner Kräuter; man läßt sodann alles zusammen gut aufsieden, gießt das Blut dazu, und läßt es alsdann noch einen Wall damit thun.

Ebendieselben in süsser Brühe. Man schneidet diese Fische in kleine Stückchen, läßt sie in gutem rothen Wein nebst brauner Butter und geröstetem Mehle, etwas Zukker und Salz aufsieden. Wenn sie bald gar sind, so schüttet man das Blut dazu, und läßt es noch einmal damit aufwallen.

Nieren von einem Bock in einer Brühe. Wenn die Bocksnieren gut gewässert und rein ausgewaschen sind, so siedet man sie in einer Fleischbrühe gar, zieht die Haut davon ab, schneidet sie in Plätzchen, legt sie in einen tiefen Tiegel, gießt etwas Fleischbrühe daran, brennt etwas wenig Mehl darauf, würzt es mit Pfeffer und Gewürznelken, thut ein ziemliches Stück Butter darein, setzt es auf Kohlen, läßt es einprägeln, bis es eine ganz dickliche Brühe wird, und richtet die Nieren an.

Ebendieselben gebakken. Man schüpft sie ab, schneidet sie in Scheiben, wendet sie in Mehle um, und bäckt sie in Butter. Dann drückt man Citronsaft darüber, und bestreut sie mit dergleichen würflich geschnittenen Schalen.

Nieren und dergleichen Braten von einem Kalbe, suche man unter dem Artikel: Kalbsnieren auf.

Nie-

Nierenbratenklößchen, davon sehe man unter Klößen nach.

Nierenkoch, oder Gehäck, siehe Koch und Gehäck.

Nierenstrudel, Kalbs- Man hackt eine Kalbsniere nebst dem Fett klein, mischt Semmelmehl darunter, gießt hinlängliche Sahne dazu, schlägt zwei Eierdotter daran, würzt es mit Pfeffer und Muskatenblüten, rührt klein gehackte grüne Petersilie darunter, und macht einen gewöhnlichen Teig daraus, streicht alsdann diese Fülle darauf, und läßt ihn, so wie die übrigen Strudel abbakken. Wenn man aber unter die Fülle keine Sahne nehmen will, so muß man wenigstens den Teig, ehe man sie darauf legt, damit bestreichen.

Nierensuppe. Man hackt hierzu die gewöhnlichen Nieren von übrig gebliebenen Kalbsbraten klein, thut auch etwas von Nierenfett dazu, läßt sodann eine gute Fleischbrühe siedend werden, und thut die gehackten Nieren darein, würzt es mit Cardamom, und Muskatenblüten, und läßt es mit einander aufsieden. Zuletzt thut man ein Stückchen Butter darein, siedet es damit noch einmal auf, und richtet es über gebähete Semmelschnitten an.

Man kann auch die siedende Fleischbrühe sogleich in die Schüssel über die gehackten Nieren und Semmel giessen, auf einem Kohlfeuer dann die Suppe noch einmal aufwallen lassen, und Eier darin verlieren.

Nieren von einem Rinde zuzurichten. Man wäscht die Nieren, zieht die Haut davon ab, schneidet breite Plätzchen daraus, bestreut sie mit Salz, aber nicht zu stark, läßt es eine Weile im Salze liegen, und trocknet sie dann mit einem reinen Tuch wieder ab, wendet sie im Mehl um, macht Butter heiß, läßt sie schön gelb darin bakken, legt sie in eine Schüssel, drückt Citronsaft darauf, bestreut sie etwas mit Pfeffer, und giebt es auf den Tisch.

Will man aber eine Brühe darüber haben, so seihet man die Butter aus der Pfanne, läßt das Dikke darin, gießt etwas Hohlbeer- oder Rosenessig nebst etwas wenig Fleischbrühe dazu, und läßt alles zusammen aufsieden. Dann legt man etwas klein geschnittenen Rosmarin darein, und richtet es alsdann über die Niere an.

Ebendieselben besonders zuzurichten. Man wäscht und häutet die Nieren, schneidet sie in ganz dünne Scheibchen, salzt und würzt sie mit Cardamom und Muskatenblüten. Indessen läßt man in einem Pfännchen ziemlich viel Butter zergehen, schüttet die geschnittenen Nieren hinein, thut ein Sträußchen Rosmarin nebst beliebigen Champignons darein, und läßt alles mit einander schwizzen, giebt aber wohl darauf Achtung, daß die Nieren nicht zu hart werden, sondern schön milde bleiben; dann richtet man ihn auf einer Schüssel an, und giebt ihn recht warm auf den Tisch.

Ebendasselbe noch anders. Wenn die Nieren gewaschen, und die Haut davon abgeschält ist, so werden sie gespickt, gesalzen und gepfeffert. Alsdann steckt man sie an einen Spieß, betröpfelt sie mit heisser Butter, und läßt sie abbraten. Zuletzt aber gießt man recht oft heisse Butter darauf, damit sie schön saftig abbraten können.

Will man aber eine Brühe darüber geben, so gießt man Fleischbrühe in ein Töpfchen, brennt etwas Mehl darein, würzt es mit Pfeffer, Ingber und etwas Muskatenblüten, mischt noch etwas klein zerschnittene Rosinen darunter, wie auch ein Stückchen klein geschnittene Butter. Dann läßt man alles zusammen aufsieden, und richtet es über die Nieren an.

Nieren von Schaf zu braten. Man legt die Nieren in Wasser, schneidet lange Schnitte darein, zieht die Häutchen davon ab, spickt, salzt und pfeffert sie, steckt sie an den Spieß und läßt sie recht saftig abbraten.

Vorher betröpfelt man sie mit Schmalz, alsdann mit heisser Butter, streuet geriebenes Roggenbrod darüber, läßt sie noch etwas damit überbraten, betröpfelt sie oft mit Butter, daß sie schön gästig werden; gießt hernach von eben dieser Butter in die Schüssel und legt die Nieren darein.

Dergleichen noch anders. Man präparirt und spickt die Nieren, wie erst gesagt worden ist, salzt und würzt sie aber nicht ein, steckt sie an einen Spieß, betröpfelt sie mit nicht gar zu heisser Butter, übergießt sie oft damit, und läßt sie damit braten.

Indessen mischt man Salz und Pfeffer untereinder, und wenn die Nieren halb abgebraten sind, so bestreut man sie etwas damit, besonders da, wo die Schnitte hinein gemacht worden sind. Wenn sie nun beinahe gar abgebraten sind, so bestreut man sie nochmals mit trokken geriebenem Brod, betröpfelt es mit Butter, läßt es noch einigemal überbraten, und richtet sie alsdann an.

Nieren nur scheinbare zu bereiten. Man trocknet die aus einem halben Pfunde Mandelzeug geformten Nieren. Dann nimmt man einen Löffel voll Bolus, eben so viel Nelken, gleich viel Zimmt, zwei Löffel voll Rosenwasser, einen Löffel voll Gummi, zwei Tropfen schwarze Farbe, mahlt die Nieren damit, spickt sie mit Mandeln, mahlt sie noch einmal mit Gummi und etwas solcher Farbe, so sind sie fertig.

Nieren vom Schwein zu braten. Man wässert die Nieren ein, zieht ebenfalls die Haut davon ab, schneidet sie in der Mitten, der Länge nach, etwas von einander, aber nur nicht ganz, salzt und pfeffert sie hinlänglich, bestreicht sie mit Butter, legt sie auf den Rost, läßt sie aber nicht gar zu lange braten, wendet sie oft um, damit sie nicht zu hart werden. Sie können auch nach Belieben gespickt, und wie die andern Nieren am Spieße gebraten werden.

Nösel, Seidel, Seidelchen, Schoppen, ist ein Maaß zu flüssigen Dingen, welches eine halbe Kanne, oder ein halbes Maas (Quart) hält, und nach Apothekergewichte ein Pfund ausmacht.

Nonnenkräpfchen, s. Kräpfchen.

Nonnenteig, ist ein aus Mehl, Milch, blanken Wein, Eiern und Salz wohl durcheinander gemischter, dikker Brei, woraus allerlei in Butter gebakkene Speisen zubereitet werden. Will man aber diesen Teig als eine Klare gebrauchen, so macht man ihn etwas dünner und läßt das Eiweiß weg. Man tunkt in diese Klare in Scheiben geschnittene Aepfel, Erdschwämme, Artischokken u. d. gl. wendet sie hernach in heissem Schmalze so lange um, bis sie eine schöne gelbe Farbe bekommen, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie abtrocknen, legt sie auf eine Schüssel, und streuet Zukker darüber, und tröpfelt einige Tropfen Orangen- oder Rosenwasser darüber.

Macht man aber diesen Teig etwas steifer; so kann man ihn in eisernen Formen bakken. Macht man ihn endlich aber so stark, daß er gemandelt und geschnitten werden kann; so kann man kleine Plätzchen, Mandeln, und d. gl. daraus schneiden, diese aus heissem Schmalz gelb bakken, und allerlei Gerichte damit garnieren.

Nudeln, sind ein Teig, welcher aus schönem Waizzenmehl und Eiern bereitet, zu ganz dünnen Fäden zerschnitten, und an Hühner, Kapaunen, Kalbfleisch, u. s. w. gekocht, oder in Milch gesotten, und auf folgende Art zubereitet werden:

Man schüttet Waizzenmehl auf einen Tisch, und schlägt zwei bis vier oder noch mehr Eier darein, je nachdem man viel Nudeln machen will, und bereitet daraus einen so festen Teig, als nur möglich ist. Alsdann treibt man ihn mit einem Treibholze aus, streut Mehl darauf, legt den

Teig

Teig zusammen, und treibt ihn doppelt, zieht ihn wieder auseinander, streuet nochmals Mehl darauf, rollt ihn noch einmal zusammen, und treibt ihn so dünne als möglich aus. Wenn man ihn dann ein wenig hart hat werden lassen; so rollt man ihn zusammen, und schneidet die Nudeln so klar als möglich, schüttet sie auseinander, streuet etwas Mehl darauf, daß sie nicht zusammen kleben; so sind sie fertig, und können sogleich gebraucht, oder auch lange Zeit aufgehoben werden.

Die beliebten Nürnbergernudeln aber können auf folgende Art bereitet werden: Man schlägt in jedes Pfund des besten Waizenmehls drei Eier, und gießt so viel Wasser darzu, bis es ein dünner Teig wie ein Brei wird. Alsdann nimmt man ein Werkzeug von hartem Holze, welches anderthalb Ellen lang, inwendig sechs Zoll im Durchschnitt ausgebohrt, mit einem passenden Stöpfel wie eine Spritze, und unten mit einer dikken, messingenen und durchlöcherten Platte versehen ist. Dieses Instrument wird auf ein festes Gestell, wie ein Tischgestell zwei Ellen hoch über der Erde befestiget, oben aber am Ende des Stöpfels ein Queerholz eingesteckt, und an dasselbe an jedem Ende eine starke Leine gebunden, welche herunter auf das Gestelle gehen, worauf eine Winde im Zapfen mit einer Wrange geht, und an deren beiden Enden die Leinen befestigt werden. Die Löcher aber in der messingenen Platte müssen inwendig noch einmal so weit, als auswendig seyn, damit der Teig desto besser eindringen, und dessen ungeachtet am Ausgange durch die Pressung als ein dünner Faden herauskommt. Alsdann füllt man die Spritze mit dem dünnen Teige meistens voll, paßt den Stöpfel hinein, macht die Fenster und Stubenthür auf, und fängt an zu winden, so geht die Masse in einigen hundert Strahlen herunter, und weil die Luft durchstreicht; so werden die Faden schon trokken, ehe sie den Boden berühren. Während daß dieses Winden ganz langsam geschieht, so muß ein anderer die Faden, wenn sie bald auf den Boden reichen, mit beiden Händen, ohne zu drükken, in einen runden Ring zusammen legen, so lange, bis die Spritze leer ist, und den Nudelring in ein Sieb legen, worauf man wieder von vorn anfängt. Wenn die Nudeln alle trokken sind, so werden sie in Fäßchen eingepackt und aufgehoben.

Nudeln, von Bierhefen. Man schlägt vier Eier wohl durch; nimmt sodann süsse Sahne, legt ein Stükchen frische Butter darein, und läßt es etwas laulich werden, gießt es an die Eier, und thut es nebst guter abgewässerter Bierhefen in gutes Mehl, macht einen Teig daraus, schlägt ihn eine halbe Stunde gut ab, bis man bemerkt, daß der Teig zu steigen anfängt. Alsdann nimmt man wieder gute Sahne in einen grossen Schmortiegel, und legt ungefähr ein halbes Viertelpfund Butter darein. Wenn die Milch siedet, so legt man die Nudeln darein, und läßt sie gar sieden, thut endlich noch unten und oben Kohlen dazu, und läßt es braun werden.

Nudeln mit Butter. Man rührt ein halbes Viertelpfund Butter, mit einem Löffel glatt ab, schlägt zwei ganze Eier und von zwei andern die Dotter in ein Töpfchen, klopft sie gut durch, schüttet es in die Butter, und rührt alles untereinander. Dann rührt man ferner zwei Löffel Bierhefen mit etwas Milch an, thut es an die Butter, auch so viel feines Mehl darein, bis man es zu einem Teige wirken kann.

Wenn der Teig ausgewürkt ist, so schneidet man ihn in fingerbreite und eben so lange Stükken, streuet alsdann Mehl auf ein Bret, legt die Nudeln darauf, und setzt das Bret zum warmen Ofen, daß sie aufgehen. Alsdann thut man Butter und etwas

wenig

wenig Milch in eine Schüssel, läßt beides darin untereinander fliessen, legt die Nudeln darein, setzt es in einen Backofen, wenn das Brod heraus genommen ist; läßt sie eine halbe Stunde darin stehen, sieht aber vorzüglich darauf, daß sie recht ausbakken.

Nudeln, gebakkene gute. Diese Art Nudeln werden in allem so zubereitet, wie weiter unten im Artikel: gemeine Nudeln gesagt worden ist, nur mit dem Unterschiede, daß man sie nicht so zart schneiden darf. Dann siedet man sie, spielt sie mit Wasser ab, daß das teigige davon kommt. Alsdann schlägt man vier Eier in süsse Sahne, wendet die gesottenen Nudeln darin um, schüttet sie in heisse Butter, würzt sie mit Salz und Ingber, legt oben noch ein Stückchen Butter darauf, thut unten und oben Feuer dazu, und läßt sie bakken.

Dergleichen noch anders. Man schüttet feines Mehl in ein Bekken, schlägt hinkügliche Eier daran, klopft sie wohl, läßt alsdann Milch lau werden, und schüttet sie unter die Eier, thut gute Hefen in das Mehl, und rührt alles ein wenig untereinander. Dann läßt man ferner ein Stückchen Butter zergehen, schüttet es in das Mehl, thut es, wenn es etwas angerührt ist, auf ein Bret, und schüttet den Teig aus dem Bekken dazu, und wirkt ihn aus. Will man aber den Teig etwas fester machen, so nimmt man etwas weniger Butter, legt den Teig in das Bekken, setzt ihn an einen warmen Ort, und läßt ihn aufgehen.

Man läßt ihn aber nicht lange stehen; sondern wenn er aufgegangen ist, so thut man ihn auf ein Bret, macht eine Wälle daran, schneidet Stükken davon, so groß als man sie haben will, etwan einer flachen Hand groß, und läßt sie auf dem Brete aufgehen. Dann setzt man Butter übers Feuer, und legt von dem Teige, wenn sie noch nicht gar zu heiß ist, etwan zwei oder drei Stückchen, nachdem sie groß sind, darein, und läßt es darin schön gelb bakken.

Nudeln, gebrühete. Man siedet etwas Milch, rührt feines Mehl darein, bis es dick wird; trocknet den Teig über dem Feuer ab, und zwar so, daß er nicht mehr an den Fingern hängt; man läßt ihn alsdann etwas verkühlen, schlägt Eier darein, bis er seine gehörige Dikke erlangt hat; siedet denselben hierauf in einer gleich weiten Pfanne in süsser Sahne oder guter Milch, thut ein Stückchen Butter darein, und legt den Teig eben so hinein, wie kleine Klößchen, thut oben und unten Kohlen dazu, und läßt sie darin bakken. Die Milch aber muß man nicht gar einsieden; denn es ist besser, wenn es ziemlich viel Brühe ist, und giebt es alsdann damit auf den Tisch. Diese Art Nudeln werden auch Dampfnudeln genannt.

Nudeln, gefüllte. Diese werden von dem nemlichen Teige gemacht, wie die gemeinen Nudeln, und man wällt ihn in dünne Böden aus. Hierauf hackt man ein Kalbsgekröse, ein Stück Speck und etwas gebakkene Eier klein, thut feines Kraftmehl darunter, würzt es mit geschnittenen Citronen, Salz, Ingber und Muskatennuß, und rührt es, aber nicht gar zu dünne, mit Eiern an. Damit überstreicht man die Böden und wikkelt sie zusammen, legt sie in siedendes Wasser, und läßt sie darin kochen.

Nach dem Sieden läßt man sie entweder mit Butter oder Fleischbrühe ein wenig aufkochen, oder man gießt etwas von der Brühe daran, worin sie gesotten worden, und streuet geröstetes Brod darüber. Man kann auch die Fülle darein von einer Kalbslunge machen, sie alsdann mit etwas Speck, Zwiebeln und gehacktem Quendel sieden, und würzen, wie vorhin gesagt worden ist, und mit Eiern anrühren.

Man kann auch gesottenes oder gebratenes Kalb- oder Schweinefleisch

mit eingeweichter Semmel und Zwiebeln hakken, auf die nemliche Art würzen, und mit Sahne und Eiern zu einer Fülle anrühren. Wer aber die Nudeln recht gut haben will, der nimmt gebratenes Fleisch, ziemlich viel Nierenfett und gute Krebse dazu. Alsdann aber muß auch eine Krebsbrühe darüber gemacht werden.

Nudelgebäck. Man wirft recht klein geschnittene Nudeln in heisse Butter, und nimmt sie, ehe sie braun sind, wieder heraus. Dann gießt man süsse Sahne daran, setzt es zusammen auf eine Glut, läßt es sieden, und streuet, wenn man will, etwas Zukker darein.

Nudeln gemeine zu bereiten. Man nimmt eine beliebige Quantität Mehl, schüttet es in eine Schüssel, gießt Wasser darein, und schlägt Eier dazu, so viel nemlich das Mehl von beiden annehmen kann, Dann thut man das Angerührte auf ein Bret, würkt den Teig so lange, daß er wie ein Brodteig wird, und, wenn man ihn in der Mitte von einander schneidet, bläsicht ist.

Hernach treibt man ihn in die Länge aus, schneidet ihn in beliebige doch aber nicht gar zu grosse Stükken, legt sie in Mehl, und wällt eins nach dem andern aus, läßt die aufgetriebenen Boden etwas trocknen, wikkelt sie auf, und schneidet sie so zart als möglich. Hernach schüttelt man das Geschnittene auf, und siedet es in etwas Wasser; wenn die Nudeln gesotten haben, so schüttet man sie in einen Durchschlag, spült sie mit frischem Wasser zwei bis dreimal ab, thut sie in einen Tiegel, legt ein Stück Butter dazu, würzt sie mit Salz, Ingber, Pfeffer, Muskatenblüten, und thut, wenn man will, noch etwas Saffran dazu. Dann gießt man eine gute Hühner- oder Fleischbrühe darüber, läßt sie darin aufsieden, und richtet sie entweder allein, oder über eine gesottene Henne an.

Dergleichen noch eine gute Art. Man macht einen gewöhnlichen Nudelteig, und schneidet die Nudeln nicht gar zu zart; macht alsdann süsse Milch heiß, thut die Nudeln darein, und wirft ein beliebiges Stück Zukker dazu, läßt sie aufkochen, und streuet nach dem Anrichten ebenfalls Zukker und Zimmt darauf.

Nudelnmus. Man macht den Teig von Mehl und hinlänglichen Eiern und etwas Salz wie zu andern Nudeln. Dann schneidet man Nudeln daraus, röstet sie schön gelb in Butter, macht süsse Sahne heiß, thut die gerösteten Nudeln darein, und läßt sie damit sieden. Man kann auch bloße Sahne nehmen und beim Anrichten Zukker und Zimmt darüber streuen.

Ebendasselbe noch anders. Man macht ebenfalls von feinem Mehl und Eierdottern einen Teig, und, wenn man ihn gesalzen hat, so würckt und treibt man ihn in dünne Plätzchen aus, läßt sie etwas trokken werden, wikkelt sie zusammen, und schneidet sie so, wie langes Kraut, und zwar aufs allerdünnste.

Indessen macht man Fleischbrühe siedend, thut die geschnittenen Nudeln darein, und läßt sie darin sieden, würzt sie mit Muskatenblüten und Cardamom, thut auch Butter darein, und richtet es an. Zuletzt streuet man Muskatenblüten, und wem es beliebt, geriebenen Käse darauf.

Nudeln mit Rahm oder Sahne. Man nimmt gute aber saure Sahne, schlägt drei Eier und thut etwas Salz dazu, rührt so viel Mehl darein, als die übrige Masse verlangt, und macht einen nicht gar zu festen Teig daraus. Dann läßt man süsse Milch in einer Pfanne siedend werden, nimmt etwas von dem Teige auf einen hölzernen Teller, und schneidet mit einem Messer längliche Stükken davon, thut sie in die Milch, und läßt sie darin sieden. Wenn sie gesotten sind, so bestreicht man einen Tiegel mit Butter, gießt wieder etwas Milch daran, und läßt sie damit sie-

sieden. Endlich legt man die Nudeln darein, thut unten und oben Kohlen darauf, und läßt sie schön gelb werden.

Dergleichen, mit recht dikker Sahne. Man gießt saure Sahne in recht feines Mehl, daß man einen Teig davon würken kann, der aber recht lokker seyn muß. Man salzt denselben gehörig, und macht einen Finger dikke und halb so lange Nudeln daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Bret, läßt sie eine Stunde lang an einem warmen Orte aufgehen, und dann in Butter langsam ausbakken.

Nudeln, schnekkenförmige Zu dieser Nudelart muß man eine harte hölzerne Form haben, welche eine Viertelelle lang und halb so breit seyn muß. Auf der Oberfläche derselben müssen eines halben oder ganzen Messerrükkens breite Rinsen geschnitten, und eben so breit wieder in die Höhe gelassen werden. Diese in die Länge geschnittenen Rinsen können auch in die Queere auf gleiche Art durchgeschnitten werden, daß gleichsam ein Würfel in die Höhe steht, und eben so viel Platz darneben tief ist.

Man macht also einen gewöhnlichen Nudelteig, und schneidet ihn, wenn er fertig ist, in ganz kleine Stükchen; treibt sodann eins nach dem andern mit dem Messer über die Form, das eine gerade hin, und das andere schief, damit sie verschiedene Figuren erhalten. Wenn man aber keine Form hat, so kann man sie in die Queere über das Reibeisen treiben.

Diese Nudeln werden, wenn sie fertig sind, zwei Stunden in Salzwasser gesotten, hernach mit einem Stük Butter in Fleischbrühe gelegt, mit Muskatennuß und Ingber gewürzt, eine halbe Stunde darin abgesotten, sodann angerichtet und auf den Tisch gegeben.

Will man sie aber noch besser haben, so zerreibt man bei der Zubereitung des Teiges ein Stükchen Butter, so groß als ein Ei, thut es in das Mehl, und schneidet etwas Schnittlauch darein. Je länger sie sieden, desto besser werden sie. Dann würzt man sie mit Pfeffer, etwas Nelken, Ingber, Muskatennuß, klein geschnittenen Citronschalen, mit Zukker und Zimmt, bäckt sie in Butter, und giebt sie noch mit anderm kleinen Backwerk auf den Tisch.

Nudeltorte. Will man eine grosse Torte von dieser Art machen, so nimmt man drei Viertelpfund abgezogene Mandeln, den halben Theil davon stößt man klein, und benetzt es mit Limoniensaft, den andern aber schneidet man gestiftelt. Alsdann rührt man ein halbes Pfund Zukker, mit den gestossenen Mandeln und vier Eiern und drei Dottern eine halbe Stunde zusammen durch.

Darnach macht man von zwei Eiern und feinem Mehl, mit etwas Zukker vermischt, geschnittene Nudeln, läßt sie in Butter schön ausbakken, zerbricht sie so wie die gestiftelten Mandeln, rührt beide Stükken also in das Abgerührte, daß alles gut untereinander kommt; alsdann belegt man eine mit Butter ausgestrichene Tortenform mit Oblaten, schüttet das Abgerührte darein, macht den Reifen darum, und läßt diese Torte recht langsam bakken.

Nudeln mit Zukker. Man macht hierzu einen gewöhnlichen Nudelteig, und schneider die Nudeln, so zart als man kann, läßt sie in Salzwasser etwas sieden, und spült sie mit frischem Wasser wieder ab. Hernach bestreicht man eine töpferne oder zinnerne Schüssel mit Butter, thut die Nudeln darein, und schüttet etwas Zukker dazu, gießt etwas Sahne daran, legt in Scheiben geschnittene Butter darauf, giebt denselben oben und unten Kohlen, (besonders muß oben mehr Glut seyn) damit es auf der Oberfläche recht braun wird, und recht gut durchzieht.

Dergleichen noch anders. Man macht einen Teig von zwei Eierdottern, zwei Löffel voll Zukker, etwas Zimmt, zwei Löffel voll Wein,

klein geschnittenen Citronschalen, Ingber, Muskatennuß und Pfesser, daß das Gewürz recht vorschlägt, treibt den Teig einen Messerrükken dick auf, und schneidet eines Strohhalms breite, und eines halben Fingers lange Stükken daraus, bäckt sie blaßgelb in Butter, und streuet beim Auftragen Zukker und Zimmt darauf. Diese Nudeln sind sehr gut zum Nachtisch.

Nuß, heißt überhaupt jede Frucht, deren Kern mit einer harten Schale umgeben ist, hier aber wird besonders die welsche Nuß oder Wallnuß verstanden, weil von jeder andern Art an ihrem Orte gehandelt worden ist. Die gemeinen welschen Nüsse sind hinlänglich bekannt; es giebt aber auch folgende Abarten: 1) die grosse Pferde- Schaf- oder Polternuß, welche die Grösse eines Hühnereies erlangt, eine grosse Schale, aber einen kleinen Kern hat. 2) Die Steinnuß, welche auch Grübelnuß genannt wird, ist klein und unschmackhaft. 3) Blutnuß, deren Kern mit einer Pfirsichblüt ähnlichen Haut überzogen ist. 4) Die Doppelwallnuß, welche des Jahres zweimal tragen soll, und 5) die späte oder Johanniswallnuß, weil der Stamm erst um Johannis ausschlägt.

Wenn man die welschen Nüsse zum Einmachen gebrauchen will; so muß man sie zu Johannis oder etwas später, wenn sie nur halb reif sind, abnehmen. Man durchbort sie an verschiedenen Orten mit einer starken Nadel, wässert sie zehn bis zwölf Tage in klarem Wasser, gießt aber alle Tage das alte Wasser ab, und frisches darauf, damit die Nüsse den bittern Saft verlieren. Alsdann läßt man sie auf einem Tuche wohl abtrocknen, siedet sie in Röhrwasser in einem Kessel, jedoch nicht gar weich, legt sie dann wieder heraus auf ein reines, über ein Sieb gebreitetes, Tuch, und läßt sie wieder ganz trokken werden, steckt alsdann in die gemachten Löcher Würznelken, geschnittenen Zimmt, Citronschalen u. d. gl. und schichtet sie in ein weites Glas oder in eine steinerne Büchse, legt einige Muskatenblüten dazwischen, gießt geläuterten und wieder übersottenen Zukker darüber, bindet das Gefäß fest zu, und setzt es an einen kühlen Ort. Nach einigen Tagen seigt man den Zukker, welcher unterdessen wässerich geworden ist, ab und übersiedet ihn bis zur rechten Saftdikke, läßt ihn kalt werden, und gießt ihn wieder über die Nüsse. Dies wiederholt man so lange, bis der Saft nicht mehr wäßrig wird.

In der Küche werden die reifen Nüsse zu Suppen oder an Kapaunen gebraucht, auch eine Nußmilch daraus bereitet. Das daraus gepreßte Nußöl dient so wohl zu Speisen, als auch zum Brennen in die Lampen.

Nüsse zu backen. Man macht einen Teig von feinem Mehle, Zukker, Zimmt, Rosenwasser und Eiern, daß man ihn austreiben kann. Dann schneidet man aus demselben, wenn er nicht gar zu dünne ausgetrieben ist, kleine Stükken, drückt sie in gut gesäuberte und mit Mehl bestreute Nußschalen, und macht alsdann eine Fülle von Mandeln, kleinen Rosinen und Eibeben. Hiermit füllet man nun die beiden halben Nußschalen, bestreicht den Teig von aussen mit Eierklar, drückt sie gut zusammen, schneidet den überflüssigen Teig davon ab, nimmt die Schalen davon weg, bäckt die gefüllten Nüsse in Butter schön gelblich, und wendet sie in fein gestossenem Zukker um.

Nüsse weiß einzumachen. Man schält die Nüsse bis auf das Weisse, legt sie in frisches Wasser, kocht sie dann in anderm Wasser, bis sie recht weich werden, thut ein Stükchen Alaun dazu, nimmt aber die Nüsse bald wieder heraus, und legt sie in frisches Wasser, giebt denselben einige Nächte hindurch wieder neues, legt sie hernach auf ein Tuch, daß sie trokken werden. Alsdann thut man sie in ein Zukkerglas, und gießt stark gesottenen Zukker darüber; wenn sich

aber

aber derselbe wässern sollte, so siedet man ihn wieder auf, daß er trokken bleibt.

Nußmus. Man stößt drei Knoblauchzehen, nebst einer Hand voll welscher Nußkerne, recht klar unter einander. Hernach thut man eine Hand voll geriebene Semmel in eine siedende Fleischbrühe, und läßt es so lange sieden, bis sie weich ist, thut sie wieder heraus zu den gestossenen Nüssen, und treibt es zusammen durch einen Durchschlag. Darnach salzt und pfeffert man es gut, gießt erst gedachte Fleischbrühe, worin die geriebene Semmel gewesen, zu dem Durchgetriebenen, bis es seine gehörige Dikke bekommt, so wie ein Mus seyn muß, und läßt es auf Kohlen sieden. Wenn man es endlich anrichten will, so streut man Pfeffer darüber.

Nußsalze. Man stößt die Kerne von welschen Nüssen, nebst feinem Mehl, und dem Weissen von hart gesottenen Eiern untereinander, treibt es mit gutem Weine durch einen Seiher, salzt und würzt es nach Belieben, und trägt es alsdann mit einem beliebigen Gebratenen auf den Tisch.

Nußsuppe. Man stößt Nußkerne klein, thut sie in ein Töpfchen, schüttet süsse Sahne oder Milch, etwas Rosenwasser mit Zukker und Zimmt daran, läßt es mit einander aufsieden, und gießt es über gebrühete Semmelschnittchen. Man kann auch in diese Suppe etwas Weinbeeren oder Korinthen streuen, ehe man sie auf den Tisch giebt.

Nußtorte. Man macht von einem süssen Butterteige eine aufgesetzte Torte, und macht folgende Fülle dazu: Man schält ein halbes Pfund Nüsse, die eine Hälfte läßt man ganz, die andere aber stößt man unter ein halbes Pfund Mandeln. Hernach legt man die ganzen Nüsse in Wein und Zukker, und nimmt auch zu den gestossenen Nüssen und Mandeln etwas Zukker.

Hierauf mischt man die gestossenen Nüsse und Mandeln wie auch geriebenes Muskatenbrod, Cardamom, Zimmt, Muskatennüsse, Zukker, Citronat, Citronen- und Pommeranzenschalen, zusammen recht untereinander. Wenn aber diese Fülle zu dick seyn sollte, so gießt man noch mehr Wein daran, und füllt sie in die aufgesetzte Torte, legt die halben Nüsse oben darauf, und überstreicht sie mit Zukker; dann setzt man die Torte in den Ofen, und läßt sie schön gelblich gar bakken. Man kann diese Torte auch auf die nemliche Art in einem Asch zubereiten und ausbakken.

O.

Oberschale, nennt man an einigen Orten das obere Stück Ziem, welches von der Keule des Rindes gehackt wird.

Oblate, ist ein ganz dünnes Gebakkenes, welches auf verschiedene Weise zubereitet wird, je nachdem es die Absicht erfordert, wozu es bestimmt ist. Diejenigen Oblaten, deren man sich zum Zukkergebakkenen bedient, werden aus gutem Waizzenmehl und Wasser, zuweilen auch aus Mehl, Milch und Eiern, erstlich ganz dünne, nachher aber etwas dikker, wie eine Klare, angemacht, welche dann löffelweise auf ein warmes Eisen gegossen, und wenn das Eisen fest zusammen gedrückt worden ist, über einem Kohlfeuer gelind ausgebakken wird.

Sollen diese Oblaten aber statt eines Konfekts gebraucht werden; so muß man unter die beschriebene Klare noch etwas Zukker und Gewürz mischen, und sie übrigens auf folgende Weise zubereiten. Man formirt entweder gewisse Figuren daraus, überstreicht

sie mit einem aus Mehl, Eiern und Zukker glatt abgeschlagenen Teige, worein man auch noch Fenchel, Muskatenblüten und Cardamom streuen kann, und bäckt sie geschwind, ehe sie von einander fliessen, in einem heissen Ofen auf einem Bleche ab; oder man füllt zwei übereinander gelegte Oblaten mit gestossenen Mandeln, Zimmt, kleinen Rosinen und Zukker, zieht, sie durch einen sehr klaren Eierteig, doch so, daß nicht zu viel daran hängen bleibt, und legt sie geschwind in heisses Schmalz, worin sie schön auflaufen, und bestreut sie dann, wenn man sie herausgenommen, mit Zukker und Zimmt. Die Fülle wird ungefähr eines Messerrükkens dick und trokken aufgetragen, der eine Rand aber muß vermittelst eines Pinsels mit Eiweiß bestrichen, und die andere Oblate also darauf gedruckt werden, daß sie beide gut zusammen hängen; und der bestrichene Theil muß unter sich in das Schmalz zu liegen kommen.

Oblaten gefüllt von Anis das Haupt zu stärken. Man rührt ein Viertelpfund geriebenen Zukker, von zwei Eiern das Weisse, klein gestossenen Anis und Fenchel untereinander, streicht es auf Oblaten, und läßt es in dem Ofen oder in einer Tortenpfanne trocknen.

Oblatenkräpfchen auf doppelte Art, s. Kräpfchen.

Oblatenplätzchen. Man schlägt eine beliebige Anzahl Eier, thut hinlänglichen Zukker darein, daß der Teig davon etwas dick wird, schlägt denselben glatt ab, und thut Fenchel, Muskatenblüten und etwas Cardamom dazu. Alsdann streicht man den Teig auf Oblaten, legt es auf ein Blech, und läßt es bakken. Wenn es aufgestrichen ist, so setzt man es geschwind im Ofen, sonst fließt es auseinander.

Oblatentorte. Man nimmt ein halbes Pfund fein gestossenen Zukker, ein halbes Pfund gestossene Mandeln, ein Loth Muskatenblüten, ein Loth Muskatennuß, ein Viertelpfund Citronat, ein Loth Zimmt, ein halbes Loth Nelken; schneidet ferner die Schale von einer Citrone wie auch von einer süssen Pommeranze zur Hälfte klein gewürfelt, und das andere länglich.

Dann nimmt man von fünf Eiern das Weisse, schlägt und rührt alles recht gut untereinander, bestreicht ein Blech mit Butter, legt die Oblaten darauf, macht von einem Teige, oder auch von steifen Papier einen Ring darum, schüttet das Angerührte darein, und bäckt es in einer gelinden Hizze. Sobald es oben gelb wird, so ist es fertig, und man thut oder schneidet den äußern Teig oder Papier wieder davon ab.

Obst, darunter versteht man alle Baum- und Staudenfrüchte, z. B. Aepfel, Birnen, Nüsse, Pflaumen, ꝛc. Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren ꝛc.

Um das Obst eine lange Zeit frisch und schmackhaft zu erhalten, müssen folgende Regeln beobachtet werden. Vor allen Dingen muß man jedes Obst, besonders aber das sogenannte Winter- oder Lagerobst, welches erst im späten Herbst reif wird, nicht von dem Baume schütteln, sondern sanft mit dem Stiele abbrechen, und in trokkenen Kammern auf Stroh oder ausgebreiteten Tüchern abschwizzen lassen. Man darf auch das Obst nicht zu dicht auf einander legen, weil es sonst leicht fault; so wie man auch jede Art besonders legen muß, wie schon unter dem Worte Aepfel weitläuftiger gezeigt worden ist.

Das sogenannte Franzobst, z. B. die Boires blanches, die Bonchretiens u. d. gl. muß man einzeln in Papier einwikkeln, und an einem trokkenen Orte aufbewahren, wenn sie ihre schöne Farbe behalten, und keine Flekken bekommen sollen. Die Quitten kann man lange Zeit frisch und schön erhalten, wenn man sie im October bei trokkenem Wetter abbricht, die daran klebende Wolle sauber abwischt, und sie dann an einem trokkenen Orte auf

Sand

Sand legt, oder wenn man sie mit Laub umwikkelt und mit Thon überstreicht, welchen man an der Sonne also trocknen läßt, daß er nicht aufspringt. Kastanien und Nüsse legt man in ein Gefäß mit Sand, welcher mit Salzwasser stark angefeuchtet ist, und verwahrt das Gefäß vor der Luft. Kirschen, Pflaumen, und anderes Steinobst, erhält man bis in den Winter frisch, wenn man ein Stück von einem Erlenstamme durchbohrt, die reifen Kirschen oder Pflaumen hinein thut, den Stamm an beiden Seiten fest verspündet, daß weder Luft noch Wasser hineindringen kann, und ihn dann in einen Brunnen hängt, doch so, daß er den Boden nicht berührt. Aepfel und Birnen, bleiben am längsten frisch, und bekommen noch überdies einen angenehmen Muskatellergeschmack, wenn man ein Fäßchen oder eine Schachtel einen Zoll hoch mit gedörrten Hollunderblüten bestreut, die Aepfel oder Birnen gleich vom Baume weg, also hinein legt, daß sie sich einander nicht berühren, darüber wieder Blüten streuet, und darein wieder Obst legt, und so fort, bis das Gefäß voll ist.

Will man Obst bakken oder dörren; so geschieht dies am besten, in einer dazu erbauten Obstdarre. Die Obstdarre ist nichts anders, als ein Ofen, welcher mit einem Gerüste umgeben ist, worauf die Darrhorden oder Breter gelegt werden können, auf welchen dann das Obst, wenn der Ofen hinlänglich geheitzt worden ist, gebakken werden kann. Bei diesem Geschäfte aber hat man folgendes zu beobachten. Aepfel und Birnen von schlechter Art, werden nur zerspalten; das edlere Obst aber pflegt man zu schälen, die Kernhäuser herauszuschneiden, und ehe man es auf die Obstdarre bringt, vorher ein wenig abwelken zu lassen. Die ganz guten Birnen aber, pflegt man entweder ganz, oder wenn sie groß sind, von einander getheilt, in Zukker zu sieden, alsdann nach und nach zu dörren, wieder mit Zukker zu bestreuen, und dann als Confekt aufzuheben. Die Pfirschen zertheilt man ebenfalls, siedet sie ein wenig in Zukker, belegt sie statt des Kerns mit geschälten Mandeln, und läßt sie dann bei gelinder Wärme trocknen. Die Pflaumen setzt man eine neben die andere auf die Horden, und dörrt sie nach und nach. Die geschälten und ausgekernten, und nach und nach getrockneten Pflaumen sind die sogenannten Brunellen. Uebrigens hat man in Absicht der Hizze noch die Vorsichtigkeit zu beobachten, daß man im Anfange nur gelinde heizet, damit das Obst nicht aufspringt, und der beste Saft herausfließt.

Ochsenaugen, sogenannte. Man schlägt ein frisches Ei in eine Schüssel, daß der Dotter ganz bleibt, salzt es etwas, und streuet Waizzenmehl darauf. Indessen macht man Butter in einer tiefen Pfanne heiß, schüttet das Ei hinein, wendet es mit einem breiten löcherichen Löffel um, und läßt es recht geschwind ausbakken, damit der Dotter nicht hart wird. Alsdann legt man sie in ein warmes Schüsselchen, und bäckt die andern alle auf die nemliche Art, so viel man derselben nöthig hat.

Dergleichen noch anders. Man thut von den Eiern das Weisse weg, und stößt etwas Mandeln und Zukker zusammen recht klein. Dann nimmt man etwas Butter, macht einen Teig daraus; nimmt allemal einen Löffel voll in etwas Eierklar, und läßt es wie die andern Eier bakken.

Ochsencaldaunen oder Voressen gut zu kochen. Wenn die Caldaunen recht rein präparirt sind, so schneidet man sie in beliebige Stükken, gießt Fleischbrühe daran, und läßt sie mit Muskatenblumen, Pfeffer, Zwiebeln, ein wenig Salz und Thimian gar kochen, und richtet sie an.

Ochsenfüsse, gesulzte. Man siedet einen oder etliche Füsse in Salzwasser ab, bis sie recht weich sind,

daß sich die Beine davon ablösen. Dann schält man sie sauber ab, und hackt das Fleisch nicht gar zu klein, thut es in einen Tiegel, gießt etwas von der Brühe, worin die Füsse gesotten worden, und etwas viel Essig daran, würzt es mit Pfeffer nach Belieben, und läßt es noch etwas kochen, bindet es hernach in ein altes Tuch, legt es auf einen hölzernen Teller, oder Bret, thut wieder einen Teller oben darüber, beschwert es mit einem hinlänglichen Gewicht, und läßt es Tag und Nacht pressen; dann schneidet man Stückchen davon, und gießt Essig und Pfeffer darüber, oder läßt auch nach Belieben den Essig davon weg.

Dergleichen noch anders. Man setzt die Füsse mit Salz und Wasser zu, läßt sie ebenfalls so weich kochen, daß die Beine sich ganz davon lösen, nimmt sie dann aus der Brühe, löst das Fleisch ab und hackt es ganz klein. Darnach schneidet man von einer Citrone die Schale auch ganz klein und würflich, oder hackt es mit Ochsenfüssen zusammen klein.

Hierauf bindet man das Gehackte oder Geschnittene in ein reines Tuch, legt es auf einen Teller oder Bret, setzt es in einen Keller, und beschwert es mit einem Gewicht. Den Tag darauf, wenn man die Füsse gesulzt verspeisen will, so nimmt man sie aus dem Tuche, schneidet Plätzchen daraus, legt sie in eine Schüssel, gießt Oel und Essig darauf, streuet etwas Pfeffer und klein geschnittene Citronschalen daran, und drückt auch nach Belieben Citronsaft darein, und streuet, sollte es noch zu linde seyn, etwas Salz darüber. Wenn aber die Füsse recht weich gekocht sind, so darf man sie nur abrühren und in eine Schüssel schütten.

Ochsenfüsse, kalt zuzurichten. Der Fuß muß vorher rein abgehäutet, gebrühet und abgeputzt werden. Dann läßt man ihn in Wasser fast weich sieden, schneidet ihn mitten entzwei, in dünne Scheibchen, und legt sie in eine Schüssel. Dann gießt man Oel und Essig darüber, streuet Pfeffer, und wem es beliebt, klein und würflich geschnittene Zwiebeln darauf. Will man sie aber warm haben, so kann man sie auf die nemliche Art wie die Kälberfüsse zubereiten.

Dergleichen mit Senf oder Mostart. Man präparirt und siedet den Fuß weich, zerlegt ihn alsdann, oder schneidet ihn in beliebige Stükken. Er kann entweder kalt mit Rosenessig und Senf oder Mostart verspeißt werden; oder, man kann den Senf in einer Schüssel mit Rosenessig anrühren, den zerschnittenen Fuß darein legen, und mit klein geschnittenen Citronschalen garniren.

Will man ihn aber warm verspeisen, so muß der Ochsenfuß ebenfalls in Stükken geschnitten, dann ein ziemlicher Theil Butter in eine Schüssel gethan, und der Fuß darauf gelegt werden. Ferner gießt man Senf oder Mostart daran, setzt die Schüssel auf ein Kohlfeuer, läßt es also mit einander sieden, und streuet zuletzt Pfeffer darauf.

Ochsenhirn, gebakkenes,
Ochsenhirn, gefülltes,
Ochsenhirn zu zurichten,
sehe man unter dem Worte Hirn.

Ochsenmagen gefüllt. Man putzt den Magen recht sauber aus, schneidet ihn aber nicht auf, sondern wendet ihn geschckt um, und kehrt ihn alsdann, wenn er recht gesäubert ist, wieder um. Dann setzt man ihn mit Wasser zu, läßt ihn aber nur etwas darin überwallen, und macht alsdann folgende Fülle darein:

Man hackt grüne und gelesene und gewaschene Petersilie mit etwas Mark oder Speck klein, röstet es mit geriebener Semmel in Butter, und schlägt Eier daran, ist aber diese Fülle noch zu dick, so gießt man etwas Milch daran, würzt es mit Ingber, Pfeffer, und Muskatennuß, rührt es untereinander, thut nach Belieben auch etwas

was Sahne daran, oder, an statt der grünen Petersilie Kerbelkraut und Zwiebeln.

Dann füllt man diese Masse in den Magen, nähet ihn sauber wieder zu, legt ihn wieder in die Brühe, und läßt ihn recht weich sieden. Wenn er aber wieder herausgenommen worden ist, so seihet man ihn ab, röstet ihn in einer Pfanne mit Butter, daß er schön rösch wird, und giebt ihn auf den Tisch.

Oder: Wenn man eine gute fette Henne gebrühet, rein gemacht und gewässert hat, so quirlt man sechs Eier in einen Topf, thut gehackte grüne Petersilie, Ingber, Pfeffer, Saffran und Salz dazu, gießt es in die Henne, bindet sie oben zu, damit nichts heraus läuft; nähet sie ebenfalls unten zu, besteckt sie mit Nelken und Zimmt, und steckt sie in den gut gereinigten Ochsenmagen.

Dann thut man dazu geschnittene Mandeln und kleine Rosinen, heftet den Magen ebenfalls zu, steckt ihn in einen Topf mit siedendem Wasser, salzt ihn und läßt ihn langsam gar kochen. Hernach spickt man ihn mit Zimmt und Nelken, legt ihn in heiß geschmolzene Butter, und läßt ihn recht bräunlich werden. Dann gießt man die Butter darunter, und giebt ihn so auf den Tisch, oder macht eine beliebige Brühe darüber.

Ochsenmagen zu kochen. Man schneidet den Magen da, wo er schmal ist, auf, reiniget, wäscht und setzt ihn mit Wasser den Tag vorher zum Feuer, und läßt ihn darin sieden, bis er weich ist, daß man ihn sogleich verspeisen kann. Dann seihet man die Brühe davon ab, legt ihn auf einen töpfernen Teller, und streuet Salz und Pfeffer darauf, (man muß aber hierbei wohl merken:) daß man die Wammenwänste und Magen nicht gleich vom Anfange, sondern erst eine Stunde vor dem Anrichten salzen muß, weil sie sonst zu roth werden.

Hernach läßt man in einer breiten Pfanne frische Butter heiß werden, legt den Magen darein, und zwar so, daß das Krause unter sich kommt, und röstet ihn darin, indem man die Pfanne dabei immer herum schwingt. Man muß demselben bisweilen mit einer Gabel nachhelfen, daß der Magen sich darin nicht anlegt. Wenn er recht braun geworden ist, so legt man ihn in eine zuvor warm gemachte Schüssel, damit er nicht gerinnt, gießt aber vorher unten etwas Butter darein, und bestreut ihn oben mit Salz und Ingber.

Ochsenmaul zuzurichten. Wenn das Ochsenmaul reinlich abgehäutet, gebrühet und gewässert worden ist, so wird es im Wasser wie ein Ochsenfuß abgesotten, und im Sude etwas gesalzen. Dann kann man es entweder kalt in Oel und Essig, oder warm, nach Belieben verspeisen. Man kann auch, wenn man es warm verspeisen wollte, eine Zwiebel- Nelken- oder andere beliebige Brühe darüber machen.

Ochsenniere, man sehe Nieren nach.

Ochsenwamme in einer Apfelbrühe. Wenn die Wamme ganz abgekocht und recht weiß worden ist, so schneidet man sie in viereckigte Stückchen, röstet sie in Butter, und legt sie in einen tiefen Tiegel. Dann schält man etwas säuerliche Aepfel, und hackt sie klein, mischt sie unter die Wammen, röstet auch geriebene Semmel in Butter, und thut sie mit daran. Gießt alsdann Fleischbrühe dazu, würzt es nach Belieben, und läßt es eine Weile damit sieden; dann richtet man die Wammen in einer Schüssel an, und gießt die Brühe darüber.

Ochsenwamme in einer Limonienbrühe. Man putzt die Wamme auf das sauberste aus, schneidet sie in Stückchen, und läßt sie weich sieden. Wenn dieses geschehen ist, und man sie gehörig gesalzen hat, so nimmt man sie aus der Brühe, thut sie in einen tiefen Tiegel, gießt Fleischbrühe

daran, mischt etwas abgeriebenes Waizenmehl darunter, oder statt desselben etwas in Butter eingebranntes Mehl; schneidet sodann eine Limonie halb zu Plätzchen und halb klein würflich, thut sie mit dazu, würzt es mit Pfeffer, Ingber und Muskatennuß, und läßt alles noch eine halbe Stunde unter einander, und zuletzt mit einem ziemlichen Stück Butter aufsieden, so wird eine gute dickliche Brühe davon werden. Eine Stunde vor dem Anrichten aber, salzt man die Wamme, und giebt sie alsdann auf den Tisch.

Ochsenwamme in einer Petersilienbrühe. Man putzt die Wamme wie gewöhnlich, schneidet sie in viereckigte Stückchen, setzt sie mit Wasser zu, salzt sie eine Stunde vorher, ehe sie gar gekocht ist. Ist sie aber ganz weich, so legt man sie auf einen töpfernen Teller, und läßt sie vorher ablaufen; gießt sodann Sahne in einen tiefen Tiegel, und thut Pfeffer, Ingber, Muskatennuß und etwas wenigen Saffran dazu.

Dann läßt man frische Butter heiß werden, thut zwei Löffel Mehl darein, läßt es aber nicht gar zu lange darin röstlen, damit es licht und weiß bleibt. Gießt hernach etwas Fleischbrühe in das Pfännchen, worin das geröstete Mehl ist, rührt es unter einander, und gießt es nebst dem Essig in einen tiefen Tiegel.

Endlich thut man etwas gehackte grüne Petersilie hinein, rührt die Brühe unter einander, legt die Wamme darein, und läßt es mit einander aufsieden. Diese Brühe darf aber nicht eher als eine halbe Stunde vor dem Essen bereitet, und darüber angerichtet werden.

Ebendieselbe noch anders Wenn die Wamme gar gesotten ist, so gießt man Fleischbrühe in einen tiefen Tiegel; ließt, wäscht und hackt alsdann etwas grüne Petersilie klein, röstet es in etwas Butter, mischt abgeriebenes Semmelmehl darunter, würzt es mit Ingber, Pfeffer und Muskatennuß, thut es zu der Wamme in einen tiefen Tiegel, läßt alles zusammen sieden, schwingt es aber öfters unter einander, damit es sich desto besser vermischt, und im Kochen nicht anhängt. Zuletzt wirft man noch ein Stückchen Butter darein, und brennt entweder würflich geschnittene, oder nur geriebene, doch aber geröstete Semmel darauf.

Ochsenwamme mit Zwiebeln. Man putzt vorher die Wamme sauber, und schneidet sie in Stückchen, legt sie in einen Topf, gießt Wasser darauf, läßt sie den Tag vorher etliche Stunden sieden, deckt sie aber mit keiner eisernen, sondern nur töpfernen Stürze, weil sie sonst leicht schwarz wird.

Hernach nimmt man sie vom Feuer weg, und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag aber kann man etwas Wasser wieder daran giessen, und sie ferner sieden lassen, bis sie gar ist, eine Stunde aber vorher, ehe man sie in die Brühe einlegt, muß man sie salzen.

Wenn die Wamme nun recht weich gesotten ist, so seihet man die Brühe davon ab, schneidet alsdann die Wamme zu ganz kleinen länglichen Stückchen, thut sie in einen tiefen Tiegel, und macht in einer besondern, aber nicht gar zu grossen Pfanne folgende Brühe darüber:

Man röstet klein geschnittene Zwiebeln nebst einigen Löffeln voll Mehl in Butter recht lichtgelb, gießt etwas gute Fleischbrühe, und dann ziemlich viel saure Sahne daran, und schüttet etwas Saffran, Ingber und Pfeffer darüber. Man gießt auch noch etwas Essig dazu, läßt diese Brühe ein Weilchen aufsieden, gießt sie alsdann über die geschnittene Wamme in den tiefen Tiegel, und läßt es zusammen noch eine halbe Stunde mit einander sieden.

Ochsenzunge gebeitzt gebraten. Man läßt die Zunge so lange in Essig beizzen, bis sich die Haut abziehen läßt, spickt, salzt und pfef-

pfeffert sie hierauf etwas, legt Butter in eine Bratpfanne, thut die Zunge darauf, setzt sie damit in ein Backöfchen, drückt aber zuletzt Citronsaft darein. Wenn dieses Essen nun fertig ist, so gießt man die Brühe aus der Bratpfanne darüber, und garnirt die gebratene Wamme mit würflich geschnittenen Citronschalen.

Ebendieselbe noch anders Man zieht die Zunge, wenn sie gar gesotten ist, sauber ab, und bräunt sie auf einem Roste. Indessen stößt man abgezogene Mandeln mit etwas Wein und Fleischbrühe ab, schüttet es in ein Töpfchen, thut noch etwas Saffran und Zukker darein, mischt auch nach Belieben, etwas kleine Weinbeeren darunter, brennt, wenn man es für nöthig achtet, noch etwas sehr wenig Mehl darein, und läßt es alles zusammen gut aufsieden, daß die Brühe nicht zu dick und nicht zu dünne wird. Dann legt man die abgebräunte Zunge in eine Schüssel, und richtet die Brühe darüber an.

Ochsenzunge gefüllt. Man läßt eine frische Ochsenzunge weich sieden, zieht die Haut davon ab, und schneidet sie in die Länge von einander. Dann macht man das mittelste Weiche sauber daraus, und zwar so, daß die Zunge ihre Form behält.

Alsdann hackt man das herausgenommene Fleisch, und thut das dazu geröstete Brod, Gewürz, einige Eier, Citronschalen, Mandeln, Rosinen und Citronat dazu, mischt es unter einander, und thut es wieder in die ausgehöhlte Zunge, bestreut sie mit geriebener Semmel, und bäckt sie in viel Butter braun, macht eine dünne Weinbeerbrühe darüber, und richtet sie an.

Ochsenzunge geräuchert zu kochen. Diese wird vorher mit warmen Wasser abgerieben, gewaschen, und über Nacht darin liegen gelassen, besonders, wenn sie etwas hart gesalzen ist. Dann siedet man sie ab, daß man die Haut davon abziehen kann; schneidet sie alsdann in der Mitte von einander, und zwar so, daß sie an dem hintern drüsigten Theile ganz und an einander bleibt.

Dann legt man sie entweder allein, oder auch zu einem andern Stück Fleisch, oder auch zu einigen Hühnern und Kapaunen, welche eben so wie das Fleisch, bereits vorher abgesotten worden ist, in eine Schüssel, und richtet alsdann einen mit Fleischbrühe angemachten Meerrettig darüber.

Ochsenzunge geröstet. Man wäscht, salzt und siedet sie bis sie weich wird, legt sie hernach in eine Schüssel, zieht sie ab, und schneidet sie halb entzwei, doch so, daß sie an einander hängen bleibt. Dann läßt man Butter in einer Pfanne zergehen, bis sie etwas braun wird, legt die Zunge in die Butter, röstet sie darin, und legt sie hernach auf eine Schüssel, deckt sie zu, thut etwas von der braunen Butter aus der Pfanne dazu; gießt hernach ein wenig Citron- Holbeer- oder Rosenessig darein, streuet Ingber und Pfeffer darüber, und läßt alles zusammen aufsieden, gießt es über die Zunge, und streuet nochmals Ingber darauf.

Ochsenzunge, geröstete, in einer Kapernbrühe. Man läßt die Zunge zwei oder drei Tage in Schmalz oder Burter liegen, oder kocht sie gleich frisch ab, und läßt sie wie Rindfleisch sieden. Dann schält man, wenn sie weich gekocht ist, die Haut davon ab; macht alsdann ein Viertelpfund Butter in einer Pfanne heiß, und röstet die Zunge darin, aber nicht gar zu hart, wendet sie oft in der Pfanne um, und legt sie dann in eine Schüssel; gießt alsdann gute Fleischbrühe in ein anderes Pfännchen, thut etwas Pfeffer, Ingber, Muskatenblüten, Zukker und ein gutes Stückchen Butter und etwas Kapern dazu, läßt alles zusammen einen Sud thun, und richtet es über die Zunge an.

Ochsenzunge in einer pohlnischen Brühe. Die Zunge wird

auf

auf vorher beschriebene Art geröstet, und alsdann folgende Brühe darüber bereitet: Man röstet kleine Zwiebeln würflich geschnitten in Butter, drückt sie wohl aus, und schüttet einige Löffel voll Mehl dazu, läßt es ebenfalls darinne rösten, gießt hernach etwas Fleischbrühe darein, läßt sie mit dem Mehle aufsieden, wirft die gerösteten Zwiebeln auch dazu, streuet Pfeffer, Muskatenblüten, Ingber und etwas Saffran darein, gießt etwas wenig Essig dazu, läßt es zusammen damit aufsieden, und richtet es alsdann über die gerösteten Zunge an.

Ochsenzunge, geröstete, in einer spanischen Brühe. Man siedet eine Zunge weich, ziehet die äussere Haut davon ab, und röstet die Zunge in Butter. Dann läßt man sie in einer Pfanne wohl zugedeckt von ferne beim Feuer stehen, daß sie nicht erkaltet, sondern nur ganz gelinde dämpft, und macht folgende Brühe darüber:

Man hackt Citronen und Limonien klein, läßt sie in Wein sieden, treibt sie durch einen Seiher, thut die Brühe in ein Töpfchen, streuet Zukker, Trisenet, Pfeffer, Cardamom und etwas wenigen Saffran darein, thut auch einen Löffel voll Aepfel- oder Birnsaft etwas Rosenessig und Zwiebeln dazu, und läßt alles gut unter einander sieden.

Indessen legt man ein halbes Viertelpfund länglich geschnittene Mandeln unten in die Schüssel; denn sie dürfen nicht mit gesotten werden, und legt hernach die Zunge darauf. Alsdann macht man etwas Malvasierwein in einem besondern Töpfchen heiß, mischt etwas Trisenet darunter, und richtet ihn über die Zunge an, gießt dann die vorher bereitete Brühe von gehackten Citronen darüber, und bestreut den Schüsselrand mit Zukker und Trisenet, garnirt die Zunge mit klein geschnittenen Citronschalen, und giebt sie auf den Tisch.

Ochsenzunge, gesottene, in Kreen oder Meerrettig. Man stößt abgezogene Mandeln klein, und mischt etwas abgeriebenen Meerrettig darunter, streuet etwas Muskatenblüten und Ingber darein, gießt hinlängliche Fleischbrühe daran, und läßt alles zusammen einmal aufsieden.

Wenn die Zunge weich gesotten ist, so zieht man die äusserste Haut davon ab, legt sie halb entzwei geschnitten in eine Schüssel, richtet jetzt beschriebene Brühe darüber an, und giebt es auf den Tisch.

Ochsenzungenpastete. Man kocht hierzu zwei, drei oder vier frische Rindszungen, (nachdem man die Pastete groß haben will,) welche aber vorher drei bis vier Tage in Salz gelegen haben, in Wasser nur halb weich, zieht die Häute davon ab, und schneidet sie, wenn sie erkaltet sind, in Scheiben oder Plätzchen; dann nimmt man auch drei bis vier aufgewällte Knackwürste, bestreuet den Pastetenboden mit geriebenem Eierbrod, würflich geschnittenen Citronschalen, Kapern, Pfeffer und Muskatenblüten, legt hin und wieder einige Scheibchen dünn geschnittene Butter darauf, und alsdann die Scheiben von den Zungen und Knackwürsten durch einander, bestreuet diese Lage mit Citronschalen und Kapern wie vorher, schneidet Butter dazwischen, macht sodann wieder eine Lage von Zungen und Knackwürsten, und macht so viele Lagen, bis die Scheiben beider Arten alle sind. Alsdann macht man die Pastete fertig, bereitet eine gute Kapern- oder Sardellenbrühe, welche man alsdann, wenn die Pastete fertig gebakken ist, darein gießt.

Dergleichen noch anders. Man schneidet eine frische und abgekochte Rindszunge in Scheiben, aber nicht zu dünne, würzt sie mit Pfeffer, Cardamom, Muskatenblüten und etwas wenigem Salz, thut es in die Pastete, wie auch ein Stückchen Butter, Kapern, oder an deren statt Rosinen,

sinen, deckt die Pastete zu, und läßt sie abbakken.

Indessen röstet man etwas Mehl in Butter recht trokken, gießt alsdann Wasser, Wein und Essig dazu, läßt es mit einander aufkochen, würzt es mit feinem Gewürz, thut ein Stückchen Butter dazu, und gießt es alsdann in die gar gebakkene Pastete; man kann auch in diese Brühe etwas Zukker thun.

Ochsenzungentorte. Man schneidet eine gesalzene Ochsenzunge in dünne Scheiben, legt sie ordentlich in eine Tortenpfanne auf einen beliebigen feinen Teig, würzt sie mit Pfeffer, Salz, feinen Kräutern, ein wenig geschmolzenem Speck, deckt sie mit eben dem Teige zu, und läßt die Torte nur eine gute halbe Stunde bakken. Wenn sie halb gar ist, so thut man ein halbes Glas guten Wein daran, läßt die Torte vollends gar bakken, und wenn man sie auftragen will, so drückt man Citronsaft darein.

Oel, heißt der fette Saft, welcher aus mancherlei Früchten, Gewächsen und andern Körpern gezogen worden ist, welches entweder durch Pressen oder Destilliren geschieht. Die destillirten Oele, welche auch ätherische, riechende Oele genennt werden, erhält man bald aus der ganzen Pflanze, bald aus den Wurzeln, dem Holze, der Rinde, den Blättern, den Blüten, den Früchten, bald auch aus Harzen und natürlichen Balsamen. Diese Oele bereitet man, indem man Wasser auf die genannten Körper schüttet, und dadurch die Kraft ausziehen läßt, daher sie dann auch gemeiniglich den Geruch der vegetabilischen Substanz, woraus sie gezogen sind, in einem merklichen Grade an sich nehmen. Was die ausgepreßten Oele betrift, so giebt es eine grosse Anzahl vegetabilischer Materien, welche eine Menge Oel enthalten, welches nicht zur Mischung ihrer nächsten Bestandtheile gehört, sondern in den verschiedenen Theilen der Vegetabilien vorräthig, abgesetzt und überflüssig ist. Die meisten Saamen, Nüsse, Mandeln, sind das Behältniß dieser überflüssigen Oele, welche sich auspressen lassen. In dieser Absicht muß man vor allen Dingen diese Saamen reinigen, und dann zerstossen; die zerstossenen Körper schlägt man alsdann in ein leinenes Tuch, preßt sie zwischen zwei messingenen oder eisernen Platten, vermittelst einer Presse, erst kalt, dann aber warm aus. Die ausgepreßten Oele sind sett, mild, fast ohne Geruch, und nie recht dünne, verlieren aber auch ihre Beschaffenheit bald, und bekommen eine Schärfe und starken Geruch. Die destillirten Oele gehören eigentlich in die Apotheken, aber die ausgepreßten werden zum Theil sehr stark in der Küche verbraucht, z. B. das Baumöl, Rübsenöl, Leinöl ꝛc.

Oelbaum, wird in den zahmen und wilden eingetheilt. Jener wächst gewöhnlich in Italien, Spanien, Portugal, Frankreich, und andern wärmern Ländern, wird aber auch in Deutschland in den Gewächshäusern gezogen, wo er jedoch selten Blüten, noch seltener aber Früchte bringt. Der Stamm ist voller Knoten, die Blätter sind schmal und länglich, fast den Weidenblättern ähnlich, nur daß sie nicht zerkerbt sind, dick, hart, oben schwarzgrün, unten weißlich oder grau, haben fast keine Stiele, und fallen auch den Winter über nicht ab. Die Blüten sind weiß, und bestehen aus vier Blättern. Die Früchte, welche Oliven genennt werden, sind länglichrund, von gelbgrüner Farbe; die äussere Schale ist glatt, das Mark blicht, und der Kern sehr hart, und der Geschmack ist bitter. Die völlig reifen Oliven, welche am Baume eine schwärzliche Farbe bekommen, werden ausgepreßt; daher das Baumöl. Die halbreifen aber werden in Fäßchen eingelegt, mit Salzwasser, und mit einer Essenz von Nelken, Zimmt und an-

anderm Gewürz übergossen, und ausgeführt.

Die Fortpflanzung des Oelbaums, geschieht endlich durch die Verseßzung der Zweige und Schößlinge.

Der wilde Oelbaum, welcher auch Oleaster und Paradiesbaum, auch der böhmische Oelbaum genennt wird, ist von jenem gar merklich verschieden, und trägt länglich weisse Beeren, welche kleinen Oliven ähnlich sehen, aber zu nichts zu gebrauchen sind.

Oelbrühe, findet man bei jeder Speisegattung besonders mit beschrieben.

Oelteig zu Pasteten zu bereiten, und denselben den widrigen Oelgeschmack zu benehmen. Man läßt das Oel auf dem Feuer sieden, bis es nicht mehr prasselt; wodurch es gar leicht seinen unangenehmen Geschmack verlieren wird. Wenn nun das Oel so zubereitet ist, so nimmt man eine beliebige Quantität feines Mehl, thut drei oder vier Eierdottern darein, und ungefähr die Hälfte von dem achten Theile Wasser, mischt alles gut unter einander, und arbeitet den Teig gut durch, und zwar so, daß er etwas fest bleibt, weil er nicht so stark ist, als wenn man ihn mit Butter angemacht hat. Diesen Teig kann man nicht allein zu Pasteten, sondern auch zu anderm beliebigen Backwerke brauchen.

Olivenbrühe über Forellen, s. Forellen.

Olivenbrühe über Wildpret. Man nimmt hierzu eine Schnitte gebähetes Roggenbrod, hackt Oliven, gießt Wein daran, läßt es sieden, zwingt es durch einen Seiher, würzt es mit Cardamom, Muskatenblüten und Pfeffer, gießt etwas Rosenessig daran, zukkert es gehörig, mischt noch mehr gehackte Oliven darunter, läßt es zusammen aufsieden, und richtet alsdann die Brühe über das Wildpret an.

Ollapotrida zu bereiten. Man nimmt Blumenkohl, Artischokkenkerne, Lacktuke, Kardus, Spargel, und einen gut gefüllten Kohl. Man brüht alles, nur den letztern Kohl ausgenommen, gut ab, doch aber nicht zu weich.

Dann überwällt man junge Hühner oder Tauben, Brößchen, Bratwürste, Nieren, Magen und Morgeln, nur die Leber legt man frisch dazu; die Brößchen schneidet man in Plätzchen, die Nieren aber spickt und röstet man mit etlichen Vögeln in Butter, oder läßt sie abbraten, und legt sie alsdann, nebst den andern Sachen um den Schüsselrand.

Die Hühner und Tauben aber zerschneidet man, doch aber nicht zu klein; putzt sodann Schnekken, läßt sie etwas absieden, wie auch Krebse, schalt sie aus, und zwar so, daß man die rothen Spizzen von den Schalen noch an den Scheeren läßt, damit man sie einstekken kann, und auf den Schwänzen muß auch hinten das Krause daran gelassen werden.

Dann hackt man Kalbfleisch klein, röstet geriebenes Brod in Butter, thut es nebst etwas Weinbeeren, Cardamom und Muskatenblüten unter das Gehäck, macht es mit Saffran gelb, schlägt einige Eier daran, rührt es unter einander, macht kleine Klößchen davon, und läßt sie in Fleischbrühe sieden. Man kann auch von Hühner- oder Gänselebern kleine Klößchen machen, die Lebern hakken, sodann etwas geriebenes Brod rösten, und wenn dasselbe gelblich zu werden anfängt, die gehackten Lebern dazu hinein thun, daß sie etwas darin mit rösten. Alsdann legt man sie in eine Schüssel, schlägt ein Ei dazu, würzt es mit feinem Gewürz, und formt Klößchen daraus, und läßt sie in Fleischbrühe sieden.

Hernach streuet man in einen weiten und tiefen Tiegel etwas geriebenes Eierbrod, Cardamom, Muskatenblüten und Pfeffer; macht alsdann eine

Lage

Lage von allen diesen Sachen darauf, und wieder eine Lage, bis die Masse alle ist. Dann gießt man Fleischbrühe oder durchgeseihete Krebsbrühe daran, und läßt es zusammen sieden. Endlich thut man ziemlich viel Butter daran; läßt aber die Krebsschwänze und Scheeren in einem besondern Töpfchen sieden, und besteckt alsdann dieses Essen damit.

Wenn dieses geschieden ist, so legt man es zierlich in eine etwas flache Schüssel, die einen breiten Rand hat, besteckt es überall mit den Krebsschwänzen und Scheeren, und um den Schüsselrand zu garniren, macht man folgendes Backwerk.

Man macht hierzu einen Teig wie zu den Schneebällen, und treibt ihn ganz dünne aus; formt hernach Kräpfchen, Raffiolen, oder was man sonst beliebt, macht etliche die hohl sind, in etliche aber fällt man gestossene Mandeln, oder auch eine Fülle von Citronat, Cibeben und Mandeln, und bäckt es in Butter aus; hernach hackt man Kalbfleisch klein, thut etwas geriebenes Eierbrod, feines Gewürz und einige Eier daran, rührt es unter einander, macht längliche Striezzelchen eines Fingers lang davon, wendet sie noch etwas in Mehle um, und bäckt sie etwas hell gelb in Butter aus. Endlich garnirt man mit gebakkenen Grundeln und Krebsschwänzen den Schüsselrand.

Ollapotrida auf kürzere Art. Man siedet Schnekken ab, putzt sie aus, und siedet sie in einem Töpfchen mit Fleischbrühe, Pfeffer, Ingber und Muskatenblüten; dann seihet man die Brühe ab, brühet alsdann Morgeln, läßt sie ebenfalls in Fleischbrühe besonders sieden, seihet die Brühe auch davon ab, und thut die Morgeln unter die Schnekken; man schält ferner von gesottenen Krebsen die Schwänze und die Scheeren aus, mischt sie nebst einigen aufgewällten und in Scheiben geschnittenen Brößchen und Artischokkenboden dazu, thut alles zusammen in einen tiefen und weiten Tiegel, und mischt auch Lebern und Magen darunter.

Endlich gießt man Fleisch- oder Krebsbrühe daran, würzt es mit Pfeffer, Ingber und Muskatenblüten, schneidet einen guten Theil Butter darein, und läßt es wohl sieden, daß die Brühe dicklich wird. Man gießt sie einigemal davon ab, und füllt sie wieder darüber; richtet es alsdann an, und streuet Muskatenblumen darauf.

Ollapotrida von Austern, Schnekken und Tartüffeln. Man thut in Oel eingemachte Tartüffeln in eine Schüssel, legt alsdann weich gesottene und sauber geputzte Schnekken nebst einigen Austern, die vorher in Fäßchen eingelegt worden sind, dazu, gießt die mit etwas Wein vermischte Austernbrühe mit in die Schüssel, drückt Citronsaft darein, siedet es in derselben eine Viertelstunde lang zusammen auf, und überstreut es endlich mit würflich geschnittenen Citronschalen, und garnirt den Rand derselben mit ausgehackten Citronplätzchen.

Es ist aber weit besser, wenn man die Tartüffeln vorher erst sieden läßt, und alsdann die Austern zuletzt hinein legt, damit sie nicht zu hart werden. Statt der Tartüffeln aber kann man auch andere Schwämme absieden, und hernach in Oel rösten.

Ollapotridapastete. Zu einer solchen Pastete von vier Hühnern oder sechs Tauben, wird ein Teig von vier Maas Mehl angemacht; wenn das Federvieh sauber geputzt und gewässert ist, so schneidet man dasselbe in vier Theile, und mischt Salz, Pfeffer, Cardamom und Muskatenblüten darunter, gießt etwas wenig Wein darein, und bereitet eben so den Teig, wie bei dem Butterteige zu Pasteten gewiesen worden ist, und schwingt dieses alles recht unter einander.

Man siedet auch hierzu zwei oder auch nur anderthalb Pfund Krebse ab, schält sie aus; läßt zwei Paar Kalbs-

bröschen in Wasser etwas aufwallen, und schneidet sie alsdann zu Plätzchen. Brüht auch eine Hand voll Morgeln ab, thut feines Gewürz und etwas guten Wein dazu, und schwingt alles in einer Schüssel gut durch einander. Es können auch noch einige Spießchen Vögel genommen werden, wenn sie vorher sauber geputzt, ausgenommen, ausgewässert sind, die Lebern und Magen derselben, so wie die Magen und Lebern von Hühnern und Tauben, alles aber vorher in Butter geröstet.

Alsdann thut man noch verschiedene Küchengewächse, wenn es anders die Jahreszeit erlaubt, dazu; z. B. Blumenkohl, Spargel, Kartes, frische oder gedörrte Artischokkenkerne, welches man vorher alles sauber putzt, und nur etwas wenig in Wasser absiedet; und mit den vorigen Spezies gut unter einander mischt. Alles dieses kann noch mit kleinen Klößchen oder Knöpfchen von Kalbfleisch, auch mit kleinen Bratwürstchen, welches aber alles noch ungesotten und roh seyn muß, belegt werden. Man kann auch einige Dotter aus gesottenen Eiern mit dazu thun, und diese Fülle mit vermehren.

Wenn man aber alles zubereitet beisammen hat, so treibt man einen Pastetenboden von feinem Teige aus, streut vorher auf denselben etwas Salz und Pfeffer, legt die zerstückten Hühner und Tauben zuerst, alsdann die Krebse, Bröschen und Morgeln, ferner, die Vögel, Magen und Lebern, und endlich die Küchengewächse, Klößchen, Würstchen und Eierdotter darauf, und bestreut endlich diese Fülle mit feinem Gewürz, z. B. mit Salz, Pfeffer, Cardamom und Muskatenblüten, und mischt es unter einander. Dann schneidet man anderthalb Viertelpfund Butter plätzchenweise darauf, macht die Pastete ganz fertig, und läßt sie zwei bis drittehalb Stunden backen. Wenn sie aber eine Stunde im Ofen gebakken hat, so gießt man ein halbes Nößel Fleischbrühe oben durch einen kleinen Trichter entweder warm oder kalt hinein.

Dergleichen von einem Krebsteige. Man hackt zu zwei Maas Mehl von zwei Pfund ausgeschalten Krebsen die Schwänze und Scheeren so klein als möglich. Dann schüttet man das Mehl, wie zu einem andern Teige auf ein Bret, und macht in der Mitte eine kleine Grube, legt zuerst die gestossenen Krebse, dann ein halbes Pfund frische Butter und ein halbes Viertelpfund Butter darauf. Man kann auch lauter Butter dazu nehmen, schüttet ein Händchen voll Salz darein, schlägt ein Ei daran, und rührt es mit siedendem Wasser unter einander durch. Wenn dieser Teig zusammen gewirkt ist, so läßt man ihn ein Weilchen liegen, und bereitet alsdann eine Pastete daraus, wie die vorhergehende.

Andere rösten die klein gestossenen Krebsscheeren in Butter, giessen Wasser daran, lassen es ein wenig zusammen sieden, daß es recht roth wird, und seihen es alsdann durch. Dieses Durchgegossene lassen sie mit einer Brühe wieder aufsieden, und machen den Teig damit an; man kann auch gleich anfangs hierzu Fleischbrühe statt des Wassers nehmen.

Ollapotridasuppe. Man schält abgesottene Krebse aus, und schneidet sie nebst Kälberbröschen ganz klein und würflich. Hernach bricht man dürre oder frische Mandeln ab, oder siedet sie in Wasser, seihet dasselbe davon ab, und röstet sie in Butter, läßt sie dann in Fleischbrühe recht weich sieden, nimmt sie wieder aus der Brühe, und schneidet sie ebenfalls in Würfel.

Kann man in der Jahreszeit grüne Erbsen haben, so kernt man sie aus, siedet sie in einem besondern Töpfchen mit Fleischbrühe ab, seihet dieselbe wieder ab, und thut die Krebse, Morgeln, Bröschen, und die frischen Erbsen zusammen in einen tiefen Tiegel. Vorher aber macht man von den gestosse-

stossenen Krebsschalen mit guter Fleischbrühe durchgezwungen, eine gute Brühe, würzt sie gut, und gießt sie mit in den Tiegel, wirft zuletzt noch ein ziemliches Stück Butter dazu, und läßt es noch einmal gut aufkochen.

Indessen bäckt man drei oder vier Semmelschnitten aus Butter recht lichtgelb aus, thut dieselben in eine Schüssel, schöpft die Krebse, Morgeln, Brößchen und grünen Erbsen in einem grossen Löffel heraus, legt alles dieses auf die gerösteten Schnitten, richtet die Krebsbrühe auch darüber an, und giebt es auf den Tisch.

Ollapotridatorte. Man macht eine Torte von Marzipan- oder braun gebakkenem Teige, wie man denselben unter den Citron- oder Marzipantorten beschrieben findet, formt ihn stückweise, oder macht eine grosse Torte von einem Stück daraus. Wenn er in einem Ofen etwas abgetrocknet worden ist, so füllt man den daraus geformten Boden mit einer kräftigen Mandelfülle, legt alsdann verschiedene in Zukker eingemachte Früchte und Wurzeln darauf, z. B. Muskatellerbirnen, Pfersingen, Marillen oder Aprikosen, kleine Pommeranzen, Quitten, eingemachten Lackuken, Wegwartwurzeln, Citronat, Citron- und Pommeranzenschalen, welches man so von einander schneidet, daß alles einerlei Größe bekommt.

Wenn die Torte mit dergleichen eingemachten Sachen inwendig ganz überlegt worden ist, so kann man sie oben ebenfalls mit eingemachten Saurach oder Weinnägelchen, Ribes- oder Johannisbeeren, Pommeranzenblüten und dergleichen bestekken und garniren, dazwischen aber weisse Pistazziennüßchen streuen, und alsdann hiermit noch ein Weilchen in den Ofen sezzen.

Orade von Forellen, man sehe Forellen nach.

Orade von Perschingen einzumachen. Man schuppt und macht die Fische auf, salzt und würzt sie mit Cardamom und Muskatenblüten, bäckt sie mit frischem Baumöl aus, und läßt sie erkalten. Alsdann nimmt man einen Tiegel oder ein Fäßchen, macht eine Lage von frischen Rosmarin, Pommeranzen und Salbeiblättern darein, streut Cardamom und halb gestossenen Pfeffer darauf, gießt etwas frisches Baumöl darüber, legt inwendig in jeden Fisch ein Rosmarinsträuschen, und macht alsdann eine Lage davon in das Gefäß auf die Blätter; bestreut ferner die Fische mit Cardamom, Muskatenblüten, halb gestossenem Pfeffer und Nelken, belegt die Fische mit Rosmarin-, Pommeranzen- und Salbeiblättern, und läßt etwas Baumöl darüber laufen.

Alsdann macht man wieder eine Lage von den Fischen, und fährt damit so fort, bis das Gefäß ganz voll ist. Hernach gießt man zwei Drittel Essig und ein Drittel schlechten Wein darüber, deckt einen Teller darauf, und beschwert ihn mit einem Gewichte. Oder, man läßt die Fische immer mit Blättern und mit der Brühe bedeckt stehen.

Wenn man sie aber auf den Tisch geben will, so gießt man frischen Essig und Baumöl darüber, und bestreut sie mit würflich geschnittenen Citronschalen. Man kann sie auch, ehe sie gebakken werden, mit Zimmt und Nelken bestekken.

Ebendieselbe auf andere Art. Man bäckt diese Fische in halb Oel und halb Butter aus; seihet sodann beides bis auf etwas weniges ab, gießt aber an dessen statt Essig und etwas Wein daran, thut Pfeffer und Gewürznelken dazu, und hält die Fische damit über das Feuer.

So bald diese Brühe zu sieden anfängt, so legt man einige von den gebakkenen Fischen darein, läßt sie so lange sieden, als weiche Eier; nimmt sie hernach wieder heraus, und legt wieder andere hinein, und thut dieses so lange, bis alle Fische auf solche Art

gesotten haben. Wenn sie nun fertig und wieder kalt geworden sind, so kann man sie auf vorhin beschriebene Art in ein Gefäß legen.

Grade von Weisfischen. Man schuppt die Weisfische, und macht sie am Bauche auf, salzt sie ein, und läßt sie etwas im Salz liegen, trocknet sie wieder ab, und bäckt sie schön gelblich in Oel aus. Dann läßt man sie eine Weile liegen, bis sie erkalten, oder läßt sie den Tag vorher abbakken, und macht folgende Brühe darüber:

Man siedet von unreifen Stachelbeeren eine ziemliche Menge in Essig und Wasser ab; doch aber muß man mehr Wasser als Essig dazu nehmen, sonst wird es zu sauer. Vorher aber stößt man etliche Knoblauchzehen und etwas gedörrten Fenchel in einem Mörser, und läßt es mit den Stachelbeeren sieden. Dann zwingt man es durch einen Seiher, und thut noch einmal ganze Stachelbeeren wie auch etwas von dem Oel, worin die Fische gebakken haben, darein, läßt die Brühe noch ferner so lange sieden, bis die Beeren etwas weich werden, doch aber dabei ganz bleiben. Hierauf läßt man die Brühe erkalten, gießt sie über die Fische, setzt es zusammen in einen Keller, und speißt nach Belieben davon.

Orangerie, nennt man nicht nur das Gewächshauß, sondern auch den sämmtlichen Vorrath von allerhand ausländischen Bäumen und Gewächsen, besonders der Citron- Pomeranzenbäume u. d. gl. Diese fremden Gewächse werden auf verschiedene Art fortgepflanzt. Man kann z. B. die Kerne von Citronen und Pommeranzen im April in einen Kasten stekken, welcher mit fetter, lokkerer und durchgesiebter Erde angefüllt ist. Wenn sie aufgegangen sind, muß man sie fleißig an die Sonne bringen, bei trokkener Witterung täglich begiessen, und nach drei Jahren können sie dann verpflanzt und okulirt werden. Man kann sie aber auch durch Ansatz guter Zweige an schlechtere Arten, durch Absenken, und durch abgeschnittene Zweige fortpflanzen. Ja man kann so gar die Citronen und Pommeranzen durch blosse Blätter vermehren. In dieser Absicht darf man nur ein Blatt, mit oder ohne Auge, wenn es nur noch einen Stiel hat, in gute Gartenerde in einen Kasten stekken, und die Erde fest an das Blatt drükken, daß der dritte Theil desselben mit Erde bedeckt ist, es gut in der Feuchtigkeit erhalten; so wachsen sie zu Bäumchen auf, welche man nicht okuliren darf, weil sie von selbst gute Früchte bringen.

Im Mai müssen diejenigen Bäume, welche stark getrieben haben, beschnitten, und von den überflüssigen Aesten befreiet werden, worauf man die Wunden mit Baumwachs wieder überstreicht. Eben so nöthig ist es, daß auch die Wurzeln der Bäume, die in Gefässen stehen, alle drei Jahre gereinigt und erfrischt, folglich der Baum mit der Erde ausgehoben, etwas von der Erde rund herum weggenommen, die zu langen Wurzeln verschnitten, und also der Baum wieder in neue, frische Erde gesetzt werde. Die Erde in dem Gefässe muß aber ganz lokker seyn, und folglich im Frühlinge um den Stamm umgraben, auch im Sommer wenigstens alle vier Wochen von neuen umgraben werden, damit das Wasser desto besser an die Wurzel dringen kann. Wenn die neuen Blätter an dem Baume zusammmen schrumpfen, so muß er begossen werden; das Wasser aber muß vorher von der Sonne wohl durchwärmt worden seyn.

So bald man aber im Herbste Nachtfröste vermuthet; so müssen alle diese fremden Gewächse, bei trokkenem Wetter in das Gewächshaus gebracht, den Winter hindurch nur sparsam begossen, und nur das Erdreich, wenn es oben staubig geworden wäre, ein wenig mit Wasser besprengt werden, weil sie sonst in wenig Wochen die Blätter abfallen lassen.

Orzade, ist ein Gerstenwasser, welches im Sommer als ein kühlendes Getränke gebraucht, und auf folgende Weise zubereitet wird. Man gießt zwei Maas Wasser auf ein Pfund geschälte Gerste, und läßt es eine halbe Stunde kochen, hernach durch ein Tuch laufen, thut alsdann drei Loth klein gestossene und durch ein Tuch getriebene Melonenkerne, mit so viel Bisamwasser oder auch Rosenwasser und Zukker dazu, als man glaubt genug zu haben.

Oder, man stößt vier Unzen Melonenkerne, zwei Unzen süsse geschälte Mandeln, und zwei Unzen reine Gurkenkerne, zusammen in einem Mörser, und besprengt es einigemal mit Rosen- oder Pommeranzenwasser, damit es nicht dligt wird. Alsdann weicht man es in drei Nössel Wasser ein, treibt es zwei bis dreimal durch ein härenes Sieb, damit es eine weisse Farbe bekommt, und die Milch heraus gezogen wird, und thut etwas Citronschalen, Citronsaft, und sechs Unzen Zukker dazu.

Wenn es zerschmolzen ist; so drückt man es durch eine weisse Serviette, läßt es langsam abfliessen, gießt es in Bouteillen, und läßt es kalt werden. Man kann sie auch von Milch bereiten, und Mosch und Ambra darunter nehmen.

Püllie, eine Art Potage. Man bereitet diese Potagenart sowohl an Fleisch- als auch an Fasttagen. An Fleischtagen macht man sie auf folgende Art: Man passirt Rindfleisch vom Schwanzriemen, das dikke Fleisch aus einer Hammels- und Kalbskeule, eine Ente, einen Kapaun, etliche Wachteln und Tauben, alles nach einander in einer Casserole recht braun, thut dann jedes Stück nach einander, nachdem es viel oder wenig zu sieden nöthig hat, in einen Topf mit Wasser, macht alsdann von dem noch Uebrigen worin das Fleisch vorher passirt worden ist, eine dickliche Brühe aus Mehl, thut sie in einen Topf, schäumt das Fleisch gut ab, und würzt es mit Salz, Pfeffer und Ingber.

Wenn nun alles gut gesotten hat, so thut man allerhand feine Kräuter und Wurzeln büschelweise gebunden daran, und wenn die Potage genug eingekocht ist, so nimmt man geraspelte und gebähete Semmelrinden, thut sie in eine grosse Schüssel, schüttet von der Brühe daran, und läßt sie darin aufschwällen. Ist dieses geschehen, und man hat die Potage gut abgefettet, so richtet man sie an, und legt das Geflügel, nebst dem andern Fleisch darauf.

Man macht auch noch eine andere Püllie mit Zungen, wilden Tauben, so wie die vorige, ausgenommen, daß man sie anstatt braun zu passiren, nur in warmen Wasser blanchirt. Mit den Wachteln und anderm Geflügel macht man es eben so.

Osterfladen. Man macht zweierlei süsse Milch mit der Sahne heiß; schlägt alsdann vierzehn Eier recht durch, schüttet sie, wenn die Milch zu sieden anfängt, darein, und thut etwas saure Sahne dazu, damit es gerinnt. Man rührt es über dem Feuer beständig, daß es nicht anbrennt, und wenn es wie ein Mus worden ist, so schüttet man die Klümpchen in ein reines Tuch, und läßt sie ablaufen.

Hernach weicht man Semmel in süsse Sahne, drückt sie aus, und thut sie auch zu den Klümpchen, rührt es zusammen mit süsser Sahne, doch aber nicht gar zu dünne, thut Zukker und Rosenwasser, Eibeben und kleine Rosinen darein, und rührt es gut unter einander. Dann formt man von mürben Teige einen Kuchen, macht einen kleinen Rand darum, schüttet das Angerührte darauf, und thut noch etwas geklopfte Eier und Butter darüber, und läßt es im Ofen gar backen.

Osterfladen, gute, zu backen. Man feuchtet feines Mehl mit Milch an, knetet sodann hinlängliche

Butter und gute Hefen darein, wirkt es recht durch, läßt den Teig ein Weilchen aufgehen, und wällt alsdann Kuchen daraus, so groß und viel man will.

Die Fülle darauf macht man aber von Käseklümpchen, rührt sie mit Milch an, thut Rosenwasser, Zukker, Eibeben, kleine Rosinen, und etliche geschlagene Eier, aber von den letztern nicht viel, darein, daß die Fülle nicht zu hart wird, und läßt noch etwas Butter darin zergehen. Diese Fülle thut man auf den Kuchen, macht alsdann Butter warm, schlägt Eier darein, und wenn man eine dünne Decke darauf gemacht hat, so bestreicht man sie damit, und setzt sie in den Backofen.

P.

Pain farci, nennt man in Scheiben geschnittene Semmeln, welche mit einer Farce überstrichen, in Eiern umgekehrt, und dann aus Schmalz gebakken werden. Die Farce aber besteht aus ganz klein gehacktem Kalbfleische und gekochtem Schinken, welches gut unter einander gemischt, und in einem Mörser ganz klein gestossen wird.

Pain du Veau. Ist ein Brod, welches aus gehacktem Kalbfleische, Rindstalg, Gewürz und Salz, nachdem es gut unter einander gemischt, zubereitet, alsdann in Speck geschlagen, mit Eiern bestrichen, mit geriebener Semmel bestreuet, und im Backofen gar gebakken wird. Man kann auch ein gutes Ragout darüber anrichten.

Panadenmus. Man läßt hierzu Fleischbrühe siedend werden, thut die Krume von frisch gebakkener Semmel hinein, und läßt sie ganz weich sieden. Dann treibt man es durch einen Seiher, würzt es mit Muskatenblüten, läßt es eine Weile sieden, klopft einige Eierdotter gut, thut es von dem Feuer, und rührt die Eier nebst einem Stückchen Butter darein.

Ebendasselbe mit Oel. Man schneidet Semmeln wie zu einer Suppe, thut sie in eine Fleischbrühe, läßt sie aber nicht lange sieden. Darnach gießt man frisches Baumöl darein, rührt es recht langsam durch einander, läßt es aber mit dem Oel nicht mehr sieden, weil es sonst bitter wird, sondern richtet es gleich an. Man kann aber auch statt des Oels Butter nehmen.

Ebendasselbe noch anders. Man schneidet ebenfalls Semmel wie zu einer Suppe, gießt siedende Fleischbrühe darüber, und läßt sie darin weich sieden. Alsdann thut man Muskatenblüte und Cardamom, wie auch ein Stückchen Butter darein, läßt es damit aufsieden, und rührt zerklopfte Eier darein.

Panirt heißt, ein Stück Fleisch, z. B. eine Schweinskeule, wenn sie mit harter geriebener Brodkrume oder Rinde angeschlagen worden ist.

Paradieskörner, nennt man die größte Art von Cardamom. Es sind dreiekkigte kleine Körner, in der Größe eines Pfefferkorns, auswendig rothlichbraun, inwendig aber ganz weiß, und haben einen scharfen beissenden, jedoch gelinden und weniger hizzigen Geschmack, als der Pfeffer. Man nennt sie auch afrikanischen oder guineischen Pfeffer, oder von dem Orte, wo sie am häufigsten hergebracht werden, Malaguetta, oder Melguetta.

Parmesankäse, ist eine Art wohlschmekkender Käse, welcher um Parma herum, in Italien, zubereitet wird. Man genießt ihn entweder roh, oder bedient sich des geriebenen bei einigen Speisen, wovon sie einen guten Geschmack bekommen.

Passiren, einpassiren, heißt in der Kochkunst, etwas in Butter oder Fett abschwizzen, oder damit bestreichen, oder dadurch ziehen. Auserdem aber braucht man dieses Wort auch von dem zu einer Speise oft gewöhnlichen Zugehör, z. B. eine Schöpsskeule mit einpassirtem Knoblauch; Schinken mit einpassirter Saibei ꝛc.

Pasten, heissen allerhand Säfte von Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Aprikosen und andern Früchten, welche mit Zukker gerichtet, und so weit gesotten sind, daß man Küchelchen daraus formiren, oder verschiedene Figuren darein drükken kann.

Pastete, ist ein wohlschmekkendes Essen, welches aus zerhacktem, oder ganzem, frischem oder in Essig gebeitztem und gespicktem Fleische, Wildpret, Vögeln oder Fischen besteht. Das Fleisch wird in einen Teig geschlagen, oder nach Proportion seiner Inlage, fast wie eine runde oder ovale tiefe Schachtel formirt, und mit einem erhabenen Dekkel verschlossen. Man pflegt sie auch mit Kälbermilch, Hahnenkämmen, Hühnerlebern und Magen, Würstchen, Klösen u. d. gl. zu versetzen, eine gute Brühe darein zu geben, und im Ofen zu bakken.

Zu den Pasteten von Rindfleisch, Hirschwildpret, oder anderm starken Fleische wird gemeiniglich schlechter Roggenteig, oder sogenannter Teig genommen. Kalbfleisch aber, Lammfleisch, Truthühner, Kapaunen, junge Hühner ꝛc. alle Arten von Fischen ꝛc. werden in feinen Blätter- oder Butterteig geschlagen.

Es ist bereits bei jedem Stükke, das man in die Pasteten zu schlagen pflegt, hinlänglich gezeigt worden, wie man dabei zu Werke gehen müsse; so daß nur noch einige Arten von Pasteten übrig sind, welche man auch hier noch beigefügt findet.

Jedoch muß noch vorher etwas über einige Benennungen der Pasteten, und wie ein jeder Teig in einer verlangten Form dazu aufzusezzen sey, erinnert werden. Was also den mürben oder Butterteig, betrift, dessen Zubereitung Th. 1. S. 512 beschrieben worden; so muß man ihn, nachdem er etwan eines Messerrükkens dick aufgetrieben worden, in ein besonders dazu gehöriges Pasteten-pfännchen, welches vorher gut mit Schmalz überstrichen worden, überall andrükken, inwendig aber, wo die Fülle hin kommen soll, mit Eiern ausstreichen. Wenn aber die verlangte Fülle hinein gethan, und wie gewöhnlich, einige Stükke ungesalzene oder ausgewaschene Butter darüber gelegt worden sind, so deckt man diese Pastetchen mit einem gleich dikken und mit Eiern bestrichenen Dekkel, zieht und drükt ihn überall glatt an, damit die Pastetchen Luft fangen, und hohl ausbakken, schneidet diesen um den Rand, doch mehr auswärts als einwärts, ordentlich ab, bestreicht ihn auch auswendig mit Eiern, und bäckt sie hernach im Ofen oder in einer Tortenpfanne.

Die aus einem gebrannten oder sonst steifen Teige bestehenden Pasteten werden auf folgende Art aufgesetzt: Man legt aus dem ziemlich zäh abgearbeiteten Teige ein etwas dikkes, und in der Mitte, meistens eines Daumens stark getriebenes Blat zum Boden, auf ein reines Papier oder Backblech, bestreicht es gut mit Eiern, und macht von dem nämlichen Teige einen Rost darauf, jedoch nur so weit, als das Fleisch zu liegen kommt, und muß allezeit von da, bis an den Rand des Teiges, der allezeit etwas stärker als die Mitte seyn muß, ein ziemlicher Raum übrig bleiben; weil der noch übrige Rand umgeschlagen, und aus freier Hand rund herum nach und nach durch das Drükken in die Höhe gezogen, und mit einem Bande fest zusammen gehalten, oder in einem besonders dazu verfertigten Pasteten-bande in die Höhe geformt wird, worauf endlich der Dekkel aus eben dem Teige darüber gemacht, und wenn dieser überall, bis an einen einzigen Ort, wo

zuvor etwas Luft eingeblasen worden, fest an den Rand gedrückt ist, so wird die ganze zierlich ausgeputzte Pastete mit Eiern bestrichen, in den Backofen gesetzt. Dergleichen und alle andere, auch wohl nach gewissen Geflügel oder andern Thieren und Figuren gebildete, auch hin und wieder vergoldete, oder endlich mit aufgedruckten Simbildern versehene Pastetchen, pflegt man zum Unterschied der Schüsselpasteten umgeschlagene Pasteten zu nennen. Die Schüsselpastete aber ist nichts anders, als ein auf Pastetenart zugerichtetes Essen, welches in einer zinnernen oder kupfernen, inwendig stark verzinnten Schüssel gedämpft, und im Ofen abgebakken worden. In der Absicht wird auf den Schüsselrand von Butterteig ein besonderer förmlicher Rand nebst einem Dekkel darum gezogen, und damit dieser wohl erhaben bakken möge, zuletzt, wie schon gesagt, wenn er fest angedrückt, Luft hinein geblasen, und übrigens alles das wohl beobachtet, was man bei einer andern Pastete zu beobachten hat.

Pastete von Aal. Man treibt den Teig hierzu länglich aus, legt einige Lorbeerblätter darauf, bestreut sie mit Pfeffer, Salz und Ingber; dann legt man von dem Aal, der vorher in beliebige Stückchen geschnitten, gut gewürzt und mit Citronsaft stark betröpfelt worden ist, der Länge nach allezeit zwei Stükken nach einander darauf. Hernach streuet man eine Hand voll geriebene Semmel, feines Gewürz, z. B. Pfeffer, Cardamom, Muskatenblüten, Zimmt und Roßmarin nebst klein geschnittenen Citronschalen darüber, garnirt den Aal mit Citron- und Limonienplätzchen, schneidet Butter daran, und biegt die Pastete, wenn sie schon zugedeckt ist, etwas in die Krümme.

Wenn die Pastete eine Stunde im Ofen gestanden hat, giebt man ihr eine hinlängliche Quantität Brühe, welche aus halb Essig und halb Wein zubereitet worden ist, und läßt sie noch eine Stunde bakken. Man kann entweder diese Brühe so zubereiten wie zu andern Pasteten, oder auch eine Citronbrühe, welche noch besser ist, darüber geben, welche auf diese Art bereitet wird:

Es wird hierzu Semmel in Wein gesotten, hernach durchgeseihet, gut gewürzt, Citronsaft darein gedrückt, und klein geschnittene Citronschalen darein gestreuet; man läßt es zusammen aufsieden, und wirft zuletzt noch ein Stückchen Butter hinein.

Pastete von Aal und Austern. Man gießt von den Austern die Brühe ab, würzt sie mit Pfeffer, Salz, Muskatenblumen, grossen und kleinen Rosinen, legt sie in eine von gutem Teige geformte Pastete, thut viel Butter daran, und gießt kräftige Brühe darein.

Pastete aufgesetzte, ohne Teig. Man häutet hierzu eine schöne Kalbskeule ab, nimmt alle Adern daraus, und hackt sie klein; weicht alsdann etwas Semmel in Wasser, drückt sie wieder aus, und hackt sie ebenfalls unter das Fleisch; thut noch etwas Rindsmark, nachdem man viel Fleisch hat, und grüne aber fein gewiegte Petersilie darunter, schlägt sechs Eier daran, und thut nach Belieben Salz und feines Gewürz dazu.

Hierauf macht man einen Teig wie zu Klößchen; setzt sodann einen blechernen Reifen, auf eine blecherne Pastetenform, verklebt denselben von aussen mit etwas groben Teige, daß er sich nicht schieben kann, thut das gehackte Fleisch darein, breitet es auf, wie eine aufgesetzte Pastete, und zwar so, daß diese Masse dem Reifen gleich ist.

Hernach füllt man darein kleine Hühnchen, Brößchen, Eiter, Schwämme, Krebse, Spargel, oder was man sonst will, welches aber alles vorher aufgewällt seyn muß. Alsdann macht man von dem bisher beschriebenem Teige eine Dekke darüber, und läßt es in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne

pfanne abbakken. Wenn diese Pastete gar ist, so macht man eine Dotterbrühe mit Citronsaft vermischt darein, thut den Reifen nebst dem Teige davon, und giebt es auf den Tisch. Man kann auch nach Belieben aus dieser Masse, nur kleine Pastetchen bereiten.

Pastete mit Brassen. Man schuppt die Brassen, und macht Queerschnitte darein, schlägt sie in eine Pastete von feinem Teige, und macht den Dekkel ebenfalls daran. Dann würzt man sie mit Butter, Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, gestossenen Nelken, Lorbeerblättern, Champignons, Austern, Kapern, und drückt beim Anrichten Citronsaft darein.

Pastete, englische. Man macht von einem guten mürben Teige, entweder in einer Tortenpfanne, oder mit einem hohen Kranze eine Pastete, legt eine Serviette darein, deckt sie zu, wie eine andere, und läßt die Pastete ausbakken. Wenn sie gar ist, so schneidet man sie auf, thut die Serviette daraus, schneidet zwei gebratene Kapaune in Stükken, wie zu einem Ragout, wässert alsdann zwölf Sardellen, und hackt sie klein; läßt hernach frische Butter braun werden, röstet Mehl darin, thut die Sardellen auch dazu, und rührt es gut untereinander.

Alsdann thut man den Kapaun darein, läßt es in der Brühe mit etwas Wein, wie auch klein geschnittenen Schalotten, grobblich geschnittenen Citronschalen, Muskatennuß, Pfeffer, und Salz zusammen sieden, daß eine gute Sauce daraus wird, doch aber sieht man dabei darauf, daß sie nicht zu sehr einkocht. Hernach thut man es in die Pastete, und drückt Citronsaft darein.

Pastete, extra feine. Man macht hierzu einen geblätterten Teig, formt daraus einen Pastetenboden als ein Viereck oder auch oval rund, und füllt denselben mit klein gehackten Karpfen, oder Aalfleisch, Artischokkenböden, Champignons, Karpfenmilch, Krebsscheeren und guter Butter, Salz, Pfeffer, Nelken und Fischwürstchen, und läßt sodann diese Pastete im Backofen gar bakken, schüttet eine weisse Sauce nebst Citronsaft darein, und giebt sie auf den Tisch.

Pasteten mit Fischen zubereiten. Der Teig zu diesen Pasteten wird auf folgende Art zubereitet: Man nimmt zu zwei Maas Mehl, ein halbes Pfund frische Butter, ein halbes Viertelpfund Schmalz und ein Ei, rührt dieses alles mit siedendem Wasser an, wie einen andern gemeinen Teig. Die Fische aber, sie seyn von welcher Art sie wollen, werden alle am Bauche aufgeschnitten. Die Hechte und Karpfen werden geschuppt, dem Aal aber wird die Haut nicht abgezogen, sondern nur der Kopf und Schwanz abgeschnitten.

Alsdann schneidet man ihn in Stükken, reibt sie, wenn sie ausgegräret sind, mit etwas Salz und wäscht sie aus. Den Hecht aber kann man in Stükken schneiden, so wie den Aal, oder auch nach Belieben ganz lassen; geschieht das letztere, so thut man oben auf dem Rükken einige Queerschnitte darein, damit man denselben desto besser über Tische zerschneiden kann, doch aber muß er, so wie alle andere Fische, eben so in eine Pastete geschlagen werden, wenn er nemlich vorher aufgeschnitten und sauber ausgewaschen worden ist.

Pastete von Fischen, noch anders. Es gehört zu einer Fischpastete für zehn Personen, vier Quartier Mehl, zwei Pfund Butter, acht Pfund Karpfen, etwas Austern oder Muscheln so viel man will, ein halbes Pfund Speck, zwei Citronen, fünf bis sechs Eier, drei Viertelpfund Kalbfleisch, und etwas feines Gewürz.

Von dem Mehl, Butter und Eiern macht man einen feinen Butterteig, wie zu dem Blättergebakkenem, und behält nur etwas wenig Butter und ein Paar Eier zurück, um alsdann in

die Pastete dazwischen etwas zu legen. Alsdann schneidet man die Karpfen in Stükken, und siedet sie beinahe ganz ohne Salz ab, und wenn sie bald gar sind, so bricht man die Köpfe daraus, legt sie besonders, das Fleisch aber schupft man ab, hackt es klein, und thut alles das dazu, was vorhin angeführt worden ist, es muß aber alles durchgehends klein gehackt seyn, die Austern allein ausgenommen, dann thut man die übrige Butter und Eiern noch dazu, legt den Teig in eine Pastetenform, thut das Gehackte darein, legt die Köpfe oben auf dasselbe darauf, deckt die Pastete zu, und läßt sie gar backen.

Pastete, verkehrte findet man unter dem Wort: *Grisette.*

Pastete mit Hammelfleisch warm oder kalt zu bereiten. Man spickt das Fleisch mit grossem Speck, würzt es wie die Pastete von einer Kalbskeule, schlägt die Knochen darin entzwei, thut das Fußbein daraus; nimmt alsdann den nemlichen Teig, wie zur Kalbfleischpastete, und bäckt dieselbe eben so ab, ausgenommen, daß man keine Champignons, und andere Sachen statt derselben darein thut. Wenn die Pastete abgebakken ist, so wirft man oben zur Oeffnung eine Knoblauchzehe hinein.

Pastete mit einer Hammelkeule mit Schinken gespickt. Man schneidet aus dieser Keule die Knochen, spickt sie mit Schinken, eines Fingers lang geschnitten, legt sie sodann ein wenig in Essig, und hackt sie dann mit Talg und Speck klein.

Alsdann macht man einen guten gebrannten Teig von Waizenmehle, formt eine Pastete in Gestalt einer Keule oder Schlegels daraus, legt von dem Talge etwas unten darein, thut Pfeffer, Salz, Muskatenblumen, Nelken, Roßmarin, Lorbeerblätter, Citronschalen, Thimian, etwas klein gehackte grüne Petersilie darein, legt das Fleisch darauf, und legt wieder von dem Talge und Gewürz oben etwas darauf, deckt die Pastete alsdann zu, und läßt sie in einem Backofen etwas bräunlich bakken.

Indessen aber hauet man die Knochen von der Hammelkeule in Stükken, gießt halb Weinessig und halb Wasser darauf, und läßt sie darin gar kochen; man kann auch nach Belieben Schalotten, eine halbe Citrone, feines Gewürz und braun geröstetes Mehl daran thun, läßt es zusammen durchkochen, streicht es sodann durch ein Haarsieb und Seiher, und wenn man die Pastete anrichtet, so gießt man diese Sauce darein.

Pastete mit Hecht. Die Hechte werden auf die nemliche Art, wie die Aale eingeschlagen, nur daß keine Lorbeerblätter dazu kommen. Was aber übrigens das Gewürz, Citronen, Limonien, geriebene Semmel und Butter betrift, so ist es mit der Aalpastete einerlei. Das vorzüglichste aber dabei ist, daß man diese Pastete nicht rund, sondern länglich formt.

Diese Pastete kommt auch mit der jetzt gedachten in Absicht der Brühe überein; denn wenn sie nur eine Stunde im Ofen gestanden hat, so kann man halb Essig und halb Wein hinein giessen, und sie alsdann, wie die Aalpasteten zwei Stunden lang bakken lassen. Ist sie aber klein, so kann man sie in anderthalb Stunden gar bakken lassen.

Dergleichen noch anders. Der Hecht wird vorher geschuppt, und am Bauche aufgemacht; dann wird er, wenn das Eingeweide herausgenommen, sauber abgewaschen, in eine Schüssel gelegt, und mit Essig begossen. Wenn er eine Weile darin gelegen hat, so wird er eingesalzen, und bleibt also noch etwas darin liegen.

Dann wird der Hecht abgestreift, damit alles Unsaubere und Schleimigte davon kommt, in- und auswendig gut gewürzt, und Citronsaft darauf gedrückt. Hernach wird der Pastetenteig zubereitet, und der Boden etwas

krumm

krumm geformt, daß er dem Hecht angemessen aussieht.

Wem es beliebt, der kann auf den Boden etwas geriebene Semmel streuen, und den Hecht alsdann darauf legen, er muß aber mit dem Rükken in der Höhe stehen, wie ein Hecht im Wasser gewöhnlich schwimmt. Dann garnirt man ihn überall mit Limonien- oder Citronplätzchen, und streuet auch würflich geschnittene Schalen, wie auch noch ein wenig Gewürz und Butter darauf. Alsdann wird der Dekkel darüber gemacht, und die Pastete wie ein Fisch geformt, und zusammen gelegt.

Nur muß noch dabei bemerkt werden: daß man die Hechte, ehe man sie in die Pastete schlägt, mit einem Messer oben mit kleinen Queerschnittchen bezeichnen muß, wie groß die Stükken daraus geschnitten werden sollen, daß man sie in der Pastete desto besser zerlegen kann.

Man kann zwar auch in diese beiden Fischpasteten die beschriebenen Brühen, die in die andern Pasteten gemacht werden, gebrauchen, jedoch auch eine Kapern- Sardellen- und Citronbrühe darein machen, auf die nemliche Art, wie sie im Artikel von Fischpasteten, schon beschrieben worden ist. Dann wird sie, wenn die Pastete fertig ist, nur hinein gegossen. Will man aber eine Kapernbrühe darüber haben, so werden zu den Fischen, in den Pasteten auch etwas wenig kleine Kapern mit hinein gethan.

Pastete mit Hecht ohne Gräten. Man schuppt den Hecht, thut die Gräten davon und zieht ihn die Haut über den Rükken ab, doch so, daß Kopf und Schwanz an der Haut hangen bleiben. Dann macht man von dem Fleisch eine Fülle, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Muskatennuß, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln und frischer Butter, thut Karpfenmilch, Champignons und Austern daran, und hackt alles untereinander. Ist dies geschehen, so thut man das Gehäck in die Haut des Hechts, streicht es gut zusammen, daß es das Ansehen hat, als wenn der Hecht noch ganz wäre. Alsdann thut man den Hecht in eine Pastete von feinem Teige, legt Champignons um den Hecht, wie auch frische Austern und Artischokkenböden dazu, und läßt sie bei gelindem Feuer backen. Wenn man sie auftragen will, so drückt man Citronsaft darein.

Pastete mit Hecht und Sauerkraut. Wenn der Teig recht mürbe zubereitet worden ist, wie zu den Hühnerpasteten, so treibt man den Boden und Dekkel aus, und legt zuerst gebähete oder in Butter recht trokken geröstete Semmelschnitten auf den Boden, vorher aber siedet man den frischen oder eingesalzenen Hecht in Wasser gut ab, und zerblättert ihn recht sauber.

Dann kocht man Sauerkraut auf eine recht schmackhafte Art ab; thut es in eine Casserole mit einem Glase Wein und läßt es mit feinem Gewürz aufkochen, es muß aber nicht viel Brühe haben, sondern etwas trokken seyn. Wenn nun alles dieses zubereitet worden ist, so streuet man geriebenes Brod auf den Pastetenboden, legt eine Lage Kraut darauf, und sodann eine Schicht von geblättertem Hechte, und alsdann nochmals geriebenes Brod, und fährt damit fort, bis die Pastete voll ist, vergießt aber dabei nicht, auf jede Schicht Butter, Pfeffer, Cardamom und Muskatenblüten zu thun, und dann macht man die Pastete wie gewöhnlich vollends fertig, formt sie rund, oder länglich, oder viereckig oder auch wie ein Herz, und giebt noch folgende Brühe dazu: Man macht etwas wenig Mehl braun, gießt Fleischbrühe, Wein und Essig, oder statt der Fleischbrühe nur etwas von der abgeseiheten Krautbrühe daran, und würzt sie mit Pfeffer und Muskatenblüten, thut noch etwas Butter darein, läßt es noch einmal aufsieden, und gießt sie siedend in die

Pastete. Dann schwingt man sie noch etwas damit um, läßt sie noch ein wenig im Ofen stehen, und giebt sie auf den Tisch. Man kann auch das geriebene Brod ganz weglassen, oder nur etwas davon auf eine Lage streuen, damit das Sauerkraut den Boden nicht sogleich durchweicht.

Pastete, warme, mit Hecht. Ist der Hecht sauber geschupft und gerissen, so schneidet man ihn in kleine Stückchen, salzt sie etwas ein, und streicht das Salz in einer Weile wieder davon ab. Dann setzt man Butter, Citronschalen und Muskatenblüter untereinander vermischt aufs Kohlfeuer, passirt den Hecht auf die nemliche Art, als wollte man ein Frikassee machen.

Hernach wässert man getrocknete Artischokkenboden über Nacht in Fleischbrühe oder Petersilienwasser, daß sie weich werden, schneidet sie dann zu feinen Stückchen, und legt sie nebst aufgequerlten und sauber ausgewaschenen Morgeln und ausgebrochene Krebsschwänze dazu, und läßt es mit schweissen; streuet noch etwas geriebene Semmel daran, gießt ein Paar Löffel voll Brühe dazu, und läßt es zusammen durchkochen. Alsdann bestreicht man eine Schüssel mit Butter, legt den Hecht, die Morgeln, Krebse und Artischokkenboden zierlich hinein, und gießt die wenige Brühe darüber, thut noch etwas Muskatenblüten und klein geschnittene Citronschalen daran, macht ein Blatt von einem gebrannten harten Teige, überzieht die Schüssel damit, so weit als der Hecht zu liegen kommt, und bläßt dasselbe etwas auf, daß es rund wird. Hernach zieht man oben über den schwarzen und harten Teig, wenn man ihn vorher mit geschlagenen Eiern bestrichen hat, einen guten Butterteig; formt und schneidet die Pastete auf das zierlichste aus, läßt sie in einem Backofen gar backen.

Man schneidet aber in diese Pastete wenn sie halb gar gebakken ist, eine kleine Oeffnung, weil sie sonst sehr leicht aufspringt. Wenn sie gar ist, und man sie aus dem Ofen nehmen will, so macht man folgende Brühe darüber:

Man schlägt drei bis vier Eierdotter in einem Tiegel oder Casserole, gießt etliche Tropfen Weinessig daran, und rührt es mit etwas Mehl ab; legt darnach ein Stückchen Butter nebst einer ganzen Zwiebel daran, schüttet Brühe oder Petersilienwasser dazu, setzt es auf ein Kohlfeuer, und rührt es stets mit einer Kochkelle um, bis es anfängt dick zu werden.

Ist die Brühe fertig, so schneidet man die Pastete auf, zieht den schwarzen und harten Teig unter dem guten hervor, gießt die Brühe in die Pastete thut die ganze Zwiebel wieder heraus, schüttelt es gut um, und deckt sie mit dem ausgeschnittenen Teige wieder zu, bestreuet die Pastete mit Zukker, und läßt sie also auftragen.

Pastete von weissem Hechtfleische. Man hackt das weisse Fleisch vom Hecht mit Champignons, und läßt es in einer Casserole halb gar sieden, gießt ein Glas Wein und thut ein Stückchen Butter daran. Man würzt es sodann mit Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, zerschnittenen Champignons, Karpfenmilch und Artischokkenboden; hernach schlägt man alles dieses in die aufgesetzte Pastete, und drückt beim Anrichten Citronsaft daran.

Pastete von Mark und Hühnern. Man siedet hierzu ein frisches Hühnchen in Fleischbrühe ab, und drückt es dann zwischen zwei hölzernen Tellern aus, daß es recht breit wird. Alsdann macht man ein Gehäck von Mark, einer geschälten Citrone, zwei Brösschen, und in Hühnerbrühe eingeweichter Semmel, formt eine Pastete, streicht das Gehäck darein, legt das Hühnchen darauf, würzt es nach Belieben, macht die Pastete gehörig zu, und wenn sie ausgebakken ist, so gießt man gute Fleischbrühe

he daran, so hat man alsdann eine gute Pastete für kranke Personen.

Pastete mit Sahne und jungen Hühnern. Man formt eine Pastete von gutem Teige, legt die jungen Hühner zerstückt hinein, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Champignons, oder Morgeln, geschmolzenem oder gestossenem Speck, einem Bündchen feiner Kräuter, wie es die Jahreszeit erlaubt, und macht einen Dekkel von dem nämlichen Teige darüber. Wenn sie gar gebakken ist, so gießt man die Sahne darein, und läßt sie noch etwas im Ofen stehen; beim Auftragen aber schüttet man Jus von Champignons daran.

Pastete mit Kapaunen nach Wiener Art. Die Kapaune werden sauber gerupft, ausgenommen, die Füsse und Flügel wie auch Rückgrad entzwei geschlagen, eingebeißt und gespickt. Wenn es aber grosse Kapaunen sind, so können sie einen oder zwei Tage in der Beizze liegen; dann macht man ein gutes Gehäck von Kalbfleisch, Ochsenmark, Kapern, Limonienschalen, spanischen Kundelkraut und geweichter Semmel, hackt es zusammen recht klein, rührt es unter einander, würzt und salzt es gut, gießt Limoniensaft und etwas Essig darein, damit es etwas säuerlich wird.

Dann macht man einen mürben Teig an, treibt ihn aus, streicht von der Fülle oder Gehäck darauf, das übrige aber auf die Kapaune, gießt etwas Sahne darüber, und macht die Pastete in einer beliebigen Gestalt, als ein Herz oder Viereck, oder als einen andern schönen Ausschnitt fertig; läßt sie in einer gleichen Hizze zwei bis drei Stunden, je nachdem sie groß ist, bakken; eine Brühe aber braucht diese Pastete nicht, weil sie selbst dergleichen giebt.

Dergleichen noch auf andere Art. Man läßt starken Wein oder Weinessig siedend werden, thut verschiedenes beliebiges Gewürz darein, gießt es den lebendigen Kapaunen durch einen Trichter löffelweise ein, und bindet ihnen die Hälse geschwind zu, zieht ihnen dann die Haut mit den Federn ab, so wie bei den jungen Hasen, und richtet sie auf folgende Art zu: Man biegt die Brüste hervor, speilert sie zweimal daß die Speiler durchgehen, wie bei den jungen Haasen, spickt sie recht sauber, bestreut sie mit Kümmel, beizt sie gut ein, läßt sie einen oder zwei Tage darin liegen, und macht eine Pastete auf folgende Art:

Man nimmt zwei Pfund Mehl, drei Viertelpfund Butter, welche in Scheibchen geschnitten, und mit siedendem Wasser abgebrennt wird, und macht den Teig auf einem Backtische recht fest zusammen. Hernach formt man diese Pastete wie bei den Haasen gewöhnlich ist, belegt die Kapaunen mit Limonienschalen, Rosmarin, spanischem Kundelkraut, Butter, und gießt etwas Sahne darüber.

Pastete mit Kapaunen ohne Knochen. Man schneidet den Kapaun längst den Rükken auf, thut alle Beine oder Knochen heraus, nur vom Bürzzel oder Schenkel nicht; füllt ihn mit einer Fülle, die man von dem abgeschnittenen Kapaun- und Kalbfleisch, Rindermark und Speck, mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Nelken, Champignons, Trüffeln und Kälbermilch gemacht und gewürzt hat. Hierauf schlägt man ihn in eine Pastete von aufgetriebenem Butterteige, belegt den Boden derselben mit Speckstreifen, und macht einen Dekkel von dem nämlichen Teige darüber. Dann streicht man die Pastete mit Eiern an, läßt sie zwei Stunden bakken, und drückt beim Anrichten Citronsaft darein.

Pastete von Lachs. Man schneidet frischen Lachs in Stükken, als wenn er blos gesotten werden sollte, wäscht ihn sauber aus, gießt siedendes Wasser darauf, legt ihn in ein Ge-

Gefäß, gießt guten Wein darauf, thut Zwiebeln, ein Bündchen feine Kräuter und Citronschalen daran, und läßt ihn über Nacht so zubereitet stehen. Alsdann treibt man von einem mürben Teige ein Blatt aus, setzt ein Ränd-chen etwa eines Querdaumens breit daran, belegt den ganzen Boden mit ausgewaschener Butter, würzt es mit Muskatenblüten, Ingber und Citronschalen, setzt den Lachs ordentlich darauf, thut wieder jetzt benanntes Gewürz darüber, legt wieder Lachs darauf, bedeckt die Pastete mit einem Dekkel von dem nämlichen Teige, formt dieselbe aufs zierlichste, und läßt sie im Backofen abbakken. Wenn die Pastete braun worden ist, so macht man eine Oeffnung darein.

Indessen aber röstet man ein Stückchen Lachs in etwas Butter oder Schmalz, thut es in einen Mörser, nebst einem Stückchen ausgewaschener Butter und ein wenig Semmelmehl, stößt es gut zusammen, schüttet es hierauf wieder in ein Töpfchen, gießt guten Bouillon oder Petersilienwasser darauf, quirlt es klar, und läßt es kochen, streicht es durch ein Haartuch, thut diese Coulis wieder in ein Töpfchen, gießt etwas guten Wein daran, drückt von zwei bis drei Citronen den Saft darein, füllt dieselbe durch einen Trichter in die Pastete, läßt sie noch eine Weile im Backofen stehen, schneidet sie auf, und untersucht, ob sie genug gebakken oder gesalzen ist?

Ebendieselbe noch anders. Wenn der Lachs genug gewässert hat, so schuppt man ihn, und thut Nelken, Pfeffer, und würflich geschnittene Citronschalen daran, treibt einen Butterteig auf, thut den Lachs darein, legt wieder Butter darauf, läßt die Pastete in dem Ofen abbakken, und macht folgende Senfbrühe darüber: Man läßt Senf, Wein und Wasser zusammen aufsieden, thut etwas Gewürz, Citronsaft und ein Stückchen Butter darein, und gießt es in die Pastete, und thut nach Belieben auch e was Zukker darein.

Pastete mit Lachs und Austern. Man schneidet den gesalzenen Lachs in Stükken, läßt ihn eine Nacht in Wasser liegen, passirt ihn alsdann in Butter, Zwiebeln, Muskatenblüten und Citronschalen. Indessen wässert man auch Austern, wenn sie zu sehr gesalzen seyn sollten, aus, formt sodann einen Teig, wie zu einer englischen Lämmer- oder Kalbspastete, macht die Eingeweide auf die nämliche Art, mengt die Austern darunter, deckt die Pastete sauber zu, und behandelt sie ganz so, wie die vorhin angeführte englische.

Pastete mit Lachs noch anders. Diese wird in allem so zubereitet, wie im Artikel: Karpfen in einer Pastete, gewiesen worden ist.

Pastete mit Lammfleisch. Man lese hiervon die Artikel: Pastete von Kalbfleisch, warm und kalt zu bereiten, nach.

Pastete mit Lerchen. Man sehe den Artikel: Lerchen, nach.

Pasteten, kleine, mit Mark. Man nimmt ein Pfund Mehl, ein Pfund Butter, drei Eierdotter, etwas gute Fleischbrühe, salzt und arbeitet den Teig so ab, wie zu den Butterpastetchen, dernach nimmt man ein halbes Pfund Rindsmark, ein halbes Pfund Mandeln, welche man mit etwas frischem Wasser ganz klein stößt.

Dann weicht man um drei Pfennige Semmel in Sahne, stößt sie mit dem vorigen ebenfalls klein, thut es in einen Napf, schlägt vier ganze Eier und sieben Dotter recht klein, und zukkert es nach Belieben. Hernach wird der Teig in die mit Butter ausgestrichenen Formen gethan, und die Fülle hinein gelegt, und so läßt man diese Pastetchen in einem Ofen ohne Dekkel gar bakken.

Pastete mit Ochsenzungen, s. Ochsenzungen.

Pasteten, Ollapotrida- s. Ollapotrida.

Pastete mit Pfauen. Wenn die Pfaue rein und sauber präparirt sind, so werden sie in den ersten Teig geschlagen, und wie das weisse Geflügel zubereitet. Es werden denselben die Beine und Flügel abgelößt, die Brust eingedrückt, und so wie die welschen Hühner eingewürzt, und auf den Seiten mit etwas kleinem und würflichem Zimmt besteckt.

Wenn aber die Pfaue mit kleinem Gehäck eingeschlagen werden, so thut man keine Limonien in diese Pastete, sondern man streuet nur auf den Boden etwas Salz und Pfeffer, legt die Pfaue darauf, und bestreuet sie oben wieder mit feinem Gewürz. Legt ferner eine geschnittene Citrone und von einer halben die Schalen darüber, streuet eine Hand voll geriebenen Zukker darüber, und schneidet noch etwas Butter darauf. Die Brühe, welche man gewöhnlich darein schüttet, muß von zwei Drittel Wein und einem Drittel Essig zubereitet worden seyn. Diese Pastete aber muß beinahe drei Stunden bakken.

Pastete mit Pirkhühnern. Wird ganz so zubereitet, wie die Fasanpastete, welchen Artikel man hierüber nachlesen kann.

Pastete à la Princesse. Man nimmt einen feinen Zukkerteig, macht kleine Pastetchen in gewöhnlichen blechernen Formen daraus, und zwar so dünne als man nur kann. Dann thut man eine Kapaunbrust darein, welche aber mit Rindsmark recht sauber gehackt, und mit dem feinsten Gewürz vermischt seyn muß. Man kann auch in Butter geröstete und klein gewiegte Schwämme, oder auch ganze darein thun, und einen Dekkel von dem nämlichen Teige darauf machen.

Pastete mit Rebhühnern. Man rupft die Rebhühner, nimmt sie aus, und schneidet die Köpfe ab, schlägt ihnen die Beine entzwei, wässert und wäscht sie aus, legt sie alsdann auf einen Rost, und läßt sie darauf abtrocknen.

Wenn sie getrocknet sind, so legt man sie in ein Gefäß, gießt Essig darauf, thut Zwiebeln und Lorbeerblätter dazu, und läßt sie so lange darin liegen, als es die Zeit erlaubt, und schlägt sie alsdann auf folgende Art in den Teig: Man nimmt nämlich die Rebhühner aus dem Essig, spickt sie à la Daube, macht sodann einen Teig von schwarzem oder weissem Mehle an, der entweder hart oder weich ist, treibt davon ein Blatt aus, legt es auf ein Papier oder Tortenblech, bestreicht es mit Eiern, und macht von dem nämlichen Teige einen Rost.

Darnach legt man Butter und Speck darauf, als so weit nämlich die Rebhühner zu liegen kommen, würzt es mit Muskatenblüten, Ingber, Pfeffer, Nelken, Citronschalen und Lorbeerblättern, setzt die Rebhühner darauf, und legt sodann wieder Butter und feines Gewürz darüber.

Endlich formt man die Pastete aufs zierlichste, setzt sie in den Ofen, und läßt sie halb gar bakken, macht sodann oben eine kleine Oeffnung hinein, gießt durch einen Trichter Jus, nebst ein wenig Wein hinein, und läßt sie noch eine Weile bakken. Will man sie aber anrichten, so schneidet man sie auf, drückt den Saft von einigen Citronen darein, und giebt sie auf den Tisch.

Ebendieselbe kalt zu verspeisen. Man spickt die Rebhühner mit mittelmäßigen Speck, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Muskatennuß, einigen ganzen Nelken, Lorbeerblättern, und gestossenem Speck. Alsdann macht man einen viereckigten Pastetenboden oder formt denselben auch nach Belieben in eine andere Figur, macht ein Luftloch in die Pastete, läßt sie einige Stunden bakken, und setzt sie sodann an einen trokkenen Ort.

Ebendieselbe ohne Knochen. Man schneidet die Rebhühner auf dem Rükken auf, thut das Brust- oder Bürzelfleisch daraus, läßt die Schen-

Schenkel ganz, spickt dieselben mit mittelmäßigen Speck, und würzt sie eben so, wie die Vorhergehende. Alsdann schlägt man die Rebhühner in einen feinen Teig, und läßt ihn wie gewöhnlich abbakken.

Pastete mit einem Rehschlegel, auf Wiener Art. Man häutet und spickt den Schlegel, würzt ihn so gut als möglich, besprengt ihn mit kaltem Essig, läßt ihn einige Zeit so eingewürzt liegen, daß er recht mürbe wird, wendet denselben einigemal darin um, und macht alsdann entweder einen mürben oder auch einen Branndteig zum Einschlagen.

Will man die letztere Teigart bereiten, so breitet man vier Pfund Mehl auf einem Backtische aus, thut anderthalb Pfund gesalzene Butter oder auch Schmalz in Scheibchen geschnitten darein, wirft Salz dazu, und macht den Teig mit siedendem Wasser an, treibt zwei Flekke davon aus, belegt den Boden so, wie schon oft gewiesen worden ist, nämlich mit Butterscheibchen, Kapern, Limonienschalen, Roßmarin, Lorbeerblättern, verschiedenem feinen Gewürz, und legt den Schlegel darauf.

Alsdann thut man das vorige Gewürz wieder darüber, deckt die Pastete zu, und formt sie in die Gestalt eines Schlegels, setzt sie in einen gut geheitzten Backofen, und läßt sie drei bis vier Stunden bakken. Indessen macht man eine gute und schickliche Brühe, gießt sie darein, und giebt die Pastete alsdann auf den Tisch.

Ebendieselbe noch anders. Der Rehschlegel wird ebenfalls so wie der vorige präparirt, und entweder ein mürber oder ein gebrannter Teig dazu bereitet; alsdann rührt man ein halbes Pfund Butter ab, vermischt damit acht ausgelößte und recht klein geschnittene Sardellen, schneidet von einer Limonie die Schale klein, und drückt den Saft davon darein; nimmt auch ein halbes Pfund klein gehacktes Kalbfleisch, drei Löffel voll Sahne, feines Gewürz und geriebene Semmelkrume.

Alles dieses rührt man zusammen unter die Butter, treibt alsdann den Pastetenteig aus, belegt den Boden mit diesem Angerührten, legt den Rehschlegel zierlich darauf, das übrige aber von dem Gehäck streicht man oben auf den Schlegel, macht die Pastete auf die vorige Art zu, bäckt sie auch so, und macht ebenfalls eine gute Brühe darüber.

Pastete, englische, mit Rindfleisch. Man zieht in dieser Absicht von zwei bis drei schönen Lendenbraten von einem Rinde, alle Haut, Adern und Flechsen heraus, schneidet alsdann das Fleisch in Scheiben, und klopft dieselben mit einem Küchenhammer recht mürbe, und zwar so, als wie zu Frikandeaux, legt sie auf eine Schüssel, bis sie alle mürbe geschlagen sind. Alsdann bereitet man die hierzu gehörige Würze auf folgende Art:

Man stößt hierzu eine beliebige Quantität Muskatenblüten, schüttet sie auf einen Teller; nimmt hernach Ingber, Pfeffer, geschnittene Citronschalen, Koriander, hart gesottene und klein gehackte Eierdotter, ein halbes Pfund klein gewiegtes Rindsmark, und fein geriebene Semmel. Alles dieses Gewürz legt man besonders auf einen Haufen; wässert alsdann sechs bis acht Sardellen, zieht sie sauber ab, damit die Gräten alle daraus kommen. Was aber die Zubereitung der Pastete betrift, so wird sie auf folgende Art zubereitet:

Man reibt recht gutes Waizzenmehl, so viel als man zu brauchen gedenkt, mit anderthalb Pfund Schweinfett also ab, als wenn man einen mürben Teig machen wollte, schlägt drei bis vier Eier daran, feuchtet den Teig mit guter Milch an, damit ein recht zäher Teig daraus wird, und salzt denselben gehörig.

Hierauf arbeitet man den Teig recht fein und zähe aus, treibt ein Blatt zum Boden daraus, beinahe noch dikker

ker als ein Daumen, legt es auf Papier oder Backblech, bestreicht es mit Eiern, belegt den ganzen Boden, so weit die Einlage oder Pastete gehen soll, mit Speck, bestreut denselben mit der vorhin genannten Würze, aber nicht gar zu stark, legt die zerstückten Sardellen darauf, und dann eine Lage von dem weich geschlagenen Rindfleische, würzt es eben so, nur muß man auf diese Lage mehr klein gewiegten Speck thun; fährt wechselsweise damit so lange fort, bis das geklopfte Fleisch alles hinein gethan ist, legt alsdann über dasselbe grosse Stükken Speck, daß man das Fleisch gar nicht mehr sehen kann.

Endlich setzt man einen Rand eines guten Daumens dick um die Pastete, bestreicht dieselbe mit Eiern, und macht von dem nemlichen Teige einen Dekkel darüber, formt sie aufs zierlichste, setzt sie in einen Backofen, und macht während des Abbakkens oben eine Oeffnung hinein, damit sie im Ofen nicht aufspringt.

Beim Anrichten aber schneidet man sie auf, gießt das Fett aus derselben, und schüttet statt desselben etwas Jus hinein, schüttelt es untereinander, und läßt sie auf den Tisch tragen, so kann diese Pastete entweder mit Löffeln gegessen, und der Teig, der so mürbe ist, als der beste Blätterteig, verspeißt werden.

Dergleichen auf andre Art. Man läßt hierzu einen Rinderlendenbraten auf dem Rost etwas anlaufen, und legt ihn sodann in Essig. Wenn man die Pastete zubereiten will, so thut man das Fleisch wieder aus dem Essig, und spickt es mit grossem Speck und ganzen Nelken. Dann treibt man ein Blatt aus dem vorhin beschriebenen Teige, oder, auch aus einem andern, legt dieses Blatt auf Papier, oder auf ein Blech, bestreicht es mit Eiern, macht von Teige einen Rost, so weit als der Lendenbraten zu liegen kommt, that Butter und Speck darauf, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Citronschalen, Lorbeerblättern, und Kapern, legt den Lendenbraten darauf, und bestreut ihn wieder mit Gewürz, macht hernach die Pastete zu, und setzt sie in den Backofen.

Wenn sie halb gar gebakken ist, so schneidet man oben eine Oeffnung hinein, quirlt anderthalb Nößel dikke Sahne, und etwas Essig zusammen klar ab, und läßt es durch einen Trichter in die Pastete laufen, setzt sie wieder in den Ofen, läßt sie darin vier bis fünf Stunden bakken, und richtet sie hernach an.

Ebendieselbe kalt zu verspeisen. Man schlägt hierzu ein Stück vom Zemer mit dem Küchenhammer gut weich, spickt es sodann mit grossem Speck, würzt es so, wie in den vorigen Artikeln gesagt worden ist, und läßt es auf die nemliche Art abbakken. Dann schneidet man eine Oeffnung darein, und macht sie, wenn sie gar gebakken ist, wieder zu.

Pastete von Rindfleisch auf eine andere Art. Man kann das Rindfleisch zu dieser Pastete auf die nemliche Art, wie das Wildpret in Teig schlagen, wenn man es nemlich vorher eingebeitzt, sodann auf einem Roste, oder in einem Ofen, ehe es eingeschlagen wird, etwas abgetrocknet, stark gespickt, und mit feinem Gewürz und Citronen belegt hat.

Ist aber das Fleisch nicht lange eingebeitzt gewesen, so kann man dieser Pastete ebenfalls zwei Brühen geben, wie allen andern schwarzen Pasteten, nämlich: die erste macht man mit Wein und Essig, und die andere mit gerösteten Mehle an; ist aber das Fleisch lange gebeitzt worden, so braucht man nur eine Brühe.

Ebendasselbe noch anders. Man nimmt hierzu ein Schalenstück von einem Rinde, schneidet aber das Fette ganz davon ab, beitzt es einen oder etliche Tage in Essig ein, und macht folgenden Teig dazu an: Man nimmt zu vier Pfund Fleisch vier Maas Mehl, drei Viertelpfund Schmalz,

Schmalz, und zwei Eier, macht mit siedendem Wasser den Teig an, daß er recht stark wird. Das Fleisch muß, ehe es eingeschlagen wird, vorher auf einem Rost oder im Ofen getrocknet und alsdann gespickt werden, aber nicht zu viel, als etwan sonst Wildpret oder ander Fleisch gespickt wird.

Hernach salzt und pfeffert man es, streuet dergleichen Gewürz auf den ausgetriebenen Boden, wie bisher angeführt worden ist, legt einige Lorbeerblätter und sodann das Fleisch darauf, bestreuet es noch einmal mit Gewürznelken, etwas Muskatennuß, mit einigen Händen geriebenem Roggenbrod, und klein geschnittenen Citronschalen, legt oben Lorbeerblätter, Citronscheiben, und etwa drei Plätzchen Butter darauf.

Alsdann wird die Pastete fertig gemacht, nur eine Brühe daran gegossen, und wenn sie im Ofen eine Stunde gestanden hat, so wird die Brühe daran gegossen, welche aus drei Achtel Maas, nämlich halb Essig und halb Wein angemacht, und alsdann durch einen Trichter in die Pastete gefüllt wird; alsdann läßt man die Pastete vollends abbakken. Man läßt sie aber viertehalb bis vier Stunden im Ofen stehen, und kann sie entweder warm oder kalt verspeisen. Diese Pastete bleibt wohl acht Tage gut.

Ebendieselbe noch anders. Man läßt einen Niemen etliche Tage in Essig beizzen, spickt ihn, und läßt ihn in Essig mit etwas Salz ungefähr eine Stunde absieden. Alsdann nimmt man ihn wieder heraus, läßt das Fleisch wieder abtrocknen und kalt werden; würzt es hernach mit Pfeffer, Cardamom, Muskatenblüten und Salz.

Endlich legt man es in die Runde auf den Pastetenboden, bestreut und belegt es mit Limonien, Butter und etwas klein geschnittenen Citronschalen, drückt aber auf das Fleisch Citronsaft, und streuet Gewürz darauf. Dann macht man die Pastete fertig, und gießt die gewöhnliche Brühe hinein.

Pasteten mit Rindszungen, suche man unter dem Artikel: Ochsenzungen.

Pastete mit Schildkröten. Man macht hierzu einen gebrannten oder mürben Teig, doch aber so, daß er recht fest wird, sonst bleibt die Form nicht, treibt einen Fleck oder Boden aus, nachdem man eine grosse Pastete machen will; denn man kann kleine, mittlere, und grosse daraus formen. Dann macht man eine Form, wie eine Schildkröte, und macht Kopf, Füsse und Schweif daran.

Vorher schlägt man in eine reine Serviette oder Papier die weich gesottene, sauber geputzte und in Butter geriebene Semmel, wie auch grüner Petersilie, härtlich geröstete Schildkröte, gießt eine klare Erbsenbrühe und etwas Wein daran, läßt es aufsieden, gießt heisse Butter darüber, würzt es mit Salz und Limonienschalen, damit es dick wird, rührt es eine halbe Stunde vor dem Auftragen in die Pastete, und trägt es recht warm auf den Tisch.

Ebendieselbe noch anders. Die Schildkröten werden nicht gar zu weich gesotten; man nimmt alsdann das Eingeweide nebst der Galle sauber heraus, schält die unsaubere Haut davon ab, giebt aber Achtung, daß alles gut beisammen bleibt; nimmt hernach Butter, grüne und gehackte Petersilie, Sahne und Limonienschalen, dünstet die ganze Schildkröte darin, bestreut sie mit Muskatenblüten, drückt Limoniensaft darauf, besprengt es mit etwas Salz, und läßt es auskühlen; tunkt hernach gebähete Semmelschnitten in Sahne, und macht es so, wie die Schnepfenschnitten.

Hernach nimmt man von einem Karpfen das Bündel, thut den Roggen weg, hackt es klein, gießt auch das Karpfenblut darunter, thut Hechtlebern darein, röstet es in Butter, mit grüner Petersilie, Limoniensaft und

Sah-

Sahne, etwas geriebener Semmel, würzt es mit Nelken und Salz, streicht diese Masse auf die Schnitten, macht einen guten Teig an, treibt denselben recht dünne aus, legt die Schnitten und dann die Schildkröten darüber, streicht etwas von der übrig gebliebenen Masse mit etwas Sahne darauf, formt es so wie eine Schnepfenpastete, und gießt weiter keine Brühe darüber, weil die Pastete von selbst schon Feuchtigkeit hat. Endlich setzt man sie in einen Ofen, und läßt sie schön gelblich backen.

Pastete von Schinken. Man wässert einen Schinken, der nicht gar zu lange im Rauch gehangen hat, einige Tage ein, legt ihn alsdann in Milch, läßt ihn darin einen Tag oder auch noch länger liegen; nimmt ihn endlich wieder heraus, thut ihn nebst einer Hand voll Grummet in einen Topf, gießt Wasser darauf, setzt ihn zum Feuer, und läßt ihn eine Stunde kochen.

Alsdann zieht man dem Schinken die Haut ab, lößt die Knochen aus demselben, und macht hernach die Pastete auf folgende Art fertig: Man treibt von einem gebrannten oder auch sonst mürben Teige ein Blatt aus, legt es auf ein Papier oder ein Backblech, und bestreicht es mit zerklopften Eiern.

Dann macht man einen Rost von Teige, legt auf diesen, so weit nemlich der Schinken zu liegen kommt, in Scheiben geschnittene Butter, würzt den Teig mit Ingber, Pfeffer, Cardamom, Citronschalen und geriebenen Borsdorferäpfeln, legt den Schinken darauf, setzt um denselben ein Ränd-chen, ungefähr einen Queerfinger hoch, und formt es in die Gestalt eines Schinkens.

Wenn man nun dem Schinken, wie vorhin gesagt worden ist, die Haut abgezogen hat, so spickt man ihn mit ganzen Nelken, streuet allerhand Gewürz und feine Kräuter darauf, z. B. Lorbeerblätter, Roßmarin, Thimian u. d. gl. und deckt die Haut wieder darüber, macht hernach die Pastete zu, formt sie aufs beste, und läßt sie alsdann im Ofen gar backen.

Indessen schält und reibt man auf einem Reibeisen Borsdorferäpfel, thut sie in einen Tiegel, schüttet einige Hände voll in Butter gedörrte Semmel dazu, gießt Bouillon und Wein darauf, und läßt es am Feuer kochen, streicht es nachgehends durch ein Haartuch, und füllt diese Coulis, unter welche man vorher etwas Zukker gethan hat, durch einen Trichter in die Pastete, setzt sie wieder in den Ofen, und läßt sie einige Stunden darin dämpfen. Ist sie nun gar gebakten, so nimmt man sie aus dem Ofen, schneidet sie auf, zieht den äußern Teig davon ab, drückt Citronsaft darein, deckt sie wieder zu, und giebt sie auf den Tisch.

Pastete von westphälischen Schinken, auf französische Art. Man hauet vom Schinken das Rohr ab, läßt ihn gut weichen, säubert ihn, ziehet ebenfalls die Haut davon ab, und sollte er gar zu groß seyn, so schneidet man etwas Speck, denselben damit zu spikken, davon ab; oder, ist dieses nicht, so spickt man ihn mit andern Speck.

Wenn er gespickt ist, so macht man einen recht festen Teig mit warmen Wasser und etwas geschmolzener Butter, an. Dann macht man eine Pastete davon, so breit und hoch, als sie in Absicht des Schinkens seyn muß, und treibt den Teig eines Daumens dick dazu, aus. Hernach legt man den Schinken hinein, würzt ihn mit Pfeffer, Muskatennuß, Nelken, gestossenem Zimmt, klein gehackten feinen Kräutern, Lorbeerblättern, anderthalb Pfund Butter und gehacktem Rindsmark; den übrigen leeren Raum in der Pastete füllt man mit dünn geschnittenen Stükken Rindfleisch, damit sich die Pastetenwände nicht einbiegen. Dann macht man einen Dekkel aus dem nämlichen Teige dar-

darüber, und streicht ihn mit Eiern an. Hernach läßt man diese Pastete acht Stunden bakken, und überlegt sie auf der Oberfläche mit Papier, damit sie nicht schwarz wird. Man kann auch grüne Citronscheibchen nach Belieben mit darein thun.

Pastete mit Schinken gesulzt nach Wiener Art. Man zieht von einem Schinken die Haut ab, wässert ihn gut aus, legt ihn Tag und Nacht in Weinlager, macht alsdann einen gebrannten Teig, belegt den Boden mit etwas saftigen Rindfleisch, wäscht den Schinken sauber ab, belegt ihn mit Rindfleisch, schlägt ihn dann in eine Pastete, läßt sie drei Stunden bakken, und wenn die Pastete aufgeschnitten ist, so nimmt man das Rindfleisch heraus, und macht viererlei Sulzen dazu.

Man präparirt drei oder vier Kälberfüsse, und dergleichen Knochen, hackt sie klein, thut sie in einen Topf, und läßt sie mit Wasser, Wein und etwas Essig, Limonienschalen, einem Stuck Zwiebel, geraspelten Hirschhorn, nebst etwas Hausenblase, zusammen sieden, seihet es sodann durch, und läßt es vollends einsieden.

Dann rührt man von zwei Eiern das Weisse darein, und läßt es durch ein reines wollenes Tuch laufen, damit die Sulze schön klar wird; hernach theilt man sie in fünf Theile ab; macht es mit Limonensaft säuerlich, thut Zukker darein, und macht die Farbe auf folgende Art:

Erstlich färbt man sie mit eingesottenen Alkermes oder Durmosol roth; geth färbt man sie, indem man das Gelbe von einer Pommeranze abschabt, mit Zukker vermischt, und in die Sulze thut; weiß aber, indem man klein gestossene Mandeln in ein sauberes Tuch thut, und sie mit der Sulze durchtreibt, daß sie schön weiß wird; die grüne Farbe aber macht man von Spinatköpfen, und die schwarze endlich von Chocolate, und läßt sie, wie sie an sich selbst ist.

Hierauf gießt man eine Sulze in eine Casserole, und läßt sie stehen, bis sie sich sulzt; nimmt alsdann wieder eine andere, u. s. w. Wenn nun die Pastete gebakken und ausgekühlt ist, so nimmt man das Rindfleisch heraus, so wie auch den Dekkel, setzt die Casserole in warmes Wasser, und stürzt sie auf ein Bret, schneidet sie schön blätterweise, legt es über den Schinken und giebt die Pastete ohne Dekkel, auf den Tisch. Man kann auch diese Sulze in Gläser schütten, und hernach zu andern Pasteten dieser Art gebrauchen. Wenn aber diese Sulze im Sommer gemacht wird, so muß man Eis haben, oder einen kalten Keller, damit sie leicht gerinnt, sonst fliessen die Farben zusammen.

Pastete mit Schnekken. Man kocht die Schnekken in halb Wein und halb Fleischbrühe, thut Butter, Pfeffer, Muskatenblumen und Majoran dazu, und läßt sie wieder kalt werden, formt alsdann die Pastete von einem Butterteige, thut die Schnekken mit geriebener Semmel in Butter gedörstet hinein, wie auch geschnittene Brößchen, und läßt sie abbakken. Wenn man sie aber auftragen will, so macht man die Brühe, worin die Schnekken gesotten haben, warm, und gießt sie darüber. Man kann auch diese Pastete in kleinere Pastetchen formen, die Brühe ebenfalls darüber giessen, so hat man ein gutes Essen für Kranke.

Pastete mit Schnepfen. Die Schnepfen werden vorher mit Essig und Wein ausgewaschen, und wie das andere Geflügel zubereitet, nur daß man das Eingeweide zum Schnepfenschweiß auch mit in die Pastete zurichten muß, welches aber auf zweierlei Weise geschehen kann.

Man nimmt nämlich von dem Eingeweide vorher das Harte, oder den Magen weg, und wenn das Gedärme groß ist, so streifet man das unsaubere etwas davon ab; das andere aber hackt man klein. Dann röstet man etwas geriebenes Roggenbrod, oder

auch

auch ein wenig Semmel ganz trokken in Butter, thut es in eine Schüssel, und läßt es darin erkalten.

Alsdann rührt man unter das Schnepfeneingeweide allerhand gutes Gewürz, z. B. etwas Pfeffer, Nelken, Cardamom und Muskatennuß. Wenn der Teig zu der Pastete zubereitet ist, und man den Pastetenboden ausgetrieben hat, so wird das geröstete Brod oder Semmel darauf ausgebreitet, so weit nemlich die Schnepfen zu liegen kommen; alsdann legt man den gehackten Schnepfenschweiß darauf, auf diesen aber die gespickten zugerichteten Schnepfen selbst, streuet aber oben klein geschnittene Citronschalen, Butter und Gewürz, und macht endlich die Pastete ganz fertig.

Oder, man schlägt die Schnepfen nur allein ohne derselben Schweiß in den Pastetenteig; und wenn die Pastete halb gar gebakken ist, so kann man auch folgende Brühe darüber geben: Man röstet etwas geriebenes Brod, in Butter, und läßt das gehackte Eingeweide von den Schnepfen zuletzt auch in dem Pfännchen nebst dem Brode etwas rösten. Dann wird Wein und etwas Essig daran gegossen, Citronsaft darein gedrückt, Pfeffer, Nelken und Cardamom, wie auch klein geschnittene Citronschalen und etwas klarer Zukker darunter gestreut. Dieses alles läßt man alsdann mit einander aufsieden, daß es wie eine andere Brühe seine gehörige Dikke erhält. Diese gießt man durch einen Trichter in die Pastete, und läßt sie ferner mit einander bakken und dämpfen. Man läßt diese Pastete ungefähr zwei Stunden im Ofen stehen, und man braucht zu sechs Schnepfen drei Maas Mehl.

Ebendieselbe auf französische Art. Man setzt die Pastete drei Zoll hoch auf; klopft alsdann die Schnepfen auf der Brust recht weich, spickt sie mit mittelmäßigen Speck, und schlägt sie hinein. Dann füttert man die Pastete mit Champignons, Trüffeln, gestossenem Speck, Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln oder Schalotten, etwas grüner Citrone oder Pommeranze, einigen Lorbeerblättern, und macht den Dekkel von dem nämlichen Teige, streicht die Pastete mit Eiern an, und läßt sie zwei Stunden bakken. Wenn sie nun gar ist, so drückt man Citron- oder Pommeranzensaft oder gießt auch den Saft von unreifen Trauben darein.

Ebendieselbe auf Wiener Art. Wenn die Schnepfen sauber gerupft und abgesängt, das Eingeweide herausgenommen, und klein gehackt worden ist; so steckt man die Füsse zierlich in die Schnepfen, und läßt sie in einer Casserole mit Butter belegt anlaufen; damit sie aber schön weiß werden, so salzt man sie ein, und drükt von einer Limonie den Saft darüber; hackt alsdann das Eingeweide klein, röstet es in Butter, streuet Semmelkrumen, grüne Petersilie, feines Gewürz daran und gießt Sahne dazu.

Dann weicht man gebähete Semmelschnitten in süsse Sahne, macht alsdann einen Pastetenteig an von feinem Mehl, Butter und Schmalz; arbeitet denselben gut mit dem Treibeholz untereinander; nimmt drei Eier und sechs Dotter, Wein und Wasser dazu, und macht den Teig fest, treibt ihn aus, wie gewöhnlich, belegt die Semmelschnitten halb mit dem gehackten Eingeweide; nimmt alsdann die Schnepfen, und macht entweder eine drei- oder viereckigte Pastete, streicht das übrige gehackte Eingeweide darauf, und macht die Pastete vollends fertig, besetzt die Pastetenekken zierlich mit den Schnepfenköpfen, läßt sie zwei Stunden bakken, die Brühe giebt die Pastete selbst, daher man keine besonders darüber zu machen braucht.

Pastete von Schollen. Wenn die Schollen gut geschuppt und gewaschen sind, so schlägt man sie in einen feinen Teig, in eine aufgesetzte Pastete, würzt sie mit Salz, Pfeffer, rein geschnittenen feinen Kräutern, kleinen

Zwiebeln, Champignons, Trüffeln, Morgeln oder Musserons und frischen Austern, und macht einen Dekkel darüber. Wenn sie gar gebakken ist, so drückt man Citronsaft darein, und thut hinlängliche Butter dazu.

Pastete, Schüssel zu bereiten. Man nimmt junge Hühner, Tauben, Vögel, Brößchen oder Kälbermilch, Bratwürstchen, Fleischklösse, und was man sonst will, unter einander; schneidet alsdann die Hühner und Tauben in Stükken, läßt sie in Butter braten, schneidet eine Schalotte dazu, wie auch grüne Petersilie, läßt es zusammen braten, würzt es mit Muskatenblumen, Pfeffer und Ingber, wie auch mit Citronscheibchen und Butter.

Wenn man nun so viel Zuthaten beisammen hat, daß man eine Schüssel füllen kann, und das Geflügel halb gar gebraten ist, so legt man dasselbe in eine Schüssel, deckt es mit Teige zu, und läßt es darin bakken. Will man es aber auftragen, so gießt man Fleischbrühe mit Essig vermischt darüber.

Ebendieselbe von Sahne und Butterteige. Auf eine mittelmäßige Pastete dieser Art wiegt man ein Pfund Mehl ab, theilt es von einander, schneidet in Scheiben ein Pfund Butter darein, salzt es, schlägt zwei Eier und zwei Dotter dazu, gießt sechs Löffel Sahne, eben so viel Wein darein, macht alsdann einen Teig davon an, schlägt denselben viermal zusammen, wie einen Butterteig; läßt ihn aber jedesmal etwas liegen; nimmt alsdann die gewöhnliche Pastetenschüssel, oder auch ein Tortenblech, macht sie auf die Art einer Butterpastete, bereitet alsdann ein Gemisch von gehackten Hechten, Champignons, Schildkrötenfleisch, Grundeln, kleinen Klößchen, Krebsen und grünen Erbsen. Wenn nun die Pastete gebakken ist, so thut man dieses Gehäck darein, und giebt sie sodann auf den Tisch.

Pastete von schwarzen Wildpret kalt zu speisen. Man spickt dasselbe mit grossem Speck, würzt es mit Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatennuß und Lorbeerblättern. Dann macht man einen Pastetenboden von schwarzem Teige, und läßt diese Pastete drei bis vier Stunden bakken. Wenn sie gar ist, so macht man die Oeffnung wieder sauber zu, und giebt sie auf den Tisch.

Pastete mit Schweinwildpret. Man wässert, wäscht, salzt und übersiedet das Schweinwildpret, läßt es abtrocknen, treibt indessen einen Pastetenboden aus, bestreut denselben mit klar geriebenem Roggenbrode, wie auch mit etwas Muskatenblüten, Pfeffer und ziemlich viel Gewürznelken, legt das Wildpret darauf, belegt es mit Citronen, oder etwas breit geschnittenem Citronat, überstreuet es mit eben diesem Gewürz, besprengt es mit etwas Salz und würflich geschnittenen Citronschalen, schneidet ziemlich viel Butter in Scheibchen, legt sie hin und wieder darauf, macht den Dekkel darüber, und bereitet alsdann die Pastete wie gewöhnlich.

Dann röstet man ferner geriebenes Roggenbrod in Butter, und zwar so, daß es nicht gar zu fett wird; thut es hernach in ein Töpfchen, gießt Wein, Essig, und Fleischbrühe daran, würzt es mit dem vorigen Gewürz, läßt es zusammen aufsieden, und thut ein wenig Butter und Zukker darein. Wenn man aber Citronat dazu gethan hat, so braucht man keinen Zukker; hat man aber Citronen dazu genommen, so thut man Zukker dazu, und gießt diese Brühe in die Pastete, wenn man sie auf den Tisch tragen will.

Pastete mit wilden Schweinskopf. Man läßt vorher den Kopf sengen, putzt denselben sauber, schneidet die Kinnbakken und andere Beine davon ab, schneidet oben den Kopf auf, ohne denselben dazu unscheinbar zu machen, thut das Gehirn heraus, spickt den Kopf mit grossem

sem Speck, und schlägt ihn in eben den Teig und mit dergleichen Gewürz, wie bei der Pastete mit westphälischen Schinken gewiesen worden ist; thut alsdann etwas Salz daran und ein wenig klein gestossenen Pfeffer, und bäckt sie eben so, wie eine Schinkenpastete.

Wenn sie halb gar gebakken ist, so schüttet man oben zur Oeffnung ungefähr ein Nössel rothen Wein darein. Man läßt alsdann diese Pastete noch einige Stunden bakken, und richtet sie alsdann an.

Pastete mit Spanferkeln. Man präparirt das Schweinchen recht sauber, würzt es mit Pfeffer, Salz, Nelken, Muskatenblumen und dergleichen Nuß; hackt alsdann feine und wohlriechende Kräuter recht klein, thut einige Eierdotter darunter, und rein ausgewaschene kleine Rosinen. Dann macht man eine Pastete von der unter ihrem eigenen Artikel beschriebenen Teigart, streuet eben dergleichen Kräuter, Salz and kleine Rosinen mit etwas Butter auf den Boden, legt das Spanferkel hinein, streuet die übrigen Kräuter, Rosinen und Butter darüber, läßt sie abbakken, und giebt sie entweder warm oder kalt auf den Tisch.

Pastete, spanische. Man macht von feinem Mehl, zehn Eierdottern, etwas Butter und ein wenig Wasser und Salz einen Teig an, und macht aus demselben zwölf Stückchen, eins so groß als das andere; dann treibt man dieselben recht dünn und rund aus.

Dann bestreicht man die ausgetriebenen zwölf Blätter mit frischen Schweinschmeer oder Butter, legt dieselben alle auf einander, und treibt alsdann mit einem Treibeholze von neuem ein schönes breites Blatt aus, so ist der Teig fertig. Hernach schneidet man gute geschälte Aepfel in Plätzchen, bäckt sie in Schmalz, hackt sie alsdann klein, thut Zukker, Zimmt, und kleine Weinbeeren daran. Endlich legt man dieses ganz glatt auf den Teig, schlägt das Blatt darüber, schneidet das Ungleiche davon weg, und läßt es in einem Ofen abbakken.

Pastete mit Stockfisch. Man nimmt von dem besten Stockfisch, wällt denselben in Wasser auf, hackt ihn so wie ein Hachee ganz klein; nimmt die Hälfte von dem Gehäck, und rührt zehn Eier ganz weiß ab; stößt alsdann zwei Semmeln, welche vorher in Milch geweicht sind, zu einem Teige, thut Pfeffer, Salz, und Muskatenblüten dazu, und mischt es unter einander. Alsdann nimmt man eine aus dem ersten Teige verfertigten und einer darein gelegten Serviette bereits gebakkenen Pastete, thut das Abgerührte auf den Boden, und die andere Hälfte von dem blossen Fische oben darauf, gießt heisse Butter darüber, und legt den Dekkel darauf.

Ebendieselbe auf andere Art. Man schneidet gut gewässerten Stockfisch in Stükken, wäscht sie aus, setzt sie mit kaltem Wasser zu, und wenn sie oben einen weissen Gäscht bekommen, so nimmt man sie vom Feuer, gießt das warme Wasser ab, und wieder kaltes daran, und pflückt den Stockfisch klein.

Alsdann thut man ausgewaschene Butter in eine Casserole, legt den Stockfisch darein, würzt ihn mit Citronschalen, Muskatenblumen und Ingber, und passirt ihn gut ab, wirft einige ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter daran, gießt etwas Wein dazu, bestreicht eine Schüssel mit Butter, legt den Stockfisch darauf, behält aber etwas von dem passirten Stockfisch zurück; überzieht sodann die Schüssel, so weit der Fisch zu liegen kommt, mit schwarzem hartem Teige, legt alsdann über die ganze Schüssel einen Butterteig, schneidet beliebige Figuren darauf, setzt die Schüssel damit in den Backofen, und läßt sie gut abbakken.

Indessen röstet man einige Stükken, von dem übrig gelassenem Stockfisch in Butter, thut drei hart gesottene

Eierdotter, Muskatenblüten, Citronschalen und ein Stück Butter zusammen, stößt es untereinander in einem Mörser zu einem klaren Teige, schüttet es in ein Töpfchen, gießt Petersilienwasser und etwas Wein daran, läßt es zusammen kochen, und streicht alsdann diese Coulis durch ein Haartuch in eine Casserole, daß es gut warm bleibt. Alsdann nimmt man die Pastete aus dem Ofen, schneidet sie auf, nimmt den harten Teig unten weg, und füllt die Coulis darein, schüttelt es durcheinander, und giebt sie auf den Tisch.

Dergleichen noch anders. Man schneidet den gewässerten Stockfisch in Stükken, setzt ihn wie den vorigen zum Feuer; wenn er weich gesotten ist, so pflückt man die Hälfte davon klein, passirt sie in Butter, mit Citronschalen, Muskatenblüten und Ingber; die andere Hälfte aber schneidet man mit einem Wiegemesser recht fein, thut es nebst in Milch geweichter und wieder rein ausgedrückter Semmel in eine töpferne Schüssel, schüttet klein gewiegten Schnittlauch, Citronschalen und ein halbes Pfund Nierenfett darunter, (läßt auch auf böhmische Art drei Viertelpfund Butter darunter laufen,) schlägt sechs ganze Eier und eben so viel Dotter daran, gießt ein Nößel gute Sahne hinein, salzt es ein wenig, und rührt es gut durcheinander.

Alsdann macht man einen Kranz um die Schüssel, oder setzt eine Pastete auf, bestreicht die Schüssel mit Butter, schüttet alsdann die Hälfte von dem abgerührten Stockfisch darein, legt aber den in Butter passirten in die Mitten, und mit der andern abgerührten Hälfte, überzieht man die Pastete, und streuet etwas klar geriebene Semmel darüber. Endlich setzt man sie in einen Backofen, läßt sie recht goldgelb darin backen, und giebt sie so warm als möglich auf den Tisch.

Pastete von jungen Tauben nach Pariser Art. Diese Pastete wird eben so wie eine Wachtelpastete geformt, nur daß man keine Fülle darein thut, als nur Kälbermilch, Champignons, Hahnenkämme, Rindsmark und zerstossenen oder geschmolzenen Speck. Man bäckt sie auch auf die nämliche Art aus, und wenn sie abgebakken ist, so gießt man Jus von Kalbfleisch und drückt Citronsaft darein, und giebt sie auf den Tisch.

Pastete mit Tauben, nach Wiener Art. Wenn man die Tauben sauber geputzt und ausgenommen, die Füsse eingesteckt hat, so läßt man sie in siedendem Wasser anlaufen, spickt sie sauber, und beitzt sie zwei oder drei Stunden ein. Alsdann macht man einen guten mürben oder auch gebrannten Teig an, treibt denselben aus, belegt den Boden mit Butter, geriebener Semmel, Kapern, Roßmarin, Lorbeerblättern und gemischtem Gewürz, legt die Tauben zierlich darauf, und macht nach Belieben die Form vier- oder sechseckig, wornach die Pastete nämlich groß werden soll, läßt sie ungefähr zwei Stunden abbakken, macht eine säuerliche Kapernbrühe dazu, und gießt sie darüber.

Dergleichen noch anders. Die Tauben werden auf die vorige Art zubereitet, und wenn man Zeit dazu hat, so kann man sie auch etwas beizen lassen. Wenn die Tauben gespickt sind, so dünstet man sie in Butter, läßt sie wieder auskühlen, und hackt Hühner- und Taubenleber klein. Alsdann hackt man Sardellen, Limonienschalen, spanisch Kundelkraut, Kapern und grüne Petersilie klein, dünstet alles zusammen in Butter, würzt und salzt es gut, gießt Sahne darein; macht alsdann einen mürben Teig an, treibt denselben aus, belegt ihn mit gebäheten und in Sahne geweichten Semmelschnitten, streicht den halben Theil von diesem Gehäck darauf, das andere aber streicht man auf die Tauben, und formt die Pastete wie eine aufgesetzte. Den Dekkel derselben besetzt man mit sauber präparirten Tauben-

benköpfen; macht noch zwei kleine Täubchen von Teige, und zwar so, daß sie mit den Schnäbeln zusammen stossen, bäckt sie gut aus, setzt sie auf die Mitte der Pastete, und giebt sie damit auf den Tisch.

Pastete mit wilden und zahmen Tauben. Die Tauben von beiden Arten werden sauber präparirt, gespickt, eingewürzt und einige Tage in Essig gebeitzt. Wenn man sie herausgenommen hat, so werden sie an einem warmen Orte abgetrocknet, und alsdann auf die schon vorhin beschriebene Art in eine Pastete geschlagen.

Man kann auch ein Gehäck, wie über die Hühner gewöhnlich ist, machen; nur muß man dann die Tauben ganz lassen, auch denselben die Beine und Gelenke ablösen, wie bei den Hühnern gewöhnlich ist. Man kann auch nach Belieben in diese Pastete ein Gehäck von Rindfleisch machen, wie schon beim Kalbfleisch gewiesen worden ist.

Ebendieselbevongeblättertem Teig. Man macht hierzu den gewöhnlichen Teig zu einer Butterpastete an, treibt den Boden davon aus, beschneidet ihn in der Runde herum, wie eine Rose, oder, in ein Sechs- oder Achteck, wie eine französische Torte, bestreut denselben entweder nur allein mit geriebenem Eierbrod, oder hackt ein oder zwei Gänselebern dazu, läßt sie in Butter gelinde braun werden, und schüttet sie alsdann über das auf den Boden gestreuete Brod, wie ein anderes Gehäck; salzt und würzt es mit Pfeffer, Nelken und Cardamom, legt die Tauben alsdann darauf, neben dieselben aber Hahnenkämme, und in Scheibchen geschnittene Lammsnieren, welche man mit gedörrten oder frischen Champignons vermischt hat, legt hin und wieder in Stückchen geschnittene Butter darauf, macht einen Dekkel darüber, und läßt diese Pastete eine Stunde backen.

Pastete, Teller- Man hackt hierzu ein Stück vom Kalbsschlegel oder Keule mit Rindsfett klein, würzt es sodann mit Salz, Pfeffer, Muskatennuß, feinen Kräutern und kleinen Zwiebeln. Alsdann setzt man eine Pastete von feinem Teige auf, macht denselben mit Mehl, Butter und Eiern recht fest, und schlägt alsdann folgende Fülle darein:

Man nimmt Kälbermilch, Morgeln, Trüffeln, Champignons, Hahnenkämme, Rindsmark, gestossenen Speck, und macht alsdann mitten in die Pastete von dieser Fülle einen Haufen und bedeckt denselben mit dem nämlichen Teige. Den Dekkel aber macht man ganz dünne, bestreicht ihn mit Eiern, und läßt diese Pastete eine Stunde backen, und wenn man sie auftragen will, so gießt man Jus von Hammelfleisch und Citronsaft darein.

Pastete mit Trappen. Man drückt einer sauber präparirten Trappe die Brust ein, zerschlägt die Knochen in den Schenkeln; spickt sie mit recht dikken Speck, würzt sie mit Salz, Pfeffer, ganzen Nelken, geriebener Muskatennuß, Lorbeerblättern, gestossenem Speck, und dergleichen Streifen, weil die Trappe ein sehr trokkenes Wildpret ist. Dann schlägt man sie in einen guten Teig ein, bestreicht denselben mit Eierdottern, und läßt diese Pastete drei bis vier Stunden backen.

Pastete mit kleinen Vögeln Man kann hierzu Krammetsvögel, kleine Schnepfen, Trosseln, Wachteln, Lerchen, und andere kleine Vögel gebrauchen. Man macht, wenn diese Vögel sauber prärarirt sind, einen guten Butterteig an, richtet alsdann dieselben so wie die Schnepfen zu, schlägt sie in die Pastete, und läßt sie schön bräunlich backen.

Pastete mit Wachteln. Man nimmt die Wachteln aus, macht einen Teig mit Wasser, Mehl, Butter, einigen Eierdottern und Salz an, belegt alsdann den Pastetenboden mit einer Fülle von einem Stück gehackten Kalbfleisch aus der Keule, mit Speck,

Rindsmark, Champignons, Trüffeln, Salz, Pfeffer, grüner Petersilie und feinen Kräutern, alles recht klein gehäckt, und legt die Wachteln darauf.

Hernach füllt man den übrigen Raum in dieser Pastete mit Champignons, Kälbermilch, Hahnenkämmen, Trüffeln, gestossenem Speck, einem Stück frischer Butter, aus, und macht einen Dekkel von dem nämlichen Teige darüber; man streicht diese Pastete alsdann an, und läßt sie anderthalb Stunden backen, und wenn man sie auftragen will, so nimmt man das Kräuterbündchen wieder heraus, und drückt noch etwas Citronsaft darein.

Pastete, sogenannte Wännchen zu bereiten. Man nimmt ein halbes Pfund Butter, drei Viertelpfund Mehl, zerreibt es klein, salzt es, thut drei Eierdotter daran, und gießt so viel Sahne dazu, als nöthig ist. Dann wirkt man es untereinander, daß ein glatter Teig daraus wird, thut denselben in eine töpferne Schüssel, und deckt sie mit einer andern zu, übersiedet alsdann Brößchen in Fleischbrühe, und schneidet sie zu Plätzchen, thut auch gespickte und gebratene Lammsnieren und gebratene Knack- oder Bratwürste dazu. Man thut ferner ausgeschälte Schwänze von Krebsen und Schnekken, welche vorher in Fleischbrühe eine Weile gesotten haben, ingleichen überbrühete gedörrte oder frische Morgeln, klein geschnittene Artischokkenkerne und frische Erbsen, oder Spargel dazu, läßt alles zusammen in einem Topfe mit guter Rindsbrühe sieden, die aber nicht zu sehr gesalzen ist, brennt etwas Mehl darein, würzt es mit Pfeffer, Muskatenblüten, und würflich geschnittenen Citronschalen, läßt es noch einmal damit aufsieden, und gießt es über die oben benannten Sachen, schüttet es zusammen in einen tiefen Tiegel, läßt es nochmals mit einander aufkochen, daß es einen guten Geschmack bekommt, seihet alsdann die Brühe davon ab, setzt sie indessen bei Seite, und läßt das Aufgekochte wieder kalt werden.

Hernach wirkt man den Teig noch einmal, und treibt ihn ungefähr zwei Messerrükken dick aus, formt ihn in ein Wännchen, welches vorher mit Butter ausgestrichen ist, legt alsdann die vorhin beschriebenen Sachen untereinander darein, würzt es, legt einige Butterscheibchen darauf, gießt einige Löffel voll Brühe, worin die Sachen gesotten worden, daran, damit sie etwas saftig bleiben.

Endlich macht man einen glatten Dekkel darüber, bestreicht ihn mit zerklopften Eiern, setzt sie in eine Tortenpfanne, läßt sie drei Viertelstunden langsam backen, nimmt die Pastete wieder aus dem kupfernen Wännchen heraus, und legt es in eine Schüssel; läßt indessen die vorhin abgegossene Brühe mit einem ziemlichen Stück Butter wieder aufsieden, macht oben in den Dekkel eine kleine Oeffnung, gießt durch einen Trichter einige Löffel voll Brühe hinein, und trägt die Pastete so warm als möglich auf den Tisch. Dergleichen Pasteichen lassen sich aber auch von jedem andern Teige formen; man kann sogar einen blätterichen Butterteig, den man sonst gemeiniglich zu Torten braucht, hierzu nehmen. Man kann auch junge Hühner, so wie in eine Ollapotridapastete, darein füllen, oder auch ein Gehäck von Kalbfleisch darein schlagen.

Pastete mit Welschen- oder Truthühnern, auf französische Manier. Man schlägt an diesem Federvieh die Knochen entzwei, drückt die Brust ein, und spickt sie mit grossem Speck. Hernach nimmt man zu dieser Pastete einen schwarzen oder weissen Teig, wirkt ihn mit Salz, Pfeffer, Muskatennuß, ganzen Nelken, Lorbeerblättern, gestossenem Speck und dergleichen Streifen. Wenn sie gar gebakken ist, so thut man oben durch die Oeffnung eine Schalotte hinein, und macht es wieder zu.

Eben-

Dergleichen ohne Knochen nach Pariser Art. Man schneidet den jungen Truthahn auf dem Rükken auf, nimmt alle Knochen, den Berzel aber ausgenommen, daraus, macht das Fleisch wieder zusammen, würzt es wie Truthahnpastete, und schlägt das Hahnenfleisch eben so ein. Wenn die Pastete gar gebakken ist, so thut man durch die Oeffnung eine Schalotte hinein, macht es wieder zu, und giebt sie auf den Tisch. Man kann sie auch wie die Pastete mit Kapaunen ohne Knochen zubereiten.

Pastete mit Wildpret. Es muß hierzu alles starke Wildpret, wenn es gebeizt worden ist, ehe man es einschlägt, etwas auf einem Roste getrocknet, oder ein Weilchen in einen Backofen gesetzt werden. Dann wird das Reh- und Hirschwildpret gespickt, das von einem wilden Schweine aber nur eingesalzen und gut gewürzt.

Wenn der Pastetenboden aufgetrieben ist, so wird Pfeffer und etwas wenig geriebenes Roggenbrod darüber gestreut, das Wildpret darauf gelegt, mit Pfeffer, Ingber, Nelken, Muskatenblüten und würflich geschnittenen Citronschalen und dergleichen Plätzchen wieder überstreut, mit dünn geschnitter Butter belegt, der Dekkel darüber geschlagen, und die Pastete so zierlich als möglich geformt.

Man muß aber den Pasteten dieser Art eine doppelte Brühe geben, es wäre denn, daß das Wildpret lange in der Beizze gelegen hätte; man macht aber gemeiniglich von halb Wein und halb Essig ein halbes Maaß Brühe zu einer starken Pastete, und nur ein Viertelmaas, wenn sie nicht so stark ist. Man kann auch noch in die letztere Brühe etwas geröstetes Mehl thun, und eben so zubereiten, wie bei der wilden Ganspastete gesagt worden ist.

Ebendieselbe auf Wiener Art. Man häutet das Rükkenstück von einem Hirsch ab, und spickt es zierlich, bestreut es mit gestossenen Wacholderbeeren, salzt es gehörig, besprengt es mit Essig, und läßt es einen oder zwei Tage darin liegen. Alsdann macht man einen gebrannten Teig, treibt denselben wie gewöhnlich aus, belegt den Boden mit klein geschnittenen Limonjenschalen, Butter, Kapern, Roßmarin, Lorbeerblättern, feinem Gewürz, und legt alsdann das Wildpret darauf, belegt es oben wieder so, mit dergleichen Gewürz, und formt die Pastete ungefähr so, wie ein lateinisches S. Die zwei Enden an demselben ziert man mit beliebigem Laubwerk, heizt den Ofen gut, läßt die Pastete drei Stunden bakken, macht eine gute Kapernsauce darüber, und giebt sie damit auf den Tisch.

Ebendasselbe noch anders. Das Rükkenstück wird auf die nämliche Art, wie vorher, zubereitet, und die Fülle darein, wird wie zu einer Haasenpastete gemacht. Man kann auch nach Belieben etwas Knoblauch und Sahne dazu nehmen, so wird es desto saftiger, man läßt diese Pastete ebenfalls drei Stunden bakken, und macht eine gute Sardellensauce darüber. Auf diese Art kann auch die Lungen- oder Mürbbratenpastete zubereitet werden.

Pastetenzuthaten, worin dieselben bestehen und wie sie zubereitet werden müssen. Man theilt wie bekannt, die Pasteten in grosse und kleine, in kalte und warme ein. Was die grossen betrift, so sind sowohl unter diesem besondern Artikel als auch hin und wieder bei jeder Speisegattung, viele und hinlängliche practische Exempel angeführt worden, und ist jetzt weiter nichts mehr übrig, als daß noch von dem Teige und seiner mannigfaltigen Baschaffenheit ausführlich gehandelt wird, weil dieses bei jedem einzelnen Artikel nicht wohl hat angeführt werden können. Allein, folgende Beschreibung wird diese Sache in ihn gehöriges Licht sezzen, damit jedermann

eine deutliche Kenntniß davon erlangen wird.

1. Einen schwarzen Roggenteig zu Pasteten zu machen. Man siebt eine Mezze Roggenmehl noch einmal durch, daß die groben Kleien davon kommen, und knetet es sodann mit warmen Wasser ein, daß ein fester Teig daraus wird. Man kann alsdann diesen Teig zu Schinken und andern Pasteten von grossen Wildpret, welche weit geführt werden sollen, brauchen. Die Rinde aber von einer solchen Pastete muß wenigstens zwei Zoll dikke seyn, und man thut in diesen Teig nicht mehr, als ein halbes Pfund Butter. Man kann diesen Teig aber auch so zubereiten:

Man schüttet so viel Mittelmehl, als man zu brauchen glaubt, auf einen Backtisch, breitet es auseinander, daß es in der Mitte hohl ist, und von aussen darum ein Rand wird, und salzt es gehörig. Hernach gießt man siedendes Wasser nach und nach darein, und vermischt es mit den Händen, so gut als man kann. Man arbeitet diesen Teig recht glatt ab, (nur aber, daß er nicht zu dünne wird) und je mehr er durcharbeitet wird, desto zäher muß er werden, und dann kann man darein schlagen, was man will.

2. Einen Teig zu allerhand starken Wild- Fleisch- und Fischpasteten nebst einer dazu schicklichen Brühe zu bereiten. Man schüttet feines Mehl auf ein reines Backbret, macht einen runden Haufen daraus, und drückt es rings herum fest zusammen. In der Mitte aber macht man eine Grube, thut Salz und frisches Schmalz darein. Alsdann schüttet man siedendes Wasser oder Fleischbrühe etwas langsam an das Schmalz, rührt es so lange um, bis es zergeht, und schlägt noch einige Eier daran. Man nimmt nemlich zu zwei Kannen oder Maas Mehl, zwölf Loth Schmalz und vier Eier, und wirkt alsdann den Teig aus.

Sollte derselbe aber zu trokken seyn, so kann man ihm noch mit etwas Wasser nachhelfen. Wenn er recht gut zusammen gewürkt worden ist, so läßt man ihn eine Viertelstunde liegen, treibt alsdann zwei Plätze davon aus, und zwar einen zum Boden, einen Finger dick, und so groß, als die Pastete werden soll. Der andere aber, welcher zum Dekkel genommen werden soll, muß etwas gröfser und dünner seyn. Sodann bestreicht man diese beiden Plätze mit Eierweiß, legt auf das Pasterenblech einen Bogen Papier und dann den Teigboden.

Hernach macht man, besonders wenn grosse Stükken darein geschlagen werden sollen, von dem übrigen Teige kleine Wällen, und legt sie als einen Rost auf den Pastetenboden, damit das, was man einschlagen will, etwas hohl, und nicht sogleich auf dem Boden aufliegt, und legt das Fleisch, oder was sonst gebakken werden soll, darauf.

Ferner macht man noch eine kleine Wälle, und legt es rings herum, dann schlägt man den Dekkel oben darüber, bestreicht ihn aber vorher inwendig noch einmal mit Eierweiß, drückt ihn rings herum zu, daß er nur ein klein wenig offen bleibt, damit die Pastete kann aufgeblasen werden. Denn man muß sogleich darein blassen, und den Teig, wo er offen ist, geschwind zudrükken; hernach schneidet man den überflüßigen Teig davon ab, daß der Rand einen Finger breit bleibt, schlägt ihn auf, und drückt ihn um und um fest an, bestreicht alsdann die Pastete mit Eierklar, und wenn es getrocknet ist, mit einem aufgeklopften Dotter.

Hernach treibt man den andern übrig gelassenen Teig aus, drückt ihn in die Form, oder wenn man keine hat, so macht man ein drei oder vier Finger breites Band, rädelt es zierlich aus, schneidet, auch mit den Messer Figuren und Blumen darein, macht zwei Theile daraus, und schlägt den also abgedrückten Teig um die Pasteten

ten herum, bestreicht den Umschlag ebenfalls mit einem geschlagenen Eierdotter, zuletzt macht man einen Schlund auf folgende Art:

Man treibt ein wenig Teig viereckig aus, doch aber so, daß er oben etwas dikker ist als unten; dann theilt man ihn in acht Theile, und klebt sie entweder zusammen oder flechtet sie zierlich unter einander, und setzt also den Schlund oben auf die Pasteten.

Wenn nun die Pasteten fertig sind, so setzt man sie in den Ofen, und sieht nach einer halben Stunde nach, ob der Teig hart worden ist? Ist er hart, so macht man oben in den Schlund mit etwas Spizzigem eine kleine Oefnung, daß der Dampf dadurch heraus ziehen kann, sonst springen die Pasteten gar leicht auf.

3. Man kann deswegen folgende Brühe zu dem jetzt beschriebenen Teige zu bereiten. Man röstet etwas Mehl in Butter braun, gießt Essig, Wein und Fleischbrühe daran, läßt es zusammen aufsieden, drückt viel Citronsaft darein, und thut viele geschnittene Citronschalen und ein wenig Zukker daran; und wenn die Pastete fertig ist, und etwan nur noch eine Viertelstunde im Ofen zu stehen hat, so gießt man die Brühe durch einen kleinen Trichter oben zu dem Luftschlunde durch die kleine gemachte Oefnung hinein, und läßt also alles zusammen noch eine Viertelstunde im Ofen dämpfen.

Diese Brühe kann in alle Pasteten gegossen und gar leicht verändert werden. Will man sie nämlich zu weissem Geflügel brauchen, so wird das Mehl nicht so gar braun, sondern lichtgelb eingebrennt; soll sie aber zum Wildpret dienen, so mischt man nur etwas wenig Gewürznelken darunter, oder macht folgende Brühe darüber:

Man läßt guten geriebenen Käse, oder auch dikken Pfefferkuchen und etwas sehr wenig geriebenes Roggenbrod in Butter ganz trokken rösten, gießt Wein, etwas Fleischbrühe und Essig daran, thut Zukker und Citronsaft dazu, läßt alles zusammen aufsieden, und schüttet es sodann durch einen Trichter in die Pasteten.

Ist aber das Wildpret etwas stark, so kann man, wenn die Pasteten etwa halb gebakken sind, Fleischbrühe, Wein und Essig unter einander aufsieden lassen, hernach in die Pasteten giessen, und mit dem Eingeschlagenen ferner dämpfen und bakken lassen, zuletzt aber gießt man die vorhin beschriebene Brühe, so, wie beim Anfange dieses Artikels gesagt worden ist, darein.

4. Ein anderer Teig zu verschiedenen schwarzen und weissen Wildpretpasteten, gemeiner Art, nebst der dazu gehörigen Brühe, wird so zubereitet. Man nimmt zu zwei Maas oder Kannen Mehl, ein halbes Pfund Schmalz und Butter, eine kleine Hand voll Salz und vier Eier; oder, wenn der Teig mürbe werden soll, so nimmt man halb frisches Schmalz und halb Butter dazu. Will man aber etwas Starkes darein schlagen, z. B. einen grossen welschen Hahn oder Auerhahn, oder etwa einen grossen Reh- oder Kalbsschlegel, da muß der Teig nothwendig etwas stärker seyn, und man kann in diesem Fall zu einem Maas Mehl, drei Viertelpfund Schmalz nehmen, die Eier aber und das Salz bleiben wie vorhin.

Dieses rührt man unter einander, und wirkt den Teig recht glatt aus, wie bei der vorigen Teigart schon gesagt worden ist. Man läßt denselben eine Viertelstunde ruhen, treibt ihn hernach aus, und schlägt darein was man will. Will man aber in diesen Teig etwas weisses Wildpret einschlagen, so kann man es entweder mit oder ohne Gehäck thun. Schlägt man es aber ohne Gehäck ein, so streut man auf den Boden weiter nichts als gemeines Gewürz, nämlich Pfesser, Salz und Ingber.

Thut man aber das Wildpret mit einem Gehäck in den Teig, so thut man

man keine Pistaziennüßchen und Citronat darunter, und macht es übrigens so, wie bald gezeigt werden soll. Das Gehäck aber vertheilt man auf den Boden, läßt aber rings herum ungefähr eine Hand breit den Teig hervor ragen; hernach legt man auf das ausgebreitete Gehäck, entweder einen welschen Hahn, Kapaun oder andere Hühner, welche aber vorher auf die bei den Geflügelpasteten befindliche Anweisung zubereitet seyn müssen.

Dieses zubereitete Geflügel legt man auf den Pastetenboden, entweder auf das erst angeführte Gehäck, oder nur auf den mit Gewürz bestreuten Boden. Wer aber das Geflügel nicht gern ganz lassen will, so kann man es auch in vier Theile zerlegen, wieder auf dasselbe Salz, Pfeffer, dünne geschnittene Butter, Citronen- und Limonienplätzchen streuen, und oben über alles dieses, thut man noch Cardamom, Muskatenblüten und klein geschnittene Citronschalen.

Endlich überstreicht man den leer gelassenen Bodenrand mit siedendem Wasser, und schlägt den Dekkel mit gutem Vortheil geschwind darüber, damit der Wind beisammen bleibt. Denn, wenn man also recht damit umgehet, so darf keine Pastete weiter aufgeblasen werden. Hernach wird der Teig um die Fugen recht gut zusammen gedrückt, und einige Zierrathen darin angebracht, wie bei dem vorigen Pastetenteige beschrieben worden ist.

5. Einen Butterteig zu einer Pastete zu bereiten. Man nimmt zu zwei Maas Mehl anderthalb Pfund Butter, oder, welches noch besser ist, eben so viel Butter als Mehl, salzt es, und macht das Mehl mit frischem Wasser zu einem Teige, treibt denselben länglich aus, wäscht die Butter sauber, und formt sie hernach auch etwas länglich. Drückt die Butter sodann auf den ausgetriebenen Wasserteig, und schlägt sie hinein.

Hernach legt man diesen zubereiteten Teig in den Keller, läßt ihn eine Weile daselbst liegen, treibt ihn alsdann wieder länglich aus, und schlägt ihn nochmals auf die nämliche Art zusammen, legt ihn nochmals in den Keller, läßt ihn wieder daselbst eine Weile liegen, und treibt ihn zum drittenmal länglich aus, legt ihn auf beiden Seiten bis in die Mitte zusammen, schlägt ihn noch einmal über einander, daß der Teig vierfach über einander kommt, und legt ihn nochmals in den Keller.

Sollte man aber hierzu nicht so viel Zeit haben, so kann man ihn auch gleich austreiben, und daraus nach Belieben eine Schlange, Pastete oder Butterküchelchen machen, und darein entweder ein Gehäck, Brößchen, Morgeln, Krebse und dergleichen füllen. Will man aber ein Gehäck hierzu bereiten; so macht man dasselbe auf folgende Art:

Wenn man z. B. eine Pastete von zwei Maas Mehl machen will, so nimmt man ein Pfund Kalbfleisch, wie man zu Klößchen braucht, oder schneidet es aus dem dikken Fleisch einer Kalbskeule, wäscht es vorher sauber aus, setzt es mit Wasser zum Feuer, läßt es so lange sieden, bis es zu schäumen anfängt. Dann legt man es auf ein Bret, und hackt es mit einem halben Viertelpfund Rindermark ganz klein.

Hierauf schüttet man es in eine Schüssel, rührt eine Hand voll geriebene Semmel, wie auch Salz, Pfeffer und Ingber darein, gießt einige Löffel voll Sahne darunter, und streuet klein geschnittene Citronschalen, gestossene Muskatenblüten und Cardamom darein, und feuchtet es zuletzt mit etwas Fleischbrühe und Essig an, und nimmt alsdann dieses Gehäck zu allen Pasteten.

Zum Gehäck dieser Butterpastete kann man auch würflich geschnittenen Citronat, und weisse ganze Piniennüßchen thun. Hernach treibt man den

den Teig entweder rund oder länglich aus, und legt auf den Pastetenboden das Gehäck, und zwar ebenfalls so, daß auf den Seiten des Teiges ungefähr drei Finger breit davon leer bleibt.

Dieses Gehäck schlägt man entweder ganz allein, oder legt in Viertel geschnittene junge Hühner, Brößchen, Morgeln und Krebse darein, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Cardamom und Muskatenblüten, feuchtet es hernach mit etwas Wein an, rührt es gut unter einander, und legt oben auf das Gehäck das erst angeführte Fleischwerk.

Man muß aber vorher Hühner und Brößchen etwas wällen, die Brößchen in Plätzchen schneiden, die Krebse ausschälen, und die Morgeln mit Wasser abrühren, oder auch darin ein wenig sieden; man kann auch dieses Gehäck ganz weglassen, alles zusammen in eine Schüssel thun, gut einwürzen, und nach Belieben mit Butterscheibchen belegen.

Alsdann bestreicht man den Teig auf dem Boden nur an dem Orte, wo er eingeschlagen ist, mit einem zerklopften Ei, man darf aber den Teig mit demselben nicht zu weit bestreichen, weil er sonst nicht aufgehen kann. Dann schlägt man die andere Hälfte des Teiges geschwind darüber, und drückt es rings herum mit dem Finger an das Gehäck, wo es mit dem Ei bestrichen worden ist.

Der letzte Teig aber, muß, wie bekannt, ungefähr drei Finger breit hervor gehen; diesen schneidet man in die Runde sauber ab, und überstreicht ihn ebenfalls mit zerklopftem Ei, doch aber muß man wohl Achtung geben, daß von dem Ei, der Schnitt nicht getroffen werde, sonst könnte der Teig, wie gesagt, nicht aufgehen. Endlich setzt man die Pastete in den Ofen, und läßt sie binnen zwei Stunden langsam abbakken. Wenn sie aber eine halbe Stunde im Ofen gestanden hat, so öffnet man sie oben im Schlunde mit einem Hölzchen, daß sie Luft bekommt und nicht zerspringt.

Wenn sie ferner eine Stunde im Ofen gestanden hat, so giebt man ihr eine Brühe, die aus Wein und Fleischbrühe zubereitet worden ist; macht aber auf eine Pastete von zwei Maas Mehl nicht mehr als ein halbes Viertelnössel Brühe, und läßt dieselbe alsdann damit abbakken.

6. Ein mürber Butterteig zu Pasteten auf andere Art. Man schneidet zu einem Pfunde Mehl, ein halbes Pfund, oder, will man den Teig noch mürber haben, drei Viertelpfund Butter, reibt beides mit den Händen unter einander, daß es wie ein geriebenes Brod wird, feuchtet es hernach mit süsser Sahne an, und schlägt vier Eier darein, daß der Teig seine gehörige Dikke bekommt. Man kann aber eigentlich nach der Gröfse der Eier und Beschaffenheit des Mehls ihre Anzahl nicht bestimmen, sondern man muß blos auf die nachherige Beschaffenheit des Teiges sehen, und die Zahl derselben darnach einrichten.

Wenn der Teig im Würken ist, so salzt man ihn gehörig, arbeitet ihn gut durch, und wenn er fertig ist, so legt man ihn eine halbe Stunde in den Keller. Hernach treibt man von demselben einen Boden und Dekkel aus, schlägt etwas Subtiles, nämlich: Hühner, Brößchen, Tauben oder einen jungen Kapaun darein, und macht die Pastete auf die vorhin beschriebene Art fertig.

7. Einen weissen und mürben Butterteig zu Pasteten, noch anders zu bereiten. Zu dieser Teigart nimmt man zwei Maas feines Mehl, drei Viertelpfund Butter, oder noch ein halbes Pfund frisch ausgelassenes Schmalz, schüttet das Mehl auf ein Bret, macht in die Mitte eine Grube, thut das Schmalz und die Butter darein, macht daneben noch besonders eine kleine Grube, schlägt einige Eier darein, und mischt unter das Mehl etwas Salz; rührt alsdann das Schmalz und Butter mit kalter Sahne mit einem Messer unter einander,

und

und wirkt sodann alles zusammen, wie im Vorhergehenden bei einem gemeinen Pasteteteige gewiesen worden ist. In diesen Teig schlägt man ebenfalls nur junge Hühner, ein feines Gehäck, Krebse, Morgeln oder Brößchen.

8. Noch einen andern mürben Butterteig zu bereiten, welchen man zu Asch- oder Schartpasteten brauchen kann. Man nimmt zu zwei Pfunden feinen Mehl ein Pfund Butter, schüttet das Mehl auf ein Bret, macht in die Mitte eine Grube, und schneidet Butter in dünne Plätzchen darein. Man schlägt aber vorher einige ganze Eier und noch einige blosse Dotter in das Mehl, salzt es gehörig, reibt und würkt die Butter nebst dem Mehle gut unter einander, daß es so wie ein geriebenes Brod wird.

Dann gießt man etwas süsse Sahne oder auch nur frisches Wasser darein, feuchtet das Mehl damit an, wirkt oder arbeitet den Teig auf das geschwindeste und beste aus, damit er nicht zähe wird. Alsdann läßt man ihn eine ziemliche Weile an einem kühlen Orte stehen, und bestreicht indessen einen Asch oder Schart gut mit Butter, schneidet den Teig in der Mitten entzwei, treibt zwei Plätze davon aus, welche nicht gar zu dünne sind, den einen hiervon legt man in den Schart oder Asch, den andern aber braucht man zu einem Dekkel.

In diese Pastete kann man allerlei zartes Federvieh, z. B. Hühner, Tauben, auch Brößchen, Fische, und was man sonst hat, schlagen. Die Hühner aber nebst den Brößchen, müssen vorher etwas aufgewällt seyn, weil dieser Teig gar zu mürbe ist, und das Eingeschlagene sonst sehr leicht darin auskochen, oder der Teig sich allzu hart verbakken könnte. Man thut aber am besten, wenn man die Hühner und Tauben in Viertel schneidet, sie in halb Wasser und Fleischbrühe aufwällt, die Brößchen aber in blossem Essig einbeitzt, sodann mit feinem Gewürz, und geschnittenen Citronen, und Limonien in diesen Teig schlägt.

Wenn man den Dekkel auf diese Pasteten fest aufgelegt hat, so bestreicht man den Teig vorher gut mit Eiern, bläßt sie aber nicht auf, weil sie die Ofenhizze schon selbst aufzieht. Den Dekkel bestreicht man oben mit Eierklar, belegt denselben mit einem Ausschnitt von Teige, setzt die Pastete in einen gut geheitzten Ofen, und läßt sie in einer gleichen Hizze gar bakken. Wenn sie eine Viertelstunde im Ofen gestanden hat, so macht man im Dekkel eine Oeffnung, und gießt, wie bei andern Pasteten, eine kräftige Brühe darein.

9. Einen französischen Blätterteig zu Pasteten. Man nimmt hierzu ein Mäschen feines Mehl, etwas Wasser und ein Loth Salz. Wenn der Teig angerührt und nicht zu feste worden ist, so macht man einen Klumpen daraus, und läßt ihn eine halbe Stunde liegen. Alsdann treibt man ihn mit einem Mandelholze aus, streuet immer Mehl darauf, bis er endlich nur einen Daumen dick ist. Hierauf breitet man ein Pfund frische Butter, die so hart als möglich ist, über den ganzen Teig aus, legt ihn hernach doppelt über einander, daß die Butter ganz darin bedeckt ist. Hierauf treibt man den Teig wieder ganz dünn aus, und wiederholt dieses fünf bis sechsmal nach einander, bis der Teig endlich seine rechte Dikke erlangt hat. Diesen Teig kann man alsdann auch zu Torten mit jungen Tauben, und zu andern feinen Bäkkereien gebrauchen. Wenn man aber noch weniger Butter dazu nimmt, so erhält man alsdann nur einen halb geblätterten Teig.

10. Einen Butterteig zu einer Wiener Butterpastete zu bereiten. Man nimmt zu einer grossen Pastete dieser Art zwei Pfund Mehl, drei Eier, eben so viel Dotter, schlägt sie zusammen in einen Topf, gießt zwei Löffel Sahne, drei Löffel Wein, und noch etwas frisches Wasser daran, macht

macht den Teig damit an, schlägt ihn gut ab, und läßt ihn zugedeckt eine halbe Stunde liegen.

Alsdann wäscht man anderthalb Pfund Butter aus, schlägt sie breit, treibt den Teig noch einmal so groß aus, und schlägt die Butter darauf, überlegt sie mit dem halben Teige, treibt ihn viermal nach einander aus, schlägt ihn dreifach, und läßt ihn jedesmal etwas liegen. Alsdann macht man daraus Schüsselpasteten aus freier Hand, legt sie auf ein Blech, und wenn sie gar gebakken ist, so richtet man sie darauf an. Man kann auch hiervon Torten und Butterkrapfen machen.

11. Einen wienerischen Sahnbutterteig zu Pasteten, auf andere Art zu machen. Man macht von einem Pfund Mehl, vier Eierdottern, guter Sahne, einen linden Teig an, arbeitet ihn gut ab, und macht sieben Stückchen daraus, läßt sie ein wenig liegen, nimmt alsdann ein halbes Pfund Butter, die sauber gewaschen ist, macht ebenfalls sieben Stückchen daraus, treibt den Teig viereckig aus, wie auch die Butter, belegt jeden Teigfleck damit, treibt ihn damit aus, legt ihn doppelt, schlägt ihn auch zweimal, und das drittemal einfach, und macht sodann Pasteten, Torten oder Krapfen daraus.

12. Einen Oelteig zu Pasteten zu bereiten. Man läßt das Oel so lange sieden, bis es nicht mehr sprudelt; so wird es seinen unangenehmen Geschmack ganz verloren haben. Wenn das Oel so zubereitet ist, so nimmt man ein Mäschen feines Mehl, thut drei oder vier Eierdotter darein, und ungefähr ein halbes Viertelnössel Wasser, mischt alles gut unter einander, und arbeitet den Teig so, daß er etwas feste bleibt, weil er nicht so stark ist, als wenn er mit Butter angemacht worden ist. Diesen Teig kann man alsdann zu allen Pasteten dieser Art gebrauchen.

13. Wie man das gelinde Gewürz zu den Pasteten zubereiten muß. Man vermischt vier Loth gestossenen Ingber, zwei Loth gestossene Gewürznelken, eben so viel gestossene Muskatennuß, und zwei Loth gestossenen Zimmt, und ein halbes Pfund Pfeffer unter einander, und hebt es in einer blechernen Büchse auf.

Man kann auch jede Gewürzart besonders aufbewahren, so ist es noch besser. Viele Köche brauchen zwar zu den Pasteten nichts als Pfeffer und Salz; allein, das vermischte Gewürz ist gelinder und angenehmer. Um aber ein gesalzenes Gewürz zu haben, so kann man eben so viel gestossenes Salz darunter nehmen, als man Gewürz hat, und es alsdann an einem trokkenen Orte aufheben.

14. Sahne oder Rahm zum Pasteten zu bereiten. Man setzt eine beliebige Quantität Sahne übers Feuer; wenn sie etwas warm worden ist, so schlägt man hinlängliche Eier unter eine nöthige Quantität feines Mehl, rührt es wie einen Brei unter einander, und thut noch etwas Eier dazu. Wenn der Teig zubereitet ist, und die Sahne über dem Feuer zu sieden anfängt, so schüttet man nach und nach den mit Eiern angerührten Teig darein, rührt aber dabei die Sahne immer fort, daß es zu einem Brei wird.

Man thut aber auch während des Kochens so viel Salz darein, als nöthig ist, und rührt noch ein Viertelpfund Butter in diesen Teig. Man läßt aber diese Mehlsahne eine ganze Viertelstunde über dem Feuer stehen, bis sie recht gar gesotten ist. Wenn sie gar ist, so schüttet man sie in eine Schüssel, und hebt sie zum nöthigen Gebrauch auf.

15. Eine andere Art, noch feinere Sahne zu machen. Man stößt ein Viertelpfund geschälte süsse Mandeln in einem Mörser klein, thut ein gutes Viertelpfund Zukker dazu, und betröpfelt denselben mit Pommeranzenblühwasser. Wenn die Mandeln zube-

zubereitet sind, so rührt man frische Eierdottern in eine gewisse Quantität Sahne, schüttet sie hernach in den Mandelteig, und mischt es gut unter einander.

Hernach nimmt man drei oder vier Löffel voll recht feines Mehl, und macht es mit Milch an; wenn dieses geschehen ist, so schüttet man den Rest von der vorigen Milch darein, und läßt es kochen. Wird es aber im Kochen zu dick, so gießt man noch etwas Milch zu, und wenn es halb gar gekocht ist, so thut man es unter die Mandeln, salzt es etwas, und rührt es gut unter einander, indem es noch kocht. Wenn diese Sahne dikke genug ist, so thut man sie in eine Schüssel, läßt sie einen Tag stehen, daß eine Gallertart daraus wird, und man sie sodann mit einem Messer schneiden kann.

16. Pasteten-Sahne in der Fasten-zeit zu bereiten. Man siedet eine Kanne Sahne, rührt alsdann ein halbes Mäschen recht feines Mehl darunter, thut ein Viertelpfund geschälte und im Mörser mit Milch gestossene süsse Mandeln, hinlänglich gesalzen dazu, thut noch ein Viertelpfund frische Butter darein, und rührt die Sahne im Kochen immer fort, und zuletzt thut man noch etwas in Milch abgerührten Saffran dazu, daß es eine gelbe Farbe bekommt. Wenn die Sahne gar gesotten hat, so richtet man sie auf einer Schüssel an, und läßt sie darin, bis man sie braucht.

17. Regeln, wie man das Geflügel nebst einem Gehäck zu den Pasteten zubereiten muß. Die welschen Hähne und die Kapaune müssen, wenn sie vorher sauber gebrühet und gewässert worden sind, in Wasser etwas aufgewällt, und alsdann erst in eine Pastete geschlagen werden. Wenn sie aufgewällt sind, so legt man sie in eine töpferne Schüssel, läßt sie ablaufen und kalt werden, und legt sie dann erst auf den Pastetenboden, wenn man sie vorher mit feinem Gewürz, z. B. mit Pfesser, Muskatenblüten und Cardamom eingewürzt hat. Vorher aber muß noch der Pastetenboden mit demselben Gewürz, und etwas fein geriebener Semmel bestreuet werden.

Dann belegt man es mit in Scheiben geschnittener Butter und Limonienplätzchen. Will man aber ein Gehäck mit darein legen, so läßt man hinlängliches Kalbfleisch aus der Keule, wie man es nämlich zu Klößchen braucht, etwas absieden, bis es zu schäumen anfängt; wiegt es dann recht klein, thut es in einen Napf, und gießt etwas Wein, Fleischbrühe und Essig daran.

Einige Köche befeuchten dieses Gehäck blos mit Wein, und nehmen nur etwas ganz wenig Fleischbrühe dazu, besonders, wenn sie gut gebeitztes Geflügel und Fleisch haben. Man kann auch nach Belieben, geriebene Semmel, Weisbrod und verschiedenes Gewürz, z. B. Pfeffer, Cardamom und Muskatenblüten, wie auch klein und würflich geschnittene Limonien- und Citronschalen, nebst etwas saurer Sahne darunter rühren, weil das Gehäck etwas feucht, aber nur nicht gar zu naß seyn muß.

Alsdann belegt man mit diesem Gehäck den Pastetenboden so weit als man nämlich glaubt, daß das Geflügel zu liegen kommt. Hernach schneidet man etwas Butter auf das Gehäck, legt das Geflügel darauf, und bestreut es, wie schon vorhin gesagt worden ist, mit feinem Gewürz, und belegt es mit Limonienschalen und mit Butter, macht den Dekkel darüber, und macht alsdann die Pastete, wie schon gesagt worden ist, fertig.

Wenn eine Pastete dieser Art fast abgebakken ist, so kann man die erste, zweite und dritte vorhin beschriebene Brühe darein giessen. Einige Köche legen auch die welschen Hühner ein Weilchen zum Feuer, daß sich die Haut etwas zusammen zieht, und schlagen sie dann erst in die Pasteten.

Ehe

Ehe man die Hühner oder Hähne in die Pastete schlägt, so drückt man denselben die Brust vorher ein; schlägt auch die Beine mit einem grossen Messer oben bei den Schenkeln ab, doch aber so, daß Fleisch und Haut dabei ganz unverletzt bleibt. Dann steckt man die Füße an dem untern Theile des Körpers, besonders da, wo sie aufgeschnitten worden sind, zierlich ein; macht an dem Halse bei den Flügeln ein kleines Schnittchen, damit sie sich ebenfalls etwas lösen; doch aber muß der Hals nicht ganz durchgeschnitten werden, sondern daran hangen bleiben: Man beschneidet auch den Schnabel und kürzt ihn etwas ab.

Man kann auch, wenn man will, die Viertel an dem Geflügel vorher ein wenig ablösen, damit sie in der Pastete desto besser können zerlegt werden, oder sie auch in Viertel schneiden, und alsdann in die Pastete einschlagen.

Die Pirkhühner und Auerhähne werden eine Nacht in Essig eingebeitzt, ehe man sie in die Pastete schlägt. Wenn man sie aus dem Essig nimmt, so schneidet man die Flügel, Füsse und den Hals ganz ab, drückt die Brustbeine nieder, schlägt die Füsse ebenfalls ein, und legt sie hernach ein Weilchen auf einen Rost, damit sich ihre Haut etwas zusammen zieht. Alsdann werden sie gespickt, und inwendig mit Salz, Ingber und Pfeffer wohl vermischt abgewürzt, und alsdann in den Teig geschlagen.

Die Hasel- und Rebhühner werden ebenfalls in Essig, oder in halb Wein und Essig gelegt, und auf der Brust mit Zimmt und Nelken gespickt.

Die wilden Gänse und Enten rupft man besonders rein und sauber, schneidet die Köpfe und Flügel ab, läßt sie in Essig etwas beizzen, legt sie dann auf einen Rost, bis die Haut etwas eingelaufen ist, spickt und würzt sie ein, wie die Pirkhühner. Die kleinen Vögel aber, bleiben wie sie sind, nur daß sie sauber gerupft, gewässert und ausgenommen werden.

18. Kleine Pastetchen werden von dem nämlichen Teige eben so wie die grossen zubereitet, nur daß in Absicht der Grösse des Einschlags ein Unterschied bemerkt wird. Dann können nur kleine Sachen darein geschlagen werden, z. B. zerschnittene Brößchen, Morgeln, Krebse, kleine Vögel und dergleichen.

Die kleinen Pastetchen können auch von einem mürben Teige, welcher mit Sahne und Butter angemacht wird, und wie er vorher bei dem mürben Butterteige zu Pasteten auf andere Art beschrieben worden ist, bereitet werden. Man legt denselben in kleine kupferne Formen, wenn sie vorher mit Butter ausgestrichen sind, thut das Gehäck, oder was man sonst hat, darein, bestreuet sie ebenfalls so, wie die grossen Pasteten, mit feinem Gewürz, macht Dekkel darüber, und läßt sie aufs höchste eine halbe Stunde bakken. Wenn man sie aber auf den Tisch geben will, so gießt man entweder heisse Fleischbrühe oder eine durchgeseihete Krebsbrühe, oder sonst eine kräftige Brühe darüber, und giebt sie so heiß als möglich auf den Tisch. Beispiele von dieser Pastetenart findet man fast unter jedem Artikel.

Pastetenband, ist eine lange, oder cylindrische in Holz geschnittene, und ausgestochene Form, worin der Teig zu den Pastetenrändern formirt und ausgedruckt wird. Bei den schlechten Pasteten bedient man sich statt dessen, auch wohl nur eines schmalen Streifen Papiers, um den Rand fest und in seiner runden Form zu erhalten, und zwickt mit einem Eisen, oder nach Gefallen, unten am Fusse den Teig zierlich aus.

Pastetenbrod, heißt ein Gebakkenes, welches fast wie Zwieback beschaffen ist, und also zubereitet wird: man stößt oder reibt ein schönes, altbakkenes, hartes Brod ganz klar, rührt es mit einem Pfund Zukker, etwas

gequetschten Anis und Koriander gut zusammen, vermengt es mit ein wenig weissen Mehl, macht es mit Eierweiß an, daß es ein dikker Teig wird, streicht es dann in Form eines ganz kleinen Leibchens auf eine Oblate, bäckt es in einer kleinen Tortenpfanne, oder in einem Pastetenofen, und schneidet, wenn es gar und noch weich ist, dünne Stükken daraus, legt sie in eine warme Stube; so bleiben sie hart, und lassen sich lange Zeit aufbehalten.

Pastetenpfanne, ist ein oval rundes und hohles von Zinn gegossenes Gefäß mit einem Dekkel, worin das Pastetenfleisch, oder Boeuf à la mode, auf den Tisch getragen wird. Eben so können auch die zu den Schüsselpasteten gewöhnlichen Geschirre genannt werden.

Pastinack, Pasteney, Pasternack, ist ein Wurzelgewächs, wovon es zweierlei Arten giebt, nämlich der einheimische oder Gartenpastinack, und der wilde Pastinack. Der Gartenpastinack treibt einen steifen, hohlen und drei bis vier Fuß hohen Stängel. Die Blätter sind länglich, zweimal zerschnitten, am Rande herum klein gekerbt, und haben eine dunkelgrüne Farbe. Die Blüten sind kleine gelbe, fünfblättrige und wie Rosen gestaltete Blümchen. Der Same ist länglich rund. Die Wurzel wird lang und dick, und bekommt in der Mitte einen harten Kern. Diejenigen, welche nicht rund und kurz wachsen, sind von einem vorzüglich süssem Geschmack, und werden deswegen auch Zukkerwurzeln genannt.

Man pflegt den Samen der Pastinakken sehr dick zu säen, weil er nicht alle aufgeht. Die Erde aber muß, wie zu allem übrigen Wurzelwerk, tief gegraben, von Steinen und Unkraut wohl gereinigt, und das Jahr vorher gut gedünget worden seyn. Der Same hält sich längstens zwei Jahr gut. Im März und April wird er gesäet, und um die Mitte des Octobers werden die Wurzeln ausgegraben, und, wenn man das Kraut abgeschnitten, in einem trokkenen Keller in Sand gelegt, wiewohl man sie auch in der Erde lassen kann, worin sie, wenn der Winter nicht zu naß ist, einen weit süssern Geschmack behalten.

Die Pastinackwurzel giebt übrigens eine leichte und gesunde Nahrung, läßt sich leicht weich kochen, und macht alle andere Speisen wohlschmekkend, daher man sie über allerlei Fleisch und Fische anzurichten, auch, wenn sie noch jung sind, allein mit Butter, Milchrahm, oder Fleischbrühe zuzurichten pflegt. Man kann sie auch mit Wein und Zukker einmachen, oder mit warmen Syrop begossen, als ein Compote geniessen.

Der wilde Pastinack, welcher auf trokkenen Wiesen wächst, ist ein äusserst schädliches Gewächs, welches nicht einmal von dem Vieh gefressen wird. Er unterscheidet sich von dem Gartenpastinack darin, daß er kleinere Blätter, und eine weit härtere und holzigtere Wurzel hat.

Pastinack mit Fischen. Die Wurzeln werden sauber geschabt, geschnitten und in einer Casserole gar gesotten; wenn sie nun beinahe weich sind, so wird der Fisch, welcher vorher in Stükken geschnitten worden, darauf gelegt und damit durchsotten. Zuletzt aber thut man Butter, einen Löffel Sahne, Pfeffer und Muskatenblüten dazu, und macht die Brühe mit geriebener Semmel etwas dicklich, richtet es zusammen zierlich an, und giebt es auf den Tisch.

Pastinak als Vorkost. Dieses Gericht wird ganz so, wie die Mohnrüben als Vorkost zubereitet. Man kann auch dazu Tauben, Gänse, Hammel- und Rindfleisch kochen, auch, wem es beliebt, Schinken dazu auf den Tisch geben.

Patatas, Patatten, werden auch indianische Zukkerwurzeln genennt, weil die Wurzel dieses Gewächses, welche ungefähr eine Spanne lang ist, einen zukkersüssen Geschmack

schmack hat. Sie wachsen häufig in Spanien und Irland, dauren das ganze Jahr hindurch, und geben eine gesunde Speise. Sie wachsen am besten in einer lokkern Erde, werden das erstemal einen Schuh tief, und eben so weit von einander, in die Erde eingelegt, und pflanzen sich dann von selbst in einer solchen Menge fort, daß sie gar nicht wieder ausgerottet werden können. Es giebt zweierlei Arten, fahlrothe, die sich am meisten vermehren, und fast wie Kastanien schmekken, und weisse, welche unsern Kartoffeln, oder sogenannten Erdbirnen am nächsten kommen. Man kocht sie in einer Viertelstunde weich, schält und bestreicht sie mit Butter, oder ißt sie auch so. Man kann sie auch nur halb kochen, und dann als Aepfel braten. Die Spanier bereiten sie mit Butter, Zukker, Muskaten oder Zimmt; oder machen ein Mus daraus, wozu sie viel Fett, Pfeffer und Ingber thun, und halten es für eine Delikatesse. Sie sind übrigens wie die Erdbirnen gebaut, können aber, weil sie weder Kälte, noch starke Hizze, noch Feuchtigkeit vertragen, nicht leicht den Winter über aufbewahrt werden. Die Blätter sehen endlich wie Mangoldblätter.

Peisker, s. Schlambeisker.

Perlhuhn, ist etwas grösser als ein Haushahn, und hat seinen Namen daher, weil seine Federn auf aschgrauen, bald hellern, bald dunklern Grunde, rundliche Flekken von der Grösse und Farbe der Perlen haben. Seine Gestalt gleicht der des Rebhuhns, die Füsse aber und der Hals sind länger.

Es stammt eigentlich aus Afrika, wo es noch jetzt in vielen Gegenden wild lebt. Es ist ein sehr lebhafter, unter sich geselliger, sonst aber äusserst zänkischer Vogel, welcher sogar dem Truthahn furchtbar wird. Die Jungen müssen noch sorgfältiger gewartet werden, als die Truthühner, und bekommen gleiches Futter mit den Fasanen. Die alten füttert man mit Gerste, Waizen ꝛc. Die Eier, deren ein Perlhuhn des Jahrs bis 70 Stück legt, wenn man sie ihm immer wegnimmt, werden für eine Delikatesse gehalten. Das Fleisch der Jungen kommt an Geschmack dem Rebhühnerfleische gleich, und auch die Alten sind schmackhaft und gesund.

Persiko, ist eine Art Branntewein, welcher von Pfirschenkernen also bereitet wird: man zieht die Pfirschenkernen ab, schneidet sie klein, thut sie in eine gläserne Flasche, giesst rheinischen Branntwein darauf, läßt es auf dem Ofen oder an der Sonne stehen, bis es gut ausgezogen ist, alsdann läutert man Zukker mit schlechtem Kornbranntwein ab, füllt den ersten Branntewein durch Löschpapier, thut den Zukker hinein, und läßt ihn vierzehn Tage auf dem Ofen, oder an der Sonne stehen, und giesst ihn dann wieder durch Löschpapier; so ist er gut. Anstatt der Pfirschkernen kann man auch bittere Mandeln nehmen.

Petersilie, Petersilge, Peterchen, Gartenteppich, das bekannte Gartengewächs, wovon sowohl das Kraut, als die Wurzel, in der Küche zubereitet wird. Die Wurzel ist lang, mit vielen kleinen Zasern besetzt, und hat einen guten, etwas scharfen Geschmack. Die Blätter sind ausgeschnitten und klein zerkerbt, gröser als die des Kerbels; die Stängel sind halbrund, mit vielen Nebenzweigen, welche erst im zweiten Jahr von der Wurzel hervorwachsen. Auf den Gipfeln der Stängel und Nebenzweige wachsen kleine Kronen, mit gelblichen Blüten, worauf der kleine gelbgrüne Saame folgt, welcher einen guten Geruch und scharfen Geschmack hat. Man unterscheidet eine krause und glatte Art; beide Arten aber sind von gleichem Nuzzen.

Der Saame wird gewöhnlich im März oder April, oder auch, weil er gemeiniglich erst spät aufgeht, schon nach Martini, in ein tief gegrabenes

und gut zubereitetes Land gesäet, und fleissig begossen. Will man blos das Kraut gebrauchen, so kann man den Saamen sehr dick säen; will man aber Wurzeln haben, so muß man ihn nicht nur dünner säen, sondern auch kein frisch gedüngtes Land darzu wählen, weil die Wurzeln sonst zakkig zu werden pflegen.

Kraut und Wurzeln sind übrigens eine gesunde Speise, und reinigen das Blut. Das Kraut ist eine allgemeine Würze an Fleisch und Fische, und wird auch grün oder in Butter gebakken, zur Zierde über die Schüsseln gestreuet. Die Wurzel aber wird geschabt, zerschnitten, gekocht, und über die Speisen angerichtet, oder auch zu Suppen gebraucht. Man pflegt endlich aus den Wurzeln sowohl, als aus dem Kraute ein Wasser zu bereiten, welches zur Fastenzeit statt der Fleischbrühe gebraucht wird. Man kocht nämlich grüne Petersilie nebst den Wurzeln und ein Paar Händen voll Erbsen in Wasser ab, und würzt die Brühe mit Muskatenblüten, Ingber und etwas Salz.

Petersilie, ausgebakkene. Man setzt Butter übers Feuer, und wenn diese heiß ist, so ließt und wäscht man junge grüne Petersilie, drückt sie gut aus, und schüttet sie hinein; man muß sie aber sogleich wieder heraus nehmen, damit sie schön grün und trokken bleibt.

Petersilie als eine grüne Farce. Man wäscht und kocht viel grüne Petersilie mit siedendem Wasser geschwind weich, gießt sie auf ein Haarsieb, gießt alsdann kaltes Wasser darauf, und drückt sie endlich recht rein aus, hackt sie dann, so fein als möglich, streicht sie nochmals durch ein Haarsieb und mischt zuletzt das Durchgestrichene unter die Farce.

Petersilie mit Hecht. Man siedet vorher den Hecht in Salz ab, wäscht indessen ein Stück Butter aus, und knetet etwas Mehl nebst einem guten Theile grüner und gehakter Petersilie und Muskatenblumen darein, und gießt hernach so viel Fleischbrühe darauf, bis die Sauce die gehörige Dikke hat. Wenn es noch einmal damit aufgesotten hat, so thut man noch ein Stückchen Zukker darein.

Petersilienfalse. Man stößt die grüne Petersilie in einem Mörser, und drückt den Saft davon aus, läßt Semmel in Essig weichen, wirft ein Stückchen Zukker darein, schüttet den ausgepreßten Saft daran, und läßt es eine Viertelstunde lang sieden, hernach treibt man es durch ein Sieb, in eine Schüssel, und läßt es kalt werden.

Oder, man mischt Wein und Essig untereinander, läßt Semmelkrumen darin weich werden, und thut die Petersilie, wenn sie recht klein gehackt ist, dazu, zwingt alles durch ein Haarsieb oder dünnes Tuch, und versüßt es mit Zukker. Man kann auch einige hart gesottene Eier klein hakken und darunter rühren.

Petersiliensauce, s. Brühe von Petersilie.

Petersilienfuppe. Man läßt gute Fleischbrühe sieden, thut geschnittene oder gewiegte Petersilie darein, würzt sie mit Muskatenblüten oder Nuß, und richtet sie über geröstete Semmelschnittchen an. Man thut oben etwas Salz zur Petersilie, sonst verliert sie ihre grüne Farbe.

Petersilienwein, s. Weinreben.

Pfaffenhütchen oder Schläppchen. Man röstet geriebenes Eierbrod in Butter. Dann wäscht man Weinbeeren oder kleine Rosinen, und läßt sie in Wein einmal aufsieden, stößt abgezogene Mandeln klein, mischt alles untereinander, und würzt es mit Zimmt, Zukker und Cardamom. Sollte diese Masse zu trokken seyn, so kann man etwas Wein, besonders aber Malvasier daran giessen, doch aber nicht zu viel, damit diese Fülle nicht zu dünne wird.

Alsdann

Alsdann macht man Wasser in einem Töpfchen heiß, läßt Butter darin zergehen, und gießt sie hernach in etwas Mehl; macht davon einen Teig an, und treibt ihn so dünne aus, als möglich, schneidet recht vierekkigte Plätzchen daraus, legt auf jedes derselben, an die vier Ekken, einer welschen Nuß groß, von dieser Fülle, drükt es in der Mitten über den Teig zusammen; bäckt sie alsdann in heisser Butter, aber ja nicht lange, damit sie nicht schwarz werden.

Man kann auch eine andere Fülle von Aepfeln darein machen, die vorher in Wein gedünstet worden sind, wie auch von eingemachten Citron- und Pommeranzenschalen. Wenn sie fertig sind, so streut man Zimmt und Zukker darüber.

Pfanne, heißt im Brauhause das kupferne länglich vierekkigte Behältniß, in welchem das Bier gebrauet wird. S. Braukessel.

Pfannkuchen, so nennt man mancherlei Gebakkenes. Einige geben diesen Namen den bloßen Eierkuchen oder Eierplätzen, welche entweder blos von Eiern, Semmel oder Petersilien- Kerbel- und Grundelrebenkraut, oder mit dünnem Käse, auch mit Speck- oder Schinkenschnitten bereitet, und aus heissem Schmalz gebakken werden. Gewöhnlich aber versteht man darunter dasjenige Gebäck, welches aus einem feinen wohlgearbeiteten Teige, blos in vierekkigten Stükken, oder mit einer Fülle von Kirschmus oder Mandelteig, in einer Pfanne mit Butter oder Schmalz gebakken wird.

In Nürnberg nennt man sie Zefenkuchen, und bereitet sie auf folgende Weise: Man setzt Mehl in einem Geschirr bei einen warmen Ofen, gießt ein Paar Löffel voll gute Bierhefen darein, und salzt es, macht es dann mit laulicher Milch an, und bereitet einen nicht gar zu starken Teig davon, thut ihn auf ein mit Mehl bestreutes Bret, läßt ihn gehen, wirkt ihn dann, treibt ihn mit einem Mandelholze auf, schneidet vierekkigte Stükchen daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Bret, und läßt sie an einem warmen Ofen gehen. Endlich macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, legt sie hinein, und bäckt sie fein goldgelb aus.

In Oestereich werden sie auf folgende Art gebakken: Man schüttet ein Paar Löffel voll Weißbierhefen und ein Viertelpfund zerlassene Butter in das erwärmte Mehl, schlägt zwei ganze Eier und zwei Dottern darein, macht es mit laulicher Milch zu einem festen Teige, salzt ihn, schlägt ihn mit den Rührlöffel glatt ab, legt ihn auf einen Tisch, würzt ihn, und bereitet Striezeln daraus, eine Viertelelle lang, und ein Paar Queerfinger dick, legt sie ordentlich auf ein mit Mehl bestreutes Bret, bedeckt sie mit einem Tuche, und läßt sie am Ofen gehen. Wenn sie dann oben aufspringen wollen, so legt man sie, zwei bis drei Stück auf einmal, in Schmalz, läßt sie aber nicht zu heiß bakken, damit sie nicht von aussen gleich hart werden, und begießt sie immer mit Schmalz. Man kann auch unter diesen Teig geschnittene Mandeln, Cibeben, Safran und Muskatenblüten thun.

Pfau, dieser wegen seines vortreflichen Baues, seines stolzen Ganges, und seiner prächtigen Federn allgemein beliebte Vogel, stammt eigentlich aus Ostindien. Er hat ungefähr die Grösse eines Truthahns, auf dem Kopfe hat er einen beweglichen Federbusch, und an jedem Fusse einen dikken, scharfen Sporn. Oben ist er goldgrün und kupferfarbig, unten schwärzlich mit goldgrün vermischt. Die Deckfedern des Schwanzes, wovon die mittelsten über vier Fuß lang sind, haben verschiedene spielende Farben, und am Ende runde, augenförmige glänzende Flekken von unbeschreiblicher Pracht. Das Weibchen aber ist kleiner, und nicht so schön.

Ein Hahn kann sechs Hühner bestreiten, und die Henne legt gewöhnlich acht bis zwölf Eier, welche sie in einem Monate ausbrütet. Doch geht man sicherer, wenn man die Pfauneier von Haus- oder Truthühnern ausbrüten läßt, weil die Pfauhenne gemeiniglich nicht die Zeit erwartet bis ihre Jungen alle aus den Eiern kommen, sondern mit den erstern immer fortzulaufen pflegt. Die Jungen füttert man mit einem von Gerstenmehle gemachten, aber wieder abgekühlten Muße; nach einigen Tagen giebt man ihnen Schnittlauch und ein wenig Quarch darunter, oder auch Ameisenеier, welche sie besonders gern fressen. Nach einem halben Jahre fressen sie Gerste.

Die jungen haben ein mürbes, schmackhaftes Fleisch. Man schlägt ihnen den Kopf ab, würft sie in kaltes Wasser, wo sie gut ausbluten, und das Fleisch weiß wird. Alsdann rupft man sie, nimmt sie aus, hackt die Flügel ab, spickt und bratet sie, oder schlägt sie in eine Pastete. Die alten Pfauen aber, sind wegen ihres äuserst zähen Fleisches nicht zu genieſſen, und werden gemeiniglich ganz mit den Federn gebraten, als ein bloses Schaugericht mit auf die Tafel gesetzt.

Pfeffer, ist ein bekanntes Gewürz, wovon es zwei Arten, nämlich runden und langen giebt. Der lange Pfeffer wächst, wie unser Hopfen, an langen Stängeln, und wird an Pfählen oder Bäumen aufgezogen. Die Blätter desselben sehen dem Epheu ähnlich, und sind auswendig hochinwendig aber blasgrün. Die Früchte sind kleine Beeren, welche traubenweis, fast in der Länge eines Schuhes beisammen hängen, anfangs grün sind, und nach und nach braun werden. Wenn man sie abgelesen hat, so pflegt man sie an der Sonne zu dörren, wovon sie schwarz und runzlich werden. Der Same wird in ein fettes, mit Asche und Dünger zubereitetes Land gesäet, wo er dann in einem Jahre Früchte bringt.

Der weisse Pfeffer ist der nämliche schwarze Pfeffer, nur daß er durch eine gewisse künstliche Bearbeitung aus der schwarzen Rinde geschält und geglättet ist. Wenn der Pfeffer gut seyn soll; so müssen die Körner groß, nicht gar zu alt, voll, schwer, scharf, nicht zu schwarz und nicht zu runzlich seyn. Er ist übrigens ein sehr gewöhnliches und nutzbares Gewürz; man braucht ihn an Brühen, an allerhand Fleisch, in Würste, Wurzeln und Kräuter, besonders wenn sie einen weichlichen Geschmack haben, an Kartoffeln, Kürbisse, Erbsbrühen und Erbssuppen; an Salate, an zerflückte Fische, Schnekken, Austern ꝛc.

Der spanische Pfeffer trägt längliche, Daumens dikke Schoten, welche voll kleiner weisser und platter Körner sind, die einen sehr brennenden Geschmack haben. Dieses Sommergewächs wird bei uns in den Gärten gezeigt. Es wächst eine Elle hoch, hat dunkelgrüne, längliche Blätter, fast wie das grosse Basilienkraut, und der Saame wird von den Essigbrauern und Brantweinbrennern stark gebraucht. Er wird auch mit Zukker kandirt, oder mit Essig und Fenchel eingelegt, und als eine Magenstärkung gebraucht.

Pfeffer über eine junge Gans. Man reibt Roggenbrod und Pfefferkuchen, röstet beides in Butter, gießt etwas wenig Fleischbrühe und Essig, und auch, wenn man will, etwas Wein daran, zukkert es nach Belieben, und würzt sie mit seinem Gewürz. Wird die Brühe nicht braun genug, so kann man etwas von einer Weinlatwerge daran thun, damit ferner sieden lassen, und sodann über die junge Gans in einer Schüssel anrichten.

Pfeffer über ein Haasenklein. Man kocht vorher das Haasenklein weich, und macht den Pfeffer darüber, so wie weiter unten beim Wildpret gewiesen worden ist. Oder:

Man

Man wäscht das Haasenklein reinlich aus, und setzt es mit gemeinem Küchenwein zum Feuer, röstet etwas geriebenen Pfefferkuchen in Butter, gießt die Brühe von dem Haasenklein in das Pfännchen, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Nelken und Zukker, schneidet Limonien darein, giebt ihm mit etwas Essig eine angenehme Säure, läßt es zusammen sieden, seihet nachher diese Brühe ab, und gießt sie, wenn man das Haasenklein angerichtet hat, darüber.

Pfefferkraut, ist ein sehr bekanntes Gartengewächs, welches breite zerkerbte Blätter und weisse Blüten hat, woraus ein kleiner Saame entsteht. Die Blätter, so wie die weisse Wurzel haben einen scharfen Geschmack. Das noch junge Kraut wird unter viele kühlende Salatkräuter gemengt, getrocknet aber kann es an mancherlei Speisen als ein Gewürz gebraucht werden. Es wird durch Pflanzen erzeugt, und vermehrt sich so sehr, daß es nicht leicht wieder auszurotten ist.

Pfeffermühle, ist eine kleine Maschine, worin man den Pfeffer vermittelst der Hand klein zu mahlen pflegt, und ist ganz so, wie eine Kaffeemühle gebauet.

Pfeffernüsse, ist eine Art Zukkergebakkenes, und wird auf folgende Art zubereitet: Man rührt ein Viertelpfund gut gesiebten Zukker, ein Ei, die gelbe auf einem Reibeisen abgeriebene, oder ganz klein geschnittene Schale von einer Citrone, Pfeffer und Cardamom, auch klein geschnittenen Citronat, und so viel Mehl unter einander, daß ein ordentlicher Teig daraus wird, der sich mit einem Mandelholze treiben läßt. Wenn er ungefähr Fingersdick aufgetrieben ist; so sticht man ihn mit einem Ringe von Blech aus, und bäckt diese Plätzchen in einem Conditorofen, oder in einer Tortenpfanne.

Pfeffer mit Rindfleisch. Man macht den Pfeffer eben so, wie von dem Wildpret gesagt worden ist. Wenn das Fleisch vorher in halb Essig und halb Wein abgesotten worden ist, so seihet man es ab, richtet den Pfeffer darüber an, und läßt es noch einmal einen guten Sud thun.

Pfeffer über Wildpret. Man reibt Lebkuchen und Roggenbrod, von einem so viel als von dem andern, röstet das Brod vorher und alsdann den Lebkuchen in Butter, gießt Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Nelken und Cardamom, zukkert es so viel als nöthig, und läßt es in einem Töpfchen mit einander etwas aufsieden. Hernach gießt man es über das abgekochte Wildpret, läßt es noch ferner damit sieden, und richtet es alsdann an.

Pfersich, Pfirsich, Pfersing, Pfirsche, Pfirsine, gehört zu dem Steinobste. Es giebt besonders zweierlei Arten, die eine, deren Kern sich nicht gut von dem Fleische lösen läßt, die andere, die ihren Kern leicht lösen lassen. Zur erstern Art welche von den Franzosen pavies genennt werden, gehören die Herzpfirsiche, die Quittenpfirsiche, die glatte oder Nußpfirsiche, und die Mandelpfirsiche, deren Kern wie süsse Mandeln schmeckt. Zur letztern Classe, bei den Franzosen pêches genannt, gehören die gemeine weiche Pfersiche, sowohl die grüne als die weisse, die Blutpfirsiche, und die mit gefüllter Blüte, welche aber schlecht trägt.

Die Nußpfirsichen oder Brugnons, sind gleichsam eine besondere Art, und diejenigen dieser Art, welche ein dunkelgelbes Fleisch, und um den Kern viel rothes haben, sind vom Geschmack die besten.

Die vornehmsten Arten, welche bei uns fortkommen, und tragen, sind la grosse Mignonne, wegen der schönen rothen Farbe Lackpfirsche genannt, die schönste und schmackhafteste unter allen; la petit Mignonne, gemeiniglich die Zwollsche genannt;

l'admirable Madeleine blanche und rouge; la pourprée hative etc.

Weil aber alle Pfirsichen kalt und wässerig sind, und leicht faulen; so erhellt von selbst, daß sie eine ungesunde Speise sind. Ihre Schädlichkeit kann indessen durch einen Trunk guten Weins vermindert werden, besonders wenn man sie vor und nicht nach andern Speisen genießt. Sie werden übrigens roh gegessen, aber auch geschält und zerschnitten, mit Wein, Wasser Zukker, Zimmt und Citronschalen in einem Tiegel gedämpft, oder in eine ziemlich dikke von Wein und Mehl angemachte Klare getunkt, und aus Schmalz wie die Aepfel, gebraten. Sie können auch in heisser Asche gebraten, und wenn die Haut abgezogen, mit Zukker bestreut, gegessen werden.

Man kann sie auch feucht und trokken mit Zukker einmachen, oder auch eine Marmelade oder Paste daraus bereiten. Also zubereitet und getrocknet (s. Obst!) sind sie am gesündesten. Von den aus den Pfirsichkernen bereiteten Aquavit s. Persiko. Der

Pfirsichbaum gehört zu dem Mandelgeschlechte, schlägt nicht tiefe Wurzel, kommt bald in die Höhe, ist aber auch sehr zärtlich. Er liebt einen lokkern und warmen Boden, und muß von der Nordseite zu bedeckt seyn, damit er von rauhen Winden verschont bleibt, und der Mittagssonne geniessen kann. Man muß ihn um den Stamm und die Wurzeln rein halten, vor überflüssiger Nässe bewahren, und die beste Düngung für ihn ist sein eigenes abgefallenes Laub, welches man mit Weinlaube an die Wurzel legt, und wieder mit frischer Erde bedeckt. Man kann sie durch den Kern, besser aber durch das Okuliren auf Mandel- und Pflaumenstämme fortpflanzen. Vor dem Froste verwahrt man sie, indem man den ganzen Stamm vor einbrechendem Winter dick mit Stroh umbindet, um die Wurzel aber langen Pferdemist legt.

Pfirsichencompote, s. Compote.

Pfirsichen, einzumachen. Man setzt Pfirsichen in einem Siebe, wohl bedeckt, auf einen Topf mit siedendem Wasser, legt um den Topf hinlänglich glühende Kohlen, damit das Wasser nach und nach siedend wird, und läßt die Pfirsichen darin nicht gar zu weich dämpfen. Dann zieht man die Haut davon ab, und legt sie in ein Gefäß; nimmt alsdann zu einem Pfunde Pfirsichen ein Pfund Zukker, läutert denselben wie gewöhnlich, gießt aber etwas mehr Wasser daran, und läßt ihn hernach etwas dicklich sieden.

Hernach schichtet man diese Früchte, in einen Tiegel, gießt laue Zukkerbrühe darüber, seihet sie nach einigen Tagen wieder davon ab, und siedet sie wieder in vorige Dikke, bis der Zukker nicht mehr wässerig wird.

Pfirsichen, ganze, in einer Sulze. Man läßt rothe Pfirsichen mit einem Pfund Zukker und anderthalb Nössel Aepfelsaft zusammen aufsieden, und schäumt es gut ab. Dann thut man die Pfirsichen darein, läßt sie recht langsam darin, doch aber nicht gar zu weich sieden, daß sie nicht zerfallen. Wenn sie gesotten sind, so legt man sie in ein Glas oder eine Schüssel, und gießt den Saft darüber.

Pfirsichen, gedünstet. Man gießt auf die Pfirsichen Malvasier, streuet Zukker darein, und läßt sie nicht gar zu lange sieden. Wenn sie angerichtet werden, so kann man sie mit Zimmt und Zukker, oder mit einem Trisenet bestreuen. Man kann sie auch schälen, von einander schneiden, in einer Schüssel dünsten, und, wie die Aprikosen, füllen. Die rothen Pfirsichen sind aber zum Dünsten am besten, weil sie eine rothe Brühe geben, welches ihnen ein schönes Ansehen giebt.

Pfirsichen künstlich zubereitet. Man siedet recht weisse

Pfirsichen in Wasser, daß sich die Haut davon abziehen läßt, macht die Kerne heraus, und schlägt die Pfirsichen durch einen Durchschlag. Man rechnet aber auf ein Pfund Pfirsichen ein Pfund Citronen; hat man keine eingemachte, so nimmt man frische, übersiedet sie in Wasser, hackt sie ganz klein, thut anderthalb Pfund gestossenen Zukker dazu, trocknet sie in einem messingenen Kessel, auf wenig Kohlen ab, bis sich beides von einander ablöset, gießt es dann in eine zinnerne Schüssel, und läßt es darin erkalten; die durchgetriebenen Pfirsichen aber müssen auch dabei im Kessel seyn. Aus dieser Masse formt man alsdann künstliche Pfirsichen, thut inwendig einen Mandelkern darein, bestreut sie von aussen mit grob gestossenem Zimmt, und läßt sie in einer nicht gar zu warmen Stube trokken werden, so erhalten sie ein schönes Ansehen.

Pfersichenlatwerge, s. Latwerge.

Pfersichenmarmelade, s. Marmelade.

Pfersichensallat. Man schält die Pfirsichen, schneidet sie von einander, doch so, daß sie an einander hängen bleiben, macht die Kerne daraus, schlägt sie auf, schält und steckt sie in die Pfirsichen, oder statt derselben geschälte Mandeln oder Nußkerne, und legt sie sodann in eine Schüssel, daß der Salat damit etwas erhaben wird.

Oder: Man macht auch eine recht gute kräftige Fülle von Mandeln und eingelegten Citronschalen, legt die Pfirsichen darauf, gießt Malvasier daran, streuet Trisenet darauf, und besteckt ihn entweder mit Bogen, wie den Kapernsalat, oder garnirt ihn mit eingemachten Sachen.

Pfersichensulze. Man schält und schneidet ein Pfund Pfirsichen von einander, thut ein Pfund Zukker dazu, gießt drei Viertelmaas von einer Aepfelgallert daran, läßt es mit einander sieden, doch aber, daß sie nicht zerfallen. Wenn sie etwas weich zu werden anfangen, so legt man sie heraus in eine Schüssel, und deckt sie gleich zu, so bleiben sie schöner, als wenn die Luft darauf geht. Dann thut man in die Sulze etwas eingeweichte Hausenblase, und läßt sie noch damit etwas sieden. Man kann auch das gewöhnliche Gewürz, wie bei andern Sulzen, mit sieden lassen, und über die Pfirsichen giessen.

Pfersichenstrizzeln zu bakken. Man brüht schöne weisse Pfirsichen ein wenig in siedendem Wasser, schält und schneidet sie dann von einander, nimmt die Kerne heraus, und nimmt zu einem Pfunde Pfirsichen drei Viertelpfund Zukker, stößt es zusammen in einem Mörser, thut es alsdann mit geriebenem Eierbrode in eine Schüssel, schlägt einige Eier daran, läßt es auf den Kohlen etwas sieden, formt es auf einen Teller, wie die andern Strizzeln, legt sie in eine Schale, streuet Zukker und Zimmt darauf, oder bestreut sie mit Mehl, und läßt sie bakken.

Pfersichenteig. Man schält die Pfirsichen, und thut die Kerne daraus, läßt sie so lange in Wasser sieden, bis sie eine grünliche Farbe bekommen, und läßt sie in ihrem Wasser wieder kalt werden. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie abtropfen, treibt sie durch ein Haartuch, und macht eben so einen Teig daraus, wie von den Kirschen.

Dann läßt man Zukker à cassé sieden, thut ihn hinein, rührt alles gut unter einander, und wenn die Pfirsichen über dem Feuer so warm worden sind, daß sie sich zu bewegen anfangen, so richtet man sie zum nöthigen Gebrauch an.

Pfersichentorte. Wird eben so zubereitet, wie die Torte von Aprikosen, und kann unter diesem Artikel nachgelesen werden.

Pfersichen trokken einzumachen. Man schält und schneidet die Pfirsichen von einander, nimmt

die Kerne heraus, läßt sie in Zukker einigemal aufsieden, legt sie alsdann auf ein Sieb, und läßt sie ablaufen und trocknen. Dann legt man zwei Stükken auf einander, drückt sie feste zusammen, bestreuet sie stark mit klar gesiebten Zukker, setzt sie vor einem warmen Ofen, läßt sie wieder trokken werden, legt sie in eine Schachtel, und setzt sie an einen warmen Ort.

Pfersichenzelten. Man macht hierzu eben so einen Teig, wie zu einer Pfirsichenlatwerge, drückt ihn hernach in dergleichen Formen, und läßt sie darin abtrocknen.

Pfifferling, Eierschwamm eine Art von Erdschwämmen, welche etwas nach Pfeffer schmekken. Sie sind klein, länglich und gelbröthlich, fast wie die Reisker oder Röthlinge, denen sie aber an Güte nicht gleich kommen. Sie wachsen häufig im Sommer und Herbst unter schattigen Bäumen, wenn es feucht ist, und werden abgedörret, an Speisen gethan, oder auch grün auf folgende Weise zubereitet: Man siedet die Pfifferlinge, wenn sie rein geputzt und gewaschen sind, in Wasser fast weich, seihet sie wieder ab, und hackt sie ganz klein. Alsdann setzt man Butter in einer Casserole aufs Feuer, thut die Pfifferlinge hinein, gießt Fleischbrühe darauf, würzt sie mit Ingber und Pfeffer, und läßt sie kochen, thut auch eine Hand voll grüne Petersilie daran; vorher aber zerquirlt man ein Paar Eierdotter, und gießt von der Brühe, die auf den Pfifferlingen ist, daran, rührt es fleissig, daß es nicht zusammen läuft, schüttet dieses wieder hinein, und richtet dann die Pfifferlinge an. Man pflegt sie auch auf Kohlen mit Salz zu braten.

Pfifferlinge von Mandeln. Man reibt die gestossenen Mandeln mit Zukker und Rosenwasser ab, doch so, daß sie recht dick bleiben, bestreicht alsdann die Formen mit Rosenwasser, und drückt die angerührten Mandeln darein, macht mit der Form Stiele daran, nimmt die Pfifferlinge alsdann aus den Formen, und läßt sie wie einen Marzipanteig backen.

Pfifferlinge weiß zu kochen. Man putzt dieselben recht rein ab, legt sie in frisches Wasser, wäscht und salzt sie, thut etwas Kümmel daran, und schwingt sie in der Schüssel herum, legt sie alsdann in heisse Butter oder Schmalz, läßt sie darin rösten, bis sie recht knorplich werden. Dann seihet man das Schmalz oder die Butter davon ab, richtet sie in einer Schüssel zierlich an, und streuet etwas Pfeffer darüber.

Pflaume, Zwetschke, ist eine Art Steinobst, von verschiedener Grösse und Farbe. Die vornehmsten Arten sind: die gemeinen runden Pflaumen, sind roth und gelb vermischt; die grossen und kleinen Krieke oder Haferpflaumen, sind schwärzlich, wässerig, und von geringem Werthe; die grossen damascener Pflaumen, eigentlich Zwetschen genannt, sind fleischig, süß; rundlich, haben einen kleinen Stiel, und sind fast die besten unter allen; die kleinen damascener Pflaumen, sind nur in Ansehung der Grösse von jenen verschieden. Die grossen ungarischen Pflaumen, sind länglich, vielfarbig, von säuerlichsüssem Geschmack, haben einen langen und platten Stein, und werden mit der vorhergehenden für die beste Gattung gehalten. Die rothen und gelben Roßpflaumen sind gröser als alle vorhergehenden, aber auch die ungesundesten unter allen. Noch grösser als diese sind die gelben Maronken oder Eierpflaumen, und die rothen Maronken. Endlich sind noch die sogenannten Hundspflaumen oder Spillinge, von welchen es gelbe, halbgelbe, halb rothe und weisse giebt, welche aber alle, wegen ihrer ausserordentlichen Schärfe, für ungesund gehalten werden.

Frisch zu geniessen sind die säuerlichsüssen, die ungarischen und Damascenerpflaumen die besten, besonders, wenn

wenn sie vor, und nicht nach der Mahlzeit genossen werden. Wie übrigens die Pflaumen gebakken, zu Mus gesotten, und auf andere Weise zugerichtet werden; dieß alles ist an seinem besondern Orte gezeigt worden. Der Baum, auf welcher diese Frucht wächst, ist der

Pflaumenbaum. Für die Stammmutter aller übrigen Arten wird gemeiniglich der Zwetschen- oder Damascener Pflaumenbaum gehalten, von welchen die übrigen Arten durch Okuliren und Pfropfen, durch die Verschiedenheit des Bodens und der Wartung, entstanden seyn sollen. Er wächst zahm und wild, und bedarf keiner sonderlichen Wartung, wenn er nur in einem mittelmäßigen und etwas feuchten Erdreich steht, und fleissig umgehackt wird. Mit frischen Dünger nutzt man ihnen nicht, denn dadurch werden die Früchte wurmstichig. Das angesetzte Moos muß man im Frühlinge abschaben, und den Stamm alsdann mit einem wollenen Tuche abreiben. Von dürren Zweigen muß man ihn fleissig reinigen, und auch das Gummi fleissig abnehmen; weil unter allen diesen Umständen der Wohlstand des Baumes leidet.

Pflaumen einzumachen. Man läutert hierzu ein Pfund Zukker, und läßt ihn stark einsieden; schält alsdann eine Quantität von den besten Pflaumen, legt sie in den Zukker, und läßt sie darin kochen, daß sie durchsichtig werden. Dann nimmt man sie wieder heraus, läßt sie gut ablaufen und wieder trokken werden; kocht alsdann den übrigen Zukker recht stark, tunkt eine nach der andern darein, setzt sie zu einem Ofen, und läßt sie gut abtrocknen.

Oder: Man durchsticht die Pflaumen überall mit einer Heftnadel, legt sie schichtweise in ein Glas, legt etwas gröblich zerstossenen Zimmt und Muskatenblüten darein, gießt geläuterten und wieder kalt gewordenen Zukker darüber, übersiedet den Zukker einigemal, und wenn man die Pflaumen trokken haben will, so nimmt man sie nach einigen Tagen wieder aus dem Zukker, und tunkt sie wieder in ganz dick gesottenen und geläuterten Zukker, und läßt sie bei einem warmen Ofen trokken werden.

Pflaumen, eingemachte, welche laxiren. Es werden hierzu Pflaumen genommen, welche der Reif getroffen, daß sie um die Stiele runzlich geworden sind. Man schält sie ab, und legt sie in ein reines Gefäß, gießt dick gesottenen Zukker heiß darauf, legt ein Bretchen darüber, beschwert es nur in so weit, daß die Pflaumen nicht in die Höhe schwimmen können, und wenn der Zukker wässerig werden sollte, so siedet man ihn öfters auf.

Will man diesen eingemachten Pflaumen eine laxirende Kraft beibringen, so weicht man sie in das Wasser, welches man auf den Zukker gießt, eine Nacht ein, und thut auf ein Pfund Zukker, zwei Loth Sennblätter dazu, legt etwas zerschnittenen Ingber darein, und gießt so viel heisses Wasser daran, daß nach dem Absieden, nur ein Nössel davon übrig bleibt.

Pflaumenmus, wird auf folgende Weise gesotten: Man kocht die Pflaumen, wenn man vorher die Kerne herausgeschnittenen hat, in einem grossen Kessel, und rührt sie beständig um, daß sie nicht anbrennen, bis es so stark und dick eingekocht ist, als man es haben will. Soll es recht gut werden; so reibt man die gesottenen Pflaumen durch ein Sieb, daß nur der Saft durchgeht, und die Schalen zurückbleiben. Man kann auch etwas Zimmt, Nelken und Citronschalen hinein werfen; damit es aber nicht bitter wird; so dürfen die Citronschalen nicht mit kochen. Hat man das Mus in Töpfe gegossen, um es aufzuheben; so gießt man sie oben mit Bech, oder besser mit brauner Butter zu, und verwahrt sie an einem trokkenen Orte. Man kann auch, wenn es recht schwarz wer-

werden soll, Hollunderbeere mit darunter mischen.

Pflaumenmustorte. Man verfährt hier eben so, wie mit der Kirschmustorte, nur daß man viel Zimmt an das Pflaumenmus streuen muß. Man füllt es alsdann in den Teig, und bäckt es auf die schon beschriebene Art.

Pflaumenteig. Die besten Pflaumen die man dazu gebraucht sind die mirabelles Islevert, Perdrigons und mirabolans. Der Teig aber davon wird auf folgende Art zubereitet: Man setzt die Pflaumen, wenn man die Kerne herausgenommen, mit Wasser übers Feuer, läßt sie weich kochen, hernach austrocknen, und treibt sie dann durch ein Sieb. Hieraus wird eine Marmelade, deren man sich auf folgende Art bedienen kann. Wenn die Marmelade fertig ist, so nimmt man etwas davon, und thut am Gewicht eben so viel Zukker dazu, als die Pflaumen schwer sind. Den Zukker aber läßt man so lange sieden, bis er den Sud à casse oder à la grande plume erreicht hat, dann thut man die Marmelade darein, rührt mit einem Löffel alles auf dem Feuer um, und läßt es zusammen bis zum sieden, warm werden.

Hernach thut man einen Löffel voll davon, in eine Form, und läßt sie in einer warmen Stube trokken werden. Am Abend des künftigen Tages, wendet man den Teig auf die andre Seite um, und wenn sie recht getrocknet sind, so legt man sie in Schachteln, welche inwendig mit weissem Papier ausgefüttert sind.

Pflaumentorte. Man schält schöne reife Pflaumen ab, nimmt die Kerne heraus, reibt hinlänglichen Zukker darüber, und besprengt beides mit etwas Wein. Dann schlägt man ein Blatt Teig, bestreicht eine Tortenpfanne mit Butter, überzieht ihn mit zerklopften Eiern, legt alsdann die geschälten Pflaumen zierlich darauf, und zwar, so weit als man die Fülle haben will, bestreut es mit Zukker, Zimmt und geschnittenen Citronschalen, macht ein Gitter darüber, bestreicht es wieder mit Eiern, und läßt sie schön gelblich bakken.

Ebendieselbe noch anders. Man setzt einen Tortenteig wie zu andern Torten auf, streut geröstetes Brod und Trisenet auf den Boden derselben, und thut klein geschnittene Mandeln, Citronat und Pommeranzenschalen darunter. Indessen schneidet man Pflaumen auf, nimmt die Kerne heraus, und thut an deren Statt abgezogene Mandeln darein, legt sie auf das geröstete Brod, streut Weinbeeren oder Corinthen dazwischen, macht eine doppelte oder dreifache Lage, und einen ausgeschnittenen Dekkel, von dem nämlichen Teige darüber, und gießt etwas wenig Walvasier oder andern süssen Wein daran. Man kann auch die geschälten Pflaumen vorher ein wenig in Butter dünsten.

Pfrillen, sind kleine Fische, welche sich gern in den Bächen, wo es Gründlinge und Schmerlen giebt, aufhalten. Sie sind am Rükken dunkelbraun und gefleckt, am Bauche aber weißlich und fast aschfarbig. Sie haben ein gesundes Fleisch, und ob sie gleich etwas bitter schmekken; so kann man ihnen dies leicht benehmen, wenn man das Eingeweide herausnimmt. Sie streichen im Mai, und können den ganzen Sommer über gegessen werden.

Pfund, ein Gewicht, welches aber nicht an allen Orten gleich ist, wie schon unter dem Worte Centner erinnert worden ist. In Leipzig hat man zweierlei Gewicht, das schwere oder Fleischergewicht, und das leichte oder Kramergewicht. Alle Lasten und Befrachtungen zu Lande, ferner Eisen, Kupfer ꝛc. werden nach Fleischergewicht gerechnet, wo 110 Pfund einen Centner betragen; allerlei Materialien hingegen, Spezereiwaaren, Flachs, Wolle, Federn ꝛc. nach Kramergewicht, den Centner zu 100 Pfund gerechnet. Der fünfte Theil

eines

eines Centners, nämlich 22 Pfund bei schweren, und 20 Pfund bei leichtem Gewicht, heißt ein Stein. Das sogenannte Schiffspfund ist eben so verschieden, so daß es nach den Unterschiede der Waaren und Oerter bald 280, bald 300, bald 400 beträgt.

Ein gemeines Pfund hält 16 Unzen, oder 32 Loth; ein Loth 4 Quentchen; ein Quentchen 4 Pfenniggewicht; ein Pfenniggewicht 2 Hellergewicht.

Nach Gold- und Silbergewicht aber hält ein Pfund 2 Mark; ein Mark 8 Unzen, oder 16 Loth; ein Loth 6 Gran; ein Gran 3 Grän. Man theilt aber auch ein Pfund in 24 Karath; und ein Karath hält 4 Gran.

Nach Apothekergewicht endlich hält ein Pfund 12 Unzen, oder 24 Loth; ein Loth 4 Drachmas oder Quentchen; ein Quentchen 3 Skrupel; ein Skrupel 20 Gran.

Pikkade, ist eine Art Ragout, welches von Rebhühnern und andern dergleichen Federwildpret, also bereitet wird: Wenn die Rebhühner, Haselhühner u. d. gl. bald gar gebraten sind; so lößt man ihnen die Brust ab, schneidet sie in würflichte Stükken, ungefähr in der Länge eines halben Fingers dick, und passirt sie wie ein Ragout ein; die Keulchen aber kerbt man ein, thut sie dazu, oder bratet sie besonders als eine Grillade auf dem Roste, und legt sie, wenn das erste angerichtet ist, nur auswendig herum auf den Schüsselrand zur Garnitur.

Pinien, Pinelen, Pinchen, Pinolen, sind die Frucht eines fremden Kiefernbaumes, welcher nur in Italien und andern warmen Ländern fortkömmt, lange spizzige Nadeln hat, und grosse aus vielen harten und holzigen Schuppen zusammen gesetzte Zapfen trägt. Unter jeder dieser Schuppen stekken zwei harte Kerne oder Nüßchen, welche mit einem rothen und zarten Häutchen umgeben sind. Wenn man diese Zapfen an die Wärme bringt, so thun sich die Schuppen voneinander, und die Kerne fallen von selbst heraus. Man pflegt sie in der Küche, wenn sie geschält worden sind, zu Pasteten und andern Speisen zu gebrauchen, auch in Zukker einzumachen, oder damit zu überziehen. Das daraus gepreßte Oel stärkt die vom Schlage getroffenen Glieder.

Pistazien, sind die Frucht eines Baumes, welcher dem Terpentinbaume sehr nahe kommt, nur daß seine Blätter etwas grösser, theils rundlich, theils spizzig sind, auch gewöhnlicherweise paarweis beisammen stehen. Die Blüten sind getrennt, auf einem Stamme sizzen die männlichen mit fünf Staubfäden in Gestalt der Kätzchen, und auf dem andern die weiblichen mit drei Griffeln. Die Frucht wächst traubenweis, und sieht wie eine grüne Mandel, äuserlich grün mit etwas Roth vermischt. Unter der grünen Schale liegt die Nuß, mit einer weissen etwas harten Schale, deren Kern fast der rothen Lampertsnuß gleich kommt. Die Kerne sehen äuserlich roth, inwendig aber grün, haben einen süssen Geschmack und öhlichten Saft. Sie stärken den Magen, erwekken den Appetit, und geben überhaupt eine gute und gesunde Nahrung. Sie werden in der Küche an Hühner, Kalbfleisch, Fische, Pasteten u. d. gl. gebraucht. Man kann auch eine gute Butter auf folgende Weise daraus bereiten: Man siedet die Pistazien in Wasser auf, zieht ihnen dann die Haut ab, und legt sie in kaltes Wasser; alsdann stößt man sie in einem Mörser klein, thut ein Stück ausgewaschene Butter dazu, und stößt beides zusammen immer fort. Endlich schüttet man es in einen Tiegel, setzt es aufs Feuer, und wenn es ein wenig gerdstet ist, so streicht man es durch ein Haarsieb in eine zinnerne Schüssel, und bedient sich dieser Butter an verschiedene Speisen. Man pflegt auch die Pistazien einzumachen, auch eine Conserve oder Marcipan daraus zu berei-

bereiten, wie unter dem Worte Conserve gezeigt wird.

Die Pistazien wachsen häufig in Neapolis und Sicilien, und in Persien, Arabien, Aegypten und Syrien giebt es ganze Wälder. Bei uns kann der Baum zwar aus dem Kern gezeugt werden; er trägt aber keine Früchte, ob er gleich Blüten bringt.

Pistaziengehäck. Man röstet eine Semmelscheibe in Butter, weicht sie in eine Kapaunen- oder Hühnerbrühe, und thut noch etwas Kapaunsulze dazu. Hernach stößt man einen guten Theil weisse und grüne Pistazien, nebst einigen Melonenkernen im Wasser ab, schlägt sie mit der eingeweichten Semmel durch, läßt es sieden, und ehe man es anrichtet, so rührt man vorher zwei gelinde gesottene Eierdotter darein, und streuet Muskatenblüten darauf.

Oder: Man stößt Mandeln nebst weissen und grünen Pistaziennüßchen wie Melonenkerne, mit etwas Rosen- oder frischen Wasser ganz klein, und treibt es mit einer dünnen Gerstenbrühe, wie eine dikke Mandelmilch, durch. In die Hälfte davon weicht man zwei gebähete Semmelschnitten, treibt es durch ein Haarsieb, zerschlägt zwei ungesottene Eier in einem Pfännchen, und gießt den andern Theil von der Mandelmich, nebst der ersten, mit der durchgetriebenen Semmel, darein.

Alsdann rührt man diese Masse glatt ab, damit sie die rechte Dikke erhält, und läßt sie unter stetem Rühren sieden, zukkert sie dann und läßt sie noch einmal aufsieden. Wenn man dieses Gehäck anrichten will, so rührt man einen Dotter von einem gelinde gesottenen Ei darein, schüttet es auf eine Assiette, und streuet kleine Rosinen darauf.

Ebendasselbe noch anders. Man siedet in einem Nößel Wasser eine Hand voll kleine Rosinen, ein Stückchen Galgant, so lange als harte Eier, wirft hernach zerbrochenen Zimmt darein, und läßt es kalt werden. Alsdann reibt man abgezogene Mandeln, weisse und grüne Pistaziennüßchen, auch etwas wenig Melonenkerne mit dem gesottenen Wasser in einem steinernen Mörser zu einer dikken Milch ab, zwingt sie durch ein sauberes Tuch, stößt einen Löffelvoll Kraftmehl, rührt es mit einem Eierdotter in einem Pfännchen an, und gießt die durchgezwungene Milch dazu. Hierauf kocht man es unter stetem Rühren, wie ein anderes Mus, zukkert es, läßt es aber mit dem Zukker nicht mehr sieden, sondern richtet es gleich an, und streuet nach Belieben Zimmt oder kleine Rosinen daran.

Pistaziensuppe für Kranke. Man stößt die Nüßchen mit etwas frischem Wasser ganz klein, thut in ein Pfännchen eine ungesalzne Kapaunbrühe, nebst einem kleinen Löffel Kapaunsulze, läßt sie sieden, rührt die gestossenen Nüßchen darein, läßt es damit noch einmal aufwallen, treibt es durch einen Durchschlag in eine Schüssel, rührt klein gestossene präparirte Perlen und etwas wenig Muskatenblüten darein, schüttet etwas dünn geschnittene Semmel dazu, und giebt es den Kranken zu essen.

Dergleichen noch anders. Man weicht Semmelschnitten in Wasser, stößt zwanzig oder auch mehrere abgezogene Pistaziennüsse, mit den Semmelschnitten in einem Mörser, treibt es hernach mit einer Kapaunenbrühe durch einen Seiher, läßt es aufsieden, und richtet sie entweder mit oder ohne gebäheten Semmelschnitten an.

Plätzchen von Anis. Man zerklopft zwei grosse Eier eine halbe Stunde lang mit einer Ruthe, zerschlägt hernach mit denselben sechs Loth Zukker, und eben so viel feines Mehl, rührt alles glatt ab, thut etwas gröblich gestossenen Anis, Zimmt, Muskatenblüten und Cardamom darein. Hierauf bestreicht man ein Blech mit Butter, legt diesen Teig mit einem Löffel plätzchenweise darauf, und

läßt

läßt ihn in einer gleichen Hizze abbakken. Man muß aber hierzu zwei Bleche haben, und sie wechselsweise brauchen, damit die Plätzchen nicht zu heiß darauf kommen. Man kann sie dann nach Belieben beeisen oder vergolden.

Plätzchen von Quitten. Man läßt den unter seinem eigenen Titel beschriebenen Quittenkäse auf einem mit Butter bestrichenen Blech abbakken.

Plätzchen von Zukker. Man schlägt acht Eier, und von vier andern die Dotter gut durcheinander, thut ein Pfund gestossenen Zukker, ein halbes Pfund feines Waizzenmehl dazu, rührt es gut untereinander, formt Plätzchen daraus, und läßt sie abbakken.

Plötze oder Rothfeder, eine Art Weißfische, welche sich in Flüssen, Seen und Teichen aufhalten. Sie werden ungefähr eine Spanne lang, haben weißglänzende Schuppen, die Augen aber, der Schwanz und die Floßfedern sind lichtroth, nur die Rükkenflosse ist dunkel. Ihr Fleisch hat einen guten Geschmack, aber viel Gräten.

Podeni, ist ein englisches Essen, welches also zubereitet wird; Man schneidet ein Pfund Nierenstollen ganz klein, und thut alsdann in Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmel darunter. Alsdann reibt man es zusammen in einem Reibasche klar, thut etliche ganze Eier und zehn Dottern, Cibeben ꝛc. hinein, rührt alles untereinander, gießt es dann in eine mit Butter ausgestrichene Tortenpfanne, und läßt es in einem nicht gar zu heissen Backofen bakken. Endlich macht man es los, richtet es auf einer Schüssel an, und giebt es, mit oder ohne Sauce, warm auf den Tisch. Zu dieser Sauce thut man 5 Eierdotter in ein Töpfchen, wirft ein wenig rohes Mehl dazu, und quirlt es ganz klar, gießt in halbes Nössel Wein und eben so viel Brühe darein, thut Zukker, Muskatenblüten und ein Stück Butter hinein, setzt es in die Kohlen, und rührt es beständig um, bis es anfängt dick zu werden; gießt dann die Sauce in eine Schüssel, legt die Podeni darauf, und giebt es auf den Tisch.

Dieses Essen wird auch auf folgende Art bereitet: Man rührt unter die geschnittenen Nierenstollen und Semmel, sechs Eier und sechs Dotter, Muskatenblüten, grüne Petersilie, etwas Salz und gutem Rahm, giebt es, wenn alles gut untereinander gerührt ist, in eine Serviette, bindet diese oben mit Bindfaden zu, legt die Serviette in einen Topf mit siedendem Wasser, und läßt es kochen. Endlich bindet man die Serviette auf, schneidet das Essen in Scheiben, taucht sie in Butter, bestreut sie mit Semmel, bratet sie auf einem Roste, oder bäckt sie in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne im Backofen, und giebt sie mit einer süß und säuerlichen Brühe warm auf dem Tisch.

Pommeranze, ist eine runde, etwas gedruckte Frucht, in Gestalt eines Apfels, welche auswendig mit einer etwas dikken, wohlriechenden goldgelben, grobnarbigten Schale bedeckt, inwendig aber in viele mit einem saftigen Mark angefüllte Fächer eingetheilt ist, worin die Kerne stekken. Sie gehören zum Citrongeschlecht, oder sind eine Art bitterer Orangen. Die vornehmsten Arten sind die gemeine bittere, die Hermaphroditpommeranze, die krause Orange von Candia, die Ekkernorange, die Bouquetorange, die Türkine, die gereifelte, die Zwergpommeranze ꝛc. Der

Pommeranzenbaum erreicht in warmen Ländern eine ziemliche Grösse; er hat viele kurze, immer grüne Zweige, und an denselben dikke, glatte, überall durchlöcherte, in der Mitte breite, vorn aber scharf zugespitzte, und am Stiele mit einem kleinen Herzblatt untersetzte Blätter, welche auch den Winter über grün bleiben. Die Blüten bestehen aus fünf weissen, in die Runde zusammengesetzten Blättern, haben einen lieblichen

chen Geruch, und sind zugleich mit reifen und unreifen Früchten an Baume zu sehen. Von der Zucht dieser Bäume, s. Orangerie.

Pommeranzenaquavit oder Branntwein. Man thut ein halb Pfund trokkene gelbe Pommeranzenschalen mit einem Nössel Branntwein in eine gläserne Flasche, setzt es vierzehn Tage lang auf den warmen Ofen in Sand oder Asche, rüttelt es alle Tage um, seihet es alsdann ab, versüsset es mit Zukker, und destillirt es durch Löschpapier.

Man kann ihn auch von frischen Pommeranzenschalen machen, und an der Sonne destilliren lassen. Auch kann man, wenn man davon verbraucht hat, frischen Branntwein daran giessen, und aufs neue Pommeranzenschalen darzu thun, damit er immer gleich kräftig und stark bleibt.

Pommeranzen, ausgehöhlt und eingemachte. Man schneidet ein Loch in frische Pommeranzen, etwan so groß als ein Finger ist; darnach höhlt man sie aus, daß die Kerne und das Feuchte herauskommen, siedet sie in Wasser, und wiederholt dies zwei oder dreimal, daß sich die Bitterkeit ganz verliert, doch muß man genau Achtung geben, daß sie nicht zu weich werden. Unter das Wasser zum letzten Sieden, nimmt man gern etwas Rosenwasser, und legt sie wenn sie genug gesotten, auf ein Tuch zum abtrocknen. Alsdann setzt man sie in ein grosses Zukkerglas neben einander, und giesst geläuterten Zukker darüber, daß sie völlig damit bedeckt sind. Wenn der Zukker dünne wird, muß man ihn wieder aufsieden, bis er seine gehörige Dikke erhält. Wenn man sie auf die Tafel bringen will, so kann man sie mit feucht eingemachter Orangenblüte füllen.

Pommeranzenbischoff. Dieses Getränk wird wie der Punsch kalt und warm getrunken. Um warmen Bischoff zu machen, werden zu drei Quart Pontak, oder andern rothen Franzwein, drei bis vier Stück bittre Pommeranzen mit einem Messer in der Schale rings umher etwas eingekerbt, auf einem Rost über gelindem Kohlenfeuer ziemlich braun gebraten, alsdann aber in einen mit einem Dekkel versehenen länglichen grossen Napf von Porcellan oder anderer Materie warm zerdrückt, und anfänglich ungefähr mit einem Viertelpfund Zukker versüßt, der Wein darzu muß, ehe noch die Pommeranzen auf den Rost gelegt worden, in einen Theekessel gethan, und zum Aufkochen über helles Feuer gesetzt werden, wobei aber die Einrichtung getroffen werden muß, daß, wenn die Pommeranzen gebraten und zerdrückt sind, der siedende Wein sogleich darüber in den Napf gegossen werden kann. Weil inzwischen das Getränk solchergestalt sehr stark und hizzig ausfallen würde, wenn man dessen Geist nicht etwas zu dämpfen suchte, so zündet man den kochenden Wein während dem Hineingiessen in den Napf, vermittelst eines brennenden Papierchens an; alsdann wird mit einem Löffel, unter Hinzuthuung noch mehreres Zukkers, alles zusammen so lange umgerührt, bis man glaubt, daß es genug ist; denn so bald das Umrühren und die Bewegung aufhört, verlöscht auch die Flamme des angezündeten Weins. Wenn alles fertig ist, wird dieses Getränk, nach Art des Punsches, nach und nach in Gläser eingeschenkt, und warm getrunken.

Um kalten Bischoff zu machen, werden zwei recht saftige Pommeranzen, über einem gelinden Feuer auf einen Rost geröstet, und fleissig umgewendet, bis sie durch und durch heiß sind zerplazzen, und schwarz zu werden anfangen. Alsdann reibt man eine gespaltene Muskatennuß auf der verbrannten Schale, legt die Pommeranzen in einen Napf, giesst, weil sie noch heiß sind, eine Bouteille rothen Wein darüber, und zerdrückt jene mit einem Löffel, thut einige in Wasser vor-

vorher eingetauchte Stükke dazu, und rührt alles wohl durcheinander. Einige thun auch eine geröstete Brodrinde oder auch wohl ein Stückchen Zukker in den Wein.

Um diesen Bischoff zu erhöhen, nimmt man guten weissen Wein, so wird er zum Prälaten; ist es aber weisser Burgunder, so wird er Cardinal, und soll er Pabst werden; so nimmt man Champagnerwein. Dieses Getränk hat einen angenehmen Geschmack, aber ein desto schlechteres Ansehen, weil der weisse Wein von den Pommeranze trübe wird.

Einige pflegen auch den Bischoff zu machen, ohne die Pommeranzen zu rösten oder zu braten. Sie reiben nämlich die frischen Schalen davon mit einem Stück Zukker ab, thun diesen in einen Napf, zerschneiden die Pommeranzen in Viertel, giessen rothen Wein darauf, lassen den Napf alsdann zugedeckt eine Zeitlang stehen, damit der Saft aus den Pommeranzen in den Wein zieht, quetschen dieselben nachher auch wohl noch aus, und thun zur völligen Versüssung Zukker hinzu. Ein auf solche Art bereiteter Bischoff verursacht aber Kopfschmerzen.

Pommeranzen in Branntwein. Man weicht schöne Pommeranzen eine halbe Stunde in Wasser, damit sie sich desto leichter schälen lassen. Wenn die obere Schale sauber abgeschnitten ist, so macht man unten am Stiele ein kleines rundes Loch, und wirft sie also ins Wasser; man darf sie aber nicht aushöhlen, sondern läßt sie nur in siedendem Wasser kochen, bis sie von der Nadel, womit man sie anstieht abfallen. Alsdann legt man sie in frisches Wasser, welches einige Tage nachher wieder abgegossen wird. Ferner nimmt man so viel geläuterten Zukker, daß die Pommeranzen darin schwimmen, läßt sie also zugedeckt drei oder vier Sude thun, schäumt sie ab und läßt sie in einer Terrine vier und zwanzig Stunden im Zukker liegen.

Den Zukker gießt man hierauf ab, und läßt sie allein sieden, hernach schüttet man ihn wieder auf die Pommeranzen, und läßt sie bis zum folgenden Tage darin liegen, an welchem man sie mit dem Zukker auf das Feuer setzt, und zwölf Sude thun läßt. Sodann nimmt man sie weg, schäumt sie ab, und wenn sie in ihrem Syrup erkaltet sind, so bringt man sie vermittelst eines Löffels in gläserne Flaschen mit weiten Hälsen. Dann gießt man so viel Branntwein zu dem, von den Pommeranzen zurückgebliebenen Zukker, als dieser am Gewichte ausmacht, und läßt beides auf dem Feuer ein wenig warm werden, damit es wohl durcheinander kömmt. Sobald es kalt ist, gießt man es in Flaschen, und verwahrt diese wohl, damit sich die Pommeranzen lang erhalten.

Pommeranzen braun gesotten. Man theilet das Fleisch der Pommeranzen, von welchen man die Schalen in Branntwein sezzen kann in vier Theile, wobei man sich aber in Acht nehmen muß, daß das dünne Häutchen, welches die Theile absondert, nicht zerrissen wird. Man hält nunmehr braun gesottenen Zukker auf einem kleinen Feuer in Bereitschaft, in welchen die Pommeranzenviertel einzeln hineingeworfen, und mit einer Gabel umgewendet werden. Wenn man sie wieder herausnimmt, so steckt man an jedes Viertel ein spizziges Stöckchen, und steckt sie damit zwischen die Ruthen eines geflochtenen Korbes, damit der daran hangen gebliebene braun gesottene Zukker in der Luft trokken werden kann.

Pommeranzenbrod. Man schneidet von einem halben Pfund trokkenen Pommeranschalen das inwendige Unschmackhafte heraus, wirft sie in ein Zukkerglas, gießt ein Pfund Syrup darauf, und läßt sie acht Tage weichen. Alsdann nimmt man ein Viertelpfund geschälte, und in drei

bis vier Stükke geschnittene Mandeln, ein Loth gröblich gestossenen Fenchelsamen, ein halb Loth Muskatenblumen, und ein wenig Weinsteinsalz; rührt alles dieses in den Syrup zu den Pommeranzenschalen, und dann so viel feines Mehl dazu, daß ein guter nicht allzu fester Teig daraus wird, formt einen langen Strizzel oder Brod davon, läßt es eine halbe Stunde bei einem warmen Ofen etwas aufgehen, und bäckt es wie anderes Brod oder Semmel. Wenn es ausgebakken ist, so nimmt man es aus dem Ofen und schneidet es noch heiß in fingerdikke Schnitten, bestreuet sie mit Zukker und Zimmt, und läßt sie auf Papier bei dem Ofen trokken werden.

Eine andere Art, siehe unter dem Wort Brod.

Pommeranzenbrühe mit jungen Hühnern oder Kalbfleisch, s. Th. 1. S. 464. unter dem Wort Brühe, und unter Hühner, S. 1136.

Pommeranzen, candirte, s. Th. 1. S. 1244 u. f. unter dem Worte Kandiren.

Pommeranzenconserve. Man schabt von den Pommeranzen das Gelbe in laulichtes Wasser, damit es nicht schwarz wird, und setzt es sodann aufs Feuer, daß sich die Bitterkeit heraus zieht; man muß aber so oft frisches Wasser geben, bis es gar nicht mehr bitter schmeckt. Hernach thut man das Geschabte in ein Tuch, und wenn das Wasser davon ausgedrükt ist, in eine porzelläne Schüssel, und rührt es beständig um, bis alles trokken ist. Unterdessen läßt man Zukker steif einsieden, thut diese getrokneten Pommeranzenschalen dazu, und rührt alles fein durcheinander. Zu einem Pfunde Zukker nimmt man der geschabten Schalen so viel, als etwan einen Handballen groß. Um den Geschmack noch mehr zu erhöhen, nimmt man etwas Pommeranzensaft dazu. Die Conserve wird übrigens, wie bekannt, verfertigt, in papierne Pfannen gegossen, und endlich in beliebige Form in Theile geschnitten.

Pommeranzencompote., s. Compote.

Pommeranzencreme. Man nimmt hierzu entweder grüne Pommeranzen allein, oder man versetzt sie zur Hälfte mit Citronen; nur daß zu den ersten mehr Zukker erfordert wird. Manche pflegen auch wohl Borsdorferäpfel darunter zu nehmen; man schälet nemlich einige Aepfel, reibt sie auf dem Reibeisen, kocht sie mit dem Citronen- oder Pommeranzensafte und Zukker und gießt etwas Wein dazu, wofern es zu dikke scheint. Diese Mischung streicht man mit Wein durch ein Haarsieb, thut anstatt des Salzes, Zimmt hinein, so wie man auch die Sahne wegläßt.

Pommeranzen kleine grüne eingemachte. Hierzu pflükt man die kleinen überflüßigen Früchte die doch wohl mit der Zeit von selbst abfallen würden; sie dürfen aber nicht gröser als eine Kirsche, und auch nicht schon von selbst abgefallen seyn; die größten durchstricht man mit einem spizzigen Stöckchen oder Griffel. Hierauf macht man eine Sole von Salz, so schwer daß sie ein Ei trägt, und läßt sie acht Tage darinn liegen, gießt sie sodann wieder ab, und wäscht sie so lange mit frischem Wasser, bis es klar bleibt. Nun legt man sie in frisches Wasser, und giebt ihnen vierzehn Tage lang täglich frisches Wasser. Endlich setzt man frisches Wasser aufs Feuer, und wenn es eben kochen will, wirft man die Pommeranzen hinein, und läßt sie so lange kochen, bis das Wasser grün wird. Alsdann nimmt man wieder frisches Wasser, und wiederholt die Behandlung mit dem Kochen und Wechseln des Wassers so oft, bis es sich nicht mehr färbt, und die Pommeranzen, wenn man sie zerbeißt, nicht mehr bitter, sondern mürbe und milde sind. Sind sie einmal vollendet, so werden sie auf ein Tuch gelegt, damit sie auskühlen und abtrocknen, alsdann

dann in Gläser gefüllt, und der Zukker der zuvor geläutert und bis zum Spinnen gesotten ist, darüber gegossen, und wenn er ein Paar Tage nachläßt, muß er von neuem eingesotten werden.

Pommeranzen in ihrer natürlichen Gestalt einzumachen. Man sucht hierzu schöne dünnschälige Pommeranzen aus, die nicht flekkicht aber schön saftig sind; man schneidet sie sternweis, aber nicht tief ein, oder auch straubenweis, und löset die Schalen sehr subtil ab, damit der innere Apfel mit seinem Häutchen nicht beschädigt wird. Man muß aber genau darauf sehen, daß die Schale sauber abgelöset wird, unten und oben aber hängen bleibt, damit es das Ansehen habe, als stünde der Apfel in der Schale; besonders aber muß das weisse Häutchen in Acht genommen werden, daß es im Sieden nicht börstet. Hierauf legt man die also zubereiteten Pommeranzen in einen steinernen Topf, worin sie Raum genug haben, gießt frisches Brunnenwasser darauf, beschwert sie mit einem dünnen Bretchen, daß sie nicht in die Höhe schwimmen können, und läßt sie ein Paar Tage wässern, nur daß ihnen täglich zweimal frisches Wasser gegeben wird. Endlich wirft man sie in siedendes Wasser, deckt sie zu und läßt sie gemächlich so lange sieden, bis die Schale linde zu werden anfängt, alsdann thut man die Früchte auf ein reines Tuch, bedeckt sie damit, und läßt das Wasser davon ablaufen und sie abtrocknen.

Nun werden sie wieder in ein weites Geschirr gelegt, und Zukker, welcher zu einem mittelmäßigen Syrup gesotten, und wieder erkaltet ist, darüber gegossen. Zu drei Pommeranzen wird ein Pfund, auch wohl, wenn sie groß sind, fünf Viertelpfund Zukker genommen, und zu diesem auf jedes Pfund ein halb Quart Wasser gerechnet. Wenn die Früchte also zwei oder drei Tag wohl zugedeckt gestanden haben, so seihet man den Zukker ab, und siedet die Pommeranzen wie zuvor. Dieses wiederholt man endlich zum drittenmal, bis die Pommeranzen schön durchsichtig sind. Man muß aber im Sieden genau Achtung geben, daß sich die Schalen nicht abstossen.

Zuletzt legt man die Früchte behutsam in ein Gefäß, auf und über einander, läßt den Syrup noch etwas dikker sieden, und gießt ihn, wenn er kalt ist, darüber.

Auf eine andere Art werden die Pommeranzen also eingemacht: man thut den Zukker in ein Pfännchen, gießt etwas mehr Wasser als sonst gewöhnlich darauf, und läßt es sodann so dick als einen Syrup einsieden; wenn dieses geschehen ist, legt man die Pommeranzen, von denen zuvor die Schalen abgeschnitten und weggenommen worden, darein, daß sie ein wenig mit sieden. Endlich werden die Früchte herausgenommen, zu dem Zukker noch eine Hand voll frischer hinzugethan, und zur gehörigen Dikke eingesotten, und wenn er noch lau warm ist, nebst den Pommeranzen in das Aufbewahrungsgefäß gethan.

Pommeranzen, süß eingemachte. Man läßt schöne süsse Pommeranzen eine halbe Stunde im Wasser liegen, daß die Schale weich wird. Dann zieht man sie völlig herunter, schneidet das obere Gelbe davon ganz dünn, und wirft die Pommeranzen, sobald sie geschält sind, ins Wasser. Uebrigens werden sie eben so eingemacht wie die Citronen.

Pommeranzenessenz. Man nimmt von süssen Pommeranzen die gelben Schalen, schneidet sie in kleine Würfel, thut sie in eine starke Bouteille, und gießt fünf Nössel von dem stärksten Branntwein darauf, bindet das Glas fest zu, und setzt es auf den Ofen, wo es vierzehn Tage oder drei Wochen stehen kann. Unter der Zeit verfertigt man den Saft zu dieser Essenz auf folgende Art: Man macht von den abgeschälten Pommeranzen

das Weisse ab, preßt den Saft aus, und läßt ihn über Nacht in einem Glase ruhig stehen, daß er sich setzt. Alsdann seihet man es durch ein sauberes Tuch, nimmt zu diesem Saft fünf Viertelpfund Zukker, siedet ihn mit dem Safte zu gehöriger Dikke, und thut ihn, wenn er ein wenig verkühlt ist, nach und nach in den Branntwein, worin die Schalen gewesen, welche aber zuvor ausgepreßt, und durchgeseihet werden müssen. Hierauf läßt man alles zusammen in einer wohl verwahrten Flasche wieder vierzehn Tage oder drei Wochen in der Wärme stehen, schüttelt es fleißig um, und verwahrt es. Sollte es auch anfangs etwas trübe seyn, so wird es doch mit der Zeit vollends helle und schön pommeranzengelb werden.

Man kann auch eine andere Art von Essenz von jungen grünen Pommeranzen verfertigen, die aber zu stark ist, daß man sie allein trinken könnte. Man schneidet dergleichen Pommeranzen in Viertel, gießt auf zwei Hände voll ein Maaß Spiritus Vini, oder in Ermangelung dessen guten Franzbranntwein, und läßt es vierzehn Tage an der Sonne oder an dem warmen Ofen stehen, schüttelt es täglich um, und hebt es sodann zum Gebrauch auf. Endlich kann man diese Essenz auch von getrockneten jungen Pommeranzen bereiten.

Pommeranzenessenz, abgezogene, diese Essenz wird vollkommen so bereitet, wie die Citronenessenz, s. Th. 1. S. 572.

Pommeranzenextrakt. Man nimmt drei Achtelpfund Pommeranzen, schneidet das Weisse heraus, und die gelbe Schale klein; gießt fünf Viertelquart kochend Wasser darauf, läßt es ein paarmal aufsieden, und dann wohl zugedeckt über Nacht stehen. Den folgenden Tag wird es durch ein Tuch gepreßt, der Saft in eine Casserole gegossen, ein Pfund klein geschlagener Zukker darzu gethan, und auf diese Art eine Viertelstunde gekocht. Wenn es abgekocht ist, wird es in eine Flasche gefaßt, und wohl verwahrt. Wenn man Wein mit dergleichen Extrakt vermischt, so vertritt er die Stelle der besten Magentropfen.

Pommeranzengebakkenes. Man reibt von acht bis zehn reifen Pommeranzen die äußeren Schalen ganz dünne ab, und thut sie in ein Geschirr. Dann schält man auch die dikke weisse Schale ab, und schneidet das Inwendige in vier Theile. Die Kerne werden weggeworfen, das Fleisch aber wird ein wenig klein gehackt, und zu den abgeriebenen Schalen gethan, sodann auch ein Viertelpfund trokken gestossene Mandeln und zwölf Loth, auch wohl mehr, fein gestossener Zukker darzu genommen, welches alles durcheinander gerührt werden muß. Zuletzt muß man von drei bis vier Eiern das Weisse zu einem steifen Schaum schlagen, es dazu rühren, und diese Masse in einem blechernen Reif abbakken. Man kann auch ein Unterblatt von feinem Butterteige in einer Tortenpfanne machen, den Rand sauber umkräuseln, und darin ausbakken.

Pommeranzen, geeißte und künstlich geformte. Man wirft die Früchte in siedendes Wasser, und läßt sie weich werden, bis sich mit den Fingern Gruben darein drükken lassen. Sodann legt man sie in kaltes Wasser, und wenn man sie wieder hat abtropfen lassen, stößt man sie in einem Mörser sehr klein, und läßt sie durch ein feines Sieb gehen. Hierauf läßt man eben so viel Zukker am Gewicht, als die Marmelade beträgt, nach grosser Federart sieden, thut dieselbe in den Zukker, und rührt beides gut durcheinander, bringt es in Eisformen, daß es auf dem Eise gefriert. Ehe man es aber gefrieren läßt, muß man es recht durcharbeiten und in Formen thun, die nach der Gestalt der Früchte gemacht sind; diese werden in Papier gewikkelt und auf Eis gesetzt. Alsdann giebt man ihnen, wenn sie

sie auf die Tafel kommen sollen, ihre natürliche Farbe; man reibt nemlich ein Stück Gummi Gutti auf einem Teller mit warmen Wasser, bis eine dunkle Farbe davon wird.

Pommeranzen, Gefrornes von sauern. Aus acht grossen sauern Pommeranzen, wird der Saft in eine Kanne Wasser gedrückt: sind sie klein, so muß man mehrere nehmen, hierzu thut man ferner etwas klein geschnittene äußerliche Schale, nebst anderthalb Pfund Zukker, läßt alles zusammen eine Stunde lang weichen, gießt es hernach durch ein enges Sieb, faßt es in einen Eistopf, und läßt es bekanntermasen gefrieren.

Dergleichen von süssen. In eine Kanne Wasser wird von sechs süssen Pommeranzen der Saft gedrückt, und die klein geschnittene äußerliche dünne Schale, nebst drei Viertelpfund Zukker darzu gethan. Dieses muß sich eine Stunde lang durchziehen, wird sodann durch ein enges Haarsieb in einen Eistopf gegossen, in welchem es auf dem Eise gefrieret. Noch eine andere Art, s. Th. 1. S. 943.

Pommeranzen gekochte. Man siedet süsse Pommeranzen eine gute Weile ganz in Wein, nimmt sie alsdann heraus, und schält sie, jedoch so, daß die Schale daran bleibt, setzt sie hierauf in eine Schüssel, schüttet Malvasier oder Zukker darzu, setzt sie auf Kohlen, läßt sie kochen, und streuet Zukker und Zimmt darauf.

Pommeranzengelee oder Sulze. Man nimmt ein Viertelpfund Zukker, gießt so viel Wein und Wasser darauf, als zu einer vollen Schüssel nöthig ist, thut alsdann ganzen Zimmt darein und läßt ihn so lange sieden, bis er ihnen den Geschmack herauszieht. Alsdann schält man einige Pommeranzen so, daß das Weisse wegkommt, das Mark aber ganz bleibt. Alsdann kann man das Weisse aus den Schalen heraus thun, die gelbe Schale aber länglich schneiden, nebst den Pommeranzen in ein wenig frisches Wasser legen, alsdann im Wasser übersieden, damit das bittere davon kommt, hernach die Schalen nebst den ganzen Pommeranzen in die Sulze thun, dieselben weich sieden lassen, und wieder auf einem Siebe abseihen, hierauf die Pommeranzen in die Schüssel und die Schalen oben darauf legen, und endlich, wenn die Sulze darüber gegossen ist, mit Mandeln zieren.

Man kann diese Gelee auch auf andre Art bereiten. Man kocht nemlich eine Consistenz von Hausenblase oder noch besser von Hirschhorn; alsdann reibt man drei bittere Orangen auf Zukker ab, thut drei Viertelpfund Zukker, ein Quartierchen Wein, den Saft von acht Citronen und vier Orangen dazu, vermischt alles mit dem Hirschhornstand, schlägt alsdann zwölf Dotter, rührt sie mit dem Gelee klar, setzt sie aufs Feuer, und legirt die Gelee damit ab, wie eine Crem, giebt sie nachher durch ein feines Haarsieb, und gießt sie in die Form.

Pommeranzenhippen. Man rührt fünf Achtelpfund Mehl, drei Viertelpfund Zukker, und die geriebene Schale von einer Pommeranze, mit einem Viertelpfund zerlassener Butter an, rührt auch vier Eier, und so viel Milch als nöthig ist, darunter, bestreicht das Eisen mit Butter, und bäckt die Hippen darin.

Pommeranzenscheiben an Karpfen. Wenn man die Karpfen gehörig zubereitet hat, siedet man sie halb in Wasser und Wein, thut Pommeranzenscheiben, Kapern, Butter, Zukker und Zimmt dazu, röstet ein wenig Mehl gelb, verdünnt es mit Fischbrühe, und macht die Sauce damit sämig.

Pommeranzenkäse. Man läßt gute reife Pommeranzen in Wasser so weich als möglich sieden, und läßt alsdann in einem Siebe das Wasser rein davon ablaufen. Alsdann macht man mit einem hölzernen Messer die Schalen ab, hackt sie mit einem Hak-

kemesser sehr klein, treibt das inwendige Mark durch ein Sieb und thut es zu den gehackten Schalen. Alsdann läutert und siedet man so viel Pfund Zukker, als Pommeranzen sind, bis es anfängt glatt vom Löffel zu fallen, da man denn die Pommeranzen dazu thut, und wieder so lange kochen läßt, bis es anfängt zu geliren, sodann thut man die Masse in Formen, und läßt sie einige Tage in einem warmen Ofen stehen.

Pommeranzenkuchen. Man rührt etwas feines Mehl in Milch klar, thut es in siedende Milch, und kocht es zu einem dikken Brei. Hernach reibt man ein Pfund frisch ausgewaschene Butter mit zwölf Eierdottern ab, wozu noch ein halb Pfund fein gestossener Zukker und die Schalen von sechs bittern Pommeranzen kommen; die ganze Masse muß immer nach einer Seite gerührt werden. Wenn der Milchbrei abgekühlt ist, so wird davon nach Gutdünken soviel zugerührt, bis ein ziemlich dikker Teig daraus geworden, und endlich wird es in eine Form, oder zugerichtetem Reifen oder Rand gebakken.

Pommeranzenlatwerge. Man thut die schönsten Pommeranzen in frisches Brunnenwasser, und läßt sie unter täglichen Umrühren und Erneuerung des Wassers neun Tage darin liegen, schneidet sie dann von einander nimmt alles Mark oder Fleisch heraus, siedet sie einigemal, jedoch allezeit in anderm Wasser, so lange, bis sie mit einem Strohhalme durchstochen werden können, legt sie alsdann auf ein saubers Tuch, bis sie kalt werden, und säubert sie mit einem silbernen Theelöffel von dem Weissen der inwendigen Schale, welchs nach dem Kochen erweicht hat, und alsdann gar leicht abgenommen werden kann. Ferner nimmt man zu drei Viertelpfund von diesen Pommeranzen, ein Viertelpfund geschälte Borsdorferäpfel, oder Renetten, welche von dem Griebs entlediget, und in Brunnenwasser gesotten worden, auch ein Pfund Zukker, und Wasser so viel als nöthig ist, siedet und schäumet es fleißig ab, schneidet die Pommeranzen in würfliche Stückchen, und schüttet sie in den Syrup zu den Aepfeln.

Man legt ferner einige noch feiner geschnittene Pommeranzenstückchen darein, siedet alles zusammen, und rührt es stets um, damit es nicht anbrennt. Wenn es anfängt klar zu werden, so ist es fast genug, man drückt alsdann den Saft von zwei Pommeranzen und ein wenig Limonien darein, und läßt es noch eine Weile sieden, bis man glaubt, daß es genug ist, thut es darauf in Gläser und verwahret es.

Auf andre Art kann man es auch also bereiten: man siedet ein halb Pfund Pommeranzenschalen in Wasser, und zerstößt sie in einem steinernem Mörser; siedet ferner ein halb Pfund zerriebene Aepfel, und ein Pfund mit Wasser genetzten Zukker, schäumt es ab, thut die Pommeranzen und Aepfel hinzu, und kocht alles mit einander bis es steif wird. Man thut auch Pommeranzen- oder Citronsaft hinzu, und gießt es, wenn es kalt ist in Gläser.

Pommeranzenmarcipan. Man stößt ein Pfund abgezogene Mandeln klein, läßt sodann drei Viertelpfund Zukker nach großer Federart sieden, hebt ihn vom Feuer ab, und thut die Mandeln darein; nimmt hernach ein halb Pfund eingemachte Pomeranzen, seihet den Saft davon ab, stößt sie klein, mischt sie unter die Mandeln, setzt dieses alles wieder übers Feuer, und rührt so lange darinne, bis es nicht mehr anhängt, man giebt aber sorgfältig Achtung, daß es nicht anbrennt. Alsdann macht man beliebige Formen von weissem Papier, füllt die Masse darein, und bäckt es in einer Tortenpfanne. Wenn es kalt ist, macht man ein Eis darüber, und läßt es allmählig trocknen.

Pommeranzenmarmelade, von süssen. Die Pommeranzen wer-

werden in Stükken geschnitten, ein wenig weich gedrückt, oben und unten das Harte weggeschnitten, und in Wasser geworfen, das bald sieden will. Dazu drückt man noch den Saft von einer Citrone, läßt sie kochen, bis sie sich weich anfühlen lassen, und nimmt sie heraus in frisches Wasser, drückt sie dann stark durch Leinwand, daß das Wasser herauskommt, stößt sie alsdann in einem Mörser, und drückt sie mit einem Rührlöffel durch ein Sieb, daß man so viel Marmelade als möglich herausbringt. Auf ein halbes Pfund solcher Marmelade, läßt man ein Pfund Zukker nach Federart sieden, mengt die Marmelade recht wohl darunter, und setzt sie aufs Feuer, daß sie sechs bis sieben Sude thut. Wenn sie ein wenig erkaltet ist, so faßt man sie in Geschirre, und verwahr sie.

Pommeranzenmorselle. Man siedet drei Viertelpfund Zukker, nach grosser Federart, nimmt ihn sodann vom Feuer, läßt ihn etwas kalt werden, rührt ihn aber beständig um, mischt alsdann drei bis vier Loth eingemachte klein geschnittene Pommeranzenschalen darunter, und füllt es endlich in papierne Kästchen oder Kapseln. Wenn alles gänzlich erkühlet ist, macht man sie aus dieser Form heraus, und läßt sie auf einem glatten Brete, oder einem weissen Papier über Nacht trocknen.

Pommeranzenmus, gebakenes. Man nimmt von Pommeranzen, welche man vierzehn Tage gewässert hat, oder so lange gesotten hat bis sie gelinde geworden sind, die Kerne heraus, und stößt sie zu einem Teige, stößt alsdann eben so viel, oder auch etwas weniger Butter darunter, nebst eben so viel geriebenem Eierbrod (ist dieses aber zu altbakken, so kann man es in Milch weichen,) rührt alles zusammen eine halbe Stunde, und mischt nach und nach acht Eierdotter und vier bis fünf ganze Eier darunter, überzukkert es nach Belieben, macht einen Teig um die Schüssel, schüttet das Angerührte hinein, bäckt es, und bestreut es nochmals mit Zukker.

Pommeranzen-oder Orangewasser. Man leitzt vier Pfund Pommeranzenschalen einige Tage in fünf Kannen Branntwein, gießt hernach noch sieben Kannen Branntwein dazu, und zieht ihn in einer Abziehblase ab. Hierauf mischt man zwei Pfund geläuterten und in Wasser zerlassenen Zukker, auf sieben Kannen abgezogenen Branntwein ein halb Nössel Wasser darunter. Man legt auch wohl etwas Sandelholz in den Branntwein und filtrirt es durch Löschpapier. Wenn man will, kann man dies Orangewasser noch mit andern Sachen färben, als mit Saffran gelb, mit Lackmus violet, mit Bärenklau, Krausemünze und Kreuzbeeren grün, u. s. w. indem man diese Sachen nur hineinlegt.

Pommeranzenpudding. Man nimmt ein Pfund Butter, sechszehn Eier, von achten bleibt das Weisse zurück, zwei Pfund in Milch eingeweichte Milchbrode, acht in Wasser geweichte Pommeranzen, ein halb Pfund gestossene Mandeln, eben so viel Zukker, vier Loth fein würflich geschnittenen Citronat, und ein Viertelpfund gutes Mehl. Die Pommeranzen müssen gekocht und klein gestossen in einem Asch mit dem Zukker und Mandeln eine Viertelstunde gerührt, sodann die Eier dazu geschlagen, die Butter aber geschmolzen, und wenn sie meist kalt ist, nach und nach zu der Masse gethan werden. Endlich wird das eingeweichte Milchbrod nebst dem Mehl und Citronat darunter gemischt, hierauf bestreicht man ein Tuch oder Serviette mit zerlassener Butter, legt es in eine tiefe Schüssel, thut die Masse hinein, und bindet das Tuch fest zu, aber nicht zu dichte über der Masse, damit sie zum Aufquellen Raum hat, alsdann wird sie in recht raschkochendes Wasser in einen Topf oder Kessel gethan, und drei Stunden lang gekocht.

Will man den Pudding anrichten, so wird er in einen breiten Durchschlag gelegt, damit er abläuft, unterdessen löset man das Band, macht die Serviette auf, legt eine Schüssel darauf, stürzt den Durchschlag um, und macht die Serviette vollends loß. Man pflegt gewöhnlich folgende Sauce darüber anzurichten: man rührt ungefähr ein Viertelpfund Butter mit acht Eierdottern wohl untereinander, thut einen Löffel voll Mehl, eine auf Zukker abgeriebene Citronschale und Zukker nach Belieben dazu, läßt alles mit einem Quart weissen Wein einmal aufkochen, und rührt es fleißig um.

Man thut aber besser, wenn man einen Puddingsack dazu verfertigt. Dieser muß einen runden Boden haben, an welchem in die Rundung ein breiter gleicher Streifen von drei Viertelelle angemacht wird, und hieran kommt ein breiter Saum, worein man ein Band einziehet, um den Sack zubinden zu können. Man hat auch diesen Vortheil davon, daß sich am Boden keine Falten legen, welches den Pudding leicht verunstaltet.

Pommeranzen *en puits.* Man schneidet an schönen Pommeranzen das Obere der Schale in Gestalt eines Dekkels hinweg, thut in das Fleisch einige Schnitte mit dem Messer, ohne die Häutchen zu zerschneiden, und streuet fein gestossenen Zukker hinein. Den Dekkel kann man wieder darauf sezzen, und also auf die Tafel bringen.

Pommeranzensaft. Man schälet die Schalen gänzlich herunter, schneidet sie klein, und hebt sie zum weitern Gebrauch in einem zugedeckten Glase im Keller auf, den Saft aber drückt man vollkommen gut aus, läßt ihn zwei Tage stehen, und wenn er sich gesetzt hat, filtrirt man ihn durch ein Haarsieb, nimmt davon vier und zwanzig Unzen, und sechs und dreißig Unzen fein gestossenen Zukker, setzt beides in einem neuen Topf, der aber zuvor in frischem Wasser gelegen hat, auf Kohlen, rührt so lange mit einem hölzernen Löffel darin bis der Zukker geschmolzen ist, da man ihn dann herunter nimmt, und abermals filtrirt.

Wenn er in Flaschen gefüllt, und wohl verstopft ist, so kann man ihn im Keller bis zum fernern Gebrauch verwahren. Wollte man statt eines irrdenen Topfes und hölzernrn Löffels sich lieber der Gefäße von Metall, Silber oder Kupfer bedienen, so würde der Saft seine helle Farbe verlieren.

Pommeranzensaft mit Hecht. Der Hecht wird in fingerbreite Stükken geschnitten, gesalzen, und in eine blecherne Schüssel neben einander gelegt, frische Butter dazu gethan, und aufs Kohlfeuer gesetzt, man läßt ihn dann etwas dämpfen, drückt nachher aus vier Pommeranzen den Saft dazu, schneidet aber die Schalen und thut sie nebst gestossenen Muskatenblumen dazu, gießt etwas guten süssen Wein darauf, legt auch ein Stück frische Butter in Mehl getunkt darein, und läßt hierin den Hecht aufsieden.

Pommeranzensaft in einer Mandelsuppe. Man stößt eine beliebige Quantität abgezogene Mandeln klein, gießt gute siedende Milch daran, treibt sie durch ein enges Sieb oder Tuch, und läßt es aufkochen, drückt von einer Pommeranze den Saft hinein, und macht es mit Zukker süß. Alsdann röstet man Semmelschnitte, legt sie in die Schüssel, streuet kleine Rosinen darüber, und gießt endlich die Mandelsuppe darauf.

Pommeranzenschalen zu rösten. Zu vier Loth klein geschnittenen Pommeranzenschalen, feuchtet man sechs Loth gestossenen Zukker, mit zwei Löffel voll Wasser an, setzt es, wenn es gut untereinander gemischt ist, in einer verzinnten Pfanne über eine mäßige Gluth, und kocht es so lange, bis sie anfangen ein wenig trokken zu werden, dann wird die Gluth noch etwas verstärkt, daß sie ganz trokken und braun werden. Man muß

aber

aber fleissig rühren, wenn es nicht anhängen soll.

Pommeranzenschalen, saure, zu rösten. Dazu schneidet man die Schale von etlichen sauren Pommeranzen in kleine schmale Stückchen, und läßt sie im Wasser drei oder vier Sude thun, nimmt sie dann heraus in frisches Wasser, und läßt dieses wieder rein ablaufen. Zu einem Viertelpfund solcher kleiner Schnitte wird ein halbes Pfund Zukker nach grosser Federart gesotten, in welchen man die Schnittchen wirft, und sie mit dem Zukker unter beständigem Umrühren mit dem Rührlöffel kochen läßt, bis sie fast geröstet sind. Sodann thut man ein wenig rein gestossenen Zukker hinzu, und setzt sie häufchenweise auf Kupferbleche, die mit etwas Oel bestrichen sind.

Pommeranzenschalen zur nassen Confitüre. Man schneidet Pommeranzen in zwei, oder, wenn sie zu groß sind, in mehrere Theile, macht das inwendige Weiche nebst den kleinen weissen Fädchen heraus, und läßt sie über Nacht in frischem Wasser weichen, alsdann setzt man eine Pfanne mit Wasser über das Feuer, wirft eine Hand voll Salz darein, und läßt sie damit aufkochen, nimmt bald die Pfanne wieder vom Feuer, und wenn sie vom Kochen nachläßt, so setzt man sie nochmals darüber, dieses wiederholt man sechs bis achtmal. Dann nimmt man die Schalen heraus, und thut sie in ein anderes Gefäß, gießt frisches Wasser darauf, und giebt ihnen alle Stunden neues; dieß muß aber wenigstens neun bis zehnmal geschehen. Nun wird wieder ein Kessel mit Wasser aufs Feuer gebracht, die Schalen hinein gethan, und so lange gekocht, bis sie nicht mehr salzig sind. In dieser Absicht muß man das Wasser einigemal abgiessen, sonst werden die Schalen hart. Wenn sie gekocht sind, legt man sie in ein sauberes Tuch zum Abtrocknen, und endlich in die Verwahrungsgefässe. Nun wird Zukker geläutert, zu einem mittelmässigen Syrup gekocht, und sodann, wenn er ein wenig verkühlt ist, über die Schalen gegossen. Zu einem Pfund Zukker rechnet man vier grosse Pommeranzen; wenn er sich ablöset, wird er alle zwei bis drei Täge aufgesotten, bis er stehen bleibt, und die gehörige Dikke behält. Man kann dieses auch auf eine kürzere Art thun, wie bei dem Einmachen der Citronschalen bereits gesagt worden ist.

Pommeranzenschalen zur trokkenen Confitüre. Wird eben so zubereitet wie die Orangenschnizzen zur trokkenen Confitüre.

Pommeranzenschalen ganz oder auch klein geschnitene, zu stofen. Wenn man die Pommeranzen geschält hat, so legt man die Schalen vier und zwanzig Stunden in Wasser, und läßt sie hernach in siedendem Wasser kochen, bis sie sich weich drükken lassen. Alsdann nimmt man sie heraus in frisches Wasser, läßt es wieder ablaufen, und sie hernach in geläutertem Zukker zwölfmal aufwallen. Nach diesem nimmt man sie vom Feuer, und läßt sie zwei oder drei Stunden stehen, daß sich der Zukker hinein zieht. Man setzt sie sodann noch einmal aufs Feuer, läßt sie drei oder vier Sude thun, und richtet sie in die Schüssel an. Zu einem halben Pfund Schalen wird auch ein halbes Pfund Zukker erfordert.

Pommeranzen in vier Theile geschnitten, süsse. Man zieht den Pommeranzen die Schale sauber ab, (welches auch, ohne dieselben ins Wasser zu werfen, geschehen kann), und nimmt das dünne, auf dem Fleisch der Pommeranzen liegende Häutchen mit der Spizze eines Messers weg. Dann bringt man sie viertelweise, oder auch in Querfingers dikke Schnitten mit feinem Zukker, oder in sehr leichtem Syrup auf die Tafel.

Pommeranzentorte. Man nimmt von so viel Pommeranzen, als

man zu brauchen meint, alle Schalen, schneidet das Inwendige in Scheiben oder Stükken, vermischt es, wenn die Kerne heraus gethan sind, mit Zukker, Zimmt, klein geschnittenen Pistazien und gestossenem Zwieback, und verfertigt dann eine Torte auf beliebige Art davon.

Pommeranzenwasser für Kranke. Man klopft zwei Pommeranzen mit dem Stiel eines Messers, bis sie recht weich sind, schneidet sie nachher in der Mitte durch, und drückt den Saft davon in ein halbes Maas Wasser, in welchem man acht Loth Zukker zerfliessen läßt; wenn man dieses Wasser fünf bis sechsmal aus einem Gefäß in das andere gegossen hat, damit der Zukker leicht und vollkommen zerschmelzt, so kann es dem Kranken gegeben werden.

Pommeranzenzukkerbrod oder Bisquit. Man reibt in zwei Löffel Pommeranzenmarmelade etwas von einer Citrone, und thut beides nebst sechs frischen Eierdottern in ein halb Pund gestossenen Zukker. Alles dieses schlägt man mit einem Rührlöffel wohl durch einander, bis der Zukker mit der Marmelade und den Eierdottern gut vermengt ist. Alsdann schlägt man das Weisse von acht Eiern zu Schaum oder Schnee, mengt es unter den Zukker, und thut drei Unzen gesiebtes Mehl dazu. Wenn alles wohl durch einander gemischt ist, so setzt man die Zukkerbrode in papierne Formen, und läßt sie im Backofen backen, nimmt alsdann das Papier weg, bedeckt sie oben mit einem weissen Zukkerguss von Pommeranzenblütwasser, einem Eierweisse und rein gesiebten Zukker, welches alles wohl durch einander gerührt wird, bis der Zukkerguß weiß ist. Mit diesen muß man sie nochmals in den Ofen sezzen daß er trokken wird.

Pommeranzenblütenbranntwein, schlechter. Man läßt anderthalb Nöffel Pommeranzenblütwasser, eben so viel guten Branntwein, und ein halb Pfund Zukker, zusammen in einem wohl verwahrten Kruge drei Wochen lang stehen, und thut auch etwas gestossenen Zimmt, und eine halbe Hand voll gestossene Korianderkörner dazu. Der Krug muß zugestopft an einem warmen Orte stehen, und alle Tage gerüttelt werden, bis man den Branntwein durchseihet und in Flaschen füllt.

Pommeranzenblüten, candirte. Zu einem halben Pfunde Pommeranzenblüten läßt man ein Pfund Zukker nach Art des geblasenen, sieden, nimmt ihn vom Feuer, und schüttet die Blüten hinein, läßt sie eine gute Viertelstunde darin stehen, damit sie Zeit haben, ihre Flüssigkeit von sich zu geben; da nun aber der Zukker dadurch wieder dünne geworden ist, so muß man ihn wieder so lange sieden, bis er nach Art des Geblasenen gesotten ist. Alsdann nimmt man sie vom Feuer, und läßt sie halb kalt werden, worauf sie nebst dem Zukker in die Zukkercandformen gegossen, und auf den Ofen gesetzt werden. Man kann sie auch mit einiger Veränderung auf folgende Art einmachen. Man schüttet ein halb Pfund Pommeranzenblüten in ein Pfund Zukker, der nach grosser Federart gesotten ist, läßt sie zwei oder drei Sude thun, und nimmt sie dann vom Feuer. Wenn der Zukker merklich über die Hälfte kalt geworden ist, so nimmt man die Blüten heraus, läßt sie abtropfen, und auf dem warmen Ofen trokken werden. Den Zukker setzt man wieder auf das Feuer, und läßt ihn noch einmal, nach grosser Federart sieden, darauf wird er in die Zukkercandformen gegossen, und wenn er halb abgekühlt ist, so legt man die auf den Ofen getrockneten Pommeranzenblüten darauf, drückt sie ganz langsam, und zwar eine so tief als die andere, mit einer Gabel nieder, und setzt oben darüber, einen nach der Form gemachten Zukkercandrost, welcher mit einem Gewichte beschwert ist.

Pommeranzenblütenclarequets. Man schneidet zwölf Reinettenäpfel scheibenweise, läßt sie mit einem Nößel Wasser so lange kochen, bis sie zu einer Marmelade werden, und drückt sie durch ein Sieb, damit man das Lautere davon bekommt. Zu diesen thut man zwei Löffel voll Pommeranzenblüten, setzt es wieder aufs Feuer, gießt noch ein wenig Wasser dazu, läßt es zwei oder dreimal aufsieden, und schüttet es durch ein feuchtes Tuch.

Was nun diese ausgekochte Brühe an Masse beträgt, eben so viel Zukker läutert man auch, und siedet denselben nach Art des Gebrochenen. Alsdann schüttet man beides zusammen, läßt die Gallert kochen, und untersucht mit einem silbernen Löffel, ob sie gar ist? Fällt sie nun breit und glatt davon ab, so nimmt man sie vom Feuer, schäumt sie gut ab, und gießt sie in die Clarequetsformen, worin sie auf dem warmen Ofen steif werden muß.

Pommeranzenblütenconserve von dergleichen Wasser, s. Conserve, Th. I. S. 617.

Pommeranzenblüten, wie mit feinem Drath überzukkert. Man streuet trokken eingemachte Pommeranzenblüten auf Kupferbleche, die vorher mit gutem Baumöl überstrichen sind. Hierzu aber hält man braun gesottenen Zukker auf einem gelinden Feuer beständig warm, tunkt zwei zusammen gehaltene Gabeln in denselben, und läßt den daran hängen gebliebenen Zukker fadenweise über die Blüten weglaufen. Man nimmt sich aber dabei wohl in Acht, daß man mit den Gabeln nicht zu viel Zukker auf einmal anfaßt; hernach kehrt man sie um, legt sie auf ein anderes Blech, und läßt sie auf der andern Seite eben so mit Zukker fadenweise überlaufen.

Pommeranzenblüten *eau divine*. Man läßt fünf Viertelpfund Zukker in anderthalb Kannen kaltem Wasser zerschmelzen, schüttet ein halbes Viertelnößel Pommeranzenblütenwasser darzu, und läßt es, wenn der Zukker geschmolzen ist, durch ein Löschpapier laufen. Hernach schüttet man noch eine Kanne Weingeist, so gut als man ihn nur haben kann, darzu, und füllt ihn endlich in Flaschen. In vierzehn Tagen hernach ist er schon trinkbar, und wird je länger je besser.

Pommeranzenblüten mit Eiern. Man gießt Pommeranzenblütwasser in einen Topf, thut gestossenen Marzipan, klein geschnittene Citronschalen, und nach der Menge der Gäste, einige zerklopfte Eierdotter darzu, rührt diese eine Stunde lang wohl unter einander, gießt es alsdann in eine mit Butter stark ausgestrichene zinnerne Schüssel, setzt es auf ein gelindes Kohlfeuer, und wenn es gar gekocht ist, so betröpfelt man es mit Citronsaft, streut Zukker und Pommeranzenblüten darüber, und giebt es so zubereitet auf den Tisch.

Pommeranzenblüten eingemachte. Man kann dieselben sowohl feucht als trokken einmachen. Zu der ersten Art, pflückt man von einer beliebigen Menge Blüten die Blätter ab, thut sie in siedendes Wasser, und läßt sie kochen, bis sie mit den Fingern weich anzufühlen sind. Ehe man sie abnimmt, thut man eine Unze gestossenen Alaun hinzu, damit sie weiß werden, hernach drückt man den Saft von einer grossen Citrone in siedendes Wasser, schüttet sogleich darauf die Blüten hinein, damit sie vollends weich werden, und sich leicht mit den Fingern zerdrükken lassen.

Darauf kommen sie in frisches Wasser, in welches, um die Blüten weiß zu erhalten, ebenfalls der Saft von einer Citrone gedrückt wird. Zu jedem Pfund Blüten nimmt man vier Pfund Zukker, thut die Blüten, wenn sie abgetropft, und der Zukker nur noch laulich ist, hinein, läßt sie bis zum folgenden Tage stehen, hernach noch einmal abtropfen, und setzt den

Zuk-

Zukker aufs Feuer, daß er nach Federart gesotten werde.

Hierauf läßt man ihn noch einmal laulich werden, gießt ihn so auf die Blüten, und läßt sie noch einmal bis zum künftigen Tage in Zukker stehen. Nach diesem setzt man den Zukker nochmals allein aufs Feuer, bis er nach grosser Perlenart gesotten ist, nimmt ihn wieder ab, und gießt ihn nicht eher wieder auf die Blüten, als bis er noch laulich ist. Endlich wird das Eingemachte in Gefässe gethan, und wenn es völlig kalt geworden ist, zugedeckt. So bald die Blüten in siedendem Wasser weich geworden sind, dürfen sie nicht wieder aufs Feuer gesetzt werden.

Um sie trokken einzumachen, verfährt man anfangs eben so damit, und läßt sie bis zum folgenden Tage in Zukker stehen. Sodann nimmt man sie heraus, legt sie auf Kupferbleche, daß sie abtrocknen, und bestreut sie überall mit gestossenem Zukker. Man läßt sie sofort auf dem warmen Ofen trokken werden, und hebt sie an einem trokkenen Orte auf. Im Nothfall nimmt man gleich feucht eingemachte, setzt das Gefäß damit in warmes Wasser, daß der Zukker flüssig wird, nimmt die Blüten heraus, läßt sie abtrocknen bestreuet sie mit Zukker, und macht sie trokken.

Pommeranzenblüteneſſenz. Darzu können so viel Blüten genommen werden, als es jedem beliebt, nur daß sie alle wohl aufgebrüht seyn müssen. Diese Blüten thut man ganz in eine gläserne Flasche mit einem weiten Halse, nebst zweimal so viel gestossenem Zukker, als die Blüten am Gewicht betragen, mischt beides wohl unter einander, steckt einen Korkpfropf darauf, und bindet sie überdieß noch mit naß gemachter Blase zu. Hierauf setzt man die Flasche zweimal vier und zwanzig Stunden in den Keller, und nachher eben so lange auf den Ofen, der in gleicher Wärme erhalten werden muß. Dann gießt man die darin enthaltene Masse durch ein Sieb ab, jedoch ohne sie auszudrükken, und faßt sie in kleine Fläschchen, die man wohl verwahrt. Mit dieser Essenz kann man sodann abgezogenen Wassern oder mancherlei Backwerk den Geschmack von Pommeranzenblüten beibringen.

Pommeranzenblüteneſſig, s. Essig.

Pommeranzenblütengebakkenes. Man nimmt zwei Pfund wohl gelesene Pommeranzenblüten, läutert zwei Pfund Zukker, den man nach Art des Gebrochenen sieden läßt, und wirft die Blüten in den Zukker. Wenn er einen Sud gethan hat, so rührt man ihn mit einem Rührlöffel so lange, bis er nach kleiner Federart gesottenen Zukker ähnlich wird. Hernach nimmt man ihn vom Feuer und rührt noch so lange mit dem Rührlöffel, bis der Zukker zu Pulver wird. Alsdann schüttet man die Blüten in ein auf einer Schüssel stehendes Sieb, damit der durchlaufende Zukker hinein fällt, läßt die Blüten in der Wärme trokken werden, nimmt ihnen den Zukker ab, indem man sie nochmals in ein Sieb thut, und verwahrt sie in einer Schachtel an einem trokkenen Orte. Aus diesen Blüten läßt sich im Winter mancherlei bereiten; den Zukker aber kann man zu andern Sachen gebrauchen; er wird zwar etwas braun, aber doch noch gut, zu nuzzen.

Pommeranzenblütengefrornes. Man pflükt von den Pommeranzenblüten die Blätter ab, stößt eine gute Hand voll davon fein in einem Mörser, und rührt sie hernach in eine Kanne laulichtes Wasser, wirft ein halb Pfund Zukker dazu, und wenn dieser geschmolzen ist, so gießt man das Wasser drei bis viermal aus einem Gefässe in das andere. Hernach läßt man es durch ein reines Haarsieb laufen, schüttet es in einen Eistopf, und läßt es auf dem Eise gerinnen. Eine andere Art s. unter dem Artikel: Gefrornes.

Pommeranzenblütengeist. Man pflückt schöne grosse Pommeranzenblütenblätter ab, und faßt ein Pfund solcher Blätter vermittelst einer Nähnadel, in Form eines Kranzes recht dicht an einander, an einen Faden, daß an dessen beiden Enden ein ziemliches Stück leer bleibt; diese Enden zieht man mitten durch einen grossen Korkpfropf, und verwahrt sie mit Knoten auf der Oberfläche des Pfropfes wohl. Die also angefaßten Pommeranzenblüten, hängt man sofort in grosse gläserne mit einem weiten Halse versehene Flaschen, und verstopft dieselben mit dem Pfropf, von welchem die Blüten inwendig schwebend dergestalt herabhängen müssen, daß sie weder den Boden, noch den innern Umfang derselben berühren dürfen. Man bindet die Flasche noch weiter mit einer Blase, oder mit eingeweichtem Pergament wohl zu, und setzt sie an die Mittagssonne.

Auf diese Weise lassen die Blüten ihren Saft in die Flasche fallen, sie selbst aber werden wie geröstet. Das also heraus gezogene Wasser füllet man in kleine Fläschchen, die sehr fest verstopft werden müssen. Sollte aber die Sonne nicht scheinen, wenn man diesen Geist machen will, so kann man die Flasche zu diesem Behuf in gelinde Ofenwärme sezzen.

Pommeranzenblütengelee, oder Gallert. Zwei Pfund gutes geraspeltes Hirschhorn wird mit vier Quart Wasser 6 Stunden langsam auf glühender Asche gekocht, alsdann durch den Geleebeutel abgeklärt, und bis zu einem Quart eingekocht. Hierauf sprengt man ein Pfund Pommeranzenblüten in einem zimmernen Napf mit kochendem Wasser ein, und läßt sie also eine Nacht über zugedeckt stehen, gießt des Morgens ein Quart Franzwein darauf, und läßt sie noch zwei Stunden kochen. Wenn man nun kostet, und der Wein stark genug nach den Blüten schmeckt, so läßt man ihn zugedeckt abkühlen, klärt ihn dann ab, und sollte die Blüte noch saftvoll scheinen, so wird sie ausgedrückt.

Von diesem Wein thut man zwei oder drei Obertheetassen voll zu der obigen Gelee, gießt sie in die Formen, und setzt sie in einen kühlen Ort, bis sie steht. Nachher wird eine Schüssel über die Form gedeckt, und geschwind umgestürzt. Sollte sich jedoch die Gelee nicht glatt los machen wollen, so muß man noch ein warm und nasses Tuch darum schlagen, oder die Form einige Minuten in warmes Wasser halten.

Pommeranzenblütenals ein Geröstetes. Will man dieses von rohen Blüten machen, so wirft man die Blätter, wenn sie noch ganz frisch und nicht weich sind, wie sie abgezupft sind, in Zukker, der nach grosser Federart gesotten ist, und arbeitet darin mit dem Rührlöffel so lange, bis sie geröstet sind. Wenn man sie vom Feuer abhebt, so drückt man den Saft von einer Citrone hinein. Auf ein Viertelpfund Pommeranzenblüten werden drei Viertelpfund Zukker genommen.

Hat man aber schon feucht eingemachte Knospen, so muß man sie aus dem Zukker nehmen, daß sie abtrocknen. Ist dieses geschehen, so wirft man sie in Zukker, der nach grosser Federart gesotten ist, rührt sie auf dem Feuer mit einem Rührlöffel beständig um, bis sie recht schönfarbig geröstet sind. So bald sie vom Feuer genommen werden, drückt man den Saft von einer Citrone darzu, und setzt sie sogleich in runde Häufchen auf Kupferbleche, die mit gutem Baumöle ganz leicht bestrichen sind, und läßt sie auf dem Ofen trocknen.

Pommeranzenblüten das ganze Jahr hindurch weiß zu erhalten. Man thut von frisch gesammelten und recht weissen Blüten die abgezupften Blätter in ein Gefäß, läßt nach Proportion der Blüten Zukker läutern, und denselben kugelartig sieden, gießt davon so viel auf die Blü-

Blüten, bis sie damit bedeckt sind. In demselben erhalten sie sich so schön, als wenn sie erst vom Baum wären genommen worden.

Pommeranzenblütenkuchen. Man siedet zwei Pfund Zukker nach grosser Federart, und thut alsdann ein halb Pfund Blätter von Pommeranzenblüten hinein, daß sie kochen und ihr Wasser von sich geben. Den Zukker läßt man so lange mit den Blüten sieden, bis er abermals nach grosser Federart gesotten ist. Hernach muß man mit dem Rührlöffel fleissig in den Zukker arbeiten, und sowohl in der Mitte als am Rand des Gefässes rühren, bis er anfängt zu steigen.

Gleich darauf schüttet man etwas Eierweiß hinein, das mit fein gestossenem Zukker vermengt wird, aber nicht gar zu dünn ist, rührt es so geschwind als möglich in den Zukker, und gießt dann augenblicklich den Teig in eine papierne Form. Ueber dieses hält man ein Bekken mit Kohlen in einer gewissen Entfernung. Dieses nebst dem darunter gemischten Eiweiß, macht, daß der Kuchen in die Höhe steigt, und eine Rinde bekommt, die einem Zukkerguß ähnlich ist.

Auf andere Art wird er auf folgende Art gemacht: Man nimmt Zukker von gebakkenen Pommeranzenblüten begießt ihn mit etwas Wasser, hernach siedet man ihn, daß beinahe gebrochener Zukker daraus wird, und arbeitet darin mit einem Rührlöffel, als wollte man eine Conserve davon machen. Wenn man sieht, daß er wie bei einer Conserve in die Höhe steigt, so schüttet man ihn auf ein Kupferblech, welches mit gutem Baumöl bestrichen ist, macht daraus Haufen von gleicher Grösse, setzt jeden zwei Daumen breit von dem andern hinweg, und drückt sie mit einem andern ebenfalls mit Oel bestrichenen, und oben darauf gelegten Kupferbleche so breit, daß sie noch die Dikke eines Thalers behalten.

Pommeranzenblüten gebakkene, Kuchen davon. Man thut ein halb Pfund gebakkene Pommeranzenblüten in ein und ein halb Pfund Zukker, welcher nach grosser Federart gesotten ist, läßt sie nur einen einzigen Sud thun, und rührt sie immer mit dem Rührlöffel um. Wenn der Zukker in die Höhe zu gehen anfängt, verfährt man völlig damit, wie vorher gesagt worden ist.

Pommeranzenblüten geröstete Kuchen davon. Man thut in ein Gefäß eine Hand voll gesiebten Zukker, und röstet ihn über dem Feuer. Hierauf schüttet man ein Pfund Zukker, welcher mit einem halben Nößel Wasser nach grosser Federart sieden muß, nebst ein Viertelpfund gerösteten Blüten hinein. Diese läßt man auf dem Feuer sieden, und rührt so lange darin, bis er zu steigen anfängt. Sodann thut man, wie bei den vorhergehenden Arten von Kuchen, Eiweiß dazu, und macht diesen Kuchen auf gleiche Weise fertig.

Pommeranzenblütenknospen, candirte. Man läßt die eingemachten Knospen auf Kupferblechen abtroppfen, und auf dem warmen Ofen trokken werden. Wenn sie halb trokken sind, so setzt man sie in ein Sieb, um sie vollends trokken zu machen, legt sie dann auf Zukkercandelformen, gießt Zukker, der nach Art des Geblasenen gesotten, und halb kalt geworden ist, darüber, setzt die Roste darauf, und stellt sie vier und zwanzig Stunden auf einen durch ein gleiches Feuer erwärmten Ofen. Man wird alsdann leicht beurtheilen können, ob der Zukker genug candirt ist; sollte noch etwas daran fehlen, so läßt man die noch vorhandene Feuchtigkeit abtroppfen, und läßt sie noch ein Paar Stunden stehen, ehe man sie aus den Formen nimmt. Wenn sie ganz trokken sind, so verwahrt man sie in Schachteln, die mit weissem Papier ausgefüttert sind.

Pommeranzenblütenknospen, eingemachte. Man nimmt die Knospen der Blüten kurz vorher, ehe sie aufblühen, und sticht sie an verschiedenen Orten, besonders am Stiel mit einer Nadel; alsdann müssen sie gewogen, und bis auf eine Hand voll die man zurück behält, in ein Tuch gethan werden. Dieses bindet man jedoch nicht gar zu feste zusammen, läßt Wasser sieden, thut die Knospen in dem Tuche, mit denen, die man zurück behalten, nebst dem Saft von einer Citrone hinein, und läßt sie mit einander so lange kochen, bis diejenigen, welche blos darin liegen, wenn man sie mit dem Finger ein wenig drückt, aufspringen und zerfahren. Dann hebt man das Gefäß vom Feuer, und schüttet die Blüten aus dem Tuche in frisches Wasser, mit dem Safte von der Citrone.

Hierauf läutert man zu jedem Pfund Knospen drei Pfund Zukker, nimmt ihn vom Feuer, und thut, wenn er halb kalt ist, die Knospen hinein, die man vorher hat abtropfen, und in einem Tuch trokken werden lassen. Sie bleiben im Zukker, bis zum folgenden Tage, alsdann wird dieser abgegossen, und nach kleiner Federart gesotten. So bald er halb kalt ist, gießt man ihn auf die Knospen, und läßt ihn wiederum vier und zwanzig Stunden darauf stehen. Nach diesem gießt man ihn wieder ab, und läßt ihn zu grossem Perlenzukker sieden, gießt ihn sofort halb kalt auf die Knospen, und bringt sie mit demselben in Gefässe.

Die Pommeranzenknospen, die man trokken einmacht, werden eben so zubereitet, mit dem Unterschiede, daß man nur so viel Zukker dazu nimmt, als die Knospen am Gewicht betragen. Uebrigens verfährt man damit völlig so, wie mit den Blüten, welche trokken eingemacht werden sollen.

Pommeranzenblütenmakronen, feuchte. Man brüht ein Pfund süsse Mandeln mit siedendem Wasser ab, stößt sie dann nach und nach in einem Mörser, und feuchtet sie sodann mit Eiweiß an, damit nicht Oel daraus wird, vermischt sie dann mit einem halben Pfund fein gesiebtem Zukker, und mit dem zerklopften Weissen von vier Eiern. Hierauf formirt man die Makronen in der Grösse einer welschen Nuß, auf weiß Papier, macht in jede in der Mitte ein kleines Loch, eine Marmelade von Pommeranzenblüten, in der Grösse einer Haselnuß hinein zu thun, und deckt die Oeffnung zu, daß die Marmelade nicht zu sehen ist, und bäckt sie also in einem gelind geheizten Ofen. Nach diesem überzieht man sie mit einem aus gesiebten Zukker, Pommeranzenblütwasser und Eiweis zubereiteten Zukkerguß, und setzt sie noch einige Minuten in den Ofen, daß der Guß trokken wird.

Pommeranzenblütenmarcipan. Man stößt ein halb Pfund süsse Mandeln, und feuchtet sie, während dieser Arbeit, immer mit Pommeranzenblütwasser an; alsdann läßt man ein halb Pfund Zukker nach grosser Federart sieden, thut die Mandeln, nebst zwei Löffel voll Pommeranzenblütmarmelade hinein, setzt sie auf ein gelindes Feuer, rührt sie wohl um, und läßt den Teig so weit trokken werden, bis er nicht mehr am Finger kleben bleibt, wenn man darauf drückt. Diesen Teig legt man auf einen Bogen Papier, streuet oben und unten Zukker, und treibt ihn so aus einander, bis er überall nur so dick, wie der Rand eines Speciesthalers ist. Davon kann man nun den Marcipan in der Grösse und Form, wie es beliebt, schneiden, und nachher auf Kupferbleche, in einem gelind geheizten Ofen bakken. Wenn er fertig ist, begießt man ihn mit einem Zukkerguße, welcher aus der Hälfte des Weissen von einem Ei, mit welchem man ein wenig Citronsaft, Pommeranzenblütwasser und fein gesiebten Zukker vermenget, verfertigt ist, bringt ihn wieder

der in den Ofen, und läßt den Zukkerguß trokken werden.

Pommeranzenblütenmarmelade. Es werden ein Pfund wohl gelesene Blüten in siedendes Wasser gethan, daß sie zwei oder dreimal aufwallen. Ehe man sie vom Feuer nimmt, thut man, um sie weiß zu machen, ein wenig Alaun darzu. Man setzt hierauf anderes Wasser aufs Feuer, drückt, wenn dieses kocht, den Saft von einer grossen Citrone hinein, schüttet die Blüten darzu, und läßt sie zwei bis drei Sude thun, bis sie anfangen sich weich drükken zu lassen. Hernach thut man sie in frisches Wasser, in welches der Saft von einer Citrone ausgepreßt worden, läßt sie in diesem Wasser eine halbe Stunde stehen, und bringt sie sodann noch einmal in eben dergleichen Citronwasser.

Es werden ferner drittehalb Pfund Zukker geläutert, und nach Art des kleinen Geblasenen gesotten. Die Blüten drückt man hernach in einem Tuche, daß das Wasser völlig heraus kommt, stößt sie in einem Mörser, setzt sie auf ein gelindes Feuer, und gießt den Zukker auf acht bis zehnmal ganz langsam hinein, damit sich beides wohl vermischt. Diese Marmelade nimmt man noch, ehe sie anfängt zu schäumen, vom Feuer, und thut sie gleich in die Gefässe, in welchen sie, wenn sie kalt und mit geriebenem Zukker bestreuet worden, verwahret wird.

Pommeranzenblütenöl. Man hat davon zweierlei Arten, nämlich das destillirte und infundirte. Das erstere erhält man von den Italiänern, unter dem Namen, Neroli, das letztere aber kann man selbst also verfertigen: Man thut Blüten in eine gläserne Flasche, gießt süsses Mandelöl darüber, wirft ein wenig Alaun und Ambra darein, vermacht das Glas wohl, und läßt es im Warmen stehen, endlich seihet man es durch und verwahrt es.

Pommeranzenblütenpasten. Von einem Pfund Pommeranzenblüten, werden nur die Blätter abgepflückt, und in siedendes Wasser gethan, daß sie weich werden, und sich mit den Fingern zerdrükken lassen, worauf sie in frisches Wasser kommen. Ferner gießt man noch in ein anderes Gefäß frisches Wasser, und drückt den Saft von einer Citrone hinein, schüttet die Pommeranzenblüten darzu, und läßt sie drei Stunden in diesem Citronwasser liegen.

Dann nimmt man sie heraus, daß sie auf einem Siebe abtrocknen, und drückt sie wohl durch ein Tuch. Gleich darauf werden sie in einem Mörser gestossen, daß sie nicht schwarz werden. Weiter muß man fünf Viertelpfund Zukker, nach Art des Geblasenen sieden lassen; in diesem werden die Blüten hinein geschüttet, und mit einem Rührlöffel gut durch einander gerührt, darauf bringt man sie in die Pastenformen, setzt dieselben auf Kupferbleche, und läßt sie auf den warmen Ofen trokken werden.

Pommeranzenblütenpopuko. Eine Kanne guter weisser Wein, ein Viertelnössel Weingeist, ein Pfund nach Federart gesottener Zukker, zwei geschälte und klein geschnittene Reinettenäpfel, und drei Löffel voll Pommeranzenblütwasser, bleiben vier und zwanzig Stunden in einem Kruge beisammen stehen, und werden hernach durchgeseihet.

Pommeranzenblütenratafia. Hierzu läßt man vier Pfund Zukker, nach grosser Federart sieden, thut zwei Pfund abgepflückte Blüten hinein, und läßt sie zugedeckt drei oder vier Sude darin thun, nimmt sie hernach vom Feuer, und gießt vier Kannen Branntwein dazu. So läßt man alles zusammen vier Stunden stehen, doch muß man das Gefäß mit doppelter weisser Leinwand zubinden, damit der Geist nicht verfliegt. Nach diesem gießt man ihn durch ein Sieb in Flaschen. Die zurück gebliebenen Blü-

ten

ten kann man noch zum Backen gebrauchen. Den Ratafia selbst aber kann man bald trinken.

Pommeranzenblütenratafia im Marienbade. Man thut ein halbes Pfund rein gelesene Blüten mit zwei Kannen von dem besten Branntwein, anderthalb Kannen Wasser und anderthalb Pfund Zukker in einen Krug, bindet den Krug fest zu, und setzt ihn in Wasser, in das sogenannte Marienbad, in welchem man ihn zwölf Stunden lang kochen läßt. Alsdann wird er heraus genommen, und muß kalt werden. Wenn dieses geschehen ist, läßt man den Ratafia erst durch ein Seigtuch, und nach diesem noch durch einen mit Löschpapier ausgefütterten Trichter laufen, faßt ihn in Flaschen, und verwahrt ihn wohl.

Pommeranzenblüten in zusammengelaufener Sahne. Man läßt ein Viertelquart Sahne, mit etwas Pommeranzenblütwasser und Zukker vermischt laulich werden, und thut ein wenig Milchlab dazu. Alles dieses rührt man wohl unter einander, und setzt es in der Schüssel, in welcher es auf die Tafel kommen soll, auf den Ofen, daß es gerinnt. Wenn der Rahm zusammen gegangen ist, läßt man ihn, ehe er aufgetragen wird, auf dem Eise kalt werden.

Pommeranzenblütensträusser. Man bindet vier oder fünf schöne wohl aufgeblühte Pommeranzenblüten mit einem Faden an den Stiel zusammen, taucht sie in Zukker, der nach Fadenart gesotten und halb kalt ist, nach und nach ein, und bestreut sie sodann mit gestossenem Zukker. Was zu viel darauf liegen bleibt, bläßt man ab, legt einen Straus nach dem andern in ein Sieb, dergestalt, daß die Blumen ausgebreitet liegen. In diesem läßt man sie abtrocknen, und verwahrt sie in einer mit weissem Papier ausgefütterten Schachtel an einem trokkenen Orte.

Pommeranzenblütenwasser. Man weicht frisch gesammelte Pommeranzenblüten, wenn man blos die Stiele davon weggethan, fünf bis sechs Stunden lang auf dem warmen Ofen in laulichtem und sehr klaren Wasser wohl zugedeckt ein. Gemeiniglich rechnet man auf eine Kanne Wasser zwei Pfund Blüten. Diese eingeweichten Pommeranzenblüten zieht man in einem Brennkolben aus.

Verlangt man es stärker oder doppelt, so läßt man das eben abgezogene Pommeranzenblütwasser über dem Feuer laulich werden, thut noch mehr Blüten hinzu, läßt sie eine Nacht hindurch auf vorige Art weichen, und zieht sie sodann noch einmal ab.

Man kann es auch auf folgende Art versuchen.

Man hackt zwei Hände voll Pommeranzenblüten klein, gießt ein Nössel Rheinwein darauf, und läßt sie vier und zwanzig Stunden stehen; thut alsdann ein Maas Rosenwasser, ein Maas Brunnenwasser, und ein Loth Sandelholz dazu, und zieht alles dieses zusammen ab, füllt alsdann dies Wasser in Flaschen, und setzt sie fest verstopft in den Keller.

Man kann dies Getränk auch für Kranke einrichten, und alsdann verfährt man so: Man nimmt ein Viertelspfund Pommeranzenblüten, und zwanzig Loth Zukker, gießt zwei Maas Wasser darauf, läßt es vier Stunden stehen, und gießt es durch ein Tuch, so ist es gleich trinkbar. Zwei oder drei Löffel sind hinlänglich unter ein Maas Trank.

Pommeranzenblütenzukkerkand. Man wirft hierzu zwei Pfund wohl gelesene Blüten in sechs Pfund geläuterten Zukker, der nach Art des Gebrochenen gesotten ist; läßt sie zugedeckt drei oder vier Sude thun, nimmt sie sodann vom Feuer, und bindet sie mit doppelter weisser Leinwand zu, daß sie den Geruch nicht verlieren. Wenn sie halb abgekühlt sind, so gießt man sie in ein Sieb.

Die Blüten kann man zum Backen verbrauchen; den Zukker aber, worin sie gekocht worden sind, setzt man wieder aufs Feuer, daß er einen Sud thut, und gießt ihn durch ein feuchtes Tuch.

Hernach wird er noch einmal aufs Feuer gebracht, und nach grosser Federart gesotten. Sodann gießt man ihn in ein Gefäß, und läßt ihn zehn bis zwölf Stunden auf dem warmen Ofen stehen, bis er ganz hart ist. Auf diese Art erhält man einen sehr schönen Zukkerkand, nur muß man das Gefäß zerschlagen, wenn man den Zukker heraus nehmen will.

Pommeranzenblütenzukkerwerk, kleines. Man nimmt ein Glas voll gemeines Wasser, worein noch ein Löffel voll Pommeranzenblütwasser geschüttet worden, und weicht eine halbe Unze Gummitragant darein. Hat man keine frischen Pommeranzenblüten bei der Hand, so kann man auch von den gebakkenen nehmen, und zwar so viel als man mit drei Fingern fassen kann, sie sehr fein hakken, und nebst dem geschmolzenen Gummi in einen Mörser thun. Der Gummi aber muß erst durch ein Tuch gedrückt werden, daß nichts darin zurück bleibt. Unter der Zeit, da dieses gestossen wird, thut man noch ein Pfund gesiebten Zukker hinein, bis daraus ein ordentlicher Teig wird, woraus man Waizzenkörner, Erbsen, Kaffeebohnen, Gewürznelken, Muschelwerk, und andere Kleinigkeiten von beliebiger Gestalt und Grösse machen kann.

Pommesinen, s. Apfelsinen.

Pompelmus. Ist eine grosse Orange, welche in Ostindien, sonderlich auf der Insel Java häufig wächst. Der Baum wird grösser als der Limonienbaum, aber eben so stachlicht. Die Blätter sind breit und rund, gegen den Stiel mit einem kleinen Halsblatt untersetzt. Die Blüte ist weiß, fast wie die Aepfelblüte, hat einen sehr angenehmen Geruch, und wird ein sehr köstliches Wasser daraus gezogen. Die Frucht wird fast grösser als eine Faust, hat eine dikke, granatfarbene und etwas flekkigte Schale, weswegen man sie auch die Tigerlimonie zu nennen pflegt. Das Fleisch ist röthlich, hat einen weinsäuerlichen Geschmack, und giebt eine vortrefliche Erfrischung. Wenn sie nicht angestossen wird; so kann man sie einige Monate erhalten.

Auf Java wird der Saft dieser Frucht ausgepreßt, und ein Wein, wie der Eider oder Apfelmost daraus bereitet. Diejenigen Pompelmusfrüchte, welche bei uns in Gewächshäusern gezogen werden, bleiben herb und bitter, und können blos zum Einmachen gebraucht werden. Man hat übrigens verschiedene Arten: 1) Die gröste ostindische Pompelmus; 2) die ostindische krausblätterige; 3) die westindische glattblätterige; 4) die ostindische rothe, und 5) die stachlichte geschackte Pompelmuß.

Portugiesisches Brod, ist ein Gebakkenes von Mehl, Zukker, Mandeln und Gewürzen, welches also bereitet wird: Man reibt ein Viertelpfund abgezogene und mit Rosenwasser gröblich zerstossene Mandeln, ein halb Pfund gestossenen Zukker, und ein wenig armenischen Bolus, wohl unter einander, thut Nelken, Zimmt, Cardamom, Muskatenblüten, von jedem ein halbes Loth gröblich gestossen dazu, und bereitet davon mit einem halben Pfund Mehl und Eiern einen Teig, woraus man eines Querfingers dikke Semmeln formt, welche man auf ein mit Mehl bestreutes Papier legt, und dann in einer Tortenpfanne bei gelindem Feuer, welches aber oben stärker als unten seyn muß, gar bäckt.

Portulak, s. Burzelkraut.

Portulakblätter in Essig. Man nimmt die Blätter von dem Stängel, wischt sie, wenn ja etwas unreines daran seyn sollte, mit einem trokkenen Tuche ab, denn waschen darf man dergleichen Kräuter nicht, die

die zu künftigem Gebrauch in Essig eingelegt werden sollen, thut sie sodann in ein Zukkerglas, und nimmt von dem besten Weinessig auf ein Nösel desselben zwei Loth Salzspiritus und zwei Quentchen Salz und gießt alles über die eingelegten Blätter. Oben her kann man auch eines kleinen Fingers hoch Provanzeröl füllen, dieses hält die äusere Luft ab, und befördert die Dauer der eingelegten Blätter.

Portulakfastensuppe. Man läßt die ganzen Zweige von jungen Portulak in einer Brühe, welche halb von Erbsen, halb von Zwiebeln seyn kann, kochen, schwellt Potagenbrod in Brühe auf, oder röstet Würfel von Weißbrod, thut diese beim Anrichten mitten in die Schüssel, den Portulak aber um den Rand herum und bringt sie zur Tafel.

Portulaksallat. Man bereitet ihn theils von Blättern, theils von Stängeln. Bei dem ersten werden die Portulakblätter sauber abgelesen, gewaschen, und zwischen zwei Schüsseln, wie die Gurken gepreßt, sodann mit Essig, Oel und Pfeffer angemacht.

Auf die andre Art müssen die Stängel an der Erde weggeschnitten, die Blätter sowohl als die Haut davon abgethan, die Stängel lang als Spargel geschnitten, also gesotten und zu Sallat angerichtet werden.

Potage oder Allerlei, ist ein gemischtes Essen, welches aus Rind- Kalbs- Schöpsen- Hühner- Kapaunen und dergleichen Fleisch, einem allein oder mehrern zusammen, oder auch aus Fischen, in einer langen Brühe, mit Reis, Graupen, verschiedenen Kräutern und Wurzeln gekocht, mit mancherlei Gewürzen angemacht, auch mit Morgeln, Eiern, Klößchen, Frikandellen u. d. gl. verbessert, und bei einer Mahlzeit zuerst aufgetragen wird.

Potagenkessel ist ein, in Form einer Wanne, doch von unten her runder, aus Kupfer getriebener Kessel, mit zwei Henkeln und einem Dekkel, welcher bei Verfertigung der Potagen gebraucht wird.

Potagen- oder Vorlegelöffel, ist ein grosser silberner oder metallener und versilberter Löffel, mit einem langen Stiele, womit man das Allerlei über der Tafel herum giebt.

Potagenschüssel, ist eine grosse, mit einem breiten Rande umgebene Schüssel, worin die Potage oder das Allerlei aufgetragen wird.

Potage von Aal, s. unter den beiden Artikeln Aalpotage Th. 1. S. 851 u. f.

Potage von Artischokkenstielen. Man nimmt zwei oder drei Duzzend kleine Artischokken, die soviel als möglich von einer Grösse sind, kehrt sie aber um, und kocht sie so lange in blossem Wasser, bis das zähe oder haarige abgeht. Wenn sie gekocht haben, so werden sie wieder aus dem Topfe genommen, und in frischem Wasser wohl gesäubert. Man nimmt nemlich das haarige davon, und putzt sie mit dem Messer rings herum rein ab. Sodann thut man sie ferner in eine Casserole in Fleischbrühe, und läßt sie bei gelindem Feuer gar kochen. Man muß aber unter den Artischokken einen grossen Stuhl von Artischokken in die Mitte der Potage haben.

Man kocht alsdann in der Schüssel, in welcher die Patage mit Fischbrühe soll angerichtet werden, Semmelrinden auf, und wenn die Potage allmählig aufgekocht ist, so belegt man den Rand derselben mit kleinen Artischokken, die grossen aber legt man in die Mitte, gießt einen halb braune Krebscoulis darüber, und richtet es warm an.

Man kann auch zur Veränderung, die gekochten und wohl zugerichteten Artischokken mit einer Fülle von Fischen farciren, und sie mit Semmelkrume bestreuen, alsdann muß man eine Tortenpfanne mit Butter anmachen, die Artischokken darin zu rechte legen, und sie auf den Ofen oder unter einem Dekkel kochen, damit sie

eine gute Farbe bekommen. Wenn sie gar sind, so besetzt man damit den Rand der Potage, und richtet sie, wie vorher gesagt worden ist, an.

Potage braune mit Rebhühnern. Wenn die Rebhühner gerupft, ausgenommen, eingebogen, und gehörig steif gemacht sind, so spickt man sie mit gut gewürztem Speck, bratet sie am Spieß halb gar, zieht sie darauf ab, thut sie in einen Topf, nebst einem Bund Wurzeln und grossen Zwiebeln, gießt gute Brühe darauf, und läßt sie darin kochen. Man bereitet sodann folgenden Coulis: Es wird ein oder zwei Pfund Kalbfleisch aus der Keule in Scheiben geschnitten; damit belegt man den Boden einer Casserole, legt auch eine grosse Zwiebel gelbe Rüben und Pastinakken in Scheiben geschnitten darzu, deckt die Casserole zu, läßt es auf dem Feuer gelinde schwizzen; wenn es dann wie Kalbfleisch ausgebakken ist, so thut man ein wenig ausgeschmolzenen Speck, und soviel Mehl, als man zwischen drei Fingern fassen kann, darzu, und schwenkt es sieben bis achtmal um, benetzt es darauf mit halb Brühe und halb Jus, thut Semmelrinden, ein wenig Petersilie, eine ganze kleine Zwiebel, Champignons, Trüffeln, und ein wenig Basilikum dazu, und läßt es zusammen gelinde kochen.

Ferner stößt man ein halb gebratetes Rebhuhn, und wenn der Coulis gelinde gekocht hat, so nimmt man die Kalbfleischscheiben heraus, und zerläßt darin das gestossene Rebhuhn, schlägt es dann durch ein Sieb, thut es in einen Topf, und hält es warm. Endlich läßt man Semmelrinden in der Suppenschüssel mit der Brühe, worin die Rebhühner gekocht haben, aufschwellen, zieht die Rebhühner heraus, legt sie gehörig in die Potage, kostet den Coulis schüttet ihn darüber, und richtet es warm an.

Potage braune mit gefüllten Tauben mit Zwiebeln. Wenn schöne grosse Tauben gerupft und fein abgeputzt sind, so nimmt man sie aus, und biegt sie einwärts, macht die Haut über der Brust mit den Fingern los, und füllt sie mit folgender Farce. Man würzt das Brustfleisch vom Federvieh, oder statt dessen ein Stück Kalbfleisch nebst ein wenig Speck und einem weiß gekochten Kalbseuter, mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und feinen Gewürzen, thut einige Champignons, Trüffeln, Petersilie, gehackte Zwiebeln, drei oder vier Eierdotter, und ein wenig in Sahne geweichte Semmelkrumen dazu, hackt alles zusammen, stößt es im Mörser, und füllt damit die Tauben, heftet die Haut zusammen, überwällt die Tauben in siedendem Wasser, läßt sie nur einen Augenblick darin, zieht sie sodann wieder heraus, wäscht sie ab, thut sie in einen Topf, und läßt sie in einer guten Brühe gar kochen. Man schält hierauf kleine Zwiebeln, bäckt sie so lange in Schmalz, bis sie eine gute Farbe angenehmen, nimmt sie dann heraus, läßt sie ablaufen, thut sie in einen kleinen Kessel, und kocht sie in Brühe und Jus von Kalbfleisch.

Man thut fünf bis sechs Tropfen Weinessig und einer welschen Nuß groß Zukker dazu, läßt alsdann Semmelrinden in guter Brühe in der Potageschüssel aufschwellen, nimmt die Tauben aus dem Topfe, legt sie ordentlich in die Potage, giebt Zwiebelbrühe durch ein Haarsieb über die Potage, wie auch Kalbfleischjus, und richtet es warm an.

Wenn man die Potage dicklich haben will, so kann man statt des Kalbfleischjus hellen Coulis von Kalbfleisch und Schinken dazu nehmen. Die Potage von jungen welschen Hühnern mit Zwiebeln wird eben so gemacht.

Potage braune von Zwiebeln an Fastagen. Man schält drei bis vier Dutzend Zwiebeln von gleicher Grösse, wendet sie in Mehl um, bäckt sie in ausgeschmolzener Butter, und läßt sie sich wohl färben, nimmt sie dann heraus, läßt sie

sie wohl austropfen, thut sie in einen kleinen Topf, und gießt Fleischbrühe daran. Hierauf läßt man in eben der Brühe Rinden aufschwellen, legt ein kleines Brod in die Mitte, belegt den Rand der Potage mit einer Reihe gebakkenen Zwiebeln. Man giebt endlich der Brühe, worin die Zwiebeln gekocht haben, einen guten Geschmack, schüttet sie über die Potage, und richtet sie warm an.

Potage mit gefülltem Brod Man nimmt ein etwas kleines und sechs andre noch kleinere Brodchen, in der Grösse eines Eies, welche wohl geraspelt sind, macht durcht den Boden eine Oeffnung, nimmt die Krumen heraus, füllt sie mit dem Gebakkenen von Karpfen; wenn sie gefüllt sind, so schließt man das Loch mit der zuvor weggenommenen Rinde zu, umbindet sie mit Bindfaden, und läßt sie eine kurze Zeit in Milch weichen. Wenn sie geweicht sind, so nimmt man sie heraus, und läßt sie wohl austropfen, bäckt sie darauf in guter gereinigter Butter, und läßt sie in einer Schüssel wohl austropfen.

Man läßt alsdann Rinde in der Potagenschüssel in Fischbrühe aufschwellen, legt hernach das größte Brod in die Mitte, die kleinern aber um dasselbe herum. Endlich bereitet man einen Ragout, von Karpfenmilch, Krebsschwänzen, Champignons und Trüffeln, belegt die Potage mit einer Reihe Karpfenmilch, auf dem Rande herum, legt auch zwischen jedes Brodchen einen Stuhl von Artischokken, und macht das Ragout mit dem Krebscoulis dicklich, giebt dem Ragout und Coulis einen guten Geschmack, schüttet es darüber, und richtet es warm an.

Potage von gefüllten Brodchen auf eine andere Art. Diese Potage wird auf eben die Art bereitet wie die folgende, nur muß statt des braunen Coulis, der weisse genommen werden, welcher bei der Potage von Rebhühnern nach königlicher Art beschrieben worden ist.

Potage mit gefüllten Brod. Man läßt acht kleine Brodchen in der Grösse eines Eies, und ein grösseres von ungefähr einem Viertelpfund Teig bakken, raspelt die obere Rinde ab, und sieht zu, daß sie eine gute Farbe haben, macht unten eine Oeffnung hinein, und nimmt aus diesen neun Brodchen alle Krume heraus, füllt dieselben mit dem Gehackten von Rebhühnern, oder andern jungen Federvieh, auch Hachee von Kalbsbraten.

Man läßt sie darauf gelinde in Jus von Kalbfleisch kochen, und bereitet dazu ein Ragout von Hahnenkämmen, länglich geschnittener Kälbermilch, scheibenweise geschnittenen Trüffeln, kleinen Champignons, und acht Artischokkenböden. Man läßt sie alsdann in einer Casserole mit etwas ausgeschmolzenem Speck aufwallen, gießt Jus von Kalbfleisch daran, läßt es bei gelinden Feuer gar kochen, und macht es darauf mit Coulis von gebratenem Rebhuhn dicklich.

Hernach schneidet man anderthalb Pfund Kalbfleisch aus der Keule, und ein Stück Schinken in Scheiben, belegt damit den Boden einer Casserole, und legt Scheiben von gelben Rüben und Pastinakken dazu, bedeckt die Casserole mit einem Dekkel oder Schüssel, und läßt es auf einem Kohlfeuer gelinde schwizzen.

Wenn es anfängt sich anzulegen, wie ein Jus von Kalbfleisch, so streut man so viel Mehl, als man zwischen zwei oder drei Fingern fassen kann hinein, schwenkt es sieben bis achtmal um, gießt die Hälfte Jus, und eben so viel Brühe daran, würzt es mit Champignons, Trüffeln, einer ganzen kleinen Zwiebel, grüner Peterssilie, etwas Basilikum, einigen Semmelrinden, und läßt alles zusammen eine halbe Stunde gelinde aufkochen. Alsdann nimmt man die Kalbfleischscheiben wieder heraus, läßt das gestossene Rebhuhn darin zerfliessen, schlägt es durch ein Haartuch, giebt aber Achtung, daß es nicht zu dicklich wird, und schüt-

tet es hernach in die Casserole zum Ragout.

Alsdann läßt man Semmelrinden in halb Brühe und Jus von Kalbfleisch gelinde zur Potage in der Schüssel aufkochen, legt die Brodchen ordentlich hinein, und zwar das größte davon in die Mitte, die andern achte aber um dasselbe herum, und legt zwischen jedes der letztern einen Artischokkenstiel. Endlich garnirt man den Rand der Schüssel mit Hahnenkämmen, und länglich geschnittener Kälbermilch, schüttet es über die Potage, und richtet es, so warm als möglich, an.

Potage von gefüllten Brodchen mit Krebsen. Man füllt die Brodchen, und kocht die Rinden gelinde, nach vorher beschriebener Art. Dann läßt man Hahnenkämme, Kälbermilch, Champignons, Trüffeln, acht Artischokkenstiele und Krebsschwänze in einer Casserole, mit etwas ausgeschmolzenem Speck und einem Bündchen feiner Kräuter aufwellen; gießt alsdann etwas Kalbfleischjus daran, läßt es bei gelindem Feuer allmählig kochen, und macht es mit dem Krebscoulis, wie in der Potage von jungen Hühnern mit Krebsen gewiesen worden ist, etwas dicklich.

Wenn man die Semmelrinden zur Potage in der Schüssel hat aufschwellen lassen, so legt man wie gesagt, das grosse Brod gehörig in die Mitte, die kleinern aber um dasselbe herum, und zwischen zwei und zwei dergleichen, einen Stiel von Artischokken, den Rand aber belegt man mit Hahnenkämmen, und länglich geschnittener Kälbermilch, giebt dabei Achtung, daß der Coulis und Ragout, einen guten Geschmack bekommt und nicht zu dick wird, schüttet es über die Potage und richtet sie ganz warm an.

Potage von Enten und Rüben. Wenn man die Enten ausgenommen hat, so beugt man die Füsse ein, macht dieselben über Kohlen steif, spickt sie mit starkem und gewürzten Speck, und läßt sie am Bratspieße halb gar braten, zieht sie alsdann ab, legt sie in einen kleinen kupfernen Kessel, nebst drei bis vier grossen Zwiebeln, einem Paar gelben Rüben und Pastinakken; gießt eine gute Brühe darauf, und läßt sie damit gar kochen.

Alsdann schneidet man die Rüben würflich oder länglich, kehrt sie in Mehle um, thut Butter in eine Casserole, und läßt die Rüben darin braun backen. Wenn sie eine gute Farbe bekommen haben, so gießt man die Butter davon ab, legt sie in einen kleinen Kessel, gießt eine gute Brühe daran, und läßt sie damit aufkochen. Hernach kocht man Semmelrinden in der Brühe, worin die Enten gekocht haben, und gießt das Fette vorher davon ab.

Wenn die Potage allmählig aufgekocht hat, so richtet man die Enten in der Schüssel zierlich an, besetzt den Rand mit Rüben, gießt die Rübenbrühe darüber mit etwas Kälberjus, und richtet es warm an. Wenn man aber die dickliche Potage von Rüben bereiten will, so muß man die Rübenbrühe mit einem klaren Kälber- und Schinkencoulis dicklich machen.

Potage von Enten auf andere Art. Wenn die Enten, oder dergleichen anderes Geflügel gehörig eingebogen, und mit dikkem wohl gewürztem Speck gespickt sind, so läßt man sie am Spiesse halb gar braten, zieht sie wieder ab, kocht sie in guter Brühe vollends gar, und würzt sie mit Salz, Pfeffer und einem Bündchen feiner Kräuter. Wenn sie aber halb gar sind, so schneidet man abgewaschene Champignons würflich, thut sie in ausgeschmolzenem Speck, nebst so viel Mehl, als man auf zweimal zwischen drei bis vier Fingern fassen kann.

Wenn dieses zusammen aufgekocht hat, so schüttet man es an die aufkochenden Enten, und läßt es damit gar werden. Wenn die Brühe ziemlich eingesotten ist, so läßt man Semmel-

rinden

rinden in der Anrichteschüssel zur Potage aufschwellen, legt die Enten darauf, und thut noch vor dem Anrichten Hamelfleischjus und Citronensaft dazu, garnirt den Schüsselrand mit gebakkenen Champignons, welche vorher in etwas Brühe, mit Pfeffer und Salz gewürzt, geweicht und hernach wieder abgelaufen, in Schmalz gebakken worden sind.

Potage von grünen Erbsen. Man läßt die größten von den ausgeschälten grünen Erbsen besonders mit Schnittlauch und etwas grüner Petersilie aufkochen, und gießt das Wasser alsdann ab, stößt sie klein, und mischt etwas Semmelkrume, welche in einer guten Brühe erweicht worden sind, darunter. Alsdann gießt man eine gute Brühe darauf, treibt alles mit einem hölzernen Löffel durch ein Haarsieb, und siehet darauf, daß die durchgeschlagenen Erbsen etwas dicklich sind, thut alsdann die kleinen grünen Erbsen, nebst etwas Speck und etwas gehackter grüner Petersilie in eine Casserole, gießt eine gute Brühe daran, rührt sie um, und wirft ein Bündchen feine Kräuter dazu. Wenn dieses in einen Topf zusammen gethan ist, und beinahe zu kochen anfängt, so thut man die durchgeschlagenen Erbsen dazu. Ehe man aber die grünen Erbsen dazu thut, so wirft man einige in Viertel geschnittene Herzchen von Kopfsalat dazu, und wiegt alles mit feinem Gewürz.

Alsdann läßt man die Potage langsam mit einer guten klaren Brühe aufsieden, thut hernach noch etwas durchgeschlagene Erbsen darunter, legt das Federvieh ordentlich in die Potage, nebst gefülltem oder ungefülltem Kopfsalat und Gurken, oder legt auch kleine Speckschnitten darum; schüttet hernach die durchgeschlagenen Erbsen, nebst den vorhin gedachten grünen, über die Potage, und richtet sie warm an.

Potage von durchgeschlagenen Erbsen auf andere Art. Man thut große grüne Erbsen nebst etwas ausgeschmolzenem Speck, kleine Zwiebeln und grüne Petersilie in eine Casserole, und setzt sie auf gelindes Feuer. Wenn sie darauf geschwitzt haben und fast gar worden sind, so stößt man sie in einem Mörser. Man schneidet alsdann anderthalb Pfund Kalbfleisch, und ein Stück rohen Schinken in dünne Scheiben, belegt damit den Boden einer Casserole, thut eine große Zwiebel, einige gelbe Rüben und Pastinaken dazu, bedeckt dieselbe, und läßt es auf einem geheitzten Ofen schwizzen.

Wenn das Kalbfleisch anfängt, sich an der Casserole anzuhängen und braun zu werden, so benetzt man es mit guter Brühe, thut die Krumen einer halben Semmel dazu, nebst zwei bis drei Champignons, und läßt alles bei gelindem Feuer langsam durchkochen. Wenn es gar ist, so nimmt man es heraus, zerläßt die im Mörser zerstossenen Erbsen in ihrer eigenen Brühe, und schlägt sie damit durch ein Haartuch.

Hierauf thut man kleine grüne Erbsen, nebst etwas ungeschmolzenen Speck, in eine Casserole, setzt es aufs Feuer, gießt etwas gute Brühe daran, und legt ein Bündchen feine Kräuter dazu. Wenn sie gar worden sind, so nimmt man das letztere wieder heraus, und schüttet die durchgeschlagenen Erbsen dazu. Hernach läßt man Semmelrinden in guter Brühe aufschwellen, legt das Federvieh zierlich in die Schüssel, garnirt den Rand mit Scheiben von eingesalzenem Fleisch, giebt Acht, daß die Erbsen einen guten Geschmack haben, und nicht zu dick sind, schüttet sie alsdann über die Potage, und rührt sie so warm als möglich an.

Potage von grünen Erbsen an Fasttagen. Man thut ein Stück Butter in eine Casserole nebst kleinen grünen Erbsen, und einem Bündchen feiner Kräuter, würzt sie mit Pfeffer und Salz, setzt sie aufs Feuer, streut etwas Mehl darüber,

rührt sie drei oder viermal um, gießt etwas Brühe von Wurzeln dazu, und läßt sie unter öftern Abschäumen bei gelindem Feuer kochen.

Alsdann thut man zwei Hände voll etwas grosse grüne Erbsen, mit einem kleinen Stück Butter, etwas grüner Petersilie nebst einigen Zwiebeln, in ein Casserole, und läßt sie auf Kohlen abschwizzen. Wenn sie fast gar sind, so thut man sie in einen Mörser und stößt sie klein. Hierauf thut man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Champignons, einige Stükken von gelben Rüben und Pastinaken, nebst etwas Butter in einer Casserole, und wenn dieses auf dem Feuer gestanden hat, und mit einander vermischt ist, so gießt man etwas Brühe von Wurzeln dazu, mischt so viel Semmelkrumen, als ein Ei groß, darunter, und läßt es langsam kochen. Wenn es gar ist, so benetzt man die in der Casserole befindlichen, und im Mörser gestossenen Erbsen, und schlägt sie durch ein Haartuch, sie müssen aber nicht zu dick seyn, und thut sie alsdann zu den vorerwähnten Erbsen, die man aufbehalten hat. Endlich läßt man Semmelrinden in der Brühe von Wurzeln, in einer Schüssel aufkochen, in die Mitte aber legt man Brod, schüttet die kleinen und die durchgeschlagenen Erbsen darüber, und richtet sie warm an.

Oder: Man blanchirt, je nachdem die Jahreszeit ist, Herzblätter von Kopfsalat, Spargelspizzen und ein Duzzend große Zwiebeln, bindet dann die Spargelspizzen, wie auch die Herzblätter vom Kopfsalat zusammen, thut sie in einen Topf, nebst zwölf Stück Zwiebeln, und zwei Händen voll kleiner grünen Erbsen, gießt Fleischbrühe daran, und läßt es bei gelindem Feuer kochen.

Wenn es halb gar ist, so thut man so viel geschnittenen Körbel, als man zwischen zwei Fingern fassen kann, wie auch eine Hand voll zerschnittenen Sauerampfer, und eben so viel Portulak dazu. Alsdann läßt man Semmelrinden in der Fleisch- und Wurzelbrühe zur Potage aufschwellen, legt ein kleines weisses Brod in die Mitte, den Schüsselrand aber garnirt man mit den vorhin angeführten Spargelspizzen, Zwiebeln und Kopfsalat. Wenn die Brühe, worin die Kräuter gekocht sind, einen guten Geschmack erhalten hat, so schüttet man alles darüber, und giebt es warm auf den Tisch.

Potage von Fröschen. Man wäscht eine hinlängliche Anzahl Frösche wohl ab, macht die Knochen aus den Keulen oder Lenden heraus, sucht die größten zum Backen aus, marinirt sie zu dem Ende mit unreifen Traubensaft, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, nimmt sie heraus, wendet sie in einem klaren Teige, oder auch in Mehl um, bäckt sie in heisser Butter, und läßt sie sich wohl färben.

Von den übrigen Froschkeulen macht man ein Ragout mit Fischmilch, Champignons und andern Sachen, und zwar so, daß es weiß bleibt, um die Potage desto unkenntlicher zu machen. Man kann auch hierzu einen weissen Fastagscoulis nehmen, (s. Th. 1. S. 637.) und statt der daselbst erwähnten Fische, Frösche stossen. Diesen Coulis thut man hernach über die Potage, nachdem es zuvor mit einer wohlschmekkenden klaren Erbsenbrühe gelinde gekocht hat. Wenn die Potage aufgekocht hat, so macht man sie mit dem Ragout oder mit dem Coulis von Fröschen dicklich und unkenntlich, den Rand der Schüssel aber belegt man mit den gehackten Fröschen, und richtet es warm an.

Potage, Gesundheits- Man nimmt von irgend einer beliebigen Gattung Federvieh, einen Kapaun oder fette Hühner, oder dergleichen, die sich zur Potage schikken, richtet sie zu, biegt sie einwärts, und die äussersten Enden der Keule in den Leib, und blanchirt sie, thut sie hierauf in kaltes Wasser, reinigt sie sorg-

fäl-

fältig, steckt dann ein spizziges Holz durch, bindet sie mit Bindfaden, und kocht sie in einem Topf in einer kräftigen Brühe von allerlei Fleischwerk, wie unter dem Coulis oben beschrieben worden ist, gar.

Man nimmt ferner zwei Rüben, ein Bund gelbe Rüben, Pastinaken und Petersilienwurzeln, sodann ein Bündchen aus Satirey und Portulakstangen, noch ein Bund von Laktukensalat, Sellerie, Sauerampfer, Endivien, Körbel, und endlich ein oder zwei in Stükken zerschnittene Gurken. Alles dieses wäscht man rein aus, thut es in geschmolzenen Speck, und wenn sich die wässeriche Feuchtigkeit verloren hat, und es noch nicht angebakken ist, so gießt man etwas von der vorerwähnten kräftigen Fleischbrühe, auch etwas Jus von Kalbfleisch dazu, und läßt alles zusammen, anderthalb bis zwei Stunden kochen. Erlaubt es die Jahreszeit, so thut man ein Paar Hände voll grüne Erbsen, nebst einem Stück Butter dazu. Wenn es gar ist, so läßt man Rinden in der kräftigen Brühe aufschwällen, benetzt dieselben mit ein wenig Brühe, worin die Gartengewächse gekocht sind, nachdem man sie durch ein Haarsieb geschlagen hat, legt sodann das Federvieh in die Potage, und bedeckt es mit den Gartengewächsen, legt auch einen Kreis von Wurzeln und Kräutern darum, und richtet die Potage warm an.

Ebendieselbe auf eine andere Art. Man macht eine gute Brühe von der innern Kluft von Rindfleisch, und dem Knie- oder Beinstück vom Hammel oder Kalbe, thut darauf Kapaunen oder anderes Federvieh in den Topf. Sodann kocht man gelbe Rüben, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Sellerie, Sauerampfer, Portulak und Körbel, in einem Kessel mit guter Brühe, läßt die Potage nebst Semmelrinden in der Brühe aufkochen, worin das Federvieh gekocht ist, rührt die Kapaunen in der Potage an, bestreut sie mit beliebigen Kräutern, welche zuvor in den kupfernen Kessel gethan worden sind, und begießt die Potage mit ein wenig Brühe, in welcher die Gartengewächse gekocht haben, schlägt sie durch ein Haarsieb, und gießt ein Kalbjus von guter Farbe darüber, und rührt es warm an.

Potage von Hecht mit Austern. Man nimmt einen Hecht aus, schneidet ihn in der Mitte von einander, und läßt ihn bei gelindem Feuer braten. Darauf schuppt man ihn ab, thut ihn mit einem halben Maas Wein und ein wenig Fleischbrühe, in eine Casserole, würzt ihn mit Salz, Pfeffer, allerhand guten Kräutern und feinen Gewürzen, Citronscheiben und grossen Zwiebeln, thut ein Stück umgewandte Butter dazu, und läßt alles zusammen kochen, und macht dann ein Ragout auf folgende Weise:

Man thut so viel ausgeschalte Austern als nöthig sind, in eine Casserole und wendet sie drei bis viermal auf dem Feuer um, nimmt sie dann eine nach der andern wieder heraus, und legt sie auf einen Teller, thut alsdann kleine Champignons, und einige Scheiben Trüffeln nebst ein wenig Butter in eine Casserole, thut ein Bündchen feiner Kräuter dazu, gießt etwas Fleischbrühe darein, und läßt es bei gelindem Feuer kochen. Man macht ferner ein Coulis auf folgende Weise: Man thut zwei oder drei Stück Aale nebst ein wenig Butter in eine Casserole, schält ein Duzzend abgezogene süsse Mandeln im Mörser, thut die in der Butter braun gewordenen Aalstükken, nebst einem Duzzend Krebsschalen und drei bis vier Eierdottern dazu, und stößt alles zusammen.

Hernach thut man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Stükken gelbe Rüben und Pastinaken, nebst ein wenig Butter in eine Casserole. Wenn sie braun geworden sind, und eine gute Farbe bekommen haben, so gießt man Fischbrühe dazu, thut auch kleine Semmelrinden mit einigen in

Scheiben geschnittenen Champignons, ein wenig Petersilie, eine ganze Zwiebel, einigen Gewürznelken, und so viel Basilikum als genug dazu ist, und läßt alles dieses zusammen allmählig kochen. Wenn es gar ist, so läßt man den im Mörser gestossene Coulis in einer Casserole zergehen, schlägt es dann durch ein Haartuch, und thut es in einen kupfernen Topf, oder in eine Terrine.

Wenn das Ragout von Champignons gar ist, so fettet man es wohl ab, thut die Austern dazu, und wendet sie zwei bis dreimal auf dem Casserolloch um, sie dürfen aber nicht kochen. Man macht nun ein Ragout mit dem vorher angeführten Coulis, läßt Semmelrinden in der Schüssel zur Potage aufkochen, legt den Hecht recht sauber darüber, und belegt den Rand der Potage mit Austern. Man giebt endlich der Potage und dem Coulis einen guten Geschmack, gießt es darüber, und richtet es warm an.

Potage von Hecht mit Kohl. Man kocht den Hecht wie oben gesagt worden ist, schneidet dann einige Köpfe Kohl halb von einander, wäscht sie wohl, blanchirt sie in siedendem Wasser, drückt sie wohl aus, macht davon zwei bis drei Bündchen, und umbindet dieselben mit Bindfaden, thut sie in einen Topf, gießt Fischbrühe darauf, und nimmt alles Fett davon ab. Man legt dazu ein Bund gelbe Rüben, eins von Pastinaken, und noch eins von Petersilienwurzeln, wie auch grosse Zwiebeln, würzt es mit Salz und einer gespickten Zwiebel, und läßt es zusammen kochen. Wenn es gar ist, so versucht man, ob die Brühe einen guten Geschmack hat. Endlich läßt man Semmelrinden in der Potagenschüssel aufschwellen, legt den Hecht ordentlich hinein, besetzt die Potage auf dem Rande mit dem Kohl, gießt die übrige Brühe darüber, und richtet warm an.

Potage von Hecht mit Rüben. Man kocht den Hecht auf vorige Weise, schneidet alsdann Rüben würflich oder länglich, wendet sie in Mehl um, und läßt sie in wohl gereinigter Butter gut braun werden, darauf wieder recht ablaufen, thut sie mit Fischbrühe in einen kleinen kupfernen Kessel, und läßt sie sieden. Alsdann läßt man Semmelrinde in Fleischbrühe in der Schüssel zur Potage aufkochen, legt alsdann den Hecht gehörig darüber, und um die Potage Rüben. Man giebt die Brühe, worin die Rüben gekocht sind, einen guten Geschmack, gießt sie darüber, und richtet es warm an.

Potage mit gefüllten Hühnern; s. Th. 1. S. 1137. f.

Potage mit Hühnern und Gurken; s. Th. 1. S. 979.

Potage von jungen Hühnern mit Krebsen. Man wäscht die gut zubereiteten Hühner in vielem laulichem Wasser und blanchirt sie, kühlt sie wieder in kaltem Wasser ab, trocknet sie mit einem weissen Handtuch, putzt sie wohl wieder ab, und belegt sie mit grossen Speckschnitten, heftet sie mit Bindfaden daran, und legt sie in einen kleinen kupfernen Topf mit guter Brühe, und läßt sie gut kochen.

Die Krebse werden in Wasser abgekocht; man nimmt davon so viel als nöthig sind, macht alle Beine davon, putzt die Schwänze ab, welche aber an den Krebsen bleiben müssen, säubert auch die übrigen Krebse ab, und behält die Schalen. Alsdann stößt man die abgezogenen Mandeln nebst den Krebsschalen im Mörser so klein als möglich. Hierauf schneidet man zwei Pfund Kalbfleisch, und ein Stück Schinken scheibenweise, thut Pastinaken und gelbe Rüben hinzu, deckt alles zu, und läßt es auf dem Casserolloch schwizzen. Wenn es fast angebakken ist, und anhängt wie Kälberjus, so gießt man gut zubereitete Brühe daran, thut einige Semmelrinden, eine ganze Zwiebel, ein wenig feine Kräuter, Champignons und Trüf-

Trüffeln dazu, und läßt alles zusammen so lange kochen, bis die Kälberscheiben gar sind.

Man nimmt ferner alles aus der Casserole, und läßt den Krebscoulis, welcher im Mörser ist, darin zergehen, schlägt es durch ein Haartuch, läßt es aber nicht zu dikke werden, thut es in einen kupfernen Topf, und setzt es auf heisse Asche, es darf aber nicht kochen, sonst gerinnt es. Man bereitet nunmehr ein Ragout auf folgende Art. Man thut abgeputzte Krebsschwänze, nebst einigen kleinen Champignons, Trüffeln und Morcheln, alles scheibenweise geschnitten, in eine Casserole, nebst ein wenig geschmolzenem Speck, benetzt es mit Kälberjus, und thut den untersten weichen Boden, von sechs kleinen Artischokken dazu, läßt dieses alles ein wenig aufkochen, und wenn es gar ist, so thut man den Krebscoulis etwas reichlich unter das Ragout, kocht alsdann in der Schüssel, in welcher die Potage angerichtet werden soll, Semmelrinden mit guter Brühe auf, besetzt den Rand der Schüssel mit den abgeputzten Krebsen, und legt die Schwänze einwärts, nimmt die jungen Hühner aus dem kupfernen Topf, löst den Bindfaden nebst dem Speck ab, und richtet sie auf der Potage reinlich an.

Endlich richtet man die Artischokkenboden aus dem Ragout auf der Potage an, um die jungen Hühner herum, thut Krebscoulis, so viel als nöthig ist, in das Ragout, um die Potage zu begiessen, und sieht darauf, daß alles von gutem Geschmack sey, giesst sodann das Ragout nebst dem Coulis auf die Potage, und richtet es warm an.

Potage von Hühnern mit Reis und Krebsen. Man kocht die Hühner auf die vorher beschriebene Art gar; mit den Krebsen aber muß man anders verfahren. Man lieſt eine Hand voll Reiß, wäscht ihn einigemal in Wasser, läßt ihn abtropfen, und trocknet ihn vor dem Feuer, thut ihn mit guter Brühe in einen kleinen Topf, läßt ihn allmählig aufbersten, gießt nach und nach Brühe dazu, und rührt ihn mit einem Löffel um. Wenn es gar ist, so setzt man ihn in heisse Asche, damit er warm bleibt.

Man läßt hierauf Semmelrinden in guter Brühe in der Schüssel zu der Potage aufschwellen, zieht die Hühner heraus, nimmt die Bindfaden und Speckstreifen davon, und legt sie in der Potage zurecht, macht einen Kreis um sie von dem Reis, welcher ein wenig flüssig seyn muß, und schüttet ein helles Jus von Kalbfleisch, welches keine Farbe hat, über die Potage, kostet es, und richtet es warm an.

Potage von Hühnern mit Zwiebeln. Man richtet die Hühner, wie vorher gezeigt worden, zu. Sodann schält man so viel kleine weisse Zwiebeln, als nöthig sind, die Potage zu belegen, brühet sie in siedendem Wasser, und kocht sie mit einer guten Brühe in einem Topfe.

Man läßt in der Schüssel zur Potage Semmelrinden aufschwellen, belegt den Rand der Schüssel mit einer Reihe Zwiebeln, wovon die äussere Haut abgezogen worden, damit sie recht weiß sind, zieht die Hühner aus dem Topfe, macht die Bindfaden und Speckstreifen davon, legt sie gehörig in die Potage, sieht zu, daß sie einen guten Geschmack haben, schüttet ein gutes helles Jus von Kalbfleisch darüber, und richtet es warm an.

Potage à la Jacobine. Man bestreut den Boden einer Schüssel, in welcher die Potage angerichtet werden soll, mit geriebenem Parmesankäse, legt darauf Brodscheiben, welche im Ofen oder mit einer glühenden Schaufel dürre gemacht worden sind, bestreut auch diese Scheiben mit geriebenem Parmesankäse, gießt die kräftige Fleischbrühe darauf, in welcher zuvor Tauben gar gekocht sind, läßt die Potage allmählig aufkochen, legt die Tauben ordentlich darüber, bestreut

sie

sie mit geriebenem Käse, setzt die Potage in den Ofen oder unter einen Deckel, damit sie sich färbt, gießt vor dem Anrichten etwas Brühe darauf, belegt dieselbe mit Servelatwurst und richtet sie warm an.

Potage zu jeder Jahreszeit. Man thut kräftige Fleischbrühe, die man Mitonnasche nennt, ein wenig gesalzen in einen Topf, belegt den Boden einer Casserole mit Scheiben von geklopftem Kalbfleisch, läßt diese auf dem Casserolloche schwizzen, und wenn sie wie ein weißliches Jus von Kalbfleisch angebakken sind, so gießt man von der Fleischbrühe dazu, und läßt es kochen, schlägt sodann die Brühe durch ein Haarsieb, und thut sie zu der übrigen Fleischbrühe in den Topf, nimmt alsdann Herzen von Kohl, Sellerie, Schnittlauch, Portulack, Endivien, Herzen von Kopfsallat und Sauerampfer, schneidet alles würflich, zerschneidet auch blanchirte Gurken eben so, und thut alles zusammen in eine Casserole in ausgeschmolzenen Speck, und zwar so, daß die Sachen welche am härtesten sind, und mehr Zeit zum Kochen erfordern, zuerst hinein gethan werden, das übrige aber zuletzt.

Wenn alles darin die gehörige Farbe bekommen hat, so gießt man von der vorhererwähnten Brühe daran, fettet es wohl ab, thut es darauf zusammen in die noch übrige Brühe in den Topf, legt ein zugerichtetes Huhn darein, welches zuvor mit Bindfaden gebunden und blanchirt worden ist, thut auch noch ein Paar grosse Zwiebeln, ein Bund gelbe Rüben und Pastinakken, wie auch ein Bündchen feine Kräuter hinzu, und läßt es zusammen gar kochen. Wenn es gar ist, so giebt man ihn mit Gewürzen einen guten Geschmack, und kocht die Potage allmählig auf, legt das Huhn hinein, und belegt den Rand der Schüssel mit den Gartengewächsen, bedeckt auch das Huhn damit, und richtet es warm an.

Potage auf italienische Art. Dieses ist eine Art von Olle, welche man in einer gemeinen oder tiefen Schüssel anrichtet. Man macht in dieselbe in Gestalt eines Kreuzes, Abtheilungen mit Teige; diesen läßt man alsdann im Backofen bakken; in der einen von den Ekken macht man eine Art guter Suppe, von Leberbischen, in der andern eine Potage von jungen Hühnern, in der dritten eine kräftige Potage, Bisque genannt, mit gefüllten Brödchen, und in der vierten eine Potage von gefüllten Rebhühnern, jedes in seiner besondern Brühe, und mit verschiedenen Zuthaten, so kostbar als möglich.

Potage Julienne. Man richtet Federvieh zu, biegt es ein, und blanchirt es wie bei der Gesundheitspotage, und kocht es in eben der oben bei dem Coulis beschriebenen Kraftbrühe gar. Sodann thut man oval geschnittene Gurken, Kopfsallat in vier Theile geschnitten, zwei Rüben, Körbel und Sauerampfer, entweder in einem Bunde, oder gehackt, ein Bund gelber Rüben und Pastinakken, einige weisse Zwiebeln, einige ganze Champignons, und ein Bund Spargelstangen, nebst ein wenig Saturey, in einem Topf mit geschmolzenem Speck, gießt Jus von Kalbfleisch dazu, läßt es gelinde kochen, thut auch ein wenig Zukker dazu, um den Kräutern den herben Geschmack zu benehmen. Wenn es gar ist, so läßt man Semmelrinden in der kräftigen Fleischbrühe aufschwellen, gießt auch ein wenig von der Brühe, worin die Kräuter gekocht haben, dazu, legt das Federvieh gehörig hinein, verdeckt es mit den Kräutern, und wenn man die Potage mit etwas besezzen will, so muß man jedes von den Kräutern dazu besonders zusammen binden, und dann warm anrichten.

Potage von Kapaun mit Austern gefüllt. Wenn ein Kapaun wohl abgeputzt und ausgenommen ist, so beugt man die Beine zierlich

lich einwärts, die Klauen aber in den Leib, löst mit den Fingern die Haut von dem Fleisch über der Brust, sondert mit dem Messer das Brustfleisch ab, nimmt die Knochen heraus, legt das Fleisch auf einen Tisch, und hackt es mit ein wenig Rindsfett, Speck, rohen Schinken, Champignons, Trüffeln, Petersilie, gehackten kleinen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, feinen Kräutern, feinem Gewürze und drei Eierdottern, ein wenig in Milch geweichter Semmelkrume, wohl zusammen, stößt es im Mörser, und füllt den Kapaun damit.

Man kann auch nach Belieben ein Ragout von Austern darein füllen. Dann nähet man die Haut an beiden Enden zusammen, bebindet den Kapaun mit Speckscheiben, und legt ihn in einen kupfernen Topf in eine kleine Braise von Kalbfleischbrühe, welche auf folgende Art zubereitet wird: Man schneidet zwei Pfund mageres Kalbfleisch in Scheiben, legt es auf den Boden einer Casserole, wie auch einige Scheiben Zwiebeln, gelbe Rüben und Pastinakken, deckt die Casserole mit einer Schüssel zu, und läßt es schwizzen; wenn es denn wie ein Jus ausgebakken ist: so thut man ein wenig geschmolzenen Speck dazu, bestreut es mit etwas Mehl, kehrt sie sieben bis achtmal auf dem Casserolloch um, befeuchtet es mit guter Brühe und mit einem Löffel voll Jus.

Wenn alles abgelößt ist, so thut man es in den kupfernen Topf, worin der Kapaun ist, würzt es mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und feinem Gewürz, läßt es bei gelindem Feuer kochen, und macht ein Ragout von Austern auf folgende Weise: Wenn die Austern aus den Muscheln genommen sind, so legt man sie in eine Casserole, und läßt sie über dem Feuer in ihrem Wasser ein wenig verschlagen und warm werden, zieht dann eine nach der andern heraus, und reinigt sie, läßt das Wasser auf einen Teller ablaufen, wie in eine Casserole, mit ein wenig geschmolzenem Speck, kleinen Champignons, einigen Trüffeln, die man scheibenweise schneidet, thut Kalbsjus dazu, und läßt sie bei gelindem Feuer aufkochen, schöpft das Fett gut ab, und macht sie mit einem kleinen Coulis von Kalbfleisch und Schinken dicklich; läßt hierauf die Austern darin aufkochen, verhütet aber, daß sie nicht hart gekocht werden, gießt dann so viel als zur Potage nöthig ist, von dem klaren Kalb- und Schinkencoulis dazu, kocht in der Schüssel, in welcher die Potage angerichtet werden soll, Semmelrinden mit guter Brühe ab; nimmt den Kapaun aus dem Kessel, macht den Bindfaden und den Speck ab, richtet ihn zierlich auf der Potage an, legt Austern auf den Rand der Schüssel, sieht aber zu, daß der Coulis nicht zu salzig ist, thut es auf die Potage, und das übrige von dem Ragout dazu.

Potage mit spanischen Kardons. Man putzt die Kardons sauber ab, kocht sie in klarem Wasser halb gar, läßt sie darauf gut austropfen, und kocht sie in einer Casserole mit Fischbrühe völlig gar. Man läßt hierauf Rinden in Fischbrühe aufschwellen, legt ein kleines gefülltes Brod in die Mitte, läßt die Kardons aufkochen, thut einen Löffel voll Krebscoulis, oder einen andern Fastagscoulis dazu, giebt allen einem guten Geschmack, belegt die Potage auf dem Rande mit den Kardons, legt auch einige zerschnittene hinein, schüttet den Coulis darüber, und richtet es warm an.

Potage mit Kohl an Fasttagen. Man schneidet den Kohl in der Mitte von einander, und blanchirt ihn, thut ihn hierauf in kaltes Wasser, drückt ihn aus, und binder ihn in drei Bunde, legt ihn in einem kupfernen Topf, welcher sich zu dieser Potage schickt, thut ein Duzzend Zwiebeln, gelbe Rüben, Pastinakken, und Petersilienwurzeln, begießt dieses mit klarer durchgeschlagener Erbsenbrühe, daran,

daran, würzt es mit einer mit Nelken gespickten Zwiebel und mit Salz, und läßt es auf einem Casserolloch kochen. Wenn es halb gar ist, so thut man noch zwei Löffel voll Zwiebeljus daran. Endlich macht man einen kleinen Coulis mit brauner Brühe von Zwiebeln und Wurzeln dazu, und zwar auf folgende Art:

Man thut vier oder fünf in Scheiben zerschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben und Pastinakken in eine Casserole aufs Feuer nebst guter Butter. Wenn sie braun werden, und gut aussehen, so streut man etwas Mehl dazu, und rührt es immer um, so lange bis das Mehl gar ist. Es muß sich aber nicht zu sehr färben. Man gießt sodann zwei Löffel voll Fisch- oder Wurzelbrühe daran, thut noch ein wenig Semmelrinden in kleinen Stükken, und etwas Petersilie, nebst so viel Basilikum, als nöthig ist, hinzu, kocht es allmählig, und wenn es gar ist, so schlägt man es durch ein Haartuch, thut den durchgeschlagenen Coulis in den kupfernen Topf, in welchem die Potage mit Kohl befindlich ist, läßt es dann völlig gar kochen, und giebt ihn einen guten Geschmack.

Man kocht ferner Semmelrinden mit Kohlbrühe in der Potageschüssel auf, legt alsdann ein Brod in die Mitte, zieht die Bündchen Kohl aus dem Topfe, und belegt damit die Potage zierlich auf dem Rande der Schüssel, sieht zu, daß die Brühe gut aussieht, gießt das, was davon nöthig ist, darüber, und richtet die Potage warm an.

Potage von Kohlsprossen an Fasttagen. Man ließt die Kohlsprossen, und wirft sie alsdann in frisches Wasser daß sie weiß werden. Hierauf legt man sie in einen kleinen Kessel, nebst einem Löffel voll Zwiebeljus, und einem Löffel voll Gesundheitsbrühe. Wenn sie aufgekocht sind so giebt man Achtung, daß die Potage, wie auch die Brühe, worin die Kohlsprossen gekocht haben, einen guten Geschmack bekommen, thut einen Löffel voll Coulis von Wurzeln dazu, wie bei der Potage von gefüllten Wachteln und Rebhühnern erinnert worden ist, belegt hierauf den Rand der Potage mit Kohlsprossen, legt ein kleines Brod in die Mitte, und thut darüber die Kohlsprossenbrühe.

Potage von gefülltem Kopfsallat an Fasttagen. Man füllt den Kopfsallat, wie an seinem Orte gesagt worden ist, mit einer Fülle von Fischen. Wenn der Sallat zugebunden ist, so kocht man ihn in einem kleinen Kessel mit Fischbrühe, wenn er gar ist, so läßt man Semmelrinden in der Schüssel zur Potage in Fischbrühe aufschwellen, legt auch ein Brodchen in die Mitte, zieht den Sallat heraus, bindet ihn los, schneidet ihn mitten von einander, und umlegt die Potage damit, giebt ihr einen guten Geschmack, schüttet über die Potage einen braunen Coulis von Fischen und auch einen weissen Coulis, und richtet es warm an.

Potage von Krebsen. Man kocht Krebse in Wasser, um den Coulis daraus zu machen; wenn sie gar sind, so reinigt man die Schwänze, legt sie auf einen Teller besonders, macht das Inwendige aus den grossen Schalen heraus, und behält die Schalen wie auch die Schwänze. Alsdann schneidet man eine grosse Zwiebel, einige gelbe Rüben und Pastinakken in Scheiben, thut sie in eine Casserole, wenn man zuvor ein Duzzend süsse Mandeln und die Krebsschalen im Mörser gestossen hat, thut dann die vorher beschriebenen Wurzeln in eine Casserole, nebst einem kleinen Stück Butter, läßt es darin braun werden, und sich wohl färben, gießt etwas Fischbrühe darauf, thut einige Champignons, ein wenig Petersilie, eine kleine ganze Zwiebel, ein wenig Basilikum, einige Semmelrinden, zwei bis drei Gewürznelken, und Salz dazu, und läßt alles zusammen gar kochen. Hernach zerläßt man darinnen

die

die gestossenen Krebsschalen, und läßt es zusammen einen Augenblick gelinde kochen: schlägt es dann durch ein Haarsieb, und thut den Coulis in einen Topf, oder in eine Terrine. Man bereitet sodann ein Ragout auf folgende Art.

Man thut die Krebsschwänze, nebst kleinen Champignons, einigen in Scheiben geschnittenen Trüffeln in eine Casserole, mit ein wenig frischer Butter, gießt ein wenig Fischbrühe daran, legt ein Bündchen feine Kräuter dazu, und läßt es bei gelindem Feuer kochen. Man thut darauf Fischmilch, und ein halbes Duzzend Stiele von Artischokken dazu, und würzt es mit Salz und Pfeffer, läßt ferner Semmelrinden in der Potageschüssel aufschwellen, legt ein Brodchen, mit einem gehackten gefüllt, in der Mitte, giebt dem Ragout und Coulis einen guten Geschmack, und macht es nicht zu dikke. Man belegt die Potage mit einer Reihe Krebsschwänzen, die zu dem Ende aufbehalten worden sind, legt die Fischmilch in Stükken geschnitten darüber, und zwischen dieselben die Stiele von Artischokken, schüttet den Coulis darüber und richtet die Potage an.

Dergleichen noch anders. Man läßt die Krebse in Wasser sieden, wäscht sie dann wohl, putzt sie sauber ab, sucht die besten aus, macht von denselben die Scheeren, putzt den Schwanz ab, und läßt die Schalen daran sizzen. Die übrigen Krebse aber putzt man ebenfalls ab, nimmt den Schwanz und die Schalen davon, und bedient sich derselben den Coulis zu machen, welches bei dem Coulis besonders beschrieben worden ist.

Das Ragout bereitet man eben so, wie im vorhergehenden Artikel gesagt worden ist.

Potage von Kriechenten oder anderm Geflügel mit Champignons oder Trüffeln. Wenn die Kriechenten oder anderes Geflügel von dieser Art, ausgenommen ist, so biegt man sie gehörig ein, spickt sie mit dikken wohl gewürzten Speck, und bratet sie am Spieße halb gar, zieht sie dann ab, thut sie in einen Topf in gute Brühe, und läßt sie gar kochen, thut unterdessen kleine Champignons oder Trüffeln in eine Casserole, nebst ein wenig ausgeschmolzenem Speck, gießt ein wenig Jus von Kalbfleisch daran, kocht sie gelinde, und fettet sie wohl ab, bereitet alsdann ein Coulis von einer am Spieß gebratenen Ente, welche im Mörser gestossen ist.

Man nimmt ferner ein oder zwei Pfund Kalbfleisch aus der Keule, wie auch ein Stück scheibenweise geschnittenen Schinken, belegt damit den Boden einer Casserole, nebst einer grossen Zwiebel, gelben Rüben, Pastinakken, alles in Scheiben geschnitten. Man läßt dieses auf einem gelinden Feuer schwizzen, und wenn das Kalbfleisch wie ein Jus angebakken ist, so streut man so viel Mehl, als man zwischen zwei oder drei Fingern fassen kann, hinein, schwenkt es damit sieben bis achtmal um, gießt dann halb Brühe und halb Jus daran, und thut Champignons, Trüffeln, ein wenig Peterstilie, eine kleine ganze Zwiebel, zwei oder drei Gewürznelken, ein wenig Basilikum, und einige Semmelrinden dazu, und läßt dieses eine halbe Stunde lang gelinde kochen.

Nunmehr nimmt man die Kalbfleischscheiben aus dem Coulis, zerläßt darin die gestossene Ente, und schlägt es durch ein Haartuch, sieht zu, daß das Coulis nicht zu dick werde, thut es in die Casserole zu dem Ragout von den Champignons und Trüffeln. Hierauf läßt man Semmelrinden in der Schüssel zur Potage in halb Kalbfleischjus und halb Brühe aufschwellen, zieht die Ente aus dem Topf, und legt sie gehörig in die Potage, kostet darauf das Coulis, schüttet es über die Potage, und richtet sie warm an.

Pota-

Potage von Kürbis mit Milch. Man schneidet die Kürbisse würflich und hübsch klein, rührt sie in einer Casserole nebst guter Butter, und würzt sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie, feinen Kräutern und Körbel, thut sie alsdann mit siedend heisser Milch in einen irrdenen Topf, und bereitet sie über aufgeschwämmte, oder aufgekochte Semmelrinden, belegt sie mit gebakkenem Brod, und wirft beim Anrichten weissen Pfeffer daran.

Potage mit Lachs. Man säubert den Lachs gut, und legt ihn in eine Casserole, läßt ihn mit einem halben Maaß weissen Wein und Fischbrühe kochen, würzt ihn mit allerlei feinen Kräutern, mit Pfeffer und Salz, und thut gute frische Butter dazu. Man macht sodann eine Fülle auf folgende Art: Man löset ein Stück Lachs von den Gräten, und zieht die Haut davon ab, legt es auf den Tisch, und hackt es mit einigen Champignons, ein wenig Petersilie und gehackten Zwiebeln, würzt es mit Salz, Pfeffer, allerhand feinen Kräutern und feinen Gewürzen, thut, nachdem man viel Lachs hat, frische Butter, wie auch das Gelbe von drei oder vier Eiern, und in Sahne eingeweichte Semmelkrumen, in der Grösse eines Eies hinzu, hackt alles zusammen, stößt es im Mörser, macht kleine Kugeln in der Grösse kleiner Zwiebeln davon, bestreicht alsdann eine Tortenpfanne mit Butter, thut die aus der Fülle verfertigten Kugeln hinein, kehrt sie in gerührte Eier, und in geschmolzener Butter um, bestreut sie mit zarten Semmelkrumen, und läßt sie alsdann in einem Ofen oder unter einem Dekkel braten, damit sie sich gehörig färben. Den Kopf oder Schwanz vom Lachse (denn man kann darzu nehmen, was man will) kann man auch in einer Tortenpfanne, oder in einer silbernen Schüssel kochen lassen, ihn mit Salz, Pfeffer, und allerlei guten Kräutern und Gewürzen kochen lassen, oben und unten geschmolzene Butter giessen, und ihn mit zarten Semmelkrumen bestreuen.

Man läßt ihn nunmehr im Ofen, oder unter einem Dekkel kochen. In der Schüssel aber, worin die Potage soll angerichtet werden, läßt man Semmelrinden in guter Fischbrühe aufschwellen, legt den Kopf oder Schwanz des Lachses in die Mitte, und belegt den Rand der Potage mit Kugeln, die von der Lachsfülle gemacht und im Ofen gar gekocht worden sind. Endlich gießt man einen halb braunen Krebscoulis darüber, welcher von gutem Geschmack seyn muß, und richtet es warm an.

Potage von Lämmerköpfen. Wenn man die Lämmerköpfe und Füße mit heissem Wasser weiß abgebrühet hat, so muß man sie nebst der Leber und dem Bauchspeck, in einem grossen Kessel mit guter Brühe kochen, und mit Salz, Pfeffer, Nelken und einem Bündchen feiner Kräuter würzen. Wenn alles gar gekocht ist, so läßt man Semmelrinden in einer guten Brühe aufkochen, richtet hierauf die Potage an, und besetzt sie zierlich mit Füssen und Lebern. Das Gehirn wird in Butter gebakken, und wenn es mit geriebener Semmel bestreuet ist, und eine gute Farbe bekommen hat, so legt man es wieder in die Köpfe hinein. Man thut ferner einen weissen Coulis von einem guten Geschmack auf die Potage und richtet es warm an. Der erwähnte Coulis wird auf folgende Art gemacht:

Man hackt das Brustfleisch von dem am Spieß gebratenem Federvieh, und stößt zwei bis drei Duzzend süsse Mandeln in einem Mörser, thut das Brustfleisch des Federviehes, nebst vier oder fünf hart gesottenen Eierdottern, desgleichen ein wenig Brühe und eingeweichte Semmelkrummen dazu, und stößt alles wohl zusammen. Alsdann läßt man zwei oder drei Löffel gute Brühe in einer Casserole ein wenig Petersilie, auch eine kleine ganze Zwiebel, und einige Champignons einigemal

nigemal aufkochen, nimmt das gestossene Coulis aus dem Mörser, läßt es in dieser Brühe zergehen, und seihet es durch ein Haartuch, thut es hierauf in einen Kessel, um es warm zu halten, giebt ihm einen guten Geschmack und braucht es zur Potage von Lämmerköpfen.

Es ist schon oben bei der Beschreibung des Coulis ein anderer weisser Coulis zu bereiten gezeigt worden, welches eben so zu brauchen ist, besonders zur weissen Potage von Semmelrinden. Man läßt nemlich zwei oder drei Rinden mit Brühe oder Kälberjus aufkochen, und unten in der Schüssel anbakken, gießt darüber einen weissen Coulis, und richtet es warm an zu einer kleinen Potage.

Man kann auch einen grünen Coulis von grünen Zwiebeln, Spinat und Semmelrinden bereiten. Man läßt dieses zusammen eben so in einer Casserole, mit einer guten Brühe, mit Nelken, Thymian gewürzt, und mit Jus aufkochen. Hernach stößt man das grüne von den Zwiebeln und den Spinat in dem Mörser, seihet es nebst dem Uebrigen durch ein Haarsieb, gießt es auf die Potage, und giebt kleine grüne Erbsen, Spargel und Citronsaft darüber.

Statt des Coulis kann man auf die Potage von Lämmerköpfen gute durchgeschlagene grüne Erbsen thun, und damit sie ein andermal unkenntlich werde, so kann man ein Coulis von Leber zubereiten, und den Rand mit Lammsfüssen und Bauchspeck besezzen. Ein andermal kann man sie mit kleinen grünen Erbsen, und eben solchem Coulis nach der Jahreszeit bedekken.

Ferner kann man die Lämmerköpfe reinlich abbrühen, doch nicht in allzuheissem Wasser, dann muß man alle Knochen und die Zunge herausnehmen, und Achtung geben, daß die Haut ganz bleibt. Diese Köpfe füllt man dann mit einer guten Fülle, bindet sie mit Bindfaden zusammen, kocht sie gar, und richtet sie in der Potage an, den Rand aber garnirt man eben so wie vorher.

Man macht auch ein kleines Gericht von Lämmerköpfen, mit einem Ragout darüber, und eine Potage von Lammsköpfen mit römischem gefüllten Kopfsallat, besetzt die erwähnte Potage damit, thut darüber ein Kälberjus, und richtet es warm an.

Potage von Linsen an Fasttagen. Man kocht Linsen mit einer Brühe von Wurzeln, thut so viel Butter als ein Ei groß in eine Casserole ferner eine grosse in Scheiben, geschnittene Zwiebel, eine gelbe Rübe, und eine Pastinakkenwurzel, läßt sie auf einem Casserolloch ein wenig braun werden, hernach gießt man so viel Fleischbrühe daran, als nöthig ist, würzt sie mit zwei oder drei Gewürznelken, ein wenig Basilikum, Petersilie, einer ganzen Zwiebel, ein Paar Rokambolen und einigen Champignons, auch einigen Semmelrinden. Alles dieses läßt man mit einander gelinde kochen.

Wenn die Linsen gar sind, so stößt man sie in einem Mörser, thut sie in die Casserole, worin der Coulis ist, und läßt sie aufkochen. Hierauf schlägt man es durch ein Haartuch, und thut es in einen Kessel, damit es warm bleibt, wirft einen Löffel voll ganzer Linsen dazu, welche man zuvor zurückbehalten muß, bevor die andern gestossen werden. Alsdann läßt man die Semmelrinden in einer Fischbrühe aufkochen, bereitet ein kleines gefülltes Brod, legt es in die Mitte, und giebt dem Coulis von Linsen einen guten Geschmack, thut es dann auf die Potage und richtet es warm an.

Potage von Makaroni auf italienische Art. Wenn die Makaroni nach der oben S. 65. Th. 2. gegebenen Anweisung fertig sind; so läßt man gute Butter, nebst ein wenig geriebenem Parmesankäse in der Schüssel schmelzen, und legt eine Schicht von dem Gebäkke oder Makaroni darauf, diese bedeckt man wieder

mit dem geriebenen Käse, und dieses wiederholt man dreimal, oder so oft man will, zuletzt streut man nur etwas Parmesankäse darauf, und färbt es mit einer Schaufel, welche aber nicht zu heiß seyn muß. Es muß jedoch alles etwas flüssig seyn, und auf diese Art wird er warm angerichtet.

Potage von Mandelmilch. Man stößt ein oder zwei Pfund abgebrühete Mandeln auf einmal, benetzt sie aber mit etwas Wasser. Wenn sie gestossen sind, so setzt man laulichtes Wasser nebst ein wenig Salz auf das Feuer in einer Casserole, gießt dieses Wasser in den Mörser, und schlägt es zwei bis dreimal durch ein Haartuch, thut diese Milch in einen reinen Topf mit einem Stück Zukker und ganzen Zimmt, und läßt es bei gelindem Feuer aufkochen. Hierauf schneidet man zu der Potage Semmelkrumen in Scheiben, legt sie in die Schüssel, und wenn man sie am Feuer ausgetrocknet hat, so läßt man die Potage mit eben der Milch gelinde kochen. Beim Anrichten gießt man soviel davon über die Potage als nöthig ist.

Man kann auch ungefähr zwei Maaß Wasser in einem Topfe kochen, worein man sodann die Krumen von zwei Semmelbrodchen darzu thut. Dieses vermischt man mit den Mandeln, im Mörser und läßt es mit Zukker und Zimmt drei oder vier Stunden gelinde kochen, hernach schlägt man es durch und richtet es an.

Man kann die Potage auch mit Marzipan, Bisquit, oder gebrannten Mandeln belegen.

Potage von Meerenten mit Kohl. Man kocht die Ente auf die Art, wie im folgenden Artikel, gar, schneidet alsdann Kohlköpfe in der Mitte von einander, säubert sie wohl, bleicht und reinigt sie in siedendem Wasser, thut sie hernach in kaltes und drückt sie wohl aus. Von diesem Kohl macht man zwei oder drei Bündchen, bindet sie mit Bindfaden zusammen, thut sie nebst einem Bund gelber Rüben, Pastinakken, Petersilienwurzeln, und sechs grossen Zwiebeln in einen Topf, gießt Fischbrühe daran, würzt es mit Salz, und läßt es gar kochen. Wenn es gar ist, kostet man die Brühe, ob sie gut ist, läßt darin in der Potagenschüssel, Semmelrinden aufschwellen, zieht dann die Enten aus dem Topf, und läßt sie wohl abtropfen, belegt die Potage auf dem Rande mit dem zerschnittenen Kohl, und legt die Enten gehörig hinein, schlägt die Brühe durch ein Sieb, schüttet sie darüber, und richtet sie warm an.

Potage von Meerenten mit Krebscoulis und Aalwürstchen. Man putzt die Ente sauber ab, nimmt sie aus, und biegt sie wie andre Enten ein. Man kann sie auch mit einer Fischfarce füllen, bratet sie am Spieß, damit sie ihre Fettigkeit verliert. Wenn sie halb gar ist, so zieht man sie vom Spieße, und thut sie in einen kupfernen Topf; setzt sie darauf in einer Casserole, nebst einem Stück Butter, in der Grösse eines Eies auf ein Casserolloch, läßt die Butter schmelzen, thut ein wenig Mehl dazu, und rührt es immer um, bis es braun wird, thut alsdann so viel Fischbrühe als nöthig ist, dazu, die Ente darin zu kochen; vermischt es gut mit einander, und thut es zusammen in den Topf zu der Ente; würzt sie mit Salz, Pfeffer, einer grossen Zwiebel, feinem Gewürz, und einer Citronscheibe, läßt sie völlig gar kochen, und bereitet dann ein Paar kleine Würste auf folgende Art:

Man zieht einen grossen Aal so ab, daß die Haut nicht verletzt wird, sondern das Fleisch von den Gräten, legt es auf einen Tisch nebst Champignons, einigen Mussérons, gehackter Petersilie und kleinen Zwiebeln, würzt es mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, und guten Gewürzen, thut das Gelbe von zwei bis drei Eiern dazu, und hackt es wohl zusammen, füllt dann damit die Haut des Aals, macht davon

von drei Würste, bindet die beiden Enden mit Bindfaden zu, durchstichts sie hier und da mit einer Nadel, und kocht sie in dem Topfe mit der Ente gar. Man läßt hierauf Semmelrinden in der Potageschüssel aufschwellen, schneidet die Würste in Scheiben, legt sie in der Runde auf dem Rande der Potage herum, legt die Ente gehörig in die Potage, giebt dem Ragout und Krebscoulis einen guten Geschmack, macht es nicht zu dikke, schüttet beides darüber, und richtet die Potage warm an.

Potage von Meerenten mit Rüben. Man kocht die Enten auf vorher beschriebene Art gar, schabt darauf Rüben, und schneidet sie entweder würflich oder länglich, bratet sie dann in ausgewaschener Butter, und wenn sie sich darin wohl gefärbt haben, so zieht man sie heraus, läßt sie wohl austropfen, thut sie in einen Topf mit guter Fischbrühe und kocht sie darin gar. Man läßt alsdann Semmelrinden in der Schüssel zur Potage aufschwellen, zieht die Enten aus dem Topfe, und läßt sie wohl abtropfen, belegt die Potage mit Rüben, und die Enten gehörig hinein, schüttet die Rübenbrühe darüber, und richtet es warm an.

Potage von Milch. Man thut gute Milch, und so viel Zukker als nöthig ist, in eine Casserole, wirft ein Stück ganzen Zimmt, ein Blatt von bittern Lorbeeren und ein wenig Salz dazu, und setzt es auf den Ofen. Man schlägt sodann das zerlassene Gelbe von sechs frischen Eiern, wenn es anfängt zu sieden durch ein Haartuch, dieses thut man zu der siedenden Milch, worin die Eier zerlassen werden, und rührt dieselbe immer um, damit sie ein wenig dicklich wird; kostet sie auch, ob sie einen guten Geschmack haben. Sodann trocknet man am Feuer dünn geschnittene Semmelscheiben, macht einen Kranz von zwei Eiern, wovon man das Weisse zu Schnee schlägt, schlägt, auf dem Rande der Potageschüssel, die man sodann in den Ofen setzt oder gegen das Feuer hält, damit es sich färbt, und fährt in dieser Absicht mit einer Schaufel darüber.

Man läßt nun die trokkenen Semmelscheiben in einer Schüssel gelinde in Milch aufschwellen, nicht aber sieden, und richtet es alsdann warm an. Man kann diese Potage auch mit Zukkerplätzchen besezzen, und wenn man die Milch mit dem Gelben von Eiern nicht dicklich machen will, so feuchtet man ein halbes Pfund gestossene süsse Mandeln mit Milch an. Wenn sie wohl gestossen sind, so schlägt man sie mit Milch durch ein Haartuch, thut ein wenig Zukker und einige Citronenschnitte dazu; wenn sie durchgeschlagen sind, so thut man sie in eine Casserole, macht sie heiß, schüttet sie über die Potage, legt sie herum, und richtet sie an.

Potage von Muscheln. Man reinigt gute Muscheln, wäscht sie vier bis fünfmal ab, thut sie in einen kupfernen Kessel mit Wasser, welches hernach zu einer Brühe dienen kann, im Fall man keine andere Brühe hat, und blanchirt sie mit ein wenig Petersilie, guter Butter, einer grossen mit Würznelken besteckten Zwiebel so lange bis sich die Schale aufthut. Man gießt alsdann die Brühe durch ein Haarsieb in einen kupfernen Kessel besonders.

Alsdann nimmt man die Muschel aus ihren Schalen, auser diejenigen, welche zur Besezzung des Randes nöthig sind, welche in den Schalen bleiben müssen. Von den andern ausgemachten aber wirft man nichts als Fleisch in die Casserole, thut dazu in Stükken geschnittene Champignons, in Scheiben zerschnittene Trüffeln, die Milch von einigen Karpfen, und im Fall man kein Brod mit gehacktem Karpfen füllen wollte, so nimmt man den Boden von einer ganzen Artischokke, legt ihn in die Mitte der Potage, um welche dann auch drei bis vier in

Viertheile zerschnittene Boden von Artischokken, herum gelegt werden. Dieses Ragout rührt man mit guter Butter, und ein wenig Mehl in einer Casserole.

Wenn dieses geschehen ist, so gießt man gute Brühe von Muscheln an das Ragout, und läßt es ein wenig kochen. Man thut ferner ein Bündchen feiner Kräuter und eine oder zwei Citronscheiben hinein, welches alles gelinde kochen, und wohl gewürzt werden muß. Man kocht sodann die Potage mit Rinden in eben der Brühe von Muscheln auf, welche aber nicht allzu fett seyn muß. Wenn sie aufgekocht, so besetzt man den Rand der Potage mit Muscheln, die noch in den Schalen sind, und wenn man ein gefülltes Brod genommen hat, so müssen ebenfalls Muscheln in Schalen um dasselbe gelegt werden. Wenn denn alles wohl aufgekocht und das Ragout darüber ist, so macht man einen weissen Coulis von Mandeln, Semmelkrumen, und von sechs oder acht hart gekochten oder rohen Eierdottern, nebst etwas wenig von eben der Muschelbrühe, und schlägt es durch ein Haartuch. Man muß sich aber wohl vorsehen, daß es nicht gerinnt. Wenn man anrichtet, so begießt man die Potage mit dem weissen Coulis, richtet sie warm an, salzt aber nur gelinde.

Dergleichen auf andre Art. Wenn die Muscheln gut gesäubert und gewaschen sind, so thut man sie in eine Casserole, und rührt sie beständig um; wenn sie sich öffnen, so macht man sie aus den Schalen, die besten aber läßt man an der einen Hälfte der Schalen sizzen, damit man mit ihnen hernach die Potage belegen kann. Die ausgemachten Muscheln, thut man in eine Casserole, nebst ein wenig frischer Butter, Champignons, einigen in Scheiben geschnittenen Trüffeln, einem halben Duzzend kleiner Stiele von Artischokken, benetzt dies alles mit Brühe, und läßt es bei gelindem Feuer allmählig kochen.

Alsdann macht man ein Coulis von einer Hand voll süssen Mandeln, eben so viel von den zurückbehaltenen Muscheln, desgleichen das Gelbe von vier hart gekochten Eiern. Alles dieses stößt man in einem Mörser, thut darauf zwei bis drei Löffel voll Fischbrühe, die sich noch nicht gefärbt hat, in eine Casserole, wirft so viel Semmelkrumen, als zwei Eier groß, ein wenig Peterfilie, eine ganze Zwiebel, ein wenig gehackte Champignons, dazu, und läßt es allmählig bei gelindem Feuer kochen. Man läßt sodann den gestossenen Coulis darin zergehen, es darf aber nicht kochen, schlägt es hierauf durch ein Haartuch, gießt es in die Casserole, worin das Ragout von Muscheln ist, und setzt es auf glühende Asche, um es warm zu erhalten. Man kocht sodann Semmelrinden in Fleischbrühe auf, füllt ein kleines Brod mit klein gehacktem Karpfen, oder auch mit dem Ragout von Muscheln, und legt es mitten in die Potage, belegt den Rand der Schüssel mit den Muscheln, die noch in ihren Schalen, und zu diesem Behuf aufgehoben sind. Endlich legt man die sechs Artischokkenstiele um das Brod, giebt dem Coulis einen guten Geschmack, und salzt es nicht zu sehr, gießt es über die Potage, und richtet es warm an.

Potage von Pordulack in der Fasten. Wenn der Portulak noch jung ist, so läßt man ihn so lang er ist, kocht ihn in einen Topf in halb Erbsen- und halb Zwiebelbrühe, läßt alsdann Rinden in durchgeseiheter Gesundheitsbrühe aufschwellen, legt ein kleines Brod in die Mitte, belegt den Rand der Schüssel mit Portulak, giebt der Potage und Portulakbrühe einen angenehmen Geschmack, schüttet dieselbe darüber, und richtet es warm an.

Potage als Ragout mit Tauben. Die Bisque ist eine kräftige Potage als ein Ragout, man bereitet dieselbe von Wachteln, Kapaunen, und am gewöhnlichsten von Tauben,

ben, auf folgende Weise: Man brühet frisch geschlachtete Tauben in heissem Wasser, blanchirt und putzt sie rein ab, nimmt sie aus, biegt sie ein, und kocht sie in guter heller Brühe, nachdem sie zuvor mit vielen Speckstreifen belegt worden sind, thut während des Kochens eine grosse mit Gewürznelken gespickte Zwiebel, und zwei Citronscheiben darzu, und schäumt es fein ab, setzt aber die Tauben nicht eher als eine Stunde vor dem Essen aufs Feuer.

Wenn sie gar sind, so nimmt man sie ab, um das Ragout zu machen, schneidet wohl blanchirte Kälbermilch von einander, und Champignons in kleine Stükken, schneidet auch Trüffeln in Scheiben und Artischokkenboden in Viertel, einen Boden aber läßt man ganz, um ihn in die Mitte zu legen; thut dieses Ragout reinlich in eine Casserole, nebst ein wenig Speck, Mehl, und einer mit Gewürznelken gespickten Zwiebel, und zwar so lange bis es braun wird. Alsdann thut man ein wenig Brühe hinzu, und läßt es mit einer Citronscheibe gar kochen. Will man diese Potage noch kostbarer machen, so kocht man in einem besondern Topfe, wohl abgebrühete und abgeputzte Hahnenkämme, nebst Speckstreifen, Kälberfett, klarer Brühe, einer Citronscheibe und einer mit Gewürznelken gespickten Zwiebel. Es muß aber alles überhaupt wohl blanchirt seyn. Hierzu thut man auch etwas Semmelkrume in einem dünnen Tuch, nebst einen Paar Löffel voll guter Brühe.

Wenn die Tauben, Hahnenkämme, und das Ragout fertig sind, so läßt man geriebene und getrockuete Brodrinden in der Brühe, worin ein Stück Rindfleisch aus der Ober- oder Unterkluft, ein Stück Hammelfleisch und Federvieh kochen, gelinde aufschwellen, und würzt sie mit Salz und Gewürznelken. Diese Brühe dient auch zu den vorerwähnten Tauben.

Wenn nun die Suppe allmählig gekocht hat, und die Rinden auf dem Boden der Schüssel angebakken sind, so legt man die Tauben darauf, in der Mitte aber den grossen Artischokkenboden; zwischen die Tauben thut man das Ragout, und auf die Brust der Tauben werden die Hahnenkämme gelegt. Wenn zuvor alles abgesettet worden ist, so schüttet man auch das übrige von dem Ragout hinein. Wenn alsdann die Potage mit dem Ragout gehörig belegt ist, so schüttet man ein gutes Jus von Kalbfleisch darüber, welches eine gute Farbe hat.

Man richtet auch die kräftigen Potagen weiß zu, wenn man nemlich statt des Jus von Kalbfleisch, ein helles weisses Coulis darüber schüttet, dessen Zubereitung Th. 1. S. 636 beschrieben worden ist.

Potage von Rebhühnern mit Kohl. Menn die Rebhühner ausgenommen, die Beine einwärts gebogen, und steif gesenget sind, so spickt man sie mit grossem wohlgewürzten Speck, läßt sie mit einem halben Hammelsviertel am Spieß halb gar braten, und fettet letzteres wohl ab. Alsdann zieht man alles wohl ab und legt es in einen kupfernen Kessel, der darzu groß genug ist, thut ein Stück Schinken, ein Bündchen gelbe Rüben, nebst Pastinak, wie auch ein halbes Duzend grosse Zwiebeln darein, schneidet darauf die Kohlköpfe in vier Theile, blanchirt sie und legt sie in kaltes Wasser; drückt sie sodann wohl aus, macht davon ein Paar Bunde, heftet sie mit Bindfaden zusammen, legt sie mit den Rebhühnern in den Kessel, und gießt soviel gute Brühe daran, als man will, und läßt es kochen.

Wenn die Potage gekocht ist, so thut man Kälberjus daran, kocht dann in eben dieser Brühe Semmelrinden auf, nimmt den Kohl und die Rebhühner heraus, und legt hernach den Kohl auf den Rand der Schüssel zierlich herum, richtet die Rebhühner in der

Potage an, schlägt die Brühe durch ein Haarsieb, kostet sie ob sie gut schmeckt, thut sie in die Potage, und richtet sie warm an.

Wenn man die Potage mit gebundenen Kohl anrichten will, so darf man nur ein kleines und helles Kälber- und Schinkencoulis nehmen, und darauf schütten.

Potage von Rebhühnern auf königliche Art. Wenn die Rebhühner ausgenommen, die Beine eingebogen, und steif gesengt sind; so spickt man sie mit groben Speck, läßt sie am Spieße halb braten, nimmt sie hernach ab, und thut sie in einen Kessel nebst guter Brühe, und läßt sie bei einem gelinden Feuer kochen, sondert alsdann von einem am Spieß gebratenem Rebhuhn, Haut und Knochen ab, und zerhackt das Fleisch. Ferner schält man drei bis vier Duzzend Mandeln, stößt sie in einem Mörser, legt das gehackte Rebhuhn nebst dem Gelben von vier hart gekochten Eiern darein, stößt alles wohl zusammen, und befeuchtet es zuweilen mit ein wenig Brühe.

Man schneidet hierauf ein oder zwei Pfund Kalbfleisch von der inwendigen Hinterkeule, nebst einem Stück Schinken, und legt es auf den Boden einer Casserole, worzu denn auch grosse in Scheiben geschnittene Zwiebeln und etwas gelbe Rüben genommen werden. Alles dieses läßt man auf einem Casserolloch bei mäßigem Feuer schwizzen, und wenn es anfangen will anzubakken und braun zu werden, so gießt man eine gute Brühe daran, würzt es mit zwei oder drei Nelken, einigen Champignons, Petersilie, und einer grünen kleinen Zwiebel, nebst Semmelkrumen so groß als zwei Eier; läßt alles zusammen bei gelindem Feuer kochen.

Wenn nun die Semmelkrumen wohl geweicht sind, so stößt man es im Mörser, läßt es hierauf in der Casserole zergehen, schlägt den Coulis durch ein Haartuch, und thut es in einen Kessel, damit es warm bleibt, kocht mit eben der Brühe, worin die Rebhühner gekocht haben, Semmelrinden auf, und richtet die Rebhühner in der Potage an, giebt dabei dem Coulis einen guten Geschmack, thut es über die Potage, und richtet es warm an.

Auf diese Art können auch Potagen von jungen gemästeten, geschnittenen Hühnern, und von jungen Tauben gemacht werden. Wenn man Semmelrinden auf diese Weise zubereiten will, so nimmt man drei bis vier Rinden, kocht sie langsam in einer Schüssel, läßt sie anbakken, gießt den jetzt angegebenen Coulis darauf, und richtet es warm an.

Potage mit Rüben. Man schabt drei Bunde Rüben, läßt aber ein kleines grünes Büschel oben daran sizzen, blanchirt sie darauf in siedendem Wasser, nimmt sie hernach heraus, wirft sie in kaltes Wasser, bindet sie dann in kleine Bunde, thut sie in einen Topf nebst zwei Tauben, welche vorher in Speck passirt worden sind, damit sie Farbe bekommen, legt auch ein Stück Schinken, zwei bis drei grosse Zwiebeln, und ein Bündchen feine Kräuter dazu. Man schneidet sodann einige blanchirte Rüben würflich, gießt ein wenig von der erwähnten Brühe, wie auch etwas Coulis daran, läßt sie zwei Stunden gelinde kochen, und fettet sie bisweilen ab. Wenn sie gar sind und gut schmekken, so läßt man Semmelrinden in der Fleischbrühe aufschwellen, gießt auch ein wenig Brühe von den Rüben daran, belegt den Rand mit den gebundenen Rüben, legt die Tauben in die Potage, verdeckt dieselben mit den würflich geschnittenen Rüben, und richtet sie warm an.

Potage von Spargel mit durchgeschlagenen Erbsen. Man kocht die Erbsen, läßt eine oder zwei Hände voll Spinat mit drei oder vier kleinen Zwiebeln weich werden, und hernach wohl austropfen, drückt ihn wohl aus, und stößt ihn mit einem

Koch-

Kochlöffel voll gekochten Erbsen, worzu man auch etwas gekochten Spargel thun kann. Man zerschneidet hierauf so viel Spargel als nöthig ist, die Potage zu belegen, blanchirt ihn, wirft ihn in kaltes Wasser, bindet ihn in zwei Bündchen, und kocht ihn in einem kleinen Kessel, mit ein wenig Wurzelbrühe, thut darauf ein Stück Butter, wie zwei Nüsse groß, eine grosse in Scheiben geschnittene Zwiebel, vier bis fünf Scheiben von gelben Rüben, und eben soviel von Pastinaken, wie auch einige Champignons und Trüffeln in eine Casserole, rührt alles um, thut ein wenig Petersilie und Körbel dazu; gießt halb Wurzel- und halb Fischbrühe, thut auch Semmelkrumen, in der Grösse von zwei Eiern, und ein wenig Basilikum dazu, würzt es mit Salz und zwei bis drei Gewürznelken, und läßt es zusammen gelinde kochen.

Man nimmt sodann die Erbsen aus dem Mörser, zerläßt sie in der Casserole, und schlägt es durch ein Haartuch. Es muß nicht zu dikke und auch nicht zu klar seyn. Man thut es nun in einen Topf, und hält es warm. Alsdann läßt man Rinden in Fischbrühe aufschwellen, legt ein kleines Brod in die Mitte, besetzt die Potage auf dem Rande mit Spargelspizzen, giebt der Potage und der Erbsenbrühe einen guten Geschmack, schüttet sie darüber, und richtet die Potage an.

Potage von Steinbutten. Man nimmt eine kleine Steinbutte, wie ein Teller groß, aus, und wäscht sie sauber, thut sie in eine Casserole mit Salzbrühe, welche eine Stunde vor dem Anrichten, auf folgende Art zu bereiten ist:

Man nimmt eine Hand voll Salz, und so viel Wasser, daß die Steinbutte darin kochen kann; wenn das Salz zergangen ist, so seihet man das Wasser so lange durch ein leinen Tuch, bis es klar ist, gießt es darauf in eine Casserole, in welcher die Steinbutte liegt, und läßt sie allmählig auf dem Casserolloch kochen. Wenn sie gar ist, so nimmt man sie wieder heraus, und läßt sie eine halbe Stunde stehen, daß sie Geschmack bekommen; sodann läßt man das Wasser gehörig ablaufen, und gießt einen Suppenlöffel voll, von dem weissen Fasttagscoulis darüber, und läßt sie langsam bei gelindem Feuer kochen. Endlich läßt man die Semmelrinden in der Schüssel, worin die Potage angerichtet wird, in Fischbrühe aufkochen, und wenn sie in der Schüssel angebakken ist, so legt man die Steinbutte darüber her. Man kann die Potage auf dem Rande auch mit Fischmilch belegen, die mit der Steinbutte zugleich in dem Coulis gekocht ist, kostet alles gehörig, auch den Coulis, welchen man in einem Kessel besonders haben muß, gießt das letztere darüber, und richtet die Potage warm an.

Potage, kräftige, von Tauben. Man blanchirt so viel Tauben als zur Potage nöthig sind, in siedendem Wasser, nimmt sie aus und biegt sie ein, belegt sie mit Speckstreifen von Bauchspeck, und kocht sie in einer guten Brühe mit ganzen Gewürznelken, Pfeffer und einer weissen Zwiebel, thut Salz darzu, wie auch ein Bündchen feine Kräuter, und kocht sie völlig gar. Alsdann nimmt man sie aus ihrer Brühe, und läßt sie in gutem Jus mit Hammelfleisch und Rindfleisch, mit ein wenig Citronensaft gelinde aufkochen. Endlich läßt man Semmelrinden in guter Brühe aufschwellen, legt die Tauben ordentlich darüber, und richtet sie an.

Potage von wilden Tauben, auf Art von Ville. Wenn man die Beine der wilden Tauben gehörig eingebengt hat, so wället man sie in siedendem Wasser auf, und thut sie in einen Topf nebst gutem Jus. Hierzu wirft man ein Stückchen Borree in Stückchen geschnitten, ein Bündchen Sellerie, eins von Rüben, und eins von andern Wurzeln, einige kleine Zwiebeln, und ein Bündchen

feine Kräuter. Wenn dieses alles gar gekocht ist, so läßt man die Potage in eben der Brühe aufkochen, legt die wilden Tauben darüber, besetzt den Rand mit Wurzeln, thut gutes Kälberjus darüber, und richtet es warm an. Die Wurzeln legt man auf den Rand der Schüssel, damit die Suppe frei bleibt.

Man kann zu dieser Potage so viel Wachteln, wie auch allerhand Federvieh nehmen, als man will.

Die wilden Tauben werden auch sonst in einer Potage gebraucht mit Kohl, Champignons, und auf andere Art, wie man für gut befindet.

Potage von gefüllten Wachteln und Rebhühnern. Man nimmt die Wachteln aus, biegt sie gehörig ein, füllt sie mit einer kleinen Fülle von der Brust eines Kapaunn, Rindermark, und dem Gelben von rohen Eiern bereitet, mit Salz, Muskatennuß und ein wenig weissen Pfeffer gewürzt, und kocht dieselbe hierauf in einem irdenen oder andern Topf in guter Brühe gar, thut auch ein Bündchen feine Kräuter dazu. Wenn sie gar sind, so nimmt man den Topf vom Feuer, setzt ihn auf heisse Asche, damit er warm bleibt, und bereitet hierauf den im 1. Th. S. 634. beschriebenen Coulis dazu.

Potage ohne Wasser. Man legt in einen kupfernen und gut verzinnten Kessel, ein schönes Stück Rindfleisch, eine Scheibe von einer Hammelkeule, Kalbfleisch aus dem inwendigen Stoß, einen Kapaun, vier Tauben, deren Füsse wohl und zierlich eingebeugt sind; das große Fleisch schlägt man gut, rangirt es in dem kupfernen Kessel, würzt es mit allerhand feinen Kräutern und Salz, und thut einige Pastinak- und Petersilienwurzeln dazu.

Man verklebt den Kessel fest mit Teige und hartem Papier, daß keine Luft weder hinein noch heraus kann, setzt ihn in einen andern sich hierzu schikkenden grossen Kessel, in welchem Wasser seyn muß, umstopft den hinein gesetzten Kessel mit Heu, damit er sich nicht bewegen kann, und läßt ihn mit dem Wasser, welches beständig herum gehen muß, fünf bis sechs Stunden kochen. Hierauf deckt man den Kessel ab, schlägt alle Brühe durch ein Haarsieb, welche aus dem Fleisch gekocht ist, und gießt das Fett davon ab.

Alsdann zerhackt man das in dem Kessel befindliche Federvieh, und füllt damit ein Brod; läßt sodann die Brühe mit dem Brod aufsieden, und macht ein Ragout von allerhand, mit Speck gemachten grünen Sachen, wie sie die Jahreszeit darbietet, richtet es endlich zusammen an, gärnirt den Rand mit gefüllten Hahnenkämmen, Kälbermilch, oder andern dergleichen Dingen, und giebt es auf den Tisch.

Potage, weisse, auf königliche Art. Man nimmt hierzu weiter kein Federvieh als nur die Brust von einem Kapaun, ein Stück vom Halse eines Kalbes, Mandeln, einige hart gesottene Eierdotter, nebst Semmelkrume, welche in kräftiger Brühe geweicht worden ist, stößt alles dieses in einen Mörser recht fein, läßt es hierauf in gutem Jus und Brühe, in einer Casserole gelinde aufkochen. Wenn es einen guten Geschmack erlangt hat, so schlägt man es durch ein Haartuch, und schüttet es hernach über die Potage. Man kann sie auch wenn sie gelinde gekocht hat, mit einem guten Jus auf Marmorart färben.

Potage mit Wurzeln. Wenn man vorher eine gute Brühe zubereitet hat, so schlägt man dieselbe durch ein Sieb in einen Topf, legt darzu einen fetten Kapaun nebst Petersilienwurzeln, Pastinaken und kleinen ganzen Zwiebeln. Wenn alles gar ist, so läßt man die Potage gelinde aufkochen, legt den Kapaun darauf, und die Wurzeln und kleinen Zwiebeln darum, und gießt vor dem Anrichten etwas Jus von Kalbfleisch daran. Auf gleiche

che Art macht man Potagen von Wachteln, wilden Tauben, fetten Hühnern und dergleichen mit Wurzeln.

Potage mit Zwiebeln und Kapaun. Man nimmt einen Kapaun, ein gemästetes Huhn, oder auch ein Stück von einer Kalbskeule, bereitet alles reinlich, beugt die Beine des Federviehes ein, wäscht sie fünf bis sechsmal in laulichem Wasser, läßt sie darin weichen und aufwallen, legt sie hierauf wieder in kaltes Wasser, trocknet und reibt sie zwischen zwei weissen Tüchern gut ab, belegt sie sodann mit Speckscheiben, bindet sie sogar mit Bindfaden daran, und läßt sie in einer kräftigen Brühe aufkochen.

Indessen schält man recht weisse Zwiebeln, legt sie etwas in heisses Wasser, nimmt sie wieder heraus, läßt sie in einem kleinen kupfernen Kessel wieder aufkochen, und garnirt den Rand der Potage damit. Hernach läßt man Semmelrinden mit einer kräftigen Brühe in der Schüssel aufkochen, worin man die Potage anrichten will.

Alsdann nimmt man den Kapaun aus dem Kessel, thut den Bindfaden nebst dem Speck davon, richtet ihn mit der Potage zierlich an, garnirt den Rand mit erst gedachten Zwiebeln, von welchen die erste dikke Haut zuvor abgemacht worden ist, gießt hierauf etwas Zwiebelbrühe durch ein Haarsieb, thut noch Kälberjus darauf, und richtet endlich die Potage ganz warm an.

Potage mit Zwiebeln und Rebhühnern. Man belegt mit zwei oder drei etwas dikken Rindfleischscheiben den Boden eines kupfernen Topfes, läßt sie schwizzen und anbakken, gießt dann die vorerwähnte kräftige Fleischbrühe daran, zieht hernach die Rindfleischscheiben heraus, bindet sie in ein Bund zusammen, legt sie wieder in den Topf nebst ganzen Champignons, ein Paar Rüben, einem Bund gelber Rüben und Pastinaken, und einem Bündchen feiner Kräuter, und läßt dieses zusammen gar kochen. Unterdessen aber, schält man so viel kleine Zwiebeln, als man nöthig hat, von mittelmässiger und gleicher Grösse, und blanchirt sie in siedendem Wasser, nimmt sie heraus, und läßt sie wohl ausstropfen, kocht sie hierauf in einem kleinen Topfe besonders in der Fleischbrühe, legt ein Stück Schinken und feine Kräuter darzu, worunter ein wenig Basilikum seyn muß.

Wenn sie nun gehörig gekocht haben, jedoch nicht allzu gar geworden sind, so läßt man Semmelrinden in der vorgemeldeten Brühe aufschwellen, gießt auch ein wenig Zwiebelbrühe darzu, damit sie den Geschmack von den Zwiebeln bekommen; den Rand der Schüssel aber belegt man mit einer Reihe Zwiebeln, und richtet es warm an.

Man bereitet auch damit Rebhühner, welche zuvor am Spiesse halb gar gebraten sind, und hernach in der Fleischbrühe völlig gar gekocht worden sind, worzu man, wie vorher gemeldet, ganze Champignons, ein Paar Rüben und Pastinaken, und ein Bündchen feine Kräuter thut. Das übrige aber macht man nach vorerwähnter Art.

Man richtet auch auf diese Art Tauben an, welche zuvor zwischen Haut und Fleisch gefüllt worden sind. Die Fülle aber wird aus einem Stück aus der Kalbskeule, aus Rinder- und Kälberfett bereitet, welches man gehörig würzt, und mit einem Ei dicklich macht. Wenn die Tauben nun damit gefüllt worden sind, so bindet man sie mit Bindfaden, blanchirt und kocht sie in der Mitonnasche, wie die Rebhühner gar.

Auf eben diese Art richtet man junge Hühner, fette Hühner, welsche Hühner und junge Enten an, ohne sie zu füllen, sie werden nur blanchirt, und in eben der Mitonnasche gekocht.

Potage, weisse, mit Zwiebeln. Man schält zwei bis drei

Dutzend Zwiebeln von mittelmäßiger Grösse, blanchirt sie, läßt sie darauf wohl austropfen, thut sie in einen Topf, und kocht sie in Gesundheitsbrühe gar. Man bereitet sodann ein weisses Coulis, schüttet es darüber, und richtet die Potage an.

Potpourri. Man thut einige Hände voll trokkenes Salz auf den Boden des Gefässes, worin der Potpourri bereitet werden soll, pflückt alsdann einen guten Theil Blätter von frischen Blumen ab, und wenn man deren noch nicht genug hat, um den Geruch hervorstechend zu machen, so darf man nur etwas fein gestossene Veilchenwurzel zwischen die Blumen streuen. Hierauf schneidet oder rupft man die Blätter von schönen Rosen ab, daß nur die inwendige Knospe zurück bleibt, und thut davon sechs Hände voll darzu, von der Pommeranzenblüte können vier Hände voll genug seyn, doch wenn man mehr haben will, so wird er dadurch sehr verbessert.

Sodann nimmt man vier Hände voll Blätter von dunkelrothen einfachen Nelken, und eben so viel von jungen Majoran, Lavendelblüte und Isopblätter, auch Rosmarinblüten und Blätter von Basilikum, Mirtenblätter, Melisse, Krausemünze, Salbei, Quendel, Saturey, Stabwurz, zwei Hände voll von jedem, Poley und Calminth, von jedem eine Hand voll, zuletzt ein Loth Zimmt, Gewürznelken, etwas Benzoar, Storax, und was man sonst für einen Geruch liebt, thut alles in einen Topf, und jedesmal etwas trokkenes Salz darzwischen.

Anfänglich muß der Topf etliche Monat hindurch gut umgerührt werden, im August kann man ihn zuweilen etliche Tage durch, eine Stunde lang in die Sonne sezzen, damit die überflüssige Feuchtigkeit verzehrt wird. Im September darf man ihn nur alle Wochen einmal umrühren, zuletzt aber nur alsdann, wenn man einen Wohlgeruch im Zimmer machen will; jedoch muß man ihn immer wohl zugedeckt halten. Ob sich nun gleich ein solcher Topf einige Jahre gut erhält, so thut man wohl, wenn man ihn alle Jahre durch neue Blumen und Kräuter auffrischt, besonders mit den Sachen, deren Geruch man vor andern liebt.

Pott, heißt in Niedersachsen ein Topf, oft gar ein kleines eichenes Faß. Poot aber in Spanien ist ein Weingefässe, welches 5 bis 6 Eimer hält.

Poularden, heissen die verschnittenen jungen Hühner, s. Kapaunen.

Poupidon von Blumenkohl. Der Rand auf der Schüssel wird wie beim Poupidon mit Reis und Hühnerfricassee gemacht, anstatt des Reises aber, wird eine Fülle von Kälberbraten bereitet. Man schneidet nämlich das Braune davon ab, hackt und stößt das Fleisch ganz klein, nimmt noch eine geräucherte und halb abgekochte Rindszunge halb mit darunter, macht von sechs Eiern ein trokkenes Rührei, thut ein Viertelpfund Nierenfett, vierzehn Loth geriebene Semmel, etwas Muskatenblüten und Nuß, und zwei ganze Eier dazu, und macht davon eine Fülle.

Der Blumenkohl wird vorher in Wasser weich gekocht, wieder herausgenommen, und zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt, die Stiele werden etwas kurz abgeschnitten, sodann in einem Nössel gutem Coulis, nebst einem Anrichtelössel voll gutem Blumenkohlwasser, abgekocht. Endlich zieht man es mit sechs Eierdottern ab, gießt es über den Blumenkohl in dem Rande, bestreut ihn mit geriebenem Parmesankäse, und läßt ihn eine halbe Stunde gelinde backen.

Poupidon à la Dusseldorf. Es wird ein Kuheiter in einer Brühe völlig gar gemacht, und wenn es kalt ist, so schneidet man es in kleine Scheiben, und läßt sie in einer Sauce à la Royale einigemal aufkochen, thut eine gute Hand voll sauber gewaschene, und im Wasser einigemal aufgesottene Mor-

Morcheln darzu, läßt sie in Bouillon völlig weich kochen, thut sie mit darzu, und zieht zuletzt die Sauce mit sechs Eierdottern, und den Saft von einer halben Limonie ab. Endlich macht man einen Schüsselrand, wie zum Poupidon, von Reis mit Hühnerfricassee, schüttet das Ragout hinein, und läßt es langsam eine Stunde abbacken.

Poupidon mit Fasanen. Man schabt das beste Fleisch von einem abgebratenen Fasan aus, stößt es recht fein, rührt neun Eier darunter, läßt von fünfen das Weisse zurück, gießt eine Viertelsbouteille Champagner darzu, und streicht es durch ein feines Haarsieb, dann läßt man es in einem Topf zugedeckt stehen. Zur Sauce wird eine Kraftbrühe von drei Pfund Kalbfleisch, zwei Pfund Rindfleisch, einem alten Huhn und andern Zuthaten bereitet; die Fasanknochen werden mit darzu genommen; man läßt vier Nössel Wasser bis zu drei Viertelsquart damit einkochen; die Kraftbrühe muß sehr klar seyn, und wäre sie es nach dem Durchklären noch nicht, so muß man sie mit Eiweis noch einmal klären.

Von dem alten Huhn, wird die Brust auch ausgeschabt und gestossen, mit ein Viertelquart Kraftbrühe durchgestrichen, und dann zu dem Fasanfleische gerührt. Diese Masse wird in eine kupferne verzinnte Form, welche wie ein porcellainener Spühlnapf ist, und vorher mit Butter ausgestrichen wird, gethan, dann in eine Casserole, mit kochendem Wasser gesetzt, die Form mit einem darauf passenden Deckel zugedeckt, Kohlen darauf gelegt, so daß der Poupidon von oben und unten Hizze hat.

Das Wasser in der Casserole muß beständig langsam kochen, und wenn es zu sehr einkocht, wieder kochendes nachgegossen werden; man muß sich aber wohl in Acht nehmen, daß keines in die Form kommt, deswegen muß es nicht mit derselben gleich stehen. Wenn er eine Stunde gekocht hat, wird er aus der Form in eine Schüssel gestürzt, und so läßt man ihn kalt werden. Zu den übrigen Kraftbrühen kommt noch eine Viertelsbouteille Champagnerwein, eine Theetasse voll von ausgepreßten Weinbeersaft, ein ganz kleines Stück Zukker, Orangeschale, und der Saft davon, oder von einer Citrone; dann läßt man sie durch eine Serviette laufen; sie wird kalt über den Poupidon angerichtet.

Poupidon von Fleisch. Man macht ein Fricassee von zerschnittenen jungen Tauben oder jungen Hühnern, läßt Kälbermilch einmal aufkochen, thut sie darzu, nebst gekochten Morcheln, Bouillon, etwas gestossenen Pfeffer, gebrochene Muskatenblumen, Butter oder Krebsbutter und Salz, und läßt es kochen. Man thut auch Artischokkenstiele, eingemachte Champignons, gekochte und ausgeschälte Krebse, ein wenig geriebene Semmel dazu, und wenn es gut ist, läßt man es kalt werden. Man macht sodann eine Kalbfleischfarce, legt das Fricassee in eine zinnerne Schüssel, und gießt von der Sauce darzu bis an den Rand der Schüssel.

Dann legt man Farce auf den Rand der Schüssel, nachdem man ihn mit dem Gelben von Eiern bestrichen hat, bestreicht einen Bogen Papier in der Rundung so groß, als man zur Bedekkung des Fleisches braucht; fett mit kalter Butter, streicht alsdann die Farce darauf, deckt die Farce auf das Fleisch, hält eine heisse Feuerschaufel, einen Finger breit über das Papier, daß die Butter schmelzt, und sich das Papier abnehmen läßt, dann streicht man es mit einem warmen Messer glatt, und mit dem Rand zusammen, daß es wie eine Schüsselpastete aussieht, bestreut es mit geriebener Semmel, und legt ganz kleine Stückchen Butter darauf, bäckt es im Backofen oder in einer Tortenpfanne, wenn auf den Boden derselben Salz oder Sand gestrichen ist, daß die Schüssel nicht

schmelzt,

schmelzt, und giebt ihm auf dem Dekkel der Tortenpfanne die gröbste Hizze. Die übrig gebliebene Sauce giebt man in einem Saucennapf warm auf den Tisch.

Poupidon von Hecht à l'Angloise. Es wird hierzu eine gute Hechtfarce gemacht, ein Viertelpfund Krebsbutter zur Sahne gerührt, und nach und nach drei Eierdotter darein geschlagen. Hernach siedet man ein halbes Pfund Hecht in Salzwasser ab, zerpflückt das Fleisch davon, rührt es zusammen gut unter einander, und thut noch sechs Loth geriebene Semmel darzu. Man macht dazu eine Fülle wie zum Poupidon von Reiß mit Hühnerfricassee; formt von dem übrigen Fricassee Klösschen, kocht sie ab, und nimmt sie mit zum Ragout.

Dann werden noch 3 Pfund Hecht nebst den Lebern in Salzwasser einmal aufgesotten, nebst dreissig Krebsen; der Hecht wird gepflückt, die Lebern und Krebsschwänze einigemal durchgeschnitten, und in eine dickliche und kräftige Sauce gethan, und frische oder eingemachte Champignons, welche vorher in Butter abgeschwizt worden sind, darzu geschüttet. Der Schüsselrand wird mit Krebsbutter bestrichen, stark mit geriebenem Parmesankäse bestreut, und eine gute Stunde langsam gebakken.

Poupidon von Hecht mit einem Rande. Man schuppt einen Hecht, zieht die Haut davon ab, macht das Fleisch von den Gräten, hackt es klein, thut ein gutes Stück Butter, gestossene Muskatenblumen, Pfeffer, Salz, gehackte Peterssilie, Eier und geriebene Semmel darzu; hackt alles dieses durch einander, und macht es auf den Rand einer zinnernen Schüssel. Wenn diese mit Eierdottern zwei bis drei Finger hoch bestrichen ist; je nachdem man viel Farce hat, so streicht man es mit einem warmen Messer glatt, und auch bunt, und läßt diesen Rand in einer Tortenpfanne, worauf nur oben gelindes Feuer ist, etwas abtrocknen.

Diesen Rand füllt man mit einem bereits verfertigten und wieder kalt gewordenen Fricassee von zerschnittenen jungen Hühnern, jungen Tauben, Lamm- und Kalbfleisch, welches von beiden man will, mit gekochten Morcheln, der Hechtleber, Krebsschwänze, eingemachten Champignons, Fleischklösschen, Bouillon, einer ganzen Zwiebel, Pfeffer, Muskatenblumen, einem Lorbeerblatt, Salz, Krebsbutter, worin ein wenig Mehl gerührt worden ist, läßt es aber nicht zu weich kochen. Wenn das Fricassee eingelegt worden ist, gießt man von der Sauce darüber, daß sie oben über das Fleisch steht, bestreuet sowohl den Rand als das Fleisch mit geriebener Semmel, und bäckt es in einer Tortenpfanne oder Backofen. Die übrige Sauce giebt man dazu, wenn man es auf den Tisch bringt. Man kann auch statt des Hechtes einen Karpfen nehmen.

Poupidon von Hecht à la Sardanapale. Der Rand wird ebenfalls so, wie beim Poupidon von Reiß mit Hühner, Fricassee gemacht, nur daß man anstatt der Milch Bouillon nimmt, und legt ein Lorbeerblatt, und eine mit Nelken gespickte Zwiebel darzu. Zum Fricassee aber nimmt man zwei gut gereinigte und weich gekochte Rindsgaumen, und läßt sie noch ein Weilchen in einer Brühe liegen. Es wird ein Pfund Kälbermilch, Hühnermagen und Lebern, oder was man noch sonst von dergleichen Dingen hat, gut ausgewässert, und in einer Brühe gar gemacht. Die Lebern aber thut man zuletzt darzu, damit sie nicht zu hart werden; sollte man etwa vorräthige Farce haben, so kann man Klösschen davon machen, dieselben abkochen, und mit darzu thun.

Hernach macht man von einem Schock Krebse drei Viertelpfund Krebsbutter, und wenn alles gehörig weich ist, so schneidet man es in Stückchen.

Zur

Zur Krebsbuttrr aber rührt man zwei gute Eßlöffel voll Mehl, füllt ein Maas Bouillon darauf, legt ein Schinkenschnitt dazu, und läßt es eine Weile zusammen kochen. Dann wird die Sauce durch ein Haartuch gestrichen, das Ragout hinein gelegt, und wenn es kalt worden ist, so wird ein Rand, wie im vorhergehenden beschrieben worden ist, darzu gemacht, und eine halbe Stunde abgebakken.

Poupidon von Kalbsbröß-chen und andern guten Sachen, in einem Rande von Farce zu machen. Man reinigt die Kalbsbröschen, und alle andere darzu gehörige Sachen, macht einen guten Coulis darzu, kocht die Sachen darin weich, läßt sie wieder erkalten, und macht einen gewöhnlichen Rand von guter Farce um die Schüssel, thut das Ragout hinein, macht alles recht glatt, bestreut es auf der ganzen Oberfläche mit fein geriebenem Brod, belegt es mit dünnen Butterscheibchen, bäckt es in einer Tortenpfanne so lange bis die Farce gar ist, und eine gute Couleur erhalten hat.

Poupidon von Kalbfleisch. Man bratet eine Kalbskeule gar. Wenn sie kalt ist, schneidet man auf der Fleischseite ein grosses Stück heraus, und macht die Oeffnung so groß man kann, füllt sie mit einem Ragout, das aus Kälbermilch, Ochsenmark, Artischokkenboden, Hühnerlebern, Morcheln, und was man sonst an gutem Fleisch hat, auf folgende Art gemacht werden kann. Alles dieses kocht man jedes besonders gar, schneidet alles in Stükken, passirt oder schwitzt es in Butter, mit gehackten Zwiebeln, streuet etwas Mehl darzu, füllt es mit guter Brühe an, würzt es gehörig ab, und thut noch etwas Citronsaft darzu.

Von dem ausgeschnittenen Fleische macht man eine Fülle auf folgende Art: Man hackt das Fleisch ganz klein, nebst einer Zwiebel, Citronschalen, etwas gestossenen Pfeffer, auch klein geschnittenem Speck und Salz; schlägt alsdann sechs bis acht Eier darzu, hackt es durch, und thut hernach etwas in Milch geweichte Semmel hinzu. Mit dieser Fülle überstreicht man die Oeffnung, und alsdann die ganze Keule mit geklopftem Ei, bestreut sie mit Semmelkrumen, bäckt sie im Ofen, und richtet sie an.

Poupidon von Kälberfüs-sen mit Reis. Man kocht den Reis mit Milch, einem Stück Citronschalen und Zimmt ganz dikke, und thut etwas Butter, geriebenen Zukker, und sechs bis acht Eier hinzu; alsdann legt man die weichgekochten Kälberfüsse in eine Schüssel, giebt die Masse von Reis darauf, bedeckt es eine Stunde, richtet es warm an, und legt einen Rand von hartem Teig um die Schüssel. Es können auch nach Belieben Korinthen mit in die Masse genommen werden.

Poupidon von Kopfsalat, grünen Erbsen und Krebs-schwänzen. Es wird hierzu eine Hechtfarce wie zu einer Suppe vorher bereitet, und die schlechten Blätter von dem Salat abgeschnitten; hernach wäscht man ihn recht rein, kocht ihn einigemal in Wasser auf, läßt ihn wieder erkalten, und drückt ihn aus. Dann wird jeder Kopf aus einander geblättert, auf eine Serviette gelegt, die Stängel aus der Mitte herausgeschnitten, und mit etwas Farce bestrichen.

Die Blätter werden sodann wieder zusammengelegt, und in einer Braise die Köpfe langsam gar gemacht. Hernach wird ein Schock Krebse gesotten und ausgeschält; dann bestreicht man die Krebse mit dieser Farce, und zwar so glatt, daß sie beinahe ihre erstere Gestalt wieder bekommen. Der Schüsselrand wird mit Eierdottern bestrichen, und einen Messerrükken dick mit Farce belegt; man legt sodann wechselsweise einen Sallatkopf und einen Krebs um den Rand, thut Butterscheibchen darauf, und streut geriebene Semmelrinden darüber.

Die

Die übrigen Schwänze aber nebst den Krebsen werden vorher in Butter und Zukker abgeschwitzt, in die Schüssel mit grünen Erbsen gethan, und guter Bouillon darauf gefüllt. Hernach wird fein geriebene Semmel nebst etwas gehackter Petersilie, mit einigen Eierdottern abgezogen, die Schüssel damit eine halbe Stunde lang in den Ofen gesetzt, daß der Poupidon bräunlich wird.

Poupidon auf andre Art. Man bereitet vorher folgende Farce: das Fleisch von einem Hecht von drei bis vier Pfund ungefähr, wird weiß gesotten, und, wenn alle Gräten ausgeschnitten sind, sehr fein gehackt, und in einem Mörser gut gestossen; ein halb Pfund guter Rindernierentalg, wird recht fein, wie Butter gehackt, dann hackt man auch eine Zwiebel sehr klein, und schwitzt sie mit etwas Butter ab, schlägt alsdann vier ganze Eier dazu, und macht ein Rührei davon, je kleiner dies gerührt wird, je besser ist es, dann wird es in einem Reibasch, mit dem gehackten Nierentalg, eine Viertelstunde gerührt, so daß der Teig ganz weiß wird, und zu schäumen anfängt.

Hierauf schneidet man von einem halben Pfund Semmel, oder Milchbrod die Rinde ab, läßt sie in einem halben Nößel Milch weichen, rührt sie dann unter den Talg oder Rührei, thut zuletzt den fein gehackten Hecht nebst einer halben Muskatennuß daran, und rührt die ganze Farce auch noch einmal wohl untereinander, stößt sie noch einmal gut im Mörser und thut noch etwas Salz dazu.

Man kann auch während, daß die Zwiebeln in Butter schwizzen, einen Stängel Basilikum und ein Lorbeerblatt dazu thun, nur muß man ehe die Eier hinzu kommen, beides wieder heraus nehmen. Wenn die Farce fertig ist, so werden vom Kopfsallat die schlechten Blätter abgemacht: man muß ihn aber sehr oft waschen; hat er denn im Wasser einigemal gekocht, so wird er in kaltes gelegt, und ann ausgedrückt; jeder Kopf wird aus einander geblättert, und auf eine Serviette gelegt. Man schneidet den Strunk aus der Mitte heraus, und streicht von der Farce etwas hinein, die Blätter werden wieder zusammen gelegt, und in einer Braise, die Köpfe langsam gar gemacht. Alsdann kocht man ferner ein Schock Krebse gehörig ab, und bestreicht sie, wenn alle Schalen und alles Unreine abgemacht ist, mit Farce, daß sie ungefähr ihre erste Gestalt wieder bekommen. Der Schüsselrand wird mit Eierdottern bestrichen, und eines Messerrükkens dikke Farce darauf gemacht, dann legt man wechselsweise einen Sallatkopf und einen Krebs um den Rand, legt Krebsbutter dazu, und streut geriebene Semmelrinde darüber.

Die übrigen Krebsschwänze thut man in die Schüssel mit den Erbsen, die vorher in Zukker und Butter geschwitzt, und mit Bouillon aufgefüllt worden sind, thut etwas fein geriebene Semmelkrume und fein gehackte Petersilie dazu, zieht endlich alles mit ein Paar Eierdottern ab und setzt die Schüssel eine halbe Stunde in den Ofen, daß es bräunlich wird.

Ebendasselbe noch anders. Man nimmt ausgebrochene Krebsschwänze, macht Kälberbröschen rein, nebst Morcheln, Champignons, Artischokkenstielen, und was man sonst gutes haben kann. Man macht sodann ein wenig weiß gebranntes Mehl, mit fein gehackten Schalotten oder Zwiebeln, und thut obige Sachen dazu, läßt es auf dem Feuer ein wenig durchpassiren, thut dann süssen Rahm dazu, und läßt es ganz langsam etwas durchkochen.

Man macht denn von dem Abgang der Krebse, ein wenig kräftigen Coulis, thut ihn dazu, kocht es zusammen einmal auf, und setzt es hin, daß es abkühlt. Dann macht man eine Farce entweder von Fischen oder von Kalbfleisch, und macht davon einen Rand

um

um die Schüssel, wie zuvor gesagt worden ist. Man kann auch einige Krebsköpfe mit etwas Farce füllen, sie vorher abkochen und darzu thun, auch diesen Poupidon mit einem Rande von Reis machen, und Krebsköpfe herumsezzen.

Poupidon von Lachs à la Royale. Es wird eine Hechtfarce gemacht, dann ein Viertelpfund Krebsbutter zu Sahne gerührt, und nach und nach drei Eierdotter dazu geschlagen. Dann kocht man ein Pfund Hecht in Salzwasser ab, zupft das Fleisch hinzu und rührt es gut untereinander, hernach thut man noch sechs Loth Semmelkrumen hinzu, macht einen Rand von dieser Masse und läßt ihn in einem nicht sehr heissen Ofen steif werden. Aus einem Stück Lachs von drei Pfund schneidet man erst die mittleren Gräten heraus, und das Fleisch in dünne, drei Finger breite Stükke. marinirt sie in Salz und Weinessig, setzt ein Viertelpfund Butter und eben soviel Krebsbutter mit feinen klein gehackten Kräutern auf, und thut einige eingemachte und klein gehackte Wallnüsse, Schalotten, und Champignons hinzu.

Wenn alles eine Weile geschwitzt hat, so werden die Stükke Lachs eine Weile abgetrocknet, in Butter umgekehrt und in den Rand gelegt; die Butter mit den Kräutern wird mit hinein gegossen, und ein rund geschnittenes Papier über den Lachs gelegt, auf den Rand macht man ein Sain menou, bestreut ihn mit Parmesankäse und Semmelkrumen, und setzt die Schüssel noch eine Stunde in einen nicht zu heissen Ofen, nimmt alsdann das Papier ab, und richtet folgende Sauce darüber an:

Man schwitzt Schinken und Zwiebeln in Krebsbutter, füllt sie mit Coulis auf, kocht ein Paar Nelken eine Weile damit, hierauf thut man noch etwas Dragunessig, von einer Citrone den Saft, und ein Paar gehackte Sardellen daran, und läßt es noch einmal mit aufkochen, streicht die Sauce durch ein Haartuch, reibt von einer Orange die Schale auf Zukker, marinirt es mit Citronsaft, und thut es hinzu.

Poupidon von Lammfleisch und Sauerampfer. Es wird hierzu gewöhnlich ein Rand gemacht, und die Lammsbrust gut gewässert; dann wird sie mit frischen Wasser dreimal aufs Feuer gesetzt, ist es heiß, so wird es abgegossen, und wieder frisches Wasser darauf gegeben, zuletzt muß es ein paarmal aufkochen; dann wird das Fleisch heraus gelegt, und in frischem Wasser ausgekühlt; nachher in kleine Stückchen gehauen und abgeputzt. Alsdann stielt man jungen Sauerampfer ab, wäscht ihn, drückt ihn wieder aus, und läßt ihn in zergangener Butter in einer Casserole schwizzen, bis die Sauce ganz kurz ist, dann thut man etwas Mehl dazu, auch eine mit Nelken gespickte Zwiebel, ein grünes Lorbeerblatt, und ein Stückchen Zukker. Man füllt das Lammfleisch mit Bouillon auf, und läßt es gelinde kochen, bis das Fleisch gar, und die Sauce kurz ist; dann werden die Eierdotter mit Limoniensaft klar gerührt, und die Sauce damit abgezogen. Wenn es ziemlich kalt ist, wird er in die Schüssel gethan.

Poupidon von Lämmerfüssen in einer Farce zu machen. Man kocht die Füsse in Wasser und Salz gar, dann legt man sie in kaltes Wasser, und läßt sie abkühlen, putzt sie sauber aus, und schneidet sie in Stükken, macht ein wenig weiß gebranntes Mehl darzu, fein gehackte Schalotten, ein Bund Thimian, Lorbeerblätter und Peterfilie, thut die Lämmerfüsse auch dazu, und läßt es über dem Feuer ein wenig durchpassiren, dann gießt man süsse Sahne, auch Muskatenblumen und gehörig Salz dazu, und läßt es ein wenig kochen, die Brühe muß aber länge darauf seyn.

Man läßt es ferner kalt werden, und macht dann eine Farce, thut etwas

was Koriander, Zukker, und ganz fein gehackten Thymian darein, setzt davon einen Rand um eine Schüssel nach Proportion der Lämmerfüsse, daß die Schüssel davon voll wird, thut die Füsse hinein, macht es oben eben, bestreuet es mit fein geriebenem Brod, überlegt es mit dünnen Scheibchen Butter, und bäckt es in einer Tortenpfanne schön gelb. Man kann es auch oben her ganz dünne mit Farce belegen.

Poupidon à la Landek. Der Rand wird hierzu eben so, wie beim Poupidon von Reis mit Hühnerfricassee gemacht, alsdann nimmt man das beste Fleisch von einer Kalbskeule, macht Sehnen und Haut daraus, und hackt es nebst einem halben Pfunde Rindsmark so fein wie möglich, thut Salz und etwas Muskatennuß darzu, und kleine Bröschen wie ein Thaler groß und noch einmal so dick.

Dann legt man ein Stück Butter in eine Tortenpfanne, läßt darin eine Hand voll kleine und rein gemachte Champignons, eine halbe Stunde schwizzen. Wenn die Bröschen auf beiden Seiten eine Weile zusammen geschwizt haben, so legt man sie darzu, streuet einige Löffel voll Mehl darauf, füllt ungefähr ein halbes Maas Bouillon darauf, reibt etwas Limonie auf Zukker ab, und thut es nebst etwas Pommeranzenschalen und dergleichen Saft darzu, und läßt die Bröschen damit durchkochen. Die Sauce wird alsdann mit vier Eierdottern, welche vorher mit etwas Wasser klar gerührt worden sind, abgezogen, dann werden die Bröschen an dem Rande angerichtet und darüber gegeben. Diese Schüssel wird hernach damit in einen nicht gar zu heissen Ofen gesetzt, wo man sie eine halbe Stunde bakken läßt.

Poupidon à la Leopold. Es wird ein halbes Pfund Butter zu Sahne gerührt, drei Eierdotter hinein geschlagen, und wie eine Hühnerfarce gemacht. Dann schlägt man das Weisse von zwei Eiern zu Schnee, thut es mit darunter, und sticht davon kleine Klöschen in kochendem Bouillon oder Wasser ab, läßt sie einigemal darin aufkochen, und hernach auf einem Haarsiebe ablaufen. Alsdann schneidet man weiche Semmelscheiben taucht sie vorher in Milch, und alsdann in Eierdotter, belegt den Schüsselrand damit, und zwar eine Seite dicht an die andere, der Rand aber muß allemal wie vorher mit Eierdottern bestrichen werden; endlich reibt man fein geriebenen Parmesankäse darüber, und zwar so, daß es gleichsam einen Rand ausmacht.

In die Schüssel aber werden zwei bis vier abgebratene, in Stükken geschnittene junge Hühner gelegt, sodann die gekochten Klöschen darauf gethan, und eine Sauce à la Beschamel darüber gegossen. Ist dieses kalt, so werden noch drei Eierdotter darunter gerührt, und sowohl über die Hühner als auch über die Semmelscheiben gegossen, und noch etwas fein geriebenen Käse darüber gestreut. Wenn dieser Poupidon fertig ist, so läßt man ihn in einem gelinde geheitzten Backofen abbakken, aber nicht lange, weil er sonst zu trokken wird.

Poupidon à la Marechal. Es wird hierzu ein guter Nudelteig bereitet, eben so geschnitten, und in Butter ausgebakken. Man nimmt nämlich hierzu ein Drittel Butter, ein Drittel ausgeschmolzenes Nierenfett, und ein Drittel Provenceröl oder Schweinefett. Man thut das Fett nicht auf einmal in die Casserole, sondern nur etwa die Hälfte, das übrige thut man nach und nach darzu, so wie das Fett in der Casserole weniger und bräunlicher wird. Die Nudeln müssen geschwind gebakken seyn; alsdann thut man sie in zwei Maas kochende Milch, und läßt sie zu einer solchen dikken Masse einkochen, wie den Reis, schlägt ein Paar Eier darzu, und läßt es kalt werden. Uebrigens wird es eben so, wie der Reis mit Hühnerfricassee gemacht.

Was das Frikassee betrift, so werden die Kalbsfüsse in einer Braise weich gekocht; zur Sauce aber werden gewaschene und rein ausgedrückte frische Champignons in Butter nebst einem Eßlöffel voll Mehl abgeschwitzt, darzu gethan, und die Füsse in beliebige Stükke geschnitten, auch darein gelegt. Der Braisensatz aber wird durch ein Haarsieb darauf gestrichen, und zu einer dikken Sauce eingekocht. Man muß aber von den Champignons vorher alles Fett abschöpfen, die Sauce mit einigen Eierdottern abziehen, und eben so wie beim Poupedon von Reiß mit Hühnerbrühe gesagt worden ist, gar machen.

Poupidon von Reiß mit Hühnerfrikassee. Man macht hierzu eine gute Fleisch- Fisch- oder Reisfülle, im letzten Falle brüht man ein Pfund Reis mit Wasser ab, gießt ein halbes Maaß kochende Milch darauf, und läßt es damit aufkochen, thut alsdann ein Stück ganzen Zimmt und ein Stück Zukker dazu, setzt die Casserole auf ein gelindes Kohlfeuer, daß der Reiß kaum darauf kocht, und so läßt man ihn eine Stunde aufquellen, (denn wenn man den Reiß nicht rührt, so wird er dikker und steifer, die Körner werden grösser, er brennt nicht so leicht an, und hängt sich nicht so leicht an das Gefäß).

Der Reiß muß aber hierzu sehr dick seyn, daß man ihn bearbeiten kann; wenn er kalt ist, so schlägt man zwei bis drei Eierdotter dazu, und thut noch ungefähr vier Loth Krebsbutter darein, rührt es untereinander, bestreicht den Rand einer Schüssel mit Eierdottern, und setzt darauf von der Masse einen drei Finger hohen Rand, bestreicht ihn mit Krebsbutter, und bestreut ihn mit Parmesankäse.

Dann thut man das Hühnerfrikassee kalt in die Schüssel, legt von der Reißmasse ein Kreuz darüber, bestreicht und bestreut auch den Rand damit, läßt es eine Stunde im Ofen stehen, doch darf er nicht heisser seyn, als daß der Poupidon nur etwas gelbbraun wird, sonst wird das Ragout zu trokken. Das Ragout, das zu dergleichen Poupidons kommt muß recht kurz eingekocht werden, damit es den Rand nicht aufweicht. Man kann ihn auch, wenn man will in einer Tortenpfanne bakken. Man muß aber allezeit etwas Sauce in Vorrath haben, um sie nachzugiessen, wenn der Poupidon aus dem Ofen kommt, damit er beim Auftragen, nicht zu trokken ist.

Poupidon von Schinken mit Nudeln und Parmesankäse. Man schneidet gar gekochten geräucherten Schinken ganz klein, macht von zwei oder drei Eiern und Mehl einen zarten Teig, treibt ihn dünn aus, und schneidet ordinaire Nudeln daraus, kocht sie in Wasser gar, und giebt sie durch ein Haarsieb, reibt alsdann Parmesankäse, und setzt auf eine Schüssel einen Rand von hartem Teig, in diesen legt man auf den Boden gute Butter, hierauf von den gekochten Nudeln, dann wieder Butter und klein geschnittenen Schinken, Parmesankäse, und so eins über das andere, bis es alle ist, darüber.

Hierauf gießt man ein Paar Löffel voll gute Sahne und etwas Butter darauf, rührt von Mehl, etwas Butter und Sahne eine dikke Sauce auf dem Feuer ab, und wenn dieselbe kalt ist, schlägt man vier bis fünf Eier dazu, und giebt es über das Eingelegte, bäckt es gehörig, und richtet es an. Die Butter muß man nicht sparen, und auch hinlänglich Sahne darüber geben, sonst wird es zu trokken.

Poupidon von trokkenem Obst. Man kocht Pflaumen ohne Kerne, und trokkene geschälte Aepfel, weich und kurz ein, dann setzt man auf eine blecherne oder zinnerne Schüssel einen Rand von gebranntem Teig, und trocknet denselben ab; thut das getrocknete Obst hinein, mengt etwas von geriebenem Zukker, und gehackte Citronschale darunter, rührt alsdann

ungefähr ein Viertelpfund Butter zur Sahne, schlägt unter beständigen Rühren sechs Eier darein, und thut zuletzt ein halb Maaß Sahne oder Milch, nebst etwas Salz dazu, giebt alsdann die Masse auf das Obst, bäckt es, bestreut es mit Zukker, und giebt es warm zur Tafel. Man kann auch gar gekochte und klein geschnittene Schinken, wie auch in Stükken geschnittene Schlackwurst, mit dem Obste schichtweise hinein legen.

Poupidon von Wachteln, Schnepfen, Rebhühnern, Tauben, jungen Kükken, Krammetsvögeln, Lerchen, und andern kleinen Vögeln. Alle diese Sachen müssen gut präparirt werden, dann legt man es mit ein Paar Scheiben Speck, ein Paar Scheiben Kalb- Hammel- oder Rindfleisch, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Kräutern, und ein wenig Gewürz in eine Casserole, und läßt es verdeckt in seiner eigenen Brühe auf gelindem Kohlfeuer gar braisen oder gar schwizzen. Dann nimmt man die Sachen heraus, und thut an die Braise braunes Mehl, Fleischsuppe, kocht es damit durch, thut dann alles wieder mit etwas Morcheln, Champignons, Trüffeln, und was man sonst von dergleichen Sachen haben kann, dazu, präparirt sie, zu einem feinen Ragout, kocht es in dem Coulis durch, setzt es hin, und läßt es abkühlen, und macht entweder von Farce oder mit Reis, einen Rand um die Schüssel.

Preßkopf, ist ein Beiessen, von einem Rinds- oder Schweinskopfe, welches auf folgende Weise zubereitet wird: Man läßt einen Rindskopf mit dem kurzen Fleische vom Halse, wie gewöhnliches Rindfleisch, kochen, daß die Beine herausfallen. Ferner kocht man in Wasser und Salz drei Pfund Schweinfleisch ab, legt es dann nebst dem gut geputzten Rindkopf und kurzen Halsfleische auf ein Hakkebret, und schneidet alles ganz klein. Alsdann kocht man auch Rindsfüsse weich, putzt sie sauber ab, thut alle Knochen heraus, thut die Füße in kaltes Wasser, und schneidet sie dann würflich, wie Semmel oder Speck, schüttet nun alles zusammen in eine Casserole, gießt von der Brühe darauf, worin die Rindsfüsse gekocht sind, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Cardamom, Citronschalen und Salz, und läßt es eine gute Weile mit einander kochen. Alsdann hebt man es vom Feuer, schüttet das Gehackte in eine Preßkopfform, setzt sie auf ein Geschirr, daß die Brühe ablaufen kann, beschwert es oben mit einem zugemachten, auf die Form passenden, Brete, legt Gewichte darauf, und läßt es also über Nacht stehen.

Soll dieses Essen aber angerichtet werden; so steckt man ein Tuch in heisses Wasser, schlägt es um die Form, so löst sich der Knochen los, und fällt auf die Schüssel heraus, worauf er angerichtet werden soll. Man kann ihn dann nach Gutdünken garniren. In Ermangelung einer Form kann man das Gehackte in ein Tuch giessen, es fest zubinden, und alsdann zwischen drei Teller oder Breter gelegt mit Steinen beschweren, damit der Saft ablaufen kann, und es dann, wenn es kalt ist, auf den Tisch geben.

Auf eine andere Art kann man also verfahren: Man kocht einen Schweinskopf so weich, wie Mus, läßt ihn kalt werden, nimmt ihn aus der Brühe, ließt alle Beinchen heraus, zerpflückt das Fleisch, schabt die obere Haut rein ab, und legt sie beiseite. In das zerpflückte Fleisch thut man Salz, Pfeffer, gestossene Nelken und Cardamom, füllt dann alles zusammen in die Haut, legt sie zusammen, daß sie ihre vorige Gestalt wieder bekommt, schlägt es zusammen in eine Serviette, und preßt es, bis es genug ist. Alsdann kann man längliche Stückchen davon herunter schneiden, und mit Essig genieſſen.

Preusselbeere, Steinbeere, Kronsbeere ꝛc. sind eine rothe

Gat-

Gattung Heidelbeere, welche unter dem Worte Heidelbeere beschrieben worden sind. Sie werden im Herbste in grosser Menge gesammlet, und wenn sie noch nicht ganz reif sind, an die Sonne gesetzt. Sie bleiben aber doch sauer, da hingegen die völlig reifen einen angenehmen säuerlichen und etwas zusammenziehenden Geschmack haben. Man stößt sie, drückt den Saft durch ein Tuch, und siedet ihn wie den Hollundersaft. Wenn er recht gesotten ist; so kann er ein ganzes Jahr und länger erhalten werden. Man nimmt zum Gebrauche einige Löffel von diesem Safte, verdünnt ihn mit Weine, thut Zukker und Zimmt hinein, und bereitet also daraus eine vortreffliche Tunke zu allerlei Braten.

Man macht auch die Preusselbeere mit Zukker und Essig ein, gießt alsdann Wein darüber, und streuet Zukker darein. In dieser Absicht muß man die Beeren aber sammlen, ehe sie der Reif getroffen hat, und dann auf ein Pfund Beere ein Pfund Zukker rechnen. Will man sie aber sauer haben, so nimmt man weniger Zukker, gießt ein Nößel Wasser darauf, läutert ihn, läßt ihn dick genug sieden, thut alsdann die Preusselbeere hinein, läßt sie langsam sieden, bis der Zukker steht, und verwahrt sie dann in einem Glase. Die Blätter können auch als ein gesunder Thee getrunken werden.

Pudding zu bereiten. Was die Zubereitung des Puddings betrifft, so schneidet man vier bis fünf Rundstükke in der Breite ein paarmal durch, röstet sie, schneidet sie in Würfel, und thut sie in ein Geschirr, gießt ein wenig Milch darüber, daß sich das Brod nur oben benetzt; dann hackt man ein halb Pfund Ochsennierenfett oder Ochsenmark, welches noch besser ist, klein, und thut es dazu. Man kann aber auch an dessen Statt, soviel abgeriebene Butter machen, daß sie wie Rahm wird, und es mit Rosinen, Korinten, einer guten Hand voll Mandeln in Streifen geschnitten, eine halbe Hand voll rein gemachte Pistazien, klein geschnittene Succade, gestossene Cardamom und Muskatenblumen, zwei Löffel voll Mehl, Salz, und sechs bis acht klein geschlagene Eier darzu thun.

Alles dieses rührt man gut durch einander, sollte es zu dikke seyn, so gießt man noch ein Paar Löffel voll Milch oder Sahne dazu, und rührt es nochmals durch; macht dann eine Serviette in heissem Wasser naß, deckt sie in eine Schüssel, und thut das Angerührte hinein, bindet es in einen Klumpen fest zusammen, und kocht es bei einem Stück Rindfleisch, oder auch in einem Kessel mit Wasser allein gar. Will man es anrichten, so thut man ihn heraus auf eine Schüssel, macht die Serviette rund herum ab, so weit als man kommen kann, deckt alsdann die Schüssel, worin er aufgetragen werden soll, oben auf, kehrt sie um, und zieht die Serviette vollends ab. Man macht eine Weinsauce oder eine Chokolatensauce dazu, und giebt sie darüber. Man kann auch beim Anrichten in der Mitte ein rundes Stück herausschneiden, und damit den Rand der Schüssel garniren, das Loch aber voll Sauce giessen.

Dergleichen auf andere Art. Man läßt ein Pfund Butter in einer Pfanne recht heiß werden, thut einen guten Theil geriebene Semmel hinein, und läßt es ein wenig braten, gießt dann nach Belieben, etwas süsse Milch darauf, und läßt es kochen, bis es dikke genug ist. Sodann nimmt man es ab, läßt es kalt werden, thut dann sechs bis acht klein geschlagene Eier, nebst geriebener Citronschale, etwas Zukker, Zimmt, Korinthen, Rosinen, und ein wenig Salz dazu, rührt es wohl durcheinander, thut es in eine Serviette, und läßt es in einem Kessel mit Wasser zwei Stunden kochen, dann macht man eine Weinsauce, und richtet ihn damit an.

Pudding à l'Angloise. Man nimmt ein Pfund Butter, vier und

zwanzig Eier, ein halb Pfund Rindermark, würflich geschnitten, vier Pfund in Milch geweichte feine Semmel, von einer Limonie die abgeriebene Schale, acht Loth klein geschnittenen Citronat, ein Quentchen gestossenen Zimmt und Muskatenblüten, ein Pfund kleine und grosse Rosinen, ein halbes Pfund feines Mehl, eine Theetasse voll Rosen- und Pommeranzenwasser, ein Viertelmaaß guten Rahm.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, die Eier dazu geschlagen, und von zehn Eiern wird das Weisse zurückgelassen. Die mürben Semmeln werden ausgedrückt, mit dem Mark dazu gethan, und gut untereinander gerührt. Dann schüttet man noch alle übrige Zuthaten hinzu, und rührt es noch eine Weile. Hierauf bestreicht man ein Tuch oder Serviette gut, mit ausgelassener Butter, bestreuet es mit Rosinen, Mark und Citronat, legt es in eine tiefe Schüssel, thut die Masse hinein, und bindet das Tuch fest zu, aber nicht zu dicht über die Masse, damit sie zum Aufquellen Raum hat; so wird es denn in recht heisses kochendes Wasser in einen Topf oder Kessel gelegt, und muß drei Stunden anhaltend kochen.

Macht man aber nur die Hälfte der Masse, welche für zwölf Personen hinreichend ist, so ist anderthalbe Stunde genug. Wenn das Wasser eingekocht ist, so gießt man wieder kochendes Wasser zu, und giebt braune Butter dazu. Will man den Pudding anrichten, so wird er in einen Durchschlag gelegt, damit er abläuft; während der Zeit schneidet man ihn auf, und macht die Serviette davon los, so weit man kann, legt dann eine Schüssel darauf, stürzt den Durchschlag um, und macht die Serviette vollends los.

Pudding *à la Brandon.* Es werden zwei Pfund Zwieback in dünne Scheiben geschnitten, im Backofen abgetrocknet, im Mörser gestossen, und durchgesiebt. Dann nimmt man ein halbes Pfund Butter, zwölf Eier, ein Viertelpfund Kraft- oder sonst feines Mehl, eben so viel eingemachte welsche Nüsse, und ein Viertelmaaß Sahne. Die Butter wird zu Sahne gerührt, die Eier darauf geschlagen, und von vieren, das Weisse davon weggelassen, Mehl und Zwieback gut untereinander gemischt, und mit der Sahne nach und nach dazu gerührt, die Nüsse aber vorher in Stükken geschnitten, und übrigens so zubereitet, wie der Pudding à l'Angloise, und wenn er gar ist, so giebt man eine gute Weinsauce darüber.

Pudding *à la Chapelure.* Es werden hierzu zwei Pfund Semmelrinden im Ofen getrocknet, fein gerieben und durchgesiebt. Man nimmt ferner ein Pfund Butter, ein Viertelmaaß Sahne, achtzehn Eier, ein Viertelpfund fein gestossenen Zukker, die Schale von einer Limonie, und ein halbes Pfund Mandeln, worunter ein Loth bittre seyn müssen.

Diese Mandeln werden mit einigen Eiern gestossen, die Butter wird mit acht ganzen Eiern zu Sahne gerührt, bis sie schäumt, dann wechselsweise eine Hand voll von dem Semmelmehl, und einen Löffel voll Rahm darzu gethan. Den Zukker muß man mit den acht Eierdottern auch rühren lassen, und so thut man immer nach und nach einen Löffel voll zur Masse; dann werden die übrigen Zuthaten noch dazu gethan, und alles wie bei dem Pudding à l'Angloise ungefähr zwei Stunden lang gekocht. Endlich quirlt man eine Anzahl Eierdotter, und eben so viel halbe Eierschalen voll weissen Wein auf einem gelinden Kohlfeuer zu einem Schaume, und giebt es über den Pudding.

Pudding *von Hecht.* Es wird ein Hecht von drei Pfund in Stükken geschnitten, in Salzwasser, nebst einigen Theetassen Wein und Weinessig, einigen Zwiebeln und einigen Dragunblättern geschwind aufgesotten; man siedet hernach ebenfalls dreißig Stück Krebse in Salzwasser ab.

Wenn

Wenn der Hecht abgesotten und abgelaufen ist, so wird er abgehäutet, ausgegrätet, und klein gepflückt. Das Fleisch der Krebse wird würflich geschnitten, und aus den Schaalen derselben wird ein Pfund Krebsbutter gemacht. Dann nimmt man hiervon ungefähr ein Viertelpfund, hackt vier grosse Zwiebeln klein, läßt sie darin weich schwizzen, schlägt noch ganze Eier dazu, und macht ein Rührei davon. Die übrige Butter aber rührt man in einem Reibeasch, mit acht Eierdottern bis sie stark zu schäumen anfängt, rührt auch in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel nebst dem Krebs- und Hechtfleische darunter, nebst vier Loth feinem Mehl, eben so viel Zukker, etwas Muskatenblüten, gesalzen aber wird es nach Belieben, übrigens wird damit so verfahren, wie beim Pudding à l'Angloise gesagt worden ist, nur wird dieses fester als jene zusammen gebunden.

Die Serviette aber wird mit etwas Hechtfleisch bestreut, und eine Sauce à la Creme darüber gegeben. Man kann diese Masse auch zu einem Stück Rindfleisch thun, oder auch wie in dem vorher angeführten Pudding à l'Angloise gesagt worden ist, gar werden lassen. Endlich thut man noch die Grätenhaut vom Hecht, nebst einem Lorbeerblatt, und einem Bündchen feiner Kräuter darzu, und läßt es ungefähr zwei Stunden kochen.

Pudding von Hechtlebern mit Ragout. Man schneidet hierzu von einem dreipfündigen Hecht alles Fleisch, löset die Gräten heraus, hackt das Fleisch nebst einem Viertelpfund Sardellen, eben so viel Kapern, einigen Zwiebeln und grüner Petersilie recht fein. Dann weicht man Franzbrodchen in Bouillon, drückt es gut aus, thut es in eine Casserole mit sechs ganzen Eiern, einem halben Pfund Butter, oder mit eben so viel gutem Bouillonfett, und rührt es so lange auf dem Feuer zusammen ab, bis die Eier gar werden.

Alsdann thut man das fein gehackte Hechtfleisch nebst Salz darzu, schlägt noch einige Eierdotter daran, und reibt diese Farce im Mörser oder Reibeasch recht fein. Hernach läßt man ein Pfund Hechtlebern in Salz aufwallen, und auf einem Durchschlage wieder ablaufen, schwitzt etwas gehackte Schalotten in Butter, giebt guten Coulis darauf, und drückt den Saft von einer halben Citrone daran, legt die Hechtlebern hinein, und läßt sie geschwind damit einkochen, und wieder kalt werden.

Dann bestreicht man eine Serviette in der Mitte mit Butter, thut die Farce eines Daumens dikke, und so breit, wie die Rundung eines Tellers, auf die Serviette, schüttet das Ragout von Hechtlebern sodann recht in die Mitte, und streicht es einen Finger dikke rund herum zu, daß es ganz damit bedeckt ist. Hierauf bindet man die Serviette ziemlich dicht darum zu, läßt es in stark siedendem und gesalzenem Wasser zwei Stunden aufkochen, und wenn es eingekocht ist, so gießt man wieder kochendes darzu; dann macht man eine gute Sardellensauce, und legirt sie mit einigen Eierdottern ab. Wenn angerichtet werden soll, so läßt man den Pudding auf einem Haarsieb vorher ablaufen, bindet die Serviette auf, stürzt ihn auf die Schüssel, und giebt die Sauce darüber.

Pudding von Heeringen. Wenn man sechs Heeringe vier und zwanzig Stunden gewässert, noch einmal so lange getrocknet, Gräten und Haut davon genommen hat; so bereitet man drei Viertelpfund Reis, wie beim Reispudding gewiesen worden ist, und läßt ihn in Bouillon ausquellen. Dann hackt man neun Eier mit der Schaale von einer Limonie recht fein, thut sechs Loth Butter in ein Pfännchen, läßt einige weisse und klein gehackte Zwiebeln darin weich schwizzen, und thut noch ein Viertel-

pfund kleine Rosinen, vier Loth Rindsnierenfett, etwas Thimian, grüne Petersilie, Majoran und Muskatennuß darzu.

Die Butter wird nach gewöhnlicher Art zu Sahne gerührt, und die Eier darein geschlagen; von drei Eiern aber behält man das Weisse zurück, und rührt alsdann alle übrige Zuthaten noch daran. Man streicht alsdann auf eine mit Butter bestrichene Serviette, die Hälfte von dem Heringsfleische, thut die bisher beschriebene Masse darein, und legt die andere Hälfte wieder darauf. Alsdann bindet man die Serviette so, wie beim Pudding von Pommeranzen gezeigt wird, zu, und läßt sie in kräftiger Bouillon, oder auch mit einem Stück Rindfleisch, in anderthalb Stunden gar kochen. Endlich aber wird eine Sauce Allemande angerichtet, und der Pudding damit auf den Tisch gegeben.

Pudding von Hirse. Man kocht ein Pfund Hirse mit Milch ganz steif, läßt ihn kalt werden, und rührt acht Eier und ein gut Stück Butter, Zukker und gestossenen Zimmt darein; man thut dieß alles in eine irdene Schüssel, rührt es recht durch, läßt es in der Tortenpfanne gelbbraun backen, und macht eine Milchbrühe auf folgende Art darüber. Man quirlt ein halbes Nössel Milch, vier Eierdotter, ein Stück Zukker, ein Stück ganzen Zimmt, und ein Stück ganze Citronschale kalt auf Kohlen, so lange bis es anfängt zu kochen; alsdann gießt man die Brühe über den Pudding, und bestreut ihn mit Zukker und Zimmt.

Pudding von Indianischen Hühnern. Es wird von einem Indianischen Huhne, das Brustfleisch ausgeschnitten, recht fein gehackt, zu Sahne gerührt, nach und nach acht ganze Eier, und eben so viel Dotter darzu geschlagen, und immer gerührt; Je besser nun die Butter schäumt, je besser wird diese Masse.

Dann werden zwei Pfund feine Semmel in Milch geweicht, nebst dem gehackten Fleische, und einige Hände voll feinem Mehl, nebst der auf vier Loth Zukker abgeriebenen Pommeranzenschale, etwas Muskatenblüten und Salz. Uebrigens wird dieser Pudding so wie der à l'Angloise zubereitet, eine holländische Sauce darüber gegeben, und anstatt des Wassers Wein darzu gethan.

Pudding von Kalbsfüssen. Man kocht sechs bis acht Kalbsfüsse in Wasser und Salz weich, schneidet das Fleisch von den Knochen und thut dazu frischen, abgezogenen, kleinen Rindernierentalg, nebst Salz, acht Eiern, gestossenen Muskatenblumen, ein wenig Pfeffer, Sahne oder Milch, gehackter Petersilie, gehackten Zwiebeln und geriebener Semmel. Alles dieses rührt man wohl unter einander, bindet es in eine Serviette, und läßt es drei Stunden kochen. Endlich macht man eine Sauce von Petersilienwurzeln, gehackter Petersilie, Muskatenblumen, Bouillon, Butter und geriebener Semmel.

Pudding mit Kirschbrühe. Man nimmt ungefähr für zwei Groschen Semmel, schneidet die Rinde ab, läßt sie in Milch weichen, und knetet sie durch einander; es muß aber so dikke seyn, daß wenn die Semmel mit den Eiern gerührt ist, es von der Kelle ablauft. Man rührt sechs bis sieben Eier, ein halbes Pfund grob gestossene Mandeln, ein wenig Butter, Zimmt und Zukker, auch Rosinen und Corinthen, nebst etwas Orangeschalen, und wenn es alsdann noch zu dünne ist, etwas gestossenen Zwieback hinzu.

Hierauf thut man es zusammen in ein Tuch, welches man inwendig mit Butter beschmiert hat, und läßt es im Wasser eine Stunde kochen. Zur Brühe nimmt man vier Eierdotter, ein Glas Wein, etliche Scheiben Citronen, gestossene Makronen, Zukker und Zimmt, ein Stück Butter, welches in Mehl umgewendet ist, und ei-

nen

nen guten Theil Kirschsaft. Man läßt es mit einander durchkochen, und richtet es über den Pudding an.

Pudding von gebratenen Kapaunen oder Hühnern. Man rührt ein halb Pfund Mandeln, welche mit ein Paar Eiern klein gestossen sind, mit sechs Eierdottern, sechs ganzen Eiern und einem Viertelpfund Zukker eine Viertelstunde lang. Dann wird ein halbes Pfund Butter geschmolzen, und wenn sie nach und nach erkaltet ist, zur Masse gethan. Das Kapaunfleisch, sechs geschälte Borsdorferäpfel, ein Viertelpfund Citronat wird sodann würflich geschnitten, und mit einem und einem halben Pfund Semmelkrume, zwei Eßlöffeln voll Mehl, und etwas Muskatenblüten dazu gethan. Man läßt sodann ein Pfund Reis in zwei Maas Milch ausquellen, dann rein ablaufen und verkühlen. Zuletzt rührt man es zur Masse. Uebrigens verfährt man wie mit der Potage à l'Angloise, und richtet ihn mit Weinschaum an.

Pudding von Krebsen. Man kocht zwei Schock Krebse ungesalzen ab, und hackt das Fleisch davon fein, rührt ein halb Pfund Krebsbutter zu Sahne, schlägt zehn Eier dazu, thut ferner gehacktes Kalbfleisch, etwas Muskatenblumen, weissen Pfeffer, Salz, und so viel geriebene Semmel dazu, daß es ein Kloß wird. Alles dieses rührt man durch einander, und verfährt übrigens damit, wie mit dem Pudding von gebratenen Kapaunen und Hühnern.

Der Pudding wird in Bouillon eine gute Stunde gekocht, mit Pistazzien und ausgehackten Krebsscheeren besteckt, und mit folgender Sauce begossen. Es werden Krebsschalen mit einem Stück Butter gestossen und geschwizt, Mehl daran gethan, mit gutem Bouillon aufgefüllet, nebst einem Stück Schinken und etwas Gewürz verkocht, durch ein Haartuch gestrichen, und etwas Muskatennuß darauf gerieben.

Pudding von Krebs auf andere Art. Das Fleisch von einem Schock abgekochten Krebsen wird fein gehackt, und von den Schaalen ein halb Pfund Krebsbutter bereitet. Man kocht sodann ein Pfund Reisgrieß in Milch ganz dikke. Von der Krebsbutter rührt man ein halb Pfund zu Sahne, schlägt acht ganze Eier und sechs Eierdotter hinzu, auch etwas Muskatenblumen und Nuß; dann werden die Krebse mit dem Reis darunter gerührt. Man bindet nun die Masse, wie beim Pudding von gebratenen Kapaunen und Hühnern gesagt worden ist, ein, kocht sie eine halbe Stunde in Bouillon, und giebt folgende Sauce daran. Man läßt sechs Eierdotter mit einem halben Quart Milch, Zukker nach Belieben, und einem Stück Vanille unter beständigem Rühren dicklich werden.

Pudding von Krebsen noch anders. Von dreissig lebendigen Krebsen schneidet man die Köpfe ab, thut das Bittere davon, stößt sie im Mörser klein, thut sie in drei Maas gute Milch, rührt es durch, läßt es durch ein Sieb laufen, quirlt zehn ganze Eier in einem Topfe klar, rührt nachher die Milch darzu, gießt es in einer Casserole mit etwas wenig Weinessig auf dem Feuer so lange bis die Milch zusammen läuft, nachher gießt man sie durch ein Haarsieb. Dann siedet man noch sechzig Krebse in Salzwasser auf, hackt das Fleisch, und macht von den Schaalen drei Viertelpfund Krebsbutter, rührt ein halbes Pfund derselben zu Sahne, weicht ungefähr ein Pfund Semmel vorher in Milch, thut sie, wie beim Pudding à l'Angloise geschehen ist, mit darzu, drückt die zusammen gelaufene Milch aus, stößt sie im Mörser, macht es mit Zukker süsse, worauf die Schaale einer Limonie abgerieben ist, und thut Muskatenblüten, nebst dem gehackten Krebsfleisch zur Masse. Wenn man es nun noch einige Zeit gerührt hat, so bereitet man ihn auf die

Art, wie beim Pudding à l' Angloise gesagt worden ist, läßt ihn eine Stunde noch in siedendem Wasser kochen, und giebt eine Sauce à la Creme darüber.

Pudding von Leber. Es wird eine Kalbsleber eine halbe Stunde in Bouillon gekocht, und wenn sie erkaltet ist, auf einem Reibeisen gerieben, hernach schneidet man ein Pfund Gänseleberu, und eben so viel Rindsmark würflich, und rührt ein halbes Pfund Butter zu Sahne, schlägt acht Eierdotter, und eben so viel ganze Eier dazu, thut ein halbes Pfund in Wasser abgekochten, und wieder kalt gewordenen Reis, wie auch die Lebern, das Mark, anderthalb Pfund geriebene Semmel, die Schaale von einer Limonie, und ein halbes Pfund kleine und grosse Rosinen darzu. Uebrigens wird es noch so zubereitet, wie beim Pudding von gebratenen Hühnern oder Kapaunen gesagt worden ist, und alsdann eine gute Kirschsauce darüber angerichtet.

Pudding von Mark. Man nimmt ungefähr für neun Pfennige Semmel, schneidet die Rinde ab, und weicht sie in Milch, thut für sechs Pfennige gestossenen Zwieback, sieben Eier, ein halb Pfund gestossene Mandeln, Zukker und Zimmt, geschnittene Pommeranzenschaalen, und ein halbes Pfund Rindermark dazu, und rührt es unter einander, rührt auch etwas Rosinen und Corinthen hinein; hierauf legt man einen Rand von Blättertorteuteig in eine Tortenpfanne, thut den Pudding darauf, bäckt ihn, und macht eine Kirschsauce darzu, oder man ißt ihn auch ohne Sauce.

Pudding von Mark, auf engliſche Art. Man hackt ein Pfund Ochsenmark, oder ein Pfund recht gutes Nierenfett klein, weicht vier bis fünf Semmelscheiben in Milch ein, und thut sie mit dem gehackenen Fett in eine Schüssel, nebst zwei Löffel voll Mehl, etwas Zukker, Zimmt, klein geschnittene Succade, Salz, Corinthen und Rosinen, rührt alles gut durch einander, und rührt auch wohl ein Paar klein geschlagene Eier mit darzu. Man bestreicht sodann eine blecherne Puddingform gut mit Butter, füllt das Angerührte hinein, und bäckt es in einer Tortenpfanne, und macht darzu nach Belieben eine gute Sauce.

Pudding von Milchbrod oder feiner Semmel. Man rührt anderthalb Pfund eingeweichtes Milchbrod mit 16 Eierdottern eine Stunde in einem Reibaſche, thut alsdann vier Loth frische Butter, die abgeriebene Schaale von einer Citrone, ein Viertelpfund fein gestossenen Zukker dazu, und rührt es noch eine Weile. Das Weisse von den Eiern wird zu Schnee geschlagen, und darunter gemischt. Uebrigens verfährt man wie beim englischen Pudding. Man läßt es fünf Viertelstunden kochen, und gießt eine Weinsauce darüber.

Pudding von Mohrrüben. Man kocht abgeschälte Mohrrüben meistens gar, und reibt sie auf dem Reibeisen klein, so viel, daß es ein Durchschlog voll wird. Man thut hierauf ein Viertelpfund geschmolzene Butter und sechs Eier, für sechs Pfennige geriebene Semmel und etwas Zukker darzu, welches man alles unter einander reiben muß; alsdann bestreicht man eine Tortenpfanne mit Butter, thut die Mohrrübenmasse hinein, schneidet dünne Scheiben Schinken, legt sie oben darauf, bestreuet es mit Semmelkrumen, begießt es mit geschmolzener Butter, und bäckt es gelbbraun. Hierauf richtet man den Mohrrübenpudding auf eine Schüssel an, und giebt geschmolzene Butter dazu. Etwas Salz aber darf ja nicht vergessen werden.

Pudding von Pommeranzen. Man nimmt ein Pfund Butter, sechzehn Eier, von achten bleibt das Weiſſe zurück, zwei Pfund in Milch geweichte Milchbrode, acht in Wasser geweichte Pommeranzen, ein halb

Pfund

Pfund Mandeln, eben so viel Zukker, vier Loth fein würflich geschnittenen Citronat, und ein Viertelpfund gutes Mehl. Die abgekochten Pommeranzen werden klein gestossen, in einem Asch mit dem Zukker und Mandeln eine Viertelstunde gerührt. Uebrigens verfährt man auch hier wie beim Pudding auf englische Art. Man bindet es dicht über die Masse, läßt es anderthalb Stunden kochen, und richtet eine Weinsauce darüber an.

Pudding von Reis. Man wäscht ein Pfund Reis einigemal ab, kocht ihn in etwas viel Wasser weich, damit er groß aufquillt, und kühlt ihn durchgestossen mit kaltem Wasser ab. Man rührt ferner ein Pfund Butter zu Sahne oder Schaum, schlägt zehn ganze Eier und zehn Dottern dazu, und schneidet ein Viertelpfund Mandeln länglich; man reibt hernach von einer Citrone die Schaale auf einem Viertelpfund Zukker, worzu noch ein halbes Pfund kleine Rosinen, ein halbes Pfund feines Mehl, und ein Quart Sahne kommt. Der abgelaufene Reis wird zur Masse gethan, so wie die übrigen Zuthaten. Das Mehl und die Sahne werden nun zuletzt ganz langsam darunter gezogen. Man verfährt sodann wie beim Pudding auf englische Art, und giebt eine Weinsauce darüber.

Pudding von Reis und Kirschen. Man nimmt ein Pfund Reis, eine Mezze Kirschen, ein Pfund Butter, zwanzig Eier, ein halbes Pfund feines Mehl, ein halbes Pfund Zukker, die abgeriebene Schaale von einer Citrone, und nach Gefallen etwas Zimmt. Der Reis wird einigemal abgewaschen, und in etwas viel Wasser weich gekocht, damit er groß aufquillt, dann durchgegossen und mit kaltem Wasser abgekühlt. Mit einem Federkiel stößt man die Kerne aus den Kirschen, kocht die Kirschen mit dem Zukker kurz ein, und thut sie, wenn sie verkühlt sind, zur Masse. Von vierzehn Eiern bleibt das Weisse zurück. Man kann noch eine Hand voll Semmelkrumen dazu nehmen, übrigens macht man ihn wie den Pudding auf englische Art, nur daß die Serviette dicht über die Masse gebunden wird.

Man giebt folgende Kirschsauce darüber: Man stößt eine halbe Mezze Kirschen mit den Steinen, kocht sie mit einem halben Quart rothen Wein, streicht sie durch ein Sieb, thut Zukker nach Belieben daran, und kocht sie noch einmal auf. Man verfährt sodann mit trokkenen Kirschen eben so, und sollten diese nicht vorhanden seyn, so nimmt man Kirschmus; auf alle Fälle aber muß die Sauce, sie sei von Kirschen oder Mus, recht dicklich seyn.

Pudding von Rindfleisch. Man schneidet drei Pfund mageres Rindfleisch aus der Keule in lange schmale Stükken, und schabt das Fleisch von den Sehnen rein ab, thut es in eine tiefe Schüssel, schneidet auch drei Viertelpfund geräucherten fetten Speck in kleine Würfel, thut ihn zu dem Fleisch, nebst acht gut gequirlten Eiern, fein gehackten Zwiebeln und Citronschale, Salz, gestossene Muskatenblumen, Gewürznelken, Pfeffer und recht trokken ausgemachten Basilikum, welcher mit den Händen von den Stängeln gerieben, und durch den Durchschlag darzu gestreuet wird, worauf man alles gut durcheinander rührt.

Wenn dieses geschehen ist, so gießt man drei oder vier Löffel recht heisse geschmolzene Butter darzu, rührt es wieder gut durch einander, bindet es in eine Serviette, die mit Butter bestrichen ist, und kocht ihn vier Stunden. Zur Sauce röstet man so viel Waizenmehl, als nöthig ist, derselben die gehörige Dikke zu geben, in Butter gelbbraun, läßt es ein wenig kalt werden, und rührt Bouillon dazu, thut Citronscheiben, Kapern, Muskatenblumen, Pfeffer, eine ganze Zwiebel dazu, und läßt es zusammen kochen. Man kann auch Champignons,

nons, Trüffeln, Musserons, Morcheln dazu nehmen, oder anstatt dessen Champignonspulver dazu thun. Man gießt sodann die Sauce über den angerichteten Pudding.

Pudding von Rindsfüssen mit Körbelsauce. Man kocht die Ochsenfüsse recht weich, lößt das Fleisch von den Knochen ab, hackt es ganz fein, dann rührt man Butter zu Sahne, thut sechs bis acht Eier, etwas in Milch geweichte Semmel, gehacktes Kalbfleisch darunter, legt die gehackten Ochsenstükke hinzu, und rührt es wohl unter einander. Ferner bestreicht man eine Serviette mit Butter, thut die Masse hinein, welche vorher gehörig gesalzen seyn muß, und thut etwas Muskatennuß hinzu; sodann bindet man die Serviette zu, und kocht es zwei Stunden. Die Sauce darüber macht man von gehacktem Körbel und in Butter gar geschwizten Zwiebeln, thut etwas Mehl darzu, füllt es mit Bouillon an, und richtet es an.

Pudding von Rindsmark. Man schneidet drei Viertelpfund Rindsmark in kleine Stükken, schlägt acht Eier darzu, rührt es unter einander, thut drei Viertelpfund abgebrühete und recht fein gestossene süsse Mandeln eine gute Hand voll grosse Rosinen und Korinthen, ein wenig Salz, von einer Citrone die Schaale fein gehackt, einen guten Theil würflich geschnittenen Citronat, und ein Nössel süsse Sahne darzu, und rührt alles wohl durch einander. Man rührt auch so viel geriebene Semmel darein, bis die Sahne eingezogen ist, und läßt es ein wenig stehen; bindet es dann in eine Serviette recht fest und dicht an die Masse mit Bindfaden; und damit die Masse recht fest in der Serviette ist, und das Wasser nicht hinein kochen kann, bewikkelt man die Serviette noch höher mit Bindfaden, legt ihn ins Wasser, und läßt ihn drei gute Stunden kochen.

Man kann auch statt des Rindermark recht frisches Rindnierentalg nehmen, die Haut davon abziehen, in kleine Stükken schneiden, und fünf Viertelpfund abwägen; es ist so gut wie Mark, und anstatt der Sahne kann man auch Milch nehmen. Zur Sauce nimmt man ein gutes Theil Kirschmus, Wein, gestossenen Zimmt, Zukker, Citronscheiben, läßt es kochen, thut fein geriebenes Roggenbrod dazu, und läßt die Sauce damit kochen. Wenn man will kann man auch einige gestossene Gewürznelken auch eingemachte Kirschen darzu nehmen.

Wenn man anrichten will, legt man den Pudding in eine etwas tiefe Schüssel, bindet ihn auf, legt die Serviette über den Rand der Schüssel zurück, stürzt eine andere Schüssel, worauf er liegen bleiben soll, darauf, und kehrt beide Schüsseln zusammen um, alsdann nimmt man die Serviette ab, und richtet die Sauce über den Pudding an. Sollte in der Schüssel, worin der Pudding liegt, etwas von der Brühe, worin er gekocht ist, hineingelaufen seyn, so muß sie allemal, ehe die Sauce darüber gegossen wird, vorher abgegossen werden.

Pudding *à la Rodney*. Man setzt ein halb Pfund Butter, ein Viertelpfund Zukker und ein Nössel Milch in einer Casserole auf, rührt dann ein halbes Pfund Mehl darein, bis es gleif ist. Alsdann läßt man es kalt werden, und rührt noch ein Viertel Zukker, sechszehn Eierdotter, auch etwas Salz hinzu, und fährt mit dem Rühren wieder eine Weile fort. Das Weisse der Eier wird zu Schnee gequirlt und darunter gerührt, bis nichts mehr von dem Weissen der Eier zu sehen ist.

Alsdann wird der Pudding in eine Serviette gebunden, welche eine Stunde vorher in Wasser gelegen, und in Wasser, welches wie Fleischbrühe gesalzen ist, eine Stunde gekocht. Eine

rothe

rothe Sagosauce, wird auf folgende Art daran gemacht: man wäscht ein Viertel Sago, und setzt ihn mit Wasser und Citronschale auf; wenn er anfängt zu kochen, und schon etwas klar ist, gießt man ein Nöffel rothen Wein daran, thut so viel Zukker hinzu, daß es süß genug wird, Citronscheiben, auch etliche Löffel Johannisbeerengelee und etwas ganzen Zimmt dazu, läßt die Brühe kochen, bis der Sago ausgequollen ist, und richtet ihn über den Pudding an.

Pudding von rothen Rüben und Kastanien. Man bäckt die rothen Rüben erst im Ofen weich und gar, schält sie, reibt sie in einem Reibestein klein, rührt sodann die Butter ab, thut einige Eier, und sodann die rothen Rüben dazu; alsdann thut man etwas in Milch geweichte Semmel, gehackte Citronschale, und grob gehackte Castanien, mit gehörigem Salz dazu, bindet es in eine mit Butter bestrichene Serviette, und läßt es anderthalb Stunden kochen. Die Sauce dazu kann von rothen Wein, etwas braunem Mehl, Butter, Zukker, und Citronen gemacht werden. Man muß bei diesem Pudding ja genug Eier nehmen, daß es zusammen hält, und die Butter nicht sparen.

Pudding in feiner Semmel. Man rührt anderthalb Pfund Franzbrod klar, schlägt sechszehn Eierdotter dazu, und rührt es eine Stunde untereinander, thut alsdann vier Loth frische Butter, die abgeriebene Schale von einer Limonie, ein Viertelpfund fein gestossenen Zukker dazu, rührt alles noch eine Weile zusammen, schlägt das Weisse von den Eiern zu Schnee und mischt es darunter. Uebrigens wird dieser Pudding eben so bereitet, wie der Pudding à l'Angloise, und sodann läßt man es eine Viertelstunde kochen, und giebt eine gute Weinsauce darüber.

Pudding, gesottener von Schampagnerwein. Man macht einen dicklichen Teig von einem Pfund fein geriebener Semmelkrume, einem halben Pfund sehr fein geschnittenen Ochsenfleisch, zwei Eiern, ein wenig süssem Rahm, Zibeben, kleinen Rosinen, etwas Zukker, Zimmt, Würznelken und Muskatenblumen. Man legt sodann eine Serviette mit Butter bestrichen in eine Casserole, schüttet die Masse hinein und läßt sie zugebunden in der Casserole in siedendem Wasser, mit einigen darein gelegten Lorbeerblättern, noch zwei Stunden kochen, wendet sie aber fleißig um, und nimmt sie, wenn sie gut ist, aus dem Wasser, seihet sie ab, macht sie rings herum auf, stürzt sie auf eine Schüssel und giebt folgende Sauce darüber: Man rührt ein frisches Stück Butter, vier Eierdotter, und ein wenig Mehl in einer Casserole gut ab, giebt ein Stückchen Zimmt, Citronschale, ein Stück Zukker, und zwei Gläser Champagnerwein dazu, rührt die Sauce ohne sie kochen zu lassen, auf dem Feuer gut ab, wenn sie anfangen will zu kochen, nimmt man sie vom Feuer, und gießt sie über den Pudding.

Pudding auf einer Schüssel zu bereiten. Man nimmt einen guten Theil Ochsenmark, und schneidet es in dünne Scheibchen, oder hackt es klein, und streut etwas davon in eine Schüssel, tunkt dünne Scheibchen weisses Brod in Milch und legt sie darauf, dann schneidet man eingemachte Pommeranzenschalen oder Succade klein, und streut es darunter, auch Korinthen, dann wieder eine Lage Ochsenmark, und dann wieder in Milch getunkte Semmelscheiben; dies thut man so lange, bis die Schüssel voll ist; das oberste muß aber Mark seyn. Ist dünne Milch darauf, die aus dem Brode gelaufen ist, so läßt man sie rein ablaufen, rührt dann süssen Rahm, Zukker und einige Eierdotter zusammen klein, und gießt es darüber. Ist es nöthig, so setzt man vorher einen kleinen Rand um die Schüssel, läßt ihn erstlich ein wenig an-

antrocknen, und dann in einer Tortentenpfanne gar bakken.

Pudding noch schweizzer Art. Man nimmt hierzu zwei Pfund fein geriebene Semmel, ein halbes Pfund feines Mehl, ein Pfund Butter, ein Viertelpfund Rindsmark, achtzehn Eier, ein Viertelpfund Mandeln, eben soviel Zukker, die abgeriebene Schale von einer Limonie, nach Belieben ein halbes Pfund kleine Rosinen, und ein halbes Nössel Sahne. Die geriebene Semmel wird in Butter hoch gelb geröstet, und alsdann in einem Reibeasch so lange mit einer Keule gerührt, bis es gut zu schäumen anfängt. Alsdann werden zehn Eierdotter, und acht ganze Eier dazu geschlagen, die Sahne und das Mehl dazu gethan, und zuletzt alle übrigen Zuthaten. Endlich verfährt man damit so, wie beim Pudding à l'Angloise gesagt worden ist, läßt ihn anderthalb Stunden kochen, und giebt eine Milchsauce darüber.

Pudding von Spinat. Man kocht einen guten Theil rein gemachten, und wohl gewaschenen Spinat, erst in Wasser einmal auf, trocknet ihn rein aus, und hackt ihn klein, macht nach Gutdünken, etwas abgeriebene Butter, und rührt nach und nach zehn bis zwölf Eier hinein, auch ein halbes Pfund Bisquit oder Zukkerplätzchen mit darunter; dann thut man einen guten Theil Korinthen, nebst dem Spinat dazu, rührt es gut durcheinander, richtet einen blechernen Rand ein, und bäckt es darin, richtet es an, und giebt geschmolzene Butter darüber.

Pudding von Stockfisch. Man macht drei Pfund Stockfisch erst gar, läßt ihn aber nicht kochen, sondern blos ziehen, legt ihn dann heraus und läßt ihn rein ablaufen, nimmt die Gräten weg, und hackt ihn fein, rührt ein halb Pfund Butter zu Sahne, thut den Stockfisch dazu, desgleichen zehn Eier, ein wenig fein gehackte Zwiebeln, Muskatenblumen, und ein Stück Zukker und Salz.

Dieses alles rührt man durcheinander, und verfährt damit wie beim englischen Pudding. Man läßt es eine Stunde in Salzwasser kochen, und giebt folgende Sauce dazu: Butter und Mehl werden untereinander geknetet, mit Bouillon, dick gekocht, und etwas Muskatennuß daran gethan.

Pudding von Zwieback. Man schneidet für einen Groschen Zwieback, und um vier Pfennige Semmel in Stükken, gießt ein Quart kochende Milch darauf, und läßt es gegen dem Feuer schwizzen, daß es sich aber ja nicht ansetzt. Dann reibt man ein gutes Stück Butter in einer tiefen irrdenen Schüssel, mit der hölzernen Keule nach einer Seite zu Sahne, reibt allmählig das Gelbe von zwölf Eiern dazu, und von zwei Citronen die abgeriebene Schale, nebst etwas Salz; rührt alsdann allmählig das geweichte, nebst der Milch, und auch etwas Waizzenmehl dazu.

Dann schlägt man das Weisse von den zwölf Eiern zu einem starken Schaum, und rührt es zuletzt mit einer Kelle hinzu. Man bindet es ferner wie den englischen Pudding in eine Serviette, kocht es eine gute Stunde, nimmt es aus der Serviette, besteckt es mit Mandeln, und macht eine Weinsauce darüber.

Pulver von Austern, s. Austerpulver, Th. I. S. 157.

Pulver, Königs-zu Frikassee zu gebrauchen. Man nimmt drei Löffel voll gewaschene Spitzmorgeln, eben soviel abgeputzte und abgewaschene Champignons, einen Löffel voll Pommeranzenschalen, einen Löffel voll Thimian, zwei Löffel voll Schalotten, einen halben Löffel voll Gewürznelken, und einen Löffel voll weissen Pfeffer; alles dieses trocknet und reibt man zu Pulver, mischt es wohl untereinander, und bewahrt es in einem Glase auf. Wenn man Frikassee machen will, so nimmt man auf drei

Pfund

Pfund Kalbfleisch, Hühner- Tauben- oder Entenfleisch, einen Löffel voll von diesem Pulver, läßt in einem Tiegel, ein Viertelpfund Butter braun werden, und thut das Pulver hinein.

Das Fleisch schneidet oder hackt man in kleine Stükken, legt es dazu, und läßt es zusammen wohl durchbraten; alsdann gießt man ein halb Maaß Wasser hinein, thut soviel Salz als man mit fünf Fingern fassen kann dazu, und läßt es kochen. Wenn das Fleisch gar ist, so gießt man ein halb Nößel Wein, oder ein wenig Weinessig darzu, und läßt es durchkochen; dann nimmt man das Fleisch heraus, schöpft ein Paar grosse Löffel von der Brühe heraus, quirlt zwei Eierdotter, und noch einen Löffel voll von dem Pulver dazu, und gießt es wieder in die Brühe, rührt ein gutes Stück Butter hinein, thut von einer halben Citrone die Scheiben und Schalen dazu, gießt es über das Fleisch, läßt es auf Kohlenfeuer ein Weilchen stehen; dann richtet man es an.

Pulver von mancherlei Kräutern. Man trocknet einen Theil Thimian, eben soviel Petersilie, Dragun, Bohnen oder Pfefferkraut, und zwei Theile Basilikum, reibt es zu Pulver, und bewahret es auf. Dieses Pulver hat einen so vorzüglichen und hervorstechenden Geschmack, daß es viele andere Gewürze übertrift. Man braucht es sowohl zu Brühen, als auch zu allerlei Fleischwerk, was geschmort wird, bestreut auch den Speck damit. Es ist besonders im Winter ein sehr nützliches Gewürz, denn im Sommer kann man diese Kräuter grün brauchen.

Pulver zu Pasteten und Ragouts. Man nimmt vier Loth gereinigte Champignons, vier Loth Rokambole (Schlangenknoblauch oder den Samen davon) drei Loth wohlgewaschene Morgeln, acht Loth Trüffeln, die gelbe Schale von zwei Pomeranzen, trocknet dieses sehr wohl auf Papier, entweder in einer offnen Röhre, oder auf dem Backofen, oder in demselben, wenn er nicht mehr heiß ist, stößt dann jedes besonders in einem Mörser, mengt hernach alles, mit einem halben Loth gestossenen Gewürznelken, und ein halb Loth weissen Pfeffer, untereinander, und verwahrt es zum Gebrauch. Es giebt einen guten Geschmack an Pasteten, Ragouts, braunen Gerichten und Saucen.

Pulver zum Ragout. Man stößt acht Loth wohl getrocknete Champignons, vier Loth Trüffeln, die keinen dumpfigen Geschmack haben, eben soviel Rosenschwämme, vier Loth Thimian, drei Loth Dragun, ein Loth weissen Pfeffer, zwei Loth Muskatenblüte, ein halb Loth Cardamom, ein halb Loth Koriander, und ein Loth Nelken, so klein als möglich, thut es in eine reine trokkene Flasche, deren Oeffnung aber gut verwahrt werden kann, und hebt es an einem trokkenen Ort auf.

Pulver von Schampignons. Die Schampignons werden abgezogen, und von denen die offen sind, wird das braune abgemacht. Man wäscht sie wohl, und läßt das Wasser rein ablaufen, trocknet sie dann auf vorige Art, und stößt sie recht fein. Endlich mischt man fein gestossenen Pfeffer und Ingber, nebst etwas getrocknetem Salz darunter, und verwahrt es an einem trokkenem Orte.

Pumpernikkel, heißt das Brod, welches in Westphalen fürs Haus gebakken, und als etwas besonderes an fremde Orte verführt wird. Es hat eine lange viereckigte Gestalt, und wird aus grob geschrotenem schwarzen Mehle gebakken; hat eine harte Krume, übrigens aber einen angenehmen säuerlichen Geschmack.

Punsch, s. Citronpunsch.

Q.

Quark, Zwark oder Topfen, ist der dikke und zusammen geronnene Theil, welcher nach abgenommenem Rahm oder Sahne, und abgezogenen Molken, von der Milch übrig bleibt, und in der Hauswirthschaft zu Kuchen, Klössen ꝛc. hauptsächlich aber zu dem sogenannten Quarkkäse gebraucht wird; s. Käse.

Quarkklösse, werden also zubereitet: man schlägt vier bis fünf Eier in ein Pfund frischen Käsequark, und so viel Mehl als nöthig ist, salzt es ein wenig, thut etwas Saffran und ein halbes Pfund zerlassene Butter daran, und macht dieses alles mit guter Milch zu einem Teige, macht Klösse daraus, setzt sie ordentlich neben einander in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, und läßt sie in einem heissen Backofen gar bakken.

Quarletten in einer Casserole. Man präparirt vorher diese Fische sauber, passirt sie in der Casserole weiß, thut etwas wenig weissen Wein, Champignons, Salz, Pfeffer, ein Bündchen feine Kräuter dazu, und läßt es zusammen wohl aufsieden. Wenn die Quarletten gar gesotten sind, so richtet man sie in einer Schüssel zierlich an, besetzt den Rand derselben mit gebakkenen Champignons, und giebt sie als ein Vorgericht auf den Tisch.

Quart, ist an einigen Orten ein Maaß zu flüssigen Dingen, welches beinahe eine kleine Kanne beträgt. Vier Quart machen ein Stübchen, deren sechzehn oder an manchen Orten auch wohl zwanzig, einen Eimer betragen.

Quartier oder Quartierchen, ist der vierte Theil von einem Nössel, oder der achte Theil von einem Maaß oder Kanne. Indessen heißt an manchen Orten ein Quartier auch so viel, als ein Quart oder eine Kanne.

Quas, ist ein Getränk in Rußland, und zwar giebt es weissen und rothen oder braunen. Jener wird von Roggenmehl oder altem Brod bereitet, indem man heisses Wasser darauf gießt, und es so lange stehen läßt, bis sich die Kraft aus dem Mehle oder Brode gezogen hat, wobei es zuweilen umgerührt werden muß. Daraus wird alsdann ein säuerlicher und kühlender Trank. Zum braunen oder rothen aber nimmt man gemahlenes Malz, und verfährt übrigens eben so damit. Auch dies ist ein guter Trank, so lange er frisch bleibt, und nicht sauer wird.

Quendel, in Oesterreich Kundelkraut, an einigen Orten auch Feldkümmel genannt, ist ein gemeines Kraut, welches an dürren sandigen und sonnenreichen Orten, auf Reinen, u. s. w. wächst, harte, röthliche, an der Erde kriechende Stängel, runde Blätter, und röthliche, selten weisse Blüten hat, worauf eine Hülse mit einem schwarzen Samen folgt. Dieses Kraut hat einen starken und angenehmen Geruch, eine zertheilende und reinigende Kraft, und stärkt das Haupt und den Magen ꝛc. In der Hauswirthschaft pflegt man dieses Kraut mit unter die Quarkkäse zu thun.

Der grosse Gartenquendel hat weisse oder auch purpurrothe Blüten, und wird in Gärten unter Schirmgewächsen gezogen.

Quentchen, Quent, Quint, Quintchen, ist der vierte Theil von einem Lothe. 128 Quentchen machen 1 Pfund. Im Apothekergewicht hält ein Quentchen 3 Skrupel.

Quirl, sind die obersten abgeschälten Gipfel von jungen Fichtenbäumen, woran die Zakken von den letztern um die Spizze herumstehenden Zweigen in gewisser Länge gelassen werden. Man bedient sich derselben, um damit die Müße und Suppen unter-

tereinander zu mischen. In der Küche hat man sie von verschiedener Grösse, in einem länglich viereckigten grob durchlöcherten Bleche stekken, welches das Quirlblech genannt wird.

Quitte, ist eine bekannte Baumfrucht, welche entweder eine runde Figur, wie ein Apfel, oder eine längliche, wie eine Birn, hat. Daher werden sie in Aepfel- und Birnquitten getheilt. Die Aepfelquitten sind gemeiniglich klein und steinigt, die Birnquitten aber grösser und zärter. Beide Arten sind anfangs grün, und wenn sie völlig reif sind, goldgelb, mit weißlichen Fasern, wie mit Wolle überzogen. Sie nehmen mancherlei Gestalten an, wenn man die jungen unreifen Früchte beizeiten in ein gläsernes Gefäß steckt und darin wachsen läßt.

Wenn die Quitten recht reif sind: so bricht man sie ab, und verwahrt sie wie unter dem Worte Obst gezeigt worden ist, oder legt sie in Hirsen oder Spreu. In einem Zimmer, wo Weinbeeren liegen, darf man keine Quitten aufbewahren, weil sie sonst sehr leicht faulen. Die Quitten haben, wie bekannt, einen sehr angenehmen Geruch, aber herben Geschmack, daher man sie roh nicht geniessen kann. Hingegen geben sie gekocht und eingemacht, eine angenehme, und unter manchen Umständen, gesunde Speise.

Quittenapfel ist nicht nur eine Art Quitte (s. Quitte) sondern auch eine Art grosser gelber Aepfel, welche ihrer Gestalt und Farbe nach, den Apfelquitten sehr nahe kommen, und daher den Namen erhalten haben.

Quittenbaum, ist ein kurzstämmiger Baum, auf welchem die Quitten wachsen. Der Apfelquittenbaum hat kleine wolligte Blätter, verworrene Zweige und eine graue Rinde; da hingegen der Birnquittenbaum grössere Blätter, geradere Zweige und eine schwärzliche Rinde hat. Die Blüte kommt gewöhnlich an den jungen Trieben einzeln hervor. Die Früchte haben in jeder der fünf Samenhöhlen acht bis vierzehn Kerne, da man hingegen bei den Birnen und Aepfeln in jeder Höhle nur einen bis zwei Kerne findet.

Der Quittenbaum liebt eine mässig kalte und feuchte Luft, und einen guten etwas leimigten Boden, und trägt desto besser, wenn er fleissig behackt, und zuweilen mit kurzem Mist umstreuet wird. Er breitet seine Wurzeln sehr weit aus, und treibt viele Schößlinge, welche man im Herbst abnehmen und versezzen kann.

Der portugiesische Quittenbaum, wächst am höchsten, hat auch weit grössere Blätter, welche zuweilen gegen sechs Zoll lang werden. Die Früchte sind ebenfalls grösser, dick und lang, über drei Zoll hoch, und viertehalb Zoll im Durchschnitt. Sie können auch zur Noth roh gegessen werden, weil ihr Fleisch weit zärter und weniger herbe ist. Im Kochen bekommen sie eine röthere Farbe, und können folglich dazu, und zum Einmachen weit besser gebraucht werden, als die gemeinen Quitten. Doch sind die Bäume nicht so fruchtbar als die gemeinen.

Quittenbiscoten. Man stößt das beste von einem Pfund weich gesottener Quitten in einem steinernen Mörser schön glatt, oder treibt sie durch ein Sieb; gießt alsdann in ein und ein Viertelpfund Zukker, ein halb Maaß Rosenwasser, und siedet ihn so dikke, wie zu dem Quittenkäse; schüttet alsdann die gestossenen oder durchgetriebenen Quitten in ein Bekken, den Zukker siedend heiß darüber, und rührt es sogleich stark und geschwind, schlägt nochmals von drei frischen Eiern das Weisse, mit zwei Löffel voll Rosenwasser, vermittelst eines Pinsels zu lauter Schaum, und rührt ihn dann nach und nach unter die Quitten eine gute Stunde lang, gießt aber das wässerige, das am Boden bleibt, hinweg. Zulezt wirft man klein geschnittene Citronschalen, oder auch etwas

Bisam

Bisam darein, macht von Oblaten eine Kapsel, wie zu andern Biscoten, in die Höhe oder in die Länge, daß die Masse hineinkommt, wie man sie verlangt, doch muß man sie nicht zu niedrig machen, denn sie senkt sich ein wenig.

Man läßt sie hierauf in einem lauchen Zimmer stehen, bis sie so fest getrocknet sind, daß sie sich schneiden lassen, welches aber kaum in vierzehn Tagen oder drei Wochen geschieht. Wenn man sie schneiden will, muß man ein scharfes Messer in siedend heisses Wasser stossen, hernach die geschnittenen Biscoten auf ein Papier legen, und in einer warmen Stube trocknen lassen. Will man sie gern eher trokken haben, so rührt man gleich anfangs eine Nuß groß geweichten und durchgepreßten Dragant darunter. Sie werden aber nicht so gut, weil sie nach dem Dragant schmekken.

Quittenblumen. Hierzu bedient man sich Formen von Blech, wie Laubwerk, welche aber keinen Boden haben. Die Quitten wischt man rein ab, siedet sie in frischem Wasser, bis sie ein wenig weich werden, schält sie dann, und schneidet das Beste davon würflich, oder schabt es, und nimmt ein Pfund Mark und fünf Viertelpfund grob gestossenen, und durch ein Sieb geriebenen Zukker, thut es zusammen in eine messingene Pfanne, und rührt es ein wenig untereinander, über einem gelinden Feuer. Endlich thut man es auf ein grosses Feuer, läßt es geschwind sieden, daß es aber nicht anbrennt, bis es anfängt am Boden weiß zu schäumen. Man siedet es nicht allzu stark, thut lang geschnittene Citronscheiben darunter, schlägt es in die Formen, und läßt sie stehen, bis sie sich von den Formen loß geben.

Die Formen müssen zuvor mit Rosenwasser eingenetzt, und auf ein reines Bretchen gesetzt werden, alsdann gießt man die Masse darein. Von Pfirschen und Aepfeln kann man sie auf eben die Art bereiten, es dürfen aber weder allzu saure, noch allzu süsse Aepfel darzu genommen werden. Die Aepfel und Pfirschen darf man nicht sieden, sondern nur schälen, und gewürfelt schneiden, den gestossenen Zukker darunter rühren, und mit einander kochen lassen. Man kann aber keine Citronen darein thun. Man braucht auch die Quitten nicht schlechterdings zuvor zu sieden; man kann sie roh nehmen wie die Aepfel. Wenn man sie von den Formen nimmt, so kann man sie etwas trocknen lassen.

Quittenbrei. Man setzt ganze Quitten zum Feuer und läßt sie sieden, bis sich die Schalen davon abziehen lassen. Alsdann schabt man das Fleisch davon in einen Tiegel, thut alten guten Wein, auch Zukker und Zimmt nach Belieben daran, und läßt es kochen, bis es dikke ist.

Quittencompote, s. Compote, Th. I. S. 611.

Quitten einzumachen. Man schält schöne Quitten und schneidet sie von einander, nimmt das Kernhaus heraus, und legt sie in frisches Röhrwasser; zuvor aber setzt man Röhrwasser ans Feuer, läßt es sieden, legt die geschälten Quitten hinein, denn je geschwinder sie von den Schalen ins Wasser kommen, desto schöner und weisser werden sie. Sodann läßt man sie ein wenig sieden, nimmt sie heraus, legt sie auf ein mit einem Tuch bedecktes Sieb, und deckt sie mit einem andern Tuch zu, so werden sie schön weiß bleiben; indeß läutert man Zukker, legt sie in ein Glas, und schüttet ihn kühl darüber.

Quitten noch anders einzumachen. Man schält und schneidet die Quitten in vier Theile, gießt Quittenwein daran, läßt sie halb weich sieden, streuet dann so viel Zukker, als man will, darein, und siedet die Quitten ferner ab, bis sie völlig gar sind, nimmt sie dann heraus, läßt sie kalt werden, und den Saft davon dikker sieden; schneidet sodann Citronscheiben gröblich, läßt sie einen Wall im

im Wasser thun, mengt sie unter den Quittensaft, und läßt sie noch einmal aufkochen. Sodann schneidet man Citronat, Zimmt und gesottene Citronschalen klein, legt davon zwischen jede Lage der Quittenscheiben, und wenn der Quittensaft völlig kalt geworden ist, so gießt man ihn darüber.

Quittenfleisch. Man läutert ein halb Maaß rothen Quittensaft, legt ein Pfund Zukker darein, und läßt es verdeckt allmählig sieden, bis es schön roth und dikke wird. Alsdann rührt man zwei gute Löffel voll durchgeschlagene Quitten, daß es milde wird, drückt von einer Citrone den Saft dazu, und läßt es sieden, bis es gesteht, thut es in ein Glas, und wenn man es auf die Tafel geben will so nimmt man es mit einem Löffel stückweise heraus.

Quittenfülle in Krapfen. Man schält Quitten, schneidet sie in dünne Stükken, und bäckt sie in heisser Butter, hackt sie klein, thut Zimmt, zwei Löffel voll Rosenwasser und Zukker daran, und rührt alles untereinander; nach diesen macht man Krapfen aus einem beliebigen Butterteig, füllt das Angerührte darein, fährt um den Rand mit einem Krapfenrädchen, legt sie auf ein Blech, und läßt sie in einer Tortenpfanne oder nach dem Brod im Ofen backen. Man macht auch einen mürben Teig von Eiern, thut die obige Masse hinein, macht Krapfen, und bäckt sie in Schmalz. Man kann auch Birnen und Aepfel zur Fülle nehmen.

Quitten ganze einzumachen. Man nimmt aus reifen Quitten den Griebs, schält sie sauber, läßt sie in gegohrenem Weinmost weich sieden, doch so daß sie nicht zerfallen; nimmt sie sodann heraus, besteckt sie mit Nelken und Zimmt, und siedet den Most so dikke, wie man sonst den gesottenen Wein siedet, thut sie sodann in einen vergläßten Tiegel oder in ein Glas, und gießt den süssen Wein kalt darüber, so bleiben sie ein ganzes Jahr gut.

Quitten gebakkene. Man schneidet die Quitten zu dünnen Scheiben, nimmt das harte und steinigte heraus, legt sie in nicht gar zu heisse Schmelzbutter, setzt sie eine Stunde lang in eine kleine Glut, so werden sie weich. Hernach macht man einen Teig, mit Mehl, Wein, und Zukker an, gießt etwas Branntwein dazu; zieht die Quittenscheiben durch diesen Teig, und bäckt sie in Schmelzbutter.

Quitten gedünster. Man schält die Quitten, gießt Wein, und etwas Wasser daran, überzukkert sie, bindet etwas Quittenkerne in ein Tuch, läßt sie sieden bis sich die Brühe sulzt, und die Quitten weich werden. Man rührt sie sodann in eine Schüssel an, streut Citronschalen darauf, und besteckt sie mit klein überzogenen Zukker, Zimmt, oder länglich geschnittenen Mandeln, oder Pistaziennüßen. Will man den Quitten eine rothe Farbe geben, so thut man anstatt des Wassers, Quittensaft daran, und läßt sie darin dünsten.

Quitten gedünstet auf andere Art. Man schält die Quitten, nimmt den Griebs heraus, schneidet sie in vier Theile, oder halb entzwei, legt sie in einen Tiegel, und gießt nach Belieben rothen oder weissen Wein daran, doch nicht zu viel, vermischt sie gut mit Zukker, setzt sie auf glühende Kohlen, und läßt sie stark sieden, bis sie weich sind. Man legt sodann Kohlen auf die Stürze, daß sie schön braun und die Brühe dikke wird, und wendet sie um. Wenn sie angerichtet werden, besteckt man sie mit abgezogenen Mandeln und Pistaziennüssen, die man zuvor in Rosenwasser legen kann, und streuet ein wenig Trisenet, oder anstatt desselben, Fenchel und Anis darauf.

Ebendieselben noch anders. Man schält die Quitten, läßt sie in siedendem Wasser sieden, bis sie fast weich werden, nimmt sie dann geschwind heraus, legt sie in ein reines Geschirr, und bedeckt sie mit einem

Tuch, damit sie hübsch weiß bleiben. Indessen läutert man Zukker in Röhrwasser, legt die Quitten darein, läßt sie noch ein wenig sieden, leat sie dann in eine Schüssel, und deckt sie wie das erstemal geschwind zu, in den Zukker aber worin die Quitten gesotten worden sind, wirft man einen guten Theil Quittenkerne, und läßt ihn ferner etwas sieden, bis es etwas dick und sulzigt wird, man läßt darin einige Citronschalen mit aufsieden, seihet ihn durch ein Tuch, thut etwas Wein-Nelken- oder Saurachsaft darzu, damit die Quitten schön roth werden, alsdann richtet man ihn über dieselben an, und ziert sie nach Gefallen.

Quitten gefüllt. Man schält die Quitten, höhlt sie ganz dünne aus, hackt einen Theil derselben, röstet sie in Schmelzbutter, thut Weinbeeren oder Corinthen, Zukker oder gestossenen Zimmt darein; füllt es in die Quitten, setzt sie in einen tiefen Tiegel, gießt guten Wein und Zukker darein, siedet sie, daß sie eine dickliche Brühe bekommen, und schön roth werden. Wenn man sie anrichten will, so streuet man Zimmt und Zukker darauf.

Dergleichen noch anders. Man schält schöne grosse Quitten, schneidet oben einen Dekkel ab, nimmt die Kerne davon, und höhlt sie ein wenig aus. Indessen macht man eine Fülle von gehackten oder gestossenen Mandeln, Weinbeeren oder Corinthen, auch Zimmt und Zukker, und feuchtet sie mit gutem Weine an. Man kann die Fülle auch mit gehackten Mandeln machen, oder ein wenig weiß geriebenes und in Zukker schön gelblich gerösstetes Brod, mit eingemachten würflich geschnittenem Citronat, und Citronschalen darunter rühren, mit gutem süssen Wein anfeuchten, auch Trisenet oder Zimmt, Zukker oder anderes gutes Gewürz darunter mischen.

Man füllt eine von diesen Füllen, welche man will, in die ausgehöhlten Quitten, macht die abgeschnittenen Dekkel wieder darüber, setzt die Quitten sodann in einen tiefen Tiegel, und thut so viel Wein daran, daß sie darin sieden können. Wenn sie halb gesotten sind, so streut man Zukker und Zimmt darein, läßt sie gar einsieden, und richtet sie an, setzt aber die Dekkel in die Höhe, und streuet Zimmt und Zukker darauf. Man kann auch die Quitten schälen, von einander schneiden, und wie die Aprikosen und Pflirschen füllen, und dann ferner in Wein absieden oder dünsten.

Quitten gekocht. Man schält und schneidet sie in der Mitte von einander, thut die Kerne heraus, kocht sie in Wasser halb ab, alsdann setzt man sie in die Schüssel, besteckt sie mit Mandeln, gießt ein wenig Wein daran, thut auch Weinbeeren, Zukker, Kirschen- oder Maulbeersaft dazu, läßt sie auf Kohlen gar sieden, und bestreuet sie mit Zukker und Zimmt.

Quitten gekocht wie gelbe Rüben. Man schält und schneidet die Quitten, röstet sie in etwas Schmelzbutter, und läßt sie darin dünsten. Zuvor schneidet man abgeschnittene Mandeln länglich, körnt Rosinen aus, und wenn die Quitten etwas geröstet sind, so thut man diese Mandeln und Rosinen, wie auch Zukker, Zimmt und Weinbeeren dazu; gießt Wein darein, und läßt es noch eine Weile mit einander sieden. Wenn man will, kann man auch etwas Safran dazu thun, und wenn sie angerichtet worden sind, so streuet man Zukker und Zimmt darauf.

Quittengäst. Man nimmt ein halb Pfund durch ein Sieb geriebenes Quittenmark, mit eben soviel Zukker, thut dazu von vier bis fünf Eiern das Weisse, klopft es sammt dem durchgetriebenen Quittenteig so lange, bis der Quittengäst ganz leicht wird und hoch steigt, dann drückt man auch ein wenig Citronsaft darein, thut auch ganz klein geschnittene Citronschalen darzu. Alsdann schneidet man Oblaten, Blumenwerk von allerlei Form, streicht diesen

diesen Gäst hoch und glatt darauf, legt es auf ein Sieb, und läßt es in einer Stube allmählig trocknen. Wenn sie gehörig ausgetrocknet sind, so kann man sie vergolden, oder in Quittenzeltenformen drükken.

Quittenhippen. Diese werden von Quittenkäseteig gemacht, in den Model gedrückt, gekrümmt und getrocknet.

Quittenkäse, s. Käse, Th. I. S. 1183.

Quittenkoch oder Gebäck. Man siedet erstlich die Quitten mit Wein wohl weich, treibt sie durch einen Seiher, rührt alsdann drei Eierdotter, und ein wenig Sahne darunter, streut auch Zukker und Zimmt darein, zerläßt Butter in einer Schüssel, gießt den Teig daran, und läßt ihn auf einer Kohlenpfanne aufsieden.

Quittenkoch oder Gebäck aufgegangen. Man siedet die Quitten in Wasser wohl weich, und treibt sie durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel, zukkert sie wohl, und rührt sie damit lang um. Hernach schlägt man von zwei oder drei frischen Eiern das Weisse darein, und mischt es mit langem Rühren darunter, daß es zu einem Schaum wird. Diesen trägt man mit festen Rühren nach und nach in die Quitten ein; je länger man rührt, desto schöner wird es.

Zuletzt schneidet man Citronschalen würflich, und mischt sie darunter. Wenn man sie anrichten will, bestreicht man eine Schüssel mit Butter, und rührt das Gebäck hoch genug darein, setzt es in eine Tortenpfanne, läßt es baken, und streut zuletzt Zukker darauf.

Quittenlax. Man schält sechs geschnittene Quitten; wenn das steinigte herausgeschnitten ist, werden sie in soviel, in einer messingenen Pfanne auf Kohlen heiß gemachten Wasser gethan, daß es nicht über die Quitten steht; wenn sie darin weich geworden sind, werden sie mit dem Wasser in ein Tuch geschüttet, gepreßt und der Saft durch ein Haarsieb geseihet. Zu einem Pfunde Saft, thut man in eine messingene Pfanne drei Viertelpfund Zukker, siedet es auf, und schäumt es mit dem Schaumlöffel gut ab. Wenn es halb eingekocht ist, thut man den Saft von einer Citrone, desgleichen das in dünne Scheiben länglich geschnittene und zuvor blanchirte Mark einer Citrone, und etwas dergleichen von rohen Quitten hinzu, und läßt es so lange sieden, bis es sich sulzt. Alsdann wird es auf porzellaine Teller ausgegossen, und zum fernern Gebrauch aufbewahrt.

Quitten in Modelle oder Formen. Man schält weich gesottene Quitten, und schneidet ganz kleine Blättchen davon, nimmt von den Quitten ein halb Pfund, und ein Pfund geläuterten Zukker, rührt die geschnittenen Quitten darein, läßt sie auf einem brennenden Feuer geschwind kochen, und thut ein wenig auf einen zinnernen Teller. Wenn es gesteht, so thut man es vom Feuer; schneidet das Gelbe von einer Citrone ab, daraus schneidet man Blumen oder Buchstaben, legt sie in kleine Schachteln oder Gläser auf den Boden, richtet die Quitten mit einem Messer, die Blätter fein, zwischen die ausgeschnittenen Citronen an, damit man durch sie hindurch sehen kann. Wenn man im Sieden alles genau beobachtet, so wird es durchsichtig wie Glas.

Quittenmus. Man siedet soviel Quitten als man nöthig hat, bis sie weich sind, zieht die Haut davon, schabt sie und verrührt sie wohl, thut Zukker, Zimmt, auch etwas klein gestossene Mandeln darein, rührt dieses mit soviel Eiern an, als man Quitten gehabt hat, bestreicht ein Zinn mit Butter, schüttet das Angerührte hinein, und thut oben Glut dazu, läßt es sodann ziehen, und giebt Achtung, daß es oben nicht braun wird.

Dergleichen auf andre Art. Man röstet einen guten Löffel voll weisses Mehl in Butter, klopft ein halbes Nöffel Quittensaft und ein Ei mit ein-

ander, und löscht das Mehl damit ab, macht es mit Zukker süß, läßt es ein wenig kochen, und richtet es an.

Dergleichen noch anders. Man sieder eine beliebige Anzahl Quitten in Wein, treibt sie dann durch einen Suppenseiher, thut klein geschnittene Citronschalen, Zukker und Zimmt darzu, gießt etwas Wein daran, und läßt es auf Kohlen aufkochen.

Quitten- und Aepfelmus. Man schält saure Aepfel oder Quitten nach Belieben, und dämpft sie in Butter, treibt sie mit Wein durch einen Suppenseiher, stößt eine Hand voll geschälte Mandeln, thut sie in eine Schüssel, schlägt drei oder vier Eier darein, rührt sie eine Viertelstunde auf einer Seite, thut beliebigen Zukker, die durchgeriebenen Aepfel, etwas geriebene Citrone, und den Saft von den Citronen, der es sehr lieblich macht, dazu, und mischt, wenn alles eine Viertelstunde gerührt ist, eine Hand voll Muschelmehl darunter, bestreicht eine Schüssel recht voll mit Butter, schüttet das Gerührte darein, setzt die Schüssel auf eine Kohlenpfanne, thut oben darauf auch Feuer, und läßt es schön ziehen.

Quittenmus, kleines. Man weicht ein gutes Stückchen Quittenlatwerge in guten alten Wein, röstet eine Hand voll weisses geriebenes Brod gelb, rührt die Latwerge darein, und thut etwas Wein und Zukker daran.

Quittenplätzchen. Darzu nimmt man den Teig von Quittenkäse.

Quittensaft. Man nimmt ein Maaß rohen ausgepreßten Quittensaft, thut ein Pfund Zukker daran, und läßt ihn sieden. Darnach gießt man den von zwei Citronen ausgedrückten Saft daran, und läßt ihn vollends zu Saft dikke sieden. Wenn der Saft wieder ein wenig kalt geworden ist, so kann man ihn in ein Glas giessen.

Quittensaft gewürzt. Man nimmt zwei Maaß geläuterten Quittensaft, frische Citronschalen, Galgant, Zittwer, Nelken, von jedem ein Quentchen, ein halbes Loth Zimmt, ein halbes Loth Muskatenblüten, ein Pfund Zukker, läßt ihn so dikke wie Saft sieden, und wenn er bald gar ist, so drückt man ein wenig Citronensaft hinein, läßt ihn noch einmal aufwallen, und hebt ihn zum Gebrauch auf. Das Gewürz muß alles klein gestossen werden.

Quittenschaum. Man streicht das beste Quittenmark durch ein Haarsieb; nimmt ein halbes Pfund von dem durchgetriebenen Mark, und ein Pfund Zukker der schön weiß ist, läutert denselben mit Rosenwasser in ein Töpfchen mit einem Pinselchen, bis er viel Schaum giebt, je mehr Schaum, desto besser. Alsdann nimmt man das erwähnte Mark in eine Schüssel, thut einen Löffel voll von dem geläuterten Zukker darein, und dann einen Löffel voll Eierweiß, rührt es stets und klopft es, thut einen Löffel voll um den andern darein, bald einen Löffel voll von dem geläuterten Zukker, bald einen Löffel voll von dem Eiweiß, und rührt es zwei bis drei Stunden, denn je länger man es rührt, desto schöner und weisser wird es.

Alles dieses thut man sodann in ein messingenes Pfännchen, und läßt es unter beständigem Rühren allmählig sieden, bis es die Dikke eines Semmelmuses erhalten hat. Nach dem Sieden thut man es von der Gluth, und rührt es wieder zwei Stunden, so wird es schön weiß, dann streicht man es auf Oblaten. Man schneidet Scheiben daraus, je nachdem man sie haben will, streicht es zwei Queerfinger dikke, setzt sie in ein Sieb auf einen warmen Ofen, bis sie knorplich werden und wohl abgetrocknet sind; so kann man sie ein ganzes Jahr gut erhalten.

Quittenschaum auf andre Art. Man nimmt schönes Quittenmark, und eben soviel Zukker, schüttet ein wenig Rosenwasser an denselben

ben läßt Zukker und Rosenwasser an einander sieden, thut das Weisse von einem Ei mit Rosenwasser zerklopft an das Mark, und klopft es eine Viertelstunde wohl an einander, gießt ein oder zwei Löffel voll Zimmtwasser daran, und drei Löffel voll vom vorigen zerlassenen Zukker, läßt es auch daran sieden, rührt es wieder eine Viertelstunde, und fährt so mit dem Wasser fort, bis ein halb Viertel, und mit dem Weissen von Ei und Zukker, einen um das andere, bis das Weisse von vier Eiern, und viermal drei Löffel voll des angegebenen Zukkers, von einer Viertelstunde zur andern darein kommen, daß es also zwei ganze Stunden an einander gerührt wird. Wenn es genug gerührt ist, so siedet man frische gelbe Citronschalen in Wasser so lange als harte Eier, hackt sie, wenn sie wieder trokken sind, klein, und rührt sie auch darein; man kann auch etwas in Rosenwasser geriebenen Bisam dazu thun, hernach schneidet man es in Stükken, streicht es auf Oblaten, und macht es übrigens wie so eben gezeigt worden ist. Sie sind sehr kräftig und gut.

Quittenschaum noch anders. Man siedet Quitten in frischem Wasser ab, bis man sie schaben kann, zerklopft sodann ein Viertelpfund geschabte Quitten, bis sie glatt sind, läutert ein Viertelpfund Zukker mit Rosenwasser, rührt klein geschnittene Citronschalen, einen Löffel voll geläuterten warmen Zukker, einen Löffel voll Eier klar, gut untereinander, so lange, bis der Zukker und das Eiweiß alles unter den Quitten ist, dann rührt man diese vier Stükken anderthalb Stunden auf eine Seite, bis ein schöner Schaum wird, sodann schneidet man Oblaten länglich, bestreicht sie mit dem Schaum, so hoch man will, und läßt es allmählig austrocknen. Die Citronen muß man erst darein thun, wenn der Schaum genug gerührt ist.

Quittenschnee. Man siedet ein Paar Aepfel und ein paar Quitten ganz in Wasser, und schält sie, und wenn sie noch weich sind, ab, schabt und treibt es durch einen Suppenseiher; thut hinlänglichen Zukker daran, und nimmt so viel Eier, als man Quitten oder Aepfel hat. Alles dieses rührt man mit Eiern eine Stunde lang, bis es ganz schneeweiß wird, alsdann thut man Zimmt und Citronschalen darein, bestreicht eine tiefe zinnerne Schüssel mit Butter, stellt es auf einen Dreifuß, thut das oben genannte darein, und bäckt es im Backofen.

Quittenschnizzen einzumachen, daß man sie das ganze Jahr kochen kann, man mag sie schälen oder nicht. Man schneidet die Quitten in beliebige Schnitten, und die Gröbse heraus, macht halb Wasser und halb Wein in einer Pfanne siedend, thut die Schnizzen darein, dämpft sie etwas, als ob man sie in Honig machte. Sodann nimmt man sie mit einem Löffel heraus, und thut, wenn sie gedämpft sind, so viel man davon will in einen glasirten Napf, welcher aber nicht gar voll werden darf, daß die Brühe wohl darüber geht. Hernach läßt man Schmelzbutter in einer Pfanne zergehen, schüttet es auf dem Topf, so, daß er oben ganz mit Butter geschlossen wird, und stellt ihn dann in den Keller auf ein Bret; auf diese Art bleiben sie lange gut. Wenn man davon kochen will, so schält man die Schmelzbutter ab, thut so viel man kochen will, heraus, läßt das Schmalz wieder zergehen, und thut es wieder auf den Topf.

Ebendieselbe auf andere Art. Man wäscht die Quitten mit einem weissen Tuch rein ab, sticht die Griebse heraus, und reibt sie auf einem Reibeisen, das nicht von Eisen ist; drückt den Saft durch ein reines Tuch wohl aus, thut davon so viel man will, in eine messingene Pfanne, übers Feuer, und Zukker dazu, bis er süß genug wird, schält hernach Quitten, schneidet Schnizze daraus in beliebi-

liebiger Größe, und thut, wenn der Saft und der Zukker wohl unter einander gesotten haben, die Schnizzen darein, läßt sie erstlich geschwind sieden, hernach aber allmählig, bis sie schön weich und roth werden, thut sie in ein Geschirr, und gießt die bräunliche Brühe daran. Sie müssen aber viel Brühe haben, so sieht es aus, als ob man sie in eine Sulze legen wollte. Man kann sie auch, wenn man sie in das Geschirr thut, mit Zimmt und Nelken bestreuen.

Ebendieselben gefüllt und ohne Sauce zu bereiten. Man reibt die schönsten Quitten, die man haben kann, mit einem Tuch wohl ab, schneidet oben ein Dekkelchen hinweg, daß man den Griebs heraus nehmen kann. Nach diesem macht man eine Fülle von gestossenen Mandeln und sauber gewaschenen kleinen Rosinen, mit Zukker, Zimmt und klein geschnittenen Citronen, füllt sie in die ausgehöhlten Quitten, und macht den Dekkel oben mit Zimmtstükchen feste.

Man thut sodann gesottenen Wein oder geläuterten Zukker, etwas Rindsfett, und etwas Zimmt daran, und läßt sie sieden, bis sie recht weich sind. Alsdann nimmt man sie aus dem Geschirr heraus, legt Weinbachesboden in ein Zinn, setzt die Quitten darauf, streuet oben Zukkererbsen darauf, und steckt anstatt des obern Theils der Quitten in die Mitte eine Würznelke, neben her aber viele Stükchen Citronat, und giebt sie trokken, oder läßt nur das Weinbaches davon, und gießt von der Sauce daran, in welcher sie gesotten worden ist.

Quittenspalten einzumachen. Man läßt schöne reife Quitten weich sieden, schält sie sauber, schneidet das Weiche nicht zu dikke ab, und das Steinigte heraus, dann thut man ein Pfund mit fünf Viertelpfund schönen weissen Zukker in eine messingene Pfanne, trocknet es auf einem Kohlfeuer wohl ab, und rührt es fleissig, daß er nicht anbrennt, bis er sich von der Pfanne schält, und gesteht wie eine gute dikke Latwerge, rührt es dann, bis es anfängt zu gestehen, schlägt es in ein tiefes irdenes Schüsselchen, welches ungefähr die Grösse einer halben Quitte hat, und läßt es eine Stunde stehen, bis es heraus geht; so kann man sie dann auf ein sauberes Bret legen, über Nacht stehen lassen, in die Mitte mit einem Löffel darein drükken, daß sie hohl werden, und wie halbe Quitten aussehen. Man kann auch eine Sulze von ausgepreßtem Aepfel- und Quittensaft darüber machen.

Quittenspalten überzogene. Die in Viertel geschnittenen Quitten werden in kaltes Wasser gelegt; inzwischen wird Wein gesotten, worin die aus dem Wasser genommenen Quitten gelinde gekocht, wieder heraus genommen, auf ein Bret gelegt, und mit einem Tuch bedeckt eine Nacht hingestellt werden. Dann kocht man sie so lange in Zukker, bis er sich ganz mit ihnen vermischt hat, doch nicht so weich, bis sie zerfallen. Man setzt sie sodann auf einen warmen Ofen, bestreut sie mit durchgesiebten Zukker, läßt sie so lange stehen, bis der Zukker darauf geschmolzen ist; kehrt sie um, und bestreut sie auch auf der andern Seite, kehrt sie noch einmal um, und bestreut sie bei dem warmen Ofen so lange, bis kein Zukker mehr darauf haften will.

Quittenspeck. Man siedet geputzte Quitten ganz weich, schält sie ab, und rührt das Mark ganz fein. Man trocknet eben so viel gestossenen und durchgesiebten Zukker in einer Casserole, macht ihn unter beständigem Rühren so warm, daß er an die Hand brennt; schüttet alsdann das Mark von den Quitten darein, und rührt es auf einem gelinden Kohlfeuer so lange, bis es Blasen wirft. Man gießt es dann zuvor in ein mit Wasser genetztes Kästchen, das keinen Boden hat, und auf einem Brete steht, und läßt

läßt es so lange stehen, bis er so steif wird, daß er sich aus dem Kästchen lößt. Unterdessen weicht man spanische Farbesteckchen in gutem Tragant, schüttet davon etwas in ein wenig Quittenmark, kocht es dann, aber nicht zu sehr, streicht davon fingersdikke über den Speck, und wenn dieß darauf trokken geworden ist, streicht man auch abgetrockneten Kaffee darüber, welches die Schwarte auf dem Speck vorstellen wird.

Quittenstrauben. Man thut acht Quitten in einen Topf, gießt Rosenwasser oder auch nur Röhrwasser daran, und läßt sie weich sieden, schält und schneidet sie dann in Plätzchen, treibt sie durch ein Sieb, nimmt eine gute Hand voll Mehl, auch geriebenes Eierbrod und Zukker, rührt alles durch einander, und formirt Strauben aus diesem Teig; läßt sie in einer Pfanne mit Butter heiß werden, und bäckt sie wie die Mandelstrauben, nimmt auch so viel Butter darzu.

Quittenstrizzel. Man wäscht zwei grosse Quitten sauber ab, und sticht die Blume oben heraus, siedet sie in Wasser bis sie weich werden, schält und schneidet das Weiche herab, daß nichts steinigtes mit hinein kommt, dann nimmt man so viel Zukker als man geschälte Quitten hat, gießt ein halbes Nößel Rosenwasser daran, läßt es aufsieden, thut die Quitten in eine Schüssel, reibt sie eine halbe Viertelstunde mit einem Löffel voll Zimmtwasser ab, rührt es eine Viertelstunde lang, und thut von dem siedenden Zukker drei Löffel voll darein. Man rührt dieses alsdann eben so eines um das andere, bis das Weisse von drei Eiern, neun Löffel voll Zukker, und drei Löffel voll Zimmtwasser hinein gerührt sind.

Alsdann schneidet man in Wasser aufgesottene Citronschalen würflich, thut sie darein, schneidet Oblaten so breit und lang wie Strizzel, streicht ferner zwei Finger hoch von der Masse oben nicht zu glatt, legt es dann auf einem Papier oder Brete auf den Ofen, und läßt sie zwei oder drei Tage trocknen, hebt sie sodann an einem warmen Ort auf, damit die Oblate nicht zähe wird.

Quittenstrizzel, saure. Man läßt ein Pfund Quitten weich sieden, stößt das Beste davon glatt ab, siedet fünf Viertelpfund Zukker mit einem Nößel Wasser so dikke, wie zu den Zelten, thut Citronsaft dazu, der zuvor mit Zukker abgestossen ist, daß es säuerlich wird, und rührt ihn wohl darein; der Zukker muß warm bleiben, so lange man rührt, alsdann rührt man die Quitten darein, bis es schön weiß wird. Sodann gießt man es in ein Papier, und wenn er gestanden ist, so schneidet man es einen Finger breit, man kann auch Citronschalen darunter nehmen, und es trocknen lassen.

Quittenteig. Man schält reife Quitten, nimmt die Blume ab, und die Kerne heraus, läßt sie im Wasser sieden, und macht hernach einen Teig daraus.

Quittenteig auf eine andere Art. Wenn die Quitten gar sind, so treibt man sie durch ein weites Sieb, und läßt sie hernach in einer Pfanne über dem Feuer trocknen, mengt dann Zukker darunter, rührt sie noch fünf bis sechsmal über dem Feuer um, doch so, daß sie nicht sieden, und richtet sie halb kalt an.

Quittentorte. Man siedet sechs bis sieben Quitten im Wasser, schält sie rein ab, macht die Blume und die Kerne davon, und zerreibt das gute in einer Schüssel zu einem Brei, thut ein halbes Pfund rein gestossenen Zukker, etwas Rosenwasser, und das Weisse von acht Eiern, auch wohl etwas Zimmt darzu, und rührt es wohl durch einander. Man macht sodann einen mürben Boden, füllt das Angemachte darein, schneidet hierauf einen Dekkel aus, und läßt es langsam bakken.

Quittentorte auf andere Art. Man schält etliche Quitten, schneidet eine jede in sechs oder acht Schnizzen, thut sie in einen Topf mit siedendem Wasser, und läßt sie darinne weich sieden, thut sie dann heraus, und läßt sie kalt werden. Man kann sie nach Gefallen, als ganze Schnizzen aufbehalten, oder zu einem Brei verrühren. Man macht ferner einen Boden von mürbem Teig, bestreut ihn wohl mit Zukker, und etwas, aber nicht viel Zimmt, legt die Schnizzen, oder die gerührte Fülle darauf, bestreut sie oben wieder mit Zukker, macht einen ausgeschnittenen Dekkel darauf, und stellt sie in den Ofen. Wenn sie halb gebakken sind, zerläßt man etwas Butter, und gießt etwas von der Brühe, worin die Quitten gesotten worden sind, daran, thut die halbgebakkene Torte aus dem Ofen, gießt die erst beschriebene Brühe darein, und läßt sie vollends ausbakken.

Ebendieselbe noch auf andere Art. Man schält etliche Quitten, und schneidet sie in Stükken, taucht sie in Wein und Zukker, schneidet einigemal Citronen darunter, thut auch abgeschälte länglich geschnittene Mandeln dazu, röstet geriebenes weisses Brod in Schmalz, macht einen Boden von mürbem Teig, bestreut ihn mit dem geriebenen weissen Brod, legt die Quitten, Citronen und Mandeln darauf, bestreuet es oben mit Zukker und Zimmt, gießt etwas guten Wein darauf, macht einen ausgeschnittenen Dekkel darüber, läßt es bakken, und bestreut es zuletzt oben mit Zukker. Dieses Essen ist besonders kräftig für Kranke.

Quitten trokken einzumachen. Man schält die Quitten, schneidet sie in vier Theile, legt sie hernach in siedendes Wasser oder Wein, das mit Zukker vermischt ist, und läßt sie darinne gelinde sieden. Wenn sie gesotten sind, so legt man sie auf eine Schaale, deckt sie mit einem saubern Tuch zu, und läßt sie abtrocknen; sodann nimmt man so viel Zukker als man für gut befindet, und hinlänglich ist, um die Quitten sieden zu können, kocht sie so lange, bis der Zukker durchgegangen ist, jedoch so, daß sie nicht zerfallen, alsdann legt man sie wieder heraus, setzt sie an den warmen Ofen, und bestreut sie mit durchgesiebten Zukker, läßt sie so lange liegen, bis der Zukker darauf zerschmolzen ist, kehrt sie um, und bestreut sie auf der andern Seite auch, läßt sie liegen und kehrt sie wieder um so oft bis der Zukker nicht mehr darauf haften will, welches aber stets bei einem warmen Ofen geschehen muß.

Quittenwein, ist eine Art des allerbesten Obstmosts, welcher auf folgende Weise bereitet wird:

Man reibt die Birnquitten, welche mehr Saft geben als die Aepfelquitten, auf einem Reibeisen ganz klar, preßt das Geriebene rein aus, und siedet den Saft mit Zukker. So bald er kalt ist, gießt man ihn in ein Glas, welches unten weit ist, oben aber einen engen Hals hat, schüttet oben ein wenig Baumöl darauf, und vermacht das Glas mit Wachs oder Pech, so kann man diesen Wein sehr lange gut erhalten. Man kann mit einem oder zwei Kelchgläsern dieses Weines, eine ganze Doppelflasche Wein anmachen, und ihm damit einen vortreflichen Geschmack und Geruch geben. Man kann auch in grosser Sommerhizze ein angenehmes Getränke davon bereiten, wenn man etwas davon unter reines, frisches Quellwasser mischt.

Quitten in Weinessig. Man läßt von sechs Stück in vier bis sechs Theile geschnittenen Quitten, wenn sie in kochendem Wasser weich gemacht sind, in einer Serviette das Wasser ablaufen, legt es sodann in Gläser oder steinerne Töpfe, streut klein gebrochenen Zimmt und einige Nelken darzwischen, und gießt ein Viertelquart Weinessig, der mit anderthalb Pfund Zukker dick genug gekocht, und wieder kalt geworden ist, darüber.

Quittenwerk von Mandeln und Citronen. Man übersiedet ein Pfund Quitten, schneidet das Weiche ab, stößt es nebst einem halben Pfund Mandeln in einem steinernen Mörser ganz klein, schneidet das Gelbe von einer grossen Citrone darzu, doch so, daß das Weisse bei dem Gelben bleibt, eines Messerrükkens dikke, läßt es über Nacht in frischem Wasser liegen, und schneidet es ganz dünne; hierauf läutert man anderthalb Pfund Zukker, läßt ihn dikke sieden, die Citronen aber in Wasser einmal aufwallen, und wieder trocknen, und thut sie nebst den Quitten und Mandeln in den geläuterten Zukker, läßt es so lange sieden, bis er sich von der Pfanne löset, er muß aber gerührt werden, daß er nicht anbrennt, gießt es in blecherne Formen, bestreut es mit Zukker, kehrt es oft um, und trocknet es beim Ofen.

Quittenzelten. Man schält schöne grüne Quitten, schneidet sie klein, wie die Aepfel zu einem Apfelmus, siedet sie weich, und preßt durch ein Tuch den Saft heraus; alsdann siedet man andere Quitten, reibt und preßt das Mark durch ein Sieb. Hierauf nimmt man von diesem durchgeriebenen Mark ein Viertelpfund, und von dem durchgezwungenen Saft ein halbes, thut beides zusammen in eine Schaale, und rührt es wohl unter einander ab.

Ferner läutert man anderthalb Pfund feinen Zukker, nimmt die Probe im frischen Wasser, und wirft ein Tröpfchen von dem gesottenen Zukker darein; wenn er im Wasser hart wird, wie ein Zukkerplätzchen, so ist er genug gesotten. Man hebt ihn sodann vom Feuer, rührt die Quittenmasse geschwind in den Zukker, und faßt es so geschwind als möglich in die darzu bereiteten Formen. Das Kesselchen aber muß indessen immer zu auf einem Kohlfeuer stehen, bis er ganz in die Modell gefaßt worden ist.

Die Modell muß man ebenfalls immer warm halten, oder zuvor durch ein siedendes Wasser ziehen, wohl austropfen lassen, und die Quittenmasse darein füllen, damit die Quittenzelten bald heraus gehen. Wenn man auf diese Art die Modells gefüllt hat, so stellt man sie auf ein Bret und läßt sie auf der warmen Stube stehen. Wenn sie eine Weile gestanden hat, so schneidet man ein Papier in Stükken, so groß wie die Formen sind, legt sie auf eine jede Form, so bleibt alsdann das Papier an den Zelten kleben, und man kann sie nach zwei Stunden, oder auch etwas eher aus den Formen heraus nehmen. Man kann sie aber, wenn sie hier und da sich angelegt haben sollten, mit einem kleinen Messerchen oder mit einer Stecknadel ablösen, und wenn sie heraus gegangen und schön gefallen sind, auf dem Papier abtrocknen lassen, bis sie hart werden. Endlich benetzt man das unten daran klebende Papier mit Wasser, oder überfährt es nur mit einem nassen Schwamm, damit das Papier leicht herab gehr.

Quittenzelten von Borsdorfferäpfeln, s. Aepfel; Th. 1. S. 49.

Quittenzelten zum Confekt. Man schält die Quitten und schneidet sie in Stükken, dämpft sie mit Zukker und Honig, und seihet die Brühe ab. Hierauf stößt man die Quitten wohl, gießt die Brühe wieder daran, und läßt sie so sieden, bis sie zum Gestehen dikke genug sind. Man thut noch einen guten Theil Citronensaft dazu, thut sie dann in die gehörigen Formen, und läßt sie darinnen stehen. Wenn sie gut gestanden, und fest sind, so nimmt man sie heraus, und stellt sie an einen Ort, wo sie weder zu bald, noch zu langsam abtrocknen, und kehrt sie oft um. Will man die Quittenzelten besonders gut für den Magen zubereiten, so dämpft man sie in Wein, und thut Honig und Gewürz darein.

Quittenzelten gefärbte zu machen, welche man aufsezzet. Man dämpft die Quitten im Wasser, schneidet oben die Blume davon, schält sie nach dem Dämpfen rein, und treibt das Mark durch ein Haartuch. Sodann thut man ein Glas Rosenwasser, ein Viertelpfund fein gestossenen Zukker und Zimmt, ein halb Loth Nelken, ein Quentchen Ingwer, und ein halbes Loth rothen Sandel darein. Diesen Teig läßt man, nachdem man alles darunter gethan hat, etwas aufgehen, und würkt ihn wohl, drückt ihn in Formen, bäckt es in eine Tortenpfanne, und giebt ihm unten und oben Hizze. Wenn sie gebakken und noch warm sind, bestreicht man sie mit Tragant oder Honigwasser; sie dürfen aber nicht allzu dikke seyn. Man thut auch Citronenschale darein, und macht, wenn man will, ein Eis darauf.

Quittenzelten gewürzt. Man nimmt getriebene Quittenmasse zwei Pfund, und ein Pfund Zukker zusammen in ein messingenes Kesselchen, setzt es über das Feuer, und rührt es so lange, bis es wohl abgetrocknet ist; mischt hernach von vier Citronen, die würflich geschnittene Schale, ein Viertelpfund Citronat, anderthalb Loth Zimmt, Muskatenblüten und Nüsse, von jedem ein halbes Loth, drei Quentchen Cardamomen, und eben so viel Nelken, zwei Loth eingemachten Ingwer, alles gröblich zerschnitten, gut unter den Teig gerührt, thut es aber nicht mehr über das Feuer, legt den Teig auf ein Bret, daß er zuvor ganz abkühlt; wirket hernach ein Pfund klar gesottenen Zukker in den Teig, knetet ihn aus, drückt ihn in hölzerne Formen, wie die Anismasse, und läßt es etliche Tage in der warmen Stube stehen, damit es trocknet. Dieser Teig zu diesen Quitten, wie auch zu den Hiefenzelten, muß über Nacht stehen, ehe er in die Formen gedrückt wird, sonst geht er nicht heraus.

Quittenzelten gläserne. Hierzu nimmt man den unter dem Artikel, Quittenzelten beschriebenen ausgepreßten Saft, geläuterten Zukker, und gießt ihn in Formen, verfährt aber übrigens ganz wie bei den Quittenzelten. Die Formen kann man mit Mandelöl bestreichen, damit die Zelten sich desto leichter heraus geben. Man trocknet sie in der Hizze, damit sie nicht roth werden.

Quittenzelten, rothe. Man läutert acht Loth gestossenen Zukker mit Wasser, bis er grosse Blasen bekommt, siedet dann rothe Fleckchen darin, bis der Zukker eine gute rothe Farbe bekömmt; sodann nimmt man die Fleckchen wieder heraus, hebt den Zukker vom Feuer, und rührt vier Loth Quittenmark, welches durch ein Sieb getrieben worden ist, darein, rührt es glatt ab, setzt es wieder über das Feuer, läßt es allmählig etwas sieden, und immer auf den Kohlen stehen, und füllt es, wie bei den andern, in Formen.

Quittenzelten weisse. Man rührt ein halb Pfund vom besten Quittenmark, daß er schön weiß wird, streicht es durch ein Haartuch, nimmt ein Pfund Zukker, gießt Rosenwasser darüber, läßt es in einer kupfernen Pfanne sieden, schäumt ihn gut ab, und läutert ihn wohl, bis er ziemlich hart wird, daß er stehet, wenn man einen Tropfen auf einen zinnernen Teller gießt. Sodann thut man den Zukker vom Feuer, und rührt das gedachte Mark darein, daß es gehörig glatt wird. Sobald das Mark in den Zukker kommt, läßt man es nicht gar lange mehr kochen. Man muß auch ganz fein geschnittene Citronschalen darunter rühren, sie hernach in Formen oder auf einen zinnern Teller giessen, und sie über Nacht in einer warmen Stube stehen lassen. Alsdann thut man ganz fein gestossenen Zukker in einen Schaumlöffel, der enge Löcher hat,

hat, oder in ein feines Zukkersiebchen, und bestreut die Zelten damit. Wenn aber der Zukker etwas hart ist, muß man die Zelten umkehren, die in den Formen befindlichen herausnehmen, auf hölzerne Teller legen, und die andere Seite auch mit Zukker bestreuen, worauf man sie noch einige Tage in der Stube läßt. Sodann kann man sie hinthun, wohin man will.

Quodliber. Man nimmt hierzu weisse Rüben, gelbe Rüben, Pastinakken, Haberwurzeln, Skorzoneren, Wersich, Blumenkohl, Weißkraut, Kohlrabi, Artischokken, junge Bohnen, und Zukkerschoten. Jede dieser Stükke kocht man besonders, und legt es in einer Schüssel zusammen, nach beliebiger Ordnung. Die Kohlrabi kann man mitten entzwei schneiden und füllen, und die Artischokken dazwischen stellen, auch wohl eine Carbonade oben darauf legen.

R.

Räuchern, heißt durch den Rauch gewisse flüchtige Salze und Oele an das Fleischwerk bringen, und dessen Oberfläche damit umgeben lassen. Wenn aber das geräucherte Fleisch gut gerathen soll; so hat man besonders folgende Regeln in Acht zu nehmen. Vor allen Dingen muß man zu diesem Endzwekke blos solches Fleisch wählen, welches weder zu jung noch zu alt ist. Ehe man es aber in den Rauch hängt, muß man es erst in Wannen legen, mit Salz überstreuen, und darin so lange liegen lassen, bis das Salz zergangen ist. Alsdann muß man es noch einige Tage mit dem Salzwasser begiessen, und dann erst, wenn sich dasselbe gut hinein gezogen hat, wird das Fleisch in die Rauchkammer oder Feuereese aufgehangen. Man kann auch Koriandersamen und Wacholderbeeren gröblich untereinander zerstossen, und wenn man eine Lage Fleisch in Salz gelegt, eine Hand voll von dem Gestossenen darauf streuen, dann wieder eine Lage Fleisch und Salz legen, und auf diese wieder von den gestossenen Koriander und Wacholderbeeren streuen. Hat man das Fleisch in dieser Beizze einige Wochen liegen lassen; so hängt man es in den Rauch.

Um recht gut geräuchertes Rindfleisch zu bekommen, bestreut man die abgehauenen Stükken, von einem vier bis fünfjährigen frisch geschlachteten Ochsen, wenn das Fleisch noch warm ist, in flachen Gefässen ganz und gar mit Salz, und hängt sie, so bald das Salz zergangen, und in das Fleisch gedrungen, in den Rauch. Dieses Fleisch übertrift an gutem Geschmack alles andere geräucherte Fleisch.

Die Schinken muß man auf folgende Weise behandeln: man läßt sie erstlich einige Tage liegen, bis sie ein wenig erstarren, dann legt man sie in Salz, und reibt besonders um die Knochen herum das Salz gut ein. Wenn sie also eine Woche gelegen haben; so legt man sie auf ein Bret, bedeckt sie mit einem andern Brete, welches man mit Steinen beschwert, damit das Salzwasser herausgepreßt wird. Alsdann salzt man sie noch einmal auf der fleischigten Seite, läßt sie noch drei Tage also liegen, und hängt sie endlich in den Rauch. Wenn man unter das Salz nur ein wenig Salpeter mischt, so wird das Fleisch nicht nur röther, sondern bekommt auch einen lieblichen Geschmack. Man kann die Schinken vorher auch mürbe klopfen oder bei kaltem Wetter ausfrieren lassen, ehe man sie mit Salz einreibt. Andere sieden rothe Rüben in Essig und reiben die Schinken damit, legen sie dann in eine Wanne,

legen,

legen über jede Lage Schinken eine Lage Rüben, giessen zuletzt den Essig, worin die Rüben gesotten worden, darüber, beschweren sie mit einem Brete und Steinen, lassen sie also vier Wochen liegen, und räuchern sie dann nach und nach. Noch andere pökeln die Schinken gar nicht ein, sondern reiben sie, wenn sie noch warm sind gut mit Salz und Pfeffer, und hängen sie in den Rauch. Auf diese Weise verliert das Fleisch nicht zu viel Säfte, und bleibt wohlschmeckender; nur daß dergleichen Schinken sich nicht lange halten.

Die Zungen werden auf westphälische Art also behandelt: man legt die frischen Zungen in eine Mulde, so daß der obere scharfe Theil unter sich zu liegen kommt, giebt auf jede Zunge zwei Hände voll Salz, und läßt sie über Nacht in einer Stube stehen, sprengt sie dann mit Essig ein, und läßt sie wieder drei bis vier Tage an einem kühlen Orte stehen, legt sie dann auf die vorige Weise in ein Gefäß, legt auf jede Zunge drei bis vier dünne Scheibchen von rothen Rüben, streut wieder Salz darauf, vermischt auf eine jede Zunge ein halbes Nößel Wein, ein Nößel Wasser und ein Nößel Essig mit der gesalzenen Lake von den Zungen, gießt es also darauf, daß es etwas darüber geht, beschwert sie mit einem Steine, und hängt sie endlich, wenn sie drei Wochen also gelegen haben, in den Rauch, doch nicht zu nahe über dem Feuer, daß der Rauch nicht zu warm auf die Zungen zieht, welches überhaupt jedem Fleische, das geräuchert werden soll, schädlich ist. Andere waschen die Zungen gut ab, salzen sie wohl, und lassen sie drei oder vier Tage in Salzwasser liegen, nehmen sie dann heraus, waschen Salz und Blut gut davon ab, legen sie in ein reines Gefäß, lassen das Salzwasser in einem Kessel sieden, und schäumen es so lange ab, bis es keinen Schaum mehr giebt, giessen dann diese Brühe, wenn sie wieder kalt geworden, von neuem über die Zungen, lassen sie vierzehn Tage darin liegen, nehmen sie dann heraus, trocknen sie ab, hängen sie in die Rauchkammer, und räuchern sie alle Morgen und Abende mit Wacholderreisig.

Die Knackwürste müssen recht derb gestopft seyn, wenn sie im Räuchern keine Lükken bekommen sollen, sie werden nur so frey hingehangen, da hingegen die Blutwürste in Nezze aufgehangen werden.

Die Gänse müssen sehr fett seyn, und ebenfalls 14 Tage lang im Salze liegen. Alsdann werden sie in Leinwand genähet, und ungefähr wieder 14 Tage lang in den Rauch gehängt.

Die Fische werden zuvor geöffnet, einigemal mit frischen Wasser ausgewaschen, auf einem reinen Tuche wieder abgetrocknet, alsdann inwendig stark eingesalzen, in ein Faß geschichtet, mit Steinen beschwert, und dann mit lauter faulem Holze geräuchert.

Das Obst endlich räuchert man auf folgende Art: wenn es reif und noch ganz unbeschädigt und ohne Flekken ist, breitet man es auf Horden, welche in der Höhe stehen müssen, in einem verschlossenen Zimmer also aus; daß kein Stück das andere berührt, und macht einen starken Rauch, besonders von wohlriechenden Kräutern, z. B. römischen Wermuth, Wacholderreiß ꝛc. fährt damit einige Tage fort, wendet alsdann das Obst um, und räuchert wieder wie vorher. Hierauf legt man das also geräucherte Obst in trokenes Moos, und hebt es in verschlossenen Fässern, an einem trokenen Orte auf. Der Rauch ist an dem Obste nicht sonderlich zu sehen, er verschließt aber doch die zarten Oeffnungen desselben, und verwahret es vor der Fäulniß.

Das beste Holz zum Räuchern des Fleisches ist das Wacholder- und Tannenreissig; doch kann man auch in Ermangelung desselben, sich des Eichen- und Büchenholzes, auch des Eichenlaubes und faulen Holzes mit Vortheil

theil bedienen, s. auch Rauchkammer.

Räucherkerze, Räucherpulver, diese gebraucht man sowohl, um einen guten Geruch in einem Zimmer zu verbreiten, als auch, die Luft zu reinigen und die Gesundheit zu erhalten. Gute Räucherkerzen können auf folgende Arten zubereitet werden:

Man nimmt eine halbe Unze Gummi Benzoe, und eben so viel Judenweihrauch, einen halben Skrupel Bisam, einen Skrupel Ambra, zwei Gran Zibeth, einige Tropfen Rosenholz- und Zimmtöl, ein Quentchen Aloeholz und eben so viel Nelken, vermischt alles mit peruvianischen Balsam, und macht Räucherkerzchen daraus.

Oder, man nimmt vier Hände voll rothe frische Rosen, sechs Loth präparirten Koriander, anderthalb Loth des wohlriechenden Gummi Elemi und Betonien, ein Loth Mastix, ein halbes Loth Lavendel, vier Loth Zukker, reibt alles dieses, auser den Rosenblättern, zu Pulver, vermischt es mit den Rosenblättern so lange, bis ein Teig daraus wird, und bereitet dann Kerzchen daraus. Diese geben einen sehr angenehmen Geruch, welcher zugleich die Luft reiniget, und der Gesundheit sehr zuträglich ist.

Zu einem guten Räucherpulver nimmt man Weihrauch, Agtstein, weissen gestossenen Zukker, Lavendelblüten, gestossene Wacholderbeere, rothe Rosenblätter, und Gummi Benzoe, sprengt alle diese gestossenen Spezies mit einigen wohlriechenden Oelen an, und räuchert damit auf einem Kohlfeuer. Dieses Pulver ist von einem sehr angenehmen Geruche, und dem Haupte vorzüglich zuträglich. Auch gestossener Zimmt und Nelken in ein wenig Rosenwasser, oder anderes wohlriechendes Wasser gethan, und über einem Kohlfeuer ausrauchen lassen, verbreitet in einem Zimmer einen äuserst angenehmen Geruch.

Raffel, ist ein in Scheiben geschnittenes, gewürztes, zusammengerolltes, und mit Bindfaden gebundenes Rindfleisch, welches in einem verkleisterten Topfe mit guten Kräutern eine Zeitlang dämpfen muß.

Man schneidet nämlich derbes Rindfleisch in so breite Scheiben, als möglich ist, bestreut sie mit Muskatenblüten, Cardamom, Ingber, Citronschalen, und etwas geriebener Semmel, thut auch Nierenstollen darzu, rollet es dann zusammen, umbindet es mit Bindfaden, thut die zusammen gerollten Stükken in einen Topf, gießt Wein und Wasser darauf, wirft Salz, ein Paar ganze Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter, Thimian und Roßmarin dazu, deckt eine Stürze auf den Topf, und klebt ihn mit Teig und Papier fest zu. Hierauf setzt man den Topf in die Kohlen, und läßt es sechs Stunden lang ununterbrochen dämpfen. Wenn es einmal siedet, so darf man nur glühende Asche zulegen. Endlich nimmt man es vom Feuer, läßt es kalt werden, und speißt es auch, gewöhnlicher Weise, kalt.

Raffinade, heißt aller Puderzukker oder Moskawade, wenn sie ins Reine gebracht, geläutert, und Hutzukker daraus gemacht worden. Diejenigen, welche dieses Geschäfte verrichten, heissen Raffineurs; sie bereiten eine Lauge von ungelbschtem Kalch und Wasser, kochen den Zukker darin, schäumen ihn ab, und giessen ihn in töpferne Formen.

Ragout, ist eine aus gewissem Fleisch, mit Gewürz, Austern, Sardellen, Citronen, Oliven, Trüffeln, Morgeln, Kapern ꝛc. gekochte gute Brühe, welche an andere Essen gegossen wird, um sie wohlschmekkend zu machen.

Ragout von Austern an Fleischtagen und Fasttagen, s. Austern. Th. I. S. 153 u. f.

Ragout von Blumenkohl. Wenn der Kohl wohl abgeputzt ist, so kocht man ihn im Wasser, doch nicht zu stark, daß er etwas steif bleibt, thut ihn dann in eine Casserole nebst hellem

hellem Kalbfleisch- und Schinkencoulis, und kocht ihn bei gelindem, hernach aber auf stärkerm Feuer und thut ein Stückchen in Mehl umgewendete Butter dazu. Die Brühe muß nicht zu dicklich seyn, gießt auch ein wenig Weinessig daran, und richtet es zu Beigerichten an.

Ragout von Endivien. Man putzt gute Endivien wohl ab, wellt sie in siedendem Wasser auf, wirft sie sodann in kaltes Wasser, und drückt sie aus. Sodann schneidet man sie einmal durch, thut sie in eine Casserole nebst hellem Coulis von Kalbfleisch und Schinken, und läßt sie bei gelindem Feuer kochen. Wenn das Ragout nicht dicklich genug ist, so thut man ein wenig Schinkenessenz daran, und richtet es zu Gerichten an, die dazu passen.

Ragout von wilden und zahmen Enten auf einer Schüssel. Man bratet die Enten saftig am Spieße, legt sie dann in eine etwas tiefe Schüssel, und schneidet sie klein, gießt etwas Brühe oder ein wenig Bratenbrühe darüber, thut etwas Butter, fein geriebenes Brod, Citronen, Morgeln, Champignons, Artischokkenstiele, und ein wenig Gewürz dazu, deckt es zu, setzt es auf ein Feuerfaß, und macht es fertig. Mehrere Arten siehe unter dem Wort Enten.

Ragout von Fischmilch in der Fastenzeit. Man läßt die Fischmilch im Wasser aufwellen, und wirft sie dann in kaltes Wasser, thut ein wenig Butter in die Casserole, nebst ein wenig Mehl, und läßt es braun werden. Hernach thut man einige kleine Champignons, und in Scheiben geschnittene Trüffeln dazu, setzt alles auf Feuer, benetzt es mit Fleischbrühe, thut ein Bündchen feine Kräuter, auch Salz und Pfeffer dazu, und läßt es gelinde kochen. Wenn es gar ist, so macht man es mit ein wenig Krebscoulis, oder auch mit anderm Coulis dicklich. Wenn der Geschmack gut ist, so richtet man es zu Bei- oder Fastnachtsgerichten an.

Ragout, gutes, von Fischwerk. Dieses Ragout besteht aus lauter feinen Sachen von Fischen, als Austern, Muscheln, Hechtlebern, Karpfenmilch u. s. w. Wenn man davon Gebrauch machen will, so muß man zuvor die Sachen ein wenig steif machen, und sie klein schneiden. Man kann auch Morgeln, Trüffeln, Champignons, und kleine Klümpchen von Fleischfarce, zur Verlängerung mit darzu nehmen; dann macht man es zu einem feinen Ragout, wie das vorige. Man kann es zu allen Fischpasteten, auch zu Fischen selbst geben.

Ragout von einer Gans mit Borsdorferäpfel, s. Gans Th. I. S. 931.

Ragout, welches als Gericht, Fülle und Garnitur zu gebrauchen ist. Dieses Ragout besteht aus lauter feinen Sachen, als Ochsengaumen und Mäuler, Kälberbröschen, Schweinsschnauzen, Zungen von Kälbern, Hammel, Lämmern und Schweinen, Kälbermaul, auch Kälber- und Schweinsohren, Morgeln, Trüffeln, Champignons, Hahnenkämmen u. s. w. Jedes muß vorher seiner Art nach mürbe gekocht werden, die Kälberbröschen wässert man weiß aus, und kocht sie nur einmal auf, die Morgeln, Trüffeln, Champignons weicht man in warmes Wasser, putzt von den Morgeln die Stängel ab, die Artischokken macht man nach voriger Regel, und schneidet sie in Würfel.

Uebrigens ist es nicht nöthig, daß man alle diese Sachen haben muß, sondern man nimmt das, was man haben kann. Was man hat, kocht man zuvor ab, und putzt es rein, schneidet jedes nach seiner Art klein, und macht ein wenig gelbbraunes Mehl mit klein gehackten Schalotten und Lorbeerblättern, thut die Sachen dazu, schüttelt es über dem Feuer ein paarmal um, und gießt recht gute Brühe daran,

läßt

läßt es ein wenig durchkochen, drückt zuletzt ein wenig Citronsaft daran, und thut etwas Salz dazu; so ist es fertig.

Ragout von Gurken. Man schält sechs schöne Gurken, schneidet sie mitten von einander, thut die Kerne heraus, schneidet die Gurken in dünne Scheiben, würzt sie mit Salz, Pfeffer, etwas Weinessig, und ein Paar in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, läßt sie darinnen ein Paar Stunden marinirn, und drückt sie dann mit einer Serviette aus. Man setzt alsdann eine Casserole mit ein wenig geschmolzenem Speck zum Feuer, thut die Gurken hinzu, gießt etwas Jus daran, und läßt es bei gelindem Feuer allmählig kochen. Wenn es gar ist, so fettet man es ab, und macht es mit Kalbfleisch und Schinkencoulis dicklich. Alsdann richtet man damit alle Gerichte und Gurken zu, welche am Spiesse oder in einer Braise gekocht worden sind.

Ragout von gebratenem Haasen. Man präparirt den Haasen gut, spickt ihn, und bratet ihn am Spiesse. Man macht sodann etwas braunes Mehl mit klein gehackten Zwiebeln, schneidet frische oder eingemachte Gurken in Scheiben, thut rein gemachte Morcheln und Trüffeln mit ins Mehl; hat man keine andere Brühe, so macht man von dem Haasen etwas Bratenbrühe, gießt sie durch ein Sieb daran, kocht es durch, zuletzt thut man Salz daran, und brüht es mit ein wenig Weinessig nur etwas, richtet an, und giebt die Sauce darunter. Mehrere Arten s. unter dem Wort Haase, Th. I. S. 1012. f.

Ragout von Hechtlebern. Wenn die Hechtlebern von der Galle befreit sind, so wallt man sie im Wasser auf, und wirft sie hernach in kaltes Wasser, setzt alsdann Champignons, Trüffeln, auch Musserons aufs Feuer, thut die Lebern dazu, und richtet sie zu Beigerichten an.

Ragout von gebratenen Hühnern mit Artischokken. Diese und mehrere Arten s. unter den Hühnern, Th. I. S. 1139. f.

Ragout von Kälberbröschen mit Champignons. Man wässert die Bröschen, läßt sie dann in heissem Wasser etwas steif werden, und überspickt sie, macht etwas braunes Mehl, thut die Bröschen hinein, und läßt sie auf beiden Seiten ein wenig gelbbraun werden, alsdann thut man klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Champignons, die man aber vorher einweichen muß, daran, gießt etwas Brühe darauf, und kocht es damit durch, zuletzt drückt man Citronsaft daran, und thut gehöriges Salz daran, so ist es fertig.

Ragout von Kälberbröschen, mit Krebsen, Morcheln, Trüffeln, Champignons. Man nimmt Kälberbröschen, ausgebrochene Krebse, Morcheln, Trüffeln, Artischokkenstiele, und was man sonst von dergleichen Sachen hat, kocht eine jede für sich allein gar, und macht sodann mit einer Brühe ein Ragout.

Ragout von Kälberbröschen mit Schinken. Man schneidet Schinken in dünne Scheiben, so viel man nöthig hat, und kocht sie gar. Die Kälberbröschen wässert man aus, macht sie steif, putzt sie ab, und legt sie nebst dem Schinken in eine Casserole oder breite Pfanne, ferner schneidet man Morcheln, Champignons, Ochsengaumen, die man zuvor mürbe gekocht, und wieder kalt hat werden lassen, klein, thut auch klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter und Salz dazu, gießt Coulis darauf, und läßt es damit durchkochen, oder macht etwas gelbbraunes Mehl daran, gießt ein wenig Fleischsuppe darauf, thut auch Citrone daran, und kocht es damit durch, so ist es fertig.

Ragout von Kälberbröschen à la Dauphine. Wenn die Bröschen gehörig steif gemacht sind, so bindet man sie an einen Bratspieß, und

und bratet sie ein wenig, oder bestreut sie mit geriebenem Brode, und bratet sie auf einem Roste, legt sie dann auf eine Casserole, nebst Morcheln, Pistazien, geschnittenen Mandeln, klein gehackter Petersilie, auch wenn man will, ein wenig Thymian und Basilikum; ferner kocht man vier Eier hart, hackt sie klein, thut etwas Butter und Salz daran, gießt dann ein wenig Fleischsuppe darauf, und kocht es zusammen durch, rührt dann mit Sahne vier Eierdotter klein, und legirt oder rührt es damit ab, daß es sämig aber nicht käsigt wird.

Ragout von Kälbermilch. Wenn die Kälbermilch wohl gewaschen ist, so wallt man sie in siedendem Wasser, wirft sie sodann in kaltes, trocknet sie dann mit einem leinenen Tuche ab, und sondert sie in Stükke. Hiernächst thut man sie in eine Casserole, mit etwas geschmolzenem Speck, oder Butter, einem Bündchen feiner Kräuter, Salz, Pfeffer, kleinen Champignons, oder Musserons, und einige in Scheiben geschnittene Trüffeln; passirt es über dem Feuer, thut Jus daran, und läßt es gelinde kochen. Wenn es gar ist, fettet man es ab, und macht es mit einem Coulis von Kalbfleisch und Schinken dikklich, kostet, ob es gut ist, und richtet es zu Beigerichten an. Mit diesem Ragout kann man alle Gerichte belegen, die in einer Brühe zubereitet worden sind.

Ragout von gespickten Kalbsscheiben. Aus einer Kalbskeule nimmt man ein oder zwei dikke Scheiben, durchzieht sie mit grob geschnittenem Speck, setzt es verdeckt mit einem Stückchen Butter, Kräutern und Gewürz zum Feuer, und läßt es auf langsamen Feuer so lange schwizzen, bis es Farbe bekommt. Sodann nimmt man das Fleisch heraus, gießt an die kleine Brühe so viel Brühe oder Fleischsuppe, als zur Sauce nöthig ist, macht ein wenig braunes Mehl daran, kocht es durch, und streicht es durch ein kleines Sieb, legt dann das Fleisch wieder hinein, und kocht es noch ein wenig durch, dann drückt man ein wenig Citronsaft daran, und giebt es zur Tafel.

Hat man aber feine Sachen, als Kälberbröschen, Trüffeln u. s. f. so kann man davon, wenn man will, daran thun. Man kann auch das gespickte Fleisch, wie beim Ragout, welches bei Gerichten als Fülle und Garnitur gebraucht werden kann, in einer kleinen Brühe gar machen, und ein gutes Ragout darüber geben.

Ragout von spanischen Kardons. Man säubert die Kardons gehörig, und kocht sie in Wasser. Wenn sie gar sind, so nimmt man sie heraus, und macht folgende Sauce: Man thut ein Stück Butter in eine Casserole, und so viel Mehl, als man zwischen drei Fingern fassen kann, Salz, Pfeffer, und ein wenig Muskatennuß, ein wenig Weinessig und Wasser, desgleichen einen halben Kochlöffel voll Krebscoulis. Man nimmt die Kardons aus dem Topfe, läßt sie austropfen, thut sie zu der Sauce in die Casserole, setzt sie auf, läßt sie kochen, und rührt es zuweilen um, bis es dicklich wird. Dieß Ragout wird zu Beigerichten und in der Fastenzeit gebraucht.

Ragout von Karpfenzungen und Krebsschwänzen. Man bricht die rohen Zungen aus den Karpfen, gießt heisses Wasser darauf, daß der Schleim abgeht, thut die gekochten und ausgebrochenen Krebsschwänze nebst der Karpfenmilch und den Krebsschalen dazu, kocht alles gut, streicht es dann durch ein Haartuch, und thut Pfeffer, Salz, Nelken, Muskatenblumen und klein gehackte Zwiebeln daran.

Ragout von Kopfsallat. Man wallt schönen weissen Kopfsallat in siedendem Wasser auf, legt ihn dann in kaltes Wasser, drückt ihn aus, macht das Grüne davon, schneidet ihn in dünne Scheiben, thut sie nebst ausgeschmolzenem Speck und einem Bünd-

chen

chen feiner Kräuter in eine Kasserole, würzt es noch mit Salz und Pfeffer, gießt etwas Kalbfleischjus und etwas Schinkenessenz daran, und läßt es bei gelindem Feuer kochen. Wenn es gekocht hat, so fettet man es ab, macht es mit Kalbfleisch und Schinkencoulis dicklich, und richtet damit, die in einer Braise oder am Spiesse bereiteten Gerichte mit Kopfsallat an.

Ragout von fetten Lebern. Wenn man von schönen Lebern die Galle abgemacht hat, so wallt man sie auf, wirft sie dann in kaltes Wasser, passirt sie in einer Casserole mit geschmolzenem Speck, kleinen Champignons, Mufferons, in Scheiben geschnittenen Trüffeln, und einem Bündchen Kräuter, wiegt es mit Salz und Pfeffer, setzt es auf, gießt Jus dazu, und läßt es gelinde kochen. Wenn es halb gar ist, so thut man die Lebern hinzu, und kocht es völlig gar. Jedoch müssen die Lebern nicht zu viel kochen. Man fettet es sodann wohl ab, thut Coulis von Kalbfleisch und Schinken daran, kostet es, legt die Lebern gehörig in die Anrichteschüssel, schüttet das Ragout darüber, und richtet es als Beigerichte an.

Ragout von Lerchen. Sieh. Lerche, Th. 2. S. 51.

Ragout melee. Man putzt zwei Stück Ochsengaumen ab, und kocht sie gar, blanchirt ein Pfund Milchfleisch, und thut die Sehnen davon. Man kocht ferner eine gute Hammelzunge weich, putzt sie gehörig ab, und schneidet alles in mässige Scheiben, schwizt drei bis vier gut gewaschene in Scheiben geschnittene Trüffeln nebst etwas gehackten Chalotten in Butter, und einem Glaß Rheinwein, bis keine Feuchtigkeit mehr darauf ist, giebt guten Coulis nebst dem Saft einer halben Citrone darauf, thut die geschnittene Zuthat dazu, und läßt sie darin kochen, und thut endlich etwas in Butter geschnittene Champignons dazu. Alsdann macht man kleine Klößchen in der Grösse einer Haselnuß von Hühnerbrustfarce, auch kleine Eierchen, kocht sie in Wasser gar, kostet das Ragout, ob es einen guten Geschmack hat, hebt die Klößchen mit dem Schaumlöffel zu dem Ragout, läßt sie noch einigemal damit aufkochen, und richtet es an. Man kann sich zu diesem Ragout noch vieler Dinge bedienen, die jede Jahreszeit darbietet, z. B. Austern, Muscheln, frische Morcheln, Hechtlebern, Artischokkenböden, Spargelköpfe, Kapaunenbrüste, eingemachte Gurken, und dergleichen Dinge mehr, die in einer Haußhaltung oft ohne besondere Kosten zu haben sind, und hier sehr gut gebraucht werden können.

Ragout von Morcheln, s. Morcheln.

Ragout von Muscheln. Man reinigt die Muscheln wohl, läßt sie in einer Casserole über dem Feuer sich öffnen, nimmt sie dann vom Feuer, macht sie aus den Schalen, und behält sie besonders auf. Alsdann thut man Champignons und einige in Scheiben geschnittene Trüffeln in eine Casserole, nebst ein wenig geschmolzenem Speck, einem Bündchen Kräuter, Salz und Pfeffer, gießt etwas Kalbfleischjus daran, und läßt es bei wenig Feuer langsam kochen. Wenn es gar ist, so fettet man es ab, und macht es mit Kalbfleisch- und Schinkencoulis dicklich; thut sodann die Muscheln nebst etwas wenig von ihrem Wasser dazu, setzt es auf heisse Asche, läßt es aber ja nicht kochen. Wenn der Geschmack gut ist, so richtet man es zu Beigerichten an.

Ragout von Mufferons. Man thut grüne oder getrocknete Mufferons nebst einem Bündchen feiner Kräuter und ein wenig Kalbfleischjus in eine Casserole, und läßt sie bei gelindem Feuer allmählig kochen, thut alsdann ein wenig Schinkenessenz hinzu, macht sie mit Kalbfleisch- und Schinkencoulis dicklich, und richtet es zu Beigerichten an.

Ragout *en quatre Couleurs* Man macht vier kleine Ragouts auf folgende Art. Man schneidet erstlich eine abgebratene Kapaunenbrust in feine Scheibchen, schwizt etwas gehackte Chalotten in Butter recht gar, giebt gutes Blanc nebst dem Saft einer halben Citrone darauf, läßt es zusammen durchkochen, versucht, ob die Sauce guten Geschmack hat, thut die Kapaunscheibchen dazu, und setzt es zurück. Zweitens schneidet man ein halbes Schock abgekochte Krebsschwänze in der Mitte durch, schneidet ein Viertelpfund Ris de Veau eben so, schwizt beides in Krebsbutter, giebt gutes Blanc darauf, und verfertigt davon ein Krebsragout, welches roth aussiehet.

Drittens schneidet man zwei gut gereinigte und weich gekochte Ochsengaumen in kleine Stückchen, schwizt etwas fein gehackte Zwiebeln in Butter, nebst einer Scheibe rohen Schinken, thut den Ochsengaumen dazu, giebt gutes Blanc und guten Citronsaft dazu, und läßt dieses zusammen gut durchkochen. Viertens schneidet man zwei bis drei frische Trüffeln in Scheiben, thut sie nebst einigen gehackten Chalotten in eine Casserole, giebt ein Glas Rheinwein darauf, und läßt ihn so einkochen; thut sodann ein halb Pfund in Scheibchen geschnittene Ris de Veau dazu, giebt guten Coulis darauf, und läßt es damit kurz kochen. Dann blanchirt man einen guten Theil Petersilie, Estragon und Pimpinelle meistens gar, streicht diese Kräuter mit drei Eierdottern durch ein Haarsieb oder Haartuch, daß es eine grüne Liaison wird.

Endlich setzt man einen Rand von guter Farce auf eine kleine Schüssel, macht auf derselben vier Abtheilungen von Farce, legirt dann das Ragout von Ochsengaumen mit dem grünen Liaison, und giebt es in das eine Fach, in das andere richtet man das rothe Krebsragout an, in das dritte das braune Ragout, und in das vierte, das Ragout von der Kapaunenbrust, welches man vorher mit einigen Eierdottern legirt hat, deckt ein mit Butter bestrichenes Papier darüber, und läßt es im warmen Ofen nur heiß werden.

Ragout von Portulak. Man schneidet Portulakstängel, wie einen Finger lang, putzt sie ab, und läßt sie wie Kardons im Wasser halb gar kochen, nimmt sie dann heraus, läßt sie ablaufen, und hernach bei gelindem Feuer kochen. Wenn sie gar sind, so setzt man sie auf das Casserolloch, kocht den Coulis gehörig ein, thut ein Stückchen Mehl in umgewandte Butter, wie eine Nuß groß dazu, und schwenkt es darin um. Man giebt dem Ragout einen etwas scharfen Geschmack mit Weineßig. Dieß Ragout wird zu allen Fricandeaur, wie auch zu vielen andern Gerichten gebraucht.

Ragout von Puderbraten. Man schneidet und haut den Braten wie es beim Ragout gebräuchlich ist, thut ihn in eine Casserole oder Tiegel, läßt es in Bratensauce, oder Butter, Bouillon, mit viel Kapern, Citronscheiben, gestossenen Pfeffer, gehackten Zwiebeln zusammen kochen, thut zuletzt geriebene Semmel dazu, und läßt es damit gut durchkochen.

Ragout von Rebhühnern. Man schneidet abgebratene Rebhühner in Stükken, und legt sie in eine Casserole. Hierauf schwizt man Mehl und Butter braun, füllt es mit Jus und einem Glase Rheinwein auf, thut einige Citronscheiben und einige mit Nelken gespickte Zwiebeln hinzu, läßt die Sauce verkochen, und streicht sie auf Rebhühner, drückt von einer Citrone den Saft dazu, und belegt die Schüssel mit armen Rittern.

Oder man läßt junge Rebhühner, wie gewöhnlich braten, schneidet hernach die Schenkel und Flügel davon ab, und thut sie in eine Casserole mit einem Jus von Rindfleisch, ein wenig Wein, Champignons, Trüffeln und Artischokkenböden, gewürfelt geschnitten, Salz, Pfeffer, und einem Sträußchen

chen feiner Kräuter, läßt alles auf den Kohlen stehen, und richtet es, wenn es gar ist, mit dem Saft von einer Citrone an.

Ragout von Rebhühnern auf französisch. Man hackt ein Stück dikkes Fleisch von einer Kalbskeule, Rindsmark, frischen Speck, Champignons, frischen Trüffeln, Zwiebeln, Petersilie und Brodkrumen, zusammen unter einander klein, salzt und pfeffert es, und rührt etliche Eierdotter darunter. Dann belegt man den Boden einer grossen Tortenpfanne mit breiten Speckschnitten, streicht Gehäkke darauf, doch so, daß für die Rebhühner in der Mitte ein leerer Platz bleibt. Indessen werden die in vier Stükken geschnittenen Rebhühner mit Mehl bestreut, an den zerlassenen Speck in das Cassérole gethan, klein geschnittene Petersilie und Zwiebeln dazu gegeben, und braun geröstet.

Sodann werden Champignons, Trüffeln und Kälbermilch unter einander gehackt, dazu gegeben, gewürzt und eine gute Fleischbrühe daran gegossen. Wenn sie darin ein wenig gekocht sind, werden sie trokken herausgenommen, in die Tortenpfanne zur Fülle gethan, und im Backofen gebakken. Hernach wird das Ragout mit den Rebhühnern behutsam auf eine Schüssel gethan, daß die Speckschnitten in der Tortenpfanne bleiben, der Coulis von Champignons, worin die Rebhühner gekocht sind, darüber gegossen, und der Saft aus ein Paar Citronen darauf gedrükt.

Ragout von Rebhühnern *à la Spaniola*. Man setzt erst einen Rand von gebranntem Wasserteig um eine Schüssel, schneidet sodann die gebratenen Rebhühner in Stükken, mengt geriebene Semmel und Parmesan- oder auch andern guten Käse unter einander, und streuet es unten hin, legt die Rebhühner nebst etlichen Stükken Butter, Orangescheiben und klein gehackte Chalotten darauf, und bestreut es auch oben, gießt gute Brühe darauf, deckt es zu, und kocht es auf einem Kohlfeuer auf, streuet sodann Zwiebeln darüber, und giebt ihm mit einer glühenden Schaufel eine gute Farbe.

Ragout von Reh oder Hasen. Man schneidet den Braten, hauet die Knochen in Stükken, thut sie in eine Casserole oder Tiegel, thue die Bratenbrühe, ein wenig Pfeffer, Citronscheiben, zwei Lorbeerblätter, gehackte Chalotten, etliche gewässerte und gehackte Sardellen, Kapern und gute Fleischbrühe dazu, und läßt es kochen. Zuletzt thut man geriebene Semmeln daran, daß die Brühe dicklich wird. Hat man keine Bratenbrühe, so bratet man die Chalotten in Butter, und thut ein wenig geriebene Muskatennuß dazu.

Ragout von Rehleber. Die Rehleber wird abgewaschen, und in Scheiben, wie ein halber Finger dick geschnitten. Sodann sprengt man etwas Salz darüber, wendet sie in Mehl um, und bratet sie in einer Casserole in brauner Butter auf beiden Seiten ordentlich gar, hebt sie dann heraus, thut etwas fein gehackte Zwiebeln in die Casserole, und schwizt sie einige Minuten, giebt guten Bouillon und Jus, nebst etwas Weinessig darauf, läßt damit das Angehängte im Casserole kochen, versucht die Sauce wegen des Salzes, rangirt die Leber hinein, läßt sie ein einzigesmal damit aufkochen, und richtet sie an. Auch von Kälberleber kann man ein eben so gutes Ragout verfertigen.

Ragout von Rindfleisch. Man spickt das Rindfleisch mit grossem Speck, setzt es mit Wasser zu dem Feuer, und läßt es kochen. Sodann macht man kleine Klößchen von gehacktem Kalbfleisch, thut Morcheln, Artischokken, Kälbernieren, und Hühnermägen dazu, und macht ein Ragout davon. Wenn das Fleisch gar gekocht ist, so richtet man es an, und das Ragout darüber.

Ragout von Sellerie. Man putzt die Sellerieswurzeln wohl ab, kocht sie in Wasser, und drückt sie gut aus. Alsdann thut man sie in eine Casserole, nebst hellem Kalbfleisch- und Schinkencoulis, und läßt sie bei gelindem Feuer gar kochen. Wenn sie gar sind, so macht man sie, mit einem in Mehl umgewandten Stückchen Butter dicklich, und schwenkt sie öfters um, thut auch etwas Weinessig daran, und sorgt, daß die Brühe nicht zu dicklich sey, richtet es hernach als ein Beigerichte an, und braucht es zu allen Gerichten mit Sellerie.

Ragout von Schampignons. Wenn man kleine Schampignons wohl abgeputzt und gewaschen hat, so läßt man sie auf einem Teller austropfen, thut sie dann in eine Casserole, nebst ein wenig ausgeschmolzenem Speck, und einem Bündchen feiner Kräuter, würzt sie mit Salz und Pfeffer, und setzt sie auf, gießt etwas Kalbfleischjus daran, und kocht sie bei gelindem Feuer vollends gar, fettet sie wohl ab, macht sie mit Kalbfleisch- und Schinkencoulis dicklich, und richtet sie zu einem Beigericht, oder auch über anderes Essen an. In der Fastenzeit nimmt man statt des Speckes Butter, statt Kalbfleischjus, Fischbrühe, und statt Fleischcoulis Krebscoulis. Man kann sie auch mit Sahne zubereiten.

Ebendasselbe auf eine andere Art. Man putzt eine ziemliche Menge frischer Schampignons, wäscht und schneidet sie einigemal durch, die schönen mittlern Schampignons, welche unten noch nicht aufgegangen sind, läßt man ganz, höhlt sie behutsam unterwärts ein wenig aus, und schwitzt sie mit Butter und etwas Citronensaft so lange, bis sie steif geworden sind, hackt dann eine gebratene Hühnerbrust recht fein, thut etwas fein gehackte Schampignons in eine Casserole, mit etwas Butter, schwizt es gar, schlägt ein ganzes Ei und einen Dotter dazu, und rührt es auf dem Feuer zu einem guten Rührei, thut das gehackte Brustfleisch nebst gehörigem Salz dazu, rührt es gut durch einander, und farcirt damit die Champignons, rangirt es auf einem Dekkel, giebt einen guten Löffel voll Braisensatz darunter, und überzieht sie oben nur ganz dünne mit dikker Butter; die entzwei geschnittenen Champignons setzt man fest zugedeckt mit einem Stück Butter, und dem Saft einer Citrone aufs Feuer, läßt sie hierauf schwizzen, bis die Feuchtigkeit verschwunden ist, giebt dann guten Coulis darauf, läßt sie damit kochen, bis das Ragout gehörig kurz ist, versucht sie dann, ob sie hinlänglich sind, und richtet sie an. Die farcirten Champignons läßt man eine Viertelstunde im Backofen anziehen, und garnirt sie um das Ragout.

Ragout von Schinken. Man schneidet Schinken in kleine Scheiben, klopft sie wohl, und belegt damit den Boden der Casserole, deckt sie mit einer Schüssel zu, und läßt die Scheiben über dem Feuer schwizzen. Wenn sie fast gar und abgebacken sind, so thut man so viel Mehl darzu, als man zwischen zwei Fingern fassen kann, kehrt sie damit öfters auf dem Feuer um, gießt ungesalzenes Kalbfleischjus daran, würzt sie mit Pfeffer, einem Bündchen Kräuter, und läßt sie bei gelindem Feuer kochen. Wenn es gar ist, so koster man es, ob es nicht zu salzig ist, und macht es dicklich, mit einem Kalbfleisch- oder Schinkencoulis. Mit diesem Ragout richtet man vielerlei Gerichte an.

Ragout von Schnepfen. Man schneidet die gebratenen Schnepfen in Stükken, brennt dann Mehl in Butter, und legt die Schnepfen darein, thut Nelken, Muskatenblumen, Salz, ein wenig Thimian und Basilikum darzu, läßt sie darin ein wenig dämpfen, gießt dann gute Fleischbrühe daran, und läßt sie gut aufsieden.

Eben-

Ebendasselbe auf eine andere Art. Man schneidet die Schnepfen, wenn sie gut gereinigt, und in halb Wein und halb Fleischbrühe gedämpft sind, in zwei Theile, macht alsdann Butter heiß, röstet ein wenig Mehl schön braun darin ab, legt die zerschnittenen Schnepfen darein, rührt die gehackte Leber, und was sonst zum Schnepfenschweiß gebraucht wird, unter die braune Butter, und über das geröstete Mehl, und richtet es über die Schnepfen. Man gießt dann den Wein und die Fleischbrühe, worin sie zuerst gesotten worden sind, darüber, und wenn es zu wenig seyn sollte, so gießt man noch etwas darzu, würzt es mit Nelken, Pfeffer und Muskatenblüten, salzt es auch, thut etwas Champignons darzu, und läßt alles zusammen sieden.

Ragout von Schöpsenbraten. Man läßt Butter braten, thut etwas Mehl darein, und läßt es braun werden, gießt gute Brühe darzu, thut gestossenen Pfeffer, geriebene Muskatennuß, fein gehackte Zwiebeln, Citronscheiben, etliche gewässerte und gehackte Sardellen und Kapern darzu. Den geschnittenen und in Stükken gehauenen Braten, legt man darzu, und läßt es zusammen kochen.

Ebendasselbe auf eine andere Art. Man läßt Butter in einem Tiegel zergehen, thut Mehl daran, und läßt es ganz braun werden. Sodann gießt man etwas Wein und Wasser darzu, daß es eine dickliche Brühe wird, thut Citronscheiben, auch Kapern und Champignons daran, thut den in Scheiben geschnittenen Braten darein, und läßt ihn damit eine Weile durchkochen.

Ragout von Schöpsenbraten mit Gurken. Man schneidet zwei Stück frische Gurken in mässige Stückchen, schwizt sie nebst einer Scheibe Schinken in etwas Butter, gießt guten Coulis, den Saft einer halben Citrone, und das auf der Schüssel befindliche Bratenjus darzu, läßt dieses zusammen kochen, und kostet die Sauce; den Hammelbraten schneidet man in Scheiben, rangirt sie gleich auf die Schüssel, stellt sie etwas warm, und giebt die Sauce mit den Gurken darauf, nachdem vorher der Schinken heraus genommen worden ist. Im Winter bedient man sich der eingemachten Gurken, auch macht man dieß Ragout zur Veränderung anstatt der Gurken mit Oliven. Man kann den Hammelbraten in der Sauce auch warm machen, nur muß man das Kochen verhüten.

Ragout von Schöpsenbraten mit Knochen. Hierzu röstet man zwei gute Eßlöffel voll Mehl in Butter gelbbraun, thut eine kleine Hand voll fein gehackte Zwiebeln darzu, und schwizt sie einige Augenblikke damit, giebt ein gutes halbes Nössel Bouillon, oder noch besser, halb Bouillon und halb Jus darauf, nebst etwas gutem Weinessig, thut etwas wenig gestossenen Pfeffer, etwas ganze Citronschale, und das auf der Schüssel befindliche Bratenjus darzu, läßt es zusammen durchkochen, und kostet die Sauce, ob sie genug gesalzen ist. Von dem Hammelbraten nimmt man das Nierenstück bis an die Keule, hackt es mit den Knochen in mässige Stükken, thut es in die Sauce, und läßt den Braten damit kochen, kostet nachher das Ragout, thut etwas weniges fein zerquetschten Knoblauch darzu, läßt es noch einige Minuten damit kochen, und richtet es an; dieses Ragout muß vorzüglich stark von Geschmack seyn, und wird zuweilen zum Dejeuner bereitet.

Ragout von Schöpszungen. Man kocht die Hammelzungen zieht dann die Haut davon, und putzt sie ab, läßt sie kalt werden, und schneidet sie in der Länge von einander, bestreut sie mit Mehl, bratet sie gelbbraun im Speck, macht Mehl in Butter braun, thut klein geschnittene Zwiebeln, gestossenen Pfeffer, geriebene Muskatennuß und Bouillon dar-

zu, und läßt es kochen. Sodann thut man Citronscheiben, Kapern und die Zungen darzu, läßt sie ein wenig damit kochen, und richtet sie an.

Ragout von Spargelspizzen. Man schneidet das Grüne vom Spargel ab, wallt es auf, thut es in eine Casserole, mit klarem Coulis von Kalbfleisch und Schinken, auch etwas Schinkenessenz, und läßt es gelinde kochen. Wenn es gar ist, setzt man die Casserole auf ein Casserolloch, und wenn der Coulis etwas eingekocht ist, so thut man so viel in Mehl geknetete Butter darzu, wie eine grosse Nuß, rührt es manchmal um, kostet es, giebt ihm mit ein wenig Weinessig einen kräftigern Geschmack, und richtet es in der Schüssel als Beigerichte an.

Ragout von Schweinsohren *en Gratins*. Man kocht sechs Stück gut geputzte frische Schweinsohren in Wasser und etwas Salz ab, schneidet sie sodann in längliche Filets; alsdann schneidet man zwei bis drei Zwiebeln eben so, schwizt sie in Butter fast gar, doch so, daß sie weiß bleiben, giebt guten Coulis darauf, und läßt sie damit kochen, giebt zuletzt einen guten Löffel voll feinen Senf darzu, und legt das Ragout zurück, die Sauce muß aber nicht sehr kurz darauf seyn. Dann macht man eine gute Kalbfleischfarce, setzt einen Rand davon auf die Schüssel, aber nicht höher, als daß ihn das Ragout voll füllt; unter einen Anrichtelöffel voll von der Farce, rührt man einen Anrichtelöffel voll Coulis, streicht ihn unten auf den Boden der Schüssel, füllt das Ragout hinein, streicht es oben etwas gleich, und überstreut es oben mit Parmesankäse, setzt es gute zehn Minuten in einen heissen Backofen, und giebt es dann zur Tafel.

Ragout von Schweinsohren oder Füssen. Man kocht die Schweinsohren oder Füsse im Wasser, läßt sie darin stehen, bis sie kalt werden, schneidet sie in kleine Stükken, macht auch Zwiebeln klein, legt ein Stück Butter in eine Casserole, macht sie mit ein wenig Mehl braun, thut die klein gehackten Füsse oder Ohren darein, gießt gute Fleischbrühe darauf, thut Muskatenblüten, Pfeffer, ganze Nelken und Salz daran, und läßt es kochen. Wenn man es anrichten will, so gießt man ein oder zwei Löffel voll Weinessig daran, oder drückt von einer sauern Citrone den Saft darein, und läßt es einmal damit aufkochen.

Ragout von Tauben. Man schneidet die Tauben halb oder viertelweise von einander, wäscht sie sauber aus, würzt sie mit gutem Gewürz wohl ein, salzt sie aber nicht. Indessen brüht man kleine Champignons dreimal mit siedendem Wasser ab, läßt alsdann Butter in einem tiefen Tiegel zerschmelzen, thut die Tauben mit den Champignons darein, läßt es mit einander eine halbe Stunde lang rösten, und thut alsdann abgebrühte Morcheln darein, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt es also sieden. Es gehören auch, wenn man sie haben kann, Schnekken darzu, welche aber zuvor in einer Fleischbrühe gesotten werden müssen, so wie auch die Magen und Herzchen von Tauben mit darzu genommen werden können. Alles dieses läßt man aufsieden, und thut zuletzt auch die Lebern von den Tauben darzu. Noch besser ist es, wenn man es zuvor abgesotten hat, alsdann kann man diese Brühe anstatt der erwähnten Fleischbrühe an die Tauben giessen. Wenn aber alles eine Weile gesotten hat, so schneidet man eine Selleriewurzel scheibenweise, und legt sie darein, röstet ein wenig Mehl in zerlassener Butter, thut etwas davon in die Brühe, daß sie etwas dicklich wird, und würzt es auch. Endlich hackt man die Herzchen von Selleriekraut ganz klein, thut sie ebenfalls darein, und läßt alles zusammen noch einmal aufsieden. Indessen muß man kleine Lerchen in Schmalz rösten, eine

Vier-

Viertelstunde vor dem Anrichten in das Ragout legen, und mit kochen lassen. Sind aber keine Lerchen zu haben; so nimmt man an ihrer Stelle gebratene Gänseherzen oder kleine Schöpsnieren.

Ragout von gebratenen Tauben. Man legt die gebratenen und in die Hälfte zerschnittenen Tauben mit frischer Butter in einen Tiegel, hackt Zwiebeln und gute Heeringe zu einem Brei, vermischt ihn mit etwas Mehl, bratet dünne Scheiben Schinken in Butter, zerschneidet sie, nachdem sie gebraten sind, in kleine Würfel, thut Citronscheiben darzu, gießt Bratenbrühe darauf, oder statt dieser Brühe Wasser und Wein, und läßt die Tauben gar schmoren.

Ragout von Trüffeln. Wenn die Trüffeln sauber geschält sind, so schneidet man sie in Scheiben, wäscht sie, und läßt sie austropfen; thut sie dann in eine Casserole nebst ein wenig Schinkenessenz, und läßt sie bei gelindem Feuer langsam kochen. Wenn sie gar sind, so macht man sie mit einem Coulis dicklich, und richtet sie zu Beigerichten an. In der Fastenzeit nimmt man statt der Schinkenessenz Fischbrühe, und zuletzt Krebscoulis.

Ragout von Uebriggebliebenem. Dieses Ragout pflegt man gewöhnlich für Domestiquen zuzurichten. Man nimmt nämlich die Stükken von übriggebliebenen Kalb- Rind- und anderm Fleische, röstet etwas Mehl in Bouillonfett gelbbraun, thut eine Hand voll gehackte Zwiebeln und etwas Citronschale darzu, schwizzet die Zwiebeln damit, giebt guten Bieressig, nebst einigen Löffeln voll Bouillon und gehöriges Salz dazu, läßt es zusammen kochen, schneidet das übriggebliebene Fleisch in Stükken, thut es darzu, und läßt es damit durchkochen, thut ein kleines Stückchen Zukker zu dem Ragout, wenn die Sauce darinne gehörig eingekocht ist, kostet man es, ob es genug gesalzen ist. Hat man übriggebliebenes Kalbfleisch, so schwitzt man das Mehl blos in dem Fett, giebt anstatt des Bieressigs etwas wenig Weinessig und noch mehr Bouillon darzu, läßt den Zukker ganz davon, und legirt es mit einigen Eierdottern, wie ein Fricassee.

Ragout von Wasserschnepfen. Man richtet sie zu wie andere Schnepfen, oder man passirt sie, wenn man sie entzwei geschnitten hat, in einer Casserole mit zerschmolzenem Speck, ohne etwas von dem Inwendigen heraus zu nehmen, würzt sie wie gewöhnlich, thut ein wenig Zwiebeln, ein Sträuschen feine Kräuter, und ein wenig Petersilie daran, läßt alles zusammen ein wenig über den Kohlen stehen, und richtet es hernach mit einem Jus von Champignons an.

Ragout von welschen Hühnern. Man bratet den welschen Hahn, schneidet die Brust scheibenweise, legt sie in eine Schüssel oder Geschirr, und thut Champignons, die man nur einmal hat aufsieden lassen, Ingwer, Pfeffer, Salz, ein wenig Essig, geriebenes Brod, Citronscheiben, gute Fleischbrühe, und ein Paar Sardellen darzu, und läßt es mit einander wohl kochen. Alsdann spaltet man die Schlegel und Flügel entzwei, macht ein wenig Butter heiß, und bestreicht mit derselben die gespaltenen Flügel und Schlegel, bestreut sie auch mit geriebenem Brod, Pfeffer und Salz, bratet sie dann auf dem Rost auf Kohlen, und legt sie um das Ragout in der Schüssel herum. Das Ragout muß aber in der Schüssel, worin man es auf den Tisch giebt, auf einer Kohlenpfanne gekocht und zugedeckt werden, damit der Rauch daran bleibt.

Ragout von Wild oder Hammelbraten *en Poupidon.* Man schneidet von den genannten Braten dünne Filets oder Scheiben, setzt einen Rand von gekochter Kälberfarce auf die Schüssel, und rangirt die Filets darein; dann schwitzt man etwas Chalotten in Butter, giebt gu-

ten Coulis darauf, drückt den Saft einer halben Citrone darzu, nebst etwas Salz, und läßt dies zusammen kochen, daß es eine gute schmackhafte Sauce wird, giebt sie über die Filets auf den Rand der Schüssel, versetzt etwas Farce mit Coulis, gehackten Sardellen und Kapern, und streicht ihn über das Ragout; den Rand garnirt man auf eine geschmackvolle Art mit hart gekochten Eierdottern, Petersilie und rothen Rüben, deckt es dann mit Papier zu, das mit Butter bestrichen ist, und setzt es eine halbe Stunde vor dem Anrichten in den Backofen, daß es nur recht kochend heiß wird, aber nicht kocht, alsdann trägt man es auf.

Ragout von Wildpret. Man spickt Rehfleisch mit grossem Speck, und passirt es in der Casserole mit zerlassenem Speck und geröstetem Mehl, thut sodann Brühe, gutes Gewürz und ein Glas weissen Wein daran, und läßt es wohl zusammen kochen. Wenn es gar ist, so trägt man es mit dem Saft von einer Citrone auf. Man kann auch, wenn man will, Dammhirsche, Hirsch- und Hirschkuhfleisch auf die nehmliche Art zurichten.

Ragout von grossen Zwiebeln. Man kocht drei Duzzend gute Zwiebeln in einer Braise in glühender Asche, schält sie hernach ab, thut sie in eine Casserole, gießt etwas von hellem Kalbfleisch- und Schinkencoulis dazu, und läßt sie gelinde kochen. Man kann auch ein wenig Sahne dazu thun, und mit diesem Ragout alle Gerichte mit Zwiebeln anrichten.

Rahm, Milchrahm, Rohm, Riedel, Sahne, Schmant, ist der beste und fetteste Theil von der Milch, welcher in den Milchäschen sich oben aufsetzt, nachher mit dem Rahmlöffel abgeschöpft und im Butterfass zu Butter gerührt, oder außerdem auch zu vielen Speisen und Gebakkenen gebraucht wird. Die Nürnberger nennen den frischen Rahm Kern, und den sauren, welchen sie zu Suppen und Brühen gebrauchen, Milchrahm. Aus dem frischem Rahm wird besonders auch der sogenannte vortrefliche Chokolatenrahm bereitet. Man vermischt nämlich eine Kanne Rahm und Milch mit zwei frischen Eierdottern und einem Löffel voll Zukker, läßt es zusammen sieden und rührt es fleissig um. Alsdann thut man so viel geriebene Chokolate hinein, als nöthig ist, ihm den Geschmack und die Farbe davon zu geben, läßt es zusammen noch ein wenig aufwallen, treibt es durch ein Haarsieb und trägt es kalt auf.

Ein Milchrahm auf englische Art wird auf folgende Weise zubereitet: Man thut zwei Eierdotter, acht Loth Zukker, vier Loth Citronschalen und eingemachte Pommeranzenschalen, und zehn Loth geflossene Pistazien zusammen in eine Kanne Milch, worunter noch etwas Rahm gemischt wird, läßt es in einer Schüssel über dem Kohlfeuer kochen, und rührt es um, damit es sich nicht anhängt. Wenn es gekocht hat, schüttet man etwas Rosen- oder Pommeranzenblühwasser darzu, und bestreut es, wenn es angerichtet ist, mit geflossenem Zimmt.

Rahmlöffel, ist ein grosser, eiserner verzinnter Löffel, womit der Rahm oder die Sahne von der Milch abgeschöpft wird.

Rahmsack, ist ein dreieckigter Sack von dünner Leinwand, worein der gesammlete Rahm geschüttet, und durch denselben in das Buttersaß gepreßt wird, damit alle in dem Rahm befindliche Unreinigkeit zurück bleibt.

Rahmständer, ist ein hölzernes Gefäß, an dessen Statt zuweilen auch ein grosser Topf gebraucht wird, worin man den zum Buttern abgenommenen Rahm zu sammeln pflegt.

Rammequins. Man rührt ein halb Pfund Butter mit acht Eierdottern zu Schaum, thut ein halb Pfund fein geriebenen Parmesankäse, nebst etwas ganz wenig geflossenen Muskaten-

tenblumen darzu, schlägt von vier Eierdottern das Weisse zu Schnee, und rührt es darunter. Dann macht man kleine papierne Kapseln, wie zwei Finger breit, und etwas länger, streicht sie mit Butter aus, und füllt sie etwas über die Hälfte voll, bäckt sie kurz vor dem Anrichten, in einer Viertelstunde gar, macht sie aus dem Papier, und bringt sie noch heiß zur Tafel.

Rammequins à la Roi. Man läßt dreißig Loth Wein, und dreißig Loth Butter auf einmal aufkochen, thut dann acht und zwanzig Loth Mehl darzu, und rührt es auf Kohlen so lange, bis es ein recht steifer Teig wird, der sich ganz von der Casserole löst, läßt ihn kalt werden, rührt noch vierzehn Eier, acht Loth geriebenen Parmesankäse, etwas Limonienschalen und Muskatennuß dazu, macht kleine Kästchen von Papier, füllt die Masse hinein, und bäckt sie eine Viertelstunde nicht allzu rasch.

Rand von Teig um eine Schüssel zu sezzen. Man nimmt einen guten Theil gemeines Mehl, macht in der Mitte ein Loch, und rührt es mit kochendem Wasser an, der Teig muß aber nicht zu weich werden, denn ist er hart und dichte, so kann man allerhand Figuren davon machen. Diesen Teig arbeitet man gut durch, macht ihn dann in Form einer Wurst, daß man ihn um den Rand einer Schüssel legen kann. In den Teig muß man aber keine Butter thun, schlägt Eiweiß klein, und bestreicht damit den Rand der Schüssel, legt den Rand darauf an der Kante herum, macht dann beide Enden mit Eiern zusammen, und drückt es ziemlich glatt mit den Fingern in die Höhe, und an die Schüssel fest, macht allerhand Farben und Figuren darauf, dann schlägt man die Eierdotter klein, und bestreicht den aufgesetzten Rand damit, und läßt es in einer Tortenpfanne, oder in einem nicht allzu heissen Backofen austrocknen. Braucht man einen hohen Rand, so muß nach Proportion der Teig auch dikke im Ausarbeiten bleiben.

Rapunzel, Rapünzchen, ist ein Kraut, wovon es verschiedene Arten giebt. Die Rübenrapunzel hat weisse, längliche Wurzeln, und schmale, spizzige Blätter, welche auf der Erde liegen; zwischen denselben steigt ein mit vielen Zweigen besetzter Stängel hervor, woran die Blätter kleiner und spizziger sind. Die kleinen purpurblauen Blüten haben vier Blätter, und der kleine schwarze Same ist in kleinen Hülsen verschlossen. Dieses Kraut wird in den Gärten gezogen und wird an Geschmack, dem wilden Rapunzelkraute, welches dem äußerlichen Ansehen nach, fast gar nicht von demselben unterschieden ist, weit vorgezogen. Man pflegt es sowohl im Frühlinge, als auch im Herbste in ein mürbes, feuchtes Erdreich an einem schattigten Orte zu säen; wo sie sich dann von selbst vermehren. Die Wurzeln haben einen lieblichen Geschmack, und werden an Fleisch und Fische, oder in Suppen, oder auch allein mit einigen Blättern in einer Erbsbrühe abgekocht, oder zum Sallat gebraucht.

Eine andere Art Rapunzel ist die sogenannte Rapuntika, welche eine Wurzel wie Sellerie hat, und zu einem guten, zarten Salat gebraucht werden kann. Die Rapuntika treibt einen fast zwei Ellen langen Stängel, mit gelben, wohlriechenden Blumen, und wird auch gelber Weiderich genannt. Der Same wird erst im andern Jahre reif. Die Wurzel ist inwendig markig, und oben nach dem Kraute zu, röthlich und mit rothen Punkten besetzt. Im Herbst pflegt man sie auszuheben, und wenn das Kraut abgeschnitten, im Keller aufzuheben, und auf folgende Weise zuzubereiten:

Rapuntikakraut Sallat davon. Man kann dieses Kraut unter andern Sallatkräutern, oder auch allein mit Oel und Speck angerichtet

verspeisen; es wird deshalb so hoch geschätzt, weil es unter die ersten Kräuter gehört, die man zum Sallat gebraucht.

Rapuntikawurzel, Sallat davon: Man pflegt entweder die Wurzeln zu schälen, zu salzen, und mit Essig und Baumöl anzumachen; oder man überkocht sie, und richtet sie, wenn sie kalt geworden sind ebenfalls mit Pfeffer, Essig und Baumöl an.

Rapuntikawurzel, Sallat davon mit rothen Rüben. Die rothen Rüben werden entweder in heisser Asche, oder in einem Gefäß im Backofen gebraten, damit man die Schale abziehen kann. Die Rapunzel putzt man gleichfalls ab, wäscht und kocht sie in Wasser und Salz weich, und kühlt sie wieder in frischem Wasser ab. Sodann schneidet man beides in dünne Scheiben, richtet es mit Essig und Baumöl an, und rangirt es zierlich und bunt auf der Schüssel.

Der Feld- oder Winterrapunzel, Rapünzchen, Nüßchensallat, Lammerlattich, wächst auf den Feldern wild, wird aber doch besser in den Gärten gezeigt; er ist kühlend und gesund, und nur die zarten Blätter davon werden mit Essig und Baumöl zu Sallat zugerichtet. Man säet ihn von Jacobi bis Bartholomäi, so daß man ihn den ganzen Winter hindurch benuzzen kann.

Ratafia, ist ein starkes Getränk, welches von gutem Branntwein oder Aquavit, Zukker und einigen andern Dingen, als Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren, Quitten, Sellerie ꝛc, mit Zusezzung guter Gewürze, bereitet wird.

Ratafia von Kirschen, rother, wird also bereitet: Man zerstößt zwei Pfund Kirschen, thut sie in ein Gefäß mit zwei Kannen Branntwein, macht das Gefäß fest zu, und läßt es ungefähr sechs Tage stehen, drückt alsdann die Kirschen durch ein leinenes Tuch, thut ein halbes Pfund Zukker, etwas Zimmt, Würznelken, Muskatenblüten, und weissen Pfeffer, und endlich auch die besonders gestossenen Kerne dazu. Auf die nämliche Art kann man auch von Maulbeeren, so wie von dem in Zukker gesottenem Maul- und Himbeersaft einen Ratafia bereiten, indem man ein wenig von diesem Safte in Branntwein thut, und mit Ambra, Zimmt, Moschus, Muskatenblüten und Cardamom würzt. Oder man zerstößt einen Theil Zimt- und Johannisbeeren, und zweimal so viel schwarze saure Kirschen, und treibt sie durch einen Durchschlag. Auf zwei Maas dieses Safts nimmt man ein Maas Branntwein, und zu jedem Maas zwölf Loth Zukker, einige Splitter Zimmt, vier Würznelken, und vier weisse Pfefferkörner, alles klein gestossen. Man thut es zusammen in ein wohl verwahrtes irrdenes oder gläsernes Geschirr, und wenn es eine Zeitlang gestanden, so seihet man es durch.

Ratafia von Quitten. Man reibt schöne frische Quitten auf einem Reibeisen, drückt sie durch ein Haarsieb, preßt alsdann durch eine Presse so viel Saft heraus, als möglich ist; hat er ein wenig gestanden, so nimmt man eben so viel Branntwein als man Quittensaft hat, und auf ein Maas ein Viertelpfund Zukker, Würznelken, Zimmt, Muskatenblumen und Koriander, läßt es eine Zeitlang in gelinder Wärme stehen, und verwahrt es in Bouteillen.

Wie der weisse Ratafia von Aprikosen-Pfirsich- oder Kirschkernen bereitet wird, findet man unter dem Wort Aprikosen, Th. I. S. 105.

Ratons, ist eine gebakkene Speise, welche also zubereitet wird: Man schneidet aus einem Blätterteige lange Streifen, überstreicht dieselben über und über mit Käsesülsel, rollt alsdann den Teig über einander, und läßt es also zusammen im Ofen gar bakken.

Rauchkammer, ist ein besonderes Gemach unter dem Dache eines Gebäudes an einer Feuermauer, worin das Fleisch zum Räuchern aufgehängt

hängt wird. Der Rauch geht unten am Boden, welcher um Feuersgefahr zu verhüten, von gutem Estrich seyn muß, durch ein schräges Loch hinein, welches inwendig in der Feuermauer von unten auf zehn Zoll, bei dem Ausgange aber sechs Zoll ins Gevierte hat. Das obere Loch aber muß so groß seyn, als die Feuermauer breit ist. Ueber dasselbe wird ein starkes eisernes Blech eingeschoben, wodurch man alsdann viel oder wenig Rauch einlassen kann.

Raviolen oder Schlickkräpfchen, sind ein Gebakkenes, welches aus einer gewissen in einen ausgetriebenen Teig geschlagenen Farce besteht, in Wasser gekocht und aus Schmalz gebakken wird.

Raviolen von Bratwurstgebäck. Man nimmt Bratwurstgebäck, oder leeret es aus den Gedärmen, rührt geriebenes Brod darunter, würzt es mit Cardamom und Muskatenblüten, schlägt ein Paar Eier daran, und rührt alles wohl untereinander, macht auch einen gewöhnlichen Teig an, schlägt es dann ein, und bäckt, oder siedet sie nach Belieben.

Raviolen von Bröschen oder Drüsen. Man wäscht und siedet ein Paar Bröschen auf, hackt sie klein; macht etwas Schmalz heiß, gießt etwas weniges davon an geriebenes Eierbrod, röstet etwas von klein gehackten Peterfilienkraut unter das geriebene Brod, und reibt, wenn man will, ein wenig Eidamer- oder Parmesankäse darunter, würzt sie mit Pfeffer, Ingber, Cardamom und Muskatenblüten, salzt es, schlägt Eier daran, rührt alles wohl untereinander, thut dann ein wenig schönes Mehl in ein Schüsselchen, läßt es in einem Töpfchen Wasser laulich werden, und ein gutes Stück Butter darin zergehen; salzt sie, und gießt sie hernach in das Mehl, rührt es an, schlägt auch ein Ei daran, und macht den Teig damit zusammen, würkt ihn auf einem Bretchen, und treibt ihn dünn aus.

Dann nimmt man ein wenig von der eingemachten Fülle, so groß als man die Raviolen haben will, und schlägt sie in den gekneteten Teig, drückt ihn neben herum wohl zu, und rädelt es mit einem Kucheneisen rings herum wohl ab. Wenn dieses alles geschehen ist, so bestreicht man eine Schüssel mit Butter, legt davon soviel, als man kochen will, darein, (die übrigen kann man noch ein oder zwei Tage ungekocht aufheben, wenn sie nur an einem kühlen Ort stehen) und gießt eine siedende Fleischbrühe daran, streuet Pfeffer, Cardamom, Muskatennuß oder Blüten darauf, schneidet einen guten Theil Butter darein, deckt sie mit einer Schüssel zu, setzt sie auf eine Kohlenpfanne, und läßt sie sieden, bis sie milde werden, schüttelt aber die Schüssel einigemal herum, damit die Butter und alles wohl untereinander sieden kann, und eine dicklichte Brühe darüber kommt.

Wenn man aber unter das Raviolengebäck geriebenen Käse gethan hat, so kann man auch, ehe sie auf den Tisch gegeben werden, noch etwas geriebenen Käse darauf streuen. Man kann auch diese und andere Raviolen, wie bereits oben erwähnt worden ist, wenn sie verfertigt, und in den Teig eingeschlagen sind, in einer Pfanne geschwind in Schmalz etwas bräunlich ausbakken, und dessen ungeachtet noch, wie oben beschrieben worden ist, aufsieden lassen. Ehe sie aufgetragen werden, kann man auch noch etwas Muskatenblüten darauf streuen.

Raviolen, französische. Man hackt ein Stück kalten Kälberbraten klein, hackt dann eben so viel abgebrühetn Spinat, doch so daß jedes in einem besondern Gefäß ist, thut auch etwas Parmesankäse, und etwas in Butter geröstetes Muschelmehl, und taugliches Gewürz dazu, rührt es mit Eiern an, macht längliche Stükken wie Würstchen daraus, und bäckt sie langsam in Butter schön gelb. Man kann sie entweder trokken auf-

aufsezzen, oder mit Fleischbrühe, Butter und Muskatenblüten aufkochen lassen.

Raviolen von Gänse- und Hühnerleberchen, wie auch Kalbsnieren. Man siedet Hühner- und Gänselebern in etwas Fleischbrühe einmal auf. Eben dieses thut man mit den Kalbsnieren. Zu einer solchen Niere die man vorher gebraten hat, kann man etwas übrig gebliebenen Braten nehmen, und sie dann eben so wie Hechtraviolen bereiten.

Raviolen von Hühnerfleisch, s. Th. I. S. 1117.

Raviolen von Krebsen, s. Th. I. S. 1365 f.

Raviolen von Schnekken. Wenn die Schnekken sauber geputzt sind, hackt man sie klein, weicht eine Semmel in Sahne, drückt sie wieder aus, und mischt sie, wenn sie weich ist, unter die Schnekken, thut ein oder zwei Eier, auch Pfeffer, Muskatenblüten und Salz daran, füllt es in einen Raviolenteig, und macht es wie gewöhnlich.

Raviolensülze. Man schneidet von einer Semmel die Rinde ab, röstet die Brödchen in Butter, gießt Wein daran, daß sie wieder aufquellen, zukkert und würzt sie mit gestossenem Zimmt, thut ein wenig Safran und geschnittene Mandeln daran, mischt alles wohl durcheinander, macht einen gelinden Teig von Mehl, Eiern und etwas Zukker an, knetet ihn aus, legt diese Fülle darauf, überschlägt den Teig, rollt ihn mit einem hierzu gehörigen Rädchen ab, bäckt sie in Schmalz schön gelb, und gebraucht sie entweder den Rand der Schüssel damit zu belegen, oder gießt die Brühe, worin die Semmelkrumen aufgequollen sind, wieder darüber, und läßt die Raviolen noch einmal darin aufsieden.

Ebendieselben noch anders. Man stößt altbakkenes Eierbrod, und röstet es, thut Zukker, Zimmt, Safran, geschnittene Mandeln und Weinbeeren dazu, und rührt es alles wohl untereinander; alsdann macht man einen Teig von Mehl und Eiern, treibt ihn ganz dünne aus, schlägt die eben erwähnte Fülle darein, und giebt ihm die Form einer Austernschale. Wenn man den Teig überschlagen, und mit Eierweiß zwischen beide Teige gestrichen hat, so drückt man sie fest auf einander, und rädelt es ab, setzt sie an einen kühlen Ort, bis sie bald zu Tische sollen gegeben werden, daß der Teig nicht spröde wird, alsdann bäckt man sie.

Rebhuhn, ist ein bekanntes Federwildpret, welches im gemäßigten Europa und Assen auf allen Feldern und an den daran gränzenden Waldungen häufig gefunden wird. Die Rebhühner nähren sich im Sommer von allerhand Insekten und Getraide, im Winter aber von grüner Saat und Wacholderbeeren.

Ihr Fleisch ist vorzüglich schmackhaft und gesund, und die Eier, welche aber nur für fürstliche Personen aufgesucht werden dürfen, um die Zahl dieser Vögel nicht zu sehr zu vermindern, geben eine sehr kräftige und nährende Speise. Eine Henne legt 16 bis 22 Eier, welche sie in drei Wochen ausbrütet. Sobald die Jungen aus den Eiern sind, laufen sie mit der Mutter davon, und die ganze Familie, welche die Jäger ein Volk nennen, bleibt so lange beisammen, bis die Jungen sich selbst wieder begatten können.

Will man sie zahm machen, so thut man ein Paar Rebhühner mit verschnittenen Flügelfedern, zur Herbstzeit in einen Garten, der vor Kazzen und Hunden verwahrt ist, füttert sie den ganzen Winter über mit Waizzen in einer Ekke, wo es nicht hin schneien kann; im April zieht man ihnen die abgeschnittenen Federn heraus, worauf sie im Mai wieder gewachsen sind. So bald die Henne das merkt, fliegt sie hinaus, und brütet auf dem Felde, kommt aber, wenn ihre Jungen fliegen

gen können, mit denselben zurück, und gewöhnt sie ebenfalls an den Garten, wo man sie denn nach und nach wegfangen kann.

Rebhühner in Aepfelbrühe. Man bratet die Rebhühner wie gewöhnlich, und bereitet dann die im 1. Th. S. 448 beschriebene Brühe daran.

Rebhühner zu braten. Man rupft die Rebhühner bis auf den Kopf, nimmt den Kropf heraus, und schneidet sie unten wie ein Huhn, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht sie mit Wein oder Essig, und steckt die Füsse unterwärts. So läßt man sie alsdann im Wein, worzu etwas Essig gemischt ist, zwei bis drei Tage liegen. Wenn sie gebraten werden sollen, so wäscht man sie nochmals mit frischem Wein aus, spickt sodann die Brust und Schenkel, mit klein geschnittenem Speck, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Muskatenblüten und Cardamom von innen und aussen wohl, und läßt es also eine Weile in dem Gewürz liegen. Sodann steckt man es, wie andere Hühner an den Spieß, der Kopf aber muß mit einem Papier verbunden werden, daß er nicht verbrennt, oder voll Schmalz wird. Endlich betröpfelt man sie mit Schmalz, und streicht sie mit Butter; man muß sie auch inwendig mit etwas heissem Schmalz betröpfeln, und sie so ganz langsam braten, daß sie saftig und lichtbraun werden. Alsdann trägt man sie trokken gebraten mit Citronen und Blumenwerk geziert auf den Tisch.

Rebhühner zu braten auf andre Art, mit einer Brühe. Wenn die Rebhühner gebraten sind, so löset man die Viertel auf, besteckt sie mit Zimmt und Nelken, legt sie in eine bedeckte Schüssel; drückt Pomeranzen- oder Citronsaft darauf, streut auch ein wenig Zukker, Trisenet, Zimmt und Pfeffer darauf, gießt ein wenig Wein, und etwas Rosen- Weixel- Holbeer- oder Citronessig daran, und läßt sie zugedeckt, auf Kohlen nur ein wenig aufsieden. Man übergießt die Hühner einigemal mit Brühe. Man kann sie alsdann mit Citronscheiben auszieren, und klein geschnittene Schalen darauf streuen.

Rebhühner mit Citronatbrühe. Man kocht oder bratet die Rebhühner, und richtet die oben Th. 1. S. 453 beschriebene Brühe darüber an.

Rebhühner *à la Daube*, werden völlig so, wie die Hühner à la Daube zubereitet, s. Th. 1. S. 1112.

Rebhühner *à l'Estufade*. Man spickt die Rebhühner mit starkem Speck, passirt sie in der Casserole mit zerlassenem Speck, daß sie hübsch braun werden, thut alsdann Brühe, Salz, Pfeffer und ein Bündchen feiner Kräuter daran, läßt dieses Ragout kochen, thut Champignons, Trüffeln, und Artischokkenboden dazu, giebt, wenn es gar ist, einen Coulis von Rindfleisch daran, und richtet es zum Vorgericht mit dem Saft von einer Citrone warm an,

Rebhühner gebakken auf französisch. Man hackt ein Stück dikkes Fleisch von einer Kalbskeule, Rindsmark, frischen Speck, Champignons, Trüffeln, Zwiebeln, Petersilie und Brodkrumen, alles zusammen untereinander klein, salzt und zukkert es, und rührt einige zerklopfte Eier darunter, belegt den Boden einer grossen Tortenpfanne mit breiten Speckschnitten, und streicht das Gehäkke darauf, doch so, daß für die Rebhühner ein leerer Platz bleibt.

Indessen werden die in vier Stükken zerschnittenen Rebhühner mit Mehl bestreuet, zu dem zerlassenen Speck in die Casserole gethan, klein geschnittene Petersilie und Zwiebeln dazu gegeben, und braun gedörstet. Dann hackt man Champignons, Trüffeln, und Kälbermilch untereinander, thut sie mit Gewürz und einer guten Fleischbrühe daran; wenn sie darin ein wenig gekocht sind, werden sie trokken herausgenommen, in die Tortenpfanne zur Fülle gethan, und im Backofen gebak-

gebakken, hernach wird das Ragout behutsam mit den Rebhühnern auf eine Schüssel gethan, daß die Speckschnitten in der Tortenpfanne bleiben, der Coulis von Champignons, worin die Rebhühner gekocht sind, darüber gegossen und der Saft aus ein Paar Citronen darauf gedrückt.

Rebhühner gebraten mit Austern. Man zerdrückt den rein gemachten Rebhühnern das Brustbein, legt sie in eine Pfanne mit frischer Butter, und läßt sie zugedeckt dämpfen, dann gießt man ein wenig guten Wein darauf, thut ausgelößte Austern, wie auch ganze mit ihren Schalen; von vier Citronen den Saft, Muskatenblumen, Pfeffer, Zukker, und ein Stück frische Butter dazu, und läßt es zusammen gut aufsieden. Man kann auch junge Hühner auf diese Art bereiten.

Rebhühner gekocht auf sächsisch, Man hackt den rein gemachten Rebhühnern die Flügel ab, steckt die Köpfe vorne bei der Brust ein, speilert die Beine hinauf, salzt sie ein, bestreuet sie mit vermischtem Gewürz, belegt sie mit Lorbeerblättern, besprengt sie mit Essig, läßt sie zugedeckt also einige Stunden in der Beizze liegen, wäscht sie sodann aus, besteckt sie mit geschnittenem Zimmt und Nelken, thut sie an die heisse Butter in das Casserol, deckt sie zu, und läßt sie dünsten. Man gießt alsdann gute Rindssuppe und Wein darauf, und giebt klein gehackte Pinien und Pistazien, wie auch klein geschnittene Citronschalen darzu. Wenn es gar ist, thut man nicht allzu scharf und allzu braun gerösteres Mehl dazu. Will man das Eingeweide weglassen, so zerklopft man vier Eierdotter, zerreibt ein wenig Mehl daran, und rührt etwas von der Rebhühnerbrühe darunter. Wenn man die Rebhühner in die Schüssel gethan hat, so streut man das übrige von den Pinien und Pistazien mit geschnittener Citronschale darüber, und gießt die Suppe darauf.

Rebhühnerhaschee. Man hackt das Fleisch von gebratenen Rebhühnern klein, und stößt es im Mörser. Sodann thut man in eine Casserole ein wenig Schinkenessenz, das Gerippe der Rebhühner, welches vorher wohl gestossen worden ist, nebst ein Paar Rokambolen dazu, läßt es über dem Feuer einigemal aufkochen, schlägt es darauf durch ein Haartuch, thut das Gestossene in eine kleine Casserole, und giebt die durchgeschlagene Essenz, nebst einer zerdrückten Rokambole, und dem Saft von einer Citrone oder Pommeranze dazu. Man läßt es hierauf auf dem Feuer heiß werden, aber nicht kochen, kostet es, und richtet es für sich, oder unter andere Gerichte als ein Haschee warm an.

Rebhühner in Hohlbeerbrühe. Man kocht die Rebhühner, und macht die oben Th. 1. S. 457 beschriebene Brühe dazu.

Rebhühner auf italienisch. Wenn die Rebhühner ausgenommen, und die Beine eingebogen sind, so macht man eine Fülle von den Lebern. Man läßt zu jedem Rebhuhn sechs ausgeschälte Austern in einer Casserole auf dem Feuer ein wenig warm werden, putzt sie sauber aus, und legt sie auf einen Teller, läßt alsdann in einer Casserole ein Stückchen Butter in der Grösse eines Eies zergehen, thut die gehackten Lebern nebst den Austern, gehackte Petersilie, kleine Zwiebeln, Salz, Pfeffer, feine Kräuter, und feine Gewürze hinein, passirt alles in der Geschwindigkeit auf dem Feuer, und füllt damit die Rebhühner.

Alsdann thut man Provenzerdl in eine Casserole, nebst einigen Scheiben von einer grossen Zwiebel, Petersilie, Basilikum, und den Saft von zwei Citronen, thut die Rebhühner dazu, läßt sie auf dem Feuer den Geschmack annehmen und eine Stunde darin liegen, steckt sie hernach an den Bratspieß, belegt sie mit Speckscheiben, befestigt sie mit Papier, und läßt sie gar werden. Hierauf läßt man andre

Austern

Austern aus ihren Schalen in einer Casserole nnd in ihrem Wasser auf dem Feuer ein wenig warm, aber ja nicht hart werden, putzt sie sauber aus, thut vier oder fünf rohe Eierdotter in eine Casserole, und die Hälfte von dem Mark einer in Würfel geschnittenen Citrone, ein wenig gestossenen Pfeffer, Muskatennuß, gehackte Petersilie, eine Rokambole und eine gehackte Sardelle, nebst ein wenig Provenzerdl, zwei Löffel voll weissen Wein, ein wenig Schinkenessenz und ein wenig Butter dazu.

Wenn die Rebhühner gar sind, so nimmt man das Papier und die Speckstreifen ab, legt sie ordentlich in die Schüssel, und läßt die Sauce auf dem Feuer, unter beständigem Rühren, gar werden. Man thut alsdann die Austern in die Sauce, läßt sie darin nur warm werden, und richtet das Austernragout über die Rebhühner an.

Dergleichen noch anders. Wenn die Rebhühner gebraten sind, so macht man eine Sauce auf folgende Art: Man nimmt einen Löffel voll Jus in eine Casserole, einen halben Löffel voll Coulis, und eben soviel Schinkenessenz, zwei Gläser Champagner oder weissen Wein, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, Citronen, Sellerie, eine Spalte Knoblauch, ein halbes Glas Baumöl, und ein wenig gestossenen Koriander. Alles dieses läßt man auf dem Feuer mit etwas Kalbfleischcoulis allmählig kochen. Wenn es gut schmeckt, so reibt man es durch ein Haartuch, und thut hernach die Sauce in eine Casserole. Wenn die Rebhühner gar sind, so macht man den Ueberzug ab, und legt sie in die Anrichteschüssel. Endlich läßt man die Sauce auf dem Feuer heiß werden, thut die Austern darzu, doch so, daß sie nicht hart werden, und richtet sie über die Rebhühner warm an.

Rebhühner mit Kapern. Die Rebhühner werden gebraten oder in Butter gedämpft, dann wird guter Wein darauf gegossen, worauf man es dann ein wenig sieden läßt. Hernach wird in einer andern Pfanne auf braun gerösteten Semmelscheiben etwas Hühnersuppe, und ein wenig Weinessig gegossen, gestossene Muskatenblumen, viel Kapern und Zukker, und ein Stück frische Butter darzu gethan. Nachdem dies zusammen ein wenig gekocht hat, so gießt man es auf die gebratenen oder gedämpften Rebhühner.

Rebhühner auf königliche Art. Wenn die Rebhühner gehörig zugerichtet sind, so macht man die Haut über der Brust loß. Man nimmt sodann das Fleisch von der Brust eines Kapauns oder geschnittenen Hahnes, schneidet es in dünne Scheiben, würzt es mit ein wenig Thimian, Basilikum, Muskatennuß und Salz, legt diese Scheiben zwischen Haut und Fleisch auf die Brust der Rebhühner, blanchirt sie über dem Schein des Feuers, macht auch eine gute Fülle von gebratenem Hühnerfleisch in den Leib der Rebhühner, belegt sie mit Speckstreifen, bedeckt sie mit Papier, steckt sie an den Bratspieß, und läßt sie gar werden.

Sodann schneidet man ein Pfund Kalbfleisch aus der Keule in Scheiben, thut noch ein Paar Schinkenscheiben, und eine in Scheiben geschnittene grosse Zwiebel und gelbe Rüben dazu, legt alles in eine Casserole, gießt gute Brühe darauf, und läßt es nebst einigen Semmelkrumen allmählig kochen. Hernach hackt man das Brustfleisch von einem gebratenen Kapaun klein, und stößt es im Mörser.

Wenn alles in der Casserole gehörig gekocht hat, so nimmt man die Fleischstükken heraus, zerläßt das gestossene Huhn in der Casserole, und läßt alles zusammen einigemal aufkochen, streicht es alsdann durch ein Haartuch, und thut es in eine Casserole, würzt es mit Muskatenblumen, und läßt es bei dem Anrichten nur heiß werden. Wenn die Rebhühner gar sind, macht man die

die Bekleidung ab, legt sie in die Anrichteschüssel, und giebt die Sauce warm darüber.

Rebhühner lange aufzubewahren. Wenn die Reb- und Haselhühner gebraten sind, so besteckt man sie mit Zimmt und Nelken, läßt soviel weissen Wein, als nöthig ist, sieden, thut Zukker darein, legt die gebratenen Hühner in ein kleines ausgelauchtes Eichenfäschen dicht bei einander, gießt den siedenden Wein darauf, und schlägt das Gefäß geschwind zu, daß kein Dampf davon geht, setzt es in den Keller, und läßt es kalt werden. Wenn man das Gefäß täglich einmal wälzt, bleibt alles ein ganzes halbes Jahr lang gut. Anstatt des Zukkers kann man Pfeffer in den Wein mit sieden. Diese Reb- oder Haselhühner, können so für sich aus dem Fasse gegessen, oder in Pasteten, Suppen, und andern Speisen zubereitet werden.

Rebhühner à la Laudon. Die Rebhühner werden rein gemacht, die Keulen und Brüste abgelößt, von den Lebern, Champignons und Trüffeln, wird eine Farce gemacht, die Brüste werden eingeschnitten, die Farce hineingestrichen, aus den Keulen die Knochen gelößt, die Sehnen ausgezogen, und die Keulen auch farcirt, zugenähet und gespickt, nachher in einer Braise gar gekocht, und in Glace gesetzt. Nun wird beim Anrichten folgende Sauce à la Laudon darunter angerichtet: Man putzt frische Trüffeln und Champignons sauber, wäscht sie ab, schneidet sie nebst einer Scheibe Schinken würflich, schwitzt sie ein wenig in Butter und Mehl, füllt sie mit Jus auf, und giebt den Satz von einer Braise, in welcher Rebhühner gar gekocht worden sind, mit dazu. Zuletzt wird die Sauce mit ein Paar Eierdottern abgezogen, etwas Orangeschale darzu geschnitten, und der Saft daran gedrückt.

Rebhühner à la Lucas, wird eben so bereitet, wie in dem Artikel: Rebhühner gebakkene auf französisch, gezeigt worden ist.

Rebhühner marinirte. Man marinirt sie in dem Saft von unzeitigen Trauben und von Citronen, mit Salz, Nelken, Schalotten und Lorbeerblättern, läßt sie ungefähr drei Stunden darin beizzen, macht hernach einen dünnen Teig, mit Mehl, weissem Wein und Eierdottern an, taucht die Rebhühner darein, bäckt sie sodann in zerlassenem Speck oder Schweinefett, und richtet sie zum Beigericht, mit gebakkener Petersilie an. Man kann sie auch bei Vorgerichten zur Auszierung des Randes der Schüssel gebrauchen.

Rebhühner in Muskatellertraubenbrühe. Man siedet oder bratet Rebhühner, und legt sie alsdann auf eine Schüssel, und giebt die oben Th. 1. S. 472 beschriebene Brühe von Weinbeeren darüber.

Rebhühner mit Muscheln, Man thut die gewaschenen und wohl gereinigten Muscheln in eine eiserne Pfanne, läßt sie in ihrer eigenen Feuchtigkeit sieden, bis die Schalen aufspringen, lößt sie dann aus, und thut den Darm davon weg. Man schneidet alsdann die Muscheln scheibenweise, thut sie in eine Pfanne, dämpft sie in frischer Butter braun, thut alsdann gerbstete Semmel darzu, rührt es zusammen, läßt es braun werden, und gießt alsdann guten Wein und etwas Hühnersuppe darauf. Endlich thut man klein geschnittene Citronschalen, und gestossene Muskatenblumen darzu, rührt es untereinander, und läßt es ein wenig sieden, thut die gebratenen oder gedämpften Rebhühner dazu, und läßt alles zusammen gut aufsieden.

Rebhühner in Paquet gemacht. Die Rebhühner werden gehörig gereinigt, die Lebern und etwas Sardellen mit unter die Farce genommen, und die Rebhühner damit farcirt oder gefüllt, dann bindet man sie mit Bindfaden zusammen, und giebt ihnen

ihnen ein gutes Ansehen. Sodann läßt man in einer Casserole, scheibenweise geschnittene Zwiebeln, Sellerie, Mohrrüben, Schalotten und magern Schinken, in Butter abschwizzen, und schwitzt zuletzt die Rebhühner ein wenig darin, nimmt sie wieder heraus, legt sie auf ein Schweinnetz, auch einige Citronen und magere Speckscheiben darüber, und thut auch noch das Wurzelwerk, worin die Rebhühner geschwitzt haben, und ein Paar Nelken dazu, wikkelt das Netz zusammen, schlägt einen Bogen Papier darum, und bindet es mit Bindfaden fest.

Dies Paquet legt man in eine Casserole, und läßt es im Backofen eine Stunde backen. Alsdann wikkelt man die Hühner aus, und richtet sie mit folgender Sauce an: Man schneidet drei bis vier Scheiben Schinken, ein Paar Zwiebeln, Schalotten, etwas Rokambolen und Knoblauchwurzeln, Lorbeerblätter, Basilikum, Thimian, Gewürz, und ein wenig Champignons würflich, schwitzt alles mit einem Glas Provenzeröl auf Kohlen, bis es gelb wird, füllt es dann mit Coulis auf, schneidet ein Paar Citronen und Sardellen daran, thut auch einen Löffel voll Kapern darzu, läßt die ganze Sauce wohl durchkochen, und schäumt sie ab, thut noch ein Glas Champagner- oder Rheinwein hinzu, und läßt sie dann durch ein Haartuch laufen. Endlich zerstößt man ein eingebrenntes Rebhuhn, thut es in eine Casserole, füllt es mit obiger Sauce auf, streicht alsdann alles durch ein Haartuch, und schärft es mit Citronsaft ab.

Rebhühner mit Pommeranzenbrühe. Man bratet oder kocht die Rebhühner, wie oben gezeigt worden ist, läßt ein Stückchen Schmalz heiß werden, röstet einen Löffel voll Waizenmehl darin, gießt ein Glas Wein, ein wenig Essig, und den Saft von einer Pommeranze dazu, würzt es mit Zukker, Nelken und Zimmt, schneidet alsdann eine schöne reife Pommeranze zugleich mit den Schalen in dünne Scheiben, und legt sie, wenn die obige Brühe zuvor aufgesotten ist, darein; läßt die Schnitten nur ein wenig mit aufsieden, und richtet sie hernach über die Rebhühner an. Eine andere Art s. Th. 1. S. 464.

Rebhühner in Rosenessigbrühe. Man kocht oder dämpft die Rebhühner gehörig, und giebt dann die oben Th. 1. S. 465 beschriebene Brühe dazu.

Rebhühner mit Sellerie. Wenn die Rebhühner zuvor präparirt sind, so werden sie mit etwas Speck durchgezogen, und mit einem Bindfaden umwikkelt, daß sie nicht von einander fallen. Dann legt man in eine Casserole, ein Paar Scheiben Speck, ein Paar Scheiben Hammel- oder Ochsenfleisch, setzt die Rebhühner alsdann zum Feuer, und läßt sie langsam schwizzen, als ob man eine Brühe machen wollte. Wenn es ganz eingebraiset ist, und unten braun zu werden anfängt, so gießt man etwas flüßiges darauf, was man hat, hackt die Leber und Magen klein, thut ein Paar geröstete Semmelscheiben, und ein wenig braunes Mehl daran, und kocht es damit durch. Man muß aber ja nicht mehr Flüßiges darauf gießen, als zur Brühe nöthig ist. Wenn die Rebhühner gar sind, so nimmt man sie heraus, und streicht die Brühe durch ein Sieb. Den Sellerie muß man in etwas dikke Scheiben schneiden, allein gar kochen, und nebst den Rebhühnern in den durchgestrichenen Coulis thun, dann ein wenig zusammen durchkochen lassen, und anrichten.

Rebhühner mit Schinken. Man präparirt die Rebhühner gehörig, stößt die Lebern, nebst geschabten Speck, einer gehackten Zwiebel, Petersilie und einer Trüffel, mit Salz, Pfeffer, und ein wenig feinen Kräutern und feinen Gewürzen gewürzt, und füllt die Rebhühner mit dieser Farce zwischen Haut und Brust. Alsdann

dann macht man sie steif, belegt sie mit Speck, und steckt sie an den Bratspieß, schneidet magern und geschlagenen Schinken in Scheiben, belegt damit den Boden einer kleinen Casserole, bedeckt sie mit einer Schüssel, und läßt sie schwizzen. Wenn sie anfangen zu backen, so thut man soviel Mehl, als man zwischen zwei oder drei Fingern fassen kann, dazu, rührt es etwas um, und thut etwas Jus ohne Salz, und ein Bündchen Kräuter dazu, und läßt es allmählig bei gelindem Feuer kochen. Der Schinken muß aber wohl abgefettet werden. Man macht ihn hernach mit Kälber- und Schinkencoulis dicklich. Wenn die Rebhühner gehörig gebraten sind, so nimmt man sie vom Spieße, thut den Speck ab, legt sie gehörig in die Schüssel, belegt sie mit den Schinkenscheiben, und richtet das Jus darüber an. Man richtet auch die gebratenen Rebhühner mit allerlei Ragouts an.

Rebhühner in Schnitten. Man lößt das Fleischichte von den vordern Vierteln oder der Brust eines gebratenem Rebhuhns ab, mischt etwas von gebratenen Kalbsnieren, mit dem daran befindlichen Fett, oder auch ein wenig Rinds- oder Ochsenmark darunter, hackt alles zusammen klein, thut etwas von geriebenem Eierbrod, oder Semmelmehl dazu, schlägt ein Eierdotter daran, macht den Teig in gehöriger Dikke an, salzt und würzt ihn mit Pfeffer, ein wenig Saffran, und Muskatenblüten. Wenn man will, kann man auch klein geschnittene Cibeben und Weinbeeren darunter rühren, und sodann diese Fülle auf einige Schnitten von weissem Brod streichen, sie nochmals in Schmalz, welcher nicht allzu heiß ist, ganz gelind backen, und dann entweder trokken auftragen, oder eine gelbe süsse Brühe darüber machen.

Rebhühner auf spanische Art. Man nimmt Rebhühner, welche einen starken Wildgeruch haben, gehörig aus, und macht sie steif, belegt sie mit Speck, und läßt sie am Spieße braten. Wenn sie gar sind, so stößt man eins davon mit der Leber im Mörser, läßt es in einem Löffel voll Schinkenessenz, und einem halben Löffel voll Kälberjus zergehen, und bei gelindem Feuer nur ein wenig aufsieden, und schlägt dann den Coulis durch ein Haartuch. Man gießt ferner zwei Gläser Champagnerwein in eine Casserole und thut eine Scheibe von einer grossen Zwiebel, und ein oder zwei Rokambolen dazu, und läßt es bis auf die Hälfte einkochen, läßt es hernach durch ein Haarsieb laufen, die Rebhühner aber zerschneidet man, und thut sie in eine Casserole, thut auch den Champagnerwein, nebst zwei oder drei Löffel voll Baumöl, und dem Coulis dazu, und läßt es allmählig auf glühender Asche aufwallen, nicht aber sieden, Man legt die Rebhühner ordentlich in eine Schüssel, und kostet den Geschmack der Sauce, drückt den Saft von zwei Pommeranzen dazu, und richtet die Sauce über die Rebhühner warm an.

Rebe, ist eine Art wilder Ziegen, und bewohnt in den gemäßigten Europa und Asien die kleinen bergigen Waldungen, und die Vorwälder von grossen Gebürgsketten. Es hat vieles mit der Ziege und dem Hirsche gemein. An Grösse gleicht es der Ziege, an Gestalt und Farbe dem Hirsche. Im Sommer ist es rostbraun, und im Winter grau. Die Geweihe sind knotig, und endigen sich in zwei Spizzen. Der Rehbock wirft sie alle Jahre im Herbste ab, worauf sie ihm im Winter wieder wachsen. Ihre Nahrung besteht in guten Kräutern und Gräsern; auch das Laub der Weiden und Pappeln fressen sie gern. In der Saat, besonders aber in den Erbsen, Linsen und Gartengemüsen thun sie grossen Schaden. Ihre Brunstzeit fällt zu Ende des Novembers, worauf die Rebziege, (Rikke) gewöhnlich zwei Junge bringt. Nach einem halben

Jahre

Jahre bekommt das männliche Rehkalb, sein einfaches Geweih, und heißt Spießbock, das weibliche aber wird Schmalreh genannt.

Die Rehe können so zahm gemacht werden, daß sie mit dem Jäger in den Wald gehen. Das Rehwildpret, und besonders die Zunge ist sehr delikat; besonders zart aber ist das Fleisch der Kälber von zwölf bis achtzehn Monaten. Die besten Stükke davon, nämlich der Rükken, die Keulen und Büge werden gebraten, das übrige aber wird gleich anderm Wildprete gekocht zugerichtet.

Rehkeule, Rükken oder Bauch zu braten. Man bratet die Rehkeule, Rükken oder Bauch, wenn die zähe Haut abgeschnitten worden, am Spieße. Will man, daß sie bald mürbe werden, so sticht man oft mit einem Messer darein, und begießt sie immer mit heisser Butter, so wird sie bald mürbe und braun. Indessen macht man eine kurze Brühe, nimmt einige Aepfel, schneidet sie dünn und klein der Länge nach, und röstet sie in Schmalz; thut dann einen guten Theil kleine Rosinen darzu, und röstet sie mit, damit es braun wird. Endlich würzt man es mit Ingber, Pfeffer, Zimmt und Zukker, gießt ein gutes Glas Wein daran, röstet auch einen guten Löffel voll Mehl in Schmalz, und thut es darein, läßt es dann über Kohlen mit einander sieden, jedoch nicht gar zu dikke. Wenn man es bald anrichten will, so färbt man es mit Saffran gelb, und giebt es über die Rehkeule oder Rükken.

Rehkeule mit Mandelgescherbe. Man schneidet eine gute Hand voll abgezogene Mandeln der Länge nach klein, gießt ein Glas Wein, oder ein Paar Löffel voll Rindfleischbrühe daran, thut einen guten Theil kleine Rosinen, und ein wenig geriebenen Pfefferkuchen darzu, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Zimmt und Zukker, und läßt es aufsieden, schüttet es sodann über die gebratene Hirsch- oder Rehkeule, oder richtet es in einer Schüssel besonders an, und legt die Keulen darauf, will man aber die Sauce lieber kalt geben, so thut man anstatt der Rindfleischbrühe soviel Essig zum Wein, oder nimmt nur den Wein allein, nachdem es beliebt.

Rehkeule mit Rosenessigbrühe, s. ebenfalls unter dem Worte Brühe, Th. 1. S. 465.

Rehrükken. Man zieht von dem Rehrükken alle Häute sorgfältig ab, spickt ihn gut, und bratet ihn, nachdem er eine Stunde wohl gewässert worden ist, am Spieße. Hierbei wird er zuerst mit Salzwasser begossen, und mit Butter recht langsam gar gebraten. Man kann ihn auch in der Pfanne braten.

Rehschlägel zu braten. Man spickt den Rehschlägel, salzt, und reibt ihn mit Pfeffer, bratet ihn am Spieß, daß er gut saftig bleibt, bestreut ihn dann mit Zukkerbrod, Nelken, und klein geschnittenen Citronschalen und giebt ihn mit brauner Butter auf den Tisch.

Rehschlägel mit Olivenbrühe, s. Brühe von Oliven, Th. 1. S. 462 f.

Rehwildpret braunes. Das Rehwildpret wird in Stükken gehauen, blanchirt, in halb Essig und halb Wasser meistens gar gekocht, dann braunes Mehl, Zwiebeln, Pfeffer, Nelken und Salz dazu gethan, und zusammen aufgekocht.

Rehwildpret in Gewürz einzumachen. Man kocht das Wildpret oder Fleisch erst in Wasser gießt sodann diese Suppe ab, und macht eine andere daran. Man nimmt darzu fette Rindfleischbrühe, ein Maaß Wein, und ein Glas guten Essig, hackt einen guten Theil Aepfel oder Zwiebeln, brennt etwas gutes Mehl in heissem Schmalz, thut es daran, läßt es sieden, und treibt es hernach durch, thut kleine oder grosse Rosinen, auch Zukker, Zimmt, ganze Muskatenblüten, Ingber, Pfeffer und Saffran

daran, legt das Wildpret darein, und läßt es noch eine Weile sieden, richtet es darnach an, und streuet Zimmt darüber.

Will man es in brauner Brühe haben, so weicht man eine Kelle voll Kirschmus oder Kirschsaft in Wein, treibt es damit durch einen Durchschlag oder Sieb, würzt es mit Zimmt, Zukker, Jugber und Nelken, gießt auch ein gutes Glas Wein daran, legt das Wildpret oder Fleisch darein, läßt es ein wenig in der Brühe sieden, und thut geschnittene Mandeln oder Rosinen daran.

Will man es aber in einer schwarzen Brühe haben, so nimmt man die Farbe oder das Blut vom Wildpret, oder anderm Fleisch, treibt es mit Essig oder Wein durch einen Durchschlag oder Haartuch, röstet klein gehackte Zwiebeln in Butter, und thut sie daran, auch ein wenig geriebenes Roggenbrod, würzt es gut mit Jugber, viel Pfeffer, Nelken, Zimmt und Zukker, legt das gekochte Wildpret oder Fleisch in die Brühe, und läßt es mit einander sieden, man muß aber genau Achtung geben, daß es nicht anbrennt, oder die Suppe dikke wird. Man kann auch anstatt des Zukkers Honig nehmen.

Rehwildpret im Ragout. Man spickt Rehfleisch mit grossem Speck, und passirt es in der Casserole mit zerlassenem Speck und geröstetem Mehl, thut sodann Brühe, gutes Gewürz und ein Glas weissen Wein daran, und läßt alles wohl zusammen kochen. Wenn es gar ist, so trägt man es mit dem Saft von einer Citrone auf. Man kann auf eben diese Art auch Dammhirsch- und Hirschkuhfleisch, zubereiten.

Rehwildpret sauer zu bereiten. Man kocht es im Wasser ab, und salzt es in demselben. Wenn es gehörig rein ist, thut man es wieder in einen Topf, und gießt Essig daran, doch nicht zuviel, daß es nicht zu sauer wird; läßt es wieder aufkochen, und thut alsdann Nelken, Pfeffer, klein gehackten und gebratenen Speck, ein wenig Saft von Birnen, Kirschen oder Jahannisbeeren dazu, und läßt es kurz durchkochen.

Ebendasselbe auf eine andere Art. Man nimmt Wildpret, wo keine Knochen darin sind, schneidet kleine Stükken daraus, in der Länge von zwei Finger breit, und einem lang, legt sie in einen Topf, mit etwas gehackten Speck, geriebenem Roggenbrod, Nelken und Pfeffer, rührt alles wohl untereinander, und gießt ein oder zwei Löffel voll Essig darzu, bindet den Topf zu, und setzt ihn auf Kohlen, damit es gar kocht.

Ebendasselbe noch anders. Man kocht das Wildpret mit Wein, Citronen, Gewürz, und abgezogenen Mandeln, oder auch wenn man will, mit kleinen Zwiebeln, und verfährt übrigens, wie bereits gezeigt worden ist.

Rehzehmer auf burgundisch. Man läßt den Rehzemer wie Tauben mariniren, läßt ihn dann am Spieße braten, und begießt ihn mit der Marinade. Wenn er gar ist, so thut man ihn vom Spieß, und trägt ihn in einer Sauce von der Bratenbrühe nebst Kapern, weissem Pfeffer, Essig und Citronsaft und geröstetem Mehl zum Verdikken auf. Man rührt das Rehfleisch auch mit einer süssen oder Pfeffersauce zu, und zum Verdikken nimmt man die Milz davon, welche man wie eine Haasenleber durchschlägt. Wenn man anrichten will, so thut man ein Jus von Hammel, und den Saft von einer Citrone darzu.

Rehzehmer gebraten. Man wäscht den Zehmer mit Weinessig, und seihet ihn, wenn er nicht gar zu blutig ist, wieder durch ein Tuch, legt den Zehmer alsdann in ein Geschirr, und gießt den durchgeseiheten, oder im Fall dieser nicht tauglich seyn sollte, frischen Essig daran, und läßt ihn nach Belieben einige Tage liegen. Hierauf legt man ihn in eine Bratpfanne, gießt

gießt nur so viel von den Essig daran, daß er nicht anbrennt, und läßt ihm beim Feuer nur ein wenig überlaufen und wieder kalt werden. Alsdann spickt man ihn wie gewöhnlich, bestreut ihn mit noch soviel Ingber als Pfeffer, und ein wenig gestossenen Gewürznelken, thut alles darzu, was in dem Bratgeschirr noch übrig ist, und den Essig wieder daran, damit er nicht gar zu trokken ist, hält ihn noch drei bis vier Tage wohl zugedeckt, und bratet ihn dann.

Rehzehmer in einer Pastete. Man schneidet das Fleisch von den Knochen in Stükken, blanchirt es, spickt es mit grossem Speck, und legt es nebst Nelken, Pfeffer, Ingber, Muskatenblumen, Lorbeerblätter, und Salz, eine Nacht in guten Essig, schlägt es dann in eine starke Topfpastete, von gebranntem Teige, macht sie fest zu, und läßt sie in dem Backofen, wenn man zuvor oben ein Loch hineingemacht hat, damit sie nicht berstet, gar gebakken. Man macht ferner, von Roggenbrod, Weinessig, guter Fleischbrühe, Citronen, Zwiebeln, Salz, und von dem, was schon darin ist, eine Sauce, welche, wenn die Pastete schon gebakken ist, von oben durch ein Haarsieb gestrichen, vermittelst eines Trichters in die Pastete gelassen, und dann das Loch oben, zugemacht wird. So läßt man sie noch etwas im Ofen stehen. Wenn sie herausgenommen ist, wird sie an einen kühlen Ort gesetzt, und alle zwei Tage umgekehrt, so daß zuerst das Unterste oben, und das Oberste wieder unten kömmt, und so fährt man von zwei zu zwei Tagen fort. Diese Pastete kann sich zwei Monate halten.

Dergleichen noch anders. Man schneidet die Knochen aus einem Rehzehmer, doch so, daß das Fleisch zusammen bleibt; wenn dies mürbe geschlagen ist, wird es mit fingerdikken Speck überall wohl durchgespickt, in ein wenig Essig gelegt, und Salz, Thimian, Rosmarin, Lorbeerblätter, und Pfeffer daran gethan. Das Fleisch wird dann nebst gehackten Nelken, Muskatenblumen, klein geschnittenen Citronschalen, Lorbeerblättern, Roßmarin und Brunnsilie, in eine von gebranntem Teig aufgesetzte starke Pastete verschlossen, wenn zuvor das Fleisch mit Speckscheiben belegt ist, und sechs bis sieben Stunden lang in dem Backofen gebakken. Die Knochen des Ziemers werden klein gehauen, mit halb Essig und Bouillon oder statt des letztern Wasser, nebst Salz und Gewürz gar gekocht. Beim Anrichten streicht man es durch ein Haartuch, und wenn der Speck vom Fleisch aus der Pastete genommen ist, wird diese Sauce hineingegossen, und warm zur Tafel gegeben.

Rehzehmer in Pfeffer. Man schneidet einen Rehzehmer in grosse Stükken, spickt sie mit gröblichem und mit Salz und Pfeffer gewürztem Speck, thut dieses zusammen in eine Casserole mit zerlassenem Speck, und sodann in einen Topf, thut gute Brühe und rothen Wein, Lorbeerblätter, grüne Citronen und das gewöhnliche Gewürz daran, und läßt alles zusammen kochen. Wenn es gar ist, so röstet man ein wenig Mehl, die Sauce damit dicklich zu machen, thut einen Löffel voll Weinessig daran, und richtet es warm an.

Reibasch, ist ein runder, tiefer, hartgebrannter irrdener Napf, worin man etwas mit einem dazu gehörigen von Holz gedrehten und unten dick gerundeten Klöppel, die Reibkeule genannt, klar zu reiben, oder auch Butter zu Schnee zu treiben pflegt.

Reibeisen, Reibe, ist ein von Blech lang und hohl durchlöchertes, und dicht ausgeschlagenes Instrument, worauf Zukker, Semmel, Brod ꝛc. klar gerieben. Die ganz kleinen Reibeisen braucht man in der Küche, um Muskatennüsse und andere dergleichen Sachen darauf klein zu reiben.

Reif, heißt, auser seiner gewöhnlichen Bedeutung, ein blecherner Rand,

dessen man sich zu den aufgelaufenen Köchen bedient, und dieselben damit umfaßt, wenn sie im Ofen gebakken werden sollen. Dergleichen Reife müssen weit und enge gemacht werden können; je nachdem der aufgelaufene Koch groß oder klein seyn soll.

Reis, ist eine sehr nützliche Frucht, welche sehr stark in Ostindien, auch in Italien, im südlichen Frankreich ꝛc. gebauet wird. Der Halm ist stärker als bei dem Waizen; die Blätter sind lang und schilfartig; die Blüten purpurfarbig, und machen eine Kolbe, wie der Hirse. Ehe der Same im Frühjahre gesäet wird, muß er zuvor in Wasser eingeweicht werden; das Land aber muß nahe an einem Wasser liegen, damit man das ganze besäete Stück ein Paar Finger hoch bewässern kann; worauf dann der Reiß aus dem Wasser hervor schießt. Einige Tage vorher, ehe er eingesammlet werden soll, läßt man das Wasser ab, damit der Boden trokken wird. Wenn dann endlich der Reis dürr ist, so wird er geschnitten eingebracht. Er kann übrigens auf folgende Arten zubereitet werden.

Reis. Man kocht ihn erst mit Wasser, seihet alsdann das Wasser ab, gießt süsse Milch daran, und rührt ihn um das Anbrennen zu verhüten, fleißig mit der Kelle. Ehe man ihn von dem Feuer abnimmt, kann man noch etwas Rosenwasser darzu giessen. Auch kann man den Reis, wenn er in der Schüssel angerichtet ist, mit gestossenem Zimmt und Zukker bestreuen.

Reisblumen oder Reismehl in Formen. Man nimmt zu einem Pfund Reismehl ungefähr eine Kanne Milch. Die Milch wird gekocht, das Reismehl mit ein wenig Milch und Rosenwasser klein gerührt, nach und nach in die Milch gethan, die Schale von einer Citrone abgerieben, und mit Zukker, und ein wenig Salz dazu gethan. Man kann auch gleich anfangs ein Stückchen Zimmt in die Milch thun, welches aber wieder herausgenommen werden muß. Man rührt es sodann fleißig, bis es gar und dikke ist, läßt es aber ja nicht anbrennen, füllt es dann in steinerne Formen, die man vorher naß machen muß, und läßt es kalt werden. Wenn man anrichten will, so ziert man sie mit rein gemachten Korinthen aus, und giebt süß gemachten, weissen oder rothen Wein, oder süsse Sahne darüber.

Reisbrei aufgezogener, sehr guter. Man zerstößt ein Viertelpfund wohl gelesenen Reis mit Griesmehl und kocht ihn mit Milch ein. Man stößt ferner eine Hand voll geschälte Mandeln, thut sie mit dem gekochten Brei in eine Schüssel, und thut ein halbes Viertelpfund Butter, ein wenig Rosenwasser, und beliebigen Zukker darzu; legt vier Eier in warmes Wasser, schlägt eines nach dem andern in das benannte Mus, und rührt es gut, rührt auch ein halbes Maaß laue Milch daran, macht Schmalz in einer Schüssel heiß, schüttet das Angerührte darein, thut unten und oben Kohlen darzu, und läßt es schön gelb bakken. Bei dem Austragen streut man Zukker und Zimmt darauf.

Reis farcirter im Netz. Man siedet ein halb Pfund Reis in süsser Milch, und läßt ihn auskühlen. Sodann schneidet man ein halb Pfund weich gekochten Schinken ganz klein, treibt zwei Eier groß Butter, zwei ganze Eier, und zwei Dotter durch ein Haartuch, rührt alles gut untereinander, wäscht das Netz aus, füllt es hinein, bindet es rund herum zu, streicht eine Pfanne mit Butter aus, legt es darein, thut unten und oben Kohlen darzu, und bäckt es,

Reis gebakkener. Man kocht eine gute Hand voll Reis in Wasser weich, und seihet ihn ab, reibt ihn dann in der Reibeschale mit vier oder fünf Eiern und ein wenig Zukker, so daß es nicht zu dünne wird, streuet dann Mehl, macht kleine Kuchen davon, welche man in Schmalz bäckt.

Eben-

Dergleichen auf andre Art. Man kocht den Reis dikke in Milch, schüttet während des Kochens ein Paar zerklopfte Eier darein, und läßt es noch einmal kochen, bis es dikke wird. Sodann schüttet man es in eine flache Zinnschüssel, und läßt es kalt werden, schneidet längliche Stückchen daraus, macht Mehl, Zukker und Zimmt untereinander, kehrt sie darinn um, und bäckt sie.

Dergleichen noch anders. Man läßt in einem Kessel gute Milch sieden, rührt rein gelesenen und gewaschenen Reis darein, und läßt ihn dikke einkochen, salzt ihn gehörig, streicht ihn zwei Finger dikke ein reines Nudelbret, und läßt ihn über Nacht auskühlen. Man schneidet sodann fingerlange Striezzel, kehrt sie in Mehl um, und bäckt sie in heissem Schmalz schön gelblich, macht eine pohlnische Suppe, mit Weinbeeren und Eibeben, und gießt sie, wenn der Reis angerichtet ist, darüber.

Ebenderselbe noch anders. Man kocht Reis in Sahne, wie man es bei dem Reismus zu thun pflegt, jedoch ziemlich dikke. Wenn er gar ist, so rührt man Zukker, Rosenwasser, und wenn man will, ein wenig Zimmt darunter, schüttet ihn auf einen Teller, und streicht ihn glatt, daß er ungefähr einen Finger hoch bleibt. Wenn er kalt ist, so formt man ihn in allerhand künstliche Formen von Buchstaben und Figuren, gießt einen dünnen Teig von Mehl und Eiern darauf, und läßt die Stükken vom Reis so lange bakken, bis sie braun sind. Man kann den Reis auch blos mit Mehl bestreuen, und in Schmalz bakken. Will man ihn trokken auftragen, so überstreut man ihn mit Zukker.

Reis gebakkenes. Man kocht Reis in Sahne, und vermischt ihn mit etwas Zukker und Sahne, streicht ihn auf einen irrdenen oder zinnernen Teller zwei fingerhoch ganz glatt aus, schneidet ihn, wenn er kalt ist, in zwei fingerbreite, und einem halben fingerlange Stükken, welche man in einen, von zwei Eiern und Mehl gemengten, ziemlich starken Teig taucht, in heisser Butter braun bäckt, und sodann eine süsse beliebige Brühe darüber giebt.

Reis gesulzt. Man läßt anderthalb Kannen gute Milch, und ungefähr acht Loth Reis in einer mit Butter bestrichenen Pfanne weich kochen. Sodann nimmt man ein halbes Maaß süsse Sahne, und rührt von vier Eiern das Weisse damit in einem Topf ab, setzt es aufs Feuer, bis es ein wenig aufsiedet Man nimmt sodann viel oder wenig Zukker dazu, je nachdem man es süsse haben will, thut den Reis auf eine Schüssel oder Schale, das Angerührte mit darzu, und rührt es untereinander. Sodann setzt man es in einen Keller, oder auf ein Eis, damit es sich sulzt.

Dergleichen noch anders. Man läßt ein Maaß süsse Sahne in einer Casserole sieden, und bereitet in einem Topf von neun Eiern das Weisse, rührt es mit dem gesottenen süssen Rahm ab, zukkert es nach Belieben, und reibt von einer Limonie das Gelbe ab. Man nimmt sodann zwei Hände voll Reis, der in der Milch schon gesotten ist, darunter, thut ihn wieder in eine andre Casserole, setzt sie umgerührt aufs Feuer, und läßt ihn nicht allzu gar sieden. Endlich thut man es in eine Schale oder Schüssel, setzt es in den Keller, damit sich der Reis sulzt, und bestreut es mit Zukker und Zimmt.

Reis, guter. Man kocht den Reis in Milch, doch nicht gar zu dünn. Alsdann nimmt man zu einem Viertelpfund Reis, drei oder vier Eier, rührt den gekochten Reis damit vollends dünn, und thut eine Hand voll gestossene Mandeln, Zukker und Rosenwasser darunter. Man bestreicht ferner eine verzinnte kupferne Schüssel mit Butter, stellt sie auf Kohlen, doch so daß oben am Dekkel mehr Glut ist als unten, und bestreut den Reiß, wenn er schön gelb ist, mit Zukker.

Man kann auf eben diese Weise ein Griesmus, von Griesmehl bereiten.

Reis kalte Schaale. Man kocht den Reis, Reisgries, oder Reismehl, so steif als möglich, reibt Citronschale darein, und würzt ihn mit Zukker und Zimmt, gießt alsdann Pommeranzenblütwasser darzu, und thut den Reiß in kleine Formen oder Theetassen, die vorher mit Milch naß gemacht werden müssen, damit er leicht herausgeht. Wenn er kalt ist, wird ein Ueberzug von Milch mit Eiern abgequirlt, und darüber gegeben.

Reisklößchen in Bouillonsuppe. Man wäscht acht Loth Reis, läßt ihn ganz steif kochen, und reibt ihn dann in einem Reibeasche klein. Während des Reibens werden zwei ganze Eier, ingleichen zwei Eierdotter, etwas geriebene Semmel, vier Loth ungeschmolzene Butter, etwas gestossene Muskatenblumen, und ein wenig Salz noch darunter gemischt. Unterdessen setzt man Fleischbrühe in einer weiten Casserole an das Feuer, und wenn diese anfängt zu kochen, werden die Klößchen mit einem in der Bouillon naß gemachten Löffel abgestochen, und hinein gethan. Zuvor aber kann man mit einem Klosse die Probe machen, ob er ganz bleibt. Die Klösse dürfen nicht zu stark kochen, und müssen behutsam umgekehrt werden, wofern sie nicht von einander gehen sollen.

Dergleichen noch anders. Man kocht anderthalb Pfund wohl ausgebrüheten Reis in guter Rindfleischbrühe, mit etwas Rindermark sehr dikke, aber nicht zu weich. Man röstet für einen Groschen geriebene Semmel in Butter etwas gelb, und rührt sie unter den Gries, thut acht ganze Eier, und etwas Muskatenblumen dazu. Dann bestreicht man eine Serviette mit Butter, und legt die in drei Klösse getheilte Masse hinein, bindet die Serviette mit Bindfaden zusammen, läßt es eine halbe Stunde in guter Brühe kochen, und röstet es alsdann mit gerösteter Semmel an.

Reisklößchen, gebakene. Man stößt den Reis, wenn er gewaschen ist, wie einen Grieskoch in siedender Milch, läßt ihn sieden, bis er gehörig dikke ist, und läßt ihn sodann kalt werden. Man treibt ferner Butter ab, schlägt Eierdotter darein, macht kleine Klößchen, wälzt sie in Mehl, bäckt sie in Schmalz, legt sie auf eine Schüssel, und bestreut sie mit Zukker.

Reisklößchen gekocht. Man brüht ein halb Pfund gelesenen und gewaschenen Reis in Fleischbrühe, jedoch nicht allzuweich. Man bratet ferner geriebene Semmel in Butter gelbbraun, rührt sie mit dem Reis und vier ganzen Eiern wohl untereinander, und kocht die daraus gemachten Klößchen in Fleischbrühe.

Reiskoch, s. Koch von Reis.

Reis zu kochen. Man stößt soviel Reis als zu einem Reismus gewöhnlich ist, klein, macht Milch in einer Pfanne siedend, stößt Mandeln mit Rosenwasser ab, rührt den Reis mit den Mandeln in die siedende Milch, und thut Zukker und Zimmt, und ein wenig Rosenwasser daran, läßt ihn kochen, wie einen Griesbrei, richtet ihn an, und streut Zimmt und Zukker darauf.

Reiskrapfen. Man siedet gut gelesenen Reis in süssem Rahm, und treibt ihn durch ein Sieb. Auf ein Viertelpfund Reis nimmt man eine Hand voll Mehl und Zukker, bis es süsse ist, rührt es alsdann mit einem Ei an, macht runde und lange Stükchen daraus, wirft sie in heisse Butter, und bäckt sie kühl ab. Macht man sie rund, so schneidet man sie vor dem Bakken von einander, daß sie Krapfenartig werden.

Reiskuchen. Man kocht ein Pfund rein gewaschenen Reis in Milch gar und dikke, klärt alsdann ein halb Pfund Butter ab, rührt sie mit acht oder zehn Eiern zu Schaum und rührt es dann mit Zukker, Zimmt, Citron-

schalen

schalen und ein wenig Salz, wieder durch den Reis. Endlich bestreicht man ein Reifband mit Butter, bestreut es mit Weisbrod, thut den Kuchen darein, und läßt ihn gar bakken.

Reiskuchen auf eine andere Art. Der Reis wird wie vorhin zubereitet. Man giebt noch Rosinen und Corinthen darzu, macht eine Torte von von Butterteig und von dem Reise, und läßt sie gar bakken. Das Gebakkene bestreut man mit Zukker, und giebt es zur Tafel. Noch eine andere Art s. Kucher von Reis.

Reiskuchen noch anders. Man macht eine gute Mandelmilch, reibt zwei oder drei Hände voll Reis in einem Tuche sauber ab, stößt ihn im Mörser klein, kocht ihn in der Mandelmilch zu einem Mus, und läßt es kalt werden. Nach diesem rührt man Zukker und ein wenig Rosenwasser, klein gestossenen Zimmt, sechs Löffel voll süssen Rahm, und einen Löffel voll fein geriebenes Mutschelmehl darein, rührt alles wohl unter einander, legt es in einen mürben Boden, mit einem aufgerichteten Rand, und bäckt es allmählig.

Reiskuchen, guten, zu bereiten. Man kocht ein Viertelpfund Reis in Milch ganz dikke, und trocknet ihn, wenn er gehörig eingekocht ist, in einer Pfanne ab, wie gebrühten Teig, thut ein halbes Viertelpfund gestossene Mandeln darzu, rührt alles zusammen auf einer Seite, mischt Zukker nach Belieben, geriebene Citronschalen, und fünf Eier nach einander darein, und rührt es eine halbe Stunde. Hernach bestreicht man eine blecherne Schüssel mit Butter, und gießt das Angerührte in die Schüssel, und bäckt es langsam in einer Tortenpfanne.

Ebendieselbe auf eine andere Art. Man nimmt in Milch halb gar gekochtes Reismehl, mischt es mit in Rosenwasser geweichtem Weisbrod, nebst Saffran, Zukker, Zimmt, und verhältnißmässig mit acht bis zehn Eiern, und gestossenem hartgebakkenen Zwieback zu einer Kuchenmasse, bäckt es in einer Form, oder sticht es Löffelweise aus, und thut es in geschmolzene Butter.

Reis mit Mandeln. Man kocht ein Pfund Reis erstlich im Wasser ein wenig auf, thut ihn in einen Durchschlag, damit das Wasser ablauft, setzt dann zwei Kannen gute Milch in einer Casserole aufs Feuer, und wenn sie anfängt zu sieden, thut man den Reis hinein, und läßt ihn bei gelindem Feuer ganz langsam einkochen, daß er dikke wird. Man stößt nun ein Viertelpfund geschälte Mandeln, reibt ein halbes Pfund ausgewaschene Butter zu Sahne, rührt etwas gestossenen Zimmt, mit einer auf Zukker abgeriebenen Citrone darunter, rührt dann zehn gut zerklopfte und geschlagene Dottern nach und nach hinein, nimmt das zu Sahne geschlagene Weisse davon dazu, und rührt alle bisher erwähnte Sachen mit einem Viertelpfund durchgesiebten Zukker unter einander. Endlich streicht man eine Form mit Butter gut aus, bestreut sie mit geriebener Semmelkrume, thut es hin, und läßt es etwas bakken.

Reismehlflambri davon. Man kocht ein halb Pfund Reismehl mit Milch, gehackten Citronschalen, Zukker, zwei Loth gestossene bittere Mandeln und Zimmt, und rührt es mit einem hölzernen Löffel um, bis es ein dikker Brei wird. Hierauf werden kleine Formen in Wasser gelegt, wieder heraus genommen und mit dem gekochten Brei gefüllt. Man läßt es in den Formen stehen, daß es kalt wird, legt es dann aus den Formen auf eine Schüssel, und giebt es mit rothem Wein und Zukker zur Tafel.

Reismelaun. Man siedet ein Maas gute Milch, und ein halb Pfund Reis dikke, läßt ihn kalt werden, schlägt vier ganze Eier, und drei Dotter darein, salzt ihn etwas, bestreicht das Melaun gut mit Butter, thut streifenweise gehackte Stükken darein,

und streicht den Reis halb hinein. Man schwizt ferner ein schönes weisses Hühnchen in Butter ab, thut es hinein, streicht den andern Theil von dem Reis darauf, läßt es eine halbe Stunde in einer Casserole in Wasser sieden, thut oben darauf Kohlen, und stürzt ihn in eine Schüssel.

Reißmeridon. Man siedet ein halbes Pfund Reis in Milch dikke, und wenn er gesotten ist, so thut man ihn auf eine Schüssel, läßt ihn abkühlen, macht ein Ragout von kleinen Kalbseitern, Bröschen und Ochsengaum, schmelzt ein gutes Stück Butter, rührt den Reis behutsam hinein, rührt zwei ganze Eier und drei Dotter dazu, thut das Ragout in eine Schüssel, streicht den Reis darauf, jedoch so, daß er in der Mitte hoch bleibt, bestreicht es dann, wo er am höchsten ist, mit Eierdottern, und bäckt es schön braun.

Reismilch. Man quirlt ein Viertelpfund gestossenen Reis, fünf Eierdotter, ein Nössel Milch, Zukker und Orangenwasser durch einander, rührt es am Feuer ab, und wenn es gekocht ist, wird es in eine porzellainerne Schüssel gethan, und sobald es kalt ist, mit Zimmt und Zukker bestreut.

Reis mit Milch. Man wäscht ein halb Pfund Reis einigemal, und setzt ihn mit warmen Wasser auf. Wenn das Wasser kocht, so gießt man es ab, und gießt zwei Maas Milch daran, läßt den Reis damit steif kochen, und thut etwas Salz daran. Wenn er steif ist, so gießt man gebratene Butter darüber, und bestreut den Reis mit Zukker und Zimmt. Mit Gries, Hirse, Graupen und Schwaden kann man es eben so machen. Man kann auch jedes davon zu einer Suppe kochen. Wenn der Reis recht gut werden soll, so wäscht man ihn erst mit kaltem, dann mit lauwarmen, hernach mit heissem, und zuletzt mit kochendem Wasser, läßt ihn jedesmal im Wasser ein Weilchen stehen, besonders im kochenden, rührt ihn jedesmal ehe man das Wasser abgießt, behutsam um, damit man ihn nicht klein rührt.

Reis in Milch. Man brühet ein Viertelpfund rein gelesenen Reis mit siedendem Wasser an, und wäscht ihn hernach in kaltem Wasser wieder aus, thut in einem reinen Topf etwas frische Butter, läßt sie darin umlaufen, schüttet den Reis darzu, macht in einer Pfanne ein Maas gute Milch siedend, gießt sie über den Reis, setzt ihn in einiger Entfernung zum Feuer, und giebt Achtung, daß sich der Reis nicht anlegt. Wenn er die gehörige Dikke hat, so wirft man etwas Butter darzu, und läßt es mit hinein sieden. Endlich nimmt man ihn vom Feuer, wirft etwas Salz darein, läßt ihn aber nicht mehr sieden, daß er nicht zusammen läuft. Wenn er angerichtet ist, so bestreicht man ihn oben mit Butter.

Reismus mit Mandeln. Man lißt und reinigt ein halb Pfund Reis in Wasser, läßt ihn wieder trokken werden, stößt ihn dann klein, und rührt ein wenig Rosenwasser darunter, rührt ihn dann in anderthalb Nössel siedender Sahne, und läßt es also ein wenig kochen, mischt ein Pfund gehackte und gestossene Mandeln darunter, zukkert es nach Belieben, läßt es zusammen noch einmal aufsieden, richtet es auf einer Schüssel an, und streuet, durch eine zierlich ausgeschnittene Form, Zimmt darauf.

Reismus auf andere Weise. Man mahlt ein halb Pfund Reis auf einer Pfeffermühle, siedet es mit Milch, und thut Zukker, etwas Rosenwasser, und ein Viertelpfund gestossene Mandeln darein. Wenn dieses alles mit einander gekocht hat, richtet man es in Zinn an, läßt es im Keller kalt werden, streuet Zukker und Zimmt oben darauf, und giebt es auf den Tisch.

Ebendasselbe noch anders. Man zerreibt den Reis mit süsser Sahne

ne wie ein anderes Gemüs, und thut, wenn es wohl gesotten ist, Zukker daran, richtet es in einer Schüssel an, und bestreut es mit Zukker und Rosinen.

Reisnudeln. Man thut den gelesenen Reis in einer Casserole, gießt frisches Schmalz darüber, gießt eben so viel Salzwasser darzu, damit sich der Reis gut auskochen läßt, aber nicht gar zu weich wird. Man bestreicht ferner eine Schüssel mit Butter, legt von dem gekochten Reis den dritten Theil von einander, streut geriebenen Parmesankäse darauf, bis der Reis ganz in der Schüssel ist, streut dann wiederum Käse darauf, brennt Schmalz darauf, und giebt ihn auf die Tafel.

Reispanade. Man thut vier Löffel Reis in eine kleine Schüssel, zerreibt ihn mit dem Löffel, und läßt ihn in Fleischbrühe oder Wasser kochen, indem man etwas geriebene Citronschale und Muskatennuß darzu thut.

Reis mit Rindfleisch. Wenn der Reis gelesen und gereinigt ist, so kocht man ihn halb gar, thut ihn dann in einen besondern Topf, und kocht ihn mit dem Fleische gar. Man thut sodann Butter und Muskatenblüten darzu, und wenn es mit einander gekocht hat, so richtet man den Reis über das Fleisch an.

Reis = *Sainmenu.* Man kocht ein halb Pfund Reis in Wasser einigemal auf, gießt es ab, und kocht ihn sodann mit einem halben Nössel Milch recht dikke, thut ein Stück Krebsbutter darzu, und schlägt, wenn es noch warm ist, zwei ganze Eier hinein, rührt es unter einander, thut es dann auf eine Schüssel, und läßt es meistens kalt werden.

Reisschleim. Man reibt vier Loth Reis in einem marmornen Mörser zu Pulver, läßt ihn hernach in zwei Pfund Brunnenwasser kochen, bis es zu einer klaren Brühe geworden ist, die man ganz heiß durch ein Tuch drückt, und stark auspreßt. Es hat die Consistenz einer Gallerte, und man vermischt davon ein oder etliche Löffel voll mit warmen Wasser oder Fleischbrühe.

Dieser Reisschleim ist zwar nicht so nährend als die Reispanade; aber er ist derselben in der äussersten Schwäche, wo alle Verdauungskraft weg ist, in hizzigen Fiebern zur leichten Nahrung, und da sehr vorzuziehen, wo es darauf ankommt, die trokkenen Fasern geschmeidig zu machen, und die Schärfe einzuwikkeln.

Reisschnitten. Man kocht einen Reisbrei wie gewöhnlich, aber so dick, daß der Löffel darin steht, gießt ihn in eine flache Zinnschüssel, und läßt ihn kalt werden; schneidet sodann aus dem Brei so grosse Stükke, als sonst die Weisbrodschnitten sind, macht von ein Paar Eiern, Zukker, Zimmt und Rosenwasser einen kleinen Teig, kehrt die Breistükken darin um, und bäckt sie in Schmalz.

Reistorte. Man läßt rein gelesenen Reis in Milch dick einkochen, stößt ihn dann in einen Mörser, thut eben so viel geschälte und gestossene Mandeln, als es Reis ist, ein Stück Butter, ein in Milchrahm eingeweichtes Weisbrod, und beliebigen Zukker darzu, stößt es noch eine Weile mit einander, rührt es mit Eiern an, füllt es in eine mit Butter bestrichene und bestreute Form, und bäckt es schön gelb.

Reiswaffeln. Man wäscht ein halbes Reis einigemal in heissem Wasser, und kocht ihn dann in Milch zu einem dikken Brei, zerrührt ihn wohl, vermischt ihn mit einem Pfund Mehl, fünf Eiern und etwas Milch, auch ein Paar Löffel voll Bierhefen, einem halben Pfund geschmolzene Butter, und ein wenig Salz. Diese Masse läßt man an einem warmen Orte aufgehen, bäckt sie dann in Waffeleisen geschwinde, und überstreut sie mit Zukker und Zimmt. Man kann auch gestossene Mandeln unter die Masse thun.

Reiswandeln. Man treibt einen guten Butterteig schön dünne aus, breitet um und um schöne tiefe Wandeln aus, schneidet sie in der Höhe mit einem heissen Messer schief ab, und siedet Reis in Milch. Wenn er genug gesotten ist, so läßt man ihn auf einer Schüssel kühl werden, zerschmelzt Butter, schlägt etliche Eier darein, je nachdem man viel oder wenig Reis hat, rührt es gut ab, rührt den kalten Reis darunter, auch Zukker und Zimmt, damit es süß genug ist. Sodann füllt man die Wandel damit ein, doch so, daß es nicht über den Teig heraus kommt, bäckt es schön, und giebt es anstatt einer Mehlspeise oder Gebakkenes, mit Zukker und Zimmt bestreut.

Reiswasser. Man läßt ein Loth Reis eine halbe Stunde lang in einem Quart Wasser kochen, und seihet es hernach durch.

Reis in Wein zu kochen. Man kocht den Reis wie gewöhnlich mit Wasser ziemlich dikke, thut Wein, Zukker, Zimmt und Butter nach Belieben daran, und läßt es wieder kochen, doch etwas dikker, als man es sonst mit Milch zu kochen pflegt, gießt etwas Zimmtwasser darzu, und richtet es an.

Reiszaunigel. Man kocht ein halbes Pfund Reis mit Milch, Zukker und Zimmt ganz dick, taucht dann eine Forme in Wasser, und schüttet den Reis darauf. Wenn er kalt ist, so wird er auf eine Schüssel gelegt. Man gießt eine Milchsauce mit Eierdottern darüber, und bestreut ihn mit Zukker und Zimmt.

Reisle, Reitzke, auch Röthlinge genannt, sind eine Art guter eßbarer Schwämme, welche auf einem mittelmässigen Stiele einen runden breiten, oben röthlichen und glatten, unten aber gestreiften Hut haben. Sie haben ein zartes Fleisch, einen guten Geruch und Geschmack, und werden besonders dann für gesund gehalten, wenn man sie, wie die Morcheln, gedörrt und aufgesotten, gebraucht. Man pflegt sie gehackt wie andere Pülze abzumachen, oder in Butter zu braten, indem man ihnen die Stiele abschneidet, sie auf dem Rande rein abputzt, auswäscht, auf den Rost legt, und wenn sie trokken sind, gut mit Butter bestreicht, mit Salz bestreuet, ein wenig aufgäschten läßt, alsdann aber in brauner Butter völlig gar braten, und bei dem Anrichten etwas braunen Pfeffer darauf streuet.

Sie werden aber auch auf folgende Weise eingemacht. Man trocknet sie, wenn sie gut gereiniget und abgeputzt sind, auf einem Roste ab, thut dann etwas ganze Würze und ein Paar Lorbeerblätter, auf den Boden einer gläsernen Büchse, legt dann ein Paar Schichten Schwämme darauf, schneidet auch Citronschalen daran, und fährt also schichtweise fort, bis die Büchse voll ist. Unterdessen läßt man guten Weinessig sieden und wieder kalt werden, füllt dann darauf, bindet die Büchse zu, und läßt sie also einige Zeit stehen. Sollten sie aber in der Folge anlaufen oder beschlagen; so läßt man Schmalz zergehen, und gießt es oben darauf; so werden sie gut bleiben.

Rettig, ist ein Wurzelgewächs, wovon es zweierlei Arten giebt, nämlich Meerrettig oder Kreen, s. Meerrettig, und Rübenrettig, welcher schlechtweg Rettig genennt wird. Die Blätter des letztern gleichen den Rübenblättern, nur daß sie grösser sind. Die Blüten sind vierblätterig, purpurroth, und sezzen lange Schoten, worin ein schwarzer runder Saame liegt. Die Wurzel ist entweder schwarz oder weiß, länglich oder rund, und hat einen beissenden Geschmack. Er muß in einem feuchten und tiefgegrabenen Boden gesäet werden. Will man recht grosse Rettige ziehen, dergleichen die Erfurter und Strasburger sind, so wählt man dazu ein tief gegrabenes und wohl gedüngtes Land, mächt Löcher zwei Zoll tief und einen

Fuß

Fuß weit von einander, legt in jedes zwei Saamenkörner, zieht, wenn sie aufgegangen sind, die geringste Pflanze heraus, und wenn die Wurzel über sich treibt, beschüttet man sie mit Erde, wie man den Kohl häufelt, und nimmt das Kraut bis auf das Herz ab.

Eine besondere kleinere Art sind die sogenannten Radieschen oder Monatsrettige, welche wieder in längliche oder holländische, und in runde oder zwiebelförmige eingetheilt werden, einen angenehmen süssen Geschmack haben, und vom Mai an, bis zum September, alle Monate gesäet werden können.

Rettig an Fische. Man schneidet die Rettige in Striemen, und läßt sie kochen. Wenn sie beinahe weich sind, so seihet man das Wasser davon ab, und thut die Rettige nebst einem grossen Stück Butter zu den siedenden Fischen. Unterdessen wird eine Sauce von Sahne, Mehl, Weinessig, Muskatblumen und Zukker zusammengerührt, mit Fischbrühe aufgekocht, und beim Anrichten über die Fische und Rettige gegeben.

Rettigsallat. Man schält und schneidet den Rettig scheibenweise, gießt Oel und Essig daran, und streut Salz und Pfeffer darauf. Man kann die Scheiben auch erst einsalzen, das Wasser abseihen, und hernach beschriebenermassen zurichten.

Rettigwein. Man läßt vierzehn Pfund gewaschene und gestossene Rettige, eben so viel Honig, und ein Pfund weissen Wein zusammen zwei Tage in einem irdenen glasirten Topfe stehen, kocht ihn alsdann so ein, daß nur zwei Drittel übrig bleiben, und seihet ihn durch ein Tuch.

Ribes- oder Johannisbeeren einzusieden. Man nimmt auf ein Pfund Ribesbeeren, drei Viertelpfund grob gestossenen Zukker, reibt die Ribesbeeren ab, wäscht sie mit Wasser aus, thut sie in eine messingene Pfanne, den Zukker darauf, setzt sie auf Kohlen, läßt sie ziemlich lange sieden, bis sie dicklich werden, sodann läßt man sie kalt werden, und füllet sie in ein dazu bereitetes Glas.

Ribesbeerenkrapfen. Man nimmt feines Waizzenmehl, salzt es, thut Butter in eine Pfanne, und Wasser darein, läßt es durch einander sieden, macht den Teig ganz gelinde damit an, würkt ihn so dünn als möglich aus, füllt eingesottene Ribesbeeren darein, und bäckt sie in der Butter. Wenn sie gebakken sind, so streut man Zukker darauf.

Ribesbeerensulze. Man stößt zeitige reife, und abgeriebene Ribesbeeren klein, und seihet sie durch ein Haartuch, thut sodann Zukker daran, je nachdem sie mehr oder weniger Süssigkeit haben sollen, und thut auf ein Nößel Sulze zwei Loth aufgelöste Hausenblase. Endlich läßt man es durch ein Tuch laufen, thut es in eine Schüssel oder Schaale, und stellt es an einen kühlen Ort.

Ribben von Ochsen zu braten. Man läßt drei oder vier Ochsenribben mit einander abhauen, und beizt sie drei bis vier Wochen in Essig. Will man sie gleich frisch braten, so setzt man sie in halb Wasser und halb Essig zum Feuer, und läßt sie eine gute Weile sieden, nimmt sie alsdann heraus, streut Pfeffer und Nelken darauf, steckt sie an einen Spieß, und läßt sie braten. Von der Brühe, worin die Ribben gesotten worden sind, thut man ein wenig in die Bratpfanne, begießt sie damit, und betröpfelt sie zuletzt mit Butter. Sind sie gebeitzt worden, so darf man sie nicht absieden, weil sie ungefähr schon mürbe sind. Viele sieden und beizzen sie gar nicht, sondern braten sie gleich frisch, und würzen und salzen sie vorher mit Pfeffer und andern scharfen Gewürzen, wie die englischen Braten.

Ribben von Ochsen mit Sauce. Man siedet die Ribben in Wasser und Essig, nach der vorher beschrie-

schriebenen Art, bähet ein Stück Roggenbrod braun, brockt es in einen kleinen Topf, schneidet einen oder zwei Aepfel, wie zu einem Apfelmus, und wirft sie ebenfalls hinzu; gießt sodann ein wenig Fleischbrühe darein, oder auch Wein, läßt es zusammen sieden, bis das Brod und die Aepfel weich werden; indessen schält man zwei Zwiebeln, läßt sie besonders sieden, bis sie ebenfalls weich werden, thut sie zu dem Vorigen, zwingt sie mit gutem Wein durch, streut Trisenet, Ingwer, Pfeffer und Nelken, wie auch Cardamom darein, läßt es also aufsieden, und gießt es über die Ribben. Wenn man will, kann man auch Weinessig an diese Brühe giessen, und den Wein davon lassen. Man kann auch kleine Zwiebeln zerschneiden, sie schön braun in Schmalz rösten, und sodann entweder in der Brühe zuletzt mit aufsieden lassen, oder, wenn die Ribbe angerichtet worden ist, oben darauf anrichten.

Rindfleisch, heißt das Fleisch von einem Ochsen oder von einer Kuh, und wird in folgende Stükke eingetheilt. Der vordere Theil besteht aus dem Genikke, diesem folgt der Kamm, die Büge, der Brustkern, welches eines der besten Stükke zum Kochen und Braten ist. Unter diesem befindet sich das Bruststück nebst der dünnen Brust, welche vorn am Bauche vor den Ribben, endlich die dikke Ribbe, welche gleich zunächst am Buge gewachsen, und zuletzt die falsche Ribbe, welche das ausgehauene Fleisch bedeutet, das sich zwischen zwei Ribben an der Vorderbrust befindet, und bei gemästeten Rindern ein gutes Stück ausmacht. Der hintere Theil besteht aus der dünnen Ribbe, dem Bauchstükke, der Lappen, dem Hestenstükke und Blumenstükke, welche beiden Stükke für die delikatesten gehalten werden, aus dem braunen Zämer- oder Zämelstück, dem Schwanzstück oder Zämel selbst, aus dem Oberstich, der Lende, welches ebenfalls ein gutes Stück zum Kochen oder Braten ist, der Kugel und Hesse, welche beide letzten Stükke keinen sonderlichen Werth haben.

Das Rindfleisch kann das ganze Jahr hindurch gegessen werden, und ist besonders gesund, nährend und wohlschmekkend, wenn es jung, fett und mürbe ist. Hingegen ist das von alten abgetriebenen Rindern zähe, kraftlos und unverdaulich. Das eingesalzene Rindfleisch, oder Pökelfleisch ist, wenn es mässig genossen wird, so wie das geräucherte, sehr gesund; da es hingegen, wenn es häufig genossen wird, unreines Geblüt und den Scharbock zu verursachen pflegt. Das Rindfleisch kann übrigens auf verschiedene Arten zugerichtet werden.

Rindsbraten. Man nimmt ein Stück Rindfleisch von der Unterschaale, wässert es einige Stunden ein, klopft es recht stark, und spickt es mit Speck, schneidet aber alles Fett ab. Alsdann steckt man es an einen Spieß, begießt es zuerst mit Salzwasser und hernach mit Butter, bis es gar ist, oder bratet es auch in einer Bratpfanne. Es muß aber vier Stunden braten.

Rinderbraten auf englische Art. Man klopft einen Rindermürbbraten recht mürbe, steckt ihn an einen Bratspieß, bestreut ihn mit Mehl, und begießt ihn mit geschmolzener heisser Butter. Wenn er ungefähr einen halben Finger dikke durchgebraten ist, und mit der Butter wohl schäumt, so schneidet man mit einem scharfen Messer alles braune ab, setzt aber eine Schüssel unter, legt das abgeschnittene hinein, und läßt den Saft von dem Braten zu dem abgeschnittenen laufen. Dann bestreut man den Braten aufs neue mit Mehl, und begießt ihn mit Butter, bratet und behandelt ihn auf die vorige Art, und fährt so fort, bis nichts mehr am Spiesse ist. Diesen Braten richtet man nebst dem Saft auf einer zinnernen

nen Schüssel an, setzt ihn ein Weilchen auf Kohlfeuer, daß er nur warm wird, drückt aus einer oder zwei Citronen den Saft darüber, und läßt es auftragen.

Rinderbraten mit guter Brühe. Man bratet nach Belieben einen Rindsbraten gehörig mürbe, zertheilt oder unzertheilt. Alsdann röstet man gehackte Zwiebeln in Schmalz, gießt gute Fleischbrühe daran mit etwas Essig, thut auch etliche gestossene Wacholderbeeren darzu, würzt es mit Ingwer, Pfeffer, Nelken, etwas Saffran, und wenn man es gern süß hat, mit Zimmt und Zukker, läßt es mit einander sieden und richtet den Braten an.

Rinderbraten, guter und mürber. Man nimmt ein gutes durchwachsenes Stück Rindfleisch, das keine Knochen hat, spickt es mit Speck, und legt es mit Pfeffer, Salz, und zerstossenen Wacholderbeeren in Essig, beizt es acht oder zehn Tage, kehrt es täglich um, bis es von dem Essig gehörig durchbeizt und mürbe ist, und bratet es am Spieß, doch nicht zu stark, damit es kräftig und saftig genug bleibt. Man muß es in dieser Absicht mit Weinessig oder Brühe aus der Pfanne, so lange es am Spieß ist, beständig begiessen. Man kann diesen Braten auch, wenn man will, in Stükken schneiden, und eine Brühe von Weinessig, Pfeffer und andern beliebigen Gewürzen geben, auch Citronsaft darüber drükken, und mit geschnittenen Citronscheiben belegen.

Rinderbraten mit Ragout Man läßt einen Rindsbraten am Spiesse halb gar werden, thut ihn sodann vom Spieß in einen Kessel mit Champignons, Trüffeln, Artischokkenböden, guter fetter Brühe, Salz, Pfeffer, Nelken, einem Bündchen feiner Kräuter und einigen Rokambolen, um dem Braten einen hervorstechen Geschmack zu geben.

Alles dieses zusammen läßt man über Kohlen stehen, thut ein Glas Wein darzu, und wenn er gar ist, ein gutes Jus von Rindfleisch, um das Ragout desto kräftiger zu machen. Sodann giebt man es zu einem Vorgericht mit marinirten jungen Hühnern, oder mit marinirten Kalbsribben, oder mit gebakkenen Brodrinden, oder auch mit Fricandeaux.

Rinderbraten, vortreflicher. Man stößt ein wenig Wacholderbeeren und Feldkümmel, thut Salz darzu, und beitzt den Braten über Nacht darin. Alsdann bratet man ihn ganz allmählig am Spiesse, damit er ganz ausgebraten wird, legt ihn hernach in die Schüssel, gießt etwas Fleischbrühe darüber, und bestreut ihn mit Zimmt. Dieser Braten ist besonders in Deutschland, Ungarn und Pohlen sehr gewöhnlich.

Rinderbrust auf englische Art. Man legt eine von ihren Knochen abgelößte Rinderbrust einen Tag im Wasser, und zwar so, daß das Wasser sie gehörig bedeckt, wendet sie aber des Tages drei bis viermal um. Man nimmt sie sodann aus dem Wasser, thut sie in einen Topf, und gießt frisches Wasser, Wein, und so viel Essig darzu, als nöthig ist, das Fleisch damit zu bedekken, läßt es dann noch vier und zwanzig Stunden darin stehen, nimmt es aus dem Topfe zwischen ein leinenes Tuch, und trocknet es wohl ab. Alsdann stößt man in gleicher Proportion, Muskatennuß, Nelken, Ingwer, Zimmt und Muskatenblumen klein, vermischt dieses Gewürz mit einer Hand voll Salz, rollt es dann zusammen wie eine Walze, und bindet es mit Bindfaden zu, thut es darauf in einem ovalen, hierzu schicklichen Topf in der nämlichen Marinade, und kocht es gar.

Wenn es gar ist, so läßt man es kalt werden, und richtet es entweder ganz, oder in Scheiben geschnitten, auf einer Serviette an, setzt aber dabei Zukker und Senf auf. Es können auch allerlei Ragouts darüber gegeben

und

und warm aufgetragen werden. Man kann es auch in einer Pastete schlagen, welche mit einer guten Kalbfleisch- und Schinkenfarce und gutem Coulis versehen ist.

Ebendasselbe auf eine andere Art. Man spaltet das weiche Bauchstück vom Rinde, in der Mitte von einander, damit man es, wenn man die Haut sauber abgezogen hat, von beiden Seiten aufrollen kann. Hierauf macht man eine Lake von Salzwasser, als ob man Gurken einmachen wollte, legt dann das Fleisch darein, nebst zwei Pfund Rindsfett, und läßt es eine Nacht darin liegen, hackt dann eine oder zwei Hände voll Salbei, und eine Hand voll Tragant, zwei Loth gestossenen Pfeffer, vier Loth Nelken, zwei Loth Muskatenblüten, und sechs Muskatennüsse klein, vermischt dieses unter die erwähnten Kräuter mit einer Hand voll Salz. Alsdann breitet man ein reines Tuch auf den Tisch, und legt das Fleisch darauf, bestreut es mit den abgewürzten Kräutern, und rollt es zusammen wie eine grosse dikke Walze. Hierauf bindet man es mit starkem Bindfaden, legt es in ein hierzu passendes Gefäß, nebst dem in Stükken zerschnittenem Rinderfett, gießt guten Rheinwein darauf, verklebt das Geschirr mit Teig, und setzt es in einen Backofen, und läßt es eine Nacht darin stehen.

Den Tag darauf nimmt man es wieder heraus, und hängt es in den Rauch, doch so, daß es nicht allzu warm hängt. Wenn es genug geräuchert ist, so nimmt man es ab, und giebt es eben so in geschnittenen Scheiben auf einer Serviette nebst Zukker und Senf zu Tische.

Rinderbrust, frische, *à l'Angloise.* Man macht in einer gut verzinnten Tortenpfanne ein halbes Pfund Butter gelbbraun, legt die Brust hinein, streuet etwas Salz darüber, deckt den Dekkel darauf, und macht so viel Feuer oben darauf, als es ungefähr unten hat, welches jedoch nicht zu stark seyn darf. Wenn es auf diese Weise eine halbe Stunde langsam geschmort hat, wendet man das Fleisch um, daß die obere Seite unten kömmt. Wenn man merkt, daß zu wenig Brühe unter dem Fleische ist, so thut man einige Löffel voll Jus darunter, deckt es wieder zu, und fährt so fort von einer halben Stunde zur andern. Wenn das Fleisch bald gar ist, gießt man nochmals einige Löffel voll Jus darzu, und läßt es ganz langsam damit schmoren, richtet dann das Fleisch an, garnirt es mit in Wasser abgekochten Kartoffeln, und giebt den Satz, worin das Fleisch gar gemacht worden ist, durch ein Haarsieb darüber.

Rinderbrust, geräucherte, *en Aspic.* Man kocht ein gut geräuchertes Rinderbrust- oder ein Carbonnadenstück in vollem Wasser so weich als möglich, läßt es in guter Bouillon kalt werden, nimmt es dann langsam heraus, putzt alles Unsaubere davon, und legt es auf die Schüssel, worauf man es zur Tafel geben will. Sodann wäscht und reinigt man ein halbes Pfund Sardellen, macht das Rückgrad heraus, schneidet ein Viertelpfund Oliven von ihren Kernen los, und beizt sie wieder zusammen. Man schneidet ferner von der Brust eines gebratenen Huhns allerlei Figuren, als Blätter, kleine Sternchen und dergleichen; hackt ein wenig in Wasser gekochte grüne Petersilie, und etwas hart gekochte Eierdotter fein, und garnirt die Rinderbrust mit den genannten Ingredienzen nach Belieben so schön als möglich. Alsdann muß man Consomme bereiten, welche so kalt seyn muß, daß sie, wenn man sie auf das Fleisch gießt, darauf stehen bleibt und nicht abfließt, um die Garnirung damit zu befestigen. Wenn man kleine silberne Spießchen in der Länge eines Fingers hat, so rollt man man Sardellen auf, sticht sie nebst eingemachten Muscheln, Oliven Stückchen von Neunaugen, auch wohl

Stück-

Stückchen von dem gebratenen Huhn, eines um das andre auf die Spießchen, so daß die Spizze davon einen Zoll lang frei bleibt; zu jedem Spießchen muß man eine blecherne Büchse haben, die an beiden Enden offen, wie ein Ausstecher, und ungefähr wie ein guter Daumen weit ist. In die eine Oeffnung der Büchse steckt man ein Stück Kork oder harten Teig, daß sie fest verschlossen ist, auf diesen sticht man inwendig ein Spießchen gerade in die Mitte, dann gießt man es vollConsomme, wenn diese dann recht kalt und steif ist, hält man ein warmes Tuch um die Büchse, daß sich die Consomme ablößt, nimmt das Spießchen mit der Consomme heraus, und steckt daran sechs bis acht auf der Kante des Fleisches herum, (man nennt sie Hateletes froids,) dann garnirt man das Fleisch an den Seiten mit Consomme, daß die Schüssel bedeckt ist, und giebt es nebst einer Sauce Romulade, in der Sauciere zur Tafel.

Rinderbrust *à la Royale.* Man spickt die Rindsbrust mit Speck, Muskatenblumen, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblätter und Rosmarin, thut sie nebst klein gehacktem Ochsenmark in einen Kessel, macht ihn fest zu, und läßt es eine Nacht auf dem Feuer schwizzen, damit es recht mürbe wird. Eine Stunde zuvor, ehe man es anrichten will, nimmt man das Bruststück aus dem Kessel, legt es in eine runde Casserole, und gießt Brühe, die aus dem Fleisch gekocht ist, und ein Maas rothen Wein daran, und läßt es so kochen, bis man es anrichten will. Alsdann überseihet man Kälberbröschen, Nieren und Hühnerlebern ein wenig, daß sie nur steif werden, schneidet sie in kleine Stükken oder dünne Scheiben, steckt sie auf kleine Spiesse, kehrt sie in Butter um, bestreut sie mit geriebenem Brode, und bratet sie nachher auf dem Roste. Wenn man anrichten will, so steckt man die kleine gebratenen Stükke auf der Brust herum, so ist es fertig.

Rindermürbbraten, geschmorter. Man belegt, nachdem man von dem Mürbbraten die Haut abgezogen, und ihn gut gespickt hat, den Boden einer flachen verzinnten Casserole, oder eines irdenen Schmortiegels mit Scheiben Speck, dann mit gehacktem Rindsnierentalg, und dann mit gehackten Chalotten, legt den Mürbbraten darauf, deckt ihn gut zu, und setzt ihn auf einem niedrigen Dreifuß, macht gelindes Feuer darunter, und läßt ihn, unter öftern Umwenden, langsam schmoren. Sollte die Brühe zu kurz werden, so gießt man etwas Bouillon oder Wasser darzu, und läßt sie darin gar werden; dann macht man Mehl und fein gehackte Zwiebeln in Butter braun, thut gute Bouillon, geweichte Trüffeln, gekochte Morcheln und eingemachte Champignons darzu, und läßt es kochen. Zuletzt thut man Citronsaft und wenn es nöthig ist, Salz darzu, richtet den Mürbbraten an, und thut die Sauce darüber.

Rindermürbbraten mit Gurken. Man bratet einen guten milden Mürbbraten oder ein Fleischstück aus dem Rükken des Rindes am Spieß, nachdem man es zuvor mit Speckstreifen belegt, und in Papier eingewikkelt hat, läßt es aber nicht braten. Hierauf schneidet man es in zarte Scheiben, und legt sie in eine Schüssel.

Rindermürbbraten auf eine andere Art. Man spickt den Mürbbraten, und marinirt ihn mit Weinessig, Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Thimian, und grossen Zwiebeln, bratet ihn gelinde am Spiesse, und wenn er gar ist, legt man ihn in ein gutes Jus mit Trüffeln, und belegt ihn mit jungen marinirten Hühnern oder Tauben, oder mit Fricandeaux.

Rindermürbbraten *à la Moscau.* Man häutet den Mürbbraten ab, höhlt ihn aus, und füllt ihn mit einer Kalbfleischfarce, spickt

und läßt ihn in einer Braise gar werden. Die gespickte Seite glacirt man auf folgende Art. Man setzt Kalbfleisch, Schöpsenfleisch, magern Schinken und eine Henne in Wasser über das Feuer. Wenn es rein abgeschäumt worden ist, so thut man etwas gereinigte gelbe Rüben, eine Pastinake, eine Staude Sellerie, etliche Petersilienwurzeln und Zwiebeln, auch etliche Beeren, ein Sträußchen feiner Kräuter, etliche Pfefferkörner, und ein wenig ganze Muskatenblüten daran. Wenn die Fleischbrühe also, aber nicht zu stark gekocht hat, und das Fleisch gar ist, so klärt man sie ab. Das Fleisch kann noch gebraucht werden, nur muß man es, wenn es an das Feuer gebracht werden soll, nicht wässern. Die abgeklärte Fleischbrühe wird in einer Casserole ganz kurz gekocht, bis sie so dicht wird wie ein Syrup, doch muß man das Anbrennen sorgfältig verhüten. Wenn sie noch eine Weile gekocht und dikker als Syrup ist, so setzt man die Casserole an die Zugluft. Ist sie dann kalt geworden, so läßt man sie heraus, wikkelt sie in Papier, und nimmt nun so viel davon, als man nöthig hat. Der Mürbbraten wird damit wie mit Firniß überstrichen, und eine Sauce à la Moscau darzu gegeben.

Rindermürbbraten *à la Pompadour*. Man schabt den Mürbbraten wohl aus, hackt das Fleisch recht klein, macht kleine Plätzchen davon, läßt sie in Butter mit Sardellen und fein gehackten Champignons gar werden, legt sie in eine Sauce à la Pompadour, thut Sardellen daran, und belegt die Schüsseln mit armen Rittern.

Rindermürbbratenpupjets mit Gurkensauce. Die Mürbbraten werden in Scheiben geschnitten, gespickt und mit Kalbfleischfarce bestrichen, dann aufgerollt, mit Bindfaden bebunden und in einer Braise gar gemacht. Der Bindfaden wird sodann abgeschnitten, die Pupjets glacirt, und folgende Gurkensauce darunter gegeben. Wenn man die Gurken geschält, in der Länge in Viertel geschnitten, mit Weinessig und etwas Salz eingebeizt, dann ausgedrückt, in brauner Butter nebst etwas gehackten Zwiebeln weich und bräunlich geschwizt, mit Bouillon oder Coulis gekocht hat, so drückt man zuletzt Citronsaft daran.

Rindermürbbraten auf Russisch. Man zieht von dem Mürbbraten die Haut ab, höhlt ihn aus, und füllt ihn auf folgende Art: Man schneidet ein mageres Stück Fleisch von einer Kalbskeule, von ungefähr fünf Pfund ohne alle Sehne in Würfel, hackt es fein, und stößt es in einem Mörser; zieht ein halbes Pfund guten Nierentalg ab, und schneidet einige Zwiebeln klein, schwizt die Zwiebeln in dem Talg weich, thut einen Stängel Basilikum dazu, und giebt Achtung, daß das Fett eine gute weisse Farbe behält; zu diesem Behuf muß man es auf gelindem Kohlfeuer machen, und es stark umrühren.

Wenn es gut ist, so thut man es in einem Reibeasch, und rührt es mit drei Eierdottern zu Sahne, weicht Semmel in Milch, drückt sie sauber aus, rührt sie mit dem Talg, und stößt nochmals die Masse ganz fein in einem Mörser. Zuletzt schlägt man das Weisse von den obigen drei Eiern zu Schnee, und rührt sie unter die Farce. Man kann auch eine fein geriebene halbe Muskatennuß darunter mischen. Wenn man den Mürbbraten damit gehörig gefüllt hat, so spickt man ihn, macht ihn in fetter Bouillon in einer Dekkelkasserole, wo unten und oben Feuer ist, gar, und giebt folgende Sauce darüber. Man schwizt Schinken und Chalotten in Krebsbutter, füllt sie mit braunem Coulis auf, läßt sie kurz einkochen, rührt recht dikke Sahne unter die Sauce, streicht sie durch ein Haartuch, und drückt Citronensaft daran.

Rindermürbbraten mit einer Sauce. Man macht von dem

dem Mürbbraten alle dünne Haut behutsam ab, und spickt ihn wie einen Haasen recht gut mit fein geschnittenem Speck, bratet ihn am Spieß, und begießt ihn fleissig mit Butter. Kurz zuvor ehe man anrichten will, begießt man ihn, streut Mehl mit Salz vermengt darüber, und läßt ihn am Feuer stehen, bis er schäumt, und begießt ihn nicht mehr. Die Butter aus der Bratpfanne thut man in einen Tiegel, thut dazu etwas Waizzenmehl, fein gehackte Zwiebeln, vier gewässerte und fein gehackte Sardellen, läßt dieß zusammen auf Kohlen schmoren, und gießt ein wenig Wasser, Essig und Zukker darzu, doch nicht zu viel, daß Süssigkeit und Sauce mit einander in gleichem Grade gemischt sind. Alsdann gießt man es durch einen engen Durchschlag in die Schüssel, und legt den Mürbbraten darauf.

Rindermürbbraten *à la Savoyarde.* Man spickt den Mürbbraten, bratet ihn am Spieß, schneidet ihn in Stükken, und setzt ihn in eine Glace. Man höhlt sodann ganze Gurken aus, kocht sie in Wasser einmal auf, farcirt sie mit Kalbfleischfarce, unter die man noch etwas Rindermürbbraten mitnimmt, legt sie ganz enge zusammen in eine Braise, und läßt sie darin gar werden. Man kann sie alsdann ebenfalls glaciren. Endlich richtet man beides wechselsweise an, ein Stück Braten und eine Gurke, und giebt einen mit Limoniensaft abgeschärften Coulis darunter; man kann auch noch gehackte Sardellen darzu thun.

Rindermürbbraten mit einer Trüffelsauce. Man durchsticht erstlich den Mürbbraten mit etwas grossem Speck, richtet ihn dann in einer kleinen Brühe ein, und macht ihn darin langsam gar; man muß es aber wohl zugedeckt halten, und ganz langsam kochen lassen. Dann macht man ein wenig braunes Mehl mit fein gehackten Zwiebeln, wirft die vorher in warmes Wasser geweichten Trüffeln hinzu, und nimmt etwas Morcheln und Champignons darzu; dann gießt man etwas recht gute Fleischbrühe darzu, und läßt es damit durchkochen; zuletzt thut man Salz und Citronensaft daran, richtet den Mürbbraten an, und gießt die Sauce darüber.

Rinderwürste. Man kocht das Fleisch von einem halben Ochsenkopf, mit etwas Ochsenlunge oder auch Kalbslunge im Wässer recht weich, sucht alles harte und ungenießbare heraus, hackt das gute davon ganz fein, thut ein gutes Theil Bouillon in einen Kessel, (es muß aber wenigstens ein gutes halbes Pfund Fett darauf seyn) hackt einige Hände voll Zwiebeln, schwitzt sie in fetter Bouillon gar, und thut das gehackte Fleisch nebst etwas gestossenem Pfeffer, Ingwer, Muskatenmuß, Nelken und hinlänglichem Salz darzu, rührt es gut durch einander, füllt es in Rindsdärme, blanchirt sie in kochendem Wasser, und hängt sie an die Luft. Will man Gebrauch davon machen, so schmelzt man Butter in einem irdenen reinen Tiegel, bratet die Wurst darin langsam gar, und giebt sie so in dem Tiegel zur Tafel, um sie recht heiß zu erhalten. Man kann diese Wurst im Winter mehrere Wochen ganz frisch erhalten.

Rindfleisch abgetrocknet in einer Brühe. Man siedet ein gutes Brust- oder Ribbenstück ab, bis es weich ist. Alsdann legt man es auf einen Rost, bestreicht es mit Butter, und macht es schön braun, thut gesalzene Butter in ein Pfännchen, rührt es mit einem Kochlöffel über Kohlen so lange bis es braun wird, nimmt es alsdann vom Feuer weg, gießt Fleischbrühe, Wein und ein wenig Rosenessig daran, würzt es mit Ingwer, Pfeffer, Cardamom, Muskatenblüten und Nelken, thut Zukker darzu, welches hierbei unentbehrlich ist, jedoch darf sich der saure Geschmack dabei nicht verlieren. Alles dieses läßt man in einem Töpfchen mit ein-

ander sieden. Sodann legt man das abgetrocknete Fleisch in eine Schüssel, und rührt die Brühe darüber.

Ebendasselbe auf eine andere Art. Man siedet ein gutes Stück Rindfleich ab, schneidet es in dünne Stückchen, legt es auf einen Rost, bestreicht es mit Butter, und läßt es über Kohlen auf beiden Seiten bräunlich werden, thut es dann in eine Schüssel, gießt die erwähnte Brühe darüber, und trägt es auf einer Kohlenpfanne zugedeckt auf den Tisch.

Rindfleisch angeschlagen mit Reis. Man spickt ein Stück Rindfleisch von irgend einem beliebigen Theile des Rindes, vorzüglich aber von der Brust mit grossen Speckstükken und Schinken, setzt es sodann mit Wasser aufs Feuer, schäumt es wohl ab, thut gelbe Rüben, Pastinakken, Beeren, ganzen Pfeffer, Sellerie und einige Lorbeerblätter daran, und läßt es mit etwas Salz gar kochen. Wenn es gar ist, so blanchirt man ein Pfund gelesenen und gewaschenen Reis, weniger oder mehr, je nachdem das Stükk Rindfleisch groß oder klein ist, thut ihn dann in einen kupfernen Topf und kocht ihn mit der nämlichen fetten Brühe, worin das Fleisch gekocht hat, dikklich und gar. Manche thun noch ein Stükk Speck zu dem Reis und lassen es darin kochen, damit der Reis desto fetter werde. Wenn der Reis gar ist, so würzt man ihn mit Salz und Muskatennuß, und läßt ihn etwas kalt werden. Sodann nimmt man das Rindfleisch auf eben der Schüssel, in welcher man anrichten will, giebt gut Acht, daß das Fleisch in der Mitte etwas höher sei als an den Seiten, und wenn man dabei alles gehörig besorgt hat, so legt man noch andere gekochte Stükke darauf.

Endlich bestreicht man das Fleischstükke mit Ei, und streicht mit einem Messer den Reis über das Rindfleisch her, macht es mit dem Messer eben, setzt es alsdann in den Ofen, läßt es gelb werden, und richtet es warm an. Man kann auch Parmesankäse über den Reis thun und ihn sich färben lassen, oder man thut dieß auch ohne Reis, ebenfalls mit Käse bestreut, und giebt ihm mit einer glühenden Schaufel eine gute Farbe.

Rindfleisch aufgewikkeltes. Man nimmt ein dünn geschnittenes Stück vom Zemer, schneidet ein Stück Speck ebenfalls schön dünne, stößt Lorbeer, Rosmarin, Nelken, Pfeffer und Muskatennüsse, alles gröblich, und vermischt es mit hinlänglichem Salz unter einander. Sodann legt man den Speck auf die Rindstükken, und streut das vermischte Gewürz darauf, wikkelt das Fleisch rund auf, bindet es erstlich in Lorbeerblätter ein, sodann in ein Tuch, damit es fest beisammen bleibt, und läßt es in Fleischbrühe, mit ein wenig Essig oder Wein vermischt, weich sieden. Sodann legt man etwas Schweres darauf, nachdem man es heraus genommen hat, und läßt es kalt werden. Wenn man Gebrauch davon machen will, so thut man das Tuch herab, schneidet es in Scheiben, und giebt es mit Senf oder Mostart, oder setzt eine Brühe von Butter, Fleischbrühe, Essig und Pfeffer vermischt zugleich mit auf, und giebt es kalt auf den Tisch.

Rindfleisch auf besondere Art zuzurichten. Man läßt ein Schaalenstück in Scheiben, in der Dikke eines kleinen Fingers schneiden, wäscht es aber nicht, sondern spickt es blos hin und wieder mit geschnittenem Speck und Gewürznelken. Alsdann belegt man den Boden einer irdenen etwas tiefen Schüssel mit Lorbeerblättern, legt auf dieselben etliche Scheiben von diesem Fleisch, salzt sie ein wenig, und streuet ganzen Pfeffer darauf. Alsdann macht man eine neue Lage von Lorbeerblättern, dann von Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreut, so lange, bis man das Fleisch alle hinein gelegt hat, und deckt es dann mit einer Schüssel zu. Man gießt nichts daran, sondern verwahrt und über-

überbindet es mit einem starken Tuche, damit der Dampf nicht heraus geht. Dann setzt man die Schüssel auf ein Kohlfeuer, und läßt sie so lange kochen, bis das Fleisch mürbe wird; doch muß man das Anlegen sorgfältig zu verhüten suchen. Sollte man von dem Fleisch gar zu wenig Brühe bekommen, so sprengt man es mit frischem Wasser an, streut auch, wenn das Fleisch halb gesotten worden ist, ein wenig gröblich zerstossenen Cardamom und Muskatennuß darein, legt es wenn es weich ist, in eine Schüssel mit etlichen Lorbeerblättern, und richtet die Brühe, welche etwas dicklich seyn muß, darüber an.

Ebendasselbe noch anders. Man hängt ein gutes ausgekörntes Zemerstück von ungefähr sieben Pfund, wenn man es zuvor wohl mit Salz eingerieben und acht Tage lang liegen gelassen hat, ein oder zwei Tage in den Rauch; schneidet dann zwei Stükke daraus, und läßt sie wie anderes Rindfleisch sieden. Indessen macht man folgende Brühe darüber: Man hackt einen guten Theil Zwiebeln klein, röstet sie schön gelb und trokken mit einem Löffel voll Mehl in Schmalz, gießt so viel Fleischbrühe daran als nöthig ist, würzt es mit Pfeffer, und läßt es also mit einander sieden. Zuletzt wirft man gehackte grüne Petersilie hinein, damit es schön grün bleibt, läßt es noch ein Weilchen schwizzen, und trägt es auf einer Schüssel auf den Tisch.

Ebendasselbe noch anders. Man schlägt ein grosses Stück Rindfleisch von sechs oder mehr Pfunden wohl mit einer Keule, spickt es mit grossem Speck, und beitzt es etliche Tage in Weinessig. Sodann thut man es in einen tiefen Tiegel, würzt es mit etwas wenig Pfeffer und Nelken, salzt es, gießt aber nichts daran, weil das Fleisch selbst eine Brühe giebt. Den Tiegel muß man mit Brodteig an dem Dekkel fest verkleben, hernach über gelinde Kohlen sezzen, und über Nacht so stehen lassen. Früh morgens siedet man es bei wenig glühenden Kohlen ferner ganz langsam ab, und öffnet den Tiegel nicht eher, als bis man glaubt, daß es völlig gar ist. Sodann nimmt man die Stürze ab, richtet das Fleisch mit der Brühe in der Schüssel an, und trägt es auf den Tisch.

Rindfleisch auf Böhmisch. Man spickt ein sechs- bis achtpfündiges Schwanzstück mit gewürzten fingerslangen Speck, salzt es, und kocht es in einer zugedeckten Casserole. Wenn es bald weich ist, giebt man ganze mit Würznelken gespickte Zwiebeln, ganzen Ingwer, groben Pfeffer, Rosmarin, Gundelkraut und Lorbeerblätter darzu. Das Fett schöpft man eine halbe Stunde vor dem Anrichten ab, und vermischt es mit einem halben Nössel Essig; an das Fleisch giebt man klein geschnittene Erdbirnen und Ochsengaumen, damit die Suppe dikke wird.

Rindfleisch in der Braise oder auf Wienerart. Man spickt ein Stück Rindfleisch aus dem obern Theil des Schenkels mit dikkem und gut gewürztem Speck, und belegt den Boden einer Casserole mit Speck- und Schinkenscheiben, legt das Rindfleisch darauf, und würzt es mit gelben Rüben, Petersilienwurzeln, einigen Zwiebelscheiben, ein wenig Thymian, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und einer Selleriewurzel, gießt etwas Wasser dazu und ein wenig Salz, setzt es sodann auf gelindes Feuer und läßt es anbakken, wie ein Jus oder Preßstükke. Wenn es sich dann gefärbt hat, so gießt man etwas gute Brühe daran, und läßt es damit gar werden. Man läßt aber die Sauce ganz kurz einkochen, bis es so viel ist, als man ungefähr beim Anrichten nöthig hat.

Wenn das Fleisch gar ist, nimmt man es aus der Casserole, und legt es in eine andere, sieht sich aber vor, daß nichts von den Wurzeln oder Kräu-

tern an dem Fleisch hängt, fettet alsdann die Sauce ab, und gießt sie durch ein Haarsieb über das Fleisch, thut einige Citronscheiben, ein wenig fein gehackten und gar gekochten Schinken, und eine gehackte Sardelle dazu, setzt die Casserole mit dem Fleisch auf ein Casserolloch, und läßt es einigemal durchkochen. Alsdann läßt man den sauern Rahm davon ablaufen, und legirt die Casserole beständig, damit es nicht gerinnt, läßt aber zugleich auf das Fleisch hin und wieder von dem Rahm einige Löffel voll fallen, damit es wie Marmor aussieht. Man giebt ihm sodann einen guten Geschmack, und richtet es warm an.

Man kann auch eine Kulotte von Rinderbauch, welche mit Speck, Schinken, und einer Schlackwurst, von welcher man zuvor die Haut abgezogen hat, aufgerollt und mit Bindfaden gebunden hat, auf diese Art machen, und bei dem Anrichten entweder ganz oder in Scheiben geschnitten, in die Schüssel legen.

Man kann auch diese Rollade einsalzen mit etwas Salpeter und Salz, und sie vierzehn Tage damit liegen lassen; alsdann nimmt man sie aus dem Salze, trocknet sie mit einem Tuche sauber ab, läßt sie einen Tag in freyer Luft hängen, und bringt sie dann in den Rauch. Wenn sie so acht oder vierzehn Tage in dem Rauch gehangen haben, so kocht man sie in Wasser gar, putzt sie sauber ab, und legt sie in eine Casserole, gießt ein Maas rothen Wein darzu, und legt ein Paar Zwiebelscheiben, Lorbeerblätter, Citronschalen und ein Stückchen Zukker darzu, läßt es so mit einander kochen, dreht es aber öfters um, damit es überall Geschmack bekommt, und sich nicht anhängt.

Will man es warm zu Tische geben, so muß man die Rollade auf eine Serviette legen, und dabei eine Sauce oder ein Näpfchen mit Senf, Zukker und Citronensaft sezzen. Will man es aber kalt werden lassen, so schneidet man es in dünne Scheiben, und legt sie ebenfalls auf eine Serviette, und giebt ein Compot von Obst dazu.

Rindfleisch braunes farcirtes mit einem Ragout von jungen Tauben. Man macht ein Stück gutes Rindfleisch aus der innern Keule, das ein wenig dikke ist, in einer Sauce gar. Unterdessen macht man ein feines Ragout von ein Paar in kleine Stükken geschnittenen Tauben, und mit andern guten Sachen die man haben kann. Wenn das Fleisch gar ist, so nimmt man es heraus, und schneidet ein grosses Stück etwas tief heraus, thut das Ragout hinein, schneidet sodann von dem heraus geschnittenen Stück das Oberste in der Dikke eines halben Fingers ab, und deckt das Loch wieder damit zu, bestreut es mit geriebenem Brode, Salz und fein gehackter Petersilie, giebt ihm in einer Tortenpfanne oder mit einer glühenden Schaufel eine Farbe, und nimmt es alsdann vom Feuer. Das Ragout muß ganz kochend heiß in das Fleisch gethan werden, und zwar kurz vor dem Anrichten. Man kann auch eine Sauce nach Belieben darunter machen, nur nicht von Kapern.

Rindfleisch braunes, mit einer Kapern-Sardellen oder andern Sauce. Man kocht ein Stück Rindfleisch, welches man will halb gar, damit man Suppe davon bekommt; alsdann macht man es in einer Braise vollends gar, und bereitet eine Kapern- oder Sardellensauce darüber.

Rindfleisch in einer Brühe. Man kocht das Rindfleisch wie gewöhnlich. Wenn es beinahe fertig ist, seihet man die meiste Brühe davon ab, gießt zu der Brühe die noch am Fleisch bleibt, etwas Wein, würzt sie mit Ingwer, Pfeffer und Gewürznelken, röstet ein wenig Roggenbrod in Schmalz oder Butter, gießt auch etwas Weinessig daran, läßt es mit einander aufsieden, und richtet es an.

Rindfleisch mit Castanien. Wenn man das Rindfleisch gar gesotten hat, so seihet man den größten Theil der Brühe ab, thut abgeschälte Castanien, grosse Rosinen, ein wenig Wein und etwas Gewürz dazu, läßt es auf Kohlen aufkochen, bis die Kastanien gar gesotten, und weich sind.

Rindfleisch mit einer Citronbrühe. Man siedet Rindfleisch wie gewöhnlich in Salzwasser fast gar, legt es hernach in einen Tiegel, würzt es mit Nelken und Pfeffer, thut etwas in Schmalz geröstetes Roggenbrod und Waizenmehl daran, begießt es mit Fleischbrühe, thut geriebene Citronschalen, sammt dem Saft der Citronen daran, läßt es ein wenig aufkochen, und giebt es auf den Tisch.

Rindfleisch mit einer Coriandersbrühe. Man legt das abgesottene Fleisch in einen tiefen Tiegel, brennt etwas Mehl schön lichtgelb, und röstet es in Schmalz. Hierauf thut man gestossenen Coriander darzu, würzt es mit Ingwer und Pfeffer, macht es mit ein wenig Weinessig säuerlich, läßt alles zusammen sieden, und richtet es dann an.

Rindfleisch in seiner eigenen Brühe. Man schneidet gutes Rindfleisch in kleine Stückchen, legt es in eine Casserole, thut gar keine Brühe daran, sondern würzt es blos mit Salz, ganzen Nelken, ganzen Muskatenblumen und Ingwer, und läßt es mit einander gar braten. Alsdann röstet man etwas weisses Mehl, in ein wenig zerlassener Butter so lange bis es ganz trokken wird, gießt dann ein wenig Weinessig daran, und läßt es aufkochen, legt das Fleisch in die Schüssel, nimmt aber das ganze Gewürz, womit es gebraten worden ist, heraus, richtet die Brühe darüber an, und läßt es auf gelinden Kohlen noch ein wenig aufkochen.

Rindfleisch eingemachtes. Man zerhaut ein Stück Rindfleisch in kleine Stükke, salzt und röstet es auf dem Rost braun, wäscht es dann in Essig ab, und läßt diese abgewaschene Brühe durch ein Haartuch laufen, setzt es wieder mit dieser Brühe zum Feuer, thut zerstossene Wacholderbeeren, zerriebenes Roggenbrod mit Pfeffer und Ingwer vermischt daran, und läßt es also kochen.

Rindfleisch, eingemachtes, gedämpft. Man spickt Rindfleisch legt es in Essig und Wasser, setzt es zum Feuer, nimmt es, wenn es halb gar ist, weg, und läßt nur so viel Brühe daran, daß es fort sieden kann; sodann macht man es mit gestossenen Nelken, ganzen Rosmarin und Zwiebeln an; deckt den Topf gut zu, bis es gar ist, damit es seine Kraft behält, und bringt es alsdann auf den Tisch.

Rindfleisch auf englische Art, Man kocht ein Stück Rinderwamme wie gewöhnlich; dann hackt man Morcheln, Champignons, einige Sardellen, gehackte Petersilie, ein Paar Scheiben gekochten und in Butter gebratenen Schinken klein, und macht eine Sauce Haschee davon. Ist das Fleisch gar, so legt man es in die Schüssel, und streicht etwas von der Sauce Haschee, die man zuvor aber etwas dikke werden läßt, darüber, überstreut es mit geriebenem Brode, und bäckt es in einer Tortenpfanne, daß es eine gute Farbe bekommt. Die noch übrige Sauce wird etwas verdünnt, und wenn das Fette unter dem Fleisch abgegossen worden, mit dem Safte von einer Citrone über das Fleisch gegeben.

Ebendasselbe auf andere Art. Man klopft ein gutes Stück aus der innern Keule recht mürbe, sticht mit einem Messer Löcher hinein, und steckt in einige Löcher Stükken von dem Fett des Fleisches, in einige Citronschalen, und in andere abgeschälte Zwiebeln, legt es drei Tage in guten Weinessig, und legt Lorbeerblätter und ein wenig Roßmarin dazu, brätet es unter fleissigem Begiessen am Spieße mit Butter ab. Hierauf

macht man eine Sauce darzu, von, in Butter gelbbraun gebranntem Mehl. Endlich gießt man gute Fleischbrühe darzu, thut gehackte Sardellen, Kapern, von ihren Steinen abgeschälte Oliven, und ein wenig gestossenen Pfeffer hinein, läßt es kochen, und richtet es an.

Ebendasselbe noch anders. Man schneidet ein gutes Stück Rindfleisch vierekkigt, wäscht und reinigt es in Wasser, thut es alsdann in ein hierzu schickliches Gefäß, und setzt es mit Wasser zum Feuer, schäumt es wohl ab, und läßt es halb gar kochen. Sodann nimmt man es heraus, putzt und beschneidet es sauber, damit es fein viereckig wird, und bindet es mit Bindfaden, damit es nicht auseinander geht. Ferner belegt man den Boden einer Casserole mit Rindsscheiben, und wenn man sieht, daß es sich anlegt, so thut man ein wenig zerlassenen Speck und ein wenig Mehl darzu, wendet es sieben bis achtmal um, damit es eine gute Farbe bekommt. Wenn es braun genug ist, so gießt man von der Brühe soviel als nöthig ist, dazu, würzt es mit einigen Scheiben von gelben Rüben, Pastinakken, Petersilie, Zwiebeln, feinen Kräutern, und feinem Gewürz, Salz, und einem Maaß weissem Wein, thut hierauf die Rinderbrust in ein anderes Geschirr, giebt den bereiteten Coulis darzu, und läßt es damit gar kochen, damit es einen guten Geschmack bekommt.

Wenn es gar ist, so nimmt man es vom Feuer, und läßt es in seinem Jus kalt werden. Alsdann macht man ein wohlschmeckendes Ragout von jungen Tauben, Kälbermilch, Trüffeln, Hahnenkämmen, Champignons, thut es in eine Casserole mit zerlassenem Speck, würzt es mit Pfeffer, Salz, und einer mit Nelken gespickten Zwiebel, und benetzt es mit Kalbfleischjus, fettet es wohl ab, und macht es mit Kalbfleisch- und Schinkencoulis dicklich. Hierauf nimmt man es vom Feuer, und läßt es kalt werden. Man bereitet indessen eine gute Farce von Hühnern, nimmt das Rindfleisch aus seiner Marinade heraus, und ziert es nach Belieben.

Alsdann macht man die obere Haut hinweg, und in die Rinderbrust ein vierekkigtes Loch. Das Fleisch wird mit dem Messer heraus genommen, und zwar so, daß der Rand an die Brust umher zwei queerfinger breit stehen bleibt. Wenn man eine Höhle gemacht hat, so bestreut man sie inwendig mit der zubereiteten Farce, und thut hernach das kalte Ragout hinein. Das Stück, welches man oben aus der Brust schneidet, muß ganz bleiben, und nur in der Mitte mit dem Messer durchgespalten werden, womit man hernach das Ragout bedeckt, das in die Brust gefüllt worden ist.

Man bestreicht alsdann die Rizze, mit der Farce, und bedeckt das Brustbein mit Speckscheiben, bestreut es mit feinen Semmelkrumen, und bäckt es hernach im Ofen gar. Wenn man anrichten will, so macht man gleichsam eine Krone von Kälbermilch, fetten Lebern und Hahnenkämmen, darauf, und belegt den Rand der Schüssel mit marinirten und gebakkenen Hühnern, gebakkener Petersilie, und richtet das Gericht warm an.

Dergleichen noch anders. Man lößt von einem Stück Rindfleisch aus dem obern Theile der Keule den Knochen ab, schneidet es zierlich, und spickt es mit grossem Speck, der mit feinen Kräutern und Gewürzen gewürzt ist, salzt es dann wie einen Schinken ein, und läßt es vier oder fünf Tage im Salze liegen, kocht es alsdann mit den gehörigen Gewürzen in einer Braise. Wenn es gar ist, so nimmt man es heraus, richtet es sauber zu, bestreut es mit feinen Semmelkrumen, und läßt es sich im Ofen färben, legt es hierauf gehörig in eine Schüssel, und richtet es mit einer gehackten Sauce zu einem Gericht an.

Rindfleisch auf englische Art gebraten. Man beitzt und salzt ein Stück Rindfleisch gehörig ein, spickt es mit grobem Speck mit Gewürz vermischt, steckt es an den Spieß, und läßt es langsam braten; begießt es mit Butter und Essig, und wenn er noch nicht gar gebraten ist, zieht man es wieder vom Spieß ab, legt es in ein dazu schickliches Casserol, gießt die abgeronnene Suppe daran, wie auch etwas Weinessig, deckt es zu, und verklebt den Dekkel mit Teig, daß nichts ausdünster, setzt es in einen heissen Backofen, und läßt es drei bis vier Stunden dämpfen, macht von der Brühe, die man davon erhalten hat, eine gute Suppe, mit Austern, Trüffeln, oder andern Sachen, oder auch eine Sardellensuppe, und richtet es an.

Rindfleisch aus Essig gekocht. Man legt ein Stück Rindfleisch von einem Zemer, oder von einer obern Schaale in Essig, und läßt es zwölf bis vierzehn Tage darin liegen. Hernach schneidet man es in Stükke, oder läßt es ganz, thut es in Wasser, Wein und Fleischbrühe zum Feuer, und läßt es weich kochen. Wenn es lange genug gekocht hat, so gießt man von der Brühe in einen Topf soviel als man für gut befindet, würzt sie mit Ingber, Pfeffer, Cardamom, Nelken und Muskatennüssen, brennt auch etwas in Fett geröstetes Mehl oder Brod darein, drückt den Saft von einer halben Citrone daran, thut auch Citronschalen und Piniennüßchen in die Brühe. Das Fleisch wird nur in einen Tiegel gelegt, die erwähnte Brühe darauf gegossen, und alles zusammen noch einmal aufgekocht. Man richtet endlich das Fleisch mit der Brühe an, und legt Citronscheiben darauf.

Rindfleischfarce. Man schabt ein Stück mageres rohes Rindfleisch, thut es in eine Schüssel, schlägt drei ganze Eier darauf, thut ein Stück gelbe Butter, etwas Semmelkrumen, und ein wenig Muskatenblumen hinzu, macht den Teig nicht zu feste, formt ihn länglich, und kocht ihn in Fleischbrühe gar. Man kann auch Krebscoulis darunter machen. Man macht nemlich von Krebsen die Schwänze ab, slößt die Schalen, bratet sie in Butter, reibt sie in den Durchschlag, und giebt sie in die Suppe.

Ebendasselbe noch anders. Man schneidet schönes Rindfleisch aus der Keule, hackt es nebst frischen Rindsnierentalg, wenn von beiden die Haut und die Sehnen herausgesucht, und mit Speck von frischen Schweinsfleisch zusammen klein, nebst gewässerten und ausgegräteten Sardellen, thut es dann in eine tiefe Schüssel, und rührt es mit einer hölzernen Keule, thut auch ein wenig trocknen und geriebenen Basilikum, fein gehackte Citronschale, gestossenen Pfeffer, Muskatenblumen, Eier und geriebene Semmel dazu, und rührt alles ganz klein, durcheinander. Sollte es zu dikke werden, so gießt man ein wenig Wein oder Bouillon dazu. Man kann hiervon Klösse in Suppen, in Rouletten, und andere Speisen machen.

Rindfleisch auf französisch. Man salzt und würzt ein Brustsstück vom Rinde mit vermischten Gewürz, und spickt es dichte mit Speck, belegt den Boden einer Casserole mit breiten Speckschnitten, streut Salz, Pfeffer, und ein Sträuschen feiner Kräuter darüber, legt das Fleisch darauf, bestreut es mit Lorbeerblättern, gießt ein Glas weissen Wein, und etwas gute Rindsbrühe daran, vermacht den Dekkel mit Teig, und läßt es zwei Stunden über einem gelinden Kohlfeuer gar dünsten. Dann wird es in einer Schüssel angerichtet, und ein Ragout von Champignons, Austern, Kapern und Oliven, woraus der Stein genommen ist, gegeben, und die Schüssel nach Belieben mit Fricandeaux besetzt.

Rindfleisch in ganzem Gewürz zu kochen. Man setzt das Fleisch mit Wasser an das Feuer, und salzt es, bindet Ingber, Pfeffer, Muskatenblüten, Lorbeeren, Cardamom, alles ungestossen zusammen in ein kleines Tuch, hängt es in den Topf, und läßt es gelinde sieden, bis die Hälfte des Wassers eingesotten ist, und schäumt es fleissig ab. Auf diese Art wird die Brühe gehörig braun. Endlich richtet man es in seiner eigenen Brühe an, und giebt es zur Tafel.

Rindfleisch mit gebrannter Mehlsauce. Man kocht ein Stück Rindfleisch auf gewöhnliche Art, dann macht man etwas Mehl hoch braun, und thut einige Scheiben Zwiebeln, Lorbeerblätter, und ein Paar Stängel Thimian darein, rührt es zusammen durch, gießt etwas süssen Rahm, gute Brühe, und ein wenig Weinessig daran, und kocht es mit etwas Butter durch, streicht es dann durch ein Haartuch oder feines Sieb, daß man eine sämige Sauce bekommt. Wenn man das Fleisch anrichtet, so macht man die Sauce heiß, und giebt sie darüber.

Rindfleisch, gedämpftes. Man klopft ein gutes Stück Rindfleisch aus der Keule ganz mürbe, spickt es mit gewürztem Speck, setzt in einer Casserole Butter und Speck auf das Feuer, bis es braun ist, bestreut dann das Fleisch auf beiden Seiten mit Mehl, und legt es hinein. Ist es auf der andern Seite braun genug, so wendet man es um, daß es auf der andern eben so werde. Dann gießt man Bouillon, weissen Wein und Essig darauf, und läßt es damit, wie gewöhnlich kochen, thut Lorbeerblätter, ganze Zwieben, Citronschale, Ingber, Pfeffer, ganze Nelken hinzu, und läßt es wohl bedeckt mit einander ein Paar Stunden dämpfen. Sollte die Brühe nicht sämig genug seyn, so rührt man grobes Brod, oder braunes Mehl an. Beim Anrichten wird das überflüssige Fett von der Sauce abgeschöpft, und das Fleisch, mit Citronscheiben, Kapern und Oliven ausgeziert.

Oder: Man salzt ein gutes Schwanzstück gut ein, und bestreuet es mit gestossenen Wacholderbeeren und Kümmel, läßt es einige Stunden liegen, bereitet den Tag darauf eine Pfanne mit Butter, belegt sie mit Lorbeerblättern, Roßmarin, Limonienschalen, Zwiebeln, Muskatenblüten und Pfeffer, richtet das Fleisch darein, nimmt ein halbes Nößel Wein, ein Nößel Essig, ein Maaß Wasser, und eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod, deckt es wohl zu, vermacht den Dekkel mit Teig, daß es nicht ausdünstet, läßt es drei oder vier Stunden langsam dämpfen, richtet die Suppe darüber an, und giebt es zur Tafel.

Rindfleisch gefüllt. Man kann ein Ribbenstück mit dem Salpikon, einer Art Ragout, füllen, oder man kann auch das beinahe gar gebratene Rindfleisch vom Spieß abziehen, und das Fleisch aus der Mitte herausnehmen. Man hackt es sehr fein nebst Speck, Fett, feinen Kräutern, feinen Gewürzen, und andern guten Beilagen, füllt damit das Ribbenstükke zwischen Haut und Knochen, und näher es wieder zu. Während es vollends gar brater, belegt man die Schüssel mit Fricandeaux, welche die Gestalt der gespickten Kälberribben haben, wie auch mit gebakkenem Brod. Wenn es auf der Tafel ist, so macht man die Haut ab, damit man, wenn es gefällig ist, mit einem Löffel davon essen kann.

Ebendasselbe noch anders. Man nimmt ein fettes Ribbenstück, welches zuvor mürbe gemacht worden ist, macht das Fett davon, und richtet damit die Fleischseite zu, spickt sie mit Speck und Schinken, würzt sie mit feinen Kräutern, bedeckt alles herum mit einer guten Farce, wikkelt hierauf das Stück in dünne Kalbfleisch-

fleischscheiben, umbindet es mit Bindfaden, damit die Farce nicht abfällt, und läßt es am Spieße braten. Indessen macht man eine Schinkensauce, auf folgende Art: man schneidet drei Schinkenscheiben würflich, thut sie mit ein wenig frischer Butter in eine Casserole, deckt sie zu, und läßt sie auf gelindem Feuer schwizzen. Wenn sie anfangen anzubakken, so streuet man ein wenig Mehl hinein, und gießt etwas Jus und Coulis dazu, thut auch gehackte Champignons daran, und läßt es zusammen gar kochen, fettet es zuweilen ab, und wenn es gar ist, so nimmt man es vom Feuer, und thut soviel kleine Kapern dazu, als man zwischen drei Fingern fassen kann, sind sie aber groß, so hackt man sie klein, thut auch eine gehackte Sardelle, zwei gehackte Schalotten, ein wenig groben Pfeffer, und den Saft von einer Citrone dazu. Wenn das Ribbenstück gehörig gebraten ist, so zieht man es vom Spieße, und nimmt die Scheiben vom Kalbfleisch, wie auch die Fülle davon, wenn man es für gut befindet, legt es ordentlich in eine Schüssel, macht längliche Schnitten mit dem Messer in die Fleischseite, schüttet die Schinkensauce darüber, und richtet es warm an zu einem Hauptgerichte.

Man kann auch ein solches Ribbenstück am Spieße braten, und alsdann wird es mit einer Sauce Creme, von gutem Kalbs- und Schinkencoulis, mit saurer Sahne vermengt, so oft begossen, bis das Ribbenstück gar ist. Beim Anrichten thut man ebenfalls etwas von der erwähnten Sauce in die Schüssel, und legt das Ribbenstück darauf. Der Coulis aber muß sehr dicklich seyn, damit er desto besser auf dem Fleische hangen bleibt. Man muß auch Achtung geben, daß es eine gute Farbe bekommt, und es auf dem Rande mit marinirten und gebakkenen Kälberzungen belegen.

Ein andermal kann man es mit feinen Semmelkrumen paniren, welche mit gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz vermengt worden sind. Hiermit bestreut man das Ribbenstück, um ihn, im Ofen eine schöne Farbe zu geben. Man kann auch alsdann eine gute Sauce mit Kapern und Sardellen, welche mit Kalbs- und Schinkencoulis versehen ist, oder ein Ragout, von Morgeln und Hammelsnieren darzu geben, und es warm anrichten.

Rindfleisch gehacktes. Man hackt ein Stück Rindfleisch ohne Knochen fein, thut klein gehacktes Nierenfett, Muskatenblumen, Salz, Majoran, Pfeffer, geriebenes Weißbrod, und sechs Eierdotter dazu, knetet es unter einander, bindet es zusammen in eine Serviette, thut es in einen Topf, gießt Fleischbrühe daran, und läßt es mit dem Tuche eine Stunde lang wohl sieden. Alsdann nimmt man die gesottene Masse aus dem Tuch, legt sie noch einmal in die Brühe, würzt auch die Fleischbrühe mit Muskatenblumen, und thut etwas von geröstetem Mehl darzu. Endlich legt man geröstete Semmelscheiben in die Schüssel, die gesottene Masse darauf, und gießt etwas von der Brühe darüber.

Rindfleisch gehackt zu kochen. Man hackt ein viereckigtes Stück Rindsziemer klein auf beiden Seiten, doch so daß es an einander bleibt, spickt es, legt es in einen Topf, der niedrig und weit ist, gießt Fleischbrühe und Wein daran, und thut ein wenig Salz, Ingber, Pfeffer, Muskatenblüten, und acht Sardellen dazu. Wenn es eine Weile gekocht hat, so thut man einen guten Theil gewaschene Butter, und Citronschalen daran, setzt es auf Kohlen, läßt es vollends gar kochen, rührt es an, und gießt die Brühe darüber.

Ebendasselbe noch anders. Man hackt kalres Rindfleisch mit Speck und Zwiebeln ganz fein, thut Kräuter, Nelken, Pfeffer, englische Würze, Citro-

Citronen, einige Löffel Brühe, und ein Paar Löffel Essig dazu, und kocht es gut durch. Sodann macht man mit geriebener Semmel, oder einem Ei Klösse davon, wendet sie in Mehl um, bäckt sie in Butter, und giebt eine braune Sauce mit Kapern und Champignons darüber.

Rindfleisch gehacktes mit Pflaumen. Man hackt mageres Rindfleisch aus der Keule mit Nierentalg klein, würzt es mit gestossenen Muskatenblumen, Pfeffer und Majoran, hackt es mit geriebener Semmel, sechs Eierdottern und Salz gut durch, bringt es in die Forme eines Brodes, bindet es in eine Serviette, und kocht es in Fleischbrühe gar. Sodann wird es in der Serviette in einen Kessel mit Fleischbrühe, nebst den Pflaumen, Muskatenblumen und ein wenig braunem Mehl gethan, und eine gute Stunde zusammen gekocht; dann über geröstete Semmelscheiben angerichtet.

Ebendasselbe noch anders. Man nimmt zwei oder drei Pfund Rindfleischscheiben, und ein Rebhuhn, welches einen starken Wildgeruch hat, löset die Knochen davon, und hackt es gröblich, doch so daß alles gleich klein gehackt sey, und läßt es in einer Braise in einem wohl zugedeckten Topfe kochen. Wenn es gar ist, so nimmt man das gehackte Fleisch heraus, fettet das Jus wohl ab, und thut sodann Schinkenessenz zu dem Jus. Ist es gehörig dicklich geworden, so thut man das gehackte Fleisch hinein, und Muskatennuß und Citronensaft darzu, belegt es mit kleinen gebakkenen Rinden, und richtet es zu einem Gericht oder Beigerichte an.

Rindfleisch geklopftes. Man schneidet ein mürbes Stück Rindfleisch ohne Fett, Sehnen und Knochen, in fingersdikke Scheiben, klopft sie mit einem hölzernen Hammer, daß sie ganz dünne werden, und wäscht sie mit warmem Wasser ein wenig ab. Dann legt man ein Stück Butter in eine tiefe zinnerne Schüssel, oder verzinnte Casserole, läßt es zergehen, und thut das Fleisch darein; läßt es auf ganz gelindem Kohlfeuer eine Weile schwizzen, gießt dann Franzwein darzu, legt gehackte und gewässerte Sardellen, gestossene Muskatenblumen, und eine in Scheiben geschnittene Citrone darzwischen, und läßt es damit zugedeckt schmoren. Sobald die Brühe eingekocht ist, legt man noch ein Stück Butter darzu, gießt noch Wein nach, und sieht öfters zu, daß es sich nicht ansetzt. Auf diese Art läßt man es ungefähr vier Stunden kochen, und wenn es gar ist, wird noch Citronsaft darauf gedrückt, und angerichtet.

Rindfleisch geklopftes auf preusische Art. Man schneidet ein gutes Stück Rindfleisch vom Hintertheile der Keule, in lange schmale Stükken, klopft sie auf beiden Seiten, und schabt mit einem Messer das Fleisch von den Sehnen, darzu thut man fein gehackte Citronschalen, gestossene Gewürznelken, Pfeffer, und ein wenig durch einen Durchschlag geschlagene geriebene Semmel, fein gehackte Zwiebeln, fein gehackte gewässerte Sardellen, und auf jedes Pfund Fleisch zwei bis drei Eier, je nachdem sie groß sind. Alsdann streicht man hiervon auf einem reinen Brete dünne Plätzchen von beliebiger Größe, fährt mit einem naß gemachten Messer darunter, und nimmt sie damit vom Brete ab. Ferner läßt man in einem eisernen Tiegel etwas Butter kreuschen, legt die Plätzchen hinein, und wenn sie auf einer Seite ein wenig gelbbraun sind, kehrt man sie um, damit sie auf der andern auch braun werden.

Wenn sie alle so weit sind, so setzt man eine zinnerne Schüssel mit Butter, gehackten Sardellen, etwas gestossenen Muskatenblumen, Citronscheiben, gestossenem Pfeffer, Bouillon und Wein auf ein Kohlenfeuer, und läßt es zusammen kochen, legt dann die Plätzchen hinein, und kehrt sie, wenn sie eine Weile gekocht haben, um.

um. Ist die Sauce nicht sämig genug, so streut man noch geriebene Semmel, und wenn es nöthig ist, auch Salz daran. Die Plätzchen müssen nicht zu lange kochen, sonst werden sie hart. Anstatt der Sardellen kann man auch Heringe nehmen.

Rindfleisch gekocht auf besondre Art. Man siedet einen Zemer, wie gewöhnlich ab, legt ihn, wenn er weich ist, auf den Rost, schmiert ihn fleissig mit Butter, und macht ihn braun. Indessen aber macht man folgende Brühe: Man nimmt etwas Bouillon, Rosen- und Holbeeressig, würzt ihn mit Cardamom, Muskatenblüten, und ein wenig Muskatennuß, und läßt es sieden. Zuletzt wirft man ein wenig Butter darein, gießt die Brühe in eine Schüssel, legt den braun gewordenen Zemer darein, röstet etwas geriebenes Roggen- oder weisses Brod schön gelb im Schmalz, und streut es auf den Zemer.

Ebendasselbe noch anders. Man schneidet ein sieben bis acht pfündiges Schwanzstück, welches zuvor in Essig gelegt worden ist, in zwei Stükken, legt sie in einen tiefen Tiegel, nimmt anderthalb Viertelpfund Speck, schneidet ihn würflich und klein, schält eine oder zwei Zwiebeln, und schneidet sie in vier Theile. Sodann thut man etwas Lorbeerblätter, ein wenig Roßmarin und Citronschalen ganz dünn abgeschält dazu, würzt ihn mit Pfeffer, Ingber, Cardamom und Muskatenblüten, thut dieses alles zusammen in einen Topf, gießt halb frische Fleischbrühe und halb Weinessig daran, daß der Tiegel voll wird, bedeckt ihn mit einer Stürze, damit es die Kraft nicht verliert. Wenn es halb abgekocht ist, so röstet man geriebenes Roggenbrod in frischem Schmalz schön gelb, seihet alsdann das Schmalz gut ab, und thut es mit etwas Nelken in die Brühe; läßt es wohl einsieden, und läßt nur soviel davon übrig, als man in die Schüssel nöthig hat. Wenn man es anrichtet, so muß man das Fett gut mit einem Löffel abschöpfen. Man kann auch das Salz dabei entbehren, weil es durch das lange Kochen, ohnedies genug gesalzen wird.

Rindfleisch gekraustes. Man schneidet ein mürbes Stück Rindfleisch nebst Speck oder Mark ganz klein, mischt ein wenig Nelken und Limonienschalen darunter, formirt einen Strizzel daraus, und dämpft es. Wenn es gedämpft ist, so thut man ein wenig Essig und Milchrahm daran, und richtet es an.

Rindfleisch mit gelben Rüben. Man siedet ein gutes Bruststück vom Rinde weich, schabt gute Rüben oder Möhren, und schneidet sie länglich, siedet sie in einer guten Bouillonsuppe, brennt sie mit gebranntem Mehl und Zwiebeln ein, und schneidet schwarzes Brod in der gehörigen Dikke darunter. Man würzt es, richtet das Rindfleisch auf einer Schüssel an, gießt die Suppe darüber, und giebt es auf die Tafel.

Rindfleisch geräuchertes zu kochen. Dieses Fleisch ist am besten, wenn es nur halbgeräuchert ist. Ist es aber ganz geräuchert, so muß man es eine oder zwei Nächte ins Wasser legen. Man kocht es im blossen Wasser gar, und ißt es mit Senf warm oder kalt. Man schneidet es auch in Scheiben, und legt es um den Sallat, ingleichen unter die durchgeschlagenen Erbsen und dürre gekochte Birnen.

Rindfleisch, ein Gericht davon. Man richtet ein halb eingesalzenes Stück Rindfleisch auf folgende Art an: Man thut es in einen kupfernen Topf, und würzt es mit allerhand feinen Gewürzen und Zwiebeln, gießt den Topf voll Wasser, läßt es kochen und schäumt es fleissig ab. Man thut auch ein gutes Jus von anderm Fleischwerk daran, damit es desto kräftiger wird. Wenn es gar und gehörig in die Schüssel gelegt ist, so macht man das Fett oben ein wenig

davon,

davon, und thut eine gehackte Schinkensauce daran, belegt es auch mit einer Marmelade von gespickten und gebakkenen Kälberribbchen, und mit gefüllten Gurken, deren Zubereitung am gehörigen Orte gezeigt worden ist.

Man kann auch entzwei geschnittene Artischokkenstiele, mit gebakkener Kälbermilch daran thun, welche eben so, wie die Gurken geweicht werden. Es können mehr dergleichen Beilagen genommen werden, wie es jedem gefällig ist.

Rindfleisch gerolltes. Man lößt das Rindfleisch aus der Oberkeule von den Knochen, spaltet es, und dehnt es so weit auseinander, als man nur kann, spickt es mit grossem und gut gewürztem Speck und Schinken. Man macht alsdann eine Farce von dem Brustfleisch, Federvieh, Speck, Rindsfett, Champignons, und gekochtem Schinken, gewürzt mit Pfeffer, Salz, feinen Kräutern, feinen Gewürzen, Petersilie, kleinen Zwiebeln, ein wenig in Sahne eingeweichten Semmelkrumen, und dem Gelben von drei oder vier rohen Eiern, hackt alles durcheinander, und stößt es im Mörser, macht diese Farce über das Rindfleisch her, rollt es auf beiden Seiten zusammen, und bindet es mit Bindfaden. Alsdann nimmt man einen kupfernen Topf, nach der Grösse des Rindfleisches, belegt ihn inwendig mit Speckstreifen und Scheiben von geklopftem Rindfleisch, und würzt sie mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, feinen Gewürzen, Zwiebeln, gelben Rüben, und Pastinakken, legt alsdann das Rindfleisch darauf in den Topf, würzt es oben, und bedeckt es gleichfalls mit Rindfleischscheiben und Speckstreifen. Hierauf macht man den Topf fest zu, belegt ihn oben und unten mit Feuer, und läßt es etwa zehn bis zwölf Stunden kochen. Alsdann bereitet man eine gehackte Sauce, von würflich geschnittenem Schinken, Champignons, Trüffeln und Musserons, kleinen Zwiebeln oder Schalotten und Petersilie, welches man alles zuvor hackt, nebst einer Sauce Haschee.

Alles dieses thut man in eine Casserole, nebst etwas ausgeschmolzenem Speck und gießt etwas von einem Jus darein. Wenn es ein wenig gekocht hat, so fettet man es wohl ab, und macht es mit einem Coulis von Kalbfleisch und Schinken dicklich. Wenn man bis zum Anrichten fertig ist, so thut man eine gehackte Sardelle und ein wenig Kapern daran, ist alsdann das Rindfleisch recht gar geworden, so zieht man es aus dem Topf, läßt alles wohl ablaufen, legt es gehörig in eine Schüssel, und wenn die Sauce gut schmeckt, so schüttet man sie über das Rindfleisch und richtet es warm an.

Zu anderer Zeit kann man es mit einem Ragout von Kälbermilch und Hahnenkämmen, oder mit Rindszungenragout, auch mit Endivien, oder mit Gurken anrichten. Ein solches Stück aus der Oberkeule wird insgemein auch ein Zemer genannt.

Ebendasselbe noch anders. Man klopft ein Schwanzstück gut, wäscht es rein, salzt es wohl, hackt ein Stückchen Fleisch, Limonienschalen, und etwas Knoblauch klein, streicht es auf das Fleisch, wikkelt es zusammen, bindet es mit Zwirn, dämpft es in einer Pfanne, thut es darein wie einen Lungenbraten, und deckt es gut zu.

Rindfleisch gesalzen zu kochen. Man salzt ein Stück Rindfleisch von einer Ribbe, vom Bug, oder von der Brust, von neun bis zehn Pfund wohl ein, und läßt es so, ungefähr drei Wochen lang im Salz, mit einem Bretchen bedeckt, und mit einem Gewicht beschwert, liegen. Doch muß man fleissig nachsehen, und es immer mit seiner eigenen Brühe übergiessen. Sollte deren aber zu wenig daran seyn, so kann man etwas frisch angemachtes Salzwasser darzu giessen. Die dünnsten Stükke kann man zuerst verspeisen, man wässert, wäscht, und siedet

siedet sie, wie anderes gemeines Rindfleisch, legt sie in eine Schüssel, streut frisches Petersilienkraut darauf, und trägt sie in einer kleinen Schüssel mit Meerrettig, Mandeln oder auch Mostart auf. Wenn etwas davon übrig bleibt, so kann man es ebenfalls kalt mit Senf essen.

Rindfleisch geschmort mit Essig. Man klopft ein Stück Rindfleisch von der Unterschale recht mürbe, spickt es mit Citronschale und Speck, und legt es eine Nacht in Breihahnessig; am andern Morgen gießt man den Essig ab, setzt es mit Wasser auf, und salzt es, schäumt es rein ab, und thut ein Stück ganzen Ingber, einige Lorbeerblätter und englische Gewürzkörner dazu. Wenn es eine Stunde gekocht hat, so gießt man Breihahnessig daran, thut die Scheiben von einer Citrone darzu, und läßt es schmoren bis es gar ist. Man kostet aber die Brühe, ob sie nicht zu sauer ist, und ob sie gehörig gesalzen ist. Ist die Brühe nicht sämig genug, so thut man einen Löffel voll Mehl in Butter braun geröstet dazu, reibt Honigkuchen oder schwarze Brodrinden daran, und läßt es damit durchkochen. Endlich richtet man es mit Citronscheiben an, gießt die Brühe durch einen Durchschlag, und schöpft das übrige Fett von der Brühe ab.

Ebendasselbe noch anders. Man spickt das Rindfleisch mit Speck und Citronschale, setzt es mit Wasser auf, und salzt es gehörig, thut auch, wenn es abgeschäumt ist, Gewürz daran, und gießt die Brühe, wenn es anderthalb Stunden gekocht hat, ab. Man bereitet alsdann von der Brühe eine Suppe, und gießt an deren Stelle Breihahn daran. Ferner schneidet man Citronscheiben und Schale daran, so daß nichts Weisses an der Citrone bleibt, weil die weisse Schale der Citrone, wenn sie dikke Schale hat, dem Essen einen bittern Geschmack giebt. Alsdann gießt man ein Glas guten Wein daran, und läßt das Fleisch gar schmoren, sie schmeckt jedoch besser, wenn sie sich selbst sämig kocht. Man kann auch Kapern, oder geschnittene Sardellen an die Brühe thun.

Rindfleisch geschmort, auf glühender Asche von Stroh. Man klopft ein Stück von der Unterschale recht mürbe, schneidet frischen Speck in längliche Streifen, wälzt sie in gestossenem englischen Gewürz und Salz um, schneidet auch Citronschale, doch so, daß nichts weisses daran bleibt, steckt dies alles hin und wieder in das Fleisch, reibt mit dem nöthigen Gewürz und Salz das Fleisch ein, doch so daß man nicht zu viel von beidem nimmt, sondern lieber noch etwas nach thun kann, wenn es nicht genug seyn sollte.

Alsdann gießt man in einen Topf ungefähr vier bis fünf Löffel Weinessig, thut gelbe Citronschalen, Citronscheiben und einige Lorbeerblätter daran, legt auf den Boden des Schmortiegels ein Kreuz von Eichenholz, damit sich das Fleisch nicht anlegen kann, legt das Fleisch darauf, oben aber wieder einige Citronscheiben und Lorbeerblätter, deckt es zu, und läßt es auf einem kleinen Feuer nur anfangen zu kochen, oder auch nur scharf heiß werden, weil nicht viel Brühe darauf ist. Unterdessen macht man die Asche zurechte, legt auf den Topf unter dem Dekkel ein Papier, setzt den Topf in die Asche ein und legt oben darauf noch ein Bündchen Stroh, sonst wird es nicht braun. Wenn es zwei Stunden gestanden hat, so nimmt man es heraus, füllt das Fett ab, und kostet die Brühe. Wenn das Fleisch nicht allzufett ist, so wird es Brühe genug haben, wo nicht, so gießt man noch Wasser darzu, kostet es, ob es sauer genug ist, wo nicht so gießt man noch etwas Weinessig dazu, kehrt das Fleisch noch einmal um, läßt es noch einmal schmoren wie vorher, und läßt es noch zwei Stunden stehn, dann ist es gut. Wenn man es wieder herausnimmt, so füllt man das Fett rein ab, rührt

etwas Mehl in Butter braun gebraten, und Pflaumenmus oder Honigkuchen daran, setzt das Fleisch auf Kohlen, läßt es damit noch durchschmoren, richtet es alsdann an, und belegt es zierlich mit Citronscheiben. Wenn es das erstemal aus der Asche kommt, so siehet man wie das Fleisch beschaffen ist, denn wenn es gutes Fleisch ist, so darf es zum zweitenmal nicht zwei Stunden stehen, oder man darf es nicht zu scharf einschmoren lassen, ist es aber altes Fleisch, so muß es öfters noch länger stehen.

Man kann mehrere Speisen in der Asche auf diese Art kochen. Das Fleisch muß aber erst ins Kochen gebracht und abgeschäumt werden, und das darzu gethan worden seyn, was darzu gehört. Es behält in der Asche viel Brühe, weil sie gar nicht einkochen kann, auch wird es sehr weich, ob es gleich nicht immer das Ansehen hat, welches die auf dem Feuer gekochten Speisen haben. Was aber die Asche betrift, so muß das Stroh rein ausgebrannt seyn, sonst wird die Speise räuchrich; auch muß der Dekkel auf den Topf passen, sonst fällt Asche hinein; platte, und nicht hohlrunde Dekkel sind die besten. Man kann in der Asche auch Braten machen, und wenn man deren viel hat, wohl drei Töpfe hinein sezzen. Alles Essen in der Asche gekocht, schmeckt sehr kräftig. Man nennt übrigens diese Art von Asche in Niedersachsen eine Grube.

Rindfleisch noch auf andre Art geschmort. Man wässert ein Stück Rindfleisch aus der Keule eine Stunde ein, alsdann bratet man Butter in der Pfanne oder im Schmortiegel, legt das Fleisch hinein, und läßt es auf beiden Seiten braun werden, dann gießt man Wasser darzu, thut Salz, Lorbeerblätter, englisches Gewürz und Citronschale darzu, und läßt es gar schmoren. Ist es gutes Fleisch, so wird die Brühe sämig und braun; will sie aber nicht braun werden, so thut man ein wenig in Butter braun geröstetes Mehl daran, und läßt es damit noch eine halbe Stunde durchkochen.

Rindfleisch geschmort auf noch andere Art. Man klopft ein gutes Stück Rindfleisch durch, und spickt es mit dikken Streifen Speck, die zuvor in gestossenem englischen Gewürz mit Salz vermengt, umgewälzt worden sind. Alsdann legt man das Fleisch mit einigen Lorbeerblättern und Citronscheiben in einen Schmortopf, auf dessen Boden man zuvor einige Hölzchen legen kann, gießt so viel Wasser und etwas Weinessig daran, daß es mit dem Fleisch fast gleich hoch steht, und wirft zuletzt so viel nöthig ist, Salz daran. Hiermit läßt man es kochen, und legt, wenn es gut geschäumt worden ist, noch eine in Scheiben zerschnittene Citrone, woran aber noch die Schale seyn muß, darzu. Es dauert wohl vier Stunden, wenn man den Topf zugedeckt hat, ehe das Fleisch gut ist. Oeffnet man dann den Topf, und das Fleisch ist weich und braun genug, so kann man um die Brühe sämig zu machen, in Butter braun geröstetes Mehl darunter rühren. Wäre das Fleisch aber nicht braun genug, so kann man ihm in einer Pfanne die Farbe vollends geben, und es hernach wieder in die Brühe legen.

Rindfleisch gesotten und gebraten in einer und der nämlichen Schüssel aufzutragen. Man theilt ein Ribbenstück vom Rinde so groß als man es nöthig hat in zwei gleiche Theile, legt die eine Hälfte in einen Tiegel, thut Salz, Pfeffer und Muskatennuß und etwas Wasser darzu, und läßt es wohl zugedeckt an dem Fleische ganz einbraten. Indessen siedet man die andere Hälfte, legt beide Stükke in eine Schüssel, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, streut auf den Rand der Schüssel etwas Salz, und legt etwas Peterssilie darzwischen.

Rindfleisch gesottenes auf gewöhnliche Art. Man wässert das Rindfleisch vor allen Dingen wohl aus, setzt es mit siedendem Wasser zum Feuer, nimmt den Schaum bei Zeiten ab, und salzt es gleich nach dem Abschäumen. Wenn man es nicht sorgfältig wäscht und abschäumt, so wird die Brühe schwarz und trübe, wenn man es aber nach dem Abschäumen nicht gleich salzt, so bleibt das Salz in der Brühe; diese bekömmt hernach zu viel und das Fleisch gar nichts davon. Soll es recht kräftig seyn, so muß man nicht zuviel Brühe machen, und so bald es abgeschäumt ist, etwas ganzen Ingber und Pfeffer darein werfen. Wenn das Fleisch beinahe gar ist, muß man die Brühe davon thun, und nur soviel daran lassen, als möglich ist. Wenn es völlig gesotten ist, so legt man es in eine beliebige Schüssel, und gießt etwas, jedoch nur wenig Fleischbrühe daran, streuet sowohl auf das Fleisch selbst, als auf den Schüsselrand etwas Salz, klein geschnittene Petersilie, auch wohl Sommerszeit geschnittene Rosenblätter und gelbe Violen, welche ihm ein gutes Ansehen geben.

Dergleichen noch anders. Wenn das Fleisch nach der obigen Art gesotten worden ist, so belegt man sowohl das Fleisch als auch den Rand der Schüssel mit gekochtem Lauch, jungen gelben Rüben, Petersilie sammt den Wurzeln, und mit in der Mitte entzwei geschnittenen Selleriewurzeln. Darzwischen legt man in Würfel geschnittene rothe Rüben, und streut hin und wieder etwas Salz und Pfeffer darauf.

Rindfleisch gewikkeltes gebraten. Man schneidet gutes mürbes Rindfleisch, besonders ein Stück von der Schale dünn und länglich, klopft es daß es mürbe wird, legt es ein oder zwei Tage in Essig; sodann bestreut man es mit Pfeffer und gehacktem Speck, wikkelt es über einander, bindet es mit einem Faden zusammen, legt es in eine Bratpfanne, thut auch ein wenig Rosmarin und Lorbeerblätter, etwas Wein und Wasser darzu, und läßt es in einem kleinen Ofen braten. Man kann auch eine Citronbrühe darüber machen.

Rindfleisch gewikkelt. Man schneidet von einem drei oder vierpfündigen Schwanzstükke die Haut weg, zertheilt es viermahl, jedoch so, daß es zusammenhängt, klopft es wohl, besprengt es mit Essig und Salz, läßt es einige Stunden liegen, hackt unterdessen ein Viertelpfund Speck, eine Zwiebel, sechs aufgelößte Sardellen, grüne Petersilie, Kapern und Limonienschalen klein, würzt es gut, streicht es auf einen jeden Theil des Fleisches, wikkelt es zusammen wie eine Wurst, und bindet es mit Bindfaden. Sodann legt man es in eine Pfanne, gießt Wein, Essig und Wasser daran, thut auch Zwiebeln und Limonienschalen darzu, giebt unten und oben Kohlen, und läßt es dämpfen, bis es mürbe wird. Endlich schneidet man es in runde Scheiben auf eine Schüssel, und giebt eine gute Sahnensuppe darüber. Man kann es auch anstatt des Wildprets auftragen.

Rindfleisch mit grünen Kräutern. Man setzt Rindfleisch mit Wasser und Salz auf das Feuer, läßt es sieden bis es mürbe ist, thut Lorbeerblätter, zwei oder drei Knoblauchzwiebeln, ganzen Ingber, Nelken und Muskatenblüten, einige Kohlherzchen, gelbe und weisse Rüben, ein wenig Salbei und Rosmarin darein, läßt es eine Viertelstunde damit sieden, nimmt es vom Feuer, deckt es mit einem Topfe zu, damit der Geschmack nicht davon geht, und trägt es auf.

Rindfleisch mit guter Brühe. Man siedet das Rindfleisch gar, seihet die Brühe ab, und legt es in eine Schüssel. Alsdann wäscht man zwei gute Hände voll Petersilie, schneidet und stößt sie im Mörser klein, schlägt das Gelbe von vier bis fünf

Eiern darein, und rührt es wohl durch einander, gießt dann lauen Wein oder Fleischbrühe darauf, doch nicht zu viel, daß es nicht gar zu dünne wird, treibt es durch ein Tuch, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Muskatenblumen und Muskatennuß, und läßt es langsam mit einander sieden, rührt es aber unter währendem Sieden immer fort, damit es eine schöne Farbe bekommt; alsdann thut man sie über das Fleisch, und richtet es an.

Rindfleisch gut gedämpftes. Man siedet ein gutes Bruststück von einem Rind halb gar, legt es halb gesotten in einen Tiegel, schneidet alsdann zwei gute Hände voll Zwiebeln in halbe Scheiben, thut sie daran, salzt es und thut ein Paar Messerspizzen voll Mehl darzu, bedeckt es recht wohl, und läßt alles zusammen mit einander dämpfen. Man darf es unter dem Dämpfen, nur ein einzigesmal umkehren. Endlich richtet man es an, streut Salz auf den Schüsselrand, und legt Monatrettich darzwischen.

Ebendasselbe noch anders. Man nimmt ein fleischiges Stück vom Zemer, legt es ungefähr vier und zwanzig Stunden in Essig, klopft es hernach wohl, sticht hier und da mit dem Messer darein, damit man es mit dikken Speck durchstechen kann, legt es in einen wohl bedeckten Tiegel, schüttet heisses Schmalz darüber, thut eine mit Nelken besteckte Zwiebel darzu, salzt es nach Gutdünken, und legt einige Lorbeerblätter darein, legt ein Papier auf den Dekkel oben darauf, verklebt den Tiegel mit Pappe, und läßt es auf der Glut einige Stunden dämpfen. Wenn man glaubt, daß es ziemlich eingebraten sey, öffnet man den Tiegel, schüttet ein oder anderthalb Mössel saure Sahne darzu, und läßt es einkochen, bis man glaubt, daß noch Brühe genug an dem Fleisch ist; alsdann richtet man es an. Will man das Fleisch noch mürber haben, so stellt man es des Abends vorher in heisse Asche, und läßt es die ganze Nacht dämpfen; schüttet eine Stunde vorher, ehe man die saure Sahne daran thut, etwas süsse daran, und läßt es wie bisher gezeigt worden ist, dämpfen. Man muß aber fleissig frische Kohlen darzu thun.

Rindfleisch gut zuzurichten. Man thut ein Stück Rindfleisch in einen Tiegel, würzt es mit Salz, Pfeffer, Ingber und Muskatennuß, thut auch etwas Petersilie daran, alsdann schüttet man Wasser darüber, deckt es wohl zu und läßt es dämpfen. Wenn es genug gedämpft ist, thut man ein wenig geriebenes schwarzes Brod daran, läßt es noch ein wenig aufkochen, und richtet es an.

Dergleichen noch anders. Wenn das Fleisch in gesalzenem Wasser ganz gar geworden ist, so nimmt man geriebenes Brod, braun gerösstes Mehl, frische Butter nach Gutdünken, Kapern, Citronscheiben und Muskatenblumen, gießt Fleischbrühe darüber, und läßt es mit einander aufkochen, damit es etwas dicklich wird. Zuletzt legt man das Fleisch ein wenig in die Brühe, und richtet es damit an.

Rindfleisch, Hauptgerichte davon. Man spickt ein Stück Rindfleisch vom untern Theile des Schenkels, so groß oder so klein als man will mit Schinken und mit Speck wohl gewürzt mit Pfeffer, Salz, Koriander, Zimmt, gestossenen Nelken, und Muskatennuß, Petersilie, einer grossen Zwiebel und Rokambolen, welches alles zuvor wohl vermischt, und soviel als möglich in Speck gedrückt werden muß, mit welchen nachher das Stück Rindfleisch oben und unten gespickt wird. Außerdem würzt man auch das Stück, mit allen bisher erwähnten Gewürzen, marinirt es hierauf in einer Casserol ein wenig, mit grossen Zwiebeln, Petersilie, Rokambolen, Basilikum, Thimian, unreifen Traubensaft, Citronscheiben und ein wenig Brühe. In dieser Marinade läßt man es ungefähr zwei Stunden liegen,

liegen, und kocht es alsdann des Abends zuvor für den andern Tag. Man legt nemlich das Stück in eine Serviette, nebst Speckstreifen, und zieht die Serviette sehr enge darüber zusammen, damit das Fett nicht hineindringt, legt alsdann einen silbernen Teller auf den Boden eines hierzu hinlänglich grossen kupfernen Topfes, damit das Fleisch oder die Serviette nicht anbrennt, thut in den Topf noch etwa drei Pfund Schmeer oder frisches Rinderfett, je nachdem das Stück groß ist, ferner thut man noch unreifen Traubensaft, weissen Wein, Zimmt, langen Pfeffer, Citronscheiben, Muskatennuß, eine grosse Zwiebel, Petersilie, Lorbeerblätter, Basilikum, das nöthige Salz, und ganzen Koriander darzu. Wenn nun alles in dem Topfe ist, so deckt man ihn zu, und läßt das Fleisch wohl und gelinde kochen. Wenn es gar und die Brühe verzehrt ist, so läßt man es in seinem Fett kalt werden; alsdann zerschneidet man es in dünne Scheiben, und richtet sie zu einem Nebengericht an. Diese Zurichtung nennt man die königliche. Will man es aber als ein Hauptgericht anrichten, so darf man es nicht zerschneiden, sondern man macht eine grosse Farce von Kalbfleisch aus der Hinterkeule, gutem Rinderfett, blanchirten Speck, Champignons, Trüffeln, Morgeln, Petersilie, kleinen Zwiebeln und Semmelkrumen, welche man in ein gutes Jus geweicht hat, hackt alles zusammen, und würzt es so, daß es einen guten Geschmack bekommt.

Endlich thut man zwei ganze Eier, und zwei Dotter dazu, damit es dicklich wird, thut darauf dies Gehäkke unten in eine Schüssel, und legt das Stück Rindfleisch darauf, bedeckt es mit eben der Fülle, und schiebt es ungefähr eine Stunde in den Ofen; wenn es sich wohl gefärbt hat, so muß ein gut bereiteter und wohl schmeckender Coulis von Rindfleisch hinzu gethan werden. Man macht auch oben auf die Farce einen Kreiß, in welchen man den Coulis thut, welches bald allenthalben durchdringt. Alsdann richtet man es an.

Rindfleisch auf holländisch. Man legt das Fleisch, wenn es gar gesotten ist, in einen weiten Topf, thut Citronenmark in Scheiben geschnitten, Muskatenblüten, Butter und gehackte Petersilie dazu, und läßt es mit geriebener Semmel durchkochen.

Rindfleisch auf italienisch. Man richtet es anfänglich wie den Boeuf a la mode zu, sodann stößt man Speck, Thimian, weissen Pfeffer, ein Paar Würznelken, Knoblauch und Basilikum im Mörser, welches man mit Salz, Zwiebeln und Lorbeerblättern in das verdeckte Geschirr thut, und unter öftern Umwenden sechs Stunden dämpfen läßt, auch zuweilen wenn es nöthig seyn sollte, etwas Bouillon nachgießt. Beim Anrichten wird die Brühe ohne das Fett an das Fleisch passirt.

Rindfleisch junges einzusalzen. Man nimmt die Hälfte Salz, und die andere Salpeter, reibt das Fleisch auf beiden Seiten recht wohl damit, legt es in ein Geschirr, beschwert es wohl, und läßt es vier und zwanzig Stunden sieden. Alsdann thut man es heraus, wendet es um, und läßt es wohl beschwert wieder vier und zwanzig Stunden stehen. Endlich hängt man es in den Rauch, aber nicht gar zu dichte an einander, daß der Rauch desto besser durchdringen kann, und räuchert es nach Belieben, doch nicht gar zu hart. Der Gebrauch eines solchen geräucherten Fleisches ist mancherlei.

Rindfleisch *à la Kaunitz*. Man kocht das Schwanzstück in einer Braise weich, bestreicht es mit einem Sainmenu, welchen man auf folgende Art bereitet: Man nimmt dazu ein Maaß Milch, ein Viertelpfund Krebsauch allenfalls andere Butter, ein Viertelpfund feines Waizzenmehl, vier Eierdotter, und eine halbe Muskatennuß.

Das Mehl wird mit der Milch klar gerührt, die Krebsbutter mit der Muskatennuß darzu gethan, und dies in einer Casserole unter beständigem Rühren zu einem dikken Koch gemacht. So kochend heiß als er vom Feuer kommt, schlägt man vier oder fünf Eierdotter hinzu, und rührt alles wohl untereinander, und läßt es auf einem Teller kalt werden. Man macht davon über das Stück Rindfleisch eine Kruste, theils wenn das Fleisch obenher angebrannt, oder sonst beschädigt worden ist, bestreut das Fleisch mit Parmesankäse und Krebsbutter, und läßt es so im Ofen, oder unter einem Dekkel bräunlich werden, und giebt Coulis darunter.

Rindfleisch mit Kirschbrühe. Man nimmt das dikke Fleisch aus der Keule, oder vom Hinterbakken, ein ziemliches Stück Speck, Zwiebeln, Pfeffer, geriebenes Brod, zerlassene Butter, etwas Wein und vier Eier; hackt alles wohl durcheinander, macht es in einem Klumpen zusammen, bindet es in ein leinenes Tuch, kocht es zwei Stunden lang im Wasser, und gießt wenn es lange genug gekocht hat, nachstehende Brühe darüber: Man kocht dürre Kirschen in Wasser, und treibt sie durch, verdünnt das Durchgetriebene mit Wein, thut Zukker und Nelken daran, besteckt das Fleisch mit langem Zimmt, streut Zukker darauf, und gießt die Brühe über das Fleisch.

Rindfleisch mit Klösschen, s. unter dem Worte Klösse.

Rindfleisch ein Kloß davon. Man kocht ein Pfund Rindfleisch ganz klein, hackt ein Pfund Speck, schlägt sechs Eier, und thut für sechs Pfennige geriebene Semmel, etwas englisches Gewürz, ein wenig Rindfleischbrühe, nebst ein wenig Mehl und Butter dazu, rührt alles wohl untereinander, formt es in einen Kloß, und bratet ihn in Butter gar. Alsdann thut man die Herzen von abgekochten Savoyerkohl darzu, gießt Fleischbrühe daran, läßt es zusammen durchkochen, und richtet es an.

Rindfleisch in Knoblauchbrühe. Man siedet das Fleisch, legt es auf einen Rost, salzt, pfeffert und bräunt es gut. Indessen schneidet man ein Paar Zehen von Knoblauch klein und würflich, röstet sie mit etwas Semmelmehl in Schmalz, gießt Wein, Fleischbrühe und Essig daran, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Cardamom und Muskatenblumen, und läßt es in einem Töpfchen zu einer dikken Brühe sieden. Alsdann legt man das braun gewordene Fleisch in eine Schüssel, gießt die Brühe darüber, und streut noch ein wenig Ingber, Pfeffer und Muskatenblüten darauf.

Rindfleisch auf königliche Art, s. Rinderbrust à la Royale.

Rindfleisch zu kochen, s. Rindfleisch gesottenes.

Rindfleisch mit Kohlrabi. Das Rindfleisch wird beigesetzt, um eine kräftige Bouillon davon zu haben, eine Stunde vor dem Anrichten aber herausgenommen, und zum Gemüse gethan. Der Kohlrabi wird in Stükken von der Gröfse einer Teltauer Rübe geschnitten, in reinem Wasser einigemal aufgekocht, dann wird das Wasser abgegossen, fette Rindfleischbrühe darauf gefüllt, eine mit Nelken gespickte Zwiebel, und gehöriges Salz daran gethan, und so langsam gekocht. Alsdann wird das Fett abgenommen, und dafür soviel Butter und Mehl auf Kohlen geschwitzt, daß die Sauce sämig genug wird, etwas gröblich gestossener Pfeffer, kann auch daran gethan werden; die Zwiebel nimmt man heraus, läßt das Gemüse und Fleisch noch einmal mit der Sauce durchkochen, doch muß die Sauce immer über das Fleisch geschöpft werden, weil sie sonst zähe wird. Man kann auch nach Gefallen Zukker hinzuthun.

Rindfleisch mit Kraut und Wurzelwerk. Man setzt das Rindfleisch wie gewöhnlich bei, und kocht gelbe Rüben, Pastinakken, kleine weisse

weisse Rüben von der Grösse der letztern Geschnittenen, ein Bouquet in Butter und Mehl, gehackte Petersilie, auch eine Scheibe Schinken, zusammen mit Bonillon weich. Der Kohl wird unterdessen besorgt, auch eine Farce gemacht, und fein gehackte Ochsenzunge darzu gethan. Von dem Kohl wird ein grosser und einige kleine Pupiets in einer Braise gar gemacht. Das Rindfleisch wird angerichtet, die kleinen Pupiets ganz, und die grossen in Scheiben geschnitten herum gelegt, und das Gemüse darüber angerichtet.

Rindfleisch mit einer Kümmelbrühe. Die Brühe wird eben so wie die Limonienbrühe gemacht, indem man mit gebähetem Brod, Kümmel in der Fleischbrühe sieden läßt, durchzwingt, würzt, und sodann über das Fleisch anrichtet.

Rindfleisch lange zu erhalten. Man gießt über frisches Rindfleisch soviel saure Milch, bis sie darüber steht. Alle zwei Tage wird die alte ab- und frische darauf gegossen. Hierdurch wird alles Blut aus dem Fleisch gezogen, daß es sich zehn und mehrere Tage in der größten Hizze erhält.

Rindfleisch in einer Limonienbrühe. Man bähet ein oder zwei Stückchen Roggenbrod, siedet es in Fleischbrühe, zwingt es durch, zerschneidet eine oder zwei Limonien, nachdem man wenig oder viel Fleisch hat, klein und würflich, und wirft sie dazu. Sodann gießt man etwas Essig darein, streut Pfeffer, Ingber und Muskatennuß darein, läßt es zusammen sieden, und zulezt noch mit einem Stückchen Butter mit aufkochen, und richtet sie über das bereits abgegossene Fleisch.

Rindfleisch mit einer Majoranbrühe. Man kocht das Fleisch in lauterer Brühe weich, hebt es etwan eine halbe Stunde zuvor heraus in einen Tiegel, und gießt Fleischbrühe daran. Hernach röstet man Waizzenmehl in Schmalz schön lichtgelb, brennt es in die Brühe, thut etwas dürren zerriebenen Mojoran darein, würzt es mit Ingber und Pfeffer, und läßt es stark sieden.

Rindfleisch mit Mandeln, Meerrettig und Fleischbrühe. Man stößt oder reibt Meerrettig und geschälte Mandeln jedes nach Belieben, läßt es in guter fetter Fleischbrühe besonders aufsieden, thut Ingber, Pfeffer und Muskatenblüten daran, und gießt es über das gesottene Rindfleisch.

Oder, man reibt ein gut gereinigtes Stück Meerrettig, stößt eine Hand voll geschälte Mandeln im Mörser, thut dieselbe, nebst einem Löffel voll feinem Mehl, einem Stückchen Butter und beliebigen Zukker unter den Meerrettig, rührt dieses alles mit einem Schoppen warm gemachter süsser Milch wohl an, und setzt es auf eine mäßige Glut. Wenn es nur ein wenig aufgekocht hat, so richtet man es über das abgesottene Rindfleisch an, und steckt Petersilienzweige auf den Rand umher.

Rindfleisch mit Mark. Man kocht ein Stück Rindfleisch gar, hackt dann etwas Ochsenmark ganz klein, kocht es mit geriebenem Brod, einem Stückchen Butter oder Fett, Korinthen, Muskatenblumen, und etwas Fleischbrühe durch, und giebt es über das Fleisch.

Rindfleisch *à la Marotti*. Man nimmt das hinderste Stück vom Zemer, spickt es mit dikkem Speck, den man mit Pfeffer und Salz gewürzt hat, legt es in eine Casserole, und läßt es denn wie Tauben mariniren.

Wenn es hinlänglich marinirt ist, so wikkelt man es gut in ein reines Tuch, so daß das Fett nicht durchdringen kann, thut es in einen Kessel, der groß genug ist, mit ungefähr drei Pfund unausgelassenem Schweinschmeer, thut unzeitigen Traubensaft, Wein, einige Citronscheiben, Peter-

silie, Zwiebeln und Lorbeerblätter dazu, und läßt es wohl kochen.

Wenn die Brühe wohl eingesotten ist, so thut man den Kessel vom Feuer, läßt das Rindfleisch kalt werden und nimmt es alsdann heraus. Hierauf thut man es in eine Schüssel, bedeckt es mit einem Gehäck von Zemerfleisch, mit Champignons, Morgeln, blanchirten Rindsfett und Speck, hackt alles dieses untereinander, und schlägt ein Paar Eier daran. Wenn der Zemer zugedeckt ist, so thut man ihn eine Stunde lang in den Backofen, und wenn er sich wohl angefärbt hat, so trägt man es mit einem Jus von Rindfleisch auf.

Rindfleisch mit Meerrettig und Milch. Man reibt etwas viel Meerrettig auf einem Reibeisen. Sodann macht man ein reichliches Nößel süsse Milch warm, salzt sie ein wenig, und rührt einen guten Löffel voll feines Mehl mit dem geriebenem Meerrettig darin an, thut ein Stückchen Butter, und ein wenig Muskatennuß darein, läßt es ein wenig aufkochen, und richtet es über das abgesottene Rindfleisch an.

Rindfleisch *à la Migazzi*. Man bereitet es wie das Rindfleisch à la Kaunitz, bestreicht es mit einem Sainmenon von Reis, und giebt eine Sauce darunter.

Rindfleisch *à la Mode*. Man zieht das Rindfleisch mit dikkem Speck, den man zuvor gut mit Gewürz, welches mit trokken geriebenen Pimpinelle, Basilikum, Petersilie, Dragun, Majoran, Citronmelisse, Krausemünze, Rosmarinblüten, Thimian vermischt ist, umgekehrt hat, durch, setzt es in einer Casserole mit etwas Weinessig, Salz, Zwiebeln, Gewürz, Würznelken, Wein, einigen Citronscheiben und Nierenfalg auf das Feuer, verklebt die Casserole, und kocht es so auf gelindem Feuer weich. Hierauf giebt man braunen Coulis, nebst Sardellen, und dem Satz vom Fleisch, wovon man vorher das Fett abgenommen hat, darauf, und richtet es an.

Rindfleisch, panirtes. Man kocht ein Stück Rindfleisch, das oben sehr fett ist, nach der gewöhnlichen Art ab, damit man die Suppe gebrauchen kann, alsdann reibt man ein gutes Theil ausgesichtetes Roggen- oder Weißbrod, in eben der Proportion, in welcher man Fleisch hat, und vermischt es mit Zukker und gestossenem Zimmt. Wenn das Fleisch gar ist, nimmt man es heraus, und legt es in eine Tortenpfanne, netzt das angemengte Brod mit ein wenig Fett vom Rindfleisch ab, streicht es einen halben Finger hoch über das Fleisch, gießt unter das Fleisch in der Tortenpfanne ein wenig Fett und Suppe, setzt es auf ganz gelindes Kohlfeuer, giebt aber auf den Dekkel etwas stärkeres Feuer, daß es allmählig recht gelbbraun bäckt.

Man macht alsdann eine Sauce darunter, von eingemachten Johannisbeeren oder Kirschsaft auf folgende Art: Man macht etwas wenig Mehl gelbbraun, thut den Saft darzu, und gießt etwas Wasser und rothen Wein daran, thut viel Zukker, einige Nelken, ganzen Zimmt, Citronschalen, und Lorbeerblätter hinein, läßt es kochen, bis es sämig wird, und giebt es über das Fleisch.

Rindfleisch mit Petersilie. Man siedet das Rindfleisch in Wasser auf gemeine Art ab, wäscht alsdann das Petersilienkraut sowohl, als die Wurzeln rein ab, schabt die letztern, und thut sie zu dem Fleisch in die Brühe, siedet es ungefähr eine Stunde, und richtet es alsdann an.

Ebendasselbe noch anders. Man siedet, wenn das Rindfleisch abgesotten ist, die zuvor abgewaschenen und abgeschabten Petersilienwurzeln in einer Fleischbrühe wohl ab, treibt sie durch einen Durchschlag, läßt sie in einem Töpfchen, nachdem man Butter, Cardamom, Ingber und Pfeffer hinzu-

hinzugethan hat, sieden, und richtet es über das abgesottene Fleisch an.

Rindfleisch von einer Ribbe zu bereiten. Man legt ein Ribbenstück zwei Tage in Salz, steckt es dann an den Spieß, und bratet es, bestreut es mit Semmelkrumen, und schüttet ein gutes Ragout darüber und darunter; belegt es sodann mit Hatelettes, mit einer Marinade, oder mit Poupidons, die am Spieße gebraten werden.

Rindfleisch mit einer Rosinenbrühe. Man siedet ein dikkes Stück Rindfleisch, vorzüglich vom Zemer, in Wasser ab. Indessen könnt man einen guten Theil grosse Rosinen aus, und bähet ein Stückchen Roggenbrod schön lichtbraun, zerbrockt es in ein besonderes Töpfchen, gießt etwas von der Brühe, worin das Fleisch gesotten worden ist, daran, läßt es darin weich sieden, und drückt es dann durch ein Haartuch. Sollte es zu dikke seyn, so kann man noch mehr Brühe dazu giessen. Diese durchgedrückte Brühe wird etwa eine halbe Stunde zuvor, ehe man speisen will, in einen tiefen Tiegel gethan, halbgestossenes Gewürz, als Ingber, Pfeffer, ein wenig Muskatennuß mit den ausgekörnten Rosinen, ingleichen auch das bereits abgesottene Fleisch, nachdem man es vorher hat gehörig ablaufen lassen, darein gelegt, eine gute Weile gesotten, in eine Schüssel gethan, die Rosinen oben darauf gelegt, und so auf die Tafel gegeben.

Rindfleisch auf dem Rost gebraten. Man nimmt hierzu Rindfleisch von der Ribbe in einer Braise gar gekocht, dann mit Gewürz und Semmelkrumen bestreut auf dem Roste gebraten, und giebt eine Sauce dazu. Wenn das Fleisch sehr jung ist, so wird es nicht erst gekocht, sondern blos in Butter und Kräutern umgeknetet, mit Semmel bestreut, und dann gebraten.

Rindfleisch mit Salbeibrühe. Man legt das abgesottene Rindfleisch in einen tiefen Tiegel, gießt Fleischbrühe und Essig daran, thut Salbeiblätter und geriebenes Roggenbrod darzu, würzt es mit Ingwer und Pfeffer, und läßt es ferner sieden.

Rindfleisch mit einer Sardellensuppe. Wenn das Rindfleisch weich gesotten ist, so bereitet man eine gute Sardellensuppe, gießt sie über das Rindfleisch, und giebt es auf die Tafel.

Rindfleisch mit Savoyerkohl. Man kocht ein Stück Rindfleisch in Bouillon, schneidet sodann Savoyerkohl in Stükken, kocht ihn in Wasser ab, und schwizt ihn dann in Butter mit einem Löffel voll Mehl, thut eine mit Nelken gespickte Zwiebel und eine Scheibe Schinken darzu, gießt etwas von der fetten Bouillon darzu, und läßt den Savoyerkohl mit dem Rindfleisch in dieser Sauce kochen, richtet wenn es Zeit ist, das Rindfleisch mit dem Kraut an, und die Sauce darüber.

Rindfleisch mit Senf. Wenn das Fleisch halb gesotten ist, schneidet man Basilikum, Bertram, Thymian, Chalotten, Petersilie, Zwiebeln und Kapern klein, passirt sie mit frischer Butter in ein Geschirr, worin man das gesalzene und gewürzte Fleisch dämpfen läßt. Die kurz gewordene Brühe verdünnt man mit ein wenig Jus, und thut kurz vor dem Anrichten ein wenig Senf und ein wenig Bertram, Essig und Citronensaft daran.

Rindfleisch scharlachroth zu färben. Man salzt ein Brustfück vom Rinde wie einen Schinken mit Salz ein, worunter man den vierten Theil Salpeter gemischt hat, thut allerhand feine Kräuter und ganzen Ingwer darzu, läßt es darinne vier oder fünf Tage liegen, umlegt es mit Scheiben und Haut von Rindfleisch, damit es desto saftiger wird, und wikkelt es in ein reines Tuch, thut es alsdann, nebst den gewöhnlichen engern Bedekkungen in einem kupfernen Topf, und gießt zwei Maas Wein darüber, thut gelbe Rüben, Pastina-

ken, grosse Zwiebeln, Salz, Pfeffer, ein Bündchen feine Kräuter, allerlei feine Gewürze in ein leinenes Tuch gebunden, Thymian und Lorbeerblätter, und ein Viertelmaas Franzbranntwein dazu, und läßt es in einer Braise oben und unten mit Feuer belegt kochen. Wenn es gar ist, so nimmt man es heraus, legt es gehörig in eine Schüssel, und richtet es mit Schinkenessenz an. Man kann es auch rösten, nachdem man es mit Semmelkrumen bestreut hat, oder im Ofen, oder mit einer glühenden Schaufel färben, und zu einem Gericht anrichten. Auch kann man es kalt essen, wenn man davon Scheiben geschnitten, und sie auf eine Serviette angerichtet hat; oder die Scheiben auch wie einen Sallat mit Baumöl zurichten.

Rindfleisch mit Spargel. Man kocht den Spargel nicht ganz gar, und thut ihn dann an das Fleisch wenn dieses gar gesotten ist, mit etwas Peterssilie, ein wenig Erbsenblätter, welche von den Zukkererbsen abgeschält worden sind, und läßt es noch ein wenig aufkochen.

Rindfleisch übriggebliebenes zuzurichten. Man schneidet das Magere von übriggebliebenem Rindfleisch in dünne Scheiben, legt es in eine Schüssel, gießt Essig und Fleischbrühe daran, streut Ingwer und Pfeffer darein, läßt es sieden, und übergießt es oft, bis es eine dikke Brühe bekommt.

Ebendasselbe auf andere Art. Man schneidet das Fleisch würflich, schüttet es in einen tiefen Tiegel, gießt Fleischbrühe darüber, schneidet Zwiebeln und Aepfel daran, würzt es mit Ingwer und Pfeffer, läßt alles zusammen sieden, und wenn man es anrichten will, so macht man es mehr oder weniger sauer.

Oder man schneidet das Fleisch klein und würflich, röstet es in Schmalz, gießt Essig und Fleischbrühe daran, drükt Citronenmark darein, würzt es mit Ingwer, Pfeffer und Muskatenblüten, läßt es sieden und richtet es an.

Ebendasselbe noch anders. Man schneidet aus dem übriggebliebenen Rindfleisch dünne Scheiben, salzt und pfeffert sie hernach ein wenig, schneidet kleine Zwiebeln würflich daran, gießt frisches Baumöl und Weinessig darüber, und giebt es so kalt zu essen.

Rindfleisch, Stokkade davon. Man klopft ein gutes Stück Rindfleisch vom Zemer ab, hackt alsdann Sardellen, Rokkambalen und feine Kräuter klein, schneidet Löcher in das Fleisch, steckt das Gehackte stükkenweise hinein, salzt das Fleisch, thut es in eine Pfanne oder Casserole, wirft ein Paar Stükken Speck, ein Stück Schinken, vier kleine Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, Peterssilie, eine scheibenweise geschnittene Limonie, die man mit beliebigen Gewürzen vermischt, und ungefähr vier Schnitten gebähetes Brod darzu, und thut alles zusammen in eine Pfanne, schüttet ein halbes Maas rothen Wein, und ein Nössel guten Essig darauf, und deckt es gut zu, verklebt die Pfanne mit schwarzem Teig, stellt sie auf Kohlen, und läßt es ganz allmählig sechs Stunden dämpfen. Alsdann nimmt man das Fleisch heraus, schlägt die Sauce durch ein Sieb, läßt es noch einmal dünsten, und giebt es auf die Tafel statt des Rindfleisches.

Ebendieselbe auf eine andere Art. Man salzt ein Pfund gutes Rindfleisch gut ein, stößt von mehrern Gewürzarten einen Theil, und reibt das Fleisch damit ab. Sodann sticht man Löcher in das Fleisch, besteckt sie mit Nelken und Mark, belegt einen Schmortiegel mit Speck, Rindsfett, Peterssilienwurzeln, gelben Rüben, Sellerie und Zwiebeln, die mit Gewürznelken besteckt sind, und legt das Fleisch darauf. Man läßt es alsdann in einem Nössel gutem Wein weich dünsten, richtet es auf eine

Schüs-

Schüssel an, und seihet die Sauce darüber.

Rindfleisch mit Unmurken oder Gurkensauce. Man siedet das Rindfleisch weich, schneidet die Gurken, und röstet Mehl und Zwiebeln in Butter so viel man nöthig hat, röstet alsdann die geschnittenen Gurken nebst klein geschnittener grüner Petersilie darin, gießt ein wenig Essig und gute Bouillon darein, so viel als nöthig, wie auch Sahne, und richtet es über das Fleisch an

Rindfleisch in Wacholderbrühe. Man siedet das Fleisch nicht zu weich, und legt es hernach in einen tiefen Tiegel, gießt Fleischbrühe darzu, thut geriebenes Brod daran, läßt das Fleisch in einer Brühe und zwingt es durch ein Tuch. Man würzt alsdann ein wenig gestossene Wacholderbeeren mit Ingwer und Pfeffer, zukkert es, macht es mit Essig ein wenig sauer, mischt es unter das Fleisch im Topfe, und läßt es ferner mit einander sieden.

Rindfleisch mit Wein. Man salzt ein Stück Oberschale oder Brust, bestreut es mit gestossenen Nelken, Cardamom und Muskatenblumen, belegt es mit Lorbeerblättern, gießt guten Wein darauf, und läßt es zwei Nächte an einem kalten Ort darin liegen, doch kehrt man es in der Zeit ein Paarmal um, setzt es hernach mit dieser Brühe bei, salzt es, und gießt ein wenig Rindssuppe hinzu. Wenn es weich gesotten und gar ist, wird etwas trokken gebranntes Mehl darunter gerührt, und eine halbe Citron scheibenweise darzu geschnitten. Ist das Fleisch damit aufgekocht, so wird es angerichtet, die Lorbeerblätter und Citronblätter kommen oben auf das Fleisch, der Rand der Schüssel wird mit frisch geschnittenen Citronen und Lorbeerblättern belegt, und die Brühe darüber gegossen.

Rindfleisch auf Westphälisch. Man hauet ein grosses durchwachsenes Stück Rindfleisch von den Ribben in Stükken, ungefähr einer Hand groß, wäscht sie rein und setzt sie in einem geräumigen Topfe bei, schäumt sie gut ab, und kocht sie mit gehörigem Gewürze, ganzen grünen Zwiebeln, so lang sie sind, und etwas grünem Majoran, gute zwei Finger breit ein. Dann wird der Topf mit einem Dekkel verklebt, und also ans Feuer gesetzt, daß er allmählig kocht; merkt man, daß es bald eingekocht ist, so macht man ihn auf, schöpft das Fett von der Brühe, thut eine Hand voll geriebene Semmel und Citronscheiben daran, kocht es noch einmal damit auf, und richtet es an.

Rindfleisch mit Wildpret zuzurichten. Man reibt das Fleisch mit Salz ein, und legt es acht Tage in halb Wein- und halb Biereßig und zerquetschte Wacholderbeeren. Dann kocht oder bratet man es ab; rührt geriebene Semmel oder gewöhnliches Brod in Butter braun, feuchtet es mit Weineßig an, würzt es mit gestossenen Wacholderbeeren, Pfeffer und Ingwer, verdünnt es mit Bouillon und läßt es nach Belieben einkochen. Zu diesem gebeitzten Fleisch kann man auch eine Rosinen- oder braune Kapernbrühe machen.

Rindfleisch mit einer Zwiebelbrühe. Man siedet das Fleisch in Wasser ab, schneidet Zwiebeln würflich, röstet sie mit einem Löffel voll Mehl schön gelb in Schmalz, gießt Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, und streut Pfeffer und Ingwer darein. Wenn das Fleisch in seiner eignen Brühe weich gesotten ist, so richtet man es an und thut die eben gedachte Brühe darüber.

Rindfleisch in einer Zwiebelbrühe auf andere Art. Man siedet ein gutes fettes Stück Rindfleisch nicht allzuweich, und läßt alsdann die Brühe davon ablaufen, legt es auf den Rost, und bräunt es auf demselben wohl ab; röstet ferner eine Hand voll klein gehackte Zwiebeln in Butter und Schmalz, gießt Fleisch-

brühe und ein wenig Essig darüber, würzt sie mit Pfeffer und etwas Gewürznelken, läßt sie einen Sud thun, und richtet sie über das Fleisch an.

Rindsherz zu braten. Man wäscht das Herz rein ab, schneidet oben ein Kreuz hinein, hackt ein kleines Stück Speck und eine Hand voll Wacholderbeeren unter einander, thut Pfeffer und Salz darunter, und füllt das Herz damit, nähet es wieder zusammen, und spickt es wie eine Henne steckt es an einen Spieß, und läßt es braten. Alsdann thut man Fleischbrühe, Pfeffer und gehackten Speck in eine Pfanne, läßt es unter einander aufkochen, und schüttet wenn das Herz gebraten ist, diese Brühe mit der Bratenbrühe darüber.

Rindskaldaunen. Man salzt sie ein, und wenn man sie kochen will, so schneidet man sie in Stükken, setzt sie mit Wasser auf, und läßt sie sechs Stunden kochen; putzt sie rein aus, und schneidet sie in noch kleinere Stükken. Man kocht länglich geschnittene kleine Rüben daran; wenn sie gar sind, läßt man sie noch eine halbe Stunde mit den Rindskaldaunen durchschmoren.

Rindsmaul zu kochen. Man siedet das Rindsmaul in Salzwasser wohl ab, daß die Beine wohl herausgehen, zieht die weisse Haut davon, schneidet es, ehe es kalt wird, in dünne Schnitten, legt es in eine zinnerne Schüssel, würzt es mit Pfeffer und Salz, gießt Essig daran, und läßt es im Keller zu einer Sulze gestehen.

Ebendasselbe auf eine andere Art. Wenn man das Rindsmaul in Salzwasser gesotten, und von der weissen Haut gereinigt hat, so steckt man hin und wieder Knoblauch darein; macht in einem tiefen Tiegel Schmalz heiß, legt das Maul darein, würzt es mit Pfeffer und Salz, und läßt es etwas braten. Wenn es beinahe genug gebraten hat, wirft man einige Brodkrumen dazu daß es schön gelb wird, und richtet es über das fertige Rindsmaul an. Man kann auch in einer besondern Schale Essig und Pfeffer dazu auffezzen.

Oder man legt das gesottene und gereinigte Rindsmaul nur auf den Rost, bestreut es mit Pfeffer und Salz, läßt es ein wenig braten und giebt es auf den Tisch.

Oder man macht an das gesottene und in Stükken geschnittene Rindsmaul eine Zwiebelbrühe, wie an die Fische.

Rindsmaul mit Puri von Veitsbohnen farcirt. Man reinigt ein gar gekochtes Rindsmaul so gut als möglich, füllet es mit einer Kalbfleischfarce. die stark mit Sardellen versezzet ist, ganz voll, so daß man es hinten ganz gerade streichen kann. In die Oeffnung des Maules sticht man die spizzigen Enden einer abgekochten und geputzten Ochsenzunge, und gegen die Farce unter die Lippen legt man von weissen Omeletten Zähne an, dann setzt man es in ein tiefes Cesserole in eine gute Brühe, füllt es mit recht guter Bouillon, oder besser mit einer Braise, worin Geflügel oder Kalbfleisch, oder anderes zahmes Fleisch gar gemacht worden ist, deckt Papier darauf, und befeuchtet es von Zeit zu Zeit mit der Braise, damit das Ochsenmaul ja nicht trokken werde, setzt es also in einen heissen Backofen, läßt es eine Stunde anziehen, damit die Farce gar wird. Zu dem Puri von Veitsbohnen kocht man eine Hand voll trokkene Veitsbohnen in Wasser weich, kocht ebenfalls eine Hand voll grüner Petersilie in Wasser ab, läßt sie nachher gut ablaufen, thut sie zu den Bohnen, und streicht es zusammen durch ein Haartuch, thut so viel guten Coulis oder gutes Jus daran, daß die Sauce dadurch genug verdünnt und aufgelößt wird, und thut den Saft von einer Citrone und gehöriges Salz darzu. Wenn es angerichtet werden soll, so hebt man das Ochsenmaul behutsam auf die Schüssel, und giebt die Sauce darunter.

Rindszungen auf französisch. Man spickt das hinterste Stück vom Schwanzriemen mit dikkem Speck, würzt es mit Salz, Pfeffer und Nelken, thut Zwiebeln und Lorbeerblätter darzu, gießt den ausgepreßten Saft von unzeitigen Weintrauben und Citronen daran, giebt ein Glas Weinessig daran, deckt es zu, und läßt es einen halben Tag in dieser Beizze. Dann wird es in einen von zwölf Eierdottern und Wein gemachten Teig getaucht, an zerlassenen Speck oder an siedendes Schweineschmalz in ein Casserole gethan, und erst halb gebraten. Sodann wird der Rindsziemer heraus genommen, in ein leinenes Tuch gewikkelt, in einem grossen Kessel mit etwa drei Pfund ungeschmolzenem Schweinespeck gethan, die Beizze, worin er gelegen hat, mit Petersilie und Citronscheiben darzu gegeben. Wenn es gut eingekocht ist, nimmt man den Kessel vom Feuer, und läßt den Ochsenziemer in der Brühe kalt werden. Indessen wird ein Gehäck von einem schönen Stück Rindfleisch, von Champignons, Morcheln, Rindsmark und Speck, alles unter einander klein gehackt, gesalzen und gewürzt, ausgekühlt, und mit zerklopften Eiern eingerührt. Endlich thut man den Ziemer in eine grosse zinnerne Schüssel, legt das Gehäck darauf, und überbäckt es etwan eine Stunde lang im Backofen.

Ringelkrapfen. Man siedet ein Pfund Zukker ganz fein, rührt zwei ganze Eier und sechs Dotter eine Stunde lang, rührt ein Pfund gesiebte Stärke, von einer Limonie die Schalen, und Zimmt darunter. Alsdann läßt man die Form heiß werden, und gießt etwas von der Masse breit darauf, bratet es gut, bis man wieder etwas aufgiessen kann, und macht eine beliebige Glace darauf.

Ringeltorte mit Mandeleis. Man stößt ein Pfund abgezogene Mandeln gröblich, und thut sie mit drei Viertelpfund gesiebten Zukker in ein Gefäß, schlägt vier Eier und eine Dotter daran, rührt es eine Stunde, thut auch klein geschnittene Schale von einer Limonie, ein Viertelpfund länglich geschnittene Pistazzien, gestossenen Zimmt und Nelken darunter, bestreut eine umgekehrte Tortenplatte mit dem Reifen, belegt sie mit Oblaten, schüttet das Abgerührte darein, und läßt es allmählig trocknen. Zum Mandeleis stößt man ein halb Pfund abgezogene Mandeln, feuchtet sie mit Limonensaft an, und reibt sie mit anderthale Viertelpfund Zukker und dem Weissen von zwei Eiern in einem Mörser wohl unter einander ab, nimmt diesen Teig in eine zinnerne Sprizze mit einem Röhrchen, und wenn die Torte gebakken ist, so spritzt man oben auf kleine Ringel, setzt es in eine Tortenpfanne, und macht nur oben darauf ein kleines Kohlfeuer, damit das Eis hart wird, ziert es mit aufgesetzten Mandelbogen und einer Creme.

Ris de Veau farcirt. Man blanchirt recht grosse Stükken Ris de Veau und zieht alle Haut mit den Sehnen ab. Dann macht man eine Kalbfleischfarce, welche mit gutem rohen Schinken, Sardellen und feinen Kräutern gut versetzt ist, versucht sie aber zuvor ob sie hält, überstreicht damit jedes Stück Ris de Veau um und um, eines halben Fingers dikke, wikkelt jedes derselben in eine dünne Speckschwarde, setzt sie so in eine Braise und kocht sie in einer halben Stunde gar, dann thut man recht klein gehackte frische Trüffeln, etwas Chalotten und einige Sardellen in eine Casserole, giebt guten Coulis und den Saft einer halben Citrone darzu, und läßt es durchkochen. Wenn es angerichtet wird, hebt man die Ris de Veau aus der Braise, legt sie mit dem Speck auf die Schüssel, bestreicht sie mit Glace, giebt die Sauce darunter, und scroirt sie.

Ris de Veau glacé. Hierzu müssen die schönsten und größten Stükke

ke Ris de Veau nur schwach blanchirt werden; man giebt einigemal kaltes Wasser darauf, putzt die Haut und Sehnen behutsam ab, und spickt sie so fein als möglich, setzt sie dann in eine gute Braise, welche mit etwas Schinken versehen ist, oder noch besser in einer Hühnerbraise, macht sie darin in einer Viertelstunde gar, hebt sie dann auf die Schüssel, bestreicht sie mit guter Glace, giebt eine gute Schalottensauce darunter, und servirt sie als kleine Schüssel oder Assiette.

Auch kann man diese Ris de Veau um verschiedene Gemüse garniren, z. B. um farcirte Endivien, Spinat, Lakruken à la creme, u. d. gl. sie können auch um verschiedene Ragouts gelegt werden.

Risolettenkrapfen. Man macht einen Teig von zwei Eierdottern, Wein und Sahne, soviel man dessen haben will. Ferner macht man einen Teig von Kalbfleisch, bratet das Fleisch in einem Tiegel; wenn es gebraten ist, so thut man Butter in ein Pfännchen, läßt die Masse darin abschwizzen, und auf einen Teller abkühlen; thut alsdann Salz und Gewürz hinein, und schlägt einen Eierdotter hinzu, rührt alles gehörig untereinander ab, knetet den Teig gut aus, und thut die Farce darein, wie bei den Schlickkrapfen. Endlich rädelt man sie mit einem Krapfenrädchen ab, bäckt sie aus dem Schmalz, und giebt sie statt eines Eingemachten auf die Tafel.

Risoletten von Krebsen ausgebakkene. Man bricht von einem Schock abgesottenen Krebsen, die Schwänze aus, hackt sie fein, und macht von den Schalen Krebsbutter, unter die man einige klein gehackte Zwiebeln mit schwitzt. Dann wird von einigen Eiern ein Rührei gemacht, etwas in Mehl geweichte Semmel und Muskatennuß dazu genommen, und eine Krebsfarce bereitet.

Hierauf rührt man von dem Mehl, einigen Eierdottern und Butter einen Teig ein, rollt ihn dünn aus, bestreicht ihn mit Eiern, legt von der Farce Klößchen darauf, schlägt über diese den Teig über; drückt ihn fest an, schneidet ihn mit dem Backrade in Figuren wie ein halber Mond aus, und bäckt sie dann.

Risoletts mit eingemachten Johannisbeeren. Man macht einen Teig von einem halben Pfund Mehl, ein Viertelpfund Butter, vier Loth Zukker, etwas abgeriebene Citrone, drei Eierdottern, und einigen Löffeln voll Sahne, treibt ihn dünne aus, bestreicht ihn mit Eiern, legt immer zwei fingerbreit von einander wie eine Haselnuß groß eingemachte Johannisbeeren, klopft den Teig darüber, drückt ihn fest, und schneidet mit dem Backrade kleine Krapfen wie halbe Monde davon, bäckt sie in heisser Butter, und bestreut sie dünne mit Zukker und Zimmt. Man kann sie auch nach Belieben grösser formiren.

Risoletts mit feinem Ragout. Man treibt zwölf Loth Mehl und sieben Loth Butter gut durcheinander, schlägt ein ganzes Ei und zwei Dotter darein, macht den Teig damit an, deckt ihn zu, und läßt ihn gehen. Zum Ragout siedet man zwei Obergaumen, zwei Kalbsohren, zwei Brösschen, ein Eiter, und zwanzig Krebsschwänze weich, schneidet alsdann acht Champignons und Morgeln in kleine Würfel, läßt ein Stück Butter im Teige zergehen, salzt es, giebt ein wenig Muskatenblüten darzu, und dämpft es. Alsdann setzt man es vom Feuer, und läßt es auskühlen, schlägt drei Eierdotter daran, und rührt es durcheinander. Sodann treibt man den Teig dünn aus, giebt das Ragout darauf, und rädelt es mit einem Krapfenrädchen, wie einen grossen Schlickkrapfen ab. Vor dem Anrichten, drückt man die Risole in abgeschlagene Eier, bestreut sie mit Semmelkrume, bäckt sie in Schmalz, und giebt sie zur Tafel.

Ritter, arme. Man röstet Semmelscheiben, und schlägt alsdann

sechs

sechs bis acht Eier klein, und giebt sie mit Milch auf eine Schüssel; legt die Scheiben darein, daß sie weich werden, und bäckt sie daraus in einer Pfanne mit Butter. Sie werden alsdann mit Zukker bestreut, und auf den Tisch gegeben.

Rittersporn, ist eine hinlänglich bekannte Blume, welche nicht nur wild auf den Feldern wächst, sondern auch in den Gärten gezogen wird. Der wilde Rittersporn ist ein gutes Wundkraut, zertheilt das geronnene Geblüt, und das daraus gebrannte Wasser wird in Augenkrankheiten gebraucht.

Rittersporn candirter. Man nimmt vollen Rittersporn, und sieht besonders dahin, daß der Zukker beim candiren gleich vertheilt wird, und die Blätter nicht zusammenkleben. Man windet die Blüten während diesem Geschäfte zierlich um den Stängel herum, damit sie unter dem Candiren nicht abbrechen. Uebrigens überstreut man sie mit klarem Zukker, läßt sie auf dem Ofen trocknen, und verwahrt sie in einer Schachtel, die mit Papier ausgefüttert ist.

Röhrchen von Zimmt. Man weicht schönen Tragant in Rosenwasser, zwingt ihn dann durch ein reines Tuch, und rührt klar durchgesiebten Zukker, Zimmt und etwas weniges von armenischer Boluserde darein, welche ihm die Farbe geben muß. Hierein läßt man einige Tropfen Zimmtöl fallen, und würkt soviel klar gesiebten Zukker darunter, bis es ein dichter Teig wird. Alsdann bäckt man es zu langen Strizzeln, fährt mit einem Treibholz darüber, daß es die Dikke eines Zimmtröhrchens erhält, schlägt ihn um kleine Weidenhölzchen, zusammen, legt sie auf ein Papier, läßt sie trocknen, und zieht, wenn sie hart sind, die Hölzchen heraus.

Roggenbrodmus. Man reibt Roggenbrod, röstet es alsdann im Schmalz, gießt Wasser und Fleischbrühe daran, würzt es mit Muskatennuß, Ingber, Pfeffer und Nelken, und läßt es so lange sieden, bis es dikke genug ist.

Oder: Man schneidet das Brod wie zu einer Suppe in einen Topf, gießt gute Fleischbrühe und ein wenig Wasser daran, wirft ein Stück Schmalz hinein, und läßt es wohl sieden; rührt es dabei oft um, daß es nicht zu viel Brokken hat, auch nicht zu dünn, noch zu dikke wird.

Roggenbrodtorte. Man klopft acht Eier eine halbe Stunde lang, thut ein halbes Pfund durchgesiebten Zukker darein, und rührt beides noch eine halbe Stunde. Indessen stößt man ein Viertelpfund Mandeln mit süssen Wein und Rosenwasser klar ab, und rührt die Mandeln mit den Eiern und Zukker an. Ferner rührt man eine Muskatennuß, ein wenig Muskatenblüten, ein Quentchen Nelken, ein Quentchen Zimmt, die würflich geschnittenene Schale von einer Citrone, und zuletzt auch anderthalb Viertelpfund gestossenes und durchgesiebtes Roggenbrod hinein. Sollte dieser Teig zu dikke seyn, so darf man nur Rosen- oder Zimmtwasser hinzu giessen. Endlich bestreicht man eine Tortenpfanne mit Butter, füllt den Teig darein, und bäckt sie wie eine Mandeltorte.

Roggen mit Essig und Butter. Man wäscht den Roggen, und schneidet ihn in Stükke, salzt ihn eine Weile ein, und trocknet ihn dann ab, wälzt ihn in Mehl herum, und bäckt ihn in Butter aus. Zur Sauce wird Butter braun gemacht, Weinessig darzu gegossen, und etwas Pfeffer daran gethan.

Roggen, Ragout davon. Man wäscht und reinigt den Roggen wohl von seinem Schleim, siedet ihn dann in einer Casserole mit unzeitigem Traubensaft, Salz, Pfeffer, und einer mit Nelken gespickten Zwiebel. Wenn er gekocht ist, so läßt man ihn in seiner Brühe stehen, daß er das Salz an sich nimmt, thut ihn sodann her-

heraus, zieht ihm die Haut ab, und setzt ihn mit einer braunen Brühe, einem Löffel voll Weinessig, und gebakkener Petersilie auf den Tisch.

Roggensuppe. Man schneidet Petersilie in einen Suppentopf, und läßt sie sieden, brennt sie dann mit Zwiebeln ein, und giebt Achtung, daß es die gehörige Dikke erhält, denn der Roggen macht es alsdann noch dikker. Man schneidet alsdann einen Roggen in Stükchen, und salzt ihn ein; thut ihn alsdann in die angebrennte Suppe, läßt alles gut kochen, und würzt und salzt es endlich.

Eine andere Art s. unter dem Worte Fischroggensuppe.

Roggenwürstchen. Man siedet ein abgeschupptes Stück Karpfen, so wie auch den Roggen davon in Salzwasser, zieht dann dem Fische die Haut ab, grätet ihn aus, hackt das Fleisch nebst einer in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Mundsemmel untereinander, schlägt ein Ei daran, salzt es, rührt es gut durcheinander, und thut alsdann den Roggen darunter. Alsdann thut man Mehl auf ein Bret, wälzt den Fisch darin, daß er lang wird, schneidet kleine Würste herunter, macht sie ungefähr zwei Finger breit, und einen kleinen Finger lang, und bäckt sie endlich in Schmalz gelblich.

Rohrhuhn, ist eine Art Wasserhuhn, s. Taucher.

Rohrhuhn in einer braunen Sauce. Man zieht dem Rohrhuhn die Haut ab, schneidet es in vier Theile, wäscht es gut aus, und macht eine Beizze darzu, auf folgende Art: Man nimmt in einen Tiegel, halb Essig und halb Wasser, Lorbeerblätter, Limonienschalen und Salz; wenn die Baizze siedet, so legt man die Rohrhühner hinein, setzt sie auf Kohlen, und läßt sie weich sieden. Zur braunen Brühe röstet man in einen Tiegel etwas Mehl in Butter, giebt ein wenig klein geschnittene Zwiebeln daran, läßt es heiß werden, gießt alsdann Bouillon daran, läßt es aufsieden, gießt Wein daran, legt die Rohrhühner darein, läßt sie noch etwas damit aufkochen, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, und legt die Hühner mit der Brühe auf die Schüssel.

Auf andere Art. Man theilt die ausgewässerten Rohrhühner in Viertel, salzt sie alsdann ein und thut sie in eine Pfanne, schüttet etwas Essig und Wasser daran, und giebt ihm die gehörige Säure. Die röthliche Brühe kann man abgiessen, oder auch behalten. Alsdann thut man es in eine Pfanne, und giebt Zwiebeln und ein Paar Gewürznelken darein, gießt etwas Essig und Erbsenwasser darein, setzt es auf Kohlen, und läßt es sieden. Die Magen und Lebern hackt man klein, thut Sardellen, Kapern und in Essig geweichtes Brod darunter, schneidet Gewürze und salzt es. Endlich läßt man ein Stück Butter und ein Paar Löffel Mehl in einem Tiegel gelblich werden, thut die Brühe von den Rohrhühnern darzu, schüttet es über die Hühner, und läßt sie darinne sieden, bis man Gebrauch davon machen will.

Rohrkrapfen. Man schwitzt ein Viertelpfund Mehl, ein Viertelpfund Butter, ein Viertelpfund Mandeln und ein Viertelpfund Zukker zusammen ab, thut sodann von einer halben Limonie die Schale und vier Eier darein, und wenn der Teig noch zu hart seyn sollte, so nimmt man etwas Wein und Zimmt darzu, läßt den Teig aufgehen, würkt ihn alsdann und macht Plätzchen daraus so dikke wie ein Messerrükken, bindet sie mit einem Bande auf das Holz, bestreicht sie mit Butter, und bäckt sie gar.

Rollade, ist eine aus wildem Schweinefleische, auf englische Art, zubereitete Speise. Man läßt nämlich von einem wilden Schweine, wenn die Haut wohl gereinigt ist, alle Ribben und Knochen ab, wässert das an einander hängende Fleisch drei bis vier Tage in Wasser, damit es recht rein und

und weiß wird, läßt es dann wieder ablaufen, bestreuet es inwendig mit gutem Gewürz, legt einige länglich geschnittene Stükken Speck darauf, und rollt alsdann die ganze Seite derb zusammen, schlägt das zusammengerollte in ein reines Tuch, umbindet es fest, und siedet es drei Tage lang mit guten schmackhaften Kräutern in Milch. Wenn es gar ist, so bereitet man ein Salzwasser oder Kofent, so daß ein Ei darauf schwimmen kann, legt das gekochte Fleisch hinein, so hält es sich ein ganzes Jahr, besonders wenn man zuweilen frisches Salzwasser daran gießt. Hiervon werden zum Verspeisen nach Gefallen Stükken abgeschnitten, welche bunt aussehen, einen guten Geschmack haben, und kalt gegessen werden.

Rollade von Aal *à l' Italienne*. Man behandelt den Aal wie Th. I. S. 7. gesagt worden ist, dann spaltet man geschälte Sardellen, macht die Gräten heraus, belegt den aus einander gebreiteten Aal damit, streut gehackte Zwiebeln, Chalotten, jungen Salbey, Petersilie, Dragun, Limonienschalen und Muskatenblüten darauf, und kocht ihn in halb Wein und halb Wasser gar.

Rollade von Aal *à la Roi*. Man schneidet das Fleisch dicht am Kopfe ein, und die Haut mit durch, macht mit dem Finger die Haut los, und zieht sie dann ganz herunter; hernach sticht man unten den Darm los, hält den Fisch fest und zieht mit dem Kopfe das Eingeweide heraus. Dann wird das Rückgrad aufgeschnitten, damit der Bauch ganz bleibt; einige Stunden salzt man ihn ein, und legt ihn dann aus einander. Hierauf zerpflückt man einen guten Theil Petersilie und Salbey klein, streuet sie nebst gröblich gestossenen Pfeffer und Salz eines Fingers hoch darauf, dann wird der Aal wie der Karpfen behandelt, in Salzwasser und Salbei weich gekocht und gepreßt.

Rollade von Auerhahn *à la Sardanapale*. Man lößt von dem Auerhahn alle Knochen, beitzt ihn in Kräutern, Zwiebeln, Salz und Pfeffer ein, und läßt ihn so einige Stunden liegen. Hierauf macht man eine Farce, nimmt die Leber, darzu Chalotten, ausgeschabten fetten Speck, und den Abgang von Trüffeln, Sardellen, hackt alles klein, und kocht es mit einer halben Bouteille weissen Wein und einem Stück Glace kurz, thut eine Hand voll Semmelkrumen und drei Eier darzu, damit es recht dicht wird. Mit diesem allen stößt man die Farce gut unter einander. Nach diesem legt man den Auerhahn aus einander, streicht die Farce darauf, belegt ihn mit magern Speckstreifen, schneidet die geputzten Trüffeln darauf herum, streicht wieder davon darauf, behandelt ihn wie die Rollade von Rinderwamme, kocht ihn in Wein und Gewürz, und preßt ihn hernach.

Rollade von Dammhirschwamme. Man macht sie eben so wie die Rollade von Rinderwamme, nur daß man sie nicht beitzt sondern blos mit Salz einreibt.

Rollade von Gänsen. Man lößt die Gans aus den Knochen, salzt sie vier und zwanzig Stunden ein, läßt ein Stück magern Bauchspeck, und eine Kalbszunge einigemal aufkochen und schneidet sie alsdann in Streifen, breitet die Gans aus einander, belegt sie damit, und läßt sie à la Daube weich kochen. Rollade von zahmen Enten wird eben so gemacht.

Rollade von Hechten *à la Graziano*. Man behandelt den Hecht wie den Aal, schuppt ihn und salzt ihn ein. Zur Farce nimmt man noch einen Hecht. Von diesem schneidet man das Fleisch weiß aus, und hackt würflich geschnittenen magern Speck, Rindermark, etwas Zwiebeln, ganz wenig Rokambolen, Champignons, Kapern, von einer Pommeranze und Limonie die Schale, beitzt es mit

mit dem Hechtfleisch in Butter weich, thut eine Hand voll geriebene Semmel, Gewürz und ein Paar Eier darzu, macht eine Farce davon, und stößt sie im Mörser. Dann wird der Hecht ausgebreitet, mit der Farce bestrichen, gewaschene und ausgegrätete Sardellen darauf gelegt, übrigens dabei wie bei der Rollade von Karpfen verfahren, und in Wein und Gewürz, Limonienscheiben, einem Lorbeerblatt, und den Gräten vom Hecht, auch einigen Kalbsfüssen weich gekocht. Die Rollade wird nachher gehörig gepreßt, der Satz geklärt, und nach Gefallen mit darzu gegeben.

Rollade von jungen Hühnern. Man löst die Knochen aus den Hühnern, salzt sie gehörig ein, trocknet sie dann ab, breitet sie aus einander, streicht Farce darauf, belegt sie mit abgekochtem und in Scheiben zerschnittenem Kuheiter, streicht darauf etwas grüne und rothe Farce, und streuet noch Pistazien und Mandeln hinein, dann rollt man die Hühner auf, wikkelt sie in kleine Tücher, bebindet sie mit Bindfaden, kocht sie à la Dauce weich, und preßt sie zuletzt.

Rollade vom Kalbskopf. Man löst alle Knochen aus dem Kopf, legt ihn aus einander, und in dünne Streifen geschnittene Ochsen- und Kalbszunge, mit einigen Schweinsmäulern und Ohren darauf herum, wikkelt ihn zur Rollade auf, kocht ihn in Wein, feinen Kräutern, Zwiebeln, Gewürz, Weinessig, Limonienscheiben und einigen Kalbsfüssen gar, und preßt ihn.

Rollade von einem Kalekutschen Hahne. Man löst alle Knochen aus dem Huhne, reibt ihn mit Salz und Zwiebeln ein, und läßt ihn so eine Weile stehen; dann überstreicht man ihn mit einer Farce von Krebsschwänzen, legt auf diese geschnittene Speckstreifen, rollt sie wie eine Walze dicht zusammen, wikkelt sie fest in eine Serviette, und umstrickt sie mit Bindfaden wie mit einem Nezze, kocht sie gar, preßt sie, und schneidet sie in Scheiben.

Rollade von Karpfen *à la Niobe*. Man schuppt den Karpfen, schneidet ihn auf dem Rükken auf, löst sie aus den Gräten und reibt ihn mit Salz ein. Man schneidet sodann von einem Hecht das weisse Fleisch, schwizt es ein wenig in Butter, weicht etwas Milchbrod oder Semmel in Wein, thut es nebst Kapern darzu, macht eine Farce von Sardellen, Champignons, Basilikum, Dragun, hart gekochten Eierdottern, einem ganzen rohen Ei und etwas Salz, und stößt sie gut durch einander. Hierauf legt man den Karpfen aus einander, trocknet ihn ab, bestreicht ihn mit der Farce, belegt ihn mit Streifen von geräuchertem Lachs, der Leber und der Milch vom Hecht und Karpfen, streuet Pfeffer und Kräuter darauf, wallt ihn von dem Ende des Schweifes an, recht fest auf, wikkelt eine Serviette recht fest herum, benezt ihn, kocht ihn halb in Wasser und Wein gar, und preßt ihn dann.

Rollade von frischen Lachsen *à la Fautconbridge*. Man macht sie auf eben die Art wie die Rollade von Karpfen in Wein mit Limonienscheiben, Gewürz, feinen Kräutern, Zwiebeln, Salz, einem grünen Lorbeerblatt. Man kocht ein Pfund Hirschhorn mit zwei Maas Wasser zu einem Maas ein, und thut etwas spanischen Pfeffer darzu. Wenn die Rollade weich und gepreßt ist, so klärt man den Hirschhornsaft darzu, und giebt es nach Belieben kalt zur Tafel.

Rollade von Lachsen *à la Kingston*. Man schuppt den Lachs, nimmt ihn aus den Gräten, und beißt ihn mit Pfeffer und Salz ein, blättert dann einen guten Theil Petersilie ab, kocht sie in Wasser einigemal auf und kühlt sie ab. Der Lachs wird aus einander gelegt, und mit gehakten Chalotten, Zwiebeln, Pfeffer, Basilikum, Dra-

Dragun und Fenchel belegt, die Petersilie zwei Finger dikke darauf gestreut, und wie mit dem Karpfen damit verfahren.

Rollade von Mandeln. Man muß die Mandeln wie zu Kollatischen stossen, und mit Zukker und Eiern durchrühren. Dann macht man einen Butterteig, rollt ihn aus, und schneidet ihn in Scheiben einer Hand lang und drei Finger breit. Diese werden mit den eingerührten Mandeln überstrichen, dann aufgerollt, gar gebakken, und mit Zukker bestreut.

Rollade von Nudelteig. Man macht von sechs Eierdottern, einem Löffel Sahne, Gewürzen und von ein wenig Zukker einen gelinden Teig, rollt ihn dünne aus, und schneidet ihn dann in breite lange Stükchen. Man kocht diese nun in Wasser ab, und thut sie darauf in kaltes Wasser. Ist dieses geschehen, so werden sie auf den Backtisch gelegt. Man läßt nun geriebene Semmel mit Butter, Zukker und Zimmt braun braten, streicht dieß Gebratene auf den Teig, rollt ihn auf, bestreicht alsdann eine Schüssel mit Butter, legt die Rolladen darauf und läßt sie in der Tortenpfanne gar bakken, gießt endlich Milch darüber, läßt sie einziehen, und giebt eine Sahnenfarce dazu, die von Sahne, zwei Eierdottern, Zukker, Zimmt und Mehl abgerührt wird.

Rollade von Rinderwamme. Man beitzt die Rinderwamme mit Salpeter und Salz ein, wäscht das Salz, wenn sie zur Rollade gegeben werden soll, rein ab, streut einen guten Theil Nelken und Pfeffer, gehackte Chalotten und Zwiebeln darauf herum, und legt Scheiben von geräucherten Schinken hinein. Dann rollt man sie wie eine Walze dicht zusammen, wikkelt sie fest in eine Serviette mit Bindfaden, und kocht sie in Wasser mit gehörigem Salz, auch Zwiebeln und Wurzelwerk weich.

Rollade von Rindfleisch, s. Rindfleisch, gerolltes auch gewikkeltes.

Rollade von einem Schweinskopf. Man löst aus einem Schweinskopf alle Knochen, schneidet die Ohren ab, salzt das Fleisch mit Salz und Salpeter, schneidet die Ohren und die Zunge länglich, pökkelt sie mit Salz ein, bestreut sie mit Pfeffer, rollt sie auf, und umbindet sie mit Bindfaden, legt die Rollade ungefähr 8 Tage in die Pökellake, hängt sie dann vierzehn Tage in den Rauch, wikkelt sie nachher in eine Serviette, kocht sie in Wasser mit Nelken und Zwiebeln weich, und wenn man Gebrauch davon machen will, so zieht man den Bindfaden heraus, und giebt sie in Scheiben.

Rollade von Schweinsköpfen. Man hauet einen mittelmäßigen nicht gar zu fetten Schweinskopf in der Mitte durch, schneidet die Ohren ab, wässert ihn gut ab, kocht ihn gar, aber nicht zu mürbe, nimmt ihn alsdann heraus, und brüht die Knochen heraus, wenn er noch ganz warm ist. Alsdann bestreuet man sogleich die inwendige Seite der Köpfe mit Salz, gestossenen Nelken, Muskatenblumen, in Streifen geschnittenen Citronschalen, gehackter Petersilie, ein wenig durchgekochten und in Striemen geschnittenen Mandeln und gehackten Pistazien, fügt sie wieder zusammen, daß das spizzige Ende der Köpfe gegen das dikke zu liegen kömmt, bindet es gut zusammen, schlägt es sodann in ein Tuch, und setzt es unter eine Presse, bis es kalt ist. Hernach legt man es in eine Lake, und wenn man etwas davon gebrauchen will, so schneidet man es in Scheiben, und giebt Weinessig, gehackte Petersilie und Pfeffer dazu.

Rollade von Schweinskopf auf andre Art. Man reibt einen frisch geschlachteten Schweinskopf gut mit Salz und Salpeter ein, läßt ihn so zehn bis zwölf Tage liegen, hängt ihn alsdann sechs bis acht Tage

in den Rauch, kocht ihn dann in Wasser recht weich, thut etwas viel fein gehackte Chalotten, Kapern, Petersilie, Estrakon, fein gestossenen Kümmel, die fein gehackte Schale von einer Citrone, etwas gestossenen Pfeffer und Salz zusammen in eine Casserole, giebt zwei Anrichtelöffel voll Consomme nebst dem Saft einer Citrone darzu, läßt es zusammen einmal aufkochen, und wenn der Schweinskopf gar ist, so legt man die eine Hälfte auf eine Serviette, so daß die Haut unten kömmt, nimmt alle Knochen heraus, schneidet hinten das dikke Fleisch aus beiden Hälften etwas dünner, und vertheilt es so darauf, daß überall etwas davon hinkömmt, die Ohren schneidet man in Streifen, und vertheilt sie eben so, befeuchtet alles Fleisch mit den oben beschriebenen gekochten Kräutern so, daß der Geschmack überall vertheilt ist. Dann fügt man die beiden Hälften des Schweinkopfes über einander, so daß das breite Ende unten zu liegen kommt, schlägt die Serviette darüber, wikkelt ihn ein, daß er viereckig wird, umwindet ihn mit Bindfaden, und steckt ihn gleich so warm unter eine Presse, und läßt ihn darunter kalt werden, wikkelt die Serviette auf, schneidet Tränchen davon, richtet sie an und giebt Sauce Remoulade darzu. Man kann sie auch in Consomme sezzen, auch zu dem Gemüse anstatt der geräucherten Ochsenzungen aufsezzen.

Rollade von Schweins- oder Ochsenkopf. Das Ochsenmaul wird in Weinessig, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Gewürzen und Kräutern weich gekocht, aus dem Schweinskopf werden alle Knochen gelöst, dann wird er breit aus einander gedehnt, das Ochsenmaul in Scheiben geschnitten, nebst feinen Kräutern aufgelegt, Pfeffer, Rokambole, Chalotten, fein gehackt darauf gelegt, und übrigens dabei wie beim zahmen Schweinskopf verfahren.

Rollade von Spanferkeln. Man wäscht das Spanferkel gehörig, und schneidet die Knochen heraus. Alsdann kocht man eine geräucherte Ochsenzunge meistens gar, wällt einen Kalbskopf und magern Bauchspeck einigemal auf, und schneidet davon lange Streifen. Hierauf dehnt man das Spanferkel gut aus einander, legt das Fleisch darauf herum, und reibt es mit Chalotten, Petersilie, Citronschalen, Pfeffer, Nelken, Salz, Knoblauch, Majoran und Cardamom, rollt es dann walzenförmig dicht zusammen, wikkelt es gut in eine Serviette, umnähet es mit Bindfaden wie ein Netz, und kocht es in Wasser mit gehörigem Salz, auch Zwiebeln und Wurzeln weich.

Ebendieselbe auf andere Art. Man hauet dem Spanferkel erst Kopf und Beine ab, schneidet die Brust auf, und macht das Fleisch heraus, sucht sodann auch das Fleisch von den Knochen herab, doch so, daß das Fleisch an der Haut sizzen bleibt, und wenn es an einigen Orten etwas zu dikke seyn sollte, so schneidet man es eben. Dann hackt man das Fleisch, was von den Knochen abgegangen ist, mit Salz und Kräutern klein, dehnt das Spanferkel von einander, und streicht das Gehackte darauf, streuet gehackte Petersilie und fünf hart gekochte Eier, in Streifen geschnittene Mandeln und Citronschalen, rein gemachte Pistazien, gestossene Nelken, Muskatenblumen und Salz darüber, wikkelt es rund auf, heftet es dann an den Enden zu, wikkelt es in eine Serviette, und umwindet es mit Bindfaden recht feste zu. Dann kocht man es in Wasser und Zwiebeln, Lorbeerblättern, Kräutern und ganzem Pfeffer gar, thut die Füsse und Knochen mit darzu, und läßt es eine ziemliche Zeit kochen.

Wenn man glaubt, daß es gar sey, so nimmt man es heraus, setzt es heiß unter eine Presse, und läßt es eine Nacht darunter stehen. Man kann so-

sogleich Gebrauch davon machen, oder auch in einer Lake aufheben lassen. Will man es brauchen, so schneidet man es in Scheiben, und gießt Weinessig mit gehackter Petersilie daran. Bei Gastmahlen macht man auch zuweilen den Kopf schwarz, indem man einige Hände voll Stroh zu Asche brennt, diese dann durch einen feinen Durchschlag reibt, welcher mit Eiweis ausgestrichen ist. Dann wischt man den Kopf trokken ab, und bestreicht ihn damit, läßt es abtrocknen, und bestreicht ihn aufs neue, bis er ganz schwarz ist, dann kocht man ihn in Wasser und Salz ab, und läßt ihn wieder kalt werden. Will man anrichten, so setzt man den Kopf in die Mitte auf eine erhabene Schüssel. Man kann ihn auch mit grünen Kräutern und Goldschaum zieren, dann schneidet man die Rollade in Scheiben und legt sie um den Kopf herum, bestreut den Rand der Schüssel etwas dikke mit grüner Petersilie, und giebt es auf den Tisch.

Rollade von türkischen Hühnern. Man löst die Knochen aus dem türkischen Huhn, reibt ihn mit Salz und Zwiebeln ein, und läßt ihn so eine Weile stehen. Dann streicht man Farce darauf, legt auf diesen in Streifen geschnittenen magern Speck, verfährt damit wie bei der Rollade von Ochsenwamme, kocht ihn à la Daube gar, preßt und schneidet ihn in Scheiben. Mit der Rollade von Kapaunen verfährt man eben so.

Rollade von wilder Schweinswamme. Man beitzt die Wamme ein Paar Tage ein, rollt sie nach der bereits bekannten Art auf, verfährt eben so wie mit der Rindswamme, und kocht sie wie die Rollade vom Kopfe.

Rollkuchen. Ist ein Zukkergebakkenes, welches auf folgende Weise zubereitet wird. Man rührt ein Pfund klaren Zukker oder Honig in ein Nösel Wasser, und dann ein Pfund Mehl, thut ein Paar Eier dazu und schlägt es wohl unter einander. Alsdann schmelzt man ein wenig Butter mit etwas Wasser, und rührt es warm und geschwind in den Teig. Sollte aber der Teig zu flüssig seyn, so verstärkt man ihn mit Mehl, ist er aber zu stark, so verdünnt man ihn mit Wasser, welches sich durch einen Versuch auf dem Oblateisen gar wohl erfahren läßt. Damit aber der Teig gut aufgeht, muß man ihn mit der Hand ballen, stark austreiben, und an einem trocknen Orte verwahren; da man ihn dann nach Gefallen verbakken kann.

Rose. Ist eine so bekannte Blume, daß eine nähere Beschreibung davon hier überflüssig ist. Ihr Gebrauch und Nuzzen aber ist sehr mannichfaltig.

Rosen aufbewahren. Dieß kann am bequemsten auf folgende Art geschehen: man bricht die noch nicht völlig aufgeblühten Rosen nach Sonnenuntergang ab, läßt sie eine Nacht an der Luft liegen, legt sie den folgenden Morgen in einen glasirten Topf, verklebt ihn mit Leimen und scharrt ihn in Sand.

Rosenbrodchen zu machen und aufzubewahren. Man pflükt von schönen Rosen, die nicht zu hochroth sind, die Blätter ab, reinigt sie gut, hackt sie recht klein, knetet sie mit feinem Mehl dichte, macht längliche oder runde Kügelchen davon, und läßt sie im Ofen recht hart bakken, hebt sie dann an einem trocknen Orte auf, und wenn man sie brauchen will, stößt man sie in einem Mörser klein, kocht sie mit Milch zu einer Suppe, gießt es über gedörrte Semmel, und streuet Zukker und Zimmt darüber, ganz so, wie man eine Chokoladensuppe bereitet.

Rosen candirte. Man läßt ein halbes Pfund feinen Zukker sieden, bis er zwei bis drei Finger starke Faden macht, alsdann hebt man ihn vom Feuer daß er etwas auskühlt, und rührt ihn noch so lange, bis er anfängt dikke und weiß zu werden.

Dann taucht man Lecitifolienrosen, die aber nicht allzusehr aufgeblühet sind, geschwind in den Zukker, und wenn ihn die Blätter durchgehends angenommen haben, so zieht man sie durch die Finger, damit nicht zu viel Zukker hängen bleibt, breitet die Blätter behutsam von einander, legt sie auf einen weissen Bogen Papier, und stellt sie an den warmen Ofen, damit sie langsam trocknen und hart werden.

Rosenconserve. Es werden von den Rosen, sowohl weiche als trokkene Conserven gemacht.

Zu der weichen Conserve nimmt man die Rosen, wenn sie zu blühen anfangen, sondert von jedem Blatt mit einer Scheere das Grüne und Gelbe ab, zermalmt hernach die Blätter in einem steinernen Mörser oder in einer Reibeschale, und wirft halb so schwer als die Blätter sind, während der Zermalmung nach und nach Puderzukker darzu.

Wenn nun beides wohl unter einander gearbeitet ist, so stellt man die Conserve ungefähr vierzehn Tage in weissen steinernen Confitürtöpfen oder Gläsern an die Sonne, welche jedoch nicht allzuvoll seyn müssen, weil die Composition ziemlich aufgähret, hernach werden die Gefässe vier bis fünf Tage in den Schatten gesezzet, und aus einem Gefässe die übrigen angefüllt. Endlich bindet man zum Aufbewahren der Gefässe eine angenetzte Rindsblase über die Gefässe.

Trokkene Conserve kann man sowohl aus weissen als rothen Rosen machen. Zu der rothen Conserve nimmt man rothe Rosen, und thut, um die Farbe zu erhöhen, etwas Cochenille unter den Zukker; zu der weissen braucht man weiter nichts als weisse Rosen, und um sie desto weisser zu machen, drückt man etliche Tropfen Citronsaft hinein. Man mag machen, welche man will, so läßt man ein Pfund Zukker nach grosser Federart kochen. Wenn er abgenommen wird, so rührt man ihn etlichemal mit dem Rührlöffel um, und thut eine halbe Unze sehr fein gehackte Rosenblätter hinein, mischt sie sehr stark unter den Zukker, und gießt die Conserve in eine papierne Form. Wenn sie völlig kalt ist, wird sie in Tafeln zerschnitten. Noch eine andere Art s. Th. 1. S. 617.

Rosencreme. Man nimmt so viel rothe Rosen, daß von den Blättern, wenn sie im Mörser gestossen worden sind, eine Theetasse voll Saft ausgepreßt werden kann. Dieser wird unter ein Nöfel lauwarme Sahne, nebst einem Achtelpfund Zukker und sechs Magenhäuten von alten Hühnermagen, die man rein wäscht und abtrocknet, gerührt. Die Masse wird wohl drei bis viermal durch ein Haarsieb gestrichen, dann auf etwas warme Asche gesetzt, mit einem Dekkel zugedeckt, den man mit einigen Kohlen belegt. Endlich läßt man sie drei Viertelstunden stehen, damit sie wie Gelee gerinnt, worauf die Assiette in den Keller gesetzt wird. Wenn man Gelegenheit hat Eis zu bekommen, so setzt man es darauf.

Rosenessig, s. Essig.

Rosenessenz. Man legt in ein grosses Glas mit einem weiten Halse eine Lage Rosenblätter, über die man eine Lage Zukker streut, und fährt damit abwechselnd fort, bis so viel darinne ist, als man davon verlangt. Die oberste Lage muß Zukker seyn. Zu einem Pfund Rosen braucht man anderthalb Pfund Zukker. Man stopft das Glas mit einem Korkstöpfel zu, oder verbindet es mit einem Stück feucht gemachter Blase, und setzt es drei Tage in die Sonne. Wenn der Zukker zerschmolzen ist, so läßt man die Rosenessenz durch ein feines Sieb laufen, ohne die Rosen auszudrükken, und hebt sie in einer wohlverwahrten Flasche auf, um sich derselben bedienen zu können. Ein Paar Tropfen davon geben den herrlichsten Geschmack.

Rosengebakkene. Man macht einen Teig von Mehl, etwas klein

klein gestossenen Mandeln, süsser Sahne, Eiweis, ein wenig Rosenwasser und Zimmt, schneidet das Gelbe aus schönen weissen Rosen, putzt die Stiele sauber ab und wendet sie in dem Topfe um, worauf sie in Schmalz gebakken werden.

Rosen gebakken auf andere Art. Man schneidet von noch nicht völlig aufgegangenen Rosen das Grüne und den inwendigen gelben Saamen heraus; hernach macht man einen Teig mit Wein und Zukker, so dikke wie einen Straubenteig, macht ihn ein wenig gelb, taucht die Rosen darein, hält sie oben bei den Stielen in heisses Schmalz, und schüttelt sie, damit sie desto schöner auflaufen.

Ebendieselben noch anders. Man macht einen Teig von schönem Mehl, rührt ihn von lauter Weissem von Eiern an, gießt ein wenig Rosenwasser darzu, und zukkert ihn nach Belieben, ziehet die Rosen, wie oben beschrieben worden ist, durch diesen Teig, und bäckt sie schön gelb aus demselben.

Rosengebakkenes, womit man Schüsseln zieren kann. Man macht von drei Eiern, von saurer Sahne und so viel Mehl als die Sahne und Eier einziehen, einen Teig, und würkt ihn gewöhnlich, schneidet ein Viertelpfund Butter darauf, und würkt ihn ein oder überschlägt ihn. Sodann treibt man ihn in der Dikke eines Messerrükkens aus, sticht ihn mit der Rosenform aus, bestreicht das mittlere eines ausgestochenen Stükkes mit dem Weissen von Ei, und legt almal vier solche Stükken auf einander, daß sie einer Rose gleichen. Wenn man damit fertig ist, so bäckt man eine Rose nach der andern in Schmalz, treibt die eingelegte Rose mit dem Schaumlöffel an die Pfanne an, damit sie desto besser aufgeht, läßt sie nicht zu braun werden, und wohl ablaufen, bestreut sie mit Zukker, und setzt alsdann eine Schüssel voll entweder allein, oder zum Zierrath mit anderm Gebakkenen auf.

Rosengefrornes. Man stößt so viel blühende Rosen als man zweimal mit drei Fingern fassen kann, sehr rein und vermischt sie mit einer Kanne Wasser, schüttet ein halbes Pfund Zukker dazu, und läßt es eine halbe Stunde stehen, daß es sich durchzieht. Ist aber die Rosenzeit vorbei, so mischt man von der oben beschriebenen Rosenessenz etwas unter Wasser und Zukker, gießt die Mischung durch ein Sieb, thut sie alsdann in einem Eistopf und läßt sie gefrieren.

Rosen gefüllte. Man macht eine Fülle von Mandeln, Citronen, Zukker, Zimmt und dem Gelben von einem Ei, füllt sie zwischen die Blätter der Rosen, macht einen Teig von Stärkemehl, mit siedendem Rosenwasser an, thut auch Zukker und das Weisse von einem Ei darzu, taucht die Rosen darein, bäckt sie in Schmalz, und bindet einen Faden darum, daß sie beisammen bleiben, und die Fülle nicht heraus fällt. Ehe man sie auf den Tisch giebt, muß man den Faden wieder abnehmen.

Rosenhonig zu machen. Man zupft zwei Pfund schönen rothen Provinzrosen die Blätter aus, hackt sie ganz klein, schüttet sie in vier bis fünf Pfund geläuterten Honig, läßt sie noch etwas damit aufkochen und über Nacht stehen, preßt den Honig durch ein Tuch aus, sollte er zu dünne oder zu wässerich seyn, so kann er noch gesotten werden. Endlich verwahrt man ihn an einen schicklichen Orte. Eben so kann man auch mit Rosmarinblüten, Lavendelblüten und andern wohlriechenden Blumen verfahren.

Ebenderselbe auf eine andere Art. Man wäscht vier Pfund Rosenblätter, hackt sie klein und mischt sie unter zwei und ein halb Pfund geläuterten Honig, läßt beides einigemal mit einander aufkochen, dann verwahrt man es in einem gläsernen oder porcellainernen Gefässe, und verbindet es mit einer Blase. Vermischt man

den Rosenhonig mit etwas geriebener Muskatennuß, so hat man ein sehr herrliches Mittel wider die Schmerzen im Halse, oder zur Erweichung eines Zahngeschwüres.

Rosenjulep. Man nimmt ein Pfund gutes Rosenwasser und vom besten Zukker eben so viel, wie auch zwei oder drei frische Eier, wovon das Weisse stark geklopft und unter das Rosenwasser gethan wird; dann mischt man den Zukker darein, und setzt diese Mischung übers Feuer; verschäumt sie sorgfältig, und läßt sie wie einen andern Syrup kochen.

Rosenjulep auf eine andre Art, Man schneidet von den schönsten Scharlachrosen die Blätter und das Gelbe weg, stößt sie in einem kleinen Mörser nicht allzuklein, wie zum Rosenzukker, stampft sie in eine zinnerne oder irdene Kanne fest zusammen, und setzt sie an einen kühlen Ort bis man deren genug hat. Alsdann thut man einen Theil heraus, stößt ihn in einem steinernen Mörser mit gutem Rosenwasser, jedoch nicht allzuklein, füllt sie in ein Säckchen und preßt sie in einer Presse wohl aus, läßt es verdeckt stehen, seihet sodann das Lautere davon ab, und nimmt auf ein halbes Nößel Saft ein Pfund Zukker, schäumt es gut, und siedet es, daß es die Dikke vom Honig erhält. Wenn man es vom Feuer hebt, so kann man drei Tropfen Spiritus vitrioli darein fallen lassen und geschwind umrühren, es wird dadurch besser, und kühlt leichter ab. Den Violensaft macht man eben so.

Rosen, kleine Wasserkuchen davon. Man nimmt das Gelbe von sechs Eiern, und anstatt des Salzes Zukker, rührt so viel Mehl darein, daß es wie ein Nudelteig wird, treibt den Rand zu einem Kuchen in der Grösse einer Hand, faßt ihn in der Mitte zusammen, und bäckt ihn, doch so, daß er nicht gelb wird, sondern weiß bleibt. Wenn er gar ist, besprengt man ihn sogleich mit Rosenwasser, und bestreut ihn mit Zukker.

Rosenknospen. Man sticht schöne Rosenknospen mit einer Gabel einigemal durch, läßt sie in Wasser zehn bis zwölfmal aufsieden, alsdann legt man sie in kaltes Wasser, und wenn sie darinne ganz abgekühlt sind, werden sie abgeseihet und in Zukker, wie andere Confitüren gesotten.

Rosenkrapfen. Man thut ein ganzes Ei und ein Dotter, einen Löffel voll Zukker und ein wenig Salz in ein Töpfchen, rührt es ab, macht damit von Mundmehl einen nicht allzufesten Teig an, treibt davon dünne Blättchen aus, wie zu geschnittenen Nudeln, aber so dünne als es seyn kann, und so daß er kein Loch bekommt, legt es doppelt zusammen, und drückt es mit den Formen aus, auf der Mitte klebt man es mit Eiweiß zusammen, und legt so fünf Plätzchen über einander, drückt es auf der Mitte recht sauber zusammen, bäckt es so, aber nicht zu hart, oder zu heiß, kehrt sie oft um, und gießt allezeit auf, bäckt es auch nicht zu braun. Den Teig muß man allezeit zudekken.

Rosen, Macronen oder Walzen davon. Man macht die Rosenmakronen aus Rosenconserve. Man schneidet die Conserve, wenn sie ihre Wärme ziemlich verloren hat, auf dem Rükken eines hölzernen Löffels, und legt sie auf trokkenes Papier. Sollte aber die Conserve allzu kalt werden, daß sie sich nicht mehr bearbeiten läßt, so setzt man sie in ihrer Pfanne ein wenig auf gelindes Feuer, daß sie wieder geschmeidig wird.

Rosenöl, rechtes. Wenn man Rosenwasser auf Bouteillen gezogen hat, und es wohl zugepfropft, auch im Sommer vor allzu grosser Hizze, so wie im Winter vor allzu grosser Kälte gut gesichert hat, so nimmt man nach einigen Tagen auf dem Wasser oben ein Oel wahr, und dieses ist das rechte Rosenöl. Um es aus der Flasche zu bekommen, nimmt man ein

wenig

wenig Baumwolle, fährt damit über die Oberfläche des Wassers, wo das Oel schwimmt, und drückt die Baumwolle, woran das Oel hängt in ein kleines Tropfengläschen. Man wird zwar nur einige Tropfen erhalten, allein es ist noch weit kostbarer als das Zimmtöl. Man kann zwar auch Rosenöl bereiten, wenn man die Rosenblätter in Baumöl legt, und darin eine Zeitlang liegen läßt, allein dieses Oel ist weit schlechter, ob es gleich die Aerzte zu Zertheilung der Entzündung, und anderer dergleichen Beschwerden brauchen.

Rosenpomade oder Rosensalbe, wird aus reinem frischem Schweinsfett und Rosenwasser durch das Reiben verfertigt. Will man sie sehr gut haben, so kann man nach Belieben einige Tropfen Ceder- oder Jasminöl darzu thun.

Rosen, Haarpuder damit zu machen. Man thut in eine Kiste, worin zwanzig Pfund Stärkenmehl sind, ein Pfund Rosenblätter, und mischt sie mit der Hand wohl darunter, und rührt das Stärkenmehl alle vier und zwanzig Stunden einmal wohl untereinander, damit sich die Blätter nicht erhizzen. Des andern Tages um die Stunde, da man sie hineingethan hat, siebt man das Stärkenmehl, damit die Rosenblätter, davon kommen. Man thut alsdann andere in gleicher Quantität darzu. Dieses wiederholt man dreimal nach einander, und läßt während der Zeit die Kiste offen stehen, bis man keine Rosenblätter mehr darunter thut.

Rosenpulver. Wenn die Rosen anfangen zu verblühen, so trocknet man die Blätter davon auf offnen Papier ab, doch aber dürfen sie nicht allzu dikke ausgestreut und müssen zuweilen umgewendet werden, und so lange trocknen, bis sich die Blätter zwischen den Fingern zu Pulver reiben lassen, worauf man sie an frische feuchte Luft bringt, daß sie wieder anziehen, und sich zusammendrükken lassen.

Dann stopft man sie fest in papierne Beutel, und hebt sie in einer trokkenen Kammer auf. Will man endlich Gebrauch davon machen, so nimmt man jedesmal soviel als man nöthig hat, heraus, läßt die Blätter auf einem Papier eine Zeit lang liegen, worauf sie sich recht fein zerstossen lassen. Das zerstossen kann man durch ein feines Haarsieb sichten, und dieses Pulver sehr wohl zur Conserve gebrauchen.

Rosenratafia. Diese Gattung von Ratafia kann man von weissen und rothen Rosen machen. Von weissen: Man wirft ein halbes Pfund weisse Rosenblätter in eine Kanne laulichtes und helles Wasser, läßt sie zweimal vier und zwanzig Stunden an der Sonne destilliren, gießt alsdann das Wasser durch ein sehr enges Sieb, und gießt eben soviel Branntwein, als das Rosenwasser ausmacht, darzu. Zu zwei Kannen von diesem Getränke wird ein Pfund geläuterter Zukker, nebst einem Quentchen Zimmt, und eben soviel Koriander genommen. Das Kreuz muß wohl zugestopft, fünf bis sechs Tage an die Sonne gesetzt werden. Hernach seihet man diesen Ratafia durch, bis er recht klar, und helle ist. Von rothen Rosen: Dieser wird eben so, wie der vorhergehende verfertigt, nur daß man etwas Cochenille mit dazu nimmt, damit die Farbe recht schön wird.

Rosensaft. Man zupft von den schönsten rothen und noch nicht völlig aufgeblüthen Rosen, die Blätter sauber ab, zerreibt auch einen Knopf nach dem andern mit den Händen, damit er sich weit eröffnet, und also das aufzugiessende Wasser besser durchdringen kann, thut die Blätter in einen grossen steinernen Krug, gießt siedendes Brunnenwasser darauf, und rührt es mit einem Holz wohl untereinander.

Wenn die Rosen in dem Kruge zugedeckt worden, läßt man sie vier und zwanzig Stunden im Wasser, schüttet alsdann alles in einen messingenen Kessel, läßt es zwei bis dreimal aufsieden,

sieden, seihet die Brühe durch, und drückt die Blätter aus, so daß kein Saft darin zurück bleibt. Die Brühe wird sodann völlig wie Rosenwasser riechen. Das abgeseihete und ausgedrückte Rosenwasser gießt man abermals in den Krug, thut noch fünfhundert abgezupfte Rosen hinzu, und macht es über einem gelinden Feuer warm, bis er fast zu sieden anfängt. Wenn aber die Brühe nicht hinlänglich seyn sollte, so müßte man ein wenig anderes siedendes Wasser hinzugiessen, und dieses wie zuvor vier und zwanzig Stunden zugedeckt stehen lassen, hierauf wird das Wasser abgeseihet, die Blätter aber auf das stärkste ausgedrückt oder gepreßt. In sechs und dreißig Loth dieses Wassers, legt man ein Pfund ungeläuterten Zukker, und läßt die Brühe ganz langsam sieden, bis sie noch nicht ganz die Dikke eines ordinairen Syrups erreicht hat. Dieser kalt gewordene Saft aber, wird in gläsernen und steinernen Gefäßchen aufbewahrt.

Dergleichen auf andre Art. Man nimmt hierzu ächte Zukkerrosen. Wenn man das Gelbe davon weggeschnitten hat, so schneidet man sie ganz klein, thut sie in eine Casserole, und läßt sie im Wasser kochen, bis das Wasser alle Kraft und Farbe herausgezogen hat. Alsdann drückt man es durch ein leinenes Tuch, und wägt den Saft. Man nimmt alsdann noch einmal soviel Zukker als der Saft beträgt, läutert ihn, wie gewöhnlich, bis er recht klar ist, thut den Saft darzu, und kocht es so lange, bis es dicklich wird.

Ebenderselbe noch anders. Man stößt vier Loth rothe Rosen, vier Loth weisse, vier Loth Salbei- und eben soviel Brunellenbrühe klein, schüttet es dann in ein halbes Nößel geläuterten Honig, und läßt es so lange sieden, wie den Zukkersaft. Endlich drückt man es durch ein Tuch, und hebt den Saft auf. An das Dikke kann man auch ein Paar Löffel voll Honig thun.

Rosenschnitten. Man besprengt Semmelschnitten mit Rosenwasser, und bestreut sie dann mit Zukker, Zimmt und kleinen Rosinen. Dann hackt man Rosenblätter gröblich, thut ein wenig Mehl, Zukker, Zimmt, Rosenwasser, und ein Ei daran, rührt und streicht es eines Messerrükkens dick auf die Schnitten, bäckt sie in Schmalz, und besteckt sie zuletzt mit geschnittenen Mandeln.

Rosensirup. Wenn man von den Rosenblättern das weisse, gelbe und grüne abgeschnitten hat, so thut man sie in ein steinernes Gefäß, gießt siedend heisses Wasser darüber, läßt es so sechs bis acht Stunden stehen, bis das Wasser die Farbe aus den Blättern ausgezogen hat, nimmt dann die Blätter heraus, drückt sie aus und macht das vorige Wasser wieder heiß, in welches man andre frische Rosenblätter thut. Dieses wiederhohlt man so oft, bis man genug zu haben glaubt, und das Wasser eine gute Purpurfarbe angenommen hat. Zu einem Pfund dieses Rosenwassers, nimmt man ein Pfund Zukker, und läßt beides zusammen zu einem gelinden Sirup einsieden. Wenn er die Dikke des ordinairen Honigs erreicht hat, so wird er abgekühlt, in ein Glas gegossen, darin aufbewahrt, und so lange Zeit hindurch gut erhalten.

Rosenthee. Man nimmt von Rosen die Blätter, wenn sie so eben erst im Frühjahre hervorbrechen, und gießt kochendes Wasser darauf.

Rosen von Teig zu backen. Man nimmt eben den Teig dazu, den man zu den gebakkenen Mandeln nimmt. Diesen treibt man ungefähr so dikke, wie ein Messerrükken aus, und drückt den Teig, mit der darzu gehörigen blechernen Rosenforme aus, legt zwei oder drei solche Plätzchen auf einander, bestreicht aber allemal ein jedes inwendig mit Eiweiß, und drückt sie, wenn sie auf einander gelegt sind, mit den Fingern in der Mitte ein wenig zusammen, spießt alsdann

dann mit einer Spindel die Rosen in der Mitte zusammen, legt sie in heisses Schmalz, und drückt sie mit der Spindel in dem Schmalz auf und nieder, so breiten sie sich gut aus. Wenn man die Rose zu Tische tragen will, so kann man sie noch vorher mit Zukker und Zimmt bestreuen.

Rosentorte. Man stößt drei Pfund abgezogene Mandeln und drittehalb Pfund Zukker klein, thut alles zusammen in eine Pfanne, trocknet es auf Kohlen, rührt es fleißig, damit es nicht anbrennt, theilt es dann in zwei ungleiche Hälften, und drückt es auf die Platte. Vorher aber schlägt man das Weisse von acht Eiern zu Schnee, und rührt es darunter, bis man glaubt, daß es weich genug ist. Ferner nimmt man, wenn man auf die Platte Oblaten gelegt und aufgestrichen hat, Pommeranzenschalen, macht die eine roth mit Alkermessaft, und die andre grün mit Spinat, eine schwarz, mit Chokolate, eine braun, mit Zimmt, und eine läßt man weiß. Alles zusammen macht man mit angeschlagenen Schnee an, daß es weich wird, und sich sprüzzen läßt; sprützt alsdann zuerst das Weisse, macht Ringel daraus, und legt es um und um, auf das Plättchen, sodann das schwarze, u. s. f. schön schattirt, trocknet es dann im Ofen recht aus, und besteckt es alsdann mit ausgelösten Mandeln.

Rosenwasser. Man zerhackt frische Rosenblätter von verschiedener Art, drückt sie derb in ein Gefäß, legt einen Dekkel darauf, welchen man mit Gewicht beschwert, und läßt sie im Keller zur Gährung übergehen, welches oft erst nach sechs Wochen geschieht. Will man die Gährung eher bewirken: so streut man Salz über die Blätter, nur daß dann das Wasser nicht für die Augen gebraucht werden darf. Wenn die Blätter gegohren haben; so thut man sie in eine Abziehblase, gießt kaltes Brunnenwasser darauf, rührt es gut untereinander, und läßt es bis zur Hälfte destilliren. Alsdann verbindet man das Gefäß, und setzt es in den Keller, wo es von Tage zu Tage besser wird, und einen stärkern Geruch bekommt.

Will man aber Rosenwasser blos destilliren so verfährt man auf folgende Weise: Man legt vier Kannen Rosenblätter in das Destillirgefäß, gießt sechs Kannen Brunnenwasser darauf, und destillirt Anfangs nur soviel, als der vierte Theil der Rosenblätter ausmacht, sodann gießt man dieses Wasser aufs neue auf vier Kannen Rosenblätter, und destillirt es das zweitemal. Auf diese Art behält man das beste und stärkste Rosenwasser, welches man zu Speisen oder Gebakkenen gebrauchen kann.

Rosenwasserbrei. Man legt geröstete Semmelschnitten in Rosenwasser, daß sie ganz weich werden, und reibt sie alsdann durch einen Durchschlag, läßt es wohl kochen, schlägt zwei Eier hinein, drückt den Saft von zwei Citronen dazu, und macht es so süsse als man will.

Pöer: man zerklopft zwei Eierdotter, gießt Wein und Rosenwasser daran, klopft es untereinander, röstet Semmelmehl in Schmalz, schüttet das Angerührte daran, thut Zukker und Saffran darzu, und läßt es sieden.

Rosenzwieback. Man macht einen Teig wie zu ordinairen Zwieback und läßt ihn auf der Wärme aufgehen, hackt gut gereinigte Rosenblätter klein, rührt sie, wenn der Teig recht in die Höhe geht, hinein, und läßt den Teig noch einmal in die Höhe steigen. Alsdann würkt man ihn aus, in der Form eines langen Brodes, und bäckt es. Wenn es aus dem Ofen kommt, so läßt man es etwas auskühlen, schneidet schmale Streifen davon, und bäckt sie zum zweitenmale. Soviel als man davon braucht, wird in dem Mörser fein gestossen, hernach in der Milch gekocht, mit einem, oder etlichen Eiern abgezogen, worein Zukker und Zimmt ge-

than wird. Auch läßt sich dieser Zwieback zu Mehlspeisen, wo der Rosengeschmack hervorstechen soll, sehr vortheilhaft gebrauchen.

Rosenzukker. Man nimmt ein Pfund recht rothe Rosen, und zwei Pfund vom feinsten Zukker. Von den Rosenblättern schneidet man das Weisse ab, siedet sie mit einem Maaß abgekochtem Regenwasser in einer messingenen Pfanne bis sie ganz weich werden, schüttet sie dann in eine zinnerne Schüssel, preßt den Saft durch ein sauberes Tuch, die Rosenblätter aber thut man nach dem Auspressen in verschiedene Gefässe, damit sie leichter kalt werden. Den Saft läßt man mit dem Zukker in der Pfanne sieden, bis er steht, wenn man einige Tropfen auf einen zinnernen Teller fallen läßt. Wenn er schon dicklich scheint, thut man die Rosenblätter darein, läßt ihn noch einmal kochen, und schüttet ihn wieder in die Schüssel. Endlich thut man ihn in ein Zukkerglas, drückt ihn fest ein, stellt ihn vierzehn Tage unzugebunden in die Sonne, bis es ganz kandirt ist, bindet dann das Glas zu, und stellt es an einen temperirten Ort.

Ebenderselbe auf eine andere Art. Man läßt Rosen von Provins so viel als möglich, bei gelindem Feuer, in einem Silbergeschirr, oder in einem andern beliebigen Gefäß, in einer Casserole oder in einer zinnernen Schüssel trockyen, und rührt sie öfters um. Wenn sie recht trokken sind, so stößt man sie in einem Mörser, seihet sie hernach durch ein recht feines Sieb, und macht sie mit dem Saft von einer Citrone oder Holzäpfelessig an, worauf man ein halb Loth zu Pulver gestossene Rosenblätter thut. Man läßt den Zukker nach kleiner Federart sieden; wenn er gesotten ist, so thut man ihn vom Feuer, und blanchirt ihn mit dem Spatel, thut die Rosen darein, und läßt sie so lange darin sieden, bis sich die Komposition angefärbt hat. Sollte der Zukker so viel gekocht haben, so thut man den Saft einer ganzen oder halben Citrone darein, je nachdem man es für gut befindet, läßt alles zusammen ein wenig kalt werden, und richtet es an.

Ebenderselbe noch anders. Man vermischt pulverisirte Rosen mit ein wenig Citronsaft, läßt Zukker a soutyle sieden, thut ihn vom Feuer, legt die Rosen darein, und richtet sie mit einander an.

Rosinen, sind nichts anders als getrocknete Weintrauben von verschiedener Farbe und Grösse. Man hat vorzüglich dreierlei Arten. Die grössten, welche aus Damaskus und von der Insel Cypern kommen, sind die sogenannten Cibeben. Sie müssen eigentlich dick, groß, fett und hart seyn, nur einen Kern haben, und nicht so süß seyn als die spanischen und kalabrischen. Die gemeinen grossen Rosinen kommen aus Spanien und Italien, die schwarzbraunen von Genua, die blauen über Marseille aus Spanien, daher man sie auch Marseillerrosinen zu nennen pflegt. Die lichtbraunen Korbrosinen, welche die schlechtesten sind, kommen auch aus Spanien, so wie endlich auch die Topf- oder Pottrosinen, welche aus Muskatellertrauben verfertigt werden. Die kleinen Rosinen oder Korinthen werden von kleinen Weinbeeren gemacht, welche unsern Johannisbeeren ähnlich sind, und um die Gegend von Korinth, wovon sie den Namen bekommen, besonders aber auf der Insel Zante und Zephalonien wachsen. Sie sind eine Abart vom Gutedel, und gemeiniglich sehr süß, weil die kleinen Beeren weit eher reif werden können. Bei den grossen Rosinen wird der Stiel der Traube noch am Stokke zur Hälfte durchschnitten, wodurch der Traube die Nahrung benommen wird, daß die Beeren von der Sonnenhizze nach und nach welk und trokken werden können, worauf sie denn abgenommen und eingepackt werden. Die kleinen aber werden von dem Kamme abgebeert, an der Sonne getrocknet, und

und dann in einem Keller auf einem Haufen geschüttet, wo sie von selbst in einen Klumpen zusammen gedrückt werden.

Uebrigens sind die kleinen Rosinen sehr hoch zu schäzzen, weil man sie in der Küche auf so mannigfaltige Weise nuzzen kann. Sie schikken sich zu verschiedenen Brühen an mancherlei Fleischarten, zu Rahm- oder Milchspeisen, in die Hafergrützsuppe, zu Weinbrühen und Weinmüsern, zu mancherlei Arten von Klösen, Würsten, Gefüllten in die Braten, zu mancherlei Backwerk u. s. w.

Rosinen zu backen. Man quellt sie in heissem Wasser ein, daß sie ein wenig auflaufen und weich werden, spießt sie an eine Spicknadel, oder an etwas anderes Spizziges, tunkt sie in eine Klare, wie man zu den Aepfelschnitten zu bereiten pflegt, und bäckt sie aus Schmalz.

Dergleichen noch anders. Man kernt die Rosinen aus, und steckt in jede ein gebrühetes Piniennüßchen, weicht sie in Wein, und bäckt sie in einem solchen Teige, wie die Datteln in geschmolzener Butter. Man kann auch Mandeln darunter backen.

Rosinenbisquit. Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund kleine Rosinen, ließt und wäscht die letztern sauber, und trocknet sie über dem Feuer wohl ab. Hernach rührt man die Butter schneeweiß, rührt vier Eierdotter, und zwei ganze Eier, stückweise und jedesmal nebst einem Löffel voll Mehl und Zukker hinein, und rührt so fort, bis die Eier, das Mehl, und der Zukker gar ist. Hernach thut man die kleinen Rosinen darein, macht von Papier kleine Formen, wie zu dem Mandelbrode, streicht sie mit Butter, bestreut sie mit Mutschelmehl, fällt sie nicht ganz mit dem Teige voll und bäckt sie hübsch gelb im Backofen. Wenn sie gebakken sind, so öffnet man die Papierchen, so gehen sie ganz heraus, und alsdann bestreut man sie mit Zukker.

Rosinen gekocht auf sächsisch. Man wäscht die Rosinen rein, und kernt sie aus, brühet dann Pinien ab, läßt sie eine Weile im kalten Wasser liegen, thut hernach in jede Rosine eine Pinie, und drückt sie zu, setzt sie in einem Tiegel bei, gießt halb Wein und halb Wasser darauf; doch müssen sie nur eine kurze Brühe haben. Wenn sie eine Weile gekocht haben, und die Brühe dicklich geworden ist, werden sie angerichtet, und Zukker und Zimmt darüber gestreut.

Rosinen und Mandelkränzchen. Man zieht die Mandeln ab, weicht sie in Rosenwasser, und thut aus schönen grossen Rosinen die Kerne, weicht sie in Wein, nimmt weissen oder gelben Drath, und steckt immer eine Rosine, und eine Mandel, bis sie zusammen einen Kranz ausmachen, daran. Man biegt nunmehr den Drath einförmig, läßt die äußersten Enden blos, daß man ihn wieder gerade biegen und halten kann, und macht so die Kränzchen alle nach einander, bis man fertig ist, taucht sie in eine Klare, wie zu den Datteln gebraucht wird, bäckt sie aus heisser Butter, und zieht, wenn sie gar sind, den Drath wieder heraus.

Rosinenmeet. Man kocht sechs Pfund gelesene und ganz rein gewaschene Korinthen recht weich, thut sie dann in ein hölzernes Gefäß, und quetscht sie mit einer hölzernen Keule ganz klein, reibt sie durch ein Haarsieb, thut sie mit dem Wasser, mit welchem sie gekocht sind in einen Kessel, und thut zwei Maaß guten Honig, und soviel Wasser dazu, daß alles zusammen neun Maaß ausmacht, läßt es aufkochen, und schäumt es ab. Alsdann quirlt man sechs Eierweiß darzu, daß es recht klar wird, und stellt es warm mit guten Hefen in ein hölzernes Gefäß. Wenn es gezogen hat, wird es auf ein eichenes Faß gezogen, verspündet, und nach drei Monaten getrunken.

Rosinenmus. Man stößt die Rosinen mit etwas geriebenem oder gebähetem Brode, treibt es mit gutem Wein durch ein Tuch, thut das Durchgetriebene in ein Pfännchen, Zukker, Zimmt und etwas Nelken darzu, und läßt es kochen. Will man es dikker haben, so zerklopft man drei Eierdotter, und rührt sie darein. Bei dem Auftragen kann man auch Zukker darauf streuen.

Dergleichen noch anders. Man setzt kleine und grosse Rosinen in beliebiger Menge mit Wasser und Wein ans Feuer, und läßt sie ein wenig kochen, röstet auch etwas in Würfel geschnittenes Weißbrod in Butter; rührt es darin, läßt es noch ein wenig kochen, alsdann richtet man an, und reibt hinlänglichen Zukker darauf.

Rosinentrauben zu backen. Man körnt schöne Rosinen, die noch an den Trauben hängen, aus, legt die Trauben eine halbe Stunde in Wein; zieht sie dann durch einen Teig von Mehl, Malvasier, Zukker und ein wenig Saffran, macht die Rosinen aus einander, bäckt sie geschwind aus Schmalz, und streut Zukker darauf.

Rosinenwein. Man reinigt sechs Pfund grosse Rosinen, thut die Stiele und Körner davon, gießt vier Maaß kochendes Wasser auf ein kleines Weinfaß, thut einen grossen Löffel voll gute süsse Hefen, auch den Saft und die abgeschnittene gelbe Schale von drei Citronen dazu, und läßt es so eine Nacht gähren. Dann schlägt man das Spundloch fest zu, läßt das Faß vier bis fünf Tage im Keller liegen, und zieht dann den Saft auf Bouteillen, welcher in einigen Tagen zu trinken ist. Wenn man davon trinken will, so thut man in ein Weinglas einen Theelöffel voll fein gestossenen Zukker und gießt von dem Rosenwasser darauf, so gleicht es einem Champagnerwein. Er muß aber, ehe man ihn trinkt, in Eis oder sehr kaltes Brunnenwasser gesetzt werden.

Rosinenzelten. Man zerstößt grosse und kleine Rosinen mit Rosenwasser zu einem Mus, thut Zukker, Zimmt und Citronen darein, streicht es auf Oblaten, trocknet sie aus in der Tortenpfanne, oder auf einen heissen Ofen, streut Zukker, Zimmt, und Citronen darein, und thut Wein in den Teig.

Rosmarin, ist ein bekannter Strauch, welcher in grosser Menge in Spanien wild wächst, bei uns aber in den Gärten gezogen wird. Die Blätter des gemeinen Rosmarins sind oben dunkelgrün, und unten weiß; die des sogenannten vergoldeten Rosmarins gelb gestreift oder gefleckt; der mit weißgefleckten oder versilberten Blättern aber, kommt bei uns nicht fort. Der Rosmarin liebt guten und schattigten Boden, und muß im Herbst in Kasten gesetzt werden.

Er hat einen scharfen Würzgeschmack, wärmt, trocknet und zertheilt, und kann an allerlei Speisen gebraucht werden.

Rosmarinbranntwein. Man destillirt ein halbes Pfund Rosmarin in drei Kannen gemeinen Branntwein, bis auf dritthalb Kannen, kocht anderthalb Pfund in einem halben Quartier Wasser, und gießt ihn dazu, so wird er sehr angenehm.

Rosmarinbrühe, s. unter dem Worte Brühe, Th. I. S. 466.

Rosmarinhonig. Man hackt vier Pfund gut gelesene Rosmarinblüten ganz klar, und rührt sie unter anderthalb Pfund geläuterten Honig, kocht es zusammen einigemal auf, thut es in gläserne Gefäße und hebt es zugebunden auf.

Rosmarin, ungarisches Wasser davon abzuziehen. Man beitzt ein Pfund guten frischen Rosmarin, und eine Hand voll Rosmarinblüten zusammen in drei bis vier Kannen gutem Branntwein, läßt ihn in einem Brenntopfe übergehen, gießt ihn wieder auf Rosmarin, soviel man nöthig zu haben glaubt, um ihn die

gehö-

gehörige Stärke zu geben, und läßt ihn noch einmal übergehen. Sollte das abgezogene Wasser noch nicht stark genug seyn, so läßt man es noch einmal übergehen. Innerlich zu gebrauchen ist es hizzig, man bedient sich dessen blos äußerlich.

Rossolis, ist ein Aquavit, welches auf folgende Art bereitet wird: Man thut ein halbes Maaß Spiritus Vini, oder guten Branntwein in eine gläserne Flasche mit zwölf Gewürznelken, drei Stückchen langen Pfeffer, ein wenig grünen Anis, ein wenig gestossenen Koriander, und läßt alles zusammen ungefähr zwei Stunden weichen; seihet es durch ein weisses Tuch, und läßt guten Zukker a soutyle sieden, thut ihn vom Feuer, thut den Spiritus Vini darein, und rührt ihn mit einem Löffel wohl um. Sodann läßt man ihn durch einen Filzsack laufen, wie den Hippokrat, und legt auf den Boden des Sakkes, ein Duzzend geschälte ganze süsse Mandeln. Will man den Rossolis noch besser haben, so nimmt man vier Gran Bisam, und sechs Gran grauen Ambra, und macht ihn wie den Hippokrat fertig.

Rossolis ein parfumirter Liqueur. Man thut ein Maaß Wasser, und zwei Pfund Zukker in einer kupfernen Pfanne zum Feuer, und läßt es sieden, bis der vierte Theil eingesotten ist. Sodann gießt man zwei Löffel voll Pommeranzenblütwasser, und wenn es noch einen Augenblick gesotten hat, so wirft man ein gesottenes Eierklar zugleich mit Schale hinein. Wenn es anfängt zu sieden, so thut man es vom Feuer, und läßt es einigemal durch den Filzsack laufen. Wenn es hell geworden ist, so gießt man Branntwein hinein, je nachdem man den Rossolis stark haben will. Hernach kann man eine Ambra- oder Hippokratessenz, nach eigenem Gefallen darzu thun.

Rossolis, turiner. Man thut guten rothen Wein in einem Destillirtopf, nebst Zimmt, Macis, Gewürz, Nelken und Zukker, den man in einem wohlriechenden Wasser aufgelößt hat. Man deckt den Destillirtopf mit seinem Dekkel gehörig zu, und wenn man den Recipienten daran zurechte gemacht hat, so verbindet man die Fugen wohl mit einer genetzten Blase, und destillirt den Liqueur bei einem gelinden Feuer. Wenn man diesem Rossolis einen Ambrageruch beibringen will, so thut man, wenn es fertig ist, einige Gran dissolvirten gut angemachten und durchgeseiheten Ambra dazu.

Rossolis zu machen in Eil. Wenn man Rossolis von Anis machen will, so thut man gestossenen Anis und ein Paar Messerspizzen voll gestossenen rothen Weinstein in Löschpapier, gießt Branntwein darauf, und läßt ihn durchlaufen. Auf eben diese Art macht man Rossolis von Citronen, Pommeranzen, Chokolate, u. s. f. wovon man will, es kommt blos auf den Zusatz des Weinsteins an.

Rost, ist ein viereckigtes eisernes Gegitter mit vier Füssen und einem langen Stiel, worauf man Lerchen, Böcklinge, Lammsköpfe, Semmel ꝛc. zu rösten, das heißt braun über dem Kohlfeuer anlaufen zu lassen pflegt.

Rost, heißt auch ein Heerd in einem Darr- Brau- oder anderm Ofen, welcher unten hohl, oben aber mit schmalen Oefnungen oder eisernen Gegittern versehen ist, damit die aus den Kohlen gebrannte Asche dadurch hinunter fallen kann, und die noch glimmenden Kohlen nicht erstikken, sondern immer glühend erhalten werden können.

Rost, wird endlich auch bei dem Brauwesen der hölzerne Grund genannt, den man aus verschiedenen kreuzweis geschrenkten und mit einander verbundenen Schwellen zu zimmern pflegt.

Rostbuf. Man nimmt hierzu Rindfleisch, zwischen der Keule und der Niere, worunter der Mürbbraten befindlich ist. Dieses Stück muß aber, um genießbar gemacht zu werden,

schon

schon einige Tage mortificirt worden seyn. Das daran befindliche Fleisch, schneidet man also ab, daß das Stück selbst viereckig wird. Von dem Mürbbraten schält man soviel Talg ab, daß er noch ungefähr eines Fingers damit bedeckt bleibt. Dann steckt man den Braten in möglichstem Gleichgewicht an einen Spieß, damit er an allen Seiten gleich schwer ist. Darauf steckt man wieder an beiden Seiten, auch wohl oben kleine Vogelspießchen durch, und bindet ihn daran vollends fest. Sodann bestreicht man soviel Bogen Papier mit Butter, daß man den ganzen Braten damit bedekken kann. Auf diese streut man eine Hand voll Salz, eine Hand voll in Scheiben geschnittener Schalotten, und einige Citronscheiben; belegt den Braten damit, schniert es daran fest, und läßt ihn so vier Stunden lang an ziemlich starken Feuer braten. Wenn er angerichtet wird, nimmt man Bindfaden und Papier ab, legt ihn auf eine Schüssel, daß der Mürbbraten oben auf kommt, gießt dann von seinem eigenen Bratenjus darüber, und giebt eine Sardellen- oder andre beliebige Sauce in einer Sauciere darüber. Man kann auch in Wasser abgekochte Trüffeln um den Braten garniren.

Rostbraten. Diese werden entweder von eigentlich darzu bestimmtem Fleische, oder von den Ueberbleibseln, von gebratenen Truthühnern, Gänsen, Kapaunen, Kälberviertеln, auch von Schinken, Kälber- Lamms- und Schweinefüssen bereitet. Handgriffe und kunstmäßige Behandlung hat man dabei eben nicht zu beobachten; und so wie eins gemacht wird, eben so verfährt man auch mit dem andern. Grosse Stükken Fleisch können darzu nicht gebraucht werden, sondern es muß alles klein geschnitten seyn. Kleine Vögel und Bratwürste, und auch wohl andre Würste pflegt man wiewohl selten, ebenfalls auf dem Rost zu braten. Das gewöhnlichste Gericht, was wir unter diesen Speisen am meisten genieссen, ist wohl die Carbonnade, zu welcher man ordinair nur die Ribbenstükke, von Kalb- Hammel- und Schweinfleisch nimmt.

Rostbraten. Man überbratet den gewöhnlichen Rostbraten, thut ihn in eine Pfanne oder Schüssel, gießt Bouillon und Wasser daran, und läßt ihn ganz weich sieden, brennt es alsdann mit gut in Butter geröstetem Mehl in gehöriger Dikke ein, würzt es, und giebt ihm durch Hinzuthuung von Knoblauch, Limonienschalen und Essig einen säuerlichen Gefchmack.

Ebenderselbe noch anders. Man schneidet einen guten Lungenbraten nach der Breite in dünne Scheiben, klopft es wohl mit dem Messer, und salzt es ein wenig. Alsdann bratet man es geschwind auf dem Roste, thut es in eine Pfanne, gießt Bouillon und Wein daran, und läßt es zwei Stunden langsam dämpfen, damit es gehörig mürbe wird. Endlich brennt man es ein, und thut etwas Sahne und Kapern daran.

Rostbraten farcirter. Man schneidet von den geschnittenen Ribbenstückchen alles Fleisch von den Knochen ab, hackt es mit Rindsnierentalg klein, mischt es mit Eiern, Salz, Schalotten, gestossenen Muskatenblumen und Pfeffer recht durcheinander, schlägt es wieder in eben der Gestalt an die Ribben, als das Fleisch vorher war. Dann zerschlägt man Eierdotter, taucht die Stükken an beiden Seiten hinein, und drückt sie sogleich wieder mit beiden nassen Seiten in ein Gemisch von geriebener Semmel und Waizenmehl. Endlich bestreicht man Papier recht fett mit kalter Butter, wikkelt ein jedes Stückchen Rostbraten besonders darein, dreht es an den Enden zusammen, doch so, daß der spizige Knochen heraus bleibt, legt den Braten auf einen Rost, bratet ihn langsam auf gelindem Kohlfeuer, und giebt ihn mit dem Papier auf den Tisch.

Rostbraten von Fischen. Man verfährt dabei folgender Gestalt: Man

Man schuppt die Fische, reibt sie mit Salz und Pfeffer, und bestreicht sie in- und auswendig mit Butter. Alsdann steckt man in den Fisch Salbei, bindet auch auswendig um den Fisch Salbei, bratet ihn also auf dem Rost, und giebt ihn mit Weinessig besonders auf den Tisch.

Oder: Man nimmt den Fisch am Bauche aus, sobald er geschuppt, und an den Seiten eingekerbt worden ist, sprengt ihn mit Salz an, und steckt in den Bauch grünen oder trokkenen Majoran, legt den Fisch auf den Rost, und röstet ihn gar. Hierauf bratet man ihn noch in einem Tiegel mit Butter, und sieht zu, daß der Fisch ganz aus dem Tiegel kommt.

Ohne in den Bauch eingelegten Majoran, der als ein wesentliches Gewürz anzusehen ist, schmeckt der Fisch, wenn er ganz allein als Bratfisch dienen soll, nur schlecht. Den Majoran läßt man, wie er ist, an seinen Stängeln. An geröstete Fische, über welche eine andere Sauce, als die von bloßer Butter kommt, wird er sparsamer gelegt, um den eigentlichen Geschmack derselben nicht zu vertilgen.

Damit der Fisch nicht an den Rost anbäckt und zerrissen wird, so muß man den Rost erst auf den Kohlen heiß werden lassen, und sodann mit einer Speckschwarte überstreichen, ehe man den Fisch darauf legt.

Rostbraten von Gänsekeulen. Die von den Gänsen abgeschnittenen Keulen werden an den Beinknochen sauber geputzt, und nebst Zwiebeln, Thimian, Gewürz und Salz gar gekocht. Die Gänseliesen werden wie Schweineliesen, klein geschnitten, und ausgebraten. Die kalt gewordenen Gänsekeulen, legt man in einem steinernen Topf, gießt das ausgeschmolzene Schmalz darüber; und stellt alles an einen kühlen Ort, bis zum Gebrauch. Alsdann nimmt man davon nach Belieben, läßt die Keulen erst warm werden, und bratet sie dann auf dem Rost braun.

Rostbraten, gewöhnlicher. Man löst die Ribben mit dem Fleisch von den Rükkenknochen, z. B. eines Hammels, und zieht die oberste Haut davon ab; dann schneidet man immer eine Ribbe mit dem Fleisch durch, haut das spizzige Ende von den Ribben etwas ab, beschabt das übrige spizzige Ende etwas sauber, und hacht sie mit einem Messer auf beiden Seiten übers Kreuz, jedoch so, daß das Messer nicht zu hart darauf fällt, und nicht durchschneidet. Dann mischt man geriebene Semmel mit gehackter Peterssilie, gestossenen Pfeffer und Salz durcheinander, schmelzt Butter, und kehrt die Ribben darin um, und drückt sie dann auf das Gemenge von beiden Seiten, legt sie auf die Röste und läßt sie auf gelindem Kohlfeuer auf beiden Seiten braun braten. Von Schweins- und Kälberribben wird die Karbonnade auf eben diese Art gemacht. Man giebt sie alle zu den Vorkpsten.

Rostbraten von Kalkun. Dieser wird völlig so, wie der Rostbraten vom Kapaun gemacht, und man kann auch die daselbst erwähnte Sauce darzu geben.

Rostbraten von Kapaunen. Man schneidet einen gebratenen Kapaun in Stükken, und kerbt jedes Stück eines Fingers dikke ins Fleisch, wendet sie in geschmolzener Butter um, bestreut sie mit geriebener Semmel, Pfeffer und Salz, und bratet sie auf dem Rost. Hierzu macht man eine Sauce von Wasser, Essig, Citronsaft, geriebener Semmel, Pfeffer und Salz, und richtet den Rostbraten darauf an.

Rostbraten von Tauben. Man schneidet abgeputzte Tauben mitten durch, schlägt mit einem Messerrükken die Beine oder Knochen entzwei, taucht sie in zerlassene Butter, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, und bratet sie auf dem Rost. Beim Anrichten giebt man guten Weinessig und Citronsaft darunter.

Rostscheiben von Kalbsnierenhaschee. Wenn das Kalbsnierenstück gar gekocht ist, so lößt man die Nieren nebst dem Fett ab, und hackt beides klein, nebst ein wenig Petersilie, Citronschale und Zukker, soviel als nöthig ist, und stößt alles zusammen im Mörser. Sodann schneidet man Semmel in kleine Scheiben, legt auf jede etwas von der obigen Fülle, bestreicht den Boden einer Tortenpfanne mit Butter, legt die Scheiben hinein, und läßt sie im Ofen oder unter einem Dekkel gut färben. Wenn sie gar sind, so überstreut man sie mit Zukker, und glacirt sie mit einer glühenden Kohlenschaufel, richtet sie alsdann in einer Schüssel zierlich an, oder belegt damit andre Gerichte. Statt der Nieren kann man auch eine Fülle von Kapaun machen.

Dergleichen noch anders. Man macht eine Kreme von Semmel, Milch und Eiern, rührt dies auf dem Feuer dicklich ab, und läßt es kalt werden, thut dann die gekochte und gehackte Kalbsniere darzu, würzt es mit kleinen Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürzen, und rührt es mit einem Löffel gut untereinander. Man streicht alsdann diese Fülle mit zerklopftem Ei, auf Semmelscheiben etwas hoch, vermittelst eines oft in Ei getauchten Messers, überstreicht alsdann die Scheiben mit Ei, überstreut sie mit feinen Semmelkrumen, macht mit dem Messer einige Verzierungen darauf, bäckt sie hernach in Schmalz im Ofen, oder unter einem Tortendekkel, und giebt sie so zu Tische, oder belegt andre Gerichte damit.

Rostscheiben an Fasttagen. Man hackt Karpfenfleisch, nebst etwas Petersilie, und würzt es mit ein wenig Salz und Citronschale, thut etwas Bisquit von bittern Mandeln, und frische Butter darzu, stößt alles zusammen im Mörser, nebst ein wenig Zukker, drei oder vier rohen Eierdottern und ein wenig in Sahne geweichten Semmelkrumen. Man schneidet sodann Semmel in Scheiben, überstreicht sie mit der Fülle und verfährt übrigens eben so, wie bei den Rostscheiben von Kalbsnierenhaschee.

Rostscheiben mit Spinat. Man blanchirt den Spinat in siedendem Wasser, drückt ihn gehörig aus, hackt davon zwei Hände voll, thut ihn in eine Casserole, nebst kleinen Rosinen, gehacktem Citronat, geriebenem Zukker, ein wenig Salz und Muskatennuß, thut drei ganze Eier, und fünf rohe Eierdotter, nebst ein wenig Sahne darzu, und läßt es kalt werden. Alles dieses mischt man untereinander, und läßt es auf dem Feuer ein wenig trokken werden, nimmt es dann ab, thut zwei ganze Eier darzu, und kurz darauf noch zwei, nebst ein wenig Lauerweinsekt, und vermischt alles sehr gut. Man macht ferner den Boden einer Casserole mit Mehl, macht die Fülle, wie gebakkenen Rahm, darüber, und läßt es kalt werden; hernach schneidet man Stükken davon, wie ein Finger lang und zwei Finger breit, und bäckt sie in heisser Butter. Wenn sie fertig sind, so läßt man sie ablaufen, legt sie in die Anrichteschüssel, und überstreut sie mit Zukker, und glasirt sie. Endlich macht man eine Sauce von Weinessig, Canariensekt und ein wenig Butter, schüttet Pommeranzensaft darüber, und richtet sie zu einem Beigerichte an.

Rothaugen, sind eine Art Plözze oder Weisfische, welche sich von diesen blos darin unterscheiden, daß sie nicht so silberweiß aussehen, sondern durch die Schuppen eine merkliche Röthe spielt.

Rothaugen gebratene. Man legt die Rothaugen ganz und ungeschnitten in den Tiegel oder auf den Rost, überstreut sie mit geriebener Semmel oder tunkt sie in Mehl, worunter etwas geriebene Semmel gemischt ist, damit es an den Fisch anbäkt.

bäckt. Auch muß man die Fische in der Butter umkehren, daß beide Seiten durchzogen werden. Die schlechten Tiegel sind zum braten am bequemsten. Beim Anrichten dieser Fische, wird die braune Butter aus dem Tiegel dazu gegossen, und man kann sie mit mancherlei Vorkost des Mittags und Abends, und mit allerlei Sallaten auf den Tisch geben.

Rothe Brühe, heißt eine Brühe, welche von brauner Butter mit Weinessig und geschnittener Petersilie zubereitet, und über Fisch angerichtet wird.

Rougetten. Wenn man die Rougetten, welches eine Art Meerfische sind, wohl gereinigt hat, so thut man sie in eine Casserole mit Butter, worein man Mehl gebraunt hat, mit Salz, Pfeffer, einem Bündchen feiner Kräuter, Champignons, gehackter Petersilie, Fisch- oder klarer Erbsenbrühe, und läßt alles zusammen wohl kochen.

Viele bestreichen die Rougetten mit Butter, braten sie auf dem Rost, und machen eine braune wohlgewürzte Sauce dazu, in welcher sie sie kochen lassen; thun hernach einen Coulis darzu von der Fischleber, die sie erstlich in der Casserole passiren, hernach im Mörser stossen, und durch ein Sieb streichen, und sodann auf die Tafel geben. Man füllt die Rougetten auch eben so wie die Karpfen.

Roullers von Krebsen. Wenn die Krebse in Wasser und Salz abgekocht sind, so werden die Schalen abgenommen, und zu Krebsbutter gestossen, die Schwänze aber werden fein gehackt. Darauf macht man einen guten Butterteig, rollt ihn aus, bestreut ihn mit den gehackten Krebsen, und bestreicht es mit Krebsbutter. Nun wird er zwei Finger breit und einer Hand lang geschnitten, aufgerollt, mit Krebsbutter bestrichen und gar gebakken.

Rouletten, sind dünn geschnittene Scheiben von frischem Fleische, die, wenn sie zerschnitten, mit Gewürzen bestreut, zusammen gerollt, gebunden, und auf verschiedene Weise bereitet werden.

Rouletten von aufgewikkeltem Rindfleisch, s. Rindfleisch aufgewikkeltes.

Rouletten von gehacktem Kalbfleisch. Man hackt das magere Fleisch einer Kalbskeule von der Oberkluft, wenn die Haut und Sehnen herausgenommen sind, sehr fein, hackt auch ein Pfund Rinderfett ebenfalls fein, würzt das Kalbfleisch mit Salz, geriebener Muskatennuß, und etwas feinem Thimian, mengt mit diesem allen das gehackte Kalbfleisch durch, thut unter das Rinderfett auch Muskatennuß und Salz, und vier Eierdotter, mengt es untereinander, und bereitet die Rouletten auf folgende Art:

Man macht den Tisch mit reinem Wasser naß, legt von dem gehackten Kalbfleisch soviel als zwei Eier darauf, taucht beide Hände in Wasser und drückt das Fleisch zusammen, zwei Finger breit, und eine Viertelelle lang, macht es mit einem nassen Messer an allen Seiten, auch unten und oben gleich. Es muß die Roulette nur eines kleinen halben Fingers dikke seyn. Man thut sodann auf dieselbe eben so viel Rinderfett und streicht dies in gleicher Dikke und Länge darauf. Alsdann rollt man sie gehörig auf, und macht die übrigen Rouletten eben so. Man steckt hierauf zwei oder drei an dünne hölzerne Spießchen, belegt eine Tortenpfanne mit dünnen Speckscheiben, die Rouletten darauf, bestreicht sie mit Ei, unter welchen etwas geschmolzene Butter ist, bäckt sie im Ofen, und belegt alsdann damit den Rand der Schüssel. Diese Rouletten kann man auch mit einem Citron- oder Kalbfleischjus, als ein Nebengericht anrichten. Es werden auch von diesen gehackten Kalbfleisch die sogenannten spanischen Vögel gemacht, und zwar rund, wie ein Thaler, nachher in brauner Butter gebraten, und auf

beiden Seiten mit Citronensaft gespeiset.

Roulletten von Kalbfleisch. Wenn man von einer Kalbskeule die Haut abgezogen hat, so schneidet man dünne Scheiben davon, die von der Länge eines Fingers, und drei Fingersbreit sind; von fettem geräucherten Speck, schneidet man ebenfalls dergleichen Scheiben, Die Kalbfleischscheiben werden nun mit einem Messerrükken ganz mürbe geklopft, und dann immer eine Scheibe Fleisch, auf eine Scheibe Speck gelegt; hernach hackt man hart gekochte Eierdotter, und streut sie auf das Kalbfleisch nebst gestossenen Pfeffer, Muskatenblumen, Salz und klein gehackter Petersilie. Dann rollt man jede Scheibe Fleisch mit dem Speck zusammen, und umwindet sie mit einem Faden, eine nach der andern, und flicht sie hernach, eine nach der andern queer durch einen Vogelspieß; dieses bindet man wieder an einen Bratspieß, begießt sie mit Butter, und bäckt sie so gar. Beim Anrichten werden Citronen dazu gegeben, damit sich ein jeder von dem Saft darauf drükken kann.

Oder: man kann sie von eben dem Fleische auf folgende Art bereiten:

Man schneidet von einer Kalbskeule, wovon vorher die Haut abgezogen worden ist, dünne Scheiben, klopft sie, und nimmt sich dabei in Acht, daß keine Löcher hinein kommen. Das übrige Fleisch sondert man von den Sehnen ab, und macht davon eine Kalbfleischfarce. Die Knochen haut man klein, und macht davon, und von den Ueberbleibseln an Sehnen u. s. f. eine kräftige Bouillon. Hierauf belegt man eine Scheibe Kalbfleisch nach der andern mit etwas von der Farce, wikkelt sie auf, und umwindet sie mit einem Bindfaden. Dann bestreicht man den Boden einer Tortenpfanne mit Butter recht fett, legt die Rollen, eine neben die andere, darein, bestreicht sie mit Butter, und läßt sie über dem Kohlfeuer braun werden.

Zur Sauce nimmt man in Butter gelbbraun gemachtes Mehl, gießt von der Bouillon durch ein Haarsieb darauf, nebst gewässerten und gehackten Sardellen, ein wenig klein gehackten Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, gestossenen Muskatenblumen, Pfeffer und Salz, wenn es nöthig ist, und läßt es mit einander kochen. Hat man eingemachte Champignons, oder Champignonspulver, so kann man von einem oder dem andern auch darzu thun. Wenn bald angerichtet werden soll, so macht man den Bindfaden von den Rollen loß, legt sie in die Sauce, läßt sie ein wenig mit kochen, und richtet sie dann an.

Roulletten von Lachs oder Hecht. Man nimmt auf eine mäßige Schüssel fünf Stück Hechte, jeden ein Pfund schwer, schuppt sie rein, schneidet die Köpfe dichte hinter den Kinnladen ab, schneidet sie auf dem Rükken auf, und nimmt das Eingeweide heraus, wäscht sie rein aus, und sprenget ihn mit Salz ein, dann schneidet man zehn hübsche Scheiben von geräucherten Lachs, oder schneidet einen guten Theil in Würfel, legt ihn in Milch, damit er etwas auszieht, macht eine gute Farce von Hechtfleisch, breitet die Hechte auseinander, trocknet sie ab, streicht wie zwei Messerrükken dikke von der Farce darauf, legt in jeden Hecht zwei Scheiben des geräucherten Lachses, oder streut von den Würfeln soviel darauf, rollt den Hecht von dem Schwanze nach dem Kopfe zu auf, sticht sie dann auf ein kleines Spießchen, und emballirt sie in Schalotten, Zwiebeln, Salz, Citronsaft und in Papier, das mit Butter bestrichen ist, bindet sie an den Bratspieß, und brater sie in drei Viertelstunden gar. Dann macht man sie aus ihrer Emballage, legt sie auf die Schüssel, giebt ein gutes Ragout von Austern oder Muscheln, oder auch eine Sardellensauce darzu, man kann sie auch, wenn sie schon aufgerollt sind, auf der obern Seite spikken.

Rouletten von Rindfleisch. Man schneidet von einem vierpfündigen Stück Rindfleisch, welches keine Knochen hat, so grosse Scheiben, als das Stück Fleisch groß ist, klopft sie mürbe, streut auf die eine Seite gewässerte und gehackte Sardellen, fein gehackte Zwiebeln, ein wenig getrocknete und klein gehackten Basilikum, gestossenen Pfeffer, Muskatenblumen und Salz. Dann schneidet man zu jedem Stükke Fleisch eine Scheibe Speck, so lang und dikke, wie ein kleiner Finger, legt auf jede Scheibe auf die bestreute Seite, an einem Ende ein Stück von den Speck, und rollt es damit auf, so daß der Speck in die Mitte kommt, und umwindet es dann mit Zwirn.

Hierauf läßt man Butter in einem Tiegel zergehen, legt nebst einigen Lorbeerblättern die Rollen hinein, deckt sie zu, und läßt sie darin braten, bis sie braun werden, und kehrt sie öfters um, damit sie an allen Orten gleich braun werden. Alsdann werden die Rollen herausgenommen, zu dem Fette aber wird ein Löffel voll Waizzenmehl gerührt, und damit läßt man es ein wenig schmoren. Dann gießt man soviel Bouillon oder kochendes Wasser dazu, daß davon eine zureichende Sauce wird, salzt sie, wenn es nöthig ist, rührt alles durcheinander und läßt es kochen. Endlich wird der Zwirn loß geschnitten, die Rollen mit einigen Citronscheiben in die Sauce gelegt, worin man sie lange kochen läßt, bis sie mürbe geworden sind, und sie angerichtet werden können.

Rouletten von Rindfleisch mit Farbe. Man klopft dünne, von Rindfleisch geschnittene Scheiben, und belegt jede Scheibe mit Farce von Rindfleisch. Dann rollt man sie auf, so daß die Farce in die Mitte kommt, umwikkelt sie mit Zwirn, und verfährt übrigens eben so wie bei den vorigen.

Rouletten von Schweinefleisch. Man schneidet von magern Schweinsfleisch aus der Keule dünne Streifen, wie zu Frikandeaux, klopft es gut mit einem Messer, macht dann eine gute rohe Fülle, von Schweinefleisch und gehackten Kräutern, als Thimian, Petersilie, Basilikum, Lorbeerblättern, Zwiebeln, und geriebener Semmel, mit einigen Eiern, und salzt sie gehörig. Von dieser Fülle streicht man etwas auf jedes Stückchen Fleisch, und rollt es zusammen; dann läßt man in einer Casserole Butter zergehen, setzt hierin die Rollets neben einander, und läßt sie auf beiden Seiten etwas braun werden, füllet sie mit Brühe an, und kocht sie völlig gar; nimmt alsdann das Fett davon ab, macht sie, mit etwas braunem Mehl sämig, läßt sie mit Kapern und Mehl etwas durchkochen, und richtet sie an.

Wenn man Coulis hat, so kann man ihn statt des braunen Mehles nehmen. Man kann auch frische Morcheln oder Champignos mit dazu nehmen.

Rübe, ist ein bekanntes Feld- und Gartengewächs, wovon blos die Wurzel in der Küche zur Speise bereitet wird. Der Farbe nach giebt es weisse, rothe und gelbe Rüben oder Möhren, welche auch Mohrrüben genannt werden. Von den weissen Rüben giebt es wieder dreierlei Arten: die langen, die runden, und die Stech- oder Steckrüben. Die letztern werden den übrigen Arten weit vorgezogen, und bekommen von den Orten, wo sie wachsen verschiedene Namen, als die bayerischen, die leinischen, die märkischen oder teltauer Rübchen.

Rüben gedämpft. Man thut die geschabten und länglich geschnittenen Rüben in eine Pfanne an zerlassenes Rindsfett, oder an geschmolzene Butter, und röstet sie, bis sie bräunlich werden. Dann thut man eine Lage davon in einem Topf, streut Anis und Zukker darauf, und legt Stückchen Butter brokkenweise darauf, dann wieder Rüben, und so fort, bis d Topf voll ist. Alsdann gießt n

Fleischbrühe daran, deckt sie zu, und läßt sie langsam sieden.

Rüben gelbe von Quitten. Man siedet sechs oder acht Quitten, von mittelmäßiger Grösse im Wasser, nicht gar zu weich; schält und schneidet sie klein und länglich, wie man die gelben Rüben zu schneiden pflegt, schlägt hernach zu einem Pfund Teig ein Pfund Zukker zu kleinen Stückchen, gießt in ein messingenes Bekken ein Viertelmaas Wasser daran, läßt es sieden, aber nicht gar zu dikke wie zu den Zelten, doch so, daß er Faden zieht; schneidet ferner von zwei Citronen die Schale ab, nimmt etwas von dem Weissen heraus, und schneidet den halben Theil derselben, wenn sie in frischem Wasser gelegen haben, länglich, den andern halben Theil aber würflich. Sodann nimmt man das Mark heraus, thut es zusammen in ein Schüsselchen, und ein wenig Zukker daran; läßt es eine Weile so stehen, und schüttet, wenn der Zukker gesotten ist, die Quitten mit den Citronen darein; läßt es noch eine Weile mit einander sieden, bis es sich von dem Bekken ablößt; man darf aber die Quitten nicht sehr verrühren, sondern nur ganz allmählig unten am Boden aufrühren, damit sie sich nicht anlegen, gießt sie nachmals in ein gläsernes Schälchen, oder in blecherne Formen, die keine Boden haben, oder auch in Schächtelchen; man muß aber die Formen vorher durchs Wasser ziehen, stellt sie nachher auf eine Zinn- oder Marmorplatte, und zieht sie dann, wenn sie eine Weile gestanden haben, wieder heraus.

Die eigentlichen Gerichte von gelben Rüben, siehe unter dem Wort: Möhren.

Rüben geschorne. Man schneidet kleine weisse Rüben in kleine und längliche Stükken, die etwa so dikke als ein Federkiel sind, thut in einen Topf eine Lage Sauerkraut, und auf dieselbe eine Lage Rüben, bis man genug hat; thut sodann geräuchertes Schweinefleisch, mit seinem Speck dazu, gießt Wasser daran, salzt sie, und läßt sie weich kochen. Alsdann röstet man etwas Mehl in Schmalz, und begießt sie damit.

Oder: Wenn man sie besser haben will, so dämpft man Kraut und Rüben, in halb Butter, und halb Schweinfett, thut eine kleine Handvoll Muschelmehl dazu, und gießt, wenn sie anfangen braun zu werden, ein Trinkgläßchen voll Fleischbrühe, nebst saurer Sahne daran, und läßt es gar kochen. Man kann auch frisches Schweinfleisch und geddrte Bratwürste dazu thun.

Rüben, kleine. Man schabt die Rüben rein ab, setzt sie mit Wasser auf, thut Butter und Salz daran, und läßt sie gar kochen, thut alsdann etwas Semmelkrume, auch wohl ein Stückchen Zukker darzu. Wenn man sie an Fische thun will, so kann man sie in Streifen, oder längliche Stükken schneiden. Die meisten kleinen Rüben werden am besten, wenn man sie in kochendem Wasser aufsetzt.

Rüben kleine zu erhalten. Die kleinen Rüben kann man am besten so aufbehalten: man schneidet von dem Rüben die Köpfe ab, thut sie unausgeputzt in ein trokkenes Faß, legt oben auf das Faß einen Dekkel, und auf diesen Steine, stopft auch die Lükken des Fasses mit einem leinenen Tuche fest zu, setzt das Faß an einen trokkenen Ort, und sieht zuweilen darnach. Ganz kleine teltauer Rüben kann man abschaben, und auf Fäden gezogen, ganz langsam abtrocknen.

Oder: Man gräbt eine viereckigte Oeffnung in die Erde, belegt sie rings herum mit Bretern und Stroh, thut alsdann die Rüben, von welchen die Köpfe abgeschnitten sind in Steintöpfe, und beschwert sie mit hölzernern Tellern und Steinen. Hierauf setzt man sie in die Erde, füllt die Oeffnung wieder mit Erde aus, legt Stroh darauf, und verwahrt die Rüben, bis man sie gebraucht.

Rüben, märkische. Man richtet sie in Würfel geschnitten, mit gebratenem Rebhuhn, Lammsviertel, einer in Stükken geschnittenen grillirten Hammelsbrust, gespickter Karbonnade gebratener Ente und Gans, und gebakkenen Tauben, braunen und weissen Würsten, gebratenen Schweinsribben, Spanferkeln frisch und geräuchert, geräucherter Gans, grillirter, oder geräucherter Zunge, gerollter Lammskeule, Schweinsrollade, geräucherten Hammelschinken, weisser Leber oder Kalbfleischwurst; gefüllter und glasirter Kalbsbrust; gebakkenen Hammelfüssen, gespicktem und gebratenem Rindermürbbraten; geräuchertem Schweinskopf; allerlei Fischen; grillirten Rindsmagen, oder gebakkenen Rindskaldaunen u. d. m. an.

Die Rüben zu diesen Gerichten können braun oder weiß gekocht werden. Auch zu andern weissen Rüben können vorhergenannte Beilagen gegeben werden.

Rüben, märkische braun zu machen. Wenn die Rüben rein abgewaschen sind, so muß man sie in einem Durchschlag abtrocknen lassen. Man macht alsdann in einer Cafferole oder breiten steinernen Pfanne, etwas braune Butter, oder braunes Mehl, thut die Rüben hinein, und läßt sie eine gute Zeit darin braten, oder schwizzen, schüttelt und rührt sie zuweilen um, giebt zuletzt ein wenig gute braune Brühe daran, und kocht es damit vollends gar, daß nur eine kurze sämige Sauce darauf bleibt. So kann man sie über Enten, Gänse, Ochsenzungen, Hammelfleisch, und mehr dergleichen Gerichte gebrauchen. Will man sie über Fische geben, und eine Veränderung nach hohem Gout machen, so kann man ein Paar Sardellen mit einer Zwiebel, und einem kleinen Stückchen Butter, ganz fein hakken und zuletzt daran thun. Will man die Rüben weiß abmachen, so muß man sie etwas in Butter abschwizzen lassen, und wie vorher dabei verfahren. Man darf aber keine braune Brühe daran giessen, sondern klare Fleischsuppe, oder nur ein wenig kochendes Wasser, zuletzt, wenn sie gar und mürbe sind, so kehrt man ein Stückchen Butter in Mehl um, und stoft sie damit durch.

Rüben, rothe zu bakken. Wenn die Rüben zuvor im Backofen, oder in glühender Asche gebraten worden sind, werden sie abgeschält, in Scheiben geschnitten, und in einem Teig von Eiern, Mehl, Wein, Zukker und Salz eingetaucht, alsdann in der heissen Butter gebraten, und zu Tische gegeben. Man kann auch mit diesen gebakkenen Rüben, andre Speisen, z. B. eine Schüssel Fische garniren.

Rüben rothe eingemachte. Man kocht die rothen Rüben, oder noch besser, man macht sie in einem Backofen trokken. Wenn sie weich sind, so zieht man ihnen die Haut ab, schneidet sie in Scheiben; beides thut man in ein Gefäß, streut Kümmel dazwischen, und gießt abgesottenen Essig darauf. An manchen Orten pflegt man auch rothe oder weisse Rüben durch einander einzumachen.

Die weissen Rüben werden geschält und gekocht, und alsdann auf einem Bret die Nacht hindurch etwas übertrocknet; ferner werden auch die rothen Rüben gekocht und abgeschält, und beide erst in Scheiben, und dann in Striemeln geschnitten. Man vermischt beides noch mit würflich geschnittenen Meerrettig, Salz, Anis und Kümmel, thut es in ein Gefäß, gießt abgesottenen Essig, worunter noch ein wenig von der weissen Rübenbrühe gemischt worden ist, darauf, deckt sie zu, und beschwert sie.

Dergleichen noch anders. Man kocht die rothen Rüben mit Kraut, und wie sie sind, weich, säubert sie, und schneidet sie in dünne Scheiben. Dann thut man würflich geschnittenen rohen Meerrettig, mit ganzen Kümmel darauf. Man kann

auch den Essig noch mit allerhand Gewürz, Rosenblättern und etwas Zukker vermischen.

Oder: die rothen Rüben werden trokken in einem Backofen, woraus das Brod genommen ist, geschüttet, so bakken sie gar als wären sie gekocht, und behalten ihre ganze Süssigkeit; nachher werden sie geputzt, und in Essig eingemacht wie oben gezeigt worden ist.

Rüben rothe, Saft davon. Man legt die schönsten rothen Rüben in einen irrdenen Topf, deckt sie zu, und verklebt sie mit Teig; und setzt ihn eine Stunde lang in einen Backofen. Dann zieht man ihnen die Haut ab, preßt den Saft aus, filtrirt ihn, und füllt ihn in eine Bouteille, die man fest vermachen muß. Vor dem Gebrauch siedet man es mit halb soviel Zukker, als der Saft schwer ist, zu einem dicklichen Sirup ein, man kann ihn auch blos damit einsieden, und so wie andre Fruchtsäfte aufbewahren.

Rüben rothe Sallat davon. Man kocht dieselben weich, schält und schneidet sie in Scheiben, gießt Essig, und ein wenig Brühe darauf, in welcher sie gesotten worden sind. Indem es damit durchzieht, schneidet man Meerrettig würflich, mischt Anis und Feuchel darunter, und durchschüttelt alles wohl; nach einer Weile kann man ihn zu Tische geben.

Rüben rothe, Torte davon. Man kocht hierzu die dunkelrothesten, und reibt sie zu Mus, worzu man noch einige Löffel Wein, Zukker, Zimmt und geriebene Citronschale thut. Diese Fülle wird nun auf Blätterteig, welchen man zu einer Torte formirt hat, gestrichen, der Dekkel nach der gewöhnlichen Regel darauf gemacht, und abgebakken. Zuletzt glacirt man es mit einem Zukkerguß und giebt es dann nach Belieben, warm oder kalt zur Tafel.

Rüben rothe, warm zuzurichten. Man kann die rothen Rüben auf die nemliche Art fricassiren, wie andere Gartengewächse, oder man schneidet sie, nachdem sie geschält worden sind, länglich, läßt sie in heisser Butter durchdämpfen, und wenn sie weich und braun worden sind, füllt man gute Fleischbrühe darauf, würzt sie mit Pfeffer und Muskatenblumen, und läßt sie damit vollends gar kochen.

Rübenschnitten. Man schält und wäscht die Rüben, schneidet längliche und eines Fingers dikke Schnitten daraus, kehrt sie in Waizenmehl um, bäckt sie in Schmalz, und bestreut sie wohl mit Zukker.

Rüben, schön zu bakken. Wenn man acht Loth Mandeln halb gestossen hat, so thut man zwei Loth Semmelkrume darunter, gießt dann etwas Rosenwasser daran, daß sie recht klar werden, aber doch nicht zu naß, legt sie hernach in eine Schüssel, thut sechs Loth Zukker, Saffran, und ein Ei darzu, daß es ein gelber Teig wird; sollte der Teig noch zu feste seyn, daß die Rübchen nicht beisammen bleiben, so muß man noch etwas Eier darzu thun. Wenn man die Rübchen macht, so nimmt man ein wenig Mehl in die Hände, formirt aus diesen Teig gelbe Rübchen, und bäckt sie aus Schmalz schön gelb ab. Wenn sie kalt geworden sind, so steckt man ein Sträuschen grünes Kraut in die Rübchen, und giebt sie zur Tafel.

Dergleichen noch anders. Man zieht ein Viertelpfund Mandeln ab, gießt Rosenwasser daran, läßt sie zwei Stunden lang stehen, seihet das Wasser ab, stößt sie mit einer Semmelkrume, die zuvor mit den Mandeln in das Rosenwasser eingeweicht worden ist, zukkert sie nach Belieben, schlägt drei oder vier Eierdotter daran, und macht davon einen Teig, welchem man, wenn er zu gelinde und dünne seyn solle, sehr leicht mit ein wenig geriebenem Semmelmehl, helfen kann. Wenn er nicht mehr an den Händen kleben bleibt; so hat er die gehörige Dikke. Man formirt sodann kleine Rüb-

Rübchen, die den bayerischen gleich sind, bäckt sie ganz gelinde aus Schmalz nicht gar zu braun; wenn sie gebakken, und wieder abgekühlt sind, so steckt man einen frischen, oder dürren Rosmarin, oder auch sonst etwas beliebiges Grünes darein, legt sie auf eine Schüssel, und trägt sie zu Tische.

Rüben weisse, mit Bratwürsten. Wenn man die Rüben geschält und geschnitten hat, so läßt man sie im heissen Wasser aufwallen, giebt sie dann auf einen Durchschlag, thut sie, nachdem sie wohl abgelaufen sind, in eine Casserole, und giebt gutes Blanc darauf, oder schwitzt Mehl in Butter, füllt Bouillon darauf, und läßt die Rüben damit einkochen. Beim Anrichten werden sie mit in Butter gerösteter Bratwurst garnirt.

Rüben weisse, mit Fischen. Man schält die Rüben, schneidet sie, und kocht sie in einer Casserole. Wenn sie beinahe weich sind, legt man die Fische, welche man zuvor in Stükken geschnitten hat, darauf, und kocht sie damit durch. Zuletzt thut man Butter, einen Löffel Sahne, Pfeffer und Muskatenblumen darzu, und macht es mit geriebener Semmel sämig.

Rüben weisse, gedämpft. Wenn sie geschält und geschnitten worden sind, dämpft man sie in Butter und Schmalz bräunlich, thut dann eine Lage davon in ein Geschirr, streut Anis und Zukker darauf, und belegt es mit Butterscheibchen, darauf wieder Rüben, und so fort, bis das Gefäß voll ist, endlich gießt man Fleischbrühe darauf, und läßt es allmählig, und wohl zugedeckt dämpfen.

Rüben weisse, mit Enten, s. Enten, Th. 1. S. 769.

Rüben weisse, mit Heringen. Man schneidet die weissen Rüben ganz fein, und kocht sie in Wasser gar, macht sie mit einem Stück Butter und Mehl sämig, und thut etwas gestossenen Pfeffer und Muskatenblüten daran. Dann legt man die ausgewässerten Heringe, abgezogen, und in Stükken geschnitten, auf die Rüben, richtet zuerst die Rüben an, und legt die Heringe darauf. Die Heringe müssen aber ja nicht kochen, sondern nur eine Zeit bei guter Hizze auf den Rüben liegen.

Rüben weisse, zu kochen. Man schält die Rüben, und schneidet sie, legt sie in Wasser daß sie schön weiß bleiben, läßt Butter heiß werden, thut die Rüben hinein, und läßt sie gut darin abschwizzen; schüttet sie dann in einen Topf, gießt siedendes Wasser oder Fleischbrühe daran, thut auch geriebenes Roggenbrod und viel Pfeffer darzu, und läßt es mit einander sieden, daß es eine dickliche Brühe bekommt; auch kann man, anstatt des Brodes Mehl daran brennen, allein von dem Brod werden sie besser.

Oder: man schneidet die Rüben zu Plätzchen, und übersiedet sie im Wasser, gießt es alsdann ab, und Fleischbrühe daran, thut Zukker und Butter dazu, und läßt sie noch ferner sieden. Wenn man will, kann man sie über Kohlen abbräunen, zuvor aber zu einem Muße abrühren. Sind sie noch jung und bitter, so kann man in den Topf eine Schnitte Brod oben auf legen, welches die Bitterkeit an sich ziehet.

Ebendieselben noch anders. Man schält die Rüben, schneidet ein Paar mittelmäßige Zwiebeln in Würfel, und eine ziemliche Hand voll Petersilie dazu, dämpft alles in einem ziemlichen Stück heisser Butter, thut nach einer halben Stunde einen Löffel voll Mehl, ein wenig Kümmel, Pfeffer und Salz darzu, gießt nach und nach Fleischbrühe daran, daß sie wohl etwas, aber nicht viel Brühe bekommen; rüttelt sie untereinander, und richtet sie an. Oben darauf kann man Karbonnade von Kalb- Lamm- oder Schweinfleisch legen.

Dergleichen noch anders. Man schält die Rüben, und schneidet sie entweder in Würfel, oder kleine

längliche Stükke, macht in einem Tiegel ein gutes Stück Schmalz heiß, thut die gewaschenen Rüben darein, kehrt sie ein paarmal im Schmalz um, thut auch ein wenig Salz daran, deckt sie wohl zu, und läßt sie auf einer heissen Asche so lange dämpfen, bis sie weich sind. Alsdann röstet man etwas Mehl gelb, rührt es mit Fleischbrühe dünne, gießt sie auch daran, und läßt es noch einmal kochen. Läßt man Lamm- Hammel- oder Schweinfleisch zugleich mit den Rüben kochen, so werden sie desto besser. Man kann oben darauf ebenfalls eine Karbonnade legen.

Rüben weisse, Marmelade davon. Man schneidet die geschälten Rüben in kleine Stückchen, gießt Bouillon darauf, thut ein halbes Viertelpfund Zukker, ein Viertelpfund Butter und etwas Salz dazu, und läßt es damit ganz und gar einkochen, streicht es dann durch ein Haarsieb, und thut einen Löffel Bechenelle darzu. Man läßt nemlich ein Quart süsse Sahne bis zur Hälfte einsieden, schneidet dann ein Viertelpfund rohen Schinken, ein halbes Pfund derbes Kalbfleisch, einige Sellerie- und Petersilienwurzeln, Zwiebeln und Schalotten in feine Striemchen, passirt es mit einem Löffel Mehl in Butter, füllt dann die Sahne darauf, und läßt es eine halbe Stunde allmählig kochen, streicht es endlich durch ein Haarsieb, und thut ein Paar Theelöffel voll Glace hinzu. Zu dieser Marmelade können wieder Karbonnaden, geklopftes Rindfleisch, u. d. gl. gegeben werden.

Rüben weisse, mit Milch. Man setzt die Rüben mit Wasser ans Feuer, und wenn sie meistens gar sind, gießt man das Wasser ab, und Milch darauf, und thut Butter und Pfeffer darzu.

Rüben auf polnisch. Man schält und schneidet die Rüben würflich, röstet sie alsdann in Schmalz gelb, füllt Coulis darauf, und macht sie mit ein wenig Zukker, und noch einigen Löffel voll Bouillon gar.

Rüben weisse, Suppe davon. Man schält die Rüben, schneidet sie in Scheiben, und kocht sie in siedendem Wasser so lange, bis sie weich genug sind. Hierauf intonirt man Semmelschnitten, richtet die Rüben darauf an, und gießt noch mehr Fleischbrühe darauf, giebt auch, wenn es nicht fett genug ist, braune Butter darüber.

Macht man diese Suppe für Kranke, so thut man noch ein Stück Zukker darzu, wenn die Rüben durch das Haarsieb getrieben werden. Manchmal muß man wohl noch gar ein halbes Pfund Feigen damit kochen.

Rüben weisse, Torte davon. Man schneidet die Rüben in dünne Scheiben, röstet sie in Butter, und streut nach Belieben Zukker darauf; will man die vom Butterteig formirte Torte damit füllen, so legt man noch in den Boden mitten und oben Butterscheiben. Oder hat man den Zukker weggelassen, so nimmt man anstatt der Butter klein geschnittenes Rindsmark.

Rüben weisse, als Vorkost mit Hammelfleisch. Man kocht erst das Fleisch halb, kühlt es dann ab, schält sodann die Rüben, und schneidet sie; kocht sie mit der Fleischbrühe in einer Casserole fast gar, und thut das Fleisch wieder darzu. Endlich brennt man es mit braunem Mehl ein, thut ein Stück Zukker darzu, und läßt es damit aufkochen. Will man lieber eine weisse Sauce, so nimmt man anstatt des braunen weisses Mehl.

Rüben welke, Vorkost davon. Man wäscht sie, nachdem man sie zuvor geschnitten hat, mit lauem Wasser ab, denn wenn man heisses darzu braucht, so brühet man die Süssigkeit davon mit weg. Alsdann bringt man sie mit lauem Wasser zum Feuer, und läßt sie mit einem Stück Butter gar kochen. Zuletzt brennt man die Brühe ein, verdeckt sie, und würzt

sie mit Pfeffer und englischer Würze, und giebt sie zu geräuchertem oder gepökeltem Fleische.

Rübchenkraut. Man setzt Rübchenkraut allein, oder mit gehacktem saurem Kraut in Wasser oder Fleischbrühe zum Feuer, thut zugleich ein wenig Back- oder Bratenschmalz daran, und läßt es also mit einander sieden. Eine halbe Stunde vor dem Speisen kann man, wenn der Brühe zu viel daran seyn sollte, etwas davon abseihen, und an das Kraut ein wenig Mehl brennen, auch etwas Zwiebeln daran rösten, und so noch ein wenig zusammen sieden lassen, auch zuletzt noch mit Pfeffer würzen.

Rübchen von Mandeln. Man rührt in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmelkrume mit einem Viertelpfund gestossenen Mandeln, einem Viertelpfund Zukker, Zimmt und drei Eiern an, thut ein wenig Rosenwasser darzu, formirt Rübchen daraus, bäckt sie in Schmalz schön gelblich, und steckt oben ein wenig Rosmarin darein, oder macht Brodchen daraus, und steckt oben eine Gewürznelke, und unten einen Stiel von Zimmt darein.

Rübenkerbel, Rübenkerfel ist ein Kraut, welches dem Kerbel ziemlich ähnlich sieht, in Ansehung der Wurzel aber den Steckrüben gleich kommt, an vielen Orten auf Wiesen wild wächst, aber auch in den Gärten gezogen wird.

Die Wurzel ist anfangs rund, auswendig schwärzlich, inwendig weiß, und hat einen Geschmack fast wie Kastanien. So bald das Kraut fingerslang aus der Erde hervor steht, wird die Wurzel ausgegraben, ein wenig überbrüht, die Haut abgezogen, und mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig zu einem Salate zubereitet. So bald aber das Kraut in Saamen zu schiessen anfängt, welches gewöhnlich schon zu Anfange des Mai geschieht, wird die Wurzel länglich und holzig, und kann nicht mehr zur Speise gebraucht werden. In der Mark Brandenburg wird dieses Gewächs an einigen Orten Kepkensalat, und in Oesterreich Perlesalat genennt. Uebrigens hat man sich vor dem überflüssigen Genusse dieser Wurzel zu hüten, weil sie sehr leicht Kopfschmerzen verursacht.

Rübesaat, Rübsaamen, Rübsen, ist ein nützliches und sehr bekanntes Feldgewächs, welches eigentlich nur des Saamens wegen gebauet, und überhaupt in Winter- und Sommerrübsen eingetheilt wird. Von dem Saamen wird, wie bekannt, das Rübsenöl geschlagen, von den jungen Blättern aber wird der

Rübsensalat, warm mit Essig, Butter und Speck, auch wohl mit Rahm und Essig, oder roh und kalt, mit Salz, Essig, Baumöl und Pfeffer, wie gemeiner Gartensalat, bereitet.

Rührlöffel, s. Kochlöffel.

Rütschen. Ist eine Art von Schwämmen, die so zubereitet werden. Man putzt sie erst sauber ab, wäscht und trocknet sie, legt sie in einen irdenen Tiegel, deckt sie zu, und setzt sie auf gelindes Kohlfeuer. Sie geben auf diese Art einen Theil ihres Wassers von sich, welches man hernach zwischen zwei hölzerne Teller vollends ausdrückt. Dann thut man sie wieder nebst Butter, fein gehackten Zwiebeln, gestossenen Muskatenblumen, Pfeffer, Salz, ein wenig Mehl und Milch oder Sahne in den Tiegel, verhütet, daß es nicht gerinnt, und rührt es zuletzt mit dem Gelben von Eiern ab.

Rummelsuze. Man thut zwei Maas guten Ungarischen Wein, ein Nößel Wasser, zwölf Eßlöffel voll Essig, den Saft von drei Limonien, die Schale von einer andern, zwanzig Gewürznelken, zwanzig Pfefferkörnchen, ein ganzes Stück Ingwer, zwanzig Blüten Saffran und ein Pfund Zukker zusammen in ein messingenes Becken, und läßt es sieden, nimmt auch zwei Pfund aufgelöste Hausen-

blase dazu, läßt es wohl einsieden, seihet es durch ein wollenes Tuch, theilt es sodann auf drei Theile ab, gießt den ersten Theil in die Schale oder Schüssel, läßt es sieden, spickt es mit geschälten und halb geschnittenen Mandeln und Pistazien, gießt die andere wieder darüber, und so fort. Endlich setzt man es an einen kalten Ort, damit es recht kalt wird, und giebt es zur Tafel.

Rutte, s. Aalraupe.

Rutten mit Austern. Man macht die Rutten auf, speilt sie daß sie schön rund bleiben, siedet sie ab, und dünstet die ausgelößten Austern in Butter. Man kann auch übersottene Hechtlebern schneiden und mit den Austern abschwizzen. Sodann nimmt man gute Erbsenbrühe, in Butter geröstete Semmelkrumen, grüner Peterfilie und den Saft von den Austern, wie auch Limonienschalen und Limoniensaft, Muskatenblüten und Sahne, legt sodann die Rutten zierlich auf eine Schüssel, gießt die Suppe darüber, läßt es zusammen einen Sud thun, und giebt es so zur Tafel.

Rutten fricassirt. Man siedet die Rutten heiß in Essig und Wasser ab, thut eine Hand voll Zwiebeln und etwas Kräuter dazu, und stellt es auf die Seite, thut es in ein Pfännchen, und ein Stückchen Butter und ein wenig Mehl darein, und läßt das Mehl anlaufen. Hernach thut man zwei Löffel voll Sahne, zwei abgerührte Eierdotter und würflich geschnittene Limonienschalen daran. Sodann schüttet man etwas von dem Abgesottenen darzu, doch nicht allzuviel, damit es nicht zu sauer wird, gießt Wasser daran, stellt es auf das Feuer, und rührt es so lange bis es aufsiedet, richtet die Rutten auf der Schüssel an, thut die Fricassee darüber, und richtet sie warm an.

Rutten in Krautsuppe. Man siedet die Rutten in Wein- und Erbsenbrühe, hackt Sauerkraut klein, gießt von dem Abgesottenen etwas in das Kraut, und läßt es sieden, brennt es mit in Butter und Mehl gerösteten Zwiebeln ein, würzt es, thut Sahne und Butter darzu, gießt es über die Rutten, läßt es aufsieden, und giebt es zur Tafel.

Rutten in Pasteten. Man nimmt auf eine mittlere Pastete zwei Pfund Mehl, und zwei Viertelpfund Butter in das Mehl, salzt es, treibt es mit dem Nudelholze aus, und schneidet es in Blätter, macht hernach den Teig mit drei Eiern und vier Dottern, einen Löffel voll Sahne, Wein und Wasser an, treibt ihn aus, schlägt die Pastete die man rund macht in ein reines Papier, oder in ein Brod ein, und bäckt sie gehörig. Unterdessen richtet man die Rutten gehörig zu, speilert sie, damit sie rund bleiben, und siedet sie gut ab. Sodann breitet man eine gute Brühe, und läßt die Rutten darin einen Sud thun, würzt sie, und thut gebakkene Karpfenmilch und Hechtlebern darunter. Alles dieses thut man in die bereits gebakkene Pastete, und setzt sie sodann in den Backofen, damit das Pastetenbrod einen guten Geschmack bekommt. Man kann die Hechtpasteten eben so bereiten.

Rutten am Spieß gebraten. Man schneidet die Rutten in Stükken wie einen Aal, salzt sie ein, bratet sie am Spieß oder auf dem Rost, begießt sie mit Butter, und bestreut sie, wenn sie gebraten sind, mit Semmelkrumen, legt sie auf eine Schüssel, nimmt Limoniensaft und Schalen, ein wenig Sahne und Muskatenblüten, läßt sie ein wenig schwizzen, und giebt sie auf die Tafel.

Rutten in einer Suppe. Man siedet die Rutten frisch ab, brennt Erbsenbrühe an, damit sie gehörig dikke werden, würzt sie, und thut Limonienschalen, Sahne und grüne Peterfilie in Butter geröstet darzu. Sodann seihet man die Rutten ab, gießt die Sauce darüber und läßt es zusammen aufsieden. Die Rutten muß man

wenn

wenn sie aufgemacht werden, speilern, damit sie gehörig krumm bleiben.

Rutten auf andere Art. Man macht die Rutten auf, salzt sie ein, speilert sie, daß sie schön rund bleiben, läßt sie im Salz ein wenig liegen, trocknet sie ab, bestreut sie mit Mehl, bäckt sie schön gelb, thut sie auf eine Schüssel, thut Limonienfaft darüber, in Butter geröstete Semmelkrume, Milchrahm, Limonienschalen, Muskatenblüten und ein wenig Erbsenbrühe, läßt es aufschwizzen und giebt es auf die Tafel.

Die übrigen Gerichte von diesem Fische, sind unter dem Worte Aalraupe beschrieben worden.

S.

Sackgebakkenes. Man mengt Eierdotter, Sahne, Saffran, Muskatenblumen, ein wenig Salz und geschmolzene Butter nach Proportion mit so viel feinem Mehl, bis der Löffel in der Masse aufrecht steht. Die Masse selbst thut man in einen Beutel, und näht sie wie ein Kissen zu, kocht sie in kochendem Wasser gar, löst den Beutel auf, schneidet die Masse in Scheiben, und bäckt sie in geschmolzener Butter aus.

Sackküchelchen. Man macht von sechs Eiern, eben so viel Eierschalen voll gute Sahne, und schönem Mehl einen Teig, in der Dikke eines Straubenteigs, und hängt ihn in einen Säckchen in siedendes Wasser, läßt ihn ungefähr eine Viertelstunde oder noch länger bis er dikke wird, sieden, schneidet ihn, wenn man ihn aus dem Säckchen heraus gethan hat, in viereckigte Stükken, legt diese in nicht gar heisses Schmalz, und läßt sie wie Schartkuchen langsam bakken. Den geschnittenen Theil legt man unterwärts gegen den Boden in die Pfanne, behält aber dabei den noch übrigen Teig immer in warmen Wasser, bis er nach und nach vollends aufgebakken ist. Man kann auch kleine Rosinen und Corinthen darunter thun.

Saffran. ist ein zwiebelartiges Gewächs, welches sonst nur im Oriente wuchs, nun aber auch in England, Frankreich, Italien, Ungarn und Oesterreich auf den Feldern und in den Gärten häufig gebauet wird. Der österreichische und englische wird nächst dem orientalischen für den besten gehalten. Er hat eine zwiebelartige mit vielen Zasern behangene graue Wurzel, und schmale, gestreifte, und gegen drei Viertelellen lange Blätter. Zwischen den Blättern wächst ein kurzer Stängel, mit einer violetfarbigen Blume, in deren Mitte die lange und hängende dreifache Narbe des Griffels den wahren Saffran giebt. Der Frühsaffran blüht im Frühlinge, der Spätsaffran aber erst im September.

Der wahre Saffran muß eine lange starke Blume haben, eine rothe Farbe, einen starken Geruch haben, und leicht und trokken seyn. In der Küche pflegt man damit vielen Speisen einen angenehmen Geschmack zu geben.

Von dem wahren Saffran ist der Safflor oder wilde Saffran zu unterscheiden, welches eigentlich eine Art Distel ist, die ungefähr eine Elle hoch wächst, lange, grüne, stachlichte Blätter, und an jeder Spizze der Zweige einen kleinen runden Knopf mit einer gelben Blume hat. Diese sehen dem Saffran ähnlich, würzen aber bei weitem nicht so gut als der wahre Saffran.

Safft zu Gebratenem. Man schneidet zwei Pfund Rindfleisch und ein wenig Speck klein, thut alles in eine Pfanne, läßt es braun rösten, thut eine Hand voll Mehl darein, rührt

rührt es bis es auch braun wird, begießt es mit guter Fleischbrühe, thut ganzen Ingwer, Pfeffer, Lorbeerblätter, und drei ganze Zwiebeln daran, und läßt es zwei Stunden mit einander sieden, preßt es dann durch ein Tuch, und macht von der Brühe Gebrauch bei allen Speisen, woran man eine gute Brühe haben will. Man kann diesen Safft wohl vierzehn Tage im Keller aufbewahren, und dem Essen damit einen guten Geschmack geben.

Safft von Himbeeren, siehe Himbeeren.

Safft von Obst. Man kocht das Obst mit Wein, Zukker und Gewürzen, klärt den Safft ab, und gießt ihn in gläsernen Schalen zu Braten. Auf diese Art macht man Safft von Aprikosen, Aepfeln, Birnen, Quitten, Hagbutten, Kirschen, Johannis- und Stachelbeeren, Feigen, Pfirschen, Marillen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Prunellen, Orangen und Citronen.

Safftsuppe an Fasttagen. Man bäckt einige Stükken Fisch schön braun, wie auch etliche Schnittchen Brod, läßt eine Zwiebel in Schmalz braun anlaufen, und thut etwas Petersilie und Sellerie dazu. Alles dieses stößt man hernach in einen Mörser, thut es in ein Töpfchen, gießt Erbsensuppe darauf, läßt es gut sieden und brennt es ein wenig bräunlich ein. Wenn es genug gesotten hat, so treibt man es durch ein kleines Sieb, thut etwas Muskatenblüten und Saffran daran, wirft etwas Butter dazu, läßt es alsdann noch einen Sud thun, und richtet es über gebakkene Semmel an.

Safftsuppe an Fleischtagen. Man thut schönes, saftiges, dünn geschnittenes Rindfleisch in einen Tiegel mit ein wenig geschmolzenem Talg, läßt ferner zwei Zwiebeln und etwas Speck gut braun dünsten, gießt Bouillon daran, läßt es aufsieden, treibt es durch ein Tuch, würzt es, und richtet es auf gebähete Schnitten an.

Ebendieselbe auf andere Art. Man schneidet ein breites dikkes Stück Rindfleisch oder auch Kalbfleisch in Scheiben, legt ein Stückchen Schmalz in einen Tiegel, und läßt es heiß werden. Sodann nimmt man eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel, und legt sie ebenfalls hinein. Das Fleisch schwizt man ab, bis es braun ist, streut ein wenig Mehl daran, schüttet Bouillon darauf, und thut eine gelbe Rübe, ein Paar Stückchen gebähete Semmel und eine Hand voll Mandeln dazu. Man läßt dieses etliche Stunden sieden, schlägt es durch ein Sieb, thut ein Stückchen Butter darein, oder geriebene Semmel, und richtet es alsdann an.

Sago, sind kleine Körner, welche aus dem Mark eines Baumes zubereitet werden. Der Sagobaum ist eine Art Palmbaum, und wächst in Ostindien, besonders auf den Molukkischen Inseln. Aus dem Mark dieses Baumes verfertigen die Indianer ein Mehl, dessen sie sich zum Brod und Mus bedienen, und welches eine nahrhafte Speise giebt. Aus dem dikken Muse werden die Körner gemacht, die wir unter dem Namen Sago, zu Suppen und Brühen gebrauchen.

Sagocreme. Man wäscht ein Viertelpfund Sago rein ab, und rührt es mit Zukker, Zimmt, gehackte Citronschale und Milch auf dem Feuer, daß es dikke wird. Alsdann taucht man eine Form ins Wasser, und thut das Eingerührte darein. Ist es kalt geworden, so legt man es auf eine Schüssel, und giebt eine Milchsauce mit Zukker, Zimmt, Citronschalen und sechs Eierdottern darüber.

Sagosuppe. Man wäscht den Sago mit warmen Wasser ab, und schüttet ihn in einen nicht allzugroßen Topf, gießt kochendes Wasser darauf, rührt ihn fleissig um, und läßt ihn kochen. Sobald er dikke und weich geworden ist, schüttet man ihn in ei-

nen gröffern Topf, und gießt noch Wein darzu, thut auch Citronschale, Zukker, gestossenen Zimmt und Cardamomen darzu, und läßt alles mit einander kochen. Vom Sago muß so viel genommen werden, daß die Suppe hinlänglich sämig wird.

Sahnkuchen. Man nimmt eine halbe Mezze feines Mehl, anderthalb Nössel dikke Sahne, vier Eierdotter, ein halbes Pfund Butter. Die Butter knetet man gröstentheils in den Teig ein, etwas aber davon hebt man zu dem aufgemandelten Kuchen auf. In den Teig selbst kommt noch ein wenig Zukker und Muskatenblumen.

Der Teig muß geschmeidig, weder zu dicht noch zu weich gearbeitet werden, und wird auf Papier oder auf ein Kuchenblech dünne aufgemandelt. Der Ofen muß nicht zu heiß seyn, wenn der Sahnkuchen hinein geschoben wird.

Sahnkuchen auf andere Art. Man thut von einem Kuchenmaas Waizzenmehl etwa den vierten Theil in einem grossen Asch, gießt eine Kanne gute saure Sahne dazu, thut 8 ganze Eier und 8 Dottern, ein wenig Salz, ein Quentchen geschnittene Muskatenblumen darunter, und knetet es durch einander; thut alsdann noch mehr Mehl dazu, und macht den Teig hinlänglich lokker. Alsdann nimmt man zwei Pfund gut abgewogene frische Butter, bricht sie in Stükchen und durchknetet sie wohl mit dem Teige, legt den Teig auf ein Bret, würkt ihn noch ein wenig, aber nicht allzustark mit Mehl, streut etwas weniges Mehl unten in den Asch, legt den Teig darein, und trägt ihn zum Bekker. Man läßt von dem Teige so viel aufmandeln, als die Backschüssel lang ist, aber ganz dünne, alsdann kerbt man mit dem Messer kleine Grübchen auf die Oberfläche, und bestreicht ihn wenn er gebakken ist mit Butter.

Sahnsauce. Man schlägt in einen Tiegel das Gelbe von Eiern, rührt ein wenig Mehl, gestossenen Pfeffer, Muskatenblumen, Salz, etwas Butter und süße Sahne darunter, stellt es mit dem Tiegel auf Kohlenfeuer, und läßt es bei beständigem Umrühren etwas dikke werden. Soll diese Sauce zu Stockfischpastete, worzu sie sehr schicklich ist, gebraucht werden, so können noch fein gehackte Chalotten mit daran genommen werden.

Sahntorte. Man quirlt ein Nössel gute Sahne mit acht Eier an, gießt es alsdann in seine Casserole oder Tiegel; (man kann auch, wenn man will, Rosenwasser darunter giessen,) setzt es aufs Feuer, rührt es bis es zu kochen anfängt und zusammen läuft, wo man dann die Molken durch einen Durchschlag davon ablaufen läßt. Das zusammengeronnene reibt man mit einigen Eiern ab, vermischt es mit Zimmt, Zukker, geschnittenen Mandeln und Citronschalen, und verfährt damit, wie bei den andern Torten.

Salbei, ist ein Staudengewächs, wovon es zweierlei Arten, nämlich zahme und wilde giebt. Die zahme Salbei hat lange bleichgrüne, rauhe Blätter, blaue Blüten, einen starken angenehmen Geruch und schwarzen glänzenden Saamen. In der Küche bedient man sich der Salbei zu allerhand Fleischbrühen, den Schöpsenbraten, den Aal ꝛc. zu spikken, abgekochte Schinken damit zu belegen; man pflegt sie endlich auch mit Eiern in der Pfanne aus Schmalz zu bakken. Die sogenannte vergoldete Salbei, deren Blätter mit gelben und weissen Flekken und Streifen bezeichnet ist, ist nur eine Spielart.

Salbei mit Fischen. Wenn die Fische in Salzwasser gesotten sind, so knetet man Mehl in ein Stück Butter, thut viel klein geschnittene Petersilie, und nicht viel klein geschnittenen Salbei, (damit die Sauce nicht davon bitter schmeckt) ein wenig Ingwer nebst Milch und so viel Fischbrühe, als nöthig ist dazu, und läßt es aufsieden.

Salbei gebakken. Man rührt ein Paar Hände voll Mehl und eine Hand voll Zukker mit klar geschlagenem Eiweis von zwei oder drei Eiern ein, und gießt wenn es noch zu dikke seyn sollte, ein wenig Wein zu. In diesem Teig tunkt man die Salbeiblätter nach einander ein, und bäckt sie in Schmalz fein gelb. Man kann anstatt des Weins auch Milch nehmen, und alsdann zu dem Eiweis auf den Dotter thun. Uebrigens muß man die schönsten Blätter aussuchen, sie in frisches Wasser legen, und dann zwischen zwei Tüchern wieder abtrocknen, ehe man sie in das Schmalz tunkt.

Salbei gebaken auf andere Art. Man thut in einen Tiegel süsse Milch, legt ein wenig Schmalz oder Butter darein, und läßt es sieden, rührt dann Waizzenmehl darein, daß er die Dikke eines Brodteiges erhält, trocknet den Teig auf der Gluth wohl ab, läßt ihn auskühlen, rührt Eier darein, salzt ihn, macht ihn ungefähr so dikke wie einen Straubenteig, kehrt die Blättchen in diesem Teig um, und bäckt sie langsam. Man kann auch Kirschen und Weichseln in diesem Teige baken.

Salbei gefüllt zu bakken. Man zieht die Salbei durch Wasser, schlägt sie wieder aus, und legt alsdann ein Blättchen davon auf ein Bret, bestreicht es an der Seite ein wenig mit Eiweis, legt in der Mitte etwas Kirschmus, welches mit Zukker und Gewürz zubereitet ist, oder einigemal Johannisbeeren darauf, und deckt wieder ein anderes Blatt darüber, so daß es umgekehrt liegt, drückt es an der Seite zu, und füllt die übrigen Blätter eben so. Sodann macht man einen Teig von einem Löffel voll Mehl, in eine Schüssel an, brennt einen Löffel voll heisses Schmalz darein, rührt es wohl, daß man kein Schmalz darin sieht, gießt nur so viel kaltes Wasser dazu, daß der Teig damit angefeuchtet wird, und quirlt ein ganzes Ei dazu. Der Teig muß so dikke seyn, daß er an den Salbeiblättern hängen bleibt; alsdann taucht man die bereits gefüllten Salbeiblätter hinein, und bäckt sie daß sie gehörig auflaufen.

Salbeiküchelchen, s. Küchelchen Th. I. S. 1382.

Salbeitrank. Man kocht einen guten Theil rein gewaschene grüne Salbei in einen Kessel mit Wasser, bis sie recht braun ist; dann gießt man es durch ein Haarsieb, und füllt es wenn es kalt ist, auf eine Bouteille. Wenn man Gebrauch davon machen will, so thut man in eine Tasse einen Theelöffel voll Sirup capillaire und gießt von diesem Trank die Tasse voll, rührt es wohl unter einander, und nimmt es alle vier Stunden ein. Dieses ist ein gutes Mittel für Schwindsüchtige.

Sälblinge frisch gesotten. Man bereitet in einem Kessel oder in einer Pfanne eine Sauce von Essig, Wasser, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rosmarin, Limonienschalen, und läßt alles mit einander sieden. Alsdann öffnet man die Fische, und wenn sie groß sind, zerschneidet man sie in Stükken. Diese legt man in eine breite Schüssel, nachdem man sie gewaschen hat, spritzt Essig darüber, damit sie gehörig blau werden, und gießt mit einem Löffel etwas von der oben erwähnten Sauce wenn sie im Sieden ist, über den Fisch. Alsdann legt man ihn in die Sauce selbst hinein, und läßt ihn zugedeckt allmählig sieden. Endlich sticht man mit einer Gabel hinein; wenn sie leicht wieder heraus geht, so nimmt man den Fisch vom Feuer, gießt etwas Sauce ab, kühlt ihn in frischem Wasser und Essig ein wenig ab, deckt ihn zu, und läßt ihn stehen.

Sallat. Man kann den Sallat von sehr vielen Produkten verfertigen, von geschnittenem und vorher gar gekochtem Savoyerkohl; von Spargel mit Peterssilie und klein geschnittenen Mohrrüben durch einander; von Cichorie;

chorie; von Trüffeln mit Kresse; von Champignons mit Essiggurken; von Rübsensallat roh, oder auch gekocht mit Essig, Speckwürfeln und gequirlten Eiern u. d. m.

Sallat von Aepfeln. Man schält die Aepfel, zertheilt sie in vier Stükken, legt sie in frisches Wasser, läßt Zukker, Wein, und ein wenig Wasser in einem messingenen Pfännchen sieden, legt die Aepfel hinein, und läßt sie ebenfalls ganz langsam weich sieden. Wenn die Aepfel gesotten sind, thut man sie auf die Schüssel, thut in das Gesottene Limonienschalen, ganzen Zimmt, Gewürznelken, und läßt die Sauce so kurz einsieden, bis noch so viel übrig ist, als man braucht. Diese seihet man alsdann durch, macht sie roth mit Alkermessaft, und gießt es zwischen die Aepfel hinein, damit sie weiß bleiben.

Ebenderselbe auf andere Art. Man thut schöne reife Weinbeeren in eine messingene Pfanne oder Bekken, gießt ein halbes Maas guten rothen Wein daran, und seihet sie hernach durch. Alsdann thut man sie wieder in das Bekken, läßt sie sieden, legt ein gutes Stück Zukker darein, und eine proportionirte Anzahl Aepfel. Alles zusammen läßt man weich sieden, thut es alsdann auf eine Schüssel, und läßt den Saft fort sieden, bis er sich sulzt, gießt dann den durchgeseihten Saft über die Aepfel, ziert den Sallat mit Citronat und Pistazien, und giebt ihn kalt zur Tafel.

Sallate von Artischokkenboden und Spargel. Man schneidet von dem Artischokkenboden die Blätter und alles Ungenießbare ab, kocht sie in Wasser mit etwas Salz gar, und schneidet zierliche Scheiben davon. Den Spargel schält man wie gewöhnlich, schneidet die Köpfe so weit er weich ist, davon, schneidet auch etwas Weitsbohnen, und kocht jedes besonders in Wasser mit etwas Salz gar. Wenn alles kalt ist, rangirt man den Spargel in die Mitte der Schüssel, wie ein aufrecht stehendes Bund Spargel, die Weitsbohnen legt man dicht herum, daß der Spargel fest steht, und um diese wieder die Artischokkenboden in Form eines Kranzes, zwischen jedes Gewächs legt man einen kleinen Rand von abgekochten jungen Erbsen und gehackten hart gekochten Eierdottern, giebt Oel und Essig darüber und servirt ihn.

Mehrere Arten s. Th. 1. S. 129. f.

Sallat, Bereitung und Bestandtheile desselben. Die Sallate sind Nebenspeisen, zu Fischen, Braten u. s. f. Sie bestehen hauptsächlich aus Kräutern, Früchten, Essig, Oel, und andern Dingen, und sind besonders im Sommer eine vorzüglich erfrischende Speise. Die darzu dienlichen Kräuter sind: die Rapunzeln, der Sallat, Brunnenkresse, Lattich, Endivien, weisser Kohl, und dergleichen mehr. Andre Kräuter dienen wieder als Zusatz oder Gewürz, als Zwiebeln, Porree, Pimpinelle, Dragun, Portulack, Isop u. s. f. Andere Sallate bestehen aus Früchten: als Gurken, Bohnen, u. d. gl. und noch andre aus Wurzeln, als rothe Rüben, Erdbirnen, Sellerie u. s. f. und zuletzt noch einige aus Fischen, als Herings- und Sardellensallat. Zu allen aber gehört Essig und Oel.

Alle Sallate werden blos durch Vermischung der Zuthaten, ohne alle Handgriffe gemacht, daher hierbei blos zu erinnern ist, worauf man bei einigen Indredienzen derselben zu sehen hat.

1) Oel und Essig, als zwei Hauptstükke, müssen vorzüglich gut seyn. Alles Oel ist der Gesundheit höchst schädlich, und giebt einen widrigen Geschmack; der Essig aber muß nicht schwach seyn, sondern die gehörige Säure haben, ohne welche der Sallat eine höchst ungesunde Speise ist.

2) Zuweilen wird der Sallat, um ihn zu zieren mit harten Eiern garnirt, oder man zerreibt auch wohl ein hart gekochtes Eierdotter mit dem Essig, und

und gießt es zu dem Sallat, oder man zerhackt die gekochten Eierdotter und streut sie darunter.

3) Von Pfeffer und Salz ist weiter nichts zu erinnern, als daß sie zu vielen Sallaten nothwendig sind.

4) Viele versüssen den Sallat mit Zukker; dies ist aber nicht gut, besser ist es noch, wenn man ihn nur mit Zukker bestreut.

5) Anstatt des Essigs nehmen manche Citronsaft.

6) Ehe man den Sallat mengt muß das Oel und der Essig für sich allein wohl untereinander geschlagen werden, und nimmt man Eier dazu, auch diese zugleich mit abgerührt worden seyn.

7) Gebrüheter Sallat ist nicht so gesund, als der rohe.

Sallade *à l'Espagnole.* Man kocht einige gelbe Wurzeln, einige Stükke Rapuntika, rothe Rüben, einige Köpfe Sellerie, eben soviel gelbe Rüben, einige Köpfe ganz jungen Kohlrabi, auch einige Kartoffeln ganz in Wasser ab. Alsdann siedet man eine Hand voll kleine Perlzwiebeln in Wasser ab, wie auch einige Spargelköpfe, und kühlt es dann in kaltem Wasser ab. Die Mohrrüben reißt man mit einem Citronreisser die Länge herunter, schneidet sie dann in ganz dünne Scheiben, doch so daß die Scheiben an einander fest bleiben, und die Mohrrüben die Gestalt behalten, als ob sie ganz wären, und legt sie behutsam über das Kreuz auf die Sallatschüssel. Die andern Wurzeln schneidet man insgesammt in viereckigte Scheiben, rangirt alles in die vier Fächer nach den Couleuren so zierlich als möglich, auch kann man den Rand mit Oliven und Sardellen garniren, welches aber nicht unumgänglich nothwendig ist. Man giebt endlich Provenzeröl und Essig darüber, oder streut spanischen Hopfen darüber, und servirt ihn.

Sallat von blauem Kohl. Man säubert und siedet den blauen Kohl in Salzwasser, als ob man ihn in einer Brühe machen wollte, läßt ihn kalt werden, und macht ihn mit Baumöl, Essig und Pfeffer an.

Sallat von Bohnen. Man siedet gut gereinigte junge Bohnen in Salzwasser weich, legt sie eine kleine Weile in kaltes Wasser, läßt es hernach ablaufen, legt die Bohnen in eine zinnerne Schüssel, streut Salz und Pfeffer daran, begießt sie mit Baumöl und Lavendelessig, oder auch nur mit gemeinem Essig, macht sie wohl untereinander, läßt es eine Weile stehen, und trägt es alsdann auf.

Sallat von Borragen, oder Borretsch. Man richtet die Blumen eben so zu, als ob man sie zum Aufdörren gebrauchen wollte, mischt nach Belieben Ochsenzungenblümchen darunter, zupft das Kraut von den Stielen, wäscht es sauber, drückt sie wohl aus, salzt es, und macht es mit Essig und Oel an, wie einen andern Sallat, oder, wenn man ihn kräftig haben will, kann man halb Malvasier, und halb Essig nehmen, den Sallat damit anmachen, und mit würflich geschnittenen Citronschalen bestreuen.

Sallat von bunten Wegwarten. Man kann die Wegwarten auf verschiedene Art färben, alsdann ganz allein mit Oel und Essig anmachen, und als einen Sallat aufsezzen, oder auch zur Ausschmükkung anderer Sallatarten gebrauchen. Will man sie roth haben, so legt man sie, wenn man sie abgesotten und bereits in Essig gelegt hat, einige Stunden in rothen Rübenessig; will man sie gelb haben, so kann man ein wenig Safflor, oder gelbe Späne in Wasser oder Essig absieden, bis er die Farbe herausziehet, es alsdann kalt werden lassen, und die Wegwarten darein legen. Blau werden sie gefärbt, mit blauen Violen oder Kornblumenessig; oder man kann auch etwas Indig mit Essig anmachen, hernach durch ein Tuch zwingen, und die Wegwarten darein legen, so erhalten sie ebenfalls eine

eine schöne blaue Farbe. Von den Violen und Kornblumenessig, werden sie aber am besten.

Sallat von Capern, Th. I. S. 1262.

Sallat von Citronen und Pommeranzen. Man schneidet von Citronen und Pommeranzen die Schalen in der Länge herunter, das inwendige Mark aber in seine natürliche Fugen oder Spalten, in Schnitten, und legt sie ordentlich in eine Schüssel, eines nach dem andern, die abgeschnittenen Schalen aber schneidet man in Bogen, legt sie in Zukker, schneidet ferner eingemachten Citronat in Bogen, und ziert den Sallat damit, schneidet auch einen Theil Citronen würflich, und streut sie auf den Sallat, macht endlich ein Gebäck von Mandeln, Citronat, Zimmt und Zukker, und füllt es in ausgekernte Hahnbutten, läßt sie auf Kohlen weich sieden, kalt werden, und legt sie darzu.

Sallat von Citronen und Pommeranzen, die geschraubt sind. Man schraubt sechs frische Citronen nach Belieben, legt sie vier und zwanzig Stunden in Röhrwasser, und stellt sie an einen warmen Ort. Den Morgen darauf macht man in einem Topf frisches Röhrwasser siedend, legt die Citronen hinein, und läßt sie so lange wie harte Eier sieden. Alsdann legt man sie auf ein reines Tuch, damit das Wasser davon abtrocknet. Man nimmt alsdann ungefähr zu sechs Citronen anderthalb Pfund Zukker, gießt drei Achtel Nössel Wasser daran, und läutert ihn wohl. Sodann legt man die Citronen oder Pommeranzen darein, siedet sie nochmals darin ganz weich, nimmt sie dann heraus, legt sie in eine Schüssel, und läßt den Zukker ferner bis zu einem dicklichen Saft sieden. Wenn er kühl geworden ist, schichtet man die Citronen in ein Glas, gießt den Saft darüber, und läßt sie einen bis zwei Tage stehen, wendet sie aber etlichemal binnen dieser Zeit um. Wenn man sie zu Tische tragen will, so werden sie in eine Schüssel gelegt, und mit der Brühe begossen.

Sallat von Endivien. Dieser Sallat ist zwar sehr gemein, so daß er ohne eine besondere Anweisung bereitet werden kann. Das vornehmste kommt darauf an, daß man die Endivien in der Erde zwar bindet, aber ihn, wenn er drei Tage gebunden gewesen ist, heraus nimmt, zwei Tage an einen trokkenen Ort legt, und alsdann in einem Topf oder Faß ganz dicht zusammen einsetzt, etwa drei Querfinger tief laues Wasser daran gießt, ihn sodann mit einem Tuche zudeckt, und an einem warmen Orte so lange stehen läßt, bis die äussern Blätter alle verdorrt, das Inwendige aber schön gelb ist. Dann reinigt man ihn, die innern schönen gelben Blätter aber spalret man jedes zwei bis dreimal, läßt sie in lauem Wasser zugedeckt stehen, bis sie sich krausen, wäscht ihn alsdann zweimal mit frischem Wasser, und läßt ihn wohl abtriefen, oder welches bei allen Gattungen des Sallats gut ist, nimmt ihn in eine Serviette, und schwingt ihn so lange bis er trokken ist. Endlich bereitet man ihn wie den gemeinen Sallat. Für Kranke kann man ihn mit Wein, Zukker und Baumöl anmachen. Oben darauf legt man entweder ganze Scheiben von rothen Rüben, oder schneidet allerlei Figuren daraus, und ziert den Sallat damit.

Sallat mit Fächern. Man nimmt drei Artischokken, drei Stauden Lakuke und Endivien, siedet die abgeputzten Artischokken nicht allzuweich und halbirt sie dann, nimmt inwendig das Raube heraus, schüttet ein wenig Pfeffer und Essig daran, läßt sie eine gute Weile darin liegen, schneidet von den Lakukenstauden die grünen Blätter hinweg, und die Herzchen halb von einander, legt ihn zuvor ein wenig in Essig, damit derselbe durchdringt. Die Endivien schneidet man gleichfalls klein, und macht sie,

wie sonst mit Oel und Essig an. Sodann legt man sie in eine Schüssel in der Mitte hoch auf, stellt dann die halbirten Artischokken in der Schüssel neben dem Sallat herum, hernach legt man eine Staude Laktuke überall dazwischen, und so immer wechselsweise fort. Oben um die Spizzen auf den Sallat legt man einen runden Kreis mit Wegwarten und Kapern, an den kleinen Sallat neben herum lang geschnittene blaue Wegwarte, auf den Rand der Schüssel aber, von weissen, rothen und blauen Wegwarten, jede Farbe, zwei Fächer gegen einander. In die zwei blauen Fächer legt man Laktuke hinein, und oben darauf Kapern, macht auch einen rothen Kranz von Wegwarten herum. In die rothen Fächer legt man gleichfalls Laktuke oder weissen Krautsallat, und oben darauf Kapern und Oliven, in die weissen Fächer aber geschnittene rothe Rüben, oder schönen rothen Krautsallat, und zwischen die Fächer ausgeschnittene Blumen von Citronen- und Pommeranzenschalen.

Sallat farcirter. Man putzt Endiviensallat, schabt ein Scheibchen Kalbfleisch, und hackt es mit in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmelkrume klein, schlägt ein Ei daran, salzt und würzt es, füllt es in mit siedendem Wasser überbrühten Sallat, bindet ihn zu, läßt ihn gut schwizzen, und wenn man ihn auf die Tafel giebt, so lößt man den Zwirn ab. Man vergleiche auch Th. 1. S. 746. f.

Sallatfilet. Man verfertigt ihn von gebratenen und zerhackten Kapaunen, Gartensallat, Hering, rothen Rüben, gekochten Schinken, Sellerie, Brunnenkresse und Citrone. Dieses alles wird in guter Ordnung durch einander gelegt, und mit Weinessig und Provenzerdl zubereitet.

Sallat gefüllter. Man blättert die besten und festesten Köpfe oben auf, und füllt sie mit einer aus Fleisch, oder Krebsen, Semmel, Butter, Zwiebeln, gehackten Kräutern, Peterssilie, Pfeffer, Muskatenblumen und Salz gemachter Farce, blättert es wieder zu, und umbindet die Köpfe mit Bindfaden, welche mit Butter in einer Casserole neben einander rangirt werden. Hierzu wird gut Rindfleischbrühe gegossen, und der Sallat darinne gar gekocht. Man kocht ihn in einer Sauce von Bouillon, Krebsen, Spargel, Morgeln, Trüffeln, Zwiebeln und Kräutern auf, richtet ihn dann an, giebt das Fricassee darüber, und bestreuet es stark mit Semmel. Man kann auch Krebsbutter darzu brauchen.

Sallat grüner gemischter. Man bereitet unterschiedlichen grünen Sallat, wie ihn die Jahreszeit giebt, z. B. Kopfsallat, übersottenen Sellerie, gekrauste Endivien, spanische Rapunzen, Feldsallat, Wegwarte, übersottene und klein geschnittene Wurzeln, übersottene Kaulirosen u. s. f. Von allen diesen Gattungen nimmt man etwas, und richtet es in der Form von Kränzchen wie einen Berg schichtweise über einander auf, auf dessen Gipfel man in Stückchen geschnittene Brikken, Oliven, Meerkrebse u. s. f. nach der Ordnung aufrichtet. Alsdann richtet man in einer Schüssel, Baumöl, Essig, Salz, und wem es beliebt, Zukker gut ab, und gießt es zwei oder dreimal über den Sallat, und giebt ihn auf die Tafel.

Sallat von Granatäpfeln. Man thut von fünf bis sechs Granatäpfeln die Kerne heraus, wäscht Weinbeeren oder Corinthen, trocknet sie wohl ab, und rührt es mit einem Löffel gut unter einander, streut Zukker, Zimmt und Trisenet darein, gießt Malvasier daran, und vermischt es alles zusammen, häuffet es auf wie einen andern Sallat, legt um den Rand weisse Pistazziennüßchen, oder länglich geschnittene Mandeln auch Korinthen oder Weinbeeren wechselsweise und zwar jedes besonders in einen Kreis herum, auf dem äussersten Rande aber, geschnittene Citronplätzchen, und

und ziert ihn hier und da mit Weinnelken oder Saurach. Man darf ihn aber nicht lange in dem Essen anmachen, weil er sich sonst zu bald wieder setzt. Diesen Sallat kann man auch fächerweise legen, und diese von ausgeschnittenen und eingemachten Pomeranzen- und Citronschalen verfertigen.

Ebenderselbe auf andere Weise. Man schneidet einen Granatapfel, der rothe Kerne hat, kreutzweise von einander, nimmt die Kerne heraus, thut sie in eine Schüssel, trocknet reinlich und gewaschene Corinthen oder Weinbeeren auf einem Tuch ab, und mischt sie mit etwas klein geschnittenem Citronat darunter. Zuletzt gießt man Peter Simonis daran, doch so, daß er nicht zu viel Brühe bekommt, streut Zukker darein, schneidet Pistaziennüßchen klein, legt sie um den Sallat herum, und ziert oder belegt ihn wie den vorhergehenden.

Sallat von Gurken, s. Th. 1. S. 980.

Sallat von Gurken eingemachter. Man schält frische Gurken die nicht gar zu groß sind und keine Kerne haben, ganz rein ab, und schneidet sie wie zu einem gewöhnlichen Gurkensallat. Alsdann mengt man sie mit Salz, läßt sie damit eine Stunde stehen, drückt sie aber ja nicht aus, legt dann eine dünne Serviette in eine irdene Schüssel mit Löchern, schüttet die Gurken darauf, und läßt sie eine Nacht in einer tiefen Schüssel so stehen, daß sie rein ablaufen. Alsdann thut man sie in Einmachegläser, doch füllt man kein Glas über die Hälfte an, weil sich die Gurken sonst nicht halten. Dann kocht man guten Weinessig auf, gießt ihn, wenn er kalt ist darauf, so, daß er über die Gurken tritt. Alsdann gießt man zwei Finger hoch Baumöl darauf, bindet die Gläser mit Papier zu, und setzt sie an einen kühlen trokkenen Ort, so halten sich die Gurken sehr gut. Wenn man den Gurkensallat davon bereiten will, so nimmt man so viel als nöthig ist, heraus, und richtet ihn ordentlich mit Weinessig und Baumöl an. Der Weinessig muß immer in den Gläsern über den Gurken stehen, sonst verderben sie. Von einem Schock kleinen Mittelgurken, drei Nössel Weinessig, und einem Viertelpfund Baumöl bekommt man zwei grosse Gläser halb voll Gurken.

Sallat von Heeringen. Statt der Sardellen nimmt man gewässerte Heeringe in längliche Stükke geschnitten. Man schneidet alsdann aus Oliven die Kerne heraus, und rollt sie wieder auf, als ob sie noch ganz wären. Dann legt man einen Streifen Oliven, einen Streifen Capern, und einen Streifen Heeringe, oben darüber marinirte Muscheln, gereifte Citronscheiben und Servelatewurst. Die Zuthaten sind willkührlich. Zuletzt gießt man noch Oel und Essig darauf. Man kann auch klein geschnittene Aepfel, kalten Braten, spanischen Hopfen u. s. f. darzu nehmen.

Sallat von Hollunderblüten. Man sammelt den Hollunder, wenn er noch nicht aufgegangen, sondern noch auf zarten Stängeln, in ganz kleinen und grünen Knospen stehet, kocht ihn, und salzt ihn im Kochen. Im übrigen bereitet man ihn, wie den Spargelsallat.

Sallat, Italienischer. Man bereitet ihn von Böcklingen, Heeringen, Sardellen, Oliven, Kapern, Citronscheiben, gebratenen Schnekken, und Austern, in Scheiben geschnittenen Knackwürsten, dünnen Zwiebeln, in Scheiben geschnittenen kleinen Gurken, und rothen Rüben. Die Fische schneidet man in Würfel, oder sonst beliebige Stükchen, und macht alles zusammen mit Pfeffer, Essig und Baumöl an.

Sallat von Kälberbraten. Man schneidet eine gut durchgebratene Kalbskeule, wenn sie kalt ist, in dünne Scheibchen, richtet sie auf eine Schüs-

sel an, und giebt Provenzerdl, Pfeffer, Salz, ein wenig Essig, und den Saft von einer Citrone darüber.

Sallat von Kauli. Man übersiedet schönen weissen Kauli mit den Rosen in Salzwasser, seihet das Wasser ab, salzt sie, damit sie schön weiß bleiben, macht sie dann mit Essig und Baumöl an, richtet sie auf eine Schüssel an, und giebt sie zur Tafel.

Sallat von Kimmerlingen in Fenchel eingemacht. Man wäscht so viel Kimmerlinge als man will zwei bis dreimal aus reinem Wasser, legt sie auf ein Tuch, und läßt sie wohl abtrocknen. Sodann löst man frischen Fenchel aus seinen Hülsen, zieht ihn ebenfalls durch frisches Wasser, und legt auf den Boden eines Fäßchens ein wenig Fenchelkraut; auf dieses legt man ein Paar Finger hoch Kimmerlinge, und wieder Fenchelkraut, bis das Fäßchen voll ist.

Hierauf nimmt man anderthalb Nösel vom besten Weinessig, und wirft zwei Hände voll Salz hinein, und ein Loth grob gestossenen Pfeffer. Alles dieses rührt man wohl unter einander, gießt es über die Kimmerlinge, breitet ein reines Tuch darüber, legt einen runden Dekkel darauf, und beschwert es mit einem Steine, daß der Essig über die Kimmerlinge geht. So läßt man sie alsdann drei bis vier Wochen stehen, bis sie anfangen zu gähren und anzulaufen. Alsdann nimmt man das Tuch mit dem Bretchen herab, wäscht es sauber aus, breitet es hernach wieder über die Kimmerlinge; so kann man sie lange Zeit aufbehalten, und zu verschiedenen Gerichten als Sallat gebrauchen. Man kann auch Salz und Pfeffer darzwischen streuen, und den Essig allein darüber schütten. Die Fäßchen kann man zuschlagen, in einen Keller sezzen und zuweilen umwenden, so halten sie sich ein ganzes Jahr.

Ebenderselbe auf andere Art. Man belegt sowohl den Boden des Fäßchens, als auch die Seiten mit schönen frischen Weinblättern. Unten auf dem Boden belegt man ausserdem die Weinblätter mit Fenchelkraut. Auf dieses legt man alsdann die Kimmerlinge, immer eine Lage um die andere, bis das Fäßchen voll ist. Ganz oben deckt man alles nochmals mit Fenchelkraut und Weinblättern zu. Hernach läßt man ungefähr anderthalb Maas Essig, zwei Hände voll Salz und ein Loth Pfeffer mit einander aufsieden, und gießt es über die Kimmerlinge und den Fenchel.

Sallat von Kohl, s. Krautsallat.

Sallat von Kuhnschroten. Man nimmt hierzu diejenigen Kuhnschroten, die noch nicht ganz offen sind, sondern erst anfangen, gelbliche Knöpfchen zu bekommen. Diese zupft man ab, thut halb so viel Salz darzu, als es Blumen sind, mischt es unter einander, thut es zusammen in ein Fäßchen oder Tiegel, gießt so viel Wasser daran, bis es darüber gehet, breitet ein reines Tuch darüber, legt ein Bretchen darauf, und beschwert es mit einem Steine wie die Kimmerlinge. So läßt man sie ungefähr vier Wochen lang stehen, und wenn sie anlaufen wollen, muß man sie säubern, so kann man sie wohl ein Jahr gut erhalten. Will man nun davon speisen, so wässert man sie vier und zwanzig Stunden lang, alsdann wäscht man sie, legt sie in siedendes Wasser, läßt sie einen Sud thun, seihet das Wasser ab, wirft sie wieder in frisches Wasser, und wäscht sie daraus. Alsdann seihet man das Wasser wieder ab, und macht sie endlich wie einen Sallat mit Essig und Baumöl an.

Sallat von Kürbissen, s. S. 1402. Th. 1.

Sallat von Pflaumen. Man schabt reife Pflaumen dünne ab, und thut sie in eine tiefe zinnerne Schüssel, gießt ein wenig guten Wein daran, thut Zukker und Zimmt, und klein geschnittene Limonienschalen darzu,

zu, setzt die Schüssel auf ein Kohlfeuer und deckt sie mit einer andern Schüssel zu, läßt es ganz allmählig weich abschwizzen, streut Zukker darüber, und giebt es warm oder kalt zur Tafel.

Sallat von Pommeranzen oder Limonien. Man bereitet gute saftige Pommeranzen und zwei oder drei Limonien, schneidet sie schön fein in Scheibchen, feuchtet sie in eine Schüssel mit gutem Weine an, und bestreuet sie wohl mit Zukker. Alsdann thut man sie auf eine Schüssel mit einem umgekehrten Teller mit dem Saft, worinne sie vorher gelegen haben, feuchtet sie an, thut Zukker darüber, ziert sie schön mit spanischen Weireln und eingemachten Johannisbeeren, und giebt sie auf die Tafel.

Sallat von Quitten. Man bereitet schöne grosse Quitten, schält sie, schneidet sie in der Mitte von einander, sticht die Kerne heraus, übersiedet sie in frischem Wasser, bis sie sich drükken lassen, gießt das Wasser ab, thut guten Wein und Zukker darauf, läßt sie ganz weich sieden, und thut sie in eine Schüssel, damit sie schön weiß bleiben. In die Sauce thut man alsdann Limonienschalen, ganzen Zimmt und Gewürznelken, läßt sie bis zu der gehörigen Dikke einsieden, seihet sie durch ein Tuch, und gießt sie an die Quitten. Die Quitten selbst spickt man mit länglich geschnittenen Pistazien, Mandeln und Citronat und mit spanischen Weireln. Man kann die Quitten auch in halb Wasser und halb Wein sieden lassen.

Sallat von Sardellen. Man wässert die Sardellen und grätet sie aus, doch so, daß sie an den Schwänzen beisammen bleiben; besteckt eine schöne Citrone mit Blümchen legt sie mitten auf den Teller, auf welchen der Sallat kommen soll, schlingt um die Citronen etliche Sardellen, daß der Schwanz nach der Aussenseite gekehrt ist, ziert den Rand der Schüssel mit Citronen- und Pommeranzenlaub; auf den Teller selbst legt man die ausgegräteten Sardellen, einige davon macht man krumm wie Forellen, legt diese auf die andern, und streuet Kapern und Oliven oben darauf. Endlich vermischt man Citronsaft und Baumöl, gießt es über die Sardellen, streut Pfeffer, und wie Kraut länglich geschnittene Citronen darauf, und legt auch auf die Blätter an den Tellerrand Citronenschnizzen.

Sallat von Scorzonern. Man schält und überkocht die Wurzeln einmal, zieht alsdann die Faden heraus, und richtet sie mit Oel, Salz, Essig und Pfeffer an.

Sallat von Sellerie. Man siedet eine grosse Staude Blumenkohl nicht allzu weich, legt sie über Nacht in rothe Rübenbrühe, stellt sie dann aufgerichtet in die Schüssel wie einen Baum; rings herum lehnt man Sellerie welcher zuvor abgeschabt, der Länge nach wie Spargel geschnitten, mit dem Messer oder einer grossen Nadel zerrissen, und in frisches Wasser gelegt worden ist. Alsdann legt man von rothem Krautsallat, unten an dem Sellerie einen Kranz. Auf dem Schüsselrande macht man blaurothe und weisse Fächer von Wegwarte, und füllt sie mit Kräutersallaten, Oliven und Kapern. Endlich kann man den ganzen Sallat mit würflich geschnittenen Citronschalen bestreuen.

Sallat von Schafmäulern Man lößt die Schafmäuler sorgfältig, thut die kleinen Strünke heraus, wäscht und macht ihn mit Oel und Essig an, schneidet oder hackt eine Zwiebel ganz klein darunter, ziert ihn mit halb ausgeschnittenen Citronplätzchen, und streuet würflich geschnittene Citronschalen darauf. Alsdann kann man auf den Schüsselrand mit Herzförmig geschlossenen Sardellen, und in vier Theile zerschnittenen Citronen, und zwar eines um das andere gelegt, auszieren.

Sallat von Schminkbohnen. Man überwällt sie erstlich in Salzwasser, oder kocht sie nach Erforderniß gar, kühlt sie ab, zerschneidet

sie in Scheiben oder Stückchen, und thut Oel, Essig und fein gehackte Peterßilie oder Schnittlauch darüber.

Sallat von spanischen Weixeln. Man läßt drei Viertelpfund Zukker in einem messigenen Bekken und drei Löffel voll frisches Wasser ziemlich dikke einsieden, bereitet so viel abgezupfte Weixeln, daß sie ungefähr zwei Pfund ausmachen, thut sie in den gesottenen Zukker, und läßt es langsam zusammen sieden, bis die Weixeln schön weich sind. Hernach nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und legt sie in einen Durchschlag, damit der dünne Saft abläuft. Alsdann thut man es auf eine Schüssel, läßt den Saft einsieden, bis er sich sulzt, seihet ihn durch, und gießt ihn über die Weixeln, setzt sie dann an einen kühlen Ort, und belegt den Schüsselrand mit geschnittenen Pommeranzen und Limonien.

Sallat von Spargel zu allerlei Gebratenem. Man reinigt den Spargel zuvor gehörig, bindet ihn mit Zwirn in ein Bündchen zusammen und kocht ihn in Wasser, in welches man eine Hand voll Salz schüttet, weich, gießt dann das Wasser ab, legt den Spargel in einen Kreis in die Schüssel, und macht braune oder dikke Butter, oder auch eine holländische Sauce darüber.

Sallatsuppe. Man siedet die Herzen von einem Duzzend oder noch mehr Sallatstauden in Wasser ab, und drückt sie dann rein aus, thut sie dann in eine Casserole mit einer Zwiebel, auch etwas Wurzeln, und einem Stück frischer Butter, und läßt es zusammen auf einer gelinden Glut dünsten. Alsdann gießt man klare Erbsenbrühe darüber, und läßt es kochen bis es gar ist. Man bähet alsdann Semmel und röstet sie in frischer Butter. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so setzt man klare Erbsenbrühe und etwas Jus in einer Casserole zum Feuer, gießt den Sallat auf ein Haarsieb, daß die Herzchen ganz bleiben, und thut sie in den Suppentopf, thut die gebähete oder gebakkene Semmel in die Brühe, läßt es aufkochen, und richtet es alsdann an.

Sallat von Trüffeln. Man kocht und schält sie, als ob man sie mit einer Brühe bereiten wollte. Wenn sie kalt sind, so richtet man sie mit Baumöl, Pfeffer und Essig an.

Sallat vortreflicher. Man steckt den Sallatsamen in Citronkerne, und säet ihn dann. Auch wird der Sallat lieblich, wenn man demselben die ersten Kerne abbricht, wenn sie noch nicht allzuzeitig, und von widrigem Geschmack sind.

Sallat von Wegwart. Siehe unter dem Wort Cichorien, Th. I. S. 558.

Sallat von weissem und rothem Kraut. Man schneidet das Kraut so dünne als möglich, salzt das Geschnittene wohl und drückt es aus, wenn man den Sallat warm machen will. Will man ihn aber kalt anmachen, so läßt man es unausgedrückt. Indessen ist der warme ausgedrückte vorzuziehen. Bei dem Anmachen thut man ein wenig Kümmel, klein geschnittene dürre Zwiebeln und ziemlich viel Pfeffer daran, und bereitet ihn mit Essig und Fett nach Belieben kalt oder warm. Wenn man will, kann man beide Arten zugleich in einer Schüssel auftragen, wenn man erst jede besonders anmacht, hernach die eine in die Mitte und die andere im Ringe herum legt. Man kann ein grünes Kreuz von Brunnenkresse oder ein rothes von rothem Kohl darüber herlegen.

Sallat von Winterkräutern. Man schneidet schönen weissen Sellerie, auch rothen Kohl und rein gewaschene Endivien so zart als möglich. Ferner wäscht man die jungen zarten Auswüchse von einigen rothen Rüben, auch von Cichorie, wenn man welche eingeschlagen hat, gut gewaschene Brunnenkresse, Rapunzchen, Gartenkresse, etwas Löffelkraut,

Estracon, Pimpinelle, rangirt alles auf der Schüssel, jedes nach seiner Farbe so angenehm als möglich, garnirt sie noch mit eingemachten rothen Rüben und gekochtem Ei nach eigenem Geschmack; gießt nachher Provenzerdl und Weinessig, mit etwas Salz gemischt darüber, und giebt ihn zur Tafel.

Sallat von Zwiebeln. Man siedet kleine Zwiebeln, schneidet sie hernach so klein als man sie haben will, legt sie in eine Schüssel, gießt Essig und Oel daran, und thut Weinbeeren und Zukker darzu.

Oder: man bratet grosse Zwiebeln mit denen Schalen in heisser Asche ganz langsam ungefähr anderthalb Stunden. Hernach schält man von dem Aeussern zwei oder drei Schalen herab, das Uebrige zerschneidet man ein wenig, legt es in eine Schüssel rings herum, gießt Wein daran, daß es fast über die Zwiebel geht, und einen Theil Baumöl, salzt und zukkert sie auch wohl, streut Weinbeeren oder Corinthen darauf, läßt alles zusammen in einem fort sieden, so lange wie harte Eier, und trägt es warm zu Tische.

Salmi oder Italiänische Wurst. Man hackt vierzehn Pfund Schweinefleisch, ohne Haut und Sehnen feiner als zu gewöhnlicher Wurst, hackt ausserdem noch ein Pfund Rindfleisch darzu, und zwar von derjenigen Gattung, wovon man sonst Jus macht, und wovon die Sehnen abgeschnitten sind, mischt es gut unter einander, bindet es in eine Serviette, und läßt es vier und zwanzig Stunden an einem Haken hängen, damit der Saft abläuft, denn wenn dieß nicht geschieht, so verderben hernach die Würste leicht. Zu den vierzehn Pfund Fleisch thut man noch vierzehn Loth Salz und vier und ein halb Loth gestossenen Pfeffer. Das Fleisch nimmt man hernach aus der Serviette, feuchtet es mit zwei Gläser rothem Weine an, thut eine ziemliche Hand voll gewürfelten Speck darzu, und mengt alles gut durch einander.

Soll die Wurst wie in Italien nach Knoblauch schmekken, so stößt man zwei Knoblauchsköpfe, rührt sie in Wein und schlägt sie durch ein Haarsieb zur Fleischmasse. Hierauf füllt man sie in gute wohl gereinigte Rindsdärme, welche zuvor wenigstens vier und zwanzig Stunden in weissen Wein geweicht worden sind, worzu aber Zwiebelscheiben, Salz, Pfeffer, Gewürznelken und feine Kräuter gethan werden müssen, und stopft sie so fest als möglich, damit keine Luft darin bleibt, befestigt sie an beiden Enden, und hängt sie an eine Stange zum Räuchern auf. Der Rauch von wohlriechenden Kräutern ist hier der beste. Wenn sie gut geräuchert sind, so ißt man sie entweder roh oder gekocht zu Nebengerichten.

Salmi von Fasanen, s. Th. I. S. 827.

Salmi von Haselhühnern. Wird ebenfalls so zubereitet, nur daß man statt des weissen Weins, Moslerwein nimmt, damit der Geschmack noch feiner davon wird.

Salmi von Rebhühnern. Wird vollkommen so wie Salmi von Fasanen bereitet.

Salpikon. Ist ein Ragout, welches man an grosse gebratene Stükken Rind- Kalb- und Hammelfleisch thut, welche zu Hauptgerichten dienen sollen.

Man schält Gurken, schneidet sie der Länge nach von einander, nimmt die Kerne weg, schneidet sie würflich, und läßt sie in einer Schüssel nebst eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer und Weinessig mariniren, drückt sie alsdann wieder aus, und thut sie in eine Casserole, mit ein wenig geschmolzenem Speck, gießt Jus daran, kocht sie bei gelindem Feuer und fettet sie wohl ab.

Alsdann setzt man eine andere Casserole mit ausgeschmolzenem Speck auf, thut in dieselbe würflich geschnitte-

tenen Schinken, ein wenig kleine Zwiebeln, und Petersilie, auch Trüffeln, Champignons, Musserons, Kälbermilch und länglich geschnittene Stükken Hühnerfleisch, gießt etwas Jus daran, würzt es mit Pfeffer, Salz, einem Bündchen feiner Kräuter, läßt es gelinde kochen, und fettet es wohl ab.

Wenn es fast gar ist, so thut man die Lebern und das Hühnerfleisch würflich geschnitten, darzu, und macht das Salpikon, mit Kalbfleisch- und Schinkencoulis, wie auch mit Schinkenessenz dicklich; und wenn die Gurken gar sind, so thut man eben den Coulis darzu, wie zu dem Salpikon; hernach aber thut man beide Ragouts zusammen, und giebt allem einen guten Geschmack. Wenn es fertig ist, so richtet man es, entweder für sich allein an oder braucht es zur Füllung der oben erwähnten Braten.

Salsen auf gemeine Art. Man läßt ein Pfund Zukker, ein Viertelpfund Wasser und eben soviel Essig so lange mit einander sieden, bis es zu einer Salse wird, und drückt zuletzt, den Saft von Citronen darauf.

Salse von Ampfer. Man stößt Ampfer und Petersilienkraut mit einander in einem Mörser, zwingt es mit Wein durch, gießt ein wenig darzu, streut Pfeffer und Zukker darein, und trägt sie zu Gebratenen auf.

Salse von Aprikosen. Man zwingt den Saft von Aprikosen durch, mischt soviel Zukker dazu als Saft ist, und läßt es zu einer gehörigen Dikke einsieden. Den Schaum muß man aber sorgfältig abnehmen, damit es lauter wird, und giebt es ebenfalls zu Gebratenen auf den Tisch.

Salse von Bertram. Man hackt das Kraut klein, beitzt es über Nacht in Essig, legt es sodann in geläuterten Zukker, und läßt es so lange sieden, bis es dikke wird. Manche nehmen anstatt des Zukkers geläuterten Honig, vermischen aber zuvor das Kraut mit Semmelkrumen, und treiben es durch einen Seiher.

Ebendieselbe noch anders. Man hackt die grünen Blättchen vom Bertram klein, stößt sie in einem steinernen Mörser, und läßt auch ein Viertelpfund Bertram, ein Viertelpfund Zukker ein wenig dikke sieden. Alsdann wirft man den Bertram darein, daß er damit einen Sud thut, und die rechte Dikke einer Salse bekommt. Eben so wird sie auch mit Honig gemacht, und zu Gebratenen aufgesetzt.

Salse von Hagebutten. Man schneidet die noch harten Hagebutten von einander, und nimmt die Kerne heraus, läßt sie drei Tage stehen, daß sie weich werden, und gießt alsdann siedendes Wasser darauf, daß es ungefähr drei Finger breit darüber steht. Wenn es eine Viertelstunde lang gestanden hat, so seihet man es wieder ab, treibt die Hagebutten durch ein Sieb, läutert dann soviel Zukker, als Hagebutten sind, und läßt ihn ziemlich dikke einsieden. Dann gießt man ihn nach und nach an das Hagebuttenmark, und treibt es damit hübsch sämig ab. Man kann auch klar geriebenen Zukker, ohne ihn zu sieden, unter eine gleiche Quantität Hagebutten mischen; denn wenn man sie aufheben will, so halten sie sich besser, als die erst beschriebenen.

Salse von Hollunderblüten. Man streift schöne, wohlausgeschlagene Hollunderblüten ab, fegt durch ein kleines Sieb den Staub davon, überbrüht sie mit heissem Wasser, trocknet sie wohl aus, und siedet sie dann in Honig und Zukker, bis sie wie eine Salse dicklich werden. Diese kann man zu Gebratenen aufsezzen, zuvor aber, ehe man sie zu Tische trägt, mit ein wenig Wein anrühren, und dünne machen.

Salse von Lebkuchen, s. unter dem Wort Lebkuchen.

Salse von Löffelkraut. Man bricht von dem Löffelkraut die Stiele ab, wäscht es, und läßt es wieder ein wenig abtrocknen, hackt es

ganz

ganz klein, thut es in ein Schüsselchen, gießt nur soviel Wein daran, daß es noch dicklich bleibt, und zukkert es nach Belieben.

Salse von Mandeln. Man zieht die Mandeln in warmen Wasser ab, stößt sie klein, treibt sie mit Essig oder Wein durch, zukkert sie ein wenig, und trägt sie also zu Tische.

Oder: man schält Meerrettig, schneidet ihn würflich, stößt ihn mit abgezogenen Mandeln, mischt ein wenig Semmel darunter, und treibt ihn mit Fleischbrühe durch.

Salse von Petersilie, s. unter dem Wort Petersilie.

Salse von Quitten. Man reibt Quitten, und preßt den Saft aus, zerstampft zu einem halben Maas dieses Saftes drei Hände voll gute reife Weinbeeren, läßt sie mit dem ausgepreßten Quittensaft sieden, bis es ganz weinelbraun wird, preßt es dann durch ein Tuch, thut ein Pfund Zukker darzu, läßt den Zukker und Saft ferner sieden, bis er gestiebet; schneidet Citronschalen würflich, läßt sie mit dem Saft einen Sud thun, und verwahrt ihn alsdann in einem Glas zum Gebrauch. Man kann diese Salse zu allerhand Brühen gebrauchen, oder auch zu Gebratenen auffezzen. Man muß sie aber mit Wein abreiben.

Salse von Weinbeeren. Man wäscht blaue Weinbeeren, trocknet sie auf einem Tuch wieder ab, setzt sie mit etwas Wein in einem reinen Topf zum Feuer, läßt sie aber nicht sieden, sondern nur aufspringen, schlägt sie dann durch ein Sieb, läßt dieses Durchgeschlagene ein wenig dämpfen, und hebt es zu beliebigem Gebrauche auf.

Salse von Weinnelken. Man schneidet und schält einige Quitten, und läßt sie weich sieden, drückt sie durch ein Tuch, siedet von diesem Saft ein halbes Maas mit einem Pfund Zukker zu einem Sirup, gießt alsdann den ausgepreßten Saft von Weinnelken darein, damit es eine schöne rothe Farbe erhält, und läßt es noch einen einzigen Sud thun.

Salse von Weixeln. Man stößt reife Weixeln oder saure Kirschen mit den Kernen, und treibt sie durch. Wenn sie zu dikke sind, so gießt man guten Wein daran, und macht sie mit etwas Zukker süß.

Salz, ist das nothwendigste Gewürz, ohne welches keine einzige Speise schmackhaft zubereitet werden kann. Es giebt besonders dreierlei Arten von Salz, nämlich das Steinsalz, welches in Kleinpolen, in Calabrien, Catalonien ꝛc. aus der Erde gegraben und entweder in Blökken verführt, oder in Gruben geworfen, in süssem Wasser zerlassen, und alsdann ausgesotten wird. Das Steinsalz ist übrigens in Ansehung seiner Farbe so wohl, als seiner Güte, sehr verschieden. Es giebt weisses, graues, rothes u. d. gl. und dasjenige, welches rein, hell und durchsichtig ist, wird für das beste gehalten. Das Seesalz, wird in Spanien, Portugal und Frankreich aus dem Seewasser durch die Sonnenhizze bereitet, dann aber in die Seestädte geführt, wo es in den Salzsiedereien zu schönem weissem Salze raffinirt wird. Das aus dem Salzquellen bereitete Salz, ist endlich dasjenige, dessen wir uns besonders in Deutschland bedienen. Das Wasser wird nemlich durch gewisse Schöpfwerke aus den Brunnen gezogen, bei einigen Salzwerken von den wilden Wassern gradirt, in kupfernen oder bleiernen Pfannen gesotten, bis sich das Salz gesetzt hat, welches alsdann getrocknet, in Tonnen geschlagen, und ausgefahren wird. Dieses ist weit nützlicher, als das Stein- und Seesalz. Die Kennzeichen eines guten Salzes sind folgende: es muß eine reine weisse Farbe haben, hell und durchsichtig und kristallenartig geeckt, fest, körnig, leicht am Gewichte, trokken, und von gutem Geruch seyn.

Salz aus verschiedenen Speisen zu bringen. Wenn man

man während dem Kochen die Speisen versalzen findet, wirft man einen reinen Waschschwamm darein, und läßt die Speise damit fortsieden, so ziehet der Schwamm alles heraus; wäre sie aber so versalzen, daß der Schwamm nicht alles Salz auf einmal an sich ziehen könnte, so muß er herausgenommen, in warmen Wasser ausgewaschen, und wieder hineingethan werden, bis das Salz ausgezogen ist.

Salzfische. Man kocht, z. B. Hechte aus Salzwasser, und legt ein Paar Zwiebeln und Lorbeerblätter dazu. Sobald sie meistens gar sind, thut man ein gutes Stück Butter, gewiegte Petersilie, gestossenen Pfeffer, etwas Weineßig oder guten Biereßig daran, und läßt es zusammen durchkochen.

Sander, Nagmaul, Schill, Seepärsch, ist ein Raubfisch, welcher sich in grosser Menge in der Oder und Spree, auch in grossen Seen gefunden wird. Er gleicht in Ansehung des Kopfs dem Hechte, in Ansehung des übrigen Leibes aber dem Pärsche, hat weißliche Augen, harte, rauhe Schuppen, und graulichblaue Flossfedern, ist auf dem Rükken grünlichgrau, am Bauche weiß, und übrigens schwarz gefleckt. Er wird ungefähr eine Elle lang, und ist, außer im März und April, das ganze Jahr gut.

Er hat ein weisses, wohlschmekkendes und gesundes Fleisch, und kann eben so, wie die Hechte und Barsche oder Pärsche, zubereitet werden; am gewöhnlichsten aber pflegt man ihn ganz zu kochen, und mit einer klaren Butter- oder Senfbrühe zu begiessen. Einen vorzüglich guten Geschmack aber erhält er besonders dann, wenn man ihn in Scheiben zerschneidet, dieselben mit Salz einsprengt, und also einige Stunden liegen läßt.

Sander auf italienisch. Man kocht den Sander in Wasser gar; indem das Wasser abläuft, thut man Provenzeröl mit ein wenig Essig, nebst einem Bund gehackter Petersilie, vier Schalotten, vor zwei Groschen Kapern, vor vier Groschen Oliven, alles klein gehackt, in einen Topf, und schlägt es mit einer Kelle durcheinander, gießt es über den angerichteten Sander, und streut das gehackte Weise von zwei hartgekochten Eiern darüber.

Sander mit Senfsauce. Man schuppt den Sander, schneidet ihn, wenn er ausgenommen ist, in mäßige Stükken, kocht ihn in Salzwasser mit etwas Citronschale und einer ganzen Zwiebel ab, wie jeden andern Fisch. Dann schlägt man zwei bis drei Eierdotter in eine Casserole, gießt ein halbes Nößel Bouillon, nebst dem Saft einer Citrone darauf, thut etwas Salz dazu, rührt es recht klar, thut ein gutes Viertelpfund Butter dazu, rührt die Sauce auf dem Feuer ab, thut drei bis vier Eßlöffel voll gut eingemachten Senf darzu, macht die Sauce damit heiß, und giebt sie mit dem Fisch in der Sauciere, oder auch über denselben zur Tafel. In Ermangelung der Bouillon, nimmt man auch halb Fischwasser, und halb anderes Wasser, und anstatt des Citronsaftes, einige Tropfen Weineßig. Diese Sauce kann man zu vielen andern Fischen geben, als Dorsch, Cabillau, u. d. m.

Sander mit einer weissen Sauce und Meerrettig. Man kocht den Sander in Wasser auf, zieht ihn dann heraus, schuppt ihn ab, schneidet ihn in Stükken, und kocht ihn aus Wasser und Salz gar. Die Sauce rührt man von zwei oder drei Eiern, mit ein wenig Essig, nebst Butter, Pfeffer und Muskatenblumen ab, daß sie gut sämig wird, und giebt sie, wenn der Fisch mit geschabtem Meerrettig, neben einander angerichtet ist, darüber.

Sandtorte. Man rührt ein Viertelpfund geschmolzene Butter zu Sahne, welche man nachher, mit vier dazu geschlagenen Eiern noch eine Viertelstunde rühren muß; dann rührt man noch ein Viertelpfund durchgesiebten

siebten Zukker, und drei Viertelpfund Mehl so geschwind als möglich darein, macht es zur Torte, und bäckt es recht geschwind.

Oder: Man thut zu einem Pfund zu Sahne gerührter Butter, acht Eierdotter, rührt ein Pfund Puder und ein Pfund Zukker nach und nach darein, thut die Schale von einer Citrone dazu, mischt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eierweiß von acht Eiern darein, und bäckt die ganze Masse, in der mit Butter bestrichenen, und mit geriebenem Mehl bestreuten Tortenpfanne.

Ebendieselbe noch anders. Man macht erstlich einen gebrannten Teig von feinem Mehl und ein wenig Butter, und verfertigt davon eine Form ungefähr wie eine blecherne Mandeltortenform, oder was man sonst für ein Modell haben will. Man rollt nemlich das Unterblatt erstlich so breit und so dünne aus, als es nöthig ist, und macht einen zierlichen Rand herum, wie man sonst einen Rand um eine Schüssel macht. Man muß es auf einen Bogen Papier verfertigen, und wenn es in den Ofen soll, auf ein Blech, sonst aber in eine Tortenpfanne setzen. Man rührt ferner nach Gutdünken oder Größe der Torte, ein Paar Löffel voll Mehl, Eier, Milch, oder Sahne, Zukker, Zimmt, und geriebene Citronschale wohl zusammen, gießt es in den Teig, und läßt es backen. Wenn man diese Torte grün haben will, so wird nach Belieben gekochter, ganz fein gehackter, und gestossener Spinat, mit ein wenig Sahne, durch einen feinen Durchschlag gestrichen, und mit angerührter Milch vermengt.

Dergleichen noch anders. Man rührt zwei Pfund wohl ausgewaschene Butter schneeweiß ab, schlägt nach und nach zwanzig Eierdotter hinein, von zehn Eiern aber schlägt man das Weisse zu Schnee. Dies arbeitet man mit zwei Pfund wohl ausgetrocknetem Mehl, einem Pfund guten Zukker, der auf Zukker abgeriebenem Schale von zwei Citronen wohl untereinander, thut diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, und läßt es in einem Ofen, bei gelindem Feuer recht gut ausbakken. Man kann auch, wenn die Masse beisammen ist, und ehe sie noch in die Form kömmt, ein Glas Spiritus Vini darzu thun, welcher dieselbe flüchtig und trokken macht.

Sardelle, ist ein kleiner Fisch, mit einem goldfarbenen Kopfe, grünen und blauen Rükken, und weissem Bauche. Sie hat ihren Namen von der Insel Sardinien, weil die besten und meisten dieser Fischarten in dieser Gegend gefangen werden. Diejenigen, welche aus Frankreich und Portugal kommen, sind mehr unter dem Namen Anschowis bekannt, und sind von den Italienischen eigentlichen Sardellen besonders dadurch zu unterscheiden, daß ihnen die Köpfe abgeschnitten sind. Sie werden übrigens für eine sehr gesunde Speise gehalten, sind weit zärter, als die Heringe, und können auf verschiedene Weise zugerichtet werden.

Sardellen ausgebakkene. Man reißt grosse frische Sardellen von einander, und macht die Gräten heraus, kehrt sie in Eiern um, bestreut sie mit Parmesankäse und geriebener Semmel, und bäckt sie recht rasch in heisser Butter aus.

Sardellen, gebratene. Man nimmt sie aus, bestreicht sie mit Butter, und legt sie auf den Rost; wenn sie gebraten sind, so thut man eine braune Sauce, von fein gebackten kleinen Kräutern, Salz, Pfeffer, Stachelbeeren, Kapern, und einen Löffel voll Essig darunter, und richtet sie zum Vorgerichte mit Citronscheiben an.

Dergleichen auf andre Art. Man schneidet den Sardellen den Rükken auf, bestreicht sie mit geschmolzener Butter und Salz, bis sie es wohl annehmen, umwikkelt sie mit Fenchel, läßt sie auf dem Rost braten, und richtet sie mit der braunen Sauce, wie

oben

oben an. Man kann auch eine weisse Sauce darzu nehmen, und den Rand der Schüssel mit einem Ragout, von gebakkenen Champignons, oder mit gebakkener Petersilie, oder gebakkenen Semmelrinden garniren. Man kann sie auch in Butter bakken, und zum Beigerichte mit Pommeranzensaft auftragen.

Sardellen mit Parmesankäse. Man wäscht gute Sardellen, und gräter sie aus, legt sie zwei Stunden lang in süsse Milch, und wäscht sie dann ein paarmal in frischem Wasser wieder ab. Auf die angerichteten Sardellen giebt man Provenzerôl, Pfeffer, Weinessig und Citronsaft, und streut geriebenen Parmesankäse darüber.

Sardellensauce. Man röstet etwas Mehl in einem Stück Butter braun, läßt eine klein geschnittene Zwiebel darin anlaufen, röstet alsdann länglich geschnittene Petersilienwurzeln und gehackte Sardellen darin, streut Semmelkrume darauf, schüttet Rindfleischbrühe darauf, rührt alles gut ab, thut Essig und Salz darzu, und giebt die Sauce auf die Tafel.

Sardellensauce zu gebratenen jungen Hühnern, oder einer Kälberkeule. Die Kälberkeule und Hühner, worzu diese Sauce genommen werden soll, müssen gespickt, und von der erstern, die Haut abgezogen worden seyn. Zur Sauce wässert man ein halb Pfund Sardellen, macht sie von den Gräten loß, und hackt sie ganz fein, legt sie mit ausgewaschener Butter in einen kleinen Tiegel, rührt sie erstlich auf Kohlenfeuer, damit die Sardellen zergehen, und denn durch einen Durchschlag in einen grössern Tiegel, thut noch mehr Butter, nebst geriebener Muskatennuß, gestossenen Pfeffer, fein gehackten Citronschalen, Wein oder Bouillon dazu, und läßt es allmählig auf einem Kohlfeuer kochen, und rührt zuletzt die Sauce mit soviel Eierdottern ab, daß sie die gehörige Dikke erlangt. Die Sauce muß dann zwar in einem heissen Tiegel, aber nicht auf Kohlfeuer gerührt werden. Sie wird in der Schüssel angerichtet, und die gebratenen Hühner, oder Kälberkeule darauf gelegt. Will man aber diese Sauce zu einem Hechte gebrauchen; so muß sie nicht eher angerichtet werden, als bis der, aus dem Salz gekochte trockne Hecht angerichtet worden ist.

Dergleichen noch anders. Man thut ausgewaschene Butter in einem Tiegel, und einen Löffel voll Mehl; mischt Eierdotter, gewässerte, und recht fein gehackte Sardellen darunter, und würzt es mit gestossenen Muskatenblumen und klein geschabten Citronschalen, gießt Bouillon, Wein und Weinessig daran; setzt alles zusammen auf ein Kohlfeuer, rührt es so lange bis es dicklich wird, und drückt zuletzt Citronsaft darüber. Diese Sauce kann sowohl zu Braten, als auch zu Fischen dienen. Es kann auch der Essig, und der Wein weggelassen werden, alsdann aber muß man lauter Bouillon dazu giessen.

Sardellensulze. Man siedet ein Paar Kälberfüsse, zwei Paar Kälber- und zwei Paar Schweinsohren, und eine junge Schweinszunge, in Wein und Wasser. Wenn sie eine Weile gesotten haben, daß sie fast weich sind, so thut man Hühner- und Taubenmagen, zwei Paar Bröschen, und einen Ochsengaumen hinein, und läßt es mit einander recht sieden. Wenn alles weich ist, so seihet man die Brühe ab, läßt alles kalt werden, und schneidet es nach Belieben klein, legt das Geschnittene in eine Schaale, die Brühe aber thut man in einen Topf, und acht bis zehn klein geschnittene Sardellen darzu, und läßt es so lange sieden, bis es eine starke Sulze wird. Alsdann nimmt man es vom Feuer, thut eine Citronschale und etwas Citronsaft darein, damit es etwas säuerlich werde, seihet es durch ein

ein Tuch über die geschnittenen Sachen, und läßt es kalt werden.

Sardellen zuzurichten. Man wäscht die Sardellen drei bis viermal, und grätet sie aus, doch so, daß die Schwänze ganz bleiben, salzt sie scharf, und läßt sie eine halbe Stunde lang im Wasser liegen. Sodann wäscht man sie nochmals aus, und legt sie etwan eine Stunde in Wein, hernach aber in eine Schüssel, daß die Schwänze auf den Rand heraus, rund herum zu liegen kommen, mischt auch Essig, Pfeffer und Oel untereinander, gießt es über die Sardellen in die Schüssel, streuet von Citronen klein geschnittene Schalen darauf, und drückt Citronensaft darein.

Sauce, Sosse, pflegt man jede gute Brühe zu nennen, welche über ein gekochtes Essen angerichtet wird. Es ist daher auch schon fast bei jeder Speise die Zubereitung der dazu schicklichen Sauce beschrieben worden. Die gemeinste und pikanteste Sauce, welche an die meisten Speisen gebraucht werden kann, ist folgende:

Man läßt Butter in einem Tiegel heiß werden, rührt ein Paar Hände voll geriebene Semmel darunter, und röstet sie darin kastanienbraun, gießt endlich gute Brühe und Wein darauf, würzt es mit Nelken, Zukker und Citronschalen, und läßt es zusammen noch ein wenig dick einkochen.

Sauce allemande. Man rührt Butter und Mehl durcheinander, thut klein geschnittene Sardellen, Schalotten und Champignons, Salz und Bouillon darauf, kocht es zusammen, rührt es mit Eiweiß ab, und drückt Limonisaft darauf.

Sauce zu allerlei gebratenem. Man gießt zu etwas Fett oder Butter aus der Bratpfanne, ein Paar Gläser guten Wein, thut Zimmt, Nelken, Citronschalen, einige geriebene Borsdorferäpfel und etwas gebratene Semmel oder Mehl darein, und läßt es kochen.

Sauce angloise. Man schwitzt ein halbes Pfund Schinken, Zwiebeln, Wurzeln, Kräuter, und einige Nelken in Butter, rührt einige Löffel Mehl dazu, füllt es mit einem Maas Bouillon auf, stößt die Dottern von vier hart gekochten Eiern dazu, und kocht sie nebst acht gehackten Sardellen mit der Sauce auf; streicht sie sodann durch ein Haartuch, und rührt gröblich gehackten Dragun, nebst Limonisaft darunter.

Sauce à la Anhalt. Man schwitzt in einem Viertelpfund Butter und vier Loth Mehl, acht fein gehackte Schalotten, thut von einer Limonie und Pommeranze den Saft und die Schale, sechs fein gehackte Sardellen, ein Paar Anrichtelöffel voll Jus, und ein Glas weissen Wein dazu, mischt alles wohl durcheinander, und kocht es auf Kohlen unter beständigem Rühren einmal auf.

Sauce aux mille fleurs. Man kocht einen guten weissen Coulis mit Schinken, und rührt ihn mit Senf, Limonisaft, und der Blumenessenz ein. Sobald man die Sauce anrichten will, zieht man sie vorher noch mit Eiern ab, und streicht sie durch ein Haartuch.

Sauce Bavaraise. Man stößt Krebsschalen mit einem Stück Butter und schwitzt sie, thut Mehl darau, füllt es mit guter Bouillon auf, überkocht es nebst einem Stück Schinken und etwas Gewürz, streicht es durch ein Haartuch, und reibt etwas Muskatennuß darzu.

Sauce à la Bentheim. Man macht diese Sauce von rothem Wein und braunen Coulis, worin man einen Haasen gekocht hat. Hierzu thut man gehackte Sardellen, und den Satz worin der Haasen gar geworden ist; streicht alsdann die Sauce durch ein Tuch, und thut eine ziemliche Anzahl kleine Zwiebeln, die man beim Haasen hat gar werden lassen, hinein.

Sauce à la Besehamel. Man schwitzt Schinken, Wurzeln, etwas mage-

mageres Kalbfleisch, ein wenig Koriander, Zimmt, und ein Paar Nelken mit Butter weiß; thut Mehl darzu, füllt es mit guter Bouillon auf, welche man zuvor abgekocht hat, rührt einige harte Eierdotter klein, thut sie darein, und streicht alsdann die Sauce durch ein Haartuch.

Sauce, bittere. Man pflückt Brunnenkresse von den Stielen ab, und rührt sie im Reibenapf ganz fein, kocht sie mit Sahne auf, salzt sie, thut ein wenig mit Mehl durchknetete Butter dazu, und kocht sie damit auf. Diese Sauce giebt man zu Kalb- und Lammfleisch.

Sauce Bourode, s. unter dem Wort Kräutersauce.

Sauce braune. Man röstet Mehl hochgelb jedoch ziemlich trokken in Butter, und rührt es dann in eine verhältnißmässige Quantität Brühe. Hierzu nimmt man Kapern, Oliven, wenn man will. Doch kann man dieser Sauce auch blos mit Citronsaft und einigen gehackten Schalotten den Hauptgout geben. Unter das Mehl wird ein Stückchen Zukker gebrannt, so bekommt es eine schöne Farbe, und die Sauce einen milden Geschmack.

Sauce von Citronen. Auf eine Mittelsauce voll Bouillon rechnet man eine, auch anderthalb Citronen, wovon man den Saft in die fette Fleischbrühe preßt. Wenn es einmal damit aufgekocht hat, rührt man soviel geriebene Semmel an, als zum dicklich werden erfordert wird.

Sauce *à la Comteſſe*. Man reibt eine Pommeranze auf Zukker ab, marinirt sie mit feinen Kräutern, und füllt ein Glas weissen Wein und braunen Coulis darauf.

Sauce *à la Créme*. Man knetet ein Stück gute Butter, fein gehackte Petersilie, und etwas Mehl untereinander, füllt Sahne oder gute Milch darauf, läßt es zusammen durchkochen, und rührt es mit einigen Eierdottern, und ein wenig geriebener Muskatennuß auf dem Feuer ab.

Sauce *Eſpagnole*, s. Kräutersauce.

Sauce von Fenchelessenz. Man bereitet diese Sauce eben so, wie die Sauce von Sellerieessenz, nur daß man statt des Sellerie grünen Fenchel, aber nicht zuviel nimmt, weil sie sonst zu stark wird.

Sauce gehackte. Man kocht klein gehackte Champignons, Trüffeln, Morgeln, Pistazien, fein gehackte Zwiebeln, ein wenig gelbbraun geröstetes Mehl, und etwas Citronschalen, zusammen in guter Fleischbrühe so lange, bis es hinlänglich sämig geworden ist. Zuletzt wird der Saft einer Citrone hineingedrückt, so ist die Sauce fertig.

Sauce grüne, zu allerley Gebratenem. Man stößt Schnittlauch, Körbel, Brunnenkresse, Pimpinelle und Dragun, in einem Mörser, und würzt sie dann mit Salz, Pfeffer, ein wenig Rokambolen, und ein klein wenig Senf, thut auch ein wenig Citronsaft und Provenzerdl, aber keinen Essig daran. Sollte die Sauce zu herbe seyn, so gießt man etwas Wasser hinzu. Der Geschmack des Dragons muß am stärksten hervorstechen.

Sauce von Gurken. Man schneidet die geschälten Gurken, wenn man die Kerne herausgenommen, in würfliche Stükken, beitzt sie mit etwas Salz und Weinessig ein, drückt sie dann aus, schwitzt sie in brauner Butter, nebst etwas gehackter Zwiebeln weich und bräunlich, kocht sie mit Coulis oder Bouillon, und drückt zuletzt Limonienſaft daran.

Dergleichen noch anders. Man röstet Mehl in Butter braun, schüttet Bouillon daran, rührt es gut ab, säuert und salzt sie, thut ein Paar Löffel voll Sahne daran, thut die Gurken scheibenweise geschnitten, hinein, und läßt sie aufsieden, so sind sie fertig.

Saucehaschee. Man hackt Schalotten, Champignons, Kapern, und Sardellen ganz fein, schwitzt sie sodann mit Provenzerdl ab, gießt Cou-

Coulis darauf, kocht alles zusammen, und schärft es mit Limoniensaft wohl ab.

Sauce *Hollandoise*. Man mischt ein halbes Pfund frische Butter, einen Eßlöffel voll feines Mehl, ein Viertelmaas Wein, etwas mehr Wasser, ein Achtel Zukker, den Saft von einer Limonie, und ein wenig Muskatennuß in einer Casserole wohl untereinander, und kocht es einigemal auf. Will man die Sauce anrichten, so zieht man sie mit sechs Eierdottern, die mit etwas Wasser klar gerührt sind, ab.

Sauce *à la Hotsput*. Man bereitet diese Sauce eben so, wie die Sauce à la Roi, nur daß man hierzu statt des Pergamottenöls, eine Theetasse voll Himbeeressig nimmt.

Sauce *à l'Italienne*, s. Kräutersauce.

Sauce, italienische. Man schneidet ein junges Huhn in vier Stükken, legt es mit dünnen Schnitten von rohem Schinken in eine Schüssel, nebst ein Paar Champignons, Thimian, Dragun, Basilikum, je nachdem man den Geschmack haben will, und zehn Stükke Knoblauch, läßt alles mit einander eine Weile dämpfen, so daß es anfängt sich an dem Geschirr anzuhängen, feuchtet es dann mit Bouillon, und einem Glas Champagnerwein an, und kocht es damit auf. Ist die Kraft hinlänglich ausgezogen, so reibt man es durch ein Haartuch, rührt es mit Eiern sämig, und giebt es zum Fleisch. Diese Sauce kann man auch zu Geflügel geben.

Ebendieselbe noch anders. Man läßt einige Schinkenschnitte in einer Casserole schwizzen. Wenn sie anfangen sich anzulegen, so thut man gehackte Champignons, Thimian, Basilienkraut, eine Zehe Knoblanch, einige Gewürznelken und Provenzerbl hinzu. Wenn es eine Weile gedämpft hat, gießt man ein Glas Champagnerwein, Kalbfleischcoulis, und den Saft einer Citrone, und ganzen Pfeffer daran.

Sauce von Kirschen. Man stößt ein halbes Maas Kirschen mit den Kernen, kocht sie mit einem halben Nößel rothen Wein auf, streicht sie durch, thut nach Belieben Zukker daran, und kocht sie noch einmal auf. Mit trokkenen Kirschen verfährt man eben so, und in Ermangelung dieser, muß Kirschmus ihre Stelle vertreten. Auf alle Fälle aber muß die Sauce, sie sey von Kirschen oder Muß, recht dicklich seyn.

Sauce, königliche. Man dämpft Peterßilie, Schalotten, Champignons, Trüffeln etwa zehn Stück Knoblauch, etwas fein gehakten Schinken, oder magern Speck, Lorbeerblätter, und Zwiebelscheiben in Butter; alsdann gießt man eine verhältnißmäßige Quantität Bouillon daran, und kocht es ein, reibt es durch ein Haarsieb, macht die Sauce mit Eierdotter dicklich, thut Pinien, und gebrühete Pistazien hinein, und giebt sie zum Fleisch, oder auch zu Hühnern, wenn man Suppe von alten Hühnern hat.

Sauce *à la Laudon*, s. Rebhühner *à la Laudon*.

Sauce, *Lionoise*. Man schneidet ein Viertelmaas Zwiebeln in Scheiben, schwitzt sie in einem halben Pfund Butter braun, und ganz weich, thut Mehl darauf, und füllt es mit braunem Jus, und im Nothfall mit Bouillon auf. Man thut ferner, ein Stück Zukker, etwas Muskatennuß, und ein wenig Wein oder Dragoneßig darzu, mischt alles wohl untereinander, und kocht es sämig. Zuletzt schlägt man die Sauce durch ein Haarsieb.

Sauce *Lümet* von Rebhühnern. Man bratet ein altes Rebhuhn, zerstößt es fein, thut es in eine Casserole, füllt es mit Sauce Espagnole auf, streicht es durch ein Haarsieb, und schärft es mit Limonien-saft ab.

Sauce *Maitre d' Hotel*, s. Kräutersauce.

Sauce *à la Marascino.* Man schwitzt würflich geschnittenen Schinken in Butter und Mehl, füllt Jus darauf, und überkocht es gut mit einigen Mohrrüben, Zwiebeln, Koriander, Nelken, Zimmt, Muskatenblüten und einer Theetasse voll Marascino, und streicht es durch ein Haartuch.

Sauce *à la Marle.* Man läßt ein Stück Butter in einer Casserole zergehen, und eine Hand voll kurz abgeschnittene Petersilie darin weich schwizzen, kocht sie in halb Essig, und halb Wasser mit etwas Pfeffer einigemal auf, und gebraucht diese Sauce zu Marenen und andern gebakkenen Fischen.

Sauce von Meerrettig. Man kocht den geriebenen Meerrettig in fetter Fleischbrühe auf, und wenn er ein parmal aufgekocht ist, so ist er gut. Sollte er gar zu beissend seyn, so gießt man ein wenig Milch daran, oder rührt ein wenig Mehl an. Dies giebt ihm einen angenehmen milden Geschmack. Beim Anrichten wird Muskatennuß darüber gerieben.

Sauce von Milch. Man läßt sechs Eierdotter, mit einer halben Kanne Milch, Zukker nach Belieben, mit einem Stück Vanille, unter beständigem Rühren dicklich werden.

Sauce von Morgeln. Man wäscht die Morgeln einigemal in heissem Wasser rein ab, hackt sie fein, und kocht sie in fetter Rindfleischbrühe gar, macht sie mit gehacktem Schnittlauch, Sauerampfer, Körbel, und Muskatenblumen piquant, und zuletzt mit geriebener Semmel sämig.

Sauce *à la Moscovite.* Man schwitzt Schinken und Schalotten in Krebsbutter, füllt sie mit braunem Coulis auf, läßt sie kurz einkochen, rührt dikke saure Sahne unter die Sauce, streicht sie durch ein Haartuch, und drückt Limonienſaft daran.

Sauce *à la Noël* von frischen Trüffeln. Man wäscht die Trüffeln, schwitzt die Schalen davon mit würflich geschnittenen Zwiebeln in Butter, rührt etwas Mehl dazu, füllt es mit gutem Jus auf, und läßt es kochen. Die Trüffeln selbst werden in Scheiben geschnitten, mit Jus aufgefüllt, mit einem Glas guten weissen Wein eingekocht, und die erstere Sauce darzu gethan. Hierauf macht man eine Farce von Kapaunen, oder auch alten Hühnern, und fein gehackten Trüffeln, macht kleine Klösschen davon, und thut sie mit in die Sauce.

Sauce von Nüssen. Man kocht grüne welsche Nüsse, so wie man sie gewöhnlich zum Einmachen nimmt, und macht sie wie grüne Pflaumen in Essig ein, schneidet alsdann soviel, als man nöthig hat in Stükken, macht Mehl in Butter braun, gießt einige Löffel Wein darzu, und thut die Nüsse mit etwas Essig darein, läßt es aufkochen, und giebt es zu allerhand Fleisch.

Sauce *à l' Orange.* Man schwitzt Schinken und Zwiebeln in Krebsbutter, füllt sie mit Coulis auf, und überkocht ein Paar Nelken, thut hernach noch etwas Dragonessig, den Saft von einer Limonie, und ein Paar gehackte Sardellen daran, und läßt es einmal mit aufkochen, streicht die Sauce durch ein Haartuch, reibt von einer Pommeranze die Schale auf Zukker ab, und thut sie nebst dem Saft hinein.

Sauce *parfait amour.* Man schwitzt Schinken, Schalotten, Knoblauch, Kräuter und Wurzeln in Provenzerbl, und füllt es mit Kraftbrühe auf, läßt es halb einkochen, thut eine Limonie, und etwas Muskatennuß daran, klärt es mit Eiern ab, und läßt es durch eine Serviette laufen; hierauf thut man einige Tropfen Ambraessenz daran, und läßt es scharf heiß werden, doch ja nicht kochen, sonst wird die Sauce trübe.

Sauce *pauvre homme.* Man kocht klein gehackte Schalotten, Limonienschalen und Petersilie mit Jus und einen Anrichtelöffel voll Weinessig einigemal auf, thut Salz und Pfeffer darzu, und giebt es unter Grilladen.

Sauce *à la Pembroke.* Man schwitzt fein gehackte frische Morgeln, Champignons und Zwiebeln in Butter weich, thut eine Scheibe Schinken darzu, füllt guten Coulis darauf, und läßt sie kochen. Sobald es Zeit zum Anrichten ist, wird eine Pomeranze und eine Limonie auf Zukker abgerieben, und nebst dem Saft in die Sauce gethan.

Sauce *à la Perseus.* Man klärt ein gutes Jus ab, läßt es durch eine Serviette laufen, kocht indessen in einem andern Jus Trüffeln weich und kurz, sobald es Zeit zum Anrichten ist, thut man sie unter das klare Jus. Diese Sauce wird unter Hühner und Kapaunen gegeben.

Sauce, Petersilien- Man kocht die gelesene Petersilie, wenn sie noch zart ist, mit den kleinen Wurzeln in fetter Brühe weich, und macht sie mit geriebener Semmel sämig, würzt sie zuletzt wie es bei allen Fleischbrühen gebräuchlich ist, mit Muskatenblumen.

Sauce *à la Piemontoise.* Man läßt ein gutes Stück Butter bräunlich werden, rührt nach Verhältniß Mehl hinein, füllt sie mit Jus oder Bouillon auf, thut ein Paar würflich geschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben und ein Stück Schinken hinzu, und läßt die Sauce dicklich kochen. Man kann diese Sauce zuletzt auch mit Eierdottern abziehen, und Limonisaft darein drükken.

Sauce piquante, mit Austern. Man läßt Butter oder Rindsfett in einer Casserole auf Kohlen heiß werden, und rührt darin geriebene Semmel recht hochgelb. Dann gießt man gute Bouillon, ein halb Nössel weissen Wein, und ein Paar Löffel Essig hinein, würzt es mit Nelken, ein klein wenig Ingber, Pfeffer, Citronsaft und Scheiben, und thut soviel Zukker hinzu, daß die Süssigkeit der Sauce das Gleichgewicht hält, läßt alles zusammen einmal aufkochen, thut alsdann eine beliebige Menge ausgestochene Austern hinzu, und kocht die Sauce noch einmal mit dem Rindfleisch auf, damit dieses den Geschmack davon einzieht. Man setzt sie besonders auf, oder richtet sie nach Einrichtung der Gänge über das Fleisch an.

Sauce *à la Polonoise* weiß. Man schwitzt Zwiebeln, die man in vier Theile geschnitten hat, nebst einem grünen Lorbeerblatt in Butter und Mehl, thut ein Stück Schinken darzu, füllt es mit guter Bouillon auf, und überkocht es zusammen.

Sauce *à la Pompadour.* Man läßt ein halbes Pfund Butter braun werden, schneidet eine ziemliche Parthie Zwiebeln in feine Scheiben, und schwitzt sie darin weich und braun, thut ein Stück Schinken darzu, einen Anrichtelöffel voll Wein- oder Dragunessig, ein halbes Maas gute Jus oder Bouillon, ein Viertelpfund Sardellen, den Saft von einer Limonie, Nelken, ein Stück Zukker, läßt diese Sauce recht durcheinander kochen, und streicht sie durch ein Haartuch.

Sauce *Prud'homme.* Man rührt ein Maas feine Stärke mit einem Nössel Milch oder Sahne klar, und streicht alsdann ein Viertelpfund Butter von Krebsen, sechs Eierdotter, eine halbe Muskatennuß, funfzehn gestossene Amerillenkerne, die jedoch im Nothfall auch weg bleiben können, mit der Sauce durch.

Sauce *à la Raviotte*, s. Kräutersauce.

Sauce zu Rinderbraten oder Wildpret. Man siedet eine Hand voll Petersilie und zwei Lattuken auf, thut sie dann in frisches Wasser, drückt sie aus, und läßt sie mit Kalbfleischjus, Fleischbrühe, und einer Zehe Knoblauch kochen, treibt sie durch ein Haarsieb, thut sie in eine

Casserole mit frischer Butter, und vier klein gehackte hart gekochte Eierdotter, und läßt es sämig werden, aber nicht völlig kochen. Beim Anrichten drückt man den Saft einer Citrone darzu.

Ebendieselbe noch anders. Man setzt in einer Casserole ein Paar Stükken Schinken, drei Petersilienwurzeln, drei bis vier lang geschnittene Zwiebeln, ein Stück Butter, ein Bündchen Petersilie, eine Zehe Knoblauch, fünf Nelken, einige Lorbeerblätter, auf, läßt es auf gelindem Feuer eine Weile dämpfen, feuchtet es mit Essig, Fleischbrühe, und Kalbfleischcoulis an, schäumt es ab, treibt es durch ein Haarsieb, und giebt es zu allerlei Braten, oder in Pasteten, Ragouts u. s. f.

Sauce zu Rindfleisch. Man hackt eine Hand voll Schnittlauch, nebst etwas Petersilie fein, kocht es mit einem Stück Butter gar, giebt ein wenig Mehl, Muskaten und Salz nebst guter Rindfleischbrühe darauf, und kocht es auf.

Sauce Robert. Man schwitzt würflich geschnittene Zwiebeln in Butter weiß, thut etwas Mehl und ein Stückchen Schinken dazu, füllt es mit guter Bouillon auf, und kocht es gar. Alsdann thut man recht guten Senf, ein Stück Zukker, Limoniensaft, und eine auf Zukker abgeriebene Pommeranze nebst dem Saft hinzu. Soll diese Sauce zu Kapaunen, oder andern feinen Gerichten gegeben werden, so wird sie durchgestrichen.

Sauce *Robert maiore*. Man läßt ein gutes Stück frische Butter, ein wenig Mehl, ein Stück Zukker und Wasser zu einer Sauce verkochen, rührt sie mit einigen Eierdottern ab, thut durch ein Haartuch gestrichenen Senf und Limonien daran, schneidet von einer Pommeranze die Schale darzu, und drückt auch den Saft hinein.

Sauce *à la Roi*. Man schwitzt würflich geschnittenen Schinken mit Krebsbutter, gelbe Rüben und Mehl ab, füllt Jus darauf, und kocht es kurz ein, thut zwei Tropfen Pergamottenöl darzu, und streicht es zusammen durch. Kurz zuvor ehe man anrichtet, reibt man eine Limonie auf Zukker ab, und thut sie nebst dem Saft in die Sauce.

Sauce *Remulade*, s. unter dem Worte Kräutersauce.

Sauce *Royale*. Man schneidet Schinken, Zwiebeln, Wurzelwerk und ein Lorbeerblatt fein, schwitzt es in Butter gelbbraun, thut Mehl darau, füllt es mit Coulis auf, und verkocht es wohl mit Koriander und etwas Anis, streicht die Sauce durch ein Haarsieb, reibt eine Pommeranze auf Zukker ab, und marinirt sie mit Limoniensaft.

Sauce rothe, zu kleinem Geflügel, Tauben, u. d. gl. Man wäscht ein Viertelpfund Butter gut aus, thut die Hälfte davon in eine Pfanne, mit zwei oder drei Löffel voll Wasser, und einer guten Messerspizze voll Mehl, rührt es auf gelindem Feuer, und zieht die Butter mit dem Löffel öfters in die Höhe. Die noch übrige Butter thut man stückweise nach und nach hinein, und wenn das letzte geschmolzen ist, wird die Brühe gut und sämig seyn. Man kann auch noch eine Zwiebel, ein Paar Löffel Sahne und Muskatenblumen hineinwerfen. Endlich wirft man Petersilie hinein, und läßt sie braten, bis sie platzt. Zuletzt gießt man Essig daran, salzt und pfeffert sie, und giebt sie auf den Tisch.

Sauce von Sauerampfer. Man hackt einige Hände voll Sauerampfer einmal durch, und läßt ihn in einem verdeckten Topfe, in seiner eigenen Brühe gar schwizzen. Dann knetet man Butter mit ein wenig Mehl, und ein Paar Eierdottern in einer Pfanne durch, thut den Sauerampfer mit seiner Brühe darzu, und wenn er nicht Sauce genug giebt, gießt man etwas Fleischbrühe oder Wasser zu, würzt es mit Muskatenblüten, Salz

und

und ein wenig Zukker, und wenn es sämig genug ist, giebt man sie auf die Tafel. Man ißt sie zu Kälber- und Lammsbraten.

Sauce von Schalotten. Man knetet einen Löffel voll Mehl, eine gute Portion gehackte Schalotten, und ein gutes Stück Butter durcheinander, feuchtet es mit Fleischbrühe, oder auch mit Wasser an, gießt etwas Wein und Weinessig darzu, und rührt es zu einer sämigen Sauce ab: ein Löffel voll Champignonspulver, giebt ihn einen piquanten Geschmack. Dieser Sauce bedient man sich zu Kapaunen, Carbonnade, Hammelbraten, u. s. f.

Sauce von Sellerieessenz. Man schneidet ein Pfund Kalbfleisch aus der Keule, oder ein Pfund Schinken, eine halbe Haushenne, und ein Rebhuhn in kleine Stükken, und schwitzt es in Butter, thut alles, nebst sechs Stauden Sellerie, ein Paar Zwiebeln, etwas Gewürz, alles klein geschnitten, und ein Nößel gute Bouillon in eine zinnerne Flasche, schraubt sie fest zu, läßt sie vier Stunden in kochendem Wasser kochen, und drückt die Sauce durch eine Serviette.

Sauce von Senf. Man kocht etwas Wein mit Zimmt, nebst geriebenen Semmel und einem Stück Butter auf, nimmt es vom Feuer, rührt einen guten Theil Senf darein, und läßt es nicht weiter kochen.

Sauce *à la Schinagora*. Man macht einen guten braunen Coulis, treuscht ein Pfund magern in Scheiben geschnittenen Schinken in Butter aus, thut ihn darein, und drückt den Saft von einer Limonie daran.

Sauce an Schinken. Man kocht geriebenen Meerrettig mit den Schalen von einigen Apfelsinen, einigen Nelken, einem Stück Zimmt, dem Apfelsinensaft, ein Paar Gläser Wein, einem halben Löffel voll Essig, und einigen Messerspizzen gestossenem Zwieback auf.

Sauce von Schinkenessenz. Man schneidet ein gutes Stück Schinken in Scheiben, legt es in eine Casserole, thut einige Schalotten, und ein halbes Glas Provenzeröl darzu, und deckt es zu, läßt es auf gelindem Feuer, wie ein Jus angehen, füllt es mit Coulis auf, läßt es überkochen, thut ein Glas Champagner darzu, verschäumt es gut, und streicht es durch ein Haartuch.

Sauce von Stachelbeeren zu jungen gebratenen Hühnern, s. unter Brühe von Stachelbeeren.

Sauce *à la Timon d' Athenes*. Man stößt ausgenommene Krebse in einen Mörser, schwitzt ein Stück Schinken in Krebsbutter, thut etwas Mehl daran, und füllt gute Bouillon darzu. Die gestossenen Krebse streicht man durch ein Haartuch, kocht das Durchgestrichene einigemal auf, und überkocht es hernach noch einmal mit der Sauce, streicht es durch, und reibt ein wenig Muskatennuß daran.

Sauce *à la Volicienne*. Man hackt acht Sardellen ganz fein, kocht sie in einer Casserole mit einem guten Coulis, und streicht sie durch ein Haarsieb. Man kocht eine Hand voll Petersilie in Wasser ab, kühlt sie wieder ab (denn die Petersilie muß recht grün bleiben) alsdann hackt man sie recht fein, rührt sie mit einigen Eierdottern klar, streicht sie durch ein Haartuch, und thut sie mit etwas Zukker in den Coulis. Zuletzt wird die Sauce mit den Saft eine Limonie, und eine Pomeranze abgeschärft.

Sauce *verte*. Man schwitzt würflich geschnittenen Schinken, gelbe Rüben, Zwiebeln, Sellerie und Schalotten mit Koriander, einigen Nelken, und Pfeffer in Butter ab, und kocht sie in weissem Coulis. Alsdann stößt man einige Hände voll Petersilienblätter in dem Mörser, preßt den grünen Saft aus, läßt ihn am Feuer ganz langsam kochen und zusammenlaufen, und gießt ihn auf ein enges Haarsieb.

Wenn man die Sauce ebenfalls durch ein Sieb hat laufen lassen, so streicht man sie noch einmal mit dem Peterssiliensaft durch. Ehe man anrichtet wird noch auf Zukker, die Schale von einer Pommeranze abgerieben. Den Saft davon, so wie den Saft von einer Limonie thut man mit feinen Kräutern in einen Theetopf, und drückt ihn alsdann durch ein feines Tuch, damit die Kräuter zurück bleiben. Wenn man anrichten will, so macht man die Sauce vorher heiß, aber nicht kochend, und thut dann den ausgedrückten Saft, wenn man will, nebst einem Glas weissen Wein darzu.

Sauce *à la Warwik.* Man schwitzt Schinken in Butter weich, mit einigen Zwiebeln und getrockneten Veilchenwurzeln, rührt alsdann Mehl darzu, und wenn dies eine Weile geschwitzt hat, so füllt man es mit Bouillon auf, giesst ein wenig Himbeer- oder Veilcheness darzu, und thut die auf Zukker abgeriebene Schale einer Pommeranze daran. Wenn es damit durchkocht, wird es durch ein Haartuch, und dann noch Essenz von feinen Kräutern darzu gestrichen.

Sauce von Wein. Man rührt ungefähr ein Viertelpfund Butter mit acht Eierdottern wohl untereinander, thut einen Löffel voll Mehl, eine auf Zukker abgeriebene Limonienschale und Zukker nach Belieben dazu, und läßt alles mit einem Maas weissen Wein, unter beständigen Rühren einmal aufkochen.

Sauce von Weinschaum. Man quirlt eine beliebige Anzahl Eierdotter und eben so viel halbe Eierschalen voll Wein zusammen beständig auf einem gelinden Kohlfeuer, bis es ein recht dikker Schaum wird.

Sauce weisse, mit Austern. Man knetet Butter und Mehl untereinander, legt ein Stück Schinken dazu, füllt es mit Bouillon auf, und läßt es zusammen verkochen.

Die Austern werden in Wein einmal aufgekocht, und wenn angerichtet werden soll nebst dem Wein in die Sauce gethan, die hierauf mit Eierdottern abgezogen wird. Man kann auch von einer Farce Klöschen mit darein geben.

Sauce, Wild-. Man thut eine Hand voll klein gehackte Kastanien, etwas Zimmt, Zukker, Nelken, geschnittene Citronschalen in Butter, giesst rothen Wein darauf, thut, wenn es nicht sämig genug seyn sollte, etwas Semmel darzu, und kocht es gut auf.

Sauce *à la Zollern.* Man schwitzt Schinken und ein Stück Vanille in Butter, füllt Coulis darauf und verkocht es langsam, streicht alsdann die Dotter von einigen hartgekochten Eiern mit der Sauce durch ein dichtes Haartuch, und drückt ein wenig Limoniensaft darein.

Sauce von Zwiebeln. Man giebt sie sowohl wie die Meerrettigsauce zu Pökelfleisch auf. Man schneidet die Zwiebeln in gehöriger Menge scheibenweise in recht fette Fleischbrühe, kocht sie gar, und schüttet zuletzt etwas geriebene Semmel darzu, damit es sich verbindet.

Saucischen. Man schneidet zwei Pfund Speck und eben soviel mageres Schweinfleisch recht zart, udd alle Fasern heraus, thut etwas Citronschale, Salz, Pfeffer und einige Löffel voll Sahne oder Wein dazu, füllt diese Masse in eine Sprüzze, wie man sie zu Sprützkuchen braucht, und welche eine spizzige Dille haben muß, damit man die Därme darauf schieben kann. Man nimmt hierzu Schaafsdärme, und man kann auf diese Art in aller Geschwindigkeit acht bis zehn Ellen Wurst machen. Wenn sie gefüllt ist, bindet man sie in kleine Enden in die Länge von anderthalb Finger, läßt immer zwei Enden an einander, und bratet sie auf dem Rost, oder in der Pfanne.

Dergleichen noch anders. Man schabt Schweinfleisch aus der Keule, hackt es gehörig fein, und stößt es im Mörser. Dann nimmt man auf drei Pfund Fleisch ungefähr eine

Theetasse voll Wein, etwas gehackte Limonienschalen, gestossenen Pfeffer, und etwas Salz. Das Fett vom Schweinfleisch behält man zurück, schneidet es in ganz kleine Würfel, thut es zuletzt zu dem fertigen Wurstfleisch, verfährt alsdann übrigens eben so, wie mit der Servelatwurst, und spritzt dann die Masse mit einer Sprizze in Schöpsendärme; theilt sie in Enden ab, und brater die Würste auf dem Rost, oder in der Pfanne, jedoch nicht allzulange.

Saucischen *à l' Alciere* von Schöpsenfleisch. Man schabt aus einer Schöpsenkeule das feine Fleisch, ohne Sehnen und Fett aus, hackt es ganz fein, schneidet unten vier Pfund mageres Schöpsenfleisch, ein Pfund fetten Speck würflich, thut etwas gröblich gestossenen Pfeffer, ein Viertelnössel weissen Wein, die Schale von einer Limonie, etwas Kümmel und gestossene Kräuter darzu, arbeitet die ganze Masse gut durcheinander, und stopft sie fest in Schweinedärme. Wenn man diese Würste zu Gemüsen geben will, bestreicht man sie mit Butter, und bratet sie, bei nicht allzuraschem Feuer auf dem Rost.

Saucischen von Karpfen und geräucherten Lachsen. Man schneidet das feine gute Fleisch von einem drei- bis vierpfündigen Karpfen, halb soviel geräucherten Lachs, und für einen Groschen Semmel in ganz feine Würfel, gießt ein halbes Maas weissen Wein darauf, schwitzt in einer Theetasse Provenzerdl, eine Hand voll mit Nelken gespickte Zwiebeln, und einige Rokambolen weich, und thut sie nebst fein gestossenen Würzkräutern zu den obigen. Man hackt ferner ein halbes Pfund würflich geschnittene Sardellen, drei Loth Kapern, eine Limonienschale, Schalotten, Basilikum, Fenchel, Thimian ganz fein, und vermischt es nebst dem Saft von einer Limonie recht gut mit dem übrigen. Dann stopft man die Masse in Schweinsdärme, aber nicht zu feste (denn sonst plazzen sie), theilt sie ab, bindet sie mit Bindfaden zu, und bratet sie in papiernen mit Butter ausgestrichenen Kästchen langsam auf dem Roste.

Saucischen *de Pologne.* Man hackt drei Viertelpfund Schweinefleisch und ein Viertelpfund Rindermürbbraten mit einander recht klein, mischt alsdann in ganz kleine Würfel geschnittenen Schweinespeck, nebst ganzen Muskatenblumen, Nelken, Pfeffer und Salz darunter, stopft es so fest als möglich in Rindskaldaunen, und schließt es gut, daß keine Luft darin bleibt. Dann speilert man sie, und hängt sie an einen Ort, wo viel Luft aber wenig Rauch ist. Nach drei Wochen nimmt man sie wieder ab, bestreicht sie mit Provenzerdl, legt sie zehn bis dreizehn Stunden unter eine Presse, nimmt sie wieder hervor, und läßt sie wieder ungefähr drei Wochen an dem vorigen Ort hängen, bestreicht sie dann aufs neue mit Oel und hängt sie an einen andern Ort, wo mehr Rauch ist, so lange wie vorher. Sie halten sich zwei bis drei Jahr, und werden in Scheiben zerschnitten zur Tafel gegeben.

Saucischen *en Ragout.* Man thut die Saucischen in gute Butter mit braunem Mehl, ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer, Muskatenblumen, und ganzen Nelken, gießt gute Fleischbrühe darüber, und kocht sie gar. Beim Anrichten nimmt man die Zwiebeln davon und läßt das Gewürz daran.

Saucischen *à la Riole* von Gehirn. Man schwitzt eine gute Hand voll würflich geschnittene Zwiebeln in einem halben Pfund Schweinefett weich, und thut es nebst einem Rührei von sechs Eiern in einen Reibasch. Man kocht alsdann zwei Pfund durchgewaschenes Schweinefleisch vom Bauche, weich, schneidet es in ganz kleine Würfel, und thut es nebst in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel darzu. So-

dann gießt man in Milch gekochte Wurstkräuter darzu durch ein Haarsieb, doch muß die Masse nicht zu dünne werden. Das Gehirn von ein Paar Kalbs- und Schweinsköpfen wird einmal aufgekocht, fein gehackt, und zuletzt auch darzu gethan. Endlich wirft man das erforderliche Salz, etwas Muskatenblüte, und kleine Rosinen dazu, rührt die ganze Masse wohl durch einander, füllt sie in feite Schweinsdärme, bindet sie zu, kocht sie in Milch und Kräutern gar, oder auch in Bouillon, und röstet sie dann in papiernen Käßchen.

Dergleichen noch anders. Man hackt drei Pfund mageres Schweinefleisch, und zwei Pfund mageres Rind- oder Hammelfleisch nicht allzu fein, mengt drei Viertelpfund würflich geschnittenen Speck, ein Viertelpfund Salz, zwei Loth gestoßenen Pfeffer, und eine halbe Muskatennuß darunter, knetet es zusammen gut durch einander, und füllt es in kleine Därme. Man läßt sie alsdann abtrocknen, wenn man sie als Garnitur zu Gemüsen brauchen will, oder man legt sie in Essig, und macht dann eine Sauce von Champignons, Kapern, Oliven, Citronen, oder sonst eine von piquanten Geschmack dazu.

Sauerampfer, ist eine Pflanze, wovon es verschiedene Arten giebt, welche bei uns theils wild wachsen, theils in Gärten gezogen werden. Der gemeine grosse Wiesensauerampfer, wird über eine Elle hoch; die Blätter sind lang, spizzig, gegen den Stiel zu breit, glatt, und mit zwei Zakken versehen, haben eine dunkelgrüne Farbe, und einen sauern Geschmack. Er wächst auf Feldern und Wiesen, und blüht im Mai. Die Blätter dieses Sauerampfers schmekken vorzüglich gut, wenn sie um junge Tauben geschlagen, und damit gebraten werden.

Der spanische oder römische Sauerampfer, welcher in Gärten gezogen wird, hat runde, fettere und saftigere Blätter als der vorhergehende. Er wird im Frühling in einen feuchten Boden gesäet, und muß fleissig gejätet werden. Dieses Kraut wird theils allein zu einem Muse zugerichtet, theils aber auch in Sallaten und Tunken, an Hühner und Lammfleisch gebraucht.

Sauerampfer. Man kocht den Sauerampfer mit Wasser ab, gießt dann Fleischbrühe daran, thut etwas Rindsfett dazu, und beim Anrichten Semmelkrumen.

Ebenderselbe auf eine andere Art. Man hackt den gewaschenen Sauerampfer nur einigemal durch, thut ihn in geschmolzene Butter in einem Tiegel, und läßt ihn auf Kohlenfeuer kochen; thut ferner hart gesottene Eierdotter und ein wenig Pfesser darzu, läßt es mit einander durchkochen, thut, wenn man bald anrichten will, süsse Sahne, und geriebene Muskatennuß darzu, und legt die weissen Eierhälften, wenn man angerichtet hat, ohne die Dotter verkehrt darauf.

Ebenderselbe noch anders. Man läßt ein Stück Butter in der Casserole schmelzen, thut den in Wasser gekochten Sauerampfer darzu, schwingt ihn mit ein wenig Mehl durch, gießt ein Paar Löffel voll Jus oder gute Brühe daran, würzt ihn mit Salz und Muskatennuß, und läßt ihn bei gelindem Feuer kochen, thut vor dem Anrichten die Dotter von drei hart gekochten Eiern nebst ein wenig frischer Butter hinzu, und läßt es zusammen noch einmal aufkochen. Man richtet den Sauerampfer an, mit gespickten Fricandos, mit glasirter Kälbermilch, gespicktem und gebratenen Kalbsrüken, gebratenen Schweinsribben, Mandeln, und gehackten Eiern und Rahmtorteletten, gespickter und gebratener Kalbsbrust, verlohrnen oder gefüllten Eiern, gebakkener Kälberzunge, und dergleichen mehr.

Sauerampferblätter, gebakkene. Man bäckt sie eben so, wie die Salbeiblätter in einer guten

Klare

Klare aus. Wenn man den süssen Geschmack liebt, so muß man zu dieser Klare etwas mehr Zukker nehmen als gewöhnlich, auch kann man nach Belieben eine andre Klare darzu nehmen.

Sauerampfer mit braunem Lammfleisch. Man macht hierzu das in Stükken gehauene Lammfleisch erst auf dem Rost braun, kocht es dann in Fleischbrühe mit Butter, Gewürz, Sauerampfer, ganzen Zwiebeln und Salz vollens ab, und macht die Brühe, mit ein wenig braunem Mehl sämig.

Sauerampfer mit Eierkuchen. Man wäscht den Sauerampfer wohl, und lieſt ihn, rührt ihn in Butter, mit Muskatenblumen und Salz ab, daß es nicht anbrennt. Wenn er gar ist, so rührt man zwei Eierdotter hinein. Man macht alsdann von soviel Eiern als nöthig sind, einen Eierkuchen, und bäckt ihn auf der einen Seite gar, thut alsdann den Sauerampfer darauf, biegt den Rand des Eierkuchens um, und hält eine glühende Schaufel darüber.

Sauerampfer einzumachen. Dies kann auf zweierlei Weise geschehen: Man pflückt nämlich den Sauerampfer von den Stielen, wäscht ihn, und läßt ihn in siedendem Wasser ein paarmal überwallen, nimmt ihn wieder heraus, kühlt ihn mit frischem Wasser ab, und läßt ihn ablaufen. Sodann vermengt man ihn mit Salz, wie man bei den grünen Bohnen zu thun pflegt, stampft ihn in einem steinernen Topf, oder Fäßchen, beschwert ihn, daß er Lake giebt, und behandelt ihn übrigens völlig so, wie die eingemachten Weisbohnen.

Oder: Man hackt die Hälfte gut gereinigte Sauerampfblätter, und die andere Hälfte Spinat, Lattich, Mangold, Portulack, Petersilie und Körbel, von jedem gleichviel, und füllt einen Topf fast bis an den Rand damit voll, gießt Wasser darauf, und setzt es an ein gelindes Feuer, läßt aber die Kräuter nicht anbrennen, und rührt sie deshalb zuweilen um. Wenn sie genug gekocht haben, so füllet man sie in andere Gefäße, doch so, daß der Rand einen Zoll hoch leer bleibt, und setzt sie in das Winterbehältniß. Um die Luft davon abzuhalten, welche ihr Verderben befördern könnte, verschließt man sie oben mit einem Deckel von geschmolzener Butter eines Fingers hoch, oder gießt, welches noch besser ist, weisses feines Baumöl darüber. Man darf auch keine grossen Gefäße darzu nehmen, weil man sie, wenn sie einmal angenommen sind, bald nach einander verbrauchen muß.

Aber nicht blos in der Küche, sondern auch sonst in der Haushaltung ist der Sauerampfer nützlich. Man kann z. B. mit dem ausgepreßten Safte desselben, die Dintenflekke aus dem Leinenzeuge bringen. Nur muß man den Fleck, welcher grün davon wird, bald wieder auswaschen. Auf gleiche Weise kann man ihn auch zu Reinigung des Glases benuzzen, wenn man ihn nemlich mit Schenersand vermischt. Manche pflegen auch mit den Blättern desselben die neugetäfelten Fußboden zu reiben, weil er ihnen eine Farbe geben soll.

Sauerampfer mit Kalbfleisch. Man muß das Kalbfleisch ordentlich fricassiren, unter der Zeit aber wäscht und hackt man den Sauerampfer gröblich, dämpft ihn in Butter gar, und thut ihn ans Fleisch, wirft etwas Muskatenblumen darzu, zieht die Brühe mit Eierdottern ab, und thut, wenn man die Brühe zu herbe findet: noch etwas Zukker darzu.

Sauerampfer mit Lammfleisch. Man präparirt das Lammfleisch eben so zu einem Frikassee, nur daß man die Brühe etwas lang zu erhalten sucht. Unterdessen wird der Sauerampfer eben so, wie beim Kalbfleisch in Butter gedämpft, zum Fleische gethan, und mit geschwort. Um die Brühe sämig zu machen, thut man entweder ein wenig Mehl dazu, oder besser, man zieht dieselbe mit Eiern

ab, thut Muskatenblumen und Zukker darzu, und richtet es an.

Sauerampfer mit Omeletten. Man schwitzt den Sauerampfer mit Butter ab: man kann auch nach Belieben eine Zwiebel mit Nelken gespickt, und einige Scheiben rohen Schinken darzu thun, sodann Coulis darauf füllen, oder auch nur einen Löffel voll Mehl darzu thun, Jus oder Bouillon darauf geben, und so kurz einkochen lassen. Sollte der Sauerampfer schon alt seyn, so wird er durch Abschwizzen in Butter nicht mürbe genug, und muß also vorher in Wasser überkocht werden. Kurz vor dem Anrichten wird er legirt, und mit Eierdottern abgezogen.

Einige pflegen auch junge Hopfensprossen in Wasser gar zu kochen, und, wenn sie in einem Durchschlage abgekühlt und abgetrift sind, unter den Sauerampfer zu mischen.

Hierauf werden die Omeletten gemacht; wenn man nemlich vier ganze Eier, und von zweien das Gelbe in eine Casserole schlägt, ein Paar Löffel Mehl und Salz, soviel nöthig ist, darzu thut, sodann mit einem halben Nöffel Sahne oder auch guter Milch verdünnt. Von diesem Teige bäckt man nun in einer Pfanne, in welcher etwas Butter heiß gemacht worden ist, dünne Kuchen, rollt sie zusammen, schneidet sie ein oder ein paarmal durch, daß sie etwa nur zwei Finger breit sind, und garnirt beim Anrichten den Sauerampfer damit.

Sauerampfersafttorte. Man wäscht den Sauerampfer, hackt und stößt ihn klein, schlägt ihn in ein Tuch, und preßt den Saft aus. Diesen Saft rührt man mit Zukker, Zimmt, einem Stück Butter, einigen Eierdottern, geriebener Citronschale, und klein gestossenem Zwieback über dem Feuer zu dikker Sahne. Wenn er kalt geworden ist, füllt man eine Torte von Blätterteig, oder auch nach Belieben von festem Teig damit, und verfertigt sie, wie gewöhnlich.

Sauerampfersauce mit Frikandeaux glacees. Man setzt die von Kalbfleisch verfertigten Frikandeaux in eine Braise, wäscht und schneidet einige Hände voll jungen Sauerampfer, thut ein Paar dünne Scheiben rohen Schinken darzu, und schwitzt beides in Butter, giebt hernach soviel Coulis darauf, als man Sauce haben will, und läßt den Sauerampfer darin weich kochen. Wenn man die Frikandeaux aus der Braise nimmt, bestreicht man sie mit guter Glacee, und giebt die Sauce dazu.

Oder man legt die Frikandeaux, wenn sie gespickt sind, in eine Casserole, thut eine ganze Zwiebel, eine ganze Petersilienwurzel, und eine Mohrrübe nebst etwas Salz darzu, füllt dann gute Bouillon und zwei Löffel voll Jus darauf, deckt es wohl zu, und läßt es gar kochen. Wenn sie meistens gar sind, so nimmt man die Zwiebel und Wurzel heraus, und begießt die Frikandeaux von Zeit zu Zeit, mit einem Löffel von der Glacee. Das Jus verfertigt man von dem Abfall der Kalbskeule mit etwas Rindfleisch. Sobald man die Frikandeaux hinlänglich glacirt hat, so nimmt man sie aus der Casserole, thut einige Löffel voll Mehl darein, giebt etwas Bouillon, oder vielmehr von dem obigen Jus darauf, und läßt es unter beständigem Umrühren immer fort kochen.

Alsdann thut man den Sauerampfer, den man vorher in Butter abgeschwitzt hat, darein, und läßt ihn vollends mit der Sauce aufkochen.

Sauerampfer mit Steinbutten *à la Braise*. Man wählt hierzu ein schönes grosses Mittelstükke, spaltet es auseinander, nimmt die Gräten und den Rückgrad heraus, zieht die Haut ab, und spickt es recht schön, schwitzt es mit einigen fein gehackten Schalotten in Butter, giebt noch ein Paar Löffel voll Bouillon, ein Quartierchen Franzwein, den Saft aus einer Citrone, und etwas Salz darzu, und läßt alles zusammen eine

kleine

kleine Viertelstunde rasch kochen. Zur Sauce schwitzt man einen Löffel voll Mehl, in einem Viertelpfund Butter, thut den Sauerampfer darzu, füllt etwas Bouillon und den Saft von einer Citrone darauf, thut auch ein Scheibchen rohen Schinken, und gehöriges Salz darzu, und zieht endlich die Sauce mit Eierdottern ab. Wenn man anrichten will, nimmt man die Fische aus der Casserole, bestreicht sie mit guter Glacee, und giebt die Sauce darzu.

Sauerampfer mit Tauben. Man setzt die Tauben mit Butter, Fleischbrühe, Gewürz und Schalotten über das Feuer, und dämpft indessen den Sauerampfer in einer andern Casserole in Butter, thut alsdann beides zusammen, thut noch ein Stück Butter dazu, und zur Verdikkung der Brühe etwas geriebene Semmel, Zukker, oder was man sonst noch zur Erhöhung des Geschmacks für nöthig findet.

Sauerampfer, Torten davon. Man wäscht den Sauerampfer, liest, und überkocht ihn, seihet ihn wieder ab, gießt weissen Wein daran, und läßt ihn recht weich kochen, treibt ihn dann durch einen Durchschlag, thut Zukker, Zimmt, und wenn es gefällig ist Rosenwasser dazu, und läßt ihn noch einmal so lange kochen, bis er dikke zu werden anfängt. Wenn man ihn zu wenig kochen läßt, so wird der Teig nachher zu feucht, und bleibt klitschig. Wählt man hierzu einen Blätterteig, so macht man eine runde Platte von Teige, schneidet sie zakkig aus, streicht die Sauerampferfülle in die Mitte hinein, und deckt es mit einer gleichen Teigplatte wieder zu, bestreicht es oben mit geklopften Eierdottern, und läßt es bakken.

Macht man aber einen Boden von mürbern Butterteige, so muß man den Rand sauber umkrausen, den Spinat hinein thun, und mit geriebener Semmel, geriebenem Käse, hartgesottenen und klein gehackten Eiern und Zukker dikke überstreuen und bakken, bis das Uebergestreute zu einer dikken Kruste wird.

Sauerampfertorte in einem festen Teige. Man kocht den Sauerampfer ganz kurz mit weissem Wein, thut ihn dann in eine Casserole mit geschmolzener Butter, wenn man zuvor noch gestoffenen Zwieback, Salz, Zukker, Zimmt und Citronschale darunter gemischt hat, und schwitzt alles wohl ab. Den Teig macht man auf folgende Art: man läßt ein wenig Wasser und ein wenig Butter zusammen aufkochen, rührt dann soviel Mehl darein, daß es nicht allzu steif wird, und bearbeitet davon ein Unterblatt zur Torte, nach einer beliebigen Form, nur muß man den Teig sehr dünne austreiben. Ferner macht man einen Rand um dieses Unterblatt, so zierlich und kraus, als möglich, thut den Sauerampfer darein, und macht einen dünnen Dekkel darüber. Alsdann thut man es in den Ofen, oder in die Tortenpfanne. Wenn es abgebakken ist, und auf die Tafel kommen soll; so löst man den Dekkel ab, und drückt Citronsaft darein.

Ebendieselbe noch anders. Man schält ein Pfund Mandeln, und stößt sie, rührt sie mit vier ganzen Eiern, einem halben Pfund fein gesiebtem Zukker, einem halben Loth Gewürznelken, einer geriebenen Muskatennuß und einer klein geschnittenen Limonienschale, nebst dem Saft derselben, drei Viertelstunden lang ab, und wenn man einen Tortenreif gehörig präparirt und mit Oblaten belegt hat, so kann man den angerichteten Teig darauf streichen, und schön abbakken.

Unter dieser Zeit siedet man ein halbes Pfund Zukker in einem halben Quartierchen Wasser in einer messingenen Pfanne so lange, bis er spinnet, rührt dann ein Viertelpfund klein gehackte Mandeln darein, siedet ferner zwei Hände voll klein gestossenen

Sauerampfer über dem Feuer, und seihet ihn wieder durch, thut ihn ebenfalls dazu, schlägt ein Eiweiß zu Schaum, rührt es darunter, und läßt es noch ein wenig sieden. Wenn die Torte nun gebakken ist, giebt man den Sauerampfer darauf, macht ein weisses Glacee darauf, und setzt die Forme wieder in den Backofen, damit das Eis trocknet und hart wird.

Sauerampfer mit verlohrnen Eiern. Man bereitet den Sauerampfer darzu eben so, wie beim Eierkuchen gesagt worden ist, und rührt ihn in Butter ab. Wenn man ihn anrichten will, garnirt man ihn mit verlornen oder hart gekochten Eiern, und überstreut ihn mit geriebener Semmel.

Oder, wenn man lieber will, kann man auch das Gelbe von hart gesottenen Eiern klein hakken, und darein thun, oder auch darüber streuen.

Saure Klösse. Man schneidet fetten geräucherten Speck in ganz feine Würfel, schüttet ihn in eine Schüssel und zerreibt ihn wohl mit einer hölzernen Reibekeule, thut eben soviel in Würfel geschnittene Aepfel dazu, als man Speck genommen hat, und reibt beides noch einmal recht gut durcheinander, schlägt nach und nach Eier darzu, wirft auch wechselsweise mit den Eiern geriebene Semmel, soviel als nöthig ist, daran, vermischt alles durch das Reiben aufs beste, und macht endlich Klösse davon. Man muß aber nicht zu viel Semmel nehmen, damit die Klösse lokker bleiben.

Dann kocht man gebakkenes Obst, gießt die Brühe davon in einen irrdenen Topf, und etwas Essig darzu, schüttet gestossene Gewürznelken, gestossenes englisches Gewürz und Zukker, soviel man für gut befindet daran, und setzt diese Brühe in dem Topfe an ein Kohlenfeuer. Sobald die Brühe kocht, macht man vom obigen Teig Klösse, und legt sie hinein. Wenn diese bei starkem Feuer genug gekocht haben, so schüttet man die Klösse mit der Brühe in das gebakkene Obst in eine verzinnte Tasserole, legt Kirschmus dazu, und läßt es noch eine Weile kochen. Alsdann nimmt man es heraus, und richtet es sogleich an, damit es, seiner Säure wegen, nicht kupfrich werde.

Sauerkraut, wird von dem Weiskraut oder Kappeskraut bereitet: man schneidet oder hobelt die besten und härtesten Krautköpfe mit dem Hobeleisen klein, stampft sie derb in die Fässer, und salzt es gehörig. Um diesem Kraute einen angenehmen Geschmack zu geben, kann man auch Kümmel, Dille oder Wacholderbeeren darunter mischen. Den durch das Stampfen ausgepreßten Saft, darf man nicht abgiessen, noch weniger an dessen Statt Wasser auf das Kraut füllen, wenn es sich lange halten soll. Daher auch die Fässer gut verpicht seyn müssen, damit sie nicht auslaufen können. Man legt endlich einen Dekkel darauf, und beschwert ihn mit Steinen. Noch wohlschmekkender aber wird das Kraut, wenn man etwas Weinessig darauf gießt. Zu derselben Absicht kann man auch gute Weinfässer gebrauchen, um das Kraut darin einzulegen.

Von den lokkern Häuptern wird das Kumpskraut verfertigt; wie dies geschieht, s. Kumpskraut.

Sauerkraut zu machen. Man läßt schönen dichten weissen Kohl lang und recht fein hobeln, daß die kurzen Stükke zurükbleiben, mengt ihn dann in einem Waschfasse mit Salz und trokkenen Dillkörnern, und stampft ihn in ein Faß, worin weisser Franzwein gewesen ist. Wenn der Kohl einige Tage gestanden hat, so wird eine Serviette in Brunnenwasser ausgedrükt, und darauf gelegt, mit einem hölzernen Dekkel zugedeckt, und mit Steinen beschwert. Alle acht Tage muß man die Serviette auswaschen, und wenn man den Kohl essen will, so nimmt man oben etwas ab, und kocht ihn wie gewöhnlich.

Sauerkraut noch anders. Man schneidet den weissen Kohl in vier Stükken, kocht ihn in Wasser ab, legt ihn in ein Faß, daß die Stükken gerade gegen einander zu liegen kommen. Man schichtet ihn alsdann mit Dill ein, und gießt eine Sole darüber, die von Brunnenwasser und Salz aufgekocht ist, deckt oben etliche Kohlblätter darüber, und beschwert das Faß mit Steinen. Wenn man den Kohl essen will, so wird er eine halbe Stunde zuvor eingewässert.

Sauerkraut *à l'Angloise* mit Maschanzeräpfeln. Man schneidet Kohl wie zu Sauerkraut, schält Maschanzeräpfel, schneidet sie in Scheiben, auch ein Stück abgekochten Schinken, bestreicht eine Casserole mit Butter, legt ein Kälberrez darein und ein Stück Butter darauf, dann schichtweise immer das Kraut, dann einige Limonienscheiben, ein Stück Butter, Muskatenblüten, Pfeffer, ein wenig Weinessig, die Aepfel und den Schinken, dann wieder Kraut und Butter u. s. w. In die Mitte legt man eine farcirte Ente. Wenn die Casserole ganz voll ist, wird wieder ein Kälberrez darüber gemacht, mit schlechtem Teig belegt, und so läßt man sie ungefähr drei Stunden in einem Backofen stehen. Wenn man anrichten will, so stürzt man es auf eine Schüssel und richtet eine Sauce à la Lionoise darüber an. Die Zwiebeln läßt man von dieser Sauce weg. Man kann auch Bratwurst oder Saucischen darzu geben.

Sauerkraut mit Austern. Man wässert die Austern ein wenig aus und schwizt sie dann in einer Casserole mit frischer ungesalzener Butter ab. Während dieser Zeit über kocht man Sauerkraut zur Hälfte schneidet es noch ein wenig feiner, schwizt es ebenfalls in Butter ab, und gießt saure Sahne darüber, um ihn damit durchzudämpfen.

Wenn beides fertig ist, macht man einen Rand um eine Schüssel, bestreicht sie dikke mit Butter und belegt den Boden mit Kraut, auf dieses Austern und Scheiben von Rindermark, dann wieder Kraut, bis es alle ist. Oben gießt man zerlassene Butter darüber, streut geriebene Semmel darauf, und bäckt es im Ofen.

Sauerkraut einzumachen. Man bereitet erstlich das Sauerkraut eben so wie bei der Torte von Sauerkraut, nur daß man es nicht zuvor kocht, sondern blos abwässert, ausdrückt und im Zukker nebst Citronat, Citronschale oder Saft aufkocht. Wenn dieses geschehen ist, wird der Sauerkohl in gewöhnlichen Einmachegläsern, worauf man ein rundes Papier mit Zukker bestrichen, deckt, aufbewahret.

In Rußland pflegt man das Sauerkraut abzutrocknen, und es so zu verspeisen.

Sauerkraut *au Four*. Wird ebenso zubereitet wie das Sauerkraut mit Hecht, nur folgende kleine Abänderungen sind dabei zu bemerken: Anstatt, daß man dort das Sauerkraut mit saurer Sahne abrührt, kann man eine Hand voll fein gehackte Chalotten, die in einem halben Pfund Butter abgeschwizt sind, doch so, daß sie weiß bleiben, darzu thun, noch zwei Gläser guten Rheinwein darauf füllen, und damit dämpfen lassen. Mit dem Hecht und den Austern verfährt man übrigens so wie beim Sauerkraut mit Hecht gesagt wird, nur daß man ehe alles unter einander rangirt wird, einen Rand um eine Schüssel setzt, und wenn alles nach der Ordnung darein gefüllt ist, schlägt man zwei ganze Eier und zwei Dotter unter einander, rührt ein halbes Quart saure Sahne darunter, und gießt es über das Sauerkraut. Wenn es eine halbe Stunde im heissen Backofen gezogen und eine gute Couleur angenommen hat, kann man ihn zur Tafel geben.

Endlich, wenn man es noch köstlicher haben will, so garnirt man es mit kleinen Austernpastetchen, oder wenn man lieber will, mit:

Sauerkraut Frittüre. Sie wird folgendergestalt bereitet. Man pflückt etwas von einem ausgebrochenen Hecht in eine Cafferole, thut sechzehn Stück Austern, etwas Sauce von einem Ragout, und einem oder ein Paar Löffel voll Sauerkraut darzu, und rührt es unter einander. Hernach schneidet man drei Oblaten, jede in drei Stükke, macht sie mit Milch etwas feucht, setzt in jedes einen Löffel voll von der obigen Vermischung oder Fülle, wikkelt es zusammen, bestreicht es mit geklopftem Eierdotter, bestreut es mit geriebener Semmel und bäckt es mit beisser Butter schnell aus.

Sauerkohl *garni.* Man kocht den Sauerkohl wie gewöhnlich, nur daß er hier ganz einkochen muß, und daß man alsdann einige Löffel voll Coulis dazu giebt. Mittlerweile schneidet man auch ein Paar rothe Kohlköpfe so fein wie das andere Sauerkraut, kocht sie mit gutem Weineßig, und einem halben Quart rothen Wein weich, salzt und fettet sie ab. Nun nimmt man ferner so viel gebratenen Hasen als man nöthig hat, auch einige Pfund in Salzwasser gesottenen Hecht, aus welchem die Gräten herausgenommen worden sind, so wie auch einige Pfund fein gehackten gekochten Schinken, ein halbes Pfund Sardellen; bestreicht eine Form oder eine Cafferole mit Butter, und streut geriebene Semmel darauf, belegt den Boden mit Kapern, Sardellen und gehackten Schinken, auch schneidet man Stückchen von gebratenen Haasen, und legt sie an der Seite zierlich herum, auf dieses kommt zwei Finger hoch Sauerkohl, hierauf gepflückten Hecht und wieder Kapern und Sardellen, alsdann eine Lage von dem rothen Kohl, auf diesen Schinken, und so immer fort, bis es voll ist.

Endlich setzt man es eine halbe Stunde in einen ziemlich heissen Ofen, wenn es genug durchgezogen ist, stürzt man die Cafferole auf eine Schüssel, und garnirt den Kohl wenn man will, mit Austernpasteten, Frittüres von Sauerkraut, oder mit Saucischen.

Sauerkraut gebakken. Man rührt ein Ei, ein Loth Zukker, ganz klein gestossene Mandeln in einer Schüssel mit schönem Mehl wohl durch einander, macht diesen Teig ferner mit Eiern und Rosenwasser an, und wirkt ihn so lange bis er sich treiben läßt. Alsdann mandelt man ihn in dünne Plätze aus, schneidet sie wie Sauerkraut und bäckt es geschwind, jedoch nicht zu heiß, damit es schön gelb bleibt.

Sauerkraut mit gebratenen Haasen. Man kann das Sauerkraut besonders zurichten, und nur den gebratenen Haasen darauf legen, oder man thut übrig gebliebenen gebratenen Haasen unter das Sauerkraut und läßt ihn damit dämpfen, wodurch der Haase einen angenehmen säuerlichen Geschmack erhält.

Sauerkraut gedämpftes. Man macht hierzu das Sauerkraut fertig, wie man es sonst auf den Tisch geben kann. Sodann hackt man gebratene Kälbernieren klein, bestreicht eine Schüssel mit Butter, belegt sie dünne mit den gehackten Nieren, legt ferner eine Schicht Kraut darauf, dann wieder Nieren, und so fährt man wechselsweise fort, nur muß die oberste Lage von Kraut seyn. Ueber dieses gießt man zuletzt saure Sahne, deckt es zu, und setzt es auf ein gelindes Kohlfeuer, wo es einige Minuten ziehen muß. Ob man gleich zu diesen allen jetzt erwähnten Zubereitungsarten, vom Sauerkraut, Würste, geräuchert Fleisch zu geben pflegt, so kocht man es doch auch zugleich mit Fleisch und Flügelwerk.

Sauerkraut gedämpftes auf andere Art. Man läßt in einer Pfanne einen guten Theil abgeschöpftes Fett oder Schmalz, und ein Stückchen gestossenen Zukker braun werden, thut das Kraut hinein, dünstet es schön braun, thut zwei Löffel voll Mehl daran, läßt es noch ein wenig

nig dünsten; alsdann thut man einen Schaumlöffel voll Rindfleischbrühe daran, damit es nicht allzudikke wird, und läßt es noch ein wenig sieden. Endlich richtet man es an, und legt einen Fasan oder Bratwürste oder Kalbfleisch darauf.

Sauerkraut auf gemeine Art. Wenn das Kraut etwas zu sauer ist, so muß man es ausdrükken; alsdann thut man Butter oder etwas Schmalz daran, und läßt es damit durchkochen. Wenn man es anrichtet, so streut man etwas geriebene Semmel auf das Kraut, und kehrt es damit um.

Sauerkraut mit Hecht und Austern. Man kocht das Sauerkraut wie gewöhnlich gar, sodann schuppt man den Hecht, schneidet ihn in Stükken, den Kopf aber läßt man ganz und kocht ihn mit den Stükken in Wasser und Salz gar. Man macht ferner die Haut und Gräten von den Stükken, zerpflückt sie, legt Sauerkraut in eine zinnerne Schüssel, setzt den Kopf in die Mitte, giebt ihm die gekochte Leber ins Maul, legt eine Lage Hecht auf den Sauerkohl, und etliche Austern darzu, dann wieder Kohl darauf, und hierauf wieder Hecht und Austern, und fährt so fort. Alsdann giebt man die Sauce vom Sauerkohl darüber, daß sie unten in die Schüssel kommt; bestreut den Kohl etwas dikke mit geriebener Semmel, belegt ihn mit dünnen Schnittchen Butter, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, thut unten ein wenig Kohlenfeuer, obenauf aber mehr, damit es gelbbraun bakken kann.

Hat man keine Austern, so nimmt man an der Stelle abgekochte und ausgemachte Krebsschwänze. Man kann aber auch blos Hecht und Sauerkohl nehmen. Wenn man etwas auf einer zinnernen Schüssel in der Tortenpfanne bakken will, so muß man vorher auf den Boden der Tortenpfanne Salz, oder Sand legen, und die Schüssel darauf sezzen, damit sie nicht schmelzet.

Wenn man diese Speise bei einem Gastmahl auf die Tafel bringen will, so muß man also zu Werke gehen:

Man kocht das Sauerkraut im Wasser gar, und wenn es eingekocht ist, knetet man ein halbes Pfund Butter, und ein Viertelpfund Mehl durch einander, und zerrührt es in einem halben Nössel saurer Sahne am Feuer, bis es anfängt zu kochen, alsdann thut man das Sauerkraut darzu, schwingt es durch einander, und läßt es auf heisser Asche durchziehen. Nachher kocht man den Hecht in Salzwasser ab, bricht die Gräten heraus, und hält ihn warm. Ferner sticht man funfzig Stück Austern in eine Casserole nebst ihrem Wasser, drückt den Saft von einer Citrone darzu, und läßt es auf dem Feuer steif werden, aber nicht kochen; sodann putzt man die Bärte ab, filtrirt die Brühe durch, daß sie sich klärt, thut ein Paar Löffel voll Blanc in eine Casserole, gießt das abgekühlte Austernwasser darzu, und läßt es aufkochen; zuletzt thut man auch die Austern darzu, und hält sie heiß. Beim Anrichten macht man eine Lage von Sauerkohl, auf diese rangirt man zierlich von dem ausgekrochnen Hecht, und von dem Austernragout, dann wieder Kraut u. s. f.

Sauerkraut zu kochen. Wenn das Kraut lange gelegen hat, so wäscht man es ein wenig, und läßt es in halb Wein und halb Fleischbrühe sieden. Wenn es halb gesotten ist, so seihet man ein wenig von der Brühe, wie man es bei dem andern Kraut zu machen pflegt, schmelzt es mit Butter, und würzt es mit Cardamomen, Muskatenblüten und Pfeffer, und läßt es noch eine Weile mit einander sieden.

Sauerkraut zu kochen auf andere Art. Man wäscht das Kraut wenn es alt und sauer ist, gießt in einen Topf Wasser daran; ist es aber nicht sauer, so kann man gleich anfangs ein wenig Essig daran giessen. Man gießt, damit es desto schmackhaf-

haster bleibt nichts ab, thut ein wenig Back- oder Bratbutter daran, und läßt es sieden. Wenn man will, kann man auch einige Zwiebeln klein schneiden und in Schmalz rösten, etwas Mehl darunter rühren, und so noch eine halbe Stunde mit sieden lassen. Mehrere Arten s. Th. 1. S. 1352.

Sauerkraut mit Lachs. Man kocht das Sauerkraut wie gewöhnlich, fettet es ab, und wenn es gut eingekocht ist, giebt man einige Löffel Coulis darzu. Den frischen Lachs schneidet man in Stükken und siedet ihn in Wasser und Salz; sodann wird beides zusammen gethan, wohl mit einander durchschüttet, und etwas durchdämpft. Um diese Speise aber als Gastspeise noch zierlicher zu machen, spickt man ein grosses schönes und viereckiges Stück Lachs, und macht es in einer Fischbraise gar. Man belegt eine Casserole mit Speck, und Schinkenscheiben, bringt den Lachs darauf, doch so, daß die gespickte Seite oben kommt, und thut noch ein Paar Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, ganzen Pfeffer und Citronschale darzu, drückt noch den Saft von zwei Citronen darauf, bedeckt es wieder mit Speckscheiben, und über dieses noch mit einem passenden und geschnittenen Papier.

Ferner gießt man ein halbes Quartierchen Wein, und eben so viel fette Bouillon darauf, thut unten und oben Feuer darzu, und läßt es so drei Viertelstunden kochen, zuletzt bestreicht man es mit gutem Glace, und legt es beim Anrichten in die Mitte auf den Sauerkohl.

Sauerkraut mit Lerchen. Man kocht das Sauerkraut wie gewöhnlich, und thut kurz vor dem Anrichten die Vögel darzu, damit das Kraut den Geschmack davon annimmt. Die Lerchen selbst reinigt man zuvor, schneidet ihnen die Füsse ab, nimmt den Magen heraus, wäscht sie mit Wasser, und bratet sie in einen Tiegel mit kreuschender Butter. Man kann auch Kapern an den Sauerkohl thun, womit er auch ohne Lerchen gut schmeckt.

Sauerkrautpastete mit Enten. Man präparirt erstlich die Enten gehörig, drückt den Brustknochen mit einem starken Messer ein, und biegt die Keule ein, hackt die Lebern, und nimmt sie zu einer Farce, mit welcher man die Enten farcirt. Unterdessen wird der Sauerkohl weich gekocht, wieder abgeseihet und abgekühlt, und endlich in Butter eine Viertelstunde abgeschwizt. Ferner schneidet man Speck in dünne Scheiben, rollt einen Boden von festem Teig aus, bestreicht ihn mit Eierdottern, und setzt von Farce einen Rand darum, sodann legt man eine Lage Sauerkraut und einige Citronscheiben, Lorbeerblätter und ein wenig Pfesser darauf, auf dieses Enten, die man wieder mit Kohl belegt, zwischen welchen ein Paar mit Nelken besteckte Zwiebeln und Butterscheibchen kommen, hierauf Speckscheiben und Sauerkraut, und zuletzt Klöse von Farce. Nun wird von Teig wieder ein dünner Boden so groß aufgerollt, daß er über die Pastete geht. Der am untersten Boden zwei Finger breite Rand wird mit Eierdottern bestrichen, der zweite, welcher darüber gelegt wird, mit dem ersten, wie Rand zusammen geknippen und dicht angedrückt, daß nichts heraus laufen kann. Man kann auch den Teig einschneiden, und ihn so um die Pastete herum flechten, auch die Pastete ganz mit Eierdottern bestreichen. Ehe man sie in den Ofen setzt, nimmt man ein Paar Hände voll feine Kräuter, gießt eine halbe Bouteille voll Sekt, und eine halbe Bouteille voll Franzwein darauf; wenn es zusammen gezogen hat, filtrirt man es, und wenn die Pastete eine Stunde im Ofen gestanden hat, füllt man die eine Hälfte davon in die Pastete, und nach einer Stunde die andere Hälfte; beim Anrichten wird zuletzt diejenige Sauce darein gegeben, die oben beim Sauer-

kraut

kraut à l' Angloise beschrieben worden ist, nur daß man noch ein wenig Citronsaft darzu drückt.

Sauerkraut mit Sahne. Man kocht das Sauerkraut und thut holländische Butter daran. Ist es weich gekocht, so rührt man in einen Tiegel Sahne mit etlichen Eierdottern ab, thut das Kraut darzu und rührt ihn damit durch.

Sauerkraut mit Schweinefleisch. Man läßt das Schweinefleisch übersieden, bis es genug verschäumt hat, sodann nimmt man es aus der Brühe heraus, setzt das Sauerkraut mit dieser Fleischbrühe zum Feuer und läßt es weich kochen. Einige Zeit vor dem Anrichten hackt man Zwiebeln klein, röstet sie nebst ein wenig Mehl in Schmalz oder Butter braun, und thut es in das Kraut. Zuletzt legt man wieder das Fleisch hinein, und läßt es ein Weilchen mit durchdämpfen.

Sauerkraut mit Schweinefleisch auf andere Art. Wenn das Schweinefleisch gewässert ist, so setzt man es in Wasser zum Feuer, salzt es und läßt es sieden, bis es verschäumt hat. Alsdann nimmt man es aus dieser Brühe, und setzt es in einem andern Topf nebst dem Kraute zu; gießt von dieser Brühe, worinnen das Fleisch gesotten hat, etwas daran, und läßt es also mit einander sieden. Wenn das Fleisch weich gesotten ist, legt man es in eine Schüssel und deckt es zu daß es warm bleibt. Dann hackt oder schneidet man ein wenig Zwiebeln, röstet sie mit etwas Mehl in Schmalz, rührt es unter das Kraut und richtet es über das Fleisch an. Man setzt auch das Fleisch mit dem Kraut zugleich zu, thut es, wenn es weich gekocht ist, heraus, und hält es warm bis das Kraut auch weich ist.

Sauerkrautsuppe. Man thut gekochtes und übrig gebliebenes Sauerkraut in ein Töpfchen, gießt halb Wasser und halb Fleischbrühe daran, läßt es aufsieden, und wirft zusetzt ein wenig Backschmalz hinein, pfeffert es und richtet es über Roggenbrod an.

Sauerkrauttimbale mit Borsdorferäpfeln, Lachs und Krebsschwänzen. Man kocht den Kohl, und kühlt ihn ab, drückt ihn aus, und läßt ihn mit Krebsbutter abschwizzen. Zu gleicher Zeit siedet man ein Paar Pfund Lachs, und macht die Gräten heraus, schält ferner Borsdorferäpfel, macht die Kernhäuser heraus und kocht sie in weissem Wein mit Zukker und Zimmt, und einigen Citronschalen weich und kurz ein. Alsdann legt man die Form und die Timbals gehörig aus, thut eine Lage Kohl darein, auf diese einige Aepfel mit ihrer Sauce, Lachs und abgekochte Krebsschwänze, dann wieder Kohl und so weiter. Hierauf wird die Forme zugedeckt, und im Ofen drei Stunden gebakken. Endlich giebt man folgende Sauce darzu.

Man schneidet ein Pfund Kalbfleisch und ein Pfund Schinken, ein halbes Huhn und ein Rebhuhn zusammen klein, schwitzt es in Butter ab, thut es nebst einigen Stauden Sellerie, Zwiebeln, Würze und ein Quart Bouillon in eine zinnerne Flasche, schraubt sie fest zu, läßt sie vier Stunden in siedendem Wasser kochen, filtrirt alsdann die Sauce, und giebt sie zur Tafel.

Sauerkrauttimbale mit Schweinsohren. Wenn das Sauerkraut weich ist, so schwizt man es mit Butter ab, und kocht es mit einigen Löffeln Coulis und einem halben Quart weissen Wein ganz kurz ein. Unterdessen werden die Schweinsohren in einer Braise gar gemacht, zu dem Sauerkraut gethan und mit demselben eine Stunde allmählig durchgekocht; ferner legt man eine Forme wie bekannt aus, und bäckt es blind. Wenn man die Forme ausgelegt und den Teig mit Butter bestrichen hat, so weicht man Semmel in Wasser ein, drückt sie wieder aus und thut sie in

die

die ausgelegte Forme, deckt sie mit Teig zu, und läßt sie eine Stunde bakken. Dann nimmt man die Semmel wieder heraus, thut das Sauerkraut mit den Schweinsohren dafür hinein, und läßt es eine Viertelstunde in einem nicht allzu heissen Ofen bakken, und dieses heißt dann blind bakken.

Sauerkrauttorte. Wenn man wohl vierzehn Tage lang das Kraut oft in frischem Wasser ausgewässert hat, so kocht man es in gesalzenem Wasser, doch nicht ganz weich, und drückt es wieder ganz aus; zu gleicher Zeit thut man ein halbes Pfund Zukker in eine Casserole, läutert ihn mit Wasser, oder kocht ihn mit einem halben Quartierchen Franzwein, bis er sich ziehen läßt, da man denn das Sauerkraut darzu thut, so wie auch anderthalb Viertelpfund länglich geschnittenen Citronat, die fein geschnittene Schale von drei Citronen und einer Pommeranze. In diesem Zukker kocht man nun vollends das Sauerkraut, drückt noch den Saft von einer Citrone darauf, und hebt es zur Fülle auf. Wenn man eine Torte von gutem Blätterteig formirt hat, füllt man sie mit diesem Sauerkohl, macht entweder ein Gitter von Teig oder einen Dekkel darüber, und bäckt es im Ofen. Um diese Torte durch das ganze Jahr machen zu können, so ist es gut, wenn man eingemachtes Sauerkraut, dessen Zubereitung oben gezeigt worden ist, vorräthig hat.

Sauerkraut *à la Trautson* mit Haasen und Wurst, siehe unter dem Wort Haase.

Sauerkraut mit Vorkost. Man garnirt die Schüssel mit Bratwürsten, Schinken und dergleichen. Ehe man das Kraut in den Topf einschüttet, pflegt man in den Boden ein Stück Butter, oder noch lieber Gänse- oder Schweineschmalz zu legen, das Kraut darauf zu thun, und mit Wasser ans Feuer zu sezzen. Wenn es beinahe weich gekocht ist, setzt man in einem andern Geschirr, Butter oder Schmalz über das Feuer, schüttet das abgekochte Sauerkraut darzu, und läßt es damit durchstofen. Um die wenige Brühe, die sich noch daran findet, sämig zu machen, knetet man ein Stück Butter mit Mehl ein, und legt es zu dem Kohl.

Will man es noch besser haben, so kann man das Kraut ein wenig abwaschen, hernach mit Wein und Fleischbrühe übersieden. Wenn es beinahe weich ist, seihet man die Brühe davon ab, fettet es wie anderes Sauerkraut, würzt es mit Pfeffer und Muskatenblüten, und läßt es also ein wenig durchdämpfen.

Saurach, Berberizzen, Reisselbeere, Sauerdorn, Erbsalen, Weinnägelein ꝛc. ist eine Staude, welche in jedem Boden fortkommt, und durch Saamen, Absenker und Nebenschößlinge fortgepflanzt werden kann. Die Zweige sind mit spizzigen Dornen besetzt, die gelben Blüten sind wohlriechend, und die schönrothen Früchte werden gegen das Ende des Septembers reif. Da sie aber einen sehr herben sauern Geschmack haben, so können sie roh nicht gegessen werden, sondern man pflegt sie mit Zukker einzumachen. Der Saft kann zu Punsch, und überhaupt in vielen Fällen anstatt der Citronen gebraucht werden.

Saurach einzumachen. Man schneidet den Saurach mit einem subtilen Messer auf, nimmt die Kerne heraus, überstreut sie mit Canarienzukker, schlichtet sie in ein Glas oder in einen Tiegel, (man kann auch wohl ein wenig geläuterten Zukker, wenn er zuvor erkaltet ist, darüber giessen, damit sie mehr Brühe bekommen.) Man läßt sie fünf oder sechs Tage lang in einer Stube oder auch in der Sonne stehen, damit der Zukker recht zergeht.

Saurach einzumachen auf andere Art. Wenn man die Kerne heraus genommen hat, so läutert man

man zu einem Pfund Beeren, die noch an ihren Sträuschen hängen, zwei Pfund Zukker, und läßt einen guten Theil abgefallene Beeren zugleich mit sieden, damit der Zukker schön roth wird. Wenn er etwas dicklich gesotten ist, so läßt man ihn kalt werden, legt den frischen Saurach in ein Glas oder Tiegel, und gießt so viel Zukker daran, daß die Brühe darüber geht, beschwert sie mit einem kleinen Bretchen, und übersiedet nach etlichen Tagen den Zukker, wie es schon öfters gezeigt worden ist, bis er seine vollständige Dikke bekommt.

Savoyerbisquit zu bakken Man thut ein Pfund feines Mehl in eine reine eiserne Pfanne, und rührt es auf dem Feuer bis es hellbraun wird. Darauf thut man es auf einen Bogen Papier daß es kalt wird, und stößt es durch ein Sieb. Alsdann rührt man sechzehn Eierdotter mit einem Pfund durchgesiebten Zukker eine halbe Stunde durch, rührt auch die fein abgeriebene und gehackte Schale von einer Citrone darunter. Alsdann schlägt man das Eiweis zu Schnee, thut es zu dem erstern, und rührt es damit durch, und rührt zuletzt auch das braune Mehl dazu. Die Form wird nun mit Butter bestrichen, mit Semmel bestreut, und die Masse darein gegeben. Es muß in der Tortenpfanne gebakken werden. Erst giebt man unten mehr und oben ganz wenig Feuer. Ist die Form aber voll, so wird es hernach mit gleichem Feuer langsam und hellbraun gebakken. Man kehrt es auf Papier um, und bestreut es mit Zukker. Zu diesem Bisquitkuchen kann man auch wohl ein Loth bittere fein gestossene Mandeln nehmen. Sie geben dem Kuchen einen guten Geschmack.

Ebenderselbe auf andere Art. Man schlägt das Weisse von zwölf Eiern so lange zu Schnee bis es steht. Alsdann thut man auch die Dotter darzu, so wie auch vierzehn Loth fein gesiebten Zukker und eine auf Zukker abgeriebene Citrone. Dieses alles rührt man durch, und läßt es so lange stehen bis sich der Zukker in den Eiern aufgelößt hat. Alsdann setzt man es in einer Cassérole auf das Feuer, rührt es beständig durch, und zieht es in die Höhe, bis man sieht daß es rund wird.

Ist dieses geschehen, so setzt man es ab, schlägt es kalt und rührt noch sieben Loth feines Mehl darein. Nun bestreicht man die Form mit Butter, bestreut sie mit Semmel, giebt die Masse in dieselbe, und läßt es so wie das vorige langsam gar bakken.

Savoyerkohl mit Enten, s. Enten.

Savoyerkohl gefüllter. Man überkocht den Kohl, macht sodann eine gute Farce von Kalbfleisch, Rindsmark, Kohlblättern, Eiern, geriebener Semmel und Gewürz, oder von Kälbermilch, Krebsschwänzen, magern Schinken, Chalotten, Petersilie, oder was man sonst will, hackt es klein und füllt damit den Kohl. Ist der Kohlkopf klein, so macht man nur in der Mitte die Blätter behutsam aus einander, und füllt die Farce hinein, ist er aber gröber, so kann man den Strunk ein wenig aushöhlen, und desto mehr einfüllen, ja man kann ihn gar in der Mitte entzwei schneiden, beide Hälften füllen und wieder zusammen binden. Man nimmt zuweilen auch nur einzelne schöne grosse Blätter, füllt die Farce hinein, und wikkelt sie zusammen. Hierauf legt man den Kohl in eine Cassérole, thut Gewürz und Butter darzwischen, und besteckt es zuweilen mit Krebsschwänzen und Scheeren, gießt gute Bouillon darüber, und läßt es so kurz einstofen. Zuletzt kann man einige Löffel Coulis darüber geben.

Savoyerkohl gefüllt auf andere Art. Man schneidet die äussersten Blätter ab, spaltet den Kohlkopf in der Mitte von einander, und schneidet das Herz heraus, welches man mit einem Stück Kalbfleisch mei-

stens gar gekocht, dann zusammen klein gehackt, Eier, Butter, gestossene Muskatenblumen, Pfeffer, Salz, und in Milch geweichte Semmel darzu thut. Dieses alles rührt man wohl durch einander, füllt damit den ausgehöhlten Kohl wieder zusammen, bindet die Hälfte mit Bindfaden fest, kocht sie in guter Fleischbrühe mit Butter und Muskatennuß gar. Zuletzt thut man noch ein wenig geriebene Semmel darzu, und läßt es so kurz einkochen.

Savoyerkohl à l' Italienne mit farcirten jungen Tauben. Man kocht den Savoyerkohl und kühlt ihn ab, farcirt ihn dann mit Kalbfleischfarce zu Pupjets. macht die Tauben sauber zurechte, melirt die gehackten Lebern unter die Farce, und füllt die Tauben damit. In einer starken und fetten Bouillon läßt man Tauben und Kohl halb kochen, richtet hierauf den Kohl an, und läßt zwischen den Kohlpupjets einen Platz zu einer Taube, bestreicht dann den Kohl mit einem steif gekochten Koch, welcher auf folgende Art bereitet wird:

Man rührt ein Viertelpfund feines Mehl mit einem Maas Milch klar, thut ein Viertelpfund Krebsbutter oder auch andere Butter und eine halbe Muskatennuß darzu, thut es zusammen in eine Casserole, und rührt es zu einem dikken Koch. So kochend heiß als es vom Feuer kommt, werden vier Eierdotter darzu geschlagen und wohl unter einander gerührt, alsdann läßt man es auf einen Teller kalt werden. Man macht davon über den Kohl eine Kruste, bestreut ihn mit Parmesankäse, und läßt ihn im Backofen oder unter der Tortenpfanne Couleur nehmen. Hierauf werden die Tauben aus der Braise, worinnen sie vollends gar gekocht haben, genommen, zwischen die Pupjets rangirt und über sie, aber nicht über den Kohl die Sauce gegeben.

Savoyerkohl mit Knoblauch. Wenn man den Kohl erst in Fleischbrühe abgekocht hat, so richtet man ihn in der Runde herum an, macht sodann Schmalz in einer Pfanne heiß, röstet einige Zehen Knoblauch darin, und gießt es siedend über den Welschkohl.

Savoyerkohl zu kochen. Manche kochen den Kohl erst in Wasser und Salz weich, nehmen ihn dann heraus, und legen ihn, nachdem er abgetrieft ist, in eine Casserole, worzu noch ein Stück Butter, welches in Mehl umgewendet worden ist, Muskaten und Pfeffer gethan wird. Zuletzt wird noch ein Stück Butter daran gethan, um die Brühe sämig zu machen. Wenn es genug durchgedämpft ist, richtet man ihn an, bestreut den Rand der Schüssel mit geriebener Semmel, und garnirt ihn mit Coteletten, Saucischen u. s. f.

Andere kochen ihn bald in Fleischbrühe weich, thun kurz vor dem Anrichten in Butter oder Rindsfett gedörstete Castanien und ein Stück in Mehl umgewendete Butter darzu, und lassen es zusammen aufsieden.

Noch andere brühen blos den Savoyerkohl, sodann legen sie in eine Casserole eine Lage Kohl, dann Gewürz, und einige Scheiben Butter, dann wieder Kohl, und so wechselsweise bis das Casserole voll und der Vorrath verthan ist, endlich giessen sie Fleischbrühe daran, und lassen es so weich sieden. Zuletzt wird etwas gebranntes Mehl darzu gethan, und damit aufgekocht.

Zu diesem Gericht kann man entweder Rind- oder Schöpsenfleisch, oder auch Carbonnade und dergleichen geben.

Savoyerkohlpastete. Man kann darzu entweder ein Paar geputzte Enten oder auch eine gespickte Hammelkeule in einer Braise aufsezzen. Wenn beides darinnen kalt geworden ist, blanchirt man einige Köpfe Welschkohl, schneidet den Strunk heraus, drückt das Wasser aus, und legt sie in die Braise, worinnen man zuvor die Enten

ten oder Hammelskeulen gar gemacht hat. Indem der Kohl langsam durchschmort, bereitet man den Pastetenteig, formirt dieselbe davon, macht eine Farce von Kalbfleisch und Schinken, und streicht diese einen Zoll dikke auf den Boden, und den Seiten der Pastete herum, legt ferner die Enten oder Hammelskeule nebst dem Welschkohl zierlich hinein, belegt alles mit dünnen Butterscheibchen und magern Schinkenschnitten, deckt die Pastete zu und läßt sie im Ofen langsam zwei Stunden bakken. Wenn man es auftragen will, öffnet man die Pastete und giebt einen guten Coulis, welcher mit klein gehackten Zwiebeln aufgesotten ist, darein, auch wenn man will noch etwas von dieser Sauce besonders darzu.

Savoyerkohl, Sallat davon Man kann ihn entweder wie den Krautsallat fein schneiden, und kalt mit Essig und Baumöl, oder warm mit Speck oder Butter und Essig und Pfeffer anmachen.

Oder man schneidet ein Paar Spalten in recht feste und kleine Köpfe, und kocht sie in Salzwasser gar. Hat man aber nicht dichte Köpfe, so nimmt man nur die inwendigen krausen Köpfchen. Wenn sie abgeseihet und wieder erkaltet sind, werden sie mit Essig, Baumöl und Pfeffer zum Sallat angerichtet.

Um übrigens diesen Savoyerkohl im Winter frisch zu haben, bedarfes nicht so viel Umstände als bei andern Gewächsen. Zwar kann man ihn im trokkenen Keller pflanzen, indessen trotzt er auch dem Winter im Freien, wenn man ihn nämlich reihenweise im Garten dergestalt einschlägt, daß Strunk und Wurzel ganz mit Erde bedeckt ist, die Häupter aber hervorragen. Der gemeine Wälschkohl oder Wirsing hält auf diese Art ziemlich starke Fröste aus. Bei ausserordentlichem Froste aber muß man ihn noch mit Stroh bedekken. Der Savoyerkohl verlangt aber diese Dekke bald vom Anfang des Winters an, weil er zärter ist.

Savoyerkohl, Suppe davon. Man putzt den Kohl gehörig ab, brühet ihn, hackt ihn klein, und schwitzt ihn in Butter mit etwas Mehl ab, alsdann füllt man gute Bouillon darauf, thut Butter und Muskatenblüten darzu, und läßt es so fort kochen. Vor dem Anrichten zieht man diese Suppe mit Eierdottern ab, und giebt sie über gebähete Weißbrodschnitten, mit welchen man sie ein wenig intoniren läßt.

Einen andern Tag kann man den geputzten Welschkohl brühen, wieder in frisches Wasser legen, und endlich auch gut wieder ausdrükken. Nun macht man die Häupter zierlich zurecht, bindet sie mit Bindfaden, und legt sie in eine Casserole mit Butter, legt noch gelbe Rüben, Pastinak, Petersiliewurzeln, Sellerie, Basilikum, Thimian, Lorbeerblätter, und eine ganze Zwiebel mit Nelken besteckt, darzu, und läßt es so lange dämpfen, bis es mürbe ist, nimmt das Fett davon ab, thut den Kohl in ein anderes Gefäß, gießt die Brühe davon wieder durch ein Haarsieb darauf, wozu man noch etwas Erbsenbouillon thun kann, und wieder eine Viertelstunde langsam und zugedeckt kochen läßt. Beim Anrichten legt man die Kohlhäupter in die Schüssel, auch geröstete Semmelschnitten, und giebt die Brühe darüber.

Will man diese Suppe zu einer Gastspeise erheben, so muß man sie so wie Th. 1. S. 768. unter dem Artikel Enten in Suppe von Savoyerkohl ꝛc. gezeigt worden ist.

Savoyisches Zukkerbrod, s. Brod von Zukker auf savoyische Art, Th. 1. S. 425. ff.

Schagrt, ist ein grosser, runder kupferner Tiegel, mit Füssen und einem kupfernen fest einschliessenden Dekkel versehen, worin Pasteten gebakken und andere Speisen zubereitet werden, indem er oben mit glühenden Kohlen belegt wird.

Schaf. Dieses bekannte und sehr nützliche Hausthier, welches jetzt fast auf der ganzen Erde verbreitet ist, stammt aller Wahrscheinlichkeit nach, von dem wilden sibirischen Schafe ab, welches gröſſer und flüchtiger ist, und noch jetzt in Griechenland, Sardinien ꝛc. in kleinen Heerden auf den Gebirgen gefunden wird.

Ausser den gewöhnlich bekannten Schafen, giebt es bei uns noch die sogenannten Schmukker oder Haideschmukker, welche kurze Schwänze haben, und besonders in der Mark Brandenburg gehalten werden. Die spanischen Schafe aber und die kleinen englischen sind wegen ihrer schönen weichen Wolle allen übrigen Arten vorzuziehen. Daher man auch die unsrigen dadurch zu verbessern sucht, daß man einige spanische Widder unter die Heerde läßt, wodurch die Lämmer nach und nach eine Wolle bekommen, welche der spanischen ziemlich gleich kommt.

Die Begattungszeit der Schafe fällt gegen das Ende des Oktobers, und in 21 bis 22 Wochen bringt ein Schaf nicht mehr als ein, selten zwei Lämmer zur Welt. Wenn man aber gute Nachzucht erhalten will; so darf man die Schafe nur vom zweiten bis zum achten Jahre zur Zucht gebrauchen.

Die Wolle ist eigentlich der Hauptvortheil, welchen die Schafe ihrem Ernährer gewähren. Von unsern einheimischen Schafen giebt das Lamm drittehalb, ein Hammel vier, und ein Bock gegen fünf Pfund Wolle. Die spanischen Schafe aber geben mehr. Man unterscheidet aber an jedem Felle drei besondere Sorten von Wolle, nämlich die Kernwolle, vom Rükken und Halse, die Mittelwolle, vom Schwanz und den Schenkeln, und die schlechte, von der Kehle, dem Bauche und den übrigen Theilen des Leibes, und jede Sorte muß bei der Schafschur besonders gesammlet werden. Die Kennzeichen einer guten Wolle sind, daß sie lang, weiß, klar, weich, fest und elastisch ist.

Schaffleisch, wie es zubereitet wird. Es wird nämlich:

1) blos gekocht. Darzu schickt sich das Ribbenstück, oder das Fleisch aus der Keule am besten. Man klopft es mürbe, wässert es auch ein wenig, kocht es gewöhnlich in drei Stunden gar, schäumt es gut ab, und legt ein wenig englisches Gewürz und ein Paar Lorbeerblätter daran.

2) Braun gebraten. Die Keule wird am Spiesse gar gebraten, hernach in einen Tiegel oder Casserole gelegt, Wein und Bouillon hinzu gegossen, und Citronscheiben, Kapern, gewässerte und klein gehackte Sardellen, Oliven, ein Paar Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter, gestossenen Pfeffer und geriebene Muskatennuß daran gethan, und wenn dieses alles gut durchgekocht ist, läßt man Butter zerschmelzen, rührt darunter so viel Weizenmehl als nöthig ist um die Sauce sämig zu machen. Das Mehl läßt man also nun gelbbraun werden, thut es an die Sauce, und läßt es damit kochen.

3) Gespickt. Man zieht die Haut an der Keule rings herum ab, löst das Fett ab, und spickt sie dann wie einen Wildbraten, bestreut sie erst mit Salz, und dann mit Mehl, läßt Butter in einen Kuchentiegel kreuschen, legt die Keule hinein, und läßt sie darin auf allen Seiten recht braun werden. Dann legt man sie in einen gröſſern irdenen Tiegel nebst der Butter, worinnen sie gebraten worden ist, gießt kochendes Wasser darauf, und legt noch zwei grosse Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, und etliche Nelken daran. Eine Stunde vor dem Essen gießt man ein Nöſsel Wein darzu, thut gekochte Morcheln, Champignons, Kälbermilch, Citronscheiben und geriebene Semmel daran, und läßt es damit einkochen, giebt aber Acht, daß er sich nicht ansetzt.

Schafslunge. Man behandelt sie ganz so wie die Kalbslunge.

Schafsmagen zu kochen. Man schneidet die Mägen auf, putzt und wäscht sie, und setzt sie im Wasser zum Feuer, und läßt sie weich sieden. Es dürfen aber die Schafsmägen über eine Stunde nicht sieden. Wenn sie fast weich gesotten sind, so salzt und nimmt man sie heraus, legt sie in eine Schüssel daß sie wohl abtropfen, röstet sie dann in einer Pfanne in zerlassenem Schmalz, legt sie in eine Schüssel, streut Ingwer darauf, und macht eine Brühe darüber, wie über die Ochsenmägen. Oder man kann sie auch eben so füllen wie die Wammen. Dann aber darf man sie nicht aufschneiden, sondern nur mit Vortheil umkehren, damit sie nicht zerreissen.

Schafswamme zu füllen. Man putzt die Wamme reinlich aus, setzt sie in Wasser zum Feuer, und läßt sie weich sieden; wenn sie bald weich sind, salzt man sie und macht folgende Brühe. Man thut geriebenes Eierbrod in eine Schüssel, streut Ingwer, Pfeffer, Muskatennuß und ein wenig Saffran daran. Man hackt ferner Petersilienkraut klein, macht frisches Schmalz in einem Pfännchen heiß, und gießt etwas davon an das geriebene Brod. Im übrigen Schmalz aber röstet man das Petersilienkraut, und mischt es gleichfalls unter das geriebene Brod, schlägt vier oder fünf Eier daran, je nachdem des Brodes viel ist, gießt ein wenig kalte Fleischbrühe oder Milch darzu, salzt es und rührt alles wohl unter einander, füllt sie sodann in die Wänste, steckt sie oben mit einem Hölzchen zu, und legt sie wieder in eben diese Brühe worin sie gesotten haben. Dann gießt man die Brühe ab, und legt die Wammen in die Schüssel. Endlich mocht man in einem Pfännchen Fleischbrühe siedend, streut ein wenig Pfeffer und Muskatennuß darein, gießt sie über die Wammen, und schüttet würflich geschnittenes und in Schmalz gerösteres Eierbrod noch ganz heiß darüber. Anstatt des Petersilienkrauts kann man auch Weinbeeren unter die Fülle nehmen.

Schalkob in Suppe Spanische. Man hackt ein wenig Kälberbraten ganz klein, reibt einen Parmesankäse, schneidet Ochsenmark fein, legt die Rinde von einer Semmel in eine Schüssel, streuet den Käse, das gehackte Fleisch und Ochsenmark darüber, legt dann eine in Scheiben geschnittene Semmel über das gehackte Fleisch, streuet Käse allein darauf legt wieder von der Rinde oben auf, streuet Ochsenmark, Kalbfleisch und Käse darüber her, gießt dann gute Brühe darauf, setzt die Schüssel auf das Feuer, läßt es ein wenig sieden, gießt ein wenig Jus darüber, garnirt die Schüssel mit Pistazien, so ist man fertig.

Schalotte. Ist eine kleine eßbare Zwiebel, welche sowohl im September als auch im März gesteckt werden kann. Man muß dazu einen gut gegrabenen, nicht frisch gedüngten und sandigen Boden wählen, oder wenn der Boden nicht schon sandig ist, in die Löcher etwas Sand legen. Die Zwiebeln werden zwei Zoll tief, und sechs Zoll aus einander gesteckt, worauf sie im April zum Vorschein kommen. Wenn das Laub gegen Jakobi gelb wird; so muß man die Zwiebeln aus der Erde nehmen, und an einem luftigen Orte, der aber von Mäusen nicht besucht wird, aufbewahren. Läßt man sie aber länger in der Erde stehen, so werden sie leicht, wenn Regenwetter einfällt, schimmlich, und verderben ganz.

Die spanische Schalotte, welche auch Schlangenknoblauch, Stokkenbolle, Rojambole ꝛc. genennt wird, sieht in Ansehung der Wurzel dem gemeinen Knoblauch sehr ähnlich, der Stängel aber wird gewöhnlich eine Elle hoch. Auf dessen Spitze wächst ein runder Knopf, welcher in eine

weisse Haut eingeschlossen ist, und so bald diese Haut aufspringt, so kommen eine Menge kleine Zwiebeln hervor, welche anfangs purpurfarbig sind, nachher aber weiß werden, wie beim Knoblauch, mit Blüten vermischt sind, und den eigentlichen Samen ausmachen. Dieser Same bringt in demselben Jahre, wenn er gesäet ist, eine runde Zwiebel von der Grösse einer Haselnuß, die man aber im Julius aus der Erde nimmt, und erst im folgenden Frühjahre von neuem pflanzt, wodurch die Köpfe weit schöner werden, als wenn man sie von den grossen Zwiebeln oder Knollen erzeugt. Der erwähnte Same hat einen weit angenehmern Geschmack als der Knoblauch, und wird in der Küche häufiger als die Knollen, oft auch anstatt der Schalotten, mit welchen er oft verwechselt wird, um die Schöpsenkeulen damit zu spikken, gebraucht.

Schampagnerwein aus Birkensaft zu machen. Man ritzt oder bohrt die Birkenbäume im Frühling an, und sammlet den herausquellenden Saft in gläserne Flaschen auf. Von diesem Saft läßt man acht und vierzig Pfund mit acht Pfund Zukker zusammen in einem Kessel den vierten Theil einkochen, schäumt ihn wohl ab, und seihet ihn durch ein Tuch in das Fäßchen, worinnen es bleiben soll. Wenn der Saft darinne abgekühlt ist, so thut man drei bis vier Löffel voll frische warme Hefen und vier Maas alten Franzwein darzu. Das Fäßchen darf aber nicht voll werden. Man thut ferner neun Citronen in dünne Scheiben geschnitten, hinzu, und läßt es gähren. Wenn es abgegohren hat, so verspundet man es wohl, damit es sich setzt. Hat das Fäßchen auf diese Art einen Monat in Keller gelegen, so füllt man das Getränke auf Flaschen, pfropft und verpicht sie wie gewöhnlich, läßt aber in jeder Flasche etwas fehlen, damit sie nicht zerspringen. Dieß Getränk kommt den Schampagnerwein in allem sehr nahe. Das Vorzüglichste, was dabei beobachtet werden muß, ist, daß das Getränk nicht eher von Faß abgezogen wird, bis sich alles Trübe darinnen zu Boden gesetzt hat.

Schampignons. Die Naturgeschichte so wie die vornehmsten Arten der Zubereitung dieser Schwämme sind schon oben unter dem Worte Champignons beschrieben worden; daher nur noch einige Artikel hier nachzuholen sind.

Schampignons aufzutrocknen. Man wäscht die Schwämme ganz rein, zieht sie auf einen Dielen, und läßt sie in der Sonne oder langsam im Backofen trocknen.

Schampignons ausgebakene mit Kälbermilch. Man blanchirt Schampignons und Kälbermilch in kochendem Wasser und Salz. Wenn von beiden im Durchschlag das Wasser abgelaufen ist, taucht man sie in klare Butter oder Schmalz, rührt sie in Mehl um, und bäckt sie gar.

Schampignons in Butter zu verwahren. Man nimmt junge und rein gewaschene Schampignons mit Gewürz und Salz in abgeklärte Butter, läßt das Wasser in der Butter daraus kochen, thut sie in ein Glas oder in einen Topf, und bindet sie feste zu. Man kann sie auch nach Bedürfniß zu Ragouts und auch zu Frikassees gebrauchen.

Schampignons *en Casserol.* Man thut die abgeputzten ganzen Schampignons in eine Tortenpfanne, und bäckt sie mit geschmolzener Butter Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz. Wenn sie bald angerichtet werden sollen, wird Jus mit ein wenig Knoblauch darüber gegossen, und einmal aufgekocht.

Schampignons zu füllen. Man füllt gut gereinigte ganze Schampignons mit einer Fülle von Fischfleisch oder auch von Kalbfleisch, Rindermark, Speck und gutem Gewürz, und thut sie in einer Tortenpfanne in den Ofen. Wenn sie gar sind, richtet man

man sie in eine Schüssel an, und trägt sie mit einem Jus von Schampignons an Fasttagen, und mit einem wohlgewürzten Jus von Rindfleisch an Fleischtagen, als Vorgericht auf.

Schampignons gebakkene. Man hat Eisen wie Schampignons oder Muscheln. Nun macht man eine Klare von einem halben Pfund Mehl, zwei Loth Zukker, Muskatenblumen, von vier Eiern, Salz und Milch. Ist diese angerührt, so setzt man die Eisen oder Formen in heisser Butter. Wenn sie recht heiß sind, so gießt man einen Löffel voll von der Klare in die Form, hält es in die Butter, löst es mit einem Messer ab, läßt es geldbraun bakken, bestreut es mit Zukker, und giebt es so zur Tafel.

Schampignons und Pilze in Lake einzumachen. Wenn die Pilze und die Schampignons gewaschen sind, so werden sie mit ein wenig kochendem Wasser und Salz blanchirt, und wieder abgeseihet. Indessen kocht man eine Lake von Viereßig, und eine Hand voll Salz, schäumt sie recht gut aus, und gießt sie kalt über die in Gläser gelegten Pilze.

Schampignons auf dem Rost. Man putzt die Schampignons jedoch müssen sie ganz bleiben, man darf sie auch nicht ins Wasser legen. Dann taucht man sie in braune Butter, oder nach Belieben in Provenzerdl bestreut sie mit Pfeffer und Salz, und bratet sie auf dem Roste gar.

Schampignonssaft. Man macht von den Schampignons den Sand wohl ab, schält sie, löst das inwendige Rauche und die Stiele davon, schneidet sie in Scheiben, bestreut sie mit ein wenig Salz, thut sie in einen steinernen Topf, läßt sie darinnen neun Tage zugedeckt stehen, und rührt sie täglich mit einer Kelle um. Alsdann kocht man sie meistens gar, läßt das Wasser davon rein ablaufen, legt sie dann in ein Tuch, drückt den Saft in ein Geschirr, und läßt ihn nebst Muskatenblumen, Nelken, ganzen Pfeffer und Lorbeerblätter einigemal aufkochen, drückt ihn dann wieder durch ein Tuch, hebt ihn in einem Glase auf, und braucht ihn zu Ragouts. Das zurück gebliebene Gewürz ist noch zu mancherlei zu gebrauchen.

Schampignons mit Sahne legirt. Man kocht die zubereiteten Schampignons in gelbbraun gemachter Butter, nebst Bouillon, Pfeffer, Muskatenblumen, einem Bouquet von grünen Zwiebeln, Petersilie, Majoran und Brunnenkresse gebunden, gar. Wenn sie angerichtet werden sollen, schlägt man in die Sahne einen Eierdotter, und legirt sie damit in Frikassee.

Auch Mousserons können auf diese Art gemacht werden.

Schartkränze. Man klopft sieben Eier und eben so viel Eierschalen voll Milch wohl unter einander, macht dann mit schönem Mehl in einer Schüssel, und mit dem Zerklopften einen Teig an, in der Dikke wie einen Straubenteig. Ehe man ihn aber anmacht, muß man zuvor ein wenig Branntewein und schöne helle scharfe Lauge unter den Teig giessen, dann vollends mit den zerklopften Eiern und mit der Milch abrühren, damit er die gehörige Dikke bekommt. Nach diesem schmiert man eine dazu gehörige Büchse mit Schmalz und gießt von diesem Teig etwas darein. Die Büchse setzt man in siedendes Wasser, legt oben darauf ein Gewicht, und läßt es einsieden bis sich der Teig schneiden läßt. Sodann schüttet man ihn aus der Büchse, und drückt mit einem Eisen in der Mitte ein Loch durch, schneidet zuvor in der Mitte ein Stück eines Fingers dikke heraus, und macht überall mit einem Messer auf der Seite kleine Nizzen in den Teig. Wenn man aber eine Büchse von Blech, inwendig mit einen dikken Zapfen hat, so bekommt es von sich selbst in der Mitte ein Loch. Dann darf man die Kränze nur eines Fingers dikke abschneiden, und wie so eben ge-

sagt worden ist, allein auf einer Seite mit einem scharfen Messer kreuzweise hin und wieder rizzen.

Hierauf macht man in einer ziemlich grossen und weiten Pfanne ein ziemliches Stück Schmalz heiß, und läßt es wieder ein wenig abkühlen, legt die Kränze nicht zu warm und nicht zu kalt hinein, läßt sie ungefähr eine Stunde backen, gießt aber immer mit einem Löffel auf, bis sie schön ausbakken. Alsdann nimmt man sie heraus, legt allezeit wieder ein wenig Schmalz in die Pfanne, und sodann den andern Teig, eben so zerschnitten wie den ersten. Wenn sie alle gebakken sind, so schichtet man sie in eine Schüssel auf einander so zierlich als es seyn kann, streut Zukker darauf, und legt wenn man will, Käseküchelchen neben herum.

Schaueſſen von Mandeln. Man bedient sich darzu einer hölzernen Form in der Figur eines Thurmes, welche inwendig zwei hohle Abtheilungen und allerhand Formen in der Gestalt kleiner Fische, Gänse und Enten hat. Alsdann macht man eine Masse von Mandeln, wie zu den Hirschen, drückt sie in den Thurm, und in die kleinen Formen, welche erstlich mit ein wenig Mehl müssen bestreut worden seyn, drückt und bindet sie zu, läßt sie eine Weile darin, zieht alsdann Mandelmilch, mit Hausenblasenwasser durchgetrieben, und gut gezukkert, aus. Man nimmt den Thurm aus der Forme, setzt ihn in eine Schüssel, die gleich weit ist, gießt die Mandelmilch unten darein, und wenn sie anfängt dikke zu werden, so setzt man die kleinen Fische, Gänse, Enten u. s. f. aus den kleinen Formen darauf, daß sie nicht untergehen, und läßt sie starr werden. Man kann den Knopf oben am Thurm vergolden, den Rand der Schüssel, mit abgezogenen Mandeln und grossen Rosinen belegen, und in die Zwischenräume Blätter stekken. Will man es nicht so kostbar haben, so macht man die Masse wie zu einem Maienmus, schüttet es auf ein Sieb oder Durchschlag, daß es trokken und kalt wird, und setzt es an einen kühlen Ort. Sodann reibt man ein Stück frische Butter oder Zukker darunter, bestreicht alsdann die Modells mit zerlassener Butter, thut das Geriebene hinein, und läßt es in einem Keller erstarren. Endlich macht man es eben so mit der Mandelmasse in der Schüssel, mit der Mandelmilch, und den kleinen Formen.

Schaum, Gäſcht, nennt man in der Küche, die Bläschen, welche durch die starke Bewegung der feuchten Materie, worin die Speisen gekocht werden, entstehen, und gemeiniglich dasjenige bei sich führen, was sich durch eben diese Bewegung von den Speisen absondert. Dieser Schaum muß mit dem

Schaumlöffel oder der Schaumkelle, einem grossen, tiefen, blechernen, meistentheils durchlöcherten Löffel, von den Speisen fleißig abgenommen werden.

Schaumcrem von Sahne und Wein, Man setzt ein halbes Maas dikke Sahne, ein halbes Maas Rheinwein, Zukker und Citronschalen eine Stunde zusammen hin, und schlägt sie dann mit einem Eierweiß, zu lauter Schaum. Der Schaum wird mit einem Löffel während des Schlagens, nach und nach abgenommen, und auf eine porcellaine Schüssel gethan. Man muß sich aber vorsehen, daß man keine Molken mit ausschöpft. Unten in die Schüssel kann man auch geröstetes Weißbrod legen.

Schaumſuppe. Man schlägt zwölf Eier in einen grossen Topf, quirlt sie zu Schaum und gießt allmählich ein Quart Wein darzu, und quirlt es abermals recht untereinander. Dann reibt man auf einem Stück Zukker das Gelbe von einer Citrone ab, thut es nebst dem Safte, aber ja ohne die Citronkerne, nebst einem Stückchen Zimmt darzu, setzt den Topf auf starkes Kohlenfeuer, quirlt beständig mit einem starken Quirl, daß ein rother

ther Schaum entsteht, und läßt es gut heiß werden. Wenn es steigt, giebt man es gleichfalls auf, damit der Schaum nicht wieder fällt. Alsdann kann man auch etwas Cardamom darzu nehmen.

Scheffel, ist ein bekanntes Maas, mit welchem trokkene Sachen, z. B. Getraide, Mehl, Salz, Obst, und dergleichen gemessen werden, welches aber nicht allenthalben von gleicher Grösse ist. Der dresdner Scheffel, welcher in den sämmtlichen sächsischen Landen eingeführt worden ist, wird in vier Viertel, oder sechszehn Mezzen eingetheilt.

Scheiterhaufen zu bakken. Man schneidet zwei Semmeln zu Schnitten, bestreicht dann eine Schüssel mit Butter, legt eine Lage dieser Schnitten darein, und einige Stükken Butter darauf, alsdann wieder eine Lage dergleichen Schnitten, und so fort bis keine Schnitten mehr vorhanden sind. Alsdann rührt man in einem halben Maas, oder auch in etwas mehr süssen Rahm, oder gute Milch, sechs oder acht ganze Eier wohl ab, zukkert sie, und gießt sie über die auf die erwähnte Art gelegten Schnitten, und läßt sie ein wenig erweichen. Endlich setzt man sie auf Kohlen, legt oben her, eine mit einem Rand versehene eiserne Stürze mit glühenden Kohlen darauf, und brännt sie schön ab.

Scheiterhaufen gefüllter. Man schneidet Weisbrod in Schnitten, und wendet sie in zerklopften Eiern um, stößt Mandeln, macht sie mit Zukker süsse, und legt allezeit eine Lage Mandeln, und eine Lage Weisbrod, bis es hoch genug ist, bäckt es in Schmalz, und macht eine süsse Brühe darüber.

Schellfisch. Man wäscht den Fisch rein ab, setzt ihn mit kaltem Wasser auf, schäumt ihn ab, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, und giebt Mastrich und zerlassene Butter darzu auf den Tisch.

Schiel frisch gesottener. Man siedet ihn auf eben die Art wie den Hecht, nur muß er langsam gesotten werden, und nicht so stark als der Hecht, weil er leicht zerfällt.

Schiel gedünstet. Man legt ein Stück Butter in ein Pfännchen, rührt es untereinander, thut auch grüne Peterfilie daran, schneidet den Fisch in Stükken, wäscht ihn sauber aus, und salzt ihn, legt ihn in das Pfännchen, und läßt ihn dünsten, wenn er gedünstet ist, so schüttet man Erbsenwasser darauf, aber nicht zuviel, damit die Sauce ganz kurz wird. Auf diese Art läßt man ihn sieden, bis er gut ist, alsdann würzt man ihn, und giebt ihn auf die Tafel.

Schiel in Limonisauce. Man schuppt den Schiel ab, läßt ihn hernach etwas in Wasser stehen, und siedet ihn in Salzwasser ab. Alsdann macht man eine weisse Einbrenne, gießt eine Schleimbrühe darauf, thut Muskatenblüten darein, drückt Limonisaft darauf, zieht dem Fisch die Haut ab, richtet ihn an, und thut die Sauce darüber.

Schießpulver. Man kocht zwei Maas Milch ab, thut Citronsaft darein, daß sie gerinnt, läßt es durch ein Haarsieb laufen, damit die Molken zurückbleiben, und stößt den Käse darauf im Mörser, mit einem Viertelpfund Butter, und sechzehn Eierdottern. Nach diesem kocht man ein wenig Aepfelbrei, thut die abgeriebene Schale von zwei Orangen, auch abgeriebene Citronschalen, Weisbrod in Milch geweicht, Zimmt und Zukker darzu. Außerdem schlägt man noch von sechs Eiern das Weisse zu Schnee, rührt endlich alles wohl untereinander, und bäckt es auf einem Butterteige gar.

Schildkröte, ist ein vierfüssiges Thier, welches so wohl im Wasser, als auf dem Lande lebt. Der Leib ist mit zwei harten Schalen bedeckt, wovon die obere gewölbt, die untere aber platt ist. Der Kopf sieht einem

Schlangenkopfe nicht unähnlich; sie haben eine kurze, dikke Zunge, keine Zähne, und einen kurzen Schwanz. Ihre Grösse und Farbe ist sehr ververschieden. Unter den drei und dreissig Arten, ist die Riesenschildkröte, welche oft achthundert Pfund schwer wird, die grösste. Alle Schildkröten bewohnen die wärmern und heissen Gegenden der Erde, und nur eine einzige kleine Art wird in Deutschland angetroffen. Ihre Nahrung besteht in kleinen Fischen, Insekten, Würmern, Gewächsen ꝛc. und in der Gefangenschaft geniessen sie alles, was ihnen vorgesetzt wird.

In grossen Gärten kann man sie in besonders dazu angelegten Teichen halten, welche mit Bachsand beschüttet werden, und vor dem Ueberfalle anderer Thiere sicher seyn müssen. Sie werden darin so zahm, daß sie sich aus dem Wasser hervor lokken lassen, und aus der Hand fressen. Ihre Eier, deren sie jährlich eine grosse Anzahl legen, sind mit einer pergamentartigen Haut überzogen, und werden von der Sonne ausgebrütet. Von den meisten benutzt man außer dem Horn der Schilder, die Eier und das Fleisch, welches besonders für die Seefahrer und Küstenbewohner sehr wichtige und gesunde Nahrungsmittel sind.

Da aber alle Schildkröten ein sehr hartes Leben haben, so daß sie nicht nur viele Monate ohne alle Speise erhalten werden, sondern auch dann so gar noch einige Tage fortleben können, wenn ihnen schon der Kopf abgeschnitten ist; daher muß man bei ihrer Zubereitung auf folgende Weise zu Werke gehen. Man legt ihnen glühende Kohlen oder eine glühende Schaufel auf dem Rükken, so stekken sie den Kopf, Schwanz und Füsse hervor, welche man gleich mit einem Messer abhauen muß. Hierauf wäscht man sie wohl aus, kocht sie in Wasser weich, thut sie wieder in kaltes Wasser, zieht ihnen die Haut ab, und läßt sie kalt werden. Die Eier muß man ebenfalls abwaschen, und das schwarze Häutchen davon abziehen. Man kann die Schildkröten auch auf folgende Weise frikassiren:

Man thut rein gewaschene Butter in einen Tiegel, wirft Citronschalen, eine ganze Zwiebel und Muskatenblüten darzu, legt die ausgeputzten Schildkröten darein, und passirt sie auf einem Kohlfeuer. Alsdann gießt man ein Paar Gläser guten Wein, und etwas gute Brühe darauf, und läßt es eine Weile kochen, schlägt dann vier Eierdotter auf, gießt sehr wenig Weinessig daran, thut gehackte grüne Petersilie dazu, und quirlt es ab, gießt ferner die Brühe an die gequirlten Eier, und quirlt es beständig, daß sie nicht zusammenrinnen, legt unterdessen noch ein Stück Butter an die Schildkröten, und passirt sie noch ein wenig auf Kohlfeuer. Endlich schüttet man die gequirlte Brühe daran, rüttelt es um, und richtet sie entweder in den Schildkrötenschalen oder in einer Schüssel an. Man kann sie auch mit Muskatenblüten und Semmeln, oder mit einer Citronbrühe, oder auch mit grüner Petersilie zurichten.

Oder man siedet die Schildkröten, putzt sie, löst die Bügel aus, behält die Brühe von der Schale auf, belegt eine Pfanne mit Butter, Muskatenblumen, Limonienschalen, geschnittener grüner Petersilie, ein wenig Zwiebeln, streut etwas Mehl darauf, thut die Schildkröten darauf, belegt sie oben und unten, deckt sie zu, und läßt sie ein wenig dünsten. Man kann auch Trüffeln, Austern, ausgelößte Krebsschwänze und Artischokkenkörner darzu nehmen. Diese Körner übersiedet man vorher, und schneidet sie in vier Theile, je nachdem sie groß sind. Man kann auch Morgeln, Gurken oder was die Jahreszeit darbietet, darzu nehmen, und zusammen dünsten und salzen. Wenn es Zeit ist anzurichten, so schlägt man drei bis vier Eierdotter in einen Topf, nimmt ein Stückchen Butter, Muskatenblüten und Limonien-

nienſaft darzu, rührt alles ab, ſeihet dann die Brühe von den Schildkröten, und von den andern gedünſteten Sachen, rührt es beſtändig, damit es nicht zuſammenläuft, ſetzt es von ferne zum Feuer, thut alles gehörig auf eine Schüſſel, ſchüttet das Frikaſſee darüber, ſtreut Limonienſchalen oder Piſtazien darauf, ſo ſind ſie fertig.

Schildkröten, fricaſſirte. Man ſchneidet den Schildkröten den Kopf, die Füſſe und den Schwanz ab, und kocht ſie in Waſſer, mit Salz, Pfeffer und Nelken. Wenn ſie gekocht ſind, ſchneidet man ſie in kleine Stükke, und frikaſſirt ſie, wie junge Hühner.

Schildkröten mit grünen Erbſen. Man ſchneidet den Schildkröten den Kopf, die Füſſe und den Schwanz ab, wäſcht ſie, ſetzt ſie in Waſſer, und thut eine Hand voll dürre Erbſen darein. Wenn ſie geſotten ſind, ſo löſt man ſie aus, theilt jede in vier Theile, putzt ſie ſauber, löſt die Galle behutſam von der Leber, macht in eine Pfanne eine gelbliche Einbrenne, hackt grüne Peterſilie, läßt ſie in einem beſondern Pfännchen mit Butter anlaufen, und thut nach Belieben grüne Erbſen darein. In die Einbrenne ſchüttet man warmes Waſſer, thut die gedünſteten Erbſen darein, wie auch die Schildkröten, ſalzt ſie, läßt ſie gut ſieden, ſo ſind ſie fertig.

Oder: Wenn man die Schildkröten wie vorher zubereitet, in Waſſer faſt gar gekocht hat, und Galle und Leber davon genommen iſt, ſo wird ſie ausgebrochen. Indeſſen werden grüne Erbſen gar gekocht, durch ein Haartuch auf die angerichte Schildkröte geſtrichen, gute friſche Butter, Muskatenblumen, vier ganze Nelken, ein wenig weiſſer Pfeffer, und etwas ganzer Knoblauch daran gethan, und ſo auf dem Kohlfeuer zuſammen gekocht.

Schildkröten zu kochen. Man kocht ſie in Waſſer und Salz faſt gar, nachdem man die Galle und Leber davon genommen hat, und en Ragout oder Fricaſſee paſſirt, welches in der Schildkrötenſchale angerichtet und zur Tafel gegeben wird.

Schildkrötenpaſtete, ſ. Paſtete.

Schildkröten en Ragout. Man hängt die Schildkröte bei den Hinterbeinen auf, und ſchlachtet ſie unter der Kehle wie ein Huhn, läßt ſie rein ausbluten, und verwahrt das Blut. Dann legt man ſie auf dem Rükken auf einen Tiſch, und ſchneidet das halbe Blatt aus dem Bauche, nimmt die Därme heraus, kehrt ſie um, wäſcht ſie einigemal mit Salz, und dann noch einmal mit Waſſer, legt ſie in friſches Waſſer, und ſorgt überhaupt, daß ſie recht rein wird. Dann verwahrt man ſie mit dem Blute bis zum Gebrauch; das Eingeweide nimmt man aus der Schildkröte, das Genießbare davon wäſcht man in Waſſer ab, und legt es wieder in friſches Waſſer, ſchneidet das Fleiſch von der Schildkröte in Stükken, brennt die Beine mit heiſſem Waſſer ab, und legt es zuſammen in heiſſes Waſſer, läßt es gehörig ausziehen, thut es dann in eine Caſſerole, gießt Waſſer darauf, und läßt es auf dem Feuer blanchiren, daß es ſteif wird, dann ſetzt man es in eine ſtarke Braiſe, gießt etwas Maderawein daran, etwas rohen Schinken, Zwiebeln, Wurzelwerk und Gewürz, läßt es darin gar kochen, und dann ziemlich kalt werden. In eine andere hierzu paſſende Caſſerole giebt man etwas Coulis, welcher auch mit Maderawein verſetzt iſt, legt das Fleiſch aus der Braiſe darein, läßt es noch gut zuſammenkochen, und richtet es ſo an. Man kann auch kleine Klößchen, von feiner Kalbfleiſchfarce aus Butter backen, auch ganz kleine Eierchen von hart gekochten Hühnereiern in Bouillon anziehen laſſen, und beides zwiſchen das Ragout anrichten, und damit garniren.

Man kann von dem Schildkrötenblute, auch ſogenannte Boudins noirs machen.

machen. Man thut es nemlich mit halb soviel süssen Flott durch ein Haarsieb. Dann schneidet man einen guten Theil frisches Schweinspflamm in Würfel, so wie auch einige Zwiebeln, etwas feine Kräuter und Schnittlauch, hackt es fein, und thut es zusammen, nebst einer guten Prieze gestossenen Muskatenblüten, Nelken, Pfeffer und Salz zu dem Blute, und rührt es gut untereinander. Dann füllt man die Masse durch einen Trichter in die Därme der Schildkröte, und bindet sie in eine Viertelelle lange Enden ab, setzt dann ein Geschirr mit Wasser aufs Feuer, thut eine Hand voll Koriander darein, und läßt es kochen, legt die Würstchen darein, und läßt sie ganz langsam gar werden (das Wasser darf nicht kochen, während daß die Würste darin sind, sonst plazzen sie). Dann bratet man sie in papiernen Kapseln auf dem Rost, wie andere dergleichen Boudins, giebt die Butter, worinn sie gebraten worden sind, auf die Schüssel, unter die Boudings, und trägt sie so zur Tafel.

Schildkröten in einer Sauce mit Würstchen. Man hackt den Schildkröten den Schwanz, die Füsse und den Kopf ab, und läßt sie so lange bluten, bis sie kein Blut mehr geben, legt sie in lauliches Wasser, thut Petersilie darzu, läßt sie sieden, bis die untere Schale weggeht; alsdann zerlegt man sie in Stückchen, und macht eine Einmachsauce. Man läßt ferner in einem Pfännchen, ein Stück Butter zerschmelzen, giebt Mehl darzu, läßt es gelblich werden, gießt Petersilienwasser daran, salzt es und thut Muskatenblüten hinzu. Alsdann reibt man Butter ab, schlägt Eier darein, thut Semmelkrumme darzu, und macht Würstchen, bäckt sie in Schmalz, und wenn sie gebakken sind, so siedet man sie in Petersilienwasser, legt sie zu den Kröten, und giebt beides zur Tafel.

Schildkröten in ihren Schalen. Man siedet Schildkröten weich, damit alles schwarze herabgeht, putzt sie sauber, nimmt die Galle von der Leber, thut die Bügel in die Schale, hackt zwei ausgelößte Sardellen, legt sie in die Schildkröten, so wie auch den Saft von einer ganzen Limonie, ein Stückchen Butter, etwas Semmelkrume, Limonienschalen, Muskatenblüten, Pfeffer und Saffran, salzt es, läßt die Schalen auf Kohlen aufsieden, legt sie auf eine Schüssel, und giebt sie so auf die Tafel.

Schildkrötensuppe. Man überbrüht drei bis vier Schildkröten, und löst sie aus, zergliedert sie ganz klein, nimmt Schmalz in einen Tiegel, macht eine Einbrenne, legt die Schildkröten hinein, läßt sie abdünsten, gießt Petersilienwasser darauf, läßt sie aufsieden, drückt Limonienfaft daran, thut auch Limonienschalen, Gewürz und Saffran darzu, und gießt es über gebähete Semmeln.

Schildkrötentorte. Wenn man das Fleisch der Schildkröten bereitet hat, wie bereits gezeigt worden ist, so rollt man Butterteig zu gewöhnlicher Dike aus, und bäckt über einer umgekehrten Schüssel, worauf die Torte kommen soll, ein Blatt gar. Dann macht man eine Farce von Hühnerbrüsten, oder gar geschwittem Kalbfleisch, setzt den gebakkenen Boden von Butterteig recht auf die Schüssel, streicht etwas Farce auf den Boden, rangirt das Ragout darauf, streicht es mit der übrigen Farce zu, und setzt einen Rand von der Farce herum, überlegt es dann mit gewässerten Sardellen, und läßt es gegen die Anrichtezeit im Ofen nur gut anziehen, und servirt es dann.

Eine andere Art, s. unter den Fischtorten.

Schinken à l'Angloise mit Wurzelwerk. Man putzt und wäscht den Schinken, umwindet ihn mit Bindfaden, so daß es einem Nezze ähnlich sieht, weicht ihn dann in halb Milch und Wasser ein, und macht ihn mit

mit Zwiebeln, Wurzeln und etwas Kräutern gar. Man schneidet alsdann gelbe Rüben, Sellerie, grüne Bohnen, Pastinack und kleine weisse Rüben in der Grösse der letztern, und kocht sie mit Bouillon weich. Den Karviol kocht man erst in Wasser ab. Ist der Schinken gar, so wird das Netz abgeschnitten, die Haut abgezogen, und der Schinken sauber geputzt, in eine Schüssel gelegt, das Wurzelwerk darüber angerichtet, und der Karviol oben darauf gelegt. Hierauf macht man von einem halben Pfund Butter, und einem Eßlöffel voll Mehl eine Sauce, fällt die Bouillon, worin das Wurzelwerz gekocht worden ist, darauf, läßt sie einigemal aufkochen, und zieht sie mit einigen Eierdottern ab. Diese Sauce richtet man über das Gemüse an, und bestreicht den Schinken mit Glace.

Schinken in einer Braise. Man löst von dem Schinken die Schwarte ab, putzt ihn unten reinlich ab, und säubert den äussersten Knochen wohl, wässert den Schinken wohl aus, und umbindet ihn dann mit Bindfaden. Alsdann belegt man den Boden eines kupfernen Topfs, nach der Grösse des Schinkens, mit Speckstreifen, und Scheiben von geklopftem Rindfleisch, würzt sie mit feinen Kräutern, feinen Gewürzen, Lorbeerblättern, grossen Zwiebeln, Pastinakken, gelben Rüben, Petersilie, kleinen grünen Zwiebeln, nicht aber mit Salz, legt den Schinken darauf, und zwar das magere unterwärts, belegt den Schinken oben und unten, deckt den Topf mit einem Deckel zu, verklebt ihn fest mit Teig, und läßt den Schinken bei gelindem Feuer, eben so wie unten, zehn bis zwölf Stunden kochen. Wenn er gar ist, so läßt man ihn in seinem Jus kalt werden, nimmt ihn alsdann heraus, macht den Bindfaden ab, legt ihn in eine Tortenpfanne, und bestreut ihn mit feinen Semmelkrumen, färbt ihn sodann mit einer glühenden Kohlenschaufel, richtet ihn auf einer Serviette an, und belegt ihn mit grüner Petersilie zu einem Beigericht. Wenn der Schinken gar ist, so nimmt man ihn heraus, richtet ihn gehörig an, und schüttet ein Ragout von Kälbermilch darüber. Die Zubereitung dieses Ragouts findet man bei der Schinkenpastete. Man kann ihn auch mit einer Kapernsauce, oder mit Krebsragout anrichten.

Schinken, dickliche Essenz davon. Wenn man von rohem Schinken das Fett abgeschnitten hat, so schneidet man ihn in Scheiben, und klopft ihn gut, belegt damit den Boden einer Casserole, thut eine in Scheiben geschnittene grosse Zwiebel, gelbe Rüben und Pastinakken darzu, deckt die Casserole zu, und läßt den Schinken bei gelindem Feuer schwizzen. Wenn er angebakken ist, so streut man ein wenig Mehl hinein, und wendet ihn um, gießt Jus von Kalbfleisch, und Brühe, von jedem gleich viel, daran, und läßt es sich wohl färben, würzt es auch mit zwei oder drei Champignons, eben soviel Trüffeln und Musserons, zwei oder drei Nelken, Basilikum, einer grünen ganzen Zwiebel und Petersilie, thut auch einige Semmelrinden hinzu, in eben dem Maas, in welchem man Essenz machen will, und kocht es zusammen gelinde, ungefähr drei Viertelstunden auf dem Casserolloch, schlägt es endlich durch ein Haartuch, und gebraucht diese Essenz zu allen Beigerichten.

Schinken à l'Espagnole. Man wässert den Schinken, und kocht ihn in einer Braise weich. Man nimmt Wurzelwerk, Wasser und Wein darzu, zieht ihn, wenn er verkühlt ist, die Haut ab, bestreicht ihn mit einem steifen Koch, bestreut ihn mit Parmesankäse, und läßt ihn wie gewöhnlich im Ofen bräunlich werden. Zur Sauce nimmt man Coulis, von dem Schinken etwas Satz, läßt es recht kurz einkochen, schärft sie mit Limonisaft ab, und giebt sie unter den Schinken.

Schinken von Fischen. Man hackt Karpfen- Aal- und Schleyenfleisch zusammen mit frischer Butter, Salz, Pfeffer, und klein gehackten feinen Kräutern, legt dieses Gehäck auf ein mit Butter bestrichenes Papier, und legt Karpfenhäute darauf, wikkelt alles in ein weisses Tuch, und kocht es in einer Art von kurzer Brühe, mit weissem Wein. Wenn es gekocht ist, so schneidet man es scheibenweise, wie die Schinken, und richtet es zum Beiessen oder zu einem Nachgericht an.

Schinkenflekke. Man macht erstlich einen Teig von drei Eiern an, thut aber kein Wasser darzu, treibt sodann Flkke davon aus, wie zu Nudeln, schneidet sie mitten von einander, siedet sie im Wasser ab, und läßt sie auf einem Tuche abtrocknen. Man hackt sodann ein halbes Pfund Schinkenfleisch klein, rührt ein halbes Nößel Sahne, mit drei Eiern gut ab, bestreicht alsdann einen Tiegel oder Pfanne mit Butter, thut eine Lage Flekke hinein, gießt auch von der Sahne und den Eiern darauf, legt alsdann wieder eine Lage Flekke darauf, und so immer fort bis es alle ist. Endlich thut man unten und oben Kohlen darzu, und bäckt sie gut.

Schinken frisch zu braten. Man läßt den Schinken acht bis zehn Tage lang in Essig beizzen, und würzt ihn alsdann mit Salz und Pfeffer, sticht mit einem Messer hier und da Löcher hinein, füllt sie mit zusammengewikkelten Blätchen von Salbei aus, läßt den Schinken so zubereitet braten, und macht eine Citronbrühe darüber.

Oder: Man legt den Schinken, oder Schweineschlegel, wovon man die Schwarte nicht abziehen darf, einige Stunden lang in Wasser, wäscht, salzt und würzt ihn mit Pfeffer und Nelken, und läßt ihn beim Feuer abbraten. Man muß aber Achtung geben, daß die Schwarte hart bratet, und beträufelt sie daher mit Butter, bestreut ihn, wenn er gar gebraten ist, mit ein wenig geriebenen und gröblich gestossenen Zimmt, und vermischtem Brod.

Schinken geräucherten zu kochen. Wenn man ihn gewässert hat, so bringt man ihn in einem grossen Schinkenkessel zum Feuer, doch so daß er beim Kochen blos Bläschen wirft. Wenn er so drei bis vier Stunden gezogen hat und weich ist, so gießt man mit einemmal kaltes Wasser darzu, und zieht ihn aus den Kessel, löst entweder die Schwarte ab, bestreut ihn mit Zukker, und glacirt ihn mit einer glühenden Schaufel, oder bestreut ihn mit geriebenem Brod, Zukker, Nelken und Zimmt, oder mit Pfeffer und Salz, oder man läßt ihn in seiner eigenen Brühe kalt werden; so wird er saftig und zart.

Schinkenkessel, ist eine von Kupfer länglich und in der Form eines Schinkens getriebene kleine Wanne, worin man die geräucherten Schinken abzukochen pflegt.

Schinkenkoch. Man kocht anderthalb Pfund Semmelkrumme, mit einem Maas Milch steif, rührt ein Pfund Butter zu Sahne, thut auch ganze Eier, und acht Dotter darzu, auch den kalt gewordenen Koch, und zwei Pfund abgekochten, und fein gehackten magern Schinken. Zuletzt zieht man den Schnee von den acht Eiern darunter, und bäckt es in einem, mit Butter ausgestrichenem Rande, anderthalb Stunden lang. Man kann auch ein wenig Pommeranzenschalen auf Zukker darunter reiben.

Schinken panirter. Man blanchirt den Schinken, von einen so eben geschlachteten Schweine in kochendem Wasser ganz steif, und zieht die Haut ab. Man salzt ihn alsdann mit hinlänglichem Salz und Salpeter acht und vierzig Stunden lang ein, kocht ihn alsdann mit Gewürz in Wasser gar, und zieht ihn heraus. Alsdann legt man ihn in eine Tortenpfanne, vermischt geriebenes Brod, Zimmt, Zuk-

Zukker, Citronschale, Ingber, Korinthen, und Orangenwasser, mit Schinkenfett aus dem Kessel, und panirt den Schinken zwei Finger dikke damit, reibt viel Zukker darauf, und läßt ihn im Backofen gar backen.

Indessen macht man eine Sauce von Kirschmus mit Citronschalen, Nelken, Zukker, Pfeffer, und einem Nößel Wein, und giebt sie unter den Schinken.

Schinken à la Portugaise. Man schneidet von einem guten Schinken die Schwarte, und alles Ungenießbare ab, und legt ihn eine Nacht ins Wasser. Dann legt man ihn in eine tiefe Casserole, füllt zwei Quart Bouillon, und eben soviel rothen Wein darauf, thut viel Zwiebeln, gelbe Rüben und Petersilienwurzeln, einige Pfefferkörner, Nelken und etwas ganzen Zimmt darzu, läßt ihn ankochen, setzt ihn wohl zugedeckt auf langsames Feuer, und läßt ihn vier bis fünf Stunden gelinde kochen, so daß er bis zum Auseinanderfallen weich, setzt ihn dann vom Feuer ab, und läßt ihn in seiner Brühe kalt werden, hebt ihn heraus, nimmt von dem Salze alles Fett ab, und klärt ihn mit etwas Eiweiß, wie Consomme. Dann setzt man einen Hand breiten Rand von hartem Teig auf die Schüssel, bäckt ihn im Ofen gar, (wenn man dieses Gericht auf Porcellain zu serviren hat, so macht man den Teig um ein rundes Blech, welches so groß seyn muß, daß der Schinken darin liegen kann) hebt den Schinken darein, füllt den geklärten Satz, wenn es anfängt gallenartig zu werden, darauf, und giebt sie so zur Tafel.

Schinken mit Ragout. Man passirt Scheiben von rohem Schinken in der Casserole mit ein wenig rothem Wein, läßt sie darin ein wenig stehen, und thut weissen Pfeffer, und ein wenig geriebene Semmel daran, trägt sie mit Citronsaft zum Beigericht auf, oder belegt sie rings herum mit grüner Petersilie.

Schinken, roher wie einem Preßkopf zuzurichten. Man zieht von dem Schinken die Haut ab, schneidet den Speck ab und in kleine Würfel, lößt alles Fleisch von den Knochen, hackt es klein, mischt den geschnittenen Speck darunter, und würzt es mit Pfeffer, Cardamom, Citronschalen ꝛc. thut es in eine Casserole, schlägt ein Paar Eier darein, und rührt es wohl untereinander. Hierauf schneidet man Citronat und abgekochte geräucherte Rindszungen in lange schmale Streifen, legt die Haut vom Schinken auf eine Serviette, streuet von dem Angerührten fingersdick darauf, und legt immer ein Stückchen Citronat und Rindszunge der Länge nach darüber, und abgezogene Pistazien und Pinien darzwischen. Hierauf legt man wieder eine Lage von dem abgerührten Fleisch, und fährt so fort, bis die Gestalt eines Schinkens wieder herauskommt, legt dann wieder eine Haut darauf, wikkelt die Serviette fest darum, legt breite Spähne überall darüber, und bindet es mit Bindfaden fest zu.

Diesen gepreßten Schinken kocht man dann in Wein, Wasser und Essig, nebst ein Paar ganzen Zwiebeln, Citronschalen, und einigen Kälberfüssen drei Stunden lang allmählig ab. Alsdann preßt man ihn zwischen zwei Bretter, bis er kalt ist, nimmt dann die Serviette mit der Haut wieder ab, garnirt ihn mit Citronschalen, und trägt ihn zur Tafel.

Schinken auf dem Rost zu braten. Man schneidet dünne Scheiben von einem gekochten und wieder kalt gewordenen Schinken, bestreicht sie mit Butter, legt sie auf den Rost, oder auch in eine Bratpfanne, und bestreut sie, wenn sie heiß worden sind, mit Pfeffer. Man ißt es zum Sallat, oder auch mit Essig und Pfeffer, oder Senf. Man kann ihn auch noch roh und ungesotten braten.

Schinken am Spiesse gebraten. Man lößt die Schwarte

von

von dem Schinken, und putzt ihn unten gut ab, wässert ihn in laulichem Wasser gehörig aus, und legt ihn in eine Schüssel, gießt ein Maas weissen Wein darauf, und läßt ihn zehn bis zwölf Stunden so liegen. Dann steckt man ihn an den Bratspieß, umwikkelt ihn mit Papier, gießt den Wein, worinnen er geweicht worden ist, in die Bratpfanne, und begießt ihn während des Bratens oft. Wenn er gar ist, so bestreut man ihn mit feinen Semmelkrumen und grüner Petersilie, und läßt ihn sich wohl färben. Endlich zieht man ihn vom Spieße, läßt ihn kalt werden, richtet ihn auf einer weissen Serviette an, und belegt ihn mit grüner Petersilie zu einem Beigerichte.

Schinken mit Trüffeln. Man schält ein oder zwei Trüffeln, je nachdem sie groß sind, thut sie mit Jus von Kalbfleisch in eine kleine Casserole und läßt sie kochen. Wenn sie gar sind, läßt man Schinkenscheiben in einer Casserole schwizzen, und sind sie abgebakken, so wird ein wenig geschmolzener Speck und etwas Mehl darzu gethan. Wenn beides braun geworden ist, gießt man Jus darauf. Wenn sie gar sind, macht man eine dickliche Brühe von Schinken- und Kalbfleischcoulis darauf, legt die Trüffeln in eine Schüssel, und richtet das Schinkenragout darüber an.

Schinken, Westphälischen zuzurichten. Wenn man den Schinken in laulichem Wasser zwei oder dreimal abgerieben hat, so steckt man ihn in einen grossen Topf mit einem Säckchen Feldblumen, gießt nochmals warmes Wasser daran, und läßt ihn so lange sieden bis er weich wird. Dann nimmt man ihn heraus, löst die Haut rings herum ab, legt ihn in einen Keller damit er daselbst wohl beschwert abkühlt. Wenn er kalt geworden ist, bestreut man ihn rings herum unter der abgelößten Schwarte mit Ingwer, Pfeffer und Nelken, legt Salbei und Majoran darauf, und zieht die Haut wieder darüber, und beschwert ihn noch einmal so lange.

Alsdann kann man ihn entweder ganz oder in Plätzchen geschnitten, zu Tische tragen und ihn verspeisen. Bleibt er ganz, so rollt und wikkelt man die Haut bis an die Hexe zusammen, steckt sie mit einem kleinen Hölzchen an, und ziert den Schinken wie auch den Schüsselrand über und über mit schönem bunten Blumenwerk; oder man kann auch etliche abgeschnittene Plätzchen von einem Schinken um den Rand der mit Sallat angefüllten Schüssel legen.

Schinken, wilden, zu braten. Man beizt den Schinken zwei Tage in Essig, siedet ihn dann in Weinessig und Wasser, schneidet hernach Schnitten in den Schlägel, und streut Zukker, Zimmt und Brodkrumen darein, stellt ihn in einen Backofen, bis er eine Rinde bekommt, trägt ihn auf, und giebt Kirschsaft darzu.

Ebenderselbe auf andere Art. Man beitzt den Schinken in Essig, besteckt ihn mit Zimmt, Nelken und Citronschalen, bratet ihn am Spieße, und thut, wenn man will, ein wenig Zukker in die Bratpfanne.

Schinken zuzurichten. Man schneidet in den rohen Schinken oben zwei Löcher, und löst die Schwarte rings herum von dem Speck ab, sticht aber unten nicht durch. Alsdann steckt man Salz, soviel als man kann, mit einem Kochlöffelstiel hinein; je mehr man dessen hinein thut, desto besser ist es. Alsdann thut man den Schinken in ein Geschirr, damit man das Wasser ablaufen lassen kann, beschwert ihn, und läßt ihn drei Wochen stehen. Wenn er acht Tage gestanden hat, so wird man finden, daß Wasser herausgedrungen ist. Dieses muß man einen Tag um den andern abgiessen, und wieder darüber giessen, bis in die vierte Woche. Alsdann thut man ihn heraus, hängt ihn einen Tag an einen warmen Ort, damit er

er trocknet und abtropft; sodann näht man ihn in alte Tücher ein, und hängt ihn in den Rauch, damit das Fleisch schön und gut werde.

Wenn es gut durchgeräuchert ist, und man davon essen will, so weicht man es eine Weile in frisches Wasser, setzt es zum Feuer, und läßt es wohl sieden. Wenn es gut gesotten ist, thut man es heraus, löst die Schwarte vom Speck, und wikkelt sie auf. Alsdann sieckt man mit ganzen Zimmt die Haut an, streut Gewürz über den Schinken, bestekt ihn mit Salbei Blättchen und Zimmt, deckt die Schwarten darüber, und läßt ihn kalt werden. Wenn man essen will, kann man die Schwarten wieder aufwikkeln, und so das Fleisch auf die Tafel bringen.

Schlack- oder Knackwurst. Diese enthält, so wie die Bratwurst, nichts als rohes Schweinfleisch, da hingegen unter die Blutwurst auch wohl etwas Rindfleisch genommen werden kann. Hierzu kommt nun eigentlich das Fleisch vom Rückgrad, die Schulterblätter, die Speckseiten, die Schinken, und die sogenannten Mürbbraten, welche aber vorzüglich zu diesen Würsten gehören. Alle Haut, Sehnen, Fasern u. s. f. müssen sehr sorgfältig von dem Fleische abgenommen werden, da man die Würste größtentheils roh genießt. Ohne Fett dürfen sie nicht seyn, sonst werden sie zu hart, von zuvielem Fett aber werden zuletzt gelb. Das Fett, das man hierzu gewöhnlich nimmt, ist von dem Rüggebenzel.

Das Fleisch und Fett darf nicht gehackt, sondern muß mit dem Messer in ganz kleine Würfel, höchstens so groß als Erbsen, geschnitten werden, ist es aber noch feiner, so ist es desto besser. Wenn es geschnitten worden ist, würzt man es mit Salz und Salpeter, ein wenig Majoran, viel gröblich gestossenen Pfeffer und Kümmel. Wenn die Würste gestopft sind, legt man sie einen Tag bei Seite, alsdann aber untersucht man sie, und drückt sie nochmals nach, daß keine Höhlen darin bleiben, wodurch sie leicht verderben können, und hängt sie dann erst in den Rauch. Wenn sie geräuchert sind, lassen sie sich im Sommer am besten in Asche verpackt, aufheben.

Schlammbeisker, Peiskert Peitzker, Mißgurn, ist ein Fisch, welcher in sumpfigen Morästen, oder in verschlämmten Teichen und Seen gefangen wird. Er sieht der Länge nach, einer Aalraupe, wegen seines schwachen Leibes aber einer Schlange ähnlich, hat viel Roggen, einen modrigen Geschmack, und giebt eine ungesunde Nahrung. Man pflegt sie, wenn sie vorher mit Salz und Asche abgerieben worden, mit einer sauern Zwiebelbrühe und Speck zuzurichten. Man kann sie aber auch wie die Brükken, mit Essig, Pfeffer, Lorbeerblättern, und anderm Gewürz einlegen und mariniren.

Schlange gefüllt. Man stößt klein gestossene Mandeln, ein halbes Pfund Zimmt, geschnittene Citronen, eingeweichte Semmel, ein halbes Nößel Malvasier, durcheinander, rührt darzu einen Teig von drei Dottern, und einem ganzen Ei, mit Mehl, ein wenig Butter und Wasser zusammen, rollt diesen Teig aus, und schneidet ihn in zehn Theile, jeden drittehalb Viertel lang. Alsdann legt man die obige Mandelmasse darein, schlägt jede Schlange für sich zusammen, und drückt sie wohl zusammen, schlingt sie wie eine Brezzel, legt sie auf ein, mit Butter wohl beschmirtes Blech, und formirt einen Kopf, Maul, Augen und Krone von Teig darauf, bestreicht sie wohl mit Eiern, und bäckt sie bei hellem Feuer ab. Alsdann färbt man das Maul mit rother Rübenbrühe, bestreicht jede Schlange mit einem Guß von Rosenwasser und Zukker, und läßt sie wieder trocknen.

Schlangensuppe. Man hackt eine gute Hand voll Spinat, ein wenig Zwiebelbrühe, etwas Petersilie, und

Majoran, mit einem in Milch geweichten, und wieder ausgedrückten Weißbrod klein, und dämpft es gut in Schmalz, legt es hernach auf ein Bret, thut einen guten Löffel voll oder auch etwas mehr gutes Mehl, Salz, Ingber, Muskatennuß, ein ganzes Ei, und einen Dotter, nebst vier bis fünf Löffel gute dikke, süsse Sahne dazu, knetet alles gut durcheinander, und formirt eine Schlange daraus. Alsdann bestreicht man ein Blech mit Butter, legt die Schlange dergestalt darauf, daß der Kopf in die Mitte, und vermittelst eines untergelegten Stückchen Teigs, ein wenig in die Höhe kommt. Auf den Kopf macht man eine Krone von mürben Teig, und kerbt mit dem Messer ein Maul darein. Statt der Zunge kann man einen Splitter Holz in das Maul stekken. Wenn sie gar gebakken ist, so färbt man die Zunge mit Maulbeersaft, und vergoldet die Krone. Auf jede Seite des Kopfs, befestigt man vermittelst des Weissen von einem Ei, geschälte halbzerschnittene Mandeln, anstatt der Augen, und mahlt sie in der Mitte mit blauer Saftfarbe.

Wenn man mit diesem allen zu Stande ist, so bähet man Weißbrodschnitten schön gelb, legt sie in eine zinnerne Schüssel, und die Schlange oben darauf, gießt gute Hühner- oder Fleischbrühe darüber, doch so, daß der Kopf trokken bleibt, und läßt sie auf Kohlen aufkochen. Vor dem Auftragen verklopft man das Gelbe von zwei Eiern, mit etwas Fleischbrühe, und schüttet sie an die Suppe.

Schlangentorte. Man wirkt Marcipanmasse, gestossene Nelken, Zimmt, Cardamom, Muskatenblüten, und würflich geschnittenen Citronat untereinander. Alsdann macht man, von schönem Mehl, und warmer Milch einen Teig, den man so dikke wie einen Messerrükken austreiben kann; schneidet ihn, daß er die Form einer Schlange bekommt, legt die Marcipanfülle darauf, und schlägt den Teig darüber her. Was am Teig noch zu viel ist, schneidet man mit einem Kuchenrädchen ab, krümmt es wie eine Schlange, bestreut ein Blech mit Mehl, daß es nicht anklebt, bäckt es in einer Tortenpfanne, bestreicht die ganze Torte, wenn sie gar ist, mit einem glatten Zukkerbiß, und läßt es bei der Wärme trocknen. Oben darauf macht man mit schlangenfarbigem Eis, überall glänzende Flekke, und oben auf dem Rükken vom Kopf bis auf den Schwanz ein gedrucktes Rautenkränzchen von Tragantmasse. Um den Hals macht man ein ähnliches Kränzchen, auf den Kopf setzt man eine ausgeschnittene Krone, färbt sie inwendig mit Saftfarbe roth, und vergoldet sie auswendig. Die Augen macht man ebenfalls von Tragantmasse, und mahlt sie schwarz, macht aber in der Mitte weisse Pünktchen. Das Maul färbt man auch roth, und zieht ein Papier durch zerlassenes rothes Wachs, schneidet eine Zunge daraus, und steckt sie in das Maul. Die Zähne formirt man ebenfalls von Tragantmasse, und setzt sie ein.

Schlangentorte, kostbare von Zukker. Man arbeitet ein Pfund wohlgesiebten Zukker, ein Pfund feines Mehl, zwei Eier, und ein wenig Rosenwasser wohl durch, daß es zu einem zähen Teig wird, macht ein langes Stück daraus, als wenn man eine grosse Brezzel machen wollte, und treibt es etwa eine Handbreit aus, damit man es nach dem Füllen überschlagen kann. Vorn, wo der Kopf sein soll, legt man ein besondres Stükchen Teig darauf, daß es die Dikke vom Kopf bekommt. Zur Fülle stößt man ein Viertelpfund Mandeln mit etwas Rosenwasser, und rührt sie mit gröblich geschnittener Muskatennuß, Muskatenblüten, Nelken, Zimmt, Citronat und Cardamom, von jedem ein Quentchen, ziemlich viel würflich geschnittene Citronschalen und Citronat, vier Loth Semmelmehl und zwei Eier wohl untereinander.

Alsdann

Alsdann fällt man das Angerührte auf den Teig, schlägt es auf dem Nökken wohl zusammen, überstreicht es, vermittelst eines Pinsels mit Eierklar, daß es wohl zusammen hält, formirt es wie eine Schlange, schneidet mit einem Messer vorn in die Quere das Maul, und steckt etwas darein, damit es im Bakken nicht wieder zergeht. Anstatt der Augen, kann man zwei Wacholderbeeren darein stekken, macht eine ausgezackte Krone von Teig, setzt sie auf den Kopf, ehe der Teig hart wird, und bäckt sie in der Tortenpfanne. Wenn sie gar ist, macht man von weissem Eis schuppenweise Tropfen darauf, oder bestreicht sie ganz damit und bestreut sie mit vielfärbigem Streuzakker, stellt sie wieder ein wenig in die Tortenpfanne, und vergoldet endlich daran was man will.

Schlange von Zimmt. Man hackt ein Pfund abgezogene Mandeln nicht ganz klein, stößt zwei Loth gröblich und ein halbes Pfund Zukker, schlägt das Weisse von zwei Eiern daran, mischt ein Viertelpfund Citronat darunter, und rührt alles wohl durcheinander; macht alsdann von vier Loth Mehl, zwei Eiern, und ein wenig Wasser, einen zähen Teig, zertheilt ihn in zwei Theile, treibt ihn vier Finger breit, und übrigens in die Länge wohl aus, bestreicht den Teig mit Butter, legt die Fülle darauf, und schlägt ihn rings herum hinauf; legt sodann den andern Theil des Teiges, auf den abgeschnittenen Ort, und windet ihn in die Runde wie eine Schlange, schneidet oder bewikkelt sie um und um, bäckt sie bei immer gleicher Hizze, überstreuet sie dann mit einem Eis von Zukker und Rosenwasser, setzt sie noch einmal in den Ofen, und läßt sie bakken.

Schlausengebakkenes. Man thut acht Eierdotter, zwei Löffel voll süsse Sahne, und sechs Loth Zukker in ein Geschirr, mengt gutes Mehl darein, bis es dikke ist, schüttet es auf ein Bret, und wirkt es so, daß es noch lokker genug bleibt, schneidet Stükchen daraus eines Daumens dick, drückt sie ein wenig breit, legt sie in der Mitte über einander, und bäckt sie in Schmalz.

Schlehe, ist die Frucht des sogenannten Schwarz- oder Schlehdorns; sie ist rund und etwan so groß wie eine Weinbeere, auswendig schwarzblau, inwendig grün, und hat einen sehr herben Geschmack. Sie ist übrigens eine gesunde Frucht, und die reifen Beeren können, wie die Oliven, eingemacht werden; aber in Wein gethan geben sie einen angenehmen Kühltrank. Der Saft kann endlich zu einer Conserve zubereitet und in der Canditorei gebraucht werden. Der

Schlehdorn, Schwarzdorn, ist eine Art von Dornsträuchern, die sehr häufig in Wäldern, auf Feldreinen, und an Wegen und Zäunen wächst. Er hat ein hartes Holz; die Zweige sind mit scharfen Stacheln besetzt; die Blätter gleichen den Blättern des Pflaumenbaums, nur daß sie weit kleiner sind, und einen zusammenziehenden Geschmack haben. Man hat zweierlei Arten, nemlich zahme und wilde Schlehen. Die erstern sind die sogenannten Haferpflaumen, und werden fast noch einmal so groß als die wilden.

Schlehen eingemachte. Man läßt in einen Theil süssen Wein zwei Theile Zukker so lange sieden, bis der Wein ganz verkocht ist. Hernach thut man so viel reife Schlehen mit ihren Stielen, daß sie vom Zukker bedeckt werden. Wenn sie ein wenig darin gekocht haben, so nimmt man sie mit dem Schaumlöffel wieder heraus. Den Zukker kocht man alsdann für sich bis er steht, läßt ihn abkühlen, und gießt ihn über die Schlehen.

Schlehen einzumachen. Man schichtet völlig reife Schlehen mit Senf in einen Steintopf, und streut einige grüne Lorbeerblätter darzwischen, kocht Biereſſig oder Brathahneſſig ab, und gießt ihn darüber.

Dergleichen noch anders. Man dreht den Schlehen, die man zum Einmachen bestimmt hat, die Stiele behutsam aus, damit der Saft nicht heraus geht, legt sie alsdann in ein kleines gut gebundenes eichenes Fäßchen, und streut Nelken, Zimmt, Galgant, Muskatenblumen, von jedem etwas weniges grob gestossen darzwischen. Sodann siedet man Zukker ab, so daß er noch dikker ist, als geläuterter Honig, gießt ihn, wenn er noch etwas wärmer als laulich ist, daran, so daß er über die Schlehen geht, verwahrt nachher alles an einem kühlen Orte, und macht es zu. Wenn man nach einigen Tagen nachsieht, so wird man finden, daß sie einen lieblichen Saft bekommen haben. Sollte dieser zu dünn seyn, daß man besorgen könnte, er möchte sauer werden, so kann man gestossenen Zukker darein streuen. Diese Schlehen mit dem Safte dienen nicht nur für Kranke zu einem vortreflichen Labsal, sondern man kann auch geschwind Wein daraus machen, wenn man den Saft unter guten Wein gießt. Die Schlehen halten sich dabei immer gut, und können auch besonders aufgetragen werden.

Ebendieselben noch anders. Man behandelt die Schlehen eben so, wie vorher gezeigt worden, legt sie dann in einen irrdenen Tiegel, und macht allezeit eine Lage Schlehen, hernach eine Lage von ganzen Nelken, und zerschnittenen Zimmt, bis der Tiegel voll wird; zerstößt alsdann Schlehen in einem Mörser, zwingt sie durch, und läßt ein Viertelmaas ausgezwungenen Saft, mit einem halben Pfund Zukker ununterbrochen, doch nicht allzu stark sieden. Wenn er anfängt Faden zu ziehen, so ist er hinlänglich gesotten. Wenn er etwas kalt geworden ist, so gießt man ihn über die Schlehen in den Tiegel, und beschwert sie vierzehn Tage lang, seihet alsdann die Brühe wieder ab, übersiedet sie nochmals, gießt sie, wenn sie kalt geworden sind, über die Schlehen, und das kann man so oft thun, als die Brühe dünne wird, denn sonst laufen sie leicht an.

Schlehen einzusezzen. Man schneidet von einem Pfund schönen frischen Schlehen die Stiele halb ab, siedet dann ein halbes Pfund geläuterten Zukker ziemlich dick, und läßt ihn ein wenig abkühlen, legt alsdann die Schlehen darein, und sieder sie langsam ab, bis sie runzlich zu werden anfangen wollen. Alsdann nimmt man die Schlehen mit einem Löffel heraus, stellt sie ordentlich in ein Gläschen, oder in eine Schachtel, und gießt den Saft langsam darüber, daß sie nicht umfallen.

Schlehenwein zu machen. Man muß zu einem halben Orhöft anderthalb Scheffel Schlehen haben. Man sucht sie rein aus, und stößt sie mit den Kernen. Ferner stößt man ein Viertelpfund bittre Mandeln, auch anderthalb Loth Zimmt, und fünf Viertelloth Nelken, thut sie zusammen in ein Faß; dann nagelt man ein Haarsieb, und unter den obersten Boden noch ein kleines Sieb darauf, spündet das Faß zu, gießt den Wein darauf, zapft ihn öfters wieder ab, und gießt ihn wieder darauf, bis er recht klar ist. Wenn er acht bis vierzehn Tage gelegen hat, so ist er gut.

Schleye, ist ein Fisch von mittelmäßiger Größe, welcher zuweilen zwei bis drei Pfund schwer wird, und sich gern in weichen, und sumpfigen Wassern, Teichen und Gräben aufhält. Er ist etwas breit, auf dem Rükken schwärzlich, am Bauche schwarzgelb, und hat blauliche Flossfedern. Die Schuppen sind auserordentlich klein, und der ganze Fisch ist mit einem dikken Schleime überzogen. Er nährt sich vom Schlamme und kleinen Würmern, die im Schlamme leben. Er laicht jährlich zweimal, nemlich im März und Junius. Das Fleisch dieses Fisches ist übrigens hart und ungesund, ob man es gleich auf mancherlei Art schmackhaft zubereiten kann.

Schleyen mit brauner Brühe. Wenn man die Fische gehörig vorbereitet hat, so läßt man Butter in einer Casserole schmelzen, thut etwas Mehl hinein, und läßt beides braun werden. Man thut alsdann die Fischstükke darzu, würzt sie, thut ein wenig Fischbrühe oder auch Zwiebeljus, und ein halbes Maas kochenden weissen Wein hinzu. Wenn das Frikassee gar ist, so macht man es mit etwas braunem Coulis dicklich, und richtet es warm an.

Schleyenfrikassee mit weisser Sance. Wenn man den Schleim von den Fischen abgemacht hat, so nimmt man sie aus, schneidet den Kopf davon weg, spaltet sie in der Mitte von einander, und schneidet sie in Stükken, wäscht sie wohl, und trocknet sie ab. Alsdann läßt man Butter in einer Casserole schmelzen, thut die Fischstükke nebst Champignons hinein, würzt sie mit Salz, Pfeffer, und einer mit Nelken gespickten Zwiebel, thut etwas Mehl darzu, und gießt ein wenig heisses Wasser daran; macht ferner ein halbes Maas weissen Wein siedend heiß, und gießt ihn an das Frikassee. Wenn die Sauce ziemlich eingekocht ist, so macht man eine dicklichte Brühe, von drei oder vier Eierdottern, Traubensaft oder siedend heissen Weinessig oder Wein und macht damit das Frikassee dicklich, thut ein wenig Petersilie und gehackte Muskatennuß darzu, und wenn es den gehörigen Geschmack hat, so richtet man es warm an.

Schleyen frikassirt. Man bereitet die Schleyen gehörig zu, bratet sie, und betröpfelt sie öfters, anstatt des Schmalzes mit Butter, bestreut sie sodann mit schönem Mehl, und bratet sie noch ferner, bis sie etwas bräunlich, und halb gebraten sind, thut sie alsdann vom Spieß, und theilt sie in vier oder mehrere Theile, nachdem die Fische groß oder klein sind, thut die Stükken in einen tiefen Tiegel, nebst Cardamom und Muskatenblumen, einigen Lorbeerblättern, würflich geschnittenen Citronschalen, Citronscheiben, kreuzweis geschnittenen Schalotten, und gewässerten und in Wein gelegten Sardellen. Doch darf man von den Sardellen nur so viel nehmen, daß die Brühe darnach schmeckt. Auf drei Schleyen kann man nur eine Sardelle rechnen. Alsdann gießt man Wein, etwas Fleischbrühe, und ein wenig Wasser daran, doch so, daß die Brühe nur ganz kurz ist. So läßt man es in einem Oefchen zugedeckt dämpfen, und thut zuletzt ein Stück Butter daran. Wenn man will, kann man auch einen Eierdotter daran rühren.

Dergleichen noch anders. Man richtet die Schleyen, wie oben gezeigt worden ist, zu, schneidet sie in Stükke, salzt und würzt sie, schneidet auch eine kleine Zwiebel, und eine Zehe Knoblauch darein, läßt in einer Pfanne frisches Schmalz oder Butter heiß werden, und röstet die Schleyen mit den Zwiebeln und Knoblauch darin, bis die Fische anfangen braun zu werden. Alsdann gießt man ein wenig Fleischbrühe und Wein daran, drückt Citronsaft darzu, würzt es mit allerlei gutem Gewürz, läßt alles mit einander sieden, bis die Fische weich werden. Indessen schwingt man es in dem Topfe einigemal um, daß alles recht untereinander kommt, wirft auch klein geschnittene Citron- und Pomeranzenschalen darein, läßt es mit ein wenig Petersilienkraut, und Lorbeerblättern, oder Rosmarin und Bertramkraut aufsieden, drückt zuletzt noch ein wenig Citronsaft darein, welches die Frikassee sehr schmackhaft macht. Indessen klopft man zu den Fischen zwei oder drei Eierdotter und Butter, thut die siedende Brühe von den Fischen mit beständigem Rühren an die Eierdotter und Butter, thut die Fische in eine Schüssel, gießt die Brühe darüber, und streut klein geschnittene Citronschalen darauf. Man kann die Fische, wenn sie in der Pfanne

mit Schmalz geröstet worden sind, in einem tiefen Tiegel vollends abkochen, oder auch wohl nur in einer Schüssel auf einem Kohlfeuer aufsieden lassen, weil sie zuweilen einen unangenehmen Geschmack von der Pfanne an sich ziehen. Eben so braucht man auch, wenn die Brühe mit den Eierdottern angerührt worden ist, sie nicht mehr auf dem Feuer aufsieden zu lassen.

Schleyen gebakkene. Man wirft die Schleyen in siedendes Wasser, rührt sie darin um, nimmt sie dann wieder heraus, macht den Schleim davon, und trocknet sie wieder ab. Alsdann nimmt man sie aus, spaltet sie im Rükken von einander, bestreut sie mit Salz und Mehl, und bäkt sie in Butter oder Schmalz. Wenn sie sich gut gefärbt haben, so zieht man sie heraus, läßt sie abtropfen, und richtet sie warm an.

Schleyen gebraten. Man kann sie entweder abziehen, und wie den Aal braten, oder man schuppt sie, schneidet Kopf, Schwanz und Floßfedern ab, macht sie am Rükken auf, nimmt das Eingeweide heraus, wendet sie um, daß die Haut inwendig hinein kommt, steckt alsdann Salbei, Petersilie und Butter hinein, bindet einen Faden darum, legt sie auf den Rost, und betränfelt sie mit Butter.

Schleyen gedämpft. Man siedet sie in Essig und Wasser ab, seihet die Brühe ab, legt den Fisch in einen Topf, thut frische Butter daran, gießt Wein und ein wenig Essig darüber, legt gröblich geschnittene Salbeiblätter, oder Rosmarinsträuschen, nach Belieben darzu, würzt sie mit Pfeffer und Muskatenblüten, salzt sie ein wenig, bedeckt den Topf mit einer Stürze, und läßt die Fische so dämpfen.

Schleyen gefüllte, gebakken. Wenn man Schleyen füllen will, so zieht man ihnen die Haut ab, nimmt das Fleisch vom Rückgrad hinweg, ohne jedoch den Rückgrad zu zerbrechen; sondert das Fleisch von allen Gräten rein ab, und hackt es mit schwarzen Weinbeeren, und verdämpften Zwiebeln recht klein, thut Pfeffer, Ingber und Saffran darein, hackt einige Eierdotter darunter, und rührt es mit einander zu einer Fülle an. Diese Fülle streicht man über den Rückgrad des Fisches, bis sie so hoch steht, als der Rükken des Fisches vorher war, zieht die Fischhaut wieder darüber, bratet sie auf dem Rost, macht eine saurere Fischbrühe darüber, und giebt sie warm zur Tafel.

Schleyen gefüllt und auf dem Rost gebraten. Man schneidet die Schleyen ab, spaltet sie in den Rükken ein wenig, löst dann die Haut mit einem Messer von den Gräten und schneidet den Kopf und Schwanz ganz weg. Hierauf nimmt man die Gräten aus dem Fleische, hackt das Fleisch von einer andern Schleye, oder von einem Karpfen, mit Champignons, ein wenig Petersilie, und kleinen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, feinem Gewürz und gewiegten Kräutern zusammen in einem Mörser, und thut soviel frische Butter als nöthig ist, wie auch drei oder vier rohe Eierdotter, und soviel in Milch geweichte Semmelkrumen, wie zwei Eier groß, dazu. Dann werden die Schleyen mit dieser Farce gefüllt und zugenähet, mit Butter und Salz bestrichen, und langsam auf dem Roste gebraten. Man macht entweder eine braune Kapernsauce, oder ein Ragout von Champignons und Trüffeln darüber.

Schleyen gesotten. Man öffnet den Schleyen die Bäuche, thut das Eingeweide alle heraus, wäscht und brüht sie mit heissem Wasser, oder reibt sie auch mit heissem Salz ab, und siedet sie in Erbsenbrühe, wie die Aalraupen, jedoch etwas länger.

Dergleichen noch anders. Man siedet sie in Salzwasser, alsdann seihet man das Wasser wieder ab, gießt Wein daran, thut ein wenig Semmelmehl darzu, würzt und zukkert es ein wenig,

wenig, läßt es sieden, und wirft zuletzt ein Stück Butter hinein.

Schleyen kalt. Man nimmt die Schleyen aus, schneidet sie queer ein auf beiden Seiten, siedet sie in Salzwasser, oder mit halb Wein und halb Essig ab. Wenn sie gesotten und wieder kalt geworden sind, so legt man sie in die Schüssel, bestreut sie mit gehackter Petersilie, und giebt guten Essig darzu.

Schleyen marinirte. Wenn man die Schleyen ausgenommen hat, so schneidet man sie in der Mitte entzwei, marinirt sie hernach mit Salz, Pfeffer, unzeitigem Traubensaft, gespickter Zwiebel und Citronsaft, oder überstreut sie mit Mehl, oder tunkt sie in einen klaren Teig von Eiern, Mehl und Salz, läßt sie in rafinirter Butter kochen, bis sie eine schöne Farbe bekommen; wenn sie fertig sind, so richtet man sie an, und besetzt den Rand der Schüssel, wie man will.

Schleyen auf schlesisch zu bereiten. Man thut die gereinigten Schleyen in eine Casserole, legt eine zerschnittene Zwiebel, sechs Nelken, Salz, gestossenen Pfeffer, ein Paar Citronscheiben, ein halbes Nösel Landwein, und dann soviel Wasser, daß der Fisch überkochen kann, darzu, deckt ihn fest zu, läßt ihn eine halbe Stunde gut kochen, und macht folgende Sauce darzu.

Man rührt einige Eierdotter, einen guten Theil ausgewaschene Butter, einige Löffel süsse Sahne, einen Löffel Weinessig, Kapern, viel klein gehackte Schalotten, geriebene Muskatennuß, über einem Kohlfeuer, bis die Butter zergangen ist, dann nimmt man es ab, und rührt immer fort bis zum Anrichten. Den Fisch nimmt man trokken heraus, und gießt die Sauce darüber.

Schleyen mit Speck und Zwiebeln. Wenn man die Schleyen aus dem Salze abgekocht hat, so macht man Mehl in Butter braun, gießt dann Fleischbrühe und Essig daran, würzt sie mit Ingber und Pfeffer, und läßt die Schleyen damit aufkochen. Unterdessen bratet man würflich geschnittenen Speck und Semmel braun, und thut es auch daran. Kurz vor dem Anrichten, bratet man eine ziemliche Menge scheibenweise geschnittene Zwiebeln, und läßt sie damit aufkochen.

Schleyen zu sieden. Man siedet sie in Salzwasser, und seihet sie ab, macht alsdann eine Butterbrühe, wie an die Hechte oder Forellen, gießt sie darüber, und trägt sie auf.

Schleyen mit einer Speckbrühe. Man schlägt die Schleyen mit einem Messer auf den Kopf, und legt sie nur einen Augenblick in kochendes Wasser, nimmt sie gleich wieder heraus, schuppt mit dem Messer allen Schleim davon, nimmt sie aus, und schneidet sie in Stükken. Die Köpfe wirft man weg, setzt etwas Bier mit einem Glas Weinessig, etwas Citronschale, und eine mit Nelken besteckte Zwiebel auf, thut etwas Salz darzu, und läßt es kochen. Dann legt man die Schleye darein, und läßt sie scharf einkochen, bratet etwas guten Speck aus, giebt ihn durch ein Sieb in eine andere Casserole, röstet einen guten Eßlöffel voll Mehl gelbbraun darin, thut die Brühe von den Schleyen darauf, läßt es aufkochen, und gießt es wieder auf den Fisch, läßt ihn damit durchkochen, und versucht, ob er gehörig dikke und kurz eingekocht, und überhaupt von scharfem Geschmack ist. Dann richtet man die Schleyen an, und streuet in Butter geröstete Semmelwürfel darüber.

Schleyen zuzurichten. Man kocht die Schleyen in Salzwasser, und zieht sie ab, macht eine Brühe von Wein und Weinessig, abgeschälten Mandeln, Rosinen, geriebenem Pfefferkuchen, gestossenen Nelken, Pfeffer, und ein wenig Butter, läßt alles zusammen kochen, thut die Schleyen darein, läßt es noch einmal aufsieden, und richtet sie an.

Schleyen zuzurichten, daß sie sich ein ganzes Jahr halten. Man bratet oder bäckt die Schleyen in Oel, begießt sie hernach mit siedendem Essig und läßt sie wieder kalt werden. Alsdann legt man sie in kleine Tonnen oder steinerne Geschirre, und zwar so, daß zuerst eine Lage Fische, hernach dürre Lorbeer- oder Salbeiblätter mit Salz und Pfeffer, oder auch anderes beliebiges Gewürz, alsdann wieder eine Lage Fische, und immer so fort abwechseln. Endlich begießt man sie mit gutem Baumöl und verwahrt sie im Keller, oder an einem andern kühlen Orte. Sie können auf diese Art ein ganzes Jahr aufbehalten, und zum Sallat oder sonst kalt gegeben werden.

Schlikkrapfen. Man hackt etwas von einem gebratenen Kälberschlägel, oder auch einem Kapaun klein, röstet es in Butter, grüner Petersilie, Semmelkrume, würzt es, thut Eier und Sahne darzu, läßt es abkühlen, macht einen Teig von halb Wasser und halb Eier, treibt ihn aus, macht Schlikkrapfen daraus, siedet sie ab, und bäckt sie in Schmalz.

Schlikkrapfen von Hausen. Man zerschneidet den Hausen in kleine Stükken, dünstet ihn in einem Tiegel in Butter, thut unten und oben Kohlen darzu, schneidet ihn alsdann zu einem Haschee, thut Kapern darunter, dünstet es wieder in Butter, thut klein geschnittene Petersilie und Gewürz darzu, gießt Sahne, geriebene Semmelkrumen und Salz hinein, macht sie zu der gehörigen Dikke an, und formirt alsdann die Schlikkrapfen mit klein geriebenen und gerösteten Semmelkrumen, bäckt sie in Schmalz und giebt sie auf die Tafel.

Schlikkrapfen von Karpfenmilch. Man richtet vom Karpfen die Milch gehörig zu, nimmt die Därme hinweg, schneidet die Milch klein, dünstet sie in Butter und Semmelkrume mit Petersilie, damit sie schön weiß wird, thut auch Sahne und ein wenig Muskatenblüten darzu und läßt es auskühlen. Unterdessen macht man den Teig mit Eiern, und halb Wasser, treibt ihn ganz dünne aus, macht kleine Schlikkrapfen, siedet sie in Petersilienwasser ab, bäckt sie in Schmalz und giebt sie zur Tafel. Sie sind eben so gut als ob sie von Fleisch gemacht wären.

Schlikkrapfen mit Spinat. Man macht einen Teig von halb Wasser und halb Eiern, treibt ihn ganz dünne aus, macht alsdann eine Fülle wie zu den Kräuterstrudeln, nur etwas dikker, und bäckt sie eben so in Schmalz.

Schmalthier, heißt ein junger Hirsch männlichen Geschlechts, vom zweiten bis zum dritten Jahre; s. Hirsch.

Schmalthier, gebraten. Man häutet den Braten ab, beitzt ihn mit Salz und Essig, und bratet ihn. Zur Brühe nimmt man geröstetes Roggenbrod und Mehl, Chalotten, Essig und etwas von der Bratenbrühe, wie auch eine kleine gehackte Sardelle, Pfeffer, Citronen, Rosmarin und Kapern, läßt es mit einander aufkochen, und gießt es über das Gebratene.

Schmalz, Schmelzbutter, nennt man die ausgelassene und geschmolzene Butter. Weil sich nämlich die gesalzene Butter nicht lange hält, und auch das Gebakkene und Gebratene davon nicht so gut wird, als von Schmalz; so pflegt man lieber die überflüssige Butter auf folgende Weise auszulassen und zu Schmalz zu machen. Man setzt die Butter, welche aber nicht zu alt seyn darf, in einem kupfernen, wohl verzinnten Topfe zu einem gelinden Feuer, läßt sie darin zergehen, und nach und nach aufsieden, bis sie so hell wie Oel wird. Hierauf schäumt man sie ab, und gießt das Helle durch ein reines Tuch in einen Topf, und hebt es an einem mehr kühlen als warmen, jedoch nicht feuchten Orte auf. Was endlich die Vor-

Vorsicht betrift, die man dabei zu beobachten hat, davon s. Th. 1. S. 837. unter dem Worte Fett.

Schmalzkoch, wurmartiger. Man läßt Schmalz oder Butter ausseden, nimmt alsdann in ein Töpfchen feines Waizenmehl, und treibt es mit süsser Milch wie die Mehlschmarren ab, schüttet dann gut abgerührte Eier darein, salzt den Teig und rührt ihn ab, damit er schön glatt wird. Wenn das Schmalz gehörig zerschmolzen ist, so läßt man es ungefähr so dikke wie ein Strohhalm darein laufen, und rührt es dann, damit es die Gestalt der Würmer erhält, läßt es einmal aufsieden, seihet es hernach durch, damit das Schmalz weg kommt, schüttet es in eine Pfanne, und thut Kohlen darauf.

Schmalzkoch von Grieß. Man läßt zuvörderst Schmalz heiß werden, hernach röstet man Grieß schön gelblich, gießt siedende Milch daran, damit es dikke wird, nimmt sodann etliche Eierdotter, salzt sie, rührt Sahne und abgetriebenen Saffran unter einander ab, schüttet es darüber, thut unten und oben Kohlen darzu, daß es Rinden bekommt, richtet es an, und bestreut es mit Zukker.

Schmalznudeln. Man macht von schönem Waizenmehl mit Schmalz so groß als ein Ei, mit Milch, Eiern und Bierhefen einen feinen Teig an, und läßt ihn auf dem Ofen aufgehen. Alsdenn formirt man Strizzel daraus, und legt sie in siedende Milch oder Wasser, damit sie schön aufgehen. Man kann auch gebrästetes Brod oder heisses Schmalz darauf brennen, wenn sie angerichtet sind.

Schmalztorten. Man reibt ein halbes Pfund frischen Schmalz in einem Reibeasch flokkig ab, rührt acht Eierdotter, zwei ganze Eier und ein halbes Pfund klein gestossene Mandeln darein, rührt es eine ganze Stunde und thut von einer Limonie die klein geschnittenen Schalen darunter. Alsdann bereitet man drei Viertelpfund Weizenmehl, bestreicht den Boden eines Tortenbleches mit Butter, füllt es mit eingemachten Salsen und Backwerk.

Schmarollen. Man nimmt auf sechs bis sieben Personen nicht völlig ein Nössel Milch, siedet sie mit einem Stück Butter, rührt so viel Mehl darein als die Milch in sich zieht, trocknet es wohl ab, legt sieben bis acht Eier in warmes Wasser, und rührt sie auch darein. Alsdann nimmt man den Teig stükkenweise heraus, und siedet diese Stükken in Fleischbrühe geschwind ab, legt Butter darein, deckt sie wohl zu, und läßt sie kochen. Man kann auch Schnittlauch und Muskatennuß in den Teig thun. Wenn sie fertig sind, so trägt man sie in dem Geschirr, worinnen sie gesotten worden sind, zugedeckt auf den Tisch.

Schmarollen, grüne. Man hackt eine Hand voll Spinat, zwei eingeweichte und wieder ausgedrückte Weisbrode, etwas Zwiebelröhrchen mit ihren Köpfen und Peterselie klein, thut es in eine Schüssel und ein Paar Löffel voll weisses Mehl darzu, würzt es mit Salz und Ingwer, rührt es mit zwei Eiern und ein wenig Wasser zu einem Teig an, macht ziemlich grosse Stükken heraus, und kocht sie in siedendem Wasser. Hierauf bestreicht man eine Schüssel dikke mit Butter, legt die gesotteren Köpfe hinein, gießt ein wenig Fleischbrühe oder etwas von der Brühe, worinnen sie gesotten worden sind, daran, und läßt sie darinnen aufkochen, bis die Suppe gegessen ist. Man kann den Rand der Schüssel auch mit gesottenen Krebsen belegen, und wohl gar eine Krebsbutter daran machen.

Schmarren von Grieß. Man läßt Grieß in einer breiten Pfanne sieden, legt Schmalz oder Butter darein, und macht sie mit Saffran etwas gelb. Wenn die Milch siedet, so rührt man den Grieß darein, und dünstet ihn nach und nach aus, bis er dikke wird.

Schmarren von Mehl. Man macht von Weizzenmehl und Milch einen nicht allzuweichen Teig, und richtet ihn auf eine Person ein, wenn es nämlich ein Hauptgericht werden soll, rührt zwei Eier darein, und dünstet ihn in heissem Schmalz aus.

Schmarren von Semmel. Man macht sie eben so wie die Mehlschmarren.

Schmerle, Schmerling, ist ein Fisch, welcher noch etwas kleiner als ein Gründling ist, und sich nur in einigen Bächen und Flüssen aufhält, wenigstens alle seine Güte verliert, wenn er in kleine Teiche versetzt wird. Er ist auf dem Rükken schwärzlich und gefleckt, am Bauche aber weiß. Er hat sechs Floßfedern, und die Schwanzflosse ist nicht gespalten. Am Maule hangen vier Floßfedern wie ein Bart herab, welche er lang und kurz machen kann.

Die Schmerlen sind übrigens eine sehr gesunde Speise, und werden für eine besondere Delikatesse gehalten; vorzüglich gut aber sind sie vom Oktober bis zum Mai.

Schmerlen. Man wäscht die Schmerlen, legt sie in eine tiefe irdene Schüssel, und gießt weissen Wein darauf. Hierinnen läßt man sie so lange laufen bis sie stille werden. Dann setzt man eine Casserole mit Salzwasser und einigen wenigen Lorbeerblättern ganzem Pfeffer und englischem Gewürz auf das Feuer, und wenn dieses kocht, schüttet man die Schmerlen mit dem Wein darzu, und läßt alles zusammen kochen.

Schmerlen, blaue. Wenn man die Schmerlen aus Wasser und Salz gekocht hat, so schüttet man sie in einen Durchschlag, damit das Wasser abläuft. Dann werden sie mit geriebener Semmel, Muskatenblumen und Wein abgemacht und durchgekocht.

Schmerlen blau mit Kümmelsauce. Man läßt Wasser in einer Casserole auf starkem Feuer aufkochen, salzt es scharf, thut einige Lorbeerblätter, eine Zwiebel, etwas Citronschale und gewaschenen Kümmel darzu. Wenn es recht stark kocht, thut man die Schmerlen in einem grossen Durchschlag in einer Casserole, gießt Weinessig darüber und deckt den Durchschlag geschwinde zu, schüttet sie dann in das kochende Wasser, und deckt ebenfalls die Casserole geschwinde zu, damit sie nicht heraus springen, läßt sie einigemal überkochen und setzt sie ab. Dann rührt man ein halbes Pfund Butter, mit zwei Eßlöffel voll Mehl klar, thut etwas Citronschale und einige ganze Chalotten nebst dem Saft einer Citrone, einige Gläser voll Franzwein, einen Eßlöffel voll feinen gehackten Kümmel und ein Stück Zukker so groß als ein Ei darzu, rührt die Sauce auf dem Feuer ab, und legirt sie mit einigen Eierdottern, richtet die Schmerlen an, deckt eine gebrochene Serviette darüber, nimmt die Chalotten und die Citronschalen aus der Sauce, und giebt sie in der Sauciere darzu.

Schmerlen, gebakkene. Sie werden eben so gebakken wie die Gründlinge.

Schmierkrapfen. Man knetet ein halbes Viertelpfund Mehl mit einem Pfund Butter gut unter einander, thut zwei Eierdotter, ein ganzes Ei, drei Löffel voll Sahne, gestossene Gewürznägel, Limonienschalen, und so viel Wein darzu, daß man ihn anmachen kann. Man treibt den Teig eines Messerrükens dike aus, schneidet viereckigte Flekke, legt sie auf Formen, und bindet ein Band darum, hält die Form in heisses Schmalz bis sie eine schöne Farbe haben. Hernach thut man sie heraus, löst sie von den Formen ab, bestreut sie mit Zukker und Zimmt, und giebt sie zur Tafel.

Schminkbohnen, s. Bohnen.

Schminkbohnen aufzubewahren, s. Th. I. S. 322, unter dem Artikel, Bohnen und Erbsen, grüne.

Schmink-

Schminkbohnen à la Creme mit Grivelets. Man schwitzt geschnittene Schminkbohnen mit Butter und Mehl, füllt Milch darauf, und kocht sie damit auf; doch muß die Milch vorher recht kurz gekocht und durchgestrichen werden, weil sie sonst zusammen läuft. Alsdann garnirt man sie mit Grivelets.

Schminkbohnen einzumachen. Man schneidet recht junge Rosinen so fein wie zum Kochen, überwällt sie in einen Kessel, läßt sie auf einem ausgebreiteten Tuche trocknen, und vermengt sie dann mit Salz, so daß immer auf eine Hand voll Salz, drei Hände voll Bohnen kommen. Dann stampft man sie fest in steinerne Töpfe, und beschwert sie, daß sie Lake geben. Man muß oft darnach sehen und frische Lappen auflegen, auch eine Lage frisches Salz darauf streuen, wenn man welche davon nimmt. Man vergleiche auch, was in dieser Rücksicht unter dem Worte Bohnen, Th. 1. S. 317. f. gesagt worden ist.

Schminkbohnen, eingemachte, auf andere Art. Man wässert die Schminkbohnen am Morgen ein, gießt das Wasser wieder ab, und setzt sie mit Wasser oder Fleischbrühe auf, und thut Butter oder Fett daran, läßt sie gar kochen, kocht aber unterdessen in einem andern Topfe weisse Bohnen, und thut sie nebst etwas Pfefferkraut darzu. Sie schmekken am besten mit Rindfleischbrühe gekocht, wenn sie vorher erst mit warmen Wasser aufgesetzt, und dieses einigemal abgegossen worden ist.

Schminkbohnen, ganze, zu kochen. Man zieht junge Schminkbohnen auf Faden, und walkt sie in Wasser auf, hängt sie dann an einem trocknen Orte auf, daß sie langsam trocknen. Wenn man sie kochen will, so läßt man sie schneiden, und verfährt damit eben so, wie mit den getrockneten Erbsen.

Schminkbohnen, geschnittene, zu trocknen. Man schneidet die Schminkbohnen, kocht sie auf, läßt sie rein ablaufen, läßt sie wieder trokken werden, und hebt sie in einem leinenen Beutel auf. Ehe man sie zur Speise kocht, müssen sie etlichemal mit kaltem, dann mit warmen Wasser abgewaschen werden, und zweimal das warme Wasser, wenn sie eine Weile gekocht haben, abgegossen werden.

Schminkbohnen zu kochen. Man schneidet die Schminkbohnen ganz klein, setzt sie mit Wasser auf, und läßt sie eine Weile damit kochen. Hierauf gießt man das Wasser ab, thut Fleischbrühe nebst etwas Rindfleischfett oder Butter daran, und läßt sie recht weich kochen. Wenn sie meistens gar sind, thut man fein geschabtes Bohnenkraut oder Pfefferkraut und Semmelkrumen daran, und läßt es zusammen durchkochen. Wenn man keine Fleischbrühe hat, kann man sie doch in Wasser, Butter und Salz kochen. Auch kann man anstatt der Fleischbrühe halb Essig und halb Wasser daran giessen, und in Würfel geschnittenen und gebratenen Speck, statt Butter daran thun.

Schminkbohnen zu kochen auf andere Art. Man schneidet sie so fein und lang als möglich, setzt sie in kochendem Wasser mit einem Stück Butter ans Feuer, und läßt sie gar werden. Endlich macht man sie mit Muskatenblumen, Pfeffer, geriebener Semmel, Butter und Salz ab, und kocht sie noch einmal durch.

Schminkbohnen à la Lionoise, Man schneidet die Schminkbohnen und kocht sie in Wasser meistens gar. Dieses gießt man wieder ab und läßt es ordentlich ablaufen. Dann thut man die Sauce in die Bohnen und kocht sie damit auf. Wenn sie angerichtet werden, garnirt man sie mit Mignonettes von Schinken.

Schminkbohnen mit Milch. Man kocht die Bohnen zuerst in Flußwasser weich, und gießt das Wasser davon ab, gießt dafür gute kochende

Milch

Milch darauf, thut Butter, Salz, etwas Pfeffer und geriebene Semmelkrumen darzu, und läßt sie noch eine halbe Stunde kochen. Man kann auch Schwein- oder Hammelbraten, allerlei Karbonaden und Bratwurst dazu geben.

Schminkbohnen *à la Prinze Willhelm* mit glacirter Schöpsenbrust. Man schneidet die Bohnen fein, schwitzt sie in Mehl, füllt Bouillon darauf, kocht sie ohne sie zuzudekken, recht weich, und thut, wenn es bald Zeit ist zum Anrichten, Pfefferkraut und Petersilie daran. Von der Schöpsenkeule macht man die Haut ab, spickt sie, macht sie in einer Braise gar, und richtet sie, wenn man sie glasirt hat, auf die Bohnen an.

Schminkbohnen, sauer gekocht. Man schneidet die grünen Schminkbohnen länglich, und kocht sie in Wasser auf, bratet guten frischen in Würfel geschnittenen Speck nicht allzubraun, gießt, wenn es vom Feuer abgesetzt und etwas abgekühlt worden ist, Essig darauf, läßt es zusammen warm werden, und gießt es dann an die Bohnen, wenn man von ihnen das Wasser rein abgeklärt hat, und kocht die Bohnen darinnen gar, zuletzt thut man etwas geschärbtes Bohnenkraut oder Petersilie daran, und wenn man bald anrichten will, etwas Semmelkrumen; oder man schwingt sie durch mit etwas Mehl, in kalter Butter durchknetet, und läßt sie damit durchkochen, so sind sie gut.

Schmoren oder Dämpfen, s. Dämpfen.

Schneebälle. Man macht den Teig auf die nämliche Art wie zu dem Spritzkuchen, nur daß er dann, statt in die Butter gesprützt zu werden, mit einem tiefen Löffel ausgenommen, und schnell eingethan wird.

Schneebälle auf andere Art. Man rührt in ein Nößel Sahne so viel feines Mehl ein, bis der Teig die gehörige Dikke erhält. Wenn er ein wenig gar gekocht ist, so schlägt man die Masse in einem zinnernen Napf mit einer hölzernen Kelle, thut nach und nach Zukker, Rosen- und Zimmtwasser, Saffran, Muskatenblumen, Salz, zwei Löffel voll ausgeschmolzene Butter, sechs ganze Eier und sechs Dottern darzu, rührt alles durch einander und schlägt es so lange bis die Masse zähe wird, wovon man alsdann Ballen macht, die man in ausgeschmolzener Butter bäckt.

Eben dieselben noch anders. Man setzt ein halbes Maas Wasser aufs Feuer, thut ein Stückchen Butter, etwan in der Grösse wie zwei grosse Nüsse darzu, rührt so viel Mehl hinein als man mit Gewalt hinein bringen kann, daß es zuletzt trokken wird. Alsdann nimmt man es vom Feuer, rührt sechs ganze Eier und drei Dotter hinein, und arbeitet den Teig so lange bis er von den Eiern ganz gelinde wird. Sodann setzt man Schmalz in eine Cafferole über das Feuer und läßt es heiß werden, hält einen Löffel hinein, sticht hernach von der Masse mit demselben Klümpchen ab, und läßt sie in dem Schmalz bakken. Dieses muß aber in aller Geschwindigkeit geschehen, sonst verbrennt das Schmalz, und die Bälle gehen nicht in die Höhe. Man läßt daher das Schmalz vom Anfange her nicht zu heiß werden, so gerathen sie am besten. Wenn sie fertig sind, so bestreut man sie mit Zukker.

Eben dieselben noch anders. Man läßt ein halbes Pfund Wasser und ein halbes Pfund Butter zusammen aufkochen, nimmt es vom Feuer und rührt ein halbes Pfund feines Weizenmehl, und neun bis zehn ganze Eier, eins nach dem andern, hinein, thut geschossenen Zimmt und Muskatenblumen darzu, rührt es recht durch einander, und sticht mit einem Löffel runde Stückchen heraus, läßt sie in einer Tortenpfanne bakken, und streut Zukker und Zimmt darüber.

Eben dieselben noch anders. Man thut etwas Salz in eine Kan-

Kanne feines Weizzenmehl, schlägt vier Eier daran, und rührt das Mehl damit ab, damit es schön glatt wird, legt alsdann den Teig auf ein Bret, und würkt ihn gut durch einander, daß er etwas zähe wird, treibt ihn nachher in die Länge aus, und schneidet Stückchen daraus, würkt sie wohl, und ballt sie wieder rund zusammen, und deckt sie mit einem Näpfchen zu, daß sie nicht sprödde werden. Alsdann mandelt man eins nach dem andern der Breite nach dünne und rund, schneidet oder rädelt mit einem Rädchen etliche Strichelchen darein, welche aber nicht durchgehen dürfen, legt sie alle über einander auf einen irdenen Teller, deckt sie nochmals wie zuvor zu, daß sie nicht sprödde werden. Alsdann macht man in einer Pfanne von mittelmäßiger Grösse Schmalz heiß, schneidet ein langes spizziges Hölzchen und legt nur ein einziges von den geschnittenen Teigstrichelchen darauf, läßt ein geschnittenes Strichelchen unter dem Hölzchen, faßt wieder ein anderes an, und legt es ebenfalls auf das Hölzchen, und so immer fort, bis der Platz alle ist. Alsdann legt man es in eine Pfanne, schüttet die also auf einander gelegten Strichelchen mit dem Hölzchen in der Mitte ein wenig über sich, daß sie schön kraus werden, wendet die Schneeballen um, und bäckt sie geschwind heraus, damit sie eine gute lichtgelbe Farbe behalten. Von vier Eiern, von denen man auf die erwähnte Art einen Teig macht, bekommt man vierzehn schöne Schneeballen. Manche giessen auch unter dem Teig ein wenig Milch, allein von blossen Eiern werden sie mürber und besser. Man kann auch Rosenwasser und Zukker unter den Teig mischen.

Schneeballen, runde, zu backen. Man läßt zwei Loth frische Butter in einem halben Nößel guter Milch zergehen, schlägt zwei ganze Eier darein, klopft sie wohl ab, schüttet sie unter feines Weizzenmehl, und macht einen Teig davon an, treibt ihn dünne aus und formirt mit dem Krepfenrädchen Schneeballen, legt sie in die Formen und bäckt sie aus Schmalz. Man muß aber die Form immer herum drehen, bis man meint daß er fertig ist. Dann nimmt man das Küchelchen heraus und fährt so fort, bis alle Schneeballen heraus gebakken sind.

Schnee zu backen. Man schlägt ein halbes Nößel süsse Sahne, das Weisse von vier Eiern, und Zukker, so viel man will, mit einem kleinen Schlagebesen so lange, bis es wie ein dünner Schaum in einem Seifenwasser wird, setzt mit einem Löffel ein Häufchen an das andere in eine zinnerne Platte, und läßt es in einem nicht allzuwarmen Backofen bakken, bis es hart wird.

Schneebiscoten von Zukker. Man läßt ein Pfund Zukker in hinlänglichem Rosenwasser zerschmelzen, siedet ihn bis er schäumt, gießt ihn dann durch ein Tuch, setzt ihn wieder über das Feuer, und kocht ihn recht stark und so lange, bis ein Tropfen davon, wenn man ihn auf einen kalten Stein fallen läßt, knackt, und wie Glas zerspringt. Alsdann hebt man den Kessel vom Feuer, und gießt von zwei oder drei Eiern das Weisse, welches man zuvor mit einem Löffel voll Rosenwasser sehr lang und wohl gequirlt oder geschlagen hat, hinein, und rührt den Zukker geschwinde mit einem Spaten, bis er anfängt zu steigen. Wenn dieses geschieht, so muß man ihn in eine grosse papierne, inwendig mit Zukker bestreute Kapsel giessen, so wird er in die Höhe steigen, und so weiß und lokker als Schnee werden. Man schneidet diesen Schnee, indem er noch warm ist, in beliebige Stükken, und hebt ihn an einem warmen Orte auf, sonst schmelzt er.

Schnee von Eiern. Man schlägt von sechs oder acht Eiern das Weisse, so viel als man zum Schnee haben will, mit einer abgezogenen Ruthe so lange bis es leicht wird.

Wenn

Wenn man es aufhebt, so kocht man Milch auf, nimmt sie vom Feuer, deckt sie zu, bis sie sich wieder setzt, thut Zukker und Rosenwasser und das geschlagene Eiweis hinein, rührt es ganz damit um, und nimmt es heraus, oder läßt es durch einen Durchschlag ablaufen. Diesen Schnee kann man um das Essen, oder auf Bisquit in einer Schüssel besonders auftragen.

Schnee von Eiern auf andere Art. Man quirlt von sechs oder acht Eiern das Weisse in einem neuen Topf, bis es steif ist, gießt kochendes Wasser darunter, sticht es mit einem Löffel aus, legt den Schnee auf die Suppe, und streut Zukker und Zimmt darüber. Der Topf und Quirl muß recht trokken seyn. Je geschwinder man quirlt, deßo besser wird der Schnee. Auch muß man sich hüten, daß nichts von Eierdotter darunter kommt. Man kann den Schnee auch gleich auf die in die Terrine eingegossene Suppe legen, und mit dem Terrinendekkel zudekken, dann hat man nicht nöthig kochendes Wasser unter den Schnee zu giessen.

Schneegebakkenes aufgerolltes. Man nimmt nach der Grösse der Schüssel vierzehn bis sechzehn Eier, und schlägt das Weisse davon so stark zu Schnee, daß man das Geschirr umkehren kann. Damit schlägt man ein halbes Pfund Zukker, geriebene Citronschale, ein wenig fein gestossenen Zimmt, und zuletzt ein Viertelpfund feines Mehl durch. Darauf bestreicht man eine warme Platte mit Wachs, putzt es wieder mit Löschpapier rein ab, schmiert die Masse mit einem Messer messerrükkens dikke darauf, und läßt es gelbbraun bakken. Endlich schneidet man es in Stükken, vier Finger lang und eben so breit, und rollt es auf. Es darf an keinen feuchten Ort gesetzt werden, sonst wird es weich. Man bestreut es beim Anrichten mit Zukker.

Schnee zu machen. Man schneidet schöne breite Schnitten von neu gebakkenen Semmeln, und bähet sie fein lichtgelb, legt sie in eine Schüssel, und oben darauf über und über abgezogene Mandeln, entweder ganz oder halb geschnitten, mit ausgekörnten Rosinen und Weinbeeren untermischt. Hierauf bestreut man sie stark mit Zukker, man kann auch Trisenet darunter nehmen, und gießt ein wenig von der besten Sahne darüber, damit sie weichen. Das übrige von der Sahne schlägt man in einem glasirten Topfe, bis sie über und über gäscht. Diesen Gäst nimmt man mit einem besondern reinen Löffel ab, und legt ihn auf die Mandeln, Rosinen und Schnitten. Ferner klopft und rührt man die Sahne noch eine Weile, hebt den Gäst immer ab, legt und häuft ihn auf den andern, bis er die Gestalt eines kleinen Berges hat. Man muß aber diesen Schnee zur Sommerszeit meistentheils an einem kühlen Orte machen.

Oder: Man zieht die Semmelschnitten durch ein Ei, bäckt und überstreicht sie mit gehöriger Mandelfülle, legt sie zu unterst in die Schüssel, und feuchtet sie mit spanischem Wein an. Man macht alsdann den Schnee auf die vorher erwähnte Art zusammen, und häufelt ihn schön über sich auf. Will man diesen Schnee gern zierlicher haben, so kann man in der Mitte der Schale ein von Eierkäse oder auch von Butter, oder Mandelzeug, oder von einem Maienmus formirtes Lamm oder Hirsch sezzen, mit Zimmt überstreuen, und den Schnee neben herum auf die erwähnte Art aufhäufeln.

Oder: Man zerklopft von zehn frischen Eiern das Weisse eine gute Viertelstunde lang in einem glasirten Topfe, zieht indessen eine Quitte ab, und treibt sie durch ein kleines Sieb, rührt das zerklopfte Weise allmählig mit vier Loth Zukker darunter, und hält alsdann mit dem Rühren noch eine Viertelstunde an, setzt es in einer Schüssel auf eine Kohlpfanne, läßt sie ebenfalls eine Viertelstunde lang stehen, und trägt es alsdann zu Tische.

Schnekken. Sind kriechende Würmer, deren es sehr viele Arten giebt. In der Küche aber werden nur diejenigen zubereitet, welche Häuser haben und sich in unsern Gärten aufhalten, keinesweges aber die nackten, die in Kellern und an feuchten Orten leben. Die erstern werden in manchen Orten in besonders dazu verfertigten Behältnissen aufbewahrt und gefüttert.

Schnekken. Man läßt die Schnekken, wenn sie zugedeckt sind, mit Wasser und Salz kochen, zieht sie mit der Gabel aus den Häutchen heraus, putzt sie ab, legt sie in eine Schüssel und reibt sie wohl mit Salz, daß der Schleim davon kömmt, brüht sie hernach mit kochendem Wasser ab, und läßt sie in guter Brühe gar kochen. Unterdessen setzt man die Häuschen mit Essig und Salz an das Feuer, läßt sie kochen und reibt sie inwendig und auswendig mit Salz ab, thut sie in frisches Wasser, und dann in einen Durchschlag, daß das Wasser abläuft. Alsdann läßt man Butter zergehen, rührt sie zu Schnee, rührt ferner zwei ganze Eier und zwei Dottern, geriebene Semmel so viel als nöthig ist, etwas Majoran und Muskatenblumen nebst der Butter wohl durch einander zu einer Farce, thut in jedes Häuschen etwas, legt die Schnekke darauf und bedeckt sie wieder mit Farce. Wenn sie alle gefüllt sind, so läßt man sie in einem Schmortopfe mit guter Brühe, etwas geriebener Semmel, Muskatenblüten und geriebenem Majoran eine Viertelstunde kochen, und richtet sie an.

Schnekken zu bakken. Wenn man die Schnekken gereinigt hat, so sulzt man sie ein wenig, und schwingt sie in Weizzen- oder Erbsenmehl, bäckt sie in Schmalz wie jedes andre Gebakkene, und trägt sie entweder trokken zu Tische, oder macht eine Butter- oder süsse Brühe darüber. Man kann auch anstatt der Butter Oel dazu brauchen.

Schnekken zu braten in einer Sardellenbrühe. Man setzt eine Bratpfanne auf einen Rost, gießt ein wenig frisches Baumöl darein, legt die gespickten Schnekken darein, läßt sie so lange braten bis sie braun werden, und macht folgende Brühe von Sardellen darüber. Man wäscht zwei oder drei Sardellen, grätet sie aus, und läßt sie in einer Fleischbrühe sieden, zwingt sie durch einen Seiher, gießt noch mehr Fleischbrühe und ein wenig Wein daran, streut Muskatenblüten, Pfeffer und ein wenig Cardamom darein, gießt etwas Oel darzu, läßt dann diese Brühe noch einmal aufsieden, richtet sie über die gebratenen Schnekken in eine Schüssel an, streut klein und würflich geschnittene Schalen von Citronen darauf, und drückt den Saft darein.

Schnekken in einer Butterbrühe. Man thut die geputzten Schnekken in ein Töpfchen, streut Pfeffer darauf, und schwingt es ein wenig mit einander durch; gießt Fleischbrühe darauf, und läßt sie eine bis zwei Stunden sieden. Wenn sie gesotten sind, so thut man, in Butter gerösteten Mehl, Cardamom, Muskatenblüten, und einen guten Theil Butter daran, damit es eine dickliche Brühe wird. Man kann auch gleich anfangs anstatt des Mehls, ein wenig geriebenes Brod darunter mischen, und es mit sieden lassen. Wenn man will, kann man auch Citronsaft darein drükken. Wenn sie angerichtet sind, bestreut man sie mit würflich geschnittenen Citronschalen. Man kann auch ein wenig dürren, geriebenen Majoran an diese Brühe thun, alsdann aber kleine Citronen darein drükken. Will man aber die Schnekken in ihren Häusern anrichten, muß man in jedes derselben, ein wenig Butter stekken, die Schnekken darzu hineinschieben, und sie sämmtlich in einen tiefen Tiegel, oder in die Schüssel sezzen, die Brühe, worin sie gesotten haben, darüber giessen, und mit den Häuschen

einen

einen Sud thun lassen. Man kann auch eine Erbsenbrühe darüber geben, und in die Butterbrühe kann man Knoblauch thun, wobei die Schnekken so zertheilt werden müssen, daß sie an einander hängen bleiben. Die Häuschen muß man, ehe man sie füllt warm machen.

Schnekken mit Eiern zuzurichten. Man siedet und putzt die Schnekken, hackt sie ganz klein, siedet zwei Eier hart, und hackt das Gelbe unter die Schnekken, thut Butter daran, pfeffert sie, füllt sie wieder in die Häuschen, setzt sie auf den Rost, und läßt sie braten. Alsdann setzt man sie in eine Schüssel, und giebt sie auf den Tisch, oder giebt eine Brühe darüber; oder man kann auch von den Schnekken selbst eine Brühe machen. In diesem Falle hackt man die Schnekken, wenn sie, wie gewöhnlich abgesotten worden sind, ganz klein, siedet sie in Fleischbrühe, zwingt sie durch, und würzt sie mit allerlei gutem Gewürz; thut auch einen guten Theil Butter daran, damit man eine dickliche Brühe bekommt, und gießt sie siedend heiß über die Schnekken.

Schnekken in Erbsenbrühe. Man thut die geputzten Schnekken in ein Geschirr, und läßt sie in Salzwasser eine Stunde sieden, schüttet kaltes Wasser daran, und reibt mit Salz den Schleim reinlich ab. Hernach vermischt man Butter, geriebenes Brod, Majoran, Pfeffer, Ingber, Muskatenblüten wohl untereinander, wäscht die Häuschen aus, und füllt die Schnekken und das Brod, nebst der Butter hinein, streicht auch eine Schüssel damit aus, nimmt gute Fleischbrühe und ein wenig durchgetriebene Erbsen, und läßt es mit den Schnekken zusammen aufsieden, bis die Brühe ein wenig dicklich wird. Man kann auch ein wenig klein geschnittene Petersilie daran thun.

Schnekken gebakken. Man rührt ein Viertelpfund Butter, und ein Loth frisches Schmalz eine gute Viertelstunde ab, thut alsdann ein Loth Salz, und einen Löffel Sahne darein. Indessen zerklopft man in einem Töpfchen drei ganze Eier, und zwei Eierdotter, thut den achten Theil Hefen darunter, rührt es unter das abgerührte Schmalz, rührt zuletzt noch ein Mäßchen schönes Mehl darein, und klopft den Teig wohl ab. Alsdann legt man den Teig auf ein Bret, und schneidet Stückchen, zwei oder anderthalb Loth schwer daraus, formirt sie zu länglichen Würstchen, bestreicht sie auf einer Seite mit Eiweiß, rollt sie wie Schnekken zusammen, schneidet bei dem Kopf mit einem Messer zwei Schnittchen darein, und richtet zwei davon in die Höhe, welche die Ohren bedeuten. Wenn sie fertig sind, so muß man sie vor den Ofen sezzen, daß sie ein wenig aufgehen. Indessen läßt man Schmalz ziemlich heiß werden und wieder abkühlen, legt die Schnekken darein, und bäckt sie ganz langsam aus.

Schnekken, gebratene, in ihren Häusern. Man siedet und putzt grosse Schnekken, vermischt sie mit geriebener Semmel und Gewürz, Nelken, Pfeffer und Salz, thut es zusammen in die Schalen, setzt sie auf den Rost, gießt geschmolzene Butter oder Baumöl darein, und bratet sie also, streut während des Bratens geriebene Semmel darüber, und setzt ein Häuschen neben das andere auf eine Schüssel, tröpfelt Citronensaft darüber, und reibt Muskatennuß darauf.

Schnekken, gebraten am Spieß. Man siedet und bereitet die Schnekken, salzt und würzt sie mit Pfeffer, Cardamom und Muskatenblüten, schlägt jede Schnekke in ein besonderes Netz, steckt sie an ein Spießchen, und bratet sie bei einem jähen Feuer ab, und beträufelt sie öfters mit Butter. Wenn sie fertig sind, so legt man sie in eine Schüssel, und drückt Citronen- und sauern Pommeranzensaft darauf.

Schnekken, gebraten, gespickt. Man siedet die Schnekken erstlich, und putzt sie, läßt sie in Fleischbrühe eine gute Stunde sieden, streut Ingwer, Pfeffer und Muskatenblüten darein, und läßt dieses Gewürz mit sieden, seihet es ab, läßt die Schnekken in einer Schüssel kalt werden, spickt sie dann mit einer feinen Spicknadel, mit dünn geschnittenem Speck so klein als möglich. Hernach bratet man sie an einem Spießchen, macht ein wenig Baumöl oder Butter in einem Pfännchen heiß, und beträufelt sie damit, bratet sie so lange bis der Speck braun wird, zieht sie hernach vom Spießchen, legt sie in eine Schüssel, gießt warmes Baumöl oder Butter, und einen oder zwei Löffel voll von der Brühe, worin sie gesotten haben, daran, setzt die Schüssel auf eine Kohlpfanne, läßt sie noch einmal aufsieden, und trägt sie zu Tische. Man legt aber eine Citrone darzu, damit man den Saft nach Belieben hinein drükken kann.

Schnekken, gesotten, in einer Brühe. Man putzt und siedet die Schnekken, und macht dann die nämliche Sardellenbrühe darüber, die man bei den gebratenen Schnekken mit Sardellenbrühe findet. Man kann auch statt des Oels Butter nehmen.

Schnekkenhäuser zu machen. Man macht sie auf die nämliche Art wie die Rolladen von Butterteig und Mandeln. Man streicht die Mandeln Fingersdikke auf den Teig, rollt sie sodann auf, bäckt sie, setzt sie in die Höhe, und bestreut sie mit Zukker.

Schnekken mit Kastanien gefüllt und gebackt. Man läßt die geputzten Schnekken in Salzwasser eine Stunde sieden, und reibt mit Salz den Schleim sauber ab. Nach diesem bratet man Kastanien, schält und hackt sie mit den Schnekken klein, thut Butter in eine messingene Pfanne, röstet alles zusammen ein wenig braun, thut Majoran, Rosmarin, Pfeffer, Ingwer, Nelken und Salz daran, und füllt das Gehackte, wenn es geröstet ist, in die gereinigten Häuschen, stellt sie in eine Tortenpfanne, läßt sie eine gute Viertelstunde braten, und giebt sie recht warm auf den Tisch.

Schnekken zu kochen. Man siedet die Schnekken in einem Topf mit heissem Wasser und Asche gegen zwei Stunden, nimmt sie sodann aus dem Wasser, zieht sie aus ihren Häuschen heraus, wäscht sie mit warmen Wasser, und reibt sie wohl mit Salz, schneidet alles Unreine davon, legt die geputzten Schnekken in eine Schüssel, thut wieder Salz daran, und schwingt sie unter einander. Nach diesem reinigt man die Häuschen so sorgfältig als möglich, schiebt gepfefferte Butter darein, und die Schnekken oben darauf, belegt jedes Häuschen oben wieder mit Butter und Pfeffer, setzt sie zusammen in einem Tiegel oder Pfanne auf Kohlen, und läßt sie braten. Indessen läßt man Butter, Pfeffer und Fleischbrühe in einem Pfännchen sieden, gießt es über die Schnekken, thut gehackte Peterfilie darzu, läßt es noch einmal aufsieden und richtet es an.

Schnekken zu kochen auf andere Art. Wenn man die Schnekken auf die bereits angezeigte Art gesotten und gesäubert hat, so legt man sie in eine Kachelpfanne mit oder ohne ihren Häusern, thut sogleich Butter, Ingwer, Pfeffer, Muskatennuß und Salz daran, läßt sie aufkochen und richtet sie an.

Schnekken mit Majoran. Man wäscht die Schnekken sauber, kocht sie einigemal in Wasser auf, sticht sie nachher aus, wäscht die Häuser in Salzwasser sauber ab, und stürzt sie um, damit sie ablaufen. Die Schnekken setzt man mit Bouillon bei, und läßt sie einige Stunden kochen.

Man nimmt alsdann auf hundert Stück ein Pfund gewaschene Butter, vier Eierdotter, drei Viertelpfund Semmelkrumen, Muskatenblüten, Majoran,

joran, ein wenig Pfeffer, und macht es zu einem Teig zusammen; streicht etwas davon in jedes Schnekkenhaus, steckt die Schnekken hinein, und streicht wieder etwas von dem Teig darauf. Alsdann läßt man sie in kochender Bouillon eine halbe Stunde sieden, thut Semmelkrumen, Majoran, Muskatennuß und ein Stück Butter mit daran, und läßt es so lange kochen, bis es dicklich wird.

Schnekken zu machen. Man macht aus einem Viertelpfund abgeröstetem Mandelwasser Schnekken, und läßt sie trokken werden. Hierauf bereitet man eine Farbe von vierzehn Tropfen Gummi, ein wenig armenischen Bolus, einem Tropfen schwarzer Farbe und zwei Löffel voll Wasser. Alles dieses rührt man durch einander, und mahlt die Schnekken damit, überstreicht sie mit Gummi, macht ein wenig Zukkereis, überstreicht vorne die Schnekken damit, und überstreut sie mit Muskatenblüten, so sind sie fertig.

Schnekkenmus. Man reibt eine Hand voll Mutschelmehl und Butter so viel man will, in einander, schneidet ferner eine Anzahl gesäuberte und abgesottene Schnekken klein, und röstet sie in Schmalz oder Butter, schüttet Fleischbrühe daran, und thut einen Löffel voll geschnittene Petersilie, Majoran und Muskatennuß daran, und läßt es aufkochen.

Schnekkenmus auf andere Art. Man siedet und putzt die Schnekken, hackt sie klein, röstet ein geriebenes Eierbrod in Schmalz, mischt es mit Cardamom und Muskatenblüten unter die gehackten Schnekken, gießt so viel gute Fleischbrühe daran, daß es so dikke wie ein Mus wird, und läßt es also mit einander sieden. Wenn man es anrichtet, so rührt man Eierdotter und ein Stück Butter darein.

Schnekken in Oel. Man siedet und putzt die Schnekken, gießt Fleischbrühe daran, würzt es mit Pfeffer und Muskatenblüten, und läßt es sieden, hackt indessen eine kleine Zwiebel, röstet sie in Oel mit ein wenig Mehl, thut es zu den Schnekken, und läßt sie damit sieden. Wenn man will, kann man auch ein wenig Petersilienkraut mit einmischen. Sollte des Oels zu wenig seyn, so kann man zuletzt noch etwas zugiessen, und dann die Schnekken entweder in die Häuschen füllen, und mit der Brühe, oder auch ohne dieselbe anrichten, und mit der Brühe auftragen. Man kann auch die Zwiebeln daran lassen, und ein wenig Wein daran thun.

Schnekken in Oel auf andere Art. Man siedet die Schnekken in Wasser und Salz, und nimmt sie aus den Häuschen, läßt die Schwänze und Köpfe daran, und schneidet nichts hinweg. Wenn man aber will, so kann man das harte am Kopfe davon abschneiden, und die Haut abziehen. Alsdann wäscht man sie, legt sie in eine Schüssel, gießt Essig und Oel daran, streut Pfeffer und anderes beliebiges Gewürz darein, läßt sie auf den Kohlen sieden, und trägt sie auf. Oder man läßt sie im Wasser kalt werden, und giebt sie mit Essig, Oel und Pfeffer, wenn es Zeit ist, zur Tafel.

Schnekkenraviolen, s. unter Raviolen, 2. Th. S. 503.

Schnekken in saurer Brühe. Wenn man die Schnekken geputzt hat, so legt man sie in einen tiefen Tiegel, gießt Essig und Fleischbrühe daran, würzt sie mit Ingwer, Pfeffer und Muskatenblüten, thut einen guten Theil Butter darzu, bedeckt den Topf mit einer Stürze, und läßt die Schnekken so lange dämpfen bis sie fertig sind. Man kann auch die Butter in einem Pfännchen braun werden lassen und darüber brennen.

Schnekkensuppe davon. Man siedet eine Anzahl Schnekken allmählig in Wasser mit Asche, nimmt sie heraus, und thut die Schwänze und die schwarze Haut davon, die weisse aber schneidet man auf, damit der

Schleim

Schleim heraus kommt. Alsdann reibt man sie drei bis viermal mit Salz, und wäscht sie wieder mit warmem Wasser ab, setzt sie zum Feuer, kocht sie vier und zwanzig Stunden lang, gießt hernach das Wasser davon, und läßt sie kalt werden.

Man macht ferner einen Teig von geriebener Semmel mit ein wenig Muskatenblumen und Butter, thut vorher in die Schnekkenhäuser zuerst ein wenig Teig, und hernach eine Schnekke, und auf die Schnekke sodann wieder ein wenig Teig, und fährt auf diese Weise fort. Zuletzt kocht man es wieder in guter Fleischbrühe, und trägt es auf. Sollte die Brühe zu dünne seyn, so thut man etwas von dem Teig hinein, damit sie dicklicher wird. Man kann anstatt der Schnekken auch Stückchen von Kalbslungen in Schnekkenschalen einmachen, und auf die nämliche Weise kochen.

Schnekkensuppe auf andere Art. Man läßt die Schnekken mit ihren Häuschen im Wasser so lange als harte Eier sieden, nimmt sie dann heraus, zieht die schwarze Haut ab, schneidet den hintern Theil davon, und wäscht sie mit heissem Wasser wohl ab. Wenn man will, kann man sie auch zuvor mit Salz reiben, allein sie bleiben kräftiger, wenn man nur mit warmen Wasser das Schleimigte davon gut abwäscht. Hierauf läßt man sie in einer Fleischbrühe wieder sieden, daß sie weich werden, und hackt sie klein, bis auf etliche wenige, die man ganz läßt.

Die gehackten Schnekken thut man in ein Töpfchen, gießt Fleischbrühe daran, würzt sie mit gutem Gewürz, als Muskatenblüten, Pfeffer und Cardamom, und läßt sie aufsieden, thut dann Butter daran, und wenn sie ein wenig verwallt haben, so thut man sie über weiß gebähetes Brod. Die übrigen ganzen Schnekken aber legt man auf eine Schnitte gebähetes Brod in die Mitte der Suppe.

Schnekken mit Zwiebelbrühe. Man siedet die Schnekken, und reinigt sie, läßt Zwiebeln, etwas Pfeffer und Muskatenblüten in guter Erbsenbrühe mit einander kochen, und die Schnekken auch eine Weile darinnen sieden, und richtet es zusammen über etliche gebähete Weisbrodschnitten an.

Schnepel, ist ein Fisch, welcher sich besonders in der Elbe aufhält, und ein zartes wohlschmekkendes Fleisch, fast wie der Lachs hat. Er wird gewöhnlich am Bauche aufgerissen, an der Luft gedörrt, und also ausgeführt.

Schnepel mit kleinen weissen Rüben. Man schneidet die geputzten Rüben so groß wie einen Pfennig, thut sie dann in eine Casserole mit kochendem Wasser, und thut etwas Zukker hinein. Man muß aber den Schaum abnehmen, sonst werden sie schwarz, so wie dieses auch alsdann geschieht, wenn die Casserole nicht gut verzinnt ist. Wenn sie weich sind, so thut man Butter und Mehl daran, alsdann aber darf man sie nicht mehr lange kochen lassen. Den Schnepel schneidet man in Stükken, und setzt ihn mit kaltem Wasser auf, läßt ihn so lange ziehen bis er aufkochen will, richtet ihn dann in eine Schüssel an, und thut die Rüben darüber. Wenn man will, kann man auch etwas Schnepelwasser zur Sauce schöpfen, und Muskatennuß an das Gemüse thun.

Schnepel mit Teltauerrüben. Man schneidet die Schnepel in Stükken, und weicht sie vier und zwanzig Stunden in Wasser. Alsdann kocht man sie ab. Indessen putzt man die weissen Rüben, schneidet sie klein, macht sie mit Pfeffer und klein gehakter Petersilie ab, kocht sie dann, und richtet sie über die Schnepel an. Eben so kann man auch Hecht mit weissen Rüben zubereiten.

Schnepel mit Teltauerrübchen auf andere Art. Man legt die trokkenen in Stükken zer-

legten Fische in einen etwas grossen Topf, gießt fliessendes lauwarmes Wasser darauf, und läßt sie vier und zwanzig Stunden darin weichen. Alsdann wäscht man sie mit diesem Wasser aus, und legt sie wieder in den Topf, gießt abermals fliessendes Wasser darauf, und läßt sie drei Stunden zugedeckt am Feuer weichen, und zuletzt ein wenig kochen. Alsdann nimmt man geputzte länglich geschnittene weisse Rüben, kocht sie mit einer fein gehackten Zwiebel, einem guten Theil Butter, gestossene Muskatenblumen, Pfeffer, Bouillon und Wasser weich, zuletzt wird etwas Butter in einem Tiegel zerschmolzen, und etliche gehackte und geräucherte Sardellen, und so viel Weizenmehl darzu gethan, daß die Brühe sämig wird. Alles dieses rührt man in die Butter ein. Man rührt ferner die Rübenbrühe, wenn diese Sauce nicht mehr sehr heiß ist, darzu, gießt es über die Rüben, und läßt sie nochmals gut durchkochen. Dann nimmt man die Schnäpfen heiß heraus, zieht die Haut mit den Schuppen ab, putzt sie inwendig, läßt aber den Kopf zurück, richtet sie trokken an, und die Rüben darüber.

Schnepfe, ist ein Vogel, wovon es verschiedene Arten giebt. Ueberhaupt pflegt man die Schnepfen in Wald- Wasser- und Sumpfschnepfen einzutheilen.

Die Waldschnepfe ist fast so groß wie ein Rebhuhn, und wird fast in allen Wäldern von ganz Europa angetroffen. Sie hat einen langen geraden Schnabel, welcher an der Wurzel röthlich ist; die Stirn ist ebenfalls röthlich und aschgrau, der Kopf und Rükken ist ganz braun, und schwarz gestreift, die Brust aber und der Bauch sind schmuzzig weiß, mit dunkelbraunen Linien vermischt. Sie nähren sich von Regenwürmern, Erdschnekken ꝛc. welche sie des Abends und Nachts auf den Aekkern, Wiesen und Sümpfen aufsuchen, und ziehen im Oktober in wärmere Länder, zu welcher Zeit sie häufig geschossen, und in Nezzen und Schlingen gefangen werden. Sie werden zugleich mit den Eingeweiden gegessen, und ihr Fleisch wird unter das beste Federwildpret gerechnet, weil es vorzüglich wohlschmekkend, zart und gesund ist.

Die Heerschnepfe, Himmelsziege, auch Kettschnepfe genannt, ist nicht grösser als eine Wachtel, wohnt nur in dem nördlichen Europa, Asien und Amerika, und zieht ebenfalls im Herbst in wärmere Länder. Der Schnabel ist erhaben, und vorn schwarz. Auf dem Kopfe befinden sich zwei schwarze und zwei röthlichbraune Linien; der Rükken ist dunkelbraun mit Querstreifen besetzt; die Kehle und der Bauch weiß; der Hals braun und ziegelroth gesprenkelt; die Schwungfedern dunkelbraun mit weissen Spizzen; die Schwanzfedern an der Wurzel schwarz, nach der Spizze zu orangengelb, mit dunkelbraunen Streifen.

Sie fliegen weit geschikter als die erstere Art, und nähren sich ausser den Gewürmern, auch von Getraide, besonders vom Hafer und weichen Sumpfgraswurzeln. Auch ihr Fleisch wird zu den Delikatessen gerechnet.

Die Haarschnepfe, welche ihren Namen daher hat, weil die Federn sehr fein und mehr den Haaren ähnlich sind. Sie ist weit kleiner, als die erwähnten Arten, aber ihr Fleisch ist eben so delikat und schmackhaft als das von jenen.

Die Wasser- oder Pfuhlschnepfe ist nicht grösser als eine Amsel, auf dem Rükken röthlich, aschfarbig, am Bauche weiß, mit einem schwarzbräunlichen Ringe. Sie halten sich an Flüssen und Bächen auf sandigem Boden auf, und haben ebenfalls ein delikates zartes Fleisch.

Schnepfen. Man rupft die Schnepfen und wäscht sie, nimmt sie aber nicht aus, und steckt sie gespickt oder ungespickt an den Spieß, begießt sie gleich anfangs mit Butter. In die

die Pfanne legt man Semmelscheiben, auf welche der Saft von den Schnepfen herab tröpfeln muß. Man muß sich dabei gut in Acht nehmen, daß sie schön saftig bleiben.

Schnepfen auf Burgundische Art. Man schneidet die Schnepfen in vier Theile, und thut das inwendige heraus zu einer Verdikkung, thut die Schnepfen in eine Casserole, mit Champignons, Trüffeln und Kälbermilch, welches zusammen in Speck muß passirt seyn, gießt Jus von Kalbfleisch daran, würzt alles wohl, thut dann zwei Gläser Wein darzu, und läßt das Ragout wohl kochen.

Wenn es gut gekocht ist, so verdickt man die Sauce mit dem herausgenommenen Eingeweide, welches man darein schlagen muß. Wenn es gar ist, so fettet man das Ragout wohl ab, richtet es in einer Schüssel an, und trägt es mit dem Saft von einer Citrone auf.

Schnepfen mit einer Coulige zu bereiten. Man nimmt die Schnepfen aus, und spickt sie, umwindet sie auch mit einem Faden, legt einige Scheiben Speck und ein Paar Scheiben Kalbfleisch in eine Casserole, und die gespickten Schnepfen darauf, thut auch Zwiebeln und Gewürz daran, verdeckt es, und läßt es auf gelindem Kohlfeuer in seiner eigenen Brühe schwizzen. Dann gießt man ein wenig Fleischbrühe oder kochendes Wasser darauf, und kocht es damit durch. Alsdann nimmt man die Schnepfen heraus, macht braunes Mehl an die Brühe, und thut das Eingeweide auch darzu, kocht es, und streicht es durch, so hat man eine Coulige von erhöhetem Geschmack. Alsdann legt man die Schnepfen wieder hinein, und hält das Gericht bis zum Anrichten warm.

Schnepfen garnirt in einer braunen Sauce. Man legt Speck, Zwiebelscheiben, Limonienschalen, Gewürznelken, und ein Stückchen Rindfleisch in einen Tiegel, stellt es auf Kohlen, deckt es zu, läßt es braun werden, streut Mehl darauf, und läßt es dämpfen, gießt alsdann Bouillon von Rindfleisch darauf, säuert es mit Essig, salzt es, und läßt es sieden. Die Schnepfen aber blanchirt man, wäscht sie in kaltem Wasser aus, thut den Schnepfenkoth in einen Tiegel, schneidet sie und bratet sie an dem Spiesse. Wenn sie gebraten sind, so legt man sie in eine Pfanne, treibt die Sauce durch ein Sieb darauf, säuert sie mit Essig und Wein, läßt es sieden, und wenn man sie braucht, so schneidet man eine Semmel würflich, röstet sie in Schmalz, und richtet das Geflügel an. Oben darauf legt man die Würfel, und giebt die Schnepfen so zur Tafel.

Schnepfen gebraten. Man rupft die Schnepfen, und zieht ihnen die Haut über dem Kopfe ab, nimmt sie aus, und wäscht sie, wenn sie etwas alt seyn sollten, zuvor mit Wasser, und alsdann mit Wein und Essig wohl aus, salzt und würzt sie hernach mit Nelken, Pfeffer, und nach Belieben mit ein wenig Cardamom und Muskatenblüten. Man kann sie aber auch gleich frisch braten, oder über Nacht, so lange man will, in Essig und Wein liegen lassen. Man spickt sie aber, und steckt, wenn man sie braten will, den Kopf herunterwärts, daß der Schnabel durch die beiden Füsse geht, wiewohl man ihn auch durch die Brust zu stekken pflegt, der Spieß aber muß oben bei der Brust, zwischen den beiden Flügeln heraus kommen. Alsdann beträufelt man sie, und bratet sie eben so wie die Rebhühner.

Das Eingeweide von den Schnepfen ohne den Magen, hackt man, wenn man zuvor das Sandige mit einem Messerchen abgeschabt hat, sehr klein, hackt auch, wenn man viel haben will, einige Tauben oder Hühnerlebern darunter, mischt auch ein wenig geriebenes und in Schmalz geröstetes Roggenbrod darzu, welches aber wie-

der gut ausgedrückt worden ist, damit es nicht allzu fett ist, röstet es ebenfalls ein wenig mit, gießt dann etwas Wein daran, drückt Citronsaft darein, würzt es mit Salz, Pfeffer, Nelken, Cardamom und Muskatenblüten, rührt alles wohl durch einander, und läßt es aufsieden. Manche thun auch etwas Essig und Zukker darzu.

Wenn es aber im Sieden zu dikke wird, so gießt man noch ein wenig Wein daran. Wenn es fertig und schmackhaft ist, so richtet man es in eine Schüssel an, und legt die Schnepfen darauf, bestreut sie mit würflich geschnittenen Citronschalen und Plätzchen.

Will man aber den Schnepfenschweiß auf Brod haben, so muß man ihn ein wenig dikker machen. Alsdann schneidet man weisses Brod in runde Plätzchen, klopft etliche Eier in einer Schüssel, zieht die Plätzchen darinne durch, und bäckt sie schön hell aus Schmalz, wiewohl man sie auch ohne Eier bakken kann. Dann streicht man den Schnepfenschweiß darauf, streut klein geschnittene Citronschalen darüber, legt sie um die Schüssel herum, und zwischen sie entweder halb oder viel weiß geschnittene Citronschalen.

Oder man hackt von sechs oder acht Schnepfen das Eingeweide, den Magen ausgenommen, klein, läßt ein Viertelpfund Butter in einem Pfännchen zergehen, schüttet das Gehackte darein, und röstet es mit einander, hebt es dann vom Feuer, läßt es eine Weile stehen, bis das Schmalz in die Höhe schwimmt; dieses seihet man sorgfältig ab, salzt es ein wenig, rührt Gewürz, als Nelken, Cardamom und Muskatenblüten und würflich geschnittene Citronschalen darunter, zukkert es, drückt Citronsaft darein, läßt es aber nicht sieden, sondern hält es nur etwas warm, streicht es auf gebähete Semmelschnitten, und überstreut es zuletzt mit klein und würflich geschnittenen Citronschalen.

Schnepfen gedämpft. Man rupft die Schnepfen, zieht den Kopf ab, nimmt das ganze Eingeweide heraus, und legt es bei Seite. Hernach wäscht man die Schnepfen mit Wein aus, salzt und würzt sie wie die Rebhühner, und läßt sie eine Viertelstunde in Wein dämpfen, die Gedärme aber ohne den Magen wäscht man mit Wein aus, hackt sie mit dem übrigen klein, röstet geriebenes Roggenbrod in Schmalz, thut das Gehäck darzu, und röstet es zuletzt ein wenig mit.

Alsdann gießt man die Brühe, worinnen die Schnepfen gedämpft haben, daran, und rührt es glatt damit ab. Ist es aber zu dikke, so gießt man noch mehr Wein, auch etwas Rosenessig hinzu, und thut es über die Schnepfen in den Topf, würzt es mit Pfeffer, Cardamom, Muskatenblüten und Nelken, zukkert es auch, und drückt den Saft von Citronen darein, läßt es noch eine Viertelstunde mit einander dämpfen, thut es alsdann in eine Schüssel, und streut klein geschnittene Schalen von Citronen darauf.

Schnepfen gefüllt zuzurichten. Man beitzt sie über Nacht in Wein, wäscht sie mit Wein aus, würzt und salzt sie inwendig. Alsdann richtet man den Schnepfenschweiß zu, und macht die Fülle den Tag zuvor an, ehe man sie sieden läßt, und thut etwas davon bei Seite. Alsdann füllt man dieses in die Schnepfen, doch so, daß die Fülle überall, von der Brust bis an die Schenkel rechtzertheilt wird, neht sie sorgfältig zu, würzt sie auch auswendig, steckt sie an, beträufelt sie mit zerlassener Butter, und läßt sie saftig abbraten. Die übrige Fülle thut man in eine Schüssel, und gießt noch ein wenig Wein und Citronsaft daran, daß es eine dickliche Brühe giebt. Wenn die Schnepfen schön abgebraten sind, legt man sie in diese Brühe, und ziert sie mit Citronplätzchen, und dergleichen klein geschnittenen Schalen.

Schnepfen gut zu braten. Man bestreuet die Schnepfen mit Zimmt, Nelken, Pfeffer und Salz, bratet sie, und betröpfelt sie fleissig mit Butter, den Schweiß aber hackt man klein, thut das erwähnte Gewürz auch daran, röstet den Schweiß nur ein wenig, daß er nicht hart wird, in Butter, thut einen kleinen Eßlöffel voll Fleischbrühe darein, bäckt einige Weißbrodschnitten, und streicht, wenn man die Schnepfen auf den Tisch geben will, den Schnepfenschweiß darauf, legt die Schnitten, zu dem gebratenen Schnepfen, und giebt alles zusammen warm auf den Tisch.

Ebendieselben noch anders. Man rupft die Schnepfen gehörig, nimmt sie aber nicht aus, wäscht und blanchirt sie, steckt den Schnabel bei den Schenkeln hinein, daß er bei den Flügeln wieder heraus geht, besprengt sie mit Ingber und Salz, spickt sie auf der einen Seite mit Zimmt und Nelken, auf der andern mit Speck, und bratet sie am Spieße ganz langsam. Wenn sie warm geworden sind, so sticht man unten mit einer Pfrime ein kleines Löchelchen hinein, setzt eine Bratpfanne oder Schüssel darunter, legt gebähete Semmelschnitten darein, begießt die Schnepfen oft mit warmer Butter, läßt das Eingeweide und die Butter auf die Semmelschnitten triefen, und braun werden. Wenn die Schnepfen schön braun gebraten sind, so legt man die gebäheten Schnitten, mit dem Abgetropftem in eine Schüssel, richtet die Schnepfen darauf an, und gießt heisse Butter darüber.

Schnepfen in einem Panad. Man nimmt die Schnepfen aus, salzt sie und steckt sie an den Spieß; bratet sie ein wenig und schneidet sie dann von einander, thut sie in ein Pfännchen, bähet ein Paar Semmelschnittchen, stößt sie in einem Mörser nebst dem Schnepfenschweiß und ein wenig Zwiebel, läßt ein Stückchen Butter und einen Löffel Mehl, in einem Pfännchen ganz gelblich werden, gießt alsdann auch das Gestossene hinein, läßt es ebenfalls anlaufen, gießt braune Sauce daran, und schärft es mit Limoniensaft ab. Diese Sauce gießt man über die Schnepfen, läßt es zusammen gut sieden, so sind sie fertig. Man kann auch Trüffeln darunter nehmen.

Schnepfen mit Ragout, s. unter Ragout.

Schnepfen mit Salmey. Man läßt die zierlich eingebogenen Schnepfen halb am Spieß braten, schneidet sie hernach in Stükken, und thut sie in eine Cassérole mit Wein, Trüffeln, Champignons, zwei Sardellen, welches man alles klein hackt, und langsam kocht.

Wenn sie gekocht sind, so verdickt man die Sauce mit einem Coulis von Kalbfleisch, fettet die Schnepfen wohl ab, richtet sie an, und trägt sie mit dem Saft von einer Pommeranze, zum Vorgericht warm auf.

Schnepfen in einer Sauce. Man überbratet die Schnepfen etwas, nimmt das Eingeweide heraus, zerlegt die Vögel in Stükken, thut Butter in ein Pfännchen, läßt Waizzenmehl darin schön braun rösten, und giebt ein Jus, Trüffeln und Limoniensaft darauf, würzt es dann, legt die Schnepfen darein, so sind sie fertig. Den Schweiß dünstet man in Butter, mit etwas Semmelkrume, thut ihn auf eine gebähete Semmel, und legt sie um die Schüssel herum.

Schnepfensuppe. Man reinigt schöne Schnepfen, nimmt das Eingeweide heraus, hackt es klein, röstet es in Butter, Semmelkrume und Sahne. Alsdann weicht man gebähete Schnitten in Sahne, streicht den Koth darauf, thut es in eine Pfanne, und bratet die Schnepfen am Spieß. Wenn sie gebraten sind, lößt man die Biegel aus, stößt das Vorderste klein, thut gute Bouillon und zwei geröstete Semmelrinden daran, läßt es sieden, treibt es durch, soviel als man Sauce nöthig hat, bäckt die Schnitten, thut

unten und oben Kohlen darzu, thut es so auf eine Schüssel, daß es ein schönes Ansehen bekommt, legt die hintern Biegel herum, schüttet die Sauce darüber, läßt die Suppe in der Schüssel langsam aufsieden, und richtet sie an.

Schnepfen mit Wein. Man schneidet Schnepfen in Viertel, und nimmt das Inwendige heraus, zu einer Verdikkung. Die Schnepfen thut man mit in Scheiben geschnittenen Trüfeln, Kälbermilch, Champignons, Musserons, und geschmolzenem Speck in eine Casserole, gießt einen guten Jus von Rindfleisch daran, würzt alles mit Salz, weissem Pfeffer und einer Zwiebel, thut zwei Gläser Wein darzu, läßt es damit kochen, und wenn es gar ist, so zerläßt man in der Sauce das aufgehobene Eingeweide oder braucht auch anstatt dessen den Schnepfencoulis, oder einen andern guten Coulis, und kann zugleich einige Löffel voll Schinkenessenz hinzuthun. Man fettet alsdann alles wohl ab, legt die Schnepfen in die Anrichteschüssel, und giebt das Ragout darüber, wenn man noch zuvor Pommeranzensaft daran gedrückt hat.

Schnepfen zuzurichten. Man rupft die Schnepfen, reibt sie mit Salz und Nelken, steckt sie an einen Spieß, thut einen kleinen Riß in den Bauch, und betröpfelt sie mit Speck, so werden sie bald aufspringen. Alsdann legt man eine Semmelschnitte in die Bratpfanne, daß die Milch darauf läuft. Sind die Schnepfen gut, so kann man aus einem wohl zwei Schnitten machen, wenn sie aber nicht viel bei sich haben, und man jeder Person eine geben will, so nimmt man sie aus und siedet ein halbes Gehirn, hackt es dann nebst dem Schnepfenkothe, ausser dem Magen, untereinander, und thut blos ein wenig Salz darzu, schlägt ein Ei daran, rührt es untereinander, überstreicht die Semmelschnitten damit nach Gutdünken, bäckt es in Schmalz, legt es in die Bratpfanne, daß der Speck herunter läuft, und legt es um die Schnepfen herum.

Schnittbohnen einzumachen. Hierbei hat man alles das zu beobachten, was unter dem Wort Bohnen, und Schminkbohnen gesagt worden ist.

Schnittbohnen mit Hühnern. Man kocht die Hühner und die Schnittbohnen beides besonders, passirt die letztern in Butter, und füllt hierauf die Hühnerbrühe, und ein Paar Gläser guten Wein darauf, thut Muskatenblumen und geröstete Semmel darzu, läßt es mit einander durchkochen, und richtet es zuletzt über die Hühner an.

Schnittbohnen, Pürree davon. Pürree ist überhaupt bei den Köchen eine Art grüne Sauce, die sie zu farcirten Sachen, als Ochsenmaul und dergleichen nehmen, sie bedienen sich hierbei der getrockneten Bohnen, kochen sie, nebst einer Handvoll grüner Peterfilie recht weich, und treiben beides durch ein Haartuch, füllen Coulis oder Jus darauf, daß die Sauce gehörige Dikke erhält, und drükken den Saft von einer Citrone darzu.

Schnittbohnen mit Sahne. Man passirt die Bohnen in Butter, mit ein wenig Mehl, füllt Milch darauf, stopft es also durch, läßt die Sahne kurz einkochen, und streicht es durch ein Haartuch.

Schnittbohnen Sallat davon. Die mit Wasser weich gekochten Schnittbohnen werden bloß, wenn sie abgekühlt sind, mit Baumöl, Essig und Pfeffer angerichtet.

Schnittbohnen säuerlich. Man kocht hierzu die Bohnen mit Wasser und einem Stück Butter weich, zerquirlt alsdann drei Eierdotter in Essig, thut Butter und Muskatenblüten darzu, und gießt etwas von der Bohnenbrühe daran. Wenn alles recht stark durcheinander gerührt ist, giebt man es über die Bohnen, und besprengt

besprengt sie noch mit zerlassener Butter.

Schnittbohnen, Suppe davon. Man macht diese Suppe nicht von frischen, sondern von trokkenen Schnittbohnen. Zwei Hände voll von diesen trokkenen Schnittbohnen werden abgewaschen, und mit einem Quart Wasser weich gekocht. Alsdann werden einige Stück Trüffeln, Sellerie, Petersilienwurzeln, und grüne feingehackte Petersilie, ein halbes Pfund roher Schinken, einige Zwiebeln, in einem Viertelpfund Butter durchgeschwitzt, sodann Bouillon darauf gefüllt, und damit durchgekocht. Wenn alles recht weich ist, streicht man es mit den Schnittbohnen durch einen Durchschlag, und zuletzt durch ein Haarsieb, und hält es warm. Vor dem Anrichten putzt man soviel Trüffeln und kleine Zwiebeln ab, als nöthig sind, und läßt sie mit Bouillon und Salz gar kochen. Zuletzt thut man sie in den Suppennapf, und richtet die Suppe darüber an. Man kann auch noch den Saft von einer Citrone darzu drükken.

Schnittbohnen zur Vorkost. Man muß die Schnittchen gleich anfangs mit Salz zum Feuer bringen, wenn sie ihre schöne grüne Farbe behalten sollen. Am besten ist es, wenn man sie mit Fleischbrühe kocht, in Ermangelung dessen kann man auch wohl Wasser mit einem Stück Butter darzu brauchen. Manche passiren die Bohnen zuvor mit Butter, und füllen alsdann erst Bouillon darauf. Wenn sie auf diese oder jene Art weich gekocht sind, würzt man sie mit Muskatennuß, Pfeffer, und Pfefferkraut, und macht die Brühe mit geriebener Semmel oder Mehl sämig.

Schnitten aufgelaufene. Man macht von Mehl und heisser Milch einen Teig wie zu Strauben, schlägt zwei oder drei Eier daran, und klopft den Teig ein wenig, salzt ihn und rührt zuletzt einen Löffel voll Schmalz darunter. Alsdann schneidet man ein Paar Weißbrode in Schnitten, kehrt sie in dem Teig um, und bäckt sie in Schmalz, gießt aber das Schmalz mit dem Löffel immer darauf, damit sie schön auflaufen.

Schnitten zu backen. Man schlägt ein halbes Pfund Waizenmehl mit sechs klein geschlagenen Eiern so lange, bis der Teig Blasen bekommt. Alsdann rührt man ihn, mit einem Viertelnößel Sahne, etwas Rosen- und Zimmtwasser, Zukker und Muskatenblumen gut durcheinander, thut den Teig in eine mit klarer Butter ausgestrichene Tortenpfanne, und giebt oben und unten gelindes Feuer darzu, bis der Teig trokken wird. Diesen schneidet man in fingerlange Stükken, macht an jeder Ekke noch einen Schnitt, durchsticht es in der Mitte, und indem sie in ausgeschmolzener Butter ausgebakken werden, muß man sie vermittelst des Löffels immer mit Butter begiessen. Wenn die Schnitten gar und angerichtet sind, werden sie mit Zukker bestreuet, und zur Tafel gegeben.

Schnitten von Braten. Man vermischt gehackten Braten mit Semmelmehl, Muskatenblüten, Pfeffer, Ingber, Citronen und Butter, rührt alles wohl mit Eiern an, bindet es in eine Serviette, und drückt es wohl zusammen, legt es in eine Pfanne mit Wasser, und läßt es sieden. Alsdann schneidet man Schnitten daraus, legt es in eine zinnerne Schüssel, thut Fleischbrühe, Butter, Pfeffer, Ingber und Muskatenblüten daran, und läßt es auf Kohlen aufkochen.

Schnitten von Butter. Man rührt einen Schoppen sauern Rahm mit einem Löffel voll Branntwein recht wohl, thut soviel Mehl daran, daß der Teig wie ein Nudelteig wird, schneidet drei Viertelpfund Butter darauf, und überschlägt es so lange, bis man nichts mehr von der Butter sieht; treibt ihn alsdann zwei Messerrükken dikke aus, und schneidet ihn mit einem heißgemachten Messer

in längliche Schnitten, oder andre beliebige Stükken, bestreicht sie mit Eiweiß, bestreut sie mit Zukker und Zimmt, und bäckt sie in der Tortenpfanne, oder im Ofen schön gelb.

Dergleichen noch anders. Man schneidet ein Weißbrod in die Länge zu Schnitten, bestreicht eine jede Schnitte mit Bien, oder Traubengesülze, oder auch mit Mark, legt die bestrichenen Schnitten wieder in ihre vorige Ordnung, daß sie wieder ein ganzes Weißbrod ausmachen, umbindet es mit einem Faden fest, und bäckt es in Schmalz. Nach diesem stellt man es eine kurze Zeit in den Keller, daß es sich wendet, röstet es sodann wieder im Ofen, thut den Faden davon, und schneidet es mit einem scharfen Messer der Queere nach in Schnitten, legt die Schnitten in eine Schüssel, und stellt sie trokken auf.

Schnitten, englische. Man rührt eine Klare, wie zu den Büchsenkuchen ab, bestreicht sodann eine Tortenpfanne mit Butter, gießt die Klare hinein, setzt sie in einen nicht gar heissen Backofen, und trocknet es ab. Alsdann schneidet man Stükchen daraus, wie man will, bekerbt sie um und um, bäckt sie aus heissem Schmalz, und begießt sie dabei mit einer Kelle ununterbrochen, damit sie desto schöner auflaufen.

Ebendieselben noch anders. Man netzt feines Mehl in einem Geschirr mit ein wenig Milch an, und durchstampft es so, daß die Masse noch ziemlich dikke bleibt, schlägt allemal vier bis fünf Eier hinein, und rührt es, bis der Teig mittelmässig fliessend geworden ist. Man kann ungefähr auf ein Maas Milch, zwölf Eier rechnen. Dann thut man etwas gestossene Muskatenblumen und etwas Rosenwasser dazu. Wenn der Teig noch nicht fliessend genug seyn sollte, so gießt man noch ein wenig Milch hinzu, daß er wie ein gewöhnlicher Pfannenkuchenteig wird. Man bestreicht nachher eine Tortenpfanne mit Butter, und thut von dem Teig ungefähr eines Fingers dikke hinein, legt unter und über die Pfanne nur heisse Asche, damit der Teig etwas abtrocknet, aber ja nicht bäckt. Alsdann schneidet man ihn in Streifen, die ungefähr anderthalb Finger breit, und nach Gutdünken lang sind, und verfährt mit dem Teige, den man noch übrig hat, auf eben die Art, schneidet die Stükken rings herum ein wenig ein, und macht oben darüber einen krummen Einschnitt, worauf man sie in abgeklärter Butter, vollends ausbäckt. Man kann auch unter den Teig, ein wenig Zukker, und fein gestossene Mandeln thun, wodurch dieses Gebakkene sehr verbessert wird.

Ebendieselben noch anders. Man rührt sechs Löffel voll Mehl mit Sahne ab, schlägt sechzehn Eier darzu, und rührt es mit einem Löffel Sahne untereinander. Alsdann bestreicht man eine Tortenpfanne stark mit Butter, thut das Eingerührte hinein, giebt ihm unten und oben Feuer, und läßt es gelinde bakken, nur muß es recht trokken seyn. Alsdann legt man es auf einen Tisch, schneidet mit einem Messer fingerlange Stükken, und diese in der Mitte noch einmal durch. Alsdann setzt man Schmalz oder Schmelzbutter auf, und läßt die Schnitten darin, wenn der Schaum fällt, ganz gelinde bakken. Man kann sie auch nur recht scharf heiß werden lassen, und sie dann ganz gelinde ausbakken. Bei dem Anrichten bestreut man es mit Zukker und Zimmt.

Ebendieselben noch anders. Man rührt ein Pfund feines Mehl, acht ganze Eier, und acht Dotter, ein halbes Maas gute Milch, etwas Muskatenblüten, Zimmt, ein Viertelpfund fein gesiebten Zukker, recht klar durcheinander. Alsdann bestreicht man eine Eierkuchenpfanne die keine Füsse hat, oder einen Casseroldekkel mit Butter, gießt die Masse zwei Finger dikke hinein, und läßt sie im Ofen abtrocknen,

nen, daß sich der Kuchen von der Pfanne ablößt, aber nicht braun wird. Wenn der Kuchen kalt geworden ist, wird er in länglich viereckige Stückchen wie ein Pfeifenstiel dick geschnitten, und an jedem Ende werden die Stükken eingeschnitten, damit sie im Backen recht auflaufen. Man läßt ungefähr ein Pfund Backfett heiß werden, thut etwan acht solche Schnitten hinein, und läßt sie unter beständigen Schütteln der Casserole auf dem Feuer backen, bis sie recht braungelb sind. Man nimmt die Casserole, während dem Backen öfters vom Feuer, damit das Fett in einer gleichen Hizze erhalten wird. Wenn man die Schnitte heraus nimmt, wird das Fett abgeblasen, dann auf Flußpapier gelegt, und hernach werden sie mit Zukker und Zimmt bestreut.

Schnitten gebakkene von Gehirn, s. Hirnkuchen kleine.

Dergleichen von einem Rebhuhn. Man löst das Fleisch von der Brust eines gebratenen Rebhuhns ab, mischt ein wenig von gebratenen Kalbsnieren, mit dem daran hangenden Fett, oder ein wenig Rinds- oder Ochsenmark darunter, hackt alles zusammen klein, thut etwas von geriebenem Eierbrod oder Semmelmehl darzu, schlägt einen Eierdotter daran, macht den Teig in gehöriger Dikke an, salzt und würzt ihn mit Pfeffer, etwas wenig Saffran und Muskatenblüten. Man kann auch klein zerschnittene Eibeben und Weinbeeren darunter rühren, und sodann diese Fülle auf einige Schnitten Weißbrod streichen, sie dann langsam aus nicht gar heissem Schmalz backen, und entweder trokken auftragen, oder eine gelbe Brühe darüber geben.

Schnitten, gefüllte. Man klopft Eier und rührt sie in Schmalz, macht ein Eingerührtes, oder sogenannte Eier in Schmalz, aber nicht zu hart, thut Weinbeeren, Zukker, Trisenet und Saffran darunter, streicht es auf Semmelschnitten, und legt allemal zwei Schnitten auf einander. Alsdann klopft man wieder Eier, legt die zusammen gemachten Schnitten darein, und bäckt sie, wie andere Semmelschnitten.

Schnitten von Gehirn mit Rindsmark. Man hackt Gehirn und Mark von einem Rind untereinander, thut etwas Muschelmehl, Salz, Pfeffer, Majoran und Peterstilie darzu, und macht es mit Eiern an, streicht es auf Schnitten von Weißbrod, und bäckt sie in Schmalz.

Schnitten gesottene in Milch. Man rührt von Muschelmehl, Eiern, Salz, Ingber und Muskatenblüten einen Teig, wie zu Klösen an, thut ihn in ein weisses Säckchen, und läßt es in der Milch sieden, bis es hart ist. Alsdann schneidet man den Teig in Schnitten, legt sie in eine Schüssel, und läßt sie mit Butter, Ingber, und Muskatenblüten in der Milch aufkochen.

Schnitten goldene. Man schneidet Eierbrod in Plätzchen, zerklopft drei oder vier Eier, salzt sie ein wenig, zukkert sie, gießt Rosenwasser nach Belieben daran, und rührt es wohl untereinander. Man zieht die Schnitten zuerst durch Sahne, und sodann durch die gerührten Eier, läßt Schmalz in einer Pfanne heiß werden, und wieder ein wenig abkühlen, legt die durchgezogenen Schnitten darein, und bäckt sie schön gelb heraus.

Man kann diese Klare auch blos von Rosenwasser, oder auch von bloser Milch bereiten.

Ebendieselben noch anders. Man schneidet Schnitten von einer Semmel oder Weißbrod, zieht sie ein wenig durch Wasser oder Wein, legt sie in zerklopfte Eier, und bäckt sie schön gelb aus Schmalz, und macht alsdann in einem Schüsselchen eine süsse Brühe, von gutem Wein, und Trisenet darüber.

Schnitten von Krebsen. Man siedet die Krebse, thut die Schalen davon, und macht aus denselben

eine

eine Krebsbutter. Die Scheeren und Schwänze hackt man klein, rührt sie mit geriebenen Weißbrod, beliebigen Eiern, Ingber, und Muskatennuß an, schneidet auch ein wenig Butter darzu, und macht es zusammen zu einem dicklichen Teig. Diesen bindet man in eine Serviette, und siedet ihn gut in Fleischbrühe. Hernach schneidet man lange Schnitten daraus, legt sie in eine zinnerne Schüssel, läßt sie in Krebsbutter aufkochen, und thut ein wenig klein geschnittene Citronschalen darein.

Schnitten von Leber. Man backt die Leber mit Petersilie, Zwiebeln, und eingeweichten aber wieder ausgedrückten Weißbrod, rührt es mit ein wenig Muschelmehl, Salz, Pfeffer, Nelken und Eier, zu einem Teig an, schneidet Weißbrod in Schnitten, und bestreicht die eine Seite einer jede Schnitte, mit dem angerührten Leberteig; macht aber ferner einen rechten Schnittenteig fertig, bestreicht mit demselben die Leberschnitten auf beiden Seiten, und bäckt sie in Schmalz.

Schnitten von Lunge. Man hackt von einer Kalbslunge soviel man will, wie zu einem Lungenmus, und thut gehackte Petersilie, ein Stück gehackten Speck, eine Zwiebel, eine Hand voll in Butter gedörstetes Muschelmehl, Pfeffer, Ingber, Muskatenblüten, klein geschnittene Citronen, und drei oder vier Eier darzu, und rührt es untereinander. Nach diesem macht man von einem Ei, Salz und weissem Mehl einen Teig, wie zu den Nudeln, rollt einen dünnen Kuchen davon aus, und thut das Eingerührte darauf, schlägt den Teig, wie ein Weißbrod zusammen, und macht es naß, damit es gehörig zusammen hält, thut es hernach in ein sauberes Tuch, hängt es in siedendes Wasser, und läßt es eine gute halbe Stunde, oder noch länger sieden, bis man es wie Weißbrodschnitten schneiden kann, legt die Schnitten in eine zinnerne Schüssel, thut Pfeffer, Ingber, Muskatenblüten, Butter und Fleischbrühe daran, und läßt es mit einander aufkochen. Man kann auch die Lungen ohne Teig in ein Tuch binden, sieden lassen, und auf die beschriebene Weise Schnitten daraus machen.

Schnitten von Rosinen. Man kocht Corinthen und Cibeben in gleicher Quantität, als ob man sie zu einer Torte gebrauchen wollte. Wenn sie kalt sind, hackt man sie nicht allzu klein, thut eine gute Hand voll Semmelmehl, Zimmt und Zukker daran, und rührt es untereinander, streicht es auf Weißbrodschnitten, legt eine unbestrichene Schnitte darauf, kehrt sie in zerklopften Eiern um, bäckt sie allmählig in Schmalz, macht eine süsse Brühe darüber, und läßt sie darin aufkochen.

Schnitten, Wasser. Man macht einen Teig an, wie man ihn gewöhnlich zu den Strauben macht, und kehrt Weißbrodschnitten darin um, kocht sie in siedender Milch, thut sie in eine Kohlpfanne, gießt heisse Butter darüber, und läßt sie gelb backen.

Schnitten von Wein. Man siedet soviel guten alten Wein, als man zum Anrühren des Teiges nöthig hat, mit Zimmt und Zukker, rührt damit eine beliebige Menge Mehl an, und thut, wenn die Eier klein sind, zwei ganze, im Gegentheil nur ein ganzes, und von dem andern das Gelbe darunter, damit der Teig die Dikke eines gebrüheten Schnittenteiges erhalte. Hierauf schneidet man Weißbrod in dünne Schnitten, brüht diese mit Milch ab, kehrt sie in dem Teig um, und bäckt sie ganz langsam in Schmalz, damit sie wohl auflaufen, und streut Zukker darauf.

Schnitten von Weixeln. Man setzt die Weixeln mit halb Wasser und Wein ans Feuer, und stößt sie dann im Mörser, treibt sie mit der Brühe, worin sie gesotten worden sind, durch, thut das durchgetriebene in einen Topf, zukkert es, und schüttet es

es über gebähete Semmelschnitten. Sollte aber das Durchgetriebene zu dünne seyn, so kann man ein wenig Mehl darein brennen.

Schnitten von Wekken. Man schneidet die Wekken so dünne als möglich, setzt Milch über das Feuer, und nimmt die Pfanne, wenn die Milch anfängt zu sieden vom Feuer weg, wirft eine Schnitte darein, nimmt sie gleich wieder heraus, legt sie in einer zinnern Schüssel herum, und thut wenn man mit den Schnitten fertig ist, wieder Milch über das Feuer, schüttet sie siedend heiß in eine Schüssel mit Mehl, und rührt es gut untereinander, rührt auch dann noch Eier und Salz hinein, kehrt die Schnitten darin um, und bäckt sie in Schmalz.

Schnitte, deren Namen in der Trenchirkunst. Man hat deren sieben an der Zahl, nämlich:

Den 1. Schnitt nennt man den Oberschnitt.

Den 2. den Unterschnitt.

Den 3. den Spaltschnitt.

Den 4. den Gegen- oder Contraschnitt.

Den 5. der meistentheils die Form eines halben Mondes hat, den Hohlschnitt.

Den 6. den Querschnitt, und

Den 7. den Kreutzschnitt.

Schnittlauchbrühe. Man wäscht und schneidet ihn fein. Sodann schwitzt man einen Löffel Mehl in Butter braun, thut den Schnittlauch darzu, fällt Bouillon darauf, und läßt es zusammen durchkochen.

Schnizzen, Kälber- gefüllt. Man nimmt drei bis vier Pfund Kälberschnizzen, schneidet das Fleisch auf vier Theile, löst das Bein in der Mitte heraus, schneidet von den Schnizzen zur Farce ungefähr ein halbes Pfund weg, häutet das weggeschnittene Fleisch ab, thut grüne geschnittene Petersilie, für einen Pfennig in Milch geweichte Semmelkrume, ein Angerührtes von zwei Eiern, Limonienschalen, und ein wenig gestossene Muskatenblumen dazu. Alles dieses schneidet man fein, salzt es und rührt es mit einem halben Nössel Sahne ab, klopft die Schnizzen mit dem Messer, und salzt sie ein. Alsdann bestreicht man einen Theil der Schnizzen mit der Farce, legt den andern Theil darüber, speilert es auf allen vier Seiten zusammen, belegt eine Pfanne mit Speck, Sellerie, Petersilienwurzeln, gelben Rüben, legt die Schnizzen darauf, nimmt drei gleiche Theile Essig, Wasser und Wein, gießt davon soviel darüber, daß der halbe Theil über die Schnizzen geht, und läßt es eine Viertelstunde dämpfen. Hernach kehrt man sie um, wenn sie weich sind, legt sie auf eine Schüssel, und zieht die Speiler heraus. Wenn die Sauce braun ist, streut man drei Kochlöffel voll Mehl darauf, thut zwei Schöpflöffel voll Bouillon darzu, rührt sie um, läßt es gut aufsieden, seihet es alsdann durch ein Sieb über die Schnizzen, und läßt sie mit Limonienschalen nochmals sieden. Zur Sauce kann man auch Trüffeln oder Oliven nehmen.

Schnizzen, Kälber- gehackt. Man schneidet Kälberschnizzen in ganz dünne Fleckchen, wie zu Rollets, hackt sie mit dem Messerrüken ganz dünne, nimmt in ein Pfännchen klein gehackten Speck, und zwei ganze, mit Gewürznelken bestekte Zwiebeln, legt die Schnizzen darauf, läßt sie ein wenig dünsten, schüttet Bouillon von Rindfleisch daran, salzt und säubert es, legt auch Limonienschalen daran, läßt es gut sieden, so ist es fertig.

Schnizzen, Kälber- gespickt. Man schneidet gebratenes Kalbfleisch zwei Finger breit, und vier Finger lang, nicht gar zu dikke, spickt sie durch und durch mit Speck, salzt sie ein wenig ein, legt sie in heisses Fett, legt eine mit Nelken bestekte Zwiebel daran, und läßt es rösten, streut ein wenig Mehl und Semmelkrume darauf, und läßt es ein wenig dämp-

dämpfen, daß es bräunlich wird. Alsdann gießt man Bouillon darauf, soviel als man nöthig zu haben glaubt, thut ferner ein wenig nicht gar zu sauern Essig, ein wenig klein geschnittene Limonienschalen, zwei klein gehackte Sardellen, und etwas Muskatenblüten darzu, und läßt es aufsieden. Ehe sie aber noch gesotten haben, thut man mit Wein ausgewaschene Muscheln darzu, welche im Nothfall auch wegbleiben können.

Schnizzen, Kälber- glasirt. Man schneidet von Kälberschlegel, schöne runde Scheibchen, spickt sie auf einer Seite, salzt sie ein wenig, thut Butter in ein Pfännchen, legt die Schnizzen darein, läßt sie anlaufen, und gießt eine braune Sauce darauf würzt sie und läßt sie sieden. Alsdann legt man ein Stückchen Butter in ein kleines Pfännchen, thut zwei Löffel voll Mehl darein, läßt es schön gelb werden, nimmt sodann die Sauce von den Schnizzen, seihet sie darein, säuert sie mit Limoniensaft, und thut einige Kartoffeln darein; gießt alsdann die Sauce über die Schnizzen, und läßt alles zusammen aufsieden. Wenn man den Schnizzen einen Glanz geben will, so streut man ein wenig Zukker darauf, und fährt mit einer heissen Kohlenschaufel darüber.

Schnizzen, Kälber- mit Limoniensauce. Man schneidet dünne Scheiben von einem Kalbsschlegel, salzt sie, und spickt sie ganz fein, bestreut sie mit Semmelkrume und Mehl, bäckt sie schön gelblich in Schmalz, bestreicht eine Schüssel mit Butter, legt die Schnizzen in gehöriger Ordnung hinein, drückt Limonien saft darauf, und thut Limonienschalen, kleine geschnittene Muskatenblumen, aufgelößte Sardellen und Sahne darzu, läßt sie dünsten, und giebt sie auf die Tafel.

Schnizzen, Kälber- mit parmesankäse und Semmelschnitten. Man schneidet einen Kalbsschlegel in dünne Scheiben, klopft sie breit, salzt sie, bestreut sie mit Mehl, und bäckt sie in Schmalz schön gelb. Alsdann legt man kleine gebähete Semmelscheibchen lagenweise mit den Schnizzen auf eine Schüssel, und bestreut sie mit Parmesankäse und gutem Gewürz, gießt gute Hühnerbrühe darauf, läßt sie wohl sieden, daß sie schön mürbe werden, und giebt sie auf die Tafel.

Schnizzen, Kälber- mit Pommeranzensauce. Man spickt Kälberschnizzen, dünstet sie schön braun, schüttet Rindsbouillon daran, läßt es gut sieden, gießt soviel Essig daran, daß es nicht zu sauer wird. Dann rührt man braun gebranntes Mehl daran, legt Pommeranzenschalen darzu, zukkert es ein wenig, und läßt es aufsieden. Wenn man anrichtet, so schlägt man es durch ein Sieb.

Schnitzkuchen. Man rührt eine Viertelsmezze Mehl, ein halbes Quart laue Milch, sechs Loth zerlassene Butter, etwas Zukker und Muskaten zu einem Teige, thut eine halbe Tasse Hefen darzu, gießt die Masse in eine nicht sehr fett mit Butter ausgeschmirte Form, läßt es aufgehen, und sodann langsam backen. Man giebt sie warm mit Butter zur Tafel; oder man kann auch allerlei trokenes Obst untereinander gekocht, als Kirschen, Pflaumen, Quitten, Pfirschen und Hagebutten darzu geben.

Schnupfnudeln. Man macht den Teig eben so, wie zu den gewöhnlichen Nudeln, nur etwas fester, macht kleine Schnupfnudeln, übersiedet sie in Wasser, röstet sie in Butter und Semmelkrumen, thut ein wenig Sahne darein, daß sie gehörig geschmeidig werden.

Schöps, s. Hammel.

Schöpsenbraten. Wenn dieser gut werden soll, so muß das Fleisch wenigstens drei Tage alt seyn, und stark geklopft werden. Alsdann wird es an den Spieß gesteckt, mit Salzwasser, und nachher beständig mit dem Fett, welches heraus bratet, begossen;

gossen; zuletzt macht man Butter braun, gießt von der Bratenbrühe darzu, und läßt es mit einander braun werden. Man kann ihn auch in der Pfanne braten.

Schöpsenbraten einzuschneiden. Man schneidet den Braten würflich oder in kleine Stückchen, thut sie in einen tiefen Tiegel, gießt Fleischbrühe, Essig, und ein wenig Wasser daran, würzt es mit Ingber, Pfeffer, und geriebener Muskatennuß, brennt ein wenig Waizenmehl daran, läßt es sieden, daß die Brühe dicklich wird, würft zuletzt ein Stück Butter hinein, und richtet es an.

Schöpsenbrust. Die gar gekochte Brust wird, wie eine Carbonnade mit geriebener Semmel, Pfeffer und Salz bestreut, auf dem Rost gebraten, und mit Essig, Pfeffer und Salz angerichtet.

Schöpsenbrust mit den Kapen mit weissem Kohl zu füllen und zu braten. Man wäscht den Kohl, backt ihn klein, vermengt ihn mit geriebenem Weißbrod, etwas gehackten Speck, und klein geschnittenen Zwiebeln, dämpft es mit einander in Butter, rührt es dann mit süsser Sahne, Eiern, Salz, Muskatennuß und Pfeffer zu einer Fülle an, und füllt die Brust damit. Die gefüllte Brust überwellt man wohl in Salzwasser, oder wäscht sie blos mit heissem Wasser ab, und bratet sie am Spieß, oder in heisser Butter.

Schöpsencarbonnade. Man löst die Ribben mit dem Fleisch von den Rükkenknochen, zieht die oberste Haut ab, schneidet dann immer eine Ribbe mit dem Fleisch durch, haut das spizzige Ende von den Ribben etwas ab, beschabt das übrige Ende sauber, spickt das Fleisch mit kurz und fein geschnittenen Speck, legt sie in einen flachen irrdenen Tiegel, thut etwas Butter, und soviel kochendes Wasser darzu, daß sie bedeckt sind, und läßt sie einkochen, daß sie zuletzt braun werden.

Schöpsencarbonnade auf andere Art. Man schneidet die Ribben einzeln von einander, und thut die dikke fette Haut, und alles knorpliche davon. Dann schabt man alles Fleisch von dem untern Theil der Ribbe nach dem obern Theile zu, hauet die Ribbe unten eben, daß sie nicht allzu lang ist, klopft dann das Fleisch mit dem Küchenhammer recht mürbe, und legt es oben um den Knochen so herum, daß die Carbonnade wie ein Bäumchen mit seinem Stamme aussieht. Dann benetzt man sie mit zerklopften Eiern, und wendet sie in geriebener Semmel, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie um, und bratet sie auf dem Rost, oder in einem Tiegel mit Butter. Wird sie auf dem Rost gebraten, so streut man stets Semmel nach. Sie wird entweder auf geschmorte Gemüse gelegt, oder als ein besonderes Gericht mit einer Sauce gegeben. Zu einer Hammelcarbonnade macht man eine braune mit Kapernsauce, zu einer Kälbercarbonnade aber, eine weisse, englische, oder Weinsauce.

Schöpsencarbonnade farcirte, s. Carbonnade, gefüllte.

Schöpsencarbonnade ordinaire. Man schneidet die Ribben, wie schon gezeigt worden ist, hackt sie mit einem Messer übers Kreuz auf beiden Seiten, jedoch nicht ganz durch; dann mengt man geriebene Semmel, gehackte Petersilie, gestossenen Pfeffer und Salz durcheinander, schmelzt Butter, kehrt die Ribben darin um, drückt sie auf beiden Seiten in das Gemengte, legt sie auf den Rost, und läßt sie über gelindem Kohlfeuer auf beiden Seiten braun braten. Man giebt diese Carbonnade zu Vorkosten.

Man sehe auch den Artikel Carbonnade nach.

Schöpsenfleisch mit Brühe. Man kocht das Fleisch mit Salzwasser und Essig, röstet ein wenig Mehl und klein

klein geschnittene Zwiebeln in Schmalz, thut klein geschnittenen Speck darzu, würzt es mit Muskatenblüten, Ingber und Pfeffer, gießt von der Brühe worin das Fleisch gesotten worden ist, daran, läßt es wohl untereinander kochen, und richtet es an.

Schöpsenfleisch in brauner Brühe. Man siedet das Fleisch im Salzwasser ab, röstet Brosamen und einen Löffel voll Mehl im Schmalz braun, rührt es mit hinlänglicher Fleischbrühe an, thut Essig, Kapern, Citronen, Pfeffer, Nelken, Zwiebeln und Lorbeerblätter daran, legt das Fleisch darein, läßt es noch ein wenig kochen, und richtet es warm an.

Schöpsenfleisch in einer Kapernbrühe. Man setzt das Fleisch mit halb Wasser zum Feuer, und röstet, wenn es fast fertig ist, ein wenig Mehl in Schmalz, rührt es mit der Brühe an, thut Kapern, Ingber, Salz, Pfeffer, und ein wenig Petersilie darein, läßt es wohl aufkochen, und giebt es auf den Tisch.

Schöpsenfleisch gut zuzurichten. Man klopft Schöpsenribben wohl mit einem Messer, legt sie in eine Schüssel, thut Salz, Pfeffer, Ingber und Nelken daran, schüttelt es wohl untereinander, und läßt es eine Stunde stehen. Mittlerweile macht man Butter in einer Casserole warm, und schüttet, wenn sie anfängt zu schäumen, das Fleisch darein, läßt es eine Weile dämpfen, thut darnach nicht allzu scharf gesalzene Fleischbrühe, ein wenig Essig, und etwas Citrone daran; röstet Roggenbrod, und eine kleine geschnittene dürre Zwiebel in Schmalz, gießt das Schmalz daran, und kühlt das Brod mit etwas Essig ab, schüttet alles an das Fleisch, und läßt es vollends gar kochen.

Schöpsenfleisch mit Möhren. Man schneidet die Möhren oder auch Pastinakken länglich, und läßt es zusammen kochen, thut fein gehackte Petersilie und Pfeffer hinzu, und macht es mit geriebener Semmel dicklich.

Schöpsenfleisch mit weissen Rüben. Man haut das Fleisch in Kochstükken, und kocht sie in einem Topfe meistens gar, schäumt sie gut ab, und läßt sie wieder kalt werden, sonst siehet das Fleisch roth aus. Dann werden die Rüben mit fetter Fleischbrühe, ein Paar Lorbeerblättern, und ganzem Pfeffer in einer Casserole aufgesetzt, und meistens gar gekocht. Alsdann legt man das Fleisch hinein, und kocht es noch eine halbe Stunde. Zuletzt macht man braunes Mehl, thut ein Stückchen Zukker daran, und rührt es an die Rübenbrühe. Sollten sie weiß bleiben, so nimmt man weisses Mehl. Dieses Gericht läßt man ziemlich einkochen, so wird es kräftig.

Schöpsenfleisch mit Weißkohl. Man bereitet es eben so zu, wie das Schöpsenfleisch mit Rüben. Man schneidet den Kohlkopf, je nachdem er groß ist, in vier oder mehr Stükke, wäscht ihn, und kocht ihn in der Brühe. Wenn er nachher mit dem Fleisch zusammen gekocht hat, so macht man braunes Mehl daran, soll er weiß bleiben, so nimmt man geriebene Semmel darzu. Ist das Fleisch ein dünnes Ribbenstück, so legt man es vor dem Anrichten etwas auf dem Rost, und bestreut es mit geriebener Semmel, und gestossenem Pfeffer. Beim Anrichten wird ebenfalls Pfeffer über den Kohl gestreut.

Schöpsenfleisch mit Zwiebeln. Man kocht das Fleisch in einer Casserole, schneidet sodann eine beliebige Menge Zwiebeln in Scheiben und thut sie zum Fleisch in die fette Brühe, thut eine kleine Hand voll Kümmel daran, und läßt sie gar kochen. Zuletzt macht man die Brühe mit geriebener Semmel dicklich.

Schöpsenfüsse, ausgebakene. Man kocht die Schöpsenfüsse ganz, und putzt sie aus, legt sie dann in Essig, kehrt sie in Mehl um, und bäckt sie in abgeklärter heisser Butter aus,

aus, oder tunkt sie in Klare von Eiern und Mehl, und bäckt sie eben so.

Schöpsenfüsse mit Tremsauce. Wenn man die Schöpsenfüsse gar gekocht hat, so legt man sie in kaltes Wasser, und putzt sie sauber ab; läßt alsdann in einer Casserole, ein Stück gute ungesalzene Butter schmelzen, passirt darinne gehackte Chalotten oder Zwiebeln, nebst ein wenig gehackter Petersilie, thut alsdann die Hammelfüsse darzu, schwingt sie mit etwas Mehl einigemal um, gießt süsse Sahne, oder gute Milch darzu, und läßt sie gelinde kochen, würzt sie auch mit geriebener Muskatennuß, giebt aber Achtung, daß es nicht gerinnt. Man muß daher die Casserole immer legiren, und wenn es genug gekocht hat, so thut man den Saft von einer Citrone und ein wenig Salz daran, und richtet sie warm an.

Man kann sie auf eine Schüssel thun, und entweder mit Semmelkrumen, oder mit Parmesankäse bestreuen, und sie in dem Ofen färben lassen.

Schöpsenfüsse, Frikassee davon. Man schneidet die zuvor gar gekochten und geputzten Hammelfüsse in den Gelenken durch, und kocht sie, nebst in brauner Butter ein wenig gebratenen, klein geschnittenen Zwiebeln, Salz und Gewürz in ein wenig Bouillon zusammen durch. Die Sauce wird alsdann mit vier bis sechs Eierdottern und ein wenig Essig aufgezogen und aufgekocht, daß sie sämig wird.

Schöpsenfüsse gefüllt ein Gericht davon. Man brüht die Füsse in heissem Wasser wohl ab, und kocht sie in einer guten Brühe, mit ein wenig Petersilie und kleinen Zwiebeln, jedoch nicht allzu gar. Alsdann schneidet man den untern Fuß ab, aus dem Schenkel aber nimmt man den Knochen, spannt die Haut auf dem Tisch von einander, thut eine Fülle wie zu Kroketten, oder eine andre Farce hinein, und rollt eins nach dem andern zusammen, legt sie ordentlich in eine Schüssel, befeuchtet sie ein wenig mit Fett, bestreut sie noch mit Semmelkrumen, und läßt sie sich im Ofen färben. Hernach läßt man das Fett ablaufen, und trocknet den Rand der Schüssel ab. Man thut auch ein wenig von einem Ragout oder von Champignonscoulis darunter, und richtet es warm an.

Man richtet auch die Hammelfüsse mit einer weissen Sauce also an: Man thut sie nemlich in eine Casserole, mit ausgeschmolzenem Speck, feinen Kräutern, klein gehackten oder ganzen jungen Zwiebeln, und nimmt sie dann wieder heraus. Alsdann thut man auch Salz und Pfeffer darzu. Die Sauce aber macht man weißlich, mit dem Gelben von Eiern, und unreifen Traubensaft, und richtet sie zu einem Gericht oder Nebengericht an.

Schöpsenfüsse in Papier gebakken. Man kocht die gebähten und geputzten Füsse in Wasser gar, gießt sie dann mit kaltem Wasser durch einen Durchschlag, daß sie recht weiß bleiben, und läßt sie so kalt werden. Alsdann gießt man abgeklärte Butter in viereckigte papierne Kästchen, damit das Papier recht fett wird, und legt zuerst Klosmasse von gehacktem Kalbfleisch hinein. Alsdann macht man eine Sauce von Sahne, einem Stück guter Butter und geriebener Semmel, Pfeffer und Muskatenblumen, läßt die Füsse darin aufkochen, gießt dieses über das gehackte Fleisch in die Papierkästchen, bestreut es mit geriebener Semmel, und legt ein wenig Butter darauf, bedeckt es oben mit Papier, und läßt es im Ofen fast eine Stunde kochen. Man kann die Füsse auch ohne gehacktes Fleisch eben so bakken.

Schöpsenbaschee. Man schneidet von einem Hammelbraten ganz dünne Stückchen, legt sie in einen Topf, thut geriebenes schwarzes Brod, Pfeffer, Salz, Knoblauch, und Schalotten daran, begießt es mit etwas Fleischbrühe und Essig, legt ein Stück-

chen Butter darzu, läßt es mit einander kochen, und richtet es an.

Schöpsenhals auf französische Art zuzurichten. Man schäumt einen grossen Schöpsenhals etwas ab, alsdann füllt man zwei Hände voll rein gewaschene Petersilie in ein Kälbernetz, und steckt sie zu dem Fleische, siedet dann Austern in einer eigenen Brühe, mit ein wenig Essig und Muskatenblumen, nimmt die Petersilie aus dem Netz, hackt sie nebst einer halb gesottenen Citrone klein, setzt ein halbes Pfund Butter auf Kohlen, rührt sie stets bis sie in die Höhe kommt, und schüttet das Gehackte, mit ein wenig Essig und den Austern hinein, rührt alles durcheinander, legt alsdann Brodschnitten in eine Schüssel, richtet den Schöpsenhals darauf an, gießt die Brühe darüber, und ziert die Schüssel mit Oliven, Kapern und Citronen.

Schöpsenhinterkeule oder Schlegel zu braten. Man klopft die Keule recht mürbe, legt sie in einen Topf, gießt Wasser daran, und läßt sie kochen, bis die Brühe ganz eingekocht ist. Alsdann bratet man sie, in dem ausgekochten Fett schön gelb, macht eine Brühe daran, von dikkem Kuchen, geriebenem Brod, Sahne, Fleischbrühe, ein wenig Essig, ausgebratenem Fett und Zukker, läßt es kochen, bis es dicklich wird, und gießt sie über den Braten her.

Schöpsenkaldaunen mit Braunkohl. Man reibt die Schöpskaldaunen mit Salz ab, wässert sie ein, und kocht sie mit Wasser und Salz auf. Wenn sie eine halbe Stunde gekocht haben, so legt man sie in kaltes Wasser, zerschneidet und putzt sie rein aus, setzt sie wieder mit frischem Wasser und Salz auf, und läßt sie fünf bis sechs Stunden kochen, bis sie gar sind. Hierauf werden sie in einen Schmortopf, zu dem gar gekochten langen Braunkohl gethan, noch eine Stunde damit gekocht, bis die Brühe ganz kurz eingekocht ist, und zuletzt werden Semmelkrumen in die Brühe gethan.

Schöpsenkeule angeschlagene. Man schneidet von einer gebratenen Hammelkeule das Fleisch von den Knochen, hackt es mit Rindsnierentalg klein, thut Corinthen, Pfeffer, Salz, ein Nößel Sahne und vier Eier darzu, rührt es wohl mit einander durch, legt es um den Hammelknochen, und schlägt es in ein Netz ein; formirt es wie eine Keule, und bäckt es in einer Tortenpfanne gar. Die Sauce wird von Kapern, Citronen, Zukker, einem Nößel Wein, halb so viel Essig und Wasser, nebst ein wenig braunem Mehl gemacht, aufgekocht, und über die Keule gegeben.

Schöpsenkeule mit Austern gefüllt. Man wikkelt eine gute starke Hammelkeule in ein Tuch, und klopft sie mit dem Küchenhammer mürbe, schneidet sie unten im dikken Fleische auf, und nimmt das Fleisch, so weit es angeht heraus, doch so, daß es oben und unten nicht zerstochen wird. Dieses Fleisch hackt man mit einem Viertelpfund Nierentalg klein, thut zehn bis zwölf Stück ausgewässerte Austern, deren man jede in vier Theile zerschneidet, drei Eierdotter, und erforderliches Gewürz und Schalotten hinzu, macht eine Sauce davon, und füllt die Keule damit wieder voll, näht es zu, wäscht sie in warmem Wasser, und setzt sie in einem Schmortopf mit Fleischbrühe auf, wirft ein Bündchen Kräuter, als Lorbeerblätter, Rosmarin und Salbei hinein, und läßt es gut zugedeckt, gemächlich kochen. Ist es gar, und ziemlich eingekocht, so gießt man ein Glas Wein und Fleischbrühe daran, schneidet einige zwanzig Stück Austern hinein, die man aber zuvor etwas in Butter dämpfen muß, thut den Saft von einer oder mehrern Citronen, Muskatennuß, und zuletzt braunes Mehl hinzu; hat es eine Weile gekocht, so richtet man es an und garnirt es mit Citronscheiben.

Schöpsenkeule bald zuzurichten. Man klopft die Schöpskeule wohl, wäscht und besprengt sie mit Salz, und bratet sie am Spieße. Wenn sie fast mürbe ist, macht man etwas Butter recht heiß, sticht an allen Orten mit einem Messer in die Keule, und begießt sie oft mit heisser Butter, spickt sie auch, wenn man will, mit Salbei, Rosmarin, oder Lorbeerblättern, und besprengt sie mit Kümmel.

Oder: Man drückt den Saft aus ein Paar sauern Pommeranzen oder Citronen, gießt ein Gläschen Wein darzu, thut Ingber, geriebene Muskatennuß, ein wenig Pfeffer, und einen kleinen Löffel voll Bratenfett daran, und begießt die Schöpsenkeule oft damit, so wird sie gut.

Schöpsenkeule zu beizzen und zuzurichten. Man legt einen Hammelschlägel in halb Wasser und halb Weinessig, thut einige zerstossene Wacholderbeeren und Kümmel darzu, und läßt ihn auf diese Art einige Tage liegen. Ehe man ihn an den Spieß steckt, salzt man ihn wohl, bratet ihn, und macht folgende Sauce darüber:

Man schneidet ein wenig Speck und macht ihn mit etwas Schmalz heiß, röstet einen Löffel voll Mehl, und einige geschnittene Schalotten darin, und läßt es in einem Tiegel mit einander aufkochen. Alsdann legt man den gebratenen Schlägel in eine zinnerne Schüssel, und gießt die Brühe darüber.

Schöpsenkeule zu braten. Man zieht die Häutchen, so dünne als möglich, ab, spickt sie wohl mit Speck, besteckt sie mit Zimmt und Nelken, und läßt sie braten. Indessen hackt man anderes Schöpsenfleisch klein, vermischt es mit Peterfilie, Thimian, Majoran, Isopen, Citronenkraut, oder andern beliebigen wohlriechenden Kräutern, mit Ingber, Zimmt, Nelken und Muskatenblüten, ungesalzener Butter, ein Paar Löffeln voll Weinbeersaft, Kapern und Wein, und läßt es mit einander sieden. Kurz zuvor, ehe man auftragen will, hackt man ein Paar Eier klein, mengt gehacktes Weißbrod darunter, thut es in die Brühe, läßt sie noch einmal aufwallen, begießt die Keule an dem Spieß damit, zieht sie alsdann vom Spieß, und schüttet die Brühe in der Schüssel darüber.

Ebendieselbe noch anders. Wenn die auf die vorhergehende Art zubereitete Schöpsenkeule halb gebraten ist, schneidet man drei oder vier dünne Stückchen davon, hackt sie mit ein wenig gestossenem Ingber ganz klein, gießt einen Kochlöffel voll weissen Wein, und zwei oder drei Löffel voll Weinbeersaft darein, thut ein Stück ungesalzene Butter, ein wenig Pfeffer, etwas halbgesottene Kapern daran, hackt ein Paar Eierdotter darzu, bestreut die Keule mit Mehl, läßt ihn vollends ausbraten, und trägt ihn in der obigen Brühe zu Tische.

Schöpsenkeule mit brauner Brühe. Man zieht die äusserste Haut von der Keule, spickt sie mit langgeschnittenem Speck und bestreut sie um und um mit Mehl. Hierauf macht man ziemlich viel klein geschnittenen Speck in einer Bratpfanne heiß, legt den Schlägel darein, und macht ihn darin schön braun, kocht ihn dann in Wasser, und wenn er fast gut ist, so läßt man nur so viel Wasser daran, als zu einer ordentlichen Brühe nöthig ist, thut den Speck, worinn man ihn braun gemacht hat, nebst Muskatenblumen, Thimian, Salz, Pfeffer, und etwas geröstetem Mehl darein, läßt es untereinander aufkochen, und richtet es an.

Schöpsenkeule *à l'Espagnole.* Man macht die Schöpsenkeule in einer Braise gar, und läßt sie kalt werden, kerbt sie dann recht tief ein, streicht in die Kerben eine Farce, und zwar so, daß immer ein Streif Fleisch und ein Streifen Farce kommt. Man legt die Keule alsdann auf einen tiefen

Dekkel, gießt das Fette von der Braise darunter, deckt sie mit Speckscheiben zu, und läßt sie im Ofen bakken. Wenn man anrichten will, wird die Keule glasirt, und eine Sauce darunter gegeben. Statt derselben kann man auch Butter in einer Casserole mit Mehl braun schwizzen, und den klaren Satz von der Keule, auch einen Anrichtelöffel voll Jus, Limonensaft und kleine Kapern darauf thun.

Schöpsenkeule, Galimafre davon. Man bedient sich des Galimafres, um die Gänge und Aufsäzze zu verändern. Fleischwerk von Federvieh nimmt man aber hierzu gewöhnlich nicht, sondern man löst z. B. die Haut von einer Hammelkeule so ab, daß sie an dem Beinknochen noch sizzen bleibt. Das Fleisch wird klein gehackt, in eine Casserole gethan, nebst geschmolzenem Speck, feinen Kräutern, kleinen ganzen Zwiebeln, welche man aber bald wieder herausnehmen muß. Man thut auch Salz, Pfeffer, Muskatennuß, Champignons, grüne Citronen und Brühe darauf, und kocht alles gar, füllt es unter die Haut, bestreut die Haut selbst mit Semmelkrume, und läßt sie wohl färben. Beim Anrichten thut man ein gutes Jus hinzu.

Dergleichen noch anders. Wenn man das Fleischwerk gar gekocht hat, so schneidet man es in Stükken, thut es in eine Casserole, mit klaren Kalbfleisch- und Schinkencoulis, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, Kapern, Pfeffer und Salz, läßt alles heiß werden, und wenn man zum Anrichten fertig ist, so legt man die Fleischstükke fein zierlich in eine Schüssel, nimmt die Zwiebelscheiben weg, und schüttet die Brühe darüber.

Schöpsenkeule gefüllt. Man bratet eine Schöpsenkeule auf gewöhnliche Art, schneidet das Fleisch also von den Knochen, daß die Knochen beisammen bleiben; hackt das Fleisch, mit anderthalb Viertelpfund gutem Rindsmark, ganz klein, thut ein Nössel Sahne, vier Eier, etwas kleine Rosinen, Pfeffer und Salz daran, und rührt alles wohl untereinander. Man breitet hierauf ein Hammelnetz aus, legt die Hälfte der Fülle in der Form eines Hammelschlegels darauf, auf dieselbe die abgeschabten Knochen, und über die Knochen, die andere Hälfte der Fülle, daß es zusammen die Form des ganzen Hammelschlägels bekommt, zieht das Netz darüber, heftet es ein wenig, und bäkt es in einer Tortenpfanne. Man macht ferner eine Brühe darüber von einem Schoppen Wein und einem halben Nössel Wasser, Kapern, geschnittenen Citronen, Zukker, und ein wenig geröstetem Mehl. Wenn dieses zusammen gekocht hat, so legt man den gebakkenen Schlägel in eine zinnerne Schüssel, und gießt die Brühe darüber. Man kann auch frische Citronscheiben darauf legen.

Ebendieselbe noch anders. Man bratet die Keule am Spieß gar, schneidet dann alles Fleisch davon, so daß nichts davon mehr übrig ist, als die zusammenhangenden Knochen. Von dem Fleisch aber macht man das Fett ab, und hackt das Fleisch nebst blanchirtem Speck, und Fett oder Rindsmark, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Petersilie, ein wenig Kalbsenter in Milch geweichter Semmelkrume drei bis vier Eierdottern und Gewürz im Mörser, legt die Knochen in die Anrichteschüssel, und läßt das kleine Ende der Keule nur ein wenig hervorstechen, um das übrige der Knochen aber, macht man die Hälfte der Fülle umher.

Alsdann macht man eine Höhlung in die Fülle, doch so, daß die Keule ihre vorige erste Gestalt bekommt, wozu man die Hände in zerklopfte Eier tunkt, damit sich die Fülle nicht anhängt, füllt die Höhle mit einem nach eigenem Gutdünken bereiteten Ragout, welches man vorher wohl passirt, gar gekocht, und gewürzt hat, bedeckt die Höhle mit eben der Fülle, und macht es

es so, daß die Keule ihre natürliche Gestalt bekommt, überstreut alles mit Semmelkrumen, und setzt es in den Ofen, damit es sich gut färbet. Sodann nimmt man es heraus, thut das Fett, welches sich in der Schüssel gesammelt hat, weg, und thut durch eine oben gemachte kleine Oeffnung ein wenig von einem wohl bereiteten Coulis hinein, macht die Oeffnung wieder zu, und richtet es warm an.

Dergleichen noch anders. Man macht ein anderes Mittelgericht von einer gefüllten grossen Hammelkeule mit Sahne; man schneidet nemlich alles Fleisch von den Knochen, und hackt es nebst einem Stück Speck und Rindsfett, etwas kleinen Zwiebeln und Petersilie, zwei oder drei Rokambolen, und ein wenig Basilikum, zusammen klein, vermischt es mit Pfeffer, Salz, feinen Gewürzen und Koriander und stößt alles im Mörser, nebst Sahne, Eierdottern und Semmelkrumen. Mit dieser Fülle belegt man den Knochen, so, daß die Keule ihre vorige Gestalt wieder bekommt, überstreicht es mit Eiweiß, und streut Semmelkrumen darüber. Alsdann läßt man sie im Ofen, in einer Schüssel oder Tortenpfanne gar werden; es müssen aber unten auf dem Boden zuvor Speckstreifen gelegt seyn, auch muß die Fülle dichte seyn, damit sie im Ofen nicht von einander geht. Man kann das Gericht hernach mit kleinen Pastetchen, gefüllten Kälberribben, marinirten jungen Tauben, und andern hierzu passenden Sachen belegen. Beim Anrichten kann man auch ein Ragout von jungen Tauben, oder Wachteln darzu thun, und dergleichen Ragouts mehr.

Noch ein anderes Mittelgericht von einer in ihrer Haut gefüllten Hammelskeule, macht man, wenn sie mit Artischokkenstielen, fetten Lebern und Spargelspitzen, alles wohl gewürzt zu einem Ragout gemacht worden sind. Alsdann belegt man sie mit Fenchelwalzen und Pupietten.

Schöpsenkeule gerollt. Man klopft eine Schöpsenkeule recht mürbe, schneidet das Fett, die Haut und das Fleisch, so weit als man nur kann von einander, so daß es etwa fingersdikke, und so breit wie eine Schüssel ist, nimmt den Knochen aus der Mitte heraus, den Beinknochen aber läßt man an dem Fleische sizzen, spickt das Fleisch mit grossem wohlgewürzten Speck, und macht eine Fülle von der Brust von Federvieh, oder von einem Stück blanchirten Kalbfleisch, nebst ein wenig Speck und Rindsfett, würzt es mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Zwiebeln, Champignons, feinen Kräutern, und feinen Gewürzen, und hackt alles zusammen, thut auch ein wenig in Sahne geweichte Semmelkrume, nebst drei oder vier Eierdottern darzu, und stößt es zusammen im Mörser. Diese Fülle legt man dann über das Fleisch der Keule her, rollt es an zwei oder drei Orten zusammen, und giebt der Keule wieder ihre vorige Gestalt; bindet sie mit Bindfaden, und läßt sie in einem Braisentopf kochen, dessen Boden zuvor mit Speckstreifen und Scheiben, von geklopften Rind- oder Kalbfleisch belegt, und worzu grosse Zwiebeln, gelbe Rüben, Pastinakken, Citronen, Petersilie, kleine ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter gethan worden sind, und würzt es noch mit Salz, Pfeffer und feinen Gewürzen. Auf alles dieses legt man nun die Keule in den Topf, bedeckt es und läßt es durch oben und unten gegebenes Feuer kochen, und richtet sie hernach mit eben dem Ragout an, welches bei der Schöpsenkeule auf königliche Art beschrieben wird.

Will man sie am Spieß braten, wie die gespickte Schöpsenkeule, so muß man die zusammengewalzte, und mit Bindfaden umbundene Keule, mit feinem Speck spikken, unten und oben mit Papier bewikkeln, und sie bei gelindem Feuer braten. Hernach wird sie mit eben dem Coulis, oder mit Schinkenessenz oder mit Ragouts von

Gartengewächsen darunter angerichtet, wie die gespickte Schöpsenkeule.

Man kann auch die am Spieß gebratene Schöpsenkeule, mit Robertssauce anrichten, worzu denn Kapern, Sardellen, und andere Beylagen zu thun sind, es mag nun zu Beigerichten, oder Hauptgerichten seyn.

Schöpsenkeule gespickt. Man schneidet von einer Schöpskeule, die ein Paar Tage alt, und fein mürbe geworden ist, die Haut, das Fett und das Fleisch um die Beinknochen ab, säubert sie wohl, spickt sie gut mit dünnem Speck, steckt sie an den Bratspieß, umwikkelt sie mit Papier, und läßt sie bei gelindem Feuer braten, und sich wohl färben. Hernach richtet man sie zu einem Gericht an, und thut ein kleines kräftiges Coulis, oder Schinkenessenz darunter. Man kann sie auch mit einem Ragout, von allerlei Gartengewächsen anrichten.

Schöpsenkeule mit grünen Schweizerbohnen. Man läßt die Schöpsenkeule, eine gute Stunde vorher, in Wasser, Salz und Wurzeln kochen, bricht die geputzten Bohnen in zolllange Stückchen, wäscht sie reinlich ab, gießt die Brühe, worin die Keule gekocht hat, in eine Casserole auf die Bohnen durch ein Sieb, legt die Keule, und etwas kleine Petersilie und Pfefferkraut darzu, und kocht es zusammen weich. Alsdann nimmt man das Fett ab, thut statt dessen Butter und Mehl darzu, daß es eine sämige Sauce wird, auch etwas Muskatennuß, und läßt es noch einigemal durchkochen.

Schöpsenkeule mit Gurken. Man bratet die Hammelkeule, schält und schneidet die Gurken in Scheiben, und schwitzt sie ein wenig mit rund geschnittenen Zwiebeln, Gewürz und Salz, in brauner Butter, kocht sie dann mit Weinessig und Bouillon, und giebt sie über die angerichtete Keule.

Schöpsenkeule als ein Igel. Man richtet sie wie die Schöpskeule auf königliche Art zu, jedoch ohne sie zu spikken, läßt sie wohl gewürzt in einer Casserole mürbe kochen, und macht folgende Sauce dazu:

Man schält ein Duzzend weisse Zwiebeln, schneidet sie halb von einander, und läßt sie in zerschmolzenem Speck sich wohl färben; thut dann soviel Mehl darzu, als man zwischen zwei oder drei Fingern fassen kann, und ein wenig Jus von Kalbfleisch daran. Wenn sie gar sind, so schlägt man sie durch ein Haartuch und würzt die Sauce mit Salz, gestossenem Pfeffer, und Pommeranzensaft, die Keule aber legt man in die Anrichteschüssel, und gießt die Sauce darüber. Alsdann macht man fingerslange Spießchen oder Hateletten, so wie bei dem Truthahn, bestreut sie mit Semmelkrumen, bäckt sie, und bespickt damit die Keule, soviel als nöthig ist.

Schöpsenkeule, kalt. Man zieht von einer guten Schöpsenkeule die Haut ab, haut den Knochen kurz ab, bestreicht die Keule mit Ei, belegt sie ganz mit einer fingerdikken Speckscheibe, und speilert sie fest; legt sie in einen Schmortopf, mit ein wenig Wasser, Gewürz, Zwiebeln und Salz, und kocht sie wohl zugedeckt so kurz, daß sie nicht braun wird. Wenn sie gar ist, zieht man sie aus, läßt sie kalt werden, und giebt sie mit geschlagenem Provenzerdl und Essig, nebst Oliven, Kapern und Sardellen zur Tafel.

Schöpsenkeule auf königliche Art. Man löst von einer Hammelskeule, die ein Paar Tage alt und mürbe geworden ist, die Haut, das Fett und das Fleisch um den Beinknochen ab, klopft und spickt es mit grossem wohlgewürzten Speck und Schinken. Man kann auch zugleich auf eben diese Weise, einige Stükke von der Hinterkluft eines Rindes, und eines Kalbes spikken. Hierauf wendet man die Keule und das Fleisch in Mehl um, und läßt es sich in heissem Schmalz gelb färben, thut es hernach in einen Topf, mit allerhand feinen

Kräu-

Kräutern, einigen Nelken, gespickten Zwiebeln, und gießt eine gute Brühe, oder auch Wasser daran, so daß alles bedeckt ist, und läßt es zugedeckt ziemlich lange kochen. Wenn es gar ist, macht man ein Ragout, von Champignons, Trüffeln, Artischokkenstielen, Spargelspizzen und Kälbermilch, und thut einen guten Coulis darzu, zieht die Keule aus dem Topf, und legt sie gehörig in die Anrichteschüssel, schneidet auch die Stükken Rind- und Kalbfleisch in saubere Scheiben, um damit einen Kreis in der Schüssel, um die Keule zu machen, welche man aber so legen muß, daß das Gespickte zu sehen ist. Ueber alles dieses schüttet man alsdann das Ragout ganz heiß, und wenn die Keule einen noch bessern Geschmack haben soll, so kocht man sie, wenn sie fast gar ist, ein wenig in dem Ragout ehe man sie anrichtet. Auch kann man gespickte Frikandos, oder eine Marinade darüber thun.

Schöpsenkeule recht mürbe und gut zu machen. Man reibt eine Schöpsenkeule mit Salz, und läßt sie am Spieße halb gar braten, und wieder kalt werden. Alsdann macht man sie das zweitemal recht warm, und schneidet hier und da lange Schnitte hinein. Man kann sie auch mit Salbei und Lorbeerblättern spikken. Auf diese Weise läßt man sie vollends ausbraten, und begießt sie fleißig mit warmer Butter. Zur Brühe drückt man den Saft von einer Citrone oder Pommeranze aus, gießt ein Glas Wein, und die Brühe von dem Braten daran, würzt sie mit Ingber, Pfeffer und Muskatennuß, und gießt sie einigemal über den Braten.

Schöpsenkeule mit Sainmenou mit Reis. Man brater eine fette Schöpsenkeule am Spieß meistens weich, legt sie dann in eine Tortenpfanne, streicht ein Sainmenou von Reis darauf, bestreut sie mit Parmesankäse, und zupft etwas Krebsbutter darauf. Unter die Keule, thut man ein Paar Löffel voll Fett von der gebratenen Keule, setzt sie so in den Backofen, läßt sie eine halbe Stunde darin stehen, aber nicht zu braun werden, und giebt eine Sauce à la Roi darzu.

Schöpsenkeule mit sauern Gurken. Man schmort die Keule und macht sie braun. Dann schneidet man saure Gurken scheibenweise, läßt sie erst ein wenig in Fett dämpfen, und thut sie dann an die Keule; würzt sie mit Pfeffer und ein wenig Ingber, verlängert die Brühe mit der, welche von der Keule abgegossen ist, gießt, wenn die Gurken nicht sauer genug sind, etwas Essig hinzu, und macht es endlich mit braunem Mehl sämig.

Schöpsenkeule weisse, aus dem Salze. Die Hammelkeule wird abgewaschen, mit ganzen Nelken, Muskatenblumen, Salz, Thimian und Petersilie gar gekocht, und mit gepflückter Petersilie umher bestreut, angerichtet.

Schöpsenkeule auf Wildpretsart. Man klopft die Hammelkeule wohl, und spickt sie mit Speck und Sardellen, würzt sie mit allerhand Kräutern, und feinen Gewürzen, legt sie in eine Marinade, steckt sie an den Spieß, begießt sie während des Bratens mit ihrer Marinade, und richtet sie, mit einer dicklichen Pfefferbrühe an.

Oder, wenn man die Keule mit Speck und Sardellen gespickt hat, so bestreut man sie mit gröblich gestossenem Pfeffer, und englischem Gewürz, belegt sie mit Lorbeerblättern, Rosmarin und Basilikum, und legt sie in gekochten und noch warmen Essig. Ist sie hinlänglich durchheitzt, welches in vier bis fünf Tagen geschieht, so bratet man sie am Spieße, begießt sie fleißig mit dem Essig, und richtet sie mit einer beliebigen braunen Sauce an.

Schöpsenkeule mit Zwiebeln oder Schalotten geschmort. Man klopft eine gute Schöpsenkeule ziemlich mürbe, spickt

sie mit Zwiebeln oder Schalotten, und setzt sie in eine Casserole, mit Lorbeerblättern, Salz, und ganzem Pfeffer, über starkes Feuer. Wenn sie gar und mürbe ist, so gießt man die Brühe ab, legt die Keule auf ein hölzernes Kreuz, das in den Cassirolboden paßt, und schöpft das Fett von der Brühe ab. Mit diesem läßt man sie auf beiden Seiten braun werden, nur daß es sich nicht ansetzt.

Indessen schneidet man eine erforderliche Menge Zwiebeln oder Schalotten, wozu man auch zehn Stück Knoblauch thun kann, und setzt sie in einem Tiegel mit Butter, oder besser mit Hammelfett, zum Feuer, thut ein Stück Zukker in das Fett, die Zwiebeln aber nicht eher, als bis das Fett oder die Butter braun ist, und läßt sie eine Weile schmoren, verdünnt es nach Belieben, mit der von der Keule abgegossenen Brühe, thut braunes Mehl daran, und träufelt, wenn man es säuerlich haben will, den Saft einer Citrone hinein, würzt es mit Muskatennuß, und richtet die Sauce über die Keule an.

Schöpsenleber. Man bereitet sie eben so zu, wie bei der Kalbsleber angegeben worden ist.

Schöpsenlunge, wird ebenfalls so wie die Kalbslunge behandelt.

Schöpsenmürbbraten mit Gurken. Man schneidet die Gurken in längliche Stükken, mariniert sie mit Salz, einer Zwiebel, einer Gewürznelke, und ein wenig Basilikum, drückt hierauf ihr Wasser aus, und thut sie in eine Casserole, nebst Jus und Coulis, von jedem gleich viel, wirft auch noch ein Bündchen Kräuter, und einen ganzen Champignon darzu, und läßt sie gelinde kochen. Wenn man anrichten will, so thut man zuvor die feinen, dünn geschnittenen Mürbbraten hinein, läßt sie aber nicht stark aufkochen, und richtet sie dann zu einem Gericht an.

Man kann diese Mürbbraten, mit allerlei Ragouts, sowohl von Fleischwerk, als von Gartengewächsen herrichten, und mit vielerlei Saucen auf den Tisch geben. Nur die Veränderung der Sauce und des Ragouts macht den Unterschied.

Man kann sie auch, wenn sie am Spieße braten, mit einer Marinade, oder mit Coulis und Sahnsauce begiessen, und sie sich im Ofen, oder unter einem Dekkel färben lassen.

Schöpsennieren zu braten. Man legt die Nieren ins Wasser, macht lange Schnitte hinein, zieht die Haut davon ab, spickt, salzt und pfeffert sie, steckt sie an ein feines Spießchen, beträufelt sie mit heissem Schmalz, und zuletzt mit Butter, streut geriebenes Roggenbrod darauf, bratet sie noch einigemal herum, bis sie schäumen, und begießt sie beim Anrichten mit der Butter, womit sie gebraten worden sind.

Schöpsenquarree *à la Comteſſe*. Man haut den Schöpsenrückgrad heraus, so daß etwa sechs Ribben beisammen bleiben, einen Finger lang. Das hautige und sehnigte putzt man ab, läßt das Rückgradfleisch daran, kerbt es ein, und farcirt es mit Kalbfleischfarce, macht es in einer Braise gar, und richtet es mit einer Sauce à la Comteſſe an.

Schöpsenquarree *à l'Eſterhazy*. Man häutet von einem feinen Schöpsenquarree, die Sehnen und Haut ab, farcirt sie, jedoch so, daß es nicht zu sehen ist, das heißt, man sticht mit einem langen breiten Messer der Länge nach durch das Rückfleisch, und spritzt mit einem Saucischen Farce hinein, macht sie in einer Braise gar, giebt die eine Hälfte, mit einem Saimmenou von Reis, und glasirt die übrigen, richtet auch noch farcirte und glasirte Gurken darum an, und giebt eine Sauce à la Eſterhazy darunter.

Schöpsenquarree mit Gurkensauce. Man häutet die besten, und fettesten Ribbenstükke, schneidet sie in viereckigte Stückchen, so daß immer

immer vier Ribben an einander hängen bleiben, das Fett bleibt daran, und das magere wird gespickt. Die Quarrees werden am Spieße gebraten, mit einer Sauce darunter angerichtet, und gestossener Pfeffer darüber gestreut.

Schöpsenribbenstück in der Pfanne. Man schneidet das Ribbenstück zwischen den Ribben von einander, und macht das äußerste Ende des Magens gehörig zurechte, legt die Ribben auf einen Tisch, und macht sie mit einem Küchenmesser platt, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Muskatennuß, und feinen gehackten Kräutern, läßt alsdann Butter in einer Pfanne braun werden, wendet die Ribbchen in Mehl um, und legt eine neben die andere in die Pfanne. Wenn sie angefangen haben, sich auf einer Seite zu färben, so kehrt man sie um, und dies thut man so lange, bis sie gar sind. Alsdann nimmt man ein wenig Fett aus der Pfanne, wirft ein wenig gehackte Zwiebeln und Petersilie darzu, thut auch ein wenig Weinessig darunter, macht es mit etwas Coulis dicklich, und richtet es zu einem Gericht an.

Schöpsenrükken zum Hauptessen. Man löst von dem untern Theil vom Rükken, oder auch vom Schwanzstück geschickt die Haut mit einem Messer ab, jedoch so, daß sie unten sizzen bleibt, legt einige dünne Schinkenschnitten, mit Pfeffer und Schalotten gewürzt, und dünne Speckstreifen darauf, daß der ganze Rükken damit bedeckt wird. Alsdann legt man die Haut wieder darüber, umwindet sie mit dünnen Bindfaden, umwikkelt den Rükken mit Papier, und bratet ihn am Spieße. Ist er meistens gar, so wird er mit geriebener Semmel bestreut, und fertig gemacht. Die Sauce darüber ist willkührlich, entweder eine braune mit Kapern, und Oliven, oder es wird ein feines Ragout darüber gemacht.

Schöpsenschlegel. Man klopft so viel Schöpsschlegel als man nöthig hat gehörig mürbe. Alsdann hackt man Speck, Sardellen, Limonienschalen, Knoblauch, spanisches Kudelkraut, spickt die Schlegel und beitzt sie, läßt sie einen oder zwei Tage liegen, und wenn man sie braucht, so thut man sie in eine Bratpfanne, dünstet sie im Backofen, oder wo man sonst will, und gießt eine gute Sauce darüber.

Ebenderselbe noch anders. Man klopft und beitzt einen Schöpsschlegel, wie die vorigen, spickt ihn, steckt ihn an einen Bratspieß, bratet ihn langsam, und zieht ihn alsdann ab, thut ihn dann in eine Pfanne, giebt Wein, Essig und Bouillon, Zwiebeln, Rosmarin, Limonienschalen, und ein Bündchen feine Kräuter dran, giebt unten und oben Kohlen, läßt den Schlegel ganz mürbe dünsten, macht von der gedünsteten Sauce eine gute braune Sardellensuppe, richtet sie an, und giebt sie mit dem Schöpsschlegel zur Tafel.

Schöpsenschlegel mit Gurken zu braten. Man wässert und salzt den Schlegel wie gewöhnlich, steckt ihn an den Spieß, läßt Schmalz zergehn, und begießt den Schlegel damit. Man schneidet ferner einen guten Theil saure Gurken, wie zu einem Sallat, thut sie mit ein wenig Wasser in ein Pfännchen, läßt sie sieden, begießt den Schlegel damit, und bratet ihn ferner ab.

Schöpsenschlegel auf andere Art. Man läßt den Schlegel in zwei Drittel Weinessig, und einem Drittel Wasser oder Fleischbrühe so lange als harte Eier sieden, nimmt ihn alsdann heraus, salzt und steckt ihn an einen Spieß, sticht Löcher hinein, und beträufelt ihn fleißig mit der Brühe, worin er gesotten hat, zu welcher man noch ein wenig Backschmalz nehmen kann, läßt ihn ganz langsam ausbraten, und wenn er fast gar gebraten ist, so besteckt man ihn mit Knoblauch, oder Salbei und Rosmarin, läßt ihn noch eine Weile braten, und begießt ihn noch zwei bis

dreimal mit der obigen Brühe. Man kann ihn auch, ehe er angesteckt wird, mit Knoblauch spikken.

Ebenderselbe noch anders. Wird er auf einen Mittag gebraten, so kann man ihn des Tags zuvor, einen halben Tag ins Wasser legen, sodann auswaschen, einsalzen, und also im Salz liegen lassen. Hierauf steckt man ihn an, beträufelt ihn mit siedendem Wasser, und läßt ihn so, drei bis vier Stunden braten.

Dergleichen noch anders. Man wässert und wäscht den Schlegel sauber, salzt ihn ein, und läßt ihn einige Stunden im Salz liegen, so wird er gehörig mürbe. Indessen gießt man Essig in ein Töpfchen, wirft ein wenig Wacholderbeeren, halb gestossenen Pfeffer, frisch oder dürr geschnittenen kleinen Rosmarin, einige Stükken Knoblauch darein, und läßt alles mit einander aufsieden. Alsdann gießt man das siedende Wasser über den Schlegel, und läßt ihn eine gute Weile darin liegen. Diesen Essig gießt man wieder ab, macht ihn noch einmal siedend, und gießt ihn wieder siedend heiß über den Schlegel, läßt ihn wie zuvor eine gute Weile darin liegen, und übergießt ihn je zuweilen damit. Wenn er eine oder zwei Stunden darin gelegen hat, so steckt man ihn an, beträufelt ihn anfänglich mit saurer Sahne, und zuletzt mit Butter. Alsdann streut man geriebenes Roggenbrod darauf, worunter man auch ein wenig gestossenen Rosmarin nehmen kann.

Schöpsenschlegel mit Sardellen zu braten. Wenn man den Schlägel gewässert, gewaschen oder eingebeitzt hat, so nimmt man jedesmal ein Stückchen Speck und ein Viertel Sardellen zugleich in die Spicknadel, und spickt damit den Braten über und über, salzt ihn nochmals, würzt ihn, steckt ihn an, und bratet ihn. Wenn man ihn säuerlich haben will, so kann man ihn mit warmen Essig beträufeln, er mag gebeitzt oder nicht gebeitzt seyn. Soll er aber nicht sauer seyn, so begießt man ihn sobald er zu braten anfängt, mit ein wenig Fleischbrühe, bestreicht ihn zuletzt mit Butter, und trägt ihn mit oder ohne Brühe zu Tische.

Schöpsenschlegel mit Sardellen auf andere Art. Man wässert und steckt den Schlägel an, beträufelt ihn mit siedendem Wasser, und bratet ihn auf die gewöhnliche Art ab. Wenn er fast halb gebraten ist, so hebt man ihn mit dem Spieß vom Feuer, sticht mit einem spizzigen Messer Löcher darein, und steckt alsdann längliche Stükken Sardellen hinein, läßt ihn vollends abbraten, beträufelt ihn aber immer mit dem Schmalz aus der Bratpfanne, oder bestreicht ihn besonders zuletzt, mit Butter, und macht eine Brühe von Sardellen darüber.

Schöpsenschlegel in einer Stachelbeerbrühe. Man klopft den Schöpsschlegel mürbe, siedet ihn in Essig und Wasser wohl ab, bis er weich ist, zerschneidet ihn, und giebt die unter ihrem Artikel beschriebene Brühe von Stachelbeeren darüber.

Schöpsschlegel auf eine andere Art. Man klopft und salzt den Schöpsschlegel, und legt ihn zehn bis vierzehn Tage oder drei Wochen in Salz. Alsdann legt man ihn in ein Geschirr, wo er gehörig der Länge nach bequem liegen kann, deckt auch ein Bretchen und einen schweren Stein darauf, daß er wohl gepreßt wird, und wendet ihn fleissig um. Alsdann wäscht und wässert man ihn, und setzt ihn im Wasser zum Feuer. Wenn er weich gesotten ist, thut man ihn in eine Schüssel, streut frisch gelesene und gewaschene Petersilie darauf, und giebt ihn mit Roseneissig auf den Tisch.

Schöpsschulter als ein Ballon. Man lößt aus einem schönen grossen Schulterblatt das Schulterblatt heraus, und läßt nur das äusserste Ende von dem vordersten Beinknochen daran sizzen, schneidet so viel

viel Fleisch davon als man nur kann, hackt alsdann Schinkenschnitten, Speck, Trüffeln, Champignons, fette Lebern, und Eier, streicht ein wenig von einer Farce, inwendig auf dem Schulterblatt überall herum, und thut die erwähnten Sachen gehörig darüber, würzt es mit feinen Gewürzen und Kräutern, und wikkelt es in die Runde wie einen Ballon zusammen, und läßt alsdann die Schultern in einer Braise kochen. Wenn sie gar ist, so richtet man sie mit Schinkenessenz an. Eine Hammelkeule kann man auf eben diese Art bereiten. Man kann sie auch nach Belieben mit Blut zurichten, nur muß sie ihre natürliche Gestalt so viel als möglich behalten, damit man nicht sieht, daß die Knochen heraus gelöst worden sind.

Schöpsenschwänze gefüllt und gebakken. Wenn man die Schwänze in einer Braise gar gekocht hat, so zieht man sie heraus, läßt das Fett ablaufen, und wikkelt sie in eine gemeine schon oft beschriebene kleine Fülle. Nur muß man die Schwänze nicht zu dikke machen. Wenn sie fertig sind, so taucht man sie in geschlagene Eier, bestreut sie dann mit Semmelkrumen, und bäckt sie in Schmalz. Wenn sie sich wohl gefärbt haben, so legt man sie zierlich in eine Schüssel, und richtet sie zu einem Gericht oder Nebengericht warm an.

Man kann sie auch in einem klaren Teig umwenden, und in Schmalz bakken.

Schöpsenschwänze auf dem Rost. Man wäscht die Schwänze, und kocht sie gar. Alsdann schlägt man sie breit, kehrt sie in zerlassener Butter um, bestreut sie mit geriebener Semmel, Pfeffer, und Salz, und bratet sie auf dem Roste gar, giebt beim Anrichten Essig, mit Pfeffer und Salz in die Schüssel, legt die Schwänze in die Mitte, und thut Carbonnaden daran.

Schöpsenzemer. Man löst von einem Schöpse die Vorderkeule ab, wie beim Wilde. Von den Hinterkeulen läßt man nur etwas von den Keulen abhauen, damit man es wie einen Wildpretsbraten zubereiten kann. Alsdann zieht man alles häutige herunter, haut die Ribben kurz ab, und schneidet alles Fett weg. Dann wird das Fleisch mit Speck gespickt, und am Spiesse wie Wild gebraten. Man kann dasselbe auch vorher vier bis sechs Tage in Essig legen und dann braten.

Schöpsenzunge mit hachirter Sauce. Man kocht die Zunge aus dem Salze gar, zieht die Haut ab, und läßt sie kalt werden. Dann hackt man Morgeln, Trüffeln, Champignons, und wenn man will, Pistazien klein, macht ein wenig Mehl braun, thut fein gehackte Zwiebeln, Pfeffer und Citronschale darein, rührt dieses alles mit Fleischbrühe gut durch, läßt es zu einer sämigen Brühe kochen, und träufelt zuletzt den Saft von einer Citrone hinein. Wenn die Sauce fertig ist, werden die Zungen in Scheiben geschnitten, und mit der Sauce ein wenig durchkocht, hernach angerichtet, dikke mit geriebenem Brode bestreut, und ein Dekkel mit glühenden Kohlen darüber gethan, daß es gelbbraun wird.

Schöpsenzungen mit Ragout von Kapern. Wenn die Zungen meistens gar sind, so putzt man sie rein, schneidet sie in die Länge mitten von einander, und färbt sie in brauner Butter, thut alsdann braunes Mehl, kleine Zwiebeln, Gewürz und Salz darzu, und gießt nöthige Bouillon darauf. Wenn die Zungen darinne gar geworden sind, so thut man Kapern hinzu.

Schörrüben. Man dämpft Rüben in halb Butter und halb Schweinschmalz, thut eine kleine Hand voll Mundmehl dazu, und gießt wenn sie braun zu werden anfangen, ein Trinkglas voll Fleischbrühe nebst saurer Sahne daran, und läßt es gar kochen.

Schock- oder Lebereiter zu machen. Man nimmt zu einem Nössel Sahne acht oder neun Eier,

und eine halbe Kalbsleber oder zwei grosse Ziegenlebern, häutet, schabt und hackt sie ganz klein. Alsdann klopft man die Eier ab, und vermischt damit die Sahne, wie auch Cardamom, Muskatenblüten, etwas weniges Salz, und die gehackten Lebern wohl unter einander, thut alles in eine Pfanne, und läßt es über dem Feuer zusammen gehen wie einen Eierkäse. Sodann thut man es in einen Seiher, daß das Flüssige abläuft. Wenn es gestanden und erkaltet ist, schlägt man es aus dem Seiher in eine Schüssel, macht eine Butter- oder Krebsbrühe darüber, und läßt es in der Schüssel aufsieden. Man kann auch an die davon abgelaufene Brühe noch vier Eier schlagen, und sie in der Pfanne nochmals zusammen gehen lassen, bis es etwas gelblich wird. Wenn alles so weit fertig ist, so schneidet man die Masse zu Plätzchen, legt sie in die Schüssel um das grosse Weisbrod und besteckt es mit grünen Pistaziennüßchen und länglich geschnittenen Mandeln, damit es ein zierliches Ansehen erhält.

Scholle, s. Bute.

Schollen in der Casserole s. eben daselbst.

Schollen *en Filets*. Man bäckt die Schollen, hebt das Fleisch davon auf, schneidet es in Stükken, und richtet sie hernach zu wie die Bärsche mit Gurken.

Man macht auch über die Schollenstückchen eine Sauce, und ißt sie zuweilen auch marinirt.

Schollen frische, *à la peschéresse*. Man schneidet den ausgenommenen Schollen die Floßfedern ab, zieht die schwarze Haut ab, wässert sie, und kocht sie, wie die Seezungen. Zur Sauce nimmt man ein halbes Pfund Butter, eine gute Hand voll Semmelkrumen, ungefähr ein Nößel Wasser, recht viel gröblich geschnittene Petersilie, und ein Paar klein gehackte Zwiebeln; die Sauce muß dicklich kochen, und wird über die Schollen angerichtet. Sonst kann man auch eine Sauce Hollandoise darüber geben. Dann nimmt man aber ein Viertelpfund fein würflich geschnittenen Speck darzu, diesen läßt man erst braten, und dann wird das Mehl darzu gethan, und etwas mit gebraten.

Schollen gebakene. Man putzt die Schollen, und trocknet sie wohl ab, sind sie groß, so schneidet man sie längst dem Rükken auf, bestreut sie mit Mehl, bäckt sie in der Butter, und wenn sie eine schöne Farbe haben, so richtet man sie an, und giebt sie als ein Beigericht auf die Tafel.

Schollen gefüllt mit Ragout, s. Halbfische gefüllt.

Schollen mit grünen Erbsen. Man wässert die Schollen eben so wie den Stockfisch, nur braucht hierzu die Lauge nicht so scharf zu seyn, auch brauchen die Schollen nicht so lange darinne zu wässern als der Stockfisch. Alsdann schuppt man sie ab, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, und läßt sie kochend heiß werden. Dann hebt man sie heraus, zieht die Haut ab, und macht behutsam alles Fleisch von den Gräten, daß die Stükke so groß als möglich bleiben, läßt nachher ein Stück Butter in einer breiten Casserole schmelzen, schwizt etwas fein gehackte Petersilie darein, rangirt die Schollen hinein, streut etwas Salz darüber, deckt sie fest zu, und stellt die Casserole auf heisse Asche, daß die Schollen Geschmack davon bekommen, aber nicht braten. Beim Anrichten hebt man sie behutsam auf die Schüssel, und giebt die grünen Erbsen darüber.

Schollen mit grünen Erbsen auf andere Art. Man siebt gute weißbüchene Asche durch, kocht sie in fliessendem Wasser einigemal auf, läßt sie dann kalt werden, klärt sie ab, gießt sie auf die Schollen, und läßt diese vier und zwanzig Stunden darinne wässern. Dann gießt man die Lauge davon ab, wässert die Schollen

len wieder mit fliessendem Wasser aus, indem man alle drei Stunden frisches darauf gießt, damit sie recht weiß werden, setzt sie dann mit kaltem Wasser auf, gießt, wenn dieses warm geworden ist, wieder frisches darauf, und läßt sie zuletzt, wenn man dieß einigemal wiederholt hat, einmal aufkochen. Alsdann nimmt man sie heraus, und macht die Haut und Gräten sauber davon, läßt in einer Casserole Butter zergehen, legt die Schollen in Stükken, thut zwischen jeder Schicht etwas Butter und Pfeffer, gießt etwas Schollenwasser darauf, und läßt es so langsam ziehen. Die grünen Erbsen werden in Wasser weich und kurz gekocht, dann Butter, Mehl, Zukker, etwas fein gehackte Petersilie daran gethan, und zu einer dicklichen Sauce gekocht. Die Schollen werden rein abgewaschen, wie ein Pain auf eine Schüssel gestürzt, und die Sauce darüber angerichtet. Mit Spargel richtet man die Schollen auf die nämliche Art zu.

Schollen mit Ragout. Man putzt die Schollen, nimmt sie aus, bestreut sie mit Mehl, und passirt sie in der Casserole hübsch braun, läßt sie wieder kalt werden, thut die Gräten heraus, und füllt sie mit einem Gehäck von Champignons, Trüffeln, Karpfenmilch, frischer Butter, geriebenem Brod, und gehackten kleinen Zwiebeln.

Wenn die Schollen gefüllt sind, so thut man sie in eine Casserole, mit Fleischbrühe oder auch klarer Erbsenbrühe, und ein wenig unzeitigen Traubensaft, läßt alles zusammen kochen, macht die Sauce dicklich mit geröstetem Mehl, und richtet es alsdann zum Vorgericht an. Den Rand der Schüssel garnirt man nach Belieben.

Einige machen anstatt der oben erwähnten Brühe eine andere von feinen Kräutern: man hackt nemlich Petersilie, kleine Zwiebeln, Thimian und Basilikum klein, und vermischt es mit einem Stück Butter, das man in der Hand knetet. Damit füllt man die Schollen, und thut sie alsdann in eine Tortenpfanne, daß sie eine schöne Farbe bekommen.

Schorstein, Schlot, s. Feuermauer.

Schotenblätter, Torte davon. Man behandelt die jungen Blätter der grünen Schoten eben so, wie den Spinat, den man hierbei nachschlagen kann.

Schoten eingemacht. Man kann dieses auf verschiedene Art thun. Einige vermischen die ausgeschälten jungen Schoten mit Salz, acht Loth Salz auf eine Mezze grüne Erbsen gerechnet. Wenn beides zusammen ein wenig durchzogen ist, wird es in eine Bouteille gefüllt, und wenn diese voll ist, mit mehrern in einen Kessel, mit kaltem Wasser gesetzt, mit Stroh umpackt, und über das Feuer gebracht. Sobald das Feuer so heiß ist, daß die Flaschen sich anfangen zu bewegen, so hebt man den Kessel wieder vom Feuer, doch müssen die Flaschen nicht eher wieder herausgenommen werden, bis sie erkaltet sind, sonst zerspringen sie sehr leicht. Hierauf pfropft man die Bouteillen zu, verbindet sie mit Blase, verpicht sie fest, und verwahrt sie im Keller im trocknen Sande.

Andere überkochen zuvor die jungen Schoten einige Minuten lang, giessen sie dann in einen Durchschlag, daß sie abtriefen und kalt werden, oder kühlen sie zuvor mit frischem Wasser ab, wodurch sie eine schöne grüne Farbe bekommen; thun sie dann entweder in einen Topf von Steingut, und bedekken sie mit frischen Weinblättern, oder füllen sie in Bouteillen, begiessen sie mit einer starken Salzsole, und beschweren sie etwas.

Noch andere nehmen grosse Einmachgläser, so groß als man sie haben kann, damit sie ein völliges Gericht geben, streuen in den Boden etwas Salz, füllen die jungen Erbsen darauf, streuen wieder Salz darauf, und dann wieder Erbsen und so fort, bis

bis das Glas voll ist. Da die jungen Erbsen schwinden, so muß man das Glas wieder nachfüllen. Wenn man mit dieser Arbeit fertig ist so werden die Gläser mit zerlassenem Rindsnierentalg übergossen und in den Keller gesetzt. Man mag indessen zur Aufbewahrung der Erbsen diese oder jene Art wählen, so müssen die jungen Erbsen, wenn man sie brauchen will, zuvor eingewässert, und einigemal frisches Wasser darauf gegeben werden, und dann erst kann man sie nach Belieben zurichten, doch ist es unumgänglich nöthig, Zukker daran zu thun.

Schoten Englisch gekocht. Man kocht die Erbsen erstlich in Wasser gar, und passirt sie alsdann so lange mit einem Stück Butter, Muskatenblumen und Petersilie durch einander, bis die Brühe darauf von der Butter sämig wird.

Schoten mit Enten. Man schmort die Enten mit Butter in einer Casserole durch, und kocht sie in Bouillon oder Wasser mit einem Bündchen Kräuter und einer mit Nelken besteckten Zwiebel gar. Indessen macht man von grünen Erbsen ein Ragout, die man mit ein wenig Mehl und feinen Kräutern in Butter abschwizt und gutes Jus darauf füllt. Beim Anrichten macht man die Brühe mit einigen Eierdottern in Sahne zerklopft, dicklich, und giebt sie über die Enten.

Schoten mit geräucherten Aal. Man muß den Aal in Stükken schneiden, und mit kaltem Wasser bei raschem Feuer einigemal aufsieden lassen. Wenn er weich genug ist, so nimmt man ihn aus dem Wasser, bestreut ihn mit geriebener Semmelkrume, und grillirt ihn auf dem Rost. Ist er nicht selbst fett genug, so muß man ihn in geschmolzener Butter umwenden, und auf dem Rost braten. Beim Anrichten garnirt man die grünen Erbsen mit diesem grillirten Aal.

Schoten mit gerührten Eiern. Man dünstet die grünen Erbsen mit Butter und Muskatenblumen über dem Feuer ab. Alsdann zerklopft man einige Eier in einem Geschirr, und schüttet sie unter die grünen Erbsen, giebt aber Achtung, daß die Eier darinne zwar gar, aber ja nicht allzuhart werden. Man muß übrigens zur Zurichtung der Schotenerbsen nie ein eisernes Geschirr, sondern ein irdenes gebrauchen, weil sie in dem erstern ihre grüne Farbe verlieren.

Schoten mit Hecht. Wenn die Erbsen fast gar sind, so werden die Hechte oben darauf gelegt, und damit durchgekocht.

Schoten mit Hühnern. Man passirt die jungen Erbsen mit übersottenen und klein gehackten Krebsschwänzen in Butter, durchrührt dann Semmelkrumen mit Krebsbutter, Eierdottern und etwas Sahne und Würze zusammen, und läßt es mit den Erbsen zu einer dicklichen Masse ausdünsten, mit welcher man endlich die Hühner füllt. Nachher werden sie gebraten, und eine beliebige Sauce dazu gegeben.

Schoten mit jungem Hirschhorn. Das Hirschhorn wird mit heissem Wasser abgebrüht, und in einer Braise gar gemacht. Wenn man anrichten will, wird es in Scheiben geschnitten, und entweder mit den Erbsen, oder besser in einer Klare aufgekocht.

Schoten mit Kopfsallat zu stofen. Man thut die Herzblätter von Kopfsallat mit jungen Erbsen in eine Casserole, und läßt sie mit einer Scheibe rohen Schinken, einem Stück Butter, Zukker, feinen Kräutern, und ein wenig Mehl, und zuletzt mit Bouillon durchkochen.

Schoten mit Krebsen. Man richtet die Krebse wie zu den Fischen zu, und farcirt sie, kocht sie mit Wasser und Salz ab, bricht den dritten Theil davon sauber aus, so daß der Schwanz und die Scheeren daran bleiben. Von den Schalen bereitet man eine Butter, woraus mit einigen ganzen Eiern und ein Paar Eierdottern, worzu noch die fein ge-

gehackten Krebse, Salz und Zukker gethan wird, ein Rührei gemacht wird, womit man die ganz ausgemachten Krebse bestreicht, daß sie ihre vorige Form wieder erhalten. Diese farcirten Krebse legt man auf eine blecherne Schüssel, läßt sie eine halbe Viertelstunde in einem nicht zu heissen Ofen backen, und garnirt die Erbsen damit.

Schotenkuchen. Man zerreibt die grünen Erbsen in einem Reibenapf und läßt sie alsdann mit fein gehackter Petersilie und Zwiebeln in Butter durchschwizzen. Hernach klopft man einige Eierdotter in guter Sahne klar, gießt sie dazu, mischt es gut unter einander, thut es in eine Pfanne mit zerlassener Butter, und bäckt es in Form eines Kuchens.

Schoten mit Milch. Man richtet sie eben so zu wie die Suppe von grünen Erbsen mit Milch, nur nicht so dünne als diese.

Schoten, Mus davon. Man kocht die ausgemachten Erbsen weich, und treibt sie durch einen Durchschlag, thut süsse Sahne, in Butter geröstete Semmelkrumen, klein gehackte, oder auch zerstossene Krebse, Hühner und Lebermagen, Würze und zerklopfte Eierdotter daran, und rührt es unter einander, läßt Butter in einem irdenen Tiegel zergehen, thut das Gerührte hinein, und läßt es gemach abbakken.

Schotensaft. Man thut die ausgemachten Erbsen in einen leinenen Sack, und preßt sie mit einer Presse rein aus, läßt den Saft erst durch ein Haarsieb laufen, und filtrirt ihn noch einmal mit Löschpapier. Wenn er einige Stunden in der Sonne gestanden hat, kann man ihn entweder bald verbrauchen, oder aufbewahren.

Schoten mit den Schalen zu kochen. Man zieht die starken Fasern an den Schoten wie von den Bohnen ab, und brüht sie alsdann; gießt das Wasser ab, und thut an dessen Stelle, Fleischbrühe, Gewürz und ein wenig gerdstetes Mehl daran. Zuletzt wird noch ein Stück Butter darzu geworfen, und damit aufgekocht.

Noch vorzüglicher aber sind die Zukkererbsen in ihren Schalen mit brauner Butter, die man ganz so wie den Spargel mit brauner Butter zurichtet.

Schoten mit Stockfisch. Man wässert den Stockfisch, und setzt ihn mit kaltem Wasser an das Feuer, um ihn nur etwas ziehen zu lassen. In einigen Minuten kann man ihn wieder heraus nehmen, die Haut abziehen, die Gräten heraus suchen, doch so, daß die Stükken nicht zerfallen, und in geschmolzener Butter mit fein gehackter Petersilie und Salz zugedeckt über Kohlen durchziehen lassen; um zu verhüten, daß sie nicht braun braten, pflegt man ein Paar Löffel von dem Wasser, worinnen die Schoten gewesen sind, darzu zu füllen.

Schoten, Suppe davon. Diese Suppe ist am einfachsten, wenn man junge Tauben mit Erbsen zugleich kocht, und die Brühe mit etwas Petersilie oder zarten Majoranblättern abwürzt, die man jedoch nicht gehackt sondern in Stängeln und Zweigen daran thut. Man kann auch ein wenig Zukker darzu werfen. Beim Anrichten legt man gerdstete Semmelschnitten in die Schüssel, richtet die Erbsen und Tauben darüber an, und rührt noch ein wenig Muskatennuß darauf.

Man kann auch von andern Arten von Flügelwerk eine wohlschmekkende Suppe bereiten. Man putzt hierzu das Geflügel wie gewöhnlich, und kocht es mit Petersilie und Sellerie in Wasser gar. Während dieser Zeit reinigt and hackt man grüne Petersilie und jungen Lacktuk, stößt beides nebst grünen Erbsen, zwei hart gesottenen Eiern und einige Stückchen Weisbrod in einem Mörser klar, und wenn man ein Stück Butter in eine Casserole gethan, und ein Paar Löffel Mehl darzu geschüttet hat, so thut man die gestossenen Kräuter darzu, und schwitzt es damit durch. Endlich wird diese grü-

grüne Coulige durch ein Haartuch gestrichen, und einige Hände voll grüne Erbsen, welche besonders gekocht worden sind, darein gethan. Wenn man anrichten will, intonirt man erst Semmelscheiben mit klarer Brühe, legt das Geflügel zierlich in die Mitte der Schüssel, und giebt zuletzt die grüne Coulige darauf.

Schotensuppe mit Milch. Man läßt recht junge Erbsen nebst fein gehackter Petersilie mit einem guten Stück Butter so weit einkochen, daß nur noch ein Löffel Brühe darauf bleibt, streut alsdann ein wenig Mehl darauf, streicht es mit Mehl durch ein Haarsieb, gießt noch mehr Milch darzu, würzt es mit Zukker, Muskatenblüten und Salz, und kocht es zusammen auf.

Schotentorte; s. unter dem Wort Erbsen, Th. 1. S. 782.

Schoten als Vorkost. Man schwitzt die ausgemachten Schotenerbsen mit einem Stück Butter und viel Petersilie ab, giebt, wenn sie meistens gar und weich sind, einige Löffel voll gute Bouillon darauf, macht es mit einem Stück in Mehl umgekehrter Butter sämig, und würzt es mit ein wenig Salz, Muskatenblüten und Zukker ab. Viele geben auch allerlei Kräuter, als Pfefferkraut, Majoran, u. s. w. daran.

Diese Vorkost wird noch verbessert, wenn man ausgemachte Krebse und junge Möhren darzu kocht. Um die Brühe sämig zu machen, pflegt man wohl auch einige Eierdotter in süsser Sahne zu zerrühren, und die Erbsen damit zu legiren.

Schüsselessen. Man rührt zwölf Eier, ein Nössel Sahne, ein wenig Zukker und etwas Rosenwasser gut unter einander, schüttet es in eine mit Butter dünn bestrichene Schüssel, thut etwas kleine Rosinen darzu, und setzt es zusammen auf ein gelindes Kohlfeuer. Ist es darauf etwas hart geworden, so bestreut man es mit klein geschnittenen Mandeln, deckt ein mit Kohlen belegtes Blech darüber, bis es ganz braun geworden ist, und bestreut es zuletzt mit Zukker und Zimmt.

Schüsselessen auf andere Art. Man nimmt auf ein Maas Milch ein halbes Pfund Mehl, zehn Eier, ein Viertelpfund Zukker, ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund kleine und grosse Rosinen, etwas gestossenen Zimmt, die auf Zukker abgeriebene Schale von einer Citrone und eine Tasse voll Rosenwasser. Man kocht zuerst die Milch mit dem Zukker und Zimmt auf, und thut die Hälfte von der Butter darzu; rührt, wenn die Milch in vollem Kochen ist, das Mehl hinein, und läßt es auf dem Feuer recht steif werden. Dann nimmt man es ab, und rührt es so lange bis es kalt ist. Hierauf rührt man die übrige Butter, und nach und nach vier ganze Eier und sechs Dotter darzu, dann die Rosinen, das Rosenwasser, die Citronschalen und zuletzt das von sechs Eiern zu Schaum geschlagene Weisse. Alsdann thut man die Masse in eine Schüssel, und läßt es anderthalb Stunden langsam backen.

Schüsselessen von Aepfeln, s. Koch von Borsdorferäpfeln, Th. 1. S. 1308.

Schüsselessen von frischen Pflaumen, s. Koch von Pflaumen.

Schüsselessen von gebakkenen Pflaumen. Man stößt zwei Pfund gebakkene Pflaumen nebst den Kernen recht klein, kocht sie mit einem Nössel weissen Wein und etwas Zimmt eine halbe Stunde, und streicht sie durch ein Haarsieb. Sollte dieses durchgeschlagene Pflaumenmus nicht dikke genug seyn, so läßt man es noch etwas einkochen, rührt es dann so lange bis es kalt ist, und thut ein Viertelpfund geriebenen Zukker darzu. Das Weisse von sechzehn Eiern schlägt man zu Schnee, und rührt ihn nach und nach nebst dem Saft und der auf Zukker abgeriebenen Schale einer Citrone darzu, rührt dann die Masse noch eine Stunde, thut sie in eine bleyer-

cherne Schüssel, und läßt sie langsam in einem mittelmässig geheitzten Ofen backen.

Schüsselkoch. Man schlägt in ein Töpfchen frische Eier, je nachdem die Schüssel grösser oder kleiner ist, rührt soviel Milch darzu, als Eier sind, zukkert es und vermischt klein geschnittene Limonienschalen und Zimmt wohl untereinander. Alsdann bestreicht man eine Schüssel mit Schmalz oder Butter, richtet das Abgerührte darein, macht unten und oben Glut, läßt es langsam backen, und giebt es wenn es fertig ist auf die Tafel.

Schüsselmus. Man zerklopft fünf oder sechs Eier, gießt ein Nössel Milch, und ein wenig Rosenwasser daran, zukkert es nach Belieben und klopft es wohl, schüttet es in eine mit Butter bestrichene Schüssel, setzt sie auf Kohlen, und läßt es langsam zusammen gehen, aber nicht lange sieden. Alsdann deckt man es mit einer Stürze zu, die an der Seite mit einem aufgebogenen Rand versehen ist, thut glühende Kohlen darauf, damit es oben braun wird, alsdann hebt man es ab, streuet Trisenet, Zukker und Zimmt darauf, und trägt es zu Tische.

Dergleichen auf andre Art. Man zieht eine Hand voll Mandeln ab, und stößt sie mit ein wenig Rosenwasser klein, klopft vier oder fünf Eier, gießt ein halbes Maas Sahne darzu, und rührt die Mandeln darunter. Hernach zukkert man es, bestreicht eine zinnerne Schüssel mit Butter, gießt das Abgerührte darein, setzt es auf die Kohlen und läßt es sieden, bis es fast gesteht. Alsdann streut man Zukker darauf, und giebt es auf die Tafel.

Ebendasselbe noch anders. Man zerklopft einige Eier wohl, läßt etwas wenig Schmalz in einer Pfanne heiß werden, und herumlaufen, gießt einen Löffel voll von den zerklopften Eiern hinein, und läßt sie auf dem Boden der Pfanne rings herum laufen, damit es sich zu einem dünnen Eierkuchen bäckt. Solchen dünnen Eierkuchen kann man so viel machen, als man will, und nöthig zu haben glaubt. Dann wikkelt man sie zusammen, und schneidet sie ganz dünne, wie zu einem Eierkraut, oder Eierwamme. Man weicht ferner einige gebähete Semmelschnitten in süsse Sahne ein, färbt es mit Saffran gelb, zukkert es und gießt sie daran, läßt alles zusammen in einer Schüssel auf Kohlen aufkochen, bis es zusammen geht, und streut dann gewaschene Weinbeeren darauf. Man muß aber, wenn man die Eierplätzchen macht, jedesmal das Schmalz wieder aus der Pfanne giessen, ehe man etwas von den zerklopften Eiern wieder darein schüttet.

Schüsselpasteten von Sahnenbutterteig. Man theilt auf eine mittlere Pastete ein Pfund Mehl von einander, schneidet ein Pfund Butter darein, salzt es, thut zwei Eier und zwei Eierdotter, sechs Löffel Sahne und eben soviel Wein darzu, macht den Teig mit dem Nudelholz zusammen, schlägt ihn viermal wie einen Butterteig, und läßt ihn ein wenig gehen. Alsdann nimmt man eine gewöhnliche Pastetenschüssel, oder ein Tortenblech, macht es auf die Art wie die Butterpastete, bereitet alsdann ein gemischtes Gehäck, von gebakkenen Hechten, Kauli, Schwämmchen, Schildkröten, Krebsen, und grünen Erbsen, und thut, wenn die Pastete schon gebakken ist, dieses Gehäck darein.

Schüsseltorte. Man schlägt säuerliche Aepfel, macht das Kernhaus heraus, und kocht sie, wie zu Muß, thut Zukker, Butter, Korinthen, gehackte Citronschale, und klein geschnittenen Citronat darzu, läßt dieses zusammen mit ganzen Zimmt gar kochen, thut dann ein wenig Sahne, und vier Eierdotter darzu, damit das Mus dicklich wird, und läßt es kalt werden. Hernach reibt man einen guten Theil hausgebakkenes Brod, ver-

mischt es mit Zukker, abgeriebener Citronschale, Zimmt und Nelken, bestreut damit den Boden einer Schüssel etwas dikke, giebt die obige Masse darein, macht sie aus einander, bedeckt sie ebenfalls mit Brod, macht es oben gerade, bäckt sie alsdann in einem starkgeheitzten Ofen gar, überstreut sie, wenn sie gebakken ist, mit Zukker und giebt sie zur Tafel.

Schurz, heißt der Rauchfang, oder sogenannte Schornsteinmantel, welcher in der Absicht angelegt wird, daß der Rauch auf dem Heerde damit gefaßt, und desto leichter nach dem Schlunde der Feuermauer geleitet wird. Die Weite und Form desselben, muß nach der Beschaffenheit des Heerdes eingerichtet seyn, nur daß er auf allen Seiten etwas über demselben hervorragen muß. Die Höhe von der Erde kann drei Ellen betragen. In grossen Küchen, wo der Heerd zuweilen auf allen vier Seiten frei steht, pflegt man den Schurz auf Bogenschlüsse zu mauern, und von Grund auf mit Steinen aufzuführen; ausserdem wird er gemeiniglich entweder zwischen zwei Wände eingelegt, oder nur mit einem Ende an der Mauer befestigt, und mit dem andern Ende, vermittelst eiserner Stäbe an die Balken gehangen.

Schwaden, s. Fennich.

Schwaden, wird so wie der Reis und Hirse zuerst in Wasser abgekocht, alsdann seihet man das Wasser ab, gießt süsse Milch daran, und rührt es fleissig, um das Anbrennen zu verhüten. Zuletzt kann man auch noch ehe man es vom Feuer abnimmt, etwas Rosenwasser darzu giessen. Auch kann man die Schwaden, wenn sie in der Schüssel angerichtet sind, mit gestossenem Zukker und Zimmt bestreuen.

Schwadensuppe. Man siedet zuerst den Schwaden in Wasser auf, und gießt das Wasser, wenn er darin aufgesotten ist, ab, bringt ihn mit etwas Milch und Butter zum Feuer, und kocht ihn gar. Wenn man ihn zuletzt noch mit etwas Zukker, und klein gestossenen Zimmt gewürzt hat, so ist die Suppe fertig. Ist sie zu dikke geworden, so kann man sie wieder mit Milch verdünnen.

Schwämme, pilze, gehören unstreitig in das Pflanzenreich. Von den mannichfaltigen Arten, die es giebt sind einige giftig, andere aber eßbar. Die giftigen haben ein unangenehmes Ansehen, einen widrigen Geruch, und sind gemeiniglich mit einer klebrigen Feuchtigkeit überzogen. Die eßbaren oder Küchenschwämme, sind meistentheils hart und brüchlich, und haben eine unangenehme Farbe und Geruch. Die vornehmsten und bekanntesten Arten der Küchenschwämme sind die Morgeln, Heyderlinge, Rehlinge oder Ziegenbärte, Brätlinge, Eichschwämme oder Hasenöhrchen, Habichtpilze, Röthlinge, Rothhäupte oder Steinpilze, Gehlichen und Leedlinge, Moosschwämme, Pfifferlinge oder Champignons. Unter allen aber sind die Moosschwämme und Champignons die delikatesten und beliebtesten. Ueberhaupt aber sind alle Arten von Schwämmen ungesund und schwer zu verdauen.

Schwammsuppe. Man übersiedet feine Schwämmchen in einer guten Erbsenbrühe, und seihet sie alsdann durch, wäscht sie fünf bis sechsmal in heissem Wasser, damit der Sand herunter geht, dünstet sie dann in Butter, grüner Petersilie, und geriebener Semmelkrume, thut Erbsenbrühe darüber, und brennt sie mit einer guten Einbrenne zu einer gehörigen Dikke ein. Endlich läßt man es zusammen noch einmal aufsieden, und würzt und salzt es.

Schwartenmagen, frankfurter. Man säubert einen Schweinemagen auf das reinlichste, alsdann überbrüht man einen guten Theil Schwärtchen, hackt sie klein, salzt und würzt sie ziemlich stark mit Pfeffer, Nelken und Muskatennuß, füllt alles in den gesäuberten Schweinsmagen, und bindet ihn wie gewöhnlich zu, über-

überbrüht ihn, und hängt ihn in den Rauch. Wenn er dürre und ziemlich hart ist, so nimmt man ihn herab, preßt ihn fest zusammen, daß er etwas breit wird, und hebt ihn auf. Wenn man davon essen will, so muß man ihn wohl sieden, und davon wieder kalt werden lassen, in runde Plätzchen schneiden und so verspeisen.

Schwartenmagen auf andere Art. Man nimmt die Zunge Herz und Schwarten, auch wenn man will, noch eine Kalbszunge und Herz, auch etwas weniges Fleisch, Speck oder Fett und Weisbrod, hackt alles klein, thut ziemlich viel Muskatennuß, und Blüten, Pfeffer, Ingwer, Salz, Thimian, Majoran und eine Hand voll Blut darzu, füllt die Würste und legt sie in einen Kessel, unter welchem kein starkes Feuer seyn, auch das Wasser darinnen nicht sieden darf, sonst springen sie auf. Man kann einen Bindfaden an die Würste binden, damit man oft darnach sehen und mit einer Spicknadel darein stechen kann. Wenn die Würste gesotten haben und aus dem Kessel kommen, muß man sie sogleich beschweren, aber nicht hart, daß sie nicht springen. Nach diesem trocknet man sie wohl ab, und hängt sie eine Zeit lang in den Rauch, bis sie guti sind.

Schwedisches Gebakkenes Man macht von Mehl und Eiern, ohne einen andern Zusatz einen Teig, und treibt ihn dünne aus, drückt ihn mit einem Bierglas in dünne Scheiben aus, welche oben mit zerlassener Butter bestrichen, mit Zukker bestreut und im Ofen gebakken werden.

Schwefelschnitten. Man rührt ein halbes Pfund Mandeln, eben so viel klein gestossenen Zukker, die Klare von fünf bis sechs Eiern, und etliche Löffel voll Rosenwasser so lange bis es ganz weich ist wie ein gelinder Teig. Alsdann legt man Mandeln über Nacht in kaltes Wasser, und schneidet etwas Citronat gewürfelt, nimmt ferner zwei Loth klein geschnittenen Zimmt, ein Loth über Nacht in Rosenwasser geweichte, und klein geschnittene Nelken, für einen Groschen Granatapfelblüten, für sechs Pfennige Rittersporn, und für drei Pfennige Ringelblumen, schneidet dieses alles klein, und rührt es durch einander, bestreut damit die geschnittenen Schnitten, legt sie auf den Ofen, und läßt sie trocknen. Wenn sie auf einer Seite trokken sind, so verfährt man mit der andern Seite eben so. Man kann dieses Backwerk auch mit Gold überzieren und recht trocknen lassen, aber nicht zu nahe bei der Wärme.

Schwein. Dieses bekannte Thier ist fast auf der ganzen Erde verbreitet, wo es nicht gar zu kalt ist. Das Männchen heißt der Eber, das Weibchen die Sau, die Jungen Ferkel, die säugenden Jungen Spanferkel, der verschnittene Eber Borg, und die verschnittene Sau Börgin. Der ökonomische Nuzzen dieses Thieres ist bekannt genug, da fast keine Haushaltung ohne dasselbe bestehen kann. Indessen ist der allzuhäufige Genuß des Schweinefleisches, besonders bei sehr warmer Jahreszeit, nicht zu empfehlen.

Schweinebraten. Man wäsert ein langes Seitenstück, wo die Ribben an einander sind, wäscht und salzt es ein, läßt es eine Zeit lang in Salz liegen, und steckt es an einen Spieß, beträufelt es mit dem, was in der Bratpfanne abtropft, oder gleich anfangs mit siedendem Wasser, und läßt es also abbraten. Zuvor aber, ehe der Braten ganz fertig ist, bestreut man ihn mit Kümmel.

Schweinebraten. Ausser dem Salz nimmt man kein anderes Gewürz als einige Salbeistängel zu diesem Braten. Wenn der Schweinebraten von keinem Speckschwein ist, als wovon man nur die sogenannten Schellribben hat, so muß man die Haut mit dem Messer von Zwischenraume zu Zwischenraume schlänglich aufschneiden. Unter allen Braten wird

der Schweinebraten noch im Ofen am besten, wiewohl ein Schweinebraten am Spiesse zubereitet, doch besser schmeckt. Will man ihn im Geschmack des wilden Schweins haben, so muß man ihn einige Tage, wenn er aber von einem alten Schweine ist, noch länger in gemeinen Essig einlegen.

Schweinebraten auf andere Art. Man häutet den Braten, er sey nun zahm oder wild, frisch oder in Essig gebeitzt, ab, spickt ihn mit Nelken, bäckt ihn am Spiesse oder in der Pfanne, bestreut ihn, wenn er halb gar ist, mit geriebener Semmel oder Roggenbrod, beträufelt ihn fleissig mit seinem eigenen Fett, ziert ihn mit Citronscheiben und Rosmarinzweigen, und giebt ihn auf die Tafel.

Schweinebraten, wilder. Man zieht die Haut ab, und läßt ihn ungespickt, wenn er fett genug ist, besteckt ihn aber gewöhnlich mit Zimmt, und ganzen Nelken. Da dieses Wildpret von Natur etwas süßlich schmeckt, so pflegt man es am Spiesse stark zu salzen. Aus eben der Ursache läßt man auch wohl den Zimmt und die Nelken von dem Braten weg, und bestreut ihn dafür desto mehr mit gestossenen Wacholderbeeren.

Zur Sauce giebt man entweder die Bratenbrühe, oder auch eine Kirschsauce. Man stößt dazu einige Hände voll saurer gebakkenen Kirschen, setzt darzu in etwas Zukker hochbraun gemachtes Mehl, und klein geschnittene Citronschale, siedet dieses mit Weinessig und Wasser ganz gelinde, so lange, bis es sämig wird, und setzt diese Sauce neben dem Braten auf.

Schweinecarbonnade, wird eben so wie die Carbonnade von Kalbs- und Hammelribben gemacht.

Oder man klopft Ribben von Schweinefleisch recht mürbe, setzt sie mit einer Pfanne mit Wasser und Salz auf, und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Dann bratet man sie langsam in Butter gar, und bestreut sie mit Petersilie und Semmelkrumen, und giebt sie auf den Tisch.

Schweinefleisch zu dämpfen. Man läßt ein gutes Stück Butter in einem Tiegel zerschmelzen, legt das gewaschene Fleisch darein, würzt es mit Salz, Nelken, Pfeffer, und gestossenem Coriander, thut auch klein geschnittene Citronen und ein Paar Messerspitzen voll Mehl daran, läßt es wohl dämpfen, und gießt, wenn das Fleisch gar ist, ein wenig Wein darzu, daß es eine kleine Sauce giebt.

Schweinefleisch zu dämpfen auf andere Art. Man legt das Schweinefleisch, wenn es gewaschen ist, in einen Tiegel, würzt es mit Salz und Pfeffer, gießt etwan ein halbes Nößel Wasser daran, deckt es wohl zu, und läßt es dämpfen. Wenn es auf der einen Seite gelb genug ist, kehrt man es um, bis es auf der andern Seite eben so ist. Alsdann richtet man es an, und bestreut den Rand mit Salz.

Ebendasselbe noch anders. Man legt das Fleisch in einen Tiegel, gießt ein halbes Nößel Wasser und ein halbes Nößel Essig daran, würzt es mit Salz, Pfesser, Nelken und ein Paar Wacholderbeeren, und läßt es dämpfen, bis es überall gelblich ist. Alsdann giebt man es auf den Tisch.

Schweinefleisch frisches. Wie man das frische Fleisch vom zahmen Schweine kocht, bedarf keiner besondern Anweisung, es ist also hier die Rede blos vom wilden. Man wässert das Fleisch zuvor, und kocht es in Wasser und Salz weich. Alsdann legt man es in einen Tiegel, gießt etwas von der Fleischbrühe, jedoch ohne Fett, nebst ein wenig Wein darauf, legt noch Butter, gestossenen Pfeffer, Nelken, Muskatenblumen, Citronscheiben, Citronschalen, und ein Paar Lorbeerblätter daran, und läßt es damit kurz einkochen.

Schweinefleisch, frisches, mit Wildpretssauce. Man kocht

kocht das Fleisch scharf aus dem Salz, jedoch nicht allzuweich. Alsdann reibt man ein gutes Stück Hausgebakkenes Brod, röstet es in Butter gelb, thut, wenn es meistens fertig ist, würflich geschnittenen Speck und Zwiebeln darzu, rührt sie ein Paarmal mit dem Brode um, jedoch so, daß es weiß bleibt, und löscht das Geröstete mit etwas Essig ab, würzt es mit Nelken, Pfeffer, und Ingwer, thut Citronscheiben, Lorbeerblätter, fünf bis sechs Wacholderbeeren, und ein kleines Rosmarinstängelchen darzu, verdünnt es endlich mit der Schweinfleischbrühe, und läßt es mit dem Fisch durchkochen.

Schweinskäse zu machen. Man putzt einen nicht gar zu fetten Schweinskopf auf das reinlichste ab, salzt ihn, und setzt ihn in Wasser zu. Wenn er halb gesotten ist, so nimmt man ihn aus der Brühe heraus, und lößt das Fleisch behutsam von den Knochen. Ist viel Fett dabei, so schneidet man es ab, legt das abgelößte Fleisch wieder darein, und gießt ein Maas Wein daran, wirft sechs oder acht Lorbeerblätter, drei Stängel Rosmarin, eben so viel Schnittchen Citronen und Pommeranzenschalen darzu, und läßt es also mit einander stark kochen.

Wenn es ziemlich weich gesotten ist, so nimmt man es heraus, legt in die Mitte eines reinen Tuches Lorbeerblätter und ein wenig Rosmarin, streut auch grob gestossenen Pfeffer, Muskatenblüten, Cardamom und würflich geschnittene Citronschalen darauf. Alsdann macht man eine Lage von dem abgesottenen Schweinskopf darauf, und bestreut ihn wieder mit dem erwähnten Gewürz und Citronschalen. Hernach legt man ausgegrätete und mit Wein gewaschene Sardellen, und etwas von einem gesulzten Fleisch dazwischen, überstreut es nochmals wie zuvor mit Blättern und Gewürz, legt sodann wieder eine Lage von dem abgesottenen Schweinskopf, und auf diesen Sardellen, mit dem gesulzten Fleische, und fährt so immer fort, bis das Fleisch alle ist.

Wenn man fertig ist, so legt man oben darauf Lorbeerblätter und Rosmarinsträuschen, deckt das Tüchelchen darüber, und schlägt es zusammen, daß es viereckig wird. Man legt ferner unten und oben einen Teller, beschwert den obern mit einem Stein, und läßt es so ein oder zwei Tage pressen. Wenn man es verspeisen will, schneidet man dünne Plätzchen davon, gießt Oel und Essig darüber, und streut Pfeffer und würflich geschnittene Citronschalen darauf.

Ebenderselbe auf andere Art. Man kocht eine halb geräucherte Ochsenzunge, zwei Ohrenstükken von einem Schwein, oder acht Kalbsohren, und ein halbes Ochsenmaul, nicht zu weich. Die Zunge muß aber zuvor abgesotten werden, denn sie siedet sonst mit dem übrigen nicht gleich weich. Alsdann zieht man die obere Häute ab, zerschneidet alles ganz klein, und thut es in einen tiefen Tiegel, gießt ein Nößel Wein und ein Nößel Essig, auch ein wenig Fleischbrühe daran, thut allerhand Gewürz auch Lorbeerblätter und eine ganze Zwiebel, welche aber mit den Lorbeerblättern wieder heraus genommen werden muß, wenn sie mit gekocht haben. Alsdann bindet man es zusammen in ein Tuch, und behandelt es, wie vorher gezeigt worden ist.

Schweinskeule, gebratene Trifenets davon. Man schneidet die gebratene Schweinskeule in kleine Scheiben, und legt sie nebst geriebenen Semmelscheiben, welche zuvor mit Citronschale gerieben sind, in eine Schüssel, gießt Zukker und Wein darüber, und weicht sie darinne. Dann legt man eine Fleischscheibe in die Anrichteschüssel, eine geweichte Semmelscheibe darauf, dann wieder eine Fleischscheibe, und so fort bis die Schüssel voll ist. Zuletzt wird noch etwas Zukker darüber gerieben, weisser

Wein daran gegossen, auch kleine Rosinen und gehackte Pistazien darüber gestreut.

Schweinskeule wilde, *à la Françoise*. Man kehrt die Keule in Gewürz und Salz um, und durchzieht sie mit magern Speck einen Finger stark, macht die Keule in einer guten Braise gar, worzu man ein halbes Maas Burgunder, eben soviel Branntwein, etwas feine Kräuter, ein wenig Knoblauch, die Scheiben von einer Limonie, und ein Paar Aurichteldssel voll Jus thut. Zur Sauce nimmt man ein Paar Aurichteldfsel voll Jus, den Satz von der Keule, und den Saft von einer Limonie. Dies läßt man kalt durch ein Tuch laufen, und giebt es alsdann unter die Keule.

Schweineköpfchen zuzurichten. Man salzt und siedet es nur in ein wenig Wasser ab, steckt es dann an einen Spieß, beträufelt es mit Schmalz, und läßt es so braten.

Schweineköpfe kleine zu braten. Wenn man sie auf die beschriebene Art gebraten hat; so vergoldet man den Rüssel, faßt auch die Ohren und den Hals mit Gold ein, macht um den Hals mit Lorbeerlaub, Rosmarin und Blumen, einen zierlichen Kranz, heftet ihn mit hölzernen Stiftchen fest, und steckt einen Apfel in das Maul.

Schweinskopf, gesulzter. Man siedet einen Schweinskopf von einem, ungefähr halbjährigen Schweine, in halb Essig und Wasser, mit Salz, Pfeffer, Ingber, Nelken, Rosmarin, Lorbeerblättern, Muskatenblüten, und der Schale von einer Citrone. Während dem Sieden steckt man ein Stückchen Holz in das Maul, daß es offen bleibt. Wenn er gesotten ist, trocknet man ihn mit einem reinen Tuche ab, vergoldet den Rüssel, die Spizzen der Ohren, und den hintersten Theil, giebt ihm einen Apfel ins Maul, und zu beiden Seiten ein Sträuschen von Lorbeerlaub, legt ihn in eine zinnerne Schüssel, und macht folgende rothe Sulze darüber:

Man nimmt etwan drei Nbssel von der Brühe, in welcher der Kopf gesotten worden ist, und zwei Kalbsfüsse, thut ein wenig gestossenen Koriander darzu, und gießt rothen Rübenessig daran, bis es sauer genug ist, läßt es sieden, bis das Fleisch an den Füssen ganz weich ist. Alsdann legt man ein wollenes Tuch auf ein weisses, und schlägt die Hälfte vom weissen, über das wollene. Die Sulze läßt man nun ganz reinlich durchlaufen, daß ja nichts fettes daran bleibt, und gießt sie an den Kopf. Wenn sie hart ist, ziert man den Schüsselrand mit allerlei schönen Blumen, und trägt es auf.

Schweinskopf, gefüllter. Man lößt einen wohlabgeputzten Kopf von den Knochen, ohne ihn durchzuschneiden. Alsdann macht man eine Fülle von Kalbfleisch aus der Keule, welches man in Stükken schneidet, nebst frischem Speck klein hackt, und mit feinen Kräutern, Gewürzen, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie, kleinen Zwiebeln, gehackten Champignons und Trüffeln würzt. Alsdann stößt man alles im Mörser, thut noch einen guten Theil in Sahne geweichte Semmelkrume, und acht bis zehn rohe Eierdotter darzu, stößt alles nochmals zusammen durch, und sieht besonders darauf, daß die Fülle wohlschmeckt, und gehörig dicht ist. Alsdann nimmt man es aus dem Mörser, breitet die Haut des Kopfes auf dem Tisch aus einander, und legt von den Fülle die Hälfte darauf.

Diese Fülle belegt man mit gehacktem Schinken, und länglich geschnittenen Speckstreifen, wechselsweise eine neben der andern. Wenn man damit fertig ist, so bedeckt man es mit der übrigen Fülle dichte zusammen. Wenn der Kopf um das Maul, und unten mit Bindfaden benäht worden ist, so leg

legt man hinten, wo der Kopf vom Halse abgeschnitten worden ist, eine grosse Rindfleischscheibe an, damit die Fülle nicht heraustreten kann, benähet es ebenfalls mit Bindfaden, und giebt dem Kopf seine vorige Gestalt, bindet ihn in ein leinenes Tuch, und läßt ihn in einer Braise gar kochen. Wenn er gar ist, so nimmt man ihn heraus, und läßt ihn ablaufen, legt ihn in die Anrichteschüssel, macht die Bindfaden ab, und richtet ein wohlschmekkendes Ragout von Rindsgaumen, Champignons, Trüffeln und Schinken darüber warm an.

Will man aber den Schweinskopf kalt geben, so läßt man ihn in der Braise kalt werden. Beim Anrichten macht man das Tuch loß, die Bindfaden davon, putzt ihn sauber zuletzt, legt ihn auf die Anrichteschüssel, nebst einer weissen Serviette und belegt ihn mit Blumen, und grüner Peterfilie.

Man kann Sauce darzu geben, entweder von Citronen, oder süssen Pomeranzen, welche man reibt, und mit Wein, Zukker und Zimmt, und einigen bittern Makronen zurechte macht.

Ein wilder Schweinskopf wird auf eben die Art gefüllt, nur mit dem Unterschied, daß man statt des Kalbfleisches, gepökkeltes Rindfleisch darzu nimmt; auch wird derselbe mit Wasser, Wein, Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzen Gewürzen, feinen Kräutern, Wacholderbeeren, und vielem Salz gekocht. Er kann auch in seiner Marinade bleiben, und kalt werden, bis man ihn brauchen will. Er wird auch auf einer Serviette aufgetragen, und eine kalte süsse Senfsauce dazu gegeben.

Schweinskopf schön zu sieden. Man schabt das Verbrennte mit einem Messer sauber von dem Kopf ab, wäscht ihn recht wohl aus, lößt mit einem langen spizzigen Messer, die Haut über den ganzen Kopf ordentlich auf, doch so daß man kein Loch darein schneidet. Wenn die ganze Haut loß, und nur noch hinten am Halse feste ist, so zieht man sie wieder über den Kopf her, und reibt sowohl den Nachen inwendig, als auch den Kopf auswendig, mit Salz, Pfeffer, und Nelken recht wohl ein, sezt ihn mit halb Essig und Wein, im Nothfall auch mit halb Essig und Wasser zum Feuer, thut ziemlich viel Salz, ganzen und gestossenen Pfeffer, Ingber, Nelken, auch eine Hand voll Rosmarin, Lorbeerblätter, und wenn man will, Majoran darein, läßt ihn so lange sieden, bis die Knochen heraus fallen wollen, legt ihn aus der Brühe heraus, läßt ihn kalt werden, steckt ihm einen Apfel oder Citrone ins Maul, vergoldet den Rüssel, und legt den Kopf auf eine beliebige Schüssel. Den Rand ziert man mit Lorbeerblättern, Rosmarin, und anvern dergleichen Sträußern.

Schweinskopf wilden, zu kochen. Wenn man den Kopf gesengt und abgeputzt hat, so legt man ihn in Wasser; wenn er noch ziemlich frisch ist, so darf er nur eine Nacht wässern, am Abend aber giebt man ihm noch einigemal frisches Wasser. Wenn man ihn kochen will, streut man ihm Salz ins Maul, auch Thimian, ein wenig Rosmarin und Lorbeerblätter, auch steckt man in die Augen und Ohren Thimian, und reibt und streut am Halse viel Salz ein. Man legt ihn in einen grossen Kessel, thut einige ganze Zwiebeln, Thimian, Rosmarin, Lorbeerblätter, viel Salz darzu, und läßt ihn so einkochen. Wenn das Wasser eingekocht ist, muß man wieder kochendes zugiessen, daß er immerwieder recht überkochen kann.

Wenn er bald weich ist, gießt man eine halbe Stunde vorher, ehe man ihn heraus nimmt, zwei Maaß Landwein darzu. Die Brühe muß recht salzig seyn. Wenn er mit dem Wein recht gut gekocht hat, und weich genug ist, nimmt man den Kessel vom Feuer,

und gießt die Brühe ab, daß man den Kopf gut herausnehmen kann. Dann läßt man ihn kalt werden, und putzt ihn wie gewöhnlich mit Buchsbaum aus, giebt ihm auch eine Citrone ins Maul, giebt darzu Provenzeröl, Weinessig, und gestossenen Pfeffer, oder thut in eine Sauciere, Marsch, geriebene Citronschalen, Citronsaft, Provenzeröl und Zukker, rührt es durcheinander, und giebt es darzu herum.

Schweinskopf wilden zuzurichten. Man legt den wilden Schweinskopf, wenn er zuvor gesengt und abgeputzt ist, in frisches Wasser, reibt ihn alsdann mit einem saubern Ziegelstein wohl ab, damit das schwarze und unreine davon kommt, wäscht ihn mit reinem Wasser aus, steckt ihm ein Paar Hände voll Salz ins Maul, und stopft es wohl hinein. Alsdann legt man ihn in einen Topf, gießt halb Wasser und halb Essig daran, wirft noch drei Hände voll Salz, einen guten Theil ganzen Ingber, Pfefferkörner, Muskatenblumen, auch Lorbeeren und Lorbeerblätter, und Rosmarinzweige darein, und läßt ihn sechs bis sieben Stunden lang sieden.

Wenn er eingesotten ist, so gießt man rothen Wein daran, damit das Fleisch schön roth wird, dreht den Kopf oft mit einem Löffel herum, daß er sich nicht anlegt, und läßt ihn also gelinge sieden, denn wenn er stark siedet, bricht er leicht auf. Ist er weich, und man will ihn heraus nehmen, so seihet man zuvor die Brühe davon ab, und stürzt ihn auf einen grossen Teller. Man muß sich aber ja in Acht nehmen, daß man ihn nicht beim Rüssel in die Höhe hebt, weil sonsten die beiden Kinnbakken ausreissen würden. Wenn er über Nacht kalt geworden ist, so legt man ihn in eine Schüssel, und giebt ihm eine Citrone oder Pommeranze ins Maul, streut Blumenwerk, und Citronplätzchen darauf, hängt an die Ohren Kränzchen, und setzt ihm einen etwas grossen Kranz oben auf.

Ebenderselbe auf andere Art. Man legt den Schweinskopf erstlich zwei Tage in frisches Wasser, schneidet ihn dann hinten auf, bis zum Rüssel, wie einen Kalbskopf, wäscht ihn einigemal mit frischem Wasser aus, mischt Salz und Pfeffer untereinander, würzt den Kopf damit sowohl innen als aussen ein, und läßt ihn so zwei Tage im Salz und Pfeffer liegen. Alsdann legt man den Kopf in einen Topf, gießt ein Maas Wein, und ein halbes Maas Essig daran, läßt es halb einsieden, schäumt ihn gehörig ab, und gießt dann wieder ein Maas Essig daran, wirft nach Belieben Lorbeeren darein, wie auch Ingber, Pfeffer, und einige Stängel Rosmarin und frische Lorbeerblätter, und läßt ihn weich sieden. Wenn er dann wohl gesotten ist, so legt man ihn in eine Schüssel, ziert ihn nach Belieben mit Blumenwerk, und trägt ihn so zu Tische.

Noch anders. Man läßt den Kopf vier und zwanzig Stunden wässern, und giebt ihm öfters frisches Wasser, schneidet ihn dann hinten bei der Gurgel auf, wäscht und reinigt ihn sauber, speilert das Maul mit einem Holz von einander, daß man nachher eine Citrone oder Pomneranze darein stekken kann, setzt ihn in einen Kessel, salzt und pfeffert ihn wohl, streut Nelken, Zimmt, und zwar von jedem ein Loth, gröblich geschnitten darein, wirft frische oder gedörrte Citronschalen, ein wenig Wacholderbeeren, auch Lorbeern und Lorbeerblätter, mit einigen Stängeln Rosmarin darzu, gießt drei Nössel Essig, eben soviel Wein, und das übrige Wasser daran, daß der Kopf wohl in der Brühe liegt, deckt ihn gut zu, daß er nicht verriecht, und läßt ihn stark sieden. Sollte nun die Brühe sehr eingesotten, der Kopf aber noch nicht weich genug seyn, so gießt man nochmals, nach Proportion,

tion, Wein, Essig und Wasser daran, und läßt ihn ferner sieden, bis er recht weich ist, läßt ihn, wenn er herausgenommen, und in ein geräumiges Geschirr gelegt worden ist, zwei oder drei Stunden liegen, besteckt ihn dann über und über mit Nelken, und länglich geschnittenen Zimmt, ganz tief in das Fleisch, desgleichen auch mit abgezogenen und länglich geschnittenen Mandeln, aber doch nicht so tief, wie mit den Nelken und dem Zimmt, und endlich auch mit Blumen und mit, von Citronen- und Pommeranzenschalen, gemachten Bogen. Auch kann man von Tragant, allerhand zierlich gemachte Thierchen, und den Jäger oben darauf auf die Blätter sezzen, und auf diese Art eine Jägerey mit vorstellen. Dann giebt man dem Kopfe eine Pommeranze in das Maul, und trägt ihn in einer Schüssel zu Tische.

Dergleichen noch anders. Man salzt den Kopf, läßt ihn sechs Stunden im Wasser, in einem grossen Topfe sieden, bestreut ihn alsdann wohl mit Pfeffer, Ingber und Salz, legt ihn auf den Rost, läßt ihn eine halbe Stunde darauf braten, und kehrt ihn dabei immer fleißig um. Alsdann reibt man Pfefferkuchen und gießt Wein daran, läßt ihn sieden, zwingt die Sauce durch, thut Weinbeeren, Rosinen, geschnittene Mandeln, Zuker und Gewürz daran, und läßt ihn nochmals sieden. Dann setzt man den Kopf auf eine Schüssel, giebt ihm eine Pommeranze ins Maul, und gießt Malvasier in die Brühe.

Schweinskopf zahmer in Salz. Man kocht zwei schöne halbe Schweinsköpfe ohne Salz und unzerhackt recht weich. Dann nimmt man die Knochen heraus, streuet gutes Gewürz inwendig darauf, legt eine Servierte auf ein Bret, und thut den einen halben Kopf so darauf, daß die Schwarte unten zu liegen kommt. Wenn man den andern inwendig ebenfalls gewürzt hat, so legt man ihn darüber, die Schwarte oben und die Rüssel einander gegen über. Dann schlägt man das Tellertuch derb oben darauf, legt wieder ein Bret und Gewicht darauf, bis er recht kalt ist. Indessen macht man ein Salzwasser, daß es ein Ei trägt, und legt das gepreßte darein. Man kann es an einem kühlen Orte lange erhalten, und sodann Schnitten davon schneiden, auch Essig darauf giessen.

Schweinskopf zahmer à la Sanglier. Man beitzt den gut gereinigten Schweinskopf zwei Tage lang in gutem Essig, gießt alsdann halb Essig, und halb Wein daran, wirft einen guten Theil Salz, zerstossene Wacholderbeeren, einige Lorbeer- und Salbeiblätter, etwas gröblich gestossenen Pfeffer, und einige ganze Gewürznelken darein, läßt es zusammen sieden, giebt aber Achtung, und sieht fleißig darnach, daß der Kopf nicht zu weich wird. Alsdann legt man ihn auf eine Schüssel, und ziert ihn wie die Köpfe der wilden Schweine.

Ebenderselbe auf andere Art. Man macht den Schweinskopf wie gewöhnlich weich. Alsdann vermengt man einige Hände voll zu Asche gebranntes Haberstroh mit Eierweiß, überstreicht den Kopf zweimal damit, und kocht ihn in Wasser und Salz gar. Dann putzt man ihn aus, und giebt ihn kalt zur Tafel.

Schweinemilz zu braten. Man wäscht die Milz, läßt sie im Wasser oder halb Wasser, und halb Fleischbrühe nur ein wenig absieden, oder brühen, nimmt sie dann aus der Brühe wieder heraus, salzt und pfeffert sie, legt sie auf einem Rost, schmiert sie überall wohl mit Butter, und läßt sie alsdann, bis sie völlig gar sind, braten.

Schweinemürbbraten. Man spickt die Schweinemürbbraten, bestreut sie mit Mehl, und macht sie in ausgebratenem Speck braun. Alsdann kocht man sie in Bouillon mit Gewürz, ganzen Zwiebeln und Salz,

mit ein wenig braunem Mehl, und einigen Schinkenscheiben gar.

Schweinenieren zu braten, s. Nieren.

Schweinsohren frikassirt. Man kocht sie stark aus dem Salze, und schneidet sie klein, thut sie in einen Tiegel, legt ein Stück Butter, und eine ganze Zwiebel daran, läßt sie ein wenig über Kohlen dämpfen, gießt dann ein Glas Wein, und ein Paar Eßlöffel voll Weinessig daran, würzt es mit Ingber, Muskatenblumen und Citronschale, und läßt dies zusammen durchschmoren. Alsdann gießt man noch Fleischbrühe darzu, und läßt es wieder kochen. Zuletzt wird die Brühe mit drei Eiern abgequirlt, und über die Ohren angerichtet.

Schweinepriſade in einem Modell auf italienische Art. Man kocht zwei schöne Schweinsköpfe, mit Wasser und Salz weich. Alsdann nimmt man sie heraus, gießt die Brühe durch einen Seiher, und nimmt das Fett rein ab. Dann schneidet man die Schwarte von den Köpfen ab, thut die Knochen und alles unreine davon, schneidet das Fleisch klein, thut es in einen Tiegel, nebst Pfeffer, Cardamom, Nelken, Muskatenblüten und Citronschalen, gießt etwas von der klaren Brühe und ein wenig Wein darauf, läßt es aufkochen, und wieder abkühlen. Dann legt man eine blecherne Form, wie einen Stern, der unten kleine Löcher hat, erst in kaltes Wasser, und schwengt sie wieder aus, legt unten darauf Lorbeerblätter, ganz dünn geschnittene Citronschalen, auch Servelatwürste, eins um das andere, nicht zu dichte zusammen, auch auf den Seiten herauf. Sodann gießt man das in dem Tiegel befindliche Fleisch und Gewürz, wenn es etwas abgekühlt ist, mit einem Löffel darauf, macht die Lükken gehörig voll, gießt von der Brühe etwas dazu, damit es glänzend wird, legt ein Bret und einen Stein darauf, und läßt es so die Nacht über stehen. Hernach wendet man es auf einem Bret um, schlägt mit der Hand ein wenig auf die Form, und hilft an den Seiten mit dem Messer nach, damit es desto leichter herausgeht. Alsdann setzt man es in eine Schüssel, und ziert es mit Blumen, oder womit man sonst will.

Schweinerippe frisch gekocht, und mit Brod bestreut, auch auf dem Rost gebraten. Man kocht die Ribben und nimmt sie, wenn sie gar sind, heraus, bestreut sie mit geriebener Semmel, thut Pfeffer, Salz und klein gehackte Salbei darzu, legt sie auf den Rost, und läßt sie braun werden, macht eine Brühe von braunem Mehl, Essig, Wasser, klein geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer und Salz, gießt sie in die Schüssel, richtet die Ribben darauf an, so ist es fertig.

Schweineribben gefüllt, *à l'Angloise.* Man löst von einer Seite Ribben das Fleisch, mit dem Messer loß, doch so, daß es auf beiden Seiten fest hält. Dann schwitzt man Krammetsvögel, Lerchen, fünf und bis sechs Stück Pupietten von Kalbfleisch in Butter und gehackten Zwiebeln steif, füllet es zusammen, nebst einem halben Pfund Sardellen in die Schweineribben, nähet sie mit Bindfaden zu, sticht sie an den Spieß, und läßt sie gar braten. Wenn die Ribben anfangen Couleur zu bekommen, so schneidet man mit einem scharfen Messer, die Schwarte einen Fingerbreit von einander, nimmt alsdann die Schwarte, so wie sie abgelöst ist, herunter, läßt das Fleisch gute Farbe bekommen, und legt es, wenn es gar ist, auf eine Schüssel, macht den Bindfaden loß, und giebt eine gute Sauce à la Robert darunter. Man kann auch die Schwarte daran lassen.

Schweineribben mit Mussauce. Man kocht die Ribben oder Ribbenspeer zuvor scharf aus dem Salze, und bestreicht sie nachher, wenn

wenn sie schon etwas ausgekühlt sind, mit dem Schmalz das sich auf der Brühe gesetzt hat, oder setzt sie in den Ofen, bestreut sie dikke mit geriebener Semmel, und etwas Gewürznelken, und bäckt sie gelbbraun. Indessen verdünnt man Kirsch- oder Pflaumenmuß mit Wein und Wasser, denn Wein allein macht es zu scharf, zukkert und würzt es hinlänglich mit englischem Gewürz oder Nelken, und kocht es gar. Die Sauce wird unter den Ridden angerichtet, daß diese frei in der Schüssel liegen.

Schweineschinken gebakkener. Man zieht von einem frischen Schweineschinken die Schwarte recht sauber ab, kocht ihn dann in Wasser und Salz gar, jedoch nicht allzu weich, nimmt ihn behutsam aus der Brühe, und legt ihn ohne dieselbe auf eine breite irrdene Schüssel, reibt altes feines Roggenbrod, vermengt es mit geriebenem Zukker, einem guten Theil gestossenen Zimmt und recht fein gehackter Citronschale, begießt den Schinken mit geschmolzener Butter, streut das Gemengte eines kleinen Fingers dick darauf, und klopft es mit der Hand feste. Alsdann besprengt man es, vermittelst einer Federspuhle, mit geschmolzener Butter, und läßt es im Backofen, oder in einer Tortenpfanne so lange bakken, bis die Kruste braun geworden ist. Unterdessen macht man darzu eine Sauce von einem guten Theil Kirschmus, Wein, gestossenem Zimmt, Gewürznelken, Zukker, und fein geriebenem Roggenbrod. Dieses läßt man zusammen kochen, rührt es fleissig um, daß es sich nicht ansetzt, richtet dann die Sauce in einer Schüssel an, und legt den gebakkenen Schinken darein.

Man kann auch folgende Sauce darzu geben. Man röstet etwas Mehl und Zukker in kräuschender Butter, und rührt es so lange bis es gelbbraun wird, dann thut man Wein, eingemachte Kirschen, oder Johannisbeerentrauben, Zukker, gestoßenen Zimmt, Citronscheiben darzu, und läßt es zusammen etwas kochen.

Auf eben diese Art können auch wilde Schweinskeulen, oder Zemer, und auch Rothwildpret zurechte gemacht werden. Dieses muß aber acht Tage lang zuvor in Essig gelegt worden sein. Mit einem Stükke frischen Rindfleisch kann man eben so verfahren, und man bekommt ein vortrefliches Gericht.

Schweineschinken gebratener. Er wird besser im Ofen als am Spieße. Wenn er etliche Tage zuvor in Essig gelegen hat; so wird er in die Bratpfanne gelegt zuerst mit kochendem Wasser und Salz, dann aber mit dem Fette, welches heraus bratet, und mit ein wenig Essig übergossen, und so gar gebraten. Die Schwarte bleibt darauf, bis der Schinken meistens gar ist, dann zieht man die Schwarte ab, und kerbt ihn ein, daß er braun wird. Man kann auch die Schwarte ganz darauf lassen, und ihn so einkerben. Auch kann man den Schinken mit einer Brodkruste zurichten, wenn man geriebenes schwarzes Brod, und geriebene Citronschale oben über den Schinken macht, und ihn in dem Ofen unter fleissigen Begiessen gar braten läßt.

Schweineschlegel zu braten. Man nimmt einen Schlegel von einem schwarzen Schwein, oder doch wenigstens von einem solchen, daß einen schwarzen Fuß hat, klopft ihn wohl daß er mürbe wird, und zieht alsdenn die Haut oder Schwarte ab, läßt sie aber an den Fuß daran, reibt hernach den Schlegel mit gestossenen Wacholderbeeren, gröblich zerstossenen Pfeffer, Salz, und ein wenig gestossenen Nelken, und legt ihn in Essig, daß er darüber geht, und läßt ihn vierzehn Tage oder drei Wochen liegen. Er muß aber alle Tage umgewendet werden. Dann bratet man ihn am Spieße und macht eine Brühe darüber.

Schweinesulze. Man schneidet Ohren, Rüssel, Füsse und Schwanz vom Schwein in beliebige Stükke, legt sie in einen Topf, thut ein wenig Salz, ganzen Ingber, ganzen Pfeffer, Citronen, Rosmarin, ganze Lorbeern und Lorbeerblätter daran, gießt Wasser, Wein und Essig, je nachdem man es weniger oder mehr sauer haben will, darüber, läßt es gar sieden, und ziemlich einkochen. Nach diesem gießt man die Brühe davon ab, läßt sie durch ein Tuch, in welchem etwas Baumwolle liegt, ablaufen, daß alles Fette davon kommt, trocknet die Stückchen mit einem Tuch ab, legt sie in beliebiger Ordnung in eine zinnerne Schüssel, gießt die Brühe darüber, und stellt sie in den Keller, oder an einen andern Ort, wo sie wohl abkühlen kann. Wenn man will kann man auch kleine Rosinen darauf streuen, und wenn die Sulze hart ist, länglich geschnittene Mandeln darauf herstekken.

Schweinewildpret lange und gut aufzubewahren. Man thut das Wildpret drei oder vier Stunden in frisches Wasser, wäscht es sauber aus, legt es in einen Topf, gießt Essig, Wein und Wasser, und zwar von jedem gleich viel daran, und salzt es nicht allzu scharf. Alsdann kann man allerhand gutes Gewürz, als halb gestossenen Pfeffer, Zimmt, Cardamom und einige Muskatenblumen, ein wenig Wacholderbeeren, einige Lorbeerblätter und Rosmarin, Citronschalen, und eine mit Nelken besteckte Zwiebel daran thun, und ein wenig sieden, oder abkühlen lassen. Ist zuviel Fett darauf, so kann man ein wenig davon abnehmen, doch muß man soviel darauf lassen, daß wenn es steht, die Brühe und das Fleisch damit bedeckt ist. Wenn es kalt geworden und gestanden ist, so deckt man den Topf mit einem Tuch wohl zu, und setzt ihn in einen Keller. Das Wildpret bleibt also, besonders in kalter Jahreszeit, ein halbes Jahr und noch länger gut. Wenn man etwas davon brauchen will, so kann man soviel als nöthig ist herausnehmen, und nachmals, wie zuvor in frischem Weinessig und Wasser sieden lassen, bis es recht weich ist.

Schweinezungen, geräucherte. Man brüht die Zungen so ab, daß nur die oberste Haut davon geht, daher auch das Wasser nicht zu heiß seyn muß, trocknet sie dann mit einem Tuche wieder ab, und schneidet ein wenig von dem dikken Ende weg. Zum Einsalzen nimmt man grüne auf dem Ofen getrocknete Wacholderbeeren, nebst zwei Lorbeerblättern, ein wenig Koriander, Thimian, Basilikum, und andere feine Kräuter, Rosmarin, Salbei, Petersilie und kleine Zwiebeln.

Wenn dieses alles gut trokken geworden ist, so stößt man es im Mörser, und siebt es durch ein Sieb, doch schadet es nichts, wenn es auch nicht ganz fein ist, dann vermischt man es mit Salz und Salpeter, salzt damit die Zungen in einem Topf ein, und legt eine nach der andern so hinein, daß jede überall gesalzen und gewürzt sey. Man würzt auch jede Lage der Zungen mit diesem Gewürz überhaupt, und drückt sie alle fest an einander. Wenn alles dieses geschehen ist, so legt man einen Schieferstein darauf, und auf diesen einen andern grossen Stein, und läßt sie so sechs bis sieben Tage liegen.

Alsdann zieht man die Zungen heraus, und läßt sie ein wenig ablaufen. Man schneidet ferner Schweineschwarte nach der Länge der Zungen, wikkelt jede Zunge besonders hinein, und umbindet sie an beiden Enden mit Bindfaden; hängt sie an dem dünnen Ende an einer Stange in dem Schornstein so auf, daß keine die andre berührt, und der Rauch gut an sie anschlagen kann. So läßt man sie funfzehn bis zwanzig Tage hängen, bis sie trokken sind. Auf diese Art erhalten sie sich durch

das

das ganze Jahr, jedoch ist es besser, wenn sie binnen sechs Monaten verspeißt werden. Man kocht sie in Wasser, nebst ein wenig rothen Wein, einigen Scheiben kleine Zwiebeln, und einigen Gewürznelken. Wenn sie gar sind, so richtet man sie nach Belieben kalt als ein Beigericht an. Rinder- und Hammelzungen kann man ebenfalls so einsalzen und behandeln.

Schweinezunge gespickt, am Spieße zu braten. Man übersiedet sie erst im Wasser, zieht ihnen dann die äußerste grobe Haut ab, und spickt sie mit hinlänglich geschnittenem Speck. Sodann biegt man sie etwas krumm, und steckt sie also an den Spieß, daß der hintere Theil hinein, und vorne ohnweit der Spitze wieder herausgeht, beträufelt sie, und läßt sie braten. Indessen macht man eine Brühe von halb Essig und halb Wein, zukkert sie nach Belieben, streut Muskatenblüten und etwas Nelken darein, läßt sodann alles zusammen sieden, und richtet diese Brühe über die gebratenen Zungen an.

Schweinezunge zuzurichten. Man siedet die Zungen ab, bis sie völlig weich sind, und man die obere Haut abziehen kann. Dann bräunt man sie entweder auf einem Rost ab, oder röstet sie in Schmalz, wie die Ochsenzungen, macht auch die nemliche Brühe darüber, und trägt sie anstatt des Sallates kalt zu Tische.

Schweizerkoch. Man bratet zwei Pfund geriebene Semmel in einem Pfund bräunlich geschmolzener Butter unter beständigem Rühren meistens gelbbraun. Alsdann gießt man zwei Maas abgekochte Milch darauf, und kocht es zu einem dichten Koch. Sodann thut man es in einen Asch, und rührt es eine Stunde recht gut, schlägt nach und nach zehn ganze Eier und zehn Eierdotter darzu, thut auch ein halbes Pfund kleine Rosinen, vier Loth klein gehackten Citronat, ein Viertelpfund Zukker, das Gelbe von einer Limonie, etwas Zimmt, eine Theetasse voll Pommeranzen- und Rosenwasser darzu, zieht zuletzt den Schnee von zehn Eiern darunter, thut etwas von der Masse in einen Reif, oder Randschüssel, legt darauf eine Schicht von einem Pfund in Zukker eingemachten Sauerkraut, und wiederholt es, bis es gar ist.

Schweizerkuchen. Man vermischt vier Pfund feines Waizzenmehl, drei Viertelpfund Zukker, zwei Pfund Butter, sechzehn Eier, ein Pfund abgekochte und wieder getrocknete kleine Rosinen, ein Bierglas voll gute Hefen und frisches Wasser untereinander, läßt es eine Nacht hindurch, oder einige Stunden stehen, gießt dann das dünne ab, schneidet ein halbes Pfund Mandeln länglich, reibt die Schale von zwei Limonien auf Zukker ab, und nimmt eine Theetasse voll Pommeranzenwasser darzu. Hiervon macht man einen Teig, und thut ihn alsdann in eine Napfkuchenform, welche mit Butter gut ausgeschmiert, und mit kleinen Rosinen und geschnittenen Mandeln ausgestreuet worden ist

Schwemmklösse zu Bouillonsuppe. Man quirlt vier Eier, sechs Eierschalen voll Milch, drei Citronschalen voll geschmolzener Butter, und etwas gestossene Muskatenblumen untereinander, und gießt es in einen irrdenen Tiegel, rührt es über dem Kohlfeuer so lange, bis es sich von dem Tiegel ablößt. Dann nimmt man es ab, und wenn es abgekühlt ist, schlägt man noch vier Eier darzu, rührt es wohl durcheinander, sticht mit einem in warmer Bouillon naß gemachtem Löffel die Klösse ab, und legt sie in die kochende Brühe, worin man sie dann nicht allzu lange kochen läßt.

Scorzonere, spanische Haferwurzel, ist eine Küchenwurzel, welche zärter und dauerhafter ist, als die gemeine Haferwurzel. Sie wird an einigen Orten auch Piperngras oder Schlangenmord genannt. Man hat verschiedene Arten davon, z. B. mit schma-

schmalen Blättern und gelben Blüten, und andere mit rothen und purpurfarbigen Blumen. Die Wurzel wird in der Erde nicht holzig, und dauert einige Jahre, ob sie gleich Samen trägt, wird auch immer grösser und kann zu jeder Zeit genutzt werden.

Man säet sie reihenweis im Frühlinge in ein mürbes und etwas feuchtes Erdreich. Wenn man sie verspeisen will, so wird sie rein geschabt, in kaltes Wasser eingeweicht, damit sie die Bitterkeit verliert, und dann an Kalb- oder Lammsfleisch gekocht, oder als ein Sallat zugerichtet.

Scorzonere mit brauner Butter. Wenn man die Wurzeln abgesotten und geschnitten hat, so giebt man braune Butter, worin geriebene Semmel mit Muskatenblüte vermengt geröstet ist, darüber.

Scorzonere in Essig eingelegt. Man legt die geschälte Wurzeln in frisches Wasser, damit sie etwas ausziehen, übersiedet sie dann, daß sie nicht zu weich werden, läßt sie wieder auf einem Durchschlag ablaufen, und legt sie in ein Einmachglas oder Topf von Steingut, schlägt etwas Salz in Essig, mischt Pfeffer darunter, gießt soviel darauf, daß sie völlig damit bedeckt sind, und füllt endlich Baumöl oben darüber.

Scorzonere fritassirt. Man zieht und schabt sie ab, schneidet sie in Scheiben, passirt sie mit ein Paar Schalotten in Butter braun, macht die Sauce mit Essig sauer, und würzt sie nach Belieben.

Scorzonere mit gebakkener Kälbermilch. Man überkocht die Wurzeln in Wasser, schwitzt sodann Butter in Mehl, füllt Bouillon darauf, thut die Wurzeln darzu, und läßt sie kurz einkochen. Unter der Zeit setzt man Kälbermilch mit kaltem Wasser zum Feuer, und läßt es gemach übersieden. Hierauf wird sie abgekühlt und abgeputzt, in Eierdotter, welche mit einem Eiweiß klar geschlagen worden ist, eingetunkt und mit geriebener Semmel auf allen Seiten bestreut; auf diese Weise legt man sie in Schmalz oder Butter, und bäckt sie rasch. Wenn die Wurzel angerichtet wird, so legt man die Kälbermilch zierlich darauf.

Scorzonere zu kochen. Man schabt die Wurzeln und säubert sie, doch so daß das Kraut daran und die Wurzeln ganz bleiben; siedet sie in Salzwasser ab, thut sie in einen Tiegel, legt ein gutes Stück Butter darzu, würzt sie mit Muskatenblüten, thut auch ein wenig Muschelmehl daran, läßt sie noch ein wenig kochen, und richtet sie an.

Scorzonere Sallat davon. Wenn man die Wurzel geputzt und gekocht hat, so richtet man sie mit Essig, Oel, Salz, und Pfeffer an.

Noch ist hier überhaupt anzumerken, daß wenn die Haut abgezogen ist, man die Wurzel nicht trokken liegen lassen darf, weil sie den Augenblick anläuft und schwarz wird. Man thut sie daher unverzüglich in frisches Wasser, ja einige quirlen zuvor in dieses Wasser ein wenig Mehl. Selbst wenn sie schon gekocht ist, darf sie nicht trokken, ohne Brühe oder Sauce stehen.

Scorzonerensuppe. Man schält die Wurzel, und wirft sie in frisches Wasser, schneidet sie dann und kocht sie in Wasser auf. Alsdann läßt man ein Stück Butter in einer Casserole zergehen, schwitzt darin etwas Mehl ab, und füllt endlich Kalbsbouillon darauf, thut die Wurzel darzu, und so läßt man es eine halbe Stunde zusammen kochen, wo man es sodann anrichten kann.

Ebendieselbe noch anders. Man schneidet die geschälte Wurzel klein, thut einen Theil davon mit einem Stückchen weiß gebäheten Brod in siedende Fleischbrühe. Wenn es weich gesotten ist, so zwingt man es durch einen Seiher, und läßt es wieder sieden, würzt es mit gutem Gewürz und thut die übrige geschnittene ungesottene Scorzonerewurzel hinein. Wenn

Wenn diese weich gesotten ist, so legt man zuletzt ein Stück Butter darein, und richtet es über weiß gebähetes, klein geschnittenes Brod an.

Scorzonere, Tisane davon. Man stößt drei Loth Wurzeln in einem steinernen Mörser und gießt nach und nach ein halbes Quart laulichtes Gerstenwasser dazu, preßt es durch ein Tuch, und giebt noch ein Loth Pomeranzensaft darzu.

Scorzonere Vorkost davon. Man legt die Wurzeln in frisches weiches Wasser und überkocht sie, daß man die Haut abziehen kann; gießt Fleischbrühe darauf, thut ein Stück Butter darzu, würzt es mit Muskatenblüten, und verdickt es mit einem Löffel geriebener Semmel.

Sect, ist ein süsser, starker, weisser oder goldfarbiger Wein, welcher aus den Kanarischen Inseln kommt, aber auch in Spanien wächst. Es giebt Palm- Malaga- und Seressect.

Seebarsch, s. Barsch.

Seebarsch. Man nimmt den Seebarsch aus, zerschneidet ihn oder läßt ihn ganz, setzt ihn mit kaltem Flußwasser auf, salzt und schäumt ihn wohl ab, und thut ein wenig Lorbeerblätter und Pfeffer darzu. Ist er gar, so legt man ihn in eine Schüssel, und giebt Mastrichbrühe, und geschmolzene Butter zu demselben herum.

Seebarsch mit weisser Brühe. Man setzt Champignons auf, und schmort sie weiß, kocht sie mit ein wenig Sahne, thut dann die abgeschuppten und zerschnittenen Barsche darzu, zuletzt macht man die Brühe mit Eierdottern dicklich, thut auch gehackte Petersilie und geriebene Muskatennuß darzu, rührt es behutsam um, damit die Stükke nicht zerfallen.

Seelen gefüllt. Man macht von anderthalb Mäschen schönen Mehl, drei Viertelpfund zerlassener Butter, vier ganzen Eiern und zwei Dottern, einem halben Schoppen süsser Sahne, drei bis vier Löffeln voll gute Bierhefen, Zukker, Zimmt nach Gutdünken, und ein wenig Rosenwasser, einen recht wohlgeschlagenen Teig, nimmt zur Fülle Corinthen und Cibeben, klein geschnittene Citronen und Mandeln, und mengt sie wohl durcheinander, macht ein rundes Plätzchen, etwan eines Messerrükkens dick, thut die Fülle darauf, und bedeckt es wieder mit eben einem solchen Blatte, drückt es in die gewöhnliche Form, und verfährt übrigens damit, wie mit den gebakkenen Seelen.

Seelen gemeine. Man knetet anstatt des Zukkers und Zimmts, Salz in den Teig, und überschlägt ihn etwan dreimal, wie einen Pastetenteig, bricht beliebige Stükken daraus, wellt sie rund, giebt ihnen die gewöhnliche Form, bestreicht sie mit Eiern, und bäckt sie.

Seelen gute zu bakken. Man nimmt hierzu eben den Teig, den man zu den gefüllten Seelen nimmt, nur daß man die Fülle weg läßt. Man macht aus dem Teig runde Blätter in beliebiger Grösse, giebt ihm die gewöhnliche Form der Seelen, läßt sie ein wenig gehen, bestreicht sie mit Honig und ein wenig Rosenwasser, und bäckt sie im Backofen, oder in der Tortenpfanne.

Seestinz, Stint oder Stinz, ist ein kleiner Fisch, welcher in grosser Menge in Deutschland und Holland an den Mündungen der Flüsse gefangen wird. Er ist ohngefähr eines Fingers lang, hat einen starken Geruch, der sich aber durch die Zubereitung verliert; der Kopf ist silberfarbig, der übrige Theil grün auf violetfarbig.

Seestinze, ausgebakkene. Man legt die geputzten Seestinze eine halbe Stunde in Salz, trocknet sie dann ab, steckt sie auf kleine Höhlzchen, kehrt sie in Mehl um, und bäckt sie in recht heisser Butter aus.

Seestinze à l'Hollandoise. Wenn das Wasser kocht, so thut man Salz, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, und die gewaschenen Stinze hinein, gießt einen Theekopf voll Weinessig mit

mit darzu, nimmt die Casserole ab, und setzt sie an das Feuer, damit sie nur von einer Seite kocht, sonst zerkochen die Stinze. Sie dürfen im ganzen überhaupt nur eine Viertelstunde kochen, und müssen beständig geschäumt werden. Zur Sauce schneidet man ein halbes Pfund Speck würflich, und brätet es bräunlich, füllt dann das Fett ab, rührt einen Löffel voll Mehl darzu, und schwitzt es gelblich. Wenn es kalt ist, rührt man acht Eierdotter und etwas Muskatennuß darzu, thut eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein wenig weissen Wein, den Saft und die Schale von einer Limonie, ohngefähr ein Viertelpfund Zukker, und eine halbe Theetasse voll Essig darzu. Diese Sauce muß unter beständigem Rühren auf dem Feuer einmal aufkochen. Sollte sie zu dikke seyn, so kann sie mit etwas Fischwasser verdünnt werden, auch kann man die holländische Sauce darzu geben, und die Stinze ausbakken.

Seezunge, Jungenfisch, ist ein länglicher platter Fisch mit einem dunkelbraunen Rükken und weissen Bauche; das Maul ist geschoben und ohne Zähne. Die Länge des ganzen Fisches beträgt gewöhnlich eine halbe Elle. Er hält sich gewöhnlich im Meere auf, und tritt nur zuweilen in Flüsse über. Sein Fleisch wird besonders in Frankreich oder Holland sehr geschätzt, wo er auch gemeiniglich das Wasserhuhn genannt wird.

Seezungen mit braunem Coulis. Wenn man die Fische ausgenommen, abgeschuppt, gewaschen, und getrocknet hat, so spaltet man sie im Rükken auf, wendet sie in Mehl um, bäckt sie in Butter, und schneidet sodann den Kopf, und den untern Theil des Schwanzes ab. Man läßt ein kleines Stück Butter in einer Casserole schmelzen, bratet darin etwas gehackte Zwiebeln und Peterfilie, gießt ein wenig Fischbrühe darzu, würzt es mit Salz und Pfeffer, und läßt es bei gelindem Feuer kochen, legt die Fische, wenn sie gar sind, in die Anrichteschüssel, macht die Sauce etwas scharfschmekkend und richtet sie darüber an.

Seezungen gebakkene. Man schuppt die Seezungen, schneidet auf jeder Seite einen langen Strich, und salzt sie, kehrt sie in geschlagenen Eierdottern um, bestreut sie mit geriebener Semmel, bäckt sie in abgeklärter Butter aus, und giebt sie warm auf den Tisch.

Seezungen gekocht. Man schuppt die Seezungen, nimmt sie aus, und wässert sie eine halbe Stunde. Alsdann werden sie ohngefähr eben so lange gekocht, und eine holländische Sauce darüber angerichtet.

Seezungen, gespickte Frikandeaux davon. Man zieht den Seezungen auf beiden Seiten die Haut ab, schneidet das Fleisch von den Gräten ab, und schneidet jede Lage in vier Stükken, spickt das Fleisch wie Frikandeaux von Kalbfleisch, salzt es, wälzt es in dem Gelben von einem Ei um, bestreut es mit Semmel, und bäckt sie in abgeklärter Butter braun. Hierzu macht man eine sämige Sardellensauce, und giebt sie darunter.

Seidenschwanz, ist ein träger und gefräßiger Vogel, welcher aber ein liebliches und gesundes Fleisch hat, und von dem gemeinen Manne an einigen Orten das Pfeffervögelchen genannt wird. Er läßt sich nur im Herbst und Winter in Deutschland und andern südlichen Gegenden von Europa sehen, und nährt sich von allerhand Beeren, besonders Wacholderbeeren, und verschiedenen Insekten. Er ist kaum so groß wie eine Rothdrossel, und hat sehr zarte seidenartige Federn. Der Leib ist braun und aschgrau gemischt; auf dem Kopfe steht ein beweglicher Federbusch; die Kehle ist schwarz, so wie die Schwung- und Schwanzfedern; doch haben die hintern Schwungfedern am Ende zinnoberrothe, hornartige Fortsezze, und die Schwanzfedern schwefelgelbe Spizzen.

Sel-

Sellerie, ist ein bekanntes Wurzelgewächs, welches erst aus Italien nach Deutschland gebracht worden ist. Man hat zweierley Arten, nämlich den breitblättrigen oder weissen Sellerie, von welchem nicht die Wurzel sondern die Herzblätter verspeißt werden, und den Knolsellerie oder Teleriack. Der Same wird im Februar, wenn er vorher einen Tag in laulichem Wasser eingeweicht und wieder abgetrocknet worden ist, in ein Mistbeet gesäet, und damit er bald aufgehet muß er fleissig begossen werden. Sobald die jungen Pflanzen ohngefähr sechs bis sieben Blätter haben, so kann man sie in ein fettes und feuchtes Erdreich, reihenweise und einen halben Schuh weit von einander verpflanzen; wobei man die Wurzel und das Kraut ein wenig beschneiden muß. Da dieses Gewächs die Feuchtigkeit vorzüglich liebt, so muß man die Pflanzen fleissig begiessen. Im späten Herbst pflegt man den Sellerie auszugraben, und im Keller in frischen Sand zu legen. Der Same hält sich wenigstens vier Jahre gut, besonders wenn er an einem trokkenen Orte aufgehoben wird. Jedoch ist der zwei- und dreijährige zum Säen am besten, und die Wurzel wird gemeiniglich weit stärker, als von ganz frischen Samen.

Sellerie mit Eiern. Man schneidet die Wurzeln, und passirt sie mit einem Löffel voll Mehl in einer Casserole, dann wird Sahne darauf gefüllt und damit durchkocht. Alsdann schlägt man Eier in siedende Butter, und richtet sie über den Sellerie an.

Sellerieessenz zu Saucen. Hierzu schneidet man ein halbes Pfund derbes Kalbfleisch, ein Pfund Schinken, ein halbes Huhn, und ein Rebhuhn in kleine Stükke, und passirt alles in Butter, thut alles mit einem halben Duzzend Sellerieköpfen, ein Paar Zwiebeln und Gewürz, in eine zinnerne Flasche, füllt ein Quart Bouillon darauf, schraubt die Flasche zu, und kocht es vier Stunden in einem Kessel mit siedendem Wasser. Alsdann giesst man diese Essenz aus, und filtrirt sie durch ein Tuch.

Sellerie, Frittüre davon. Man muß den Sellerie aushöhlen, und in einer Braise gar machen, doch ist viel Vorsicht dabei nöthig, daß er nicht zu weich wird. Unterdessen macht man ein feines Ragout von allerhand niedlichen Sachen, und füllt die Sellerieköpfe damit, tunkt die Deckel in Eierdotter, und bindet ihn fest darauf, bestreicht sie ganz mit Eierdottern, und bestreut sie mit geriebener Semmel, endlich bäckt man sie rasch in heisser Butter, und bringt sie zu Tische.

Sellerie gefüllter. Man schält ihn und schneidet oben die Deckel ab, höhlt ihn geschickt aus, und füllt ihn wieder mit folgender Farce: man hackt ein Paar rohe Hühnerbrüste, nebst einigen Schalotten und Petersilie klein, thut noch ein Viertelpfund Butter, zwei ganze und zwei halbe Eier darein, rührt alles wohl durcheinander, füllt es in den ausgehöhlten Sellerie, macht ihn dann in einer guten Braise gar, und giebt endlich eine Bechamell darzu.

Sellerie mit Kalbfleisch. Man schwitzt das Fleisch erstlich in Butter ab, füllt sodann Fleischbrühe darauf, und thut zuletzt den geschnittenen und blanchirten Sellerie darzu. Kurz vor dem Anrichten streut man Semmelkrumen und Würze darzu, und läßt es kurz einkochen.

Sellerie mit Kalbsbrust. Man schneidet guten weissen Sellerie in grosse Stükken bunt aus, kocht ihn in Wasser einigemal auf, giesst ihn dann ab, füllt Bouillon darauf, thut in Mehl geknetete Butter und ein Bouquet darzu, auch etwas Salz, und läßt es langsam bis zum Anrichten kochen. Die Kälberbrust wird gut gewässert, mit Farce farcirt, in einer Braise gar gemacht, und ein Saimmenon darauf gestrichen. Alsdann läßt

man sie so, noch eine Weile unter dem Dekel gelbbraun werden.

Sellerie mit Kapaunen und Hühnern. Man bratet das Geflügel zuvor am Spieße gar, dann schneidet man Sellerie in Scheiben, und kocht ihn mit einem Stück Butter in Wasser. Ferner hackt man ein Paar Scheiben Schinken, den Magen und die Leber, eine Hand voll Sellerie-kraut, und einige hart gesottene Eier klein, thut einen Löffel voll braunes Mehl, und eine geröstete Semmel-schnitte darzu, und rührt es über gelindem Kohlfeuer ab, gießt die Suppe von dem gekochten Sellerie darauf, thut noch etwas Jus darzu, läßt es zusammen kochen, und treibt es durch ein Seib. In dieses durchgestrichene werden nun die Hühner mit dem Sellerie gelegt, und wohl zugedeckt über Kohlen gesetzt, daß sie damit durch-ziehen.

Sellerie mit Krebsfarce à la Comtesse. Man rechnet auf die Person einen guten und grossen Sellerikopf. Man rundet ihn, schneidet oben ein Stück weg, daß er flach wird, höhlt ihn aus, und kocht ihn in Wasser einigemal auf, der Rand bleibt ohngefähr einen halben Finger dikke, und kann glatt bleiben, oder wenn man will auch bunt ausgeschnitten werden. Hierauf läßt man den Sel-lerie ablaufen, farcirt ihn mit Krebs-farce, thut einige Anrichtelöffel voll gute Braise in eine Tortenpfanne, rangirt den Sellerie hinein, legt um jeden Kopf einen mit Butter bestriche-nen Reifen Papier, umbindet ihn und läßt ihn völlig gar werden. Zuletzt bestreut man die Farce mit Semmel-krume, läßt sie sich gut färben, rich-tet den Sellerie in eine Schüssel an, und giebt eine Sauce à la Comtesse darunter.

Sellerie mit Pupjets von Hecht, Karden, und gelben Rüben. Man schneidet von der Karde das gelbe Herz (so weit sie nicht grün und grasfaßrig ist) würf-lich, und eben so auch die gelben Rü-ben. Die würflich geschnittene Karde, kocht man in vielem Wasser ab, gießt es wieder davon, und wäscht sie rein, weil sie sonst zu bitter bleibt. Hierauf läßt man die fein geschnittenen Möh-ren mit den Karden, mit Bouillon weich kochen, knetet Mehl und ein Stück Butter zusammen, und thut es darein. Der Sellerie wird ausgehöh-let, in beliebige Formen geschnitten, mit den Pupjets in einer Braise gar gekocht, und etwas Zukker darzu ge-than. Die Pupjets vom Hecht wer-den dann auf einem Rost gebraten, in den ausgehöhlten Sellerie wird von dem Zugemüse gefüllt, und die Pup-jets darum gethan.

Sellerie saamen, Ratafia davon. Man nimmt eine beliebige Menge von diesem Samen, je nach-dem man ihn stark haben will, und thut auf jedes Quart Branntwein ein Viertelpfund Zukker darzu. Diese Mischung läßt man ohngefähr acht bis zehn Tage an gelinder Wärme sie-den, schüttelt sie alle acht Tage wohl um, filtrirt es dann durch ein Lösch-papier, und bewahrt es zum Gebrauch auf.

Sellerie sallat. Wenn die Wur-zeln gesäubert, und in zarte Scheiben geschnitten sind, so schneidet man einen Hering in kleine Würfel, mischt etwas klein geschnittene Zwiebeln darunter, thut dieses alles zusammen mit Pfeffer und Baumöl daran, mischt es wohl durcheinander, und gießt endlich etwas Essig darzu. S. Sallat.

Sellerie suppe. Man kann diese Suppe am schmackhaftesten zu-bereiten, wenn man gute Fleischbrühe darzu nimmt, wenn man z. B. ein junges welsches Huhn blanchirt, so-dann wieder abtrocknet, mit Speck-streifen umbindet, und in einer Cas-serole wohl zugedeckt in guter Fleisch-brühe kocht, beim Anrichten intonirt man Semmelscheiben, bindet den Speck vom Huhn, und legt es in die Mitte, garnirt den Sellerie darum,

und giebt die Brühe nebst etwas gutem Jus darüber. Ist es aber ein Fasttag so läßt man den Sellerie nebst etwas gerbstetem Brode und einem Stück Butter in einer Erbsenbrühe kochen. Unterdessen rührt man in einem andern Topfe einige Eier mit etwas Mehl in Sahne klar, gießt dieses an die siedende Erbsensuppe, würzt es nach Belieben, und giebt es zu Tische.

Sellerie als Vorkost. Man schneidet den Sellerie in Scheiben, blanchirt und kocht ihn nebst ein wenig Grünem in Fleischbrühe, macht die Sauce darauf mit geriebener Semmel sämig, würzt es mit Muskatennuß, oder Blüte, und legt zuletzt noch ein Stück Butter daran.

Semmel. Man macht einen Teig von einem Nössel Milch oder Wasser, einem halben Nössel Hefen, ein wenig Zukker und Salz und Waizzenmehl, läßt ihn aufgehen und backen.

Semmeln besonders zuzurichten. Man schneidet von einer Semmel die Rinde, und theilt sie in sechs längliche Stückchen. Sodann klopft man in süsser Sahne das Weisse von zwei Eiern, und thut hinlänglich Zukker darzu; legt die Semmel darein, daß sie gehörig weicht; thut dann ein wenig frische Butter in eine Schüssel, und legt die Semmel kreuzweiß über einander darein, und wieder Butter darauf; gießt dann die übrige Milch daran, setzt die Schüssel auf Kohlen, legt eine eiserne flache Stürze mit Kohlen darauf, und läßt es so sieden.

Semmelbrei. Man stößt gelb gerbstete Semmel oder Zwieback im Mörser klein, und siebt es durch, mischt Zukker und geriebene bittere Pommeranzenschalen darunter, schüttet es in kochende Milch, thut ein Stück frische Butter und ein Paar Eierdotter darzu, giebt es auf die Schüssel, quirlt ein oder zwei Eier darüber, und bestreuet es nach Belieben.

Semmelessen. Man rührt ein Viertelpfund Butter, ein halbes Nössel Sahne, und sechs Eier mit geriebener Semmel so steif, als zum Pudding, bindet es alsdann in ein Serviette, und kocht es in kochendem Wasser hart. Endlich schneidet man es in beliebige Scheiben, und giebt braune Butter darüber.

Semmelfrikandeaux. Man knetet ein Viertelpfund Butter mit geriebener Semmel, etwas Muskatenblumen, Zukker und fünf ganzen Eiern wohl durcheinander, schmiert es dann fingersdikke in eine ausgestrichene Form, thut nach Belieben ein Frikassee von Krebsen, Fischen, oder Hühnern darein, und deckt es oben mit dem Semmelteige, läßt es gar backen, und giebt nach Beschaffenheit des Inwendigen die Sauce darzu.

Semmel zu füllen mit allerlei Kleinigkeiten. Man macht von geraspelten Semmeln, welche halb so groß sind, als man sie gewöhnlich bäckt, die inwendige Krume heraus. Sodann macht man ein Ragout von Kälbermilch, Krebsschwänzen, oder Hecht mit Austern, oder was man sonst will, füllt es in die Semmeln, es muß aber reichlich Brühe darauf seyn. Alsdann legt man den Dekkel darauf, bindet es mit Bindfaden kreuzweis zu, tunkt sie in Milch, kehrt sie in Mehl um, und bäckt sie in heisser Butter gelbbraun.

Semmel gebakkene. Man höhlt weiche frisch gebakkene und nicht sehr braune Semmeln aus, weicht das Ausgehöhlte in Sahne, schlägt zuvor zwei Eier daran, würzt sie mit Muskatenblüten, Zimmt und Zukker, oder thut Trisenet darunter, füllt sie hernach wieder in die ausgehöhlten Semmeln, bäckt sie in Schmalz, und streut Zukker darauf.

Semmeln gefüllte. Man schneidet von einer Semmel ein Scheibchen ab, nimmt die Krume heraus, und weicht sie in Wein. Indessen hackt man abgezogene Mandeln und

Aepfel klein, röstet sie ein wenig in Butter, drückt dann, die in Wein geweichte Krume wohl aus, thut Zukker, Zimmt und Weinbeeren darzu, rührt sie unter die Mandeln und Aepfel, und füllt die ausgehöhlten Semmeln damit an. Oben und unten aber, muß man ein Stückchen Butter darein thun, und das abgeschnittene Scheibchen mit etwas Teig wieder darauf kleben, oder zusammen binden, und die Semmeln in einem Brat- oder Backöfchen etwan eine halbe Stunde lang bakken lassen. Oder man kann sie auch aus Schmalz bakken.

Ebendieselben noch anders. Man höhlt die Semmeln aus, gießt ein wenig Milch darein, und läßt sie darin geschwind herumlaufen, daß sie inwendig naß werden, jedoch aber aussen her trokken bleiben. Man hackt ferner Marienkraut, oder andre Kräuter, und ein Paar Zwiebeln, röstet sie in Schmalz, bäckt ein sogenanntes Ochsenauge von zwei Eiern etwas hart, drückt die Semmelkrumen aus der Milch, und hackt sie mit dem Ochsenauge klein, thut es zu den Kräutern, rührt alles durcheinander, schlägt soviel Eier daran, als Semmeln sind, streut Pfeffer, Ingber, Salz und Muskatennuß darein, röstet die hohlen Semmeln mit ihren hohlen Dekkeln in Schmalz, füllt die eben erwähnte Fülle hinein, deckt die Scheibchen wieder darauf, bindet sie mit einem Faden kreuzweis zusammen, setzt sie in einen Tiegel, gießt gute Fleischbrühe darüber, und läßt sie sieden. Wenn sie weich sind, so hebt man sie mit einem flachen Löffel heraus, setzt sie in eine Schüssel, zieht die Faden ab, und gießt ein wenig Fleischbrühe darüber.

Semmeln gefüllte, mit Krebsen. Man bereitet die Semmeln zum Füllen, wie bereits gesagt worden ist, schält abgesottene Krebse aus, und backt sie mit ein wenig abgezogenen Mandeln klein, schlägt Eierdotter daran, rührt auch ein Paar Löffel voll süsse Milch darein, röstet ein wenig geriebene Semmel, und wenn man will etwas gehackte Petersilie in Butter, würzt sie mit Pfeffer, Cardamom und Muskatenblüten, und mischt alles wohl durcheinander, füllt alsdann diese Fülle hinein, und macht eine gute Brühe von Erbsen, oder gestossenen Krebsschalen, mit Gewürz und Butter daran.

Semmeln gefüllte, mit Vögeln. Man bratet kleine Vögelchen, die man zuvor ausgenommen, und denen man Schnäbel und Füsse abgeschnitten hat, und röstet sie in Schmalz, reibt dann von grossen Semmeln die Rinden ein wenig ab, schneidet ein rundes Plätzchen davon, und nimmt die Krumen heraus, füllt Eidoben, Weinbeeren und Corinthen und geschnittene Mandeln, auch Aepfel, wenn man will, darein, legt die Vögel darauf, und oben darauf das abgeschnittene Plätzchen. Alsdann verstreicht man sie mit einem mit Wein angemachten Teige, und bäckt die Semmeln aus heissem Schmalz nicht zu braun. Indessen kann man eine Brühe von Wein, Zukker und Trisenet bereiten, einen Sud thun lassen, die gefüllten Semmeln in eine Schüssel auf Kohlen stellen, und alsdann die Brühe darüber giessen, damit die Semmeln wohl weich werden, und sie mit einer Schüssel zudekken, daß die Brühe nicht ausraucht, und dabei schön warm bleibt. Man kann auch einen Strauben teig anmachen, die gefüllten Semmeln zuvor darin umkehren, dann aus dem Schmalze bakken, und hernach die Brühe durch ein Trichterchen hinein giessen. Man kann die Semmeln auch blos mit Aepfeln und Vögeln füllen.

Semmeln gefüllte, mit Weireln. Man höhlt die Krume aus einer Semmel, zerreibt einen Theil davon ganz fein, und röstet sie trokken in Schmalz. Alsdann dünstet man schöne dürre oder frische Weireln in Wein und Zukker, mischt sie, wenn das Brod fast gerbstet ist, darunter, und

und läßt sie noch ein wenig mit rösten, streut Zukker und Zimmt darein, und füllt es in die Semmeln, bindet das abgeschnittene mit einem Faden darauf, bäckt die Semmeln aus heissem Schmalz, und legt sie in eine Schüssel. Man läßt alsdann in der Brühe, worinnen die Weixeln gedünstet worden sind, eine gebähete Semmelschnitte aufsieden, und zwingt sie mit der Brühe durch, richtet sie darüber, streut auch Zukker und Zimmt darein, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen einen Sud thun.

Dergleichen noch anders. Man dünstet dürre Weixeln, und schlägt sie durch, macht ein gutes abgebräuntes Apfelmuß, mit Zukker und Zimmt an, schneidet von einer Semmel einige Schnitten, als wenn man sie bakken wollte, und legt sie auf einander, wie sie abgeschnitten worden sind. Sodann streicht man den angemachten Teig ziemlich dikke darauf, legt die Schnitten also wieder auf einander, und bindet sie mit einem Faden zusammen. Alsdann macht man einen Teig von schönem Mehl und Wein, ein wenig dikker als einen Straubenteig an, und wendet die Semmel wohl darin um, bäckt sie hierauf aus Schmalz schön hell, zieht den Faden wieder herunter, und schneidet es nach der Länge, eines halben Fingers dikke, trägt sie dann also trokken zu Tische, und streut Zukker darauf.

Semmeln kleine gefüllt, und ausgebakken. Man reibt kleine Franzbrodchen ab, und schneidet sie in dünne Scheiben. Dann stößt man vier Pfund geschälte Mandeln recht fein, thut etwas Zukker, und einige Eierdotter darzu, daß es eine klebrige Masse wird. Ferner rührt man etwas Kirsch- und Hagebuttenmarmelade mit etwas Zukker und Wein so dünne, daß es auch kleben bleibt, bestreicht die Semmelscheiben mit den dreierlei Ingredienzen, eins um das andre, setzt sie dann wieder zusammen in die Form der Semmel, bindet einen Zwirnsfaden darum, und besprengt sie mit Milch, kehrt sie in Ei um, bestreut sie mit geriebener Semmel, und bäckt sie langsam aus heisser Butter, löst dann die Faden ab, bestreut sie mit Zukker und Zimmt, und giebt sie warm zur Tafel.

Semmelnkrause. Man schneidet die Rinde von einer schönen grossen Semmel so dünne als möglich ab, und schneidet sie alsdann würflich. Sodann zukkert man süsse Milch oder Sahne, gießt ein wenig Rosen- oder Zimmtwasser daran, und läßt sie heiß werden, schüttet es über die Semmel, und läßt sie also, eine Weile stehen, bis sie ganz weich wird. Hierauf bestreicht man ein tiefes Näpfchen mit ein wenig Butter, legt die Semmel darein, und läßt sie so in einem Backofen schön gelb bakken. Wenn man sie anrichten will, so macht man ein sogenanntes Eis von Eierklar und Zukker an, bestreicht damit die Semmeln auf der ganzen Oberfläche, und setzt sie wieder in das Oefchen, oder in eine Tortenpfanne, und thut oben Kohlen darauf, damit das Eis schön aufläuft. Sollte es auf das erstemal nicht schön werden, so überstreicht man es noch einmal, und setzt es wie zuvor in den Ofen.

Semmelküchelchen, s. Küchelchen.

Semmelkuchen. Man reibt für einen Groschen Semmel, thut ein Pfund Waizzenmehl, ein Viertelpfund Eibeben, eben soviel kleine Rosinen, zwölf Eier, ein halbes Maas Sahne, ein halbes Viertelpfund klein geschnittenen Citronat, geriebene Citronschale, Muskatenblumen und Salz daran, schlägt alles so lange durcheinander, bis es fast zu Schaum wird, macht braune Butter in einer Pfanne, gießt das Angerührte darein, und läßt es darin bakken. Wenn es fertig ist, so reibt man ziemlich viel Zukker darzu.

Semmelmus. Man röstet geriebene Semmel in Schmalz, gießt

Fleischbrühe daran, und läßt es sieden, würzt es dann mit gutem Gewürz, und thut ein Stück Butter darzu. Wenn man es gut haben will, so klopft man Eierdotter, und rührt sie darunter, läßt es aber nicht mehr sieden, sondern richtet es gleich an, und streut Muskatenblüten darauf.

Semmelmus, süsses. Man rührt vier ganze Eier, vier Dotter, und ein Viertelpfund gestossenen Zukker in einem Töpfchen eine gute Stunde, thut dann drei Loth altbakkene geriebene Semmel nebst ein wenig eingeweichten und wieder ausgedrückten Tragant, und die Schale von einer Limonie darzu, rührt es aber nicht lange, schmiert eine Schüssel mit Butter aus, setzt einen Reif darauf, gießt das Angerührte hinein, und bäckt es in einer Tortenpfanne langsam schön braun.

Semmelnudeln. Man schlägt an eine ganze geriebene Semmel drei Eier, und ein wenig süsse Sahne, viel grüne Petersilie oder Bertram, damit es grün wird. Man kann auch überbrüheten Spinat darunter hakken, es auch mit Pfeffer und Muskatenblüten würzen. Hieraus schneidet man lange Strizzel, und legt sie in siedende Fleischbrühe. Wenn sie ein wenig gesotten haben, daß sie aufgegangen sind, so legt man sie in eine Schüssel, röstet geriebene Semmel in Schmalz, und brennt sie darauf.

Semmelscheiben mit Eierteig. Man hackt Kälberbraten aus der Keule, wo sie am rohesten ist, nebst der Niere recht fein, thut dann Eier und Sahne, soviel als man für gut befindet, je nachdem man wenig oder viel haben will, auch Petersilie und Semmelkrumen darzu, macht es damit so dikke, daß man es auf dünne geschnittene Semmelscheiben streichen kann, und bäckt sie in heisser ausgeschmolzener Butter gar. Man muß die bestrichene Seite unten in die Butter legen, sonst wird es zu fett.

Semmelscheiben gebakkene. Man siedet Krebse, Morcheln, Schnekken und Bröschen, und hackt sie untereinander klein, röstet geriebene Semmel in Krebsbutter, mischt alles wohl untereinander, und schlägt Eier daran, daß es eine gelinde Fülle wird. Hernach schneidet man Eierbrod oder Semmel, streicht diese Fülle darauf, und überstreicht sie mit zerklopften Eiern, bäckt sie aus Schmalz, und gebraucht sie zu mancherlei Verzierungen.

Semmelsuppe. Man schneidet Semmeln der Länge und der Quere nach durch, doch so, daß sie nicht von einander fallen, bratet sie in Butter, legt sie in die Schüssel, gießt hinlänglich siedende Brühe darüber, streut Ingber darauf, deckt es wohl zu, setzt es auf Kohlen, und läßt es aufkochen.

Dergleichen noch anders. Man weicht geschnittene Semmel in Milch ein, thut sodann Schmalz und Zwiebeln, nebst allerhand feinen Kräutern in einen Tiegel, und läßt es rösten. Alsdann drückt man die Semmel aus, und legt sie, wenn man sie mit den Händen lokker gemacht hat, in eine Schüssel, gießt heisse Fleischsbrühe darüber, streut Ingber, geschnittene und abgebrühte Mandeln und Weinbeeren daran, gießt sodann das Schmalz mit den gerösteten Sachen darüber, deckt es zu, setzt es auf Kohlen, und läßt es mit einander aufsieden.

Semmeltorte. Man reibt für einen Groschen Semmel klein, schlägt acht ganze Eier und acht Dotter daran, und rührt es wohl, thut ein halbes Pfund wohl gelesene kleine Rosinen, ein halbes Pfund gesiebten Zukker, ein wenig Orange- oder Rosenwasser, etwas klein geschnittene Citronschalen, ein halbes Pfund zerlassene Butter, und ein halbes Nößel süsse Sahne darzu, macht es untereinander, füllt es in einen mürben Bo-

den,

den, mit einem senkrecht stehenden Rande, und bäckt es schön gelb.

Semmelwürstchen schlesier in Wein gekocht. Man treibt ein Viertelpfund Butter, mit zwei ganzen Eiern und vier Dottern ab, thut etwas auf Zukker abgeriebene Citronschale und Muskatenblumen darzu, rührt für acht Pfennige fein geriebenes Franzbrod darzu, so daß es ganz dikke und steif wird, macht davon kleine Würstchen, eines halben Fingers lang, und eines Daumens dikke, und bäckt sie in heisser Butter braun. Indessen muß man bereits ein Quart Franzwein, mit etwas ganzem Zimmt, Citronschale, und zwölf Loth Zukker haben aufkochen lassen; wenn die Würstchen aus der heissen Butter kommen, so legt man sie darein, deckt das Casserol feste zu, läßt sie auf gelindem Feuer anziehen, und richtet sie mit dem Wein an.

Semmeln mit Würsten. Man bratet soviel Würste als man verlangt, schneidet von soviel Semmeln als Würste sind, den Boden dünne hinweg, und thut die Krume heraus; sodann röstet man die Semmeln in Schmalz, legt sie in eine Schüssel, steckt die gebratenen Würste in eine Semmel, thut Fleischbrühe in ein Töpfchen, streut Muskatenblüten, Pfeffer und Ingber darein, läßt sie aufsieden, gießt sie in die Schüssel neben die Semmel, setzt die Schüssel auf Kohlen, und läßt es dann noch ein wenig sieden.

Senf, ist ein Kraut, welches mit seinem Samen gleichen Namen führt. Man hat zweierlei Arten, nämlich weissen oder vielmehr gelben, und schwarzen oder braunen. Der Same von beiden Arten wird im Frühlinge in einen guten, feuchten und etwas sandigten Boden gesäet, worauf er im Herbst reif wird. Die Blätter, besonders des weissen Senfs, werden mit unter die Kräutersallate genommen.

Der Same hat eine trocknende, und zertheilende Kraft, und kann die Verdauung ungemein befördern. Nur muß er, wenn er zum Verspeisen gebraucht werden soll, frisch seyn, welches man sehr leicht daraus erkennen kann, wenn er inwendig grünlich aussieht.

Senf, dauerhafter englischer. Man rührt soviel gedörrten, und ganz klein gestossenen Senf, als man mit einem Nössel Essig naß machen kann, zu einem nicht allzu dikken, aber auch nicht zu dünnen Brei gut durcheinander. Damit er gehörig gehen kann, so thut man einen Löffel voll gestossenen Zukker, nebst etwas Pfeffer, und ein, zwei bis dreimal durchgeschnittenes Stück Ingber darzu, rührt alles durcheinander, thut es in einen irrdenen Topf, auf dessen Boden man zuvor eine Zwiebel gelegt hat, und läßt es wohlverwahrt an einem kühlen Ort vier Wochen lang stehen, so ist er gut.

Senf, dionischer. Man vermischt guten Traubensaft mit gemahlnen Senfkörnern, und läßt es durch ein Haartuch laufen. Alsdann löscht man glühende Kohlen darin ab, um die Bitterkeit des Senfes anzuziehen, thut es dann in Töpfe oder kleine Fäßchen, und hebt es zum Gebrauch auf.

Senf mit Eiern. Man kocht die Eier hart, schält sie ab, schneidet sie halb durch, oder legt sie ganz in eine Schüssel, setzt Butter zum Feuer; wenn sie anfängt zu steigen, so thut man ein Paar Löffel voll Senf hinein, schüttet ein Glas Wein und etwas Zukker darzu, und richtet die Brühe über diese Eier an.

Senf auf niederländische Art zu machen. Man gießt guten siedenden Weinessig auf so viel Senfmehl als man will, und rührt es wohl ab. Will man es herbe haben, so salzt und pfeffert man es noch ein wenig.

Oder: Man kann auch statt des Essigs Wein nehmen, alsdann aber

das Salz und den Pfeffer davon lassen, deckt ihn aber wohl zu, damit sich nicht die Kraft verliert.

Senfsamen Mostrich davon. Die einfachste Methode ist, daß man die Senfkörner, entweder auf einer eigenen Mühle mahlen läßt, oder in einem Reibasch fein reibt. Hernach kocht man ihn mit gesottenem Most zu einer gehörigen Dikke ein. Sollte man keinen Most haben, so kann man auch Wein oder Weinessig mit Zukker darzu brauchen. Anstatt des Zukkers kann man auch Biermost oder Saft gebrauchen.

Oder: Man reibt ein Pfund Senfkörner mit ein wenig heissem Wasser, deckt ihn dann zu, und läßt ihn bis auf den andern oder dritten Tag stehen, da man ihn wieder auf diese Art reibt. Dann gießt man sechs Pfund Most darauf, in welchem Alant gekocht worden ist, thut auch ein Pfund Quitten darzu, die man in Most gekocht und durchgerieben hat, so wie auch ein Loth Nelken und Zimmt.

Oder: Man nimmt schwarzen und gelben Senf, und siedet ihn mit süssem Most, und klein geschnittenen Limonienschalen, zu einer gehörigen Dikke ein.

Auf eine künstlichere Art aber kann man ihn also bereiten: man kocht fünf Pfund Quittenconserve, drei Pfund eingemachte Pommeranzenschalen und achtzehn Loth eingemachten Citronat in drittehalb Pfund geläuterten Honig, gießt hernach ein Pfund und sechs Loth gemahlenen und vier und zwanzig Stunden in Wein eingebeitzten Senf darzu, mischt noch sechs Loth gestossenen Cardamom, und von Nelken, Zimmt und Muskatennüssen, von jedem ein Quentchen darunter, und läßt es wieder zur Honigdikke einsieden.

Man kann auch trockne Senfküchlein oder Zelten machen. Das Senfmehl wird mit Essig oder Wein zu einem Teige eingerührt, dünne Küchelchen daraus formirt, und diese getrocknet. Wenn man Gebrauch davon machen will, so reibt man sie mit süssem oder mit Zukker versüßten Wein zu einer Tunke an.

Senf auf welsche Art. Man schält und schneidet zwanzig Quitten in Stückchen, legt sie in einen Tiegel, schüttet soviel Wein daran, daß er darüber geht, läßt sie zu einem Brei sieden, und zwingt sie dann durch einen Seiher. Man nimmt ferner drei Viertelpfund Senfmehl, gießt ein halbes Maas guten Essig daran, läßt es so drei Stunden lang stehen, und rührt es hernach unter die durchgetriebenen Quitten, thut zwei Pfund Zukker, Muskatennuß, Nelken und Zimmt, von jedem ein Loth dazu, zerstößt alles nicht gar zu klein, rührt auch ein Loth frische und würflich geschnittene Citronschalen darunter, und gießt, wenn es zu dikke ist, noch mehr Wein daran.

Servelatwurst. Man schneidet das magere Fleisch aus einer Schweinskeule, macht alles sehnigte heraus, thut Pfeffer, Nelken, Salz, und ein wenig Basilikum darzu, hackt das Fleisch recht fein, und stößt es dann; hierauf schneidet man fetten Speck ganz fein würflich, thut ihn nebst Kümmel zu dem Fleische, arbeitet beides mit den Händen gut durcheinander, stopft es recht fest in weite Rindsdärme, und räuchert die Würste.

Servelatwürste in der Fasten. Man hackt das Fleisch von Aalen, Schleyen, Karpfen und Hechten, nebst Petersilie und kleinen Zwiebeln, würzt es mit Pfeffer, Salz, Nelken, Muskatennuß und Basilikum, thut noch Aalfett hinzu, und soviel Butter als nöthig ist. Alsdann stößt man sämmtliche Fischgräten und Knochen im Mörser, und benetzt sie mit rothem Wein, befeuchtet damit das gehackte Fleisch, und füllt die Aalhaut damit an, marinirt sie vier und zwanzig Stunden in Salz und gutem Wein, nimmt sie dann heraus, und hängt sie so lange als man will in den Rauch. Salz und Gewürz muß ja nicht gespart werden. Soll sie verspeißt werden,

den, so kocht man sie in weissem Wein oder in zwei Drittel Wasser, und ein Drittel Wein, nebst feinen Kräutern, und richtet sie kalt zu einem Beigericht an.

Service. Unter diesem Worte begreift man alles Geschirr zusammen genommen, welches sowohl zum Essen als auch zum Trinken bei einer Tafel gebraucht wird; es sei nun von Silber oder Porzellan, oder von feinem englischen Zinn. Zu einem vollständigen Service auf einer Tafel oder Kredenztisch gehören Teller, grosse und kleine Schüsseln, Gießkannen, Wasch- und Gießbekken, Kühlwannen- und Wasser- oder Schwenkkessel, Löffel, Messer und Gabel, sowohl für die Gäste als auch zum Vorlegen, allerhand Pokale und Becher, Salzfässer, Zukkerbüchsen, Senfsäßchen, Lichtscheeren, und Scheertrögelchen, Präsentirteller, silberne Kannen, silbernes Thee- Kaffee- und Chokoladenzeug, Leuchter, Kohlpfannen, Markzieher, Suppenschalen mit Dekkeln, Bouillonstöpfchen, Bouteillen, Butterstecher, Pastetenpfannen ꝛc. Aufsäzze auf die Kamine, und allerhand Silberwerk auf die Kredenztische zur Parade.

Setty von gehackten Kalbsnieren. Man hackt die gebratenen Kalbsnieren nebst dem Nierenfette klein, dann hackt man es mit geriebener Semmel, Zukker und Zimmt und sechs Eierdottern durch, streicht es auf Semmelscheiben Fingers dikke, und bäckt sie in einer Tortenpfanne gar.

Setzeier. Man läßt Butter in einer Schüssel über Kohlfeuer zergehen, schlägt nach Belieben Eier daran, doch so geschwind, daß das Weisse sich um das Gelbe herum zieht, und der Dotter nicht aus einander läuft. Dann deckt man eine Stürze darüber, und läßt sie so lange stehen, bis das Weisse anfängt gar zu werden. Doch muß es nicht hart seyn. Ehe man sie aufträgt, reibt man Muskatennuß darüber.

Silber zu scheuern. Man wäscht erstlich das Stück Silber mit Wasser und Seife, vermittelst eines reinen wollenen Lappens ab; alsdann reibt man Kreide in etwas Baumöl, tunkt einen wollenen Lappen hinein, und reibt das Silber gelinde damit ab, so wird es ganz rein. Wenn das Silber nicht angelaufen ist; so kann man auch trokkene Kreide ohne Baumöl nehmen, nur muß sie sehr klar geschabt seyn, so wie man auch anstatt des wollenen Zeuges, sich eines Sammtbürstchens bedienen kann.

Man kann auch ein ganz klares Pulver von einem Loth Schwefel und zwei Loth Trippel verfertigen, womit man Gold und Silber trokken abreiben kann, daß es einen vortreflichen Glanz bekommt.

Silberzeug zu puzzen. Die kürzeste und leichteste Art das Silberzeug zu puzzen, ist diese, wenn man Cremor tartari in Branntewein weicht, einen wollenen Lappen hinein tunkt, und das Silber damit reibt. Auf diese Weise wird es so schön, als wenn es ausgesotten wäre.

Sirup, Syrup, ist ein mit Zukker zur Dikke des Honigs eingesottener Saft, den man an verschiedenen Speisen anstatt des Zukkers gebrauchen kann. Man kann aber einen Sirup aus verschiedenen Kräutern, Blumen, Früchten ꝛc. bereiten, welche zur Gesundheit sehr dienlich sind.

Sirup von Aepfeln, s. Aepfel.

Sirup von Aprikosen, s. Aprikosen.

Sirup von Citronen, s. Citronen.

Sirup von Granatkörnern. Man seihet Granatkörner durch ein Tuch, thut den Saft davon in eine gläserne Flasche, um ihn klar zu machen, und wie den Quittensirup zu verfertigen.

Sirup von Kirschen. Man nimmt die Steine von den Kirschen, preßt das Fleisch, und läßt sie ohne

Was-

Wasser ein wenig sieden. Alsdann seihet man sie durch und preßt sie noch einmal. Man filtrirt alsdann den heraus gepreßten Saft, und läßt zu zwei Pfund desselben ein Pfund Zukker à souffle sieden, thut denselben in den Saft, und läßt alles zusammen kochen, bis der Zukker den Sud au grand perle erreicht. Wenn der Sirup kalt geworden ist, so kann man ihn in gläsernen Flaschen aufheben.

Sirup von Maulbeeren. Man preßt die Maulbeeren aus; läßt sie sieden, und verfährt mit dem Saft davon, eben so, wie bei dem Sirup von Kirschen.

Sirup von Nelken. Man thut drei Pfund abgezupfte frische Nelkenblätter in ein gefirnißtes Gefäß, schüttet neun Pfund siedendes Quellwasser darüber, deckt den Topf zu, und setzt ihn auf warme Asche, damit alles zusammen eine Stunde zieht, Alsdann läßt man es einmal aufsieden, und seihet es durch, wärmt es nochmals, und schüttet es ganz warm auf drei Viertelpfund frische Nelkenblumen in das oben erwähnte Gefäß.

Alsdann klärt man diesen Liqueur mit einem Eierklar auf, und sechs Pfund Zukker, der à perle gekocht ist, wirft alles zusammen in ein Sieb, worunter man ein Geschirr gethan hat, oder filtrirt es und seihet es durch ein feines Tuch.

Man braucht diesen Sirup, um sich vor der bösen Luft zu verwahren. Er ist besonders gut wider die ansteckenden Fieber und Ohnmachten. Er stärkt das Herz und das Haupt, wenn man ihn entweder allein oder in Wein, oder in Wasser einnimmt.

Sirup von Quitten. Man reibt die Quitten, und preßt das Geriebene durch ein Haarsieb. Den Saft der heraus fließt, thut man in eine unbedeckte gläserne Flasche, und setzt ihn an die Sonne, oder ans Feuer, bis er ganz klar geworden ist, thut ihn dann aus der Flasche, ohne ihn aufzurühren, läßt alsdann ein Pfund Zukker à souffle sieden, thut acht Loth Quittensaft in den Zukker, mischt alles unter einander, und hebt ihn in einer gläsernen Flasche auf. Wenn er zu sehr verkocht wäre, so müßte man ihn à perle sieden lassen, welches für jeden Sirup, der etwas lange dauern soll, der rechte Sud ist. Sollte er nicht genug gekocht seyn, so müßte man noch Saft darzu thun, um ihn vollends zu kochen.

Sirup von unzeitigen Trauben. Man preßt den Saft aus unzeitigen Trauben, läutert ihn, thut ihn in eine unbedeckte irdene Flasche, und setzt sie an die Sonne oder an das Feuer, bis der Traubensaft so klar wird wie Wasser. Hierauf thut man ihn langsam aus der Flasche, damit der Satz nicht in die Höhe steigt, läßt ein Pfund Zukker à souffle sieden, thut ihn, wenn er gekocht ist, vom Feuer, und schüttet acht Loth von dem Traubensaft hinein. Wenn dieser kalt geworden ist, so thut man ihn vom Feuer, und deckt ihn zu.

Sirup von Violen. Man stößt acht Loth wohl ausgelesene Violblumen in einem Mörser, vermischt sie gut mit einem Pfund Zukker, der à souffle gesotten ist in einer Pfanne, und seihet alles zusammen durch ein Tuch, thut es in eine gläserne Flasche, welche man zumacht, wenn der Sirup kalt ist. Die Violen müssen des Morgens vor Sonnenaufgang abgepflückt werden, damit ihnen die Sonne durch ihre Hizze die Kraft nicht benimmt. Diejenigen, die man bei Regenwetter abbricht, taugen gar nichts.

Soja. Man reinigt mittelmässige Champignons, legt sie in eine reine, nicht fettige Schüssel, bestreut sie mit Salz, drückt sie mit den Händen zu einem Brei, und läßt sie eine Nacht stehen. Am folgenden Morgen gießt man das Flüssige durch ein Tuch in ein Glas oder in einen neuen Topf, worinne es bis zum Abend, um klar zu werden, ruhig stehen muß. Hierauf gießt man das Klare ab, und nimmt

nimmt zu jedem Quart dieses klaren Saftes, ein Quentchen Muskatenblumen, ein halbes Quentchen Nelken, eben so viel Cardamom, vier Loth englisches Gewürz, und zwei Loth Pfeffer. Dieses alles stößt man zu gröblichem Pulver, den klaren Saft läßt man langsam kochen, und nimmt den Schaum fleissig ab. Zuletzt wirft man die Gewürze hinein, deckt den Topf zu, und läßt es so lange am Feuer stehen, bis der dritte Theil eingekocht ist.

Alsdann nimmt man es vom Feuer, läßt es kalt werden, und verwahrt es in fest zugestopften und verbundenen Bouteillen, an einem kühlen Orte. Wenn man davon ein Paar Löffel voll an alle braune Gerichte, braune Ragouts oder Saucen thut, so geben sie denselben einen vortreflichen und hohen Geschmack.

Sommerobst. Man versteht darunter alle Früchte, die im Sommer reif werden, aber nicht lange dauern. Es muß also entweder gleich grün verspeißt, oder erst auf andere Weise zum Dauern zubereitet werden, und um dieses zu erlangen, giebt es kein anderes Mittel, als das Backen oder Dörren desselben. Man sehe mehr davon unter dem Wort Obst.

Sonnenblume, Sonnenkrone, Sonnenrose, ist eine ziemlich bekannte grosse Blume, welche auf einem fast über drei Ellen hohen Stängel wächst, am Rande gleichsam einen Kranz von schönen goldgelben Blättern bildet, inwendig aber einen von grossen länglichen Körnern zusammen gesetzten Boden hat. Die Blätter des Stängels sind groß, breit, spizzig, rauh, zerkerbt, und haben lange Stiele. Diese Pflanze liebt einen fetten und sonnenreichen Boden. Aus den Saamenkörnern, welche bei einigen schwarz, bei andern grau, bei andern weißlich sind, wird ein gutes Oel geschlagen.

Sonnenblumenböden zuzurichten. Man schneidet, wenn die Sonnenblumen noch zart sind, die hintersten stachlichen Blätter hinweg, zieht ihnen die Haut ab, schneidet die Stängel Fingerslang von einander, läßt die Böden ganz oder halb, nachdem sie groß sind, mit den Stängeln in Wasser sieden, bis sie weich werden, seihet dann das Wasser wieder ab, gießt Fleischbrühe daran, thut Butter darzu, salzt und würzt sie mit Muskatenblüten und etwas Pfeffer, läßt alles zusammen noch ein wenig sieden, und richtet sie alsdann in eine Schüssel an.

Sorbec von Alexandria. Man klopft ein gutes mageres Stück Kalbfleisch aus dem dikken Schenkel, gut mit einem hölzernen Schlägel, thut es in einen Topf, mit anderthalb Maas Wasser und ein wenig weissen Wein, läßt es bis auf einem Schoppen oder anderthalb Nössel einsieden.

Man thut ferner zwei Pfund schönen Zukker in eine Pfanne mit abgefetteter und durchgeseiheter Kalbfleischbrühe, läßt alles zusammen wohl kochen, und wenn man es abgeschäumt hat, so thut man ganze Zimmtrinden, drei Gewürznelken, ein wenig Citronschalen und so viel Zukker darzu, als man für gut befindet. Den Zukker läßt man au grand perlé kochen, hebt ihn in einer gläsernen Flasche auf, und stopft ihn wohl zu.

Sorbet oder Tscherbet, ist ein türkisches Getränk, welches von Citronsaft, Zukker und Ambra bereitet wird. Diese Species werden zu einem Sirup eingesotten, oder zu kleinen Kuchen formirt. Einen solchen Kuchen in eine Kanne Wasser gerieben, giebt ein sehr angenehmes Getränk.

Späne von Mandeln, s. Hobelspäne.

Spanferkel zu bereiten. Das Wasser zum Abbrühen darf nicht heisser seyn, als daß man zur Noth einen Finger darinnen leiden kann. Wenn es rein ausgewaschen und ausgeschlachtet ist, so dressirt man die Keulen weit aus einander, und steckt ei-

einen hölzernen Speil quer durch das Schloß, damit er die Keule aus einander hält, bindet ferner die Beine einwärts, die Vorderbeine schiebt man in das Gelenke zusammen, daß sie unterwärts zu liegen kommen, und bindet sie mit Bindfaden zusammen, daß es eine natürliche Lage erhält. Dann steckt man es der Länge nach auf den Spieß, so daß dieser durch den Hals geht, und zum Rüssel heraus kommt, damit kein Loch dadurch vernrsacht wird, und läßt es eine Stunde bei mittelmässigem Feuer braten. Anstatt daß man andere Fleischarten während des Bratens mit Butter begießt, nimmt man hier ein Stück abgeschälten Speck steckt es auf einen Vogelspieß fest, und bestreicht damit fleissig den Braten.

Der Braten muß schön gelbbräunlich, und die Schwarte glasartig seyn, so daß sie bricht, wenn man sie schneiden will. Wenn der Braten gar ist, so zieht man den Speil und Bindfaden heraus, und giebt ihn mit einigen Löffeln gut gesalzenem Jus auf den Tisch. Man kann auch die Schüssel mit gebratenen, oder auch nur in Wasser gekochten Trüffeln garniren.

Spanferkel zu braten. Das Spanferkel muß noch nicht gefressen haben, sondern vom Säugen gut fett geworden seyn. Wenn es geschlachtet ist, wird es abgebrühet, die Augen werden behutsam ausgestochen, und wenn es ausgenommen ist, wäscht man es gut aus, wässert es, läßt es wieder abträufeln, trocknet es in- und auswendig mit einem Tuch gut ab, füllt den Rumpf mit einer guten Farce, und nähet es zu. Dann steckt man das ganze Spanferkel der Länge nach, und durch den Rüssel an den Spieß, bindet die Vorderfüsse vorwärts und die Hinterfüsse hinterwärts an den Spieß, kocht Salzwasser, bindet einen Pinsel von Strohhalmen, und besprengt damit das Ferkel während dem Braten mit dem Salzwasser, bis es überall eine harte Haut bekommt, bestreicht es dann vermittelst einer Feder mit weissem Baumöle, und fährt damit fort, bis es gar ist. Man giebt es alsdann ganz zu Tische. Man muß sich aber hüten, daß es nicht auf die Seite fällt, damit, wenn etwa Brühe aus dem Ferkel in die Schüssel läuft, und das Ferkel darinne läge, die Haut nicht weich wird.

Spanferkel auf andere Art. Man legt das abgestochne Ferkel in eine Mulde, bestreut es allenthalben mit gestossenem Pech, gießt heisses Wasser darüber und brühet es sauber, daß die Borsten alle herunter kommen. Hierauf wäscht man es mit laulichem Wasser rein ab, und schneidet am Bauche in der Mitte ein Loch darein, aber nur so groß, daß man das Eingeweide mit genauer Noth heraus ziehen kann.

Alsdann wäscht man es mit frischem Wasser, gießt alsdann wieder frisches Wasser daran, und läßt es eine Stunde oder auch länger darinnen liegen. Hierauf bindet man die Füsse mit Bindfaden zusammen, und zwar jeden Fuß besonders, einwärts, stellt es auf ein Bret, setzt es an einen kühlen Ort, und läßt es über Nacht stehen. Wenn man es braten will, so salzt und pfeffert man es, aber nur inwendig. Alsdann steckt man das darzu gehörige runde Holz in das Ferkel, nähet den Bauch und das Loch am Halse zu, und steckt es an, daß der Spieß durch das Loch des Holzes geht. Wenn es warm ist, so bestreicht man es über und über mit Butter, und bratet es am Spiesse oder an der Hand. Wenn es anfängt, beim Stich oder am Bauche zu nässen und zu tropfen, so wischt man es fleissig mit einem Tuche ab, und verklebt es mit einem, mit Eiweis bestrichenem Papier. Wenn es gebraten ist, so zieht man es herab, auf einen grossen Teller, nimmt das Papier weg, und giebt ihm einen rothen Apfel in den Rüssel.

Spanferkel zu braten noch anders. Man füllt das Spanferkel mit einer Fülle von geriebenem Weisbrod,

brod, gestossenen Mandeln, Rosinen, Zukker, geschmolzener Butter und Citronscheiben, sticht den Spieß hinten hinein, und läßt ihn zum Maule wieder heraus gehen. Die Hinterfüsse dehnt man von einander, und bindet sowohl diese als die vordern in eben die Form, als wenn es laufen wollte. Auf diese Art bringt man es zum Feuer, und wischt es, so bald es warm geworden ist, mit einem Tuche ab, macht ein Stückchen Speck heiß, bestreicht es etliche mal damit, wischt es allemal wieder ab, und fährt damit so fort bis es ganz gebraten ist. Sollten Blasen daran auffahren, so sticht man sie mit einer Nadel durch, und streut ein wenig Salz darüber, damit es nicht reißt. Wenn es fertig ist, zieht man es vom Spiesse, und giebt ihm vor dem Auftragen eine Citrone, Pomeranze, oder auch nur einen rothen Apfel ins Maul.

Will man aber ein Spanferkel welches das erstemal nicht ganz aufgezehrt worden ist, das zweitemal wieder zur Tafel geben, so läßt man den übrig gebliebenen Rest auf einem Roste wieder aufbraten. Hernach läßt man hinlänglichen Senf, ein wenig Butter, Wein, Weinessig und Zukker zusammen einkochen, daß es etwas dicklich wird, und gießt es über das Gebratene.

Spanferkel braun gekocht. Man bereitet das Spanferkel zu, zieht es ab, macht es braun, und durchkocht es in Wasser mit braunem Mehl, Salz und Gewürz.

Spanferkel à la Daube. Man schneidet das Spanferkel in vier oder fünf Stükken, passirt es in der Casserole mit zerlassenem Speck, und thut es hernach in einen Topf mit einer guten kräftigen Brühe, einer gespickten Zwiebel, Salz, Pfesser und einem Bündchen feiner Kräuter. Alles dieses läßt man gut durchkochen. Wenn es fast gar ist, so thut man ein Glas Wein daran, ein wenig von der braunen Brühe aus der Casserole, worunter man Mehl gerührt hat, um die Sauce zu verbinden. Alsdann richtet man es mit dem Saft von einer Citrone an, und belegt den Rand der Schüssel mit gebakkener Petersilie, und mit dem gebakkenen Gehirn des Spanferkels.

Spanferkel auf Deutsche Art. Man brühet ein junges Spanferkel wohl ab, und nimmt es aus. Die Leber davon hackt man besonders nebst blanchirtem Speck, Trüffeln, Champignons, einigen Kapern, einer gewässerten Sardelle, einer halben kleinen Knoblauchzwiebel, und ein wenig feinen Kräutern, setzt es in der Casserole ein wenig aufs Feuer, und würzt es wohl. Alsdann füllt man damit den Leib des Spanferkels an, umbindet es wohl, und bratet es am Spiesse gar, begießt es mit Baumöl, und richtet es warm an.

Spanferkel fricassirt, s. unter Fricassee.

Spanferkel gefüllt. Man zieht dem rohen Spanferkel die Haut ab, wie man die Hasen zu streifen pflegt. Das magere Fleisch vom Ferkel wird mit Kalbfleisch aus der Lende nebst der Kalbsniere, und allem darzu gehörigem Nierenfett, mit Salz, Pfesser, Muskatenblumen, Nelken, Zwiebeln, Thimian und Petersilie klein gehackt, und in dem Felle, woran die Füsse bis an das Gelenke geblieben sind, eingefüllt und zugenäht, und dann in einer Tortenpfanne im Backofen gar gebakken.

Ebendasselbe auf andere Art gefüllt. Man macht ein Gehäck von der Leber, blanchirtem Speck, Champignons, Salz, Pfesser, feinen Kräutern und ein wenig Salbei, und passirt es in der Casserole, füllt das Spanferkel damit, nähet es zu, daß die Fülle nicht heraus fällt, läßt es braten, begießt es mit Butter, und trägt es, wenn es gar ist, mit gebakkener Petersilie oder Semmeln auf.

Spanferkel, geräucherte. Wenn man dem wohl gereinigten Ferkel

kel den Kopf gespalten, welcher aber daran hängen bleiben muß, so wäscht man es mit kaltem Wasser ab, hängt es auf, daß es trokken wird, salzt es, und läßt es drei Tage im Salz liegen, hängt es dann in den Rauch, und läßt es nicht zu schwarz werden. Wenn es soll gebraucht werden, muß man es im Wasser gar kochen; es kann ganz bleiben, oder auch in vier Stükken geschnitten werden.

Spanferkel gesotten, kalt zu verspeisen. Man setzt von einem Spanferkel das Vorderviertel mit dem Kopf in Rohrwasser zu, und läßt es ungesalzen recht weich sieden. Alsdann nimmt man es aus dem Topfe, und legt es vier und zwanzig Stunden lang in kaltes Salzwasser. Wenn man es bald zu Tische tragen will, so legt man es in eine Schüssel, streut Petersilie darauf, und setzt Senf oder Roseneßig darzu auf. Man kann es auch wohl acht Tage lang so im Salzwasser erhalten.

Spanferkel kalt in Gallert. Man schneidet das Spanferkel mitten im Rükken lang durch, haut es in kleine Stükken, und legt es eine ganze Stunde lang in kaltes Wasser. Dann kocht man es in einem Quart Wasser, einem Nößel Wein, und halb so viel Weineßig mit ganzem Pfeffer, Muskatenblumen, Lorbeerblättern, Citronschalen und Salz, nebst ein wenig Hausenblase gar, richtet das Fleisch an, und settet die Brühe ab, gießt sie durch ein Haartuch über das Fleisch, und läßt es so kalt werden.

Spanferkelmarinade davon. Man schneidet das Spanferkel in Stükken, und wäscht es ab, kocht es in Wasser mit ein wenig Salz und Thimian gar, gießt dann in einem verzinnten Kessel Eßig darüber, thut ganzen Pfeffer, Nelken, Muskatenblumen, Thimian, Zwiebeln und Salz darzu, und läßt es stehen, bis es gebraucht werden soll.

Spanferkel köstlich zuzurichten. Wenn man das Spanferkel geputzt und ausgeweidet hat, so hackt man die Lunge und Leber klein, und rührt sie zu einer Fülle auf eben die Art an, wie zu den gefüllten Kalbsbrüsten, füllt damit das Ferkel, und nähet den Bauch zu, bricht ihm mit der Hand das Rückgrad und die Ribben entzwei, daß man es auch einwärts biegen kann, schneidet breite Löcher in die Haut, lößt sie zwischen Haut und Fleisch ab, nimmt in Viertel geschnittene junge Hühner, Tauben, Feldhühner, Krammetsvögel oder Lerchen, und spickt das Ferkel zwischen Haut und Fleisch damit, steckt es an den Spieß, läßt es braten, und betröpfelt es wohl mit frischer Butter, daß es saftig bleibt.

Spanferkelpastete. Man putzt das Spanferkel, und hackt die Füße ganz kurz ab. Alsdann schneidet man die Ohren ganz dicht ab, schneidet den Bauch auf, und lößt die Knochen heraus, daß das Fleisch an der Haut hängen bleibt. Wenn aber an einigen Orten das Fleisch der Haut zu dikke wäre, so schneidet man dünne Scheiben weg. Die Haut legt man über Nacht in Eßig, salzt und würzt sie, macht alsdann einen Pastetenteig von feinem Mehl und siedendem Wasser, und treibt daraus zwei dünne Flekke. Alsdann nimmt man die Haut aus der Beizze, und legt das Fleisch, das man davon weggeschnitten hat, darauf, würzt es, und wikkelt es fest über einander, legt es alsdann krumm auf ein Teigblatt, und legt das andere Blatt darüber, formirt es wie ein Spanferkel mit einem Rüssel, und macht Ohren und Füsse daran. Sodann macht man von Teig lange dünne Flekke, treibt sie aus, und schneidet sie daß sie wie Borsten aussehen, belegt damit das ganze Spanferkel bis auf den Kopf, als ob es Haare wären, bestreicht und bäkt es. Endlich läßt man halb Wein und halb Wasser und ein wenig Eßig, damit es gehörig gesäuert ist, zusammen sieden, und legt, wenn es verschäumt

ist,

ist, ganzes Gewürz darzu, damit es schmackhaft wird. Man kann auch ein Schweinsfüßchen darzu nehmen, damit die Brühe desto kräftiger wird. Sie muß aber nicht gelb werden, sondern schön weiß bleiben. Wenn die Pastete gebakken ist, so gießt man die Sulze darein, läßt sie kalt werden, daß die Sulze darin gesteht. Siehe auch den Artikel Pastete.

Spanferkel *en Rolle*. Man schneidet die Knochen aus einem Spanferkel heraus. Die Beine und den Kopf schneidet man ganz ab, breitet es dann aus einander, streuet fein gehackte Zwiebeln, Kräuter, Salz und ein Paar Finger voll gestossenen Pfeffer darauf. Dann schneidet man etwas rohen Schinken, Kalbfleisch und Speck in längliche Streifen, legt es auf die Kräuter, streut etwas hart gekochte Eierdotter und Kräuter darüber, und rollt es recht dichte zusammen, daß es das Ansehen einer dikken Wurst erhält, wikkelt es fest in eine Serviette, umwindet sie mit Bindfaden, und läßt es in einer wohlschmekkenden Braise eine gute Stunde kochen.

Wenn man anrichten will, macht man es behutsam aus der Serviette, bestreicht es stark mit guter Glace, hält eine glühende Schaufel darüber, daß die Glace etwas anzieht, giebt eine gute Sauce Hachis darunter, und giebt es zur Tafel.

Spanferkel auf andere Art. Man löst aus dem Spanferkel die Ribben und das Rückgrad heraus, bestreut es alsdann inwendig mit Salz, macht eine Farce von Kalbfleisch, kocht ein Stück Schlackwurst so lang als das Spanferkel ist, im Wasser gar, macht ein halbes Pfund Saucischen in Butter steif, blanchirt ein halbes Pfund Ris de Veau, putzt es aus und schwitzt es mit fein gehackten Zwiebeln in etwas Butter. Dann breitet man das Spanferkel auf den Tisch aus einander, streicht überall etwas Farce darinne herum, schneidet die Streifen, und legt sie auf die Farce, wie auch die Saucischen, wenn die Haut davon gemacht ist, das Milchfleisch, einige in der Braise gar gekochte ganze Trüffeln, und einige hart gekochte Eierdotter, streicht wieder einen Finger dikke Farce darüber, und näht das Spanferkel unter dem Bauche zu, dressirt die Keulen und Büge zusammen, und speiler sie auf, wie ein Spanferkel zum Braten, befestigt es am Bratspiesse, und bratet es eine Viertelstunde bei ziemlich raschem Feuer. Indessen macht man ein Ragout von Trüffeln, Ris de Veau, Hahnenkämme und dergleichen schwitzt es mit gehackten Chalotten ein, giebt einen guten Coulis, den Saft einer halben Citrone mit dem nöthigen Salz daran, und läßt es zusammen kochen. Dann legt man das Spanferkel auf die Schüssel, macht Bindfaden und Speiler heraus, und giebt das Ragout darunter.

Spanische Biscoten. Man schlägt das Weisse von acht oder zehn Eiern mit Rosenwasser zu Schaum, rührt drei Viertelpfund durchgeräbelten Zukker langsam darunter, rührt alsdann auch ein halbes Pfund schönes Mehl, und zuletzt ein wenig Anis und Coriander darein, schlägt einen Löffel voll von diesem Teig auf eine Oblate, legt ihn in eine Tortenpfanne und läßt ihn bakken, so werden schöne runde Plätzchen oder Zelten daraus, wiewohl man ihn auch, wie andern Biscotenteig, in Kapseln oder Tortenblätter giessen, abbakken, und auf einem warmen Ofen gut aufbehalten kann.

Spanische Blätterchenkuchen. Man macht von gutem Mehl mit gesalzenem Wasser einen starken Teig, treibt ihn gut aus, würkt ihn wieder ein, so lange bis er trokken wird, und treibt ihn dann mit dem Rollholze recht lange aus. Sodann legt man einen guten Theil rein gewaschene Butter, die im Wasser gelegen hat, hart geworden und wieder abgetrocknet ist, oben darauf, schlägt den Teig darüber

treibt

treibt ihn wieder mit dem Rollholze aus, schlägt ihn wieder über, rollt ihn aus, und das thut man viermal. Hierauf schneidet man Rosensterne, oder was man sonst will, bäckt sie im Ofen, und bestreut sie beim Anrichten mit Zukker.

Spanische Carde, s. Carde.

Spanische Cardi à la Dame Claude. Wenn man den Cardi gar gekocht hat, wird eine weisse Sauce von frischer Butter, Mehl, Salz, Muskatenblumen, Weinessig oder Weintraubensaft gemacht, mit Eierdottern abgezogen, und darüber gegeben, auch wohl mit Coteletten oder geräuchertem Fleische garnirt.

Spanische Nudeln. Man macht mit lauter Eierdottern und ein wenig Salz und schönem Mehl einen Teig, schneidet kleine zarte Nudeln, reibt zwei Hände voll abgezogene Mandeln auf einem Reibeisen, und mischt einen guten Theil davon unter die Nudeln. Alsdann siedet man hinlänglich süsse dikke Sahne in einer Pfanne, thut drei Löffel voll Zukker darein, und etliche Tropfen Rosenwasser, schüttet die Nudeln in eine mit Butter bestrichene zinnerne Schüssel, gießt die Sahne siedend darüber, setzt es auf Kohlen, und bäckt es unten und oben. Wenn man will, so braucht man sie oben nicht braun zu machen, sondern läßt sie wie einen Koch, doch nicht gar zu fest sieden. Ist es aber in einer Schüssel, so streut man den übrigen Theil Mandeln darauf, legt ein Stückchen Butter daran, und läßt es stehen, bis es braun wird.

Spanische Pastetchen. Man macht einen mürben Butterteig an, und formirt kleine Pastetchen daraus. Alsdann hackt man das Fleisch von abgesottenen Hühnern, ein in Sahne geweichtes Brodchen, zwei Kälberbröschen, Rindsmark, Krebse, Schnekken, Salz und gutes Gewürz durch einander, feuchtet es mit Hühnerbrühe an, und wenn man will, kann man auch Schwämmchen und Zwiebeln darunter thun. Dieß Gehäck thut man in die Pastete, und bäckt sie für Kranke. Man sehe auch das Wort Pastete.

Spanische Torten. Man siedet beliebige Aepfel oder geschälte Aepfelschnizzen ab, hackt sie klein, und thut Ingwer, Zimmt und Corinthen daran. Nach diesem macht man von lauter Eierdottern und Mehl einen Teig, wirkt etwas Butter darunter, und macht zwanzig dünne gleich ausgetriebene Kuchen daraus, bestreicht einen nach den andern oben mit geschmolzener Butter, und legt nach und nach zehn auf einander. Auf diese zehn Lagen thut man die gehackten und angemachten Aepfel, bestreicht die übrigen zehn auch mit Butter, und legt sie alle auf einander, als den Dekkel über die Aepfel, macht es mit einem Kuchenrädchen gleich, bestreicht es oben mit Eiern, und bäckt es so, wie man gewöhnlich die Torten zu backen pflegt.

Ebendieselbe auf andere Art. Man läßt auf eine mittlere Schüssel drei Viertelpfund frische Butter laulich werden und wieder abkühlen, daß sich das Saure zu Boden setzt, seihet sie durch ein Sieb, läßt sie kalt werden, daß man einen Finger darinne leiden kann, gießt die abgeklopfte Eierdotter darein, rührt es eine halbe Viertelstunde, thut auch zwei Loth gestossenen Zimmt, die Schalen von zwei Limonien klein geschnitten, zwölf Loth Zukker, drei Viertelpfund Mundmehl darzu, und macht den Teig an, breitet ein Blatt auf ein flaches Tortenblech aus, bereitet eine trokkene Fülle darein, macht von dem andern Teig ein Gitter, bestreicht es mit Eierdottern, zukkert es, und bäckt es in geschwinder Hizze.

Spanischer Wind. Man schlägt von acht Eierweis einen Schnee, thut ein Viertelpfund durchgesiebten Canarienzukker, die abgeriebene Schale nebst dem Saft einer Citrone und ein Viertelpfund in feine Filets geschnitte-

ne Mandeln darzu, setzt davon Häufchen wie eine Wallnuß groß, auf Oblaten, rangirt sie auf ein Blech, und läßt sie auf einem verschlagenen Ofen mehr trocknen als bakken, bricht die hervorstehende Oblate rund herum davon ab, und garnirt andere Bäkkerei damit. Man kann sie auch mit verschiedenem gefärbten Zukker bestreuen, wenn man sie aufgesetzt hat.

Spargel. Ist ein sehr angenehmes und gesundes Küchengewächs, wovon es zwei Arten, nämlich wilden und Gartenspargel giebt, welche blos durch die Grösse von einander verschieden sind. Die größte Art des Gartenspargels ist der holländische oder polnische Spargel. Von dem gemeinen Gartenspargel giebt es wieder zwei Abänderungen, den weissen, welcher weisse Stängel mit röthlichen Köpfen treibt, wovon nur ein Theil gegessen werden kann, und den grünen, welcher ganz grüne Stängel treibt, welche gemeiniglich ganz gegessen werden können. Im Frühlinge kommen die Spargelsprossen aus der Erde hervor, und sind zum Ausstechen am besten, wenn die Köpfe kaum einen Zoll hoch über die Erde gehen. Läßt man sie in der Erde stehen, so wachsen sie zu hohen Stängeln, welche mit vielen Nebenzweigen bewachsen, und mit kleinen spizzigen Blättern, fast wie das Fenchelkraut versehen sind. An den Zweigen kommen kleine, gelbe, sechsblättrige Blüten hervor, woraus dann runde, hochrothe Beeren, wie Koralen wachsen, welche zwei bis drei schwarze, harte Saamenkörner enthalten.

Die Fortpflanzung des Spargels geschieht entweder durch den Saamen, oder durch die Wurzeln. Im erstern Falle, bereitet man ein Beet mit gutem Dünger, macht im Frühlinge ungefähr zwei Zoll tiefe Gruben nach der Schnur, legt den Saamen hinein, zieht sie mit dem Harken wieder zu, begießt sie fleissig, und hält sie vom Unkraut rein. Der Saame liegt oft über zehn Wochen, ehe er aufgeht. Wenn die Pflanzen ein oder zwei Jahr gestanden haben, so werden sie auf folgende Weise versetzt. Man gräbt ein Beet ungefähr drei Schuh tief und fünf Schuh weit aus; legt erstlich eine Schicht klein gehacktes Reisholz, darauf eine Lage gute, schlammige Erde, die ein Jahr gelegen hat, auf diese aber eine Lage guten, kurzen Kuhmist; dann wieder eine Lage von der erwähnten Erde, und auf diese endlich eine Lage von Hornspänen mit gutem Dünger vermischt, bis die Grube ganz ausgefüllt ist. Hierauf überschüttet man das ganze Beet mit guter Misterde, einen halben Schuh höher als andere Beete.

Will man nun den Spargel verpflanzen; so muß man die Wurzel unten ein wenig beschneiden, immer drei oder vier Pflanzen, je nachdem sie groß sind, zusammen in runde Gruben einen Schuh weit aus einander legen, und zwar so, daß man auf den Boden der Grube ein Häufchen klarer Erde streuet, die Pflanze darauf setzt, die Wurzeln aus einander breitet, und dann einen halben Schuh hoch von der Misterde darüber streuet. Wenn sie fleissig begossen, und vom Unkraute gereinigt werden; so wachsen sie leicht hervor. Gegen den Winter muß man sie von den Stängeln und dem Unkraute reinigen, das Erdreich aufhakken und Hühner- und Taubenmist darüber streuen.

Uebrigens aber muß man sich wohl hüten, die jungen Spargelkeime vor dem dritten Jahre zum Gebrauche auszustechen, wenn die Pflanzen nicht geschwächt werden sollen, und man in der Folge starken und fetten Spargel auf den Tisch haben will.

Spargel. Man kann den Spargel auf zweierlei Art zurichten.

1. Man schabt alles unreine ab, schneidet das Bittere davon, wäscht ihn recht rein, und bindet ihn in kleine Bündel, legt ihn eine halbe Stunde zuvor, ehe man ihn kochen will, in kal-

kaltes Wasser, setzt ihn dann mit Wasser auf, salzt dieses ein wenig und läßt ihn recht weich kochen. Hierauf legt man einige Stükken weisse frische Butter auf einen zinnernen Teller, legt den Spargel darauf, läßt die Brühe rein ablaufen, läßt die Butter schmelzen, und streut feine Semmelkrumen, und gestossene Muskatenblüten darüber.

2. Man kocht den Spargel auf die eben erwähnte Art ab, und macht eine Eierbrühe darüber auf folgende Art: Man nimmt etwas Spargelbrühe, thut ein wenig weisse Butter daran, und quirlt die Brühe mit Eierdottern ab. Wenn man ihn anrichtet, bestreut man die Brühe mit Muskatenblumen, und drückt Citronsaft darauf, oder thut dafür gleich Anfangs etwas Weinessig zur Spargelbrühe.

Spargel, abgeschwitzter. Man schneidet das harte von dem Spargel hinweg, und das gute in gleich lange Stükken, kocht sie in gesalzenem Wasser, thut sie in einen Durchschlag, und läßt das Wasser ablaufen, macht Butter in einer Pfanne heiß, und läßt sie darinne schwizzen oder dämpfen. Man kann auch etliche Eier mit etwas saurer Sahne verklopft, darein rühren, und mit Ingwer würzen, auch etwas Pfeffer und Essig daran thun.

Spargel mit aufgezogener Butter. Man wäscht hierzu ein Pfund Butter aus, thut die Hälfte davon nebst einer guten Messerspizze voll Mehl und ein Paar Löffel voll Wasser in eine Casserole, rührt es über gelindem Kohlfeuer ab, und zieht die Butter immer mit einem Löffel in die Höhe, die andere Hälfte thut man stückweise nach und nach darzu, zuletzt wird sie sämig genug seyn, da man sie dann bald vom Feuer nehmen, und über den Spargel giessen muß, sonst, wenn man sie länger darauf läßt, gerinnt sie.

Spargel zu bereiten. Man schneidet den Spargel unten gerade, wäscht und bindet ihn mit Zwirn oder Bindfaden in Bündchen, und kocht ihn also in Wasser weich, gießt das Wasser ab, legt den Spargel in eine Schüssel, und giebt folgende Sauce darüber:

Man quirlt sechs Eierdotter und einen Löffel voll Weizenmehl, welches mit einem Löffel voll Wasser angefeuchtet worden ist, erstlich allein, und hernach mit etwas von dem Wasser, womit der Spargel gekocht worden ist, gut durcheinander, thut auch noch ein Stück frische Butter, gestossene Muskatenblumen, Salz, und wenn es beliebt, auch wohl noch ein Stück Zukker daran, setzt es auf Kohlfeuer und quirlt es darauf so lange um, bis es, jedoch ohne zu kochen, dick zu werden anfängt. Hernach drückt man den Saft von einer oder zwei Citronen darein, quirlt es wieder durch einander, und gießt die Sauce über den Spargel in die Schüssel.

Oder: Man kann auch in einem Tiegel Butter zergehen lassen, ein wenig Mehl darunter rühren, und etwas kochen lassen. Dann gießt man einige Löffel Wasser zu, rührt es wieder gut durch einander, und läßt es wieder kochen, würzt es dann mit gestossenen Muskatenblumen, legt noch ein Stück Butter darzu, und rührt es, bis die Butter zergangen ist, so ist die Sauce fertig.

Den kleinen Spargel, so wie auch den Hopfen, schneidet man in Stükken, die ein halbes oder ganzes Glied lang sind, kocht ihn in Wasser ab, und seihet hernach dasselbe wieder davon. Dann läßt man ihn mit Butter in einem Tiegel über Kohlenfeuer kochen, und wenn es bald angerichtet werden soll, wird noch etwas Pfeffer und süsse Sahne darzu gethan.

Spargel in einer Butterbrühe. Man bindet den Spargel in Bündchen, schneidet ihn unten ein wenig gleich, sieder ihn in Salzwasser ab, und legt ihn hernach ordentlich in eine Platte, gießt gute Fleischbrühe dar-

daran, thut Butter, Ingwer, Pfeffer und Muskatenblüten darzu, und läßt es auf Kohlen mit einander aufkochen. Endlich nimmt man das Gelbe von zwei Eiern, rührt nach und nach etwas von der Brühe darunter, gießt sie auch an den Spargel, und trägt ihn auf.

Spargel in Butter mit Gründlingen und Essig. Man siedet den Spargel in Salzwasser ab, legt ihn in eine Schüssel, thut Butter, geriebenes Brod, Pfeffer, Ingwer, Muskatenblüten und Fleischbrühe daran, und läßt ihn aufsieden. Die Gründlinge siedet man vorher ab, legt sie oben darauf, rührt etwas Essig mit ein Paar Eierdottern daran, und gießt es vor dem Auftragen darüber.

Spargel mit Eiern. Wenn man den Spargel im Wasser gut abgebrüht und dann in Fleischbrühe gesotten hat, so daß er noch ein wenig hart bleibt, so thut man Pfeffer und Muskatenblüten daran. Indessen klopft man ein Paar Eierdotter in ein Töpfchen, drückt einen guten Theil Citronsaft darein, rührt sie mit der erwähnten Brühe, worinnen der Spargel abgesotten worden ist, an, und thut es über den Spargel, setzt die Schüssel auf eine Kohlpfanne, und läßt sie eine Weile darauf stehen, damit die Brühe ein wenig dicklich wird. Man kann auch würflich geschnittene Citronschalen darauf streuen.

Spargel eingemacht. Die beste Art ist diese: Man putzt den Spargel, und schneidet ihn so, wie man ihn an Fleisch kocht, legt ihn in Wasser, nimmt ihn, so bald es anfängt aufzuwallen, mit einem Schaumlöffel heraus, thut ihn in eine starke Bouteille, gießt Salzwasser darauf, und setzt sie an einen frischen Ort.

Spargel eingemachter auf andere Art. Man bindet den geputzten Spargel Bundweise, und siedet ihn, wie ein weiches Ei, nur einigemal auf. Wenn man das heisse Wasser abgegossen hat, gießt man kaltes darüber. Alsdann läßt man zerlassene Butter in einem Topfe bis zum Stehen gerinnen, und legt den Spargel oben darauf, damit er den Boden nicht berührt, gießt wieder zerlassenes Schmalz, wenn es bald stehen will, darüber, daß der Spargel überall bedeckt ist, deckt den Topf mit Leder zu, und setzt ihn in den Keller auf ein Bret, aber nicht auf die bloße Erde. Nach einem Monat wird das Schmalz davon genommen, und der Spargel wie vorher, mit frischem Schmalz eingemacht. Nachher kann man nach Belieben zum Gebrauch davon nehmen. Der Spargel kann auch eben so in gesalzener Butter eingemacht werden, und bleibt Jahr und Tag gut.

Spargelerbse, gehört wegen ihrer feinen hochrothen Blume in den Blumengarten, aber wegen ihrer jungen viereckigten Schoten, welche wie Spargel zugerichtet werden, auch in den Küchengarten. Sie sind sehr zart, und dürfen daher nicht eher als im April gepflanzt werden.

Die Schoten müssen aber sehr jung gekocht werden; denn wenn sie alt werden, so taugen sie wegen ihrer Härte nichts.

Spargel in Essig. Man kann entweder den geputzten Spargel in Salzwasser halb gar kochen, oder auch nur mit Essig, welcher zuvor gesotten und wieder kalt geworden ist, übergiessen. Nach einer Weile wird er wieder heraus genommen, und auf einem Tuche abgetrocknet. Man legt ihn alsdann in ein Fäßchen, streut Pfeffer darzwischen, und gießt frischen Essig darüber, daß er über den Spargel weggeht, und schlägt endlich das Fäßchen zu.

Spargel mit Essig. Man kocht den Spargel in Wasser halb gar, nimmt ihn heraus, und läßt das Wasser davon ablaufen, thut ihn in eine Pfanne, gießt halb Wein und halb Essig daran, thut Zukker, Muskatennuß, ein wenig Pfeffer, frische Butter und etwas Mutschelmehl darzu, läßt

es kurz mit einander sieden, und richtet es an.

Spargel fricassirt. Man kocht den Spargel ab, und legt ihn auf eine Schüssel. Alsdann schlägt man drei bis vier Eierdotter, gießt ein Paar Tropfen Weinessig darauf, und schüttet eine Messerspitze Mehl darzu. Wenn dieses in der Casserole klar abgerührt ist, thut man noch ein halbes Pfund ausgewaschene Butter, auch Muskatenblumen und Citronschale darein, gießt Fleischbrühe oder auch nur Petersilienwasser, ein Paar Löffel Wein und eben so viel Essig daran, setzt es auf Kohlen, und läßt es unter beständigem Rühren dicklich werden. Damit es aber nicht zusammen läuft, kann man zuletzt einen kleinen Löffel frisches Wasser darein giessen. Diese Sauce gießt man über den Spargel in die Schüssel, setzt diese auf ein Kohlenbekken, damit die Brühe in den Spargel zieht, aber kochen darf es ja nicht. Zuletzt sprengt man ein wenig zerlassene Butter darauf. Man kann auch den Wein weglassen, und blos Essig nehmen.

Spargel gebakken. Man putzt den Spargel, und läßt ihn in kochendem Wasser aufsieden, nimmt ihn wieder heraus, daß er abkühlt, tunkt ihn dann in eine Klare so weit, als er mürbe ist, und bäckt ihn in abgeklärter Butter. Beim Anrichten streut man Zukker darüber, und giebt es zu Tische.

Spargel mit gelben Rüben zu kochen; s. Möhren.

Spargel, geschnittenen, zu erhalten. Man schneidet den Spargel, so weit er mürbe ist, in kleine Stükken, und läßt ihn in kochendem Flußwasser einmal aufkochen, läßt das Wasser davon wieder rein ablaufen, und ihn kalt werden, thut ihn in Bouteillen, welche eine grosse Oeffnung haben, gießt die vorige Sauce kalt darauf, pfropft die Bouteille fest zu, legt sie in den Keller in Sand, bedeckt sie auch mit Sand damit keine Luft darzu kommen kann und wenn man ihn brauchen will, so wässert man ihn zuvor.

Spargel wie grüne Erbsen zuzurichten. Man richtet den Spargel zu wie die grünen Erbsen, nachdem man ihn in kleine Stükken zerbrochen hat. Man kann ihn auch, wenn man will, mit Jus zurichten. Zu dem Ende passirt man die Spargelstükken in der Casserole mit zerlassenem Speck, klein gehackter Petersilie, und kleinen Zwiebeln, Salz und Pfeffer, kocht sie dann in einem kleinen Topfe mit einer guten fetten Brühe, fettet sie ab, und trägt sie mit einem Jus von Hammelfleisch und Citronensaft, als eine überflüssige Schüssel zum Beigericht an Fleischtagen auf.

Spargel mit holländischer Brühe. Man setzt Wasser in einer Casserole über Feuer, thut Saffran, Muskatenblüten, Weinessig und Zukker darzu, und läßt es sieden. Sodann rührt man ein Paar Eierdotter klar, nimmt die Casserole vom Feuer, gießt die Eier hinein, und läßt die Sauce endlich wieder unter beständigem Umrühren über dem Feuer aufstossen. Wenn man will, kann man auch ein wenig Citronsaft darzu giessen.

Spargel mit Hühnern. Wenn man die Hühner gehörig zubereitet hat, so kocht man halb Wein und Wasser ab, würzt die Brühe mit Muskatenblüten, und thut ein Stück Butter daran. Unterdessen kocht man den Spargel in siedendem Wasser beinahe weich, und legt ihn alsdann zu den Hühnern, worzu man noch klein gehackte Petersilie und geriebene Semmel thut, und so völlig abkocht.

Man kann auch auf folgende Art verfahren. Man zerschneidet die Hühner, bestreut sie mit Mehl, und dämpft sie in einer Casserole mit Butter, legt auch den Spargel darzu, und füllt, wenn beides genug gerbstet ist, gute Bouillon darauf, und läßt es weich sieden. Zuletzt kann man um die Brü-

Brühe sämig zu machen, in Sahne eingeweichte Semmel, nebst ein wenig Muskatenblüten daran rühren.

Spargelklöschen. Man treibt ein Stück Butter ab, hackt übersottenen Spargel klein, thut ihn nebst einigen Eiern, in Milch geweichter Semmel und Muskatenblüten darzu, verdünnt ihn mit etwas Sahne, formirt daraus kleine Klöschen und siedet sie ab.

Spargelkuchen. Man muß hierzu den Spargel ganz klein hakken, und mit Salz, klein gehackter Petersilie und Zwiebeln in Butter durchschwizzen lassen. Hernach klopft man einige Eierdotter in guter Sahne klar, gießt dieses zu dem obigen Spargel, mischt es recht unter einander, thut es in eine Pfanne mit zerlassener Butter, und bäckt es in Form eines Kuchens.

Spargelkuchen zu Bouillons. Man übersiedet den Spargel wie gewöhnlich, und läßt ihn wieder abtriefen; hackt ihn so weit er mürbe ist, klein, vermischt ihn mit geriebenem Zwieback, Muskatenblumen und fein gehackter Citronschale, bäckt kleine Kuchen davon, und läßt sie wie andere Kuchen im Ofen gar werden.

Spargelmus. Man siedet den Spargel, wie gewöhnlich, in Salzwasser ab, schneidet die Köpfe, und so weit der Spargel weich ist, davon, thut ihn in einen Tiegel, gießt Fleischbrühe daran, thut ein gutes Stück Butter darzu, würzt ihn mit Pfeffer, Muskatenblumen, und läßt ihn ein wenig kochen. Alsdann nimmt man allemal auf zwei Personen ein Ei, verklopft sie ein wenig, rührt es, wenn die Eier darinne sind, recht stark, und richtet es an.

Spargel in Oel gebraten. Man putzt den Spargel ab, und läßt wenn er eine Stunde im frischen Wasser gelegen hat, das Wasser wieder ablaufen. Alsdann macht man Oel in einem Pfännchen warm, legt den Spargel hinein, und läßt ihn braten, seihet das Oel davon, besprengt den Spargel mit Salz und Pfeffer, rüttelt alles gut mit einander, legt den Spargel zierlich in eine Schüssel, und gießt das Bratenöl wieder darauf, setzt es auf Kohlen, und läßt es noch ein wenig kraus werden.

Spargelpastete. Man muß den Spargel erstlich abputzen, übersieden, und sodann wieder abtriefen lassen. Alsdann mengt man ein Stück Butter mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Muskatenblüten an, mischt den Spargel darunter, und thut dieses Gemische, nachdem man auf seinen Butterteig einen Rand von einer beliebigen Farce gesetzt hat, darein. Alsdann verfertigt man die Pastete wie gewöhnlich, und bäckt sie ab. Beim Anrichten pflegt man eine Sahnsauce darüber zu machen.

Spargel auf dem Rost gebraten. Man gießt Oel in ein Gefäß, mischt Salz und Pfeffer darunter, und schwingt den Spargel darinne, daß er um und um fett wird. Unterdessen setzt man den Rost über gelindes Kohlfeuer, legt den Spargel darauf, und läßt ihn schön gelbbraun braten. Man kann auch den Spargel, so wie man ihn aus dem Wasser nimmt auf den Rost legen, die Mischung von Oel, Salz und Pfeffer aber in einem Pfännchen besonders heiß machen, sodann ein Büschchen Federn darein tunken, und den Spargel, indem man ihn auf den Rost legt, damit auf beiden Seiten bestreichen, und gewöhnlich abbraten. Wenn man anrichtet, gießt man das Oel und Gewürz darüber.

Spargel mit Sahne. Man übersieder den Spargel wie gewöhnlich in siedendem Wasser, und passirt ihn in einer Casserole mit Butter, quirlt ein oder ein Paar Eierdotter in Sahne, gießt es über den Spargel in der Casserole, und thut noch ein Bündchen Petersilie, kleine Zwiebeln und etwas Gewürz darzu.

Spargel auf noch andere Art mit Pupietten. Man putzt den Spargel, schneidet ihn so weit er weich ist, in längliche Stükken, kocht ihn in Wasser ab, läßt ihn ablaufen, und thut ihn in eine Casserole, worin zergangene Butter, nebst einem Sträuschen feiner Kräuter, einer Scheibe magern Schinken, und einer mit Nelken gespickten Zwiebel, welches man alles vor dem Anrichten heraus nimmt, gethan worden ist. Wenn es eine Weile so geschwizt hat, so rührt man etwas Mehl darzu, füllt Bouillon darauf, und läßt den Spargel weich kochen.

Wenn man anrichten will, so legirt man das Gemüse mit einigen Eierdottern, drückt etwas Limonisaft darzu, thut ein wenig Zukker daran, und belegt die Schüssel mit Pupietten. Diese werden also zubereitet: Man rührt einen dünnen Eierkuchenteig ein, bäckt davon dünne Eierkuchen wie Plinzen, farcirt sie mit Fisch- oder Kalbfleischfarce, wikkelt sie zusammen, schneidet aus jedem drei bis vier Stükken, kehrt sie in Ei um, bestreut sie mit Semmelkrumen, und bäckt sie in klarer Butter aus, oder man kehrt sie in zerlassener Butter um, und bratet sie auf dem Roste.

Spargelsallat. Man schneidet den Spargel, wäscht ihn und siedet ihn in Salzwasser weich, legt ihn dann in frisches Wasser, damit er etwas hart wird, läßt es dann wieder ablaufen, legt den Spargel in eine zinnerne Schüssel, und zwar so, daß die Köpfe einwärts in die Schüssel liegen, streut Salz und Pfeffer darauf, schüttet Essig und Baumöl daran, und übergießt ihn etlichemal, damit der Essig und das Oel recht durchdringt. Ehe man ihn aufträgt, gießt man noch einmal frisches Oel daran, und streut geschnittene Citronschalen darauf.

Spargelsallat auf andere Art. Man putzt den Spargel wie gewöhnlich, bindet ihn in Bündchen, kocht ihn weich, und richtet ihn so an, daß die Köpfe inwendig liegen. Alsdann läßt man ihn kalt werden, vermischt rein gewaschenen Kopfsallat mit etwas Salz und gutem Weinessig und Provenzeröl, und schüttet ihn über den Spargel ungefähr eine Viertelstunde vorher, ehe man ihn essen will.

Spargel mit Sauce blanche. Man blanchirt den geputzten Spargel in kochendem Wasser, und kühlt ihn ab. Alsdann kocht man ihn mit Butter, Bouillon, Pfeffer, Muskatenblumen, Nelken und Salz gar. Man macht sodann von vier Eierdottern mit Butter, Gewürz, zwei Löffel Wasser und eben so viel Weinessig, eine gute Sauce, und giebt sie über den Spargel.

Spargel mit saurer Brühe. Man übersiedet ihn zuvor in siedendem Wasser, thut den Spargel in eine Casserole, gießt halb Wein und halb Essig darüber, thut beliebiges Gewürz, Zukker und Butter darein, und um die Sauce etwas dicklich zu machen, entweder etwas Semmel oder anderes feines Mehl, und läßt ihn vollends weich kochen.

Spargelsuppe. Man legt den geputzten Spargel in frisches Wasser, und kocht ihn mit Wasser und Salz etwas weich, thut ihn dann in Fleischbrühe, die man übrigens nach Belieben zurichtet, nur daß man keine grünen Kräuter darein nimmt, weil man den Geschmack des Spargels allen andern vorzieht, so wie auch kein anderes Gewürz als höchstens Muskatenblüten daran gethan wird.

Man kann auch diese Suppe noch delikater zurichten. Man läßt nämlich junge Tauben in Bouillon einigemal aufkochen, läßt alsdann ein halbes Pfund Butter in einer Casserole zergehen, und schwizt ein Viertelpfund Mehl darinne, füllt hernach ungefähr vier Quart Bouillon darauf, und thut noch ein wenig frisches oder trokknes Pfefferkraut darzu, welches man beim Anrichten wieder heraus nimmt. Den

Spar-

Spargel überkocht man in Wasser, und thut die Tauben, die man mit frischem Wasser abgekühlt hat, nebst Muskatenblüten, Gewürz und einem Stückchen Zukker darzu. Oder man kann auch junge Hühner nehmen, in vier Theile schneiden, salzen und mit Mehl bestreuen, ferner in einer zugedeckten Casserole in der Butter dämpfen, und hernach gute Brühe darauf giessen, und sieden lassen.

Unterdessen muß man ein Bund Spargel in Salzwasser kochen, und dann in einem Tiegel mit Butter röstен. Ferner werden ungefähr zwanzig Krebse gesotten, die Hälfte davon ausgebrochen, und ebenfalls in Butter geröstet. Alsdann röstet man einige Semmelschnitten in Butter gelb. Wenn man nun anrichten will, so legt man die Hühner um den Rand, die Semmelschnitten, den Spargel und die ausgebrochnen Krebse in die Mitte, thut ein wenig Krebsbutter darauf und läßt es über gelindem Kohlfeuer intoniren, so ist es fertig.

Man kann die Hühner auch noch auf folgende Art füllen. Man löst nämlich das Fleisch zwischen der Haut von der Brust ab, hackt es nebst etwas Kälbfleisch, Speck, Kälbermilch, Schinken, Zwiebeln, Champignons, Petersilie, und andern Kräutern klein, vermischt es mit Salz, Gewürz, eingeweichten Semmelkrumen und drei bis vier Eiern, und stößt es in einem Mörser klein, füllt es geschickt zwischen die abgelößte Haut der Hühner, macht die Haut an den Enden feste, und läßt sie alsdann so in kochendem Wasser aufsieden. Wenn sie steif geworden sind, nimmt man sie heraus, läßt sie ein wenig übertrocknen, belegt sie sodann mit dünnen Speckscheiben, welche man mit Bindfaden befestigt, und legt sie in die Brühe in eine Casserole, die übrige Zurichtung ist mit der vorigen einerlei.

Spargel mit Tauben. Man kocht die Tauben eine Stunde in einer Braise gar, den geputzten Spargel aber kocht man in Wasser nicht völlig weich, thut alsdann ein Stück Butter in eine Casserole, legt den Spargel darein, giebt einen Löffel voll weissen Coulis darauf, und läßt ihn vollends abkochen. Alsdann drückt man den Saft einer halben Citrone darzu, und zieht es mit ein Paar Eierdottern ab, richtet die Tauben an, und giebt das Ragout darüber. Hat man keinen Coulis und keine Braise, so thut man ein Viertelpfund Butter in eine Casserole, und schwitzt darinnen, wenn die Butter anfängt zu schäumen, ein wenig Mehl ab, füllt Bouillon darauf, legt die Tauben hinein, und läßt sie so halb gar kochen, thut den in kochendem Wasser blanchirten Spargel darzu, drückt den Saft von einer Citrone darein, legirt endlich die Sauce mit Eierdottern, und richtet es an.

Spargeltorte. Man macht ein Ragout, putzt erstlich den Spargel gehörig ab, wellt ihn auf, und kühlt ihn wieder in frischem Wasser ab. Alsdann thut man ein gutes Stück Butter in eine Casserole, und wenn es geschmolzen ist, soviel Mehl als man zwischen zwei Fingern fassen kann darzu, und läßt es braun werden, gießt dann ein wenig Fischbrühe daran, würzt es mit Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, schüttet die Spargelspitzen darzu, thut noch ein wenig braunen Coulis daran, um es dicklich zu machen, und läßt es kalt werden. Wenn dieses Ragout fertig ist, macht man einen Boden von Blätterteig nebst einem Rande, schüttet das Ragout hinein, deckt es mit einem Boden von andern Teige wieder zu, bestreicht es mit einem Eierdotter, und bäckt es im Ofen gemach ab.

Spargel warm zuzurichten. Man siedet den Spargel in gesalzenem Wasser beinahe weich, thut ihn dann in eine Casserole, und gießt Fleischbrühe darauf, streut auch Pfeffer und Muskatenblüten darüber, thut ein Stück Butter darzu und läßt ihn vollends abkochen. Man kann

diese Brühe mit Eierdottern abziehen, oder auch Mehl in Butter rösten, und damit sämig machen. Wenn er eine Weile gesotten hat, so richtet man ihn entweder so blos in eine Schüssel, oder über gesottene Hühner und Tauben, auch über Kalbs- Ziegen- oder Lammfleisch an.

Spargel mit Weinsauce. Man knetet ungesalzene Butter, Eierdotter, ein wenig Kraftmehl und Muskatenblüten durcheinander, und rührt dieses mit halb Wein und halb Wasser in einer Casserole über gelindem Feuer ab. Man kann den Geschmack dieser Sauce auch noch mit Zukker und Weinessig erhöhen.

Spatenten mit Mandeln. Man stößt die Mandeln ganz klein, macht sie mit Eiern und süsser Milch ziemlich dünne an, und zukkert sie wohl, weicht dann Semmelschnitten darein, thut in ein Pfännchen ziemlich viel Schmalz, macht eine Lage Schnitten darein, und gießt etwas von den angemachten Mandeln darauf, auf diese macht man wieder eine Lage Schnitten, und wieder Mandeln, bis alles alle ist. Endlich thut man unten und oben Kohlen darzu, und bäkt es.

Specht, ist ein wilder, schön gezeichneter Waldvogel, wovon es verschiedene Arten giebt. Die vornehmsten sind der Schwarzspecht, der Grünspecht und der grosse Bundspecht.

Der Schwarzspecht, welcher auch Holkrähe oder Krähenspecht genannt wird, hat ohngefähr die Grösse einer Dohle, auf dem Kopfe eine rothe Platte, ist aber übrigens ganz schwarz. Er nährt sich von Insekten, besonders aber von Roßameisen, lebt im Sommer in den Wäldern, kommt aber im Winter auch in die Gärten.

Der Grünspecht, Zimmermann, hat die Grösse einer Taube, und ist bei weitem nicht so selten als jener. Der Oberkopf ist roth; an den Seiten des Halses läuft ein schwarzer Strich herab; der Oberleib ist glänzend olivengrün, der Unterleib aber schmuzigweiß und grünlich. Er lebt von Würmern und Maden, die er sehr geschickt aus den Bäumen zu hakken weis. Er frißt aber auch Wespen und ihre Larven, rothe Ameisen und Bienen.

Der grosse Bundspecht, ist etwas grösser als eine Amsel, und ein sehr gemeiner Vogel. Die Stirn ist gelblich braun; der Scheitel schwarz, hinten mit einer rothen Binde eingefaßt; der Rükken schwarz; die Schultern weiß; Flügel und Schwanz schwarz und weiß gestreift, mit gelb überlaufen, der Unterleib röthlich und schmuzigweiß; und der After roth. Er lebt in Wäldern und Gärten, nährt sich von Insekten, Buchekkern, Eicheln ꝛc. Besonders geschickt weis er die Haselnüsse aufzumachen, und den Kern herauszuholen.

Diese drei Arten werden, wegen ihres wohlschmekkenden Fleisches sehr geschätzt.

Speklösschen. Man schneidet übersottenen Speck und Semmel in Würfel, röstet den Speck, bis er zergeht, thut auch die Semmel und geschnittene Petersilie darein, und läßt es auskühlen, macht davon mit gutem Mehl, geweichtem und klein gehacktem Brode, guter Sahne, Eiern und geschnittenen grünen Zwiebeln, einen Teig von gehöriger Festigkeit, und siedet die Klösschen in der Brühe.

Speckkuchen. Man macht von Mehl, saurer Sahne und Salz einen Teig, und treibt ihn aus. Alsdann wällt man Butter aus, legt sie auf den Teig, überschlägt und treibt ihn aus, bis man von der Butter nichts mehr sieht, und der Teig zuletzt völlig Messerrükkens dikke ist, alsdann macht man kleine Kuchen daraus, thut Speck und Kümmel darauf, und läßt es im Ofen, aber nicht bei schnellem Feuer bakken.

Dergleichen auf andre Art. Man macht von einem halben oder Viertelnössel Milch, eben soviel Hefen, und

und ohngefähr zwei Maas schönem Mehl einen nicht gar zu festen Teig setzt ihn an einen warmen Ofen, daß er geht, rührt hernach fünf Eier, und ein Viertelpfund zerlassenes Schmalz, aber nicht gar zu heiß darein, salzt ihn, und rührt noch mehr Mehl darzu, damit er gehörig fest wird, legt ihn auf ein Bret, und würkt ihn mit den Händen wohl aus, mandelt ihn auch mit der Kuchenrolle zu einem dünnen oder dikken Speckkuchen, macht oben in die Queere kreuzweis Schnitte darein, bestreicht ihn mit zerklopften Eiern, streuet wie gewöhnlich, ein wenig Salz, Kümmel und würflich geschnittenen Speck darauf, und bäckt ihn, wenn er zuvor in der Wärme gegangen ist, schön gelb ab.

Speckkuchen, abgerührten zu bakken. Man rührt acht Loth frische Butter in sechs Loth Schmalz mit einem Achtel süsser Sahne, eine Viertelstunde lang, rührt dann nach und nach ein Maas Mehl, alsdann ein Achtel Weißbierhefen, ein halbes Loth Salz und endlich vier Eier hinein, rührt es noch eine Viertelstunde, bestreicht alsdann die Scharte mit Butter, schüttet den Teig hinein, und läßt ihn bei dem Ofen gehen. Endlich bestreicht man ihn mit Eierdottern, bestreut ihn mit geschnittenem Speck, Salz und Kümmel und läßt ihn ohngefähr eine Viertelstunde bakken.

Speckkuchen süsser. Man rührt erstlich vier Loth frisches Schmalz eine halbe Stunde, bis es so weich wird wie Sahne, rührt alsdann sechs ganze Eier, und zwei Eierdotter, eins nach dem andern und ein klein wenig Salz, auch drei Löffel voll Rosen- oder Zimmtwasser, drei oder vier Löffel voll weisse Bierhefen, zwei gute Löffel voll Sahne, alles nach und nach und Zukker nach Belieben hinein. Alsdann bestreicht man einen runden Tortenschart wohl mit Butter, und bestreut ihn mit geriebenem weissen Brod, gießt ihn mit diesem Teig halb voll, und setzt ihn an den Ofen, daß er ein wenig geht. Wenn er aufgegangen ist, so läßt man ihn in einem wohl geheitzten Ofen eine halbe Stunde bakken. Wenn man will, kann man auch vier Loth klein gestossene Mandeln hineinrühren.

Speckkuchen süsser gerührt. Man rührt ein Pfund Butter in einem Napf wohl ab, thut zwei Pfund Mehl, zwölf Loth durchgesiebten Zukker, ein halbes Nössel Sahne, ein Achtel Hefen, zwanzig Eier, und ein Viertelpfund Mandeln darein, und macht einen Speckkuchen daraus.

Speckallat. Man bratet würflich geschnittenen Speck in einer Pfanne, und gießt dann, den zum Sallat bestimmten Essig darzu. Wenn alles recht heiß geworden ist, so gießt man diese Brühe über den Sallat. Hierzu wird meistentheils nur Biereſſig genommen.

Specktorte. Man schneidet ein Pfund frischen ungesalzenen Speck ganz klein, und stößt ihn im Mörser, stößt ferner ein Pfund geschälte Mandeln mit ein wenig Rosenwasser gröblich, thut ein Pfund gesiebten Zukker und die fein geschnittene Schale von zwei Citronen darzu, rührt sechs ganze Eier, und von sechs andern das Gelbe, eins nach dem andern darein, bis das angerührte nur ein wenig dikker wird, als ein Mandeltortenteig, macht dann einen guten Butterteig, füllt das Angerührte darein, bäckt es im Backofen, und bestreut es zuletzt noch ein wenig mit Zukker. S. auch Fleischtorte von Speck.

Speisefische zuzurichten. Man hat hierbei dreierlei zu beobachten: das Abschuppen, das Ausnehmen und das Aufreissen der Fische.

Das Abschuppen der Fische geschieht, wenn man mit einem Küchenmesser den Fischen vom Schwanze nach dem Kopf herauf die Schuppen abschabt, welches vorzüglich bei kleinen Fischen geschieht, bei den grossen aber unterlassen wird. Die kleinen geschuppten Fische, sowohl die, welche man ganz

läßt, als auch die, welche man in noch kleinere Stükken zerschneidet, werden auch auserdem, sobald ihnen nach dem Abschuppen der Bauch aufgeschnitten, und die Eingeweide herausgenommen worden sind, am Rükken gekehrt, damit sie desto besser durchkochen, und das Salz an sich ziehen.

Viele andere Fische haben gar keine Schuppen, z. B. die Aale, sondern blos eine schleimigte Haut. Diese pflegt man gemeiniglich nur mit Salz oder Asche abzureiben.

Die zweite Arbeit ist das Ausnehmen der Eingeweide der Fische, da ihnen der Bauch aufgeschnitten, und die Eingeweide herausgenommen werden, wobei man sich besonders in Acht zu nehmen hat, daß man die Galle nicht zerreißt, weil sonst die Bitterkeit derselben die ganzen Fische verderben würde. Den Rogen aber nimmt man nicht mit heraus, sondern läßt ihn in dem Fische zugleich mit kochen.

Das Reissen oder Spalten der Fische verrichtet man folgender Gestalt: es wird in die Fische, besonders in die Karpfen, ein starkes Küchenmesser hineingestochen, und damit ein starker Schnitt gemacht; alsdann schneidet man längst dem Rükken, bis zum Schwanze herunter, durchschneidet zugleich die Gräten, wo sie am Rückgrad ansitzen, theilt auf diese Weise den Fisch in zwei Hälften, und spaltet zugleich den Kopf von einander. So wie bei den geschuppten Fischen die Eingeweide sogleich herausgenommen werden, so geschieht es bei diesen erst dann, wenn er gespaltet ist. Die Eingeweide ausser dem Rogen wirft man weg. Nur allein bei den Karpfen und Bleien werden die Gedärme mit gekocht. Die Lebern von den Hechten, Quappen, Aalraupen, u. s. f. kocht man ebenfalls mit, weil sie für Delikatessen gehalten werden, die, wenn man sie in Menge hat, auf unterschiedene Art zugerichtet werden können. Den Rogen von dem gerissenen Fisch kocht man so blos mit. Die gerissenen Fische werden hierauf in die Quere in Stükken nach beliebiger Grösse geschnitten, oder wenn sie geräuchert werden, ganz gelassen.

Sobald die Fische gerissen und in Stükken geschnitten sind, werden sie in eine Schüssel gelegt, gesalzen, und auch wohl mit etwas Essig begossen.

Um sie aber recht schmackhaft zu kochen, setzt man die kleinen Fische mit heissem, die grossen aber mit kochendem Wasser auf.

Gesalzen müssen alle Fische werden, denn ohne Salz sind sie eine widrige und ungesunde Speise. So nöthig dieses aber auf einer Seite ist, so verdirbt es hingegen die Fische auf der andern Seite, wenn man zuviel daran wirft, und sie versalzt. Eine Art Fische erfordert mehr, eine andre weniger Salz, welches aus dem Geschmack beurtheilt werden muß.

Alle Fische, die ein derbes Fleisch haben, lassen sich mit einem darzu gelegten Stükchen Butter, am besten weich kochen, weil ihnen sonst die Haut flekkig wird, oder sie gar zerfallen. Das zu lange Wegstellen der Fische, wenn sie vorbereitet sind, ehe sie gekocht werden, verdirbt ihnen den Geschmack, sie müssen daher sogleich in den Kessel gelegt und aufs Feuer gebracht werden.

Beim Kochen selbst ist es höchstnöthig ein rasches Feuer mit weichem Holze zu machen, wodurch sie geschwinde zum Kochen gebracht werden, daß der Schaum leicht in die Höhe kommt, welcher fleissig abgeschöpft werden muß, um das Ueberkochen zu verhüten.

Die Fische müssen nie eine lange Brühe haben, sondern kurz einkochen, besonders ist dieses bei den Salzfischen nöthig, weil sonst ihr ganzer guter Geschmack verdorben würde. Wie man sich übrigens zu verhalten hat, wenn die Fische einen mohrigen Geschmack haben, davon sehe man unter dem Wort Fisch nach.

Speisekammer. Dieses zur häuslichen Wirthschaft bestimmte Zimmer dient, allen Vorrath von rohen und unzubereiteten sowohl als übriggebliebenen Speisen aufzubewahren, und vor dem Verderben zu schüzzen.

Eine Speisekammer muß soviel als möglich trokken, und nicht dumpfig seyn, aber auch nicht eine Lage gegen Mittag, wo sie von der Sonne getroffen werden könnte, sondern eher gegen Mitternacht haben. Die Luft muß aber auch nicht durch vorstehende Gebäude davon abgehalten werden, sonst wird sie leicht dumpfig.

Die Fenster müssen hauptsächlich, wenn es angeht, gegen Mitternacht gerichtet, von gutem hellen Glas verfertigt, und mit Fensterladen versehen seyn, damit man im Winter die Kälte abhalten kann. Um öfters frische Luft darein zu lassen, müssen die Fenster zuweilen geöffnet werden. Um aber dem Ungeziefer, als Fledermäusen, Mäusen, Kazzen und dergleichen den Zugang zu verhindern, kann man noch besondre Rahme, die mit Drath beflochten, oder mit Gaze bezogen seyn, einsezzen, so oft man die Fenster zum Lüften öffnet.

Ist die Speisekammer mit andern Zimmern umgeben, so ist diese Lage sehr vortheilhaft, um im Winter die Kälte abzuhalten.

Reinlichkeit und Ordnung ist hier so nöthig, als an irgend einem andern Orte. Von allen darin aufbewahrten Lebensmitteln, muß jedes seinen angewiessenen Ort haben, damit man alles sogleich, wenn es verlangt wird, finden, und den Vorrath übersehen kann. Um sich diese Bequemlichkeit zu verschaffen, müssen hier viele Kästen, Fächer und Tische angebracht werden.

Zu einer wohleingerichteten Speisekammer gehöhrt also:

1) Ein grosses mit Fächern versehenes Spinde, wohin übrig gebliebene Speisen, leere Beutel, Säkke und allerlei Sachen aus dem Wege gesetzt werden können.

2) Ein anderes Spinde, mit grossen, mittlern und kleinern Schubkästen. Die kleinen Schubkasten dienen darzu, um Gewürze und dergleichen Sachen, und die andern um trokkene Küchenkräuter, und trokkene Vorkosten darin aufzubewahren. Je nach dem nun von dem einen oder von dem andern grosser oder geringer Vorrath in einer Wirthschaft erfordert wird, je nach dem bestimmt man einen grossen oder kleinern Kasten darzu; und damit man, wenn etwas gebraucht werden soll, nicht lange suchen darf, so ist es gut wenn auf allen Kästen ein Zettelchen vorgeklebt ist, worauf dasjenige, was darin verwahrt worden, aufgeschrieben ist.

3) An die noch blossen Wände können Simse gestellt oder Breter befestigt werden, welche darzu dienen, um die übrigen kleinen Kasten, Fässer, Beutel, Töpfe, Gläser, und andre vorräthige Dinge darauf zu sezzen.

4) Man läßt auch Haken oder Haspen anmachen, um eins oder das andere aufzuhängen.

5) Kann man grosse Haken mit Ringen, oder mit Spizzen anschrauben. Erstere dienen, um Fleisch, Wildpret, u. s. f. daran aufzuhängen, und letztere um Stangen durchzusteken, woran die Vorräthe von geräucherten Sachen, als Würste, Schinken, geräuchertes Fleisch, angehängt werden können, wenn sie nicht in Kisten, oder sonst wo aufbewahrt werden sollen.

6) Gehört eine Leiter, oder ein Tritt darzu, um diese Sachen bequem herunter holen zu können,

7) auch Schemmel und einen Tisch, besonders der letztere, um allerlei Verrichtungen darauf vornehmen zu können.

Uebrigens muß die Speisekammer gut gedielt, und mit Mauer- oder Ziegelsteinen gepflastert seyn, auch müssen alle Spinden so gestellt seyn, daß kein Ungeziefer sich einnisten, oder verbergen kann.

Speisen und Milch Sommerszeit für Säure zu bewahren. Wenn man einige Tropfen von schwacher Lauge in die Milch, oder an Speisen, die bei Tische übrig geblieben sind, thut, so wird dadurch die Säure verhindert.

Spiegeleier mit einer Brühe. Man läßt ein wenig Butter in einer zinnernen Schüssel, oder eisernen Pfanne auf einem Kohlfeuer braun werden, schlägt eine beliebige Anzahl Eier darein, doch so daß die Dotter ganz bleiben, hält eine glühende Schaufel oben darüber, damit sie gar werden, und macht eine Brühe von Zwiebeln, braunem Mehl, halb Weinessig und halb Wasser, Salz und Pfeffer, läßt es mit einander durchkochen, und gießt die Brühe, wenn man den Spiegelkuchen anrichtet, darüber. Am gesündesten aber ist diese Speise, wenn gar keine Brühe daran gethan wird; und dann pflegt man sie einen Spiegelkuchen zu nennen.

Spiegelgebakkenes. Man stößt ein Viertelpfund Mandeln klein, feuchtet sie mit Rosenwasser an, thut nach Gutdünken Zukker und Zimmt dazu, rührt es mit Eiern, etwas dikker als zu einer Mandeltorte an, und mengt klein geschnittenen Citronat und Citronen darein. Alsdann streicht man einen halben Löffel voll von diesem Teige auf viereckigte Oblatenstükken, aber nicht zu weit hinaus, legt wieder eine Oblate darauf, und macht einen Teig wie zu gebrüheten Schnitten, salzt ihn nach Gutdünken, tunkt die überstrichenen Oblaten darein, aber nur neben herum, eines Daumens breit, und bäckt sie in Schmalz schön gelb. Auf diese Art bleiben sie in der Mitte schneeweiß.

Ebendasselbe noch anders. Man nimmt abgezogene und klein gestossene Mandeln, gießt Rosenwasser daran, thut Zukker, Zimmt und ein wenig Muskatenblüten darzu, streicht es auf viereckigt geschnittene Oblaten, macht einen Teig mit Wein an, tunkt es an den Seiten herum darein, daß sie nicht auffahren, und bäckt sie aus heissem Schmalz.

Dergleichen noch anders. Man schneidet aus grossen Oblaten, gleiche und auf einander passende, viereckige oder auch runde Stückchen, etwan viere aus einer Oblate, legt auf ein Stück, wie eine halbe Wallnuß groß eingemachte Aprikosen- oder Kirschenmarmelade, bestreicht den Rand der Oblate ganz schmal und wenig mit Ei, deckt ein anderes Stück Oblate darauf, und verfertigt soviel Stükken, als man haben will. Dann macht man eine Klare, taucht die Kante der Stükken einen kleinen Fingerbreit darein, und bäckt sie schön gelb in mäßig heisser Butter, bestreut die Kanten mit Zukker und Zimmt, und giebt sie warm zur Tafel.

Spießhahn, ist ein Hahn, welcher weder krähet, noch zum Kappen und zur Zucht genutzt werden kann, und folglich am besten zur Mast bestimmt wird.

Spießhirsch, oder Spiesser ist ein junger Hirsch, der noch das erste Geweih trägt, s. Hirsch.

Spießhuth zu machen. Man rührt ein Pfund Mehl, ein Pfund Zukker, ein Pfund zerlassene Butter, gröblich zerstossenen Zimmt und Nelken, von einer Citrone, die länglich und würflich geschnittene Schale, ein halbes Viertelpfund auf ähnliche Art geschnittenen Citronat, daß alle diese vier Stükken hervorstechen, und sechs Eier wohl untereinander, gießt ein wenig laue Milch darein, weil der Teig, wenn er kalt ist, etwas zu dikke seyn möchte. Dann bedient man sich einer hölzernen Form, die die Gestalt eines Zukkerhuthes hat, und die man an einen Bratspieß stekken kann, und an welcher oben das Holz nicht zusammengespitzt ist, weil sie sonst nicht abgeht, bindet einen Bogen Papier gehörig um die Form mit weissen Zwirnsfaden,

faden, bestreicht sie vermittelst eines Pinsels wohl mit Butter aus, und bestreicht sie, wenn sie ein wenig warm ist, mit diesem Teig. Man muß eine starke Glut haben, und immerfort hurtig herumtreiben, daß es nicht abläuft, bis es ein wenig getrocknet ist. Wenn es gelb ist, bestreicht man es wieder mit dem Teige, und wenn auch dieser gelb ist, besteckt man es mit Mandeln, Citronat und Citronen, bestreicht es wieder mit dem erwähnten Teig überall gleich dikke, daß es in die Form kommt wie ein Zukkerhuth. So oft es gelb ist, kann man es besteken. Man muß aber behutsam damit umgehen, daß es nicht herunterfällt.

Zuletzt macht man ein Eis von Eiweiß, Zukker und Citronensaft darüber, und läßt es ein wenig trocknen. Wenn man will, kann man auch Sternzukker darauf streuen. Man läßt es alsdann eine Weile abkühlen, thut den Huth langsam herab, schneidet das Papier unten hinweg, und löst den Faden ab. Nach diesem kann man mit einem Rührlöffel das Papier nach und nach herunter thun, weil es ohnehin leicht heraus geht, und oben steckt man endlich eine schöne Pommeranzenblüte, oder eine andere schöne Blume darein.

Spießkrapfen. Man macht einen Teig von einem halben Pfund feinem Mehl, einem Viertelpfund klein gestossenen und durchgesiebten Zukker der Schale von einer Limonie, Zimmt, Nelken, klein gestossenen Muskatenblüten, ein wenig Butter, fünf Eierdottern, und zwei Löffeln Sahne, und treibt ihn so dikke wie einen Messerrükken aus, legt ihn auf ein Blech, daß er zusammengeht, bindet ihn mit einem Bindfaden ringförmig zusammen, bäckt ihn ganz kühl in Schmalz in einem Tiegel, daß er schön aufläuft, zukkert ihn und giebt ihn auf die Tafel.

Spießkuchen. Man quirlt zwei Pfund Mehl, ein Pfund gestossene Mandeln, ein Pfund Schmalz, dreißig Eier, sechs Stück Bisquit, oder klein gestossenen Zwieback, ein Viertelpfund gestossenen Zukker, Cardamom, Muskatennuß soviel als man will, ein Maas Sahne, und ein halbes Maas gute Milch, so lange, bis es fast einem Schaum gleich wird, und bäckt es dann wie die Spießkrapfen. Man muß aber noch klein gestossenen Zwieback haben, womit der Kuchen, wenn er am Spieß ist, fünfmal bestreut wird. Wenn das letztere aufgegossen wird, so bestreut man es zum sechstenmal mit durchgemengten Zukker und Bisquit, und läßt ihn alsdann braun braten.

Ebenderselbe noch anders. Man rührt ein Pfund abgeklärte Butter zu Schaum, schlägt nach und nach achtzehn bis zwanzig Eierdotter darzu, thut ein Pfund fein gestossenen Zukker und ein Pfund feines Mehl darzu, rührt ein Quart gute süsse Sahne darunter, hackt ein Viertelpfund Citronat eben soviel candirte Orangenschalen, und eben soviel Mandeln und Pistazien gröblich, rührt es unter die Masse, nebst einem halben Loth fein gestossenen Zimmt, ein Paar Finger voll gestossenen Nelken, Cardamom, Muskatennuß, und die Schale von zwei Citronen, rührt alles gut durcheinander, bebindet das Spießkuchenholz mit Papier, bestreicht es mit Butter, läßt es am Feuer heiß werden, gießt dann vier starke Anrichtelöffel voll von der Masse darauf, und läßt es backen. Das Holz wird nur langsam gedreht, und weil diese Masse keine Zakken giebt, so fährt man fort bis die Masse alle ist. Dann schlägt man sechs Eierweiß zu Schnee, thut einige Loth gestossene überzogene Orangenblüten darzu, schlägt es durch, und überzieht den Kuchen damit, läßt ihn vor ganz gelindem Feuer gar werden, zieht ihn dann vorsichtig von dem Holze ab, setzt ihn zum Gebrauch an einen trocknen Ort und im Winter in ein geheiztes Zimmer, weil der Schnee sonst sehr leicht die Feuchtigkeit an sich zieht. Man bäckt von dieser Masse

auch

auch zur Veränderung über ein ganz kleines Holz nur einen Guß gar, nimmt ihn herunter, macht das Holz wieder heiß, und bäckt so drei bis vier kleine Baumkuchen auf einer Schüssel, auch an solchen kleinen Spießkuchen setzt man von der Masse zur Baumtorte, Zweige mit einigen grünen Blättern, oder wenn man sie auf lange Schüsseln anrichtet, legt man sie über einander, wie bereits geschnittene Bäume.

Spinat, Spinet, Binetsch, spanischer Kohl, Grünkraut, ist ein Küchenkraut, dessen Blätter lang und zugespitzt, auch unten an beiden Seiten mit Spitzen besetzt, zart, weich, saftig und von dunkelgrüner Farbe sind. Die Stängel werden einen Fuß hoch und drüber, sind rund, hohl, ästig, und von der Mitte an bis oben hinaus mit Blüten besetzt. Außer diesem gemeinen Spinat giebt es noch eine edlere Art, dessen Blätter rund und dem Mangold sehr ähnlich sind. Beide Arten werden zu verschiedenen Jahreszeiten, im März, im August und im September, gesäet, so daß man ihn fast das ganze Jahr hindurch genießen kann. Der spät gesäete Spinat muß gegen den Winter mit fetter Erde bestreut werden, so wie dieses Gewächs überhaupt einen gut gedüngten Boden verlangt.

Spinat zu bereiten. Man läßt den Spinat recht fein, setzt ihn mit Wasser auf, und kocht ihn ab, gießt das Wasser ab, und wiegt ihn recht klein. Alsdann thut man Butter und Salz daran, und läßt ihn gar schmoren. Man kann ihn mit gekochten und gehackten Eiern bestreuen, auch geviertheilte Eier, oder längliche Stükken Semmel, in Butter gebraten, darauf legen, auch zur Abwechselung mit gebakkenen und verlohrnen Eiern, und geröstetem Brod, mit gefüllter Karbonnade, glasirten Frikandos, gespicktem Kalbsrükken, gefüllter und gespickter Kalbsbrust, gedämpften Hammel- oder Kalbsfiletts, gespickter und gebratener Kälbermilch, gespickter und gebratener Hammelkeule, glasirten Kalbfleischrolletten, gefüllten und gebratenen Pupietten, und gebakkenen Eiern, mit Gans und gekochtem in Scheiben geschnittenen Schinken, gebakkenen Heringen in Blätterteige und verlohrnen Eiern, glasirten Tauben, gebratenem Kapaun und Huhn, Hühnerhateletten, Kälbermich, Speck- und Schinkenhateletten, grillirten Rinds- und Schweinezungen, mit einem grossen Eierkuchen, welcher mit Krebsen, Milch, Fleisch, Morgeln und Trüffeln gefüllt und aufgerollt ist, mit Bressols von Rindfleisch, Methwurst, gebakkenen Fischen oder Krebsen, geklopften und in Butter gebratenen Kalbfleischscheiben, Austern, Pastetchen, gebakkenen Artischokken, geräucherten und gebratenen Lachs, gebratener Kalbsleber, u. s. f. anrichten.

Ebenderselbe noch anders. Man läßt auf eben beschriebene Art gekochten und klein gewiegten Spinat in einem Tiegel nebst zugegossener Bouillon, einem guten Stück Butter, etwas gestossenen Muskatenblumen, ein wenig Pfeffer, Zukker und Salz kurz einkochen. Dann schneidet man Semmel in Streifen, legt sie in kreuschende Butter, rührt sie zuweilen um, und läßt sie darin braun und hart werden. Wenn der Spinat angerichtet wird, besteckt man ihn mit der Semmel.

Spinat à la Creme. Man wäscht den Spinat gut, kocht ihn in vollem Wasser ab, und hackt ihn fein, schwitzt ihn dann mit einem guten Stück Butter auf dem Feuer, bis alle Feuchtigkeit daraus verschwunden ist. Wenn bald angerichtet werden soll, thut man zwei Anrichtelöffel voll gute Bechamelle darauf, läßt ihn durchgehends damit recht heiß werden, kostet ihn ob er gehörig gesalzen ist, und richtet ihn an. In Ermangelung der Bechamelle thut man, nachdem er in Butter geschwitzt, zwei Eßlöffel voll Mehl darzu, giebt gute Sahne, nebst etwas

etwas Salz darauf, und läßt ihn damit kochen, thut zuletzt eine Wallnuß groß Glace darzu, und richtet ihn an. Man kann kleine Frikandeaux, auch Omeletten, verlohrne Eier, Ris de Veau u. d. gl. darzu geben. Eben so verfährt man auch mit dem Spinat, wenn man ihn, anstatt der Sahne mit Bouillon bereitet, das heißt man schwitzt ihn so, und giebt nachher statt der Sahne Bouillon darauf, auch alsdann ist ihm ein Stückchen Glace sehr zuträglich.

Spinat *à la Creme* mit Frikandeaux. Man kocht den Spinat in Wasser, kühlt ihn mit kaltem Wasser ab, drückt ihn rein aus, und hackt ihn nach Gefallen entweder recht klein, oder schneidet ihn nur ein paarmal durch. Alsdann schwitzt man ihn in bräunlicher Butter, thut etwas Mehl darzu, füllt nur einen Eßlöffel voll Jus oder Bouillon darauf, thut etwas Zukker daran, und läßt ihn so allmählig ziehen. Hierauf verfertigt man die unter ihrem Artikel beschriebenen Frikandeaux von Kalbfleisch, spickt sie, und wässert sie eine Stunde, giebt ihnen während der Zeit einigemal frisches Wasser, setzt sie dann auf glühende Asche, oder auf ein mäßiges Kohlfeuer, und gießt das Wasser, wenn es warm ist, ab, und wieder kaltes darauf, damit die Frikandeaux recht heiß werden. Zuletzt läßt man sie einmal mit aufkochen, wäscht sie in reinem Wasser wieder ab, macht sie in einer Braise gar, und bestreicht sie endlich mit Glace. Will man aber kleine Frikandeaux haben, so schneidet man aus diesen grossen Stükken einige fingersdikke Scheiben, klopft sie mit einem flachen Messer, um sie desto besser spikken zu können, und spickt sie recht sauber mit feinem Speck; entweder macht sie alsdann in einer Braise gar, oder man kocht sie in guter Bouillon weich und kurz, daß sie zuletzt eine Glace wird. Man muß Achtung geben, daß sie nicht zu weich werden, und auch nicht anbrennen. Alsdann wird der Spinat angerichtet, und die Frikandeaux als Garnitur um denselben gelegt.

Spinatfanzel. Man hackt den gekochten Spinat, wie bekannt klein, thut ein Stück frische Butter, vier ganze Eier, und fünf Dotter, klein gestossene Mandeln, Zukker und Muskatenblumen darzu, rührt es um, thut es in eine Casserole mit heissem Schmalz, decke es zu, giebt unten und oben Glut, und thut endlich, wenn man es auf der Schüssel anrichtet süsse Sahne darüber.

Spinat *à la Françoise* mit Coteletten von Kalbfleisch. Man kocht den Spinat in Wasser, kühlt ihn mit kaltem Wasser ab, drückt ihn rein aus, und hackt ihn ganz klein, schwitzt ihn dann in bräunlicher Butter, thut etwas Mehl darzu, füllt Jus oder Bouillon darauf, läßt ihn ganz langsam kochen, thut eine mit Nelken gespickte Zwiebel, etwas Muskatennuß daran, und bereitet alsdann die unter ihrem eigenen Artikel Th. I. S. 624. beschriebenen Cotelettes von Kalbfleisch, und belegt damit, wenn sie fertig und gar sind, den Schüsselrand.

Spinat auf französische Art. Man macht eine Vorkost von Spinat, bäckt auch von Milch, Mehl, und Eiern, einige sehr dünne Eierkuchen, legt einen davon auf die Schüssel, auf diesen eine Schicht von Spinat, welchen man alsdann mit klein gehackten Schinken oder Pökkelfleisch bestreuet, alsdann legt man wieder Eierkuchen, darauf abermals Spinat und gehacktes Fleisch, und so fährt man fort, bis der Vorrath alle ist, oben muß zuletzt wieder ein Eierkuchen liegen. Endlich setzt man es auf Kohlen, und wenn es durch und durch recht heiß ist, bringt man es zu Tische. Ein andermahl kann man Frikandeaux von Kalbfleisch um die Schüssel mit Spinat legen.

Spinat, Gartenhühnchen davon. Man treibt von einem mür-

ben Teige einem Boden aus, legt ihn in eine Schüssel, welche einen zwei Queerfinger hohen Rand hat, und macht die Fülle darein folgender Gestalt: man weicht Weißbrod ein, und drückt es wieder aus, hackt ein Paar grüne Zwiebeln, Petersilie, und ein Paar Hände voll Spinat, nebst einem Stück Speck fein, thut Butter in eine Casserole, röstet das Gehackte darin, rührt nachher drei bis vier Eier daran, würzt es mit Salz und Muskatennuß, verdünnt es mit guter Sahne, oder auch nur mit guter Milch, und füllt es in den Teig in der Schüssel, legt oben noch dünne Butterscheibchen darüber, und wenn man es vorher recht glatt gestrichen hat, stellt man es ohne Dekkel in einen Backofen oder Tortenpfanne, und läßt es backen.

Spinat, Gefrohrnes davon. Man stößt ein Paar Hände voll Spinat im Mörser, preßt den Saft aus, und läßt ihn auf den Kohlen zu einem Käse gerinnen, und die Molken alsdann ablaufen. Unter der Zeit wird ein Quart Sahne gekocht, und wenn sie wieder kalt ist, neun Eierdotter daran gequirlt, ein Achtelpfund Zukker geläutert, ein halbes Pfund Mandeln mit ein wenig Sahne fein gestossen, und ebenfalls darzu gethan. Dann wird alles auf Kohlen so lange gerührt, bis es dicklich wird, da man es endlich durch ein Haartuch streicht, und gefrieren läßt, worauf der grüne Käse von Spinat, darunter gearbeitet, und zur Tafel gegeben wird.

Spinat gekocht. Man ließt den Spinat und pflückt ihn so, daß die Blätter beisammen bleiben, und die an sich selbst kleinen Herzchen nicht völlig abgeschnitten werden. Man wäscht und brüht sie ein wenig ab, thut Butter, Salz und Pfeffer in einen Topf, legt den Spinat darein, thut Weinbeeren oder Corinthen darzu, würzt ihn mit Pfeffer, und läßt ihn so dämpfen.

Spinat, gewikkelte und gefüllte Klösschen davon. Diese werden mit Eiern und Sahne gebakken. Man macht die Fülle von Spinat, wie bei den Raviolen gezeigt wird, unterdessen aber macht man auf einen dünnen Straubenteig von Sahne, Mehl, und etlichen Eiern, gießt davon in eine flache breite Pfanne, in welcher ein wenig Schmalz zerlassen worden ist, und bäckt es auf beiden Seiten, streicht alsdann Spinat darauf, wikkelt es zusammen, und legt es in eine Schüssel, welche mit Butter bestrichen ist. Wenn man damit fertig ist, schlägt man zwei bis drei Eier mit ein wenig Sahne, Zukker und Zimmt ab, gießt es über die gefüllten Klösschen, bäckt sie langsam ab, und streuet, wenn man sie anrichtet, Zukker darüber.

Spinat mit Kalbfleisch. Indem man das Kalbfleisch mit Wasser und Salz abkocht, läßt man auch den Spinat halb gar kochen, läßt ihn dann abtriefen, hackt ihn gröblich, thut ihn in eine Casserole, gießt ein wenig Fleischbrühe darüber, würzt es mit Salz, und Muskatenblüten, thut noch ein Stück Butter, und endlich auch das Fleisch darzu, und läßt alles zusammen über einem gelinden Kohlfeuer, wohl zugedeckt einstofen.

Oder: Man hackt das Kalbfleisch nebst ein Paar Zwiebeln und Petersilie ganz klein, thut ein wenig eingeweichte Semmel, und gehacktes Rindsmark darzu, schlägt die Eier hinein, und würzt es mit Salz und Muskatenblumen. Von diesem Gehäck macht man Stückchen eines Fingers dikke, und etwas länger als dieser, rollt sie in Mehl herum, bäckt sie in Schmalz gelb, und giebt sie über Spinat, den man unterdessen gehackt, gekocht und abgemacht hat.

Spinatklösse. Man hackt eine Hand voll Spinat, etwas Petersilie und Zwiebeln klein, und röstet es in Schmalz, schüttet es dann in eine Schüssel, thut eingeweichte und

und wieder ausgedrückte Semmel, einige Eier, Würze und Salz darzu, und, damit es sich zu einem desto bessern Teig verbindet, ein Paar Löffel voll feines Mehl darunter, sollte es aber zu trokken seyn, so muß man es mit Brühe oder Wasser anfeuchten. Ist der Teig recht, so macht man Klösse davon, und kocht sie in siedendem Wasser. Alsdann bestreicht man eine Schüssel mit Butter, legt die Klösse hinein, gießt etwas Fleischbrühe darauf, und läßt sie auf Kohlen einkochen. Soll es zierlich aussehen, so kann man den Rand der Schüssel mit gesottenen Krebsen belegen, auch wohl eine Krebsbrühe darüber geben.

Spinatknopf. Man brüht ein Paar Hände voll Spinat mit siedendem Wasser, drückt ihn aus, und hackt ihn klein. Unterdessen weicht man so viel Semmeln als man nöthig hat in Milch, hackt ein Paar Kalbsnieren, etwas Petersilie, Schnitlauch, oder Chalotten klein, setzt ein halbes Viertelpfund Butter übers Feuer, röstet den Spinat und das gehackte Grüne darinne, rührt die Semmel und die Nieren darunter, so wie auch nach und nach neun Eierdotter, schlägt das Eiweis davon zu Schaum, mischt es darzu, und würzt es noch mit Salz und Muskatenblumen. Alsdann bestreicht man eine Serviette oder Säckchen mit Butter, bäckt zuvor zwei grosse dünne Fladen, schneidet sie in Fingersbreite Striemen, legt sie über das Kreuz in die Serviette, füllet alsdann das Gehäkke darauf, bindet es oben zu, und läßt es anderthalb Stunden lang stark kochen. Wenn es gar ist, wird es heraus genommen, aufgebunden, und wenn es etwas verkühlt ist, auf eine Schüssel gelegt, und braune Butter darüber gegeben.

Spinat mit Krebsen. Man zupft das Kraut von den Stielen, wäscht, brüht und hackt es klein, läßt dann ein wenig Butter oder Schmalz in einem Pfännchen heiß werden, thut den Spinat hinein, und röstet ihn darinne. Zuvor noch siedet man Krebse ab, schält sie aus und hackt sie klein. Wenn diese aber Eier haben, thut man sie besonders, und hackt sie nicht mit, die Schalen aber zerstößt man mit einem Stückchen Butter, und zwingt es mit süsser Sahne durch, mischt das Gehäkke von den Krebsen mit den Eiern unter das geröstete Kraut, und gießt die mit den Schalen durchgezwungene Sahne daran, würzt es mit Cardamom und Muskatenblüten, läßt es sieden, und wirft zuletzt ein Stückchen Butter darein.

Spinat mit Lammfleisch. Man läßt das Lammfleisch kochen, doch so, daß nicht viel Brühe davon wird. Sodann wird der Spinat besonders überkocht, wieder herausgenommen, ausgedrückt, und ein Paarmal überhackt. Wenn beides halb gar ist, wird es zusammen gethan, noch etwas durchkocht, endlich noch ein Stück Butter in Mehl umgekehrt, Muskatenblüten darunter gethan, und zuletzt ein Paar Eierdotter mit Rahm abgerührt, und darzu geschüttet.

Spinat mit Muskatenblumen abgemacht. Der geputzte und gewaschene Spinat wird in Wasser gar gekocht, dann im Durchschlag so viel Wasser durchgegossen, bis er kalt ist. Wenn das Wasser aus dem Spinat gedrückt ist, wird er klein gehackt, dann mit ausgewaschener Butter, Muskatenblumen und Salz abgerührt, daß es nicht klar wird.

Spinat, Nudeln davon. Man stößt den gekochten Spinat im Mörser klein, zerpflückt dann frische Butter in feines Mehl, schlägt so viel Eierdotter, als man nöthig hat, darein, thut den Spinat darzu, und arbeitet zuletzt alles wohl durch, daß der Teig recht zähe und klar wird; macht nach Belieben Nudeln daraus, die man hernach in Fleischbrühe abkochen, oder in Schmalz backen kann.

Spinatpoupidon. Man überkocht den Spinat, läßt ihn wieder

fein abtriefen, und hackt ihn etwas klein, schneidet dann ein Pfund Rindsmark oder Nierenfett darunter, schlägt acht Eier darzu, und rührt es gelinde über dem Feuer ab, schüttet dieses alles nebst in Milch geweichter, und wieder ausgedrückter Semmel in einen Reibenapf, thut nach und nach ein Viertelpfund gestossene Pistazien, ein wenig Muskatenblumen, und ein Paar rohe Eier darzu, und rührt es so lange bis es klar und zähe wird, macht alsdann von diesem Gehäck den Aufsatz zu einem Poupidon, und um ihn recht glatt zu haben, bestreicht man ihn noch mit Pistazienbutter. Diese wird folgendergestalt bereitet:

Man überbrühet die Pistazien, zieht ihnen die Haut ab, und legt sie in kaltes Wasser, nachher werden sie mit ausgewaschener Butter klein gestossen, auf dem Feuer in einer Casserole durchgeschwitzt, und endlich durch ein Haartuch gestrichen.

Spinat, Pudding davon, s. Pudding.

Spinatraviolen. Man verfertigt von Mehl, Butter und Eiern, einen nicht allzu festen Teig, rollt ihn aus, und bestreicht ihn mit Eiern. Unterdessen macht man eine Fülle von Spinat, indem man den Spinat brühet, ausdrückt, klein hackt, geriebenen Parmesankäse, Pfeffer und Muskatenblüten darunter mischt, und mit einem Ei zu einer Fülle anrührt. Von dieser Fülle setzt man kleine Häufchen auf den oben ausgerollten Teig, zieht die andere Hälfte des Teigs darüber, drückt es mit den Fingern rund und fest zusammen, und schneidet es mit einem Backrädchen ab, daß es entweder viereckig wird, oder einem halben Monde gleicht. Man kann entweder diese Raviolen in Schmalz abbakken, oder man kocht sie in siedendem Wasser, nimmt sie wieder heraus, läßt sie wohl abtriefen, und legt sie in eine Schüssel, die man auf folgende Weise mit Butter bestreicht: Zuerst streut man geriebenen Parmesankäse, Pfeffer und Muskatenblüten, auf dieses legt man die Raviolen, dann wieder Käse und Würze, dann wieder Raviolen u. s. f. Endlich gießt man Brühe darüber, setzt es auf Kohlen, und giebt ebenfalls Gluth darüber.

Spinat mit Sahne. Man wäscht vom Spinat die zartesten und grünsten Blätter, blanchirt sie hernach, läßt sie austropfen, und hackt sie wohl. Alsdann läßt man ein gutes Stück frische Butter in einer Casserole zergehen, und thut den Spinat mit Salz und Pfeffer hinein, daß alles mit einander kocht. Wenn man ihn anrichten will, so reibt man Muskatennuß darein, gießt warme Sahne darauf, und richtet es zum Vorgericht mit gebakkenen Semmelrinden, oder mit Spinat gefüllten, und gebakkenen Champignons an.

Spinatstrudeln. Man blanchirt den Spinat wie gewöhnlich, daß er meistens gar ist, drückt ihn dann aus, hackt ihn recht fein, thut Butter in eine Casserole, und schwitzt ihn darinne, giebt etwas gute Sahne darauf, nebst ein Paar Finger voll Salz und etwas wenig Zukker, läßt ihn damit kurz einkochen, und kalt werden. Dann bäckt man drei bis vier Plinzen, bestreut sie mit kleinen Rosinen, legt sie auf Papier und überstreicht sie eines halben Fingers dikke, mit dem Spinat, rollt sie auf, und rangirt sie auf eine Schüssel, worauf ein Rand von Teig gesetzt worden ist, macht einen Guß darüber, läßt die Strudeln eine halbe Stunde bakken, und giebt sie alsdann gleich zur Tafel.

Spinatstrudeln auf andere Art. Man überbrüht den Spinat, und drückt ihn wohl aus, hackt ihn klein, röstet ihn in Schmalz, mischt ein wenig Kalbsfett, geriebene Semmel, etwas Bertram und Majoran darunter, schlägt zwei oder drei Eier daran, würzt es mit Pfeffer, Ingwer und Muskatenblüten, thut ein wenig Sahne darzu, rührt alles wohl durch einander, streicht diese Fülle auf den

den Teig, und bereitet es dann ferner wie die Strudeln von Kalbs- oder Lammslungen.

Spinatsuppe. Man kocht das Geflügel, welches man in die Suppe nehmen will, wie gewöhnlich mit ein wenig Salz und Petersilie ab. Unterdessen kann man den Spinat reinigen, und etwas fein hakken, auch einige grüne Erbsen, zwei hartgesottene Eier, und einige Stükken von eingeweichten Weißbrod stossen und darunter mischen, sodann ein Stück Butter in einer Casserole heiß machen, ein Paar Löffel Mehl darzu schütten, und endlich das grüne Gehäkke darin durchschwizzen lassen. Alsdann gießt man gute Brühe darauf, läßt es noch zusammen durchkochen, und treibt es endlich durch ein Haarsieb. Wenn man anrichten will, muß man zuerst einige Schnitten gerösstete Semmel in klarer Brühe introniren, dann das Geflügel zierlich darzu hineinlegen, und zulezt die grüne Brühe darüber giessen.

Spinattorte. Man liesst, wäscht und überkocht den Spinat in Wasser seihet dasselbe ab, gießt weissen Wein daran, und läßt ihn recht weich kochen, treibt ihn durch einen Durchschlag, thut Zukker, Zimmt und Rosenwasser darzu, und läßt ihn noch einmal so lange kochen, bis es anfängt dikke zu werden. Wenn man ihn zu wenig kochen läßt, so bleibt der Teig zu feuchte und klitschig. Will man zum Torzenteige einen Blätterteig wählen, so macht man eine runde Platte von Teig, schneidet sie zakkig aus, streicht die Spinatfülle in die Mitte, und deckt es mit einer gleichen Teigplatte wieder zu, bestreicht es oben mit geklopften Eierdottern, und läßt es bakken.

Macht man hingegen einen Boden von mürben Butterteig, so muß man den Rand sauber umkrausen, den Spinat hinein thun, und mit geriebener Semmel, geriebenen Käse, hartgesottenen, und klein gehackten Eiern und Zukker dick bestreuen und bakken, da das überstreute zu einer dikken Kruste wird.

Spinatorte auf berliner Art. Wenn der Spinat im Wasser genug gekocht hat, wird im Durchschlag mit der Kelle, das Wasser rein ausgedrükt. Wenn es ganz klein gehackt ist, wird er mit frischer Butter, Citronat, Korinthen, Zukker, und ein wenig Muskatenblumen, auch nach Belieben mit etwas Sahne ein wenig gesotten. Alsdann macht man davon mit Butterteig in der Tortenpfanne eine Torte, und belegt sie oben.

Spinattorte auf englische Art. Man wäscht den Spinat, stößt ihn in einem Mörser fein, und streicht ihn durch ein Haarsieb. Ferner schlägt man von neun bis zehn Eiern die Dotter, und von der Hälfte das Weisse mit ein wenig Sahne klein, thut sie nebst gestossenem Zwieback, Zukker, Orangensaft und Salz in den Spinat, und rührt alles über gelindem Feuer ab, macht alsdann ein Unterblatt von Blätterteig, kräuselt einen Rand darum, thut das Angerührte hinein, und bäckt es gehörig.

Spinattorte in einem festen Teige. Man kocht den Spinat mit weissem Wein ganz kurz ein, setzt Butter in einer Casserole über Kohlenfeuer, thut den Spinat hinein, nachdem man zuvor noch gestossenen Zwieback, Salz, Zukker, Zimmt, und Citronschalen darunter gemischt hat, und schwitzt alles wohl ab. Den Teig darzu macht man auf folgende Art. Man setzt ein wenig Wasser zum Feuer, thut ein Stückchen Butter darein, und läßt es aufkochen, rührt dann so viel Mehl darein, daß es nicht allzusteif wird, arbeitet ein Blatt zur Torte davon, nach der Form, wie man es haben will, nur muß man den Teig sehr dünne austreiben, macht einen Rand um dieses Unterblatt so zierlich und kraus als man nur immer kann, thut den Spinat darein, und macht einen dünnen Dekkel darüber. Alsdann thut man die Torte in den

Ofen, oder in eine Tortenpfanne. Ist es abgebakken, daß es zur Tafel gegeben werden soll, so lößt man den Dekkel ab, und drückt Citronsaft darein.

Spinattorte auf Wiener Art. Man stößt ein Pfund abgeschälte Mandeln, rührt sie mit vier ganzen Eiern, einem halben Pfund fein gesiebten Zukker, einem halben Loth Gewürznelken, einer geriebenen Muskatennuß und klein geschnittener Limonienschale und Saft, drei Viertelsstunden lang ab, streicht den angerührten Teig auf einen mit Oblate belegten Tortenreif, und bäckt ihn schön ab.

Während dieser Zeit siedet man ein Viertelpfund Zukker in einem halben Quartierchen Wasser in einer messingenen Pfanne so lange bis er spinnt, rührt alsdann ein Viertelpfund klein gehackte Mandeln darein, thut zwei Hände voll klein gestossenen, gesotteten und durchgeseiheten Spinat darzu, schlägt ein Eiweis zu Schaum, rührt es darunter, und läßt es noch ein wenig sieden. Wenn die Torte gebakken ist, giebt man den Spinat darauf, und setzt die Form wieder in den Backofen, damit das Eis trocknet und hart wird.

Spinatwürste. Man nimmt hierzu geriebene Semmel, und röstet davon die Hälfte in Butter, und läßt die andere Hälfte ungeröstet. Nachher brühet man einige Hände voll Spinat, drückt ihn wieder aus, und hackt ihn klein, mengt dann alles zusammen, in eine Schüssel, würzt es mit Salz, Pfesser und Muskatennuß, rührt noch fünf bis sechs Eier darzu, und läßt es ein wenig stehen. Unterdessen setzt man gute Fleischbrühe zum Feuer, und wenn sie siedet, so benetzt man einen hölzernen Teller mit ein wenig solcher Brühe, thut etwas von dem Teige darauf, formirt davon kleine Würste, und läßt sie in der Brühe, worein man noch ein Stück Butter und etwas Würze thut, gar sieden. Man kann auch etwas Parmesankäse in den Teig, oder in die Brühe, oder auch wohl beim Anrichten darüber streuen. Man kann auch anstatt geriebener Semmel im Nothfall feines Mehl nehmen, auch fein gehackte Zwiebeln unter den Teig mischen, so wie man auch zur Veränderung die gemachten Würstchen in Schmalz bakken kann; alsdann legt man sie in eine zinnere Schüssel, thut Butter, Pfesser und Muskatenblüten, auch wenn man will, etwas Majoran darzu, gießt gute Fleischbrühe darüber, und läßt es eine gute Weile aufkochen.

Spinat mit Zwiebeln. Man wäscht, lieset und brüht den Spinat, gießt kaltes Wasser darüber, drückt ihn wohl aus, hackt ihn mit ein wenig Zwiebeln klein, macht alsdann Schmalz in einer Pfanne heiß, und röstet ihn darin mit ein wenig Mehl; gießt Fleischbrühe daran, und läßt ihn sieden, streut Salz, Pfesser, und Muskatenblüten darein, und besireut es nach Belieben.

Spiritus Vini. Um zu probiren, ob der Spiritus vini gut sey, nimmt man einen Löffel voll davon, thut ein wenig Schiesspulver hinein, und zündet es an. Wenn das Pulver sich entzündet und den Spiritus vini mit nimmt, so ist er gut.

Man kann auch zur Probe einen Löffel voll von dem Spiritus vini anzünden, und an einem Ort, wo keine Luft ist eine gute Weile brennen lassen. Wenn er ausgelöscht ist, und noch einige Feuchtigkeit hinterläßt, so ist es ein Zeichen, daß er nicht gut ist.

Springerchen. Man rührt vier Eierdotter in einer Schüssel eine halbe Stunde, rührt dann nach und nach ein Pfund gestossenen und durchgesiebten Zukker darzu, thut ferner ein Pfund schönes Mehl darzu, macht einen schönen Teig davon, und wellt ihn nicht gar zu dikke aus; drückt Stückchen davon in die Formen, und schneidet sie ordentlich aus. Die hierzu nöthi-

nöthigen Bleche, bestreicht man entweder mit weissem Wachs, oder bestreut sie nur mit etwas Mehl, Anis und Fenchel, setzt die ausgedrückten Springerchen darauf, und bäckt sie in der Tortenpfanne, doch so, daß sie noch weiß bleiben.

Spritzgebakkenes. Man kocht ein Nöfel Milch mit einem halben Viertelpfund Butter in einer Casserole, thüt feines Mehl dazu, und rührt es ab, bis es meistens trokken wird, schlägt acht Eier dazu, und stößt es so lange im Mörser, bis der Teig mit der Keule sich lang in die Höhe ziehen läßt, drückt dann diese Masse durch die Spritze in drei Pfund abgeklärter heisser Butter, und bäckt sie aus.

Dergleichen noch anders. Man setzt eine Casserole aufs Feuer, mit einem halben Maas Milch, einem halben Viertelpfund Butter, und ein wenig Salz, läßt es bis zur Hälfte einkochen, und rührt dann soviel Mehl darein, daß es ein dikker Teig wird, so daß nichts mehr mit dem Löffel hinein zu bringen ist. Hierauf knetet man achtzehn Eier, jedoch allezeit nur zwei auf einmal darzu, wovon man etwas weisses zurück behalten kann. Der Teig muß aber so dünne bleiben, daß er durch die Sprizze, worin die Form ist, kann getrieben werden. Durch diese Sprizze drückt man ihn ebenfalls in heisse Butter, läßt ihn gelbbraun ausbakken, bestreut es hernach mit Zukker, und giebt es warm zur Tafel.

Spritzkuchen. Man läßt ein halbes Quart Sahne und Milch zusammen mit einem Stückchen Zukker aufkochen, schüttet drei gute Kellen voll Mehl hinein, rührt es klein, daß es keine Klümpchen behält, und läßt es so lange kochen und quellen, bis der Teig anfängt Blasen zu werfen, und so trokken wird, daß nichts an einem Messer kleben bleibt. Dann läßt man ihn in einer Schüssel auskühlen, schlägt acht Eier hinein, und schlägt es damit durch, schlägt wieder vier Eier darzu, und rührt es so lange, bis der Teig helle Blasen aufwirft. Indessen setzt man Butter, oder halb Butter und halb Schmalz übers Feuer, und wenn der Schaum davon fällt, spritzt man den Teig mit einer Kuchensprizze hinein, taucht ihn unter die Butter, und wendet ihn, wenn er braun genug auf der einen Seite ist, um, und wenn er ganz gar ist, so läßt man in einem Schaumlöffel das Fett abtriefen, und bestreut ihn mit Zukker.

Ebenderselbe noch anders. Man rührt ein Pfund und acht Loth weissen Wein, eben soviel Mehl, zehn Loth Butter, ein halbes Pfund Zukker, zwei Quentchen Zimmt, auf dem Feuer ab. Wenn diese Masse kalt ist, so schlägt man zehn ganze Eier darzu, und rührt sie wohl durcheinander. Alsdann nimmt man eine Saucischensprizze, welche anstatt der Tille einen Stern hat, füllt von der Masse hinein, und bäckt eine Probe, sobald sie zusammen bleibt, so ist die Backbutter gut, und fährt mit dem bakken fort, doch muß man nur drei Stükke auf einmal hinein thun, und jedes mit einem Speiler auf ein Häufchen wikkeln. Sobald die Kuchen anfangen goldgelb zu werden, muß man die Casserole halb vom Feuer ziehen, und die Kuchen unter beständigem Bewegen der Casserole, vollends gar werden lassen. Man muß sie auch öfters mit einem Speil umwenden. Sind sie gut, so werden sie auf Löschpapier gesetzt, mit Zukker und Zimmt bestreut, und so zur Tafel gegeben.

Dergleichen noch anders. Man setzt ein Quart süsse Milch in einer Casserole auf Kohlfeuer, thut ein Stückchen nicht sehr gesalzne Butter von der Grösse eines Hühnereies darzu, rührt soviel vom feinsten Mehl hinein, als die Milch annehmen will, bis der Teig ganz trokken geworden ist, schüttet ihn dann in eine irrdene Schüssel, springt etwas Salz, Muskatenblumen, Saffran, Nelken und Zimmt darüber, schlägt ein Paar Eier

daran, die zuvor in laulichem Wasser gelegen haben müssen, durchknetet den Teig, und thut immer mehr und mehr lauliche Eier dazu, bis der Teig ganz dünne und glatt gearbeitet ist, und verfährt übrigens, wie so eben vorher gezeigt worden ist.

Ebenderselbe noch anders. Man thut von einer Klare, wie sie bei den englischen Schnitten beschrieben worden ist, etwas in ein Paar eiserne Pfannen aber mit ein wenig Butter, bäckt dünne nicht braune Kuchen, stößt diese im Mörser, daß kleine Klümpchen bleiben, schlägt davon zu der übrigen Klare so viel als genug ist, und reibt es durch, bis sich der Teig ziehen läßt. Alsdann wird es durch die Sprüzze in klare Butter gedrückt und ausgebakken.

Ebenderselbe noch anders. Man gießt zu gutem Mehl so viel Wein, daß, wenn es gut durch einander gerührt worden ist, der Teig nicht zu dünne ist, setzt eine Pfanne mit einem Stück Butter übers Feuer, schüttet den Teig darein, und trocknet ihn wohl ab, reibt ihn dann in einer Reibeschale wohl ab, schlägt immer ein Ei nach dem andern darein, und reibt es so lange wieder durch einander, bis der Teig so dünne wird, daß er durch die Sprizze gedrückt werden kann, reibt noch eine Muskatennuß und Saffran darunter, und drückt ihn durch die Sprizze in einen guten Theil heisser Butter, und bäckt ihn aus.

Spritzkuchen von Mandeln. Man stößt ein halbes Pfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser ab, rührt eine starke Hand voll geriebene Semmel, eine kleine Hand voll Weizenmehl, zwei Eierdotter und Zukker darunter, und verdünnt die Masse, wenn sie zu dikke werden sollte, mit ein wenig Rosenwasser, füllt sie in eine Sprizze, drückt sie auf einen mit Butter beschmierten eisernen Löffel in die Runde aus, legt sie in heisse Butter, und bäckt sie aus.

Oder: Man vermischt ein Viertelpfund fein gestossene Mandeln mit fein gestossenem Mehl, macht davon mit Wasser und Orangenblütwasser einen Teig wie zu gewöhnlichen Spritzkuchen, läßt ihn durch die Sprizze laufen, und bäckt ihn in heisser Butter ganz weiß.

Spritzkuchen von Marzipan. Man treibt abgetrocknete Mancipanmasse eines Fings dikke aus, so lang die Sprizze ist, bestreut aber die Sprizze zuvor mit Mehl, füllt den Teig darein, und spritzt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Papier, putzt die Sprizze so oft wieder mit einem Messer aus, und bestreut sie so oft wieder mit Mehl so oft man neuen Teig einfüllen will. Die Spritzkuchen legt man mit dem Papier auf ein Blech, und bäckt sie in jählinger Hizze, daß sie schön gelblich werden, vergoldet sie aber nicht, sondern trägt sie, wie sie an sich sind zum Nachtisch auf.

Spulen von Zukkermasse. Man reibt ein halbes Pfund abgeschälte Mandeln in Rosenwasser, wie zu einer Mandeltorte ab, rührt dann sechs Loth Zukker darunter, würzt sie mit Muskatenblüten, Cardamom und Zimmt, schüttet auch das Weisse von ein m Ei, wohl geklopft daran, und mischt es alles gut untereinder, schneidet dann eine Oblate in Form einer Spule, so groß man es verlangt, streicht die Fülle, oder den Teig darauf, bäckt sie auf einem Blech im Ofen bei jäher Hizze schön gelblich, macht ein Eis darüber, und vergoldet sie nach Belieben. Das Weisse von Ei kann man auch weglassen.

Stachelbeere, Klosterbeere, Stickbeere, Krausbeere, Rauchbeere, sind runde oder längliche Beeren, welche mit Haaren besetzt, im Anfange hart und grün, wenn sie aber reif geworden, weich sind, und Farbe bekommen. Die vornehmsten Arten sind die grossen blanken, die grossen gelben, die grünen und die rothen

rothen oder violbraunen. Sie wachsen auf der

Stachelbeerstaude oder dem Stachelbeerstrauche, welcher an seinen weissen Zweigen dicht herum mit Stacheln besetzt ist, und helle oder dunkelgrüne zakkigte und zerkerbte Blätter hat. Er schlägt im Frühjahr sehr zeitig aus, trägt weisse Blüten, und wird wie der Johannisbeerstrauch, verpflanzt. Die Stachelbeersträucher werden oft von einer gewissen Art grüner Würmer ihrer Blätter beraubt, wodurch der Strauch sehr leidet. Das beste Mittel diese Würmer zu vertreiben ist dieses: wenn man Rauchtaback mit Flußwasser aufkocht, die Sträucher damit besprengt, und die noch feuchten Tabacksblätter darauf streuet.

Stachelbeeren einzumachen. Man durchsticht grosse Stachelbeeren, wenn sie noch ganz hart sind, einigemal mit einer Nadel, thut sie in siedendes Wasser, läßt sie wohl brühen, doch nicht sieden, sonst zerfahren sie. Hierauf gießt man das Wasser wieder ab, und thut kaltes darüber, läßt sie zwei Tage stehen, und giebt ihnen alle Tage zweimal frisches Wasser, damit es die Säure recht auszieht, legt sie dann zwischen reine Tücher, daß sie trokken werden. Alsdann thut man sie in ein Glas, giebt nicht allzu stark geläuterten und wieder abgekühlten Zukker darüber, gießt ihn alle Tage ab, und siedet ihn stark, dieses muß so oft geschehen, bis er nicht mehr dünne wird, das letztemal muß er so stark gesotten werden, daß er Faden zieht.

Ebendieselben auf andre Art. Man schüttet noch nicht völlig reife bei hellen trocknem Wetter unverletzt abgepflückte Stachelbeeren, in kurzbauchige ganz trockne Bouteillen, pfropft sie mit einem Kork zu, verbindet und verwahrt sie vor der Feuchtigkeit mit einer Blase. Diese Bouteillen werden in einen Kessel gesetzt, welcher mit kaltem Wasser so hoch angefüllt wird, daß es bis an den Hals der Bouteille steht. Dann wird gelindes Feuer darunter gemacht, und das Wasser einigemal aufgekocht. Sobald dies geschehen ist, zieht man das Feuer unter dem Kessel weg, und läßt es zwölf Stunden auskühlen. Dann werden die Bouteillen aus dem Wasser genommen, und in den Keller mit frischem Sande bis an die Hälse bedeckt. Wenn der Sand trokken wird, müssen die Bouteillen wieder mit frischem Sande bedeckt, und bis zum Gebrauch darin gelassen werden.

Kurz zuvor ehe man die Stachelbeeren brauchen will, nimmt man sie behutsam mit einem Häckchen aus den Bouteillen, und kocht sie wie gewöhnlich. Es können auch wohlschmekkende Pasteten davon bereitet werden. Die Bouteillen die einmal eröffnet sind, müssen gleich verbraucht werden, sonst verdirbt der Rest. Daher thut man wohl, wenn man solche Bouteillen darzu nimmt, die weder mehr noch weniger Stachelbeeren fassen, als zu einer guten Schüssel nöthig sind.

Ebendieselben noch anders einzumachen. Man wiegt drei Theile Stachelbeeren, und zwei Theile Zukker ab, kocht den Zukker mit einigen Stükken Zimmt, bis er sich ziehen läßt, wirft alsdann die Stachelbeeren hinein, und wenn sie einigemal gekocht haben, so thut man sie in Zukkergläser, kocht den Zukker noch, bis er dick genug ist, und gießt ihn über die Stachelbeeren hinein, und bindet, wenn sie kalt sind, das Gefäß zu.

Stachelbeeren, feucht eingemachte. Man thut die Kerne aus reifen Stachelbeeren, läßt alsdann eben soviel Zukker, als man Stachelbeeren hat, nach grosser Federart sieden, thut die Beeren hinein, und läßt sie nur einmal aufsieden, damit sie ihr Wasser von sich geben, läßt sie wieder kalt werden, thut sie wieder aufs Feuer, und läßt sie sieden, bis sie nicht mehr schäumen. Wenn man die Stachelbeeren wohl abgeschäumt hat, so läßt

man den Sirup à perle sieden, und wenn er nicht hinlänglich ist, so giebt man ihm allemal einen Zusatz. Wenn man endlich die Stachelbeeren wieder hineingethan hat, so deckt man sie zu und läßt sie einen Sud thun, und richter sie sodann in die Einmachgläser an.

Stachelbeeren feucht eingemachte rothe. Man läßt Zukker à soufflé sieden, und thut schöne rothe Stachelbeeren hinein, läßt sie wohl sieden, und schäumt sie fleißig ab, thut sie vom Feuer, und läßt sie wieder kalt werden. Alsdann thut man sie noch einmal aufs Feuer, und schäumt sie so lange ab, bis der Sirup fast zu Gallert gekocht ist, welches man daraus erkennen kann, wenn der Löffel, indem man ihn hinein taucht, roth wird. Hierauf thut man sie vom Feuer, schäumt sie nochmals ab, wenn es nöthig ist, richtet sie in Töpfe an, und deckt sie zu, wenn sie kalt geworden sind.

Stachelbeeren gedünstet. Man wäscht die Stachelbeeren, schneidet die Blüte und die Stiele davon, schüttet sie in ein Töpfchen, gießt ein wenig Wein darüber, zukkert sie wohl, läßt alsdann die Beeren darin dünsten, richtet sie in einer Schüssel an, und streut gestossenen Zukker und Zimmt darauf.

Stachelbeeren, Kuchen davon. Man wirft die jungen Stachelbeeren in kochendes Wasser, damit die Säure herausgeht, setzt sie dann mit Zukker und Zimmt auf das Feuer, daß sie heiß werden. Alsdann weicht man Weißbrod in Milch und drückt es wieder aus, schlägt das Gelbe von zehn Eiern mit einem Viertelpfund Butter zu Schaum, rührt es mit den Stachelbeeren, mit dem Brode, mit dem Zukker, und dem Zimmt gut durch, und läßt es in einem Rande gar backen.

Stachelbeerenmus. Man setzt soviel Beeren als nöthig sind, mit wenig Wasser auf, und läßt sie aufkochen, und schlägt sie durch ein Haarsieb. Will man eine kleine Schüssel machen, so nimmt man eben soviel Zukker, Butter, und vier Eierdotter, rührt es zusammen durch, bestreicht dann die Schüssel mit Butter, gießt das Angerührte darauf, und bäckt es im Ofen. Soll es aber eine grosse Schüssel werden, so nimmt man von jedem mehr, und acht Eierdotter.

Stachelbeerensuppe für Kranke. Man thut unreife Stachelbeeren in ein Töpfchen, thut ein wenig Weißbrod darzu, gießt Fleischbrühe darein, läßt es weich sieden, treibt es durch einen Durchschlag, thut ein Stückchen Butter und Gewürz darein, läßt es noch ein wenig sieden, richtet es in einem Schüsselchen an, und trägt es auf.

Stachelbeeren trokken einzumachen. Um die Stachelbeeren recht trokken zu haben, thut man wohl wenn man kleine Sträußchen davon zusammen bindet, ehe man sie in den Zukker thut, weil sie nicht wohl nach einander getrocknet werden können.

Wenn man die Beeren so eingemacht, und eine Nacht in Sirup hat stehen lassen, so läßt man sie des andern Tages abtropfen, streut Zukker darauf, und trocknet sie in der Dörrstube.

Stachelbeeren unreife einzumachen. Man schneidet die Stiele und alles unreine von den Stachelbeeren ab, thut sie in eine schwarze Burgunderbouteille, wikkelt ein Handtuch darum, und stampft sie auf einem Tische recht fest ein, stopft die Bouteille zu, und legt sie verpicht und umgestürzt in den Keller. Eine angebrochne Bouteille, muß sogleich verbraucht werden.

Stärkenmus. Man reibt schöne gestossene Stärke mit süsser Sahne ab, rührt gestossene Mandeln, Zukker, Rosenwasser, drei bis vier Eierdotter, und ein Stück frische Butter darunter, rührt alles wohl durcheinander, bis es kocht, thut unten und oben glühende Kohlen, daß es oben braun wird, und be-

bestreut es hernach mit Zukker und Zimmt.

Stangeltorte. Man treibt ein Pfund Butter ab, bis sie schäumt, siedet sechzehn Eier hart, löst die Dotter heraus, stößt sie in einem Mörser, und treibt sie darunter ab. Alsdann drückt man den Saft von einer Limonie darein, schneidet die Schalen davon klein und würflich, und mischt sie darunter. Man rührt ferner ein Pfund Zukker und ein Pfund Mehl gut untereinander ab, streicht es fingersdikke auf das Blättchen, thut eine Fülle, eingesottene Weireln, Johannisbeeren, und was man sonst will, darunter. Alsdann macht man schöne gleiche Strängel darüber, und um das Blättchen einen Reif, bäckt sie schön gelblich, so ist die Torte fertig. Man kann oben darüber auch ein rothes Eis machen, und mit Zukker bestreuen.

Statim von Schöpsenzungen auf einer Assiette. Man kocht sechs Hammelzungen mit Wasser und etwas Salz recht gar, putzt alsdann die Haut davon, und schneidet jede in vier bis fünf Scheiben, schwitzt etwas fein gehackte Zwiebeln in etwas Butter, giebt einige Anrichtelöffel voll guten Coulis, nebst dem Saft einer halben Citrone darauf, legt die geschnittenen Zungen hinein, und läßt sie einigemal damit durchkochen, damit sie den Geschmack annehmen. Dann hackt man ein Pfund mageres Kalbfleisch, mit etwas fein gehackten Schalotten, Petersilie, Estragon, und ein Viertelpfund Sardellen recht fein, macht von einem Viertelpfund Butter, und sechs Eiern, ein gutes Rührei, rührt das gehackte Fleisch und die Kräuter zusammen, thut nöthiges Salz, und einen Anrichtelöffel voll klares Bouillonfett darzu, oder in Ermangelung desselben noch Butter, und versucht etwas davon in kochendem Wasser ob es hält, und zart genug ist. Alsdann setzt man von dieser Farce einen Rand auf die Schüssel, belegt ihn zierlich mit hartgekochten Eierdottern, Kapern, Trüffeln und Petersilie, und legt die Hammelzungen darein; dann versetzt man einige Löffel voll Farce, stark mit Coulis, daß sie mehr fliessend wird, und nicht mehr zusammenhält, streicht sie über die Zungen her, daß sie ganz damit bedeckt sind, deckt ein mit Butter bestrichenes Blatt Papier darüber, und läßt es anziehen. Wenn angerichtet wird, giebt man noch etwas von der übrigen Sauce in die Sauciere darzu zur Tafel.

Steinbeißker, Beisser, sind kleine Fische, fast wie die Schmerlen, haben eine glatte Haut, dunkelgelbe Farbe mit schwarzen Flekken, aber keine Gräten und Flossen. An dem spizzigen Maule haben sie zwei Häkchen, hängen sich an jeden Stein an, den sie antreffen, und ziehen wie ein Blutigel; daher der Name. Sie halten sich meistentheils in Quellen und Bächen auf, wo sie mit den Schmerlen gefangen werden. Sie werden wie die Neunaugen zugerichtet, und für eine Delikatesse gehalten. Man muß aber ein Glas Wein dazu trinken, weil sie schwer zu verdauen sind.

Steinbutte, s. Butte, und verschiedene Arten der Zubereitung unter dem Wort Halbfisch.

Steinbutten zu bereiten. Erstlich wird der Kopf rund aus dem Fleisch heraus, und der Fisch selbst, je nachdem er groß ist, in zwei oder drei Stükken geschnitten. Diese werden dann gewässert, und aus Salz und Wasser gekocht. Wenn sie gar sind, zieht man die Haut ab, und rührt sie trokken mit folgender Sauce an:

Man schlägt das Gelbe von Eiern in einem Tiegel, zerreibt es mit etwas feinem Mehl und Muskatenblumen, thut Pfeffer, ein Paar Lorbeerblätter, Citronscheiben, und einen guten Theil Butter darzu, rührt es über gelindem Kohlfeuer so lange ab, bis es dikke wird, und so ist die Sauce fertig. Man kann sie auch zu Hechten brauchen.

Steinbutten *au Four.* Wenn die Steinbutte sehr groß und frisch ist, so schneidet man den Kopf davon, nimmt sie aus, und zieht die schwarze Haut von der einen Seite herunter, macht sie in einer scharfen Braise gar, und läßt sie darin kalt werden. Dann macht man eine dikke Butter, bestreut den Fisch mit geriebenem Parmesankäse, und läßt ihn in einer Viertelstunde im Ofen eine Farbe annehmen. Während diesem hackt man etwas Sauerampfer, Pimpinelle und Schnittlauch gröblich, schwitzt es mit etwas Butter kurz ein, giebt gutes Blank, hinlängliches Salz, etwas Citronsaft und eine Hand voll blanchirte kleine Zwiebeln darzu, läßt dieses zusammen kurz durchkochen, giebt, wenn man anrichten will, kleine Zwiebeln, und etwas Sauce um die Steinbutte, und die übrige Sauce in der Sauciere zur Tafel.

Steinbutte mit kurzer Brühe. Wenn man den Fisch ausgenommen und gewaschen hat, so trocknet man ihn ab, wikkelt ihn in eine Serviette, und legt ihn so in den Fischkessel oder in eine Casserole, thut das darzu nöthige Salz in eine andre Casserole, gießt Wasser darauf, rührt es um, läßt es sich sezzen, seihet dann das Wasser durch ein leinenes Tuch, auf den Fisch, daß nur soviel bleibt, daß er darin kochen kann, auch muß es einen etwas hohen Geschmack haben. Wenn der Fisch gar ist, so nimmt man die Casserole ab, sezt sie in glühende Asche, und gießt ein Paar Maas Milch darauf. Wenn man anrichten will, so zieht man den Fisch aus den Kessel, legt eine Serviette in die Anrichteschüssel zusammen, den Fisch darauf, und belegt ihn mit grüner Petersilie.

Man kann die Steinbutte noch auf mancherlei Art zubereiten, besonders mit allen beschriebenen Ragouts, vorzüglich auch mit einer Sauce von Meerrettig und Weineßig.

Steinbutte auf dem Rost gebraten. Man schneidet die Steinbutte in zwei Fingerbreite Streifen, wäscht sie, und trocknet sie ab, bestreicht jedes Stück mit Provenzerdl oder Butter, bestreut es mit Salz und bratet sie auf dem Rost gar.

Steinbutte mit Sauerampfer. Man kocht die Steinbutte in kochendem Wasser und Salz gar, schwitzt den Sauerampfer in Butter nebst ein wenig Pfeffer und Muskaten, gießt ein wenig Wasser und einen Löffel voll Weineßig darzu, rührt es mit zwei Eierdottern ab, und thut noch ein wenig ausgewaschene Butter darzu, richtet die Steinbutte an, und giebt die Sauerampfersauce darüber. S. auch Sauerampfer.

Steinbutte mit Wein. Man gießt auf die Steinbutte ein wenig Wein, und ein wenig Weineßig, reibt die Rinde von einer Semmel ab, stößt sie im Mörser, und streut sie auf die Butte, Alsdann kocht man diese mit Pfeffer, Muskatenblumen, Lorbeerblätter, Thimian, klein geschnittenen Zwiebeln, Salz und Butter gar.

Steinbutte mit rothem Wein. Man zieht die schwarze Haut von der Steinbutte, nimmt sie aus, und salzt sie ein, trocknet sie wieder ab, begießt sie mit lauwarmer Butter, streut etwas Mehl darüber, und läßt sie über dem Kohlfeuer auf dem Roste halb gar braten. Alsdann legt man sie auf eine gut verzinnte Schüssel, daß die abgezogene Seite in die Höhe kommt, giebt etwas rothen Wein, nebst dem Saft einer Citrone darauf, thut einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Petersilienwurzeln, einige Lorbeerblätter, etwas Thimian, und vier Stück gewaschene Sardellen, etwas geschmolzene Butter über den Fisch, und streuet abgeriebene braune Semmel darauf, sezt ihn in den Ofen, und läßt ihn eine Viertelstunde anziehen, daß er eine dünne Kruste bekömmt. Dann schwitzt man etwas Mehl in Butter gelbbraun, giebt die Nahrung von dem Fisch dazu, läßt

läßt es aufkochen, streicht die Sauce durch ein Haarsieb auf die Schüssel, und legt die Steinbutte darauf.

Steingut, nennt man diejenigen Töpferwaaren, welche im Feuer auf der Oberfläche glasirt werden. Diese Glassur entsteht durch gemeines Kochsalz, welches man entweder in den Ofen wirft, oder auf die töpfernen Gefässe streuet; so wie man auch die Gefässe, ehe sie gebrannt werden, mit Salzlake bestreichen kann. Das gewöhnliche Steingut ist das waldenburgische, welches im erzgebürgischen Kreise zubereitet wird. Das beste aber ist das weisse oder gelbe englische Steingut, welches besonders bei Burslem und andern Orten in grosser Menge verfertigt wird. Es wird aus dem feinsten weissen, geschlämmten, durchgesiebten, und im Wasser vorbereiteten Pfeifenthon verfertigt, worunter klein gestossene, und durch Seidenflor gesiebte Feuersteine oder grobe Quarze gemischt wird.

Steinmilch wie sie die Hirten auf den Alpen zu machen pflegen. Man setzt gute süsse Sahne, je süsser je besser, auf ein gelindes Feuer. Mittlerweile macht man Kieselsteine auf dem Feuer glühend, hebt sie mit einer Zange auf, doch dürfen sie keinen Rus an sich haben, hält sie in die Milch, bis sie abgelöscht sind, und dieses wiederholt man so oft, bis die Milch kraus wird. Alsdann thut man sie in ein reines Geschirr, und läßt sie wieder kalt werden. Diese Milch ist zur Sommerszeit sehr angenehm, und thut keinen Schaden. Es muß aber meistentheils lauter Sahne seyn.

Steinpilze in Butter geröstet. Man schält die Pilze und schneidet sie klein, thut sie, wie sie sind in eine Pfanne, und läßt sie über dem Feuer trocknen. Dann macht man in einer Casserole so viel Butter braun, als man glaubt nöthig zu haben, schüttet die Pilze hinein, und läßt sie einbraten, streut etwas gehackte Petersilie, Ingber und Pfeffer darauf, so sind sie fertig.

Steinpilze sauer zu kochen. Man säubert die Pilze, thut sie in einen Tiegel mit etwas Butter, deckt sie zu, und läßt sie schwizzen. Dann gießt man Fleischbrühe und Weinessig darauf, läßt sie damit kochen, rührt braunes Mehl daran, würzt sie mit Ingber, und giebt sie auf den Tisch.

Steckrüben mit Kalbskaldaunen. Man schält die Rüben ziemlich dikke, schneidet alles stokkigte heraus, schneidet dann Façons davon, wie man sie haben will, entweder wie kleine märkische Rüben, oder wie dikke Streifen, schneidet sie glatt rund, und alsdann in Scheiben, wie ein Viergroschenstück groß, thut Bouillon darauf, und kocht sie darin gar. Dann schwitzt man etwas Mehl in Bouillonfett oder Butter, lößt es mit Bouillon von den Rüben auf, thut es, mit etwas wenig Zukker und nöthigem Salz zu den Rüben und läßt sie so kurz einkochen, daß nur etwas weniges Sauce darauf befindlich ist. Alsdann schneidet man die Kalbskaldaunen in kleine Stükken, lößt alles daran befindliche talgartige Fett davon, reibt sie einigemal mit Fett gut ab, und wäscht sie in Wasser wieder ab, daß aller Schleim davon geht. Alsdann macht man ganz wenig Mehl mit einigen Tropfen Weinessig in einem Kessel klar, thut die Kaldaunen darzu, läßt sie kochen, schäumt sie gehörig, und läßt sie dann recht weich und gar werden, giebt sie auf einen Durchschlag, daß sie gut ablaufen, thut sie nachher zu den Rüben, schwengt sie damit durch, oder kehrt sie in Butter und geriebener Semmel um.

Alsdann bratet man sie in papiernen Kapseln auf dem Roste, richtet die Rüben an, und legt sie darum. Zur Veränderung macht man auch die Steckrüben braun, wie bei den märkischen Rüben gezeigt worden ist, und giebt gedämpfte Hammelkeule, oder auch Hammelcarree darzu, oder giebt sie

sie auch à la Bechamelle mit Hecht, wie es das jedesmalige Bedürfniß erfordert, auf den Tisch.

Stint, s. Seestint.

Stinte mit Butter und Senf. Man kocht die Stinte aus Wasser und Salz, und läßt sie wieder in einem Durchschlag ablaufen, macht sie dann mit Butter und Senf, Pfeffer, Muskatenblumen, und ein wenig Essig ab, und kocht alles zusammen durch.

Stinte gebakken. Wenn sie gehörig vorbereitet sind, so marinirt man sie in Weinessig mit Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln und Lorbeerblätter, trocknet sie mit einem leinenen Tuche ab, bestreut sie mit Mehl, bäckt sie in Butter, und richtet sie mit gebakkener Petersilie an.

Dergleichen noch anders. Man füllt die Stinte, und trocknet sie wohl ab. Wenn man bald anrichten will, bäckt man sie in Butter, und giebt sie zum Beigericht mit dem Saft von unzeitigen Trauben, Salz, weissem Pfeffer und gebakkener Petersilie auf den Tisch.

Stinte zu kochen. Wenn man die Stinte wohl gewaschen hat, so kocht man sie aus dem Salz, gießt das Salzwasser meistens ab, gießt Wein und Weinessig auf die Stinte, thut Butter und geriebene Muskatennuß darzu, und läßt sie damit einigemal aufkochen, dann richtet man sie an. Grosse Stinte pflegt man zu braten.

Stinte in kurzer Brühe. Wenn die Stinte noch ganz und schön groß sind, so thut man sie, ohne sie zu schuppen in eine Schüssel, schüttet mit Salz gewürzten siedend heissen Weinessig darüber, siedet sie alsdann in einer Fischpfanne mit unreifen Trauben saft, oder mit Wein, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatennuß, Lorbeerblättern, Zwiebeln, grüner Citrone, und dürren Pommeranzen. Wenn alles bei starkem Feuer siedend wird, so thut man die Stinte hinein, und läßt sie sieden, bis die Brühe genug eingekocht ist. Alsdann thut man sie aus der Brühe und trägt sie zum Beigericht auf, mit grüner Petersilie oder Krebsen auf dem Rand der Schüssel, nachdem man zuvor die Schuppen von den Fischen weggethan hat.

Stinte mit Ragout. Man siedet die Stinte in Wein, mit Salz, Pfeffer, guter frischer Butter, und feinen zusammen gebundenen Kräutern und gekochtem Mehl, um die Sauce dicklich zu machen. Wenn sie gekocht sind, so nimmt man sie aus der Brühe, und thut sie in eine Schüssel, schüttet ein Ragout von Champignons, Trüffeln, Morcheln, Artischokkenböden, Karpfenmilch, alles in der Casserole passirt, mit frischer Butter und gutem Gewürz darüber. Alsdann trägt man die Stinte zu einem grossen Vorgericht auf, und besetzt den Rand der Schüssel mit gebakkener Karpfenmilch, oder mit marinirten Aalstükken und Citronscheiben.

Stirlen frisch gesottene. Man macht eine Brühe von Wasser, Salz, Zwiebeln und Lorbeerblättern, läßt sie sieden, zertheilt die Stirlen in Stükken, legt sie in die Brühe, und gießt diese, wenn die Stükken gesotten haben, ab. Alsdann kühlt man die Stirlen mit frischem Essig etwas jäh ab, und trägt sie auf. Man kann auch frischen Meerrettig oder grüne Petersilie darzu geben.

Stirlen in einer Sardellensauce. Man siedet die Fische ab, läßt sie in der Brühe stehen, thut in ein Pfännchen Butter, Sahne und gehackte Sardellen, läßt es aufsieden, giebt, wenn es siedet, noch eine Buttersauce darüber, und läßt den Fisch wieder aufsieden. Alsdann legt man den Fisch auf eine Schüssel, und thut die Sardellensauce darüber.

Stockbarsch, s. Barsch.

Stockbarsche mit Weintrauben. Wenn man sie auf dem Roste gebraten hat, so legt man sie in einen Tiegel mit reifen Weintrauben

und

und Butter, und läßt sie damit durchschwizzen. Wäre aber die Brühe von den Weintrauben zu dünne geworden, so muß man ein wenig geriebene Semmel hinein thun.

Stockfisch, s. Kabeljau.

Stockfisch zu bereiten. Man klopft schönen weissen Stockfisch mit einem Beil oder Hammer, legt ihn eine Nacht über in fliessendes Wasser, und schuppt ihn. Dann kocht man eine starke Lauge die man stehen läßt, bis sie klar und kalt ist. Alsdann gießt man das Wasser von dem Stockfisch ab, und die klare Lauge darauf, und läßt ihn darinne so lange liegen, bis er weich geworden ist. Wenn aber die Lauge sehr stark ist, so darf er nur ein Paar Stunden darinne liegen. Wo dieses aber nicht der Fall ist, so kann er ohne Schaden wohl vier und zwanzig Stunden darinne liegen. Alsdann nimmt man ihn heraus, und legt ihn wieder vier und zwanzig Stunden in frisches Flußwasser, während welcher Zeit man dieses ab- und neues aufgießt, damit es die Lauge recht einziehe, daher es auch nichts schadet, wenn es noch länger gewässert wird.

Nun wikkelt man die Stükken so zusammen, daß die Haut inwendig kommt, bindet sie mit Bindfaden, legt sie in einen grossen Topf, gießt Flußwasser darauf, und läßt es von vorne beim Feuer stehen und weichen, iedoch muß er, wenn er ein Paar Stunden so geweicht hat, zuletzt heiß werden, als wenn es beinahe zu kochen anfangen wollte, und vorn, wo der Topf am Feuer steht, einen weissen Schaum bekommt. Alsdann wird er in einen Durchschlag gelegt, damit das Wasser ablaufen kann. Hierauf sucht man alle Gräten heraus, und salzt ihn. Zur Sauce, darzu nimmt man sechs Eierdotter, ein gutes Stück Butter, eine kleine Hand voll weisses Mehl, gestossenen Pfeffer und Muskatenblumen, rührt alles in einem Tiegel unter einander, gießt etwas Wasser darzu, und wenn es bei stetem Rühren auf dem Kohlfeuer etwas heiß geworden ist, so gießt man das Salzwasser von dem Stockfisch, und die Sauce darüber.

Stockfisch in Butterbrühe mit Senf. Man siedet den Stockfisch gehörig. Indessen läßt man in einem Töpfchen Butter zergehen, thut Salz, Ingwer, und ein wenig Muskatenblüten, ein Paar Löffel voll Senf, und ein klein wenig Wein daran. Dann seihet man das Wasser vom Fisch ganz sauber ab, und legt ihn in eine Schüssel, gießt die gemachte Senfbrühe darüber, deckt ihn mit einer Schüssel zu, und läßt den Stockfisch auf einer Kohlenpfanne noch einen Sud thun. Zuletzt streut man ein wenig Muskatenblüten darüber. Wenn er weich bleiben soll, so giebt man die Brühe besonders auf die Tafel.

Stockfisch gebakken. Man schneidet den wohl gewässerten Stockfisch in beliebige Stükken, wälzt ihn in Mehl, und bäckt ihn aus Schmalz. Man kann ihn also gebakken auf eine Schüssel legen, ein wenig Sahne und frische Butter darzu hinein thun, Pfeffer und Muskatenblüten darauf streuen, und so ein wenig auf einer Kohlpfanne aufsieden lassen.

Stockfisch gebraten. Man wäscht den Stockfisch, und nimmt die Gräten heraus, brüht ihn zwei bis dreimal mit Salzwasser ab, thut inwendig ein wenig Pfeffer, und einen guten Theil Butter mit ein wenig Salz in den Fisch, bindet ihn wieder zu, drückt ihn aber zuvor wohl aus, daß das Wasser davon kommt, weil er im Braten sonst leicht zerfällt. Alsdann setzt man ihn mit einer Fischreiste in einer Bratpfanne zum Feuer, daß die Butter aus dem Fleisch darein laufen kann, beträuft ihn mit Butter, kehrt ihn oft mit der Reiste um, damit er schön abbratet. Wenn er fertig ist, so streut man Ingwer darauf, und wenn man will, so kann man noch folgende Sauce darüber geben.

Man

Man nimmt Erbsenbrühe, welche mit Fleischbrühe durchgezwungen worden ist, thut ein gutes Theil Butter, Pfeffer, Ingwer und Muskatenblüten daran, läßt sie zu einer dicklichen Brühe einsieden, und gießt es alsdann neben den Fisch in die Schüssel, damit der Fisch oben hart bleibt. Wenn man gern Petersilienkraut ißt, so kann man etwas davon in der Brühe mit aufsieden lassen.

Stockfisch gebraten auf dem Roste. Man schuppt den Stockfisch, zertheilt ihn in Stükken, salzt ihn ein, läßt ihn eine halbe Stunde in Salz liegen, trocknet ihn ab, legt ihn auf den Rost und bratet ihn, damit das übel riechende Wasser wegkommt. Alsdann bereitet man eine Pfanne mit Butter, thut den Stockfisch darein, nimmt ein wenig Sahne und gutes Gewürz daran, läßt ihn dünsten bis er mürbe ist, treibt indessen Butter ab, und rührt Sahne, ausgelößte klein geschnittene Sardellen, und klein geschnittene Limonienschalen darein. Wenn der Stockfisch schön weich gedünstet ist, so rührt man das Abgetriebene hinein, läßt ihn noch ein wenig aufdünsten, und giebt ihn auf die Tafel.

Stockfisch gedämpft mit Zwiebeln. Man schneidet gewässerte Stockfische in Stükken, setzt ihn in einem Topfe zum Feuer, und so bald er nur ein wenig weissen Schaum bekommt, so nimmt man ihn gleich wieder ab, und blättert ihn wie einen gepflückten Hecht aus. Dann wäscht man drei Viertelpfund Butter, bestreicht eine Schüssel damit, streut Muskatenblüten und Ingwer darauf, und belegt den ganzen Boden mit Zwiebeln. Auf diese legt man eine Lage Stockfisch, und darauf wieder Zwiebelscheiben, und so immer fort, bis die tiefe Schüssel ziemlich voll ist; streut wieder Gewürz darauf, belegt es mit Stückchen Butter, deckt den Stockfisch fest zu, setzt ihn auf Kohlfeuer, und läßt ihn eine ziemliche Weile dämpfen, so wird es Brühe und Saft genug bekommen. Wenn man sieht, daß die Zwiebeln weich genug sind, so giebt man ihn zur Tafel.

Stockfisch gefüllt. Man nimmt ein Schwanzstück, thut die Gräten in der Mitte heraus, schuppt und wäscht es sauber, brüht es mit warmen Wasser welches gesalzen ist, nur einigemal ab, würzt es inwendig mit Ingwer, Pfeffer und Muskatenblüten, welches man alles wohl unter einander vermischt. Man hackt ferner Mayenkraut und Zwiebeln ganz klein, röstet es mit geriebener Semmel in Schmalz, schüttet es dann in ein Schüsselchen, würzt es, schlägt ein Paar Eier daran, rührt es alles wohl unter einander, und thut noch ein Stück Butter daran. Nunmehr nimmt man den gewürzten Stockfisch, drückt das Wasser wohl heraus, und füllt die Fülle daselbst hinein, wo man die Gräten heraus gethan hat, bindet ihn mit einem Bindfaden zu, legt lange Späne oder Schleissen in eine Bratpfanne, und den Stockfisch oben darauf, brennt auf beiden Seiten heisses Schmalz darüber, wendet ihn ein oder zweimal um, und läßt ihn so in einem Backöfchen oder auf einem Roste oder auch in einer Fischreiste, nach Belieben braten.

Stockfisch gefüllt auf andere Art. Man schuppt den Stockfisch, löst das Fleisch von der Haut sauber ab, nimmt ein wenig Stockfisch, klein geschnittene Petersilie, gröblich gestossene Mandeln, schlägt fünf oder sechs Eier daran, würzt es mit Ingwer, Pfeffer, Muskatenblüten, füllt es in die Haut, und läßt es in Wasser überbrühen. Alsdann legt man den Stockfisch auf den Rost, läßt ihn braten, und beträufelt ihn oft mit Butter.

Stockfisch gefüllt, mit Essig. Man zerläßt ein halbes Viertelpfund Butter in einer Pfanne, zerrührt vier Eier, und ein wenig klein geschnittene Zwiebel in der Butter und läßt

läßt es unter beständigem Rühren dämpfen, bis es dicklich wird; thut es in eine Schüssel, und rührt es mit noch zwei Eiern, etwas Ingwer, Salz und Muskatennuß glatt, bestreicht dann eine Schüssel mit Butter, thut in dieselbe eine Lage von wohl gewässerten, abgesottenen, und ausgegräteten Stockfischen, auf diese streicht man die obige Fülle, und bedeckt sie wieder ganz gleich mit Stockfischen, thut Fleischbrühe, Butter, Ingwer, und ein wenig Essig daran, und läßt es unter einander aufkochen. Endlich richtet man es an.

Stockfisch gefüllt auf eine Schüssel. Man klopft zwei Pfund Stockfisch, schüttet warmes Wasser über halb Kalk und halb Asche, und macht eine Lauge davon. In diese legt man den Fisch vier und zwanzig Stunden lang, legt ihn dann wieder in frisches Wasser, daß er gehörig weiß wird, und giebt ihm alle vier und zwanzig Stunden frisches Wasser.

Man bricht ferner das Fleisch aus der Haut, und läßt es ein wenig bei dem Feuer aufquellen, aber nicht sieden, thut die Gräten heraus, und weicht eine Semmel in Sahne, hackt sie mit Speck und Zwiebeln klein, thut Pfeffer, Ingwer, Salz und ein wenig Petersilie daran, rührt sechs Eier in Butter ab, hackt sie klein und mengt sie darunter, füllt es in die Stockfischhaut, und legt es in die Bratpfanne oder in eine Schüssel, stellt sie in den Backofen wenn er nicht mehr allzu heiß ist, und läßt es eine gute Viertelstunde braten. Alsdann ist es fertig.

Stockfisch mit grünen Erbsen. Man läßt den Stockfisch, wie gewöhnlich im Feuer ziehen, gießt alsdann das Wasser davon ab; vorher aber werden die grünen Erbsen in Fleischbrühe oder in Wasser gar gekocht, mit Muskatenblüten gewürzt, und geriebener Semmel dicklich gemacht. Zuletzt wird der Fisch hineingethan, noch einmal mit durchgekocht, kurz vor dem Anrichten gesalzen, und dann angerichtet. S. auch Schoten.

Stockfisch mit Heringen. Man putzt von dem gewässerten Stockfisch die Gräten und die Haut sauber ab, setzt ihn in einem Kessel voll Wasser auf das Kohlfeuer, daß es allmählig bis zum Kochen heiß wird, thut ihn dann in einen Durchschlag, damit das Wasser ablauft. Indessen werden zwei Hechte, deren jeder ein Pfund wiegt, in Stükken geschnitten, und in ungesalzenem Wasser gar gekocht. Alsdann werden die Schuppen und die Gräten davon gethan; der gewässerte Hering wird abgezogen, und von den Gräten in Fingersdikke Stükken geschnitten. Der Stockfisch und die Hechte werden in kleine Stükken gebrochen, der Stockfischbauch aber, der hart ist, und viel Gräten hat, muß davon gethan werden. Alsdann thut man in eine Schüssel so viel Butter, als man sonst zu einer solchen Portion Stockfisch braucht, giebt den Stockfisch, Hecht und Hering durch einander darzu, legt noch etwas Butter darauf, gießt ein Paar Gläser spanischen Wein darauf, setzt die Schüssel eine Viertelstunde vor dem Anrichten auf Kohlen, und läßt alles durchkochen. Man muß aber wohl zusehen, daß die Butter in der Schüssel nicht klar wird.

Stockfisch in Kreen. Man übersiedet den Stockfisch, löst ihn blätterweise aus, nimmt die Haut und die Gräten hinweg, nimmt klein geriebenen Meerrettig, Semmelkrume, Sahne und Muskatenblumen, thut den Stockfisch in ein Pfännchen, so daß immer eine Lage Stockfisch mit dem Meerrettig, Semmelkrumen, Sahne, Butter und Gewürz bestreut ist, deckt ihn alsdann zu, läßt ihn gut aufsieden, und giebt ihn auf den Tisch.

Stockfisch mit Kümmel. Man wässert den Stockfisch, wie es so eben beschrieben worden ist, wenn er aber mild werden soll, so darf man

ihn

ihn über eine Viertelstunde nicht sieden lassen. Alsdann gießt man das Wasser wieder ab, thut den Fisch in eine Schüssel, streut Kümmel, ein wenig Salz und Ingwer darauf, und brennt heisses Schmalz oder Butter darüber.

Stockfisch mit Milch. Man schneidet den Stockfisch, wässert ihn, und wäscht ihn rein aus, legt ihn in einen Topf, gießt kaltes Wasser darauf, setzt ihn von ferne zum Feuer und rückt ihn immer näher. Wenn er weissen Schaum bekommt, so zieht man ihn wieder zurück. Man muß nicht vergessen, die Stükken wie sie zerschnitten sind, aufzurollen, und jedes mit einem Faden rund zusammen zu binden. In dem er beim Feuer steht und mehr zieht als kocht, setzt man Sahne oder Milch in einer Casserole auf, legt, wenn sie kocht ein gutes Stück Butter hinein, würzt sie mit Muskatenblüten, und quirlt sie zuletzt mit ein Paar Eiern ab. Dann rührt man es beständig, gießt es über den trocknen ausgelegten Stockfisch, läßt es einige Minuten damit auf Kohlen stehen, und giebt es zu Tafel.

Stockfischpastete, s. Pastete.

Stockfisch mit Petersilie. Man wässert den Stockfisch, und läßt ihn ganz allmählig bis zum Kochen heiß werden. Alsdann seihet man das Wasser davon ab, besprengt ihn ein wenig mit Salz, richtet ihn auf die Schüssel an, und setzt ihn, so lange bis er zur Tafel gegeben werden soll, verdeckt auf einen Topf voll heisses Wasser. Alsdann nimmt man gute Butter, thut Pfeffer und gehackte Petersilie darein, rührt sie auf dem Feuer, daß sie nicht klar wird, und giebt sie über den Stockfisch. Man kann auch Senf mit Provenzeröl, oder mit Butter, oder auch klare Butter darüber geben.

Stockfisch in Sahne. Man läßt den Stockfisch einigemal in Wasser aufsieden, alsdann drückt man dasselbe wieder wohl ab. Indessen röstet man kleine Zwiebeln und ein wenig Mehl im Schmalz, gießt auch gute Sahne daran, und würzt sie mit Ingber und Saffran, läßt es mit einander so lange sieden, bis die Brühe ein wenig dicklich wird, gießt sie alsdann über den Stockfisch, läßt alles noch ein wenig mit aufsieden, salzt es aber erst beim Anrichten.

Stockfisch mit Sardellen. Man thut eine Lage von übersottenen und schön ausgelößten Stockfisch in eine Schüssel oder Pfanne, bereitet gute ausgelößte Sardellen, und in Butter geröstete Semmelkrumen, Limonienschalen, Muskatenblüten, frische Butter und Sahne, nimmt etwas davon auf eine iede Lage, deckt es zu, läßt es langsam dünsten, und garnirt den Rand der Schüssel, wenn man anrichtet, mit Pupierten von Hecht oder mit ausgelößten Sardellen.

Stockfisch mit einer Senfbrühe. Wenn man den Stockfisch gehörig gewässert und zugerichtet hat, so kocht man ihn, macht braune Butter in einer Casserole, läßt einen Löffel Mehl mit darin braun werden, gießt ein Viertelnössel Senf darein, würzt sie mit Ingber und Pfeffer, verdünnt sie mit der Stockfischbrühe und etwas Wein, thut ein wenig Zukker daran, und läßt es kochen. Zuletzt legt man den Stockfisch hinein, der aber in dieser Brühe nicht zu lange kochen darf, und gießt noch braune Butter hinein.

Stockfisch in Senf zu kochen. Man setzt den Stockfisch mit Wasser zum Feuer, und läßt ihn einen starken Sud thun, kühlt ihn mit frischem Wasser wieder ab, thut alle Gräten heraus, legt ihn in frische Butter, und läßt ihn damit wieder aufsieden. Wenn es bald zum Anrichten kommt, nimmt man ihn mit einem Schaumlöffel heraus, richtet ihn in eine zinnerne Schüssel an, daß das Salz durch einander kommt, und setzt ihn auf Kohlen. Endlich läßt man eine hinlängliche Menge Senf in Butter aufwallen, gießt ihn sogleich über den

den Fisch, und giebt diesen alsdann warm zur Tafel.

Stockfisch in Suppe, die gemischt ist. Man übersiedet den Stockfisch, löst ihn sauber aus, macht eine gute Einbrenne von Oel und Mehl, röstet diese schön gelb, thut klein geschnittenen Knoblauch und Sardellen darzu, gießt ein wenig Wein, und gute Erbsenbrühe darein, so wie auch Limonienschalen, würzt es, thut den Stockfisch darein, läßt ihn aufsieden, und giebt ihn auf die Tafel.

Stockfisch zu wässern und zuzurichten. Man klopft den Stockfisch mit einem hölzernen Hammer gut, legt ihn alsdann einen ganzen Tag in Fluß- oder Regenwasser, wäscht ihn aus, gießt wieder frisches Laugenwasser darauf, und läßt ihn zwei bis drei Tage wässern, wobei man ihm des Tages zwei bis dreimal frisches Wasser giebt.

Oder: wenn der Stockfisch geklopft ist, legt man ihn in ein Gefäß, worinne unterwärts ein Zapfen ist, macht alsdann eine reine Lauge, und gießt sie darauf, wäscht ihn einigemal rein aus, giebt ihm allezeit zweimal frisches Wasser, und fährt damit so lange fort, bis er genug gewässert ist.

Stöhr oder Stör, ist ein Seefisch, welcher zuweilen in die süssen Flüsse, in die Donau, Elbe, Oder ꝛc. austritt. Er hat einen langen spizzigen Rüssel, auf jeder Seite vier mit einem harten Dekkel versehene Kiessern, und fast unter den Augen am Untertheil des Rüssels, ein so kleines Maul ohne Zähne, daß er allein saugen muß, wenn er seine Nahrung suchen will. Vor demselben hangen vier Zasern, als ein Bart. Der Bauch ist weiß, der Rükken aber dunkelgrün und eckig; die Floßfedern sind weiß. Am Rükken und auf beiden Seiten ist er mit starken Schildern in fünf Reihen also verwahrt, daß er nicht leicht verwundet werden kann. Vom Kopfe läuft durch den Rükken bis an den Schwanz, eine Fingersdikke Sehne, welche bei dem Schlachten heraus gerissen wird. Dieser Fisch hat ein weisses und nahrhaftes Fleisch, doch aber ist es, wegen des vielen Fettes, nicht ganz gesund.

Stör *à la Broche.* Man salzt den Stör, bindet ihn an den Bratspieß und begießt ihn mit Butter; bratet ihn gar, und giebt beim Anrichten klare Butter darüber.

Stör *en courte Bouillon.* Man nimmt den Stör aus, und schneidet ihn in Stükchen, wie eine Hand groß. Alsdann wässert man ihn umbindet jedes Stück mit Bindfaden, und kocht es eine Viertelstunde in Salzwasser. Alsdann kocht man die Stükchen, hebt sie in einem steinernen Topf auf, und streicht die kurze Brühe durch ein Haarsieb darauf, verwahrt ihn an einem kühlen Ort, und nimmt nach Gefallen davon. Lachse kann man eben so aufheben.

Stör, Grillade davon. Man bestreicht den in Fingersdikke Stükken geschnittenen Stör scheibenweise mit Provencerdl, bestreut ihn mit Salz, bratet ihn auf dem Rost, und bestreicht ihn so lange immer fort, mit dem Oel, bis der Fisch gar ist. Beim Anrichten legt man in Oel gebratene gepflückte Petersilie darüber.

Stör in kurzer Brühe. Man bereitet den Stör so wie den Hecht. Man kann ihn trokken auf einer Serviette zum Beigericht auftragen, und den Rand der Schüssel mit Petersilie besezzen.

Oder man kann auch, wenn die Störstükken gekocht sind, sie zum Vorgericht mit einem Ragout von Champignons, Trüffeln, Morcheln, Salz und Pfeffer, feinen Kräutern, gewöhnlichem Gewürze, alles in der Casserole gekocht, anrichten. Den Rand der Schüssel belegt man mit andern Störstükken, die man marinirt, und so bäckt, daß sie eine schöne Farbe bekommen.

Stör mit Purée von Petersilie. Man schneidet den Stör

in Scheiben, kocht ihn in Salzwasser, wie jeden andern Fisch gar, dann röstet man einige Hände voll geriebene Semmel in Butter gelbbraun, füllt gute Bouillon darauf, thut eine gute Hand voll Petersilie, nebst dem Saft einer Citrone und etwas Salz darzu, läßt es gar kochen, streicht es mit Gewalt durch ein Haartuch, und macht es heiß, richtet den Stör an, und giebt die Sauce darüber. Man kann auch jede Sauce darzu nehmen.

Stör *en Ragout* mit Austern und Spargel. Man kocht den in kleine Stükken zerschnittenen Stör mit Wein, Wasser und Weinessig, braunem Mehl, mit klein geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Muskatenblumen und Salz gar. Alsdann macht man von Austern und klein gestossenen und durchgestochenen Spargel ein Ragout, und giebt es beim Anrichten über den Stör.

Stör mit Rüben. Man schneidet den Stör in Stükken so viel man davon nöthig hat, läßt die Stükken in Wasser und Salz kochen, und nimmt sie, wenn sie gekocht sind, heraus, füllt sie und passirt sie hernach in einer Casserole mit brauner Brühe und würflich geschnittenen Rüben, läßt hierauf alles zusammen kochen, schüttet ein Glas Wein daran, und thut ein wenig Gewürz, Salz und Pfeffer, ein Sträuschen feiner Kräuter, und gerösteres Mehl darzu. Wenn der Stör gekocht ist, so richtet man ihn an, und giebt ihn zum Vorgericht, mit marinirten Stükken von eben diesem Fische, die man auf den Rand der Schüssel legt, auf den Tisch.

Stör am Spiesse gebraten. Man schuppt ein Stück Stör von sieben bis acht Pfund, und legt es eine Stunde in frisches Wasser, spickt es dann mit junger Salbei, steckt es an den Spieß, und läßt es langsam eine Stunde braten. Zum Begiessen kocht man ein halbes Maas rothen Wein kurz, thut ein halbes Pfund Butter darzu, und begießt den Stör fleissig damit. Wenn man glaubt, daß es gut gebraten ist, so bestreut man ihn mit etwas gestossenen Nelken und klein gehackten Schalotten, legt ihn auf eine Schüssel, setzt ihn ganz forne in einen Backofen, und läßt ihn eine halbe Stunde also ausdünsten, damit der Geschmack feiner wird. Endlich macht man eine Sauce à la Robert, darzu; (wenn man will, kann man auch etwas Sardellen darzu nehmen) und richtet sie über den Stör an.

Stör am Spieß gebraten. Man spickt ein grosses Mittelstück vom Stör mit Sardellen und Aal, und bratet es am Spiesse. Alsdann bereitet man eine Pfefferbrühe mit halb Brühe und halb Weinessig, thut grosse Zwiebelscheiben, Pfeffer, Salz und ein grosses Stück Butter darzu, und begießt den Stör, während des Bratens mit dieser Marinade. Man kann auch das Stück Butter und das Mehl zuvor braun braten, ehe man es zur Sauce thut. Alsdann richtet man den Fisch gehörig mit der Sauce an.

Stör zuzurichten auf verschiedene Arten. Man kocht den Stör in Salzwasser gar, gießt das Wasser ab, und macht eine Brühe darüber von Wein, Weinessig, Wasser, geriebenem Pfefferkuchen, Rossinen, abgeschälten Mandeln und Butter, läßt es nur ein wenig aufkochen, und richtet es an.

Oder: Man gießt von dem in Salzwasser gekochten Stör das Wasser ab, so daß nur etwas weniges daran bleibt, thut Butter, geriebenes Weißbrod, Muskatenblumen, Zimmt, klein geschnittene Zwiebeln, und ein wenig Wein daran, und läßt es eine Weile mit einander dämpfen.

Oder: Wenn der Stör im Wasser gesotten, und das Wasser abgegossen ist, so rührt man eine verklopfte Eierdotter, Wein, Weinessig, Zukker, Muskatenblumen, Butter und Saffran zusammen an, läßt es kaum aufsieden, gießt es über die Fische, und

und streut geschnittene Petersilie darauf.

Oder: Wenn man den Stör auf die so eben beschriebene Art gesotten hat, so macht man eine Brühe von Wein, durchgetriebenen Kirschen, ein wenig Essig, Rosinen, Mandeln, Zukker, Zimmt, Nelken und Butter, und läßt es wohl durchkochen. Alsdann gießt man sie über den Stör, und richtet ihn an.

Stollen zu bakken. Man nimmt eine Kanne Milch und ein halbes Pfund Schmelzbutter, anderthalb Pfund grosse Rosinen, anderthalb Pfund kleine, ein Viertelpfund Mandeln, ein Achtelpfund Citronat, ein halbes Viertelpfund Zukker, zwei Eier, gute Breyhahnshefen, und gutes feines Weizzenmehl, so viel, daß es zusammen ein derber Teig werden kann, der nicht mehr anklebt. Alsdann läßt man die Milch lauwarm werden, und die Butter zergehen, gießt die Milch, dann die Butter ins Mehl, thut die Eier, den Zukker zerstossen, etwas Rosenwasser, etwas Salz und gestossene Muskatenblumen darzu, rührt alles recht wohl unter einander, thut dann die gewaschenen Rosinen, die länglich geschnittenen Mandeln, auch den geschnitrenen Citronat, und zuletzt die Hefen darzu.

Dieses alles knetet man recht durch, bis es ein fester Teig wird, läßt ihn ein Paar Stunden gut aufgehen, wirkt dann Stollen daraus, je nachdem man sie groß oder klein haben will, läßt sie noch etwas gehen und im Backofen gar bakken. So bald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit zerlassener Schmelzbutter, und bestreut sie mit Zukker und Zimmt.

Stolzen Heinrich. Man kocht Bratwürste in Bier, thut etwas Kümmel, Limonienschalen, einige Scheiben Wurzelwerk, grobes Brod und Weinessig darzu, legt, wenn man anrichtet, die Würste auf die Schüssel, und streicht die Sauce darüber.

Storax. Ist ein wohlriechendes Gummi, welches auch Judenweihrauch genennt, und in Blasen zu uns gebracht wird. Der Baum, aus welchem es fließt, wenn man die Rinde aufritzt, ist der Gülden- oder Storaxbaum. Seine Blätter sehen fast wie die des Ahornbaums, sind aber kleiner, dunkelgrün, und geben, wenn sie frisch gerieben werden, einen angenehmen Geruch. Der Baum trägt männliche und weibliche Blüten, woraus kleine, ovale Kapseln entstehen, welche den Saamen enthalten, der sehr leicht aufgeht, wenn er an einen Ort gesäet wird, der vor dem Nordwinde sicher ist. Im Frühjahre fließt aus dem Stamme ein wohlriechendes Harz, welches freilich im südlichen Amerika weit reichhaltiger ist. In Virginien werden die frisch abgeschnittenen Zweige gekocht, und das oben schwimmende Oel, wird dann für das ächte Harz verkauft. Auch geben die trocknen Zweige, in Stükken zerschnitten, ein vortreffliches Rauchwerk. Das Harz wird übrigens auch flüssige Ambra genennt.

Strauben. Man rührt Mehl in einer Schüssel mit kalter Milch an, bis es glatt wird, rührt alsdann Eier, ein wenig Schmalz, Zimmt und Zukker hinein, bis es durch einen Straubentrichter läuft, und läßt es in Schmalz aufbakken.

Strauben von grünen Kräutern. Man überbrühet grünes Kraut, und drückt es wohl aus, hackt es klein, röstet es in Schmalz, mischt ein wenig Kalbsfett, geriebene Semmel, etwas Bertram und Majoran darunter, schlägt zwei oder drei Eier daran, würzt es mit Pfeffer, Ingwer und Muskatenblüten, thut ein wenig Sahne dazu, rührt alles wohl durch einander, streicht die Fülle auf den Teig, und bereitet es dann ferner wie die Strauben von Kalbslunge.

Strauben, gute. Man macht von Milch, wie sie von der Kuh kommt,

und so viel Eiern als Löffel Mehl sind, einen Teig, gießt zuletzt noch einen Schöpflöffel voll Wein darzu, und macht es weder zu dünne noch zu dikke, läßt sie in heisses Schmalz laufen, bäckt sie gelb, und streut Zukker darauf.

Strauben von Hefen, s. Hefenstrauben.

Straubenkränzchen. Man macht einen dünnen Teig wie zu gewöhnlichen Strauben, daß er durch den Trichter läuft, von sechs Eiern und einem Maas schönen Mehl, thut eine geriebene Muskatennuß und ein wenig Saffran daran, und rührt es wohl durch einander; läßt alsdann Butter oder Schmalz heiß werden, und den Teig durch einen Trichter in das Schmalz rings herum laufen, so daß der Teig sechs oder siebenmal über einander kommt, und bäckt es geschwinde, so wird es hübsch rund wie ein Kranz.

Strauben, krumme, mit Mandeln. Man rührt vier Löffel voll Mehl, zwei Loth mit Rosenwasser abgeriebene Mandeln, und das zerklopfte Weisse von den Eiern gut unter einander. Wenn der Teig zu dikke ist, so schlägt man noch von ein oder zwei Eiern das Weisse daran, jedoch muß der Teig noch etwas zähe werden. Wenn er noch zu dikke seyn sollte, so thut man etwas Rosenwasser hinein, daß er wie ein gewöhnlicher Straubenteig wird. Zuletzt rührt man nach Belieben Zukker darunter, gießt ihn vermittelst eines Trichters in das Schmalz, bäckt ihn geschwinde aus, und biegt alsdann die Strauben über ein Treibholz.

Strauben von Lungen oder Nieren. Man hackt eine Kalbs- oder Lammslunge oder Niere, mit etwas Kalbs- Rinds- oder Lammsfett klein, mischt Weizzenmehl darunter, gießt etwas Sahne darzu, schlägt zwei Eierdotter daran, würzt es mit Pfeffer und Muskatenblüten, rührt auch klein gehacktes Petersilienkraut darunter, macht alsdann einen Teig zusammen, streicht die Farce darauf, und verfertigt sie übrigens wie andere Strauben. Wenn man unter diese Fülle keine Sahne mischt, so muß man den Teig, ehe die Fülle darauf gelegt wird, mit Sahne überstreichen.

Straubenmuß. Man bäckt die Strauben, hackt sie klein, und röstet sie trokken, weil sie selbst Schmalz geben, gießt alsdann dikke Milch und Rosenwasser daran, läßt sie auf einer Kohlenpfanne aufsieden, so lange bis es dikke genug zu seyn scheint, und streuet, wenn man es anrichten will, Zukker und Zimmt darauf.

Ebendasselbe auf andere Art. Man macht von Milch und Eiern einen Teig an, der nur etwas dikker ist als ein Straubenteig, und salzt ihn gehörig, thut Wasser in eine Pfanne, und läßt den Teig, wenn das Wasser siedet, durch einen Trichter darein laufen, hebt es, wenn es ein oder zweimal aufgewallt hat, mit einem Schaumlöffel heraus, legt es in ein Sieb, daß es wohl ablauft, und verfährt mit dem übrigen Teig eben so. Alsdann zerläßt man Schmalz in einer Pfanne, legt eine Straube darein, bestreut sie mit Zukker und kleinen Rosinen, gießt wieder heisses Schmalz darauf, fährt mit Wiederauflegung einer Straube und Aufgießung des heissen Schmalzes so fort, bis alle Strauben darinne sind, thut unten und oben Gluth darzu, daß alles schön aufgeht, läßt es schön gelb werden, überstreut es alsdann mit Zukker, und giebt es auf den Tisch.

Strauben von Quitten, s. Quittenstrauben.

Strauben von Sahne. Man rührt zwölf Löffel voll schönes Mehl, sechs Löffel voll dikke saure nicht alte Sahne, und sechs frische Eier unter einander, gießt einen halben Löffel voll siedend heisses Schmalz darein, und macht es mit süsser Milch zu einem Teig an. Man macht ferner ziemlich viel Schmalz in einer Pfanne recht

recht heiß, läßt den Teig durch einen Trichter laufen, bäckt eine Straube nach der andern schön gelb, und bestreut sie mit Zukker.

Strauben, Wasser- Man rührt ein Mäschen Mehl mit Milch oder Wasser zu einem Teig an, salzt ihn, und rührt vier Eier darein, läßt ihn durch einen Trichter wie Strauben in das siedende Wasser in eine Pfanne laufen, und darinne sieden, und hebt eine Straube nach der andern heraus, legt sie in eine Schüssel, thut Butter und süsse Milch daran, würzt sie mit Muskatennuß, Pfeffer und Salz, und läßt sie ein wenig aufkochen. Wenn man will, kann man auch ein Paar Gerdotter daran klopfen, und Schnittlauch darauf streuen, oder unten und oben Gluth darzu thun, und ein wenig ziehen lassen.

Strauben von Wein. Man macht von Mehl, Wein, Zimmt und ein Paar Eiern einen Straubenteig an, läßt ihn wie gewöhnlich durch einen Trichter in heisses Schmalz laufen, und bäckt es wie andere Strauben, streut Zukker darauf und wikkelt die Strauben über ein Treibholz, daß sie krumm aussehen.

Strauben, weisse. Man macht mit dem feinsten Mehl und lauter Eierklar, von sechs oder mehr Eiern, nachdem man viel haben will, den Teig an, doch müssen die Eier wohl geklopft werden und der Teig etwas dikke seyn. Hernach gießt man ein wenig Rosenwasser daran, daß es dünner wird als der gemeine Straubenteig, und zukkert ihn nach Belieben, setzt alsdann ein tiefes Pfännchen mit Schmalz zum Feuer, nimmt es, wenn das Schmalz recht heiß ist, ab, gießt etwas von dem Teig in einen engen Trichter, und läßt es ganz langsam heraus ins Schmalz laufen, bis die Pfanne mit den Strauben angefüllt ist, hält diese nachher über das Feuer, wendet aber die Strauben nicht um, sondern legt sie auf ein reines Tuch, und wikkelt sie geschwind über ein Treibholz, indem sie noch warm sind, und wendet den Ort, wo die Straube am krausesten und weissesten ist, heraus, schlichtet sie in eine Schüssel, und bestreut sie mit Zukker. Man kann sie auch der Länge nach neben einander in die Pfanne laufen lassen, und im Herausnehmen ein wenig zusammen drükken.

Ebendieselben auf andere Art. Man rührt Mehl und Eier, Weisbier oder Sahne, und ein wenig Wein unter einander, salzt es, macht den Teig dünne, läßt ihn durch den Trichter in nicht allzu heisses Schmalz laufen, und kehrt die Strauben mit einer kleinen Gabel um, biegt sie über ein Treibholz, und bestreut sie ebenfalls mit Zukker.

Strauben, welsche. Man brüht Mehl mit siedendem Wasser an, wie zu den gebrannten Küchelchen, und zerreibt es wohl, schlägt Eier, und zwar eines nach dem andern darein, bis der Teig glatt und dünne wird, wie ein gemeiner Straubenteig. Uebrigens bäckt man sie wie die vorigen.

Strauben von Zukker. Man thut schönes Mehl in einen Topf, schlägt von zwölf Eiern das Weisse darein, oder halb Sahne und halb Eierweis, rührt es ganz glatt ab, daß es wie ein dünner Teig wird, reibt hernach ein Viertel Zukker darein, und rührt es wieder glatt ab, hierauf setzt man Schmalz in einem kleinen Pfännchen so groß als man die Strauben haben will, auf Kohlen, denn man darf nicht mehr als ein Stück auf einmal bakken, gießt den Teig durch einen kleinen Trichter hinein, an dessen Statt man sich auch eines Töpfchens bedienen kann, welches unten am Boden etliche Löcher hat; dieses setzt man auf ein Kartenblatt, und gießt von dem abgebrühten Straubenteig hinein, läßt so viel davon in heisses Schmalz laufen, daß es überall zusammen hängt, und zieht während des Gusses das Töpfchen immer hin und wieder. Man kehrt endlich die Straube um,

und läßt sie recht goldgelb bakken, thut sie alsdann heraus, und legt sie über ein andres Holz. Man kann auch klein gestossene Mandeln darunter rühren.

Strauben von Zukker auf andre Art. Man rührt sechszehn Loth Mehl, zwölf Loth Zukker, und zwei Eierklare an, thut drei Löffel voll Wein und eben so viel Rosenwasser darzu, läßt es durch ein Trichterchen in nicht gar zu heisses Schmalz laufen, thut sie, wenn sie gelb gebakken sind, ganz gemach heraus, legt sie auf ein Papier, drückt sie wie Hippen, ehe sie erkalten, über ein Treibholz, und bestreut sie mit Zukker.

Strauben von Zukker mit Wein. Man bereitet gutes Weizzenmehl in einem Topf, setzt es in die Wärme, läßt Wein und Schmalz in einer Pfanne unter einander sieden, gießt es in das Mehl, und macht den Teig an, salzt ihn, schlägt ihn wohl ab, daß er schön glatt wird, bereitet auf jede Straube ein Ei und einen halben Dotter, macht den Teig so dikke, daß er durch den Straubenlöffel läuft, bäckt ihn etwas zäh aus Schmalz, zukkert ihn, und giebt ihn auf die Tafel.

Sträubchen von Aepfeln. Man schält und schneidet gute saure Aepfel so klein als möglich, macht einen dünnen feinen Teig, von gutem Mehl mit Wein, Zukker und Zimmt, schlägt zwei Eier darein, und thut die Aepfel mit ein wenig Schmalz darzu, läßt es durch einen Straubentrichter in heisses Schmalz laufen, bäckt es, und bestreut es mit Zukker.

Sträubchen gebrühte. Man macht Milch in einer Pfanne siedend, salzt sie aber nicht zu sehr, thut so viel Schmalz darzu, als eine welsche Nuß groß, rührt gutes Weizzenmehl darein, und läßt den Teig, wenn er in der Pfanne recht getrocknet ist, kühl werden. Alsdann rührt man so viel Eier darzu, bis der Teig so dünne wird als ein gewöhnlicher Straubenteig, schüttet ihn durch einen Trichter in heisses Schmalz, kehrt sie um, und bäckt sie fein gleich, bis sie eine rechte Farbe haben.

Sträubchen, gefüllte. Man macht von zwei Eiern, einen Schoppen süsser Sahne, und Weizzenmehl einen Teig, wie zu den Strauben, thut aber grosse und kleine Rosinen darunter, läßt ihn durch einen Trichter mit einem weiten Loch in der Pfanne in heissem Schmalz herum laufen, wie eine Wurst, aber nicht auf einander, und streut, wenn sie gebakken sind, Zukker und Zimmt darauf.

Sträubchen, krumme. Man macht von dem Weissen von einigen Eiern, Zukker und Mehl, einen etwas dünnen Teig, wie zu andern Strauben, klopft ihn mit dem Löffel wohl, damit er zähe bleibt, gießt auch etwas Rosenwasser daran, läßt ihn durch einen Trichter mit einem engen Loch in heisses Schmalz laufen, und bäckt sie, wie schon oft gezeigt worden ist.

Strieszel, gebakkene. Man rührt ein gutes Stück Schmalz ab, daß es ganz weiß wird, rührt dann Mehl darunter, macht von drei ganzen Eiern, und von drei Dottern einen Teig, zukkert ihn wohl, macht lange Strieszel daraus, bestreut sie wohl mit Mehl, und bäckt sie.

Strieszel gegossene auf römische Art. Man schneidet ein und zwanzig Loth Rosenblätter, wenn man das Gelbe davon abgeschnitten hat, nicht gar zu klein, gießt Rosenwasser und halb frisches Wasser an ein Pfund Zukker, daß der Zukker ganz naß wird, siedet ihn, bis er fliegt oder einen harten Faden spinnt, nimmt ihn vom Feuer, thut die Rosen darein, und läßt es noch einen Sud thun. Alsdann nimmt man es wieder herab, rührt es, bis es fast kühl wird, und ist es noch zu feucht zu Strieszeln, so setzt man es wieder auf das Feuer, und hebt dann mit einem Schäufelchen die Strieszel auf einen Stein heraus, daß

daß sie hart werden. Man kann sie entweder mit Rosenwasser und Zukker allein, und mit weissen Rosen, oder mit dürren Rosenblättern verfertigen. Von dürren Rosen darf man aber nur so viel nehmen, daß sie blos die Farbe davon bekommen.

Striezzel von Leber. Man rührt ein Paar Löffel voll Mehl mit süsser Milch, zu einem dikken Teig an, macht ihn mit Eiern ziemlich dünne, und bäckt kleine Flädchen daraus. Man hackt ferner Kalbs- Gans- oder Hühnerlebern, thut sie nebst ein wenig Mutschelmehl in ein Pfännchen mit zerlassener Butter, und kocht es ein wenig über gelinden Kohlen, daß es zwar dicklich, die Leber aber nicht hart wird. Alsdann thut man kleine Rosinen oder Petersilie darunter, würzt es mit Salz und Pfeffer, und schlägt Eier darzu, bis es so dikke wird als eine andere Fülle, und nichts davon heraus läuft.

Von dieser Fülle streicht man auf jedes Flädchen einen Löffel voll, überwirkelt es wohl, daß nichts heraus kann, bestreicht eine Pfanne ohne Stiel und Füsse recht wohl mit Butter setzt sie auf eine Kohlpfanne, und die gefüllten Flädchen recht dicht an einander darein, thut auch oben auf ein jedes Flädchen wieder ein Stückchen Butter, bedeckt die Pfanne mit einem eisernen Dekkel, thut eine ziemliche Glut, oder auch ein kleines Feuer darauf, daß es über sich zieht, und kehrt die Flädchen, wenn sie auf der einen Seite schön gelb zu werden anfangen, um, damit sie auch auf der andern Seite gelb werden. Endlich thut man sie heraus, und bäckt die übrigen auf die nämliche Weise.

Strizzeln von Mandeln. Man zieht Mandeln ab, läßt sie eine Stunde in kaltem Wasser liegen, trocknet sie auf einem reinen Tuch, und stößt sie in einem Mörser ziemlich klein, mit Rosenwasser ab, schlägt ein oder zwei Eier, nachdem der Mandeln viel oder wenig sind, mit ein wenig Rosenwasser ab, gießt sie nach und nach an die abgestossenen Mandeln, und macht einen kleinen Teig an, rührt ein wenig Semmelmehl, Zukker, gestossenen Zimmt, und Muskatenblüten darunter, macht aber den Teig nicht zu dikke, und nicht zu dünne; läßt frisches Schmalz heiß, und sodann wieder ein wenig kalt werden, bestreicht einen zinnernen Teller auswendig mit Schmalz, thut ein wenig Teig darauf, und formirt Striezeln daraus, jedoch nicht so groß, als die Käsestriezzel, legt sie in das Schmalz, welches nicht gar zu heiß seyn darf, hält die Pfanne sogleich über das Feuer, und giebt ihnen zuerst gehörige Glut, bis die Striezzeln ein wenig gehen oder auflaufen, hernach bäckt man sie ganz langsam aus, und giebt ihnen zuletzt wieder gehörige Hizze, damit sie nicht zu schmelzig werden.

Dergleichen noch anders. Man stößt ein Viertelpfund abgezogene Mandeln, in einem Mörser ganz glatt, gießt ein wenig Rosenwasser daran, damit sie nicht dlicht werden, mischt in einer Schüssel, Zukker, etwas weniges Oblatenmehl, Weinbeeren oder Korinthen, guten gestossenen Zimmt, und geriebenes Eierbrod darunter, schlägt zwei Eierdotter daran, rührt sie mit ein wenig Rosenwasser untereinander, legt sie dann auf ein mit schönem Mehl bestreutes Bret, schneidet die Strizzel nach einander, wendet sie in Mehl um, und bäckt sie ganz kühl aus Schmalz.

Strizzeln von Quitten, s. Quitten.

Strudeln von Mandeln. Man stößt abgezogene Mandeln klein, weicht Brod in Sahne, zukkert es nach Belieben, schlägt ein oder zwei Eier daran, drückt das Brod ein wenig aus, thut Stückchen von Citrone hinein, und macht die Strudeln, wie die Mandelschlangen. Man kann Gewürz dazu nehmen, oder auch weglassen.

Strudeln von Zimmt. Man stößt ein Viertelpfund Mandeln ganz klein, thut zwei Loth klein gestossenen Zimmt, eine ganze Muskatennuß, ein halbes Loth Cardamom, Citronat, Citronen und Pommeranzenschalen und Zukker dazu, schlägt zwei bis drei Eier daran, und macht eine Fülle daraus. Den Teig macht man von einem Pfund schönem Mehl, anderthalb Viertelpfund Zukker, einem halben Pfund Butter, einem einzigen Ei und Zimmtwasser, treibt über die Hälfte des Teiges in die Länge, ein oder ein halbes Viertel breit, jedoch ganz dünne aus, streicht die angemachte Fülle nicht allzu dünne darauf, rollt es in die Länge über einander, treibt hierauf den übrigen Teig wieder ganz dünne aus, schlägt die Wurst darein, thut sie auf einem Blech in die Runde herum, bestreicht sie mit einem Ei, und bäckt sie. Wenn sie gebakken ist, bestreicht man sie mit Zukker und Zimmtwasser, und bestreut sie mit einem krausen Bisamzukker.

Wenn die Fülle aufgestrichen ist, bestreicht man sie sowohl bei diesen, als bei den Krebsstrudeln, die unter dem Worte Krebs zu finden sind, mit zerlassener Butter, und rollt sie erst alsdann zusammen.

Sud des Zukkers. Zum Zukkersieden rechnet man allezeit auf ein Pfund Zukker, einen halben Schoppen, oder eine Kanne Wasser. Denn wenn man mehr Wasser nimmt, so muß es nur durch das Sieden verrauchen, damit der Zukker wieder zu seinem rechten Sud kommt.

Von den verschiedenen Graden des Zukkersudes. Es giebt Zukker à lisse oder à la boulette, à soufflé, à la plume, à cassé und au caramel oder à la brulé.

Man unterscheidet aber auch noch diese Sude, nach ihrem stärkern oder geringern Grad, denn man sagt, petit lissé, und grand lissé, petit perlé, und grand perlé, la petite plume, und la grande plume.

Sud des Zukkers *au caramel* oder *à brulé*. Der Sud des Zukkers au caramel ist der letzte Grad, den man dem Zukker im Sieden giebt. Man erkennet daß er recht sey, wenn er unter den Zähnen nicht als ein Gummi anklebt, sondern in Stükken bricht. Bei diesem Sude hat man wohl Achtung zu geben, daß man ihn zu rechter Zeit wegnimmt, wenn er den nöthigen Grad erlangt hat, weil man sonst Gefahr läuft, daß er ganz verbrennt, wodurch er einen unangenehmen Geschmack erhält, und ganz unbrauchbar wird, es wäre denn, daß man ihn mit Wasser im Sieden wieder nachhelfen wollte. Dieser Zukker, taugt zum kandiren, und zum Sieden von allerlei Confitüren, Compoten und andern die Canditorey betreffenden Sachen.

Sud des Zukkers *à cassé*. Man taucht den Finger oder ein Stäbchen in frisches Wasser, und hernach in den siedenden Zukker, alsdann wieder ins frische Wasser, bricht er alsdann im Wasser, so ist der Sud recht, klebt er aber an, und läßt sich dehnen, so ist er noch nicht genug gesotten.

Sud des Zukkers *à lissé*. Dieses ist der erste Sud des Zukkers. Man erkennt ihn daran, wenn man etwas von dem Sud auf den Mittelfinger thut, und es auf den Daumen legt. Wenn er nicht fließt, sondern darauf stehen bleibt, wie eine kleine Erbse, so ist der Zukker à lissé gesotten.

Sud des Zukkers *à perlé*. Man erkennt, daß dieser Sud den rechten Grad erreicht hat, wenn man mit dem Finger etwas davon nimmt, auf den Daumen legt, und die andern Finger von dem Daumen entfernt. Es zieht sich davon ein kleiner Faden, und wenn dieser sich soweit hinausziehen läßt, als man die Finger aufthun kann, so nennt man diesen Sud grand perlé, läßt er sich aber nicht so weit ziehen, so nennt man ihn petit perlé menu. Man kann es auch daraus wahr-

wahrnehmen, wenn der Sud runde Perlen aufwirft.

Sud des Zukkers *à la plume*. Daß der Zukker à la plume recht gesotten sey, beurtheilt man darnach, daß man den Zukker einige Sude mehr, als den à soufflé thun läßt, daß man hernach durch den darein getauchten Schaumlöffel bläßt, oder mit der Hand auf den Spatel schlägt. Wenn dann grosse Funken oder Blasen herausfahren, und in die Luft fliegen, so hat man den Zukker à la petite plume.

Fahren aber, nachdem man es öfters probirt hat, grössere Blasen, und in grösserer Menge heraus, welche an einander hängen bleiben, so hat man den Zukker à la grande plume.

Sud des Zukkers *à soufflé*. Dieser Sud den man auch Rozut nennt, kann man daran erkennen, wenn man einen Schaumlöffel in den Zukker taucht, und wenn, indem man durch denselben bläßt, der Zukker, als trockne Blätter in die Luft fliegt; alsdann ist er hinlänglich gesotten.

Man kann auch einen Spatel in den Zukker tunken, und wenn der Zukker in die Luft fliegt, so ist der Sud so, wie er seyn soll.

Sulze von Agres. Man thut schöne grosse und noch nicht reife Agresbeeren in ein neues Pfönnchen, gießt ein wenig Wasser daran, deckt es zu, und setzt es auf heisse Asche, rührt sie zuweilen um, daß sie nicht anbrennen, und treibt sie, wenn sie gelinde genug sind, durch ein Haarsieb. Alsdann läutert man eben soviel Zukker als Agres, nicht allzu dikke in Wasser, thut ihn dann darein, und setzt es auf das Feuer, läßt es langsam sieden, giebt Achtung, daß es nicht anbrennt, und füllt es, wenn es die rechte Dikke hat in Gläser. Man kann es zum Agreskoch brauchen.

Sulze von Aprikosen. Man schneidet von schönen reifen Aprikosen die Stiele halb ab, bindet allezeit drei zusammen, legt sie ordentlich nach einander in die Schüssel, thut Rosenwasser in ein Töpfchen, siedet Hausenblase darin, treibt sie durch ein Tuch, gießt das Durchgetriebene mit ein wenig Wein auf die Aprikosen, zukkert sie wohl, setzt sie auf Kohlen, läßt es sieden, bis die Aprikosen aufspringen, und setzt es in den Keller, daß es stehe.

Dergleichen auf andre Art. Man stößt von reifen Aprikosen die Hälfte in einem steinernen Mörser, thut sie nachher in eine Schüssel, und gießt guten Wein daran, soviel man Sulze braucht. Alsdann thut man es zusammen in ein messingenes Bekken, läßt es eine Viertelstunde sieden, und drückt es durch ein reines Tuch. Auf ein Maas Saft nimmt man ein halbes Pfund Zukker, zwei Loth ausgelößte Hausenblase, läßt ihn durch einen Sulzsack laufen, damit es schön klar wird, füllt es in die Schale, oder Schüssel, oder in ein kleines Gläschen, und setzt es auf ein Eis, oder sonst an einen kalten Art.

Sulze, Blumaschee. Man rührt ein Viertelpfund gebrühte, und fein gestossene Mandeln, und ein Maas gute Sahne mit einem silbernen Löffel durcheinander, seihet es ab, thut es dann in das messingene Bekken, löst in frischem Wasser ein Loth Hausenblase auf, gießt sie alsdann in das Bekken, nimmt etwas Vanille darunter, setzt es auf Kohlen, rührt alles durcheinander, und läßt es blos heiß werden, aber nicht mehr sieden, und seihet es durch ein Tuch. Man muß es niemals stehen lassen, sonst bekommt es eine Haut. Endlich gießt man es in eine Sulzschale, und läßt es sich an einem kühlen Ort sulzen.

Sulze von Brunnenkresse. Man stößt saubere Brunnenkresse, die rothe Stengel hat, in einem steinernen Mörser klein, drückt den Saft aus, bereitet auf ein halbes Maas Saft anderthalb Viertelpfund gestossenen Zukker in einer Schüssel, drückt den

Saft von vier Limonien darauf, gießt auf den Brunnkreßsaft ein Nößel guten Tokayerwein, und ein Loth ausgelößte Hausenblase darzu, läßt es durchlaufen, wie bereits gezeigt worden ist, und füllt es in Schalen oder Schüsseln, so bekommt es eine schöne rothe Farbe.

Sulze bunte oder vielfarbige. Man macht sie wie die zweite von den gemeinen Sulzen, und läßt sie kalt werden. Alsdann kann man ihnen allerlei Farben geben.

Will man sie z. B. hell haben, so wird die Sulze, wie sie an und für sich ist, ohne Saffran, und nur allein mit dem andern Gewürz gesotten.

Will man hingegen eine weisse Sulze, so stößt man einen guten Theil abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosen- und Zimmtwasser, oder etwas von der hellen Sulze ganz klein, zwingt die Mandeln, mit einer eben dergleichen sulzigen Brühe durch ein klares Tuch, soviel als man von dieser weissen Sulze braucht.

Soll sie roth seyn, so kann man Scharlachfleckchen in Wein sieden, oder rothe Säfte gebranchen, nämlich Saurach- Wein- Nelken- Hohlbeer- Erdbeer- und Johannisbeerensaft. Sodann muß die Sulze stark gesotten werden, weil die Säfte sich verdünnen, und die Sulze selbst nicht so leicht gestehet.

Will man sie purpurfarbig haben, so muß man Heidelbeerensaft darunter mischen, und sie damit durchzwingen.

Will man eine blaue Sulze, so kann man blauen Veilchen- oder Violensaft oder Attichbeeren darzu gebrauchen, welche man stossen und durchzwingen muß. Man kann auch ein klein wenig blauen Indig darzu nehmen, die Sulze damit anmachen, und so die schönste blaue Farbe hervor bringen.

Soll die Sulze grün werden, so kann dieses mit grünem Kornsamen, Brunnenkresse, Mangold oder Spinat, Körbel oder Löffelkraut geschehen. Wenn man davon etwas nehmen will, so hackt man es klein, zerstößt es zwingt es durch, und mischt von diesem ausgepreßten Saft etwas unter die Sulze. Es muß sich aber, um diese Sulze schön machen zu können jeder selbst zu helfen wissen, weil alles auf Uebung und Handgriffe ankommt. Einige mischen auch ein wenig Meerzwiebelsaft unter die Sulze, und zwingen sie damit durch, wovon sie ebenfalls eine schöne grüne Farbe erhält, welches denn auch durch Saftgrün und blaue Lilien geschehen kann.

Will man die Sulze gelb haben, so kann man ihr mit Saffran oder Safflor eine höhere oder eine niedere Farbe geben. Man muß aber den Saffran lange einweichen, auch etwas mehr darzu nehmen, denn er dient hierzu besser als der Safflor.

Diese verschiedenen Farben der Sulzen kann man auch, wenn es verlangt wird, in eine Schüssel giessen, und zwar entweder aufeinander, oder wie einen Stern, oder auch wie allerhand Blumen.

Will man die Sulze aufeinander giessen, so gießt man zuerst die Mandelsulze, und belegt, wenn man will, zuvor den Boden mit einer guten Fülle, von gehackten oder gestossenen Mandeln, mit ein wenig Zukker und Zimmt oder Trisenet, eingemachtem, klein geschnittenen Citronat, Citronen und Pommeranzenschalen vermischt, auch mit ein wenig süssem Wein angefeuchtet, drückt es mit einem Löffel fest zusammen, gießt die Mandelsulze darauf, doch nicht allzu viel, damit auch für die andern Plätze etwas übrig bleibt. Wenn die Mandelsulze gestanden ist, so gießt man die rothe oder grüne darauf, auf diese wieder eine andere, und so fährt man fort, bis man soviel hat, als man braucht. Man darf aber keine neue aufgiessen, wenn die vorhergehende nicht schon bereits gestanden ist. Diese Sulze fällt besonders gut in die Augen, wenn man zu oberst, oder zuletzt, eine schöne helle Sulze darauf gießt. Wenn sich

denn

denn endlich auch die letzte gesulzt hat, so kann man sie mit vergoldeten Mandeln oder Pistaziennüßchen, oder auch mit Blümchen von gedachten Nüßchen, auch mit eingemachten Citronat, Pommeranzen- und Citronschalen belegen, besteken und auszieren.

Will man aber diese vielfarbige Sulze, wie einen Stern, oder wie eine andere Figur giessen, so wird gleich Anfangs die Schüssel mit einer Mandelsulze ganz voll gegossen, und wenn sie gestanden ist, mit einem feinen Stift oder Messer in Figuren abgetheilt, und in Stückchen, wie man sie haben will, herausgeschnitten. Dieses läßt man zergehen, giebt ihr, auf die vorher beschriebene Art eine beliebige Farbe und gießt sie wieder da hinein, wo es heraus geschnitten worden ist. Wenn dieses gestanden ist, so schneidet man wieder ein anderes Stück heraus, läßt es ebenfalls zergehen, und giebt ihm nach Belieben wieder eine andere Farbe. Nur muß alles schön gleich gegossen werden, damit keine Farbe über die andere hervorgeht. Man kann sich dabei des Vortheils bedienen, daß man ein reines Glas oder Blech, das sich oben ein wenig zusammenschließt, auf beiden Seiten dazwischen hält, und ganz langsam heraus zieht, wenn die Sulze gestanden ist. Wenn nun die Sulze abgegossen worden und völlig gestanden ist, so kann man sie oben wieder mit ein wenig heller Sulze übergiessen, so wird man von der andern Sulze keinen Absatz sehen. Alsdann kann man sie verzieren, wie man will.

Soll diese Sulze mit Blumenwerk verziert werden, so muß man sie ebenfalls zuerst mit einer hellen, oder mit einer Mandelsulze begiessen, und wenn sie gestanden ist, mit einem feinen Messer oder zartem Griffel, so viel Blumen darauf zeichnen, als man will. Alsdann schneidet man eine nach der andern behutsam heraus, läßt sie zergehen, giebt ihr soviel wie möglich, die natürliche Farbe der Blume, und gießt sie dann wieder in den ausgeschnittenen Theil. Wenn sie auf diese Art gegossen und gestanden ist, so kann man sie wie die vorigen mit einer hellen Sulze übergiessen, den Schüsselrand mit Pommeranzen und Lorbeerblättern besteken, und die Spitzchen davon vergolden. Die Sulze selbst kann man hin und wieder mit vergoldeten Pistaziennüßchen auszieren.

Sulze für Brust und Husten. Man hackt ein halbes Huhn oder einen Kapaun, eine halbe Kalbskeule, acht Krebse, zwölf Schnekken, ein Händchen voll kleine Gerste, Scorzonere, und ein wenig Kartoffeln, Wurzeln, ein Paar Blumen, Muskatenblüten klein, und stößt es, thut es alsdann in eine zinnerne Flasche, und macht diese gut zu. Hernach stellt man die Flasche in einen Topf mit siedendem Wasser, und läßt sie fünf Stunden lang wohl sieden. Wenn es gesotten ist, so preßt man es stark durch ein Tuch aus, und läßt es stehen.

Sulze von Chocolade. Man siedet fünf Täfelchen Chocolade in einem Maas Sahne oder Milch, und rührt sie ab. Wenn sie anfängt dicklich zu werden, so löst man ein Pfund Hausenblase in Wasser auf, und seihet sie darein, läßt sie ein wenig mit sieden, zukkert es, seihet es alsdann durch ein Tuch, setzt es in einen Keller oder auf ein Eis, daß es sich sulzt, und macht alsdann Gebrauch davon.

Sulze als Dauerspeise. Man macht sie, wenn man von beinahe gar gekochten Rinds- und Schweinekopfen das Fleisch absondert, in Würfel schneidet, mit Gewürzen und Salz vermengt, in ein Tuch schlägt, fest zusammen bindet und vollends gar kocht. Sie wird alsdann zwischen eine Presse gebracht, wo sie erkaltet, und also verspeißt wird. Sie hält sich aber nur einige Wochen.

Sulze, Dientel- Man läßt ein halbes Maas frische Dientel mit einem Maas frischem Wasser in einem mes-

messingenen Bekken so lange sieden, bis die Dientel die Farbe verlieren, seihet dann den Saft durch ein Tuch, thut Zukker darein, soviel man glaubt nöthig zu haben, und darzu noch den Saft von sechs Limonien. Auf ein Maas Sulze nimmt man zwei Loth Hausenblase, (vorher aber läßt man die Sulze durch ein Säckchen laufen) löst sie auf, seihet sie durch, gießt sie dann in eine Schüssel oder breite Schale, läßt es kalt werden, und giebt es zur Tafel.

Sulze von Erdbeeren. Man treibt schöne reife Erdbeeren durch ein Sieb, läutert eben soviel Zukker, und siedet ihn mit Wasser ganz dikke, thut die durchgeschlagenen Erdbeeren darzu, und siedet sie, bis sie die rechte Dikke haben, so ist die Sulze fertig, und für die Gesundheit sehr vortheilhaft.

Sulze erhabene. Man macht eine weisse Mandelsulze, das heißt, man zwingt soviel Mandeln mit heller Sulze durch, daß man eine ganze Schüssel damit begiessen kann. Man belegt den Boden der Schüssel zuvor mit einer guten Mandelfülle, gießt die Schüssel mit der Mandelsulze voll an, läßt sie gestehen, und setzt oder drückt alsdann kleine blecherne Formen, welche wie Blümchen oder Laubwerk formirt sind, ein wenig darauf. Alsdann macht man von der hellen eine schöne rothe, grüne oder blaue Sulze, und gießt sie in die Formen. Jedoch nicht allzuvoll. Wenn sie gestanden ist, so zieht man die Form ganz behutsam und langsam heraus, so wird die Sulze schön erhaben seyn. Dann kann man sie auch wie die bunte Sulze mit Pistaziennüßchen besteken, und den Schüsselrand mit Lorbeerblättern oder frischen Blumen auszieren.

Sulze von Feigen. Man siedet gute frische Feigen in gutem Wein, bis sie aufschwellen, legt sie dann in die Schüssel, in welche man die Sulze giessen will, schneidet einen guten Theil Hausenblase klein, bindet sie in ein Säckchen oder Tüchelchen, und nimmt den Wein darein, worin die Feigen gesotten worden sind, schneidet etwas Gewürz, als Zimmt, Ingber und einige Pfefferkörner, läßt sie in der Brühe wohl sieden, thut das Säckchen mit der Hausenblase davon, macht die Brühe schön gelb und thut Zukker darein, läßt es noch eine Weile sieden, seihet es durch ein dikkes Tüchelchen, läßt es einige Stunden stehen, daß sich das Trübe an dem Boden setzt, schüttet sie an die Feigen, und besteckt sie, wenn sie gestanden ist, mit geschnittenen Mandeln.

Sulze gefärbte. Man siedet Wein, ein wenig Essig und gutes Gewürz, wie zu einer andern Sulze. Ist es in der Fastenzeit, so siedet man Hausenblase darinne, daß sie gesteht, ist es aber an Fleischtagen, so siedet man Kälberfüsse in der Brühe, und seihet, wenn die Butterbrühe schön und lauter gesotten ist, die Sulze ab, und thut Zukker darzu. Alsdann vertheilt man die Brühe in so viel Theile, als man Farben haben will. Die gelbe Sulze kann man sogleich mit Saffran machen, und in die Schüssel giessen, worin man die Sulze auftragen will. Die übrige Farbe thut man in soviel Schüsseln, als man Farben haben will, weil man sonst nicht sehen kann, wie die Farbe aussiehet. Wenn man nun die Brühen färben will, so läßt man etwas gefärbte Fleckchen aus der Apotheke, in der Brühe hin und wieder ziehen, bis diese die Farbe angenommen hat. Alsdann läßt man es in einem Schüsselchen gestehen, und schneidet, wenn sie gestanden ist, mit einem silbernen Löffel Stückchen von der gefärbten Sulze, legt diese auf die gelbe Sulze hübsch bunt herum, und thut Rosen oder was man sonst haben will, um den Rand der Schüssel.

Sulze gute. Man schneidet anderthalb Loth Hausenblase ganz klein, wäscht sie mit lauem Wasser, thut ein halbes Maas guten Wein, und die

Schale

Schale von einer Citrone daran; läßt sie in einer messingenen Pfanne sieden, bis die Hausenblase zergangen ist, hängt aber gleich anfangs in einem reinen Tüchelchen, ganzen Zimmt, ganze Muskatenblüten, einige Körner weissen Pfeffer, und ganzen Saffran darein, läßt es mit sieden, daß der Wein den Geschmack davon bekommt, zerschlägt anderthalb Pfund Zukker in einer zinnernen Schüssel, thut die Schale von einer Citrone darzu, gießt den Wein siedend daran, rührt es mit einem silbernen Löffel um, bis der Zukker zergangen ist, und drückt von der Citrone den Saft darein. Man kann auch zwei Tropfen Zimmt- und eben soviel Nelkendl darein thun, die Sulze aber noch einmal in die Schalen seihen, und abkühlen lassen.

Sulze von Hagebutten. Man theilt schöne rothe und überbrühte Hagebutten von einander, und putzt sie schön aus, thut die Kerne und das Rauche davon, behält sie in einem warmen Zimmer, damit sie weich werden, treibt sie alsdann durch die Haarsieb, und nimmt eben soviel Zukker, als man von der durchgetriebenen Masse hat, gießt Wasser daran, und läutert ihn, daß er gehörig dikke wird, gießt ihn dann nach und nach in den Hagebuttensaft, welchen man in einem Reibenapf abrührt. Zuletzt drückt man den Saft von einer Limonie darein, rührt alles untereinander, thut Limonienschalen darunter, und thut es alsdann in ein Glas.

Sulze von Hecht, s. Hecht gesulzt.

Sulze von Himbeeren. Man drückt die Himbeeren durch ein Sieb, thut ein wenig von dem Saft in ein messingenes Bekken, auch Zukker darein, daß die Sulze gehörig dick wird, läßt es mit einander sieden, bis es dicklich wird, löst anderthalb Loth Hausenblase in Wasser auf, und läßt sie ebenfalls mit sieden. Wenn dieses dicklich ist, so gießt man den andern Saft auch darein, läßt es noch einigemal aufwallen, thut es von den Kohlen, und seihet es durch die Tücher, setzt es auf ein Eis oder in den Keller, so ist man fertig.

Sulze von Kirschen. Man stößt eine beliebige Menge Kirschen, ohne die Kerne, gießt, wenn sie zu wenig Saft geben sollten, Wein darunter, thut sie alsdann in eine Pfanne und zukkert sie, bis man glaubt, daß sie süß genug sind. Alsdann löst man ein halbes Loth Hausenblase auf ein Maas Saft auf, seihet sie durch, thut sie in den Saft, schlägt einen Schnee und thut ihn ebenfalls hinein, damit sie sich läutern. Diesen Saft läßt man gut sieden, bindet ein Tuch auf eine Schüssel, gießt den Saft darauf, und läßt ihn zwei bis dreimal durchlaufen, damit er hübsch klar wird. Hernach schüttet man die Hälfte auf eine Serviette, und läßt den übrigen stehen. Man siedet ferner Kirschen in rothen Wein, legt Zukker darein, damit er süsse wird, läßt es auskühlen, und thut es in die Sulze. Wenn die Kirschen alle darinne sind, so gießt man den andern Saft darüber, stellt die Sulze auf ein Eis oder in einen Keller, daß sie sich gehörig sulzt, so ist man fertig.

Sulze von Kornblumen über Forellen. Man bindet die Kornblumen in ein Tüchelchen, und läßt sie in einem Nössel Wasser, einem Nössel guten rothen Wein, nebst Zukker sieden, bis es dicklich wird, und gießt es auf gesottene Forellen, oder auch andre Fische.

Sulze für Kranke von Kapaunen, s. Hühnersulze.

Ebendieselbe noch anders. Man zerstößt einen halben Kapaun, oder ein halbes Huhn, eine kleine Hand voll Gerste, die zuvor sauber abgerieben worden ist, und eine Hand voll Piniennüßchen, siedet es, auf die bereits erwähnte Art in einer Flasche, und zwingt es, auf die beschriebene Art durch.

Der-

Dergleichen noch anders. Man zerhackt einen geputzten Kapaun, thut ihn in eine zinnerne Flasche, wirft soviel Salz, als man zwischen drei Fingern halten kann, auch neue Saffranblumen, und drei ganze Nelken hinein, gießt einen Löffel voll Fleischbrühe darüber, schraubt die Flasche zu, und setzt sie in einen Topf mit siedendem Wasser. Das Wasser darf aber nicht bis an die Schraube gehen, damit nichts hineinlaufen kann. Wenn es sechs Stunden lang gesotten hat, so drückt man es durch ein Tuch in ein sauberes Geschirr. Diese Sulze giebt man den Kranken Löffelweis unter das Essen.

Sulze von Lebzelten. Man schneidet eine grosse Lebzeltentafel würflich, gießt drei Maas Wein darein, läßt es ein Paar Tage weichen, setzt es den dritten Tag zum Feuer, läßt es einigemal aufwallen, zwingt es durch, thut Zimmt, Ingber, Muskatenblüten, Saffran und Pfesser daran, läßt es noch ein wenig aufwallen, so wird es gut.

Sulze von Limonien. Man siedet in einem Pfännchen ein halbes Nößel Wasser, ein gutes Nößel Wein, Zukker, soviel man will, Limonienschalen, ganzen Zimmt und ein Paar Nelken. Alsdann schneidet man schöne Limonien auf, und drückt den Saft auf einen Teller, löst ein Loth Hausenblase mit laulichem Wasser auf, seiht es durch in ein Pfännchen, läßt es einsieden, und schlägt von zwei Eiern einen Schnee; läßt es zusammen sieden bis sich die Sulze läutert, thut hernach den Limoniensaft darein, läßt ihn nur einmal aufsieden, und seihet es ein paarmal durch ein Tuch, damit es gehörig fein wird, stellt es auf ein Eis, oder in den Keller, daß es sich gehörig sulzt, so ist es fertig.

Sulze für Lungensüchtige. Man schneidet zwanzig Schnekken, ein Händchen voll Rosmarin, eben soviel Körbelkraut klein, thut es in Ziegenmilch, deckt es zu, läßt es so lange sieden, bis es halb eingesotten ist, seihet es ab, und trinkt Morgens und Abends ein Schälchen voll davon.

Sulze von Mandelmilch von allerhand Farben. Man treibt gestossene Mandeln mit Wasser durch, worin man Hausenblase gesotten hat, hackt grüne Petersilie klein, zukkert von der Mandelmilch den dritten Theil, siedet sie, und seihet sie durch, damit sie grün wird. Alsdann siedet man auch die noch übrigen beiden Theile, zukkert sie, gießt die Hälfte davon in eine Pfanne, läßt sie weiß, macht die andere Hälfte mit Saffran gelb, daß es dreierlei Farbe erhält, thut es, wenn es eine Zeit lang gestanden hat, in heisses Wasser, stürzt es auf ein blechernes Blatt und schneidet es auf einer Schüssel nach Belieben.

Sulze mit Mandeln und Rosinen. Man läßt von einem Maas Wein mit einem Kalbsfuße, den dritten Theil einsieden, läßt es wieder kalt werden, bis das Fett gesiehet, seihet es durch ein Haartuch, daß alles Fette davon kommt, säubert den Topf, worinne es gekocht worden ist, und schüttet das durchgeseihete wieder darein, thut in ein feines Tüchelchen eine Messerspizze voll Ingber, eben soviel Pfeffer, etwas Nelken und Saffran, bindet es zusammen und hängt es in den Topf, thut auch Zukker daran, setzt es noch einmal zum Feuer, und läßt es einen Sud thun. Endlich streut man abgezogene und geschnittene Mandeln, auch grosse und kleine Rosinen unten in die Schüssel, richtet die Sulze darüber an, und stellt sie an einen kühlen Ort, daß sie recht gesteht.

Sulze von Milch. Man bereitet soviel Milch, als man glaubt nöthig zu haben, gießt sie in eine bestrichene Casserole, oder Pfanne, läßt sie sieden, nimmt in einem Topf ein wenig Waizzenmehl, treibt es mit kalter Milch glatt ab, rührt auch abgeschlagenes Eiweiß wenn die Milch siedet,

siedet, darein, zukkert es nach Belieben, damit es einen guten Geschmack bekommt, reibt in dem Zukker das Gelbe von einer oder zwei Limonien ab, und gießt es alsdann wieder in eine bestrichene Pfanne, läßt es gemächlich aufsieden, thut es in eine Schüssel, und setzt es in einen Keller, damit es sich sulzt.

Ebendieselbe noch anders. Man läßt einen Topf voll süsse Milch eine halbe Stunde lang sieden, gießt sie dann in ein niedriges irrdenes Geschirr, und läßt sie in einem kühlen Keller über Nacht stehen. Den andern Tag weicht man gebähete Semmelschnitten in guter Milch ein, legt sie wohl gezukkert auf eine Schüssel, nimmt das Häutchen mit einem Löffel ab, legt sie dikke auf einander, streut Zukker darzwischen, und giebt sie auf die Tafel.

Sulze *à la Moscovite*, wird von einem Ochsenmaule, einem Ochsengaumen, vier Schweinsohren, etwas geräucherten Schweinszungen, einigen Kalbsfüssen, einem halben Pfund Milchfleisch, einem Viertelpfund ausgekernten Oliven, etwas Kapern und Sardellen, einigen hart gesottenen Eierdottern, etwas abgekochter Petersilie, und einer Hand voll gehackten Schalotten bereitet. Das Ochsenmaul, Gaumen, Zunge, Kalbsfüsse und Schweinsohren, kocht man in Wasser recht gar, blanchirt das Milchfleisch daß es nur steif wird, putzt es ab, und schneidet es in Scheiben wie ein Ragout. Alsdann schneidet man die Sardellen und Oliven in Filets kocht die gehackten Schalotten, das Milchfleisch, und die Petersilie mit einem Glas Wein, und einem Aurichtelöffel voll Consomme kurz ein, thut dann die übrigen Ingredienzen nebst nöthigem Salz und einer Prise gröblich gestossenem Pfeffer, auch etwas Consomme, und den Saft einer Citrone darzu, läßt es einigemal durchkochen, und schwingt es gut durch. Dann legt man einen auf das Casserol passenden Dekkel darauf, und beschwert es mit Gewicht, läßt es recht kalt werden, hält dann das Casserol in heisses Wasser, und stürzt die Sulze heraus. Man kann sie dann in Scheiben schneiden, und eine Sauce Remoulade darüber geben, oder sie auch ganz in Consomme sezzen. Auch kann man sie mehrere Wochen in einer Salzsole erhalten. Ueberhaupt ist es ihr zuträglich, wenn sie auch nur einige Stunden in Salzwasser liegt.

Sulze von Mus. Man schlägt zehn Eier aus, thut das Weisse besonders, die Dotter aber klopft man wohl, und zukkert sie. Alsdann setzt man Milch in einer Pfanne zum Feuer, und wirft, sobald sie anfängt zu sieden, das Gelbe von den Eiern darein, gießt ein wenig kaltes Wasser darzu, und läßt sie zusammen gehen, seihet es durch einen Seiher, thut es auf einen Teller, oder in ein sauberes Tüchelchen, und beschwert es, damit das Wasser abläuft. Alsdann schneidet man viereckige Plätzchen daraus, legt sie in eine Schüssel, nimmt hierauf, das zuvor besonders gestellte Eiweiß, zerklopft es wohl, und zukkert es. Indessen läßt man gute Milch siedend werden, gießt das Weisse von den Eiern in den Sud hinein, läßt es unter beständigem Rühren, so lange als harte Eier sieden, gießt es über die gelben Plätzchen in die Schüssel, läßt es gestehen, und trägt es alsdann zu Tische.

Sulze von Nüssen, s. Nußsulze.

Sulze ordinaire. Man legt die rein geputzten Ohren, den Rüssel, die Füsse von einem Schwein, und den untersten Theil von einer Kalbskeule einige Stunden ins Wasser, setzt sie dann in halb Wein und Wasser, und einigen Löffeln Essig zum Feuer, und schäumt sie, wenn sie sieden, gut ab. Alsdann schneidet man Ingber, stößt ein gutes Theil Cardamom gröblich, zerbrockt guten Zimmt, thut eine Muskatennuß, fünf oder sechs Pfeffer-

ferkörner, drei Stängel langen Pfeffer, etwas weniges Saffran, und ein Stück Hausenblase, in der Grösse eines halben Hühnereies darzu, bindet es alles zusammen in ein Tuch, hängt es in einen Topf, und läßt es darin sieden, bis sich die Brühe sulzt. Wenn man das Fleisch abseihen will, so legt man ein Tuch in ein Haarsieb, und etwas Flachs darauf, und alsdann wieder ein Tuch darüber. Man schöpft die Brühe mit einem Löffel ab, damit ja kein Auge vom Fett darauf stehen bleibt, seiht die klare Brühe durch ein kleines Sieb in einen reinen Topf, und läßt sie kalt werden. Wenn sie kalt und gestanden ist, so nimmt man das Fett sorgfältig ab, läßt die Sulze in der Wärme wieder zergehen, seihet sie in einen andern Topf, und läßt den trüben Bodensatz davon. Man kann auch, wenn man will, ein wenig guten spanischen Wein und Citronsaft, oder auch nur ein wenig gemeinen Essig daran giessen. Alsdann zukkert man es, und läßt die Sulze noch einen Sud thun, nimmt sie wieder vom Feuer, seihet sie noch einmal durch ein Tuch, und läßt sie fallen. Indessen wäscht und liest man kleine Weinbeeren, einen guten Theil Rosinen, und trocknet sie mit einem Tuche wieder ab. Alsdann streut man auf den Boden einer zinnernern Schüssel Cardamom, und klein geschnittenen Zimmt, und alsdann die Weinbeeren und Rosinen, legt das Fleisch, wenn es zuvor gut abgeputzt ist, in die Mitte der Schüssel, und giesst ein wenig von der Sulze darüber, läßt es nunmehr gestehen, legt abgezogene Mandeln in die Runde herum, oder darauf, und giesst die noch übrige Sulze vollends darüber, bis die Schüssel voll wird.

Wenn sie etwas gestanden ist, so bedeckt man es mit abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln, und setzt sie wohl zugedeckt in einen Keller, oder kühlen Ort, damit sie gesteht. Man muß die Sulzen niemals warm begiessen, sondern ein wenig abkühlen lassen, so gestehen sie desto eher, und werden auch schöner und heller.

Auf andere Art. Man brüht zwei Kalbsherzen und drei Kalbsfüsse gut ab, setzt sie hernach in einem Topf mit halb Wasser und halb Wein und einem Viertelnössel Essig zum Feuer, salzt es ein wenig, hängt ein Bündchen ganzes Gewürz, als Pfeffer, Ingwer, Cardamom, Saffran und ein wenig Muskatenblüten und Zimmt darein, thut ein Stück Hausenblase darzu, und läßt es ein oder zwei Stunden langsam und zugedeckt sieden, und drückt das Bündchen oft aus. Alsdann legt man auf einen andern reinen Topf ein gedoppeltes Tuch, ingleichen auch in den Seiher ein reines wollenes Tuch, und läßt es dadurch laufen. Hierauf zukkert man es nach Belieben, läßt es ein wenig abkühlen, und giesst es in die Schüssel über die Eibeben, Rosinen und Weinbeeren; oder man kann auch nur in die Schüssel Trisenet streuen, und den obern Theil der Sulze mit abgezogenen und geschnittenen Mandeln, wie auch mit vergoldeten Pistaziennüßchen zieren, und nach Belieben ein Stück Schweinefleisch oder Schweinskopf, welches vorher mit Gewürz gesotten worden ist, in die Mitte legen.

Sulze von Pflaumen. Man setzt eine kupferne Pfanne die nicht verzinnt ist, auf Kohlen, daß sie glüht, giesst alsdann ein Paar Löffel voll Essig darauf, schüttet die Pflaumen nebst frischen Wasser in die Pfanne, thut ein wenig Salz darein, läßt sie so mit einem kupfernen Dekkel bedeckt sieden, bis sie weich werden, und setzt sie verdeckt eine Nacht in den Keller. Den andern Tag treibt man es durch ein Sieb, läutert so viel Zukker als Mark, aber nicht so dikke wie bei den übrigen Sulzen, rührt das durchgeschlagene Mark darein, setzt es über das Feuer, und läßt es allmählig sieden, daß es schön grün wird, giebt wohl Achtung, daß es nicht anbrennt, bis es die rech-

te

te Dikke hat, und füllt es warm in die Gläser.

Sulze von Pommeranzen. Man gießt auf ein Viertelpfund Zukker so viel Wein und Wasser als zu einer Schüssel voll genug ist, legt ganzen Zimmt und Nelken darein, und läßt es so lange sieden, bis es ihnen den Geschmack ausziehet. Alsdann schält man einige Pommeranzen, daß nichts Weisses mehr daran ist, die Pommeranzenkerne aber müssen ganz bleiben, thut das Weisse aus den Schalen sauber heraus, schneidet sie länglich, legt sie nebst den Pommeranzen ein wenig in frisches Wasser, und läßt sie alsdann in Wasser übersieden, daß das bittere davon kommt. Alsdann thut man die Schalen, nebst den ganzen Pommeranzen in die Sulze, läßt sie weich sieden, und wieder auf dem Siebe ablaufen. Hernach legt man die Pommeranzen in die Schüssel, und die Schalen oben darauf. Die Sulze aber siedet man noch eine Weile mit Hausenblase; läßt sie abkühlen, seihet sie zwei bis dreimal durch ein wollenes Tuch, bis sie recht schön hell wird, gießt sie über die Pommeranzen in die Schüssel und ziert sie nach Belieben, mit vergoldeten Nüßchen oder Mandeln.

Sulze von Pommeranzen- und Citronschalen mit weissen Mandeln. Man zwingt abgezogene, und mit Rosenwasser klein gestossene Mandeln durch, daß es eine dikke Milch wird, weicht Hausenblase darein, läßt es sieden, zwingt es durch, gießt ein wenig Zimmtwasser daran, und rührt Zukker darein, daß es gesteht. Hernach legt man eingemachte Pommeranzen- und Citronschalen eine um die andere zierlich in eine Schale, gießt die durchgezwungene Sulze darüber, und läßt es kalt werden.

Dergleichen noch anders. Man rechnet auf eine grosse Schüssel sechs Stück süsse Pommeranzen, reibt das Gelbe mit einem Stückchen Zukker ab, so wie auch das Gelbe von zwei Limonien, schneidet das Weisse von den Pommeranzen und Limonien weg, nimmt die Kerne heraus, schneidet das Gelbe zu Streifchen, thut die abgeriebenen Schalen mit den Streifchen in ein messingenes Bekken, gießt ein Maas siedendes Wasser darauf, thut zehn Loth Zukker darein, weicht den Tag zuvor, zwei Loth Hausenblase in laulichtem Wasser ein, läßt sie den andern Tag in einem Pfännchen auf Kohlen zergehen, thut es alsdann unter die obige Masse, läßt alles zusammen sieden wie ein hartes Ei, seihet es durch ein wollenes Säckchen, daß es schön klar wird, thut es hernach in eine Schüssel oder Schale, oder Gläschen, setzt es an einen kalten Ort, und läßt es sich sulzen.

Sulze von Quitten. Man setzt in einem neuen, jedoch ausgesottenen Topfe, frisches Wasser zu, und legt, wenn es siedet ein Paar Quitten darein, läßt sie unverdeckt gelinde sieden, nimmt sie alsdann heraus, und legt wieder ein anderes Paar hinein. Die gesottenen schält man, und schabt das Gute herab, und so verfährt man dann, bis man Quitten genug hat. Alsdann treibt man das Mark durch ein Sieb, wiegt soviel Zukker ab, als man Mark hat, und läutert ihn mit Wasser ziemlich dikke, rührt dann das Mark darunter, setzt es wieder über das Feuer, und läßt es sieden, rührt es aber fleissig, und giebt Achtung, daß es nicht anbrennt, probirt es auf einem zinnernen Teller, und wenn es gestehet, so ist es gut. Alsdann thut man es sogleich in ein Geschirr zum Aufbewahren, indem es noch warm ist. Wenn man will, so kann man auch auf ein Viertelpfund Mark fünf Viertelpfund Zukker nehmen, so wird es weisser.

Dergleichen noch anders. Man schabt und schneidet ein Pfund schöne Quitten von einander, thut ein Pfund Zukker darzu, gießt drei Viertelmaas von einer Aepfelgallert dar-

an, und läßt sie mit einander sieden, daß sie nicht zerfallen. Wenn sie anfangen ein wenig weich zu werden, so legt man sie heraus in eine Schüssel, und deckt sie sogleich zu, so bleiben sie schöner, als wenn die Luft darauf geht. In diese Sulze thut man ein wenig eingeweichte Hausenblase, und läßt es noch ein wenig sieden. Man kann auch ein wenig Gewürz, wie bei andern Sulzen, mit sieden lassen, und über die Quirten giessen.

Sulze von Reis. Man siedet anderthalb Maas gute Milch in einer mit Butter bestrichenen Pfanne, und läßt acht Loth schön gewaschenen Reis ebenfalls weich kochen. Alsdann thut man ein halbes Maas süsse Sahne in einen Topf, rührt die Klare von vier Eiern darin ab, setzt es auf Kohlen und rührt es fleissig ab, bis es ein wenig aufsiedet, thut alsdann Zukker daran soviel als nöthig ist, thut den Reiß auf eine Schüssel oder Schale, das Abgerührte darunter, rührt es untereinander, und setzt es dann in den Keller, damit es sich gehörig sulzt.

Dergleichen noch anders. Man siedet ein Maas süsse Sahne in einer Casserole, bereitet in einem Topfe die Klare von neun Eiern, rührt sie mit der süssen übersottenen Sahne ab, zukkert es nach Belieben, und reibt von einer Limonie das Gelbe ab, thut ferner zwei Hände voll Reiß den man in der Milch schon gesotten hat, darunter, setzt es zusammen wieder in einer andern Casserole auf Kohlen, rührt es um, und läßt es nicht ganz siedend werden. Alsdann thut man es in eine Schale oder Schüssel, setzt es in den Keller damit sich der Reis sulzt, und bestreut ihn mit Zukker und Zimmt.

Sulze rothe, von Gewürzen. Man giesst fünf Nössel rothen Wein in ein Bekken, thut zwei Loth gezupfte Hausenblase, Limonienschalen, von den man aber das Gelbe wegschneiden muß, Gewürznelken, Zimmt und Vanille darein, damit es einen starken gewürzten Geruch bekommt, und zukkert es, daß es süsse genug wird. Alsdann läßt man es auf Kohlen eine halbe Stunde sieden, probirt es auf einem zinnernen Teller, ob es sich sulzt, und läßt es, wenn dieses nicht seyn sollte, noch länger sieden, bindet zwei Tücher auf die Sessseln, legt überall einen Bogen Fließpapier, und seihet die Sulze durch, wie sie von sich selbst durchläuft; alsdann wieder so auf den zweiten Sessel, giesst es in die Schale oder Schüssel, setzt es auf Eis, damit es sich sulzt, und so ist es fertig.

Sulze weisse. Man nimmt das Weisse von Eiern, giesst gute dikke Milch und Rosenwasser daran, zukkert und klopft es gut durcheinander, setzt es in eine Pfanne über das Feuer, und läßt es unter beständigem Rühren aufsieden. Alsdann giesst man sie in eine Schüssel, und besteckt sie, wenn sie gestanden ist, mit Mandeln. Siehe auch *Blanc-Manger*.

Sulze weisse in der Fasten. Man siedet Hausenblase in frischem Wasser, und drückt sie wieder durch ein sauberes Tuch, läßt es kalt werden, und stößt Mandeln zu einer Mandelmilch, macht die Mandelmilch mit dem erwähnten Wasser ab, und thut es in eine Schüssel, damit es wie eine Sulze gesteht, und zukkert sie.

Sulze von Zimmt. Man thut sechs Loth rein gestossenen Zimmt, ein Achtel guten Wein, eben soviel süssen weissen, ein halbes Maas Weinessig, eben soviel warme Kuhmilch, und drei Eßlöffelvoll voll gröblich gestossenen Pfeffer zusammen in einen neuen glasirten Topf, rührt es wohl untereinander, wirft anderthalb Pfund gröblich gestossenen Zukker darein, verbindet den Topf mit einem Papier und mit einem dikken Tuche, und setzt ihn vier und zwanzig Stunden an einem Ort, aber ja in keinen Keller. Alsdann läßt man es vier oder fünfmal ganz langsam durch einen Sack laufen, und siedet es, wenn es schön lau-

ter

ter ist. Zuvor noch muß man anderthalb Loth Hausenblase in Wasser sieden, durchseihen, in die Sulze schütten, und sie alsdann noch einen Sud thun lassen, dann in eine zinnerne Schüssel giessen, und so in den Keller sezzen. Wenn man sie roth haben will, so färbt man sie mit rothen Schminkläppchen. Wenn die Sulze gestanden ist, so besteckt man sie mit Pistaziennüßchen.

Ebendieselbe noch anders. Man schlägt zehn Eßlöffel voll süsse Milch, eben soviel guten Essig und ein Maas Wein in einem glasirten Topfe eine Stunde lang ab, bindet sodann einen guten Theil klar gestossenen und durchgesiebten Zimmt, mit ein wenig guter geriebener Chocolade, in ein Bündchen, damit sie dieser Sulze die Farbe giebt, hängt es in den abgeschlagenen Wein, und läßt es eine Nacht stehen. Den Tag darauf seihet man es durch ein wollenes Tuch, und siedet es in einem reinen Topfe. Man kann auch alsdann wieder ein Bündchen klein zerbrockten frischen Zimmt, mit klar gestossenen Nelken und Muskatenblüten sieden lassen, zuvor aber Hirschhorn oder Hausenblase in einem besondern Wasser absieden, durchzwingen und gestehen lassen. Hiervon wirft man nachher ein gutes Stück zu dem durchgezwungenen Wein, und läßt es ferner sieden, bis es sich sulzt. Alsdann hebt man es vom Feuer, läßt es ein wenig kalt werden, seihet es wieder durch ein wollenes Tuch, und läßt es ein wenig fallen. Sollte der Geschmack von dem Zimmt noch nicht stark genug seyn, so braucht man nur einige Tropfen Zimmtessenz darauf fallen zu lassen, so wird sie kräftig und gut seyn. Wenn sie ein wenig erkaltet ist, so giesst man sie, wie die vorhergehende in eine Schüssel, und ziert sie nach Belieben.

Dergleichen noch anders. Man stößt zwei Loth von dem besten Mutterzimmt so klar wie Mehl, schüttet ihn in eine zinnerne Flasche, giesst ein halbes Nößel siedendes Wasser daran, setzt die Flasche in einen Topf mit ebenfalls siedendem Wasser, und läßt es noch eine gute Weile sieden. Alsdann legt man soviel Pommeranzenmark in eine Schüssel, als man verlangt, und giesst die Sulze darüber.

Oder: Man kann es auch zuvor durchseihen, und so gestehen lassen, denn der Mutterzimmt sulzt sich von selbst. Sollte sie sich aber wieder Vermuthen nicht genug sulzen, so kann man mit ein wenig abgesottenen Hirschhornsulze oder Hausenblase helfen.

Sulze von Zukker. Man läßt ein halbes Maas guten Wein, und ein halbes Maas Wasser, einem Pfund Zukker und Limonienschalen einmal gut aufsieden. Alsdann thut man vier Loth schöne weisse Hausenblase in ein Pfännchen, giesst anderthalb Nößel frisches Wasser daran, und läßt es auf der Glut zergehen, giesst dann alles zusammen in ein messingenes Bekken, und läßt es wohl sieden bis man glaubt, daß sie sich sulzt, läßt es durch ein wollenes Tuch laufen, damit es schön klar wird, macht verschiedene Farben, und theilt es, nach Verschiedenheit der Farben von einander, die weisse macht man mit klein geschnittenen Mandeln, die rothe mit Alkermes, die gelbe mit Pommeranzenschalen, die grüne mit Spinat, und die blaue mit Veilchensaft, giesst es in die dazu gehörigen Gläschen oder Schalen, läßt es kalt werden, und giebt es zur Tafel.

Dergleichen noch anders. Man läßt von einem Viertelpfund vom besten Canarienzukker, und eben soviel rechten guten Wein in einem zinnernen Napfe auf Kohlen, den dritten Theil einsieden. Wenn es gesteht, so ist es gut. Man muß auch ein Stück spanischen Flor in ein Tüchelchen binden, und mit sieden, bis es recht roth ist. Alsdann thut man den Flor heraus, und siedet den Saft fort, bis er dikke genug ist. Endlich giesst man

das Gesottene in eine zinnerne Schüssel, läßt es gestehen, und ziert es nach eigenem Belieben, ehe man es zu Tische trägt.

Suppe von Aal. Man streift von zwei oder drei Aalen die Haut ab, schneidet die Köpfe weg, und nimmt die Aale aus, ohne die Bäuche zu öfnen. Die Schwänze schneidet man unter dem Nabel ab, kocht sie in Wasser, macht das Fleisch von den Gräten ab, und füllt es mit geriebener Semmel, Muskatenblumen, Pfeffer, Salz, vier Eiern, und auch Rühreiern in die Aalbrühe, bestreut sie mit Mehl, und macht sie mit Butter braun.

Ferner schuppt man zwei Karpfen, zieht ihnen die Haut ab, lößt das Fleisch von den Gräten, hackt es mit einem Stück guter Butter und Muskatenblumen klein, schwitzt es in einer Casserole ab, und rührt es wohl um, damit keine Klumpen daraus werden. Die Köpfe, Gräten und Häute von den Karpfen werden klein gehackt, in brauner Butter, nebst Muskatenblumen, ganzen Nelken, Petersilie, Salz und Semmelrinde darzu gethan, in soviel Wasser, als zur Suppe nöthig ist, gar gekocht, und durch ein Haartuch in eine Casserole gestrichen, die gefüllten Aale darein gethan, und wieder aufs Feuer gesetzt, bis alles gar ist. Man macht ferner mit der Fischsuppe ein braunes Ragout von Artischokkenböden, intonirt mit der Fischbouillon Semmelscheiben, richtet die Aale, mit dem Ragout, und der Karpfenfarce darüber an, und giebt die Suppe darüber.

Ebendieselbe noch anders. Man schneidet einen schönen abgezogenen Aal in längliche Stükken, siedet ihn in einer Casserole mit feinen Kräutern und gutem Gewürz braun, thut ihn alsdann in einen Topf mit reiner Fischbrühe, und läßt es zusammen wohl sieden.

Alsdann läßt man Brodrinde aufschwellen, setzt den Aal darauf, und richtet die Suppe mit einem Coulis von Champignons, oder mit dem Saft von einer Citrone an. Anstatt der Fischbrühe kann man sich auch einer andern klaren Brühe bedienen.

Dergleichen noch anders. Man schneidet etwas Sellerie, Petersilie, und gelbe Wurzeln in dünne Scheiben, setzt sie nebst zwei Händen voll ausgemachten jungen Erbsen in zwei Quartier Bouillon zum Feuer, thut zwanzig Stück abgeschälte, und in vier Theile geschnittene Birnen darzu, und läßt dieses auf gelindem Feuer weich kochen. Während dieser Zeit kocht man in einer andern Casserole einen dikken Schleim, giebt durch ein Haarsieb soviel in die Suppe, daß sie gehörig dikke davon wird, zieht alsdann einen Aal von zwei bis drei Pfunden ab, schneidet ihn in mäßige Stükken, setzt Wasser mit etwas Weinessig auf, und läßt es kochen. Alsdann thut man den Aal hinein, und läßt ihn einmal aufsieden, hebt ihn dann mit einem Schaumlöffel in die Suppe, und läßt ihn darin gar kochen. Dann macht man schwäbische Klümpchen, sticht sie mit einem Löffel in die Suppe, thut zu gleicher Zeit eine kleine Handvoll fein gehackte Suppenkräuter darzu, und läßt sie eine halbe Viertelstunde kochen; kostet die Suppe wegen des Salzes, thut ein kleines Stückchen Zukker, einige Tropfen Weinessig, oder noch besser Citronsaft dazu, und richtet sie an.

Dergleichen auf französische Art. Man zieht einen grossen Aal ab, schneidet ihn in längliche Stükke, thut diese mit feinen Kräutern, vermischtem Gewürz und klein geschnittenen Zwiebeln an zerlassene Butter in das Casserol, röstet sie ein wenig und thut sie alsdann in einen Topf an gute Fleischbrühe. Wenn sie gar sind, richtet man sie für sich in einer flachen Schüssel an, drückt auch Citronsaft darauf, und gießt die Brühe in eine andere Schüssel, über geröstete Semmelschnitten an.

Suppe abgegossene. Man kocht Rindfleischbouillon mit Zukkerwurzeln, und anderm Wurzelwerk. Wenn man anrichten will, so rührt man auf ein Maas Brühe drei ganze Eier mit Waizzenmehl so dikke wie einen Eierkuchen, gießt dieses in die kochende Brühe, läßt es aufsteigen, und richtet es an.

Suppe abgequirte. Man quirlt auf ein Maas Brühe drei Eierdotter in einem Töpfchen, nebst ein wenig kaltem Wasser, und einer guten Messerspizze voll Mehl recht untereinander, gießt die kochende Fleischbrühe darzu, quirlt alles noch einmal recht untereinander, und läßt es nur ankochen. Alsdann legt man gebrstete Semmelscheiben hinein, und streut auch wohl etwas gestossene Muskatenblumen darüber.

Suppe von Aepfeln. Man siedet gute säuerliche Aepfel in ziemlich viel Wasser ganz weich, treibt sie durch, klopft das Gelbe von zwei oder drei Eiern darunter, thut auch Zukker und Zimmt darzu, seihet es wieder ab, siedet es unter beständigem Rühren in einem Pfännchen noch einmal, und richtet es über gebähete Schnitten an. Diese Suppe ist vorzüglich für Kranke gut, die Verstopfung haben.

Ebendieselbe auf andre Art. Man schält acht bis zehn Borsdorferäpfel, schneidet sie ganz fein, thut sie in ein Geschirr, giebt eine gute Hand voll fein geriebene Semmel darzu, befeuchtet sie mit etwas weissem Wein, thut fein gestossenen Zimmt, etwas auf Zukker abgeriebene Citronschale und Zukker daran, schlägt zwei Eierdotter darunter, rührt alles recht gut durcheinander, so daß es gut zusammen klebt, macht dann kleine runde Klösschen davon, so groß wie eine Wallnuß, bäckt sie in heisser Butter aus, hebt sie aus der Butter auf Löschpapier, setzt dann ein halbes Quart Franzwein, mit einem guten Stück Zukker, und etwas ganzen Zimmt aufs Feuer, und läßt es aufkochen, thut die gebakkenen Aepfelklösschen hinein, läßt sie auf gelinden Kohlen darin aufquellen. Unterdessen schält und schneidet man sechs gute Herrnäpfel in dünne Scheiben, läßt sie mit drei Viertelsquart Wasser, etwas Citronschale und ganzen Zimmt, nebst drei bis vier Scheiben altem Franzbrod weich kochen, streicht sie dann durch ein Haarsieb, giebt ein Viertelsquart weissen Wein, ein Viertelpfund Zukker, und den Saft einer Citrone hinzu, macht sie kochend heiß, hebt die Aepfelklösschen aus den Wein in die Suppenschale, und richtet die Suppe darüber an, thut nachher noch etwas in Würfel geschnittenes und in Butter gebrstetes Franzbrod hinein, und giebt sie so zur Tafel.

Suppe von Aepfelmus. Man schneidet gute Aepfel in Viertel und läßt sie mit wenigem Wasser ganz weich kochen, schlägt sie dann durch einen weiten Durchschlag, daß nur die abgekochten Schalen zurück bleiben, gießt weissen Wein nach Belieben hinzu, würzt es mit Zukker, Zimmt, ein Paar Gewürznelken, rührt einen Löffel Waizzenmehl an, läßt es zusammen ein paarmahl aufkochen, und bestreut es beim Anrichten mit Zimmt und Zukker. Einige nehmen auch ein wenig Anis darzu.

Suppe von Anis. Man füllt einen Rösseltopf mit halb Wasser und halb Wein, thut soviel Anis darein, als man zwischen drei Finger fassen kann, und läßt es eine halbe Stunde sieden, bis der Wein den Geschmack vom Anis bekommt. Hierauf rührt man einen Löffel voll weisses Stärkenmehl mit Wein gut an, gießt es auch in den Topf, läßt es ein wenig sieden, thut ein wenig Zukker und Butter darzu, und richtet es an. Man darf sich es nicht befremden lassen, wenn die Suppe wie Froschlaich aussieht, denn das ist ihre eigenthümliche Farbe.

Suppe von Aprikosen kalt, s. Aprikosensuppe. Th. 1. S. 98.

Suppe augspurgische. Man putzt Kohl oder Wersig rein ab, brüht ihn wohl, hackt ihn klein, und dämpft ihn in Butter mit etwas Mehl, macht ihn mit guter Fleischbrühe dünner, schüttet ihn in ein irrdenes Geschirr, thut Butter, Muskatenblüten, ein wenig Pfeffer und Ingber daran, und läßt es untereinander kochen. Man legt ferner gebähete Weißbrodschnitten in eine Schüssel, verrührt das Gelbe von einem Ei mit der Kohlbrühe, und gießt alles zusammen über die gebähten Schnitten, läßt es nur noch ein wenig auf der Glut kochen, und trägt es auf den Tisch.

Suppe von Austern. Man siedet ein Maas Fleischbrühe, brennt ein wenig Mehl darein, daß es blos lichtgelb wird, hackt zehn gut gereinigte Austern, wirft sie in die siedende Brühe, würzt es mit Cardamom, Muskatenblüten und Pfeffer, thut ein wenig Citronsaft, und ein gutes Stück Butter, mit noch sechs ganzen Austern darein, macht alsdann die Brühe mit ein Paar Eierdottern an, und richtet sie über einige Schnitten gebähtes Brod, legt die ganzen Austern auf die Schnitten, und streut klein geschnittene Citronschalen und Muskatenblüten darüber.

Suppe, Berg-. Man kocht Breihahn mit einem Spitzglase voll weissem Franzwein, einer Citronschale, und etwas Zukker, quirlt ein wenig kalten Wein auf ein Maas Suppe, vier Eierdotter, und einen halben Löffel voll Mehl, und quirlt damit den kochenden Breihahn ab. Zum Berge bratet man altes schwarzes geriebenes Brod mit Butter, Corinthen, Zukker und abgeriebener Citronschale. Alsdann drückt man das Brod in einen spizzigen Durchschlag, kippt den Berg um, stellt ihn in den Suppennapf, richtet die Suppe darüber an, legt Schnee herum, und bestreut sie mit Zukker und Zimmt.

Suppe berliner. Man reibt von einer oder zwei Citronen die gelbe Schale auf Zukker ab, thut dieses in einen kleinen Kessel oder Casserole, nebst fein gestossenen Kümmel, gießt dann halb Bier und halb Wein darzu, und läßt es eine Viertelstunde kochen. Indessen schneidet man harte Semmel in nicht zu grosse und nicht zu kleine Würfel, bäckt sie in Butter gelbbraun, und thut diese kurz vor dem Anrichten in die Suppe. Man muß dabei zusehen, daß sie süsse genug ist, und noch Citronsaft hinein drükken. Es ist eine vortreffliche Abendsuppe.

Suppe von Bier. Man bähet Weißbrodschnitten schön gelb auf dem Rost, oder bäckt sie in dem Schmalz, und legt sie in eine zinnerne Schüssel. Alsdann macht man Bier mit etwas Zukker und Butter siedend, verklopft ein oder zwei Eier, und verrührt sie mit dem Bier, läßt es nur noch ein wenig sieden, und richtet es über die Schnitten an. Wenn man will, kann man auch ein wenig Zimmt darein thun.

Mehrere Arten findet man unter dem Wort Biersuppe, Th. 1. S. 245 f.

Suppe von Bier u. Milch für sechs Personen. Man setzt drei Viertelsquart Bier mit etwas Citronschale, nebst ein Paar Fingern voll Salz und einem Stückchen Butter, wie ein halbes Ei groß, aufs Feuer. In einer andern Casserole setzt man eben soviel Milch auf, nebst vier Loth Zukker, und etwas gestossenem Zimmt, läßt beides aufkochen, macht ein Liaison mit sechs Eierdottern, schüttet dann die kochende Milch zu dem heissen Bier, und legirt sie sogleich damit ab, streicht sie nachher durch ein Haarsieb auf geröstetes Franzbrod auf die Suppenschalen und servirt sie. Wenn man anstatt der Milch ein Quart gute Sahne darzu nehmen will, so ist es desto besser.

Suppe von Bier mit Pumpernikkel. Man reibt zu einem Quart Suppe ein halbes Pfund Pumpernikkel, setzt ein Achtelpfund Butter aufs Feuer, läßt sie braten, bis sie an-

anfängt zu steigen, thut das geriebene Brod hinein, und röstet es unter beständigem Rühren gelbbraun; dann thut man es auf ein umgekehrtes Haarsieb, und läßt die Butter davon ablaufen, thut das Brod in eine Casserole, und giebt ein Quart Bier, nebst etwas ganzem Zimmt, Citronschalen, etwas wenig Salz und sechs Loth Zukker darauf, läßt es zusammen aufkochen, schlägt dann sechs Eierdotter aus, und rührt sie, mit einem Glas gutem Rheinwein klar. Wenn angerichtet werden soll, so rührt man die Suppe damit auf dem Feuer ab, nimmt den Zimmt und die Citronschale heraus, und richtet sie an. Anstatt des Pumpernikkels kann man auch ordinaires Roggenbrod darzu nehmen.

Suppe mit Bier und Wein für acht Personen. Man setzt anderthalb Quart Bier mit etwas ganzem Zimmt aufs Feuer, thut ein Stückchen Butter, nebst etwas Salz darzu, reibt eine Citrone auf Zukker ab, und thut es nebst einem Viertelpfund Zukker darzu. Dann schlägt man acht Eierdotter aus, und rührt sie mit einem halben Quart Franzwein klar. Wenn das Bier eben anfangen will zu kochen, so rührt man sie mit diesem Liaison auf dem Feuer ab, thut in die Suppenschale geröstetes, und in Würfel geschnittenes Franzbrod, streicht die Suppe durch ein Haarsieb darauf, und giebt es so zur Tafel.

Suppe von Borragen. Man hackt einen guten Theil Borretsch oder Borragen klein, läßt ihn in siedender Fleischbrühe so lange als weiche Eier sieden, würzt es mit Muskatennuß und Cardamom, läßt zuletzt auch ein Stück Butter mit aufsieden, richtet es über aufgeschnittenes Weißbrod an, und streut geriebenen Käse darauf.

Suppe von Bratenknochen. Man hackt die Suppe von allerlei Gebratenen, von Kalbsnierenbraten, Ribbenbraten von Schweinen, Hammelschlegeln, gebratenen Hühnern und Markknochen von Rindfleisch erstlich so gut man kann, und stößt sie alsdann vollends im Mörser klein, thut sie in einen Topf, gießt gute Hühner- oder Fleischbrühe daran, und läßt sie recht wohl sieden. Man bähet ferner Rinden von gemeinem Brod auf dem Rost, reibt sie ganz heiß mit Muskatennuß, und läßt sie mit der obigen Brühe kochen. Wenn alles genug gesotten hat, verrührt man es wohl, und preßt es aus. Die ausgepreßte Brühe läßt man wieder sieden, kocht auch Petersilienwurzeln mit, würzt sie mit Ingwer, richtet sie über gebähete Weisbrodschnitten an, legt auf die angerichtete Suppe gebakkene Fleischklöschen, und belegt den Rand der Schüssel mit einer Carbonnade.

Suppe von Bratwürsten. Man läßt gebähetes Brod in Fleischbrühe sieden, treibt es, wenn es weich ist, durch einen Seiher, wirft Ingwer, Pfeffer, Muskatenblüten und ein Stück Butter darein, läßt es noch einmal aufsieden, bratet indessen Bratwürste ab, schneidet sie in kleine Stückchen, legt sie auf gebähete Brodschnitten, richtet die eben erwähnte Brühe darüber an, reibt eine Muskatennuß darauf, und trägt es zu Tische.

Suppe, braune. Man schneidet ein Stück Rindfleisch aus der Hinterkluft in dünne Stükken, behackt es ein wenig auf der einen Seite mit dem Messer, thut ein wenig Butter in ein Töpfchen, und läßt das Fleisch darinne dämpfen, bis es ganz braun wird. Alsdann nimmt man das Fett ganz davon, gießt kräftige Fleischbrühe an das Fleisch, schneidet ein Kreuz in etliche ganze Zwiebeln, und legt sie mit ganzem Pfeffer, Ingwer, Muskatenblüten und Wurzelwerk darein, läßt es sieden, bis das Fleisch weich ist, preßt es alsdann durch, und richtet es über gebähete Schnitten an.

Ebendieselbe auf andere Art. Man reibt ein ziemliches Stück Brodkrume, und röstet sie in Schmalz

schön braun, schneidet ferner von demselben schwarzen Brode etliche dünne Schnittchen in einer zinnernen Schüssel, streut etwas von den gerösteten Brodkrumen und klein geschnittenen Schnittlauch und Petersilie darauf, bedeckt es mit Schnittchen, streut noch einmal geröstete Brodsamen und Grünes darauf, und fährt so wechselsweise fort, bis die Schüssel voll genug ist. Alsdann gießt man gute Fleischbrühe daran, und läßt sie eine Stunde auf Kohlen gemächlich aufkochen. Wenn man will, kann man auch so viel gebratene Lerchen als man Personen zu speisen hat, oben darauf legen.

Ebendieselbe noch anders. Man legt ein gut geklopftes Stück Rindfleisch aus der obern Schale etwa von anderthalb oder zwei Pfunden in einen Tiegel, schüttet frisches Schmalz daran, stellt es auf Kohlen, und verdämpft es, bis es durch einander so braun ist, als eine Brodrinde. Alsdann schüttet man das Schmalz davon, und gießt halb Wasser und halb Fleischbrühe daran, thut auch von Wurzelwerk was man haben will, als gelbe Rüben, Petersilie, Pastinaken, Sellerie mit etlichen Nelken besteckt, Zwiebeln, ganzen Pfeffer und Muskatenblumen, ein Stückchen von der obern Rinde von schwarzem, oder wohl gebähetem Weisbrod darzu, läßt alles mit einander wohl kochen, bis das Fleisch so weich ist, daß man es zerdrükken kann, und treibt es durch eine Serviette. Sollte das Fleisch nicht weich genug seyn, so zerstößt man es in einem Mörser, und preßt es aus, damit alle Kraft heraus geht, und richtet diese Brühe über gebähete Schnitten an.

Suppe von braunem Jus. Man bestreicht eine Pfanne mit Butter oder Abschöpfefett, legt etliche Scheiben Speck, plätzchenweise geschnittenes Schaaffleisch darein, nimmt, wenn sie groß sind, eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, ein Stückchen Sellerie; sind sie aber klein, so nimmt man etwas mehr, und einen Schöpflöffel voll Suppe; läßt es einsieden, und gießt immer etwas Brühe nach, bis es kastanienbraun wird. Wenn es braun genug ist, so schüttet man Rindsbouillon darauf, so viel als man davon braucht, läßt es gut aufsieden, und seihet es dann durch ein Sieb, so ist man fertig. Man kann darinne kochen was man will, und es auch zu verschiedenen Eingemachten brauchen.

Suppe von Brezzeln. Man schneidet oder brockt die Brezzeln in Stükken, röstet sie in heissem Schmalze, thut sie alsdann in eine Schüssel, macht Fleischbrühe, oder halb Wasser und halb Brühe siedend, und kostet es ob es gehörig gesalzen ist; gießt es alsdann über die gerösteten Brezzeln, deckt es mit einer Schüssel zu, und läßt es auf Kohlen noch einen Sud thun, streut ein wenig Pfeffer und Ingwer darauf, und trägt es zu Tische. Man kann auch den Pfeffer und Ingwer mit in der Brühe sieden lassen. Anstatt der Fleischbrühe kann man sich einer Erbsenbrühe bedienen.

Suppe von Brezzeln auf andere Art. Man weicht gewöhnliche Fastenbrezzeln in Milch bis sie ganz weich sind, nimmt sie so trokken heraus als möglich, und bratet sie in einer Pfanne mit Butter, gießt mit Eiern abgequirlte Milch darüber, bestreut sie mit Zukker und Zimmt, und läßt es verdeckt auf einem Kohlfeuer noch recht durchziehen.

Suppe von Brod mit kleinen Vögeln. Man schneidet vom Hausbrode ganz dünne Scheiben, läßt sie mit guter Rindfleischbrühe aufsieden, dünstet alsdann eine starke Hand voll Semmelkrumen ganz gelblich, bestreut die Brühe, thut Pfeffer, scheibenweise geschnittene Würstchen, würflich geschnittene Eiterchen und Brödchen, gebratene kleine Vögel von allerhand Gattungen, etwas Mark, Lorbeeren und Nelken, oder was man sonst für Kleinigkeiten will, darauf, und

und läßt es gut aufsieden. Oben darauf werden Eier gelegt.

Suppe von Bröschen, s. Bröschensuppe Th. 1. S. 443.

Suppe von Brunnenkresse. Wenn es im Winter eine Weile gefroren hat, so findet man an offenen Springwassern junge zarte Brunnenkresse, welche gewöhnlich ganz gelbgrün aussieht. Von dieser nimmt man zu einer Suppe für zwei Personen etwa zwei Hände voll, wäscht sie recht rein, und hackt sie so fein als möglich, schwitzt sie auf langsamen Feuer mit einem halben Viertelpfund frischer Butter, giebt ein halbes Quart Franzwein und eben so viel Wasser darauf, thut ein Viertelpfund Zukker ein Paar Finger voll geriebene Muskatennuß und etwas Salz darzu, und läßt es zusammen aufkochen. Wenn angerichtet werden soll, so legirt man die Suppe mit acht Eierdottern ab, schneidet für einen Pfennig Franzbrod in Würfel, und röstet es in Butter hart, läßt alles Fett davon ablaufen, thut sie in die Suppenschale, und giebt die Suppe darüber. Man kann statt des Franzweins auch Pontak nehmen. Dann legirt man die Suppe aber nicht mit Eiern, sondern wenn alle genannten Ingredienzen gut gekocht haben, so streicht man die Brühe durch ein Haartuch, und giebt sie über das geröstete Brod.

Suppe von Buttermilch. Man läßt ganz frische Buttermilch unter stetem Rühren schnell aufsieden, wirft ein Stück Butter darein, und richtet sie über Roggen- oder Weisbrodschnitten an.

Dergleichen noch besser. Man zerreibt zu einem Maas Milch fünf bis sechs Eierdotter in einer Pfanne, und gießt halb Sahne und halb Buttermilch daran, läßt sie unter beständigem Rühren aufsieden, und schneidet, brockt oder zerbricht Weisbrod ziemlich grob vorher noch darüber. Wenn die Suppe anfängt recht zu sieden, so thut man das Brod in die Pfanne, läßt es mit einander nur einmal aufsieden, und richtet es in eine Schüssel an.

Suppe von Capern. Man siedet ein Viertelpfund kleine Essigcapern wenn sie zuvor klein gehackt sind, mit einer einzigen Schnitte gebähetes Brod in einem halben Maas weissen Wein. Man kann hierzu auch nach Belieben den halben Theil Fleischbrühe nehmen. Alsdann treibt man sie durch einen Seiher, schüttet die Brühe noch einmal in das Töpfchen, zukkert sie wohl, läßt sie ein wenig aufsieden, thut Cardamom und Muskatenblüten darein, rührt es mit Eierdottern an, und richtet es über gebähete Semmelschnitten an. Siehe auch Kapernsuppe.

Suppe von Citronen, gefüllte. Man schneidet Citronen der Länge nach durch, hölt das Mark heraus, rührt das Weisse von zwei Eiern, etwas Zukker, bittere und etwas süsse geriebene Mandeln unter einander, füllt es wieder in die Citronen, macht jede Hälfte mit einem Messer glatt, und läßt sie in der Tortenpfanne oder bei dem Bekker gelbbraun backen. Zur Suppe nimmt man halb Wein und halb Wasser, acht Eierdotter auf ein Maas, gestossenen Zukker und Zimmt, quirlt dieses alles nebst einer Messerspizze voll Mehl kalt ein, so wie auch etwas an Zukker abgeriebene Citronschale darzu. Wenn es anfängt zu kochen, so gießt man die Suppe in den Napf, und thut die gefüllten Citronen hinein.

Ebendieselbe auf andere Art. Man reibt eine ganze Citrone auf dem Reibeisen, nimmt die Kerne davon, gießt Wein darauf, und läßt es kochen. Alsdann reibt man sie durch einen Durchschlag, thut drei abgequirlte Eierdotter, Zukker so viel als man will, auch zwei Löffel voll Rosenwasser hinein, und läßt es aufkochen.

Suppe von Citronen für einen Kranken. Man quirlt von

vier frischen Eiern das Gelbe in einen Topf, thut etwas geriebene Citronschale und den Saft aus zwei Citronen darzu, quirlt es recht durch einander, und gießt noch zwei Löffel voll Borreyewasser, auch so viel schwarzes Kirschwasser daran, thut Zukker darzu, setzt alles aufs Kohlfeuer, und quirlt es beständig bis es kocht und etwas dikke wird. Man kann auch, wenn es die Krankheit erlaubt, einen Löffel voll guten Wein darunter nehmen. Siehe auch Citronsuppe.

Suppe von Corinthen. Man stößt eine Hand voll gut gewaschene Corinthen in einem Mörser klein, thut ein wenig abgeriebene Mandeln, oder an deren Stelle eine gebähete Semmelschnitte in Wein geweicht darzu, treibt alles mit Wein durch einen Seiher, würzt es mit Zukker und Zimmt, läßt es nur ein wenig sieden, und richtet es über weis gebähetes Brod an.

Suppe *Crelli* mit Pupietten von Hühnerbrüsten. Man läßt ein halbes Pfund ordinaire Graupen mit Wasser und einem Stück Butter auf langsamen Feuer recht gut ausquellen, daß sie ganz dikke und schleimig werden, thut dann einige Köpfe Sellerie, eine Petersilienwurzel einen Kopf Blumenkohl, und etwas weniges Borretsch darzu, füllt so viel gutes Jus darauf, als man Suppe nöthig hat, und läßt es kochen. Wenn das Gartengewächse darinne gar geworden ist, so streicht man die Suppe durch ein Haartuch, salzt sie gehörig, und stellt sie heiß.

Alsdann löst man von jungen Hühnern die Brüste, macht alle Haut, Sehnen und Knochen heraus, schneidet jede Brust in vier längliche Streifen, klopft sie wie eine Cotelette, streicht auf die andere Seite wie ein Messerrükken dikke Kalbfleischfarce, oder noch besser, eine feine Farce von der Brust eines Huhns, rollt sie dann auf, sticht sie alle auf einen kleinen Vogelspieß, und bratet sie in einer kleinen Viertelstunde offen am Feuer gar. Wenn angerichtet wird, zieht man sie vom Spieß ab, säubert sie mit Papier von allem Fett, legt sie in die Suppenschale, und giebt die Suppe darüber. Diese Suppe muß eigentlich gelbbraun aussehen, findet man sie beim Anrichten nicht nahrhaft genug, so legirt man sie mit drei bis vier Eierdottern. Auch kann man statt der Poupietten von Hühnerbrüsten, gewöhnliche Fleischklöschen machen, und sie darein legen.

Suppe von Datteln, s. Datteln.

Suppe *à la Dauphine*. Man schneidet zwei Pfund Kalbfleisch, ein halbes Pfund rohen Schinken, einige Köpfe Sellerie, einige Möhren und Petersilienwurzeln, einige Zwiebeln, und eine Hand voll Sauerampfer in Scheiben, und schwitzt es mit einem Anrichtelöffel voll Bouillonfett in einem Suppenkessel auf langsamen Feuer, bis es sich ansetzt. Dann thut man einige Löffel voll Mehl, und die braune Rinde von einigen Semmeln daran, füllt halb Bouillon und halb Jus darauf, so viel man Suppe nöthig hat, und läßt es ganz langsam zusammen kochen.

Während dieser Zeit macht man von einem zweipfündigen Hechte eine gute Farce, macht alsdann ein Ragout von Trüffeln, Champignons, Artischokkenboden und Krebsschwänzen, kocht es mit gutem Coulis kurz ein, und läßt es kalt werden, macht ferner ein Ragout von Ris de Veau, Hahnenkämmen und Austern, kocht es mit gutem Blanc gut ein, daß es recht weiß wird, und setzt beide zurück. Hierauf macht man in einer breiten flachen Suppenschale vier Fächer von der verfertigten Hechtfarce, thut in diese die kalt gewordenen Ragouts eines gegen das andere über, deckt sie mit Farce zu, daß es kleinen Poupietons ähnlich sieht, giebt einen Löffel voll Jus in die Schale, und setzt sie

in

in den Backofen, daß die Farce darinne gar wird.

Alsdann streicht man die Suppe durch ein Haarsieb, salzt sie gehörig, und stellt sie heiß. Dann wäscht man eine Hand voll Spargelköpfe, einen Kopf Blumenkohl, einige en façon geschnittene gelbe Wurzeln, etwas Portulak, thut es in eine Casserole, giebt Bouillon darauf, und läßt es gar und kurz einkochen. Hat man noch Hechtfarce übrig behalten, so macht man kleine Klößchen davon, und kocht sie gegen die Anrichtezeit in Wasser und Bouillon gar, thut dann das gar gekochte Wurzelwerk nebst den Klößchen in die Suppenschale zu den Ponpitons, und richtet die Suppe kochend heiß darüber an. Den Rand der Schüssel garnirt man mit kleinen Austerpastetchen, weil diese gleich nach der Suppe gegessen werden.

Suppe, Dorf= Man kocht in zwei Nößel Milch für einen Groschen Saffran, quirlt alsdann die Milch mit vier Eierdottern, einem halben Löffel Mehl, Salz, Zukker und Zimmt ab, und schüttet grosse und kleine Rosinen, geschnittene Mandeln und Semmeln hinein.

Suppe von Duckstein. Man setzt halb Wein und halb Duckstein ans Feuer, und thut geschnittene Citronschalen und Zukker darzu. Wenn die Suppe kocht, so quirlt man sie mit Eierdottern ab, (man rechnet nämlich auf ein Maas vier Eierdotter) und bestreut die Suppe mit Zukker und Zimmt.

Suppe von Duckstein und Gries. Man rührt ein Viertelpfund Gries mit einigen Anrichtelöffeln voll Duckstein= oder auch anderm Weisbier in einem Suppenkessel recht klar, thut dann noch ein halbes Nößel Duckstein, ein Viertelpfund Zukker, etwas fein gestossenen Zimmt und abgeriebene Citronschale, nebst einem kleinen Stück Butter darzu, setzt es aufs Feuer, und rührt es so lange bis es kocht. Dann macht man von sechs Eierdottern eine Liaison, und legirt die Suppe damit, thut etwas in Würfel geschnittene Semmel in die Suppenschale, und richtet sie darüber an.

Suppe von Eiern, gebakkene. Man schlägt so viel Eier als man brauchen will, klein, und gießt von einer kräftigen Brühe nach und so viel darzu, als zur Suppe nöthig ist, gießt sie in die Suppenschüssel, und setzt diese in eine Tortenpfanne, deren Boden mit Salz bestreut worden ist, und läßt sie backen, bis sie oben gelblich wird, dann ist sie gut.

Ebendieselbe auf andere Art. Man schlägt ein Ei aus, salzt es, streut ein wenig Mehl darauf, bäckt es dann in Schmalz, doch so, daß der Dotter weich bleibt, und hackt es hernach sehr klein. Indessen läßt man ungefähr ein Viertelsmaas Fleischbrühe siedend werden, thut das gehackte Ei darein, und läßt es ein wenig aufsieden, zwingt es dann durch einen Seiher oder Durchschlag, würzt es mit Cardamom und Muskatenblüten, läßt es noch einmal aufsieden, thut, wenn man anrichten will, ein kleines Stückchen Butter daran, und richtet es über weisses aufgeschnittenes Brod an.

Suppe von Eiergerste. Man nimmt zu einem Quart Suppe ein Viertelpfund Spelzmehl, macht es auf einem Backtisch aus einander, schlägt zwei Dotter und ein ganzes Ei darzu, mengt es gut durch einander, doch so, daß es kein zusammenhaltender Teig wird. Dann schneidet man es so fein, daß man es durch einen Durchschlag reiben kann; schwitzt es in einem Viertelpfund Butter auf gelindem Feuer gelblich, thut es dann auf einem Durchschlag, daß alle Butter davon abläuft, und die geröstete Eiergerste thut man in einen Suppenkessel, füllt so viel Jus darauf als man Suppe nöthig hat, bindet etwas Selleriekraut, Petersilie und Astragon zusammen, und thut es mit hinlänglichem Salz in die Suppe, läßt

sie

sie eine Viertelstunde von der Seite kochen, daß sie wieder recht klar wird, nimmt das Fett davon rein ab, und giebt sie mit einigen gerösteten Semmelschnitten zur Tafel.

Suppe von Eiergraupen. Man macht von Mehl, Eiern und ein wenig Salz einen festen Teig, und hackt ihn so fein wie Perlgraupen, schüttet es in kochende Milch und läßt es mit Zukker und Zimmt einigemal aufsieden. Kocht man diese Suppe aber anstatt der Milch mit Wasser oder Brühe, so thut man anstatt des Zimmt und Zukkers Muskaten und Butter darzu.

Suppe von Eierkuchen. Man klopft zwei Eier recht wohl, rührt sie mit einem geriebenen Weisbrod, ein wenig Salz, Cardamom und Muskatenblumen wohl unter einander, thut es zusammen in heisse Butter oder Rindsschmalz, und läßt es fein braun bakken, zerhackt diesen Eierkuchen ganz klein, rührt ihn in siedende Fleischbrühe, läßt es so lange sieden als harte Eier, treibt es durch einen Durchschlag, und richtet es über gebähete Weisbrodschnitten an.

Suppe von verlohrnen Eiern. Man brennt heisses Schmalz über aufgeschnittenes Roggenbrod in einer Schüssel, oder röstet das Brod in Schmalz, gießt siedende Fleischbrühe, oder wenn man will, halb Wasser und halb Fleischbrühe daran, deckt es zu, setzt es auf Kohlen, und läßt es sieden. Inzwischen macht man Wasser in einem Pfännchen siedend, salzt es ein wenig und schlägt ein Ei in ein Schüsselchen aus, daß der Dotter ganz bleibt, schüttet es dann in das siedende Wasser, und klopft immer mit einem Löffel an das Pfännchen, damit sich das Ei nicht anlegt, läßt es so lange sieden, bis man sieht, daß sich der Dotter, welcher weich bleiben muß, mit dem Wasser überzieht. Alsdann hebt man es mit einem flachen durchlöcherten Löffel auf die Suppe heraus, und verfährt mit den übrigen Eiern so viel man davon hat, eben so. Die Suppe aber hebt man indessen von den Kohlen, daß die darauf gelegten Eier nicht hart werden, läßt sie aber noch ferner zugedeckt, damit sie warm bleibt. Endlich streut man Muskatenblüten darauf, und trägt sie sogleich zu Tische.

Ebendieselbe auf andere Art. Man nimmt zu einem Ei einer kleinen welschen Nuß groß Butter, thut es in ein Pfännchen, salzt es ein wenig und läßt es zergehen, schlägt das Ei darein, hält es über das Feuer, bis sich das Weisse ein wenig angelegt hat. Alsdann hält man das Pfännchen etwas schief, damit man es mit einem silbernen Löffel überwenden kann, hält es so lange wieder über das Feuer, bis sich das Weisse auf der andern Seite auch ein wenig angelegt, und richtet es über die Suppe an. Die Eier hierzu müssen frisch seyn, sonst werden sie nicht schön.

Suppe von Eierweis. Man nimmt zu einem Quart Sahne oder guter Milch, das Weisse von acht oder zehn Eiern, gießt, wenn man den Geschmack liebt, Rosen- oder Pomeranzenblütenwasser hinein, quirlt es so stark, daß es schäumt, und läßt es dann bei gelindem Kohlfeuer einmal aufkochen, rührt es, so lange es beim Feuer steht, beständig auf, und bestreut es beim Anrichten mit Zimmt.

Suppe, englische. Man läßt ziemlich viel Knochen und etwas gemachte Gerste in einem grossen Topfe mit Wasser recht mürbe kochen. Hierauf nimmt man die Knochen wieder heraus, und thut ein Stück Fleisch, z. E. eine Schaafsbrust, auch ziemlich viel Cibeben, Korinthen, Muskatenblüten und Ingwer darein, und läßt es mit einander gar kochen, gießt endlich einen Löffel voll Wein darein, und richtet es über gebähete Weisbrodschnitten an.

Suppe von Erbsen. Man kocht die Erbsen dikke, thut die Hülsen davon, und thut, wenn sie weich genug

nug und durchgeschlagen sind, Butter, gestossenen Pfeffer, Salz, und wenn man will, etwas Thimian hinzu, schneidet entweder kleine Scheibchen Bratwurst, Schinken, Schweinsohren, oder ganz feine Stückchen magern Speck hinein, und richtet sie über klein würflich geschnittene und in Butter gebratene Semmel an.

Mehrere Arten s. unter dem Wort Erbsen.

Suppe von Erdbeeren, s. Erdbeeren.

Suppe von farcirtn Hasen. Man häutet auf zwölf Personen einen guten jungen Hasen, lößt die Filets vom Rükken und von den Keulen, schabt alle Sehnen und alles Fleisch von dem Gerippe rein ab und reinigt es überhaupt gut, sehnt die abgelößten Filets sauber aus, und hackt sie mit etwas Salz, einer Zwiebel, etwas Petersilie, Estragon und Schnittlauch recht fein, thut auch etwas ausgeschabten guten Speck daran, macht dann ein Rührei von einem Viertelpfund Butter und vier Eiern, thut das gehackte Fleisch und die Kräuter daran, und schlägt noch zwei rohe Eierdotter darzu. Wenn dieses alles gut durch einander gerührt worden ist, so belegt man eine Tortenpfanne mit Speckstreifen, trocknet das gut gereinigte Hasengerippe mit einem Tuche ab, hackt es so kurz ab, daß man es in eine Terrine legen kann, legt dann auf das Gerippe die Farce, drückt sie fest an, und dressirt es so, daß es das Ansehen eines ganzen Hasen erhält, setzt ihn dann auf die Speckstreifen in die Tortenpfanne, deckt ihn oben mit Speckstreifen zu, schneidet einige Zwiebeln und Wurzeln in dünne Scheiben daran, giebt eine Kelle voll Bouillon darzu, und bäckt ihn im Ofen, oder auch unter dem Tortenpfannendekkel in einer halben Stunde gar.

Dann nimmt man die Speckscheiben oben ab, hebt ihn behutsam in die Suppenschale, legt einige geröstete Scheiben Franzbrod daran, und giebt ein mit Kräutern abgemachtes Jus darüber. Man kann auch eine Hand voll kleine Zwiebeln in Milch abkochen, und in die Suppe thun.

Suppe von Fasanen. Man bratet zwei Fasanen am Spiesse gar, lößt die Brust davon, macht die obere Haut ab, schneidet sie in feine Scheiben, und legt sie zurück. Die Keulen und das Gerippe stößt man in einem Mörser recht fein, schneidet ein halbes Pfund rohen Schinken, einige Zwiebeln, eine gelbe und eine Petersilienwurzel, und eine gute Hand voll frische Champignons in Würfel und Scheiben, schwitzt es mit etwas Butter in einem Kessel, thut das gestossene Gerippe von den Fasanen nebst einer Hand voll Mehl darzu, füllt gutes Jus darauf, so viel als man Suppe nöthig hat, läßt es also ungefähr eine halbe Stunde kochen, nimmt dann alles Fett davon, streicht die Suppe durch ein Haarsieb, salzt sie gehörig, und setzt sie an die Hizze. Die Lebern von den Fasanen hackt man nebst einigen frischen Trüffeln recht fein, thut sie in ein Geschirr, giebt einen guten Anrichtelöffel voll guten Coulis, drei ganze Eier, nöthiges Salz, und eine Prise Muskatennuß darzu, streicht eine kleine Casserole mit Butter aus, thut die Masse darein, stellt sie in eine Casserole mit kochendem Wasser, und setzt sie damit in den Backofen, läßt sie eine Viertelstunde backen, legt die Fasanbrüste in die Suppenschale, thut die gar gemachte Fülle entweder ganz oder in Stükken darzu, und richtet die Suppe darüber an.

Suppe von Fasanen auf andere Art. Man bratet einen Fasan schön gelb, legt ihn dann auf eine Schüssel, lößt hernach neun und vierzig Austern aus, behält das Meerwasser von den Austern auf, röstet die Austern in Butter, thut die klein geschnittene Schale von einer Limonie nebst den Saft daran, gießt ein Nößel guten Ungarischen Wein und das Meerwasser von den Austern daran, läßt es

durch

durch einander sieden, und giebt es alsdann auf die Tafel.

Suppe in der Fasten. Man legt gesottene Karpfenrogen auf gebähete Semmelschnitten in eine Schüssel, schneidet gesottene Schnecken klein, legt ausgelößte Krebsschwänze und Scheeren darauf, gießt eine Kalbsbrühe darüber, thut Butter und Gewürz daran, und läßt es einmal aufsieden.

Suppe von Feldhühnern mit Castanien. Man schneidet hierzu zwei Pfund Rindfleisch und eben so viel Kalbfleisch in dünne Scheiben, rangirt beides in einer Casserole, thut ein halbes Pfund rohen Schinken, zwei Köpfe Sellerie, einige Zwiebeln und Wurzeln darzu, und setzt es wohl zugedeckt auf gelindes Kohlfeuer bis es angesetzt hat, daß es ein blaßbraunes Jus wird. Dann füllt man gute Bouillon darauf, und läßt es einige Stunden kochen, damit das Fleisch recht gar wird. Unterdessen bratet man vier Feldhühner am Spiesse gar, lößt die Brüste davon, und legt sie in die Suppenschale. Die Gerippe stößt man in einem Reibestein mit sechs hart gekochten Eierdottern, und zehn bis zwölf Stück in Bouillon gekochten grossen Maronen oder Castanien recht fein, thut dieses zusammen in einen Kessel, lößt es mit dem erwähnten Jus auf, läßt es einigemal durchkochen, nimmt alles Fett davon, und streicht es mit Gewalt durch ein Haartuch in einen andern Kessel, stellt diesen in ein Geschirr mit kochendem Wasser, daß die Suppe heiß wird, schält ein halbes Pfund grosse Castanien ab, giebt einige Anrichtelöffel voll Bouillon darauf, thut etwas Salz darzu, und kocht sie in einigen Minuten gar. Wenn angerichtet wird, legt man einige gebähete Semmelrinden nebst den Castanien in die Suppenschale, kostet die Suppe ob sie genug gesalzen ist, thut etwas geriebene Muskatennuß darzu, und giebt sie darüber. Man kann auch einige Zweige Thimian und die Schale einer halben bittern Orange mit bei der Suppe verkochen lassen.

Suppe à la Foket. Man macht Butter braun, thut ganze geputzte Rüben und einige Loth gestossenen Zukker hinein, und läßt sie gelblich werden. Dann werden sie mit Jus aufgefüllt, und so mit ein Paar Rebhühnern gar gekocht. Von den Rüben wird vor dem Anrichten das Fett abgeschöpft, auch kann man etwas geröstete Semmel, die vorher aber in Jus muß gekocht worden seyn, hineinlegen.

Die Rebhühner werden nun nebst den Rüben in die Terrine angerichtet, die Semmel darauf gelegt, das Jus durch ein Haartuch darauf gegossen, und einige gröblich gestossenen Pfefferkörner darzu gethan.

Suppe, Französische. Man thut zu einem guten Stück Rindfleisch wenn es geschäumt ist, eine Mohrrübe, ein Stück Kohlrabi, ein Viertel Weißkohl, einen Kopf Sellerie, eine Petersilienwurzel und einige Teltauer Rüben. Man läßt ferner Petersilienblätter und Sellerieblätter, Sauerampfer, Löffelkraut, jungen Sallat und Portulak, welche alle dicht von den Stängeln gebrochen seyn müssen, in Butter weich sieden, richtet die Kräuter auf dünne französische Brodscheiben an, und gießt die abgefettete Rindfleischbrühe durch ein Sieb darüber, daß die Wurzeln zurück bleiben.

Ebendieselbe auf andere Art. Man siedet ein gutes Stück Rind- und Hammelfleisch oder eine alte Henne, daß es eine gute Brühe giebt, und richtet sie über die gebähten Schnitten an, die zuvor ordentlich in eine zinnerne Schüssel gelegt worden sind. Alsdann füllt man Kraut, Kohl- oder Sallatköpfe, und legt, je nachdem man viel oder wenig Personen zu speisen hat, entweder einen solchen gefüllten Kopf mitten auf die Suppe, oder setzt deren etliche im Ringe herum, legt gebakkene Krebse,

Mor-

Morcheln, Artischokken, Spargel, allerlei Wurzeln, kleine Pasteichen, auch junge Zwiebeln nebst den grünen Röhrchen, und Schnittlauch so zierlich als möglich hin und wieder darauf, und läßt es zusammen ein wenig aufkochen.

Ebendieselbe noch anders. Man thut allerhand gutes Fleisch, junge Hühner, Tauben, Karpfenzungen, Hechtlebern und andere gute Sachen zusammen in einen Topf mit klein geschnittenem Speck, auch beliebigen Kräutern, Lauch, Petersilie, Schnittlauch, Pastinaken, gelben Rüben, grünen Erbsen, Spargel und dergleichen, kocht alles mit einander, und richtet die Brühe über in Schmalz geröstete Weisbrodschnitten an, das übrige alles aber legt man oben darauf.

Noch anders. Man macht Wasser in einem Topfe siedend, salzt es, reibt ein Stück Weisbrod darein, hackt recht viel Sauerampfer, Petersilie und Portulak, thut alles in das Wasser, und läßt es eine gute Weile kochen, würzt es mit Pfesser, und thut nach Gutdünken frische Butter darzu, läßt es noch einmal aufkochen, und richtet es zusammen über gebähete Weisbrodschnitten an.

Suppe, Französische, mit Tauben. Man zerschneidet junge Tauben und andere Vögel, thut Kalb- und Hammelfleisch, Speck, kleine Würstchen und andere gute Sachen, grüne Erbsen, Spargel, jungen Kohl, Morcheln und andere gute Suppenkräuter, und was sich zum Sieden schickt, darzu. Wenn alles genug gesotten hat, so richtet man es über gebähete Weisbrodschnitten an, verklopft auch etliche Eier mit der Brühe, gießt sie auch darüber, und füllt die Schüssel vollends mit der Brühe, bis es genug ist. Die Vögel und übrige Sachen legt man oben darauf.

Suppe, Französische, sehr vortreffliche. Man siedet Portulakblätter, junge grüne Erbsen und junge geschnittene Bohnen, in gesalzenem Wasser ab, läßt das Wasser durch einen Suppenreiher davon laufen, thut die gesottenen Stükke in einen Topf, gießt nicht allzuscharf gesalzene Fischbrühe darauf, thut gehackte Petersilie, Butter, Pfesser und Muskatennuß, oder Blüten daran, und richtet es, wenn es aufgekocht hat, über die gebähetem Weisbrodschnitten an.

Suppe von frischen Heringen *en Maigre*. Man nimmt auf zwei Quartier Suppe vier frische Heringe, wässert sie so lange, bis sie fast kein Salz mehr haben, schält sie dann und macht die Filets von den Gräten ab, sucht alle Gräten sorgfältig heraus, und schneidet jedes derselben in zwei Stükke. Dann hackt man zwei Zwiebeln nebst etwas junger Petersilie recht fein, läßt ein Viertelpfund aufgeklärte Butter in einer Casserole heiß werden, thut die Zwiebeln und Petersilie hinein, und schwitzt sie meistens gar, giebt ein Achtelquart süssen Rahm darzu, und legt die Filets von den Heringen darein, deckt sie zu, und läßt sie auf gelindem Feuer dünsten, und setzt sie dann zurück.

Dann schneidet man einige Köpfe Sellerie, Petersilie und gelbe Wurzeln, Zwiebeln, Porro, und eine Hand voll Petersilie in Scheiben, schwitzt es mit einem Stück Butter in einem Kessel, bis es schäumt, füllt zwei Quart Erbsenbrühe darauf, thut die Rinde von zwei Semmeln daran, läßt es eine halbe Stunde zusammen kochen, thut dann einige Anrichtelöffel voll Erbsen aus der Bouillon nebst zehn hart gekochten Eierdottern und einem Viertelpfund gut gereinigten Sardellen in einen Reibestein, und stößt alles recht fein, lößt es mit einem halben Quart saurer Sahne auf, thut es zu der Suppe, und streicht sie durch ein Haartuch, salzt sie behutsam, und stellt sie heiß, schneidet etwas Rinde von Roggenbrod in dünne Scheiben, und läßt es im Backofen recht hart trocknen, thut es in die Suppenschale

und

und giebt die Suppe kochend heiß darüber. Man kann auch kleine Klümpchen oder Klöschen von Hecht und Karpfenfarce in die Suppe geben, auch junge Erbsen in Butter und ihrem eigenen Safte gar kochen und in die Suppe thun. In diesem Falle läßt man aber das Roggenbrod entweder ganz weg, oder nimmt nur sehr wenig davon.

Die Suppe mit geräuchertem Lachs en maigre wird eben so bereitet, nur muß dieser blos in Milch geweicht werden, und dann auf dem Roste in papierne Kapseln gebraten, und so in die Suppe gethan werden, wobei man dann allerhand junge Gartengewächse serviren kann, besonders Spargelköpfe, Blumenkohl und Champignons.

Suppe von frischen Pflaumen. Man schält ungefähr zwei Maas Pflaumen ab, schneidet die Steine aus, und stößt sie, und setzt sie alsdann mit einem Maas Wein und zwei Maas Wasser, einem halben Pfund Zukker und etwas Zimmt zum Feuer. So bald die Pflaumen weich genug sind, streicht man sie durch ein Haartuch.

Ungefähr ein halbes Maas von den ausgeschnittenen Pflaumen behält man zurück, stopft sie mit Zukker, richtet sie nebst der Suppe an, und läßt sie kalt werden.

Suppe von allerhand Gartengewächsen und Fleisch. Man zerschneidet nach eigenen Belieben Rindfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch, eine alte Henne in vier Theile, wäscht es wohl, und gießt Wasser oder Fleischbrühe daran. Wenn es nach dem ersten Sud abgeschäumt ist, so legt man allerlei Gartengewächse, Kerbelkraut, Sauerampfer, junge gelbe Rüben, Spinat, Lattich, grüne Erbsen, Spargel und Hopfen darein, und läßt es mit dem Fleisch auskochen, thut ganzes Gewürz, Ingber und Muskatenblüten darein. Alsdann röstet man gebähete Schnitten in einer Schüssel, und gießt von der Brühe soviel darüber, als nöthig ist. In die Mitte legt man das Fleisch und neben herum die Gartengewächse in einer so guten Ordnung und Abwechselung, als man kann.

Suppe gebähete. Man schneidet Semmeln oder Weißbrod zu so dünnen Schnitten, als möglich ist, bähet sie auf einem Rost schön gelb, legt sie in guter Ordnung in die Schüssel, und schüttet nur soviel Brühe darauf, daß sie feucht werden, thut ein wenig Muskatennuß oder Muskatenblüten darauf, richtet die übrige Brühe vollends über die Schnitten an, streut ein wenig Schnittlauch, oder Petersilie darauf, und deckt es wohl zu, bis man es auf den Tisch giebt.

Suppe gebrannte. Man schneidet gemeines oder Weißbrod in kleine Würfel, so viel, als man zu eben dieser Schüssel Suppenschnitten nehmen würde. Man rechnet auf sechs bis sieben Personen soviel Schmalz als ein Hühnerei, läßt es in einer Pfanne heiß werden, thut sechs bis sieben Löffel voll Mehl darzu, röstet es braun, doch daß es nicht anbrenne, dämpft auch etwas geschnittene Petersilie darinne, gießt Wasser oder Fleischbrühe darein, rührt es glatt, und macht es dünne, bis es genug Brühe giebt. Man kann auch nach Belieben Muskatenblüten oder Muskatennuß, Ingwer, und wenn man will, Pfeffer daran thun, läßt es noch einmal sieden, und richtet es an. Gar zu lange darf man sie nicht stehen lassen, weil sie sonst zu dikke wird.

Suppe gebrannte mit Eiern. Man macht sie, wie die vorhergehende, außer, daß man anstatt sechs Löffel voll Mehl nur vier kleine Löffel voll nimmt, und sie nicht so braun röstet. Man thut ein wenig Muskatenblüten oder Muskatennuß darein, und löscht es mit Wasser oder Fleischbrühe ab. Alsdann verklopft man zwei Eier in einem Topfe, rührt sie in die Brühe, und rührt immer fort, so lange sie siedet. Wenn sie ge-

sot-

sotten hat, richtet man sie über klein geschnittenes Weisbrod oder Semmel an, doch muß man nicht zu viel Brod nehmen, weil sie durchaus dünner seyn muß. Man kann auch Schnittlauch darauf streuen.

Suppe, gebrannte, von Reis. Man brennt den Reis wie Kaffee, mahlt ihn, kocht ihn wie Chokolade, aber mit Zukker, Zimmt und Nelken.

Suppe mit gefüllten Semmeln für zwölf Personen. Man macht von einem Viertelpfund Spelzmehl, einem ganzen Ei, zwei Dottern, vier Loth Butter, einem Löffel voll dikker Hefen und etwas Milch einen festen Teig, arbeitet ihn gut durch einander, dreht Kugeln davon wie ein halbes Hühnerei groß, rangirt sie auf ein Backblech, und setzt sie an einen warmen Ort, daß sie gehen. Wenn sie dann noch einmal so groß geworden sind, so setzt man sie in einen Backofen, und bäckt sie in einer Viertelstunde gar, läßt sie kalt werden, schneidet oben eine Oeffnung wie ein halber Gulden groß, nimmt alle Krume mit einem Theelöffel heraus, streicht sie dann mit einer feinen Farce von Hühnerbrüsten oder Ris de Veau aus, und macht einen Salpikon von Ris de Veau, Ochsengaumen, Hahnenkämmen, Artischokkenboden und dergleichen mehr. Wenn es gut eingekocht ist, so läßt man es kalt werden, und füllt die Semmeln ganz damit voll, bestreicht den Rand der Oeffnung mit Farce, und deckt sie mit dem abgeschnittenen Dekkel zu, thut etwas klare Butter auf eine Tortenpfanne, setzt die Semmeln darauf, und läßt sie im Ofen anziehen, daß sie durch und durch heiß werden.

Alsdann streicht man zwei Quart gutes Jus durch ein Haartuch in einen Kessel, salzt sie gehörig, thut etwas fein gehackten Portulak, Pimpinelle, Lacktuke und einige fein geschnittene Petersilienwurzeln darzu, und läßt sie darinne gar kochen. Wenn angerichtet wird, legt man die gefüllten Semmeln in die Suppenschale, und giebt die Suppe darüber. Man kann auch ein Viertelpfund Sago mit in die Suppe thun, auch kann man ein Ragout von Krebsschwänzen anstatt des Salpikons in die Semmeln füllen, und dann etwas Krevsbutter mit in das Jus thun, und eine Hand voll gut gewaschene Spargelköpfe und frische Morcheln mit kochen.

Suppe mit gefülltem Wersig. Man röstet gebähete Weisbrodschnitten in einer zinnernen Schüssel, thut alsdann von einem Kohl- oder Wersigkopf, der nicht allzu fest ist, die äussersten Blätter herunter, bis der Kopf etwa noch eine Faust groß ist, macht eine Fülle von übrig gelassenem Fleisch, mit untermischter Petersilie, Schnittlauch, klein geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Ingwer und Muskatenblüten, rührt sie mit einem oder zwei Eiern an, legt den Wersigkopf mit den abgebrochnen Blättern in das heisse Wasser, bis sie ganz gelinde werden, und deckt sie geschwinde zu. Nachher legt man den Wersigkopf auf ein Bret, biegt die Blätter davon abwärts, doch so, daß keins abbricht, füllt zuerst mit der oben beschriebenen Fülle die innersten Blätter, und legt sie wieder über sich. So fährt man mit der Füllung der übrigen Blätter immer fort, bis alle gefüllt, und der Wersigkopf wieder ganz ist, bindet einen Faden um den gefüllten Kopf, damit er auch im Sieden beisammen bleibt.

Alsdann füllt man auch die abgebrochenen Blätter eins nach dem andern, und wikkelt jedes wie eine Wurst zusammen, legt die gefüllten Blätter um den Kopf in einen Tiegel, gießt gute Fleischbrühe daran, legt ein Stück Butter darzu, und läßt es kochen, bis das Kraut gar ist. Endlich gießt man über die gebähteten Weisbrodschnitten siedende Fleischbrühe, stellt den gefüllten Kopf in die Mitte, und legt die Blätter nebenher, gießt

auch von der Brühe, worinne der Wersig gekocht worden ist, etwas darzu, und reibt Muskatennuß darauf.

Suppe, gehackte oder geriebene. Man hackt nach Belieben Mehl und auf sechs bis sieben Personen zwei Eier und ein wenig Salz zusammen trokken, und so klein als Gerstenkörnchen, rüttelt das Gehackte durch einen Durchschlag, daß es gleich wird, macht alsdann Butter in einem Tiegel heiß, röstet das Gehackte schön gelb, gießt Fleischbrühe daran, würzt es mit Muskatennuß, läßt es aufkochen, und richtet es an. Wenn es eine geriebene Suppe werden soll, so macht man aus dem erwähnten Mehl und Eiern mit sehr wenigem Wasser einen ganz festen und dikken Teig, würkt ihn zu einer Kugel, reibt ihn auf dem Reibeisen, und verfährt mit dem Geriebenen wie mit dem obigen Gehakten.

Ebendieselbe auf andere Art. Man hackt eine gebratene Schnitte klein, läßt ein wenig feine Semmelkrumen in zerlassener Butter anlaufen, und schlägt, wenn es abgedünstet hat, zwei Eierdotter, und einen Löffel voll Sahne darein, gießt alsdann so viel Brühe darauf, daß es dicklich wird, läßt es einsieden, streicht das Gehackte über gebähete Semmelschnitten, und richtet eine abgegossene Brühe darüber an.

Ebendieselbe noch anders. Man siedet ein Stückchen Kalbfleisch und hackt es recht klein, reibt alsdann von einer Semmel oder Franzbrod die Rinde herunter, weicht sie in Milch ein, hackt eine Hand voll Mandeln, brüht sie und stößt sie klein. Alsdann läßt man ein Stückchen Butter in einem Pfännchen zergehen, thut das Gehackte darein, und die Mandeln darunter, läßt sie ein wenig rösten, und rührt sie gut auf, daß sie sich nicht anlegen, streut alsdann Mehl darauf, läßt es wieder ein wenig rösten, rührt Brühe daran, rührt alles gut ab, läßt es aufsieden, würzt es, und richtet es über die gebäheten Semmelschnitten an.

Suppe, gehackte, von Bröschen. Man siedet zwei bis drei Kalbsbröschen ab, läßt sie wieder kalt werden, und hackt sie mit Petersilie ganz klein. Man läßt ferner ein gutes Stück Butter in einem Tiegel zergehen, thut das Gehackte nebst einem halben Löffel voll Mehl darein, und dämpft es wohl darinne, gießt siedende Hühner- oder Fleischbrühe daran, würzt es mit Muskatenblumen und Ingwer, und läßt es eine Weile kochen. Indessen schneidet man ein oder zwei Weisbrode in dünne Schnitten, bähet sie auf dem Roste gelb, legt sie in eine zinnerne Schüssel, und gießt ein wenig gute Fleischbrühe daran, stellt die Schüssel auf eine Kohlenpfanne, und läßt es aufkochen. Kurz vor dem Anrichten verklopft man das Gelbe von zwei Eiern, rührt die Brühe und Bröschen an die Eier, und rührt alles zusammen über die Schnitten.

Suppe von Gehirn. Man übersiedet das Gehirn in Wasser, dünstet es in Butter, legt es alsdann in ein Töpfchen, thut zwei gebähete Semmelschnitten und eine Hand voll gestossene Mandeln darein, gießt Rindfleischbrühe daran, läßt es gut sieden, schlägt es durch ein Sieb, giebt ein Stückchen Butter und Gewürz darein, und richtet es an.

Ebendieselbe auf andere Art. Man siedet ein ganzes Kalbsgehirn, stößt den halben Theil davon mit einer Hand voll geschwellten Mandeln, vier harten Eierdottern, mit etwas in Milch geweichter Semmel, thut das Gestossene alles zusammen in einen Topf, rührt es mit so viel abgekühlter gesalzener Brühe als man braucht, so lange ab, bis es siedet. Hernach schneidet man das noch übrige Gehirn klein, läßt Butter zergehen, thut das gehackte Gehirn mit Semmelkrume hinein, gießt etwas Rahm darzu, streicht es, wenn es abge-

abgedünstet ist, auf Oblaten, rollt es in einer Eierklare ein, bestreut es mit Semmelkrume, bäckt sie in Schmalz, und richtet die Suppe darüber an.

Suppe, gemeine, von Fleisch. Man muß das Fleisch vor allen Dingen gut auswässern, und mit siedendem Wasser zum Feuer sezzen, gut abschäumen, und die Brühe alsdann sogleich salzen. Soll die Brühe recht kräftig seyn, so muß man nicht zu viel machen, und so bald es abgeschäumt ist, etwas ganzen Ingwer und Pfeffer darein werfen. Wenn aber das Fleisch beinahe gar ist, so muß man die Brühe abgiessen, und nur so viel daran lassen, als es nöthig hat zum fernern Sieden. Diese Brühe gießt man über gebähete Semmelschnitten, und giebt sie zu Tische.

Suppe, gemischte. Man stößt eine Hand voll Mandeln, Lebern und Magen, ein Hühnchen, ein Paar Schnittchen gebähete Semmeln in einem Mörser, läßt es dann in einem Topfe bis zur Hälfte einsieden, und treibt es durch ein Sieb, hernach dünstet man Morcheln und Kauli, thut ein Stückchen Butter, Muskatenblüten und Salz daran, hackt eine Semmel, und richtet es darüber an.

Suppe à la Gensd'armes. Man braucht zu dieser Suppe einen gebratenen Kapaun, zwei gebratene Feldhühner, und einige Pfund Rinds- oder Hammelbraten.

Man schneidet aber zuerst einige Hände voll Sauerampfer, etwas Lackuke, Portulak, einige wenige Stiele Risette, vier bis fünf Zwiebeln, eben so viel gelbe und Petersilienwurzeln, etwas Spargel, gröblich, und schwitzt es in einem Löffel voll geschmolzenem Speck und Ochsenmark, thut ein halbes Pfund Petitsale daran, füllt halb Bouillon und halb Wasser so viel als drei Quart darauf, und läßt es bis auf zwei Quart einkochen. Während diesem legt man den Rind- und Hammelbraten daran, und wenn diese eine Stunde gekocht haben, auch den gebratenen Kapaun, und die zwei Feldhühner, und läßt diese noch eine Viertelstunde damit kochen. Dann hebt man alle Braten heraus, und legt sie in die Suppenschale. Die Suppe selbst streicht man gelinde durch ein Haarsieb, daß sie mehr klar als legirt sey. Das Petitsale kann man in Würfel schneiden, und mit in die Suppenschale legen. Wenn angerichtet werden soll, legt man sechs bis acht Scheiben geröstetes Brod oder Pumpernikkel mit in die Suppenschale kostet die Suppe wegen des Salzes, und richtet sie darüber an. Man kann auch einige junge recht weich gekochte gelbe Wurzeln in feine Scheiben schneiden, und mit in die Suppe legen.

Suppe, geriebene. Man röstet geriebenes Roggenbrod in Schmalz braun, thut es in eine Schüssel oder Suppennapf, worinne man die Suppe anrichten will, läßt Fleischbrühe, Butter, Ingwer und Muskatenblumen in einem Topfe sieden, klopft ein Ei darein, richtet es über das geröstete Brod an, und trägt es auf.

Suppe, geriebene, auf andere Art. Man macht einen festen Teig von schönem Mehl und Ei an, würkt ihn in einen runden Ballen zusammen, und reibt ihn an einem Reibeisen immer in die Runde herum, drückt den Ballen stets in die Runde fest zusammen, bis der Teig völlig abgerieben ist, läßt ihn dürre werden, und zerreibt ihn ein wenig mit den Händen. Dann wird er geröstet, und in einer Brühe oder Wasser aufgesotten und angerichtet.

Suppe von Gersten. Man setzt die Gerste in Fleischbrühe zu, und läßt sie sieden, bis sie weich wird. Dann seihet man das Lautere oben ab in ein Töpfchen, würzt es mit Cardamom und Muskatenblüten, thut Zukker darzu, und läßt es absieden. Ist es aber zu dikke, so hilft man ihm noch ein wenig mit Fleischbrühe, denn es muß ganz gelinde seyn, und wenn

man es säuerlich haben will, kann man Citronsaft daran drükken, alsdann über ein klein wenig dünn geschnittenes Brod anrichten, und würflich geschnittene Citronschalen darauf streuen.

Suppe, Gesundheits- Man kocht reingemachte und eingebeugte junge Hühner in Fleischbrühe, worzu man, wenn sie fast gar gekocht sind, Sauerampf, Salz und ein wenig Mehl thut. Indessen wird aus geputzten Pastinakken der Kern gebrochen, und davon gethan. Die in Fingerlange Stükken geschnittenen Pastinakken, läßt man mit etwas Brühe, worein ein wenig Butter gethan wird, gar kochen, und gießt es nachher zur übrigen Suppe. Die Hühner werden auf Semmelscheiben angerichtet, und die Suppe wird darüber gegeben.

Suppe, goldene. Man schneidet eine neugebakkene Semmel wie zu goldenen Schnitten, zieht den Rand durch Rosenwasser, legt sie in zerklopfte Eier, bis die Eier wohl durchziehen, und ganz gelinde sind. Alsdann macht man Schmalz heiß, bäckt es geschwinde hinweg, daß es nicht hart wird, legt ein reines Tuch in die Schüssel, thut sie darauf, daß das Tuch das Schmalz anzieht und warm bleibet, macht eine Brühe von Zimmt, Zukker und Rosenwasser, legt die Schnitten in eine Schüssel, gießt die Brühe darüber, stellt sie auf eine Kohlpfanne, läßt sie aufkochen, und bestreut die Suppe mit Zimmt.

Suppe mit Graupen. Man ließt und wäscht die Graupen recht rein, und thut sie in einen Topf, gießt kochende Fleischbrühe daran und wenn es Kalbfleischbrühe ist, thut man etwas Butter darzu, und läßt die Graupen zwei Stunden kochen. Eine halbe Stunde zuvor, ehe man anrichten will, thut man noch Sellerie in Scheiben geschnitten, darzu.

Ebendieselbe auf andere Art. Man macht einen Teig wie zu Nudeln, nimmt aber etwas geriebene Citronschale darunter, reibt den Teig auf dem Reibeisen zu künstlichen Graupen, thut ihn alsdann in kochende Fleischbrühe, und läßt ihn eine Stunde mit Wurzelwerk kochen.

Suppe von Graupen mit Breyhahn. Man nimmt auf vier Loth Graupen ein Maas Breyhahn, der nicht zu alt ist, denn sonst braucht man zu viel Zukker, aber auch nicht allzujung, sonst schmeckt die Suppe schlecht. Dieses wird kalt aufgesetzt. Wenn es kocht, so werden Citronschalen, Citronscheiben und Zukker daran gethan. Wenn die Graupen weich gekocht sind, so wird die Suppe mit Zukker und Zimmt bestreut. Wenn man will, kann man zuletzt noch etwas Wein angiessen, so schmeckt die Suppe noch besser.

Suppe mit Gries für acht Personen. Man thut drei Achtelspfund Gries auf eine zinnerne Schüssel, und schlägt drei Eierdotter darauf, arbeitet ihn durch, daß alles durch einander kommt, und setzt ihn an einen warmen Ort, daß er wieder troken wird. Hierauf drückt man die dadurch entstandenen kleinen Klämpchen aus einander, und reibt ihn durch einen Durchschlag. Alsdann läßt man zwei Dotter, recht klare Bouillon und ein Drittel Jus, zusammen so viel als zwei Quart, aufkochen, streuet den Gries hinein, und läßt ihn langsam darinne gar kochen. Dann kostet man die Suppe, ob sie genug gesalzen ist, sollte sie zu dikke geworden seyn, so verdünnt man sie wieder mit etwas Bouillon, und richtet sie an. Ist es die Jahreszeit, daß man recht junge Petersilie haben kann, so pflükt man eine Hand voll, aber blos Blätter, wäscht und blanchirt sie in kochendem Wasser, läßt sie nachher in der Griessuppe mit weich kochen, wenn die Petersilie aber schon groß und hart ist, so läßt man sie lieber weg.

Suppe von Grundlingen. Man legt gebähete Schnitten in eine zinnerne Suppenschüssel, und gießt gute

gute Fleischbrühe darauf. Zuvor aber siedet man einen Schoppen Gründlinge in halb Wasser und halb Wein mit ein wenig Salz und Ingwer, legt sie auf die Suppe, verklopft drei Eierdotter mit einem guten Stück Butter, einem halben Nössel Fleischbrühe und einem halben Trinkgläßchen Wein, schüttet es ebenfalls über die Gründlinge, streut Muskatenblüten darauf, stellt es auf gelinde Kohlen, läßt es nicht allzulange kochen, streut ein wenig Petersilie darauf, und giebt es auf den Tisch.

Suppe, grüne. Man schneidet Sauerampfer, Kerbel, wovon die Stiele abgepflückt sind, Spinat, etliche Sellerieblätter, einen Kopf Sallatblätter klein, läßt sie über einem Kohlfeuer in einem Tiegel mit etwas zerlassener Butter ein wenig kochen, läßt die Brühe durch einen Durchschlag ablaufen, und drückt sie auch noch wohl etwas aus. Die zurück gebliebenen Kräuter läßt man alsdann vollends in Bouillon gar kochen, und würzt sie mit Muskatenblumen.

Man kann in diese Suppe auch verlohrne Eier legen, und wenn es nicht zu strenge ist, kann man das Grüne auch mit der Brühe in die Bouillon thun.

Suppe, gute. Man schneidet Weisbrod würflich, kehrt es in zerklopften Eiern um, schüttet siedendes Salzwasser darüber, röstet Weisbrodwürfelchen darinne, schmelzt die Suppe damit, und läßt es noch ein wenig aufsieden.

Suppe von Hafer- oder Erbsnudeln. Man muß vor allen Dingen für eine recht kräftige Bouillon sorgen, weil Erbsnudeln, vermöge ihres schleimigten Wesens, sonst fast gar keine Fleischkraft vorschmekken lassen. Man läßt ein Viertelpfund Butter auf dem Feuer schmelzen, thut eine Hand voll Mehl darzu, röstet es so lange bis es schäumt, füllt zwei Quart recht starke Bouillon darauf, und läßt es kochen, thut in Scheiben geschnittenen Sellerie und einige ganze Petersilienwurzeln, das nöthige Salz, und ein Viertelpfund von den erwähnten Nudeln darzu, läßt sie eine Viertelstunde kochen, nimmt das Fett davon, thut ein Paar Finger voll Muskatennuß darzu, und richtet sie an. Man kann auch in die Suppe Kalbsfleisch geben, welches sich sehr gut darzu schickt.

Suppe von Hafergrüzze. Man rührt Hafergrüzze durch einander, kocht ihn eine Stunde, streicht ihn, wenn er recht schleimig wird, durch ein Haartuch, zieht hierauf drei Maas Hafergrützschleim mit acht Eierdottern ab, thut Zukker nach Belieben, gerdstete und in Butter gebratene und würflich geschnittene Semmel, auch nach Belieben kleine und grosse Rosinen darzu.

Mehrere Arten findet man unter dem Wort Hafergrüzze.

Suppe von Haferwurzel und einer Kalbshesse. Man schält funfzehn Stück grosse Haferwurzeln, und thut sie, damit sie nicht anlaufen in kaltes Wasser, schneidet sie dann in längliche Stückchen, schneidet auch das Inwendige harte heraus, und läßt sie hernach einigemal in Wasser aufkochen. Unterdessen kocht man die Kalbshesse weich, putzt sie sauber ab, haut sie in Stükken, und legt sie in die Terrine.

Zur Suppe läßt man ein halbes Pfund Butter schmelzen, zehn Loth feines Weizzenmehl darinne schwizzen, und vier Maas Bouillon darauf füllen, (das Mehl muß recht gerührt werden, damit es nicht klumpicht wird.) Nunmehr thut man die aufgekochten Haferwurzeln in die Suppe, und läßt sie mit derselben eine halbe Stunde kochen. Wenn sie gehörig gesalzen, auch das Fett und der Schaum wohl abgenommen ist; so kann man sie auf der Kalbshesse in der Terrine anrichten.

Mehrere Arten findet man unter dem Worte Scorzonere.

Suppe, Hamburgische von Hafergrüzze. Man kocht den Hafergrüzze wie zu einer gewöhnlichen Suppe dieser Art. Wenn er durchgeschlagen ist, so gießt man zwei, oder nach Verhältniß auch mehr Weingläser Arrak darzu, thut Zukker, Citronen, Zimmt, Rosinen, und klein geriebene süsse Mandeln hinein, läßt es durchkochen, quirlt Eier darein, und richtet es auf ein Zukkerbrodchen an.

Suppe mit Hanf. Man siedet Hanfkörner in Wasser, stößt sie dann im Mörser ab, treibt sie durch ein Tuch oder enges Sieb mit Fleischbrühe und Wein, thut klein gehackte Zwiebeln darzu, würzt es, und macht es gelb, läßt es aufsieden, röstet weisses Brod trokken in Schmalz, und richtet die Suppe darüber an.

Suppe auf Hannöverische Art. Man läßt ein halbes Pfund Butter in einer Casserole zergehen, schwitzt zehn Loth Mehl darinne, rührt es mit vier Maas Bouillon klar, und läßt es nebst etwas in längliche Stükken fein geschnittenen Sellerie, wohl kochen. Alsdann macht man Klösschen von Kalbfleischfarce, und bratet sie in brauner Butter. Die Klösschen kann man eine ganze Stunde vor dem Anrichten auf gelindes Kohlfeuer sezzen, öfters umrühren, und wenn sie recht aufgesprungen sind, mit der Suppe anrichten, und etwas Muskatennuß darzu reiben.

Suppe von Heringen. Man kocht ein halbes Quart klein geschnittene Zwiebeln zu Mus, und treibt sie durch ein Sieb, gießt noch ein Quart kochendes Wasser darzu, thut ein gutes Stück Butter, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und einige Nelken hinein, und läßt es zusammen kochen. Man schüttet ferner geriebenes und in Butter recht hart gebratenes Brod in die Terrine, als eine Pyramide auf; schneidet die gereinigten Heringe in schmale Streifen, und legt sie um das Brod. Zulezt gießt man einige Löffel Weinessig in die Suppe, giebt sie kochend darauf, und seßt sie noch ein wenig aufs Kohlfeuer. Findet man die Suppe zu dünne, so rührt man sie mit dem Gelben von einem Ei ab.

Suppe von Hecht. Man sucht von etlichen Stükken von einem gebakkenen Hecht die Gräten wohl aus, hackt das Fleisch ganz klein, gießt gute Erbsenbrühe, die mit Kapaun- oder Hühnerbrühe gekocht worden ist, darüber, und thut Muskatenblüten, Ingwer, etliche Petersilienwurzeln und ein Stück Butter daran, bäckt etliche Weisbrodschnitten in Schmalz schön gelb, richtet die Brühe darüber an, und läßt es auf der Kohlenpfanne aufkochen.

Ebendieselbe auf andere Art. Man bäckt einen Hechtkopf schön braun, und stößt ihn nebst zwei gebäheten Semmelschnitten, zwei Eidottern und einer Hand voll Mandeln unter einander, thut es in einen Topf, schüttet Petersilienwasser daran, läßt es gut sieden, schlägt es durch, thut ein Stükchen Butter und Gewürz darein, und richtet es auf gebähete Semmelschnitten an.

Suppe von Hecht oder Karpfen gestossen. Man bereitet einen gebakkenen Karpfen oder Hecht, stößt ihn klein in einem steinernen Mörser mit gebäheten Brodrinden, thut ihn mit geschnittenen Sellerie in einer Casserole, gießt gute Erbsenbrühe daran, läßt es wohl unter einander sieden, treibt es durch, und thut es in den gewöhnlichen Suppentopf, brennt es dann mit einer Butterreinbrenne in der rechten Dikke ein, würzt es, thut Rahm daran, salzt es gehörig, und richtet es über gebähete Semmelschnitten an.

Suppe mit Hechtklösschen. Man schwitzt ein halbes Pfund Butter mit zehn Loth Mehl in einer Casserole, rührt dieses mit drei Maas Bouillon klar, thut klein geschnittenen Sellerie darzu, und läßt es allmählig weich kochen; rasch darf sie nicht kochen, weil sie sonst zu kurz wird. Alsdann

Alsdann macht man von Hechtfarce kleine Klöschen, und kocht sie in Salzwasser ab. Sobald sie gar sind, läßt man sie durch ein Haarsieb ablaufen, und legt sie in die Terrine. Die Suppe rührt man vorher noch wohl durch einander, richtet sie auf die Klöschen an, und thut etwas Salz und Muskatennuß darzu.

Suppe von Heidelbeeren, oder sogenannte blaue Helingssuppe. Man wäscht die Heidelbeeren ab, und setzt sie mit ein wenig Wasser bei, sie geben an sich selbst Wasser genug. Wenn sie meistens gar sind, gießt man etwas weissen Wein hinein, reibt eine Citrone ab, thut Zukker, ein Paar Gewürznelken, und wenn man will, Zimmt hinein, läßt es einmal aufkochen und richtet es über gebratene oder geröstete Semmel an. Einige schlagen die Heidelbeeren auch durch, ehe der Wein und andere Zuthat hinzu kommt.

Suppe von Hirse. Man nimmt auf acht Personen ungefähr ein Nößel Hirse, gießt siedendes Wasser daran, und rührt ihn mit einem Kochlöffel recht wohl, gießt das Wasser wieder ab, und schüttet anderes siedendes Wasser daran, rührt ihn wieder, und gießt das Wasser wieder ab. Dieses wiederholt man fünf bis sechs mal, auf diese Weise verliert der Hirsen den widrigen Geschmack, und wird schön weiß. Endlich rührt man ein Stück Butter darein, läßt ihn mit Fleischbrühe oder Wasser vollends auskochen, salzt ihn gehörig, und thut nach dem Anrichten ein wenig Muskatenblüten darauf.

Suppe, Hollsteinische. Man wäscht ein Paar Hände voll guten Kohl, hackt ihn recht fein, und schwitzt ihn mit drei Viertelpfund Butter, zwei Loth Hafergrüze und vier Loth Mehl ganz langsam, füllt dann drei Maas Bouillon und ein Maas Jus darzu, und kocht es so langsam weich, auch kocht man Castanien, zieht die Schalen ab, und kocht sie einigemal mit in der Suppe auf, hat man gute italiänische Würste, so schält man die Haut ab, schneidet sie in Scheiben legt sie in die Terrine, reibt etwas Muskatennuß darzu, und richtet die Suppe, wenn man sie vorher gehörig gesalzen hat, darauf an.

Diese Suppe muß nur im Winter gemacht werden, dann ist der Kohl süß und schmackhaft.

Suppe von alten Hühnern. Man bratet die Hühner am Spiesse ganz langsam, löset dann das beste Fleisch herunter, stößt das andere nebst gebähetem Brode klein, gießt gute Rindfleischbrühe darauf, läßt es wohl sieden, treibt es durch, und treibt es wieder mit Sahne ab, würzt es gut, läßt es einen Sud thun, richtet es an, ziert es mit gebakkenen Krapfchen, und giebt es auf die Tafel.

Suppe von jungen Hühnern. Man schneidet zwei schöne fleischige junge Hühner in vier Theile, bäckt sie schön gelb, bäckt auch etliche Rinden von Eierbroden, stößt sie zusammen klein, stößt auch vorher ausgelöste Zwiebelnüßchen, gießt gute Rindsbouillon daran, und läßt es wohl sieden, treibt es durch einen Durchschlag, würzt es gut, füllt kleine Hühner mit gedämpften Brödchen, Krebsschwänzen und übersottenen Spargelspizzen, siedet es in Rindsbouillon, thut es in eine Schüssel auf gebähete Semmelschnitten, schüttet die Suppe darüber, und giebt sie zur Tafel.

Suppe von jungen Hühnern auf andere Art. Man rupft drei junge Hühner trokken, nimmt sie aus, hackt die Mägen, Lebern und das Herz klein, läßt ein halbes Viertelpfund Butter in einer messingenen Pfanne zergehen, thut das Gehackte mit etwas Schnittlauch und Eiern darein, und rührt es bis es anfängt dikke zu werden. Hernach schüttet man es in eine Schüssel, rührt es mit noch ein Paar Eiern an, würzt es mit Muskatenblüten und Salz,

und füllt die Hühnchen, auch sogar die Kröpfe derselben, damit. Die gefüllten Hühnchen legt man in siedende Fleischbrühe mit einem guten Stück Butter, und läßt sie ein Paarmal aufwallen. Indessen schneidet man für ungefähr drei Pfennige Weisbrod in ganz dünne Scheiben, doch so, daß jedes Weisbrodchen im Boden ganz bleibt, legt sie in eine zinnerne Schüssel, und zwischen jedes Weisbrod ein gefülltes Hühnchen, und gießt gute Fleischbrühe darüber. Dem Hühnchen steckt man beim Anrichten Majoran und Petersilie in den Schnabel, streut Schnittlauch und Muskatenblüten darauf, läßt es ferner auf einer Gluth aufkochen, und belegt den Schüsselrand vor dem Auftragen mit Petersilie oder Blumen.

Suppe von Hühnern und Kopfsallat. Wenn die Henne gehörig geputzt und gesäubert ist, so schrenkt man die Flügel und Füsse wie gewöhnlich und bindet den Hals zurück, daß der Kopf rückwärts sieht. Alsdann hackt man ein Stück Kalbfleisch und Ochsenmark recht klein, thut Muskatenblumen, Pfeffer und Salz darein, macht es wohl unter einander, und füllt es in die Henne. Die gefüllte Henne legt man in einen Topf oder kleinen Kessel, gießt Brühe oder heisses Wasser daran, und legt damit die Brühe desto kräftiger wird, ein Stück Kalbfleisch darzu. Man schneidet ferner, nachdem man mehr oder weniger Gäste zu speisen hat, zwei, drei bis vier Lattichköpfe mitten entzwei, legt sie zu der Henne, und läßt sie ein wenig mit kochen. Endlich belegt man den Boden der Schüssel mit gebäheten Weisbrodschnitten, legt die Henne darauf, und den Lattich um die Henne rings herum, und gießt von der oben erwähnten Brühe so viel als nöthig ist, darüber.

Suppe von Hühnern und Marksknochen mit Kalbsknochen. Man hackt die ganze Henne mit Fleisch und Beinen, und ein Paar Pfund gute Markbeine von einem Rind ganz klein, stößt sie dann in einem Mörser, thut alles in einen Topf, legt ein gutes Stück wohlgerösletes Brod, und gute Kalbsknochen von dem hintern Theil des Kopfes oder vom Schlägel oder dem Vorderbug dazu, würzt es mit Muskatenblumen, Cardamom und Ingwer, gießt genug Hühnerbrühe daran, und läßt es sieden. Wenn es genug gesotten hat, treibt man das Gehackte durch einen Durchschlag, legt ein Stück Butter darein, läßt es wieder aufkochen und richtet es über gebähete Weisbrodschnitten an. Die Kalbsknochen aber legt man ganz in die Suppe.

Suppe, Jäger- Man hackt von einem gebratenen Kapaun die Brust klein, läßt sie in Butter anlaufen, schneidet hernach ein Stück Schwarzbrod in ganz dünne Blättchen, röstet sie nebst dünnen Semmelschnitten in Schmalz, legt hernach schwarzes Brod auf eine Schüssel, streut klein gehacktes Petersilienkraut darauf, legt wieder Brod darauf, und auf dieses geröstete Semmel, und fährt so fort, bis eine Schüssel voll ist. Endlich gießt man gute Fleischbrühe darauf, würzt es, läßt es aufsieden, und thut verlohrne Eier darauf.

Suppe von Johannisbeeren, kalte. Man thut einige Hände voll Johannisbeeren in einen Suppenkessel mit einem Nössel Wasser und eben so viel rothen Rheinwein, läßt es einigemal zusammen durchkochen, und streicht es durch ein enges Haartuch. Dann rührt man einige Eßlöffel voll Hahnbuttenmarmelade mit zwölf Loth fein gestossenem Zukker, und einigen Löffeln voll von dem durchgestrichenen Safte klar und nach und nach dünne, giebt nachher, wenn sie recht klar und dünne ist, den durchgestrichenen Saft darzu, thut einige Prisen recht fein gestossenen Zimmt darzu, und kostet es, ob es süsse genug ist, welches hier nicht füglich bestimmt werden kann. Man

kann

kann auch Meringues dabei zur Tafel geben.

Suppe, Juden= Man thut in halb rothen Wein, und halb Wasser, Cardamom, Zimmt, Nelken und Citronschale. Wenn es etwas gekocht hat, so macht man es mit Kraft= oder Reismehl sämig, und gießt es kochend über geschnittene Mandeln, Pfefferkuchen und länglich geschnittenen Citronat.

Suppe von Käse. Man kocht klein geschnittenen und abgebrühten Savoyerkohl in guter Rindfleischbrühe weich, und thut, wenn es nicht fett genug ist, Butter daran. Alsdann setzt man französische Brodschnitten in einer Schüssel auf Kohlen, streut auf das Brod eine Lage Kohl, und darauf geriebenen Parmesankäse, und trägt so wechselsweise Kohl und Parmesankäse auf, bis die Schüssel voll ist. Wenn es ein wenig auf Kohlen gestanden hat, so wird es angerichtet, und die übrige Brühe darüber gegossen.

Ebendieselbe noch anders. Man bähet weisses Brod, legt es in eine Schüssel, gießt gute siedende Hühner= oder Fleischbrühe darüber, und streut geriebenen Parmesankäse darauf, oder wenn man will, legt man das gebähete Brod in einen Pasetentiegel, gießt die Brühe daran, streut den Käse darauf, läßt es in einem Backöfchen eindünsten, und trägt es dann zu Tische.

Suppe von Käse mit gehacktem Kalbsbraten. Man hackt ein wenig Kalbsbraten ganz klein, reibt Parmesankäse, und bestreut mit klein geschnittenem Rindsmark eine Semmelrinde auf einer Schüssel so, daß erst Käse, dann Kalbsbraten, und dann Rindsmark darauf kommt. Dann wird eine Semmel in Scheiben geschnitten, auf gehackten Kalbsbraten gelegt, dann Käse allein darauf gestreut, wieder etwas von der Rinde darauf gelegt, und darüber der Kälberbraten, Ochsenmark und Käse gestreut, mit guter Bouillon aufs Feuer gesetzt, und ein wenig gekocht. Endlich richtet man es an, und gießt ein wenig Jus darüber.

Noch eine andere Art siehe unter dem Wort Käse.

Suppe von Kalbfleisch und Spargel. Man siedet von einem Kalb die Keule, den halben Bauch oder die Brust mit Wasser und Salz, oder mit Fleischbrühe, und schäumt es wohl ab, kocht aber auch alsdann zugleich mit dem Fleische eine Anzahl Spargelköpfe mit. Die guten Stängel von dem Spargel nimmt man besonders, thut Petersilie und Lattich darzu, und kocht sie mit der Kalbsbrühe in einem andern Geschirr. Das letztere stößt man, wenn es gekocht ist, in einem Mörser, und läßt es durch ein Haarsieb gehen, legt in diese durchgetriebene Brühe, das Fleisch, thut Muskatenblüten, Ingber und Pfeffer daran, und läßt es noch einmal aufkochen. Indessen belegt man eine Schüssel mit gebähetem Weißbrodschnitten, legt das Fleisch darauf, gießt die Brühe darüber, und legt die Spargelköpfe auf den Rand der Schüssel umher. Auf gleiche Weise kann man es mit Hammelfleisch, Gänsen oder Hühnern verfertigen.

Suppe von Kalbskopf. Man brüht einen unabgezogenen Kalbskopf mit siedendem Wasser, daß man die Haare ganz sauber abschaben kann, zieht das Fell so herunter, daß es ganz und unversehrt bleibt. Hierauf hackt man hinlängliches Kalbfleisch und Ochsenmark ganz klein, thut Majoran, Muskatenblumen, Pfeffer und Salz, auch ein wenig Petersilie und Nelken darunter, und rührt es wohl untereinander, füllt es in das Fell, nähet das Maul zu, und drückt es, wenn es gefüllt ist zurechte. Man putzt ferner die Füsse und die Zunge von dem Kalbe, macht sie in gekochtem Wasser steif, und putzt sie vollends recht reinlich. Endlich gießt man Brühe darüber, läßt es kochen, schäumt es ab, thut Salz darein, und läßt es zusammen fertig kochen.

Indessen stößt man geschälte Mandeln im Mörser, thut sie in einen steinernen Topf, nebst in Milch geweichten Weißbrodkrumen oder Brosamen und etwas grüner Petersilie, gießt von der Brühe, in welcher der Kalbskopf kocht, daran, läßt es zusammen aufkochen, und treibt es durch ein Haartuch. Hierauf legt man den gekochten Kalbskopf in eine zinnerne Schüssel, schneidet ihn kreuzweis auf, zerschneidet die Zunge und Füße in Stükken, belegt die Schüssel vollends damit, und gießt die Mandelbrühe darüber her.

Suppe von kalter Milch à la Vanille. Man schlägt zwanzig Eierdotter in eine Casserole, rührt sie mit drei Maas guter Milch klar, thut ein halbes Pfund Zukker und für zwei Groschen Vanille darzu, läßt diese Milch, unter beständigem Rühren einmal aufkochen, thut sie in die Terrine, und läßt sie kalt werden. Dann rührt man vier ganze Eier und vier Eierdotter, mit einem Viertelmaas Milch und Zukker klar, und setzt sie in einen nicht zu heissen Backofen. Sobald sie dikke genug ist, sticht man immer einen Eßlöffel voll ab, thut es in die kalte Milch, und läßt es darin kalt werden.

Suppe gestossene von Kapaunen. Man hackt das Uebriggebliebene von Kapaunen klein, und stößt es zusammen nebst gebähetem Brode, thut es in einen Kessel oder Topf, gießt siedende Rindsbouillon darauf, läßt es wohl sieden, treibt es erstlich durch einen Durchschlag, alsdann durch ein Sieb, daß es die rechte Dikke bekommt, läßt es aufsieden, würzt es gut, und richtet es auf gebähten Schnitten an.

Suppe von Karpfen. Man nimmt einen halbpfündigen oder noch grössern Karpfen aus, und wäscht ihn recht sauber, schneidet die Lappenstükke ganz hinweg, macht einen Teig, wie zu den Fleischklöschen, bringt diesen Teig in der Länge sowohl, als auch in der Dikke in die Form, die der Fisch vorher hatte, legt den Karpfen auf diesen geformten Teig, doch so, daß vorne der Kopf, und hinten der Schwanz über den Teig hinweg geht, und das Rückgrad des Fisches gerade über sich steht, und drückt ihn wohl auf. Man macht alsdann mit einem Messer in den Teig, welcher die untere Hälfte des Fisches ausmacht, halbrunde Schnittchen, daß sie wie Schuppen aussehen, steckt Krebsscheeren an dem Halse des Fisches herum, daß sie einen rothen Ring präsentiren, die untersten Scheeren aber kann man in den Teig stekken, so daß die Spizzen über sich stehen, die Scheeren aber, welche weiter an den Hals hinauf kommen, durch einen in den Fisch gemachten Schnitt befestigen, und alles zusammen in einem nicht allzu heissen Backofen bakken lassen. Wenn man will, kann man auch Fisch und Teig in die Krümme legen, daß es ganz krumm gebakken wird. Zur Verzierung des Schüsselrandes, schneidet man soviel Oblaten, als man zur Bedekkung des Schüsselrandes nöthig hat, und zwar nur so breit als der Rand an der Schüssel ist, bestreicht sie Messerrükkens dikke mit dem beschriebenen Teige, legt abgesottene Krebse darauf, drückt sie ein wenig in den Teig hinein, und läßt sie auch in dem Ofen bakken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man die Krebse mit Butter, daß sie schön glänzen. Endlich legt man schön gelb gebähete Weißbrodschnitten ordentlich in die zinnerne Schüssel, verklopft das Gelbe von zwei Eiern, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, und rührt es wieder gut, schüttet es in die ganze siedende Fleischbrühe, die man zur Suppe nöhig hat, rührt sie ein paarmal um, und richtet sie über die Schnitten an, auf die man allerlei Wurzeln herum legen kann. Wenn die Suppe ganz angerichtet ist, legt man den gebakkenen Fisch in die Mitte, und die Oblatenstükken auf den Rand der Schüssel herum.

Suppe von Karpfen Maigre für sechs Personen. Eine Suppe Maigre ist eine Suppe, wie sie bei Katholicken an Fastagen bereitet wird. Man macht hierzu ein gutes Fastenjus, schneidet alsdann einen Milchnerkarpfen, von zwei bis drei Pfund von einander, löset alles Fleisch davon, legt den Karpfen ins Wasser, daß er weiß bleibt, wäscht das Gerippe, thut es in das Jus, schneidet die Hälfte des Karpfenfleisches, mit etwas Sellerie, Petersilie und gelben Wurzeln, nebst zwei bis drei Zwiebeln, schwitzt es in Butter, bis es anfängt gelblich zu werden, thut etwas Mehl nebst einer Semmelrinde hinzu, füllt zwei Quart Fastenius darauf, und läßt es recht weich kochen. Das andere Karpfenfleisch schneidet man in Würfel, schwitzt die Hälfte davon mit etwas fein gehackten Schalotten und Petersilie, nebst etwas Estragon, in einem Viertelpfund Butter, hackt es nachher mit dem rohen Fleisch recht klein, thut dann einige Scheiben Franzbrod in eine Casserole, giebt etwas Sahne oder Milch, nebst einem Stückchen Butter darauf, läßt es auf dem Feuer einziehen, schlägt sechs gelbe Eier hinzu, und rührt es damit ab, thut den gehackten Fisch nebst Salz darzu, rührt es gut durcheinander, kostet die Farce, ob sie recht gesalzen ist, streicht ein Casserol, oder auch mehrere kleine Becher mit Butter aus, thut die Masse hinein, thut kochendes Wasser in eine Tortenpfanne, setzt die Casserole, oder die Förmchen hinein, und bäckt sie in einer halben Stunde gar. Den Karpfenmilchner nebst der Zunge, macht man in der Suppe gar, legt sie dann in Stükken geschnitten in die Suppenschale, streicht die Suppe durch ein Haartuch, färbt sie mit etwas gebranntem Zukker, kostet sie, ob sie gehörig gesalzen ist, sülzt, wenn angerichtet werden soll, die Farce in die Suppenschale, und richtet die heisse Suppe darüber an.

Suppe von Kartoffelmehl. Man setzt ein halbes Maas Breihahn und ein halbes Maas Wein mit Citronschale und Zukker zum Feuer. Wenn der Breihahn recht stark kocht, so rührt man einen bis zwei Löffel voll Kartoffelmehl hinein, läßt es blos aufkochen, und bestreut alsdann die Suppe mit Zukker und Zimmt.

Suppe von Keimchen. Man bereitet junge Cichorienkeime ganz so wie zum Kochen, (s. Th. 1. S. 557. f.) und richtet sie dann wie eine Spargelsuppe zu.

Suppe von Kimmerlingen. Man schabt vier bis fünf Kimmerlinge, wie man die gelben Rüben schabt, setzt sie in halb Wasser, und halb Fleischbrühe zu, treibt sie durch, thut Butter darein, und läßt sie sieden, zerklopft zwei Eier, und rührt ein wenig Parmesankäse darunter, läßt es einkochen, wie eine Eiergerste thut es unter die Kimmerlinge, schneidet weisses Brod auf, und richtet die Suppe darüber an.

Suppe für Kindbetterinnen. Man schlägt ein Ei aus, streut ein wenig Mehl darauf, und bäckt es schön hell heraus. Dann schneidet oder hackt man es ein wenig, und schüttet es in siedende Fleischbrühe oder auch nur in siedendes Wasser, zerrührt die Eier, und läßt sie sieden, thut ein wenig Muskatenblüten darein, seihet es durch, und richtet es über Roggen- oder Weißbrod nach Belieben an.

Suppe von Kirschen. Man nimmt Kirschen, je nachdem man viel Suppe nöthig hat, gießt zwei Theile Wein, und drei Theile Wasser daran, thut etwas Citronschale, Pommeranzenwasser und ganzen Zimmt darzu, aber durchaus nichts Fettes, weder Butter noch Schmalz, läßt alles zusammen eine Stunde kochen, gießt es über geröstete Weißbrodschnitten, und trägt es nach Belieben warm oder kalt auf.

Dergleichen auf andre Art. Man siedet die Kirschen so, daß die Steine alle davon abgehen, treibt sie durch, thut Wein, Zukker, Zimmt, und Nelken darein, und läßt es über einem gelinden Kohlfeuer warm werden, aber nicht sieden. Wenn es gar zu dünne werden sollte, so thut man ein wenig Mutschelmehl darein, und richtet es über gebähete oder in Schmalz gebakkene Weißbrodschnitten an.

Suppe von dürren Kirschen. Man setzt dürre Kirschen mit halb Wasser und Wein, Zimmt und Nelken zu, und läßt sie kochen, bis sie anfangen weich zu werden. Alsdann röstet man einen kleinen Löffel voll Mehl in zerstossener Butter schön gelb, schüttet etwas von der Kirschbrühe daran, und rührt es glatt, läßt es aufkochen, und gießt es an die Kirschen. Alsdann richtet man es über gewürfeltes Weißbrod, das in Schmalz schön gelb geröstet ist, an, und streut Zukker darauf.

Suppe, Kloster-, für sechs Personen. Man stößt ein gutes Viertelpfund Reis im Mörser recht fein, schwitzt ihn mit einem halben Pfund Butter in einem Cassirol recht gelblich, thut dann ein Quart Weißbier darauf, thut ein Stück Zukker, etwas Citronschale, und eine gute Priese gestossenen Zimmt daran, und läßt es einige Minuten kochen. Dann streicht man acht Eierdotter, mit einem halben Quartier Franzwein durch ein Haarsieb, legirt, wenn angerichtet werden soll, die Suppe damit, thut bittre Mandelmakronen in die Terrine, giebt die Suppe darüber, und trägt sie zu Tische. Es ist eine sehr gute Abendsuppe.

Ebendieselbe noch anders. Man schneidet allerhand Wurzeln, die man gewöhnlich zu Suppen nimmt länglich, und so fein, wie Nudeln, läßt sie mit gehackter Petersilie und Porree, auch mit abgekochten rothen Rüben, in Butter weich kochen, gießt alsdann kochendes Wasser dazu, und kocht alles auf.

Indessen schuppt man einen Hecht, streift ihn in kochendes Wasser, löst das Fleisch so ab, daß der Kopf, Schwanz und die Hauptgräte ganz bleibt. Das abgelößte grätet man aus, hackt es mit geriebener Semmel, Petersilie, etwas Butter, Muskatennuß, Pfeffer, Thimian, Majoran, Basilikum, aber von jedem nur einige Blätter, und etwas Schalotten ganz fein, und mischt es untereinander, bestreicht die Hechtgräte mit Ei, und schlägt die Masse an, macht sie mit einem warmen Messer glatt, und wendet es in Mehl um, bratet es in Butter, bis es braun wird, läßt dann den angeschlagenen Hecht in der Suppe aufkochen, rührt die Suppe mit einem Ei, Muskaten und Salz ab, richtet den Hecht auf geröstete Semmel an, und giebt die Suppe darüber.

Dergleichen noch anders. Man kocht allerlei Suppenwurzeln in Wasser weich, bricht Krebse wie gewöhnlich aus, stößt die Schalen, und macht einen guten Theil Krebsbutter. Von dieser läßt man einige Löffel voll kalt werden, schüttet die übrige, nebst den Schalen zu den Wurzeln, läßt es gut auskochen, und gießt es durch ein Sieb ab. Die Krebsbutter reibt man zu Sahne, hackt die Krebsschwänze ganz fein, und thut Muskaten, Zwiebeln, Majoran, Basilikum, Petersilie und geriebene Semmel, nebst einigen Eierdottern darzu. Von dieser Masse wird ein grosser Kloß gemacht, welcher in der kochenden Suppe aufgekocht wird. Die Krebsnasen füllt man mit geriebener Semmel, Krebsbutter, etwas Zukker, Muskaten und einigen Eierdottern, läßt sie nach Belieben in Butter braten, und thut sie zur kochenden Suppe.

Suppe, Klumpen- Man setzt gute Rindfleischbrühe zum Feuer, schneidet etwas grünen Sellerie, Porree, oder sonst nach Belieben Wurzeln

zeln und Kräuter daran. Dann quirlt man Eier soviel man will mit Salz und Muskatenblüten eine Weile, und rührt soviel fein geriebene Semmel hinein, daß es eine so dikke Masse wird, die kaum aus dem Topf läuft. Nun wird soviel Brühe von der Suppe abgegossen, daß dieser Klumpen Raum darin hat. Wenn die Brühe in vollem Kochen ist, wird die Masse geschwind hinein geschüttet, wobei man mit einem Löffel nachhelfen muß, daß alles auf einmal herauskommt. Die Suppe wird alsdann nicht weiter gerührt, sondern der Topf nur öfters umgedreht, daß der Klumpen auf allen Seiten gar wird. Ist er bis zum Anrichten fertig, so sticht man mit einem Löffel grosse Stükken davon ab, legt sie in die Schüssel umher, reibt Muskatennuß darüber, und giebt alsdann die Suppe auf die Tafel.

Suppe von Knoblauch. Man läßt den geschälten Knoblauch zugedeckt in Essig liegen, stößt ihn dann mit Mandeln klein, gießt Fleischbrühe daran, thut Saffran, Zukker und Pfeffer darzu, säuert es mit ein wenig Wein, läßt es sieden, und richtet es über gebähte Semmelschnitten an.

Suppe mit Knöpfchen und Wurzeln. Man putzt nach Belieben gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie und Pastinakken, und läßt sie mit Fleischbrühe so lange sieden, bis sie weich sind. Unterdessen macht man Butter oder Fleischknöpfchen, und siedet oder bäckt sie. Hernach legt man, wie bei der gebäheten Suppe gezeigt worden ist, gebähete Weißbrodschnitten in eine zinnerne Schüssel, und richtet die Brühe darüber an, legt die Knöpfchen und Wurzeln darauf, und reibt ein wenig Muskatennuß darauf.

Suppe von Kopfsallat. Man schneidet die besten Herzen von ohngefähr sechs Sallatköpfen recht klein, kocht sie erst in Wasser ab, und gießt sie dann auf ein Haarsieb. Hierauf läßt man ein halbes Pfund Butter in einer Casserole zergehen, thut sechs Loth feines Weizzenmehl darauf, und läßt den Sallat darin schwizzen, rührt ihn mit vier Maas Bouillon klar, und läßt ihn noch eine halbe Stunde kochen. Ist die Suppe gar gekocht, so rührt man sie mit acht Eiern ab, und giebt sie mit einer alten Henne zur Tafel.

Suppe von Kräutern mit verlornen Eiern. Man läßt ein halbes Pfund Butter schmelzen, worin man das Gelbe von zwei Sallatköpfen, eine Hand voll Sauerampfer, Portulack, Spinat, Körbel, etwas würflich geschnittenes Wurzelwerk, und ein Viertelpfund Mehl schwizzen läßt. Dieses rührt man mit vier Maas Bouillon klar, worauf man diese Suppe so lange allmählig kochen läßt, bis die Kräuter darin recht weich geworden sind. Alsdann werden acht Eierdotter, mit einer Theetasse voll Wasser klar gerührt, und die Suppe, wenn man anrichten will, damit abgezogen. In die Suppe thut man noch Semmelscheiben, und verlohrne Eier. Haben die Eier einigemal im Wasser aufgekocht, so kühlt man sie mit kaltem Wasser ab, und legt sie in die Suppe, in die man noch ein wenig Muskatennuß reibt.

Suppe, Kraft- für Kranke. Man bratet ein altes Huhn, und zerstößt es, wenn es halb gar ist, zu kleinen Stükken, gießt ein Maas kräftige Brühe darzu, thut auch ein Viertelpfund gestossene Mandeln darzu, läßt es gut durchkochen, und zwingt dann alles durch eine grobe Serviette. Wenn man will, kann man auch ein Stückchen Citronschale, und ein Stückchen Zimmt mit kochen lassen, auch wohl etwas Citronsaft darein drükken.

Suppe, kräftige. Man bähet sechs dünne Weißbrodschnitten gelb, gießt Rosen- und Zimmtwasser darüber, daß sie darin weichen, streut Zukker darauf, und gießt Mandelmilch darüber.

Suppe für Kranke. Man läßt eine Rinde Roggenbrod, wie eine halbe Hand groß, ein Stück klein gebrochenen Zimmt in einem halben Nößel Wasser eine halbe Stunde sieden, rührt das Brod entzwei, seihet es durch einen Seiher, läßt es wieder aufsieden, klopft ein oder zwei Eierdotter, je nachdem man sie dikke haben will, gießt siedende Suppe darauf, thut Butter, nebst ein wenig Zukker darzu, richtet sie über geröstetes Weißbrod an.

Dergleichen noch anders. Man siedet ein Ei in Wein hart, zerreibt die Dotter davon, gießt Wein daran, macht mit Zukker eine Suppe daraus, und giebt sie dem Kranken zu essen, so bekommt er dadurch wieder Kräfte.

Suppe für Kranke welche grosse Hizze haben. Man läßt gebähte Schnitten in ein Paar Löffel voll Wein ein wenig weich werden, gießt hernach gute Hühner- oder Fleischbrühe darüber, und giebt es dem Kranken. Er muß aber ein wenig darauf ruhen.

Suppe von Krebsen. Man kocht sechzig Krebse in Wasser ab, bricht sie aus, stößt die rothen Schalen mit einem Pfund Butter fein, und schwitzt sie in einer Casserole auf gelindem Kohlfeuer eine Stunde, bis die Butter recht roth ist; gießt hierauf ohngefähr einen guten Anrichtelöffel voll Butter durch ein Haarsieb ab, thut zu den übrigen Schalen und der Butter vier Loth Mehl, ein Paar Hände voll Semmelrinden, eine Staude Sellerie, ein Paar Porree- und Peterstilienwurzeln, auch einige Möhren, und kleine weisse Rüben, schneidet alles von der Hand klein, und läßt es eine Viertelstunde schwizzen. Hierauf wird es mit ein Maas Bouillon aufgefüllt, und die Schalen gut ausgekocht. Sobald die Suppe dikke genug ist, streicht man sie durch ein Haarsieb, thut einige in Stükken geschnittene Krebsschwänze hinein, macht mit den übrigen eine Farce, und füllt einige zurückgebliebenen Schalen damit. Von dem übrigen wird ein Poupiett oder Klößchen gemacht und beides im Ofen, oder unter einem Dekkel gebakken. Die Suppe muß unter beständigem langsamen Umrühren wieder recht heiß werden, und alsdann richtet man sie über die gebakkene Farce an.

Suppe mit Krebsen. Man richtet Suppe über gebähete Weißbrodschnitten an, siedet Krebse in ein wenig Essig, Wasser, Salz, Kümmel, Petersilie, Ingber und Pfeffer. Man wirft sie aber erst in das Wasser, wenn es schon siedet, deckt sie wohl zu, und läßt sie schnell sieden. Will man sie recht glänzend haben, so läßt man ein Stükchen Butter in dem Wasser mit sieden. Wenn sie gesotten sind, so putzt man sie mit einem Tuche ab, legt sie auf den Schnitten im Ringe herum, und vier in die Mitte, so daß die Scheeren zusammen stehen, schneidet etwas Petersilie klein, und streut sie mit etwas Ingber darauf.

Ebendieselbe auf andre Art. Zu einer Suppe für sieben bis acht Personen stößt man etwa fünf und zwanzig gemeine Steinkrebse lebendig so klein, als möglich, läßt dann in einer messingenen Pfanne, ein Viertelpfund Butter zergehen, thut etwas Petersilie mit den Krebsen darein, läßt es dämpfen, bis sie röthlich aber nicht hart werden, und thut etwa drei bis vier Eßlöffel voll Wein daran, treibt es durch ein Tuch, Suppenseiher oder Durchschlag, und läßt die durchgetriebene Brühe in einem Töpfchen wieder sieden. Hierauf verklopft man das Gelbe von zwei oder drei Eiern recht wohl, gießt die Hälfte der Brühe darein, und rühret es gut, schüttet die gerührte Brühe in die andre Hälfte, welche sieden muß, und richtet sie über gebähete Weißbrodschnitten an, wenn man zuvor Ingber und Muskatennuß in die Brühe gerieben hat. Vor dem Austragen kann man auch geschnittene Petersilie darauf streuen.

Der

Dergleichen noch anders. Man siedet Morcheln in Salzwasser, wäscht sie in frischem Wasser wohl ab, und drückt sie aus, schneidet geputzte junge Hühner in vier Theile, läßt Butter in einer Casserole zergehen, thut die Morcheln und jungen Hühner darein, streut Muskatenblüten und Ingber darauf, und läßt sie wohl dämpfen. Hernach schüttet man gute Fleisch- oder Hühnerbrühe daran, und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Man kann auch Kälberklöschen zugleich mit kochen, und nach dem Kochen dünne Schnitten daraus schneiden.

Endlich siedet man etwan acht Edelkrebse, schält die Scheeren, und Schwänze aus, und stößt das übrige so klein, als möglich, dämpft sie mit Petersilie in Butter und macht ein wenig Butterklöschen dazu. Wenn dieses alles gedöster ist, so bähet man dünn geschnittene Weißbrodschnitten auf dem Roste schön gelb, und legt sie ordentlich in die zinnerne Schüssel. Alsdann verklopft man, wenn man sechs bis sieben Personen zu speisen hat, von zwei Eiern das Gelbe, läßt in ein wenig süssen Rahm oder Milch ein Stückchen Butter zergehen, doch so daß sie nicht zu heiß wird, schüttet sie an die Eier, rührt es ein wenig, und schüttet es kurz vor dem Anrichten über die gebäheten Schnitten, daß sie nur noch ein wenig anziehen können. Hierauf giebt man an die gedämpften und gestossenen Krebse, gute Hühner- oder Fleischbrühe, thut ein wenig Muskatenblüten und Ingber darauf, und läßt es wohl mit einander kochen, treibt es dann durch einen Durchschlag, oder Suppenseiher, thut die durchgetriebene Brühe wieder in einen Topf, läßt sie noch einen Sud thun, und richtet sie über die Schnitten an. Auf die Suppe legt man die Morcheln, Hühnerviertel, geschnittene Brödchen, und die ausgeschälten Scheeren und Krebsschwänze herum, thut, wenn man will Carfiol darzu, und besäet den Rand, mit klein geschnittener Petersilie. Man kann auch Krebsklöschen darzu backen, und darauf legen.

Suppe von Krebsen, Austern und Morchelu für zwölf Personen. Man kocht ein halbes Schock Krebse in Wasser ab, bricht sie aus, stößt die Schalen im Mörser klein, schwitzt sie mit einem Viertelpfund Butter bis sie schäumt, treibt sie durch eine Serviette in eine Casserole, schneidet dann zwei Pfund Kalbfleisch, ein Viertelpfund rohen Schinken, einige Zwiebeln, einige Köpfe Sellerie, und Petersilienwurzeln in Scheiben oder Würfel, und schwitzt es auf gelindem Feuer, in der verfertigten Krebsbutter eine Viertelstunde, thut eine Hand voll Mehl, und von einer Milchsemmel die Krume darzu, füllt zwei Quart gute Bouillon darauf, läßt es eine halbe Stunde kochen, und streicht es durch ein Haartuch.

Alsdann macht man von funfzig Stück Austern die Bärte ab, und läßt sie auf dem Feuer in ihrem eigenen Wasser, und dem Saft einer halben Citrone steif werden, wäscht vier Loth trokkene, oder nach Proportion eben soviel frische Morcheln einigemal in lauwarmen Wasser, putzt sie rein, giebt dann eine Füllkelle voll Bouillon und etwas Salz darauf, und läßt sie eine Viertelstunde darinn kochen. Dann thut man sie nebst den Austern, einigen Scheiben gerösteter Semmel, und den gut ausgeputzten Krebsschwänzen in die Suppenschale, läßt die durchgestrichene Suppe kochend heiß werden, legirt sie mit acht Eierdottern ab, thut ein Paar Finger voll gestossene Macisblumen, nebst nöthigen Salz darun, und richtet sie an. Auch kann man zu der Bouillon gar gekochte junge Hühner und einige gar gemachte Champignons mit in die Suppe legen.

Suppe von Krebsen mit Haschee von Karpfen. Man kocht die Krebse gelinde aus dem Salze, und bricht sie so aus, daß die Nasen und Schwänze ganz bleiben. Die übri-

übrigen Schalen und Scheeren werden so klein als möglich gestossen, mit brauner Butter, mit etwas Mehl hineingethan, und ein wenig von der magern Suppe, worin die Karpfengräten kochen, darzu gegossen. Alsdann macht man eine Karpfenfarce, und füllt sie in die Krebsnasen, bestreut sie mit Mehl oder geriebener Semmel, und colorirt sie so in brauner Butter. Von der übrigen Fülle, macht man kleine Klösschen, die, wenn sie in geriebener Semmel umgewällt worden sind, in Butter braun gemacht werden.

Die Karpfengräten thut man mit Petersilie, Thimian, Schalotten und ein wenig Semmelrinde in die Butter, worinn man das Gefüllte sich färben ließ, läßt es ein wenig darin schwizzen, und kocht es nachher in Wasser gar. Die Bouillon gießt man auf die gestossenen Krebsschalen, und kocht sie damit, streicht sie alsdann durch ein Haartuch, kocht die gefüllten Nasen, Klösschen und Krebsschwänze darin gar, richtet alles über intonirte Semmelscheiben an, und streicht etwas Jus von Krebsschalen darauf.

Suppe von Krebsen mit Hirnschnitten und einer Henne. Man siedet eine Henne. Hernach siedet man auf einen Tisch von acht Personen, etwa fünf und zwanzig Steinkrebse, entweder zuvor ab, oder stößt sie lebendig, doch muß das mittlere Flößchen in dem Schwanz vorher ausgezogen werden. Wenn sie recht klein gestossen sind, so röstet man sie in zerlassener Butter, treibt sie entweder mit Fleischbrühe, oder mit der Brühe von der Henne, durch einen Durchschlag oder Suppenseiher, gießt die Brühe in ein Töpfchen, thut ein wenig Muskatennuß, Blüten oder Ingwer daran, und läßt es ein wenig kochen. Unterdessen macht man die Hirnschnitten.

Hierzu wässert man zwei Gehirne, häutet sie ab, hackt es mit Semmelkrume, ein wenig Schnittlauch und Petersilie so klein, daß man von dem Brod nichts gewahr wird, thut es in eine Schüssel, würzt es mit Salz, Muskatenblüten, Ingwer und ein wenig Majoran, rührt es mit ein wenig Mutschelmehl, einem Löffel voll recht weissem Mehl, und zwey Eiern an, bestreicht ein Tuch mit Butter, schüttet das Angerührte darein, bindet es nicht gar zu feste zu, damit es im Sieden auch aufgehn kann, und läßt es sieden, bis es hart genug ist. Hierauf nimmt man ihn heraus, legt ihn auf ein Bret, und schneidet Schnitten, noch nicht völlig so lang als ein kleiner Finger, daraus, legt sie in eine zinnerne Schüssel, setzt die gesottene Henne darauf, und gießt die oben beschriebene Krebsbrühe daran.

Suppe mit Krebspoli. Man kocht etliche Pfund Kalbfleisch. Alsdenn kocht man ein halbes Schock Krebse, und macht die Schwänze aus. Das übrige von den Krebsen stößt man in einem Mörser recht klein, bratet es eine halbe Stunde im Tiegel mit Butter, gießt alsdenn die Fleischbrühe ab, kocht in derselben etwas Fadennudeln, Zuckerwurzeln, und Blumenkohl, oder Kostanien, richtet die Suppe in einem Napfe an, drückt die Krebsbutter durch den Durchschlag, und gießt noch etwas Fleischbrühe darauf, läßt es damit durchkochen, drückt es wieder durch den Durchschlag, und gießt noch etwas Fleischbrühe darauf, läßt es damit einkochen, drückt es zum drittenmal durch den Durchschlag, und über die Suppe, und thut die Krebsschwänze nunmehr ebenfalls hinein.

Wenn man die ganze Suppe roth haben will, so thut man etwas feines Weizenmehl mit darunter, indem man sie mit Butter im Mörser stößt. Man kann hierzu alle Fleischbrühe gebrauchen, doch schmeckt Kalbfleisch-, Hühner-, und Taubenbrühe am besten. Will man diese Suppe für einen Kranken bereiten, der keine Krebsbutter vertragen kann, so kocht man die Krebse in Wasser und Salz, macht die Schwänze aus, zieht den Darm heraus,

aus, stößt die Schalen im Mörser, und kocht sie in einem Töpfchen mit Fleischbrühe, drückt dann die Brühe durch den Durchschlag, und gießt sie zur Suppe. Man kann auch die Krebse lebendig stossen, und sie mit Fleischbrühe kochen, wenn man ihnen zuvor den Darm aus dem Schwanze gezogen hat. Hat man keine Fleischbrühe, so kann man auf eine Mandel mit Salz abgekochter Krebse, ein Maas Wasser giessen, sobald dieselben im Mörser zerstossen und die Schwänze vorher ausgemacht sind.

Diese zerstossenen Krebse, läßt man eine halbe Stunde mit dem Wasser kochen, drückt dann die Krebsbrühe durch den Durchschlag, kocht etwas Gries, Reis oder Graupen in der Brühe, mit etwas Butter und Salz gar, thut Sellerie, und Zukkerwurzeln daran, auch wohl ein wenig geschärbtes Suppenkraut, alsdann noch ein wenig gestossene Muskatenblüten, so ist dies in Ermangelung der Fleischbrühe, eine mittelmäßige Suppe.

Suppe von Krebsen *en maigre*. Man wäscht zwei Schock Krebse, läßt sie in Wasser einigemal aufkochen, bricht sie wie gewöhnlich aus, und macht Krebsbutter davon. Man läßt ferner ein Pfund ordinaire Graupen mit Wasser, und einem Stückchen Butter, auf gelindem Feuer, ausquellen, füllt dann soviel trokkene Erbsbouillon darauf, als man zur Suppe nöthig hat, und läßt sie kochen. Dann schneidet man einige Hände voll gut gewaschene Champignons und frische Morcheln nebst etwas Sellerie, Petersilienwurzeln und Zwiebeln in dünne Scheiben, schwitzt alles mit der Hälfte der Krebsbutter auf gelindem Feuer gelblich, füllt dann den Graupenschleim durch ein Haarsieb darauf, und läßt das Gartengewächs recht weich kochen, streicht die Suppe so stark als möglich durch ein Haartuch, salzt sie gehörig, und stellt sie an die Hizze. Die Krebsschwänze putzt man gehörig ab, und hackt die Hälfte davon mit etwas Zwiebeln und Kräutern recht fein, macht von der noch übrigen Krebsbutter, und ganz wenig eingeweichter Semmel ein Rührei, thut die gehackten Krebse, nebst nöthigem Salz und einer Prise Muskatennuß darzu, und rührt es gut durcheinander. Die andre Hälfte der Krebsschwänze schneidet man nebst einigen frischen Champignons und Morcheln in Filets oder Scheibchen, schwitzt einige fein gehackte Schalotten in Butter, thut ganz wenig Citronsaft und die geschnittenen Ingredienzen darzu, füllt einige Löffel voll von der Suppe darauf, und läßt es damit kurz einkochen. Dann setzt man von der Farce eine Frikadelle auf einen, mit Butter bestrichenen Casserolldekkel, füllt das Ragout inwendig darein, deckt es mit Farce zu, und macht es im Ofen gar. Wenn angerichtet wird, hebt man die Frikadelle in die Suppenschale, und richtet die Suppe darüber an.

Suppe mit Krebsen rothe zu machen. Man siedet Krebse in Salzwasser nicht allzulange, bricht die Schwänze und Scheeren aus, röstet sie langsam in Schmalz, thut sie in eine Schüssel, und macht folgende Suppe darüber. Man stößt die Krebsschalen und Nasen klein, treibt sie mit zweimal soviel Wasser als Wein durch ein Sieb, läßt die durchgetriebene Suppe in einer Pfanne sieden, rührt sie gut, daß sie nicht gerinnt, thut ziemlich viel Zukker, Zimmt, etwas Ingber, Pfeffer, Muskatenblüten und ein wenig von den gebakkenen Krebsen übriggebliebenes Schmalz daran, läßt es sieden, und gießt es über die Krebse in die Schüssel. Man kann es auch nur in der Schüssel sieden lassen.

Suppe kühlende. Man kocht ein halbes Quart Lindenblüten und eben so viel braunes Kirschwasser, rührt zwei Löffel Fliedermus mit Zukker und Zimmt darein, und gießt es über Zwieback, oder geröstete Semmel. Auch kann man statt des Fliedermuses

einen Löffel voll Hafergrüzze, oder Gries darin kochen, und einen halben Löffel voll Orangenwasser, auch eingemachte Sachen, als ganze Himbeeren, Johannisbeeren, Weintrauben und dergleichen hinzuthun.

Suppe von Kümmel. Man schneidet Rinde von schwarzem Roggenbrod von der Hand in Scheiben, und röstet sie auf Papier im Backofen ganz hart, thut sie dann in die Suppenschale, setzt ein Quartier Weißbier, mit einem Stück Zukker, etwas gute frische Butter, und einem Eßlöffel voll gut gereinigten und fein gestossenen Kümmel aufs Feuer, daß es kocht, kostet es, ob es einen guten Geschmack hat, und setzt die Suppenschale auf ein Kohlfeuer, giebt das kochende Bier über das Brod in die Schale, läßt die Suppe fest zugedeckt einige Minuten intoniren, und giebt sie so zur Tafel.

Ebendieselbe noch anders. Man zerstößt eine kleine Hand voll Kümmel ein wenig, und thut ihn mit halb Wasser und Wein in einen Topf, der ohngefähr ein Nößel faßt. Wenn es eine halbe Viertelstunde gesotten hat, so nimmt man den Kümmel heraus, und preßt ihn durch ein Tuch, thut den ausgepreßten Saft wieder in die Brühe, und eine Hand voll Zukker nebst den verrührten Dottern von drei bis vier Eiern, oder drei bis vier Löffeln voll süsser Sahne, läßt es noch einmal aufkochen, und richtet es über gebähete Weißbrodschnitten an.

Suppe, Leber- Man thut erstlich Brühe in einen Topf, stößt gebakkene Leber und thut sie in die Suppe, brockt für drei Pfennige gebähetes Franzbrod darein, macht eine gute gelbbraune Einbrenne, und läßt es gut sieden, würzt es, und streicht es wenn man anrichten will, durch ein Sieb über das gebähete Franzbrod.

Oder: Man schneidet ein Stück Leber scheibenweise, so wie auch für sechs Pfennige Semmel, ein Stück Sellerie, und ein Paar Würfel Petersilie, bäckt alles schön braun, bereitet so viel Suppe als man braucht, stößt alles gebakkene zusammen, thut es dann in die Suppe nebst einer, mit Nelken gespickten Zwiebel, läßt es gut sieden, schlägt es durch ein Sieb, und richtet es über die Leber an.

Suppe, Limonien- Man röstet einen guten Kochlöffel voll Waizenmehl schön gelblich, thut es in siedende Fleischbrühe, und wirft soviel Cardamom und Muskatenblüten darein, als nöthig ist, gießt etwas weniges Weinessig darzu, hackt Limonien klein, wirft sie ebenfalls in die Brühe, und läßt es also mit einander sieden. Zuletzt legt man ein Stück Butter darein, und richtet es über würflich geschnittenes Weißbrod an.

Suppe von Linsen mit gespickten Tauben. Während der Zeit, als man die Tauben zubereitet, spickt und bratet, läßt man ziemlich viel Linsen gar kochen. Alsdann stößt man eine Schaumkelle voll Linsen im Mörser, gießt sie durch einen Durchschlag wieder zu den übrigen Linsen, und kocht alles zusammen. Die Tauben werden auf intonirte Semmelscheiben angerichtet, und die Suppe darauf gegeben.

Mann kann statt der Tauben, auch magern Speck darzu nehmen.

Suppe von Linsen mit Schweinsmaul und Ohren. Man läßt ein halbes Maas Linsen in Wasser weich kochen. Das Maul und die Ohren vom Schwein werden ebenfalls gehörig weich gekocht, und in kleine längliche Stükken geschnitten. Dann wird ein halbes Pfund klein geschnittener Schinken, eine Hand voll Semmelrinden, einige gelbe Rüben, und andere Wurzeln, einige grosse Zwiebeln, auch eine Staude Sellerie, welches man alles von der Hand klein schneidet, in einem halben Pfund Butter geschwitzt, ein Paar Löffel voll Mehl, auch einige Nelken und Pfefferkörner darzu gethan. Dies wird mit vier Maas Bouillon aufgefüllt, und eine Stunde langsam gekocht, auch die

die Linsen werden bis auf einige Anrichtelöffel voll hinzu gethan, und durch ein Haartuch gestrichen. Die zurück behaltenen Linsen, werden nebst dem klein geschnittenen Schweinfleisch, in die Suppe gethan und gehörig gesalzen.

Suppe mit Lokken. Man läßt in einer Casserole ein Viertelpfund Butter schmelzen, rührt sechs Loth feines Weizenmehl darein, und läßt es zusammen schwizzen, und rührt es dann mit ohngefähr einem Viertelmaas Bouillon klar, thut eine kleine in Würfel geschnittene Staude Sellerie, zwei Stauden Borree, eine Hand voll abgeblätterten Portulack und Kerbel darzu, und läßt es in der Suppe mit kochen, schäumt sie oft ab, und nimmt alles Fett davon.

Man setzt alsdann in einer Casserole Wasser mit Salz über, und sticht, sobald dieses kocht, die Lokken mit einem Eßlöffel ab. Wenn sie eine Viertelstunde gekocht haben, legt man die Lokken in eine Terrine, und richtet die Suppe darauf an.

Suppe Lothringische mit Mandeln und Kälbermilch. Man schneidet Kalb- und Rindfleisch in dünne Scheiben, und klopft es, legt auch würflich geschnittenen Speck in die Casserole, und bratet es auf Kohlen braun. Alsdann gießt man Fleischbrühe auf gehackte Semmelrinde, Peterssilie, Thimian und Zwiebeln, kocht es mit ein wenig Salz und Muskatenblumen gar, und streicht es durch ein Haartuch. Endlich macht man von Kälbermilch, Champignons und Artischokkenböden ein Ragout, gießt die durchgestrichene Brühe daran, und richtet es auf intonirtes Brod mit der Suppe an.

Ebendieselbe auf andre Art. Man läßt anderthalb Quart gutes Jus in einer Casserole aufkochen, rührt drei ganze Eier und drei Dottern mit einem Anrichtelöffel voll kaltem Jus recht klar, gießt sie dann durch ein Haarsieb in ein anderes Geschirr, schüttet die Eier, wenn angerichtet werden soll, unter beständigem Rühren mit dem Anrichtelöffel in das kochende Jus, zieht die Suppe so lange auf dem Feuer auf, bis die Eier darin gar sind, aber ja nicht kochen, versucht dann die Suppe, ob sie gehörig gesalzen sey, und richtet sie an. Die Eier müssen durchgehends nur heiß werden, und wenn die Suppe stille stehet muß sie sich brechen, so daß alsdann das klare Jus wieder zum Vorschein kommt, so ist sie gut.

Suppe von Majoran. Man läßt Fleischbrühe sieden, thut ein wenig klein geriebenen dürren Majoran hinein, würzt sie mit Ingwer und Muskatenblüten, und brennt ein wenig Mehl darein, läßt es sieden, legt einen guten Theil Butter darein, und richtet es über gewürfeltes Weißbrod an.

Suppe von Mandeln. Man läßt frisches Wasser siedend werden, wirft, wenn es gesotten hat, eine Rinde Weißbrod, und etwas Zimmt darein, läßt es damit abkühlen, zieht alsdann die Mandeln ab, stößt sie mit dem gesottenen Wasser klein, streicht es mit dem abgekühlten Wasser durch ein Haarsieb, thut Zukker, und etwas weniges Salz darein, läßt es unter beständigem Rühren aufsieden, und richtet es nachher über gebähetes Weißbrod an. Oder man schneidet Eierringe in runde Plätzchen, bähet sie auf einem Kohlfeuer, richtet die Suppe darüber an, und streut Zimmt darauf.

Dergleichen noch anders. Man stößt ein Viertelpfund abgezogene Mandeln mit ein wenig frischem Wasser ab, zwingt sie alsdann mit dem vierten Theil von einem Maaß frischem Wasser durch, zukkert es wohl, und läßt es aufsieden. Indessen bähet man ein Paar Semmelschnitten gelb, richtet die Mandelsuppe darüber an, und streut ein wenig Zimmt darauf.

Dergleichen noch anders. Man stößt drei Loth süsse, und ein Loth bittere gebrühete Mandeln so klein

als möglich, quirlt ein Loth Butter, einen Theelöffel voll Mehl, Zukker, Zimmt und Salz, nebst zwei Eierdottern in einem Quart kochendem Wasser zusammen, setzt es einige Augenblikke zum Feuer, und richtet es auf länglich geschnittenen Zwieback oder gerdstete Semmel an.

Suppe von Mandeln mit gefülltem Kalbskopfe. Man schneidet einem gebrüheten, aber nicht gestreiften Kalbskopf das Fell so herunter, daß es ganz bleibt. Alsdann hackt man Kalbfleisch und Rindnierentalg ganz klein, womit man, nebst Pfeffer, Muskatenblumen, Thimian, Peterfilie, Nelken und Salz das abgezogene Fell, dessen Mund man vorher zugenähet hat, wieder füllt, und alsdann zurechte drückt. Alsdann wird der Kopf, nebst den geputzten Füssen und der Zunge in gekochtem Wasser gesteift, in Rindfleischbrühe gekocht, gesalzen und geschäumt, worüber, wenn der Kopf kreuzweise geschnitten ist, eine Mandelsuppe gegeben werden kann.

Suppe von Mandeln für Kranke. Man weicht Mandeln in kaltes Wasser, läßt sie stehen, bis sich die Schalen abziehen lassen, stößt sie, mit weissen und grünen Pinien- und Pistaziennüßchen, Melonenkernen und ein wenig Wasser ganz klein, zwingt es mit Ziegenmilch durch einen Durchschlag, thut ein wenig Kapaunensulze darzu, läßt es geschwind in einem Pfännchen sieden, aber ja nicht lange und rührt es während dem Sieden. Wenn man es anrichten will, so zukkert man es nach Belieben, und rührt von einem gelinde gesottenen Ei die Dotter mit der Mandelsuppe an, thut aber die Mandelsuppe zuvor ein wenig vom Feuer, daß sie nicht im Sud angerichtet wird, sonst läuft sie zusammen, gießt sie über gebähetes Weißbrod, und trägt sie auf.

Dergleichen noch anders. Man schneidet von einer Semmel sechs Schnitten, gießt Rosen- oder Zimmtwasser daran, daß sie gehörig gelinde werden, streut Zukker darauf, gießt Mandelmilch darüber, und zerrührt es, wenn man will, wie ein Mus.

Suppe mit Mark. Man belegt eine Pfanne mit ein wenig Speck, einer scheibenweise geschnittenen Zwiebel, geputzten Peterfilienwurzeln, etwas gelben Rüben, Sellerie, Kälberschnizzen oder Knochen, gießt ein wenig Rindfleischbrühe darauf, läßt es dünsten, giebt aber Acht, daß es nicht braun wird, sondern weiß bleibt. Wenn es gedünstet hat, so schüttet man die Pfanne vollends mit guter Rindfleischbrühe voll, läßt es aufsieden, seihet es durch ein Sieb in den Topf, läßt für drei Pfennige Mark sieden bis zum Anrichten, und richtet es hernach über gebähete Semmel an.

Suppe, Mehl- Man quirlt das Gelbe von einem Ei, etwas Mehl, Wasser, weisse Butter und Salz kalt ein, setzt es aufs Feuer, läßt es kochen, und bestreut die Suppe mit Zukker und Zimmt. Man kann auch das Wasser mit Butter und Salz aufsezzen, das Gelbe vom Ei mit Mehl quirlen, das kochende Wasser damit abrühren, und gerdstete Semmelscheiben darein legen. Man muß nicht zuviel Mehl nehmen, es auch recht klein quirlen, damit die Suppe recht dikke wird, und keine Klümpchen bekommt.

Ebendieselbe noch anders. Man setzt Wasser mit Butter und Salz an, quirlt, wenn es kocht, Mehl hinein, dann quirlt man noch ein ganzes Ei untereinander, und gießt es in die Suppe.

Suppe, Mehl- gehackte. Man setzt Wasser mit Salz, und einem guten Stück Butter auf, legt feines Weizenmehl auf ein Bret, macht ein Loch in die Mitte, schlägt ein Ei darein, und knetet es durcheinander, hackt es dann mit einem Messer klein, quirlt es in das kochende Wasser, läßt es damit aufkochen, so ist die Suppe fertig. Zu einem Ei

nimmt

nimmt man ohngefähr ein Maaß Wasser.

Suppe von Melonen mit Wein, s. Melone.

Suppe von Milch in *blanc manger*. Man klopft für einige Groschen Hausenblase recht wohl, schneidet sie klein, weicht und kocht sie, bis sie mürbe ist, thut ferner ein halbes Quart Milch, ein halbes Pfund ganz fein zerstossene süsse, und einige bittre Mandeln, Zukker, Zimmt und Citronschale, und zwar alles ganz daran, kocht es mit der Hausenblase zusammen, rührt es beständig um, und streicht es endlich durch ein Haarsieb.

Suppe von Milch auf Chocolade. Man läßt ein Quart Milch aufkochen, thut ein halbes Quentchen fein geschnittene Vanille hinzu, und läßt sie ausziehen, läßt alsdann ein Stückchen Butter in einer Casserole zergehen, röstet darin anderthalb Loth Spelzmehl auf gelindem Feuer gelbbraun, giebt dann die kochende Milch durch ein enges Haarsieb, unter beständigem Umrühren darzu, nebst etwas gestossenem Zimmt und drei Loth Zukker, läßt es zusammen aufkochen, legirt sie nachher mit zwei Eierdottern, und richtet sie über geröstetes Franzbrod an.

Suppe von Milch mit gefüllten Milchbrodchen. Man schneidet von den kleinen Milchbrodchen oben die runde Platte ab, gräbt alle Krume heraus, weicht sie in Sahne oder guter Milch, rührt sie ganz klein, schlägt auf jedes Milchbrod ein Ei, rührt etwas süsse und bittre fein gestossene Mandeln, Zukker, zwei Löffel geschmolzene Butter, und ein wenig Salz wohl damit durcheinander, füllt es in die ledigen Milchbrodchen, legt sie in eine Tortenpfanne auf Papier, macht blos auf dem Dekkel Feuer, und wenn sie oben braun geworden sind, so sind sie fertig. Dann wird Milch bereitet, und darüber angerichtet.

Suppe von Milch auf gemeine Art. Man rührt entweder gemeines Brod ein, oder schneidet dünne Schnittchen von weissem oder gemeinem Brod, salzt es, thut, wenn man will, auch etwas Pfeffer darauf, und richtet siedende Milch darüber an.

Suppe von Milch mit Mandelklössen. Man stößt acht Loth gebrühte und abgeschälte süsse Mandeln und etwa zehn Stück bittere recht fein, rührt alsdann vier Eier, zwei Löffel gestossenen Zukker, zwei Löffel geschmolzene Butter und fünf Loth geriebenes Milchbrod hinein, streicht eine Tortenpfanne mit Butter aus, legt von der beschriebenen Masse Klößchen darein, und läßt sie bräunlich backen. Indessen kocht man Milch rührt sie mit Eiern ab, richtet sie über die Klößchen an, und bestreut sie mit Zimmt und Zukker.

Suppe Milch- mit Laurusblättern. Man schneidet ein Weißbrod in ganz dünne Schnitten, und streut, wenn man will, auch ein wenig Zukker darauf, legt ein Stückchen Zukker in ein halbes Maas Milch, thut ein Paar Laurusblätter darzu, läßt sie sieden, thut nach dem Sieden die Laurusblätter wieder heraus, und richtet die Milch über die Weißbrodschnitten an. Es schmeckt auf diese Art, wie Mandeln.

Suppe von Milch mit Makronen und Bisquit. Man legt Bisquitschnitten in eine zinnerne Schüssel, läßt Milch, soviel man nöthig hat, aufkochen, thut Makronen, etwas Butter, Muskatenblumen und Zukker daran, und gießt es zusammen über den Bisquit.

Suppe, Milch- mit einem Rande von Eiweiß. Man nimmt eine Schüssel mit einem breiten Rande, und quirlt Eiweiß zu Schnee. Dann setzt man den Schnee auf den Rand, und wendet den Schaum gegen die Glut, damit er antrocknet. Ferner reibt man Zukker an die äussere Suppe des Eiweisses, und hält eine glühende Kohlenschaufel darauf, damit der ganze Rand braun wird.

Dann kocht man süsse Milch, zerschlägt die Eierdotter mit ein Paar Löffel voll Kraftmehl, etwas gestossenem feinem Zukker- und Zimmtwasser, gießt die kochende Milch allmählig hinzu, und treibt sie zu Schaum auf. Zuletzt richtet man die Suppe an, und legt ganz dünne und kleine Zukkerbrodchen darein.

Suppe mit Reißklößchen. Man brühet acht Loth Reiß, läßt ihn eine Nacht in Wasser liegen, gießt dann das Wasser ab, kocht ihn in anderm Wasser recht weich und steif, und läßt ihn ganz kalt werden. Hernach rührt man fünf Eier, eine gewöhnliche Theetasse voll geschmolzene Butter, einen Löffel Rosenwasser, gestossenen Zimmt, abgeriebene Citronschalen, und nach Gutdünken Zukker hinein, formirt kleine glatte Klößchen davon, läßt sie in einer gut mit Butter ausgeschmierten Tortenpfanne bräunlich backen, hält indessen eine mit gestossenen Mandeln, Zukker und Zimmt, und mit Eiern abgekochte Milch bereit, und richtet sie über die Klößchen an. Bei dergleichen Gerichten wird allemal Zimmt übergestreut.

Suppe von Milch mit Rosenbrodchen, s. Rosenbrodchen.

Suppe Milch-süsse. Man verklopft ein Paar Eier, und rührt einen Löffel voll Mehl damit an, gießt beliebige Milch darzu, thut etwas Rosenwasser, Zukker und Rosinen daran, läßt es sieden, und richtet es über gebähete Weißbrodschnitten an. Wenn man will, kann man die Schnitten zuvor mit gestossenen Mandeln besteken.

Suppe von Milch mit Zukker und Mandeln. Man legt wohl gebähete Weißbrodschnitten in eine zinnerne Schüssel, stößt eine Hand voll Mandeln so klein als möglich, und siedet hernach so viel Milch, als man zur Suppe nöthig hat, mit den Mandeln zugleich. Unterdessen rührt man das Gelbe von einem Ei, ein wenig Zukker, Rosenwasser und kalte Milch gut unter einander, gießt es in die siedende Milch, läßt es noch einen Sud thun, und richtet es über die gebähten Schnitten an.

Suppe von Milch mit Zwiebeln und verlohrnen Eiern. Man läßt soviel Milch als man braucht aufkochen, schneidet ein Paar geschälte Zwiebeln in runde Scheiben, läßt sie in Butter wohl dämpfen, thut sie in die Milch und läßt sie mit kochen. Man macht ferner verlohrne Eier, schneidet Weißbrodschnitten, belegt die Schüssel damit, thut vor dem Anrichten etwas Salz in die Milch, gießt sie über die Schnitten, läßt sie auf Kohlen noch einmal recht warm werden, und belegt den Rand der Schüssel mit verlohrnen Eiern.

Suppe von Milch mit Mohrüben, s. Möhrensuppe.

Suppe von Morcheln. Man übersiedet gedörrte Morcheln in Rindfleischbrühe, verfährt übrigens dabei auf eben die Art, wie bei der Morchelnsuppe an Fasttagen, nimmt anstatt des Fisches, Rindfleisch und Ochsenmark, oder gute Kapaunleber, zu welchen man kleine übersottene sauber gewaschene frische Morcheln nimmt, diese an kleine Spießchen steckt, auf dem Rost bratet, und mit Butter und Sahne begießt. Die farcirten giebt man anstatt des Suppenbrodes, und legt die gebratenen auf dem Schüsselrand zierlich herum.

Suppe von Morcheln an Fasttagen. Man übersiedet frische oder gedörrte Morcheln mit guter Erbsenbrühe, gießt die Brühe ab, und hebt sie zur Suppe auf. Alsdann wäscht man die Morcheln einigemal mit Wasser, damit der Saft wegkommt, schneidet sie mitten von einander, und röstet sie mit grüner Petersilie, thut klein geriebene Semmelkrume und Sahne darzu, salzt sie gut, und würzt sie etwas. Alsdann macht man eine Fülle. Man schneidet nemlich Karpfenmilch klein, macht von einigen Eiern und ein wenig Sahne, ein gelin-

gelindes Eingerührtes, stößt die erwähnten Stükke in einem Mörser, und treibt Krebs- oder andere Butter gut ab.

Alsdann verklopft man einen Theil ganze Eier und zwei Theile Dotter, rührt das gestossene darein, würzt es mit Muskatenblüten salzt es gehörig, und gießt ebenfalls Sahne daran. Sodann bestreicht man eine Casserole mit Butter, streicht oben darauf die Farce, belegt sie mit den gedünsteten Morcheln, und so fährt man immer fort, daß eine Lage Morcheln mit Farce abwechselt. Wenn die Casserole voll ist, so bestrent man sie oben mit Semmelkrume, beträufelt sie mit zerlassener Butter und Sahne, giebt unten und oben Gluth darzu, und läßt es so allmählig backen.

Nunmehr macht man die oben erwähnte Erbsenbrühe mit einer von übersottenen Morcheln gemachten Buttereinbrenne nicht allzu dikke, würzt sie gut, salzt sie und gießt Sahne darzu. Wenn die Morcheln gebakken sind, so braucht man sie anstatt des Suppenbrodes, und giebt die Suppe darüber. Man kann diese Suppe auch an Fleischtagen auftragen, nur daß man alsdann Rindfleischbrühe nimmt.

Dergleichen noch anders. Man übersiedet die Morcheln mit einer guten Erbsenbrühe, wäscht sie dann einigemal mit heissem Wasser, schneidet sie klein zu einem Gehäck und dünstet sie in Butter, grüner Petersilie und klein geriebenen Semmelkrumen. Alsdann läßt man gute Erbsenbrühe zu der andern Suppe sieden, und thut die Morcheln darein, rührt ein wenig Mehl, einige Eierdotter und etwas Milchrahm in einem Topfe ab, würzt und salzt es gut.

Siehe auch Morchelnsuppe.

Suppe von Mumme. Man treibt schwarzes Brod, thut es in kochende Mumme, und quirlt sie mit Eierdottern ab. Man kann auch statt des Brodes Pumpernikkel nehmen.

Suppe von Muskatenbrod. Man läßt ein Achtel Wein, ein halbes Nössel Wasser, ein halbes Viertelpfund Weinbeeren zusammen kochen, bis die Weinbeeren fast gar sind, thut ein Viertelpfund fein gestossenes Muskatenbrod, einige abgezogene Mandeln und Zukker daran, läßt es ferner kochen, gießt ein wenig Rosen- oder Zimmtwasser hinein, und richtet es über würflich geschnittenes und in Butter gerösstetes Weißbrod an.

Suppe von Muscheln. Man setzt die Muscheln, wenn sie zuvor sauber geputzt und wohl gewaschen worden sind, in einer Casserole mit kochendem Wasser, ein Paar Zwiebeln und etwas Salz, zum Feuer. Wenn sie ein paarmal aufgekocht haben, und losgesprungen sind, so macht man sie aus den Schalen, und bereitet sie auf eine weisse Coulis Art. Man hackt nemlich zwei Pfund gutes Fleisch, von welcher Art man will, ein wenig, thut es mit einigen hart gekochten Eiern, einigen Händen voll abgeschälten Mandeln, und eingeweichter Semmel, in einen Mörser, und stößt alles ganz fein, daß es eine Masse, wie ein Teig wird. Hierauf läßt man ein wenig Butter in einer Casserole heiß werden, rührt zwei Löffel voll Mehl auf dem Feuer darzu, alsdann auch das Zerstossene, gießt etwas von der Muschelsuppe, und etwas Fleischbrühe darauf, läßt es recht durchkochen, und treibt es durch ein Haartuch; so hat man einen recht feinen wohlschmekkenden Coulis. Nach diesem macht man den Bart von den Muscheln ab, thut sie zu dem Coulis, und setzt es von fern, daß es siedend heiß bleibt.

Hernach macht man eine farcirte Semmel, höhlt das Semmel- oder Raspelbrod aus, füllt es mit einer guten Fisch- oder Fleischfarce, macht es oben mit einer abgeschnittenen Platte wieder zu, taucht das Brod in mit Milch gerührte Eier, daß es überall davon naß wird, bäckt es in einer Tortenpfanne, und bestreicht es während

dem Backen mit Butter, daß es gelb wird. Beim Anrichten werden die Brodchen in die Mitte gelegt und die Suppe darüber gegossen. Es können auch einige Muscheln mit unter die Farce gehackt, oder die Farce blos von Muscheln, mit Butter, Gewürz, Citronen, ein wenig Wein und Wasser gemacht, und damit die Brode gefüllt werden. Es ist eine sehr feine und wohlschmekkende Suppe.

Suppe von Nieren. Man hackt gebratene Nieren mit etwas Zwiebeln und Petersilie klein, thut ein wenig geriebenes Mutschel- oder Grüzzenmehl, Ingber, Muskatenblüten und Salz darzu, dämpft alles gut in einem Stück Butter, gießt Fleischbrühe daran, und läßt es damit aufkochen, richtet es über gebähete Schnitten an, und giebt es zur Tafel.

Siehe auch Nierensuppe.

Suppe von Nudeln mit Jus. Man schüttet ein Pfund Weizzenmehl auf einen Tisch, macht in der Mitte ein Loch, und schlägt zwei Eier hinein, thut eine halbe Muskatennuß darzu und macht davon einen festen Teig, rollt ihn so dünne wie möglich aus, schneidet ihn in eines guten Daumens breite Stükke und schneidet ganz feine Nudeln daraus. Alsdann kocht man sie in kochendem Wasser einigemal auf, und kühlt sie mit Wasser ab. Man hackt ferner eine Hand voll Portulack und Kerbel fein, kocht sie mit vier Maas klarer Jus einigemal auf, salzt sie gehörig und reibt etwas Muskatennuß daran. Dann thut man die Nudeln, die man vorher recht trokken muß ablaufen lassen, hinein, und rührt es einigemal um.

Suppe von Oley. Man legt saftiges Rindfleisch, Kalbfleisch, einen zerhackten Kapaun, eine alte Henne, Kalbsknochen, das breite vom Schöpsenschlegel, Petersilienwurzeln, Speck, gelbe Rüben und Zwiebeln zusammen in eine Pfanne in gehöriger Ordnung, und läßt es schön braun dünsten, gießt dann gute Rindfleischbrühe daran, läßt es wohl sieden, treibt es durch, würzt es gut, und richtet es auf gebähete Schnitten an, ziert es mit gebakkenen Lämmerfüssen, gebakkenen Hühnchen, oder mit andern Dingen, welche die Jahreszeit darbietet.

Suppe von Orangen. Man reibt eine grüne Orange auf dem Reibeisen, und kocht sie mit halb Wein und halb Wasser, thut Semmelkrumen, Zukker, Citronschalen, Zimmt und ein Stück Butter darzu, und streicht es durch ein Haarsieb, quirlt die Suppe mit Eierdottern und Citronsaft ab, und richtet sie über geröstete Semmelscheiben an.

Suppe Oster- von Weißbier. Man setzt soviel Bier, als man Milch hat, jedes besonders zum Feuer, und quirlt es, wenn beides kocht, mit einem halben Löffel Mehl wohl untereinander, daß die Milch nicht gerinnt, quirlt soviel Eierdotter daran, daß drei auf ein Quart Suppe gerechnet werden, würzt es mit Zukker, Zimmt, Muskatennuß und ein wenig Salz, und richtet es über würflich geschnittene Semmel an.

Suppe Guille, s. Güllie.

Suppe, Panaden- Man schneidet gute Semmel, oder Milchbrod in Scheiben, doch ohne die Rinde, und röstet sie in einem Tiegel gelblich, gießt dann Rindfleischbrühe darauf, und läßt sie damit kochen, rührt es ganz klar, oder noch besser, schlägt es durch, quirlt es mit einigen Eiern ab, und würzt es mit Muskatenblumen, legt dann ein Blech mit Kohlen oben darauf, daß es gelbbraun wird, und nimmt unten das Feuer weg, damit es nicht anbrennt. Ist es hinlänglich braun, so giebt man es zur Tafel.

Dergleichen noch anders. Man reibt die Semmel oder das gewöhnliche Hausbrod, und röstet es in einem Tiegel mit Butter, oder kocht es auch nur so in Wasser, daß es die Dikke eines dünnen Breyes hat. Dann thut man Muskatenblüten, Salz und

frische

frische Butter hinzu, und rührt es zuletzt mit etlichen Eiern ab.

Suppe, Panade- für Kranke. Man schwitzt etwas ganz fein geriebene Semmel in ein wenig Butter ab, gießt nachher so viel kochendes Wasser darauf, als man Suppe nöthig hat, thut etwas Salz, ein wenig ganze Citronschale, und ein Stückchen Zukker darzu, läßt sie fünf Minuten kochen, rührt sie dann mit einem Eidotter ab, kostet sie, ob sie genug gesalzen ist, nimmt die Citronschale heraus, und richtet sie an. Da aber oft Fälle eintreten, wo dem Kranken durchaus alle Butter, wie auch das Gelbe vom Ei nicht gegeben werden darf, so macht man sie auf folgende Art. Man läßt etwas Wasser aufkochen, thut etwas weniges ganze Citronschale hinein, streut alsdann so viel fein geriebene Semmel hinein, daß die Suppe gehörig dikke und nahrhaft wird, läßt sie einige Minuten kochen, nimmt die Citronschale wieder heraus, thut ein Achtelpfund Zukker, sehr wenig Salz, und den Saft von einer Citrone hinein, läßt sie noch einmal damit aufkochen, und richtet sie an.

Suppe, Panaden- mit Wein für sechs Personen. Man läßt ein halbes Quart Wasser aufkochen, streut für acht Pfennige fein geriebenes Franzbrod hinein, läßt es einigemal aufkochen, daß es dikke wird, giebt dann ein Quart Franzwein darzu, nebst etwas auf Zukker abgeriebener Citronschale, und gestossenen Zimmt, thut ein Viertelpfund Zukker daran, macht die Suppe recht heiß, läßt sie aber nicht kochen, legirt sie mit vier Eierdottern ab, und drückt den Saft von einer Citrone darzu.

Suppe von Perlgraupen mit Wein. Man kocht drei Viertelpfund Perlgraupen mit zwei Maas Wasser und etwas Butter so weich und schleimig als möglich, streicht sie dann durch ein Haartuch, thut ein Stückchen Zimmt und ein Stückchen Zukker hinzu, füllt es mit zwei Maas Wein auf, rührt es wohl durch einander, kocht es wieder auf, zieht es mit acht Eierdottern ab, und giebt es heiß zur Tafel.

Suppe von Petersilie. Man schneidet Weisbrod in Würfel, und röstet es in Butter, schneidet hierauf ziemlich viel Petersilienwurzeln ebenfalls in Würfel, läßt sie mit Wasser kochen, thut Butter, Muskatenblüten, Pfeffer und kleine Rosinen daran, läßt es noch einmal mit einander aufkochen, und richtet es über das Weisbrod an.

Suppe von Petersilie, dikke. Man hackt eine gute Hand voll Petersilie klein, gießt ein halbes Maas Wasser daran, läßt es sieden, und thut ein gutes Stück Butter und Salz darzu. Nach diesem schneidet man Roggenbrod recht dünne ein, richtet die Petersilienbrühe darüber an, und läßt es auf einer gelinden Gluth aufkochen. Endlich schlägt man so viel Eier, als man Personen zu speisen hat, ein jedes ganz, und ohne daß eins das andere berührt, in eine Pfanne mit siedendem Wasser, daß sie wie gebakken werden, und belegt die Suppe damit. Siehe auch Petersilienſuppe.

Suppe *à la Pimbeche*. Man schneidet allerlei Wurzelwerk, als etwas Möhren, Petersilienwurzeln, Sellerie, eine Hand voll süsse kleine Rüben recht klein, schwitzt sie in einer Casserole mit einem Viertelpfund Butter, thut acht Loth Mehl darzu, und füllt drei Maas Jus oder Bouillon darauf. Hierauf läßt man drei Nössel Linsen in Wasser recht weich kochen, schneidet ein halbes Pfund Schinken würflich, thut ein Paar Hände voll Semmelrinden, das Herz von zwei Sallatköpfen, etwas Sauerampfer und Kerbel darzu, und läßt dieses zusammen mit der Suppe kochen. Zuletzt streicht man diese Suppe so rein als möglich durch ein Haarsieb, damit sie dicklich wird, läßt sie vor dem Anrichten noch einmal aufkochen, und

rührt sie immer sachte um, damit sie sich nicht scheidet.

Suppe, pohlnische. Man kocht Gänse- oder Entenkeulen, oder auch Schweinefleisch, schäumt es gut, und thut alsdann einige ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken, englisches Gewürz, Pfeffer und Salz dazu. Wenn dieses einige Stunden gekocht hat, so klärt man es rein ab, bläst das Fett ab, thut ein Stück Butter, einen Löffel voll Hafergrüzze hinzu, und gießt, wenn man anrichten will, einen Löffel voll Weinessig daran.

Suppe von Potage. Man kocht Rindfleisch und Hühner, jedes besonders, und thut ein gutes Stück Sellerie, ein Paar Petersilienwurzeln und eine Mohrrübe dazu. Alsdann schmelzt man ein halbes Viertelpfund Butter, rührt es zu Sahne, und thut ein wenig Muskatenblumen, nebst zwei Potagelöffeln Brühe mit ein wenig Fett daran. Hierein werden vier bis fünf ganze Eier geschlagen, und mit geriebenem Milchbrod, eine Kloßmasse, die weder zu dünne noch zu dikke ist, gemacht, wovon die Klösse eine Viertelstunde in abgeklärter Rindfleischbrühe gekocht werden. Die Brühe wird zuletzt mit Eiern abgequirlt.

Suppe *à la Princesse* für zwölf Personen. Man zerstößt zwei gut gereinigte alte Hühner im Mörser so fein als möglich, setzt alsdann ein halbes Pfund ordinaire Graupen mit einem Stück Butter, und ein wenig Wasser auf gelindes Feuer, und läßt sie aufquellen, füllt nach und nach zwei Quart Bouillon darauf, und läßt sie damit kochen. Dann schneidet man ein halbes Pfund rohen Schinken, etwas Sellerie, Petersilienwurzeln und einige Zwiebeln in Scheiben, schwitzt dieses alles nebst den zerstossenen Hühnern mit einem Viertelpfund Butter in einem Suppenkessel, bis es anfängt zu schäumen, streicht die Graupenbouillon durch ein Haarsieb darzu, so daß alles Dikke mit in den Kessel kommt, und läßt sie auf gelindem Feuer kochen, bis alles darinne befindliche weich ist.

Dann nimmt man alles Fett davon ab, und streicht die Suppe durch ein Haartuch. Um sie recht weiß zu bekommen, löst man zwölf hart gekochte Eierdotter mit einigen Löffeln voll Flots auf, und streicht sie mit durch, macht dann die Suppe unter beständigem Aufziehen mit dem Anrichtelöffel recht heiß, und richtet sie an. In die Suppenschale kann man Klösschen von Hühnerbrüsten geben. Wenn man statt alter Hühner junge nehmen kann, so ist die Bouillon jener vorzuziehen, auch kann man statt der Klösschen die Brüste von einigen gebratenen jungen Hühnern nebst einigen gebrösteten Semmelscheiben in die Suppe legen.

Suppe *purée* von trokkenen Veitsbohnen und Kartoffeln. Man kocht zu zwei Quart Suppe ein Paar Hände voll trokkene Veitsbohnen mit einem Maas Wasser gar, schneidet dann acht Stück Kartoffeln, einen Selleriekopf, eine Petersilienwurzel, und eine kleine Hand voll grüne Petersilie, ein halbes Pfund rohen Schinken, und drei bis vier Zwiebeln, von der Hand in Scheiben, und schwitzt es mit einem Viertelpfund guter Butter in einem Kessel, bis die Butter schäumt, giebt zwei Quart gute Bouillon darauf, und läßt es kochen.

Wenn das Wurzelwerk gar ist, so streicht man die recht weich und dikgekochten Bohnen durch einen Durchschlag zur Suppe, nimmt das überflüssige Fett davon, und streicht die Suppe durch ein Haarsieb oder Haartuch, kostet sie wegen des Salzes, und stellt sie heiß. Alsdann putzt man einige Hände voll recht kleine Kartoffeln, und recht kleine Zwiebeln, die höchstens wie eine Haselnuß groß sind, und kocht sie in Bouillon und Salz gar. Wenn man anrichten will, so hebt man die Kartoffeln und Zwiebeln mit einem Schaumlöffel in die Suppenschale, und richtet die Suppe darüber

über an. Manche drükken noch den Saft einer Citrone darzu, wenn schon angerichtet ist.

Suppe *Purée* mit Portulak. Man pflückt ganz junge Portulakblätter von den Stielen ab, wäscht sie gehörig, thut sie in eine Casserole, giebt gutes Jus oder gute Bouillon darauf, läßt ihn darinne kochen, salzt dann die übrige Suppe gehörig, und legirt sie, wenn angerichtet wird mit sechs Eierdottern, thut in die Suppenschale einige Scheiben geröstetes schwarzes Brod und etwas gehackte Petersilie, giebt etwas kochende Bouillon oder Jus darauf, und deckt sie einige Minuten fest zu, richtet dann die Suppe darüber an, und giebt abgekochte Hopfenkeimchen und Spargel mit in die Suppe.

Suppe von Quitten. Wenn die Quitten abgeschält und in vier Stükken zerschnitten sind, so schneidet man jedes Stück noch drei oder vier mal entzwei, je nachdem sie groß sind, kocht sie in Wein und Wasser, jedoch muß es mehr Wein seyn, thut Weinbeeren, Zukker und Zimmt und Butter darein, läßt es damit fast gar kochen, thut alsdann ein wenig geriebenes Brod hinein, und läßt es dikke damit werden.

Suppe von Rahm. Man schneidet Weisbrod schön gewürfelt ein, und röstet es, wenn man will, in Schmalz. Man klopft hierauf ein Maas Rahm wohl und salzt ihn wie man gewöhnlich Milch zu salzen pflegt, verklopft hierauf das Gelbe von zwei oder drei Eiern, schüttet sie kurz vor dem Anrichten in den Rahm, wenn er noch im Sieden ist, rührt es wohl, damit es nicht gerinnt, und richtet es über würflich geschnittenes Weisbrod an. Wenn man will, kann man auch etwas Zukker mit sieden lassen.

Ebendieselbe auf andere Art. Man verklopft in einem halben Schoppen Rahm das Gelbe von zwei Eiern, gießt einen halben Schoppen Rosenwasser und einen Schoppen Wein darein, macht es mit Zukker gehörig süß, läßt es zusammen sieden, und richtet es über länglich geschnittenes, und in Butter gebratenes Weisbrod an.

Ebendieselbe noch anders Man nimmt einen halben Schoppen süsse Sahne, und ein halbes Röffel oder halben Schoppen süsse Milch, thut Zukker und Zimmt daran, und läßt es sieden. Man verklopft ferner zwei Eier, und rührt sie ein wenig mit kalter Milch oder Sahne an. Wenn die Milch oder der Rahm siedet, so rührt man die Eier darein, läßt es noch einmal aufsieden, und richtet es über gebähete Schnitten an. Wenn man will, kann man ein Blech mit Kohlen darauf thun, so wird es ganz gelb, als wenn es gebakken wäre.

Suppe *à la Reine*. Man schneidet verschiedenes Wurzelwerk als eine Staude Sellerie, eine Petersilienwurzel, zwei gelbe Rüben, einige kleine weisse Rüben, zwei Stauden Borree, und einige Blumenkohlstrünke, alles von der Hand in Scheiben, schwitzt es mit einem Viertelpfund Butter, und thut acht Loth Mehl darauf. Dann zerlegt man eine wohl gereinigte und in Stükken zerschnittene Henne, und thut sie mit zu dem Wurzelwerk, nebst zwei Loth abgezogenen und mit ein wenig Wasser gestossenen Mandeln. Alsdann läßt man von zehen hart gekochten Eiern, die klein geriebenen Dotter, ein halbes Pfund magern würflich geschnittenen Schinken und eine Hand voll Semmelrinden mit ein Maas Bouillon zwei Stunden allmählig kochen. Hierauf thut man zur Suppe ein wenig Muskatenblüten und eine halbe Muskatennuß, und streicht es durch ein Haarsieb, damit es eine dikliche Suppe wird. Vor dem Anrichten muß man die Suppe unter beständigem langsamen Aufrühren recht heiß werden, aber nicht kochen lassen, und einige im Ofen getrocknete, und dann in Bouillon

lon aufgeweichte Semmelscheiben hinein legen.

Suppe von Rebhühnern für Kranke. Man bratet das Rebhuhn ab, läßt es kalt werden, hackt oder stößt es klein, thut es in ein Töpfchen, gießt gute Hühnerbrühe und ein wenig Wasser daran, daß es nicht zu gesalzen wird, läßt es sieden, treibt es durch einen Seiher, thut noch ein wenig Gewürz, als Muskaten und Cardamom daran, läßt es noch ein wenig sieden, thut Butter daran, und richtet es über gebähetes Brod an.

Suppe von Reiß. Man setzt auf eine Tafel von sieben Personen ein halbes Pfund wohl verlesenen Reis mit heissem Wasser und einem kleinen Stückchen Butter, welches ungefähr so groß als eine halbe welsche Nuß ist, zum Feuer, und läßt es ganz dikke kochen, rührt hierauf ein gutes Stück Butter in die Reisgerste; wenn man nichts mehr von der Butter siehet, so macht man es mit Fleisch- oder Hühnerbrühe dünne, thut Muskatenblumen, und wenn die Brühe nicht genug gesalzen seyn sollte, auch ein wenig Salz daran, läßt es noch ein wenig kochen, richtet es an, und streut oben darauf ein wenig Muskatennuß. Wenn man will, kann man sie auch über eine gesottene und gefüllte Henne, über einen Rindslappen oder ein anderes Stück gutes Rindfleisch, oder auch über gefüllte Kalbsbrust oder Lappen anrichten.

Ebendieselbe auf andere Art. Man ließt und brühet den Reis mit siedendem Wasser ab, wie man ihn gewöhnlich zu kochen pflegt, setzt ihn in der Fleischbrühe zu, doch darf er nicht so dikke werden, als man ihn sonst zu machen pflegt, sondern so dünne, wie man ihn über Hühner anrichtet, und würzt ihn mit Pfeffer und Muskatennuß. Wenn er weich gesotten ist, so thut man zuletzt ein gutes Stück Butter hinein, und wenn er zu dikke seyn sollte, so kann man noch ein wenig Brühe, oder wenn er zu gesalzen seyn sollte, ein wenig Wein daran giessen. Indessen läßt man in einem Töpfchen Fleischbrühe siedend werden, zerklopft drei oder mehrere Eier, und schlägt sie ganz langsam in die siedende Brühe, so werden die Eier auf einen Klumpen laufen, denn man darf nicht darinne rühren. Alsdann richtet man den Reis in eine Schüssel an, nimmt mit einem Löffel die Eier aus der Brühe heraus, und legt sie auf den Reis. Man kann auch, wenn man will, noch ein wenig von dieser Brühe daran giessen. Endlich drückt man Citronsaft darein, streut Muskatenblüten und würflich geschnittene Citronschalen darauf, und trägt es zu Tische.

Suppe von Reis mit Klöschen. Man kocht ein halbes Pfund Reis mit Wasser einmal auf, und spühlt ihn mit Wasser wieder ab, zerschmelzt in einer Casserole ein Viertelpfund Butter, schwizt darin eine Theetasse voll Mehl, füllt es mit drei Maas Bouillon auf, und rührt das Mehl recht klar. Den Reis schüttet man bis auf eine Theetasse voll hinein, und läßt ihn mit kochen. Hernach thut man Kerbelblätter, Portulak, und etwas Sauerampfer, welches man einmal durchschneidet, darzu.

Den zurück behaltenen Reis läßt man noch etwas kochen, und dann kalt werden. Hierauf rührt man ihn zu einem trokkenen Teig, wie man ihn bei der Lokkensuppe findet. Sobald sie gar sind, kann man die Suppe anrichten, die Lokken hinein legen, und etwas Muskatennuß darüber reiben.

Suppe von Rosmarin. Man röster Mehl in Schmalz hübsch gelb, gießt Fleischbrühe daran, schneidet den Rosmarin klein darein, legt Muskatenblüten darzu, und läßt es sieden.

Suppe von Rüben. Man schneidet große Rüben zu dünnen Schnitten, wirft sie in siedendes Wasser, läßt sie darinne eine Stunde sieden,

den, treibt es durch einen Seiher, und schneidet, wenn man anrichten will, Semmelrinden in grosse Stükken, legt es in eine Schüssel, gießt siedende Fleischbrühe darüber, und läßt es auf einem Kohlfeuer siedend werden, bis es ein wenig weich wird. Alsdann thut man das Durchgetriebene von den Rüben darzu, thut oben darauf ein wenig Salz, brennt ziemlich viel heisses Schmalz darüber, denn sie muß etwas fett seyn, und trägt es so zu Tische.

Suppe von Sago mit Fleischbrühe. Man ließt und wäscht den Sago, gießt alsdann Rindfleischbrühe daran, thut etwas Wurzelwerk darzu, und läßt die Suppe wohl noch anderthalb bis zwei Stunden kochen, so ist sie gut. In Ermangelung der Fleischbrühe kann man den Sago wohl eine Stunde mit Wasser kochen, und hernach die Fleischbrühe angiessen.

Suppe von Sago mit Jus. Man wäscht ein halbes Pfund Sago mit kaltem Wasser drei bis vier mal ab, und kocht ihn in ein Paar Maas Wasser eine gute Viertelstunde, gießt ihn dann durch ein Haarsieb, kühlt ihn mit kaltem Wasser ab, und läßt ihn ablaufen. Unterdessen läßt man drei Maas Jus durch eine Serviette laufen, thut den Sago in eine Casserole, und läßt diese Suppe nebst gehörigen Suppenkräutern, als ein wenig Sauerampfer, Kerbel, Portulak, und dem Gelben vom Kopfsallat, alles klein gehackt, eine halbe Stunde langsam aufkochen, reibt auch eine halbe Muskatennuß darein, und thut geröstete Scheiben Milchbrod oder Semmel in die Terrine.

Suppe von Sago mit Milch. Man wäscht ein halbes Pfund Sago einigemal ab, und setzt ihn mit drei Maas abgekochter Milch, Zukker und etwas Zimmt zum Feuer. Wenn der Sago in der Milch recht ausgequollen, und dikke gekocht hat, so wird sie mit Eiern abgezogen, und warm oder kalt angerichtet. Wenn man wohl Achtung giebt, daß die Milch nicht zusammen läuft, so ist dieses eine sehr gute Suppe.

Suppe von Sago mit Pflaumengelee. Man nimmt zu drei Nößel Wasser, zwölf Loth Sago. Den Sago wäscht man etlichemal recht rein, setzt ihn mit klarem Wasser auf, thut die Schale von einer Citrone, etliche Scheiben, und ein Stück ganzen Zimmt darzu. Der Sago muß zwo Stunden kochen, alsdann gießt man etwas rothen und etwas weissen Wein daran, und thut vier Löffel voll Gelee von eingemachten Pflaumen darzu, so wird die Suppe schön roth, und schmeckt vortreflich. Man kann den Sago auch in halb weissen und halb rothen Wein kochen.

Suppe von Sago mit rothem Wein. Man läßt den Sago, wenn er etlichemal gewaschen ist, mit Wasser eine Stunde kochen, und thut von einer Citrone die Schale und ein Stück ganzen Zimmt darein. Wenn es zur Hälfte eingekocht ist, so gießt man den Topf voll rothen Wein, thut etliche Citronscheiben und feinen Zukker nach Belieben darzu, und läßt dieses zusammen gar kochen. Beim Anrichten kann man Schnee darauf thun, und die Suppe stark mit Zukker und Zimmt bestreuen.

Suppe mit Saitennudeln. Man schwitzt ein Viertelpfund Butter mit einem Viertelpfund feinem Mehl auf dem Feuer, rührt es mit drei Maas Bouillon klar, und verkocht es zusammen. Unterdessen schneidet man einige Vorrestaunden fein würflich, und kocht sie mit einem halben Maas Bouillon weich, thut sie zur Suppe, rührt ein Viertelpfund Saitennudeln, die man vorher wohl aus einander gezupft hat, Muskatennuß und gehöriges Salz hinein, und richtet sie, wenn sie noch einigemal aufgekocht hat, an.

Suppe *de Santé*. Man ließt etwas jungen Kerbel, Peterssille, grünes Selleriekraut, Portulak, Pimpinelle

nelle, Tritmadem, Sauerampf, Estracon, das Herz von einer Lattukenstaude, einige Blätter Savoyerkohl, und etwas Blumenkohl, von jedem gleich viel, nur von dem Estracon sehr wenig, auch einige Filets von Sellerie, Petersilie und gelben Wurzeln, ein Viertelpfund Spargelköpfe und eine Hand voll junge Erbsen. Wenn man alle Kräuter gut gewaschen hat, so schneidet man sie mit dem Messer einigemal durch, wirft sie nebst dem Wurzelwerk in kochendes Wasser, und läßt sie einigemal aufkochen, gießt dann die Brühe ab, thut sie nebst dem Wurzelwerk in kochendes Wasser und läßt sie einigemal aufkochen, gießt sie dann ab, thut sie nebst den jungen Erbsen in einen Suppenkessel, gießt soviel gutes Jus darauf, als man Suppe nöthig hat, läßt sie so auf gelindem Feuer kochen, bis alle Kräuter gar sind, versucht sie dann wegen des Salzes, und richtet sie über geröstetes Franzbrod an. Auch giebt man zur Veränderung eine Frikadelle von Kalbfleisch darein, und giebt sie so zur Tafel.

Suppe von Sardellen. Man wäßht Sardellen in Wasser wohl ab, siedet sie mit einer Schnitte gebähten Brod in Wein, zwingt es zusammen in einem Seiher durch, gießt noch ein wenig Wein darzu, würzt es mit Muskatenblüten, Cardamom, Ingber und Pfeffer, wirft ein Stück Butter daran, thut es dann über gebähtes oder würflich geschnittenes und in Butter geröstetes Brod, und streuet klein geschnittene Citronschalen darauf.

Suppe von Sauerampf. Man ließt den Sauerampf und wäscht ihn, kocht ihn in Bouillon auf, und würzt ihn mit etwas Muskatenblumen. Vor dem Anrichten rührt man die Suppe mit dem Gelben von Eiern ab, quirlt sie wohl durch, und läßt die Eier am Feuer gar werden. Sollte der Sauerampfer schon etwas groß seyn, so wird er nicht sogleich geschnitten, sondern muß zuvor abgebrüht werden.

Auf eben diese Art kann man auch Kerbel, und mehrere grüne Suppen verfertigen.

Dergleichen auf andre Art. Man kocht guten Sauerampfer, soviel man will, gießt nachher die Brühe durch einen Suppenseiher oder Durchschlag, und rührt in die durchgeschlagene Brühe, drei oder vier Eierdotter, doch so, daß sie nicht gerinnen, würzt die Brühe mit Ingber und Muskatennuß oder Blüten, und richtet sie siedend über gebähete Weißbrodschnitten an. Oben darauf legt man den gekochten Sauerampfer, so ist die Suppe fertig.

Dergleichen noch anders. Man stößt oder hackt einen guten Theil Sauerampfer klein, zwingt den Saft heraus durch ein Tuch, gießt ein klein wenig Fleischbrühe daran, und rührt ziemlich viel Sahne hinein, würzt es mit Muskatenblüten, Ingber und Cardamom, läßt es sieden, rührt die Suppe über weisses geschnittenes, oder auch gebähetes Brod an, und thut verlohrne Eier darauf.

Ebendieselbe auf niederländische Art. Man stößt den Sauerampfer, und zwingt ihn durch, thut ihn in ein Töpfchen, würzt ihn mit Ingber und Muskatenblüten, und salzt ihn ein wenig. Alsdann läßt man ihn mit einem Stückchen Butter aufsieden, richtet ihn in eine Schüssel, setzt ihn auf Kohlen, und verliert frische Eier darein. Man muß aber viel Sauerampfer nehmen, damit er dikke wie ein Brei wird.

Suppe von Sellerie. Man nimmt nach Belieben Hühner- oder Kalbfleisch, gießt, wenn es recht sauber geputzt ist, Brühe daran, und läßt es kochen. Alsdann schneidet man aus wohl geputzten Sellerie ziemlich viele fingerslange und eben so dikke Stückchen, legt sie zu dem Fleische, und läßt sie mit sieden. Man macht ferner etwas Mehl in Butter ein wenig gelb, gießt

gießt ein wenig Brühe daran, damit man es dünne rühren kann, und schüttet sie hernach auch an das Fleisch. Endlich schneidet man ein fleischiges Stück Rindfleisch in Stükken, so groß wie eine Hand, und so dünne wie möglich, klopft sie wohl, schneidet ein halbes Viertelpfund Speck klein würflich, thut ihn in eine Pfanne, und eine Weißbrodrinde darzu, legt das Fleisch darüber her, und läßt es schön braun braten. Wenn das Fleisch fast gar gebraten ist, so gießt man in den Speck ein wenig von der Brühe, des mit Sellerie gesottenen Fleisches, thut Petersilie, Muskatenblumen und Thimian darein, und läßt es wieder aufkochen. Alsdann legt man die Fleischschnitten heraus, treibt die Brühe durch einen Suppenseiher, und läßt es noch einen Wall thun. Endlich legt man gebähete Weißbrodschnitten in eine Zinnschüssel, legt auf dieselben die gebratenen Fleischschnitten, richtet die durchgetriebene Brühe darüber an, gießt von der Brühe des gesottenen Fleisches soviel darzu, als die Suppe erfordert, legt auch das gesottene Fleisch darauf, belegt den Rand der Schüssel mit Sellerie, und trägt alsdann die Suppe zur Tafel.

Siehe auch Selleriesuppe.

Suppe von Semmel. Man kocht einige Semmeln in Wasser weich, thut etwas Butter und Salz darein, und schlägt die Suppe durch einen Durchschlag. Mit Eierdottern abgequirlt, einige Citronscheiben und ein wenig von der Schale mit Zukker hinzugethan, wird sie kräftiger und wohlschmekkender.

Siehe auch Semmelsuppe.

Suppe, Schaum-, s. Schaumsuppe.

Suppe von Spargel und jungen Tauben, s. Spargelsuppe.

Suppe von Spargel mit Kalbfleisch. Man siedet einen Kalbsschlegel, oder eine Kalbsbrust, schäumt es sauber ab, schneidet den Spargel klein, thut ihn an das Fleisch, läßt es mit einander kochen, nimmt die harten Stängel, ein wenig Petersilie, Laktuke, gießt von der Brühe darauf, läßt es zusammen besonders kochen, stößt es, wenn es gar ist, in einem Mörser, treibt es durch einen engen Seiher, thut das Fleisch hinein, schneidet, wenn es fertig ist, Semmel in eine Schüssel, thut das Fleisch darauf, nimmt den Spargel mit einem Löffel aus der Brühe, garnirt die Schüssel damit, und gießt etwas von der Brühe darüber.

Ebendieselbe noch anders. Man schneidet das Weisse vom Spargel ab, und bricht ihn noch ein oder zweimal von einander, legt ihn in frisches Wasser, sezt indessen anderes Wasser in einem tiefen Tiegel, oder in eine Pfanne zum Feuer, salzt es, und läßt den Spargel darin sieden, bis er nur ein wenig weich wird. Dann seihet man das Wasser davon ab, macht Fleischbrühe siedend, oder läßt sie auch nur warm werden, thut den in Wasser bereits abgesottenen Spargel hinein, würzt ihn mit Pfeffer, Cardamom und Muskatenblüten, und läßt ihn noch eine Weile darin sieden, doch so, daß er nicht zu weich wird. Zulezt thut man ein Stück Butter hinein, läßt sie noch einen Sud thun, und richtet sie über würflich geschnittenes oder gebähetes Brod an.

Suppe mit Speck. Man siedet Wasser und Salz, richtet es über aufgeschnittenes Roggenbrod an, sezt es auf Kohlen, läßt es wohl austrocknen, schneidet den Speck würflich, läßt ihn in einem Pfännchen heiß werden, und brennt ihn hernach in die Suppe.

Suppe von Stachelbeeren. Wenn die Stachelbeeren noch nicht völlig reif sind, aber doch schon Saft genug haben, so reinigt man sie, pflückt sie von den Stängeln, und schneidet oben die Köpfchen ab, sezt sie mit etwas wenig Wasser an, so daß sie nur anfangen zu kochen, sie geben an sich Suppe genug. Wenn sie bald weich

genug

genug sind, wird weisser Wein, viel Zukker und Zimmt hinein gethan, und zur Linderung der allzugrossen Schärfe ein wenig Mehl angerührt. Wenn dieses zusammen hinlänglich gekocht hat, so wird es angerichtet und gut mit Zimmt bestreut.

Suppe von Sträubchen. Wenn man übrig gebliebene Sträubchen hat, so schneidet man sie klein, gießt siedende Fleischbrühe daran, würzt sie mit ein wenig Muskatenblüten, wirft zuletzt ein Stückchen Butter hinein, läßt es mit aufsieden, und richtet es über würflich geschnittenes Brod an.

Suppe mit Tauben. Man nimmt grüne Erbsen oder Bohnen, die beide noch hart sind, Petersilie und Portulak, wie auch Champignons oder Gartenschwämme, wäscht die Kräuter, Erbsen und Bohnen in Wasser reinlich ab, putzt die Schwämme ebenfalls, siedet es mit Salz und Pfeffer gewürzt ab, wirft dann sowohl die gekochten Schwämme als auch die gewaschenen Kräuter in den Topf zu den siedenden Tauben, läßt alles zusammen aufwallen und richtet es an.

Suppe von Tauben mit Linsen. Man putzt hierzu sechs gut mortificirte Tauben, und nimmt sie aus. Die Lebern schabt man aus, daß die Sehnen zurück bleiben, thut etwas gehackte Zwiebeln und Estragon darzu, und ein Viertelpfund ausgesehntes Schweinefleisch, hackt alles zusammen recht fein, macht ein Rührei von einem Viertelpfund Butter und vier Eiern, thut das Gehackte darzu, salzt es gehörig, und rührt es gut durch einander, füllt damit die Tauben, nähet den Kropf vorne zu, und blanchirt sie ganz wenig in Wasser. Unterdessen kocht man einige Hände voll Linsen gar, reibt sie im Reibestein recht fein, verdünnt sie mit so viel guter Bouillon als man Suppe braucht, streicht sie dann durch ein Haartuch, und giebt sie in einen Suppenkessel. Dann schneidet man von Sellerie, Petersilie und gelben Wurzeln, auch Artischokkenboden, Figuren nach Willkühr, als Hahnenkämme, Blätter u. dergl. thut diese nebst den Tauben in eine Casserole, giebt gute Bouillon nebst Salz darauf, und läßt es zusammen gar kochen.

Gegen die Anrichtezeit setzt man die durchgestrichene Linsenbouillon an die Hizze, legt die Tauben und gar gekochte Wurzeln in die Suppenschale, legirt die zurückbleibende Bouillon mit zwölf Eierdottern, und mit dieser alsdann die Linsenbouillon, damit die Suppe weiß wird; (man kann die Eier mit einigen Löffeln Sahne versezen,) richtet sie dann über die Tauben an, und servirt sie.

Suppe, Topf- Man siedet ein halbes Maas Wasser oder etwas mehr mit Salz, und wenn man will, mit etwas Fleischbrühe, zerklopft dann zwei Eier wohl, thut ein wenig Saffran daran, läßt ein Stück Schmalz, ungefähr so groß als ein Hühnerei in einer Pfanne heiß werden, thut es hernach vom Feuer, und läßt es ein wenig kühl werden, gießt das heisse Wasser oder die Brühe mit den geklopften Eiern darein, (man muß sich aber in Acht nehmen, daß es nicht schwizt), setzt dann die Pfanne noch einmal über das Feuer, läßt es allmählig ungefähr so lange als weiche Eier sieden, rührt es nicht, sondern treibt es nur mit dem Kochlöffel zusammen, daß es auf ein Häufchen kommt, gießt dann die Brühe über würflich geschnittenes oder gebähetes Weisbrod an, hebt die Eier mit einem Löffel nur ein wenig auf einmal heraus, und legt davon Häufchen herum auf die Suppe, streut dann Muskatenblüten darauf, und trägt sie zur Tafel.

Suppe von Trauben. Man läßt Traubenbeeren, so viel man will, auf sechs Personen ein halbes Maas Weiu, Zukker und Zimmt, bis es süsse genug ist, zusammen sieden, richtet die Brühe und Beeren über würflich geschnit-

geschnittenes und in Schmalz fein gelb gerösteres Brod an, und streut Zukker darauf.

Suppe, vergoldete mit Milch und Wein. Man schneidet Weisbrod oder Semmel zu ganz dünnen Schnitten, kehrt den Rand derselben in Rosenwasser um, verklopft hierauf Eier, kehrt die Schnitten darinne um, und läßt sie liegen, bis sie die Eier in sich gezogen haben. Alsdann bäckt man sie in Schmalz schön gelb, und legt sie auf ein Tuch, daß es das Schmalz von den Schnitten an sich zieht, und die Schnitten zugleich warm bleiben.

Will man die Brühe davon mit Milch machen, so siedet man Milch oder süssen Rahm so viel man nöthig hat, mit hinlänglichem Zukker, Zimmt und Rosenwasser, verklopft zuletzt das Gelbe von zwei oder drei Eiern darinne, richtet es über die gebakkenen Schnitten an, und setzt es auf ein gelindes Kohlfeuer, thut es aber, so bald es anfängt zu kochen, wieder weg, und so ist man fertig.

Will man die Brühe ohne Milch haben, so feuchtet man etwas Mandeln mit Rosenwasser an, und stößt sie auf diese Weise recht klein, damit sie nicht blicht werden, thut Zukker, Zimmt, Korianthen, Cibeben, Wein und Rosenwasser, so viel man nöthig zu haben glaubt, auch etwas weniges Saffran darein, läßt es sieden, und richtet es über die Schnitten an.

Suppe mit Trüffeln und Krammetsvögeln. Man bratet sechzehn Krammetsvögel am Spiesse gar, nimmt die Mägen heraus, und stößt sie wie sie sind im Mörser recht klein. Dann schneidet man ein Viertelpfund Schinken, einige Zwiebeln, und gelbe Wurzeln in Scheiben, thut es nebst den gestossenen Krammetsvögeln in einen Kessel, giebt einige Löffel voll Jus darauf, und läßt es auf dem Feuer attachiren, thut dann auch von zwei Semmeln die braune Rinde darzu, fällt anderthalb Quart gutes Jus darauf, und läßt es zusammen kochen.

Nunmehr schält man acht Stück schöne grosse Trüffeln, und kocht sie in einem halben Quart Consomme, die aber nicht sauer seyn darf, gar. Wenn die Suppe eine halbe Stunde gekocht hat, nimmt man das Fett rein davon, und streicht sie durch ein Haartuch, salzt sie gehörig, und setzt sie an die Hizze. Wenn die Trüffeln bis auf das äusserste eingekocht sind, so thut man sie zur Suppe mit dem darauf befindlichen Sazze, macht sie kochend heiß, und richtet sie an. In die Suppe kann man kleine Klöschen von Wildpretsfarce legen, die man in Butter gebraten, und von allem Fett alsdann wieder gereinigt hat.

Suppe, *Vin brulé*. Dieses Getränk pflegt man sich gern bei Desjeuners oder auch auf Reisen im Winter anstatt der Suppe zu bedienen. Hier wird sie als Suppe betrachtet, und auf folgende Art zugerichtet: Man nimmt auf ein Quart rothen Wein, ein Loth Zimmt, ein halbes Loth Nelken und eine Prise Muskatennuß. Den Zimmt bricht man in kleine Stükken, und thut ihn nebst dem übrigen Gewürz in einen Kessel nebst zwei Loth gestossenen Zukker, röstet dieses zusammen auf gelindem Feuer, bis der Zukker anfängt bräunlich zu werden. Dann giebt man ein Quart rothen Wein darauf, thut noch ein Viertelpfund Zukker darzu, und setzt es nur heiß, daß es aber nicht kocht. Dann giebt man es durch ein Haarsieb, in eine Terrine oder auf eine Theetasse, wie es verlangt wird, und giebt geröstete Semmel darzu, wie man es bei der Chocolade zu thun pflegt.

Suppe mit kleinen Vögelchen. Man schneidet Roggenbrod auf, wie zu einer Schmalzsuppe, gießt eine gute Rindfleischbrühe darüber, und läßt es eintrocknen. Hernach bereitet man kleine Vögelchen, rupft, wäscht und bratet sie gut saftig ab, legt sie auf das Brod, mit in

Schmalz gerösteten Zwiebeln, pfeffert es, besprengt es mit ein wenig Essig, und trägt es warm zur Tafel.

Suppe mit Wachteln für zehn Personen. Man putzt zehn Wachteln, nimmt sie aus, und reinigt sie gut, blanchirt sie in vollem Wasser, und läßt sie dann in kaltem Wasser einige Minuten stehen. Dann schneidet man gute Suppenkräuter, Porro und Zwiebeln recht fein, und thut sie nebst den Wachteln in einen Suppenkessel, schwitzt sie mit etwas ausgelassenem Speck etwas gelbbraun giebt so viel gutes Jus darauf, als Suppe nöthig ist, und läßt die Wachteln darinne gar kochen. Dann kocht man drei bis vier Artischokkenboden in Wasser ab, putzt eine Hand voll Champignons gehörig, wie auch eben so viel Trüffeln, schneidet alles von der Hand in Scheiben, thut es in eine Casserole, giebt guten Coulis darauf, und ganz wenig Citronsaft, läßt es einkochen, und legirt es mit drei Eierdottern. Wenn die Wachteln gar sind, nimmt man alles Fett von der Suppe, und legirt sie mit dem Ragout ab, kostet sie, ob sie gehörig gesalzen sind, thut eine Prise Muskatennuß hinein, hebt die Wachteln in die Terrine, und richtet die Suppe darüber an. Wenn man glaubt, daß die Suppe nicht nahrhaft genug sey, so thut man vorher einige Scheiben geröstetes Franzbrod in die Terrine, und füllt einige Löffel voll kochendes Jus darauf.

Suppe, Wasser- allgemeine, durch das Schmälzen zu verbessern. Eine gemeine Wassersuppe weiß jedermann anzurichten, und daß es dabei auf das dünne Eingeschneide, und das gehörige Maas im Salze sehr ankommt, ist nicht unbekannt. Doch kann man ihren Geschmack auf verschiedene Art verbessern, wenn man sie entweder mit Brod oder mit klein geschnittenen Zwiebeln, oder mit Speck, oder mit Hasermehl schmälzt, und das Schmalz nicht spart.

Suppe von Wasser aufgezogene. Man legt entweder gewöhnliche Suppenschnitten, oder wenn man die Suppe besser haben will, geröstete Weisbrodschnitten in die Schüssel. Hernach läßt man das darzu nöthige Wasser mit einem kleinen Stück Butter, mit ein wenig Ingwer und Salz sieden, und richtet es darüber an. Hierauf rührt man Butter so groß als ein Ei, mit zwei Eiern recht dünne, thut ein wenig Schnittlauch, Ingwer und Salz darein, und gießt sie über die Suppe, stellt sie auf einen Dreifuß oder Kohlpfanne, thut unten heisse Asche hin, bedeckt sie oben mit einem eisernen Dekkel, thut Kohlen auf denselben, daß es zieht, läßt es aber nicht zu hart werden, sondern giebt es, so bald es hier und da gelblich zu werden anfängt auf den Tisch.

Suppe von Wasser auf Augsburgische Art. Man schneidet Weisbrod recht dünne ein, und macht Schmalz heiß, legt in die Schüssel, worein man die Suppe anrichten will, eine Lage Schnitten, salzt sie ein wenig, und thut Schmalz darauf. Alsdann macht man eine neue Lage Schnitten, salzt sie, und thut wieder Schmalz darauf, und so fährt man fort, bis die ganze Schüssel voll ist. Zuletzt gießt man ein wenig Wasser darüber, doch so, daß man von dem Wasser nichts sieht, deckt es wohl zu, und läßt es auf einer gelinden Gluth ein wenig aufkochen.

Suppe, Wasser- gebrannte. Man brennt heisses Schmalz über aufgeschnittenes Roggenbrod in eine Schüssel, streut Ingwer und Pfeffer darauf, läßt indessen Wasser siedend werden, salzt es, und gießt es über das Brod, deckt es zu, setzt es auf Kohlen, läßt es eine gute Weile sieden, und trägt es zu Tische.

Suppe von Wasser gefüllt mit Eiern. Man schneidet Weis-

brod

brod zu Schnitten, bähet sie, und legt sie in die Schüssel, streut ein wenig Ingwer darauf, macht Wasser in einem Topfe siedend, salzt es darinne und schüttet so viel davon über die Schnitten, daß sie nicht schwimmen. Hernach schlägt man so viel Eier (jedes besonders) darauf, als man Personen zu speisen hat, und salzt sie. Endlich macht man ziemlich viel Schmalz heiß, und schüttet es nach und nach über die Eier, daß sie während dessen backen, und giebt sie auf den Tisch.

Suppe von Wasser geröstete. Man röstet Krumen von gemeinen Brod in Schmalz schön gelb, thut sie hernach in eine Schüssel, bestreut sie mit ein wenig Ingwer und Muskatennuß, macht Wasser siedend, richtet es darüber an, und läßt es ein wenig aufkochen.

Suppe von Wasser mit Mandeln und Rosinen. Man setzt Wasser zum Feuer, salzt und würzt es, schneidet klares Roggenbrod und in Wasser abgezogene Mandeln zu länglichen Stückchen, streut dann etwas von dem aufgeschnittenen Brod in die Schüssel, und dann über das Brod einen Theil der abgezogenen Mandeln und kleine Rosinen, dann wieder eine Lage Brod, und abgezogene Mandeln und Weinbeeren, und dieses thut man so oft als man will. Oben aufkommt alsdann wieder aufgeschnittenes Brod. Alsdann gießt man das siedende Wasser darüber, setzt es mit einer andern Schüssel zugedeckt auf eine Kohlpfanne, brennt Schmalz darüber, wendet die Schüssel um, und brennt zu unterst, so wie man es oben gemacht hatte, auch Schmalz darauf, thut geriebenes Brod in die Pfanne, röstet es in dem noch übrigen wenigen Schmalz und thut es oben auf die Suppe.

Suppe von Wasser mit Mehl. Man mache Schmalz heiß, und brennt darin ein wenig Mehl schön lichtgelb, läßt zuvor Wasser siedend werden, salzt es, und schneidet Roggenbrod auf, legt eine Lage davon in eine Schüssel, und brennt dann das Schmalz, worinne das Mehl geröstet worden ist, darüber, legt wieder Brod darüber, und brennt wieder in Schmalz geröstetes Mehl darauf, gießt dann das siedende Wasser darüber, oder von der Seite hinein, läßt es auf Kohlen aufsieden, und streut Pfeffer und Muskatennuß darauf.

Suppe von Wasser, süsse. Man siedet Wasser, so viel man zur Suppe nöthig hat in einem Topf mit zwei oder drei Stückchen Muskatenblüten, eben so viel Zimmt, und einem Stück obere Brodrinde, welche vorher schön gelb geröstet worden ist, treibt es hernach durch einen Durchschlag oder Suppenseiher, und stellt es wieder zum Feuer. Man rührt ferner zwei Eier, ein Stück Butter so groß als ein Hühnerei, und ein verhältnißmässiges Stück Zukker wohl unter einander, schüttet es in das siedende Wasser, läßt es nur noch ein wenig sieden, richtet es über gebähete Schnitten an, und streut ein wenig Zukker und Zimmt darauf.

Suppe von Wasser mit verrührten Eiern. Man schneidet gemeines oder weisses Brod recht dünne ein, macht Wasser siedend so viel man nöthig hat, und salzt es, schüttet nur so viel davon über die Schnittchen, daß sie weich werden. Hernach verklopft man auf sechs bis acht Personen, drei Eier wohl mit dem übrigen Wasser, und gießt es vollends über die Schnitten, thut auch ein wenig Ingwer daran, läßt es ein wenig aufkochen, und schmälzt es mit einer Krume Brod.

Suppe von Wein. Man schneidet frisch gebakkene Semmeln in ziemlich grosse Würfel, röstet sie in Schmalz schön gelb, läßt indessen Wein siedend werden, thut das eingebrennte Mehl, Zukker, Muskatenblüten und Saffran darein, und läßt es mit einander sieden, thut die gebakkene Semmel in einen tiefen Tie-

gel, gießt die zusammen gemachte Suppe darüber, läßt sie noch ferner sieden, bis das gebakkene Brod weich ist, thut es alsdann in eine Schüssel, und trägt es auf.

Ebendieselbe auf andere Art. Man zerklopft zwei Eierdotter in einem Pfännchen, gießt noch nicht ganz ein Nößel Wein daran, zukkert es, würzt es mit Muskatenblüten, wirft ein Stückchen Butter darzu, und rührt es wohl mit einander ab, läßt es auf gelindem Feuer unter beständigem Rühren aufsieden, und richtet es über weisses, würflich geschnittenes und in Schmalz gerösletes Brod an.

Ebendieselbe noch anders. Man treibt erstlich ein wenig Mehl in einem Topfe mit kaltem Wein ab, und rührt etliche ganze Eier und zweimal so viel Dotter darein. Hernach siedet man zwei Theile guten Wein, und ein Theil Wasser unter einander, und gießt es in das Abgetriebene, rührt es wohl ab, läßt es aufsieden, zukkert es, thut Muskatenblüten, Saffran und Zukker darzu, richtet es über geschnittene Semmeln an, und streut Zimmt darüber.

Suppe von Weinbeeren. Man zerstößt grosse und kleine Weinbeeren, treibt sie mit Wein durch, thut gestossene Mandeln darzu, macht es mit Zukker süsse, läßt es aufsieden, und richtet es über gebähete Semmelschnitten an.

Suppe von Wein mit Biscuit. Man rührt sechzehn Eierdotter mit zwei Maas gutem Wein klar, thut Zukker und ein Stückchen Zimmt darzu, kocht es auf dem Feuer einmal auf, und rührt es dabei beständig, damit es nicht zusammen läuft. Man kann auch etwas Wasser unter den Wein nehmen. Zur Suppe giebt man Biscuit oder Plätzchen.

Suppe von Wein ohne Eier. Man legt ein halbes Viertelpfund Mandeln in heisses Wasser, daß man sie schälen kann, und stößt sie dann so klein als möglich. Man kann sie auch, damit sie nicht ölicht werden, ein wenig mit Wasser anfeuchten. Diese gestossenen Mandeln, treibt man durch mit Wein, gießt hernach frische Hühner- oder Fleischbrühe, die nicht gar zu heiß und zu fett ist, daran, nimmt auch ein wenig nicht allzubeisses Wasser darzu, thut ein wenig Jngwer und Muskatenblüten daran, läßt alles zusammen, jedoch nicht allzulange sieden, und richtet es über gebähete Schnitten an.

Suppe von Wein mit Eiern. Man verklopft zu einem Schoppen oder Quart Wein das Gelbe von zwei Eiern, etwas Saffran und Muskatenblüten, und ein Stück Zukker, läßt es hernach aufsieden, und richtet es über dünn geschnittenes Weisbrod an. Je besser der Wein ist, je weniger braucht man Zukker. Wenn man aber auch bei schlechtem Wein den Zukker sparen will, so nimmt man die Hälfte Wasser darzu. Denn das Wasser nimmt dem Wein die Säure.

Oder: Man setzt so viel Wasser als Wein drei oder vier verklopfte Eier, und nach Gutdünken Zukker und Saffran über das Feuer, und rührt es über demselben beständig bis es anfängt zu sieden, richtet es über geriebenes Brod, welches in Schmalz schön gelb gerösset ist, bestreut es dicht mit Zukker, und giebt es auf den Tisch.

Suppe von Wein geschlagene. Man schlägt vier Eier in einem Topfe mit einer Ruthe so lange, bis sie lauter Schaum sind, thut gestossenen Cardamom oder Muskatenblumen und Zukker in ein Quart Wein, gießt ihn nur an dem Rande des Topfes ganz allmählig in den Schaum, und klopft alles eine gute Weile mit einander, setzt es dann über das Feuer, und läßt es wohl heiß werden, schlägt es aber auch über dem Feuer immerfort, daß es als lauter Schaum in die Schüssel kommt wie Bier, legt gebähete Weisbrodschnitten in eine zinnerne Schüssel, daß sie nur den Boden der-

derselben bedekken, und richtet die Suppe darüber an.

Suppe von Wein mit Griesklöschen für sechs Personen. Man läßt ein halbes Quart Milch aufkochen, streut ein Viertelpfund Gries hinein, und kocht ihn unter beständigem Rühren in einigen Minuten recht steif, so daß er noch nicht ganz ausgequollen ist. Dann thut man vier Loth Butter darzu, läßt ihn kalt werden, schlägt nachher zwei ganze Eier und zwei Dotter hinzu, rührt es damit gut durch einander, thut eine kleine Prise Salz daran, macht kleine runde Klösschen wie ein grosses Taubenei, und kocht sie in Wasser gar. Unterdessen setzt man anderthalb Quart Franzwein mit ganzem Zimmt und Citronschale auf, thut ein Stückchen Butter und drei Achtelpfund Zukker nebst etwas wenig Salz daran, legirt sie, wenn es kochend heiß ist, mit sechs Eierdottern, giebt sie durch ein Haarsieb auf die Terrine, und legt die Griesklösschen hinein.

Suppe von Wein mit kleinen Rosinen und Corinthen. Man stößt eine Hand voll gut gelesene und gewaschene Weinbeeren und Rosinen in einem Mörser klein, thut ein wenig abgeriebene Mandeln darzu oder an deren Stelle eine gebähete und in Wein geweichte Semmelschnitte, treibt dann alles mit Wein durch einen Seiher, würzt es mit Zukker und Zimmt, läßt es ein wenig sieden, und richtet es über weiß gebähetes Brod an.

Suppe von weissen Bohnen mit geröstetem Schöpsenfleisch. Man nimmt eben so viel weisse getrocknete Bohnen, als man zur Linsensuppe Linsen nimmt, und verfährt mit diesen eben so, wie bei der Linsensuppe, thut eben dasselbe Wurzelwerk darzu, und schneidet es ganz fein. Dieses schwizzet man in einem halben Pfund Butter und etwas Mehl, thut vier Maas Bouillon, Nelken, Pfefferkörner, und ein wenig Ingwer darzu, thut die weich gekochten Bohnen in die Suppe, und kocht sie eine Stunde mit. Wenn das Wurzelwerk recht weich ist, so wird die Suppe durch ein Haartuch gestrichen, gehörig gesalzen, und eine halbe Muskatennuß daran gerieben. Es ist gebräuchlich, ein Stück geröstete Schöpsenbrust mit zu dieser Suppe zu geben, welches man aber auch unterlassen kann. Das Schöpsenfleisch wird in Bouillon, auch wohl in einer Braise weich gekocht, in Stükken geschnitten, mit Semmelbröschen bestreut, auf einem Rost geröstet, öfters mit Butter bestrichen, und auf einen Teller mit zur Suppe gegeben.

Suppe, weiß gestossene. Man bestreicht eine Pfanne wohl mit Butter, schneidet eine Zwiebel scheibenweise, nebst Sellerie, gelben Rüben, einen Kalbsfuß oder Kalbfleisch, was man bei der Hand hat, und eine alte Henne, gießt dann einen halben Schöpflöffel voll Rindfleischbrühe darauf, deckt es zu, läßt es auf Kohlen dünsten, schüttet öfters, bis alles weich ist, Bouillon nach, daß es nicht anbrennt, gießt so viel als man braucht, Suppe darauf, schneidet für drei Pfennige Semmel in Scheiben, siedet sechs Eier hart, stößt die Dotter davon, und ein Viertelpfund Mandeln im Mörser, legt sie in die Pfanne, läßt alles gut aussieden, stößt alsdann das Fleisch und die Henne im Mörser, treibt es recht gut durch ein Sieb, daß es aber dikke wird, schüttet so viel in den Topf als man Suppe braucht, giebt Salz und Muskatenblüten darzu, stellt es zum Feuer, daß es warm bleibt, läßt es aber nicht mehr sieden, und richtet es über gebähete Semmel an.

Ebendieselbe auf andere Art. Man thut in einen Topf so viel Suppe als man braucht, putzt ein Paar Hühnchen, und läßt sie in der Suppe sieden, stößt sie alsdann wie sie sind, mit einer Hand voll geschwellter Mandeln, fünf harten Eiern und einer halben von der Rinde getriebenen und in Sahne geweichten Semmel,

drückt ein Stückchen Butter in etwas Mehl gut ab, giebt es mit dem Gestossenen in einen Topf, läßt die bereitete Suppe ein wenig abkühlen, und rührt das Gestossene so lange damit, bis es siedet, salzt und würzt es, und richtet es an.

Suppe von Weiskohl. Man schneidet zwei Köpfe Weiskohl, aus denen man vorher die Strünke heraus geschnitten hat, ganz fein wie zu Sauerkraut, wäscht es und kocht es mit einem Maas Bouillon weich. Nachher thut man noch zwei Maas Bouillon darzu, und läßt es am Wasser ferner einigemal aufstossen. Hierauf röstet man einige Semmelrinden, bereibt sie mit Muskatennuß, und richtet die Suppe darauf an.

Von Borree macht man eine solche Suppe auf die nämliche Art, nur daß man die Semmelrinden mit Parmesankäse bestreut, sie zwischen zwei Deckeln bäckt, in die Terrine legt, die Suppe darauf füllt, und eine Weile ziehen läßt.

Suppe von weissen Rüben mit Hammelscarbonnade. Wenn die Carbonnade kocht und wohl geschäumt ist, so thut man würflich geschnittene Deltaxerrüben hinein, und kocht sie mit. Wenn es gar ist, so wird das Fleisch auf intonirte Semmel angerichtet, und die Suppe darüber gegossen.

Suppe von Weireln. Man siedet die Weireln in Wein weich, treibt sie alsdann durch ein Haarsieb, gießt ein wenig ausgepreßten und mit Zukker gesottenen Weirelsaft darein, zukkert es wohl, und läßt es aufsieden. Man macht indessen kleine runde Küchelchen, nur so groß als eine Erbse, thut sie alsdann in eine Schüssel, und thut die Weirelbrühe darüber. Man kann sie auch über geröstetes und würflich geschnittenes weisses, oder auch gebähetes Roggenbrod anrichten.

Ebendieselbe auf andre Art. Man gießt Wein über die von ihren Stielen abgezupfte Weireln, zukkert sie wohl, und läßt sie ein wenig in Wein sieden, gießt aber nicht zu viel daran, denn sie geben selbst eine Brühe. Alsdann röstet man schönes weisses würflich geschnittenes Brod in Schmalz, richtet die Weireln darüber an, und streuet Trisenet darauf.

Ebendieselbe noch anders. Man siedet die Weireln in Wein, zukkert sie wohl, und läßt etliche Stükken Zimmt mit aufsieden, röstet einen Löffel voll Mehl schön gelblich, und thut es an die Weireln, läßt es noch einmal aufsieden, und richtet sie über geröstete oder gebähete Semmelschnitten an.

Suppe von Westphälischer Buttermilch. Man kocht gebakkene Pflaumen weich und kurz ein, setzt unterdessen die Buttermilch auf, wenn sie kocht, wird Mehl mit ein wenig kalter Milch gemischt, hineingerührt, auch Salz, Zukker und Zimmt darzu gethan, und die Pflaumen darein geschüttet, wenn es zusammen aufgekocht hat, so wird es angerichtet.

Suppe mit Wienernokken für zwölf Personen. Man kocht eine rechte klare Bouillon, sollte sie aber nicht recht klar seyn, so wird sie mit Kalbfleischbrühe oder Eierweis geklärt wie die Consomme. Von dieser Bouillon thut man drittehalb Quartier in eine Casserole, nimmt alles Fett davon ab, und salzt sie gehörig. Dann thut man ein halbes Pfund abgeklärte gute Butter in eine Casserole, rührt sie zu Schaum, und schlägt nach und nach zwei ganze Eier, und drei Dotter darzu, rührt jedes Ei erst mit der Butter wieder glatt, thut ungefähr ein Viertelpfund gutes Spelzmehl, nebst zwei bis drei Eßlöffel voll guter Sahne, auch etwas wenig Salz darzu, rührt alles gut durch einander, sticht mit einem Eßlöffel einen kleinen Klumpen davon ins Wasser, läßt ihn gar kochen, sieht dann zu, ob er zusammen hält, und doch auch fein und zart ist: Wenn er zerfährt, so nimmt

man

noch etwas weniges Mehl darzu, und ist es noch zu hart, so rührt man noch etwas geschmolzene Butter darunter. Alsdann streicht man die Masse auf eine umgekehrte zinnerne Schüssel, recht gleich, wie ein Finger dikke, und setzt sie in den Keller, daß sie recht steif wird. Wenn bald angerichtet werden soll, so läßt man in eine andere Casserole ein Quart Bouillon mit einem Quart Wasser und etwas Salz kochen, und schneidet in möglichster Geschwindigkeit mit einem Messer, welches man in der Bouillon heiß macht, kleine Klößchen von der steif gewordenen Masse in die kochende Bouillon, läßt sie eine halbe Viertelstunde kochen, macht die erwähnte klare Bouillon kochend heiß, thut sie in die Suppenschale, und hebt die Klößchen mit dem Schaumlöffel darein. Man muß die Zeit genau berechnen, damit sie nicht lange stehen dürfen, sonst verlieren sie viel am Geschmack. Es ist eine sehr gute Abendsuppe.

Suppe von wilden Enten und blauem Kohl. Man kocht gebratene wilde Enten mit Fleischbrühe. Hernach schneidet man den Kohl in Stükken, brühet ihn ab, legt ihn in kaltes Wasser, drückt ihn wohl aus, und thut ihn zu den Enten, legt ein Stück durchwachsenen Speck vom Bauche darzu, thut etwas Salz, Pfeffer, und ein wenig braunes Mehl daran, und läßt es mit kochen. Wenn alles gekocht ist, so belegt man die Schüssel mit Weißbrodschnitten, gießt etwas von der Brühe darauf, und läßt es aufkochen. Endlich legt man die Enten darauf, und den Kohl um den Rand her, auch etwas von dem durchwachsenen Speck, gießt die Brühe vollends darauf, bis man genug hat, und trägt die Suppe auf.

Suppe à la Wurmser von Torten. Man nimmt ein halbes Pfund Kalbfleisch, und acht Loth Mark, hackt erstlich das Fleisch, und stößt es alsdann vollends in einem Mörser mit dem Mark. Alsdann nimmt man das Gestossene in eine Schüssel, thut Muskatenblüten, Ingber, Salz, Majoran darein, nimmt auch ein ganzes Ei und einen Dotter darzu, und rührt es eine ganze Viertelstunde, oder würkt es mit den Händen wie einen Brodteig. Alsdann macht man einen mürben Teig, wellt ihn eines Messerrükkens dikke aus, und schneidet aus dem ausgetriebenen Teig einen Ring, welcher drei Finger breit, und so weit ist als der Rand der Schüssel, in welche die Suppe kommen soll. Alsdann legt man an dem innern oder äussern Rand des Ringes ganz schmale Striemchen Teig, daß die Fülle, und der Saft der Fülle darin hält, füllt diesen Ring mit der oben beschriebenen Fleischfülle, macht einen unausgeschnittenen Dekkel darauf, und schneidet ihn, wenn er schon auf dem Ringe liegt, nur in der Mitte schlangenweise durch, stellt ihn unbestrichen in den Backofen oder Tortenpfanne und läßt ihn schön gelb backen.

Alsdann bestreicht man ihn erst mit dem Gelben von einem Ei, und streuet Schnittlauch oder klein geschnittene Citronen darauf. Indessen siedet man eine gute Henne, und ein gutes Stück Rindfleisch mit einander, röstet in der Schüssel, zu welcher man die Ringtorte gemacht hat, gebähete Schnitten, richtet die Hühnerbrühe darüber an, doch so, daß sie den Rand nicht berührt, legt in die Mitte die gesottene Henne, welche gehörig dressirt seyn, und den Kopf in die Höhe halten muß, vergoldet ihr den Schnabel, und steckt etwas Grünes darein, macht auch mit dem Gelben vom Ei, vermittelst eines Pinsels Striche an der Henne herum, wie Federn, und bestreut sie mit geschnittener Petersilie. Die Ringtorte aber legt man auf den Rand der Schüssel, deckt es schicklich zu, und läßt es ein wenig aufkochen.

Suppe von Wurzeln. Man schneidet Sellerie, Petersilienwurzeln, und gelbe Rüben in Scheiben, und kocht ihn mit etwas Schinken in But-

ter weich. Alsdann rührt man soviel Mehl oder Semmel, als zum Sämigwerden nöthig ist daran, kocht es mit guter Brühe durch, schüttet etwas Zwiebeln, Muskaten und eine gute Hand voll geriebener Möhren hinein, und reibt es, wenn es aufgekocht hat, durch ein Sieb. Hernach thut man ein wenig Petersilie, welche blattweise gelesen, und vorher besonders abgekocht seyn muß, hinein. Diese Suppe darf nicht immer kochen, sonst gerinnt sie.

Dergleichen noch anders. Man schneidet allerhand Wurzeln ganz fein, und kocht sie in Butter, mit etwas Schinken weich, thut nöthiges Gewürz darzu, und gießt starke Rindfleischbrühe darauf. Man thut ferner schwarzgeriebenes Brod mit der Rinde darzu, kocht es durch, treibt es durch ein Sieb, und schneidet Schweinenohren oder Bauchspeck hinein.

Suppe zerfahrne für acht Personen. Man reibt für einen Groschen altes Franzbrod, passirt es durch einen Durchschlag, thut es in eine Casserole, schlägt drei ganze Eier und drei Dotter hinzu, nebst etwas gestossenen Muskatenblüten und einer Prise Salz, und rührt es gut durcheinander. Dann setzt man zwei Quart voll Bouillon und halb Fus aufs Feuer, salzt sie gehörig, und läßt sie aufkochen, schüttet dann die angerührte Masse hinein, läßt sie eine halbe Viertelstunde von einer Seite gelinde kochen, ohne darin zu rühren, kostet sie, wegen des Salzes, und giebt sie in die Suppenschale.

Dergleichen noch anders. Man läßt eine Hand voll Sauerampfer, eben soviel Kerbel und Portulack, von denen die Blätter sauber abgepflückt sind, ferner eine Staude Sellerie, zwei Mohrrüben, zwei Petersilienwurzeln, und eine Staude Borree, in feinen länglich geschnittenen Stükken in einer Bouillon weich kochen.

Man verklopft alsdann in einem Topfe vier ganze Eier und vier Dotter, thut ein Viertelpfund Butter, ohngefähr drei Viertelpfund geriebene Semmel oder Semmelkrumen, und eine halbe Muskatennuß darzu, und rührt alles wohl untereinander.

Hierzu thut man einige Löffel von der kochenden Suppe, rührt es wohl durcheinander, läßt alsdann alles in der Suppe langsam ziehen, und mit ihr durchkochen. Endlich salzt man sie gehörig.

Suppe von Zimmt. Man röstet ein gutes Stück grobes Brod, mit Rinde und Krume auf Kohlen schön gelbbraun. Wenn es kalt ist, so bricht man es in Stükken, thut es in einen Topf, nebst vielem gebrochenem Zimmt, gießt kaltes Wasser darauf, und läßt es kochen, quirlt es, daß das Brod zergeht, treibt es durch den Durchschlag in einen andern Topf, thut fein gehackte Citronschale, Butter, Salz, Zukker und Wein darzu, setzt es zum Feuer, quirlt es, und läßt es bis ans Kochen kommen. Alsdann röstet man geschnittenes feines Brod in Butter, und thut es hinein.

Suppe von Zukker. Man schneidet von einem Weißbrod die Rinde ab, und weicht die Krumen in süsse Sahne, treibt es durch, zukkert es, und gießt ein wenig Malvasier daran, macht es aber nicht zu dünne, läßt es sieden und wieder kalt werden, und giebt es auf die Tafel.

Suppe von Zwiebeln. Man schneidet Roggenbrod in eine Schüssel, streut Ingber und Pfeffer darauf, gießt alsdann siedende Fleischbrühe darüber, setzt sie hernach auf Kohlen, und läßt sie ein wenig darauf stehen. Alsdann schneidet man Zwiebeln länglich, röstet sie schön gelb in Schmalz, brennt sie auf die Suppe, und trägt sie auf den Tisch.

Suppen wie sie angerichtet werden müssen. Wenn in die Suppen geschnittenes Brod oder Semmel kommt, so muß es gleichförmig darin vertheilt, und nirgends ein Stück-

Stückchen trokken darin umher schwimmen.

Wenn Zukker, Zimmt, Muskatenblumen oder Muskatennuß daran gethan wird, so muß es oben auf gestreut werden.

Auf Milch- und Weinsuppen streut man gern Zukker und Zimmt, auf Pflaumensuppen, Kirschsuppen u. s. f. gehackte Citronschalen, auf Hafergrüzze, gehackte Mandeln. Damit der Zukker von den Suppen nicht gleich aufgelößt wird, so läßt man zuvor die Brod- und, Semmelbrokken, etwas anlaufen, damit sie oben schwimmen und der Zukker darauf liegen bleibt. Bei Milch- Reis- Schwaden- u. dergl. Suppen, muß man erst eine Haut sezzen lassen und dann die Gewürze, oder den Zukker darauf streuen.

Auf die Bier- und Weinkalteschalen wird nichts gestreut, wohl aber auf Kalteschalen von Mandelmilch, Fliedermilch u. s. f.

Süßholzsaft. Man schabt ein Pfund Süßholz, das nicht alt und dürre ist in Plätzchen, und stößt es in einem Mörser so klein, als man kann. Dann thut man es in einen neuen Topf, gießt drei Nößel frisches Wasser darauf, und läßt es stark einsieden, preßt es aus, gießt wieder Wasser über das Holz, läßt es wieder einsieden, und läutert mit diesem letztern Saft ein Pfund Zukker. Wenn er recht geläutert ist, so gießt man den ausgepreßten Saft darzu, läßt es noch einmal aufsieden, gießt es durch ein Haartuch, und siedet es vollends dikke.

T.

Tabaksrollen. Man macht einen Teig von zwölf Loth mit Rosen- oder Zimmtwasser klar abgestossenen Mandeln, zwölf Loth Zukker, drei Viertelpfund Mehl, einem Viertelpfund Butter, Zimmt, Cardamom, Muskatenblüten, nach Belieben Muskatennuß, und vier ganzen Eiern; sollte der Teig aber zu trokken seyn, so schüttet man ein wenig Rosen- oder Zimmtwasser daran, macht den Teig zusammen, daß er schön glatt ist, schneidet ein Stück davon ab, und treibt es aus. Hierauf thut man das Holz zum Feuer, bratet es an einem Spiese herum, bestreicht es mit Butter, und legt den Teig, wenn das Holz warm ist, darum, bindet ihn mit einem Bindfaden, jedoch nicht allzufest herum, daß er den Teig nicht durchschneidet, bratet es am Feuer herum, daß es abbäckt, und bestreicht es immer zu mit Butter, vermittelst eines Pinsels, so werden sie schön braun. Endlich thut man sie vom Holze und dem Feuer hinweg, und giebt sie zur Tafel.

Ebendieselben auf andre Art. Man wirkt zu einem halben Pfund Mehl ein Ei und einen Dotter, ferner ein Viertelpfund Butter, nach Belieben Zukker, und soviel Wein als nöthig ist, und läßt den Teig über Nacht liegen. Des andern Tages treibt man ihn aus, so groß als die Hölzchen sind, bestreicht ihn mit Eiweiß, streut klein gehackte Mandeln, Zukker, Zimmt und Weinbeeren darauf, und treibt ihn ganz allmählich darüber, bestreicht ihn an dem einen Ende, wo nichts darauf gestreut ist, mit Eiweiß, und wikkelt ihn auf das Hölzchen, welches zuvor in Schmalz etwas warm gemacht worden ist, wikkelt einen mit Butter bestrichenen Bindfaden darum, und bäckt ihn aus Schmalz. Wenn die Rollen gebakken sind, so nimmt man den Faden ab, bestreut die Rollen geschwind mit Trisenet, und löst sie mit einem Messer behutsam vom Holze, damit sie nicht zerbrechen. Auch kann man sie, wenn man will, am Spieße braten.

Tabaksrollen noch anders. Man macht einen Teig aus Mehl, geriebenem Zukker und einigen Eiern. Alsdann macht man zwölf bis sechzehn runde Hölzer, an dem einen Ende etwas dünner als am andern, und legt um jedes Holz etwas von dem Teig, nachdem man ihn vorher ausgetrieben, umwikkelt es mit Bindfaden, daß es einer Tabaksrolle ähnlich wird, und bäckt es in Schmalz. Alsdann zieht man die Hölzer heraus, macht den Bindfaden wieder ab, und füllt sodann in jede Tabaksrolle etwas eingemachte Johannisbeeren oder Kirschen, und richtet sie an.

Dergleichen noch anders. Man macht einen Teig von Butter, Zukker und Mehl, jedes von gleichem Gewicht, einigen Eiern und etwas Rosenwasser, arbeitet ihn gut durcheinander, und rollt ihn, wie einen Messerrükken dikke aus. Alsdann nimmt man ein rund geformtes Blech, so dikke wie ein Pennal, eine Viertelelle lang, etwas gebogen, und an dem einen Ende mit etwas Drath versehen. Dann schneidet man länglich viereckige Stükken von dem Teige, bestreicht die Kante mit Eigelb, und wikkelt immer eins um das Blech, umwikkelt es mit dikken Bindfaden, einen Finger breit auseinander, so daß der Bindfaden tief einschneidet, und Risen entstehen, hält es in die heisse Butter, zieht, wenn es loßläßt das Blech heraus, und macht wieder ein anderes darum, bäckt sie schön gelbbraun, macht den Bindfaden davon, und bestreut sie mit Zukker und Zimmt.

Auf andere Art. Man macht von vier Eiern, ein wenig Rosenwasser, Zukker, Zimmt und feinem Mehl einen Teig, wällt ihn aus, und schneidet ihn, je nachdem das Holz groß oder klein ist, in grössere oder kleinere Stükken. Alsdann macht man von gestossenen Mandeln, Zukker, Zimmt, grossen und kleinen Rosinen, geschnittenen Citronen und Citronat, eine Fülle, thut ein verklopftes Ei, und ein wenig Mutschelmehl darzu, streut es auf den Teig, wikkelt es um das Holz, bindet es mit Bindfaden feste, und bäckt es gelb.

Noch eine andre Art. Man wällt in einem halben Achtel Mehl ein halbes Pfund Butter zu dünnen Blättern, rührt Salz und das Gelbe von zwei Eiern mit Wein an, und spritzt den Teig damit, bis er zusammengeht, ausgewellt und überschlagen werden kann.

Alsdann wellt man ihn schön in die Form, schneidet es in Stükchen, und bestreicht sie, so weit man sie füllt, mit Eiern. Die allgemeine Fülle wird von gestossenen Mandeln, kleinen Rosinen, Zukker und klein geschnittenen Citronschalen gemacht. Diese rührt man nach Gutdünken mit Eiern an, überstreicht damit den Teig, schmiert die Hölzer mit Butter, wikkelt das gefüllte darum, bindet es mit Bindfaden nicht allzu hart, und bäckt es in frischem Schmalz. Ehe sie gar sind, thut man die Fäden ab, und läßt sie vollends backen, zieht sie alsdann von den Hölzern, und bestreut sie noch warm mit Zukker und Zimmt. Man kann sie aber auch mit eingemachten Früchten, oder frisch eingemachten Sommerfrüchten füllen. Wenn man aber Himbeeren nimmt, so muß man etwas Mutschelmehl darzu thun.

Täfelchen zum Räuchern zu bereiten. Man stößt ein Pfund gemeinen Benzoir, ein Loth Würznelken, zwei Quentchen Zimmt und ein Quentchen Calmus zusammen in einem Mörser, und seihet es durch ein Haarsieb. Alsdann läßt man Gummi Tragant mit gemeinem Wasser weichen, und thut das durchgesiebte Pulver in den Mörser, mit einer Ohrenschüssel voll von diesem angeweichten Gummi, und mischt und stößt alles untereinander, daß ein Teig daraus wird. Wenn der Teig zu weich ist, so thut man etwas von dem Pulver hinein, so ist der Teig leicht zu machen. Alsdann treibt man den Teig mit

mit einer Rolle, daß er breit wird, schneidet die Täfelchen mit der Form heraus, und läßt sie dörren.

Ebendieselben auf portugiesische Art. Man stößt und siebt ein Pfund von dem besten Engelwassersalz, läßt hernach Gummi Tragant in Pommeranzenblütenwasser zergehen, und macht den Teig ein wenig stärker, als gewöhnlich.

Alsdann läßt man den Boden des Mörsers, und das dicke Ende des Stämpfels warm werden, und läßt durch dessen Wärme zwanzig Gran Ambra schmelzen, thut ein wenig Tausendblumenwasser darzu, um denselben damit abzureiben, und vermehrt die Quantität dieses Wassers, bis auf ein halbes Glas. Alsdann thut man den Mörser auf eine Kohlenpfanne, und wenn die Composition fertig ist, so schüttet man sie auf den Teig, mischt ihn wohl untereinander, schneidet die Rauchtäfelchen mit den Formen wie gewöhnlich aus dem breit ausgetriebenen Teige, und läßt sie dörren.

Ebendieselben von Rosenblättern. Man stößt ein Pfund Salz von Engelwasser, und läßt ihn durch ein Haarsieb laufen, thut ihn wieder in den Mörser, thut auch eine Hand voll frische Rosenblätter darzu, und ein Schüsselchen voll in Rosenwasser zerlassenen Gummi Tragant, stößt alles zusammen, bis ein Teig daraus wird, wellt ihn breit und schneidet mit einem Messer Täfelchen daraus.

Ebendieselben auf spanische Art. Man macht von dem gestossenen und durchgesiebten Salz von Engelwasser, nebst in Pommeranzenblütwasser eingeweichten Gummi Tragant einen Teig im Mörser, treibt ihn aus, schneidet Täfelchen daraus, und dörret sie.

Täfelchen wohlriechende, die man in den Mund nimmt. Man stößt ein Pfund vom feinsten Zukker in einem kleinen Mörser mit zwölf Gran Bisam, und läßt es durch ein Haarsieb laufen. Man läßt ferner eine kleine Hand voll Gummi Tragant über Nacht in Pommeranzenblütwasser weichen, und treibt es durch ein weisses Tuch.

Alsdann thut man den Gummi in den zerstossenen Zukker, thut zwei Quentchen Ambraessenz darzu, und mengt alles wohl untereinander, bis der Teig fertig ist.

Man macht ihn nun mit einer Rolle breit, und schneidet nach Belieben Täfelchen. Diese thut man auf Papier, läßt sie in der Luft trocknen, und hebt sie auf wenn sie ganz dörre sind.

Die Formen, deren man sich bedient, um die Mundtäfelchen zu schneiden, sind von weissem Blech, und sehen aus, wie ein Hörnchen oder Fingerhut, so daß wenn man sie auf den dünnen Teig setzt und drehet, die Täfelchen darin stekken bleiben, und wenn man in das andere Ende bläst, herausfallen.

Tafelbesezzung bei grossen Gastmahlen.

Eine lange Tafel zu Mittag für vier nnd zwanzig Personen.

Wenn man vier Gänge machen, und jedesmal sechs Schüsseln aufsetzen will, so enthält der erste Gang

1) zwei Terrinen, eine mit Weinsuppe mit gefüllten Citronen, eine mit brauner Suppe.
2) zwei Schüsseln, eine mit Spinat und eine mit Blumenkohl.
3) zwei dressirte Pasteten, mit ausgeschnittenem Rindermürbbraten.

Hierzu acht Assietten, als

4) zwei mit Ochsenzungen;
5) zwei mit Saucischen;
6) zwei mit geräucherten Lachs;
7) zwei mit Schlackwurst;
8) zwei kleine Pasteten;
9) zwei kleine Schüsseln mit ausgebackenen Reis.

Der zweite Gang, wenn man die Schüsseln des ersten Ganges, bis auf die Assietten, welche stehen bleiben müssen, abgenommen hat.

1) zwei

1) zwei Schüsseln, mit angeschlagenen Kälberkeulen;
2) zwei Schüsseln mit jungen Hühnern und Krebsen.
3) zwei Schüsseln mit grossem Spargel.

Der dritte Gang, wenn die Schüsseln, und nun auch die Assietten abgetragen worden sind.
1) zwei Schüsseln, eine mit Zander, und eine mit Aal;
2) zwei Schüsseln mit Wildbraten;
3) zwei Schüsseln, eine mit Puterbraten, und eine mit vier gebratenen Fasanen.

Hierzu acht Assietten.
4) zwei mit Sardellensallat;
5) zwei mit Gurkensallat;
6) zwei mit Prünellen;
7) zwei mit Compote von Aepfeln.

Man kann auch zum Braten nur vier Assietten nehmen, und anstatt der übrigen vier, zwei mit ausgebakkenen Grünlingen, und zwei mit ausgebakkenen Kaulbarschen besezzen, welche bei den Fischen mit herumgegeben werden.

Der vierte Gang, wenn alle Schüsseln abgenommen, und die Tafel von neuem serbirt worden ist.
1) zwei Schüsseln, eine mit Chocoladencreme mit gesponnenen Zukker, und eine mit Weincreme;
2) zwei Schüsseln, eine mit Baumkuchen mit Mandelspänen, und eine Bisquittorte, mit Makronenaufsatz;
3) zwei Schüsseln, eine Citrontorte mit Piramide, und eine Mustorte mit Piramide;
4) u. 5) vier Teller mit Confekt;
6) u. 7) vier Teller mit Obst, als Aepfel, Birnen, Pflaumen und Weintrauben;
8) zwei Teller, einen mit gebrannten Mandeln, einen mit Knackmandeln und Rosinen;
9) zwei Teller, einer mit Bonbons, und einer mit überzogenen Anis in Dieten.

An beiden Enden der Tafel setzt man Butter und Käse auf.

Ebendieselbe Tafel zum Abend.

Wenn man auch vier Gänge machen, und jedesmal sechs Schüsseln auffezzen will, so enthält der erste Gang:
1) zwei Terrinen, eine mit Sagosuppe mit rothem Wein, und eine mit Erdbeerkalteschale;
2) zwei Schüsseln, eine mit Schminkbohnen mit Carbonnade, und eine mit grünen Erbsen mit Möhren mit Saucischen;
3) zwei Pasteten, eine von Rebhühnern braun, und eine von Kalbfleischfrikandeaur.

Hierzu acht Assietten,
zwei mit Schalotten;
zwei mit Ochsenzungen;
zwei mit geräuchertem Lachs;
zwei mit kleinen Pastetchen.

Der zweite Gang:
1) zwei Schüsseln, mit Kapaunen mit Austern;
2) zwei Schüsseln, eine mit Lachs in Wasser und Salz gekocht, und eine mit Zander;
3) zwei Schüsseln Spargeln mit geschmolzener Butter.

Der dritte Gang:
1) zwei Schüsseln mit schönen Krebsen;
2) zwei Schüsseln, eine mit gebratenen Schnepfen, und eine mit Fasanen.
3) zwei Schüsseln, eine mit Wildbraten, und eine mit Puterbraten.

Hierzu acht Assietten,
zwei mit Sardellensallat;
zwei mit grünem Sallat;
zwei mit Compote von Aepfeln;
zwei mit Katharinenpflaumen.

Der vierte Gang:
1) zwei Schüsseln, eine mit Gelee mit Citronen, und eine mit Milchcreme;
2) zwei Schüsseln, eine mit einem Baumkuchen, und eine Brodtorte, mit Makronenaufsatz;

3) zwei

3) zwei Torten, eine Torte royale mit einer Piramide, und eine Citronentorte mit einer Piramide;
vier Teller mit Confekt;
vier Teller mit Obst;
vier Teller mit Rosinen, Mandeln, gebrannten Mandeln und Bonbons.

An beiden Enden der Tafel wird Butter und Käse aufgesetzt.

Da es jetzt auch sehr gewöhnlich ist, an einer runden Tafel, worauf alle Speisen auf einmal aufgesetzt werden, zu speisen, so wird auch hiervon ein Aufsatz beigefügt.

Eine runde Tafel zum Mittage für sechzehn bis achtzehn Personen.

In die Mitte derselben wird ein Aufsatz gesetzt.

1) Eine Terrine mit Suppe mit Krebscoulis;
2) eine Schüssel mit Braunkohl mit Kastanien;
3) vier Assietten, eine mit Schlackwurst, eine mit Ochsenzunge, eine mit Frikadelle, und eine mit geräucherten Rindfleisch kalt und in Scheiben;
4) eine Wildpastete mit Champignons braun;
5) ein Pudding mit Weinbrühe weiß;
6) eine Schüssel mit Lachs in Wasser und Salz gekocht;
7) ein Puterbraten;
8) vier Assietten hierzu, eine mit sauern Kirschen, eine mit Selleriesallat, eine mit geschmorten Birnen, und eine mit Prunelle.
9) Eine Schüssel mit Milchcreme;
10) eine Brodtorte als Melone.
11) Vier Obstteller, einer mit Weintrauben, einer mit Pflaumen, einer mit Melonen, und einer mit Pfirschen.
12) zwei Teller mit Confekt;
13) zwei Teller mit Bonbons, und überzogenen Anis in Dieten.

Zuletzt wird auf zwei Seiten Butter und Käse aufgetragen.

Alle diese Speisen werden in Steingut angerichtet, und wie oben erinnert worden ist, auf einmal aufgesetzt. Die Schüsseln werden mit Glokken von Steingut zugedeckt, damit die Speisen warm bleiben, auch wird bei jedem Gerichte kochende Brühe darzu herumgegeben. Wenn man von Zinn speisen will, so muß man die zinnernen Schüsseln ebenfalls mit Glokken zudekken.

Dieselbe runde Tafel zum Abend.

In der Mitte wird ein Aufsatz gesetzt.

1) Zwei Terrinen, eine mit Kirschkalteschale mit Makronen, und eine mit Pfirschenmilch;
2) zwei Schüsseln mit Spargel;
3) eine Schüssel mit Taubenfrikassee;
4) eine Schüssel mit Krebsfrikadellen;
5) eine Schüssel mit Karpfen mit Wasser und Salz gekocht;
6) ein Wildbraten.
7) zwei Assietten, eine mit grünen Kräutersallat, und eine mit geschmorten Stachelbeeren.
8) Ein Schüsselessen;
9) eine Schüssel mit Weincreme;
10) eine Makrontorte;
11) ein Sahnkuchen;
12) zwei Teller mit Confekt;
13) zwei Teller mit Knackmandeln, Rosinen und gebrannten Mandeln.
14) zwei Obstteller, als Aprikosen, und Pfirschen.

Zuletzt wird noch Butter und Käse aufgesetzt.

Tafelbesezzung nach der Stelle die jedes Gericht bekommt.

a) zu Mittage.

Erster Gang:

Weisse Bouillon mit Kräutern und verlohrnen Eiern

Heringe — Carbonnade

Hammelkeule mit Gurken

Confekt — Obst

Platmenage

Obst — Confekt

Junge Hühner mit Stachelbeeren

Saucischen — Schlackwurst

Schabelbohnen

Die vier Teller mit Obst und Confekt können bei dem ersten Gange gleich mit aufgesetzt werden.

Zweiter

Zweiter Gang:

Junge Gänse gebraten

Gurkensallat — Compote von Heidelbeeren

Gebakkene Krebspudding mit Brühe

Confekt — Obst

Platmenage

Obst — Confekt

Johannisbeertorte

Compote von Stachelbeeren — Kopfsallat

Auf dem Rost gebratener Stör in Kapernbrühe

Das Obst und Confekt bleiben bei dem zweiten Gange stehen, oder der Nachtisch kann allein aufgesetzt werden, je nachdem es jedem beliebt.

Eine

Eine andere Art von Tafelbesezzung.

b) zu Mittage.

Erster Gang:

Suppe von Feldhühnern und Kastanien

Carbonnade — Farcirte Hühnerkeule

Pastete von Haasen

Confekt — Obst

Platmenage

Obst — Confekt

Wilder Schweineschinken panirt mit Kirschmussauce

Farcirte Hühnerkeule — Carbonnade

Weisse Rüben und gekochte Heringe

Zweiter Gang:

Rehbraten

Sallat — Grundsbeeren

Baumtorte

Confekt — Obst

Platmenage

Obst — Confekt

Von Reis gebakkene Birnen mit rothem Wein

Compote von Aepfeln — Sallat

Enten gepreßt mit Sardellen und Oliven

c) zu Abend.

	Kalteschale von Erdbeeren	
Gurkensallat		Compote von Heidelbeeren
	Frikassee von Kalbfleisch	
Confect		Obst
	Creme von Chocolade	
Butter		Käse
	Platmenage	
Käse		Butter
	Gebakkene Fliedern	
Obst		Confekt
	Junge Hühner gebraten	
Compote von Johannisbeeren		Kopfsallat
	Artischokken mit grünen Erbsen	

d) zu Abend auf andre Art.

Hagebuttensuppe

Sallat — Carbonnade

Schweineribben gebraten mit Obst gefüllt

Confekt — Obst

Karpfen mit Bier gekocht oder Judenkarpfen

Butter — Käse

Platmenage

Käse — Butter

Beignets

Obst — Confekt

Hühner mit Spinat oder Lebercoullige

Ausgebakkene Heringe — Sallat

Zukkerwurzeln

Noch eine andere Art der Tafelbesezzung.

1) Eine Schüssel mit Potagesuppe;
2) eine Schüssel mit einer Brust von Rindfleisch;
3) eine Schüssel mit Spargel;
4) eine Schüssel mit Klops mit Sardellenbrühe;
5) eine Schüssel mit Lachs;
6) eine Schüssel mit Hasenbraten.

Hierzu zwölf Assietten.

1) Gurkensallat;
2) gemeiner Sallat;
3) gestoste Pflaumen;
4) gestoste Birnen;
5) Sardellensallat;
6) geräucherte Zunge;
7) Schlackwurst;
8) geräuchertes Rindfleisch;
9) Knackmandeln;
10) Stängelrosinen;
11) Butter;
12) Käse.

Einige Erinnerungen hierzu:

So gut es ist, wenn man eine grosse Tafel mit Speisen zu besezzen weiß, so nothwendig ist es auch, daß eine gute Wirthin ihren gewöhnlichen Tisch, täglich mit gehörigen Abwechselungen anzurichten weiß. Denn auch die besten Speisen werden endlich widrig, wenn man sie so oft erhält, oder wenn sie nicht so gewählt worden sind, wie sie zusammen passen. Es dürfen deswegen nicht allzu theure Speisen seyn, sondern es kommt mehr darauf an, daß sie gut gewählt, und wohlschmekkend zugerichtet werden. Man muß sich dabei freilich nach der Jahreszeit richten. Der Sommer und Herbst verschaffen uns die meisten Abwechselungen, jedoch hat jede andre Jahreszeit auch ihre Veränderungen, wenn man nur darauf denkt, und sich zu rechter Zeit mit gehörigem Vorrath von jeder Sache versorgt. Ueber die Schicklichkeit in der Wahl der Speisen, muß man allemal nachdenken. So würde, wenn man gute Freunde bei sich hat, es sich nicht schikken, wenn man z. B. eine Suppe worin man Geflügel, als Hühner oder Tauben hat, und hinterher als Braten einen Puter, oder Kapaun auftragen wollte, sondern man muß es so einrichten, daß wenn man in der Suppe Geflügel hat, man einem andern Braten wählt. Hat man aber zum Braten ein Geflügel, so wählt man eine andre Suppe. Zu Mittage ist mehrentheils eine Fleischbrühsuppe schicklicher, zum Abend aber nimmt man lieber eine süsse oder gar keine Suppe, sondern lieber ein Voressen. Fleisch und Vorkosten muß man ebenfalls so zusammen wählen, wie es zusammen paßt. Frisches Rindfleisch und Braunkohl ist keine schickliche Speise, wohl aber Savoyerkohl, und frisches Rindfleisch, oder geräuchertes Rindfleisch und Braunkohl. So würde auch Hammelfleisch und Braunkohl ein sehr unschickliches Gericht seyn, da im Gegentheil kleine Rüben und Schöpsenfleisch sehr gut zusammen passen.

Es läßt sich nun freilich hierbei nichts gewisses bestimmen, da fast jede Haushaltung ihre besondern Gebräuche hat. Erfahrne Hausmütter werden dieses alles von selbst wissen, und junge Anfängerinnen in der Wirthschaft thun wohl, wenn sie mit möglichster Ueberlegung ihre Wirthschaft einrichten, bei allem auf eine genaue Ordnung, auf Abwechselung und gehörige Zurichtung sehen, weil man es einem Frauenzimmer gemeiniglich sehr zu verdenken pflegt, wenn es in den die Wirthschaft betreffenden Kenntnissen unerfahren ist.

Wenn eine Hauswirthin Freunde bewirthet, und sie bringt z. B. eine grüne Kräutersuppe, nach diesem Spinat oder Braunkohl, dann Taubenfrikassee, hernach Fisch, und alsdann gebratene Hühner zu Tische, oder sie setzt ihren Gästen Reis mit Milch, und nachher Sallat vor, so wird ihr dieses als ein Mangel an Kenntnissen angerechnet. Denn so schön alle diese

Spei-

Speisen für sich sind, so harmoniren sie doch nicht mit einander. Es ist auch eine nothwendige Pflicht einer Wirthin, daß sie selbst Aufsicht auf den Vorrath ihrer Speisen hat, und an guten Orten verwahrt, damit sie keinen dumpfigen Geschmack annehmen können. Beim Kochen der Speisen muß man ja dafür sorgen, daß sie nicht räuchlich werden, welches leicht geschehen kann, wenn die Töpfe nicht mit gehörig passenden Dekkeln versehen sind, oder wenn man nasses Holz brennt, oder wenn man während des Kochens mit einem Löffel, welcher vor dem Rauche nicht in Acht genommen worden ist, darinne rührt, oder auch, wenn die Flamme in die Töpfe schlägt. Daß das gute Anrichten der Speisen eine Zierde sey, ist schon anderwärts erinnert worden.

Bei Fleischspeisen muß man sich alle Mühe geben sie gut zu kochen. Wenn es aber kein gutes Stück Fleisch ist, so wird alle Mühe umsonst seyn, daher man immer für ein gutes Stück Fleisch besorgt seyn muß.

Die Vorkosten müssen reif und frisch seyn, denn z. B. grüne Erbsen, die an dem Tage, wo sie gepflückt sind, gekocht werden, schmekken weit besser und süsser, als wenn sie einige Tage gelegen haben.

Taube, bedarf wohl keiner weitläuftigen Beschreibung, da sie jedermann hinlänglich seyn muß. Von wilden Tauben hat man besonders drei Arten:

1) Die Ringeltaube, Plochtaube oder grosse Holztaube ist unter den einheimischen wilden Tauben die gröβte, sie hat einen blauspielenden Hals, und an den Seiten des Unterhalses ist ein weisser Fleck, in der Gestalt eines halben Mondes, der rund herum mit goldgrün glänzenden Federn umgeben ist. Sie wohnt in grossen Wäldern, nährt sich von Fichten-Tannen- und Kiefersamen, im Sommer aber von Getraide, und zieht im October nach den südlichen Gegenden. Das Fleisch der Jungen, wird für einen Leckerbissen gehalten.

2) Die Turteltaube, ist nicht gröβer als eine Drossel, und wohnt ebenfalls in Wäldern, läßt sich aber auch leicht zahm machen. Der Kopf und ein Theil des Oberhalses ist hellblau, von da bis zum Schwanze wird die Farbe dunkler. Um den Hals ist ein schwarzer Fleck an beiden Seiten, mit drei bis vier weissen Queerstrichen; die Brust ist fleischfarbig, der Unterleib weiß. Sie nährt sich von Fichtensamen und Getraide.

3) Die Holztaube, Hohltaube, Steintaube kommt fast mit der Ringeltaube überein, nur daß sie keinen Ring um den Hals hat.

Tauben angeschlagen mit Reis und Parmesankäse. Wenn man die Tauben gerupft, ausgenommen, am Schein des Feuers steif gemacht, die Füsse einwärts gebogen, und mit Bindfaden gebunden hat, so bratet man sie am Spieße gar, und läßt sie wieder kalt werden. Alsdann kocht man Reis in guter Milch ganz dicklich und gar, würzt ihn mit Muskatenblumen und Salz, und zerläßt vier oder fünf rohe Eierdotter in dem Reise, läßt es bei gelindem Feuer unter beständigem Rühren anziehen, und dann kalt werden. Alsdann nimmt man das Fleisch von der Taubenbrust, bestreicht die Brust mit geklopftem Ei, und giebt den Reis darauf, drückt ihn mit in Ei getunkten Händen fest zusammen, und bestreut sie mit Parmesankäse. Man belegt ferner eine Schüssel mit Speckstreifen oder Butter, legt die Tauben darauf, und läßt sie im Ofen sich gut färben. Endlich macht man von Brustfleisch ein wohlschmekkendes Haschee, mit gekochtem und gehacktem Schinken und Parmesankäse. Wenn die Tauben gar sind, so giebt man das Haschee in die Schüssel, legt die Tauben darauf, und richtet es zu einem Gericht warm an.

Junge Hühner und Kapaunen, kann man auf gleiche Weise bereiten.

Tauben auf besondre Art zugerichtet. Man siedet Tauben, die man in vier Theile geschnitten hat, bis sie weich werden, nimmt sie dann aus der Brühe, würzt sie mit Cardamom und Muskatenblüten, wäscht zuvor Peterssilienkraut, läßt es auf einem Tisch trocknen, hackt es alsdann ganz klein, reibt ein Eierbrod, vermischt es mit der gehackten Peterssilie, läßt Butter zergehen, und taucht die zerschnittenen Tauben darein, bestreut sie dann mit dem geriebenem und mit Peterssilienkraut vermischtem Brod auf beiden Seiten über und über, legt sie auf den Rost, und läßt sie geschwinde abbraten, aber nicht braun werden. Indessen röstet man weisses geriebenes Brod und gehackte Kapern ganz lichtgelb in Schmalz, seihet es gut wieder ab, thut das Geröstete in einen tiefen Tiegel mit noch mehr ganzen Kapern, gießt Wein und ein wenig Wasser daran, thut Cardamom, Muskatennuß, ein klein wenig Nelken, Citronenmark und Zukker darein, und läßt alles wohl mit einander sieden. Zuletzt wirft man einen guten Theil Butter darein, thut die Brühe in die Mitte der Schüssel, legt dann die abgetrockneten Tauben auf den Rand der Schüssel herum, und trägt es auf.

Dergleichen noch anders. Man zerschneidet die Tauben in vier Theile, salzt und würzt sie, tunkt sie in einen guten Theil Teig, wie zu den Aepfelküchelchen, oder bestreut sie mit Mehl, bäckt sie schön hell aus, und macht eine gute Brühe darüber.

Tauben mit Birnen. Man kocht die Tauben in Wasser und Salz ab, läßt sie dann in einem Nössel Wein, mit geschnittenen Birnen, Butter, Saffran, Zukker, Korinthen, und geriebener Semmel vollends gar kochen, streut Zukker darüber und giebt sie zur Tafel.

Tauben mit Blut legirt, oder in ihrem eigenen Blute. Man legt die gereinigten, und in der Mitte durchgeschnittene Tauben mit einem guten Stück Butter, ein Paar ganzen und mit Nelken besteckten Zwiebeln, einem Stück Speck, Lorbeerblättern, einem Bund feiner Kräuter und etwas Salz in einer Casserole, verdeckt es, und läßt es auf gelindem Feuer in seiner eigenen Brühe gar schwizzen, rührt zuletzt das Taubenblut mit ein wenig Wein und Weineßig darunter, und macht die Tauben damit sämig.

Tauben, braunes Compot davon. Man schneidet jede Taube in zwei Hälften und spickt sie mit Speck, läßt sie in Mehl, welches in Butter braun gemacht, und fein gefärbten Zwiebeln zugedeckt schmoren. Wenn sie weistens gar sind, so gießt man etwas Wasser darzu, thut klein geschnittene Citronschale, einige Scheiben, und gestossene Nelken darzu, und läßt die Brühe ganz kurz einkochen.

Siehe auch Compote mit Tauben.

Tauben auf bürgerliche Art. Man bestreut die abgebrüheten Tauben mit Mehl, passirt sie in der Casserole mit zerlassenem Speck oder frischer Butter, und bräunt sie schön ab, thut hernach Brühe, Salz, Pfeffer, Champignons, Artischokkenböden, Kälbermilch und einem Sträuschen feiner Kräuter daran, läßt alles zusammen mit einander aufkochen, bis die Brühe dikke genug ist, richtet sodann das Ragout an, und trägt es zum Vorgericht warm auf, mit gebakkenen Champignons oder Frikandeaux oder Citronscheiben.

Tauben in Butterteige. Man kocht die Tauben in einer Braise gar, ohne sie zu füllen, und läßt sie kalt werden, belegt alsdann eine Tortenpfanne mit dünnen Speckstreifen, legt die Tauben darauf, welche vorher in gutem Butterteig eingewikkelt worden sind, macht aber, ehe sie eingewikkelt werden einige kleine zierliche Schnittchen in den Teig über die Brust der Tauben; überstreicht sie dann mit zerrührtem Ei, und schiebt sie so in den Ofen. Wenn sie gar sind, so nimmt

man sie behutsam aus der Tortenpfanne, legt sie in eine Schüssel, und richtet sie an, mit Schinkenessenz oder einem Salpikon, oder giebt eine Marmelade, oder Compote von Obst dazu.

Tauben eingebakkene. Diese Tauben heissen so, weil sie mit einem Teige überzogen, und darin gebakken werden. Der Teig besteht aus den Lebern und Magen der Tauben, einem Stück geräucherten Schinken, welcher fett und mager neben einander seyn muß, Zwiebeln, geriebener Semmel, einem Paar Eiern, etwas Butter und Mehl, auch Muskatenblumen, welches alles recht fein gehackt und zu einem Teige gemacht wird. Mit diesem Teige müssen die Tauben, welche in Hälften zerschnitten, und mit einem Stückchen Butter halb gar geschmort worden sind, einem Queerfinger hoch bestrichen, jede Hälfte in Papier, welches mit Butter bestrichen worden ist, eingewikkelt, und auf dem Roste vollends gar gebraten werden.

Tauben eingemachte mit grünen Erbsen. Man dünstet die jungen Tauben in Schmalz ab, gießt Wein und Rindsbouillon daran, läßt es schön weich sieden, brennt es zu einer gehörigen Dikke ein, dünstet die grünen Erbsen in Butter schön weich, würzt die Tauben, thut Sahne darzu, gießt etwas von der Brühe auf die Erbsen, läßt es aufsieden, seihet die Brühe von den Erbsen auf die Tauben, damit sie den Geschmack bekommen, richtet sie an, schüttet die Erbsen darüber, und giebt es zur Tafel.

Tauben einheimische, wie Rebhühner zu braten. Man gießt den Tauben, wenn sie noch lebendig sind, Essig und Pfeffer in den Hals, bindet ihnen den Hals mit einem Faden fest zu, und läßt sie sterben, rupft sie dann, wie die Rebhühner, läßt den Kopf ungerupft, nimmt sie aus, und wäscht sie inwendig mit gutem Essig, streut Pfeffer, Nelken und Salz in die Tauben, beitzt sie einen oder zwei Tage in Essig ein, je nachdem man sie sauber verlangt. Endlich spickt man sie, verbindet ihnen die Köpfe mit Papier, läßt sie allmählig braten, und giebt bei dem Auftragen ziemlich viel Citronschalen und Scheiben darzu.

Tauben mit Erdbirnen. Man schneidet junge geputzte Tauben in vier Theile, belegt eine Pfanne mit Butter, thut gelbe Rüben, spanische Zwiebeln, und Limonienschalen darzu, legt die Tauben darauf, nimmt ein wenig Salz, Muskatenblüten und Gewürznelken darzu, überdünstet es gut, schüttet alsdann Rindsbouillon darauf, läßt es noch ein wenig sieden, macht eine gelbliche Einbrenne, gießt die Sauce von gedämpften Tauben darein, weicht Erdbirnen ein wenig in Wein, gießt sie in die Sauce, läßt sie gut aufsieden, und richtet sie an.

Tauben farcirt. Man spickt die Tauben, hackt die Lebern davon, nebst einem Viertelpfund Sardellen, vier Loth Kapern, vier Loth Champignons, einige Schalotten, einige Zwiebeln, feine Kräuter alles recht fein, und vermischt es mit drei ganzen Eiern, und zwei Händen voll geriebener Semmel, farcirt damit die Tauben, läßt sie in einer Braise langsam gar werden, und giebt folgende Sauce darzu:

Man schneidet ein Pfund Kalbfleisch aus der Keule, und hackt es nebst einem Pfund Schinken, einem halben Huhn und einem Rebhuhn in kleine Stükken, schwitzt es in Butter, thut dann alles, nebst etwas wenig grünem Fenchel, ein Paar Zwiebeln, etwas Gewürz, alles ebenfalls klein geschnitten, und ein Quart guter Bouillon in eine zinnerne Flasche, schraubt sie recht fest zu, läßt sie eine Stunde in kochendem Wasser kochen, und denn die Sauce durch eine Serviette laufen.

Taubenfricandeaux. Man nimmt grosse, aber nicht alte Tauben, rupft und nimmt sie aus, biegt die Beine einwärts, und die Füsse in den Leib, und macht sie steif, schneidet sie

dann in zwei Theile, spickt sie mit feinem Speck, und legt sie in eine Casserole, so daß der Speck unten liegt. Man thut auch einen Kochlöffel voll Brühe, und zwei kleine Zwiebeln hinzu, deckt die Casserole zu, und läßt sie allmählig kochen. Wenn sie gar sind, nimmt man die Tauben heraus, und läßt die noch übrige Brühe ein wenig einkochen. Dann läßt man die Tauben in Butter hellgelb werden, und legt sie dann ordentlich in eine Schüssel, nimmt das Fett ab, das in der Casserole ist, was aber in der Casserole angebakken ist, wird mit ein wenig Kälberjus auf dem Casserollochе los gewicht. Dann läßt man die Brühe durch ein Haarsieb laufen, giebt sie über die Tauben, und richtet sie an.

Tauben frikassirte. Man zerschneidet die Tauben, wenn sie rein gewaschen und ausgenommen sind, zu kleinen Stückchen, setzt sie in einer Casserole mit Wasser auf, und überwällt sie, wie Kalbfleisch, kühlt sie dann in kaltem Wasser ab, putzt sie, setzt dann ein gutes Stück Butter in einer Casserole auf, thut Muskatenblüten, eine ganze Zwiebel, Citronschalen, einige Lorbeerblätter, und ein wenig Thimian darein, und läßt die Tauben darin eine Weile auf Kohlenfeuer dämpfen, gießt dann ein Paar Gläschen Wein, und etwas Bouillon an, und läßt es damit sehr einkochen. Ferner schlägt man in ein Töpfchen vier bis acht Eierdotter, gießt einen halben Löffel voll Weinessig an, und quirlt es klar ab. Man hackt auch ein wenig Petersilie klein, und mischt sie unter die Eierdotter. Wenn das Frikassee im Kochen ist, so quirlt man die Brühe von den Tauben in die Eier. Indessen thut man ein Stück Butter an die Tauben, und wirft sie so lange herum, bis die Butter zergangen ist. Dann gießt man die Brühe wieder darüber, drückt beim Anrichten Citronsaft darein, und ziert es mit Citronscheiben aus.

Tauben, braunes Frikassee davon. Man schneidet die Tauben in Viertel, setzt sie mit Wasser auf, thut Salz daran, und schäumt es ab. Dann thut man Citronscheiben und ein Stückchen holländische Butter, abgekochte und klein geschnittene Champignons daran, rührt etwas in Butter braun geröstetes Mehl darzu, und läßt es eine Weile kochen. Man kann die Tauben auch auf folgende Art braun machen.

Man bratet die in Viertel geschnittenen rohen Tauben in Butter gelbbraun, gießt alsdann soviel Wasser daran, daß es mit den Tauben gleich steht, thut etwas gestossenes englisches Gewürz und grünen Majoran darzu, welchen man aber, wenn sie gar sind, wieder herausnehmen kann, läßt sie gar kochen und thut zuletzt noch ein wenig braun gemachtes Mehl darein.

Man sehe auch Frikassee von Tauben.

Taubenfrikassee weisses. Wenn die Tauben wohl verbrühet, ausgenommen, und in Viertel geschnitten worden sind, so thut man sie in eine Casserole, nebst ein wenig geschmolzenem Speck, Kälbermilch, Champignons, Trüffeln, einem Bündchen feiner Kräuter, und einer mit Nelken gespickten Zwiebel, würzt es mit Pfeffer, Salz, und gehackter Petersilie, setzt sie auf ein Casserolloch, bestreut sie mit ein wenig Mehl, und befeuchtet sie mit Brühe, nicht aber mit Jus, und läßt sie bei gelindem Feuer kochen. Wenn sie gar sind, so fettet man sie wohl ab, und macht sie mit einem weissen Coulis dicklich, oder man läßt drei bis vier Eierdotter in süsser Sahne zergehen, und thut ein wenig gehackte Petersilie darzu, macht sie damit dicklich, legt sie dann gehörig in eine Schüssel, und richtet sie warm an.

Tauben gebratene mit Artischokken. Man rupft junge Tauben trokken, nimmt sie aus, beugt die Füsse einwärts, füllt den Leib mit einer

ner guten Fülle an, belegt sie mit Speckstreifen, und bratet sie am Spieß, reinigt hernach eben so viel kleine Artischokkenstiele, als man Tauben hat, und kocht sie in reinem Wasser. Wenn sie gar sind, so läßt man sie ablaufen, und kocht sie in Schinkenessenz gelinde auf, thut Krebsschwänze mit ihren Eiern hinzu, legt die Artischokkenstiele in die Anrichteschüssel, und auf diese die Tauben, belegt den Rand mit Krebsschwänzen, schüttet die Schinkenessenz darüber, und richtet sie mit Citronsaft an.

Tauben gedämpft. Wenn die Tauben zubereitet sind, so theilt man sie in Viertel, salzt und röstet sie in Schmalz braun, legt sie hernach in einen Tiegel, gießt Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, schneidet auch abgezogene Mandeln, Rosinen, und Weinbeeren klein, thut sie zu den Tauben in den Tiegel, streuet Trisenet darauf, und läßt alles eine halbe Stunde lang wohl zugedeckt mit einander dämpfen. Alsdann thut man es in eine Schüssel, und streuet würflich geschnittene Citronschalen darauf.

Oder man richtet die Tauben wie gewöhnlich zu, schneidet sie halb entzwei, oder viertheilt sie, salzt und röstet sie ein wenig in Schmalz, bis sie schön gelblich werden, legt sie alsdann in einen tiefen Tiegel, röstet ein wenig geriebenes Roggenbrod in Schmalz oder Butter schön trokken, brennt es dann an die Tauben, gießt ein wenig Fleischbrühe, Wein, und ein kleines Löffelchen voll Essig daran, würzt es mit Pfeffer, Cardamom, Muskatenblüten, und ein wenig Nelken, drückt Citronsaft darein, und zukkert es nach Belieben. Zuletzt wirft man sehr wenig klein und würflich geschnittene Citronschalen darein, thut es dann in eine Schüssel, und bestreut es mit würflich geschnittenen Citronschalen.

Noch anders. Man schneidet die Tauben in vier Theile, salzt und würzt sie inwendig, legt sie in einen tiefen Tiegel, gießt Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, schneidet Limonien darein, thut Pfeffer, Cardamom und Muskatenblüten darzu, und läßt sie dämpfen, röstet indessen ein wenig Mehl in Schmalz, und brennt es in die Brühe daß sie dicklich wird, thut zuletzt ein Stück Butter darein, und richtet es an.

Noch anders. Wenn man die Tauben zugerichtet hat, so schneidet man sie in Viertel, und setzt sie in einen tiefen Tiegel in halb Wein und halb Fleischbrühe zum Feuer. Wenn sie eine Weile gesotten haben, so thut man ein wenig geriebenes Brod daran, drückt einen guten Theil saure Pommeranzen hinein, würzt es mit Pfeffer, Muskatenblüten, Cardamom und Nelken, damit es eine dickliche braune Brühe giebt, und läßt es so mit einander sieden, bis die Tauben recht werden. Zuletzt wenn die Tauben halb abgekocht sind, so thut man ein gutes Stück Butter, und nach Belieben gebrühete Morcheln, auch gebrühete und Plätzchenweise geschnittene Bröschen mit darein, und läßt es ferner sieden. Wenn man es zu Tische tragen will, so kann man klein geschnittene Citronschalen darauf streuen.

Noch eine andere Art. Wenn man die Tauben rein gemacht und gewaschen hat, so hackt man die Herzen, Magen und Lebern klein, rührt sie mit Butter, etlichen Eierdottern, Semmelkrumen, Muskatenblumen und Thimian zu einem lokkern Teige, und füllt ihnen denselben in die Köpfe, läßt sie in einer Casserole etwas braten, daß sie gelbbraun werden, thut ein wenig Fleischbrühe, Muskatennuß, einige Scheiben Citronen, auch etliche Löffel voll Capern darzu, und läßt sie gar schmoren. Zuletzt thut man etwas Mehl in Butter gebraten, oder auch Semmelkrumen an die Brühe.

Tauben, gedämpfte, auf welsche Art. Man reißt den Tauben die Köpfe ab, rupft und nimmt sie aus, wäscht sie, salzt und pfeffert

sie inwendig. Alsdann legt man gesalzene Butter in einen tiefen Tiegel, und zugleich auch ein wenig Rosmarinblättchen mit den Tauben, läßt sie über einer Gluth ein wenig rösten, oder braten, daß sie etwas gelblich werden, doch muß der Topf wohl zugedeckt bleiben. Alsdann gießt man gute Fleischbrühe daran, thut den Saft und das Mark von Citronen, auch würflich geschnittene Limonien darein, würzt es mit Pfeffer, Cardamom, Muskatenblüten, läßt alles zusammen kochen, und trägt es in einer Schüssel zur Tafel.

Tauben, gefüllte. Man biegt die Tauben zierlich um, und blanchirt sie über dem Feuer, hackt hernach die Leber davon mit einem guten Stück Speck, Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer, füllt die Tauben damit in den hohlen Leib, bratet sie am Spiesse, und belegt sie auf der Brust mit Speckscheiben.

Wenn sie gebraten sind, so richtet man sie an mit einem Ragout von Champignons, Kälbermilch, Artischokkenboden, und gutem Gewürz, in der Casserole gekocht.

Ebendieselben auf andere Art. Man bläßt mit einem Federkiel oben am Halse in die gereinigten Tauben, daß sich die Haut überall wohl ablöset, hackt dann Petersilie, röstet sie in Butter, mischt ein wenig Semmelmehl darunter, schlägt Eier daran, daß die Fülle geschmeidig wird, würzt sie mit Ingwer, Pfeffer, Cardamom, Muskatenblüten und Saffran, salzt und rührt alles wohl durch einander, füllt es hernach oben bei dem Hals in die Tauben, daß die Fülle überall zwischen die Tauben hinein läuft, und nähet den Hals zu, legt die Tauben in einen tiefen Tiegel, gießt Fleischbrühe daran, und läßt sie sieden, streut Muskatenblüten und Cardamom daran, und thut ein Stück Butter darzu.

Tauben, gefüllt als ein Gericht. Man löst von guten fetten Tauben die Haut unverletzt von den Knochen, macht eine wohlschmekkende Fülle vom Taubenfleische, ihren Lebern und zartem Kalbfleisch, nebst geschabtem Speck und gekochten Schinken, hackt alles klein, würzt es mit feinen Kräutern, feinem Gewürz, gehackten Zwiebeln und Petersilie, thut auch in Rahm geweichte Semmelkrumen, drei oder vier rohe Eierdotter, Salz, Pfeffer und einige gehackte Champignons darzu, stößt alles im Mörser, und füllt die Taubenhaut mit dieser Fülle, näht sie auf den Rükken zu, und läßt sie in einer kleinen Braise auf gelindem Feuer gar kochen. Alsdann macht man ein Ragout von grünen Trüffeln, Champignons, Kälbermilch, Schinken und Speck, settet es ab, thut einen wohlschmekkenden Kalbfleisch- und Schinkencoulis darzu, und läßt es auf gelindem Feuer kochen. Beim Anrichten läßt man die Tauben auf einer Schüssel ablaufen, legt sie gehörig in die Anrichteschüssel, giebt das Ragout darüber, und richtet es warm an.

Man kann auch die gar gekochte Tauben in eine Fülle umwikkeln, und die Taubenrumpfe mit einem Salpikon von Schinken, Champignons, Trüffeln und Filets von gebratenen Hühnern und Rebhühnern, alles in Würfel geschnitten, füllen, und dieselben in einer Tortenpfanne mit zerlassener Butter im Ofen gar werden lassen. Dann legt man sie in die Schüssel, und giebt von dem Ragout mit welchen die Taubenrümpfe gefüllt sind, etwas darüber.

Auch kann man die Tauben mit einem Nezze umwikkeln, mit Semmelkrumen bestreuen, und so im Ofen backen, mit Schinkenscheiben belegen, und das Ragout darzwischen geben.

Tauben, gefüllte, mit Schinkenragout. Man präparirt die Tauben gehörig, löst die Haut unbeschädigt davon, schneidet die Brüste unter der Haut heraus, so daß die Haut an den Tauben sizzen bleibt, schnei-

schneidet weiter von den Brüsten das Fleisch ab, macht eine gute Farce, und füllt die Tauben damit. Sodann setzt man sie in eine kleine Pfanne mit einem Stückchen Butter und einem Stück in dünne Scheiben geschnittenen Schinken, deckt es zu, und läßt es auf langsamen Feuer in seiner eigenen Brühe durchschwizzen, gießt dann etwas kochendes Wasser darauf, macht etwas braunes Mehl mit klein gehackten Chalotten, und thut es daran, kocht es durch, daß nur eine kurze sämige Brühe darauf bleibt, und richtet es an.

Tauben gefüllt am Spieß zu braten. Man löst von schönen grossen Tauben die Haut über der Brust los, hackt die Lebern, ein Stück Schinken, Champignons, Trüffeln, mit Pfeffer, Salz, feinen Kräutern und feinem Gewürze, und so viel Speck als nöthig ist, auch ein wenig Petersilie und Zwiebeln klein, stößt alles im Mörser, und thut zwei rohe Eierdotter hinzu. Mit dieser Fülle füllt man die Tauben, steckt sie an den Spieß, umwikkelt sie mit zarten Scheiben von Kalbfleisch und Speckstreifen und Papier, und läßt sie braten. Beim Anrichten macht man die Bekleidung davon, legt sie in die Schüssel, und giebt einen klaren und scharfschmeckenden Coulis von Kalbfleisch und Schinken darüber.

Tauben geschmorte mit einer braunen Brühe. Man legt auf den Boden eines Schmortiegels Butter oder Speckscheiben, und hierauf Gewürz und Kräuter, als Thimian, Basilikum und Petersilie, ganze Zwiebeln, sehr wenig ganzen Pfeffer, ganze Nelken und ganzen Ingwer, legt die Tauben darauf und läßt sie wohl verdeckt ganz gelinde und langsam gar werden. Alsdann nimmt man sie mit Zurücklassung aller Gewürze heraus, und begießt sie mit folgender braunen Brühe:

Man kocht klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, gestossene Nelken und etwas braunes Mehl mit halb Wasser und Wein zu einer sämigen Brühe, rührt sie aber beständig daß sie nicht anbrennt, und thut zulezt Zukker, Weinessig und geriebene Citronschale darzu. Man hat diese Brühe gern hochbraun, welches allemal von der Bräune des Mehls abhängt. Das braune Mehl macht man so:

Man läßt Butter in einem Tiegel gelbbraun werden, rührt Mehl und ein wenig Zukker mit dem Küchenlöffel so lange darein, bis es eine hohe Farbe erlangt hat. Auch über gebratene Tauben ist diese Brühe vortreflich.

Tauben gespickte mit Capern. Man präparirt die Tauben gehörig, beugt sie ein, und schlägt sie ein wenig breit, spickt sie dann mit grossem Speck, bestreut sie mit Mehl, und colorirt sie in brauner Butter. Dann thut man Bouillon darzu, und kocht sie. Wenn sie fast gar sind, so thut man Capern, Muskatenblumen, Pfeffer, Salz und braunes Mehl daran, und läßt es zusammen gar kochen.

Tauben in einer Glötz. Man richtet schöne Tauben wie zum Braten zu, und spickt sie, legt sie dann in eine Casserole, gießt Bouillon daran, und läßt sie sieden, bis sie weich genug sind, hernach nimmt man sie heraus, und legt sie auf einen Ort, wo sie nicht kalt werden, seihet die Sauce davon durch ein feines Sieb, thut es wieder in die Casserole, und läßt es einsieden, bis es dikke wird. Diese Sauce gießt man über die Tauben, und giebt sie zur Tafel. Man kann auch eine Olivenfarce darüber machen, wenn man will.

Tauben *à la Gobert*. Man spickt die Tauben mit dünn geschnittenem Speck, passirt sie in der Casserole hübsch braun, thut hernach Trüffeln, Artischokkenböden und Spargelspizzen darzu, würzt alles wohl, und läßt es kochen, richtet sie zum Vorgericht an, mit blanchirter oder gebakkener Kälbermilch, und darunter gemischtem Petersilienkraut.

Tauben, *Grillade* davon. Man schneidet die Tauben in der Mitte durch, klopft mit einem Messerrükken die Knochen entzwei, tunkt sie in zerlassener Butter, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, und bratet sie auf dem Roste; beim Anrichten wird guter Weinessig mit Citronsaft darunter gegeben.

Tauben *à la Guardi.* Man füllt die Tauben zwischen Fell und Fleisch, und in den hohlen Leib hinein, mit einer Fülle von rohem Speck, gekochten Schinken, Trüffeln, Champignons, einigen Lebern, Petersilien, Zwiebeln und andern Gewürzen, alles klein gehackt und mit ein Paar Eierdottern vermischt, legt jeder Taube ein gespicktes Fricandeau auf die Brust, bindet und umwikkelt alles wohl, und läßt sie am Spiesse braten.

Wenn sie gar sind, so richtet man sie zum Vorgericht an mit einem Ragout von Kälbermilch, Champignons, Artischokkenboden, feinen Kräutern, Salz, Pfeffer, alles in der Casserole wohl gekocht und gewürzt.

Tauben mit einem Gusse (Jachäus). Man schmiert eine Bratpfanne mit Butter aus, legt die gereinigten und gesalzenen Tauben hinein, quirlt ein Maas Milch nebst acht Eiern, etwas Butter, Salz, Muskatenblumen ein, macht diesen Guß mit Semmel etwas dikker als zum Eierkuchen, gießt es über die Tauben, und läßt es im Bratofen oder Backofen backen. Man kann auch Corinthen unter dem Guß thun und die Tauben durchschneiden. Man muß die Tauben inwendig recht mit Salz ausreiben, sonst schmeckt es sehr weichlich. Obige Masse braucht man ungefähr auf sieben Tauben.

Tauben mit Hafergrüzze. Man kocht eine Hand voll Hafergrüzze mit Wasser ein wenig, klärt sie ab, und legt die Tauben, wenn sie ein wenig gekocht sind, hinein, thut grosse Rosinen, Petersilienwurzeln, Butter, Pfeffer, Ingwer, Muskatenblüten und Salz darzu, läßt es vollends gar kochen, und richtet es an.

Tauben auf Italiänische Art. Man macht von schönen Taubenlebern, geraspeltem Speck, einigen Stükken von Kalbseiter und Kälbermilch eine Fülle, würzt sie gehörig, und füllt alsdann die Tauben zwischen Haut und Fleisch damit, und bindet den Hals mit einem Faden zu, damit die Fülle nicht heraus geht. Alsdann belegt man den Boden einer blechernen Schüssel mit Speckstreifen, legt die Tauben so darauf, daß die Brust oben liegt, würzt sie mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und allerhand feinen Kräutern, bedeckt sie dann auch so wie unten mit Speckstreifen, benetzt sie mit gutem Baumöl, und läßt sie im Ofen gar werden, so daß die Brust schön braun gefärbt sei. Wenn sie gar sind, so richtet man sie mit einer spanischen Sauce zu einem Gericht an.

Tauben, junge, *à la Carbodine.* Wenn man die Tauben rein gemacht und eingebogen hat, so schneidet man die Brüste heraus, doch so, daß sie vorne am Halse noch ein wenig hängen bleibt, biegt die Brust rückwärts über, schwitzt sie in brauner Butter mit gehackten Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Salz gut durch, mengt dann geriebenes Brod, Pfeffer und Salz zusammen, bestreut sie damit, und bratet sie auf dem Roste. In die Butter, worinnen die Tauben geschwitzt haben, drückt man ein wenig Citronsaft, macht es heiß, und gießt es darüber.

Tauben, junge, *à l'Elliot.* Man schneidet die Tauben am Rückgrad herunter behutsam auf, nimmt den Kopf und das Eingeweide heraus, wäscht sie, füllt sie mit einem Salmigondi, nähet sie zu, legt Limonienscheiben auf die Brust, bestreut sie mit etwas Salz, umbindet die ganze Taube mit Speckscheiben, wikkelt Papier herum, und läßt sie am Spiesse nicht völlig zwei Stunden braten, macht dann Papier und Speck ab, zieht den

Ja-

Faden ab, und giebt zur Sauce einen braunen Coulis darunter, der mit Limoniensaft abgeschärft wird, wozu die auf Zukker abgeriebene Schale einer Pommeranze, die man vorher mit dem Saft derselben marinirt, gestrichen wird.

Tauben, junge, zu füllen und zu braten. Wenn man die Tauben gerupft, ausgenommen und gesäubert hat, so bricht man sie durch, hackt die Magen und Lebern davon klein, thut Butter in ein Pfännchen, verklopft etliche Eier, schüttet sie in heisse Butter, und rührt sie bis sie dicklich werden, thut die gehackten Mägen und Lebern auch darzu, würzt es mit Ingwer, Muskatennuß und Salz, rührt alles wohl unter einander, füllt es in die Tauben, und bratet sie am Spieß, oder im Ofen.

Tauben mit jungem Hopfen. Man setzt in Viertel zerschnittene Tauben in einem Schmortopfe über Kohlen, legt weißgebranntes Mehl, ein Bündchen Thimian, Petersilie und Pfefferkraut nebst Butter hinein, daß die Kräuter und das Fleisch etwas abschwizzen, gießt kochendes Wasser hinzu, und läßt das Fleisch gar werden. Den jungen Hopfen schneidet man klein, kocht ihn einmal auf, seihet das Wasser davon in einem Durchschlage ab, kocht es mit etwas gestossenen Muskatenblumen vollends gar, und quirlt es zuletzt mit Eierdottern ab.

Tauben, junge, *à la Lucullus*. Hierzu schneidet man allerlei Gartengewächse, als gelbe Rüben, Pastinakwurzeln, Sellerie, kleine weisse Rüben, Karviol, grüne Bohnen, wie eine kleine weisse Rübe groß, und kocht jedes besonders in Wasser halb gar. Den Kohl kocht man in Wasser weich, nimmt ihn dann heraus, und kocht das Wasser davon allein ganz kurz ein. Den Sellerie schneidet man nach Belieben bunt aus, und kocht ihn ebenfalls in Wasser halb gar. Von den Kohlblättern farcirt man mit Kalbfleischfarce einige Pupietten, (das heißt: man macht zwischen zwei Kohlblätter etwas Farce, und macht sie wie Klösschen zusammen). Alsdann legt man eine Casserole mit Speckscheiben ganz aus, lößt von vier Tauben den Rückgrad aus, schneidet die Haut auf dem Rükken vom Halse an ganz auf, und schabt den Rückgrad und die Ribben, so wie überhaupt alle Knochen sauber heraus. Alsdann füllt man die Tauben mit Farce, näht sie wieder zusammen, und giebt ihr eine gute Facon, spickt sie und füllt sie mit Farce, nur daß die Lebern mit darunter gehackt werden. Man legt nunmehr die Tauben auf die Brüste in die Casserole thut Sellerie darzwischen, gießt etwas Kohlwasser darauf, und legt von den andern Zugemüsen und Pupietten, wechselsweise, von jedem einen Haufen neben den andern, macht einen Dekkel von Kohlblättern und Farce darüber, belegt ihn mit Speckscheiben und bäckt es im Ofen zwei Stunden.

Unterdessen macht man eine Sauce Piemontoise darzu, stößt die Taubenknochen, und nimmt sie mit zur Sauce. Wenn nun die Casserole auf die Schüssel gestürzt worden, und der Speck abgenommen ist, so liegen die Tauben und der Sellerie oben auf über das Kreuz. Die Tauben kann man mit Glace bestreichen, oder man kann sie auch so lassen. Ueber den Sellerie giebt man die Sauce.

Tauben *à la Mustapha*. Man spickt die Tauben, hackt die Lebern von den Tauben, ein Viertelpfund Sardellen, vier Loth Capern, vier Loth Champignons, einige Chalotten, einige Zwiebeln, feine Kräuter, alles recht fein, und mischt drei ganze Eier, und zwei Hände voll geriebene Semmel darunter. Mit dieser Farce farcirt man die Tauben, läßt sie in einer Braise allmählig gar werden, glasirt sie und giebt eine Sauce von Fenchelessenz darunter.

Tauben, junge, niedlich zuzurichten. Man legt die gesäu-

bers

herten Tauben in weissen Wein und Wasser, thut ganze Muskatenblüten, ganzen Pfeffer und Salz mit getrockneten Morcheln darzu, und läßt sie mürbe kochen, legt dann Artischokken, Capern und etwas Butter darzu, und läßt es noch ein wenig aufkochen, und trägt es auf.

Tauben, junge, *en Papiette.* Man schneidet die Tauben in der Mitte durch, und läßt sie nebst einem Stückchen Butter in ihrer eigenen Brühe halb gar schwizzen, hackt dann die Leber und Magen von den Tauben nebst einem Stückchen Schinken, woran etwas Speck ist, Zwiebeln, geriebenes Brod, ein Paar Eier, ein wenig abgeriebene Butter, und ein wenig Gewürz zu einer feinen Farce, und legt einen Finger hoch davon auf die Tauben. Dann bestreicht man Papier mit Butter, wikkelt ein jedes Stück besonders darein, und bratet es langsam auf dem Roste. Dann macht man das Papier wieder ab, richtet an, und macht eine Sauce darzu, welche man will.

Tauben, junge, mit Rosinen. Man schneidet die Tauben in vier Stükken, und bringt sie mit braunem Mehl zum Feuer, dann thut man Salz, Gewürz, Zukker, Citronen, Rosinen, ein wenig Wasser und Wein, auf einmal daran, und kocht es durch.

Tauben, junge, vortreflich zu bakken. Man schneidet die Tauben in Stückchen, und kocht sie ein wenig in Salzwasser, legt sie dann in Essig, thut geschnittene Zwiebeln und Salz daran, und läßt es eine Weile stehen. Hernach macht man von Milch, Mehl und Eiern einen etwas dünnen Teig, trocknet das eingebeitzte Fleisch mit einem Tuche wohl ab, tunkt es in den Teig, und bäckt es in Schmalz ganz langsam, läßt dann das Schmalz wohl abtriefen, und giebt es hin.

Tauben mit einer Kirschsauce. Man zertheilt jede Taube in zwei Hälften, und kocht sie in Wasser und Salz gar. Alsdann macht man Mehl und Zukker hochbraun, zerstößt ein Paar Hände voll trokkene oder gebakkene Kirschen, thut Zimmt, geriebene Citronschalen, Weinessig Zukker und Wasser darzu, läßt dieses langsam zusammen über Kohlen in einem Tiegel kochen, daß es etwas sämig wird, streicht es dann durch ein Haarsieb mit etwas gekochtem Wasser, legt die Tauben in die Brühe, läßt es noch einmal aufkochen, damit das Fleisch von der Brühe durchzogen wird. Beim Anrichten streut man Zukker und Zimmt darüber.

Tauben auf königliche Art. Man rupft sechs Tauben trokken, nimmt sie aus, und beugt sie gehörig ein, macht eine kleine Fülle, und füllt damit den Leib, und thut sie in eine Casserole mit geschmolzenem Speck. Wenn sie steif geworden sind, so spickt man sie mit zartem Speck, und bratet sie am Spiesse. Wenn sie gar sind, so richtet man sie mit Jus von Kalbfleisch oder Schinkenessenz, oder Kalbscoulis an. Man kann sie aber auch, wie Fricandeaux kochen, und ebenfalls glasiren. Während des Kochens aber muß man zwei Schinkenscheiben, ein Stück aus der Kalbskeule und eine mit vier Gewürznelken gespickte Zwiebel hinzu thun. Wenn sie fast gar sind, so thut man die Tauben in eine andere Casserole, seihet die Sauce durch ein Haartuch darüber, und läßt sie sich färben. Das Ausgebakkene bestreut man mit ein wenig Mehl, läßt es mit Jus von Kalbfleisch los weichen, fettet es ab, und gießt es durch ein Haarsieb in die Schüssel über die Tauben.

Tauben, Krafft- zuzurichten. Man läßt die Tauben in einer guten Brühe kochen, und thut eine Zwiebel, ein Stückchen Citrone, Weinbeersaft, Weinessig, Nelken und anderes Gewürz daran, und gießt es über angeschnittenes Brod.

Tauben mit Krebsen. Man brühet junge Tauben wohl ab, beugt die Beine einwärts, thut sie in eine Cas-

Casserole nebst ein wenig ausgeschmolzenem Speck, einer grossen Zwiebel, einem Bündchen feiner Kräuter, Kälbermilch, Champignons und Trüffeln, würzt es mit Salz und Pfeffer, streut dann ein wenig Mehl daran, befeuchtet es mit Brühe und Kälberjus, und läßt es bei gelindem Feuer kochen. Wenn die Tauben gar und wohl abgefettet sind, so thut man Krebsschwänze hinzu, und macht es mit einem Krebscoulis dicklich, läßt es bei gelindem Feuer warm bleiben, läßt aber den Coulis ja nicht kochen, weil es sonst gerinnen möchte. Endlich legt man die Tauben in die Anrichteschüssel neben einander, zwischen sie aber legt man ihre Beilagen, und richtet das Ragout unter die Tauben warm an.

Tauben mit Krebsen auf andere Art. Man kocht die Tauben nebst ein Paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Kräutern gar. Unterdessen macht man die Krebsschwänze aus, stößt die Schalen, macht etwas gelbbraunes Mehl, thut die Krebsschalen hinein, läßt sie darinne gut braten, gießt etwas von der Taubenbrühe darauf, und kocht es durch, thut dann ein wenig Sahne darzu, und streicht es durch ein Sieb. Alsdann hackt man die Lebern und Magen von den Tauben, nebst ein wenig Speck, geriebenem Brod, ein Paar Eiern, Salz, fein gehackten Citronschalen, Petersilie, Thimian, und etwas Chalotten zusammen fein, und füllt damit die zurück gelassenen Krebsköpfe, Tauben und Krebsschwänze in die Coullige, und läßt es noch zusammen ein wenig durchkochen.

Tauben marinirte. Man marinirt die Tauben in dem Saft von unzeitigen Trauben, und von Citronen, mit Salz, Pfeffer, Nelken, Zwiebeln und Lorbeerblättern, läßt sie ungefähr drei Stunden darinne beizen, macht hernach einen dünnen Teig mit Mehl, weissen Wein und Eierdottern an, tunkt die Tauben darein, bäckt sie dann in zerlassenem Speck oder Schweineschmalz, und richtet sie zum Beigericht mit gebakkener Petersilie an. Man kann sie auch bei Vorgerichten zur Ausschmükkung der Schüsseln gebrauchen.

Man marinirt auf eben diese Art Rebhühner, junge Hühner und anderes Flügelwerk, daß man entweder zum Beigericht eine Schüssel daraus macht, oder sie um den Rand der Schüssel legt.

Tauben mit Mark. Man rupft recht grosse junge Tauben troken, nimmt sie aus, läßt ihnen aber Leber und Füsse, biegt sie einwärts, macht sie am Schein des Feuers steif, um sie desto besser puzzen zu können, und schneidet ihnen dann Hals und Flügel kurz ab. Alsdann macht man eine Fülle von Rindsmark, guter Butter, zwei gehackte Sardellen, einigen Chalotten, Petersilie, Salz und Pfeffer, füllt damit den Leib der Taube, bratet sie am Spiesse, und begießt sie fleissig mit dem was heraus träuft. Wenn sie gar sind, werden sie mit folgender Sauce angerichtet:

Man thut nämlich ein Viertelquart weissen Wein in eine Casserole, kocht ihn bis zu einem Glase voll ein, thut einen Kochlöffel voll guter Brühe, sechs bis acht Rokambolen, einige Citronscheiben, und fein geriebenes und gesiebtes Brod hinzu, begießt mit dieser Sauce die Tauben, und richtet sie an.

Tauben, Nest- ausgebakkene. Man schneidet junge Nesttauben halb durch, und bratet sie in feinen Kräutern, als Dragun, Basilikum, süssem Fenchel, Pimpinelle, Isopblätter, etwas Melisse, ganz wenig Majoran, einigen Blättern Krausemünze, Pfefferkraut, Portulak, Kerbel, Schnittlauch, Schalotten, Petersilie, alles fein gehackt, und nach Gutdünken gemischt, mit Provenzeröl auf, und macht folgende Klare:

Man mischt ein Pfund Nürnberger- oder Dinkelmehl, sechs bis sieben

ben Loth fein gesiebten Zukker, ein Quentchen gestossenen Zimmt, und die Schale von einer Citrone, in einem Geschirr durcheinander, läßt ein Viertelpfund Butter in einer Casserole zergehen, gießt ein Achtelquart Wein hinzu, läßt beides weiß werden, rührt hernach das untermischte Mehl hinzu, läßt den Teig so fest als Spritzkuchenteig werden, schlägt dann das Weisse von zwölf Eiern zu Schnee, und zieht sie unter die Masse. In diese Klare taucht man die Tauben, und bäckt sie gelbbraun aus.

Tauben *en Papier*. Man schneidet die Tauben in der Mitte durch, und macht sie in Butter gar. Alsdann macht man von den Lebern Magen und Herzen, mit geriebener Semmel, Schinken, Speck, gehackten Zwiebeln, Petersilie, Kräutern, Gewürz und Eiern eine Farce, und schlägt jede Taubenhälfte darin ein, bindet sie in mit Butter bestrichenes Papier ein, und bratet sie langsam auf dem Roste. Man kann auch eine beliebige Sauce darzu geben.

Tauben, Pastete davon. Man reinigt einige Paar fette Tauben, zerklopft zu einem Paar Tauben vier Eier und rührt sie mit einem halben Maas Sahne ab. Dann schneidet man die Rinden von zwei neu gebakkenen Semmeln, zupft die Krume ganz klein, gießt die Eier mit der Sahne daran, thut auch ein wenig gehacktes Petersilienkraut, etwas grüne Zwiebeln, oder Schnittlauch darzu, würzt es mit Muskatenblüten, Cardamom und ein wenig Salz, zerschneidet ein Achtelpfund Butter ganz klein, und rührt es unter die Fülle. Wenn die Tauben, wie gewöhnlich zugerichtet sind, so untergreift man sie auf der Brust und auf dem Rükken, soviel man kann, füllt diese Fülle durch ein, nicht gar zu kleines Trichterchen in die Tauben, stopft aber immer mit einem Hölzchen die Fülle durch, daß die Semmel mit durchgehet, macht einen Butterteig, in einer kupfernen Pastetenschart oder Schüssel, legt die Tauben darein, schneidet in die noch übrig gebliebene Fülle, die oben abgeschnittene Semmelrinde, würflich, rührt es untereinander, gießt die Fülle über die Tauben, in die Pastete, doch so, daß sie nicht völlig über die Tauben geht, setzt den Schart auf einem Rost, in ein Oefchen, und läßt es langsam bakken, hebt sie dann und wann heraus, und weil diese Pasteten nicht zugedeckt werden, so bestreicht man die Tauben, die in der Höhe liegen mit Butter, daß sie schön saftig bleiben. Wenn die Tauben hübsch braun sind, so trägt man sie in dem Schart zu Tische.

Mehrere Arten findet man unter dem Wort Pastete.

Tauben in der Pfanne. Man nimmt die Tauben aus, und beugt die Beine zierlich einwärts, die Füsse aber steckt man in den Leib, spaltet ihnen den Rükken, und hackt die Lebern, nebst ein wenig Speck und Schinken, einigen Champignons, Trüffeln, Petersilie und gehackten Zwiebeln, mit Salz, Pfeffer, ein wenig feinen Kräutern, feinem Gewürz und Eierdottern, stößt es im Mörser, und füllt damit die Tauben. Hernach belegt man den Boden einer Casserole, die darzu groß genug ist, mit Speckstreifen, würzt sie mit Pfeffer, Salz, ein wenig feinen Gewürzen, und legt dann die Tauben darauf mit der Brust unterwärts, würzt sie oben ebenfalls mit Pfeffer, Salz, ein wenig feinen Kräutern, thut noch zwei oder drei Speckscheiben, etwas Zwiebeln, nebst ein wenig gehackter Petersilie darzu, und bedeckt die Tauben mit Scheiben von Kalbfleisch und ein wenig Schinken, deckt oben darüber einen Teller, welcher auf die Casserole paßt, macht eine Serviette darein, ganz herum, und legt eine Schüssel darauf, damit der Dampf nicht herausgeht, und läßt die Tauben auf glühender Asche schwizzen. Wenn man anrichten will, so deckt man sie auf, und nimmt die Speckstreifen, wie auch die Scheiben

von

von Kalbfleisch und Schinken davon, setzt die Tauben auf ein Casserolloch, und wenn die Brühe eingekocht ist, und es anfängt, wie ein Kalberjus anzubakken, so macht man die Tauben, immer mit der Spizze eines Messers los, und läßt sie sich gut färben. Alsdann nimmt man sie heraus, und legt sie zierlich in die Schüssel, das Fett in der Casserole aber nimmt man davon, befeuchtet das in der Casserole Angebakkene, mit ein wenig Kälberjus und guter Brühe, und thut ein wenig Pfeffer darzu. Wenn das Jus einen guten Geschmack hat, so schlägt man es durch ein Haartuch oder Sieb, thut es über die Tauben, und richtet sie warm an zu einem Gericht, oder auch Nebengericht.

Tauben, Potage davon. Man macht zu dieser Potage ein Gehäck, mit dem Brustfleisch von Kapaunen, geschnittenen Hühnern, oder dem dikken Fleisch von einer Kalbskeule nebst Champignons, Artischokkenböden, und einigen Kälberbröschen; hackt dieses alles klein zusammen mit feinen Kräutern und gutem Gewürz, und füllt die Tauben, zwischen Haut und Fleisch damit, man muß aber Achtung geben, daß man das Fleisch nicht zerreißt. Sodann blanchirt man die Tauben, thut sie mit einer guten kräftigen Brühe in den Topf, und läßt sie gar kochen. Wenn sie gekocht sind, so läßt man Semmelrinden aufschwellen, richtet die Tauben darauf an, und trägt sie warm auf, wenn man ein Jus von Rindfleisch daran gethan hat.

Mit den Capaunen, geschnittenen Hühnern und jungen Truthühnern, kann man es eben so machen, und den Rand der Schüssel mit kleinen Klösschen besezzen, die man mit dem Gehäke gemacht, und worüber man in der Casserole ein Ragout geschüttet hat.

Tauben, Potage davon, auf andere Art. Man brüht die Tauben, daß sie schön weiß werden, macht ein eingerührtes Eierschmalz ganz gelinde, hackt es mit einer in Sahne geweichten Semmel, einem guten Theil ausgebrochener Krebse und Mandeln ganz klein, thut Cardamom und Muskatenblüten darein, schlägt an diese Fülle noch ein bis zwei Eier, damit sie ganz gelinde wird, unterfaßt die Tauben mit einem Kochlöffel auf die Brust, damit man sie füllen kann, füllt die Fülle in die Tauben, legt sie in eine Fleischbrühe, oder welches noch besser ist, in halb Wasser und halb Brühe, daß sie schön weiß werden, bereitet alsdann eine Krebsbrühe, wie sie bereits beschrieben worden ist, bähet Weisbrodschnitten, legt sie in die Schüssel und unter die Schnitten, in Stükchen geschnittene Lebereiter, und auf die Schnitten ausgebrochene Krebse, und die Scheeren aufwärts gesteckt, dann die gefüllten Tauben in die Mitte, und gießt sodann die Krebsbrühe daran, jedoch nicht über die Tauben, denn diese müssen schön weiß bleiben.

Man kann die Tauben mit grünen länglich geschnittenen Pistaziennüßchen besteken, und die Eier von den gesottenen Eiern von den gesottenen Krebsen darauf streuen. Der Rand der Schüssel kann mit gefüllten Morcheln oder Krebsnasen, auch gebakkenen Schnitten geziert werden.

Mehrere Arten finden sich unter dem Wort Potage.

Tauben à la Princesse. Man biegt grosse Tauben zierlich ein, schneidet sie in zwei Stükken, und thut sie in eine Braise wie den Capaun. Wenn sie gekocht sind, so nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, bäckt sie in Schweineschmalz, und läßt sie sich schön anfärben. Hierauf richtet man sie in eine Schüssel an, und trägt sie auf mit einer Ramoulade von Sardellen, Petersilie, gehackten Capern, Zwiebeln und einem Jus von Rindfleisch oder andern guten Sachen.

Anstatt sie zu bakken, kann man sie auch auf den Rost legen, und mit der Feuerschaufel anfärben.

Man richtet auch die jungen Hühner und allerhand Flügelwerk so zu. Will man sie nicht in einer Braise machen, so kann man sie wohl würzen, und in einem Topf in einer kurzen Brühe kochen lassen. Hernach trocknet man sie ab und giebt ihnen eine Farbe mit der heissen Feuerschaufel.

Taubenragout, s. Ragout.

Tauben in Sardellenbrühe. Man schmort die ganzen Tauben in einem Schmortopfe über gelindem Kohlfeuer in gelbbraun gemachter Butter gar, legt sie alsdann heraus, läßt fein gehackte Sardellen und Zwiebeln, nebst ein wenig Mehl, kochendem Wasser und ganz wenig Weinessig zusammen sieden, und gießt diese Brühe über die Tauben in die Schüssel.

Tauben mit Sauerampfer, s. Sauerampfer.

Tauben an der Sonne. Man brühet junge Tauben wohl ab, nimmt sie aus, und schneidet das Aeusserste von den Füssen, Schnabel und Flügel ab, blanchirt sie in siedendem Wasser, spaltet sie im Rükken, und füllt sie mit einer wohlschmekkenden und etwas dicklichen Fülle. Hierauf belegt man eine Casserole mit Speckstreifen, legt auf dieselben die Tauben, und zwar die Brust unten, würzt sie mit Salz, Pfeffer, einem Bündchen feiner Kräuter, und ein wenig Koriander, gießt fette Brühe und ein Nößel Milch daran, und läßt sie gelinde kochen. Wenn sie gar sind, so läßt man sie ablaufen und kalt werden.

Alsdann bereitet man einen Teig auf folgende Art: Man thut ein Nößel weissen Wein in eine Casserole, mit einem Stükchen Butter einer Wallnuß groß, läßt sie auf dem Feuer schmelzen, vermengt dann zwei Hände voll Mehl in einer andern Casserole mit eben dem Wein, rührt es wohl durch einander, thut das weißgeklopfte Eiweis von drei Eiern darzu, und macht den Teig weder zu dikke noch zu flüssig. Alsdann macht man Schmalz in einer Pfanne gut heiß, wendet die Tauben in dem Teige um, und bäckt sie langsam im Schmalze, damit sie sich wohl färben. Alsdann nimmt man sie heraus, läßt sie ablaufen, legt sie auf eine weisse Serviette, bestreut sie mit gebakkener Petersilie, und richtet sie warm an.

Tauben am Spiesse mit Hechtsauce. Man putzt fette Tauben wohl ab, und nimmt sie gehörig aus, macht eine Fülle aus Kälbermilch, einem blanchirten Kalbsgeiter, ein wenig Schinken, einigen Champignons, gehackter Petersilie und Zwiebeln, und ein wenig feinen Kräutern, würzt es mit Pfeffer und Salz, und ein wenig feinem Gewürz, thut noch drei rohe Eierdotter darzu, und so viel in Sahne eingeweichte Semmel wie ein Ei groß, und hackt alles zusammen klein. Alsdann füllt man die Tauben damit, und schließt die Haut mit den beiden Enden der Flügel, steckt ein spizziges Holz quer durch die Keulen, befestigt die Tauben am Spiesse, bekleidet sie mit Speckstreifen, umwikkelt sie mit Papier, und läßt sie bei gelindem Feuer braten. Alsdann schneidet man anderthalb Pfund Kalbfleisch aus der Keule nebst einem Stük Schinken in Scheiben, belegt damit, nebst einigen Stükken von gelben Rüben und Pastinaken, den Boden einer Casserole, thut noch eine in Scheiben geschnittene grosse Zwiebel darzu, und läßt sie bei gelindem Feuer schwizzen.

Wenn es wie ein Kälberjus angebakken ist, so thut man ein wenig geschmolzenen Speck, und so viel Mehl, als man zwischen zwei Finger fassen kann, darzu, schwengt alles etwa siebenmal auf dem Casserolloche um, schuppt alsdann einen ausgenommenen Hecht, schneidet ihn in Stükken, thut ihn zu dem Coulis in der Casserole, schwengt ihn drei bis viermal auf dem Casserolloche um, gießt ein wenig Brühe und Jus darzu, und zwar von jedem gleich viel, würzt es mit Salz und Pfeffer, drei oder vier Gewürznelken, ein wenig Lorbeerblättern, ein wes-

wenig Basilikum und Petersilie, zwei oder drei ganzen kleinen Zwiebeln und klein geschnittenen Champignons und Trüffeln, thut die obere Rinde von einem kleinen Brod, wie auch zwei Gläser siedenden Champagnerwein darzu, und läßt es alles gelinde kochen.

Wenn es gar und gehörig eingekocht ist, so läßt man es durch ein Haarsieb laufen, und drückt es nur durch, jedoch muß es nicht so, wie ein Coulis durchgeschlagen werden, kostet es, ob die Sauce gut schmeckt, und wenn sie noch nicht dicklich genug seyn sollte, so thut man ein wenig Kalbfleisch und Schinkencoulis hinzu, und setzt sie auf heisse Asche. Wenn die Tauben gar sind, so zieht man sie vom Spiesse, macht den Speck davon, legt sie zierlich in die Anrichteschüssel, und richtet die Hechtsauce warm darüber an.

Tauben im Sürtout. Man nimmt vier bis fünf junge Tauben gehörig aus, und macht sie in siedendem Wasser steif. Alsdann schneidet man jede in vier Stükken, macht eine gute etwas dikke Fülle von Kalbfleisch, Speck und Rindsfett, und ein wenig rohen Schinken, welches alles klein gehackt worden ist, würzt es mit gehackter Petersilie, kleinen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, feinen Gewürzen, vier ganzen Eiern und so viel in Sahne geweichten Semmelkrumen, als vier Eier betragen, stößt es zusammen noch im Mörser, und kostet es.

Alsdann bestreicht man eine blecherne Form, deren Rand man los machen kann, mit Butter, und macht einen festen und mürben Teig von Mehl und Butter, ein wenig Salz, und drei bis vier rohen Eierdottern, und ein wenig Wasser, treibt ihn eines kleinen Fingers dikke aus, und bringt ihn geschikt in die Form. Alsdann belegt man den Boden des Teiges mit ein wenig von der Fülle, legt auf dieselbe gekochte dünne Schinkenscheiben, darauf die zerschnittenen Tauben hinein, bedeckt sie dann mit der übrigen Fülle, und macht es mit in Ei getunkten Händen glatt. Den über den Rand herunter hängenden Teig schneidet man ab, bedeckt es alsdann oben mit Speckstreifen, und läßt es im Ofen gar bakken. Hierauf macht man ein kleines wohlschmeikendes Ragout von Kälbermilch, Morcheln, Trüffeln und Artischokkenstielen, alles in kleine Würfel geschnitten, und kocht es mit einem Krebs- oder Schinkencoulis. Wenn man bis zum Anrichten fertig ist, so nimmt man den Rand von dem Sürtout weg, setzt es mit dem blechernen Boden auf die Anrichteschüssel, macht oben eine kleine Oeffnung und thut das Ragout hinein. Den Rand der Schüssel aber besetzt man mit Rouletten von Butterteig, welcher mit einem Haschee von Milchfleisch, Champignons, und Capern gefüllt worden ist. Man kann auch einen ausgeschnittenen Dekkel von Butterteig darüber machen, welcher ein gutes Ansehen macht.

Dieses Gericht kann man auch in einer Tortenpfanne oder blechernen Schüssel, mit dem Teige auf eine andere Art bereiten. Wenn man nämlich den Rand um die Tortenpfanne mit einem ausgezackten drei oder vier Finger breiten Bande von dem Teige belegt, denselben mit Ei bestreicht und dann mit einem Backrad lange schmale Streifen schneidet, und so den Boden der Pfanne oder Schüssel geschickt durch einander geflochten belegt. Hernach legt man auf dieses noch ein Blatt vom Teige, welches aber nicht zu dikke seyn muß. Uebrigens verfährt man mit der Fülle und den Tauben, wie oben erwähnt worden ist, legt alles ordentlich hinein, und belegt es nachher mit einem Blatt Teig, wenn es zuvor mit Ei bestrichen worden ist, und macht es um den Rand herum feste, bestreicht es mit Ei, und bäckt es im Ofen. Das Ragout muß man sogleich mit hinein thun. Wenn es gar gebakken ist, so legt man die Anrichteschüssel darauf, und stürzt bei-

des um, damit das Untere oben kommt, macht dann oben hin eine kleine Oeffnung, thut von dem übrig gebliebenen Coulis des Ragouts hinein, und richtet es warm an.

Auch kann man dieses Gericht von einer dichten Kalbfleischfülle so bereiten, und allerlei zahmes oder wildes Federvieh hinein thun.

Tauben, Torte davon, s. Fleischtorte.

Tauben mit Trüffeln. Man präparirt die Tauben und füllt sie. Alsdann macht man ein Ragout von Trüffeln auf folgende Art:

Man schält und wäscht die Trüffeln, schneidet sie in Scheiben, gießt Kälberjus daran, und läßt sie in der Casserole bei gelindem Feuer sachte kochen. Wenn sie gar sind, so macht man sie mit einem Coulis von Kalbfleisch und Schinken dicklich. Wenn die Tauben am Spiesse gar sind, so macht man die Scheiben davon, legt sie in die Anrichteschüssel, und giebt das Ragout warm darüber.

Die Tauben mit Musserons und mit Champignons, werden auf eben diese Weise gemacht.

Tauben, wilde, zu braten. Man würzt die gerupften ausgenommenen und wohl ausgewaschenen Tauben recht stark mit Salz, Pfeffer und Nelken, beitzt sie, weil sie ein zähes Fleisch haben, etliche Tage in gutem Weinessig, bratet sie am Spiesse, und macht eine Brühe davon, wie an anderes Federwildpret.

Tauben zu würgen nnd zu füllen. Man faßt den Kopf recht fest mit der Hand, und schlenkert die Taube ein Paarmal herum. Dann rupft man sie oder brühet sie ab, doch nicht mit kochendem Wasser, denn sonst verbrennt man das Fleisch, hernach nimmt man den Kopf und die Därme heraus, und bereitet sie alsdann auf allerlei Arten.

Tauben, zahme, wie wilde zu braten. Man flößt alten oder jungen Tauben ein wenig Essig ein, und bindet ihnen den Hals zu, daß sie sterben, läßt sie eine halbe Stunde liegen, rupft und säubert sie, beitzt sie in gutem Essig, und thut Pfeffer, Gewürznelken, Muskatenblumen, Salz Wachholderbeeren, Rosmarin, Lorbeerblätter, alles klein gemacht und klein geschnittene Citronschalen daran. Den Magen, das Herz und Lebern hackt man mit etwas Speck klein, macht halb Butter und halb Schweineschmalz heiß, legt die Tauben in drei oder vier Theile zerschnitten darein, und läßt sie braten. Wenn sie anfangen gelblich zu werden, so gießt man etwas von dem Essig, worinnen sie gebeitzt worden sind und sauern Rahm daran, thut auch das Gehackte hinzu, und läßt sie nach dem Braten noch eine Weile kochen.

Tauben in einem zinnernen Pastetentopf. Man muß die Tauben vorher sauber präpariren und einbiegen. Man legt unten in den Topf breite Scheiben Speck, und dünne Scheiben Butter, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Petersilie, Basilikum, alles klein gehackt, und überher aufgestreuet, auch gestossene Gewürznelken und Muskatenblumen, legt die Tauben darauf, bestreuet sie wieder mit gehackten Kräutern, Gewürz und Salz, legt auch Scheiben Speck darüber, deckt sie zu, und läßt sie auf gelindem Feuer schwizzen. Wenn sie halb gar sind, so kann man ein Paar Löffel voll Wein darzu giessen, und zuletzt ein wenig weiß gebranntes Mehl, damit durchschütteln, noch einmal durchkochen, den Topf sauber abwischen, in eine Schüssel sezzen, und alsdann zur Tafel geben.

Tauben von Zukkerteig zu backen. Man klopft zwölf ganze Eier und acht Eierdotter, drei Löffel voll Rosen- oder Zimmtwasser wohl, rührt hernach ein Pfund gesiebten Zukker, drei Viertelstunden lang unter die Eier, ein halbes Pfund gehackte Mandeln und drei Viertelpfund vom feinsten Mehl darein, und thut noch zu-

letzt

letzt ein halbes Loth Zimmt, Cardamom und Muskatennuß, alles wohl vermischt darzu, bestreicht die Forme mit Butter, strent klares Semmelmehl darein, bindet sie feste zu, verstreicht sie mit Mehl und Wasser, setzt sie in den Ofen, und läßt sie bei gelinder Hizze drei Stunden bakken. Wenn es fertig ist, so nimmt man es behutsam heraus, vergoldet es dann, und ziert es nach Belieben.

Ebendieselben auf andere Art. Man nimmt zu ein Paar Tauben ein halbes Pfund Zukker und eben so viel Mehl, zerklopft aber zuvor vier ganze Eier und zwei Dotter, rührt sodann nach und nach erstlich den Zukker und dann das Mehl, auch wenn man will, allerlei von gutem Gewürz darein, bestreicht die Formen mit Butter, gießt den Teig hinein, vermacht die Form aussen wohl mit Leim oder Thon, setzt sie auf den Ofen, und läßt die Tauben bei gelindem Feuer abtrocknen, vergoldet sie dann, und verziert sie nach Belieben.

Teig zu allerhand Gebakkenem zu bereiten. Man thut ganz feines Mehl in eine tiefe Schale, so viel man nöthig zu haben glaubt, und rührt es mit ein wenig Butter dikke und steif an, nimmt zu einem halben Pfund Mehl vier Eier, rührt eins nach dem andern hinein, nimmt etwas Rosenwasser und Cardamom hinzu, und ist es von den Eiern nicht dünne genug geworden, so muß man noch ein wenig Bier zugiessen, doch so, daß es nicht gar zu dünne wird. Alsdann setzt man es an einen warmen Ort, daß es aufgeht. Wenn dieses geschehen ist, so kann man alles damit ausbakken. Man darf es aber nicht zu heiß sezzen, sonst legt es sich leicht an.

Ebendasselbe auf andere Art. Man nimmt auf zwei Hände voll Mehl, eine kleine Hand voll geriebenen Zukker, schlägt dann das Weisse von drei Eiern ganz klein, und rührt es damit ab, doch so, daß es etwas dikke bleibt, macht es mit ein wenig Wein gelinde, daß es nicht zu dikke, oder zu dünne wird, rührt so viel an als man nöthig hat, und macht alsdann, ohne den Teig vorher aufgehen zu lassen, Gebrauch davon.

Teig, aufgeriebener. Man nimmt zu einem Pfund Butter drei Pfund Mehl, schneidet die Butter in das Mehl, salzt es, und macht es mit Wasser zu einem Teig an, wirket ihn, bis man die Butter nicht mehr sieht, treibt ihn alsdann eines kleinen Fingers dikke aus, und macht daraus, was man will. Man kann diesen Teig auch gleich nach dem Anfeuchten nur brokkenweise zusammen drükken, und gleich mit dem Treibeholze darüber fahren, doch muß man ihn drei bis viermal überschlagen. Will man ihn noch besser haben, so kann man auch saurn Rahm darzu nehmen.

Teig von Birnen. Man gebraucht hierzu allerhand gute Birnen, die sich brechen lassen, es mögen übrigens Sommer- oder Winterbirnen seyn. Wenn man die besten ausgesucht hat, so setzt man sie in Asche oder glühende Kohlen, und nimmt sie, wenn sie gar sind, wieder heraus, preßt und treibt sie durch ein Sieb, in die Marmelade die man haben muß. Diese thut man hernach in Zukker, der den Sud à cassé erreicht hat, so daß der Zukker so viel am Gewicht ausmacht als die Marmelade, rührt alles wohl um, läßt es recht warm werden, und richtet es an, um es hernach auf gleiche Weise zu trocknen.

Teig, Blätter- Man verarbeitet hierzu nicht mehr als ein oder anderthalb Pfund Mehl auf einmal, weil es sonst zu viel wird, als daß man den Teig gut verarbeiten könnte, und man macht daher lieber die Portion zweimal, wenn so viel Teig erfordert werden sollte. Zu einem Pfund feinem Mehl nimmt man ein Pfund Butter, ein ganzes Ei, zwei Theetassen voll frisches Wasser, einen Löffel voll Rheinwein, und macht davon einen

Teig. Sollte es warm seyn, so wird der Teig erst ganz zähe gearbeitet, und wo möglich über Eis gestellt, damit er sich recht glatt anfühlt und kalt wird. Dieser Wasserteig darf nicht sehr dichte seyn, sonst wird er nicht gut, wenn die Butter hinein kommt. Während daß man aber den Teig im Sommer auf dem Eise oder sonst an einem rechten kalten Ort stehen läßt, muß man die Butter gut und zähe waschen, und sie so lange herum arbeiten, bis sie sich ziehen läßt. Dann wird sie in eine platte Scheibe gedrückt, und in recht kaltes Wasser gelegt. So läßt man sie zwei Stunden stehen, damit sie recht kalt wird, doch aber muß sie sich rollen lassen, darf aber nicht brechen. Dann wird der Wasserteig auf einen glatten kalten Tisch wie ein Pfeifenstiel dikke ausgerollt, die Butter mit einer Serviette abgetrocknet, und auf den ausgerollten Teig gelegt, so daß man die eine Hälfte überschlagen kann. Der Teig darf nicht hart behandelt werden, sonst wird er nicht blätterich, denn er muß, wenn er wie ein kleiner Finger dikke ausgerollt worden und gut gerathen ist, wie eine Hand hoch werden.

Wenn die Butter mit Teig überschlagen ist, so wird er, wie ein Messerrükken dikke, länglich viereckig ausgerollt, zuweilen kann man etwas Mehl ganz fein darunter, auch wenn man ihn um das Mandelholz wikkeln will, erst etwas darüber streuen, aber ganz fein als wenn es gepudert wäre. Dann wird er zusammengelegt, so daß die beiden Enden in der Mitte zusammen kommen, noch einmal zusammen geschlagen, und aus einander gerollt, aber immer mehr in die Länge als in die Breite, weil der Teig sich so besser behandeln läßt. So verfährt man dreimal damit. Dann wird er auf einen kalten Dekkel oder auf ein Blech gelegt, mit Papier zugedeckt, und im Sommer auf Eis, oder an einen kalten Ort gestellt. Im Winter aber hat man dieses nicht nöthig, jedoch darf der Teig nicht gefrieren. Wenn die Butter gar im Sommer zerfliessen wollte, so wird es nie Blätterteig. Man kann diesen Teig anstatt mit Wasser, mit Milch anstossen, und heiß anrühren, dann muß aber der Wein wegbleiben. Mehrentheils wird dieser Milchteig zu kleinen Bäkkereyen genommen, indessen ist aber die erstere Art zu kleinen Pasteten, des Weines wegen, vorzuziehen.

Der Backofen zu kleinen Bäkkereyen von diesem Teig muß recht heiß seyn, damit, so bald sie in den Ofen kommen, sie von der Hizze in die Höhe getrieben werden. Ist dieses geschehen, so kann man sie lieber mit Papier zudekken, und noch eine Weile stehen lassen, doch müssen sie nicht zu braun werden, und dennoch dürfen sie nicht eher aus dem Ofen genommen werden, bis sie ihre gehörige Höhe haben, und so bleiben sie, bis sich der Teig erst feste gebakken hat. Zu Blättergebakkenem aber, wo Zukker darüber gestreut ist, muß der Ofen abgeschlagen seyn, denn so bald der Zukker schmelzt, wird der Teig genug durch die Hizze des Zukkers gereizt in die Höhe zu gehen, er braucht also nicht mehr Hizze als ein Biscuit.

Die Torten werden, wenn die rasche Hizze verflogen ist, in den Backofen gesetzt, so bald sie goldgelb werden, mit etlichen Bogen Papier zugedeckt, damit der Teig recht austrocknet, bis er seine gehörige Höhe erreicht hat. Es giebt Torten oder Pasteten, welche blind gebakken werden, wo noch nichts darinne ist. Diese dürfen freilich nicht so lange darinne stehen, als wenn ein Ragout darinne ist. Torten, welche mit Aepfeln oder Marmelade gefüllt sind, müssen eben diese Mittelhizze haben, nachher, wenn der Ofen verkühlt ist, kann man noch immer Zukkerschnitten, Aniskuchen und Biscuit bakken. Es ist hier die Rede von einem Ofen der täglich geheizt wird, wäre es aber einer, wo nur selten gefeuert wird, so würde dieser freilich die-

diesen Nachdruck nicht haben, und dann würde es nöthig seyn, daß man ihn bei jedem Abbakken, wieder etwas aufheitzte.

Mehrere Arten dieses Teiges, findet man unter dem Worte Blätterteig.

Teig, Carmeliter- Von diesem Teige, welcher zu Torten und Pasteten gebraucht werden kann, s. Carmelitertorte.

Teig von Chocolade, s. Chocoladentorte.

Teig von Citronen. Man schneidet die Citronen in Scheiben, drückt den Saft aus, und wirft die Scheiben ins frische Wasser, damit sie nicht schwarz werden, schneidet sie in vier Stükken, und läßt sie in anderm Wasser auf dem Feuer vier oder fünfmal aufsieden, worauf man in dieses Wasser den Saft von einer Citrone ausdrückt, und einige Zeit hernach soviel Citronsaft, indem man die Citronen kochen läßt, bis sie ganz weich werden. Hernach thut man sie so ins frische Wasser, läßt sie austropfen, drückt sie in einem Tuche aus, stößt sie in einem Mörser, und treibt sie durch ein Sieb. Wenn diese Marmelade fertig ist, so macht man den Teig damit an, und trocknet ihn.

Teigfarben zu machen, s. Farben.

Teig, genueser. Man reibt von recht reifen Quitten das Moos mit einem Tuche ab, läßt sie mit vielem Wasser wohl sieden, und thut sie wenn sie gekocht sind, in frisches Wasser, schält sie und sucht diejenigen aus, die am besten gekocht sind, und die weder Steine, noch rothe Flekken haben, treibt sie durch ein Sieb, und läßt Zukker à soufflé sieden, wirft die Quitten hinein, rührt alles wohl untereinander, und läßt es in einer Terrine kalt werden. Wenn der Teig kalt ist, so richtet man ihn sauber auf Platten von Blech oder Schiefer an, oder auch in besonders darzu gemachten blechernen Formen, und trägt ihn wie einen andern Teig auf, nachdem man ihn hat trocknen lassen.

Teig, getrockneter. Man mischt ein halbes Pfund fein gestossenen Zukker und ein halbes Pfund recht fein gestossene Mandeln zusammen, trocknet es auf einer kleinen Glut recht wohl ab, wirkt Limonienschalen und von vier Eiern die Klare darunter, schlägt ihn hernach in ein nasses Tuch ein, und braucht ihn zu allerhand Gebakkenen.

Teig von Himbeeren, s. Himbeeren.

Teig zu kalten Pasteten. Der Werth der kalten Pasteten besteht in der darin befindlichen Sulze, der Teig aber hat, wegen seiner durchaus nöthigen Festigkeit, keinen sonderlichen Geschmack. Man setzt in dieser Absicht ein halbes Maas Wasser mit einem Stück Butter, und etwas Salz zum Feuer, und läßt es aufsieden, nimmt das nöthige Mehl auf einen Tisch, gießt etwas von dem, mit Butter gekochtem Wasser darzu, und macht einen ziemlich festen Teig daraus. Dieser ist sehr gut zu den kalten Pasteten zu gebrauchen.

Teig, krachender. Man bereitet ihn von einem Viertel- oder halben Pfund Zukker, eben soviel Mehl, dem Weissen von einigen Eiern, je nach dem man viel oder wenig Teig machen will, und thut einige Tropfen Pommeranzenblütenwasser darzu, knetet den Teig gut durch, und macht ihn so, daß er nicht zu weich ist. Man macht ferner einen Pastetenboden davon, wo möglich so dünne wie Papier, streut unten hin allemal etwas Mehl, und reibt es mit der Hand umher. Der Teig wird sich von selbst auseinander dehnen, wenn man nur einigemal mit dem Mandelholz darüber gerollt hat. Alsdann reibt man eine Tortenpfanne mit ein wenig Butter aus, legt den Teigboden hinein, beschneidet ihn rund umher, durchsticht ihn hin und wieder mit der Messerspizze, damit er im Ofen nicht aufbläßt, läßt ihn im Ofen

trocknen, und wenn' er gar ist, so legt man ihn in eine Schüssel, oder auf einen Teller, und thut kurz vor dem Anrichten, eine zubereitete Marmelade, von Aprikosen, Pfirschen, Citronen, oder andern eingemachten Früchten darauf.

Von diesem Teige macht man auch dünne Pastetenboden, schneidet sie zierlich umher, trocknet sie im Ofen, jedoch muß allemal der Teller zuvor mit Butter berieben seyn, damit der Teig nicht anbäckt. Wenn sie trokken sind, so kann man sie glasiren, und diese Pastetenboden auf die Torte machen, wenn sie zuvor ausgeschnitten ist, und sie zu Beigerichten anrichten.

Dergleichen Teige giebt es noch mehr, als Zimmtteig, Rahmteig, Krebsteig, Eierteig, u. d. m.

Teig von Mandeln. Man nimmt auf jedes Pfund fein gestossene Mandeln ein Pfund fein geriebenen Zukker, thut es zusammen in einen Kessel oder Tasserole, und rührt es über gelindem Feuer, mit einer hölzernen Keule ab, so daß, wenn man die Hand daran hält, es nicht anklebt, rührt es aber nicht zu heiß und trokken ab. Hierauf thut man es auf einen Backtisch, läßt es abkühlen, und arbeitet es nur ein wenig mit durchgesiebter weisser Stärke, und fein durchgesiebten Zukker zusammen, und streut es zuweilen unter, wenn es sich ansezzen will. Von diesem Teig kann man allerhand grosse und kleine Figuren verfertigen, und ganz gelinde ein wenig backen, daß es nur trocknet, so wird es gut.

Dergleichen auf andre Art. Man brühet gute Mandeln ab, wäscht sie in kaltem Wasser, stößt sie, benetzt sie aber mit ein wenig Eiweiß, welches mit ein wenig Pommeranzenblütenwasser geschlagen worden ist, und dies wiederhohlt man während des Stossens, damit die Mandeln nicht blich werden. Man kann sie nicht zuviel stossen. Wenn sie gehörig klein gestossen sind, so nimmt man den Teig aus dem Mörser, setzt ihn in einer Pfanne aufs Feuer, um ihn zu trocknen, thut aber zuvor zu jedem Pfund Teig, ein halbes, oder drei Viertelpfund gestossenen Zukker, vermengt ihn, vermittelst eines Löffels wohl, und rührt alles wohl um, bis der Teig nicht mehr an der Pfanne anbäckt, oder wenn man die umgekehrte Hand auf den Teig legt, derselbe nicht mehr daran hängen bleibt.

Alsdann nimmt man ihn aus der Pfanne, und bearbeitet ihn mit den Händen auf dem reinen Tisch, nebst ein wenig gestossenen Zukker, läßt den Teig, ehe man ihn braucht, ein wenig liegen, und alsdann kann man den Boden der Torte davon machen, oder ihn auch sonst auf mancherlei Weise gebrauchen. Man kann ihn glasiren, durch eine Sprizze laufen lassen, und verschiedene Dinge davon verfertigen. Was aber dabei abfällt oder abgeschnitten wird, kann man, wenn es trokken geworden ist, mit in wenig Eiweiß stossen, um es wieder zu erweichen, und daraus alsdann kleine Pastetchen, italiänische Waffeln, in Butterteig, und andere Kleinigkeiten, zum Belegen mancher Gerichte, verfertigen.

Teig, mürber. Man kann ihn schlecht, oder auch recht gut machen, wie man ihn haben will. Will man eine Pastete von Enten, oder was es sonsten ist, in einem mürben Teig schlagen, so nimmt man gutes Mehl, und auf ein Pfund davon ohngefähr ein halbes Pfund Butter. Man thut das Mehl auf einen Backtisch, und thut die Butter, wenn sie vorher gut ausgewaschen ist, stückweise darein, und mengt es durcheinander, macht ferner in der Mitte ein Loch, und schlägt vier Eier darein, netzt es mit kaltem Wasser an, mengt es wohl, und arbeitet es gut durch. Man muß aber das Wasser nach und nach zugiessen, damit der Teig nicht zu weich, sondern steif wird, dann arbeitet man ihn noch einmal durch, so wird es ein guter fester Teig zu gewöhnlichen Pasteten. Wenn man

man ihn aber zu etwas feinem gebrauchen will, als zu Kükken, Tauben, Kammfleisch u. s. f. so muß man feines Mehl nehmen, auch etwas mehr Butter, macht ihn aber eben so, wie zuvor, und alsdann kann man auch allenfalls Torten davon machen.

Dergleichen noch anders. Man nimmt ein halbes Pfund ausgewaschene Butter zu einem Pfunde Mehl, mengt es gut durch, und knetet es ein wenig, quirlt alsdann fünf Eier mit ein wenig Mehl klein, und netzt den Teig vollends damit an, knetet ihn nochmals durch, nimmt aber kein Mehl mehr darunter, mandelt es einigemal, und legt es wieder zusammen. Diesen Teig kann man im Sommer besonders wohl brauchen, wenn man wegen der Wärme, mit dem Butterteige nicht fortkommen kann.

Teig von Oel, ihn zu bereiten, und ihm den Oelgeschmack zu benehmen, s. unter dem Pasteetenzuthaten, wo zugleich hinlängliche Anweisung zu noch mehrern Teigarten gegeben wird.

Teig von Pommeranzen. Man schneidet portugiesische Pommeranzen oder Apfelsinen in vier Stükken, und thut den Saft und die Köpfe davon weg. Alsdann setzt man Wasser über das Feuer, und wirft, wenn es sieden will, die Pommeranzen hinein, läßt sie darin recht weich kochen, und verfährt übrigens damit, wie mit den Citronen.

Teig von Pommeranzenblüten. Man thut unter ein Pfund durchgetriebene Aepfelmarmelade, ein halbes Pfund Pommeranzenblüten, welche wohl gepflückt, gekocht und gestossen sind, wie die Blätter, die man feuchte einmacht, läßt alles über dem Feuer trocknen, thut Zukker darzu, richtet den Teig an, und trocknet ihn in der warmen Stube, wie einen andern Teig.

Teig von Quitten, s. Quitten.

Teig von Sahne. Man nimmt fünf Viertelpfund Mehl, drei Viertelpfund Butter, ein halbes Quart Sahne, macht in der Mitte des Mehls ein tiefes Loch, gießt die Sahne darein, und arbeitet es so geschwind als möglich mit einer Kelle unter das Mehl, damit es ein fester Teig wird. Wenn man dann etwas davon in die Höhe zieht, und der Teig bleibt so stehen, wie man ihn gezogen hat, so ist er gut. Alsdann arbeitet man ihn zu einem runden Brode, und wikkelt ihn in eine Serviette ein, denn so ganz heiß, ist er nicht zu verarbeiten.

Siehe auch Sahnkuchen.

Teig von Stachelbeeren. Man siedet die gereinigten Stachelbeeren in ganz wenig Wasser, läßt sie dann durch einen kupfernen oder irrdenen Seiher in eine untergesetzte Schüssel austropfen, indem man die Stachelbeeren umrührt und stampft, und wenn es durch ist, so schüttet man es in eine Pfanne oder Bekken, und läßt es bei gelindem Feuer trocknen, indem man es sowohl auf dem Boden, als auch an den Seiten herum, beständig mit einem Spatel umrührt, damit es nicht anbrennt, bis man sieht, daß die Stachelbeeren anfangen zu trocknen, das heißt, wenn sie an der Pfanne nicht mehr ankleben. Hernach thut man ein halbes, oder drei Viertelpfund Zukker hinein, und mischt alles wohl untereinander. Wenn der Teig angemacht ist, so legt man ihn auf Schieferſteine in beliebige Formen, und läßt sie trocknen

Teig zu Torten auf verschiedene Art.

1) Geschlagener Butterteig. Man wäscht drei Pfund Butter rein, daß kein Salz mehr darin ist, drückt sie in einen Klumpen zusammen, und legt sie drei Stunden in frisches Brunnenwasser. Alsdann schüttet man drei halbe Maas Becher feines Mehl auf ein Brer, bis auf einen halben Becher, macht in der Mitte ein Loch, schlägt zwei Eier aus, rührt sie darein, schnei-

det von der Butter ohngefähr ein halbes Pfund in Stückchen, und thut sie auch zu dem Mehl. Man nimmt auch ein Maas oder eine halbe Kanne Wasser, gießt die Hälfte darzu, und rührt es untereinander. Dann gießt man es vollends ein, rührt es mit dem Rührlöffel, knetet es zusammen auf dem Brete, streuet ein wenig Mehl, würkt es wohl aus, und macht ein Teigblatt. Dann nimmt man die Butter aus dem Wasser, theilt sie in Stückchen, schlägt sie auf einem Tellertuche breit, und legt es so stückweise auf das aufgemandelte Blatt, bis es bedeckt ist. Alsdann schlägt man es auf die zwei langen Seiten zusammen, bis in die Mitte, und auf die andern beiden Seiten ebenfalls herüber bis in die Mitte, mandelt es alsdann ein wenig wie es liegt, verwendet es, und mandelt es lang aus, schlägt es wieder auf beiden Seiten, wo es zusammen gemandelt ist, zusammen, bis in die Mitte, und mandelt es wieder lang aus, schlägt es auf beiden Seiten wieder so, und noch einmal, wie man ein Tellertuch legt, und mandelt es wieder so, schneidet ohngefähr den dritten Theil davon, drückt es mit der Hand ein wenig nieder, mandelt ein rundes Stück etwas dünner als ein kleiner Finger, schneidet heraus, was man will, und mandelt den andern auch vollends auf.

2) Abgerührter Butterteig, s. Buttertorte gelb abgerührte.

3) Butterteig mit Sahne. Man zertheilt anderthalb Pfund Butter in kleine Stückchen, thut zwei Pfund Mehl darzu, thut es auf ein Bret, behält ein wenig zum Auswirken, bricht und reibt die Butter recht geschwinde in das Mehl, quirlt drei Eier in ein halbes Nöffel süsse Sahne, um einen steifen Teig damit zu machen, knetet es nicht zu sehr, denn dadurch schmelzt die Butter, je geschwinder man aber den Teig bearbeitet, desto besser ist es. Nunmehr läßt man ihn, wenigstens eine Stunde stehen, damit er erstarret, mandelt ihn breit, und macht daraus, was man will. Wenn man Torten daraus macht, so bestreicht man diese nicht mit Eierdottern, sondern man läßt sie weiß, besonders die Marktorten und Schlangen.

4) Butterteig warm. Man thut soviel Mehl als man glaubt, daß zu einer Torte hinlänglich ist, in eine Schüssel, gießt siedendes Wasser und eben soviel zerlassene Butter hinein, rührt es mit einem Löffel untereinander, thut es auf ein Bret, wirkt es geschwinde mit ein wenig Mehl aus, und mandelt es auf zur Torte.

5) Spanischer Tortenteig. Man macht von schönem Mehl, Eierdottern und frischem Wasser, von einem soviel als von dem andern, einen nicht zu dünnen Teig, und salzt ihn. Wenn er ausgewürkt ist, so mandelt man ihn auf das dünnste aus, schneidet zwölf Stükken daraus, so daß eines so groß wie das andre ist, bestreicht alle zwölfe mit frischem Schweineschmalze, doch im Kühlen und auf einer Seite. Dann legt man die Blätter alle zwölfe auf einander, und mandelt sie auf, daß sie fingersdikke werden, bäckt sie im Ofen eine halbe Stunde, und speißt sie kalt.

6) Süsser Teig zu Torten. Man vermischt ein halbes Pfund schön gesiebtes Mehl mit einem guten Viertelpfund ebenfalls gesiebten Zukker, gießt zwei abgequirlte Eierdotter hinein, und thut ein halbes Pfund Butter stückweise, und ein wenig süssen Wein darzu, rührt und knetet es untereinander, mandelt es auf zu Torten, wo man etwas süsses hineinfüllet, oder zu Herzchen, Schlangen, oder kleinen Kräpfchen.

7) Französischer Zukkerteig. Man thut ein Viertelpfund fein gestossenen und durchgesiebten Zukker nebst einem Eiweiß, und einen Löffel voll Citronsaft in einen Mörser, und rührt alles langsam untereinander, bis der Zukker anfängt die andern Sachen recht anzunehmen. Wenn es nicht gleich geschiehet,

schiehet, so schüttet man ein wenig Pommeranzenblütenwasser darein, und wenn alles recht in einem Klumpen zusammengeht, so stößt man es wohl mit der Keule auf, damit ein fester Teig daraus wird, und macht Tortenboden davon, wie man sie braucht.

Man macht auch halben Zukkerteig, wenn man nur soviel Zukker daran thut, als weisses Mehl, und es zum Teige macht.

Andre Art eines Tortenteiges. Man vermischt das allerfeinste Mehl mit einer verhältnißmäßigen Quantität andern guten Mehl, nämlich auf drei Pfund Weizzenmehl zwei oder drittehalb Pfund gerechnet, thut es auf einen Backtisch, macht in der Mitte des Mehls ein Loch, und thut einige Stückchen ausgewaschene Butter, ein Paar Eier, auch, wenn man will, ein wenig Franzbranntwein hinein, rührt alles durcheinander, netzt es mit Brunnenwasser an, daß es ein mittelmäßig steifer Teig wird, arbeitet ihn gut durch, und streut öfters etwas Mehl unter, läßt ihn dann ein wenig ruhen und durchziehen, theilt ihn in vier Theile, und rollt jedes Stückchen wie ein Finger dikke besonders aus. Die Butter muß man aber, wenn es möglich ist, eine oder zwei Stunden vorher rein auswaschen, und sie in kaltes Wasser thun, so wird sie hart und schön. Wenn man die Butter auswäscht, so arbeitet man sie so durch, daß sie recht zähe wird, und hält die Hände oft in kaltes Wasser, damit sie unter den Händen nicht zu weich wird.

Wenn man damit fertig ist, so trocknet man die Butter zwischen zwei Tüchern rein ab, theilt sie auch in vier Theile wie den Teig von Butter, nur einen Theil weniger, damit man eine Platte überschlagen kann, nimmt dann einen Theil ausgerollten Teig, und einen Theil Butter, legt es in dünnen Scheiben über den Teig her, und dann wieder Butter, und fährt so fort, bis es alle ist; das letzte aber muß Teig seyn. Hierauf rollt man die Kante rund herum, und schlägt sie um, schlägt es wieder zusammen, und rollt es wieder aus, und das thut man drei bis viermal, so ist der Teig gut.

Macht man aber nur wenig Teig, so braucht man die Butter und den Teig nicht in Stükken zu zertheilen, sondern rollt den Teig nur auf einmal aus, legt dann die Butter in dünne Scheiben darüber her, schlägt ihn ein paarmal über einander zusammen, rollt ihn wie vorher, so ist er gut.

Wenn man feine Pasteten mit Butterteig machen will, so braucht man den Teig eben nicht so zart zu machen, als wenn man Torten oder Gebakkenes verfertigen will, doch kommt es darauf an, wie die Pasteten sind.

Teig zu Torten von Früchten. Man siedet in einem Pfännchen etwas weniges Wasser, ein wenig frische Butter, und etwas Salz, schüttet dann schönes Mehl in eine Schüssel, gießt etwas von dem gesottenen Wasser daran, und schlägt soviel Eier oder blose Dottern darein, als man darzu nöthig hat, je nachdem man viel oder wenig Teig anmachen will. Man muß sich hierbei selbst zu helfen wissen, damit man nicht gleich anfänglich den Teig übergießt. Wenn man will, so kann man ihn auch ein wenig zukkern. Alsdann wirkt man diesen Teig schön zusammen, macht Plätzchen daraus, soviel man verlangt, und füllt von süssen Früchten und Farce darein, was man will.

Hierbei ist zu erinnern, daß, wenn man dergleichen Tortenboden von Eierdottern oder ganzen Eiern machen will, es auf dreierlei Art geschehen kann, nämlich in einem Schart, welcher aber, wie bekannt, wohl mit Butter bestrichen wird. Dann schneidet man von starkem Papier einige lange Streifen, legt sie dreimal kreuzweis in den Schart, daß sie etwas lang über demselben herausgehen, formirt hierauf den ausgerollten Platzteig in den Schart, legt die Fülle oder was man verlangt in den Teig hinein, und die

Früchte

Früchte oben darüber, bestreicht den Teig neben herum mit einem Ei, macht den Dekkel darüber, kneipt ihn neben herum zierlich zusammen, und verziert ihn nach Belieben. Sollte ein ausgeschnittener Dekkel darauf gemacht werden, so muß man ihn neben herum ebenfalls zierlich zusammen drükken, und beide Dekkel, sowohl den ganzen, als halben mit Eiern bestreichen, und mit Zukker überstreuen, oder auch, wenn die Torte ganz fertig ist, ein Eis darüber machen. Wenn diese Torte fertig und abgebakken ist, so läßt man zwei Personen die Torte mit den langen Papierstreifchen allmählig herausheben, welches auf diese Weise am besten geschehen kann.

Will man eine aufgesetzte Torte machen, so muß man einen grossen Platz austreiben, wie man ihn verlangt, und nach Belieben wie Rosen, Herzen und Lilien, nach einer papiernen Forme schneiden. Dann setzt man ihn rings herum auf, wie man die Paneten aufzusezzen pflegt, aber nicht höher, als ein Paar Finger hoch, rollt dann von dem Teig einen langen Streifen, drückt ihn, in einer darzu gehörigen spizzigen Form, bestreicht ihn ein wenig mit einem Ei, und klebt ihn um die aufgesetzte Torte, heftet alsdann ein wenig Papier herum, füllt ihn auch inwendig mit Papier aus, bis der Teig hart wird oder trocknet, denn sonst fällt er ein, und bleibt nicht aufgerichtet. Wenn der Teig hart geworden ist, so nimmt man die Papiere in- und auswendig davon, und füllt die Früchte, oder was man sonst will, darein.

Man kann aber auch drittens aus dem oben beschriebenen Teige, eine Torte auf folgende Weise machen, wo sie noch weniger Mühe verursacht. Man treibt nemlich den Teig zu einem Blatte aus, legt alsdann die Früchte oder was man sonst verlangt, darauf, und läßt neben herum ein Paar Finger breit einen leeren Rand. Alsdann kann man von diesem Teig entweder einen ganzen, oder einen zierlich ausgeschnittenen Dekkel machen, zuvor aber den Rand des Bodens ein wenig mit einem Ei überstreichen, nachher den Dekkel darüber legen, allmählig etwas zusammendrükken, und neben herum, fast wie eine Pastete auszwikken, hernach mit einem Ei überstreichen und mit Zukker bestreuen, oder wenn er ausgebakken ist, ein Eis darüber machen. Man kann diesen Teig auch, wie den vorigen nach einem Papier, wie ein Herz, Rose, Lilie, oder was man sonst verlangt, schneiden.

Teig von unzeitigen Trauben. Man thut von unzeitigen Trauben, wie man sie zum Einmachen nimmt, die Körner heraus, und läßt sie in Wasser grün werden, wie die Pfirschen. Hernach macht man den Teig, wie einen Pfirschenteig.

Teig von Veilchen. Man stößt acht Loth wohlgereinigte Veilchen in einem marmornen Mörser, mischt sie dann unter ein Pfund durchgetriebene Aepfel- oder Citronmarmelade, läßt alles zusammen in einer Pfanne trocknen, thut Zukker darzu, und läßt den Teig, wie einen andern Teig in der warmen Stube trocknen. Anstatt die Veilchen zu stossen, kann man auch Veilchensyrup nehmen.

Teig zu Weingebakkenem. Man nimmt ein Pfund recht feines Mehl, thut soviel davon zurück, als man ohngefähr zum Auswellen braucht, mischt unter das andere sechs Loth gesiebten Zukker, thut dieses vermischte Mehl auf ein sauberes Bret, macht einen Ring daraus, und schlägt in die Mitte das Gelbe von sechs Eiern, thut sechs Löffel voll Wein und zwei Löffel voll Branntwein darzu, macht einen Teig daraus, und rollt ihn immer in die Länge, als ob man Brezeln machen wollte, theilt den gerollten Teig in zwei Theile, wellt zwei Boden daraus, schneidet auf den einen ein Pfund gewässerte Butter, bedeckt mit dem andern die Butter, überschlägt ihn etwan dreimal, und mandelt ihn Mes-

ser-

serrükkens dikke, sticht ihn mit dünnen Formen aus, bestreicht das ausgestochene mit dem Weissen von Ei, bestreut es mit Zukker, und läßt es schön gelb backen. Wenn man anstatt des Salzes Zukker zu diesem Teige nimmt, so hat man den schönsten Teig zu den besten Pasteten und Torten.

Teig weisser zu grossen Pasteten. Man schüttet eine halbe Mezze vom schönsten und feinsten weissen Mehl auf einen Tisch, macht eine Grube in die Mitte, und thut zwei Pfund frische Butter darein. Wenn die Butter hart ist, so arbeitet man sie mit den Händen, bis sie weich wird. Wenn man die Butter mitten in die Grube gethan hat, so thut man sechs Loth fein gestossenes Salz, und ohngefähr ein halbes Nössel oder Schoppen Wasser darzu, rührt hernach den Teig mit den Händen, und besprützt ihn von Zeit zu Zeit mit lauchem Wasser. Wenn der Teig wohl angemacht ist, so treibt man ihn mit einem hölzernen Rollholze, und streut allemal ein wenig Mehl auf und unter den Teig. Im Winter muß man den Teig fetter machen, damit er sich desto besser behandeln läßt, im Sommer hingegen thut man weniger Butter daran, weil die Hizze den Teig weich macht. So muß man auch im Winter den Teig zudekken, damit man ihn desto leichter kneten kann.

Dergleichen noch anders. Man nimmt drei Pfund Butter, und knetet den Teig so wie den vorigen. Diesen Teig kann man zu Vorgerichten, Pasteten, von Kalbfleisch, von jungen Tauben, von Beatillen, und andern die man warm ißt, brauchen. Wenn man diesen Teig zu andern Sachen braucht, so muß man den Boden dikker oder dünner machen, je nachdem die Sachen groß sind, die man darein schlagen will.

Tellerbrod. Man röstet ein halbes Pfund feines Roggenbrod auf langsamen Feuer in einer Casserole ganz trokken, bis es gelblich wird, läßt es wieder kalt werden, schlägt dann vier ganze Eier in ein Geschirr, thut ein halbes Pfund Zukker, die Schale von zwei Citronen, eine fein gehackte candirte Orangenschale und einige Prisen Zimmt darzu, rührt dieses zusammen eine halbe Stunde, thut das Brod darzu, und bäckt es in einer, mit Butter ausgestrichenen Kapsel im verschlagenen Ofen gar, läßt es kalt werden, schneidet es in halbe fingerbreite Streifen, röstet es im Ofen oder auf dem Roste gelbbraun, und giebt es zur Tafel.

Dergleichen noch anders. Man rührt ein Viertelpfund Butter in einer Casserole zu Schaum, schlägt zwei ganze und zwei gelbe Eier darzu, setzt kleine Häufchen davon auf Papier, streut Zukker, und geschnittene Mandeln darauf, und bäckt sie im verschlagenen Ofen gar.

Teltauer Rüben in Butter gekocht. Man kocht die geputzten Rüben in Wasser, gießt dann das Wasser ab, thut Butter daran, und kocht sie damit durch, würzt sie zuletzt mit ein wenig Muskatenblüten, Pfeffer und Salz ab, und kocht sie auf. Eben so kann man auch die Möhren kochen.

Teltauer Rüben mit Hechten. Man kocht die Rüben in guter Fleischbrühe, und den Hecht mit Salz und Wasser ab, löst sodann die Gräten heraus, pflückt den Hecht in Stükken, und thut ihn zu den Rüben, wenn sie eingekocht sind, giebt man noch Beschamelle darauf, und richtet es an. Sonst kann man aber auch die Beschamelle weglassen, und blos die Brühe mit geriebener Semmel sämig machen.

Teltauer Rüben mit Heringen. Man räuchert die Heringe zuvor, und weicht sie einige Tage so in Milch ein, daß sie täglich frische Milch bekommen. Nachher schneidet man sie auf, nimmt den Rogen heraus, und speilt sie auf. Auf diese Weise hängt man sie acht Tage in den Rauch. Wenn man die Rüben kocht,

so

so thut man die Heringe, wenn die Rüben meist gar sind, darzu, und läßt sie mit aufsieden.

Teltauer Rübensaft. Man schabt die Rübchen, schneidet sie in Scheiben, thut sie alsdann in einen Topf, deckt sie mit einer Stürze zu, verschmiert den Topf mit Teige, und setzt ihn in den Backofen, wenn das Brod herausgenommen ist. Nach zwölf bis vierzehn Stunden nimmt man sie wieder heraus, gießt den Saft ab, und mischt unter acht Loth von diesem Saft ohngefähr zwei Loth feinen Zukkerkand.

Teltauer Rüben sehr gut einzulgen und aufzubewahren. Man scherbt die Rüben auf einem Gurkenhobel klein, legt eine Lage davon in ein Gefäß, bestreuet sie mit Salz und Kümmel, legt wieder Rüben, und wieder Salz und Kümmel, und fährt so fort, bis das Gefäß voll ist, da man sie dann fest eindrückt, Wasser darauf gießt, damit sie nicht aulaufen, mit einem Tuch und Dekkel bedeckt, und mit einem Stein beschweret. Wenn sie nur kurze Zeit an einem temperirten Ort gestanden haben, so kann man davon kochen.

Um aber diese Art Rüben frisch aufzubewahren, bestreut man den Boden einer Salztonne, eines Daumens dick mit trokkenem Sande, legt eine Schicht Rüben, die einige Wochen gelegen, und abgeköpft worden sind, darauf, bedeckt diese wieder mit Sand, legt wieder Rüben darauf, bis die Tonne voll ist, und bestreut endlich auch die oberste Lage mit Sand. Diese Tonne wird nun, wo möglich an einen Ort gestellt, welcher weder zu trokken noch zu feucht ist, damit sie nicht welken oder faulen.

Teltauer Rüben mit Schnepel. Man muß die Fische mit kaltem Wasser zum Feuer bringen, und eine Viertelstunde, bis zum Kochen ziehen lassen, alsdann putzt man sie ab, und macht sie von den Gräten loß. Man kann auch die gekochten Rüben darüber anrichten, oder man kann die Schnepel in braune Butter eintauchen, sie mit Semmel bestreuen, und auf dem Roste braten.

Teltauer Rüben zur Vorkost. Man kann sie mit allerlei Fleischarten speisen. Manche pflegen diese Rüben mit halb Wasser, und halb Fleischbrühe zu kochen, und um die Brühe sämig zu machen, geriebenes und mit Salz vermischtes Roggenbrod darein zu thun, und so schmeckt es kräftiger, als wenn man Mehl anstatt des Brodes nimmt. Zulezt pfeffert man sie, und läßt sie mit beliebigem Fleisch aufkochen.

Andere passiren die Rüben mit ein wenig Mehl in Butter braun, worzu man auch wohl noch ein Stück Zukker wirft. Nach einer guten Weile giebt man braunen Coulis darauf, und läßt es damit kurz einkochen.

Diese letzte Methode ist allerdings die schmackhafteste, wenn sie nur auch die gesundeste wäre.

Wenn die Rüben nicht braun seyn sollen, so läßt man sie in Butter passiren, doch nicht braun werden, gießt Fleischbrühe darauf, und wenn sie damit durchgekocht sind, thut man noch ein Stück Butter, welches in Mehl umgewendet worden ist, darzu.

Tensing à la Françoise. Man schält und stößt drei Viertelpfund Pistazien, und ein Viertelpfund süsse Mandeln mit einem Ei recht fein, weicht die Krume von zwei Franzsemmeln in Milch, und drückt sie wieder aus, rührt dann ein halbes Pfund Butter mit zwölf Eierdottern zu Schaum, thut ein halbes Pfund Zukker darzu, nebst etwas fein gehackter Orangenschale, und einigen Prisen Zimmt, schlägt dann von acht Eiweiß einen Schnee, und rührt alles untereinander, füllt es dann in eine mit Papier ausgelegte Casserole, und bäckt es eine Stunde langsam. Während diesem setzt man einen hohen Rand von Teig auf die Schüssel, worauf der Tensing zur Tafel kommen soll, läßt

ihn

ihn trocknen, und wenn er gar ist, stürzt man ihn aus der Casserole, und richtet ihn auf die Schüssel in den Rand an. Dann läßt man ein Quart Franzwein, mit etwas Citronschale und Zimmt aufkochen, macht ihn mit Zukker gehörig süsse, sticht mit einem kleinen Messer oder Spicknadel in den Tenfing, soviel man kann, füllt von dem Wein darüber, setzt ihn auf ein Kohlenbekken, und läßt ihn intoniren, und so fährt man fort, bis der Wein alle ist.

Thee, sind zarte, dunkelgrüne, längliche am Rande gezackte Blätter, welche aus Ostindien, besonders aus China und Japan zu uns gebracht werden, worauf siedendes Wasser gegossen wird, welches man, wenn es die Kraft ausgezogen, warm mit Zukker zu trinken pflegt. Der Strauch heißt Theeboy oder grüner Thee. Der Kaiserthee kommt aus Japan, und besteht aus den ersten zartesten Blättern. Je grüner der Thee ist, desto besser ist er; derjenige aber, welcher etwas röthlich aussieht, heißt Theeboy.

Thee von Erdbeerkraut. Ueberhaupt ist alles Erdbeerkraut zu dieser Absicht tauglich, man sammelt aber doch die Blätter mit einer gewissen sorgfältigen Auswahl. Das Erdbeerkraut von hohen Bergen, besonders von den hohen Gegenden des Riesengebirges wird für das beste gehalten.

Man sammelt die zartesten Blätter mit der Blüte bei trokkener Witterung im März, April und Mai, und sieht besonders darauf, daß sie trokken sind. Denn die Nässe schadet der grünen Farbe, und der Kraft der Blätter, daher man sich auch, um sie zu säubern, nicht vorher waschen darf, sondern man muß sie, an sich reinlich lesen, und hernach wie sie sind, auf Obsthorden an der Luft, aber ja nicht an der Sonne abtrocknen, weil die Sonnenstralen die beste Kraft aus den Blättern ziehen würden. Indessen könnte man ihnen auch sehr leicht die Figur geben, welche der ausländische Thee hat, und in dieser Absicht die Mode der Chineser nachahmen, die Blätter auf warmen Platten, oder über der Hizze trocknen, sie alsdann, wenn sie warm und weich sind, zwischen den Händen rollen, und unter dem Rollen erkalten lassen, damit sie sich dann leichter erhalten lassen, und nicht so zerbrechlich sind. Uebrigens müssen die Stiele abgesondert werden, wodurch der Erdbeerthee einen lieblichen Geschmack erhält.

Er wird auf die nemliche Weise, wie anderer Thee gebraucht, und kommt an Geruch, Geschmack und Farbe, dem grünen Thee völlig bei.

Thee aus Mandeln. Man läßt eine Portion von halb süssen, und halb bittern Mandeln, zu einer Kastanienbräune rösten, stößt sie in einem steinernen Mörser, thut sie in ein Nesseltuch, und in die Theekanne, und gießt, wie gewöhnlich das siedende Wasser darauf, so bekommt man eine schöne klare, goldgelbe Tinktur, die mit und ohne Zukker genossen werden kann.

Thierchen aufgelaufene zu machen. Man macht den Teig mit lauter schönem Staubmehl, und lauter Weissem von Eiern an, gießt zu jedem Ei, einen guten Löffel voll Rosenwasser, einen Löffel voll weisse Bierhefen, und schönen weissen Zukker, treibt diesen Teig, wie einen dünnen Plätzchenteig auf das allerdünneste aus, doch so, daß er nicht löchrig werde, legt ihn hernach doppelt auf einander und siehet, daß der Teig nicht spröde werde, drückt die Form aber nicht zu hart darauf, und schneidet den Teig neben herum zierlich ab, rührt ihn aber nicht viel mit den Händen und Fingern an. Alsdann bäckt man sie aus heissem Schmalz, und gießt immer zu mit einem kleinen Löffelchen an, legt sie, wenn sie gebakken sind, auf ein reines Tüchelchen, und wischt das Schmalz davon ab.

Thimian, Thymian, ist ein niedriges Kraut, welches dem gemeinen

nen Quendel oder Feldkümmel fast völlig gleich kommt, nur daß es kleinere und dunklere Blätter hat. Die Blätter sind purpurblau, und das ganze Gewächs hat einen angenehmen Geruch und scharfen Geschmack. Der kretische Thimian, welcher in Kandia und andern morgenländischen Gegenden wild wächst, und stärker als der gemeine Thimian ist, wird bei uns in den Gärten seiner Blüte wegen gezogen, und eben so, wie der inländische, durch Zerreissung der Stökke fortgepflanzt.

Thimian mit Enten und Gänsen. Man verfährt hier eben so, wie mit dem Kalbfleisch mit Thimian, nur darf man den Thimian nicht in den Speck werfen, so lange dieser über dem Feuer steht, weil man sonst in Gefahr ist, daß er auffliegt. Eben dieses muß man auch bei andern frischen Kräutern beobachten.

Thimian von Kalbfleisch. Man setzt das Fleisch mit Wasser, Salz, ein wenig Butter, ein Paar Zwiebeln, Lorbeerblättern, ein wenig gestossenen Nelken und Muskatenblumen zum Feuer, schneidet, wenn es bald gar ist, Speck würflich, und läßt ihn in einer Casserole röstlen. Alsdann nimmt man die Würfel wieder heraus, thut dagegen ein wenig Mehl, einen guten Theil Thimian, und zuletzt das Kalbfleisch hinein, und läßt es zusammen kochen.

Tiegel, ein Gefäß, welches von der Casserole darin unterschieden ist, daß es drei Füsse hat. Man hat auch von Thon gebrannte Tiegel, mit vielen kleinen runden Formen, worein man die Eier zu stürzen pflegt.

Tiegelbrei. Man rührt zu einem Pfund im Tiegel geschmolzener Butter, soviel als möglich ist, Mehl hinein, und giesst Milch darein, bis der Brei die gehörige Dikke hat. Wenn noch Zukker darzu gethan worden ist, wird oben und unten Feuer gegeben, bis der Brei oben eine braune Haut bekommt. Dieser Brei kann auf den vornehmsten Tafeln im Tiegel erscheinen, der auf einer gebrochenen Serviette in die Schüssel gestellt wird.

Tiegelkuchen. Man reibt weisses Brod, nachdem der Kuchen groß werden soll, schlägt hierauf acht ganze Eier in eine Schüssel, thut ohngefähr ein halbes Nössel süsse Sahne, etwas Muskatenblumen, kleine und grosse Rosinen, etwas Rosenwasser und ein halbes Viertelpfund feinen Zukker dazu, und rührt alles untereinander, daß es ganz dikke wird. Alsdann läßt man Butter in einem tiefen Tiegel braun werden, giesst dann das Eingerührte hinein, und legt einen Dekkel darauf, auf welchem man glühende Kohlen legt, daß die Masse gar wird. Wenn es in die Schüssel gethan wird, so muß man Zukker darüber streuen; man kann auch etwas Butter darüber giessen, die mit einbäckt, damit es oben nicht zu trokken wird.

Dergleichen noch anders. Man zerreibt Kälberleber, wenn sie gekocht und wieder kalt geworden ist, so thut man von vier Eiern das Weisse, geriebenes weisses Brod, ein halbes Nössel süsse Sahne, Rosinen, gestossene Muskatenblumen, Zimmt und Zukker darzu, rührt alles recht untereinander, und behandelt es übrigens so, wie das vorhergehende.

Timbale, Griset, Bonnet, und Melonenform. Eine Timbale, ist ein rundes und Pauckenähnliches Gefäß. Zu einem Griset und Bonnet kann man eine Casserole gebrauchen. Eine Melonenform ist länglich oval, und hat dieselbe Tiefe, und längliche Höhlungen, wie eine natürliche Melone.

Wenn man eins von diesen Gerichten machen will, so streicht man das Gefäß mit Butter aus, macht einen Teig von zwei bis drei Pfund Mehl, einem und einem halben Pfund Butter, sechs rohen Eierdottern, ein wenig Salz, geriebene Muskatennuß und Wasser, mandelt den Teig nicht ganz eines

eines kleinen Fingers dikke aus, und zwar so, daß man die Casserole sowohl auf dem Boden, als auf den Seiten damit belegen kann, drückt ihn darin wohl an, und macht alsdann eine Fülle von Lebern, gehacktem Speck, Zwiebeln, Peterſilie, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und feinen Gewürzen, zwei oder drei rohen Eierdottern und in Sahne geweichten Semmelkrumen. Wenn alles wohl gehackt, und im Mörser gestossen ist, so belegt man den Boden des Teiges in dem Gefäß mit etwas von dieser Fülle, thut ein Ragout in dasselbe, entweder von Hühnern, Tauben, Schnepfen, Kapaunen, Kalb- oder Lammfleisch mit allerlei Beilagen, wie, und auf welche Weise man will. Wenn nun das Ragout zubereitet und kalt geworden ist, so legt man es ordentlich hinein, und die übrige Fülle darauf, bestreicht den Teig inwendig an dem Rande der Casserole mit geklopftem Ei, kneipt den Rand umher ein, und macht oben mit einem kleinen Bohr eine Oeffnung, setzt es sodann in einen Ofen, und läßt es mit einer guten Farbe gar werden. Vor dem Anrichten macht man das Loch mit ein wenig Teig vermittelst eines Eies wieder zu, und läßt es ein wenig trocknen. Beim Anrichten stürzt man es auf die Schüssel, daß das oberste unten kommt, macht eine Oeffnung eines Thalers groß hinein, fettet es ab, giebt ein Jus, oder guten Coulis darein, und richtet es warm an.

Es können auf diese Weise alle Arten von Ragouts darüber gebraucht werden, und auf eben diese Art kann man auch die Melonenformen bereiten.

Timbale von Aal. Man zieht einem ziemlich starken Aale die Haut ab, und nimmt ihn aus, schneidet ihn in Stükken, ohngefähr einen Finger dikke, kocht ihn in Wasser, Salz, Salbei, einem frischen Lorbeerblatt und einer Zwiebel einigemal auf, legt ihn dann in einen Durchschlag, bricht die Mittelgräte heraus, schlägt drei Eier klar, überstreicht jedes Stück damit, und streicht anstatt der Gräten Farce hinein, kehrt den Aal in Kräutern um, und rangirt ihn in die Form, welche belegt und zugemacht wird, läßt ihn zwei Stunden backen, und giebt eine Sauce darein.

Timbale von Hecht mit Froschkeulen. Man legt die Forme ebenfalls mit einem Blätterteig aus, biegt alsdann sechzig abgezogene Froschkeulen ein, weicht sie zwei gute Stunden in Milch, trocknet sie, und legt sie alsdann in Wasser und Weinessig, und läßt sie mit etwas Zwiebeln eine Stunde lang beizzen. Man kehrt sie dann in feinen Kräutern um, rangirt sie mit Klößchen von Hechtfarce in eine Forme, und thut Limonienscheiben und ein Viertelpfund Sardellen darzwischen, deckt sie mit Teig zu, und bäckt sie zwei Stunden. Zuletzt macht man eine Sauce Robert, und gießt sie darüber.

Timbale von Hecht mit Krebsen. Man belegt die Forme mit Blätterteige, schneidet dann einen Hecht von etwa vier Pfund in Stükken, kocht ihn in Salzwasser ab, bricht sechzig Krebsen die Schwänze aus, und macht von den Schalen Butter, rangirt sie mit den Krebsen in die Forme, macht einige Klößchen von Farce, kocht sie ab, und thut sie ebenfalls darzu. Alsdann zieht man eine starke Sauce mit fünf Eierdottern ab, damit sie recht dikke wird, thut nur sehr wenig Muskatennuß darzu, und läßt sie kalt werden, thut sie mit in die Forme, und läßt sie eine Stunde nicht allzuheiß backen.

Timbale von Hering auf holländische Art. Man wässert ein Duzzend Heringe vier und zwanzig Stunden, trocknet sie dann ab, und hängt sie drei Tage in die Luft. Wenn man sie gebrauchen will, so wischt man sie gut ab, zieht die Haut ab, schneidet die Köpfe weg, und die Heringe mitten durcheinander, und nimmt alle Gräten heraus. Das Bauchfleisch von den Heringen wird

mit zwei Pfund abgekochtem Hecht recht fein gehackt, etwas Majoran und Thimian, eine geriebene Muskatennuß, ein Pfund geriebene Semmelkrume, ein halbes Pfund Butter und vier Eier durch einander gerührt, im Mörser gestossen, jede Hälfte von dem Heringe damit farcirt, so daß sie das Ansehen eines ganzen Herings bekommt. Die Form wird mit Teig belegt, die Heringe hinein geschichtet, Borsdorferäpfel geschält, das Kernhaus heraus gemacht, in Scheiben geschnitten, und eine Schicht davon auf die Heringe gelegt, etwas Butter immer mit darunter gezupft, und so immer fort, bis die Form voll ist. Man bäckt sie alsdann zwei Stunden in einem nicht zu heissen Ofen, und giebt folgende Sauce darüber. Man mischt ein halbes Pfund frische Butter, einen Eßlöffel feines Mehl, ein Viertelquart Wein, etwas mehr Wasser, ein Achtelpfund Zukker, den Saft von einer Citrone und ein wenig Muskatennuß in einer Casserole wohl untereinander, und kocht es einigemal auf. Wenn man die Sauce anrichten will, so zieht man sie mit sechs Eierdottern, die mit etwas Wasser klar gerührt sind, ab.

Timbale von Hirschzemer *à la Neapolitane*, s. Th. 1. S. 1093.

Timbale von jungen Hühnern *à la Dorval*. Wenn man eine Casserole hat, die unten kesselförmig ist, wie eine Paucke, so kann man sie anstatt der Form gebrauchen. Man streicht sie gut mit Butter aus, macht einen mürben Teig, und rollt davon dünne Rollen, wie eine Pfeifenstiel stark mit den Händen. In die Mitte des Bodens der Forme legt man das Ende von der Walze, und fängt an, sie immer rund herum zu winden, bis der Boden und die Seiten ganz belegt sind, daß es wie eine Schnekke aussieht. Alsdann rollt man wieder eine, eines Messerrükkens dikke Platte aus, und bedeckt die Schnekkenlage damit. Hierauf läßt man die zugerichteten Hühner am Spieße nur steif braten, und begießt sie mit Butter. Dann schneidet man sie halb durch, und kehrt sie in feinen Kräutern um. Alsdann macht man von Farce Klößchen, belegt den Boden und die Seiten damit, und thut die Hühner darauf, rollt von Teig einen Dekkel aus, bestreicht den Rand der inwendigen Seite der Formen mit Eierdotter, legt den Dekkel darauf, schlägt den bestrichenen Rand darüber, befestigt es gut, und läßt die Timbale zwei Stunden, in einem nicht zu heissen Ofen stehen. Wenn man anrichten will, so stürzt man die Formen auf eine Schüssel um, schneidet oben einen Dekkel aus, und thut eine Sauce hinein. Der Teig davon muß recht gelbbraun aussehen. Diese Art von Gericht vertritt die Stelle einer Pastete, und ist nicht so mühsam zu machen.

Timbale von Kalbfleisch *à la Zorbor*. Wenn man die Forme gehörig zugerichtet hat, so schabt man aus einer Kalbskeule das beste Fleisch, hackt es recht fein, macht von dem vierten Theile eine Farce, und von dem übrigen Brisolls, ohngefähr so groß wie ein Thaler, und etwas dikker. Alsdann läßt man auf einer Tortenpfanne ein Pfund Butter zergehen, schwitzt einen guten Theil fein gehackte frische Champignons und Schalotten darin, streicht Farce auf die Brisols, und legt sie in Butter. Dann läßt man sie auf dem Ofen oder auf nicht allzuraschem Feuer steif werden. Auf den Teig im Boden der Forme legt man einige Speckscheiben, die Brisols darauf, macht von der Farce Klößchen, legt sie nebst den kalten Champignons und Schalotten, einem frischen Lorbeerblatt, etwas Gewürz und Salz, dazwischen, und läßt sie zwei Stunden backen. Endlich richtet man eine Sauce darüber an, und nimmt die Speckscheiben zuvor heraus.

Timbale von Laberdan. Man klopft den Laberdan erstlich stark, siebt

siebt alsdann gute weißbüchne Asche durch, kocht sie in fliessendem Wasser einigemal auf, läßt sie kalt werden, klärt sie ab, gießt sie auf den Laberdan, und läßt diesen vier und zwanzig Stunden darin wässern. Alsdann gießt man die Lauge davon, wässert den Fisch wieder mit fliessendem Wasser aus, indem man alle drei Stunden frisches darauf gießt, damit er recht weiß wird. Dann schneidet man ihn in Stükken, setzt ihn mit kaltem Wasser bei, gießt, wenn dieses warm geworden ist, es wieder ab, und wieder frisches darauf, und läßt ihn, wenn man es drei bis viermal wiederhohlt hat, beim Feuer langsam aufweichen, zuletzt läßt man ihn noch einmal aufkochen, legt ihn alsdann in einen Durchschlag, und bricht ihn klein, damit alle feine Gräten heraus kommen. Man macht sodann eine Hechtfarce, dreht Klösse davon, legt in die Form eine Schicht Laberdan, streuet ein wenig Pfeffer und Muskatenblüten darauf, zupft Blätter darzwischen, macht dann wieder eine Schicht Klößchen, und so immer fort, bis es alle ist. Die Form wird mit Blätterteig ausgelegt und zugemacht. Zuletzt giebt man eine Sauce darein.

Timbale von Lachs mit spanischem Teige. Man rollt mürben Teig noch dünner als ein Messerrükken aus, ohngefähr eine Spanne breit und eine lang, bestreicht den Teig mit zerlassener Butter, und wikkelt ihn wie eine Walze auf, läßt ihn, so eine Nacht liegen, damit er recht hart wird, stellt ihn alsdann an der Höhe auf die Kante, rollt ihn so dikke, wie einen Pfeifenstiel aus, und legt ihn, in die mit Butter ausgestrichene Forme. Nachher schneidet man ein Stück Lachs von ohngefähr sechs Pfunden, in zwei fingerbreite Scheiben, schneidet diese in vier Stükken, und macht die Haut davon ab, legt die Stükken in Essig und Salz, trocknet sie dann ab, schneidet sie einmal ein, und farcirt sie mit Krebsfarce. Dann thut man eine gute Hand voll fein gehackte Schalotten und Champignons in zerlassene Krebsbutter, kehrt die Stükken Lachs darin um, und rangirt sie in die Timbale, legt Citronscheiben und Klößchen darzwischen, und behandelt sie wie die Timbale von jungen Hühnern. Man bäckt sie anderthalb Stunden im Ofen. Wenn die Timbale fertig ist, so giebt man folgende Sauce darein. Man stößt Krebsschalen mit einem Stück Butter, und schwitzt sie, thut Mehl daran, füllt sie mit guter Bouillon auf, verkocht sie nebst einem Stück Schinken und Gewürz, streicht sie durch ein Haartuch, und reibt etwas Muskatennuß darzu.

Timbale von Nudeln. Man rollt eine Platte von mürbem Teig eines Messerrükkens dikke aus, streicht die Form, oder die Casserole mit Butter aus, und bestreut sie dikke mit Fadennudeln, legt alsdann die Teigplatte hinein, und legt dann die Form schichtweise mit Nudeln, Schinken und Parmesankäse voll, legt den Dekkel darauf, läßt sie drei Stunden backen, und giebt beim Anrichten folgendes Jus darein. Man nimmt hierzu ein Paar Pfund Rindfleisch, ein Pfund Kalbfleisch, ein Pfund Hammelfleisch und ein halbes Pfund magern Schinken. Den magern Schinken und das Fleisch schneidet man in Scheiben, legt es auf den Boden einer Casserole mit Wurzelwerk, Zwiebeln, und einem grünen Lorbeerblatt, und zwei Anrichtelöffeln voll fetter Bouillon, und läßt es auf einem gelinden Kohlfeuer angehen, oder nach und nach braun werden. Sobald es anfängt recht zu braten, und das Fleisch von unten braun, aber nicht verbrannt ist, so wird die Casserole mit einer braunen Rinde bedeckt, so wird das Jus gut; alsdann füllt man drei Quart Bouillon, und zwei Quart Wasser darauf, läßt sie drei bis vier Stunden von einer Seite langsam am Feuer kochen, und schäumt sie wohl ab; ist sie gut, so gießt man sie durch eine Servjette.

Timbale von Rindermürbbraten. Diese werden eben so bereitet, wie die Timbale von Kalbfleisch.

Timbale von Sauerkohl, s. Sauerkraut.

Timbale von Tauben *à la Wincherster*. Man biegt den gewässerten Tauben die Füße ein, und schneidet sie halb von einander, setzt sie mit Wasser auf, und sobald dies wieder warm geworden ist, gießt man wieder frisches darauf, dies geschieht einigemal, zuletzt läßt man sie einmal aufkochen. Nunmehr schwitzt man ein Pfund frische Morcheln in einem Viertelpfund Krebsbutter, läßt die Tauben eine Viertelstunde darin mit schwitzen, thut nachher zwei Löffel voll Mehl darauf, füllt es mit einem Maas Bouillon auf, läßt es etwas durchkochen, und alsdann kalt werden. Dann legt man die Form aus, schichtet die Tauben hinein, legt eine Scheibe Schinken, eine mit Nelken gespickte Zwiebel, und ein Lorbeerblatt, auch wenn man will, die Morcheln aus der Bouillon und etwas Salz darzu, deckt die Form zu, und läßt es eine Stunde backen. Man macht indessen von den Lebern und Krebsen eine Farce, kocht kleine Klößchen davon, thut sie in die noch übrige Sauce, zieht diese mit fünf Eierdottern ab, und thut noch den Saft von einer Limonie darzu.

Timbale von Zander. Man legt die Form aus, schuppt einen Zander, spaltet ihn von einander, schneidet ihn in zwei fingerbreite Stükken, macht alle Gräten heraus, und legt ihn eine Stunde in Essig und Salz, trocknet ihn dann ab, schneidet jedes Stück in der Länge einmal auf, und streicht die Farce hinein. Alsdann läßt man ohngefähr drei Viertelpfund Butter zergehen, mischt gehackte feine Kräuter darunter, kehrt den Fisch darin um, schichtet ihn in die Form, legt Farceklößchen darauf, und verfährt übrigens ganz so, wie bei der Timbale von Kalbfleisch. Man giebt alsdann eine Sauce darzu, zu der man noch gehackte Champignons, Sardellen, und feine Kräuter nehmen kann, doch darf man sie nicht wieder kochen, sonst bekommt sie einen unangenehmen Geschmack.

Tirolerkoch. Man läßt ein Nößel Wasser in einem Töpfchen oder in einer Pfanne laulich werden, gießt es dann in einen kleinen Napf, schlägt zwei Eier darein, klopft es mit einem Rüthchen wohl ab, klopft auch zwei Kochlöffel voll schönes Weizenmehl darin glatt ab, und salzt es. Alsdann läßt man in einem Pfännchen ein Stück Schmalz heiß werden, gießt das Abgeklopfte in das heisse Schmalz, rührt es so lange, bis es dikke wird, und läßt es auf einer Glut eine Viertelstunde sieden.

Tiroler Strudel. Man röstet ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Schmalz ab, salzt es ein wenig, schlägt fünf Dotter, und zwei ganze Eier daran, thut drei bis vier Löffel voll Hefen, und sechs Löffel voll Milch darzu, wältzt es einigemal zusammen, schlägt es etlichemal wie einen Butterteig, daß es gut untereinander kommt, läßt es rösten, und macht unterdessen eine Fülle.

Man rührt nämlich ein Viertelpfund Mandeln, ein Viertelpfund gesiebten Zukker, sechs Dotter und zwei ganze Eier, eines nach dem andern, recht sämig ab, treibt den Teig Messerrükkens dikke aus, schneidet ihn nach der Länge in der Mitte von einander, streicht die Fülle darauf, rollt ihn einer Hand breit zusammen, legt ihn auf ein bestrichenes Papier, macht ihn rund wie einen Milchrahmstrudel, und legt ihn auf eine Platte. Ehe man ihn in die Tortenpfanne thut, so streicht man Wasser darauf, und bestreut sie mit Zukker. Man kann ihn auch mit Johannisbeeren füllen.

Tisane, eröffnende. Man schabt die Wurzeln von Petersilie, Brakendistel und Spargel, von jedem ein Loth, schneidet sie in Stükken, und läßt

läßt sie in einem Quart Wasser, eine gute Stunde lang kochen. Zuletzt thut man Eichorienblätter und Körbelkraut, von jedem eine Hand voll hinzu, und läßt es noch einmal aufwallen. Alsdann seihet man es durch, lößt zwei Quentchen Polychrestsaft darin auf, und thut noch zwei Loth Pommeransirup hinzu. Man trinkt davon alle zwei Stunden ein halbes Bierglas voll, oder alle vier Stunden ein ganzes Glas aus.

Tisane stark eröffnende. Man kocht Gurken und Graswurzeln und die Wurzeln von Pfaffenröhrchen, von jedem anderthalb Pfund, zwei Stunden lang in zwei Maas Wasser bis auf ein Maas ein, drückt es dann stark durch ein Tuch, und thut sechs Quentchen Polychrestsalz, und ein halbes Pfund Orymel hinzu.

Tisane, eröffnende und krampfstillende. Man kocht eine Hand voll reine Gerste, Scorzonere und geraspeltes Hirschhorn, von jedem zwei Loth, und ein halbes Loth Eichorienwurzel zusammen in drei Maas Wasser so lange, bis zwei Maas übrig bleiben, und seihet es durch.

Tisane, herzstärkende und durststillende in der Fieberhitze und bei grosser Mattigkeit. Man zerstößt das Mark von zwei saftigen Citronen, ohne die Kerne, gießt ein Quart Gerstenwasser darauf, thut die zerschnittenen gelben Schalen, vier Loth mit Zukker bereiteten Maulbeersaft, sechzehn Loth Rheinwein, und vier Loth geröstetes Brod hinzu, und verwahrt es zum Trinken.

Tisane, verdünnende und kühlende. Man kocht zwei Loth gestossenen weissen Mohnsamen, zwölf Quentchen zerstossene rothe Kichererbsen, Borretsch und Eibischblätter, von jedem sieben Quentchen, und vier Loth Scorzonerewurzel, zusammen eine Viertelstunde lang in drei Bouteillen Wasser, seihet es durch, und thut Johannisbeeren, und Fliedermus, von jedem zwei Loth hinzu.

Man trinkt diese Tisane statt des ordinairen Trankes, oder alle Stunden einen Theelöffel voll.

Tisch, Anordnung desselben. Das Anordnen des Tisches, ist die erste Beschäftigung, die, sobald die Speisen gar sind, zu besorgen ist. Ehe der Tisch selbst zu gehöriger Zeit gedeckt ist, müssen Gläser, Löffel, Messer, und alles andre Geschirr, bereits gereinigt und geputzt seyn. Das Brod muß reinlich gehalten werden, daß kein Staub, Kohlen, und dergl. daran bleibt. Das Tischtuch muß gerade gezogen werden, und die rechte Seite muß oben liegen.

Dann setzt man zuerst die flachen, und auf diese die Suppenteller, oder man setzt alle Suppenteller an die Stelle, wo der Vorleger sitzt, und legt den Vorlegelöffel darzu. Hierauf legt man vor jedem Teller einen Löffel, und an die rechte Seite die Messer, die Servietten aber zusammen gelegt auf die Teller. In die Mitte des Tisches können die Strohteller, und darauf das Salzfaß und die Vorlegemesser gelegt werden. Endlich setzt man die Stühle herum, und trägt die Suppe auf. Nach der Suppe werden die Teller weggenommen, und dann wird erst das erste eigentliche Gericht aufgetragen, und das Trinken herum gegeben.

Nach jedem Gericht müssen erst die Teller gewechselt werden, ehe das folgende gebracht wird. Wenn abgenommen wird, so bringt man erst die Teller, und dann erst die andern Sachen an die Seite. Das Tischtuch und die Servietten müssen ausgeschüttelt, gerade gelegt, und sogleich in den Tischkorb gebracht. Messer und Gabeln aber sogleich abgewischt werden. Wenn nach den warmen Speisen Obst auf den Tisch kommt, so muß alles andre Essen erst weggenommen werden. Wenn blos kalt gespeißt wird, so wird auch nur ein kleiner Tisch gedeckt, und darauf in die Mitte der Kuchen,

auf die Seite das Obst, Butterbrod, geschnittener Braten, geräuchertes Fleisch, und Käse, auf die Ecken aber die Lichte gesetzt.

Tonne, ist ein Gefäß, welches grösser als ein Eimer ist, nach welchem besonders flüssige, zuweilen aber auch trockne Sachen gemessen werden. In Sachsen ist eine Tonne die Hälfte von einem Viertel, und hält 90 Kannen, so daß zwei Tonnen Bier ein Viertel oder ein halbes Faß ausmachen. Eine Tonne Oel hält 100 Kannen. Eine Tonne Heringe beträgt ohngefähr anderthalb bis funf Viertel Eimer fränkisches Maas, und hat gemeiniglich 1000 bis 1200 Stück.

Eine Tonne Goldes aber ist eine Münzrechnung, und hält, je nachdem in einem Lande nach Gulden oder Thalern gerechnet wird, 100000 Gulden oder Thaler.

Topfen, s. Quark.

Topfklösse. Man schlägt zehn Eier in eine Casserole, klopft sie, und gießt ein Nößel Milch darzu, läßt es auf dem Feuer durch ein wenig Citronsaft zu Käse werden, dann in einem Durchschlage abrinnen und erkalten. Hierauf thut man es in einen irrdenen Topf und rührt es klein, thut ein wenig Mehl, Semmelwürfel, Salz, Muskatenblumen und ein wenig zerlassene Butter und Sahne darzu, versucht es erst mit einem Klosse, ob der Teig zusammen hält, und thut, wenn es nicht seyn sollte, ein wenig Mehl, oder ein Paar Eier darzu, kocht sie in guter Milch, oder in Brühe, und richtet sie warm mit klarer Butter, gehackter Petersilie und geriebener Muskatennuß zu einem Gericht an.

Topfkuchen, geriebener. Man läßt ein Pfund Butter zergehen, schlägt acht ganze Eier, und sieben Dotter darein, quirlt ein halbes Nößel Sahne und ein halbes Nößel gute Milch, quirlt den Rahm und die Milch zusammen, und gießt es ebenfalls darzu. Hierauf reibt man ein halbes Pfund gehackte Mandeln, ein wenig Muskatenblumen, ein halbes Viertelpfund Zukker, die gelbe Schale von einer Citrone, etwas Salz und Rosenwasser, einen guten Theil Breihahnhefen eine halbe Stunde lang hinein, und thut endlich Kraftmehl darzu. Der Teig darf aber nicht dikke seyn, sondern er muß von der Kelle laufen können. Wenn die Form mit Butter gut ausgeschmiert worden ist, so schüttet man das Gerührte hinein, und läßt es gehen. Wenn es gegangen ist, muß es gleich in den Ofen kommen und backen, und wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, muß er mit Zukker bestreut werden. Man muß aber ja den Teig nicht stehen lassen, wenn er gegangen ist, sonst fällt er und wird klitschig.

Dergleichen noch anders. Man stößt oder reibt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln klein, schlägt sie dann mit sechs Eiern durch, thut ein Viertelpfund Zukker, und ein Pfund Kraftmehl hinzu, schlägt es eine Viertelstunde, setzt es aufs Feuer in einem messingenen Kessel, daß es lauwarm wird, schlägt es dann wieder kalt, und rührt das Mehl darzu, streicht eine Topfkuchenform mit Butter aus, thut die Masse hinein und läßt sie backen.

Topfkuchen, ordinairer. Man läßt ein Nößel Milch lauwarm werden, thut ein Pfund Butter hinein, wovon man aber soviel Butter, als zum Bestreichen der Form nöthig ist, zurückbehält, ein halbes Viertelpfund gestossenen Zukker, etwas gestossene Muskatenblumen, ein Pfund grosse, und ein halbes Pfund kleine Rosinen, einen guten Theil Breihahnhefen, ein Viertelpfund Mandeln, zwei Löffel voll Branntwein, sechs ganze Eier und drei Dotter, und klein geschnittenen Citronat. Hierauf schüttet man recht trokkenes Weizenmehl in eine kleine Backmulde, und theilt es in der Mitte von einander, gießt die Milch, und die Butter hinein, rührt ein wenig Mehl darunter, und alsdann die Hefen, welche man durch einen Durchschlag giessen muß. Endlich kommt

der Branntwein, und alles oben genannte, nebst ein wenig Salz darzu. Die Mandeln werden in kochendem Wasser abgezogen, und länglich ganz fein geschnitten, und alsdann unter das übrige gerührt. Ferner rührt man soviel Mehl darunter, daß es ein ganz mässig steifer Teig wird, worin der Löffel steht.

Die Topfkuchenforme wird reichlich mit Butter bestrichen, man kann sie auch überdieses mit geriebenen Mandeln bestreuen. Man füllt alsdann die Forme halb voll Teig, und läßt ihn aufgehen, legt einen Bogen Papier darüber, und bäckt ihn im Bratofen, wenn der Braten herausgenommen worden ist. Jedoch wird der Kuchen im Bratofen nicht so braun als beim Bäkker.

Man kann Schmelzbutter, holländische Butter, oder weisse Stükkenbutter zum Topfkuchen nehmen. Nimmt man aber weisse Butter, so thut man weiter kein Salz darzu. Bierhefen muß man aber nicht nehmen, weil sie bitter und schwarz sind. Duckſteinhefen aber sind auch gut. Die Masse der Hefen kann man nicht so genau bestimmen. Sind es dikke Hefen, so sind acht Löffel voll genug, sind es aber dünne, so muß noch ein halbes Nössel mehr darzu genommen werden. Alsdann kann man die Hefen, wenn sie dünne sind, mit einem Ei aufquirken, und zu der Masse durch den Durchschlag giessen. Sollte man etwan den Hefen nicht trauen können, so thut man am Abend zuvor, etwas von dem Zukker hinein, und setzt sie an einen nicht kalten Ort.

Kann man etwas Würze (d. h. junges Bier, oder das erste Bier aus dem Brauhause, wenn noch kein Wasser darzu gekommen ist) bekommen, so macht man diese Würze eine halbe Stunde vor dem Kucheneinrühren scharf heiß, quirlt sie unter die Hefen, damit der Kuchen gut aufgeht. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, so wird er aus der Form auf ein Bret gestürzt, und gleich warm mit gestoſsenem Zimmt und Zukker stark bestreut.

Topfnudeln. Man treibt Schmalz gut ab, treibt Topfen oder Quark dadurch, auch drei Löffel voll Sahne, zwei Dotter und ein ganzes Ei, saltzt es, rührt soviel Mehl darunter, daß man den Teig zu Strizzel machen kann, ohne daß er sich viel an die Finger anhängt, macht starke, mannsdaumendikke Strizzel daraus, läßt gute süsse Milch mit einem Stück Schmalz siedend werden, legt die Strizzel hinein, und giebt unten und oben Kohlen darzu. Wenn sie anfangen braun zu werden, so kehrt man sie mit einem Schäufelchen behutsam um, nimmt sich in Acht, daß keine zerbricht, und läßt sie so ausdünsten. Diese Nudeln kann man auch in Butter ohne Milch dünsten.

Topfnudeln abgetriebene. Man treibt acht Loth Butter gut ab, drückt für drei Pfennige Topfen durch ein Tuch in die Butter, rührt es gut durcheinander, thut vier Löffel voll Hefen, anderthalb Pfund Mehl, und das Weisse von zwölf Eiern darzu, schlägt es gut ab, macht längliche Nudeln daraus, gießt Milch in eine Pfanne, und legt wenn sie siedet, die Nudeln hinein. Wenn sie genug gegangen sind, so thut man unten und oben Glut darzu, und bäckt sie schön bräunlich.

Topfnudeln, gebakkene. Man mischt ein Pfund Mehl in einem Napfe mit zwei Händen voll ausgedrücktem Topfen untereinander. Alsdann läßt man vier Loth Schmalz, und nicht völlig ein halbes Nössel Milch, jedes besonders warm werden, schüttet es zusammen, thut drei Löffel voll Hefen, zwei ganze Eier und vier Dotter zusammen in ein Töpfchen, und treibt es ab, schüttet es nach und nach daran, bis man sieht, daß es weich genug ist, schlägt es gut ab, macht alsdann längliche Nudeln daraus, macht in der Mitte einen Schnitt, läßt sie schön gelb werden, und bäckt

sie ganz kühl in Schmalz, so sind sie gut.

Topfnudeln gedünstete. Man treibt ein Stück Butter so groß als ein Ei in einem Tiegel gut ab, rührt für sechs Pfennige Topfen und sechs oder sieben Eierdotter alles zusammen in ein Töpfchen gut ab, und salzt es. Alsdann nimmt man soviel Mehl, daß der Teig nicht zu fest und nicht zu weich wird und mischt es wohl untereinander, thut den Teig auf das Bret, treibt ihn mit der Hand zu einem Strüzzel aus, drückt ihn ein wenig breit, und schneidet zwei fingerbreite Nudeln davon, bestreicht eine Pfanne mit Schmalz oder Butter, thut Sahne darein, und stellt die Nudeln auf den Schnitt, streicht oben wieder Sahne darauf, giebt unten und oben Kohlen darzu, und dünstet sie langsam aus.

Topfstrudel. Man kann hierzu einen mürben, oder aufgezogenen Teig machen, je nachdem man Zeit hat. Alsdann macht man eine Fülle mit Butter oder Schmalz, treibt sie ab, schlägt ganze Eier darein, und zwar nach Proportion des Teiges mehr oder weniger, nimmt geweichtes Semmelbrod, klein geriebenen Topfen, der schön trokken ist, Milchrahm, Salz, Weinbeerer, und verfährt übrigens so, wie bei den Milchrahmstrudeln.

Torf, ist eine Art fetter wurzlicher Erde, welche wie Rasen ausgestochen, an der Sonne getrocknet, und zur Feuerung gebraucht wird. Von diesem Rasendorf, ist der Sumpftorf zu unterscheiden, welcher aus vermoderten Wurzeln entsteht, und aus der Erde gegraben wird.

Will man aber den Torf zur Feuerung gebrauchen, so muß man den Rauch sorgfältig von den Speisen abzuhalten suchen.

Torte, abgetriebene. Man thut ein Pfund gesiebten Zukker in einen Topf, schlägt zehn ganze Eier darein, und gießt soviel, als zu einem Eierkuchen frisches Wasser darzu, rührt es eine gute Stunde auf einer Seite, thut alsdann ein Pfund viereckig geschnittene Mandeln in Mehl, thut es zusammen in den abgerührten Zukker und Eier daran, rührt es untereinander, schüttet es in ein mit Butter geschmiertes flaches Tortenblättchen, macht den Reifen herum, und bäckt es.

Torte admirable zu bereiten, s. Admirable Torte, Th. I. S. 16.

Torte allegro von Mandeln. Man nimmt zwei Pfund abgezogene Mandeln, worunter ein Viertelpfund bittre sind, ein Pfund Zukker, die Schale von zwei Limonien, und zwanzig Eier. Man stößt die Mandeln mit Pommeranzenwasser, oder auch mit ein Paar Eiern fein, und siebt den Zukker durch ein Haarsieb, rührt beides mit den Eierdottern und den Limonienschalen eine Stunde, zieht dann den Schnee von den Eiern darunter, streicht eine blecherne Tortenpfanne mit Butter aus, füllt die Hälfte von der Masse auf den Boden, legt geschälte, und in Viertel geschnittene Amerillen darauf, thut dann die Masse darüber, und wieder eine Schicht Amarillen. Alsdann bäckt man die Torte ganz langsam.

Torte von Austern, s. Fischtorte.

Torte, Band- Man rührt ein Pfund abgeklärte Butter mit sechzehn Eierdottern zu Schaum, thut ein Pfund fein gestossenen Zukker, die Schale von einer Citrone, ein halbes Loth gestossenen Zimmt, drei Viertelpfund Spelzmehl darzu. Dann schlägt man von den sechzehn Eierdottern einen Schnee, rührt ihn zuletzt unter die Masse, hackt alsdann ein Viertelpfund überzogene Orangenschalen, ein Viertelpfund Citronat, und ein Viertelpfund gestossene Pistazien recht fein, streicht eine gute verzinnte Tortenpfanne mit Butter aus, legt Papier darauf, giebt zwei Löffel voll von der Masse darein, streicht sie eines halben Fingers dick auseinander, streut von

den

den gehackten Ingredienzen darauf, macht unten und oben Feuer, und läßt es gar backen. Dann giebt man wieder eben soviel Masse darauf, macht sie geschwinde auseinander, streut etwas von dem Gehackten darauf, deckt den Dekkel darüber, und thut oben frisches Feuer darauf, und unten läßt man nur ganz geringe Wärme, so daß es von oben allein bäckt. So fährt man fort, bis die Masse alle ist, und die Torte beinahe eine Viertelelle Dikke hat. Dann nimmt man den Dekkel davon, setzt die Tortenpfanne mit der Torte in einen verschlagenen Backofen, daß sie noch etwas nachtrocknet, schneidet sie dann rund herum gleich, bestreicht sie oben mit Zukkerguß, und legt sie zierlich mit Orangenschale, Citronat und dergleichen aus, setzt auch einen blechernen Rand, ohne Boden auf das Papier, und bäckt sie darin.

Torte, Baum- Man schneidet zwei Pfund Mandeln so fein als möglich, thut sie, nebst anderthalb Pfund fein gestossenen Zukker in eine Casserole, röstet sie auf dem Feuer gelbbraun, so daß der Zukker geschmolzen, und die Masse klebend wird, setzt es gelinde warm, daß es geschmeidig bleibt, drückt diese Masse in einem dünnen Baumkuchenholze herum, daß der ganze Baum damit bedeckt wird, und so macht man auch von der Masse einige längere und kürzere Zakken. Wenn die Masse am Holze kalt und hart geworden ist, so nimmt man dasselbe heraus, klebt die Zakken mit Caramelzukker daran feste, und an die Zakken, klebt man einige Blätter von grünen Oblaten, daß er das völlige Ansehen eines Baumes hat. Man kann auch von der Masse Wurzeln machen, sie unten an denselben übereinander liegend ankleben, so natürlich als möglich, auch einige kandirte Früchte an den Zakken mit Caramelzukker befestigen, kleine Bäkkerei darum garniren, und ihn zur Tafel geben.

Ebendieselbe noch anders. Man thut auf einen Backtisch, ein Pfund Butter, unter zwei Pfund Spelzmehl, schlägt sechs ganze Eier und vier Dotter darzu, nebst einem halben Pfund Zukker, einem Löffel voll Flott, etwas gestossenen Zimmt, und abgeriebene Citronschale, arbeitet alles gut durcheinander, daß ein mürber Teig daraus wird, rollt ihn, wie zwei Messerrükken dikke aus, und sticht dreißig Stück kleine runde Kuchen davon, welche ohngefähr drei Zoll im Durchmesser haben, und bäckt sie in einem gelinden Ofen gar. Dann versetzt man Hagebuttenmarmelade mit ein wenig Zukkerguß, bestreicht jeden Kuchen dünne damit, und setzt sie so zusammen, bis die Höhe einer halben Elle herauskommt. Dann schneidet man sechzehn bis zwanzig Oblaten, wie eine Viertelelle aus, einige kleiner und einige grösser, versetzt etwas Zukkerguß mit gut abgelaufener Spinatmasse, daß er grün wird, und bestreicht die Blätter damit, trocknet sie in einem verschlagenen Ofen, schneidet noch eine ziemliche Anzahl ganz kleine Blätter, überzieht sie, und macht sie trokken, setzt die grossen Blätter oben auf die zusammengesetzten Kuchen, und formirt davon die Krone des Palmbaums. Dann überzieht man den Stamm mit Hagebuttenmarmelade, und belegt ihn schuppenartig mit den kleinen Blättern, wie der Stamm eines Palmbaums aussieht. Dann macht man eine kleine Wiener- oder andre Torte, setzt den Baum darauf mit Marmelade fest, besiebt die Torte mit fein geriebener Chocolade, und giebt sie zur Tafel.

Ebendieselbe noch anders in Gestalt einer Aloe. Man bäckt hierzu Wienertorten, nach der Höhe und Grösse eines Orangenkübels, überzieht sie mit weissem Zukkerguß, streicht unten, in der Mitte und oben drei schmale Streifen von Gus mit Chocolade versetzt, darum, daß es aussiehet wie eiserne Reifen, setzt zwei Hände voll Croquente daran, und läßt sie trokken werden. Dann schneidet

man Blätter von Oblaten, überzieht sie mit blaßgrünem Zukkerguß, macht zwölf bis funfzehn Stükken derselben auf einem Rollholz krumm, macht die übrigen über ein anderes Holz krumm, nur muß die Biegung ganz unmerklich seyn. In die Mitte der Torte macht man eine Höhlung, setzt die krummgemachten Blätter an die Seite rund herum, und die andern in die Mitte, formirt überhaupt eine Aloe davon, und garnirt kleine Bäkkerei darum.

Mehrere Arten finden sich unter dem Worte Baumtorte.

Torte von Beatillen. Man putzt die Beatillen in warmen Wasser, legt sie ordentlich auf einen Tortenboden in eine Tortenpfanne mit feinem Teige, füllt die Torte mit Champignons, Träffeln, Kälbermilch, Rindsmark, würzt sie mit einem Bündchen feiner Kräuter, Salz, Pfeffer, gestossenem oder geschmolzenem Speck, und macht den Dekkel aus eben dem Teige, streicht die Torten an, und läßt sie zwei Stunden bei gelindem Feuer bakken, und wenn man sie aufträgt, so thut man ein Jus von Hammelfleisch und Citronsaft darzu.

Torte Beatillen von Fischen, s. Fischtorte.

Torte, Berg- Man thut anderthalb Pfund fein gesiebten Canarienzukker in ein irrdenes Geschirr, schlägt das Weisse von vier Eiern darzu, rührt den Saft von zwei Citronen und einem steifen Zukkerguß daran, und theilt ihn in vier Theile, färbt einen Theil mit rothem Flor, und einen Theil mit Chocolade schwarz, den dritten mit Kornblumen blau, und den vierten läßt man weiß, streicht jede Farbe besonders auf ein reines Blech, und bäckt sie in einem gelinden Ofen einige Minuten, zieht es hervor, und fährt überall mit dem Messer durch, setzt es wieder in den Ofen, und läßt es wieder etwas trocknen, fährt wieder mit dem Messer überall durch, daß das Feuchte wieder oben kommt, setzt es wieder in den Ofen, daß es völlig gar bäckt, so daß durchaus nichts feuchtes mehr darunter ist, schneidet es vom Bleche loß, sorgt dafür daß alle Farben gut durcheinander kommen, thut es auf die Schüssel, formirt es wie einen Berg, und drückt es fest darauf, garnirt kleine Bäkkerei darum, und giebt sie zur Tafel.

Ebendieselbe noch anders. Man macht einen nicht gar feinen Butterteig, rollt ihn wie zwei Messerrükken dikke aus, schneidet ein rundes Blatt, etwas grösser als ein Teller, dann wieder ein anderes, das um einen Strohhalm kleiner ist, und so schneidet man achte, wie sie aufeinander folgen, daß das letzte nicht grösser als eine Untertasse ist, bäckt sie im Ofen gar, und läßt sie kalt werden. Dann rührt man einige Eßlöffel voll Mehl mit Wein klar, schlägt acht Eierdotter darzu, thut ein Viertelpfund gestossenen Zukker, die Schale von einer Citrone und von zweien den Saft darzu, nebst einem Viertelsquart Franzwein, rührt es auf dem Feuer ab, läßt es kalt werden, streicht davon auf jeden Kuchen, wie ein Messerrükken dikke, und setzt sie, wie sie folgen, aufeinander. Dann macht man eine Masse wie zu den Mandelbogen, bestreicht ein reines Blech mit Wachs, streicht die Masse wie zwei Messerrükken darauf, und bäckt sie in einem gelinden Ofen gar.

Alsdann schneidet man sechs piramidenförmige Theile davon, so hoch wie die zusammen gesetzte Torte ist, überzieht sie dünne mit Zukkerguß, garnirt sie zierlich mit Pistazien, und überzogenen Orangen, läßt sie gut trokken werden, und setzt sie um den Kuchen, daß er ganz damit bedeckt ist. Dann setzt man ein Viertelpfund Zukker mit etwas Wasser auf, läßt ihn auf gelindem Feuer so dikke bähen, daß man mit dem Löffel Faden ziehen kann, umspinnt damit die Torte, steckt oben darauf einige lebendige Blumen, wie

wie sie die Jahreszeit darbietet, und giebt sie so zur Tafel.

Torte, einen Bienenkorb von Makronenteig darauf zu verfertigen. Man stößt ein halbes Pfund süsse und vier Loth bittre abgezogene Mandeln so fein als möglich, und thut ein halbes Pfund feinen Zukker darzu. Den Zukker läßt man auf Kohlen in Brunnenwasser getaucht zergehen, und einigemal aufkochen. Alsdann rührt man die Mandeln darin um, nimmt es gleich ab, rührt alsdann sechs geschlagene Eiweiß hinzu, und macht einen Teig davon. Sollte er von dieser Masse zu dünne seyn, so kann man noch ein wenig Kraftmehl darzu thun. Von diesem Teige macht man runde Reifen, bäckt sie gelblich, und legt sie aufeinander, daß sie die Form eines Bienenkorbs bekommen. Man kann sie auch auf eine hölzerne Forme legen, die wie ein Bienenkorb gestaltet ist, damit sie recht gleich werden. Inwendig befestigt man sie mit etwas Eiweiß, oben macht man den Korb rund, und läßt die Reifen rund zulaufen, daß die völlige Gestalt eines Bienenkorbs herauskommt.

Auch macht man oben ein Flugloch hinein, und an den Seiten von demselben Teig etliche Bienen, denen man Flügel und Augen macht, und sie an kleine Dräthe befestigt. Wenn der Korb zusammen geformt ist, so läßt man ihn in dem Backofen gar backen, giebt hernach einen Zukkerguß darüber welchen man sorgfältig aufstreichen muß, damit man die Fugen nicht verdirbt, und antrocken läßt. Es ist übrigens ein sehr mühsames aber wohlschmekkendes Gebakkenes, welches zur Zierde auf eine Biscuit-, oder andre Torte gesetzt werden kann.

Torte von Bierhefen. Man rührt ein halbes Pfund Butter, bis sie weiß wird, und hierauf, nach und nach acht Eierdotter darunter, vermengt es wohl durch starkes Rühren mit drei Viertelpfund schönen weisen Mehl, thut noch zwey Löffel Bierhefen hinzu, und gießt noch soviel lauwarme Milch nach, bis bei dem Untereinanderrühren, der Teig so dichte wird, daß man ihn austreiben kann. Man muß hierbei hauptsächlich darauf sehen, daß der Teig nicht zu feste wird, wodurch der Trieb der Bierhefen und das Aufgehen verhindert wird. Alsdann treibt man ihn aus, giebt den Kuchen die beliebige Form, füllt ihn mit der sogleich folgenden Fülle, läßt ihn, bis ihn die Hefen wohl getrieben haben stehen, und bäckt ihn alsdenn im Ofen.

Man läutert zur Fülle zwölf Loth Zukker mit Wasser, bis er helle ist, stößt sechs Loth Mandeln etwas grob, und schneidet eben soviel klein, auch eine halbe Citronenschale, nebst zwey Loth fein geschnittenem Citronat, und drückt den Saft von einer Citrone darin aus. Alles dieses, und etwas gestossenen Zimmt, kocht man ein wenig in dem Zukker, bis er so dikke wird daß man es auf den Kuchen aufstreichen kann, ohne daß es mehr von ihm ablaufen könnte.

Siehe auch Hefentorte.

Torten blecherne Ränder oder Reifen darzu. Sie sind sowohl zu Mandel- und Biscuittorten, als auch zu andern Sachen sehr bequem beim ausbakken. Wenn man davon Gebrauch machen will, so läßt man sich eine verfertigen, die ohngefähr fünf Finger breit, hoch, und eine ziemliche Weite hat. Die beiden Enden, müssen aber nicht zusammengelöthet werden, sondern offen bleiben, dann kann man den Reifen weit oder enge machen, je nachdem man es nach Proportion der Sachen und Schüssel für gut befindet. Man nimmt ein wenig weissen Wasserteig, bestreicht ihn mit Eiern, und drückt ihn zwischen die Form, daß es fest hält, und bindet dann einen Bindfaden herum, setzt die Form auf einen Bogen Papier, bestreicht beides mit Eiern, rollt ein wenig Wasserteig wie einen Kringel aus, und befestigt damit die Form auf Papier,

pier, dann richtet man es mit geschmolzener Butter, und geriebenem Brode ein.

Weil zu vielen Sachen, als Mandeltorte, Bisquittorte, u. s. f, in der Mitte der Form eine Röhre oder Pfeife sein muß, so läßt man sich eine besondere dazu machen, welche die Höhe der Forme hat, und unten zu ein wenig dikker, als oben zu ist. Will man Gebrauch davon machen, so bestreicht man sie ebenfalls mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brod, und setzt sie in die Mitte. Hat man etwas darinne gebakken, und ist es gar, so löst man den Rand mit einem Messer, kehrt es mit einer Schüssel um, macht unten das Papier um, und nimmt die Form ab.

Torte von Butter mit einem Ueberzuge von Zukker und Orangenblumen. Man schneidet von ein Paar Citronen die gelbe Schale etwas dünne ab, stößt sie in einem grossen Mörser nebst Zimmt klein, stößt dann zwei bis drei gute Zwiebeln, ein gutes Stück frische ausgewaschene Butter, vier Eierdotter, Zukker und Citronsaft, wie einen Teig zusammen, macht in einem feinen Butterteig eine Torte davon, thut aber einen guten Theil fein gestossenen Zukker darauf, mit ein wenig Citronsaft oder Orangenwasser angenetzt, und wohl gerührt, daß es wie ein Syrup wird. Sodann mengt man Orangenblumen darunter, und überzieht die Torte damit, und läßt sie hierauf unter einem Tortendekkel mit gelindem Feuer trocknen. Man kann diese Torte auch auf folgende Art machen.

Man rührt ein gutes Stück ungewaschene Butter, Zukker, Orangenblumen, zwei gestossene Zwiebäkke, zwei Eierdotter, und etwas Citronsaft, ein wenig auf gelindem Feuer ab, läßt es kalt werden, und macht sodann damit im Blätterteige oder in einem festen Teige eine Torte, die wie die erstere überzogen werden muß.

Torte, Carmeliter. Man nimmt ein Pfund gesiebten Zukker in ein Geschirr, schlägt acht Eier und eine Dotter darzu, rührt es zusammen eine Stunde nach einer Seite zu, schneidet die Hälfte von einem Viertelpfund Mandeln in kleine Streifen, und hackt die andere Hälfte gröblich, vermischt sie unter ein halbes Pfund feines Mehl, rührt dieses nachher zu dem Zukker nebst geschnittenen Mandeln und Citronschale, rührt alles und so lange bis es unter einander ist, füllt hierauf mit der Masse mit Butter bestrichene Formen an, und bäckt sie im Ofen gehörig.

Siehe auch Carmelitertorte.

Torte in einer Casserole von Kirschen, Stachelbeeren oder Aepfeln. Man schneidet von sechs Franzbroden die Rinde ab, weicht sie in Rahm, daß sie so weich werden, daß man sie zerreiben kann, reibt ferner ein Pfund Butter mit funfzehn Eiern ab, wovon die eine Hälfte ganz, von der andern nur die Dottern genommen werden. Man vermischt auch ein Viertelpfund klein gestossene süsse Mandeln mit Weisbrod eine verhältnißmässige Portion Zukker, eingelegte oder frische Kirschen, so viel man will, gut durch einander. Alsdann bestreicht man eine Casserole mit Butter, legt einen Bogen weisses Papier hinein, thut den Kuchen in eine ausgestrichene Casserole, und läßt ihn zwei Stunden bakken.

Torte von Chocolade. Man stößt ein halbes Pfund Mandeln ungeschält mit einem halben Pfund Chocolade, und etwas Ei in dem Reibestein recht fein, schlägt achtzehn Eierdotter hinzu, nebst drei Viertelpfund Zukker, und von zwei Citronen die Schale, arbeitet es eine gute halbe Stunde recht durch einander, schlägt von dem Eiweis einen starken Schnee, und rührt ihn unter die Masse. Sind die Eier recht frisch, so läßt man etwas Schnee zurück, legt eine Biscuitpfanne mit Papier aus, füllt die

Masse

Masse darein, und bäckt sie in einem gelinden heissen Ofen in einer Stunde gar, stürzt sie um, und läßt sie in dem Papier erkalten, überzieht sie oben mit Zukkerguß, und übersiebt sie mit fein geriebener Chocolade.

Eine andere Art s. unter Chocolade.

Torte von Citronencreme, s. Citroncremtorte S. 596. Th. 1.

Torte, Coppenhagensche. Man zerläßt zwei Pfund frische Butter, daß die Milch davon kommt, läßt es ein wenig stehen, daß es fällt, und damit sich das Unreine auf den Boden setzt. Dann gießt man das Helle ab, stößt oder reibt ein Viertelpfund Biscoten, gießt ein wenig Rosenwasser daran, und thut es zu der durchgeseihten Butter, auch ein Viertelpfund Zukker ziemlich viel gestossenen Zimmt, und das Gelbe von einer Citrone darzu, setzt es alles unter einander zum Feuer, und läßt es zu einem Koch sieden, es muß aber stets gerührt werden. Wenn es eine Weile gesotten hat, so nimmt man es vom Feuer weg läßt es eine Weile stehen, damit die gröbste Hizze davon geht, und rührt drei bis vier Eierdottern darein, treibt ein Stück Butterteig ziemlich dünne aus, legt ihn in eine mit Mehl bestreute Tortenpfanne, thut alsdann die Fülle darauf, macht einen dünnen ausgeschnittenen Dekkel darüber, bestreut ihn mit Zukker, und läßt ihn bakken.

Torte *à la Creme*. Man rührt einen Eßlöffel voll Spelzmehl in einer Casserole mit etwas Rahm klar, schlägt zwölf Eierdotter darzu, thut etwas in feine Würfel geschnittene eingemachte welsche Nüsse, ein Loth gestossene Orangenblüten, eine Priese gestossenen Zimmt, eben soviel Muskatennuß, die Schale von einer Citrone, und ein gutes Viertelpfund Zukker darzu, rührt alles gut durcheinander, und thut noch nicht völlig ein halbes Nößel süsse Sahne darzu, rührt es auf dem Feuer ab, das es blos anzieht, aber nicht gar wird, macht eine Torte von Butterteig, bestreicht sie mit Ei, füllt dann Creme hinein, bäckt es in einem ziemlich heissen Ofen gar, und bestreicht, wenn die Torte kalt ist, die Creme mit Johannisbeerengelee.

Torte *de Creme*. Man streicht ein Viertelpfund fein wie Mehl gestossene Mandeln mit süsser Milch durch ein Haartuch, daß es recht sämig wird, stößt was zurück bleibt wieder, bis alles durchgetrieben ist, kocht es dann halb ein, und rührt es stets dabei, schlägt vier Eierdotter mit ein wenig Sahne klein, und rührt sie auch darzu. Wenn es dikke ist, so thut man ohngefähr ein Viertelpfund Zukker darzu, bestreicht dann eine Schüssel mit Butter, gießt es darauf, daß es kalt wird, und macht es zu einer Torte auf folgende Art:

Man streicht erstlich unten auf den Teig, ein wenig süsse dikke Sahne, und streut geriebene Citronschale darüber. Dann legt man das Zubereitete, entweder in Stükken zerschnitten, oder ganz darauf, und überstreicht es wieder mit dikken Rahm, bestreut es wieder mit geriebener Citronschale, bedeckt es dann zierlich mit Streifchen, kräuselt den Rand zierlich, und bäckt es.

Torte, crocante, oder crocando, s. Crokando.

Torte, Dresdner. Man rührt ein Pfund ungesalzene Butter zu Sahne, schlägt nach und nach acht ganze Eier und sieben Dotter darein, thut sechs Löffel Sahne und eben soviel Hefen, und endlich einen Eßlöffel voll Orangenwasser, und zwölf Loth Zukker, womit man die eine Citrone abgerieben hat, darzu, und bäckt es ganz langsam in einem Reifen.

Torte von Eiern. Man vermischt einige frische, oder in Zukker eingemachte Orangenblumen, ein Stück Zukker, und nach Gutdünken frische ausgewaschene Butter, schlägt dann soviel Eierdotter, als man nach der Größe der Torten haben muß, darzu, und rührt sie auf dem Feuer zu einem

dikken

dikken Rahm ab, läßt es kalt werden, verfertigt davon eine Torte in feinem Butterteig, oder feinem mürben Teig, oder auch in einem festen Teig, mit einem kleinen feinen Rand, bäckt sie, reibt Citronen darüber, und glasirt sie. Das Eiweiß kann man mit ein wenig fein gestossenem Zukker zu einem Schaum schlagen, und davon kleine Klümpchen in einer Tortenpfanne sezzen mit gelindem Feuer backen, und damit die Torte garniren.

Torten von Eiern auf andre Art. Man reibt ein halbes Pfund gut ausgewaschene, und wieder getrocknete Butter zu Sahne, und thut hernach das Gelbe von vier und zwanzig Eiern, unter beständigem Rühren hinein, schüttet dann drei Loth gestossenen Zukker, und das abgeriebene von zwei Citronen hinzu, schlägt von zwölf Eiern das Weisse zu einem steifen Schaum, und rührt es endlich auch hinein. Ehe dieses gerührt wird, hat man einen Butterteig fertig gemacht, legt davon einen guten Boden in die fett ausgeschmierte Tortenpfanne, giebt das Gerührte darauf, und bäckt es ganz langsam.

Ebendieselbe noch anders. Man rührt das Gelbe von Eiern mit Mandelmilch wohl ab, läßt sie trocknen und ablaufen, wie einen Eierkäse, oder wie eine Eiermilch, wenn auch die Mandelmilch über Nacht stehet, so wird sie desto kräftiger. Dann rührt man noch ein Paar andre Eierdotter, mit einem Löffel voll guter süsser Sahne und etwas Butter darzu, zukkert sie, mischt nach Belieben Weinbeeren darunter, macht einen schönen aufgesetzten Rand vom Teig, schlägt die erwähnte Fülle darein, und läßt sie backen.

Dergleichen noch anders. Man läßt ein Stück Butter, so groß als ein Hühnerei ganz allmählig zergehen, zerklopft sechs Eier, und rührt sie darunter, setzt sie in einer Pfanne auf ein gelindes Kohlfeuer, läßt sie ein wenig warm werden, und rührt sie ununterbrochen, damit sie nicht flokkicht werden. Zuvor aber weicht man die Krume von einer Semmel in Sahne, daß sie weich wird, drückt sie aus, schlägt zwei Eier daran, mischt das vorhererwähnte Eingerührte auch darunter, und mischt alles wohl untereinander, damit es schön glatt wird, zukkert sie, streut klar gestossenen Zimmt darein, gießt ein wenig Rosenwasser darzu, treibt den Teig aus, formirt eine Torte davon, gießt die Fülle darein, und läßt sie gelinde backen.

Torte von Eiern weisse. Man zerschlägt das Weisse von funfzehn Eiern wohl, salzt es ein klein wenig, thut soviel Milch, als zerklopfte Eier, und ein halbes Pfund gestossene Mandeln darzu, treibt sie durch ein Sieb, mischt dann alles zusammen, und thut ein halbes Pfund Butter darunter, macht einen Boden, wie zu andern Torten, schüttet sie darein, und läßt sie backen.

Bei den drei letztern Arten von Torten, ist noch zu erinnern, daß der Boden von Mehl, und ganzen Eiern, oder auch von Mehl und lauter Eierdottern, mit Zukker und Rosenwasser vermischt, angemacht werden müsse.

Dergleichen auf französische Art. Man thut Pommeranzenblütenwasser, ein Stück Zukker, ein wenig Butter und Eierdotter zusammen, macht einen Rahm daraus, schlägt ihn in einen feinen dünnen Teig in die Tortenpfanne, und reibt grüne Citronschalen darauf, läßt die Torte backen, und glacirt sie alsdann gut.

Torte von Eierkäse, s. Eierkäse.

Torte auf englische Art. Man quirlt acht ganze Eier und sieben Dotter eine halbe Stunde lang, rührt dann ein Pfund gestossenen Zukker, und endlich ein Pfund Mehl hinzu, schlägt es beständig mit einem Löffel durcheinander, thut ferner ein wenig Rosenwasser, ein Paar Löffel voll Reismehl, und etwas Fenchel hinein. Der Teig muß so dikke seyn, daß man ihn mit einem

einem Löffel herausnehmen kann. Die Forme wird mit zerlassener Butter bestrichen, und mit dem Teig halb voll gemacht, in den Ofen gesetzt, und hellgelb gebakken.

Dergleichen noch anders. Man quirlt vier Löffel süsse dikke Hefen zu Schaum, schlägt dann sechzehn Eierdotter in einem Topf eine halbe Stunde lang an die Seite, thut ferner von dem Weissen der Eier, welches man zu einem steifen Schnee gequirlt hat, einen Löffel voll darzu, dann einen Löffel Butter, hierauf einen Löffel voll Zukker, und dann einen Löffel voll Mehl, und so fährt man immer fort, bis das ganze Eiweiß, ein Pfund Mehl, ein Pfund Zukker, und ein Pfund Schmelzbutter verarbeitet ist. Einer muß immer dabei die Masse schlagen, und der andre muß zuthun. Hierauf wird ein Tortenreif fett mit Butter ausgeschmiert, in die Tortenpfanne gesetzt, und die Masse hineingethan. Sobald sie in die Höhe gegangen ist, wird sie gebakken, und alsdann ein Zukkerguß darüber gemacht.

Torte englische von Milch. Man muß erstlich einen fein gebrannten englischen Teig machen von feinem Mehl und ein wenig Butter, und eine Form davon verfertigen (ohngefähr wie eine blecherne Mandeltortenform, oder was man sonst für ein Modell will). Man rollt nemlich erstlich das Unterblatt so breit und so dünne aus, als es nöthig ist, und macht alsdann einen ganz feinen Rand herum, als wenn man sonst einen Rand um eine Schüssel macht. Man muß es auf einem Bogen Papier verfertigen, und wenn es in den Ofen soll, auf ein Blech, sonst aber in eine Tortenpfanne sezzen. Man gießt ferner nach der Grösse der Torte ein Paar Löffel voll Mehl, Eier, Milch und Sahne, Zukker, Zimmt und geriebene Citronschale wohl zusammen, gießt es in den Teig, und läßt es bakken. Wenn man die englische Milchtorte grün haben will, so wird nach Gutdünken gekochter, ganz fein gehackter und gestossener Spinat, mit ein wenig Sahne, durch einen feinen Durchschlach gestrichen, und mit angerührter Milch vermengt.

Torte von Erbsen. Man schlägt weich gekochte Erbsen so steif als möglich durch. Zu einem halben Quart Erbsen reibt man zehn Eier, und vier Dotter, nebst einem Löffel Zimmt- oder Orangenwasser, etwas geriebener Semmel und Zukker zusammen so lange, bis es wie ein Schaum aussieht, und bäckt es in einer ausgeschmierten Form.

Torte von Erdäpfeln, s. Erdäpfel.

Torte von Fastentäubchen, s. unter Fischtorte.

Torten von Feigen. Man wäscht Feigen, thut in ein Töpfchen Cibeben und Weinbeeren darzu, sprengt sie mit süssem Wein an, setzt sie auf gelinde Kohlen, daß sie aufschwellen, macht einen Teig, wie zu andern Torten mit Eiern an, und bestreut hernach den Boden mit Zukker und Zimmt, macht alsdann eine Lage Feigen, eine Lage Cibeben, und noch eine von Weinbeeren und Corinthen, dann wieder eine Lage Feigen, und so immerzu wechselsweise, streut aber auf jede Lage Zimmt und Zukker, und feuchtet dann alles, mit ein wenig süssem Wein an, zukkert sie, schlägt das Blatte, oder den Dekkel darüber, und bäckt sie wie andre Torten im Ofen. Diese Torten kann man auch ohne Dekkel machen, und die Feigen mit Piniennüßchen und Citronat besteken.

Torte von Francipan. Man macht einen Rahm mit Milch und Eierdottern, thut zwei gestossene Makronen, Zukker, eine ganze Stange Zimmt, ein halbes Viertelpfund gestossene Pistazien, ein wenig Salzeingemachte, und geriebene Citronschalen darein, schlägt sie in einem Tortenboden von Francipan, und thut alsdann Pommeranzenblütwasser und gestossenen Zukker daran.

Tor-

Dergleichen noch anders. Man macht von einem Viertelpfund gestossenen Pistazien, und halb soviel eingemachten Citronschalen, ein wenig gestossenen Zimmt, zwei Makronen, zwei Maas gezukkerten natürlichen Rahm, Pommeranzenblütwasser, und zwei Eierdottern eine Marmelade, und schlägt sie in einen geblätterten Teig, thut auch ein wenig Butter darzu; macht einen Dekkel über die Torte, streicht sie an, und thut, wenn sie gebakken ist, Zukker daran.

Torte, französische. Man mischt drittehalb Viertelpfund feines Mehl, und anderthalb Viertelpfund feinen gestossenen Zukker untereinander, macht mit einem halben Pfund zerlassener ungesalzener Butter, und drei Löffel voll Rosenwasser, mit Zukker wohl vermischem Mehl zu einem Teig, welchen man in zwei Theile theilt, und recht erstarren läßt. Der kleinste Theil wird so groß wie ein Teller gemacht, worauf man nachher Gebäkke thut. Zu einer Hand voll gestossener Mandeln, wird in süssen spanischen Wein oder Malvasier geweichte Semmel nach Belieben gethan, und beides durcheinander gerührt, wohl abgewürzt, ein wenig Rosenwasser darzu gethan, auf den oben erwähnten Teig gelegt, und der andre Theil des Teiges darüber geschlagen, ausgeschnitten, mit dem Gelben vom Ei bestrichen, und gelinde gebakken.

Ebendieselbe auf andere Art. Man stößt ein wenig eingemachte Citronschalen, ein wenig Salz, Zimmt, zwo Makronen, ein Stück frische Butter, vier rohe Eierdotter, und stößt alles zusammen in einen feinen Teig. Beim Anrichten bordirt oder belegt, und begießt man sie mit Zukker und Pommeranzenblütwasser.

Ebendieselbe noch anders. Man stößt drei Viertelpfund Pistazien fein, rührt das Gelbe von sechs bis acht Eiern hinzu, zwei bis drei gestossene Zwiebakke, ein Viertelpfund Zukker, gestossenen Zimmt, gehackte Citronschale, und fein geschnittenen Citronat, rührt dieses mit einem halben Maas süssen Rahm auf dem Feuer ab, daß es eine dickliche Marmelade wird, legt dann von Blätterteig ein Unterblatt in eine Tortenpfanne, giebt die kalt gewordene Marmelade darauf, überlegt es mit Streifen von Teig, ziert den Rand, bäckt ihn, bestreut ihn mit Zukker, und giebt die Torte alsdann zur Tafel.

Ebendieselbe noch anders. Man treibt zu einer grossen Torte sechs Loth gutes Schmalz in einem Tiegel ab, rührt dann drei Viertelpfund fein gestossene Mandeln eine halbe Stunde, schneidet von zwei Limonien die Schalen klein, drückt den Saft hinzu, mit einem halben Pfund gesiebten Zukker, rührt es noch eine halbe Stunde, thut ein Viertelpfund Mehl darein, und rührt es soviel, daß es untereinander kommt, nimmt ein flaches Tortenblättchen, streicht den Boden auf, füllt es mit dem Eingemachten, macht von anderm Teig ein gedoppeltes Gitter, oder spritzt Ringel, und bäckt die Torte gang langsam.

Torte französische von aufgezogenem Teige. Man macht vom schönsten Mehl, warmen Wasser, und einem guten Theil zerlassenem frischen Schmalz oder Butter einen Teig an, arbeitet denselben besonders gut, daß er sich vom Tische schält, und blättert, schneidet ihn hernach in kleine Stückchen, und treibt Blättchen daraus, welche sich von einander ziehen lassen, so dünn als man will. Alsdann stürzt man eine hölzerne Schüssel über einen Topf um, bestreicht sie mit Schmalz, ziehet den Teig so dünne als möglich darüber, und legt soviel Blättchen auf einmal, daß sie fingersdikke liegen, bestreicht aber ein jedes Blättchen zuvor mit zerlassenem frischen Schmalz oder Butter, legt alsdann die Schüssel auf den Tisch, und schneidet nach derselben mit einem heissen Messer, den Teig rund herum ab, man muß ihn aber zuerst ein wenig über-

überstreichen, daß er schön gleich, und nicht an dem einen Ort dikker ist, als an dem andern, und die Schüssel wieder daraus stürzen, abschneiden, ziemlich grosse Spizzen oder Rosenweise herumschneiden, auf ein mit Butter bestrichenes Papier legen, und im Pastetenofen backen, so heben sich die Blätrchen hoch auf, und gehen von einander.

Wenn man will, so kann man eine Fülle darein machen, wobei aber anzumerken ist, daß, wenn man den Teig zieht, es in einer ganz warmen Stube geschehen müsse. Ehe er aber verarbeitet wird, muß er eine Weile zuvor in der Kälte liegen, auch an einem kalten Ort vollends ausgetrieben werden. Will man Pastetchen daraus machen, so muß man den Teig, wenn er von der Schüssel abgenommen wird, übereinander wikkeln, daß es ein langer Strizzel wird, etwan so dikke, wie ein kleiner Arm. Hiervon kann man Stükchen schneiden, so groß die Pastetchen seyn sollen, an der Kälte fest werden lassen, und hernach auffezzen. Wollte man französische Krapfen daraus machen, so pflegt man ein Stükchen, eines Fingers dikke herabzuschneiden, nach der Breite zu einem Platz auszutreiben, wie eine Pastetchen schön zierlich schuppenweise auszuschneiden, zu backen, und mit kühlem Schmalz zu bestreichen.

Torte, französische von Mandelrahm. Man stößt ein Pfund Mandeln mit ein wenig Milch in einem Mörser, schlägt sie durch ein Sieb, läßt sie über dem Feuer sieden, in einer Pfanne oder irrdenen Topf, und rührt sie um, bis sie zu Rahm werden. Hernach thut man Zukker daran, und schlägt alles zusammen hernach in einen Mandelteig, und marmorirt denselben mit Himbeeren- oder Johannisbeersaft und Pommeranzenblüten während dem Anrichten.

Dergleichen von Marcipan. Man macht diesen Teig von Mandeln, welche mit etwas Rosen- oder Orangenwasser recht fein gestossen werden. Dann thut man es in eine Casserole, rührt es auf gelindem Feuer nebst geriebenem Zukker ab, daß es ganz weich und flüssig wird, legt es auf einen Tisch, läßt es kalt werden, knetet es mit etwas Kraftmehl durch, und treibt alsdann davon ein dünnes Blatt aus. Es müssen aber in die Tortenpfanne Oblaten gelegt werden, und der Marcipan darauf, sonst bäckt er an.

Torte von Früchten. Man macht ein Gehäk an, wie zu der französischen aufgezogenen Torte, mit Mandeln, Zukker, Semmelmehl, Gewürz und Citronat, und befeuchtet es mit der Brühe, worin die Früchte gedünstet haben. Quitten und Aepfel kann man in Wein und Zukker dünsten, hernach mit weissen Pinniennüßchen bestekken ehe sie in die Torten gefüllt werden.

Die Pfirschen und Marillen, oder die Aprikosen werden geschält, eingezukkert, und wenn man will, ein wenig spanischer oder anderer Wein daran gegossen. Wenn sie eine Stunde gestanden haben, und der Wein abgeseihet ist, so macht man ihn siedend, und wirft die Pfirschen oder Marillen in den Sud, läßt sie ein Weilchen darin liegen, daß sie nur etwas weichen, läßt sie aber nicht sieden, sondern nimmt sie heraus, und legt sie auf eine Mandelfülle in die Torte.

Prünellen, Cibeben und Hagebutten, dünstet man in Wein und Zukker wie die Quitten, und legt sie hernach auf die Fülle in die Torte.

Die Weixeln werden in einer Pfanne geschüttet, die nur ein wenig fett ist, und geschwitzt, bis sie ein wenig Brühe von sich geben. Ist der Brühe zu wenig, so gießt man etwas spanischen Wein, oder Malvasier daran, und zukkert sie wohl. Alsdann nimmt man sie heraus, macht eine beliebige Fülle, und feuchtet sie mit der Brühe von den Weixeln an, füllt sie in die Torte, und legt die Weixeln auf die

Fülle, besteckt sie mit eingemachten Schalen und Nüßchen, macht eine Marcipan- oder Tragauispizze darum, und vergoldet sie.

Oder wenn man diesen Tortenboden nicht von Marcipanteige haben wollte, so kann man ihn von Eierdotterteig so machen:

Man nimmt schönes Mehl, gießt ein klein wenig zerlassene Butter darein, rührt einige Eierdotter und Zukker daran, würkt den Teig schön zusammen, und macht zu allerhand Torten Gebrauch davon, die man sowohl aufzusezzen als auch flach überzuschlagen und in den Scharten zu machen pflegt.

Torte von Gänsen, s. Fleischtorte.

Torte von Gebäck. Man hackt ein Pfund Mandeln klein, rührt ein halbes Pfund klar geriebenen oder gestossenen Zukker, ein Viertelpfund klein und würflich geschnittenen Citronat, geriebene Citronschalen, Zimmt, Cardamom und Muskatenblumen, von jedem ein Quentchen darunter, gießt zwei Loth Zimmtwasser daran, und rührt alles wohl untereinander. Sollte es nicht süsse genug seyn, so kann man noch ein wenig Zukker darzu nehmen, nachmals diese Fülle in eine nach einer beliebigen Form bereits gemachten Torte einfüllen, aber nicht lange bakken lassen, sondern alsdann bespiegeln und mit Eis belegen, auch mit Citronat und eingemachten Citronen- und Pommeranzenschalen nach Belieben auszieren; oder man kann diese Torte, wenn sie bereits beeißt worden ist, in ein Oefchen sezzen, damit die Hizze ein wenig blasen ziehr, und nachher, wenn sie noch heiß ist, mit Zimmt überstreuen.

Torte von geriebenen Quitten. Man schält nach Gutdünken einige Quitten, schneidet sie in vier Stükken, thut die Kernhäuser heraus, reibt die Quitten roh, vermengt sie alsdann mit ein Paar Händen voll klein gestossenen Mandeln, mit dem geriebenem Safte, und Schalen von zwei Citronen, gestossenem Zimmt und Zukker, daß es süß genug wird, rührt dieses alles zusammen wohl durcheinander, und verfertigt in einem feinen Blätterteige eine Torte davon.

Torte gerührte. Man rührt vier Loth frisches Schmalz eine halbe Stunde lang bis es weiß wird, schlägt alsdann sechs ganze Eier, und zwei Dotter eines nach dem andern hinein, thut ein halbes Pfund Mehl, drei Löffel voll Rosen- oder Zimmtwasser, und drei oder vier Löffel voll gute Hefen, zwei Löffel voll Milchrahm, alles nach und nach hinein, bestreicht den Schart wohl mit Butter, gießt den Teig hinein, daß er ein wenig über halb voll wird, setzt ihn auf den Ofen, daß er geht, und läßt ihn eine halbe Stunde bakken. Man kann auch vier bis sechs Loth klein gestossene Mandeln und Zukker nach Belieben daran thun.

Torten, gerührte kleine. Man rührt ein halbes Pfund Schmalz, funfzehn gewärmte Eier, sieben Löffel voll Hefen, neun Löffel voll Sahne, neun Löffel voll Zukker, ein Pfund Mehl untereinander, füllt es in die mit Schmalz bestrichenen Formen, und bäckt die Torten.

Torten, Glassirung derselben. Man stößt ein Viertelpfund feinen Zukker, mit einem Eiweiß, und ein wenig Rosen- oder Orangenwasser, bis es ein dikker Sirup wird, so kann man damit glassiren, was man will. Wenn man eine Torte oder sonst etwas glasiren will, so läßt man es, wenn es ein wenig gebakken ist, erst ein wenig abkühlen, dann überstreicht man es mit der angeschlagenen Glasur, und läßt es gegen das Feuer, oder in verschlagenen Backofen, oder in einer Tortenpfanne antrocknen. Will man aber etwas ganz weiß überziehen, besonders dasjenige, was einen hohen Rand hat, als Mandeltorte, Bisquittorte u. s. f. so schlägt man zwei oder drei Eier klein, läßt sie schäumen, und rührt immer gestos-

senen und durchgesiebten feinen Zukker kleine Hände voll nach und nach hinein, rührt es immer nach einer Seite, daß es eine dikke Masse wird, damit sie sizzen bleibt, wenn man etwas davon in den Rand einer Torte streicht. Dann kann man es überall glasiren, und überziehen, und gleichfalls nur abtrocknen. Ist es zum erstenmale nicht dikke genug, so überzieht man es noch einmal, belegt es dann mit Scheibchen von Sukkade, und macht damit verschiedene Figuren, z. B. man legt oben an den Rand einen Lorbeerkranz, und an den Seiten was man anbringen kann. Dann überstreut man es mit bunten Streuzukker, und läßt es wieder antrocknen. Man kann aber auch die Glasur mit allerhand Farben anmachen, z. B. roth mit rothem Flor; man zieht die Röthe mit ein wenig Wasser heraus, und giebt damit Farbe, blau mit Lackmus, gelb mit Saffran, braun mit Chocolade, die man fein stößt, durchsiebt und darunter thut, so bekommt es eine braune Farbe.

Torte, Glokken- Man bedient sich hierzu einer Form in Gestalt einer Glokke von Kupfer, wie die Dekkel auf den Glokkenschüsseln sind, einen Schuh oder eine halbe Elle weit, welche auf der äussern und erhabenen Seite wohl verzinnt ist. Alsdann schlägt man das Weisse von sechs Eiern zu Schaum, rührt damit anderthalb Pfund Mandeln, und ein Pfund Zukker an, drükt den Saft von zwei Citronen darein, schneidet die Schalen von den zwei Citronen grobblich, und vermischt sie mit dem Mandelteige, würzt diesen Teig mit Cardamom, würflich geschnittenen Pommeranzenschalen und Citronat, auch mit Zimmt nach Belieben, und rührt alles wohl untereinander. Hierauf bestreicht man die Glokke mit Butter, belegt die Form mit Oblaten, streicht die Hälfte des Teigs darauf, und bäkt diese in einem Backofen. Wenn die eine Hälfte des Teiges wohl gebakken ist, so streicht man auch die andre Hälfte darauf, und bäkt sie ebenfalls, macht ein Eis darauf, und bestreut es mit gefärbtem Streuzukker.

Torte von Gries. Man kocht einen guten Theil Gries in Milch ganz dikke, rührt ein gutes Stück Butter zu Schaum, nimmt auf eine grosse Torte acht Eier, schlägt sie nebst der Butter immer nach einer Seite zu, thut den Gries, wenn er kalt geworden ist, darzu, und läßt alles, nebst Zimmtwasser und Pfirsischblätterwasser, Zukker, Salz, und klein geriebener Citronschale, wenigstens eine halbe Stunde nach einer Seite zu rühren, bestreicht einen blechernen Teller, worauf ein Reif festgeklebt ist, mit Butter, thut das Eingerührte darauf, und läßt es gar bakken. Es muß im Anfange starkes Feuer haben, so geht es desto besser auf.

Torte von Hammelzungen, s. unter Fleischtorte.

Torte von hart gesottenen Eiern. Man macht einen mürben Eier- oder Zukkerteig, wirkt so viel Zukker als Mehl, ein wenig Butter und Eier zusammen, treibt es aus, und formirt eine aufgesetzte Torte, thut eine Fülle darein, sieder die Eier hart, und hackt sowohl das Weisse als Gelbe von denselben darein. Sodann zieht man eine Hand voll Mandeln ab, nimmt zu vier hart gesottenen Eiern soviel Zukker, bis sie süsse genug sind, etwas Zimmt und Citronschalen, rührt etwas Butter mit einigen Eiern ab, und thut alles oben erwähnte hinein. Die Art der Dünne muß wie bei einer ordinairen Fülle seyn. Alsdann bäkt man sie, nachdem man die Fülle in den Teig und Streifen darüber gelegt hat, gehörig aus.

Torte von Zieffen. Man hackt acht Loth Mandeln, sechs Loth Zukker, Zimmt, Pommeranzen- und Citronschalen und Cardamom untereinander. Wenn die Hälfte in halb Wasser, halb Wein und Zukker abgesotten und wieder erkaltet sind, so

schüttet man von der Brühe an die Fülle, jedoch nicht viel, damit sie nicht zu feucht wird. Hernach treibt man von süssem Butterteig einen Platz aus, legt die Fülle darauf, und oben darüber die Hieffen, bestreut sie mit Zukker, deckt hierauf die Torte mit dem übrigen Teige zu, bestreicht sie mit Eiern, und läßt sie in einem Ofen bakken.

Torte von Himbeeren. Man wäscht die Himbeeren, schüttet sie auf ein Sieb, trocknet sie wieder, und vermengt sie dann mit viel gestossenen Zukker, Zimmt und abgeriebene Citronschale. Man kann ein wenig gestossenen Zwieback hinzu thun, weil die Himbeeren sehr saftig sind. Dies thut man auf eine Torte von Blätterwürben oder Zukkerteig.

Torte von Hühnern. s. Fleischtorte.

Torte von Johannisbeeren. Man stößt ein Pfund süsse und ein Loth bittre abgeschälte Mandeln recht fein, thut sie in eine tiefe Schüssel, schüttet das Abgeriebene von zwei Citronen hinein, und rührt allmählig das Gelbe von sechzehn Eiern darunter. Wenn man es immer nach einer Seite zu gut gerieben hat, so läßt man einen guten Theil eingemachte Johannisbeeren weich und warm werden, thut sie hinzu, und auch, wenn es nicht süsse genug seyn sollte, hinlänglich Zukker. Endlich schlägt man das Weisse von Eiern zu einem steifen Schaume, und rührt es mit dem übrigen durcheinander, thut es auf den bereiteten mürben Teig, und bäckt es bei gelindem Kohlenfeuer. Sind es frische Johannisbeeren, so kocht man sie erst mit Zukker dikke.

Man sehe auch Johannisbeertorte.

Torte, italiänische. Man stößt zwei Stück Citronat, und von zwei Citronen die gelbe Schale im Mörser nebst zwei Pfund Pistazien. Dann kocht man ein halbes Pfund schon gekochtes Rindsfett, nebst einem Viertelpfund frischem Speck zusammen eine Stunde lang, thut es heiß in den Mörser, und stößt es mit dem vorigen durcheinander. Während des Stossens schlägt man sechs Eier und zehn Dotter nach und nach darzu. Hernach nimmt man alles in eine Casserole thut einen halben Schöpflöffel, oder eine halbe Kelle voll Brühe dazu, setzt es dann aufs Feuer, und rührt es so lange, bis es anfangen will zu kochen. Es muß aber stark gerührt werden, damit es nicht gerinnt. Sodann thut man zwölf Loth Zukker dazu, legt hierauf ein Blatt von einem mürben Teige in eine Tortenpfanne, oder Blechrand, giebt die Masse hinein, und bäckt sie im Ofen gelblich und gar.

Torte von Kalbfleisch. Man macht einen gewöhnlichen Blätterteig, hackt Kalbfleisch mit Rindsfett, Brühe, Wein, Zukker, Muskatenblumen, Ingber und Korinthen, legt es auf ein Unterblatt, deckt es mit dem Dekkel zu, bestreicht die Torte mit Butter und bäckt sie.

Torte, Karthäuser. Man vermischt ein Pfund gestossenen Zukker mit einem Pfund recht fein gestossenen Mandeln, knetet ein Pfund gewaschene Butter, und ein Pfund Spelzmehl darzu, rollt einen Boden davon aus, so groß als die Torte werden soll, legt ihn auf einen Bogen Papier aufs Backblech, thut eingemachte Früchte nach Belieben darauf, rollt dann mit den Händen auf dem Tische runde lange Bänder von dem Teige, legt ein weitläuftiges Gegitter davon über das Eingemachte, (es muß darum weitläuftig gelegt werden, weil es beim Bakken sehr zu fliessen pflegt) dann rollt man einen dünnen ausgerollten Rand um das Gitterwerk, schneidet die Torte rund umher und gleich ab, und bäckt sie in einem ziemlich heissen Ofen gar. Sollte sie in der Mitte, wo das Eingemachte ist, nicht mit dem Rande zugleich gar werden, so bedeckt man den Rand umher mit Papier, läßt es in der Mitte offen bakken, nimmt

nimmt sie dann aus dem Ofen, und läßt sie kalt werden. Sollte man das Papier nicht gut ablösen können, so schneidet man es rund um die Torte ab, und richtet sie mit demselben an.

Torte von Kartoffeln, s. Erdbirntorte.

Torte von Kirschen. Man macht von guten sauern Kirschen die Steine heraus, und läßt die Kirschen mit einem guten Theil Zukker, so lange kochen, bis der Saft herausgeht. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und läßt den blossen Saft, mit ein wenig gestossenin Zwieback, Zimmt und abgeriebenen Citronen kurz einkochen, thut dann die Kirschen wieder hinzu, und läßt sie noch einmal damit aufkochen. Wenn sie abgekühlt sind, so thut man sie auf den darzu verfertigten Tortenteig.

Siehe auch Kirschtorte.

Torten von Kirschen mit Butterteig. Man nimmt anderthalb Pfund Butter, zertheilt sie in kleine Stükken, nimmt zwei Pfund Mehl darzu, thut es auf ein Bret, behält aber ein wenig davon zum Auswirken, bricht und knetet die Butter fein geschwind in das Mehl, quirlt drei Eier in ein halbes Nößel Sahne, knetet es untereinander, je geschwinder je besser, sonst schmelzt die Butter, läßt den Teig wenigstens eine Stunde so stehen, daß er erstarrt, mandelt ihn dann aus, und macht Kirschtorten daraus.

Aus dieser Masse werden zwei grosse Kirschtorten. Man mag Herzkirschen oder saure Kirschen nehmen, so macht man die Kerne heraus, und wenn es saure Kirschen sind, so bestreut man sie eine Stunde vorher mit Zukker, und ein Paar Körnern Salz, gießt es über die Torte bis an den Rand, und setzt sie gleich in den Ofen, sonst wird es klitschig. Man legt die Torte in eine Tortenpfanne oder in einen flachen Tiegel.

Torte, Kleiben- von harten Eiern. Man stößt drei Viertelpfund Mandeln mit den Schalen klein, siedet sechs Eier hart, löst die Dotter aus, und reibt sie im Mörser, treibt sechs Loth frische Butter gehörig ab, rührt die gestossenen Mandeln darein, und reibt es noch eine halbe Stunde, rührt ein halbes Pfund gesiebten Zukker mit den abgetriebenen Eierdottern darzu, schneidet von einer Limonie die Schalen klein, thut sie nebst dem Saft derselben, auch gestossenen Zimmt und Nelken darzu, macht den Teig an, bereitet ein solches Tortenblättchen mit den Reif, bestreicht ihn mit Salz, streicht davon auf, und füllt es mit Eingemachten. Von dem andern Teig spritzt man ein doppeltes Gitter oder Ringel, und bäckt sie schön langsam.

Torte, Kleiben- oder von Spinat. Man stößt zu einer Torte ein Pfund Mandeln mit den Schalen nicht gar zu klein, thut sie in eine Pfanne, thut ein halbes Pfund gesiebten Zukker, ein halbes Loth Nelken, eine geriebene Muskatennuß darzu, schneidet die Schalen von zwei Limonien klein, drückt den Saft davon darzu, schlägt vier ganze Eier zu Schaum, und rührt sie drei Viertelstunden ab.

Nunmehr bereitet man ein umgekehrtes Tortenblättchen, bestreicht es mit dem Reifen, und belegt es mit Oblaten, streicht den Teig darauf, und bäckt ihn schön.

Alsdann siedet man ein Viertelpfund Zukker in einer messingenen Pfanne mit einem halben Nößel Wasser, bis er sich spinnt, und rührt ein Viertelpfund gehackte Mandeln darein. Man stößt alsdann zwei Hände voll Spinat klein, drückt das Wasser aus, setzt es zum Feuer, läßt es sieden, seihet es durch, so bekommt man einen grünen Kloß. Diesen rührt man unter die Mandeln, daß sie schön grün werden, schlägt das Weisse von einem Ei zu Schaum, rührt es darein, und läßt es noch ein wenig sieden. Alsdann thut man dieses, wenn die Torte gebakken

ist, darauf, vermischt es mit einem schönen weissen Eis, setzt es wieder in den Backofen, und läßt es austrocknen.

Torte von Kräutern, s. Kräutertorte.

Torte, Krafft- Man macht von einem halben Pfund Mehl, Butter so groß als ein Ei, einem ganzen Ei und drei Dottern, zwei Löffeln voll süssen Rahm, und beliebigen Zukker, mit ein wenig Rosenwasser einen Teig, würkt und bearbeitet ihn so lange, bis er ganz fest und so zähe wird, daß er sich ziehen, und so dünne als Papier ausstreiben läßt, und treibt ihn in die Länge, etwas mehr als einer Hand breit. Hierauf stößt man ein halbes Pfund Mandeln mit ein wenig Rosenwasser ganz klein, thut klein geschnittenen Citronat und Citronschalen, Zukker, Zimmt und Nelken darzu, rührt es mit dem Gelben von ein Paar Eiern an, und schlägt es so lange und so gut wie eine Mandeltorte. Es muß auch die Fülle so dikke wie ein Mandeltortenteig seyn. Sollte sie daher nicht dünne genug seyn, so schlägt man etwan das Weisse von einem Ei zu einem hellen Schaum, und rührt es noch darein. Von dem ausgetriebenen Teige, schneidet man beliebige längliche Stükken, rollt sie vollends recht dünne, thut etwas von der Fülle darauf, und überschlägt sie, daß die Fülle nicht herausläuft. Man kann die Stükken entweder rund, oder oval, oder herzförmig machen, doch muß es in der Mitte leer seyn, und eine Höhle haben.

Man bestreicht das erste gefüllte Stück oben mit Eierklar, und setzt ein zweites gefülltes Stück darauf, daß sie beisammen bleiben, legt ein Papier auf ein Blech, und auf das Papier die gefüllten Stükken, und bäckt sie im Ofen, oder in einer Tortenpfanne. Wenn sie gebakken sind, so feuchtet man etwas schönen Canarienzukker nur ein wenig mit Rosenwasser, bestreicht die Torten mit diesem Zukker über und über, stellt sie wieder ein wenig in den Ofen, damit es ein schönes halbes Eis giebt, aber ja nicht braun wird, und bestreicht es bei dem Herausnehmen nur ein wenig mit Rosenwasser, streut geschwind vielfarbigen Streuzukker darüber, und bestreut sie hier und da mit candirten oder Marcipanfrüchten. Aus- und innerhalb in den Teig bestekt man es mit geschälten halben Mandeln, und ziert die Schüssel mit Laubwerk.

Torte à la Krappendorf. Man trocknet schönes Waizenmehl soviel als man nöthig zu haben glaubt, macht alsdann in der Mitte eine Abtheilung, schlägt ein Ei hinein, thut einen Löffel voll Branntwein, ein kleines Stükchen Butter, und ein wenig Wasser hinein, rührt alles untereinander, und mandelt es dreimal. Alsdann wäscht man die andre Butter recht rein aus, trocknet sie mit einer Serviette, und schlägt sie in den Teig, mandelt den Teig zehnmal und klappt ihn allemal nach der einen Seite über. Auf diese Art kann man Torten und Pasteten bakken. Wenn man aber hiermit nicht gut fertig werden könnte, so theilt man den Teig in fünf bis sechs Stükk. Die Butter muß aber recht hart seyn. Alsdann macht man einen Platz von Teig, legt dünne Scheibchen Butter darauf, dann Teig, dann wieder Butter, dann wieder Teig, und so immer fort, das letzte Blatt muß aber Teig seyn. Hernach schlägt man die Kante rund herum um, mandelt sie auseinander, schlägt sie wieder zusammen, und mandelt sie wieder auseinander. Wenn dieses drei bis viermal geschehen ist, so ist der Teig gut.

Zu einer Torte von der Gröse einer kleinen Schüssel, nimmt man ein halbes Pfund ausgewaschene weisse Stükken Butter, und ein Viertelnössel Wasser, ein Glas Branntwein und ein Ei. Wenn man die Torten machen will, und man den Teig gehörig gemandelt hat, so legt man eine Schüssel, so groß als man die Torte haben will, auf den Teig, und schneidet mit dem Messer ein

ein Blatt Teig, so groß als eine Schüssel. Alsdann legt man in die Mitte die Fülle darauf, und auf die Fülle gegitterte Streifen Teig, damit die Fülle durchscheinet, oder man legt ein Blatt Teig über die Fülle, und schneidet es in der Mitte mit Blumen aus. Dann legt man auf die Torte rings herum einen Teigrand, schneidet ihn mit einem scharfen Messer zakkig aus, und bestreicht die Torte mit Eierdottern. Man kann sich mit dem Ausschneiden ganz nach der Blättertorte richten.

Alsdann bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter, bestreut ihn mit Semmelkrumen, und legt die Torte mit dem Papier auf das Tortenblech. Wenn man sie in der Tortenpfanne backen will, so müssen unten nur wenig, oben aber etwas mehr Kohlen seyn. Wenn man sie aber im Bratofen bäckt, so darf er nicht zu heiß seyn. Man kann dieses mit einem Stück Papier versuchen. Wenn es, nachdem man es in den Bratofen gelegt hat, gelb wird, so hat die Hizze den gehörigen Grad. Sodann setzt man einen niedrigen Dreifuß in den Ofen, und die Torte mit dem Kuchenbleche darauf, wenn man aber die Torte zum Bäkken schickt, so kann man sie auch auf dem Kuchenbleche bakken lassen, und nur dafür sorgen, daß sie nicht in die Hizze geschoben wird.

Torte von Lachs. Man hackt ein gutes Stück Lachs mit Champignons, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, schlägt es in einen feinen Teig, thut zerpflückte Champignons darein, schneidet Artischokkenböden in Stükken, füllt die Torte um und um damit an, und thut beim Anrichten Citronsaft daran.

Eine andere Art findet man unter dem Wort Fischtorte.

Torte von Leber, s. Fleischtorte.

Torte von Lerchen, s. ebendaselbst.

Torte, Linzer. Die Zuthaten hierzu sind drei Viertelpfund abgezogene Mandeln, drei Viertelpfund Butter, drei Viertelpfund feines Mehl, drei Viertelpfund Zukker, die Schale von einer Limonie, und acht Eierdotter. Die Mandeln werden mit einer Theetasse voll weissen Wein gestossen, das Mehl wird auf einen Tisch geschüttet, die Butter hineingezupft, die übrigen Zuthaten darzu gethan, und ein Teig davon gewürkt. Man bestreicht alsdann ein Papier mit Butter, rollt ein Stück von dem Teig wie einen Finger dikke darauf aus, und schneidet einen Boden davon, legt nach Belieben Eingemachtes darauf von Kirschen, oder was man sonst will, und rollt den übrigen Teig aus. Endlich schneidet man Bänder, wie ein Finger breit davon, und belegt die Torte damit, wie mit einem Gitter, bestreicht sie dann mit Eiweißschaum, und läßt sie eine gute Stunde bakken.

Ebendieselbe auf andere Art. Man stößt ein Pfund abgeschälte Mandeln mit einigen Löffeln voll weissen Wein recht fein, thut acht Stück hart gekochte Eierdotter darzu, und stößt sie mit durch, rührt ein Pfund Butter mit sechs Eierdottern zu Schaum, thut die Mandeln nebst einem Pfund Zukker, und ein Pfund Spelzmehl darzu, arbeitet alles gut durcheinander, thut noch die Schale von zwei Citronen, ein Loth fein gestossene candirte Orangenblüten darzu, schüttet alsdann den Teig auf einen Backtisch, treibt ihn, wie einen guten Messerrükken dikke aus, schneidet drei Boden davon, so groß wie die Torte werden soll, legt sie auf Papier, und bäckt sie gar, streicht Eingemachtes darzwischen, und setzt sie übereinander, überzieht sie mit einem Zukkerguß, und garnirt sie mit eingemachten Orangen, Pistazien u. d. gl. so schön als möglich. Auch kann man den Teig auf dem Backtische darzu anstossen.

Torte, Magen- Man quirlt neun ganze Eier und vier Dotter, mit

drei Viertelpfund Zukker, fünf Viertelpfund Mehl, einem Viertelpfund Mandeln, eben soviel Citronat, etwas Muskaten, Nelken, Cardamom, Anis, Ingber, Koriander, und viel Citronschale wohl durcheinander, schüttet die Masse in eine ausgestrichene Forme, und bäckt sie.

Torte von Makronen. Man stößt drei Viertelpfund süsse, und ein Viertelpfund bittre abgebrühete Mandeln gröblich, schneidet etwas Citronat in kleine Würfel, schlägt von sechs frischen Eiern das Weisse zu einem Schaum, thut ein halbes Pfund geriebenen und durchgesiebten Zukker, nebst den Mandeln und dem Citronat darzu, schüttet ganz fein gehackte Citronschalen und gestossenen Zimmt, von jedem ein halbes Loth hinein, und rührt alles wohl untereinander. Dann streicht man es, wie einen halben Finger dikke in einer Tortenpfanne auf ein Papier, welches vorher mit kalter Butter bestrichen worden ist, und bäckt es bei gelindem Feuer bräunlich.

Torte von Mandeln mit grobem Roggenbrod, s. Brodtorte.

Torte von Mark. Man schmelzt ein halbes Pfund Rindsmark, und giesst es in eine tiefe irrdene Schüssel. Wenn es kalt ist, so reibt man es mit einer hölzernen Keule, daß es wie Butter wird. Alsdann stößt man ein halbes Pfund gebrühete süsse Mandeln recht fein, und thut sie darzu, wie auch vier ganze Eier und vier Dotter, auch von einer Citrone die gelbe Schale, welche dünne abgeschnitten, und recht fein gehackt wird. Dieses reibt man sehr gut zusammen. Wenn es sehr dünne ist, so thut man ein wenig frische Semmelkrume darzu, und reibt es gut durch. Ein Viertelpfund geriebener und durchgesiebter Zukker wird endlich, aber nicht eher darzu gethan, bis man es in eine Tortenpfanne giessen will, sonst läuft es nicht auf. Alsdann legt man in die Tortenpfanne Butterteig, wie bei der Citrontorte erinnert worden ist, und giesst dieses hinein. Erst macht man oben und unten gelindes Feuer, hernach aber oben stärkeres, so läuft er gut auf. Diese Torte sowohl, als die Marktorte werden warm genossen.

Torte von Melonen, s. Melone.

Torte von Morcheln, s. Morcheln.

Torte von Mus, s. Pflaumenmus.

Torte, neapolitanische. Man stößt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln ziemlich grob, reibt einen halben Lebkuchen auf einem Reibeisen, schneidet eingemachte Citronschalen würflich, aber nicht allzu klein. Man kann auch eine alte Quittenlatwerge darzu nehmen, besonders wenn sie roth sind, so wird es desto schöner, zwei klein gestossene Muskatennüsse, und ziemlich viel grob gestossenen Zukker. Dieses alles macht man mit einem dick gesottenen Zukker, der an einer eingemachten Citrone gewesen ist, wohl feuchte, rührt es wohl untereinander, füllt es in eine Torte, die entweder von Mandel- oder sonst einem guten Teig gemacht ist, und oben auf die Fülle legt man dünne Schnittchen von eingemachten Citronschalen. Wenn die Torte von Mandeln ist, so kann man ein schönes Eis darauf machen.

Torte, Piramiden- Man macht hierzu folgenden abgerührten Teig: Man rührt ein Stück Butter zu Sahne, drei bis vier ganze Eier, ein Pfund fein geriebenen Zukker, und drei Viertelpfund feines Mehl darzu, rührt alles recht durch, knetet es auf dem Tische durch zu einem Teig, und schneidet davon Blätter in Gestalt eines Dreiecks, jedoch auf einer Seite etwas länger, als auf den beiden andern, legt auf den Seiten des Dreiecks einen Rand von demselben Teig, und bäckt es gut aus, streicht etwas Eingemachtes darauf, und setzt so alle vier Blätter in die Höhe, daß sie wie eine Piramide aussehen.

Torte von Pommeranzenbisquit, s. Pommeranzenzukkerbrod.

Torte von Prunellen. Man schneidet drei Viertelpfund Prunellen ganz klein, wie bei der Citronattorte, thut sie in eine Schüssel, gießt Wein daran, schneidet Citronschalen klein, und schüttet sie nebst Zukker und Zimmt auch darzu, setzt es alsdann auf Kohlen, und läßt es eine Weile dämpfen, daß sich der Wein und der Zukker hineinzieht. Wenn es wieder kalt geworden ist, so macht man die Torte, wie die von frischen Johannisbeeren.

Ebendieselben auf andere Art. Man wäscht die Prunellen, setzt sie in Malvasier zu, und läßt sie sieden, macht einen Teig an, wie zu den Feigentorten, treibt ihn aus, bestreicht das Schärzchen mit Butter, legt den Teig darein, röstet geriebenes Eierbrod, mischt Zukker, Zimmt und Trisenet darunter, streut gröblich geschnittene Pinien- und Pistaziennüßchen, wie auch Citronat darein, oder macht sonst eine gute kräftige Mandelfülle an, legt sie in den Schart auf den Boden, und alsdann die Prunellen darauf, so dikke als man will, besteckt sie mit weissen Nüßchen, Citronat und Citronscheiben, vergoldet, wenn man keinen Dekkel darüber haben will die Nüßchen, und läßt die Torte bakken.

Torte *en Puit d'amour*. Man macht einen Boden von Butterteig, legt einen zwei fingerbreiten etwas hohen Rand darum, bestreicht ihn mit Ei, bäckt die Torte, wenn man sie in der Mitte mit dem Messer gestochen hat, daß sie keine Blasen macht, mit schöner Farbe, glasirt den Rand mit Zukker, schneidet von Butterteig, der eben nicht allzu fein seyn darf, vier grosse lateinische ☽ von dieser Fason. Der Teig davon muß zwei Finger breit, und wenn sie aufgerichtet werden, müssen sie anderthalb Viertelle hoch seyn (man schneidet sich ein Modell von Papier, und legt es auf den Teig). Dann bäckt man sie mit der Torte gar, glacirt sie etwas, wenn sie kalt sind, wendet sie um, bestreut sie auf der untersten Seite mit feinem Zukker, hält die glühende Schaufel darüber, daß sie da auch glacirt werden, und wenn die Torte kalt ist, überlegt man sie inwendig mit eingemachten Kirschen oder andern Früchten, setzt ein Viertelpfund Zukker mit etwas Wasser auf das Feuer, läßt ihn so dikke darauf kochen, bis er klebt, und wenn er kalt ist, stellt man die vier ☽ auf der Torte gegen einander, und klebt sie mit dem Zukker feste. Dann höhlt man einen petit choux aus, klebt oben einen von Croquantteig verfertigten Biegel daran, füllt inwendig eingemachte Kirschen, setzt diesen in die Mitte der Torte unter die Bogen, bindet einen seidenen Faden an dem Bügel feste, und wikkelt ihn oben an den Bogen, so daß es einem hängenden Eimer gleicht, und giebt sie so zur Tafel. Ist die Schüssel lang, so muß man sechs ☽ bakken, und sie gegen einander kleben.

Torte von Pumpernikkel. Man stößt ein Pfund abgerührte Mandeln mit Orangenwasser fein, und rührt sie nachher mit einem Pfund gesiebten Zukker, sechzehn Eierdottern, der Schale von einer Citrone, eine Stunde lang, thut dann noch ein halbes Loth Zimmt, ein halbes Quentchen Nelken, zwölf Loth geriebenen Pumpernikkel dazu, zieht zuletzt den Schnee von den Eiern darunter, und bäckt die Torte in einer blechernen Form, die in der Mitte eine Dille hat.

Torte von Quitten. Man schält acht bis zehn Quitten, je nachdem sie groß sind, schneidet sie in kleine Stükchen, kocht sie in Wasser, etwas Wein, Citronschale, ganzen Zimmt, und einem halben Pfund Zukker, hebt die Quitten heraus, und läßt dieses zusammen kurz und dikke kochen, so daß der Zukker fest klebt, nimmt die Citronschale und den Zimmt heraus, thut die Quitten wieder darein, deckt

sie feste zu, und läßt sie auf gelindem Feuer damit aufkochen. Sollte der Zukker wieder dünne werden, so kocht man ihn noch etwas mit den Quitten ein, läßt ihn nachher kalt werden, verfertigt eine Torte von Butterteige, und rangirt die Quitten darauf. Ohngefähr den sechsten Theil der Quitten läßt man zurück, reibt sie im Reibesteine mit dem Mark von drei gebratenen Borsdorferäpfeln recht fein, thut etwas auf Zukker abgeriebene Citronschale und fein gestossenen Zimmt darzu, schlägt vier Eierdotter, und den Schnee von zwei Eiern darzu, rührt es gut durcheinander, legt um die Torte einen etwas hohen Rand, überstreicht die Quitten auf derselben mit dieser Masse ganz dünne, so daß sie just damit bedeckt sind. Oben darüber streut man etwas fein gestossenen leichten Bisquit, und bäckt sie bei guter Hitze im Ofen gar, überstreut sie mit feinem Zukker und Zimmt, und läßt sie im Ofen oder mit der heissen Schaufel glaciren. Wenn man keine frischen Quitten mehr hat, so nimmt man eingemachte darzu.

Dergleichen noch anders. Man schält die Quitten und schneidet sie zu Plätzchen, gießt in einen tiefen Tiegel Rheinwein oder Malvasier daran, und läßt sie sieden. Hernach macht man einen beliebigen Teig, setzt davon eine Torte auf, oder thut ihn in einem Schart, bestreut den Boden mit Zimmt und Trisenet, legt die Quitten darauf, überstreut sie wieder wie zuvor mit Zukker und Trisenet, macht dann eine neue Lage Quitten, und so immer fort, bis die Tortenpfanne oder der Schart voll ist. Zuletzt besteckt man sie oben mit Pistaziennüßchen, und ziert sie mit Citron- und Pommeranzenschalen, wie die andre, bogenweise geschnitten. Die Torte läßt man offen, oder man kann auch einen Dekkel von ausgeschnittenem Teige darüber machen, setzt die Torte nochmals in ein Oefchen oder Tortenpfanne, und läßt sie bakken.

Man kann auch einen Rand von Marcipanmasse, zuvor aber eine gute kräftige Fülle von gröblich gehackten Mandeln, gedünsteten, und mit unter die Mandeln gehackten Quitten, auch eingemachten klein geschnittenen Citronat, Citronen- und Pommeranzenschalen, Zukker, Zimmt, Cardamom, und ein wenig Muskatenblüten, oder Trisenet zusammenmachen, mit Malvasier anfeuchten, die Fülle auf den Boden legen, die geschraubten und gedünsteten Quitten darauf thun, und oben her mit Citronatbogen besteken, oder auch nach Belieben einen Dekkel darauf dekken, und sodann in den Tortenofen bakken.

Siehe auch Quittentorte.

Torte von Rahm, s. Sahntorte.

Man kann aber auch drei Viertelpfund klein geschnittenes Rindsmark und etwas in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel und noch zehn Eier darunter thun, und sie übrigens wie die Aepfeltorte behandeln.

Torte von Rahm auf französische Art. Man stößt ein Viertelpfund Mandeln, und schlägt sie mit einem halben Maas Rahm durch ein Sieb, läßt sie bei gelindem Feuer kochen, und rührt sie dabei immer um. Wenn man nun sieht, daß der Rahm dikke wird, so thut man ein Viertelpfund Zukker, und ein wenig Salz darein, und thut denselben in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, macht sodann einen Tortenboden in einer Tortenpfanne von feinem dünnen Teig mit einem schmalen Rand, thut den Rahm darein, daß er nicht zu dikke ist, thut eingemachte geriebene Citronschalen daran, und streicht nunmehr die Torte an. Wenn sie gar ist, so überstreut man sie mit feinem Zukker, und gießt Pommeranzenblütenwasser hinein.

Torte von Rahm natürliche. Man siedet ein halbes Maas Rahm bei gelindem Feuer ab. Wenn sie bis auf den dritten Theil eingesot-

ten

ten ist, so thut man sechs Eierdotter, ein wenig Salz und Zukker, und ein Stück frische Butter darein, rührt alles wohl durcheinander, läßt es kalt werden, macht sie wie die übrigen Rahmtorten, und trägt sie auch so auf.

Torte von Reis. Man kocht den Reis in Rahm recht dikke, läßt ihn kalt werden, und rührt ihn in einem Tiegel glatt ab, rührt ein halbes Pfund Zukker, ein halbes Loth Zimmt, Weinbeeren, Citronat, fünf bis sechs Eier, ein wenig Zimmtwasser untereinander, schüttet es in die Forme und läßt es bakken.

Dergleichen noch anders. Man brüht ein Pfund Reis, und kocht ihn dann in Milch recht steif und weich. Wenn er hierauf etwas abgekühlt ist, so reibt man ihn recht fein, schlägt zehn ganze Eier und zehn Dotter nach und nach hinzu, und reibt es recht stark durcheinander, macht es mit Zukker ziemlich süsse, thut Butter hinzu, und gießt Orange- Zimmt- und Rosenwasser hinein, daß es von jedem den Geschmack bekommt. Alsdann bestreicht man den Boden und ganzen Rand der Tortenpfanne fett mit Butter, schüttet den Reis hinein, und bäckt ihn bei gelindem Kohlfeuer. Man muß ihn aber nicht aufockken, bis man ohngefähr glaubt, daß er gar ist, denn sonst fällt er wieder nieder.

Siehe auch Reistorte.

Torte von Reis, kleine, Man kocht ein halbes Pfund Reis in Milch, thut, wenn er kalt geworden ist, ein halbes Pfund Butter, welches zu Sahne gerieben worden ist, desgleichen sechs Eier, wovon das Weisse zu Schnee geschlagen wird, wie auch etwas abgeriebene Citronschale, und etwas Zukker darzu, und rührt alles recht untereinander. Alsdann streicht man kleine Tortenpfannen mit Butter aus, füllt sie mit dem Reis halb voll, und läßt sie in der gegossenen Tortenpfanne gelbbraun bakken. Man kann eine Weinbrühe darüber machen.

Torte von Reis auf kurländische Art. Man wäscht zwölf Loth guten Reis erst mit heissem Wasser ab, und brühet ihn hierauf mit kochendem Wasser, welches man eine Viertelstunde auf dem Reis stehen läßt, damit es recht weiß wird. Alsdann läßt man ihn in Wasser weich kochen, gießt ihn in einen Durchschlag, daß das Wasser rein abläuft, und schlägt alsdann ein halbes Pfund recht fein gesiessenen Zukker mit dem Saft von sechs Citronen, eine Viertelstunde lang. Die Schale von den Citronen und ein Stück Pommeranzenschale, kocht man in Wasser weich, gießt hierauf das Wasser ab, und schneidet die Citronen- und Pommeranzenschalen recht fein, thut sie zum Reise, und rührt mit demselben alles recht durch. Alsdann macht man einen Butterteig darzu auf folgende Art: Man nimmt drei ganze Eier und drei Dotter, ein Weinglas voll Branntwein, ein halbes Pfund frisch ausgewaschene Butter, und soviel Mehl, daß es ein guter Teig wird, macht ihn breit auseinander, und die Butter ebenfalls ganz breit und dünne, legt die Butter auf den Teig, und klopft denselben darüber, wie man es bei andern Blätterteig macht, mandelt es zusammen und schlägt den Teig immer nach einer Seite über, bis man es zehnmal gemandelt, und wieder zusammen geschlagen hat. Alsdann legt man erst einen Finger hoch trocknen grauen Sand in die Tortenpfanne, alsdann ein Papier, hierauf das Tortenblech, mit einem mit Butter bestrichenem Papier, und auf dieses den Blätterteig, und schneidet dieses mit einem starken Messer in Bogen aus, thut die eingerührte Masse darauf, macht es mit einem Messer recht gerade, schneidet Citronat und eingemachte Rosenäpfel in Stükken, und ziert die Torte mit Blumen davon aus. Dann bäckt man sie recht langsam, und giebt unten nur schwache, oben aber etwas stärkere Kohlen. Wenn die Torte gar

ist

ist, so legt man sie auf eine Schüssel, und bestreut sie mit Zukker und Zimmt.

Torte von röthlichem Wein. Man rührt etwas röthlichen Wein, Johannisbeersaft, zwei oder drei geriebene Zwiebakke, vier bis sechs Eierdotter, geriebene und eingemachte Citronschalen, Zimmt, Zukker, und ein Stück Butter zu einem dikken Rahm ab, läßt es kalt werden, und macht sodann eine Torte in Blätterteig, oder in festem Teig davon.

Torte von Rosinen. Man setzt in einem Tiegel oder in einer Casserole Wein mit Zukker aufs Kohlfeuer, thut ein halbes Pfund rein gewaschene kleine Rosinen darein, und läßt sie eine Weile dämpfen, wirft auch etwas klein geschnittene Citronschalen darein, und läßt es wieder kalt werden. Nunmehr macht man eine Torte, wie die vorigen, entweder im Ganzen, oder mit einem Gitter und verändert die Garnituren darzu wie man will.

Torte von Rosinen und Mandeln. Man ließt ein halbes Pfund Eibeben, zieht auch ein Viertelpfund Mandeln ab, schneidet sie länglich, und thut beides zusammen in einen Tiegel oder Casserole, gießt ein wenig Wein daran, thut Zukker und Citronschalen darzu, setzt es auf Kohlen, und läßt es ein wenig dämpfen. Wenn es wieder kalt geworden ist, so füllt man es in eine Torte, und bäckt sie schön ab.

Torte von Rüben, s. Th. 2. S. 656.

Torte, Sand-, s. Sandtorte.

Torte von Sauersüß. Man thut ein Glas voll unzeitigen Trauben- oder Citronsaft mit einem Viertelpfund Zukker zum Feuer. Wenn es gesotten ist, so thut man Rahm daran, soviel man für gut befindet, sechs Eierdotter, ein wenig Butter, Pommeranzenblüten, eingemachte und geriebene Citronschalen darein, und schlägt es alles in einen feinen Teig ohne Dekkel, läßt diese Torte bakken, und wenn sie gar ist, so richtet man sie warm an, und überstreut sie mit Zukker,

Torte von Schildkröten, s. Fischtorte und Schildkrötentorte.

Torte von spanischem Bisquit. Man schlägt ein Pfund fein durchgesiebten Zukker, fünf ganze Eier und zwölf Dotter in einem neuen Topfe eine Stunde lang, thut nachher ein halbes Pfund feines Mehl, etwas abgeriebene Orangenschalen und ein halbes Quart Lacrima di Christi-Wein darzu, und bäckt die Torte in einer Form anderthalb Stunden.

Torte von spanischen Pflaumen. Man siedet die Pflaumen ein wenig auf, daß sich die Körner lösen, schneidet sie alsdann, nebst geschälten Mandeln länglich, und thut Zukker, Zimmt, und klein geschnittene Citronschalen darzu. Wenn alles gut durcheinander gemischt ist, so wird es in der Tortenpfanne auf Butterteig gebakken.

Torte, Speck-, s. Fleischtorte und Speckrorte.

Torte von Stachelbeeren. Man läßt unreife Stachelbeeren in kochendem Wasser, wohl zugedeckt einige Minuten liegen, setzt in einer Casserole anderthalb Viertelpfund Zukker mit etwas Wasser und Wein, nebst der Schale einer Citrone, und den Saft davon auf, läßt den Zukker kochen, bis er anfängt dikke zu werden, hebt die Stachelbeeren heraus, läßt sie gut ablaufen, und thut sie in den Zukker, läßt sie darinne einigemal aufkochen, giebt aber Achtung, daß sie nicht entzwei kochen, hebt sie dann heraus auf ein Sieb und läßt den Zukker wieder dikke kochen, thut die Stachelbeeren darein, deckt sie fest zu, und läßt sie stehen bis sie kalt sind. Dann formirt man eine Torte von Butterteig, legt die Stachelbeeren darauf auseinander, schneidet mit dem Backrad Bänder von Butterteig, kandirt sie weitläuftig damit, legt einen, anderthalb fingersbreiten Rand darum, bestreicht sie über und über mit Eierdotter, und

bäckt

bäckt sie gar, glasirt sie mit Zukker, und läßt sie kalt werden.

Torte von eingemachten Stachelbeeren. Man formirt eine Torte von einem beliebigen Teige, und füllt die Stachelbeeren darein, schneidet sie so künstlich als man kann, und bäckt sie schön gelblich ab. Beim Anrichten garnirt man sie mit allerhand Sachen, welche die Zeit und die Gelegenheit darbieten.

Torte von Trüffeln. Man schält die Trüffeln und schneidet sie in Stükken, schlägt sie in einen Teig, wie die Musserons, mit ein wenig gerösteten Mehl, würzt sie eben so mit Citronsaft und einem Jus von Schöpsenfleisch.

Torte, ungarische. Man stößt anderthalb Pfund süsse, und einige bittere geschälte Mandeln im Reibestein recht fein mit einigen Tropfen Rosenwasser; thut sie mit einem Pfund fein gesiebten Zukken in eine Casserole, röstet es zusammen auf langsamen Feuer, bis der Zukker schmelzt, aber ja nicht braun, thut dann von zwei Citronen auf Zukker abgeriebene Schale darzu, und schüttet es auf einen Backtisch, stäubt etwas Mehl darüber, daß man es nur verarbeiten kann, läßt es kalt werden, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, rollt den Teig aus, legt ihn auf das Papier, tressirt einen zwei fingerhohen Rand darum, setzt ihn in einen ganz verschlagenen Backofen, und läßt ihn trocknen. Während diesem macht man folgende Creme:

Man stößt ein Viertelpfund abgeschälte Mandeln, und eben soviel Pistazien im Mörser klein, mit einem Löffel voll süssem Rahm, reibt zwei Citronen auf einem Viertelpfund Zukker ab, und stößt ihn fein, schlägt zwölf Eierdotter in eine Casserole, thut die obigen Ingredienzen, nebst einem Viertelpfund gehackten Citronat darzu, rührt es mit einem Quart süsser Sahne klar, und dann auf dem Feuer ab, daß die Eier gar werden, nimmt die Torte aus dem Ofen, überzieht den Rand auswendig und oben mit Zukkerguß, und belegt ihn zierlich mit Citronat, Orangenschalen und Pistazien, füllt die abgerührte Creme darein, belegt ihn mit eingemachten Aprikosen und ähnlichen Früchten, und giebt sie zur Tafel.

Torte von Vermeilwein. Man nimmt ein halbes Glas von diesem Wein, eine halbe Theetasse voll rothen Johannisbeersaft, zwei Makronen, und vier Eierdotter. Hieraus macht man einen Rahm, würzt ihn mit Salz, geriebenen eingemachten Citronschalen, einem kleinen Stück Butter, schlägt ihn in einen recht dünnen Teig, und bäckt die Torte. Beim Anrichten thut man Pommeranzenwasser daran.

Torten mit Wachteln, s. Fleischtorte.

Torte von Wein. Man siedet Wein auf, rührt zwei oder drei Eierdotter, und zerriebenes Brod mit ein wenig andern Wein, gießt es in den gesottenen, daß er dikke wird, macht ihn mit Zukker und Butter ab, und schlägt es in den Teig.

Torte von Weinbeeren. Man vermischt unreife Weintrauben mit groſſen Rosinen, Zukker, Zimmt, Eier und Butter, thut es in die Torte, begießt sie mit Butter und bestreut sie mit Zukker, wenn man sie zu Tische giebt.

Torte von Weintrauben. Man zupft von den Trauben, wenn sie noch etwas hart sind, die Beeren ab, thut etwas klar geriebenen Zukker in eine Pfanne, schüttet die Beeren darzu hinein, läßt sie über einer Glut allmählich warm werden, bis sie etwas Saft von sich geben, und den Zukker erweichen, nimmt dann die Beeren heraus, läßt den Saft etwas dicklich einsieden und kalt werden, macht dann einen Butterteig an, setzt ihn entweder auf, oder legt ihn in einen Tortenschart, füllet klein gestoſſene Mandeln mit Brod und Zukker ver-

vermischt, darein, legt die Beeren darauf, schüttet den eingekochten Zukker darüber, und bäckt diese Torte in einem Oefchen.

Torte von weissen Kapaunenfleisch. Man hackt das weisse Fleisch von einem gebratenen Kapaun, mit etwas Nierenfett ganz fein, stößt es hernach in einem Mörser, daß es wie ein feiner Teig wird, rührt es dann mit Zukker, geriebenen Citronschalen, Orangenwasser, Salz und zehn Eierdottern gut durcheinander, das Eiweiß schlägt man zu einem steifen Schaum, und rührt es zuletzt auch darzu. Dann macht man ein Unterblatt in eine Tortenpfanne von feinem Teig, umkraust den Rand sauber, thut das Angerührte hinein, streut Zukker darüber, bäckt sie, und giebt sie warm zu Tische.

Mehrere Arten findet man unter dem Wort Kapaun.

Torte von weisser Stärke. Man schlägt von acht grossen und frischen Eiern das Gelbe in eine tiefe steinerne Schüssel, das Weisse aber in eine flache zinnerne, rührt die Dotter erst klein, thut nach und nach ein Pfund geriebenen Zukker, einen Löffel voll Rosenwasser, und gestossene Cardamom darzu, rührt es immer auf eine Seite, schlägt dann das Eiweiß zu einem steifen Schaum, und rührt es darzu. Zuletzt streut man ein halbes Pfund feine durchgesiebte weisse Stärke nach und nach darüber her, und rührt es sachte durcheinander, thut es in eine von den beschriebenen Formen, welche aber in der Mitte ein Rohr haben muß, und nach diesem Einsatz eingerichtet ist, und bäckt es in einer Tortenpfanne.

Gleich zu Anfange muß man das Feuer unten ein wenig stärker als oben machen, damit man es gleich zur Hebung treiben kann, sonst fällt die Stärke und aus der Torte wird nichts. Ist sie erst recht in Hebung, so kann man auch unten das Feuer mindern, damit sie nicht verbrennt, oder man hält stets mittelmäßiges Feuer, und bäckt sie langsam aus, macht sie dann aus der Form, gießt aber die Forme nicht zu voll, sonst möchte es im Bakken überlaufen.

Torte von Weireln. Man dünstet Weireln mit feinem Gewürz in Wein, alsdann macht man von zwei Eierdottern, Mehl, ein wenig Rosenwasser und Zukker einen Teig an, treibt ihn aus, schneidet ihn nach einem zinnern Teller rund, und richtet ihn eines Queerfingers hoch auf. Alsdann streuet man gerösteten Brod, Zukker, Trisenet und Zimmt auf den Boden, thut die Weireln darauf, bis der Tortenrand voll ist, macht einen Dekkel darüber, und bestreicht ihn mit Eiweiß, setzt ihn also in ein Backöfchen und gießt, wenn die Torte halb gebakken ist, etwas von dem Wein, worin die Weireln gedünstet haben, darein, läßt sie ferner bakken, besteckt sie mit Piniennüßchen, die man an den Spizzen vergolden kann, schneidet auch von eingemachten Citronen- und Pommeranzenschalen längliche Bogen, und besteckt die Torte damit zwischen den Nüßchen.

Dergleichen auf andre Art. Man macht einen süssen Butterteig. Alsdann siedet man ein Paar Becher Weireln, ein wenig in Wein und Zukker ab, siedet sie dann ab, daß sie kühl werden, hackt ein halbes Pfund abgezogene Weireln klein, mischt ferner für drei Pfennige klar geriebenes Eierbrod, Citronen- und Pommeranzenschalen, Citronat und Zukker, auch einen guten Theil Zimmt alles untereinander, und macht von den Weireln die Fülle feucht. Hierauf treibt man einen runden Platz von dem Teige aus, legt die Fülle darauf, auf die Fülle die abgekühlten Weireln, und streut Zukker und Zimmt darauf, treibt wieder einen runden Platz aus, jedoch grösser als der erste war, macht an diesem Teig einen Ausschnitt, und deckt die Weire'n damit zu. Man kann sie nebenher mit sechs oder acht Kappen zudrükken, und mit einem

einem Rädchen neben herum abrädeln.

Dergleichen noch anders. Man treibt ein halbes Viertelpfund Schmalz gut ab, rührt acht Loth geflossene Mandeln darunter, schlägt drei ganze Eier, und vier Dotter daran, und verrührt es nach einander gut. Alsdann thut man drei Löffel voll Milchrahm darein, Limonienschalen gestossene Gewürznelken, Zimmt und Zukker eine hinlängliche Quantität dazu. Wenn dieses alles gut verrührt ist, und es anfängt dikke zu werden, so thut man acht Loth gesiebte Semmelkrume darauf, wie auch gedünstete Weireln, und rührt es gut durcheinander. Mann nimmt alsdann ein glattes Tortenblättchen, und einen Reif, den Reif schmiert man mit Butter, gießt die Masse darein, und bäckt den Reifen schön braun. Man kann ihn auch zerschneiden, und den Saft von den gedünsteten Weireln darüber schütten, und mit Zukker bestreuen.

Torte, Wiener- Man schneidet und bäckt von einem guten Blätterteige, sechs bis acht runde Kuchen. Dann legt man auf einem dieser Kuchen eingemachtes Himbeerengelee, dann wieder einen Kuchen darauf, auf diesen wieder Johannisbeerengelee, dann wieder einen Kuchen, dann eingemachte Kirschen, dann wieder einen Kuchen, und so zwischen jedem Kuchen etwas eingemachtes, bis die Kuchen alle sind. Dann rührt man geriebenen Zukker mit etwas Eweiß, und Citronsaft in ein irrdenes Gefäß so lange, bis es dikke, weiß und glatt wird. Mit diesem Zukkerguß überstreicht man die ganze Torte, schneidet von Citronat allerhand Zierrathen, belegt die Torte damit, und läßt sie bei mäßiger Wärme trocknen.

Ebendieselbe auf andere Art. Man rührt ein Pfund gute Butter zu Sahne; schlägt vier bis sechs ganze Eier, abgeriebene Citronschalen, ein Pfund durchgesiebten Zukker, und soviel Mehl darzu, daß es ein Teig wird, der sich bearbeiten läßt. Hiervon macht man soviel runde Kuchen, als man haben will, bäckt sie bei nicht allzu starker Hizze, und verfährt wie mit der vorigen. Dieser Torte kann man ein gutes Ansehen geben, wenn man sie mit von Teig ausgeschnittenen Zierrathen garnirt, oder sie mit einem Makronenteig umkleidet, mit obigem Zukkerguß bestreicht, und mit buntem Streuzukker bestreut.

Torte von Zimmt. Man stößt ein Pfund abgezogene Mandeln mit Rosenwasser, und mit einem guten Stück Butter ab, schlägt sechs ganze Eier an ein halbes Pfund durchgesiebten Zukker, rührt sie wohl darunter, schüttet dann die Mandeln und soviel gestossenen und durchgerüttelten Zimmt darein, daß der Mandelteig schön braun davon wird, schneidet eingemachte Citronschalen darunter, und rührt alles wohl untereinander, gießt dann diesen Teig in eine Tortenpfanne, und läßt ihn langsam bakken, überstreicht hernach die gebakkene, und aus der Form genommene Torte, mit einem schönem dikken Eis, und verziert es nach Belieben.

Ebendieselbe noch anders. Man trocknet einen Mandelteig nicht zu hart ab. Zu einem Pfund Mandeln muß man zwei bis drei Loth Zimmt haben, und ein Loth zu dem Einwürken, auch ein wenig Nelken und Cardamom. Dieses mischt man noch in der Pfanne in den Mandelteig, daß er ein wenig fest, wie ein andrer Teig wird, treibt ihn aus, setzt eine Rose, oder was man sonst will davon auf, läßt es im Ofen nur ein wenig bakken, nimmt es heraus, und läßt es abkühlen. Indessen macht man eine gute Fülle, wie es gefällig ist, thut von klein gehackten Mandeln, Zukker, Zimmt Cardamom, Muskatenblüten, Citronat, Citronen- und Pommeranzenschalen und Zimmtwasser daran, daß es eine rechte Fülle wird, füllt sie in die Torte, ziert sie nach Belieben aus, oder man kann auch die Torte ungebakken einfüllen,

füllen, und zugleich mit der Fülle bakken.

Dergleichen noch anders. Man stößt ein Viertelpfund geschälte Mandeln klein, thut Butter und ein Ei darunter, macht ein Eingerührtes von vier Eiern, läßt es kalt werden, und stößt es auch darunter, zukkert es, daß es süsse genug ist, thut recht viel Zimmt darunter, daß es schön braun wird, schlägt vier ganze Eier und vier Dotter eines nach dem andern hinein, rührt es so eine ganze Stunde, bestreicht alsdann eine Tortenform mit Butter, gießt es darein, läßt es in einer Tortenpfanne bakken, zukkert es oben, und giebt es zur Tafel.

Man kann diese Torte auch eben so bereiten, wie die Bisquittorte, nur daß ein Loth Zimmtblumen darunter gerührt wird. Wenn man eine marmorirte Torte haben will, so nimmt man Biequittortenteig, und Zimmt- oder Brodtortenteig, und gießt ihn untereinander.

Dergleichen noch anders. Man stößt drei Viertelpfund feinen Zukker recht fein, und reibt ihn durch ein Pudersieb, schlägt achtzehn Eierdotter eine halbe Stunde mit einer Ruthe nach einer Seite, thut hierauf zwei Loth fein gestossenen Zimmt darzu, quirlt das Weisse von neun Eiern zu einem starken Schnee, rührt es darzu, und schlägt es noch eine Viertelstunde. Hierauf thut man drei Viertelpfund Kraftmehl nach und nach darzu, und legt die Masse sogleich in den Tortenreif, welcher, wie bei andern Torten zubereitet wird.

Torte von Zifferlein. Diese Torte wird eben so gemacht, wie die Torte von Hagebutten oder Hiefen, nur daß man sie vom Dotterteig aufsetzt und sie nicht zudeckt wie die Weirltorten.

Torte von Zukker. Man rührt ein halbes Pfund gestossenen Zukker mit zwanzig Eiern so lange, bis er geschmolzen ist. Dann schüttet man ein Viertelpfund Kraftmehl darein, und rührt es noch zwei Stunden. Zuletzt schlägt man noch drei Eier hinzu, und läßt es ganz gelinde bakken.

Torteletten. Man bestreicht kleine Pastetenpfännchen, soviel man will mit Butter, oder mürben Teig, oder treibt ein Blatt aus, so dikke wie ein Messerrükken, und schneidet ihn zu Plätzchen, so groß als nöthig ist, um die Pastetenpfännchen damit auszufüllen. Hernach bestreicht man sie inwendig mit geklopften Eiern, füllt Eingemachtes hinein, was man will, schneidet alsdann mit einem Backrädchen Striemchen, und macht saubere Gitterchen über ein jedes, schneidet sie rings herum ab, setzt sie auf ein Backblech, und bäckt sie in einem nicht gar zu heissen Ofen.

Ebendieselben noch anders. Man rollt ein Stück feinen Butterteig aus, so dünne als ohngefähr zwei Messerrükken dikke. Dann nimmt man ein spizziges Glas, oder eine weite Thectasse, und sticht lauter runde Scheiben damit aus. Diese nimmt man eine nach der andern, setzt den rechten Daumen in die Mitte darauf, und drückt mit den Fingern rund herum den Rand ein wenig in die Höhe, damit ein hoher Rand, in der Mitte aber ein kleines Loch wird. Man muß sich aber vorsehen, daß das Loch nicht ganz durch den Teig gedrückt wird. Dann thut man in jede, nur ein wenig eingemachte Sachen, oder durchgestrichene Aepfel, Prunellen, oder was man sonst will, hinein, und bäckt sie, eine Pfanne voll nach der andern in einer Tortenpfanne gar, oder man kann sie auch auf ein Blech sezzen, und in einem Backofen gar bakken. Auch kann man sie in kleine Pastetenformen machen, legt dann blos den Teig hinein, schneidet mit dem Rande herum alles gleich, thut das Gemüse hinein, und bäckt es.

Dergleichen noch anders. Man nimmt ein Viertelpfund klein gestossene Mandeln, vier Loth Zukker, ein Viertelpfund Mehl, zwei harte Eier-

Eierdotter, stößt dann Butter und Eierdotter in einem Mörser, daß man keine Klumpen mehr davon sieht, nimmt die Schalen von einer halben Limonie, und den halben Theil des Saftes, thut das Gestossene auf das Mehl, und macht einen Teig an. Man kann auch Torten von diesem Teig machen.

Torteletten von Butter. Man rührt ein halbes Pfund gute abgeklärte Butter zu Schaum, schlägt dann nach und nach dreißig Eierdotter darzu, reibt zwei Citronen auf Zukker recht rein ab, und thut es zu der Masse. Dann bestreicht man einige zwanzig kleine Förmchen mit Butter, und füllt in jedes einen Löffel voll von dieser Masse, wie sie ist, und bäckt sie in einem verschlagenen Ofen, in zehn, höchstens funfzehn Minuten gar. Dieses muß aber durchaus nicht eher geschehen, als bis man ganz gewiß weiß, daß pünktlich auf die Zeit angerichtet wird, weil sie sonst zusammenfallen, und gleichsam mit jeder Minute ungenießbar werden. Wenn man grosse Tafeln giebt, so ist es noch Zeit diese Torteletten in den Ofen zu sezzen, wenn der erste Gang schon servirt ist.

Torteletten, mürbe. Man schüttet eine Mezze feines Weizenmehl auf einen reinen Tisch, und schlägt in die Mitte sieben Eier hinein, thut ein halbes Pfund Zukker, drei Hände voll gestossene Mandeln und Zimmt darzu, und knetet es mit einem Quart voll ausgewaschene Butter so fest durcheinander, daß die Masse aufgewirkt, und nach Belieben dünne, aber doch nicht dünner als eines Fingers dikke, ausgerollt werden kann. Die Torteletten werden auf Papier gebakken, und von dem übrigem Teige, werden kleine Zierrathen gemacht, um sie damit zu belegen.

Torteletten von Ochsenmark. Man rührt zu zehn oder eilf Eierdottern ein klein wenig Mehl und Zukker, nebst süsser Milch oder Sahne, thut alsdann ausgebratenes Ochsenmark darzu, und macht es auf dem Feuer zu einer ganz dikken Creme, füllt von der Masse kleine Models voll, und bäckt sie in einer Tortenpfanne auf Butterteig.

Torteletten von Reiß. Man schlägt gewaschenen in Milch ganz weich gekochten Reiß nebst einem halben Pfund gestossenen mit Rosenwasser vermischten Mandeln, drei Hände voll geriebene Semmel, sechs Eiern, einem Viertelpfunde Zukker und eben soviel geschmolzener Butter wohl durcheinander, und bäckt davon Torteletten.

Ebendieselbe noch anders. Man thut zwölf Loth gequollenen Reiß in einen Durchschlag, und gießt einigemal kaltes Wasser darauf. Wenn alles Wasser abgelaufen ist, so werden die klein geschnittenen und abgekochten Schalen von fünf Citronen, nebst dem Saft derselben und einem Pfund Zukker darzu gerührt. Dann bäckt man die Masse, wie es bereits erwähnt worden ist.

Torteletten von Schmalz. Man reibt ein halbes Pfund abgeklärte Butter zu Sahne, thut acht Eierdotter, drei gehäufte Löffel voll Zukker, und eben so viel Mehl darzu, und rührt es wohl durch. Alsdann rührt man so geschwinde als möglich den Schnee von zwei Eiern darein, gießt die mit geschmolzener Butter ausgestrichenen Formen damit halb voll, und bäckt sie geschwinde, aber nicht braun, sondern schön gelb.

Torteletten, Spiegel. Man macht von einem halben Spelzmehl, einem halben Pfund Butter, und zwei Eiern mit etwas Wasser einen angestossenen Teig, rollt ihn, wie zwei gute Messerrükken aus, macht alsdann von eben soviel Butter und Mehl einen guten Butterteig, schneidet mit dem Backgrade ganz schmale Streifen davon, sticht von dem ersten Teigboden soviel wie eine Untertasse aus, bestreicht sie mit Ei, legt von den geschnittenen Streifen ein Kreuz darüber, und macht rund herum einen Rand, bestreicht ihn behutsam mit Ei, und bäckt sie schnell

gar, streut Zukker darüber, und läßt sie im Ofen glaciren. Wenn sie kalt sind, so füllt man in die vier Fächer, viererlei Eingemachtes, als Quitten, Hagebutten, Kirschenmarmelade, Johannisbeeren, oder Johannisbeerengelee.

Tortenbleche sind Gefäße, welche von Blech oder Kupfer auf mancherlei Art getrieben sind, und bei dem Tortenbakken gebraucht werden.

Tortenpfanne, ist eine flache, von Kupfer getriebene Pfanne, worin die Torten gebakken werden. Man hat auch eine Art, welche hoch und mit einem Dekkel versehen sind, so daß man darin, wie in einem Ofen bakken kann.

Tragant, ist eine Art Gummi, welches auf einer stachlichten, weichlichen Staude wächst, und besonders aus Spanien zu uns gebracht wird. Der beste Tragant muß weiß, durchsichtig, glatt, hart und süß seyn; die andern Arten aber, besonders der röthliche taugt nicht viel.

Traganteis, s. Eis.

Tragantmasse. Man weicht weissen Tragant ohngefähr ein Loth, oder auch etwas mehr eine Nacht in soviel reines Wasser, daß er nur weich wird, sucht alsdann mit einem Messer alles Schwarze heraus, streicht ihn auf einen hölzernen Teller mit dem Messer so lange hin und wieder, bis er recht weich scheint. Zu dem feinsten zerstossenen und gesiebten Zukker, wird eben soviel vom besten Stärkenmehl nach und nach so lange hinein gewürkt, bis die Masse sich so dünne wie ein Haar ziehen läßt. Der Teig der übrig bleibt, wird in eine zinnerne Kanne gelegt und aufbewahrt, sonst wird es gleich hart. Wenn es zusammen geklebt werden muß, so geschieht es mit Gummi.

Tragantteig. Man stößt ein Loth Tragant klein, gießt vier Loth Wasser halb frisches und halb Rosenwasser daran, läßt es vier und zwanzig Stunden weichen, preßt es dann durch ein klares Tuch, und reibt ihn auf einem klaren Marmorstein, oder auch in einem Mörser schön glatt ab. Alsdann mischt man ein Viertelpfund Zukker, und zwölf Loth durchgesiebtes Stärkenmehl, löffelweise eins um das andre durcheinander, bis der Teig fest wird. Will man Tragantspizzen haben, so macht man sie von dem jetzt erwähnten Tragantteige. Will man aber von Marcipanteig Spizzen machen, so nimmt man nur den vierten Theil darunter. Desgleichen auch, wenn man ein braunes Gebakkenes machen will, kann man ein wenig von diesem angemachten Tragantteige unter den Marcipanteig mit einwürken, so wird es etwas glätter und reiner werden. Doch kann man auch den Marcipanteig ohne Tragant allein darzu gebrauchen.

Tragantzüge gefärbte zu machen. Man nimmt Tragantzukker, wie er zum aufgelaufenen Zukkerwerk zugerichtet wird, macht ein wenig von allerlei Farben besonders an, rollt ein Stück Tragant eines Fingers lang, und ein gleiches von einer andern Farbe, legt es dann auf das Weisse, und drückt es wohl darauf. Hernach schneidet man die Farben in drei gleiche Theile von einander, legt sie aufeinander, drückt es in der Hand stark zusammen, und rollt es auf, so kommen die Farben schön durcheinander. Hernach legt man Zug darauf, und candirt sie.

Trank von Mumme für Kranke. Man kocht ein halbes Nössel doppelte Mumme, und quirlt sie mit einem Eierdotter ab. Wenn man dieses alle Morgen statt andere Getränke trinkt, so ist es sehr gut für die Brust.

Trappe, ist ein Feldvogel, welcher noch gröſſer ist, als ein Truthahn, und in den meisten Ländern zur hohen Jagd gehört. Am Kopf und Halse ist er aschgrau, auf dem Rükken roströthlich, mit schwarzen Queerstreifen, und am Bauche weiß. Das Männchen

chen, welches viel grösser ist, als das Weibchen, hat an beiden Seiten der untern Kinnlade lange, weisse Bartfedern, die es im Zorne auszubreiten pflegt. Er ist ein furchtsamer und vorsichtiger Vogel; er nährt sich von grüner Saat, Kohl, Körnern, Insekten und Regenwürmern. Das Weibchen leat zwei bis drei grosse braungrüne Eier, die es in vier Wochen ausbrütet. Die jungen haben ein zartes und schmackhaftes Fleisch, das der alten aber ist hart und schwarz, und muß durch besondere Zubereitung erst genießbar gemacht werden.

Es giebt noch eine kleinere Art, der kleine Trappe oder Trappenzwerg genannt, welche ohngefähr so groß, als ein Fasan ist, und in Oesterreich und andern Gegenden von Europa in ziemlicher Anzahl gefunden wird.

Trappen zuzurichten, daß sie, wenn sie auch alt sind, als eine Delikatesse gespeißt werden können. Wenn die Trappen gerupft, und die Flügel abgeschnitten sind, so wird die ganze Haut abgezogen, und damit unter beiden Beinen angefangen, und bis zur Hälfte des Kopfes fortgefahren, welches auch ganz leicht geschehen kann. Alsdann wird er ausgenommen, und das Fett vom ganzen Körper abgeschabt, die ganze Trappe allenthalben, besonders, wenn sie alt ist, mit einem Stück Holz, eine junge aber nur mit einem starken Rührlöffel recht mürbe geklopft, und mit grossen Speckstreifen gebraten. Am besten ist es, wenn dieses im Bratofen geschiehet, dergestalt, daß die Brust unterwärts in der Pfanne, und der Rükken oben zu liegen kommt. Der Rükken sowohl, als die vorderste Hälfte des Kopfes mit dem Schenkel wird mit starkem Papier verbunden und bedeckt. Man begießt ihn dann und wann mit Butter, und belegt ihn auf dem Rükken wieder mit dem abgenommen Papier. Ist es ein alter Trappe, so muß er um acht Uhr, ein junger aber erst um zehn Uhr in den Ofen geschoben werden, wenn er um zwölf Uhr zur Tafel servirt werden soll. Beim Anrichten wird ihm der Hals auf dem Rükken befestigt, und der Kopf, an welchem die Federn und der Schnabel unverletzt bleiben müssen, in die Höhe gerichtet, und etwas Grünes in den Schnabel gegeben werden. Die Beine aber werden halb abgestutzt. Hierzu können alle mögliche Sallate, Eingemachtes, wie auch Trifenet servirt werden. Eben so wird er auch mit Pasteten aufgetragen. Der Magen ist gar nicht zu gebrauchen, wohl aber die Leber, welche unter die Flügel gelegt wird.

Traubensaft. Man pflückt die allerschönsten rothen und weissen Beeren, wenn Nachmittags die Sonne am heissesten scheint, läßt sie auf Tüchern, über einen Tisch oder Gitter gebreitet auf einem Boden, wo Luft und Wärme zugleich durchzieht, vierzehn Tage lang austrocknen und welken. Im Fall die Sonne nicht scheint, müssen sie in einem laulich warmen Ofen gesetzt werden. Wenn sie etwas gedörrt sind, so drückt man die Kerne aus, siedet sie in einem Kessel auf, rührt sie aber gut um und schäumt sie ab. Wenn der dritte Theil eingekocht ist, und der Saft dikke wird, so läßt man das Feuer nach und nach ausgehen, läßt den Saft alsdann durch ein Haarsieb, oder grobes Leinwandtuch laufen, und drückt aus den Hülsen mit dem hölzernen Löffel alle Kraft aus, setzt den Saft noch einmal übers Feuer, und läßt ihn unter beständigen Umrühren vollkommen gar sieden. Damit er nicht den Geschmack vom Kessel bekommt, so muß er sogleich in mehrere Geschirre ausgegossen werden. Wenn es bald kalt ist, so wird er in steinerne Töpfe gethan, und nachdem sie vier bis sechs Tage offen gestanden haben, schneidet man Papier nach der Grösse und Weite der Töpfe, und klebt es am Safte an. Findet man, daß das Papier schimmlich oder verdorben ist, so klebt man ein anderes

darauf, und das thut man so lang, als sich noch Schimmel oder Feuchtigkeit findet. Es wird sich wohl halten, wenn nur die Trauben genug gesotten sind, sonst muß man den Saft noch einmal aufsieden, und dann wie vorhin bedekken.

Siehe auch Agresbeersaft.

Traubenkuchen. Man thut ein Viertelpfund nicht gar zu klein gestossene Mandeln, ein Viertelpfund gestossenes Mutschelmehl, und ein halbes Pfund fein gestossenen Zukker in eine grosse Schüssel, schlägt zehn ganze Eier daran, und rührt alles zusammen so stark als es seyn kann, eine halbe Stunde, oder noch länger auf eine Seite, reibt hernach die Schale von einer Citrone darein, oder schneidet sie klein, thut auch etwas Zimmt und Nelken darzu, und macht alles wohl untereinander, streicht eine Forme wohl mit Butter, schüttet den angerührten Teig darein, thut die Trauben-Beeren oben darauf, weil sie im Backofen doch zu Boden fallen, bäckt den Kuchen im Ofen oder in der Tortenpfanne, und bestreicht ihn zuletzt mit Butter. Will man ihn aber in der Pfanne bakken, so nimmt man nur ein wenig Schmalz in die Pfanne, schüttet den Teig darein, thut unten und oben Glut darzu, und läßt ihn bakken.

Traubentorte. Man macht aus einem guten mürben Teig einen Boden mit einem aufgerichteten Rand. Die Fülle bereitet man, wie oben bei den Torteletten gezeigt worden ist, nimmt zu dem süssen Milchrahm und Eiern auch etwas Rosenwasser, Zukker und Zimmt, belegt den Tortenboden mit weissen, rothen und schwarzen Traubenbeeren, schüttet das Angeführte auch darein, läßt es ohne Dekkel im Backofen bakken, und streut bei dem Auftragen Zukker und Zimmt darauf.

Trauben unzeitige einzumachen. Man bricht um Bartholomäi Trauben, die nicht weich, aber doch hübsch groß sind, zupft die Trauben ab, setzt alsdann ein Pfund geläuterten Zukker, mit einem halben Pfund Trauben auf eine Glut, und läßt es so sieden, aber ja nicht stark, damit sie nur ein wenig weich werden, aber nicht aufquellen und zerspringen. Desto länger muß man sie hernach auf einer Glut in heissem Zukker liegen lassen. Alsdann thut man es in eine zinnerne Schüssel, und läßt es kalt werden, legt sie in ein Glas, und schüttet den Zukker wieder daran. Wenn der Zukker dünne wird, so zieht man ihn wieder an, bis er dikke bleibt.

Trenschiren, heißt die Speisen geschickt zergliedern und vorlegen. Um aber diese Kunst auf eine geschickte und geschmackvolle Art auszuüben, woran in der That den Speisenden bei einem Gastmahle nicht wenig gelegen seyn muß; so kommt alles vorzüglich darauf an: daß man die Gelenke ordentlich zu treffen, die Gabel nach gewissen Regeln einzustekken, und mit dem Messer die Ober- Unter- und Kreuzschnitte vortheilhaft zu machen weiß; daß man ferner die abgeschnittenen Stükke während des Vorschneidens nicht unbedachtsam in die Schüssel fallen läßt, wodurch sehr leicht das Tischtuch, und wohl gar die Kleider der Gäste befleckt werden könnten; daß man endlich den Speisen mit den bloßen Händen nicht zu nahe kommt, die geschnittenen Stükke in der Schüssel geschmackvoll rangirt, und nach gehöriger Ordnung vorlegt. Die ganze Kunst beruht also auf der vortheilhaften Führung des Messers bei Schnitten, bei Umwendung des ganzen zu trenschirenden Stücks, und bei Ablegung der abgeschnittenen Theile.

Was also erstlich die Schnitte betrift; so muß man vor allen Dingen wissen, wo die Stärke und Schwäche bei dem Messer zu suchen sey. Je näher man aber bei dem Hefte das Messer ansetzt, desto stärker ist es auch. Auf diese Regel hat man besonders auch dann zu sehen, wenn man das Gelenke an einem Geflügel treffen will, wo man den Zusammenwuchs nicht erkennen

kennen kann. Hier setzt man das Messer bei seiner Klingenstärke, und folglich nahe am Hefte an, und bewegt es hin und wieder, bis man es zwischen das Gelenke hineinbringt. Hierzu muß man aber das Messer also anfassen, daß der Heft an dem Handballen aufliegt, der Rükken des Messers aber unter dem Zeigefinger in einer geraden Linie steht; wiewohl man auch das Messer mit voller Faust anfassen kann, so daß das Ende des Hefts an den linken kleinen Finger zu liegen kommt, und der Daumen sich oben um das Messer herum schließt, welches besonders dann geschehen muß, wenn man von oben gerade den Schnitt vor sich weg führen soll. Will man aber von unten hinauf gegen sich schneiden; so pflegt man das Messer zwar eben so, jedoch nur mit gewendeter Hand zu halten, so daß die Schärfe des Messers gegen den Leib gekehret ist.

Bei den gewöhnlichen Umwendungen eines ganzen Stükkes, eines Kapauns, Berghahns ꝛc., schlägt man entweder die vier Finger um den ganzen Heft des Messers, so daß der Daumen unter das Messer gehalten, und die flache Hand unten gekehrt wird; man wendet auch wohl die Spizze des Messers gerade nach seinem Leibe zu, oder man hält es ganz niedrig und zwar inwendig an den Kapaun, Berghahn ꝛc., und wendet ihn also um; oder man legt endlich das Messer auswendig an, daß die Spizze niedrig ist, und wendet das Stück also um.

Die Ablegung der geschnittenen Theile kann auf folgende Weise geschehen: Man nimmt das Messer entweder ganz in die Hand, so daß die Spizze desselben nach dem Leibe zu gekehrt ist; auf diese Weise kann man sehr leicht ein gelößtes Stück ablegen; oder man legt den Zeigefinger auf die Klinge des Messers, daß die Schneide von dem Leibe abgewendet ist; oder man spießt das gelößte Stück mit der Spizze des Messers an, und dreht es ein wenig herum, bis es loß geht; oder man stößt mit der Spizze des Messers auf das gelößte Stück, doch so, daß die Spizze niedrig gehalten wird, auf welche Art gemeiniglich die Keulen und Flügel an Enten und Gänsen abgelößt werden.

Uebrigens hat man bei dem Trenschiren auch noch folgende Regeln des Wohlstandes zu beobachten. Wer sich diesem Geschäft unterziehen will, muß

1) wenn er selbst mit am Tische speißt, vorher aufstehen, und

2) wenn es eine Mannsperson ist, die ihm vorgelegte Servierte durch eines der obersten Knopflöcher des Kleides ziehen, und oben mit einen Knoten befestigen, damit er bei einer unvermutheten Wendung der Speisen, oder bei einem Fehlschnitte, sich oder die Gäste nicht bespritzt;

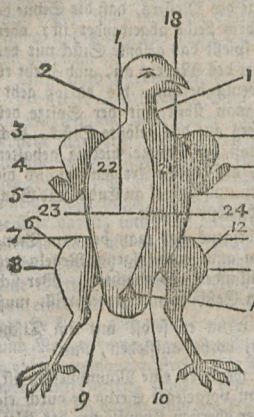
3) beim Trenschiren die Aerme nicht auseinander breiten, sondern fein geschlossen an sich halten; und endlich

4) so geschwind als möglich zu Werke gehen, damit die Gäste nicht zu lange aufgehalten, und die Speisen nicht zu kalt werden.

Was endlich die Ordnung betrift, in welcher die Schnitte bei dem Trenschiren angebracht werden müssen; dies können die beigefügten Abrisse hinlänglich und deutlich lehren.

I. Figur.

Allgemeine Bezeichnung der Gelenke am Geflügel.



1) Die linke Seite am Halse.
2) Die rechte Seite am Halse.
3) Das obere Gelenke am rechten Flügel.
4) Das kleine Gelenke am rechten Flügel.
5) Das untere am rechten Flügel.
6) Das Kniegelenke am rechten Flügel.
7) Das Obere am rechten Schenkel.
8) Das Untere am rechten Schenkel.
9) Die rechte Seite am Bürzel.
10) Die linke Seite am Bürzel.
11) Der Bürzel.
12) Das Kniegelenke am linken Schenkel.
13) Das Untere am linken Schenkel.
14) Das Obere am linken Schenkel.
15) Das Untere am linken Flügel.
16) Das kleine Gelenke am linken Flügel.
17) Das Obere am linken Flügel.
18) Das Oberstück von der Brust.
19) Das Unterstück von der Brust.
20) Der Springer.
21) Das rechte Achselbein.
22) Das linke Achselbein.
23) Die rechte Seite am Gerippe.
24) Die linke Seite am Gerippe.

Was übrigens die sieben Hauptschnitte betreffen, so werden sie mit ihren eigentlichen Namen auf folgende Art genannt:

Der erste Schnitt wird genannt: Oberschnitt.

Der zweite: Unterschnitt.

Der dritte: Spaltschnitt.

Der vierte: Gegen- oder Contraschnitt.

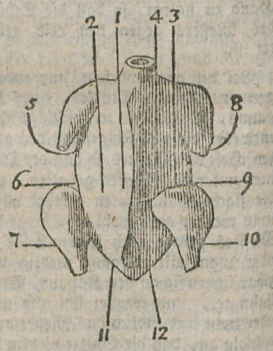
Der fünfte: Hohlschnitt, welche meistens die Forme eines halben Mondes hat.

Der sechste: Queerschnitt.

Der siebende: Kreuzschnitt.

II. Figur.

Die wilde Ente.



Man setzt hier eben so, wie bei einer Gans, die Gabel an, und macht

1) einen Spaltschnitt längst der rechten Brust herunter; dann
2) noch einen Spaltschnitt neben diesem längst derselben, (nemlich auf dieser Seite) herunter, womit aber auch zugleich das Wirbelbein des rechten Flügels aufgelöst werden muß.
3) Ferner muß man ebenfalls durch einen Spaltschnitt längst der linken

Brust

Brust herunter, zugleich das Wirbelbein des linken Flügels ablösen; und alsdann

4) noch einen Spaltschnitt längst der linken Seite neben diesem herunter, eben so, wie auf der rechten Seite; und hierauf

5) einen Queerschnitt in die rechte Seite machen, daß auf diese Art, der rechte Flügel abfällt.

6) u. 7) Sodann löset man den rechten Schenkel durch einen Ober- und Unterschnitt ab; und macht

8) einen Queerschnitt in die linke Seite, so fällt der linke Flügel ab.

9) u. 10) Hernach thut man den Ober- und Unterschnitt zum linken Schenkel; und löst endlich

11) u. 12) die rechte und linke Seite vom Bürzel an völlig ab.

Ebendieselbe noch auf eine vorzüglichere Art zu zerlegen.

Man steckt die Gabel in den Rükken derselben, und wendet diesen hernach gegen sich zu, so daß die rechte Seite der Ente in die Schüssel zu liegen kommt, wie folget:

1) wird der Oberschnitt in den linken Flügel um das Wirbel- oder Schloßbein abzulösen, gemacht; sodann aber

2) wird durch den Gegenschnitt unter dem linken Flügel, derselbe dadurch recht rund abgelöset. Hierauf wird

3) u. 4) durch den gewöhnlichen Ober- und Unterschnitt der linke Schenkel abgenommen,

5) u. 6) wendet man die Ente, legt sie auf die linke Seite, und löset durch Ober- und Unterschnitt den rechten Flügel ab, wie bei den Zahlen 1 u. 2 gesagt worden ist. Hierauf nimmt man

7) u. 8) durch den Ober- und Unterschnitt, den rechten Schenkel ab, und zwar eben so, wie bei den Zahlen 3 u. 4 gewiesen worden ist.

9) Löset man durch einen schiefen Schnitt die Halsbrust ab; und hebt

10) u. 11) zugleich das rechte und linke Achselbein aus;

12) kann man aus der linken Seite, zwischen Flügel und Schenkel neben der Brust, durch einen Spaltschnitt, ein gutes Seitenstückchen abschneiden,

13) macht man einen Spaltschnitt zur linken Brust; und nimmt

14) ein Stück aus der rechten Seite, so wie bei der Zahl 12 gezeigt worden ist.

15) Thut man einen Spaltschnitt zur rechten Brust; und auf diese Art wird

16) die ganze Ente auf beiten Seiten mit einem Schnitt geöffnet; und endlich

17) das Gerippe derselben, der Länge nach in zwei Theile zerschnitten.

III. Figur.

Der Fasan.



Die Gabel wird auf die nemliche Art, wie bei der Taube, angesetzt, und durch die

1) u. 2) gezeigten zwei Schnitte von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken wird der Hals desselben abgelöst.

3) u. 4) Geschiehet der Ober- und Unterschnitt um den rechten Schen-

kel, so wird derselbe geschickt abgelößt; und eben so wird es auch

5) u. 6) mit dem linken Schenkel gemacht. Hierauf folgt

7) der Unterschnitt zum rechten Flügel.

8) Der Unterschnitt des linken Flügels.

9) Durch den Oberschnitt zum linken Flügel; und

10) den Oberschnitt zum rechten Flügel,

11) wird die Halsbrust abgelößt.

12) u. 13) macht man zwei halbmondförmige Schnitte auf der linken und rechten Oberbrust, und

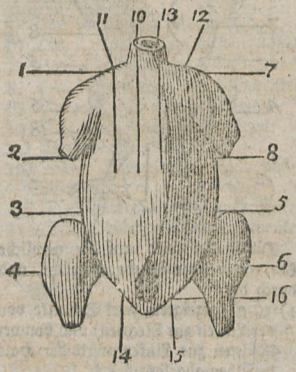
14) u. 15) zwei dergleichen auf der rechten und linken Unterbrust. Hierauf folgen

16) zwei Spaltschnitte, nemlich einer auf der rechten, und einer auf der linken Seite an den halbmondförmigen Schnitten der Länge nach hinauf; und endlich

18) wird der Bürzel abgeschnitten.

IIII. Figur.

Eine Gans.



Man steckt in die Mitte des Rükens die Gabel, hält die rechte Seite der Gans gegen sich zu, und macht:

1) einen Oberschnitt, um das Wirbelbein des rechten Flügels aufzulösen; um aber diesen Flügel abzulösen, so thut man

2) den Gegenschnitt zu diesem Wirbelbein.

3) Geschiehet der Oberschnitt zum rechten Schenkel; und

4) der Unterschnitt, um denselben abzulösen.

5) u. 6) wird der linke Schenkel durch einen Ober- und Unterschnitt abgelöset; so wie

7) u. 8) der linke Flügel, durch einen Ober- und Unterschnitt,

9) schneidet man die Halsbrust heraus.

10 u. 11) macht man zwei lange Spaltschnitte über die ganze rechte Brust; und

12) u. 13) zwei dergleichen über die linke;

14) u. 15) wird die rechte und linke Seite vom Ende des Bürzels bis auf die Höhe des Schenkels aufgelöset; und endlich

16) der Bürzel und die untere spizzige Brust abgeschnitten.

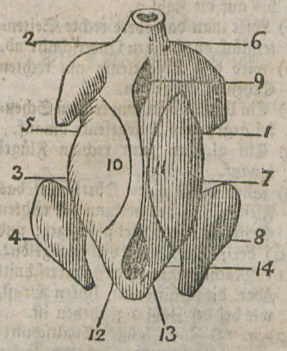
Anmerkung.

Wer aber die Gans blos in vier Viertel zertheilen will, der mus besonders darauf sehen, daß er sie recht rund ausschneidet. Diejenigen Stükken aber, welche durch die gemachten Spaltschnitte heraus fallen, müssen nach Anzahl der Personen, wieder in die Queere in eben so viel kleinere zerschnitten werden. Was endlich die Füllen in den Gänsen betrift, z. B. Kastanien, Aepfel u. d. g. diese werden zuletzt mit einem Löffel herausgenommen.

V. Figur.

V. Figur.

Eine Gans auf italiänische Art zubereitet.



Man steckt ebenfalls, wie bei der vorigen, die Gabel auf den Rükken. Die Italiäner zerschneiden eine so zubereitete Gans beinahe nur spielend, und binden sich dabei an keine Ordnung der gewöhnlichen Schnitte.

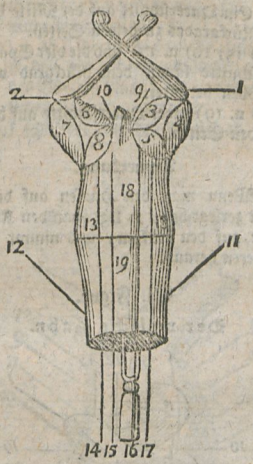
1) Der Unterschnitt zum linken Flügel.
2) Ein Oberschnitt am rechten Flügel.
3) Der Oberschnitt am rechten Schenkel.
4) Der Unterschnitt am rechten Schenkel.
5) Ein Unterschnitt zum rechten Flügel.
6) Ein Oberschnitt zum linken Flügel.
7) Ein Oberschnitt zum linken Schenkel.
8) Ein Unterschnitt zum linken Schenkel.
9) Hiermit wird die Halsbrust ausgeschnitten.
10) u. 11) Schnitte, womit die Stükken in Form eines halbes Mondes, oder vielmehr einer Sichel, aus der Mitte der rechten und linken Brust genommen werden.
12) u. 13) Wird die rechte und linke Seite beim Bürzel bis zu erst benannten Schnitten aufgelöset.
14) Ablösung des Bürzels und der untern spizzigen Brust.

Anmerkung.

Eine solche Gans aber wird nicht gebraten, sondern nur in einer Casserole recht saftig gedämpft.

VI. Figur.

Der Haase.



Man steckt die Gabel, wie die Figur zeigt, mit dem einen Zinken in den Rückgrad, den andern aber, läßt man unter denselben gehen. Hierauf folgen

1) u. 2) zwei Schnitte, wodurch das linke und rechte Kniegelenke abgelöset wird,
3) der halbmondförmige Schnitt zur Ablösung des innern Theils am Markbein,
4) ebenfalls ein Schnitt zur Ablösung des äusern Theils am Markbein.
5) Ein halbmondförmiger Schnitt am obern Theil des Markbeins, unter dem Rückgrad der linken Seite,
6) 7) u. 8) werden, wie auf der rechten Seite geschehen ist, die nämlichen Schnitte gemacht, wie die Zahlen 3, 4, 5, anzeigen.
9) Ein langer Queerschnitt, wodurch

das Stück bei der Zahl 5 unterwärts völlig abgelöset wird.

10) Ein gleicher auf der rechten Seite bei der Zahl 8 herunter.

11) u. 12) Die hierauf folgenden zwei Queerschnitte, einer auf der linken, der andere auf der rechten Seite bei dem Vordertheil des Rückgrads.

13) Ein Queerschnitt auf der Mitte des Rückgrades zu beiden Seiten.

14) 15) 16) u. 17) sind die vier Spaltschnitte längst dem Rückgrad von oben herunter.

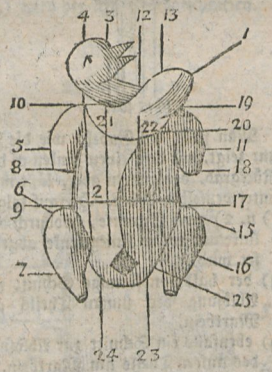
18) u. 19) zwei Queerschnitte auf beiden Seiten.

Anmerkung.

Wenn man den Haasen auf diese Art zerlegt hat, so legt man den Körper auf den Rükken, und nimmt die Nieren heraus.

VII. Figur.

Der welsche Hahn.



Hierzu muß man sich einer sehr starken Gabel bedienen, welche man dann eben so, wie bei der Gans und anderm Federvieh einzustekken pflegt. Die Schnitte dabei sind

1) ein Schnitt, wodurch der Hals von der Linken zur Rechten abgelöset wird,

2) ein Queerschnitt über die rechte Hälfte der Brust.

3) u. 4) Zwei lange Spaltschnitte auf der rechten Brust von oben herunter bis auf die Zahl 2.

5) Löset man das obere rechte Seitenstück durch einen Queerschnitt ab,

6) wird das Kniegelenke am rechten Schenkel aufgelöset.

7) Ein Unterschnitt zum rechten Schenkel gegen dem Kniegelenke hinauf.

8) Ein gleicher zum rechten Flügel hinauf.

9) Wird durch einen Oberschnitt das Fleisch, welches noch an der rechten Seite vom Schenkel abhänget; und

10) der rechte Flügel völlig abgelöset.

11) Macht man einen Queerschnitt über die Hälfte der linken Brust, wie bei der Zahl 2 geschehen ist.

12) u. 13) Zwei lange Spaltschnitte von oben herunter auf der linken Brust, wie bei den Zahlen 3 u. 4.

14) Ein Queerschnitt, wodurch das obere linke Seitenstück abgelöset wird,

15) wird durch einen Oberschnitt das Kniegelenke am linken Schenkel aufgelöset.

16) Ein Unterschnitt zum linken Schenkel gegen das Kniegelenke zu, wie auf der rechten Seiten bei der Zahl 7 geschehen ist.

17) Wird das Fleisch, welches noch an der linken Seite vom Schenkel herabhänget, völlig abgelöset;

18) folgt ein Unterschnitt zum linken Flügel, wie bei der Zahl 8 auf der rechten Seite geschehen ist.

19) Ein Oberschnitt zum linken Flügel, um denselben damit, so wie bei der Zahl 10 geschehen ist, völlig abzulösen;

20) wird die Halsbrust völlig herausgeschnitten,

21) u. 22) wird das rechte und linke Achselbein durch diesen Schnitt ausgehoben;

23) macht man einen langen Spaltschnitt unten von der rechten Seite des Bürzels hinauf, bis zu der Zahl 2; und

24) ei-

24) einen ebenmäßigen Spaltschnitt auf der linken Seite, bis zu der Zahl 11, und schneidet endlich
25) den Bürzel ab.

VIII. Figur.

Ein gesottenes Huhn.

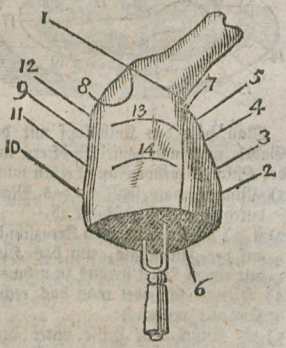


Die Gabel wird bei diesem Huhn eben so angesetzt, wie weiter unten bei der Taube gewiesen worden ist.

1) Löset man den Hals durch einen Schnitt von der Linken zur Rechten ab,
2) u. 3) wird durch den Unter- und Oberschnitt der rechte Schenkel abgelöset, wie bei der Taube zu sehen ist, doch aber mit dem Unterschiede, daß der Unterschnitt zuerst geschieht.
4) u. 5) wird durch den Unter- und Oberschnitt der rechte Flügel, so wie bei der Taube, abgelößt und ebenfalls der Unterschnitt zuerst gemacht.
6) u. 7) Löset man den linken Schenkel durch den Unter- und Oberschnitt ab, eben so, wie den rechten Schenkel.
8) u. 9) löst man durch diesen Schnitt den linken Flügel, so wie den rechten, ab.
10) Wird von der linken Seite durch das Fleisch bis auf die Hälfte der Brust hinein geschnitten. Alsdann folgt
11) ein Gegenschnitt von der rechten Seite, bis auf die Hälfte der Brust,
12) ein Queerschnitt über die Brust,
13) 14) 15) u. 16) die vier Spaltschnitte auf der rechten und linken Brustseite, nämlich von oben herunter bis zur Zahl 12.
17) u. 18) Ebenfalls zwei Spaltschnitte von der rechten und linken Seite des Bürzels hinauf, bis zu der nämlichen Zahl 12. Endlich
19) schneidet man den Bürzel ab.

VIIII. Figur.

Eine Kalbskeule.



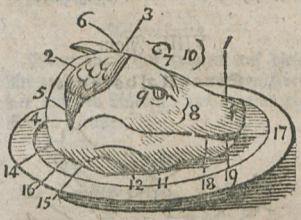
Die Gabel wird so darein gesteckt, wie in dieser Figur angezeigt worden ist.

1) Wird das Gelenke aufgelößt, und das hintere Bein mit einem Schnitt abgenommen.
2) 3) 4) u. 5) Sind die vier schiefen Schnitte bis auf das inwendige Bein;
6) macht man einen Spaltschnitt von unten hinauf, bis zur Hälfte dieser vier Schnitte.
7) Ein Gegenschnitt, welcher von oben her-

herunter bis zu den vier schiefen Schnitten geht.
8) Ein halbmondförmiger Schnitt.
9) 10) 11) u. 12) Sind die schiefen Schnitte von oben herunter;
13) u. 14) werden die zwei halbmondförmigen Stükken ausgeschnitten; und
15) wird endlich auch das Stück beim Schloßbein abgelöset.

X. Figur.

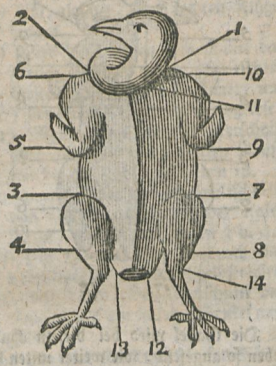
Ein Kalbskopf.



Man hält den Kalbskopf mit der Gabel, weil man denselben öfters mit der Schüssel wenden und drehen muß.
1) Nimmt man sogleich das Maul durch einen Queerschnitt ab,
2) u. 3) macht man einen Kreuzschnitt auf der Hirnschale, um das Hirn mit einem Löffel heraus zu nehmen.
4) Hiermit schneidet man das rechte Ohr ab; wie auch
5) ein Stück vom Halse unter dem rechten Ohre.
6) Dann schneidet man das linke Ohr ab.
7) Hebt man das linke Auge aus;
8) schneidet das Fleisch beim rechten Auge aus, und
9) hebt sodann das rechte Auge aus.
10) Mit diesem Schnitt nimmt man das Fleisch vom linken Auge ab.
11) u. 12) Dieses sind zwei Bakkenstükken von der rechten Seite. Hernach
13) u. 14) löset man den Kinnbakken auf der rechten und linken Seite ab.
15) u. 16) Dies sind zwei Bakkenstükken von der linken Seite.
17) Hiermit spaltet man die Zunge; und
18) u. 19) thut zwei Queerschnitte durch die gespaltene Zunge, so hat mam sechs Stükken davon.

XI. Figur.

Der Kapaun.



Die Gabel wird eben so, wie bei der Taube angesetzt.
1) Schneidet man schief von der Linken zur Rechten in den Hals; und
2) von der Rechten zur Linken, daß derselbe dadurch abfällt. Hierauf wird
3) u. 4) der rechte Schenkel durch einen Ober- und Unterschnitt abgelöset; so auch
5) u. 6) der rechte Flügel durch einen Unter- und Oberschnitt. Ferner
7) u. 8) wird durch dieselben der linke Schenkel; und
9) u. 10) ebenfalls der linke Flügel damit abgelößt. Dann folgt
11) ein Queerschnitt im Ganzen, wodurch das Bruststück beim Halse abgenommen wird.
12) Um aber die linke Brust abzulösen, macht man einen langen Spaltschnitt

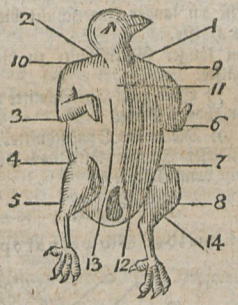
schnitt von der Spizze des Bürzels an; und hierdurch wird
13) die rechte Brust, so wie die linke durch den nemlichen Schnitt abgelöset; und auch zugleich
14) der Bürzel etwas oberwärts, wo er am dünnsten ist, abgeschnitten.

Anmerkung.

Die zwei Bruststükken können auch nach Belieben wieder in einige besondere Scheiben zerlegt werden. Eben so können auch die Schenkel und Flügel an dem Kapaun, weil sie grosse Stükken sind, jedes insbesondere wieder in zwei Scheiben geschnitten werden. Die Achselbeine, welche in keiner Figur mit bezeichnet worden sind, können leicht, und zwar ohne Schnitt, mit dem Messer ausgehoben werden.

XII. Figur.

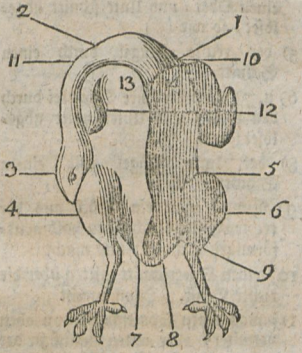
Ein Rebhuhn.



Man faßt das Rebhuhn mit der Gabel so wie die Taube.
1) u. 2) Löset man den Hals von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken ab. Dann folgt
3) ein Unterschnitt zum rechten Flügel,
4) u. 5) der Ober- und Unterschnitt zum rechten Schenkel,
6) der Unterschnitt zum linken Flügel,
7) u. 8) der Ober- und Unterschnitt zum linken Schenkel,
9) der Oberschnitt zum linken Flügel,
10) ebenderselbe zum rechten Flügel,
11) wird die obere Brust abgelößt.
12) Ein langer Spaltschnitt auf der rechten Seite der Brust, um nur ein Stück daraus zu schneiden.
13) Ein dergleichen auf der Linken,
14) wird der Bürzel abgenommen.

XIII. Figur.

Eine Schnepfe.



Man steckt die Gabel auf den Rükken.
1) u. 2) Löset man den Hals von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken mit zwei Schnitten ab,
3) u. 4) wird der rechte Schenkel durch den Ober- und Unterschnitt abgelöset,
5) u. 6) der linke Schenkel und der rechte auf ebendieselbe Art;
7) u. 8) macht man zwei Spaltschnitte, den einen auf der rechten, und den andern auf der linken Seite, von unten hinauf,
9) wird der Bürzel abgeschnitten. Hierauf
10) der linke Flügel, und
11) der rechte Flügel, jeder mit einem Schnitte,
12) wird ein Queerschnitt über die ganze Brust gemacht; und

13) u. 14)

13) u. 14) wird die rechte und linke Brust abgelöset.

Ebendieselbe noch auf eine andere Art.

Man steckt die Gabel wie gewöhnlich auf den Rükken, und löst

1) u. 2) den Hals von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken ab,

3) u. 4) wird der rechte Schenkel durch einen Ober- und Unterschnitt abgelöset, so wie

5) der rechte Flügel durch einen Schnitt

6) u. 7) wird der linke Schenkel durch den Ober- und Unterschnitt abgelöset; und

8) der linke Flügel mit einem Schnitte.

9) Nimmt man ein Stück aus der rechten Seite durch einen halbmondförmigen Schnitt; und macht

10) einen Queerschnitt mitten über die rechte Brust. Dann macht

11) man einen Spaltschnitt von oben herunter, oder unten hinauf zu der rechten Brust, so erhält man dadurch ein unteres und oberes Bruststück.

12) Nimmt man ein linkes Seitenstück auf die nemliche Art, wie bei der Zahl 9 aus der rechten Seite geschehen ist.

13) Dann macht man einen Queerschnitt mitten über die linke Brust; und

14) einen Spaltschnitt auf der linken Brust, wie bei der Zahl 11 geschehen ist,

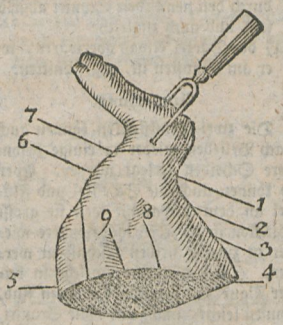
15) u. 16) wird die rechte und linke Seite des Körpers völlig aufgelöset,

17) wird das Gerippe in der Mitte zertheilt; und endlich

18) der Kopf in zwei Theile von oben herunter gegen den Schnabel zu, zerspalten.

XIIII. Figur.

Eine Schöpskeule oder Bug.



Man sticht die Gabel so hinein, wie die Figur zeigt.

1) 2) u. 3) Sind drei schiefe Schnitte bis auf das innendige Bein.

3) Ist ein langer Queerschnitt bis in die Hälfte,

5) ein langer Gegenschnitt zu dieser Hälfte.

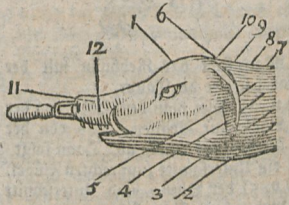
6) u. 7) Sind zwei Queerschnitte von der andern Seite.

8) u. 9) Die beiden Spaltschnitte.

10) Dieser Schnitt löset das Oberbein vom Gelenke.

XV. Figur.

Ein wilder Schweinskopf.



Die Gabel wird hineingesteckt, wie die Figur zeigt.

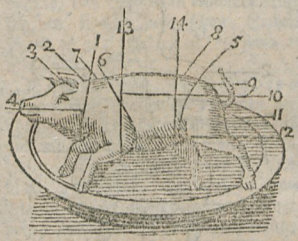
1) Wird das linke Ohr mit einem Schnitt abgenommen.

2) 3)

2) 3) 4) u. 5) Sind die vier Backenstükke von der linken Seiten. Dann wird
6) das rechte Ohr mit einem Schnitt abgenommen.
7) 8) 9) u. 10) Sind die vier Backenstükken von der rechten Seite,
11) geschieht ein Spaltschnitt in dem Rüssel; und
12) ein Queerschnitt zum Stück des Rüssels.

XVI. Figur.

Ein Spanferkel.



Man steckt die Gabel in den Rüssel.
1) Muß der Kopf durch einen Schnitt abfallen.
2) u. 3) Diese Zahlen zeigen den Abschnitt des linken und rechten Ohrs.
4) Ist die Auflösung der Kinnbakken auf beiden Seiten.

Alsdann steckt man die Gabel vorn in den Rückgrad.
5) Hierauf wird das linke Hintervierтel; dann
6) das linke Vordervierтel;
7) das rechte Vordervierтel; und endlich
8) das rechte Hintervierтel abgeschnitten.
9) u. 10) Hier wird das Rückgrad auf beiden Seiten gespalten,
11) u. 12) wird der Untertheil des Körpers auf beiden Seiten gespalten.
13) u. 14) der Rückgrad und untere Theil des Körpers zertheilt.

Anmerkung.

Man spaltet den Kopf nebst dem Gehirn in zwei gleiche Theile, wie auch die Zunge der Länge nach.

XVII. Figur.

Eine Taube.



Will man diese geschickt und zierlich zerlegen, so setzt man die Gabel so an, daß der eine Zinken derselben von der Spizze des Bürzels in die Taube hineingeht, der andere Zinken aber an dem Gerippe der Länge nach ausserhalb bleibt, und die Haut an demselben in etwas mit faßt, damit das Geflügel auf der Gabel festsitzt, und das Trenchiren desselben aus freier Hand geschehen kann. Man hält aber die Taube an der Gabel so, daß die Brust uns beständig im Gesicht bleibt, und fängt sodann an zu schneiden, wie in der Figur gezeigt wird.

Um den Hals zu lösen:
1) geschiehet der Oberschnitt von der Rechten zur Linken in die Hälfte des Halses, bis gegen die Brust hinein.

Hierauf macht man
2) den Gegenschnitt am Halse von der Linken zur Rechten, so fällt dadurch der Hals ab.

Den rechten Flügel zu lösen:
3) Um aber den Oberschnitt dieses Flügels zierlich zu machen, so sucht man

man genau mit dem Messer das Wirbelbein. Hat man dieses, so thut man den Schnitt; nimmt sich aber dabei in Acht, daß man nicht zu weit in die Brust schneidet, wodurch diese sehr verunstaltet werden würde.

4) Der Gegenschnitt geschieht unter dem Flügel recht in die Runde, und auf diese Art wird der Flügel mit einem kleinen Messerstoß herausfallen.

Den rechten Schenkel zu lösen:

5) setzt man das Messer über das Kniegelenk des rechten Schenkels, und macht gleichsam einen Hohlschnitt bis in die Mitte.

6) Den Gegenschnitt macht man unter dem Schenkel, giebt aber Achtung, daß das hintere Gelenke des Schenkels, welches bei dem Geribbe nahe an der Gabel ist, mit gefaßt wird, und auf diese Art ist der Schenkel gelöset, und wird ebenfalls durch einen kleinen Messerstoß abfallen.

Das Bruststück auf der rechten Seite abzulösen:

7) thut man einen langen Spaltschnitt von der rechten Seite des Bürzelbeins gegen der Brust, bis zum Achselbein hinauf; sodann aber

8) geschieht der Gegenspaltschnitt zu eben diesem Stükke, hart bei dem Brustbein weg, und so wird man auf diese Art ein gutes Bruststück bekommen.

Den linken Schenkel zu lösen:

9) macht man diesen Unterschnitt zum linken Schenkel, wobei man aber das hintere Gelenke am Geribbe mit fassen muß, wie bei der Zahl 6 gezeigt worden ist.

10) Um diesen Schenkel zu lösen, macht man den Gegenschnitt vom Kniegelenke oben herunter, und stößt ihn alsdann mit einem Druck des Messers vollends ab.

Ablösung des linken Flügels:

11) der Unterschnitt zum linken Flügel geschieht von unten herauf; und sodann

12) der Gegenschnitt von oben herunter, welcher aber wegen des Wirbelbeins, wie bei der Zahl 3 gesagt worden ist, durch blosses Fühlen gefunden werden muß.

Das Bruststück aber auf der linken Seite wird abgelöset, wie das von der rechten, wie bei der Zahl 7 u. 8 gezeigt worden ist.

XVIII. Figur.

Ebendieselbe auf eine andre Art zu trenchiren.



Man schneidet nemlich von der Mitte des Bürzels an, durch Brust, Hals und Kopf, und zwar so, daß zwei gleiche Theile daraus werden. Alsdann schneidet man aus der rechten Hälfte fünf Stükken, wie die vorstehende Figur zeiget.

Das erste Stück ist der Kopf nebst dem Halse, und etwas mit von der Achsel. Das zweite ist der Flügel, das dritte das Seitenstück, das vierte der Schenkel, und das fünfte die rechte Seite des Bürzels. Mit der linken Hälfte verfährt man auf gleiche Art, jedoch so, daß man ebenfalls bei dem Bürzel anfängt zu schneiden, wie die Figur bei der Zahl 6 anzeigt.

Ueberhaupt aber wird die Taube, weil sie nicht groß ist, meistentheils nur in zwei gleiche Stükken der Länge nach zerschnitten, oder auch sodann

nach

nach Belieben, durch einen Kreuzschnitt in vier Theile getheilt, und dieses ist immer, im Fall man sie nicht ganz vorlegen will, die beste und bequemste Art.

Trichtergebakkenes. Man macht eine Klare, wie sie bei den englischen Schnitten zu finden ist, mit guter Milch etwas dünne, und gießt sie in einen Trichter mit einer Oeffnung eines halben Fingers dikke, welche man zuhält, bis derselbe gefüllt ist. Dann öffnet man die Oeffnung, und läßt die Masse kreuzweise und rund über einander in abgeklärte heisse Butter laufen, doch so, daß es nicht in einander läuft, sondern Löcher dazwischen bleiben. Wenn es gar gebakken ist, so wird es mit Zukker bestreut.

Dergleichen noch anders. Man nimmt auf vier Personen vier Loth Zukker, drei Eiweiß, drei Löffel voll weissen Wein, und soviel Mehl, daß es langsam durch einen Trichter läuft. Alsdann setzt man in einer Pfanne Schmelzbutter auf zwei fingerhoch, und läßt das Zusammengerührte langsam durchlaufen. Wenn es einmal umgewendet worden ist, so nimmt man es heraus, und legt es über ein Mandelholz, daß es krumm wird. Wenn die Stückchen alle fertig sind, so werden sie in einer Schüssel aufgestellt, und mit Zukker bestreut. Zu diesem Gebakkenen gehört ein kleiner Trichter mit fünf Löchern.

Dergleichen mit Wein. Man rührt zu einen halben Pfund Mehl das Weiße von zwei Eiern, soviel Zukker als nöthig ist, und dann den Teig mit etwas Wein an, würzt ihn mit gestossenen Zimmt und Cardamom wohl durcheinander, und macht ihn gehörig flüssig. Alsdann läßt man ihn langsam durch den Trichter laufen, bäckt ihn in Schmalz, und bestreut alsdann das Gebakkene mit Zukker.

Trisenet besteht aus gebäheten, mit Wein begossenen, und mit Zukker und Gewürz überstreueten Semmelschnitten, welche man bei gebratenen Truthühnern, Kapaunen u. d. gl. mit aufzusezzen pflegt. Man röstet oder bähet nämlich gute, weisse Semmelscheiben auf dem Roste goldgelb, legt sie in eine tiefe Schüssel oder Napf, streut von dem Trisenetpulver, welches in folgenden Artikeln beschrieben wird, darauf, gießt Wein darüber, und läßt es eine Weile stehen, daß die Semmeln aufquellen. Alsdann bestreut man eine Schüssel mit Trisenetpulver, legt eine Lage von den eingeweichten Semmeln, streuet wieder Pulver und geschnittene Citronschalen darauf, und fährt so wechselsweise fort. Endlich gießt man den übriggebliebenen Wein, worin die Semmel geweicht hat, darüber, und streuet wieder Pulver darauf. Man kann auch auf eine Lage Semmel allezeit plätzchenweis g schnittenes Gebakkenes legen, und es also zur Tafel geben.

Trisenet. Man stößt ein Pfund schönen Canarienzukker, ein halb s Loth weissen Ingber, und drei Loth Zimmt, Muskatenblüten, Muskatennüsse, und Cardamom, von jedem zwei Quentchen, Paradieskörner, Galgant und Cibeben, von jedem ein Quentchen zusammen klein, und mischt es unter den Zukker.

Oder, man zerstößt ein Viertelpfund Zukker, und siebt oder rädelt ihn durch, zerstößt und zerschneidet auch ein halbes Loth Zimmt, Muskatennüsse und Muskatenblüten, von jedem ein Quentchen, Cardamom, gefeinte Röschen, und gelbe Violen, von jedem ein halbes Quentchen, eine einzige Ingberzähe und Galgantwurzel, acht oder neun Pfefferkörner, und zwar alles gröblich, und mischt es mit dem Zukker wohl durcheinander.

Oder, man mischt ein Pfund Zukker, zwei Loth Zimmt, Muskatenblüten und Cardamom, von jedem ein Quentchen, und ein halbes Loth Nelken, alles klein zerstossen durcheinander, und gebraucht es anstatt eines gemeinen Hausstrisenets.

Troschel, s. Drossel.

Troscheln zu braten. Man rupft die Vögel, und zieht sie über den Kopf ab, legt sie eine Weile ins Wasser und salzt und pfeffert sie alsdann, läßt sie so im Schmalz und Gewürz ein wenig liegen, steckt sie dann an den Spieß, so daß die Füsse über sich kommen, und beträufelt sie mit Butter, oder heissem Schmalz. Wenn sie fast gebraten sind, so streut man geriebenes Brod darauf, und wenn dieses ein wenig angetrocknet ist, so betropft man sie nochmals mit zerlassener Butter, damit sie fein lichtbraun werden.

Troscheln gespickt zu braten. Man rupft die Troscheln, und nimmt sie aus, spickt die Brüste mit klein geschnittenem Speck, wäscht die Vögel ein wenig mit Wein, hackt das Eingeweide ohne den Magen, mit einigen Taubenlebern klein, röstet sie mit ein wenig geriebenem Brod, im Schmalz, doch so, daß es nicht zu fett wird, gießt ein wenig Wein oder Rosenessig daran, thut allerlei gutes Gewürz, oder auch ein wenig Trisenet darunter, läßt alles zusammen in einem kleinen tiefen Tiegel aufsieden, daß es ein wenig dicklich wird, schneidet einen Eierring in runde Plätzchen, bäckt sie in Schmalz, und streicht das Gehackte und Gerührte darauf. Indessen steckt man die Troscheln an, bratet sie schön lichtgelb, legt sie in eine Schüssel, die Plätzchen aber neben herum, und streut klein geschnittene Citronschalen darauf.

Trüffeln, sind eine Art Schwämme, ohne Stiel, fast rund, aber höckerig und ungleich, auswendig dunkelbraun, inwendig marmorirt, oder aderig und weißlich. Sie wachsen in sandigen Gegenden, sind anfangs nicht gröſſer als eine Erbse, erreichen aber nach und nach eine ziemliche Gröſſe, so daß einer oft ein Pfund wiegt. Die ovalen Trüffeln giebt man den Schweinen. Die Frühlingstrüffeln sind zarter als die Herbsttrüffeln, alle aber haben einen starken, widrigen Geruch.

Trüffeln in einer Braise. Man weicht die Trüffeln in Wasser, und wäscht sie mit einer Bürste rein. Hernach trocknet man sie ab, legt auf einen Bogen Papier Speckstreifen, würzt sie mit Salz, Pfeffer, und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, legt die Trüffeln darauf, würzt sie oben und unten, und bedeckt sie mit Schinken und Speckscheiben. Hierauf wikkelt man sie in zwei oder drei Bogen Papier, und läßt sie in heisser Asche gar braten, nimmt sie dann heraus, trocknet sie ab, und richtet sie auf einer zusammengelegten Serviette warm an.

Trüffeln zu braten. Wenn man die Trüffeln gesotten, und die Haut abgezogen hat, so schneidet man sie zu Scheiben oder Plätzchen, legt sie in einen Tiegel oder Bratpfanne, brennt braune Butter darüber, läßt sie so braten, und bestreut sie zuletzt mit Ingber. Wenn man sie aber gern sauer haben will, so kann man ein wenig Essig daran giessen, oder den Saft von einer Citrone darauf drükken.

Trüffeln mit kurzer Brühe. Man thut die gereinigten Trüffeln in eine kleine Casserole, würzt sie mit Salz, Pfeffer, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, und einigen kleinen Zwiebeln, gießt Burgunder- oder andern guten Wein daran, thut ein wenig Zukker darzu, und läßt sie gar kochen, trocknet sie oben und richtet sie an.

Trüffeln mit Schinken. Man schält ein oder zwei Duzzend Trüffeln, je nachdem sie groß sind, thut sie mit Jus von Kalbfleisch in eine Casserole, und läßt sie kochen. Wenn sie gar sind, so läßt man Schinkenscheiben in einer Casserole schwizzen, und wenn sie abgebakken sind, so wird ein wenig geschmolzener Speck, und etwas Mehl darzu gethan. Wenn beides braun geworden ist, so gießt man Jus darauf, macht, wenn sie gar sind, eine dickliche Brühe von Schinken- und Kalbfleischcoulis darüber, legt die

Trüffeln in eine Schüssel, und richtet das Schinkenragout darüber an.

Trüffeln zuzurichten. Man siedet die Trüffeln erst in Wasser etwas mürbe. Wenn sie kalt geworden sind, so zieht man ihnen die äussere Haut ab, gießt Wein darüber, legt sie in einen Topf, thut einen guten Theil Butter daran, salzt und bestreut sie mit Muskatenblüten, gießt Wein daran, und läßt sie noch ein wenig sieden.

Truthahn, kalekutsch-, indianisch-, welsches Huhn, Puter, stammt eigentlich aus dem nördlichen Amerika, und ist seit mehr als 200 Jahren wegen seines vortrefflichen Fleisches eines der vorzüglichsten Mayergeflügel. Ihre Gestalt und Grösse sind hinlänglich bekannt. In Absicht ihrer Lebensart kommen sie mit den gemeinen Haushühnern überein, bedürfen aber einer sorgfältigern Erziehung, weil sie überaus zärtlich sind. Eine alte Henne legt 20 und mehrere Eier hinter einander, kann aber nicht mehr, als 17 bedekken, und in einer Zeit von 26 Tagen ausbrüten. Die Jungen bekommen, wenn sie 24 Stunden alt sind, das erste Futter, welches aus hart gekochten und klar gehackten Eiern besteht, worunter man nach einigen Tagen gekochte Erbsen und fein gehackte Zwiebeln mischt. Alsdann bekommen sie ausgedrückten Quark, und klar geschnittene Schafgarbe, Nesseln, Sallat ꝛc. und müssen ins Gras geführt werden, wo sie Grasspitzen, Insekten und Gewürmer aufsuchen, wodurch sie ihre Gesundheit erhalten. Petersilie, Kaffee, Mandeln ꝛc. sind ihnen eben so, wie den Hühnern tödliche Speisen. Bei Regenwetter, starker Sonnenhitze, Thau und Kälte, darf man sie nicht ohne Gefahr austreiben. Wenn ihnen nach sechs oder acht Wochen, die Fleischknoten am Kopfe und Halse treiben; so werden sie gemeiniglich krank, und dann muß man sie besonders vor Kälte und Nässe in Acht nehmen, auch zur Stärkung ihnen etwas Wein unter ihr Futter giessen. Die alten Truthühner kann man endlich auch zum Ausbrüten der Hühner- Fasanen- Pfauen- Enteneier ꝛc. zwingen.

Truthahn ausgelößter, und farcirter mit Austernsauce. Man nimmt den Truthahn aus, schneidet den Rükken der Länge herunter auf, löst die Haut und die Knochen rund herum ab, so wie auch die Keulen und Flügel aus den Gelenken, so, daß das bloße Gerippe allein bleibt. Man macht alsdann von der Leber, etwas Speck, Kräutern und Zwiebeln eine gute Fülle, füllt den Hahn damit, und näht den Rükken mit Zwirn zu, legt die Keulen und Flügel zurechte, kocht es in einer Braise gar, und richtet die unter dem Worte Austern beschriebene Austernsauce darüber an.

Truthahn *à la Daube.* Man legt den ausgenommenen und gereinigten Truthahn auf einen Tisch, reckt ihm ein Tischtuch über den Bauch, und schlägt ihm mit einem Scheit Holz, das herausstehende Bauchgerippe ein, damit die Brust schön rund wird, speilert ihn fest, blanchirt ihn in siedendem Wasser, zieht ihn heraus, und läßt ihn recht trokken werden, spickt ihn dann mit starkem Speck, wikkelt ihn in eine Serviette, thut ihn in einen Potagenkessel, oder in einen Topf, gießt diesen ganz voll mit Wein und Wasser in gleichen Theilen, und etwas Essig dazu, legt ganze Zwiebeln und ganzes Gewürz hinein, salzt ihn gut, und läßt es so lange kochen, bis er gar ist. Wenn man anrichten will, so nimmt man den Hahn aus der Sauce, wikkelt ihn aus der Serviette, legt ihn auf eine Schüssel, und garnirt ihn mit Citronen und Gelee. Wenn er auch noch so mürbe gekocht ist, so kann er doch nicht in der Serviette zerfallen. Wenn er wieder von der Tafel kommt, so steckt man ihn in seine vorige Sauce. Man kann ihn auf diese Weise wohl über sechs Wochen gut erhalten. Man kann auch einen Kapaun, eine Gans

oder Ente, ebenfalls nach dieser Vorschrift bereiten.

Truthahn à la Daube gekocht. Man durchzieht den Truthahn mit Speck, kocht ihn in Wasser, und schäumt ihn gut. Dann thut man Salz, ganze Zwiebeln, ein wenig Thimian und Petersilie daran, läßt es gar kochen, und belegt es bei dem Anrichten mit Petersilie.

Truthahn mit eigenen Fleischklössern. Man schneidet den rein gemachten Hahn bis auf die Brust gliederweise in Stükken, blanchirt und kocht ihn dann in Bouillon, lößt alsdann das Fleisch vom Brustknochen ab, und hackt es so klein als möglich, macht daraus mit geriebener Semmel, geschmolzener Butter, Muskatenblumen, etwas von der Truthahnsbouillon, nebst Salz und vier Eiern, Klösse, welche eine Stunde vor dem Anrichten zu den Truthahn gethan und meistens gar gekocht werden. Dann thut man noch geriebene Semmel, Muskatenblumen, Butter Zukkerwurzeln, Kastanien und Salz darzu, und läßt es vollends gar kochen.

Truthahn gebratener mit Castanien. Man gießt zu einem gebratenen Truthahn in einer Casserole gute kräftige Bouillon, und thut ein Pfund Castanien, Muskatenblumen, vier ganze Nelken, ein wenig Pfeffer, Butter, Salz, und ein wenig gebranntes weisses Mehl darzu, und läßt alles zusammen so lange kochen, bis die Castanien fast zergehen wollen.

Dergleichen noch anders gebraten. Man sticht dem Truthahn den Schlund und die Röhre unter sich ab, damit kein zu grosses Loch am Halse gemacht wird, hält ihn unter sich, und streicht das Blut aus dem Kopfe und Halse. Dann rupft man ihn, und nimmt ihn aus, brüht ihn dann, und legt ihn in kaltes Wasser, speilert ihn aber vorher die Füsse mit einem hölzernen Stokke durch die Schenkel wohl hinauf, welches auch mit den Flügeln geschieht. Im Winter kann man ihn wohl vier oder fünf Tage zuvor würzen, und an einem kühlen Orte im Wasser stehen lassen. Einen Tag zuvor, ehe man ihn verspeisen will, muß man ihn an der Brust und an den Schenkeln sauber spikken, daß er also über Nacht im Wasser liegen bleiben kann. Nach diesem salzt man ihn in- und auswendig, würzt ihn allein von innen mit Pfeffer, Ingber, Muskatennuß, und läßt ihn eine Weile in dem gedachten Gewürz liegen. Wenn man den Hahn hierauf ansteckt, so muß der Spieß inwendig bei der untern Zwekke hinein, und bei dem obern Speiler am Brustbeine wieder heraus kommen. Wenn er ein wenig bei dem Feuer getrecknet oder erstarrt ist, so beträufelt man ihn in- und auswendig mit heissem Schmalz, steckt ein Stück Butter in den Hals, und läßt ihn so ganz allmählig drei bis vier Stunden, nachdem er groß ist, braten, daß er saftig und licht bleibt. Er wird aber noch schöner, wenn man ihn zuweilen mit einem Pinsel mit Butter bestreicht. Wenn er fertig ist, so ziert man die Schüssel mit Citronblättern und Blumenwerk aus.

Man hat vorzüglich darauf zu sehen, daß der Braten schön mürbe und schmackhaft wird, welches man dadurch bewürkt, wenn man stets unter währendem Braten, Citronsaft darauf drückt, es mag nun das Gebratene gebeitzt oder ungebeitzt seyn. Doch muß man es zuweilen mit Butter besprengen.

Truthahn gefüllt. Man lößt aus dem Truthahn den Brustknochen, und lößt die Haut ab. Alsdann macht man von fein gehacktem derben Kalbfleisch und Rindsnierentalg eine Farce, hackt diese mit Salz, Pfeffer und anderm Gewürz, nebst ein wenig klein geschnittenen Zwiebeln, Thimian und Petersilie durch, und farcirt damit den Truthahn zwischen Haut und Fleisch so, daß er seine natürliche Gestalt behält. Alsdann setzt man ihn mit Fleischbrühe zu, und kocht ihn gar. Man

macht

macht alsdann mit ein wenig braunem Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatenblumen, einer halben Citrone und Butter ein Ragout von Kälbermilch und Artischokkenboden, und giebt es bei dem Anrichten über den Truthahn.

Truthahn gefüllt mit feinen Kräutern. Man beugt dem Truthahn die Beine einwärts, als ob man ihn braten wollte, jedoch müssen sie vorher nicht blanchirt werden. Alsdann macht man die Haut über der Brust loß, damit man die Fülle darunter bringen kann. Die Fülle macht man aus rohem geriebenen Speck, Peterssilie, Zwiebeln und allerhand feinen Kräutern, hackt dieses alles wohl, stößt es ein wenig im Mörser, und würzt es wohl, füllt damit den Truthahn, sowohl zwischen Haut und Brustfleisch, als auch ein wenig in den Leib, befestigt ihn alsdann am Spieße, und bratet ihn gar. Wenn er gar ist, so legt man ihn in die Anrichteschüssel, und richtet ihn mit einem Ragout von allerhand Beilagen an. Eben so kann man auch mit jungen Hühnern, Kapaunen und andern Federvieh verfahren, und damit man dieselben unkenntlich macht, sie in einer Braise bereiten, wenn sie auf die erwähnte Art gefüllt worden sind. Wenn sie gar sind, so läßt man sie ablaufen, und richtet sie mit einem Ragout von Trüffeln und Kälbermilch an, welches zuvor wohl umgeschwenkt, abgefettet, und mit einem Coulis dicklich gemacht worden ist.

Truthahn, Gericht davon, mit Zwiebelessenz. Man schneidet grosse Zwiebeln in Scheiben, thut sie nebst Speck in eine Casserole, läßt das Fett ein wenig ablaufen, benetzt es mit Jus, und macht es mit einem guten Coulis dicklich. Wenn es gehörig gekocht hat, so schlägt man es durch ein Haarsieb, und thut das Durchgelaufene wieder in eine Casserole. Der Truthahn muß unterdessen gebraten seyn, wenn vorher die Flügel, Brust und Keulen wohl gebunden worden sind. Man legt ihn alsdann gehörig in die Anrichteschüssel, und gießt die Sauce warm darüber.

Truthahn gespickt mit Kapern. Man läßt den mit grossem Speck gespickten und mit Mehl bestreuten Truthahn sich in brauner Butter färben, kocht ihn dann in Bouillon so lange bis er fast gar ist, thut Kapern, Muskatenblumen und braunes Mehl daran, und läßt es mit einander kochen.

Truthahn, Grillade davon. Man schneidet den gebratenen Truthahn in beliebige Stükken, welche fingersdikke im Fleische eingekerbt, in geschmolzene Butter getaucht, mit geriebener Semmel, Pfeffer und Salz bestreut, auf dem Roste gebraten werden, macht alsdann von Wasser, Essig, Citronsaft, Pfeffer und Salz eine Sauce, und giebt sie unter die Grillade.

Ebendieselbe noch anders. Man zerlegt den gebratenen oder übrig gebliebenen Truthahn in schöne längliche Stükken, thut sie in ein Geschirr, sprengt guten Wein darauf, und läßt sie eine Weile liegen. Hierauf vermischt man geriebene Semmel mit Salz und Gewürz, taucht die Stükken vom Braten in geschmolzene Butter, kehrt sie in der Semmel um, und legt sie auf den Rost. Wenn es bald zum Anrichten Zeit ist, so setzt man den Rost auf gelindes Feuer, und begießt es mit Butter, daß es saftig bleibt. Man giebt dieses blos mit brauner Butter auf, oder macht eine Citronen- oder Sardellensauce darzu.

Truthahn als ein Igel. Man spaltet einem fetten Hahn, wenn er ausgenommen ist, die Brust von einem Ende bis zum andern, lößt den Brustknochen heraus, thut in den Truthahn ein gutes Ragout von allerlei Zuthaten, nähet es wieder zu, und läßt ihn in einer gemeinen Braise gar kochen. Wenn er gar ist, so zieht man ihn heraus, schneidet dann von Buchsbaum oder andern Holz kleine Spieße, besteckt damit Stükken von fetten Lebern, Kälbermilch, magern Speck und dergleichen, taucht diese alsdann in

Eiweiß, bestreut sie mit Semmelkrumen, und bäckt sie in Schmalz. Wenn sie gar gebakken, oder auf dem Roste gebraten sind, so legt man den Truthahn mit der Brust unterwärts in die Anrichteschüssel, läßt den Hals daran sizzen, welcher die Stelle des Schwanzes vertritt, belegt den Rükken mit allen den Hateletten oder Spießchen, deren man so viel vorräthig haben muß, daß der Truthahn hinlänglich damit bedeckt werden kann, und richtet es mit einer gemeinen Essenz warm an.

Truthahn mit Krebsen und einer Farce, worunter Parmesankäse, Speck und hart gekochte Eier gehackt werden. Man macht den Truthahn rein, aber nicht steif. Wenn er ausgenommen ist, so schneidet man einen geraden Schnitt längst dem Rükken, und löst die Haut mit allem Fleische, rund herum ab. Die Keulen und Flügel, nebst allem Brustfleische müssen an der Haut bleiben, daher man die Keulen und Flügel an den Gelenken behutsam auslösen muß, daß man nur das bloße Gerippe heraus bekommt. Alsdann macht man eine feine Farce, und thut dieselbe hinein, schlägt es hinten wieder zusammen, und nähet die Haut zu. Hierauf drückt man die Flügel, Keulen und Brust zierlich zurechte, daß es eine gute Form bekommt, und macht es dann in einer kleinen Braise gar. Wenn es gar ist, so macht man ein wenig Kalbscoullige. Wenn sie fertig und durchgestrichen ist, so thut man die Krebsschwänze, nebst etwas Morcheln, Champignons und was man von deraleichen Sachen hat, hinzu, kocht es zusammen durch, und giebt es darüber.

Truthahn mit Krebsragout. Man richtet den Truthahn auf das beste zu, und wenn er ausgenommen ist, so macht man mit dem Finger die Haut über dem Brustfleisch los, und nimmt die Brust heraus. Sodann macht man vom Brustfleisch eine Fülle, hackt es nebst ein wenig Speck, Rindsfett, Schinken, etwas Petersilie, Zwiebeln, Champignons und Trüffeln, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskatennuß, thut soviel in Rahm geweichte Semmelkrume, wie zwei Eier groß, auch ein Paar rohe Eierdotter darzu, stößt alles zusammen im Mörser, und füllt damit die Truthahnsbrust an. In den Leib aber, thut man ein gutes Ragout von Krebsschwänzen. Zuletzt schließt man den Truthahn an beiden Enden mit der Fülle, und näht sie zu, durchsticht sie mit einem spizzigen Holze, und steckt den Truthahn gehörig an den Spieß, belegt ihn mit Scheiben von Kalbfleisch, Schinken und Speck, umwikkelt ihn mit Papier und Bindfaden, und läßt ihn bei gelindem Feuer braten. Das Ragout macht man auf folgende Art:

Man stößt die Krebsschalen im Mörser, und macht davon einen Coulis. Man schneidet nemlich ein Stück Kalbfleisch und ein Stück Schinken in Scheiben, und läßt es nebst ein wenig gelben Rüben und Pastinakken schwizzen. Wenn es anfängt anzubakken, und sich wohl zu färben, so benetzt man es mit halb Brühe und halb Jus, würzt es mit Petersilie einer ganzen Zwiebel, ein wenig Basilikum, zwei oder drei Nelken; damit es dicklich wird, so wirft man soviel Semmelrinden als nöthig ist, nebst einigen Champignons und Trüffeln hinzu, und läßt alles zusammen drei Viertelstunde kochen.

Hierauf nimmt man die Kalbfleischscheiben heraus, und thut die gestossenen Krebsschalen hinein, gießt Brühe darzu, und schlägt es durch ein Haarsieb. Alsdann thut man die Krebsschwänze, nebst Champignons, Trüffel, Musserons, Artischokkenstielen und Spargelspizzen, je nachdem die Jahreszeit ist, in eine Casserole, mit ein wenig geschmolzenem Speck, gießt ein wenig Jus daran, fettet es, wenn es gar ist ein wenig ab, und macht das Ragout mit dem eben erwähnten Krebscoulis dicklich. Wenn der Truthahn ge-

gebraten ist, so macht man die Bekleidung davon, zieht ihn vom Speiße, legt ihn in die Anrichteschüssel, und richtet das Ragout darüber an.

Man bereitet auch den gefüllten Puter in einer Braise, und wenn er gar ist, so zieht man ihn aus dem Kessel, läßt ihn ablaufen, legt ihn dann in die Schüssel, und richtet das Krebscoulis oder ein anderes von fetten Lebern, oder von Kälbermilch darüber an, und legt die Beilagen um ihn herum.

Truthahn marinirt. Man marinirt ihn in dem Saft von unzeitigen Trauben und von Citronen, mit Salz, Pfeffer, Nelken, Zwiebeln und Lorbeerblättern, und läßt ihn ohngefähr fünf bis sechs Stunden darin beizzen. Hernach macht man einen dünnen Teig, mit weissem Wein und Eierdotter an, tunkt den Truthahn darein, bäckt ihn dann in dem zerlassenem Speck oder Schweineschmalz, und richtet ihn mit Petersilie an.

Truthahn à la Princesse. Man biegt den Truthahn zierlich ein, schneidet ihn in zwei Stükken, und thut ihn in eine Braise, wie den Kapaun. Wenn er gekocht ist, so nimmt man ihn heraus, trocknet ihn ab, bäckt ihn in Schweineschmalz, und läßt ihn sich schön färben.

Alsdann richtet man ihn in einer Schüssel an, und trägt ihn auf mit Remoulade von Sardellen, gehackten Kapern, Zwiebeln und einem Jus von Rindsfleisch und andern guten Sachen. Anstatt ihn zu backen, kann man ihn nur auf einen Rost legen, und mit der Feuerschaufel anfärben.

Truthahn mit Provenzeröl. Man schneidet den Truthahn nach Belieben. Was an den Knochen und Beinen abfällt, wird nebst dem Halse in Bouillon, Provenzerdl und Essig, nebst ein wenig Knoblauch, Zwiebeln, Citronen, Pfeffer, Nelken, Muskatenblumen, ein wenig Salz und Semmelrinde gekocht, und durch ein Haartuch gestrichen. Hierin läßt man das Truthahnfleisch kurz vor dem Anrichten recht heiß werden.

Truthahn à la Provensale. Man belegt den eingebogenen Truthahn auf der Brust mit Speck, und läßt ihn braten.

Indem er am Spieße steckt, macht man ein Ragout mit fetten Lebern, Kälbermilch, Petersilie, gehackten Zwiebeln, mit Salz, Pfeffer, und gutem Gewürz, und passirt alles in der Casserole, mit ein wenig Speck und Mehl. Hierauf thut man in das Ragout ein Glas Wein, gehackte Karpfen, eine Sardelle, und ausgekernte Oliven, nebst einem Sträußchen feiner Kräuter, und einen Coulis von Rindfleisch, um es zu verdikken.

Wenn das Ragout fertig ist, so richtet man den Truthahn in einer Schüssel an, thut das Ragout darüber, und trägt alles zusammen mit dem Saft von einer Citrone auf.

Truthahn Pudding blanche davon. Man hackt das Fleisch von der Brust des Truthahns und von den Keulen klein, und stößt es alsdann im Mörser, stößt dann auch frischen klein geschnittenen Speck im Mörser, aber für sich allein mit etwas Zwieback, thut sodann das gestossene Truthahnfleisch, ein wenig klein gestossenen Anis, klein gehackten Majoran und Thimian darzu, stößt alles wieder durcheinander, und schneidet auch Schwenieliesen in nicht allzu grosse, aber auch nicht allzu kleine Stükken.

Man läßt alsdann ein Paar Semmelkrumen und in Scheiben geschnittene Zwiebeln in süsser Milch aufkochen. Unterdessen wird das zerstossene Fleisch, mit klein gestossenem Koriander, Muskatenblumen, Nelken und Salz abgewürzt. Die gekochten Semmelkrumen werden aber nur mit ganz wenig Milch, durch einen engen Durchschlag passirt, und die geschnittenen Schwenieliesen werden unter das Fleisch recht durchgerührt. Man schlägt alsdann sechszehn bis achtzehn Eier aus, passirt sie mit ein wenig Milch durch den

Durchschlag auch darzu, und rührt alles eine halbe Viertelstunde auf dem Kohlfeuer um.

Die gereinigten Schaafdärme werden mit der Masse durch einen Trichter gefüllt, allezeit zweimal zugebunden, und abgeschnitten, in Milch gekocht, dann herausgezogen, abgetrocknet, eine Nacht stehen gelassen, und des Morgens wieder so lange, bis man sie braten will in Milch gelegt.

Truthahn mit Schinken und Kastanien. Man muß den Truthahn erstlich weiß und sauber präpariren, ihn scharf à la Daube abkochen, hat man aber keine Brühe oder Fleischbrühe zur Tunke, so muß man es mit ein wenig Wasser zum Feuer bringen, etwas Kräuter, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz daran thun, und also gar kochen, daß eine kurze kräftige Brühe darauf bleibt. Während der Zeit macht man Kastanien rein, und schneidet etwas Schinken in ganz dünne Scheiben, weicht sie in Milch ein, macht ein wenig braunes Mehl, und thut gehackte Zwiebeln, und auch den Schinken hinein, rührt es wohl über dem Feuer durch, gießt etwas von der Brühe darauf, und läßt es in einer kurzen Brühe kochen, bis der Schinken gar ist, thut dann die Kastanien ebenfalls darzu, kocht es noch ein wenig zusammen durch, und richtet es an.

Truthahn zu schlachten. Man haut dem Truthahn den Kopf ab, oder schneidet ihm die Gurgel ab, wie den Hühnern, welches besser seyn soll und rupft und sengt ihn. Hernach schlägt man ihm das Brustbein ein, schlägt ihm die Flügel über die Brust kreuzweise zusammen, und legt ihn auf den Bauch, damit er so erstarret. Soll er aber gekocht werden, so brühet man ihn mit siedendem Wasser, und nimmt ihn auch eben so wie anderes Federvieh aus.

Truthahn zuzurichten auf verschiedene Art. Beim Schlachten wird ihm der Kopf abgehauen, und nur soviel vom Halse daran gelassen, daß man ihn daran am Spieße anbinden kann. Wenn er nicht mehr blutet, oder noch warm ist, so legt man ihm ein vielfach zusammengelegtes leinenes Tuch auf die Brust, und klopft mit einem Holze auf den Brustknochen, daß er breit wird, und nicht hervorsteht. Wenn er gerupft, gereinigt, ausgenommen, auch an der Seite nach hinten zu der Kropf ausgezogen, und gehörig ausgespült ist, so wässert man ihn, und läßt ihn wieder abtropfen. Dann spickt man die Brust und Keulen wie gewöhnlich mit Speck, macht eine Farce von Eiern, Butter, gestossenen Muskatenblumen, gewaschenen, und wieder getrockneten kleinen Rosinen, gehackten Citronschalen, abgebrüheten und fein gestossenen Maudeln, ein wenig Salz und geriebener Semmel, und rührt alles wohl durcheinander. Man steckt man in die Oeffnung, die inwendig vom Kropfe in den Rumpf geht, eine Citrone, oder ein Stück Semmel, damit die Farce nicht in den Rumpf fällt, füllt die Farce in den Kropf, nähet ihn zu, steckt den Braten an den Spieß, und begießt ihn mit Butter. Wird der Kropf beim Braten zu braun, so macht man ein mit kalter Butter fett bestrichenes Papier darum.

Die jungen halberwachsenen Truthähner werden sauber gespickt, und weiß oder gelb gebraten. Es wird auch wohl Papier daran gesteckt, damit sie von der Hizze nicht braun werden.

Ein grosser Puter, der gut mortificirt ist, muß in zwei Stunden an raschem Feuer gar gebraten werden können. Ist er gefüllt, so läßt man ihn eine halbe Stunde länger braten, damit die Fülle inwendig nicht roh bleibt.

Zur Fülle kann man auch folgendes nehmen: man klopft die rohe Leber des Puters mit einem Messerrükken, und nimmt alsdann alle Sehnen heraus, hackt sie dann nebst einer Zwiebel und einigen Sardellen recht fein, macht

macht dann von einem Viertelpfund Butter und vier Eiern, ein Rührei, thut eine halbe in Wasser erweichte, mehr alte als frische Semmel, nebst dem Gehackten darzu, wie auch noch ein Eierdotter, etwas Muskatennuß, und gehöriges Salz, füllt diese Fülle vorn in den Kropf, und näht ihn zu. Man muß aber nicht zu viel einfüllen, sondern lieber das Mehrere in den Puter selbst legen, damit die Haut nicht zerplatzt, und den Braten verunstaltet.

Truthenne in Stiefelleten. Man schneidet sie in Viertel, nimmt aus der Mitte eines jeden Stücks den Knochen, und soviel Fleisch als man kann, und macht davon eine Fülle, schlägt das Fleisch mit dem Rükken des Küchenmessers, damit sie sich besser auseinander ziehen, macht sie dann auf einem Schaumlöffel steif, kehrt aber zuvor das Äußerste herum, und in die Höhe, damit nichts als die Mitte des Stükkes blauchirt wird, spickt diese Mitte mit zartem Speck, und thut inwendig, oder auf die unbelegten Oerter ein wenig von der Fülle, schließt in dieselbe ein Ragout oder Salpikon, macht die Stükken in Gestalt eines Beutels zu, und läßt sie in einer trokkenen Braise auf folgende Art kochen:

Man belegt den Boden einer Casserole mit Speckstreifen, legt die Hühnerstükke darauf, und zwar das Gespickte unterwärts, bedeckt sie oben mit Kalbfleischscheiben, legt auf diese die Speckstreifen, thut eine grosse Zwiebel, feine Kräuter, Nelken, Salz und Pfeffer darzu, bedeckt die Casserole mit ihrem Dekkel, und giebt unten und oben Feuer darzu. Wenn es gar ist, so glasirt man die Hühnerstükken, und färbt sie in dem Jus, mit etwas stärkerm Feuer. Wenn sie gut gefärbt, und wie ein Fricandeaux glasirt worden sind, so legt man sie zierlich in die Anrichteschüssel, so daß das Gespickte oberwärts zu liegen kommt, und richtet sie mit einer Essenz und Citronsaft an.

Truthenne in Teigrand gebakken. Wenn die Henne gebraten ist, so schneidet man sie in kleine Stükken, hakt dann ein Paar gebratene Kalbsnieren klein, nebst Champignons, Morcheln und Trüffeln, würzt alles mit feinen Gewürzen und Kräutern, kleiner Petersilie und kleinen Zwiebeln, thut noch zehn oder zwölf ganze Eier darzu und ein Nöffel süssen Rahm, und rührt alles mit Salz und ein wenig geglühetem Oel untereinander. Man macht alsdann einen mürben Teig von Mehl, Butter, vier rohen Eierdottern und Wasser, nebst ein wenig Salz, knetet alles durcheinander, und mandelt den Teig aus.

Alsdann nimmt man eine blecherne Form, welche man am Rande aus einander machen, und deren Boden loß gemacht werden kann, bestreicht zuvor den Rand mit Butter, und macht den ausgemandelten Teig in denselben, schneidet mit einem Messer, den über den Teig stehenden Rand ab, und kerbt ihn mit dem Messer etwas ein. Alsdann legt man die Puterstükken hinein, und giebt das eingerührte Nierenhaschee darüber, bedeckt es mit Papier, welches mit Butter bestrichen worden ist, und bäckt es im Ofen gar. Beim Anrichten macht man den Rand loß, so daß das Gericht auf dem Blechboden stehen bleibt, setzt es dann in die Anrichteschüssel, und belegt den Rand mit kleinen Torteletten von Kälberhaschee.

Kapaunen, junge Hühner, Tauben, Rebhühner werden auf eben diese Art zubereitet. Man kann auch eine solche Fülle von Kälberlebern, nebst Speck, und gekochtem Schinken machen, und mit demselben auf eben die Weise verfahren

Desgleichen kann man auch die gebratenen Truthühner mit einer Leberfülle in Kälbernezze wikkeln, den Boden einer Tortenpfanne, mit Speckstreifen belegen, und die gefüllten Nezze darauf legen, sie dann mit Butter bestreichen, mit feinen Semmelkrumen

bestreuen, und sie im Ofen gar bakken. Wenn man anrichten will, so nimmt man sie heraus, und läßt sie ablaufen, giebt alsdann eine süsse Sauce in die Anrichteschüssel, und richtet die gefüllten Nezze darin warm an.

Turinerbrod. Man macht ein halbes Quart Milch, ein halbes Pfund Mehl und ein Viertelpfund Zukker zusammen lauwarm, thut für zwei Groschen gestossenen Cardamom, und einige gute Löffel voll dikke Hefen darzu, rührt soviel feines Mehl darein, daß es ein steifer Teig wird, thut ihn auf den Backtisch, macht lange runde Streifen davon, eine gute Viertelelle lang, und eines Fingers dikke, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Ei, und bäckt sie bei gelinder Hizze im Ofen gar.

U.

Ullie zu verfertigen. Man putzt erstlich allerhand Gartengewächse, als Rüben, Savoyer- und Blumenkohl u. d. gl. und kocht es allein ab. Den Kohl muß man aber erst blanchiren, und dann jedes Stück mit einem Bindfaden umwinden, den Blumenkohl aber nicht zu mürbe kochen. Zuvor kocht man ein Paar Schweinszungen ab, und läßt sie wieder kalt werden, putzt sie ab, und schneidet sie klein, macht dann etwas braunes Mehl in einer Casserole, daß alle andre Sachen hineinkönnen, thut alle abgekochte Gartengewächse, wenn sie gut abgelaufen sind, und der Kohl rein ausgedrückt worden ist, in das braune Mehl, auch die klein geschnittenen Schweinsohren und Schnauzen, gießt eine gute Brühe darauf, und kocht es gut damit durch, schüttelt es zuweilen, damit es nicht anbrennt, auch nicht zu sehr zu Brei wird, verfertigt einige Scheiben Fricandeaux, nimmt ferner eine frische Bratwurst, einige Stükken Carbonnade von Hammel- oder Kalbfleisch. Wenn alles fertig ist, und man anrichten will, auch die Ullie gehörig gesalzen ist, so richtet man sie an, garnirt sie mit der Bratwurst, die man in Stükken schneiden muß, ferner mit der Carbonnade, und legt die Fricandeaux mit herum. S. auch Oullie.

Ullmer Gerste schön weiß zu kochen. Man nimmt auf eine Person eine starke Hand voll Gerste, wäscht sie in frischem Wasser, und läßt das Wasser gut ablaufen. Hernach gießt man an sieben bis acht Hände voll einen Eßlöffel voll Weinessig, und rührt es wohl untereinander, damit alle Gerstenkörner davon feucht werden, thut etwas weniges Butter, und auf zwei Personen ein Nößel Wasser daran, rührt es wieder untereinander, und läßt es zugleich dikke einkochen, giebt aber genau Achtung, daß sie nicht überläuft. Nach genugsamen Einkochen, thut man ein Stückchen Butter, und ein wenig Muskatenblüten daran, und rührt es, bis die Gerste schleimt. Alsdann macht man sie mit Fleisch, oder Hühnerbrühe dünne, läßt es noch ein wenig kochen, richtet es hernach an, und reibt etwas Muskatennuß darauf.

Dergleichen noch anders. Man nimmt auf eine Person eine Hand voll Gerste, netzt sie, wenn sie gelesen und gewaschen ist, mit ein Paar Löffel voll Weinessig an, setzt sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und läßt sie recht dikke einkochen, doch daß sie nicht anbrennt. Nach diesem rührt man ein Stück Butter so lange darin, bis sie anfängt zu schäumen, gießt gute Hühner- oder Fleischbrühe daran, und salzt sie vollends hinlänglich, wenn der Brühe noch etwas abgeht. Man kann auch Sellerieswurzeln darein schneiden, oder dürre Bratwürste, und geräucherte Brat-

Bratwürste mit kochen, und alsdann etwas Pfeffer darauf streuen. Sonst aber läßt man sie mit der Butter wohl aufkochen, richtet sie an, und thut etwas Muskatenblüten darauf. Viele lassen sich über Tische etwas Weinessig darzu geben, und giessen ihn auf den Teller unter die Gersie.

V.

Veau frit. Man salzt ein Stück von der Kalbsbrust, vom Rükken, oder vom Bauche, und kocht es in Wasser gar. Alsdann thut man in einer Schüssel ein wenig Essig und Pfeffer daran. Sodann macht man eine abgerührte Klare, von gutem Mehl, Eiern und Bier, und thut Muskatenblumen darein, kehrt das aus dem Essig genommene Fleisch in dieser Klare um, und bäckt es in abgeklärter heisser Butter aus.

Veau à la Roiale. Man klopft Kalbfleisch aus der Keule recht mürbe, spickt es, wie den Boeuf à la mode mit grossem Speck, legt es in einen nicht zu grossen Kessel auf breite dünne Speckscheiben, thut gestossene Muskatenblumen und Salz darzu, und läßt es schwizzen. Alsdann macht man von Morcheln, Champignons, Mussirons, Artischokkenboden und gehacktem Fleische grosse Fricandellen oder Klösse, bereitet davon ein weisses Ragout, und richtet es über das Fleisch an. Dieses Essen muß vom Anfange weiß bleiben.

Veilchen Clarequets. Man schneidet darzu ein Duzzend der schönsten Reinetten zum Abkochen, daß man die Brühe davon bekommt, und macht daraus eine ordentliche Aepfelgallerte. Hernach thut man reine Veilchenblätter in einen Napf, gießt ein halbes Quart kochendes Wasser darüber, und läßt es wohl zugedeckt vom Abend, bis an den Morgen, auf dem warmen Ofen. Alsdann drückt man sie durch ein Tuch, damit das Wasser ganz heraus kommt. Wenn die Obstgallerte kocht, so unterhält man das Feuer ganz schwach, damit es nur allmählig kocht, und rührt mit einem Löffel die Veilchenbrühe nach und nach unter, daß es zwar wohl vermischt, aber nicht zu dikke wird. Alsdann siedet man soviel Zukker (nach Art des gebrochenen Zukkers) als man Saft hat, thut den Saft ganz sachte darunter, und setzt es wieder über das Feuer. Bei dem ersten Sud wird die Gallerte abgeseint, und hierauf läßt man sie zwei bis dreimal aufwallen. Zuletzt fährt man mit einem silbernen Löffel hinein; fällt die Gallerte breit und glatt herab, so ist sie fertig, und man kann sie in Clarequetsformen thun, und auf dem Ofen gerinnen lassen.

Veilchen, eingemachte. Die Blumen bleiben ganz, aber von den Stielen wird nur der vierte Theil daran gelassen. Man setzt sie ohne, daß man sie wäscht, in geläuterten (und nach Art des grossen Fadenzukkers) gesottenen Zukker, läßt sie darin bis auf den andern Tag stehen, daß sie auskühlen. Dann läßt man sie ohngefähr zwölfmal aufwallen und auskühlen, da man sie endlich in Gefässe bringen kann.

Will man aber keine Stiele an diesem Zukkerwerke haben, so kann man die Blätter so auspflükken, daß sie ganz bleiben, und übrigens eben so einmachen, wie es jetzt gezeigt worden ist.

Veilcheness ig. Man thut ein Pfund Veilchenblätter in einen zinnernen Napf, sprengt sie mit kochendem Flußwasser an, daß sie nur feuchte sind, und läßt sie so eine Nacht über zugedeckt stehen. Des Morgens gießt man ein Quart guten Weinessig darauf, setzt den Napf zugedeckt auf Kohlen,

und

und läßt dieses eine halbe Stunde kochen, bis der Essig ganz blau wird. Dann läßt man ihn durch ein Haarsieb laufen, füllt ihn in eine Bouteille, und pfropft diese gut zu. S. auch Essig von Veilchen.

Veilchen Gefrornes davon. Man stößt eine gute Hand voll Veilchenblätter sehr klar im Mörser, mischt sie hernach in eine Kanne warmes Wasser, und läßt darin ein halbes Pfund Zukker zerschmelzen. Wenn es eine halbe Stunde gestanden hat, so wird das Wasser durch ein Tuch gegossen, und auf Eis gesetzt, daß es gerinnt. Siehe auch Gefrornes von Veilchen.

Veilchengelee, s. Gelee.

Veilchen, kleines Zukkerwerk davon. Man gießt auf ein Viertelpfund Veilchen ein wenig siedendes Wasser, und läßt auf dem warmen Ofen alle Kraft herausziehen. Mit diesem Veilchenwasser begießt man eine Unze Gummi Tragant, und wenn dieser völlig zerschmolzen ist, so gießt man es durch ein Tuch, welches stark ausgedrückt werden muß, damit nichts darin zurück bleibt. Dieses Wasser wird nebst feinem Zukker in einem Mörser gestossen, und zwar so, daß nach und nach ein Pfund Zukker hineinkommt, bis ein Teig daraus wird, der sich gut kneten läßt. Aus diesem Teige macht man allerhand Kleinigkeiten, als Mandeln, Kaffeebohnen, Würznelken u. d. gl.

Wenn man so etwas machen will, und man kann eben keine frische Veilchen haben, so kann man auch getrocknete darzu brauchen.

Veilchenkuchen. Man macht aus Papier eine etwas erhabene Form, so groß wie der Kuchen seyn soll. Alsdann thut man ein halbes Pfund Veilchenblätter in ein Pfund Zukker, der nach Art des grossen Federzukkers gesotten ist, arbeitet es auf dem Feuer mit einem Rührlöffel gut durch, thut, wenn es anfängt zu steigen, ein wenig Eiweiß, das mit klarem Zukker, und zwar nicht allzu dünne eingerührt ist, darzu, damit der Kuchen in die Höhe geht, schüttet gleich hernach alles in die Forme, und bäkt ein Bekken mit Kohlen darüber, daß der Kuchen in die Höhe steigt.

Veilchenmus. Man stößt Veilchen klein, gießt Wein darauf, läßt es so lange stehen, bis der Wein blau ist, und seihet ihn dann durch ein Haarsieb. Alsdann röstet man ein wenig geriebene Semmel in Schmalz, gießt den Wein darauf, thut Zukker darzu, und kocht es zu einem klaren Mus.

Veilchenöl. Man nimmt süsse Mandeln, soviel man für gut befindet, und thut zu jedem Pfund, ein halbes Pfund ungewaschene und rein gepflückte Veilchenblätter. Die Mandeln werden gebrühet, damit die Schalen abgehen, und nebst den Veilchen in einem Mörser gestossen. Sobald daraus ein sehr zarter Teig geworden ist, so thut man diesen in ein klares Tuch, und drückt mit einer Presse das Oel heraus.

Veilchensirup. Man nimmt hierzu ein Pfund frisch abgepflückte Veilchenblätter, ein und ein halbes Pfund Flußwasser, und ein und ein Pfund geläuterten Honig. Die Hälfte von den Blättern wird in eine zinnerne Flasche gethan, das Wasser kochend darauf gegossen, und die Flasche gut zugemacht. So läßt man es eine Nacht über stehen. Des Morgens wird das Wasser abgegossen, die Blätter ausgedrückt, und in die Flasche ein halbes Pfund frische Blätter gethan. Das abgegossene Wasser läßt man wieder kochen, gießt es so kochend wieder auf die Blätter, und so muß es noch einmal die Nacht über damit stehen. Des Morgens verfährt man ebenfalls so, wie vorher, läßt es auf Kohlen zu einem ordinairen Sirup einkochen, thut es dann in ein gläsernes oder anderes Gefäß, und hebt es auf.

Veilchensträußer, ganze. Hierzu sucht man die größten und schön-

schönsten Veilchen aus, bindet ihrer fünf bis sechs mit einem Faden zusammen, und taucht sie in Zukker, welcher als kleiner Fadenzukker gesotten, und etwas ausgekühlt ist. Hierauf legt man sie in gehöriger Entfernung auf ein Haarsieb, daß sie abtrocknen, und bestreut sie mit sehr feinem weissen Zukker, bläßt ihn ab, wo zuviel darauf liegt, legt sie auf ein anderes Haarsieb recht breit aus einander, und setzt dieses auf einen warmen Ofen zum Trocknen. Will man diese candirten Sträußer zum künftigen Gebrauche verwahren, so muß man sie in Schachteln legen, die mit reinem Schreibpapier wohl ausgefüttert sind, und an einen trokkenen und warmen Ort sezzen.

Veilchensulze. Man zupft die Stängel von den blauen Veilchen, nimmt eine Kaffeetasse von Veilchen, ballt sie in ein Tuch, gießt siedendes Wasser darüber, damit das Wasser blau wird, thut es in eine zinnerne Schüssel, drückt von einer Limonie den Saft darein, zukkert es, stellt es auf eine Glut, und läßt es heiß werden. Wenn es heiß ist, so schlägt man von einem Eiweiß einen Schnee, thut ihn in die Sulze, stellt sie von dem Feuer weg, läßt es kalt werden, und seihet es, wenn es kalt ist, durch ein Tuch. Man darf es aber nicht durchdrükken, sondern blos durchlaufen lassen. Man siedet nunmehr ein Pfund Hausenblase in kaltem Wasser, und läßt sie einsieden. Wenn sie eingesotten ist, so stellt man sie vom Feuer, und seihet sie, wenn sie kalt ist, ebenfalls durch ein Sieb in die Sulze, gießt die Sulze in eine Sallatschale, stellt sie an einen kühlen Ort, und läßt es sich sulzen.

Veilchentoffeln. Man läßt zu einem Quart Veilchensaft ein halbes Pfund Zukker sieden, bis er spinnt, und wenn er ein wenig abgeklärt ist, so füllt man Formen von Blech damit an. Man muß aber den Zukker vorher wohl verschäumen, ehe man den Saft hinzu thut, weil sich die Veilchenfarbe sonst leicht verändert. Will man aber die Toffeln noch besser machen, so nimmt man Citronsaft und Zimmtwasser hinein.

Verjus, siehe unter dem Wort Agresbeeren, Th. I. S. 51.

Violentäfelchen zu machen. Man läßt zu einem Quart frischen Violensaft, ein halbes Pfund Zukker einsieden, bis er sich spinnt, nimmt alsdann ein Blech oder Kupfer, und gießt Täfelchen darauf. Es muß aber zuvor ein wenig erkalten und gerührt werden. Man kann sie, wie Manus Christi-Täfelchen, oder wie Citronstriezzel giessen. Will man sie aber kostbar haben für Kranke, so thut man Citronsaft und Zimmtwasser darzu.

Viven gebakkene. Man putzt die Viven, und trocknet sie wohl ab, sind sie groß, so schneidet man sie längst dem Rükken auf, bestreut sie mit Mehl, bäckt sie in Butter, und wenn sie eine schöne Farbe haben, so richtet man sie an, und giebt sie als Beigericht zur Tafel.

Viven mit Ragout. Man bestreuet die ausgenommenen Viven mit Mehl, und passirt sie in der Casserole, bis sie hübsch braun werden. Hierauf läßt man sie wieder kalt werden, thut die Gräte davon, und füllt sie mit einem Gehäck von Champignons, Trüffeln, Karpfenmilch, frischer Butter, geriebenem Brod, und gehackten kleinen Zwiebeln, thut sie in eine Casserole mit Fisch- oder klarer Erbsenbrühe, und ein wenig unreitigen Traubensaft, läßt alles zusammen kochen, macht die Sauce dicklich mit geröstetem Mehl, und richtet sie hernach zum Vorgericht an. Den Rand der Schüssel besetzt man nach Belieben. Einige machen die Fülle von feinen Kräutern, nemlich mit Peterstilie, kleinen Zwiebeln, Thimian und Basilikum, alles klein gehackt, und einem Stück Butter, das man in der Hand knetet, womit man die Viven füllet. Alsdann thut man sie in eine Tortenpfanne, daß sie eine schöne Farbe bekommen.

Viven in Stückchen. Man bäckt die Viven, hebt das Fleisch davon auf, schneidet es in Stükken, und richtet sie hernach zu wie die Bärsche mit Gurken.

Man macht auch über die Vivenstückchen die Sauce Robert, man ißt sie marinirt, und bereitet sie auch wie den Aal.

Vögel gebratene. Man drückt ein halbes Pfund Mandelmasse in Formen, thut sie wieder heraus, und läßt sie trokken werden. Alsdann macht man folgende Farce darzu: man rührt ein Quentchen Zimmt, ein Quentchen Bolus Armene, acht Tropfen schwarze Farbe, eine Tasse voll Saffran, ein Lorh Gummi, und eine Tasse voll Wasser wohl untereinander, mahlt sie damit, bestreut sie mit groben Zukker, und läßt sie trokken werden.

Vögel, gedämpfte. Man zieht den Vögeln, wenn sie gerupft sind, die Gedärme heraus, und wäscht sie schön, salzt und röstet sie hernach in frischem Schmalz. Alsdann legt man sie in einen tiefen Tiegel, thut Zukker, Trisenet, und gebähetes Roggenbrod, das zuvor besonders in Wein abgesotten, und durchgezwungen worden ist, über die Vögelchen in den Tiegel. Sollte diese Brühe zu dikke seyn, so gießt man noch etwas Wein nach. Man kann auch ein wenig kleine ganze Weinbeeren darein thun, oder sich an deren Stelle, des Citronenmarks, und kleinen geschnittenen Citronschalen, oder auch eines Pfefferkuchens bedienen. Man läßt es eine Viertelstunde mit einander dämpfen, und richtet es dann an.

Dergleichen auf andere Art. Wenn die Vögel zubereitet und gesalzen sind, so röstet man sie mit geschnittenen Aepfeln und Weinbeeren in Schmalz. Alsdann thut man sie in ein Töpfchen, gießt Wein daran, würzt es mit Zukker, Zimmt, Cardamom und Muskatenblüten, läßt es eine Viertelstunde dämpfen, und richtet sie an.

Vögel gesotten in guter Brühe. Wenn die Vögel gerupft, ausgenommen, gesalzen, und eingewürzt sind, so übersiedet man sie erstlich nur ein wenig in Wasser, seihet es alsdann davon, gießt süssen Wein in ein Töpfchen, oder auch nur gemeinen Wein; läßt ein wenig Butter braun werden, gießt sie warm über die Vögel, legt sie in Wein, würzt ihn mit Ingber, Pfeffer und Nelken, läßt alles zusammen wohl sieden, daß die Brühe bräunlich wird, und trägt sie so zu Tische.

Dergleichen noch anders. Wenn die Vögel gerupft und gewaschen sind, so besteckt man sie mit Citronschalen und Zimmt, thut sie in einen Topf, und gießt Wein und Wasser, auch Salz und Gewürz daran, und läßt es sieden. Wenn man anrichten will, so thut man ein Stück Butter hinein.

Vögel kleine, zuzurichten. Man röstet sie wenn sie gebrühet, und mit Salz und Nelken gerieben sind, in Schmalz, schneidet ein Paar Zwiebeln klein würflich, röstet auch diese in einem besondern Pfännchen in Schmalz, gießt Wein und ein wenig Weinessig an die Zwiebeln, würzt es mit Pfeffer, und ein wenig Saffran, legt die Vögel auch darzu, thut ein wenig Zukker darein, läßt es mit einander sieden, und richtet es an.

Oder: Man schneidet Speck würflich, läßt ihn aus, thut die Griefen davon, und tränkt die gesäuberten und eingeriebenen Vögel so lange damit, bis sie gebraten sind.

Vögel zu mariniren. Man nimmt die Vögel aus, bratet sie halb ab, streut sie mit klarem Gewürz ein, und legt sie schichtweise in ein Gefäß. Alsdann gießt man halb Wein und halb Wasser untereinander, thut ganze Nelken, Pfeffer, Muskatenblüten, ein wenig Salz, auch Zwiebeln und Citronen in Scheiben geschnitten, nebst Lor-

Lorbeerblättern darzu, und kocht es mit einander durch. Wenn es kalt wird, so gießt man es nebst etwas Oel oben auf die Vögel. Alsdann verspündet man das Gefäß, und kehrt es täglich um.

Man kann auch Fische auf die nemliche Art mariniren. Diese werden vorher ordentlich wie Fische gebakken, und alsdann marinirt.

Vögel viele Meilen weit zu verschikken. Man bestreut den Boden des Kästchens, worin man die Vögel verschikken will, mit Wacholderbeeren. Den Vögeln sticht man die Augen aus, weil darin, und in dem Gehirn die erste Fäulniß entsteht, wikkelt sie in Schreibpapier ein, drückt die Augen voll Wacholderbeeren, thut auf die Vögelchen, auch ehe das Papier zugedrückt wird, einige Beeren oben darauf, setzt den Kopf der Vögel nach unten zu in dem Kästchen, und streut, wenn sie alle eingepackt sind, noch soviel Wacholderbeeren darauf, daß der Dekkel zugemacht werden kann, und bohrt einige Löcher darein.

Ebendieselben auf andere Art. Die kleinen Vögel zehren unter den Federn bekanntermasen gleich ab, sie müssen also ungerupft nicht verschickt werden. Man legt auf den Boden des Kästchens, worin sie verschickt werden sollen, trokkenen Roggen, hierauf eine Lage Vögel, so daß sie sich nicht berühren. Dann streut man darzwischen und darüber wieder Roggen, rangirt wieder die Vögel wie vorhin darauf, und streut darzwischen und darüber wieder Roggen, und das sovielmal, als nöthig ist; zuletzt muß Roggen oben auf kommen; so halten sie sich lange Zeit.

Vögel mit einer Sauce. Man putzt die Vögel sauber, setzt sie mit Wasser zum Feuer, und läßt sie kochen, salzt sie, macht eine braune Einbrenne, mit Limonienschalen, Weinbeeren und Eibeben. Man nimmt alsdann ein halbes Nößel Wein und ein halbes Nößel Essig, Pfeffer, Nelken, Muskatenblüten und Zukker darzu, läßt es zusammen kochen, und legt die gekochten Vögel darein, läßt sie noch einmal aufkochen, und giebt sie alsdann zur Tafel.

Vögel mit Weintrauben. Man bereitet und röstet die Vögel, thut sie in ein Töpfchen, gießt Wein daran, streut Zukker und Trisenet hinein, wirft frische Beeren darzu, und läßt alles mit einander dämpfen, jedoch nicht gar zu lange, damit die Beeren nicht gar zu weich werden. Alsdann richtet man sie an, und bestreut es noch einmal mit Trisenet.

Vögelwerk, allerley, einen Monat zu erhalten. Man macht in einem Weinfasse ein Paar Breter, in welche Nägel geschlagen sind, fest, und hängt die Vögel darin so auf, daß keiner den andern berührt.

Vorgebratenes mit einer Aepfelsauce, s. Brühe von Aepfeln.

Vorgebratenes mit noch andrer Sauce. Man bähet eine Schnitte Roggenbrod braun, läßt sie in Wein und Roseneſſig sieden, treibt sie durch, würzt sie mit Ingber, Pfeffer, Nelken, Zimmt, Muskatenblüten und Cardamom, thut zwei oder drei Löffel voll schönes Mehl, und ein wenig Citroneſſig darzu, und läßt alles zusammen noch einen Sud thun. Alsdann setzt man die Brühe an einen kühlen Ort. Wenn man Gebrauch davon machen will, so rührt man es untereinander, gießt soviel davon heraus, als man nöthig hat, schneidet hernach eine Limonie oder Citrone darein, läßt es aufsieden, gießt noch ein wenig Citroneſſig daran, und richtet es dann nach Belieben, über einen Lendbraten, Schlegel, und anderes dergleichen Gebratenes.

Vorgerichte, was man darzu rechnen kann. Dahin gehören

1) Fleischpotagen, wie man sie haben will.

2) Rindfleisch mit Marmelade.

3) Spans

3) Spanferkel auf deutsche Art.
4) Eot de bit vom Hammel mit gefüllten Ribbchen.
5) Gerolltes und gefülltes Rindfleisch.
6) Flußvögel mit Austernfülle.
7) Fette Hühner mit Trüffeln.
8) Würste von Kalbsleber.
9) Enten mit Ragout.
10) Fette Kapaunen à la Daube.
11) Gebratene Hammelzungen.
12) Rebhühner à la Daube.
13) Hammelfüsse mit weisser Sauce.
14) Ein Stück vom dikken Fleisch am Kalbsschenkel mit Austern.

W.

Wacholderbaum, Kaddig, Krammets-Jochandel-Reckolderbaum, ist eine Art Tangelholz, welche gewöhnlicher Weise als ein Strauch, oft aber auch zu einem ziemlichen Baume wächst. Er hat kleine schmale, spizzige Blätter, oder vielmehr Nadeln, bleibt im Winter und Sommer grün, und bringt im Mai kleine, gelbe Kätzchen, anstatt der Blüten, und zwar die weiblichen auf einem, und die männlichen auf einem andern Stamme. Sobald diese verfliegen, kommen die Beeren hervor, welche anfangs grün sind, alsdann braun, und endlich dunkelblau oder schwarz werden. Die Rinde ist fast wie die des Weinstocks beschaffen, das Holz ist sehr fest, kleinjährig und wohlriechend, und wird zu allerhand Drechsler- und Tischlerarbeiten verbraucht. Er liebt einen sandigen und bergigen Boden. Die

Wacholderbeeren, welche häufig von den Krammetsvögeln, Amseln und andern Vögeln gefressen werden, und ihnen einen besonders angenehmen Geschmack geben, haben ausserdem noch ihren mannichfaltigen Nuzzen in der Haushaltung. Man kann mit diesen Beeren allein, oder mit einem Zusazze von Weinbeeren, Kirschen, Pflaumen und Gewürzen, durch Abgiessen frischen Wassers, wenn es damit vergohren hat, ein gesundes und angenehmes Getränke bereiten. Man gebraucht sie, um das schwarze Wildpret lange gut zu erhalten. Man pflegt sie an manchen Orten mit unter das Sauerkraut zu streuen, die Bierfässer damit auszubrühen, auch wohl in Bier zu kochen und bei ungesunder Luft damit zu räuchern; der herrlichen Wirkungen, als Arzneimittel gebraucht, nicht zu gedenken.

Auser dem gemeinen Wacholderbaume, hat man noch einige andre Arten, z. B. den Oxycedrus oder grossen Wacholderbaum, welcher besonders in Spanien und Frankreich wächst, aber auch bei uns fortkömmt, und die härtesten Winter aushält. Aeuserlich kommt er mit dem gemeinen Wacholderbaume überein, die Beeren sind braun, so groß als eine Haselnuß, und nicht so stark von Geschmack. Er wird fälschlich von einigen sclavonische Ceder genannt.

Wacholderrataffia. Man stößt ein halbes Pfund ausgesuchte Wacholderbeeren, läßt sie mit vier Quart starkem Franzbranntwein, vier Loth Zimmt, vier und zwanzig Gewürznelken, zwei Quentchen Muskatenblumen, einem Quentchen Anis, einem Quentchen Koriander, zwei Pfund Zukker, oder soviel man dessen haben will, sechs Wochen lang stehen. Der Zukker muß aber zuvor in zwei Quart Wasser aufgeblößt worden seyn. Nach Verlauf dieser Zeit, seihet man es durch.

Wacholdersaft, wird also bereitet. Man stößt zwölf Pfund frische, im September gesammlete, und gereinigte Wacholderbeeren gröblich, gießt viermal soviel frisches Brunnenwasser darüber, und läßt es bald einsieden; preßt sie aus, seihet sie durch ein Tuch, daß

daß die Samenkörner zurückbleiben, siedet den Saft noch einmal, rührt ihn beständig um, bis er dick wird, und läßt ihn nicht anbrennen. Wenn dieser Saft abgekühlt ist; so verwahrt man ihn in einem gläsernen Gefäß, so läßt er sich zwölf Jahr erhalten, und kann zu vielen Dingen gebraucht werden; daher er auch der deutsche Theriak genannt, und häufig statt des gewöhnlichen Theriaks gebraucht wird.

Wachtel, ist ein Vogel, welcher überall in der ganzen alten Welt, in Getraidefeldern, und mit langem Grase bewachsenen Wiesen gefunden wird, und fast wie ein Rebhuhn gestaltet ist. Der Körper ist gelblich grau und gefleckt, und über den Augen liegt ein gelblich weisser Strich. Das Männchen ist an der Kehle braun oder schwarz, das Weibchen aber weiß.

Die Wachteln kommen im Mai in Deutschland an, und ziehen im September wieder fort. Das Weibchen legt zehn bis vierzehn Eier auf die bloße Erde in ein Loch, daß es sich aufscharret, und mit etlichen Halmen ausfüttert. Nach drei Wochen kriechen die Jungen aus, und laufen mit der Mutter, wie die Hühner davon. Sie nähren sich von allerhand Getraidesamen, besonders aber von Waizen, Hirsen, Hanf, grünen Pflanzen und Insekten. Das Fleisch, besonders der Jungen, ist sehr schmackhaft und gesund, und sie werden eben so, wie die Rebhühner zugerichtet.

Wachteln mit Basilikum, Man brüht die Wachteln ab, und blanchirt sie, macht dann auf dem Rükken eine kleine Oeffnung, um folgende Fülle hinein zu thun:

Man hackt roben Speck, Basilikum, Petersilie, Salz und Pfeffer klein zusammen, füllt die Wachteln damit, und läßt sie hernach in einem Topfe, mit einer guten kräftigen Brühe und Gewürz kochen. Wenn sie gekocht sind, so nimmt man sie heraus, macht sie mit geklopften Eierdottern gelb, und bestreuet sie mit fein geriebenen Brodkrumen, bäckt sie hernach in Schweineschmalz, bis sie eine schöne Farbe bekommen, und richtet sie zum Vorgericht warm an.

Wachteln in einer Braise. Man schneidet die Wachteln auf dem Rükken bis an den Schwanz auf, und würzt sie mit Salz, Pfeffer, und rein gehackten feinen Kräutern. Alsdann belegt man den Boden eines kupfernen Topfes mit dünnen Speckschnitten, und mit Trenschee von geschlagenem Rindfleisch, thut die Wachteln darein, die Brüste unterwärts, thut ein Stück gehackten rohen Schinken darzu, nebst einem Sträußchen feiner Kräuter, deckt sie damit zu, thut den Dekkel auf den Topf, vermacht ihn wohl, thut glühende Kohlen darauf und darunter, und läßt alles wohl kochen. Wenn die Wachteln gar sind, so thut man den Topf vom Feuer, nimmt von dem Jus, welches über den Wachteln stehet, thut davon in eine Schüssel, richtet die Wachteln darin an, und trägt sie mit dem Safte von einer Citrone zum Voressen auf.

Ebendieselbe auf andere Art. Man nimmt die Wachteln aus, beugt die Beine zierlich einwärts, füllt den Leib mit einer guten Fülle, welche von der Brust eines guten Kapauns, Rindsmark und roben Eierdottern gemacht, und mit Salz, Muskatennuß, und ein wenig Pfeffer gewürzt worden ist. Wenn die Wachteln gefüllt worden sind, so legt man sie in einen kupfernen Kessel, dessen Boden zuvor mit Speck und geschlagenen Rindsscheiben belegt worden ist. Alsdann thut man noch ein Stück roben gehackten Schinken darzu, würzt sie mit Salz, Pfeffer, einem Bündchen feiner Kräuter, und bedeckt die Wachteln oben eben so mit Speck und Rindfleischscheiben, wie unten, deckt alsdann den Kessel wieder zu, und macht unten und oben Feuer, läßt alles wohl kochen, und wenn sie gar sind, so macht man darzu ein weisses Ragout von Kälbermilch, Champignons und Trüffeln. Wenn die

Wachteln kurz vor dem Anrichten darzu gethan worden sind, so macht man es mit einem weissen Coulis dicklich, oder auch mit Rahm und Eierdottern. Will man sie aber braun anrichten, so gießt man Jus zu dem Ragout, und macht es dicklich, mit einem guten Kälber- oder Schinkencoulis, wenn man nemlich keinen Coulis von Rebhühnern hat. Alsdann legt man die Wachteln aus dem Ragout in die Schüssel, und richtet das Ragout warm darüber an.

Wachteln zu braten. Man rupft die Wachteln trokken, weidet sie aus, reibt sie mit Salz, und wendet sie in Weinblätter, bis sie gebraten sind.

Oder: wenn man sie recht gut und niedlich haben will, so streut man, wenn die mit Salz geriebenen Wachteln, am Spieße warm zu werden anfangen, beständig feines Grießmehl darauf, und bratet sie ganz geschwinde ab.

Wachteln in Fricassee. Wenn die Wachteln gehörig ausgenommen sind, so thut man sie in eine Casserole, nebst ein wenig geschmolzenem Speck und ihrer Beilage, zu welcher Champignons, Trüffeln, Morcheln, Musserons, und in Scheiben gehackter Schinken gehören. Man würzt sie mit Salz, Pfeffer, Nelken, einem Bündchen feiner Kräuter, und wenn man keinen Coulis hat, so thut man ein wenig Mehl darzu, schwengt sie zwei oder dreimal um, benetzt sie mit gutem Jus, thut ein Glas Champagnerwein darzu, läßt sie bei gelindem Feuer kochen, und fettet sie wohl ab. Wenn sie fast gar sind, so macht man sie kurz vor dem Anrichten dicklich mit einem guten Coulis oder zwei bis drei Eierdottern, welche mit ein wenig Jus oder unreifen Traubensaft, zergehen müssen, und richtet sie warm an.

Wachteln auf italiänische Art, werden vollkommen so bereitet, wie die Rebhühner auf italiänisch.

Wachteln auf königliche Art, s. Rebhühner auf königliche Art.

Wachteln in der Pfanne. Wenn die Wachteln ausgenommen sind, so spaltet man ihnen den Rükken ein wenig, macht eine kleine Fülle, von geschabtem Speck, ein wenig Schinken, einer Trüffel, einigen fetten Lebern, und einem rohen Eierdotter, hackt und stößt alles im Mörser, würzt es mit Salz, Pfeffer, Muskatennus, feinen Kräutern, und füllt damit die Wachteln. Alsdann belegt man den Boden einer Casserole mit Speckscheiben, legt die Wachteln darauf mit der Brust unterwärts, würzt sie mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, sowohl unten als oben, und bedeckt sie mit Scheiben von Kalbfleisch, Schinken und Speckstreifen, deckt dann die Casserole mit einem Teller zu, so daß er das Fleisch berührt, um den Teller aber wikkelt man ein leinenes Tuch, und deckt noch einen Dekkel darüber, setzt die Casserole auf glühende Asche, so daß alles darin schwitzt und gar wird. Kurz vor dem Anrichten deckt man die Casserole auf, nimmt die Scheiben von Kalbfleisch, Speck und Schinken davon, und läßt die Wachteln vollends auf dem Casserolloche gar werden. Wenn sie sich gut gefärbt haben, und das Jus an die Casserole angebakken ist, so nimmt man die Wachteln heraus, legt sie in die Anrichteschüssel, nimmt das Fett aus der Casserole, und besenchtet das darin angebakkene, mit halb Brühe, und halb Jus, damit es abgehet, thut ein wenig Pfeffer, Citronsaft hinein, und richtet es, wenn es durch ein Haartuch gelaufen ist, über die Wachteln warm an.

Waffel, ist ein zartes, in Holland erfundenes Backwerk, welches von seinem Mehl mit Milch, Eiern und etwas Zukker eingerührt, in einem besonders dazu bestimmten Waffeleisen gebakken wird, und eine viereckigte Form, mit kleinen viereckigten Vertiefungen bekommt. S. Eisengebakkenes.

Waffeln. Man schmelzt ein Pfund Butter, schlägt sie eine Stunde lang durcheinander, daß sie zu Schaum wird, und rührt ein Pfund Weizenmehl darunter. Hernach quirlt man sechs frische Eier, gießt sie allmählig dazu, und schlägt sie damit gut durcheinander, gießt nach und nach ein Quart warme, Milch, einige Löffel voll gute Weisbierhefen hinein, läßt dann den Teig gehen, und bäckt ihn in einem Waffeleisen. Im Winter kann man den Teig acht Tage lang aufheben.

Oder: man kann die Waffeln auch auf eine kürzere Art bereiten; wenn man acht Eierdotter, gute Hefen, geriebene Citronschalen, ein halbes Pfund frische etwas gesalzene Butter, ein halbes Nößel süße Sahne und eben soviel Milch mit Mehl zu einem Teige zusammenrührt, und es etwas an einem warmen Ort stehen und aufgehen läßt.

Zum Abbakken muß man ein Waffeleisen haben. Dieses muß man vor dem Gebrauch warm machen, auspuzzen und einschmieren. Letzteres darf man nicht eher wiederholen, als wenn die Kuchen anbakken wollen. Der Teig darf weder zu dünne noch zu dikke seyn. Er ist eben recht, wenn man etwas davon mit der Kelle in die Mitte des Eisens thut, daß der Teig durch die Bewegung des Eisens, dasselbe überall belegt, und darauf stehen bleibt.

Die fertigen Kuchen stellt man gegen das Feuer, denn auf einander gelegt werden sie weich. Man pflegt sie auf einem Dreifuß über hellem Feuer zu bakken. Sie bedürfen aber keiner starken Hizze. Zum Essen werden sie mit Zukker bestreut.

Dergleichen noch anders. Man nimmt drei Viertelpfund Mehl, sieben Eier, ein halbes Maas Milch, drei gute Löffel voll dikke Hefen, für sechs Pfennige Branntwein, ein halbes Pfund Butter, rührt diese zu Schaum, und thut sie nach und nach darzu, läßt den Teig eine Stunde gehen, bestreicht das Waffeleisen mit einer Speckschwarte, hält es, wenn man den Teig darein gethan hat, über Kohlen, und bäckt es geschwind. Zukker, Zimmt, und Muskatenblüten thut man nach Belieben darzu.

Ebendieselben auf andere Art. Man nimmt ein halbes Nößel Sahne, eben soviel Milch, vier Eierdotter, das Weisse von vier Eiern wird zu Schnee geschlagen. Hierzu thut man ein halbes Pfund Butter, und drei Loth Zukker. Dieses rührt man zusammen, etwas steifer ein, als einen Eierkuchen, bestreicht sodann das Eisen mit Speck, bäckt die Waffeln darinne, und bestreut sie dann mit Zukker und Zimmt.

Dergleichen noch anders. Man macht von einer Mezze Mehl, einem halben Pfunde geschmolzener Butter, zwei Löffel voll Hefen, und acht Eiern mit Milch einen Teig an, und salzt ihn. Diese Masse muß acht Stunden zuvor, ehe sie gebakken werden sollen, eingerührt werden. Beim Bakken der Waffeln verfährt man wie bei den Waffelkuchen. Sie werden mit Zukker allein, oder, wenn sie mit geschmolzener Butter bestrichen sind, mit Zukker und Zimmt bestreut, und zur Tafel gegeben.

Waffeln, Bremer, s. Bremer Waffeln.

Waffeln die man drei Wochen aufheben kann. Man wäscht ein halbes Pfund Butter in einem reinen Tuche gehörig aus, nimmt ein halbes Pfund Mehl und fünf Eier darzu, und rührt es drei Stunden nach einer Seite. Kurz zuvor ehe man den Teig bakken will, rührt man eine gehörige Menge Zukker darzu. Man bindet alsdann ein Stück Butter in ein Tuch, bestreicht das Eisen damit, und putzt es alsdann wieder sauber ab, damit es nicht schwarz wird, bäckt die Waffeln, und bestreut sie mit Zukker und Zimmt.

Waffeln, gefällte. Man schneidet Eibeben, kleine Rosinen, Citronschalen und Citronat klein, und mischt es untereinander. Alsdann bäckt man die Waffel auf eine, von den oben beschriebenen Arten, und füllt die Löcher einer Waffel mit dieser Fülle, und legt eine andere warm daran. Wenn alle gebakken und gefüllt sind, so legt man sie in eine zinnerne Schüssel, und macht eine süsse Brühe von Wein, Zukker und Eibeben daran, läßt sie aber ja nicht lange in der Brühe kochen.

Waffeln, Gest. Man rührt ein halbes Pfund Butter, mit drei ganzen, und drei Eierdottern ab, thut die Schale einer Citrone, nebst sehr wenig Zukker, und etwas Zimmt hinzu, rührt drei Viertelpfund feines Mehl, nebst einem Löffel voll gutem Gest darunter, verdünnt die Masse mit einem halben Quart guter Sahne, stellt sie warm, und läßt sie aufgehen, bäckt sie nachher mit dem Eisen, und bestreut sie mit Zukker und Zimmt.

Ebendieselben noch anders. Man kocht ein Quart Milch auf, und läßt sie wieder lauwarm werden, thut dann ein Pfund Mehl in einen irdenen Topf, schlägt zwei ganze Eier und ein Dotter dazu, gießt die Milch und eine Obertasse voll Gest darzu, rührt es gut zusammen, und gießt zuletzt ein halbes Pfund abgekühlte Butter darzu, rührt es unter einander, setzt es an einen warmen Ort, daß die Masse gut aufgeht (es muß noch einmahl so viel werden) und bäckt es dann, wie man andere Waffeln bäckt. Man kann auch ein halbes Pfund geschälte und fein zerstossene Mandeln, nebst der Schale einer Citrone dazu thun.

Waffeln, gute. Man rührt ein Pfund ganz frische Butter, bis sie weiß wird, schlägt neun Eier, eines nach dem andern darein, thut ein Viertelpfund klein gestossene Mandeln dazu, und rührt es wieder, bis alles einander annimmt, rührt ferner neun Löffel voll Rosenwasser, drei Löffel voll Branntewein, etwas klein geschnittene Citronen, und ein Viertelpfund Mehl darzu, rührt es noch einmal unter einander, und bäckt und zukkert sie, wie es bereits erwähnt worden ist.

Waffeln ohne Hefen. Man rührt ein Pfund Butter und acht Eier recht wohl mit einander, thut hernach den Rahm von saurer Milch, und ein Pfund Mehl darzu, und rührt es mit lauter süßer Milch, vollends zu einen Teig an, welcher etwas dikker ist, als sonst ein Hippenteig, bäckt die Waffeln, und legt eine jede auf ein sauberes Tuch, aber ja keine auf die andere, bis sie alle fertig sind, bestreut sie mit Zukker und Zimmt, legt sie auf eine zinnerne Schüssel, und giebt sie auf den Tisch.

Dergleichen noch anders. Man schlägt ein halbes Quart Sahne die einige Tage alt ist, zu Schaum, rührt dann sechs Eierdotter, ein halbes Pfund Mehl, ein Viertelpfund abgekühlte laulichte Butter, und zuletzt den Schnee von den obigen Eiern darzu. Da kein Zukker darinne ist, so bestreut man sie nachher stark damit. Diese Kuchen sind sehr leicht und ganz durchsichtig.

Waffeln, Italienische, S. Mandelwaffeln.

Waffelkuchen. Man rührt ein Pfund Mehl, ein Nößel Sahne, drei Viertelpfund abgekühlte Butter, drei gestoßene Biscuite, sechs ganze Eier, zwei Löffel voll Hefen die eine Nacht im Wasser gestanden haben, Muskatennuß, Kardamom, einen guten Löffel voll Zukker, und eben soviel Oranjenwasser, in einen irdenen Topf wohl ab, und setzt es dann drei Stunden lang auf eine warme aber nicht heiße Stelle, daß es gut auf geht. Dann füllt man von dieser Masse etwas in ein heiß gemachtes, und mit Speck überstrichenes Waffeleisen, wendet es gleich um, bäckt es gelbbraun, putzt es ab, nimmt es aus, kühlt es ein wenig in der Hand durch hin- und herschwingen ab, und setzt es auf Papier gegen das Feuer aufgerichtet bis einige

Stükke

Stükke fertig sind, welche Tellerweise zur Tafel gegeben werden.

Waffelkuchen auf andere Art. Man kocht süße Milch auf, und läßt sie wieder abkühlen. Dann thut man eine Kanne feines Mehl in einen Topf, und gießt ein halbes Pfund geschmolzene oder abgekühlte Butter, einen guten Löffel voll ausgewässerten Gescht oder Hefen, ein Viertelpfund fein gestoßenen Zukker, etwas Rosen- oder Orangenwasser, gestoßenen Kardamom, Muskatenblumen, und ein wenig lauwarme Milch darzu, arbeitet es mit einen kleinen hölzernen Löffel oder mit einer steifen Ruthe wohl durch, schlägt acht bis zehn Eier nach und nach darzu, und rührt beständig fort, und macht es mit der lauwarmen Milch vollends so dünne, als es nöthig ist. Man muß es aber nicht gar zu dünne, auch nicht gar zu dikke machen, und es dann aufgehen lassen, und dann wie gewöhnlich bakken.

Waffelkuchen noch anders. Man nimmt ein Nößel Sahne, ein Nößel Milch, anderthalb Pfund Mehl, ein Pfund gesalzene und wohl abgewogene Butter, eine Mandel Eier, drei Löffel voll gute Hefen, ein wenig Salz und Muskatenblume. Die Sahne und Milch gießt man unter einander, läßt sie ein wenig warm werden, schlägt dann die Eier in einen großen Topf und quirllt sie, rührt dann mit einen Rührlöffel immer ein wenig Mehl und ein wenig Milch ein, so lange bis alles untereinander ist. Nunmehr läßt man die Butter zergehen, und gießt sie nebst dem Salz, und den Muskatenblumen darzu und rührt es wohl ab, thut dann die Hefen darein, deckt den Topf mit einer Stürze zu, schlägt ein Tuch darum, oder setzt ihn von ferne zum Feuer, und dreht ihn stets herum, läßt den Teig eine gute Viertelstunde gehen, und bäckt die Kuchen in dem Eisen auf beschriebene Art. Wenn man will kann man sie mit Zukker bestreuen, auch Zukker und kleine Rosinen in den Teig thun.

Ebendieselben noch anders. Man läßt ein ganzes Maaß Milch oder Sahne warm werden, rührt ein Pfund Mehl damit an, schlägt sechs oder acht Eier daran, gießt ein Pfund zerlassene Butter, oder frisches Schmalz darzu, mischt ohngefähr fünf oder sechs Hände voll klar geriebenes Eierbrod, und drei oder vier Löffel voll Hefen darunter, rührt alles wohl untereinander, setzt es zu der Wärme, deckt es mit einem zinnern Teller zu, und läßt den Teig gemächlich gehen. Wenn er nun gegangen ist, so gießt man ein wenig Rosenwasser daran, schmiert das Waffeleisen mit einem Tüchelchen, das vorher in Butter eingetaucht worden ist, legt es auf das Feuer auf einen Dreifuß, läßt es auf beiden Seiten heiß werden, und bäckt die Kuchen darin.

Waffelkuchen von Reiß. Man brüht ein Pfund Reiß, setzt ihn mit vier Maaß Rahm zum Feuer, und läßt ihn recht dikke sieden. Wenn der Reiß dikke genug gesotten ist, so schüttet man ihn in eine Schüssel, streut Zukker daran, rührt ihn wohl untereinander, läßt ihn an einem kühlen Ort stehen, damit er erkaltet, schlägt hernach Eier daran, thut geriebenes Brod, und zu einem Pfunde Reiß, ohngefähr ein Viertelpfund Butter darunter, und rührt sodann alles wohl unter einander, legt das darzu gehörige Eisen auf einen Dreifuß, läßt die Butter allmählig zergehen, drückt aber das Eisen nicht sogleich zu, weil sonst der Teig heraus läuft, kehrt das Eisen ein oder zweimal herum, und wenn die Küchelchen schön lichtbraun sind, so nimmt man sie heraus, schmiert das Eisen wieder mit der, in das Tüchelchen eingewikkelten Butter, und legt wieder wie zuvor einen Löffel voll Teig hinein. So oft man aber Teig auf das Eisen legt, so muß es allezeit genau mit der Butter, wie zuvor, bestrichen werden. Auch werden zu diesem Gebäkke zwei

Personen nothwendig erfordert, wovon die eine den Teig einlegt und herausnimmt, die andere aber mit dem Backen beschäftiget ist. Wenn sie alle fertig sind, so muß man das Eisen, mit einem Tuche auswischen, und so aufstellen, daß die zwei Blätter die von einander gethan worden sind, auf den Boden stehen.

Waffeln von Reiß. Man kocht soviel Reiß als man will, in süsser Milch, ziemlich dikke, thut ihn in eine tiefe Schüssel, mit noch etwas zart gestoßenen Mutschelmehl, gestoßenen Mandeln, und etwas Zukker, läßt ein gut Stück Butter darin zergehen, und rührt es vollends mit Eiern ein, bis der Teig so dikke wie ein Waffelteig ist. Alsdenn bäckt und bestreut man sie mit Zukker und Zimmt. Siehe auch Reißwaffeln.

Waffeln à la Roi. Man nimmt hierzu drei Viertelpfund Butter, ein Pfund Mehl, ein halbes Maaß Rahm, ein halbes Maaß gute Hefen, zwölf Eier, etwas Muskatenblüthen, Zimmt, und Limonienschalen, Zukker nach Belieben, doch muß nicht zu viel genommen werden, sonst bakken die Kuchen nicht gut. Die Butter wird geschmolzen und abgekühlt, und unter das Mehl gemischt, so daß es klumpigt wird. Dann gießt man den Rahm lauwarm darzu, und rührt es so lange, bis das Mehl mit der Butter ganz klar wird. Die Eierdotter, und alles übrige wird dann darzu gerührt. Man läßt die Masse gehen, bäckt sie in einen Waffelkucheneisen, und stellt sie von ferne zum Feuer, daß sie steif bleiben.

Waffeln, schwedische. Man nimmt sechs Löffel voll schönes weisses Mehl, vier ganze Eier, und noch ein Eidotter, rührt es wohl zusammen, schüttet hernach ganz sauern Rahm daran, thut Zukker, ein wenig Salz, und gestoßene Muskatenblüthen darzu, rührt es zusammen, bestreicht das Waffeleisen ein wenig mit süßer Butter, und läßt sie bakken. Man kann auch noch Zukker darüber streuen.

Waffeln von Zwieback. Man trocknet den Zwieback erst, stößt ihn dann fein, und siebt ihn durch ein Haarsieb. Dann nimmt man ein Viertelpfund Butter, ein Viertelpfund Zukker, neun Loth Zwieback, drei Loth feines Mehl, und ein Loth gestoßenen Zimmt. Die Butter wird zu Schaum gerührt, zwei ganze Eier und zwei Dotter darzu geschlagen, und dann die übrigen Zuthaten darzu gerührt, und alsdann in einem kleinen Eisen gebakken.

Wallnüsse einzumachen. s. Nuß.

Wallnüsse trocken zu schälen. Man bricht die Kerne von den Wallnüssen aus, und weicht sie in warmes Wasser, bis sie sich eben so, wie die frischen schälen lassen, ißt sie dann mit Salz und Zukker.

Wallrath, ist ein zartes fettes Wesen, wie kleine Schuppen, fast ohne Geruch und Geschmack. Man findet ihn, in Gestalt eines milchweisen Oels in besondern Kanälen im Kopfe des Pottfisches, und er wird an der Luft zu einem halbdurchsichtigen Talge verhärtet. Von einem großen Pottfische erhält man gewöhnlich über zwanzig Tonnen Wallrath, welcher gleich mit Wasser und Salz gereiniget und durchgeseihet wird.

Wallrathlichte für die Haushaltung welche sparsam brennen. Zu einem einzigen desgleichen Lichte muß man einen halben Löffel Milch haben, und einen halben Löffel voll frisches Wasser. Zu beiden thut man in einen irdenen Gefäß Küchensalz, so viel als man mit drei Fingern auf dreimahl fassen kann, nebst fünfmahl so viel rothem Alaun. Alles dieses stößt man zu Pulver, setzt dann noch so viel Wallrath, als man mit den Fingern auf dreimahl greifen kann, und von Frauenreiß so viel daß allemahl ein Quentchen auf ein Pfund gerechnet wird, dazu. Man schüttet die genannten Sachen zur Milch und zum

Wasser,

Wasser, und läßt sie auf einen gelinden Kohlfeuer, ohne sie umzurühren zergehen. Alsdann nimmt man das Gefäß vom Feuer, läßt es einige Minuten stehen, und gießt dann die Masse in eine gewöhnliche Glaßform. Wenn das Licht darinne erkaltet und herausgenommen ist, so läßt man es einige Tage im Keller liegen, damit es feste wird.

Wamme, so nennen die Köche die Blume, oder das in einem Vieh inwendig sich angelegte und an einander gewachsene Fett.

Wamme in einer Aepfelbrühe, s. Ochsenwamme.

Wamme in einer andern Brühe. Man siedet die Wamme, alsdann zerschneidet man sie in Stükken, thut sie in einen tiefen Tiegel, und gießt warme Fleischbrühe daran, würzt sie mit Ingwer, Pfeffer und Muskatennuß, gießt etwas weniges Essig darzu, siedet sie ferner, und salzt sie, wenn sie fast fertig ist. Alsdann röstet man geriebenes oder würflich geschnittenes Weißbrod in Schmalz, richtet die Wamme in eine Schüssel, gießt die Brühe darüber, und brennt das geröstete Brodt oben darauf.

Mehrere Arten von Brühen über Wammen findet man unter dem Worte Ochsenwamme.

Wandeln von Biscoten. Man treibt ein Viertelpfund frische Butter ab, drei Eier und zwei Dotter, nimmt ein Viertelpfund geriebene oder gestossene Biskotenkrumen mit gutem Wein angefeuchtet, rührt sechs Loth Zukker, ein halbes Loth Zimmt, zwei Loth Citronat darein, füllt es in den bestrichenen Wandel, etwas mehr als die Hälfte, und bäckt es langsam.

Wandeln von Butter. Man läßt erstlich ein Pfund frische oder gesalzene Butter zergehen, rührt dann ein Pfund feines Mehl, achtzehn Eierdotter, sechs Löffel voll Hefen und ein Nößel laulichte Milch untereinander ab, macht damit den Teig an, salzt ihn, und thut, wenn es beliebt, etwas Weinbeeren hinzu. Alsdann bestreicht man den Wandel, füllt ihn halb mit der Masse voll, läßt sie an einem heissen Ort gehen, und bäckt sie. Man kann auch Kugelhopfen von diesem Teig machen.

Wandeln, Creme- mit Mandeln. Man treibt ein Viertelpfund frische Butter ab, thut ein Viertelpfund klein gestossene Mandeln, vier ganze Eier und vier Dotter, drei Löffel voll Hefen, ein wenig Milchrahm und Zukker darunter, je nachdem man es süsse haben will, thut Limonienschalen und Saft darein, bestreicht die Wandeln und schüttet es darein, läßt sie aufgehen, und bäckt sie.

Wandeln, Dukaten- Man nimmt Mehl nach Belieben, je nachdem man viel oder wenig machen will, vier Eierdotter und ein ganzes, legt ein Stückchen Butter in Milch, läßt es laulich werden, gießt es in das Mehl, salzt es, giebt auch drei Löffel voll Hefen darzu, macht einen festen Teig an, thut ihn auf ein Nudelbret, treibt ihn eines Fingers dikke aus, läßt ihn eine halbe Stunde gehen, aber ja nicht am Feuer, und nicht an der Luft, thut etwas weniges Milch in ein Pfännchen, legt den Teig darein, und giebt unten und oben Kohlen, jedoch oben mehr als unten.

Wandeln von Erbsen Man läßt ein halbes Pfund durchgetriebene und weich gesottene Erbsen auskühlen, treibt zehn Loth Schmalz oder Butter schön pflaumig ab, schneidet Limonienschalen klein, schlägt acht Eierdotter und zwei ganze Eier, eins nach dem andern darein, thut zehn Loth Zukker darzu, rührt auch die durchgetriebenen Erbsen darunter, rührt die Masse eine halbe Stunde, und schüttet sie in die ausgestrichenen Wandeln, so daß diese etwas über die Hälfte angefüllt worden, und bäckt sie ganz langsam aus.

Wandeln von Gebäck. Man schuppt schöne grosse Karpfen, zieht ihnen die Haut ab, löst das Breite herunter, dünstet es in Butter, hackt

es klein, dünstet auch die zu Stükken zusammen gehackten abgelößten Karpfen in Butter, macht eine gute Erbsenbrühe daran, und läßt es sieden, treibt es durch, röstet das Gebäck wieder in Butter, grüner Petersilie und Semmelkrume, nimmt die durchgetriebene Brühe ebenfalls darzu, und vermischt es mit ein wenig Kapern, Milchrahm, Weinbeeren, Gewürz und ein wenig Essig, daß es etwas säuerlich wird. Alsdann macht man zum Boden einen mürben Teig, bestreicht die Wandeln mit Schmalz, thut das Gebäck darein, macht einen Dekkel von Butterteig, und bäckt es langsam.

Wandeln, Haschee- Man macht einen Butterteig, soviel als man nöthig hat; hernach macht man ein Haschee von Hecht oder Hausen, löst ein Stückchen Hecht von der Haut und den Gräten, giebt ein Stückchen Butter in ein Pfännchen, und läßt den Hecht darin abdünsten, hackt ihn dann klein, und thut zuletzt Kapern und Limonienschalen darein. Dieses thut man alsdann in ein anderes Pfännchen, salzt und würzt es, drückt von einer Limonie den Saft darein, und läßt es abdünsten, schlägt hernach ein Eierdotter darein, läßt es abkühlen, macht Hascheewandeln, und bäckt sie in der Tortenpfanne.

Wandeln, Hecht- Man macht einen guten mürben Teig, und treibt ihn messerrükkensdikke aus, dünstet überbrühetes Hechtfleisch, Krebsschwänze, gedünstete grüne Erbsen und Hechtlebern in Butter, thut ein wenig Milchrahm darzu, würzt und salzt es, füllt dieses in die bestrichenen Wandeln, bestreicht den Dekkel darüber mit Eiweiß, und bäckt sie drei Viertelstunden langsam.

Wandeln kleine gekrauste. Man macht einen Butterteig und treibt ihn messerrükkendikke aus. Alsdann beschmiert man den Wandel innen, und belegt sie an der Seite mit diesem Teig. Hernach bereitet man eine Fülle von übersottenen Hechten, und ausgelößten Krebsschwänzen, Austern, Karpfenmilch, Karpfenzungen, Schwämmchen (Champignons) dünstet dieses zusammen in Butter, und füllt es in den Wandel, macht einen Dekkel darüber, thut auch ein wenig Milchrahm darzu, würzt es zusammen und bäckt es.

Wandeln, Krebs- Man treibt ein Viertelpfund Krebsbutter ab, ein Ei, vier Dotter, zwei Löffel voll Hefen, geschnittene Krebsschwänze, ein halbes Nössel Milch, und ein halbes Pfund schönes Weizenmehl, macht den Teig an, richtet ihn in die bestrichene Wandel, füllt es bis zur Hälfte an, läßt die Masse an einem warmen Ort gehen, und bäckt es.

Wandeln, Kak- von Karpfen. Man schuppt einen Karpfen von anderthalb Pfund, löst die Gräten und die Haut weg, und dünstet das Fleisch davon in Butter. Hernach schneidet man es klein zusammen, dünstet die abgelößte Haut, und die Gräten ebenfalls in Butter, und schüttet an die Haut und an die Gräten eine gute Erbsenbrühe, läßt es nunmehr sieden, und treibt sie dann durch ein Sieb. Hernach dünstet man den klein geschnittenen Karpfen wieder in Butter, mit grüner Petersilie, und einer Hand voll feiner Semmelkrume, schüttet dann die durchgetriebene Grätenbrühe daran, nimmt ein wenig Kapern, ein halbes Nössel Milchrahm, Gewürz, Limonienschalen, etwas Essig, und macht es damit säuerlich. Endlich bestreicht man die Wandel mit Schmalz, und füllt sie mit mürbem Butterteig aus, füllt sie nicht ganz voll an, macht hernach von mürben Teig einen Dekkel darauf, bestreicht denselben mit abgeschlagenen Eiern, und bäckt es langsam in einer erhitzten Tortenpfanne.

Wandeln von Mandeln. Man stößt vier Loth Mandeln, und dann vier Loth Zukker klein, gießt ein halbes Nössel frisches Brunnenwasser darauf, läßt ihn stark sieden, schüttet ihn auf die Mandeln, rührt es gut

durch-

durcheinander, schlägt zwei ganze Eier, und fünf Dotter daran, rührt es, bis es schön dikke wird, bestreicht hernach die Mandel mit Butter, füllt sie hinein, und bäckt sie schön.

Wandeln von Milchrahm. Man treibt ein halbes Pfund frische Butter ab, thut achtzehn Eierdotter darein, immer eins nach dem andern, ein Nössel Milchrahm, vier Löffel voll Hefen, ein Pfund Weizenmehl und Salz, füllt die Wandeln zur Hälfte voll, läßt sie gehen und bäckt sie.

Wandeln von Pistazien. Man thut ein halbes Pfund klein gestossene Mandeln, ein halbes Pfund gesiebten Zukker, und zwei Loth gestossene Pistazien in einen Napf, rührt fünf Eier, zehn Dotter, eins nach dem andern darein, und rührt es drei Viertelstunden ab. Man kann auch Spinat stossen, ausdrükken und das Wasser sieden lassen. Auf diese Art bekommt man einen Topfen, seihet ihn durch, stößt ihn, damit die Mandeln recht grün werden, unter dieselben, schneidet Limonienschalen klein, schüttet die Masse in die Wandeln oder Models, und bäckt sie langsam.

Wandelpasteten. Man macht einen Butterteig oder einen mürben, und rollt dünne Blättchen daraus. Wenn es ein mürber Teig ist, so bestreicht man die Wandeln, wenn es hingegen ein Butterteig ist, so darf dies nicht geschehen. Alsdann thut man die Plätzchen hinein. Man kann ein Gehäck oder andere Sachen, wie bei den Krebspasteten einfüllen. Das Gehäck kann man säuerlich machen mit Limoniensaft und Kapern, oder auch einen süssen Koch von Zirbelnüßchen, Weinbeeren und andern süssen Ingredienzen verfertigen. Das Gehäck macht man auf folgende Art: man dünstet eine Scheibe magern Schinken in einem Pfännchen, oder bratet sie saftig auf dem Roste, hackt sie klein, läßt Butter heiß werden, thut Muskatenblüten darein, und drückt Limoniensaft darzu, oder thut ein wenig Essig, etwas weniges Zwiebel, aber ganz klein geschnitten, und auch Kapern darzu. Unter den Koch schneidet man Mark oder Rindstalg ganz klein würflich, und röstet es so mit einander, daß es gehörig saftig wird, würzt es recht, läßt es kalt werden, füllt die Hälfte in die Wandeln, macht einen Dekkel darauf, schneidet mit einem Messer den Teig rings herum ab, bestreicht es, und bäckt es recht. Zu einem süssen Koch hingegen nimmt man Limoniensaft, Zukker, Butter, Gewürz, Weinbeeren, auch fein geschnittenes Mark, oder guten Talg, dünstet alles untereinander, und läßt die Zwiebel weg. Der Koch muß süsse und sauer seyn.

Wandeln von Semmel. Man rührt in einem Töpfchen ein halbes Pfund Zukker, acht Eier und acht Dotter drei Viertelstunde, rührt ferner acht Loth durchgesiebte Semmelrinden, klein geschnittene Schalen von einer Limonie, zwei Loth länglich geschnittene Pistazien so lange, bis es untereinander kommt, schüttet es in die bestrichene Wandel, und läßt es langsam bakken.

Wanne, ist ein von hölzernen Dauben mit Reifen zusammen getriebenes länglichrundes Gefäß, worin die Wäsche gebrühet und gewaschen wird. Die kleinern Wannen aber, werden auch zum Einsalzen des Fleisches, zum Wässern des Stockfisches ꝛc. gebraucht. Die Wanne endlich zu à la Daube ist eine besonders hierzu von Kupfer getriebene Wanne, mit einem dazu gehörigen durchlöcherten Bleche.

Warmbier. Man schlägt in eine Casserole auf zwei Maas Weisbier zwölf Eierdotter, thut Zukker und etwas Zimmt hinein, und rührt sie am Feuer klar. Sobald es einmal aufgekocht hat, so ist es gut, und kann angerichtet und würflich geschnittene Semmel darein gegeben werden.

Wasserbläschen zu bakken. Man salzt ein halbes Maas Wasser in einem Töpfchen, wirft frische Butter oder Schmalz hinein, und läßt es sie-

den. Dann netzt man ganz feines Mehl in einer Schüssel mit diesem Wasser an, und rührt es mit Eiern ab, legt sie aber zuvor in warmes Wasser, und rührt den Teig bis er schön glatt wird. Dann macht man Schmalz heiß, und läßt es wieder ein wenig abkühlen, legt den Teig mit einem eisernen Löffel, wie die gebrannten Küchelchen ein, bäckt sie schön kühl ab, und macht die Hizze zuletzt etwas stärker. Von diesen so eben beschriebenen Wasserbläschenteig, kann man eben dergleichen Küchelchen oder Strizzeln machen, wie von dem Teig zu den gebrannten Küchelchen.

Ebendieselben noch anders. Man thut sechs hölzerne Löffel voll Mehl in eine Schüssel, gießt nach und nach ein Nössel kaltes Wasser und etwas Salz darzu, und rührt immer fort, bis es wie ein Straubenteig wird. Alsdann nimmt man eine eiserne Pfanne, und thut etwas geschmolzene Butter darein. Wenn es heiß ist, so schwenkt man die Pfanne überall damit, und gießt es wieder aus, thut den Teig darein, setzt die Pfanne wieder über, und rührt ihn immer, daß er nicht anbrennt. Wenn etwas braunes in der Pfanne ist, so thut man es weg. Wenn er sich von der Pfanne schält, so nimmt man ihn heraus in eine zinnerne Schüssel. Zuvor muß man aber sieben Eier in warmes Wasser gelegt haben, und eins nach dem andern in den Teig schlagen, und immer rühren bis sie alle sind. Dann setzt man die Schüssel mit dem Teige auf warmes Wasser, läßt geschmolzene Butter in einer Pfanne blos recht heiß werden, und taucht einen eisernen Löffel mit einem langen Stiele, so groß als ein blechtener, in die Butter. Alsdann nimmt man ein halbes Hühnerey, und ein Stückchen Teig darzu heraus, und thut immer drei bis vier zugleich in die Pfanne, je nachdem diese groß ist, schüttelt es immer, und setzt sie wieder über das Feuer.

Wenn sie anfangen aufzulaufen, so schöpft man immer mit dem Löffel Butter darauf, und wenn sie fein gelblich und ausgebakken sind, so nimmt man sie heraus, läßt die Butter ein wenig verkühlen, legt andre darein, und macht es mit diesen eben so. Von diesem Teige kann man auch Spritzkuchen machen. Man kann auch nur kleine Stückchen abkneipen; Man kann den Teig in die Sprüzze thun, und geschwinde bakken, wie die Sprützkuchen; oder man kann einen kleinen Tiegel nehmen, sie wie Schneckchen machen, und schön gelb bakken.

Wasserbrei. Man röstet Mehl und etwas geriebenes Weisbrod in Schmalz schön gelb, schüttet Wasser und Rosenwasser darzu, thut auch kleine Rosinen und Zukker darein, und läßt es kochen.

Oder man röstet Mehl in Butter, klopft etliche Eier, und thut dann kaltes Wasser daran, thut es zusammen in einen Topf, und wenn es gesotten ist, so legt man ein Stück Butter darzu.

Wasser von Citronen. Man nimmt eine Citrone, schneidet Zesten aus den Schalen, thut sie in eine Wasserkanne mit einem halben Maaß Wasser, und einem Viertelpfund Zukker, und drückt den Saft von zwei Citronen darein, läßt es ein wenig über einander stehen, schüttet das Wasser eine Zeitlang aus einem Gefäße in das andre, und wenn es den Citrongeschmack an sich genommen hat, so seihet man es durch, und läßt es wohl abkühlen.

Dergleichen noch anders. Man schneidet ein Duzzend schöne Citronen, Limonien oder Cedron in zwei Stükken, thut die Körner heraus, so daß kein Citronsaft darunter ist, thut die Stükken in einen ganz neuen irrdenen Topf, läßt ein Pfund Zukker à soufflé sieden, macht ein gutes Kohlfeuer, thut es unter den irrdenen Topf, gießt den gesottenen Zukker hinein, läßt ihn sieden, bis er à perlé gesotten ist,

thut

thut ihn vom Feuer, läßt ihn durch ein Sieb laufen, und in ein darunter stehendes Geschirr fallen. Man hebt diesen Liqueur in einer gläsernen Flasche auf, und stopft sie wohl zu. Man bedient sich dessen mit ein wenig Wasser zur Erfrischung.

Wasser, welches Clairette genannt wird. Man destillirt diesen Liqueur. Man nimmt hierzu gute unverrochene Wemhefen, und füllt das kupferne Destillirgefäß halb damit an, thut Zimmt, Macis und Zukker darzu, und läßt vier und zwanzig Stunden lang alles zusammen weichen. Hierauf macht man das Alembicum oder das Brennzeug zurechte, und destillirt diesen Liqueur bei gelindem Feuer.

Wasser von Coriander. Man läßt eine Hand voll Coriandersamen in einem halben Maas Wasser mit einem Viertelpfund Zukker weichen, bis das Wasser davon angenommen, und der Zukker geschmolzen ist; dann seihet man es durch, und trinkt davon.

Wasser, Engel-gesottenes. Man thut in einen irrdenen Tiegel anderthalb Maas Wasser, ein Pfund zerschlagenen Benzoin, ein halbes Pfund zerschlagenen Storax, zwei Loth gestossenen Zimmt, ein Loth gestossene Nelken, zwei in vier Stükken geschnittene Citronen, und zwei oder drei Stükken Calmus. Alsdann thut man den Tiegel zum Feuer, deckt ihn zu, und läßt alles zusammen kochen, bis der vierte Theil des Wassers eingesotten ist, schüttet dann das Wasser in ein Bekken, und läßt es, bevor man es in gläserne Flaschen thut, kalt werden.

Wenn man eine grössere Quantität des Wassers nöthig hat, so thut man wieder soviel Wasser in den Tiegel, als das erstemal, und läßt es wieder so sieden. Dieses zweite Wasser ist fast eben so gut als das erste, und man kann beides untereinander mischen.

Man thut den Satz der im Tiegel geblieben ist, aus demselben, ehe er kalt ist, und trocknet ihn. Man kann daraus Pastillen oder Täfelchen machen, oder sich desselben zu andern Sachen bedienen.

Wasser von Erdbeeren. Man macht es eben so wie das Himbeerenwasser, und in Ansehung beider Arten, wenn man weisse Erd- und Himbeeren hat, kann man dem Wasser den Geruch davon beibringen, ohne ihnen die Farbe zu geben.

Wasser gefrierend zu machen. Auser dem angenehmen Geschmack, den die verschiedene Vermischung der Ingredienzen den Wassern geben, wovon hier gehandelt wird, legt ihnen das Kühlen noch einen besondern Nuzzen bei.

Man setzt nämlich die Flaschen, in welchen die Wasser sind, in einen Kübel, stellt sie einen Queerfinger von einander, thut dann gestossenes Eis und Salz geschwinde in den Kübel, und ganz um die blechernen Büchsen herum, in welchen die Liqueurs sind, bis er voll wird, und die blechernen Büchsen davon bedeckt sind. Zu einem Kübel gehören sechs solche blecherne Maschinen, die man bei den Klempnern kaufen kann.

Wenn sie geschwind gefrieren sollen, so muß man ohngefähr zwei Mäßchen Salz darein thun. Wenn man dieses gethan hat, so läßt man die Liqueurs eine halbe oder drei Viertelstunden stehen, und giebt von einer Zeit zur andern wohl Achtung, daß das Wasser die blechernen Maschinen nicht umstürzt, indem das Eis zerschmelzt, daß es nicht in die Liqueurs dringt. Um dieses zu vermeiden muß man unten am Kübel ein Loch machen, und einen Zapfen hinein thun, welchen von einer Zeit zur andern herauszieht, um das Wasser heraus laufen zu lassen.

Man thut alsdann das Eis von den blechernen Gefäßen weg, und rührt die Liqueurs mit einem Löffel um, damit sie sich in einem gefrornen Schnee ver-

verwandeln. Wenn sie in grosse Stükken gefroren wären, so muß man sie mit einem Löffel umrühren, um dieselben zu dissolberen, weil sonst die gefrornen Liqueurs ganz geschmacklos wären.

Wenn man alle Gefässe und Liqueurs umgerührt, und wohl Achtung gegeben hat, daß kein gesalzenes Eis hineinkommt, so thut man den Dekkel wieder drüber, und alsdann zerstossenes Eis und Salz wie zuvor. Je mehr man Salz zum Eis thut, desto eher gefrieren die Liqueurs. Man muß sie nicht eher aus dem Kübel thun, als wenn man sie auffezzen will.

Wasser, ein Getränk davon zu trinken. Hierzu nimmt man vierzehn Bouteillen Wein, zwei Bouteillen Arack, dreissig Citronen, sechs Pfund Zukker, und zwei Bouteillen Milch. Man drückt den Saft von den Citronen aus, nimmt von funfzehn Citronen die Schalen darzu, gießt den Wein darüber, und läßt es so über Nacht stehen. Alsdann thut man den Arack, die Milch und den Zukker darzu, seihet alles gehörig durch, gießt es in Bouteillen, und macht diese gut zu. Man kann diesen Trank nicht allein trinken, weil er zu hizzig ist, sondern man bedient sich dessen, als einen Zusatz zu reinem Brunnenwasser, wo er alsdann, wenn man nur einige Löffel voll in ein Glaß Wasser gießt, einen sehr reizenden Geschmack, und eine angenehme Kühlung gewährt.

Wasser, Himbeeren- Man preßt recht reife Himbeeren durch ein Tuch, und nimmt den Saft davon, thut ihn in eine gläserne Flasche ohne Dekkel oder Korb, und setzt ihn an die Sonne, oder ans Feuer, oder in eine Dörrstube, bis er klar geworden ist. Alsdann thut man ihn ganz langsam in ein anderes Gefäß, damit man den Satz nicht aufrührt, thut einen halben Schoppen davon in einen Topf, oder in eine Terrine, mit einem halben Maas Wasser, und einem Viertelpfund Zukker, schüttet es hernach oft aus einem Geschirr in das andre, seihet es hernach durch ein weisses Tuch, und setzt es in kühles Wasser.

Wasserhühnchen zu braten. Man rupft sie, und zieht ihnen die Haut über den Kopf ab, nimmt sie aus, und wenn sie alt sind, so wäscht man sie zuvor mit Wasser, und alsdann mit Wein und Essig wohl aus, salzt und würzt sie hernach mit Nelken, Pfeffer, und nach Belieben mit ein wenig Cardamom und Muskatenblüten, wiewohl man sie auch gleich frisch braten, oder über Nacht, und so lange man will, in Essig und Wein liegen lassen kann. Dann werden sie gespickt, und wenn man sie braten will, so steckt man den Kopf umgedreht hinein, daß der Schnabel durch die beiden Füsse geht, wiewohl auch manche ihn durch die Brust stekken. Uebrigens werden sie ein wenig schief an den Spieß gesteckt, so daß derselbe oben bei der Brust, zwischen den Flügeln heraus kommt. Alsdann beträufelt man sie, und bratet sie ganz, wie die Rebhühner ab.

Oder man rupft sie, wie andre Vögel, zieht ihnen die Haut über den Kopf ab, nimmt das Eingeweide heraus, und legt sie eine Weile ins Wasser, wäscht, salzt und würzt sie, steckt die Füsse unterwärts wie bei andern Vögeln, und bratet sie, wie gemeine Hühner.

Wasser von Jasminen. Man thut ohngefähr zwei Hände voll Jasminblumen in eine Wasserkanne oder in eine Terrine, mit einem halben Maas frischem Wasser, und ohngefähr einem Viertelpfund Zukker, läßt alles ohngefähr eine halbe Stunde stehen, und gießt hernach das Wasser aus einer Wasserkanne in die andre, bis es den Jasmingeschmack an sich genommen hat, und setzt es dann in einen kühlen Keller.

Man kann es auch wie das Veilchenwasser machen, und alsdann wird es noch besser. Wenn es aber nöthig ist, so muß man sich dieser letztern Methode

thode bedienen, und in gleichem Falle, es mit dem Veilchenwasser eben so machen.

Wasser von Kirschen. Man macht es eben so, wie das Himbeerwasser. Die Kirschen müssen recht zeitig seyn, und man muß die Steine und Stiele davon weg thun. Zwei Hände voll sind hinlänglich auf ein halbes Maas Wasser. Wenn man nicht Zeit hat, sie infusiren zu lassen, so kann man sie öfters aus einem Geschirr in das andre giessen, und den Liqueur abkühlen lassen.

Wasser zum Kochen. Das Wasser ist das erste und unentbehrlichste Bedürfnis für die Küche.

Das Wasser aber so wie es die Natur giebt, enthält, wie bekannt, viele fremde Theile, z. B. von Erde, Salz u. s. f. bald mehr, bald weniger in sich. Auf diesem Puncte beruht dann auch die grössere oder geringere Güte des Wassers, in sofern man es in der Wirthschaft gebraucht. Das Wasser pflegt man gewöhnlich in Brunnen- Quell- Fluß- und Regenwasser einzutheilen, und das aus stehenden Seen und Teichen darzu zu rechnen. Am meisten aber bedient man sich in der Oekonomie des Ausdrucks von hartem und weichem Wasser.

Zu dem hartem Wasser gehören diejenigen Brunnen- Quell- und andere Wasser, die viel Erde, hauptsächlich aber Kalkerde in sich enthalten. Diese ist vermittelst der Verbindung mit einer sauern Luftart in dem Wasser aufgelößt, und kann folglich in der Küche nicht so gut, oder zu allen Verrichtungen gebraucht werden, als das weiche Wasser. So kann z. B. und muß der Stockfisch, die Hülsenfrüchte u. d. gl. durchaus mit keinem hartem, sondern weichem Wasser zubereitet werden.

Bei dem Kochen des Wassers für sich allein, z. B. in den Theekesseln, erkennt man sogleich das daran, daß sich viel Erde, die man mit Unrecht Salpeter nennt, ansetzt. Je nachdem nun dieser erdartige Absatz viel oder wenig beträgt, je nachdem ist das Wasser härter oder weicher, schlechter oder besser. Da sich nun durch das Kochen des Wassers die Erde aus demselben abscheidet, so legt sie sich auf die Oberfläche, der in dem Wasser kochenden Speisen an, bildet darüber gleichsam eine Rinde, verhindert dadurch das Eindringen des Wassers, und folglich das Erweichen derselben, welches am besten beim Kochen der Hülsenfrüchte zu bemerken ist. Man hat also Ursache, sich genau mit der Güte des Wassers, womit man kocht, bekannt zu machen, und wenn alles Brunnenwasser, welches man in der Nähe hat, hart ist, und man ohne hartes Wasser manche Sachen nicht kochen kann, so ist es besser, Fluß- oder anderes weiches Wasser zu nehmen, als die Speisen unverdaulich und hart zuzubereiten.

Das Regenwasser würde das reinste und beste Wasser zum Gebrauch in der Kochkunst seyn, wenn es nur stets reinlich und frisch zu haben wäre. Denn es enthält gar keine fremden Theile, die desselben Anwendung schädlich wären. Nach diesem folgt in der Güte das Flußwasser, wenn es klar, helle, und rein über einen sandigen Boden fließt, wo aber der Grund der Flüsse modrig ist, da muß man sich desselben enthalten.

Quellwasser, wenn es beim Kochen, nicht viel Erde absetzt, ist gut, und eben so würde das Wasser aus stehenden Seen und Teichen auch noch angehn, wenn es nur nicht die mehreste Zeit entweder faul, oder mit vielen fremden, darein gefallenen Sachen verunreinigt wäre. Das beste ist noch das aus den Seen oder Teichen, die einen sandigen, oder klaren Grund haben.

Wasser von geschmolzenen Schnee ist dem Regenwasser gleich, und gehört unter die reinsten und weichsten.

Wasser, Macanet- Man verfertigt es auf folgende Weise: Man stößt acht Loth Macanet in dem Mör-

ser

ser klein, und läßt es über Nacht in einem Schoppen Wasser weichen. Hernach seihet man dieses Wasser durch ein weisses Tuch, und drückt die Macanetkörner wohl aus. Alsdann läßt man zwei Loth pulverisirtes Bleyweiß in eben diesem Wasser weichen, thut noch eine Hand voll Salz darzu, und alsdann kann man sich dieses Wassers auf mancherlei Weise bedienen.

Dergleichen noch anders. Man läßt fünf Pfund klein geschnittene Seife mit einem halben Maas Citronenwasser zergehen, und seihet alles durch ein grobes Tuch. Hernach thut man zwei Pfund Amidonpuder hinzu, nebst zwei Loth Pommeranzen- und Citronenessenz, und vier Loth in einem Glas zergangenes Bleiweiß. Man knetet den Teig mit den Händen, bis alles wohl untereinander gemengt ist, und wenn der Teig wieder feste geworden ist, so macht man die Seifenkugeln von beliebiger Größe, und läßt sie trokken werden.

Um das Citronenwasser hierzu zu machen, so schneidet man ohngefähr ein halbes Duzzend Citronen in Stükken, läßt sie in einem halben Maas Wasser eine halbe Stunde sieden, drückt sie in einem Tuche aus, und verbraucht es alsdann.

Wasser von Muskatrosen. Man nimmt zwei Hände voll Muskatrosenblätter, thut ein halbes Maas Wasser, und ein Viertelpfund Zukker darzu, und macht es wie das Jasmin- oder Veilchenwasser fertig.

Wasser von Nelken. Man thut in ein gläsernes Alembicum ein halbes Maas Wasser, und vier Loth geschlagene Gewürznelken, so wird das herübergezogene Wasser von sehr angenehmen Geruch seyn, weil das Wasser die Kraft der Gewürznelken dergestalt schwächt, daß es mehr nach den Nelken, als den Gewürznägelchen riecht.

Wasser, Pommeranzen- Man macht es eben so, wie das Citronwasser; es müssen aber portugiesische Pommeranzen seyn. Man kann Citronsaft darzu thun, denn dieser giebt ihm eine besondere Annehmlichkeit.

Ebendasselbe auf andre Art. Man preßt sechs gute Pommeranzen und zwei Citronen aus, thut den Saft davon in eine Wasserkanne oder Terrine, schüttet ein halbes Maas Wasser hinein, nebst einem halben Pfund Zukker, schüttet alles diese aus einem Geschirr in das andere, bis der Zukker geschmolzen ist, seihet es dann durch eine weisse Serviette, und thut es in kühles Wasser.

Einige thun Ambra nebst ein wenig Zukker hinein, und stossen es im Mörser, um die Limonade noch kräftiger zu machen.

Wasser von Pommeranzenblüten. Man thut eine Hand voll Pommeranzenblüten in ein halbes Maas Wasser mit einem halben Pfund Zukker, und macht es fertig, wie das Jasmin- oder Veilchenwasser. Siehe auch Pommeranzenblütwasser.

Wasser von Rosen, s. Rosen,

Wasserspazen zu machen. Man macht von einem Maas schönem Mehl, ein wenig Schmalz, einem oder zwei Eiern, und Wasser einen Teig an, der nicht allzu fest ist, läßt Wasser das gesalzen ist, siedend werden, tunkt einen eisernen Löffel in dasselbe, nimmt den Teig damit heraus, und legt ihn in das siedende Wasser, und dieses so lange, als der Teig währt, sie müssen aber schwimmen. Alsdann läßt man sie sieden, bis sie lokker werden. Man muß um zu sehen, ob sie wie Semmel sind, einen herausnehmen und anschneiden. Dann richtet man sie in eine Schüssel an, gießt etwas von dem Wasser daran, röstet geriebenes Brod in Schmalz, und brennt es über die Spazen. Man kann auch halb Mehl und halb geriebenes Weisbrod darzu nehmen, auch anstatt des Wassers sie in Milch sieden. Der Teig muß aber wohl abgerührt werden.

den. Man kann auch die Eier davon lassen.

Wasser von rothen Stachelbeeren. Man macht es eben so wie das Himbeerenwasser. Will man es auf Eis trinken, so darf man es nur auf Eiswasser thun. Wenn es aber zur Erquikkung dienen soll, so kann man es filtriren.

Wasserstrauben, s. Strauben.

Wassersuppe, s. Suppe.

Wasser von Tausendblumen. Man thut ein halbes Maas gutes Engelwasser in eine gläserne Flasche, stößt alsdann zwölf Gran Bisam in einem kleinen Mörser, und reibt es mit ein wenig Engelwasser ab, schüttet alles in eine Flasche, verstopft sie wohl, und verwahrt sie zum Gebrauch.

Anstatt des Bisams, kann man auch ein Quentchen klein geschnittene Bisamblase darunter thun, so wird es ebenfalls gut.

Wasserteig, gebrannter. Man nimmt feines Mehl, und thut ein gutes Stück Butter in das Wasser, das man zu dem Teig nehmen will, und setzt das Wasser mit der Butter ans Feuer. Wenn es anfängt zu kochen, und man will den Teig anrühren, so nimmt man mit einer breiten Kelle das Wasser und die Butter immer zugleich ab, und rührt das Mehl damit um. Soviel als es möglich ist, muß die Butter gleich anfangs darzu kommen. Dieser Teig, so wie die Th. 1. S. 938 beschriebene Art sind zu aufgesetzten Pasteten, wovon man allerlei Figuren machen kann, denn am mürben oder Butterteige, bleiben keine Zierrathen stehen. Die oben beschriebene Art ist zu grossen Pasteten von Hirschkeulen, Kalekuten, u. s. f. die hier erwähnte aber zu andern Sachen, als Haasen, Enten, Kapaunen, Hühnern, Tauben, u. s. f. Diese letztere Art kann auch gegessen werden.

Wasser, trübes abzuklären. Wenn das Flußwasser dikke und trübe ist, so setzt man einen Kessel voll auf. Wenn es im vollen Kochen ist, so thut man soviel geraspeltes Hirschhorn hinein, als man zwischen vier Fingern fassen kann, und läßt es damit noch ein wenig abkochen. Dann setzt man den Kessel hin, daß er still stehen, und sich abklären kann. Hierauf läßt man es wieder ins Kochen kommen, und braucht es zu Thee und Kaffee.

Wasser von Violenblumen. Man nimmt gute vor dem Aufgang der Sonne abgepflükte Violenblumen, niemals aber solche, die man im Regenwetter abbricht. Auf ein Maas Liqueur sind zwei gute Hände voll hinlänglich. Man muß sie recht abpflükken und auslesen, und nichts darzu nehmen, als die Blätter von der Violenblume, die man mit einem Viertelpfund, oder auch mit einem halben Pfunde Zukker ins Wasser thut.

Man läßt alles zusammen sechs Stunden lang infusiren. Hernach seihet man es durch ein Tuch, und damit es desto angenehmer schmeckt, wenn man es trinkt, so läßt man es abkühlen.

Wasservögeln, den Fischgeschmack zu benehmen. Die Materie dieses unangenehmen Geschmacks, hat hauptsächlich in dem Fette unter der Haut ihren Sitz. Man zieht also dem Vogel die Haut mit dem Fett ab, spickt das Fleisch, und bratet die Vögel, so ist der thranige Geschmack ganzlich verschwunden.

Wasser, ungarisches, s. Rosmarin.

Wasser, wohlriechendes, s. Rossolis.

Wasser von Zimmt. Man thut wie bei dem Nelkenwasser ein halbes Maas Wasser in dem gläsernen Brennzeug, und vier Loth zerschlagenen Zimmt, so wird das darüber gezogene Wasser den Geruch davon an sich nehmen.

Waterjak. Man kann hierzu eine vorräthige, schon abgebratene Schöpsenkeule nehmen. Man schlägt das Braune davon ab, und schneidet sie

sie in dünne längliche Stückchen, thut sie in eine Casserole, füllt einige Antichtelöffel voll klares Jus darauf, thut ein wenig gröblich gestossenen Pfeffer, eine Theetasse voll Sajo, den Saft von einer Limonie, etwas fein geschnittene Schale und ein wenig Salz hinzu. So läßt man es recht scharf heiß werden, denn sonst wird das Jus trübe.

Wattersottchen. Man nimmt darzu allerlei Fische, als kleine Hechte die man schuppt, durchspaltet, und ihnen von beiden Seiten den Schwanz ins Maul giebt. Man legt sie alsdann in frisches Wasser, damit das Blaue nicht davon abgeht. Alsdann nimmt man noch grosse Kuhlbarsche, Gründlinge, kleine Zandras, Quappen und einige grose Krebse, macht sie alle gehörig zurechte, und kocht sie in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, Zwiebeln und einigen Pfefferkörnern ab. Zur Sauce schneidet man Petersilienwurzeln länglich, kerbt sie an beiden Enden ein, und kocht sie in Wasser halb weich. Dann thut man sie in Bouillon und Wasser und Petersilie nebst einem guten Stück Butter und etwas Zukker darzu, und kocht sie gar. Zuletzt thut man noch etwas geriebene Semmel und etwas Muskatennuß darzu. Die Fische werden bunt angerichtet und die Sauce darüber gegossen.

Wegwarten, s. Eichorie.

Wegwarten, trokken zu kandiren. Man nimmt frische Wegwartenwurzeln, schält die oberste dünne unreine rothe Rinde ab, und kocht die Wurzel in hinlänglichem Wasser weich, so wird ihnen zugleich die Bitterkeit vergehen. Hernach trocknet man sie mit einem reinen Tuche wohl ab, und schneidet sie queer durch in dünne Plätzchen. Sollten diese Plätzchen beim Kochen zu viel Feuchtigkeit an sich gezogen haben, so kann man sie in einem Sieb am Ofen etwas übertrocknen oder welken lassen. Alsdann läutert man hinlänglichen Zukker, und kocht ihn daß er spinnt, schüttet die Wegwartenplätzchen hinein, und läßt sie unter beständigem Rühren, daß sie nicht anbrennen, mit dem Zukker so lange kochen, bis sich derselbe am Rande des Kessels anlegt, und trokken wird. Alsdann hebt man es vom Feuer, und rührt es beständig bis es abgekühlt ist, schüttet hernach den Calmus auf ein Bret, und läßt ihn vollends trocknen. Auf eben diese Art kann man auch Alantwurzel, Bibernelwurzel u. s. f. einmachen, nur, daß man diese Wurzeln nicht in Plätzchen, sondern in längliche Stängelchen schneidet.

Weihrauch. Man stößt ein Quentchen Ebeh, und einer Nuß groß Zukker im Mörser. Hernach thut man etwas von Ambrapuder darzu, läßt ihn durch ein Sieb gehen, und stößt die Klümpchen, die zurück bleiben, noch einmal. Wenn alles durchgesiebt ist, so stößt man noch ein Quentchen Bisam, und mischt alles wohl unter einander.

Man kann vier Loth von diesem Puder in ein Pfund Jasmin- oder Pomeranzenblütenpuder thun. Dieses macht eine angenehme Vermischung des Geruchs, und vertreibt viel vom Blumengeruch.

Weinbeeren, eingemachte. Man muß nicht gar zu grosse Trauben, bei trokkener Witterung, noch am Stokke umbrechen oder dreshen, und also eine Nacht hängen lassen, damit die Beeren welk werden, worauf man sie in ein Geschirr legt, hernach ziemlich dikke gesottenen Zukker etwas warm darauf gießt, daß er ein wenig darüber geht, und mit einem dikken Bretchen beschweret, damit sie nicht über sich schwimmen. Wenn der Zukker in einem oder zwei Tagen dünner geworden ist, so siedet man ihn wieder zur vorigen Dikke, und so fährt man immer fort, bis er nicht mehr dünner wird.

Ebendieselben auf andere Art. Man zupft von schönen frischen Wein-

Weintrauben die Beeren ab, legt sie in eine zinnerne Büchse oder in einen irdenen Tiegel, oder auch in ein Glas, streut aber zuvor gröblich zerbrockten Zimmt und Muskatenblüten darein, und alsdann die Weinbeeren. Wenn der Tiegel halb voll ist, so bestreut man sie wieder mit dem erwähnten Gewürz, belegt es noch einmal mit Weinbeeren, und mischt zuweilen kleine Träubchen darunter. Hernach läutert man den Zukker, läßt ihn aber stark sieden, bis er nicht mehr fließt, alsdann kalt werden, und gießt ihn über die Weinbeeren, welche man zuvor, wie es schon anderwärts erinnert worden ist, dikke sieden muß.

Wein abzuziehen. Wenn man Rheinwein, Franzwein oder rothen Wein erhält, so läßt man ihn in dem Keller acht Tage liegen. Wenn man sieht, daß das Faß nicht voll ist, so füllt man es mit Wein, von eben der Güte voll. Alsdann zieht man den Wein auf wohl gereinigte und wieder trokken gewordene Bouteillen, pfropft sie fest mit neuen Korken zu, die gut ausgekocht, aber wieder ganz trokken geworden sind, nimmt sich aber in Acht, daß das Faß, indem man den Wein abzieht, nicht gerührt wird, und die Bouteillen nicht ganz voll gefüllt werden. Diese legt man dann der Länge nach in den Sand. Ungarischen, wie auch Champagnerwein muß man im Keller nicht so anlegen, sonst zerspringen die Bouteillen. Wenn die Weintrauben blühen, pflegt man nicht gern Wein abzuziehen, weil er sonst leicht verdirbt.

Weinbeerenmus. Man hackt die gelesenen und gewaschenen Weinbeeren klein, läßt sie in Wein sieden, und wenn sie weich sind, so zwingt man sie durch einen engen Seiher oder auch durch Leinwand. Alsdann röstet man geriebenes Rogaenbrod in Schmalz gießt das Durchgezwungene von den Weinbeeren darunter, zukkert es, und läßt es in einem Pfännchen sieden, schüttet es in einen tiefen Tiegel, setzt es zum Feuer, und läßt es einsieden und dicklich werden. Sollte es zu dikke seyn, so darf man nur ein wenig hinzu gießen. Zuletzt, wenn es bereits angerichtet ist, so muß es noch mit Trisenet bestreuet werden.

Weinbeerensaft von reifen Weinbeeren. Man macht es damit, wie mit den unreifen, nur daß der Saft zweimal muß durchgepreßt, und recht klar gemacht werden. Auch müssen die Citronschalen zurück bleiben. Der unreife Weinbeersaft ist aber an Güte diesem vorzuziehen.

Weinbrey. Man röstet ein Paar Löffel voll Mehl in Schmalz, thut Wein, Zukker und Zimmt daran, und läßt es aufkochen. Wenn man will, kann man auch ein Paar Eier darein schlagen. Auch kann man anstatt des Mehls Brodkrumen und ein wenig Corinthen darzu nehmen, und damit verfahren, wie es so eben gezeigt worden ist.

Auf andere Art. Man reibt ein Paar Hände voll Brod, röstet sie in Butter oder Schmalz gelb, gießt halb Wasser und halb Wein daran, würzt es mit Zukker, Zimmt, Nelken und klein geschnittenen Citronschalen, läßt es aufkochen, und richtet es an.

Noch anders. Man nimmt zehn Eierdotter und ein halbes Maas guten alten Wein, gießt den Wein nach und nach an die Eier, und würzt es mit Muskatennuß, Saffran und Zukker nach Gutdünken. Alsdann macht man in etwas heissem Schmalz einen Löffel voll schönes Mehl gelb, löscht es mit dem angerührten Wein und Eiern ab, läßt es kochen, und richtet es warm an.

Weincreme geschlagene. Man reibt von vier Citronen die gelbe Schale auf Zukker ab, thut diesen Citronzukker nebst etwas ganzen Zimmt in einen nicht allzugrossen kupfernen Kessel, schlägt achtzehn Eierdotter darzu, und gießt ein Bierglas voll weissen Wein darzu. Rheinwein ist

hierzu am tauglichsten. Alsdann schlägt man alles mit der Schneeruthe, durch einander, und kostet es, ob es süsse genug ist. Man setzt es auf gelindes Feuer, und schlägt es immer fort, bis es nahe am Kochen ist, denn wirklich kochen darf es nicht. Wenn es dicklich ist und wie ein dikker Schaum aussieht, so nimmt man es vom Feuer, und richtet den Creme so warm an, oder giebt ihn kalt mit gebakkenen Citronat, als ein Beigericht zur Tafel.

Mehrere Arten s. unter dem Worte Creme.

Wein, deutscher, wie man ihm einige besondere Eigenschaften ausländischer Weine beibringen kann. Dieß kann man erstlich mit dem Moste auf folgende Art vornehmen:

Burgunderwein ahmt man nach, wenn man rothen Most und rothen Wein durch den Frost concentrirt, und einen Theil des Mostes mit drei Theilen Wein vermischt, gähren, und ungefähr zwei Jahre alt werden läßt. Hat man keinen rothen Most und Wein, so concentrirt man weissen Wein durch den Frost, vermischt sie in obiger Proportion, und läßt sie mit einander gähren, thut im ersten Sommer etwa ein Zehntheil des Safts von ausgekernten schwarzen Kirschen darzu, und läßt den Wein auch bis zwei Jahr alt werden.

Einem mousirenden Champagnerwein wird folgender deutsche Wein ähnlich: Wenn man einen Theil durch Frost concentrirten Most mit drei Theilen durch Frost concentrirten Weins vermischt, so bald er im Fasse sich abhellt, ihn auf Bouteillen zieht, und ihn etwa vier Monate aufbewahrt.

Die Italienischen Weine werden nachgeahmt, wenn man drei Theile zusammen gefrornen Most, mit einem Theil durch den Frost concentrirten Weines gähren, und im Fasse sich aufhellen läßt.

Die Rheinweine werden nachgekünstelt, wenn man jungen Wein auf einmal zusammen gefrieren läßt, ihn hernach so oft er sich abhellet, ablößt, und ihn drei Tage alt werden läßt. Ist aber der Wein sehr sauer, so thut man noch ein Sechstheil Most darunter, welches ihn gut, und bald trinkbar macht.

Spanische Weine sind ein gesangener abgehellter Most von sehr reifen Weintrauben. Man läßt also die Trauben abwelken, bessert daraus den Most bei sehr starker Kälte, läßt ihn zusammen gefrieren, und darauf im Fasse aufhellen.

Dem Steinwein wird folgender ähnlich: Wenn man einen Theil gefrornen Most mit zwei Theilen Wein, welcher zweimal muß zusammengefroren seyn, vermischt, und ein Jahr lang im Fasse liegen läßt.

Der Ungarische Wein wird nachgeahmt, wenn man gefrornen Most und gefrornen Wein gleich viel vermischt, und ein bis zwei Jahre liegen läßt. Er wird recht stark, wenn man den mit gefrornen Most zu vermischenden Wein zweimal hat gefrieren lassen.

Es läßt sich diese Nachahmung auch zweitens mit Wein vornehmen, den man nach der kurz vorher gegangenen Beschreibung mit gewissen Zusäzzen zum zweitenmal hat gähren lassen. Man ahmt z. B. nach:

1) den Alicantenwein, wenn man statt der Cibeben eben so viel kleine frische Rosinen nimmt, und alles so anstellt, wie man es beim Canariensect zu thun pflegt.
2) Den Canariensect, so wie es bald beschrieben werden wird. Er hält sich aber nicht über zwei Jahre.
3) Den Frontignac, wenn man Italienische Cibeben nimmt, und übrigens verfährt, wie bei dem Muskatenwein, nur daß man das Säckchen nicht lange im Fasse hängen läßt.
4) Den Italienischen Wein, wenn man zur Herbstzeit Most auf den Hefen des Gährungsfasses gähren läßt.

5) Den

5) Den Muskatenwein, wenn man die letzten zwanzig Tage der Gährung etwas Hollunderblüten und Scharlachkraut ins Faß hängt, und übrigens alles wie beim Canarienfekt traktirt.

6) Den Tirolerwein, wenn man nur Eibeben nimmt, die Hälfte der Kerne davon zerstößt, ins Faß thut, und beschriebenermassen behandelt.

7) Den Ungarischen Wein, wenn man auf das, was nach der Gährung im Fasse übrig bleibt, das zweitemal Wein gegossen hat.

Weinessig zum Hausgebrauch zu verfertigen. Man gießt scharfen Weinessig in eine neue steinerne oder waldenburgische Flasche, und läßt ihn in der Sonne oder auf dem warmen Ofen in der Flasche wohl vertrocknen. Die Flasche muß aber nicht fest, sondern mit einem Stückchen Papier zugemacht seyn. Man kann dieses etlichemal wiederholen, nur muß man dafür sorgen, daß die Flasche nicht dumpfig wird, daher man nicht gar zu viel hinein giessen darf, und die Wärme auch nicht zu stark seyn muß. Wenn die Flasche hinlänglich ausgesäuert ist, so füllt man sie voll Wein, und setzt sie im Sommer an die Sonne, im Winter aber an den Ofen, so bekommt man einen sehr guten Weinessig. So oft man etwas Essig davon nimmt, so wird die Flasche wieder mit Wein voll gefüllt. In Ermangelung des Weins kann man auch etwas weniges Regen- oder anderes gesottenes Wasser nehmen. S. auch Essig.

Wein, falschen zu machen. Zur Verfertigung eines solchen Getränks gehört auf ein Maas Wasser, ein halbes Pfund Rosinen, und wenn ein Fäßchen, worinnen dieses zubereitet worden ist, ungefähr zwölf Maas hält, so muß man noch zwei Loth gestossenen Senfsaamen und drei Loth klein gestossenes Süßholz darzu nehmen. Alle diese Species thut man in ein reines Fäßchen, welches von keiner andern Sache einen Geschmack haben darf, und füllt es sodann mit warmen Wasser, macht das Fäßchen zu und verwahrt es, damit keine Luft hinein kann, und die Gährung von den darin befindlichen Sachen nicht verhindert wird.

Dieses Fäßchen stellt man alsdann an einen warmen Ort, und läßt es unbewegt sechs bis sieben Stunden stehen. Alsdann läßt man das Wasser in ein anderes reines Fäßchen ab, die Rosinen aber thut man in ein Tuch, preßt sie wohl aus, und vermischt den ausgepreßten Saft wieder mit dem Wasser. Auf diese Art giebt dieses, wenn es wieder etwas gestanden hat, innerhalb sieben oder acht Tagen einen guten Most. Dann kann man das Fäßchen in den Keller legen, und wenn es abgekühlt ist, etwas Wein darzu thun. Wenn man nun damit, wie mit andern jungen Wein oder Most verfährt, so wird dieses Wasser sich aufklären, und einem Wein an Farbe und Geschmack gleich kommen. Man kann dieses Wasser aber auch, wenn die Gährung vorbei ist, als ein sehr angenehmes und liebliches Getränke, ohne Wein darunter zu mischen, trinken.

Wein, französischer, vor dem Sauerwerden zu verwahren. Man kocht vier Unzen von dem besten Korn in Wasser, so lange bis die Hülsen aufspringen, thut es, wenn es abgekühlt ist, in einen Beutel, hängt diesen in das Faß, und rührt den Wein stark mit einem Stokke um. Auch soll es sehr gut seyn, wenn man fünf bis sechs Stäbe Zimmtrinde ins Spundloch steckt.

Wein, gebrannter. Man thut ein halbes Maas guten Burgunderwein in eine offene silberne Wasserkanne mit einem Pfund schönen Zuker, zwei Blätter Macis, einem kleinen Stück langen Pfeffer, zwölf Gewürznelken, einem Zweig Rosmarin, und zwei Lorbeerblättern, thut hernach

nach die Wasserkanne zu einem starken Feuer, und glühende Kohlen um dieselbe herum, zündet den Wein mit Papier an, und läßt ihn brennen bis er von selbst auslöscht. Man trinkt ihn so warm als möglich.

Wein, geringer, wie man ihn zu einem guten geistigen Wein zubereiten kann. Der ganze Zweck besteht darin, daß man dem schlechten wässerichten Weine die gehörige Proportion des süssen und geistigen Antheils gegen das wässrichte verschaft, welches ihn eben dünn und schlecht macht.

Zuerst thut man in ein reines Faß, welches einen Eimer fassen kann, zehn Pfund in Stükken zerschlagenen Zukker, nebst funfzehn Pfund schönen Ebeben, wovon man alle Stiele sorgfältig abgesondert, und die Kerne herausgenommen hat, und füllt endlich das Faß mit Wein an, jedoch so, daß der vierte Theil davon leer bleibt. Das Spundloch verstopft man zwar, aber nicht fest.

Alle Tage schüttelt man das Faß ein Paarmal Morgens und Abends, wobei man den Spund mit der Hand zuhalten muß. Dieses thut man die fünf ersten Tage. Zur Beförderung der Gährung kann man nach diesem sechzig Tropfen Vitriolgeist, und hundert Tropfen Weinsteindl, jedes besonders ins Faß eintröpfeln, und nach Eintröpfelung des erstern, das Faß umschütteln, ehe das letzte hinzu gethan wird.

Man thut diese beiden Dinge hinzu, der Wein mag in den ersten fünf Tagen gähren wie er will. Gährt er aber in zehn bis zwölf Tagen, vom ersten Füllen an gerechnet, noch nicht, etwan weil das Faß neu ist, oder sonst aus andern Ursachen, so kann man von den beiden letzten Stükken abermals den vierten Theil so viel hinzu tröpfeln und noch drei bis vier Tage warten. Erfolgt die Gährung noch nicht, so kann man abermals den vierten Theil von beiden hinzu thun. Dann wird die Gährung gewiß angehen.

Die Gährung soll überhaupt von ihrem ersten Anfange an vierzig Tage lang dauern, und deswegen muß das Faß diese Zeit über an einem laulichten Orte liegen, und täglich umgeschüttelt werden. Sollte aber die Gährung von dieser Zeit aufhören, so stellt man sie durch eine kleine Portion, von den vorerwähnten wechselsweise einzutröpfelnden Flüssigkeiten wieder her. Wenn der Wein während der Gährung bitter wird, so ist es ein gutes Zeichen.

Nach einer Gährung von vierzig Tagen bringt man, um sie nun zu mäßigen, und endlich gar zu unterbrechen, das Faß mit allem was darinnen ist, an einen kühlen Ort in den Keller, und läßt es da ruhig liegen, bis sich die Hefen zu Boden gesetzt, und der Wein helle geworden ist. Alsdann zieht man den lautern Wein in ein gutes reines, und mit Schwefel wohl ausgebranntes Faß, und wartet seiner gehörig, wie man bei andern guten Weinen zu thun pflegt. Daß die Gährung vollendet sey, erkennt man daraus, wenn man das Spundloch mit der Hand zuhält, das Faß stark bewegt, hernach die Hand schnell hinweg zieht, und alsdann kein Wind mehr herausfährt, der die Flamme eines Wachsstokkes auslöscht oder bewegt.

Will man die Abklärung des Weines befördern, so kocht man ein halbes Loth Hausenblase, und läßt es mit einem halben Nößel Wasser zu Gallerte kochen, drückt sie durch eine Leinwand, verdünnt sie mit etwas Wein, gießt sie ins Faß, schüttelt damit den Wein eine Weile recht durch einander, und läßt ihn damit etliche Tage stehen, bis er sich wohl abgeklärt hat. Hierauf läßt man den Wein in ein gutes Faß ab.

Das Faß muß einen guten Schwefeleinschlag, oder wenn der Wein einem Canarienfekt ähnlich werden soll, folgenden geistigen Einschlag bekommen:

men: Man schneidet nämlich etliche Muskatennüsse von einander, befestigt sie an einem Drath, und läßt sie nach und nach im Fasse verbrennen. Hierauf spundet man das Faß fest zu, und legt es verkehrt aufs Spundloch etliche Tage lang, alsdann kehrt man es wieder um, öffnet den Spund, thut schnell, damit der Rauch nicht verfliegt, einen Trichter auf den, eben deswegen ein rundes Tuch gebunden, und dessen Rohr, damit es das Spundloch genau verschließt, ebenfalls mit Tuch umwunden ist, ins Spundloch fest hinein. Alsdann gießt man den vergohrnen Wein durch das Tuch oben auf den Trichter ins Faß, doch so, daß das Faß nicht ganz voll wird, spundet es hierauf zu, und läßt es ein Paar Wochen ruhig im Keller liegen. So bekommt man einen, dem Canarienfekt ähnlichen Wein, wenn man besonders in der Hälfte der Gährung, noch etwas mehr Zukker hinzugesetzt hat.

Auf das, was in dem Fasse, worin der Wein gegohren hat, zurück bleibt, gießt man wieder andern Wein, den man verbessern will, nimmt aber keine Cibeben mehr, sondern ein, oder zwei Fünftheile weniger Zukker, und behandelt alles, wie es vorhin beschrieben worden ist. Ist nun dieser Wein wieder vergohren, und aus dem Fasse gethan worden, so gießt man eben so wieder das drittemal Wein darauf. Ist es Herbstzeit, so kann man noch das viertemal auf den Ueberrest im Fasse Most giessen, und ihn darüber lassen, der aber nach der Gährung im Keller länger liegen und ruhen muß, als ein eben so vergohrner Wein. Endlich brennt man aus den Hefen des Fasses noch einen Weingeist, der ungemein gut ist.

Auf eben diese Art kann man alle geringe, auch kanigte und halb verdorbene Weine sehr verbessern, daß sie den besten ausländischen Weinen gleichen. Man kann es in allen Jahreszeiten thun, und in sechs bis acht Wochen vollenden. Die so verbesserten Weine sind dauerhaft, lassen sich gut verführen, und sind stark, geistig und sehr gesund.

Wein, Götter- Man schält zwei große Citronen, und schneidet dünne Stükken daraus, nebst zwei geschälten, und auch so, wie Citronen geschnittenen Reinettenäpfeln, thut alles zusammen in eine große Schüssel, nebst drei Viertelpfund gestossenen Zukker, einem Nössel Burgunderwein, sechs Gewürznelken, und ein wenig Pommeranzenblütenwasser, deckt alles wohl zu, und läßt es zwei oder drei Stunden weichen. Alsdann läßt man es wie den Hippokras durch den Filzsack laufen. Wenn man will, so thut man Ambra darunter, wie auch Bisam, wie unter den Hippokras, so wird man ihn sehr köstlich finden.

Wein von Johannisbeeren. Man pflückt die weissen und rothen Beeren reinlich ab, und zwingt sie durch einen feinen haartuchenen Beutel kalt durch. So viel Maas Saft als man hat, so viel Maas kaltes Brunnenwasser gießt man darunter, und auf jedes Maas Saft und Wasser drei Viertelpfund gewöhnlichen Zukker in Stükken zerschlagen, und so zugleich mit in das Faß gethan. Dann bringt man das Faß in den Keller, und läßt es sechs Monate ungerührt liegen, so ist der Wein gut, und kann auf Bouteillen gezogen werden. Man muß im Anfange von der Masse etliche Maas mehr machen, um den Wein damit anzufüllen, wenn er einzehrt. Man kann auch das Faß mit einem Boden von Haartuch zurechte machen lassen, wie man dieses bei Kirschwein zu thun pflegt, welches jedoch nicht nothwendig ist.

Weinkoch. Man läßt Schmalz in einer breiten Pfanne nicht gar zu heiß werden, bereitet klein geriebene und gesiebte Semmelkrumen, und röstet es schön gelblich. Unterdessen läßt man zwei Theile Wein und einen Theil Wasser unter einander sieden,

gießt es unter die gerösteten Semmelkrumen, und rührt sie damit wie einen Mehlbrei ab. Alsdann läßt man es wohl aufsieden, treibt Butter ab, rührt Eier und so viel Dotter darein, verrührt eins nach dem andern, und rührt sie, wenn der Koch kalt ist, darinne ab. Alsdann treibt man Weinbeeren und gesiebten Zimmt zusammen eine halbe Stunde ab, füllt es in das Pfännchen oder in die bestrichene Schüssel, und bäckt es schön langsam.

Weinmolken. Man nimmt auf ein Nössel Milch ein Weinglas Rheinwein. Wenn die Milch kocht, so wird der Wein zugegossen, wodurch sich die Milch scheidet, und durchgegossen werden kann.

Weinmus. Man bäckt so viel Mehl in brauner Butter als man zu einer Schüssel genug zu haben glaubt, gießt so viel kochenden Wein darzu, daß es ein wenig dicklich ist, schlägt vier Eierdotter hinein, jedoch mehr oder weniger, je nach dem die Portion stark werden soll, würzt es noch mit Zukker und ein wenig Salz, und rührt es wie einen Rahm auf dem Feuer ab. Man muß aber die Eier nicht gerinnen lassen. Alsdann thut man ein Stückchen frische Butter darzu, und richtet es warm an. Man kann die Dotter vorher in ein wenig Wein zerlassen, und so an die Masse laufen lassen.

Wein, ob er ächt oder verfälscht sey, zu erfahren. Man füllt ein Glas mit einem engen Halse, dergleichen die Arzneigläschen sind, mit dem Wein den man probiren will, hält es mit dem Daumen fest zu, und stürzt es in ein Glas voll Wasser, so, daß die Oeffnung gegen den Boden kommt, geht nun der Wein heraus, so ist dieß ein sicheres Kennzeichen daß er verfälscht ist, bleibt er aber darin, so ist er gut.

Weinrebe, Weinstock. Eine Weinrebe heißt eigentlich nur ein Zweig von einem Weinstokke, wird aber oft auch von dem ganzen Gewächse gesagt. Die vornehmsten Arten sind der Gutedel, welcher eine schöne grosse Traube mit runden grossen hellen Beeren hat, einen guten Most und guten Wein giebt; der ungarische, welcher, wenn er recht reif wird, jenen noch an Güte übertrift, nur daß er dickhülsigter ist als der Gutedel; der weisse Muskateller, hat dikke Hülsen, aber einen guten gewürzhaften Geschmack, und ist gesund, der schwarze Muskateller, hat schwarze Beeren, und mit jenem gleiche Kraft; die kleberrothe oder kleine braune, ist eine schöne Traube von gutem, süssem Geschmack; der grosse blaurothe veltliner, ist von eben der Güte, aber nicht so süß; der schwarzwelsche giebt eine grosse hangende Traube, mit grossen Beeren, wie der ungarische; der Petersilienwein, ist ein fruchtbarer schöner Wein, die Trauben sind blank, die Beeren groß, und lieblich vom Geschmack. Die Blätter dieses Weins sind nach Art der Petersilie zerschnitten und gekerbt.

Weinsauce mit Corinthen. Man knetet ausgewaschene Butter, ein wenig Mehl, drei bis vier Eierdotter zusammen durch, macht alsdann Citronschalen und Citronscheiben rein, rührt Corinthen, Muskatenblumen, und ein wenig Zukker mit Wein ab, und gießt, wenn sie vom Wein nicht scharf genug werden sollte, ein wenig Weinessig zu. Diese Sauce wird zu Puddings, verlohrnen Eiern und dergleichen angerichtet.

Weinsauce auf Böhmisch. Man vermischt den darzu bestimmten Wein mit zwei Löffeln voll frischem Wasser, vier Eierdottern und süssem Rahm, läßt es wohl absprudeln, schüttet sie in eine Pfanne, worin man zuvor ein wenig Schmalz heiß werden läßt, versetzt sie mit Zukker, Zimmt und Muskatenblumen, und läßt sie wenigstens den vierten Theil einkochen.

Weinsauce über Fasanen. Man drückt Citronsaft in Malvasierwein, thut Zukker, Zimmt, Muskaten-

teublumen, Cardamom, ein wenig Pfeffer und Ingwer darzu. Wenn es damit aufgekocht ist, so thut man indianische Nüsse, eingemachte Pommeranzenschalen und Pistazien, alles klein geschnitten darzu, und läßt es ein wenig damit aufkochen. Dann thut man geröstete Semmelschnitten und Muskatenbrod in die Schüssel, legt den gebratenen Fasanen darauf, und gießt die Brühe darüber.

Weinsauce über Rebhühner. Man stößt eins von den ungespickten und gebratenen Rebhühnern, das mit Nelken und Zimmt besteckt ist, im Mörser, zerreibt es in Wein und Fleischbrühe, treibt es durch ein Tuch, setzt es bei, thut Nelken, Muskatennuß, Cardamom und Butter darzu, läßt es damit aufkochen, thut dann geröstete Weisbrodschnitten in die Schüssel, gießt die Brühe darüber, und legt die gebratenen Rebhühner oben darauf.

Weinsauce über Rindfleisch. Man stößt zwei gute Hände voll rein gelesene Petersilie im Mörser klein, schlägt das Gelbe von drei bis fünf Eiern darein, und rührt es wohl durch einander, gießt dann lauen Wein darein, jedoch nicht allzuviel, daß es nicht gar zu dünne wird, treibt es durch ein Tuch, würzt es mit Ingwer, Pfeffer, Muskatenblüten und Muskatennuß, und läßt es allmählig mit einander sieden, rührt es während dem Sieden immer fort, damit es eine schöne Farbe bekommt, und richtet es über das Fleisch an.

Weinschaum in Gläsern. Man reibt von zwei Citronen das Gelbe auf Zukker ab, und thut es in einen kleinen etwas tiefen Kessel, und noch so viel Zukker darzu als nöthig ist, desgleichen auch ganzen Zimmt, und ein halbes Maas Rheinwein oder auch andern Wein, schlägt auch zwölf Eierdotter darzu, und das Weisse davon zu Schnee. Hierauf schlägt man die Eierdotter mit der Schneeruthe über gelindem Kohlfeuer so lange, bis sie gar sind, und wie Schaum werden. Alsdann thut man den Schnee darzu, und peitscht ihn auch mit darunter, und das immer in einem fort, bis alles gar ist. Hernach nimmt man den Kessel ab, und schlägt es noch bis es erkaltet. Dann füllt man es in Geleegläser, und giebt es kalt.

Weinsuppe mit einem Berg von geriebenem Brod. Man reibt einen guten Theil Roggenbrod und etwas Weisbrod darunter, schwitzt es in Butter ab, und bratet es, thut ein wenig Zukker darunter, und drückt, wenn es noch warm ist, es wie einen Berg in der Suppenschüssel zusammen, nimmt zwei Theile Wein, und den dritten Wasser, Zukker, gestossenen Zimmt, Cardamom, und kocht es damit auf. Dann rührt man es mit so viel Eierdottern als nöthig sind ab. Mit Bier kann man es eben so machen. In das Brod können auch Corinthen eingemacht werden, auch kann man den Berg mit länglich geschnittenen Mandeln bestekken.

Weinsuppe mit Perlgraupen. Man läßt die rein gelesenen Perlgraupen in einem Topfe weich und steif kochen, rührt sie aber dabei um, damit sie nicht anbrennen, thut sie dann in einen grossen Topf, und gießt Wein darzu, legt auch noch ganz fein geschnittene Citronschale, gestossenen Zimmt und Cardamom darzu, und läßt alles mit einander kochen. Wenn die Suppe auf diese Art nicht sämig genug wird, so kann man sie noch mit dem Gelben von einem Ei abrühren.

Weinsuppe mit Stärke. Man setzt Wein an das Feuer, und nach Verhältniß desselben, schält man von einer ganzen oder halben Citrone die Schale ganz dünne ab, jedoch so, daß die Schale in einem Stükke bleibt. In diese Schale sticht man dann mit einem spizzigen Messer verschiedene Löcher, worein man Stükchen Zimmt und ganze Gewürznelken steckt, und legt sie nebst Zukker zu dem Wein. Dann nimmt man von

der besten weissen Stärke, gießt etwas Wasser darauf, und läßt sie darinne zergehen und weichen. Wenn der Wein mit der Citronschale gut gekocht hat, so quirlt man die Stärke mit dem Wasser ganz klein, und zu dem Wein, läßt es nochmals gut zusammen kochen, so wird alles klar werden, nur muß eben so viel und nicht mehr Stärke genommen werden, daß die Suppe weder zu dikke noch zu dünne wird.

Weintrauben aufzubewahren. Man kann dieses auf verschiedene, und vorzüglich auf folgende Art thun:

1) Wenn man Gruben gräbt, den Weinstock hinein beugt, so daß die Trauben hängen und die Erde nicht berühren, und sie hernach zudeckt, daß sie nicht naß werden.

2) Wenn man sie schichtweise mit trokkenem Sande in ein Faß packt, und die Trauben oben und unten allezeit mit Weinlaub bedeckt.

3) Wenn man die abgeschnittenen Stiele in zerlassenes Pech, Wachs oder Siegellack steckt, und dann die Trauben an einen Faden aufhängt.

4) Wenn man sie in trokkenen Kellern oder Zimmern, blos auf Horden oder trokkenes Stroh legt.

Weintrauben einzumachen. Hierzu nimmt man grosse, völlig ausgewachsene, aber noch nicht reif gewordene weisse Weintrauben, pflückt die Beeren ab, wägt sie, schneidet sie alsdann der Länge nach auf, macht alle Kerne heraus, und legt die Beeren in klares Wasser. Hernach läßt man sie mit ein wenig Wasser aufkochen, und thut ein wenig Salz darzu, welches die Beeren bei ihrer grünen Farbe erhalten muß. Wenn sie etwas gekocht haben, so nimmt man sie ab, bedeckt sie mit einem leinenen Tuche, und läßt sie in ihrem Wasser kalt werden. Dann nimmt man sie mit einer Schaumkelle aus dem Wasser, und legt sie in fein gestossenen Zukker, (auf ein Pfund Beeren rechnet man ein Pfund Zukker) thut so viel Weinbeerensaft hinzu, daß der Zukker davon schmelzen kann, und läßt es zusammen in einen Kessel auf einem Kohlfeuer kochen. Wenn der Zukker dikke genug ist, so nimmt man die Beeren mit der Schaumkelle heraus, und thut sie in ein Einmachglas. Sollte der Zukker nicht dikke genug seyn, so muß er noch alleine nachkochen. Doch ist es besser, wenn er seine gehörige Dikke gleich hat.

Man kann auch auf folgende Art Weinbeeren einmachen: Man nimmt auf jedes Pfund Beeren ein und ein Viertelpfund Zukker, thut ihn nebst den Beeren in eine Schüssel, drückt Weinbeerensaft hinzu, und läßt es auf einem Kohlfeuer kochen. Wenn die Beeren bald aufspringen wollen, so thut man sie mit einer Schaumkelle in Einmachegläser, und läßt den Zukker noch einkochen, bis er dikke genug ist. Dann gießt man ihn abgekühlt über die Beeren.

Will man reife Weintrauben einmachen, so nimmt man Muskatellerwein, pflückt die Beeren ab, legt sie, nachdem man die Kerne sauber heraus gemacht hat, in gläserne Schalen. Zu einem Pfund Beeren gehören fünf Viertelpfund Zukker, welche man mit Weinbeersaft dikke kocht, und erst den andern Tag auf die Beeren gießt. Diese werden in die Schalen, worinne sie eingemacht sind, auf den Tisch gegeben.

Weintrauben lange frisch zu erhalten. Die Beeren müssen nicht zu dikke und nicht zu reif seyn. Bei trokkenem und stillem Wetter, bei heitern Sonnenschein abgelesen, immer zwei und zwei Trauben mit den Stängeln an einen Faden gebunden, und an einen trokkenen und luftigen Ort, so daß sie einander nicht berühren, aufgehangen werden. Am besten werden sie aufbewahrt in grossen Fässern, wenn sie, wie vorhin gesagt worden ist, an in der Tonne befestigten Stöken aufgehangen werden ohne sie zu be-

berühren, und die Fässer dann allmählig mit Hirse voll gefüllt werden, so bleiben sie bis Ostern und noch länger gut. Man kann sie auch in trokkene Feigenblätter eingewikkelt lange erhalten.

Weintrauben, reife, mit Most eingemacht. Man überwällt in guten hellen siedenden und ganz abgeschäumten Most schöne, gesäuberte Muskatellertrauben, und nimmt sie alsdann gleich wieder heraus. Wenn man sie alsdann auf einer Schüssel behutsam aus einander gelegt und hat abkühlen lassen, so wird indessen der Most mit einem Pfund Zukker aufs Quartier, bis er dikke wird, gesotten, und durch ein Haartuch geseihet, über die in Gläser gelegten Trauben abgekühlt, aufgegossen, und dann wie die übrigen eingemachten Sachen aufbewahrt.

Weindrossel, s. Drossel.

Weindrosseln. Wenn man sie zurichten will, so schneidet man ihnen die Füsse ab, belegt sie mit Speckstreifen, steckt sie an ein hölzernes Spießchen, befestigt es am Bratspiesse, thut, wenn sie meistens gar sind, den Speck davon, bestreut sie mit Semmel, und läßt sie braun werden.

Wein, trüben, helle zu machen. Man nimmt Küchensalz, arabischen Gummi und Asche von Weinreben, von jedem ein Loth, wikkelt alles zusammen in ein Bündelchen würzartiger Kräuter, befestiget dieses an einem Stokke, steckt ihn in das Spundloch, und rührt damit eine Viertelsstunde lang im Wein herum, zieht ihn wieder heraus, und der Wein muß nun wieder helle seyn.

Weisbrod, eingeweichtes. Man schneidet die braune Rinde ganz dünne ab. Dann schneidet man das Brod in fünf oder sechs Stükken, thut es in Rahm, Milch oder Wasser, je nachdem man es nöthig zu haben glaubt, läßt es gut weichen, nimmt es dann heraus und drückt es rein aus. Alsdann kann man es mit den Händen aus einander reiben und brauchen zu was man will.

Weisbrod, gefülltes. Man nimmt ein oder zwei Weisbrode, schneidet sie würflicht, jedoch so, daß sie unten am Boden an einander bleiben, und bäckt sie in Schmalz, bis sie schön gelblich zu werden anfangen. Alsdann thut man sie heraus, macht eine Brühe von ziemlich klein gestossenen Mandeln, Zukker, etwas Rosenwasser, grossen und kleinen Rosinen, und klein gestossenen Zimmt, nimmt sechs Löffel voll süssen Milchrahm darzu, rührt es alles wohl unter einander, und läßt es aufsieden. Es muß aber ziemlich viel Brühe seyn. Diese gießt man darüber, und trägt es auf. Man schneidet ferner das Weisbrod in anderthalb Finger dikke Stükken, bäckt sie in Schmalz recht gelblich, und gießt die beschriebene Brühe darüber, oder macht eine Brühe wie eine Weinsuppe und richtet sie darüber an. Man kann auch geschnittene Mandeln und grosse und kleine Rosinen darzu thun.

Weisbrod, krauses. Man schneidet ein Weisbrod in grosse Brokken, läßt süssen Rahm, Zukker, Rosen- oder Zimmtwasser siedend heiß werden, schüttet es über das Brod, und läßt es darin weichen. Alsdann bestreicht man eine zinnerne Schüssel mit Butter, thut das weiche Brod darein, und läßt es in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne schön gelb backen. Wenn man eine zinnerne Schüssel nimmt, so muß man sie auf einen Dreifuß stellen, und die Schüssel darf keinen breiten Rand haben, sonst schmelzt sie. Man nimmt ferner das Weisse von einem Ei, zukkert es, rührt es in Essig, überstreicht das Gebakkene dikke damit, thut es noch eine gute Weile in den Backofen, bis es trokken ist. Sollte es nicht gut genug seyn, so kann man es noch einmal überstreichen, noch ein wenig in den Ofen sezzen, und alsdann auftragen.

S. auch Semmeln krause.

Weisbrod von Zukker. Man bestreicht kleine Bekken mit Butter, bestreut sie mit klarem Eierbrod, schlägt sieben Eier eine Stunde, und zwar zuletzt mit einem halben Pfund durchgesiebten Zukker, gießt einen Löffel voll starkes Zimmtwasser, die geriebenen Schalen von zwei Citronen, etwas Muskatenblüten, und ein halbes Pfund schönes Mehl, wovon die Hälfte geddrt ist, darzu; füllt die Bekken über die Hälfte voll, setzt sie in ein erhitztes Oefchen, und bäckt sie bei gleicher Hizze.

Weisses Essen. Man nimmt hierzu eine schon bereitete Gallerte, thut noch Zukker, Zimmt und Citronenschalen darzu, läßt alles eine Zeitlang zusammen in einer Casserole kochen, und thut alsdann geschälte Mandeln und ein wenig Mehl darein. Man schlägt sodann dieses weisse Essen durch, wenn es mittelmäßig warm ist. Man muß es dreimal durch ein Haarsieb schlagen, es sodann in eine Schüssel anrichten, kalt werden lassen, und zum Beigericht kalt auftragen.

Weisfische wie Grade einzumachen. Man schuppt die Weisfische, und macht sie am Bauche auf, salzt sie ein, und läßt sie ein wenig im Salze liegen. Dann trocknet man sie wieder mit einem Tuche ab, bäckt sie schön gelb aus Oel, läßt sie eine Weile liegen, bis sie kalt geworden sind, oder bäckt sie des Tages zuvor, und macht dann folgende Brühe darüber: Man siedet einen guten Theil unzeitige Stachelbeeren in Essig und Wasser, jedoch muß man mehr Wasser als Essig nehmen, sonst wird es zu sauer. Zuvor stößt man ein Paar Knoblauchzehen, und etwas wenig dürren Fenchel in einem Mörser, und läßt es mit den Stachelbeeren sieden. Alsdann zwingt man es durch, und thut noch einmal ganze Stachelbeeren, wie auch ein wenig von dem Oel, worin die Fische gebakken haben, darein, läßt die Brühe noch so lange sieden, bis die Beeren etwas weich werden, jedoch aber hübsch ganz bleiben. Alsdann läßt man die Brühe kalt werden, gießt sie über die Fische, setzt alles zusammen in einen Keller, und speißt davon nach Belieben.

Weisfische zu sieden. Man macht die Weisfische am Bauche auf, nimmt die Galle mit dem Eingeweide heraus, und siedet sie dann in Essig und Salz ab. Alsdann legt man die Fische in eine Schüssel, schneidet etliche Zwiebeln klein und würflicht, röstet sie in Schmalz und brennt sie darüber. Man läßt ferner mit Fleischbrühe vermischten Essig heiß werden, gießt ihn in die Schüssel an die Fische, und streut zuletzt Ingwer darauf.

Weiskohl, s. Cappeskraut.

Weistopf, englischer. Man röstet Semmelscheiben, streicht eine Casserole mit Butter aus, legt sie mit Papier aus, und bestreicht dieses ebenfalls mit Butter. Dann legt man die Semmelscheiben auf den Boden, hierauf legt man grosse Rosinen, und in gröbliche Stükken gehacktes Rindsmark oder Talg, eins um das andere, bis die Casserole voll ist. Dann rührt man von zehn bis zwölf Eiern das Gelbe, ein Maas Sahne, geriebenen Zukker und Citronschalen gut durch, gießt eine halbe Stunde vor dem Bakken diese Masse auf das Eingelegte, daß die Semmel etwas erweicht wird, bäckt es eine Stunde, stürzt es auf die Schüssel um, nimmt das Papier davon, bestreut es mit Zukker, glasirt es mit einer glühenden Schaufel, und giebt es warm zu Tische.

Weichseln, s. Kirsche.

Weixeln, aufgesetzte in einer Schüssel, wie eine Torte zubereitet. Man zupft die Weixeln von den Stielen, thut einen guten Theil Zukker in ein Pfännchen, gießt ein wenig Wein daran, läßt den Zukker zergehen, und die abgezupften Weixeln darinne dünsten, doch daß sie nicht zu weich werden; zuvor macht man eine Mandelfülle, wie bei den Prunellen, drückt es recht

fest

fest mit einem Löffel in die Schüssel, setzt die oben erwähnten gedünsteten Weixeln artig in die Runde herum, und gießt die Brühe, worin die Weixeln gedünstet worden sind, ganz langsam hinein. Alsdann besteckt man sie mit Mandeln oder Pistaziennüßchen, wie auch mit zierlich geschnittenen Bögen von eingemachten Citronen- und Pommeranzenschalen, und streuet Trisenet darauf.

Weixelbrühe über Fische. Man siedet zuvor die Fische. Inzwischen reibt man Pfefferkuchen, thut ihn mit einem guten Theil Weixelmus in ein Töpfchen, gießt Wein und ein klein wenig Essig daran, mischt klein zerschnittene, und in Schmalz geröstete Zwiebeln darunter, läßt es zusammen sieden, zwingt es durch einen Seiher, würzt es mit Cardamom, Zimmt und Muskatennus, läßt es noch einmal aufsieden, drückt zuletzt Citronsaft darein, und zukkert sie nach Belieben, streut würflich geschnittene Schalen von Citronen darunter, und richtet sie über die Fische.

Weixeln einzumachen. Den Weixeln, welche man zum Einmachen brauchen will, muß man, ehe sie recht vollkommen reif sind, die Stiele behutsam ausdrehen, damit der Saft nicht herausdringt, alsdann in ein kleines, wohl gebundenes eichenes Fäßchen legen, grobgestossenes Gewürz nämlich, Nelken, Zimmt, Galgant, Muskatenblüten, von jedem ein wenig, je nachdem das Fäßchen groß ist, darzwischen streuen; nachher siedet man Zukker ab, der aber noch dikker seyn muß, als geläuterter Honig, gießt ihn etwas wärmer, als laulich daran, daß er wohl über die Weixeln geht, und bewahrt sie, zugespündet an einem kühlen Ort auf, sieht aber nach etlichen Tagen darnach, so haben sie einen lieblichen Saft bekommen; wenn dieser zu dünne wäre, und man besorgen müßte, er möchte sauer werden, so kann man gestossenen Zukker darein streuen.

Diese Weixeln mit ihrem Saft dienen nicht nur den Kranken zum Labsal, sondern man kann auch geschwind Weixelwein daraus machen, wenn man den besetzten Saft unter guten starken Wein gießt. Die Weixeln bleiben schön vollkommen, und können auch besonders aufgetragen werden.

Dergleichen noch anders. Man legt schöne Weixeln in einen irrdenen Tiegel und macht allezeit eine Lage Weixeln, hernach eine Lage von ganzen Nelken und zerschnittenen Zimmt, bis der Tiegel voll wird; zerstößt nachher Weixeln in einem Mörser, zwingt sie durch, und nimmt zu einem Viertelmaas ausgedrückten Safte ein halbes Pfund Zukker, läßt ihn in stetem Sud fortsieden, jedoch nicht allzusehr; wenn er anfängt Faden zu ziehen, so ist er genug gesotten. Wenn er dann ein wenig kalt geworden ist, so gießt man ihn über die Weixeln in den Tiegel, und beschwert sie vierzehn Tage lang. Nachher seihet man die Brühe wieder ab, und übersiedet sie nochmals, gießt sie, wenn sie erkaltet ist, über die Weixeln, und das kann man so oft thun, als die Brühe dünne wird, denn sonst laufen sie leicht an.

Dieselben noch anders. Man läutert ein Pfund schönen Zukker, läßt ihn ein wenig dikke sieden, und hernach ganz kalt werden; alsdann schüttet man ein Pfund von gemeinen Weixeln in das Fäßchen, und überstreut sie ziemlich stark mit Zukker, auch gröblich zerbrochenen Nelken und Zimmt, macht wieder eine Lage Weixeln, und so immer fort, bis das Fäßchen voll ist. Alsdann schlägt man das Fäßchen zu, setzt es in einen Keller, und wendet es alle Tage fleissig um. Man kann aber die im geläuten Zukker eingemachten Weixeln noch länger als diese erhalten,

Noch anders einzumachen. Man zupft soviel abgezupfte Weixeln durch ein Tuch, das ohngefähr ein halbes Nößel Saft bleibt, gießt ihn in ein messingenes Bekken, thut ein

Pfund

Pfund oder etwas mehr schönen Zukker daran, setzt ihn so auf Kohlen oder auf eine Glut und läßt ihn ganz dikke sieden. Sodann drehet man zwei Pfund zeitigen Weixeln die Stiele ab, legt sie in den gesottenen Saft, läßt sie mit einander sieden, probirt den Saft auf einen Teller, und wenn er gesteht, so haben sie genug gesotten, legt sie nachher in einen irrdenen Tiegel oder Glas, deckt sie zu, oder verbindet sie, und setzt sie an einen kühlen Ort, so bleiben sie zwei bis drei Jahr gut.

Weixeln eingesetzt. Man schneidet von einem Pfund schönen frischen reifen Weixeln die Stiele, jedoch nur halb ab, läutert dann ein halbes Pfund Zukker, läßt ihn ziemlich dikke sieden, und sodann ein wenig abkühlen. Dann legt man die Weixeln darein, und siedet sie gemächlich ab, bis sie stehen, oder anfangen runzlich zu werden. Alsdann nimmt man die Weixeln mit einer Schaumkelle ordentlich heraus, stellt sie in ein Gläschen, oder in eine Schachtel, und gießt den Saft langsam darüber, daß sie umfallen. Auf eben diese Art kann man auch die Kirschen oder Amarellen einmachen. Man kann auch ein Viertelpfund Saft auspressen und mit dem Zukker sieden.

Weixeln eingesetzt in Honig. Man drehet an gehörig reifen Weixeln die Stiele heraus, und läutert schönes Honig; alsdann macht man in einem Tiegel eine Lage Weixeln und eine Lage ganze Muskatenblüten, Zimmt und Nelken wechselsweise, und dieses etwan dreimal; hernach gießt man den Honig warm darüber, legt ein Bret darauf, beschwert es, und läßt es vierzehn Tage stehen; alsdann seihet man es ab, übersiedet es ein wenig, und gießt es nochmals warm darüber.

Weixeln einzusieden. Man nimmt erstlich ein Pfund Zukker und ein Pfund Weixeln, stößt den Zukker in Wasser, wie man die Oblaten einstößt, thut ihn in ein messingenes Bekken, und läßt ihn sieden, bis er zergangen ist. Alsdann schneidet man die Stiele von den Weixeln, thut sie in den Zukker, und läßt sie eine halbe Viertelstunde sieden. Alsdann nimmt man die Weixeln heraus auf einen Teller, läßt sie auskühlen, thut alsdann ein halbes Loth Zimmt und ein halbes Loth Nelken in den Saft, und läßt ihn mit sieden, bis er recht schwere Tropfen wirft, thut die Weixeln in das Glas, und seihet den Saft durch ein Tüchelchen, daß das Gewürz herauskommt, und stellt ihn mit dem Bekken ins Wasser, daß er auskühlt. Wenn er abgekühlt ist, so gießt man ihn über die Weixeln in das Glas, stellt es an die Sonne, so lange man will, so halten sie sich ein Jahr lang. Man muß sie aber zubinden.

Dergleichen noch anders. Man nimmt noch nicht völlig reif gewordene Weixeln, schneidet die Hälfte von den Stielen ab, und macht in jede in die Länge herunter einen kleinen Schnitt. Man nimmt auf ein Pfund Weixeln ein Pfund Zukker, reibt eine Pfanne mit Salz und Essig aus, gießt frisches Wasser hinein, und legt die Weixeln darein, vermacht sie gut mit einem kupfernen Dekkel, und läßt sie so lange sieden, bis das Wasser Bläschen wirft. Alsdann stellt man sie an einen kühlen Ort, jedoch muß man sie zuvor wohl verdekken. Den andern Tag legt man die Weixeln in ein schön glasirtes Geschirr, schüttet das darauf befindliche Wasser weg, und gießt anderes siedend darauf, läßt sie stehen, reibt das Bekken und den Dekkel sauber ab, nimmt drei Viertelpfund Zukker in dasselbe, gießt nicht völlig ein Nößel Wasser darauf, läßt ihn sieden, bis er schwere Tropfen wirft, setzt ihn alsdann vom Feuer weg, und läßt ihn ein wenig kühl werden. Unterdessen nimmt man die Weixeln aus dem Wasser, und läßt das Wasser sorgfältig ablaufen, thut die Weixeln in den abgeklärten Zukker, setzt sie auf

das

das Kohlfeuer, und deckt sie mit einem kupfernen Dekkel gut zu, sie müssen aber niemals recht sieden, man muß sie auch öfters mit der Pfanne umschütteln, und wieder einige Stunden lang ans Feuer sezzen. Endlich nimmt man sie vom Feuer, schüttet sie in ein gut glasirtes Geschirr, deckt dieses mit einer neuen Schüssel zu, und vermacht es mit einem weissen Tuch. Den dritten Tag darauf, läßt man eine kupferne Pfanne gut ausreiben, und wirft den Zukker hinein, der von dem oben erwähnten Pfund übrig geblieben ist. Man kann auch allenfalls etwas mehr nehmen, ein wenig Wasser darauf giessen, es aufsieden lassen, und sie an einen kühlen Ort sezzen.

Weixelessig, s. Essig.

Weixelessigbrühe, über Rebhühner und Kapaunen. Man bähet weisses Brod, gießt Wein daran, läßt es sieden, treibt es alsdann durch einen Durchschlag, gießt Weixeleissig darauf, streut Zukker, Pfeffer, Muskatenblüten, Cardamom und Zimmt, auch ein wenig Trisenet, und zuletzt klein geschnittene Citronschalen darein, und läßt es aufsieden.

Wenn man die Brühe schwärzlich haben will, so kann man anstatt des weissen Brodes, Roggenbrod nehmen, in Fleischbrühe sieden, und mit Wein durchzwingen.

Weixeln zu bakken. Man macht einen Teig von Mehl mit frischem Wasser an, schlägt und rührt ihn mit dem Weißen von Eiern ab, nimmt aber das Gelbe nicht darzu; auch muß das Mehl anfänglich nicht zu naß, sondern nur ein wenig angefeuchtet werden; man macht den Teig jedoch nicht zu dikke an, zichet dann die Amarellen und Weixeln durch diesen Teig, und legt sie heiß in das Schmalz. Man bäckt sie so entweder einzeln, oder zusammen gebunden in kleinen Büschelchen.

Ebendieselben auf andre Art. Man röstet das Mehl trokken in Schmalz, schüttet in einem Geschirr soviel kalten Wein daran, daß das Mehl damit eingenetzt wird, rührt es mit Eiweiß ab, setzt es auf heisses Wasser, daß es warm bleibt, zieht die Weixeln durch, und bäckt sie alsdann aus Schmalz.

Dergleichen noch anders. Man zerklopft das Weiße von einigen Eiern, gießt warme Milch daran, zukkert sie wohl, und rührt schönes Mehl darein, brennt auch einen Löffel voll Mehl im Schmalz, rührt es ebenfalls darunter, tunkt die Weixeln darein, und bäckt sie heiß heraus. Der Teig aber muß beständig gut heiß erhalten werden.

Ebendieselben noch anders. Man macht einen schönen Teig von schönem Mehl, Wein und Zukker an, gießt einen Löffel voll Branntwein darzu, zieht die Weixeln durch, bäckt sie in Schmalz, und gießt im Bakken fleissig auf. Aus eben diesem Teig kann man auch Küchelchen von Aepfeln bakken.

Dergleichen noch anders. Man brennt ein wenig heisses Schmalz in das Mehl, jedoch nicht zuviel, daß das Mehl trokken bleibt. Sodann gießt man ein wenig Wein und Bier, wenn es zuvor warm gemacht worden ist, daß man einen Finger darinne leiden kann, daran, und macht es dann mit dem Weißen von Eiern zu einem ziemlich dikken Teig an. Man bäckt jede Weixel besonders, gießt öfters auf, läßt aber das Schmalz nicht zu heiß und nicht zu tief werden.

Weixeln gebakken noch anders. Man bindet schöne frische Weixeln in kleine Büschelchen zusammen, thut gutes Waizenmehl in eine Schüssel, je nachdem man viel bakken will, macht den Teig mit Weisbier, oder Wein und Eiern ohngefähr so dikke wie einen Straubenteig an, salzt ihn, thut, wenn es gefällig ist, ein wenig gesiebten Zukker hinzu, kehrt die Weixeln in diesem Teig um, und bäckt sie alsdann geschwind.

Weixeln gedünstet. Man nimmt Weixeln, es ist gleichviel ob sie frisch oder dürre sind, wenn man aber dürre nimmt, so muß man sie zuvor waschen. Alsdann setzt man sie in Wein und Zukker zu, läßt sie sieden, daß sie eine dikke Brühe bekommen, und streuet Zukker und Zimmt darauf.

Weixeln geröstet. Man legt gedörrte Weixeln in Wein, läßt sie aufquellen, bratet sie in Butter, schneidet Semmeln in Schnitten, wie zu einer Suppe, thut sie zu den Kirschen in die Butter, läßt es mit einander braten, gießt dann ein wenig Wein daran, und läßt es durchkochen. Wenn man sie anrichten will, so streut man Zimmt darüber. Sind sie aber frisch, so darf man sie nicht in Wein legen. Auf eben diese Art kann man auch die Amarellen zurichten.

Weixeln mit geröstetem Brod. Man zupft von frischen Weixeln die Stiele ab, gießt Wein daran, zukkert sie wohl, und läßt sie einen Sud thun; alsdann schneidet man Weisbrod würflich, röstet es in Schmalz, legt alsdann das Brod in eine Schüssel, richtet die Weixeln darüber an, und bestreut sie mit Zukker und Trisenet.

Weixelkoch. Man wäscht gedörrte Weixeln, siedet sie in Wasser und ein wenig Wein weich, treibt sie durch einen Durchschlag, und läßt sie auskühlen. Sodann treibt man Butter ab, rührt etliche Eier und einige Dotter wohl darinne ab, nimmt Semmelkrume oder klein gestossene Biskoten rosamen, nach Belieben gesiebten Zukker, rührt die ausgekühlten Weixeln darein, und bäckt sie langsam.

Weixelkugeln zum Weixelwein. Man nimmt zeitige Weixeln, und ohngefähr den sechsten Theil schwarze Kirschen untereinander, läßt sie im Ofen ein wenig heiß werden, daß sie nicht gar zu dürre werden, stößt sie alsdann in einem Mörser, streut sodann, je nachdem man viel oder wenig Weixeln hat, verhältnißmäßig Nelken, Zimmt und Muskatenblüten grob gestossen darein, macht aus dieser Masse mit den Händen Kugeln, so groß wie ein Hühnerei, legt sie auf ein Bret, und trocknet sie in einem abgekühlten Backofen ab. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß sie nicht verbrennen, und hernach in einer Schachtel an einem trocknen Orte aufbehalten. Wenn man einen guten Weixelwein verlangt, so zerbricht man zur Zeit der Weinlese die Kugeln, thut sie in ein Fäßchen, gießt süssen starken Most darauf, und legt es so zum Vergähren in den Keller. Wollte man aber auser der Jahreszeit einen Weixelwein anmachen, so gießt man über eine solche Kugel zwei Maas Wein, läßt sie einige Täge lang stehen, und seihet sie dann durch ein reines Tuch, so wird er gut und kräftig seyn. Von reifen Schlehen kann man auch dergleichen Kugeln, in Wein zu werfen, formiren.

Weixelkuchen. Man treibt fünf Loth Schmalz ab, rührt sechs Loth gestossene Mandeln darunter, schlägt sechs ganze Eier und sechs Dotter daran, und thut nach Belieben Zukker, Zimmt und gestossene Nelken darzu. Man rührt dieses wohl durch, reibt sodann drei Eierbrodchen, und thut die Krume davon darunter. Während dieser Zeit muß man die Weixeln dünsten, soviel man nöthig zu haben glaubt. Wenn sie weich sind, so nimmt man sie heraus, seihet sie sorgfältig ab, und thut sie darunter. Man schmiert sodann ein Blätchen mit Butter, so wie auch den Reif, schüttet es darein, bäckt es schön bräunlich, und schneidet es, wenn es gebakken ist, stückweise, schüttet den Saft von den gedünsteten Weixeln darüber, und bestreut es mit Zukker. Man kann ihn auch ganz lassen.

Siehe auch Kuchen und Kirschkuchen.

Weixelmarmelade, die man in Schachteln verwahren, und in Torten oder auch zum Essen

Essen brauchen kann, s. Kirschmarmelade.

Weixelmus. Man siedet die Weixeln in Wein, zwingt sie durch, röstet geriebenes Roggenbrod in Schmalz, schüttet die durchgezwungene Weixelbrühe darüber, zukkert es ein wenig, und läßt es noch einmal aufsieden. Alsdann thut man es in eine Schüssel, und streut Zukker oder auch Zimmt darauf.

Ebendasselbe auf andere Art. Man röstet weisses aufgeschnittenes Brod in Schmalz, und läßt alsdann von dem Schmalz etwas in dem Pfännchen übrig. Sodann schüttet man die Weixeln hinein und läßt sie wohl rösten, thut sie dann in einen Topf, gießt Wein daran, zukkert es wohl, thut Zimmt hinein, und läßt es sieden. Alsdann schüttet man das geröstete Brod auch hinein, und läßt es noch einmal mit aufwallen.

Noch anders. Man siedet entweder frische oder auch nur eingemachte Weixeln in Wein, und zukkert sie nach Belieben. Indessen röstet man ein würflich geschnittenes Eierbrod ganz trokken in Schmalz, thut es in eine Schüssel, richtet sodann die gedünsteten Weixeln mit der Brühe darüber an, setzt es auf ein Kohlfeuer, und läßt es noch einmal zusammen aufsieden.

Weixelsaft. Man pflückt die Weixeln von den Stielen, stößt sie in einem steinernen Mörser, thut sie in einen reinen Topf, läßt sie an einem kühlen Ort acht und vierzig Stunden stehen, thut sie in leinene Säckchen, und preßt sie recht stark durch, daß die Kerne ganz trokken sind. Alsdann spannt man ein Tuch über den Topf, seihet den Saft durch, giebt aber Achtung, daß nichts dikkes mit durchkommt. Auf ein Maas Saft nimmt man ein halbes Pfund Zukker, den man zerschlägt, füllt alles zusammen in eine Flasche, die Flasche darf aber nicht allzuvoll seyn. Sodann stößt man drei Quentchen Zimmt, und ein halbes Loth Nelken, füllt sie in ein neues leinenes Säckchen, und hängt es in die Flasche, verbindet sie gut mit einer Blase, läßt sie vierzehn Tage lang in der Sonne kochen, so ist der Saft gut. Alsdann kann man ihn mit Wein oder Wasser abgiessen.

Weixelsallat, s. Sallat.

Weixelsalzen. Man mischt unter die Weixeln ein wenig schwarze Kirschen, zupft sie von den Stielen ab, läßt sie in einem tiefen Tiegel, oder auch in einer Pfanne schwizzen, daß sie wohl weich werden, nur daß die Kerne herausfallen. Alsdann treibt man sie durch ein grob löcherichtes Sieb, daß sowohl die Haut, als auch das Mark durchgeht, und nur allein die Kerne zurück bleiben. Man thut alsdann dieses Durchgetriebene wieder in einen tiefen Tiegel, und läßt es gemächlich einsieden, bis es dikke wird. Zuletzt rührt man Zukker und Gewürz darunter, als Zimmt, Nelken, Muskatenblumen, Muskatennüsse, ein wenig Ingber und Cardamom, jedoch nicht allzuklein, sondern etwas gröblich zerstossen. Diese Salse kann man Jahr und Tag aufbehalten, und zu unterschiedlichen Sachen gebrauchen. Will man sie zum Gebratenen aufsezzen, so wird ein wenig Wein daran gegossen, und so dünne gemacht, als es beliebt. Man kann auch eine gute Brühe über Wildpret, blau gesottene Karpfen davon machen, ingleichen auch statt einer Fülle zu Hefenküchelchen oder Krapfen nach Gefallen gebrauchen.

Siehe auch Salse von Weixeln.

Weixelstrauben. Man siedet Weixeln weich, schüttet sie sodann auf einen Durchschlag, und läßt sie abtriefen. Sodann macht man von gutem Mehl und Wein einen kleinen Teig an, schlägt ein Eierklar wohl ab, thut es unter den Teig, daß jedoch dieser nicht zu dikke wird. Alsdann thut man die abgeseiheten Weixeln in eine Schüssel, die grösser oder kleiner seyn kann, je nachdem man viel oder wenig

Straus-

Strauben bakken will. Man gießt den Teig darauf, und kehrt sie darin um, bäckt sie, wie Aepfelstrauben, und bestreut sie, wenn man sie auf die Tafel giebt, mit Zukker.

Weixelsulze. Man stößt reife Weixeln in einem steinernen Mörser klein, thut sie dann in einen Tiegel, deckt sie zu, damit sie von den Kernen den Geschmack bekommen, und drückt sie dann aus. Man nimmt ferner nach Belieben Zukker, und anderthalb Pfund Hausenblase darzu, läßt es durchlaufen, damit die Sulze schön klar wird, richtet es in die Schaalen an, und setzt es an einen kalten Ort.

Weixelsuppe, s. Suppe.

Weixeltorte, s. Torte.

Weixeltrauben, s. Kirschtrauben.

Weixeln trokken einzumachen, s. Kirschen.

Wekkenbrei. Man schneidet einen Dreierwekken ein, wie zu einer Suppe, brühet das Eingeschnittene mit siedender Milch an, deckt es zu, und läßt es wohl weichen. Nach diesem rührt man ein Stück Butter so lange, bis es schmelzt. In diese Butter rührt man drei Eier, eines nach dem andern, bis alles ganz schäumend wird. Endlich thut man Zukker und Rosenwasser nach Belieben darein, bestreicht eine aufrecht stehende Schüssel wohl mit Butter, schüttet das Gerichte darein, thut unten und oben Glut darzu, doch oben mehr als unten, und läßt es wohl ziehen und balken.

Wekken gefüllte. Man nimmt Wekken, die nur einen Anschuß haben, schneidet eine Schnitte davon, und höhlt die Wekken aus. Ferner kocht man Pflaumen, und verrührt sie, thut ein wenig Zukker, Zimmt, Eidoben und Mandeln darein, füllt die Wekken damit, und bindet die Dekkel wieder darauf; legt sie in eine Schüssel, gießt die Brühe, in welcher die Pflaumen gesotten worden sind, siedend darüber, daß sie feucht werden, und bäckt sie hernach in Schmalz. Wenn sie gebakken sind, so legt man sie in eine zinnerne Schüssel, oder in eine Kachel, macht eine süsse Brühe daran, und läßt sie damit aufkochen. Man kann auch anstatt der Pflaumen gedämpfte Aepfel zur Fülle nehmen, und ein wenig kleine Rosinen darunter rühren.

Wekken gefüllter von dürren Weinkirschen. Man siedet die Kirschen in halb Wein und halb Wasser ab, hebt sie alsdann heraus, thut die Steine davon, stößt sie, und läßt sie wieder in der Brühe sieden; alsdann seihet man die Brühe ab, daß die Steine davon kommen, hackt die Kirschen, und ein wenig Krume von einem Wekken zusammen klein, stößt abgezogene Mandeln mit Rosenwasser klein, würzt das Gehackte mit Nelken, Zimmt und Zukker, bis es süsse ist, und rührt es durcheinander. Nach diesem reibt man einen Wekken oder Weisbrod rings herum auf einem Reibeisen ab, thut die Brosamen so sauber heraus, als man kann, und bäckt den ausgehöhlten Wekken schön gelb in Schmalz. Hernach thut man das Angerührte hinein, und legt ihn in eine zinnerne Schüssel. Von der übrigen Fülle, thut man auch ein wenig in die Kirschenbrühe, macht sie mit Zukker, Zimmt und Nelken angenehm, läßt den Wekken in der Brühe kochen, und bestreckt ihn mit lang geschnittenen Mandeln.

Wekken gefüllte mit Mandeln. Man höhlt Wekken oder Weisbrode aus, weicht die herausgenommenen Brosamen in Milch, und drückt sie wieder aus. Ferner stößt man Mandeln mit Rosenwasser klein, rührt sie mit den geweichten Brosamen mit Eiern an, und füllt sie in die Wekken. Nach diesem setzt man in einer Pfanne Milch über das Feuer, läßt sie etwas dikke werden, thut die gefüllten Wekken darein, läßt sie sieden, bis es genug, und richtet sie an.

Wekkenschnitten, s. Schnitten von Wekken.

Wels, Scheide, ist einer von den größten Stromfischen, der einen breiten platten Kopf, ein weites Maul, scharfe Zähne, auswendig vier starke Bärte, kleine Augen, und über denselben zwei Gewächse wie Hörner, die er alle Jahre abwirft, einen schwarzbraunen, gefleckten, schlüpfrigen Leib, einen gelblichen Bauch, und sieben Floßfedern hat. Er ist sehr gefräßig, und nährt sich von allerhand Fischen, nur die Karpfen rührt er nicht an. Er wird häufig im mittelländischen und schwarzen Meere, und in der Oder und Donau gefangen. Er hat ein weisses, zartes und fettes Fleisch; die alten aber, welche oft sechs Ellen lang werden, sind unverdaulich, und dann am besten zu geniessen, wenn der obere und vordere Theil gekocht, der untere Theil aber gegen den Schwanz zu gebraten wird.

Wels mit Butter. Man siedet den Wels in nicht zu starken Salzwasser ganz gelinde, ohngefähr so lange wie Kalbfleisch. Man muß aber sehen können, daß er kocht, denn wenn er stark siedet, wird er gleich hart. Im Kochen muß man versuchen, ob er genug gesalzen ist. Wenn er gar ist, so legt man ihn aus der Brühe, daß er abläuft. Er muß aber warm bleiben, und deswegen auch in eine warme Schüssel gelegt werden. Dann gießt man zerlassene und fein abgeklärte Butter darüber, bestreut ihn mit Petersilie, und giebt Senf darzu.

Wels mit grünen Erbsen. Man siedet den Wels, wie so eben gezeigt worden ist, und wenn er gar ist, so seihet man das Wasser ab, schüttet die Erbsen und ein wenig Petersilie, mit einem guten Stück Butter daran, und läßt es langsam mit einander sieden. Auch kann man, wenn man will, ein Paar Löffel voll süsse Sahne darzu thun.

Oder man wässert den Wels ein, setzt ihn mit kaltem Flußwasser und Salz auf, thut auch englisches Gewürz, Pfefferkörner und Lorbeerblätter darzu, und läßt ihn darin gar kochen. Alsdann richtet man die gekochten grünen Erbsen darüber an. Auch kann man den Wels nur abkochen, und Weinessig nebst Petersilie darzu herumgeben.

Wels mit Milchbrühe. Man kocht den Wels in nicht allzustarkem Salzwasser langsam, ohngefähr so lange wie Kalbfleisch, thut ihn dann aus der Brühe, daß er gleich abläuft, gießt entweder zerlassene Butter darüber, und bestreut ihn mit Petersilie, oder macht eine Brühe von Sahne, ein Paar Eierdotter, Butter, Salz und Muskatenblüten darüber. Man kocht ihn auch mit grünen Erbsen.

Welsche Nudeln. Man zupft Butter in Weizenmehl, je nachdem man viel machen will, und macht den Teig mit Milch und Eierdottern an, aber nicht gar zu fest, und macht alsdann Nudeln, wie man die Kapaunennudeln zu machen pflegt. Man siedet sie in Milch, nimmt sie, wenn sie gesotten sind, heraus, bestreicht eine Schüssel mit Butter, bestreut sie mit Zukker und Zimmt, so daß man eine jede Lage Nudeln wieder aufs neue bestreut, legt oben darauf Butter, gießt süssen Rahm darüber, thut unten und oben Kohlen darzu, und bäckt sie schön.

Wersig, Wersing, wird der Welschkohl oder Savoyerkohl genannt; s. Kohl.

Wersig mit Gehirnschnitten und Krebsen. Man schneidet einen Wersigkopf mitten entzwei, brüht ihn in Salzwasser ein wenig ab, legt ihn hernach eine gute Weile in kaltes Wasser, nimmt ihn in eine Serviette, und schwingt ihn so lange, bis kein Tropfen Wasser mehr herausgeht. Alsdann thut man ein Viertelpfund Butter in eine Casserole, legt den Wersig darein, würzt ihn mit Pfeffer, Ingber, Muskatenblüten und Salz, gießt von der Butter ein wenig ab, und oben auf den Wersigkopf darauf, deckt ihn wohl zu, und läßt ihn dämpfen.

pfen. Nach einer halben Stunde thut man ein wenig Mutschelmehl daran, und läßt es wieder dämpfen. Endlich begießt man es mit nicht allzuviel Hühner- oder Fleischbrühe, und läßt es vollends fertig kochen.

Man macht ferner Hirnschnitten, wie am gehörigen Orte gezeigt worden ist, legt sie in eine zinnerne Schüssel, und den Wersig in die Mitte, stellt die Schüssel auf eine Kohlenpfanne, und läßt es aufkochen. Den Rand der Schüssel ziert man mit Krebsen und gefüllter Carbonnade, schneidet auch, wenn es beliebt, zwei gesottene oder gebratene junge Hühner, jede in zwei Stükken, und legt sie auf vier Seiten der Schüssel, und die Krebse darzwischen. Man kann dieses Gericht auf fürstliche Tafeln aufsezzen.

Wersig zu trocknen. Man lößt von mehrern ausgewachsenen Wersigköpfen, soviel man deren dörren will, jedes Blatt besonders ab; eben so sammlet man auch einen beliebigen von frischen Braun- oder Winterkohlblättern, schneidet aus denselben die allzudikke Ribbe aus, wäscht diese Blätter rein, worauf sie aber wieder etwas abtrocknen müssen, legt sie jede Gattung besonders auf Dörrbreter, bringt sie in einen mäßig warmen, ja nicht heissen Ofen, und läßt sie darin dörren.

Wenn man Blumenkohlköpfe dörren will, so zerschneidet man die Köpfe in Stückchen, wie sie sonst zum Kochen zubereitet werden, legt sie auf Dörrbreter, und dörrt sie in einem Backofen, oder wo man sonst Gelegenheit darzu hat, wie die Blätter des Wersings oder Braunkohls. Man verwahrt sie, bis zum Gebrauch in reinen, trocknen Behältern.

Auf eben diese Art können noch andre Gartengewächse, z. B. Spinat, Schnittkohl u. d. gl. gedörret, und für die Winterzeit, wo sie, wegen gefrornen und mit Schnee bedeckten Boden nicht frisch zu haben sind, zu einer Dauerspeise aufbewahrt werden. Solche gedörrte Gartengewächse haben mit den frischen beinahe einerlei Geschmack.

Was das Kochen dieser gedörrten Gemüsse betrift; so verfährt man dabei auf folgende Art.

Ehe sie nemlich gekocht werden, müssen sie bei Zeiten mit siedendem Wasser in einer Schüssel abgebrühet, und wenn dieses abgekühlt ist, darin abgewaschen, und dasselbe abgegossen werden. Hierauf bringt man die gedörrten Pflanzen in einen Topf, schüttet noch einmal siedendes Wasser daran, und läßt sie weich kochen. Alsdann gießt man das Wasser ganz davon ab, thut das Gemüsse in eine tiefe Schüssel, schüttet kaltes Wasser daran, welches Abwässern etlichemal mit frischem Wasser wiederholt werden muß, damit das Laugenhafte davon abgespühlt wird. Alsdann kocht man es mit Fleischbrühe, wie ein frisches Gemüsse zubereitet zu werden pflegt.

Wespennestchen zu backen. Man nimmt zwei Maas Mehl, ein Viertelmaas Hefen, eben soviel Milch, zwei ganze Eier, und drei Dotter, ein Viertelpfund Schmalz, und ein Viertelpfund Butter. Das Schmalz und die Butter müssen wohl abgerührt werden, bis sie schön weiß wird, die Milch und Hefen müssen durch einen Seiher in das Schmalz gerührt, die Eier zuvor in ein Töpfchen zerklopft, und auch darein gerührt, und ein Loth Salz hinzu gethan werden. Alsdann rührt man das Mehl nach und nach darunter, und schlägt den Teig wohl ab. Von dem Mehle kann man ein wenig übrig lassen, damit man den Teig auf dem Brete vollends mit abarbeiten kann.

Wenn der Teig abgeklopft ist, so kann man ihn auf ein Bret heraus thun, und vollends abwirken, Stückchen, jedes ohngefähr drei Loth schwer, daraus schneiden, lange Würstchen davon machen, und diese mit einem Treibholze, eines Messerrükkens dikke austreiben, dann mit Butter bestreichen und zusammen rollen. Indessen kann

kann man in den Schärtchen frisches Schmalz zergehen, und wenn es gestehen will, darin herumlaufen lassen. Alsdann thut man von dem zusammengerollten Teige vier Stückchen in die Runde, das fünfte aber in die Mitte, setzt die Schärtchen vor den Ofen und läßt sie gehen, alsdann überstreicht man sie mit Eierdottern, und setzt sie in den Ofen, macht anfangs eine gelinde Hizze, nach einer halben Stunde aber heitzt man stärker zu, daß sie schön braun werden, und läßt sie eine halbe Stunde allmählig backen. Vor drei Viertelstunden darf man das Oefchen nicht aufmachen. Man kann auch vier Loth Mark, und eben soviel, oder mehr Zukker darzu thun.

Ebendieselben auf andere Art. Man nimmt den achten Theil von einer Mezze gutes Weizenmehls, ein halbes Nößel Sahne, und ein halbes Nößel Hefen. Man läßt beides ein wenig warm werden, thut ein halbes Loth Salz darzu, schlägt es untereinander in einem Asch, setzt es auf einen Ofen und läßt es gehen. Alsdann schlägt man acht Eier darzu, läßt anderthalb Viertelpfund Schmelzbutter zergehen, gießt es bis auf etwas weniges in den Teig, knetet und rührt ihn untereinander, und macht ihn nicht allzufeste. Wenn man ein Stück aufgemandelt hat, welches einer Hand breit, und fast eine Elle lang seyn muß, so läßt man ein halbes Pfund frische Butter zergehen, nimmt den Schaum oben davon, und streicht den Teig damit, wikkelt ihn über einander, und legt ihn rund herum, wie eine Schnekke. Alsdann gießt man die oben erwähnte Butter, die noch fliessend seyn muß, in einer Bratpfanne herum, daß es überall feuchte wird, legt den Teig darein, setzt es in eine Röhre, macht ihrer auf eben diese Art noch mehrere, und setzt sie darneben. Wenn sie noch ein wenig gegangen sind, so läßt man sie im Ofen eine Stunde lang backen.

Man kann auch Eier und Butter oben zugleich darein thun, und so gehen lassen. Wenn man will, so kann man auch Zukker und Rosenwasser in den Teig thun, auch jedes in ein besonderes Pasterennäpfchen sezzen.

Dergleichen noch anders. Man treibt zwölf Loth frische Butter ab, und schlägt ein ganzes Ei und drei Dotter hinein, thut zwei Löffel voll Hefen, sieben Löffel Milch und ein halbes Pfund Weizenmehl darein, salzt es, und schlägt den Teig schön glatt ab. Alsdann nimmt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbret, treibt ihn ohngefähr eines kleinen Fingers dikke aus, und streuet klein geschnittene Mandeln, Weinbeeren, Zimmt und Zukker über die Flekke. Sodann rädelt man drei Finger breite Flekken ab, bestreicht sie, während dem Zusammenrollen mit Butter, setzt sie in eine bestrichene Pfanne, läßt sie an einem warmen Ort gehen, bestreicht sie alsdann wieder mit Butter, bäckt sie schön langsam, und giebt sie auf die Tafel.

Westphälische Buttermilch. Man kocht gebakkene Pflaumen weich und kurz ein. Indessen wird die Buttermilch aufgesetzt. Wenn sie kocht, so wird Mehl mit ein wenig kalter Milch gemischt, hineingerührt, auch Salz, Zukker, Zimmt darzu gethan, und die Pflaumen darein geschüttet. Wenn es zusammen aufgekocht hat, so wird es angerichtet.

Wiener Bogen. Man stößt von einem Pfund Mandeln drei Viertelpfund, und schneidet das noch übrig gebliebene Viertelpfund ganz fein. Zu diesen Mandeln nimmt man drei Viertelpfund fein gesiebten Zukker, fünf Loth Citronat, acht Eier, und vor zwei Citronen das Mark. Dieses alles läßt man, jedoch ohne die geschnittenen Mandeln, mit einander kochen, bis es dikke wird, daß man es verrühren kann. Ferner weicht man für einen Groschen spanischen Flor in gutes Zukkerwasser ein, bis die Farbe herausgezogen ist, thut dann den halben Theil von den

geschnittenen Mandeln in diesen wohl ausgedrückten spanischen Florsaft, stellt sie lange auf einen heissen Ofen, bis es unter fleissigem Umrühren trokken ist. Die andre Hälfte der geschnittenen Mandeln aber läßt man weiß. Endlich streicht man die gemachte Fülle auf Oblaten, die nach Belieben geschnitten sind, legt sie auf bestrichene Bleche, und läßt sie in der Tortenpfanne nur ein wenig gelb backen. Hierauf macht man von drei Eierklar, zehn Loth fein gesiebten Zukker, und dem Saft von einer halben Citrone ein Eis, und streicht es auf die gebakkenen Bogen, und streut zuletzt vier Loth in siedendem Wasser abgezogene und klein gehackte Pistazien, nebst den weiß und roth gefärbten Mandeln auf die Bogen, und läßt sie auf den heissen Ofen abtrocknen.

Wiener Kuchen. Man rührt ein halbes Pfund Butter, wie zu einem Gugelhopfen, nimmt zwei ganze Eier, und von fünf andern das Gelbe, rührt eins nach dem andern in die Butter, thut ferner ein halbes Pfund schönes Mehl, zwei gute Löffel voll Bierhefen, sechs Löffel voll süssen Rahm, und ein Paar Löffel voll Zukker darzu, und rührt alles untereinander, bis es sich von der Schüssel schält. Alsdann macht man eine Fülle von einem halben Viertelpfund Cibiben, eben soviel Corinthen, einem Viertelpfund länglich geschnittenen Citronat, eben soviel länglich geschnittenen Mandeln, und den Schalen von zwei Citronen. Man läßt von dem Teig nur soviel übrig, daß man ein Gitter davon auf den Teig machen kann. Den übrigen nimmt man insgesammt auf ein Bret, macht mit der Hand einen halben Fingers dikken Kuchen daraus, bestreut ihn gut mit Zukker und Zimmt, legt die Fülle dergestallt darauf, daß rings herum, ein drei Queerfinger breiter Rand bleibt, bestreut sie oben mit Zukker und Zimmt, macht auf die Fülle von dem noch übrigen Teige ein Gitter, zwischen welchem immer eines Daumens breit Platz bleibt, und schlägt den leer gelassenen und vorgehenden Teig, wie bei andern eingeschlagenen Kuchen darüber her. Alsdann läßt man ihn gehen, und bäckt ihn allmählig, daß er schön aufgeht. Wenn er eine kleine Weile aus dem Ofen ist, so bestreut man ihn oben wieder mit Zukker und Zimmt, und giebt ihn auf den Tisch.

Wiener- oder zehnblättrige Kräpfchen. Man nimmt ein Pfund Mehl, und zwei Löffel voll Zukker, schneidet ein halbes Pfund Butter darein, thut das Gelbe von acht Eiern, und soviel Wein darzu, daß man es zu einem recht mürben Teig wirken kann. Wenn es ein wenig gewirkt ist, so schneidet man den Teig in Stükken, deren jedes im Wellen einen Boden, so dünne wie ein Blatt, und so groß wie ein Teller giebt, und wellt eins nach dem andern aus. Nach diesem läßt man wieder ein halbes Pfund Butter zergehen, und bestreicht einen jeden Boden von derjenigen Seite, worauf er gewellt worden ist, recht gut damit. Sodann legt man sie alle recht fest auf einander, wikkelt sie, wie Fädchen zusammen, und läßt sie an einem Orte über Nacht liegen, daß die aufgestrichene Butter wieder darzwischen gesteht. Des Morgens schneidet man kleine Rädchen daraus, deren jedes, wenn es eines halben Messerrükkens dikke ausgewellt wird, ein Kräpfchen giebt, stellt ein jedes Stükchen aufrecht auf das Bret, fängt an der einen obern Ekke an zu wellen, daß er gleichsam in die Queere zu einem kleinen runden Boden in der oben beschriebenen Dikke gewellt wird. Auf die Seite, worauf der Boden nicht gewellt worden ist, thut man eine Fülle von Mandeln, oder andern eingemachten Sachen, welche man will, überschlägt es, drückt es ein wenig zusammen, und beschneidet es mit einem Kuchenrädchen, bestreicht aber nach der Verfertigung oben keines mehr, sondern bäckt sie im Ofen. Sie sprin-

gen,

gen, wenn sie recht gerathen so krauß als Fischschuppen. Wenn sie gebakken sind, so streut man Zukker darauf.

Wifftig. Man feuchtet ein halbes Pfund schönes Mehl mit drei Achtelmaas Rosenwasser, und einem halben Maas Milch oder Sahne an, rührt drei Achtelpfund rein gesiebten Zukker, und ein Viertelpfund mit Rosenwasser recht klein abgestossene Mandeln darunter, denn wenn sie grob sind, so verursachen sie beim Bakken Löcher. Sodann schlägt man zwei Eierdotter daran, rührt Cardamom, Muskatenblüten, Nelken, und Pfeffer nach Belieben darein, doch muß das Gewürz vorschlagen, und alles wohl unter einander gerührt werden, daß es nicht klossigt wird. Das Eisen bestreicht man zum erstenmal mit Butter, thut dann allezeit einen guten Löffel voll von diesem Teige darein, und bäckt sie übrigens wie die Hohlhippen.

Wildbrustgrillade. Die Wildbrust wird gekocht und geschäumt; dann wird es nebst Lorbeerblättern, ganzen Zwiebeln, ganzem Pfeffer, Ingber und Salz gar gekocht. Hernach wird die Brust in kleine Stükken geschnitten, in Butter getaucht, mit geriebener Semmel, Pfeffer und Salz bestreut, und auf dem Rost braun gebraten. Beim Anrichten wird braune Butter darüber gegossen, und Citrone darzu gegeben.

Wildpret braun mit Oliven gekocht. Man durchzieht das Wildpret, es sey eine Keule, oder ein anderes Stück, mit dick geschnittenem Speck, belegt dann den Boden einer Cassérole mit Speckstreifen, thut hierauf gehackte Zwiebeln, Thimian, und Lorbeerblätter, läßt damit das Wildpret etwas braun angehen, füllt es mit guter Fleischbrühe an, macht es mit braunem Mehl sämig, und läßt es zerkochen. Dann thut man auch einige Schwarzbrodrinden daran, und kocht sie mit durch. Wenn alles klein gekocht ist, so wird es durch ein Haarsieb gestrichen, hieran abgeschälte Oliven, auch wenn man will, reingemachte Trüffeln, Salz, Pfeffer und Muskatenblüten, alles mit dem Wildpret durchgekocht, und hernach mit gutem Rahm ablegirt, so ist es gut.

Eine Hammelkeule oder ein Stück Rindfleisch kann eben so zubereitet werden; nur muß es gut geklopft, und eine Nacht, mit Weineßig, Kräutern, Gewürz, gestossenen Wacholderbeeren und Zwiebeln eingelegt oder eingebeizt seyn.

Wildpret, dauerhaft zu verschikken. Man schneidet junge Frischlinge in Mittelstükken, wäscht sie sauber, siedet sie dann in halb Wein und halb Wasser mit genugsamen Salz, worzu man noch gröblich gestossenen Pfeffer, Ingber, Nelken und Muskatenblumen in ein Tuch gebunden thut, und mit sieden läßt. Wenn es ein wenig gekocht hat, und geschäumt ist, so legt man es auf ein Bret, läßt es abkühlen und trocknen, thut es, mit etwas untergelegten Rosmarin und Lorbeerblättern, dichte auf einander in ein darzu bereitetes Fäßchen, gießt soviel Essig darauf, daß er darüber steht, und läßt das Gefäß fest zuschlagen.

Wildpret einzusalzen. Man dörrt vom besten weissen Salze, zerstößt es, und reibt jedes Stück besonders damit um die Knochen. Auf den Boden des Gefässes streut man soviel von dem Salz, daß derselbe damit bedeckt ist, worauf man eine Schicht eingeriebenes Wildpret legt. Hierüber streut man gröbliches Salz, mit etwas Salpeter, Koriander, Wacholderbeeren, oder andern beliebigen Gewürz gemischt. Und so verfährt man immer schichtweise, bis das Gefäß gefüllt ist, läßt das Faß zuschlagen, und kehrt es täglich einmal um.

Wildpret frisch zu erhalten, ohne in Essig zu legen. Man bestreut einen Wildziemer, oder eine Keule mit ein wenig Salz, ringt eine Serviette in Essig aus, und schlägt sie um das Wildpret so dichte, daß keine Luft dazu kommt. Alsdann

hängt man sie an einen luftigen trocknen Ort, und wenn man das Wildpret braten will, so nimmt man es aus der Serviette, wässert und bratet es, wie anderes Wild am Spieße.

Wildpret lange gut zu erhalten. Wenn das Fleisch von den grossen Knochen geschnitten ist, so wird es ein wenig in weissem Biereissig gesotten, und wenn es wieder kalt geworden ist, in den Keller gesetzt, so hält es sich beinahe zehn Wochen. Oder man legt frisches Wildpret wohl gepfeffert in einen Topf, gießt ungesalzenen guten Weineissig darüber, und beschwert es stark mit Steinen, so bleibt es in einem guten Keller den ganzen Sommer durch, auch in der größten Hitze gut.

Wildpretsbrüste mit Kapern. Man kocht von einem Stück Wildpret, Hirsch oder Schmalthier, die Brüste in Wasser beinahe gar, nimmt sie alsdann heraus, macht dann braunes Mehl, in der nemlichen Brühe, worin das Fleisch gekocht hat, thut klein geschnittene Citronschalen, etwas Weineissig, ein Stückchen Zukker, gestossene Nelken und Kapern hinzu, und kocht alles zusammen gut durch. Dann legt man die Brüste wieder hinein, kocht sie völlig gar, und richtet es an.

Wirthschaftsausgaben. Es kann nie eine regelmäßige Eintheilung der Ausgaben in der Oekonomie gemacht werden, wofern man nicht über alle und jede Ausgaben ordentliche Bücher und Rechnungen führt. Denjenigen, die dieses beobachten, und sich die Mühe, alles aufzuschreiben, nicht verdriessen lassen, darf man den Nuzzen nicht erst beweisen.

Es ist ein grosser Unterschied, ob man es vorher wisse, wie viel man jährlich einzunehmen hat oder nicht. Im letztem Falle wird es schwer, sogleich eine festgesetzte Eintheilung seiner Ausgaben zu machen; denn ehe man dieses mit Gewißheit bestimmen kann, so erfordert es eine Erfahrung von ein Paar Jahren, und wenn man in diesen seine Ausgaben genau angemerkt hat, so findet sich der Nuzzen der Wirthschaftsbücher von selbst.

Solche Bücher sind das Mittel, nach welchem man alles genau übersehen, und ohne welche man nicht sehr wohl seine Einkünfte vermehren, oder von der Hinlänglichkeit derselben urtheilen kann. Nach demselben entwirft man sich einen Plan aller seiner Ausgaben, nach Maasgabe seiner Einkünfte, beobachtet dabei die abgemein bekannte, und auf Erfahrung gegründete Regel: daß man, wenn es nur immer möglich ist, niemals soviel ausgiebt, als man einnimmt. Daher versteht es sich von selbst, daß, ehe man seine Ausgaben festsetzt, man nothwendig einen Theil als einen Noth- und Sparpfennig davon zurück legt, und dann von dem übrigen seine Ausgaben unter gewisse Klassen anordnet.

Darum verdient die Hauswirthschaft, weil ihre gute Einrichtung das mehreste zum Wohlstande beiträgt, die größte Aufmerksamkeit. Die Wirthschaftsausgaben theilet man ein:

1) In zufällige. Hierunter gehört die Anschaffung und Ausbesserung des Küchengeräthes, des Tischzeuges u. s. f. Das beste Mittel sie richtig festzusezzen, ist daß man diese Ausgaben von verschiedenen Jahren zusammen nimmt, das heißt, man addirt sie, z. B. von drei Jahren zusammen, und dividirt die Summe mit drei, so findet sich, was man im Durchschnitt ausgegeben hat, und darnach können sie für die Folge angeschlagen werden.

2) Gewisse oder nothwendige. Diese begreifen alles, was zur Consumtion, nach Beobachtung des Wohlstandes nöthig ist.

3) Ausserordentliche. Diese sind zur Bestreitung unvorherzusehender, nicht abzuwendender Zufälle, als Krankheiten, Unglücksfälle, u. s. w. bestimmt. Diese muß man fast eben so

so hoch ansezzen, als die gewissen und nothwendigen Ausgaben.

4) Willkührliche. Darunter versteht man Ausgaben zum Vergnügen, zur Bequemlichkeit, und andern Nebendingen, die nicht nothwendig sind.

Wenn nun junge Anfänger, oder angehende junge Eheleute, weder Erfahrung noch Handbücher haben können, so ist es gut, wenn sie in den ersten Jahren, ihre Eltern, Verwande, oder andere gutmeinende Freunde um Rath ersuchen, und denselben folgen, dabei aber nicht vergessen, alle und jede kleine und grosse Ausgaben, das ganze Jahr hindurch sorgfältig aufzuschreiben. Wenn sie dieses ein oder zwei Jahr gethan haben, so wird es ihnen nachher nicht schwer fallen, ihre Wirthschaftsbücher einzurichten, ihre Ausgaben zu bestimmen, und in gehörige Klassen einzutheilen.

Ingleichen gehören unvermuthete Geschenke, von Fleisch, Flügelwerk, Vorkosten, oder andern Viktualien insgesammt unter den Artikel von Einnahme, denn es ist alles Geldeswerth, und was dadurch erspart wird, gereicht zur Vermehrung des Glückszustandes.

Ist einmal die Summe festgesetzt, was man in Absicht des Verhältnisses seiner Einnahme zur Ausgabe in der Oekonomie bestimmen kann, so ist es leicht zu berechnen, wieviel man in jedem Monat, Woche und Tage ausgeben kann, und dies darf man soviel als möglich nicht überschreiten. Es ist zwar sehr bekannt, daß die Ausgabe nicht alle Tage gleich seyn kann, allein, ist sie an einem Tage grösser gewesen, so sucht man sie an einem andern wieder einzubringen, überhaupt aber in jeder Woche noch etwas, zu unvorherzusehenden Zufällen zu ersparen, damit man nicht am Ende des Jahres, anstatt etwas erübrigt zu haben, noch zuszezzen müsse.

In ganz kleinen Wirthschaften, ist es nicht nöthig, Rubriken zu machen; da darf man nur von Tage zu Tage, oder von Woche zu Woche, alles eins nach dem andern aufschreiben, und am Ende jeder Woche, jedes Monats und Jahres die Summe der Ausgaben zusammenrechnen. Sobald sie aber ins Grosse gehen, oder einige hundert und mehrere Thaler des Jahres ausmachen, so ist es der Bequemlichkeit halber, und zu desto besserer Uebersicht, sehr nöthig, die Ausgaben unter gewisse Rubriken aufzuschreiben.

Damit nichts vergessen, und alles in gehöriger Ordnung eingetragen werde, so kann sich eine Hausmutter zwei Bücher halten. In das erste schreibt sie alle und jede täglich gehabte Ausgabe auf, und in das zweite schreibt sie aus diesem einen jeden Artikel in seine darin bestimmte Rubrick ab. Die Zahl der Rubriken im letztern ist zwar willkührlich, jedoch hängt dieses von der Grösse der Oekonomie ab. In diesem Buche, kann man sich nach Gefallen folgende Abtheilungen machen, als, Ausgaben für Brod, Bier, Fleisch, Gartengewächse, Viehfutter, Milch, Butter, Käse, Holz und Kohlen, für Gesindelohn u. s. w. Ganz geringe Kleinigkeiten, die nicht nöthig namentlich anzumerken sind, kann man unter dem Namen, wöchentlichen Taschengeldes, bezeichnen.

Bei jedem Artikel, den man einkauft, muß die Zeit, das Maas, Gewicht, und die Zahl dabei zu schreiben, nicht vergessen, auch, wenn man Belege davon hat, dieselbe anzumerken nicht vergessen werden.

Am Schlusse jeder Woche, oder jedes Monats, zieht man die Ausgaben zusammen, vergleicht sie mit der Einnahme, und untersucht, ob man Ueberschuß, oder zugesetzt habe, und darnach richtet man sich in dem folgenden Monat. Ereignet es sich, daß zu manchen Zeiten, in einem oder dem andern Artikel, die als Vorräthe angeschaft worden sind, mehr als gewöhnlich ausgegeben worden ist, so kann man es gleich aus seinen Rubriken wahrnehmen; solche höhere Ausgaben muß man aber nicht als Zu-

buße annehmen, sondern was man davon zugelegt hat, erspart man wieder an seinen Ausgaben zu einer andern Zeit.

Mit dem Ende des Jahres werden die Ausgaben überhaupt, in dem ersten allgemeinen, und in dem zweiten besondern Ausgabebuche, jede Rubrik besonders zusammengezogen. Das erste Buch zeigt alsdann, wieviel die ganze Oekonomie zu erhalten überhaupt gekostet, und das zweite, wie viel von jedem Artikel besonders, dem Werthe, Gewichte, Maas und Zahl nach erforderlich gewesen ist.

Weil aber beim Schlusse des Jahres von einem und dem andern Artikel als Butter, Licht, Brod, Bier, Vorkost u. s. f. immer was übrig bleibt, so erfordert es die Ordnung, daß man es nachsehe, den Werth desselben anschreibe, und von der ganzen jährlichen Ausgabe sowohl, als auch von jeder Rubrik besonders, als noch vorhandenen Bestand abziehe, so hat man die ganze jährliche Ausgabe und Consumtion jedes besondern Artikels auf einmal vor Augen.

Den ganzen Werth des Bestandes setzt man nun in dem folgenden anzufangenden Jahre unter die Einnahme, und so jeden Artikel des gebliebenen Bestandes mit seinem eigentlichen Werthe in seiner gehörigen Rubrik wieder als Ausgabe an.

Der Nuzzen, den eine ordentliche Hausmutter hiervon hat, darf gewiß nicht angepriesen werden. Es ereignen sich Fälle genug, vornehmlich bei dem Einkaufe, wo er sich von selbst zu erkennen giebt, nicht zu gedenken, daß, wenn Unglücksfälle, Krankheiten, Verminderung der Einkünfte, Vermehrung der Familie, des Gesindes, oder sonst dergleichen darzwischen kommen, man gleich wahrnehmen kann, in welchen Stükken man die Consumtion einschränken kann, und im Gegentheile, wenn man so glücklich ist, seine Einnahme vermehrt zu sehn, wo man etwas zulegen kann.

Würmer von Zimmt. Man stößt abgezogene Mandeln mit Rosenwasser zu einem recht zarten Brei, thut etwas gestossenen Zimmt, und noch soviel Zukker darzu, daß der Teig sehr zähe, ja meistens trokken wird. Alsdann treibt man ihn durch einen Durchschlag auf Papier fein dünne neben einander, und bestreut ihn dikke mit gestossenem Zimmt, setzt ihn in die warme Stube, und wenn er anfängt etwas trokken zu werden, so schüttelt man das Papier gelinde hin und wieder, daß sich der Zimmt überall an die Würmer hängen kann. Auf diese Weise kann man auch mit andern Gewürz verfahren. Dieses Confekt kostet wenig und schmeckt doch recht gut.

Würste zu bereiten. Die Würste sind solche Speisen, die aus durcheinander geschnittenen oder gehackten Fleische, Lungen, Lebern, Blut u. s. w. der Thiere bestehen, welches mit verschiedenen Gewürzen gewürzt, mehrentheils in Därme gestopft, und darin gekocht, geräuchert, gebraten, u. s. f. werden.

Das eigene Hausschlachten der Schweine giebt den meisten Anlaß zur Bereitung der Würste; denn fast alle andere Thiere werden geschlachtet, ohne an Würste zu denken; auch sind die Theile, die zu den Würsten erfordert werden, von keinen andern Thiere darzu so schicklich, als von den Schweinen.

Eine jede Wurst muß ihren eigenthümlichen Geschmack haben, das heißt, sie muß darnach schmekken, wovon sie eigentlich gemacht worden ist, oder wovon sie den Namen hat, z. B. bei einer Leberwurst, muß durchaus der Lebergeschmack hervorstechend, und nicht durch den allzuvielen Zusatz anderer Dinge verdorben seyn, sonst ist diese Wurst nicht zu achten. Je simpler eine Wurst gemacht, und je mehr man die Vermischung zu vieler anderer Dinge darunter vermieden hat, desto besser und wohlschmekkender ist die Wurst.

Wenn

Wenn darunter mehr, als einerlei Art von Gewürz genommen wird, so müssen nicht die Ausländischen, sondern die Inländischen, z. B. Majoran bei den Leberwürsten, den größten Theil betragen; indem das Sanfte dieses inländischen Gewürzes noch immer die Hauptzuthat der Leberwurst, nemlich die Leber von Schweinen schmekken läßt.

Das Reinigen der Därme, des Magens, der Blase u. s. w. zu den Würsten, ist eins der nöthigsten und ersten Erfordernisse, ohne welche keine Wurst wohlschmekkend werden kann. Die Därme werden erst umgekehrt, und wenn sie völlig gereinigt sind, mit Salz und laulichem Wasser abgerieben, damit soviel als möglich aller Schleim fortgeschaft werde. Hierauf werden die umgekehrten und abgeriebenen Gedärme ausgewässert, welches wohl fünf bis sechsmal innerhalb vier und zwanzig Stunden wiederholt wird, so lange, bis sie allen widrigen Geruch verloren haben. Solche gereinigte Därme kann man auch aufblasen, fest zubinden, und an einem trocknen Orte aufhängen, daß sie geschwinde trocknen, so hat man stets im Nothfall einen Vorrath von Därmen, die man an einem schicklichen Orte aufgehängt, Jahr und Tag erhalten kann, und die wenn sie gebraucht werden sollen, nur in laulichtes Wasser, um sie zu erweichen, gelegt werden dürfen.

Wenn die zur Wurst bestimmten Därme gefüllt sind; so werden sie mit Speilern zugestochen, oder mit festen Faden zugebunden.

Um den Geschmack der Würste angenehm zu machen, bedient man sich vielerlei Gewürze, als des Pfeffers, den man jedoch mässig gebrauchen muß. Derselbe wird zu den Schlackwürsten, welche in den Rauch kommen, gröblich, und zu den andern Würsten, feiner gestossen.

Englisches Gewürz wird schon stärker gebraucht, weil es den Würsten einen angenehmen Geschmack giebt.

Nelken, ohne welche die Würste nicht wohlschmekkend seyn würden, müssen nur mässig gebraucht werden.

Salz gereicht den Würsten nicht nur zum Wohlgeschmack, sondern auch zur Dauer, beides erhält man ohne das Salz nicht.

Bei den Schlack- und Knackwürsten, nimmt man noch gern etwas Salpeter darunter, weil er den Würsten ein schönes Ansehen giebt.

Um das rechte Maas des Salzes, und auch der andern Gewürze zu treffen, muß man das Gebäck zuvor kosten.

Ausser den genannten Gewürzen, nimmt man auch noch verschiedene aromatische Kräuter, die man gewöhnlich Wurstkräuter nennt, mit unter die Würste, und wovon sie ihren lieblichen Geschmack mit erhalten. Darzu gehört:

Der Majoran, den man trocknet, und die Blätter abreibt. Man muß ihn aber nicht auf den Ofen dörren, weil sonst die Kraft verfliegt.

Der Thimian; diesen braucht man auch genug, aber nicht soviel zu den Würsten, als den Majoran. Er muß ebenfalls von den Stängel ab, und fein gerieben werden.

Basilikum, ist das dritte einheimische Gewürz, wovon auch nur die Blätter abgerieben werden, und an diesen dreien, urd den vorhingenannten fremden Gewürzen, hat man nebst dem Salze, genug zu den Würsten, um ihnen den bestmöglichen guten Geschmack zu geben.

Viele wenden zwar darzu auch Salbei, Pfefferkraut, Zwiebeln, Knoblauch u. s. f. an; das gehört aber nur für Liebhaber, denen ein solcher Geschmack von diesen und jenen Dingen besonders angenehm ist.

Eben so sind auch die kleinen Rosinen oder Korinthen, die grossen geschnittenen Rosinen u. s. f. Nebendinge, die man nach Belieben darunter nehmen oder weglassen kann. Wenn man aber gern eine reine simple Wurst essen will, so müssen dergleichen Kün-

steleien gänzlich wegbleiben. Folgende Gewürze aber geben den Brat- und Knackwürsten einen angenehmen Geschmack, und sind daher eher zu empfehlen; nemlich:

Der Kümmel, den man vorher sorgfältig reinigt, und ihn dann reichlich, unter die Knack- und Bratwürste streuen kann, weil ihn fast jedermann gern ißt.

Feingeschnittene Citronschalen geben den Bratwürsten, in nicht allzugrossem Maasse genommen, einen angenehmen Geschmack, aber bei den geräucherten Würsten muß man sie weglassen.

Koriandersamen, nimmt man auch gerne zu den Bratwürsten, aber nicht zu viel, damit den Geschmack der andern Gewürze nicht verdirbt. Einige, nehmen auch etwas Dillsamen darunter, der aber nicht viel Liebhaber findet.

Semmel, Kuchen oder Brod, davon Brokken unter die Blut- und Leberwurst kommen sollen, sind nun noch die letzten erforderlichen Dinge, die man zum Wurstmachen nöthig hat. Diese geriebene oder geschnittene Semmel, Kuchen oder Brod, pflegen während des Kochens sehr aufzuquellen und könnten also die Därme leicht zersprengen, welches sehr unangenehm seyn würde. Daher ist es gut, wenn man diese Brokken erst in einer Schüssel oder Mulde, mit warmen Wasser oder Brühe aus dem Wurstkessel übergießt, und sie so aufquellen und weich werden läßt, so wie dieses schon ohnehin mit den Brokken zur Leberwurst geschieht. Manche brokken die Semmel nicht, sondern reiben sie; das macht zwar viele Mühe, aber es verursacht weniger Gefahr, wegen des Plazzens der Därme bei dem Kochen der Wurst.

Diejenigen Theile des Schweins, die zur Leber- und Blutwurst gebraucht werden, müssen zuvor gekocht werden, sonst würden die Därme, wenn das Gefüllte darin gar gekocht werden sollte, zerplazzen, und das anhaltende Kochen nicht aushalten; um dieses zu verhüten, muß man ohnedem schon die Vorsicht gebrauchen, daß die Würste nur bei mässigem Feuer abgekocht werden.

Leber, Lunge, Herz und Nieren sind die Stükke der Eingeweide der Schweine, die zur Wurst kommen, denn die Milch wird weggeworfen. Die Lebern und Lungen aber haben innerlich zuweilen Geschwüre, die mit Materie angefüllt sind. Daher muß man sie vor dem Kochen von einander schneiden und untersuchen, das Schadhafte ausschneiden, oder alles wegwerfen.

Der Schlund wird mit gekocht; es geschieht aber nur wegen des daran sizzenden Fettes, denn das Knorpliche wird nach dem Kochen weggeworfen.

Die Zunge, Rüggebengel und Wammen werden auch gekocht, und etwas Salz darzu genommen.

Sobald endlich alles gekocht ist; so nimmt man Stück vor Stück aus dem Kessel, läßt es erkalten, putzt alles sauber ab, sondert alle Häute, Sehnen und Knorpel ab, und behält dann das übrige zur Wurst.

Es giebt vielerlei Arten von Würsten, als: Blutwurst, Fleischwurst, Leberwurst, Bratwurst, Knackwurst, Schlackwurst, Gehirnwurst, französische Wurst, Saucischen, Würste von Kalbfleisch u. s. f.

Wurst von Blut. Man seihet das Blut durch einen Seiher, thut eingemachte Wekken und geschnittenen Speck darunter, würzt es mit Muskatennuß, Muskatenblüten, Pfeffer, Ingber, Nelken, Salz, Thimian und Majoran nach Belieben, mischt es wohl unter einander, füllt es in die Därme, bindet sie wohl zu, verwällt sie in dem Kessel, und läßt sie wieder kalt werden. Wenn man will, kann man sie auch in den Rauch hängen und dörren.

Ebendieselbe auf andere Art. Man kocht von einem frisch geschlachteten Schweine den durchgewachsenen Bauchspeck gar, und läßt ihn wieder kalt werden, macht die Schwarte ab,

ab, schneidet ihn in feine Würfel, und thut ihn in ein Geschirr, weicht etwas weisses Brod in Milch, und streicht es durch einen Durchschlag, schwitzt klein geschnittene Zwiebeln, und ein wenig Koriander in Butter ab, thut Salz und beliebiges Gewürz darzu, rührt es mit gutem und frischem Schweinsblute an, und füllt es in Därme, die nicht gar zu weich sind. Dann setzt man die Suppe, worin man das Schweinfleisch gekocht hat, zum Feuer, thut etwas Salz darzu, auch die Würste, und läßt sie ein paarmal ganz langsam darin aufkochen, legt sie dann auf ein Tuch, daß sie abkühlen, und macht sie, wenn man sie braten will, auf Papier, oder auf einem Rosse warm, und bratet sie.

Dergleichen auf französische Art. Man hackt Zwiebeln, und siedet sie ein wenig in Wasser. Hernach nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, und thut sie unter das Blut, mit Salz, Pfeffer, Nelken und gestossenen Zimmt. Hierunter schneidet man kleine Stückchen Speck, und wenn alles durcheinander gemengt ist, so steckt man es in die allerkleinsten Därme, welchen man das Fett zuvor abgelößt, und wohl beschabt hat. Will man sie aufsieden, so thut man sie in einen Kessel über das Feuer, und schüttelt den Kessel, daß sie nicht bersten. Will man Milch unter das Blut giesen, so werden sie desto köstlicher werden.

Würste, bolonische, s. Bologneserwürste.

Wurst, Brat- gebakkene. Wenn man ordinaire Bratwürste gebraten hat, so schneidet man jede in vier oder fünf Stükke, eines Fingers lang; wendet sie dann in einem Teige um, welcher aus Mehl, Rahm, Eiern, und ein wenig Salz bereitet ist, und bäckt die Wurststükke in Schmalz, oder wendet die Stükken blos in Eiern um, und bäckt sie in Schmalz. Auch kann man sie in Butterteig einwikkeln, mit Eiern bestreichen, im Ofen bakken, und sie als Nebengericht anrichten, oder andre Essen damit belegen.

Würste à la Chevaliere von Gänselebern. Man kocht die Gänselebern ab, und reibt sie auf einem Reibeisen, schwitzt gehackte Zwiebeln in Gänseschmalz weich, und rührt in Milch geweichte, und wieder ausgedrückte Semmeln darunter, auch kleine Rosinen, nach Gutdünken Gewürz und Limonienschalen, etwas Milch, worin Wurstkräuter gekocht worden sind, von einigen Eiern ein Rührei wie zur Kalbfleischfarce zu Suppen. Alles dieses rührt man gleichfalls mit gehörigem Salze zur Masse, und füllt sie in Schweinsdärme. Die Würste werden in Milch und Wurstkräutern gekocht, und in papiernen Kästchen auf dem Rost gebraten.

Wurst von Fischen, weisse. Man hackt das Fleisch von einem Aal, Karpfen und Hecht recht klein, weicht feine Semmelkrumen in Milch, zerläßt ein halbes Pfund Butter darin, und wenn alles zergangen ist, so thut man das Gehackte darzu, mischt es recht unter einander, und würzt es mit feinen Kräutern, Gewürzen, und ein wenig fein gestossenen Koriander. Man mengt ferner Eierdotter, nebst dem Weissen, wie auch Rahm darzu, und knetet es wohl durch einander, setzt es auf geliwes Feuer, um es aufzuwellen, und wenn es erkaltet ist, so macht man Würste davon auf die Art wie Fleischwürste gemacht werden, und kocht sie auch so. Wenn sie gar sind, so läßt man sie zwischen zwei Servietten erkalten, durchsticht sie alsdann hin und wieder mit der Spicknadel, läßt sie dann bei gelindem Feuer zwischen zwei Tortenpfannen braten, und richtet sie zu einem Gericht an.

Würste, französische. Man nimmt hierzu recht gutes Schweinefleisch, aus dem Schinken, macht Haut und Sehnen davon ab, schneidet es klein, hackt es dann ganz fein, schneidet Fett, aber nicht vom Bauche, in kleine Würfel, nimmt auf drei Pfund ge-

gehacktes Fleisch, zwei Pfund Fett, nimmt zwei in Milch geweichte Semmeln, sechs Eierdotter, ein wenig Rahm, Muskatenblumen, Zimmt, Nelken, Pfeffer, Muskate, Salz, und etwas fein geriebenen oder gehackten Majoran, rührt und mengt es gut durcheinander, macht es in Därme, und kocht es in Wasser und Salz langsam durch. Man muß sie wohl eine Stunde kochen. Wenn man die Würste roth haben will, so thut man ein wenig Schweinsblut darzu, dann kann man sie geben, womit man will. Man kann ihnen auch in einer Pfanne mit brauner Butter Farbe geben, und eine gelbe Robertsauce darzu anrichten.

Würste von gebratenen Kapaunen, Hühnern, Kalekuten, oder von Kalbsbraten. Wenn man diese Würste machen will, so muß man das Weiße von der Brust, oder von einer gebratenen Keule nehmen, das braune abmachen, das Weiße in Würfel schneiden, und es dann ganz fein hakken. Auch muß man darzu etwas Schweinefett in Würfel geschnitten, nebst dem gehackten Braten in ein Geschirr thun. Man kocht ferner etwas Milch auf, mit ein Paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblätter, Thimian, Majoran, und eine Hand voll Koriander, schneidet dann von einigen Semmeln die braune Rinde dünne ab, und gießt von der Kräutermilch darauf, daß es weicht, drückt es dann rein aus, und thut es zu dem gehackten Braten, nimmt acht Eier mit einem Stückchen Butter, macht es zu einem weichen Rührei, und reibt es durch einen feinen Durchschlag darzu. Ferner thut man fein gehackte Citronschalen, geriebene Muskate, Salz und wenn es nöthig ist, auch einige Löffel voll süssen Rahm, daß es nicht zu steif, auch nicht zu dünne wird, rührt es auf gelindem Kohlfeuer gut durcheinander, bis es laulich warm wird, und spritzt es in Schweinsdärme. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß man nicht zu viel, auch nicht zu wenig hinein thut, macht die Würste ohngefähr ein Quartier lang, und bindet sie an beiden Enden zu, gießt zu der Kräutermilch etwas Wasser, und läßt es kochend werden, dann thut man Salz und die Würste hinein, und läßt es nun langsam eine Viertelstunde kochen, dann nimmt man sie heraus, und legt sie auf ein Tuch, daß sie abkühlen. Will man sie gebrauchen, so macht man ein Kästchen von Papier, gießt braune Butter darein, und bratet die Würste darinne. Man muß sich aber ja in Acht nehmen, daß man nicht zu viel Feuer darunter macht, sonst bersten sie leicht. Man kann sie auch in einer Pfanne mit brauner Butter ganz langsam braten. Wenn man anrichten will, so gießt man die braune Butter darüber.

Wurst von Gehirn. Man hackt das zarteste Schweinefleisch und das Gehirn vom Schwein, auch wohl noch ein Ochsen- oder Kalbsgehirn klein, schneidet auch Wekken, oder grüne Schwarten, jedoch nicht allzuviel, in Stükken, brühet sie mit siedender Kesselbrühe, und thut davon unter das gehackte Fleisch. Den Speck oder die Griefen schneidet man klein, würzt das Gehäck mit ziemlich viel Muskatennuß oder Blüten, ein wenig Pfeffer, Ingber, Thimian, Majoran und Saffran, macht alles wohl unter einander, und füllt es in die Därme.

Dergleichen auf andere Art. Man hackt Schweinefleisch und halb soviel Schweinefett zusammen klein, weicht zwei oder drei Rindstükke in Wasser oder Rindfleischbrühe ein, und thut alsdann gestossene Nelken, Pfeffer, Koriander, klein geschnittene und in Schweinsfett gebratene Zwiebeln darzu. Alsdann hackt man das Gehirn und einen Schweinskopf ein paarmal durch, thut einige Eierdotter darzu, mengt es gut durcheinander, und füllt es dann in Därme, bratet sie auf dem Roste gar, und giebt sie mit einer Sauce oder Gemüse.

Würste, gemengte. Man nimmt zu gleichen Theilen, Rind- Kalb- und Schweinefleisch. Das Rind- und Kalbfleisch wird klein gehackt, das Schweinefleisch aber so klein als möglich geschnitten, dann alles nebst ein wenig Pfeffer und Salz durch einander gemengt, und nicht zu fest in die Därme gefüllt. Wenn die Würste einige Tage in Rauch gehangen haben, legt man sie, ehe sie zur Tafel gegeben werden sollen in kochendes Wasser, und läßt sie aufsieden. Man kann sie kalt und warm anrichten.

Würste auf andere Art. Man häutet frisch geschlachtetes, und noch ganz warmes Rind- oder Kalbfleisch vom Schlegel sehr eilig, ehe es kalt wird, ab, und schneidet alles Fett hinweg. Wenn das Fleisch vorher in Eile, ehe es erkaltet, mit einem hölzernen Schlegel so lange geschlagen bis es fast klar ist, und dann ganz fein gehackt worden ist, so wiegt man es, und wiegt zu jedem Pfund Fleisch nach und nach ein halbes Quart Wasser daran. Man breitet nämlich das gehackte Fleisch auf einem Fleischklotz aus, und rührt dasselbe, nebst einem halben Quart Wasser, worinne eine halbe Hand voll Salz aufgelöst ist, so lange unter einander ab, bis es wieder fest geworden ist, wie zuvor; dann wird es wieder mit so viel Salzwasser bis zur Festigkeit abgerührt, und damit so lange fortgefahren, bis auf jedes Pfund Fleisch ein halbes Quart Wasser genommen worden ist. Dann läßt man es in einem weiten Geschirr über Nacht im Keller stehen. Man rührt sodann nicht mehr viel Wasser daran, wäre es sehr fest, so kann man noch wohl ein halbes Quart mit Salz daran rühren. Ehe man die Würste füllt, kann man nach Belieben etwas Gewürz daran thun. Wenn sie fertig sind, so werden sie in heissem, aber nicht siedendem Wasser abgebrüht.

Wurst von Hammelkeule. Man schneidet das Schierfleisch von der Hammelkeule ab, und reinigt es von Sehnen und Haut. Man nimmt alsdann das Fett von der Schiere darzu, und wenn es nicht genug seyn sollte, so nimmt man noch etwas frisches Ochsenfett darzu, schneidet es in Würfel, und hackt es zusammen ganz fein, thut einige Hände voll geriebenes Brod, vier Eier, etwas süssen Rahm und Salz daran. Dann hackt man es wieder durch, daß es ganz fein wird, mengt etwas Kümmel darunter, und macht eine Wurst davon. Man muß sie aber nicht gar zu fest und hart stopfen, sonst springt sie auf. Man kocht sie in Wasser und ein wenig Salz, nicht zu lange und sehr langsam. Diese Wurst ist vorzüglich zu frisch gemachtem Kohl zu gebrauchen.

Würste von Hirschbraten. Man hackt die Mürbbraten klein, schneidet ein gutes Theil Rindsfett in kleine Würfel, thut es in eine Casserole, und dazu Schweiß oder Hirschblut, etwas süssen Rahm, Salz, Pfeffer, Ingwer, Muskatennuß, ein wenig in Butter gebratene Chalotten, feine Kräuter und ein wenig gehackten Schinken. Es muß aber vom Blut nicht zu viel zugethan, und die Fülle überhaupt etwas dicklich seyn. Hernach wäscht und reinigt man den dikken Darm vom Hirsch, und füllt die Wurst an, bindet die Enden zu, läßt sie einigemal in Wasser aufkochen, bratet sie hernach auf dem Rost, und richtet sie auf grünen Blättern warm an.

Wurst von Kalbfleisch, s. Kalbfleischwürstchen.

Würste von Kapaunen. Man hackt von einem abgebratenen Kapaun Brust und Keulen recht fein und klein, stößt es im Mörser, schwizt einige klein gehackte Zwiebeln in einem halben Pfund fein gehackten Schweinsfette, thut Basilikum, Majoran, etwas Thimian, in Milch geweichte Semmelkrumen und Muskatenblumen darzu, macht ein Rührei von einigen

Ei-

Eiern, melirt alles recht unter einander, und thut etwas süssen Rahm darzu, füllt die Massel in enge Därme, kocht die Würste in Milch, und bratet sie in papiernen mit Butter ausgestrichenen Kästchen. Das Verhältniß bei diesen Würsten, ist wie bei der feinen Hühnerfarce, man setzt sie auch eben so zusammen, nur müßten sie doch einen Wurstgeschmack haben.

Wurst, königliche grosse. Man hackt hierzu rohes Fleisch von Rebhühnern, von einem Kapaun, rohen Schinken, ein wenig Fleisch aus einer Kalbskeule, rohen Speck, Petersilie und eine kleine Zwiebel, nebst Champignons und Trüffeln klein, würzt es mit feinen Gewürzen, ein wenig Knoblauch, Salz und Pfeffer, thut zwei ganze Eier und drei bis vier Eierdotter, wie auch einen Löffel voll Rahm darzu. Diese Fülle welzt man in ein grosses Stück zusammen, und damit sie während des Kochens nicht von einander geht, so schneidet man von der Kalbskeule grosse und dünne Scheiben, breitet sie auf den Tisch von einander, und wikkelt die Fülle darein, so daß die Walzen Arms dikke und ziemlich lang werden.

Wenn sie fertig sind, so belegt man den Boden einer Casserole stark mit Speckstreifen, und läßt sie in einer Braise kochen. Wenn sie gar sind, so läßt man sie in einer Casserole kalt werden. Wenn man anrichten will, so nimmt man das Fett mit den Händen sauber ab, die Würste heraus, nimmt sich aber in Acht, daß sie nicht zerreissen, macht alles darum gewikkelte Fleisch ab, schneidet sie in Scheiben mit einem scharfen Messer, und richtet sie zierlich in der Schüssel, oder auf einen Teller kalt an.

Wurst von Leber. Man hackt etwas weniges Fleisch von den Bauchstükken, Lunge und Leber, Milch und Netz, auch im Nothfall Kalbsleber unter einander recht fein, mengt eingeweichte Wekken oder Schwarten, und geschnittenen Speck darunter, je mehr je besser, würzt es mit Muskatennuß, Muskatenblüten, Pfeffer, Ingwer, Nelken, Salz, Thimian und Majoran, vermischt es gut, und füllt es in die Därme, überwällt sie im Kessel, und läßt sie wieder erkalten.

Würste von Lunge. Man nimmt zu einer ganzen Ochsenlunge, zehn oder zwölf grosse Zwiebeln, und ein Pfund Rinds- oder Nierenfett, und hackt es mit einander recht klein, thut es in eine Schüssel, schlägt vier Eier darzu, gießt nicht völlig einen Schoppen Milch daran, mengt eine geriebene Muschel darunter, und röstet es in Schmalz oder Butter, thut ferner Salz, Pfeffer, Ingwer und Muskatennuß daran, macht es mit der Hand vollends unter einander, und füllt es in recht saubre Rindsdärme, knüpft die Därme auf der einen Seite vor dem Füllen wohl zu, siedet die Würste und bratet sie auf dem Roste. Sie müssen aber zuvor ein wenig erkalten, ehe man sie bratet.

Würste von Mandeln. Wenn man ein Pfund Mandeln abgebrühet und abgezogen hat, so stößt man sie im Mörser ganz fein, nimmt sie wieder heraus, und hebt sie indessen auf. Hierauf thut man in eine Casserole ein wenig Rahm, Semmelkrumen, je nachdem man viel machen will. Man setzt die Casserole auf gelindes Feuer, und läßt es unter beständigem Rühren kochen. Es muß aber nicht zu dikke seyn, wäre dieses, so gießt man noch ein wenig Rahm darzu, und thut es nun zu den Mandeln in die Casserole, rührt ferner achtzehn, mit ein wenig Rahm abgequirlte Eierdotter, Zukker, Muskatennuß, ein halbes Pfund in Würfel geschnittenes Rindsmark darzu, und mengt alles wohl unter einander.

Mit dieser Fülle füllt man gehörig gereinigte Schweinsdärme an, bindet sie an beiden Enden zu, läßt sie in halb Milch und Wasser einmal aufwallen, nimmt sie dann heraus, legt sie zwi-

zwischen eine weisse Serviette, und bratet sie in brauner Butter.

Würste von Milch. Man nimmt zerklopfte Eier und Milch oder Rahm in gleichen Theilen, thut etwas Rosenwasser, Corinthen, Zukker, Zimt, und geschnittene Mandeln darein, mengt es wohl unter einander, füllt es in Rindsdärme von beliebiger Länge, doch so, daß sie drei Queerfinger leer bleiben, bindet sie zu, legt sie in warmes Wasser, und giebt sie zum grünen Kraut.

Würste à la petite Charmante von Hühnerlebern. Diese Würste werden ganz so wie die à la Chevaliere gemacht, und nimmt man noch Pistazien und bittere Mandeln darunter.

Würste von Rahm. Man macht sauern und süssen Rahm siedend, rührt schönes Mehl darein, bis es ganz dikke wird, und macht ihn mit Zukker und Rosenwasser nach Belieben an. Nach diesem legt man Eier in warmes Wasser, rührt eins nach dem andern in den Teig, bis er ganz dikke wird. Alsdann benetzt man einen hölzernen Teller mit heissem Schmalz, thut etwas von dem Teige darauf, schneidet es mit einem Messer länglich, legt es in das heisse Schmalz, bäkt es gemächlich, und begießt es zuweilen mit dem heissen Schmalz, damit sie schön auflaufen.

Wurst, Regeln sie zu kochen. Der Kessel, worinne die Würste gekocht werden, muß geräumig seyn; es müssen nicht mehr Würste hineingelegt werden, als daß sie alle vollkommen mit der Brühe oder mit dem Wasser bedeckt sind. Das Kochen muß bei mässigem Feuer geschehen, besonders muß man, ehe die Blutwürste hinein gelegt werden, zuvor etwas kaltes zugiessen. Die Würste müssen in dem Kessel gestochen werden, damit sie nicht aufplazzen; daher ist es gut, daß man nicht mehr Würste in den Kessel legt, als oben sichtbar schwimmen können, damit man diejenigen, die noch nicht gestochen worden sind, bemerken kann. Beim Kochen muß man sie zuweilen umkehren, damit sie überall gleich gar werden. Weil die dünnen Würste eher gar werden als die dikken, so bringt man nicht beiderlei Arten zugleich in den Kessel. Da die Schweinemagen und sogenannten Eugebutten, die Schweins- und Rindsblasen, und die Beutelwurst die dicksten sind, so kochen sie also am längsten, ehe sie gar werden, daher man sie zuletzt allein einlegt. Sobald diese letzten gar sind, so legt man sie auf einen Tisch, wenn sie noch warm sind, beschwert sie mit einem Brete und Gewichte, und läßt sie so eine Nacht liegen. Endlich können auch alle diese Würste, wenn man Dauerspeisen davon machen will, geräuchert, und zum Dauern geschickt gemacht werden.

Wurst, rothe, s. Bratwürste.

Wurst, Servelat-Milanische. Man hackt vom besten magern Schweinefleisch, sechs Pfund, nebst einem Pfund guten Speck, acht Loth Salz, und zwei Loth Pfeffer, wohl gemischt durch einander, mischt ein Nössel Franzwein und Schweineblut, nebst länglich geschnittenen mit einem Loth gestossenen Nelken und Zimmt, bestreuten Stükken Speck darunter, füllt alles zusammen in Därme, und kocht die Würste.

Würste von Schweinefleisch. Man weicht grosse Schweinsdärme zwei Tage lang ein, wällt sie hernach in Wasser mit Salz und klein geschnittenen Zwiebeln, schneidet die Därme auf, daß sie wie Riemen aussehen, und schneidet sie so lang, als man die Würste machen will.

Sodann nimmt man Bauchfleisch von einem Schwein, thut das Fett davon, und schneidet Spekspeck daraus in der Länge der Würste, weicht dann die aufgeschnittenen Därme in weissen Wein ein, ihnen den übeln Geschmack zu benehmen. Wenn sie also zubereitet sind, so thut man die Composition

der

der Würste darein, bindet alles wohl an einem Ende, und kocht sie.

Würste von Schweinelebern à la Reine. Man kocht die Schweinslebern, reibt sie auf einem Reibeisen, weicht Semmel in Milch, und bratet würflich geschnittene Zwiebeln in Schweinefett, mischt alles mit Nelken, Pfeffer, Muskatenblüten, mit in Milch gekochten Wurstkräutern, kleinen Rosinen, und einem Rührei von einigen Eiern, wohl unter einander, füllt die Masse in Schweinsdärme, und kocht die Würste in Bouillon und Wurstkräutern, oder in Milch ab. Ob man zu diesen Würsten viel oder wenig Rührei nehmen will, kömmt auf jedes eigenen Gefallen an. Es ist nicht übel, wenn das Rührei in einer Reibesotte gerührt wird, und wenn man zuletzt nach und nach das Schweinefett, die Lebern und die übrigen Ingredienzen darzu rührt, denn das Rührei vermengt die Masse besser, die Rosinen aber werden nicht mit gerührt.

Wurst, weisse. Man schneidet ein Weisbrod würflich, nimmt süsse Milch, Eier, nach Gutdünken, ein wenig Speck, Muskatenblüten, Pfeffer und Salz, rührt es wohl unter einander, und füllt es in einen saubern Darm, überwällt die Würste, und bratet sie in warmer Butter. Sie sind schmackhaft und gut.

S. auch Brawürste.

Wurst, weisse, noch anders. Man hackt hierzu das Brustfleisch von einem gebratenen Puter, und macht man viel, auch von einem Kapaun, schneidet Schmeer in sehr dünne Stückchen, thut alles in eine Casserole, nebst zwei unter Kohlen gebratenen Zwiebeln, welche nebst feinen Kräutern und Petersilie zuvor geschossen worden sind. Das Gehackte wird auch gehörig gewürzt, und von zwei oder drei Eiern das geklopfte Weisse darzu gethan. Hiernächst zerläßt man in einem Nößel Milch zwei Eierdotter, und kocht es zu Rahm, hütet sich aber, daß es nicht gerinnt. Man mengt nun alles unter einander, und macht es ein wenig heiß. Die Fülle muß aber nicht zu flüssig und weich seyn. Sodann brühet man einen Schweinsdarm in heissem Wasser, schabt und reinigt ihn gehörig, füllt ihn mit der Fülle an, bindet beide Enden zu, und durchsticht ihn hie und da, damit die Luft heraus geht. Hernach wällt man diese Wurst in ein wenig Wasser und ein wenig Milch auf, worein einige Zwiebelscheiben gethan worden sind, legt sie dann auf eine weisse Serviette, und läßt sie kalt werden. Wenn man anrichten will, so legt man sie auf Papier und auf den Rost, jedoch über mittelmässiges Feuer, damit sie nicht bersten. Auch muß man ein wenig Schmalz darzu thun. Man kann sie alsdann zu einem Gericht anrichten.

Wurst, welsche, s. Bratwürste auf italienische Art.

Würstchen von einheimischem Geflügel, Hühner- oder andern Geflügellebern. Man hackt die Leber mit ein wenig Speck, und in süssem Rahm eingeweichtem Weisbrod, thut Pfeffer, Ingwer, Nelken, Muskatenblumen und Salz daran, feuchtet es mit süssem Rahm oder Eiern an, schneidet ein Netz in beliebige Stückchen, näht sie zu, füllt die Fülle darein, deckt sie zu, und läßt sie eine Weile dämpfen. Zuletzt deckt man sie wieder auf, daß der Dampf davon kann, und läßt sie braten, daß sie ein wenig gelb werden.

Würstchen von Eiern, s. Eierwürstchen.

Würstchen gebakken in einer süssen Brühe. Man rührt Mutschelmehl, und ein wenig heisses Schmalz unter einander, thut Zukker und Eier darzu, bis man meint, daß es genug sey, und thut es auf einen Teller. Wenn das Schmalz heiß ist, so schneidet man mit einem Messer Stückchen davon ins Schmalz, und bäckt sie allmählig darinnen, bis sie braun werden, legt sie dann in einen tie-

tiefen Tiegel, schüttet halb Wein und halb Wasser daran, thut Zukker, Zimmt, Corinthen, Eibeben, und länglich geschnittene Mandeln darzu, und läßt es kochen, brennt auch einen Löffel voll Mehl daran, und giebt sie in einer Brühe von Milch.

Würstchen von Kalbsbröschen. Man hackt die Bröschen, thut Mutschelmehl, kleine Rosinen und Muskatenblüten darein, rührt es mit Eiern an, schlägt es in ein Kälbernetz, macht Würstchen daraus, legt sie in eine zinnerne Schüssel, und macht eine Butterbrühe darüber.

Würstchen von Kalbsbraten. Man hackt den Braten und das Fett, thut ein Paar Löffel voll süssen Rahm, ein wenig Salbei und Majoran, und ein wenig Mutschelmehl daran, füllt es in ein Kälbernetz oder in saubere Därme, und bratet sie auf dem Roste oder in der Bratpfanne.

Würstchen für Kranke. Man hackt von einem gesottenen Kapaun das weisse Brustfleisch oder die vordersten Viertel, und von einem Kalbskopf das abgesottene Gehirn klein, nimmt geriebene weisse Semmel darzu, jedoch nicht so viel als das Fleisch beträgt, auch ein wenig Weinbeeren und Muskatenblüten, legt frische Butter in eine Pfanne, und das Gehäck darein, schlägt drei oder vier Eierdotter daran, läßt es ein wenig rösten, daß es jedoch nicht anbrennt, streicht den Boden einer Schüssel mit Butter aus, macht Fingerlange Würstchen, legt sie schön wie einen Stern, giebt unten und oben gleiche Gluth, läßt sie also eine Weile backen, gießt alsdann Rindfleischbrühe darauf, oder giebt es auch ohne Brühe.

Würstchen, Kuchen davon. Man rührt ein Viertelpfund Butter bis sie weiß wird, und rührt dann zwei ganze Eier und zwei Dotter darein. Alsdann rührt man ein halbes Pfund Mehl, zwei gute Eßlöffel voll Bierhefen, einen halben Schoppen laue Milch, und ein wenig Salz darunter, und schlägt den Teig bis er Blätter giebt. Aus dem halben Theil dieses Teiges macht man einen Boden, bestreicht das Blech, worauf man ihn legen will, zuvor mit Butter, und bestreut es mit Mutschelmehl, legt ihn darauf, schneidet abgesottene dürre Bratwürste, entweder in Scheiben, oder länglichte Stükke, legt sie nach einander auf den Kuchen her, macht aus der andern Hälfte Teig einen Boden, legt ihn auf die Würste, und läßt ihn bei der Wärme gehen. Wenn er genug gegangen ist, bestreicht man ihn mit einem Ei, sticht ihn hin und wieder, legt einen Ring darum, und läßt ihn schön gelb backen. Hat man aber keine dürren Bratwürste, so nimmt man frische, bratet sie auf dem Rost, oder in Butter, und schneidet sie.

Würstchen von Rebhühnerfleisch. Man hackt das Fleisch von gebratenen Rebhühnern recht klein, mit Schweineschmeer und Gewürz, wie bei den weissen Würsten und Bratwürsten, füllt sie in die Därme, und bratet sie in der Pfanne oder auf dem Roste.

Wurzelgewächse, gebakkene.

Gebakkene Artischokken. Diese muß man erstlich puzzen, wie sie zum Kochen seyn müssen. Man schneidet sie in der Mitte, und jede Hälfte noch einmal durch, je nachdem sie groß sind. Hierauf wird von jedem Stück das Rauhe nebst den kleinen Blättern von den Stielen abgeschnitten, die Artischokken werden ein Paar Stunden in kaltes Wasser gelegt, und dann in Wasser und Salz nur ein wenig gekocht, daß sie kaum halb gar werden. Man nimmt sie heraus, läßt sie rein abtriefen, taucht sie in beliebige Klare, und läßt sie in heisser Butter ausbakken.

Gebakkene Zukkerwurzel. Man muß sie sauber abschaben, nur einmal, wie den Spargel aufkochen, in die Klare tunken, und in Butter ausbakken

ken lassen. Mit Carotten, Cichorie, und Scorzonerwurzeln verfährt man eben so. Auch werden manche Kräuter und Blumen so gebakken, als Salbeiblätter, Sauerampfblätter, Hollunderblumen u. s. w.

Gebakkene Artischokken und Spargel gehören unter die Gastspeisen vom ersten Range, die übrigen Wurzeln und Blumen sind aber nur vom zweiten Range.

Man kann die gebakkenen Wurzeln, Kräuter und Blumen, entweder als besondere Gerichte aufsezzen, oder andere Schüsseln damit garniren.

X. Y. Z.

Zander, s. Sander.

Zander oder Sander zu bakken. Wenn man den Zander geschuppt und ausgenommen hat, so schneidet man ihn so rund als er ist in Stükken, bestreut ihn mit Salz, und läßt ihn eine Weile liegen. Hernach bestreut man ihn mit gestossenen Gewürznelken, geriebener Muskatennuß, geriebener Semmel, Lorbeerblättern, gehackten Chalotten, gewässerten und gehackten Sardellen, gehackter Citronschale und Citronscheiben. Eben dieses streut man unten in einer verzinnten Tortenpfanne, wenn sie vorher recht fett mit kalter Butter beschmiert, und dikke mit Semmelkrumen bestreut worden ist. Dann wird der Fisch darauf gelegt, oben wieder bestreut, und mit kleinen Stükchen Butter belegt. Alsdann legt man den Dekkel darauf, giebt ihm unten und oben Feuer, und bäkkt ihn. Zuletzt gießt man etwas Wein und Wasser darzu, und schüttelt es wohl damit um.

Zander *à la Broche.* Man schuppt den Zander, und nimmt ihn dann beim Gaumen aus, das heißt, man sticht die Därme nicht weit über dem Schweif mit einem scharfen Messer ab, zieht dann die rothen Kinnbakken mit dem Eingeweide durch die Kinnladen heraus, kerbt den Zander dann recht fein, besprengt ihn mit Salz, weicht etwas Zwiebeln, Lorbeerblätter und etwas Dragun eine Stunde lang in Weinessig, trocknet den Fisch ab, und füllt den Bauch durch die Kinnlade mit einer Sardellenfarce, worzu man ein Viertelpfund fein gehackte Sardellen, zwei Eierdotter, ungefähr zwei Loth Semmelkrume, gehackte Chalotten, in Butter geschwitzte Muskatenblüten nimmt, rührt dieß alles wohl unter einander, bindet dann den Zander an einen Bratspieß, und bratet ihn bei gelindem Feuer ungefähr drei Viertelstunden, begießt ihn recht oft mit brauner Butter, und richtet eine Sauce à la Novelle darunter.

Zander *à la Dauphine.* Man schuppt den Zander, nimmt ihn aus, und spaltet ihn bis an den Kopf von einander. Der Kopf muß ganz bleiben, und beide Hälften Fisch an den Kopf. Die Mittelstükke und alle Bauchgräten werden sauber heraus geschnitten. Dann bestreut man ihn mit Salz und Zwiebelscheiben, und so muß er eine halbe Stunde liegen. Unterdessen besetzt man eine Farce, trocknet den Zander ab, bringt die beiden Schweife an den Kopf, und speilt sie da fest an, so daß die Haut inwendig, und die weisse Seite auswendig ist. Diese wird mit Eierdotter bestrichen, dann von der Farce wie ein Finger dikke darauf gestrichen, und eine Viertelstunde in den Backofen gesetzt, daß die Farce nur trokken wird. Alsdann wird auf die Farce ein Sammenou gestrichen, mit Krebsbutter belegt, und mit Parmesankäse bestreut; so wird er eine Stunde gebraten, und eine Sauce darzu gegeben.

Zander mit einer holländischen Sauce. Man schuppt den Zander, zerreißt ihn, und schneidet ihn in Stükken, kocht ihn aus Salz, und begießt ihn mit der holländischen Sauce, die unter dem Artikel Sauce angeführt ist.

Zander mit Mostrich. Man schuppt den Zander, kocht ihn scharf aus dem Salze, gießt die Brühe ab, und macht folgende Brühe darzu: man zerläßt ein gutes Theil frische Butter in einer Casserole mit Mostrich, und ein wenig Wein, daß die Sauce nicht zu dünne wird. Man muß immerfort rühren, sonst läuft der Mostrich zusammen. Zuletzt mildert man die Schärfe mit Zukker, würzt es mit Muskatenblumen, und richtet die Sauce über die Fische an.

Zander in papiernen Käschen à l'Orange. Man schneidet von einem Zander von vier bis fünf Pfund das Fleisch meistens heraus, wie zu der Hechtfarce, dann schneidet man dünne Scheiben davon, und mariniert sie in Oel, Weinessig, Salz, fein gehackten Kräutern und Schalotten. Alsdann macht man von starkem weissem Papier Käschen ein Paar Finger breit, und eines Fingers lang, streicht sie mit klarer zerlassener Butter aus, legt dann einen Streifen Zander hinein, und streicht Farce darauf, dann wieder Zander, und noch einmal Farce. Man macht ferner die Gräten aus einer Anzahl Sardellen, wäscht sie, legt sie darauf, und streicht zuletzt auf jedes Käschen ein Sammenou. Man setzt sie auf Tortenpfannen, und bäckt sie in einem nicht zu heissen Ofen eine halbe Stunde. Endlich werden sie in eine Schüssel rangirt, und in jedes Käschen ein Löffel voll Pommeranzensauce gethan.

Zander auf schlesische Art. Man schuppt einen grossen Zander, thut ihn in eine Casserole, giebt eine zerschnittene Zwiebel, sechs Nelken, Salz, gestossenen Pfeffer, ein Paar Citronscheiben, ein Quart Landwein, und halb soviel Wasser darzu, daß der Fisch überkochen kann, deckt ihn fest zu, und läßt ihn eine halbe Stunde gut kochen. Hernach macht man folgende Sauce darzu: Man rührt von einigen Eiern das Gelbe, einen guten Theil ausgewaschene Butter, einige Löffel voll süsse Sahne, einen Löffel voll Weinessig, Kapern, vier klein gehackte Schalotten, und geriebene Muskatennuß über einem Kohlfeuer, bis die Butter zergangen ist; dann nimmt man es ab, und rührt immer fort, bis zum Anrichten. Den Fisch thut man alsdann trokken heraus, und gießt die Sauce darüber. Auf diese Weise richtet man auch Hechte und Bersche zu.

Zelten, genueser. Man dünstet oder sieder schöne Quitten in Röhrwasser ab, und schält sie hernach, reibt sie auf einem Reibeisen oder schneidet sie plätzchenweise, oder auch würflich, schüttet dann zu einem Pfund Mark ein Pfund klar geriebenen Zukker, thut es zusammen in ein Kesselchen, siedet es so lange, bis es auf einem zinnernen Teller gesteht; man muß es aber immerzu rühren, alsdann Zimmt, Nelken, Cardamom, Muskatenblüten, Muskatennuß, Citronen- und Pomeranzenschalen, auch Citronat nach Belieben, alles klein zerschnitten, darunter rühren, und noch einen Sud thun lassen. Will man es säuerlich haben, so rührt man nach dem Sieden das Mark von einer oder zwei Citronen darein. Hernach schneidet man von grünem Citronat subtile Plätzchen, und rührt sie auch darein; alsdann aber gießt man es in hohle blecherne Formen, die keine Boden haben.

Zelten gewürzte von Quitten, s. Quitten.

Zelten in der Pfanne. Man nimmt schönes Mehl, ein wenig Salz, auch ein wenig Branntwein, gießt siedende Milch in das Mehl, und macht den Teig nicht zu dikke, denn man kann ihn schon im Würken stärker machen. Wenn er wohl ausgewürkt ist, so schneidet man ein Stückchen Teig

herunter, daß ein Kuchen daraus wird, wie ein kleiner hölzerner Teller, eines Messerrükkens dikke. Man darf im Mandeln kein Mehl streuen, darf auch nicht über den Teig mandeln, und die Seite, die oben ist, muß auch in der Pfanne in der heiß geschmolzenen Butter bleiben. Man muß geschwind damit umgehen, daß der Teig nicht kalt wird, sonst laufen sie an.

Ebendieselben auf andere Art. Man macht einen Teig von schönem Mehl und heisser Milch an, wirft ein Stükchen Schmalz darein, salzt das Mehl, und rührt es mit der oben erwähnten Milch an. Alsdann schlägt man ein halbes Ei darzu (denn man darf zu einer grossen Schüssel voll dieser Küchelchen, über zwei Eier nicht nehmen) auch muß der Teig nicht zerklopft, sondern nur gerührt, auf einem Bret abgewürkt, und in gleicher Dikke ausgetrieben werden. Alsdann bäckt man diese Zelten ab, und läßt sie, wenn sie aus dem Schmalz gehoben sind, wohl vertrocknen. Man legt sie zu diesem Ende auf ein Papier, und läßt das Fette davon ablaufen.

Zelten von Zisserlein. Man läßt die Zisserlein oder Cornelkirschen in einem Kessel sieden, bis sie gelinde werden, rührt sie fleissig um, daß sie nicht anbrennen; zwingt dann den Saft durch ein Säckchen, nimmt zu zwei Pfund Saft, drei Pfund Zukker, läßt ihn so lange sieden, bis er sich in die Formen giessen läßt, und gut gesteht.

Ziegelkuchen. Man läßt soviel Schmalz, als eine welsche Nuß groß, heiß werden, und überschlägt es wieder. Alsdann schlägt man zwei Löffel voll schönes Mehl darein, röstet es nicht zu schwarz, schlägt alsdann Eier daran, bis es dünner wird als ein Straubenteig, und hebt ihn mit einem Kochlöffel in recht heiß geschmolzene Butter so gehen sie hübsch auf. Man muß aber geschwinde damit seyn, daß sie nicht zu schwarz werden.

Ziegenbock und die **Ziege**, ein muthwilliges, flüchtiges Hausthier, welches in allen Gegenden eingeführt ist. Die Ziegen lieben trockne Kräuter, Baumrinden, Laub, Moos u. d. gl. fette und sumpfige Weiden aber sind ihnen schädlich. Das Fleisch der Jungen ist eben so schmackhaft als das Lammfleisch, das der Alten aber ist hart, und bei weitem nicht so gut wie Schöpsenfleisch. Die Milch, welche dünner, und weit leichter zu verdauen ist als die Kuhmilch, ist besonders hektischen Personen sehr zuträglich.

Ziegenfleisch einzupikken. Man zerschneidet das Fleisch in Stükken, wäscht, salzt und würzt es mit Ingber und Pfeffer, und röstet es in Schmalz gelb. Hernach thut man es in einen tiefen Tiegel, gießt halb Wein und halb Fleischbrühe, auch ein wenig Essig daran, thut Muskatenblüten, Cardamom, Saffran, Zukker, Semmelmehl und geschnittene Limonie darzu, und läßt es mit einander sieden. Die Brühe muß aber fein dicklich seyn, und das säuerliche vorschlagen. Wenn es weich ist, so richtet man es an, und streut klein geschnittene Schalen von Citronen darauf.

Ziegenfleisch gedämpft. Man wäscht und salzt das Fleisch, würzt es mit Ingber und Pfeffer, und legt es in einen tiefen Tiegel, gießt Wasser daran, und läßt es sieden, bis es verschäumt. Alsdann thut man geriebenes Semmelmehl, klein gehacktes Körbelkraut, Cardamom und Muskatenblüten darein, und läßt es ferner kochen, bis es weich ist. Wenn man es anrichten soll, so legt man noch ein Stück Butter darzu, thut es in eine Schüssel, und trägt es zu Tische.

Ziegenköpfchen zu braten und zu bakken. Man kann die Ziegenköpfchen ganz auf die Art zubereiten, sieden und abbräunen, wie den Kalbskopf mit oder ohne Brühe. Will man aber die Lamms- oder Ziegenköpfchen gebakken haben, so kann man sie, nachdem sie abgesotten sind, ganz zerle-

zerlegen, die Ohrbäckchen ablösen, die Zunge schaben, und das Gehirn auch heraus thun, dann Eier zerklopfen, die Stükke und das Gehirn durchziehen, und heraus bakken. Oder man kann auch einen andern Teig, von Mehl, Wein und Eiern darzu machen, oder auch Sahne anstatt des Weins nehmen und auf die beschriebene Art herausbakken.

Ziegenviertel zu braten. Man wässert, wäscht und salzt es, steckt es an, wie ein Lammsviertel, beträufelt es mit Schmalz oder Butter, und läßt es so wohl abbraten. Wenn man will, kann man es auch mit Rosmarin besteken, und zu Tische tragen.

Ziegenviertel gefüllt zu braten. Man nimmt ein vorderes Ziegenviertel und untergreift es wie eine Kalbsbrust. Man muß sich aber besonders in Acht nehmen, daß man kein zu grosses Loch macht, und mit einem Kochlöffel die Haut allmählig ablösen, daß man die Fülle in die ganze Brust austheilen kann. Alsdann röstet man Semmelmehl und gehacktes Petersilienkraut in Schmalz oder Butter, schlägt zwei Eier daran, thut Pfeffer, Ingwer, Cardamom, Muskatenblüten, Saffran und ein wenig Fleischbrühe daran, rührt es unter einander, füllt es in das Ziegenviertel, und näht es zu, salzt es dann ein, und bratet es saftig ab. Man kann auch Weinbeeren und klein geschnittene Mandeln unter die Fülle mit einmischen, und das Grüne davon lassen. Die Lammsbrüstchen kann man auf eben diese Art füllen und braten.

Zimmt, Zimmtrinde, Kaneel, ist die innere Rinde eines Baumes, welcher in Ostindien, besonders auf der Insel Ceylon wächst. Dieser Baum hat die Gestalt eines Pommeranzenbaums, gerade Aeste und Blätter wie der Citronbaum, welche einen angenehmen Würzgeruch haben. Die Früchte, welche den Vögeln und Affen zur Nahrung dienen, gleichen den Oliven. Die Zimmtrinde wird im Februar und August gesammlet, wenn der Baum im vollen Safte steht. In dieser Absicht hauet man die Aeste ab, schält die Rinde davon, wirft die obere hinweg; die innere aber, welche grün aussieht, schneidet man in viereckigte Stükken, und dörret sie an der Sonne, wo sie sich zusammenrollt und die bekannte Farbe erhält. Die Bäume treiben dann wieder neue Aeste, welche nach einer Zeit von drei oder mehrern Jahren, wieder abgehauen werden. Soll der Zimmt gut seyn, so muß er dünne seyn, eine hohe Farbe, und einen scharfen, aber angenehmen Geschmack haben.

Zimmtbogen. Man schneidet von einem Pfund Mandeln drittehalb Viertel länglich, stößt die übrigen mit dem Saft von einer Citrone ganz klein, und mischt drei Viertelpfund fein gesiebten Zukker, ein halbes Viertelpfund Citronat, drei Loth Zimmt, und von einer Citrone die Schale darunter. Nach diesem rührt man sieben Eier klar, doch allemal nur zwei auf einmal bis sie lauter Schaum sind, und für einen Groschen Tragant darunter. Diesen Eierschaum rührt man geschwind in die oben beschriebene Fülle, bestreicht ein Blech mit Butter, doch etwas länger als breit, nicht gar zu dikke darauf, läßt es gelb bakken, und windet sie noch warm über ein rundes Holz, daß sie ihre gehörige Krümmung bekommen.

Zimmtbrei. Man röstet das nöthige Mehl schön gelb in Schmalz, schüttet Zimmtwasser darzu, und läßt es kochen, wie einen Weinbrei.

Zimmtbrod, s. Brod.

Zimmtkoch. Man stößt ein halbes Pfund Mandeln mit den Schalen klein, und feuchtet sie dann mit Limonisaft an, daß sie nicht öhig werden. Man siedet ferner ein halbes Pfund Zukker, und zwei Löffel voll frisches Wasser dikke ein, thut die Mandeln in ein Bekken, schüttet den Zukker daran, läßt es ein wenig auskühlen, rührt

vier ganze Eier und zwölf Dotter darein, und treibt es drei Viertelstunden ab. Zuletzt nimmt man von einer halben Limonie die klein geschnittenen Schalen darunter. Endlich thut man Citronat und gesiebten Zukker darzu, schüttet es in eine Schüssel, und bäckt es schön.

Zimmtkränzchen. Man nimmt ein halbes Maas Mehl, gießt ein Achtelpfund zerlassene Butter, und soviel gestossenen Zimmt darein, daß sie schön braun davon werden. Man nimmt ziemlich viel Zukker darzu, wie auch ein wenig Rosenwasser, macht es mit Eiern an, daß es ein fester Teig wird, legt ihn auf ein Bret, und wückt ihn ein wenig, schneidet alsdann Stückchen daraus, wellt sie länglich aus, und biegt sie in die Runde, daß sie wie ein Kränzchen werden, schneidet mit einem Messer aussen herum Schnittchen darein, daß sie schön krauß werden, läßt diese Kränzchen über Nacht stehen, und bäckt sie erst des andern Tags ganz allmählich aus Schmalz.

Zimmtkräpfchen. Man nimmt zu einem Viertelpfund Butter anderthalb Viertelpfund Mehl, macht aus dem Mehl mit Rosenwasser einen festen Teig, wällt ihn, und thut die Butter erst im Ueberschlagen darein, wie es sonst bei den Pasteten gebräuchlich ist. Wenn der Teig fertig ist, so schneidet man beliebige Stükken daraus, je nachdem die Kräpfchen groß oder klein werden sollen, und wellt jede besonders aus. Hierauf schlägt man nach Gutdünken Eierklar und Zukker mit einander zu einem Schaum, feuchtet ferner halb soviel Zimmt, als man Zukker hat ein wenig mit Rosenwasser an, rührt ihn unter den geschlagenen Schaum, und füllt die ausgewellten Stükken damit, macht Kräpfchen daraus, bäckt sie in Schmalz und streut, wenn sie gar sind, Zukker darauf.

Zimmtkuchen. Man rührt ein halbes Pfund Butter mit vier ganzen Eiern und acht Dottern zu Rahm, thut ein halbes Pfund gestossene Mandeln, ein und ein halbes Pfund Zukker, zwei Löffel voll fein gestossenen Zimmt, das Gelbe von einer Limonie, und endlich den Schnee von acht Eiern darzu, und bäckt die Masse in einem Rande zwei Stunden lang.

Zimmtmandeln. Man zerschlägt das Weisse von einem Ei, mit ein wenig Rosenwasser, legt abgezogene Mandeln hinein, läßt sie wieder in einem Durchschlag ablaufen, schüttet klar gestossenen Zukker in eine Schachtel, thut die Mandeln nach und nach darein, schüttelt sie hin und her, damit sich der Zukker an die Mandeln setzt, wirft sie dann in eine andere mit klar gestossenen Zimmt angefüllte Schachtel, schüttelt sie wie zuvor, damit der Zimmt an die Mandeln klebt, dann legt man sie auf eine breite Schüssel, und verwahrt sie an einem trokkenen Ort.

Man kann auch die abgezogenen Mandeln, wenn sie in Rosenwasser, worinne ein wenig geriebener Zukker ist, eine Weile geweicht sind, heraus nehmen, und in heissem Schmalz bakken, und sobald sie aus der Pfanne kommen, auf einem mit klein gestossenem Zukker und Zimmt überstreuten Papier geschwind herum wälzen, denn wenn sie nicht noch warm sind, so nehmen sie auch den Zukker und Zimmt nicht leicht mehr an. Man kann auch die Mandeln so bakken, daß sie, wie kandirt aussehen. Wenn die abgezogenen Mandeln in Rosenwasser eine Weile geweicht sind, so nimmt man sie wieder heraus, damit das Wasser abläuft; dann läßt man Schmalz oder frische ungesalzene Butter in einer Pfanne recht heiß werden, schwingt die Mandeln in gröblich gestossenem Zukker, legt sie geschwinde in das heisse Schmalz, und läßt sie gut bakken.

Ebendieselben noch anders. Man nimmt von drei oder vier Eiern die Klare in einen Topf, und rührt immer einen Löffel voll gesieb-

siebten Zukker nach dem andern hinein. Dieses wird drei Viertelstunden abgerührt. Alsdann rührt man gesiebten Zimmt hinein. Die Masse muß so dikke seyn, daß, wenn man das Töpfchen umkehrt, nichts heraus läuft. Alsdann trocknet man schöne grosse aufgewälzte Mandeln ab, steckt sie auf Nadeln, und tunkt sie in das abgerührte Eis, bestreicht ein Tortenblech mit Wachs oder frischem Schmalz, setzt es ordentlich darauf, und bäckt es geschwinde.

Zimmtmus. Man schneidet die Rinden von einem alt gebakkenen Grobschenbrod ab, doch so, daß keine Krume daran bleibt, reibt sie auf dem Reibeisen, thut sie in ein Geschirr mit fünf Loth gestossenem Zimmt sechs ganzen Eiern und sechs Dottern, wie auch Zukker, rührt es eine Stunde lang, je länger es abgerührt wird, desto besser wird es. Man kann auch ein wenig Orangeblütwasser, und ein wenig Tragant darunter rühren, so fällt es nicht so bald zusammen. Hernach thut man es in eine mit Butter bestrichene Randschüssel, und läßt es im Ofen oder unter einem Tortendekkel, mit oben und unten gegebenem Feuer gar bakken. Zuletzt nimmt man den Rand ab, und giebt es warm zu Tische.

Ebendasselbe auf andere Art. Man schält eine Hand voll Mandeln, und stößt sie mit Rosenwasser; wenn sie anfangen klein zu werden, so thut man in Milch geweichte Weisbrodkrumen und ein Stück Butter darzu, und stößt alles mit einander vollends klein, verklopft auch zwei oder drei Eier darein, gießt ein wenig süsse Milch darzu, macht es mit Zukker süsse, und thut ziemlich viel Zimmt daran, bestreicht eine zinnerne Schüssel mit Butter, gießt alles daran, thut unten und oben Gluth darzu, und läßt es kochen. Vor dem Auftragen bestreut man es mit Zukker und Zimmt.

Zimmtmus, kaltes. Man nimmt zu einer grossen Schüssel ein Viertelpfund klein gestossene Mandeln in ein Geschirr, thut drei Viertelpfund gute Butter darzu, Zukker, so viel als nöthig ist, viel gestossenen Zimmt, damit es nicht weiß sondern bräunlich wird, klein gehackte Citronen, und ein wenig Honig, rührt alles zusammen, und treibt es durch einen Durchschlag auf eine Schüssel, setzt es an einen kalten Ort, und giebt es dann zu Tische.

Zimmtnüßchen. Man zerklopft ein frisches Ei, rührt ein Viertelpfund schönen durchgesiebten Zukker, und eben so viel schönes Mehl, eine ganz klein gestossene Muskatennuß, und zwei Löffel voll Zimmt- oder Rosenwasser darein, rührt alles wohl durch einander, wirkt es auf einem Brete mit sehr wenig Mehl ab, treibt den Teig aus, drückt mit einem darzu gehörigen Eisen kleine Plätzchen daraus, oder formirt sie aus freier Hand nach Belieben, legt sie dann auf ein Blech, welches zuvor mit ein wenig Butter bestrichen worden ist, setzt es in den Ofen, und läßt sie nicht allzu hart bakken. Wenn man das Zimmtwasser nicht darzu nehmen will, so kann man ein halbes Loth Zimmt darunter rühren, und also Zimmtnüßchen machen, verlangt man aber Pfeffernüßchen, so bleibt der Zimmt und das Zimmtwasser weg, und es wird allein ein Quentchen klein gestossener Pfeffer dafür darunter gerührt.

Zimmtröhren. Man nimmt ein halbes Nößel Rahm, drei Quentchen Zimmt, ein kleines Spitzglas voll Franzbrantewein, ein Viertelpfund Zukker, und so viel Mehl, wie zu einem dünnen Eierkuchen nöthig ist. Das Mehl wird nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone nach und nach darzu gethan. Das Eisen wird mit Speck bestrichen, und wenn es recht heiß ist, so wird ein Löffel voll von dem Teige darein gethan, das Eisen fest zugemacht, und auf beiden

Seiten gebakken. Wenn sie bräunlich sind, so wird jeder Kuchen auf ein rundes Holz gewikkelt, und geschwind wieder abgezogen. Bei jedem Kuchen wird das Eisen wieder mit Speck bestrichen.

Ebendieselben auf andere Art. Man nimmt ein halbes Maas Sahne, drei ganze Eier, und ein halbes Viertelpfund gestossenen Zukker, ein Loth gestossenen Zimmt, und von einer Citrone die gelbe Schale, welche auf dem Reibeisen abgerieben wird, und endlich feines Weizzenmehl. Alles zusammen wird etwas dünner als zum Eierkuchen eingerührt. Dann wird das Zimmtröhreneisen mit Speck bestrichen, und die Zimmtröhren werden, wie schon erinnert worden, gebakken.

Zimmtstrauben. Man macht einen Teig von Butter, Zukker, Mehl, und einigen Eiern, jedes von gleichem Gewicht, thut vier Loth gestossenen Zimmt, und etwas Rosenwasser darzu, knetet ihn gut durch einander und rollt ihn so gut als möglich aus, schneidet egale viereckigte Stükken davon, bestreicht die Kanten mit Eigelb, streicht in der Mitte wie ein Thaler groß, Marmelade von Kirschen oder fein gehackten Prunellen, deckt dann ein Stück darauf, drückt es an den Kanten an, bestreicht die eine äussere Seite mit Ei, und rollt es auf ein rundes Holz, daß es gerade zusammen paßt, legt es in heisse Butter, und wenn es etwas gebakken ist, so schiebt man es von dem Holze, und bäckt es vollends gar, so fährt man mit den übrigen fort, bestreut sie stark mit Zukker und Zimmt, und giebt sie zur Tafel.

Zimmttorte, s. Torte.

Zinnmus von Binetsch. Man drückt ein wenig Binetsch oder Spinat aus, und hackt ihn klein, macht ein wenig Butter oder Schmalz in einem Pfännchen warm, und dämpft den Binetsch darinne, rührt ferner ein Ei, und ein wenig süssen Rahm oder Milch in einem Schüsselchen an, und endlich auch den gedämpften Binetsch darunter, thut etwas Zukker und Rosenwasser darzu, schüttet es in eine zinnerne Schüssel, und thut Kohlen darauf und darunter, bis es gelb wird.

Zinnmussuppe. Man schneidet ein alt gebakkenes Weisbrod in Messerrükken dikke Schnitten, legt sie in eine Schüssel, besprengt sie nur ein wenig mit Rosenwasser, bäckt sie in heissem Schmalz, legt sie hernach in eine zinnerne Schüssel, und verwahrt sie an einem Ort wo sie warm bleiben. Alsdann klopft man vier Eierdotter, ein wenig Rosenwasser, und ein halbes Maas Milch wohl unter einander, gießt so viel an die Schnitten, daß sie jedoch nicht schwimmen, stellt es auf eine Kohlenpfanne, und gießt, so bald es ein wenig zu dikke wird, das übrige vollends darauf, thut unten heisse Asche hin, und oben Gluth darauf, doch daß es nicht völlig braun wird, streut Zukker und Zimmt darauf, und giebt es auf die Tafel.

Zisserlein, s. Cornelkirschen.

Zisserlein einzumachen. Man siedet ein Pfund Zukker mit einem Nössel Wasser, und läßt ihn verschäumen, er muß aber nicht allzu dikke seyn. Alsdann kühlt man ihn ab, und legt ebenfalls ein Pfund reife aber noch harte Zisserlein darein, läßt sie allmählig sieden, bis der Zukker gehörig durchgedrungen ist, und bis sie sich sulzen. Wenn man wissen will, ob sie gut sind, so macht man die Probe auf einem zinnernen Teller, läßt sie überkühlen, und schüttet sie in ein Glas.

Zisserleintorte. Man macht sie eben so wie die Torte von Hagebutten, ausser daß man sie von Dotterteig aufsetzt, und sie nicht zudeckt, wie die Weichseltorte.

Zugemüse. Man rührt ein halbes Quart Sahne mit drei Eiern durch einander, und gießt sie auf würflich geschnittene Semmel, schüttet es dann in

in kochende Butter, rührt es wohl durch einander, und giebt oben und unten Kohlen. Wenn es braun ist, so wird es angerichtet, und mit Zukker bestreut.

Zukker. Ist das süsse saftige Mark, welches aus dem Zukkerrohr gepreßt, und auf eine besondere Art zubereitet wird. Das Zukkerrohr ist ein Rohrgewächs, welches in Amerika, besonders in Brasilien und den umliegenden Inseln, auch in Ostindien sehr häufig wächst, aus den Canarischen Inseln aber auch nach Europa gebracht worden ist, wo es in den Gewächshäusern gezogen wird. Dieses Zukkerrohr ist dem gemeinen Rohr nicht unähnlich, nur daß die Blätter, welche auf der Spitze eine Krone bilden, weit grösser und sehr scharf sind. Der Stängel wird sechs bis acht Fuß hoch, und zwei Zoll dick. Je weiter die Knoten am Stängel aus einander stehen, desto reicher ist das Rohr an Zukker. Es wird auf einen feuchten, lokkern Boden in Furchen gepflanzt, die einen Fuß tief sind, und kann in neun bis zehn Monaten reif werden. Wenn es reif ist, wird es abgeschnitten, der Gipfel und die Blätter abgesondert, das Rohr aber in Bündel gelegt und auf die Mühle gebracht, wo es gequetscht wird, damit der Saft heraus fliessen kann, welcher dann in einem grossen Bottich gesammelt, und aus demselben durch Rinnen in die Siederei geleitet wird. In der Siederei wird er sogleich in einem kupfernen Kessel bei gelindem Feuer gekocht, bis er alle Unreinigkeit ausgeschäumt hat. Hierauf wird er durch ein Tuch geseihet, nachmals bei stärkerm Feuer in kleinere Kessel gesotten, und wenn er die gehörige Dikke erlangt hat, wird er endlich in hölzerne Gefässe oder Formen gegossen, worin er gerinnt, und durch ein in den Boden geöffnetes Loch die noch übrige Unreinigkeit in ein untergesetztes Gefäß abläuft. Diese bleibt beständig flüssig wie ein dünner Honig, wird in grosse Fässer oder Tonnen gefüllt, und ist bei uns unter dem Namen Zukkerhonig oder Syrop bekannt.

Man hat übrigens verschiedene Arten des Zukkers. Der Moscovade, welcher aus den ersten Formen kommt, und gemeiniglich in Stükken zerschlagen, in Fässer eingepackt ausgeführt wird, ist weißgrau, und folglich dem äuserlichen Ansehen nach, der geringste, aber doch die Materie, aus welcher alle übrigen Arten des Zukkers zubereitet werden. Zuerst wird aus diesem Moscovade, der sogenannte Farinaszukker oder Cassonade verfertigt, welcher auch Palmenzukker genennt wird, weil ihn die Holländer als grosse Hüte in Palmblätter eingewikkelt, versenden. Hieraus werden dann in Holland, Hamburg, und andern Orten, durch oft wiederholtes Läutern in Lauge von Kalch, andere Arten zubereitet, die, je nachdem sie weisser und feiner sind, besondere Namen erhalten, z. B. Rafinat, Fin a Fin, Final, Candisbrod.

Der in Hamburg raffinirte Zukker, ist gemeiniglich weit härter, als der Amsterdammer, und weisser als der Italienische; obgleich zum Versüssen der gemeine graue Zukker am besten ist.

Ueberdieß pflegt man den Zukker auch nach den Orten, wo er herkommt, zu benennen; z. B. der Maderazukker, welcher auf der Insel Madera wächst, und für den allerbesten gehalten wird; der Canarienzukker, von den Canarischen Inseln, welcher jenem sehr nahe kommt. Der Melis-zukker, von der Insel Malta benennt, welcher zwar an Härte dem Canarienzukker gleich ist, aber eine graue Farbe hat; der Thomaszukker, eine Art von Cossonade, von rother oder bräunlicher Farbe, welcher von der Thomasinsel kommt.

Der im höchsten Grade gereinigte und durch anhaltendes Kochen krystallisirte Zukker, wird Zukkerkandi genannt; und zwar wird der weisse aus

Canarienzukker, der braune aber aus Thomaszukker verfertigt.

Zukker, Bauern- s. Bauernzukker.

Zukkerbilder hohl gegossen, s. Th. I. S. 248.

Zukkerbögen. Man schlägt ein Pfund Zukker und sechs Eier eine halbe Stunde lang, rührt dann ein Pfund Mehl, und die Schale von einer Limonie darzu, läßt alsdann einige Backbleche warm werden, überstreicht sie an beiden Seiten, wie eine Hand breit dünne mit weissem Wachs, und streicht von der Masse einen Messerrüken dikke darauf, in der Mitte aber bleibt es leer. Man setzt die Bleche in einen nicht allzu heissen Ofen, und läßt sie eine halbe Stunde bakken. Wenn die Kuchen gerathen, so müssen sie eben eine ganz weisse Gußrinde bekommen; so bald sie aus dem Ofen kommen, so werden sie in der Größe eines Eierkuchens vom Blech geschnitten, man muß aber die Schneide des Messers recht fest am Blech ansezzen, die Kuchen werden warm auf ein rundes Holz gelegt.

Zukkerbrezeln. Man nimmt fünf Viertelpfund Weisbrodteig, der noch nicht gesalzen ist, thut ein halbes Pfund zerlassene Butter, einen halben Schoppen Rosenwasser, und ein Viertelpfund gestossenen Zukker darzu, knetet so viel Mehl darein, bis der Teig gehörig dikke ist, macht Brezeln daraus, läßt sie in der Wärme gehen, bestreicht sie mit Eiern und ein wenig Zukker, und bäckt sie im Ofen.

Ebendieselben auf andere Art. Man siedet das Gelbe von drei Eiern, und so viel Schmalz als ein Ei, einen halben Schoppen Rosenwasser und beliebigen Zukker, in einem Pfännchen auf, und rührt so viel schönes Mehl darein, daß es einen nicht allzu festen Teig giebt. Aus diesem macht man kleine Brezeln, bestreicht sie mit Eiern und Honig, und bäckt sie im Ofen.

Noch anders. Man rührt das Gelbe von sechs Eiern wohl auf eine Seite, thut zwölf Loth gesiebten Zukker, ein Ei groß frische und in Wasser wohl gewaschene Butter, und ein halbes Pfund recht schönes Mehl darzu, macht einen Teig daraus, und aus diesem Brezeln von beliebiger Grösse, bestreicht sie mit Eiern, streut Zukker darauf, und bäckt sie im Ofen oder in der Tortenpfanne nicht gar zu braun.

Zukkerbrod. Man klopft fünfzehn Eier und dreissig Dotter eine halbe Stunde durch einander, gießt es durch ein Sieb, rührt es nochmals mit drei Pfund gut geflossenen und gesiebten feinen Zukker, noch eine halbe Stunde durch, rührt es wieder mit vier Pfund des besten Mehls eine Viertelstunde, thut die Masse in viereklgte Papierkästchen, und in der Tortenpfanne, so, daß mehr Feuer oben ist als unten, gar gebakken.

Ebendasselbe auf andere Art. Man thut zu fünf Eiern, welche eine Viertelstunde lang in einer Schüssel wohl geschlagen sind, ein Pfund gestossenen und gesiebten Zukker. Wenn er gut durch einander geschlagen ist, so wird ein Loth Zimmt, ein halbes Loth Nelken, beides fein gestossen, nebst drei Pfund feinem Mehl darzu gerührt, und zuletzt noch die abgeriebene gelbe Schale von zwei Citronen, oder von einer frischen Pomeranze darein gemischt. Die Masse wird stückweise auf Papier gethan und in der Tortenpfanne gar gebakken.

Ebendasselbe noch anders Man nimmt acht Loth schönes weisses Stärkenmehl, und eben so viel weisses Nürnberger Weizenmehl, ein halbes Pfund Zukker, acht Eierdotter, doch müssen sie nicht zu gelb, sondern etwas weißlich seyn, welche man denn am liebsten von den Hühnern nimmt, die nicht ins Graß gehen. Diese Dottern schlägt man eine Stunde lang wohl zu Schaum, gießt ein Paar Löffel voll Rosenwasser darunter, und rührt

rührt es wohl unter einander, mit ein Paar Löffel voll Branntewein, dann das Mehl und den Zukker darunter, und knetet es zu einem guten Teig. Wenn dieser Teig ein wenig gestanden ist, so gießt man ihn in Formen von Papier, und bäckt es in einer Pfanne, man muß aber dabei sich in Acht nehmen, daß sie nicht anbrennen, und doch wohl ausbakken. Wenn man sie wohlriechend haben will, so darf man nur zwei Gran Bisam in Branntewein zerreiben, und mit demselben darunter schütten.

Zukkerbrod auf Burgundische Art. Man brühet ein Viertelpfund süsse Mandeln und drei Viertelpfund bittere, und schält sie ab, stößt sie in einem Mörser, indem man dann und wann zwei Eierklar darein mengt.

Wenn sie wohl gestossen sind, so mischt man vier Pfund geriebenen oder gestossenen Zukker darunter, rührt alles stark unter einander, bis der Teig sich behandeln läßt, treibt ihn dann mit Gewalt durch ein Sieb, und macht von dem durchgetriebenen Teige Zukkerbrode, die man auf Papier legt.

Wenn das Zukkerbrod also geformt ist, so thut man eine Anzahl davon auf ein Blech, stürzt einen Dekkel darüber, und legt Feuer auf den Dekkel, daß sie auf dieser Seite Farbe bekommen. Wenn sie Farbe genug haben, und genug aufgelaufen sind, so thut man das Feuer weg, macht das Zukkerbrod los, so gut man kann, und alsdann kann man es auf der Seite glaciren, auf welcher sie gestanden haben. Man kann das Zukkerbrod auch in den gewöhnlichen Modellen bakken; und wenn der Teig so dikke ist, daß man ihn nicht durchtreiben kann, so kann man ihn mit ein wenig Pommeranzenblütenwasser dünner machen.

Zukkerbrod Carlsbader. Man schlägt drei ganze Eier ein wenig in einem Topfe, schüttet sechs Loth durchgesiebten Zukker darzu, und schlägt es beständig nach einer Seite zu, bis es recht dikke wird, welches desto eher geschieht, wenn man es in einer warmen Stube vornimmt. Nachher schüttet man drei Loth vom besten Mehl, oder Kraftmehl darzu, setzt den Topf ein wenig über glühende Kohlen bis der Teig anfängt zu rauchen, schlägt ihn wieder bis er kalt ist, schneidet einen Bogen Papier der Länge nach, in vier Theile, thut mit einem gebogenen Löffel etwas von dem Teige auf die Papierstreifen, allezeit queer über, und einen Daumen breit von einander, setzt es auf ein Backblech, siebt ein wenig Zukker darüber, schiebt es in die Backröhre, die ziemlich heiß seyn muß, läßt es eine Weile stehen, sieht dann einmal darnach, wobei man aber das Thürchen nicht lange offen lassen muß, damit keine Luft darauf geht, dreht es herum, läßt es bräunlich werden, und schneidet es dann mit einem Messer vom Papier. Ist das Blech kalt, so thut man wieder andere darauf, und bäckt die Zukkerbrode so geschwind nach einander als möglich, weil der Teig, wenn er lange steht, sonst zu dünne wird, und vom Papiere abläuft.

Zukkerbrod *à la Chancellure*. Man rührt die Dottern von acht frischen Eiern in einer Schüssel oder Terrine, mit einem silbernen Löffel wohl unter einander, und mischt während dem Rühren feinen gestossenen Zukker löffelweise darunter, und rührt unterdessen immer stark fort. Einige Zeit darnach thut man zwei Löffel voll Mehl, ein wenig geschlagenen Anis und ein wenig Pommeranzenblütenwasser darunter, mischt alles wohl unter einander, und fährt fort, gestossenen Zukker darunter zu thun, bis endlich ein Teig daraus wird, welchen man in beliebiger Form auf Papier thut. Hierauf läßt man das Zukkerbrod in einem kupfernen Backofen bakken, so, daß man unten und oben nur ein gelindes Feuer macht. Wenn sie

gebakken und wieder kalt geworden sind, so thut man sie weg, und hebt sie auf.

Zukkerbrod mit Citronen. Man bereitet geriebene oder geschabte Citronschalen, wie die Conserve, macht einen Teig an, wie den von Pommeranzenblüten, und wenn man ihn im Mörser reibt, so thut man die geriebene Citronschale darunter,

Zukkerbrod von Citronen grosses. Man läßt Zukker à cassé sieden, thut denselben vom Feuer und thut ein wenig geschabte Citronschalen darunter. Alsdann giebt man ihm eine Farbe wie man will, thut zwei wohl geklopfte Eierklar hinein, und schüttet geschwind das Glace in Modelle von gedoppeltem Papier, die man der Länge und Breite nach gefalzt hat, je nachdem man viel oder wenig Zukker darein thun will. Wenn der Teig wieder anfängt kalt zu werden, so schneidet man ihn wie man will, und bäckt sie wie sonst.

Zukkerbrod à Dame barbe. Man schält ein Pfund süsse Mandeln, ein Viertelpfund bittere, stößt sie wohl in einem Mörser, und thut von Zeit zu Zeit Eierklar darunter, damit sie nicht zu Oel werden. Alsdann thut man den Teig aus dem Mörser, nimmt an Gewicht eben so viel gestossenen Zukker, nebst einigen Eierklaren, und mischt alles wohl unter einander, indem man die Masse in einer Pfanne mit der Hand knetet, macht aus diesem Teige vermittelst eines Messers Zukkerbrode so breit als ein Thaler, aber nicht so dikke, legt sie abgesondert auf einen Bogen Papier, thut sie in den Backofen, giebt oben darauf Feuer, und wenn man sieht, daß die Zukkerbrode wohl aufgelaufen sind, so thut man auch Feuer darunter, damit sie vollends gar werden.

Zukkerbrod à la Dauphine. Man klopft drei oder vier Eier wohl, mischt vier oder fünf mal so viel gestossenen Zukker darunter, als man zwischen den Fingern halten kann, eben so viel Citronschalen, und vier oder fünf Löffel voll Mehl, das man zuvor im Backofen getrocknet hat.

Wenn alles wohl vermischt ist, so schüttet man es auf etliche Bogen Papier, die mit Zukker bestreut sind, bestreut auch den Teig mit Zukker, und bäckt ihn in dem Backofen bei mässigem Feuer.

Wenn er gebakken ist, so ziehet man ihn wieder heraus, schneidet hernach die Zukkerbrode so, daß das Papier darunter bleibt, je nachdem man sie haben will, und löset hernach das Papier mit einem Federmesser ab, und hebt sie auf.

Zukkerbrod, feines, zu machen. Man schlägt ein Pfund rechten feinen Zukker, ein halbes Pfund Semmelmehl, und ein Viertelpfund Stärkenmehl durch ein zartes Sieb, und läßt es warm werden. Hierauf rührt man die Klare von sieben ebenfalls erwärmten Eiern in einem warmen Geschirr, schüttet sie alsdann nach und nach unter dem Zukker, und schlägt ihn eine ganze Stunde auf eine Seite. Endlich thut man von sechs andern Eiern die Dotter mit dem Stärk- und Semmelmehl darein, rührt es wohl unter einander, und bäckt die Zukkerbrode.

Zukkerbrod, gemeines. Man klopft das Gelbe von ungefähr acht Eiern in einer Terrine oder in einem Bekken eine halbe Stunde lang mit einem Spatel, thut ein Pfund Zukker oder Cassonade darzu, mischt alles wohl unter einander, und thut ein Pfund feines Mehl darein. Alsdann klopft man alles wieder unter einander eine halbe Stunde lang, wirft so viel gestossenen Anis darein, als man zweimal zwischen die Finger nehmen kann, läßt es eine Zeit lang ruhen, und richtet hernach den Teig in blechernen oder papiernen Modeln an. Man mengt ferner ein wenig gestossenen Zukker zum Glaciren darunter, und setzt die Zukkerbrode in ihren Formen in den Backofen, welcher nur so warm

warm seyn muß, daß man die Hand darin leiden kann. Oder man thut sie in einen kupfernen Backofen, und zündet Kohlen unten und oben an, jedoch oben ein wenig mehr als unten, läßt sie darin bis sie wohl aufgelaufen sind, und ihre gelbliche Farbe an sich genommen haben. Wenn sie gebakken sind, so thut man sie mit einer Messerspizze aus den Modeln, und setzt sie an einen warmen Ort, um sie vollends trocknen zu lassen.

Zukkerbrod, glacirtes, von Pommeranzenblüten. Man macht den Teig eben so an, wie den Teig zum Zukkerbrod mit Pommeranzen, breitet ihn aus, und schneidet ihn auch so. Alsdann thut man Eierklar in eine Schüssel oder in ein Bekken, taucht die Zukkerbrode nach einander darein, läßt sie austropfen, und thut sie in ein anderes Bekken mit einer Quantität gestossenen Zukkers, womit man sie unten und oben bedeckt. Hernach setzt man sie auf Papier, und bäckt sie wie die andern.

Zukkerbrod von Jasminen. Man pflückt die Blüten von spanischem oder gemeinem Jasmin rein ab, und stößt sie wohl in einen marmornen Mörser, thut hernach Eierklar und gestossenen Zukker darunter, und macht das Zukkerbrod wie gewöhnlich fertig.

S. auch Jasmin.

Zukkerbrod, langes, zu machen. Man thut ein halbes Pfund zart geriebenen Zukker auf einen Bogen Papier daß es dürre wird. Hernach schlägt man sechs Eier in einen Topf, verklopft sie wohl, thut einen Löffel voll Branntwein oder Rosenwasser darein, schüttet den Zukker auch darzu, und klopft ihn zwei gute Stunden auf einer Seite. Nach diesem läßt man ein halbes Pfund des besten und rein gestossenen Stärkenmehls durch ein Gewürzsiebchen laufen, thut es in den Zukker, und rührt es unter einander. Das angerührte füllt man in blecherne oder papierne Formen, legt es in die Tortenpfanne, und läßt es bakken.

Zukkerbrod mit Mandeln. Man zerklopft zwei frische Eier und ein halbes Viertelpfund mit Rosenwasser abgestossene Mandeln in einem irdenen Geschirr wohl und glatt, rührt auch zwei oder drei Löffel voll Rosenwasser, zwölf Loth Zukker und sechszehn Loth Nürnberger Mehl darein. Wenn man will, so kann man auch Citronschalen und Zimmtwasser darunter thun, und das Angerührte in Modeln bakken.

Zukkerbrod, ordinäres. Man stößt ein halbes Pfund feines Mehl, zwölf Loth gut gestossenen Zukker nebst fünf ganzen Eiern, und etwas Rosenwasser mit einer hölzernen Keule im Kessel recht durch, gießt die Masse in eine länglich vierkantige zwei Finger tiefe mit Butter gut ausgeschmierte blecherne Form, und bäckt es, wenn es so eine Nacht durch gestanden hat. Die etwan aufgegangenen Blasen werden, ehe es in den Ofen kommt, aufgestochen. Wenn es gar ist, so nimmt man es aus der Form, setzt es in den Keller, daß es geschmeidig wird, schneidet es dann, und trocknet es beim Ofen.

Zukkerbrod in Papierkästchen. Man schlägt zwei Eier in einen Topf, verklopft sie wohl mit einem Kochlöffel, thut alsdann sechs Loth klein gestossenen Zukker darein, klopft es drei Viertelstunden gut ohne Aufhören, rührt vier Loth des besten Schönmehls darunter, rührt aber nicht länger als bis man das Mehl nicht mehr sieht, sonst wird es zähe. Alsdann füllt man den Teig in die mit Butter bestrichenen Papierformen, thut sie in eine Tortenpfanne, und bäckt es, indem man unten und oben Feuer giebt. Die Hizze muß aber oben stärker seyn als unten. Wenn sie gar sind, löst man sie aus den Modeln, und läßt sie weiter in der Bratkachel austrocknen, so sind sie gut. Man kann anstatt des Weizenmehls

die

die Probe mit Stärkenmehl machen, dasselbe klein stossen, oder mit einem Treibholze zerreiben, durch ein Zukkersieb treiben, und auf einem Ofen oder einer Pfanne wohl abtrocknen lassen, und ganz warm in den Teig oder Zukker und Eier thun, auch wenn man will, einen Löffel voll Branntewein darzu giessen. Der Zukker muß auch klein gestossen, und durch ein Zukker- oder Florsieb gesiebt seyn.

Zukkerbrod mit Pommeranzenblüten. Man rührt das Weisse von frischen Eiern in einem Mörser, und reibt nach und nach ein Pfund gestossenen Zukker, und ein wenig Pommeranzenblütenwasser darzu. Man fährt damit fort bis alles dikke wird und sich behandeln läßt. Wenn der Teig fertig ist, so kann man ihn entweder in kleinen Kugeln, oder in Zukkerbrodsgestalt ausszezen. Macht man kleine Kugeln daraus, so muß man sie mit den Händen rund machen, mit gestossenem Zukker, und die Kugeln hernach auf Papier legen, so daß sie einander nicht berühren. Will man aber Zukkerbrod daraus machen, so legt man den Teig auf einen Tisch, und breitet ihn mit der Rolle aus, indem man immer gestossenen Zukker stark unter und darauf streut, und denselben öfters an eine andere Stelle rückt, bis er ungefähr so dikke ist als ein Thaler.

Alsdann schneidet man ihn mit einem Messer, und macht die Zukkerbrode so lang und so breit, als man will, legt sie auf weisses Papier von einander abgesondert wie Kugeln. Man mag nun den Teig zu Zukkerbrod oder zu Kugeln gemacht haben, so bäckt man ihn in einem kupfernen Backofen, und macht unten und oben ein mittelmässiges Feuer. Wenn sie gebakken sind, so läßt man sie kalt werden, und hebt sie auf. Diese Art Zukkerbrod kann man mit Ambra und Bisam anmachen, man darf nur den Teig in einem eisernen Mörser mit einem Stempfel von gleicher Materie reiben, und ein wenig Ambra und Bisam mit dem gestossenen Zukker darein thun.

Mehrere Arten findet man unter dem Worte Brod.

Zukkerbrodchen. Man zerklopft zwei Eier, rührt ein Viertelpfund Zukker, und wenn dieses eine Weile gerührt worden ist, eben so viel Stärkenmehl darein, thut Anis und Fenchel darunter, wirkt es mit einem Viertelpfund weissen Mehl recht stark aus, macht ganze dikke Stängel, und in der Mitte einen Schnitt darein, bäckt sie im Backofen, oder in der Tortenpfanne, und schneidet sie hernach so dikke oder so dünne als man will.

Zukkerbrodchen mit Tragant und Eierklar. Man weicht Tragant wie eine Haselnuß groß in Rosenwasser, thut eben so viel Eierklar in einem Mörser, stößt es wohl durch einander, thut ein wenig Rosenwasser, ein Paar Loth feines Kraftmehl, zwei Loth Zimmt und Zukker, bis es genug ist, darzu, stößt alles unter einander, bis man es auswirken kann, thut es auf ein Papier, wirkt es ganz trokken mit Zukker wohl aus, macht hernach kleine Brodchen, so groß als ein Taubenei, allemal zwei zusammen, und bäckt sie ganz allmählig in einer Tortenpfanne.

Zukker zum Kandiren, s. Kandiren.

Zukkereier, gestürzte. Man formirt aus klein gehackten, mit Zukker und Eierklar angemachten Mandeln auf Oblaten ein ovales Kränzchen, das inwendig so hohl und groß ist, daß man ein Ei darein legen kann, und bäckt es länglich, formirt dann ein halbes Ei von Marcipanmasse, das inwendig ebenfalls hohl ist, bestreicht dessen hohlen Theil mit einem Eisspiegel, streut allerlei Gewürz, als Zimmt, Cardamom und Muskatenblüten, auch klein geschnittenen Citronat darunter, läßt sie in einem Oefchen trocknen, macht es aber nicht zu, bestreicht den innern Theil des bereits gebakkenen Mandelkranzes mit einem Eiweis, setzt

setzt dieses halbe Ei darauf, überziehet es auch aussen her mit einem weissen Spiegel, und läßt es so abtrocknen.

Zukker, eingemachte Sachen davon aufzubewahren. Die Confitürgläser müssen rein und trokken seyn. Will man das Eingemachte heiß hinein thun, so müssen sie gegen das Feuer gehalten und warm gemacht, auch nicht auf Stein, sondern auf den Tisch, auf welchen noch ein zusammengelegtes Tuch liegen kann, gesetzt werden, sonst springen sie leicht. Man läßt es bis zum andern Tag stehen, damit man sicher weiß, daß es kalt ist. Dann legt man Wachspapier darauf, und bindet oben darüber Papier, durch welches man hernach mit einer Nadel etliche Löcher sticht. Zuletzt bewahrt man es an einem kalten und luftigen Orte.

Zukkererbsen in Schoten zu trocknen. Man pflückt die Zukkerschoten, wenn sie noch ganz jung sind, und kleine Erbsen bekommen, zieht die Fasern auf beiden Seiten ab, reihet sie mit einer Nadel auf festen Zwirn, legt sie in ein Haarsieb, setzt dasselbe in einen Kessel kochendes Flußwasser, und läßt sie darinne nur einmal aufwällen, legt alsdann die Schoten heiß zwischen Tücher, damit sie gut bedeckt sind; wenn sie kalt sind so befestigt man sie reihenweise von einer Wand zur andern, daß sie nicht an einander stossen, und zwar in einem warm geheizten Zimmer, zu welchem weder Sonne noch Luft kommen kann. Auf diese Art bleiben sie, wenn sie trokken sind, grün.

Zukkergebakkenes. Man macht von einem Pfunde weissen Weizenmehl, mit sechs klein gestossenen Biscuiten, ein Viertelpfund gestossenem Zukker, sechs ganzen Eiern und sechs Dottern auf dem Backtisch einen Teig, worzu man, wenn er zu steif werden sollte, ein wenig Sahne nimmt. Der Teig wird wie zu einer Brezel gewälzt, und ausgerollt, daß er Finger breit und dikke wird, wovon Finger lange Striemen geschnitten, und ein Paarmal gewunden werden, so sind sie kraus, werden dann in abgeklärter Butter ausgebakken, und und nachher mit Zukker und Zimmt bestreut.

Ebendasselbe auf andere Art. Man macht von einem halben Pfund Mandeln, einem halben Pfund Zukker, anderthalb Viertelpfund geriebenen Pfefferkuchen, auch eingemachten Citronen- und Pommeranzenschalen, Citronat, Zimmt, Cardamom, Muskatenblüten und einem Ei, einen Teig, der sich ausrollen läßt. Ist er zu fest, so muß man noch mehr Eier daran schlagen. Alsdann kann man es auf Oblaten, Laubwerk, Blumen, Herzen oder was man sonst will, legen, und wenn es gebakken und abgekühlt ist, so macht man ein Zimmteis darauf.

Zukker, gefärbter.

Blauer. Man nimmt hierzu Lackmus, und verfährt so damit wie beim gelben Zukker.

Gelber. Man löst Saffran in Branntewein auf, bis er stark gefärbt ist. Der gestossene, im messingenen Kessel übers Feuer gesetzte Zukker, wird mit dem gefärbten Branntewein nach und nach unter beständigem Rühren so angefeuchtet, daß er immer trokken bleibt, und daß davon der Zukker auch gelb genug wird. Wenn er fertig ist, wird er wieder gestossen, durch das Zukkersieb gesiebt, und zum Gebrauch aufbewahrt.

Grüner. Man nimmt grünes Getraide oder Spinat oder Mangold, wie die Jahreszeit es giebt, schneidet die Ribbe aus den Blättern, die man zuvor wohl gewaschen hat, läßt sie im Wasser zweimal aufsieden, wirft sie dann in frisches Wasser, drückt sie mit den Handen aus, stößt sie ganz rein im Mörser, drückt so viel als möglich den Saft aus, gießt ihn durch ein Sieb, läßt ihn bis zur Hälfte einkochen, und bedient sich dessen zum Gebrauch.

Rother. Man läßt zwei Unzen Cochenille in einem halben Quart Wasser ungefähr zwölfmal aufsieden, wirft hernach eine Unze Alaun und eben so viel Cremor Tartari beides gestossen auf einmal hinein, daß es klar wird, und läßt es noch einmal aufsieden. Zur Probe läßt man einige Tropfen davon auf weisses Papier fallen. Wenn die Farbe davon im Schreiben wie Dinte hält, so ist sie gut. Zur längern Dauer thut man ein Viertelpfund Zukker darein; wenn sie sich recht gesetzt hat, so wird sie in eine Flasche gefüllt und gut verstopft.

Zukker von Hambutten. Man säubert die Hambutten von Kernen, Stielen und Blumen, setzt sie in den Keller, bis sie mürbe sind, rührt sie dann klein, und treibt sie durch ein Haarsieb. Man rührt sie mit eben so viel durchgesiebten Zukker als Hambutten sind, und bewahrt sie in einem Glase. Dieser Zukker ist überaus gut wider den Stein.

Zukkerherzen, s. Herzen von Zukker gebakken.

Zukkerhippen. Man nimmt schönen Zukker und Tragant, oder Stärkmehl, weicht den Tragant in Rosenwasser, läßt es tropfenweise in den Mörser fallen, worinne der Zukker ist, bis alles naß ist, und stößt indessen immer fort. Alsdann legt man ein kleines Wallhölzchen auf ein Papier zu einem warmen Ofen, formirt die Hippen, und wikkelt sie darüber. Will man sie braun haben, so nimmt man viel Zukker und Zimmt.

Zukkerhippenteig anzumachen von allerhand Sachen. Man weicht Tragant in Rosenwasser, und gießt, wenn er genug geweicht ist, einen Löffel voll Zimmtwasser darein, rührt es darunter, drückt alsdann den Tragant durch ein Tuch in einem Mörser, und rührt ihn wohl unter einander; rührt dann schönen weissen Zukker darunter, und stößt alles mit einander so lange, bis es zähe wird, und man ihn kaum mehr ziehen kann.

Alsdann thut man ihn heraus in eine zinnerne Schüssel, netzt einen Bogen Papier mit Rosenwasser, und legt ihn auf den Teig, daß er feucht bleibt. Man legt auch einen andern Bogen Papier auf den Tisch, streut Zukker darauf, und nimmt von dem Angerührten allemal nur so viel aus der Schüssel als man braucht, wirkt ihn mit Zukker, bis er recht wird, treibt ihn mit dem Wellholz aus in die Model, und stellt es hinter den Ofen. Man muß die Wellhölzer besonders darzu machen lassen, und den Teig ganz dünne austreiben, ehe man ihn auf die Wellhölzer wikkelt.

Wenn es ein wenig getrocknet ist, so zieht man die Hippen von den Hölzern ab. Man kann auch einen Theil Hippen glatt nehmen, nicht in die Model drükken, sondern nur gleich umwikkeln, und hinter dem Ofen bakken, so werden sie hübsch weiß. Wenn sie gebakken sind, bestreicht man sie mit Gummiwasser, streut Bisamzukker darauf, und läßt es vollends hinter dem Ofen bakken. Auf diese Weise kann man dreierlei gefärbte Hippen bakken, mit Zimmt, Nelken und Saffran. Man stößt diese Farben, jede besonders unter den Teig, daß er von einer jeden Farbe schön annehmlich, und also eine gelber sey als die andere. Man kann auch den Teig mit andern Saftfarben machen, und auch einige vergolden.

Zukkerkrengeln. Man stellt anderthalb Pfund Mehl warm, thut ein Drittelquart Milch in eine Casserole, nebst einem halben Pfund Butter, läßt dieselbe so warm werden, daß die Butter darinne schmelzt, schlägt fünf Eierdotter darzu, lößt ein Viertelpfund gestossene Mandeln darinne auf, thut drei Loth Zukker, und einige Löffel voll guten Gest darzu, rührt damit den Teig an, arbeitet ihn gut, thut ihn auf ein warmes Backbret, und macht kleine Krengeln davon. Alsdann nimmt man einen Teller mit gröblich geriebenem Zukker, drückt

drückt jede Krängel, so wie man sie fertig hat, in den Zukker, so daß etwas darauf kleben bleibt, und rangirt sie auf ein warmes Blech, läßt sie aufgehen, und bäckt sie gar. Sie sind vorzüglich gut zum Thee zu geben.

Zukkerkuchen. Man thut zu ein wenig Mehl in einer Schüssel geriebenen Zukker, Eier, und etwas Rosenwasser, und macht daraus einen ziemlich dikken Teig, der, wenn er nicht gar zu dünne ausgerollt ist, in beliebige Stükken geschnitten und gebakken wird.

Ebendieselbe auf andere Art. Man schlägt zwanzig frische Eierdotter in einen tiefen irdenen Napf, thut darzu drei Loth abgebrühete und fein gestossene bittere Mandeln, reibt dieses mit einer hölzernen Keule eine Stunde, und schüttet dann ein Pfund geriebenen und gesiebten Zukker darzu, reibt es hierauf wieder gut durch, und thut noch sechs Loth vorher gut getrocknetes feines Weizzenmehl darzu. Wenn alles wohl durch einander gebracht worden ist, so schlägt man das Weisse von zehn Eiern zu einem starken Schaum, und rührt es allmählig darunter, thut dann den Teig in eine mit Butter beschmierte, und mit geriebener Semmel bestreute Form, und bäckt ihn in einem Ofen, oder in einer Tortenpfanne.

Zukkerkuchen, kleine. Man nimmt ein Pfund Weizzenmehl, ein Pfund Zukker und acht Eier, schlägt erstlich die Eier in einen Napf recht gut, und rührt dann das Mehl und den Zukker darunter. Alsdann thut man ein Stück Teig von der Grösse eines Thalers, auf ein mit Mehl bestreutes Papier, streut auf jeden Kuchen einige Stükchen von abgebrüheten, recht fein und länglich geschnittenen süssen Mandeln, und bäckt sie in der Tortenpfanne. S. auch Küchelchen.

Zukker zu läutern. Man läßt ein Pfund Zukker mit ein Paar Weingläser voll Wasser aufkochen, und schäumt ihn wohl ab. Dann läßt man ihn noch so lange kochen, bis er sich, wenn man mit einem Stükchen Holz, oder mit einem silbernen Löffel hinein getaucht hat, wie einen Faden ziehen läßt. Alsdann ist er gut zu einzumachenden Sachen, besonders zum Eis, wovon mehreres unter dem Gefrornen gesagt worden ist.

Oder: Man thut das Weisse von einem Ei in zwei Quart Wasser, und quirlt es so lange, bis es schäumt. Dann thut man sechs bis sieben Pfund Zukker hinein, und setzt ihn in einem Kessel aufs Feuer. Sobald er in die Höhe kommt, so gießt man ein wenig Wasser hinzu. Soll er recht klar werden, so läßt man ihn drei bis viermal aufwallen, bis der Schaum anfängt, schwarz zu werden. Dann wird er vom Feuer genommen, daß er sich setzt, und sich der Schaum von selbst los macht. Diesen nimmt man rein ab, und setzt den Zukker wieder aufs Feuer, schäumt ihn immerfort ab, und gießt, so oft er aufwallt, Wasser zu. Sieht man nun, daß er rein genug ist, so gießt man ihn durch ein feuchtes Tuch, worin aller Unrath vom Zukker in demselben zurück bleibt.

Zukkernudeln, s. Nudeln.

Zukkerpfeffernüsse. Man schlägt sechs Eier klein, stößt ein Pfund Zukker, schlägt es zusammen gut durch, macht es dann mit gutem feinen Mehl nach Gutdünken so dikke, daß man es wirken und ausrollen kann, rollt es einen halben Finger dikke aus, und sticht es mit einer runden blechernen Form aus, setzt es aufs Papier, welches mit geschmolzener Butter beschmiert seyn muß, und bäckt es dann, aber nur bei ganz gelindem Feuer.

Zukkerplätzchen, s. Plätzchen von Zukker.

Zukker von Pommeranzen. Man siedet ein halbes Pfund Pommeranzenschalen in Wasser recht mürbe, und stößt sie ganz klein. Hernach

netzt man ein Pfund feinen Zukker mit Wasser, läßt ihn sieden, und nimmt den Schaum ab. Man kann auch Aepfel absieden, und mit den Pommeranzen abstossen, dann in den Zukker thun, und mit einander so lange sieden lassen, bis es klar wird; nur muß man es oft umrühren. Dann drückt man von einer Pommeranze und Citrone den Saft darein, läßt den Saft noch ein wenig sieden, gießt ihn in Gläser, und verwahrt ihn wohl.

Zukkerrübe, Zukkerwurzel, Grierchen, Girgeln, Grüzzel- oder Klingenmöhren, ist eines der wohlschmekkendsten und gesündesten Wurzelgewächse, welches einen ellenhohen Stängel mit vielen Nebenzweigen treibt, an deren Spizzen weisse Blumen hervorkommen, worauf ein breiter grauer Saame folgt. Die Wurzeln werden lang, einen guten Finger dik, mit sechs bis sieben verschiedenen Knoten oder Gliedern, so daß sie frisch sehr leicht zerbrochen werden können. Sie sind mit kleinen Zasern bewachsen, und haben inwendig einen kleinen zähen Kern, den man nicht leicht zerbeissen kann. Sie werden, wie die Pastinakwurzeln vermehrt.

Zukkerrüben zu bakken. Man schabt die Rüben sauber ab, läßt sie hernach in siedendem Wasser nur einen Wall, wie etwa weiche Eier thun, nimmt sie heraus, und läßt sie trocknen, kehrt sie in einem Weinteig, wie man zu den Aepfelschnitten macht, um, legt sie ins Schmalz, und läßt sie wie Aepfelschnizzen bakken, thut sie heraus, und streut Zukker darauf.

Zukkerrüben in Fleischbrühe. Wenn die Zukkerrüben in Wasser abgesotten sind, so thut man sie in eine Kachel, und gute Fleischbrühe, frische Butter, Pfeffer oder Ingwer, und ein wenig Muskatenblüten daran, läßt es an einander aufkochen, brennt ein wenig Mehl, doch, daß es weiß bleibt, darein, und verbessert, was etwa beim Versuchen daran fehlt.

Zukkerrüben in Milchrahm. Man siedet die Zukkerrüben ab, thut süssen Rahm, Pfeffer, Ingwer, ein wenig Muskatenblüten daran, läßt es, jedoch nicht allzulange an einander kochen, und richtet es an.

Zukkerschnitten. Man thut zu drei gut geklopften Eiern ein halbes Pfund gestossenen Zukker, und rührt es eine halbe Stunde unaufhörlich mit einander. Wenn man alsdann noch ein halbes Pfund Mehl darein gerührt hat, so gießt man die Masse zwei Finger hoch auf ein mit Butter bestrichenes Blech, das rings umher einen hohen Rand hat, und läßt es im Backofen, wenn das Brod heraus genommen ist, bakken. Wenn es gar und wieder abgekühlt ist, so werden mit einem scharfen Messer Schnittchen daraus geschnitten, welche auf einem Bleche im Ofen abgedörret werden. Man läutert ferner Zukker, und läßt ihn bis zum Fadenziehen sieden, nimmt ihn vom Feuer, taucht die Schnitten darein, und bestreut sie mit feinem Candiszukker, oder mit allerlei beliebigem Gewürz.

Zukkerschnitten von Anisbrod. Man schneidet von Anisbrode die Rinde ab, und das Weisse in viereklgte Würfel, weicht das Geschnittene in süssen Rahm, klopft Eierklar ab, und thut Zukker darein. Alsdann thut man die Brokken mit dem Milchrahm darzu, und rührt es wohl um, läßt etwas Butter in einer Pfanne zergehen, legt die Brokken darein, und thut unten, neben und oben Gluth darzu, so ist es bald gebakken, und gut.

Zukkerschnitten, weisse. Man zerklopft das Weisse von sechs frisch gelegten Eiern wohl, rührt ein Viertelpfund guten Zukker daran, und klopft es über eine halbe Stunde, rührt hernach noch einmal ein Viertelpfund Zukker darzu, und klopft es wieder wohl, läßt es einen halben Tag ste-

stehen, klopft es immer dabei, und rührt endlich ein halbes Pfund Mehl darunter. Man kann auch ein Viertelpfund Mutschelmehl darzu nehmen. Wenn der Teig bereitet ist, so füllt man ihn in eine Form von Papier, so breit und lang als man die Schnitten haben will, belegt das Papier zuvor mit Oblaten, und stellt das gefüllte Papier in eine Tortenpfanne oder in einen Backofen. Wenn die Schnitten abgebakken sind, so läßt man sie erkalten, und schneidet sie mit einem guten Messer so dünne, als es seyn kann, läßt sie auf einem Bleche im Ofen, oder zu Hause in einem Rohr trocknen. Die Papiere kann man zuvor auch mit Butter beschmieren.

Zukkerschoten zu bereiten Wenn die Faden davon abgezogen sind, so werden sie in Stükken zerbrochen, und gewaschen. Man läßt alsdann in einem Tiegel Butter zergehen, legt die Schoten nebst einer mit Würznelken besteckten Zwiebel, und etwas Peterssilie darein, deckt den Tiegel zu, und läßt alles über dem Kohlfeuer kochen. So bald die Schoten gar sind, thut man etwas Sahne, auch wohl Zukker darzu, und läßt alles noch mit einander kurz einkochen. Auf gleiche Weise können auch die ausgeschälten Feldschoten zubereitet werden.

Oder: Wenn die Schoten ausgeschält sind, werden sie gewaschen, und in einen Tiegel oder Casserole nebst Butter und ein wenig Pfeffer, einem guten Theil Portulack, klein gehacktem Pfefferkraut, ganzer Peterssilie, einer kleinen Zwiebel, und etwas Wasser gethan. Man läßt alles mit einander kurz einkochen, und thut dann ein wenig Zukker daran.

Zukkerspiegel. Diesen verfertigt man auf verschiedene Art. Man zerklopft das Weisse von zwei Eiern gut in einem Töpfchen, schüttet dann sechs Löffel voll des feinsten, zart geriebenen Zukkers in ein Schälchen und rührt das Eiweis nach und nach darzu, damit es glatt und glänzend wird, und nicht mehr läuft. Je länger man aber rührt, desto schöner und glänzender wird der Spiegel. Sollte er gar zu dikke werden, so kann man noch etwas Rosenwasser zugiessen, ihn stets umrühren, und alsdann, was man will, damit spiegeln. Das damit überzogene wird vor den Ofen zum Trocknen gesetzt.

Ein aufgezogener Zukkerspiegel ist der, wenn er mit mehr Rosenwasser dünne gemacht, alles wohl unter einander gerührt, das Gebakkene, das damit bestrichen ist, sogleich in einen Ofen oder in eine Tortenpfanne gesetzt, und oben auf dem Dekkel eine Gluth gemacht wird, woraus ein schönes aufgezogenes Eis entsteht.

Wenn Gebakkenes gespiegelt oder glacirt werden soll, so muß es gleich nach dem Bakken erst ein wenig abkühlen, alsdann mit dem Spiegel überzogen, und gegen das Feuer, oder in einem verschlagenen Ofen oder in einer Tortenpfanne angetrocknet werden. Dem aufgezogenen Eisspiegel aber giebt man, wie zuvor gesagt, auf dem Dekkel der Tortenpfanne eine gute Gluth.

Wenn der Spiegel oder Guß gefärbt seyn soll, so muß man dazu unschädliche Farben nehmen, wie sie unter ihren eigenen Artikeln beschrieben worden sind.

Will man Gebakkenes, das einen hohen Rand hat, ganz weis überziehen, so schlägt man das Weisse von zwei oder drei Eiern zu Schaum, und rührt den gestossenen Zukker nach und nach darzu, und wenn man immer nach einer Seite rührt, so wird die Masse so dikke werden, daß wenn man etwas an den Rand der Torte streicht, es sizzen bleibt und nicht abläuft, welches zugleich die rechte Probe ist. Diesen Ueberzug läßt man gleichfalls antrocknen, und wenn er nicht stark genug ist, so überzieht man es noch einmal, wovon es recht weis, und schön werden wird.

Man kann diesen Ueberzug mit Citronat, zu Scheiben geschnitten, sauber belegen, und oben am Rande herum, so wie an den Seiten einen Lorbeerkranz, so zierlich als möglich, anbringen, dann mit dem bunten Zukker überstreuen, und wieder antrocknen lassen.

Zukkerspritzgebakkenes. Man kocht ein Nössel süsse Milch und ein kleines Stückchen Butter in einer Casserole, und stampft so kochend heiß ungefähr ein Pfund feines Mehl über dem Feuer hinein, daß es ein recht harter und fester Teig wird, thut es hernach auf einen Backtisch, läßt es ein wenig abkühlen, arbeitet es gut durch, thut geriebene Muskatennuß, gestossene Muskatenblumen und Cardamom, feinen gestossenen Zukker, Zimmt und geriebene Citronschale hinein, schlägt auch vier bis fünf Eier darzu, und dieses thut man so lange, bis der Teig recht zähe wird, daß man ihn in die Höhe ziehen kann. Auf ein Quartier Mehl muß man gewöhnlich zwölf bis vierzehn Eier hinein arbeiten, und je mehr man es durcharbeitet, desto besser wird es. Alsdann nimmt man eine Saucischenspritze, welche anstatt des Lochs einen Stern hat, füllt von der Masse hinein, und spritzt es in heisse Butter, schlängelt währen.o dem Spritzen das Gebakkene immer über einander, bäckt es mit Vorsicht, und geht besonders bei Abklärung der Butter gehörig zu Werke, so kann man nicht fehlen.

Zukkerstäubchen. Man macht von gleich viel gestossenem Zukker und Mehl mit Eierklar, und ein wenig Rosenwasser einen dünnen Teig, welchen man durch einen nicht zu weitlöchrichen Durchschlag in eine Pfanne, die nicht weiter ist als der Kuchen werden soll, in heisse Butter laufen läßt, daß die Kuchen fein kraus, aber nicht zu rasch gebakken werden. Wenn sie gelbfarbig sind, so werden sie über ein Rollholz gehangen.

Zukkerstäuschen. Man zerklopft das Weisse von zwölf Eiern, thut ein Viertelpfund gestossenen Zukker hinein, und so viel Mehl, daß es wie ein dünner Brei wird. Dann setzt man Butter oder Schmalz über das Feuer, und gießt zwei Löffel voll von dem Teig in einen blechernen Trichter, dessen Oeffnung unten etwa die Dikke eines Pfeifenstiels hat. Vor diese hält man ein Kartenblatt, und deckt sie fest damit zu. Wenn die Butter oder das Schmalz kocht, so nimmt man das Kartenblatt weg, und läßt den Teig hinein laufen, bewegt dabei den Trichter von einer Seite zur andern, daß der Kuchen ganz kraus wird. Wenn der Kuchen gelb ist, so nimmt man ihn mit einem Schaumlöffel heraus, und legt ihn, bis er zu Tische gegeben wird, auf Löschpapier.

Zukkerstrauben, s. Strauben.

Zukkerteig. Man mengt ein halbes Pfund feines Weizenmehl mit einem Viertelpfund geriebenen Zukker, und schüttet es auf ein Kuchenbret in einen Kreis. In die Mitte der Vertiefung schlägt man zwei Eier, rührt sie mit einem Löffel durch einander, und thut ein wenig geschmolzene Butter darzu. Alsdann rührt man den Zukker und das Mehl allmählig darzu, und arbeitet es mit den Händen gut durch, bis es ein ziemlich steifer Teig wird. Man rollt ihn dünne aus, legt etwas davon auf ein mit Mehl bestreutes rundes Blech in Form einer Torte, und bäckt es bei gelindem Feuer. Von dem übrigen Teige sticht man mit einer blechernen Form Blumen aus, und bäckt sie auch. Dann streicht man Confituren auf den gebakkenen Teig, legt die Blumen darauf, und auf die Blumen eingemachte Früchte und geschnittenen Citronat. Man kann auch diesen Teig zum Boden der Makrontorte nehmen. Auch kann man kleine blecherne Formen wie kleine Pastetenformen, aber nur mit einem ganz flachen Rande nehmen, sie mit geschmolzener und abgeklärter

Butz

Butter bestreichen, und von dem ausgerollten Teige darein legen. Dann nimmt man eine blecherne Form in Figur einer Rose oder anderer Blumen, welche nur so groß seyn muß, daß sie in der untersten Form liegen kann, und sticht damit aus dem Teige so viel Blumen, als man kleine Formen hat, und bäckt sowohl die kleinen Formen, als die Blumen. Wenn sie hart und gelblich sind, so sind sie gut. Man nimmt den Teig aus den Formen, thut ihn darein, aber nicht eher, als bis sie sollen gebraucht werden, füllt sie mit eingemachten Früchten, und legt auf jede eine Blume anstatt des Dekkels.

Zukkertorte. Man treibt zu einer Torte in einem Bekken ein halbes Pfund Butter ab, rührt vier Eidotter, ein halbes Pfund klein gestossene Mandeln, ein halbes Pfund gesiebten Zukker, die klein geschnittene Schale von einer Limonie, und ein halbes Pfund Weizzenmehl darein, und rührt so lange, bis alles gut unter einander ist. Hierauf bestreicht man ein flaches Tortenblech mit dem Reif, streicht den Boden Messerrükkens dikke aus, füllt es mit Hagebuttensalsen, spritzt den andern Teig darüber und trocknet es.

S. auch Torte.

Zukker zur trokkenen Constitirung zu kochen. Man läutert so viel Zukker als man will, und wenn er klar und rein ist, so kocht man ihn so lange, bis er spinnet, das heißt wenn man etwas davon mit einem Kochlöffel heraus nimmt, und diesen Kochlöffel hurtig in der Luft herum schwenkt, der gekochte Zukker in Gestalt langer dünner Faden davon fliegt.

Zukkerwekken, braune. Man stößt ein halbes Loth eingeweichten Tragant, ein halbes Eierklar, ein halbes Viertelpfund Weizzenmehl, ein halbes Loth Ingwer und eben so viel Zimmt, unter einander, bis es ganz zähe wird, schneidet Citronat darunter, reibt eine Muskatennuß darzu, und reibt es mit Ingwer, bis es trokken ist. Man nimmt allemal ein halbis Loth Teig, macht ein Brodchen daraus, legt es auf ein Papier, thut sie zusammen in eine Tortenpfanne, und macht unten und oben eine mässige Hizze.

Zukkerwekken, weis aufgelaufene. Man weicht ein Loth schönen Tragant über Nacht in acht Loth Rosenwasser, und preßt es durch ein Tüchelchen. Man mengt ferner ein Pfund gesiebten Canarienzukker und ein halbes Pfund Stärkenmehl wohl unter einander, knetet dieses nach und nach in den Tragant, daß es ein Teig wird, welcher gut in die Models gedruckt werden kann. Alsdann bäckt man es, und macht es kühl.

Zukkerwerk, braunes flaches. Das flache braun gebakkene Zukkerwerk macht man ebenfalls so, wie das abgetrocknete Zukkerwerk. Man rollt nämlich den Teig aus, streut die Formen mit Mehl ein, drückt den Teig fest hinein, nimmt ihn heraus, schneidet ihn aus, und läßt ihn ein wenig trocknen. Alsdann legt man ein Papier auf ein Blech, und das Zukkerwerk darauf, bäckt sie nochmals schön lichtgelb im Ofen, und vergoldet sie nach Belieben.

Zukkerwerk, braunes hohles. Man wirkt Marcipanmasse mit Kraft- und anderm schönem Mehl durch einander, treibt den Teig eines halben Fingers dikke aus, bestäubt die Form mit in ein Tüchelchen gebundenem Mehl, und drückt den Teig allenthalben in die Forme, daß er wohl fällt. Wenn man nun meint, daß er wohl ausgedrückt ist, so nimmt man den Teig aus dem Mehl heraus, legt ihn auf ein Oblatenblatt, bestreicht aber das Blatt zuvor mit einem Eiweis, setzt es auf den Ofen, läßt es wohl trocknen, und ein wenig bakken, so ist es gut. Man schneidet dann die Oblaten rings herum davon, und vergoldet sie.

Oder: Man kann das hohle Zukkerwerk auch mit einer kräftigen Fülle füllen, und alsdann mit Oblaten bedekken, oder mit einem Dekkel oder Boden von dem Marcipanzeug darüber machen, und wenn sie aus den Formen kommen, in dem Ofen schön lichte abtrocknen lassen und hernach vergolden.

Zukkerwurzeln, s. Zukkerrübe.

Zukkerwurzeln zu bakken. Die Zukkerwurzeln werden ganz, wie sie sind gereinigt. Dann taucht man sie in eine Klare, die zu allen dergleichen Backwerken dient, und die folgendermassen zubereitet wird.

Man nimmt darzu feines Mehl in einer tiefen Schüssel, und schlägt zu jedem halben Pfund desselben nach und nach drei bis vier Eier nebst etwas Rosenwasser, beliebigen Gewürzen und einen Löffel voll frischer Hefen, rührt alles gut durch einander, und ist der Teig von den Eiern noch nicht dünne genug, so gießt man noch etwas Bier darzu. Doch muß der Teig, damit er in der Folge nicht zu sehr abläuft, wenn etwas darinne gebakken wird, nicht zu dünne seyn. Diese Klare setzt man dann an einen warmen Ort, daß sie etwas aufgeht, ehe man damit bakken will. Sie muß aber auch nicht zu heiß stehen, damit sie sich nicht ansetzt.

Wenn man die Zukkerwurzeln in diese Klare getaucht hat, so bäckt man sie in heisser abgeklärter Butter. Hollunder- und Fliederblumen werden auch so gebakken. Die grossen Stängel schneidet man ab, und die Blumen taucht man in den Teig und bäckt sie.

Zukkerwurzeln zu bereiten. Wenn man die Wurzeln aus Wasser und Salz weich gekocht hat, so werden sie mit einer Spargelsauce zur Tafel gegeben. Zur Veränderung kann die Sauce auch von Bouillon, Butter, Muskatenblumen, Pfeffer und geriebener Semmel gemacht werden.

Zukkerwurzelmus. Man schabt und schneidet die Zukkerwurzel, kocht sie in Milch und Fleischbrühe wie es die Beschaffenheit des Kranken erfordert, weich, drückt sie durch ein Sieb, gießt von der Milch oder Fleischbrühe darzu, und thut auch Eierdotter, Zukker und Gewürz daran. Wenn man es sehr dünne macht, so kann es auch als Suppe genossen werden.

Zukkerwurzelpastete. Sie wird folgender gestalt bereitet. Man schabt und überkocht die Wurzeln, und schneidet sie in Stükken. Sodann passirt man Champignons und Musserons mit sehr wenig Mehl in einem Stükchen Butter, giebt etwas Fischbrühe darauf, würzt es mit Salz, Pfeffer und einem Bund Kräuter, und legt die gekochten Zukkerwurzeln darein. Wenn es etwas eingekocht ist, so wird es entweder mit Krebsconlis oder mit einem in Sahne zerquirlten Eierdotter dicklich gemacht. Hierauf wird es bei Seite gesetzt, um den Blätterteig zu der Pastete fertig zu machen. Ist diese formirt, so füllt man das obige Ragout hinein, macht den Dekkel darauf, und bäckt sie gemach ab. Beim Anrichten giebt man noch ein wenig Coulis darauf.

Zukkerwurzel als Vorkost. Man schabt und schneidet die Wurzeln, läßt sie in guter Fleischbrühe weich kochen, und legirt sie zuletzt mit Eierdottern.

Zweifelsstrikke. Man macht einen Teig wie zu den Schneebällen, von einem Pfund Mehl und einem Pfund ganz klein gestossenen und gesiebten Zukker, ein Pfund Butter, zehn Eierdotter, sechs Löffel voll Rosenwasser, ein wenig Zimmt und acht Eierschalen voll frisches Wasser, und wirkt den Teig wohl, daß die Butter recht verrieben wird, von dem Zukker aber behält man so viel übrig, daß man zu dem Eisen und der Fülle genug hat.

hat. Wenn der Teig gewirkt ist, so treibt man ihn so dikke aus, als ein Messerrükken, eine halbe Elle lang, und vier Finger breit. Zur Fülle mischt man ein halbes Pfund ganz klein gestossene Mandeln, etwas von dem übrigen Zukker, etwas Rosenwasser, Zimmt, klein geschnittenen Citronat und ein wenig spanischen Wein unter einander, und etwas dünner als zu den Muskatenzinnlein, füllt die geschnittenen Plätzchen damit, überschlägt sie, schlingt die Zweifelsstrikke davon, und bäckt sie in dem Backofen. Wenn sie halb gebakken sind, so macht man ein Eis von Zukker und Rosenwasser darauf, und läßt sie völlig ausbakken.

Oder man macht einen feinen Butterteig, rollt zwei grosse lange Plätze davon aus, stößt Mandeln klein, gießt Rosen- oder Zimmtwasser, Zukker und Eier daran, (die Mandeln müssen nicht zu dünne gerührt werden,) füllt es in den einen Platz, und wikkelt es zusammen wie eine Wurst. Alsdann macht man eine andere Fülle von geriebenem, und in Schmalz geröstetem Brode, gewaschenen und zerschnittenen Rosin- und Weinbeeren, Zukker, Zimmt und Wein, läßt es ein wenig sieden, daß es dikke wird, füllt es auf den andern Platz, wikkelt ihn auch zusammen, wie den vorigen, legt sie über einander, wie einen Zweifelsstrick, stellt sie in das Oefchen, läßt sie schön gelb bakken, und bestreicht sie dann mit Zukker und Eierdottern. Wenn sie gebakken und abgekühlt sind, so bestreicht man den einen Theil mit weissem, den andern aber mit rothem Eis, daß es aussieht, als ob zwei Farben in einander geschlungen wären.

Zwetsche, s. Pflaume.

Zwetschenbrei. Man siedet frische Zwetschen recht weich ab, daß man die Steine heraus thun kann, hackt sie klein, thut sie in einen Tiegel, röstet ein wenig Mehl in Schmalz, thut sowohl dieses Mehl als auch ein wenig guten Wein, hinlänglichen Zukker, auch ein wenig Citronschalen und Zimmt daran, röstet würflich geschnittenes Weisbrod in Schmalz, thut es auch darzu, und läßt es damit kochen; so ist es fertig.

Zwetschen, gedünstet. Man wäscht die Zwetschen und trocknet sie wieder ab. Man thut sodann ein klein wenig Schmalz in einen tiefen Tiegel, und läßt es herum laufen, schüttet die Zwetschen darein, deckt sie zu, setzt sie über Kohlen, dünstet sie, und schwingt sie oft herum. Sie geben selbst eine Brühe, und dünsten sehr bald.

Zwetschen, gefüllt. Man zieht frischen Zwetschen die Haut ab, drückt die Kerne so heraus, daß sie kein grosses Loch bekommen, steckt abgezogene Mandeln, oder Pinien und Pistazien darein, legt sie in einen tiefen Tiegel, gießt Wein daran, zukkert sie, und läßt sie sieden, daß sie eine dikke Brühe bekommen, richtet sie an, und streut Trisenet darauf. Auf diese Weise kann man auch ohne Abziehung der Haut, Eibeben und Prunellen zubereiten und dünsten.

Zwetschen, gekochte. Man wäscht die Zwetschen, und thut sie in einen Topf, gießt Wein darein, thut ein Stück Butter, auch Nelken, und etwas Zukker, nach dem sie sauer sind, darzu, läßt sie gar kochen, röster alsdann weisses Brod, und legt es in eine Schüssel, richtet die Zwetschen darüber an, und bestreut sie mit Zukker und Zimmt. Es muß aber so viel Brühe daran seyn, daß die Semmel weich wird.

Zwetschen, gekochte, dürre. Man setzt die Zwetschen, wenn sie gewaschen sind, in Wasser zu, und läßt sie wohl einsieden. Alsdann röstet man weisses aufgeschnittenes Brod schön gelb in Schmalz, legt es in die Schüssel, und die Zwetschen darauf. Hernach gießt man von der Zwetschenbrühe etwas darüber, und läßt sie auf Kohlen noch einmal aufsieden. Wenn

man will, so kann man ein wenig Wein darauf sprengen, und zuletzt Zukker oder Trisenet darauf streuen. Man kann auch ein wenig Mehl daran brennen.

Zwetschenkuchen. Man rührt ein halbes Pfund Butter, bis sie weiß ist. Alsdann legt man vier Eier in heisses Wasser, rührt eins um das andere in die Butter, nimmt ein halbes Pfund Mehl, einen Eßlöffel voll gesiebten Zukker, ein wenig Salz, zwei gute Löffel voll Bierhefen, und ein kleines Gläschen voll süsse Milch darzu, und klopft den Teig so lange, bis er sich von der Hand und Schüssel schält. Man macht nach eigenem Belieben ein oder zwei Fingers dikke Kuchen daraus, wallt sie aber nicht, sondern drückt sie blos mit der Hand, legt sie auf ein bestreutes Blech, läßt sie wohl gehen, und bestreicht sie mit dem Weissen von Ei. Die Zwetschen kehrt man in zerlassener Butter um, drückt sie mit der Haut auf den Kuchen, streut Zukker, Zimmt und Mutschelmehl darauf, macht einen Ring von steifem Papier um den Kuchen her, und bäckt ihn in der Tortenpfanne oder im Backofen. Mit geschälten Aepfeln, Pfirschen, und Aprikosen, kann man auf eben diese Art verfahren.

Zwetschenmus, s. Zwetschenbrei.

Zwetschenmus auf andere Art. Man setzt eine beliebige Anzahl Zwetschen mit Wasser zu, läßt sie weich kochen, und treibt sie mit Wein durch eine Pfefferpfanne; thut Zukker und geröstete Brodkrumen darzu, würzt es mit Nelken, läßt es wieder kochen, und streut nach dem Anrichten Zukker darauf.

Zwetschen, Torte davon, s. Pflaumentorte.

Zwieback. Man rührt zu zehn Eiern Muskatenblumen, ein Nössel Milch, hinlängliches Salz, und so viel Weizenmehl, bis es so dikke wird, wie ein dikker Eierkuchen. Man macht alsdann in einer nicht zu weiten Pfanne den Teig in ausgeschmolzener Butter, in dem unten und oben Feuer gegeben wird, gar, schneidet ihn dann in Stükken, bäckt diese in ausgeschmolzener Butter, und begießt sie während dem Bakken immer mit heisser Butter, indeß der noch nicht zerschnittene Teig in ein Tuch geschlagen werden muß, daß er nicht kalt wird, weil er dann nicht aufgeht.

Ebenderselbe auf andere Art. Man vermischt ein Pfund gesiebtes Mehl, ein Pfund gesiebten Zukker, das Weisse von sieben Eiern, und sechs Dotter, die ein wenig geschlagen sind, durch einander mit etwas Rosenwasser, würzt es nach Belieben, und stößt die Masse in einem steinernen Mörser eine halbe Stunde gut durch. Hernach bestreicht man den Schieber mit Butter, thut den Teig darauf, bestreicht ihn mit Rosenwasser und Zukker, läßt es in einem nicht zu heissen Ofen eine Viertelstunde stehen und bakken.

Ebenderselbe noch anders. Man nimmt beliebige Eier, thut so viel süssen Rahm darzu, als es Eier sind, rührt Mehl und Salz darein, bis es wie ein Straubenteig wird, schmiert einen Kochlöffel mit Schmalz, sticht es damit aus, und läßt es in Wasser sieden, macht aus dem Gesottenen längliche oder runde Schnittchen, und bäckt sie in Schmalz.

Zwiebacksbrod. Man rührt in einem Topfe achtzehn frische Eier, und acht Dotter eine Viertelstunde ab, thut dann ein Pfund gesiebten Zukker darein, und rührt es wiederum eine ganze Stunde. Hernach nimmt man ein Viertelpfund länglich geschnittene Mandeln darein, ein halbes Pfund Mehl, und ein halbes Pfund Stärke, rührt es so lange bis es unter einander kommt, bestreicht die darzu gehörigen Geschirre mit Schmalz, schüttet sie halb voll, und bäckt sie in einer allmähligen Hizze, läßt sie auskühlen, schnei-

schneidet sie wie gewöhnlich, legt sie auf einen Rost, und läßt sie bräunen.

Auf andere Art. Man rührt ein halbes Viertelpfund gestossenen Zukker, ein ganzes Ei und zwei Dotter so lange, bis es recht schön dikke wird. Hernach rührt man ein halbes Viertelpfund Mehl darunter, heftet einen halben Bogen Papier unten und oben zusammen, schüttet den Teig darein, und bäckt ihn. Wenn es gebakken ist, so schneidet man die Zwiebakke daraus, stellt sie noch einmal in die Pfanne, und läßt sie noch ein wenig austrocknen.

Zwieback, Carlsbader. Man nimmt vier Loth Zukker, schlägt zwei Eier darauf, thut es in ein Töpfchen, stößt drei Loth gestossene Mandeln, etwas Gewürznelken, geschnittene Citronschale, und vier Loth Mehl darzu, macht Formen von Papier einer Hand breit, und so lang als das Backblech breit ist, thut den Teig hinein, macht sie aber nur halb voll, und setzt sie auf das Blech zum Bakken. Ist es nun braun genug, und über das Papier gestiegen, so schneidet man Schelbchen, legt sie dichte auf das Blech, läßt es in der Backröhre hart werden, nimmt es hernach wieder heraus, so ist der Zwieback fertig.

Zwieback, englischer. Man klopft ein Pfund gutes Mehl. und eben so viel Zukker, mit acht Eiern, fast eine gute Stunde lang durch einander. Alsdann streicht man neun enge zinnerne Kästchen mit Butter aus, und füllt sie mit dieser Masse, worein gepulverter Anis zuvor gerührt worden ist, setzt sie in den Ofen, der so heiß seyn muß, als wenn man Semmeln darinne bäckt, und bäckt die Zwiebäkke schön gelblich braun.

Zwieback, holländischer. Man thut zu dem zu Schnee geschlagenen Eiweis die abgeriebene Schale von einer Citrone, drückt auch nach Belieben Citronsaft darein, und stößt es in einem Mörser mit hinlänglichem klar gestossenem und gesiebten Zukker zu einem Teige, der mit Zukker und Mehl ausgerollt, mit blechernen Formen ausgeschnitten, und auf Papier gelegt, in der Tortenpfanne mit starkem Feuer von oben und unten geschwind gebakken wird, weil er sonst hart wird, und sich nicht aufzieht. Wenn er sich aufzieht, und etwas gelb wird, dann hat er genug gebakken.

Zwieback, Italienischer. Man zerstößt mit in Rosenwasser gebeitztem Gummi Tragant und ein wenig Eiweis, fein gesiebten Zukker, und knetet ihn alsdann mit ein wenig Bisam und Anis, macht Ballen so groß wie Aepfel daraus, und beschneidet sie wie Semmelbrod, bäckt sie auf der Pastetenschüssel, und wenn sie anfangen in die Höhe zu steigen, so nimmt man sie aus dem Ofen, ohne sie zu berühren, bis sie kalt sind, sonst zerbrechen sie.

Zwiebackskuchen. Man läßt in einem Nössel Rahm oder Milch für sechs oder acht Pfennige Zwieback weich werden, rührt von sechs Eiern das Gelbe, und das zu Schnee geschlagene Weisse darein, thut von einer Citrone die geriebene Schale, von zwei Citronen den Saft, ein halbes Pfund geschmolzene Butter und Zukker nach Belieben darzu, und läßt es in einer Tortenpfanne bakken.

Zwieback, Magdeburger. Man setzt ein Pfund Spelzmehl in einem irdenen Geschirr an einen warmen Ort. Dann macht man ein halbes Quart Milch, ein gutes Viertelpfund Butter und ein Viertelpfund Zukker lauwarm, thut es nebst vier Eigelb, und einige Löffel voll Hefen zu dem Mehl, nebst einigen Prisen Cardamom, Anis und Salz, arbeitet es zu einem zarten Teig, der nicht steifer ist als daß er eben vom Casserole losläßt, setzt kleine Kugeln davon, wie ein Hühnerei groß auf ein warmes Blech, läßt sie gehörig aufgehen, bestreicht sie mit geschmolzener Butter, bestreut sie mit geschnittenen Mandeln und Zukker, und bäckt sie in einem mäßig heis-

sen Ofen, ungefähr zehn Minuten. Dann schneidet man sie in der Mitte durch, setzt sie neben einander, läßt sie noch etwas trocknen, daß sie ganz croquant werden, und verwahrt sie.

Zwieback auf andere Art. Man nimmt Mehl, ein halbes Pfund feinen Zukker, ein Loth Anis, ein Loth Fenchel, und sechs Löffel voll Hefen, läßt hernach ein halbes Maas Wasser sieden, thut ein Viertelpfund Butter darein, läßt es eine Weile stehen bis es kalt wird, mischt es alsdann wohl durch einander, bis es so dikke wird, als ein Semmelteig, und läßt es so lange sieden, bis es von den Hefen aufgeht. Hierauf rollt man den Teig hübsch dünne, und bestreicht, und bäckt die Zwiebakke in einem nicht allzuheissen Ofen.

Zwiebackstorte. Man treibt ein halbes Pfund Schmalz in einer Schüssel ab, schlägt dann fünf ganze Eier und eine Dotter daran, und zerrührt es wohl, thut die Schalen von einer Limonie darzu, rührt es noch eine Weile, nachdem man ein Viertelpfund fein gestossenen Zwieback hinein gethan hat. Man nimmt ferner zwölf Loth Mehl darzu, und rührt es ein wenig unter einander. Sodann schmiert man ein umgekehrtes Blättchen mit dem Reifen mit Butter, macht den Reifen darum, und füllt den halben Teig hinein, macht ihn schön gleich, setzt ihn in die Tortenpfanne, und bäckt ihn schön gelb. Wenn sie gar sind, nimmt man sie heraus, streicht einigemal Sahne darauf, aber nur nichts nasses, streicht dann den übrigen Teig schön gleich darauf, setzt es wieder in die Tortenpfanne, und bäckt sie schön gelb, so ist sie fertig.

Zwieback, vortreflicher. Man klopft vier frisch gelegte Eier, und zwei Eierweis so lange, bis man sie auf den Löffel nehmen kann, rührt dieses mit sechs Löffel voll Rosenwasser eine Viertelstunde lang, thut dann ein Pfund zweimal geläuterten Zukker hinzu, schlägt es, und rührt es fast noch eine Stunde lang. Alsdann rührt man ein Pfund vom schönsten Mehl hinein, und gut durch einander, giesst es auf eine mit Butter begossene Schüssel, setzt es geschwind in einen nicht zu heissen Ofen, und giebt genau Acht, wenn es gebakken ist. Alsdann bestreicht man es mit Rosenwasser.

Zwiebel, Bolle oder Zipoll, ist ein allgemein bekanntes Gartengewächs, welches keiner weitläuftigern Beschreibung bedarf.

Zwiebeln, Basta davon. Man kocht entweder ein ganzes Schock Zwiebeln weich, oder bratet sie in Asche, reibt sie dann mit Butter klein, thut Champignonspulver, Nelken und Muskatenblumen, gehackte Trüffeln, Sardellen, Kapern und Oliven, klein geschnittene Citronen, Pfeffer und Morcheln darzu, mischt drei Hände voll geriebene Semmel, fünf Eierdotter, und das zu Schnee geschlagene Eiweis darunter, thut diese Masse in eine ausgeschmierte Schüssel, und bäckt es allmählig. Hierzu liesse sich eine Sauce von Sardellen, Austern, Schalotten, Champignons, Gewürz und Essig geben.

Zwiebelbraten. Man lößt einen Schöpsschlegel auf, wäscht, wässert und siedet ihn so lange, bis man sieht, daß er bald weich werden will. Alsdann hebt man ihn heraus in einen tiefen Tiegel, thut aber zuvor geriebenen Lebkuchen und Roggenbrod, und klein geschälte Zwiebeln und Birnen darzu, die aber, wenn sie groß sind, vorher ein wenig müssen gesotten werden. Man giesst Fleischbrühe, Wasser und Essig daran, und läßt alles ferner mit einander kochen. Wenn es fertig ist, und man bald anrichten will, so thut man ein wenig Birnensaft, oder Hollunderlatwerge, auch wohl ein Stückchen Butter darein. Will man es aber nicht so süsse haben, so läßt man beides davon. Man bräunt es oben mit Kohlen, auf einer flachen Stürze schön ab, und thut es

alsdann in eine Schüssel, gießt die Brühe mit den Zwiebeln und Birnen neben herum, und trägt es zu Tische.

Auf pohlnische Art. Man salzt und pfeffert einen guten Kalbsschlegel wohl, und bratet ihn am Spiesse. Indessen schält man kleine Zwiebeln, und hackt sie auf das kleinste, thut sie in eine Schüssel, gießt ein wenig Fleischbrühe, Rosenessig und etwas von der Brühe aus der Bratpfanne daran. Wenn der Schlegel gebraten ist, so legt man ihn in die Schüssel zur Brühe, setzt es auf eine Gluthpfanne, und läßt es aufsieden, streut hernach Pfeffer darauf, und trägt es zu Tische.

Zwiebeln mit gebakener Eiermilch. Man nimmt auf ein Quart Milch ein Duzzend Zwiebeln, schneidet sie, stößt sie in einem Mörser, und preßt den Saft aus. Diesen quirlt man nebst zwölf Eiern unter die Milch, setzt es in einer Casserole über das Feuer, und läßt es unter stetem Rühren zu einem Muße sieden. Hierauf läßt man die Molken ablaufen, schneidet dünne Stückchen von diesem Eierkäse, bestreut sie mit Mehl und klein gehackten Zwiebeln, und bäckt sie in der heissen Butter schön gelb.

Zwiebeln, gefüllte. Man höhlt die größten aus, und füllt sie wieder mit einer Farce von Fleisch, geriebener Semmel, Eiern, Butter und Kräutern, kocht sie dann mit Bouillon und Butter ab, und macht noch eine Sauce von Sardellen, Kapern, Essig und geriebener Semmel darüber.

Zwiebeln mit Kalbsleber und Lunge, s. Kalbsleber.

Zwiebeln mit Parmesankäse. Die Zwiebeln werden erstlich blanschirt, in Butter passirt, und endlich mit Bouillon abgekocht, zuletzt mit geriebenem Käse und Eiern, die in Sahne zerklopft worden sind, legirt, und mit Pfeffer, Salz, Petersilie und Basilikum abgewürzt.

Leipzig,

gedruckt mit Breitkopfischen Schriften.

37543

AB 37543(2)

ULB Halle 3
002 375 01X

R



emeines

lexikon

für

nzimmer

elche

selbst besorgen

oder

sicht besorgen lassen

er Theil.

— 3.

pzig

Compagnie 1794.

Farbkarte #13
B.I.G.
Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black
Centimetres Inches
Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-655937-p0757-4