

# K o c h b u c h

oder

meine vieljährigen Erfahrungen

wie man

gesunde und schmackhafte Speisen

bey einer

Holz und Kohlen ersparenden Feuerung

zubereiten kann.

---

Z w e y t e r T h e i l.

---

M a g d e b u r g,

gedruckt, bey Christ. Jakob Hänel, Hofbuchdrucker.

1 8 0 2.

Handwritten title or header at the top of the page, possibly including a date or page number.

1770

Handwritten text, likely the beginning of a letter or document.

Handwritten text, possibly a name or address.

Handwritten text, possibly a name or address.

Handwritten text, possibly a name or address.

Handwritten text, possibly a name or address.

Handwritten text, possibly a name or address.

Handwritten text, possibly a name or address.

---

## Erstes Stück.

---

### Von Entrées und combinirten Gerichten.

---

#### 1. Casserolle au Ris mit Cnefs von Hühnern.

Man nimmt  $1\frac{1}{2}$  Pfund guten Reiss, wäscht und blanchirt ihn. Wenn er verlesen ist; so kocht man ihn mit fettem Bouillon und Salz bis zu drey Viertel gahr, kurz und steif. Wenn er etwas verkühlt ist, so rührt man  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenen Parmesankäse und zwey Eydotter darunter. Dann schneidet man von einem gros

fen Brote ein rundes Stück ab, nimmt einen blechernen Boden, legt das Brot in die Mitte treffirt den Reiß darum, giebt ihm gutes Ansehen, backt ihn dann in einem heißen Ofen bey guter Couleur ab. Dann wird von Hühnersbrästen, Kindermark und Röhren eine feine Farbe gemacht, davon werden kleine Cnefs treffirt, in Bouillon abgekocht, und in eine Bechamelle gezogen. Nun wird der Reiß aufgeschnitten, das Brot herausgenommen, und darin werden die Cnefs von Hühnern en Bechamelle angerichtet.

## 2. Timbal von Reiß mit Ragout von Kälbermilch.

Der Reiß wird wie Nr. 1. abgekocht und verkühlt, dann rührt man acht Eydotter dazu mit etwas Muskatennuß und Salz, schmiert ein flaches Casseroll mit Butter aus, bestreut es mit geriebener Semmel, thut von dem Reiß hinein, drückt ihn an die Seiten an. Nun hält man sich ein Ragout von Kälbermilch, welches legirt und abgeschmeckt auch kalt geworden ist, fertig, thut es in den Reiß, bedeckt es oben mit Reiß und backt es im heißen Ofen ab. Vor dem Anrichten stürzt man das Casseroll um, giebt

giebt Acht, daß das, was es enthält, nicht zerbricht. So giebt man den Limbal auf die Tafel.

### 3. Papiets von Kalbfleisch.

Schneide aus einer Kälberkeule dünne Streifen, klopfe sie und spicke die eine Hälfte an einem Ende, bestreiche die Streifen inwendig mit Farße und rolle sie auf. Eben so wird der Boden einer Schüssel mit Farße bestrichen, dahinein werden die Papiets gethan, mit Speck und Papier bedeckt. So bace sie im Ofen gahr. Die gespickten werden beim Anrichten glacirt, in die andern schneidet man oben auf zwey Schnitte, legt von Krebschwänzen und grünen Gurken Filets hinein, giebt dann guten Coulis, der mit einer Citrone abgeschärft ist, darunter, wenn man das Fett vorher behutsam abgossen hat.

### 4. Chartreuse von Wurzeln.

Man treffirt dazu Märkische Rüben, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, einen kleinen Finger dick und einen halben Zoll lang, <sup>1 1/2</sup> einen Kopf Wirsig und weißen Kohl. Jedes wird besonders mit Bouillon und Salz ab-

abgekocht. Es werden dazu auch vier und zwanzig Stück kleine Zwiebeln blanchirt. Nun kocht man zwey Pfund mageren Speck, bratet ein Pfund Saucissen. Dann macht man vom Kalb einen schönen, runden, gespiecten Friandeau gahr. Zuletzt macht man etwas Kalbfleisch-Farße. Hat man alles Benannte fertig; so streicht man ein Casseroll, welches oben weiter, und unten enger ist, mit Butter aus, belegt es dünn mit Speck, fängt nun an, alles melirt und zellenartig zu rangiren. Den Friandeau legt man auf den Boden, dann folgen die Wurzeln, Saucissen, magerer Speck, inwendig wird es mit etwas Farße beschmiert. So bestimmt die Chartreuse Haltung. Ist das Casseroll angefüllt; so setzt man es in den Ofen, und läßt es zwey Stunden backen. Beym Anrichten gießt man das Fett behutsam ab, stürzt nun das Ganze auf eine Schüssel, kocht Coulis klar, glacirt den Friandeau, wenn alle Speckbarden weggenommen sind, und giebt die Sauce darunter.

### 5. Grenade von Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird in Salz und Wasser fast gahr gekocht. Hierauf macht man ein kleines Ragout von Kälbermilch, Champignons, Hechtflößen und Krebschwänzen, legirt  
und

## Von Entrées und combinirten Gerichten. 7

und schärft es mit einer Citrone ab. Alsdann rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfund frische Butter mit vier Eydottern und etwas weißen Coulis, Muskatennuß zur Saint Menoug. Der Blumenkohl wird auf eine Schüssel rangirt, das Ragout wird in die Mitte gethan, oben mit Blumenkohl bedeckt und nun mit dem Saint Menoug bestrichen. Darüber streut man Parmesankäse, bespritzt es mit Krebsbutter. Bey schöner Couleur wird es nun im Ofen gebacken. So giebt man es auf die Tafel.

### 6. Hammel-Keule en Surprise.

Die Hammel-Keule wird in einer Braise gahr gekocht. Oben schneidet man ein Stück heraus, davon macht man kleine Filets, diese werden in eine Purée von Zwiebeln gethan. Dann werden sie wieder in das Loch der Keule gefüllt, die Keule wird mit Butter und Engelsb bestrichen und mit geriebener Semmel und Parmesankäse bestreut. Im Ofen giebt man ihr Couleur. Dazu wird eine Museron-Sauce servirt.

### 7. Filets von Calcun-Brust marbré.

Von einer großen, fetten, abgebratenen, kalten Puterbrust werden breite Filets geschnitten,

ten,

ten, so auch von einer gepöfelten, abgekochten, kalten Kinderzunge. Nun wird auf eine Schüssel abwechselnd ein weißes und rothes Filet gelegt, bis sie gehörig besetzt ist. Dann wird ein wenig Bouillon darunter gethan. Auf glühender Asche, oder heißem Wasser werden sie bis zum Anrichten warm erhalten. Darunter wird eine klare, weiße Coulis-Sauce gegeben.

### 8. Filets vom Reh mit Cornichons.

Von einem kalten, abgebratenen Rehbraten schneidet man feine Filets, so auch von grünen Pfeffergurken, rangirt diese wie Nr. 7. auf eine Schüssel, giebt etwas Jus darunter, hält es bis zum Anrichten warm. Man giebt darunter eine starke, braune Sauce.

### 9. Macarony gebacken.

Man kocht ein Pfund dicke Italienische Nudeln ein Mahl in kochendem Wasser auf, gießt sie ab, setzt sie dann mit kochendem Bouillon und Salz ans Feuer, läßt sie so zwey Stunden langsam quellen. Sind sie weich und kurz gekocht; so hackt man  $\frac{1}{2}$  Pfund abgekochte Pöfel-Kinder-Zunge fein, reibt  $\frac{1}{2}$  Pfund Parmesanläse, passirt etwas gehackte Schalotten und Petersilie



lie in Butter ein wenig auf dem Feuer, legirt es dann mit  $\frac{1}{2}$  Quart saurer Sahne, gießt es an die Macarony, streut die Kinderzunge und den Käse dazu, tournirt es einige Mahl durch. Hierauf beschmiert man ein Casseroll mit Butter, und bestreut es mit zerbrochenen Fadennudeln.

Man macht nun einen mürben Teig von  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, acht Eydottern und etwas Milch. Er wird dünne ausgerollt, damit wird das Casseroll belegt, die Macarony wird hineingethan und oben mit dem Teig belegt. Nun macht man den Deckel zu. Es wird in einem heißen Ofen gebacken, und nachher umgestürzt auf die Schüssel gethan. Oben wird ein wenig aufgeschnitten, und starker Jus hineingegossen. So giebt man es auf die Tafel.

10. Reis au Four à l'Italienne.

Wenn der Reis gewaschen und blanchirt ist, so wird er in Milch steif gekocht. Doch muß er nur wenig gerührt werden, damit er ganz bleibt. Ist er gahr, so legirt man ihn mit einem guten Stück frischer Butter, streicht ihn auf eine Schüssel und läßt ihn kalt werden. Nun setzt man einen Rand auf eine Schüssel, den man abtrocknen läßt. Dann rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfund frische Butter zur Sahne, schlägt acht Eydotter

Endotter dazu, mischt  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebenen Parmesankäse,  $\frac{1}{2}$  Pfund gehackte Rinderzunge, Muskat, Ruß und den Schnee von den Eiern dazu. Davon thut man etwas auf den Boden der Schüssel schneidet fingerdicke Streifen vom Reiß, legt sie darauf, und fährt von beyden fort, bis die Randschüssel voll ist. Dann bestreut man sie oben mit geriebenem Käse, und backt sie bey guter Couleur im Ofen gahr.

### 11. Grisetten von kleinen Italienischen Nudeln.

Man kocht  $\frac{1}{2}$  Pfund kleine Sternnudeln in starken Bouillon kurz gahr, schneidet von gebratenem Federvieh kleine Filets und streut sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebenen Parmesankäse, und einem Stücken frischer Butter zu den Nudeln. Damit werden sie langsam legirt. Nun backt man sie mit Teig, wie die Macarony im Ofen in dem Casseroll.

### 12. Hartelets.

Man schneidet ein Pfund blanchirte Käsebermilch in zierliche Stücke, eben so weich gekochten Rindergaumen und Capaunenlebern und passirt es zusammen mit Butter, Schalotten,  
Peter=

Petersilie, Pfeffer und Muskatennuß, eine Viertelstunde auf gelindem Feuer. Während der Zeit kocht man eine Karpfen-Milch, einige Hechtlebern aus dem Salz ab, schneidet sie mit einem Stückchen geräucherter Lachs Champignons, Trüffeln und Austern in gleiche Theile, thut es zu den übrigen und läßt es nun zusammen eine Minute schweigen. Nun läßt man es kalt werden, nimmt kleine silberne Vogelspieße, steckt da alles gut melirt auf. Zu dem Zurückgebliebenen thut man Kräuterbutter und noch ein Stückchen frische Butter, rührt's zur Sahne, und schlägt fünf Eydotter dazu. Damit wird die Hartelette bestrichen, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, nebst geriebenem Semmel. Die Spießchen werden auf einen Krost gelegt und im heißen Ofen sechs Minuten gebacken. Mit einer Sauce claire werden sie zur Tafel gegeben.

### 13. Gespickte Puterbrüste glacirt.

Aus zwey Puterbrüsten schneidet man mit den Flügelknochen die ganzen Brustfilets heraus, zieht die Haut ab, und spickt sie nun ganz fein. Hierauf brätirt man sie gahr, passirt den Fond durch und glacirt sie damit. Sie werden nun mit einer Purée von grünen Erbsen, oder jungem Spinat servirt.

## 14. Hopsot mit Hammelschwänzen.

Man brät vier Hammelschwänze bey-  
 nah gahr. Kocht zwey Pfund magern Speck,  
 zwey Bökel = Schweinejunge ab. Hier-  
 auf tressert man dasselbe Wurzelwerk wie No.  
 4. zur Chartreuse, und zieht auch ein Pfund  
 Maronen ab. Die Wurzeln, Kohl ic. werden  
 in Wasser ein Mahl aufgekocht. Die Schwän-  
 ze, die Zunge und der Speck, wird in gute  
 proportionirte Stücke geschnitten. Ist dieses  
 geschehen; so nimmt man einen irdenen, inwen-  
 dig lakirten neuen Schmortopf, der einen pas-  
 senden Deckel hat, und kocht ihn gut aus.  
 Mit dem Vorbenannten wird er nun angefüllt.  
 Dazu thut man nun etwas Salz, Pfeffer,  
 Gewürz, Zucker, die Braise von den Ham-  
 melschwänzen und recht starken Jus. Der  
 Topf wird zugedeckt, mit Teig beklebt und zwey  
 Stunden in den Backofen gesetzt. Vor dem  
 Anrichten wird er geöffnet und das Fett abge-  
 füllt. Dann giebt man etwas Coulis darüber.  
 Der Topf wird in eine weiße Serviette ge-  
 wickelt und so auf die Tafel gegeben.

15. Ein großen Karpfen als Re-  
 lever mit Ragout.

Dies Gericht ist nur für eine große Ge-  
 sellschaft und theuer. Der Delicatesse wegen wird  
 er

es gleich nach der Suppe auf die Tafel gegeben, und nach den kleinen Pasteten gegessen; wenn man noch bey vollem Appetit ist.

Man nimmt einen großen, fetten Karpfen von acht bis zehn Pfund, schuppt, wäscht und salzt ihn gut ein. Von drey Pfund Käse-  
misch speißt man die besten Stücke, macht sie gahr und glacirt sie. Die übrigen nimmt man zum Ragout; präparirt sich noch dazu folgende Ingredienzen: als, die Milch vom Karpfen, die in Salzwasser abgekocht, und in saubere Stücke geschnitten werden muß. Große Maronen werden, wenn sie gepugt sind, in Bouillon abgekocht. Dazu kommen noch Hechtflöße, Hahnenkämme, Quappen, und Capaunen; Lebern, Austern, Trüffel, Capern, Oliven, Pfeffergurken, kleine weiße Zwiebeln, Krebschwänze, treffirte Sellerie, acht abgekochte Eydotter. Ist dieses nun gahr und besorgt; so wird starker Coulis verkocht, dann thut man etwas gehackte Sardellen, ein Stückchen Krebsbutter, und von zwey Citronen den Saft dazu, daß sie sich legirt. Alle benannten Artikel werden dazu gethan, und auf heißer Asche warm erhalten. Zuletzt wird der Karpfen mit zwey Bouteille Wein in einer Fischwanne mit einem Einsatz abgekocht, damit er ganz bleibt, dann angerichtet, der Fond wird auf raschem Feuer  
kurz

Kurz eingekocht, dann abgeschmeckt, damit er nicht zu salzig werde, hiermit und ein wenig Glacee wird der Karpfen glacirt. Um ihn wird das Ragout angerichtet und mit der glacirten Kälbermilch garnirt. Damit der Fond vom Karpfen nicht zu salzig werde, so dreht man ihn vorher oft um, und wischt ihn vor dem Einlegen in der Wanne mit einem Tuch ab. Diese köstliche Speise kostet an sechs Friedrichsd'or. Einen Lachs oder Hecht kann man auch auf dieselbe Art bereiten.

### 16. Aspic von Hühnern.

Die Hühner werden in einer Daube gekocht, sind sie kalt, so gießt man vom Kräfte Gelee No. 8. in eine Form, legt diese, wenn sie kalt ist, mit Krebs: Schwänzen, Petersilie, Hahnenkammen 2c. aus. Die Hühner werden ganz, oder zerschnitten darauf rangirt, dann wird die Form vollgefüllt, und, damit sie kalt werde auf dem Eise gesetzt. Beym Anrichten wird sie mit warmen Wasser umgestürzt.

---

## Zweytes Stück.

### Von Gelee und blanc Manger.

---

#### I. Gelee von Hirschhorn.

Zu einer großen Form voll Gelee nimmt man ein Pfund geraspeltes Hirschhorn, setzt sie mit zwey Maas kaltem Wasser, zwanzig Stück ganzen, weißen Pfefferkörnern, einigen Citronenschalen im Topfe ans Feuer, und läßt alles sacht an 4 Stunden bis auf ein Maas einkochen, ringt es alsdann durch eine Serviette. Der Fond wird mit ein Maas Rheintwein, ein Pfund Zucker, von 12 Citronen den Saft davon, von drey Stück die dünne Schale,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, von acht Eyern

Eyern das Weiße mit einander durchgeschlagen, und zuletzt daran gethan, dann damit aufgezogen, damit es auf gelindem Feuer zusammenfährt, so daß das Eyweiß kaset und so die Klärung erfolgt. Hierauf läßt man es durch einen Gelee-Beutel oder eine Serviette laufen, damit es ganz klar wird, und giebt es nun in Formen, oder Gläsern.

Die Farben macht man verschieden, als blau von Viole, gelb von Eydottern, grün von Spinat &c.

Soll das Gelee aus der Form gestürzt werden, so hält man sie vorher in lauwarmes Wasser.

## 2. Gelee von Kälberfüßen.

Man zerhaut acht Stück Kälberfüße, und setzt sie mit drey Maas kaltem Wasser ans Feuer, läßt sie bis zur Hälfte  $2\frac{1}{2}$  Stunde einkochen. Wenn das Fett oben abgenommen ist; so wird der Fond durch eine Serviette gegossen. Er wird statt des Hirschhorns gebraucht, und man verfährt damit wie No. 1.

## 3. Punsch-Gelee von Hausenblase.

Man klopft vier Loth gute, weiße Hausenblase klein, gießt ein Quart Wasser darauf, läßt



läßt sie an einem warmen Ort langsam ziehen, bis sich die Hausenblase gänzlich aufgelöst hat. Dann gießt man  $\frac{1}{2}$  Bouteille Rheinwein, Citronen-Schale, Zimmet und ein Pfund Zucker darauf, läßt dieß, ohne es mit Eiern zu klären, durchkochen. Ist das geschehn, so gießt man es durch eine Serviette, thut dazu den durchgegossenen Saft von acht Citronen, zwey Weingläser Arac, füllt ihn nun in Gläser oder Tassen, giebt ihn kalt und trübe auf die Tafel. Dieser Gelee sieht nicht so schön aus, wie der geklärte, schmeckt aber besser, weil die Citronen ihren reinen Geschmack behalten.

#### 4. Himbeeren - Gelee.

Die Himbeeren werden durch ein Sieb gerieben, dann wird der Saft aufgekocht, abgeschäumt und durch ein wollenes Tuch geklärt. Hierauf nimmt man zu einem Pfund Saft ein Pfund Zucker, läßt ihn damit klar und kurz kochen, bis er zu Gallert wird und giebt ihn so in Gläsern.

#### 5. Johannisbeeren - Gelee.

Wird wie der Himbeeren - Gelee Nr. 4. zubereitet.

## 6. Nepsel = Gelee.

Hierzu muß man Borsdorfer oder Kenetsen nehmen, weil diese vorzüglich Gallert geben. Man läßt zwey Meze Nepsel mit den Schalen in lauter Viertel schneiden, und mit einem Quart Franzwein und zwey Quart Wasser ganz weich kochen. Hierauf gießt man die Nepselbrühe durch eine Serviette in ein großes verzinntes Casseroll und läßt sie mit  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, mit Zimmet und Citronen-Schale auf raschem Feuer kurz einkochen, bis es seimicht und schäumig kocht. Man nimmt davon ein wenig und thut es auf einen zinnernen Teller, und versucht, ob es zu Gallert wird. Geschiehet es, so gießt man die ganze Masse durch ein Sieb, füllt sie in Formen, Tassen oder Gläser.

## 7. Quitten = Gelee.

Weil die Quitten viel Gallert enthalten; so nimmt man zu obiger Portion (Nr. 6.)  $\frac{1}{2}$  Meze Quitten und eine Meze Borsdorfer Nepsel, und richtet sich in dem Verfahren damit nach Nr. 6.

8. Kraft - Gelee.

Man kocht ein altes Huhn mit vier Pfund Rindfleisch zwey Stunden, legt dann noch vier Pfund Kalbfleisch und vier Kälberfüße hinzu, und läßt das Ganze nun noch zwey Stunden kochen. Nun gießt man den Bouillon durch eine Serviette, und nimmt alles Fett ab in ein Cafferoll, giebt dazu  $\frac{1}{2}$  Quart Franzwein, Gewürz, Salz, vier Citronen, den Saft davon, und klärt es mit Eyweiß. Wenn es aufkocht, so gießt man es durch einen Gelee-Beutel. Es wird für Wiedergenesende, und zu Pasteten und Aspice gebraucht.

9. Blanc Manger.

Man klopft, und löst vier Loth Hausenblase mit  $\frac{1}{4}$  Maas Wasser auf. Ferner kocht man zwey Quart Milch ab, diese gießt man zu der Hausenblase, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund süßer und einem Loth bitterer Mandeln,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, etwas Zimmet und Citronen = Schale. Hat dieses alles eine Weile gekocht; so wird es durch ein Tuch gerungen und abgekühlt in Formen gegossen.

## 10. Blanc Manger von Vanille.

Man läßt eine klein geschnittene Stange Vanille mit etwas Milch auskochen, ringt es durch ein Tuch und rührt sie unter ein ganz fertiges blanc Manger. Nr. 9.

## 11. Blanc Manger von Pistazien.

Man hackt  $\frac{1}{4}$  Pfund abgezogene Pistazien ganz fein und rührt sie unter ein ganz fertiges blanc Manger. Bey jedem Gelee und blanc Manger wird, wenn sie aus der Form soll, die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, abgewischt und schnell auf eine Schüssel umgestürzt.

## Drittes Stück.

---

### Von verschiedenen Braten.

---

#### 1. Ein Hirschzimmer zu braten.

Man haut von einem jungen Hirschzimmer zwey auch drey Braten, je nachdem mehrere oder wenigere davon essen sollen. Die Häute werden bis aufs Fleisch abgeschnitten, darauf wird der Braten gespiet, mit Bindfaden und kleinen Spießen an dem Bratspieß befestigt und zwey Stunden bey gleichem Feuer mit Butter gebraten. Die Keulen müssen drey Stunden braten.

## 2. Kehrrücken zu braten.

Der Kehrrücken wird bis an die Hüftknochen abgehaut, so, daß die Keulen groß und ganz bleiben. Dann muß er abgehäutet und gespickt werden. Nun wird er an den Spieß gebunden und eine Stunde mit Butter gebraten.

## 3. Ein wildes Schweinszimmer oder Keule zu braten.

Die feiste Haut bleibt auf dem Zimmer oder der Keule. Der Braten wird drey Stunden am Spieß gebraten.

## 4. Einen Hasen zu braten.

Wenn der Hase abgestreift ist; so wird der Kopf, die Brust und die Blätter davon abgeschnitten, darauf schneidet man auch die Haut feine ab, und schlägt mit dem Messerrücken, die Keulknöchen entzwey. Dann wird er fein gespickt, an den Spieß gebunden, erst mit Sahne, zuletzt mit Butter begossen und eine Stunde gebraten.

Kaninchen werden auf dieselbe Art gebraten.

## 5. Fasanen zu braten.

Sind die Fasanen gereinigt und ausgenommen; so werden sie mit Bindfaden und einer Packnadel aufgezogen. Sind sie fett, so belegt man sie bloß mit Speckbarden, wo nicht, so werden sie ganz fein gespickt, dann an den Spieß gebunden, und mit Butterpapier umwickelt. Darauf eine Stunde mit Butter begossen und gebraten.

## 6. Feldhühner zu braten,

Man muß darauf sehn, daß die Kepphühner jung sind, wenn man sie zum Braten bestimmt, ~~so~~ macht man sie lieber zur Braise *sonst* gahr. Sie werden übrigens wie die Fasanen gebraten.

## 7. Capaunen zu braten.

Sollen die Capaunen gebraten werden, so müssen sie fett seyn. Sie werden mit Speckbarden belegt, mit Papier umwickelt, und mit Butter eine Stunde am Spieß gebraten. Eben so werden die jungen Hühner gebraten.

## 8. Schnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden rein abgepfückt, der Kopf und die Füße bleiben daran. Das Eingeweide wird herausgenommen, fein gehackt, dann wird  $\frac{1}{8}$  Pfund frische Butter zur Sahne geführt, drey Eydottern und Gewürz dazu gethan, und das Gehackte damit vermengt, dann auf geröstete Semmel gestrichen. Die Füße werden umgebogen, und mit dem Schnabel wird durch die Lenden gestochen. Die Schnepfe wird mit Speckscheiben belegt, so  $\frac{3}{4}$  Stunde am Spieß mit Butter gebraten. Die Semmel mit dem Eingeweide wird im Ofen, oder in einer Tortenpfanne, oder im Bratofen gahr gebacken und darunter gegeben.

Die Picassinen werden eben so gebraten.

## 9. Kramsvogel zu braten.

Auch diese werden erst gereinigt und mit eingebogenem Kopf und Füßen, unausgenommen an einen Spieß gesteckt. Zwischen jedem Vogel kömmt ein kleines Stückchen fettes Speck. Dann werden sie  $\frac{1}{2}$  Stunde gebraten, mit geriebener Semmel und Wachholderbeeren bestreut.



10. Lerchen zu braten.

Sie werden wie die Kramsvogel mit dem Eingeweide, doch ohne Wachholderbeeren gebraten.

11. Kälberbraten.

Wenn der Kälberbraten gehäutet und gespickt ist; so wird er zwey Stunden am Spieß gebraten und fleißig mit Butter begossen.

12. Hammelbraten.

Der Hammelbraten muß fett und mürbe seyn, dann gut geklopft, mit Schalotten gespickt, und zwey Stunden am raschen Feuer gebraten werden.

13. Lammbraten.

Die beyden Hinterviertel bleiben zusammen und werden gespickt, alsdann am Spieß mit Butter bey raschem Feuer gahr gebraten.

14. Calcun zu braten.

Der fette Calcun wird sauber gereinigt und tressirt, dann mit Speck belegt, in But-  
ter:

terpapier gewickelt und am Spieß zwey Stunden gebraten,

### 15. Calcun mit frischen Trüffeln gebraten.

Wenn der fette Calcun geschlachtet ist; so präparirt man ihn gleich zum Braten, füllt ihn mit frischen gereinigten Trüffeln ganz voll, näht ihn zu und tressirt ihn Dann umwindet man ihn mit Papier und hängt ihn einige Tage an die Luft. Soll er gebraten werden, so belegt man ihn mit Speck und Butterpapier und bratet ihn in zwey Stunden gahr.

### 16. Gänse zu braten.

Die Gans wird gereinigt, ausgenommen, gewaschen, mit guten geschälten Aepfeln gefüllt, und zwey Stunden am Spieße gebraten. Auch kann man sie ungefüllt braten.

### 17. Enten zu braten.

Wie die Gänse, werden die Enten eine Stunde gebraten.

18. Junge Tauben zu braten.

Man füllt die Tauben mit Milchsemmel, Butter, Rosinen, Eiern und etwas Zucker. Sie werden  $\frac{1}{2}$  Stunde mit Butter am Feuer gebraten.

19. Ortolanen zu braten.

Die Ortolanen werden wie die Lerchen gebraten. Wenn sie beynahe gahr sind, werden sie mit einem Tuch abgetrocknet, und mit einem steifen Schnee von Eyweiß überzogen, dann giebt man ihnen bey recht starkem Feuer Couleur.

20. Haselhühner zu braten.

Sie werden wie die Repphühner zubereitet, mit Speck belegt und eine Stunde am Spieß gebraten.

---

 Viertes Stück.
 

---

 W o m    S a l a t.
 

---

## I. Håringß = Salat.

Die Håringe werden gewaschen, die Haut wird abgezogen, das Fleisch von den Gråthen gesondert, und in feine Würfel geschnitten, dann in kaltes Wasser gelegt, damit das Salz herauszieht. Darauf schneidet man Borsdorfer Aepfel, kalten Rålberbraten, abgekochte, kalte Kartoffeln, Pfeffergurken, Salzgurken, jedes besonders, in feine Würfel. Nun legt man die Håringe auf ein Sieb, damit sie ablaufen. Einen Löffel voll Håring legt man auf den  
in/

innern Rand der Schüssel, dann einen Löffel voll Aepfel, Braten, Kartoffeln, Gurken, Capern, gehackte Zwiebeln, gehacktes Engelnb u. s. w. bis die Schüssel voll ist. Hierauf rührt man Provenzer = Dehl, Weinessig und Pfeffer gut durcheinander, und gießt es über den Salat.

## 2. Sardellen = Salat.

Die Sardellen werden in Wasser gut ausgewässert, dann reibt man sie zwischen den Händen so, daß die Haut abgeht, gräthet sie mit dem Messer aus, wäscht sie noch ein Mahl und wickelt sie auf. Hierauf dreht man Oliven von den Steinen ab, schneidet geräucherten Lachs, pußt marinirte Muscheln aus, schneidet Braunschweiger Schlawurst und Citronen = Scheiben mit Capern zc. rangirt dann alles wie beym Härringsalat, und begießt es mit Provenzer = Del, Essig und Pfeffer.

## 3. Sellerie = Salat.

Man pußt große Sellerie-Köpfe ab, kocht sie in Wasser und Salz beynah gahr, läßt sie kalt werden, schneidet davon dünne, schöne Scheiben, legt sie in eine Affiette, begießt sie mit Provenzer = Dehl, Essig und Pfeffer.

## 4. Kopffalat.

Der Salat wird rein verlesen, in der Mitte durchgeschnitten, gut gewaschen, in einer Serviette rein ausgewrängt und angerichtet. Dazu macht man eine Sauce. Es werden zwey hartgekochte Eydotter mit Weinessig klar gerührt, dann wird Provenzer-Dehl, Salz, feiner Möstreich und Pfeffer dazu gethan und gut durcheinander geschlagen. Mit einem Löffel wird dieses über den Salat gefüllt.

## 5. Wurzel = Salat.

Man kocht rothe Rüben, Sellerie, gelbe Rüben und Kartoffeln in Wasser, alles mit der Haut ab. Dann zieht man zwölf Stück kleine Zwiebeln ab und kocht sie auch in Wasser weich. Wenn dieß kalt ist, schneidet man davon schöne Stücke, putzt sie sauber ab, legt sie in einen Salatnapf, begießt sie mit Weinessig und Salz. Dann schneidet man Neunaugen, Sardellen, die vorher zubereitet sind, in Stücke, richtet dann den Salat sauber an, bestreut ihn mit Capern und Spanischer Cresse, Baurage, gießt Dehl, Pfeffer und Essig darüber. Auch kann man gehacktes Eyzelb und Senf dazu thun.

## 6. Kräuter = Salat.

Hierzu verlese man Estragon, Basilicum, Pimpernelle, Pfefferkraut, Trittmadam, Spanische Cresse, Baurage, Lattich, Kresse, wäscht alles recht rein, richtet es, wenn es ausgeschwänkt ist, sauber an; begießt dann den Salat mit Provenzer = Oehl, Essig, Salz und Pfeffer und belegt ihn mit Rosenblättern.

---

## Fünftes Stück.

### Von verschiedenen Compotes.

#### 1. Compote von Apfelsinen.

Man schneidet von einer Apfelsine die Schale ab, und verkocht sie mit einem halben Pfund feinem Zucker dick, dann schält man vier Apfelsinen behutsam ab, und schneidet sie in dicke runde Scheiben. Die Kerne werden herausgenommen und sie werden in einer Assiette angerichtet. Diese bestreut man mit zerstoßtem Zucker und befeuchtet sie mit etwas Arac oder Franzbranntwein. Sollen sie auf die Tafel gegeben werden, so gießt man den dickgekochten Syrop darüber. Eben so verfährt man mit schönen Citronen.

2.



## 2. Compote von Kastanien.

Die Kastanien werden in der Asche gahr gebraten, dann abgeschält. Von  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wird ein Syrup gekocht, den man beym Anrichten darüber gießt.

## 3. Compote von Borsdorfer Aepfeln.

Man schält 16 Stück Aepfel sauber ab, und läßt sie mit weißem Wein,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, etwas Zimmet, Citronen-Schale in einem weißen Casseroll auf gelindem Feuer gahr kochen. Dann richtet man sie an und gießt ein wenig Fond darunter. Den andern Fond gießt man durch ein Sieb und kocht ihn zum Gelee ein, läßt ihn auf einem Teller kalt werden, schneidet feine Streifen davon, und belegt gegittert damit die Aepfel.

## 4. Compote von Kirschen.

Man macht von frischen, sauren Kirschen die Steine aus, und kocht sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, Zimmet, Citronen-Schale durch. Die Kirschen nimmt man dann mit einem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft zu dickem Syrup, und gießt ihn wieder über die Kirschen.

## 5. Compote von Apricosen.

Sind die Apricosen geschält; so kocht man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und schäumt ihn ab. Die Apricosen werden darein gelegt und in Zucker gahr gekocht, so, daß sie ganz bleiben. Dann richtet man sie an, und der kurzgekochte Syrup wird zuletzt darüber gegossen. Compote von Pfirsichen wird eben so gemacht.

## 6. Compote von Quitten.

Die Quitten werden geschält, in Viertel geschnitten und in Wasser gahr gekocht. Darauf kocht man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit Wein, Zimmet und Citronen-Schale zu Syrup. Darein werden die Quitten gelegt und so ein Mahl durchgekocht, daß sie aber ganz bleiben, dann werden sie angerichtet.

## 7. Compote von Birnen.

Man nimmt gute Winterbirnen, schält sie ab, und wenn sie gewaschen sind, so setzt man sie in einem weißverzinnten Casseroll mit Wasser,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, Zimmet und Citronen-Schale auf ein gelindes Feuer; haben sie einige Stunden gekocht, so werden sie roth und sind gahr.

8. Compote von Stachelbeeren.

Die Stachelbeeren werden von den Kernen gesäubert, dann in kochendem Wasser ein Mahl aufgekocht und auf einen Durchschlag geschüttet. Dann wird ein dicker Syrup von  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, Wein, Zimmet und Citronen-Schale gekocht. In diesen werden die Stachelbeeren gethan und nun einen Augenblick über das Feuer gehalten, dann angerichtet.

9. Compote von Himbeeren und Erdbeeren.

Man kocht  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, Wein und Citronen-Schale zu Syrup, thut die Himbeeren dazu, läßt sie ein Mahl auf dem Feuer aufstoßen und richtet sie an. Eben so verfährt man mit den Erdbeeren.

10. Compote von Melonen.

Man kocht einen Syrup wie Nr. 9. Schneidet von einer Melone saubere Stücke, läßt sie am Feuer ein Mahl aufstoßen und richtet sie dann an.

## 11. Compote von frischen Pflaumen.

Die Pflaumen müssen geschält und die Steine herausgenommen werden. Dann kocht man wie Nr. 9. einen Syrup, kocht darin die Pflaumen so, daß sie ganz bleiben, richtet sie dann an und kocht den Zucker wieder kurz.

## 12. Compote von Brunellen.

Die Brunellen werden mit Zucker, Wein, Zimmet und Citronen-Schale gahr gekocht und angerichtet. So auch trockene Zwetschen.

## 13. Marmelade von Aepfeln.

Die Aepfel werden geschält, gewaschen, mit Wein,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, Citronen-Schale, Zimmet weich gekocht, durch einen Durchschlag getrieben und mit kleinen Rosinen und Bisquits servirt.

---

## Sechstes Stück.

---

### Von Puddings, Mehl- und Eyspeisen.

---

#### a. Vom Pudding.

##### 1. Englischer Pudding.

Für vier Groschen abgeraspeltes Milchbrot wird in Stücke geschnitten und in Milch eingeweicht. Nun rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Sahne, drückt das Milchbrot aus und thut es darein; rührt dazu zwölf Stück Eyer und  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker, gehackte Citronenschale, Muskatennuß, ein Pfund große, ausge-

ausgekernte Kofinen,  $\frac{1}{4}$  Pfund feingefchnittene Mandeln und etwas Salz. Ist dieß alles gut durcheinander gerührt; so bestreicht man eine Serviette mit Butter, deckt sie auf ein Sieb und füllt die Masse darauf. Nun nimmt man die Serviette zusammen und bindet sie geräumig zu, damit der Pudding Raum zum Quellen behält. Der Pudding wird nun in einen Kessel voll kochenden Wassers gehängt, und zwey Stunden gekocht. Ist er gahr, so läßt man ihn auf einem Siebe ablaufen, löst die Serviette los, stürzt ihn auf eine Schüssel und giebt die Sauce (Nr. 15.) dazu.

## 2. Reiß = Pudding.

Dazu wird ein Pfund Reiß blançirt und mit Milch dick gekocht. Darauf rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Sahne, thut zehn Eyer,  $\frac{1}{8}$  Pfund Zucker, Korinthen, abgeriebene Citronenschale, und Muskatennuß dazu und rührt nun alles mit dem abgekühlten Reiß wohl durcheinander. Dann verfährt man wie Nr. 1. Dazu giebt man eine Himbeer Sauce (Nr. 13).

## 3. Apfel = Pudding.

Man kocht Äpfel zur Marmelade mit Zucker, Citrone, Cannel und Korinthen, alsdann

dann rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Sahne, nebst zwölf Eiern. Dann werden die Aepfel und einige Hände voll geriebenes weißes Brod wohl mit durcheinander gerührt, zwey Stunden in einem Tuche in Wasser gekocht, wie Nr. 1. und mit einer Wein-Sauce auf die Tafel gegeben.

#### 4. Mehl-Pudding.

Man reibt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter ab, nimmt zehn Eier, rührt ein Pfund Mehl,  $\frac{3}{8}$  Pfund Zucker, etwas abgeriebene Citronen-Schale und so viel Milch dazu, daß es eine flüssige Masse wird. Sie wird dann in einer Serviette gethan und wie die andern Puddings gekocht. Dazu giebt man eine Wein-Sauce, worin ein Glas Congac gegossen ist, zur Tafel.

#### 5. Krebs-Pudding.

Von einem Schock abgekochter Krebse, wird mit ein Pfund Butter, von den Schalen der Krebse, Krebsbutter gemacht. Dann weicht man für zwey Groschen Milchsemel in Milch ein, hackt das Krebsfleisch fein, und thut dazu  $\frac{1}{4}$  Pfund Rindermark, und einige bittere Macaronen. Nun reibt man die Krebsbutter mit zwölf Eydottern ab, thut das

Ge-

Gehackte dazu, die Milchsemmel wird ausge-  
drückt, und ebenfalls dazu geworfen, so auch  
 $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, Muskatennuß, abgeriebene  
Citrone mit etwas Salz. Endlich wird der  
Schnee von den zwölf Eiern auch dazu gerührt.  
Alles wird in eine Serviette gebunden und  
zwey Stunden gekocht. Dazu giebt man eine  
Milchsaucе, in die ein wenig Krebsbutter ge-  
than wird.

#### 6. Hecht = Pudding.

Ein Hecht wird mit Salz und Wasser ab-  
gekocht, Haut und Gräten werden ihm ge-  
nommen, das Fleisch wird klein gepflückt.  
Nun rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter mit acht gan-  
zen Eiern ab, thut dazu für zwey Groschen  
eingeweichte Milchsemmel, ein wenig Muska-  
tennuß und Pfeffer, zuletzt den Hecht. Die-  
se Masse kocht man wie jeden andern Pudding  
gahr, und giebt dazu gelbe Butter.

#### 7. Stockfisch = Pudding.

Der Stockfisch wird wie gewöhnlich ge-  
kocht, stark gepreßt, übrigens verfährt man  
damit, wie No. 6. dazu wird eine Sahnen-  
Sauce gegeben.

b. Von



## b. Von Mehlspeisen.

## 1. Wiener Mehlspeise.

Man rührt sechs Loth feines Mehl mit  $\frac{1}{4}$  Quart süßer Sahne und vier Loth geriebenen Zucker auf dem Feuer zu einem dicken Brey. Nun reibt man  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgewaschene Butter zu Sahne, schlägt nach und nach zehn Eyerdottern dazu, auch abgeriebene Citronen-Schale, Muskatennuß,  $\frac{3}{8}$  Pfund geriebenen Zucker, und etwas Salz. Dieses zusammen wird mit dem kalten Brey eine halbe Stunde gerührt. Zuletzt wird von dem Eyweiß ein steifer Schnee geschlagen, der sacht unter die Masse gerührt wird. Diese Mehlspeise wird in einem auf eine Schüssel gesetzten Rande vom Teig  $1\frac{1}{4}$  Stunde in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Zehn Minuten vor dem Anrichten zieht man die Mehlspeise aus dem Ofen vor, bestreicht sie mit Eyschnee, dann wird sie dick mit geriebenem Zucker bestreut, ein wenig mit Wasser bespritzt, so läßt man sie im Ofen glaciren. Dieß ist die feinste Mehlspeise.

## 2. Spinat-Strudel.

Man wäscht und stößt jungen Spinat im Mörser und ringt den Saft durch ein Tuch,  
gießt

gießt zwey Quart Milch dazu, und läßt es nun auf dem Feuer zusammenkochen. Ist dieß geschehn; so läßt man die Molken auf einem Siebe ablaufen. Hierauf rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgewaschene Butter zu Sahne, schlägt nach und nach zehn Eydotter dazu, auch  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, Muskat. Nuß,  $\frac{1}{4}$  Pfund gehackte bittere Macronen, und etwas Salz dazu, zuletzt den geronnenen Spinatsaft und den Schnee vom Eyweiß. Man rührt zwey Löffel voll Mehl mit Milch klar, schlägt dazu 6 Eyer und backt davon ganz kleine Pfannkuchen (Plinsen) von dieser Masse, aber nur auf einer Seite, die ungebäckene Seite wird mit der Spinatmasse bestrichen, die Plinsen werden dann aufgerollt, in der Mitte durchgeschnitten, in eine Randschüssel rangirt. Nun klopft man einige Eyer mit Milch und Zucker durch, gießt sie über die Plinsen und backt die Strudel im Ofen gahr. Hierzu giebt man eine legirte Milch mit Zucker.

### 3. Krebs-Strudel.

Von den noch lebenden Krebsen werden die Nasen weggeschnitten, die Gallen herausgenommen, gewaschen und gestoßen. Nun wird zwey Quart Milch darauf gegossen, durch ein Tuch muß dann der Saft stark durchgedrückt werden. Dann läßt man die Masse auf dem Feuer zusammenfahren. Die kothige Krebs-

Mols

Molken wird auf ein Sieb gethan, damit sie trocken ablaufen. Die Krebs-Strudel werden wie die Spinat-Strudel No. 2. gemacht. Es wird dazu legirte Sahne mit Zucker gegeben.

#### 4. Gebackener Gries mit Kirschen.

Man wäscht  $\frac{1}{2}$  Pfund guten Wiener-Gries, und kocht ihn in Milch dick mit Zucker, Citronen-Schale, Zimmet und etwas Salz. Nimmt man ihn vom Feuer; so rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgewaschene Butter darunter, und läßt ihn kalt werden. Hierauf schlägt man zehn Eydoter dazu, von dem Weißen der Eyer wird Schnee geschlagen und darunter gerührt. Ist dieses geschehen, so nimmt man ein Pfund ausgebrochene, schwarze Kirschen, und läßt sie ein Mahl mit Zucker aufkochen. Dann setzt man einen Leigrand auf eine Schüssel, gießt etwas von der Masse hinein. Darauf legt man eine Schicht Kirschen und fährt damit fort, bis die Schüssel voll ist. Nun wird es eine Stunde im Ofen gebacken.

#### 5. Gebackener Sajo.

Den Sajo läßt man mit kaltem Wasser am Feuer ziehn, füllt einige Mahl frisches Wasser

fer darauf, dann wird er blanchirt und mit kaltem Wasser ausgekühlt. Nun thut man ihn auf ein Sieb, damit das Wasser ablaufe. Der Sajo wird untersucht, damit keine Steine darunter sind. Man setzt ihn mit Wein, Zucker, Zimmet und Citronen-Schalen ans Feuer und läßt ihn damit kurz kochen. Hierauf nimmt man ihn vom Feuer; reibt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Sahne, schlägt zehn Eydotter dazu, nimmt den ausgekühlten Sajo, endlich den Schnee, thut alles in eine Randschüssel und backt ihm gahr.

#### 6. Nefel = Brot.

Es werden Borsdorfer Nefel geschält, und in Viertel geschnitten. Von den Vierteln werden wieder feine Filets geschnitten, diese werden mit Butter und Zucker etwas auf dem Feuer geschwitzet. Dann mengt man schwarzes, geriebenes Brot mit Zucker, Zimmet, Nelken und Citronen-Schale. Hierauf wird eine Form fett mit Butter bestrichen, vor dem gemengten Brote wird die Form eines Fingers dick bestreut, dann thut man, eines Fingers dick von dem gedämpften Nefeln, dann wieder Brot, zc. dazu, bis die Form voll ist. Dieß wird in einem heißen Ofen eine Stunde gebacken. Beym Anrichten wird die Form

Form gestürzt, etwas Himbeer-Gelee mit Wein verkocht und darüber gegossen.

### 7. Farfirtre Dampf-Strudeln.

Von einer halben Meze feinen Mehls, acht ganzen Eiern,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, Muskat-  
ten-Ruß, abgeriebener Citronen-Schale, einem  
Weinglase voll Milch, eben so viel Hefen,  
(Wärme) macht man einen feinen Teig, setzt  
ihn an einen warmen Ort zum Auflaufen hin.  
Hierauf kocht man ein Schock gute Krebsse.  
Von den Schalen macht man Krebsbutter.  
Von den ausgebrochenen Scheren, Schwänzen  
und Lebern macht man auf folgende Art eine  
Farße: Das Fleisch wird gehackt, dann wird  
ein guter Theil Krebsbutter mit sechs Eydottern,  
 $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, Muskat-  
ten-Ruß, Salz, und dem Saft von einer Citrone abgerührt, das  
gehackte Fleisch und ein wenig geriebene Sem-  
mel wird noch dazu gethan. Ist die Farße  
fertig, so schlägt man den Teig wieder durch,  
streut etwas Mehl dazu, und rollt ihn in der  
Dicke eines Messerrückens auf dem Tisch auf,  
bestreicht ihn eben so dick mit der Farße, rollt  
ihn auf, schneidet einer Hand breit große  
Stücken davon, läßt sie aufgehn, bestreicht sie  
mit Krebsbutter und backt sie im Ofen. Sie  
werden warm zur Tafel gegeben. Dazu giebt  
man eine mit Eiern verbundene Milch.

## 8. Gebäckner Reiß mit Aepfeln.

Mit Milch kocht man ein Pfund Reiß weich und steif. Es ist jedoch hierbey zu bemerken, daß der Reiß jedes Mahl erst verlesen, drey Mahl mit warmen Wasser gewaschen, blanchirt und wieder mit kaltem Wasser abgekühlt werden muß. Dann thut man den Reiß auf ein Sieb, läßt ihn ablaufen, setzt ihn dann mit kochender Milch aufs Feuer, legt dabey  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, etwas Zimmet und Citronenschale, und läßt ihn nun gahr kochen. Ist dieß befolgt, so nimmt man ihn vom Feuer, rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgewaschener Butter sacht darunter und läßt den Reiß kalt werden. Hierauf rührt man zehn Eydotter dazu und den Schnee von dem Weißen der Eyer, Zimmet, Citronenschale wird herausgenommen. Darauf schält man Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in Viertel, schwitzet sie mit Butter und Zucker ein; streicht dann eine Form oder ein Casseroll mit Butter aus, bestreut dieses mit geriebener Semmel, thut darein zwey Finger dick Reiß, darauf legt man die Aepfel, dann wieder Reiß u. bis es voll ist. Zuletzt wird der Reiß  $1\frac{1}{4}$  Stunde im heißen Ofen gebacken. Das Casseroll wird umgestürzt und der Reiß warm auf die Tafel gegeben.

## 9. Kalter Reiß mit Aepfeln.

Der Reiß wird, wie No. 8. mit Milch, Zucker, Zimmet, Citronen-Schale und  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter weich und steif gekocht. Hierauf kocht man Aepfel, wie zur Compote gahr, füllt sie mit Glas-Kirschen, nimmt einen porcellänen Napf, bespült ihn mit Milch, rangirt auf dem Boden die Aepfel, dann wird etwas Reiß darauf gethan, dann wieder Aepfel u. bis der Napf voll ist. Dann läßt man die Speise kalt werden. Beym Anrichten stürzt man ihn um, und giebt eine legirte Sahne mit Zucker dazu.

## 10. Kalter Reiß mit Orange und Apricosen.

Der Reiß wird wie No. 8. gekocht. Hierauf kocht man von Aepfeln eine Marmelade (Nuß) mit Zucker, Wein, Zimmet und Citronen-Schalen, streicht dieß durch ein Sieb, und mengt etwas Apricosen-Marmelade darunter. Hierauf macht man den Reiß mit süßer Sahne ein wenig legerer, streicht davon etwas auf eine Schüssel. Darüber legt man eine Schicht Marmelade, dann wieder Reiß und Nuß. Der Speise giebt man ein gutes An-

Ansehn, und belegt sie mit überzogenem Citronat und Orangenschale. Der Reiß wird mit legirter Sahne auf die Tafel gegeben.

## II. Charlotte von Aepfeln.

Man kocht von Mußäpfeln einen Brey, dazu nimmt man rothen Wein, Zimmet, Zucker und Citronen-Schale, streicht ihn durch ein Sieb. Dann schneidet man von einer Mandel Borsdorfer Aepfeln feine Filets und mengt sie darunter. Dann streicht man ein Casseroll fett mit Butter aus, belegt es mit Semmel, die in längliche, passende Stücke geschnitten wird, und die in zerlassener Butter getränkt sind. Hierauf thut man das Apfel-Muß, mit den gemengten Filets hinein, deckt die Charlotte oben mit Semmel zu, und backt sie zwey Stunden im heißen Ofen. Sie wird beym Anrichten umgestürzt, mit Zucker bestreut, und mit einer heißen Schaufel glacirt.

NB. Die Semmel muß gut an einander gefügt seyn. Beym Umstürzen muß man sehr behutsam seyn, damit die Charlotte nicht zerbricht.



## 12. Triflette von Bisquit.

Man schneidet Bisquit in Scheiben und rangirt ihn in eine Alette. Dazu wird eine halbe Bouteille rother Wein verkocht mit Zucker, Zimmet und Citronen-Schale, dieß gießt man darüber und backt es im Ofen.

## 13. Russische Bulken.

Man nimmt kleine, runde Kaspelfemmeln, gießt süße Sahne mit gestoßenem Zucker und Zimmet darüber und läßt sie damit weichen. Darauf panirt man sie behutsam mit Eiern und Semmel, backt sie in heißer Butter aus. Dann macht man eine Kirsch-Sauce mit rothem Wein fertig, richtet die Bulken an und gießt die Sauce darüber.

## 14. Kaspelfemmel mit rothem Wein.

Man läßt sich wie Nr. 13. kleine, runde Kaspelfemmeln backen, höhlt die Krume heraus, füllt sie mit einer dicken, weißen Wein-Creme. Sie werden alsdenn in eine Kantschüssel gelegt. Nun wird eine Bouteille rother Wein mit Citronen-Schale, Zucker und Cannel gekocht, über die Semmel gegossen und im Backofen gelbbraun gebacken, mit Zucker bestreut und warm servirt.

## c. Von Eyer Speisen.

## 1. Omelettes à la Neige.

Man schlägt sechzehn Eyer aus, das Gelbe auf eine und das Weiße auf eine andere Schüssel. Das Gelbe wird ganz klar gerührt, von dem Weißen wird ein steifer Schnee geschlagen. Darauf rührt man beyde Theile sacht unter einander. Dann macht man eine eiserne Backpfanne rein, gießt einen Löffel voll abgekürter Butter hinein und thut dazu den vierten Theil von der Eyermaße. Jede Omelette wird auf gelindem Feuer auf beyden Seiten gebacken und mit Zucker bestreut, den man mit Citronen = Saft benetzt; endlich glacirt man sie mit einer glühenden Schaufel. Sobald die Omelettes fertig sind, werden sie servirt.

## 2. Omelettes à la Francoise mit Zwiebel = Sauce.

Man klopft zwölf Stück ganze Eyer mit ein wenig Milch, gestoßenem Pfeffer, gehackter Petersilie und Schalotten. Dann macht man in einer Pfanne Butter heiß, thut die Hälfte von der Masse hinein, backt solche, bis sie unten hart, oben aber noch weich ist. Als dann rollt man die Omelette auf, richtet sie an und

und backt nun die andere Hälfte der Masse eben so. Dann passirt man in Würfel geschnittene Zwiebeln mit Butter, giebt ein wenig Mehl dazu, gießt dann ein wenig Bouillon, Essig, Zucker, Pfeffer darauf, und läßt es damit seimicht kochen, und richtet es über die Omelettes an.

### 3. Farbirte Omelettes.

Die Omelettes werden wie bey Nr. 2. auf einer Seite gebacken, und auf ein langes Papier gelegt, dann mit einem Hacké von Braten (siehe Theil 1) oder mit präparirtem Spinat, Sauerampfer, Endivien zc. bestrichen, aufgerollt und mit etwas Coulis oder Jus servirt.

### 4. Omelettes mit Apfelmuß.

Man backt die Omelettes wie Nr. 2. bestreicht sie mit Apfelmuß und kleinen Rosinen, rollt sie auf, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

### 5. Omelettes mit Schinken.

Wenn die Eyer zu den Omelettes ausge schlagen sind, so wird ein Stück gekochter  
D 2 Schinken,

Schinken, oder geräucherte Zunge fein gehackt, und die Hälfte davon zu den Eiern gethan. Dann werden die Omelettes wie Nr. 2. gebacken und mit dem übrigen Schinken bestreut. Sie werden mit etwas Jus servirt.

### 6. Englische Omelettes.

Man rührt zwey Löffel voll Mehl, sechs Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschmolzene Butter mit etwas Salz und Milch zusammen. Davon backt man ganz dünne Eyerküchen, doch nur auf einer Seite; bestreut die ungebäckene Seite mit gewaschenen und in Wasser aufgekochten Korinthen, setzt dann eine Tasse verkehrt auf eine Schüssel, darauf die Omelettes, eine auf die andere, und bestreut jede mit Zucker. Sie werden glaciert auf die Tafel gegeben.

### 7. Plinzen zu backen.

Zu einer guten Schüssel voll rührt man acht Loth Mehl mit acht ganzen Eiern und  $\frac{1}{4}$  Maß Sahne klar, wozu man  $\frac{1}{4}$  Pfund zerlassener Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Korinthen, etwas Zimmet und Salz thut. Nun macht man eine Backpfanne heiß, gießt einen Löffel voll zerlassener Butter und drey Löffel voll von der Masse hinein, läßt sie geschwinde in der Backpfanne

pfanne umherlaufen, und backt sie so ganz dünne auf beyden Seiten. Dann werden die Plinsen aufgerollt und mit Zucker bestreut.

### 8. Eyer en Bechamelle.

Es werden achtzehn Stück Eyer in Wasser hart gekocht, dann werden sie abgeschält und in kaltes Wasser gelegt. Nun passirt man geschnittene Zwiebeln in Butter weiß und gahr, streut ein wenig Mehl dazu, füllt sie dann mit süßer Sahne auf, thut etwas Salz und Pfeffer daran, läßt es kurz kochen, und streicht es dann durch ein Haartuch. Das Weiße von den Ethern wird zu Filets geschnitten, und in die Bechamelle gethan. Das Gelbe wird in warmen Bouillon gelegt, und beym Anrichten werden die Eyer mit garnirt.

### 9. Spiegel-Eyer.

Man bestreicht eine tiefe zinnerne Schüssel mit Butter, streut ein wenig gehackte Schalotten, Petersilie, Salz und Pfeffer darüber. Dann schlägt man die Eyer behutsam in der Schüssel herum, damit sie ganz bleiben. Die Schüssel wird nun auf ein Kohlenbecken gesetzt. Ueber die Eyer hält man eine glühende  
Schaus

Schaufel, so daß sie oben und unten zugleich gahr werden. Man muß sie aber ja nicht zu hart werden lassen.

### 10. Verlorne Eyer.

Man setzt ein Casseroll mit kochendem Wasser, mit etwas Salz und Essig aufs Feuer. Dann schlägt man sechszehn Stück Eyer auf eine Schüssel behutsam aus und läßt sie dann sacht in das kochende Wasser hineinfallen, einmahl aufkochen, schäumt sie ab, und gießt kaltes Wasser dazu. Die Probe ist: das Weiße muß härtlich seyn, und das Gelbe weich bleiben. Dann pußt man die Eyer und legt sie in kaltes Wasser. Vor dem Anrichten setzt man das Casseroll wieder ans Feuer, damit sie warm werden. Man garnirt mit den verlorne Ethern, Spinat, Endivien zc.

### 11. Rühr-Eyer.

Die Eyer werden ganz ausgeschlagen, mit etwas Milch, frischer, zerlassener Butter, Salz und Pfeffer gut durchgeklopft. Dann wird das Casseroll auf rasches Kohlenfeuer gesetzt. Glaubt man, daß es sich ansetzt, so nimmt man sie vom Feuer weg, und rührt sie mit einem

einem hölzernen Löffel vom Boden locker los, und wiederhohlt dieß, bis das Rührey fertig ist. Es darf nicht zu hart werden. Man nimmt gekochten Brechspargel, geräucherthen Lachs, oder Schlacke darin.

### 12. Eyerkäse zu machen.

Man schlägt sechszehn Eyer aus, quirlt sie mit einem Maße Milch gut durch, thut  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund kleine Korinthen, etwas Salz und von einer halben Citrone den Saft daran. Nun läßt man es ein Mahl aufkochen, daß es käset. Dann wird es vom Feuer genommen und bleibt so eine Viertelstunde stehen. Dann wird der Käse mit einer Schaumkelle in eine durchlöcherete Form gethan. Die Molke läuft nun ganz ab, und der Käse setzt sich. Er wird mit legirter Sahne, oder einer kalten Wein-Sauce gegeben.

### 13. Mill von Ehern.

Man schlägt zwölf Eyer aus und quirlt sie mit einem Maße Milch gut durch, und läßt sie durch ein Sieb laufen. Man thut  $\frac{3}{4}$  Pfund geriebenen Zucker, kleine Rosinen und Salz dazu,

dazu, rührt es durcheinander und füllt es in eine Form in kochendes Wasser, deckt sie oben zu, und läßt es so  $1\frac{1}{2}$  Stunde ganz sacht kochen und dann kalt werden. Nun wird die Form umgestürzt. Der Mill wird mit legirter Sahne auf die Tafel gegeben.

*Setzt dann die Form in kochendes Wasser*



## Siebentes Stück,

### Von Cremes.

#### 1. Creme von Sahne = Belaute.

Unter dem Nahmen Belaute versteht man stets eine Creme, die ihre Festigkeit von Hühner, Magenhäuten bekömmt, dahingegen alle andere Cremes von Eiern gemacht werden.

Man kocht ein Maß süße Sahne mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, etwas Zimmet und Citronenschale halb ein, und rührt es so kalt, wie frischgemolkene Milch. Dann werden von sechs Hühnermagen die Häute abgenommen, getrocknet, gestoßen und zu der lauwarmen Sahne gerührt. Dieß wird einige Mahl durch ein Haar:

Haartuch gestrichen, und in eine Affiette gegossen, dann in heiße Asche gesetzt. Oben auf legt man einen Deckel und darauf etwas Feuer. So läßt man es eine Viertelstunde stehn. Die Creme wird dann steif. Dann wird sie, damit sie kalt werde, behutsam weggesetzt. Man belegt sie mit Bisquit und giebt sie so auf die Tafel.

### 2. Thee = Creme.

Man verkocht die Sahne mit einem Lothe Thee und verfährt übrigens wie Nr. 1.

### 3. Chokoladen = Creme.

Man verkocht  $\frac{1}{4}$  Pfund Chokolade mit der Sahne und richtet sich dann nach Nr. 1.

### 4. Vanille = Creme.

Man schneidet eine Stange Vanille klein, verkocht sie mit der Sahne, zc. übrigens wie Nr. 1.

### 5. Kaffee = Creme.

Man brennt  $\frac{1}{4}$  Pfund Kaffee halb gahr, wirft es so warm in die kochende Sahne mit Zucker, dann verfährt man wie Nr. 1.

## 6. Creme von Eyern und Pistazien.

Es werden  $\frac{1}{4}$  Pfund Pistazien in einem Mörser, nachdem sie abgezogen worden sind, fein gestoßen und mit etwas grünen, blanchirten Spinat und Milch, durch ein Haartuch gestrieben. Dazu thut man einen Löffel voll Mehl, zehn Eydotter,  $\frac{1}{2}$  Quart Sahne,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, etwas Zimmet und Citronen-Schale. Dieß setzt man aufs Feuer, rührt es ab, schlägt von dem Eyweiß Schnee, rührt ihn zuletzt dazu. Dieß wird in eine Affiette gethan. Ist die Creme kalt, so wird sie mit Bisquits belegt.

## 7. Creme brouillée.

Man rührt einen Löffel voll Mehl mit einem Quart Sahne und acht Eydottern klar, thut  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, etwas Canel und Citronen-Schale dazu, rührt es über dem Feuer ab. Zuletzt wird der Schnee vom Eyweiß dazu gerührt, und auf eine Affiette gethan. Dann wird ein Stückchen Zucker braun gebrannt und über die Creme gegossen, mit einem kleinem Stäbchen durchgerührt; so bekommt er das Ansehn, als ob er marmorirt wäre.

## 8. Wein = Creme.

Ein Maß weißer Wein wird mit zwölf Eydottern, etwas Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, Canel, Citronen = Schale auf dem Feuer abgerührt, zuletzt giebt man den Schnee aus Eyweiß zu und gießt ihn in eine Affiette.

## 9. Spanische Creme.

Wird wie Nr. 8. mit Mallaga gemacht.

## 10. Drangen = Creme.

Man verkocht vier Loth Drangen = Blüthe mit einem Quart Sahne,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, einem Löffel voll Mehl, nebst acht Eydottern. Sie wird mit dem Schnee vom Eyweiß über dem Feuer abgerührt.

## 11. Citronen = Muß.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfund ausgewaschene Butter zu Schaum, thut zwölf Eydotter und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker dazu, rührt es  $1\frac{1}{2}$  Stunde. Dann reibt man vier Citronen ab, thut das Abgeriebene dazu. Den aus Eyweiß geschlagenen Schnee, den Saft von vier Citronen  
thut

thut man dazu. Die Masse fällt man in eine Assiette, backt sie, auf einem Deckel mit Salz gesetzt, in einem nicht zu heißen Ofen gahr.

### 12. Flamary von Reismehl.

Man kochet  $\frac{1}{2}$  Pfund Reismehl mit Milch, Zucker, Canel und Citronen-Schale, rühre es so lange, bis es zu einem dicken Brey wird. Darauf werden kleine Formen in Wasser gelegt und wieder herausgenommen, und mit dem gekochten Brey gefüllt. Man läßt es in den Formen stehn, bis es kalt ist. Dann wird es aus den Formen auf eine Schüssel gelegt und mit rothem Wein und Zucker auf die Tafel gegeben.

### 13. Cissel von Haferschrot.

Diese Cissel ist eine Russische Speise, die sehr delicat schmeckt und besonders im Sommer mit rothem Wein und Zucker gegessen wird.

Man rührt sechs Megen Haferschrot mit sechszehn Maß warmen Wasser, mit den Händen gut durch einander und läßt es in einem Faß an einem warmen Orte zwey Tage stehn. Ehe man es wegsetzt, brennt man vier Stück Ellernholz halb durch, steckt es brennend in das Schrot

Schrot

Schrot und deckt dann das Faß mit einem Tuche zu. Wenn die zwey Tage verfloßen sind, so drückt man das Schrot mit den Händen, daß der Saft davon abgesondert wird. Die flüssige Masse wird durch ein Sieb gegossen. Das Faß wird gereinigt, und die Masse wird wieder hineingethan. Dann gießt man noch einige Maß kaltes Wasser dazu, und läßt es wieder vier und zwanzig Stunden stehen. Das dünne Wasser wird dann behutsam abgegossen. Man gießt wieder kaltes Wasser darauf und läßt es bis zum andern Morgen stehn, dann wird alles Wasser rein abgegossen. Die dicke Masse thut man nun in ein großes Casseroll, gießt zwey Quart frischgemolkene Milch darauf. Es wird auf gelindes Kohlenfeuer gesetzt und sachte gerührt, so fährt es zusammen und scheidet sich von emander. Nun gießt man es sacht auf ein Sieb. Das Weiße, was durchläuft, ist das Edle, das Graue was zurück im Siebe bleibt, wird gleich weggeworfen. Nun thut man  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker in das Weiße, rührt es, wie den Glamory, auf Kohlenfeuer ab und thut es in Formen und setzt es auf das Eis. Man kann diese Speise auch mit Sahne und Zucker essen,

#### 14. Creme von Sajo.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund Sajo, wäscht ihn, läßt ihn warm am Feuer ziehn, giebt ihm einige

ge

ge Mahl frisches Wasser, setzt ihn dann mit Milch, Zucker, Canel und Citronen = Schale ans Feuer. Bey immerwährendem Rühren läßt man ihn ganz dick kochen. Dann wirft man die Citronen = Schalen und den Canel heraus und füllt ihn in eine Form. Kalt wird er auf eine Schüssel gelegt und man giebt eine Milch = Sauce mit Canel, Zucker und Citronen = Schale darüber. Man kann den Sajo auch mit rothem Wein kochen, und eine weiße Weinsauce darüber geben.

## Achstes Stück.

Von verschiedenen Back-  
werken.

## i. Einen Baumkuchen zu backen.

Man nimmt zu einem mittelmäßigen Baumkuchen ein Pfund ausgewaschene Butter, rührt sie mit achtzehn Eydottern zu Schaum. Dieß wird mit einem Pfund gestoßenen Zucker, etwas Gewürz, Citronen-Schale und einem Pfund Mehl gut durchgerührt. Ist dieß geschehen, so wird der hölzerne Baum an einen kleinen Bratspieß gesteckt, fest gemacht, mit weißem Leinen übernäht an das Feuer gelegt und mit

Butz



Butter begossen. Daß Weiße von den achtzehnt Eyern wird zu Schnee geschlagen und zu dem Teig gerührt, der so flüssig wie eine Klare seyn muß. Ist der Baum heiß; so wird er mit der Masse begossen, und so geschwind herumgedreht, daß sie zackig wird und beynah gahr ist. Dann wird der zwente, dritte und vierte Guß wiederholt, bis die Masse verbraucht ist. Sollte sie am Ende zu dick seyn, so wird ein wenig Sahne nachgegossen. Wenn der Kuchen gahr ist, so kann man ihn mit Zucker bestreuen und diesen am Feuer glaciren. Zuletzt wird er vorsichtig abgenommen und mit Mandelspänen servirt.

## 2. Baumkuchen mit Chokolade.

Man nimmt ein Pfund Zucker und ein Pfund Butter vier und zwanzig Eydotter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Chokolade,  $\frac{1}{2}$  Pfund getrocknetes, gestoßenes und fein gesiebtes, schwarzes Brot, Gewürz und  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl. Uebrigens verfährt man damit wie bey Nr. 1. Zuletzt nimmt man den Schnee von den vier und zwanzig Eyern und die gehackte Citronen = Schale. Endlich wird er wie Nr. 1. begossen und gebacken. Beym Begießen wird alle Mahl ein Casferoll = Deckel untergehalten, damit von der Masse nichts verloren gehe.

## 3. Baum = Torte.

Es wird dazu dieselbe Masse, wie zum Baumkuchen gebraucht. Jedoch ist die Hälfte dazu schon hinreichend. Um sie zu backen streicht man einen blechernen Rand mit Butter aus, bestreut ihn mit geriebener Semmel. Dann schneidet man von Papier einen Boden, setzt den Rand mit dem Papier in eine Tortenpfanne, thut die Masse hinein, streicht sie aus einander, in der Dicke eines Pfeifenstiels, backt dieß gahr, thut wieder so viel darauf, nimmt nun unten das Feuer weg, und backt es von oben gahr. So fährt man fort, bis die Masse verbraucht ist. Wenn der Kuchen kalt ist, so überzieht man ihn mit einer Glace und belegt ihn mit Confitüren.

## 4. Wiener Torte.

Man rührt ein Pfund ausgewaschene Butter mit zehn Eiern zu Schaum, thut alsdann ein Pfund gestoßenen Zucker, ein Pfund feines Mehl, etwas Muskatennuß, Citronenschale und zuletzt den Schnee von dem Eyweiß dazu. Diese Masse streicht man auf fünf Bögen Papier, giebt ihnen eine runde, oder ovale Form und backt sie gahr. Wenn diese Deckel kalt sind, so werden sie mit verschiedenen Confitüren

stücken bestreichen und über einander gelegt. Dann beschwert man sie ein wenig, und schneidet den Rand gerade.

### 5. Brot = Torte.

Es wird geriebenes schwarzes Brot abgetrocknet, im Mörtel fein gestoßen, und durch ein Sieb gesiebt. Darauf nimmt man ein Pfund gestoßenen Zucker und rührt ihn mit dem Gelben von zwanzig Eiern eine halbe Stunde in einer irdenen Schale gut durcheinander. Dann thut man zwölf Loth schwarzes Brot, sechs Loth feines Mehl, vier Loth geriebene Schokolade, vier Loth fein gehackte Mandeln, worunter vier Stück bittere sind, etwas gestoßenen Zimmet, Nelken, Cardamomen, Citronen-Schale, Muskatnuss dazu, und rührt es noch eine Viertelstunde durcheinander. Ist das geschahn, so wird das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen und dazu gerührt. Endlich thut man dieß alles in eine mit Butter gut bestrichene Form und läßt es darin langsam backen.

### 6. Torte von weißem Brode.

Man schlägt das Weiße von vierzehn Eiern zu Schnee, der steif werden muß, rührt

2

$\frac{3}{4}$  Pfund

$\frac{3}{4}$  Pfund fein gestoßenen Zucker, etwas Citronen = Schale und zwölf Loth getrocknetes und gesiebtes weißes Brot dazu und läßt es langsam gahr backen.

### 7. Sand = Torte.

Ein Pfund frische Butter wird nebst fünf Eiern, ein Pfund feinen, gestoßenen Zucker, Citronen = Schale und Muskat = Nuß zu Schaum gerührt, dann rührt man ein Pfund feines Mehl dazu. Die Form wird mit Butter bestrichen und geriebener Semmel bestreut. In diese thut man die Masse, und läßt sie langsam gahr backen.

### 8. Citronen = Torte.

Man nimmt acht Citronen, schneidet die Schalen dünne ab und zwar in feine Streifen, blanchirt sie stark ab. Dann schneidet man das Weiße von den Citronen weg und das Uebrige in dünne Scheiben, aus denen man die Kerne herausnimmt. Die Scheiben und Streifen werden mit  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker vermengt, damit bleiben sie eine Stunde stehn. Dann macht man einen runden Boden von Blätterteig (1sten Theils, 7tes Stück No. 4.) und legt einen zwey Finger breiten Rand

Kand darum. In diesen rangirt man die Citronen-Scheiben und Filets der Schalen nebst kleinen Bisquits; rührt dann fünf Eydottern mit etwas Sahne und Zucker durch, gießt den Guß darüber; backt dann die Torte rasch ab und glacirt sie mit Zucker.

9. Mandel = Torte.

Man zieht ein Pfund süße Mandeln ab, legt sie in kaltes Wasser, trocknet sie wieder ab, stößt sie in einem steinernen Mörser mit vier Eydottern ganz fein. Dann schlägt man noch zwölf Eydotter, ein Pfund feinen Zucker, Citronen-Schale dazu, rührt es damit eine halbe Stunde. Dann schlägt man von dem Eyweiß Schnee und thut es ebenfalls dazu. Endlich bestreicht man eine Form mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brote, gießt die Masse darauf und läßt sie langsam gahr backen.

10 Torte von Rindermark.

Zu einem Pfund gehackten Rindermark thut man acht Stück gestoßene Zuckerzwiebacke,  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl, acht ganze Eyer,  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Korinthen, ein wenig Muskatn. Nuß und Hefen. Dieß rührt

rührt man mit lauwärmer Milch zu einem Teig, läßt ihn an einem warmen Ort ein wenig aufgehen, und backt nun die Masse in einer, mit Butter ausgestrichenen Form. Diese Torte wird warm auf die Tafel gegeben.

### 11. Kartoffel-Torte.

Abgekochte Kartoffeln werden auf einer Reibe gerieben. Darauf wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter mit zehn Eydottern zu Schaum gerührt. Dazu thut man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßene süße Mandeln,  $\frac{3}{4}$  Pfund von den geriebenen Kartoffeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenes weißes Brot, Muskatennuß und Citronenschale und zuletzt den Schnee von den Eiern. Ist alles gut durch einander gerührt, so wird die Masse in einer Randschüssel gebacken und warm auf die Tafel gegeben.

### 12. Creme Torte.

Erst bereitet man eine Creme von einem Eßfel voll Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßene Mandeln, Zimmet, Citronenschale und Citronensaft von einer Citrone, acht Eiern und  $\frac{1}{2}$  Maße weißen Wein. Ist sie dann  
kalt

kalt, so wird eine Torte von Butterteig davon gemacht, gahr gebacken und mit Zucker glacirt.

### 13. Linzer-Torte.

Man nimmt  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, acht abgekochte Eydotter, acht frische Endotter,  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßene Mandeln, Citronen-Schale und einige Pöffel Sahne. Dieses wird auf dem Tisch zu einem Teig gemacht, davon wird eine Torte mit Eingemachtem treffirt und in einem verkühlten Ofen gebacken. Ist sie gahr, so wird sie mit Schnee von Eyweiß und gestoßenem Zucker glacirt.

### 14. Torte en Etage.

Dazu macht man einen feinen Butterteig, schneidet dann fünf Stück Blätter, eins immer kleiner als das andere, backt sie ab und glacirt sie. Dann bestreicht man die Blätter mit Eingemachtem, setzt dann eins aufs andere, so werden sie servirt.

### 15. Berg-Torte.

Wenn man ein Pfund süße Mandeln abbrüht und in feine längliche Filets geschnitten hat,

hat,

hat, so rühret man ein Pfund feingeseibten, ganz feinen Zucker mit dem Weißen von zwey Eiern und etwas Citronensafft, bis alles ganz weiß und dick wird. Dann theilt man den Zucker in vier Theile, einen färbt man mit Spinatsafft, den zweyten mit rothem Flor, den dritten mit Chocolate, den vierten läßt man weiß oder macht ihn mit etwas Safran gelb. Ist dieß geschhehn, so werden die Mandeln, die unterdeß im Ofen etwas abgetrocknet sind, auch in vier Theile getheilt, und zu den obenbenannten Theilen gemischt. Dann werden davon kleine Häufchen auf Oblaten gesetzt, und in ganz verfühltem offenen Ofen getrocknet. Zuletzt wird vom Crocand No. 25. ein hoher Boden gemacht, und im Ofen abgetrocknet. Darauf werden die Mandelhäufchen mit Caramel aufgesetzt. Um Caramel zu machen, nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und läßt ihn in einem kleinen Gefäß mit etwas Wasser so lange sacht einkochen, bis er anfängt gelb zu werden. Die Probe ob er gut ist, macht man mit einem Stückchen nassen Holz, das man geschwind hinein taucht, und dann wieder in kaltes Wasser hält, bricht er vom Hölzchen wie Glas ab, so ist der Caramel fertig.



16. Bisquit = Kuchen.

Dazu nimmt man an Gewicht zwölf Eyer schwer, feinen, gestoßenen und gesiebten Zucker acht Eyer schwer von dem feinsten Mehl. Den Zucker rührt man mit zwanzig Eydotter eine halbe Stunde und das Weiße wird zu einem steifen Schnee geschlagen, und mit dem Mehle, nebst der Schale von einer Citrone geschwind durchgerührt. Es wird eine Form ausgestrichen, mit Semmel bestreut, bis zur Hälfte von der Masse angefüllt und langsam gebacken.

17. Bisquit = Kuchen anderer Art.

Man thut das Gelbe von sechszehn Ethern mit einem Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker in ein Casseroll, nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone. Dieses rührt man eine Weile und thut den Schnee von sechszehn Ethern dazu. Dann schlägt man die Masse mit einer Ruthe auf dem Feuer, bis sie anfängt zu rauchen, rührt  $\frac{3}{4}$  Pfund feines Mehl dazu und backt sie eine Stunde langsam in einer Form im Ofen.

18. Chokoladen = Bisquit.

Man macht eine Masse wie No. 17. nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl und  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebene Chokolade.

19.

## 19. Citronen-Bisquit.

Man verfertigt eine Bisquit-Masse nach No. 17. wozu man den Saft und die abgeriebene Schale von drey Citronen mit nimmt.

## 20. Kleine Bisquitz oder Zuckerbrot.

Von acht Eyern schlägt man das Gelbe in eine irdene Schale, und rührt es mit einem Pfund Zucker eine halbe Stunde durch. Das Weiße von den Eyern wird alsdann zu Schnee geschlagen, und es wird dazu ein Pfund gesiebtes Mehl nebst Gewürz und Citronen-Schale gerührt, ganz dünn auf Papier, oder in papiernen Kästchen langsam gahr gebacken.

## 21. Apfel-Torte.

Man schält Borsdorfer Äpfel, oder andere gute saure Äpfel ab, schneidet das Kernhaus heraus und in feine Scheiben, mengt sie mit gestoßenem Zucker, Canel und Korinthen durch. Nun macht man einen guten Buttermey, rollt ihn in der Dicke eines Pfeifenstiels aus, bestreicht ihn mit Ey, thut nun die Äpfel darauf, belegt sie mit feinen Streifen von Teig, macht darum einen Rand von einem guten Ansehn,  
be

bestreicht die Torte wieder und backt sie. Ist sie gahr, so wird sie mit Zucker bestreut und im Ofen glacirt.

## 22. Brunellen-Torte.

Die Brunellen werden erst mit Wein, Zucker, Zimmet und Citronen-Schale gekocht. Sind sie kalt, so werden sie wie No. 21. die Aepfel zur Torte gemacht. Man läßt sie gahr backen und glacirt sie dann mit Zucker.

Anmerk. So verfährt man mit Kirschen, Apricosen &c.

## 23. Aepfel-Kuchen.

Man kocht saure Aepfel zu Mus, streicht dieß durch ein Sieb, mengt eingeweichte Semmel, Zucker, Zimmet, Citronen-Schale, kleine Rosinen, nebst sechs zerklöpften Eiern darunter, und backt dieß alles in Butterteig gahr.

## 24. Marzipan von Mandeln.

Man nimmt von einem Ey das Weiße, ein Pfund abgebrühete, gestoßene, süße Mandeln, ein Pfund gesiebten feinen Zucker, thut dieß in ein Casseroll, rührt es über gelindem Feuer

Feuer so lange, daß wenn man die Hand dar, ein halten kann, es anklebt und abtrocknet. Darauf arbeitet man es auf einem Backtrische mit einer Hand voll feinen Mehl und gesiebten Zucker durch. Man macht dann allerley Figuren z. E. Früchte ic. je nachdem man kupferne oder hölzerne Formen hat, trocknet sie im Backofen, damit sie gahr werden.

### 25. Crocando zu machen.

Man nimmt ein Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, den Saft von einer Zitrone, zwey ganze Eyer, ein Stückchen Butter, in der Größe einer Wälschen-Nuß, macht davon einen Teig, rollt ihn auf und giebt ihm die beliebige Form. Nun bestreicht man ein Backblech mit Provenzer-Dehl und läßt die Crocando sacht gahr backen. Mit Zucker, der zu Caramel gekocht ist, setzt man es zusammen.

### 26. Mandelspäne.

Man nimmt ein Pfund süße und zwey Loth bittere gestoßene Mandeln, rührt sie mit einem Pfund gesiebten Zucker durch, nebst dem Schnee von zehn Eyern. Diese Masse streicht man ganz dünn auf ein mit Wachs bestrichenenes Blech.

Blech. In einem nicht zu heißen Ofen wird sie gahr gebacken. Nun schneidet man schmale Streifen davon, und krümmt sie noch warm, um ein Kollholz.

27. Mandelspane auf eine andere Art.

Man macht eine Masse, wie zu einer Mandel-Lorte No. 9. diese streicht man ganz dünn auf Oblaten, backt sie langsam, schneidet davon schmale Streifen und krümmt sie.

28. Bisquit-Spane.

Diese werden wie No. 26. 27. mit Bisquit-Masse eben so gemacht.

29. Citronen-Spane.

$\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, nebst dem Saft von einer Citrone, und dem Weiß von einem Ey, wird zu weißer Glace gerührt. Damit bestreicht man schmale Oblaten-Streifen und trocknet sie in einem nicht zu heißen Ofen ab.

30. Butter-Bisquit.

Man rührt ein Pfund frische, ausgewaschene Butter zu Schaum, dazu schlägt man  
zehr

zehn Eydotter, dann wird damit  $\frac{3}{4}$  Pfund feiner Zucker gerührt und zwar eine halbe Stunde. Endlich rührt man noch  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl, Gewürz, Citronen, Schale und den Schnee von den zehn Eyern dazu. In einer Schneckenform läßt man dieß langsam backen.

### 31. Holländischer Kuchen.

Man nimmt ein Pfund Mehl, rührt es mit etwas Hefen und ein wenig Milch an, setzt es an einen warmen Ort, damit es aufgehe. Darauf wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter abgeklärt und mit acht Eydotter zu Schaum gerührt. Ist der Teig aufgegangen, so wird der Schaum, gereinigte Rosinen, Korinthen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, Muskatennuß und Citronenschale dazu gerührt. Der Teig wird nun in eine mit Butter bestrichene, mit Semmel bestreute Schneckenform gethan. Dann läßt man die Masse noch ein Wehl aufgehen, und backt sie langsam gahr.

### 32. Einen feinen Süßter zu backen.

Es wird ein Pfund frische, abgeklärte Butter zu Sahne gerührt. Dann werden sechzehn ganze Eyer mit  $1\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl  
nach

nach und nach dazu gerührt. Ist dieß geschehn, so fügt man noch dazu  $\frac{3}{4}$  Pfund geriebenen Zucker, Citronen - Schalen, Muskatn - Nuß, Korinthen, sechs Stück gehackte, bittere Mandeln, drey Löffel guten Hefen und etwas Salz. Das Ganze wird in eine bestrichene Form gethan, man läßt es aufgehn und backt es langsam gahr.

### 33. Sprizkuchen.

Man setzt ein Casseroll mit  $\frac{1}{2}$  Maß Milch aufs Feuer, läßt es mit vier Loth Butter und etwas Salz aufkochen. Dann rührt man so viel Mehl dazu, daß es ein dicker Teig wird. So lange bis der Teig sich von dem Casseroll löst, wird er noch über dem Feuer gerührt. Ist der Teig gahr; so schlägt man nach und nach achtzehn Stück ganze Eyer dazu. Dieser wird dann in die Spritze gethan. In heißer Butter werden die Kuchen gelbbraun gebacken, mit Zucker bestreut und warm auf die Tafel gegeben.

### 34. Schneebälle.

Derselbe Teig wie zu den Sprizkuchen Nr. 33. wird auch hier gebraucht. Mit einem Löffel werden dann kleine Klümpchen abgestochen, in heißer Butter ausgebacken und mit Zucker bestreut.

## 35. Prinzessin-Brot.

Dazu nimmt man ein Pfund Wasser,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, ein Stückchen Zucker, läßt dieses mit einander durchkochen, rührt, so viel als nur angeht, Mehl dazu. Dann werden acht ganze Eyer dazu gerührt und auf dem Tische davon kleine runde Streifen gemacht. Dann legt man sie auf ein Backblech, das mit Mehl bestreut ist, backt sie im Ofen, wenn sie gahr sind, werden sie ausgehöhlt, und inwendig mit Confitüren gefüllt.

## 36. Pfannkuchen.

Man rührt zwey Pfund feines Mehl mit einigen Löffeln Hefen und etwas guter Sahne an, setzt es an einen warmen Ofen, damit es aufgehe. Dann schlägt man zwölf Eydotter,  $\frac{1}{2}$  Pfund zergangene, frische Butter dazu, auch  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenen Zucker, von zwey Citronen die abgeriebene Schale, Muskatennuß, rührt alles durch einander, und streut nach und nach ein Pfund Mehl dazu, so, daß man den Teig gut handhaben kann. Ist dieß geschehn, so nimmt man die Hälfte davon, rollt sie behutsam aus, legt in der Größe eines Laubeneyes Confect, oder gut zubereitetes Kirschmuß ic. in Häuschen darauf. Dann schlägt man den Teig darüber, drückt ihn

an



an, und fricht nun mit einem Wassergläse die Kuchen aus. Den Abfall knetet man zu der andern Hälfte des Teigs, und fährt so fort, bis er verbraucht ist. Dann läßt man sie aufgehen, backt sie in heißer Butter gahr, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

### 37. Meriques mit saurer Sahne.

Von achtzehn Eiern wird das Weiße zu steifem Schnee geschlagen, dazu thut man zwölf Loth feinen, gestoßenen Zucker, dieses wird mit sechs Loth Puder melirt und dann durchgeseibt. Ein reines und warmgehaltenes Backblech wird nun mit Wachs bestrichen. Von der Masse werden Stücke abgestochen, ungefähr in der Größe einer Hand, diese legt man aufs Blech, und setzt sie in einen etwas erwärmten Ofen. Es darf jedoch nicht backen, sondern vier Stunden trocknen, daß es leicht wird. Die Stücke werden dann schnell mit einem dünnen Messer losgeschnitten, ausgehöhlt, mit dickgeschlagener, saurer Sahne, die mit etwas Zucker vermischt ist, gefüllt, dann gleich zur Tafel gegeben.

## 38. Waffelkuchen zu backen.

Man rührt ein Pfund Mehl mit sechs Eydottern, etwas süßer Sahne und guten Hefen an. Ist es gut geklopft, so rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfund abgeklärte Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, Zimmet, Cardamomen, Salz, Citronenschale und den Schnee von den sechs Eiern dazu. Die Masse muß so dünn, wie zu Pfannenkuchen seyn. Nun setzt man es an einen warmen Ort, daß es aufgeht, backt es hernach in Waffelkucheneisen gahr. Dann werden die Kuchen mit Zucker bestreut und warm auf die Tafel gegeben.

## 39. Bignets bavois.

Hierzu hat man ein Eisen, das wie ein Champignon, wie eine Muschel, oder wie ein Kranz geformt ist. Man macht eine Cläre von einem Pfund Mehl, vier Loth Zucker, acht ganzen Eiern, gestoßenen Zimmet, Muskatensuß, vier Loth zerlassener Butter, etwas Milch und Salz. Ist dieß gut durchgerührt, so setzt man das Eisen in heiße Butter, und, wenn es recht heiß ist, taucht man es in die Masse, hält es dann wieder in die heiße Butter, läßt sie gelbbraun backen. Dann bestreut man sie mit Zucker und giebt sie warm auf die Tafel. Einige kann man auch mit Himbeeren: Gelee bestreichen.

40. Wiener = Callatschen.

Von einem Pfund Mehl, sechs Eydottern, zwey Loth Butter, etwas Hefen, Citronens Schale, Muskatens = Nuß und ein wenig Milch macht man einen Teig, rollt ihn aus und fügt  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgewaschene Butter dazu, und schlägt ihn drey oder vier Mal wie Blätterteig über einander. Hierauf sticht man mit einem blechernen Ausstecher runde Blätter, in der Dicke eines Messerrückens, belegt sie mit eingemachten Kirschen, bestreicht diese mit Ey, legt dann ein anderes Blatt darüber, und läßt sie behutsam gehn. Zu warm müssen sie nicht stehen. Nun werden sie mit Schnee von Eiern und Zucker glacirt. Zuletzt werden sie mit Wasser besprenget und gebacken.

41. Zucker = Callatschen.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Schaum und schlägt sechs Eydotter dazu, streut darüber  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, thut auch den Schnee von den Eiern dazu und läßt die Callatschen in kleine Förmchen, oder als kleine Häufchen auf einem mit Butter bestrichenen Papier gahr backen.

## 42. Carlsbader-Callatschen.

Man macht einen feinen Hefenteig von  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, acht Eydottern, Muskatennuß und Citronenschale,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, einigen Löffeln voll Hefen und etwas Milch. Daraus macht man runde Kuchen, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Ey, belegt sie dann mit Mandeln und Rosinen. Zuletzt bestreut man sie mit Schnee und Zucker und backt sie im Ofen.

## 43. Englische Courtelettes.

Hierzu wird ein feiner, mürber Teig gemacht von einem Pfund Mehl, sechs Eydottern,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter und  $\frac{1}{2}$  Pfund gestrichenen Zucker. Alles dieses wird auf dem Tische zusammengeknetet und ganz dünn aufgerollt, dann mit einem Nusstecher ausgestochen, und die ausgestochene in kleine, blecherne Förmchen gelegt. Darauf thut man Eingemachtes, darüber ein Blatt, das angedrückt wird. Es muß mit dem Messer bepußt werden. Hierauf glazirt man es mit Ey, Schnee und Zucker und läßt es langsam backen, nimmt dann die Formen aus und servirt es.

44. Reiß = Tourtelettes.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Reiß gut gewaschen, blanchirt und verlesen, dann mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, etwas Zimmet, Citronen-Schale und  $\frac{1}{2}$  Maß weißen Wein sacht abgekocht. Hernach streut man  $\frac{1}{4}$  Pfund blanchirte und gereinigte Korinthen dazwischen. Der Reiß muß nicht gerührt werden, damit er ganz bleibt. Dazu drückt man den Saft von zwey Citronen. Der Teig wird wie Nr. 38. gemacht. Statt des Eingemachten legt man von dem zubereiteten und ausgekühlten Reiß darein, besicht ihn mit schmalen Streifen vom Teig, glacirt sie mit Schnee und Zucker und backt sie ab.

45. Citronen = Tourtelettes.

Die Citronen werden wie Nr. 8. zubereitet und damit werden die Tourtelettes wie bey Nr 44. gefüllt, beflochten, glacirt und gebacken.

46. Tourtelettes mit Citronen = Creme.

Man macht eine Citronen = Creme, füllt sie, wenn sie kalt ist, in die Tourtelettes, und backt sie dann langsam ab.

## 47. Englische Brezeln.

Man nimmt  $1\frac{1}{2}$  Maß süße Sahne,  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und Citronens Schale und läßt dieß zusammen aufkochen. Wenn es verschlagen ist, so rührt man ein Pfund Mehl und etwas Muskatennuß darunter und arbeitet es gut durch. Zuletzt gießt man ein Weinglas voll Hefen dazu. Davon tressirt man längliche Brezeln, läßt sie aufgehen, glacirt und backt sie.

## 48. Pflaumenkuchen.

Die Früchte werden erst abgeschält, ausgekernt und mit Zucker und Zimmet bestreut. Dann wird ein mürber Teig wie No. 43. gemacht, davon werden runde Blätter ausgestochen, darum ein kleiner Rand tressirt, der sauber gekniffen wird. Darauf werden die Pflaumen, Kirschen, Apricosen 2c. rangirt. Die Kuchen werden mit einem Papierstreifen, der mit Butter bestrichen ist, beklebt, mit Zucker bestreut, rasch gebacken. Zuletzt wird das Papier abgelöst, und die Kuchen werden servirt.

49. Kirschkuchen.

Die Kirschen werden von den Steinen befreuet, und mit Zucker und Zimmet marinirt. Dann wird ein feiner Teig, wie No. 40. gemacht, den man auf einem Backbleche dünne ausrollt, um den man einen kleinen Rand legt. Ist dieß geschehen, so läßt man ihn langsam aufgehn. Darauf legt man die Kirschen, und backt ihn. Man giebt diesen Kuchen, wenn er kalt ist, auf die Tafel.

50. Creme = Kuchen.

Man kocht einen Apfelsbrey mit Zucker, Canel, Citronen = Schale und streicht ihn durch ein Sieb. Dann macht man eine Wein = Creme von  $\frac{1}{2}$  Maß weißen Wein, acht Eydottern,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{8}$  Pfund frischer Butter, einem Eßlöffel voll Mehl, Canel und Citronen = Schale und rührt ihn auf dem Feuer ab. Ist dieses geschehn, so werden geschnittene Milchbrotscheiben geröstet. Nun setzt man einen Rand vom angebrannten Teig auf eine Schüssel, und trocknet ihn etwas ab. Der Boden der Schüssel wird nun mit Butter bestrichen. Vom Eyweiß wird dann Schnee geschlagen, den man unter die Creme rührt. Auch auf die Schüssel thut man etwas Creme, darauf geröstet Brot, dann  
Apfel.

Apfelteig zc. Oben wird es mit Zucker bestreut und gahr gebacken.

### 51. Tabacksrullen.

Man macht einen guten Teig von ein Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, sechs Eydottern und Gewürz. Dieser Teig wird dünn ausgerollt, über kleine dünne Hölzer gelegt, die eine Hand lang und vorher mit Butter bestrichen sind. Dann werden sie mit dickem Bindfaden bewickelt, und in heißer Butter ausgebacken. Ist das Gebackene gahr; so werden die Hölzchen herausgezogen, der Bindfaden wird losgemacht, dann wird es mit Confitüren gefüllt.

### 52. Berlangour.

Vier Stück ganze Eyer werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgewaschener Butter zu Schaum gerührt, dann thut man  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund süße Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, Citronen-Schale, Cordamomen zc. dazu, und rührt alles gut durcheinander. Von dieser Masse werden kleine Kränze auf ein mit Butter bestrichenes Papier gelegt und im Ofen gebacken.



53. Zimmet = Waffeln.

Man rührt ein Pfund Butter mit acht ganzen Eiern zu Schaum, dann thut man ein Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, ein Loth gestoßenen Zimmet dazu, rührt es noch gut unter einander, backt dann die Waffeln im Eisen nach einander ab, bestreut sie mit Zucker und giebt sie warm auf die Tafel.

54. Portugieser Kuchen.

Es wird ein Pfund ausgewaschene Butter mit zehn Eydottern zu Schaum gerührt, dann wird ein Pfund geriebener Zucker und ein Pfund Mehl nachgethan, etwas Citronen = Schale und Muskatennuß mit den Schnee von den Eiern durchgerührt. Nun wird die Masse in kleine Formen gefüllt und langsam gebacken.

55. Napf = oder Topfkuchen.

Zwey Pfund Mehl werden mit etwas Milch, Bäreme und zehn Eiern durchgerührt, alsdann  $\frac{3}{4}$  Pfund abgeklärte Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund große Rosinen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Korinthen,  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und geschnittene süße Mandeln, Citronen = Schale und Muska-

ten,

ten, Ruß noch dazu gethan. Dieß wird gut durcheinander geklopft, in eine mit Butter ausgestrichene Form, oder Türkischen Bund, gefüllt. Nachdem man es an einem warmen Orte hat aufgehn lassen, wird es in einem Ofen gebacken.

### 56. Anießkuchen.

Ein Pfund feiner Zucker, der gestoßen und gesiebt ist, wird mit sechs ganzen Eiern in einem irdenen Napf eine Stunde lang gerührt. Zuletzt wird ein Pfund feines Mehl und ein Loth gereinigter Anieß dazu gethan, und gut untergerührt. Dann wird ein mit Wachs bestrichenes Blatt genommen, darauf werden von der Masse kleine runde Häufchen gesetzt und sie werden im verköhlten Ofen langsam gebacken, mit einem dünnen Messer abgeschnitten, und auf Papier rangirt, damit sie abkälten.

### 57. Orangen-Kuchen.

Dazu wird die Masse Nr. 56. gemacht. Statt des Anießes wird vier Loth überzogene Orangen-Schale fein geschnitten und darunter gerührt.

58. Chokoladen-Ruchen.

Man kocht zwey Maß Milch mit vier Eysern, die mit etwas Citronen-Saft gut durchgeklopft sind, auf, so daß es zusammen läuft, thut es, damit es abläuft, auf ein Sieb, stößt dann den Käse in einem Mörser. Darauf rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter mit zehn Eydottern zu Schaum, rührt den Käse dazu, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebene Chokolade,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, endlich den Schnee von den Eysern. Dieß läßt man in einer Randschüssel backen.

59. Krause Ruchen.

Von einem Pfund Mehl, fünf ganzen Eysern,  $\frac{3}{8}$  Pfund Zucker, etwas Canel, Citronens-Schale, stößt man einen steifen Teig an, schneidet mit dem Backrade allerley Figuren, backt sie in Butter aus und bestreut sie mit Zucker.

60. Wespennest.

Von zwey Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, zehn Eydottern,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, Muskatens-Nuß und Citronen-Schale, etwas Milch und Hefen macht man einen guten Teig, rollt ihn aus, bestreut ihn mit kleinen Rosinen, feingeschnitz

schnittenen Mandeln und Zucker. Dann wird eine runde Form mit Butter bestrichen. Der Teig wird in Finger lange Stücke geschnitten, und in die Form rangirt. Man läßt sie aufgehen, backt sie im Ofen gahr. Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie aus der Form gestürzt und kalt servirt.

### 61. Zimmet-Kuchen.

Man macht einen Teig von einem Pfund Mehl,  $\frac{3}{8}$  Pfund Zucker, vier Eydottern, einem Loth gestoßenen Zimmet, etwas Rheinwein und Sahne, so steif, daß er sich ausrollen läßt. Nun schneidet man ihn in Stücken, bestreicht diese mit Butter, bestreut sie dick mit Zucker und Zimmet und backt sie in gelinder Ofenhize.

### 62. Kaiserkuchen.

Man nimmt ein Pfund Butter, rührt sie zu Schaum, und schlägt vier und zwanzig Eydotter nach und nach dazu, dann ein Pfund feiner Zucker, ein Pfund Mehl,  $1\frac{1}{4}$  Pfund Citronat,  $\frac{1}{4}$  Pfund Orangen-Schale,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln, die drey letzten Zusätze werden in feine Streifen geschnitten. Nun wird eine flache Form gut mit Butter ausgestrichen, darein  
wird

wird die Masse gethan, nachdem sie gut durchgerührt ist, und langsam gebacken. Dieser Kuchen schmeckt vortreflich, wenn er gut ausgebacken ist.

### 63. Zuckerbrezeln.

Von einem Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter und sechs Eydottern wird ein mürber Teig gemacht. Davon werden kleine Brezeln tressirt, diese mit Butter bestrichen, mit Zucker bestreut, und langsam gebacken.

### 64. Sahnekuchen.

Von  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, sechs Eydottern und  $\frac{1}{2}$  Quart Sahne wird ein leichter Teig gemacht. Davon schneidet man dünne Blätter, streicht sie mit einem Messer, damit sie keine Blasen bekommen. Nun bestreicht man sie mit Butter und backt sie langsam.

### 65. Eisenkuchen.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und sechs Eyer. Die Butter wird zerlassen, und man thut so viel Sahne dazu, bis es dünne genug ist, nebst etwas Gewürz und Citronen-Schale. Ist als  
les

leß gut durcheinander geschlagen; so wird es im Eisen gebacken.

### 66. Mandel = Callatschen.

Es werden  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, acht Eydotter und Citronen = Schale gut durcheinander gerührt. Dann macht man einen Butterteig von einem Pfund Butter, einem Pfund Mehl, rollt ihn aus und schlägt ihn vier Mahl über einander. Ist dieß geschehen, so wird er dünn ausgerollt, und in viereckige Stücke geschnitten, wie eine Hand breit. Auf jedes Stück wird ein Löffel voll von den eingerührten Mandeln gelegt. Die Ecken werden übergeschlagen. Im Ofen läßt man sie gahr backen, und damit sie glasciren, bestreut man sie mit Zucker.

### 67. Koulade von Mandeln.

Die Mandeln werden gestoßen, und mit Zucker und Eydottern, wie zu den Callatschen, durcheinander gerührt. Dann macht man einen Butterteig, rollt ihn aus, und schneidet davon Hand lange Scheiben, die drey Finger breit sind. Diese werden mit den eingerührten Mandeln überschmiert, dann aufgerollt, gahr

gahr gebacken, und, damit sie glaciren, mit Zucker bestreut.

68. Englisches Schnittgebäckenes.

Es wird ein Pfund Mehl mit Sahne klar gerührt, dann werden sechs Eydotter, und sechs ganze Eyer, mit Gewürz, Salz, Citronen-Schale nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, dazu gerührt. Man nehme nun eine Tortenpfanne, beschmiere sie mit Butter, thue darein die Masse; lasse sie langsam trocknen, bis man sie mit einem Messer schneiden kann. Wie zwey Finger dick und lang wird sie nun ausgeschnitten, in abgeklärter Butter ausgebacken, oft umgewandt, und dann mit Zucker bestreut.

69. Tausendjahrkuchen.

Man reibe vier Loth Butter zu Schaum, dann thue man vier ganze Eyer, vier Loth gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl und Citronen-Schale dazu. Dieses rühre man wohl durch einander und backe die Masse wie die Anießkuchen. Nr. 56.

## 70. Pfefferkuchen.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker mit vier ganzen Eiern eine Weile durcheinander. Dann werden  $\frac{1}{2}$  Pfund süße Mandeln und vier Loth Citronat in feine Filets geschnitten, nebst etwas Cardamomen, Canel, einigen Nelken und einer Messerspitze feinen weißen Pfeffer, der gröblich gestoßen wird dazu gethan. Nochmahls wird alles sacht durcheinander gerührt. Dann wird die Masse auf Oblaten gestrichen und abgebacken.

## 71. Kaffee = Brot.

Es werden zwölf ganze Eier und ein Pfund Zucker zusammen eine halbe Stunde geschlagen. Dann fügt man dazu,  $\frac{3}{4}$  Pfund feines Mehl, vier Loth Citronat, fein würflicht geschnitten, eine geriebene Muskatennuß, Canel, Nelken und Cardamomen, gröblich gestoßen. Alles wird zusammen gut durcheinander gerührt, und in papiernen Kästchen gebacken.

## 72. Mandelkränze.

Man macht von Buttermig runde Kränze, nimmt feingeschnittene Mandeln, die mit etwas  
Eg



Eyweiß und Zucker gemengt sind, und belegt damit die Kränze, bestreut sie dann mit Zucker und backt sie ab.

### 73. Zuckerschnitte.

Dazu wird ebenfalls Buttermeyß in längliche Stücke geschnitten, diese werden mit gehackter Orangen-Schale, oder überzogenem Kümmel, welcher in Eyweiß und Zucker gemengt ist, bestreut und gebacken.

### 74. Krebskuchen.

Man macht einen feinen Barmeyß, wie Nr. 61., anstatt der Butter, nimmt man dazu dieselbe Portion Krebsbutter. Davon werden kleine runde Kugeln gemacht, und in eine mit Butter bestrichene Form rangirt. Man läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, und backt sie im Ofen. Mit legirter Sahne werden sie warm auf die Tafel gegeben.

### 75. Kleine Butterbrezeln.

Unter einen erübrigten Rest von Buttermeyß werden einige Eydotter und eine Hand voll gestoßenen Zucker geknetet. Davon werden kleine Brezeln tressirt und gebacken. Zuletzt werden sie mit Eyschnee und Zucker glacirt.

## Neuntes Stück.

## V o m   G e f r o r n e n .

## 1. Wie das Gefrorene angefezt wird.

Erst muß das Eis ganz klein geklopft werden, dann thut man davon etwas in einen Eimer und bestreut es dick mit Salz. Dann setzt man die Büchse, worin das Gefrorene gemacht werden soll, darauf, belegt sie rund herum mit Eis und Salz, und setzt sie darein fest. Nun wird die Büchse mit der Masse recht geschwind gedreht. Fängt es an anzusetzen, so wird es mit einem geraden hölzernen Pöffel abgestoßen. So fährt man fort, bis die Masse  
dick

dick ist. Dann muß sie wieder tüchtig durchgerührt werden. Mit dem Drehen aber fährt man so lange fort, bis die Masse so steif, wie harte Butter ist. Durch das öftere Durcharbeiten verhütet man, daß keine Eisklumpchen dazwischen bleiben. In Gläsern oder Eisnäpfen wird es auf die Tafel gegeben.

## 2. Gefrorenes von Früchten.

Man nimmt ein Pfund Kirsch- oder Himbeer- oder Johannisbeer- oder Erdbeer-Saft zc. verkocht es mit einem Pfund Zucker und einem Pfund Wasser, schäumt es gut ab und läßt es kalt werden. Dieß thut man in die Gefrierbüchse und verfährt damit nach Nr. 1.

## 3. Gefrorenes von Citronen.

An ein Pfund Zucker reibt man sechs Citronen ab, das Abgeriebene schabt man in ein Gefäß, dazu drückt man den Saft von zwölf Citronen. Der übrige Zucker von dem Pfunde wird mit einem Pfund Wasser verkocht. Wenn es kalt ist, gießt man es zu dem Citronen-Safte, füllt dann beides zusammen in die Büchse. Es wird damit nach Nr. 1. verfahren. Wenn dann das Gefrorene steif gefroren ist, so gießt man Franzbranntwein, ein halbes Spitzglas voll

voll dazu, und läßt es noch so lange drehen, bis es steif gefroren ist. Mit Apfelsinen verfährt man eben so.

#### 4. Gefrorenes von Punsch.

Wird eben so wie Nr. 3. von Citronen gemacht. Statt des Franzbranntweins gießt man ein Weinglas voll guten Arac dazu.

#### 5. Gefrorenes von Sahne mit Vanille.

Ein Maß Sahne läßt man mit einer kleingeschnittenen Stange Vanille und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker verkochen, legirt es dann mit zehn Eydottern, streicht es durch ein Sieb; wenn es kalt ist, thut man es in die Gefrierbüchse. Zuletzt verfährt man nach Nr. 1.

#### 6. Gefrorenes von Makaronen.

Man richtet sich nach Nr. 5. nur nimmt man statt der Vanille acht Loth Makaronen.

#### 7. Gefrorenes von Kaffee.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Pfund rohen Kaffee, brennt ihn nur hochgelb, quetscht ihn ein wenig und thut ihn so warm in ein Maß Milch, die auf-

ge:

gekocht und eben vom Feuer gekommen ist. Nun thut man  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker dazu, läßt es noch ein Mahl aufkochen. Dann läßt man es kalt werden, gießt es durch ein Sieb, und verfährt nach No. 1.

### 8. Gefrorenes von Thee.

Man nimmt zwey Loth guten Thee, verfährt damit wie No. 7.

### 9. Gefrorenes von Chokolade.

Man reibt  $\frac{1}{4}$  Pfund feine Chokolade, kocht sie mit einem Maß Wasser und  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker bey immerwährendem Rühren. Ist sie kalt, so gießt man sie durch ein Sieb und verfährt nach No. 1. Man kann auch von Milch, Eydottern, Canel eine Creme machen, so wie eine andere Chokoladen-Creme.

### 10. Gefrorenes von schwarzem Brote.

Man macht eine Creme wie No. 5. Wenn sie kalt ist, so thut man zwey Hände voll, getrocknetes, gestoßenes und durchgeseibtes schwarzes Brot dazu, rührt es durch die Creme und läßt es nach No. 1. gefrieren.

## 11. Gefrorenes von Sahne mit ganzen Erdbeeren.

Man macht eine Creme wie No. 5. aber ohne Vanille, wenn sie kalt ist, läßt man sie nach No. 1. gefrieren. Ist das geschehn, so thut man von der Masse in eine Form oder andere Gefrierbüchse. Darauf streut man einen Daumen breit, frische schöne Felderdbeeren, dann wieder eine Schicht Gefrorenes darauf 2c. So fährt man fort, bis die Form voll ist. Nun wird die Form so lange in Eis gesetzt, bis das Gefrorene servirt werden soll; will man aber das, so hält man die Form eine Weile in warmes Wasser, stürzt sie dann auf eine Schüssel um, und giebt sie auf die Tafel.

## 12. Gefrorenes von Marasquin.

Man macht, nach No. 5. eine Creme und läßt sie gefrieren. Ist sie ganz steif gefroren, so gießt man ein gutes Glas Marasquin-Liqueur dazu. Damit wird es nun wieder gut durchgearbeitet. Nun läßt man es noch ein wenig gefrieren, und giebt's auf die Tafel.

Alles Spirituöse wird zuletzt zum Gefrorenen gegossen, weil sonst, wenn es sogleich mit dazu käme, nicht gefrieren würde.

---

## Zehntes Stück.

---

### Von eingemachten Früchten.

Davon soll nur so viel erwähnt werden, als fürs Haus unumgänglich nöthig ist. Lebt man besonders auf dem Lande, so ist's die angenehmste Sache, die schönsten Früchte zu conserviren, um sie zu allen Jahrszeiten genießen zu können. Doch ehe ich die Vorschriften selbst gebe, muß ich erst einige Bemerkungen voranschicken. Die zum Einmachen bestimmten Früchte müssen reif, aber nicht überreif seyn. Bey trockenem Wetter müssen sie gepflückt werden. Beym Einkochen muß man sich wohl vorsehn, daß sie nicht verkochen, oder anbrennen. Die Gefäße zum Einmachen müssen recht rein, trocken und warm seyn, damit sie beym Einfüllen nicht zerspringen. Man gießt die  
Ge

Gefäße nicht ganz voll, damit man den andern Tag von dem zurückgebliebenen Saft noch nachgießen kann, dadurch wird verhüthet, daß das Eingemachte nicht so leicht beschlägt. Zum Zubinden nimmt man ein rundes, passendes Papier, taucht es in guten Conjak und legt es dicht auf den Confekt. Dann wird das Glas mit Blasen oder doppeltem Papier fest zugebunden, und an einem trockenen, luftigen Ort aufbewahrt.

### 1. Aprikosen mit Kernen einzumachen.

Wenn die Aprikosen noch hart sind, so schält man sie sauber ab, macht den Stein heraus, zieht die Kerne ab. Nun wiegt man so viel Zucker ab, als die Aprikosen schwer sind. Gewöhnlich nimmt man fünf Pfund Früchte und fünf oder sechs Pfund Zucker zum Einmachen. Oft nimmt man weniger, aber selten mehr, weil sonst der Confitür-Kessel zu klein ist. Der Zucker wird mit einem Maß Wasser zu einem dicken Syrup gekocht, dann in eine Terrine gegossen. Kochendes Wasser wird in den Kessel gegossen; wann es aufkocht, werden die Aprikosen hineingethan. Haben sie einige Minuten darin gelegen, so legt man sie, damit sie ablaufen, auf ein Sieb. Ist das geschehn, so thut man sie in den Syrup, läßt sie vier und zwanzig



zig Stunden darin stehn. Nun läßt man sie ein Mahl aufkochen, dann müssen sie wieder vier und zwanzig Stunden stehn. Das dritte Mahl gießt man den Syrup ab, läßt ihn dick einkochen, thut darein die Aprikosen, läßt sie sacht klar kochen. Nun wärmt man Confitürs Gläser, legt die Aprikosen mit einem Eßffel behutsam in die Gläser. Die Kerne werden dazwischen rangirt. Man läßt sie kalt werden. Den andern Tag legt man Spiele von Holz darüber und bindet sie zu. Auch ungeschält kann man sie ins kochende Wasser werfen, dann erst die Haut abziehen zc.

## 2. Aprikosen = Marmelade.

Man schält die Aprikosen wie Nr. 1. nebst den Kernen, verkocht an Gewicht so viel Zucker, als Früchte sind. Thut beydes zusammen, rührt es so lange, bis es kurz ist, dann wird es in Gläser gefüllt.

## 3. Himbeeren = und Johannisbeeren = Gelee.

Man streicht mit der Hand die Himbeeren durch ein Sieb, läßt den Saft aufkochen und schäumt ihn ab, dann läßt man ihn durch ein  
Tuch

Tuch von Multon oder durch einen Beutel laufen. Hierauf wiegt man ein Geschir, thut den Saft hinein, wiegt es wieder, rechnet das Gewicht des Geschirrs ab, nimmt eben so viel Zucker, als der Saft wiegt, verkocht ihn mit einem Maße Wasser und dem geschlagenen Weißer eines Eies; dieß bewirkt, daß sich der Zucker gut klärt. Ist der Zucker wie Syrup, so thut man den Saft dazu, schäumt ihn gut und läßt ihn sacht durchkochen. Dann probirt man das von auf einem zinnernen Teller, ob er steif genug ist. Ist dieß, so füllt man ihn in warme Gläser, und bindet sie den andern Tag zu. Von Johannisbeeren wird der Gelee eben so gemacht.

#### 4. Himbeeren und Johannisbeeren- Eßig-Syrup.

Nimm sechs Pfund Himbeeren, reinige sie, thue sie in einen Topf und gieß ein Maß recht starken Weinessig darauf, und laß sie so acht bis zehn Tage im Keller stehn. Dann nimm sechs Pfund Zucker, reibe ihn fein, und thue ihn nebst den Himbeeren in ein weißberzinntes Casseroll, laß dieß zusammen einige Mahl aufkochen, schäume es gut und dann laß es durch ein leinenes Tuch laufen. In einem irdenen Geschirr läßt man es kalt werden, dann wird  
es

es in trockene Bouteillen gefüllt, nicht zu fest zugepfropft, in den Keller gesetzt, nach einigen Tagen nachgepfropft, so hält es sich lange.

5. Rother und schwarze Kirschen einzumachen.

Wenn die Kirschen von den Steinen gereinigt sind, so nimm an Gewicht so viel Zucker als Kirschen, koche ihn zu Syrup und wirf dann die Kirschen mit dem Saft dazu. Laß sie ein Mahl aufkochen, schäume sie ab. Laß sie nun vier und zwanzig Stunden stehn, bringe sie wieder ans Feuer und schäume sie. Nach vier und zwanzig Stunden verfare wieder so. So lange, bis sie kurz genug sind, müssen sie kochen. Nun werden sie in Gläser gefüllt, und den andern Tag zugebunden.

6. Hagebutten-Marmelade.

Koche die Hagebutten in Wasser weich, streiche sie durch ein Sieb, und nimm an Gewicht so viel Zucker, als du Mark erhältst. Koche es dann zusammen kurz und fülle es in Gläser.

## 7. Essig = Pflaumen und Kirschen.

Die Frucht wird behutsam vom Baum gepflückt. Von den Kirschen werden die Stiele halb abgeschnitten. Die Pflaumen müssen ihr Blau behalten. Die Früchte müssen auch reif und vollkommen seyn. Sie werden in Gläser rangirt und auf ein Quart Essig wird ein Pfund Zucker genommen, nebst Nelken und Zimmet. Dieß wird abgekocht; wenn es kalt ist, wird der Essig 2c. darüber gegossen. Nachdem das Gefäß, in das sie gefüllt werden, oben mit Holz oder einem Span bedeckt ist, wird es mit Blase zugebunden.

## 8. Brantwein = Früchte.

Dazu nimmt man das auserlesenste Obst, z. E. Aprikosen, Eherpflaumen, Mirabellen 2c. Aepfel und Birnen, die jedoch geschält werden. Man nimmt an Gewicht so viel Zucker, als die Früchte schwer sind. Von dem Zucker macht man einen Syrup und läßt damit die Früchte ein Mahl aufkochen, dann bleiben sie in einer Terrine fünf Tage, mit Papier zugedeckt, stehn. Dann wird der Syrup wieder abgegossen und kurz gekocht. Ist das geschehn, so läßt man die Früchte damit noch ein Mahl aufkochen. Sie werden wieder in die Terrine gethan, und man läßt

läßt sie fünf Tage stehn. Ist die Frucht nicht mehr warm und dampft nicht mehr, so gießt man guten Franzbranntwein dazu, ungefähr den dritten Theil der Portion des Eingemachten. Z. E. vier Pfund Obst, vier Pfund Zucker und vier Pfund Franzbranntwein. Wenn die Früchte in Gläser gefüllt sind, so werden diese mit einer Blase oder große Pfröpfe recht fest zugebunden.

### 9. Kleine grüne Pomeranzen.

Man nimmt die Pomeranzen, wenn sie so groß wie eine Haselnuß und frisch vom Baum genommen sind, und legt sie vierzehn Tage in frisches Wasser. Täglich muß man aber frisches Wasser darauf gießen. Dann läßt man sie mit kaltem Wasser weich kochen, zieht sie dann wieder in kaltes Wasser, damit sie kalt werden, legt sie nun auf eine Serviette, wiegt sie, und nimmt zu einem Pfund Pomeranzen  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, kocht diesen auf einem messingenen Confitür-Kessel mit etwas Wasser, bis er den Faden am Schaumlöffel zieht. Die Pomeranzen thut man in einen steinernen Topf, gießt den kochenden Zucker darüber und läßt sie so vier Tage stehn. Dann gießt man den Syrup ab und kocht ihn ganz dick, gießt ihn wieder über die Pomeranzen. Sie halten so sich viele Jahre.

## 10. Orange-Blüthe.

Koche zwey Pfund Zucker zu dickem Syrup und wirf ein Pfund Orange-Blüthen hinein, sobald er vom Feuer ist. Sollte der Zucker nach einiger Zeit wässern, so gießt man ihn ab, und kocht ihn noch ein Mahl wieder auf.

## 11. Grüne Pflaumen einzumachen.

Wann die Pflaumen ihre halbe Größe erreicht haben, so werden sie abgebrochen. Man legt sie einige Stunden in kaltes Wasser. Auf ein Pfund Pflaumen nimmt man ein Pfund Zucker, kocht ihn durch und schäumt ihn ab, damit er klar wird. Man wirft die Pflaumen hinein und läßt sie kochen, doch so, daß sie nicht weich werden, sondern härtlich bleiben. Dann nimmt man sie aus dem Zucker, und legt sie in ein Glas. Kocht den Zucker nun völlig dick, gießt ihn dann darüber. Sind die Pflaumen kalt, so bindet man sie fest zu. In einigen Tagen wird der Zucker abgegossen und noch ein Mahl dick gekocht.

Bisweilen muß man nach allen eingemachten Sachen sehn, merkt man daß sie anfangen zu gähren, so wird der Zucker jedes Mahl abgegossen. Etwas Zucker taucht man dann in Wasser, thut ihn

ihn dazu, damit wird es wieder dick gekocht und verbunden.

12. Salzgurken einzumachen.

Die Gurken werden halbwächsig, wenn es gethaut hat, trocken abgepflückt, in reines Brunnenwasser gelegt, darin recht rein gewaschen und abgetrocknet. Darauf nimmt man Dill, saure Kirschblätter, Lorberblätter, legt davon eine Schicht in ein reines Faß mit einem großen Spunde, darauf eine Schicht Gurken zc. Darauf endlich streut man für zwey Groschen gestoßenen Salpeter, und macht darauf einen Pöckel von Brunnenwasser und Salz. Das Wasser und Salz muß vorher gekocht und abgeschäumt werden und alsdann abkühlen. Die Pöckel muß so stark seyn, daß sie ein Ey trägt, und über den Gurken stehn. Das Faß wird zugeschlagen, öfters umgekehrt, einen Tag um den andern umgeschüttelt. Haben sie vier Wochen gelegen, so kann man sie essen. Mit einem reinen hölzernen Löffel werden sie herausgenommen.

13. Essiggurken einzumachen.

Man nimmt ganz kleine Gurken, macht sie rein, legt sie in ein Geschirr, wirft eine Hand

Hand voll Salz darauf, läßt sie eine Nacht liegen und trocknet sie wieder ab. Darauf kocht man Bieressig auf, in den man die Gurken legt. Drey Mahl wird dieß wiederhohlt. Nun kocht man Weinessig ab, läßt ihn kalt werden, legt die Gurken in einem Topfe schichtweise mit Weintrauben, Kirschblättern, Nelken, Pfeffer, Muskatens-Blumen, alsdann gießt man den Essig darüber, und macht sie fest zu.

#### 14. Champignons einzumachen.

Nimm junge Champignons, die noch geschlossen sind, und putze sie rein ab, wasche sie dann mit Wasser gut ab. Koche dann Weinessig mit ein wenig Salz und Gewürz auf, lege sie hinein und laß sie aufkochen. Thue sie dann in ein Glas und binde sie fest zu.

#### 15. Soja zu verfertigen.

Man nimmt viele frische Champignons, pukt das Unreine von den Stielen ab, thut sie in ein irdenes Gefäß, zerdrückt sie darin mit den Händen zu Muß, streuet eine gute Hand voll Salz dazwischen und läßt sie so eine Nacht stehn. Denn andern Morgen drückt man das Muß durch ein Tuch, und läßt es bis auf den Abend



Abend stehn, damit es sich setzt. Dann gießt man es sacht ab, und kocht es auf gelindem Feuer, bey immerwährendem Abschäumen, eine Stunde. Dann thut man Muskatel, Nuß, Nelken, Gewürz, Pfeffer, Cardamomen, zusammen vier Loth dazu, und läßt es bis zur Hälfte einkochen. Dann muß es kalt durchgessen, in reine, trockene Bouteillen gefüllt, gut gepfropft und verbunden werden. So hält es sich im Keller zwey Jahre. Man braucht den Soja zur braunen Sauce ic. An Champignons braucht man dazu einen Berliner Scheffel.

---

 Fünftes Stück.
 

---



---

 Von den Punsch.
 

---

Die Portion ist auf zehn Personen berechnet.

## I. Apfelsinen = Punsch, Kalt.

Man nimmt zwey Pfund Zucker, reibt sechs Stück Apfelsinen und sechs Citronen daran ab, dann legt man den Zucker und das Abgeriebene in eine Terrine, gießt  $\frac{1}{2}$  Quart Wasser darauf, drückt die sechs Apfelsinen durch ein Haarsieb, nebst zwölf Citronen. Dann kocht man eine Boueille guten rothen Wein mit Zimmt und etlichen Nelken, und läßt ihn kalt werden,

den, dann gießt man ihn durch ein Sieb in die Terrine mit einer Bouteille guten Arac, einer Bouteille Rheinwein und einer Bouteille Franzwein, und zieht es mit einem Löffel auf. Ist er zu stark, so kann man noch  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser nachgießen. Man füllt ihn in Bouteillen, setzt sie in Eis oder kaltes Wasser und läßt sie an sechs Stunden stehn.

## 2. Champagner-Punsch, Kalt.

Man reibt zwölf Citronen auf  $2\frac{1}{2}$  Pfund Zucker ab, drückt sie durch ein Sieb in die Terrine. Man nimmt, wenn sie vorzüglich gut sind, nun noch sechs Stück dazu, widrigenfalls muß man zwölf Stück nehmen. Darüber gießt man eine Bouteille Rheinwein. Nun nimmt man einen Theekopf voll recht starken Thee, läßt ihn kalt werden und gießt ihn auch dazu, nebst einer Bouteille Arac,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Rum, zwey Bouteillen Champagner-Wein;  $\frac{1}{2}$  Muskatennuß, die gerieben ist, wird dazu geworfen und aufgezo-gen. Er wird nun in Bouteillen gefüllt, und in Eis oder Wasser gestellt.

## 3. Kalter Punsch von Ananas.

Zwey Ananas reibt man auf zwey Pfund Zucker, nebst vier Citronen ab und drückt zwölf  
 5 2 Citronen

Citronen darauf. Dazu thut man noch eine Bouteille Ungarwein, fehlt dieser, so nimmt man Malaga, eine Bouteille Arac, eine Bouteille Rheinwein, 1 Maß Wasser. Nun wird er in Eis gestellt. Der Punsch muß nicht zu stark seyn, damit man die Ananas durchschmeckt. Sollten die Ananas nicht weich genug seyn, so kann man sie zerschneiden und kochen, und alsdann durchtreiben.

#### 4. Kalter Kirschpunsch.

Er wird wie der Apfelsinen - Punsch gemacht, statt dieser nimmt man 1 Pfund Kirschsaft.

#### 5. Warmer, rother Punsch.

Man kocht drey Bouteillen rothen Wein mit zwey Pfund Zucker, nebst einem Loth Zimmet und zwölf Nelken; von sechs dünn abgeschälten Citronen wird die Schale dazu gethan. Dieß wird in einem Casseroll ans Feuer gesetzt. Die Flamme muß aber ja nicht in das Casseroll schlagen, weil sonst der Weingeist verbrennt. Achtzehn Citronen werden in die Terrine gedrückt, darauf gießt man eine Bouteille Arac und eine Bouteille Rheinwein, der abgekochte, rothe Wein wird dazu gegossen, mit der Schale, dem Zimmet zc. nebst einem Maß kochenden Wasser. Dieß ist ein Winterpunsch. Auf Reisen erwärmt er den Körper sehr.

## 6. Warmer, weißer Punsch.

Man löst ein Pfund gelben Zuckercandis mit einem Maß kochenden Wasser auf, drückt achtzehn Citronen aus, thut dieß nebst einer Bouteille Arac und einem Pfund weißen Zucker, einem Theekopf voll Thee und einem Maße kochenden Wasser in eine Terrine. Ist er nicht stark genug, so nimmt man  $\frac{1}{2}$  Bouteille Arac oder Franzbranntwein dazu.

NB. Nach diesen Vorschriften kann man nun auch Halbe und Viertel-Portionen machen, wenn man sich nach dem gegebenen Maßstabe richtet.

## 7. Pfirsichen = Punsch à la Prince Louis de Prusse.

Reibe zwölf Citronen auf zwey Pfund Zucker ab und drücke sie aus. Streiche zwölf gute Pfirsichen durch ein Haarsieb dazu, der Zucker wird abgeschabt und auch dazu gethan. Der andere Zucker wird mit einem Quart Wasser und einigen Nellen verkocht und geschäumt. Ist dieß kalt, so gießt man es durch ein Sieb zu dem abgeriebenen Zucker, den Pfirsichen und dem Citronensaft. Nun thut man alles in zwey Gefrierbüchsen, setzt sie in Salz und Eis und läßt sie schnell drehen, von den Seiten stößt man es ab,

ab, wenn es zu gefrieren anfängt, und fährt so lange fort, bis es steif gefroren ist. Soll der Punsch getrunken werden, so gießt man in jede Büchse eine Boutheille Champagner,  $\frac{1}{2}$  Boutheille Rheinwein und  $\frac{1}{2}$  Boutheille Arak, rührt dieß durch einander, und füllt die Gläser alle Mahl aus der Eisbüchse voll. Es ist dieß ein wahrer Göttertrank.

Anmerkung. Der Wein und Arak muß vorher auch ins Eis gesetzt werden.

### 8. Eispunsch von Himbeeren.

Die Portion ist vier Champagner Boutheillen stark.

Es werden zwölf Stück gute Citronen an zwey Pfund feinem Zucker abgerieben, das Abgeriebene wird in einen Napf geschabt, und die Citronen werden durch ein Sieb darauf gedrückt. Der andere Zucker wird mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser und drey Pfund Himbeeren in ein Casseroll gethan und fünf Minuten gekocht. Dann gießt man dieß durch ein feines Sieb, und läßt es kalt werden. Ist dieß geschehn, so thut man den Citronen-Saft mit der abgeriebenen Schale dazu. Alles gießt man in die Gefrierbüchse, setzt sie in Eis und Salz und läßt es bey stetem Drehen und öftern Abstoßen steif werden. Wenn die Glace fertig ist, so gießt man eine  
Bou-

Bouteille Champagner,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Rheinwein,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Araf,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Franzwein darauf, reibt eine halbe Muskatennuß dazu, und rührt es mit einem Suppenlöffel gut durcheinander. Nun wird es aus der Gefrierbüchse in Gläser gefüllt und servirt.

### 9. Eispunsch von Apfelsinen.

Es ist dieselbe Quantität wie No. 8.

Zwölf Stück Citronen und zwölf Apfelsinen, werden behutsam an zwey Pfund Zucker abgerieben. Das Abgeriebene wird abgeschabt, und die Citronen und Apfelsinen werden durch ein Sieb darauf gedrückt. Der übrige Zucker wird mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser verkocht. Dann verfährt man mit allen wie No. 8.

### 10. Einen warmen Reispunsch zu machen.

Man kocht eine Bouteille rothen Wein und eine Bouteille Wasser, nimmt  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, etwas Zimmet und Nelken, und von einer Citrone die dünne Schale. Man trinkt ihn möglichst warm.

### 11. Eispunsch von Vanille, auf vier Bouteillen.

Hierzu werden zwey Stangen Vanille in Stücke geschnitten, und mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser und  $1\frac{1}{4}$  Pfund Zucker verkocht, dann durch ein Tuch gerungen. Ist er kalt, so läßt man ihn in der Gefrierbüchse gefrieren. Ist er steif, so wird eine Bouteille Champagner,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Rheinwein,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Arak und etwas Rum darauf gegossen, nebst dem Saft von zwölf Citronen. Er wird gut durchgerührt und aus der Büchse servirt.

### 12. Eispunsch von Marasquin.

Man verkocht zwey Pfund Zucker mit einem Maß Wasser, wenn man vorher sechs gute Citronen an dem Zucker abgerieben hat, das Abgeriebene wird abgeschabt. Ist es kalt, so läßt man es in einer Büchse gefrieren. Auf das Abgeriebene thut man zwölf Stück Citronen. Es wird nun durch ein Sieb gedrückt, und nebst einer Bouteille Champagner, einer Bouteille Marasquin,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Arak, zu dem gefrorenen Zucker gethan, gut durchgerührt und dann servirt.



## 13. Ein warmer Eyerpunsch.

Man gießt eine Boutheille weißen Wein, zwey Boutheillen Wasser in ein Casseroll, thut dazu  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, etwas Zimmet und von vier Citronen die Schale, läßt es ein Mahl aufkochen. Dann nimmt man zwölf Eydotter und rühret sie mit etwas Wein durch ein Sieb. Damit legirt man den aufgekochten Wein und Zucker; gießt es in eine Terrine und gießt den Saft von zwölf Citronen und einer Boutheille Arak dazu, und zieht es mit dem Punschlöf, fel auf. Dieß wiederhohlt man jedes Mahl bey dem Einschenken.

## 14. Pohlischer Thee.

Dazu nimmt man eine Boutheille gutes weißes Bier, eine Boutheille weißen Wein, setzt ihn mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, Citronen, Schale, Zimmet und einem kleinen Stückchen frischer Butter ans Feuer, und zieht es mit sechs durchgerührten Eydottern auf, damit es sich legirt.

## 15. Ein Englischer Punsch.

Man löst zwey Pfund Zuckercandis mit einem Topf voll starken Thee auf, schält zwey Citronen ab, und legt sie dazu. Dann gießt man eine Boutheille Irak, eine Boutheille Rum, den Saft von vier Citronen und zwey Maß kochendes Wasser dazu.

## Anmerkung.

Kein warmer Punsch darf auf Kohlenfeuer warm gehalten werden, weil das Oehl aus den Citronenschalen dadurch bitter wird und Kopfschmerzen verursacht. Man setze den Punschnapf in ein groß Gefäß mit kochendem Wasser, so bleibt er warm genug.

## Anhang für den Koch im Felde.

Es ist im Felde doppelt nöthig in allen Stücken für Reinlichkeit zu sorgen, weil, wenn nicht streng darauf gehalten wird, der Schmutz ganz überhand nehmen würde. Es liegt daher dem Koch vorzüglich ob, sich die Reinlichkeit besonders angelegen seyn zu lassen, und auch dafür zu sorgen, daß die Leute in der Küche es jederzeit sind.

Wenn campirt wird, treten oft viele Hindernisse ein, die das Kochen sehr erschweren, und es oft fast unmöglich machen, die Speisen so zuzubereiten, als es in einer bequemen Küche geschehen kann. Denn hier muß oft Holz und Wasser erst Stunden weit vom Lager durch müde und marode Menschen herbey geschafft werden; oder es tritt ein großer Regen ein, der das Feuer verlöscht; oder große Hitze und dicke Staubwolken sind wiederum hinderlich. Wie sauer es dann einem  
an

ankömmt, wenn man 10 bis 12 Stunden zu Pferde auf dem Marsche gewesen ist, und sich nun zur Arbeit hinstellen muß, ist leicht zu erachten. Ich habe dieses mühevolle Leben in der Campagne 1792. ganz kennen lernen. Vier ganzer Monathe lang, wo ich nur unter freyem Himmel kochen konnte, mußte ich die größte Last geduldig ertragen.

Zur Erhaltung der Ordnung im Felde, ist ein für alle Mahl unumgänglich nothwendig, daß nach aufgehobener Tafel augenblicklich alle Küchengeräthe wiederum gereinigt, in den Korb, und in das Fachwerk, wohin sie gehören, gelegt, die Körbe verschlossen, und mit Riemen überschnallt an den zum Auspacken bestimmten Ort gesetzt werden. Auf die Weise wird nicht leicht etwas von dem Geräthe verschleppt, und die Sachen sind alle bey einem unvermutheten Aufbruche sogleich bereit. Das Geschirr muß immer gut verzinnt, und in brauchbarem Stande erhalten werden.

Der Koch muß beständig auf seine Vorräthe bedacht seyn, sie nie ganz ausgehen lassen, und jede Gelegenheit auf dem Marsche, durch Städte und Dörfer nutzen, dieselben für baares Geld wieder anzuschaffen. Besonders muß er auf gutes Mehl, Butter, Fleisch, Ferkel, Schinken, Speck, Dehl, Citronen, Weinessig, Eyer, Caffee, Zucker, trockenes  
Gez

Gemüse zc. halten, und nie den concentrirten Bouillon ganz ausgehen lassen. Auch daß immer gutes Brot herbey geschafft werde, ist des Kochs Sorge.

Wenn ein langer Marsch auf den folgenden Tag vorauszusehen ist, und man vermuthen kann, erst spät in das neue Lager oder Quartier zu kommen; so muß der Koch den Abend zuvor Rindfleisch und andere Sachen abkochen, und wenn sie kalt geworden, in die dazu bestimmten Menagen thun, damit den künftigen Mittag die Tafel nicht zu spät gehalten werde.

Der Koch muß acht geben, daß alle die Bedürfnisse zur Küche in dem Quartiere, wo gekocht wird, sogleich pünktlich und richtig bezahlt werden, auch nicht leiden, daß die Küchenleute sich unerlaubte und schmutzige Vortheile zu machen suchen. Mit dem Küchenfeuer muß man ganz besonders auf den Dörfern sowohl, als in den kleinen Städten die allergrößte Vorsicht nehmen, damit kein Unglück durch Feuer entstehe. — Da in den meisten Häusern die Feueranstalten schlecht sind, so thut der Koch wohl, wenn er sogleich den Ruß im Schornsteine, so weit es in der Geschwindigkeit geschehen kann, abfegen läßt, damit er nicht bey entstehendem Feuer wegen Ver-

Ver-

Bernachlässigung zur Verantwortung gezogen werde.

Zum Ausgraben der Kochstellen im Lager, müssen dem Koch Leute gegeben werden. Er selbst muß darnach sehen, daß alles ordentlich gemacht wird. Steht das Lager in der Nähe eines Waldes, so werden Sträucher um den Kochherd gesteckt, um ihn vor Wind und Staub zu schützen.

Noch besonders ist dem Koch eine sparsame und vernünftige Deconomie zu rathen. Er muß mit seinen Borräthen gut wirthschaften, und alle so viel wie möglich gut zu erhalten suchen, damit ihm nichts verderbe oder entwendet werde, und keine einzige Gelegenheit versäumen, um aus den nächsten Städten neue Borräthe anzukaufen. Die Preise der Bedürfnisse im Felde ändern sich sehr, und man ist alsdann genöthigt, was man heute für den gewöhnlichen Preis einkaufen könnte, in einigen Tagen vier Mal so theuer zu bezahlen. So habe ich in Champagne für eine Meze Salz einen französischen Thaler bezahlt, und einige Tage darauf hätte man sie für zehn Thaler nicht haben können. Hieraus läßt sich also schließen, daß, wenn die allernöthigsten Producte als, Brot, Salz, gutes Fleisch &c. mangeln, wie es mit den übrigen Lebensmitteln muß gestanden haben. Hätte ich in dieser kritischen Lage meine Deconomie

mie

mie nicht ordentlich geführt, wie wäre es mir möglich gewesen, täglich vier bis fünf Schüsseln warme Speisen zur Tafel zu geben?

Zum Fortbringen der Küchengeräthe und Vorräthe erhält der Koch einen Wagen, der mit einer Schoffelle versehen ist. Darauf kommt zu stehen: Zwey gut gearbeitete, mit Schloßern versehene hölzerne Kasten mit Fächern zu den trockenen Provisionen als, Zucker, Salz, Mehl &c.; vier Körbe, nicht zu groß, daß sie zwey Menschen bequem auf- und abpacken können. Jeder derselben hat drey Fächer, muß inwendig mit Drell ausgefüttert, der Deckel mit Leder überzogen und zum Verschließen eingerichtet seyn.

In den ersten Korb kommt das kupferne Geschirr, sechs Casserolle mit sechs tiefe Deckel und sechs Interims-Deckel; sie müssen alle in einander passen. In das zweyte Fach kommen die Bouillon-Kessel, die gleichfalls in einander passen müssen. In das dritte Fach setzt man drey kupferne und gut verzinnte Menagen mit Deckeln und Zwischenfäßen. Die Menagen müssen an beyden Seiten mit zwey Schrauben, die zugleich durch die Deckel und Zwischenfäße gehen, fest geschraubt werden können; sie sind sehr zu empfehlen. Daneben packt man Löffel, Reibeisen, Deckel, Mörser &c. und dergleichen.

In

In den zweyten Korb kommt die Tortenpfanne, Heekessel, Backpfanne, Bratpfanne, Hacke, und Schneidmesser 2c. Die Bratböcke, Dreyfüße und Bratspieße werden zusammengebunden, und so auf die Seite des Wagens gelegt.

In den dritten Korb kommt die tägliche Provision von frischem Fleische, Federvieh, frischem Gemüse, Fischen 2c., Schinken, Speck, Butter.

Der vierte Korb dient zu Aufbewahrung des Tafel-Services, der Servietten, Tischtücher, Messern, Gabeln und Löffeln, der Kaffe-Kanne und Mühle.

Nun braucht man noch zwey Körbe mit Sächern zu Wein. Diese sind leichter und besser fortzubringen als die Weinkästen.

In die Schockelle legt man ein Säckchen Butter, ein Faß Wein, einen kleinen Fachkorb zum Liqueur, Weinessig und Provenzer, Del, Wdstrich 2c.

Ein viereckiges Feuerbecken mitzunehmen, ist noch zu rathen, Feuerschaufel, Zange, Spaden, Hacke, Beile 2c. werden so gut wie möglich verpackt.

Diese Einrichtung der Feldküche ist als vollständig anzunehmen, kann aber auch für eine kleinere Wirthschaft eben so bis auf die Hälfte eingeschränkt werden.



---

# Inhalt.

---

## Erster Theil.

---

### Kurzer Vorbericht.

Von einigen, beym Kochen unentbehrlichen Gefäßen.	Seite 5
Etwas von der Einrichtung der Küche und der Feuerung	8

### Erstes Stück.

#### Allgemeine Vorbereitungs = Regeln.

1. Concentrirtes Bouillon.	
Reise; Bouillon	11
	2.

2.	Bouillon oder Fleischbrühe zu machen.	S. 14
3.	Brauner Bouillon oder Jus.	15
4.	Braise zu machen.	16
5.	Consommé oder Restaurant. Kraftbouillon.	17
6.	Weißer Coulis zu Saucen.	18
7.	Bechamelle zu machen.	19
8.	Marinade zu machen.	19
9.	Fisch: Coulis zu machen.	20
10.	Krebsbutter zu machen.	21
11.	Krebs: Coulis.	21
12.	à la Daube.	22
13.	Aspic oder Fleisch: Gelee.	22
14.	Vom Legiren.	23
15.	Vom Blanchiren.	23
16.	Vom Flammiren und Dressiren.	24
17.	Vom Bardiren.	25
18.	Vom Braten.	25
19.	Vom Grilliren und Paniren.	27
20.	Vom Sautiren.	27
21.	Eine Klare einzurühren.	28
22.	Farbe zu einer kalten Pastete.	29
23.	Farbe zu einer warmen Pastete.	29
24.	Passirte Farbe zu machen.	30
25.	Fisch: Farbe.	31
26.	Abgeriebene Butter.	31
27.	Purée.	32
28.	Saint Menour.	32
29.	Vom Schmoren und Dämpfen.	33
30.	Degraissiren.	33

31. Crouton zu machen.	Seite 33
32. Friture	33
33. Einen Rand auf eine Schüssel zu setzen.	34
34. Schnee von Eyweiß zu schlagen.	35
Federvieh fett zu machen	35
Vom Einpöfeln und Räuchern.	37

## Zweytes Stück.

## Von den Suppen.

1. Deutsche Suppe, mit einem Capain oder Hahn	39
2. Schwedische Suppe.	40
3. Pohlische Zwiebelsuppe.	41
4. Russische Suppe mit Kepphühnern und Linsen	41
5. Französische Frühjahrs; Suppe.	42
6. Holländische Krebs; Suppe.	43
7. Italienische Suppe von Fischen	44
8. Grüne Erbsuppe	45
9. Hasensuppe	46
10. Suppe à la Reine.	47
11. Kartoffel; Suppe.	48
12. Kirsch; Suppe.	48
13. Hafer; Suppe.	49
14. Penade; Suppe.	49
15. Schaum; Suppe.	49
16. Sajo; Suppe.	50
17. Suppe von Reismehl oder Gries.	50
18. Chokoladen; Suppe.	51

19. Citronen: Suppe.	Seite 51
20. Biersuppe	52
21. Kirsch: kalte Schale.	52
22. Apfelsinen: kalte Schale.	52

## Drittes Stück.

## A. Von den Saucen.

1. Sauce hachée	54
2. Austern: Sauce.	55
3. Trüffel: Sauce.	56
4. Purée von Zwiebeln	56
5. Sauce: Robert von Zwiebeln.	57
6. Champignons: Sauce.	57
7. Sauce Remoulade, Italienne, kalt.	58
8. Orangen: Sauce	59
9. Sauce à l'Espagnole.	59
10. Sauce claire.	60
11. Kirsch: Sauce.	60
12. Hagebutten: Sauce.	61
13. Himbeer: Sauce.	61
14. Wein: Sauce zu Fischen.	61
15. Wein: Sauce zu Pudding.	62
16. Grüne Sauce.	62
17. Holländische Sauce.	62
18. Sahn: Sauce mit Dill.	63
19. Sauce à la Creme.	63
	20.

20. Krebs : Sauce.	Seite 63
21. Sardellen : Butter.	64
22. Sardellen : Sauce.	64

## B. Von Ragout melé.

1. Ragout melé, weiß	64
2. Ragout melé, braun.	65
3. Ragout zu kleinen Pasteten.	65
4. Salbicon von Fasanen oder Kepphühnern.	66

## C. Von Frituren.

1. Ausgebackenes Salbicon oder Cracovic.	67
2. Croquet gebacken.	68
3. Gebackene Austern.	68
4. Sardellen gebacken.	68
5. Frituren von Kälbermilch.	68
6. Frituren vom Capaun.	69
7. Frituren vom Fisch.	69
8. Frituren vom Fisch auf eine andere Art.	69
9. Austern in Schalen zu braten.	70

## Viertes Stück.

Von der Zubereitung verschiedener  
Fleischarten.

## A. Vom Rindfleische.

1. Rinderbrust; Kern zu kochen.	Seite 72
2. Rinder; Nachbrust, en St. Menour.	72
3. Rinder; Schwanzstück à la Draise glacirt.	73
4. Rindfleisch auf Preussische Art.	74
5. Geschmortes Rindfleisch.	75
6. Grillirte Rinder; Cotelettes.	75
7. Rinder; Filet, oder Wehr; und Sendenbraten	76
8. Rinderbraten.	76
9. Boeuf Stouir auf Englische Art.	77
10. Boeuf à la Mode	77
11. Rinderzunge mit Kirsch; Sauce.	78
12. Rinder; Eingeweide mit Märktischen Rüben	78
13. Rinder; Gaumen.	79
14. Rinder; Gehirn.	79

## B. Vom Kalbfleische.

1. Kälberkeule en Bechamelle.	79
2. Friandeau von Kalbfleisch.	80
3. Gespickte Kälberbrust.	81
4. Glacirte Kälbermilch.	81
5. Sauté von Kälbermilch.	81
6. Fricassée von Kälberbrust.	82
7. Roulets von Kalbfleisch.	82
	8.

8. Kälber: Cotelettes grillirt.	Seite 83
9. Gebackene Kälber: Cotelettes.	83
10. Glacirte Kälber: Cotelettes.	84
11. Cotelettes sautées en Minute.	84
12. Kälber: Tendrons en Bechamelle.	84
13. Glacirte Tendrons.	85
14. Ausgebäckene Tendrons.	85
15. Kälberkeule mit Muschel: Sauce.	85
16. Escalop vom Kalbe.	86
17. Ausgebäckene Kälberfüße.	86
18. Kälberkopf mit Sardellen: Sauce.	86
19. Gespickte Kälberleber.	86
20. Grillirte Kälberzungen.	87
21. Blanquet von Kalbsbraten.	87
22. Hachée von Kalbsbraten.	88
23. Ragout von Kalbsbraten.	88
24. Kalbsgekröse en Fricassée.	88

### C. Vom Hammel- und Lammfleische.

1. Hammelkeule mit frischen Gurken glacirt.	89
2. Hammelkeule marinirt.	89
3. Hammel: Cotelettes glacirt und grillirt.	90
4. Hammelbrust glacirt.	90
5. Grillirte Hammelbrust.	90
6. Hammel: Quarrés glacirt.	91
7. Lammbrust farßirt und glacirt.	91
8. Ein Lammrücken statt Röhzimmer.	91
9. Cotelettes vom Lamm.	92
	10,

10. Fricassée von Lamnbrust,	Seite 92
11. Ballon von Lamm,	92

### D. Von Schweinefleische und von Würsten.

1. Schinken mit rother Wein: Glace.	92
2. Koulade vom Schwein.	92
3. Wilde Schweinsbrust mit Kirsch: Sauce panirt	94
4. Farfirter wilder Schweinskopf.	95
5. Schweinesülze.	96
6. Schinken glacirt.	96
7. Mehrbraten vom Schwein.	97
8. Fauersche Bratwurst.	97
9. Saucissen.	98
10. Zungenwurst kalt zu essen.	98
11. Braunschweiger Schlackwurst.	99
12. Wilde Schweinswurst.	99
13. Hasenwurst.	100
14. Leberwürste vom Schwein.	101
15. Wurst à la Francoise.	101
16. Wilde Schweinskeule in ihrem eignen Jus.	102



## Fünftes Stück

## Von allerley Federvieh.

## A. Vom zahmen Federvieh.

1. Calcun à la Braise.	Seite 103
2. Puter farfirt à l' Italienne kalt.	104
3. Sauté vom Calcun oder Capaun.	105
4. Junge Hühner mit Drexspargel.	105
5. Fricassee von Hühnern.	106
6. Blanquet vom Capaun.	106
7. Grillirte Tauben.	107
8. Grillade von jungen Hühnern oder Capaunen.	107
9. Capaun mit Aустern.	108
10. Junge Hühner à l' Italienne.	108
11. Gänse; Sülze zu machen.	109
12. Ausgebakene Hühner.	109
13. Enten mit einer Holländischen Sauce.	110
14. Gans mit Aepfel: Sauce.	110

## B. Vom wilden Federvieh.

1. Salmy vom Fasan oder Nepphühnern.	111
2. Wilde Enten mit Oliven.	111
3. Wilde Gans mit Pfeffergurken.	112
4. Auerhahn.	112
	5.

- |                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| 5. Trappe à la Braise.            | Seite 112 |
| 6. Fricassée von Wachteln.        | 113       |
| 7. Kapphühner mit Orangen: Sauce. | 113       |
| 8. Gratin von Kramsvögeln.        | 113       |

### Sechstes Stück.

#### Von allerley Wildbret.

- |                            |     |
|----------------------------|-----|
| 1. Hirschzimmer zu kochen. | 114 |
| 2. Sauté von Hasen.        | 115 |
| 3. Civetti von Hasen.      | 116 |
| 4. Friandeau von Wild.     | 116 |

### Siebentes Stück.

#### Von Pasteten.

##### A. Kalte Pasteten.

- |                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 1. Kalte Pastete von Schinken.    | 117 |
| 2. Kalte Pastete vom Reh.         | 118 |
| 3. Kalte Pastete vom Hasen.       | 119 |
| 4. Kalte Pastete von Birkhühnern. | 119 |

5. Kalte Fasan: oder Nepphühner: Pastete. S. 119  
 6. Kalte Pastete von Gänselebern. 119

## B. Warme Pasteten.

1. Eine warme Fasanen: Pastete. 120  
 2. Warme Pasteten von Nepphühnern,  
 vom Capaun, Calcun. 121  
 3. Warme Pastete von Waldschneppen. 121  
 4. Warme Pasteten von Kramsvögeln und  
 Picafinen. 122

## C. Warme Buttermteig: Pasteten.

1. Schüssel: Pastete von jungen Hühnern 123  
 2. Pastete von Häringen. 124  
 3. Pastete vom Hecht und Karpfen. 124  
 4. Pastete von Stockfisch. 125

## D. Kleine Pasteten.

1. Muster: Pasteten. 125  
 2. Kalbfleisch: Pasteten. 126  
 3. Kleine Pasteten mit Ragout. 127  
 4. Kleine Pasteten von Fasanen. 127  
 5. Hache: Pasteten. 127

6. Fisch; Pasteten en Bechamelle.	Seite 127
7. Fisch; Pasteten anderer Art.	128
8. Krebs; Pasteten.	128
9. Kartoffel; Pasteten	128

### Achtes Stück.

### Von den Fischen.

1. Flußfische aus dem Salz zu kochen.	130
2. Seefische aus dem Salz zu kochen.	131
3. Steinbutte mit einer Holländischen Sauce.	132
4. Bürgerlicher Buttersfisch.	132
5. Karpfen à la Polonoise.	133
6. Speckbücklinge grillirt.	134
7. Gespickter Hecht gebacken.	134
8. Gespickter Karpfen.	135
9. Matelot vom Fisch.	135
10. Friandeau vom Hecht.	135
11. Fricassée vom Hecht.	136
12. Ragout von Quappensebern.	136
13. Frischer Lachs.	137
14. Geräucherter Lachs en Caisse.	137
15. Lachs grillirt.	138
16. Hal und Hechte en Marinade.	139
17. Geräucherte, marinirte Muräne.	139
	18.

- |   |           |
|---|-----------|
| 18. Bleiße oder Karpfen auf dem Roste zu braten.      | Seite 140 |
| 19. Hechte oder Zander auf dem Roste zu braten.       | 140       |
| 20. Hechte auf der Schüssel gestoft                   | 141       |
| 21. Hecht am Spieße gebraten.                         | 141       |
| 22. Hechte mit weißen Rüben.                          | 141       |
| 23. Karauschen gebacken.                              | 142       |
| 24. Psüch; Hecht.                                     | 142       |
| 25. Zander, Seebörs à la Bechamelle gebacken.         | 143       |
| 26. Moulade von Kal                                   | 144       |
| 27. Galatin von Kal.                                  | 144       |
| 28. Laberdan zu kochen.                               | 145       |
| 29. Bachschmerlen zu kochen                           | 145       |
| 30. Seezunge zu backen.                               | 145       |
| 31. Frisch gefangene Häringe und Neunaugen zu kochen. | 146       |
| 32. Neunaugen zu braten.                              | 146       |
| 33. Marinirte Störe.                                  | 146       |
| 34. Trockene Schollen zu kochen.                      | 147       |
| 35. Schleiße mit Speck und Zwiebeln.                  | 147       |
| 36. Häringe en Papillote.                             | 147       |
| 37. Seehummer zu kochen.                              | 148       |
| 38. Krebse zu kochen.                                 | 148       |
| 39. Krebse mit Sahne und Dill,                        | 148       |
| 40. Marterkrebse.                                     | 149       |
| 41. Fricassée von Fröschen.                           | 149       |
| 42. Muscheln zu kochen.                               | 149       |

- |                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| 43. See: Stinte gebacken.     | Seite 150 |
| 44. Börse à la Tartare, kalt. | 150       |
| 45. Forellen en Gallaty.      | 150       |

## Neuntes Stück.

## Von Gemüsen und Gartengewächsen.

- |  |     |
|--|-----|
| 1. Grüne Erbsen zu kochen.                       | 151 |
| 2. Grüne Bohnen.                                 | 152 |
| 3. Junge Mohrrüben.                              | 152 |
| 4. Spargel zu kochen.                            | 152 |
| 5. Blumenkohl zu kochen.                         | 153 |
| 6. Artischocken mit Sauce.                       | 153 |
| 7. Gestofte Endivien.                            | 153 |
| 8. Spinat.                                       | 154 |
| 9. Sauerampfer.                                  | 154 |
| 10. Zuckererbsen zu kochen.                      | 154 |
| 11. Gestofter Kopfsalat.                         | 155 |
| 12. Farfirter Kopfsalat.                         | 155 |
| 13. Farfirte Gurken.                             | 155 |
| 14. Märkische, kleine Rüben.                     | 155 |
| 15. Grünen oder braunen Kohl mit Ka-<br>stanien. | 156 |
| 16. Sauerkraut mit Aустern und Hasen;<br>braten. | 156 |
| 17. Savoyer Kohl.                                | 156 |
|  | 18. |

- |     |                                       |       |     |
|-----|---------------------------------------|-------|-----|
| 18. | Weißer Kohl.                          | Seite | 157 |
| 19. | Melirtes Gemüse auf Englische Art.    |       | 157 |
| 20. | Trockene Erbsen mit Pökelfleisch.     |       | 158 |
| 21. | Erbsen ohne Hülsen.                   |       | 158 |
| 22. | Linzen zu kochen mit Nepphühnern.     |       | 158 |
| 23. | Weißer Bohnen.                        |       | 159 |
| 24. | Große Bohnen zu kochen.               |       | 159 |
| 25. | Kohlrabi.                             |       | 159 |
| 26. | Kartoffeln zu kochen.                 |       | 159 |
| 27. | Kartoffeln gebraten.                  |       | 159 |
| 28. | Gebackene Kartoffeln mit Parmesankäse |       | 160 |
| 29. | Rother Kohl mit Äpfeln.               |       | 160 |
-

---

 Zweyter Theil.
 

---

## Erstes Stück.

## Von Entrees und combinirten Gerichten.

- |   |         |
|---|---------|
| 1. Casserolle au Ris mit Cnefs von Hüh-<br>nern.  | Seite 1 |
| 2. Timbal von Reis mit Ragout von<br>Kälbermilch. | 4       |
| 3. Poyiets von Kalbfleisch.                       | 5       |
| 4. Chartreuse von Wurzeln.                        | 5       |
| 5. Grenade von Blumenkohl.                        | 6       |
| 6. Hammelkeule en Surprise.                       | 7       |
|   | 7.      |



7. Filets von Calcan; Brust marbré.	Seite 7
8. Filets von Rieh mit Cornichons.	8
9. Macarony gebacken.	8
10. Reiß au Four à l'Italienne.	9
11. Grifette von kleinen Ital. Nudeln.	10
12. Harstelets.	10
13. Gespickte Puterbrüste glacirt.	11
14. Hospot mit Hammelschwänzen.	12
15. Ein großer Karpfen als Melever mit Ragout.	12
16. Aspic von Hühnern.	14

## Zweytes Stück.

## Von Gelee und blanc Manger.

1. Gelee von Hirschhorn.	15
2. Gelee von Kälberfüßen.	16
3. Punsch; Gelee von Hausenblase.	16
4. Himbeeren; Gelee.	17
5. Johannisbeeren; Gelee.	17
6. Aepfel; Gelee.	18
7. Quitten; Gelee.	18
8. Kraft; Gelee.	19
9. Blanc Manger.	19
10. Blanc Manger von Vanille.	20
11. Blanc Manger von Pistazient.	20

## Drittes Stück.

## Von verschiedenen Braten.

1. Ein Hirschzimmer zu braten.	Seite 21
2. Kehrücken zu braten.	22
3. Ein wildes Schweinszimmer oder Keule zu braten.	22
4. Einen Hasen zu braten.	22
5. Fasanen zu braten.	23
6. Feldhühner zu braten.	23
7. Capaunen zu braten.	23
8. Schnepfen zu braten.	24
9. Kramsvögel zu braten.	24
10. Lerchen zu braten.	25
11. Kälberbraten.	25
12. Hammelbraten.	25
13. Lammbraten.	25
14. Calcun zu braten.	25
15. Calcun mit frischen Trüffeln gebraten.	26
16. Gänse zu braten.	26
17. Enten zu braten.	26
18. Zunge Tauben zu braten.	27
19. Ortolanen zu braten.	27
20. Haselhühner zu braten.	27

## Viertes Stück.

## Von Salat.

1. Hävings : Salat.	Seite 28
2. Sardellen : Salat.	29
3. Sellerie : Salat.	29
4. Kopfsalat	30
5. Wurzel : Salat.	30
6. Kräuter : Salat.	31

## Fünftes Stück.

## Von verschiedenen Compotes.

1. Compote von Apfelsinen.	32
2. Compote von Kastanien.	33
3. Compote von Borsdorfer Aepfeln.	33
4. Compote von Kirschen.	33
5. Compote von Apricosen.	34
6. Compote von Quitten.	34
7. Compote von Birnen.	34
8. Compote von Stachelbeeren.	35
9. Compote von Himbeeren und Erdbeeren.	35
10. Compote von Melonen.	35
11. Compote von frischen Pflaumen.	36
12. Compote von Brunellen.	36
13. Marmelade von Aepfeln.	36

## Sechstes Stück.

## Von Puddings, Mehl- und Eierspeisen.

## a. Vom Pudding.

1. Englischer Pudding.	Seite 37
2. Reiß; Pudding.	38
3. Aepfel; Pudding.	38
4. Mehl; Pudding.	39
5. Krebs; Pudding.	39
6. Hecht; Pudding.	40
7. Stockfisch; Pudding.	40

## b. Von Mehlspeisen.

1. Wiener Mehlspeise.	41
2. Spinat; Strudel.	41
3. Krebs; Strudel.	42
4. Gebackener Gries mit Kirschen.	43
5. Gebackener Sajj.	43
6. Aepfel; Brot.	44
7. Farbirte Dampf; Strudeln.	45
8. Gebackener Reiß mit Aepfeln.	46
9. Kalter Reiß mit Aepfeln.	47
10. Kalter Reiß mit Orange und Apricosen.	47
11. Charlotte von Aepfeln.	48
12. Frisette von Bisquit.	49
	13.

- |     |                               |          |
|-----|-------------------------------|----------|
| 13. | Russische Vulkan.             | Seite 49 |
| 14. | Raspelkornel mit rothen Wein. | 49       |

## c. Von Eyspeisen.

- |     |   |    |
|-----|---|----|
| 1.  | Omelettes à la Neige.                           | 50 |
| 2.  | Omelettes à la Francoise mit Zwiebel-<br>Sauce. | 50 |
| 3.  | Farsirte Omelettes.                             | 51 |
| 4.  | Omelettes mit Apfelmus.                         | 51 |
| 5.  | Omelettes mit Schinken.                         | 51 |
| 6.  | Englische Omelettes.                            | 52 |
| 7.  | Plinsen zu backen.                              | 52 |
| 8.  | Eyer en Bechamelle.                             | 53 |
| 9.  | Spiegel; Eyer.                                  | 53 |
| 10. | Verlorne Eyer.                                  | 54 |
| 11. | Rühr; Eyer.                                     | 54 |
| 12. | Eyerkäse zu machen.                             | 55 |
| 13. | Milch von Eyern.                                | 55 |

## Siebentes Stück.

## Von Cremes.

- |    |                           |    |
|----|---------------------------|----|
| 1. | Cremie von Sahne Belaute. | 57 |
| 2. | Thee; Creme.              | 58 |
| 3. | Chokoladen; Creme.        | 58 |
|    |                           | 4. |

4. Vanille: Creme.	Seite 58
5. Kaffee: Creme.	58
6. Creme von Eyern und Pistazien.	59
7. Creme brouillée.	59
8. Wein: Creme.	60
9. Spanische Creme.	60
10. Orangen: Creme.	60
11. Citronen: Muß.	60
12. Flammary von Weißmehl.	61
13. Ciffel von Haferschrot.	61
14. Creme von Sajo.	62

### Achtes Stück.

#### Verschiedene Backwerke.

1. Einen Baumkuchen zu backen.	64
2. Baumkuchen mit Chokolade.	65
3. Baum: Torte.	66
4. Wiener: Torte.	66
5. Brot: Torte	67
6. Torte von weißem Brote.	67
7. Sand: Torte.	68
8. Citronen: Torte.	68
9. Mandel: Torte.	69
10. Torte von Rindermark.	69
11. Kartoffel: Torte.	70
12. Creme: Torte.	70
	13.

13. Ringel : Torte.	Seite 71
14. Torte en Etage.	71
15. Berg : Torte.	71
16. Bisquit : Kuchen.	73
17. Bisquit : Kuchen anderer Art.	73
18. Chokoladen : Bisquit.	73
19. Citronen : Bisquit.	74
20. Kleine Bisquits oder Zuckerbrot.	74
21. Aepfel : Torte.	74
22. Brunellen.	75
23. Apfel : Kuchen.	75
24. Marzipan von Mandeln.	75
25. Crocando zu machen.	76
26. Mandelspäne.	76
27. Mandelspäne auf eine andere Art.	77
28. Bisquit : Späne.	77
29. Citronen : Späne.	77
30. Butter : Bisquit.	77
31. Holländischer Kuchen.	78
32. Einen feinen Süster zu backen.	78
33. Spritzkuchen.	79
34. Schneebälle.	79
35. Prinzessin : Brot.	80
36. Pfannkuchen.	80
37. Meriquens mit saurer Sahne.	81
38. Wasserkuchen zu backen.	82
39. Bignets bavois.	82
40. Wiener : Callatschen.	83
41. Zucker : Callatschen.	83
	42.

42. Carlsbader : Callatschen,	Seite 84
43. Englische Tourtelettes,	84
44. Reiß : Tourtelettes,	85
45. Citronen : Tourtelettes,	85
46. Tourtelettes mit Citronen : Creme,	85
47. Englische Brezeln,	86
48. Pflaumenkuchen,	86
49. Kirschkuchen,	87
50. Creme : Kuchen,	87
51. Tabacksrullen,	88
52. Verlangour,	88
53. Zimmet : Waffeln,	89
54. Portugieser Kuchen,	89
55. Napf : oder Topf : Kuchen,	89
56. Anisekuchen,	90
57. Orange : Kuchen,	90
58. Chokoladen : Kuchen,	91
59. Krause Kuchen,	91
60. Wespennest,	92
61. Zimmet : Kuchen,	92
62. Kaiserkuchen,	92
63. Zuckerbrezeln,	93
64. Sahnekuchen,	93
65. Eisenkuchen,	93
66. Mandel : Callatschen,	94
67. Roulade von Mandeln,	94
68. Englisches Schnittgebäckes,	95
69. Tausendjahrkuchen,	95
70. Pfefferkuchen,	96



71.	Kaffee-Brot.	Seite	96
72.	Mandelkränze,		96
73.	Zuckerschnitte,		97
74.	Krebstuchen,		97
75.	Kleine Butterbrezeln,		97

## Neuntes Stück.

## Von Gefrorenen.

1.	Wie das Gefrorene angefertig wird,	98
2.	Gefrorenes von Früchten.	99
3.	Gefrorenes von Citronen.	99
4.	Gefrorenes von Punsch,	100
5.	Gefrorenes von Sahne mit Vanille	100
6.	Gefrorenes von Makaronen.	100
7.	Gefrorenes von Kaffee,	100
8.	Gefrorenes von Thee,	101
9.	Gefrorenes von Chokolade,	101
10.	Gefrorenes von schwarzem Brote,	101
11.	Gefrorenes von Sahne mit ganzen Erdbeeren	102
12.	Gefrorenes von Marasquin,	102

## Zehntes Stück.

## Von eingemachten Früchten.

1.	Apricosen mit Kernen einzumachen,	104
2.	Apricosen: Marmelade,	105

3.	Himbeeren: und Johannisbeeren: Gelee	S. 105
4.	Ganze Himbeeren und Johannisbeeren.	106
5.	Rothe und schwarze Kirschen einzu: machen.	107
6.	Hagebutten: Marmelade.	107
7.	Essig: Pflaumen und Kirschen.	108
8.	Branntwein: Früchte.	108
9.	Kleine grüne Pomeranzen,	109
10.	Orangen: Blüthe.	110
11.	Grüne Pflaumen.	110
12.	Salzgurken einzumachen.	111
13.	Essiggurken einzumachen.	111
14.	Champignons einzumachen.	112
15.	Soja zu verfertigen.	112

### Elftes Stück.

#### Von den Punsch.

1.	Apfelsinen: Punsch, kalt.	114
2.	Champagner: Punsch, kalt.	115
3.	Kalter Punsch von Ananas.	115
4.	Kalter Kirschpunsch.	116
5.	Warmer, rother Punsch.	116
6.	Warmer, weißer Punsch.	117
7.	Pfirsichen: Punsch à la Prince Louis de Prusse.	117
8.	Eispunsch von Himboeren.	118
		9.

9. Eispunsch von Apfelsinen.	Seite 119
10. Einen warmen Weispunsch zu machen.	119
11. Eispunsch von Vanille auf vier Bou: teillen.	120
12. Eispunsch von Marasquin.	120
13. Ein warmer Eyerpunsch.	121
14. Pohnischer Thee.	121
15. Ein Englischer Punsch.	122
 Anhang für den Koch im Feide.	 123

# Verbesserungen.

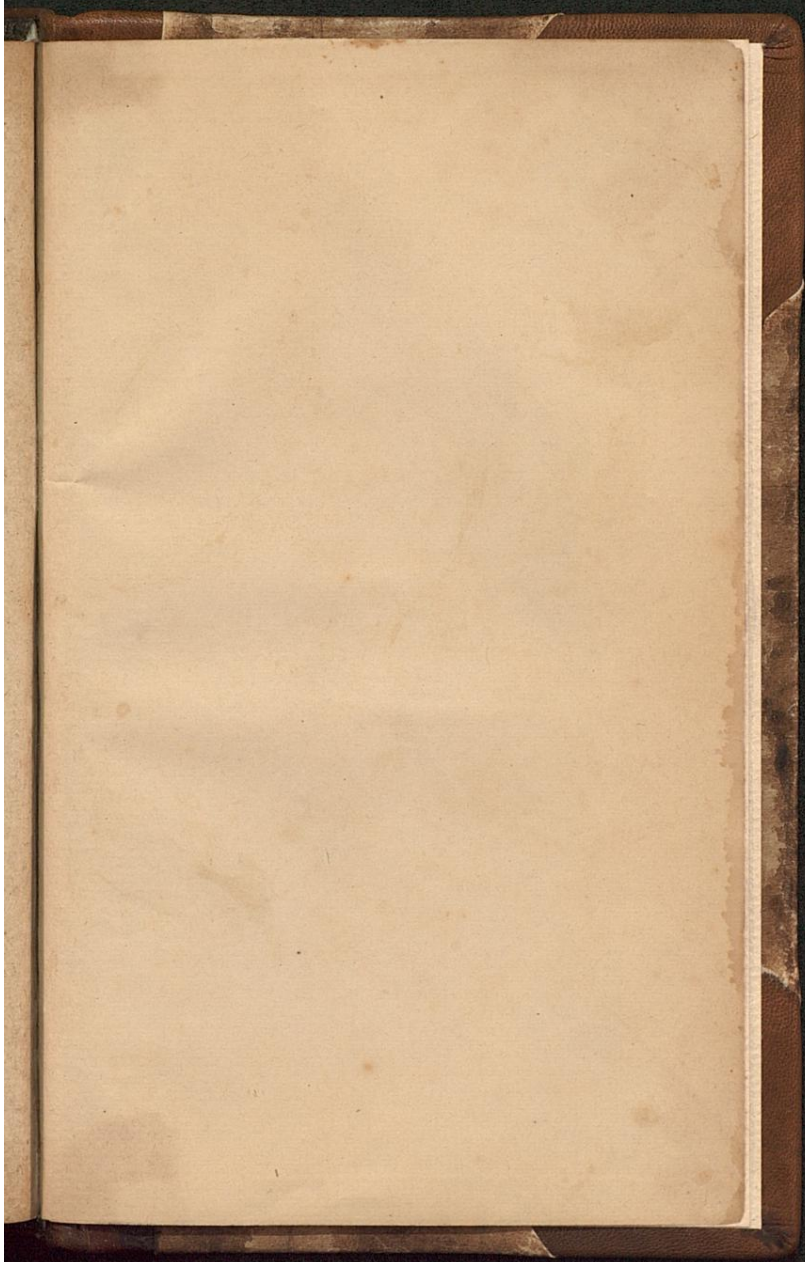
## Erster Theil.

- Seite. 7. Zeile 10. von oben lies statt  $\frac{3}{4}$  Fuß,  
1 Fuß breit.
- S. 9. Z. 5. von oben l. st. 9 Zoll, 1 Fuß.
- 80. — 3. von oben l. st. dicken, weißen Coultis
- 81. — 8. von oben l. st. Stacirte, Glacirte.
- 82. — 19. von oben l. st. lang, lang.
- 120. — 7. von oben l. st. basonders, besonders
- 125. — 17. von oben l. st. Mehl, Butter und  
Mehl.
- 131. — 13. von oben l. st. geschmolzene Butter,  
frische Butter.
- 158. — 1. von oben l. st. Sajo, Soja.

## Zwenter Theil.

- S. 5. Z. 3. 3. von unten l. st. einen Zoll lang,  
 $1\frac{1}{2}$  Zoll.
- 8. — 3. von unten l. st.  $1\frac{1}{2}$  Pfund,  $\frac{1}{2}$  Pfund  
abgekochte Pökel-Rinder-Zunge.
- 23. — 9. von unten l. st. so macht, sonst macht.
- 56. — 2 von oben muß es heißen, in kochen;  
des Wasser setzt man dann die Form, deckt ic.
- 80. Z. 15. von oben l. st. warmen Ofen, warmen  
Orte.

In beyden Theilen soll das Wort Fricandau,  
Fricandau heißen.

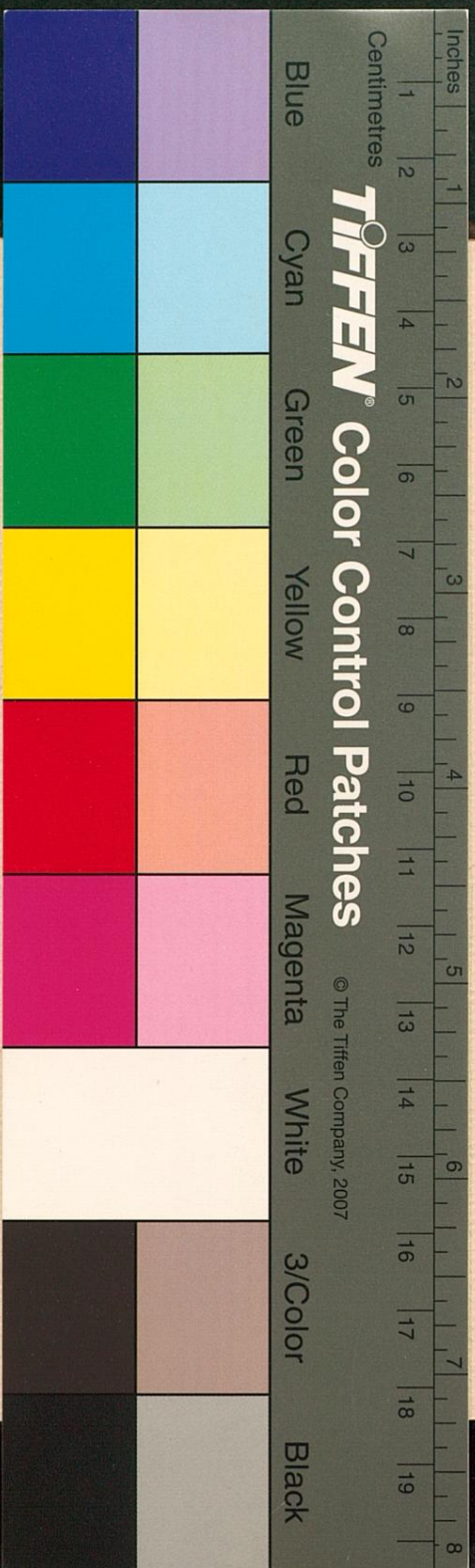












Inches  
Centimetres

# TIFFEN Color Control Patches

© The Tiffen Company, 2007

Blue      Cyan      Green      Yellow      Red      Magenta      White      3/Color      Black



