NYPL RESEARCH LIBRARIES
3 3433 08224586 5

Digitized by Google

Original from
NEW YORK PUBLIC LIBRARY

, Cooney, Simão

Digitized by Google
Original from
YORK PUBLIC LIBRARY

	Seite.
Aepfel-Kräpfli	272
Aepfel-Müesli	274
Aepfel-Ring	267
Andere Art	268
Aepfel-Tschu	269
Birnen-Compote	274
Birnen-Schnitz	274
Charlotte von Birnen	275
Compote v. Pomeranzen	281
Andere Art	282
Compote v. Zahmkirschen oder Ammern	276
Compote von grünen Zwetschgen	277
Chocolat-Birnen	275
Erdbeer-Müesli	278
Erdbeer-Ring	279
Andere Art	279
Ganze saure Aepfel	266
Gebratene halbe Aepfel	267
Halbe Aepfel auf der Chaufferette	267
Heidelbeer-Müesli	278
Himbeer-Ring	280
Andere Art	280
Kirschen-Compote	276
Kalte Schaale von Erdbeeren	279
Kalte Schaale von Brod	280
Obst-Macedoine	283
Andere Art	284
Pfirsiche auf portugiesische Art	281
Süße Aepfelschnitz	266
Verdämpfte Kirschen	277
Verdämpfte Zwetschgen	277

Plattenmüesli, Pudding, Köpfli.

Aepfelgelée-Kopf	309
Aepfel-Kopf mit einer Meringue	309
Aepfel-Pudding	297
Ammermehl-Pudding	296
Auflauf von Erdbeeren	315
Auflauf von Gelée	315
Bagatelle	323
Blanc-manger	320
Andere Art	320
Brod-Pudding	288
Andere Art	289
Crême-Köpfli	305
Charlotte russe	314
Chocolat-Kopf	306
Andere Art	306
Andere Art	307
Andere Art	307
Andere Art	308
Andere Art	308
Chocolat-Crême mousseuse	319
Chocolat-Pudding	298
Englischer Plumpudding	300
Erdbeer-Knopf	323
Erdäpfel-Pudding	290
Frucht-Pudding	298
Andere Art	299
Gestürzte Citronen-Crême	318
Gries-Pudding	287
Andere Art	288
Haselnuß-Köpfli	311
Haselnuß-Pudding	292
Andere Art	292
Kaffee-Köpfli	310
Andere Art	310
Kaffee-Köpfli m. Caramelle	311
Kaffee-Crême mousseuse	319
Kastanien-Köpfli	313
Andere Art	313
Andere Art	313
Kastanien-Pudding	294
Köpfli von gebr. Zucker	302
Köpfli mit Caramelle	303

Digitized by Google
Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Seite.
Rhum-Crême 325
Sillapoup 337
Spinat-Crême . . . 335
Vanille-Crême . . . 332
Wasser-Crême . . . 325
Andere Art . . . 326
Wein-Crême 324
Andere Art . . . 324
Andere Art . . . 325
Weiße Mandel-Crême . 334

Zucker- und Teigwerk zum Nachtisch und Abendessen.

Anis-Tourteletten . . 352
Anis-Stängeli . . . 371
Anis-Ring. 355
Anis-Ringli 356
Anis-Brödchen . . . 348
Andere Art . . . 349
Andere Art . . . 349
Anis-Brödchen oder Freiburger Kräbeli . . 349
Belgrader Brod . . . 342
Bettler-Brod 342
Brod-Stängeli . . . 370
Butter-Tourteletten . . 353
Butter-Zuckerbrod . . 339
Chocolat-Brödchen . . 351
Andere Art . . . 351
Chocolat-Herz . . . 377
Chocolat-Kuchen . . . 364
Andere Art . . . 364
Andere Art . . . 365
Chocolat-Tourteletten . 354
Chocolat-Zuckerbrod . . 342
Chinoise 374
Citronen-Ringli . . . 356
Citronen-Brödchen . . 350
Citronen-Boucles . . 373
Citronen-Kuchen . . . 368
Craquelins 374
Croquante 378
Andere Art . . . 379
Andere Art . . . 379
Englischer Kuchen . . 367
Andere Art . . . 367
Andere Art . . . 367
Erdäpfel-Kuchen . . . 368
Fenchel-Schnitten . . 345
Andere Art . . . 346
Fenchel-Kuchen . . . 361
Freiburger-Kuchen . . 365
Freimaurer-Brod. . . 343
Gâteaux de Zweisimmen 369
Gâteaux de Milan . . 369
Andere Art . . . 370
Andere Art . . . 370
Genfer Kuchen . . . 365
Geschmolzene Brödchen . 347
Glacirte Kastanien . . 379
Andere Art . . . 379
Grafen-Brödchen . . . 351
Grafenrieder-Kuchen . . 365
Gugelhopf (Bierbrod) . 344
Gute Carreaux . . . 378
Halb-Zuckerbrod-Kuchen . 341
Haselnuß-Brödchen . . 347
Andere Art, weiße . 348
Haselnuß-Boucles . . 373
Haselnuß-Kuchen . . . 364
Haselnuß-Zuckerbrod . . 340
Holländischer Kuchen . 366
Kaffee-Brödchen . . . 350
Kleine Maccaronen . . 378
Kleine Tabakrölli . . 377
Krüsch-Brödchen . . . 350
Krüsch-Kuchen. . . . 362
Andere Art . . . 362
Andere Art . . . 363
Andere Art . . . 363
Kuchen à la hâte . . 359

Digitized by Google
Original from
NEW YORK PUBLIC LIBRARY

7. Säukraut (Löwenzahn) mit Nesseln.

Man nimmt 2 Theile junges Säukraut und 1 Theil junge Nesseln, brüht dieses zusammen sehr weich in viel Wasser, kühlt es 2—3 Mal in frischem Wasser ab, bis es ganz kalt ist, preßt dann alles Wasser daraus und hackt es fein, läßt Schweinefett oder zerlassenen Speck recht heiß werden und dämpft eine halbe kleingehackte Zwiebel darein, thut das Kraut darein, rührt Salz und je nach der größern oder kleinern Portion Kraut, 2—3 kleine Kellen (Kochlöffel) voll Mehl trocken darein, verdünnt es gehörig mit Fleischbrühe oder Wasser; nun wird es so lange auf gelindem Feuer gekocht, bis es den Geschmack von rohen Mehl verloren hat, und dann angerichtet. Wenn man will, so kann man einige in heiße Butter aufgeschlagene frische Eier oder Stierenaugen auf die Platte darüber legen. Ganz gleich wie dieses wird auch der gehackte Spinat gekocht.

8. Mangold.

Wird gebrüht, bis die Storzen weich sind, abgekühlt und gehackt, doch nicht so klein wie der Spinat und das Säukraut, übrigens aber gleich damit verfahren; ein wenig Pfefferpulver und Essig, ehe er angerichtet wird, geht ihm sehr gut.

9. Krautstiele oder Storzen.

Das Kraut wird abgestreift und die Storzen weich gebrüht, gekühlt und gehackt, doch nicht sehr klein; dann schweizt man in Schweinefett oder Butter eine kleine gehackte halbe Zwiebel mit einer guten Kelle Mehl schön gelb, rührt es mit ein wenig Wasser oder Fleischbrühe zart an, thut Salz, ein wenig Pfefferpulver, Essig und, wer ihn liebt, ein wenig Kümmel, dann die gehackten Storzen darein und läßt sie ein wenig kochen.

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

8. Abgeschweizte Erdäpfel.

Die Erdäpfel werden wie für Rösti geschält und gescheibelt, doch etwas dicker, dann klein geschnittene Zwiebeln mit Mehl vermischt und in Butter schön gelb geröstet, mit Wasser oder Fleischbrühe zart angerührt, und die Erdäpfel mit Salz und einer Prise Pfeffer darin gekocht bis die Brühe nicht mehr ganz dünn ist.

9. Erdäpfel mit Milch.

Man macht eine Sauce mit frischer Butter, Mehl und Milch, die man immer rührt, bis sie kocht; sie muß nur dünn sein, weil sie durch's Kochen mit den Erdäpfeln dicker wird; wenn sie kocht, so thut man geschwellte gescheibelte Erdäpfel darein, Salz, ein wenig Nägelipulver oder Muskatnuß dazu, läßt sie ein wenig kochen auf gelindem Feuer oder Glut, bis sie nach Belieben eingekocht sind.

10. Erdäpfel mit Käs.

Zu einer Portion für 6—8 Personen nimmt man 4 große Löffel voll geschabten harten Käs, rührt ihn mit $^1/_8$ Maaß dünner Nidlen zart an, klopft 3 frische Eier darein, verfährt mit den Erdäpfeln ganz wie für eine Röste; wenn die Butter heiß ist und die Erdäpfel in der Pfanne sind, wird das Kästeigli daran geschüttet, wohl durcheinander gerührt und wie die Erdäpfel-Röste auf Glut oder gelindem Feuer geprägelt, bis sie von der Pfanne loslassen, und gleich auf die Platte umgekehrt wie die Röste.

11. Erdäpfel-Pudding.

Man schält etwa zwölf rohe Erdäpfel, sind sie gar groß, weniger, stößt sie durch die Rübhechel in frisches Wasser, bestreicht eine Kochplatte oder eine eiserne Schale recht wohl mit frischer Butter, nimmt die Erdäpfel aus

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

2. Hirn-Knöpflein.

Man nimmt ein halbes Kalbshirn, wascht und häutet es; dann läßt man 2 Loth Butter zergehen, doch ja nicht heiß werden, und rührt sie so lange, bis sie anfängt zu stehen, dann rührt man sie unter das Hirn, schlägt 2 Eier dazu, gießt eine Tasse Milch daran, fügt noch Salz, ein wenig Macis (Muskatblüthe) und Petersilie, fein geschnitten, hinzu, macht alles wohl unter einander, rührt Mehl dazu bis es die gehörige Dicke hat, formirt Knöpflein oder Kügelchen davon und läßt sie eine Viertelstunde in Fleischbrühe oder Wasser kochen.

3. Kalbfleisch-Knöpflein.

Man nimmt ein halbes Pfund Kalbermocken (Unterstück), thut alles Hautige und Faserige davon, hackt es mit ein wenig Rindermark und zwei Chalotten fein und stößt es dann noch in einem Mörser; gießt dann siedende Milch über Semmel- oder Milchbrod und läßt es weich werden, dann drückt man es aus und rührt es unter das Fleisch, thut ein Ei, ein wenig Pfeffer und Salz, fein geschnittene Petersilie und gehackte Citronenrinde dazu, rührt alles wohl unter einander, streut Mehl darüber, vermischt es wohl mit dem Uebrigen und verfährt damit wie mit dem Vorhergehenden.

4. Erdäpfel-Knöpflein.

Man nimmt 4 große oder 6 kleine geschwellte Erdäpfel, schält sie, und wenn sie kalt sind, reibt man sie fein, läßt 6 Loth frische Butter vergehen, rührt sie dazu, 2 ganze Eier und 2 Gelbe, in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Semmel- oder Milchbrod, 2 Löffel voll Nidlen, ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rührt alles wohl unter einander und verfährt wie oben.

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

14. Filet mit Madeira-Wein-Sauce.

Das Filet wird von Fett und häutigen Theilen gereinigt, die obere Seite der Länge nach mit Speckriemchen gespickt, mit etwas Fett, 1—2 gelben Rübli und Zwiebeln, Salz und Pfeffer auf nicht zu starkem Feuer, gut zugedeckt, gedämpft; ist der Jus schön gelb, so wird etwas Fleischbrühe zugegossen. So läßt man es $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde kochen, nimmt dann Rübli und Zwiebeln heraus, röstet einen Löffel voll Mehl in Butter gelb, löscht es mit einem Glas Madeira-Wein ab und gießt es zum Filet, sammt einer Handvoll Champignons und einigen Scheiben Trüffeln und läßt alles noch $^1/_4$ Stunde kochen. Beim Anrichten wird das Filet mit den Champignons und Trüffeln ringsum garnirt.

15. Gedämpftes Rindfleisch.

Es wird hiezu ein Stück Mocken genommen, dasselbe wohl geklopft und gespickt, dann einige mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln, eine Speckschwarte, ein gelbes Rübli, zwei Lorbeerblätter, Petersilie, Salz und Pfeffer und ein Schoppen Fleischbrühe, mit dem Fleisch in eine Bratschüssel oder in einen Topf im Bratofen oder auf schwachem Feuer zum Kochen gebracht. Nach einer halben Stunde wird ein Glas Essig, Fleischbrühe oder Wasser und zwei Schoppen weißer Wein daran gegossen und langsam drei bis vier Stunden gedämpft. Dann wird das Fleisch auf die gehörige Platte angerichtet, das Fett von der Sauce abgenommen, diese mit zwei in Fett braun gerösteten Löffel Mehl aufgekocht, durch den Seiher gegossen und zum Fleisch servirt. Gewöhnlich gibt man ganze Erdäpfel dazu, die vorher gesotten und in heiß gemachtem Speck oder Fett gelb geröstet sind.

375735B

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

streut es mit Salz so viel nöthig, und ein wenig Pfeffer; dann wird es in den Ofen gestellt und fleißig mit dem Wasser oder Jus, das in der Bratpfanne ist, begossen. Ist das Fleisch fett, so wird von dem Fett, das ausläuft, oben ab dem Jus genommen und ein wenig Wasser nachgegossen, daß immer genugsam Jus zum begießen bleibe. Das Fleisch muß vier gute Stunden im Oefelein sein. Eine kleine Stunde vor dem Essen werden rohe geschälte, mittlere Erdäpfel in die Bratpfanne rings um das Fleisch gelegt und mit dem Jus begossen, weßhalb eben genugsam Jus vorhanden sein muß. Ist nun das Fseisch, das immer fleißig begossen wird, weich und schön braun, und die Erdäpfel gelb, so wird es auf die Platte gethan, die Erdäpfel rings darum und gehörig Jus dazu und sogleich aufgetragen.

21. Gerollter Preßkopf von Rindfleisch.

Man nimmt 4 Pfund ganz dünnes Bauchstück, reibt es mit 2 Loth Salpeter und einer guten Handvoll Salz stark ein, dann läßt man es vier bis fünf Tage in einer Schüssel liegen und wendet es alle Tage; alsdann wird es auf einem Brett flach gelegt und wohl geklopft, gestoßenen Pfeffer und Nägeli darüber gestreut und nach Belieben mehr oder weniger klein geschnittene Zwiebeln, dann wird das Fleisch so fest als möglich zusammengerollt, mit einem Bindfaden stark umwunden und in einem Topf mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt; wenn es verschaumt ist, so thut man einen Büschel Petersilie, Majoran, einige Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel, ein gelbes Rübli und Salz nebst einem Schoppen Essig dazu und kocht es nun auf gelindem Feuer, bis das Fleisch weich ist; dann wird er herausgenommen, zwischen beide Bretter gelegt und mit Steinen recht beschwert, ist das Fleisch dann ganz kalt, wird der Faden abgenommen und das Fleisch mit Essig und Oel servirt.

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

6. Kapaun gedämpft.

Wenn der Kapaun gerupft, ausgenommen und troussirt ist, so wickelt man ihn in ein Tuch, mit Salz und Spezerei, wie Nägeli, Macis, Muskatnuß und läßt ihn auf schwachem Feuer in einer halben Maß Fleischbrühe dämpfen, bis er weich ist; damit er weiß bleibe wendet man ihn öfters um, nimmt ihn dann heraus, rührt die fein geriebenen Brosamen eines kleinen Milchbrödchens in die Brühe, läßt sie ein wenig einkochen und gießt sie über den Kapaun.

7. Schnepfen-Salmi.

Die Schnepfen werden an einem kühlen Orte aufgehangen und so lange in den Federn gelassen, bis sie reif sind, d. h. die Augen müssen trüb werden und der Schnepf nahe daran sein, Geruch zu bekommen. Dann werden sie trocken gerupft und jedes kleine Federchen rein davon gethan, mit kaltem Wasser sorgfältig abgewaschen, Kopf und Füße werden daran gelassen, das Eingeweide auch nicht heraus genommen und der Schnepf troussirt. Dann wird zu jedem Schnepf eine Brodschnitte (nicht zu dick) genommen, dieselben mit süßer Butter bestrichen und unter jeden Schnepf eine solche Schnitte in die Bratschüssel gelegt, Salz darauf gestreut und in den Ofen gethan, in die Bratschüssel wird höchstens 2—3 Löffel voll Wasser geschüttet, die Schnepfen mit der geschmolzenen Butter fleißig begossen und so lange im Ofen gelassen, bis das Eingeweide wenigstens zum Theil auf die Schnitten läuft und die Schnepfen anfangen auseinander zu fallen. Dann werden sie herausgenommen, in vier Theile zerschnitten, doch so, daß Hals und Schnabel an dem einen Flügel bleiben; das Eingeweide, das noch hinausfällt, wird mit dem auf den Schnitten, das dazu genommen wird, sorgfältig aufbehalten. Dann wird in

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

geschmolzen, ein Eßlöffel voll Mehl darein gethan und schön dunkelgelb geröstet, gießt dann Jus, so viel man zur Sauce nöthig hat, daran, thut eine mit Nägeli besteckte Zwiebel und etwas Citronenschale dazu; man läßt die Sauce so lange kochen, bis sie den Mehlgeschmack verloren hat. Die Hühnchen werden in guter Fleischbrühe langsam gekocht, damit sie schön weiß bleiben. Inzwischen wird Magen, Herz und Leber fein gehackt, Salz und ein wenig Gewürz darunter gemischt und dieß auf dünne Brodschnitten gethan, die mit frischer Butter bestrichen sind, dann werden sie in heiße Butter gelegt, zugedeckt und auf Glut gedämpft bis die Schnitten gelb sind; dann thut man sie auf eine Platte, die Hühnchen darauf, auf welche man ein wenig Citronensaft gießt, und dann die Sauce (die nicht zu dick sein darf) mit Sorgfalt rings um dieselben geschüttet, damit die Hühnchen schön weiß in der braunen Sauce liegen.

14. Huhn im Dampf.

Ein altes Huhn wird gestochen und im Keller 24 Stunden in die Erde gelegt, damit es recht mürbe werde; dann brüht man es mit siedendem Wasser, nimmt das Eingeweide heraus, wascht es etliche Mal aus frischem Wasser, troussirt es und reibt es mit Salz ein, thut ein paar Scheibchen Speck in einen Topf, legt das Huhn darauf sammt einer mit Nägeli besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einem gelben Rübli und einem Büschel zusammengebundener Petersilie, gießt soviel kaltes Wasser daran, daß es über dem Huhn zusammengeht, deckt den Topf zu und läßt das Huhn auf gelindem Feuer so lange kochen, bis das Wasser eingekocht und das Huhn weich ist; dann schwellt man Nudeln in gesalzenem Wasser und läßt dasselbe sauber davon ablaufen; wenn dann das Huhn schön gelb ist, legt man die Nudeln neben herum in den Topf, läßt sie sammt dem Huhn langsam dämpfen

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

in einer gelben Pfanne Fleischbrühe und ein Glas Wein siedend, daß es ob den Tauben zusammengehe, legt sie hinein und schwellt sie weich, streicht sie dann mit Eigelb an und backt sie in Butter langsam schön gelb.

8. Gebratener welscher Hahn.

Welschhahn oder Huhn müssen immer trocken gerupft werden, und zwar mit großer Sorgfalt, daß die Haut nicht Risse bekomme. Ist er gerupft, so wird unter dem einen Schenkel ein Schnitt gemacht, nicht größer als nöthig, um das Eingeweide auszunehmen, was sorgfältig geschehen muß, um die Oeffnung nicht zu vergrößern. Ist alles rein heraus, so wird auf der einen Seite am Kropf auch ein Schnitt gemacht, doch so viel möglich nur durch die obere Haut; der Kropf kann dann auf diese Weise mit seiner Haut ganz herausgeschält werden, die obere Haut darf aber nicht weiter verletzt werden, als was durch den Schnitt geschehen; nebst dem Kropf soll auch der Schluck uud Krossen ausgezogen werden. Ist dieß alles geschehen, wird der Hahn mit kaltem Wasser innen und außen sauber gewaschen und die leere Haut am Hals, worin der Kropf gelegen, mit überschwellten und von der Schale und Haut gereinigten Kastanien ausgefüllt, so viel als die Haut fassen kann; oder aber es wird Leber, Herz und Magen (welch letzterer aufgeschnitten, von der dicken, lederartigen Haut und was darin ist, gereinigt und ein wenig geschwellt wird) mit einem Milchling oder einem Stück kaltem Braten fein gehackt, oder auch mit in Milch geweichter Semmel vermengt. Kräutli, etwas Gewürz und ein Ei dazu gethan, dieß alles durch einander gerührt und die Haut, wo der Kropf war, mit der Fülle angefüllt und zusammengenäht. Dann wird der Hahn troussirt (die Schenkel mit einem Spießli oder Faden zusammen gehalten, daß die Oeffnung des Ausnehmens nicht sichtbar wird), in die Bratschüssel gelegt, Wasser darein gethan

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

und der Kopf mit Papier eingebunden. Nun legt man den Hahn in eine Casserolle oder eine Bratschüssel, thut ein paar Scheibchen Speck, ein Lorbeerblatt, eine mit Nägeli besteckte Zwiebel und einen Citronenschnitz dazu, läßt ihn im Ofen oder auf der Glut langsam braten, begießt ihn fleißig, wendet ihn öfters um und begießt ihn noch von Zeit zu Zeit mit Essig oder Citronensaft. Beim Zusetzen muß auch schon ein wenig Essig und Fleischbrühe in die Casserolle gegossen werden. Wenn er genug gebraten ist und angerichtet wird, gießt man noch heiß gemachte Butter, worein Citronensaft gedrückt ist, darauf; das Papier wird weggenommen und wenn man will mit Citronenscheibchen belegt.

15. Feld- und Rebhühner.

Diese werden bis auf den Kopf gerupft und der Kropf und das Eingeweide rein ausgenommen; dann wascht man sie mit Wein aus, biegt die Füße um und legt sie ein paar Tage in Wein oder schwachen Essig; wenn man sie braten will wascht man sie aus diesem heraus, reibt sie in- und auswendig mit Salz, Pfeffer und Nägeli, spickt sie mit feingeschnittenem Speck und bindet sie in Rebblätter, besonders über die Brust ein, steckt eine kleine ganze Zwiebel hinein, bindet den Kopf in Papier und legt die Hühner in eine Casserolle oder Bratschüssel, thut eine Scheibe fetten Speck dazu, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, legt eine mit Nägeli besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und etwas Citronenschale dazu, stellt sie in den Ofen oder auf Glut und läßt sie unter öfterem Begießen langsam aber nicht stark braten; wenn sie genugsam gebraten sind legt man sie auf eine Platte, löst die Rebblätter davon, drückt ein wenig Citronensaft in die Sauce, worin sie gebraten wurden, und schüttet sie auf die Platte. Es darf aber nicht zu viel Jus sein.

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Deckel, den man aufheben muß, schön dunkelroth sein und keinen übeln Geruch haben, der Fisch beim Anrühren nicht schleimicht sein und nicht zu blaß und steif.

Ein schöner großer Hecht wird, nachdem er von den Schuppen, die mit dem Messer abgeschabt werden, gereinigt ist, ausgenommen, und innen und außen in einem großen Kessel mit kaltem Wasser wohl gewaschen. Dann wird er auf beiden Seiten der Breite nach gehickt, von vier zu vier Fingerbreiten auseinander, die Hicke beider Seiten dürfen sich aber nicht begegnen, sonst zerfällt er beim Braten; dann wird er mit Salz gerieben, auf dem Rost im Ofen gebraten und mehrmals mit frischer Butter bestrichen. Man kann eine Sauce dazu geben von frischer Butter, Mehl und Nidlen, einem Löffel voll Capern, Muskatnuß, ein wenig Salz dazu, sie muß nicht lange kochen. Statt einer Sauce kann man auch einen Salat von Kräutli dazu serviren.

2. Hecht am Wein.

Derselbe wird wie oben gereinigt und ausgenommen, und ist er groß, ebenfalls einige Male gehickt. Hat man einen langen Fischkessel, so kann man den Fisch seiner ganzen Länge nach lassen; hat man nur eine gewöhnliche Pfanne, so wird er gekrümmt, d. h. der Schwanz ihm in den Mund gegeben, so daß er mit den Zähnen gehalten wird. Dann wird er in eine Messingpfanne gelegt, eine Handvoll Salz, drei Scheibchen Citronen, ein Büschelchen ganze Nägeli, ebensoviel Pfeffer, einige Blättchen Macis, 6—8 ganz kleine Zwiebeln, eine Handvoll Petersilie, eine gebähte Brodschnitte, $^1/_2$ Maß Wein, Fleischbrühe und Wasser, daß es über dem Hecht zusammengehe, ein Stück frische Butter dazu gethan, und alles zusammen auf lebhaftem Feuer zugedeckt gekocht, bis der Fisch durchkocht ist, nicht mehr blutet und das Fleisch sich vom Grat lösen will, was am sichersten gerade unter den Ohren bemerkt

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

süße Butter, läßt sie in einem Messingpfännchen auf schwacher Glut schmelzen, rührt eine Kelle voll Mehl darein, gießt gute Fleischbrühe unter beständigem Rühren dazu, bis die Sauce die gehörige Dicke hat (sie darf nicht zu dick sein), thut ziemlich viel gestoßenen Macis darein und Salz, und läßt sie auf schwacher Glut nicht lange kochen; sie wird in einer Sauciere zu den Fischen servirt.

7. Fische mit Capris-Sauce.

Die Fische werden im Wasser mit Salz, Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer und Citronenscheibchen weich gekocht und folgende Sauce dazu gegeben: Ein Stück frische Butter und ein Löffel voll Mehl wird mit Nidlen angerührt und einige Minuten gekocht; beim Anrichten legt man Capern und die Citronenscheibchen, die mit den Fischen gekocht waren, in die Sauce, sie sollen aber nicht darin kochen, weil die Sauce gerinnen würde.

8. Forellen nach Genfer Art.

Wenn die Fische geputzt und troussirt sind, werden sie in eine Pfanne von Messing gethan, mit einer ganzen Zwiebel, einer gebähten Brodrinde, Salz und genugsam gutem rothem Wein. Dann thut man sie auf ein starkes Feuer und will der Wein zu kochen anfangen, so zündet man denselben an und läßt ihn ausbrennen, thut dann Gewürz dazu und läßt die Fische kochen, bis nur noch so viel Wein übrig bleibt, als für die Sauce nothwendig ist; rangirt dieselben mit Sorgfalt auf die Platte, in der man sie auftragen will, richtet die Sauce durch das Tamis und bindet sie mit vieler frischer Butter, rührt sie fortwährend bis sie kocht, und schüttet sie über die Fische.

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

9. Forellen zu mariniren.

Die Forellen müssen sauber geputzt, gewaschen und abgetropft sein, dann werden sie in beliebige Stücke geschnitten und in feinem Olivenöl gebacken und dann in einer Platte verlegt bis sie kalt sind; hernach werden sie in eine irdene glasirte Schüssel rangirt, Pfeffer, Salz, Lorbeerblättchen und Rosmarin darüber gestreut, dann das Oel, in dem sie gebacken worden, lau darüber geschüttet und zwei Gläser guten Essig dazu gethan; das Oel soll ob den Fischen schwimmen.

10. Gebackene Fische.

Zum Backen werden gewöhnlich kleine Fische genommen, z. B. kleine Bachforellen, Egli, Alböck, Balken oder sogenannte Surseefische, Heurlinge u. dgl. Sind sie geputzt, ausgenommen, gewaschen und wohl abgetropft, so werden die größern in der Mitte gespalten und der Kopf durch die Oeffnung gesteckt, so daß die Haut nach innen gekehrt ist; auch schneidet man die ordentlich großen in drei Stücke. Dann mischt man auf einem Teller Mehl und Salz durcheinander, wälzt die Fische darin wohl um und backt sie in heißer Butter schön gelb.

11. Gebackene Häringe.

Die Häringe werden zwölf Stunden lang in frisches Wasser gelegt, aus diesem und noch aus mehrern frischen Wassern sauber heraus gewaschen, mit einem Tuche getrocknet, ausgenommen, die Haut abgezogen und die Gräte, so viel man kann, davon gelöst. Dann schneidet man die Häringe der Breite nach in zollbreite Stückchen, kehrt sie in Ei und dann in geriebenem Brod um und backt sie in heißem Schmalz schnell.

Man kann die Häringe, auf diese Weise gewaschen und geputzt, statt durch Ei und Brodkrumen gezogen, in

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

20. Gebackene Frösche.

Wenn die Frösche mit Salz bestreut und gewaschen sind, läßt man sie vertropfen, macht einen Teig von weißem Mehl mit lauer Milch zart angerührt, klopft drei ganze Eier darunter, ein wenig Salz, tunkt die Frösche darein und backt sie in heißer Butter schön gelb.

21. Gesottene Krebse.

Die Krebse werden mit einer starken Handvoll Salz, einem Glas Wein, einer Prise Pfeffer und einem Büschel Petersilie in nicht ganz siedendes Wasser gethan, auf starkem Feuer gekocht bis sie roth und einige Wälle darüber gegangen sind, dann auf die Schüssel rangirt, mit einer Serviette bedeckt und heiß aufgetragen.

22. Gebackene Krebse.

Dazu nimmt man von den kleinsten Suppenkrebsen, welchen man lebendig den Darm aus dem Schwanze zieht, macht einen Teig wie für die gebackenen Frösche, tunkt die Krebse darein und backt sie in sehr heißer Butter.

Schweinefleisch und Wildpret.

1. Gebratenes Spanferkel.

Wenn das Ferkel geputzt und ausgenommen ist, so legt man es auf ein trockenes Tuch auf den Rücken, gießt ein wenig Essig in den hohlen Leib, streut auch etwas

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

gerieben (bei den hintern Schinken wird eine kleine Hand voll Salz mit ein wenig Salpeter und Pfefferpulver beim Knochen hineingestoßen) und dann in eine hölzerne Bütte gelegt. Gewöhnlich legt man auf den Boden die Speckseiten, bestreut sie mit Salz und ein wenig Salpeter, das übrige Fleisch wird ordentlich darauf gelegt; die Bütte muß etwas schief stehen, damit sich das Salzwasser sammeln kann; sobald solches vorhanden ist, wird das Fleisch täglich zwei Mal damit begossen. Nach vier bis fünf Tagen werden die Speckseiten in den Rauch gehangen, das Uebrige noch in der Bütte gelassen und fleißig begossen; kleinere Stücke und die vordern Schinken werden 8—10 Tage, die hintern Schinken, wenn sie groß sind, 14 Tage bis 3 Wochen im Salz gelassen, ehe man sie in den Rauch hängt; die kleinern Stücke sind in 10—14 Tagen genug geräuchert, größere Stücke aber, als Schinken, Kinnbacken u. dgl., dürfen nicht eher aus dem Rauch genommen werden, bis das magere Fleisch ganz trocken ist. Kann man das Fleisch nicht in einer Küche, wo es raucht, aufhängen, so ist es nöthig, daß man täglich zweimal Rauch von Wachholdergesträuch macht. Ist das Fleisch genug geräuchert, so verwahrt man es an einem trockenen Ort, wo weder die Sonne hinscheint, noch Fliegen dazu kommen können. Die Speckseiten bleiben am längsten im Rauch, und zwar bis sie schön trocken sind, sie dürfen aber ja nicht tropfen.

4. Schweinefleisch ungeräuchert gut aufzubehalten, oder petit-salé.

Man nimmt dazu Kinnbacken, Speck dem Hals nach und da, wo er am meisten durchspickt ist, auch Rippchen und Halsrippstückchen. Dieß alles wird in so große Stücke zerschnitten, als man zum Kochen gebrauchen will, jedes derselben mit Salz und etwas Salpeter gerieben, dann in

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

und kocht ihn im Salzwasser weich, bis sich die Knochen lösen, zieht ihn dann heraus und nimmt alle Knochen sorgfältig davon, daß der Kopf ganz bleibt. Alsdann bestreut man das Innere desselben, während er noch warm ist, mit Salz, Nägelipulver, Pfeffer, Macis, gehackter Citronenrinde, feinen Kräutli und 1—3 hartgesottenen, in Riemen geschnittenen Eiern, legt den Kopf so zusammen, daß das spitzige Ende gegen das dickere zu liegen kommt, und umbindet ihn mit einer breiten Schnur, damit er nicht in die weiche Masse einschneide, schlägt ihn dann in ein Tuch, beschwert ihn stark und legt ihn in eine starke Salzlauge oder in Essig, worin er sich einige Zeit aufbehalten läßt. Will man ihn serviren, so schneidet man Tranches davon und gibt eine Sauce von Essig, Oel, Pfeffer, Salz und Kräutli dazu, auch ein hart gesottenes gehacktes Ei und ein wenig Senf geht gut dazu.

22. Gebratener Has.

Einem Hasen, den man braten will, wird das Eingeweide zuerst herausgenommen, dann derselbe im Balg einige Tage an einem kühlen Ort aufgehangen; dann erst wird der Balg abgezogen, was man sich durch Jemand muß zeigen lassen, wenn man es nicht selbst gut versteht; der Hals, die vordern Schenkel und die Rippen werden davon geschnitten und zum Hasenpfeffer gebraucht; am Hasen werden die Häute, deren oft mehrere sind, mit einem scharfen Messer gelöst; es darf jedoch kein Fleisch mitgenommen werden, derselbe dann mit Lorbeerblättern, etwa 24 Wachholderbeeren und Pfeffer in scharfem Essig gebeizt, alle Tage gewendet und 6—8 Tage darin gelassen. Wenn man ihn braten will wird er mit Speck reichlich gespickt, die hintern Pfötchen, die dem Hasen gelassen werden und an denen der Pelz nicht abgezogen wird, werden zusammen gebunden und in dickes Papier gewickelt, daß die Haare im Ofen nicht abbrennen; dann legt man

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

4. Pasteten.

Zu der Fülle der Pasteten nimmt man entweder Kalbfleischkügelchen, die wie früher angezeigt gemacht werden, nur nicht so lange gekocht und die Sauce weggelassen; oder man nimmt Kalbfleisch nur in Stücke zerschnitten, oder auch Schaf-Coteletten, beides muß aber vorher in Fleischbrühe oder Wasser mit einem Glas Wein, Gewürz, einigen kleinen ganzen Zwiebeln, Citronenscheibchen und Weinbeeren gekocht werden, nur nicht zu lange, denn es darf nicht zu weich sein, da es in der Pastete auch noch weicher wird. Was man aber auch für Fleisch zur Fülle nehmen mag, seien es Kügelchen oder anderes Fleisch, so muß dasselbe kalt werden, ehe man die Pastete damit füllt; dann wird das Fleisch trocken, d. h. ohne Brühe auf den Teig rangirt und ist eine Lage gelegt, so streut man von den Weinbeeren, die mit dem Fleisch gekocht worden, darüber, auch ein paar Scheibchen Citronen und, wenn man will, Morcheln, ein paar Stäubchen Mehl, Salz und ein wenig Gewürz, legt dann das übrige Fleisch noch darüber, und ist alles darin, so verfährt man wie bei der ersten Lage und thut dann noch ein Stück süße Butter zerbröckelt darüber. Hat man Kügelchen, so thut man nach Belieben Krebsstielen dazu, auch Morcheln und Citronen, Weinbeeren aber keine, sonst das Gleiche wie oben. Bei der letzten Lage Fleisch muß man Sorge tragen, daß man dasselbe nicht zu nahe an das Bord lege, damit man den Deckel anschließen kann. Zu demselben wird mehr als die Hälfte des noch übrigen Teiges genommen, etwas dünner als für den Boden ausgetrölt, dann das Bord des Bodens mit Eierweiß bestrichen, der Deckel mit Sorgfalt über die Pasteten gelegt und ja nicht gespannt, denn er muß Raum genug haben, der Rand wird alsdann nur leicht an das Bord des Bodens, wo es mit Eierweiß bestrichen ist, angedrückt; es muß jedoch

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

ein Fingersbreit des Bodenrandes vorstehen; ist zu viel, so schneidet man ein wenig ab, bestreicht den Rand des Deckels wieder mit Eierweiß und überlegt den fingerbreiten Rand des Bodens einfach über den des Deckels und drückt ihn ringsum ordentlich an. Dann wird der Rest des Teiges so dünn wie möglich ausgetrölt und darf im Umfang nicht größer werden, als daß er den Deckel der Pastete bis zum Bord decke. Ehe man denselben darauf legt, werden mit der Spitze eines scharfen Messers überall kleine Einschnitte gemacht, in der Form eines Halbmondes oder sonst einer gefälligen Form, dann der Deckel dem Bord nach mit Eierweiß bestrichen und der durchschnittene obere Deckel darauf gelegt, nicht angedrückt, er darf auch ringsum nicht über das Bord gehen, dann wird die Pastete mit dem Gelben vom Ei angestrichen und im Ofen gebacken; sie muß wohl eine Stunde im Ofen sein, damit sie wohl durchbacke. Dann wird eine Sauce gemacht, zu Kügelchen-Pastete eine Sauce von Krebsjus, zur andern nur eine gewöhnliche von frischer Butter, Fleischbrühe und Muskatnuß, und wenn sie genug gekocht, ein Gelbes vom Ei darein geklopft. Ist die Pastete gebacken, so schneidet man oben im Deckel eine runde Oeffnung in der Größe eines Eies heraus, schüttet die Sauce da hinein und trägt die Pastete sogleich auf. Man kann auch statt des angezeigten Fleisches die Pastete mit Geflügel, als Hähneli, Tauben u. dgl. füllen, auch mit Kälber-Milchling oder Wildpret.

5. Kleine Ragouts-Pastetchen.

Man macht einen recht guten festen Teig wie oben, trölt ihn für den Boden in der Dicke eines Messerrückens aus (eher etwas dünner als dicker), und belegt damit die Mödeli, welche vorher mit süßer Butter wohl bestrichen werden; der Teig darf nicht hohl im Mödeli liegen und eben so wenig fest mit dem Finger angedrückt werden

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

oben, nur daß man statt der Milchling und der übrigen Zuthaten nichts anderes in die Pastete thut als von dem gekochten Stockfisch, ohne Sauce, hingegen einer großen Haselnuß groß süße Butter. Die Sauce wird erst in die Pastetchen gethan, wenn diese gebacken sind, und zwar auf gleiche Weise wie in Nr. 5 angezeigt ist; es versteht sich, daß sie unterdessen müssen warm behalten werden.

7. Fisch-Pastetchen.

Man hackt Reste von Fisch mit Chalotte und Petersilie, thut Gewürz, Salz und Nidlen darunter, und füllt die Pastetchen damit.

8. Kleine Pastetchen.

Man nimmt $^1/_{16}$ Mäß Semmelmehl, verhältnißmäßig Salz, fein zerrieben, $^1/_{16}$ Maß frisches Wasser, $^1/_4$ Pfund frische Butter und macht nun den Teig an wie einen andern Pastetenteig, trölt ihn Messerrückens dick aus, thut ihn in Mödeli und läßt ihn auf oder in einem nicht gar zu heißen Ofen trocknen; diese Portion soll wenigstens 4 Dutzend geben.

Fülle dazu. Man nimmt 1 Pfund Rindermocken, klopft denselben wohl und hackt ihn fein mit $^1/_4$ Pfund Rinderfett, würzt dieses mit Nägeli, Muskatnuß, Macis und Salz, setzt einen Löffel voll Essig, nach Belieben Citronenrinde oder Capern bei und verdünnt es mit frischem Wasser oder frischer Fleischbrühe, bis das Gehäck dünn ist. Wenn die Häfeli trocken genug sind, so thut man in jedes einen Löffel voll von dieser Fülle sammt einer Haselnuß groß frischer Butter, macht von gewöhnlichem Pastetenteig Deckel darauf und backt sie im Ofen.

9. Tauben-Pasteten.

Man macht ein gutes Ragout von Tauben, mit Trüffeln und Morcheln, hackt Magen, Leber und Herz der

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

den Teig gethan und süße Butter darauf, Stäbchen von Teig darüber gemacht, mit Eigelb angestrichen und gebacken.

12. Kräpflein.

Man hackt und würzt Fleisch wie oben für die Pasteten ohne Zucker, trölt den Teig aus wie oben, legt von der Fülle einen Löffel voll darauf, bestreicht den Teig rings um das Fleisch mit Eiweiß, überschlägt den Teig und drückt ihn in ovaler Form zusammen, schneidet ihn nicht zu knapp um das Kräpfchen herum ab und drückt ihn am Rand noch einmal fest zusammen, macht ein kleines überlegtes Bördchen und backt sie in Butter oder auch im Ofen, dann aber müssen sie mit Eigelb bestrichen sein.

13. Cardinal-Pasteten.

5009,

Hackt ein Pfund nur wenig geschwellten Kalbermocken mit 1 Pfund Nierenfett fein, mischt dann Pfeffer-, Nägeli- und Macispulver, von jedem eine Prise, eine halbe Muskatnuß, ein Büschelchen Zimmet, ein Viertelpfund Zucker, geschälte und gestoßene Mandeln, Weinbeeren, Rosinen und Citronat nach Belieben darunter, verdünnt es mit Wasser und Essig oder besser noch mit Fleischbrühe und thut diese Fülle wie bei Gehäckpasteten auf den Teig, süße Butter in kleine Stücke zerschnitten darauf, einen Deckel oder Stäbchen mit Eigelb angestrichen darüber, und backt sie im Ofen.

14. Gallerich-Pasteten.

Man nimmt einen Kalbermocken, schneidet die Häute und Knochen wohl davon ab, legt ihn ein paar Tage in Essig, hackt ihn dann fein mit ein paar Scheibchen Speck, würzt das Fleisch mit Salz, Capern oder Citronenrinden, Pfeffer, Nägeli und Macis, thut 2—3 Eierweiß und ein paar Löffel voll Nidlen darunter und vermengt alles wohl,

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Mehl darüber, dann der Deckel von Teig darauf gethan, mit Eigelb angestrichen und im Ofen gebacken; wenn sie kalt ist, wird oben im Deckel eine Oeffnung gemacht und kalter aber noch fließender Gallerich darein geschüttet.

16. Andere Art.

Der Teig dazu. Zu einem Pfund Mehl wird ein halbes Pfund frische Butter, zerschnitten und in einer Schüssel zerrieben, genommen, das Mehl auf's Brett gethan, in der Mitte eine Höhlung gemacht, die Butter darin nebst einer kleinen Prise zerriebenem Salz; dieß zusammen mit kaltem Wasser zu einem festen Teig gewirkt und in der Dicke eines kleinen Fingers ausgeströlt.

Die Fülle dazu. Ein halbes Pfund Speck wird zu Würfeln verschnitten; gewaschene und zerschnittene Morcheln und Anchois, fein gehackte Zwiebeln und Petersilie wird mit Ausnahme des Specks mit Brodbrosmen vermischt, Salz und Gewürz darunter gethan, dann ein Model oder eine Casserolle mit frischer Butter wohl angestrichen, mit Brodbrosmen bestreut und mit dem ausgeströlten Teig belegt. Jetzt wird auf dem Boden zuerst eine Lage von stark geklopftem und gebeiztem Rind- und Kalbfleisch oder Wildpret und Speckbröckli dazwischen gemacht, dann eine Lage von obiger Fülle, und so abgewechselt und abgetheilt, daß zu oberst Fleisch kommt; dann werden Citronenscheibchen, aus denen die Kerne entfernt werden, auf das Fleisch gelegt, ein Deckel von ausgeströltem Teig darauf gethan, der mit dem Seitendeckel fest zugedrückt und ein wenig überschlagen wird, dann die Pastete mit Eigelb, das mit ganz wenig kaltem Wasser verdünnt wird, angestrichen und wenigstens zwei Stunden lang im Ofen gebacken; alsdann wird sie mit großer Sorgfalt auf eine Platte umgewälzt und das Model abgenommen. Will man Gallerich dazu, so wird oben in die Pastete ein kleines rundes Loch gemacht, ein Trichter darein gesteckt und der Gallerich darein gegossen.

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

18. Andere Art.

Man braucht hiezu ziemlich viel und festen Teig und ein rundes hohes Model, dessen Ring abgelöst werden kann. Man macht von Teig einen doppelten Boden, da die Pastete sehr saftig ist, dann nimmt man Kalbfleischmocken und Schaffleisch, welche vorher gebeizt worden sind, schneidet davon ganz dünne Tranches, klopft sie tüchtig, macht von jedem eine Lage, dann eine Lage eben so dünne Schnitten Schinken, zwischen jede Lage dünne Speckscheibchen, Salz, Gewürz und ein wenig Mehl gestreut. Die Lücken werden mit Leber und Speck, zusammen fein gehackt, ausgefüllt, einen Deckel von Teig darauf gelegt, noch einen ausgeschnittenen dünnen Deckel darauf, mit Eigelb angestrichen, in der Mitte eine Oeffnung gemacht, welche mit Papier zugestopft wird; dann wird diese Pastete anderthalb Stunden in einem nicht zu heißen Ofen gebacken, am besten nach dem Brod im Backofen.

19. Hasen-Pasteten.

Auf dem Lande, wo man den Gallerich nicht leicht zu kaufen findet und auch selbst nicht immer das nöthige Fleisch, um solchen zu kochen, kann man den Hasenpfeffer sammt den Häuten und 1 oder 2 Pfund Kalb- oder Rindermocken nebst dem nöthigen Gewürz und Wein dazu nehmen, was einen guten Gallerich gibt. Sonst aber, wenn man den Hasenpfeffer zur Pastete nehmen will, so muß er gewaschen und 3 Tage gebeizt und dann mit ½ Pfund Speck fein gehackt werden. Dann thut man 1 oder 2 Löffel grob gehackte Capris, Pfeffer und Salz darunter und rührt dieß alles wohl durch einander; dieß ist die Fülle. Nun schneidet man 1 Pfund Kalbermocken in Würfel (alles roh) und legt sie beiseits. Für den Teig nimmt man zur Hälfte frische Butter und zur Hälfte Schweineschmalz, das nöthige Mehl, Salz und warmes Wasser und macht ihn recht mürbe. Man trölt ihn ziem-

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

viel, überlegt den Teig, drückt ihn zusammen und schneidet mit dem Rädchen ab, was zu viel vorsteht. Alsdann wird Fleischbrühe, die nicht fett sein darf, in einer großen Casserolle auf starke Glut oder Feuer gesetzt, und wenn dieselbe stark kocht, thut man die Agnolettes darein und läßt sie während zwölf Minuten darin kochen, sie dürfen nicht zu dicht in einander sein, zieht sie mit dem Schaumlöffel heraus und ordnet sie in eine silberne oder andere Kochplatte, immer eine Lage Agnolettes und eine Lage Jus und kleine Stücklein frische Butter; so läßt man sie langsam auf der Glut, nicht allzu lange, kochen und trägt dieselben in der gleichen Platte auf.

25. Krebs-Torte oder Pastete.

Man nimmt 3 Milch- oder Semmelbrödchen, weicht sie Tags vorher in warmer Milch ein, und verreibt sie, nachdem sie vertropfet sind, im Mörser ganz zart, rührt einige Eigelb darunter, sammt dem zu Schnee geschlagenen Weißen, und eine kleine Tasse voll Krebs-Jus. Alsdann wird eine Kochplatte mit frischer Butter wohl bestrichen, die Hälfte dieses Teiges darein gethan, darauf eine Fülle von Morcheln, die in Fleischbrühe und Wein gekocht worden, sammt geschwellten Milchling und Krebsstielen, Salz und ein wenig Gewürz, die andere Hälfte des Teiges darüber und im Ofen gebacken; sie wird in der Kochplatte aufgetragen.

26. Timbale.

Man belegt ein beliebiges Model oder eine tiefe Kochplatte mit nicht allzu dünn ausgewalztem Pastetenteig, belegt diesen Boden mit einer Lage in Fleischbrühe aufgekochter italienischer Maccaroni, darauf eine Lage gesottener und von den Häuten gereinigter Milchling mit Krebsschwänzen, Trüffeln, Morcheln und Krebsbutter be-

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Kabis, wenn er gehörig eingeknetet worden ist, schon Wasser genug gegeben haben, daß es ob dem Deckel zusammenläuft; sollte dieß nicht der Fall sein und den folgenden Tag, nachdem er eingemacht worden, noch kein Wasser ob dem Deckel sich zeigen, so gieße man alsdann so viel frisches Wasser darüber, bis es ob dem Deckel stehen bleibt, es ist aber weit besser, wenn der Kabis von selbst genug Wasser gibt. Man macht nun weiter nichts daran, als daß man 1—2 Mal den Schaum oder die Decke, die nach einiger Zeit sich oben auf dem Wasser setzt, mit einer Schaumkelle abnimmt. Nach sechs Wochen kann man anfangen, von diesem Kabis zu gebrauchen; alsdann nehme man die Steine ab, schöpfe das Wasser in ein reines Geschirr ab und nehme so viel Kabis als man bedarf, doch so, daß man nirgends Lücken mache, sondern überall gleich ablöse. Dann wird das Tuch und der Deckel in kaltem Wasser gewaschen und alles wieder in gehöriger Ordnung darauf gethan, das abgeschöpfte Wasser durch ein Tuch gerichtet und wieder darüber geschüttet, und so das gleiche Wasser beibehalten, so lange genugsam und dasselbe nicht unrein ist, in diesem Fall aber wird es durch frisches ersetzt.

2. Kohl.

Von schönem Kopfkohl thut man die äußern zähen Blätter weg, behaltet die grünen zarten und löst sie nur vom Kopfe ab; diesen schneidet man in zwei Theile, wascht die Blätter und die zerschnittenen Köpfe rein, läßt dann ein Kessi voll Wasser siedend werden, thut zuerst die grünen Blätter darein, läßt ein paar Wälle darüber gehen und thut dann auch die Köpfe dazu. Man muß mit einer großen Kelle den Kohl immer unter das Wasser tauchen, sonst wird der untere eher weich als der obere; er muß aber gar nicht weich geschwellt werden, und damit man wisse, wann er weich genug sei, ziehe man oft einen Kopf

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Sauce von frischer Butter und Nidlen sind sie sehr gut, aber dann müssen sie noch einmal und zwar ziemlich weich gebrüht werden, da sie in der Sauce nicht länger als eine kleine halbe Stunde kochen sollen.

6. Bohnen in Essig.

Die Bohnen werden sehr klein genommen, die Fäden abgezogen und in siedendem Wasser mit Rebblättern geschwellt, man läßt einen, höchstens zwei Wälle darüber gehen und zieht sie wieder heraus, läßt sie vertropfen und schwellt sie noch einmal in Essig und Rebblättern. Wenn sie dann weich genug sind, so zieht man sie heraus, läßt sie erkalten und thut sie in ein Glas mit ganzem Pfeffer, die Rebblätter darüber und frischer Essig, daß er über denselben zusammen gehe.

7. Rüben.

Die Rüben müssen geschält und dann gehobelt werden; sobald dieß geschehen, werden sie sogleich Züber um Züber in die Stande gethan, und jedesmal mit den flachen Händen fest geknetet, ohne Salz oder irgend etwas hinzu zu thun. Sind die Rüben alle so fest wie möglich eingeknetet, deckt man sie sogleich mit einem Tuch und Deckel wie beim andern sauern Gemüse, belastet sie schwer und gießt ein wenig frisches Wasser darüber. Den Tag nachher sollen die Rüben selbst genug Wasser gegeben haben, so daß es ordentlich über dem Deckel zusammenläuft. Dieses Wasser ändert man nicht und macht nichts daran, als daß man nach einiger Zeit die Decke, die sich oben auf setzt, mit einer Schaumkelle abnimmt. Nach zwei Monaten kann man auch davon nehmen; alsdann wird frisches Wasser darüber gethan, im Uebrigen alles wieder in gehörige Ordnung gebracht; das Wasser wird nicht jedesmal geändert, wenn man davon nimmt, der stärkere

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

und nach unter beständigem Rühren das Gries darein bis der Brei kocht und die beliebige Dicke hat. Mit dem Rühren wird fortgefahren bis er nicht mehr aufwallt; dann wird er auf gelinder Glut $^3/_4$ Stunden gekocht. Man rechnet zu $^3/_4$ Maß Milch eine kleine Tasse Gries. / $\frac{1}{8}$ /

3. Reis-Brei.

Zu einem Brei für zwei Personen rechnet man eine Tasse voll Reis, man nimmt also nach diesem Verhältniß so viel Reis als man Brei haben will. Der Reis wird, nachdem er erlesen ist, mit kaltem Wasser rein gewaschen und dann mit abgenommener Milch und einem kleinen Stück frischer Butter auf nicht zu starkes Feuer gesetzt und gekocht, bis die Milch eingekocht ist. Dann wird gute Milch darein geschüttet und der Reis zwei kleine Stunden auf Glut oder schwachem Feuer gekocht. Sollte der Brei zu dick werden, so kann man ein wenig Milch nachgießen; aber da, so wie bei jedem andern Brei, wo Milch nachgegossen wird, muß der Brei nachher noch ein wenig kochen. Hat man zum Aufkochen keine abgenommene Milch, so setzt man den Reis sogleich mit ganzer Milch auf's Feuer; dann kann auch die Butter weggelassen werden. Zu einer Tasse Reis rechnet man $^3/_4$ Maß Milch. / $\frac{1}{8}$

4. Erdäpfel-Brei.

Man schält geschwellte Erdäpfel, zerdrückt sie oder reibt sie mit dem Reibeisen. Dann thut man gute Milch mit einem Stücklein frischer Butter aufs Feuer, und wenn sie zu kochen anfängt, so rührt man so viel Erdäpfel darein, bis der Brei die gehörige Dicke hat, und läßt ihn eine Stunde auf gelindem Feuer kochen; wenn der Brei nicht dick genug ist, kann man eine Viertelstunde vor dem Essen eine Kelle voll Mehl mit Milch zart anrühren und darein thun; gesalzen wird er erst ganz kurz vor dem Essen. Von gedörrten Erdäpfeln wird der Brei

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

wenn man ihn, nachdem er gehörig eingekocht ist, Gänsefett oder gesottene Butter in einer Kuchenschüssel heiß macht und dann den Brei in der Dicke von zwei Finger darauf thut und ihn im Ofen prägelt.

7. Aepfel-Brei.

Man schält und schneidet saure Aepfel, die sich gut verkochen lassen in Schnitze oder halb, sticht das Herz aus und kocht sie in einem Hafen von Erz mit einem kleinen Stück frischer Butter und sehr wenig Wasser ganz weich, daß man sie zart verrühren kann und keine Bröcklein mehr bleiben, läßt sie dann auf gelindem Feuer völlig einkochen und unter öfterm Aufrühren ein wenig gelb werden. Alsdann rührt man, je nach der Portion Aepfel die man hat, 2, 3 bis 4 Kellen voll Mehl trocken darein und verdünnt sie mit guter Milch, bis der Brei die gehörige Dicke hat, und läßt ihn auf gelinder Glut noch ein wenig kochen, bis der Mehlgeruch sich verloren. Wenn er angerichtet ist kann man nach Belieben Brodkrumen (Brosmen) in Butter gelb geröstet über den Brei streuen.

8. Zwetschgen-Brei.

Die Zwetschgen wie die Pflaumen werden aufgeschnitten und die Steine herausgenommen, dann mit einem Stück frischer Butter und ein wenig Zucker ohne Wasser verdämpft und in ihrem eigenen Jus weich gekocht, daß man sie ganz verrühren kann, dann auf gelinder Glut ganz eingekocht und wie oben einige Kellen voll Mehl trocken darein gerührt und mit guter Milch verdünnt, bis der Brei die gehörige Dicke hat, dann noch ein wenig gekocht. Wie diesen Brei kocht man auch den Brombeeren-, Himbeeren- und Heidelbeeren-Brei.

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

kommen, zieht sie mit dem Schaumlöffel heraus auf eine gewärmte Platte und fährt so fort bis sie fertig sind. Hernach röstet man Brodbrosmen oder Zwiebeln in Butter schön gelb und schüttet sie darüber. Wer es liebt, kann zwischen jede Lage Knöpfli fein geriebenen Schabzieger auf die Platte streuen.

8. Reiskrügeli.

Eine Tasse voll erlesener und gewaschener Reis wird in Wasser einige Minuten geschwellt, dann durchgeseihet, und in Fleischbrühe langsam gekocht, bis er sich leicht mit einem Löffel zerdrücken läßt. Ist die Brühe zu sehr eingekocht bevor der Reis weich ist, so fügt man noch Fleischbrühe hinzu, Salz, Pfeffer und zwei Löffel voll Parmesankäs und wenn er die gehörige Festigkeit hat so nimmt man einen Löffel voll in die Hand, formt ihn zu hohlen Krügeli wie eine Tasse, die mit gehacktem und gewürztem Wildpret, Geflügel oder Milchling gefüllt werden, die Oeffnung wird mit Reis zugefüllt, dieselben in der Hand zu Kugeln geformt, mit Parmesankäse, dann mit geriebenem Brod bestreut, in Eigelb gewälzt und in heißem Speck oder Butter schön gelb gebacken. Dies Gericht erfordert viel Sorgfalt, ist aber vortrefflich.

9. Andere Art.

Man kocht ½ Pfund Reis in kräftiger Fleischbrühe ziemlich dick, röstet fein geriebene Brodbrosmen in Butter schön gelb, rührt sie in den Reis sammt einer Hand voll Mehl und 4 Eiern eines nach dem andern, formirt Knöpfli davon, welche in Fleischbrühe oder Salzwasser aufgekocht werden, richtet sie auf eine Platte an und gießt heiße Butter darüber.

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Milch oder Nidlen darüber und läßt sie noch eine halbe Stunde zugedeckt kochen.

13. Gerührte Eier.

Die Größe der Portion, welche man von diesem Gericht haben will, muß auch die Zahl der Eier bestimmen die man nimmt. Diese werden tüchtig geklopft, eine Prise Salz und 2 bis 4 Löffel voll Fleischbrühe oder Nidlen dazu und in eine mit Butter bestrichene Kochplatte geschüttet, dieselbe auf schwache Glut oder über siedendes Wasser gesetzt und die Eier beständig gerührt, bis sie anfangen dick zu werden, dann sogleich aufgetragen.

14. Eierkutteln.

Hart gesottene, noch warme Eier werden auf einer Platte in Scheibchen geschnitten, eine dünne Sauce von frischer Butter, ganz wenig Mehl, Fleischbrühe, feinen Kräutli, Salz und einen Löffel Essig gemacht und über die Eier geschüttet, oder auch nur Kräutli, mit Oel und Essig, Salz und Pfeffer angemacht.

15. Eierröste.

Dünn geschnittenes Brod, wie man es zu Suppen braucht, wird in Butter schön-gelb geröstet, dann die Butter abgeschüttet und einige wohl geklopfte Eier mit Nidlen oder Milch und Salz über das Brod geschüttet, noch ein wenig über das Feuer gesetzt und beständig gerührt, bis die Eier anfangen dick zu werden, dann sogleich aufgetragen.

16. Andere Art.

Man schneidet ein weißes Brödchen fein wie zu Suppen und röstet es schön in heißer Butter, verrührt 4 ganze Eier mit 7 Löffeln voll kaltem Wasser, thut Salz dazu und schüttet es über das geröstete Brod, rührt es

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

Salz, bestreicht einige Tassen mit frischer Butter und füllt sie mit dieser Masse, doch nicht zu sehr, stellt dann die Tassen in eine Taternpfanne, in die man siedendes Wasser gießt, aber wohl Obacht gibt, daß dasselbe nicht in die Tassen komme, stellt die Pfanne auf Glut und läßt sie so lange darin, bis die Eier dick werden; statt der Kräutli kann Muskatnuß darüber gerieben werden. Diese Eier werden in den Tassen ganz heiß aufgetragen.

20. Eier mit Anchois.

Man nehme $^1/_8$ Maß Nidlen, in welcher man ungefähr ein Viertelpfund gereinigte Anchois kocht und verrührt; wenn sie geschmolzen sind, so richtet man diese Nidlen durchs Tamis (Haarsieb) und rührt fünf wohl geklopfte Eier darunter. Dann bestreicht man einige Tassen oder ein Model mit frischer Butter, füllt die Masse hinein und kocht sie eine Stunde im Wasser bis sie dick wird, stürzt dann die Tassen oder das Model auf eine Platte um und gießt heißes Jus daran.

21. Eier in Papier.

Man macht von weißem Papier Kapseln in beliebiger Form, thut in jede ein kleines Stücklein frische Butter und einen von Haut und Gräten gereinigten Anchois, schlägt in jede noch ein frisches Ei und rangirt diese Papier-Kapseln alle in eine Taternpfanne, stellt sie auf Glut und setzt den Deckel mit Glut darauf; oder thut sie auf eine Schüssel in den Ofen, bis das Weiße vom Ei anfängt dick zu werden, dann werden sie sogleich aufgetragen.

22. Andere Art.

Einige Anchois werden von Haut und Gräten gereinigt. Die Portion derselben muß die Zahl der Papierkapseln bestimmen, die man haben will, dann werden sie mit feinen Kräutli und Brodbrosmen gehackt und mit

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY

gießt ein wenig Teig darauf, daß der Boden bedeckt wird, dann das Fleisch und den übrigen Teig darüber, daß er Rand und Deckel bilde, noch ein wenig heiße Butter darüber und läßt es im Bratofen backen.

26. Eierkuchen mit Gans oder Kalbsleber.

Man hackt eine Gansleber oder ½ Pfund Kalbsleber und eine Handvoll Chalotten und Petersilie fein, dämpft die Chalotten in einem Stückchen frischer Butter, thut dann die Petersilie und hernach die Leber dazu und rührt es wohl unter einander, bis es anfängt zu kochen; dann wird Citronensaft, die fein gehackte Rinde einer Citrone, Pfeffer und Salz, gestoßene Nägeli und 2 Löffel Fleischbrühe dazu gethan und unter einander gerührt. Nachher rührt man einen Löffel voll Mehl und ein wenig Salz mit Milch glatt an, schlägt 5 Eier eins nach dem andern dazu, läßt in einer flachen Pfanne oder Tourtiere Butter heiß werden, schüttet die Hälfte von dem Teig hinein, läßt ihn an der Wärme ein wenig dick werden, legt die Leber darauf und den übrigen Teig darüber, und läßt es im Bratofen oder auf Glut unten und oben schön gelb backen.

27. Gebrühter Eierkuchen.

Rührt ½ Pfund schönes Mehl und ein wenig Salz mit ungefähr einem Schoppen siedendem Wasser, in welchem zwei Loth Butter geschmolzen, glatt an, schlägt 8—9 Eier hinzu, macht in einer Kuchenschüssel Butter heiß, thut den Teig hinein und läßt ihn bei gelinder Wärme backen.

28. Eiertätsch oder Eierkuchen.

Für 6 bis 8 Personen nimmt man 5 bis 6 Eier, einen starken Schoppen gute Milch und einen Löffel voll

Digitized by Google Original from NEW YORK PUBLIC LIBRARY