

Neues
Kochbuch

für bürgerliche Haushaltungen,

oder

Anweisung

zur

Zubereitung einer gesunden und schmackhaften
Hausmannskost,

zum

Trenschieren und Vorlegen

und zu allen dem,

was bey dem Einschlagen, Aufbewahren, Ein-
salzen des Fleisches, des Wildprets ic. so wie auch
beym Einmachen aller Arten von Zugemüsen, Salaten,
Obstarten; ingleichen beym Mästen des Federviehes,
Behandlung der Federn, und Verfertigung eines
guten Obstweins oder Ciders, zu
beobachten ist.



Aus bewährten Schriften gezogen, und mit eigenen Erfahrungen
vermehrt.

Coburg 1796.

By Rudolph August Wilhelm Uhl.



Inhalt.

I. Suppen.

	Pag.
Apfelsuppe.	1
Biersuppe.	1
Biersuppe mit Kümmel.	2
Bier- und Weinsuppe.	2
Blumentohlsuppe.	3
Braune gebackte Suppe.	3
Brezelsuppe.	4
Brodsuppe.	4
Frische Buttermilchsuppe.	4
Chocoladesuppe.	5
Durchschlagsuppe.	5
Dürre Erbsensuppe.	5
Erbsensuppe mit Speck.	6
Erbsensuppe auf andere Art.	7
Eingebrannte Suppe.	7
Verlorne Eiersuppe.	7
Fleischsuppe.	8
Gerührte Suppe.	8
*) 2	Ger.

	Pag.
Gerste oder Gräupchen zu kochen	8
Weisse und braune Evergerste.	9
Gräupchensuppe.	9
Griesuppe mit Milch.	10
Griesuppe mit Fleischbrühe	10
Grüne Fleischbrühsuppe	10
Hafergrühsuppe.	11
Hahnebubensuppe.	11
Suppe von Hühnerbirnen	11
Kartoffelsuppe.	12
Kirschensuppe, von frischen Kirschen.	12
Kirschensuppe von bürren Kirschen.	13
Kerbel, Sauerampfer- und Petersiliensuppe.	13
Suppe von Kerbelersbfn.	14
Kräutersuppe mit verlohrenen Eiern.	15
Krebsuppe.	16
Krebsuppe auf andere Art.	16
Krebsuppe mit Milch.	17
Kümmelsuppe.	17
Kürbissuppe mit Milch.	17
Linsensuppe.	18
Linsensuppe mit Rothwurz.	18
Süsse Milchsuppe.	18
Milchsuppe mit Reis.	19
Eine gute Milch- und Wassersuppe	19
Kalte Milchsuppe in warmen Tagen.	19
Nierenuppe.	20
Rubelsuppe.	20
Suppe von gefüllten Rubeln.	21
Wlinsensuppe.	21
Weissuppe.	21
Gestoffene Weisssuppe.	22
Eine andere Art.	23
Weissuppe mit Wein.	23
Sagosuppe mit Fleisch oder Hühnerbrühe.	23
Sagosuppe mit Milch.	23
Sagosuppe mit Wein.	24
Sauerampfersuppe.	24
Dieselbe auf andere Art.	25
Selleriesuppe.	25

	Pag.
Spargelsuppe.	25
Dieselbe auf andere Art	26
Eine gute Wassersuppe.	26
Wassersuppe von gerösteten Wehlgrauen	26
Weisse Wassersuppe.	27
Wassersuppe mit Peterflie.	27
Weinsuppe.	27
Eine andere Art Weinsuppe.	28
Noch eine andere Art Weinsuppe	28
Weisskohluppe.	28
Eine gute Wurzelsuppe.	29

II. Suppenklösschen.

Butterklösschen.	29
Eine andere Art ders.	29
Fleischklösschen	30
Gebackene Klösschen.	30
Gebührte Klösschen.	31
Semmeltlösschen.	31
Eine andere Art derselben	31

III. Fleisch, verschiedener Art, mit und ohne Saucen.

1) Rindfleisch.

Rindfleisch gut zu kochen.	32
Rindfleisch mit Brühe.	32
Rindfleisch aus Essig.	33
Rindfleisch mit gebrannter Wehlauce.	33
Rindfleisch mit Meerrettig.	34
Dasselbe auf andere Art.	34
Rindfleisch (Boeuf) à la mode.	34
Rindfleisch mit Petersilienwurzeln.	35
Rindfleisch mit Rosinen.	36

	Pag.
Rindsfleisch mit Wein.	36
Rindsmaul zu kochen	36
Dasselbe auf andere Art.	37
Rindszunge mit Apfelsauce.	37
Rindszunge mit brauner Sauce	37
Rindszunge mit saurer Brühe.	38
Von der Behandlung der zum Räuchern be- stimmten Rindszungen.	38
Gefüllte Rindszunge.	39
Geröstete Rindszunge.	40
Gespickte Rindszunge mit Sauce.	40
Rindszunge mit Hahnebuden	41
Frische Rindszunge mit Sardellenauce.	41
Dieselbe auf andere Art mit Himbeereisig	42

2) Kalbfleisch.

Braunes Kalbfleisch in Scheiben.	42
Kalbfleisch mit frischen Gurken geschmort.	43
Geklopftes Kalbfleisch mit Kapern.	43
Kalbfleisch mit Majoran.	43
Kalbfleisch mit Rosinen und Kapern.	44
Kalbfleisch mit Specksauce.	44
Kalbfleisch mit Wein.	45
Eingemachtes Kalbfleisch.	45
Gebackenes Kalbfleisch.	46
Gehacktes Kalbfleisch in ein Netz gefüllt.	46
Geklopftes Kalbfleisch.	46
Gewickeltes Kalbfleisch.	47
Uebriggebliebenes Kalbfleisch, oder Braten gut zuzurichten.	48
Kalbsrippen mit Papier umwunden, auf franz. Art.	48
Kalbsrippen auf andere Art.	49
Gebrühter Kalbskopf in Specksauce.	49
Kalbskopf auf andere Art.	50
Kälberzunge mit brauner Sauce.	52
Gebackene Kalbsleber.	52

	Pag.
Kalbsleber auf andere Art.	53
Gespickte Kalbsleber.	53
Kalbsleber in einer Sauce.	54
Kalbsleber mit saurer Zwiebelbrühe.	54
Gefüllte Kälbermägen.	54
Gefüllte Kalbsmilzen.	55
Kalbsfüße in Buttersauce.	55
Gebackene Kalbsfüße.	56
Gebratene Kalbsfüße.	56

3) Schöpfenfleisch.

Schöpfenfleisch mit Rämmel.	57
Schöpfenfleisch mit Rämmelsauce auf ande- re Art.	57
Schöpfenfleisch mit Zwiebeln.	58
Geschmorte Schöpfsteule.	58
Schöpf-, oder Hammelsrippen.	59
Hammelsrippen in einer Sauce.	59
Schöpfzunge mit Ragout.	59

4) Schweinefleisch.

Schweinefleisch mit einer Wildpretsbrühe.	60
Schweinsrippen mit Muscatensauce.	60
Grillirte Schweinsfüße.	61
Schinken gut zu backen.	62
Schinken gut zu kochen.	62

5) Geflügel.

Gans zu schlachten und zu reinigen.	63
Gänselein mit schwarzer Sauce.	63
Gänseleber mit einer Sauce.	64
Gänseleber mit Citrone.	65
Enten mit Kapern und kleinen Rosinen.	65

	Pag.
Enten mit Zwiebelsauce.	66
Wilde Enten mit Sardellenauce	66
Hühner bald mürbe zu machen	66
Alle Hühner bald mürbe zu machen.	67
Hühner mit Zuckerturzeln.	67
Junge Hühner zu backen	67
Junge Hühner mit einer schwarzen Brühe.	68
Rebhühner mit Kapern.	68
Kapouen in einer Selleriekraftsuppe.	68
Junge Tauben mit Nüssen.	69
Junge Tauben mit Specksauce.	69
Tauben auf eine andere Art in einer Sauce	70

6) Wildpret

Schwarz, oder Rothwildpret in einer Sauce.	70
Wildpretsbrüste mit Kapern.	71
Wildes Schweinefleisch in einer Kirchsauce.	71
Wildes Schweinefleisch mit Wacholdersauce.	72
Wilden Schweinskopf zuzurichten	72
Denselben auf andere Art.	73
Denselben mit Provençeröl.	74

IV. Gemüse mit und ohne Fleisch

1) Mit Fleisch.

a) Grüne Gemüser.

Grüne Bohnen mit Rindfleisch	74
Erbfen, oder Erdäpfel mit Rindfleisch.	75
Grüne Erbsen und Kresse mit jungen Hübnern	75
Erbfen und Sallatsengel mit jungen Hübnern.	75
Kohltrabi mit Rindfleisch.	76

	Pag.
Rüben mit Schöpfensfleisch.	77
Rüben mit Schweinefleisch.	77
Selbe Rüben mit Rindfleisch.	78
Märkische Rüben mit Schöpfensfleisch.	78
Sauerampfer mit Tauben.	79
Savoyertohl mit Rindfleisch.	79
Stachelbeeren mit geschmorten jungen Hühnern.	79

b) Dürre und Mehlgemüser.

Klößchen mit Kalbfleisch.	80
Linsen mit Bauchspeck.	81
Nudeln mit Rindfleisch.	81
Reis oder Graupen mit Rindfleisch.	81

2) Gemüser ohne Fleisch.

a) Grüne Gemüser.

Äckerfallat, oder Schaafmäuler als Gemüse.	82
Artischocken mit grünen Erbsen.	83
Gefüllte Artischocken mit Kressen.	83
Artischocken mit einer guten Sauce.	84
Schminkebohnen.	84
Junge und zeitige Saubohnen auf verschiedene Art zu kochen.	85
Brennnesseln als Gemüse.	86
Endivien als Gemüse.	86
Endivienkraut.	86
Grüne Erbsen.	87
Grüne Erbsen und Kopfsalat.	87
Junge grüne Schotenerbsen.	87
Zuckererbsen.	88
Hopfen auf gewöhnliche Art.	88
Kartoffelbrey.	89
Durchgetriebene Kartoffeln.	89

	Pag.
Kartoffeln in Buttersauce.	90
Kartoffeln, mit Majoran und Speck.	91
Kohl oder Wirsing in Buttersauce.	91
Andere Art von Kohl.	92
Blumenkohl mit Buttersauce.	92
Blumenkohl in Krebsauce.	92
Braunkohl mit Kastanien.	93
Braun- oder Winterkohl.	94
Schnittkohl.	95
Kohlraben, wie gewöhnlich.	95
Dieselben auf andere Art.	95
Gefüllte Kohlraben.	96
Dieselben auf andere Art.	96
Kerbelerbsen.	98
Bayrisch Kraut.	98
Weißkraut in Buttersauce.	99
Gedämpftes Weißkraut.	99
Gefülltes Weißkraut.	99
Kürbis in Milch zu kochen.	100
Wangold zu kochen.	100
Die Stiele von Wangold.	100
Frische Morcheln als Gemüse.	101
Gelbe Rüben	101
Märkische Rüben braun zu kochen.	102
Weißer Rüben	103
Sauerampfer, Gemüse.	103
Schoten in Schalen zu kochen.	104
Schwarzwurzel oder Skorzoneren.	104
Sellerie in Buttersauce.	105
Spargel auf gewöhnliche Art.	105
Auf andere Art mit Krebsauce.	106
Spargel mit Eiern, warm	106
Spargel mit Möhren, oder gelben Rüben.	107
Spargel in einer Zitronensauce.	107
Brockelspargel.	108
Spinat.	109
Dieselben auf andere Art.	109
Dieselben auf eine dritte Art.	110
Weegwarten, oder Fichorien.	110
Wirsing.	110

b) Dürre getrocknete und eingemachte Gemüse.

	Pag.
Eingemachte Bohnen zu kochen.	111
Dieselben auf andere Art.	111
Getrocknete Bohnen zu kochen.	112
Erbfen zu kochen.	112
Dürre Habnebuden, als Gemüse.	113
Eingemachte Krbelerbsen zu kochen.	114
Gemüse von Rosinen.	114
Sauerkraut zu kochen.	114
Gedämpftes Sauerkraut.	115

c) Mehl und andere Gemüse.

Aufgezogenes von Kirschen.	115
Auflauf von Äpfeln.	116
Dieselben auf andere Art.	117
Auflauf von Borsdorfer Äpfeln.	117
Auflauf von Johannisbeeren.	118
Kapuzinerauflauf.	118
Auflauf von Birn oder Quittenschnitzeln.	119
Auflauf von Kartoffeln.	120
Auflauf von Semmelmehl.	120
Auflauf von sauren Rahm.	121
Auflauf von Reis.	121
Auflauf von Stachelbeeren.	122
Auflauf von geschälten Zwetschgen.	122
Aufgezogener Apfelsbrey mit Mandeln.	124
Aufgezogener Drey.	124
Reisbrey.	124
Citronenbrey.	125
Dampfnudeln.	125
Fleischklöße.	126
Klöße von Kalbfleisch.	127
Gebrühte Klöße.	127
Klöße von übrig gelassenem Fleisch.	128
Gerührte Milchklöße.	128

Hefenkloß.	Pag
Mehlkloße mit geröstetem Brod.	128
Lebertkloße.	129
Leipziger Kloße.	130
Semmelkloßchen.	130
Serviettenkloße (englisches Boubin.)	130
Krautkuchen in Buttersauce.	131
Wandelschnitten in Milchsauce.	132
Reischnitten mit Sauce.	133
Apfelmus.	134
Mus von Schwarzbrod.	134
Chocoladenmus.	134
Lungenmus.	135
Dasselbe auf andere Art.	135
Gebackenes Quitten- oder Apfelmus.	135
Zwetschgenmus.	136

d) Eierspeisen.

Eiertuchen.	137
Eiertuchen mit Borsdorfer Äpfeln.	137
Eyer in saurer Sauce.	138
Eyer mit Sellerie.	138
Eyer mit grünen Stachelbeeren.	138
Fricassée von Eiern mit Petersilie.	139
Fricassée von Eiern mit Zwiebeln.	139
Gerührte Eyer.	139
Gerührte Eyer mit Sardellen oder Hering.	140
Gerührte Eyer mit Schotenkernen.	140
Der arme Mann, ein Gericht von Eiern.	140
Picklinge mit Eiern.	141
Rührey mit Äpfeln.	141
Rührey mit Bratwurst oder Picklinge.	142

V. Fische.

Altraupen mit Erbsenbrühe.	143
Dieselben mit Citronenbrühe	143

Barben zu backen.	Pag.
Barben zu kochen.	143
Bärsche zu backen.	144
Bärsche mit zerlassener Butter.	144
Bärsche mit Butter und Petersilie.	145
Bärsche mit Citronensauce.	145
Bärsche auf gemeine Art zu kochen.	145
Fischotter zuzurichten.	146
Forellen zu backen.	146
Forellen blau gefotten.	147
Dieselben auf eine andere Art blau gefotten.	147
Gründlinge zu backen.	148
Gründlinge mit Brühe.	148
Dieselben in einer Sauce.	148
Gründlinge in Butterbrühe.	149
Gründlinge kalt mit Essig und Del.	149
Gründlinge blau gefotten.	150
Dieselben auf andere Art gefotten.	150
Gebackener Hecht in Butter und Petersilie.	151
Hecht blau zu kochen.	151
Hecht auf andere Art blau gefotten.	152
Hecht mit polnischer Sauce.	153
Kabeljau zuzurichten.	153
Karasschen mit saurer Brühe.	154
Karpfen blau zu kochen.	154
Karpfen auf eine andere Art blau zu kochen.	155
Gebackene Karpfen auf Gemüse zu geben.	155
Gefüllter Karpfen.	155
Gesalzter Karpfen.	156
Karpfen auf polnische Art.	157
Karpfen auf polnische Art mit Zwiebeln.	158
Karpfen schwarz gemacht.	158
Lapperdan zu kochen.	159
Lapperdan in Sauce.	159
Frischer Lachs zu braten.	160
Lachs mit einem Ragout.	160
Sander zuzurichten.	161
Schlepen zu braten.	161

Schleyen blau zu kochen.	Pag. 161
Schleyen mit Speck und Zwiebeln.	162
Schmerlen gut zu kochen.	162
Geschmelter Stockfisch.	162
Stockfisch mit Hering.	163
Stockfisch mit einer Rahmsauce.	164
Stockfisch in einer Sardellensauce.	164
Stör mit brauner Butter.	164
Wels mit Milchsauce.	164

VI. Fricassees und Ragouts.

Vom Fricassee überhaupt.	165
Hühner mit Morgeln fricassirt.	166
Fricassee von jungen Hühnern.	166
Fricassee von Kalbfleisch.	167
Fricassee von Kalbfleisch auf andere Art.	167
Dasselbe auf eine dritte Art.	168
Fricassee von Kalbsfüßen.	168
Fricassee von Kalbsgekröß.	169
Dasselbe auf andere Art.	169
Fricassee von Kalbfleisch	170
Vom Ragout überhaupt.	170
Ragout von Enten.	171
Ragout von Hasen.	172
Ragout von jungen Hühnern.	173
Dasselbe auf andere Art.	174
Hühnerragout mit Morgeln und Pistazien	174
Ragout von Kalbfleisch mit Gurken	175

Ragout von Kalbsfüßen.	Pag. 175
Ragout von Kalbsherz und Lunge.	176
Ragout von Rebhühnern.	176
Ragout von Rindfleisch.	176
Cotelets von Kalb- oder Schöpfenfleisch.	177
Fleck sauer gekocht.	178
Froschenkel zu fricassiren.	178
Schnecken zu kochen.	179
Schnitten von Kalbshirn.	179

VII. Saucen mit Angabe der Speisen,
wozu sie gehören.

Gewöhnliche Buttersauce.	180
Buttersauce zu Spargel.	180
Sauce zu conservirende Sauce zu allerley Braten.	181
Selbe Citronensauce.	182
Citronensauce über allerley Wildpret	182
Sauce zu guten Erbschwämmen.	182
Gurkensauce.	183
Sauce zu wildem Geflügel.	184
Hahnebudensauce.	184
Sauce zu Haasen.	185
Sauce zu Johannisbeeren	185
Sauce zu Sabeljan.	185
Sauce zu gebratener Kalbsleber, oder jun- gem Haasen.	186
Sauce von grünen Kirschen.	186
Sauce von dörren Kirschen	186

	Pag.
Sauce von Mandeln.	187
Meerrettig in Fleischbrühe.	187
Milchsauc.	187
Morgensauce.	188
Petersiliensauce mit Wurzelwerk.	188
Petersiliensauce mit Citronen.	188
Pfefferkuchenbrühe zu Wildbraten.	189
Rahmsauce über Wildbraten oder gebratenen Hasen.	189
Rosinensauce.	190
Sardellenauce mit Petersilie zu Ochsenfleisch.	190
Sauce von Sauerampfer.	190
Sellerieauce.	191
Englischen Senf zu bereiten.	191
Stachelbeeren zuzurichten und zum Braten zu geben.	192
Stachelbeeren mit brauner Brühe.	193
Dergleichen mit gelber Brühe.	193
Trüffelauce.	193
Weinsauce über Rindfleisch.	194
Citronensauce.	194

VIII. Braten und gedämpftes Fleisch.

a) Rindfleisch.

Ruheuter zu braten.	195
Schlacht- oder Lendenbraten.	195

	Pag.
Guter Rinderbraten.	195
Englischen Rindsbraten.	196

b) Kalbfleisch.

Kalbfleisch zu dämpfen.	197
Gedämpfte Kalbschale.	197
Gedämpfte Kalbschale auf gewöhnliche Art.	197
Dieselbe mit Kräutern gedämpft.	198
Saurer Kalbsbraten.	199
Denselben auf andere Art.	199
Einen Kalbsbraten lange frisch zu erhalten.	200
Gefüllte Kalbsbrust.	200
Dieselbe auf andere Art.	201
Gespickte Kalbschale in einer Rahmsauce.	201
Gespickter Kalbschlegel.	202
Nierenbraten.	202

c) Schöpfenfleisch.

Gedämpfte Hammelschale mit Gurken.	203
Hammelschlegel mit Wurzeln gedämpft.	203
Schöpfkeule zu beizen und zu braten.	204
Schöpfkeule recht mürbe und gut zuzurichten.	205
Schöpfnieren zu braten.	205
Schöpfkeule oder Rücken als einen Wildpretbraten zuzurichten.	205

Gespickter Hammelschlegel. Pag. 206

d) Schweinefleisch.

Frische zahme Schweinkeule zu braten. 207
Spanferkel zu braten. 207

e) Geflügel.

Auerhahn zu braten. 208
Woularten zu braten. 209
Enten zu dämpfen. 209
Wilbe Enten zu dämpfen. 210
Wilbe Enten zu braten. 210
Gebratene Enten mit Zwiebelsauce. 211
Einen welschen Hahn zu braten. 211
Eine welsche Henne zu braten. 212
Gefüllte junge Hühner. 213
Gespickte junge Hühner. 213
Einen Kapaun zu braten. 214
Rebhühner in sauern Rahm zu braten. 214
Gebratene Krammetsvögel. 214
Perchen zu braten. 215
Gedämpfte Tauben. 215
Junge Tauben zu füllen und zu braten. 216
Auf eine andere Art Tauben zu füllen und zu braten. 216

f) Wildpret.

Pag.

Einen guten Wildpretsbraten zu braten. 216
Eine wilde Schweinkeule zu braten. 207
Hirschschale zu dämpfen. 217
Rehschlegel oder Ziehmer zu braten. 218
Hirschziehmer sauer zu braten. 218
Haasenbraten. 219

IX. Sulzen, Gelees, und Compots

Presskopf. 219
Presskopf von Rindfleisch. 220
Sulz von Kalbsfüßen mit Rosinen. 222
Sulz von Ochsen oder Kalbsfüßen 223
Gesulztes Schwarzwildpret. 224
Eyerkäse. 225
Compot von Äpfeln. 225
Dasselbe auf andere Art. 226
Compot von ganzen Birnen 226
Dasselbe auf andere Art. 227
Compot von Kirschen. 227
Dasselbe auf andere Art. 227
Compot von Mispeln. 228
Pflaumen-Compot. 228
Compot von Quitten. 228
Kalte Schale. 229
Kalte Schale von Erdbeeren. 229
Kalte Schale von durchgetriebenen Erdbeeren. 229

X. Salate.

	Pag.
Bohnensallat.	230
Carviolsallat.	230
Eichoriensallat.	231
Geotterer Eichoriensallat.	231
Heringsallat mit Kartoffeln.	231
Hopsensallat.	231
Denselben auf andere Art.	232
Kartoffelsallat.	232
Braunkohlsallat.	232
Frühlingsallat von Kohlschossen	232
Sallat von römischen Kohl- (Kangolb-) Sucleu.	233
Krautsallat mit Trauben.	233
Kürbissallat.	233
Sallat von Ochsenmaul.	234
Geschmorte Pflaumen als Sallat.	234
Sallat von Quitten.	234
Sallat von rothen Rüben.	235
Sarbellensallat.	235
Schneckensallat.	235
Sellerieallat.	235
Sallat von Spargeln.	236

XI. Allerley Backwerk, als: Kuchen, Torten, Pasteten ic.

Abgerührte Kuchen.	236
--------------------	-----

	Pag.
Pfannkuchen.	237
Mürber Apfelfuchen.	237
Apfelfuchen mit Buttertaig.	238
Himbeerkuchen.	238
Johannisbeerkuchen.	239
Käskuchen auf gewöhnliche Art.	239
Spritzkuchen.	240
Breiter Kuchen.	240
Mapfkuchen.	241
Christkollen oder Wecke.	241
Butterkuchen.	242
Kartoffelkuchen.	242
Kirschkuchen mit Hefen.	242
Kuchen von grünen Zwetschgen.	243
Zwetschgenkuchen auf andere Art.	244
Nahmkuchen.	244
Mürbe Sandkuchen.	245
Holippen oder Eisenkuchen.	245
Mandelmuscheln zu machen.	246
Sorte von gerührten Apfeln.	246
Gewöhnliche Discuit-Sorte.	247
Brod-Sorte.	247
Butter-Sorte.	248
Citronen-Sorte.	248
Hahnebuden-Sorte.	249
Mandel-Sorte.	249
Mandel-Sorte auf gewöhnliche Art.	251
Pflaumen-Sorte.	251

Waffeln auf gewöhnliche Art	Pag. 251
Waffeln ohne Hefen.	252
Zwieback zu machen.	252
Zuckerstrauben zu backen.	252
Von der Pastetenbäckerey.	253
XII. Eingemachte Gemüser, Früchte und andere Sachen.	
Grüne Erbsen zum Winter aufzubewah- ren.	255
Wie die Körbel Erbsen eingemacht werden.	256
Auf eine andere Art.	257
Getrocknete Bohnen.	257
Eingemachte Bohnen.	257
Mittel grüne Schminkebohnen zum Winter aufzubewahren.	258
Pfeffergurken einzumachen.	260
Essiggurken einzumachen.	260
Gurken in Salzwasser einzumachen	261
Salzgurken auf eine andere Art.	261
Essigkirschen einzumachen.	263
Weizeln in Zucker einzumachen.	263
Pflaumen oder Zwetschgenmus.	264
Quitten in Zucker einzumachen.	265
Welschfohl einzumachen.	266
Sauerkraut einzumachen.	266

XIII. Warme Getränke.

Warm Bier.	268
Bischof.	268
Chocolade mit Milch.	268
Chocolade mit Wasser.	269
Kaffee in Milch.	269
Mandelate.	270
Mandelmilch zum Aufbehalten	270
Punsch zu machen.	271
Reis-Content.	271
Pulver zum Reis-Content.	271
Reformirter Thee.	272
Glühender Wein.	272
XIV. Nachricht von den bey der Ko- cherey zu gebrauchenden Kräutern.	273
XV. Wie man mancherley Obst lange aufbewahren und nützlich gebrau- chen könne.	276
Von Backbirnen, Äpfeln, Pflaumen und Kirschen.	278
XVI. Vom Hauschlachten, Einpöckeln und Räuchern des Fleisches, wie auch vom Aufbewahren des Wild- preys.	281
XVII. Kurze Anleitung zum Trenchiren oder Zerschneiden und Vorlegen al- ler Arten von Speisen.	295

Gebratenes Huhn zu trenchiren.	298
Gesottenes Huhn.	299
Junge Hühner imd Tauben.	300
Nebhuhn.	300
Kapaun.	301
Welscher Hahn.	301
Welsche Henne.	303
Birk- und Auerhahn.	303
Krametsvögel und Wachteln.	304
Gans.	304
Ente.	307
Wilde Gänse und Enten.	306
Haase.	306
Auf andere Art.	307
Spanferkel.	308
Kalbskopf.	309
Wilder Schweinskopf.	311
Schinken.	312
Trockenes und geräuchertes Fleisch.	313
Neb. Hirsch- und Schweinschlegel.	313
Wildziemer.	313
Schweinsbraten.	313
Kalbs- und Nierenbraten.	314
Ein Hammelsbraten, oder Keule.	314
Lamm's- und Kalbsbrust.	316
Gebratener Fisch.	316
Hecht.	317
Karpfe.	317

Forellen.	317
Salme oder Lachs.	318
Grundeln oder Kressen.	318
Krebse.	319
Muscheln.	319
Artischocken.	319
Pasteten.	319
Torten.	320
Obst und Confect.	320
Butter und Käse.	320





I. Suppen.

Apfel-Suppe.

Man nimmt eine Parthie Apfel von guter Art, schneidet diese in Viertel, das Kernhaus hinweg, und läßt sie mit wenigem Wasser ganz weich kochen, schlägt sie hieauf durch einen weiten Durchschlag, damit die Schaalen zurückbleiben, gießt nach Belieben weissen Wein hinzu, würzt es mit ein wenig gestossenen Zimmt, ein paar Gewürznelken, etwas Zucker, rührt einen Löffel Weizenmehl daran, läßt alles zusammen ein paarmal aufkochen, und bestreuet es beim Anrichten noch mit ein wenig Zimmt und Zucker.

Bier-Suppe.

In einer Pfanne wird ein Stückchen Butter über das Feuer gesetzt, ein kleiner Kochlöffel Mehl gelb geröstet, ein Maas Bier darein gegossen, und Zucker, Zitronenschale, nebst ganzen Zimmet daran gethan. Zu 1 Maas Bier wird das Gelbe von 3 Eiern verrührt, das gekochte Bier langsam an das Eiergegelbe gerührt, unter beständigem Rühren läßt man es noch ein wenig anziehen, röstet von einem Weißbrad oder Semmel die Schnitten, oder bäckt sie in Schmalz gelb, und richtet die Suppe darüber an.

Anmerk. Es kann zu dem Eiergegelb auch ein Glas guter süßer Rahm genommen werden, nur darf man es nicht mehr daran kochen lassen.