

B.

Consistentere Speisen für Genesende,

als

Mus = , Brey = , Obst = , Mehl = und Eyserspeisen.

Unter den grünen Zuspeisen, so groß auch die Auswahl derselben im gesunden Zustande seyn mag, bleibt sie doch für Kranke und Genesende wegen der, den meisten dieser Küchengewächse eigenen, stark blähenden Wirkung, etwas sehr beschränkt. Die gesündesten sind unstreitig: Spinat, Kochsalat, dann Zuckerswurzeln und gelbe Rüben; — obgleich man letzte an Tafeln, gewöhnlich nur ganz jung, von der Dicke eines kleinen Fingers im Frühjahr isst, so sind sie doch nach erlangter Vollkommenheit im Herbst, wenn sie recht süß sind, gerade am schmackhaftesten und eine sehr gesunde Speise, jedoch müssen sie in einem guten Keller verwahrt seyn, um nicht welk oder holzig zu werden. — Bedenklicher zu gestatten sind: junge grüne Erb-

fen, Artischofen, Karviol und Spargel. Letzter besonders, ist seiner adstringirenden Wirkung wegen, von Keinem Reconvalescenten, ohne ausdrückliche Erlaubniß seines Arztes und dann nicht etwa mit Semmelbröseln und Butter, sondern auf die weiter unten beschriebene Art zu genießen.

---

Nr. 42.

Spinat mit Fleischbrühe.

Man überstiedet den sauber geklaubten und gewaschenen Spinat im Salzwasser, wäscht ihn sodann wieder mit frischem Wasser, drückt ihn gut aus, schneidet ihn fein zusammen, läßt ihn in einer Einbrenn von Butter oder Rindschmalz mit ein paar Löffeln voll Mehl gut dünsten, gießt nach und nach gute Fleischbrühe daran, kocht den Spinat kurz und dick ein und richtet ihn endlich an.

---

Nr. 44.

Farcirter Spinat für Reconvalescenten.

Man kocht schöne große Spinatblätter nur im Salzwasser ab und macht eine gute, mit einigen Eiern vermischte Kalbsfarce, jedoch ohne Speck. Ist der Spinat gut ausgedrückt, so überstreicht man jedes Blatt einen Messerrücken dick mit dieser Farce, rollt es zusammen,

gibt es in eine Casserolle und kocht es mit einem Stückchen Butter oder Rindschmalz, ohne es aufzurühren, ganz langsam auf. — Man schüttelt öfters die Casserolle und gibt zuletzt ein wenig gute Fleischbrühe daran. Ist diese kurz eingesotten, so richtet man den farcirten Spinat an.

---

Nr. 45.

Gekochte Endivien.

Man schneidet von nicht all zu gelben Endivien, die Stängel heraus, weil sie bitter sind, wäscht die Blätter dann rein, übersiedet sie im gesalznen Wasser, schwenkt und drückt sie gut aus, schneidet sie etliche Male durch, dünstet sie in Rindschmalz oder Butter, staubt nur sehr wenig Mehl daran, schüttet ein wenig gute Fleischbrühe dazu, und verkocht damit ein kleines Stückchen Zucker. Vor dem Anrichten kann man die Endivien mit ein paar, in etwas Wasser abgerührten Eyerdottern fricassiren.

---

Nr. 46.

Mit süßem Obers gedünstete gelbe Rüben.

Man schneidet die geschabten gelben Rüben, länglich oder gekrümmt, dünstet sie unter öfterem Umrühren in einem Stückchen Butter oder Rindschmalz weich, staubt

ein wenig feines Mehl daran, siedet Obers mit etwas Zucker, läßt sie damit gut verkochen, und richtet sie sodann an.

---

Nr. 47.

Mus von Zuckermurzeln.

Man schneidet Zuckermurzeln oder Zuckerrüblein in Scheiben, siedet dieselben in einer kräftigen Hühnerbrühe, bis sie recht weich geworden sind. Hernach drückt man sie durch ein härenes Tuch, rührt etliche Eydotter, ein wenig gestoßene Gewürznägelein, Saffran, Zimmet und Zucker hinzu und bereitet auf solche Art ein Mus. Um eine Suppe daraus zu bereiten, schüttet man nur Hühnerbrühe hinzu.

---

48.

Artischofen mit kurzer Sauce gekocht.

Man stutzt mit einer Schere die Spitzen von den abgeputzten Artischofen ab, und läßt die äußeren Blätter weg; dann siedet man sie im Salzwasser weich, seihet sie ab, nimmt behuthsam oben den Bart, das Rauche und Faserige weg, richtet die Artischofen zierlich auf eine Schüssel, gibt eine Sauce von Butter, Mehl, Klein

geschnittenem Petersilienkraut und guter Fleischbrühe dar-  
über und trägt sie auf.

Nach Umständen, über die jedoch nur der Arzt  
zu entscheiden hat, kann man auch die Sauce durch ein  
paar gehackte und darin gedünstete Sardellen, pikanter  
machen.

---

Nr. 49.

Farcirte Artischocken mit Sauce für Ge-  
nesende.

Man pußt die Artischocken, siedet sie im Wasser ab,  
nimmt das innere Kraut und Faserigte heraus und fül-  
let sie endlich mit einer Kalbs- oder Hühnerfarce, wor-  
unter einige Eyerdotter, jedoch kein Speck gemischt  
sind, aus. Man streicht auf ein jedes Blatt etwas die-  
ser Farce; dann legt man die Artischocken in eine Cassé-  
rolle, gießt eine gute Buttersauce darüber und läßt sie  
darin eine halbe Stunde, wohl bedeckt sieden. Beym  
Anrichten legt man die Artischocken auf eine Assiète und  
gießt die dabei befindliche Sauce darüber.

---

Nr. 50.

Gekochte grüne Erbsen oder Zuckerschoten.

Man nimmt junge weiche Erbsen in den Schalen,  
schneidet von diesen oben und unten die Spitzen weg,

zieht die Fasern ab, spaltet dann die Schalen, wenn sie groß sind, in der Mitte von einander und gibt sie mit den Erbsen nebst einem Stückchen Butter in eine Casserole, legt eine geschälte, ganze, mit Nelken besteckte Zwiebel hinzu, läßt sie unter fleißigem Umrühren weich dünsten, gibt öfter ein wenig Fleischbrühe daran, stäubt zuletzt etwas Mehl dazu und legt noch ein Stückchen Butter daran. Vor dem Anrichten nimmt man die ganze Zwiebel mit den Nelken heraus, thut ein wenig fein geschnittenes Petersilienkraut zu den Zuckerschoten und fricassirt sie mit einigen Eyerdottern.

---

Nr. 50.

Feine ausgelöste Zuckererbsen mit Obers.

Man läßt die nöthigen Erbsen mit Butter oder Rindschmalz weich dünsten; sind sie weich genug, so gibt man mit einem Stückchen Zucker zuvor aufgesottenes Obers dazu und läßt sie ein paar Mahl aufsteden, um aber zu verhütthen, daß das Obers nicht gerinnt, thut man kein Salz an die Erbsen.

---

Nr. 51.

Ausgelöste junge Erbsen mit einem Huhn.

Die feinsten ausgelösten Erbsen, läßt man so

lange als nöthig, mit einem Büschchen grüner, zusammengebundener Petersilie in einem Stück guter Butter, weich dünsten, staubt etwas Mehl daran, gibt ein wenig Zucker und gute Fleischbrühe dazu und läßt es kurz mit einander einkochen. Inzwischen hat man ein junges Huhn rein gepuht, in guter Rindbrühe weich gefotten, damit es schön weiß bleibt, richtet dann die Erbsen, nachdem das zusammengebundene Petersilienkraut beseitiget ist, auf die Schüssel, das Huhn darauf und stellt es dem Reconvalescenten zum Genusse vor. Hat es der Arzt erlaubt, so kann man das Huhn mit Krebschweifern garniren und die Erbsen mit ein paar Eyerdottern belegen.

---

Nr. 52.

Blumenkohl mit Fricassée-Sauce.

Man zieht die Haut des gepuhten Carviols, genau von den Stängeln ab, läßt die Rosen so groß als möglich, siedet sie im gesalznen Wasser weich, richtet sie beym Anrichten in die Höhe, gibt eine Fricassée-Sauce darüber und bringt sie warm zur Tafel.

---

## Nr. 52.

## Spargel mit Buttersauce.

Man siedet den gepuhten, ziemlich gleich abgesehnittenen und mit einem Faden, büschelweise zusammengebundenen Spargel in Salzwasser weich, legt ihm zierlich über Kreuz oder mit den Köpfen gegen einander und gibt eine Fricasséesauce darüber.

---

## Nr. 53.

## Blumenkohl.

Wenn der Blumenkohl blanchirt ist, zieht man ihn aufs Haarsieb, um das Wasser ablaufen zu lassen, legt ihn dann vorsichtig, daß die Blumen nicht abbrechen, in eine Casserole, gibt hin und her einen guten Theil Butter zwischen den Kohl, geriebene Semmel und eine Füllkelle voll Bouillon darüber, läßt es auf mäßigen Feuer nach und nach heiß werden, bis es kocht, fügt das nöthige Salz hinzu und begießt es öfters, damit Kraft und Geschmack, sich in den Blumenkohl ziehe. Dazu kann man Coteletts oder Aufgesehnittenes vom erlaubten Fleische geben.

---

## D b ft.

Alles Obst, aus dem man Compots, Salsen, oder einfach gedünstete Speisen bereiten will, muß von edler Gattung, reif, jedoch nicht mehlich, sondern noch vollkommen saftig, nicht im mindesten angefault und nicht wurmstichig seyn. Ein unreifes Obst wird durch die Anwendung des Feuers nicht gezeitigt, zwar kann man die ihm eigene Säure, durch Zucker verstecken, aber das Nachtheilige für den Magen nicht heben. — Ein angefaultes Obst hat auch nach noch so sorgfältiger Ausschneidung der angefaulten Stelle, keinen so reinen Geschmack, als ein vollkommen gesundes, und das von einem Wurme bewohnt gewesene, ist an sich schon verdorben und ekelhaft.

## Nr. 55.

## Äpfel-Compot.

Man sicht von geschälten, gleichen Maschanzker-äpfeln, den Stängel, die Bogen und so viel als möglich die Kerne heraus, kleine Äpfel läßt man ganz — und dünstet sie in halb Wein und halb Wasser, mit einem Stück Zucker und etwas ganzen Zimmet weich, richtet sie auf eine Schüssel, gibt eingesottene Johannisbeeren oder Weichseln, in die eine Haselnuß große Öffnung,

aus welcher die Bogen genommen wurden, seihet die Sauce, in der sie kochten, durch ein Sieb, schüttet sie auf ein Stück rein geläuterten Zucker und läßt sie kurz einsieden, gießt dann diese Sauce über die Äpfel, daß sie nur zur Hälfte darin stehen und gibt es erkaltet zum Genuß.

---

## 56.

## Hagebutten- und Weinbeeren-Compot.

Man dünstet ausgelßte Hagebutten und Weinbeeren zu gleichen Theilen in halb Wein und halb Wasser mit einem Stücke Zucker weich, und richtet sie mit Pistazien bestreut an.

---

## Nr. 57.

## Birnen-Compot.

Von guten Bergamottenbirnen, sticht man die Bogen aus, läßt aber die Stängel daran und dünstet die Birnen in halb Wein und halb Wasser weich, gibt sie auf eine Schüssel, läßt ein verhältnißmäßiges Stück geläuterten Zucker ganz goldgelb einsieden, gibt die Birnensauce daran, kocht sie noch ein wenig ein, gießt sie über die angerichteten Birnen und stellt sie abgekühlt auf.

---

## Nr. 58.

## Schwarzer Hollunder.

Man läßt schönen, vollkommen zeitigen, abgebeerten und reingewaschenen Hollunder (Holler), mit ein wenig Wasser in einem Topfe auf der Gluth, zwey gute Stunden kochen und zuckert ihn nach Belieben. Dann röstet man auf eine Maß Hollunder, die Bröseln von einer geriebenen Kreuzersemmel, mit einem Stückchen Zuckerlichtgelb, und verkocht dieselben abermahls mit dem Hollunder eine Stunde lang.

Vor dem Anrichten schlägt man den Hollunder durch ein Sieb und gibt ihn etwas kürzer eingekocht, warm oder kalt zum Genuße. Man kann auch nach Belieben einige gute, zeitige und zuvor entfernte Zwetschken, mit dem Hollunder aufsieden lassen.

## Nr. 59.

## Dürre gekochte Zwetschken.

Man setzt die gereinigten Zwetschken in Wasser zu und läßt sie gut einsieden; dann werden weiße Brotschnitten gebäht (nicht im Schmalze geröstet) auf eine Schüssel gelegt und die Zwetschken mit ihrer kurz eingekochten Brühe darüber gegeben. Ehe sie aufgetragen

werden, kann man sie mit ein wenig Wein besprengen, auch mit Zucker und Zimmt bestreuen.

---

## Nr. 65.

## Gedünstete Pfirsiche.

Von schönen geschälten Pfirsichen, beseitigt man die Kerne und steckt statt diesen etwas Eingesottenes hinein, stellt sie auf eine Schüssel und läßt sie auf dieser reichlich mit Zucker und Zimmt bestreut, dünsten. Sollten die Pfirsiche nicht saftig genug seyn, so lasse man sie in etwas Wein dünsten. — Zuletzt fährt man mit einer glühenden Schaufel über den, auf die Pfirsiche reichlich gestreuten Zucker, wodurch sie hübsch braun werden.

---

## Nr. 61.

## Gedünstete Weichseln.

Man schneidet die Stängel zur Hälfte weg, gibt die Weichseln in eine Casserole und läßt sie mit ein wenig Osnerwein, ein paar ganzen Gewürznelken und Zucker nach Verhältniß, langsam dünsten, bis der Saft schön dick wird, ohne daß die Weichseln zerspringen. Dann richtet man sie auf eine Schüssel, daß die Stängel in die Höhe kommen, läßt fingerlange und eben so breite Semmelschnitten, legt sie an der Seite herum, gießt den

Weichselsaft darüber, läßt sie auf der Gluth bedeckt, noch eine Weile dünsten und gibt die Semmeln und Weichseln mit klein gestiftelten Pistazien besäet zur Tafel.

---

Nr. 61.

Quitten-Compot.

Man spaltet schöne zeitige Quitten in die Hälfte, nimmt die Kerne und das Steinige weg, dünstet sie in Wein und etwas Wasser mit einem Stücke Zucker ganz weich und läßt die davon abgeseigte Sauce, mit einem Stücke geläuterten Zucker, etwas kurz einsieden. Soll diese Sauce roth seyn, so läßt man sie mit ein wenig Weichsel- oder Alkermesssaft aufkochen und gießt sie über die Quitten, die man dann abgekühlt und mit fein geschnittenen Pistazien besteckt, aufträgt.

---

Nr. 63.

Quitten-Gallerte.

Man kocht ein Pfund frisch ausgepreßten und durchgeseihten Quittensaft, unter beständigem Abschaumen dicklich, seihet ihn noch einmahl durch, thut ein Seitel guten alten Wein und 6 Loth feinen Zucker hinzu. Hier-

auf Kocht man es bey gelindem Feuer vollends bis zur Gallerte.

---

64.

## Kraftbrey.

Man zerrührt einige Eydotter, mengt Zucker und Zimmet darunter, gießt Mandelmilch dazu, und kocht es zu einem dünnen Brey.

---

Nr. 65.

## Auf eine andere Art.

Man nimmt zwey Loth von dem frisch ausgepreßten Saft der Maulbeeren, Johannisbeeren oder Kirschen, oder in der Jahreszeit, wo man diese Früchte nicht frisch haben kann, zwey Loth von dem ausgepreßten Muß dieser Früchte, thut das Gelbe von einem Ey, einen halben Löffel voll Limoniensaft, zwey Löffel voll guten alten Wein, und so viel geriebenes Brot und Zucker hinzu, daß es ein dünner Brey wird.

---

Nr. 66.

## Kraftbrey oder Chaudeau mit Pomeranzensaft.

Man reibt das Gelbe von einer halben Pomeranze,

und nur weniges von dem Gelben einer Limonie mit einem Stück Zucker von vier Loth ab, schabt diesen Ohlzucker ab, und stößt den übrigen Zucker im Mörser; drückt den Saft einer halben Pomeranze in einen kleinen Topf oder Hafen, thut drey oder vier Löffel voll Wein hinzu, und sprudelt damit drey Eyerdotter ab, mischt damit den Zucker und läßt es unter beständigem Sprudeln aufsteben.

Wenn der Arzt es auf diese Art zu genießen ausdrücklich erlaubt, so haben wir nichts dagegegen.

№. 67.

Gerstenbrey. Orgeest.

Man nimmt abgeschälte, eingeweichte, mit den Händen geriebene, und sieben oder acht Stunden gekochte Gerste, thut sie in einen steinernen Mörser, reibt sie mit abgeschälten süßen Mandeln, und drückt sie durch. Hierauf thut man Zucker dazu, setzt sie in einer silbernen Schüssel auf Kohlen, und läßt sie ganz gelinde kochen; dann ist es fertig. Wenn man das Durchgedrückte vom neuen kocht, so würde es dicker und nährt mehr. Läßt man es nicht kochen, so ist es flüssiger, und wird von Vielen lieber genommen; es nährt aber

weniger. Man läßt davon nachdem es dicker oder dünner ist, zwey, drey, bis viermahl des Tages nehmen. Bisweilen setzt man am Ende des Kochens Milch zu, wodurch es angenehmer wird.

---

## Nr. 68.

## Sago mit Wein.

Man kocht den Sago zuerst mit Wasser, bis er ganz weich wird, mischt alsdann guten alten Wein dazu, etwas Zimmet und viel Zucker.

---

## Nr. 69.

## Sago mit Wasser.

Man kocht zwey Loth Sago mit einem großen Seitel Wasser, bis der Sago ganz weich und klar geworden ist, drückt dann den Saft einer halben Limonie darunter und mischt ein Loth Zucker hinzu.

---

## Nr. 70.

## Reismehl in Milch.

Man kocht zwey Loth Reismehl in einem großen Seitel Milch, und versüßt es mit einer gehörigen Menge Zucker.

Auf die nähmliche Art werden Hirse, Nudeln, Sago und Gerste mit Milch zubereitet.

---

Nr. 71.

Reis - Pudding.

Ein Viertelpfund Reis, welcher einige Male in kochendem Wasser abgebrühet ist, wird noch ein paar Mahl mit Wasser aufgeköcht. Hernach thut man ein großes Seitel Milch dazu und läßt ihn mit derselben die köchen. Alsdann vermischt man zwey Eyer, etwas Butter und Salz damit. Man thut dieß alles in eine Serviette, bindet solche fest zu, legt sie in einen Topf oder Hasen mit kochendem Wasser, und läßt es zwey Stunden lang köchen. Zuletzt wird eine Brühe von Zucker, Eyern und Wein darüber gemacht.

Diese Speise eignet sich jedoch nur für Genesende, deren Magen schon einige Verdauungskräfte hat.

---

Nr. 72.

Kälberlungenmus.

Man nimmt eine Kälberlunge, und so viel Zuckerfand, als die Lunge wiegt, thut es zusammen in einen reinen, wohlverklebten Topf oder Hasen, sehet diesen

\*

Kopf in einen Kessel voll Wasser, und läßt ihn darin brey bis vier Stunden kochen. Man findet hierauf die Kälberlinge und den Zucker in eine Sulze verwandelt, die den schwindstüchtigen Kranken zu drey Theelöffel voll, Morgens und Abends empfohlen wird.

---

Nr. 3.

Eyer.

Die Eyer sind am allergefündesten und nahrhaftesten, wenn sie gleich warm, sobald sie von der Henne gelegt werden, ausgetrunken werden. Nach diesen kommen die weichgekochten. Man wirft das Ey in siedendes Wasser, und läßt es zwey Minuten lang, oder bis man hundert und zwanzig zählt, kochen, alsdann nimmt man es heraus. Denn sobald das Ey härter wird, darf es kein Patient mehr genießen.

Um dieß ja genau zu treffen, wird es noch sicherer seyn, die Eyer mit kaltem Wasser zum Feuer zu setzen und sie, sobald es zu sieden angefangen, wieder herauszunehmen.

Eyer von was immer für einem größeren Federvieh, sind für die Nahrung des Menschen, eines der vorzüglichsten Geschenke der wohlthätigen Natur, so lange sie frisch sind. Sobald sie aber diese Eigenschaft, wenn

auch nur einiger Maßen, verlieren, nehmen sie sehr leicht vom langen Liegen, einen sogenannten Stroßgeschmack an, der jeder feinen Zunge unerträglich ist.

Die bey uns gewöhnlich gebrauchten Eyergerattungen sind: von Indianen, Gänsen, Anten und Hühnern, von welchen letzteren, besonders die der wälſchen Hühner, ihrer größeren Zartheit wegen, den Vorzug vor den übrigen verdienen.

Das Ey ist nicht nur bey allen einfachen und zusammen gesetzten Speisen, Suppen, Brühen und Getränken eine vortreffliche, immer veredelnde, nie irgend ein Gericht verderbende Zuthat und daher in jeder anständigen Küche eben so unentbehrlich als Salz und Schmalz, sondern auch an und für sich, durch die verschiedensten Bereitungsarten, eine stets nahrhafte und oft sehr willkommene Aushilfspeise im gesunden Zustande des Menschen. Wir geben hiernach einige Vorschläge zu leichten Eyerspeisen, die mit Genehmigung des Arztes, von Reconvalescenten nach Umständen, vielleicht genossen werden können.

---

Nr. 74.

Eyer - Auflauf.

Man gibt an vier zerrührte Eyer, ein Seitel Obers, mengt es und gießt es in eine blecherne Schüssel,

in der man zuvor hat Butter zergehen lassen. Dann läßt man es bey einer Gluth von oben und unten auflaufen und trägt es sogleich auf.

---

Nr. 75.

EyerKuchen mit Frühlingskräutern.

Man hackt die gewöhnlichen schon bekannten Kräuter, deren man sich zu einer Kräutersuppe bedient; recht fein, quirlt dann ein paar Eyer mit Milch und etwas Mehl sammt den Kräutern gut ab, thut das Abgequirkte in eine Pfanne mit etwas Butter oder Rindschmalz und läßt es auf einer Seite braten. Diesen Kuchen legt man dann behuthsam auf eine Schüssel, gibt abermahls etwas Butter oder Rindschmalz in die Pfanne und stürzt nun die ungebäckene Seite ein, um auch diese zu backen. Indeß muß man den Kuchen von Zeit zu Zeit ein wenig kühlen, damit er gut ausgebacken wird.

---

Nr. 76.

EyerKuchen mit gelben Rüben.

Man schabt die wohlgereinigten, gelben Rüben bis auf den Kern recht fein, kocht das Geschabte weich, läßt das Wasser davon ablaufen, treibt das Zurückgeblie-

bene durch ein Sieb, damit es recht fein wird, gibt einige Hände voll Semmelbrösel und Zucker dazu und dem Teige dann durch ein paar daran geschlagene Eyer, die erforderliche Dichtigkeit. Dieß Alles wird gut vermengt, in heißem Rindschmalz oder Butter von oben und unten schön gebacken und beym Anrichten der Kuchen mit Zucker bestreut.

Nr. 77.

Mus von Eyweiß.

Man nehme das Weiße von fünf Ethern, quirle es mit Zucker, thu ein Seitel Milch hinzu, lasse es mit einander unter beständigem Umrühren warm werden, gebe es in eine Schale, gieße etwas Pomeranzenblüthwasser hinzu, und schütte geriebene Limonie und Zucker darüber.