

## Eilfter Abschnitt.

---

### Von Aufbewahrung der Obstarten.

Die erste Regel ist, daß alle Obstarten nicht zu früh, und erst bei hinlänglicher Reife, und die Wintersorten oder das Lagerobst besonders, nicht zu früh, nie vor Michaelis abgenommen werden dürfen.

Zweitens, muß kein Obst, das man lange aufzubewahren wünscht, geschüttelt, sondern bei schönem trockenem Wetter mit Händen gebrochen werden.

Zu dem auf hohen oder noch jungen schlanken Bäumen zu hoch hängenden, bedient man sich hölzerner oder blecherner, sogenannten Aepfelbrecher, welche auf hohen Stangen befestigt sind. Die hölzernen machen die Tischler oder Wagner, die blechernen die Klempner.

Wenn aber das Obst gebrochen ist, muß es auch nicht zu oft aus einem Korb oder Butte in die andere wieder herumgeschüttet, sondern durchaus behutsam in diese gethan, und eben so vorsichtig wieder aus solchen, an dem Ort der Bestimmung herausgenommen werden, da durch gewaltsames hin und wieder Schütten oder Werfen, das Obst Flecken bekommt, wo es dann bald fault oder unansehnlich wird, und sich nicht länger hält.

Nach dem Brechen muß es zum langen Aufbewahren, wenigstens auf luftigen, trockenem Kammern, Stuben oder Böden, auf Tüchern oder Bretern, nicht dicht, so lange zum Ab-

schwigen aufbewahrt werden, bis es anfängt zu frieren, wo es dann auf hölzernen, stehenden oder hängenden Horden, oder auf hölzerne Böcke zu legende Breter, oder nach Verhältniß des Vorraths, auf andere Gerüste, nur nicht auf Stroh gelegt wird, weil das Stroh im Keller leicht modert und das Obst ansteckt, das auch dann einen Geschmack davon annimmt. Manche wickeln wohl gutes Franzobst in Papier ein.

Äpfel und Birnen sollen einen angenehmen Muscateller-Geschmack bekommen, wenn man ein Fäßchen oder Schachtel, eines Zolls hoch, mit gedörzten Hollunderblüthen bestreut, die Äpfel und Birnen, gleich vom Baume weg, schichtenweis immer wieder über Blüthen streuet.

Quitten, die man so spät wie möglich, und gewöhnlich im October, oder wenn Fröste eintreten, bei trockenem Wetter bricht, werden von der Welle abgewischt, und an einen trockenen Ort oder auf trockenen Sand gelegt.

Kastanien und wälsche Nüsse legt man mit ihren Schalen in angefeuchteten Sand, wo sich letztere lange zum Schalen erhalten. Camper'sche, Zeller- und Haselnüsse werden in Säcken aufgehängt.

Kirschen, Pflaumen oder Zwetschen und anderes Steinobst, erhält man lange frisch, wenn man ein Stück Erlenholz durchbohrt, die reifen Kirschen oder Pflaumen hinein thut, den Raum an beiden Seiten fest zuspündet, und es dann in einen Brunnen hängt, doch daß weder Luft noch Wasser eindringen können, und daß es den Boden nicht berührt.

Weintrauben, welche man aufbewahren will, lasse man so lange wie möglich, bis Fröste eintreten, hängen, schneide sie dann bei Sonnenschein oder trockenem Wetter an den Stielen, etwas lang und behutsam vom Stocke ab, und lege sie in Wännchen oder Körbchen auf Weinlaub, trage sie in eine auf der Sommerseite liegende Stube oder Kammer, welche ohnehin

etwa über einem im Spätherbst und Winter geheizten Zimmer liegt, und befestige an jedem Traubensiel ein Stückchen Bindfaden oder Bast, doch nicht zu einschneidend, und binde diesen an quer überzogene starke Bindfaden, dünne Stricke oder Riemen, und stecke auf jeden Stiel eine Weinbeere, sehe zuweilen nach, und wenn man bemerkt, daß aus manchen Beeren aller Saft in die Stiele gezogen ist, versehe man die Stiele mit frischen saftigen Beeren. Bei eintretender strenger Kälte, bringe man diese angereichten Trauben in luftige, trockene, im Winter warme Keller, befestige die Riemen an die in Mauern einzutreibende Nägel oder Haken, und versehe sie immer mit noch saftreichen Beeren, wodurch man die Trauben bis nach Weihnachten frisch und genießbar erhalten kann. Auch pflegt man die Stiele am Ende in zerlassenes Wachs, Pech, Siegellack &c. einzutunken, um den Eingang der Luft und das Ausdörren zu verhüten. Große Parthien kann man auch in trocknen Zimmern oder Kellern, auf geflochtenen Horden, eine Weile, doch nicht so lange, erhalten.

Mispeln, Mespeln, Nespeln, Hespeln, bleiben so lange an ihren Bäumen hangen, bis die Fröste eintreten, dann werden sie abgenommen, in trockenen Stuben oder Kammern auf Stroh gelegt, bis sie teigig werden, wo sie erst genießbar sind. Wer sie bald zu essen wünscht, bedecke sie nur mit Betten, oder bringe sie an sonst warme Orte, wo sie bald gut werden.

### 1235. Rosenäpfel aufzubewahren.

Dies sind einige Arten der an guten, besonders weißen Rosenstöcken, wachsenden, dickleibigen Hagebutten, die rauhe Stacheln auf der rothen Schale haben. Wenn diese nun im Herbst reif und gebrochen sind, thue man sie in Säckchen, binde sie lang, und schüttle sie hin und her, wodurch sich die meisten der Stachelhaare abreiben. Nun säubert man sie vom

Stiele und Bogen, und nehme die Kerne durch die aufgeschlitzte Oeffnung heraus. Dann wiegt man die ausgelesenen, nimmt eben so viel Zucker, als sie wiegen, kocht ihn ab, und thut, wenn er dicklich zu werden anfängt, die Rosenäpfel hinein, lasse es eine Weile zusammen kochen, und schütte sie dann nach einiger Abkühlung in Einmachgläser mit dem Zucker, und verwahrt sie.

### 1236. Berberisbeeren aufzubewahren.

Man pflückt die Beeren mit den ganzen Stielen, wenn sie recht glatt, roth von Farbe, und reif genug sind, ehe sie braun oder welk werden, riget jede Beere nach der Länge mit einer spizigen Nadel auf, faßt durch die Ritze die Kerne, und sprengt sie heraus; alsdann werden 5 oder 6 kleine Träubchen zusammen gebunden. Zu 2 Pfund Beeren nimmt man 2½ Pfund Zucker, läßt ihn sieden, bis er sich spinnt, und die Beeren darinnen aufkochen, bis der Saft roth wird; nun schäumt man sie ab, nimmt sie vom Feuer, und läßt sie eine Stunde lang erkalten; hernach müssen sie wieder langsam im Zucker kochen, bis dieser dick genug ist, und wenn sie nun nochmals erkaltet sind, füllt man sie in Gläser oder Töpfe. Man kann sie auch, wenn sie zum ersten Male gekocht sind, in einem zinnernen Gefäße abkühlen lassen, und die Beeren so fort in ein Glas thun, die Brühe aber, falls sie gähren sollte, nach einigen Tagen abgießen, und besonders kochen.

Will man sie trocknen, so werden sie, nachdem sie, wie oben erwähnt, zum ersten Male stark gekocht worden sind, bis den folgenden Tag auf einen warmen Ofen gesetzt. Man gießt alsdann den Zucker durch ein Sieb davon, bestreut die Beeren mit frischem gestoßenen Zucker, und läßt sie auf einem Bleche trocknen. Wenn man deren einige an gestopfte Aepfel oder Quitten thut, erheben sie den Geschmack, und geben eine angenehme Säure.

Die Berberisbeeren halten sich auch zur Noth ungekocht, wenn man sie mit schichtweise feinem Zucker in ein Glas legt, mit einem hölzernen Löffel festdrückt, und das Glas eine Zeit lang an die Sonne stellt. Sollte die Brühe zu dünn werden, so gießt man sie ab, und kocht sie wieder. Es wird aber trockenese Wetter und warmer Sonnenschein dazu erfordert.

Man macht auch die Berberisbeeren auf die nämliche Art, wie die Zwetschen, mit Essig ein.

An einigen Orten, wo das Gewächs im Ueberfluß vorhanden ist, nimmt man die Frucht und stößt sie, läßt sie gähren, und brennt davon einen guten und angenehmen Brantwein.

Der saurere Saft aus den Beeren kann sehr gut statt Citronen gebraucht werden. Alles, was man von der Citronensäure zu erwarten hat, kann er auch leisten, wenn er nämlich von völlig reifen Früchten verfertigt wird. Er ist nicht allein gesünder, weil er einheimisch ist, sondern auch durchaus von eben so angenehmen Geschmacke als der Citronensaft. Im Punsch dient er vortreflich. Vorzüglich rühmt man ihn mit Recht deswegen, weil sich diejenigen, die von Scorbut und Stein gequält sind, darauf sehr wohl befinden, indem der Stein davon aufgelöst, und als Gries abgeführt wird. Die Art Berberispunsch zu machen, ist wie die mit Citronensaft. Man nimmt nämlich 1 Theil Saft, 2 Theile Zucker, 3 Theile Franzbrantwein, Urrak oder Himbeerenbrantwein und 6 Theile Wasser dazu.

Die Beeren werden im Oktober gepflückt, da sie am besten reif und saftvoll sind, etwas zuvor, ehe die Kälte eintritt.

### 1237. Citronen aufzubewahren.

Von den aus Italien kommenden Citronen suche man die schönsten, reifsten und unbesleckten aus, wische sie mit einem reinen Tuche ab, und wickle sie dann in weiches Druck- oder

Makulaturpapier behutsam ein. Nun binde man etwa ein Mandel oder mehr frische Besen an den Stielen zusammen, stelle sie so im Keller auf den Boden, daß das Reissig der Besen lange frisch erhalten werde. In diese ausgespreizten Besenzweige lege man nun die eingewickelten Citronen, wo sie sich sehr lange saftig erhalten.

### 1238. Citronensaft aufzubewahren.

Man braucht ihn theils zu Punsch, theils zu andern Speisen. Wie dieß beim ersteren geschieht, ist schon erwähnt. Zu Speisen braucht der ausgepresste Saft von Citronen, die sich oft nicht mehr halten wollen, nur mit geläutertem Zucker versetzt, und in wohlverwahrten Bouteillen oder Flaschen aufbewahrt zu werden, wo man ihn dann zu beliebigen Zeiten benutzen kann.

### 1239. Erdbeeren aufzubewahren.

Man nehme gleich viel Erdbeeren und Raffinade an Gewicht; lege die ersteren in eine große Schüssel, streue die Hälfte des Zuckers darüber und schwenke beides in der Schüssel um. Am nächsten Tage mache man von der andern Hälfte des Zuckers einen Syrup, und nimmt statt Wasser, 1 Seitel rothen Johannisbeerfaß zu jedem Pfund Erdbeeren. Hiermit koche man sie, bis sich eine Gallerte bildet. Sie schmecken gut mit dünnen Rahm.

### 1240. Erdbeeren in Wein aufzubewahren.

Man fülle große Erdbeeren in Flaschen, streue 3 große Löffel voll Zucker darauf, und fülle die Flasche voll mit gutem rothen Wein.

### 1241. Birnen aufzubewahren.

Man schält die Birnen dünn, und kocht sie in einen dün-

nen Syrup; läßt sie darin 1—2 Tage liegen. Macht den Syrup stärker und läßt ihn wieder kochen, und wiederhole dieß, bis er klar wird; dann lasse man ihn ablaufen, und trockne die Birnen kurze Zeit in einem kühlen Ofen. Man kann sie auch in Syrup aufbewahren.

### 1242. Ganze oder halbe Quitten aufzubewahren.

In 2 Maß kochendes Wasser thue man Goldpipping, in Scheiben geschnitten aber nicht geschält, sondern bloß abgewischt. Man koche sie fest zugedeckt, schnell, bis das Wasser zu einer dicken Gallerte wird, dann erhize man die Quitten im kochenden Wasser. Zu jedem Seitel Pipping-Gallerte füge man 1 Pfund Zucker, koche Beides und schäume es; thue die Quitten in den Syrup, schäume ihn, und nehme etwas von demselben, wenn jene klar sind, in ein Glas, um zu versuchen, ob er steif genug ist, ehe man den Topf vom Feuer nimmt. Die Menge der Quitten ist ein Pfund zu ein Pfund Zucker, und ein Pfund schon mit dem Zucker gekochte Gallerte.

### 1243. Stachelbeeren aufzubewahren.

Man nimmt ausgewachsene, aber nicht völlig reife Stachelbeeren, die bei trockenem Wetter gepflückt sind, schneide Blumen und Stiel vorsichtig ab, und fülle sie in weitmündige Flaschen, korke sie lose zu mit neuen Sammtpfropfen; stelle sie in einen Backofen, wenn das Brot heraus ist, und lasse sie darin, bis die Beeren zur Hälfte eingeschrumpft sind. Man nehme sie dann heraus, korke sie fest zu, schlage die Pfropfe hinein, und schneide das Hervorstehende derselben ab, verpiche sie, und verwahre sie an einem trockenen Orte, wo sie sich Ein Jahr halten. Feucht gesammelt, oder beim Zurichten verlegt, schimmeln sie. Die haarige Art ist die beste zum Aufbewahren, man macht sie ein, ehe die Samen zu groß werden.

**1244. Damascenerpflaumen zu Winterpasteten aufzubewahren.**

Man lege sie in kleine Töpfe oder weitmündige Flaschen, setze sie bis an den Hals in einen Topf mit kochendem Wasser auf das Feuer, und lasse sie aufkochen. Am folgenden Tage, wenn sie vollkommen kalt geworden sind, fülle man die Flaschen mit Brunnenwasser voll, und bedecke sie.

**1245. Früchten zu Torten, Pasteten u. s. w. aufzubewahren.**

Kirschen, Pflaumen u. s. w. werden in kleine Töpfe oder Krüge, die 1 Pfund fassen, gelegt, dann wird auf jedes Pfund 12 Loth Zucker gestreut, mit 2 Blasen, jede besonders, die Krüge verbunden, diese in kaltes Wasser gesetzt, und von der Zeit des Aufkochens an 3 Stunden gekocht.

**1246. Citronensaft aufzubewahren.**

Man drücke den Saft in ein porzellanenes Gefäß, seihe ihn durch Kammertuch, habe in Bereitschaft völlig trockene Gläschen, fülle sie mit dem Saft an, und lasse nur noch so wenig Raum, daß man in jede noch einen Theelöffel voll Baumöl gießen kann oder etwas mehr. Korke sie zu, und stelle sie aufrecht an einen kühlen Ort. Will man Citronensaft gebrauchen, so nehme man eine Flasche, die in 2—3 Tagen zu Leeren ist; wickle etwas reine Baumwolle um ein Stückchen Holz, und tunke dieß in das Del, welches sich anhängen wird, und fahre hiermit fort, bis alles Del entfernt ist; der Saft wird dann so gut sein, als wäre er noch ganz frisch. Die Citronenschalen hänge man auf zum Trocknen.

**1247. Johannisbeeren aufzubewahren.**

Die Johannisbeeren müssen bei vollkommen trockenem

Wetter gepflückt, und nicht verwundet werden. Am besten ist es, sie gleich bei den Sträuchen, an denen man sie pflückt, in die vollkommen reinen und trockenen Flaschen zu füllen. Diese werden wohl zugekorkt und verpicht, in eine Grube im Garten gestellt, den Hals der Flasche abwärts gerichtet. Mit Kirschen und Pflaumen kann man eben so verfahren. Wenn es frieren will, so wird eine Streu von frischem Stroh verhüten, daß der Boden zu hart wird, als daß die Flaschen herausgenommen werden könnten.

#### 1248. Mirabellen aufzubewahren.

Man nehme die größten Mirabellen, die man bekommt; wenn sie anfangen, weich zu werden, schneide man sie in der Mitte durch, und nehme dann eben so viel Zucker an Gewicht als Pflaumen; streue einen Theil darüber, und ziehe den Kernen mit einem scharfen Messer die Haut ab. Am nächsten Tage gieße man den Syrup von den Pflaumen ab, und koche ihn mit dem andern Zucker langsam 6—8 Minuten lang; schäume ihn und thue die Mirabellen und Kerne hinein; koche sie, bis sie klar werden; wobei man immer den Schaum, der sich hin und wieder zeigt, abnehmen muß; die Pflaumen mit dem Syrup und den Kernen gebe man in kleine Töpfe.

#### 1249. Apricosen in Gallerte aufzubewahren.

Man schäle die Apricosen, entsteine sie, wäge eben so viel fein gepulverten Zucker ab, als Apricosen, und streue ihn über dieselben. Den andern Tag koche man sie gelinde, bis sie klar werden, lege sie in einen Napf und gieße den Saft darüber. Am folgenden Tage gibt man den Saft zu 1 Maß Aepfelsaft, den man durch Kochen und Durchsiehen erhalten hat, und gibt dazu 1 Pfund feinen Zucker, lasse dieß rasch kochen, bis Gallerte daraus wird; gebe das Obst dann hinein, lasse es einmal aufkochen, schäume es wohl, und fülle es in kleine Töpfe.

## Von Aufbewahrung verschiedener Victualien.

### 1250. Geräuchertes Rindfleisch.

Hierzu nimmt man Rippenstücke und Brustkern von einem 5 — 6jährigen Ochsen, der noch nie gezogen, und sich auf der Weide fett gefressen hat. Das in große Stücke zerhauene Fleisch wird mit Salz, worunter man nach Verhältniß Salniter gemischt hat, bestreuet und in eine Wanne gelegt. Auf 2 Pfund Salz rechnet man 1 Loth Salniter. Mit dieser Salzlake muß das Fleisch oft begossen werden, weßwegen man auch die Wanne auf der einen Seite mittelst eines untergelegten Steines jedes Mal beim Begießen erhöht, damit die Salzlake zusammenläuft, und aus ihrer Vertiefung geschöpft und das Fleisch damit begossen werden kann. Wenn dieß mehrere Tage geschehen ist, so kann man das Fleisch in den Rauch hängen. Bei diesem Liegen in der Salzlake muß man auch auf die Witterung Acht haben. Denn wenn es zu warm ist, so muß man desto eher zum Aufhängen Anstalt machen, damit das Fleisch keinen üblen Geschmack erhalte, und ist die Witterung zu kalt, so muß man das Fleisch in eine Kammer stellen, wo etwas Wärme eindringen kann, weil die Lake das gefrorne Fleisch nicht durchbeizen könnte.

Wenn das Fleisch nun im Rauchfange hängt, so muß es gleich Anfangs einen starken Rauch erhalten. Die Lage des Räucherns kann man auch nicht bestimmen, da dieß von der Witterung abhängt, denn bei starkem Froste kann der Rauch nicht so schnell eingreifen, wie bei einer warmen Witterung. Um besten sind die sogenannten Rauchstuben, wo der eingeschlossene Rauch zusammen gehalten wird. Dabei sehe man

öfters nach, und koche auch etwas von dem Fleische, um sich überzeugen zu können, wann das Fleisch gut sei. Allzu trocken darf das Fleisch im Rauche nicht werden, da es durch das längere Aufbewahren dann ohnedieß austrocknet.

Um nun das Fleisch in den Vorrathskammern vor den Milben zu bewahren, so wische man mit Stroh die darin befindliche Fettigkeit weg, bestreue jedes Stück Fleisch dick mit feiner, durchgeseibter Asche, und lege darauf eins über dem andern in einen hölzernen Kasten. Der Kasten darf aber nirgends Löcher haben, damit er vor den Mäusen und Ragen sicher sei.

Eine noch bessere Art der Aufbewahrung lehren uns die Landleute. Diese legen den Fleischvorrath in ihre Kachelöfen, und vermachen das Ofenloch mit Lehm und Ziegeln ganz leicht. Wenn sie Fleisch brauchen, so öffnen sie es, und vermachen es dann wieder so. Auf diese Art ist der Vorrath vor Ragen, Mäusen und Milben am besten gesichert.

Die zu räuchernden Rindszungen werden vorzüglich mit Salpeter eingerieben, und dann mit Salz in dem Gefäße, wo sie eingelegt werden, bedeckt. Darin läßt man sie ungefähr zehn Tage liegen, und gibt sie dann acht Tage in den Rauch und von da in die Luft, damit sie völlig austrocknen. Um sie ferner aufzubewahren, packt man sie Anfangs Mai in Asche.

### 1251. Geräuchertes Schöpfensfleisch.

Von den Schöpfen räuchert man nur die Schlegel, die von jungen Schöpfen sein müssen und nicht mager sein dürfen. Diesen gibt man mittelst des Salpeters, der unter das Salz kömmt, eine schöne rothe Farbe, läßt sie nur wenige Tage in der durch Einreiben entstandenen Lacke, weil sich das Salz bald einzieht. Sie müssen jedoch fleißig damit begossen und darin umgewendet werden, damit nicht an einer

oder der andern Seite ein übler Geschmack entstehe. Dann werden sie so wie das Rindfleisch behandelt, nur daß man sie nicht so lange im Rauche läßt, damit sie nicht hart werden, und Saft und Kraft verlieren. Das Schöpfensfleisch hält sich auch nicht so lange. Die Zungen der Schöpfe werden beim Räuchern eben so behandelt, wie die rindernen Zungen, halten sich aber auch nicht so lange.

### 1252. Geräuchertes Schweinefleisch.

Von den Schweinen nimmt man außer den Vordervierteln oder Schulterblättern und den Schinken nebst den Speckseiten auch die Oberfüße, die Rückenstücke und die Rippen, von welchen die Speckseiten abgeschält werden. Das Schweinefleisch muß wie anderes Fleisch einige Tage, wenn es mit Salz und Salpeter eingerieben und bestreut worden ist, in der Salzlacke liegen, und fleißig damit begossen werden. Wenn man es nun in den Rauch hängen will, so zieht man durch jedes Stück einen starken Spagat und hängt die Stücke eines neben dem andern über ein Stück Holz in den Rauch, doch muß man dabei Acht haben, daß sie nicht zu nahe an einander kommen.

Vorzüglich muß man auf das Räuchern der Schinken und Speckseiten, als der vornehmsten Theile des Schweinefleisches, Acht haben. Wenn diese Theile eingesalzen werden sollen, so legt man sie in eine große, geräumige Wanne, Speckseiten und Schinken, eins nach dem andern, reibt sie auf beiden Seiten, vorzüglich auf der inneren und bei den Knochen, gut mit Salz und Salpeter ein, weil diese Stellen zuerst der Fäulniß unterliegen. Dann sichtet man sie auf einander, begießt sie 4 — 6 Mal mit der Salzlacke, damit sie überall eindringt, und wendet sie von 4 zu 4 Tagen in der Lacke um, daß diejenige Seite, welche zuvor die untere war, nun die obere werde, doch darf man beim Umwenden nur

die innere Seite mit Salzlacke begießen, weil dieselbe ohnedieß durch die Schwarte am wenigsten eindringen kann. Wenn die Speckseiten und Schinken sehr stark und dick sind, so müssen sie, je nachdem die Bitterung beschaffen ist, wohl gegen 4 Wochen in der Salzlacke bleiben, indeß bei minder starken die Hälfte dieser Zeit genug ist.

Vorzüglich muß man bei den Speckseiten bemerken, daß beim Aufhängen in den Rauch keine die andere berühren darf, weil sie sonst anschwimmeln und verderben würden. Jede Speckseite und jede Schinke muß eine Spanne weit von der andern entfernt sein, damit der Rauch überall freien Zugang habe.

Noch muß man merken, daß das Schweinefleisch mehr Salz als jede andere Gattung des Fleisches erfordert, weil dessen Fett das Eindringen der Salztheile mehr abhält. Je länger das geräucherte Schweinefleisch dauern soll, desto weniger darf man mit dem Salze sparen, da die Lacke sich ohnedieß beim Kochen wieder verwenden läßt.

Haben die Speckseiten 4, 6 — 8 Wochen, je nachdem sie viel oder weniger Rauch gehabt haben, im Rauche gehangen, so läßt man sie in der Luft hängen, wo Speck und Schinken erst ihren eigenthümlichen Geschmack erhalten. Wenn die Speckseiten aber nicht im Rauchfange über dem Feuer, sondern abwärts in der Nebenseite der Küche, hängen, so kann man sie bis zum Maimonat dort lassen, weil sie da nur wenig Rauch bekommen, und recht austrocknen, worauf man sie nach Gelegenheit in Asche packen kann. Hat man aber Rauchstuben, wo man mittelst einer Thüre den Rauch hinein lassen oder abhalten kann, so darf man darin die geräucherten Sachen aufbewahren und sie hängen lassen. Noch ist nicht zu vergessen, daß von allen Gattungen des geräucherten Fleisches immer die knochigen Stücke zuerst verspeist werden müssen, weil diese am meisten der Fäulniß unterliegen.

### 4253. Von dem Einpöckeln des Rindfleisches nach Hamburgerart.

Zuerst muß man sich mit kleinen Fäßchen von Eichenholz, die keinen Bauch haben, sondern gerade sind, versehen. Sie brauchen wohl nie größer, als Halb-Eimerfäßchen zu sein, kleinere sind noch besser.

Das vom Räuchern des Rindfleisches oben Gesagte gilt auch hier, das Fleisch muß auch dasselbe sein, und dann kann es leicht eben so gut, wie das gerühmte Hamburger Pöckelfleisch werden. Wenn es roth aussehen soll, so muß man zu dem Salze Salpeter geben, weil es eine weiße und bleiche Farbe unansehnlich macht, und eine rothe ihm das Zeichen der Jugend geben soll. Dabei muß man Acht haben, daß nicht zu viel Salpeter darunter kömmt, weil zu viel das Fleisch verhärtet, und also die Salztheile nicht recht eindringen könnten. Die Erfahrung hat gelehrt, daß 1 Centner Pöckelfleisch mit 4 Pfund Salz und 2 Loth Salpeter hinlänglich gefäuert wird, und hiernach kann man den Maßstab zum Säuern leicht finden. Das Salz muß zuver an dem Ofen getrocknet werden, damit es dann nach verlorener Feuchtigkeith desto besser in das Fleisch greife, auch muß man es gehörig mit zerstoßenem Salpeter vermischen.

Dann legt man ein Stück Fleisch nach dem andern in das Salz, und überstreuet es damit so, daß es davon ganz weiß wird. Sodann bestreut man den Boden des Pöckelfasses so mit Salz, daß man von dem Holze nichts sieht, macht eine Lage Fleisch darauf, bestreut sie wieder mit Salz und so fort, bis das Faß voll ist. Würzen kann man es mit Thymian, Rosmarin, Lorbeerblättern, auch wohl mit sehr wenig gestoßenen Wachholderbeeren, welches man gleich Anfangs auf den Boden legt, jedoch ist diese Würze nicht nothwendig. Dabei muß man beachten, daß jede Fleischlage ganz gleich und eben

ausgelegt sei, und daß weder Löcher noch Erhöhungen durch Knochen entstehen, auch daß das Fleisch gehörig an die Wand des Fasses anliege, denn, wenn es nicht überall gut ausgefüllt ist, würde es an solchen Orten einen Hang zur Fäulniß bekommen.

Die Wand des Fleischfasses muß man deßhalb nur mit solchem Fleische belegen, das keine Knochen hat, und die Knochen müssen immer nach der Mitte des Fasses zugewendet, und derberes Fleisch dagegen gelegt werden, damit keine Leere oder eine Lücke entstehe. Wenn nun die ganze Wand mit solchen Fleischstücken belegt ist, so muß man in die Mitte dieser Bekleidung andere Stücke Fleisch einpressen, und da, wo sie nicht zusammentreffen, kleinere Stücke Fleisch auf's genaueste mit der Hand einpressen, damit die ganze Lage auf ihrer Oberfläche gerade wird. Auf die erste mit Salz dicht bestreute Lage wird nun die zweite gemacht, und so fort, bis das Faß voll ist.

Wenn mehr Fäßchen mit Fleisch gefüllt werden, so ist es gut, wenn man die knochigen Stücke in ein Faß packt, welches man dann zuerst verspeisen muß. Wird aber nur ein Faß mit Fleisch angelegt, so legt man die knochigen Stücke oben auf, damit sie eher zum Speisen genommen werden, und sie nicht den ihnen eigenen Hang zur Fäulniß dem andern Fleische mittheilen können. Unter allem knochigen Fleische ist das kurze Halsfleisch am meisten zu fürchten, weil dieß gleichsam ein Zunder der Fäulniß für das übrige Fleisch ist, daher man es lieber frisch und ungepöckelt verspeisen soll.

Noch muß man merken, daß man das Fleisch weder gleich nach dem Abschachten, noch nach allzu langem Liegen inpöckeln soll, weil es im ersten Falle wegen der Gährung, und im zweiten Falle durch seinen alten Geschmack, einen sehr schlechten Genuß geben würde.

Wenn nun ein oder mehrere Fäßchen ganz voll gepackt

sind, so bestreuet man sie oben mit Salz, und läßt von dem Binder den Deckel darauf binden. Besser aber ist es, wenn der Deckel so eingerichtet ist, daß man ihn mittelst Schrauben abwärts pressen kann, weil dann das Fleisch, wenn etwas heraus genommen wird, wieder zusammen gepreßt, und der Zugang der Luft verhindert werden kann. Dann legt man die Fässer im Keller platt auf die Erde, und stößt sie täglich mit dem Fuße fort, damit die Salzlacke überall in das Fleisch eindringen kann, weil sonst der obere Theil des Fleisches ohne Lacke bliebe, er von der Fäulniß ergriffen, und der Salpeter sich oben anlegen würde, wodurch ein übler Geruch entstünde.

In den Boden der Fässer kann man kleine Löcher mit Stöpseln halten, wo man dann später frische Salzlacke nachgießen, und auch die erste Lacke ablassen, und sie mit frischer ersetzen kann. Bei dieser Vorsicht wird sich das im Herbst eingelegte Pöckelfleisch bis in den Sommer bei sehr gutem Geschmack erhalten. Wollte man einen Schweinschinken pöckeln, so lege man ihn eben so zubereitet in die Mitte eines solchen Fäßchens.

#### 1254. Spargel aufzubewahren.

Dem gestochenen Spargel schneide man wie gewöhnlich, das Holzige unten gerade weg, koche unterdeß Flußwasser in einer Casserolle, lege den gepuzten und gewaschenen Spargel hinein, nehme das Gefäß dann vom Feuer, und bedecke es mit einem vielfach über einander gelegten leinenen Tuche, und lasse ihn so etwa eine Stunde stehen. Hierauf lege man diesen Spargel in einen Durchschlag oder Sieb, damit das Wasser ablaufe; dann aber auf ein Tuch an einen Ort, wo keine Sonne hinscheint, damit er kalt und trocken werde. Während der Zeit koche man eine etwas starke Salzlacke in Flußwasser, und lasse sie erkalten. Nun lege man den Spargel in Confiturgläser, beschwere ihn mit etwas, daß er nicht

in die Höhe gehe, und schütte die Lacke darüber, daß sie übergehe.

Zuletzt nimmt man das Uebergelegte ab, und begießt die Fläche mit geschmolzenem Wachs oder Schöpsentalg. Wenn dieser Spargel gebraucht werden soll, muß er vorher gewäs- fert werden.

### 1255. Grüne Erbsen zu bewahren.

Man thue junge grüne, ausgelesene Erbsen in trockne gläserne Bouteillen oder Flaschen, stopfe einen Korkpfropf nicht zu fest darauf, setze sie in einen Kessel mit kaltem wei- chen Flußwasser bis an den Hals, doch nicht bis an den Pfropf, lege Heu dazwischen, daß nicht eine die andere zerstoße, und nun lasse man sie einige Male aufwallen; dann nehme man den Kessel vom Feuer, und lasse sie kalt werden, pfropfe sie recht fest zu, und verpiche sie, lege sie im Keller in Sand, und zwar den Hals nach unten zu.

Man kann auch die ausgebrochenen Erbsen in eine Schüs- sel thun, und schichtweis etwas Salz darüber streuen, dann in Bouteillen füllen, und einmal auf jene Art in einem Kessel aufkochen, und dann wie oben verfahren. Auf eben diese Art kann man auch Stachelbeeren bewahren, wenn sie von ihren Bogen und Stängeln gesäubert sind.

### 1256. Gelbe Rüben aufzubewahren.

Damit sie bis in den künftigen Sommer bei gutem Ge- schmack erhalten werden, so nimmt man ihnen, und beson- ders denen, welche für den spätern Gebrauch aufbewahrt werden sollen, nachdem sie im Oktober, wo das Kraut ab- gewelket ist, ausgegraben worden, niemals den Kopf und das Herz der Blätter, sondern nur die äußersten Blätter bis auf das Herz ab, und bewahrt die etwas abgetrockneten im Sande an einem trockenen Orte bis in den März vor dem

Froste. Dann werden sie wieder herausgenommen, das Herz weggeschnitten, und an einem kühlen, trockenen, schattigen Orte so tief eingegraben, daß Luft und Sonne sie nicht treffen können. Auf diese Art bewahrt, kann man sie noch zu der Zeit essen, wenn es schon neue gibt, welche aber gewöhnlich noch sehr theuer zu sein pflegen.

### 1257. Weiße Rüben.

Diese lassen sich in Gruben, die in der Erde angelegt werden, am längsten halten; wenn man aber diese nicht haben kann, so müssen sie in trockenen Orten, wo ihnen die Sonne nicht zu kann, haufenweise wie ein Zuckerhut zusammengeschüttet werden, nachdem man ihnen vorher das Kraut mit einem dünnen Scheibchen abgeschnitten hat, und sie einige Tage an einem lüftigen Orte dünn gelegt, getrocknet haben. Dann werden sie mit bloßer Erde und Rasen bedeckt, wodurch sie, da ihnen auf diese Art die Feuchtigkeit nicht so leicht, wie in einem dumpfen Keller, zu kann, bis zum Frühling ihren zarten Geschmack erhalten. Auch müssen sie bei strenger Kälte mit kurzem Stroh bedeckt werden. Man kann sie auch 6—8 Wochen im Keller auf trockenem Sande bewahren, welches dazu dienen kann, daß das Magazin nicht so bald angegriffen werden darf.

### 1258. Steckrüben aufzubewahren.

Diese werden am besten erhalten, wenn man sie über Winter in Tonnen, die oben offen sind, mit sehr trockenem Sande packt. Feuchter Sand würde sie faulend machen, daher muß er so trocken, wie Streusand sein. Vorher nimmt man ihnen das Kraut durch einen Scheibenschnitt ganz glatt weg, läßt sie einige Wochen liegen, streuet dann auf den Boden einer aufrecht gestellten Tonne, welches auch eine alte Salztonne sein kann, Daumen dick Sand, und

legt eine Schicht Rüben darauf. Dann streut man wieder Sand darüber, macht wieder eine Schicht Rüben, und so fort, bis die Tonne voll ist. Am besten bewahrt man sie in einem kühlen Gewölbe oder in einem trockenen Keller.

### 1259. Erdäpfel aufzubewahren.

Man schüttet die ungewaschenen Erdäpfel in unbrauchbare Fässer oder Kisten. Da bei allem Wurzelgewächse kein schadhaftes sein darf, so muß man dieß vorzüglich bei den Erdäpfeln beobachten; da ein einziger fauler oder abgestoßener alle anstecken kann. Man kann die Erdäpfel auch trocknen, indem man die rohen schält und halb gar kocht, läßt sie nicht zu mürbe werden, schneidet sie in dünne Scheibchen, und schiebt sie nach dem Brotbacken in den vorher reingefegten Ofen. Die getrockneten kann man dann in leinenen Beuteln oder Tönnchen aufbewahren. Vorzüglich eignen sich die getrockneten Erdäpfel zu spätern Gebrauch deswegen viel besser, weil die rohen Erdäpfel im Frühlinge gerne auszuwachsen pflügen. Um dieß zu verhindern, haben die Engländer eine sehr gute Methode, indem sie in einem beliebig großen Kessel das Wasser siedend werden lassen, und dann die Erdäpfel in einem Fischneze, so viel der Kessel fassen kann,  $\frac{1}{2}$  Minute lang ins siedende Wasser halten, wodurch der Keim der Erdäpfel erstickt wird, und sie nun Jahre lang gehalten werden können.

### 1260. Erdäpfelmehl zu bereiten.

Hierzu nimmt man die allergrößten Erdäpfel, die man rein wäscht, ihnen die Haut abschabt, und auf einem Reibeisen über einen mit frischem Wasser angefüllten Zuber reibt, damit das Geriebene sogleich in das Wasser fällt. Dieses läßt man nun sammt dem Wasser durch einen Durchschlag laufen, und seihet es dann noch 1—2 Mal durch ein Haarsieb, damit sich alle groben Theile absondern. Wenn nun alles Grobe weg

ist, so rührt man es im Zuber um, und läßt es eine Weile stehen, damit sich das Geriebene zu Boden setzt, gießt dann das trübe Wasser ab, wieder frisches zu, rührt es um, und läßt es wieder stehen. Diese Arbeit muß 2—3 Tage lang, so oft wiederholt werden, bis das Wasser ganz klar, hell und durchsichtig wird. Das letzte Wasser gießt man dann schnell weg, breitet die gereinigte Masse auf mit Tüchern bedeckten Brettern, und läßt sie in der freien Luft an der Sonne trocknen. Dann wird dieß Mehl in kleinen Tönnchen oder leinenen Beuteln aufbewahrt, es kann den Mangel des Weizenmehls beinahe ersetzen.

### 1261. Selleriewurzeln aufzubewahren.

Von diesen schneidet man das Kraut oben ab, und legt sie auf einige Monate in trockenen und luftigen Kellern in Sand ein. Dieß thut man mit denen, die man zum Suppenwürzen gebrauchen will. Will man sie aber zum Salat gebrauchen, so verfährt man anders. Man nimmt sie mit ihren Herzen oder Keimen, die ihrer besondern Härte wegen der beste Theil sind, schneidet die untauglichen Stängel und Fasern weg, und siedet die sauber Gewaschenen beinahe so, wie den Spargel im Wasser, läßt den genug weichen Sellerie dann kalt werden, gibt ihn in einen Topf von Steingut, gießt Essig und etwas Baumöl darüber, bestreut ihn mit Salz, Ingwer und Pfeffer, deckt das Gefäß wohl zu, und bewahrt es an einem kühlen Orte zum beliebigen Gebrauche.

### 1262. Petersilienwurzeln aufzubewahren.

Will man die Petersilienwurzeln über Winter aufbewahren, so bricht man die äußersten grünen Blätter derselben bis auf das Herz ab, legt sie reihenweise in einen trocknen luftigen Keller in dürren Sand, läßt ihnen jedoch das Herz unbedeckt, damit sie gehörig Luft haben. Gewöhnlich bleiben sie schmack-

haft, und unterliegen die Wurzeln auch wirklich späterhin dem Verderben, so sind doch wenigstens ihre immer grünen Blätter brauchbar. Damit man aber zu einer Zeit, wo alles mit Eis und Schnee bedeckt ist, an Petersilienkraut nicht Mangel leiden darf, so muß daselbe in Vorrath getrocknet werden. Man wählt die schönsten und besten Blätter, wäscht sie sauber, breitet sie auf einem trockenen und luftigen Boden, oder in einer Kammer aus, kehrt sie öfters um, und hebt sie dann, wenn sie dürre sind, daß sie eher zerbrechen, als sich biegen, und daß man sie zwischen den Fingern zerreiben kann, in Papiersäckchen zum künftigen Gebrauche auf. Wenn man nun ihrer bedarf, so läßt man sie einige Stunden im frischen Wasser frisch werden und sich ausdehnen, und gibt sie dann in die heiße Brühe oder Suppe.

### 1263. Kohlrabi aufzubewahren.

Am besten hält er sich in Gruben, die man im Garten an einem trockenen Orte, den die Sonne nicht treffen kann, macht, die man dann mit der ausgegrabenen Erde bedeckt und sie mit einem Spaten wie zu einem Grabhügel schlägt, damit das Regenwasser ablaufen und nicht eindringen kann. Doch kann man sie auch in trockenen Kellern im Sande aufbewahren, wenn die Blätter dicht über den Knollen weggeschnitten werden.

### 1264. Braunkohl aufzubewahren.

Man schneide die größten Wurzeln etwas ab, und steckt ihn auf eine Art in einem Keller in trockene, sandige Erde, oder auch wohl in bloßen Sand, reihenweise dicht neben einander schräge, und etwas tiefer, als er vorher stand; so wird er wieder Wurzeln schlagen, und sich frisch und grün erhalten. Auf diese Art verfährt man auch mit dem Blumenkohl, dem die Sprossen beständig nachwachsen, und immer jung und zart sind. Die sandige Erde oder der Sand muß aber öfters ange-

feuchtet werden, doch nur so, daß auf die Sprossen selbst kein Wasser kömmt.

### 1265. Winter - Endivien aufzubewahren.

Bei diesen steckt man die Wurzeln mit einem ziemlichen Erdklumpen reihenweise in Furchen in den Sand, und gräbt sie bis an die obersten Blätterspizgen ein, drückt den Sand gut an, damit sie sich schließen, als ob sie gebunden wären. Weil sich die Endivien von den Cichorien wenig unterscheiden, so werden die Wurzeln der letztern so in den Sand gesetzt, daß ihre Herzen oder Keime außerhalb desselben zu stehen kommen, wodurch sie im Winter Blätter austreiben, die den Winter-Endivien im Geschmacke wenig nachgeben. Eben diese Dienste leisten auch die wildwachsenden Feld-Cichorien.

### 1266. Frische Artischocken zu erhalten.

Hierzu nimmt man diejenigen, welche noch nicht Früchte angelegt haben, mit einem Erdklumpen behutsam heraus, und setzt sie, wenn man kein Treibhaus hat, in einen trockenen Keller, gibt ihnen wenn es die Witterung erlaubt, hinlänglich frische Luft, verschont sie aber mit dem Begießen. Hierdurch wird man nicht nur zu einer seltenen Jahreszeit vollkommene Früchte erhalten, sondern auch diejenigen, an welchen sich noch keine Früchte ansetzen sollten, werden durchwintern, daß man sie im Frühlinge wieder in gutes Erdreich setzen kann.

### 1267. Eier lange Zeit gut zu erhalten.

Man nimmt gebrannten, gemahlten und durchgeseibten Gyps, rührt davon so viel in Wasser ein, als man zu brauchen gedenkt, und überstreicht geschwind damit die Eier. Diese Bedeckung wird fast unter den Händen hart, und hält allen Zutritt der Luft ab. Da dieser Brei zu geschwind hart wird, so muß man immer nur so viel Gyps einrühren, als man un-

gefähr zu 2 Eiern braucht. Dieses Ueberziehen der Eier kann man sich auch folgender Maßen erleichtern. Man schüttet feines Gypsmehl in eine Büchse, und verbindet die Oeffnung mit Beuteltuch. Will man nun die Eier überziehen, so nimmt man ein Ei nach dem andern, taucht es in reines frisches Wasser, und bepudert es hierauf mit dem feinen Gypsmehl überall. Diese feine Inkrustirung wird bald hart, und man kann es um desto öfter ins Wasser tauchen, und von neuem pudern, je dicker der Ueberzug sein soll. Diese Eier kann man überdies noch in Schachteln mit trockenem Sand legen. Es ist nicht nöthig, weitläufig zu erweisen, daß diese künstliche Gypsdecke der natürlichen Eierdecke sehr nahe kömmt, und daß sie um deswillen die Eier sehr gut erhalten werde, vielleicht besser, als der Lackfirniß, wenn man dafür Sorge trägt, sie so aufzutragen, daß die Luft nicht im Stande ist, die Poren der Eier zu erreichen. Nur muß man dafür Sorge tragen, daß die Eier so frisch als möglich damit überzogen werden. Dieß hat aber bisweilen seine Schwierigkeiten, weil die Hühner oft an etwas abgelegenen und versteckten Stellen ihre Eier legen, um sie zum Brüten zu sichern. Da ereignet sich öfters, daß die Eier schon ziemlich alt und vielleicht schon bebrütet sind. Um nun dieß zu verhindern, und daß man die Eier desto geschwinder finde, darf man nur den Lege Darm der Hühner etwas mit Salz reiben, so wird sie der dadurch entstandene Reiz sogleich zum Neste treiben, wodurch man es ohne viele Mühe auffinden kann.

1268. Sardellen zu erhalten, wenn die Brühe vertrocknet ist.

Man gießt die Pöckel von eingesalzenem Rindfleisch darauf.

1269. Sardinen einen Sardellengeschmack zu ertheilen.

Man salzt sie wohl, und läßt das Salz abfließen, trock-

net sie nach 24 Stunden ab, ohne sie zu waschen, mischt  $\frac{1}{4}$  Pfund gemeines Salz, 2 Loth Seesalz, 2 Loth Salpeter,  $\frac{1}{2}$  Loth Prunellen-Salz und  $\frac{1}{2}$  Theelöffel voll Cochenille, Alles gepulvert, streut dieß über die Fische, und bewahrt sie in mit einer Blase verbundenen Töpfen an einem kalten Orte. Sie schmecken mit Butterbrot sehr gut, noch besser aber an Brühen.

### 1270. Lab, zum Gerinnen der Milch zuzubereiten.

Man nehme aus einem Kalbe, sobald es getödtet ist, den Magen heraus, und reibe ihn inwendig und auswendig stark mit Salz, nachdem die geronnene Milch hinweggenommen ist, die man immer darin findet; dann läßt man ihn einige Stunden stehen, um zu trocknen, streue einige Händevoll Salz hinein und nähe ihn zu, oder spanne ihn, wohl gesalzen, auf einen Stock, oder halte ihn in Salz naß, und weiche ihn etwas ein.

### 1271. Käse zu machen.

Man gieße die Milch in einen großen Zuber; ein Theil derselben wird so warm gemacht, wie frisch gemolkene Milch, nicht wärmer; denn wenn sie zu heiß ist, so wird der Käse zäh; dann gibt man so viel Lab dazu, daß sie gerinnt, und läßt sie stehen, bis alles geronnen ist. Die geronnene Milch schlägt man mehrmals nieder, und läßt sie sich theilen. Hält sie dann mit einer Hand nach einer Seite des Zubers, und läßt die Molken durch die Finger laufen, bis aller Quark heraus ist; schöpft diesen mit dem Schaumlöffel in den Käsenapf, drückt den Quark fest mit den Händen zusammen, und gibt mehr desselben hinzu, so wie er sinkt, denn er muß zuletzt 2 Zoll über den Rand hervor ragen. Ehe der Käsenapf gefüllt wird, muß daß Käsetuch hineingebreitet, und wenn es voll ist, an allen Seiten zusammen gezogen werden.

Es gibt zwei Arten, den Käs zu salzen; die eine besteht

darin, daß man das Salz mit dem Quark vermischt, wenn er noch in dem Zuber ist, und die Molken davon getrennt sind; die andere darin, daß man ihn in den Käsenapf legt, und den Quark damit zertrümmelt, nachdem das erste Drücken mit den Händen ihn getrocknet hat. Die erste Art scheint in gewisser Hinsicht, aber nicht durchaus, die beste zu sein, und daher soll angegeben werden, wie man auf dem Lande verfährt. Man legt ein Bret unter und über den Käsenapf, und bringt ihn unter die Presse, nach 2 Stunden nimmt man ihn heraus, und schlägt ein anderes Käsetuch darüber, preßt ihn wieder 8 bis 9 Stunden, salzt ihn nun durch und durch, gibt ihn wieder in den Käsenapf, und läßt ihn 14 bis 16 Stunden unter der Presse, beobachtend, daß die zuletzt gemachten Käse nach unten müssen. Ehe sie zuletzt in den Käsenapf gelegt werden, muß man die Ränder, die nicht vollkommen eben sind, beschneiden. Der Käsenapf muß unten und an den Seiten Löcher haben, um die Molken allenthalben durchzulassen. Oben auf werden reine Breter gelegt, und diese oft verändert und heiß abgewaschen.

### 1272. Käse aufzubewahren.

Man wasche ihn in warmen Molken, wische ihn alle Monate einmal ab, und verwahre ihn auf Bretern. Wenn man ihn gern für den Gebrauch zeitigen möchte, so wird ein feuchter Keller dieß bewerkstelligen. Ist ein ganzer Käse abgeschnitten, so sollte das Innere mit Butter bestrichen und das Außere abgetrocknet werden, um ihn gut zu erhalten. Für den, den man täglich braucht, sorgt man dadurch am besten, daß man ein in kaltes Wasser getauchtes und ausgedrücktes Tuch um denselben herumschlägt, wenn man ihn vom Tische getragen hat. Trockener Käse wird gerieben, und so verbraucht, oder mit Makaroni gegessen.

### 1273. Rahmkäse.

Man habe einen Kessel mit siedendem Wasser in Bereitschaft, gieße 5 Maß frische Milch, und 5 Seitel kaltes, 5 Seitel heißes Wasser dazu, gebe so viel Lab hinein, als in 20 Minuten die gehörige Wirkung thut, wie auch etwas Zucker. Wenn Quark sich zeigt, so schlage man ihn mit einem Schaumlöffel mehrmals nieder, und lasse ihn auf dem Quark liegen. Nach 1 oder 2 Stunden fülle man ihn in den Käsenapf, und setze, sobald die Molken abgeflossen sind, und der Napf voll ist, ein Zweipfundstück darauf.

### 1274. Matten-Rahmkäse.

Man gießt zu 1 Maß Rahm 1 Seitel frische Milch, warm genug, dem Rahm die gehörige Wärme zu erteilen, etwas Zucker und Lab. Setzt dieß ans Feuer, bis die Milch gerinnt, und füllt nun damit einen, von Weizenstroh oder Winsen, in der Form eines Ziegels, geflochtenen oder zusammengeädhten Käsenapf. Man habe einen Strohsteller in Bereitschaft, den Napf darauf zu setzen, und einen, ihn damit zu bedecken; indem der Napf oben und unten offen ist, und wechsle diese täglich, und setze  $\frac{1}{2}$  Pfund Gewicht darauf.

### 1275. Butter.

Wenn die Milch durchgeseiht ist, so thue man zu 16 Maß 4 Maß kochendes Wasser. Oder: löse 2 Loth Salpeter in 1 Seitel Brunnenwasser auf, und thue  $\frac{1}{4}$  Seitel zu 60 Maß Milch.

### 1276. Butter aufzubewahren.

Man nimmt 2 Theile des besten gemeinen Salzes, 1 Theil Zucker, 1 Theil Salpeter, durchmische dieß wohl. Zu 1 Pfund völlig von Milch gereinigter Butter gibt man 2 Loth

von dieser Mischung; Knete sie damit wohl durch, und stampe sie in Töpfe, wenn sie fest und kalt geworden ist. Oben auf streue man etwas Salz.

Die so bereitete Butter sollte erst nach 1 Monat gebraucht, und vor der Luft bewahrt werden. Sie hält sich in irdenen Töpfen, die 10—15 Pfund fassen, am besten.

### 1277. Molkenbutter.

Man lasse die Molken 1 Tag und 1 Nacht ruhig stehen, schäume sie, und fahre so fort, bis es genug ist; Koche sie dann und gieße sie in einen oder zwei Töpfe mit kaltem Wasser. So wie Rahm sich zeigt, nimmt man ihn ab, bis keiner sich mehr absondert; dann buttere man sie.

### 1278. Devonshire - Rahm.

Die Milch muß im Winter 24 Stunden, im Sommer wenigstens 12 Stunden stehen, dann setze man den Milchtopf auf's Feuer, und lasse ihn darauf, bis die Milch ganz heiß ist, ohne jedoch zu kochen; denn sonst wird Schaum auf der Milch entstehen, statt des Rahmes. Man kann an den dicken Blasen, die sich auf der Oberfläche bilden, und an einem Ringe, der sich hier von der Größe des Bodens zeigt, wissen, ob der Rahm gut sei. Je langsamer man ihn heiß werden läßt, je besser. Sobald er fertig ist, setzt man den Topf in die Milchkammer, und nimmt den Rahm am folgenden Tage ab. Bei kaltem Wetter kann man ihn 36 Stunden stehen lassen, und nie weniger als zu 2 Mahlzeiten.

### 1279. Milch und Rahm aufzubewahren.

In heißem Wetter, wenn es schwer ist, Milch gegen das Sauerwerden zu schützen, kann man sie völlig süß erhalten, wenn man sie recht heiß werden läßt, ohne sie zu kochen, und sie in dem irdenen Gefäße, in welchem dieß geschehen ist, hinstellt. Abgenommener Rahm wird 24 Stunden frisch blei-

ben, wenn man ihn durchhigt; thut man aber so viel geriebenen Zucker daran, als nöthig ist, ihn ziemlich süß zu machen, so kann er sich an einem kühlen Orte wohl 2 Tage halten.

### 1280. Rahmsyrup.

Denselben kann man, wie oben angegeben, in demselben Verhältnisse von  $1\frac{1}{4}$  Pfund Zucker zu 1 Seitel völlig frischen Rahm erhalten; man verwahre ihn 2—3 Stunden; dann thue man ihn in 2—4 Loth Fäßchen, und kerke sie fest zu. Er wird so mehrere Wochen gut bleiben, und man wird ihn auf Reisen sehr nützlich finden.

### 1281. Gallino Quark und Molken, auf italienische Art.

Man nehme eine Menge der rauhen Ranten von Puter- und Hühnermagen, reinige sie von allen Grand und Strichen, die sie haben, reibe sie mit Salz, und hänge sie zum Trocknen auf. Dieß macht zarteren und reineren Quark, als Lab von Kälbermagen. Wenn man sie gebrauchen will, so nimmt man etwas von der Haut, und gießt kochendes Wasser darauf; nach 8—9 Stunden kann man die Flüssigkeit, wie sonst Lab von Kälbermagen, gebrauchen.

### 1282. Bucker zu reinigen.

Man bricht den Zucker in große Stücke, nimmt auf 1 Pfund Zucker  $\frac{1}{2}$  Seitel Wasser, und läßt ihn auflösen, dann setze man ihn mit dem wohlgeschlagenen Weißer eines Eies zum Feuer, lasse ihn aufkochen, und, wenn er überkochen will, so gieße man ein wenig kaltes Wasser daran. Wallt er dann noch einmal auf, so nimmt man ihn vom Feuer, und lasse ihn in dem Topfe ruhig eine Viertelstunde stehen, während welcher Zeit sich alle Unreinigkeiten zu Boden setzen, und einen schwarzen Schaum oben auf zurücklassen werden, der mit einer Schaumkelle behutsam abgenommen werden muß. Den Syrup gieße man schnell von dem Bodensatz ab, in ein anderes Gefäß.

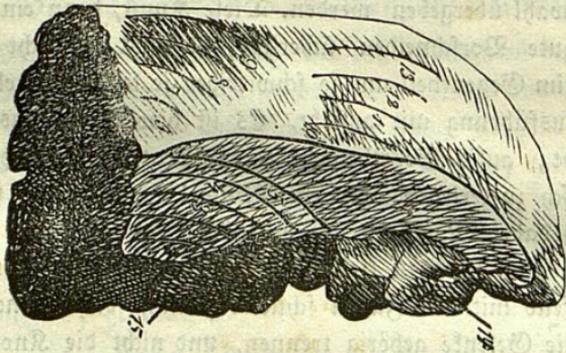
## Die Tranchirkunst.

Es gewährt einen eigenthümlich angenehmen Anblick bei der Tafel, möge es nun eine große Tafel sein, wo das Vorschneiden auf Nebentischen geschieht, oder ein Familientisch, wo der Hausvater oder die Hausfrau die Vorschneider machen; zu sehen, wenn der Braten oder sonstiges Fleischwerk und Fische mit Geschicklichkeit und Zierlichkeit zerlegt und den Speisenden zur Auswahl übergeben werden. Diese Kunst, denn eine solche ist das gute Vorschneiden sicherlich, ist nicht so leicht als sie aussieht, im Gegentheile um so schwieriger je leichter sie eben sich in der Ausführung mit anseht. Es ist hier keineswegs damit abgemacht, auf's Gerathewohl einen Braten zu zerschneiden, einen Fisch zu zerlegen, oder ein Geflügel zu zertheilen, sondern man hat dabei Mancherlei zu bedenken; man soll die Stücke weder zu groß noch zu klein machen, man soll dieselben nicht gleichlaufend mit dem Faden schneiden, man soll bei knochigem Braten die Gelenke gehörig trennen, und nicht die Knochen zu durchschneiden versuchen, man soll, für gewöhnlich wenigstens, keine Stücke schneiden, welche nur Delikatessen enthalten, sondern so viel als möglich bei jedem Stücke etwas vom Besten und etwas vom Mindergeraden haben, kurz, es sind der Erfordernisse zu einem guten Vorschneider so viele, daß man über diese Kunst ganze Bücher geschrieben hat, und daß in großen Erziehungsanstalten besondere Vorlesungen darüber gehalten worden sind. Natürlich können wir hier kein Buch darüber schreiben, aber ein jeder wird nach unserer Anleitung doch im Stande sein, die an einer Haustafel vorkommenden Fleischspeisen und Fische anständig und zweckmäßig zu zerlegen, und mehr wollten wir nicht erreichen.

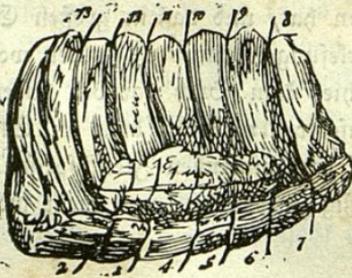
Da wir nicht viel Worte machen wollen und auch dadurch die Deutlichkeit wenig fördern möchten, da wir andrerseits aber auch nicht, wie in den Erziehungsanstalten hölzerne Modelle zur Erklärung anwenden können, so haben wir die verschiedenen Fleischspeisen und Fische so zeichnen und schneiden lassen, wie sie geschnitten werden müssen. Die mit Zahlen bezeichneten Linien deuten nicht allein die Folge, sondern auch die Richtung der verschiedenen Schnitte an.

Wir lassen nun die einzelnen Speisen nach einander folgen.

**K i n d s l e n d e.** Zuerst nimmt man mit Querschnitten den Mürnbraten, welcher das Beste ist, scheibenweis heraus, dann

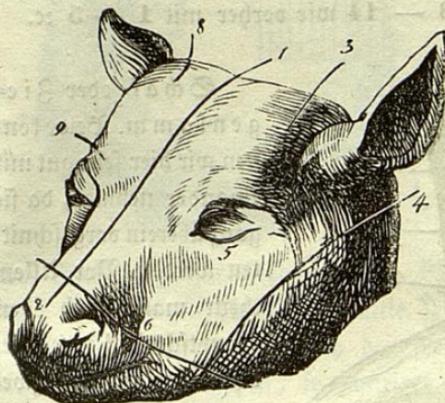


aber schneidet man Scheiben aus dem äußern, fleischigen Theile. Alle Schnitte müssen hier etwas trichterförmig geführt werden, um, da man hier nur Längsstücke hat, den Faden schräg zu zerschneiden.



**Kalbsnierenbraten.** Zuerst hebt man den Mürnbraten aus und zerschneidet ihn in Stücke von verschiedener Größe, dann verfährt man ebenso mit der Niere, zuletzt aber schneidet man zwischen

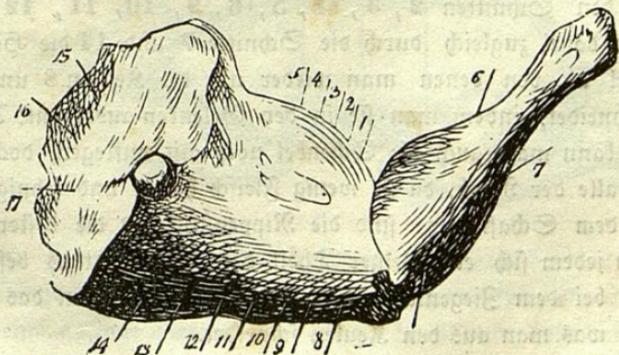
den Rippen bis an den Rückgrat und andererseits bei jedem Wirbel bis auf das Mark durch, worauf an den einzelnen Rippenstücken Fleisch und braun gebratene Rinde genug bleibt, um dasselbe den Damen anbieten zu dürfen.



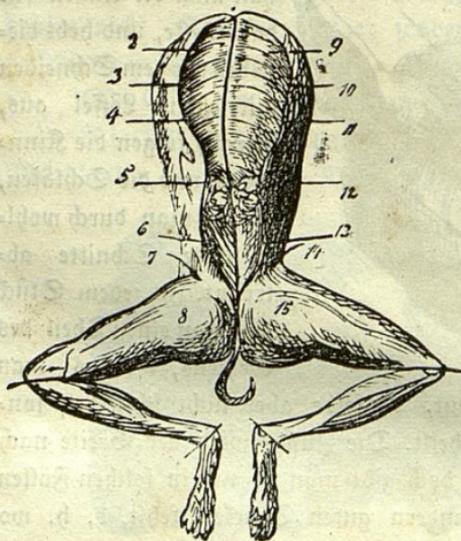
**Kalbskopf.** Hier hält man die Augen für das Beste, und hebt dieselben vor dem Schneiden mit einem Löffel aus, hierauf folgen die Kinnladen und die Schläfen, welche man durch wohlgeführte Schnitte abtrennt. Zu jedem Stück legt man einen Theil des Gehirns, welches man

aus der Hirnschale nimmt, dasselbe aber nicht schneidet, sondern mit dem Löffel zertheilt. Die Zunge wird der Breite nach in Stücken zerschnitten, doch gibt man sie nur in solchen Fällen mit herum, wo es an andern guten Stücken fehlt, d. h. wo dem Worschneider die Leute über den Kopf wachsen.

**Hammelkeule.** Man nimmt den Schlägel in die linke

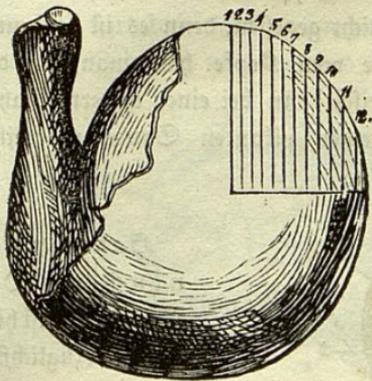


Hand, stützt die Keule auf die Nummer 8 — 14, führt die Schnitte Nr. 1 — 5 gerade herunter und hebt sie zusammen mit einem länglichten Schnitte aus. Dann trennt man die beiden Muskeln 6 und 7 ab, dreht die Keule um und verfährt nun mit den Schnitten 8 — 14 wie vorher mit 1 — 5 zc.



Schaf- oder Ziegenlamm. Beide können wir hier sehr gut mit einander nehmen, da sie ganz überein vorgeschnitten werden. Vor Allem theilt man durch den Hauptschnitt 1 das Thier der Länge nach in zwei Theile, was mit einem scharfen Messer — und nur mit solchen sollte man vorschneiden — wegen der Zartheit der Knochen leicht angeht,

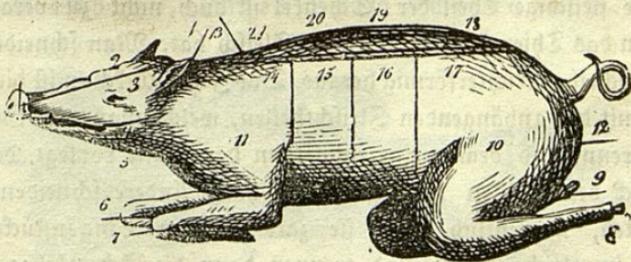
und theilt dann die einfachen oder doppelten Rippenstückchen nach den Schnitten 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, trennt dabei zugleich durch die Schnitte 7 und 14 die Hinterviertel ab, von denen man wieder nur die Keulen 8 und 15 aufschneidet, indem man sie in den Gelenken austrennt. Allenfalls kann man auch die Schenkel noch mit auflegen, doch nur im Falle der Noth, da sie wenig Fleisch haben und sehnig sind. Bei dem Schaflamme sind die Rippenstückchen die besten, an deren jedem sich ein kleiner Theil des Würbbratens befinden muß, bei dem Ziegenlamm aber sind die Scheibchen das Zarteste, was man aus den Keulen schneidet.



Schinken. Derselbe wird stets in Scheiben geschnitten, welche Fettes und Mageres enthalten, da man nie Eins ohne das Andre genießen soll. Die Scheiben müssen möglichst dünn geschnitten werden. Die Art, wie die Schnitte geführt werden, geht aus

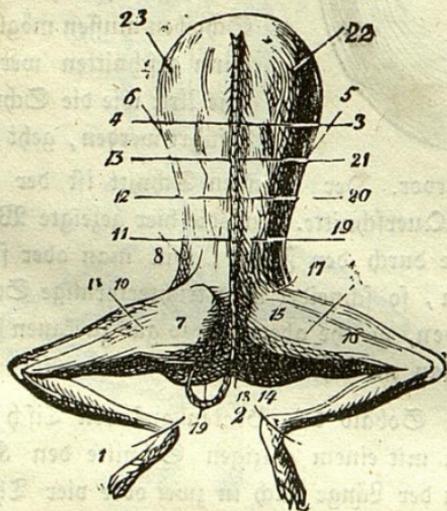
der Zeichnung klar hervor. Der Längen-Schnitt ist der erste und dann folgen die Querschnitte. Auf die hier gezeigte Weise gehen die Schnitte alle durch den Faden; will man aber sparsamer zu Werke gehen, so schneidet man trichterförmige Scheiben schräg auf dem Faden, welche aber nicht so gut zu kauen sind. Mit dem Faden soll man nie schneiden.

Spanferkel. Sobald der Braten auf den Tisch gesetzt ist, schneidet man mit einem einzigen Schnitte den Kopf ab, welchen man dann der Länge nach in zwei oder vier Theile



zerlegt. — Hierauf führt man durch die hartgebratene Haut der Länge nach einen und der Quere nach mehrere Schnitte bis auf eine geringe Tiefe in das Fleisch hinein und hebt dann die Haut so ab, daß eine dünne Fleischschicht daran bleibt. Darauf

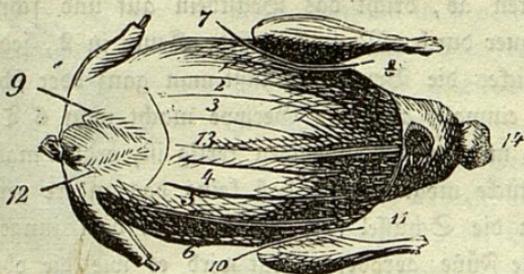
löst man die Vorderfüße in der Schulter und die Schenkel ab. — Das übrige Fleisch wird nicht gegessen, denn es ist fade und schwer verdaulich; die Stücke vom Kopfe hält man für die besten. Das übrigbleibende Fleisch kann bei einer andern Mahlzeit als Ragout oder mit einer pikanten Sauce zubereitet werden.



Hase oder Kaninchen. Das Rückenstück ist hier das Bözüglichste, und man trennt dieses vor Allem von der Schulter bis zum Anfange der Keule, nachdem man zuvor die behaarten Hinterläufe oder Sprünge abgeschnitten hat. Der

obere fleischige Theil der Schenkel ist auch nicht zu verachten, wenn das Thier überhaupt zartes Fleisch hat. Man schneidet hier die Scheiben trichterförmig heraus. Das Jägerstückchen ist die Blume mit den anhängenden Fleischtheilen, welche man mit Geschick austrennt und dem ausgezeichnetsten der Gäste vorlegt, da dieß Stück den meisten Wildgeschmack hat. Andere schneiden diese Braten, namentlich wenn sie zart sind, in Längenstücke quer über in gleiche Theile und trennen dann die Schenkel zc. Endlich kann man auch durch schräge Schnitte bis an den Rückgrat zwischen den Rippen einschneiden und die Stücke selbst dann aus dem Rückgrat mittelst der Worschneidegabel oder eines Hasenbrechers trennen.

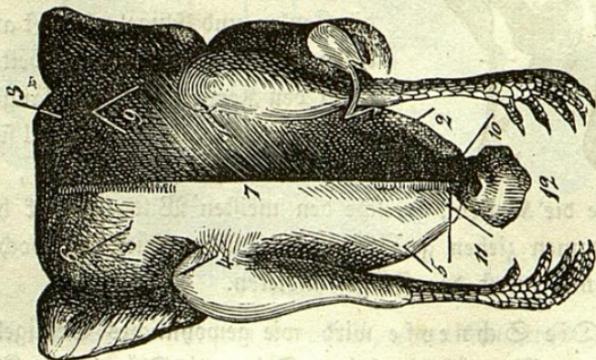
Gans, Truthahn und Ente. Man schneidet zuerst aus der Brust Längsstreifen und zerlegt dann das Uebrige nach der Ordnung und mit den Schnitten, welche unsere Zeich-



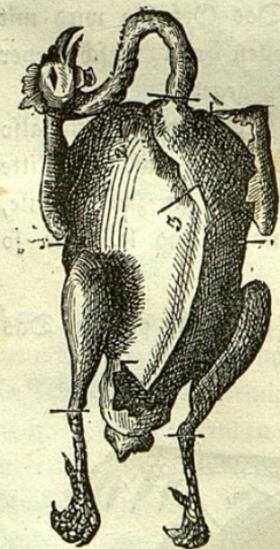
nung angibt. Die Stücke der Brust werden für das Beste gehalten und darauf folgen die Keulen. Das Gefüllte wird mit einem Löffel ausgehoben und in Theilen von verschiedener Größe besonders auf einem Teller herum gegeben.

Tauben werden, wenn sie groß sind, in vier Theile, also einmal der Länge und einmal der Quere nach auf der Mitte zerschnitten. Kleinere Tauben schneidet man in zwei Theile, entweder der Länge oder der Quere nach, und läßt sie so herum gehen.

Masthuhn, junges Huhn und Kapaun. Das



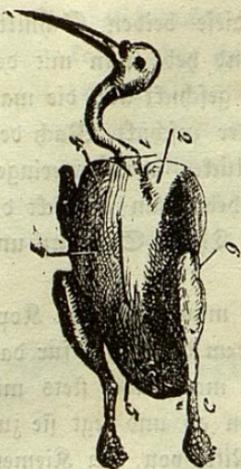
Vorschneiden des Masthuhnes und des Kapaunes ist höchst einfach. Man trennt zuerst die Keulen und die Flügel ab, dann schneidet man das Pfaffenstückchen (über dem Steiße) und die Bruststücke ab, bricht das Brustbein auf und schneidet das Gerippe quer durch. Man theilt jede Keule in 2, jeden Flügel in 3 Stücke, die Bruststücke läßt man ganz oder schneidet sie höchstens einmal; aus dem Gerippe macht man 6 Theile. So bald man mit dem Vorschneiden fertig ist, ordnet man die einzelnen Stücke möglichst so, daß keins das andere verdeckt und läßt dann die Schüssel herumgehen. Bei dem jungen Huhne bleiben die Füße gerade, zerlegt wird es wie die obigen, oder auch, wenn es klein ist, nur in vier Viertel geschnitten.



Fasanen werden genau wie das Masthuhn und der Kapaun zerlegt — Kopf und Schweif kommen mit zur Tafel und werden auch an vielen Orten zur Schau mit herumgereicht.

Rebhuhn wird entweder nur der Länge nach in 2 Theile getheilt, oder in 4 Viertel zerlegt, oder endlich, wie das meiste andre kleine Geflügel vorgeschnitten. Dabei löst man zuerst die Keulen und Flügel ab, erst auf der einen, dann auf der andern Seite und theilt den Körper selbst der Länge nach in 2 gleiche Theile. Die Flügel sind die besten und zartesten Stücke, dann komme die Keulen, welche den meisten Wildgeschmack haben. Die Damen ziehen gewöhnlich das Mittelstück vor, doch muß man ihnen zuerst den Flügel anbieten.

Die Schnepfe wird wie gewöhnliches Geflügel vorgeschnitten. Man löst aus beiden Seiten die Flügel und Keulen

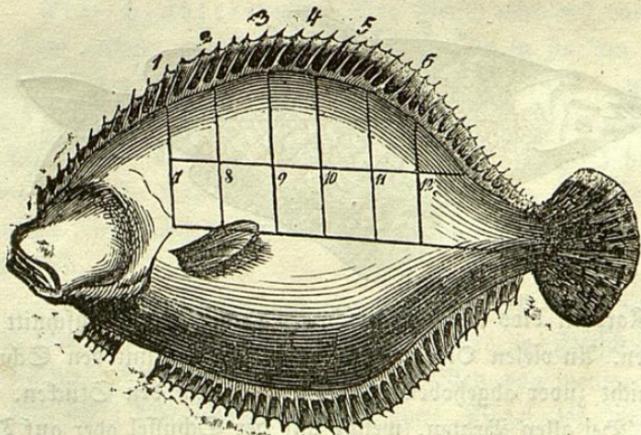


hebt die Brust ab und theilt sie in 2 bis 4 Theile, legt den Brustknochen bei Seite und zerlegt das Gerippe ebenfalls in 2 oder 4 Theile. Der sogenannte Schnepfendreck wird besonders, auf geröstete Semmel gestrichen, herumgegeben.

Be cassinen (Heerschnepfe, Himmelsziege) werden, unzerschnitten oder höchstens der Länge nach in 2 Theile zerlegt, herumgegeben.

Krammetsvögel werden entweder ganz herumgegeben, oder höchstens der Länge nach durch das Brustbein in 2 Hälften zerlegt.

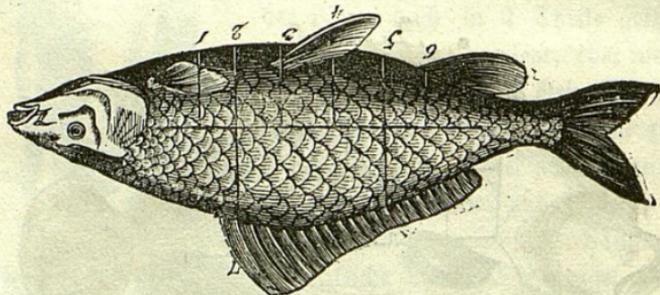
Steinbutt. Um den Steinbutt gehörig zu zerlegen, darf man sich nie des Messers bedienen, sondern man hat dazu eine recht scharfe silberne Fischkelle. Man führt mit derselben



zuerst, bis auf die Gräten hindurch, einen Längenschnitt vom Kiemen bis zum Schwanz und einen zweiten auf der halben

Breite, mit diesem gleichlaufend. Auf diese beiden Schnitte rechtwinklig führt man neue Schnitte und hebt nun mit der Spitze der Fischkelle die mittleren Stücke geschickt ab, die man dann einzeln den Gästen auf einem Teller zuschickt. Nach den mittleren Stücken kommen die Rückenstücke, welche geringer aber doch auch noch gut sind. Dann hebt man geschickt die Bräten ab und zerlegt auch den untern Theil. Schwanz und Kopf bleiben zurück.

Karpfen. Vom Karpfen trennt man zuerst den Kopf und gibt ihn dem vornehmsten Gaste, indem die Zunge für das beste Stück gehalten wird. Hierauf hebt man, aber stets mit der Fischkelle die Haut mit den Schuppen ab und legt sie zur Seite, dann macht man gerade in der Mitte von den Kiemen bis zum Schwanz einen Schnitt mit der Fischkelle, endlich mehrere senkrechte Querschnitte und legt dann mittels der Kelle die einzelnen Stücke, von welchen die Rückenstücke die besseren sind, auf Teller, welche man den Gästen einzeln zusendet. Bisweilen, namentlich wenn die Gesellschaft klein ist, theilt man



den Karpfen bloß durch Querschnitte ohne den Längenschnitt zu machen. An vielen Orten wird auch die Haut mit den Schuppen nicht zuvor abgehoben, sondern bleibt an den Stücken.

Bei allen Braten, welche auf der Schüssel oder auf Tellern herumgereicht werden, muß man Sorge tragen, die Stücke so zu ordnen, daß sie gleichmäßig liegen, und einander so wer-

nig als möglich decken, damit jeder Gast sich das ihm Gefällige wählen kann, ohne eines oder das andere bei Seite schieben zu müssen, was, als unanständig, vermieden werden muß. Wird den einzelnen Gästen das Stück auf dem Teller gebracht, wie z. B. bei den Fischen, so muß man das Stück mitten auf den Teller legen, ohne es darauf hin und her zu schieben oder den Teller zu beschmuhen.

---

## Die Zubereitung des Fleisches nach Liebig.

Wenn dem Fleische während der Zubereitung einer seiner Theile entzogen wird, so ändert sich auch seine Fähigkeit, im lebenden Körper wieder zu Fleisch zu werden. Wird daher das gekochte Fleisch ohne die daraus gewonnene Brühe genossen, so eignet es sich zur Ernährung um so weniger, je länger das Kochen dauerte, und je mehr Wasser dabei gebraucht wurde.

Fleischzubereitung. Das Fleisch wird erst dann in den Topf gethan, wenn sich das Kochwasser in starkem Aufwallen befindet; das Sieden wird nur einige Minuten unterhalten; alsdann wird so viel kaltes Wasser hinzugeschüttet, bis die Temperatur des Kochwassers auf 70 bis 74 Grad \*) herabgebracht ist. In diesem Zustande einige Stunden unterhalten, wird das Fleischstück die zum Genuße zuträgliche Beschaffenheit bekommen.

Behält das Wasser nur eine Hitze von 56—66 oder 70 Grad (Celsius = 45—56° Réaumur) so wird das Fleisch ebenfalls genießbar; aber es behält (an Stellen von weniger als 62 (= 50°) eine blutige Beschaffenheit. Vögel von weißem

---

\*) Wahrscheinlich Centigrad = 56 bis 59 Grad Réaumur.

Fleisch und wenig Blut bedürfen im Innern einer geringern Hitze: sie werden rascher gar.

Durch das Umwickeln kleiner Fleischstücke mit Speck wird das Austreten der schmeckenden Bestandtheile in die Fleischflüssigkeit und das Verdunsten des Wassers, welches ein Festerwerden zur Folge hat, gehindert, und die Oberfläche abwärts in derjenigen Beschaffenheit erhalten, welche sonst nur das Innere größerer Fleischstücke besitzt.

Alle schmeckenden und riechenden Bestandtheile des Fleisches gehen beim Kochen in die Fleischbrühe über; der Rest besteht aus völlig geschmacklosen Fasern. Um also einem Fleischstücke, welches durch starkes Auskochen mit Wasser geschmacklos geworden ist, den Geschmack und alle Eigenthümlichkeiten des gebratenen Fleisches zu geben, so muß man es mit einem bis zum Dunkelbraunwerden abgedampften kalten Wasserauszug von frischem Fleische befeuchten und damit erwärmen; wenn also dem gekochten Fleische vom Ochsen die concentrirte Fleischflüssigkeit vom Reh- oder Hühnerfleisch zugesetzt wird, so läßt sich jenes Stück vom gebratenen Reh- oder Hühnerfleisch nicht unterscheiden. Ein kleiner Zusatz von sehr wenigem frischem Sauerkraut erhöht das Pikante des Fleischbrühgeschmackes.

**Fleischbrühe.** Das Einbringen des Fleischstückes in siedendes Wasser ist das für die Zubereitung des Fleisches beste, aber für die Qualität der Fleischbrühe ungünstigste Verfahren. (Die Brühe gewinnt, das Fleisch verliert an schmeckenden Bestandtheilen; zugleich wird seine Oberfläche zähe und hart, um so mehr, je dünner das Stück. Wenn es in diesem Zustande ohne die Brühe genossen wird, so verliert es nicht bloß an seiner Ernährungsfähigkeit, sondern auch an seiner Verdaulichkeit; denn die Fleischbrühe enthält zwei Hauptbestandtheile des Magenfaftes. Wenn man dagegen 1 Pfund ausgebeintes, mageres, fettfreies Ochsenfleisch in feingehacktem Zustande (so wie man es für die Fleischwürste verwendet) mit seinem gleichen

Gewichte kalten Wassers gleichförmig mischt, langsam zum Sieden erwärmt, und nach minutenlangem Aufwallen die Flüssigkeit durch eine Serviette durchsieht, so erhält man in kurzer Zeit eine ganz aromatische Fleischbrühe, von einer Stärke, wie sie selbst durch stundenlanges Kochen von einem Stücke Fleisch nicht erhalten werden kann. Mit etwas Kochsalz und den andern Zuthaten versotten, womit man die Fleischbrühe würzt, und allenfalls mit braungebratenen Zwiebeln oder gebranntem Zucker etwas dunkler gefärbt, stellt sie die beste Fleischbrühe dar, die sich überhaupt aus einem Pfunde Fleisch bereiten läßt.

Läßt man das Fleisch mit dem Wasser längere Zeit kochen, oder die Fleischbrühe kochend verdampfen, so nimmt sie bei einiger Concentration von selbst eine bräunliche Farbe und einen feinen Bratengeschmack an. Dampft man sie im Wasserbade (oder wo möglich in einer noch niedrigeren Temperatur) zum Trocknen ein, so erhält man eine dunkelbraune weiche Masse, von welcher eine halbe Unze hinreicht, um 1 Pfund Wasser, dem man etwas Kochsalz beisetzt, in eine starke und wohlschmeckende Fleischbrühe umzuwandeln. Aus 32 Pfund trockenen und fettfreiem, magerem Ochsenfleisch (8 Pfund trockenes Fleisch und 24 Pfund Wasser) erhält man ein Pfund von diesem Extrakte.

Ein Kennzeichen zur Unterscheidung guten Extractes vor dem gewöhnlich käuflichen Bouillontafeln ist, daß sich von jenem mehr als  $\frac{1}{3}$ , von diesem kaum  $\frac{1}{20}$  im Weingeist auflösen.

**Gesalzenes Fleisch.** Beim Einsalzen des Fleisches (durch Einreiben und Bestreuen mit Kochsalz) pflügt sich eine Salzlake zu bilden, in die sich zur Hälfte Fleischflüssigkeiten hineingezogen haben. Dadurch hat das Fleisch an Hauptbestandtheilen, und somit an Ernährungsfähigkeit verloren; und auf die Dauer kann sein Genuß den Gesundheitszustand des Menschen nicht erhalten. Wo möglich soll also das Einsalzen nicht so weit getrieben werden, daß sich Salzlake bildet, und

zugleich soll das Kochsalz reich an Kalk- und Bittererde sein. Werden gleichzeitig mit diesem Fleische Gemüse genossen (die reich an Kali sind) so wird der Genuß minder nachtheilig sein.

## Ueber das Dressiren des Geflügels und anderer Braten.

Da sowohl Geflügel, als auch Wildpret und Fleischmassen von zahmen Thieren, noch ehe sie an den Spieß, in den Ofen, auf den Rost oder in den Topf und von da auf die Tafel zum Genuße kommen, noch verschiedener Vorbereitungen bedürfen, so ist es wohl nöthig, Anfängerinnen in der edlen Kochkunst, auch hierüber einige Anleitung zu geben.

Junge Hühner werden unmittelbar nach dem Abkühlen, so nennt man den Schnitt durch die Gurgel, über welchem sie sich todt bluten, in kaltes Wasser geworfen, und sobald sie darin vollendet haben, in warmes Wasser getaucht, wenn man sich das Abrupfen aus Mangel an Zeit erleichtern will oder sich nicht Geschicklichkeit genug zutraut, dieß im trockenen Zustande ohne Verlegung der Haut zu bewerkstelligen. — Man faßt sie bei den Füßen, und hält sie nicht länger als einen Augenblick unter das warme Wasser, worauf man nur mit der einen Hand auf sie zu klatschen braucht, um sie sogleich von den Federn zu befreien. — In großen Küchen bedient man sich aber dieses Mittels bei keinem Geflügel, weil sowohl dadurch, noch mehr aber durch das Abbrühen, zu viel Kraft entzogen wird. Geschickte Köche lassen alles trocken puzen und die kleineren Stoppeln mit Papier oder Stroh absengen, welches flammiren genannt wird. Sie erlangen dadurch den

Vorthheil, daß sich das Geflügel mehrere Tage erhält, als wenn es naß gepflückt wurde.

Um die Eingeweide heraus zu nehmen, schneidet man erst den Kopf des Hintern ab, führt von hier einen Schnitt im Bauche der Länge nach gegen den Brustknochen zu, zieht die Eingeweide hervor, die mit Ausnahme der Leber und des Magens weggeworfen werden. — Letzteren schneidet man in der Mitte so auf, daß ihn an der andern Seite noch die Haut in zwei Hälften zusammenhält, schält das innere Häutchen ab, und klemmt sodann den Magen zwischen einen zusammen gebogenen Flügel, daß eine Hälfte vorwärts, die andere rückwärts hinaus reicht. Mit der Leber, die jedoch ganz bleibt, verfährt man auf dieselbe Art beim andern Flügel. — Neben dem Bauchschnitte zur Beseitigung des Eingeweides macht man noch einen Einschnitt auf jeder Seite in die Haut, in deren jeden ein Fuß eingebeugt wird; um sich dieß zu erleichtern, kann man das Knie ein wenig einschneiden, und so einbiegen, daß es in den Einschnitt hinein kommt, die Füße aber gerade vor sich herausstehen. Den Hals biegt man auf der Seite über einen Flügel herüber, und legt den Kopf so auf die Brust nieder, daß der Schnabel darauf wie natürlich anschließt, zu welchem Zwecke man ihn mittelst eines hölzernen Speils durch die Nasenlöcher auf das Brustfleisch anheftet. — Diese bei allem Geflügel anwendbare Behandlung, nennt man dresfiren. Wer die Handgriffe noch nicht völlig in seiner Gewalt hat, kann auch die Schenkel mit einem Speile anheften, um sie in ihrer vorher beschriebenen Lage zu erhalten. Nur bediene man sich dazu keiner Speile von Kien-, Kiefer-, Fichten- und Tannenholz, sondern von Erlen, Birken u. dgl., weil der Kiengeschmack sich dem ganzen Braten mittheilen würde.

Hat man Geflügel Tags vorher naß gepflückt und ausgenommen, so schlage man einen feuchten Lappen darum, damit

es sich weiß erhalte, und nicht anlaufe; auch vergesse man nicht Gurgel und Kropf herauszunehmen.

Alte Hühner und Kapaune werden mit etwas heißerem Wasser zum Rupfen gebrüht, wodurch sich auch die Haut an den Füßen löset, die man abzieht. Die auf der Haut sitzen bleibenden Haare oder Stoppeln, werden immer flammirt.

Jungen Tauben kann man zwar die Köpfe abbrechen, will man aber mit mehr Zierlichkeit verfahren, so durchschneidet man ihnen die Gurgeln, und verfährt im Uebrigen wie bei den Hühnern, nur daß man zur Beseitigung des Kropfs und der Gurgel die Haut hinten am Nacken in die Länge aufschneidet, vorn aber ganz läßt. Hat die Taube den Kopf behalten, so sticht man wie überhaupt jedem Geflügel die Augen aus, und schneidet von dem Schnabel den untern Theil, so wie von den Füßen die Krallen weg. — Zuletzt ist noch das Füllen der Tauben, welche gebraten werden sollen, zu bemerken. Der Teig zu diesem Zwecke wird aus geriebener Semmel, Eidotter, etwas Obers und Butter nebst etwas weniger Muscatblüthe, bereitet; dann greift man mit dem Zeigefinger in den Schnitt, durch den der Kropf herausgezogen wurde, drückt die Haut vorsichtig bis ober die Brust hin, los, ohne sie zu zerreißen, und gibt die Fülle nach und nach hinein, wodurch die Tauben ein weit größeres und schöneres Aussehen erlangen. Ehe sie an den Spieß kommen, näht man den Einschnitt mit Zwirn zu, den man aber nebst den Speilen, die nie mit zur Tafel gebracht werden dürfen, vor dem Anrichten herauszieht. In den Bauch gefüllter Tauben, kann man etwas Majoran, Weisfuß oder Kuttelkraut geben; am Spieße bestreut man sie mit Salz, und begießt sie fleißig mit zerlassener Butter. — Wilde Tauben werden nicht gefüllt, sondern nur gespiet.

Indianen haut man den Kopf weg, rupft sie trocken

und flammirt sie sodann, bis keine feinen Haare mehr zu sehen sind. Nur die Füße werden gebrühet, um die obere Haut abzuziehen, worauf man den Theil zwischen dem Knie und den Behen abschneidet, den Indian ausnimmt und dressirt. In den Kropf gibt man folgende Fülle: die rohe Leber des Indians wird mit einem Messerrücken geklopft und von allen Sehnen befreit, dann mit einer Zwiebel und einigen Sardellen recht fein gehackt: hierauf macht man von einem Viertelpfund Butter und vier Eiern ein Rührei, thut eine halbe, in Wasser geweichte altbackene Semmel nebst dem Gehackten, noch einen Eierdotter, eine Messerspitze voll geriebene Muscatnuß und das nöthige Salz dazu, und füllt diese Farce behutsam in den Kropf, daß die Haut nicht plazet, wodurch der ganze Braten verunstaltet wäre. Zuletzt näht man den Kropf zu, steckt durch die Biegel einen Speil, um sie in der rechten Lage zu erhalten, und drückt mit einem Klopsholze über einem, auf den Brustknochen gelegten Tischtuche, diesen ein. Noch zierlicher kann man alle größeren Geflügelgattungen dressiren, wenn man die Biegel dem Rücken gleich, zurück drängt und einen Spagat zwischen dem Knie und dem obern dicken Bug, in der Mitte über dem Beinchen, durch das Fleisch und den Körper, mit der hiezu bestimmten stählernen Dressirnadel, auf der nämlichen Stelle, an der andern Seite durchzieht. Einen halben Zoll breit tiefer, wird der Zug zurück gemacht, wornach man die beiden Enden des Spagats anzieht und fest bindet. Durch dieses Anschmiegen der Biegel an den Rücken, wird die Brust in eine hohe schöne Form gebracht. — Den obern Theil dressirt man, indem man den an den Biegel stoßenden Bug des Flügels durchsticht, und den Spagat durch das rückwärts des Halses gebogene Ende des Flügels, dann unter dem Halse durch den Körper und von da wieder durch das dünne Ende und den an den Biegel stoßenden Bug des Flügels zur ersten Lage durchzieht, und mit dem zu-

vor schon herausragen gelassenen Spagatende anzieht und zusammenbindet.

Will man das Blut von Enten und Gänsen, vielleicht zur Bereitung des Zungen auffangen, so rupft man ihnen auf dem Hirnschädel einige Federn aus, und sticht auf dieser Stelle mit einem spizen Messer durch. Das Blut läßt man in einem Topf, in dem sich schon etwas Essig befindet, rinnen, und rührt es fleißig um. Rupfen und Ausnehmen geschieht wie bei dem vorher behandelten Geflügel. In manchen Gegenden nimmt man die Därme der Gänse mit zu dem Zungen (Ganspfeffer); in diesem Falle schligt man sie auf, säubert und wäsbert sie aus, wickelt sie um die Füße, und läßt sie mitkochen.

Gänsen und Enten werden die Füße bis ins Kniegelenke, die Flügel bis fast zur Hälfte des nächsten Gelenkes vom Leibe, der Hals aber bis auf wenige Gelenke vom Rumpfe abgenommen, welches alles sammt Magen und Leber zu dem sogenannten Zungen von der Gans verwendet wird. — Schöne große Gänselebern geben eine für sich bestehende, delicate Speise. — Die Füße von den Enten werden weggeworfen. — Dem wilden Geflügel dieser beiden Gattungen läßt man alle Glieder mit Ausnahme der Unterkiefer und Krallen, spickt sie und steckt in die Enten einige Zwiebeln, Sardellen oder Gewürznelken ein, weil sie gewöhnlich nach Fischen riechen.

Fasanen und Rebhühner werden wie junge Hühner und Kapaunen ausgenommen, dressirt und gespickt. Um das Letztere leichter zu bewerkstelligen, steckt man sie an den Spieß, hält sie über Kohlen, und bestreicht sie mit Butter, daß sie etwas anlaufen. Dann trocknet man sie ab, läßt sie wieder erkalten, und spickt sie in ordentliche Reihen: worauf man sie wieder an den Spieß steckt und mit zerlassener aber nicht brauner Butter begießt. — Mit weniger Umständen ist die Methode verbunden, dem Geflügel die Brust und Wiegel mit Speckscheiben zu belegen.

Wachteln, Lerchen, Ortolane und andere kleine Vögel, werden während des Bratens öfters mit fein geriebener Semmel, unter die etwas Salz gemischt ist, bestreut. Man begnügt sich, eine viereckige Speckscheibe zwischen jeden Vogel an den Spieß zu stecken.

Schnepfen werden gespickt und ungespickt zur Tafel gegeben, aber nie ausgenommen. Man legt ihnen in der Butter geröstete Semmelschnitten in die Bratpfanne unter, auf die man den Saft tröpfeln läßt. Eben so werden die Krausvögel (Kronawetter) behandelt.

Kalb fleisch, das gebraten werden soll, blanchirt man erst, indem man es mit siedend heißem Wasser übergießt, und dann in kaltem wieder erstarren läßt, worauf man es leichter zuzugeln kann. Ist es eine Brust, die gefüllt werden soll, so wird das Fleisch von der untern Seite gegen den Hals mit einem Messer, so weit es sich thun läßt, von den Rippen getheilt, wobei man sich jedoch in Acht nehmen muß, daß keine neue Oeffnung entstehe. Hierauf gibt man eine Fülle von in Milch geweicher Semmel, grüner Petersilie, Butter, Eiern und etwas Salz hinein, und vernäht die Oeffnung. Wenn man die Kalbsbrust gehörig gesalzen hat, bestreicht man sie mit Butter, und umwickelt sie mit Papier, das man nach einer Stunde des Bratens bei hellem Feuer herabnimmt, und dann dafür sorgt, durch ein längeres Fortbraten eine schöne Farbe zu geben. Der Kalbschlegel muß zwei Stunden braten, ehe man das Papier beseitigt; man kann ihn auch mit Sardellen statt des Speckes, oder mit beiden zugleich spicken.

Der Hammelbraten wird, wenn er sich gehörig mürbe gelegen hat, noch derb geklopft, dann aber wieder in seine Form gerichtet, man bestreicht ihn nur mit Schalotten, in manchen Gegenden, besonders wenn er sehr fett ist, mit Salbei, auch wohl mit Knoblauch. Während des Bratens kann man ihn fleißig mit sauern Rahm begießen.

Die *Lamm sbrust* erhält gewöhnlich eine Fülle von geriebener Semmel, Butter, Eierdotter, etwas Muscatblüthe und Salz. Sie muß bei ganz gelindem Feuer anderthalb Stunden mit, durch zerlassene Butter gezogenem Papier umbunden, braten. — Das Anstecken der sogenannten *Lämmerne Hasen* an den Spieß und deren Befestigung mit kleinen hölzernen Speilen, heischt viel Behutsamkeit, daher sie in gewöhnlichen Küchen, in eigens dazu bestimmten Pfannen gebraten werden. Auch den *Lamm sbraten* spickt man mit *Schalotten*.

Der *Schweinsbraten* bedarf nichts als Salz; von allen Bratengattungen verträgt er den Ofen am besten, verdient aber doch am Spieße gebraten, den Vorzug.

Vom *Kindsbraten*, zu dem man gewöhnlich das zwischen der Lende und Niere gelegene Stück, den sogenannten *Lungenbraten* nimmt, schneide man alles lappiche Fleisch ab und gebe ihm eine schöne viereckige Form. Er wird weit mürber, wenn man ihn schon Tags vorher, wohl klopft, dann schön reihenmäßig spickt, mit Salz eingesprengt und nach einige Stunden Essig darauf tröpfelt, ihn mit einigen Zwiebelscheiben belegt und so über Nacht wohl zugedeckt, stehen läßt. — Man suche ihn so viel möglich in seiner Mitte an den Spieß zu stecken, damit er im Gleichgewichte bleibe, bestreue ihn mit einer mäßigen Handvoll Salz, belegt ihn mit einigen Limonscheiben und überbinde ihn dann, mit in zerlassener Butter getränktem Papier. — Nach drei Stunden des Bratens, beseitigt man das Papier, gibt ihm an der Gluth die empfehlende Farbe und setzt ihn im besten Saft in seiner eigenen Bratenbrühe auf die Tafel.

Der *Hasen* hat auf dem Fleische noch eine Haut, die aber nicht wie das Fell ganz herunter gebracht, sondern nur fleckweise mit einem feinen, scharfen Messer abgenommen werden kann; wo sie abreißt, fängt man von neuem an bis sie ganz herunter ist. — Gebraten werden vom Hasen nur der

Rücken und die Hintertheile; Kopf, Hals, Vorderläufe, Lunge, Herz und Leber sammt den Rippen des Vordertheils, machen eine besondere Speise aus, die unter dem Namen das *Tunze vom Hasen* (Hasenpfeffer), hinlänglich bekannt ist. — Die Nieren werden am Braten gelassen. Wenn der Hase gehörig gepuzt ist, wobei man nicht vergessen darf hinten das Schloß entzwei zu schneiden, und das Waidloch gut zu reinigen, so wässert man ihn aus, spickt ihn hübsch symmetrisch und läßt ihn, wenn es ein alter Haase ist, zwei bis drei Tage mürbe heizen. Wenn er nun gebraten werden soll, muß man ihn vorher durch den hohlen Leib, wie hinten durch die zwei Viertel speilen; während des Bratens begießt man ihn mit der Weize und brauner Butter. Einen noch nicht alten Hasen kann man, während des Bratens mit Rahm, gleich *Anfangs* begießen, wovon er sehr saftig und mürbe wird. Zuletzt tropfe man etwas Limoniensaft darauf und belege ihn vor dem Anrichten mit einigen Limonien Scheiben. Da dem Hasen die hintern Läufe nicht abgehauen, sondern herkömmlich als eine Zierde gelassen werden, hat man dieselben mit Papier zu umwickeln, damit das rauhe Fell nicht von der Gluth oder Flamme abgeseigt werde.

Der *Rehschlegel* wird gehäutelt, und, damit dieß besser vor sich gehe, vorher über schwache Kohlenflamme gehalten, dann gespickt, und ist er von einem alten Thiere, einige Tage in die Weize gelegt, übrigens aber wie alle anderen Spießbraten behandelt.

Wenn der *Hirsch* in seiner sogenannten *Geiste* ist, muß ihm das Fett oft einige Quersfingerdick angeschnitten werden, in welchem Falle man den Braten nicht spickt. — Der *Schlegel* von einem Hirschkalbe ist am schmackhaftesten, wenn er ein paar Tage in der Weize gelegen hat, und dann mit ein paar Schöpfelöffeln von dieser und eben so viel Schmetten unter fleißigem Begießen im Ofen gebraten wird.

Das Wildschwein ist an und für sich fett genug, man spickt es daher nicht, sondern besteckt den Braten nur mit einigen Stückchen Zimmt und ganzen Gewürznelken. Da das Fleisch ohnehin süßlich ist, muß es wohl gesalzen werden; während des Bratens kann man es mit gestoßenen Wacholderbeeren bestreuen. — Dem Wildschwein wird nicht wie dem zahmen die Haut gelassen, sondern ehe es zur Tafel kommt, abgezogen und ihm gewöhnlich eine Salse von Hetschenpetschen (Hagebutten) beigelegt.

Das Spanferkel wird durch einen Stich am Halse, durch die Brusthöhle in das Herz geschlachtet, dann mit fein gestoßenem Colifonium bestreut und mit siedendem Wasser überbrühet, worauf die Borsten, wenn man mit der Hand gegen sie fährt, sehr leicht weggehen. — Die Vorderfüße biegt man ihnen unter die Brust, die Hinterfüße unter sich selbst, und näht in die Bauchhöhle, aus welcher man, wie sich von selbst versteht, die Eingeweide beseitigt hat, ein paar mit Speckscheiben überlegte Semmelschnitten ein. Zu dieser Dressur bedient man sich feiner Speilen und Bindfaden, um das Spanferkel in dieser Lage zu erhalten. Den Spieß steckt man der Länge nach durch, daß er durch den Hals zum Rüssel heraus kommt, ohne ein Loch zu verursachen. Während des Bratens bestreicht man das Spanferkel fleißig mit einem Stück abgeschälten, an einer langen Fleischgabel befestigten Speck; aber das Feuer darf nicht zu stark sein, damit keine Blasen entstehen, jedoch auch nicht zu schwach, damit die Schwarte nicht weich und blaß bleibe, denn sie soll schön gelbbraun, resch und glasartig sein.

Nach dem Abziehen vom Spieße, werden die Speile und Bindfaden beseitigt, zwischen dem Kopfe und Halse aber, macht man einen tiefen Einschnitt, um dem Weichwerden der Schwarte durch Ableitung des eingeschlossenen Dampfes vorzubeugen.

## Was werden wir morgen kochen?

### Vorerinnerung.

Diese an sich sehr leicht zu beantwortende Frage, verursacht dennoch nicht selten Köchinnen, wohl auch ihrer Haushaltung selbst vorstehenden Frauen, gewaltiges Kopfbrechen; es wird consulirt und debattirt, und am Ende die Entscheidung mit dem tröstenden Wahlspruche: „Guter Rath kommt über Nacht“ — auf den folgenden Morgen verschoben. — Das sollte aber nie sein, denn durch diese Unschlüssigkeit geht viel Zeit verloren, die man zu den nöthigen Vorkehrungen hätte anwenden können, und oft wird man noch überdieß durch die Verlegenheit bestraft, in die man durch das unvermuthete Erscheinen eines, vielleicht empfohlenen Fremden, oder eines guten Freundes um die Mittagszeit, den der Herr, ohne weitere Rücksprache mit Frau oder Köchin, zum Speisen einzuladen, um so mehr sich berechtigt glaubt, da ihm seiner Feineswegs zu tadelnden Meinung nach, für die bedeutenden Summen, welche er das Jahr hindurch zur Bestreitung der Haushaltung hergibt, diese kleine Freiheit doch wohl zusteht?

Es wird eigentlich wohl in keinem anständigen Hause, nach dem Verhältniß der Familie oder gewöhnlichen Tischgesellschaft so knapp angetragen, daß ein zufälliger Gast wirkliche Verlegenheit erregen sollte. Er selbst wird nur bescheidene Präensionen machen, und gern vorlieb nehmen, wie er es findet, nur muß sich die Frau oder Köchin keine Blößen der Unordnung und unziemlichen Haushaltung geben. — Ist man nur erst den Tag vorher mit den Hauptspeisen, aus welchen das Mal bestehen soll, vollkommen im Reinen, so lassen sich dann leicht eine oder zwei Nebenschüsseln in der Geschwindigkeit ausmitteln, durch deren geschickte Einschlebung man allen billigen Ansprüchen auf eine freundschaftliche Bewirthung,

vollkommen Genüge leistet. Für diesen Zweck überlege die Frau oder Köchin sorgfältig, was eben der Jahreszeit, in welcher man sich befindet, angemessen ist; was sie uns an Fleisch, Geflügel, Fischen, Obst, Gemüsen, bietet, und treffe darin einen klugen Wechsel. Wir haben schon weiter oben auf die vorzüglichsten Produkte eines jeden Monats im Jahre aufmerksam gemacht, man ziehe nöthigenfalls dieses Verzeichniß zu Rathe, und richte sich im Uebrigen, nach dem auf jeden Tag kommenden, den pecuniären Verhältnissen des Familien-Oberhauptes angemessenen Betrag; jedes kleine Deficit, das heut ein unvorhergesehener Zufall herbeigeführt, wird vernünftige Eintheilung in den folgenden Tagen wieder zu ersetzen wissen, und pünktliche Ordnung auch die Vorsteherin einer ganz kleinen Haushaltung lehren, es in mancher Rücksicht größer, aber minder wohl eingerichteten zuvor zu thun.

Die hierauf folgenden Speisezettel sind wir weit entfernt als eine unabweichliche Norm zu empfehlen, wir beabsichtigen bloß den kleinen Küchenverlegenheiten durch diesen rathenden Fingerzeig, bei der Beantwortung der Frage: „Was werden wir morgen kochen?“ wenigstens in den Hauptpunkten zu Hülfe zu kommen, und überlassen es dem eigenen Ermessen, dieselben zu erweitern oder zu vereinfachen, je nachdem es die Verhältnisse heischen.

## Speisezettell für ein ganzes Jahr.

### Jänner.

1.  
Suppe mit Eierfleckerln.  
Rindfleisch mit Mandelfren.  
Blumenkohl mit geback. Kalbsfüßen.  
Gebratener Kalbschlegel.  
Sellerie-Salat.  
Aufgelaufenes Reiskoch m. Apfel.

2.  
Suppe mit geriebenem Teig.  
Rindfleisch mit Kapern-Sauce.  
Kohl mit Bratwürsten.  
Lammbrüstel mit Champignons.  
Gebratenes Rebhuhn.  
Mandel-Wandel.

3.  
Panadel-Suppe.  
Rindfleisch mit Mandelsauce in Wein.  
Steckrüben mit Schweinsohren.  
Gebratene Ente.  
Erdäpfel-Salat.  
Wehlspeise von geriebenem Teig mit Chaudeau.

4.  
Suppe mit Eingeträufem.  
Rindfleisch mit Gurken-Sauce.  
Süßkraut mit Saucischen.  
Pastete von Wildpret.  
Lammbraten.  
Wälschen Salat.

5.  
Suppe mit Leberknödeln.  
Rindfleisch mit Trüffel-Sauce.  
Blauen Kohl mit geräuchertem Fleisch.

Kalbsnierenbraten.  
Blamäsche - Wandeln mit Mandeln.  
Linzertorte.

6.  
Suppe mit Schlickkrapsen von Geschlüßling.  
Rindfleisch mit piquanter Sauce.  
Erdäpfel in saurer Sauce mit harten Eiern.  
Salami von kleinen Vögeln.  
Spanferkerl.  
Salat.

7.  
Suppe mit Hafernudeln.  
Rindfleisch mit polnischer Zwiebel-Sauce.  
Steckrüben mit gepöckelten Zungen.  
Eingemachten Hecht mit Fricassee.  
Rehshlegel.  
Mandelkolatschen.

8.  
Gemischte Suppe.  
Rindfleisch mit deutscher Sauce.  
Erdäpfel mit Beschamell und Schinken.  
Eingemachte Henne mit Limonsauce.  
Gebratener Hecht.  
Compot von Äpfeln.

9.  
Hachée-Suppe.  
Rindfleisch mit weißer Schalotensauce.  
Blumenkohl mit Kalbfleisch.  
Kalbschlegel.

Salat.

Mark-Pudding.

10.

Suppe mit Hirnwandeln.  
Rindfleisch mit Semmelfren.  
Lungenbraten.  
Gebratene Poularde.  
Compot von Birnen.  
Spinatstrudel von Fridatter.

11.

Suppe auf französische Art.  
Rindfleisch mit Knoblauch-Sauce.  
Saure Rüben mit Coteletten.  
Gebratene Ente.  
Salat.  
Baierische Kuchen.

12.

Suppe mit Fleischknödeln.  
Rindfleisch mit Senf.  
Böhmische Erbsen mit Coteletten.  
Bögel mit Limonien-Sauce.  
Gebratener Kapaun.  
Salat.

13.

Suppe mit Speckknödeln.  
Gedämpftes Rindfleisch.  
Compot von Grünem.  
Gebratenes Rebhuhn.  
Salat.  
Abgeschmalzte Maccaroni.

14.

Suppe mit Griesnockerln.  
Rindfleisch mit Staffade.  
Faschirter Kohl mit Reis.  
Eingemachte Hühner mit Trüffeln.  
Gebratener Hase.  
Krapfen.

15.

Suppe mit Fleckeln.  
Rindfleisch mit Kauniz-Sauce.  
Spinat mit Lamms- oder Kalbfleisch, oder Süßkraut mit Saucischen.  
Rehbraten mit Hetschenpetschen-Sauce.  
Aufgelaufenes Rindschok.  
Hohlhippen als Backwerk.

16.

Suppe mit Fridatter-Nudeln.  
Rindfleisch mit Schnecken-Sauce.  
Gefülltes Kraut.  
Wildpret in Sauce.  
Gebratene Kronawetter.  
Salat.

17.

Suppe mit Nockerln.  
Rindfleisch mit Sauce von gelben Rüben.  
Durchgeschlagene Linsen mit gebacknem Fisch.  
Rehfleisch in brauner Sauce.  
Gebratener Hecht.  
Sardellen-Salat.

18.

Suppe mit Schneckern.  
Rindfleisch mit Petersilien-Sauce.  
Wälschen Reis mit Kalbfleisch.  
Gedünstete Henne oder Kapaun.  
Schöpfenschlegel auf portug. Art.  
Gebackene Aepfel.

19.

Suppe mit Reis.  
Rindfleisch mit falscher Müschel-Sauce.  
Spinat mit Leber.  
Junges vom Hasen eingemacht.  
Schöpfenschlegel.  
Compot.

20.

Suppe mit Gerstel.  
Rindfleisch mit ordinärem Kren.  
Kohl mit Kalbfleisch.  
Gebratene Ente.  
Gebackene Regenwürmer m. Chaudreau.  
Kolatschen als Backwerk.

21.

Braune Suppe mit Schöwerl.  
Rindfleisch mit Zwiebel-Sauce.  
Kleine Sprossen mit Bratwürsten.  
Kälberne Schnitzel (statt des Bratens).  
Dukatennudeln.  
Brezeln als Backwerk.

22.

Suppe mit Ulmergerstel.  
Rindfleisch mit grünem Kren.  
Kohl auf Niederländer Art.  
Eingemachte Hühner mit Trüffel.  
Gebratene Poularde.  
Salat.

23.

Suppe von weißen Rüben mit  
Semmel.  
Rindfleisch mit gehackter Sauce.  
Sauerkraut mit Schweinscote-  
letten.  
Kalbsnierenbraten.  
Salat.  
Schüssel-Pastete mit Hechte.

24.

Französische Suppe.  
Rindfleisch mit Sardellen-Sauce.  
Gelbe und weiße Rüben mit  
Kalbscoteletts.  
Eingemachte Hühner.  
Gebratene kleine Vögel.  
Butterbogen.

25.

Suppe von gestoßener Leber.  
Rindfleisch mit Zimmt-Sauce.  
Erdäpfel auf Niederländer Art.  
Vögel von Kalbfleisch.  
Gebratener Kapaun.  
Salat.

26.

Suppe mit Leberknödeln.  
Rindfleisch mit Trüffel-Sauce.  
Saure Rüben mit Schweinsco-  
teletten.  
Gedünstete Kalbsleber gespickt in  
brauner Sauce.

Gebratener Fasan.  
Compot.

27.

Gemischte Suppe.  
Rindfleisch mit Senf.  
Gefülltes Kraut.  
Lungenbraten.  
Gebratener Hase.  
Salat.

28. F a s t t a g.

Braune Suppe von gestoßenen  
Schleihen.  
Gefüllte Eier.  
Spinatstrudel von Fridatter.  
Gebratener Hais.  
Salat.  
Bairische Kuchen.

29. F a s t t a g.

Erbsensuppe mit Nudeln.  
Eier mit Pöckelhäringen.  
Sauerkraut mit Roggen.  
Eingemachter Hecht mit Fricassée.  
Gebratener Aal.  
Compot von Birnen.

30. F a s t t a g.

Bäuschel-Suppe.  
Gesezte Eier mit Sardellen.  
Braunen Kohl mit Paulanerwür-  
sten.  
Bauernknödel.  
Schwarzen Fisch.  
Compot.

31. F a s t t a g.

Sellerie-Suppe.  
Eier in Schmalz.  
Stoekfisch mit Milchfren.  
Karpfen.  
Salat.  
Tiroler Strudel.

Februar \*).

- |  |   |
|--|---|
| <p>1.<br/>Suppe mit Ruttelflecken.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Sauerkraut mit Schnecken.<br/>Sprossen mit Carbonaden.<br/>Gebratener Rehschlegel.<br/>Glaszscheiben von Aepfeln.</p>  | <p>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Böhmische Erbsen mit Schweins-<br/>coteletten.<br/>Gedünstete Tauben.<br/>Kalbschlegel.<br/>Gedämpfte Birnen.</p>   |
| <p>2.<br/>Gerstelsuppe.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Reis mit Schinken im Reß.<br/>Gebratene Ente.<br/>Pomeranzen-Salat.<br/>Casserolle-Pastete mit Wildpret.</p>  | <p>7.<br/>Braune Suppe mit gebackenen<br/>Erbsen.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Schlampiger Spinat mit Kalbs-<br/>oder Lammfleisch.<br/>Rehsfleisch in brauner Sauce.<br/>Gebratener Kapaun.<br/>Weichseln als Compot.</p> |
| <p>3.<br/>Suppe mit Eiergerstel.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Durchgeschlagene Erbsen mit ge-<br/>backenen Kalbsfüßen.<br/>Kalbfleisch vom Schlegel mit Ka-<br/>pern-Sauce.<br/>Schinkensteckerl.<br/>Böhmische Krolatschen.</p> | <p>8.<br/>Französische Suppe.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Karfiol mit Kalbfleisch.<br/>Eingemachte Lammbrust.<br/>Gebratene Poularde.<br/>Aepfel im Schlafrock.</p>  |
| <p>4.<br/>Braune Suppe mit Fleischknö-<br/>deln.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Steckrüben mit Schweinsohren.<br/>Gebratener Kehrrücken.<br/>Brunnenkress-Salat.<br/>Aufgelaufenes Rippelfoch.</p>                                 | <p>9.<br/>Braune Suppe mit Fridatter-<br/>Nudeln.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Dorschen mit Schweinefleisch.<br/>Fricassirtes Kalbsgekröse.<br/>Kalbsbrust mit Schinken gefüllt.<br/>Krebs-Meridon.</p>                   |
| <p>5.<br/>Braune Suppe mit Schöwerl.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Erdäpfel auf Niederländer Art.<br/>Kalbsfleisch in Butter-Sauce.<br/>Gebratener Fasan.<br/>Zimmtstrauben.</p>  | <p>10.<br/>Suppe mit Reis.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Farcirtes Süßkraut.<br/>Kalbsleber wie Hirschleber zu-<br/>gerichtet.<br/>Gebratener Kapaun.<br/>Mandelbögen.</p>   |
| <p>6.<br/>Suppe mit geriebenem Teig.</p>   | <p>11.<br/>Gestofene Suppe von Kalbfleisch.<br/>Rindfleisch mit Sauce.</p>  |

\*) In Hinsicht auf die Saucen beliebt man mit denen des vori-  
gen Monat abzuwechseln. Dieß gilt auch für die folgenden  
Monate, wo auch öfters andere Saucen vorkommen werden.

Brauner Kohl mit Zunge.  
Ragout von allerhand mit Brie-  
sen und Champignons.  
Gebratene Kronawetter.  
Obst-Salat.

12.

Braune Suppe mit Speckknödeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Blauen Kohl mit Bratwürsten.  
Eingemachte Hühner.  
Gebratene Vögel.  
Mandelbrot.

13.

Semmel-suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Farcirter Kohl mit Reis.  
Kalbsbraten.  
Gedünstete Aepfel.  
Pudding mit Chaudeau.

14.

Suppe mit Hirnwandeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Karfiol mit Beschamell.  
Eingemachter Indian in Mü-  
schel-Sauce.  
Gebratenes Spanferkel.  
Eierdotter-Nudeln.

15.

Suppe mit Leberknödeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Schinkenfleckerl von Erdäpfeln.  
Nudel-Fanzel.  
Schöpfenschlegel.  
Gebackene Sprizkrapsen.

16.

Suppe von gestoßener Leber.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Süßes Kraut mit Schöpfensfleisch.  
Fricassirte Hahnenkämme.  
Gebratener Indian.  
Sellerie-Salat.

17.

Gemischte Suppe von Grünen.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kohl auf böhmische Art süß ge-  
richtet.

Schwarzes Wildpret mit Hetschen-  
petschen-Sauce.  
Kalbsnierenbraten.  
Karfiol-Salat.

18.

Suppe mit Schlickkrapsen.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Erbsen mit Kaiserfleisch.  
Kalbschlegel.  
Aufgelaufenes Rindsfisch.  
Brezeln.

19.

Suppe mit Brieseln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Steckrüben mit gebackenem Läm-  
mern.  
Kalbskopf mit Fricassée.  
Gebratene Ente.  
Compot.

20.

Braune Suppe mit Fleckerln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Karfiol mit Hühnern.  
Lämmerner Hase.  
Abgeschmolzener Pudding von  
Semmeln.  
Linzertorte.

21.

Suppe mit Gerstel.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Roths gezwungenes Sauerkraut  
mit gebackener Leber.  
Gebratenes Rebhuhn.  
Reißäpfel.  
Hohlhippen.

22.

Suppe mit Eierfleckerln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gelbe Rüben mit Rezwürsten.  
Kalbsleber mit Speck gedünstet.  
Gebratener Kapaun.  
Compot.

23.

Nudelsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Sprosserl mit Carbonaden.

33

Gebratener Fasan.  
 Compot.  
 Geriebener Teig mit Chaudeau.  
 24.  
 Suppe mit Griesfanzel.  
 Rindfleisch mit Sauce.  
 Sauertraut mit Schnecken.  
 Kalbsfüße in Porrée-Sauce.  
 Ente gebraten.  
 Kapuzner-Salat.  
 25. F a s t a g.  
 Erbsen- und Krebsuppe.  
 Eier-Ragout.  
 Stockfisch mit Zwiebeln abge-  
 brennt.  
 Aepfel-Strudel.  
 In Blut gedünstete Schleie.  
 Geriebener Teig mit Chaudeau  
 oder eingesotten.

26. F a s t a g.  
 Gerstel mit Schwämmchen.  
 Eierschnitten.  
 Stockfisch mit Milchfren.  
 Griesnudeln in der Milch.  
 Decht auf portugiesische Art.  
 27. F a s t a g.  
 Schnecken-Suppe.  
 Eierschmalz mit Sardellen.  
 Erdäpfel-Schmarren.  
 Schwarzer Fisch.  
 Germwandel mit Butterteig.  
 28. F a s t a g.  
 Schleiensuppe.  
 Gefüllter Spinat.  
 Linsen mit Backfisch.  
 Frösche mit Limonien-Sauce.  
 Gebackene Karpfen.

### März.

1.  
 Makkaroni-Suppe.  
 Rindfleisch mit Markbrühe.  
 Gefochte Endivien mit Würsten  
 von Kapauern u. s. w.  
 Wälschen Reis.  
 Gebratene Tauben auf königliche  
 Art.  
 Aepfel im Schlafrock.  
 2.  
 Brotsuppe mit geräucherten Wür-  
 steln und Eiern.  
 Rindfleisch mit Sauce.  
 Schinkenleckerl.  
 Kalbsgefroße mit Majoranbrühe.  
 Gefüllte Lammsbrust.  
 Hohlrippen.  
 3.  
 Suppe mit Ulmer-Gerstel.  
 Rindfleisch mit Sauce.  
 Blauer Kohl mit Bratwürsten.  
 Kalblunge mit Butter-Sauce.  
 Schwarzes Wildpret mit Het-  
 schenpettschen-Sauce.  
 Baiersche Kuchen.

4.  
 Kräutersuppe.  
 Rindfleisch mit grüner Sauce.  
 Gelbe Rüben mit Obers.  
 Rehwildpret mit Pfeffer.  
 Kalbschlegel.  
 Krapfen.  
 5.  
 Suppe mit geriebenem Teig.  
 Rindfleisch mit piquanter Sauce.  
 Durchgeschlagene Linsen mit Po-  
 fosen.  
 Zusammengerolltes Kalbsfleisch.  
 Schinken statt des Bratens.  
 Gebackene Aepfel.  
 6.  
 Sachée-Suppe.  
 Rindfleisch mit Champignon-  
 Sauce.  
 Erdäpfel mit Obers und grüner  
 Peterfülle.  
 Heiß abgesottenes Lammfleisch.  
 Gefüllter Märzhasen gebraten.  
 Aepfel-Compot.

7.  
Suppe mit Marckknödeln.  
Gedämpftes Rindfleisch.  
Spinat mit gebackenem Lämmer-  
nen.  
Reiſmeridon.  
Gebratener Aal.  
Zuckerſtrauben.
8.  
Braune Suppe mit Schöwerl.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Junge Sprossen mit gebackenen  
Kalbsfüßen.  
Kälberne Schnigel gebraten.  
Compot.  
Geriebener Teig mit Chaudeau.
9.  
Hadersuppe.  
Rindfleisch auf baierische Art.  
Steckrüben mit Rehwürsten.  
Unabgezogener Kalbskopf.  
Lämmerner Hase.  
Mandelbogen.
10.  
Franzöſiſche Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Speckknödel mit geräuchertem  
Fleisch.  
Rehrücken, gebraten.  
Compot  
Reiſwandeln.
11.  
Suppe mit Kuttelflecken.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Saure Rüben mit Schweinsco-  
teletten.  
Gedämpfte Kalbsleber.  
Gebackenes Lammfleisch.  
Pomeranzen-Salat.
12.  
Panadel-Suppe.  
Rindfleisch mit Senf.  
Fridatter mit Eingefottenem.  
Gepickter und gebeizter Kalbs-  
schlegel.  
Gebackene Regenwürmer mit  
Chaudeau.  
Wiener Kolatschen.
13.  
Gemischte Suppe von Grünem.  
Rindfleisch mit Dotter-Sauce.  
Kohl auf Niederländer Art.  
Lutherisches Eierschmalz.  
Spanferkel.  
Mandel-Wandeln.
14.  
Reiſſuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Erdäpfel auf Niederländer Art.  
Kalbfleisch in Neſſenbrühe.  
Gefüllte Lammscoteletten.  
Geröstete Mandelkräpſchen.
15.  
Gemischte Suppe von Fleisch.  
Gerolltes Rindfleisch.  
Gewickeltes Süßkraut.  
Gebackenes Ruheuter.  
Gefülltes Spanferkel.  
Kapunzen-Salat.
16.  
Suppe mit Fleischknödeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Schinkensleckerl mit Erdäpfel.  
Roſtbraten in Sauce.  
Gebratene Lammsbrust.  
Compot.
17.  
Braune Suppe mit Semmelknö-  
deln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Steckrüben mit Coteletts.  
Lungenbraten.  
Poularde im Neß gebraten.  
Compot.
18.  
Suppe von gestoßener Leber.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kohl mit Schinken.  
Spinatstrudel mit Fridatter.  
Gedünstete Lauben.  
Kleine Eier-Mandelsuchen.
19.  
Suppe mit Lungenstrudeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Saure Rüben mit Bratwürsten.  
Maffaroni mit Schinken.

Gebratenes Lammsviertel.  
Compot.

20.  
Suppe mit Ulmergerstel.  
Rindfleisch mit Kastanien.  
Spinat und Sauerampfer mit  
Fricandeaux.

Zunge in polnischer Sauce.  
Gebackenes Lammfleisch.  
Endivien-Salat.

21.  
Suppe mit Griesnockerln.  
Rindfleisch auf portugiesische Art.  
Dorschen mit Schweinefleisch.  
Gefüllter Ochsenmagen.  
Gebratener Kapaun.  
Sellerie-Salat.

22.  
Suppe mit Gries-Fanzel.  
Rindfleisch mit Gurken.  
Sauerkraut mit Würsten von  
Kalbfleisch.  
Kalbfleisch in falscher Müschel-  
Sauce.  
Gebratenes Rebhuhn.  
Compot.

23.  
Braune Suppe von Stedrüben.  
Rindfleisch mit Brot-Sauce.  
Sauerampfer mit Kalbszunge.  
Leber-Fanzel.  
Lammsviertel mit Eiern gebraten.  
Wälschen Reis.

24.  
Suppe mit Beschamell-Nockerln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Spinat mit gebackener Leber.  
Farçirter Reis im Netz.  
Märzhase, gebraten.  
Limonien-Salat.

25.  
Hirnsuppe.  
Rindfleisch mit Sauerampfer-  
Sauce.  
Erdäpfel-Pudding mit Schinken.  
Zungen in polnischer Sauce.  
Gebackene Kalbsbrust.  
Compot.

26.  
Suppe mit Leberknödeln.  
Rindfleisch auf portugiesische Art.  
Gefülltes Süßkraut.  
Ragout von Kalbsbriesen.  
Gebratene Poularde.  
Compot.

27.  
Wurzelsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Sauerkraut mit geräuchertem  
Fleisch.  
Nieren in der Sauce.  
Gebratener Kapaun.  
Salat von Brunnenkresse und Ra-  
punzen.

28. F a s t t a g.  
Artischocken-Suppe.  
Eierfuchen mit gelben Rüben.  
Sauerkraut mit Paulanerwür-  
sten.  
Spritzkrapsen mit Obers.  
Gries-Schmalzkoch.  
Böhmische Kolatschen.

29. F a s t t a g.  
Kräutersuppe.  
Verlorne Eier in Champignon-  
Sauce.  
Rosenkraut mit gebackendem Stock-  
fisch.  
Dla potrida.  
Böhmischer Fisch.  
Häringsalat mit Aepfeln.

30. F a s t t a g.  
Erbsensuppe.  
Eier auf portugiesische Art.  
Hautenrogen in Butter-Sauce.  
Milchrahmstrudel.  
Gebackenen Karpfen.  
Häringsalat mit Aepfeln.

31. F a s t t a g.  
Einbrennsuppe mit Eiern.  
Eierschmalz.  
Sauerkraut mit Milchnerpöfösen.  
Gebackene Grundeln.  
Gebratener Haufen.  
Aufgelaufene Aepfelblätter.

Bugabe von vier Fasttagen.

- |  |   |
|--|---|
| <p>1.<br/>Maurachensuppe.<br/>Eierschmalz mit Aepfeln.<br/>Sauere Rüben m. geback. Fröschen.<br/>Mehlschmarren.<br/>Gebratene Lachscheiben in brau-<br/>ner Sauce.<br/>Pastetenbrot.</p> | <p>3.<br/>Fastenpanadel.<br/>Bubbet von Eiern.<br/>Endivien mit Schneckenwürsten.<br/>Poupeton von Reis mit Karfiol.<br/>Gebratener Hecht mit Austern.<br/>Butterbogen.</p> |
| <p>2.<br/>Kogensuppe.<br/>Gerührte Eier mit Semmel.<br/>Spinat mit Krebsen.<br/>Quark- (Topfen-) Knödel.<br/>Karpfen auf polnische Art.<br/>Italienische Mandelwaffeln.</p>              | <p>4.<br/>Biersuppe.<br/>Euter von Eiern.<br/>Sauerampfer mit Omeletten.<br/>Spinat-Pudding.<br/>Gebackene Schleihen.<br/>Gedämpfte Birnen.</p>                             |

April.

- |  |  |
|--|--|
| <p>1.<br/>Milzsuppe.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Spargel mit Buttersauce.<br/>Eingemachte, junge gefüllte Hüh-<br/>ner mit Maurachen.<br/>Gebratenen Rehschlegel.<br/>Pomeranzen-Salat.</p>     | <p>4.<br/>Hirnsuppe.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Zunge Sprossen mit Kalbsbriesen.<br/>Kalbsfleisch mit Maurachen.<br/>Gebratene Tauben.<br/>Gedörrte Zwetschken statt Salat.</p>              |
| <p>2.<br/>Krebsuppe.<br/>Rindfleisch mit Sauce von fri-<br/>schen Gurken.<br/>Karfiol mit Lammfleisch.<br/>Schüssel-Pastete mit Ragout von<br/>Allerhand.<br/>Lammbraten.<br/>Aepfelschnitten.</p> | <p>5.<br/>Suppe mit Fleischknödeln.<br/>Rindfleisch mit Kräuter-Sauce.<br/>Sauerampfer mit Pöfsen.<br/>Gebratener Kalbschlegel.<br/>Gedörrte Weichseln statt Salat.<br/>Semmelshmarren.</p>      |
| <p>3.<br/>Erdäpfel-Suppe.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Zunge Kohlrabi mit Bratwürsten.<br/>Gefüllte Lammbrust mit Cham-<br/>pignons.<br/>Gebratene Schneypfen.<br/>Gedünstete Aepfel.</p>        | <p>6.<br/>Kräutersuppe.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Erdäpfel mit harten Eiern und<br/>Schinken.<br/>Rindsnieren mit Rosinenbrühe.<br/>Junger Hase mit Schmettenbrühe.<br/>Pomeranzenbrot.</p> |
|  | <p>7.<br/>Suppe mit geriebenem Teig.<br/>Rindfleisch mit Rosinen.</p>  |

Sauerkraut mit Bratwürsten.  
Eingemachte Lammsbrust.  
Gebratene Poularde.  
Kleine Eier-Mandelfuchen.

8.

Suppe mit Kuttelflecken.  
Rindfleisch mit Pfeffer-Gurken.  
Fricassirte Hopsenkeime mit  
Lammscoteletten.  
Kalbsbrust mit Ragout.  
Gebratenes Spanferkel.  
Endivien-Salat.

9.

Suppe mit Speckknödeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gedünsteter Rettig mit Pöföfen.  
Kalbsfüße in süßer Brühe.  
Gebackene Hühner.  
Salat.

10.

Suppe mit Beschamell-Mockersn.  
Rindfleisch mit Wein-Sauce.  
Hopsenkeime mit Kalbsfleisch.  
Salmi von Schnepfen.  
Gefüllte Lammsbrust.  
Erdäpfel-Salat.

11.

Nudelsuppe.  
Rindfleisch mit Rettig, Kren.  
Gefüllte Kohlrabi.  
Gebratene junge Gans.  
Salat.  
Nierenstrudel.

12.

Brottsuppe mit Würsteln und  
Eiern.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gebratener Kalbskopf.  
Gebratene Hühnchen.  
Salat.  
Pudding à la Rodnay.

13.

Semmel-suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gedünsteter Salat mit Lamm-  
fleisch.  
Ragout mit Briefeln.

Gebratene Tauben.  
Gedünstete Aepfel.

14.

Braune Sellsiersuppe mit Fanzel.  
Rindfleisch auf bayerische Art.  
Gelbe Rüben mit Obers.  
Gespickte Kälberschnitzel.  
Gedörnte Weichseln.  
Nudelsanzel.

15.

Suppe von gestoßener Leber.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Durchgeschlagene Erbsen mit  
Schweinscoteletten.  
Kalbslunge im Netz gebraten.  
Lämmernes.  
Salat mit harten Eiern.

16.

Suppe mit Briefeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Karsiol mit Tauben.  
Lungenbraten.  
Pomeranzen-Pudding.  
Mandelbogen.

17.

Kräutersuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Karsiol mit Kalbsfleisch.  
Kalbsleber wie Hirschleber zuge-  
richtet.  
Gebratener Hase.  
Maultaschen.

18.

Suppe mit Schöwermel.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Saure Rüben mit geräucherter  
Zunge.  
Farcirter Lammschlegel.  
Gebackenes Lämmernes.  
Torteletten.

19.

Panadel-Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gefüllter Spinat.  
Gedämpfte Tauben.  
Coteletten mit Eiern.  
Mohnreiskuchen.

20.  
Suppe mit Fridatter-Nudeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Spinat mit Obers.  
Geröstetes Lammfleisch in Pfeffer-  
kuchenbrühe.  
Gebratene Poularde.  
Kress-Salat.

21.  
Braune Suppe mit Semmelknö-  
deln.  
Saueramysen und Spinat mit  
Bratwürsten.  
Gebackenes Lammfleisch.  
Hopfensalat.  
Makkaroni mit Schinken.

22.  
Suppe mit Reis.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Hopfenkeime mit Lammfleisch.  
Kalbfleisch in Butter-Sauce.  
Gebratene Schnepfen.  
Glassscheiben von Aepfeln.

23.  
Suppe mit Nockerln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Sauerkraut mit Kalbsnieren, ge-  
dämpft.  
Casserolle-Pastete mit Wildpret.  
Gebackene junge Lauben.  
Bairische Kuchen.

24.  
Kaisersuppe.  
Rindfleisch mit Limonienbrühe.  
Kleine Kettige mit Lammfleisch  
gedünstet.  
Ragout von Schweinsfüßen.  
Braten von jungen Schwein.  
Hauptel-Salat.

25.  
Suppe mit Wandeln.

Rindfleisch mit Sauce.  
Spinat mit gebackener Leber.  
Gebackenes Lammernes.  
Kleiner Salat.  
Chocolade-Koch.

26.  
Suppe mit Eierfleckerln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Erdäpfel auf Niederländer Art.  
Ragout von Hahnenkämmen.  
Gebratenes Lammsviertel.  
Kleiner Salat.

27. F a s t a g.  
Potage von Linsen.  
Saure Eier.  
Erdäpfel mit Stockfisch.  
Heiß abgessotener Hecht mit Kren.  
Gebratene Lachsischeiben.  
Hohlhippen.

28. F a s t a g.  
Milchsuppe mit Eiern abgessoßen.  
Eierschnitten.  
Abgeschmalzener Spargel.  
Reiß mit Mandeln.  
Gebratener Hausen.  
Erdäpfel-Lorte.

29. F a s t a g.  
Bäuschel-Suppe.  
Besezte Eier mit Sardellen.  
Gebackener Reiß.  
Hechtfnödel mit Butter-Sauce.  
Gedünsteter Schiel.  
Schnecken-Pastetchen.

30. F a s t a g.  
Suppe von jungen Schwämmen.  
Weiche Eier.  
Krebse mit Spargel.  
Gebackene Karpfen.  
Kleiner Salat.  
Spinatstrudeln mit Fridatter.

## Maï.

1.  
Suppe mit Kuttelflecken.  
Rindfleisch mit Maurachen-  
Sauce.

Monatrettig mit Lammfleisch.  
Glacirte Fricandeaur.  
Gebratener junger Indian.  
Salat.

2.  
Suppe mit Lungenstrudeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Weiße Rüben mit Bratwürsten.  
Eingemachte Brieseln mit jungen  
Schwämmen und allerlei.  
Gebratener junger Kapaun mit  
Leberfülle.  
Tortelotten.

3.  
Suppe mit Eierkuchen.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gefüllten Kohlrabi.  
Zunge gebratene Hühner.  
Salat.  
Pastete mit Ruttelflecken.

4.  
Suppe mit geriebenem Teig.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gelbe Rüben mit Saucischn.  
Eingemachte Hühner.  
Gebratener Kalbsschlegel.  
Salat.

5.  
Suppe mit gebackenen Erbsen.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Linsen mit geräuchertem Fleisch.  
Junge gefüllte Hühner.  
Farcirter Kossbraten.  
Gedörrte Weichseln.

6.  
Gehackte Suppe.  
Rindfleisch mit brauner Sauce.  
Kohlrabi mit gebackener Leber.  
Gebackene Wachteln und Bassi-  
licum.  
Gebackene Zwetschken.  
Chocolate-Koch.

7.  
Gebackene Eiersuppe.  
Rindfleisch mit Gurken-Sauce.  
Gelbe Rüben mit Netzwürsten.  
Geriebener Teig mit Chaudeau.  
Nierenbraten.  
Kapern-Salat.

8.  
Suppe mit Ulmergerstel.

Rindfleisch mit Essigkren.  
Gedünsteter Salat mit Brat-  
würsten.  
Kalbsgekröse mit Obersbrühe.  
Gebratenes Gänshen.  
Salat.

9.  
Suppe mit Fridatter-Nudeln.  
Geröstetes Rindfleisch mit Essig.  
Gefüllte Kohlrabi.  
Junger Kapaun mit Austern ge-  
braten.  
Salat.  
Nudelfanzel.

10.  
Suppe mit Fleischknödeln.  
Rindfleisch mit Nelken-Sauce.  
Weiße Rüben mit Lammfleisch.  
Nieren in Sauce.  
Gebackene Lauben.  
Hobelspäne.

11.  
Kräutersuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kariol mit Beschamell.  
Kalbsleber wie Hirschleber zuge-  
richtet.  
Lammbraten.  
Butterbögen.

12.  
Krebsuppe an Fleischtagen.  
Rindfleisch mit grüner Petersilien-  
Sauce.  
Abgeschmalzener Spargel.  
Gespickte und gebratene junge  
Ente.  
Salat.  
Kleine Butterpastetchen mit Ra-  
gout gefüllt.

13.  
Suppe mit Speckknödeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Spargel in Butter-Sauce.  
Geröstete Rindszunge mit Ka-  
pernbrühe.  
Gedämpfte Kalbsleber.  
Makronen-Hippen.

14.  
Suppe mit dem Jungen vom Ge-  
flügel.  
Rindfleisch mit Senf-Sauce.  
Gelbe Rüben mit Saucisichen.  
Spinatstrudel mit Fridatter.  
Gebratene Hühner.  
Maultaschen.

15.  
Gelbe Rübensuppe.  
Rindfleisch mit kalter grüner  
Sauce.  
Kohl mit Bratwürsten.  
Limonienstrudel.  
Rindszunge in polnischer Sauce.  
Mandelkolatschen.

16.  
Abgegoßene Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Schinkenfleckerl.  
Eingemachte Hühner in Pome-  
ranzen-Sauce.  
Gebratener Hase.  
Bauernbrot.

17.  
Semmel-suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Sauerampfer mit Fricandeaur.  
Gedämpfte Lauben.  
Gedünstete, gespickte Kälberschni-  
zel.  
Chocolat-Brot.

18.  
Gebähte Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Spinat mit gebackenen Kalbs-  
füßen.  
Hase in böhmischer Brühe mit  
Butterteig garnirt.  
Lammbraten.  
Salat.

19.  
Erbsensuppe mit Schweinsohren.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kohl mit Reis auf wälsche Art.  
Faschirter Indian.  
Ungarisches Gollaschfleisch.  
Mandelwaffeln.

20.  
Weiße Schü-Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gefüllter Hauptelsalat.  
Kalbfleisch mit Butter-Sauce.  
Gebratene junge Gans.  
Salat mit Eiern.

21.  
Brotsuppe mit Eiern und Wür-  
steln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kohlrabi mit gebratener Kalbs-  
zunge.  
Hühner mit Knödeln, Krebs-  
schweifen und Mavrachen.  
Gebratener junger Indian.  
Surken-Salat.

22.  
Vanadelsuppe.  
Rindfleisch mit grüner Sauce.  
Karfliol mit Knödeln.  
Gespickte und gebratene Schweins-  
zunge mit Coteletten.  
Gebackene Hühner.  
Hauptelsalat.

23.  
Reißsuppe.  
Rindfleisch mit Schnittlauch-  
Sauce.  
Kohlbrockel mit Lammfleisch.  
Kalbfleisch mit Kapern-Sauce.  
Gebratenes Gänschen.  
Salat.

24.  
Suppe mit gehackten Brieseln.  
Rindfleisch mit gebrannter Mehl-  
Sauce.  
Pofösen mit kälberner Milch.  
Gebackene Hühner.  
Salat.  
Topfenstrudel.

25.  
Suppe mit Lungenstrudeln.  
Rindfleisch mit rother Rüben-  
Sauce.  
Linsen mit Rebhühnern.  
Gefüllten Kostbraten.

Baierische Dampfnudeln.  
Mandelhohlhippen.

26.

Sauerampfersuppe.  
Rindfleisch mit Schalotten-Sauce.  
Faschirter Karfiol mit Negerwürsten.  
Französische Carbonaden.  
Englischer Lungenbraten.  
Gespritzter Apfelsalat.

27.

Suppe mit gefüllten Semmeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Karfiol mit Knödeln.  
Gespickte Carbonaden.  
Rindfleisch, einem Hasen gleich.  
Kaisertorte.

28. F a s t t a g.

Suppe von Eiweiß  
Eier mit Maurachen.  
Spargel mit Butter-Sauce.  
Nudel mit Dbers.  
Blau abgefottene Forellen.  
Zimmtsrauben.

29. F a s t t a g.

Potage mit Erdäpfelknödeln.  
Saure Eier.  
Krebsmeridon.  
Gebratene Lachscheiben.  
Salat.  
Wespennest.

30. F a s t t a g.

Schleisensuppe.  
Eierschmalz mit Sardellen.  
Spinat mit gebackenen Grundeln.  
Gebackene Frösche.  
Salat.  
Milchrahmstrudel.

31. F a s t t a g.

Gemischte Suppe von Krebsen,  
Schnecken und Roggen.  
Weiche Eier.  
Spinat mit Krebsen.  
Farcirter Hecht.  
Eingemachte junge Rohrhühner.  
Grillage-Bögen.

### Bugabe von vier Fasttagen.

1.

Maurachensuppe.  
Gesezte Eier.  
Spargel mit Wein-Sauce.  
Krebse gewöhnlich gefotten.  
Gebratener Hecht.  
Zwieback.

2.

Gerstensuppe mit Schwämmen.  
Gefüllte Eier.  
Spinat auf französische Art.  
Spanische Nudeln.  
Gebratener Aal mit grüner Sauce.  
Straubenfränzchen.

3.

Erbsensuppe mit Semmelfanzel.  
Falsches lutherisches Eierschmalz.  
Karfiol in Dbers mit Krebsen.  
Gebackene Nudeln.  
Perschlinge in Butterbrühe.  
Gefüllte Oblaten.

4.

Spargelsuppe mit Fröschen.  
Eierkuchen mit gelben Rüben.  
Gelbe Rüben mit kleinem Spargel.  
Mehlsfleck mit Krebschweifen.  
Barben m. schwarz. poln. Sauce.  
Zwiebackbrot.

### Juni.

1.

Kaisersuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Grüne Erbsen m. geback. Hühnern.

Rohfleisch mit brauner Sauce.  
Junge Gans mit Karfiol.  
Creme von Dbers.

2.  
Suppe mit Eingetränktem.  
Rindfleisch auf böhmische Art.  
Kalbsfleisch mit unreifen Stachel-  
beeren.  
Krebsmeridon.  
Gebratener junger Indian.  
Brezeln.

3.  
Suppe mit Leberknödeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Pudding mit Kirsch-Sauce.  
Eingemachte junge Hühner mit  
Schwämmen.  
Gebratener Hase.  
Grüner Bohnensalat.

4.  
Suppe mit Schlickkrapsen.  
Rindfleisch mit Schwamm-Sauce.  
Gefüllter Salat.  
Lammbrüstel mit Schwämmen.  
Gebratene Hühner.  
Pomeranzenbrot.

5.  
Suppe mit Kuttelflecken.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gefülltes Süßkraut.  
Gebratene Ente.  
Salat.  
Butterteig mit Farce.

6.  
Suppe von weißen Rüben.  
Rindfleisch mit gelber Robert-  
Sauce.  
Kohlrabi mit Bratwürsten.  
Kalbsnierenbraten.  
Salat.  
Bayerische Dampfnudeln.

7.  
Abgegossene Suppe.  
Rindfleisch mit Stachelbeeren-  
Sauce.  
Grüne Erbsen und gelbe Rüben  
mit Fricandeaux.  
Gedämpfte Tauben.

Gebratenes Gänsehen.  
Salat.

8.  
Durchgeschlagene grüne Erbsen-  
suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Weiße Rüben mit Schöpfensfleisch.  
Junger Hase mit einer Casterolle-  
Pastete.

Eingebeizten Lungenbraten.  
Gedünstete Kirschen.

9.  
Suppe mit Ulmergerstel.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gelbe und weiße Rüben mit Co-  
teletten.

Gebratener Kapaun.  
Gurkensalat.  
Abgeschmauzene Makkaroni.

10.  
Suppe mit Brieseln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Grüne Bohnen mit Schöpfen-  
fleisch.

Fricassée von übrig gebliebenen  
Kalbsbraten.  
Gebackene Hühner.  
Salat.

11.  
Suppe mit Fridatter-Nudeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kohl mit Zunge.  
Gedämpfte Kalbscoteletten.  
Gebratene Gans.  
Gedünstete Kirschen.

12.  
Suppe mit Reisknödeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Grüne Erbsen und Hauptelsalat  
mit Fricandeaux.  
Gedämpfte Tauben.  
Gebratener Hase.  
Kücheln mit Kalbsbrieseln.

13.  
Semmelsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.

- Gedünsteter Salat mit Lammfleisch.  
Gebackene Schwämme mit Chaudrau.  
Gebratene Wachteln.  
Kirschentraube.  
14.  
Panadel-Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Grüne Fisoln mit Zunge.  
Lammstraten.  
Salat.  
Abgetriebenen Gugelhupf.  
15.  
Erbsensuppe mit Schweinsohren.  
Rindfleisch auf portugiesische Art.  
Gelbe Rüben in Obers mit gebackener Leber.  
Grillirtes Guter mit Limonien-Sauce.  
Gebratene Hühner.  
Erdbeer-Torte.  
16.  
Brotsuppe mit Würsteln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Weiße Rüben mit Coteletten.  
Gedünsteter Schöpfenschlegel mit sauern Gurken.  
Rehraten.  
Gedünstete Kirschen.  
17.  
Suppe von gestoßener Leber.  
Rindfleisch mit Sauce auf englische Art.  
Süßkraut mit geräuchertem Fleisch.  
Gedünstete wilde Ente.  
Gebratene große Henne.  
Kirschkuchen.  
18.  
Griesuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Grüne Erbsen mit Artischofen.  
Kalbsleber mit Speck gedünstet im Reh.  
Gebratener Hase.  
Salat.
19.  
Junge Ganssuppe.  
Rindfleisch mit Ribisel-Sauce.  
Grüne Erbsen mit Bratwürsten.  
Eingemachtes Lammfleisch vom Braten mit Limonien-Sauce.  
Gebratene Hühner.  
Salat.
20.  
Gebackene Eiersuppe.  
Rindfleisch mit Gurken-Sauce.  
Weiße Rüben mit Schöpfensfleisch.  
Eingemachte Hühner.  
Spanferkel gebraten.  
Salat.
21.  
Suppe von grünen Erbsen.  
Rindfleisch mit grüner Sauce.  
Kalbfleisch mit Karfiol.  
Sauer eingemachten Schöpfenschlegel.  
Gebackene junge Hühner.  
Salat.
22.  
Reissuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Grüne Erbsen mit gebackenen Fisoln.  
Hachée von Kalbslungen mit Friedatter.  
Gebratenes Gänschen.  
Salat.
23.  
Körbelsuppe.  
Rindfleisch mit englischer Sauce.  
Kleinen Spargel mit jungen Tauben.  
Gebratener Hase.  
Artischofen-Salat.  
Aufgelaufenes Rippelkoch.
24.  
Kräutersuppe.  
Rindfleisch mit rother Rüben-Sauce.  
Gekochter Endivien mit Bratwürsten.  
Braun gedünstetes Kalbfleisch.

Gebratene Ente.  
Salat.

25.

Hirnsuppe.  
Rindfleisch mit Sardellen-Sauce.  
Durchgeschlagene Linsen.  
Englischen Lungenbraten.  
Pomeranzensalat.  
Holländischer Pudding.

26.

Suppe mit Lungenstrudeln.  
Rindfleisch mit Hetschenpetschen-Sauce.  
Böhmische Erbsen mit Coteletten.  
Faschirter Indian.  
Nierenbraten.  
Salat.

27. F a s t t a g.

Milchsuppe.  
Gefegte Eier mit saurer Sauce.  
Abgeschmalzener Karfiol mit Käse.  
Pate mit Hecht-Ragout.  
Gebratener Hausen mit Limonien-Sauce.  
Schwarzes Commisbrot.

28. F a s t t a g.

Erdbeersuppe.  
Spinat mit Ochsenaugen.  
Krebse mit grünen Erbsen.  
Marinirte und gebackene Lachs-scheiben.  
Grüner Bohnensalat.  
Gugelhupf.

29. F a s t t a g.

Gestofene Schleisensuppe.  
Gefüllte Eier.  
Eingemachten Hecht.  
Aufgelaufener Reis mit Einge-sottenem.  
Gebratene Forellen.  
Zimmtstrauben.

30. F a s t t a g.

Schwamm-suppe.  
Euter von Eiern.  
Grüne Erbsen mit gebackenen Fröschen.  
Abgetriebenes Fanzel in Wein.  
Blau abgefottene Kaltruppe.  
Erdbeeren-Torte.

### Bugabe von vier Fasttagen.

1.

Bergsuppe.  
Gerührte Eier mit Semmel.  
Karfiol mit Obers u. Krebsbutter.  
Milchrahmtrauben.  
Wels mit grünen Erbsen.  
Kirschenbrot.

2.

Erdbeersuppe.  
Gefegte Eier mit Sardellen.  
Gelbe und weiße Rüben mit Pau-laner-Würsten.  
Scheiterhaufen.  
Gebackene Perschlinge.  
Chocolate-Biscuit.

3.

Zwiebelsuppe.  
Graseier.  
Spargel mit Fricassée-Sauce.  
Kirschenkoch.  
Forellen in Olivenbrühe.  
Dotterbrot.

4.

Bergsuppe.  
Weiße Eier.  
Ausgebrodene Krebse mit Obers-Sof.  
Wasserspazien.  
Gebratene Weißfische.  
Buttertorteleitls.

Juli.

1.  
Suppe mit Spinatnudeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kohlrabi mit Lammfleisch.  
Gebratener Kapaun.  
Weichsel-Compot.  
Krebskoch mit Mark.
2.  
Suppe mit Fleischknödeln.  
Rindfleisch mit Weichselbrühe.  
Spargel mit Tauben.  
Junge Gans mit Reis.  
Gebratene Poularde.  
Salat.
3.  
Suppe mit Brieseln.  
Rindfleisch auf bayerische Art.  
Kohl auf Niederländer Art mit  
Kuheuter.  
Gebratene Poularde.  
Salat.  
Gebackene Regenwürmer mit  
Chaudeau.
4.  
Kräutersuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Grüne Erbsen mit gebackener  
Leber.  
Schöpfen-Carbonaden.  
Gebratener Kalbschlegel.  
Marillen-Compot.
5.  
Gemischte Suppe vom Grünen.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kartoffel mit Hühnern.  
Gebackene Hühner.  
Gedünstete Weichseln.  
Marillenkoch.
6.  
Kartoffel-Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gedünsteter Salat mit gebackener  
Leber.
- Passete mit Ragout von Allerlei  
und Krebsen.  
Gebratene Wachteln.  
Ribisel-Torte.
7.  
Braune Suppe mit Semmelknö-  
deln.  
Gedünsteter Schenscheif.  
Gelbe Rüben mit Amulett.  
Gefüllter Rostbraten.  
Marillen-Compot.  
Passete mit Rebhühnern.
8.  
Suppe mit Schlickkrapsen.  
Rindfleisch auf französische Art.  
Rothes, gezwungenes Sauerkraut  
mit Schinken.  
Kalbfleisch mit Paradiesäpfel-  
Sauce.  
Gebratene Gans.  
Salat.
9.  
Vanadel-Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Grüne Erbsen oder Salat mit  
Bratwürsten.  
Gedünstete gespick. Kälberschnitzel.  
Gebratene Rebhühner.  
Grüner Bohnensalat.
10.  
Braune Selleriesuppe mit Fanzel.  
Rindfleisch mit frischen eingesäu-  
erten Gurken.  
Grüne Bohnen m. Schöpfenfleisch.  
Gedämpfte Rebhühner.  
Gebratener Hase.  
Salat.
11.  
Nockerlsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Süßkraut mit Bratwürsten.  
Gebratene Wasserschneppen.

Gebäckene Muscatellerbirnen.  
Marckpudding.

12.

Saftsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gelbe Rüben mit Bratwürsten.  
Hühner mit Schwämmen.  
Gebratene Ente.  
Salat.

13.

Kälberne Wurstsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Artischofen mit Kalbfleisch.  
Eingeschnittener Kalbskopf.  
Rehraten.  
Grüner Bohnensalat.

14.

Suppe mit Griesfanzel.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Spinat mit Saucischen.  
Schöpfenschlegel mit Stachelbeere-  
rensauce.  
Aufgelaufenes Marillenfoch.  
Spinat-Torte.

15.

Suppe mit Loberknödeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Grüne Erbsen mit Coteletten.  
Eingemachte Hühner mit Maura-  
chen oder Schwämmen.  
Gebratener Hase.  
Krautsalat.

16.

Suppe mit Kuttelflecken.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kohl mit Schinken.  
Karfiol mit Tauben.  
Gebratener Schöpfenschlegel.  
Salat.

17.

Semmelsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Krebse mit Spargel.  
Bayerische Dampfnudeln.  
Gebratene Rebhühner.  
Gebäckene Melonenschnitten.

18.

Abgegossene Suppe.:

Gedünstetes Rindfleisch.  
Grüne Erbsen und Salat mit  
Pöföfen.  
Hühner in Blut m. Obergäumen.  
Gebratener Fasan.  
Salat.

19.

Suppe mit Eiergrauen.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Grüne Fisoln m. Schöpfenfleisch.  
Zunge in polnischer Sauce.  
Gebratenes Spanferkel.  
Erdbeertorte.

20.

Suppe mit gefüllten Semmeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Spinat auf französische Art.  
Gebratene Ente.  
Salat.  
Reiß-Meridon.

21.

Hirnsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Süßes Kraut m. Schöpfenfleisch.  
Eingemachten Obergau m.  
Lammbraten.  
Weichsel-Compot.

22.

Suppe mit gefülltem Süßkraut.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Weiße Rüben mit aufgebratenem  
Leberbleibsel.  
Schöpfenzunge mit Sardellen-  
Sauce.

Gebratener Kapaun.  
Melonen-Torte.

23.

Suppe von allerhand Grünem  
und Fleisch.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Grüne Bohnen mit Negwürsten.  
Gebratene Rehschlegel.  
Endiviensalat.  
Reißwandeln.

24.

Gurkensuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Filettartig geschnittene Leberbleib-

- sel von Nierenbraten mit Be- Weiche Eier.  
schamell. Grüne Bohnen abgeschmalzen mit  
Gebratenes Spanferkel. Parmasankäse.  
Marillen- oder Aprikosen-Salat. Gebratener Hausen.  
Nierenstrudel. Salat.  
25. Spatentorten mit Mandeln.  
Suppe mit Bratwürsten. 29. F a s t t a g.  
Rindfleisch mit Sauce. Eiersuppe.  
Grüne Erbsen mit gebackenen Spiegeleier.  
Hühnern. Grüne Erbsen mit Hechtcarbo-  
Eingemachte Weichseln. nadeln.  
Gebratener junger Rehrücken. Gartenhühnchen von Spinat.  
Karfiol-Salat. Große Krebse in Obersbrühe.  
26. Maultaschen.  
Suppe von aufgeschnittenem 30. F a s t t a g.  
Rindfleisch. Krebs- suppe mit Obers.  
Rindfleisch mit Kirschrühe. Eierkuchen mit Semmelbröseln.  
Kohl mit Schinken. Sauerampfer mit gebackenen  
Hühner mit dreifarbigem Knödeln. Grundeln.  
Nierenbraten. Gebratener Hecht.  
Himbeertorte. Salat.  
27. Abgeschmalzene Nockerln.  
Suppe mit Karfiolknödeln. 31. F a s t t a g.  
Ectouffade von Rindfleisch. Hechtsuppe.  
Karfiol mit weißer Sauce. Harte Eier in saurem Rahm.  
Hühner mit Paradiesäpfel-Sauce. Karfiol mit Hecht.  
Gebratene Tauben. Abgeschmalzene Hechtknödel.  
Gurkensalat. Blau abgesottene Forellen.  
28. F a s t t a g. Kirschenbrot.  
Gelbe Rübensuppe mit Milch.

### Bugabe von vier Fasttagen.

1. 3.  
Eiße Obersuppe. Schwäbische Suppe.  
Eierkuchen mit Spargel. Eierschmalz.  
Spinat in Milch mit Pöföfen von Abgeschmalzener Karfiol mit  
Karpfenmilch. Käse.  
Schmalzknudeln. Zimmtsruudel.  
Gebratene Rohrhühner. Blau abgesottene Forellen.  
Salat. Gebackener Hohler.  
2. 4.  
Grüne Petersiliensuppe. Ribisel-Suppe.  
Gesezte Eier. Eier mit Senfbrühe.  
Gefüllten Hauptessalat. Gedünstete Heidelbeeren.  
Milchreis. Gebackene Perschlinge.  
Gebratener Hecht in Pomeran- Salat.  
zenbrühe.  
Ribisel-Kräpfschen.

August.

1.  
Suppe mit Eichorienkeimchen.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kartoffel-Würste mit weißer Sauce.  
Hachée von Kalbslunge.  
Gebratener Kehrücken.  
Salat.

2.  
Oliven-Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Schmizel vom übrig gebliebenen  
Kalbsbraten.  
Schweinsrüssel mit Murrachen.  
Gebratener Kapaun.  
Salat.

3.  
Grüne Bohnensuppe.  
Lungenbraten mit Erdäpfeln.  
Kohl auf Niederländer Art.  
Gepreßtes Schöpfensfleisch.  
Gebratener Hase.  
Salat.

4.  
Kälberne Wurstsuppe.  
Rindfleisch auf königliche Art.  
Gedämpfte Steckrüben mit Ge-  
röchertem.  
Estrouffade von Kalbfleisch mit  
Käse.  
Gebratene Rebhühner.  
Bisque-Spanne.

5.  
Suppe von Süßkraut.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Erdäpfelknödel mit Geröchertem.  
Hühner mit Reis.  
Kalbschlegel.  
Salat.

6.  
Suppe mit Lungenstrudeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Fricassirte Gurken.  
Hühner mit Amarellenbrühe.

Hirschziemer à la Tissot mit Ri-  
sotto-Gelée.  
Zigarro's.

7.  
Abgegossene Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kohl mit Bratwürsten.  
Eingefottener Kalbskopf.  
Gebratener Indian.  
Gedämpfte Birnen.

8.  
Junge Ganssuppe.  
Rindfleisch mit Wein-Sauce.  
Eichorienkeime mit Fricandeaux.  
Leberreste von Hirschziemer,  
braun mit Oliven.  
Gebratener Kapaun.  
Salat.

9.  
Erdäpfel-Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Krautwürste.  
Grillade von übrig gebliebenen  
Indian.  
Gebratene Gans.  
Endivien-Salat.

10.  
Suppe mit Griesfanzel.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Grüne Erbsen und Salat.  
Fricandeaux.  
Nierenbraten.  
Salat.

Großmütterliche Markwandeln.  
11.  
Suppe mit gefüllten Semmeln.  
Rindfleisch mit gehackter Sauce.  
Frittüren von Gurken.  
Pasteten mit Schnepfen auf Wie-  
ner Art.  
Sauer eingemachter Schöpfen-  
schlegel.  
Buttertörtchen.

12.  
 Gemischte Suppe.  
 Rindfleisch mit Sauce.  
 Schinken auf einem Bett von  
 bayerischem Kraut.  
 Schöpfensfüße mit Creme-Sauce.  
 Gebratener Kapaun.  
 Salat.

13.  
 Gestoßene Suppe.  
 Rindfleisch mit Sauce.  
 Grüne Erbsen mit Krebsen.  
 Lungenmüß mit Fridatter.  
 Tauben in Buttermteig.  
 Sackgebäck.

14.  
 Suppe mit Schlickkrapsen.  
 Rindfleisch mit Sauce.  
 Gedünstete Gurken mit Schweins-  
 coteletten.  
 Pudding von Kalbsfüßen.  
 Gebratener Fasan.  
 Trigenet.

15.  
 Suppe von Kuttelflecken.  
 Boeuf à la mode.  
 Gehacktes Süßkraut mit Schöp-  
 fencoteletten.  
 Salmi von Rebhühnern.  
 Gefülltes Spanferkel.  
 Salat.

16.  
 Braune Suppe mit Nudeln.  
 Rindfleisch mit Sauce.  
 Gelbe Rüben mit Mandeln.  
 Rindszunge in spanischer Brühe.  
 Gebratene Poularde.  
 Galantarie-Torten.

17.  
 Sellariesuppe.  
 Rindfleisch mit Sauce.  
 Hühner mit grünen Erbsen.  
 Schöpfencarbonaden in Sauce.  
 Hase auf Matrosenart.  
 Weichsel-Torte.

18.  
 Erbsensuppe mit Schweinsohren.

Rindfleisch auf westphälische Art.  
 Erdäpfel mit Majoran und  
 Speck.

Koch von Kalbsleber.  
 Wachteln in einer Braise.  
 Böhmisches Muscatenbrot.

19.  
 Suppe auf lothringische Art.  
 Rindfleisch mit Sauce.  
 Gelbe Rüben in Obers mit Po-  
 fösen.

Gedünstetes Rindsgehirn.  
 Nierenbraten vom Hirsch.  
 Trichter-Gebackenes.

20.  
 Nierensuppe.  
 Rindfleisch mit Sauce.  
 Rebhühner mit rothem gezwun-  
 genem Kraut.  
 Pudding von Reis und Kirschen.  
 Gebratene wilde Ente.  
 Casserolle-Torte mit Kirschen oder  
 Stachelbeeren.

21.  
 Suppe mit Eingeträumtem.  
 Rindfleisch mit Sauce.  
 Spinat à la Crème mit Frican-  
 deaux.  
 Gedünstete Gansleber.  
 Tauben à Surtout.  
 Eiergebäckenes,

22.  
 Reissuppe.  
 Rindfleisch auf böhmische Art.  
 Grüne Bohnen säuerlich mit ge-  
 räucherter Zunge.  
 Tauben mit Kirsch-Sauce.  
 Nierenbraten.  
 Aniesbregeln.

23.  
 Gebackene Eiersuppe.  
 Rindfleisch mit Sauce.  
 Erdäpfel auf gemeine Art mit  
 Schöpfensfleisch.  
 Grillade von Kalbsfüßen.  
 Gebratenes Schöpfenrippenstück.  
 Gedünstete Weichseln.

24.  
Suppe mit gehackten Brieseln.  
Abgetrocknetes Rindfleisch in  
Brühe.  
Gefüllte Gurken mit Beschamell.  
Gebratene Gans.  
Salat.  
Spinatfanzel.

25.  
Suppe mit Wachteln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gefülltes Süßkraut.  
Hühner in böhmischer Brühe.  
Gefüllte Ente.  
Salat.

26.  
Junge Gansuppe mit Reis.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Tauben mit grünen Erbsen.  
Kalbsgekröse in Obers-Sauce.  
Gefüllter Kapaun.  
Gebackene Artischoken.

27.  
Saftsuppe.  
Rindfleisch auf Wiener Art.  
Endivien mit Lammscotelet-  
ten.  
Eingepicktes Lammfleisch.  
Hasen in böhmischer Brühe.  
Salat.

28. F a s t t a g.  
Ostersuppe.  
Fridatter-Gebäck.  
Kartoffel mit Parmasankäse.  
Egerisches Kirschenfisch.  
Gebratener Barben.  
Spießkrapsen.

29. F a s t t a g.  
Klostersuppe.  
Weiche Eier.  
Grüne Bohnen mit aufgelaufenen  
Schnitten.  
Topfen-Pudding.  
Schwarzer Fisch.  
Spritzkuchen.

30. F a s t t a g.  
Schaumsuppe.  
Gebackener Eierkäse.  
Gefüllte Erdäpfel.  
Merkardische Knödel.  
Nalruppe in Erbsenbrühe.  
Englische Schnitte.

31. F a s t t a g.  
Suppe mit Schlickkrapsen von  
Karpfenfisch.  
Gebackene Eier in Brühe.  
Kartoffel-Poupeton.  
Leipziger Kuchen.  
Forellen, wie Stockfisch geblättert.  
Böhmisches Mandelbrot.

### Bugabe von vier Fasttagen.

1.  
Semmel-suppe.  
Eierkuchen mit gelben Rüben.  
Krebse mit grünen Erbsen.  
Limonien-Kolatschen.  
Aal in der Pfanne gebraten.  
Reißschnitten.  
2.  
Krebse mit Obers.  
Spiegeleier.  
Abgeschmalzene grüne Bohnen  
mit Parmasankäse.  
Perschlinge mit Gurken.

Endiviensalat.  
Weichsel-Gugelhupf.  
3.  
Milchsuppe mit einem Rande von  
Eierschnee.  
Eier mit Murrachen.  
Spinat mit Ohsenaugen.  
Hefenwandeln.  
Blau abgessottene Forellen.  
Schüsselkorte.  
4.  
Schwamm-suppe.  
Eierkuchen mit Weichseln.

Krebse mit grünen Erbsen.  
Kaiserknödel.

Geröstete Forellen in Weinbrühe.  
Wiener Brottorte.

September.

- |   |   |
|---|---|
| <p>1.<br/>Sellerie-suppe.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Grüne Erbsen mit Hauptessalat.<br/>Gedünstete wilde Ente.<br/>Gebratene Paularde.<br/>Salat.</p>                                       | <p>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Grüne Erbsen mit farcirten Artischofen.<br/>Haschee von Schöpfenschlegel.<br/>Gebratener Fasan.<br/>Salat.</p>  |
| <p>2.<br/>Junge Ganssuppe mit Reis.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Weiße Rüben mit Bratwürsten.<br/>Schweinsrüffel mit Maurachen.<br/>Gebratene Gans.<br/>Salat.</p>                            | <p>7.<br/>Suppe von aufgeschnittenen Rindfleisch.<br/>Boeuf à la Mode.<br/>Gurken mit Fricandeaux.<br/>Grillade von übrig gebliebenem Indian.<br/>Gebratene Gans.<br/>Salat.</p>                      |
| <p>3.<br/>Panade-suppe.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Endivien mit Lammscoteletten.<br/>Gedünsteter Schöpfenschlegel mit sauren Gurken.<br/>Gebratener Rehschlegel.<br/>Salat.</p>             | <p>8.<br/>Hadersuppe.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Krautwürste.<br/>Schnepfen in brauner Sauce.<br/>Rebhühner in Traubensaft marinirt.<br/>Buttertörtchen.</p>                                      |
| <p>4.<br/>Gurkensuppe.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Steckrüben mit Kalbskaldaunen.<br/>Poupeton mit Lammsfüßen und Farçe.<br/>Indian als Igel.<br/>Salat.</p>                                 | <p>9.<br/>Suppe mit geriebenem Teig.<br/>Rindfleisch auf böhmische Art.<br/>Karfiohl mit Kalbfleisch.<br/>Frisches Schweinsfleisch mit Wildpret-Sauce.<br/>Gebratene Lerchen.<br/>Eiergebackenes.</p> |
| <p>5.<br/>Suppe mit Bratwürsten.<br/>Geschmortes Rindfleisch.<br/>Erdäfel auf gemeine Art.<br/>Wildprets-Leberreste in Oliven-Sauce.<br/>Kalbschlegel, besonders gut zubereitet.<br/>Salat.</p> | <p>10.<br/>Suppe mit Eiergrauen.<br/>Rindfleisch mit Sauce.<br/>Sauerkraut mit gebratenen Wachsteln.<br/>Gedämpfte Vögel.<br/>Mit Trüffel gefüllte Ente.<br/>Salat.</p>                               |
| <p>6.<br/>Suppe mit Leberknödel.</p>  | <p>11.<br/>Suppe von jungen Hühnern.</p>  |

Rindfleisch mit Sauce.  
Gelbe Rüben mit Mandeln.  
Zwetschenkoch.  
Spanferkel auf deutsche Art.  
Kleine Aepfelfuchen.

12.

Karfiolsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gefüllte Gurken mit Beschamell.  
Gebratene Tauben.  
Salat.  
Schinkenkoch.

13.

Suppe mit Eingetränktem.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Spinat à la Crème mit Fricandeaux.  
Gebratene Ente.  
Salat.  
Mit Vögel gefüllte Semmel.

14.

Abgegossene Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gedünstete Steckrüben mit Schöpfencarbonaten.  
Perchen im Ragout.  
Gebratene Rebhühner.  
Salat.

15.

Suppe mit Kuttelflecken.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Grüne Bohnen mit Hühnern.  
Vögel mit Weintrauben-Sauce.  
Gebratenes Schöpfenrückenstück.  
Compot von Zwetschen.

16.

Suppe mit grünen Erbsen.  
Rindfleisch mit Weinbeer-Sauce.  
Gefülltes Süßkraut.  
Ragout von Rebhühnern in Pastetchen.  
Gebratene Gans.  
Salat.

17.

Salatsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Grüne Bohnen säuerlich mit Schöpfensfleisch.

Speckknödel mit geräuchertem Fleisch.

Panirter Hirschziemer.  
Gedünstete Weichseln.

18.

Brotsuppe mit kleinen Vögeln.  
Rindfleisch mit Pfeffergurken-Sauce.

Artischofen mit Kalbfleisch.  
Rehwildpret in schwarzer Brühe.  
Farcirter Kostbraten.  
Italienische Mandelwaffeln.

19.

Braune Suppe mit Nudeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gefüllter Kohlrabi.  
Hühner in Weintraubenbrühe.  
Nierenbraten.  
Salat.

20.

Suppe mit Ulmergerstel.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gedünstete Gurken mit Schweinscoteletten.  
Glaçirte Kälber-Fricandeaux.  
Lammbraten.  
Wiener-Torte.

21.

Gurkensuppe.  
Rindfleisch mit Beschamell-Sauce.  
Gefüllte Erdäpfel.  
Hühner mit Amarellenbrühe.  
Gebratener Schöpfenschlegel.  
Salat.

22.

Kalbskopfsuppe.  
Rindfleisch mit Erdäpfel-Sauce.  
Sichorienkeime mit Coteletten.  
Salmi von Rebhühnern.  
Gebratene Tauben.  
Salat.

23.

Suppe auf holsteinische Art.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Farcirter Kohl mit Reis.  
Kalbsgefröse in Obers-Sauce.  
Gebratener Kapaun.  
Salat.

24.  
Suppe mit Schlickkrapsen.  
Rindfleisch auf französische Art.  
Süßkraut in Obers mit Posösen.  
Gedünsteter Rostbraten.  
Gebratener Indian.  
Salat.

25.  
Wurzelsuppe auf französische Art.  
Gedünsteter Ochsenfleisch.  
Endivien mit Lammcoteletten.  
Geröstete Rindszunge mit Kavern-Sauce.  
Gebratene Ente.  
Salat.

26. K i r c h t a g.  
Suppe mit einem Pudding von mehreren Farben.  
Beefsteak mit Auster-Sauce.  
Gedünstetes Sauerkraut mit Negerwürsten.  
Zudenbraten.  
Süße Fleisch-Pastetchen.  
Gebratene Gans.  
Gezierter Salat mit gefärbten Eiern.  
Gebratener Nestschlegel.  
Gespritzter Apfelsalat  
Buttertorte mit Pfirsichen.  
Obst.

27. F a s t t a g.  
Kohlrahisuppe.  
Gefüllte Eier.  
Hecht in polnischer Sauce.  
Kolatachen.  
Gebratener Hecht.  
Spritzkuchen.

28. F a s t t a g.  
Westphälische Biersuppe.  
Eierschmalz.  
Grüne Erbsen mit gebackenen Grundeln.  
Koch von gelben Rüben.  
Wels mit Butter.  
Aniesbrekeln.

29. F a s t t a g.  
Schildkrötensuppe.  
Svinat mit Ochsenaugen.  
Hecht in böhmischer Sauce.  
Böhmische Falken.  
Ual in Pfeffer auf Böhmisch.  
Spritzkrapsen.

30. F a s t t a g.  
Suppe mit Reisknödeln.  
Fridatter von Eierschnee mit Schwämmchen.  
Ragout von Schwämmen mit gebackenem Hauptelsalat.  
Einbrennkoch.  
Gebackene Schleihen.  
Apfelschnitten gebacken.

### Bugabe von vier Fasttagen.

1.  
Aufgezogene Wassersuppe.  
In Schmalz eingesezte Eier.  
Spinat mit in Milch aufgelaufene Schnitt.  
Semmelwürstchen in Wein.  
Gedämpfter Karpfen.  
Apfel-Crème.

2.  
Fischbäuschelsuppe.  
Euter von Eiern.  
Reiß-Beignetten.

Rudeln mit dicken sauren Rahm.  
Marinirte und gebackene Lachs-scheiben.  
Zuckerstrauben.

3.  
Vanadelsuppe mit Wein.  
Eier-Ragout.  
Endivien mit Hechtwürsten.  
Semmelkoch.  
Schleihen auf schlesische Art.  
Gebackene Artischofen.

4.  
Dicke Petersilien-suppe.  
Sellerie mit Eiern.  
Abgeschmalzene grüne Bohnen  
mit Parmasankäse.

Gebackene Topfennudeln.  
Gebratene Barben.  
Brotkuchen mit Aepfeln.

### Oktober.

1.  
Suppe mit Ulmergerstel.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Weiße Rüben mit Bratwürsten.  
Tauben-Fricandeaux.  
Gebratener Fasan.  
Salat.

2.  
Suppe mit Speckknödeln.  
Rindfleisch mit Majoranbrühe.  
Gebackene Erdäpfel.  
Gefülltes Kalbsgekröse.  
Gepreßter Schinken.  
Krautsalat.

3.  
Suppe mit Kockerln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gelbe Rüben mit auf dem Rost  
aufgebratenem Heberbleibsel  
vom Schweinschlegel.  
Fricassée von gespicktem Kalb-  
fleisch.  
Gebratene Kalbsbrust.  
Salat.

4.  
Griessuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kothes gezwungenes Kraut mit  
Rebhühnern.  
Gedämpfte Tauben.  
Gebratene Gans.  
Salat.

5.  
Nierensuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Spinat mit gebackener Leber.  
Pudding von Rindsfüßen.  
Wachteln in der Pfanne.

Gebratene Aepfel mit Zucker-  
fandel.

6.  
Suppe mit Eingetränktem.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Endivien mit Bratwürsten.  
Vogel vom Kalbsfleisch.  
Gansleber im Netz gebraten.  
Gebackene Quitten.

7.  
Suppe von gelben Rüben.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Sichorien mit Fricandeaux.  
Gedämpfter Hase.  
Gebackene Aepfelspalten.  
Quittenkoch.

8.  
Suppe mit Markknödeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Endivien mit Ente.  
Kalbsfleischknödel.  
Gefüllte Lerchen.  
Brösel-Torte.

9.  
Spanische Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Karfiohl mit Kalbsfleisch.  
Gesottener Schweinskopf.  
Gestürzter Hase.  
Aniesbrezeln.

10.  
Hirnsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gefülltes Süßkraut.  
Mit Vögeln gefüllte Aepfel.  
Gebratene Ente.  
Salat.

11.  
Braune Suppe mit Nudeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gedämpfte Steckrüben mit Geräuchertem.  
Grillirtes Rehsteck in Limonien-Sauce.  
Schweinsnierenbraten.  
Salat.

12.  
Suppe mit aufgeschnittenem Rindfleisch.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Bairisches Kraut mit übrig gebliebenem gepressten Schinken.  
Saure Schwämme.  
Gebratene Lerchen.  
Gedünstete Quitten.

13.  
Suppe mit Bratwürsten.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Wälscher Reis mit Kalbfleisch.  
Junge Gans mit Karfiol.  
Gebratener Kapaun.  
Gedämpfte Birnen.

14.  
Suppe von geriebenem Leig.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Böhmische Erbsen mit Coteletten.  
Enten mit Kastanien.  
Zwetschken-Compot.  
Pudding mit Rindfleisch.

15.  
Suppe mit Kuttelflecken.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Farcirter Kohl mit Reis.  
Gefüllter Ochsenmagen.  
Gebratene Paularde.  
Salat.

16.  
Suppe mit gefülltem Süßkraut.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Erdäpfel mit Majoran und Speck.  
Hühner in Obers.  
Schöpfenschelegel mit sauern Gurken.  
Butterörtchen.

17.  
Junge Ganssuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Krautwürste.  
Schöpfenschelegel mit Aepfelbrühe.  
Gebratener Kapaun.  
Traubenkuchen.

18.  
Braune Suppe mit Schöwerrl.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Spinat mit geräuchertem Fleisch.  
Lungenmuß mit Fridatter.  
Gebratene Gans.  
Salat.

19.  
Jägersuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Steckrüben mit Schöpfensfleisch.  
Eingemachte Hühner in Paradiesäpfel-Sauce.  
Schweinsbraten.  
Salat.

20.  
Suppe mit Schlickkrapsen von Bratwürsten.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Süßes Kraut mit Saucisken.  
Gebratener Kapaun.  
Salat.  
Spinat-Fanzel.

21.  
Braune Suppe mit Semmelknödeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Artischofen mit gelben Rüben und grüner Petersilie.  
Wildschweines mit Hetschenpeterschen-Sauce.  
Gebratene Kronawetter.  
Krautsalat.

22.  
Suppe mit Griesfanzel.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kohl mit gepöckelter Zunge.  
Gefüllte Enten.  
Gedünstete Pflirsche.  
Salat.

23.  
Erbfensuppe mit übrig gebliebenen Ganskeulen,  
Rindfleisch mit Sauce.  
Sellerie mit Kalbfleisch.  
Ragout von Schnepfen.  
Gebratener Indian.  
Salat.

24.  
Braune Suppe mit Nudeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Sauerkraut mit Maschanzker-  
Apfel.  
Tiroler-Strudel.  
Hirschbrust im Ofen.  
Linzler-Torte.

25.  
Potage mit Erdäpfelknödel.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Saure Erdäpfel mit Schöpfen-  
fleisch.  
Wildpret mit Apffelbrühe.  
Gebratene Vögel.  
Apfelwürstchen.

26.  
Schnepfensuppe.  
Rindfleisch mit königlicher Sauce.  
Sauerkraut mit Lerchen.  
Gedünstetes Rindshirn.  
Gebratene Gans.  
Salat.

27.  
Suppe von weißen Rüben.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Geschorne weiße Rüben mit  
Schweinefleisch.

Brieseln mit Weintrauben-  
Sauce.  
Kälberner Schlegel.  
Apfelstrauben.

28. F a s t t a g.  
Dicke Petersiliensuppe.  
Saure Eier mit Obers.  
Stockfisch mit Erdäpfel.  
Gebackener Hecht mit Weintrau-  
benbrühe.  
Koch von Maschanzker-  
Apfel.  
Apfeltorte.

29. F a s t t a g.  
Apfelsuppe.  
Gefegte Eier.  
Erdäpfel in sauern Obers.  
Gedünstete Zwetschken.  
Karpfen in süßer schwarzer  
Brühe.  
Commisbrot.

30. F a s t t a g.  
Selleriesuppe.  
Gefüllte Eier.  
Abgeschmaltzener Karfiol mit Käse.  
Grieskoch.  
Hausen mit Kren.  
Corinthen-Torte.

31. F a s t t a g.  
Hetschenpetschensuppe.  
Gebackene Eier in Brühe.  
Spinat mit Pöföfen von Kar-  
pfenmild.  
Spanische Nudeln.  
Nalruppe mit Sauerkraut.  
Spanische Winde.

### Bugabe von vier Fasttagen.

1.  
Suppe mit Mandelknödelchen.  
Eierschmalz mit Apfeln.  
In Butter geröstete Schwämme.  
Schneeballen.  
Wels in Obersbrühe.  
Pomeranzenbrot.

2.  
Hadersuppe.  
Eier mit Senfbrühe.  
Sauerkraut mit Kogen.  
Gebackenen Reis.  
In Blut gedünstete Schleihen.  
Spinatkräpfchen.

3.  
Gerstel mit Schwämmen.  
Eierschmalz mit Sardellen.  
Hecht in Sauerkraut.  
Hecht in Senf.  
Gedünstete Quitten.  
Milchrahmstrudel.

4.  
Bergsuppe.  
Aepfeleierfuchen.  
Gebackene Frösche.  
Germkrayfen.  
Schwarzer Karpfe.  
Tortelets.

## November.

1.  
Suppe mit goldenen Schnitten.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Geschorne weiße Rüben.  
Fricassirte Schöpfsenfüße.  
Gebratene Haselhühner.  
Salat.

2.  
Saftsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Artischofen mit Butterbrühe.  
Gebünsteter Roßbraten.  
Gebratener Schöpfsenschlegel.  
Chocolat-Torte.

3.  
Schneypfensuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gelbe Rüben mit Rehwürsten.  
Wilder Schweinskopf.  
Gebackene Hühner.  
Salat.

4.  
Erbsensuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Endivien mit Coteletten.  
Wälscher Reis mit Kalbfleisch.  
Gebratene Poularde.  
Salat.

5.  
Selleriesuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Steckrüben mit Kalbskatdaunen.  
Gebratener Indian.  
Salat.  
Süße Eierknödel.

6.  
Rockerlsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kartoffel mit Hühnern.  
Tauben mit sauern Rahm.  
Gefüllter Hase.  
Aepfel-Compot.

7.  
Suppe mit in Butter verlorenen  
Eiern.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gelbe und weiße Rüben mit Co-  
teletten.  
Geröstete Kalbsrücken in einer  
Brühe.  
Schinken auf portugiesische Art.  
Aepfel-Torte.

8.  
Abgequirkte Eier.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Erdäpfel mit Majoran und Speck.  
Kuttelflecke.  
Gebratene Ente mit Brühe.  
Salat.

9.  
Brotsuppe mit kleinen Vögeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Krautwürste.  
Böhmische Butternudeln.  
Schweinschlegel.  
Kleine Aepfelfuchen.

10.  
Junge Ganssuppe mit Reis.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Süßkraut in Obers mit Pöföfen.

Nieren in Sauce.

Gebratene Schnepfen.  
Salat.

11.

Suppe mit geriebenem Teig.

Rindfleisch mit Sauce.

Sellerie mit Kalbfleisch.

Hirschohren mit Trüffel.

Gebratene Gans.

Erdäpfel-Salat.

12.

Suppe mit Hirnwandeln.

Rindfleisch mit Sauce.

Weisse Rüben mit Schweinsfleisch.

Gedünstete wilde Ente.

Gebratene Hühner.

Apfelspalten.

13.

Nierensuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Rothes Süßkraut mit gebratener Leber.

Kalbfleisch mit Basilicum.

Gebratene Rebhühner.

Salat.

14.

Kräuter- und Wurzelsuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Erdäpfel-Polenta.

Wiener Gollaschfleisch.

Gebratener Kehrücken.

Gesulzte Aepfel.

15.

Eierdotter-suppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Frittüren von Sellerie.

Aepfel-Mehlspeise.

Ente mit Champignons.

Austern-Pastetchen.

16.

Suppe mit Schwemmknödeln.

Rindfleisch mit Sauce.

Farcirter Kohl mit Reis.

Gans mit Fricassée.

Gebratener Schweinschlegel.

Krautsalat.

17.

Suppe mit einem großen Rindfleischknödel.

Rindfleisch mit Sauce.

Gedämpftes Sauerkraut.

Hühner mit Kastanien.

Gebratener Kapaun mit Austern.

Aniesbregeln.

18.

Suppe mit Bratwürsten.

Rindfleisch mit Sauce.

Erdäpfelknödel mit Geräuchertem.

Gedämpfte Vögel.

Gebratenes Poulard.

Salat.

19.

Zunge Ganssuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Sauerkraut mit Austern.

Fricassirte Tauben.

Gebratener Indian.

Salat.

20.

Suppe mit Fridatter-Kudeln.

Rindfleisch mit Sauce.

Steckrüben mit Schweinsohren.

Gedünsteter Rostbraten.

Gefüllte Gans mit Kastanien.

Presburger-Zwieback.

21.

Spinatsuppe mit Hühnern.

Rindfleisch mit Sauce.

Kohl mit aufgebratenen Ueberresten vom Schweinschlegel.

Gebratener Kapaun.

Sellerie-Salat.

Dotterkoch.

22.

Suppe mit Leberknödeln.

Rindfleisch mit Sauce.

Saure Rüben mit Bratwürsten.

Gebratene Kalbsleber.

Gefüllte Lerchen.

Aepfelsulze.

23.

Braune Kohlsuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

- Braunfohl mit Schöpfenkaldau:  
nen.  
Vögel von Kalbfleisch.  
Gebratene Wachteln.  
Zimmtsrauben.
24.  
Suppe von Bratenknochen.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Erbfen und Graupen.  
Geröstete Rindszunge in Kapern-  
Sauce.  
Gebratener Hase.  
Wiener-Torte.
25.  
Suppe mit Markknödeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gefüllter Sellerie.  
Ungarisches Gollaschfleisch.  
Rehshlegel in Mandelbrühe.  
Gebäckene Quitten.
26.  
Panadelsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gefüllten Braunfohl.  
Reiß-Melone.  
Gebratene Vögel.  
Blätter-Torte.
27. F a s t t a g.  
Zimmtsuppe.
- Eierbraten.  
Schnecken mit Kastanien.  
Abgetriebenes Fanzel in Wein.  
Hecht gebraten mit Austern.  
Sprizkrapfen.
28. F a s t t a g.  
Karthäuseruppe.  
Häring mit Eiern gebacken.  
Steckrüben mit gebackenem Stock-  
fisch.  
Germstrauben.  
Stockfisch mit Senf.  
Aniesbrezeln.
29. F a s t t a g.  
Kastanienuppe.  
Omeletten mit Aepfeln.  
Gefüllte Erdäpfel.  
Gebackenen Karpfen.  
Sellerie-Salat.  
Semmelwürstchen in Wein.
30. F a s t t a g.  
Benediktiner-Suppe.  
Eierkuchen mit Zucker und klei-  
nen Rosinen.  
Gewickelte Spinatknödeln.  
Braunfohlskoch.  
Karpfen auf ungarische Art.  
Maultaschen.

### Bugabe von vier Fasttagen.

1.  
Panadel-Suppe.  
Eier auf französische Art.  
Braunfohl mit Hechtwürsten.  
Gebackener Aal in Drangen-  
Sauce.  
Carlsbader Zwieback.
2.  
Wurstsuppe für Fasttage.  
Weiche Eier.  
Stockfisch auf russische Art.  
Schlickkrapfen von Käse.  
Blau abgefottener Karpfen.  
Baierische Kuchen.
3.  
Milchsuppe mit Reisknödeln.  
Eierschmalz.  
Gebackener Häring.  
Gegossene Talken ohne Germ.  
Hecht in englischer Sauce.  
Gebackene Sprizkrapfen.
4.  
Fischbäuschelsuppe.  
Eier-Auflauf.  
Spinat mit gebackenen Grundeln.  
Semmeleuter.  
Karpfen mit rother Weinbrühe.  
Gebackene Artischofen.

December.

1.  
Französische Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Spinat mit Fricandeaux.  
Eingemachte Hühner mit Limonensauce.  
Gebratene Gans.  
Salat.

2.  
Hirnsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gefüllte Kohlrabi.  
Hühner in Pomeranzenbrühe.  
Gebratene Ente.  
Salat.

3.  
Suppe mit Fleischwandeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Böhmische Erbsen mit Schweinscoteletten.  
Kalbfleisch mit Butter-Sauce.  
Nierenbraten.  
Apfel-Compot.

4.  
Weiße Schü-Suppe mit Nudeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gefülltes Süßkraut.  
Salmi von Vögeln.  
Gebratener Kehrücken.  
Buttertörtchen.

5.  
Suppe mit Grieswandeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Hospot von Grünem.  
Gefüllte Kalbsmilz.  
Schöpsenrückenstück, gebraten.  
Böhmischer Biscuit mit kleinen Rosinen.

6.  
Suppe mit Lungenstrudeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Braunkohl.  
Reiß mit Äpfeln.  
Gebratene Schnepfen.  
Gebackene Quitten.

7.  
Suppe mit Eingetränktem.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kohl mit Bratwürsten.  
Junge Gans mit Reis.  
Gebratene Poularde.  
Salat.

8.  
Erdäpfelsuppe.  
Rindfleisch mit rother Rüben-Sauce.  
Saure Rüben mit Bratwürsten.  
Gebackenes Ruheuter.  
Gebratene Ente.  
Eiergebackenes.

9.  
Reißsuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kalbsbrust mit Champignons.  
Lungenmuß mit Fridatter.  
Rebhühner mit Müschern.  
Apfelspalten.

10.  
Vanadel-Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Artischofen mit Kalbfleisch.  
Kapaun mit Sauerkraut.  
Gebratener Indian.  
Salat.

11.  
Suppe mit Kuttelflecken.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Erdäpfel in Petersilien-Sauce mit Schöpsenfleisch.  
Kalbfleisch mit Paradiesäpfel-Sauce.  
Gebratener Kapaun.  
Salat.

12.  
Suppe mit Speckknödeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Durchgeschlagene Linsen mit Pöfen.  
Vögel von Kalbfleisch.

Gebratene Rebhühner.  
Salat.

13.

Türkische Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gelbe Rüben mit Netzwürsten.  
Gedünstete Tauben mit Erdäpfel.  
Gebratener Schöpfenschlegel.  
Salat.

14.

Suppe mit Grieschöwerl.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Erdäpfel mit Beschamell und  
Schinken.  
Gebratene Rebhühner.  
Salat.  
Nierenkoch.

15.

Brottsuppe mit Eier und Würsteln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Saure Rüben mit Schweinsco-  
teletten.  
Gefüllter Schöpfenmagen.  
Nierenbraten.  
Salat.

16.

Suppe mit Semmelnödeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Kohl mit Schweinsfleisch.  
Gedünstete Hirschleber.  
Gebratener Fasan.  
Salat.

17.

Wurzelsuppe auf französische Art.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Steckrüben mit geräuch. Zunge.  
Gehäck von Kalbsmilz.  
Schweinsbraten im Netz.  
Salat.

18.

Suppe mit Schlickkrapsen.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Karfiol mit Hühnern.  
Dachszunge mit Hetschenpetschen-  
Sauce.  
Tauben auf Rebhühner-Art.  
Apffel-Compot.

19.

Grüne Schü-Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Steckrüben mit Geräuchertem.  
Gesulzter Kalbskopf.  
Gebratener Hase.  
Birnen-Compot.

20.

Rockersuppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Süßkraut mit gebackenen Kalbs-  
füßen.  
Grillage von übrig gebliebenen  
Indian.  
Schöpfenschlegel mit Paradies-  
äpfel-Sauce.  
Aniesbrezeln.

21.

Suppe mit Steckrüben.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gefüllte weiße Rüben.  
Uebrig gebliebenes Wildpret in  
einer Casserolle-Pastete.  
Gebratener Kehrrücken.  
Pomeranzensalat.

22.

Suppe mit Leberknödeln.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Gebackenes Süßkraut.  
Kapaun.  
Salat.  
Erdäpfel-Auflauf.

23.

Himmelthau-Suppe.  
Rindfleisch mit Sauce.  
Rostbraten mit Erdäpfel.  
Auflauf von übrig gebliebenen  
Kalbsbraten.  
Gedünsteter Hase in Gurk. Sauce.  
Bauernbrot.

24. H e i l. A b e n d.

Fischbäuschelsuppe.  
Gebackener Eierkäse.  
Sauerkraut mit gebacken. Hecht.  
Mandelskäse.  
Abgeschmalzener Stockfisch mit  
Zwiebeln.

Gebackener Karpfen.  
 Gefülzter Aepfelsalat.  
 Schlangenfuchen.  
 25. H e i l. C h r i s t a g.  
 Kaisersuppe.  
 Braunes Rindfleisch.  
 Rapaun mit Sauerkraut.  
 Französische Carbonaden.  
 Pastete von Hühnern.  
 Gebratene Gans.  
 Salat.  
 Brösel-Torte.  
 Obst.  
 Gewürz-Stangeln.

26.  
 Nudelsuppe.  
 Rindfleisch in Most.  
 Blaukohl mit Bratwürsten.  
 Heißabgesottene Hühner.  
 Gebratener Kalbschlegel.  
 Zwetschken-Compot.

27.  
 Ulmergerfel.  
 Rindfleisch mit Sauce.  
 Braunkohl mit Bratwürsten.  
 Kalbscarbonaden.  
 Indian gebraten.  
 Salat.

28. F a s t t a g.  
 Braune Suppe mit Fischknödel.  
 Gefülltes Eierschmalz.  
 Sauerkraut mit Roggen.  
 Mehlschmarren.  
 Heiß abgefottener Hecht.  
 Pomeranzen-Salat.

29. F a s t t a g.  
 Erbsensuppe.  
 Gesezte Eier.  
 Spinat mit Nudelmürsten.  
 Karpfen gebacken.  
 Gebackene Kastanien.

30. F a s t t a g.  
 Gerstel mit Champignons.  
 Aufgegangene Eier.  
 Erdäpfel mit Sardellen.  
 Hecht mit Sardellenbutter.  
 Gefülzter Aepfel.  
 Fischnockerln.

31. F a s t t a g.  
 Zwiebelsuppe.  
 Fridatter-Nudeln mit Sardellen.  
 Stockfisch mit Erdäpfel.  
 Gebackene Schleihen.  
 Salat.  
 Milchrahmstrudel.

### Bugabe von vier Fasttagen.

1.  
 Fastensuppe mit Eingebundenem.  
 Eierspeise mit Gurken.  
 Brauner Kohl m. Paulanerwürst.  
 Aepfelknödel.  
 Schleihen in Milchrahmsauce.  
 Maultaschen.

2.  
 Oesterreicher Fasten-Bouillon.  
 Eierwürste.  
 Spinat mit Kastanien.  
 Karpfen-Fanzel.  
 Hausen mit Eierdotter-Sauce.  
 Königin-Kuchen.

3.  
 Niederländer-Suppe.  
 Eierfuchen mit gelben Rüben.  
 Schnecken in Sardellenbrühe.  
 Gefüllter Karpfen.  
 Salat.  
 Hechtstrudel.

4.  
 Krappelsuppe.  
 Eierwandeln.  
 Erdäpfel mit Fridatter-Nudeln.  
 Karpfenfanzel.  
 Backfisch mit Sardellen.  
 Torteletts.