

1. Gemüse und andere Früchte für den Winterbedarf einzumachen, wie auch fertige Speisen für Reisende u. s. w. Jahre lang frisch zu erhalten.

Grüne Bohnen einzumachen.

Man probirt hierzu eine gute Sorte aus, welche sich leicht in Wasser weich kocht; am besten eignen sich dazu die breiten Schwertbohnen. Diese reinigt man von den Seitensäden, schneidet sie, oder läßt sie auch ganz, legt sie mit Salz in Steintöpfe fest zusammen, bedeckt sie mit einem leinenen Tuche, worauf man dann einen rein gewaschenen Feldstein legt, und läßt sie so im Keller stehen. Von Zeit zu Zeit jedoch muß man das Tuch abnehmen, die Bohnen von dem oben sich zeigenden Rahme reinigen, und sie dann wieder mit dem in Wasser ausgespülten Tuche und dem Steine bedecken. Will man sie nun gebrauchen, so stellt man ein großes Gefäß mit Wasser auf das Feuer, nimmt die Bohnen aus dem Steintopf heraus, wäscht sie mit warmem Wasser ab, und kocht sie in dem kochenden Wasser weich. Ist dies geschehen, so wirft man sie in kaltes Wasser, welches man öfters wechseln muß, damit sich das Salz völlig herauszieht, läßt sie darauf auf einem Durchschlag trocken ablaufen, schwitz sie nun mit guter Butter auf dem Feuer langsam durch, bestäubt sie mit etwas Mehl, giebt einige Laffen guter Bouillon darauf, läßt sie damit etwas durchkochen, thut etwas fein hachirte Petersilie dazu, und schmeckt sie dann gehörig ab. Man kann sie auch, wie die frischen, à l'Espagnole bereiten.

Türkischer Weizen.

Hierzu nimmt man die jungen Kolben, welche die Größe eines kleinen Fingers haben, legt sie einige Tage in Salzwasser, welches öfters gewechselt werden muß, dann blanchirt man sie mit Salzwasser und Essig, läßt sie darin verkühlen, trocknet sie auf einem Tuche ab, und packt sie in kleine Gläser. Dann wird guter Weinessig mit Muskatblume, einigen Nelken und Pfefferkörnern aufgekocht und geschäumt, und verkühlt über die Frucht gegossen. Die Gläser werden mit Rinderblase verbunden, und endlich an einem kühlen Orte verwahrt.

Grüne Bohnen in Essig.

Hierzu nimmt man die kleinen, schmalen Bohnen, zieht sie gut ab, kocht sie in einem kupfernen Kessel mit Salzwasser weich, läßt sie dann verkühlen, und trocknet sie auf einem Tuche ab. Hierauf legt man sie mit allerlei Gewürzkörnern, einigen Zehen Knoblauch und einigen Chalotten in Gläser oder Krufen, übergießt sie mit gutem, scharfem Weinessig, und verwahrt sie wie den eben beschriebenen Weizen.

Champignons in Essig.

Hierzu nimmt man die kleinen, weißen Haide-Champignons, welche noch geschlossen, und nicht größer als ein Biergroschensstück sind, schneidet diesen unten die Stiele ein wenig ab, bepuzt diese sowie das Inwendige etwas, und wäscht sie in Salzwasser rein; dann blanchirt man sie einige Minuten in Salzwasser, und legt sie auf ein Tuch. Hierauf kocht man guten Weinessig mit etwas Muskatblume, Gewürzkörnern, als Pfeffer, Nelken und Englischem Gewürz, und gießt diesen über die in Gläser gepackten Champignons.

Eingemachte, geschälte Gurken.

Hierzu nimmt man die großen Gurken, schält sie, und schneidet sie der Länge nach auf. Dann höhlt man jede Hälfte aus, so daß die Kerne herauskommen, blanchirt sie mit ordinairem Weinessig, und läßt sie mit diesem in einer Reibefatte vier und zwanzig Stunden lang verkühlen. Hierauf nimmt man sie heraus, packt sie in Gläser, kocht guten Weinessig wie zu den Champignons, mit allerlei Gewürzen, fügt noch einige Spanische Pfefferschoten, einige Chalotten, Knoblauch, einige

Lorbeerblätter, Senf, geschnittenen Meerrettig und Corianderkörner dazu, und gießt dieses kalt über die Gurken.

Salz-Gurken.

Halb ausgewachsene Gurken werden rein gewaschen und abgetrocknet, und mit etwas Dill, Kirschlorbarn, einigen Lorbeerblättern und etwas Fenchel in ein Faß gepackt. Dann wird so viel Wasser, als nöthig scheint, die Gurken zu bedecken, mit einem guten Theile Salz und etwas Salpeter aufgekocht, geschäumt, und heiß über die Gurken gegossen. So läßt man sie einige Tage an einem Orte mit einem Tuche bedeckt stehen, damit sie gähren; dann nimmt man den Schaum ab, läßt das Faß von einem Böttcher fest zu machen, und kehrt dasselbe alle zwei Tage um.

Saure Gurken.

Mit diesen verfährt man wie mit den eben beschriebenen, nur nimmt man statt des Wassers guten Bieressig oder schwachen Weinessig.

Pfeffergurken (Cornichons).

Die hierzu ausgesuchten, ganz kleinen Gurken werden mit ihren halben Stielen, nachdem sie rein gewaschen sind, mit Pfefferkörnern, etwas Englischem Gewürz, Nelken, Muskatblume, einigen Zehen Knoblauch, Chalotten und einigen Spanischen Pfefferschoten in kleine Gläser eingepackt, und mit aufgekochtem und geschäumtem Weinessig kalt übergossen. Der Essig kann auch mit den genannten Ingredienzien sowie mit den Gurken einmal aufgekocht werden. Sollten sie kahmig werden, so gießt man den Essig ab, kocht ihn auf, schäumt ihn, und gießt ihn kalt wieder über die Gurken, so daß er übersteht.

Artischockenboden in Essig.

Diese werden wie die geschälten Gurken bearbeitet.

Spargel in Essig.

Dieser wird wie zum Frischkochen gepuzt, in lange Stücke geschnitten, und dann wie die Champignons behandelt.

Rothhe Rüben.

Die rothen Rüben wäscht man rein ab, und läßt ihnen die Schwänze, weil sie, wenn man diese abgeschnitten, ihren

Saft verlieren würden, kocht sie mit Wasser weich, schält sie dann ab, schneidet sie in feine Scheiben, rangirt sie mit geschnittenem und hachirtem Meerrettig und etwas trocknen Kümmelkörnern in große Töpfe ein, und gießt endlich so viel Essig darauf, daß derselbe übersteht.

Grüne Erbsen in Bouteillen.

Die ausgesuchten, grünen, jungen Schoten werden in Salz gemischt, und so wie die Bohnen roh verwahrt. Eine andere Art ist die, daß man sie mit wenigem Salz in Bouteillen in Wasserdampf eine halbe Stunde abkocht, sie dann fest zupropft und verpicht, und an einem kühlen Orte verwahrt.

Dieselben getrocknet.

Man überkocht dieselben einigemal mit Wasser, trocknet sie auf einem Tuche, legt sie dann auf feine Horden, und läßt sie in einem gelinden Ofen trocknen. Ebenso macht man es mit den Schneidebohnen.

Trüffel längerer Zeit zu erhalten.

Die Trüffel werden rein abgewaschen, mit etwas feinem Provencerböl angefeuchtet, und in Blechbüchsen gepackt, die nachher von einem Klempner fest verlöthet werden müssen; dann werden die Büchsen eine halbe Stunde lang tüchtig in Wasserdampf gekocht. Statt der Büchsen nimmt man auch Gläser, welche mit einem guten, neuen Kork so fest als möglich verschlossen werden; zu dieser Art nimmt man aber kein Del, sondern läßt die Trüffel trocken. Der Kork wird nun mit Draht fest überbunden, die Gläser werden mit Heu in einen Kessel gepackt, und eine Viertelstunde hindurch langsam in Wasser gekocht. Dann läßt man sie darin verkühlen, nimmt sie heraus, trocknet sie ab, legt sie wieder in die Gläser und verpicht letztere.

Dieselben auf eine andere Art.

Die frisch gewaschenen Trüffel werden mit reinem, weißem Schweineliesenschmalz und einem Glase Rheinwein auf dem Feuer so lange gekocht, bis der Wein verdampft, und nur das Fett übrig geblieben ist. Dann nimmt man sie ab, packt sie in Gläser, und gießt das Schmalz über dieselben, so daß es einen Finger breit übersteht. Das Schmalz kann späterhin wieder zu den Pasteten und Pains von Wild gebraucht werden.

Sauerkohl zu bereiten.

Man schneidet oder hobelt den Kohl fein, vermischt ihn mit Salz, streicht dann ein Fäßchen mit etwas Sauerteig ringsherum aus, packt den Kohl mit kleinen, grünen Weinrebenstielen in dasselbe ein, und stellt dieses acht Tage an einem warmen Ort, damit der Kohl anfängt zu gähren. Dann wird das Faß fest zugemacht, in den Keller gestellt, und öfters umgewendet, so daß die obere Seite unten zu stehen kommt. Wird nun das Faß, wenn man von dem Kohle gebrauchen will, geöffnet, so muß man die geöffnete Seite nachher wieder mit dem Deckel bedecken, und diesen mit einem Steine beschweren. Nach Belieben kann man auch Dill, einige Wachholderbeeren und trocknen Kümmel dazu thun. Endlich ist noch zu bemerken, daß das Faß von Eichenholz gefertigt sein muß; auch eignen sich leere Weinfässer gut dazu.

Geschnittene, frische Gurken in Del.

Man schneidet mitteldicke Gurken, nachdem sie geschält sind, in feine Scheiben, salzt sie etwas ein, drückt sie nach Verlauf einer halben Stunde rein aus, durchmengt sie dann mit gutem Provenceroöl und etwas Estragon-Essig, packt sie fest in kleine Gläser, und gießt so viel Del darauf, daß dasselbe übersteht. Beim Gebrauch zum Salat gießt man das Del ab, verrührt es mit etwas hachirter Petersilie, Estragon, einigen Chalotten, etwas Pimpernelle, gröblich gestoßenem, weißem Pfeffer, dem Gelben von einem oder zwei hart gekochten Eiern und zwei Löffeln Estragon-Essig, so daß daraus eine etwas dicke Sauce wird, mischt zuletzt die Gurken hinzu, und giebt sie als Salat.

Estragon-Essig und feiner Kräutereffig.

Die grünen Estragon-Blätter werden von den Stielen abgestreift, mit etwas Pimpernelle, Melisse, Trittmadam, einem wenig grünen Thymian, zwei Zehen Knoblauch oder statt dessen mit mehreren Körnern Rokambole, einer Schote Spanischem Pfeffer, einigen Chalotten, etwas Muskatblume und einigen Nelken vermischt. Hiermit füllt man eine Bierquart-Bouteille, so viel als man hineinbringen kann, gießt sie mit echtem, scharfem Bordeaux-Weinessig voll, und läßt sie drei bis vier Wochen stehen. Dann gießt man den Essig durch eine Serviette, und füllt ihn in kleine Flaschen. Zu einer Sauce nimmt man nun hiervon

immer einen Eßlöffel voll, und nach Verhältniß auch zu den Salaten und den Magnonnaisés. Man kann die Blätter dann noch einmal mit gewöhnlichem Weinessig übergießen, der auch noch einen sehr kräftigen Geschmack bekommt, und zum gewöhnlichen Gebrauch verwendet werden kann. Von Rosenblättern oder Beilchen bereitet man ihn auf dieselbe Weise.

Artischockenboden in Del.

Nachdem dieselben ausgeschnitten, und mit Salzwasser und etwas Essig weich gekocht sind, packt man sie in Steinkruken, übergießt sie mit feinem Provenceroöl, verbindet sie mit Schweinsblase, und stellt sie kühl.

Zwiebeln in Essig.

Kleine, weiße Zwiebeln werden in Essig mit Salz ziemlich weich gekocht, sobald sie verkühlt sind, in Gläser gelegt, und mit gutem Estragon-Essig übergossen. Ebenso kann man Chalotten mit anfertigen, und mit den Zwiebeln einpacken, auch abgeputzte Knoblauchzehen dazu nehmen. Man giebt diese Art eingemachter Sachen auf kleinen Assietten zu den Fleischspeisen mit herum, um den Appetit zu reizen.

Champignons in Butter au bain Marie.

Recht gesunde Garten-Champignons werden abgeputzt, mit frischer Butter und Citronensaft einigemal aufgekocht, dann in Fläschchen gefüllt, welche fest zugestopft und zugebunden werden, und hierauf eine Viertelstunde lang au bain Marie gekocht. Nun nimmt man die Gläser heraus und verpicht sie. Auf diese Weise erhält man Champignons, welche den frischen an Güte und ihrem natürlichen Geschmacke gleich bleiben.

Mixed-Pickles.

Siehe Register.

Soja von Champignons.

Siehe ebendasselbst.

Marinirte Seringe.

Gute Seringe werden rein abgewaschen, und einige Stunden gewässert. Dann schneidet man ihnen die Bäuche ab, reinigt sie inwendig, packt sie schichtweise mit einigen Zwiebelscheiben, auch

geschälten Citronenscheiben, aus denen die Kerne herausgenommen werden, sowie mit ganzen Gewürzkörnern in ein Glas oder einen Porzellanopf, giebt die dünn abgeschälte Citronenschale nebst einigen Lorbeerblättern dazu, und übergießt sie mit gutem Weinessig. Die Gläser oder Töpfe verbindet man mit Blase, und läßt sie zum fernern Gebrauche stehen. Noch ist zu bemerken, daß die Seringe, damit sie nicht zu sehr ausziehen, nicht zu lange stehen dürfen, weshalb es vortheilhafter ist, von vierzehn Tagen zu vierzehn Tagen neue einzulegen.

Dieselben geröstet und marinirt.

Sobald die Seringe wie die obigen ausgewässert, und rein gepuht sind, bestreicht man sie mit etwas Butter oder Del, bratet sie von beiden Seiten auf dem Roßt ab, und verfährt dann wie mit den obigen.

Marinirte Fische.

Die Fischarten schuppt man rein ab, nimmt sie aus, wäscht sie rein ab, bestreut sie gut mit Salz, und läßt sie einige Stunden stehen. Dann trocknet man sie ab, bestreicht sie mit Del, röstet sie von beiden Seiten gar, packt sie in Gläser, gießt eine Marinade von Weinessig, Zwiebeln, Chalotten, ganzen Gewürzkörnern und Salz heiß darüber, und sobald sie verköhlt sind, verbindet man das Gefäß. Die kleinern Fische läßt man ganz, die größern dagegen schneidet man in Stücke. Will man sie nicht rösten, so kocht man sie einmal in der Marinade mit auf.

Fertig bereitete Gemüse und andere Speisen aufzubewahren.

Grüne Erbsen (Schoten).

Hierzu wählt man die jungen, kleinen Maischoten. Nachdem sie ausgepalt sind, werden sie mit kaltem Wasser gewaschen, und dann mit recht feiner, frischer Butter auf dem Feuer rasch weich gedämpft. Will man geschnittenen Kopfsalat darunter mischen, so geschieht dies, wie es schon bei den Schotengemüsen bemerkt ist. Sobald nun die Schoten verköhlt sind, füllt man sie in Bouteillen, welche eine etwas große Oeffnung haben, so weit, daß zwischen den Schoten und dem Pfropfen ein zwei Finger breiter Raum bleibt. Dann werden die Flaschen mit neuen, von gesundem Kork besonders dazu geschnittenen Pfropfen,

welche drei Finger breit Höhe haben, vorher in Wasser eingeweicht, dann getrocknet, und mit einem runden Holze gut zusammengeschlagen werden müssen, so fest als möglich verschlossen, welches man dadurch bewerkstelligt, daß man die Pfropfe vermittelst eines runden Holzes, jedoch behutsam, hineintreibt, sie dann mit Bindfaden oder besser mit Draht kreuzweise verbindet, so daß sich der Pfropf nicht in die Höhe ziehen kann. Ist dies geschehen, so legt man die Flaschen mit Heu oder Papierspähnen in einen Kessel, setzt sie mit kaltem Wasser auf das Feuer, und läßt sie langsam eine halbe Stunde kochen. Dann nimmt man sie vom Feuer ab, und, wenn sie verköhlt sind, aus dem Kessel heraus, trocknet sie rein ab, und verpicht sie. Statt der Flaschen kann man sich auch runder oder viereckiger, mit Englischem Zinn gut verzinnter Blechbüchsen bedienen, welche, nachdem man die Schoten hineingefüllt hat, mit gut anschließenden Deckeln versehen, und vom Klempner fest gelöthet werden müssen. Mit diesen Büchsen verfährt man in Betreff des Kochens wie mit den Flaschen. Will man nun im Winter von diesen Schoten gebrauchen, so wird die Flasche geöffnet, die Büchse aber mit einem starken Messer aufgeschnitten, oder das Gelöthete mit einem glühenden Eisen losgemacht; die Schoten werden dann in eine Kasserolle geschüttelt, einmal aufgekocht, mit etwas Mehl bestäubt, und gehörig nach dem Salze abgeschmeckt. Fügt man nun nach Belieben noch ein wenig Zucker dazu, so wird man die Schoten ebenso schön an Geschmack finden, als sie nur frisch bereitet werden können.

Junge, grüne Bohnen au bain Marie.

Diese blanchirt man etwas in kochendem Wasser, schwigt sie wie die Schoten mit Butter zusammen, kocht sie in den fest verlötheten Blechbüchsen drei Viertelstunden au bain Marie, und behandelt sie bei dem Gebrauch ebenso wie die Schoten. Man kann nach Belieben auch noch etwas gehackte Petersilie dazusetzen; auch können dieselben gleich mit frischer Butter weich gedämpft werden, ohne daß man sie vorher blanchirt.

Teltower Rüben.

Nachdem man dieselben, wie im fünften Abschnitte beschrieben worden ist, fertig zubereitet hat, werden sie in Blechbüchsen wie die Schoten drei Viertelstunden au bain Marie gekocht. Zu diesem Gemüse kann man auch glacirte Hammel-

Quarrés oder gebratene Enten mit in die Büchse packen, sowie man es auch gleich mit Kastanien meliren kann, hauptsächlich aber muß man dahin sehen, daß dieses Gemüse recht kräftig zubereitet ist.

Wirsingfohl.

Derselbe wird nach Vorschrift fertig zubereitet, mit einer kräftigen Sauce Espagnole nebst Scheiben von abgekochtem, magerem Speck, mit abgebratenen Rebhühnern, abgebratenen Fauerischen Würsten, sowie Filets von Enten u. s. w. in eine Blechbüchse gethan, und, nachdem diese gut verlöthet ist, eine Stunde au bain Marie gekocht.

Spinat, Endivien, Weißfohl à la crème und dergl.

werden nach Vorschrift gar gemacht, fertig zubereitet, und dann wie obige Gemüse in verschlossenen Blechbüchsen eine Stunde au bain Marie gekocht.

Spargel en petits-pois

wird fertig zubereitet, und dann wie obige Sachen behandelt.

Stangenspargel.

Nachdem derselbe gehörig gepust, und in gleich geschnittene Bunde gebunden ist, wird er fünf Minuten lang blanchirt, dann in eine längliche Blechbüchse gepackt, und mit einem guten Consommé, welches gehörige Consistenz hat, so weit übergossen, daß dasselbe übersteht. Hierauf wird die Büchse gut verlöthet, und eine halbe Stunde au bain Marie gekocht. Beim Gebrauch wird eine dicke Buttersauce dazu bereitet, zu welcher man das Consommé mit verwenden kann.

Cardi.

Derselbe wird nach Vorschrift fertig zubereitet, mit einem kräftigen, kurzen Consommé von Kalbfleisch übergossen, und im Uebrigen wie der Spargel behandelt.

Artischocken.

Mit diesen verfährt man eben so wie mit dem Cardi, nur kann man sie statt des Consommé gleich mit einer Sauce Espagnole welche mit einem Hachis von Champignons gemischt ist,

in dem Blechkasten verschließen, und eine Stunde au bain Marie kochen.

Man sieht hieraus, daß man auch andere Arten Gemüse leicht auf dieselbe Weise conserviren, und durch diese Vorrichtung den frischen an ihrem natürlichen Geschmack gleich stellen kann.

Côtelettes à l'Espagnole au bain Marie.

Man dressirt die Côtelettes, panirt sie, und bratet sie in guter Butter auf beiden Seiten leicht ab, so daß sie inwendig noch saftig sind. Dann werden sie mit einer kräftigen Sauce Espagnole in eine Blechbüchse eingelegt; diese wird dann verlöthet, und eine Viertelstunde au bain Marie gekocht.

Fricassée von Hühnern au bain Marie.

Dasselbe wird nach Vorschrift mit einem beliebigen Zusatz von Fischkneffeß, Champignons, farcirten Krebsnasen, Ochsen-gaumen und Kalbsmilch vermischt, fertig zubereitet, und dann in Blechbüchsen gefüllt, so daß diese jedoch, wie bei den übrigen Sachen, oben einen Finger breit leer bleiben. Hierauf verlöthet man die Büchsen gut, und kocht sie eine halbe Stunde au bain Marie.

Hinderfilet au jus.

Dasselbe wird nach Vorschrift zubereitet, in einen länglichen Blechkasten gelegt, mit einer kräftigen Jus übergossen, so daß es von derselben bedeckt ist, dann wie obige Sachen gut verlöthet, und eine halbe Stunde au bain Marie gekocht.

Hinderstück à la braise.

Ein gutes Schwanzstück, welches seine gehörige Zeit in der Luft gehangen hat, wird von den Knochen losgelöst, und in einer kräftigen Braise gehörig weich gekocht. Dann nimmt man es heraus, beschneidet es, degraisirt den Fond, und passirt ihn durch eine Serviette, legt nun das Fleisch mit diesem Fond in einen Blechkasten, so daß es mit dem Sud überdeckt ist, verlöthet den Kasten, und kocht es in diesem drei Viertelstunden oder eine ganze Stunde au bain Marie.

Salmi von Rebhühnern.

Das Salmi wird nach Vorschrift zubereitet, wie die Côtelettes in einer Büchse verschlossen, und eine halbe Stunde au bain Marie gekocht.

Ragoût mêlé au bain Marie.

Dasselbe wird wie das Salmi behandelt, so wie alle Arten von Fleisch-Ragoûts den oben angeführten gleich behandelt werden können.

Rinderbraten au bain Marie.

Sobald derselbe gar gebraten ist, läßt man ihn kalt werden, löst die Knochen aus demselben, setzt ihn dann wie das Rinderfilet mit einer kräftigen Jus in die Blechbüchse, und kocht ihn, nachdem man diese fest verschlossen hat, eine Viertelsunde au bain Marie. Dasselbe gilt von allen Braten, wobei man die Butter, womit sie gebraten sind, mit in der Jus läßt. Diese angeführten Beispiele des Kochens au bain Marie kann man nun weiter verfolgen und vermehren, so daß ein in Hamburg, Lübeck, Stettin oder anderen Seestädten bereitetes Diner, welches an Schönheit und Güte einem frischen gleichkommt, am Nord- oder Südpol gespeist werden kann.

Butter au bain Marie.

Da die Butter in Tonnen öfters durch die Länge der Zeit an Güte verliert, so wendet man auch hierbei dieses Mittel an, welches namentlich für Seefahrer von Wichtigkeit ist.

Man nimmt hierzu ganz feine Butter, wie man sie eben aus der Sahne gewonnen hat, thut sie ungesalzen in einen Porzellannapf, und stellt sie eine Viertelsunde in kochendes Wasser; dann gießt man das reine Fett so klar wie Wasser ab, füllt dieses in Bouteillen, pfropft diese, wie oben angegeben ist, fest zu, kocht das Fett hierin eine Viertelsunde au bain Marie, und verpicht dann die Flaschen, wie vorher beschrieben ist. Will man nun frische Butter haben, so öffnet man eine Flasche, erwärmt sie etwas, gießt das Fett in einen Napf, läßt es hierin wieder erstarren, und rührt es vermittelst eines Holzlöffels mit dem nöthigen Salz und einem oder zwei Eßlöffeln voll dicker Sahne durch.

Sahne au bain Marie.

Man nimmt hierzu die Sahne von der Milch, welche am Abend gemolken ist, am andern Morgen ab, kocht sie, wie gewöhnlich, auf dem Feuer ab, läßt sie verkühlen, füllt sie in Bouteillen, verpfropft diese wie die obigen, und kocht sie eine Viertelsunde au bain Marie.

Consommé und Suppe.

Hiermit verfährt man wie mit den beschriebenen Sachen in Büchsen und Flaschen.

Zu den Land- und Jagdreisen kann man sich sehr gut auf einige Tage mit fertig bereiteten Speisen versehen. Hierzu eignen sich am besten gute Braten, welche in ihrer Jus wieder aufgeschwigt werden können; von den Gemüsen nimmt man die Rübenarten, Sauerkohl, Rothkohl mit Äpfeln, Wirsingkohl mit Côtelettes, welche letzteren man mit einer Sauce Espagnole in einen Topf einpacken, und auch kalt genießen kann; ferner doubletete Côtelettes. Hierzu nimmt man zwei dünn dressirte Cotelettes, bestreicht sie mit Kalbfleischfarce, welcher mit hachirtem Speck zusammengesetzt ist, legt sie zusammen, so daß der Farce in der Mitte ist, bestreicht sie auf die gewöhnliche Weise mit Eiern, panirt sie mit geriebener Semmel, und bratet sie in Butter von beiden Seiten langsam gar. Ferner Rinderfilets, welche man mit einer Sauce Espagnole in einen Topf packt, sowie gespickte Fricandeaux von Kalb oder Wild. Im Fall es zu unständlich sein sollte, Suppe zu transportiren, bedient man sich statt derselben der Tafel- oder Taschen-Bouillon; auch Pains von Kalb, Pâté Royal und dergleichen kalte Speisen sind der Wurst und dem rohen oder abgekochten Schinken vorzuziehen, weil diese den Durst zu sehr erregen. Zur Erfrischung dient auch ein gutes Compôte, so wie kleine, trockene Backereien, als Portugieser-, Drangenkuchen u. dgl. m., auch hart gekochte Eier. Diese werden nach dem Abkochen rings herum eingeknickt, und zwölf Stunden in eine Salzlake gelegt, damit sie vom Salze durchzogen werden; ein Salmi von Rebhühnern oder Krammetsvögeln, welche man in einen Topf packt, ist ebenfalls eine gute, kalte Speise, und hält sich mehrere Tage lang. Den Herrschaften ist ein kleiner Holzkasten wohl zu empfehlen, in welchem mehrere Abtheilungen, mit viereckigen Zinnbüchsen und Deckeln versehen, sein müssen, in welchen die fertig bereiteten Speisen sehr gut transportirt werden können.

Anmerkung. Da das Räuchern und Einpökeln des Fleisches schon allgemein bekannt ist, so wird es nicht nöthig sein, hierüber eine besondere Anweisung zu geben, ich übergehe es daher, sowie auch das Mästen des Federviehs, eben so die

Essigfabrication, worüber besondere Bücher vorhanden sind. Nach einer neueren Art wird z. B. der bekannte Essig von Kornbranntwein, Syrup, Weinstein und Wasser, welcher sonst eine Zeit von drei Monaten gebraucht, um zu seiner Säure zu gelangen, in eben so viel Stunden durch das Filtriren desselben durch ein mit Eichenhobelspähen vollgepfropftes Gefäß von Eichenholz gewonnen.

Luftspeck zu bereiten.

Da dieser so häufig gebraucht wird, so ist es gut, ihn sich selbst zu bereiten, wobei man auf folgende Weise verfährt:

Eine gute Speckseite wird mit Salpeter und Salz von beiden Seiten eingerieben, und dann auf ein Brett gelegt, welches man etwas abschüssig stellt, damit die Feuchtigkeit ablaufen kann. Ist nun die Speckseite binnen drei Wochen vom Salze gänzlich durchzogen, so hängt man sie auf einem luftigen Boden auf, damit sie hart austrocknen kann. Man bedient sich dieser Art Speck zum Spicken, zu den Pasteten, zum Farce, als Warden zum Federvieh u. s. w.

2. Ueber Fastenspeisen u. s. w.

Hierüber eine besondere Reihe Speisen anzuführen, würde nur eine Wiederholung der schon aufgezeichneten Speisen sein, da die Aenderung und Wahl derselben schon durch die Religions-Gesetze vorgezeichnet ist. An den Fasttagen der Katholiken vermeidet man das Fleisch, die Bouillon und auch wohl die Butter, und bedient sich daher der Fischbouillon, und statt der Fleischspeisen der Fischspeisen; statt der Butter nimmt man seines Provençeröhl, und somit wären alle Regeln, die man bei den Fastenspeisen zu beobachten hat, angeführt. Eben so verhält es sich bei den Israeliten. Was diese zu genießen haben, ist gesetzlich aufgezeichnet. Statt der Butter wird nach Umständen gutes Rinderfett oder Gänfeschmalz genommen, und statt mit Speck wird das Fleisch mit Rindertalg gespickt, und seine Braten können mit dem geschnittenen Speck von Spickgansbrüsten gespickt werden. Statt der Milch bei den Mehlspeisen nimmt man weißen Wein, und so wären auch alle Abweichungen von den in diesem Buche enthaltenen Speiserecepten angeführt, ob-