TX 721
.T37
Copy 1

shaftungs-

Kochbuch.

Theise

M. J. Ivers & Co.,

No. 86 Nassau Str., New York.

Preis 25 Cents.

STANDARD RECITATIONS BY BEST AUTHORS.

A Choice Collection of Beautiful Compositions,

CAREFULLY COMPILED FOR

School, Lyceum, Parlor, and other Entertainments,

By FRANCES P. SULLIVAN.

CONTENTS OF NO. 2.

Page

The Raven, Edgar A. Poe..... 3
The Burning Prairie, Alice Carey..... 5
Guilty or Not Guilty..... 6
The Death-bed. Thomas Hood..... 6
The Seminole's Reply. G. W. Patten. 7
The Main Truck; or, A Leap for Life. Colton..... 7
Civil War. Anonymous..... 7
Antony's Address to the Romans. Shakspeare 8
The Palmetto and the Pine. Virginia L. French.... 10
The Fate of Virginia. T. B. Macaulay 12
Guard thine Action. Sallie Ada Vance..... 13
One Glass More..... 13
William Tell..... 13
Damon to the Syracusans. John Banim..... 14
Erin's Flag. Rev. Abram J. Ryan.... 14
"The Irish Brigade" at Fontenoy. Bartholomew Dowling..... 16
Shylock to Antonio. Shakspeare..... 16
Maud Muller. J. G. Whittier..... 16
The Gladiator. J. A. Jones..... 18
Good-Night. Myles O'Reilly..... 19
From India. W. C. Bennett..... 19
The Soldier's Pardon. Jas. Smith... 20
The Whistler. R. Storer..... 21
Antony and Cleopatra. Gen. Lytle... 22
The Doorstep. E. C. Stedman..... 22
Bill Mason's Ride. F. Bret Harte.... 23
Conscience and Future Judgment.... 23
The Purest Pearl..... 24

Page

Joe. Alice Robbins..... 24
The Dying Brigand..... 25
John Maynard. Horatio Alger, Jr.... 25
The Galley Slave. Henry Abbey.... 26
Claude Melnotte's Apology. Lord Lytton..... 28
Catiline's Last Harangue to his Army. Croly..... 29
Seven Ages of Man. Shakspeare..... 29
The Blacksmith's Story. Frank Olive 30
Drafted. Mrs. H. L. Bostwick..... . 31
You Put no Flowers on my Papa's Grave. C. E. L. Holmes..... 32
The Atheist. Wm. Knox..... 33
Burial of Sir John Moore. Chas. Wolfe..... 34
Twenty Years Ago 34
The Rainbow..... 35
A Wanderer's Musings. By Wm. Geoghegan 36
Scott and the Veteran. Bayard Taylor..... 36
Damon and Pythias; or, True Friendship. William Peter..... 37
Kit Carson's Ride. Joaquin Miller.. 39
By the Shore of the River. C. P. Cranch 42
Excelsior. H. W. Longfellow..... 43
The Two Anchors. R. H. Stoddard.. 43
Under the Lamplight. Annie R. Blount..... 44
Brutus over the Dead Lucretia. J. H. Payne..... 45
The Fireman. Robert T. Conrad.... 46
Lochinvar's Ride..... 48

Price 12 Cents by Mail. 1 and 2 Cent Stamps taken.

Address, M. J. IVERS & CO.,

86 Nassau Street, N. Y. City.

Haushaltungs-Kochbuch

Ein

vollständiges Handbuch

praktischer, sparsamer, wohlschmeckender, gesunder und nützlicher

Speisen.

34108 W

New York:

M. J. Ivers & Co., No. 86 Nassau St.

Copyrighted, 1891, von M. J. IVERS & CO.

TX721
T37

Inhalts-Verzeichniß.

Seite

Brod, Biscuits, u. s. w. 47
Candies 99
Custards und Rahm 75
Eier und Omelettes 44
Fisch 8
Fleisch 13
Frisches Obst 95
Geflügel 26
Gegengifte 100
Gemüse 37
Kuchen 81
Lobsters und Austern 11
Nahrung für Kranke 96
Pasteten (Pies) 70
Puddings 58
Salat 33
Saucen 36
Suppen 3
Thee, Kaffee, Chocolade 94
Verschiedenes 101
Wildpret 31

CE 4 28 M 24 7

Haushaltungs-Kochbuch.

Suppen.

Bohnensuppe. Man weicht etwa 1½ Pint Bohnen über Nacht ein. Morgens gießt man das Wasser ab, wascht die Bohnen in frischem Wasser und bringt sie in den Suppenkessel mit vier Quart guter Bouillon, von der das Fett entfernt ist. Man stellt es auf den Ofen und läßt es langsam und beständig bis zum Essen sieden, wenigstens drei Stunden lang. Zwei Stunden vor dem Essen schneidet man eine Zwiebel und eine gelbe Rübe hinein. Auch eine Tomato wird von einigen für gut gehalten. Wenn man die Bohnen nicht ganz wünscht, treibt man sie durch einen Seiher, und servirt heiß.

Celerie Suppe. Ein Rindsknochen vom Schenkel, einen großen Büschel Celerie und vier Tassen guten Rahm. Man kocht eine gute Brühe aus dem Knochen, hebt das Fett ab und verdickt mit etwas Mehl, das man mit Wasser anmacht. Dann schneidet man einen großen oder zwei kleine Büschel Celerie in kleine Stücke und kocht sie in der Suppe bis sie weich sind und fügt dann eine Tasse guten Rahm mit etwas Pfeffer und Salz hinzu.

Clamsuppe. Man nimmt fünfzig große, dicke Clams, hackt sie fein und setzt die Flüssigkeit hinzu. Auf jedes Dutzend gießt man ein Quart kaltes Wasser in einen sauberen Hafen und läßt die gehackten Clams mit der Flüssigkeit darin etwa anderthalb Stunden lang leicht sieden, doch nicht kochen. Das Ganze muß so gut verkocht sein, daß es einer dicken Brühe gleicht. Man würzt nach Geschmack und gießt in eine Suppenschüssel, in welche man einige Schnitten gut geröstetes Brod gelegt hat. Man kann auf je zwei Dutzend Clams, eine Theetasse voll frische Milch und ein Ei nehmen. Letzteres schlägt man leicht, fügt die Milch langsam zu, und schlägt eine Minute lang sehr stark, und wenn man die Suppe vom Feuer nimmt, rührt man die Milch mit dem Ei hinein.

Eierklöße. Die Dotter von zwei hartgekochten Eiern mischt man mit dem Dotter eines rohen Eies und etwas Mehl und rollt zu etwa Haselnußgröße.

Eiersuppe. Man kocht Lamm-Schenkelknochen zwei Stunden lang in Wasser, das sie eben bedeckt. Nachdem man eine Stunde lang gekocht und sorgfältig abgeschäumt hat, setzt man eine halbe Tasse Reis und etwas Pfeffer und Salz hinzu. In der Suppenschüssel schlägt man dann zwei Eier gut, und gießt die kochende Suppe unter beständigem Umrühren, immer nur wenig auf einmal, hinein. Man servirt das Lammfleisch mit geschmolzener Butter und verziert mit Petersilien und in Stücken geschnittenen harten Eiern.

Fisch Chowder. Man nimmt einen frischen Schellfisch (haddock) von drei bis vier Pfund, putzt ihn gut und schneidet ihn in drei Zoll große Stücke; dann röstet man fünf oder sechs Schnitte gesalzenes Schweinefleisch bis es braun ist, und fügt dann drei zerschnittene Zwiebeln hinzu und röstet auch diese braun; dann nimmt man den Kessel vom Feuer und legt eine Lage Fisch über das Schweinefleisch, streut etwas Pfeffer und Salz darüber, dann eine Lage geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln, dann wieder eine Lage Fisch, dann Kartoffeln und sofort, bis der Fisch ganz verbraucht ist. Dann bedeckt man mit Wasser und läßt eine halbe Stunde lang kochen. Dann zerstößt man sechs Biscuits oder Crackers zu Mehl und schüttet dasselbe in den Topf; endlich setzt man ein Quart oder ein Pint Milch hinzu und läßt gut kochen, und servirt dann.

Fisch Chowder. Man zerschneidet ein kleines Stück Schweinefleisch in Würfel und bringt sie in einen Kessel. Dann zerschneidet man einen Fisch (etwa drei Pfund gibt einen guten Chowder) in Stücke (die größer sind als die Schweinefleischstücke) und legt genug über das Fleisch, um es zu bedecken, dann eine Lage Kartoffeln, dann eine Lage zerdrückte Bostoner Crackers und darüber Pfeffer und Salz. Darüber kommt wieder eine Lage Schweinefleisch, Fisch u. s. w., bis man Alles im Topf hat, und oben darauf legt man mit Butter bestrichene Crackers. Dann gießt man kochendes Wasser darauf, bis es bedeckt ist, und kocht eine halbe Stunde. Fünf Minuten, ehe man servirt, bestreut man gut mit Mehl und gießt ein Pint Milch darüber. Dies ist ein echter „Rye Beach" Fisch Chowder.

Tomato Chowder. Ein Peck grüne Tomatoes, sechs grüne Pfefferkapseln und vier Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und eine Theetasse Salz darüber gestreut. Am nächsten Morgen gießt man das Wasser ab und bringt sie in einen Topf mit so viel Essig, daß sie bedeckt sind, dann setzt man eine Theetasse Zucker hinzu, einen geriebenen Meerrettig, je einen Eßlöffel voll Nelken, Piment und Zimmt und kocht, bis Alles weich ist.

Fleischsuppe. Man kocht einen Suppenknochen etwa vier Stunden lang, dann nimmt man das Fleisch ab, das klein gehackt wird, und legt den Knochen wieder in die Suppe; dann schneidet man eine kleine Zwiebel, sechs Kartoffeln und drei Rüben in Scheiben in die Suppe und kocht bis sie weich sind. Wenn fertig, sollte man wenigstens eine Gallone Suppe haben. Ein Zusatz von zerdrückten Crackers oder Nudeln, ehe man die Suppe wegnimmt, verbessert dieselbe. Das von den Knochen entfernte und noch warme, klein gehackte Fleisch würzt man mit Salz und Pfeffer und fügt eine Tasse Fleischbrühe hinzu, die man sich vor Zusatz der Kartoffeln u. s. w., herausgenommen hat. Dasselbe wird dann kalt zum Thee oder Lunch servirt.

Französische Suppe. Für einen Lammschlegel von mäßiger Größe nimmt man vier Quarts Wasser, dann je eine Theetasse voll klein geschnittene Gelberüben, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomatoes, Kraut und Rüben, und setzt genügend Pfeffer und Salz hinzu. Man kocht das Fleisch und läßt es kalt werden und entfernt alles Fett, das an die Oberfläche steigt. Am nächsten Tag kocht man nochmals und fügt die zerkleinerten Gemüse hinzu, und läßt dann drei Stunden lang kochen.

Gemüse Suppe No. 1. Man schabt drei gelbe und drei weiße Rüben und schneidet sie in Scheiben und schält drei Zwiebeln, und röstet Alles in etwas Butter, bis sie gelb werden, dann fügt man zwei in Stücke geschnittene Celerieköpfe hinzu, sowie drei oder vier in Stücke geschnittene Lauchpflanzen, rührt um und bratet Alles sechs Minuten lang; wenn fertig, setzt man einen Zinken Knoblauch, Salz, Pfeffer, zwei Gewürznelken und zwei Petersilienstengel hinzu und bedeckt mit drei Quarts Wasser, man unterhält ein langsames Feuer, schäumt ab und läßt drei Stunden lang sieden, dann seiht man durch und servirt.

Gemüse Suppe No. 2. Sieben Unzen gelbe Rüben, zehn Unzen Kartoffeln in kleine Scheiben geschnitten, ein und ein Viertel Unzen Butter, fünf Theelöffel voll Mehl, ein Theelöffel voll angemachten Senf, genügend Salz und Pfeffer, zwei Eidotter und etwas mehr als zwei Quart Wasser. Man kocht die Gemüse zwei und eine halbe Stunde lang im Wasser, rührt oft um, und fügt mehr Wasser hinzu, wenn dasselbe verdampft, da man zwei Quarts Suppe haben muß, wenn sie fertig ist. In einer Schüssel mischt man Butter und Mehl, Senf, Salz und Pfeffer mit einer Theetasse voll kaltem Wasser, rührt dies in die Suppe und kocht zehn Minuten lang. Die zwei Eidotter bringt man in eine Suppenschüssel, gießt die Suppe darüber und rührt gut um. Zeit drei Stunden, genügend für acht Personen.

Grüne Erbsen Suppe. Ein Peck grüne Erbsen, vier Eßlöffel voll Schmalz werden in einem Kessel erhitzt, in den man auch die Erbsen bringt und umrührt, bis sie ganz grün sind, dann setzt man Pfeffer und Salz hinzu und so viel Wasser als man Suppe braucht, man kocht dreiviertel Stunden, und fügt eine Theetasse voll Milch hinzu, die man mit einem Eßlöffel voll Mehl verdickt hat; man schneidet zwei oder drei junge Zwiebeln klein und bratet sie in Butter halb braun und setzt sie der Suppe zu. Ehe sie servirt wird, fügt man zwei Eidotter in etwas Rahm zerschlagen hinzu.

Gumbo Suppe. Man zerlegt ein paar mittelgroße Hühner wie zu Fricassee, besprengt sie gut mit Mehl und legt sie mit einem tüchtigen Stück Butter in eine Pfanne und bratet sie braun. Dann legt man sie in einen Suppentopf, gießt drei Quart heißes Wasser darüber, und läßt zwei Stunden lang langsam sieden. Man zerreibt nun etwas Mehl und Butter zum Verdicken und rührt etwas Pfeffer und Salz hinein, dann seiht man ein Quart oder drei Pints Austern und fügt die Flüssigkeit der Suppe zu. Dann schneidet man vier oder fünf Stücke gekochten, kalten Schinken hinein und läßt zehn Minuten lang langsam kochen. Ehe man die Suppe wegnimmt, rührt man zwei große Löffel voll fein pulverisirte Sassafras Blätter ein, läßt zehn Minuten lang ziehen, und setzt dann die Austern hinzu. Hat man keinen Schinken, dann schmeckt die Suppe auch gut ohne denselben. Man servirt in tiefem Teller und garnirt mit Reis.

Einfache Gumbo Suppe. Man nimmt ein halb handgroßes Stück Schinken und einen Kalbsfuß, und bringt in einen Topf mit zwei Quart kaltem Wasser, und läßt zwei oder drei Stunden lang langsam sieden, und setzt dann zwei Quart kochendes Wasser hinzu. Zwanzig Minuten ehe man servirt, setzt man eine kleine Kanne Okra und soviel Austern hinzu als man wünscht, und würzt.

Hammelsuppe. Man kocht einen Hammelschlegel zwei bis drei Stunden, würzt mit Salz, Pfeffer und etwa einem Eßlöffel voll fein zerriebenen Sommersaturei, und setzt Reis oder Nudeln hinzu je nach Wunsch.

Hammelbrühe rasch herzustellen. Ein oder zwei Hammelscutlets vom Hals, ein Pint kaltes Wasser, ein kleiner Büschel Küchenkräuter, den vierten Theil einer Zwiebel und genügend Pfeffer und Salz; man schneidet das Fleisch in kleine Stückchen, legt sie in eine Pfanne mit kaltem Wasser sammt den Knochen, aber ohne Haut und Fett, setzt die anderen Bestandtheile hinzu, man bedeckt die Pfanne und bringt das Wasser rasch zum Sieden; dann nimmt man den Deckel weg und setzt das Sieden noch zwanzig Minuten lang fort, und schäumt dabei gut ab, dann seiht man in eine Schüssel; sollte etwas Fett zurückgeblieben sein, dann entfernt man dasselbe dadurch, daß man ein Stück dünnes Papier darauf legt, die Fetttheilchen hängen sich aus Papier und befreien die Brühe von Fett.

Hühnersuppe. Man kocht ein paar Hühner sorgfältig, schäumt beständig und hält mit Wasser bedeckt. Sind sie weich gekocht, nimmt man die Hühner heraus und entfernt die Knochen. Man schmilzt in einer Bratpfanne einen großen Klumpen Butter, bestreut das Hühnerfleisch gut mit Mehl und bringt es in die heiße Pfanne, läßt es braun braten und hält es heiß und trocken. Dann nimmt man ein Pint des Hühnerwassers, rührt zwei große Eßlöffel voll Currypulver hinein, sowie zwei Löffel voll Butter, einen Löffel voll Mehl, einen Theelöffel voll Salz und etwas Cayenne Pfeffer, man rührt bis Alles gut gemischt ist und brüht es dann mit der Hühnerbrühe. Wenn gut gemischt, läßt man fünf Minuten ziehen, und fügt dann das braun gebratene Hühnerfleisch hinzu und servirt mit Reis.

Kalbfleischsuppe. Eine Kaffeetasse gut gelesenen und gewaschenen Reis bringt man in den Suppenkessel, dann schneidet man drei oder vier kleine Zwiebeln hinein; dann setzt man das Fleisch hinzu, welches in etwa ein Viertel Pfund große Stücke geschnitten worden ist und bedeckt es zwei bis drei Zoll mit Wasser. Wenn es eine Stunde lang gekocht hat, setzt man ein paar kleine weiße und gelbe Rüben, in Scheiben geschnitten, und einen Eßlöffel voll Salz hinzu, und ehe es servirt wird, etwas Petersilie. Sehr Viele essen diese Suppe gern. Sie schmeckt auch ohne gelbe Rüben gut. Einige ziehen Mehl dem Reis vor.

Lobstersuppe. Nimm einen großen Lobster, löse alles Fleisch aus der Schale und zerhacke es fein; nimm ein Quart Milch und ein Pint Wasser, und wenn es kocht fügt man den Lobster hinzu, sowie fast ein Pfund Butter, genügend Salz und Pfeffer und einen Eßlöffel voll Mehl und kocht zehn Minuten.

Macaroni Suppe. Sechs Pfund Rindfleisch werden in 4 Quart Wasser mit einer großen Zwiebel, einer gelben und einer weißen Rübe und

einem Kopf Celerie drei bis vier Stunden langsam gekocht. Am nächsten Tage nimmt man das Fett ab gießt die Flüssigkeit in einen Suppenhafen, salzt genügend, setzt ein Pint in kleine Stücke gebrochene Macaroni hinzu, sowie zwei Eßlöffel voll Tomato Catsup. Im zweiten Tage genügt ein Kochen von ein halb bis drei viertel Stunden.

Maissuppe. Von zwölf Maiskolben werden die Körner abgeschabt und die leeren Kolben zwanzig Minuten lang in einem Quart Wasser gekocht. Dann entfernt man die Kolben und schüttet die Maiskörner hinein und kocht fünfzehn Minuten lang und setzt zwei Quart gute Milch hinzu. Man würzt mit Salz, Pfeffer und Butter und verdickt mit zwei Eßlöffel voll Mehl. Man kocht dann das Ganze zehn Minuten lang, und gießt es in eine Suppenschüssel, in welcher man drei Eidotter vorher gut zerschlagen hat.

Nachahmung von Schildkrötensuppe. Man kocht einen Kalbskopf mit einem Stück Schinken, bis ersterer in Stücke fällt, seiht und stellt bei Seite zur Abkühlung. Am nächsten Tag schäumt man gut ab und kocht ein Büschel Suppengrünes, seiht und vermischt mit der Kalbskopfflüssigkeit mit etwas Fleisch vom Kopf. Man kocht eine Stunde vor dem Serviren. Nimm dann zwei Eßlöffel voll gebräuntes Mehl, feuchtet es an und rührt es in die Suppe, ehe man Füllsel und Eierklöschen hineinthut. Nachdem Füllsel und Eierklöschen hineingethan sind, läßt man aufkochen, und gießt in eine Suppenschüssel, in welche man zwei hartgekochte in dünne Scheiben geschnittene Eier, sowie eben solche Scheiben von zwei Citronen gethan hat.

Ochsenschwanz Suppe. Zwei Ochsenschwänze werden gewaschen und in einen Kessel mit etwa einer Gallone kaltem Wasser und etwas Salz gethan und gekocht. Man schäumt gut ab. Wenn das Fleisch weich gekocht ist, nimmt man die Knochen heraus, thut ein paar Zwiebeln, gelbe Rüben und Tomatoes hinein. Sie schmeckt besser, wenn sie den Tag zuvor gemacht wird, damit das Fett leichter entfernt werden kann. Am nächsten Tag setzt man Grünes hinzu und kocht etwa anderthalb Stunden.

Okra Gumbo. Man zerlegt ein Huhn, wascht, trocknet und bestreut es mit Mehl, salzt und pfeffert und bratet in einem Topfe mit einem etwa eigroßen Stück Schweinefett bis es braun wird. Dann legt man es in einen Suppenkessel mit etwa fünf Quart Wasser, fügt eine zerschnittene Zwiebel hinzu und läßt zwei Stunden lang kochen, dann setzt man zwei Dutzend Okraschoten hinzu und kocht noch eine Stunde. Man würzt nach Geschmack und servirt mit Reis.

Suppennudeln. Man schlägt ein Ei leicht, nimmt etwas Salz und Mehl genug zu einem steifen Teig, rollt denselben dünn aus, bestreut mit Mehl, um das Ankleben zu verhindern, und rollt fest auf. Dann schneidet man von einem Ende aus ganz dünn wie etwa Kraut zum Einmachen.

Tomato Suppe. Ein Quart Tomatoes, ein Quart Milch, ein Pint Wasser. Man kocht Wasser und Tomatoes zwanzig Minuten lang, setzt die Milch und einen Theelöffel voll Soda hinzu. Man würzt wie Austersuppe mit Butter, Salz und Pfeffer und seiht in eine Suppenschüssel.

Tomatosuppe. Ein Quart Tomatoes, eine Zwiebel, 2 Unzen Mehl, vier Unzen Butter, zwei Eßlöffel voll Zucker, zwei voll Salz, ein drittel Theelöffel voll Cayenne Pfeffer, drei Pints Wasser, und ein halbes Pint Milch. Man kocht die Tomatoes und Zwiebeln und Wasser drei viertel Stunde lang, setzt Salz, Pfeffer, Zucker, Butter und Mehl hinzu, und reibt mit dünnem Rahm zusammen, kocht zehn Minuten. Die Milch kocht man extra. Wenn Alles kocht, gießt man die Milch in die Tomatoes, um ein Gerinnen zu verhindern. Man servirt mit Schnitten geröfteten Brodes.

Truthahnsuppe. Man kocht Truthühnerknochen eine Stunde lang in so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, setzt etwas Saturei und fein zerhackten Celerie hinzu. Vor dem Serviren verdickt man mit etwas braun geröstetem Mehl, und würzt mit Pfeffer, Salz und ein wenig Butter.

Vermicelli Suppe. Man kocht Kalbfleisch von den Lenden in drei Quarts Wasser. Man fügt eine ganze weiße und gelbe Rübe und eine Zwiebel hinzu und kocht etwa drei Stunden, salzt dann und schüttet eine kleine Theetasse voll Vermicelli hinein und kocht noch drei Viertel Stunden. Ehe man die Vermicelli hinzusetzt, seiht man durch. Wenn das Wasser einkocht, muß es ersetzt werden.

Bouillon für Suppe. Man setzt einen großen Topf hinten auf den Ofen. In denselben legt man mageres Rindfleisch, roh oder schon gekocht, und nimmt ein Quart Wasser auf jedes Pfund Fleisch. Lege auch Schweinschwarten hinein, von der alles Fett entfernt ist, und lasse dies langsam zwei oder drei Tage lang kochen. Wenn kalt nimmt man alles Fett ab und gießt in ein anderes Gefäß. Diese Bouillon kann für alle Fleischbrühsuppen gebraucht werden. Durch Zusatz von Gerste, Reis, Sago, Maccaroni oder Vermicelli kann man alle diese Suppen machen.

Fisch.

Frische Fische müssen hart sein, wenn man sie mit dem Finger drückt. Die Kiemen (Ohren) sind roth die Augen voll. Wenn das Fleisch weich und die Augen eingesunken, ist der Fisch nicht frisch. Fische müssen gut gereinigt, gewaschen und mit Salz bestreut werden.

Ehe Fische auf dem Rost gebraten werden, reibt man das Eisen mit einem Stück Fett ab, um das Ankleben zu vermeiden. Man legt die Fische mit der Hautseite nach unten.

Der erdige Geschmack, den man oft bei Süßwasserfischen findet, wird dadurch entfernt, daß man sie in Salzwasser legt.

Die meisten Salzfische müssen 24 Stunden im kaltem Wasser liegen, mit der Fleischseite nach unten.

Gebackene Fische. Man stopft mit einfachem Füllsel und legt die Fische in eine Pfanne mit etwas Wasser, Salz, Pfeffer und Butter und träufelt während des Backens dies darüber. Ein vierpfündiger Fisch backt in einer Stunde. Man garnirt mit harten Eiern und Petersilien und servirt mit geschmolzener Butter oder Eiersauce.

Um Fische zu sieden, näht man sie in ein Stück Zeug und steckt sie in kaltes Wasser mit viel Salz. Die meisten Fische sind in 30 Minuten gar.

Gesottene Fische. Vier bis fünf Pfund Fisch bedeckt man eben mit Wasser, dem man zwei gehäufte Eßlöffel voll Salz zusetzt, kocht eine halbe Stunde lang und servirt mit geschmolzener Butter.

Marinirte Fische. Man würzt den Essig wie für Gurken, legt den Fisch hinein und läßt ihn ein paar Minuten lang langsam kochen, bis er ohne zu zerfallen gar ist. Dann stellt man ihn mehrere Wochen lang bei Seite; die Gräten werden dann gänzlich verschwunden sein.

Gebackene Schwarzfische. Man reibt eine Handvoll Salz über den Fisch, um den diesem Fisch eigenthümlichen Schleim zu entfernen. Als Füllsel nimmt man zwei Unzen Bratenfett, zwei Eßlöffel voll zerhackte Petersilien und eine Unze gesalzenes Schweinefleisch, bringt dies in eine Pfanne und röstet es braun; dann setzt man einen Theelöffel voll zerhackte Kapern, einen halben Salzlöffel voll weißen Pfeffer, einen halben Theelöffel voll Salz, fünf Unzen Brod und einen Gill Fleischbrühe hinzu, und rührt bis es kochend heiß ist. Hiermit füllt man den Fisch, dann schneidet man ein Viertel Pfund Schweinefleisch in dünne Scheiben und legt dieselben auf beide Seiten des Fisches und bindet sie daselbst fest, dann bestreut man ihn tüchtig mit Salz und Pfeffer, worauf er zum Backen fertig ist. Dann backt man eine halbe Stunde lang in einem heißen Ofen, und servirt auf gerösteten Brodschnitten mit einer Sauce, welche aus Bouillon mit je einem Theelöffel voll Wallnuß- und Worcesterhire-Sauce, einem Eßlöffel voll zerhackten Kapern und einem Eßlöffel voll Petersilien besteht.

Bachforellen. Kleine bratet man mit gesalzenem Schweinefleisch; größere kocht man und servirt mit geschmolzener Butter

Gerösteter Stockfisch. Man bringt eine Schüssel voll zerrissenen Stockfisch in eine Pfanne mit kaltem Wasser, läßt langsam sieden, und bringt ihn dann in einen Seiher, dann wieder in die Bratpfanne mit etwas kalter Milch, setzt Butter und Pfeffer hinzu; man rührt dann einen Eßlöffel mit etwas kalter Milch versetztem Mehl an, fügt dies hinzu und läßt einen Augenblick kochen; man servirt auf mit Butter bestrichenem Toast.

Stockfischklöße. Man zerreißt etwa eine Quartschüssel voll Stockfisch fein und läßt dies hinten auf dem Ofen kurze Zeit langsam sieden; dann kocht man sechs große Kartoffeln, zerstampft sie und vermischt sie noch heiß gut mit dem Fisch, setzt Pfeffer, Salz und Butter, sowie drei gut geschlagene Eier hinzu und läßt in heißes Fett fallen. Man servirt in einer Serviette, indem man dieselbe auf eine Platte legt, um das Fett einzusaugen.

Gebackener Stockfisch. Man weicht den Fisch über Nacht ein, legt ihn dann in einen Steinkrug und bedeckt mit Wasser, läßt ihn dann sieden, bis er weich ist, dann nimmt man ihn heraus und zerstampft ihn fein. Man nimmt zwei Drittel zerstampfter Kartoffeln und ein Drittel Fisch, mischt gut und backt bis die Masse braun ist; dann macht man eine Sauce aus geschmolzener Butter, in welche man zwei harte Eier schneidet.

Gebratene Halibutten. Man legt sechs Stücke fettes Schweinefleisch in eine flache Pfanne, bratet braun und bringt sie in eine tiefe Schüssel und fügt drei Eßlöffel frisches Schweinefett hinzu. Wenn dies siedet, legt man die Halibutten hinein, die in etwa drei Zoll große Stücke, die in gesiebtes Mehl getaucht sind, geschnitten werden; man bestreut dann mit Salz und bratet gut braun. Wenn der Fisch braun gebraten ist, legt man ihn in die Schüssel mit Schweinefleisch, gießt das kochende Fett darüber, setzt einen Eßlöffel heißes Wasser hinzu, bedeckt leicht und stellt es zwanzig Minuten lang in den Ofen.

Gekochte Salmen. Ein Stück von sechs Pfund wird mit Salz gerieben, gut in ein Tuch befestigt und drei Viertel Stunden lang langsam gesotten. Er sollte mit Eier- oder Kapern-Sauce gegessen werden. Sollte etwas übrig bleiben, dann bringt man es in eine tiefe Schüssel, streut Salz darauf und gießt eine Theetasse voll kochenden Essig darüber, und deckt fest zu. Dies giebt ein gutes Frühstück.

Gerösteten Salmen. Die Stücke aus der Mitte des Fisches sind die besten. Man bestreut mit Salz und Pfeffer, streicht etwas Butter auf und röstet über gutem aber langsamem Feuer.

Marinirte Salmen. Man legt den Fisch 24 Stunden lang in Wasser, das man häufig wechselt; dann gießt man kochendes Wasser um ihn herum, und läßt 15 Minuten lang stehen, läßt das Wasser wieder ablaufen und gießt kochenden Essig, dem man Nelken und Muskatblüte zugesetzt hat, darüber.

Gebratene Shads. Man reinigt den Fisch, wascht und trocknet ihn, bestreut mit Salz und Pfeffer, taucht in Mehl und bratet in heißem Schweinefett.

Gebratene Stints (Smelts). Man wascht, schneidet die Flossen ab und trocknet mit einem Tuch; man schmilzt einen Löffel voll Butter und rührt zwei geschlagene Eidotter hinein, und taucht die Fische hinein, rollt sie in geriebenem Brod und taucht sie in kochendes Fett. Man bratet sie hell gelbbraun. Man servirt auf einer Serviette und garnirt mit gebratener Petersilie.

In Rahm gebackene Forellen. Man putzt die Forelle, streut Pfeffer und Salz hinein und schließt sie, und legt sie in eine Pfanne mit eben Rahm genug, um die Flossen zu bedecken und bratet 15 Minuten lang.

Turbot a la Creme. Man kocht einen schönen, frischen Fisch, entfernt die Gräten und streut Pfeffer und Salz darüber; dann mischt man ¼ Pfund Mehl und 1 Quart Milch, fügt 4 kleine Zwiebeln hinzu, ein kleines Büschel Petersilien, einen oder zwei Stengel Thymian, Salz und einen halben Theelöffel voll weißen Pfeffer. Man setzt dies über den Ofen und rührt bis ein Teig sich bildet; dann nimmt man es weg und fügt ½ Pfund Butter und zwei Eidotter hinzu. Mische gut und treibe durch ein Sieb. Dann gießt man etwas dieser Sauce in eine Backpfanne, legt eine Lage Fisch hinein und dann Sauce und Fisch abwechselnd bis man Alles aufgebraucht hat. Die oberste Lage soll Sauce sein, der man Brodkrumen und geriebenen Käse zusetzt. Man backt ½ Stunde.

Gebackener Weißfisch. Man macht ein Füllsel aus feinen Brodkrumen, etwas fein zerhacktes gesalzenes Schweinefleisch und würzt mit Salbei, Petersilien, Pfeffer und Salz. Hiermit füllt man den Fisch und näht ihn zu, besprengt ihn mit Salz, Pfeffer, kleinen Butterstückchen und Mehl und bedeckt eine Stunde lang. Man begießt ihn häufig mit der Brühe, und servirt mit Eier- oder Petersilien-Sauce.

Lobsters und Austern.

Lobster Croquettes. Man zerhackt die Lobsters sehr fein; mischt mit Pfeffer, Salz, Brodkrumen und etwas Petersilien; man befeuchtet mit Rahm und Butter, formt, taucht in Ei, rollt in Brodkrumen und backt.

Lobster Cutlets. Man zerhackt das Lobsterfleisch, würzt mit Salz, Pfeffer und Gewürz; dann schmilzt man ein Stück Butter in einer Pfanne, und mischt einen Eßlöffel voll Mehl dazu und legt den Lobster mit feinzerhackten Petersilien hinein, und gießt etwas gute Bouillon dazu; dann nimmt man vom Feuer weg und rührt zwei Eidotter hinein, dann breitet man die Masse aus, und wenn erkaltet, schneidet man sie in Cutlets, taucht sie sorgfältig in geschlagene Eier und dann in fein geriebenes Brod, läßt sie eine Stunde lang stehen, wiederholt dies und bratet reichlich braun, und servirt mit gebratenen Petersilien.

Lobster Rissoles. Man kocht die Lobsters, nimmt das Fleisch heraus, zerhackt fein und reibt für je einen Lobster drei harte Eidotter und setzt etwas Cayennepfeffer und Salz hinzu, dann macht man aus Milch, Mehl und gut geschlagenen Eiern einen Teig an, wozu man zwei Eßlöffel voll Milch und einen Eßlöffel voll Mehl auf jedes Ei nimmt, schlägt den Teig gut, mischt die Lobsters allmählig dazu, bis er steif genug ist, um ihn in wallnußgroße Stücke zu rollen; man bratet in frischer Butter oder bestem Salatöl, und servirt.

Gebackene Austern. Man seiht ausgewählte Austern in einem Seiher, und taucht sie eine nach der andern in geschmolzene Butter, um zu verhindern, daß sie am Rost kleben, und legt sie auf einen Rost. Man bratet über einem klaren Feuer. Sind sie auf beiden Seiten hübsch braun, dann würzt man mit Salz, Pfeffer, und reichlich Butter und legt sie auf heißes, mit Butter bestrichenes, geröstetes Brod, mit etwas heißem Wasser angefeuchtet. Man servirt sehr heiß, sonst sind sie nicht gut. Austern, in dieser Weise zubereitet und auf Beafsteak, das auf dem Rost gebraten ist, servirt, schmecken sehr gut.

Austern Chowder. Man röstet in dem Topfe, in welchem man den Chowder macht, drei Schnitte eingemachtes Schweinefleisch und fügt drei Kartoffeln und zwei Zwiebeln, beide in Scheiben geschnitten hinzu, und kocht, bis sie fast gar sind; man legt 2 oder 3 Dutzend Cräckers ein paar Minuten lang in kaltes Wasser, dann bringt man in den Topf eine halbe Kanne Austern, eine Quart Milch und die eingeweichten Cräckers, und kocht einige Minuten lang, und fügt Salz, Pfeffer und Butter hinzu. Fisch Chowder kann auf dieselbe Weise gemacht werden, wenn man frische Fische anstatt Austern nimmt.

Austern Croquettes. Man nimmt das harte Ende der Austern, und hebt das andere Ende für Suppe oder Stew auf, brüht sie ab, und hackt sie dann fein und fügt ein gleiches Gewicht Kartoffeln, die durch ein Sieb getrieben sind, hinzu; auf je ein Pfund hiervon mischt man zwei Unzen Butter, einen Theelöffel voll Salz, einen halben Theelöffel voll Pfeffer, einen halben Theelöffel voll Muskatblüte und einen halben Gill Rahm, macht kleine Rollen, taucht diese in Ei und geriebenes Brod und bratet in tiefem Fett.

Gebratene Austern. Man nimmt große Austern, wascht sie und läßt ablaufen; dann taucht man sie in Mehl und legt sie in eine heiße Bratpfanne mit reichlich Schweinefett und Butter, würzt mit Salz und Pfeffer, und bratet auf beiden Seiten; auf diese Weise gebratene Austern schmecken ähnlich den auf dem Rost gebratenen.

Gebratene Austern. Man läßt die Austern ablaufen, und bedeckt sie gut mit feinsten Cräckerkrumen, und streut Salz und Pfeffer darauf, läßt sie eine halbe Stunde stehen, dann taucht man wieder in Cräckers und rollt sie darin, dann bratet man sie in reichlich Schweinefett und Butter gut braun.

Austern-Pastete. Man nimmt eine Kanne Austern auf zwei Pasteten, rollt den Teig aus und setzt ihn in die Pastetenpfanne, dann legt man fein zerschnittene Austern und für jede Pastete ein Stück Butter von der Größe eines Eies hinein, und streut Salz und Pfeffer je einen Eßlöffel voll darauf, legt den ausgerollten Deckel darauf und backt $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde.

Austern Topfpastete. Man macht einen guten, leicht gehenden Biscuit-Teig an und schneidet ihn in kleine Stücke. Man schmälzt die Austern gut mit Butter, Pfeffer und Salz und verdickt sie mit etwas Mehl; man legt nun die Stücke Teig hinein und kocht bis sie gar sind. Man kann dies in einer Puddingschüssel im Ofen braten, und läßt den Teig oben braun werden.

Eingemachte Austern. Man bringt zwei Quarts Austern in eine Bratpfanne und salzt sie, wenn sie frisch sind, und läßt sie auf dem Feuer sieden, aber nicht kochen; dann nimmt man die Austern heraus und setzt zu der Flüssigkeit, in der Pfanne ein Pint Essig, eine kleine Handvoll ganze Nelken, $\frac{1}{4}$ Unze Muskatblüte und 2 Dutzend Pfefferkörner, und siedet dies, und wenn die Austern kalt sind, gießt man die Flüssigkeit darüber.

Gewürzte oder eingemachte Austern. In eine Porcellanschüssel bringt man 150 Austern mit ihrer Brühe, fügt Salz hinzu und läßt sieden, bis die Ränder sich aufrollen, dann fischt man sie heraus und setzt der Flüssigkeit ein Pint weißen Weinessig, 12 Muskatblüten, 3 Dutzend Nelken und 3 Dutzend Pfefferkörner hinzu, kocht und gießt über die Austern. Auf diese Weise zubereitet, halten sie sich im kalten Wetter einige Wochen lang.

Geröstete Austern. Man läßt die Austern in der Schale, reinigt die Schalen und legt sie auf heiße Kohlen. Wenn sie gar sind, werden sie aufgehen, dann entfernt man die obere Schale und servirt die

Austern auf der unteren Schale, nachdem man etwas geschmolzene Butter über sie gegossen.

Austern „Fancy Roast". Man röstet einige Schnitte Brod und streicht Butter darauf und legt sie auf einen flachen Teller; dann bringt man die Austernbrühe zum Sieden, setzt vorher Salz und Pfeffer hinzu, und ehe sie siedet, fügt man die Austern hinzu, läßt dann einmal aufkochen und gießt über das Brod.

Gekochte Austern. Man nimmt ein Quart Austern, gießt die Brühe (eine Theetasse voll für je 3) in eine Pfanne, setzt halb so viel Wasser, Salz, ziemlich Pfeffer und einen Theelöffel voll gerollte Cräckers für jede hinzu, setzt auf den Ofen und läßt kochen. In einer Schüssel hat man jetzt die Austern bereit, und in dem Augenblicke, wo es kocht, wirft man alle Austern hinein, 6 bis 10 für jede Person genügen. Nun muß man Acht geben, und sobald sie zu kochen anfangen, nimmt man die Uhr heraus und zählt gerade 30 Sekunden, dann nimmt man die Austern fort. In einer Schüssel hat man nun 1½ Eßlöffel voll Rahm oder Milch für jede Person bereit, man gießt die Austern darüber und servirt sofort. Man darf niemals die Austern in Milch kochen, wenn man sie gut haben will.

Maryland Austernstew. Man gießt die Brühe in eine Pfanne und läßt sie kochen, und schäumt sorgfältig. Dann reibt man drei harte Eidotter und einen großen Löffel voll Mehl gut zusammen und rührt dies hinein. Dann schneidet man ¼ Pfund Butter in kleine Stücke, fügt einen halben Theelöffel voll Piment, etwas Salz, etwas Cayennepfeffer und den Saft einer frischen Citrone hinzu, läßt 10 Minuten lang sieden, und ehe man servirt, fügt man die Austern hinzu. Dies ist für 2 Quarts Austern.

Austern mit Toast. Man bratet so viele Austern als man wünscht auf dem Rost oder in der Pfanne und legt sie auf mit Butter bestrichenen Toast, streut Salz und Pfeffer darauf und gießt darüber eine Tasse guten, heißen Rahm. Man hält sie heiß, bis sie gegessen werden.

Fleisch.

Bei der Auswahl von Rindfleisch wählt man solches von feinem, glattem Korn, von hellrother Farbe und weißem Fett.

Die sechste, siebente und achte Rippe sind die besten Stücke für einen Braten. Man läßt den Knochen entfernen und rollt das Fleisch auf, läßt sich aber die Knochen für Suppe mitgeben.

Gutes Kalbfleisch ist fest und trocken, und die Gelenke sind steif.

Gutes Hammel- und Lammfleisch ist hellroth mit festem, weißem Fett.

Junges Schweinefleisch bricht, wenn es gekneipt wird. Das Fett ist weiß und weich.

Regeln zum Fleischkochen. Alles frische Fleisch sollte in siedendem Wasser gekocht werden, hierbei wird die äußere Fläche gekocht, während die Säfte im Innern erhalten bleiben. Für Suppen legt man das Fleisch in kaltes Wasser. Alles gesalzene Fleisch sollte in kaltem Wasser aufgesetzt werden, damit das Salz beim Kochen ausgezogen wird. Beim Kochen von Fleisch ist es wichtig, das Wasser immer im Sieden zu erhalten, sonst wird das Fleisch Wasser absorbiren. Man muß stets kochendes Wasser nachgießen, wenn es nöthig ist. Man schäumt ab, wenn es zu kochen anfängt. Man läßt für jedes Pfund frisches Fleisch etwa zwanzig Minuten lang kochen. Je langsamer das Fleisch siedet, desto zärter ist es.

Um Fleisch gut auf dem Rost zu braten, muß der Rost heiß sein, ehe man das Fleisch darauf legt.

Zum Braten von Rindfleisch muß man ein gutes Feuer haben. Man übergießt häufig mit der Sauce. Zwölf Minuten sind erforderlich für jedes Pfund Rindfleisch. Man würzt, wenn es beinahe fertig ist.

Boeuf à la mode. Man nimmt Rindfleisch vom Hinterviertel (Round), entfernt den Knochen aus der Mitte, sowie den Knorpel und die zähen Theile an den Rändern. Dann schneidet man ein halbes Pfund gesalzenes fettes Schweinefleisch in Streifen so lang und dick wie ein Finger. Dann macht man ein gutes Füllsel wie für einen Truthahn. Man schneidet dann mit einem dünnen, scharfen Messer senkrechte Löcher ins Fleisch etwa einen halben Zoll von einander, und drückt die Schweinefleischschnitte hinein und füllt mit dem Füllsel gut auf. Man thut dies allenthalben auf dem Fleisch. Dann legt man es in die Bratpfanne, in der sich etwas Wasser befindet, deckt fest zu und bratet langsam vier Stunden lang. Dann deckt man auf und breitet den Rest des Füllsel darüber und backt, bis es schön braun geworden; dann nimmt man das Fleisch heraus, verdickt die Sauce und gießt sie über das Fleisch, welches in dünne Scheiben geschnitten wird. Ist sowohl warm als auch kalt gut.

Boileau. Von einem Stück Rindfleisch von 6—8 Pfund entfernt man alle Knochen, und reibt es gut mit einer Mischung von gestoßenen Gewürznelken, Piment, schwarzem Pfeffer, Majoran und Salz, einen Löffel voll von jedem, fein gerieben. Wenn dies gut eingerieben ist, rollt man das Fleisch dicht auf und bindet es fest; dann legt man es in einen halb mit Wasser gefüllten Topf, in welchem man 3 oder 4 Kartoffeln, eine gelbe Rübe, zwei kleine weiße Rüben und zwei Zwiebeln thut und läßt 6 Stunden lang dämpfen.

Gehacktes Fleisch zum Frühstück. Man hackt so viel Rindfleisch oder Hammelfleisch als man braucht, fein, setzt etwa ein Pint gute Bouillon hinzu, würzt mit Pfeffer, Salz und gemahlenen Gewürznelken, verdickt mit gebräuntem Mehl und gießt es kochend über gut geröstetes Brod, garnirt mit Citronenscheiben und servirt sofort.

Auf Kohlen gebratenes Rindfleisch (deviled beef.) Man legt Schnitte kalten Rindsbraten auf heiße Kohlen und röstet, würzt stark mit Pfeffer und Salz und servirt heiß mit etwas Butter auf jedem Schnitt.

Getrocknetes Rindfleisch in Rahm. Man schneidet das Rindfleisch in sehr dünne Scheiben und gießt kochendes Wasser darüber, läßt es ein paar Minuten stehen, gießt das Wasser ab und gießt guten Rahm darüber, und läßt es sieden. Hat man keinen Rahm zur Hand, so nimmt man Milch und Butter, und verdickt mit sehr wenig Mehl, pfeffert und servirt, wenn man will, auf gerösstetem Brod.

Kräuselfleisch. Man wirft in eine sehr heiße Pfanne sehr feine Fleischschnitzel, schüttelt und rührt bis sie gut durchwärmt sind, streut Pfeffer darüber und servirt so, oder man rührt vor dem Serviren ein frisch geschlagenes Ei hinein.

Herz. Man wascht dasselbe sorgfältig und stopft es mit Füllsel, wie beim Truthahn, und läßt es anderthalb Stunden braten, und servirt mit durch Füllsel verdickter Sauce. Ist auch fein gehackt sehr gut.

Fleisch Croquettes. Man zerhackt kalten Rindsbraten fein, pfeffert und salzt und fügt den dritten Theil zerriebenes, mit etwas Milch versetztes Brod hinzu. Dann taucht man die Hände in Mehl und macht aus dem Fleisch Klöße, die man in ein geschlagenes Ei und dann in fein zerstoßene Cräckers taucht, backt in Butter und garnirt mit Petersilien.

Fleisch Omelette. Drei Pfund Beefsteak und ¾ Pfund Nierenfett werden fein zerhackt, dann streut man Salz, Pfeffer und etwas Salbei hinein und vermengt mit drei Eiern und zerdrückten Boston Cräckers, rollt und backt.

Zerstampftes Rindfleisch. Man kocht etwa 12 Pfund Rindfleisch, bis es leicht von dem Knochen fällt, dann zerreißt man es in kleine Stückchen, zerstampft Knorpel und Alles sehr fein und liest die harten Stücke heraus; dann stellt man die Flüssigkeit bei Seite, läßt sie kalt werden und entfernt alles Fett, und kocht sie auf 1½ Pint ein und legt das Fleisch wieder hinein, solange sie noch heiß ist, setzt Salz und Pfeffer, und wenn man will noch andere Gewürze hinzu, läßt unter beständigem Rühren ein paar Mal aufkochen und gießt dann in eine Form oder tiefe Schüssel zum Kaltwerden, man servirt entweder kalt in dünnen Scheiben zum Abendbrot oder warm zum Frühstück.

Gepreßtes Fleisch. Man pökelt ein Stück Brustfleisch 5 Tage lang in Salz und gepulvertem Salpeter, kocht es dann bis es weich ist, und preßt, bis es ganz kalt ist.

Rindszunge. Wenn gesalzen, sollte sie vor dem Kochen 24 Stunden in Wasser gelegt werden. Sie muß je nach der Größe 3 bis 4 Stunden lang kochen. Die Haut sollte immer entfernt werden, wenn sie aus dem Topfe genommen wird. Am besten legt man die Zunge nach Entfernung der Haut, mit der Spitze nach außen aufgerollt, in einen Topf und legt ein schweres Gewicht darauf. Wenn kalt, löst man mit einem Messer die Seiten und schlägt sie um. Man schneidet horizontal ringsum und läßt das Fett daran.

Salbei Fleisch. Man nimmt ein Stück Fleisch vom Hinterviertel, sägt es in vier Theile und steckt dieselben in einen Topf und kocht bis Fleisch

und Knorpel von den Knochen fallen, man hackt dann das Fleisch sehr fein, und legt es in eine Schüssel, fügt etwas Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Salbei hinzu, gießt die Flüssigkeit, in der das Fleisch gekocht, wurde darüber, und läßt erkalten. Man ißt es kalt in Scheiben geschnitten.

Rühreier mit Rindfleisch. Getrocknetes Rindfleisch wird in dünne Schnitzel geschnitten; dann erhitzt man in einer Pfanne Butter und Schweinefett, und wenn heiß, legt man das Fleisch hinein und erhitzt ein paar Minuten lang unter Umrühren, um Anbrennen zu vermeiden. Dann schlägt man einige Eier in eine Schüssel, setzt Salz und Pfeffer hinzu und rührt gut durcheinander und gießt sie über das Fleisch und kocht ein paar Minuten lang.

Yorkshire Pudding mit Rindsbraten. Man schlägt drei Eier und fügt neun Eßlöffel voll Mehl, einen kleinen Theelöffel voll Salz zu, verrührt mit Milch zur Consistenz von dickem Rahm. Diesen Teig gießt man in die Pfanne, in der man das Fleisch gebraten hat, und in welcher sich noch genügend heißes Fett befindet, und backt es rasch.

Beefsteak mit gedämpften Zwiebeln. In eine Pfanne legt man Schweinefett und das Steak, schneidet dann Zwiebeln und legt sie über das Fleisch, bis die Pfanne voll ist, dann streut man Salz und Pfeffer darauf, deckt fest zu und setzt auf's Feuer. Wenn der Saft der Zwiebeln weggekocht ist, und das Fleisch zu braten beginnt, nimmt man die Zwiebeln heraus, wendet das Fleisch auf die andere Seite herum, legt die Zwiebeln wieder darauf, und gebt Acht, daß sie nicht verbrennen.

Gehacktes Steak. Man entfernt von einem rohen Sirloin Steak alle Knochen, Knorpel und harte Theile und zerhackt das Fleisch sehr fein, salzt und pfeffert, und macht daraus einen etwa ½ Zoll dicken, großen Kuchen; dann macht man in einer Pfanne ein ziemliches Stück Butter heiß, legt das Steak hinein und bratet auf beiden Seiten braun. Dann macht man in der Pfanne etwas Sauce und gießt sie über das Fleisch. Die Enden von Tenderloin Steak können auf diese Weise gut verwendet werden. Das Fleisch kann nicht fein genug gehackt werden.

Gefülltes Steak. Man nimmt ein etwa zolldickes Steak und breitet darüber ein aus Brod, Kräutern u. s. w. gemachtes Füllsel, rollt es auf und näht es mittelst Nadel und groben Faden zusammen. Dann legt man es auf zwei Holzstäbchen in einen eisernen Topf, und gießt so viel Wasser in denselben, um das Fleisch zu bedecken. Dann läßt man es zwei Stunden lang langsam sieden und länger, wenn das Fleisch zähe ist, gießt die Sauce darüber. Man schneidet quer durch Fleisch und Füllsel.

Beefsteak mit Austern. Man bratet auf dem Rost ein Sirloin oder Tenderloin Steak und würzt, dann läßt man von einem Quart Austern die Flüssigkeit ablaufen, und bringt sie mit einer kleinen Tasse voll Butter in die Pfanne, oder aber weniger Butter und etwas süßem Rahm, salzt und pfeffert und dämpft sie und gießt sie dann über das Steak in eine Platte. Auf dem Rost gebratene Austern über ein Steak gegossen sind sehr gut.

Steak und Austern. Man nimmt ein Pfund vom besten Steak ohne Fett; in eine ovale Schüssel legt man 1½ Dutzend Austern, (von denen man die harten Theile und den Bart entfernt hat) und gießt die Austernflüssigkeit über sie, legt das Steak darauf und auf dieses zwei so dünn wie möglich geschnittene Zwiebeln. Dann stülpt man eine andere gleiche Schüssel umgekehrt darüber, belegt den Rand beider Schüsseln mit Teig, und setzt dies eine Stunde lang auf einen gelinden Ofen. Dann kehrt man die Schüsseln um, und nimmt nach fünf Minuten die ursprünglich oben befindliche Schüssel weg und servirt.

Auf dem Rost gebratenes Steak. Man wählt ein schönes, etwa ¾ Zoll dickes Steak, man macht das Eisen zunächst recht heiß, legt das Steak hinein und bratet über gutem Feuer und bedeckt. Wenn sich das Steak färbt, wendet man es um, darf jedoch keine Gabel hineinstechen, damit der Saft drinbleibt. Es sollte nur angebraten oder rosafarben, jedoch nicht roh sein. Wenn gar, legt man es auf eine heiße Platte, streut Salz und Pfeffer darauf, streicht kleine Stückchen Butter darüber und servirt sofort.

Nachgeahmter Entenbraten. Man wählt ein Pfund Steak; und bereitet Füllsel wie für Truthahn; breitet dasselbe auf dem Steak aus, rollt auf und bindet fest und bratet ½ bis ¾ Stunde.

Kalbsbraten. Man wählt den Lendentheil; bereitet Füllsel wie für Truthahn, füllt damit die Vertiefungen aus und macht es an dem Kalbfleisch fest; dann reibt man das Kalbfleisch mit Salz, Pfeffer und ein Bischen Butter und legt es mit etwas Wasser in die Pfanne. Während es bratet, begießt man häufig mit der Sauce; man läßt es gut braten, etwa 2 Stunden lang für einen Braten von 6—8 Pfund. Wenn gar, entfernt man den Faden und verdickt die Sauce mit Mehl.

Kalbsfillet im Topf gebraten. Man entfernt die Knochen und füllt die Höhlungen mit Füllsel, das man aus geriebenem Brod, ein klein wenig fein gehacktes, gesalzenes Schweinefleisch, Salbei, Pfeffer, Salz und gemahlene Gewürznelken bereitet. In den Topf legt man dann Schnitte gesalzenes Schweinefleisch, legt das Fillet darauf und befestigt es durch Holzstäbe, bedeckt es in derselben Weise, gießt darüber ein Pint gute Bouillon, deckt fest zu und läßt es 2 oder 3 Stunden lang langsam kochen, dann nimmt man den Deckel ab und läßt es braun braten und servirt.

Kalbs Cutlets. Man schlägt ein Ei ein wenig, rollt die Cutlets darin herum und bestreut sie mit zerdrückten Crackers. Dann mischt man Butter und Schweinefett, macht in der Pfanne heiß und legt die Cutlets hinein und bratet langsam. Wenn sie auf beiden Seiten schön braun sind, rührt man einen Eßlöffel voll Mehl für die Sauce hinein, setzt ein halbes Pint Milch hinzu und läßt es kochen, man würzt nach Geschmack und gießt die Sauce darüber oder servirt die Sauce extra.

Kalbs Cutlets. Man schneidet hübsche Stücke, salzt, taucht in Ei, dann in geriebenes Brod, dem man etwas Citronen und fein zerhackte Petersilien zugesetzt hat. Man hat dann in der Pfanne genug

heißes Fett, bratet auf einer Seite, dann wendet man um. In einem anderen Gefäß macht man eine gute, braune Sauce und servirt, indem man mit Citronen und Petersilien garnirt.

Kalbs Cutlets auf dem Rost gebraten. Man röstet auf mäßigen Feuer, begießt häufig mit Butter und wendet oft. Man servirt mit Tomato Sauce.

Kalbs Cutlets. Man schlägt und salzt, schneidet die Ränder ab und bringt sie in ordentliche Form; man schlägt dann ein Ei, legt das Cutlet hinein, und streut zerstoßene Cräckers darauf. Dann macht man Butter und Fett heiß, legt das Fleisch hinein und bratet langsam. Wenn schön braun, rührt man einen Löffel voll Mehl für die Sauce hinein, fügt ein halbes Pint Milch hinzu, und läßt kochen, dann streut man Salz und Pfeffer darauf.

Pate de Veau. Man nimmt etwa 3½ Pfund Kalbfleisch, fett und mager, ein etwa ½ Pfund schweres Stück gesalzenes Schweinefleisch, sechs kleine, sehr fein zerstoßene Cräckers, 2 Eier, ein Stück Butter von der Größe eines Eies, einen Eßlöffel voll Salz, einen voll Cayennepfeffer, einen voll schwarzen oder weißen Pfeffer und eine zerriebene Muskatnuß. Man zerhackt das Fleisch sehr fein und mischt die Gewürze darunter und legt es mit etwas Wasser in eine Bratpfanne; man macht es in einen Laib, pyramidenförmig oder rund, in einer Schüssel. Man backt zwei Stunden lang und gießt die Sauce beständig darüber. Man läßt es dann kalt werden und schneidet wie Schwartenmagen. Ein recht schmackhaftes und gutes Gericht für Lunch oder Abendbrod.

Kalbs Scallop. Man zerhackt Kalbsbraten oder gedämpftes Kalbfleisch sehr fein und legt eine Lage in eine gut mit Butter bestrichene Pudding-Schüssel, und streut Pfeffer und Salz darauf; dann legt man eine Lage fein gepulverte Cräckers darauf, feuchtet mit etwas Milch oder Bratensauce an, und fährt so fort, bis die Schüssel voll ist. Ueber das Ganze legt man eine dicke Lage Cräckerkrumen, welche man mit Milch und zwei geschlagenen Eiern und Salz zu einem Teig angerührt hat, und steckt Stückchen Butter überall umher hinein, deckt fest zu und backt eine halbe Stunde lang; dann entfernt man den Deckel und backt bis es schön braun wird. Man darf es nicht zu trocken werden lassen.

Kalbs Steaks. Man schlägt sie, bis sie zart sind, und röstet über gut glühenden Kohlen, bis sie auf beiden Seiten schön braun sind und würzt mit Salz, Pfeffer und Butter und servirt heiß. Man macht eine Sauce, indem man in etwas heißem Wasser kleine Stückchen Kalbfleisch dämpft und einige Austern oder Champignons zusetzt, salzt und über das Steak gießt.

Eingemachtes Kalbfleisch. Man zerbricht einen Schenkelknochen, und wascht ihn rein, und wirft ihn in einen Topf mit 2 Quarts Wasser, eine geschälte Zwiebel, einige Muskatblüten und ein Bischen Salz; man setzt auf ein rasches Feuer, und schäumt gut ab. Dann wascht man ¼ Pfund Reis, und wenn das Kalbfleisch eine Stunde lang gekocht hat, schäumt man gut ab und wirft den Reis hinein und läßt ¾ bis eine Stunde lang sieden. Wenn fertig, bringt man das Fleisch in eine tiefe

Schüssel und legt den Reis darum. Man schmilzt dann etwas Butter, rührt etwas gehackte Petersilien hinein und gießt über das Fleisch.

Marmor Kalbfleisch. Kalten Kalbsbraten versetzt man mit Gewürzen und zerstampft ihn im Mörser; dann entfernt man die Haut von einer gekochten Zunge, schneidet sie klein und zerstampft sie zu Brei, und fügt ein gleiches Gewicht Butter hinzu; dann legt man vom Kalbfleisch in einen Topf, und streut Klumpen der zerstoßenen Zunge darauf, dann wieder eine Lage Kalbfleisch und darüber eine Lage Zunge, preßt Alles fest ein und gießt geschmolzene Butter darüber. Dies läßt sich sehr schön schneiden, und sieht aus wie geäderter Marmor. Anstatt Kalbfleisch kann man auch das weiße Fleisch von Geflügel nehmen.

Kalbs Croquettes. Man hackt Kalbfleisch fein, mischt eine halbe Tasse Milch mit einem Theelöffel voll Mehl und einem Stück Butter von der Größe eines Eies, und kocht bis es dick wird, rührt es dann in's Fleisch und rollt dieses zu Klöschen, die man in mit etwas Milch angerührtes Ei taucht, in Brodkrumen herumrollt und in heißem Fett backt.

Kalbsschwartenmagen. Gleiche Theile in Stücke geschnittenes, gekochtes Kalbfleisch und eben solche Kalbszunge, werden in einem Mörser, jedes für sich zerstampft, unter Zusatz von etwas Butter; dann werden sie in einem steineren Topf gemischt und stark gepreßt, und dann geschmolzene Butter darüber gegossen. Man hält bedeckt an einem trockenen Platze. Wenn kalt, wird es zum Lunch oder Abendbrot in dünne Scheiben geschnitten.

Kalbs „Hash". Gieße eine Theetasse voll kochendes Wasser in eine Pfanne und rühre einen ebenen Theelöffel voll Mehl, mit einem Eßlöffel voll kaltem Wasser angefeuchtet, hinein, und lasse fünf Minuten lang kochen. Setze einen halben Theelöffel schwarzen Pfeffer, ebenso Salz und zwei Eßlöffel Butter hinzu und halte es heiß, ohne jedoch zu kochen. Man hackt das Fleisch klein und mischt halb soviel Brodkrumen hinzu, bringt es in eine Pfanne und gießt die Sauce darüber, und läßt zehn Minuten lang sieden. Man servirt dies auf mit Butter bestrichenem geröstetem Brod.

Kalbsleber gekocht. Man schneidet die Leber in kleine Schnitte, etwa drei Zoll groß, dann bringt man in eine Pfanne zwei fein geschnittene Zwiebel, einen Eßlöffel voll Salbei, einen Eßlöffel voll Saturei, etwas Salz und Pfeffer, thut die Leber hinein, bedeckt mit Wasser und läßt zwei Stunden lang dämpfen; ehe man servirt, streut man etwas Mehl darauf, und fügt einen Eßlöffel Butter hinzu.

Kalbskopf nach Schildkrötenart. Man läßt den Kalbskopf 1½ Stunden mit Salz in Wasser kochen. Das Gehirn bindet man in einen Sack und läßt eine halbe Stunde lang kochen. Wenn Alles fertig ist, nimmt man die Knochen heraus, und schneidet in Stücke. Der Flüssigkeit setzt man etwas süßen Majoran, eine geriebene Muskatnuß, Gewürznelken, Piment und Pfeffer, je nach Geschmack, hinzu, dann ½ Pint Catsup, und ½ Pfund Butter; dann legt man das Fleisch hinein und kocht ein paar Minuten.

Terapin Nachahmung. Eine halbe Kalbsleber wird gesalzen, braun gebraten und zerhackt, jedoch sehr fein, dann wird sie dick mit Mehl bestreut, und einen Theelöffel voll gemischten Senf, etwas Cayennepfeffer, zwei harte, fein zerhackte Eier, Butter von der Größe eines Eies, und eine Theetasse voll Wasser zugesetzt und läßt 1 oder 2 Minuten lang kochen. Kaltes Kalbfleisch ist ebenso gut hierzu als Leber.

Gebratene Kalbsleber mit Schweinefleisch. Man schneidet eine schöne Kalbsleber, nachdem sie gewaschen, in dünne Schnitte, hackt sie über hellem Feuer mit dünnen Schnitten von Schweinefleisch von der Schulter, setzt Butter hinzu, salzt und pfeffert.

Kalbsbröschen mit Champignons. Man läßt die Bröschen aufkochen und nimmt 8 mittelgroße auf eine Kanne Champignons, schneidet die Bröschen dann in ½ Zoll große Stücke und läßt sie dämpfen bis sie weich sind, dann zerschneidet man die Champignons und dämpft sie in der Flüssigkeit eine Stunde lang. Dann fügt man den Bröschen eine Kaffeetasse voll Rahm, Pfeffer und Salz und einen Eßlöffel Butter hinzu. Bröschen gekocht mit grünen Erbsen servirt, schmecken recht gut.

Kalbsbröschen mit Tomatoes. Man kocht die Bröschen auf, bringt sie in eine Pfanne, und würzt mit Cayennepfeffer und setzt über ein langsames Feuer, dann setzt man einen großen Eßlöffel voll Mehl, das in etwas Butter gebräunt ist, und ein Blatt Mus ablüte hinzu, rührt Butter und Sauce gut durcheinander und läßt alles ½ Stunde lang dämpfen, dann stellt man die Pfanne in den Ofen, und wenn die Bröschen schön braun sind, legt man sie auf eine Platte, gießt die Sauce in ½ Pint gedämpfte Tomatoes, die mit einem Theelöffel voll Mehl, etwas Butter und Salz verdickt sind. Dies seiht man durch ein Drahtsieb in die Pfanne, läßt aufkochen und rührt bis es fertig ist, und gießt über die Bröschen und servirt recht heiß.

Gebratene Kuttelfleck. Man schabt dieselben gut und schneidet sie in handgroße Stücke und kocht sie in Salzwasser (einen Eßlöffel voll Salz auf ein Quart Wasser) bis sie weich sind. Am nächsten Tag schneidet man sie in kleinere Stücke, salzt und pfeffert sie und bestreut sie mit Mehl und bratet sie auf beiden Seiten braun in einer Pfanne mit Fett. Wenn sie fertig sind, nimmt man sie heraus, gießt alles Fett ab, fügt ein gutes Gill kochendes Wasser hinzu, verdickt mit Mehl, das man mit einem Eßlöffel voll Essig gut verrührt hat; dann würzt man nach Geschmack und gießt heiß über die Kuttelflecke. Dies ist gut für Frühstück.

Gewürzte Kuttelflecke. Man schneidet frische Kuttelflecke in vier bis fünf Zoll große viereckige Stücke. In einen irdenen Topf legt man dann eine Lage derselben und streut darüber einige Gewürznelken, Piment, und ganzen Pfeffer; darauf wieder eine Lage Kuttelfleck, darüber wieder Gewürze und sofort, bis der Topf voll ist; dann deckt man ihn zu und stellt ihn ein paar Tage lang in's Kalte bis es nach Gewürzen schmeckt. Man servirt kalt.

Baltimorer Fleischpastete. Man schält zwei Pfund Kartoffeln, bedeckt sie mit heißem Wasser und läßt sie gar kochen; dann zerstampft man

sie und setzt etwas Rahm und Salz hinzu und legt sie als Pastetenteig in einen Teller, dann legt man dicke Schichten von dünnen Schnitten nicht ganz gar gekochten Fleisches, Hammel- Rind-, oder Kalbfleisch darüber, gießt darüber irgend eine Sauce und ein Weinglas voll Catsup, bedeckt dick mit zerstampften Kartoffeln und backt 40 Minuten lang in einem mäßig heißen Ofen.

Croquettes. Man nimmt kaltes Schweinefleisch, Huhn oder Brösschen, von jedem ein wenig oder für sich, schneidet sehr fein etwas fetten und mageren Schinken, die Hälfte der ganzen Menge Brodkrumen, zwei Eier und ein etwa eigroßes Stück Butter, Pfeffer, Salz und Senf; man knetet wie Wurstfleisch, und fügt etwas Rahm hinzu; man macht daraus Klöschen, taucht in Ei und rollt sie in Cräckerkrumen und backt sie hellbraun in Fett, und trocknet sie im Ofen. Celerie oder Champignons macht sie besser.

Fleisch Rissoles. Man hackt kaltes Fleisch sehr fein, wobei jedes Theilchen Fett, Haut und Aeußeres sorgfältig entfernt wird, das man dann unter Zusatz von einem kleinen Stück Butter, Pfeffer und Salz und feingepulverten Kräutern in einem Mörser stampft, mit Fleischbrühe befeuchtet, worauf man es in eine Pfanne bringt und auf's Feuer setzt, bis es gar ist; dann rührt man einen mit etwas Citronensaft zerschlagenen Eidotter hinein und läßt kühlen; dann macht man einen Teig von 6 Unzen Mehl, 2 Unzen Butter, Salz, zwei Eidotter und etwas Wasser, rollt denselben aus und zerschneidet ihn in kleine viereckige Stücke, legt das Fleisch in die Mitte und macht den Rand mit Teig dicht, drückt dasselbe gut hinab. Man backt in heißem Ofen und servirt mit Petersilien.

Ragout von kaltem Kalbfleisch. Man schneidet das Kalbfleisch in Schnitte, und legt in eine Bratpfanne ein großes Stück Butter, und sobald sie heiß ist, streut man genügend Mehl auf das Fleisch und läßt es in der Pfanne braun braten. Dann entfernt man es und gießt kalte Sauce in genügender Menge in die Pfanne, pfeffert und salzt und setzt ein Weinglas voll Tomato Catsup hinzu. Dann legt man einige Schnitte kalten Schinken in die Sauce, fügt das Fleisch hinzu und servirt heiß.

Lamm Carbonaden. Man reibt viel trockenes Brod und mischt etwas Salz und Pfeffer darunter; dann schlägt man einige Eier und macht in einer Pfanne Fett heiß. Dann nimmt man eine Carbonade nach der andern, taucht sie zuerst in die Eier, dann in die Brodkrumen, und wiederholt dies, da es bessere Carbonaden gibt, man legt sie einzeln in das heiße Fett, läßt sie braun backen, und wendet sie um. Wird mit Johannisbeer Gelee oder Trauben Catsup gegessen.

Cutlets a la Duchesse. Man schneidet etwa 2 Pfund Lammfleisch vom Hals in Cutlets, richtet sie zu, schabt den Knochen oben rein, bratet sie in Butter und stellt weg zum Kaltwerden. In eine Pfanne legt man dann ein Stück Butter, drei Champignons und einen Zweig Petersilien fein zerhackt. Man läßt dies unter beständigem Rühren sehr heiß werden und gießt dann eine Tasse weiße Sauce, die gut geschlagenen Dotter von 3—4 Eiern darüber, und rührt beständig, bis es so dick wie Rahm ist, läßt es aber nicht kochen. Man taucht dann jede Cutlet hinein, und bedeckt sie dick

mit Sauce und läßt sie wieder kalt werden. Dann werden sie in Ei und Brod getaucht und leicht gebacken.

Lammsteaks. Man legt jedes Stück in gut geschlagene Eier und Brodkrumen oder Maisschrot, und backt in Butter oder frischem Fett. Kartoffelbrei oder gekochter Reis sind eine nothwendige Zuthat. Es ist gut, die Sauce mit Mehl und Butter zu verdicken und etwas Citronensaft zuzusetzen und sie heiß über die Steaks zu gießen, und den Reis löffelvollweise als Garnitur darum zu geben.

Gewürztes Lammfleisch (kalt.) Man kocht einen Lammschlegel und setzt dem Wasser eine Handvoll Gewürznelken und 2 oder 3 Stangen zerbrochenen Zimmt hinzu, und kocht vier Stunden lang.

Gedämpfte Lammrippchen. Man schneidet Lamm- oder Hammelfleisch in Carbonaden, bedeckt sie mit Wasser und dämpft sie bis sie gar sind, wobei man gut bedeckt hält, außer wenn man abschäumt; dann fügt man Salz und Pfeffer hinzu, verdickt die Sauce mit etwas Mehl, rührt ein Stück Butter von Nußgröße hinzu, und gießt das Ganze über Toast.

Hammels Carbonaden. Man richtet sie schön zu, taucht in geschlagene Eier und dann in zerstoßene Cräckers, und bringt sie mit 2 Löffel voll Butter und etwas Wasser in eine Pfanne, übergießt sie öfters mit ihrer Sauce und backt sie gut braun.

Hammels Carbonaden. Man befreit sie von Fett und Haut, taucht jede in geschlagene Eier und dann in zerstoßene Cräckers, und bratet sie in heißem Fett oder Bratenfett. Noch besser backt man sie sehr langsam im Ofen.

Hammels Haricot. Man bratet Lenden Carbonaden braun, bestreut mit Mehl und steckt sie in kochendes Wasser oder schwache Fleischbrühe; dann schneidet man gelbe Rüben in kleine Stücke und läßt zwei Stunden lang sieden, pfeffert und salzt. Steak in derselben Weise zubereitet, ist sehr gut.

Capt. Chiraz Ragout. Man bräunt in einem Topf 4 Eßlöffel voll Mehl, fügt ein nußgroßes Stück Butter und so viel Wasser hinzu, daß es Rahmdicke erlangt und rührt gut. Dann zerschneidet man das Fleisch — 2 Pfund Lamm- oder Hammelfleisch — nicht fein, sondern etwa zollgroße Stücke, fügt einen halben Theelöffel voll schwarzen Pfeffer, eine Prise Cayennepfeffer und Salz, zuletzt 1½ Pint Wasser zu, und rührt gut um. Dann schält man 1½ Dutzend große Tomatoes und schneidet sie fein, vier gelbe Rüben, die man der Länge nach zerschneidet, drei Zwiebeln und zwölf Kartoffeln, und kocht langsam 3 Stunden lang.

Irisch Stew. Man läßt Hammelfleisch wohlbedeckt mit Wasser zum Sieden kommen, dann gießt man das Wasser ab und fügt anderes hinzu. Dann setzt man ein eigroßes Stück Butter, 2 Eßlöffel voll Mehl, eine Theetasse voll Milch, Salz, Kartoffeln und zwei kleine Zwiebeln hinzu und kocht, bis die Kartoffeln gar sind.

Ragout. Man schneidet Hammelfleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch oder Hasen in Stücken. Dann macht man einen Eßlöffel voll Braten oder Schweinefett in einer Pfanne heiß und bratet darin das Fleisch fast gar. Dann nimmt man das Fleisch heraus, setzt einen Theelöffel voll Mehl und etwas lauwarmes Wasser hinzu, mischt gut und gießt ein Quart kochendes Wasser hinein, Salz und Cayennepfeffer, und legt das Fleisch hinein, 3—4 Zwiebeln, 6—7 Kartoffeln, die man vorher etwas gekocht hat, deckt fest zu und läßt dämpfen, bis die Kartoffeln gar sind. Dann nimmt man Fleisch und die andern Zuthaten heraus, hebt alles Fett von der Sauce ab, würzt mehr, wenn nöthig, gießt über das Regout und servirt.

Gebackenen Schinken. Man kocht einen Schinken von 16 Pfund 3 Stunden lang, entfernt die Schwarte und reibt ein halbes Pfund braunen Zucker ein, bedeckt mit Brodkrumen und backt.

Gebratene Schweinesteaks. Man richtet sie zu, würzt und rollt sie in geschmolzener Butter und Brodkrumen, und backt sie auf dem Rost über mäßigem Feuer bis sie gar sind. Dann macht man eine Sauce aus 5 Eßlöffel Essig und eine halbe Theetasse voll Bouillon, läßt kochen und verdickt mit etwas Mehl, seiht, pfeffert und setzt einige feinzerhackte Gurken hinzu.

Schweinebraten. Zum Braten wählt man Schinken, Lenden, Fillet oder Schulter. Man macht Füllsel wie für Truthahn, oder ein solches, das mit Zwiebel und Salbei gewürzt ist. Wird die Haut daran gelassen, dann sollte sie in kleine Vierecke geschnitten werden; wenn nicht, besprengt man das Fleisch mit gepulvertem Salbei. Man begießt öfters mit der Sauce, und bratet 20 Minuten für je ein Pfund Fleisch.

Schinken und Eier. Man schneidet den Schinken in dünne Schnitte, und bratet auf dem Rost und streicht darüber etwas Butter. Dann kocht man einige Eier in Salzwasser wachsweich und legt sie auf die Schinken.

Gekochten Schinken. Man weicht 24 Stunden lang ein, steckt in einen Topf mit kaltem Wasser, und kocht leicht 5—6 Stunden lang; dann nimmt man den Topf vom Feuer und läßt den Schinken im Wasser kalt werden. Dann nimmt man die Schwarte ab, bestreut mit Brod oder Cräckerkrumen, und backt im Ofen braun. Man schneidet in sehr dünne Schnitte für den Tisch.

Schinkenklöße. Man mischt eine halbe Tasse Brodkrumen mit zwei gut geschlagenen Eiern. Dann vermischt man damit fein zerhackten, kalten, gekochten Schinken, macht Klößchen und backt sie.

Schinken Toast. Man kocht ¼ Pfund mageren Schinken, zerhackt fein, vermischt mit 3 gut zerschlagenen Eidottern, eine Unze Butter, 2 Eßlöffel voll Rahm und etwas Cayennepfeffer, man rührt über Feuer, bis es dick wird und servirt auf heißem Toast.

Zerhackte Schweinefüße. Man sengt und schabt die Füße, wascht sie und legt sie in Salzwasser, und läßt über Nacht oder doch einige Stunden lang darin, dann schabt man sie nochmals bis sie sauber sind, dann kocht man sie bis das Fleisch von den Knochen fällt, ersteres wird dann zerhackt, gesalzen und gepfeffert und in einen Topf verpackt; bei kühlem Wetter hält es sich eine Zeit lang. Man kann es in Scheiben schneiden und kalt essen, oder in einer Pfanne braun braten.

Schweinskopf. Man putzt den Kopf sauber und kocht ihn bis er gar ist. Dann zerhackt man ihn fein, setzt Salz, Pfeffer, Salbei und Gewürznelken zu, solange er heiß ist. Man bringt das Fleisch in eine tiefe Schüssel und bedeckt mit einem Teller, der kleiner ist als die Schüssel, daß er auf dem Fleisch liegt. Auf den Teller legt man ein schweres Gewicht und läßt 24 Stunden lang stehen. Dies ist Schweinskopf-Schwartenmagen.

Schweinefleisch und Bohnen. Man nimmt zwei Pfund Schweinefleisch von der Seite, nicht zu fett und nicht zu mager auf zwei Quarts „Marrowfat" Bohnen; die Bohnen legt man über Nacht, ehe man sie kocht, in milchwarmes Wasser. Nach dem Frühstück brühe und schabe man die Schwarte und siede sie eine Stunde lang, ehe man die Bohnen zusetzt; wenn die Bohnen aufkochen, gießt man das Wasser ab und setzt eine Gallone frisches Wasser hinzu und kocht bis Alles gar ist, wobei man das Wasser ersetzt, wenn es nothwendig wird; man muß sehr Acht geben, daß sie nicht anbrennen. Wenn sie fast so dick sind wie Kartoffelbrei, bringt man sie in einen Topf, schneidet das Fleisch ein und legt es in die Mitte, und backt eine Stunde lang im Ofen. Wenn man will, kann man auch anstatt Schweinefleisch gepökeltes Rindfleisch nehmen.

Bostoner gebackene Bohnen. Man weicht ein Quart Bohnen über Nacht ein; Morgens gießt man das Wasser ab und bedeckt die Bohnen mit frischem Wasser und setzt einen Eßlöffel Melasse zu. In die Mitte legt man ein Stück gesalzenes Schweinefleisch, bedeckt es fast mit Bohnen und backt langsam 6—8 Stunden, und setzt frisches Wasser hinzu, so oft es nöthig, bis sie fast gar sind, worauf sie fast trocken gebacken werden können oder nach Geschmack.

Gebratene Aepfel und Schweine Carbonaden. Man streue auf die Carbonaden Salz, Pfeffer, etwas pulverisirten Salbei und Majoran, taucht sie in geschlagenes Ei und dann in Brodkrumen, und bratet 20 Minuten lang oder bis sie gar sind, und legt sie dann auf eine heiße Platte. Dann gießt man die Sauce in eine andere Pfanne, um die Sauce zu bereiten, mit der man sie servirt. Dann schneidet man Aepfel in Scheiben etwa ⅔ Zoll dick, so daß das Gehäuse in der Mitte ist, und bratet sie; wenn sie auf einer Seite braun und theilweise gekocht sind, wende man sie mit einen Schäufelchen sorgfältig auf die andere Seite um, und läßt sie fertig braten; man legt sie entweder um die Carbonaden oder servirt separat.

Gebackene Rippenstückchen. Man zerbricht die Knochen und backt auf dem Rost über einem klaren Feuer, und gibt Acht, daß dasselbe nicht zu heiß ist, damit sie nicht verbrennen.

Lammbraten. Man füllt einen Lammschlegel mit fein geriebenem Brod, Pfeffer, Salz, Butter und Salbei und näht die Lappen fest, um sie am Platze zu halten; dann reibt man das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Butter und etwas Füllsel ein und bratet 2 Stunden lang. Man servirt mit Minz-Sauce.

Hammelfleisch auf Wildpretart. Man entfernt von einem fetten Lenden die Nieren, und läßt ihn, wenn das Wetter es erlaubt, eine Woche lang an der Luft hängen. Zwei Tage ehe man ihn gebraucht, reibt man gemahlenen Piment, Gewürznelken und Pfeffer gut gemischt zwei Mal täglich, immer einen Eßlöffel voll in das Fleisch ein. Hierauf wascht man das Fleisch und bratet es als Schlegel. Um das Fett zu erhalten und darin zu lassen, macht man einen Teig aus Mehl und Wasser und legt dick über das Fleisch. Darüber legt man eine doppelte Lage grobes Papier, gut mit Butter bestrichen. Ungefähr eine Viertelstunde ehe das Fleisch gar ist, entfernt man Papier und Teig, stellt das Fleisch wieder in den Ofen, gießt die Sauce darüber und bestreut mit Mehl. Dies schmeckt wie Wildpret.

Gekochte Hammelskeule. Man legt sie mit etwas Salz in kochendes Wasser, kocht 2½ Stunden, macht eine Sauce aus geschmolzener Butter von Eigröße, rührt einen Eßlöffel voll Mehl hinein, dann ein Pint kochendes Wasser und einen Eßlöffel voll Kapern. Man bringt dies in die Sauceschüssel und garnirt mit gekochtem Blumenkohl und Petersilien.

Hammelsbrust und grüne Erbsen. Man schneidet eine nicht zu fette Hammelsbrust in kleine, viereckige Stücke, bestreut sie mit Mehl und bratet sie in Butter braun; dann fügt man Pfeffer und Salz hinzu, bedeckt mit Wasser und setzt über ein langsames Feuer, und dämpft bis das Fleisch ganz zart ist. Dann nimmt man das Fleisch heraus, schöpft alles Fett ab, und ehe man servirt, fügt man ein Quart grüne Erbsen, die vorher in der Sauce gekocht wurden, hinzu.

Bröschen. Man legt zwei große, halb gar gekochte Bröschen in eine Pfanne mit 1½ Gills Wasser, Salz, schwarzen und Cayenne Pfeffer, und setzt über ein langsames Feuer. Dann mischt man einen großen Eßlöffel gebräuntes Mehl mit einem Stück Butter und mischt Butter und Sauce gut durcheinander. Wenn dies ½ Stunde lang gedämpft ist, setzt man die Pfanne auf einen heißen Ofen, und wenn es schön braun ist, thut man alles in eine Schüssel, gießt die Sauce in ½ Pint gedämpfte Tomatoes, verdickt mit einem Dessertlöffel voll Mehl, fügt Butter, Pfeffer und Salz hinzu, seiht in eine Pfanne und läßt es kochen, und rührt bis die Sauce fertig ist, worauf man sie über das Bröschen gießt und heiß servirt.

Gebratenes Bröschen. Man weicht ein Bröschen in Salzwasser ein, kocht es halb gar und reibt es dann mit Butter und röstet es auf dem Rost. Man wendet oft um und taucht es in geschmolzene Butter, um zu verhüten, daß es hart und trocken wird.

Gebackenes Bröschen. Man wascht es in Salzwasser, kocht halb gar, und schneidet es in austerngroße Stücke, salzt und rollt es in zerdrückten Cräckers und backt hellbraun in Fett oder Butter.

Gedämpfte Bröschen. Man wascht, entfernt alle Haut, und weicht eine Stunde lang in Salzwasser ein und kocht halb gar, dann nimmt man es vom Feuer, schneidet es in kleine Stücke, dämpft es in etwas Wasser bis es zart ist, fügt ein Stück Butter, einen Theelöffel voll Salz, einen Theelöffel voll Mehl hinzu, und läßt einmal aufkochen. Man servirt sehr heiß auf Toast, oder mit Tomato Sauce.

Reiselunch. Fein zerhackte Sardinen, etwas Schinken, zerhackte eingemachte Gurken mit Senf, Pfeffer, Catsup, Salz und Essig vermischt; streicht man auf mit Butter bestrichenes Brod. Sieht wie Geleekuchen aus und wird quer in Schnitte geschnitten.

Geflügel.

Auswahl des Geflügels. Junges, festes, gutgenährtes, doch nicht zu fettes Geflügel ist das beste. Die Haut sollte fein gekörnt, klar und weiß sein, die Brust voll, breit und fleischig; die Beine glatt. Die Vögel sollen im Verhältniß zu ihrer Größe schwer sein. Die Brust von Enten und Gänsen muß ebenfalls fest, und ihre Füße biegsam und gelb sein. Zum Kochen nimmt man nur Geflügel mit weißen Beinen, weil sie zubereitet viel besser aussehen, während schwarz einige gebraten besser riechen und schmecken. Man muß sehr Acht geben, daß Geflügel vor dem Kochen nicht fleckig wird. Es sollte 8 bis 10 Stunden vor dem Kochen getödtet und ausgenommen werden. Tauben werden besser an dem Tage ihrer Tödtung zubereitet, da sie durch das Hängen den Parfüm verlieren. Geflügel muß gut gekocht werden, da halb gar gekochtes Geflügel abscheulich schmeckt.

Einfaches Füllsel. Man reibt trockenes Brod, von dem man die Kruste entfernt hat, sehr fein und gießt so viel geschmolzene Butter darüber, daß es in der Hand sich krümelt, dann fügt man Salz und Pfeffer dazu.

Kartoffelfüllsel. Zwei Drittel Brod und ein Drittel geriebene Kartoffeln, ein großes Stück Butter, Pfeffer, Salz, ein Ei und etwas gemahlenen Salbei, und mischt gut durcheinander.

Apfelfüllsel. Ein halbes Pfund gute, gebackene oder gebratene Aepfel, von denen man nur das Fleisch nimmt, 2 Unzen Brodkrumen, etwas pulverisirten Salbei und fein zerhackte Zwiebeln; man würzt mit Cayennepfeffer. Für gebratene Gänse, Enten u. s. w.

Kastanienfüllsel. Man brüht die Kastanien und schält sie, und entfernt auch die innere Haut, und kocht sie bis sie weich sind, dann zerstampft man sie und vermischt mit süßem Rahm, Brodkrumen, Pfeffer und Salz. Für Truthühner.

Gebratene Truthühner. Ein junger Truthahn von 8—9 Pfund ist der beste. Man wäscht und reinigt ihn sorgfältig, und trocknet

ihn gut ab, da Feuchtigkeit das Füllsel verderben würde. Man reibt dann einen kleinen Laib Brod, reibt ein eigroßes Stück Butter hinein, einen kleinen Theelöffel voll Salz und Pfeffer und etwas Salbei, wenn man will. Wenn gut zerrieben, füllt man damit den Turkey und näht zu, damit das Füllsel nicht herausdringt. Man legt stets das Gekröse des Geflügels unter dasselbe, damit es nicht eintrocknet. Dann reibt man das Aeußere mit Salz und Pfeffer, legt in die Pfanne, und gießt eine Theetasse voll Wasser darauf, begießt häufig mit der Sauce und wendet oft um, bis es überall schön braun ist und bratet ungefähr drei Stunden lang; dann nimmt man die inneren Theile aus der Pfanne, zerhackt sie fein mit etwas übrig gelassenem Füllsel. Dann nimmt man den Truthahn heraus und rührt in die Sauce einen großen Eßlöffel voll Mehl, bis dasselbe braun ist, dann bringt man die zerhackten Eingeweide in eine Sauceschüssel und leert die Sauce darüber.

Gekochter Truthahn. Man weicht ihn in Salzwasser ein, damit er weiß wird. Dann macht man ein Füllsel aus Brodkrumen und halb so viel Fett, etwas Petersilien und eine kleine Citronenschale, fein zerhackt. Man brüht die Petersilien, um sie grün zu machen, und füllt mit all diesem die Brust auf. Dann bindet man ihn lose in ein Tuch und kocht; ein junger Truthahn muß zwei Stunden lang kochen, ein alter braucht natürlich mehr Zeit. Man garnirt mit Petersilien und Citronenscheiben.

Gekochter Truthahn. Man füllt den Truthahn wie für Braten. Ein sehr gutes Füllsel stellt man aus einem halben Pint Austern, vermischt mit Brodkrumen, Butter, Pfeffer, Salz, Thymian und etwas Milch oder Wasser her. Man näht den Truthahn in ein dünnes Tuch, dessen Innenseite man mit Mehl bestreut, legt in kaltes Wasser, in welchem man einen Theelöffel Salz auflöst und kocht. Ein großer Truthahn muß drei Stunden lang sieden. Man schäumt während dessen gut ab. Man servirt mit Austernsauce, die man dadurch herstellt, daß man auf eine Tasse Brühe, in welcher der Truthahn gekocht wird, dieselbe Quantität Milch und 8 feinzerhackte Austern, zerhackte Petersilien zusetzt, und einen Löffel voll Reis oder mit kalter Milch befeuchtetes Weizenmehl und einen Löffel voll Butter hineinrührt; man läßt einmal aufkochen und gießt in die Schüssel.

Truthahn mit Austern. Für einen 10 pfündigen Truthahn nimmt man zwei Pints Brodkrumen, ½ Theetasse voll Butter, in kleine Stückchen geschnitten, doch nicht geschmolzen; eine Theetasse voll pulverisirten Thymian und Saturei, Pfeffer und Salz, wohl gemischt. Man reibt den Truthahn innen und außen mit Salz und Pfeffer, dann füllt man ihn, zuerst einen Löffel voll Füllsel, dann einige gut abgetropfte Austern, von denen man eine halbe Kanne zu einem Truthahn nimmt. Man seiht die Austernbrühe und begießt damit den Truthahn. Das Eingeweide kocht man in der Pfanne, und zerhackt es klein für die Sauce. Ein Truthahn von dieser Größe muß drei Stunden lang in mäßigem Ofen braten.

Truthahn Scallop. Man nimmt das Fleisch eines Truthahns von den Knochen, salzt und zerhackt es fein. Dann legt man auf dem

Boden eines mit Butter bestrichenen Topfes eine Lage Brodkrumen, befeuchtet mit etwas Milch, dann eine Lage Truthahnfleisch mit Füllsel und darüber kleine Stückchen Butter, Pfeffer und Salz; dann wieder eine Lage Brodkrumen und so fort bis der Topf fast gefüllt ist. Dann setzt man etwas Wasser zu der vom Truthahn herrührenden Brühe und gießt es darüber, dann nimmt man 2 Eier, 2 Eßlöffel voll Milch, einen Eßlöffel voll geschmolzene Butter, etwas Salz, Cräckerkrumen, bis es dick genug ist, um es mit einem Messer darüber zu streichen, legt Stückchen Butter darüber und bedeckt mit einer Platte und backt ¾ Stunde. Zehn Minuten vor dem Serviren entfernt man die Platte und läßt braun braten.

Hühner Curry. Man bratet in dem Topfe, in welchem man das Curry macht, drei große Stücke eingemachtes Schweinefleisch und drei zerschnittene Zwiebeln, bis letztere braun sind; dann zerschneidet man das Huhn in kleine Stücke und fügt drei in dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln dazu, setzt sie dem Schweinefleisch zu, bedeckt mit Wasser und kocht, bis das Huhn gar ist, und die Kartoffeln das Wasser verdicken, und salzt. In einem Topfe mischt man zwei Eßlöffel voll Curry-Pulver mit Wasser und schneidet 2 bis 3 Kartoffeln in dünnen Scheiben hinein, und vermischt mit dem Huhn, und kocht bis die Kartoffeln gar, aber nicht zerfallen sind. Man servirt mit Reis. Obiges ist für ein extra großes Huhn oder zwei kleine. Grüne Erbsen und Mais schmecken gut dazu.

Gedämpftes Huhn und Austern. Man würzt und kocht das Huhn in einem Quart Wasser, bis es fast gar ist, dann nimmt man es heraus, legt es in eine warme Schüssel und hält es warm. In die Brühe legt man dann ein Stück Butter von Eigröße und macht mit etwas Mehl und Wasser eine dicke Sauce, die man pfeffert und salzt und einmal aufkochen läßt. Vorher hat man ein Quart Austern gut geputzt, die man jetzt ohne die Brühe hineinthut; man rührt um, und wenn sie gekocht sind, gießt man Alles über das Huhn.

Hühner-Pastete. Man kocht ein Huhn gar, würzt mit ¼ Pfund Butter, Salz und Pfeffer, und belegt die Pasteten Teller mit einem reichlichen Teig, legt das gedämpfte Huhn hinein und bedeckt lose mit einem Deckel aus Teig, und schneidet vorher ein Loch in die Mitte desselben. Dann hat man eine Kanne Austern bereit; man erhitzt die Flüssigkeit, verdickt sie mit etwas Mehl und Wasser, fügt Salz, Pfeffer und ein eigroßes Stück Butter hinzu. Wenn es zum Kochen kommt, gießt man sie über die Austern und etwa zwanzig Minuten, ehe die Pastete fertig ist, hebt man den Deckel auf und gießt Austern und Brühe über das Huhn.

Gebratenes Huhn. Man zerlegt junge, zarte Hühner; die alten Hühner werden in einer Pfanne mit etwas Wasser so lange gedämpft, bis sie zart sind. Dann fügt man Salz und Pfeffer hinzu, taucht in Mehl und bratet in heißem Fett und Butter, bis sie schön braun sind. Dann legt man sie in eine heiße Schüssel, gießt die Flüssigkeit, in welcher das Huhn gedämpft wurde mit der braunen Sauce in die Bratpfanne und rührt etwas Mehl hinein. Wenn sie kocht, rührt man eine Tasse reichen, süßen Rahm hinein und gießt über das Huhn.

Gepreßtes Huhn (oder Kalbfleisch.) Man kocht drei Hühner bis das Fleisch vom Knochen abfällt; die Knochen u. s. w. werden dann entfernt und das Fleisch nicht sehr fein zerhackt; dann fügt man ein eigroßes Stück Butter, Salz und Pfeffer hinzu. In einem Pint Fleischbrühe wird ½ Schachtel Gelatine aufgelöst, worauf man die zerhackten Hühner hineinlegt und kocht bis die Fleischbrühe gleichmäßig absorbirt ist. Dann preßt man unter einem Gewicht in eine Pfanne, bis es kalt ist.

Hühner- oder Kalbs-Gelee. Man kocht ein Huhn in so wenig Wasser als möglich, bis das Fleisch von den Knochen fällt, zerhackt es fein, pfeffert und salzt. Dann legt man in eine Form eine Lage zerhacktes Fleisch, dann eine Lage harte, in Scheiben geschnittene Eier; eine Lage Fleisch und Eier abwechselnd bis die Form fast gefüllt ist. Dann kocht man die im Topf gebliebene Flüssigkeit auf die Hälfte ein, und solange sie noch warm ist, setzt man ¼ Unze Gelatine hinzu, und wenn aufgelöst, gießt man sie über das Fleisch, setzt dann an einen kühlen Platz und läßt über Nacht kalt werden und gestehen.

Hühner Topf Pastete. Man zerlegt ein großes Huhn, bedeckt es mit Wasser und läßt es leicht kochen, bis es gar ist. Man gibt Salz und Pfeffer zu und verdickt die Sauce mit 2 Eßlöffel mit einem eigroßen Stück Butter glatt gemischtem Mehl; dann macht man einen hübschen, leichten Brodteig und schneidet mit einem Biscuitmesser, etwa zolldicke Stücke ab; diese legt man in die kochende Sauce, aus der man das Huhn vorher entfernt, das auf eine heiße Platte gelegt wird, bedeckt und läßt ½—¾ Stunden lang kochen. Um zu finden, ob sie gar sind, sticht man in eines derselben mit der Gabel, und wenn sie rein wieder herauskommt, sind sie fertig. Man legt sie dann zu dem Huhn auf die Platte, gießt die Sauce darüber und servirt.

Huhn auf dem Rost gebraten. Nur junge, zarte Hühner können so zubereitet werden. Wenn sie gereinigt und gewaschen sind, schlitzt man den Rücken hinab auf, reibt trocken, salzt und pfeffert und legt sie, die Innenseite nach unten in den Rost über hellglühende Kohlen. Man bratet bis sie schön braun und durchaus gut gekocht sind, wobei man oft wendet und Acht gibt, daß sie nicht verbrennen. Man backt mit dem Huhn in dünne Schnitte geschnittenes, gesalzenes Schweinefleisch. Werden sie vom Rost genommen, dann arbeitet man genügend Butter hinein, garnirt mit dem Schweinefleisch, Citronenscheiben und Petersilien und servirt.

Hühner Croquettes. Ein gekochtes, kaltes Huhn wird fein zerhackt, dann kocht man ein Pint süße Milch, und rührt noch kochend 2 große Eßlöffel voll Mehl hinein, die man mit kalter Milch angemacht hat; wenn dies gut gekocht hat, setzt man ein eigroßes Stück Butter, Cayenne Pfeffer und Salz hinzu, und rührt Alles gut in das Hühnerfleisch hinein; dann rollt man zwischen den Händen, taucht in geschlagenes Ei, und dann in zerstoßene Cräckers und backt in heißem Schmalz (frisches Hammelsfett und Schweineschmalz ist gut.)

Gebratenes Huhn. Man schlitzt es im Rücken auf, fügt Salz, Pfeffer und reichlich Butter hinzu. Gießt etwas Wasser in die Pfanne

und während es bratet, begießt man es oft, und läßt es überall schön braun werden. Wenn gar, wird es herausgenommen, die Sauce mit etwas Mehl verdickt und in einer Sauciere servirt. Hühner schmecken gut, wenn sie in derselben Weise wie Truthühner gefüllt und gebraten werden.

Die beste Art Hühner zu kochen. Man schneidet das Huhn auf, legt es in die Pfanne und bedeckt es mit Wasser, und läßt es wie gewöhnlich dämpfen. Wenn gar, verdickt man die Sauce mit Rahm und Mehl, fügt Butter, Pfeffer und Salz hinzu. Inzwischen hat man einen hübschen „Short" Kuchen bereitet, gebacken und in viereckige Stücke zerschnitten, die zum Deckel dünn gerollt werden. Man legt die Kuchen auf die Platte und gießt Huhn und Sauce noch heiß darüber.

Hühner-Pudding. Man zerlegt ein Huhn und dämpft bis es gar ist, dann nimmt man es heraus, und läßt es auf einem flachen Teller kalt werden, nachdem man es zuvor mit Butter, Pfeffer und Salz behandelt hat. Dann macht man aus einem Quart Milch, drei Tassen Mehl, drei Eßlöffel voll geschmolzener Butter, ½ Theelöffel Soda, 1 Theelöffel voll Cremor tartari und Salz einen Teig. Man bestreicht die Puddingschüssel mit Butter, legt auf den Boden derselben eine Lage Huhn, darüber eine Tasse Teig, und so abwechselnd bis die Schüssel gefüllt ist. Der Teig muß eine Kruste bilden. Man backt eine Stunde und servirt die verdickte Sauce extra.

Hühner Scallop. Man zerhackt kaltes Hühnerfleisch und etwas mageren Schinken sehr fein mit Salz und Pfeffer, rührt durcheinander und fügt genug süßen Rahm hinzu, um es ganz feucht zu machen, bedeckt mit Krumen, legt es auf Muschelschalen oder einen flachen Teller, legt etwas Butter darauf und bratet vor dem Feuer oder vorn auf dem Heerde.

Gekochte Hühner. Wie gekochten Truthahn. Sie können nach Wunsch gefüllt werden oder nicht.

Croquettes. Kalte Stücke gekochtes Fleisch oder Huhn, oder was man sonst nehmen will, zerhackt man nach Entfernung alles Fettes, Knochen u. s. w., fügt halb so viel feine Brodkrumen, ein Ei, Pfeffer und Salz hinzu, rollt zu Klößen und bratet mit Butter in einer Pfanne und servirt heiß.

Hühner Fricassee. Man füllt zwei Hühner wie zum Kochen, legt sie in einen Topf und bedeckt sie nicht ganz mit Wasser, und stellt sie zwei Stunden vor dem Essen auf; dann zerhackt man eine Zwiebel, Petersilien, etwas Muskatblüte, und zerreibt ein Stück Butter, doppelt so groß wie ein Ei mit Mehl und rührt Alles hinein. Ehe man servirt, schlägt man 6 Eidotter und rührt sorgfältig hinein und kocht fünf Minuten lang.

Hühner Croquettes. Man schmilzt ein Stück Butter in einer Pfanne, gibt zerhackten Petersilien, Champignons, zwei Löffel voll Mehl, Salz und Pfeffer hinzu, bratet und gießt Bouillon und etwas Rahm hinzu. Diese Sauce sollte so dick wie Rahm sein, dann zerschneidet man Geflügel, das man Tags zuvor gekocht hat, in Würfel, legt sie in eine

Pfanne und läßt kalt werden. Man rollt in Klößen und taucht sie in Brodkrumen; dann taucht man sie in Eier, die man zerschlagen hat, und nochmals in Brodkrumen und wirft sie in kochendes Schmalz und bratet, bis sie braun sind. Man garnirt mit Petersilien. Von Kalbfleisch macht man Croquettes auf dieselbe Weise.

Zerhacktes Geflügel. Von kaltem gebratenen oder gekochten Geflügel entfernt man alle Knochen, sowie die Haut, und hält die Luft ab, bis es gebraucht wird. Die Knochen und Haut werden mit ¾ Pint Wasser gekocht, bis dieses zur Hälfte eingekocht ist; dann seiht man und läßt kalt werden. Hierauf nimmt man alles Fett ab, bringt es mit ½ Tasse Rahm, 3 Unzen Butter, gut vermischt mit einem Eßlöffel voll Mehl in eine Pfanne, und rührt um, bis es kocht. Dann legt man das Geflügel hinein, das man mit 3 harten Eiern, und genügend Salz und Pfeffer fein zerhackt hat. Dies schüttelt man über dem Feuer, bis es eben anfängt zu kochen. Man vertheilt es auf heißen Toast und servirt.

Entenbraten. Man bereitet zu wie bei Truthahn, und fügt dann Füllsel, 2 oder 3 fein zerhackte Zwiebeln hinzu und servirt mit Aepfelbrei oder Preißelbeeren.

Gänsebraten. 2 Unzen Zwiebeln, und halb so viel grünen fein zerhackten Salbei, eine Kaffeetasse voll Brodkrumen, etwas Pfeffer und Salz und 2 Eidotter. Man füllt die Gans nicht ganz, sondern läßt Raum zum Aufschwellen. Man läßt 1½ bis 2 Stunden braten, und servirt mit Sauce und Aepfelbrei.

Wildpret.

Wildpretsteak auf dem Rost gebraten. Man bratet rasch über hellem Feuer. Wenn gar, gießt man 2 Eßlöffel Johannisbeeren Gelee, mit einem Stück Butter zerschmolzen darüber. Man würzt mit Pfeffer und Salz und ißt heiß auf heißen Tellern.

Wildpret zu kochen. Man bratet wie ein Beefsteak. Dann macht man eine Sauce von Butter, Pfeffer, Salz und sehr wenig Wasser heiß, ohne sie zu kochen. Man macht überall Einschnitte in das Steak, legt es in die Sauce und deckt fest zu, und hält heiß genug das Fleisch zu dämpfen, und schickt in bedeckter Schüssel auf den Tisch.

Tauben-Compot. Man bindet 6 Tauben die Flügel fest wie zum Kochen; reibt einen kleinen Laib Brod, schabt ein Pfund fette Schulter, zerhackt Thymian, Petersilien, eine Zwiebel, Citrone — geschält — und fügt Salz und Pfeffer hinzu, und mischt mit zwei Eiern und steckt dieses Füllsel in den Kropf der Tauben, bestreicht ihre Brüste mit Fett und bratet braun, man legt sie mit Bouillon in eine Pfanne und dämpft sie 3 Stunden lang, verdickt mit einem in Mehl gerollten Stück Butter. Man servirt mit Klößchen aus Füllsel und seiht die Sauce über die Tauben.

Wildes Geflügel zu braten. Das Parfüm wird am besten ohne Füllsel erhalten. Man streut Pfeffer, Salz und etwas Butter hinein. Wildes Geflügel erfordert viel weniger Zubereitung als zahmes. Es sollte in hübscher Farbe mit reicher, brauner Sauce servirt werden. Um den Fischgeruch zu entfernen, den wildes Geflügel zuweilen besitzt, legt man eine Zwiebel mit Salzwasser in die Bratpfanne, und begießt sie damit für die ersten 10 Minuten, dann entfernt man die Pfanne und begießt beständig mit Butter.

Rebhühner, Phasanen und Wachteln zu braten. Man rupft, sengt und brüht sie, und bindet die Flügel fest, salzt und pfeffert und bratet ½ Stunde lang im heißem Ofen, und begießt mit Butter. Wenn gar, werden sie in braun gebratene Brodkrumen, die in kleine Häufchen arrangirt sind, gelegt. Die Sauce sollte separat servirt werden.

Wachteln oder Woodcocks auf dem Rost zu braten. Nach der Zurichtung schlitzt man den Rücken auf, besprenkelt mit Salz und Pfeffer und legt sie auf den Rost, die Innenseite nach abwärts, und bratet sie zuerst langsam. Man servirt mit Rahmsauce.

Wilde Ente- oder Teal-Braten. Nach der Zurichtung weicht man sie über Nacht in Salzwasser ein, um den Fischgeschmack zu entfernen. Am nächsten Morgen legt man sie in frisches Wasser, das man vor dem Rösten öfters wechselt. Man stopft mit Füllsel oder nicht, und servirt mit Johannisbeer Gelee.

Tauben-Pastete. Man putzt und wascht sie, schlitzt den Rücken auf, und verfährt dann wie bei Hühner Pastete.

Tauben Braten. Wenn geputzt und zum Braten fertig, füllt man die Tauben mit Füllsel von Brodkrumen, ein Eßlöffel voll Butter, etwas Salz und Muskatnuß und 3 Austern auf jede Taube (einige nehmen zerhackte Aepfel.) Die Tauben müssen mit geschmolzener Butter begossen werden und erfordern ½ Stunde sorgfältigen Kochens. Im Herbst sind sie am besten und sollen ausgewachsen sein.

Tauben zu braten. Sie sollten noch frisch geputzt werden. Wenn jung, sind sie in 12 Stunden zum Braten fertig. Man putzt sie sehr sorgfältig, reibt sie trocken und steckt in jede Taube ein kleines in Cayenne Pfeffer getauchtes Stück Butter. Man steckt die Flügel über den Rücken und bratet rasch in einem heißen Ofen, und übergießt sie beständig mit Butter. Man servirt mit brauner Sauce und jungen Brunnenkressen.

Gebackene Hasen. Wenn die Hasen sorgfältig gereinigt und gewaschen sind, legt man sie in kochendes Wasser und läßt sie ungefähr 10 Minuten lang kochen, läßt abtropfen und wenn kalt, zerlegt man sie und taucht sie in geschlagenes Ei und dann in feine Brodkrumen, salzt und pfeffert. Wenn Alles fertig ist, backt man sie in Butter über mäßigem Feuer 15 Minuten lang, verdickt die Sauce mit einer Unze Butter und einem kleinen Theelöffel voll Mehl, läßt eine Minute aufkochen, und rührt zwei Eßlöffel Rahm hinein. Man legt die Hasen auf die Platte, gießt die Sauce darunter und servirt rasch.

Gedämpfte Hasen. Man zieht die Hasen ab und putzt sie, zerschneidet sie in Stücke, legt in eine Pfanne ¼ Pfund Butter und die Stücke Hasen hinein und wendet sie, bis sie schön braun sind. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gießt 1 Pint kochendes Wasser in die Butter, 1 Eßlöffel voll mit kaltem Wasser angerührtes Mehl, ein Eßlöffel voll Salz, und wenn man will, eine zerschnittene Zwiebel, läßt aufkochen, fügt das Fleisch hinzu und dämpft langsam bis es gar ist. Man servirt heiß.

Salate.

Zuthat zu Mayonnaise Salat. In einen rohen Eidotter gießt man in einem dünnen Strahl so viel Olivenöl als möglich, und würzt mit Cayenne Pfeffer, Salz und Senf.

Einfache Zuthaten zu Salat. Man mischt 3 Eßlöffel voll Olivenöl und 1 Eßlöffel geschabte Zwiebeln, mit einem Salzlöffel voll Salz und einem Salzlöffel voll Pfeffer vermischt, und fügt 1 Eßlöffel voll Essig hinzu. Wenn gut gemischt, gießt man über den Salat.

Zuthaten zu Hühnersalat. Man kocht zwei Eier hart, legt sie in Wasser bis sie ganz kalt sind, legt die Dotter in eine kleine Schüssel und zerstampft sie sehr fein und gibt dazu 2 große Eidotter, einen Theelöffel voll Salz, einen großen Eßlöffel trockenen Senf, sehr wenig Cayenne Pfeffer und rührt dies gut nach einer Richtung hin, wenn gut gemischt, setzt man sehr wenig Salatöl hinzu und rührt beständig. Wenn dies vermischt ist, setzt man noch mehr zu, aber immer nur sehr wenig auf einmal, bis man etwa ½ Flasche gebraucht hat; dann fügt man einen großen Löffel voll Essig oder Citronensaft hinzu; dann mehr Oel als vorher im Ganzen etwa ⅔ Flasche, dann noch einen Eßlöffel voll Essig. Wenn gut gemischt, muß es sehr leicht sein und eine schöne Farbe haben. Man stellt 2—3 Stunden lang auf Eis. Man mischt nicht eher als 20 Minuten bevor der Salat gebraucht wird, und bereitet ihn für den Tisch vor, indem man zum Fleisch etwa die Hälfte der Zuthaten gibt; man rührt gut um und gießt über das Fleisch ein Weinglas voll Essig, rührt auch dies gut um; es wird das Hühnerfleisch sehr weiß machen. Das Huhn legt man dann in die Mitte eines flachen Tellers, der groß genug ist, um Lattich oder Celerie ringsum zu legen. Den Lattich macht man so trocken als möglich, legt ihn um das Fleisch herum, und legt den Rest der Zuthaten auf den Lattich.

Hühnersalat. Auf 2 große, gekochte Hühner (kalt) nimmt man 2 große Celerieköpfe oder 4 kleine. Nach Entfernung der Haut und alles Fettes und der Knochen, schneidet man das Fleisch in sehr kleine Stücke. Man setzt am Besten die Zuthaten erst zu dem Salat, wenn derselbe gegessen wird. In einen Porcellankessel bringt man die Hühnersauce, ½ Pint Essig, ½ Pint Salatöl oder geschmolzene Butter, 1 großen Eßlöffel voll Colman's Senf, einen kleinen Theelöffel voll Cayennepfeffer, 1 Theelöffel voll Salz, und rührt 8 geschlagene Eidotter hinein, ehe man es weg-

nimmt; dann versetzt man eine Theetasse voll Rahm in das Füllsel, wenn dasselbe kalt ist. Man vermischt mit einer silbernen Gabel und garnirt mit Celerie.

Lobster Salat. Auf einen dreipfündigen Lobster nimmt man den Dotter eines rohen Eies, und schlägt sehr leicht, dann nimmt man drei kalte, hartgesottene Eidotter und fügt zu dem rohen Dotter hinzu, immer unter Schlagen, dann setzt man allmählig, immer nur wenige Tropfen auf einmal, eine halbe Flasche vom besten Olivenöl, immer unter Umrühren, 1½ Eßlöffel voll besten englischen Senf, genügend Salz und Pfeffer hinzu; man schlägt die Mischung unter Zusatz von einem Eßlöffel voll starkem Essig. Man schneidet den Lobster in kleine Stücke und vermischt mit Pfeffer und Salz, man gießt die Zuthaten darüber kurz bevor man servirt, garnirt mit dem Weißen eines gekochten Eies, mit Celerie und kleinen Scheeren.

Lobster Salat. Man nimmt das Fleisch aus der Schale, zerhackt dasselbe und bereitet es zu wie bei Hühner Salat, garnirt mit den Scheeren und Petersilien.

Lattich Salat. 2 Köpfe Salat, 2 hartgesottene Eier, 2 Theelöffel voll Butter, ½ Theelöffel voll Salz, 1 Theelöffel voll weißen Zucker, ½ Theelöffel voll angemachten Senf, 1 Theelöffel voll Pfeffer, 4 Eßlöffel voll Essig; man zerreibt die Eidotter und fügt Zucker, Butter, Pfeffer, Salz und Senf hinzu, läßt 5 Minuten stehen und schlägt den Essig hinein. Man zerschneidet den Lattich mit Messer und Gabel, legt ihn in eine Schüssel und setzt die Zuthaten hinzu, und macht mit der Gabel durcheinander.

Lattich Salat. Man macht mit einfachen Zuthaten an und garnirt mit hartgesottenen Eiern. Lattich, kalte gekochte Kartoffeln und kalte gekochte Rotherüben; Kartoffeln in der Mitte, die Rotherüben und Lattich um diese herum. Einfache Zuthaten.

Kartoffel Salat. Man kocht Kartoffeln in der Schale, und schält sie noch warm, und schneidet sie in gleichmäßig dünne Scheiben und wenn kalt, mischt feines Olivenöl dazu, und nachdem sie eine kurze Zeit gezogen haben, setzt man Pfeffer und zerhackte Zwiebeln hinzu und schüttelt sie gut damit durch; ein Löffel würde die Kartoffeln zerschneiden und dem Ansehen schaden. Dann setzt man guten Essig hinzu.

Kartoffel Salat. Kleine Zwiebeln in Scheiben zerschnitten und kalte gekochte Kartoffeln, über welche man einfache Zuthaten schüttet.

Kartoffel Salat. Man schneidet ein Dutzend kalte gekochte Kartoffeln in Scheiben, etwa ¼ Zoll dick, und mischt mit etwas kaltem gekochtem Fisch (Halibutten, Stockfisch oder Salmen); darüber schüttet man Zuthaten, die man folgendermaßen bereitet: 6 Eßlöffel voll geschmolzene Butter oder Salatöl, 6 Eßlöffel voll Rahm oder Milch, 1 Eßlöffel voll Salz und halb so viel Pfeffer, und 1 Theelöffel voll gemahlenen Senf. Damit wird eine Tasse voll Essig vermischt. Man kocht gut und setzt 3 rohe, zu Schnee

geschlagene Eier hinzu, man nimmt vom Feuer weg und rührt 5 Minuten lang um. Wenn kalt, wendet man den Salat um. Man garnirt mit in Scheiben geschnittenen, eingemachten Gurken, kalten Rotherüben, hart gekochten Eiern und frischen Petersilien.

Celerie Salat. Ein Krautkopf, drei Celerieköpfe, fein zerhackt. Eine Theetasse voll Essig, ein eigroßes Stück Butter, 2 Eidotter, 1 Theelöffel voll Senf, ebensoviel Salz, eine Prise Cayenne Pfeffer, 2 Theelöffel voll Zucker. Man vermischt gut, und stellt dies auf den Ofen bis es dick wird, wobei man die ganze Zeit umrührt; wenn kalt, setzt man 2 Eßlöffel voll kalten Rahm hinzu, und gießt über den Salat, wenn nicht feucht genug, setzt man noch kalten Essig hinzu.

Hühner Salat. Man zerhackt Ueberbleibsel von Hühnern oder Truthühnern und mischt mit gleichen Theile Celerie, und setzt nur wenig Salz und Essig hinzu; einige ziehen zwar Zuthaten wie für Krautsalat vor, aber dies nimmt zu viel vom Celerie Geschmack weg. Er kann auch mit Lattich anstatt Celerie zubereitet werden.

Kraut Salat. Man schneidet das Kraut sehr fein, und legt es in Lagen in eine Schüssel mit Salz und Pfeffer dazwischen. Dann nimmt man 2 Eßlöffel voll Butter, 2 Eßlöffel voll Zucker, ebensoviel Mehl und Senf, eine Tasse voll Essig und ein Ei, rührt Alles durcheinander und läßt auf dem Ofen aufkochen. Man gießt es heiß über das Kraut und mischt gut damit, und deckt zu.

Kalter Krautsalat. ⅔ Tasse Essig, 1 Ei, 2 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, ½ Theelöffel voll gemischten Senf und ein eigroßes Stück Butter, rührt man gut durcheinander bis es kocht, und gießt es, wenn kalt, über das geschnittene Kraut.

Tomato Salat. Man schält und schneidet in Scheiben 12 mittelgroße Tomatoes, 4 harte Eidotter und ein gut geschlagenes, rohes Ei, 1 Theelöffel voll Zucker, genügend Salz, ½ Salzlöffel voll Cayenne Pfeffer, ein Eßlöffel voll Butter, und eine Theetasse voll Essig. Oder man schneidet die Tomatoes in Scheiben und servirt mit Mayonnaise Zuthat.

Kalbsbröschen Salat. Man kocht die Bröschen 20 Minuten lang und legt sie dann in kalte Milch, spaltet sie, und bratet in Butter braun, zerbricht in kleine Stücke mit Lattich und vermischt mit den Zuthaten. Diese stellt man folgendermaßen her: 2 Eidotter, 2 Eßlöffel voll Essig, ebensoviel gemischten Senf, ein klein wenig Zucker, und eine Flasche Olivenöl in sehr dünnem Strahl unter beständigem Umrühren damit vermischt. Auch die Zuthaten für Salmensalat sind gut hierfür.

Salmen Salat. Für eine Pfundkanne californische Salmen, mit Lattich garnirt, bereitet man folgende Zuthaten: eine kleine Tasse Essig, ein halb eigroßes Stück Butter, ein Theelöffel voll Colman's Senf, ½ Theelöffel voll Cayenne Pfeffer, ebensoviel Salz, 1 Theelöffel voll Zucker, 2 Eier; wenn kalt, setzt man ½ Theetasse voll Rahm hinzu und gießt über die Salmen.

Saucen.

Butter Sauce. Man zerreibt 2 Theelöffel voll Mehl mit ¼ Pfund Butter. Wenn gut vermischt, bringt man es in eine Pfanne mit ½ Pint Wasser oder Bouillon, deckt zu und setzt die Pfanne in eine größere mit kochendem Wasser, und schüttelt beständig bis es vollständig geschmolzen ist und zu kochen beginnt, und würzt mit Salz und Pfeffer.

Kapern Sauce. Man bereitet eine Butter Sauce und setzt 2 oder 3 Eßlöffel voll französische Kapern hinzu, entfernt vom Feuer und fügt etwas Citronensaft hinzu.

Sauce von gekochten Eiern. Man setzt zu ½ Pint Buttersauce 2 bis 3 hartgekochte, feinzerhackte Eier.

Gurken Sauce. Man setzt einem halben Pint Buttersauce drei Eßlöffel voll fein zerhackte eingemachte Gurken hinzu.

Tomato Sauce. Man dämpft eine Kanne Tomatoes und eine kleine Zwiebel 20 Minuten lang, und seiht und legt dann 1½ Unzen Butter in eine Pfanne, und wenn sie kocht, rührt man 1½ Unze Mehl hinein. Wenn gut gekocht, setzt man die Tomatoes hinzu.

Tomato Sauce. Man kocht eine Kanne Tomatoes und seiht, und zerreibt dieselben mit einem gehäuften Theelöffel voll Mehl, einem Eßlöffel voll Butter, sehr wenig Cayennepfeffer, und rührt die Tomatoes hinein, und läßt Alles zum Sieden kommen.

Champignon Sauce. Man putzt die Champignons, indem man die Stengel abschneidet, und wirft sie in kochendes Wasser und würzt mit Salz, Pfeffer und Butter, und kocht bis sie gar sind, und verdickt die Sauce mit etwas Butter und Mehl, setzt etwas Citronensaft hinzu und gießt über Fleisch.

Petersilensauce. Man wascht einen Büschel Petersilien in kaltem Wasser, dann kocht man ihn 6 oder 7 Minuten in Salzwasser, läßt das Wasser ablaufen, schneidet die Blätter von den Stengeln und zerhackt sie fein, und rührt sie in geschmolzene Butter, ½ Pint Butter auf 2 kleine Eßlöffel voll Blätter Man servirt mit gekochtem Geflügel und Fisch.

Geschmolzene Butter. Man schneidet 2 große Löffel voll Butter in kleine Stücke, legt sie in eine Pfanne mit einem großen Löffel voll frischer Milch. Wenn gut gemischt, fügt man 6 Löffel voll Wasser hinzu. Man schüttelt über dem Feuer bis sie zu sieden beginnt, und zwar immer in derselben Richtung; dann stellt man sie ruhig hin und läßt sie aufsieden. Sie sollte so dick wie Rahm sein und nicht dicker.

Apfel Compot. Man schält, enthülst und schneidet die Aepfel klein und dämpft mit nur so viel Wasser, um Anbrennen zu verhüten. Wenn fertig, treibt man sie durch einen Seiher, versüßt sie, und setzt etwas Butter, Muskatnuß oder Citrone hinzu.

Preißelbeeren Compot. 1 Quart Preißelbeeren, 1 Quart Wasser und 1 Pfund weißer Zucker. Aus dem Zucker und Wasser macht man einen Syrup. Man wascht die Beeren, liest die schlechten aus, wirft sie in den kochenden Syrup und läßt sie 15—20 Minuten kochen. Durchgeseiht sind sie sehr gut.

Eier Sauce. Drei Unzen Butter werden mit 1 Unze Mehl zerschlagen; darauf rührt man 1 Pint kochendes Wasser hinein und gibt Salz und Pfeffer hinzu. Man kocht 15 Minuten lang, gießt in eine Sauceschüssel, in welche man harte Eier, zerschnitten oder zerhackt, gelegt hat.

Weiße Sauce. Man schmilzt eine Tasse Butter, und während diese in der Pfanne schmilzt, schüttelt man 3 Eßlöffel voll Mehl hinzu, bis es gut gemischt ist; dann fügt man unter beständigem Umrühren 1 Quart Milch hinzu, bis es kocht.

Austern Sauce. Man zerschneidet ein Pint Austern und kocht sie 5 Minuten in ihrer eigenen Flüssigkeit; eine Tasse Milch, ein Eßlöffel voll Butter, mit einem Eßlöffel voll Mehl zerrieben; man salzt und pfeffert, läßt kochen und servirt mit Truthahn.

Minze Sauce. Man wascht die Minze sehr rein, pflückt die Blätter von den Stengeln und zerhackt sie fein, gießt soviel Essig darauf, um die Minze feucht zu machen und versüßt mit Zucker.

Celerie Sauce. Man wäscht 2 Celerieköpfe, schneidet sie in zollange Stücke und dämpft sie in einem Quart Wasser, in welchem man einen Eßlöffel voll Salz löst, bis sie weich sind. Dann reibt man einen großen Löffel voll Butter und einen Löffel voll Mehl zusammen, rührt dies in ein Pint Rahm, fügt die Celerie hinzu und läßt einmal aufkochen. Man servirt heiß mit gekochtem Geflügel.

Tomato Sauce. Man dämpft 6 Tomatos mit etwas zerhackter Petersilie, setzt Salz und Pfeffer hinzu, seiht, und wenn es zu kochen beginnt, fügt man einen Löffel voll Mehl hinzu und rührt einen Eßlöffel Butter hinein. Wenn sie kocht, nimmt man sie vom Feuer.

Gemüse.

Gemüse müssen so frisch als möglich sein, gründlich gewaschen und bis zum Gebrauch in kaltes Wasser gelegt werden.

Gemüse müssen in kochendem Salzwasser gekocht werden. Man lasse sie niemals stehen, wenn man sie vom Feuer nimmt. Man sollte sie sofort in einen Seiher über kochendes Wasser bringen, wenn man sie nicht zum Tische braucht.

Junge Erbsen, Bohnen und Spargeln sind in 25—30 Minuten gar. Sie sollten in reichlich Salzwasser gekocht werden.

Blumenkohl muß in ein Tuch eingeschlagen werden, wenn er gekocht wird, und mit geschmolzener Butter servirt werden. Kartoffelwasser gilt für ungesund. Deßhalb sollen Kartoffeln nicht in Suppe, sondern in einem andern Gefäß gekocht und der Suppe dann zugesetzt werden.

Lima Bohnen. Man schält und wascht sie und legt sie in kochendes Salzwasser; wenn gar, gießt man das Wasser ab, salzt und bereitet entweder mit Rahm oder geschmolzener Butter zu, und läßt ein paar Minuten lang sieden.

Kohl a la Blumenkohl. Man schneidet den Kohl fein, wie für Krautsalat, und bringt ihn in eine Pfanne, bedeckt mit Wasser und deckt gut zu, und wenn gar, gießt man das Wasser ab. Dann legt man ein kleines Stück Butter mit etwas Salz hinein, ½ Tasse Rahm und 1 Tasse Milch, und läßt auf dem Ofen ein paar Minuten sieden, ehe man servirt.

Rahm Kohl. Man schlägt 12 Eidotter mit ½ Tasse Zucker und ½ Tasse Essig, ein eigroßes Stück Butter, Salz und ein wenig Cayennepfeffer. Man bringt dies in eine Pfanne und rührt um, bis es kocht; dann rührt man eine Tasse Rahm hinein, läßt kochen und gießt es heiß über den Kohl.

Gedämpfter Celerie. Man putzt die Celerieköpfe und nimmt die groben grünen äußeren Blätter weg, zerschneidet in kleine Stücke und dämpft in etwas Fleischbrühe. Wenn sie gar sind, fügt man Rahm und etwas Mehl und Butter zum Verdicken des Rahms hinzu. Man würzt mit Salz, Pfeffer und, wenn man will, mit etwas Muskatnuß.

Grünmais am Kolben. Man entfernt die äußeren Blätter und Fäden und läßt die innersten Blätter, bis der Mais gekocht ist, wodurch derselbe süßer wird. Man kocht ½ Stunde in viel Wasser, gießt das Wasser ab, entfernt nun die anderen Blätter und servirt.

Corn Fritters. Auf eine Kanne Mais nimmt man 2 gut geschlagene Eier, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Theelöffel voll Salz, ½ Theelöffel voll Pfeffer und mischt gut. In eine heiße Pfanne bringt man nun 2 Eßlöffel voll Schmalz und legt den Mais löffelvollweise hinein und läßt braun braten.

Corn Fritters. Ein Pint Maisschrot, ½ Tasse Milch, 1 Eßlöffel voll Salz, 1 Ei, 1 Pint Weizenmehl, 1 Theelöffel voll Soda.

Grünmais Pudding. 1 Quart Milch, 5 Eier, 2 Eßlöffel voll geschmolzene Butter, 1 Eßlöffel voll weißen Zucker, 12 große Maiskolben; man schabt die Körner von den Kolben, schlägt Dotter und Eiweiß jedes für sich, bringt die Maiskörner und die Eidotter zusammen, rührt tüchtig um, setzt die geschmolzene Butter und dann nach und nach die Milch hinzu, unter beständigem Umrühren, zuletzt wird der Zucker, das Eiweiß und etwas Salz zugesetzt. Man backt langsam, zuerst im bedeckten Topf, etwa eine Stunde lang.

Eingemachte französische Champignons. Man gießt die Flüssigkeit ab und etwas Rahm darüber, würzt und läßt kurze Zeit sieden. Mit auf dem Rost gebratenen Steak zu serviren.

Auf dem Rost gebratene Champignons. Man sammelt sie frisch, schält sie, schneidet die Stiele ab, taucht sie in geschmolzene Butter, würzt mit Salz und Pfeffer, und bratet sie auf dem Roste auf beiden Seiten über hellem Feuer und servirt auf Toast.

Macaroni. Man siedet ½ Pfund Macaroni in reichlich Wasser, bis sie weich, jedoch nicht zerbrochen sind. Dann gießt man das Wasser ab. 5 Eidotter und das Weiße von 2 Eiern und ½ Pint Rahm, sehr fein zerhacktes weißes Fleisch und Schinken, 3 Löffel voll geriebenen Käse nebst Salz und Pfeffer erhitzt man unter beständigem Umrühren. Dies mischt man mit den Macaroni, bringt es in eine mit Butter bestrichene Form und dämpft eine Stunde lang.

Macaroni mit Käse. Man wirft in kochendes Wasser Macaroni und eine entsprechende Menge Salz, läßt ¼ Stunde lang kochen; sie sind dann etwas mehr als halb gar. Dann gießt man das Wasser ab, bringt die Macaroni in eine Pfanne mit Milch, die sie bedeckt und siedet, bis sie gar sind. Dann bestreicht man einen Puddingtopf mit Butter, streut auf den Boden reichlich geriebenen Käse, legt die Macaroni hinein, etwas weißen Pfeffer und genug Butter, streut mehr Käse darüber, bedeckt mit Brodkrumen, stellt in den Ofen und backt braun. Man servirt heiß.

Gedämpfte Macaroni. Man kocht zwei Unzen Macaroni in Wasser, gießt das Wasser gut ab, legt in eine Pfanne 1 Unze Butter, die man mit 1 Eßlöffel voll Mehl mischt und mit 4 Eßlöffel voll Kalbfleisch- oder Rindfleisch-Bouillon, 1 Gill Rahm, Salz und weißen Pfeffer befeuchtet. Man legt die Macaroni hinein, läßt aufkochen und servirt heiß.

Macaroni mit Austern. Man kocht Macaroni in Salzwasser und bringt sie dann auf einen Seiher. In einen tiefen irdenen Topf oder Blechhafen legt man dann abwechselnd Lagen von Macaroni und Austern und streut auf jede Lage von Macaroni geriebenen Käse; dann backt man braun.

Macaroni mit Tomatoes. Man kocht ½ Pfund Macaroni; wenn sie gar sind, gießt man alles Wasser ab. Dann setzt man ½ Tasse Rahm, ⅓ Tasse Butter, Pfeffer und Salz zu, läßt eine kurze Zeit lang sieden, muß aber Acht geben, daß sie nicht zerbrechen, und legt sie in einen Gemüsetopf; dann gießt man 1 Pint gedämpfte Tomatoes, denen man Butter, Salz und Pfeffer zugesetzt hat, darüber.

Gekochte Zwiebeln. Man schält sie gut und kocht sie; wenn sie ein paar Minuten gekocht haben, gießt man das Wasser ab und fügt reines, kaltes Wasser hinzu; darauf läßt man sie nochmals kochen. Dies Wasser gießt man ebenfalls weg und ersetzt es durch reines kaltes Wasser, in welchem sie fertig gekocht werden. Dies macht sie weiß und rein und an Geruch sehr mild. Wenn sie gar gekocht sind, gießt man alles Wasser weg; setzt etwas Rahm, Salz und Pfeffer hinzu.

Zwiebel Escallopes. Man kocht sechs große Zwiebeln; wenn sie gar sind, trennt man sie mit einem großen Löffel. Dann legt man in einen Puddingtopf eine Lage Zwiebel und eine Lage geriebenes Brod abwechselnd, gibt Pfeffer und Salz zu, befeuchtet mit Milch und läßt im Ofen braun braten.

Gebratene Zwiebel. Man wascht die Zwiebeln, schält sie jedoch nicht, kocht sie eine Stunde in schwach gesalzenem, kochendem Wasser, und wechselt dasselbe zweimal während dieser Zeit. Wenn sie gar sind, schüttet

man sie auf ein Tuch, rollt jede in mit Butter bestrichenes Seidenpapier, das man an den Enden dreht, und backt eine Stunde lang auf schwachem Feuer; dann schält man sie und bratet sie braun. Man servirt mit geschmolzener Butter.

Succotash. Man nimmt doppelt so viel Mais als Bohnen, kocht die Bohnen 3—4 Stunden und setzt den Mais 1 Stunde vor dem Anrichten zu, und hat eben genug Wasser, um die Maiskörner darin zu kochen. Doch muß man Acht geben, daß sie nicht anbrennen. Man würzt mit Salz, Pfeffer und Butter.

Succotash. Man kocht Limabohnen und grünen Mais, jedes für sich, nachdem man die Maiskörner von den Kolben gelöst und nimmt doppelt soviel Mais als Bohnen, dann bringt man sie zusammen und läßt sie kochen. Ehe man sie servirt, setzt man etwas Butter, Pfeffer und Salz zu.

Tomatoes a la Crême. Man schält reife Tomatoes und schneidet sie in Scheiben — 1 Quart frische oder 1 Pfund präservirte; dämpft sie tüchtig, salzt und pfeffert, und setzt ein eigroßes Stück Butter hinzu. Ehe man vom Feuer nimmt, rührt man 1 Tasse Rahm, in welchen man einen Eßlöffel voll Mehl glatt eingerührt hat; wenn das Mehl zugesetzt ist, läßt man es nicht zum Kochen kommen. Die Tomatoes werden über frisch bereiteten Toast gegossen und sofort servirt.

Gebratene Tomatoes. Man schneidet große runde Tomatoes in zwei Stücke und legt sie, die Hautseite nach unten, in eine Pfanne, in welcher man etwas Butter und Schmalz geschmolzen hat, streut Pfeffer, Salz und Mehl darüber. Man setzt die Pfanne auf den heißen Theil des Feuers und läßt gut braun braten; dann rührt man um und läßt nochmals braun braten, und so fort, bis sie ganz gebraten sind. Sie verlieren ihre Säure und sind besser, als gedämpfte Tomatoes.

Auf dem Rost gebratene Tomatoes. Man wascht große, runde Tomatoes, reibt sie trocken und legt sie auf den Rost über lebhaftes Feuer, die Stielseite nach unten. Wenn braun, wendet man sie um, und läßt sie braten bis sie ganz durch recht heiß sind. Dann legt man sie auf einen heißen Teller und servirt rasch. Jeder würzt dann selbst mit Pfeffer, Salz und Butter.

Gebackene Tomatoes. Man füllt eine tiefe Pfanne mit reifen Tomatoes, so viel sie halten mag, macht in die Mitte jeder Tomato ein Loch und füllt dasselbe mit Brodkrumen, Butter, Pfeffer und Salz; in die Pfanne gießt man eine Tasse Wasser. Man backt braun und servirt heiß.

Tomato Scallopes. Man bestreicht eine irdene Schüssel mit Butter und legt eine Lage frische, geschälte und in Scheiben geschnittene Tomatoes hinein und ein paar Zwiebelscheiben (eine große Zwiebel für das ganze Gericht); darüber kommt eine Lage Brodkrumen, Salz, Pfeffer und reichlich Butter, dann wieder eine Lage Tomatoes, und so fort, bis die Schüssel voll ist. Man backt eine Stunde lang.

Gebackene Tomatoes. Man schneidet gute frische (nicht allzureife) Tomatoes in Scheiben, legt eine Lage in eine passende Schüssel,

darüber eine Lage Brodkrumen, Salz, Pfeffer und reichlich Butter, dann wieder eine Lage Tomatoes, und so fort, bis die Schüssel voll ist. Man backt eine Stunde lang.

Süßkartoffeln (Bataten). Dieselben brauchen längere Zeit zum Kochen als gewöhnliche Kartoffeln. — Zu sieden. Man wäscht große, schöne Kartoffeln, kocht sie mit der Schale in reichlich Wasser, aber ohne Salz, etwa eine Stunde lang; dann gießt man das Wasser ab und legt sie ein paar Minuten lang in ein Blechgefäß an das Feuer oder in den Ofen, daß sie gut trocknen. Ehe man servirt, werden sie geschält. — Zu braten. Man kocht große Kartoffeln halb gar, schält sie, schneidet sie in Scheiben und bratet in Butter oder Bratensauce. — Zu backen. Man backt wie gewöhnliche Kartoffeln, nur länger.

Kartoffelbrei. Man dämpft oder kocht Kartoffeln, gießt das Wasser ab und läßt sie trocknen; dann bestreut man sie mit Salz und zerstampft sie; dann schmilzt man in heißer Milch oder Rahm ein Stück Butter, gießt über die Kartoffeln, und rührt, bis sie weiß und leicht sind.

Gebratene Kartoffeln. Man kocht; ¾ Stunden, ehe man einen Rindsbraten vom Ofen nimmt, legt man sie in die Saucepfanne, nachdem man das Fett von der Sauce entfernt; man übergießt häufig mit Sauce, und wenn ganz braun, bringt man sie auf ein Sieb.

Gequirlte Kartoffeln. Man schält, kocht, zerstampft und würzt ein paar Kartoffeln. Dann treibt man sie durch einen Seiher in die Schüssel, in der sie servirt werden, setzt sie in den Ofen und bratet.

Kartoffel Puffer. Man rührt in zwei große Eßlöffel voll kalter, zerstampfter Kartoffeln zwei Eßlöffel voll geschmolzene Butter, und schlägt zu weißem Rahm, ehe man andere Zuthaten zusetzt; dann setzt man dazu zwei leicht geschlagene Eier, eine Theetasse voll Rahm oder Milch und Salz. Schlägt Alles gut, gießt es in eine tiefe Schüssel und backt auf heißem Ofen rasch braun.

Saratoga Kartoffeln. Man schält und schneidet die Kartoffeln auf einem Krautschneider in Scheiben in kaltes Wasser, wäscht sie gut und läßt das Wasser ablaufen; schlägt sie in ein reines Tuch ein und reibt und schlägt sie trocken. Man bratet immer ein paar auf einmal in kochendem Schmalz und salzt sie beim Herausnehmen. Sie können 3—4 Stunden vor dem Gebrauch gemacht werden, und wenn man sie warm hält, schmecken sie fein und knusperig. Man benützt sie zum Garniren von Wildpret und Steaks.

Kartoffelkuchen. 2 Pfund zerstampfte Kartoffeln, 2 Eßlöffel voll Butter und etwas Salz, 2 Pfund Mehl und Milch genug, um einen Teig zu machen; ½ Tasse Hefe. Man läßt den Teig gehen, macht kleine Kuchen und backt sie.

Zerstampfte Kartoffeln. Man wascht die Kartoffeln und schneidet sie in 2 oder 4 Theile, legt sie in kochendes Wasser und siedet ½ Stunde, dann gießt man alles Wasser ab und setzt Salz hinzu, dann zerstampft man sehr fein und setzt Rahm hinzu — oder Milch, wenn man keinen Rahm zur

Hand hat — und schlägt gut mit Gabel oder Löffel. Das Schlagen macht sie leicht.

Auf dem Rost gebratene Kartoffeln. Man schält kalte, gekochte Kartoffeln und schneidet sie in $\frac{1}{3}$ Zoll dicke Scheiben, taucht sie in geschmolzene Butter, legt sie in den Rost über ein helles Feuer, und läßt sie unten schön braun anbraten; dann wendet man sie, und wenn sie auch auf der andern Seite braun sind, legt man sie in einen heißen Teller, streut Salz und Pfeffer darüber und servirt heiß.

Kartoffelklöße oder Croquettes. Man zerstampft 4 große, mehlige, kalte Kartoffeln mit 2 Eßlöffeln voll frischer, geschmolzener Butter, setzt eine Prise Salz und ein wenig Pfeffer, einen Eßlöffel voll Rahm und einen geschlagenen Eidotter zu; man zerreibt dies 5 Minuten lang sehr gut, formt in Klöße oder Rollen, taucht sie in gut geschlagenes Ei und dann in feinste gesiebte Brodkrumen und backt sie in kochendem Schmalz.

Gedämpfte Kartoffeln. In eine Pfanne bringt man ein kleines Stück Butter, etwas fein zerhackte Petersilie, Salz und Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm, setzt auf's Feuer und läßt sieden. Dann schneidet man kalte, gekochte Kartoffeln in kleine Stücke und legt sie in den Rahm, läßt diesen und die Kartoffeln gut aufkochen, setzt noch ein kleines Stück Butter hinzu und servirt.

Lyonnaise Kartoffeln. Man bratet in einer Pfanne in einem großen Stück Butter eine feinzerhackte Zwiebel, und wenn dieselbe gelb ist, schneidet man Scheiben kalter, gekochter Kartoffeln hinein, die man fleißig umrührt, bis sie braun werden; in diesem Augenblick gibt man einen Eßlöffel voll fein zerhackte Petersilie hinzu. Wenn sie fertig gebraten sind, bringt man sie auf einen Seiher, wo sie genügend geschmolzene Butter und Petersilientheilchen zurückhalten.

Gebackene Schwarzwurzel. Man siedet dieselben halb, schabt das Aeußere ab, schneidet in Scheiben, taucht in geschlagenes Ei, rollt in Brodkrumen und bratet in heißem Schmalz.

Salsify (Schwarzwurzel), Vegetabilische Auster. Man wascht und schabt sie gut und wirft sie sofort in kaltes Wasser. Man schneidet in etwa $\frac{1}{2}$ Zoll lange Stücke und siedet $\frac{3}{4}$ Stunden lang, gießt alles Wasser ab, schmälzt mit Pfeffer, Salz und Butter und genug Rahm, um sie zu bedecken. Hat man keinen Rahm, dann nimmt man Milch mit etwas mehr Butter, und verdickt mit ein wenig Mehl wie Sauce. Auf Toast servirt, schmecken sie gut.

Gebackene Eierpflanzen. Man schneidet eine schöne Eierpflanze in 2 Theile, höhlt das Innere aus und läßt mit der Haut etwa $\frac{1}{3}$ Zoll dick. Das Innere der Eierpflanze wird sehr fein zerhackt, 2 reife Tomatoes, 1 Zwiebel, Brodkrumen, etwas Petersilie und grünen Pfeffer — Zwiebel und Pfeffer werden separat sehr fein zerhackt — Salz, Butter und sehr wenig Pfeffer werden gut gemischt, in die Schale gefüllt, Butter darüber gelegt und etwa $\frac{1}{2}$ Stunde lang gebacken.

Gebratene Eierpflanzen. Man schält und schneidet die Eierpflanze in Scheiben, streut Salz darauf, beschwert sie mit einem Gewicht, und läßt 1 Stunde lang stehen. Dann taucht man in gut geschlagenes Ei und Mehl und bratet in Schmalz oder Butter leicht braun.

Petersilie zu braten. Wenn dies gethan wird, wie es sich gehört, dann ist es nicht nur eines der besten, sondern auch der billigsten Mittel zum Garniren. Die Petersilie muß gewaschen und in einem Tuche getrocknet werden; und wenn man einen Drahtkorb besitzt, legt man die Petersilie hinein und hält ihn 2 3 Minuten in kochende Sauce. Man nimmt sie dann heraus und trocknet sie scharf am Feuer. Man kann sie ohne Drahtkorb braten, aber dies erfordert größere Sorgfalt.

Schottische Scallops. Man schält Kartoffeln und schneidet sie in Scheiben, jedoch nicht so dünn wie für Saratoga-Kartoffeln, und bedeckt den Boden der Pfanne damit; man streut Salz und Pfeffer darauf und kleine Stücke Butter und Schmalz, und füllt die Pfanne; oben drüber legt man 2 Stücke gesalzenes Schweinefleisch, deckt fest zu und backt in heißem Ofen. Bataten auf dieselbe Weise zubereitet, sind ohne Schweinefleisch sehr gut.

Weißerüben. Man schält und schneidet in Stücke, legt sie in kochendes Salzwasser und kocht bis sie gar sind. Man läßt sie dann ablaufen, zerstampft sie, fügt ein Stück Butter, Pfeffer, Salz und einen kleinen Theelöffel voll Zucker hinzu. Man rührt gut um und servirt heiß.

Gebratene Pastinaken. Man schält und schneidet in Stücke, legt sie in stark kochendes Salzwasser, läßt dieses ablaufen und taucht in einen Teig, den man aus einem leicht geschlagenen Ei, ½ Tasse Milch und genügend Mehl herstellt, und bratet in heißer Butter oder Schmalz.

Spargeln. Man kocht nur die zarten grünen Stengel, schneidet sie gleich lang und kocht sie in schwachem Salzwasser. Während dieser Zeit bereitet man gut geröstetes Brod, auf dieses legt man die Spargeln und würzt mit Butter, Salz und Pfeffer oder gießt etwas zuvor gekochten Rahm darüber.

Spinat. Derselbe muß gut gewaschen und geputzt werden. Man legt ihn in kochendes Wasser und kocht 20 Minuten lang, läßt das Wasser ablaufen, schmälzt mit Butter, salzt und pfeffert und garnirt mit harten Eiern.

Frischer Maismuß. Man schabt mehrere Kolben Grün-Mais und rührt Milch mit etwas Salz hinzu, siebt durch ein grobes Sieb und bringt es mit einem Löffel voll Schmalz in einen heißen Kochtopf, rührt wenigstens 20 Minuten lang gut um, ohne anzuhalten, so lange es kocht. Wenn verdickt, bringt man es in eine tiefe Schüssel, schneidet in Scheiben und bratet.

Pastinaken Fritters. 4 Pastinaken werden gekocht und fein zerstampft. Man setzt 3 gut geschlagene Eier, 2 Eßlöffel voll gesiebtes Mehl, ein eigroßes Stück Butter, eine Tasse voll Milch und Salz zu. Man bringt

dies dann in eine Bratpfanne und backt wie Flanellkuchen und servirt heiß.

Gedämpfte Pastinaken. Drei Schnitte gesalzenes Schweinefleisch kocht man 1½ Stunden, dann schabt man 5 große Pastinaken, schneidet sie der Länge nach in vier Theile, setzt sie dem Schweinefleisch zu, und kocht ½ Stunde; dann setzt man ein paar Kartoffeln hinzu und läßt Alles so lange kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Im Kessel sollte, wenn Alles fertig ist, etwa eine Tasse Flüssigkeit sein.

Grüne Erbsen. Man legt die Schoten in einen Topf, bedeckt und kocht gut; dann nimmt man sie heraus und legt die Erbsen in dasselbe Wasser und kocht diese weich. Man schmälzt mit Butter, pfeffert, salzt und zuckert.

Gekochten Hominy. Man weicht eine Tasse feinen Hominy in 3 Tassen voll Wasser und salzt nach Geschmack. Am andern Morgen gießt man ihn in einen Quartkessel. Dann gießt man kochendes Wasser darüber, deckt fest zu und dämpft eine Stunde lang; dann setzt man eine Theetasse süße Milch hinzu und kocht noch 15 Minuten.

Blumenkohl. Man schneidet alle äußeren Blätter ab und legt in gut gesalzenes kochendes Wasser, und kocht, bis er weich ist; man servirt mit weißer Sauce oder Rahm.

Hominy Fritters. In zwei Theetassen voll kalten, gekochten Hominy rührt man eine Theetasse süße Milch und etwas Salz, 4 Eßlöffel voll gesiebtes Mehl und 1 Ei, von welchem man das Weiße für sich schlägt und zuletzt zusetzt. Man läßt den Teig löffelvollweise in heißes Schmalz fallen und bratet braun.

Gebackener Kohl. Man kocht Kraut wie gewöhnlich, gießt dann das Wasser ab und setzt bei Seite zum Kaltwerden. Man zerhackt fein, fügt 2 geschlagene Eier hinzu, sowie einen Eßlöffel voll Butter, Pfeffer, Salz und 3 Eßlöffel voll guten Rahm. Man rührt gut um und backt in einer mit Butter bestrichenen Schüssel braun und ißt heiß.

Rothe Rüben. Man wascht gut und gibt Acht, daß die Haut ganz bleibt, da dies die Farbe zerstören würde, legt sie in kochendes Wasser und kocht 5—6 Stunden. Wenn heiß servirt, richtet man mit Butter, Pfeffer und Salz an. Wenn kalt, übergießt man mit Essig.

Eier und Omelettes.

Eier u. s. w. zu backen. Man bestreicht eine reine Pfanne mit Butter, schlägt in eine Schüssel soviel Eier als man braucht, eins nach dem andern, und wenn gut, legt man es in die Pfanne. Zerbrochene Dotter muß man nicht nehmen, noch sollen sie so dicht aufeinander liegen, daß beim Einlegen in die Pfanne die Dotter zerbrochen werden. Man legt ein kleines Stück Butter auf jedes Ei und streut Pfeffer und Salz darauf, stellt auf einen heißen Ofen und backt, bis das Weiße coagulirt.

Wenn der Ofen richtig heiß ist, bedarf dies nur weniger Minuten; sie sind viel besser als gebratene Eier.

Eier a la mode. Man entfernt die Haut von 12 mittelgroßen Tomatoes und schneidet sie in eine Pfanne, fügt etwas Butter, Pfeffer und Salz hinzu; wenn genügend gekocht, schlägt man 5—6 Eier auf und bringt sie, ehe man servirt, in die Pfanne zu den Tomatoes, rührt 2 Minuten lang nach einer Richtung hin, und erlaubt soviel Zeit, bis sie gebacken sind.

Eierkörbchen. Man kocht soviele Eier hart, als man braucht, legt sie in kaltes Wasser, bis sie kalt sind, dann schneidet man sie mit einem dünnen scharfen Messer in zwei Hälften, entfernt die Dotter und zerreibt diese mit geschmolzener Butter, Pfeffer und Salz in einen Teig, bedeckt denselben und setzt ihn bei Seite, bis das Füllsel fertig ist. Dann zerhackt man gebratene Enten, Hühner oder Truthahn, was man eben zur Hand hat, fein, und vermischt dies während des Hackens mit dem von den Dottern bereiteten Teig, sowie mit geschmolzener Butter oder etwas Sauce von Geflügelbraten, und setzt das Ganze dann über heißes Wasser, bis es gut erhitzt ist. Man schneidet dann von den leeren Hälften des Weißen soviel ab, daß sie fest stehen, füllt sie mit dem Füllsel, legt sie auf einen flachen, runden Teller dicht aufeinander und gießt den Rest der Sauce darüber, oder macht frische, wenn man keine mehr hat. Ein paar Löffel voll Rahm oder reiche Milch verbessert die Zubereitung.

Französische Eierkuchen. Man schlägt 6 Eier tüchtig, ein Theelöffel voll süßen Rahm oder Milch und etwas Salz und bratet in einer Pfanne mit ½ Unze Butter über gutem Feuer. Damit das Omelette weich und saftig bleibt, ist es nöthig, daß die Pfanne heiß ist, ehe man die Eier hineinthut. Während des Backens bewegt man die Pfanne hin und her, bis der Eierkuchen gebacken ist, dann läßt man einen Augenblick still stehen, wendet um und servirt sofort.

Eier Toast. Man schlägt 4 Eier, Dotter und Weißes zusammen, gründlich, gibt in eine Pfanne 2 Eßlöffel voll Butter und schmilzt langsam, dann leert man die Eier hinein und erhitzt, ohne zu kochen, über langsamem Feuer und rührt beständig, fügt etwas Salz zu, und breitet, wenn heiß, auf Schnitte gut gerösteten Brodes und servirt sofort.

Omelette. Man schlägt die Dotter und das Weiße von 8 Eiern, zuerst jedes für sich, dann zusammen, setzt Salz und einen Eßlöffel voll Rahm hinzu. Man schmilzt in der Pfanne ein Stück Butter, und wenn kochend heiß, leert man die Eier hinein, und schüttelt bis es anfängt steif zu werden, worauf man braun backt. Man faltet das Omelette und servirt heiß.

Aepfel Omelette. 8 große Aepfel, 4 Eier, 1 Tasse Zucker, 1 Eßlöffel voll Butter, Muskatnuß und Zimmt nach Geschmack. Man dämpft die Aepfel und zerstampft sie, setzt Butter und Zucker hinzu; wenn kalt, setzt man die wohlgeschlagenen Eier hinzu, backt braun und ißt warm.

Gebackene Omelettes. Man setzt ½ Pint Milch auf's Feuer und rührt ½ Tasse Mehl mit etwas kalter Milch und Salz gemischt hinzu.

Wenn kochend heiß, setzt man 6 geschlagene Eidotter hinzu, rührt das Weiße hinein, stellt sogleich auf den Ofen, backt 20 Minuten lang und servirt sofort.

Austern Omelette. Man nimmt auf 6 große oder 12 kleine Austern ein Ei, entfernt die harten Theile und zerhackt sehr fein; dann schlägt man 8 Eidotter und das Weiße von 4 Eiern bis sie sehr leicht sind, mischt dann die Austern hinein und schlägt das Ganze tüchtig. In einer Pfanne läßt man 1 Gill Butter schmelzen, und wenn sie kocht, schäumt man und legt die Omelette hinein, rührt um, bis sie steif wird, und bratet leicht braun. Wenn die untere Seite gut braun ist, wendet man sie auf eine heiße Platte gut um. Wünscht man auch die obere Seite braun, hält man eine rothglühende Schaufel darüber.

Omelette soufflée. Man rührt 5 Eßlöffel voll gesiebtes Mehl in 3 Pints Milch, seiht durch ein Sieb, fügt 8 sehr leicht geschlagene Eidotter hinzu, gerade wenn man auf den Ofen setzt, und schlägt das Weiße zu Schnee. Man backt rasch.

Französische Omelettes. Ein Quart Milch, ein Pint Brodkrumen, 5 Eier, 1 Eßlöffel voll Mehl, eine feinzerhackte Zwiebel, zerhackte Petersilie, Salz und Pfeffer. Man schmilzt die Butter in einer Pfanne; wenn das Omelette braun ist, wendet man es um und faltet es zum Serviren.

Omelette mit Schinken. Man bereitet ein einfaches Omelette, und ehe man die eine Hälfte über die andere schlägt, streut man fein zerhackten Schinken darüber und garnirt mit Schinken. Gelee oder Marmelade kann in derselben Weise zugefügt werden.

Setzeier. Man salzt das Wasser gut und läßt es nicht heftig sieden. Man schlägt die Eier jedes einzeln in eine Schüssel auf und läßt es sanft in's Wasser gleiten; wenn fertig, entfernt man sie mit einem Schaumlöffel, richtet zu und legt jedes Ei auf ein kleines, viereckiges, dünnes Stück mit Butter bestrichenem Toast, und bestreut mit Salz und Pfeffer. Manche ziehen die Eier, so zubereitet, den gebackenen, mit Schinken vor; in diesem Falle ersetzt man den Toast durch Schinken.

Gefüllte Eier. Man kocht die Eier hart, entfernt die Schale und schneidet sie in zwei Hälften, der Länge oder der Breite nach; man entfernt die Dotter, vermischt sie mit Pfeffer, Salz und etwas trockenem Senf — manche wünschen auch kaltes Hühnerfleisch, Schinken oder fein zerhackte Zunge — füllt die Höhlung und legt die zwei Hälften wieder aufeinander. Für Picnics kann man einfach in dünnes Papier wickeln, um sie zusammen zu halten. Wenn zu Hause benützt, kann man sie in Ei und Brodkrumen tauchen und in kochendem Schmalz braten; man läßt abtropfen und garnirt mit Petersilie.

Tomato Omelette. 1 Quart Tomatoes, fein zerhackt (nach Entfernung der Haut) bringt man mit 2 fein zerhackten Zwiebeln, etwas Butter, Salz, Pfeffer und einem zerdrückten Cräcker in eine Pfanne, deckt fest zu und läßt eine Stunde lang sieden; man schlägt 5 Eier zu Schnee, macht die Pfanne heiß, bestreicht sie gut mit Schmalz, dann rührt man die

Eier in die Tomatoes, schlägt gut und leert in die Pfanne. Wenn braun auf einer Seite, schlägt man um und backt auf der anderen. Wird heiß gegessen.

Brod Omelette. Eine Tasse Brodkrumen, mit etwas Milch befeuchtet, Salz und Pfeffer; man läßt stehen, bis es weich ist, schlägt 8 Eier leicht, macht eine Pfanne heiß, legt ein großes Stück Butter hinein, vermischt Brod und Eier, leert in die Pfanne und wenn die Eier hart sind, theilt man in der Mitte.

Brod, Biscuits u. s. w.

Hefe. Man zerreibt roh zwei große Kartoffeln, setzt eine halbe Theetasse weißen Zucker, einen Theelöffel voll Salz und etwas Ingwer zu. Darüber gießt man ½ Pint kochendes Wasser, in welchem man einen Eßlöffel voll Hopfen gekocht hat. Man bewahrt jedesmal eine halbe Tasse davon für das nächste Mal auf.

Hefe. Zu einer Tasse geriebenen rohen Kartoffeln setzt man ½ Tasse Salz und ½ Tasse Zucker, gießt darüber 1 Quart kochendes Wasser und rührt gut um; wenn beinahe kalt, setzt man eine Tasse gute Hefe hinzu. In etwa 12 Stunden sollte sie leicht sein; man füllt in Flaschen und verkorkt gut.

Hefe. Zwei Hände voll Hopfen und 6 große Kartoffeln kocht man in ½ Gallone Wasser. Wenn gekocht, seiht man, zerstampft und vermischt eine halbe Tasse Ingwer, eine kleine Tasse Mehl, eine Tasse braunen Zucker und ½ Tasse Salz damit. Man läßt es stehen bis es kalt ist, dann setzt man eine Tasse gute Hefe hinzu. Am nächsten Tag füllt man in Krüge und verkorkt.

Hefe und Brod. Man schält 10 große Kartoffeln und legt sie in einen Kessel mit 3 Quart Wasser; in diesen Kessel legt man einen Musslinsack mit 1 Pint Hopfen. Man kocht, bis die Kartoffeln gar sind, und gießt das Wasser aus dem Kessel kochend heiß in einen Steinkrug über ein Pint Mehl. Man preßt den Hopfen gut aus, zerstampft die Kartoffeln, setzt ein Quart kaltes Wasser hinzu und treibt sie durch einen Seiher in den Steinkrug, setzt ½ Theetasse Salz, eine Tasse Zucker und einen Eßlöffel voll Ingwer hinzu, läßt 2 Tage stehen, bis die Gährung aufhört und die Masse sich setzt. Dann füllt man auf Krüge, verkorkt gut und bewahrt in einem kühlen Platze auf.

Für Brod. Man schält und kocht 6 große Kartoffeln, zerstampft fein, gießt 3 Pints kaltes Wasser hinzu und treibt durch einen Seiher. Dann setzt man Mehl hinzu, bis ein dünner Teig entsteht, dann eine Kaffeetasse voll Hefe, läßt die Masse gehen, rührt Mehl soviel als man mit einem Löffel kann, hinein, und läßt nochmals gehen. Dann arbeitet man soviel mehr Mehl hinein, bis ein steifer Brodteig erzielt wird, und läßt abermals gehen. Wenn dies wieder leicht ist, macht man die Laibe und läßt nochmals gehen; alles Mehl muß gesiebt werden.

Altes Brod frisch zu machen. Man gießt Wasser über den Laib, bis er gut eingeweicht ist, legt ihn in eine Pfanne, setzt in den Ofen und backt, bis alle Feuchtigkeit absorbirt ist.

Milch Schwamm Brod. In einen Krug gießt man 1 Pint kochendes Wasser und einen Theelöffel voll Zucker, ¼ Theelöffel voll Salz und ebensoviel Soda, läßt es stehen, bis man den Finger darin leiden kann; dann setzt man Mehl hinzu, macht einen dicken Teig und schlägt ihn 2 Minuten lang hart. Jetzt stellt man den Krug in einen Kessel heißen Wassers, doch nicht so heiß, daß die Mischung verbrüht; man hält das Wasser auf dieser Temperatur, bis die Masse leicht wird. Früh Morgens angemacht, ist die Masse, wenn man Acht gibt, um 11 Uhr fertig, um damit einen Schwammteig zu machen, wie für anderes Brod, mit einem Quart sehr warmer Milch. Man läßt denselben sehr leicht werden, formt in Laibe, läßt nochmals gehen, und gibt Acht, daß er nicht zuviel geht, ehe man in den Ofen bringt, weil sonst das Brod trocken und geschmacklos wird.

Mit Salz gegangenes Brod. Man nimmt 6 gehäufte Theelöffel voll „Middling" Mehl in eine Kaffeetasse, setzt einen Theelöffel voll Soda zu, mischt gut und gießt kochendes Wasser darüber, bis die Tasse beinahe voll ist; hierauf entfernt man den Löffel, deckt die Tasse zu und stellt sie warm, doch darf man den Teig nicht verbrühen. Wenn man am Freitag früh anmacht, ist der Teig am Samstag zu weiterer Verwendung fertig. Ist man in Eile, dann stellt man die Tasse in warmes Wasser. In die Brodpfanne bringt man nun Mehl genug für Brod, setzt Salz zu und ein Quart Wasser für drei Laibe, in die Mitte, unter beständigem Umrühren, und soviel kaltes Wasser (oder Milch) bis man den Finger darin ertragen kann; hierauf wird obiges Mehl zugesetzt und gut umgerührt; man bedeckt mit Mehl und stellt warm. Wenn leicht genug, formt man die Brode, bestreicht die Bratpfanne mit Fett, sowie die Oberseite der Laibe, wodurch eine schöne Kruste erzielt wird. Man macht nun tiefe Einschnitte über die Laibe, wodurch sie gleichmäßig gehen, und stellt in die Nähe des Ofens. Wenn leicht genug, backt man ¾ Stunden lang.

Mit Salz gegangenes Brod. Man brüht Morgens eine Quartschüssel aus, und gießt ein Pint warmes Wasser hinein, sowie einen Theelöffel voll Salz, und rührt Mehl genug hinein, um einen dicken Teig zu machen. Man stellt die Schüssel in einen Kessel mit warmem Wasser an einen Ort, wo diese Temperatur erhalten bleibt. Wenn das Mehl gut ist, wird der Teig in 2 Stunden die Schüssel ausfüllen. Man schüttet dann in eine Pfanne Mehl genug für 3 Laibe Brod, macht ein Loch in der Mitte, setzt die Hefe hinein und dieselbe Schüssel voll warmes Wasser. Man rührt mit einem Löffel um und bedeckt mit Mehl und läßt gehen. Wenn gegangen, formt man die Laibe und legt sie zum nochmaligem Gehen an einen warmen Platz. Wenn leicht genug, backt man ¾ Stunden.

Backpulver Biscuits. Der wichtige Punkt ist ein heißer Ofen; weitere wichtige Punkte sind, daß das Mehl gesiebt ist, und daß man den Teig so weich macht, als man kann; auf jede Theetasse voll Mehl setzt man ein Theelöffel voll Backpulver hinzu, und für jedes Quart Mehl genügt ein eigroßes Stück Butter. Nachdem man Butter und Pulver mit der nöthigen Menge Mehl verrieben hat, gießt man kaltes Wasser (oder Milch) hin-

zu und rührt um, bis man die richtige Consistenz erzielt hat, salzt, rollt leicht, und backt sofort. Sie sind flockig, federig, delikat und nahrhafter als Biscuits mit Hefe bereitet.

Soda Biscuits. Drei Pints Mehl, 1 Eßlöffel voll Butter, 1 Eßlöffel voll Schmalz, 1 Theelöffel voll Salz, 1 ebener Theelöffel voll Cremor tartari und 1 Theelöffel voll Soda. Man siebt den Cremor tartari mit dem Mehl und zerreibt Butter und Schmalz sehr gut damit; die Soda löst man in 1 Pint Milch und mischt Alles durcheinander. Man rollt aus und fügt so wenig Mehl als möglich hinzu, dann schneidet man mit einem Biscuitschneider und backt 20 Minuten lang in heißem Ofen.

Tremonthaus Brödchen. Zu 2 Quart Mehl setzt man 1 Theelöffel voll Salz, macht ein Loch in der Mitte und gießt 1 Eßlöffel voll Zucker, ein eigroßes Stück Butter, 1 Pint gekochte Milch, und eine Theetasse voll Hefe hinein. Man rührt nicht um, sondern bereitet dies am Abend und stellt bis zum Morgen an einen kühlen Platz. Hierauf mischt man Alles durcheinander, und knetet 15 Minuten lang. Dann stellt man den Teig abermals 6 Stunden lang an einen kühlen Ort und rollt schließlich auf etwa ½ Zoll aus und schneidet mit einem Biscuitschneider. Ein Ende streicht man mit Butter und faltet wie Rollen, legt sie in die Pfanne, daß sie nicht berühren, stellt ½ Stunde lang warm zum Gehen und backt in heißem Ofen.

Leichte Biscuits. Man nimmt so viel gut gegangenen Teig, als man für einen guten Laib Brod gebraucht, und legt ihn in eine Pastetenpfanne, dann mischt man eine kleine Tasse Schmalz und Butter (mehr Schmalz als Butter) hinein und 1 Eßlöffel voll Zucker, doch setzt man kein Mehl mehr zu, selbst wenn der Teig anklebt, worauf man an einen warmen Platz stellt und gut gehen läßt. Man rollt ½ Zoll dick aus ohne Kneten und backt 15—20 Minuten lang in einem heißen Ofen.

Leichte Biscuits. Beim Kneten von Brodteig setzt man einen kleinen Laib für Biscuits bei Seite. Man arbeitet 1 Eßlöffel voll Schmalz mit Butter gemischt hinein und 1 Theelöffel voll Zucker. Je mehr dies verarbeitet ist, desto weißer wird der Teig sein. Wenn es geht, knetet man zweimal durch, ehe man Biscuits macht. Man rollt aus und schneidet mit einem Biscuitschneider. Der Teig muß ganz zart sein.

Französische Wecke. Man kocht ein Pint Milch und rührt sie mit ½ Tasse Butter, eine Tasse Zucker und eine Tasse Hefe in einen schwammigen Teig; wenn gegangen, knetet man einen steifen Teig und setzt dann auch eine Tasse Milch dazu, rollt aus, sticht mit einer runden Form aus, bestreicht ½ Seite mit Butter und legt die andere Seite darüber und backt 15 Minuten.

Wecke. Man mischt 1 Quart Mehl sehr gut mit warmer Milch und ½ Tasse Hefe; man macht dies Morgens und läßt bis Mittag gehen; dann schlägt man 2 Eier hinein, setzt drei Eßlöffel voll Zucker, 1 Eßlöffel voll Butter und 1 Theelöffel voll Salz hinzu, und mischt mit den Händen gut durcheinander, und stellt eine Stunde vor dem Abendbrot zum Gehen bei Seite. Hierauf knetet man ein wenig, schneidet ein Stück von der Größe eines Biscuits ab, rollt bis zur Größe einer Sauceschüssel aus, be-

streicht dann mit Butter und wendet um. Nach dem Kneten, läßt man sie genügend gehen und backt in einen sehr heißen Ofen.

Englische Wecke. Zwei Pfund Mehl, 2 Unzen Butter, 3 Eßlöffel voll Hefe und 1 Pint warme Milch mischt man gut durcheinander und stellt warm zum Gehen; man knetet, macht Wecke und backt 20 Minuten lang.

Wie man Wecke backt. Wenn man Kartoffeln für den Tisch zerstampft, bringt man einen Eßlöffel voll in ein Pint des Wassers, in welchem sie gekocht wurden und stellt es bei Seite bis zum Abend. Dann seiht man durch, setzt einen großen Löffel voll Schmalz hinzu, einen großen Löffel voll weißen Zucker, einen Theelöffel von Salz, etwas Hefe und Mehl, um einen steifen Teig zu machen, den man an einen mäßig warmen Ort stellt. Am nächsten Morgen fügt man Mehl genug hinzu, um einen weichen Teig zu machen, und verarbeitet gut, läßt ihn nochmals gehen, rollt ½ Zoll dick aus, schneidet in runde Kuchen, faltet zusammen und zieht beim Falten ein mit Butter bestrichenes Messer hindurch; dann läßt man wieder ½ Stunde gehen, bis sie leicht sind und backt in 15—20 Minuten. In kaltem Wetter nimmt man lauwarme Milch, in heißem dagegen gekochte und wieder abgekühlte Milch; die Kartoffeln müssen vor dem Kochen geschält werden, und der Kessel, in welchem sie gekocht werden, muß vollkommen rein sein.

Zwieback. In einer großen Kaffeetasse voll warmer Milch löst man einen gepreßten Hefekuchen, setzt 3 Eier und eine Tasse Zucker zu, und schlägt alles gut durcheinander. Man benützt nur Mehl genug zum Ausrollen, indem man 2 Unzen Butter zusetzt, und läßt gehen. Wenn leicht, knetet man, formt und stellt warm. Wenn gegangen, backt man in heißem Ofen. Wenn fertig, begießt man mit in Milch gelöstem Zucker.

Süßer Zwieback. Ein Pint warme Milch — am besten frisch — ½ Tasse Butter, 1 Tasse Zucker, 2 Eier, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Eßlöffel voll Hefe; man macht mit der Milch, Hefe und genug Mehl einen dünnen Teig an, und läßt über Nacht gehen. Morgens setzt man Zucker, Butter, Eier und Salz hinzu, Alles gut durcheinander geschlagen, und Mehl genug zu einen weichen Teig. Man läßt nochmals gehen, formt in runde Klöße, und läßt zum dritten Mal gehen, und backt in mäßigem Ofen.

Französische Semmel. In ein Pfund Mehl reibt man 2 Unzen Butter und das Weiße von 3 Eiern, das man gut schlägt, setzt ein Eßlöffel voll gute Hefe, etwas Salz und genug Milch hinzu, um einen steifen Teig zu machen, bedeckt und stellt an einen warmen Ort zum Gehen, etwa eine Stunde lang oder länger, je nach der Stärke der Hefe; man formt zu Semmeln, taucht die Enden in geschmolzene Butter, um ein Zusammenkleben zu verhindern, und backt in heißem Ofen.

Zimmtwecke. Man rollt ein Stück Pastetenteig aus und schneidet ihn in schmale Streifen, und streut Zimmt darüber, rollt diese fest auf und setzt sie in eine reine Pfanne, die mit Butter gut bestrichen ist und backt sie hübsch braun und servirt.

Frühstücks Brödchen. Zwei Quart Mehl, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Eßlöffel voll Butter, ½ Tasse Hefe, 1 Pint gekochte Milch oder

Wasser, wenn man keine Milch zur Hand hat, und etwas Salz; man läßt genügend gehen und knetet bis der Teig wieder hart ist und läßt nochmals gehen, macht Brödchen, legt ein Stück Butter in die Falte und backt auf langsamem Feuer.

Kartoffel Brödchen. Man kocht 4 große Kartoffeln in der Schale, preßt sie in einer Serviette, um sie trocken und mehlig zu machen, schält und zerstampft sie mit einem Löffel voll Butter und etwas Salz, setzt drei wohlgeschlagene Eidotter zu und rührt in die Kartoffeln, dann setzt man 1½ Pint Milch und einen großen Löffel voll Hefe zu, hierauf schlägt man Mehl genug zu einem steifen Teig hinein, läßt gehen, und formt in Kuchen von Eigröße, läßt nochmals gehen und backt hellbraun.

Wiener Brödchen. Ein Quart Milch, ½ Theelöffel voll Salz, 3 Theelöffel voll Backpulver, 1 Eßlöffel voll Schmalz und 1 Pint Milch mischt man zu einem glatten Teig, der nicht an den Fingern anhängt; man rollt diesen auf ½ Zoll dicke aus und sticht mit einer großen Kuchenform aus, bestreicht leicht mit Butter, faltet die eine Hälfte über die andere und legt sie in eine mit Schmalz bestrichene Pfanne so, daß sie sich nicht berühren, man gießt etwas Milch darüber und backt in heißem Ofen.

Englische Theekuchen. Man mischt leichten Brodteig, etwa so viel als man zu einem kleinen Laib braucht, mit 1 Eßlöffel voll Schmalz, 1 Eßlöffel voll Zucker, und 1 großen Eßlöffel voll Johannisbeeren. Dann läßt man gut gehen und backt, schneidet sie in runde Stücke, röstet sie und streicht Butter darauf, solange sie noch heiß sind.

Braunbrod. Eine Kaffeetasse voll Melasse, 1 Theelöffel voll Soda in ½ Theetasse voll kochendem Wasser gelöst, rührt man in die Melasse, bis sie schäumt, dann mischt man genug Grahammehl und Maisschrot hinzu (letztere im Verhältniß von 3 zu 1), um einen dicken Teig zu machen und setzt 1 Eßlöffel voll Schmalz hinzu, bringt in eine Form und dämpft 4 Stunden. Man muß dies heiß essen. Schmeckt gut als Pudding mit Sauce.

Gedämpftes Graham Brod. Zwei Tassen Grahammehl, 1 Ei, 1 Eßlöffel voll geschmolzene Butter, ¾ Tasse Milch, ½ Tasse Melasse und 2 Theelöffel voll Backpulver. Mann dämpft ½ Stunde.

Frau M. Braun Brod. Man brüht 1 Pint braunes Mehl, und macht einen dicken Muß daraus, dann setzt man ½ Tasse Hefe hinzu, und läßt über Nacht stehen. Am andern Morgen vermischt man mit weißem Mehl und Zucker. Diese Quantität gibt 2 kleine Laibe. Es erfordert längeres Backen als weißes Brod.

Graham Müffchen. Ein Quart Grahammehl, 2 Theelöffel voll Backpulver, ein nußgroßes Stück Butter, 1 Ei, 1 Eßlöffel voll Zucker, ½ Theelöffel voll Salz, Milch genug, um einen Teig so dick wie für Pfannkuchen herzustellen.

Graham Frühstück Brödchen. Man kocht 2 Pfund Kartoffeln und treibt sie durch einen Seiher, 1 Pint Wasser, ½ Tasse Zucker, ½ Theelöffel voll Salz, ½ Tasse Hefe, mischt man mit Grahammehl zu einem steifen

Teig und läßt über Nacht gehen. Am nächsten Morgen macht man kleine Brödchen daraus, und backt, wenn sie gegangen sind.

Graham Biscuits. Ein Pint süße Milch, ½ Tasse Butter, ½ Tasse Zucker, Milch genug, um steif zu machen, und 1 Löffel voll Backpulver. Man setzt in mit Butter bestrichene Blechpfanne.

Bostoner Braunbrod. Ein Quart Roggenschrot (nicht Mehl), 2 Quart Maisschrot, ¾ Tasse Melasse, in welche man 1 Theelöffel Soda schlägt, 1 Theelöffel Salz, mischt man mit heißem Wasser und backt.

Graham Puffs. Ein Ei, 1 Pint süße Milch, 1 Pint Grahammehl, eine Prise Salz. Das Ei wird gut geschlagen, die Milch und dann das Mehl allmählig zugesetzt. Die ganze Mischung wird nun mit einem Eiquirler gut geschlagen, man setzt sie in eine gut mit Fett bestrichene, sehr heiße Pfanne und backt in sehr heißem Ofen. Dies ist genügend für 12 Stück.

Graham Müffchen. Zwei Tassen Grahammehl, 1 Tasse Milch, ⅓ Tasse Zucker, 1 eigroßes Stück Butter, 2 Theelöffel voll Backpulver; man backt in Ringen 20—30 Minute lang im heißen Ofen.

Graham Crackers. Sieben Tassen Grahammehl, 1 Tasse dicken süßen Rahm (oder Butter), 1 Pint süße Milch, 2 Theelöffel voll Backpulver, man reibt das Backpulver in das Mehl, setzt den Rahm mit etwas Salz zu, dann die Milch, mischt gut und rollt so dünn wie Soda Crackers, sticht mit irgend einer Form aus und backt rasch und läßt ein paar Stunden zum Trocknen auf dem Ofen stehen.

Graham Biscuits. 1 Quart Wasser oder Milch, ein eigroßes Stück Butter, 3 Eßlöffel voll Zucker, 2 Theelöffel voll Bäckerhefe und eine Prise Salz; man nimmt genug Weißmehl, um einen Teig wie für Pfannkuchen zu machen, setzt die übrigen Bestandtheile hinzu und soviel Graham Mehl, als man mit einem Löffel einrühren kann, und stellt es bis zum nächsten Morgen bei Seite. Hierauf bestreicht man die Pfanne mit Fett, taucht die Hände in Mehl, nimmt stark eigroße Stücke Teig und rollt sie zwischen den Händen, dann läßt man 20 Minuten lang gehen und backt in mäßig heißem Ofen.

Deutscher Auflauf. 2 Tassen süße Milch, 2 Tassen Mehl, 3 Eier und etwas Salz.

Graham Gemmen. 1 Quart Grahammehl, 3 Theelöffel voll Backpulver, 2 Eier, leicht geschlagen, ein eigroßes Stück Butter geschmolzen, 1 Theelöffel voll braunen Zucker, etwas Salz und Milch genug für einen Teig.

Braunbrod. 1 Tasse Maisschrot, 1 Tasse Grahammehl, 1 Tasse saure Milch, 1 Tasse warmes Wasser, ½ Tasse Melasse, 1 Theelöffel voll Soda, etwas Salz; man dämpft zwei Stunden lang und servirt heiß.

Bostoner Braunbrod. 3 Theetassen voll Mais-schrot rührt man in 2 Tassen voll kochende süße Milch; wenn kalt, setzt man 1 Theetasse voll Melasse, 1 Tasse voll Weizenmehl und 1 Tasse voll saure Milch hinzu. In

letztere rührt man 1 Theelöffel voll Soda, setzt ½ Theelöffel Salz hinzu und dämpft 3 Stunden lang.

Maisbrod. 3 Tassen Maisschrot, 1½ Tasse Mehl, 1½ Tasse süße Milch, 5 Eier, 4 Theelöffel voll Backpulver, etwas Zucker.

Maisbrod. 1 Tasse Maisschrot, 2 Tassen Mehl, ½ Tasse Zucker, ¾ Tasse geschmolzene Butter, 1 Tasse Milch, 3 Eier, 3 Theelöffel voll Backpulver.

Gekochtes indianisches Brod. 2 Tassen Maisschrot, 1 Quart saure Milch, eine Tasse Mehl, ⅔ Tasse Syrup, 1 Theelöffel voll Soda, 1 Ei; man steckt in einen Puddingsack, setzt in kochendes Wasser und kocht 3 Stunden lang.

Maiskuchen (delikat). 1 Quart Maisschrot, 1 Quart Milch, 2 Eier, ½ Tasse Zucker oder 3 Eßlöffel voll Melasse, 1 Theelöffel voll Salz und 3 Theelöffel voll Backpulver.

Maisbrod ohne Eier. 2 Tassen Maisschrot, 1 Tasse Mehl, 2 Tassen Milch, 2 Eßlöffel voll geschmolzene Butter, 2 Eßlöffel von Zucker, 2 Theelöffel voll Backpulver.

Maismüffchen. 3 Pints Maisschrot, 1 Pint Mehl, 2 Eier, 5 Eßlöffel voll Backpulver.

Maismüffchen. 1½ Tasse Maisschrot, ebensoviel Mehl, 2 Theelöffel voll Backpulver, ½ Tasse Zucker, ½ Theelöffel voll Salz, ein kleiner Eßlöffel voll geschmolzene Butter, 2 Eier und Milch genug zu einem steifen Teig.

Maisbrod. 2 Tassen saure Milch, ¾ Tasse Melasse, 2 Tassen Maisschrot, 1½ Tasse Weißmehl, 1 kleiner Eßlöffel voll Soda, in der sauren Milch gelöst, und Salz; man dämpft 3 Stunden lang und servirt heiß. Um sie aufzuwärmen, schneidet man sie in Stücke und dämpft.

Maispfannkuchen. Man entkernt 12 Maiskolben, nimmt 2 Eier, 1 Tasse süße Milch, Salz, Pfeffer und Mehl genug für einen Teig; man backt in mit Butter bestrichener Pfanne.

Gedämpftes Maisbrod. Man brüht 2 Tassen Maisschrot mit kochendem Wasser, setzt 1 Tasse kalten Maisschrot, 1 Tasse Mehl, 2 Tassen Milch, 1 Tasse Melasse und 3 Theelöffel voll Backpulver zu. Man dämpft 3 Stunden.

Fräulein Platers Maismuß. Man kocht 1 Quart Wasser. Man rührt 1 Pint kalte Milch mit 1 Pint Maisschrot und 1 Eßlöffel Salz an. Wenn das Wasser kocht, gießt man die Mischung allmählig unter beständigem Umrühren hinein, kocht ½ Stunde und rührt oft.

Tropfen-Biscuits. 1 Quart Mehl, 3 Theelöffel voll Backpulver, 1 Theelöffel voll Salz, 1 eigroßes Stück Butter in das Mehl gerieben, 1 Pint Milch; man tropft von einem Löffel in eine mit Butter bestrichene Pfanne und backt in heißem Ofen.

Soda Biscuits. 1 Quart Mehl, 2 Theelöffel voll Cremor tartari, 1 Theelöffel voll Soda, ein eigroßes Stück Butter, 1½ Tasse süße Milch. Man mischt Mehl, Weinstein, Butter und Salz gut durcheinander, dann setzt man Milch und Soda zu, rollt aus und backt 10 Minuten lang in heißem Ofen.

Newport Frühstückkuchen. 6 Eier, 6 Löffel voll Zucker, 3 Pints Milch, ½ Tasse Butter, 6 Theelöffel voll Cremor tartari, 3 Theelöffel voll Soda, rühre steif — gibt 6 Stück.

Crumpets. Man nimmt 1 Quart Brodteig am frühen Morgen weg, schlägt 6 Eier auf, trennt den Dotter vom Weißen und schlägt beide zu leichtem Schaum, vermischt sie mit dem Teig und setzt allmählig lauwarmes Wasser hinzu, bis es einen Teig gibt von der Consistenz von Buchweizenkuchen. Man schlägt gut und läßt bis zum Frühstück gehen, gießt den Teig in eine gut mit Fett bestrichene heiße Pfanne, in Form von kleinen runden Kuchen und backt hellbraun.

Weizen Müffchen. 1 Quart Mehl, 5 Theelöffel voll Backpulver, 2 Eßlöffel voll Butter, 5 Eier und genug Milch für einen dicken Teig.

Weiße Müffchen. 1 Theetasse Milch, 3 Tassen Mehl, ½ Tasse Zucker, ein eigroßes Stück Butter und Backpulver.

Popovers. 1 Tasse reiche Milch, 1 Ei, 1 Tasse Mehl und etwas Salz. Man schlägt zuerst Milch und Mehl zusammen, dann das Ei und Salz; man füllt mit Butter bestrichene Tassen zur Hälfte damit und backt in heißem Ofen.

Rahm Puffs. Man siedet 1 Pint Wasser, reibt ½ Pfund Butter mit ¾ Pfund gesiebtem Mehl zusammen und rührt in das kochende Wasser. Wenn es wie Stärke dick wird, entfernt man es vom Feuer. Wenn kalt, rührt man 10 gut geschlagene Eier und einen kleinen Theelöffel voll Soda hinein. Dann läßt man mit einem großen Löffel den Teig in eine mit Fett bestrichene Schüssel fallen und backt hellbraun in heißem Ofen. Wenn gebacken, öffnet man eine Seite und füllt mit folgender Rahmnachahmung: 1 Tasse feinen Zucker, 4 Eier, 1 Tasse Mehl, 1 Quart Milch; die Eier werden zu Schnee geschlagen, erst der Zucker und dann das Mehl hineingerührt; dieses wird dann in siedender Milch gerührt, bis es dick wird; dann entfernt man es vom Feuer und parfümirt mit Citronen oder Vanille. Man füllt die Puffe erst wenn sie kalt sind.

Puffets. 1 Quart Mehl, 1 Pint Milch, 2 Eier, leicht geschlagen, ein eigroßes Stück Butter, 3 Eßlöffel voll Zucker, 3 Theelöffel voll Backpulver; man backt rasch.

Rosetten. Zu 3 Eiern, deren Dotter leicht geschlagen werden, setzt man 1 Quart Milch; ein eigroßes Stück Butter wird in kleinen Stückchen hineingeschnitten, 3 Kaffeetassen Mehl, etwas Salz, 3 Theelöffel voll Backpulver und schließlich wird das Eiweiß sehr leicht geschlagen und rasch in die Mischung hineingerührt. Man backt in heißem Ofen.

Sally Lunn. 1 Quart Mehl, ein eigroßes Stück Butter, 3 Eßlöffel voll Zucker, 2 Eier, 2 Theetassen Milch, 2 Theelöffel voll Cremor tartari, 1 Theelöffel voll Soda und etwas Salz. Man streut den Cremor tartari, Zucker und Salz ins Mehl, setzt die Eier, die Butter (geschmolzen) und 1 Tasse Milch hinzu, löst die Soda in der andern Tasse Milch und rührt Alles gut durcheinander 5 Minuten lang. Man backt in zwei runden Pfannen.

Erdbeeren „Short Cakes." Man macht einen guten Biscuit-Teig und rollt ihn ¼ Zoll dick aus und sticht zwei gleichgroße Kuchen aus. Man bestreicht dann einen leicht mit geschmolzener Butter, legt den anderen darauf und backt in einem heißen Ofen. Wenn sie fertig sind, fallen sie auseinander. Man bestreicht sie mit Butter, wie gewöhnlich. Man vermischt die Beeren mit genug Zucker und stellt sie warm, bis man sie braucht. Man breitet die Beeren in abwechselnden Lagen, mit Beeren zuoberst und darüber gießt man geschlagenen Rahm oder Charlotte Russe. Die von den Beeren ablaufende Flüssigkeit kann extra mit den Kuchenschnitten servirt werden.

Citronen „Short Cake". Man macht einen hübschen reichen „Short Cake" und nimmt Schale, Saft und Fleisch von 2 Citronen, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Rahm, mischt gut und breitet aus.

Hefe Waffeln. 3 Pint Milch, 1 Theelöffel voll Butter, in einer Pfanne erhitzt bis die Butter schmilzt, 5 gut geschlagene Eier, 1 Eßlöffel voll Salz, 1½ Eßlöffel voll Hefe und 3 Pints Mehl. Man macht an und läßt 3—4 Stunden gehen, ehe man backt.

Waffeln. Man schlägt 4 Eier einzeln auf, 1 Quart Milch, ein eigroßes Stück Butter geschmolzen, 3 Theelöffel voll Backpulver, etwas Salz, und Mehl genug, um einen dicken Teig zu machen.

Rahm Waffeln. In 1 Pint guten sauren Rahm rührt man einen Theelöffel voll Saleratus, und setzt Mehl für einen steifen Teig zu. Man spaltet und bestreicht mit Butter.

Waffeln. Man siebt 1 Quart Mehl, ½ Theelöffel voll Salz, 1 Theelöffel voll Zucker und 3 Theelöffel voll Backpulver; hierzu setzt man 2 Eier und 1½ Pint Milch. Wenn fertig, bestreut man mit Zucker und servirt heiß.

Citronen Turnovers. 4 Dessertlöffel voll Mehl, 1 Dessertlöffel voll gepulverten Zucker, die Schale von einer Citrone, 2 Unzen geschmolzene Butter, 2 Eier und etwas Milch. Man mischt Mehl, Zucker und Citrone mit der Milch zu einem Teig, setzt Butter und die gut geschlagenen Eier hinzu, backt und wendet um.

Varieties. 2 leicht geschlagene Eier, 1 Theelöffel voll Salz; die Eier werden mit Mehl so dünn wie Waffeln ausgerollt. Man schneidet in 1 Zoll breite und 4 Zoll lange Streifen, rollt sie zwischen den Fingern auf und backt sie wie Dampfnudeln.

Tropf Biscuits. Mit 1 Quart Mehl zerreibt man ½ Theetasse voll Butter, einen kleinen Theelöffel voll Salz, 2 Eßlöffel voll Backpulver und genug süße Milch, um mit einem Löffel zu verrühren. Man läßt in mit Butter bestrichene Pfannen fallen.

Milch Toast. Man kocht Milch und rührt eine Theetasse mit etwas Milch verrührtes Mehl hinein und läßt es eben zum Sieden kommen mit einem eigroßen Stück Butter auf 1 Quart Milch und etwas Salz. Man legt den Toast in eine tiefe Schüssel und gießt Obiges darüber.

Nachahmung von Rahm Toast. Man schmilzt in 1 Quart Morgenmilch 2 Unzen Butter, 1 großen Theelöffel voll Mehl, gesiebt, und 3 leicht geschlagene Eidotter. Man schlägt Alles ein paar Minuten lang, seiht durch ein feines Haarsieb, und wenn gebraucht, schlägt man beständig.

Hafergrützen Suppe. Man gießt 1 Tasse Hafergrütze in 1 Quart kochendes Wasser und 1 Theelöffel voll Salz. Man seiht die Grütze im kochenden Wasser, indem man beständig umrührt und kocht ¾ Stunden lang.

Hafergrütze Gems. Man weicht 1 Tasse Hafergrütze über Nacht in einer Tasse Wasser; am nächsten Morgen setzt man eine Tasse saure Milch zu, 1 Theelöffel voll Saleratus, 1 Tasse Mehl und etwas Salz. Sie werden in Gemspfannen gebacken; sind sie beim ersten Versuch feucht und bleiben hängen, dann setzt man noch etwas Mehl hinzu, da manches Mehl besser verdickt als anderes. Oder man verwendet süße Milch und Backpulver.

Haferschleim. 2 Unzen Hafergrütze und 1½ Pint Wasser. Man zerreibt die Hafergrütze mit dem Rücken eines Löffels in einer flachen Schüssel mit etwas Wasser und gießt die Flüssigkeit ab, wenn die gröberen Theile sich gesetzt haben; aber solange die milchartige Beschaffenheit noch vorhanden ist, wiederholt man dies, bis letztere verschwindet; das abgelaufene Wasser gießt man in eine Pfanne und rührt, bis es kocht und ein weicher dicker Schleim sich bildet, den man nach Geschmack versüßt.

Savoy Biscuits. 12 Eier, deren Gewicht gestoßener Zucker und halb so viel feines Mehl. Man schlägt die Dotter mit dem Zucker, setzt etwas geriebene Citronenschalen und Orangeblüthenwasser hinzu, schlägt das Eiweiß in steifen Schnee und vermischt mit dem andern, rührt das Mehl hinein und schlägt das Ganze, bringt es in eine mit Butter bestrichene Form und backt in mäßig heißem Ofen. Diese Biscuits sind sehr leicht und gut.

Dyspepsia Brod. Eine Pinttasse Grahammehl; man löst ½ Theelöffel voll Soda in ⅔ Tasse hausgemachter Hefe, setzt eine Theetasse Melasse hinzu und gießt genügend warmes Wasser hinzu, um einen dünneren Teig als für gewöhnliches Brod zu machen.

Puffets. 1 Quart Mehl, ½ Theelöffel voll Salz, ein eigroßes Stück Butter, 2 Eier, 2 Eßlöffel voll weißen Zucker, 1 Pint Milch und 3 Theelöffel Backpulver. Man reibt die Butter ins Mehl, schlägt die Eier einzeln auf und fügt das Eiweiß zuletzt zu; man backt in einer Gempfanne in heißem Ofen.

Reismüffchen. 1 Pint gekochten Reis, 1 Pint Milch, 5 Eier, ½ Tasse Butter und Schmalz gemischt, 1 Pint angemachten Teig und etwas Salz; man schlägt Reis, Butter und Eidotter zusammen, setzt den Teig und die Milch und zuletzt soviel Mehl hinzu, um einen steifen Teig zu machen; man läßt sehr gut gehen, schlägt das Eiweiß zu Schnee und rührt diesen hinein, ehe man auf den Ofen setzt.

Reisbrod. Man schmilzt in einem Teller voll gekochtem warmem Reis ein nußgroßes Stück Butter, schlägt 2 Eier separat und mischt 1½ Tasse Mehl und Milch, um einen dicken Teig zu machen, hinzu. Man bestreicht die Pfanne mit Fett und backt wie Brot oder Müffchen.

Reis Croquettes. Zu kaltem gekochten Reis setzt man 3 Eier, Zucker und Citronenschalen, macht ovale Klößchen, reibt diese mit Brodkrumen, taucht in Ei und backt in Butter; wenn fertig, bestreut man sie mit Zucker.

Apfelpfannkuchen (sehr gut). 3 Pints Milch, 8 Eier und Mehl genug für einen dicken Teig, 1 Theelöffel voll Salz; diesem setzt man 6—8 fein zerhackte Aepfel zu und backt in Schmalz.

Spanische Puffs. In eine Pfanne gießt man 1 Theetasse Wasser, 1 Eßlöffel voll pulverisirten Zucker, ½ Theelöffel voll Salz und 2 Unzen Butter; während dies kocht, setzt man genug Mehl hinzu, daß es gut aus der Pfanne geht; dann rührt man 4 Eidotter, einen nach dem andern, hinein, tropft theelöffelvollweise in kochendes Schmalz und backt hellbraun. Man ißt mit Ahornsyrup.

Maisstärke Puffs. 4 Eier besonders geschlagen, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Maisstärke, ½ Tasse Butter, 1 Theelöffel Citronen mit Butter und Zucker, 2 Theelöffel voll Backpulver mit der Stärke vermischt.

Frühstücks Puffs. 1 Pint Milch, 1 Pint Mehl, 2 Eier, ein eigroßes Stück Butter, etwas Salz; man siebt das Mehl, legt die Butter in die Mitte, schlägt die Eier hinein, arbeitet Butter und Eier gut ins Mehl und setzt allmählig Milch hinzu, bis man einen glatten Teig hat. Man backt in Pfannen für französische Brödchen. Sie sind in ein paar Minuten gebacken.

Flannel Kuchen. 3 Eier, 1 Quart süße Milch, etwa 1 Quart Mehl, 1 kleiner Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Craig's Backpulver. Die Eidotter werden geschlagen und die Hälfte der Milch, Salz und Mehl zugesetzt; dann die andere Hälfte Milch, zuletzt das gut geschlagene Eiweiß. Eine Theetasse gekochten Reis ist eine Verbesserung.

Austern Fritters. 1½ Pint süße Milch, 1¼ Pfund Mehl, 4 Eier — die Dotter müssen sehr dick geschlagen werden Milch und Mehl; das Ganze wird gut verrührt. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und allmählig dem Teig zugesetzt; man nimmt einen Löffel voll, legt eine Auster hinein und backt in heißem Schmalz hellbraun auf beiden Seiten.

Fritters. 1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl und 3 Eier.

Apfel Fritters. 3 Eier, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Milch; man backt in einer Pfanne etwas dicker als Mehlkuchen. Die Aepfel werden geschält, in dicke Scheiben geschnitten und im Ofen gebraten. Auf jeden Fritter legt man ein Stück Apfel noch heiß und streut Zucker darüber.

Apfel Fritters. 4 Eier, 1 Quart süße Milch, 1 Theelöffel voll Soda, 2 Theelöffel voll Cremor Tartari. Die Aepfel werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit dem Teig vermischt.

Rahm Fritters. 1½ Pints Mehl, 4 Eidotter, 2 Theelöffel voll Backpulver, ein Stück Schmalz und Butter von der Größe einer Hickorynuß und Milch genug um einen dicken Teig zu machen; man tropft in heißes Fett und backt; man ißt mit Butter und Zucker, oder taucht Apfelschnitte in den Teig vor dem Backen.

Fritters. 2 Eier, 1 Tasse Milch, etwas Salz und Mehl genug für einen steifen Teig; man tropft in heißes Schmalz und ißt heiß mit Syrup oder mit Rahm versüßt.

Puddings.

Wenn man Pudding kocht, muß genug kochendes Wasser im Topf sein, wenn man den Pudding hinein legt, und das Sieden darf nicht aufhören; wenn nöthig, muß mehr Wasser zugesetzt werden. Man wendet den Pudding oft. Wird ein Tuch gebraucht, so hält man den fertig gekochten Pudding in kaltes Wasser, damit er leicht entfernt werden kann.

Benützt man Formen, dann müssen sie gut mit Butter bestrichen und der Deckel fest aufgesetzt werden; man setzt in einen Topf mit sehr wenig Wasser und setzt mehr zu, wenn nöthig.

Fruchtsaucen sind gut für Blanc-mange und Maisstärke-Puddings.

Frische rothe Kirschen, süß gemacht, durch ein Sieb getrieben und mit Maisstärke etwas verdickt, gibt eine gute Sauce.

Pudding Sauce. Man zerreibt 4 große Eßlöffel voll hellbraunen Zucker und 2 Unzen Butter und gießt rasch eine Theetasse kochendes Wasser hinzu, bis sich Alles aufgelöst hat. Man versäume ja nicht, beständig zu rühren, solange noch etwas ungelöst ist, sonst verliert es seine Leichtigkeit; Man würzt mit geriebener Muskatnuß und servirt heiß.

Pudding Sauce. 1 Tasse Zucker, 1 Eidotter mit Zucker gut verrührt, 4 Eßlöffel voll kochende Milch; das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen zugesetzt.

Pudding Sauce. Man zerreibt 2 Tassen Zucker mit ¾ Tasse Butter zu Rahm und parfümirt nach Geschmack; man läßt das Gefäß auf kochendem Wasser schwimmen, bis es heiß ist; kurz vor dem Serviren setzt man ½ Pint kochendes Wasser hinzu.

Citronen Sauce. ½ Tasse Butter, 1 Tasse Zucker, 2 Eidotter, 1 Theelöffel voll Maisstärke; man schlägt Eier und Zucker zu Schaum,

setzt den Saft und die geriebene Schale einer Citrone zu, rührt das Ganze in 3 Gills kochendem Wasser, bis es dick genug zum Serviren ist.

Citronen Sauce. 1 großer Eßlöffel voll Butter, 1 kleiner Eßlöffel voll Mehl, 1 Tasse Zucker, den Saft und die geriebene Schale einer Citrone.

Erdbeeren Sauce. Man zerreibt ½ Tasse Butter und 1 Tasse Zucker zu Rahm, setzt das zu Schnee geschlagene Weiße eine Eies hinzu und 1 Tasse voll gut zerstampfte Erdbeeren.

Feste Sauce für Pudding. 1 Tasse Butter, 3 Tassen Zucker, gut geschlagen, mit etwas Citronensaft versetzt; man bringt mit einem in kaltes Wasser getauchten Messer in Form.

Englischer Plum Pudding. Man schlägt 9 Eier zu Schnee und setzt genug klumpenfreies Mehl hinzu, um einen dicken Teig zu machen, ferner 1 Pint Milch und schlägt gut; hierauf werden 2 Pfund entkernte große und 2 Pfund kleine Rosinen zugesetzt (letztere werden vorher gewaschen und getrocknet), ferner 1 Pfund in Scheiben geschnittenes Citronat, ¼ Pfund zertheilte bittere Mandeln, ¾ Pfund braunen Zucker, 1 Muskatnuß, 1 Theelöffel voll Piment, Muskatblüthe und Zimmt, ¾ Pfund Nierenfett, feinzerhackt; man mischt 3 Tage vor dem Kochen, schlägt nochmals gut und setzt mehr Milch hinzu, wenn nöthig; man macht daraus 2 Puddings und kocht 4 Stunden lang.

Plumpudding. 1 Pfund entkernte Rosinen, 1 Pfund Korinthen, gewaschen und getrocknet, 1 Pfund zerhacktes Nierenfett, 1 Pfund Brodkrumen und 1 Pfund Mehl; man mischt Brodkrumen, Mehl und Nierenfett miteinander. Hierauf schlägt man 6 Eier zu Schnee, setzt 1 Pint süße Milch hinzu und schüttet 1 Theelöffel voll Soda in die Milch; man schlägt die Eier und Milch eine Zeit lang mit dem Fett und Mehl, rührt dann die Korinthen und Rosinen hinein und mischt gut durcheinander, setzt ¼ Pfund Citronat und Orangeat, in kleine Stücke zerschnitten, hinzu, 1 Unze Zimmtpulver, ½ Unze Ingwerpulver, 1 zerriebene Muskatnuß und etwas Salz; dieser Pudding wird gebacken oder gekocht. Man backt ihn 2 Stunden lang. Wird er gekocht, dann schlägt man ihn in ein Tuch, bindet dasselbe fest und kocht 6 Stunden lang. Gekocht schmeckt er besser. Man servirt mit Vanille-Sauce.

Englischer Plumpudding. 1 Pfund Korinthen, 1 Pfund mit Mehl bestreute Rosinen, ½ Pfund Nierenfett und 1 Pfund Brodkrumen, ¼ Pfund Citronat, 8 Eier, ½ Pint Milch, eine große Tasse brauner Zucker, 1 Tasse Melasse, Muskatblüthe und Muskatnuß nach Geschmack; muß 6—7 Stunden lang kochen und öfters gewendet werden; man schlägt das Weiße von 6 Eiern und setzt zuletzt zu. Man benützt Korinthen, wenn man will.

Plumpudding Nachahmung. Man weicht getrocknete Aepfel die ganze Nacht ein, Morgens hackt man sie sehr fein, dann legt man eine Theetasse voll derselben in 1 Pint Melasse und hält 1—2 Stunden lang warm; hierauf setzt man 1 Tasse zerhacktes Nierenfett, 1 Tasse Wasser, 1 Tasse zerhackte Rosinen, 1 Prise Salz, 1 Theelöffel Zimmt, 3 Pints Mehl und 2 Theelöffel Backpulver hinzu. Man setzt das Mehl zuletzt hinzu und

rührt gut um; man siedet 2½ Stunden lang in einer Schüssel oder in einer Blechform; man ißt mit Citronensauce. Dies ist eine vortreffliche Nachahmung des ächten Plumpudding.

Gebackener Apfelpudding. 6 gut gedämpfte Aepfel, ¼ Pfund Butter, von dem man die Hälfte in die noch heißen Aepfel rührt und nach Geschmack versüßt; wenn kalt, setzt man 6 gut geschlagene Eier zu den Aepfeln; man zerstößt und siebt 6 Crackers, bestreicht eine Schüssel mit Fett, legt darauf eine Lage Crackers und eine Lage zuberetteter Aepfel, und so fort, bis die Schüssel voll ist; oben darauf kommt eine Lage Crackers und darüber die andere Hälfte Butter in kleine Stückchen geschnitten. Man backt ½ Stunde.

Gebackene Aepfel (ausgezeichnet). Man schält und enthülst 12 große saftige Aepfel. Dann bestreicht man eine Backschüssel mit Butter, legt die Aepfel hinein und füllt die Zwischenräume mit Zucker. Hierauf zerreibt man ½ Theetasse Butter und 1 Eßlöffel Mehl, hierzu gießt man soviel kochendes Wasser, um dünn genug zu machen, daß man die Aepfel damit bedecken kann. Man reibt Muskatnuß darüber und backt eine Stunde oder mehr langsam. Kann mit Fleisch gegessen oder mit Rahm als Dessert benützt werden.

Aepfel- oder Pfirsich-Pudding. Man schält gute saure Aepfel und schneidet sie in vier Theile, füllt einen Steinkrug damit; hierauf rollt man leichten Brodteig ½ Zoll dick aus und sticht kleine Löcher hinein, zum Durchgang der Luft, und legt über die Aepfel wie einen Pastetendeckel; man bedeckt nun den Krug, stellt hinten auf den Ofen und läßt kurze Zeit langsam kochen, dann rückt man ihn nach vorn und kocht im Ganzen ½ Stunde. Man servirt mit Zucker und Rahm. Pfirsiche werden in derselben Weise bereitet.

Aepfel- oder Pfirsich-Dumplings. Man schält und enthülst gute saftige Aepfel, dann rollt man leichten Brodteig auf ½ Zoll dick aus, schneidet ihn in kleine runde Stücke und schlägt dieselben um die Aepfel, daß sie ganz eingeschlossen sind. Man setzt sie hierauf in einen Dampfkessel und läßt sie gehen, worauf man den Kessel über kochendes Wasser setzt und dämpft. Man ißt mit Butter und Zucker oder Rahm. Pfirsiche werden ebenso zubereitet.

Gebackene Aepfel Dumplings. (Krapfen). Man kocht die Aepfel fast ganz, enthülst oder nicht; man schmilzt Butter oder Zucker in einer Pfanne und backt die Aepfel, nachdem man sie gut in Teig eingehüllt, und begießt sie beständig.

Aepfel Teig Pudding. Drei Eier, 1 Kaffeetasse saure Milch, 1 großer Eßlöffel voll Butter, 3 Eßlöffel voll Zucker, ½ Theelöffel voll Soda und genug Mehl, für einen steifen Teig. Man setzt in 4 Theile geschnittene Aepfel hinzu.

Aepfel Coddle. Man schält Torten-Aepfel und schneidet sie in vier Theile und mischt sie leicht mit einer Citrone für je 6 Aepfel und kocht sie bis ein Strohhalm durchgeht. Hierauf macht man einen Syrup von ½ Pfund weißen Zucker auf jedes Pfund Aepfel, man legt die Aepfel (in

Scheiben geschnitten) in den Syrup und kocht bis die Aepfel klar sind; dann nimmt man sie vorsichtig heraus, damit sie nicht zerbrechen, setzt eine Unze oder mehr Gelatine zum Syrup und kocht auf. Dann legt man eine Citronenscheibe auf jeden Apfel und seiht den Syrup darüber.

Gedämpfte Dumplings. Man schält reife Aepfel, schneidet sie in vier Theile und legt sie mit etwas Wasser in eine tiefe Schüssel; dann macht man einen Teig wie für Thee-Biscuits von saurem Rahm oder reicher Buttermilch, oder aber irgend ein Backpulver Teig. Man rollt auf etwa Zolldicke aus, legt ihn auf die Aepfel und dämpft ½ Stunde lang. Man servirt mit Sauce, aus ⅓ Butter und ⅔ Zucker zu Rahm verrührt. Dieser Dumpling kann von irgend welchem Obst, frisch oder eingemacht, hergestellt werden.

Aepfel Pudding. Man schält 8—9 saftige Aepfel und enthülst sie ganz, legt sie in eine Puddingschüssel, die halb mit Wasser gefüllt ist, bedeckt gut, und stellt auf den Ofen bis sie gar sind. Man gießt hierauf das Wasser ab, füllt die Aepfel mit Fruchtgelee, würzt mit beliebigem Gewürz, und läßt sie stehen bis sie kalt sind. Dann kocht man 1 Pint Milch, in welche man ½ Pfund zerstoßene Macaroni rührt, sowie etwas Salz, 1 Eßlöffel voll Maisstärke und 3 Eßlöffel voll Zucker. Man kocht Alles 1—2 Minuten lang. Wenn kalt, rührt man das zu steifem Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern hinein, schüttet die Aepfel darüber und backt 20—30 Minuten lang. Man servirt mit Rahm.

Mandel Pudding. Man begießt ¾ Pfund süße Mandeln mit kochendem Wasser, und läßt es stehen, bis die Haut von den Mandeln leicht abgeht, und reibt sie dann trocken. Hierauf zerstößt man sie fein mit einem großen Löffel voll Rosenwasser. Man schlägt 6 Eier und 3 Löffel voll feinen weißen Zucker zu Schnee, mischt mit 1 Quart Milch, 3 Löffel voll zerstoßenen Cräckers, 4 Unzen geschmolzener Butter, und ebensoviel Citronat in kleine Stücke geschnitten; setzt die Mandeln zu, rührt Alles gut durcheinander und backt in kleiner Puddingschüssel, die man mit Teig ausgelegt hat. Er ist in einem heißen Ofen in ½ Stunde fertig.

Braun Betty. Man bestreicht eine Pudding Schüssel mit Fett, legt eine Lage (in Scheiben geschnittene) Koch-Aepfel hinein, dann eine Lage Brodkrumm, streut Zucker darüber und kleine Stückchen Butter, auf 3 Aepfel nimmt man 1 Tasse Brodkrumen, ½ Tasse Zucker, und ein eigroßes Stück Butter; oben drauf legt man eine Lage Brodkrumen und backt. Es schmeckt gut mit oder ohne Rahm.

Brombeeren Pudding. Butter und Schmalz von der Größe eines Eies, 1 Tasse Zucker, 1 Ei (man schlägt Zucker, Butter, Schmalz und Ei zusammen), 1 Tasse süße Milch, 2 Theelöffel voll Backpulver, und rührt dick mit den Beeren.

Frucht Pudding. Eine Puddingschüssel, die 1½ Pint enthält, bestreicht man dick mit Butter, und füllt sie fast ganz mit Kochäpfeln, fein zerschnitten, man gießt einen aus 4 Eßlöffel voll Mehl, 3 Eiern und ½ Pint Milch bereiteten Teig darüber, und bindet ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Tuch darüber, so daß der Topf ganz voll ist und kocht

den Pudding 1¼ Stunde lang, worauf man ihn auf eine heiße Platte stürzt und dicht mit Zucker bestreut.

Brod Pudding. Eine Kaffetasse voll Brodkrumen, getrocknet und fein gerollt, 1 Theetasse Zucker, 1 Quart Milch, 1 Theelöffel Ingwer, etwas Salz, 3 Eier, (von zweien läßt man das Weiße zurück). Wenn gebacken, breitet man Gelee darüber, Schnee aus dem zurückgelassenen Eiweiß und einen Eßlöffel Zucker. Dann stellt man wieder in den Ofen und backt leicht braun.

Brod und Aepfel Pudding. Eine Puddingschüssel bestreicht man mit Butter, in welche man abwechselnd Lagen von Brodkrumen und in kleine Stücke geschnittene Aepfel legt, über jede Lage Aepfel streut man Zucker. Wenn die Schüssel voll ist, hat man oben eine Lage Brodkrumen, über welche man 2—3 Eßlöffel geschmolzene Butter gießt; man backt in mäßig heißem Ofen, indem man 3 Nägel unter die Schüssel legt, um das Anbrennen am Boden zu verhindern; man backt ¾—1 Stunde, je nach der Güte der Aepfel.

Cabinet Pudding. Zwei Tassen voll Ueberreste von irgend welchem Kuchen, zerkleinert, ½ Tasse Rosinen, ½ Kanne Pfirsiche, 4 Eier und ½ Pint Milch. Man bestreicht eine glatte Puddingschüssel mit Butter, legt etwas der Kuchenreste hinein, ½ der Rosinen, entkernt, ⅓ der Pfirsiche. Aus dem Reste des Kuchens, der Rosinen und Pfirsiche macht man zwei weitere Lagen, bedeckt mit einer sehr dünnen Brodschnitte, und gießt die mit Eiern und Zucker geschlagene Milch darüber. Man setzt in eine Pfanne mit kochendem Wasser, das etwa ⅔ der Höhe der Puddingschüssel erreicht und und dämpft ¾ Stunde lang. Man stürzt ihn sorfältig in eine Platte um und servirt mit Pfirsich Sauce, die man folgender Weise macht: Der Saft von einer Kanne Pfirsiche wird in eine kleine Pfanne gegossen, man setzt diegleiche Menge Wasser zu, etwas mehr Zucker und 8—10 Rosinen, kocht 10 Minuten und seiht, ehe man servirt, unter Zusatz von 6 Tropfen bitteren Mandeln.

Cräcker Pudding. Man mischt 10 Unzen fein pulverisirte Cräckers mit etwas Salz, ½ Muskatnuß, 3—4 Eßlöffel Zucker und 3 Eßlöffel Butter; 6 Eier werden zu Schnee geschlagen, mit 3 Pint Milch gemischt, und über die Cräckers gegossen, läßt stehen, bis sie aufgeweicht sind, und backt dann.

Sauce für Cräcker Pudding. Eine Tasse Zucker, ½ Tasse Butter, 1 Ei, 1 Theelöffel geriebene Muskatnuß, 1 Citrone, das Innere gerieben, 3 Eßlöffel voll kochendes Wasser.

Cocosnuß Pudding. ¼ Pfund Butter, 5 Eidotter, ¼ Pfund Zucker; man verrührt Butter und Zucker, fügt wenig Cocosnuß auf einmal hinzu und ½ Theetasse voll Rahm; man darf nicht zu lange backen, damit das Aroma nicht zerstört werde. Man nimmt eine Cocosnuß dazu. Wenn gebacken, schlägt man das Eiweiß zu Schnee mit 4—5 Eßlöffel voll Zucker, breitet über den Pudding und backt leicht braun.

Chocolade Pudding. Man zerreibt 2 Unzen Vanille Chocolade sehr fein, schüttet sie in eine Pfanne, gießt 1 Quart frische Milch darüber, rührt um, bis sie kocht, setzt nach und nach 4 Unzen Zucker zu und quirlt

die Chocolade bis sie leicht ist; dann gießt man aus und läßt kühlen. Man schlägt 8 Eier zu Schnee und setzt diesen der Chocolade zu, gießt in eine mit Butter bestrichene Schüssel und backt ¾ Stunden. Man servirt kalt, indem man Zucker darüber siebt.

Chocolade Pudding. Ein Quart Milch, 14 ebene Eßlöffel voll geriebene Brodkrumen, 12 Eßlöffel voll geriebene Chocolade, 6 Eier, 1 Eßlöffel voll Vanille und Zucker bis sehr süß. Von 4 Eiern trennt man die Dotter vom Weißen, man schlägt die 4 Eidotter und 2 ganze Eier leicht mit Zucker, stellt die Milch auf den Ofen, und wenn sie kocht, gießt man sie über das Brod und Chocolade, setzt die geschlagenen Eier, Zucker und Vanille zu, und gibt Acht, ob es süß genug ist; hierauf gießt man es in eine mit Butter bestrichene Schüssel und backt 1 Stunde im mäßigen Ofen. Wenn kalt, gießt man vor dem Serviren das zu Schnee geschlagene Eiweiß und etwas Zucker darüber, und setzt etwas Vanille zu, und servirt als Meringue.

Chocolade Pudding. 1 Quart Milch, 12 Eßlöffel Brodkrumen, 8 Eßlöffel Chocolade, 4 Eidotter. Man setzt die Milch und Brodkrumen aufs Feuer, läßt sie mäßig warm werden, rührt Zucker, Eidotter und Chocolade zusammen und gießt unter Umrühren in die Milch, 1 Eßlöffel voll Maisstärke, läßt kochend heiß werden und stürzt in eine Platte, legt darüber das mit Zucker zu Schnee geschlagene Eiweiß und backt leicht braun.

Chocolade Pudding. Man macht einen Maisstärke Pudding mit 1 Quart Milch, 3 Eßlöffel Maisstärke und 3 Eßlöffel Zucker. Wenn fertig, stellt man die Hälfte bei Seite und würzt; zu dem im Kessel bleibenden Theil setzt man ein leicht geschlagenes Ei und 2 Unzen Vanille Chocolade; dann setzt man abwechselnd den dunklen und hellen Theil in eine Form und servirt mit geschlagenem Rahm oder gekochtem Eierrahm (Custard).

Cottage Pudding. 1 Tasse Zucker, 1 nußgroßes Stück Butter, ½ Tasse Milch, 2 separat geschlagene Eier, 1½ Tasse Mehl, 2 Theelöffel Backpulver. Man servirt mit Citronensauce.

Kirschen Pudding. 2 Eier, 1 Tasse süße Milch und genug Mehl für einen steifen Teig, 2 Theelöffe Backpulver und soviele Kirschen, als man hineinrühren kann; man servirt mit Kirschensauce.

Cabinet Pudding. Man bestreicht eine Form gut mit Butter, zerschneidet eine Citrone in irgend welcher Weise und legt sie auf den Boden; dazu legt man Rosinen, indem man Blumen, Sterne u. s. w. nachahmt; darüber legt man eine Lage Teig in Streifen von irgend welcher Länge und ½ Zoll dick geschnitten, darüber eine Lage Citronen, verzuckerte Früchte verschiedener Art, auch einige Rosinen; dann eine weitere Lage Teig, darüber Früchte, und so fort, bis die Form gefüllt ist. Man kocht 1 Pint Milch und nimmt sie vom Feuer, sobald sie steigt. In einer Tasse mischt man 3 Unzen Zucker und 3 Eidotter, setzt nach und nach die Milch unter Umrühren zu und gießt über Teig und Früchte. Dies muß durch Besprengen darüber gegossen werden und das Ganze muß bis ½ Zoll die Schüssel füllen; es darf nicht langsam zugesetzt werden, denn da die

Flüssigkeit rasch aufgesogen wird, würde man zu viel verbrauchen. Man stellt die Form in kaltes Wasser und setzt aufs Feuer; sobald es kocht, bringt man Alles (Pfanne und Form) in einen etwa 380° F. heißen Ofen und backt eine Stunde lang. Wenn fertig, legt man einen Teller über die Form, dreht um, entfernt die Form, und servirt mit Pudding Sauce.

Delikater Pudding. Man backt einen gewöhnlichen Kuchen in einer Puddingschüssel mit flachem Boden. Wenn fertig, wird er in 6—8 Stücke geschnitten. Aus 4 Eiern und 1 Quart Milch macht man Custard, parfümirt und versüßt, gießt über den Kuchen und backt ½ Stunde. Der Kuchen geht auf und wird mit dem Custard gefüllt.

Delmonico Pudding. Man rührt 3 Eßlöffel voll Maisstärke in 1 Quart kochende Milch und läßt 2 Stunden lang kochen; 5 Eidotter werden hierauf mit 6 Eßlöffel Zucker geschlagen, parfümirt und in die Maisstärke hineingerührt. Man gießt das Ganze in eine Schüssel und backt. Man schlägt das Weiße der Eier und 3 Eßlöffel Zucker zu Schnee, breitet dann über den Pudding aus und backt hellbraun.

Feigen Pudding. ¼ Pfund Feigen, fein zerhackt, ¼ Pfund Brodkrumen, ¼ Pfund braunen Zucker, ¼ Pfund Nierenfett, ¼ Pfund Citronat, 1 Muskatnuß und 5 Eier; man mischt gut, bringt in eine Form und kocht oder dämpft 4 Stunden lang.

Florentiner Pudding. In einer Pfanne siedet man 1 Quart Milch, dann mischt man 3 Eßlöffel Maisstärke mit etwas kalter Milch, setzt 3 geschlagene Eidotter und ½ Theetasse Zucker hinzu, nebst etwas Vanille, Citronen oder dergleichen als Parfüm, rührt in die kochende Milch bis die Consistenz fertiger Stärke erreicht ist, dann gießt man in die Pfanne oder Schüssel, in der man den Pudding serviren will, dann schlägt man das Weiße der Eier zu Schnee mit einer Theetasse pulverisirtem Zucker und breitet darüber aus; backt ein paar Minuten im Ofen, bis der Schnee braun zu werden beginnt. Kann mit Rahm gegessen werden, ist jedoch auch ohne solchen gut. Zur Abwechselung kann man auch in Tassen backen.

Gelatine Pudding. Eine Unze Gelatine, 1 Pint kalte Milch; man läßt langsam zum Sieden kommen und rührt gelegentlich; man trennt die Dotter und das Weiße von 6 Eiern, schlägt die Dotter tüchtig und rührt in die kochende Milch und setzt ½ Pfund granulirten Zucker hinzu. Wenn kalt, rührt man 1 Quart geschlagenen Rahm hinein, setzt Vanille- und Citronen-Extrakt gemischt hinzu, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß, und stellt auf Eis.

Citronen Pudding. Man schlägt 2 Eidotter unter Zusatz von 2 Tassen Zucker. Man löst 4 Eßlöffel voll Maisstärke in etwas kaltem Wasser und rührt 2 Theetassen kochendes Wasser hinein; sodann den Saft von 2 Citronen und etwas geriebener Schale. Man mischt Alles mit einem Theelöffel voll Butter und backt 15 Minuten. Wenn fertig, breitet man das zu Schnee geschlagene Eiweiß darüber und läßt braun backen.

Citronen Pudding. Eine zerriebene Citrone, ½ Tasse Zucker, 1 Tasse fein zerhacktes Nierenfett, 4 separat geschlagene Eier, 1 Tasse

Milch, ½ Tasse Mehl, 2 Tassen Brodkrumen, 2 Theelöffel Backpulver. Man weicht die Brodkrumen in der Milch, setzt Eier und Butter hinzu, dann das Nierenfett, und schlägt Alles gut durcheinander. Dann setzt man Citronen und Mehl hinzu. Man dämpft oder kocht in einer Schüssel 2½ Stunden und ißt heiß.

Citronen Pudding. Eine große oder 3 kleine Citronen, ½ Pfund Zucker, 1 Kaffeetasse Rahm oder Milch, ¾ Pfund Butter, 6 Eier, 3 Eßlöffel zerstoßene Crackers oder Brodkrumen. Man schlägt Butter und Zucker zu Rahm, reibt die Schale einer Citrone, setzt den Saft, die Eidotter und Crackers und das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu. Sauce für diesen Pudding: 3 Eßlöffel Butter, 1½ Tasse weißen Zucker, 2 gutgeschlagene Eier und 1 Gill Milch; man setzt in einem kleinen K·ffel in heißes Wasser, läßt sie dick werden und würzt mit Vanille oder Citronen.

Citronen Pudding. 4 Eier, 4 Citronen, Brodkrumen zum Verdicken, 1 Tasse Nierenfett, ½ Tasse Milch, versüßt mit Zucker; man dämpft 3 Stunden lang.

Macaroni Pudding. ¼ Pfund Macaroni in zolllange Stücke zerbrochen, 1 Pint Wasser, 1 Eßlöffel Butter, eine große Tasse Milch, 2 Eßlöffel voll pulverisirten Zucker, eine geriebene halbe Citronenschale, etwas Zimmt und Salz. Man kocht die Macaroni langsam in 1 Pint Wasser (in einer Schüssel, die man in kochendes Wasser setzt), bis sie gar sind. Dann setzt man die anderen Bestandtheile zu, rührt Alles gut durcheinander, wobei man Acht geben muß, daß die Macaroni nicht zerbrechen, und siedet 10 Minuten. Man gießt in eine tiefe Schüssel und servirt mit Zucker und Rahm.

Melasse Pudding. 1 Tasse Melasse, 1 Tasse saure Milch, 1 Tasse zerhacktes Nierenfett, 1 Tasse Korinthen, 1 Theelöffel Soda, etwas Gewürznelken, Piment, Zimmt und Mehl zum Steifmachen. Man dämpft 1½ Stunden.

Orange Pudding. Man schneidet Orangen in kleine Stücke und legt in eine Puddingschüssel eine dicke Lage, dann macht man einen dicken gekochten Custard und gießt kalt über die Orangen. Aus dem Weißen von 2 3 Eiern macht man Meringue, breitet es darüber und backt leicht braun im Ofen.

Orange Pudding. Man siedet 1 Pint Milch, schält unterdessen 3—4 Orangen und zertheilt sie, legt sie in eine 2 Quart-Schüssel und streut 1 Theetasse Zucker darüber. Hierauf schlägt man 2 Eier, ½ Theetasse Zucker, ⅓ Theetasse Maisstärke und setzt der Milch zu, läßt aufkochen und gießt über die Orangen. Das Weiße von 2 Eiern wird zu Schnee geschlagen und mit etwas pulverisirtem Zucker über das Ganze gegossen; man backt, bis der Schnee hellbraun wird.

Teig Pudding. 1 Ei, 1 Tasse Milch, 1 Tasse Zucker, 2½ Tassen Mehl, 3 Theelöffel Backpulver, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter und einige trockene Korinthen. Man dämpft ¾ Stunden.

Orange Pudding. 1 Quart Milch, 3 Eier, 2 Dessertlöffel Maisstärke; aus Eidotter, Stärke und Milch kocht man einen Custard und läßt ihn kalt werden; man schält und zertheilt 4 Orangen, überstreut sie mit 2 Tassen Zucker und gießt den Custard darüber, rührt gut durcheinander, legt darüber das mit etwas Zucker zu Schnee geschlagene Eiweiß und backt ein paar Minuten im Ofen, bis er braun wird. Man läßt sehr kalt werden, ehe man servirt.

Pfirsich Meringue. Man siedet 1 Quart frische Milch, nimmt ½ Theetasse davon heraus und befeuchtet damit 2 Eßlöffel Maisstärke. Wenn die Milch kocht, setzt man die Maisstärke unter beständigem Umrühren zu, und wenn sie anfängt dick zu werden, entfernt man vom Feuer; man setzt 1 Eßlöffel süße Butter zu, läßt abkühlen, dann schlägt man 3 Eidotter hinein, bis der Custard leicht und rahmig erscheint und setzt ½ Theetasse feinen Zucker hinzu. Man bedeckt hierauf den Boden einer gut mit Butter bestrichenen Pfanne mit reifen, saftigen, geschälten, entsteinten und in Hälften geschnittenen Pfirsichen, streut 2 Eßlöffel Zucker darüber, gießt langsam den Custard darauf und backt 20 Minuten in heißem Ofen; dann nimmt man es weg, breitet das zu Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern darüber, streut etwas Zucker oben darauf, stellt wieder in den Ofen und backt, bis es braun wird. Man ißt warm mit Sauce oder kalt mit Rahm.

Pfirsich Pudding. Man legt 8—10 Pfirsiche in eine Pudding-Schüssel, die halb voll kalten Wassers ist, deckt zu und kocht fast gar. Dann gießt man das Wasser ab und läßt abkühlen. Wenn kalt, gießt man einen Teig darüber von 1 Quart Milch, 5 gut geschlagenen Eiern, 8 Eßlöffel Mehl, ½ Theelöffel Salz, ein nußgroßes Stück Butter, geschmolzen, 2 Eßlöffel Zucker (wenn man ihn süß haben will) und 1½ Theelöffel Backpulver. Wird mit Sauce gegessen.

Palast Pudding. 2 Eier, deren Gewicht Butter, Mehl und weißen Zucker. Man legt die Butter in eine Pfanne, läßt sie vor dem Feuer halb schmelzen und schlägt zu Rahm. Hierauf schlägt man die Eier (Dotter und Weißes) zehn Minuten lang, mischt mit der Butter, setzt nach und nach Mehl hinzu, sowie sehr wenig Muskatnuß und Citronenschalen, füllt Tassen halb voll und backt ½ Stunde lang langsam.

Drucker Pudding. 1 Tasse zerhacktes Nierenfett, 2 Eier, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Tasse Rosinen, 1 Tasse Korinthen, 1 Muskatnuß oder Citronen Extrakt, 2 Theelöffel Backpulver und Mehl genug für einen Teig. Man kocht oder dämpft 2 Stunden lang.

Ein guter einfacher Pudding. Man bedeckt den Boden einer mit Butter bestrichenen Pudding-Schüssel mit in Milch getränkten Brodschnitten, darüber legt man eine Lage Aepfel oder Beeren, setzt Zucker und beliebige Gewürze hinzu, wiederholt die Lagen, bis der Topf gefüllt ist. Zuoberst legt man Brod. Man befeuchtet Alles gut mit Milch und backt gut bedeckt 3 Stunden lang.

Reis Gelee. 1 Theetasse Reis auf 3 Pint Milch und etwas Salz, bedeckt gut, gießt in Formen und servirt als Blanc-mange.

Royal Pudding. ¾ Tasse Sago gewaschen und in 1 Quart Milch gegossen und in einer Pfanne über kochendes Wasser gesetzt bis der Sago aufgegangen ist. Während er noch heiß ist, bringt man 2 Eßlöffel Butter und 1 Tasse weißen Zucker dazu. Wenn kalt, setzt man 4 gut geschlagene Eidotter hinzu, bringt in eine Puddingschüssel und backt ½—¾ Stunden. Dann nimmt man vom Ofen weg und läßt kalt werden. Inzwischen schlägt man das Weiße der 4 Eier zu Schnee unter Zusatz von 2 Eßlöffel fein zerstoßenem Hutzucker; man übergießt den Pudding dann mit Himbeeren- oder Erdbeeren-Gelee, darüber den Schnee und backt 2 Minuten im Ofen hellbraun. Im Sommer muß man das Eiweiß auf Eis halten, bis es gebraucht wird, und schlägt es in dem kältesten Platz, den man finden kann, da so ein sehr reicher Schnee resultirt.

Reis Pudding. Man weicht eine Tasse besten Reis ein; nach 4 Stunden gießt man das Wasser ab und bringt den Reis in eine Puddingschüssel, setzt 1 Tasse Zucker, 1 Theelöffel Salz, 11 Tassen Milch und Gewürze hinzu, stellt in mäßigen Ofen und backt 2 3 Stunden, und rührt anfangs gelegentlich, wenn sich der Reis setzt.

Reispudding ohne Eier. ½ Tasse Reis, fast 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Rosinen, 2 Quarts Milch. Man rührt häufig, während es kocht, läßt es aber nicht zu steif werden.

Rahm Reis. Man wascht 2 Eßlöffel Reis und setzt ½ Tasse Zucker, 1 Eßlöffel geriebene Muskatnuß, etwas Salz und 1 Quart Milch hinzu. Man stellt in den Ofen und backt unter häufigem Umrühren. Wenn der Reis aufgelöst oder sehr weich ist, entfernt man jede, oben etwa vorhandene braune Kruste und rührt rasch ½ Theetasse Maisstärke, in ½ Tasse Wasser gelöst, hinein. Es wird augenblicklich dick werden. Man kann es so dick wie Custard machen, wenn man es einen Augenblick auf den Ofen setzt. Man servirt, wenn als Dessert benützt, mit Gelee.

Sago Pudding. Zwei große Löffel Sago werden in 1 Quart Wasser gekocht, die Schale einer Citrone und etwas Muskatnuß zugesetzt, und wenn kalt, 4 Eier und etwas Salz. Man backt 1½ Stunden und ißt mit Zucker und Rahm.

Sago Gelee. Auf 1 Quart Wasser nimmt man 6 große Löffel Sago, ebenso viel Zucker, kocht zu Gelee, rührt während des Kochens fort während, gießt in Formen und ißt mit Rahm.

Nierenfett Pudding. Eine Theetasse Melasse, 1 Tasse Nierenfett, 1 Tasse süße Milch, 2 Tassen Rosinen, 2½ Tassen Mehl, 1 Theelöffel Ingwer, 1 Theelöffel Zimmt, je ½ Theelöffel Piment und Muskatnuß und 1 Theelöffel Soda. Man kocht oder dämpft, und macht eine Sauce wie für Plumpudding.

Nierenfett Pudding. Eine Tasse feine zerhacktes Rindsnierenfett, 1 Tasse Melasse, 1 Tasse Milch, 3 Tassen Mehl, 1 Ei, 1 Eßlöffel Salz, und ¾ Theelöffel Soda, man mischt gut und dämpft 2 Stunden; 1 Tasse Rosinen. Man servirt mit flüssiger Sauce, mit Muskatnuß perfürmirt.

Gedämpfter Nierenfett Pudding. Eine Tasse entkernte und zerhackte Rosinen, 1 Tasse fein zerhacktes Nierenfett; 1 Tasse braunen

Zucker, 1 Tasse saure Milch, 1 Theelöffel Saleratus und Mehl zu einem Teig so steif wie Brodteig. Man dämpft 3 Stunden. Anstatt der Rosinen können Beeren oder Johannisbeeren genommen werden.

Nierenfett Pudding. Ein Pint angemachten Brodteig, 1 Tasse fein zerhacktes Nierenfett, 1 Tasse braunen Zucker, 1 Tasse süße Milch, 1 große Tasse Rosinen, 1½ Theelöffel Zimmt, 1 Theelöffel Gewürznelken, ebensoviel Salz, 1½ Theelöffel Soda, und Mehl für einen steifen Teig. Man bringt Alles in einen 2 Quart Pfanne und dämpft 2½ Stunden. Man hebt den Deckel nicht auf, ehe es fertig ist; man servirt heiß mit irgend einer Sauce.

Schnee Pudding. Man löst ½ Schachtel Gelatine in 1 Pint kaltem Wasser. Wenn weich, setzt man 1 Pint kochendes Wasser, den Saft und die geriebene Schale von 2 Citronen, 2½ Tasse Zucker und das zu Schnee geschlagene Weiße von 5 Eiern hinzu. Man läßt stehen, bis es kalt wird und zu gestehen anfängt. Dann fügt man den Schnee hinzu.

Sauce für Schnee Pudding. Ein Quart reiche Milch, 5 Eidotter, und 2 Extra Eier. Man setzt ½ Tasse Zucker hinzu und parfümirt mit Vanille.

Rahm Tapioca Pudding. Man weicht 3 Eßlöffel Tapioca über Nacht ein, dann bringt man die Tapioca in 1 Quart kochende Milch und kocht ¾ Stunden lang, man schlägt 4 Eidotter in eine Tasse Zucker, setzt 3 Eßlöffel präparirte Cocosnuß unter Umrühren zu und kocht 10 Minuten lang, gießt in eine Puddingschüssel, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu steifem Schnee und rührt 3 Eßlöffel Zucker hinein, breitet dies darüber und streut Cocosnuß darauf und bräunt 5 Minuten lang.

Tapioca Pudding. Ein Tasse Tapioca, wird 2 Stunden lang hinten nach dem Ofen in 1 Quart Wasser geweicht. Man bestreicht eine Puddingschüssel mit Butter und belegt den Boden mit geschälten und enthülsten Aepfeln. Man versüßt die Tapioca mit 1 Löffel Zucker, etwas Zimmt oder Muskatnuß und Salz, gießt über die Aepfel und backt bis die Aepfel gar sind. Man ißt mit Zucker und Rahm.

Tapioca Pudding. Man wascht 10 Eßlöffel Tapioca in warmem Wasser, gießt das Wasser ab und legt sie in eine Pfanne in 1 Quart reiche Milch, und setzt die Pfanne über einen Kessel mit kochendem Wasser, und rührt, während es dick wird. Dann setzt man 2 Eßlöffel Butter, 6 voll weißen Zucker, 1 voll geriebene Citrone (oder man parfümirt mit gutem Citronen und Vanille Extract) nimmt von Feuer und rührt allmählig 4 leicht geschlagene Eier hinein. Man gießt in eine mit Butter bestrichene Schüssel und backt ¾ Stunde. Man servirt mit reichem Rahm und Custard Sauce.

Tapioca Pudding. Man kocht ½ Tasse Tapioca in ½ Pint Wasser, bis sie schmilzt. Nach und nach rührt man ½ Pint Milch hinein und kocht bis die Tapioca sehr dick wird. Man setzt ein gut geschlagenes Ei, Zucker und Aroma hinzu. Man bringt in die Puddingschüssel und kocht leicht im Ofen ¾ Stunden lang. Dies ist ausgezeichnet für zarte Kinder.

Tapioca Pudding. Vier Eßlöffel Tapioca, 1 Quart Milch, 4 Eier (das Weiße von 2 Eiern stellt man für Schnee zurück) 3 Eßlöffel Zucker. Man weicht die Tapioca über Nacht oder ein paar Stunden lang in Wasser ein. Man siedet die Milch und gießt sie über die Tapioca, und wenn sie Blutwärme hat, fügt man Zucker und die gut geschlagenen Eier hinzu. Man backt etwa 1 Stunde, und nachdem etwas abgekühlt, legt man den Schnee der Eier mit ½ Pfund Zucker darüber. Ist gut zu Sauce und sieht sehr gut aus.

Transparenter Pudding. Man schlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, setzt 1 Tasse pulverisirten Zucker, ein eigroßes Stück Butter, geschmolzen, 2 Tassen Mehl und 3 Tassen Milch hinzu, backt in heißem Ofen und ißt mit Sauce.

Tapioca Pudding. 1 Tasse Tapioca wird über Nacht in Wasser geweicht und dann fein zerrieben. 1 Quart Milch und eine Prise Salz läßt man kochen und fügt dann 6 Eidotter, gut geschlagen, und 1 Tasse Zucker hinzu und siedet bis zur Consistenz von Custard; man setzt die Tapioca hinzu und kocht 10 Minuten lang. Wenn kalt, bedeckt man mit dem Weißen der Eier, das man mit 1 Tasse weißem Zucker zu Schnee geschlagen und läßt im Ofen braun werden.

Gebackener indianischer Pudding. Man kocht 1 Pint Milch und rührt während des Kochens einen großen Eßlöffel „Indian meal" hinein, kühlt und setzt 5 Eier hinzu, die man gut geschlagen hat; ferner 1 Pint kalte Milch, 1 Eßlöffel Mehl, ½ Tasse Zucker, 1 Tasse Melasse, 1 Theelöffel Ingwer, 1 Theelöffel Zimmt und etwas Salz. Man backt 1½ Stunden.

Gebackener indianischer Pudding. Zu 2 Quarts Pudding befeuchtet man 2 Theetassen „Indian Meal" mit kaltem Wasser und gießt 1 Pint kochendes Wasser darüber; dann setzt man 1 Eßlöffel Butter, 2 Theelöffel Zucker, 1 Tasse Rosinen, 3 gut geschlagene Eier hinzu und füllt mit süßer Milch auf; man würzt mit beliebigem Gewürz und backt langsam ½ Stunde oder mehr.

Gekochter indianischer Pudding. 1½ Tassen saure Milch, 2 gut geschlagene Eier, 1 kleiner Theelöffel Saleratus, in der Milch gelöst; man siebt trockenes Maismehl hinein, bis es die Consistenz von Griddle-Kuchen erlangt (eher etwas dicker). Man rührt 1 Theetasse gedürrtes Obst hinein, am besten Kirschen. Man bringt in einen Sack und kocht eine Stunde lang. Als Sauce gibt man versüßten Rahm mit Muskatnuß.

Einfacher Pudding. 1 Tasse sauren Rahm, ½ Tasse Melasse, ½ Tasse geschmolzene Butter, 2½ Tassen Mehl, 1 Theelöffel Soda und etwas Salz. Man mischt Melasse und Butter zusammen und schlägt, bis sehr leicht, rührt Rahm und Salz hinein und dann das Mehl, bis ein glatter Teig entsteht; man schlägt die aufgelöste Soda hinein und kocht 1½ Stunden in einer mit Butter bestrichenen Pfanne. Wird heiß gegessen mit süßer flüssiger Sauce.

Sammt Pudding. 5 Eier, separat geschlagen, 1 Tasse Zucker, 4 Eßlöffel Maisstärke, in etwas kalter Milch gelöst, werden den Eidottern und Zucker zugefügt; man kocht 3 Pints Milch und setzt, während sie kocht, die anderen Bestandtheile hinzu, und wenn es recht dick wird, nimmt man vom Feuer weg, würzt mit Vanille und gießt in eine Pudding-Schüssel. Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, setzt ½ Tasse Zucker hinzu, gießt über den Pudding, stellt in den Ofen und läßt leicht braun werden. Die Sauce aus 2 Eidottern, 1 Tasse Zucker, 1 Eßlöffel Butter bereitet, schlägt man gut, setzt 1 Tasse kochende Milch zu, stellt in den Ofen, läßt aufkochen und würzt mit Vanille.

Vermicelli Pudding. Man wirft in 1½ Pint kochende Milch 4 Unzen frische Vermicelli und läßt unter leichtem Umrühren 10 Minuten lang sieden. Die Masse wird dann dick sein; dann mischt man mit 3½ Unzen Zucker, 2 Unzen Butter und etwas Salz. Wenn das Ganze gut gekocht hat, gießt man aus, schlägt ein paar Minuten lang, um abzukühlen, und setzt nach und nach 4 gut geschlagene Eier und die zerriebene Schale einer Citrone hinzu, gießt etwas geschmolzene Butter darüber und backt ½ bis ¾ Stunde.

Vermicelli Pudding. Man kocht 1 Quart Milch, die Schale einer halben Citrone, 1 Stück ganzen Zimmt, 4 Unzen Zucker, eine halbe Stunde. Dann seiht man die Milch, stellt nochmals auf's Feuer und setzt 4 Unzen Vermicelli hinzu, rührt um und kocht 20 Minuten lang. Dann gießt man aus, rührt 2 Unzen Butter und 2 Eßlöffel Rahm hinein. Hierauf verrührt man 6 Eidotter und das Weiße von 3 Eiern, mischt rasch, gießt in eine mit Butter bestrichene Schüssel und backt langsam ¾ Stunden, siebt Zucker darüber und servirt heiß mit guter Pudding Sauce, die man mit Vanille würzt.

Pasteten (Pies).

Um gute Pasteten zu machen, muß man süße Butter und frisches Schmalz haben; das Mehl von der besten Qualität muß gesiebt werden; das Wasser zum Anfeuchten muß so kalt als möglich sein, am besten Eiswasser. Beim Ausrollen des Teiges rollt man stets nach einer Seite hin und backt in heißem Ofen.

Puff Teig. 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 1 Ei; man mischt das Mehl mit einem eigroßen Stück Butter und dem Ei mit kaltem Wasser zu einem sehr steifen Teig. Man theilt die Butter in sechs Theile, rollt den Teig aus, legt einen Theil der Butter darüber, bestreicht mit Mehl, knetet, rollt wieder aus und wiederholt, bis alle Butter aufgebraucht ist.

Pieteig. Auf eine Tasse Wasser nimmt man ½ Tasse Schmalz, etwas Salz und Mehl und vermischt mit einem Messer. Wenn steif, rollt man auf einem Kuchenbrett aus, breitet mit einem Messer eine Lage Schmalz darüber und siebt etwas Mehl darauf; man rollt Alles zusammen, rollt dann abermals auf dem Brett aus, und wiederholt dies 3—4 Mal.

Auf eine Tasse Wasser muß man im Ganzen 2 Tassen Schmalz nehmen. Dies gibt 3 Pasteten.

Apfel Pie. Man füllt den Pastetenteig mit saftigen sauren Aepfeln, die man geschält und in dünne Stücke geschnitten hat, legt die obere Kruste darauf und backt, bis die Aepfel weich sind; dann nimmt man die obere Kruste ab, setzt Zucker, ein wenig Butter und zerriebene Muskatnuß zu, rührt gut in die Aepfel und legt die Kruste wieder darauf.

Apfel Custard Pie. 2 Eier, 4—5 zerstampfte Aepfel, etwas Muskatnuß, Zucker bis süß genug, ½ Pint frische Milch oder Rahm wird in den Teig gegossen.

Aepfel. Man schält und entkernt 2 Pfund Aepfel, schneidet sie in dünne Stücke in eine Pfanne, setzt 1 Pfund Zucker hinzu, den Saft von drei und die geriebene Schale von einer Citrone, läßt 2 Stunden kochen und bringt in eine Form. Wenn kalt, servirt man mit dickem Rahm.

Washington Pie. Zum Teig nimmt man 2 Tassen Zucker, ½ Tasse Butter, 3 Tassen gesiebtes Mehl, 4 Eier, ½ Theelöffel voll Cremor Tartari zum Auffüllen, 1 Eßlöffel Maisstärke, in ½ Pint Milch gekocht. Man schlägt einen Eidotter leicht und rührt in die Milch, würzt mit Vanille; wenn kalt, setzt man die andere Hälfte der Milch und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter raschem Umrühren zu; man breitet dies zwischen den Kuchen aus, und legt darüber den Schnee von von 1 Ei, 8 Theelöffel gesiebten mit Citronen gewürzten Zucker.

Rahm Pie. Man läßt 1 Pint Milch in einem Gefäße, das man in einen Theekessel setzt, warm werden, jedoch nicht kochen, setzt 1 Tasse weißen Zucker, ½ Tasse Mehl und 2 geschlagene Eier hinzu, rührt rasch um, bis es gut kocht, würzt mit Citronen und Vanille, und gießt über den vorher gebackenen Teig. Man schlägt das Weiße von 2 Eiern zu steifem Schnee, setzt 3 Eßlöffel gepulverten Zucker hinzu, gießt über den Custard, stellt in den Ofen und läßt leicht braun backen. Wird kalt gegessen.

Cocosnuß Pie. Man öffnet mit einem Bohrer oder spitzen Messer die Augen einer Cocosnuß und läßt die Milch in eine Tasse laufen; dann zerbricht man die Schale, nimmt das Fleisch heraus und zerreibt es fein. Dann rührt man Zucker von derselben Gewichtsmenge hinein, schlägt 4 Eier, das Weiße und die Dotter besonders, zu steifem Schnee, mischt dazu eine Tasse Rahm und die Cocosnußmilch, dann setzt man die Eier hinzu und ein paar Tropfen Orangen- oder Citronen Extract; man belegt eine tiefe Pieschüssel mit Teig, füllt denselben mit diesem Custard und backt sorgfältig ½ Stunde lang.

Rahm Puffs. Man schmilzt ½ Tasse Butter in einer Tasse heißen Wassers und rührt, während es kocht eine Tasse Mehl hinein. Wenn kalt rührt man 3 Eier, eins nach dem andern, ohne zu schlagen hinein, läßt rasch auf Blechteller fallen und backt 25 Minuten in mäßigem Ofen. Für Rahm: ½ Pint Milch, 1 Ei, 3 Eßlöffel Zucker, 2 große Eßlöffel Mehl; man kocht wie irgend eine Rahm Nachahmung und würzt mit Citronen. Wenn gebacken, öffnet man die Puffs an der Seite und füllt sie mit Rahm.

Französische Puffs. Ein Pint süße Milch, 6 Unzen Mehl, 4 Eier, ½ Löffel Salz, man kocht die Milch und gießt übers Mehl, quirlt die Eier zu Schaum und setzt sie zu Mehl und Milch, wenn genügend kalt. Dann hat man einen Kessel voll heißes Fett bereit, und läßt den Teig löffelvollweise hineinfallen und backt hellbraun; man siebt weißen Zucker darüber und ißt mit Syrup.

Rahm Törtchen. Man macht einen Teig aus dem Weißen eines Eies und drei Eidottern, 1 Unze Zucker, 1 Unze Butter, eine Prise Salz und genügend Mehl und verarbeitet leicht, rollt ¼ Zoll dick aus, belegt eine Pfanne damit, füllt mit ungekochtem Reis und backt in mäßigem Ofen, man entfernt hierauf den Reis und füllt mit Eingemachtem, auf welches man einen Eßlöffel geschlagenen Rahm gießt.

Rahm Pie. Drei Eier, 1 Tasse Zucker, 1½ Tasse Mehl, 1 Eßlöffel süße Milch, 2 Theelöffel Backpulver; man backt in einer flachen Pfanne. Rahm: 3 Eier, 1 Pint Milch, 3 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Zucker, etwas Salz und Würze und kocht bis es dick wird.

Delikater Pie. Man dämpft Aepfel für 4 Pies, setzt ½ Pfund Butter, 6 separat geschlagene Eier, 1 Pfund Zucker hinzu, würzt mit Citronen und läßt die Aepfel kalt werden, ehe man die Eier zusetzt und backt als Torten Pie.

Obst Pie. Man belegt einen Suppenteller mit gutem Teig, und auf diesen Erdbeeren- oder Himbeeren Präserve. Darüber streut man 2 Eßlöffel klein gehackte Mandeln (natürlich zuvor geschält), und ½ Unze in kleine Stücke geschnittenes Citronat. Dann mischt man Folgendes: ½ Pfund weißen Zucker, ¼ Pfund Butter, geschmolzen, 4 Eidotter und das Weiße von 2 Eiern, und ein paar Tropfen Mandel-Essenz. Man schlägt gut und gießt die Mischung in den Suppenteller über die Präserven und backt in mäßig warmem Ofen. Wenn kalt, streut man etwas pulverisirten Zucker darüber. Man ißt mit Rahm.

Citronen Pie. Drei Eier, eine zerriebene Citrone, ½ Tasse Zucker, ½ Tasse Wasser, 2 Löffel Mehl, man backt, schlägt das Eiweiß, doch nicht ganz zu Schnee, setzt Zucker hinzu, stellt in den Ofen und läßt leicht braun werden

Citronen Pie. Zwei Citronen, Saft und zerriebene Schale, 2 Tassen weißen Zucker, eine Tasse Rahm oder reiche süße Milch, 2 Eßlöffel Maisstärke, vermischt mit 6 Eidottern und backt zu guter Kruste, das Eiweiß schlägt man mit 8 Eßlöffel Zucker zu steifem Schnee, breitet über die Pies und läßt braun werden. Es giebt 2 Pies.

Citronen Pie. Zwei zerriebene Citronen, 2 Tassen Zucker, 2 Eier, ½ Tasse Wasser, 1 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl. Dies giebt 6 Pies.

Citronen Custard Pies. Man zerreibt die Schale einer Citrone, nachdem man den Saft in 1½ Tasse Zucker gepreßt hat, ein eigroßes Stück Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 4 Eidotter, man rührt Alles durch-

einander wie für Kuchen und gießt 1 Pint kochende Milch darüber, schlägt das Eiweiß separat und rührt hinzu, wenn es sich etwas abgekühlt hat, dann backt man wie Custard Pie.

Citronen Pie mit 2 Krusten. Man belegt den Pieteller mit gutem Teig, man rollt die Citronen, um sie weich zu machen, zerreibt die Schale einer großen oder 2 kleinen Citronen, schneidet die Citronen in kleine Stückchen, legt eine gleichmäßige Lage über den Teig und streut eine Tasse Zucker darüber, dann gießt man eine Tasse Teig über diese, den man aus 4 Eßlöffel Mehl herstellt, das man mit kaltem Wasser benetzt, als ob man Stärke machen wollte; dann gießt man kochendes Wasser darüber, rührt um, während es ein paar Minuten lang auf dem Ofen kocht, und setzt ein wenig Salz und die zerriebenen Citronenschalen hinzu. Wenn der Teig dick genug ist, gießt man über die Citronen im Pieteller, bedeckt mit einer Kruste, sticht kleine Löcher hinein, und backt langsam.

Citronen Pie. Eine Theetasse gepulverten Zucker, 1 Eßlöffel Butter, 1 Ei, Saft und geriebene Schale einer Citrone, 1 Theetasse kochendes Wasser, 1 Eßlöffel Maisstärke, mit kaltem Wasser gemischt, Rahm, Butter und Zucker damit vermischt und die heiße Masse über sie gegossen. Wenn kalt, fügt man Citrone und die geschlagenen Eier hinzu und backt.

Citronen Pie. Eine Tasse Zucker, 2 Eßlöffel Maisstärke, 1 Tasse kochendes Wasser, ein Stück Butter von ½ Eigröße, den Saft und die geriebene Schale einer Citrone; man kocht, bis die Masse klar wird, und wenn kalt, setzt man einen Eidotter hinzu. Man belegt den Teller mit Teig und backt, dann füllt man damit auf, und bedeckt mit Eiweißschnee und etwas Zucker, stellt in den Ofen und läßt braun werden.

Mince Pie Nachahmung. Drei fein zerrollte Soda Crackers, 1 Tasse kaltes Wasser, 1 Tasse Melasse, ½ Tasse braunen Zucker, ½ Tasse sauren Aepfelwein oder Essig, ½ Tasse geschmolzene Butter, ½ Tasse Rosinen, ½ Tasse Korinthen, 1 leicht geschlagenes Ei, 1 Theelöffel Zimmt, je ¼ Theelöffel Gewürznelken, Piment und Muskatnuß, 5 Aepfel fein zerhackt.

Mincefleisch. Man kocht 2 Pfund mageres Rindfleisch, läßt kalt werden, und zerhackt es fein, ein Pfund fein zerhacktes Nierenfett, 5 Pfund saftige Aepfel, geschält und fein zerhackt, 2 Pfund entkernte Rosinen, 2 Pfund Korinthen, ½ Pfund Citronat zerhackt, 3 Eßlöffel Muskatblüthe, 1 Eßlöffel Piment, 1 Eßlöffel feines Salz, eine zerriebene Muskatnuß, 3 Pfund braunen Zucker, ½ Gallone süßen Aepfelwein. So hergestelltes Mincefleisch hält sich bis zum Frühjahr.

Mincefleisch. Drei Pfund Rindfleisch fein zerhackt, 6 Pfund Aepfel, 1 Pfund Nierenfett, fein zerhackt und mit dem Fleisch gemischt, 4 Pfund Rosinen, 6 Pfund Korinthen, 1 Pfund Citronat, 2 Pfund Zucker, 1 Eßlöffel Salz, 2 Orangen, gerieben, pulverisirten Zimmt, Muskatblüthe, Nelken und Muskatnuß. Man kocht 3 Pints Aepfelwein, rührt um, um Anbrennen zu verhindern. Man begießt mit genug süßem Aepfelwein, wenn man das Fleisch anfeuchten will.

Orangen Pie. Man schält und entkernt vier große Orangen und schneidet sie in sehr kleine Stückchen, setzt eine Tasse Zucker hinzu und läßt

stehen. Man rührt 2 Eßlöffel mit etwas Wasser angemachte Maisstärke in ein Quart beinahe kochende Milch, sowie 3 Eidotter. Man läßt das kalt werden, vermischt mit den Orangen und entleert auf Pie. Man breitet darüber das mit ½ Tasse Zucker zu Schnee geschlagene Eiweiß, und läßt ein paar Sekunden lang im heißen Ofen braun werden.

Orangen Pie. Der Saft und etwas von der Schale einer Orange, 2 Eßlöffel Maisstärke, eine Theetasse heißes Wasser, in welchem man ¼ Schachtel Gelatine gelöst hat. Man mischt und backt einen oder 2 Pies und ißt kalt.

Austern Pastetchen. Man belegt kleine Pastetenpfännchen mit Pufteig, legt in jede 6 Austern, etwas Butter, klein zerschnitten, Pfeffer und Salz, streut Mehl und feinzerhackte harte Eier darüber (2 Eier auf 6 Pastetchen), legt darüber eine Kruste Teig, schließt die Ecken und backt; man servirt entweder im Pfännchen oder in einer größeren Platte.

Malborough Pie. 6 Torten-Aepfel, 6 Unzen Zucker, 6 Unzen Butter oder dicken Rahm, 6 Eier, die zerriebene Schale einer Citrone und die Hälfte des Saftes derselben. Man zerreibt die Aepfel, nachdem sie geschält und entkernt sind, rührt Butter und Zucker wie zu Kuchen zusammen, setzt die andern Bestandtheile hinzu und backt auf reichem Teig, ohne Teigdeckel.

Pfirsich Pie. Man belegt eine tiefe Schüssel mit Soda Biscuit-Teig oder Pie-Teig auf ¼ Zoll Dicke ausgerollt, füllt mit geschälten Pfirsichen, streut etwas Zucker und Mehl darüber, und, wenn die Pfirsiche nicht sehr saftig sind, 2 Eßlöffel Wasser, legt eine Teigkruste darüber, verschließt die Ränder und backt. Man ißt mit Rahm.

Kürbis Pie. Man schneidet den Kürbiß in große Stücke mit der Haut daran, dann schabt man die Kerne heraus, setzt 2 Quart Milch, 4 Eier, 2 Eßlöffel Ingwer, 2 Eßlöffel Zimmt, 1 Theelöffel Salz und Zucker hinzu.

Ananas Pie. Eine zerriebene Ananas, ihr Gewicht Zucker, halb ihr Gewicht Butter, 5 Eier, das Weiße zu steifem Schnee geschlagen und 1 Tasse Rahm. Man schlägt Butter zu Rahm mit Zucker und Eidottern, bis sehr leicht, setzt den Rahm hinzu, sowie die Ananas und das Eiweiß. Man backt auf Pieteig und ißt kalt.

Rhabarber Charlotte. Man wascht und zerschneidet die Piepflanze in kleine Stückchen, bedeckt den Boden einer Puddingschüssel mit einer Lage derselben und Zucker, dann eine Lage Brodkrumen und Butterstückchen oder dünne, gut mit Butter bestrichene Brodschnitte, und so fort, bis die Schüssel voll ist. Man gibt 1 Pfund Zucker zu 1 Pfund Rhabarber, backt ¾ Stunden lang im mäßigen Ofen. Wenn man will, gießt man über die Charlotte gekochten Custard, ehe man servirt.

Ein gutes Gericht zum Thee. Man macht einen kurzen, süßen Pieteig, und backt theilweise in Lagen; ehe er ganz gebacken ist, nimmt man vom Ofen, schneidet in viereckige, etwa 4 Zoll große Stücke, dann nimmt man je 2 derselben an den Diagonal-Ecken, drückt zusammen

und macht eine Art Körbchen, die man mit geschlagenem Rahm oder Eiweiß, oder Beidem, füllt, versüßt und parfümirt und bringt auf ein paar Minuten lang in den Ofen zurück.

Rosinen Pie. 1 Citrone (Saft und gelbe Schale), 1 Tasse Rosinen, 1 Tasse Wasser, 1 Tasse gerollte Crackers; man entkernt die Rosinen und kocht sie in Wasser weich.

Süßkartoffel Pie. Man schabt 2 große Bataten, kocht, und wenn gar, drückt man sie durch einen Seiher; man schlägt 3 Eidotter leicht, rührt mit 1 Pint süßer Milch in die Kartoffeln, setzt etwas Salz und frische Citrone oder Citronenextract hinzu, backt wie Kürbis Pie; wenn fertig, macht man einen Meringue aus Eiweiß und gepulvertem Zucker und backt einen Moment im Ofen.

Erdbeeren Short Cake. Man nimmt einen guten Soda Biscuit Teig, backt in tiefer Geleekuchen- oder Piepfanne, spaltet den Kuchen und legt Lagen von Erdbeeren und Zucker dazwischen. Man ißt mit Rahm. Auch andere Beeren oder in Stücke geschnittene Pfirsiche schmecken gut.

Torten. Man macht den besten Butterteig, rollt so dick wie Pieteig aus und schneidet mit einem großen Biscuitmesser doppelt so viel Stücke heraus, als man Torten haben will. Aus der einen Hälfte schneidet man runde Löcher, in deren Mitte man ein kleines kreisförmiges Stück Teig läßt; man nimmt dies sorgfältig auf und legt es auf das große Stück. Man backt in Pfannen und füllt mit Eingemachtem oder Gelee.

Custard und Rahm.

Apfel Meringue. Man schält 6 saftige Tortenäpfel, schneidet sie in Stücke, kocht und versüßt sie mit Zucker. Man zerstampft sie fein und treibt sie durch ein Sieb, und setzt Muskatnuß und Citronenschale hinzu. Man belegt einen großen Teller mit Teig und backt zuerst. Man schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schnee mit 3 Eßlöffel pulverisirtem Zucker, bis es allein steht. Man füllt den Teig mit den Aepfeln und breitet den Schnee darüber, stellt in den Ofen zurück und backt schön braun. Wenn man die Eier, ehe man sie aufschlägt, in kaltes Wasser legt, dann kann man sie leichter schlagen.

Apfelschnee. Man bereitet 8 mittelgroße Aepfel wie für Compot vor; wenn sie kalt sind, schlägt man das Weiße eines Eies in einen Teller, gießt den Apfelcompot darüber und schlägt mit einer Gabel 30 Minuten lang. Man muß aus den Aepfeln alle schadhaften Stellen sorgfältig entfernen, da sonst die weiße Farbe des Schnees leidet.

Aepfel Puffets. 2 Eier, 1 Pint Milch, genug Mehl, um so dick zu machen, wie Waffelteig, 1½ Theelöffel Backpulver; man füllt eine Theetasse abwechselnd mit Lagen Teig und fein zerhackten Aepfeln, und dämpft eine Stunde lang. Man servirt heiß und versetzt mit Rahm und

Zucker. Man kann dies mit irgend welchem frischen Obst oder Eingemachten herstellen.

Sammt Blanc-Mange. 2 Tassen süßen Rahm, ½ Unze Gelatine, 1 Stunde lang in etwas kaltem Wasser geweicht, ½ Tasse weißen, pulverisirten Zucker, 1 Theelöffel Bittermandel-Extrakt; man läßt den Rahm kochen, rührt Gelatine und Zucker hinein, und sobald sie gelöst sind, nimmt man vom Feuer, schlägt 10 Minuten, bis sehr leicht, parfümirt und mischt gut. Man bringt in Formen, die mit klarem Wasser befeuchtet sind.

Chocolade Blanc-Mange. ½ Schachtel Gelatine, gut eingeweicht. Man siedet 1 Pint Milch, 1 Tasse zerriebene Chocolade (nicht die süße), 12 Eßlöffel Zucker. Man setzt die Gelatine zu, ehe man in die Form gießt. Wird kalt mit Zucker und Rahm gegessen.

Obst Blanc-Mange. Man dämpft schönes frisches Obst (am besten Kirschen oder Himbeeren); man seiht den Saft, versüßt, und setzt in doppeltem Kessel über das Feuer, bis er kocht; während er kocht, rührt man Maisstärke hinein, die man mit etwas kaltem Wasser angemacht hat, 2 Eßlöffel auf jedes Pint Saft; man rührt um, bis es genug gekocht hat. Dann gießt man in mit kaltem Wasser benetzte Formen und stellt zur Seite zum Abkühlen. Wird kalt gegessen mit Rahm und Zucker.

Chocolade Blanc-Mange. Man löst 1 Unze Gelatine in so viel Wasser, daß diese bedeckt wird, 4 Unzen geriebene Chocolade, 1 Quart Milch, ¾ Pfund Zucker, 2 Eidotter. Man kocht Eier, Milch und Chocolade 5 Minuten lang, gießt die Gelatine hinein und läßt das Ganze unter beständigem Umrühren noch weitere 5 Minuten kochen. Man fügt 1 Theelöffel Vanille-Extrakt hinzu, gießt in Formen und läßt abkühlen.

Chocolade Blanc-Mange. Man weicht ½ Schachtel Gelatine in 1 Quart Milch, und siedet diese, und wenn die Gelatine gelöst ist, seiht man, dann setzt man 1 Tasse Zucker und 3 Eßlöffel voll geriebene Chocolade, und kocht unter beständigem Umrühren 8 Minuten lang. Wenn fast kalt, quirlt man mit dem Quirler 5 Minuten lang, versetzt mit Vanille und gießt in Formen.

Reis Blanc-Mange. Ein Quart frische Milch, 6 Eßlöffel grob gemahlenen Reis. Man wascht den Reis und gießt das Wasser ab. Wenn die Milch eben zu kochen beginnt, setzt man den Reis zu, eßlöffelvollweise, unter beständigen Umrühren. Man kocht 20 Minuten, oder bis es dick wird, versüßt und setzt 2 Eßlöffel Wasser und 1 Theelöffel Rosenwasser zu.

Citronen Eis. Ein Quart Wasser, der Saft von 4 Citronen, 1 Pfund Zucker, man seiht, und, ehe man es gefrieren läßt, setzt man den Schnee von 2 Eiern hinzu.

Citronen Eis. ½ Pint Citronensaft, ½ Pint Wasser und 1 Pint starken Syrup. Man reibt eine Citronenschale, ehe man die Citrone ausdrückt, setzt Zuckerstärke hinzu und mischt mit dem Citronensaft. Dann mischt man das Ganze, seiht, nachdem man 1 Stunde lang stehen gelassen und läßt gefrieren. Man schlägt aus dem Weißen von 2—3 Eiern mit etwas Zucker Schnee und wenn das Eis sich zu setzen beginnt, arbeitet

man diesen hinein, was die Consistenz und den Geschmack sehr verbessert. Orangen Eis macht man ebenso.

Eis Rahm. 2 Quarts guten Rahm, ½ Pint Milch, 14 Unzen weißen Zucker, 2 Eier. Eier und Zucker werden wie für Kuchen geschlagen, ehe sie mit dem Rahm gemischt werden; würze nach Geschmack. Man setzt die Pfanne in den Gefrier-Apparat, und legt abwechselnde Lagen von Eis und Salz, man benützt viel Salz, damit der Rahm rascher gefriert; man rührt sofort und beständig, wenn es zu gefrieren beginnt, um es vollkommen glatt zu machen, und langsamer, wenn es steif wird. Wenn das Eis schmilzt, gießt man das Wasser ab und füllt mit frischen Lagen.

Chocolade Eis Rahm. Zu einer Gallone Eisrahm reibt man einen ½ Chocoladekuchen und macht dann den Eisrahm wie vorher angegeben. Man versetzt mit Vanille und rührt die Chocolade hinein.

Erdbeeren Eisrahm. 1 Quart Rahm, 1 Pint filtrirten Erdbeeren-Saft, 1 Pint Zucker. Man mischt Zucker und Saft, und rührt in den Rahm.

Schwimmende Inseln. Man schlägt 3 Eidotter bis sie leicht sind, setzt Zucker und Würze hinzu, rührt in 1 Quart kochende Milch und kocht bis es dick wird; wenn kalt, gießt man es in einen Glasteller. Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, versüßt und gießt über einen Teller mit kochendem Wasser. Mit einem Eßlöffel läßt man den Schnee auf den Rahm fallen, so weit von einander entfernt, daß sich die kleinen Inseln „nicht" berühren. Wenn man zwischen den „Inseln" kleine Tropfen helle Gelee streut, entsteht ein hübscher Effect. Auch durch Füllen von Weingläser und geschmackvolles Arrangements derselben, erzielt man eine gute Wirkung.

Sammet Rahm. Zwei Eßlöffel Erdbeeren-Gelee, 2 Eßlöffel Johannisbeeren-Gelee, 2 Eßlöffel pulverisirten Zucker, das Weiße von 2 Eiern, zu Schnee geschlagen und mit dem Rahm verpeitscht; man füllt ein Weinglas halb voll mit geschlagenem Rahm und füllt den Rest mit der obigen zu Rahm geschlagenen Mischung.

Chocolade Custard. Man kocht einen Custard aus 1 Quart Milch, 6 Eidottern, 6 Eßlöffel Zucker und ½ Tasse geriebene Vanille Chocolade. Man kocht bis dick genug, unter beständigem Umrühren. Wenn beinahe kalt, versetzt man mit Vanille, gießt in Tassen, und bedeckt mit Eierschnee und weißem Zucker.

Chocolade Rahm Custard. Man reibt ¼ Pfund beste Chocolade, gießt darüber eine Theetasse kochendes Wasser und läßt im Feuer stehen, bis es aufgelöst ist. Man schlägt 8 Eier leicht, läßt das Weiße von 2 Eiern zurück, rührt allmählig in 1 Quart reiche Milch, abwechselnd mit der Chocolade und 3 Eßlöffel Zucker. Man gießt in Tassen und backt sofort.

Gekochten Custard. 5 Eier auf 1 Quart Milch, 1 Eßlöffel Zucker auf jedes Ei, setzt die Milch in einen Kessel mit kochendem Wasser bis sie kocht, dann betupft man die Eier mit Milch, schlägt zu Schnee,

gießt in die kochende Milch, rührt bis die Masse dick wird, und würzt nach Geschmack.

Gebackener Custard. 1 Quart Milch, 5 Eier, eine Prise Salz, Zucker und Aroma. Die Milch wird gekocht; wenn kalt, werden die geschlagenen Eier und der Zucker hineingerührt; man setzt in eine Pfanne mit Wasser und backt. Wenn man zu lange backt, wird derselbe wässerig.

Citronen Custard. 4 Eier (das Weiße von einem Ei läßt man zurück), 1 Tasse Zucker, 1 Tasse kaltes Wasser, 1 geriebene Citrone, ein kleines Stück Butter, 1 Eßlöffel Maisstärke. Man backt wie Custard. Wenn gebacken, wird es mit Eierschnee und pulverisirtem Zucker bedeckt, wieder in den Ofen gestellt und hellbraun gebacken.

Kaffee Custard. ½ Pint reichen Rahm, ½ Tasse kalten Kaffee, 4 Eier und Zucker nach Belieben.

Schwimmende Inseln. 1 Quart Milch, 5 Eier und 5 Eßlöffel Zucker; man kocht die Milch, setzt die geschlagenen Eidotter hinzu, rührt aber zuerst etwas kochende Milch hinein, um ein Gerinnen zu vermeiden, und rührt beständig, bis die richtige Consistenz erreicht ist. Wenn kalt, setzt man Aroma hinzu. Man läßt sehr kalt werden, und ehe man servirt, schlägt man das Eiweiß zu steifem Schnee, rührt etwas feinen Zucker hinein und 2 Eßlöffel Johannisbeeren-Gelee und läßt dies auf den Custard tropfen.

Mandel Custard. 1 Pint frische Milch, 1 Tasse gepulverten Zucker, ¼ Pfund Mandeln (geschält und zerstoßen), 2 Eßlöffel Rosenwasser, 4 Eidotter; man rührt über langsamem Feuer, bis es die Dicke von Rahm hat; dann entfernt man rasch vom Feuer und gießt in einen Teller. Man schlägt das Eiweiß mit etwas Zucker zu Schnee und legt diesen darüber.

Indianischer Custard. Man kocht 2 Quart Milch, rührt 1 Tasse Melasse hinein, sowie eine kleine Tasse feinen indianischen Mais, 2 geschlagene Eier und etwas Salz. Erscheint es zu dick, dann setzt man etwas kaltes Wasser hinzu.

Irländisch Moos. Man weicht eine kleine Handvoll irländisch Moos in starkem Sodawasser, bis es aufschwillt; dann preßt man das Moos, bis es frei von Wasser ist, und legt es in einen kleinen Blechkessel, der 6 Pints süße Milch enthält. Man setzt den Kessel in einen großen eisernen Topf, der mehrere Pint kochendes Wasser enthält, rührt zuweilen, und läßt sieden, bis ein Tropfen auf einem kalten Teller gesteht; dann seiht man, versüßt, und versetzt mit Aroma. Man spült eine Form oder Krug mit lauwarmem Wasser, gießt die Mischung hinein und läßt kalt werden. In einigen Stunden ist es gut. Man ißt mit Rahm und Zucker; einige setzen Eingemachtes hinzu.

Citronen Gelee. Eine Schachtel Gelatine; man schält 5 Citronen dünn, bricht ein Stück Zimmt, versetzt mit etwas Orangenschale, 1½ Pint Zucker; man gießt dies auf 1 Pint kaltes Wasser und läßt es 3 Stunden lang weichen. Dann bringt man es mit 3 Pint kochendem Wasser in den

Kessel, rührt, bis die Gelatine gelöst ist, und läßt ½ Stunde sieden. Man seiht durch einen Sack in Geleeform und läßt kalt werden.

Citronen Gelee. 1 Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, 6 Eier, der Saft von 2 und die Schalen von 3 Citronen. Man schlägt gut durch einander, und kocht, bis es so dick wie Custard wird.

Citronen Butter. Für Torten: 1 Pfund pulverisirten Zucker, das Weiße von 6 Eiern und der Dotter von 2 Eiern, 3 Citronen, Saft und geriebene Schalen. Man kocht 20 Minuten über langsamem Feuer unter beständigem Umrühren.

Apfelbutter. Man schält, enthülst und zerschneidet 3 Pints Tortenäpfel, wie man sie zu Compot gebraucht, nimmt dazu 9 Pfund braunen Zucker und 2 Gallonen oder etwas mehr Wasser. Man schüttet Zucker und Wasser in den Kessel, läßt kochen und setzt dann die Aepfel zu. Nachdem sie zu kochen beginnen, rührt man beständig, bis die Butter fertig ist. Man probirt dies, indem man etwas auf einen Teller bringt, und wenn kein Wasser um es herum erscheint, ist die Marmelade fertig; man versetzt mit Zimmt und Muskatnuß.

Orangen Dessert. Man schält 5—6 Orangen, schneidet sie in dünne Scheiben und gießt eine Kaffeetasse Zucker darüber. Man kocht 1 Pint Milch, setzt während des Kochens 3 Eidotter und 1 Eßlöffel Maisstärke (in etwas kalter Milch angemacht) hinzu und rührt fortwährend; wenn es dick wird, gießt man über die Orangen. Man schlägt Eiweiß zu Schaum, setzt 2 Eßlöffel gepulverten Zucker hinzu, gießt über den Custard, läßt braun backen und servirt kalt.

Gefrorene Pfirsiche und Rahm. Man schält schöne reife, vollkommen gesunde Pfirsiche und schneidet sie in Scheiben, mischt mit Zucker und Rahm und läßt gefrieren.

Ambrosia. Eine Lage in Scheiben geschnittene Orangen und Zucker, dann eine Lage geriebene Cocosnuß, dann wieder Orangen, bis der Topf gefüllt ist.

Gefrorene Pfirsiche. 2 Quart reiche Milch, 2 Theelöffel Zucker, gut vermischt, setzt man in den Gefrierapparat und füllt denselben mit Eis und Salz. 1 Quart Pfirsiche, zerstampft und versüßt, rührt man in die sehr kalte Milch und läßt zusammen gefrieren. Erdbeeren können ebenso zubereitet werden, doch braucht man dann mehr Zucker.

Gefrorene Erdbeeren. Schöne reife Erdbeeren werden zerstampft und süßer gemacht, als für den Tisch. Man läßt sie stehen, bis der Saft ausgezogen ist, läßt dann gefrieren und servirt mit Rahm oder Eisrahm.

Chartreuse d'Oranges. Man macht eine sehr klare Orangen Gelee aus 1½ Pint Wasser, 6 Orangen, Zucker nach Belieben, und 1½ Unzen Gelatine. Man zertheilt 3 oder 4 Orangen in je 4 Theile und entfernt mit einem scharfen Messer jede Spur von Haut und die Kerne. Man nimmt zwei einfache Formen, von denen eine etwas größeren Durchmesser hat als die andere, gießt sehr wenig Gelee auf den Boden der großen Form

und legt eine Lage der Orangenschnitze hinein (die man halbirt, wenn zu dick), bedeckt mit mehr Gelee, aber nur so viel, um eine glatte Fläche zu haben. Dann stellt man auf Eis; wenn es ganz fest ist, stellt man die kleinere Form in die größere hinein, und zwar genau in die Mitte, so daß der freie Raum zwischen beiden Formen überall gleich breit ist. Diesen Raum zwischen den beiden Formen füllt man mit mehr Orangenschnitzen und Gelee, bis er ganz gefüllt ist. Dann stellt man aufs Eis und schlägt 1 Pint Rahm mit ½ Unze gelöste Gelatine und etwas versüßten Orangensaft; von diesem muß sehr wenig auf einmal zugesetzt werden, sonst wird der Rahm nicht zu Schaum. Ist der Rahm fertig und die Gelee hat sich gesetzt, dann entfernt man die innere Form, indem man heißes Wasser hineingießt und den Raum der Chartreuse mit dem geschlagenen Rahm füllt. Man stellt eine Stunde lang auf Eis, wendet um und servirt.

Schnee. Man reibt eine Cocosnuß, indem man die braunen Theile wegläßt. Man häuft in der Mitte einer Platte auf, und verziert mit grünen Blätter wie Pfirsich und dergleichen. Man servirt mit Schneerahm, den man wie folgt bereitet: Man schlägt das Weiße von 5 Eiern zu steifem Schnee, setzt 2 große Theelöffel feinen weißen Zucker und einen Theelöffel Rosenwasser oder Ananas hinzu. Man schlägt gut und setzt 1 Pint dicken Rahm hinzu. Man gießt einige Löffel voll über jedes Häufchen Cocosnuß.

Aepfel Float. 1 Tasse gepulverten Zucker, 1 Tasse zu steifem Schaum geschlagenen Rahm, 5 Eier leicht geschlagen, 1 Citrone, 4 große Aepfel gerieben, 3 Eßlöffel in warmem Wasser gelöste Gelatine. Gibt ein Quart.

Erdbeer Charlotte. Man kocht einen Custard aus 1 Quart Milch, 6 Eidotter und ¾ Tassen Zucker, und Aroma. Man belegt einen Glasteller mit Stücke Kuchenteig, die man in süßen Rahm getaucht hat, legt reife Erdbeeren darauf, versüßt, dann wieder eine Lage Teig und Erdbeeren wie vorher. Wenn der Custard kalt ist, gießt man ihn darüber, schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee, fügt etwas Zucker hinzu, legt darüber, decorirt mit reifen Beeren.

Gebackene Birnen. In einen Steinkrug legt man eine Lage ungeschälte Birnen, eine Lage Zucker, dann wieder Birnen und so fort bis der Krug gefüllt ist; dann füllt man soviel Wasser auf, als hinein geht und kocht 3 Stunden.

Charlotte Russe. Man schlägt 4 Eidotter und rührt sie in 1 Pint kochende Milch. Man kocht wie Custard, und stellt zum Abkühlen bei Seite. Man gießt eine große Tasse heißes Wasser über ½ Schachtel Gelatine, stellt in den Ofen, läßt aber nicht heiß werden; man schlägt das Eiweiß sehr stark und setzt genug pulverisirten Zucker hinzu, um es steif zu machen; man schlägt 1 Pint guten Rahm, und rührt in den Custard, dann das mit Vanille versetzte Eiweiß; dann die gut gelöste Gelatine. Man vermischt gut und stellt etwa 2 Stunden zum Abkühlen bei Seite. Man belegt den Teller mit Schwamm-Kuchen oder „Lady Finger", füllt mit der Mischung und läßt 5—6 Stunden stehen.

Tutti Frutti. 1 Quart reichen Rahm, 1½ Unzen süße Mandeln, fein zerhackt, ½ Pfund Zucker, man läßt gefrieren, und wenn genügend ge-

froren, fügt man ½ Pfund Obstpräserve mit etwas zerhackten Rosinen und fein geschnittenem Citronat hinzu. Man zerschneidet das Obst fein und vermengt es mit dem Rahm, läßt wie Eisrahm gefrieren, und hält auf Eis, bis es servirt wird.

Russischer Rahm. 1½ Quart reiche Milch, 1 Tasse Zucker, ½ Schachtel Gelatine, 4 Eier und Vanille zu Aroma. Man löst die Gelatine in Milch, setzt Eidotter und Zucker hinzu, läßt kochen und entfernt vom Feuer. Wenn kalt, setzt man Eiweiß u. s. w. hinzu, gießt in eine Form, und servirt mit Rahm.

Rother Rahm. 3 Gills Erdbeer- oder Johannisbeer-Saft, mit ½ Pfund gepulvertem Zucker gemischt, ½ Pint dicker Rahm, gut geschlagen. Man servirt in Glasteller.

Persischer Rahm. Man löst 1 Unze Gelatine in 1 Pint Milch, seiht, und gießt sie in eine Pfanne mit 3 Unzen Zucker, und wenn sie kocht, rührt man ½ Pint guten Rahm hinein, und mischt sie dann, anfangs löffelvollweise, zu acht Unzen Eingemachtem oder gutem Präserve, und rührt gut durcheinander, damit das Obst nicht auf den Boden der Form sinkt, und wenn Alles gut durcheinander gerührt und geschlagen ist, setzt man den durchgeseihten Saft einer Citrone in sehr kleinen Portionen auf einmal hinzu, bringt in eine Form, läßt 12 Stunden an einem kalten Ort stehen und servirt.

Citronen Rahm. Eine Citrone, fein gerieben, 1 Tasse Zucker, ¾ Tasse Wasser, 1 Tasse Butter, 3 Eier. Citronen, Zucker, Wasser und Butter läßt man in einer Pfanne sieden. Die Eier werden gut geschlagen und, während die Masse kocht, hineingerührt; man läßt es dick werden, nimmt dann vom Feuer und läßt abkühlen. Schön als Reiselunch und für Picnics.

Souflee de Russe. 3 Pints Milch, 4 Eier, ½ Schachtel Gelatine; man versüßt, setzt Aroma hinzu und kocht als Custard. Wenn man vom Feuer nimmt, rührt man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß hinein, gießt in Formen, und wenn kalt, ißt man mit Rahm.

Spanische Charlotte. Auf den Boden einer Pudding-Schüssel legt man Krumen von trockenem Kuchen oder gerollte Crackers, darüber eine Lage Gelee oder Obst, und fährt fort, Lagen aufeinanderzulegen, bis die Schüssel gefüllt ist, wobei die Krumen die oberste Lage sein sollen. Man gießt einen Custard darüber und backt. Man servirt mit Sauce.

Kuchen.

Zu Kuchen nehme man die besten Materialien. Der gepulverte Zucker muß immer gesiebt sein. Auch das Mehl siebt man. Man schlägt immer das Eiweiß und den Dotter separat. Wird Obst gebraucht, dann besprengt man mit Mehl. Man rührt Butter und Zucker zu einem Rahm; wird Backpulver gebraucht, dann siebt man dasselbe mit dem Mehl. Während der Kuchen backt, soll man keine Luft in den Ofen zulassen, doch muß man manchmal nach dem Kuchen sehen; Luft macht ihn geneigt zum

Fallen. Die Ofenwärme soll gleichmäßig sein. Ob der Kuchen fertig gebacken ist, prüft man dadurch, daß man einen Strohhalm hineinsteckt; wenn an demselben nichts anhängt, ist der Kuchen fertig gebacken.

Weicher Schnee. 10 Theelöffel feiner Zucker und 1 Ei werden ½ Stunde geschlagen.

Tutti Frutti Schnee. ½ Theetasse Wasser, 3 Tassen Zucker, das Weiße von 2 Eiern. Man kocht Zucker und Wasser zu sehr dickem Syrup, schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee, gießt den Syrup darüber, und schlägt beständig, bis es kalt ist. Hierauf setzt man ½ Pfund Mandeln, fein zerhackt, eine kleine halbe Tasse weiße Rosinen und etwas fein geschabtes Citronat hinzu. Ist sehr gut für Schwamm Kuchen.

Gekochter Schnee. 1½ Tasse Zucker und 2 Eßlöffel Wasser kocht man hinten auf dem Ofen zu dickem Syrup und fügt den Schnee von 2 Eiern hinzu.

Gekochter Schnee. Man schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schnee, löst 1 Pint Zucker in Wasser und kocht, setzt dem Schnee zu und schlägt, bis es kalt ist.

Chocolade Schnee. ½ Chocoladekuchen, fein gerieben, ⅔ Tasse Zucker, ½ Tasse Milch oder Rahm; man kocht und rührt zu einem Teig.

Schnee. 2½ Tasse Zucker, ⅔ Tasse Wasser; man kocht, bis es fest wird; dann setzt man den Schnee von 3 Eiern hinzu und rührt tüchtig 15 Minuten lang, oder solange, bis es vollkommen glatt und weiß ist, hierauf setzt man den Saft einer Citrone hinzu. Dies ist genug für einen großen Bergkuchen aus 8—9 Lagen, um dessen obere Fläche und Seiten zu bedecken.

Schnee. Man schlägt das Weiße von 4 Eiern mit 1 Pfund gesiebtem gepulverten Zucker, ½ Eßlöffel Stärke und ¼ Unze feinem arabischen Gummi und rührt gut um.

Chocolade Schnee. Das Weiße von 2 Eiern, 1½ Tasse gepulverten Zucker und 6 große Eßlöffel Chocolade.

Schnee für Kuchen. Man schlägt das Weiße von 4 Eiern mit 1 Pfund gepulvertem Zucker und je 1 Eßlöffel Maisstärke und gesiebtem arabischen Gummi, sowie dem Saft von einer Citrone.

Schnee für Kuchen. Man schlägt das Weiße von 6 Eiern mit je 1 Pfund gepulvertem Zucker, und geschälten, zerstoßenen Mandeln, denen man während des Zerstoßens etwas Rosenwasser zusetzt; man legt mit einem Messer auf und macht im lauen Ofen hart. Die Eier müssen zu steifem Schnee geschlagen werden.

Schwarzer Kuchen. 1 Pfund Mehl, 1½ Pfund brauner Zucker, 1 Pfund Butter, 12 Eier, oder man läßt einen Theil der Eier heraus; man nimmt dieselbe Quantität Melasse. 1 Theelöffel Soda, 3 Pfund gedürrte Johannisbeeren, 4 Pfund entkernte Rosinen, 1 Pfund Citronat, 2 Mus-

katnüsse, je 1 Theelöffel gemahlene Gewürznelken und Zimmt. Man macht einen großen Laib und backt 3—4 Stunden.

Brodkuchen. 2 Tassen leichten Teig, 1½ Tasse Zucker, 1 Tasse Butter, ½ Tasse Milch, 2 Eier, Soda oder Backpulver und Muskatnuß. Wenn zu dünn, rührt man noch Mehl hinein.

Gewürzkuchen. 1½ Tasse Butter, 3 Tassen Zucker, 1 Tasse saure Milch, 5 Tassen Mehl, 5 Eier, 1 Theelöffel Soda, Zimmt, Muskatnuß, Piment je 1 Theelöffel, 1 Pfund Rosinen. Dies genügt für Kuchen von gewöhnlicher Größe und hält sich 2 Monate.

Gewürz Kuchen. 1 Tasse Zucker, 1 Ei, ½ Tasse Rahm, ½ Tasse Buttermilch, 1 kleiner Theelöffel Soda, ½ Theelöffel Ingwer, ebensoviel Zimmt und etwas Salz.

Schwarzer Kuchen. 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 3 Pfund Rosinen, 3 Pfund Johannisbeeren, ½ Pfund Citronat, 10 Eier, 2 Theelöffel Zimmt, 1 Theelöffel Gewürznelken, 2 Theelöffel Muskatnuß. Man röstet das Mehl, um den Kuchen dunkel zu machen.

Imperial Kuchen. 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, 1 Pfund geschälte und feingeschnittene Mandeln, ½ Pfund Citronat, ½ Pfund Rosinen, die Schale und den Saft einer Citrone, 1 Muskatnuß, 10 Eier.

Obstkuchen von Teig. 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Pint Teig, 2 Eier, 1 Theelöffel Soda, soviel Obst als man wünscht, und Gewürze nach Geschmack; man nimmt Mehl genug für einen Teig so steif wie für gewöhnlichen Obstkuchen, stellt eine Stunde lang an einen warmen Platz und backt in mäßigem Ofen.

Melasse Obstkuchen. 1 Tasse Melasse, 1¾ Tasse hellbraunen Zucker, 1 Tasse kaltes Wasser. Man kocht Melasse, Zucker und Butter miteinander und stellt zum Abkühlen bei Seite. Man bestreut mit Mehl so dick wie einen Poundkuchen, setzt die Eier hinzu, schlägt gut und fügt 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund Johannisbeeren, ½ Pfund Citronat und 2 gehäufte Theelöffel Mehl durch das Obst vermischt hinzu und backt fast zwei Stunden.

Schwarzer Kuchen. 1 Pfund gebräuntes Mehl, 1 Pfund brauner Zucker, 1 Pfund Citronat, 2 Pfund Johannisbeeren, 3 Pfund entkernte Rosinen, ¾ Pfund Butter, 1 Theetasse Melasse, 2 Theelöffel Muskatblüthe, 2 Theelöffel Zimmt, 1 Theelöffel Gewürznelken, 1 Theelöffel Soda und 12 Eier.

Marmor Gewürzkuchen. ¾ Pfund gut getrocknetes Mehl, 1 Pfund weißen Zucker, ½ Pfund Butter, das Weiße von 14 Eiern, 1 Theelöffel Cremor Tartari, mit dem Mehl vermischt. Wenn man den Kuchenteig mischt, behält man etwa eine Theetasse voll zurück und rührt je 1 Theelöffel Zimmt, Muskatblüthe, Gewürznelken und Muskatnuß und 2 Theelöffel Piment hinein. Man gießt etwa 1 Zoll tief weißen Teig in die Form und bringt an verschiedenen Stellen Löffel voll der dunklen

Mischung, dann eine andere Lage weißen Teig und dunkle Mischung wie vorher, und so fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Dies gibt einen großen Kuchen.

Nußkuchen. 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, 3 Tassen Mehl, 1 Tasse kaltes Wasser, 4 Eier, Backpulver, 1½ Tasse Kerne von Hickory- oder weißen Wallnüssen.

Nußkuchen. 1 Tasse Butter, 2 Tassen weißen Zucker, 4 Tassen Mehl, 1 Tasse süße Milch, 8 Eier (das Weiße), 3 Theelöffel Backpulver, 2 Tassen aus den Schalen genommene und mit reinem Messer zerschnittene Hickorynüsse.

Brodkuchen. 4 Tassen Teig, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Tasse Rahm, 2 Eier, 1 Tasse Saleratus. Man mischt mit den Händen unter Zusatz von etwas Mehl, Obst und Gewürz und läßt vor dem Backen gehen.

Citronatkuchen. Das Weiße von 12 Eiern, 2 Tassen Butter, 2 Tassen Zucker, 4½ Tassen Mehl, ½ Tasse Milch, 3 Theelöffel Backpulver und 1 Pfund Citronat.

Dolly Varden Kuchen. 2 Tassen Zucker, ⅔ Tasse Butter, 1 Tasse Butter, 1 Tasse süße Milch, 3 Tassen Mehl, 3 Eier, ½ Theelöffel Soda, 1 Theelöffel Cremor Tartari und Citronensaft als Aroma. Man backt die Hälfte davon in 2 Pfannen. Der andern Hälfte setzt man 1 Eßlöffel Melasse, 1 Tasse zerhackte Rosinen, ½ Tasse Johannisbeeren, ein Stück fein zerhacktes Citronat, 1 Theelöffel Zimmt, Nelken und Muskatnuß hinzu. Man backt in 2 Pfannen und legt in Lagen mit Gelee oder Eierschnee abwechselnd.

Maisstärkekuchen. 1½ Tasse Zucker, das Weiße von 6 Eiern, ½ Tasse süße Milch, 1½ Tasse Mehl, ½ Tasse Maisstärke, ½ Tasse Butter, 2 Theelöffel Cremor Tartari, 1 Theelöffel Soda, und Citronen als Aroma. Man mischt gut und setzt ½ Tasse kaltes Wasser hinzu.

Goldkuchen. 8 Eidotter, 1 ganzes Ei, ½ Tasse Butter, 1½ Tasse Zucker, ¾ Tasse Milch, 2 Tassen Mehl, 1 Theelöffel Cremor tartari, ½ Theelöffel Soda.

Hickorynußkuchen. 2 Theetassen Zucker, ½ Tasse Butter, 1 Tasse dünnen Rahm, 3½ Tassen Mehl, 3 Theelöffel Backpulver mit dem Mehl gesiebt, 6 separat geschlagene Eier, 1 Pint zerhackte Hickorynüsse.

Eisrahmkuchen. 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Milch, 3 Tassen Mehl, das Weiße von 5 Eiern, 3 Theelöffel Backpulver — man backt in dünnen Lagen; 3 kleine Tassen Zucker in wenig Wasser gelöst und gekocht, bis es fest wird. Man kühlt ein wenig und gießt darüber das ungeschlagene Eiweiß und erhitzt ½ Stunde.

Marmorkuchen. Weißer Theil: 1 Tasse Butter, 3 Tassen Zucker, 5 Tassen Mehl, ½ Tasse süße Milch, ½ Theelöffel Soda, das Weiße von 8 Eiern, Aroma von Citronensaft. — Dunkler Theil: ½ Tasse Butter,

2 Tassen braunen Zucker, 1 Tasse Melasse, 1 Tasse saure Milch, 4 Tassen Mehl, 1 Theelöffel Soda, 8 Eidotter, 1 ganzes Ei, Gewürze jeder Art. Man bringt in eine Pfanne, zuerst eine Lage dunkles, dann eine Lage helles, und so fort, und zuoberst eine Lage dunkles.

Silberkuchen. Das Weiße von 8 Eiern, 2 Tassen Zucker, ⅔ Tasse Butter, ½ Tasse süße Milch, 3 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Cremor tartari, ½ Theelöffel Soda.

Schneekuchen. ¾ Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Tasse Maisstärke, 2 Tassen Mehl, 1½ Theelöffel Backpulver; man mischt Maisstärke, Mehl und Backpulver durcheinander, setzt Butter und Zucker mit Milch abwechselnd zu, und zuletzt den Schnee von 7 Eiern und Aroma.

Honigkuchen. Man mischt 1 Quart geklärten Honig mit ½ Pfund Zucker, ½ Pfund frischer Butter und dem Saft von 2 Orangen oder Citronen; erwärmt leicht und gerade genug, um die Butter zu schmelzen. Man schlägt die Mischung sehr stark unter Zusatz von geriebener Muskatnuß. Man vermischt damit allmählig 2 Pfund Mehl oder weniger, und macht zu einem Teig, der sich leicht ausrollen läßt, und schlägt gut durch mit dem Rollholz; man rollt ½ Zoll dick aus, man legt sie auf flache Teller, die man gut mit Butter bestrichen hat und backt gut.

Tassenkuchen. 1 Tasse Butter, 1 Tasse süße Milch, 2 Tassen Zucker, 3 Eier, 4 Tassen Mehl, je 1 Theelöffel Saleratus, Muskatnuß und Zimmt. Man kann auch 1 Tasse Rosinen und 1 Tasse Johannisbeeren zusetzen.

Delikater Kuchen. 2 Tassen Zucker, 1 Tasse süße Milch, ¾ Tassen Butter, 3 Tassen Mehl, das Weiße von 3 Eiern, 3 kleine Theelöffel Backpulver, und in Scheiben geschnittenes Citronat.

Weißer und gelber Bergkuchen. 2 Tassen Zucker, ⅔ Tasse Butter, das Weiße von 7 Eiern, gut geschlagen, ⅔ Tasse süße Milch, 2 Tassen Mehl, 1 Tasse Maisstärke, 2 Theelöffel Backpulver. Man backt in Geleekuchenteller. Schnee: Das Weiße von 3 Eiern mit Zucker gut geschlagen, doch nicht ganz zu Schnee; man breitet über den Kuchen, setzt etwas Cocosnuß hinzu, dann legt man die Kuchen zusammen und setzt den Schnee oder Cocosnuß oben darauf. Der gelbe Berg: 10 Eidotter, 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Milch, 3 Tassen Mehl, 1 Theelöffel Soda, 2 Theelöffel Cremor tartari.

Marmorkuchen. Heller Theil: 1½ Tasse weißer Zucker, ½ Tasse Butter, ½ Tasse süße Milch, ½ Theelöffel Soda, 1 Theelöffel Cremor tartari, das Weiße von 4 Eiern, 2½ Tassen Mehl; man schlägt Eier und Zucker zusammen, mischt den Cremor tartari mit dem Mehl und löst die Soda in der Milch. Dunkler Theil: 1 Tasse brauner Zucker, ½ Tasse Melasse, ½ Tasse saure Milch, ½ Theelöffel Soda, 2½ Tasse braungeröstetes Mehl, 4 Eidotter, und je ½ Theelöffel voll gemahlene Nelken und Zimmt; gemischt ähnlich wie bei dem hellen Theil. Sind beide Theile fertig, dann legt man abwechselnd in eine Pfanne, oder legt sie stellenweise ineinander, wodurch ein sogenannter Leopard Kuchen entsteht, bis alles verbraucht ist und backt wie gewöhnlich.

Delikater Kuchen. Das Weiße von 4 Eiern, 1 Tasse Milch, ½ Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 2½ Tasse Mehl, einen gehäuften Theelöffel Backpulver. Dies gibt 2 Laibe. Will man ihn sehr hübsch haben, dann setzt man 1 Tasse Maisstärke an Stelle einer Tasse Mehl zu.

Citronatkuchen. 6 Eier, 4 Tassen Mehl, 2½ Tassen Zucker, 2 Tassen Citronat in Scheiben geschnitten, 2 Theelöffel Backpulver, 1 Tasse süße Milch, 1 Tasse Butter.

Hüttenkuchen. ¾ Tasse Butter, 1 Tasse weißen Zucker, 1½ Tasse Mehl, 4 Eier, (Dotter und Weißes für sich geschlagen), 1 Eßlöffel süße Milch, 1½ Theelöffel Backpulver, Citronen und ein wenig Salz. Man vermischt das Backpulver mit dem Mehl.

Zimmtkuchen. 1 Tasse sauren Rahm, 1 Tasse Zucker, ½ Tasse geschmolzene Butter, 1 Ei, ½ Theelöffel Soda. Man mischt wie für Cookies, rollt aus und breitet gemahlenen Zimmt darüber; dann rollt man auf wie eine Geleekuchenrolle, schneidet mit einem scharfen Messer in Scheiben und backt. Irgend ein gutes Cookies Recept ist recht.

Gold- und Silberkuchen. Eine Theetasse weißen Zucker, ½ Theetasse Butter, das Weiße von 4 Eiern, ⅔ Theetasse süße Milch, 2 Theetassen Mehl, 2 Theelöffel Backpulver und Aroma. Goldkuchen: Ebenso nur benützt man dazu die vier Eidotter und setzt ein ganzes Ei hinzu.

Kaffeekuchen. Drei gut geschlagene Eier, 2 Tassen braunen Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Tasse Milch, 1 Theelöffel Soda, 2 Theelöffel Cremor tartari. Man verarbeitet dies zu einem steifen Teig und rollt auf ½ Zoll dick aus. Dann sieht man gemahlenen Zimmt gleichmäßig darüber und rollt auf wie eine Geleekuchenrolle, schneidet ½ Zoll dicke Stücke von der Rolle, taucht in granulirten Zucker und backt mit der Zuckerseite nach oben.

Frühstücks Kaffeekuchen. Drei Tassen angemachten Brodteig, ½ Tasse Butter, ebensoviel Zucker, 1 Ei. Man rollt so dünn aus wie Backpulver Biscuits. Man sticht mit einer Tasse oder Biscuitstecher aus und streut Zucker, Zimmt und kleine Stückchen Butter darüber.

Maisstärkekuchen. Das Weiße von 4 Eiern, 1 Tasse gepulverten Zucker, ½ Tasse Butter, ⅔ Tasse Maisstärke, ½ Tasse süße Milch, 1 Tasse Mehl, 2 Theelöffel Backpulver, Citrone und Rosenwasser als Aroma. Man schlägt Butter und Zucker entweder mit der Hand oder mit einem silbernen Löffel zu Rahm, mischt die Maisstärke mit der Milch und setzt diese hinzu. Dann setzt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu, und endlich das gesiebte Mehl, in welches man das Backpulver gerührt hat.

Rahmpuffe. ½ Pint kaltes Wasser zerreibt man mit 6 Unzen Mehl, bringt mit 4 Unzen Butter in eine Pfanne und rührt beständig über nicht zu heißem Feuer, bis es gut gekocht ist. Es gleicht einem Stück Kitt und läßt sich wie ein Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen. Man kühlt ab und versetzt mit 4 Eiern. Man schlägt gut und läßt in schönen compacten Tropfen in eine mit Butter bestrichene Blechschüssel fallen, weit genug von einander entfernt, daß sie sich nicht berühren. Der Ofen muß so heiß sein,

wie für Cookies, und wenn man sie wendet, hebt man die Schüssel in die Höhe. Verschiebt man sie, ehe sie sich gesetzt haben, dann erhält man Pfannkuchen. Es sollten hohle Kugeln sein. Man backt sie lange genug, daß sie nicht zerfallen, wenn man sie entfernt; man kühlt sie auf braunem Papier, so rasch als möglich, damit sie nicht schwitzen. Um sie zu füllen, dient ½ Pint Milch, 2 geschlagene Eier, ¼ Tasse Mehl oder Maisstärke gleichmäßig angefeuchtet, 1 Tasse Zucker, Citronen oder Vanille Aroma. Man kocht in einer Blechschüssel, die man in einen Kessel mit kochendem Wasser setzt und rührt bis es glatt ist. Wenn beide kalt sind, öffnet man die Puffs mit einem scharfen Messer — ein kleiner Schnitt an der Seite genügt — und gibt einen Eßlöffel voll Custard zu.

Damenfinger. 4 Unzen Zucker, 4 Eidotter, gut gemischt, 3 Unzen Mehl und etwas Salz. Man schlägt das Weiße zu steifem Schnee und rührt denselben, immer nur wenig auf einmal, hinein, bis alles eingerührt ist. Man bestreicht eine flache Pfanne mit Butter; man drückt durch eine Zuckerbäckers-Syringe oder durch eine Papierdüte, bestreut mit Zucker und backt in nicht zu heißem Ofen.

Mandel Cookies. 2 Pfund Butter, 3 Pfund Zucker, 1 Pfund geschälte Mandeln, 12 Eier, 1 Theelöffel gemahlenen Zimmt, ½ Theelöffel Soda, 1 Tasse kochendes Wasser, 1 zerriebene Citrone. Man mischt Butter, Zucker, Eidotter, Citrone, Zimmt und heißes Wasser. Das Eiweiß wird geschlagen und in 3 Theile getheilt. Man mischt die Hälfte der Mandeln mit so viel Mehl, als sie halten, rollt sie und bestreicht sie mit Eiweiß. Ehe man die Mandeln dem Zucker zusetzt, müssen dieselben gebrüht, getrocknet und fein geschnitten werden. Man backt auf mäßigem Feuer.

Cocosnuß Cookies. 1½ Tasse Zucker, 1 Tasse Butter, 2 Eier, 1 Tasse geriebene Cocosnuß, ½ Tasse Milch, ½ Theelöffel Soda, 1 Theelöffel Vanille. Man sticht aus und bestreut mit granulirtem Zucker.

Ingwer Cookies. 1 Tasse Melasse, 1 Ei, ½ Tasse braunen Zucker, ½ Tasse Butter, 1 Theelöffel Soda, 1 Eßlöffel Ingwer und Mehl zum Rollen.

Ingwer Snaps. Eine volle Tasse Butterteig, 2 Tassen braunen Zucker, 2 Tassen Melasse; man kocht eine kurze Zeit und läßt kühlen. Man siebt 4 Tassen Mehl mit ½ Eßlöffel gemahlene Gewürznelken, ½ Eßlöffel Zimmt, 1 Eßlöffel Piment, 2 Eßlöffel Ingwer, eine Muskatnuß und zuletzt 1 Theelöffel in heißem Wasser gelöste Soda, und läßt kalt werden. Man formt mit den Händen kleine Rollen und schneidet sie in kleine Stücke von der Größe von Hickorynüssen und erlaubt ihnen genügend Raum in der Pfanne zur Ausdehnung. Man backt in mäßigem Ofen und läßt sie kalt werden, ehe man sie aus der Pfanne nimmt.

Jumbles. 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, 4 Eßlöffel süßen Rahm, 1 Theelöffel Cremor tartari, ½ Theelöffel Soda. Man knetet mit Mehl, steif genug zum Ausrollen. Wenn sie geschnitten sind, taucht man sie mit einer Seite in feinen Zucker mit 3 Eiern.

Jumbles. 1 Pfund weißen Zucker, ¾ Pfund Butter, 5 Eier — man läßt 2 Dotter heraus — und fast 2 Pfund Mehl, Aroma nach Gefallen. Man rollt dünn und bestreut mit granulirtem Zucker, ehe man backt.

Cocosnuß Jumbles. 1 Pfund geriebene Cocosnuß, ¾ Pfund Zucker, 3 Eier, 1 großen Löffel voll Mehl; man läßt in mit Butter bestrichene Formen tropfen.

Macaroni. 1 Pfund geschälte Mandeln, ½ Pfund Hutzucker, Eiweiß, eins nach dem andern. Man zerstößt die Mandeln, indem man sie mit etwas Rosenwasser befeuchtet, und setzt Zucker hinzu. Man schlägt die Eier sehr steif, und setzt genug von der Mischung hinzu, um einen Teig zu machen. Man nimmt etwas Mehl in die Hand und formt den Teig zu kleinen Kuchen. Man backt ein paar Minuten in heißem Ofen.

Cookies. 2 Tassen weißen Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Tasse süße Milch, 2 Löffel Backpulver, Muskatnuß und genug Mehl zum Ausrollen; sollte dünn ausgerollt und in heißem Ofen gebacken werden.

Cookies. Das Weiße von 2 Eiern, 1 große Tasse Milch, 1 Tasse Zucker, ½ Tasse Butter, 2 Theelöffel Backpulver, Aroma durch Vanille, Rose oder Muskatnuß, Mehl genug für dicken Teig, wird gut geschlagen; man tropft in mit Butter bestrichene Pfannen, bestreut mit granulirtem Zucker und backt rasch.

Ingwer Cookies aus „Attrition" Mehl. 1 Tasse New Orleanser Melasse, ½ Tasse Zucker, ½ Tasse Butter, ½ Tasse Wasser, 1 Ei, 1 gehäufter Theelöffel Soda in die Melasse gerührt und 1 Theelöffel Ingwer. Man mischt bis glatt, rollt dünn aus und backt rasch.

Cookies. 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 4 Eier, 4 Tassen Mehl, 3 Eßlöffel Milch, 3 Theelöffel Backpulver. Man reibt Mehl und Butter, schlägt Butter und Zucker zu Rahm und schlägt die Eier separat; setzt Muskatnuß und Zimmt oder anderes Gewürz hinzu. Man siebt Mehl und Backpulver und setzt genug Mehl für einen Teig hinzu, formt und rollt aus. Diese Cookies halten sich 2 Wochen frisch, und wenn man Milch wegläßt, sogar 4 Wochen.

Cookies. 1 Tasse Zucker, ½ Tasse Schmalz oder Butter, ½ Tasse saure Milch, ½ Theelöffel Soda, Mehl genug zum Rollen, wird rasch gebacken. Man setzt irgend ein Gewürz hinzu. Man braucht keine Eier. Ein Zusatz von geriebener oder präparirter Cocosnuß ist empfehlenswerth.

Cookies. 1 Tasse sauren Rahm, 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 2 Eier, 1 Theelöffel Soda, Mehl und Gewürz.

Ingwer Snaps. Eine Kaffeetasse New Orleanser Melasse, 1 Tasse Butter, 1 Tasse Zucker, man stellt auf den Ofen und läßt kochen, dann entfernt man rasch, setzt einen Theelöffel Soda und 1 Eßlöffel Ingwer hinzu, rollt dünn aus und backt rasch.

Weiche Ingwer Cookies. 2 Tassen New Orleanser Melasse, 1 Theetasse geschmolzenes Schmalz, 1 Theetasse kochendes Wasser, 4 Thee-

löffel Soda, 1 Theelöffel Ingwer. Man gießt das kochende Wasser auf die Soda und knetet, aber nicht zu steif. Man backt bei stetiger Hitze.

Billige Ingwer Cookies. Eine Tasse Melasse, 1 Tasse braunen Zucker, 1 Tasse warmes Wasser, 1 Tasse Schmalz, 2 Eßlöffel Ingwer, 1 Eßlöffel Soda (in Wasser gelöst), 1 Eßlöffel gepulverten Alaun, zuletzt zugesetzt. Man mischt und backt rasch.

Jumbles. 1½ Tasse Zucker, ½ Tasse Butter, 2 Eier, ½ Theelöffel Soda, 1 Theelöffel Cremor tartari (in etwas süßer Milch gelöst), Mehl genug für einen Pastetenteig. Man backt in Waffeleisen. Man füllt die kleinen Löcher mit heller und dunkler Gelee abwechselnd.

Cookies. 1 Tasse Butter, 2 Tasse Zucker, 2 Eier, 1 Theelöffel Saleratus in einer Tasse Milch oder Wasser gelöst, eine geriebene Muskatnuß, Mehl genug, um ausrollen zu können.

Cocosnuß Biscuits. 10 Löffel gesiebten Zucker, 3 Eier, 6 Löffel geriebene Cocosnuß. Man schlägt die Eier, bis sie sehr leicht sind, setzt dann Zucker und Cocosnuß hinzu. Man setzt löffelvollweise in Form von kleinen Pyramiden auf Oblaten, legt dieselben auf Kuchenblech und backt in sehr mäßigem Ofen. Man bewahrt in Blechkannen auf.

Graham Cookies. 2 Tassen Zucker, 1 Tasse sauren Rahm, ½ Theelöffel Soda; man mischt rasch, rollt aus und backt. Sie erfordern weniger Hitze und längerer Zeit zum Backen als solche von weißem Mehl.

Ingwer Snaps. Je ½ Theelöffel Salz, Soda und Ingwer, 3 Eßlöffel kochendes Wasser, 3 Eßlöffel heißes Schmalz; man gießt in eine Theetasse und füllt mit New Orleanser Melasse auf. Man rollt dünn aus, so weich als möglich, und backt in raschem Ofen. Halten sich wochenlang.

Hickorynuß Cookies. 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 4 Tassen Mehl, ½ Tasse saure Milch, 1 Tasse zerhackte Nüsse, 1 kleinen Theelöffel Soda, 3 Eier; man taucht in Zucker.

Einfache Dampfnudeln. 1½ Tasse Zucker, 3 Eier, knapp ½ Tasse Butter, 2 Tassen Milch, 2 Löffel Backpulver und Mehl genug für einen Teig.

Dampfnudeln. 6 Tassen Mehl, 1½ Tasse Zucker, 3 Löffel Backpulver, 1 Theelöffel Salz, ein halb eigroßes Stück Butter; wird gut gemischt unter Zusatz von 4 gut geschlagenen Eiern und süßer Milch, bis ein weicher Teig entsteht. Man würzt mit Muskatnuß oder Zimmt.

Dampfnudeln. 3 Eier, 1 Tasse Zucker, 1 Pint frische Milch, Salz, Muskatnuß und Mehl genug für einen Teig, in welchem ein Löffel aufrecht stehen bleibt. Man setzt 2 Theelöffel Backpulver hinzu und schlägt bis sehr leicht. Man tropft dessertlöffelvollweise in kochendes Schmalz. Sie absorbiren kein Fett und sind die besten von allen.

Dampfnudeln. Man setzt um 2 oder 3 Uhr einen Teig an und backt am nächsten Morgen. Man nimmt dazu 1 Quart Milch und einen

Hefekuchen, läßt etwa 5 Stunden lang sehr gut gehen; dann setzt man 1 Kaffeetasse Schmalz hinzu, 2 Tassen weißen Zucker, 3 große zerstampfte Kartoffeln oder 2 Eier (Kartoffeln sind besser) und eine kleine Muskatnuß, läßt nochmals gehen, bis sie sehr leicht sind. Man rollt aus und schneidet oder nimmt kleine Stücke Teig weg und bringt sie in beliebige Form. Man legt deren genug auf ein mit Mehl bestrichenes Blech und setzt in den Ofen zum Wärmen. Dann legt man sie in kochendes Schmalz und backt länger als solche Kuchen, die mit Backpulver gemacht sind. Wenn der Teig leicht genug ist, und man sie erwärmt, ehe man sie in das heiße Schmalz legt, werden sie delikat.

Ingwerbrod. 1 Pint Melasse, 1 Glas saure Milch oder Rahm, 1 Eßlöffel Soda, ½ Pint heißes Schmalz; man setzt die Soda zur Milch und Melasse, schlägt zu Schaum und macht einen sehr weichen Teig.

Weiches Ingwerbrod. 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Tasse sauren Rahm, 1 Tasse New Orleanser Melasse, 4 Tassen gesiebtes Mehl, 1 Eßlöffel Ingwer, 2 Eßlöffel Soda, die zerriebene Schale einer Citrone, 3 gut geschlagene Eier. Man rührt Butter und Zucker zusammen, setzt dann Eier, Milch und Mehl hinzu.

Ingwerbrod. 1 gut geschlagenes Ei, 1 Tasse Melasse, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Tasse kalten Thee, 2 ebene Theelöffel Soda, Mehl genug für einen Kuchenteig. Man backt am besten in zwei Lagen, da, wenn derselbe zu dick ist, die Oberfläche verbrannt oder zu hart wird, ehe das Innere gebacken ist.

Ingwerbrod. Man schmilzt ½ Tasse Butter mit 1 Tasse Melasse und 1 Tasse Zucker, und läßt heiß werden; dann setzt man 1 Eßlöffel gemahlenen Ingwer, 1 Theelöffel gemahlenen Zimmt, 1 Tasse süße Milch, 5 Tassen Mehl, mit ½ Theelöffel Soda vermischt hinzu, und backt in 2 flachen Pfannen oder Gemformen.

Schwamm Ingwerbrod. In 2 Tassen Melasse siebt man 2 Eßlöffel Soda und einen Dessertlöffel Ingwer und 1 Theelöffel gepulverten Zimmt. Man rührt zu Rahm, setzt 4 gut geschlagene Eier, ½ Tasse Butter, ½ Tasse heißes Schmalz und 1 Tasse saure Milch, in welcher ¾ Theelöffel Soda gelöst ist, hinzu, mischt gut mit Mehl bis zur Consistenz eines Poundkuchens.

Spanische Buns. 4 Eier, ¾ Tassen Butter, 2 Tassen Zucker, Butter und Zucker werden zu Rahm geschlagen und Eiweiß und Dotter separat geschlagen, 1 Tasse Milch, 1 Eßlöffel Zimmt, 2 Tassen Mehl. Man backt in flacher Pfanne wie weiches Ingwerbrod, und wenn gebacken, bretet man Schnee aus dem Weißen eines Eies, Zucker und ½ Teelöffel Zimmt darüber.

Spanische Buns. 1 Pint Mehl, 1 Pint Zucker, 1 Tasse süße Milch, 1 Tasse Butter, 4 Eier, separat geschlagen, je 1 Theelöffel Zimmt, Nelken und Soda, 2 Theelöffel Cremor tartari, oder 3 Löffel Backpulver. Man backt 1 Zoll dick auf Blechen, und bestreut noch heiß mit weißem Zucker.

Citronen Rahm Kuchen. 3 Eier, 2 Tassen Zucker, 1 Eßlöffel geschmolzene Butter, 1¼ Tasse Milch, 3 Theelöffel Backpulver, und Mehl genug zum dick werden; man backt in Geleekuchen Pfannen.

Citronenrahm für Kuchen. 2 zerriebene Citronen, Schale und Inhalt, ¼ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 6 Eier; man schlägt die Eier bis sehr leicht, erhitzt Butter, Zucker und Citronen, und rührt die Eier langsam hinein; läßt einige Minuten unter beständigem Umrühren kochen; wenn kalt breitet man über den Kuchen wie Gelee.

Orange Kuchen. Man macht einen Silberkuchen und backt in einer Geleekuchenpfanne, zerreibt eine große Orange, 1 Tasse Zucker, 1 Ei, (1 großes oder 2 kleine); man kocht bis Alles Gelee wird und breitet zwischen die Lagen.

Ananaskuchen. Eine Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Milch, 3 Tassen Mehl, das Weiße von 6 Eiern und 4 Eidotter, 3 Theelöffel Backpulver, mit dem Mehl gut gemischt; man backt in Geleekuchenpfannen; man zerreibt eine Ananas, bestreut mit Zucker, und legt zwischen die Lagen, Ananas Gelee kann dafür genommen werden; man belegt mit Schnee, in welchen man 2 Eßlöffel Ananas hineingeschlagen hat.

Orangekuchen. Man zerreibt die Schale einer Orange, 2 Tassen Zucker, das Weiße von 4 Eiern und 5 Eidotter, 1 Tasse süße Milch, 1 Tasse Butter, 2 große Theelöffel Backpulver, mit dem Mehl gesiebt. Man backt rasch in Geleeformen. Füllung: Das Weiße eines Eies, das zurückgelegt worden, wird zu Schnee geschlagen unter Zusatz von etwas Zucker und Orangensaft; man schlägt durcheinander und legt zwischen die Lagen. Sind Orangen nicht zu haben, so nimmt man Citronen.

Orangenkuchen. Die Orangen werden geschält und sehr fein zerhackt, zu 2 Orangen nimmt man ½ Citrone, drückt den Saft aus und zerhackt das Uebrige, 1 Theetasse Zucker; man backt wie für „Shortcake," schneidet auf, bestreicht gut mit Butter und legt die Orangen dazwischen.

Cocosnußkuchen. 2 Eier, 1 Tasse weißen Zucker, ½ Tasse süße Milch, ¼ Tasse Butter, 1½ Tassen Mehl., 1½ Theelöffel Backpulver. Man backt in mäßigem Ofen in 1 Zoll tiefen Pfannen. Man präparirt die entwässerte Cocosnuß, indem man das Weiße von 2 Eiern zu steifem Schnee schlägt, 1 Tasse pulverisirten Zucker und die in kochender Milch getränkte Cocosnuß zusetzt. Man legt zwischen die Lagen oder auch oben drauf.

Eisrahmkuchen. 2 Tassen weißen Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Tasse süße Milch, das Weiße von 8 Eiern, 2 Theelöffel Cremor tartari, 1 Theelöffel Soda, 3¼ Tassen Mehl von Winterweizen — oder 4 Tassen Mehl von Sommerweizen. Man backt in Geleeformen. Schnee: 3 Tassen Zucker, 1 Tasse Wasser, man kocht zu dickem klaren Syrup und gießt kochend über das Weiße von 3 Eiern, unter beständigem Umrühren, setzt 1 Theelöffel Citronensäure hinzu, etwas Citronen oder Vanille als Aroma und legt zwischen die Lagen und oben drauf.

Rahmkuchen. 1 Tasse weißen Zucker, 1½ Tasse Mehl, 3 Eier, separat geschlagen bis sehr leicht, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Theelöffel Backpulver. Man backt in 2 Kuchen. Rahm: 1 Pint Milch, 1 Tasse Zucker, ½ Tasse Butter, 3 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, Citronen Extract. Man zerschneidet jeden Kuchen und füllt mit Rahm.

Chocoladekuchen. 2 Tassen Zucker, ⅔ Tassen Butter, 1 Tasse süße Milch, 3 Tassen Mehl, 3 Eier, 2 Theelöffel Backpulver, Citronen Extrakt. Man backt wie Geleekuchen. Caramel: Das Weiße von 3 Eiern zu sehr steifem Schnee geschlagen, 2 Tassen Zucker, fast zu Candy gekocht, man gießt langsam über das Eiweiß, und schlägt sehr rasch; ½ Kuchen Chocolade gerieben, Vanille Extract, man verrührt bis kalt, dann legt man zwischen die Kuchen, gießt oben darüber und auf die Seiten.

Feigenkuchen. Zum Kuchen nimmt man 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 3½ Tassen Mehl, ½ Tasse süße Milch, das Weiße von 7 Eiern, 2 Theelöffel Backpulver. Man backt in Lagen. Zum Füllen nimmt man 1 Pfund Feigen, fein zerhackt, in einer Pfanne auf den Ofen gesetzt mit einer Theetasse Wasser und ½ Tasse Zucker. Man kocht bis Alles weich ist und legt dann zwischen die Kuchen.

Chocolade Schnee. 1 Kuchen (oder ½ Pfund) französische süße Vanille-Chocolade, zerrieben, ½ Tasse granulirten Zucker, ¾ Tasse süße Milch, 1 Eßlöffel Butter, etwas Salz. Man kocht 20 Minuten lang unter beständigem Umrühren, nimmt vom Feuer und gießt in einen Teller. Wenn fast kalt, setzt man 1 Eßlöffel Vanille hinzu und trägt auf den Kuchen ab. Ist diese Mischung dicker als Gelee, dann verdünnt man mit Milch. Diese Quantität belegt zwei Kuchen mit Schnee, 3 Lagen für jeden. Der beste Kuchen dafür ist Goldkuchen in Geleeformen gebacken.

Citronen Geleekuchen. Kuchen: 1 Tasse Zucker, 1 Ei, ein eigroßes Stück Butter, 1 Tasse Milch, 3 Tassen Mehl. — Gelee: Schale und Saft einer Citrone, 1 Ei, 1 Tasse Zucker, 3 Theelöffel Maisstärke, 1 Tasse heißes Wasser; man mischt und läßt aufkochen.

Gentleman's Favorite. ½ Tasse Butter, 2 Tassen Zucker zu Rahm geschlagen, 7 Eier, separat geschlagen, 2 Eßlöffel Wasser, 2 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Backpulver. Man backt in einer Geleekuchen-Pfanne in heißem Ofen. Gelee: 1 Ei, 1 Tasse Zucker, 3 zerriebene Aepfel und eine Citrone. Man läßt kalt werden, ehe man dies auf den Kuchen legt.

Cocosnußkuchen. Man gebraucht das Weiße von 10 Eiern zu Schneekuchen und nimmt nur die Dotter, ferner 1½ Tasse Zucker, ⅔ Tasse Butter, ⅔ Tasse süße Milch, 2 Tassen Mehl, 1 Theelöffel Soda, 1 Theelöffel Cremor tartari, das Weiße von 4 5 Eiern zu Schnee geschlagen. Man streut Cocosnuß auf jede Lage Schnee.

Chocoladekuchen. Man macht einen hübschen Kuchen und backt in Geleekuchenformen. Schnee: Man kocht ein paar Minuten lang 3 Tassen Zucker und 1 Tasse kochendes Wasser, gießt diesen Syrup in einen halben Chocoladekuchen, der zerrieben wird, und setzt das zu Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern hinzu. Man legt dies zwischen den Kuchen und oben darauf.

Cocosnußkuchen. 2 Eier, 2 Eßlöffel Butter, 1 Tasse Zucker, ½ Tasse Milch, 2 Tassen Mehl, 2 Tassen Cocosnuß in Milch getränkt, 2 Theelöffel Backpulver.

Schwammkuchen. Man schlägt 3 Eier 3 Minuten lang, setzt 1½ Tassen Zucker hinzu und schlägt 5 Minuten, ferner 1 Theetasse Mehl, 1 Theelöffel Cremor tartari, und schlägt 3 Minuten. Dann ½ Theelöffel Soda in ½ Tasse kaltem Wasser gelöst, und noch 1 Tasse Mehl, und schlägt bis Alles gut gemischt ist. Man würzt und backt in tiefer Pfanne in heißem Ofen.

Schwammkuchen. 4 Eier, 1 Tasse Zucker (Dotter und Zucker werden geschlagen, bis sehr leicht, das Weiße wird separat geschlagen), 1 Tasse Mehl, das man mit 1 Theelöffel Backpulver siebt, und Würze.

Leichter Schwammkuchen. 3 Eier werden 1 Minute geschlagen, dann setzt man 1½ Tassen Zucker zu und schlägt 5 Minuten, hierauf 1 Tasse Mehl und schlägt 1 Minute, endlich ½ Tasse kaltes Wasser, noch 1 Tasse Mehl, mit 2 Theelöffel Backpulver gemischt und schlägt 1 Minute. Man backt auf schwachem Feuer.

Seeschaum. Man schlägt das Weiße von 10 Eiern zu Schnee, 1½ Tasse weißen Zucker, 1 Tasse gesiebtes Mehl, 1 Theelöffel Cremor tartari; man formt in Ringe und backt rasch.

Schwammkuchen. 2 Tassen weißen Zucker, 4 Eier, separat geschlagen, 2 Tassen gesiebtes Mehl mit 2 Theelöffel Backpulver, ¾ Tasse heißes Wasser. Das Wasser muß zuletzt und nur wenig auf einmal zugesetzt werden. Man würzt mit Citronen.

Marias Schwammkuchen. 10 Eier, deren Dotter und Weißes separat geschlagen werden, 2 Tassen Zucker, 2 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Backpulver, die zerriebene Schale und Saft einer Citrone; das Mehl wird gesiebt und so leicht als möglich hineingerührt.

Weißer Schwammkuchen. Das Weiße von 11 Eiern, eine ebene Tasse Mehl, ½ Tasse granulirten Zucker, je 1 Theelöffel Cremor tartari und Vanille, man siebt das Mehl 3—4 Mal ehe man es müßt. Man schlägt das Eiweiß in einer großen Platte sehr steif, setzt dann Zucker und Mehl sehr leicht hinzu. Dies füllt eine 3 Quartpfanne, die mit einer Röhre versehen sein muß. Man backt 30—40 Minuten in mäßigem Ofen und prüft mit einem Strohhalm. Wenn gar, entfernt man vom Ofen, und läßt auf der Röhre stehen, bis er kalt ist. Der Erfolg liegt darin, daß man die Eier zu sehr steifem Schnee geschlagen und Zucker und Mehl sehr leicht zugesetzt hat.

Erdbeeren Shortcake. Man putzt die Beeren zuerst, liest sie aus und wascht sie; dies geschieht am besten dadurch, daß man die Kästchen unter einen Hahn hält und einen leichten Strahl Wasser darüber laufen läßt in eine irdene Schüssel; dann werden sie mit einem Kartoffelstampfer zerstampft und mit einer dicken Lage weißen Zucker bedeckt, und bei Seite gestellt, bis der Kuchen fertig ist. 1 Quart gesiebtes Mehl, ½ Tasse süße Butter, 1 gut geschlagenes Ei, 3 Eßlöffel Backpulver, und genug Milch zu

einem steifen Teig; man knetet gut und rollt mit dem Rollholz auf etwa 1 Zoll Dicke aus, und backt schön braun. Hierauf setzt man die Pfanne auf den Tisch, nimmt den Kuchen heraus und schneidet mit einem scharfen Messer der Länge und Quere nach, läßt dann das Messer durchlaufen und öffnet ein paar Minuten lang, um den Dampf entweichen zu lassen (der die Farbe der Beeren beschädigen würde.) Dann legt man die untere Hälfte auf die Platte bedeckt rasch 1½ Zoll dick mit Beeren, legt die obere Hälfte darauf und bestreut dick mit Zucker; wenn noch Saft übrig ist, gießt man ihn um den Kuchen herum, doch nicht darüber. Dies ist ein delikater Shortcake.

Schottischer Shortcake. 1½ Pfund leicht gesalzene Butter und 1 Pfund Mehl werden mit der Hand gemischt, und 4 Unzen Hutzucker zugesetzt, und Alles zu einem glatten Ballen verarbeitet, dann rollt man ½ Zoll dick aus. Man sticht mit einer Gabel hinein und macht einen Rand; man backt ½ Stunde auf mäßigem Feuer in einer runden oder viereckigen Form.

Mais Gems. 2 Tassen Maisschrot, 2 Tassen Mehl, 2 Tassen süße Milch, 2 Eier, 3 gehäufte Theelöffel Backpulver, ½ Tasse Butter, ½ Tasse Zucker, Man backt in Gempfannen.

Thee, Kaffee, Chocolade.

Thee. Man wählt die Sorte Thee nach eigenem Geschmack. Gemischter Thee ist am besten mit Eis zu gebrauchen. Man nimmt einen Theelöffel voll für jede Person. Man verwendet kochendes Wasser, aber man darf den Thee nicht kochen, so lange er frisch ist. Thee ist am besten, wenn in irdenem Topfe, nicht in Blech bereitet. Eisthee soll mehrere Stunden vor seinem Gebrauch bereitet und auf Eis gesetzt werden. Wenn servirt, wird er versüßt und ohne Milch oder Rahm getrunken. Man legt zerstoßenes Eis ins Glas.

Wiener Kaffee. Man filtrirt den Kaffee durch eine französische Filtrirmaschine, oder irgend einen der vielen Apparate, worin der Kaffee filtrirt anstatt gekocht wird. Man nimmt einen Eßlöffel Kaffee für jede Person und einen extra für den Topf. In einen Milchkessel gießt man 1 Quart Rahm, oder wenn man solchen nicht hat, in eine Kanne, die man in einen Topf mit kochendem Wasser stellt; man hält das Wasser im Kochen, schlägt das Weiße eines Eies zu Schnee und setzt diesem 3 Eßlöffel voll kalte Milch hinzu und vermischt gut; wenn heiß, entfernt man den Rahm vom Feuer und setzt Schnee und Milch hinzu, rührt alles 1—2 Minuten lang gut und servirt.

Kaffee. Man macht einen Flanellsack, säumt ihn oben und zieht einen Draht hindurch, vermittelst dessen man den Sack im Topf aufhängt, so daß der Boden des Sackes etwa 2 Zoll über dem Boden des Topfes sich befindet. Man mahlt den Kaffee fein, bringt ihn in den Sack und gießt die geeignete Quantität Wasser darüber, durch den Sack in den Topf. Das

Wasser muß kochen, wenn es über den Kaffee gegossen wird. Man läßt 15 Minuten ziehen und hat dann guten Kaffee, ohne Eierschalen oder kaltes Wasser zum Setzen. Kaffee, der künstlicher Mittel bedarf, um sich zu setzen, ist nicht ordentlich bereitet. Der Flanellsack soll aus so feinem Flanell gemacht werden, daß der Kaffeesatz nicht durchgeht.

Chocolade. 1½ Quart gute Milch, ½ Pint Rahm, ¼ Pfund geriebene Chocolade. Man siedet Milch und Rahm, macht die Chocolade mit etwas kalter Milch an, rührt in die kochende Milch und läßt 15 Minuten lang ziehen, setzt ¼ Tasse Zucker hinzu und rührt gelegentlich um.

Rahmnachahmung für Thee und Kaffee. Auf 1 Pint Milch nimmt man 1 Eidotter, setzt auf's Feuer und läßt sieden. Durch Zusatz von etwas Rahm, wenn kalt, wird es verbessert.

Chocolade. 2 Stangen Chocolade werden gerieben und in ½ Tasse Wasser gekocht und zu gleichmäßiger Masse verrührt. Dann macht man 1 Pint Milch mit Hutzucker süß und kocht sie, setzt sie kochend der Chocolade zu, läßt ein paar Sekunden kochen und rührt fortwährend. Man servirt sofort. Einige ziehen den Zusatz von etwas Wasser der reinen Milch vor. Man versüßt etwas Rahm, schlägt zu Schaum und legt auf jede Tasse.

Frisches Obst.

Krystallisirtes Obst. Man sucht das beste Obst aus und läßt Kerne oder Steine darin. Man schlägt aus dem Weißen von 3 Eiern steifen Schnee, legt das Obst in denselben mit den Stielen aufwärts; man läßt ablaufen und schlägt den abgetropften Theil nochmals; dann nimmt man ein Stück ums andere, taucht es in eine Tasse fein pulverisirten Zucker, bedeckt eine Pfanne mit einem Bogen feinen Papiers, legt das Obst darauf und stellt in einen kühlen Ofen; wenn der Schnee auf dem Obst fest wird, legt man Alles auf einen Teller und stellt an einen kalten Ort.

Ananas. Man schneidet auf einem Krautschneider oder mit einem sehr dünnen Messer, vermischt mit fein gepulvertem Zucker und stellt auf Eis, bis man servirt.

Orangen. Man schneidet in Scheiben, vermischt mit gepulvertem Zucker und streut zerriebene Cocosnuß darüber. Sind auch gut ganz servirt, die Schalen in 4 Theile geschnitten und abwärts geschlagen. Man baut in Pyramiden auf mit Bananen und weißen Trauben.

Melonen. Melonen sind viel besser, wenn sie bis zum Serviren auf Eis gehalten werden. Von Wassermelonen schneidet man an jedem Ende ein Stück ab, dann durch die Mitte und läßt auf der Platte auf dem Ende stehen. Von Cantaloupe-Melonen entfernt man den Samen, ehe man servirt. Man ißt mit einem Löffel voll Honig auf jede halbe Melone.

Bananen und Rahm. Man schält, schneidet in Stücke, häuft auf einen Dessertteller und servirt roh mit Zucker und Rahm.

Nahrung für Kranke.

Rindfleisch Thee. Man schneidet zartes, saftiges Rindfleisch in etwa zollgroße Stücke; man füllt in eine starke Flasche, verkorkt fest und setzt sie in einen Kessel mit kaltem Wasser. Man kocht etwa 2 Stunden. Die so erlangte Flüssigkeit enthält alle Nährkraft des Fleisches und die tonischen Eigenschaften sind kräftig.

Rindfleisch Thee. Man schneidet rohes Rindfleisch in kleine Stückchen, bedeckt mit kaltem Wasser und stellt hinten auf den Ofen, wo es nicht kocht, bis alle Säfte aus dem Fleisch gezogen sind. Wenn es gebraucht wird, schäumt man alles Fett ab, seiht, würzt und läßt aufkochen.

Kalb- oder Hammelfleisch-Brühe. Zu 1 Pfund Fleisch setzt man 1 Quart kaltes Wasser, läßt leicht kochen, schäumt und setzt etwas Salz hinzu; man läßt etwa 3 Stunden lang ziehen. Man kann etwas Reis mit dem Fleisch kochen. Wenn kalt, entfernt man das Fett.

Hühnerbrühe. Man zerschneidet ein Huhn, bedeckt mit Wasser, und läßt es gut bedeckt kochen, bis das Fleisch von den Knochen fällt. Dann schäumt man das Fett ab, seiht, salzt, und setzt, wenn man will, 1 Theelöffel Reis zu, und kocht, bis der Reis gar ist.

Geschabtes Rindfleisch. Man legt ein gutes Steak auf ein Brett und schabt es gut. Nach Entfernung aller harten Theile und Sehnen legt man das Fleisch in eine Pfanne, erhitzt so lange, bis es durchaus heiß ist, wobei man es von unten herauf öfters aufrührt und setzt etwas Salz hinzu. Dies ist sehr nahrhaft und sehr schmackhaft.

Eier. Man schlägt ein Ei bis sehr leicht, würzt nach Geschmack und dämpft es zwei Minuten, bis es gut durchwärmt, aber nicht hart ist. Ein Ei, in dieser Weise zubereitet, wird selbst vom schwächsten Magen ertragen.

Milch Porridge. Man macht aus Weißmehl und kalter Milch einen dünnen Teig, rührt ihn in kochende Milch mit etwas Salz und läßt unter beständigem Umrühren ein paar Minuten lang kochen.

Panada. Man schneidet die weichen Theile von leichtem Brod sehr fein in eine Schüssel und setzt ein Stück Butter von der Größe einer Hickorynuß hinzu, reibt etwas Muskatnuß darüber, gießt kochendes Wasser darüber, bedeckt und läßt ein paar Minuten stehen.

Panada. Man bricht die weichen Theile von trockenem Brod in Stücke, weicht in kaltem Wasser eine Stunde lang auf, und zerstampft; hierauf stellt man aufs Feuer, setzt etwas Salz, Butter und Zucker hinzu, kocht langsam 1 Stunde und setzt dann 2 geschlagene Eidotter und 2 Eßlöffel Milch hinzu.

Haferschleim. Man gießt 2 große Löffel Hafergrütze (in kaltem Wasser angefeuchtet) in 1 Pint kochendes Wasser, kocht ½ Stunde lang, schäumt ab, und setzt etwas Salz, Zucker und Muskatnuß hinzu.

Portwein Gelee. Man schmilzt in etwas warmem Wasser 1 Unze Hausenblase, rührt 1 Pint Portwein hinein, setzt 2 Unzen Zucker, 1 Unze arabischen Gummi und ½ geriebene Muskatnuß hinzu; man mischt und kocht 10 Minuten lang, bis Alles gut aufgelöst ist, dann seiht man durch und läßt kalt werden.

Gerstenwasser. Man weicht ein Pint Gerste in lauwarmem Wasser ein paar Minuten lang, und gießt das Wasser ab; man schüttet die Gerste dann in 3 Quarts kaltes Wasser, kocht unter gelegentlichem Abschäumen, bis die Gerste weich ist, läßt dann erkalten und mischt mit Gelee oder Limonade.

Reismilch. Man liest und wascht den Reis sorgfältig, kocht in Wasser bis er aufschwillt und weich wird. Wenn das Wasser theilweise weggekocht ist, setzt man Milch hinzu. Man kann ihn auch ganz in Milch kochen, indem man den Topf mit Reis in kochendes Wasser setzt; man setzt Zucker hinzu und würzt mit Muskatnuß. Man kann ihn auch mit Mehl oder geschlagenem Ei verdicken.

Flachssamen Thee. ½ Pfund Flachssamen, ½ Pfund Kandiszucker, 3 Citronen geschält und in Stücke geschnitten; man gießt darüber 2 Quarts kochendes Wasser, läßt stehen bis er kalt ist, und seiht, ehe man ihn trinkt. Dies ist gut bei Husten.

Aepfelade. Man schneidet zwei große Aepfel in Scheiben, gießt ein Pint kochendes Wasser darüber, seiht durch und versüßt. Man setzt auf Eis vor dem Trinken.

Brombeeren Syrup. 1 Quart Brombeerensaft, 1 Pfund Zucker, ½ Unze Muskatnuß, ½ Unze Zimmt, ¼ Unze Nelken, ¼ Unze Piment.

Toastwasser. Man röstet trockenes Brod, bis es braun wird, legt es in eine große Schüssel und gießt kochendes Wasser darüber, läßt eine Stunde stehen, seiht und legt ein Stück Eis hinein, ehe man trinkt.

Toast. Man röstet Brod, bis es überall schön braun ist, aber ohne zu verbrennen; man bestreicht jede Schnitte mit Butter, taucht in heißes Wasser und gießt süßen Rahm darüber, um sie feucht zu machen.

Brombeeren Wein. Zu einer Gallone zerdrückte Beeren setzt man 1 Quart kochendes Wasser, und läßt 24 Stunden stehen. Dann seiht man und setzt zu jeder Gallone Saft 3 Pfund braunen Zucker. Man füllt in einen Krug oder Flasche, bedeckt mit einem dünnen Stück Muslin, läßt bis Oktober stehen, und füllt dann auf Flaschen.

Weinmolken. Man versetzt 1 Pint Milch mit Zucker, kocht und gießt, wenn es kocht 2 Weingläser voll Sherry hinein; wenn es gerinnt, seiht man die Molken durch einen Muslinsack in Tassen.

Arrowroot Custards. Man kocht 1 Pint Milch und rührt während des Kochens einen großen Löffel voll Arrowroot (Pfeilwurzelmehl) hinein, das mit etwas kalter Milch angemacht worden, und etwas Salz, läßt 3—4 Minuten kochen, dann abkühlen, und setzt ein paar geschlagene Eier, Zucker und Muskatnuß hinzu und läßt unter beständigem Umrühren kochend heiß werden und sobald es kocht, gießt man es in Custardtassen.

Gebrochener Weizen. Auf 1 Quart heißes Wasser nimmt man 1 kleine Theetasse gebrochenen Weizen und etwas Salz, kocht ½ Stunde langsam und rührt gelegentlich um Anbrennen zu vermeiden. Man servirt mit Zucker und Rahm oder frischer Milch.

Rohe Eier. Man schlägt ein frisches Ei in ein Glas auf, schlägt bis es sehr leicht ist, versüßt, setzt 2 Eßlöffel Portwein hinzu und schlägt nochmals.

Hominy. Man weicht 1 Pint Hominy in 2½ Pints kochendem Wasser über Nacht in einem fest bedeckten Blechgefäß ein; Morgens setzt man ½ Pint süße Milch und etwas Salz hinzu, stellt in einen Kessel voll kochendes Wasser über lebhaftes Feuer und läßt ½ Stunde kochen.

Hafergrütze Muß. Man siebt Hafergrütze in kochendes Wasser mit etwas Salz, bis es Mußdicke erlangt, und läßt ½ Stunde lang kochen.

Brombeeren Cordial. Man erwärmt und preßt die Beeren, setzt zu 1 Pint Saft 1 Pfund weißen Zucker, ½ Unze Zimmtpulver, ¼ Unze Muskatblüthe, 2 Theelöffel Gewürznelken, und kocht Alles zusammen ¼ Stunde lang; man seiht dann diesen Syrup und setzt auf je 1 Pint ein Glas französischen Brandy. 2—3 Eßlöffel voll oder weniger werden leichte Diarrhoe heben. Bei heftigem Durchfall gibt man 1 Eßlöffel voll nach jedem Anfall, bis derselbe aufhört. Es hebt Dysenterie, wenn rechtzeitig gegeben und ist überhaupt ein angenehmes und sicheres Heilmittel.

Getrocknetes Mehl für Säuglinge. Man bindet 1 Theetasse Mehl fest in einen Musliusack, hängt ihn in kaltes Wasser und kocht 3 Stunden lang. Dann nimmt man ihn heraus und trocknet ihn an der Außenseite. Zum Gebrauch wird es gerieben. Ein Eßlöffel voll ist genug für 1 Theetasse Milch (die durch etwas Wasser besser wird); man befeuchtet das Mehl mit etwas kaltem Wasser, rührt in die Milch, setzt sehr wenig Salz hinzu und kocht 5 Minuten.

Austern Toast. Man macht eine schöne Toastschnitte, bestreicht sie mit Butter und legt sie in einen heißen Teller; man bringt 6 Austern und 1 Theetasse ihrer eigenen Brühe in ein Blechgefäß und kocht 1 Minute. Man kann auch zur Hälfte Milch dazu nehmen, setzt etwas Butter, Pfeffer und Salz hinzu und gießt über den Toast.

Eierschleim. Man schlägt 1 Eidotter mit 1 Eßlöffel Zucker und setzt 1 Theetasse kochendes Wasser hinzu; das Weiße des Eies schlägt man zu Schaum, fügt es hinzu, würzt und servirt warm.

Glüh Gelee. Man schlägt 1 Eßlöffel Johannisbeeren oder Trauben-Gelee mit dem Weißen eines Eies und etwas Hutzucker; man gießt

½ Pint kochendes Wasser darüber und bricht eine Schnitte trockenen Toast oder 2 Crackers hinein.

Irländisch Moos Blanc-Mange. Man liest das irländische Moos sorgfältig aus, wascht es zuerst in Saleratuswasser und spült es mehrere Male in frischem Wasser ab; man bringt es in ein Blechgefäß mit 1 Quart Milch, bedeckt gut, setzt in einen Kessel kochenden Wassers und läßt stehen, bis es anfängt, dick zu werden; dann seiht man durch ein feines Sieb, versüßt mit weißem Zucker, setzt Aroma hinzu, gießt in Formen und läßt abkühlen. Wenn es fest geworden, stürzt man es auf einem Teller um. Man ißt mit Zucker und Rahm.

Hühner Gelee. Man zerlegt ein Huhn, und legt es in 1 Quart kaltes Wasser, läßt es sieden bis die Flüssigkeit weniger als ein Pint ist; dann nimmt man vom Feuer weg, seiht wie Gelee und salzt; das Fleisch von der Brust wird in kleine Stücke zerschnitten, mit der Brühe vermischt, das Ganze in Formen gegossen und zum Abkühlen bei Seite gestellt.

Candies.

Cocosnuß Candy. Man zerreibt eine gute Cocosnuß recht fein, breitet auf einem Teller aus und läßt sie drei Tage lang von selbst trocknen, da sie Ofenwärme nicht erträgt, und wegen großen Oelgehaltes frisch nicht gebraucht werden kann. Für die Meisten genügen vier Unzen auf ein Pfund Zucker, doch kann man auch mehr nehmen, wenn man will; auf 1 Pfund Zucker nimmt man ½ Pint Wasser, sehr wenig Eiweiß und gießt über den Zucker, läßt kurze Zeit stehen, setzt dann über sehr gutes Feuer, und läßt einige Minuten lang kochen, dann setzt man bei Seite, bis der Schaum sich angesammelt hat, schöpft ihn ab, und kocht den Zucker bis er sehr dick geworden; dann streut man die Nuß hinein und vermischt gut, und hört nicht auf zu rühren bis es fertig ist. Die Pfanne sollte nicht aufs Feuer gesetzt werden, sondern darüber, da die Nuß in allzu großer Hitze leicht anbrennt.

Mandel Candy. Man verfährt in derselben Weise wie bei Cocosnuß Candy. Die Mandeln müssen vollkommen trocken sein, und man vermischt sie erst mit dem Zucker, wenn dieser nahe daran ist, zu Candy zu werden.

Nuß Candy. Man kocht 3 Tassen Zucker und 1 Tasse Wasser bis die Masse fest wird, wenn man sie in Wasser bringt, dann setzt man Citronensaft hinzu, darf aber dann nicht mehr kochen. Man taucht eine auf eine Stricknadel gespießte Nuß hinein, dreht die Nadel herum, bis die Nuß abgekühlt ist, wenn die Masse anfängt kalt zu werden, stellt man ein paar Minuten auf dem Ofen. Malagatrauben und Orangenschnitze können in derselben Weise mit Candy überzogen werden.

Chocolade Caramels. 2 Tassen Zucker, 1 Tasse warmes Wasser, ½ Tasse geriebene Chocolade, ¾ Tasse Butter. Man läßt, ohne zu rühren, kochen, bis es im Wasser fest wird.

Chocolade Caramels. ½ Pfund geriebene Chocolade, 2 Theetassen Zucker, ½ Tasse Milch und Wasser, ein Stück Butter und 1 Theelöffel Alaun.

Zucker Candy. 6 Tassen weißen Zucker, 1 Tasse Essig, 1 Tasse Wasser, ein Eßlöffel Butter zuletzt zugesetzt mit 1 Theelöffel Soda, in heißem Wasser gelöst. Man kocht, ohne zu rühren, ½ Stunde, und setzt Aroma hinzu.

Rahm Candy. Vier Tassen Zucker, 2 Tassen Wasser, ¾ Tassen Essig, 1 Tasse Rahm oder reiche Milch, ein eigroßes Stück Butter, 2 Theelöffel Vanille, 1 Prise Soda. Man läßt kochen, bis die Masse in Wasser springt und verarbeitet sie sehr weiß.

Ahorn Candy. 4 Tassen Ahornsyrup werden gekocht, bis er in Wasser zerspringt und setzt ein eigroßes Stück Butter hinzu, ehe man vom Feuer nimmt. Will man es wachsweich haben, dann läßt man es nicht so lange kochen.

Schottische Butter. Eine Tasse Melasse, 1 Tasse Zucker, ½ Tasse Butter. Man kocht bis sie fertig ist.

Gegengifte.

Die folgende Liste enthält die gewöhnlichen Gifte und die im Falle der Noth zu gebenden Gegengifte.

Säuren. Dieselben verursachen große Hitze vom Mund in den Magen hinab. Man gebe Magnesia, Soda, Perlasche, oder Seifenwasser; dann wende man die Magenpumpe an oder Brechmittel.

Alkali. Das beste Gegengift ist Essig.

Ammonia. Man gebe Citronensaft oder Essig.

Alkohol. Man reinigt zuerst den Magen durch ein Brechmittel, dann gieße man kaltes Wasser über den Kopf und gebe Ammoniak.

Arsenik. Zuerst entleere man den Magen, dann gebe man Eiweiß, Kalkwasser oder Kreide und Wasser, Holzkohlen und Eisenpräparate, besonders Eisenoxydhydrat.

Laudanum. Wie für Opium.

Belladonna. Man gebe Brechmittel, und dann reichlich Essig und Wasser, oder Limonade.

Morphium. Wie für Opium.

Kohlengas. (Kohlenoxydul). Bei Vergiftung durch Einathmung dieses Gases, bringt man den Kranken an die frische Luft, gießt kaltes Wasser über den Kopf und Körper und reizt die Nase und Lungen mit Ammoniak, und reibt die Brust zugleich heftig.

Corrosives Sublimat. Man gebe Eiweiß, frisch mit Wasser vermischt, oder Weizenmehl und Wasser, oder reichlich Seifenwasser oder Salzwasser.

Creosot. Eiweiß und Brechmittel.

Blei. Bleiweiß und Bleizucker. Gegengifte: Alaun und Abführmittel, wie Castoröl, Epsomsalz.

Giftschwämme. Man gebe Brechmittel; dann genug Essig und Wasser und Dosen Aether.

Salpetersaures Silber. Man gebe zuerst eine starke Lösung von Kochsalz und dann Brechmittel.

Opium. Man gebe zuerst ein starkes Brechmittel von Senf und Wasser, dann starken Kaffee und saure Getränke und gießt kaltes Wasser auf den Kopf.

Brechnuß. Zuerst Brechmittel, dann Brandy.

Oxalsäure (wird häufig mit Epsomsalz verwechselt). Gegengifte: Kreide, Magnesia, Seifenwasser und kühlende Getränke.

Blausäure. Wenn man noch Zeit hat, gebe man Chlor in Gestalt von Soda und Kalk. Heißen Brandy und Wasser, Ammoniak und Terpentinöl sind gleichfalls gut.

Schlangenbisse u. dergl. Man reibe sofort mit starkem Ammoniak ein und nehme es innerlich; ferner nehme man Salatöl und viel Spirituosen. Man bindet den gebissenen Theil sehr fest zu und wende ein Saugglas an.

Brechweinstein. Man trinke große Dosen von Galläpfelthee, Chinarinde oder Weißeichenrinde.

Grünspan. Viel Eiweiß und Wasser.

Zinkvitriol. Man gebe viel Wasser und Milch.

Heilung von Whiskeytrinkern. 5 Gran schwefelsaures Eisen, 10 Gran Magnesia, Pfefferminze, 11 Drachmen Wasser, 1 Drachme Muskatnußspiritus; zweimal täglich.

Verschiedenes.

Oelfarbe zu reinigen. Man sammelt ein paar Tage lang Theeblätter vom Tisch und weicht sie (ohne zu kochen) ½ Stunde lang in einen Blechpfanne ein. Man seiht dann durch und wascht mit diesem Thee alle Oelfarben ab. Er entfernt Flecke, gibt ein frischeres, neueres Aussehen als Seifenwasser. Für weiße Oelfarbe nimmt man eine kleine Menge alk auf einen feuchten Lappen von altem weißen Flanell und reibt leicht

über die Oberfläche, wodurch die Oelfarbe wieder sehr hell und wie neu wird.

Sammt aufzufrischen. Man bedeckt ein heißes Bügeleisen mit einem feuchten Tuch, hält den Sammt fest darüber; der aufsteigende Dampf wird den Flaum des Sammts wieder emporrichten, wobei ein wenig Schütteln mithilft.

Sporflecken aus Leinwand zu entfernen. Man reibt die Flecken mit Seife, schabt Kreide darüber und reibt sie gut ein; dann legt man die Leinwand auf Gras in die Sonne; wird sie trocken, dann begießt man sie. Nach Wiederholung dieser Behandlung sind die Sporflecken verschwunden.

Marmor zu reinigen. Man nimmt 2 Theile Soda, 1 Theil Bimsstein und 1 Theil feines Kreidepulver, siebt durch ein feines Sieb und mischt mit Wasser. Dann reibt man die Marmorfläche gut damit ein, und alle Flecken werden verschwinden; schließlich wäscht man mit Salzwasser ab.

Blechgeschirr zu reinigen. Am Besten reinigt man Blechgeschirr mit Soda; man taucht einen feuchten Lappen in Soda, reibt das Geschirr tüchtig damit und schließlich mit einem trockenen Lappen.

Krystallglas zu reinigen. Wenn die Glasgegenstände gereinigt sind, läßt man sie trocken werden und reibt sie dann mit geschlemmter Kreide mittelst einer weichen Bürste ein und bestreicht besonders alle Höhlungen.

Unauslöschliche Dinte. Ein Eßlöffel Regenwasser, ½ Eßlöffel Essig, ein Stück salpetersaures Silber, 3 Zoll lang; man schüttelt Alles gut durcheinander. Man gießt etwas Milch und Soda (ein Maiskorn großes Stück Soda auf 1 Eßlöffel Milch), bügelt glatt und schreibt sofort (Anm. Eine Lösung von Cyankalium [sehr giftig!] entfernt die Schriftzüge wieder).

Rostflecken werden entfernt durch Salz, vermischt mit Citronensaft; man legt in die Sonne und wiederholt, wenn nöthig.

Sporflecken. Man taucht die Wäsche mit Sporflecken in Buttermilch und legt sie in die Sonne.

NEW AMERICAN SERIES

JUST ISSUED.

Twenty-Five Cent Series.

....American Notes. Rudyard Kipling.

....Eric Brighteyes. H. Rider Haggard.

....Kith and Kin. Jessie Fothergill.

... A Social Departure. Sara Jeannette Duncan.

....An American Girl in London. Sara Jeannette Duncan.

....Master Rockafellar's Voyage. W. Clark Russell.

....The Wedding Ring. Robert Buchanan.

....The Twin Hussars. Frank West Rollins.

....In the Heart of the Storm. Maxwell Gray.

....Diary of a Pilgrimage. Jerome K. Jerome.

...."The Plunger." Hawley Smart.

....The Other Man's Wife. John Strange Winter.

....The Wonderful Adventures of Phra the Phœnician. Retold by Edwin Lester Arnold.

....The Light that Failed. Rudyard Kipling.

....Wormwood. Marie Corelli.

....The World's Desire. H. Rider Haggard and Andrew Lang.

....The Demoniac. Walter Besant.

....Alas! Rhoda Broughton.

....Heriot's Choice. Rosa Nouchette Carey.

....The Story of the Gadsbys. Rudyard Kipling; and He Went for a Soldier. John Strange Winter.

....Ruffino. Ouida.

....All Sorts and Conditions of Men. Walter Besant and James Rice.

....Lover or Friend? Rosa Nouchette Carey.

....Blind Fate. Mrs. Alexander.

....A Marriage at Sea. W. Clark Russell.

....A Fatal Dower. By the Author of "The Story of an Error."

....Soldiers Three. Rudyard Kipling.

....Cast Up by the Sea. Sir Samuel W. Baker.

Any of the above books sent post-paid on receipt of price.

ADDRESS **M. J. IVERS & CO., 86 Nassau St., New York, N. Y.**

....Armorel of Lyonesse. Walter Besant.

....Plain Tales from the Hills. Rudyard Kipling.

....April's Lady. The Duchess.

....The Story of an Error. By the Author of "The Wedded Wife."

....The First Violin. Jessie Fothergill.

....The Baffled Conspirators. W. E. Norris.

....By Order of the Czar. Joseph Hatton.

....Artist and Model. Rene de Pont-Jest.

....Frozen Hearts. G. Webb Appleton.

....A Noble Woman. Henry Greville.

....My Wonderful Wife! Marie Corelli.

....This Wicked World. Mrs. H. Lovett Cameron.

....Lord Lisle's Daughter. Charlotte M. Braeme.

....A Daughter's Sacrifice. F. C. Philips.

....Beatrice. H. Rider Haggard.

....A Last Love. Georges Ohnet.

....Syrlin. Ouida.

....A Born Coquette. The Duchess.

....Stage-Land. Jerome K. Jerome.

....Two Masters. B. M. Croker.

....The Courting of Dinah Shadd. Rudyard Kipling.

....Part of the Property. Grace Whitby.

....The Great Mill Street Mystery. Adeline Sergeant.

....The Confessions of a Woman. Mabel Collins.

....Three Men in a Boat. Jerome K. Jerome.

....Dmitri. F. W. Bain, M.A.

....The Keeper of the Keys. F. W. Robinson.

....A Woman's War. Charlotte M. Braeme.

....Paul Nugent, Materialist. Helen F. Hetherington (Gullifer) and Rev. H. Darwin Burton.

....Margaret Byng. F. C. Philips.

....The Phantom 'Rickshaw. Rudyard Kipling.

....What Gold Cannot Buy. Mrs. Alexander.

....A Woman's Heart. Mrs. Alexander.

....The Picture of Dorian Grey. Oscar Wilde.

....Weaker than a Woman. Charlotte M. Braeme.

....Idle Thoughts of an Idle Fellow. Jerome K. Jerome.

....Her Last Throw. The Duchess; and The Moment After. Robert Buchanan.

....A March in the Ranks. Jessie Fothergill.

....The Dean's Daughter. Sophie F. F. Veitch.

....Julius Courtney; or, Master of His Fate. J. MacLaren Cobban.

....Dodo and I. Capt. A. Haggard.

Any of the above books sent post-paid on receipt of price.

ADDRESS **M. J. IVERS & CO., 86 Nassau St., New York, N. Y.**

....Blind Love. Wilkie Collins.
....Kit and Kitty. R. D. Blackmore.
....Allan's Wife. H. Rider Haggard.
....Only a Mill Girl. Eric Sic Ross.
....A Life's Remorse. The Duchess.
....Little Primrose. Wenona Gilman.
....The Awakening of Mary Fenwick. Beatrice Whitby.
....Passion's Slave. Richard Ashe King.
....The Deemster. Hall Caine.
....Young Mr. Ainslie's Courtship. F. C. Philips.
....Mrs. Fenton. W. E. Norris.
....The Master of Ballantrae. Robert Louis Stevenson.
....A Hardy Norseman. Edna Lyall.
....A Fiery Ordeal. Bertha M. Clay.
...Roland Oliver. Justin McCarthy, M. P.
....Giraldi. Ross G. Dering.
....Marooned. W. Clark Russell.
....The Pennycomequicks. S. Baring-Gould.
....Mistress Beatrice Cope. M. E. LeClerc.
....Merle's Crusade. Rosa N. Carey.
....A Lost Wife. Mrs. H. Lovett Cameron.
....Birch Dene. William Westall.
....Phantom Future. H. S. Merriman.
....Derrick Vaughan. Edna Lyall.
...In the Golden Days. Edna Lyall.
....A Troublesome Girl. The Duchess.
....Won by Waiting. Edna Lyall.
....A Crooked Path. Mrs. Alexander.
....The Search for Basil Lyndhurst. Rosa N. Carey.
....Cleopatra. H. Rider Haggard.
....Donovan. Edna Lyall.
....Guilderoy. Ouida.
....Knight-Errant. Edna Lyall.
....We Two. Edna Lyall.
....The Man-Hunter. Dick Donovan.
....Little Mrs. Murray. F. C. Philips.
....Be Quick and be Dead. Ophelia Hives.
....Under-Currents. The Duchess.
....Miss Bretherton. Mrs. Humphry Ward.
....Will. Georges Ohnet.
....Story of an African Farm. Olive Schreiner (Ralph Iron).
....Colonel Quaritch, V. C. H. Rider Haggard.
....Dora Thorne. Charlotte M. Braeme.
....A Mere Child. L. B. Walford.
....Sylvia Arden. Oswald Crawford.
... Madame Midas. Fergus W. Hume.

Any of the above books sent post-paid on receipt of price.

ADDRESS **M. J. IVERS & CO., 86 Nassau St., New York, N. Y.**

....Diana Barrington. Mrs. John Croker.
....The Mystery of St. James Park. John Bloundelle Burton.
....Maiwa's Revenge. H. Rider Haggard.
....The Hon. Mrs. Vercker. The Duchess.
....Spurious. J. Barney Low.
....Mr. Meeson's Will. H. Rider Haggard.
....The Lamplighter. Maria S. Cummins.
....Miracle Gold. Richard Dowling.
....Molly's Story. Frank Merryfield.
... Dr. Glennie's Daughter. B. L. Farjeon.
....Widow Bedott Papers. F. M. Whitcher.
....Cradled in a Storm. Theodore A. Sharp.
....A Woman's Face. Florence Warden.
....The Abbey Murder. Joseph Hatton.
....The Nameless Man. F. DuBoisgobey.
....A Life's Mistake. Mrs. H. Lovett Cameron.
....An Aristocrat in America. One of Them.
....The Mystery of a Hansom Cab. F. W. Hume.
....Herr Paulus. Walter Besant
....Only the Governess. Rosa N. Carey.
....The Nun's Curse. Mrs. J. H. Riddell.
....A Life's Interest. Mrs. Alexander.
....Marvel. The Duchess.
....Mona's Choice. Mrs. Alexander.
....Vendetta. Marie Corelli.
....Misadventure of John Nicholson. R. L. Stevenson.
....Saddle and Sabre. Hawley Smart.
....Texar's Revenge. Jules Verne.
....A Tale of Three Lions. H. Rider Haggard.
....The Frozen Pirate. W. Clark Russell.
....Jack and Three Jills. F. C. Philips.
....Strange Adventures of Lucy Smith. F. C. Philips.
....Handy Andy. Samuel Lover
....The Frontiersmen. Gustave Aimard.
....Social Vicissitudes. F. C. Philips.
....The Felon's Bequest. F. DuBoisgobey.
....Scheherazade. F. Warden.
....The Duchess. The Duchess.
....Camille. Alex. Dumas.
....A Lucky Young Woman. F. C. Philips.
....Mary Jane's Memoirs. Geo. R. Sims.
....A Modern Circe. The Duchess.
....The Duke's Secret. Charlotte M. Braeme.
....The Parisian Detective. F. DuBoisgobey.
....Bag of Diamonds. Geo. Manville Fenn.

Any of the above books sent post-paid on receipt of price.

ADDRESS **M. J. IVERS & CO., 86 Nassau St., New York, N. Y.**

....The Dean and His Daughter. F. C. Philips.
....Sabina Zembra. William Black.
....The Golden Hope. W. Clark Russell.
....Wooed and Married. Rosa N. Carey.
...Allan Quatermain. H. Rider Haggard.
....As In a Looking Glass. F. C. Philips.
....The Nine of Hearts. B. L. Farjeon.
....Dawn. H. Rider Haggard.
....The Shadow of a Sin. Charlotte M. Braeme.
....She. H. Rider Haggard.
....The Romance of a Poor Young Man. O. Feuillet.
....Lady Audley's Secret. Miss M. E. Braddon.
....East Lynne. Mrs. Henry Wood.
....Wee Wifie. Rosa N. Carey.
....Jess. H. Rider Haggard.
....Uncle Max. Rosa N. Carey.
....King Solomon's Mines. H. Rider Haggard.
....The Outsider. Hawley Smart.
....The Witch's Head. H. Rider Haggard.
....Baptized with a Curse. Edith Stewart Drewry.
....By Woman's Wit. Mrs. Alexander.
....Dr. Cupid. Rhoda Broughton.
....A Bachelor's Blunder. W. E. Norris.
....The Merry Men, and other Tales and Fables. R. L. Stevenson.
...Kidnapped. Robert Louis Stevenson.
....A Cardinal Sin. Hugh Conway.
....The Mark of Cain. Andrew Lang.
....Strange Case of Dr. Jekyll and Mr. Hyde, and Prince Otto. Robert Louis Stevenson.
....The Evil Genius. Wilkie Collins.
....Beaton's Bargain. Mrs. Alexander; and The Haunted Chamber. The Duchess.
....Living or Dead? Hugh Conway.
....The Mayor of Casterbridge. Thos. Hardy.
...."King" Arthur. Mrs. Mulock.
....I Have Lived and Loved. Mrs. Forrester.
....A Fallen Idol. F. Anstey.
....Pretty Miss Bellew. Theo. Gift.
....The Secret of Her Life. Edward Jenkins.
....Doris' Fortune. F. Warden.
....Maid, Wife or Widow? Mrs. Alexander.
....Bound by a Spell. Hugh Conway.
....Tangles Unravelled. Evelyn Kymball Johnson (Flora McFlimsey).
....Fair Women. Mrs. Forrester

Any of the above books sent post-paid on receipt of price.

ADDRESS **M. J. IVERS & CO., 86 Nassau St., New York, N. Y.**

....A Wicked Girl. Mary Cecil Hay.
....My Friend Jim. W. E. Norris.
....New Arabian Nights. R. L. Stevenson.
....Lady Valworth's Diamonds. The Duchess.
....A House Party. Ouida.
....Once Again. Mrs. Forrester.
....Mohawks. Miss Braddon.

Any of the above books sent post-paid on receipt of price.

Address M. J. IVERS & CO., 86 NASSAU ST., NEW YORK, N. Y.

Fifty-Cent Selections.

American Series (Extra Issue).

....Ardath. Marie Corelli.
....Robert Elsmere. Mrs. Humphry Ward.
....A Romance of Two Worlds. Marie Corelli.
....A Disputed Inheritance. Timayenis.
....Spurgeon's Gold. Rev. E. H. Swem.
....Thelma. Marie Corelli.

NOTICE.—In ordering any of the above Series, please call for Ivers' "AMERICAN SERIES."

Standard Comic Recitations by Best Authors.

A CHOICE COLLECTION OF BEAUTIFUL COMPOSITIONS,

CAREFULLY COMPILED FOR

School, Lyceum, Parlor, and other Entertainments,

BY FRANCES P. SULLIVAN.

CONTENTS OF No. 21.

PAGE

Half-way Doin's. Irwin Russell.... 3
The Lady or the Tiger. Mayor Joseph Kirkland in the Century... 5
Confidential..... 6
St. Jonathan..... 6
Shinbones Becomes an Umpire. W. J. Henderson..... 7
Uncle Ike's Roosters. Aaron W. Fredericks..... 8
How "Old Mose" Counted Eggs... 9
Trouble in the Choir. A. T. Worden..... 10
Who Makes the Soil?..... 12
That Gentleman from Boston Town Joquin Miller..... 13
A Change of Views. Will Carey... 14
The Story of Elizur. F. A. S..... 15
Robin Hood and the Abbot. John Brook..... 16
Two Bootblacks..... 17
A Reminiscence..... 18
Uncle Cuff Rises "Fur to ter 'Splain." William Longfellow Haynie..... 18
The Canine Question. Alex. Sweet 19
The Setting Sachem..... 20
Asking the Gov'nor..... 21
The April Face. Thomas Nelson Page..... 22
Guilty, of Course. Geo. Waldo..... 23
The Mosquito..... 24
Ode to the Full Moon. Allen Kelly 24
The Ballad of Hiram Hover..... 25
A Negro's Account of the Prodigal Son..... 26
Don't Shpoil Dot Leedle Fun. Emile Pickhardt..... 27
Mme. Eef..... 27

PAGE

The Lightning-Rod Dispenser. Will Carleton..... 28
Who Women Marry..... 30
A Pathetic Old Man..... 31
The Druggist's Vengeance..... 32
The Emancipation of Man..... 33
The Wickedest Man in Memphis. Alex. J. Brown..... 34
The Knights of the Road..... 35
Heinz Von Stein. Charles G. Leland..... 35
Chairley Burke's in Town. James Whitcomb Riley..... 36
The Wife's Strategy..... 36
Precepts at Parting. Irwin Russell 37
Advice to a Young Man. R. J. Burdette..... 38
The Chap that's Been Over to Lunnon..... 38
Noodleberry as a Neighbor. W. H. Ellis..... 39
How We Tried to Whip the Teacher. Eugene J. Hall..... 40
Der Spider und der Fly. Charles Follen Adams..... 41
Katrina's Visit to New York. Alex. T. Brown..... 42
The Turkish Bath. By a Young Woman..... 43
Our Boarding-House Thanksgiving 44
Managing a Mule. Irwin Russell... 45
Der Oak und der Vine. Charles Follen Adams..... 45
The Skeleton's Confession. E. S. V. Z..... 46
How She Won Him..... 47
The Champion. Edward P. Jackson..... 48

Price 12 Cents by Mail. 1 and 2 Cent Stamps Taken.

Address M. J. IVERS & CO.,

86 Nassau Street, N. Y. City.

Standard Recitations by Best Authors

A CHOICE COLLECTION OF BEAUTIFUL COMPOSITIONS,

CAREFULLY COMPILED FOR

School, Lyceum, Parlor, and other Entertainments,

BY FRANCES P. SULLIVAN.

CONTENTS OF No. 22.

PAGE

Shamus O'Brien, The Bold Boy of Glingall. Samuel Lover..... 3
The Soldiers' Reward. J. W. Donovan 7
The Kitten of the Regiment..... 9
Perils of a Teacher. J. W. Donovan 10
A Climb at Rouen. M. Betham Edwards..... 11
Catching the Colt..... 12
Something for Strikers..... 13
Harmony..... 13
By the Wayside. E. Doherty..... 14
The Unwelcomed Baby..... 15
Running Before It. William Constable..... 16
"Warned." Crape Myrtle..... 17
The Old Wife's Kiss..... 17
The Old Office-Desk. Henry J. Shellman 19
Chickens Come Home to Roost. Earnest M'Gaffey..... 19
The Blacksmith of Ragenbach..... 20
The Old Mill. H. W. Field 21
One at a Time..... 22
The Hot Axle. T. DeWitt Talmage 22
Ellsworth's Avengers. Tripp..... 23
The Origin of Whiskey. H. Burgess 24
The Two Words. J. E. Dinkenga.. 25
Listeners. M. K. D..... 25
The Delinquent Subscriber. Margaret Andrews Oldham..... 26

PAGE

"Peace, be Still." Violet..... 27
A Short Debate on Rum. "Th' Poet o' Ante-Bar"..... 28
The Participants in the Boston Massacre. John Hancock..... 28
Dandie. M. F. Bradley..... 29
The Nameless Guest. James Clarence Harvey..... 30
Slug Number Eleven..... 30
A Famous Fight. David Graham Adee..... 32
More Cruel Than War..... 33
The Fall of the Alamo. Mrs. Barr.. 34
A New Gospel. Carlotta Perry..... 35
Making the Round. Mrs. M. L. Rayne 36
The Beautiful..... 37
Onatoga's Sacrifice. John Dimitry. 38
Joe Sieg. Alexander Anderson.... 39
Education. C. Phillips..... 41
Ingratitude: Or Old Sport and His Master. Fred Williams..... 41
Old Uncle Jake..... 43
On the Rappahannock..... 44
The Better Land..... 45
Charity 45
St. Michael the Weigher..... 46
The Orphan's New Year. O. H.... 46
The Inch Cape Bell..... 47
The Old Minstrel..... 47

Price 12 Cents by Mail. 1 and 2 Cent Stamps Taken.

Address M. J. IVERS & CO.,

86 Nassau Street, N. Y. City.

Standard Recitations by Best Authors

A CHOICE COLLECTION OF BEAUTIFUL COMPOSITIONS,

CAREFULLY COMPILED FOR

School, Lyceum, Parlor, and other Entertainments,

BY FRANCES P. SULLIVAN.

CONTENTS OF No. 23.

	PAGE
If I Should Die To-Night	3
The American Union. Daniel Webster	4
Abou Ben Adhem. Leigh Hunt	4
A Child's Cry	4
The Shamrock. Anna B. Reardon	5
The Face Against the Pane. T. B. Aldrich	6
Do Your Part. J. W. Donovan	7
The Reign of Terror. Thomas Carlyle	8
Life is so Long	8
Storming the Temple of Mexico. William H. Prescott	9
Giant and Dwarf	9
The Religious Card Player	10
Conscience at Death	11
The Sicilian Vespers	12
The Curse of Regulus	12
Death Makes All Men Brothers. Louise S. Upham	13
A Vision Rendered Into Poetry	15
At the Shaft's Mouth. R. E. White	16
In the Tunnel	17
The Peaceful Life. Marianne Farningham	19
The Story of a Stowaway! Clement Scott	20
Loss of The Arctic. H. W. Beecher	21
The Emigrants. Charles McKay	22
The Tramp. J. J. R.	23
The Nail Maker	23
The Last of the Druids. James Jeffrey Roche	24
Personalities and Ill Reports. Dr. John Hall	24
The Sailor's Song. B. W. Proctor	25
Nail the Colors to the Mast. Alfred H. Miles	25
The Unknown Hero	27
The Life Boat	28
Milton's Last Poem	28
How to Enliven Your Days—Work with a Will	28
The Soldier's Pardon. James Smith	29
True Bravery A Thrilling Sketch	30
The Last Broadside. Elizabeth T. P. Beach	31
The Faithful Friend	32
His Last Run	33
The Ship on Fire. C. McKay	33
The Care of God	34
My Ship at Sea. Thomas Dunn English	35
The Sailor's Mother. W. Wordsworth	35
Independence Bell	36
The Unknown Future. Mary Kyle Dallas	37
Creating Criminals. Charles Dudley Warner	38
Martin's Puzzle. George Meredith	38
The Ladder of St. Augustine. Henry Wadsworth Longfellow	40
The Step-Mother. Nathan D. Urner	41
Success. C. M. Harger	42
The Good Woman. I. B. Mean	42
All's for the Best. M. F. Tupper	43
The Right Road. Ella Wheeler Wilcox	43
None Will Miss Thee	44
Little Orphant Annie. James Whitcomb Riley	44
Difference Between Taste and Genius. Blair	45
Strength for To-Day	46
Washington Eliza Cook	46
Found Dro[illegible]	47
The Rosa[illegible]	48

Price 12 Cents by Mail. 1 an[illegible]

Address M[illegible]

STANDARD RECITATIONS BY BEST AUTHORS.

A Choice Collection of Beautiful Compositions,

CAREFULLY COMPILED FOR

School, Lyceum, Parlor, and other Entertainments.

By FRANCES P. SULLIVAN.

CONTENTS OF NO. 3.

	Page
The Factory Girl's Last Day	3
The Bridge of Sighs. By Thomas Hood	4
The Sisters. By John G. Whittier	5
Smiting the Rock	5
The Ruined Merchant. By Cora M. Eager	6
Knocked About. By Daniel Connolly	6
The Burial of the Dane. By H. H. Brownell	8
Heroes of Greece. By Byron	8
The Moneyless Man. By H. T. Stanton	9
The Drummer Boy	10
Catiline's Defiance. By George Croly	10
The Picket Guard. By Mrs. Howland	11
The Dying Street Arab. By Matthias Barr	11
No Mortgage on the Farm. By John H. Yates	12
The Old Canoe. By Albert Pike	13
Casabianca	13
Next Door. Charles B. Howell	14
Rienzi's Address. By M. R. Mitford	14
The Black Regiment. By George H. Boker	15
Charles XII. By Johnson	15
Camma's Love for Sinnatus. By Tennyson	16
Washington. By Bryant	16
The Hand that Rocks the World. By Wm. Ross Wallace	16
Lenore. By Edgar A. Poe	16
One Night with Gin	17
Life's Conflict. By W. Whitehead	18
Cœur de Lion at the Bier of his Father. By Felicia Hemans	18
Never Give Up	19
The Unfinished Letter	20
The Miser's Will. By George Birdseye	20
The Lights of London. George R. Sims	21
Sample Rooms	21
The Rose. James R Lowell	21
Song of the Battle Flag	22
The Brave at Home. T. Buchanan Read	23
Annabel Lee. Edgar A. Poe	23
The Cumberland. H. W. Longfellow	23
He and She	24
Othello's Apology. Shakspeare	25
The Blue and the Gray. M. F. Finch	25
Bill and I. G. H. Miles	26
Mill River Ride. J W. Donovan	26
In Memoriam. Geo. D. Prentice	27
Horatius at the Bridge. T. B. Macaulay	28
There is No Death. Lord Lytton	29
The Engineer's Story	30
Only Sixteen	31
I'll Take What Father Takes. W. Hoyle	31
The Light House. Thomas Moore	32
Lochiel's Warning. Thomas Campbell	32
My Friend's Secret. By B. P. Shillaber	34
The Maniac. Matthew Gregory Lewis	34
Bernardo's Revenge. Part III	35
Bernardo and Alphonso. Part II. John Gibsen Lockhardt	36
The Knight's Toast	36
The Child Violinist. Austin Dobson	37
Tom. Constance Fennimore Woolson	37
Cleopatra Dying. Thomas S. Collier	38
Hotspur's Defence. Shakspeare	39
General Joseph Reed; or, the Incorruptible Patriot. Edward C. Jones	39
William the Conqueror. Chas. Makay	40
Keeping his Word	40
Soliloquy of King Richard III. Shakspeare	41
The Little Grave	41
The Wounded Soldier	42
Clarence's Dream. Shakspeare	43
The Battle of the Baltic. Thomas Campbell	44
The Bells of the Atlantic. Mrs. Sigourney	45
The Stormy Petrel. Bryan W. Proctor (Barry Cornwall)	45
The Amen of the Rocks. Gellert	46
Battle Flag at Shenandoah. Joaquin Miller	46
Black-eyed Susan. Thomas Gay	47
Landing of the Pilgrim Fathers. Mrs. Hemans	47
The Three Fishers. Chas. Kingsley	48
The Sands of Dee. Chas. Kingsley	48

Price 12 Cents by Mail. 1 and 2 Cent Stamps taken.

Address, M. J. IVERS & CO.,

86 Nassau Street, N. Y. City

LIBRARY OF CONGRESS
0 014 518 275 A

CUSHING'S

CONT.

RULES of PROCEE E

OF

DELIBERATIVE ASSEMBLIES.

A Complete Guide for Instruction and Reference in all Matters pertaining to the Management of Public Meetings according to Parliamentary Usages.

BY **LUTHER S. CUSHING.**

REVISED BY **FRANCES P. SULLIVAN.**

The contents embrace the following subjects:

Addition of Propositions.
Adjournment.
Amendment.
Apology.
Assembly, Deliberative.
Assembling.
Blanks, filling of.
Chairman, preliminary elec-
Committees. [tion of.
Committee of the Whole.
Commitment.
Communications.
Consent of the assembly.
Contested Elections.
Credentials.
Debate.
Decorum, Breaches of.
Disorderly Conduct.
Disorderly Words.
Division.
Elections and Returns.
Expulsion.
Floor.
Forms of Proceeding.
Incidental Questions.
Introduction of Business.
Journal.
Judgment of an aggregate
Lie on the Table. [body.
List of members.
Main Question.
Majority.
Members.
Membership.
Motion.
Naming a member.
Officers.
Order of a deliberative assem-
Order of business. [bly.
Order, rules of.
Order, call to.
Orders of the Day.
Organization.
Papers and Documents.
Parliamentary Law.
Parliamentary Rules.
Petitions.
Postponement.
Power of assembly to eject
Preamble. [strangers.
Precedence.
President.
Presiding Officer.
Previous Question.
Privileged Questions.
Proceedings, how set in mo-
Punishment. [tion.
Quarrel between members.
Question.
Quorum.
Reading of Papers.
Reception.
Recommitment.
Reconsideration.
Recording Officer.
Recurrence of Business.
Reports of Committees.
Reprimand.
Resolution.
Returns.
Roll.
Rules.
Secondary Questions.
Seconding of motions.
Secretary.
Separation of propositions.
Speaking.
Speaking member.
Speech, reading of, by mem-
Subsidiary Questions. [ber.
Suspension of a rule.
Transposition of propositions.
Vice-President.
Voting.
Will of assembly.
Withdrawal of motion.
Yeas and Nays.

In addition to the above this volume contains

THE CONSTITUTION OF THE UNITED STATES

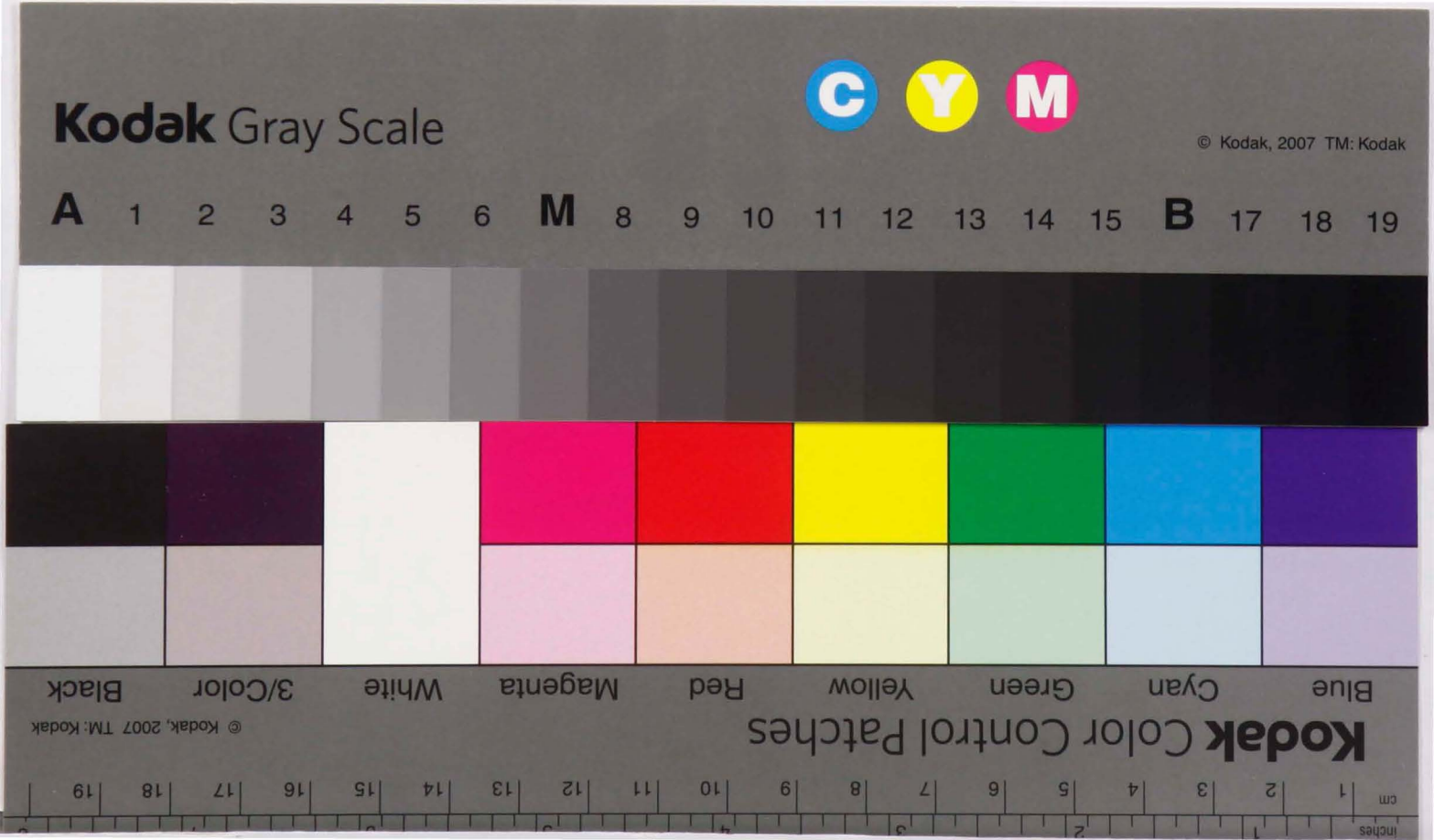
AND THE

DECLARATION OF INDEPENDENCE.

---

208 Pages. Bound in paper, 25 cents; bound in cloth, gilt back, 50

Address **M. J. IVERS & CO.,**
86 Nassau Street, New York


Kodak Gray Scale
C Y M
© Kodak, 2007 TM: Kodak
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19
Kodak Color Control Patches
© Kodak, 2007 TM: Kodak
Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black
cm 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19
inches 1 2 3 4 5 6 7