

Minden  
Háznál használható Közönséges  
és legújabb  
N e m z e t i  
S z a k á c s - K ö n y v .

Eggy

hosszas tapasztalás után irtt Bévezetéssel, mimódon  
kellessen t. i. a' Húsos és Böjti Ételeket, akár Egés-  
ségeseknek, akár Betegeknek, akár Lábadozóknak;  
mintegy egy nagy Táblához, mint kissebb Asz-  
talhoz készíteni.

A'

Főzés', Befojtás', Sütés', Kolbász-töltés'  
Aludt-levek' vagy Sulczok' csinálása', Gyümölcs be-  
főzés', hideg 's meleg italok', egésséges Tisánok',  
Pajzlalak', Krémek', Czukros-sütemények', Likta-  
riomok', Liqueur-ek'

bőr gyűjteményei' 's a' t.

Reményen megfogható, bizonyos, és tapasztaláson épült regulaival.

Egy Toldalékkal

Mimódon kellessék az enni valókat kiszárajtani, el-  
malni, bepáczolni, besózni, és füstölni; több fontos, házi gaz-  
dasághoz megkívántató kinézésekkel, 's majd egy egész esz-  
tendő' minden napjaira kidolgozott Ételek' Laistromával; figyel-  
mezzé a' nagyobb ünnepekre, 's a' vendégségekre 12 személy-  
től fogva, 36-ig. — A' bonczolás, az asztal felczifrázás, és tá-  
blázás valamint a' Szakács-ságba felvett idegen nevek 's szók' el-  
kerülhetetlen említésével, 's a' jól elrendelt Konyhákba szük-  
séges készületek' illetésével egygyütt.

*Irta Német nyelven*

H o f b a u e r A n n a.

*Magyarra fordította*

P. P.



Kassán, 1826.

Nyomtatott Werfer Károly' betűivel és költségével.

...mott 'semlye bélit, 5. 6. tojást, borsot, sôt, és Szerecsen-diót. — Készíthetsz ezen Farcével, hideg vagy meleg pástétomot is; valamint használhatod, a' nyárson sült apró marhához, és szarvas-gombával megfőtt lúd-májhoz is.

#### 584. Szálpikon.

Főzz-meg, 'ökör száj-padlását puhán, jó Brais kasszabé, kakas-taréjjal és tehén-brézlivel együtt. Hútsd-ki és vagdald-el apró koczkákra rák-farkakkal, szarvas és csiperke-gombával, ugorkával, vagy apró kaporával, fojtsd-be vajba, hints-be egy kanál lisztel, önts bele Coulist, vagy fejer mártást; adj hozzá egy kevés sót, füstölt nyelvet, főzd-el jól, sózd-meg, 's keverd-el kasszabé-sárgájával és citrom-lével; hozzá adhatod az apró marha pecsenye maradékot is. — Azután, töltsd kemény poharakba, hintsd be felől barna 'semlye-morzsával, adj reá egy kevés rák vaját, és tedd egy kis ideig a' meleg kemenczébe. Ezt a' Ragout mindenféle ételhez használhatod.

#### 585. Fánn vagy nyárson Sült kalács.

Ehez szükséges 2 font vaj, 2 font fain liszt, 1 1/2 font cukor 30 tojás 1/2 lat fahéj, és Szerecsen-dió 1/2 rag 's két citrom' sárgája — verd-el jól a' tojás' sárgáját, cukorral fél óráig, olvaszd-el a' vaját, hűtsd-ki egy kevésbé és add hozzá, az elvert cukros tojást, — keverd-el mind addig, míg nem habzik. — Azután keverj bele fűszerszámot, majd lassan-lassan a' lisztet, úgy a' tojás fejerje' havát.

Még egy módon emlitem-meg.

#### 586. Egy más szerű, fánn vagy nyárson sült kalács.

A' fellyebb mondott mód szerint keverj-el 1/2 font cukrot 1 1/2 font vaját, 3 font fain lisztet, 1 1/2 fél messzely édes tejfelt, 20 tojást, 1/2 lat fahéjt és megfűt, és a' mellyik masszából tetszik, a' kettő közül süsd ekképen: — Kell lenni hozzá egy gömbölyű mangorló forma fádnek, mellynek hossza más-fél lábnyi, és a' kiterjedése alól, 5 és fél czoll, felől pe-

dig  $3 \frac{1}{4}$  czoll; a' hol lassan-lassan  $2 \frac{1}{4}$  czólnyiig mindég vékonyabb legyen. Tekergess ezen fára két árkus fejr papírost, melly mind a' két végén kiálljon, kötözgesd által szorossan spagáttal. A' fa vége felé kösd-meg másira a' spagátot, de ugy: hogy azért, a' süteményt ha jó is, ismét felhúzhasd reá; a' másik vége, a' mint a' papiros rajta van, marad; de hogy meg ne égjen, vagy a' papiras tölle el ne vájjon, ragaszd a' hengerhez tésztával, melly ekképen egy nyárra húzódik-fel, bepeczkelődik, és a' tűzhöz tevődik. — A' tűz kisdéd fákból készül eleinte, hogy ha szükség nagyobb, de kissebb is lehessen. Mihelyest sárga már a' papiros a' fa körül, mindjárt végy-ki a' tésztából egy részt, valamelly edénybe vagy deszkára, és öntsd-fel reá az első sütni valót, de folyvást, még pedig sebessen forgatva, — tégy a' henger alá, egy tepsit, hogy a' lecsepegő tészta, ismét a' többihez tevőd-  
hessen.

Az első felöntés egy kis újni vastagnyin adódik-fel, melly ha jól vólt készítve kisdéd csipkezeteket formál, melly lassan-lassan mindég nagyobbodik. — Ha ez a' széntűznél mindég forgatva arany szín sárgán van megsülve; — öntsd reá a' másodikat, harmadikat is, úgymint az első. — Minekelötte levennéd, pirítsd még egy darabig a' pártűznél, melly mikor el-aludt már; hadd még is a' fán legalább egy fél óráig, hogy jól kiszáradjon; akkor mind a' két végén vágd-el egy formán a' hengeren, és vedd-le. — Ha a' nyársat egy formán tartva a' falhoz lökdösgeted, a' sütemény a' spagáttal és papirossal együtt szinte le-esik a' hengerről.

Első figyelem az itt, hogy a' henger jól öszve legyen kötve a' nyársal; de hogy akkor is, mikor a' hengert a' falhoz lökdösöd, fel ne repedjen, vagy rólla egészszen le ne essen a' süteményed, tartsd alatta két kézzel egy asztalkendőt, azután kihuzván alóla a' spagátot add-fel, melly ha még valahol hozzá-vólna ragadva; nyúlj kézzel hozzá, és húzd-ki a' papirossal együtt.

#### 587. Dör'sölt' fa-héj torta.

Dör'sölly-el habzásig  $\frac{3}{4}$  font vaját, üss bele lassan-lassan kilencz tojás' sárgáját, adj hozzá  $\frac{1}{2}$  font

Allgemeines österreichisches

oder neuestes

# Wiener Kochbuch

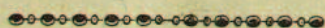
in jeder Haushaltung brauchbar.

Eine durch vieljährige Erfahrung bewährte Anleitung zur  
Bereitung aller Arten von Fleisch- und Fastenspeisen  
für Gesunde, Kranke und Genesende; für die Tafeln der  
Großen, wie für den Tisch des Privatmannes und gastfreyen  
Bürgers: enthaltend eine reichhaltige Sammlung der zuver-  
lässigsten, leichtfaßlichen und geprüften Vorschriften

z u m

Kochen, Dünsten, Braten, Backen, Wursten,  
Sulzen u. s. w.

zur Einsieden des Obstes, zur Behandlung aller Arten warmer  
und kalter Getränke, heilsamer Lisanen, des Gefrorenen, der Cre-  
men, Zuckerwerke, Marmeladen, Liqueure u. s. w.



## Mit einem Anhang

über die sicherste Aufbewahrung aller Mundvorräthe durch Trock-  
nen, Einmachen, Beizen, Pökeln und Räuchern, nebst meh-  
reren wichtigen Haushaltungsvortheilen.

Ferner:

Speisezettel auf alle Tage des Jahres, mit besonderer Rücksicht auf  
hohe Festtage und Gastgebothe von 12 bis 36 Personen,  
unentbehrlichen Erinnerungen über Tranchiren, Vorlegen und Tafel-  
Arrangements, wie auch einer Erklärung aller in die Sprache der Koch-  
kunst aufgenommenen fremden Ausdrücke und provinziellen Benen-  
nungen, sodann einigen Winken über die nöthige Einrichtung  
wohlgeordneter Küchen.

Von

Anna Hofbauer,

Hausinhaberin in Wien.

---

Mit einem Titelfupfer.

---

Wien, 1825.

Bei Mörschner und Jasper,

am Kohlmarkt Nro. 257.

Semmel, nebst 5 oder 6 ganzen Eyern, Pfeffer, Salz und Muscatnuß in einem Reibstein fein gestoßen.

Man verwendet diese Farce sowohl zu kalten als auch warmen Pasteten, so wie auch zur Farcirung des am Spieß gebratenen Geflügels, und der mit Trüffeln gespißten Gänselebern.

#### 584. Salpicon.

Man kocht Ochsengaumen, Hahnenkämme und Rindsmilchen in guter Braise weich, läßt es verkühlen, schneidet es klein würflich, so wie auch Krebschweife, Trüffeln, Champignons, und Gurken oder kleine Kapern, schwigt es in Butter, staubt einen Eßlöffel voll Mehl dazu, und läßt es mit darein gegebener Coulis, oder weißer Sauce kurz einkochen, zu welchem man etwas abgekochte, geräucherte Zunge gibt, assaïssionirt es gut, legirt es mit Eydotter und etwas Citronensaft. Auch kann man übrig gebliebenes Geflügel dazu verwenden. Nun kann man es in Cremebecher füllen, oben mit feinem braunen Reibbrot besäen, etwas Krebsbutter darauf legen, und in einem laulichen Ofen anziehen lassen.

Dieses Ragout kann zu verschiedenen Speisen verwendet werden.

#### 585. Baumkuchen oder Spießkuchen.

Dazu werden 2 Pfund Butter, 2 Pfund feines Mehl, anderthalb Pfund Zucker, 30 Eyer, ein halbes Loth Zimmt und Muscatblüthe, nebst dem Gelben von 2 Citronen genommen. Die Eydotter werden mit dem Zucker eine halbe Stunde lang geschlagen, die Butter geschmolzen, und, wenn sie nicht mehr heiß ist, zu den Eyern und dem Zucker gekläret, und so lange damit abgerührt, bis die Masse recht schäumt. Dann wird das Gewürze darunter gerührt, auch das Mehl nach und nach, und zuletzt der Schnee von obigen Eyern langsam darunter gezogen.

Neben diesem Recept, das ich für das Beste halte, mag noch ein zweytes stehen.

## 586. Ein anderer Baumkuchen oder Spießkuchen.

Underthalb Pfund Zucker, und eben so viel Butter, 3 Pfund feines Mehl, anderthalb Seidel süßer Rahm, 20 Eyer, ein halbes Loth Zimmt und Nelken werden wie die obstehende Masse eingerührt, und welche von beyden Massen man nehmen will, auf folgende Art gebacken:

Man hat dazu ein kegelförmiges Stück Buchenholz, welches der Baum genannt wird, es ist anderthalb Fuß lang, unten im Durchschnitt fünf einen halben Zoll breit, oben drey einen Viertelzoll, so, daß der Baum zwey einen Viertelzoll nach und nach abnimmt. Um diesen Baum schlägt man zwey Bogen weißes Papier recht glatt, daß an jedem Ende herausrreichen muß, aber nicht über das Holz eingebogen werden darf, und umwickelt es mit Bindfaden so dicht und fest, als man nur kann, immer einen Faden dicht neben dem andern. An der Spitze des besagten Holzes knüpft man mit einer Schleife den Bindfaden fest, doch so, daß, wenn der Kuchen gut ist, man ihn wieder aufziehen kann. Man läßt dazu ein Ende, so lang als das Papier ist, stehen, und klebt es, damit es nicht anbrennt, oder sich abschleudert, mit Wasserteig auf dem Papier an. So wird der Baum dann an einen Bratspieß gesteckt, mit Holz fest verkeilt, und an das Feuer gelegt. Das Feuer muß von kleinem Holz gemacht werden, damit es nach Gefallen geschwind verstärkt oder verringert werden kann, der Bratspieß aber muß von jemanden gedrehet werden. Sobald das Papier um den Baum recht goldgelb ist, so thut man etwas von der Masse auf einen Deckel oder eine Schüssel, (sollte die Masse sich nicht recht gießen lassen, so darf man sie nur von ferne am Feuer etwas schmeidig werden lassen), und trägt den ersten Guß auf; es muß dabey aber immer gedrehet werden, und zwar etwas geschwind. Unter dem Baum wird eine Bratpfanne gesetzt, und der herabtröpfelnde Teig immer wieder zur Masse gegeben. Der erste Guß wird in der Dicke wie ein kleiner Finger aufgetragen, geräth er gut, so macht er von selbst kleine Zacken, die nach und nach immer größer werden. Ist der-

selbe bey Kohlenfeuer unter beständigem Drehen goldgelb gebacken, so trägt man den zweyten eben so, als den ersten auf, und fährt damit fort, biß die Masse gar ist, wobey aber immer nicht allzu rasch gedrehet werden darf. Zuletzt läßt man den Kuchen noch eine Zeitlang bey verlöschendem Feuer trocknen, und ihn, wenn dieses ganz verlöschen ist, noch eine halbe Stunde lang auf dem Holze stehen, damit er vollends austrockne. Dann wird er an beyden Enden mit dem Baum gleich geschnitten, und abgenommen; stößt man den Spieß, so gleich haltend als möglich, gegen die Wand, so löset sich der Kuchen mit Bindfaden und Papier zugleich von dem Baume.

Dabey ist besonders zu bemerken, daß der Baum an den Spieß recht fest gefeilet seyn müsse, damit er ja nicht rücken könne. Um aber auch das zu vermeiden, daß der Kuchen bey der Erschütterung des Stoßes nicht etwa aufberste, oder gar von dem Baume falle, so hält man mit beyden Händen eine Serviette ganz leise unter, um dem Kuchen etwas Widerhalt zu geben; alsdann setzt man ihn auf den Tisch, und ziehet den Bindfaden mit Behutsamkeit heraus, doch muß man auch nicht furchtsam dabey seyn. Sollte er etwa hin und wieder ankleben, so greift man oben mit der Hand hinein, macht den Bindfaden los, und ziehet ihn endlich ganz heraus. Das Papier kömmt alsdann gleich mit. Ein solcher Kuchen ist gut zum Aufheben, und wird nicht schnell altgebacken.

### 587. Abgerührte Zimmttorten.

Man rührt drey Viertelpfund Butter recht schäumig, alsdann gibt man 9 Eydotter nach und nach darein, so wie auch ein halbes Pfund gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker, und zwey Loth gestoßenen Zimmt. Wenn dieses alles im Ganzen eine Stunde lang gerührt worden ist, kann man drey Viertelpfund Mehl darunter reiben; ein Tortenblättchen wird nebst dem Reif bestrichen, der Boden in der Dicke eines halben Messerrückens, und dieser mit eingesottenen Weichseln, Ribiseln 2c. 2c. gefüllt.