Allgemein geprüftes Pesther Kochbuch

WEISS 82

1100 Vorschriften für die bürgerliche Küche, enthaltend: eine Anweisung zur Bereitung der schmackhaftesten Speisen, Braten, Bäckereien, Torten, Geleen, Sulzen, Conserven, Sallate, Compots, nebst einigen kalten und warmen Getränken. Nebst einem Anhange von der geschmackvollen Garnierung und dem Anrichten der Speisen, sowie über das kunstgerechte Vorschneiden und Zerlegen der Braten und anderer Gerichte.

Nach den einzelnen Vorschriften geprüft und herausgegeben von drei Pesther Frauen.

Pesth, Gustav Heckenast, 1836. 8°. 3 Bl., XVI S., 498 S.

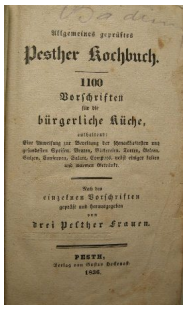
Erstausgabe 1836

Anscheinend hat hier ein anderer Verleger versucht ebenfalls ein "Pesther Kochbuch" zu veröffentlichen um am Erfolg des ersten Pesther Kochbuches von 1820 (1935 bereits in 6. Auflage erschienen)mitzunaschen!

Die Rezeptauswahl erscheint hier eher allgemein gehalten und macht den Eindruck von überall her etwas zu enthalten, auch aus der böhmischen, deutschen, französischen u.a. Küche.

Der Fleischspeisen-Bereich beschränkt sich fast ausschließlich auf eingemachte und gesottene Speisen und ist im Vergleich zu den restlichen Speisen eher klein gehalten in der Auswahl(ca. 220 Fleischgerichte inklusive Fisch)!

Anonym erschienen in 6 Auflagen bis 1850. Ab der 7. Auflage von Anton Hüppmann als Autor verfasst(siehe WEISS 1723).

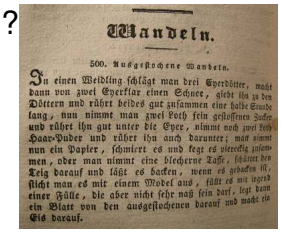

Allgemeines gereiftes
Pesther Kochbuch.
1100
Vorschriften
für die
bürgerliche Küche,
enthaltend:
Eine Anweisung zur Bereitung der Hausmittelchen aus gesunden Speisen, Weinen, Kräutern, Tränken, Salben, Salzen, Gurkenwasser, Balsam, Essig etc. nebst einiger Salben aus eigener Erfahrung.
Nebst den
einzelnen Vorschriften
gesammelt und herausgegeben
von
drei Pesther Frauen.
PESTH.
Verlag von Gustav Heckenast
1836.

Der Autor bedient sich französischer Ausdrücke in den Rezepten(Boeuf-steaks, Assietten, à la mode, Fricasée, Ragout, ...) und im Gegensatz zum Pesther KB von 1820 vieler internationaler Zubereitungsarten(z.B. Karpfen in französischer Suppe, Karpfe auf jüdische Art, Zungen in pohlnischer Sauce, Nürnberger Honig Lebzelten,...).

Meine Berwertung: gutes Kochbuch

Rezepte gut verwendbar, einfach beschrieben

Wandeln? Was war das?



Wandeln.

500. Ausgestochene Wandeln.

In einen Weißling schlägt man drei Eyerdötter, macht dann von zwei Eyerklar einen Schnee, gießt sie zu den Dötteern und rührt beides gut zusammen eine halbe Stunde lang, nun nimmt man zwei Loth fein gestossenen Zucker und rührt ihn gut unter die Eyer, nimmt noch zwei Loth Haar-Puder und rührt ihn auch darunter; muß nimmt nun ein Papier, schmiert es und legt es viereckig zusammen, oder man nimmt eine blecherne Tafe, schüttet den Teig darauf und läßt es backen, wenn es gebacken ist, sticht man es mit einem Model aus, füllt es mit irgend einer Fülle, die aber nicht sehr naß sein darf, legt dann ein Blatt von den ausgestochenen darauf und macht ein Eis darauf.