

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur  
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,  
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Anhang

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1809**

Gemüse.

**urn:nbn:de:bsz:31-55082**

## Reis: Pastetlein.

Zu 12 Pastetlein verfertigt man einen Ragout von einem Kalbsbrieslein und Euter, oder eine Farce von übriggebliebenem Braten oder Fischen, belegt kleine Pastetenformen mit Buttertaig, und theilt den Ragout oder die Farce kalt darinn aus. Hierauf brüht man ein Viertelpfund verlesenen Reis mit kochendem Wasser an, nimmt ihn nach einer Viertelstunde mit dem Schaumlöffel in eine halbe Maaß siedende Milch, läßt ihn ganz dick einkochen, stoßt ihn, wenn er erkaltet ist, in einem Mörser mit 6 Loth frischer Butter, rührt es in einer Schüssel mit dem Gelben von 5 Eiern an, und thut etwas Salz und Muscatblüthe daran. Nun wird auf ein jedes Pastetlein ein Eßlöffel voll davon über den Ragout gethan, ein wenig geriebene Semmel oder Milchbrod darüber gestreut, im Ofen gelb gebacken, und warm aufgetragen.

## G e m ü s s e.

## Grüne Bohnen auf gewöhnliche Art.

Wenn sie Kerne haben, werden sie abgezogen, entweder von einander gebrochen oder geschnitten, und gewaschen, in das dazu bestimmte Geschirre gethan. Wird Hammels- oder Schweinefleisch



dazu genommen, ſo legt man ſolches gleich zwiſchen die Bohnen, thut das gehörige Salz, etwas geſchnittene Peterſilie und ganzes Bohnenkraut (auch Iſop genannt) dazu, und zwar dieſes alles über die Bohnen, gießt ſiedendes Waſſer darüber, und läßt es kochen, biß das Fleiſch weich iſt. Indeffen wird eine Zwiebel neßt ein paar Glaiſchen (Stückchen) Knoblauch geſchnitten, ein Stücklein Schmalz oder Butter zerlaſſen oder heiß gemacht, Mehl (etwa 2 Kochlöſſel voll) braun darinn geröſtet, und die geſchnittene Zwiebel neßt Knoblauch darinn gedämpft. Alsdann nimmt man das Fleiſch aus den Bohnen, und das geröſtete Mehl darein, ſchüttelt mehr, als man rührt, gießt, im Fall die Sauce zu dick iſt, einen Schöpflöffel Waſſer oder Fleiſchbrühe daran, läßt ſie damit durchkochen, biß ſie eine kurze Sauce haben, und thut zulezt noch etwas Pfeffer und Ingwer daran, — Bey jedem Gemüſſe darf nicht viel Brühe geſaſſen werden.

#### Junge Bohnen mit Rahm.

Wenn die Bohnen, welche noch ganz jung ſeyn müßen, gepuht und ganz klein geſchnitten ſind, zerläßt man ein Stück Butter in einem Fußhaſen oder in einer Kaſtrol, waſcht die Bohnen darinn, läßt ſie eine Viertelſtunde dämpfen, gießt einen ſtarken Schoppen ſiedenden Rahm daran, thut etwas Muſcatenblüthe und Salz dazu, und läßt ſie weich kochen. Vor dem Anrichten zieht man 3 Eyer gelb ab, und gießt es an die Bohnen, ohne es kochen zu laſſen.



## Fricaffirte Bohnen.

Die Bohnen werden wie die vorhergehenden klein geſchnitten, gewaſchen, und in einer Schüſſel mit kochendem Salzwaffer übergoffen. Hierauf legt man in einen Zuſſaſen ein Stück Butter, und die Bohnen mit dem Schaumlöffel darein, thut etwas geſchnittene Peterſilie, Salz, Muſcatenblüthe, und ſoviel Mehl, als zwiſchen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, läßt ſie eine Viertelſtunde dämpfen, gießt hierauf einen Schöpflöffel voll gute Fleiſchbrühe daran, läßt ſie weich und kurz einkochen, verrührt dann 3 Eyer gelb mit 3 Eßlöffeln voll Eſſig recht ſtark, gießt von der Bohnenbrühe langſam daran, dann dieß über die Bohnen, rüttelt dieſelben recht durch, und läßt ſie aber nicht mehr kochen. Dieſe Bohnen können als Fricaffee und auch als Gemüß mit jeder Fleiſchzulage gegeben werden.

## Gedämpfte Kartoffeln (Erdbirnen).

Die Kartoffeln werden im Salzwaffer geſotten, geſchält und in dicke Scheiben geſchnitten. Hierauf macht man in einer Kachel ein gutes (ziemlich großes) Stück Schmalz heiß, thut eine fleingefchnittene Zwiebel darein, und gleich die Kartoffeln dazu, Salz und ein wenig Pfeffer darüber. Wenn ſie gelblicht gedämpft ſind, ſtreut man ein wenig Mehl darüber, gießt einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe neſt einem Trinkglase voll süßem Rahm daran. Sobald es kurz eingekocht iſt, wird angerichtet. Statt des Rahms kann ein geſchnittener Häring dazu genommen werden, Wer das Saure liebt, läßt ſie mit ein wenig Eſſig kochen.



## Glacirte Kartoffeln.

Die ſauber gewaſchenen, geſottenen und geſchälten Kartoffeln ſchneidet man zu runden halb Fingersdicken Stücklein, macht in einem Geſchir 1 auch 2 Hände voll geſtoſenen Zucker auf den Kohlen braun, gießt einige Schöpfköffel voll Jus dazu, nimmt die Kartoffeln darein, und läßt ſie über gelindem Feuer einige Zeit röſten, woben die Kartoffeln öfter umgewendet werden müſſen. — Man bedient ſich dieſer Art Kartoffeln zu Englischen Braten, auch zu Schlacht- oder Lindenbraten. In Ermanglung der Kaſtanien kann man ſie auch ſtatt derſelben zum Braun- (Winter-) Koſt geben.

## Gedörnte Kartoffeln.

Dieſe müſſen von einer guten Art ſeyn, gelbe oder auch rothe, nur innen nicht röthlicht. Wenn ſie gewaſchen ſind, werden ſie roh geſchält, mit kochendem Waſſer zugeſetzt, und nicht ganz ſo weich, wie zum Eſſen, geſotten. Man nimmt ſie nun aus dem Waſſer, läßt ſie auf einer Platte erkalten, reibt ſie auf dem Reibeſeyn, trocknet ſie auf weichem Papier in der Ofenröhre oder auf dem Ofen, und bewahrt ſie recht dürr in Schachteln auf. Auf dieſe Art hat man den ganzen Sommer zu kochen. Sollen ſie zu einer Suppe gebraucht werden, ſo ſetzt man ſoviel Fleiſchbrühe über das Feuer, als man zur Suppe braucht, rührt von den gedörnten Kartoffeln hinein, biß ſie ihre gehörige Dicke hat, läßt ſie ein wenig kochen, und giebt ſie dann als eine Reiſſuppe. Man kann auch 2 Eyer gelb darein abziehen, ſtatt der Fleiſchbrühe auch Waſſer, feingefchnittene



Petersilie, ein Stückchen Butter und das gehörige Salz nehmen, und die Kartoffeln, wenn sie auf diese Art gekocht haben und angerichtet sind, mit einer Handvoll geröstetem Brod oder geschnittenen Zwiebeln schmalzen. Man kann sie auch in der Milch als Brey kochen; zu Torten wird nach der Angabe im ersten Theile von frischen Kartoffeln — von den durren nur die Hälfte genommen. Die Kartoffeln können auch ungeschält gesotten und gedörrt werden, sie sind aber weder so weiß noch so fein im Geschmack als die geschälten.

#### Kartoffeln auf Flämändische Art.

Die gewaschenen Kartoffeln setzt man mit Salzwasser zu, und siedet sie nur so lang, bis sie sich schälen lassen, schneidet sie dann rund dicklecht, zerläßt ein ziemliches Stück Butter, läßt ein wenig feingeschnittene Zwiebel darinn anziehen, nimmt die Kartoffeln darein, Salz und Pfeffer dazu, streut ein klein wenig Mehl darüber, rüttelt das Geschirr, läßt sie eine Zeitlang dämpfen, gießt einen Schoppen guten sauren Rahm daran, läßt sie langsam kochen, streut vor dem Anrichten fein geschnittene Petersilie darüber, und giebt sie so auf die Tafel.

#### Noch eine Art Kartoffeln mit süßem Rahm.

Sie werden wie die vorigen nur ohne Salz gesotten, geschält, blattweise geschnitten, in einem Stück Butter mit Salz und Pfeffer auch etwas Ingwer gedämpft, und mit ein klein wenig Mehl überstreut. Nun füllt man das Geschirr mit süßem Rahm auf, läßt sie kochen, verrührt das Gelbe von 4 Eyern mit ein wenig süßem



Nahm, ſetzt die Kartoffeln vom Feuer ab, rührt die Eyer gelb darunter, und läßt ſie dann zum Erkalten ſtehen. Sie müſſen aber ziemlich dick ſeyn. Hierauf zerläßt man in einem andern Geſchire ein Stück Butter, nimmt die erkalteten Kartoffeln darein, ſtellt ſie auf ſtarke Kohlen, bis ſie unten eine gelbe Kruste haben, und wendet ſie um, daß ſie auch auf der andern Seite gelb werden.

**Kartoffelschnitze in Sardellen; oder Häring: Sauce.**

Auf eine Perſon rechnet man 3 große Kartoffeln (Grundbirnen), welche roh geſchält, zu 4 bis 6 Schnitzen geſchnitten, ſauber gewaſchen und in einen Seiher gethan werden, damit ſie ablaufen. Alsdann legt man 4 Loth Sardellen oder einen Häring ins Waſſer, waſcht ſie nach einer Viertelſtunde ab, zieht dem Häring die Haut ab, thut die Gräte davon, und hackt oder ſchneidet ihn (ſie) mit einer Handvoll Petersilie zuſammen fein. Zu 6 Perſonen zerläßt man nun ein Viertelſfund Butter, röſtet einen Kochlöffel voll Mehl gelb, dämpft das Gehackte darinn, und thut 2 bis 3 Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe neſt Pfeffer, Ingwer und Muſcatnuß daran. Sobald die Sauce zu kochen anfängt, werden die Kartoffelschnitze darein gethan, zugedeckt und gekocht, bis ſie weich ſind. Man darf nicht viel darinn rühren, daß ſie ſchön ganz bleiben. Man kann alles Fleiſchwerk, ſo wie auch Würſte, dazu geben.



## Gemüß von Champ Paſſauer, oder Kochſalat.

Welche Sorte es iſt, ſo wird der Salat ſauber gepuht; ſind es Häupter (Häuptlen), ſo werden ſie zu 4 Theilen geſchnitten, die andern Sorten werden Blattweiſe abgenommen die harten Rippen hinten ein wenig weggeſchnitten und im Salzwaſſer weich gekocht, hernach in einem Seiher gethan, mit kaltem Waſſer abgefloßt, mit der flachen Hand leicht ausgedrückt, und ein wenig verſchnitten. Nun wird in einer Kachel (Fuſtuppen) ein Stückchen Butter zerlaſſen, ein ſtarker Kochlöſſel voll Mehl leicht gelb gemacht, ſo viel Fleiſchbrühe daran gegoffen, daß es eine dicklechte Sauce wird, ein wenig Muſcatnuß dazu genommen, der Salat hinein gethan, und auf Kohlen langſam gekocht. Nur muß man das Gemüß nicht zudecken, ſonſt kocht es ſich ſehr wäſſerig. Wenn man den Geſchmack der Zwiebeln liebt, ſo kann in dem Mehl eine fein geſchnittene Zwiebel mitgedämpft werden; thut man eine Viertelſtunde vor dem Anrichten ein halbes Trinkglas voll ſüßen Rahm darein, ſo macht dieſer das Gemüß ſehr gut.

## Werſing oder Sommerkohl mit Rahm.

Drey bis 4 Werſingſtöcke oder Köpfe werden verſchnitten (wenn ſie nicht groß ſind, in 4 Theile gemacht), die Dorsche und große Rippen herausgeſchnitten, in ſiedendem Salzwaſſer weich gekocht, dann in einen Seiher gethan, und mit kaltem Waſſer übergoffen. Hierauf zerläßt man nicht ganz ein Viertelpfund Butter in einer Kachel (Fußhafen), röſtet 2 kleine Kochlöſſel voll Mehl hellgelb darinn, thut 2 Schöpflöffel voll



Fleiſchbrühe daran, das gehörige Salz und etwas Muſcatnuß dazu, drückt den Kohl leicht mit der flachen Hand, und legt ihn in die Sauce. Hat er eine halbe Stunde gekocht, ſo wird ein Trinkglas voll guten ſüßen Rahms daran gegoffen, dann, wenn er noch ungefähr in einer Viertelſtunde kurz eingekocht iſt, auf eine Platte angeſetzt, auf eine Kohlpfanne geſetzt, mit Semmel- oder Muſchelmehl überſtreut, mit dünnen Stücklein Butter belegt, ein Deckel mit Kohlen darüber geſetzt, oder eine Schaufel glühend gemacht und etlichemal darüber gehalten, daß der Kohl eine gelbbraune Farbe bekommt.

#### Gefüllter Kohl (Werſing).

Es werden Kohl- oder Werſing-Köpfe von mittlerer Größe genommen, in der Mitte von einander geſchnitten, im Salzwaffer halb weich gekocht, herausgenommen, mit kaltem Waſſer abgefloßt, und die Dorschen neſt den innern Blättern ſowohl als auß oder 7 der äußern herausgeſchnitten. Hierauf hackt man ein Pfund gebratenes Fleiſch mit einer Zwiebel, ein wenig Peterſilie und 4 Loth grünem (friſchem) Speck zuſammen klein, drückt » zuvor im Waſſer eingeweichte Weißbrot oder Kreuzerwecken feſt aus, thut dieſe und das gehackte Fleiſch in eine Schüſſel, Salz, Muſcatnuß und ein wenig Pfeffer daran, rührt dieß mit 5 Eiern an, füllt die halbirten (in der Mitte entzweygeſchnittenen) Kohlköpfe damit, legt einen auf den andern, umbindet ſie wohl mit einem Faden, legt in eine Kachel oder Kaſtrol dünne Speckſcheiben oder auch kleine Stückchen Holz unter in das Geſchirr, die gefüllten und gebundenen Kohlköpfe darauf, gießt



ein paar Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen langſam kochen. Sobald der Kohl recht weich iſt, wird ungefähr eine Viertelſtunde vor dem Anrichten ein kleiner Kochlöffel Mehl im Butter gelb geröſtet, und neſt Muſcatnuß und Ingwer an den Kohl gethan. Man kann Carminade oder Würſte dazu geben. Drey Köpfe von mittlerer Größe ſind für 4 bis 5 Perſonen genug.

Gefüllter Sommerkohl (Werſing) auf andere Art.

Man puht, waſcht ihn, ſchneidet die Doꝛſchen aus, ſiedet die ganzen Köpfe im Salzwaſſer weich, verfertigt alſdann eine eben ſolche Fülle wie die vorbeſchriebene, nimmt hierauf die Kohlköpfe aus dem Waſſer, löſt jedes Blatt davon ab, ſchneidet die hohen Rippen davon, fängt am innern Blatt an zu füllen, ſchlägt es zuſammen, und fährt auf dieſe Art mit jedem Blatte fort, bis der Kopf ſeine ganze Form hat, umbindet ihn dann feſt mit einem Faden, ſtellt die Köpfe, wenn ſie beyſammen ſind, aufrecht in eine Kachel auf Stecklein von Holz oder dünne Speckſchnitten, und gießt ſo viel Fleischbrühe daran, bis ſie halb an den Kopf geht. Vor dem Anrichten röſtet man einen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, und thut ihn neſt Muſcatnuß und Ingwer an die Sauce. Beym Anrichten ſtellt man die Kohlköpfe aufrecht, legt Carminade oder Zunge dazwiſchen, oder giebt ſie auch ohne Fleiſchwerk.



Blau; oder Winterkohl auf gewöhnliche Art.

Für 5 bis 4 Personen nimmt man 4 Stauden Kohl, streift die Blätter ab, wäscht sie sauber, läßt das Wasser rein davon ablaufen, und setzt sie mit siedendem Wasser zu. Sobald der Kohl weich ist, schüttet man ihn in einen Seiher, und setzt ihn, wenn das Wasser abgelaufen ist, in kaltes Wasser. Nach einer Viertelstunde drückt man ihn aus, hackt oder wiegt ihn, aber nicht sehr fein. Nun macht man ein Stück Rinds- oder Schweinenschmalz in einer Kachel heiß, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl hellbraun darinn, rührt etwas fein geschnittene Zwiebel nur zweymal mit dem Mehl herum, und nimmt gleich das Gemüß dazu. Wenn dieses ein wenig miteinander gedämpft hat, so thut man halb Wasser, halb Fleischbrühe, etwas Pfeffer und Salz daran. Nur darf man nicht zu viel Brühe daran thun. Will man ein Stückchen Gänse: Fett dazu thun, so ist es sehr gut. Das Gemüß muß man fleißig umrühren, weil es gerne anbrennt. Wenn es eine halbe Stunde durchgekocht hat, ist es fertig. Man kann dörres Fleisch, Würste oder Schinken, auch cotelettes (Rippen) dazu geben.

Gedämpfter Blau; oder Winterkohl.

Dieser wird, wie der vorige, gepuht, in eine große Schüssel gelegt, mit kochendem Wasser abgebrüht, und eine halbe Stunde zugedeckt stehen gelassen. Hierauf drückt man ihn fest aus, und hackt oder wiegt ihn ein wenig, macht auch in einem Fußhafen oder in einer Kastrol (Casserole) ein Stück Rindschmalz (Schmalzbutter) heiß, thut einen halben Kochlöffel voll Mehl,



eine halbe fein geſchnittene Zwiebel dazu, und gleich das Gemüß darein. Wenn dieſes recht weich gedämpft iſt, thut man einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe nebst etwas Salz und Muſcatnuß daran, bis es recht durchgekocht hat und nicht zu dick iſt, wo man anrichten kann. Es darf keine Brühe daran geſehen werden. Auch kann man vor dem Anrichten geſottene und geſchälte Kaſtanien darein thun. Man kann dünne Zunge, Carminade oder einen Schweinsbraten dazu aufſtellen.

### Sproßen (Proceſs) von Blaukohl.

Im Frühjahre, wenn die Stauden wieder ausſchlagen, werden die Sproßen abgebrochen und ganz gelassen, wenn bey'm Abbrechen unten nichts hartes daran bleibt, in kochendem Waſſer ſchnell gebrüht, durch einen Seiher gegoffen, hierauf eine Viertelſtunde in kaltes Waſſer geſetzt, dann wieder in den Seiher gethan und ſtehen gelassen, bis das Waſſer vollkommen abgelaufen iſt. — Für 6 Perſonen zerläßt man nun ein Viertelpfund Butter in einer Kachel, röſtet einen Kochlöffel voll Mehl gelb darinn, thut ein klein wenig fein geſchnittene Zwiebel darein, einen ſtarken Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe nebst etwas Salz und Muſcatblüthe dazu, nimmt die wohl abgelaufenen Blaukohlsproßen darein, und läßt ſie langſam kochen. Sie dürfen nicht zugedeckt werden, ſonſt werden ſie wäſſerig, auch darf man nicht viel darinn rühren, daß ſie ganz bleiben. Kurz vor dem Anrichten wird das Gelbe von 2 Eyern mit 5 Eßlöffeln voll süßem Rahm verrührt, alsdann das Gemüß vom Feuer gethan, das Angerührte ſchnell daran ge-



gossen und ſtark gerüttelt. Es darf nicht mehr zum Kochen kommen, ſondern nur heiß erhalten werden. Wenn es angerichtet iſt, wird die Platte mit Carminade oder gebackenen grünen Zungen belegt.

#### Weiskraut auf die gewöhnliche Art.

Wenn das Kraut gehörig gepuht und die ſtärkſten Rippen und Dorsche weg ſind, ſetzt man es mit ſiedendem Waſſer, Salz und ein wenig Kümmel zu, löſt es kochen, und röſtet in deſſen in einem Stücke Schmalz oder Butter einen Kochlöſſel Mehl recht hellgelb. Hat man Fleiſch dazu am Feuer, ſo thut man von der Fleiſchbrühe an das Mehl, und nimmt das Gemüß mit dem Schaumlöſſel heraus, oder drückt es auch aus kaltem Waſſer, und läßt es in der Brühe kochen. Man kann auch gleich Hammel- oder Schweinefleiſch mit dem Kraut zuſetzen, Salz, Pfeffer und Ingwer daran thun; wird das Fleiſch gleich mit dem Kraut zugeſetzt, ſo wird daſſelbe, ſobald es weich iſt, herausgethan und ein ſtarcker Eßlöſſel voll Mehl in Butter oder Schmalz gelb geröſtet und an das Kraut gerührt, ohne die Brühe abzugießen. Iſt nun das Kraut kurz eingekocht, ſo iſt es zum Anrichten fertig.

#### Gebackenes Weiskraut.

Zwey Kreuzerwecken oder Semmeln weicht man in Waſſer ein, verließt einen nicht ſehr großen Krautkopf, ſchneidet die Rippen rein davon, hackt dann das zuvor gewaſchene Kraut klein, dämpft es in einem Stücke heißem Schmalz oder in einem Viertelpfund zerlaſſener Butter nebst einer klein geſchnittenen Zwiebel, bis das Kraut weich iſt,



nimmt den eingeweichten und zuvor feſt ausgedruckten Weck auch dazu, und läßt ihn eine Weile mitdämpfen, schlägt alsdann 4 bis 5 Eyer daran, und thut Salz nebst ein wenig Muscarnuß dazu. Wenn alles wohl untereinander gerührt ist, wird in einer eisernen Pfanne oder Kachel Schmalz (Schmälzbutter) heiß gemacht, das Angerührte darein gethan, ein Deckel mit Kohlen darauf gesetzt, und auf Kohlen langsam gebacken. — Es kann auch in einem mit Butter bestrichenen Blech in den Backofen gesetzt werden. Man kann auch geröstete Kaſtanien und klein gewürfelt geschnittenen Speck daran thun. — Dieses gebackene Weiskraut kann nach Belieben entweder trocken oder mit einer Butter-Sauce gegeben werden.

#### Weiskraut mit Rahm.

Wenn von dem Kraut alle Rippen oder Dorsche weg sind, wird es im Salzwasser weich gesotten, dann aus einem kaltem Wasser gedrückt, und mit dem Messer ein wenig durchgeschnitten. Hierauf dämpft man eine fein geschnittene Zwiebel in einem Stück frischer Butter, nimmt nach diesem das Kraut dazu, etwas Pfeffer und Salz nebst ein wenig Basilicum daran, läßt es eine Zeitlang fortdämpfen, gießt einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, streut, wenn die Brühe zuvor recht eingekocht ist, ein wenig weißes Mehl darüber, und schüttet anderthalb Schoppen sauren Rahm daran. Sobald dieß wieder kurz eingekocht ist, kann angerichtet werden. Man kann alle Arten Fleisch darauf geben, nur kein geräuchertes.



## Gedämpfte Kohlraben mit Hammelsbrust.

Für 6 Personen werden 4 Kohlraben von mittlerer Größe geſchält und zu einer Haſelnuß großen Bröcklein geſchnitten, dann zerläßt man ein völliges halbes Viertelpfund (4 Loth) Butter in einer Kachel oder Kaſtrol, nimmt eine kleine fein geſchnittene Zwiebel darein, thut gleich nachher die Kohlraben, wenn ſie zuvor gewaſchen ſind, darauf, Salz und Muſcatblüthe dazu, und läßt ſie auf Kohlen langſam dämpfen. Sie müſſen fleißig gerüttelt werden, man darf aber nicht darinn rühren. Wenn ſie bald weich gedämpfte ſind, wird ein halber Kochlöffel Mehl darüber geſtreut, alles recht zuſammen geſchüttelt und ein Schöpflöffel voll Jus oder Fleiſchbrühe daran gegoffen. Das Hammelfleiſch, 1 bis 2 Pfund von der Bruſt, ſiedet man beſonder, ſchneidet es, wenn es weich iſt, zu länglichten zarten Stücklein, und thut ſie unter die Kohlraben. Sobald dieſe nun recht durchgekocht haben, werden ſie angerichtet. Nur darf nicht auf einmal zuviel Fleiſchbrühe daran gegoffen werden, daß es immer eine kurze Sauce bleibt. Auf dieſe Art gekocht können dieſe Kohlraben als Nachtgemüß gegeben werden.

## Kukummern oder Gurken mit Rahm.

Die halbgewachſenen Kukummern, (ſo viel Perſonen, ſo viel Kukummern gerechnet) welche zuvor geſchält, in 4 Viertel geſchnitten, und vom Innern geſäubert werden müſſen, werden in kleine Stücke geſchnitten. Hierauf hackt man eine Zwiebel ganz fein, dämpft ſolche in einem Stücklein Butter, nimmt, die geſchnittenen Kukummern



Kukummern neſt etwas Salz und Pfeffer dazu, ſtäubt etliche Meſſerſpizen voll Mehl darüber, läßt ſie auf Kohlen langſam dämpfen, gießt einen Schoppen ſüßen Rahm daran, thut, wenn ſie weich ſind, ein wenig feingehchnitene Peterſilie und etwas Muſcatnuß dazu, und zieht ſie vor dem Anrichten mit dem Gelben von 2 Eiern ab. Der Rand der Schüſſel wird mit gebackenen Fiſchen oder Rippen (Cotelettes) garnirt.

#### Gebackene Kukummern.

Man ſchält dieſe ebenfalls, ſchneidet ſie in 4 Theile, das Innere heraus, und dann ſolche in beliebige Stücklein, und blanchirt ſie im Salzwasser, vermengt hierauf von allen Sorten feine Kräuter, inſgeſamt kleingehchnitten, mit etwas Pfeffer, gießt ein Trinkglas voll Eſſig darüber, thut die blanchirten Kukummern darein, läßt ſie eine Stunde in dieſer Marinade, legt hierauf die Stücklein auf eine Serviette, rührt dann von einer Hand voll Mehl und etwas Salz einen Zaig mit kaltem Wein an, macht 4 Loth Butter mit etwas Wein warm, rührt es neſt einem Ey auch an den Zaig, bis er die Dicke wie ein Dmelettaig hat, kehrt die abgetrockneten Kukummernstücklein darinn um, backt ſie in heißem Schmalz gelb, richtet ſie nun warm auf eine Platte an, und garnirt ſie mit gebacknem Peſilienkraut.

#### Kürbis mit Milch gekocht.

Den reifen Kürbis oder ein Stück davon ſchält man, ſchneidet ihn zu länglichten Streifen eines Fingers lang, die Kerne und das Faſerige (Zaaſerige) des innern Theils heraus, und die Streifen



zu Würfeln, kocht ſie in Waſſer und Salz weich, und ſchüttet ſie dann in einen Durchſchlag, daß das Waſſer davon läuft, treibt den Kürbis durch, kocht — ein Viertelpfund verleşenen und zuvor in kochendem Waſſer eine halbe Stunde — geſtandenen Reis in der Milch weich, rührt das durchgetriebene Mark darein, kocht es mit guter Milch vollends aus, verrührt vor dem Anrichten das Gelbe von 5 Eiern mit süßem Rahm, thut es an den Brey, richtet denſelben, wenn er ſeine gehörige Dicke hat, an, und überſtreut ihn mit Zucker und Zimmet. Der Reis kann auch weggelaſſen, und der verrührte Kürbis allein in der Milch ausgekocht werden.

Anmerk. Wenn man dieſen Brey erkalten läßt, etliche Eier darein rührt, eine Schüſſel mit Butter beſtreicht, die Maſſe einfüllt, Zucker und Zimmet darüber ſtreut, ſie in einen Backofen ſetzt, ſo hat man einen ſchönen aufgelaufenen Koch. — Auch kann man die geſchälten Kürbiſe in Scheiben oder fingerſlange Schnitze ſchneiden, im Waſſer weich ſieden, wann ſie erkalten ſind, mit Zucker und Zimmet beſtreuen, in aufgeklöpften Eiern umwenden, und in Butter oder Schmalz gelb backen. Es gibt ein angenehmes Backwerk. Wenn man junge Kürbiſe von der grünen Schaaſe loſſchält, zu Streifen ſchneidet, von den Kernen reiniget, und in gewürfelten Stücken im Salzwaffer einen Augenblick ſieden läßt, wo ſie geſchwind weich werden, ſo kann man ſie zu Fricaffeen oder anderen eingemachten Fleiſchgerichten geben, ſie machen ſolche Speiſen überaus angenehm und ſchmackhaft.

#### Morchen in süßem Rahm.

Die zuvor gepuhten Morchen waſcht man etlichemal aus warmem Waſſer, ſetzt ſie dann mit kochendem Waſſer zu, läßt ſie ein wenig kochen, gießt das Waſſer ab und wieder anderes ſieden.



des daran, gießt dasselbe, wenn sie eine Zeitlang gekocht haben wieder ab, legt sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser, drückt sie fest aus, schneidet erliche Charlottenzwiebel und etwas Petersilie ganz fein, zerläßt ein Stück frische Butter, dämpft das Geschnittene darinn, nimmt die Morchen dazu, stäubt ein wenig Mehl darüber, schwingt sie ein paar mal, thut süßen Rahm nebst ein wenig Pfeffer und Muscatnuß daran, läßt sie kurz einkochen, und richtet sie, nachdem sie zuvor ein wenig gesalzen worden sind, an.

#### Morchen grillirt.

Diese müssen etwas groß seyn. Wenn sie gepuzt und etlichemal gewaschen sind, blanschirt man sie ebenfalls im Wasser, drückt sie wieder aus kaltem Wasser, schneidet ein wenig Petersilie, Charlottenzwiebel, Basilicum oder was man sonst für Kräuter hat, fein, zerläßt ein Stücklein Butter, thut das Geschnittene nebst Salz, Pfeffer und Muscatnuß darein, die Morchen dazu, läßt es zusammen dämpfen, rüttelt es fleißig, richtet es auf eine Platte an, zerläßt ein Stücklein frische Butter, rührt das Gelbe von 3 Eiern darunter, überstreicht vermittelst eines Pinsels die Morchen damit, bestreut sie mit geriebenem Semmel- oder Mutschelmehl, legt sie dann auf einen heißgemachten Rost, und macht sie gelb.

Oder man bestreicht eine Schüssel mit Butter legt die Morchen einzeln darein, und grillirt sie im Backofen. — Sie können entweder besonder als Zwischenplatte aufgesetzt, oder zum Garniren der Gemüſſer gebraucht werden.



## Große Stock: oder Waſſer: Morchen zu dämpfen.

Von den beyden Sorten Morchen werden die Stiele mit einem Meſſer ausgeſtochen, und ſolche aus mehreren Waſſern gewaſchen, damit das Sandige davon kommt. Wenn nun das Waſſer davon in einem Seiher ſauber abgelaufen iſt, werden ungeſähr 4 Loth Butter zerlaſſen, die Morchen neſt fein geſchnittener Peterſilie, ein wenig Muſcatnuß und Salz darein gethan, ein halber Kochlöſſel voll Mehl darüber geſtreut und zugedeckt. Hat nun dieſes eine Viertelſtunde lang mit einander gedämpft, ſo thut man einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe daran, daß es eine kurze Sauce giebt. Solche Morchen können über geſottenes Kalbfleiſch angerichtet werden. Vor dem Anrichten zieht man noch das Gelbe von 2 Eiern mit Zitronenſaft ab, und gießt es an die Morchen.

## Gelbe Rüben mit ſüßem Rahm.

Die Rüben werden geſchabt, zu halb Fingers langen und halb Fingers dicken Stückchen geſchnitten und gewaſchen. Hierauf nimmt man die Rüben mit einem Stücklein Butter in eine Kachel, etwas kleingeſchnittene Peterſilie und eine fein geſchnittene Zwiebel neſt ein klein wenig Kümmel und Salz dazu. Sobald die Rüben halb weich gedämpft ſind, ſtreut man einen Kochlöſſel Mehl darüber, rüttelt ſie etlichemal, gießt dann nur Einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe daran, damit die Rüben eine kurze Sauce bekommen, thut eine Viertelſtunde vor dem Anrichten ein Trinkglas voll guten ſüßen Rahm neſt ein wenig Muſcatblüthe daran. Wenn ſie



eine Zeitlang durchgekocht haben, werden ſie angerichtet, und mit welcher Sorte Fleiſch man will, gegeben.

### Spargeln auf gewöhnliche Art in Butter Sauce.

Weil die meiſten Arten der Spargeln; Bereitung ſchon im erſten Theile angezeigt ſind, ſollen hier nur noch einige Arten angegeben werden. — Man ſchneidet die Spargeln, ſo weit ſie gut ſind, ab, bindet ſie in Büſchelein, macht in einer Pfanne (nur in keiner eiſernen) Waſſer mit Salz ſiedend, thut die Spargeln darein, legt ſie, wenn ſie weich ſind, aus dem Waſſer auf eine Platte, und erhält ſie warm. Hierauf zerläßt man 4 Loth Butter in einem Kächelein, läßt einen Kochlöſſel voll Mehl darinn anziehen, gießt einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe oder in deren Ermanglung von der Spargelbrühe daran, daß es eine dicklechte Sauce giebt, und thut ein wenig Muſcatnuß dazu. Sobald die Sauce durchgekocht hat, richtet man ſie über die Spargeln an, läßt ſolche ein wenig damit aufkochen, und trägt ſodann auf. Es können Kalbfleiſchstücklein oder Tauben in der Sauce gekocht, und zwiſchen die Spargeln gelegt werden. Sollen ſie ſäuerlich ſeyn, ſo wird ein wenig Eſſig mit der Sauce gekocht.

### Spargeln auf Flamändiſche (Niederländiſche) Art.

Wenn ſie im Salzwaffer geſotten ſind, legt man ſie auf eine Serviette, ordnet ſie alſdenn auf eine Platte, ſtreut ein wenig Salz neßt Pfeffer, Muſcatnuß, kleingefchnittener Petersilie



und ein wenig geriebener Semmel oder Milchbrod darüber, macht ein gutes (ziemliches) Stück Butter gelb, gießt dieselbe über die Spargeln, und trägt sie recht heiß auf.

#### Geschnittene Spargeln.

Man kann hiezu mittlere oder kleine Spargeln nehmen, und sie völlig eines Glaichs lang, so weit sie grün sind, schneiden. Wenn sie gewaschen sind, läßt man sie in einem Seiber ablaufen, thut sie dann in eine Rachel (Fußtrippen), und läßt sie in 4 Loth zerlassener Butter mit ein wenig fein geschnittener Petersilie dämpfen, streut so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, thut ein wenig Muscatblüthe und Salz dazu, und 1 bis 2 Schöpfstöffel voll Fleischbrühe daran. Wenn sie bald weich sind, gießt man 4 Eßlöffel voll süßen Rahm daran, verrührt vor dem Anrichten das Gelbe von 2 Eiern, rührt von der Spargeln: Sauce nach und nach daran, gießt sie dann schnell über die Spargeln, und richtet sie an, ohne sie weiter kochen zu lassen. — Junge Hühner oder Tauben sind zu diesem Gemüsse sehr gut, entweder im Schmalz gebacken oder in Butter gebraten.

#### Spargeln mit Holländer: Sauce.

Die Spargeln werden, wie gewöhnlich, im Salzwasser gesotten, dann auf die Seite gestellt. Zur Sauce macht man ein ziemlich großes Stück Butter in einer Kastrol oder irdenen Rachel weich, rührt das Gelbe von 4 Eiern darein, einen Eßlöffel voll Essig, ein wenig Zitronensaft, Muscatnuß, Pfeffer und Salz daran. Nun legt man die Spargeln aus dem Wasser auf eine Serviette,



und erhält ſie warm. Man rührt hierauf die angerührte Sauce über Kohlfener ſo lange, bis die Butter vergangen, und die Sauce dick und heiß iſt, läßt ſolche aber ja nicht kochen, und richtet ſie über die Spargeln, welche zuerſt von der Serviette auf eine Platte geordnet werden müſſen, an. Unſere Art der Spargeln Zubereitung findet man im erſten Theile. Nur müſſen alle Spargeln in viel Waſſer mit Salz, aber nicht zu weich, geſotten werden, daß ſie die Kraft nicht verlieren.

#### Spinat mit Rahm und Kleinen Koſinen.

Wenn der Spinat verlesen, ſauber gewaſchen, mit kochendem Waſſer zugeſetzt, weich gekocht und das Waſſer rein davon iſt, wird er in kaltes Waſſer gelegt, feſt ausgedrückt, mit dem Schneidmeſſer fein geſchnitten, dann in einer Kaſtrol oder in einem Fuſſhaſen ein Stück friſche Butter zerlaſſen, der Spinat darinn gedämpft, ſo viel feines Mehl, als man mit 5 Fingern faſſen kann, darüber geſtreut, ein Schoppen guter ſüßer Rahm und zuletzt ein wenig Salz nebst etwas Muſcatblüthe daran gethan. Dieß läßt man nun auf Kohlen langſam kochen, thut eine große Handvoll kleine zuvor verlesene und aus warmem Waſſer gewaſchene Koſinen darein, rührt es wohl untereinander und richtet, wenn es eine Viertelſtunde zuſammen gekocht hat, auf ein Plättchen an. Es kann als Nachtgemüß, oder bey großen Tafeln als eine Seitenspeiße gegeben werden.

#### Gefüllte Selleri Wurzeln.

Große Selleri Wurzeln oder Köpfe puht man ſauber, ſchneidet ſie ſo viel wie möglich in die Rinde, und oben ein Deckelchen mit dem



Herzblättchen davon ab, hölt die Wurzeln pünktlich aus, (dazu hat man ein rundes Meſſer wie einen Bohrer) ſiedet ſie in Salzwaffer weich, und ſtürzt ſie auf eine Platte. Gewöhnlich verfertigt man eine Fleiſchfülle dazu, von Kalbs- oder anderem Braten, von friſchem Kalbs- oder Schweinefleiſch; von einem halben Pfund kann man 8 bis 10 Köpfe füllen, auch von Brieſlein, Euterlein und Krebsen können ſie gefüllt werden, jede Sorte iſt bey den Farcen (Füllen) zu finden. Wenn ſie gefüllt ſind, wird der Deckel mit einem Hölzlein befeſtigt. Nun ſetzt man die Köpfe in ein mit Butter beſtrichenes Blech, und gießt Fleiſch- oder Krebsbrühe daran. Sobald ſie weich gekocht ſind, wird in einem Stückchen Butter ein kleiner Kochlöſſel Mehl gelb daran gemacht, und, wenn die Sauce eine Viertelſtunde gekocht hat, angerichtet.

#### Zu einem Kartoffelknopf.

werden 6 bis 8 groſſe Kartoffeln gefotten, und wenn ſie zuvor geſchält und erkaltet ſind, auf dem Reibeifen gerieben. Alsdann weicht man das Weiße von 2 Semmeln oder Wecken in Milch ein, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 8 Eiern daran, ein halbes Pfund von den geriebenen Kartoffeln dazu, drückt den eingeweichten Weck feſt aus, nimmt ihn nebt Salz, und Muſcatnuß darein, ſchlägt das Weiße von 5 Eiern zu Schaum, rührt ihn an die Maſſe, beſtreicht eine Serviette oder eine blecherne Form mit Butter, beſtreut ſie mit Semmel- oder Mutſchelmehl, füllt die gerührte Maſſe darein, bindet, im Fall es eine Serviette iſt, dieſelbe ſo zuſammen, daß ſie einen ſtarcken Daumen breit von



dem eingefüllten weg iſt, und hánat ſie in kochens  
des Salzwaſſer. Wenn es eine Stunde fortge-  
kocht hat, iſt der Knopf fertig. Alsdann wird  
die Serviette herausgenommen, auf eine Platte  
geſtürzt, oben ein Kreuz darein geſchnitten, eine  
fein geſchnittene Zwiebel mit einer Hand voll  
Broſamen in Butter gelb geröſtet, und der  
Kartoffelknopf damit geſchmälzt.

#### Gebäckener Kartoffelknopf.

Wenn die Kartoffeln geſotten, geſchält, und  
auf dem Reibeifen gerieben ſind, ſchält man 8  
Loth ſüße und 2 Loth bittere Mandeln, ſtoßt ſie  
zart, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, von  
8 Eiern das Gelbe daran, nimmt die geſtoßen-  
nen Mandeln, ein halbes Pfund geriebene Kar-  
toffeln, ein Kaffeelöfflein voll geſtoßenen Zim-  
met, die abgeriebene Schale von einer halben  
Zitrone dazu, und rührt dieß alles zuſammen mit  
der Butter. Nun rührt man einen Kochlöffel voll  
feines Mehl mit ſüßem oder ſauerm Rahm glatt  
an, und thut ihn auch an die Maſſe. Hierauf  
wird das Weiße von obigen 8 Eiern zu Schaum  
geſchlagen und nebst 6 Loth geſtoßenem Zucker  
zur Maſſe gethan. Wenn es recht durchgerührt  
iſt, wird ein rundes Blech oder eine Kaſtrol  
mit Butter beſtrichen, die Maſſe darein gefüllt,  
und im Ofen oder der Törtenspanne gelb ge-  
backen.

#### Knopf von Braun; oder Winterkohl,

Für 6 Perſonen verwellt man 2 Hände voll  
zarte Braunkohl-Blätter in ſiedendem Salzwaſ-  
ſer, legt ſolche in kaltes Waſſer, drückt ſie feſt  
aus, hackt ſie klein, dämpft fein geſchnittene



Charlottenzwiebel in 4 Loth friſcher Butter oder Gansſchmalz, nimmt nach dieſem das gehackte Kraut dazu, thut ein halbes Pfund geröſtete, gepuſte, auch ein wenig gehackte Kaſtanien unter das Gedämpfte, nimmt es in eine Schüſſel, ein zuvor abgeriebenes und mit ſüßem Rahm angefeuchtetes Milchbrod auch darunter, rührt das Gelbe von 8 Eiern neſt Salz und Muſcatnuß daran, ſchlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt es auch unter die Maſſe, beſtreicht eine Serviette mit Butter, belegt ſie mit einigen verwelkten Braunkohlblättern, füllt das Angerührte darein, bindet die Serviette Daumenbreit von der Fülle feſt zu, und läßt ſie in kochendem Salzwaffer eine Stunde ſieden. Wenn es fertig iſt, wird es mit der Serviette auf eine Platte geſtellt, biß es ſich ein wenig zuſammengezogen hat, dann aufgebunden, der Knopf auf eine Platte geſtürzt, eine Butter-Sauce darüber gemacht, worinn geſchälte und verſchnittene Kaſtanien gekocht werden, und die Sauce über den Knopf angerichtet. Wenn man kleine Geſchoße von Braunkohl in der Fleiſchbrühe aufkochen läßt, und den Knopf damit beſteckt, ſieht es gut aus.

#### Grüne Mantuſchen.

Für 6 biß 7 Perſonen verfertigt man von 4 Eiern, 4 Eierschalen voll Milch ein wenig Salz und feinem Mehl einen Nudelntaig, wälzt 5 biß 6 Kuchen davon aus, brühet zur Fülle darüber einige Hände voll Spinat mit ſiedendem Waſſer an, gießt dieſes nach einer halben Stunde ab, und kaltes Waſſer daran, drückt dann den Spinat feſt aus, hackt ihn klein, ſchneidet 2



Weißbrode oder Wecken von einander, weicht ſie in kaltes Waſſer ein, ſchneidet 1 Pfund gebratenes Schweine- oder Kalbfleiſch neſt einer Zwiebel und etwas Peterſilie, hackt dieſe 3 Stücke auch fein, nimmt das Gehackte zuſammen in eine Schüffel, drückt den eingeweichten Weck feſt dazu aus, (wenn der Spinat zuvor in einer Kachel (Zuſhafen) mit einem Stücklein Butter gedämpft iſt, iſt es beſſer) thut Salz, Muſcatnuß und ein wenig Pfeffer dazu, und rührt es mit 4 bis 5 Eiern an. Wenn die Kuchen nun ein wenig abgetrocknet ſind, ſtreicht man von der Fülle 2 bis 3 Eßlöſſel voll auf jeden Kuchen gleich herum, legt ſie 5 Fingerbreit zuſammen, ſchneidet aus jedem Kuchen 4 bis 5 Stückchen, legt ſie in ſiedendes Waſſer, welches zuvor geſalzen ſeyn muß, läßt ſie eine Viertelſtunde darinn ſieden, richtet ſie auf eine Platte an, und ſchmälzt ſie mit in Butter oder Schmalz geröſtetem Brod.

Anmerk. In Ermanglung des gehackten Fleiſches kann man von einer oder 2 Bratwürſten das Fleiſch heraus nehmen, und unter das Grüne rühren.

#### Böhmische Maultaſchen mit Zwetſchgen.

Von 5 Eiern wird ein ähnlicher Zaig gemacht, wie bey den grünen Maultaſchen, nur bleibt die Milch weg. Hierauf waſcht man ein Pfund dürre Zwetſchgen ſauber in heißem Waſſer, ſetzt ſie mit einem Stückchen ganzem Zimmet, 2 ganzen Gewürznelken, etwas Zitronenſchalen neſt einem Stückchen friſcher Butter zu, und läßt ſie ſo lang kochen, bis ſie recht weich und ganz kurz eingekocht ſind, dann werden die Steue herausgenommen, und die Zwetſchgen klein gehackt, Hierauf röſtet man in einem Stücklein



Butter einen Kochlöſſel voll Semmel- oder Mutſchel-Mehl gelb, kehrt die gehackten Zwetſchgen darinn um, nimmt ſie in eine Schüſſel, und rührt 2 Eyer gelb daran. Iſt etwas Saft von den gekochten Zwetſchgen übrig, ſo wird er dazu gethan, jedoch dürfen es nicht über 2 Eſlöſſel voll ſeyn. Nun ſetzt man von der Zwetſchgenmaſſe Häuflein auf den Kuchen eines Daumen breit neben einander, beſtreicht jedes rings herum mit einem aufgeklopften (verklepperten) Ey, legt einen andern Kuchen darauf, drückt ſie ſo neben der Fülle zuſammen, und ſchneidet ſie mit dem Backrädlein aus, daß ſie wie runde Krapfen (Kräpflein) ſind. Wenn alle zuſammen ausgeſchnitten ſind, macht man in einer meſſingenen Pfanne Waſſer ſiedend, thut etwas Salz darein, legt die Krapfen hinein, richtet ſie, wenn ſie eine Viertelſtunde geſotten haben, auf eine Platte an, läßt ſehr wenig Brühe daran, röſtet in friſcher Butter eine Handvoll Brodbrosamen, und ſchmälzt ſie damit.

#### Hachis (Haſchi oder Haſchee) von Morchen.

Die friſchen, großen, gepuſkten und ſauber gewaſchenen Morchen blanchirt man im Waſſer ein wenig, nimmt ſie dann aus dieſem, gießt kaltes Waſſer darüber, drückt ſie ein wenig aus, hackt ſie mit einem Viertelpfund magerem geſottetem Schinken fein, dämpft ſie in einem Stückchen friſcher zerlaſſener Butter, thut auch etwas fein geſchnittene Peterſilie und ein paar Meſſerſpißen voll Mehl, einen ganze mit 4 Nägelein beſteckte Zwiebel nebst einem Schöpflöffel guter Fleiſchbrühe dazu. Wenn es eine ganz kurze Zeit gekocht hat, wird mit Zurücklaſſung der



Zwiebel angerichtet, und die Speiſe mit Schin-  
ken, Rippen (Cotelettes) oder ſonſt gebacknem  
Fleiſchwerk garnirt.

### Gefüllte Morchen.

Hiezu nimmt man lange ſpiße Morchen,  
Blanchirt ſie, daß ſie recht aufquellen, ſchneidet  
die Stiele ab, verfertigt eine Farce von einem  
Stückchen Kalbs; oder gebratenem Schweines  
Fleiſch, ein wenig Petersilie, Charlottenzwiebeln  
und einem Stückchen eingeweichtem Weck, rührt,  
wenn dieſes fein gehackt iſt, es mit dem Gelben  
von einigen Eyern an, thut ein wenig Salz,  
Muscablütze und einige Eßlöſſel voll süßen Rahm  
dazu, und füllt die Morchen damit. Hierauf  
läßt man in einem Stück friſcher Butter auf  
Kohlen einen kleinen Kochlöſſel Mehl anziehen,  
thut ein wenig klein geſchnittene Petersilie  
nebt ein wenig Muſcatblütze darein, rührt es  
mit Fleiſchbrühe an, daß es eine dicklechte Sauce  
gibt, legt die Morchen darein, läßt ſie eine  
halbe Viertelſtunde kochen, und zieht ſie vor dem  
Anrichten mit 2 Eyer gelb ab.

### Grüne Raviolen.

Eine Hand voll gewaſchenen Spinat brüht  
man mit kochendem Waſſer ab, drückt ihn, nach-  
dem er zuvor erkaltet iſt, feſt aus, hackt ihn fein  
mit etwas Petersilie, Zwiebeln oder Schnittlauch,  
dämpft dieß in einem Stücke Butter, thut einen  
zuvor in Waſſer eingeweichten und wieder feſt  
ausgedruckten Weck zu dem Gehackten in eine  
Schüſſel, rührt es mit Salz und etwas Muſ-  
catnuß untereinander, 2 ganze Eyer und von 2  
andern das Gelbe daran. Wenn es recht unter-  
einander gerührt iſt, zerläßt man zum Teig 2



Loth Butter mit ein wenig warmem Waſſer, nimmt das Gelbe von 5 Eiern in eine Schüſſel, rührt das Waſſer mit der Butter daran, (es dürfen nur 2 Eſlöſſel voll von dem Waſſer ſeyn) ein wenig Salz dazu, macht von feinem Mehl einen Zaig — nicht ſo feſt wie einen Nudelzaig, wället ihn zu runden Kuchen aus, ſchneidet, ſobald die Kuchen abgetrocknet ſind, viereckigte Stückchen daraus, daß ein jedes, wenn die Fülle darein gethan iſt, ein zuſammengelegtes Würſtlein giebt. Sobald nun alle zuſammengelegt ſind, beſtreicht man ein Potageblech mit Butter, ſtreut es mit Muſchel- oder Semmelmehl, legt die Raviolen neben einander darein, thut ein paar Eſlöſſel voll ſüßen Rahm dazwiſchen, beſtreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt denſelben darauf, und backt ſie in einem nicht mehr heißen Ofen gelb.

Sie können trocken aufgetragen, oder mit guter Fleiſchbrühe und Eyer gelb abgezogen und aufgeſtellt werden.

#### Gefottene Raviolen.

Iſt übergelaſſener Nieren; oder anderer Braten vorräthig, ſo hackt man denſelben mit einer Zwiebel und etwas Peterſilie fein, nimmt ihn hierauf in eine Schüſſel, dämpft einen zuvor in Waſſer eingeweichten und wieder feſt ausgedruckten Kreuzerweck in einem ziemlichen Stücke Butter, thut ihn dann nebt Salz und Muſcatnuß zu dem gehackten Fleiſch, und rührt es mit 5 ganzen Eiern an. Sollte es noch zu dick ſeyn, ſo werden 2 Eſlöſſel voll ſüßer Rahm dazu gethan. Hierauf macht man von 2 ganzen Eiern und einem gelben, 2 Eyer-



ſchalen voll Milch, ſeinem Mehl und ein wenig Salz einen Rndelntaig, wälzt ſolchen zu runden Kuchen, ſchneidet ſie, wenn ſie getrocknet ſind, zu runden Stücklein in der Größe wie zu einer Maultaſche, ſtreicht von der angerührten Fülle halb Fingersdick darauf, beſtreicht ſie oben mit einem verklepperten Ey, legt ein anderes Stück; oder Blättlein darauf, und drückt ſie neben mit dem Finger ein wenig hin. Wenn alle zuſammen gefüllt ſind, werden ſie in ſiedende Fleiſchbrühe oder in deren Ermanglung im Salzwaffer gelegt, nachdem ſie eine Viertelſtunde geſotten haben, angerichtet, und mit Butter und Semmel; oder Mutſchelmehl geſchmälzt.

#### Grüne Kullen mit Zitronat.

Auf einen tiefen Teller für 2 bis 3 Perſonen waſcht man eine ſtarke Hand voll Spiznat, ſtoßt ihn in einem Mörſer fein, preßt den Saft durch ein Tuch in eine Schüſſel, ſchlägt 6 Eyer darein, thut etwas geſtoßnen Zimmet, ein klein wenig Salz nebst einem Schoppen ſüßem Rahm darunter, rührt es ſtark miteinander, beſtreicht hierauf den tiefen Porzellanteller mit Butter, füllt die Maſſe darein, und backt ſie in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn es fertig iſt, wird es ſtark mit Zucker überſtreut, mit Zitronat garnirt, und warm auf den Tiſch gegeben.

#### Ein Krebsneſt.

Ein Pfund feines Mehl nimmt man in eine Schüſſel, rührt das innere Mehl mit 3 Eßlöffeln voll guter Bierhefen und etwas lau-



ter Milch an, und läßt es gehen, ſiedet nun ein Viertel (25) auch etwas mehr Krebſe, löſet die Schwänze ab, nimmt die Galle davon, ſtoßt die Schalen mit einem Stückchen Butter recht fein, dämpft ſie in 12 Loth auch einem halben Pfund Butter, gießt nach dieſem einen halben Schoppen gute Milch daran, preßt es, wenn es ein wenig gekocht hat, durch ein feines Haarsieb oder Tuch, läßt es zum Abkühlen ſtehen, hackt die Schwänze klein, rührt ſie in einem Geſchir mit einem Theil der Krebsbutter an, Muſcatnuß und Salz dazu; die Krebsbutter darf nicht geſtehen, ſondern muß fließend erhalten werden. Nun rührt man mit dem andern übrigen Theil der Butter und der Milch nebst dem Gelben von 2 Eiern und etwas Salz den Hefentaig an, ſchafft ihn recht durch, läßt ihn wieder reif werden, beſtreicht dann ein Blech mit einem Rande mit der Krebsbutter, wälzt den reifen Taig auf dem Backtiſch ſo dünn, als ſichs thun läßt, aus, ſtreicht die gehackten Schwänze nebst der Butter darüber, rollt ihn wie eine Wurst zuſammen, ſchneidet 2 Fingerbreite Stücke ab, ſetzt ſie in das beſtrichene Blech, läßt ſie noch einmal reif werden, und backt ſie nun im Ofen gelb. Man kann ſie nach dem Backen, mit Krebſſcheeren beſteckt, trocken geben, oder eine Krebſſauce mit Rahm beſonder dazu aufſtellen.

#### Ein Reis-Strudel.

Ein Viertelpfund verleşenen und rein gewaschenen Reis, der eine Viertelſtunde in ſiedendem Waſſer geweſen iſt, kocht man in anderthalb Schoppen kochender Milch ganz dick, läßt ihn erkalten, rührt nicht ganz ein Viertelpfund Butter



Butter leicht, ein ganzes Ey nebst dem Gelben von 4 andern darein, dann den Reis dazu, ein wenig Salz und einen starken Eßlöffel voll Zucker darunter. Hierauf wird ein Zaig von 5 Eyern, 4 Eßlöffeln voll laugemachtem süßem Rahm, etwas Salz und so viel feinem Mehl geschafft, daß es einen leichten Zaig zum Auswällen giebt, welcher mehr gezogen als gewällt werden muß. Ist dieser nun ganz fein auseinander gezogen, so wird der Reis ziemlich dick darüber gestrichen, locker wie ein Strudel zusammengerollt, und ein tiefes Blech oder eine Kastrol mit Butter bestrichen. In dieses legt man nun die Rolle rund hinein, gießt anderthalb Schoppen siedende Milch daran, giebt unten und oben Kohlen, läßt sie schön gelb aufziehen, und überstreut sie vor dem Auftragen mit Zucker und Zimmet.

**Boudin von Kalbsbrieslein oder Kälbermilchen und Eutern.**

Für 8 bis 10 Personen blanschirt man 5 Brieslein und 5 Euter in Salzwasser, legt sie ins kalte Wasser, reinigt die Brieslein von ihren Häutchen, schneidet sie zu Kädlein und die Euter länglicht fein, nimmt kleingeschnittene Petersilie und ein wenig Zitronenschalen dazu, zerläßt ein ziemlich großes Stück frische Butter, dämpft das Geschnittene nebst Muscatnuß, Pfeffer, Salz und einem Messerspiß voll Mehl ein wenig darinn, thut den Saft einer Zitrone dazu, und stellt es auf die Seite und zum Erkalten, nun reibt man von 4 Wecken oder Semmeln die Rinde ab, macht das Innere zu zarten Schnitten, und brüht solche mit einem Schoppen siedender Milch ab, daß



nur jedes Schnittchen Feuchtigkeit bekommt, rührt hierauf ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 8 ganze Eyer und von 8 andern das Gelbe darein, und nimmt den eingeweichten Weck nebst Salz und Muscatnuß dazu. Wenn es recht leicht gerührt ist, die Brieslein und Euter darunter sind, bestreicht man eine Serviette mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Milchbrod, füllt die Masse ein, bindet die Serviette wie bey einem andern Boudin schön rund zu, und hängt sie in siedendes Salzwasser. In 2 Stunden ist er fertig, worauf er zum Ablaufen in einen Seiher gestellt, und dann erst auf die Platte gestürzt wird. Zur Sauce läßt man einen Kochlöffel voll feines Mehl in einem zuvor zerlassenen Stück Butter anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, daß es eine dicklechte Sauce giebt, thut fein geschnittene Petersilie, eine Hand voll verwellte und ebenfalls klein geschnittene Morchen nebst Muscatnuß in die Sauce. Wenn nun der Boudin auf der Platte ist, wird das Gelbe von 4 Ethern mit Zitronensaft recht verrührt, die Sauce langsam daran gegossen, und dann über den Boudin angerichtet.

#### Boudin (Puding) von Kalbfleisch.

Man nimmt anderthalb Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, macht das Adrige und Hautige davon ab, schneidet das Fleisch zu kleinen Stückchen, nimmt es auf ein Brett, wiegt es mit dem Schneidmesser, nimmt es in einen Mörser, und stoßt es fein, reibt hierauf von 3 Krenserwecken oder Milchbroden das Aeussere ab, schneidet das Innere zu dünnen runden Scheiben, thut es in eine Kaströl oder in einen Fußhafen, gießt einen



Schoppen ſüßen Rahm darüber, und läßt es auf Kohlfener recht dick einkochen. Hierauf nimmt mans, wenn es ein wenig abgekühlt iſt, ſamt dem Fleiſch wieder in den Möſer, und ſtoßt es zuſammen durch, rührt alſdann ein halbes Pfund Butter leicht, ſchlägt 6 gelbe und 2 ganze Eyer darein, thut das geſtopene Fleiſch und die Becken neſt Salz, Muſcarblüthe und etwas fein geſchnittenen Zitronenſchalen dazu, und rührt es recht durch, beſtreicht nun ein Serviette mit Butter, beſtreut ſie mit Semmelmehl, (oder mit verwellten und gehackten Brieſlein, Eucern Morchen, auch gehackten Krebsſchwänzen) füllt die Maſſe darein, bindet es zu, und läßt es in kochendem Waſſer anderthalb Stunden ſieden, ſtürzt es nachdem auf eine Platte, und richtet eine Butter: Sauce mit Zitronenſaft und 4 abgezogenen Eyer gelb darüber an.

Anmerk. Dieſe Maſſe kann auch in einem mit Butter beſtrichenen runden Becken gebacken, und eine braune Zitronen: Sauce darüber gemacht werden.

#### Engliſcher Boudin von Kalbsfüßen.

Vier Kalbsfüße ſiedet man im Waſſer ſo lange, biſ ſie weich ſind, macht die Knochen ſauber davon, hackt die Füße klein, und 4 Loth Niernfett ebenfalls klein, nimmt dann beydes in eine Schüffel, thut von 4 oder 6 Semmeln oder Becken die Broſamen (Krummen) in ein Geſchier, einen Schoppen ſüßen Rahm, ein Stückchen ganzen Zimmet und etwas Zucker dazu, kocht es auf ſchwachen Kohlen zu einer dicken Creme, treibt es dann durch einen Durchſchlag, thut es auch zu den Kalbsfüßen und zum Niernfett, eine Hand voll gewaſchene kleine Roſinen dazu, rührt es mit dem



Gelben von 12 Eiern an, schlägt von 4 Eyerweiß einen Schaum, rührt denselben auch darunter, bestreicht die bestimmte Serviette in der Mitte mit Butter, füllt die Masse darein, bindet die Serviette eines starken Daumen breit von der Masse zu, und hängt sie in kochendes Wasser; in anderthalb Stunden ist der Boudin fertig. Er wird nun auf eine Platte gestürzt, eine Hand voll Brodkrummen oder Brosamen in einem Stück Butter gelb geröstet, über den Boudin gegossen, und derselbe warm zu Tische gegeben.

**Boudin von dem Fett einer gekochten Rinds- oder Ochsenbrust.**

Wenn, wie es öfter geschieht, von einer Brust übrig bleibt, wird dieß (nehmlich nur das Fette) zu kleinen Würfeln geschnitten. Hat man ungefähr ein halbes Pfund solcher Bröcklein, so nimmt man das weiche von 4 Kreuzerwecken, weicht es in süßen Rahm ein, verrührt es, sobald aller Rahm eingeschluckt ist, recht mit etwas Muscatenblüthe und Salz, rührt es mit dem Gelben von 10 Eiern an, das geschnittene Fett und etwas geriebene Zitronenschalen dazu, schlägt nun das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt es auch darein, bestreicht eine Serviette in der Mitte mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, bindet sie auf die öfter angezeigte Art zu, und siedet den Boudin anderthalb Stunden in kochendem Wasser. Wenn er herausgenommen worden ist, läßt man ihn ein wenig zugebunden stehen, daß er sich zusammen zieht, stürzt ihn dann erst um, schneidet ihn zu Scheiben, thut in die Platte, welche auf den Tisch kommt, ein wenig Muscatenblüthe, Pfeffer und etwas frische But-



ter, gießt gute Fleischbrühe darüber, legt die geschnittenen Scheiben darauf, läßt sie auf Kohlen ganz gelind kochen, und trägt dann die Speise warm auf.

### Boudin von Kürbis (Kürbsen)

Für 6 bis 8 Personen wird ein halber Kürbis mittlerer Größe geschält, sauber ausgehört, zu Stücklein geschnitten, im Wasser weich gekocht, in einen Seiser gegossen, wann er abgelassen ist, durch einen Durchschlag getrieben, dann ein halbes Pfund Hirse sehr rein aus warmem Wasser 3 bis 4mal gewaschen, mit einer Maaß siedender Milch zugefekt, bis sie ganz dick eingekocht ist, und zum Erkalten auf eine Platte gethan. Als dann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eiern daran, nimmt das durchgetriebenen Kürbis, die Hirse, eine Hand voll gestoßenen Zucker, ein Casselöffelchen voll Zimmet, die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, schlägt das Weiße von den 8 Eiern zu Schaum, rührt ihn auch darunter, bestreicht ein Blech oder eine Platte mit Butter, füllt die Masse darein, und backt sie im Ofen gelb. — Er kann trocken gegeben, oder auch eine Rahmsauce dazu aufgestellt werden.

### Ganz ordinairer (gewöhnlicher) Boudin (Puding).

Man reibt von 3 Wecken oder Semmeln die Rinde aussen ab, schneidet das Innere in zwey Theile, weicht es in süße Milch ein, drückt den Weck fest aus, dämpft ihn in einem Viertelpfund frischer Butter, nimmt ihn in eine Schüssel, rührt 2 Eier daran, und läßt ihn erkalten. Hierauf rührt man 6 Eier daran, thut



eine Hand voll geſtoſenen Zucker, etwas fein geſchnittene Zitronenſchale und 4 Loth große Roſinen (Zibeben) dazu, rührt alles recht unter einander, beſtreicht hierauf eine Serviette, in der Mitte ſo groß wie einen Teller, mit Butter, ſtreut eine Hand voll kleine Roſinen (Korinthen) darauf, füllt die Maſſe darein, bindet ſie feſt zu, doch ſo, daß ſie eines Daumenbreit Raum hat, hängt ſie in ſiedendes Waſſer, läßt ſie eine Stunde ſieden, nimmt dann die Serviette heraus, läßt ſie noch ein wenig zugebunden, daß ſich der Boudin zuſammenzieht, richtet ihn auf eine Platte an, und verfertigt eine Wein- oder Zitronen-Sauce darüber.

Engliſchen Boudin von Reis im Ofen zu backen.

Für 7 bis 8 Perſonen brüht man ein halb 33 Pfund zuvor verſeſenen und ſauber gewaſchenen Reis mit ſiedendem Waſſer ab, nimmt denſelben nach einer Stunde mit dem Schaumlöffel heraus, ſetzt ihn mit einer halben Maas ſiedender Milch auf Kohlen, kocht ihn ganz dick ein, ſchneidet 12 Loth Butter darein, läßt ihn kalt werden, ſtoßt hierauf 6 bittere und eben ſo viel ſüße Makronen, auch ein paar kleine Biskuits ſtreut es über den Reis, nimmt 2 an Zucker abgeriebene Zitronen, 2 Loth klein geſchnittenen Zitronat und ein wenig geſtoſene Pomeranzblüthe dazu, ſchafft dieß alles recht durcheinander, schlägt 8 ganze Eyer und das Gelbe von 8 andern hinein, rührt es eine halbe Stunde damit, und dann ſo viel geſtoſenen Zucker darein, bis es ſeine gehörige Süße hat, beſtreicht ein rundes Becken oder eine Kaſtrol mit Butter legt ein weißes rund geſchnittenes und auch mit Butter



beſtrichenes Papier darein, gießt den gerührten Reis darein, und bakt ſolchen im Ofen aus. Iſt es Zeit zum Auſtragen, ſo wird der Boudin auf eine Platte geſtürzt, das Papier abgenommen, derſelbe warm aufgetragen und eine Sauce von ſüßen Pomeranzen, wie man ſolche unter den Saucen findet, beſonder dazu aufgeſtellt

#### Boudin von geſottenem Reis.

Die Maſſe wird wie die vorhergehende (von 3 Loth Reis) verfertigt, eine Serviette mit Butter beſtrichen, mit Zitronat beſtreut, und in ein rundes Geſchirr gelegt, bis die Maſſe eingefüllt iſt, daß ſich ſolche nicht zu ſehr ausbreitet, dieſelbe wird alſdann mit einem Bindſaden zugebunden, daß es ſchön rund und eines Daumenbreit von dem eingefüllten weg iſt, in einen Topf oder Haſen mit kochendem Waſſer gehängt, eine Stunde gekocht, und die Serviette, ſobald der Boudin fertig iſt, in einen Seiher geſtellt, daß das Waſſer davon lauft. Hierauf macht man in einer Kaſtrol ein Stückchen Butter weich, rührt das Gelbe von 6 Eiern darunter, nimmt einen Schoppen weißen Wein neſt etwas ganzem Zimmet und einem Stückchen Zucker dazu, und kocht dieß auf dem Kohlfener unter beſtändigem Rühren zu einer dieklichten Sauce. Nun wird der Boudin auf die Platte geſtürzt, die Sauce darüber angerichtet, und recht warm aufgetragen. Dieſe Sauce iſt nur zur Hälfte der vorgeschriebenen Maſſe beſtimmt, nehmlich für 4 bis 5 Perſonen; man kann auch etliche Meſſerſpizen voll Mehl an die Butter rühren, ehe die Eyer gelb darein kommen.



## Boudin von Zwetschgen.

Für 6 Personen ſetzt man 1 Pfund Zwetschgen in einem Geſchirr mit etwas Zucker, geſchnittenen Zitronenſchalen, einigen Stückchen ganzem Zimmet und 6 Nägelein, ein Glas Wein und das übrige Waſſer, auf Kohlen, deckt ſie zu, läßt ſie kochen, bis ſie weich ſind und die Sauce ganz kurz eingekocht iſt, nimmt, wenn ſie erkaltet ſind, die Steine und das ganze Gewürz heraus, und ſchneidet ſie mit einem Schneidmeſſer groblecht. Hierauf rührt man anderthalb Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt 6 Eyer darein, thut 2 Kreuzerwecken, welche zuvor außen abgerieben, in süße Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt ſind, ein Viertelpfund geſchälte und geſtoßene Mandeln, eine Hand voll Zucker, etwas geſtoßenen Zimmet und von einer halben Zitrone die klein geſchnittene Schale dazu, rührt es zuſammen eine ſtarke Viertelſtunde, nimmt dann die geſchnittenen Zwetschgen dazu, rührt es nur ein wenig untereinander, beſtreicht eine Serviette mit Butter, beſtreut ſie mit Semmelmehl, oder noch beſſer eine dazu paſſende Form, füllt die Maſſe darein, ſetzt oder hängt es in kochendes Waſſer, läßt es immerfort eine ſtarke Stunde kochen, nimmt es dann heraus, läßt es einige Minuten zugebunden oder zugedeckt ſtehen, daß es ſich zuſammenzieht, ſtützt es auf eine Platte, und giebt eine Roſinen-Sauce darüber.

Anmerk. Dieſe Form wird von ſtarke Weißblech auf die Art wie eine Gugelhopsenform, aber ganz glatt gemacht, das Röhrgen in der Mitte muß oben mit Blech verwahrt ſeyn und keine Deſſnung haben; der Deckel muß oben in der Mitte eine Hand-



hebe haben, und einen Fingerbreit in die Form recht gut einschließen, damit kein Wasser eindringen kann; die Größe der Form zu anderthalb Viertelpfund Butter ist die Größe einer Viertelpfundigen Gugelhöpffen; (Madankuchen;) Form, nur muß sie etwas tiefer seyn.

### Gebackener Boudin (Budin) von Zwetschgen.

Wenn die Zwetschgen eben so behandelt, nur nicht so stark eingekocht sind, wie im vorhergehenden, reibt man 2 Kreuzerwecken oder Semmeln außen ab, schneidet das Innere gewürfelt klein, thut es in eine Schüssel, macht einen halben Schoppen gute Milch oder Rahm mit einem Viertelpfund Butter siedend, gießt es über den Weck, rührt dann 6 Eyer mit einer großen Hand voll Zucker, einem Kaffeelöffelchen voll gestoßnem Zimmet, und einer klein geschnittenen halben Zitronenschale noch eine Viertelstunde, schneidet 4 Loth geschälte Mandeln, eben so viel Zitronat länglecht fein, und rührt dieß nebst den Ethern und geschnittenen Zwetschgen unter den Weck. Nun wird ein Randblech stark mit Butter bestreichen, mit Semmelmehl bestreut, die Masse darein gefüllt, im Ofen oder auf Kohlen schön gelb gebacken, auf eine Platte gestürzt, und eine Hagen- oder Kirschen-Sauce darüber gegeben.

Anmerk. Man kann auch von einem Pfund Zwetschgen eine Sauce darüber machen, hiezu kocht man die Zwetschgen weich, seigt sie aus, hackt oder schneidet sie fein, setzt sie mit einem Schoppen Wein, halb so viel Wasser, etwas Zucker und Zitronenschalen in einer Rachel auf Kohlen, läßt sie zugedeckt eine Viertelstunde kochen, und richtet sie über den Boudin an.



## Einen englischen gebackenen Boudin (Budin).

Von 3 oder 4 Semmeln oder Wecken ſchneidet man die Rinde ab, ſchneidet das Innere ganz fein, gießt einen Schoppen auch etwas mehr Milch darüber, läßt es ein wenig weich werden, ſetzt es dann auf Kohlen, bis das Brod durchein weich und recht dick iſt, rührt es mit einem hölzernen Löffel öfters um, und läßt es nach dieſem ein wenig abkühlen. Hierauf ſchneidet man 6 Loth Schenmark und 4 Loth friſche Butter fein darunter, rührt 8 ganze und 8 gelbe Eyer eines um das andere langſam darein, thut nun 8 Loth groſe und kleine Koſinen, 2 Loth fein geſchnitzten Zitronat, von einer groſen Zitrone die am Zucker abgeriebene Schale, etwas Zimmet und ſo viel Zucker, bis es ſüß genug iſt, dazu beſtreicht ein rundes Blech mit Butter, beſtreut es mit Semmelmehl, füllt die Maſſe darein, bakt ſie langſam in einem Ofen, und ſtürzt den Boudin auf eine Platte. Dieſer Boudin kann trocken oder mit einer beſonder dazu aufgeſtellten Zitronen- oder Kirſchen- Sauce gegeben werden.

## Grüngebäckener Boudin (Boudin).

Für 6 Perſonen wird eine groſe Hand voll Spinatblätter in einer Schüſſel mit ſiedendem Waſſer abgebrüht, nach einer halben Stunde wieder feſt ausgedrückt, mit einer halben Hand voll Peterſilie und eben ſo viel Schnittlauch recht fein gehackt oder gewiegt, und hierauf in 4 Loth friſcher Butter gedämpft.

Von zwey Weck oder Weißbrod reibt man hierauf das Obere ab, weicht das Innere in ſüße Milch ein, drückt es wieder feſt aus, thut den



ausgedruckten Weck nebst 4 Loth klein gewürfelt geschnittenem Speck auch an das Grüne, Salz und Muscatnuß dazu, und rührt es mit 5 Eiern an. In einem besondern Geschirre werden nun 8 Eier mit einem halben Schoppen süßem Rahm verrührt und an das Grüne gethan. Wenn alles zusammen untereinander ist, wird eine Kastrol oder ein rundes Becken (Blech) mit Butter bestrichen, mit Mutschel- oder Semmelmehl bestreut, das Angerührte darein gefüllt, im Backofen gelb gebacken, und hierauf auf eine Platte gestürzt.

Es kann eine Butter oder Krebs- Sauce dazu aufgestellt, auch ohne Sauce als Nachtgemüß gegeben werden. An einem Fasttage bleibt der Speck weg.

#### Gebackener Boudin (Budin) von Hasen.

Man hacht das Fleisch von einem abgehäutesten Hasen, ein Pfund mageres Hammel- oder Kalbfleisch aus der Keule, einige Charlotten- oder eine andere Zwiebel, ein wenig Knoblauch und ein Stückchen Zitronenschale zusammen recht fein, nimmt es in eine Schüssel, schneidet 3 Viertelpfund Speck zu feinen Würfeln, thut ihn nebst Salz, Pfeffer und Nägelein dazu, rührt es mit 2 Gläsern voll rothem Wein untereinander, bestreicht ein rundes Geschirre, welches die Größe dazu hat mit Butter, belegt es mit dünnen Speckscheiben, füllt die Masse darein, belegt sie oben wieder mit Speckscheiben, und stellt sie 2 Stunden in einen nicht zu heißen Backofen, gießt, wenn der Boudin fertig ist, die Fette davon ab, nimmt die Speckscheiben oben weg, gießt ein kleines Trinkglas französischen Brauntwein dar-



über, deckt ihn zu, ſtürzt ihn, wenn er ein wenig erkaltet iſt, auf eine Platte, und giebt ihn auf den Tiſch.

### Gebackener Boudin von Pomeranzen.

Für 6 Perſonen ſchält man von 5 Pomeranzen die Schalen ab, ſiedet dieſelben (die Schalen) im Waſſer weich, ſtoßt ſolche, ſobald ſie ein wenig erkaltet ſind, fein im Mörſer, macht anderthalb Schoppen ſüßen Rahm ſiedend, verſührt das Gelbe von 12 Eiern neſt den geſtoßenen Pomeranzſchalen recht in einer Kaſtrol, nimmt eine ſtarke Hand voll geſtoßenen Zucker neſt einer halben geriebenen Muſcatnuß auch darunter, rührt dieß alles recht untereinander, nimmt den geſottenen Rahm neſt 4 Loth recht friſcher Butter dazu, und kocht dieß alles zuſammen auf Kohlen unter beſtändigem Rühren zu einer Creme, und richtet es auf ein Geſchirr zum Erkalten an. Sobald dieß geſchehen iſt, wird der Saft von den Pomeranzen darunter gerührt, eine Platte von Blech oder ein Porzellanblech mit einem — eines Meſſerrücken dick gewälten Buttermig belegt, die kalt gewordene Creme darein gefüllt, oben mit Bändern von Buttermig belegt, oder mit ausgeſtochenem Laubwerk geziert, ein wenig mit Eyer gelb beſtrichen, im Ofen gelb gebacken, und dann warm aufgetragen.

### Gebackener Reis: Boudin.

Für 8 Perſonen kocht man 3 Viertelpfund ſauber gewäſchenen Reis, der zuvor eine halbe Stunde mit kochendem Waſſer abgerührt worden iſt, in einer Maas Milch ganz dick, ſtellt



es zum Erkalten auf die Seite, rührt ein halbes Pfund friſche Butter leicht, hierauf das Gelbe von 8 Eiern darein, ſchlägt das Weiße derſelben zu Schaum, rührt dann die fein geſchnittene Schale einer halben Zitrone, etwas Zimmt, Zucker, 4 Loth friſches gebacktes Rindsmark, 6 Loth große Koſinen (Zubeben) neſt dem gekochten Reis an die Butter, nach dieſem den geſchlagenen Schaum darunter, füllt die Maſſe in ein mit Butter beſtrichenen Potageblech, backt ſie im Ofen gelb, überſtreut ſie vor dem Anrichten mit Zucker, und giebt ſie warm zu Tiſche.

#### Gebackener Boudin von rothen Rüben und Kaſtanien.

Man nimmt 2 rothe Rüben mittlerer Größe, backt ſie im Backofen oder auf Kohlen, ſchält ſie, wenn ſie ein wenig erkaltet ſind, und reibt ſie am Reibeifen, ein Viertelpfund Kaſtanien (geröſtete oder geſottene) ſchält man ebenfalls, und hackt ſie klein, weicht dann das Innere von 2 Semmeln oder Wecken in Milch ein, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, nimmt den ausgedruckten Weck neſt den gehackten Kaſtanien und rothen Rüben, etwas Salz, Muſcatnuß und Pfeffer dazu, ſchlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, und rührt ihn darein. Alsdann beſtreicht man ein rundes Blech mit Butter, beſtreut es mit Semmel- oder Muſchelmehl, füllt das Angerührte hinein, und backt es im Ofen gelb. — Die Sauce dazu wird auf folgende Art verfertigt: Man koſt 6 gebrauchene Kaſtanien in ſeinem Mörſer fein, zerläßt in,



einem kleinen Geſchir ein Stückchen Butter, dämpft die geſtoſenen Kaſtanien mit ein wenig fein geſchnittener Petersilie darinn, und rührt einen ſtarken Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe nebst ein wenig Salz und Muſcatnuß daran. Sobald der Boudin gebacken iſt, ſtürzt man ihn auf eine Platte, oder läßt ihn auch in dem Geſchir, worinn er gebacken worden iſt. Ehe die Sauce angerichtet wird, verrührt man 3 Eyer gelb mit 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm, und gießt die Sauce langſam daran, oder ſtellt ſie beſonder dazu auf.

#### Klöſe mit Bechemelle.

Die Bechemelle wird mit süßem Rahm auf folgende Art verfertigt. Man nimmt nehmlich von jeder Art Wurzeln 2 Stücke, pußt ſolche ſauber, waſcht ſie, ſchneidet ſie lang oder rund, nebst einer Zwiebel und etlichen Blättern Baſilicum oder Zitronenkraut, dämpft dieß alles in einem Stücke Butter, ſtreut hierauf 2 kleine Kochlöffel feines Mehl darüber, rührt es ſogleich mit einer halben Maas süßem Rahm an, läßt es noch eine Viertelſtunde kochen, treibt es dann durch ein Haarfieb, und erhält es auf Kohlen heiß, bis die Klöſe fertig ſind. — Zu dieſen ſchneidet man für 2 Kreuzer Weck oder Semmeln gewürfelt, weicht die Hälfte davon in süßen Rahm ein, röſtet die andere Hälfte im Butter gelb, thut unter dieſe, wenn ſie gleichvoll fertig iſt, ein wenig fein geſchnittene Zwiebel und Petersilie, und behält es dann in einem Geſchir auf, bis das Gelbe von 4 Eiern an den eingeweichten Weck mit 2 Kochlöffeln voll ſeinem Mehl gerührt iſt. Hierzu thut man noch das gehörige



Salz und Muſcatnuß, und wenn dieß recht un-  
tereinander iſt, die geröſtete Brodhälfte dazu,  
legt Klöße von mittlerer Größe in helle ſiedende  
Erbsen: oder Fleiſchbrühe ein, deckt ſie zu, biß  
ſie fertig ſind, richtet ſie auf das beſtimmte Ge-  
ſchirr mit dem Schaumlöffel an, gießt die Be-  
ſchemelle, welche nun erſt geſalzen wird, dar-  
über, und giebt die Klöße, ſobald ſie aufgeköcht  
haben, zu Tiſche.

#### Butter: Klöße in Kiſchensauce.

6 Loth friſch ausgeſottenes (Kinds-) Schmalz  
rührt man ganz leicht und ſchaumig, ſchlägt 2  
ganze Eyer und von 5 andern das Gelbe darein,  
nimmt ein Loth geſiebten Zucker und das Mehl  
von 5 getriebenen Milchbroden, neß ein klein  
wenig Salz dazu, rührt dieß zuſammen leicht,  
legt ſchöne runde Klöße in kochendes Waſſer ein,  
richtet ſie, wenn ſie ſo lange, wie harte Eyer,  
darinn gekocht haben, mit dem Schaumlöffel auf  
eine Platte an, und die Kiſchensauce, ſobald  
ſie gemacht iſt, darüber an. — Sind es friſche  
ſchwarze Kiſchen, ſo zopft man ein Pfund da-  
von ab und ſtoßt ſie, röſtet in einem Stückchen  
Butter einen ſtarken Kochlöffel voll Mehl hell-  
braun, dämpft die Kiſchen ein wenig damit,  
gießt einen Schoppen (die Hälfte einer Bouteille)  
Wein und halb ſoviel Waſſer daran, treibt ſie,  
wenn ſie eine ſtarke Viertelſtunde gekocht haben,  
zuerſt durch einen Seiher, nach dieſem erſt durch  
ein Sieb, ſetzt es wieder auf Kohlen, thut ge-  
ſtoßenen Zimmet, Nägelein, Zucker neß etwas  
fein geſchnittenen Zitronenſchalen darein. Hat  
dieß zuſammen noch einmal gekocht, ſo iſt die  
Sauce fertig. Von dörren Kiſchen waſcht und



ſtoßt man einen halben Schoppen, ſetzt ihn mit einem Schoppen Waſſer zu, läßt ſie beynahe einkochen, treibt ſie dann mit einem Schoppen Wein durch, thut das nehmlliche Gewürz und Zucker daran, und rührt nun einen zuvor im Butter gebräunten Kochlöſſel Mehl in die Sauce; dergleichen Saucen müſſen immer dicklecht und ja nicht dünn ſeyn.

#### Frantzöſiſche Klöße.

Einige Charlottenzwiebel ſchneidet man nebst ein wenig Peterſilie, Thymian und Baſilicum ganz fein, ſtreift einen pſündigen Hecht (in Ermanglung eines ſolchen werden ein paar Stücke von einem größern Hecht genommen) die Haut ab, ſchabt das Fiſchleiſch ſauber von den Gräten ab, nimmt es dann mit dem Geſchnittenen in einen Mörſer, ſtoßt es recht fein, thut eine abgeriebene, zuvor in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel oder Weck nebst 4 Loth Butter auch unter das Geſtoſene, nimmt es, wenn alles zuſammen fein iſt, in eine Schüſſel, Salz und Muſcatblüthe dazu, ſchlägt das Weiße von 3 Eiern zu einem ſteifem Schaum, und rührt denſelben unter die Maſſe. Man kann von dieſem Schaum ein wenig für den Fall zurückbehalten, wenn der Taig zu gering (dünn) würde. Nun nimmt man halb Semmel; und halb weißes Mehl auf den Backriſch, die vorhergehende Maſſe darauf, formirt hierauf runde oder lange Klöße, ſetzt in einem Geſchirr helle Erbfen; oder Fleiſchbrühe auf Kohlen, legt, ſobald es ſiedet, die Klöße ein, kocht ſie langſam, ſtreut fein geſchnittene Peterſilie darüber, und richtet dann hübfch an.

Klöße



## Klöſe von durren Kirſchen.

Für 4 Perſonen nimmt man einen Schoppen oder ein Pfund durre Kirſchen, waſcht ſie ſauber, ſetzt ſie mit halb Wein und halb Waſſer neſt einem Stückchen Zucker zu, und läßt ſie kochen, nimmt ſie, wenn ſie weich ſind, mit einem Schaumlöffel heraus, ſteint ſie aus, und ſchneidet ſie auf einem Brett mit einem Schneidmeſſer oder Wiege klein, röſtet hierauf ein geriebenes Milchbrod in einem Stückchen Butter gelb, nimmt ſolches, neſt den geſchnittenen Kirſchen, in eine Schüſſel, thut ein wenig Nägelein, Zimmet, von einer halben Zitrone die Schale fein geſchnitten, neſt 4 Loth geſtoßenen Zucker dazu, rührt es mit 2 Eyer gelb und einem ganzen Ey an, macht runde Klöſe davon, überſtreut ſie, wenn ſie alle beyſammen ſind mit Mehl, und backt ſie in heißgemachtem Schmalz röſch, thut hierauf an die zurückgebliebene Kirſchen: Sauce einen halben Schoppen Waſſer, etwas mehr Wein, ein wenig Zimmet, Nägelein, etwas klein geſchnittene Zitronenſchale, und wenn es nöthig iſt, noch ein Stückchen Zucker, röſtet dann einen Kochlöffel voll Mehl in ein wenig Butter braun, und rührt es auch daran, läßt es noch ein wenig durchkochen, richtet es über die gebackenen Klöſe an, und giebt ſie warm zu Tiſch.

## Klöſe von friſchen Kirſchen.

Man nimmt 2 Pfund Kirſchen, nur keine rothe, zopft die Stiele ab, und ſetzt ſie mit einem Schoppen Wein, eben ſo viel Waſſer, und einem Stückchen Zucker zu, nimmt ſie, wenn ſie weich ſind, mit einem Schaumlöffel heraus, und treibt



ſie durch einen Seiher oder Durchſchlag, reibt hierauf 8 Milchbrod oder Semmeln, thut ſie nebst ein wenig Zimmet, Zucker und Zitronenſchalen zu dem Kirſchenfleiſch, rührt es mit 2 Eyer gelb und einem ganzen Ey an, macht runde Klöße davon, und backt ſie in heißgemachtem Schmalz röſch. Zu der Sauce ſtoßt man die zurückgebliebene Kirſchenſteine, kocht ſie in der nehmlichen Brühe noch eine Viertelſtunde, nebst etlichen Stück hen Biscuit oder einem halben Milchbrod, treibt es nachdem durch einen Seiher oder durch ein Sieb, thut etwas klein geſchnittene Zitronenſchale, Zimmet und Zucker dazu, und richtet es über die gebackenen Klöße an.

Anmerk. Die Klöße können auch trocken mit Zucker und Zimmet überſtreut gegeben werden.

#### Klöße von Krebsen.

Für 5 Perſonen ſiedet man 25 Krebſe, pußt ſie, nimmt die Galle davon, bricht die Schwänze aus und ſchält ſie, thut ſie nebst einem in Salzwasser verwällten Kalbsbrieslein, ein wenig Petersilie und einem Kreuzerweck oder Weißbrod, welches zuvor auſſen abgerieben, in süße Milch eingeweicht, und feſt ausgedruckt ſeyn muß, auf ein Brett, hackt alles zuſammen klein, thut es in eine Schüſſel, ein wenig Salz und Muscatenblüthe dazu, und rührt es mit 2 Eyer gelb 2 ganzen Eiern zuſammen an, macht alſdann ein halbes Pfund Schmalz heiß, legt von der Maſſe runde Klöße, eines halben Hühnereyes groß hinein, läßt ſie gelb backen, und thut ſie, wenn ſie alle beſammen ſind, auf eine Platte. Hierauf ſtoßt man die zurückgebliebenen Krebsſchalen mit ein wenig Butter fein, dämpft ſie in einem



Stückchen Butter nebst einem halben Kochlöſſel Mehl, gießt 1 bis 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt sie noch ein wenig aufkochen, treibt sie durch ein Haarsieb oder einen engen Seiher, richtet sie über die gebackenen Klöße an, und läßt sie ein wenig aufkochen, verrührt dann das Gelbe von 5 Eiern mit 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm und etwas Muscatnuß, rührt etwas von der Sauce langsam daran, gießt es über die Klöße, und giebt sie gleich zu Tisch. Sie dürfen aber mit den Eiern nicht mehr kochen.

#### Leichte Klöße von Pistazien.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man 2 Loth Pistazien, wie auch, um zu sparen, 4 Loth Mandeln, schält beyde, wenn sie zuvor gefotten worden sind, und stößt sie zusammen fein, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, ein ganzes Ey und von 4 andern das Gelbe darein, die gestoßenen Pistazien und Mandeln, ein fein geriebenes Milchbrod oder 3 Eßlöffel voll feines Semmelmehl nebst einem halben Kochlöſſel feinem Mehl darunter, nimmt, um es hübscher grün zu machen, auch ein wenig Spinatropfen darunter, etwas gestoßenen Zucker und etliche Körner Salz dazu. Wenn dieß alles recht untereinander gerührt ist, macht man 5 Schoppen auch etwas mehr Milch siedend, nimmt den Teig auf ein Brett, und legt mit dem Messer runde oder lange Klöße ein. Wenn dieselben ein paar mal aufgeköcht haben, setzt man sie bey Seite zum Erkalten, bestreicht ein Porageblech mit Butter, nimmt mit dem Schaumlöffel die Klöße heraus, legt sie in Ordnung in das Blech, ver:



rührt das Gelbe von 4 Eiern mit ein wenig Zucker und dem Rahm einer süßen (halben Maas) Milch, gießt es über die Klöße, setzt die Klöße in den Backofen, oder macht sie mit einem Deckel mit Kohlen oben und unten gelb.

#### Klöße von Quitten.

Auf ein kleines Plättchen kocht man 3 Quitten in Wasser weich, läßt sie erkalten, schneidet die Haut rein davon ab, und reibt das Mark bis an das Steinigte am Reibeisen ab, nimmt es in eine Schüssel, rührt 5 Kochlöffel voll Mehl darunter, thut 4 Loth gewaschene kleine Rosinen, ein wenig Zimmet, 2 Eßlöffel voll Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschalen dazu, und rührt es mit 5 Eiergeßel und einem ganzen Ey stark durch, macht alsdann runde Klöße davon, backt sie in heißgemachtem Schmalz gelb, und legt sie auf die dazu bestimmte Platte.

Zur Sauce verliet man ein Viertelpfund kleine und eben so viel große Rosinen, wascht sie, kocht sie mit einem Schoppen Wein, eben so viel Wasser nebst einem Stückchen Zucker eine Viertelstunde, röstet hierauf einen halben Kochlöffel Mehl in ein wenig Butter braun, thut es nebst ein wenig klein geschnittenen Zitronenschalen und Zimmet an die Sauce, läßt es noch ein wenig durchkochen, und richtet es über die Klöße an.

#### Schweizer Klöße.

Für 4 Personen schneidet man für 3 Kreuzer Weck oder Semmeln klein gewürfelt, nimmt sie in ein Geschir, schneidet eine Zwiebel und etwas Petersilie recht fein, dämpft es in einem



Stückchen Butter, gießt einen halben Schöpf-  
löffel voll helle Erbsenbrühe daran, und eben  
dieses, wenn es ein wenig gekocht hat, über  
die Brodwürfel, thut Salz und Muscatnuß dar-  
an, rührt es mit 3 bis 4 Eiern untereinander,  
macht Klöße daraus von der Größe eines Hüh-  
nereyes, bakt solche in heißem Schmalz gelb,  
legt sie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel,  
gießt klare Erbsenbrühe darüber, streut fein ge-  
schnittene Petersilie darauf, läßt es auf Kohlen  
noch eine Viertelstunde kochen, und schmälzt es  
vor dem Auftragen mit gelb gerösteten Zwiebeln.

#### Ein Servietten: Kloß.

Für 6 bis 8 Personen nimmt man 4 Milch-  
brode, schneidet 2 derselben gewürfelt, und rö-  
stet sie in einem Viertelpfund Butter gelb, wen-  
det eine fein gehackte Zwiebel, ehe das Brod weg-  
genommen wird, damit um, thut sie dann in  
eine Schüssel, die andern 2 zuvor geriebenen  
Milchbrode besonder in eine andere Schüssel,  
verrührt 6 Eier mit einem halben Schoppen  
süßem oder saurem Rahm, nimmt etwas Salz,  
Muscatnuß und ein wenig Pfeffer dazu, rührt  
damit die geriebenen Milchbrode an, zuletzt die  
gerösteten Würfel darunter, bestreicht eine Ser-  
viette in der Mitte stark mit Butter, bestreut sie  
mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, bindet  
sie mit Bindfaden fest zu, hängt sie in siedendes  
Salzwasser, und läßt sie eine starke Stunde dar-  
inn sieden. Sobald der Kloß fertig ist, wird  
er behutsam auf eine Platte angerichtet, mit  
klein geschnittenen und im Butter braun ge-  
machten Zwiebeln geschmeltzt, oder eine Peter-  
silien: Sauce dazu gegeben.



## Gries: Klöße.

Eine halbe Maas Milch macht man mit 4 Loth frischer Butter und ein wenig Salz siedend, schafft alsdann so viel Kernen; oder Weisengries darein, daß es wie ein gebrühter Taig ist, verkleppert 2 Eyer recht, rührt sie an den Taig, schafft denselben wieder über dem Kohlfeuer, bis er recht glatt ist, läßt ihn dann ein wenig zum Erkalten stehen, bis in einem breiten eisernen oder andern Geschirr ein Stück Schmalz heiß gemacht ist, legt dann von dem Taig kleine runde Klöße ein, dicht neben einander, streut, wenn sie alle beyammen sind, eine starke Hand voll Zucker darüber, und setzt nun einen Deckel mit Kohlen darauf. Sobald sie oben und unten gelb sind, werden sie auf eine Platte angerichtet.

## Gebackene Würste.

Von einer Semmel oder einem Weck reibt man das Aeußere ein wenig ab, weicht sie, wenn sie zuvor mitten entzwey geschnitten worden, in süße Milch ein, schneidet eine Zwiebel nebst etwas Petersilien und Schnittlauch fein, dämpft dieses in 4 Loth Butter, verrührt 2 Eyer recht mit dem Rahm einer halben Maas Milch, thut es zu dem Gedämpften, daß es zusammen, aber nur ganz leicht gerinnt, nimmt es in eine Schüssel, drückt den eingeweichten Weck fest dazu aus, thut Salz und Muscatnuß darein, rührt es mit 2 Eyern an, macht auf einem hölzernen Zeller Würstlein, fohrt sie im Semmelmehl um, und backt sie dany langsam im Schmalz. Man kann mit diesen Würsten jedes grüne Gemüse garniren, auch eine Buttersauce mit Zitro-



nensfaſt oder Petersilie darüber anrichten, und wenn dieſe aufgekocht hat, ſie als Gemüß geben.

#### Würſte auf Kartheuſer Art.

Einen 2 pfündigen Karpfen ſieht man, daß das Blut davon kommt, zieht die Haut ab, nimmt das zuvor von den Gräten abgelöſte Fleiſch auf ein Schneidbrett, etliche Charlottenzwiebel, Petersilie, ein wenig Thymian, Baſilicum, ein Stück friſche Butter dazu, ſchneidet dieß alles zuſammen mit dem Schneidmeſſer, reibt von einem Beck oder einer Semmel die Rinde ab, weicht das Innere in ſüße Milch ein, drückt dieſes wieder feſt aus, rührt es unter das Gebackte, Salz, Pfeffer, Muſcatnuß und das Gelbe von 4 Eiern darunter, formirt nun Fingerslange Würſte, ſchlägt, wenn alle beyſammen ſind, das Weiße von 5 Eiern zu Schaum, kehrt die Würſte darinn um, beſtreut ſie mit geriebenem Milchbrod oder Semmelmehl, zerläßt in einem breiten Geſchirr Butter, thut die Würſte darcin, backt ſie langſam auf Kohlen, drückt, wenn ſie auf beyden Seiten gelb ſind, etwas Zitronenfaſt daran, und trägt ſie gleich auf.

#### Weißer Würſte von Fiſchen.

Man reibt einen Beck außen ab, ſchneidet das Innere zu kleinen Bröcklein, feuchtet dieſe mit ſüßem Rahm an, daß ſie durchaus weich werden, ſchabt hierauf das Braune von einigen Stückchen gebackenen Hechten oder Karpfen ab, löſt das Fleiſch von den Gräten ab, ſchneidet es neßt einem Karpfen-Milcher, wenn man einen hat, klein, nimmt es zu dem eingeweich-



ten Beck, ſchneidet eine Zwiebel, ein wenig Peterſilie, Baſilicum, Majoran und Thymian recht fein, dämpft es in einem Stückchen Butter, thut ein wenig Salz, Pfeffer und Muſcatnuß dazu, rührt es neſt dem Gelben von 5 bis 6 Eiern an, füllt es in reingemachte dünne Därme, macht Fingerſlange Würſte davon, und bindet ſie zu. Alsdann macht man halb Milch und halb Waſſer ſiedend, legt die Würſte neſt 2 Lorbeerblättern darein, läßt ſie einigemal langſam aufkochen, und in der Milch erkalten. Hierauf macht man ein Käſtchen von weißem Papier, beſtreicht es mit Butter, trocknet die Würſte mit einer Serviette ab, legt ſie darein, bratet ſie auf dem Roſt nur langſam auf heißer Aſche gelb, und trägt ſie ſamt dem Käſtchen auf den Tiſch.

#### Krebs: Würſte.

Hiezu kann man nicht weniger als 25 Krebſe ſieden. Sobald ſie geſotten ſind, bricht man die Schwänze aus, ſchneidet ſie klein gewürfelt, ſtoßt das übrige mit Butter fein, dämpft es in einem Viertelpfund Butter, und preßt es durch ein Tuch. Hierauf weicht man eine abgeriebene und zu feinen Bröcklein geſchnittene Semmel (Weck) in süßen Rahm ein, dämpft eine Zwiebel und etwas fein geſchnittene Peterſilie in der Hälfte von der Krebsbutter, nimmt es neſt den geſchnittenen Krebsſchwänzen zu dem eingeweichten Weck, welcher nicht ausgedrückt werden darf, thut etwas Salz, Muſcatnuß und Ingwer dazu, rührt es mit dem Gelben von 6 Eiern an, fülle es in kleine Därme zu Fingerſlangen Würſtchen, bindet ſie zu, kocht ſie einigemal in Milch oder



halb Waſſer und Milch auf, beſtreicht das papierne Käſtlein mit der übrigen Krebsbutter, und bratet ſie gelb.

#### Säure Rahmwürſtlein.

Von einer Maas ſaurer Milch nimmt man den Rahm ab, thut ihn in ein Pfännchen, macht ihn ſiedend, rührt dann ſo viel ſeines weiſſes Mehl darein, biß es ein feſter Taig wird, und thut ihn in eine Schüſſel zum Erkalten. Hierauf rührt man 6 Eyer immer eines um das andere hinein neßt ein wenig Salz, läßt alſdann 3 Schoppen oder eine Maas ſüße Milch ſiedend werden, nimmt den Taig auf ein Brett, macht mit einem Meſſer lange Würſtlein davon, legt ſie in die ſiedende Milch, und läßt ſie kochen, beſtreicht dann ein Becken oder rundes Blech mit Butter, thut die Würſtlein mit einem Schaumlöffel darein, läßt ſie auf Kohlen oder im Ofen anziehen, verrührt nun 2 Eyer gelb mit ein wenig Zucker, gießt von der zurückgebliebenen Milch langſam daran, und ſtellt dieß zu den aufgezogeten Würſtlein auf.

#### Spinatwürſte.

Zwey friſche Semmeln oder Mutſcheln reibt man, röſtet die Hälfte davon in einem Stückchen Butter gelb, nimmt beydes, das Geröſtete und Ungeröſtete, in eine Schüſſel, brüht 2 Hände voll verleşenen und gewaſchenen Spinat mit kochendem Waſſer ab, gießt dieß nach einer halben Stunde ab und kaltes Waſſer daran, drückt ihn dann feſt aus, hackt oder wiegt ihn, thut ihn zu dem Semmelmehl in die Schüſſel, Salz, Muſcatnuß und ein wenig Pfeffer dazu, rührt



es dann mit 5 bis 6 Eiern an, macht in einer Kaſſrol oder Kachel gute Fleischbrühe ſiedend, macht ein hölzernes Brett mit Fleischbrühe naß, thut von der Fülle darauf, macht davon mit dem Meſſer Fingerſlange Stücklein, und legt ſie in die Fleischbrühe ein. In einer halben Stunde ſind ſie fertig. Vor dem Anrichten müſſen ſie ein wenig vom Feuer weggeſtellt werden, daß ſie ſich zuſammenziehen.

Fastenspeiſe à la Pierre au Ris (à la Peter au Ris).

Man ſtößt auf ein mittelgroßes Plättchen 2 Pfund ſaure Kirſchen, nimmt ſie in ein hohes Geſchir, welches einen paſſenden Deckel hat, thut einen halben Schoppen Wein, ein Viertel pfund Zucker, ein Fingerlanges Stückchen Zimmet, und die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, klebt ein Papier mit Taig darüber, damit kein Dampf heraus kann, deckt den Deckel darauf, läßt es auf gelinden Kohlen 2 Stunden kochen, und treibt es durch ein Haarſieb. Hierauf ſchneidet man von kleinem rundem Zwieback den Boden ab, nimmt das Weiße heraus, deckt den Boden wieder darauf, beſtreicht ſie mit guter Milch, verrührt hierauf zu 6 bis 8 Zwieback das Gelbe von 6 Eiern, ſchlägt das Weiße davon zu einem Schaum, rührt ihn unter die Eyer gelb, kehrt die Zwieback darinn um, backt ſie in heißem Schmalz gelb, beſtreut ſie noch warm mit Zucker und Zimmet, legt ſie auf eine Platte, gießt die durchgetriebenen Kirſchen dazwiſchen, und giebt ſie kalt auf den Tiſch.



### Gebackene Schnitten von Kalbsmilchen oder Brieslein.

Zu einem Kreuzerweck nimmt man ein Brieslein, waſcht es, verwällt es im Salzwaſſer, zieht das Häutchen davon ab, hackt es nebst einer Charlotten; oder andern Zwiebel und ein wenig Petersilie ganz fein, nimmt es in eine Schüſſel, reibt ein halbes Milchbrod dazu, thut ein wenig Salz und Muscatblüthe daran, und rührt es mit einem großen oder zwey kleiner Ehern an, reibt hierauf von einem Weck das Braune ab, ſchneidet ihn zu runden Schnitten, streicht von der angerührten Maſſe halb Fingersdick darauf, backt ſie in heißgemachtem Schmalz gelb, und legt ſie auf Brodschnitten, damit das Schmalz anzieht. Sie können trocken zum Gemüß aufgeſtellt, oder auch als Gemüß in einer Butter; Sauce gegeben werden.

Anmerk. Hier iſt zu merken, wie bey allen Schnitten dieſer Art, daß die beſtrichene Seite immer zuerſt ins Schmalz gelegt werden muß, und die Schnitten dann erſt umgekehrt werden, wenn ſie auf der erſten Seite gelb ſind.

### Goldene Schnitten.

Von 2 Kreuzerwecken ſchneidet man runde Schnitten wie zu einer Suppe, verrührt 4 bis 5 Eyer mit einem Trinkglaſe voll Wein und einigen Eßlöffeln voll Roſenwaſſer, oder mit eben ſo viel guter Milch, legt die Schnitten nebeneinander auf eine Platte, gießt die verrührten Eyer darüber, backt ſie nach einer halben Stunde in heißem Schmalz, legt ſie auf Brodschnitten, daß das Schmalz abläuft, und beſtreut ſie warm mit Zucker und Zimmet. Wer will, kann auch



4 Loth geſchälte und zart geſtoſene Mandeln unter die Eyer rühren. Es kann eine Kirſchen- oder Koſtinen- Sauce darüber gemacht, oder auch beſonder dazu gegeben werden.

Gebackene Mandelschnitten in Burgunder oder rothem Wein.

Ein Viertelpfund geſchälte und fein geſtoſene Mandeln und 6 Loth geſiebten Zucker rührt man in einer Schüſſel mit 2 Eyerweiß und einem ganzen Ey, eine Viertelſtunde, thut die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, ſchneidet von Weck oder Semmel viereckigte Stückchen, beſtreicht ſie eines halben Fingers dick von der Maſſe, legt ſie (die beſtrichene Seite zuerſt) in heißes Schmalz, bakt ſie ſchön gelb, legt ſie auf Brodschnitten und dann auf die beſtimmte Platte. Hierauf macht man anderthalb Schoppen Burgunder oder andern rothen Wein mit einem halben Quint Zimmet, 4 ganzen Nägelein, eine halbe abgeriebene Zitronenſchale und ſo viel Zucker, bis es ſeine gehörige Süße hat, ſiedend, gießt es über die Schnitten, läßt es auf Köhlen ein wenig anziehen, und giebt es auf den Tiſch.

Immen; Körbchen.

Hierzu ſind Honig- oder Borsdorfer Aepfel die beſten. Die Honigäpfel werden nur mit einem Tuche abgerieben, die Borsdorfer aber geſchält, von beyden aber oben Deckel abgeſchnitten und die Aepfel ausgehölt. Hierauf ſchneidet man 4 Loth gewaſchene groſſe Koſtinen (Zibeben) länglich, vermengt ſie mit 4 Loth gewaſchenen kleinen Koſtinen (Korinthen), einer Hand voll



geſtoſenem Zucker neſt ein wenig Zimmet, und füllt die ausgehöhlten Aepfel damit. Alsdann wellt man guten Buttermey ein wenig Meſſerrücken dick aus, ſticht kleine Plättchen aus, deren jedes eines ſtarken Fingers breit größer als der Aepfel iſt, und wieder eben ſo viel andere, wovon jedes einen Aepfel ganz einſchließt, beſtreicht dann ein breites Blech mit Butter, beſtreut es mit Semmelmehl, legt die kleine Plättchen neben einander darauf, beſtreicht ſie in der Mitte mit Eyerweiß, ſtellt auf jedes der andern einen Aepfel, ſchlägt ſie nebenherauf, daß ſich der Teig oben zuſpitzt, und der Aepfel ganz eingekloſſen iſt, ſtellt nun auf jedes der kleinen Plättchen einen ſolchen Aepfel, beſtreicht ſie mit Eyerweiß, ſtupft ſie rundum, der Höhe nach, mit einem Hölzchen, daß ſie dadurch die Ähnlichkeit eines Zimmetkörbchens bekommen, überſtreut ſie mit grob geſtoſenem Zucker, backt ſie in friſcher Hitze, und beſtreut ſie nach dem Backen mit Zucker und Zimmet. Sie können als Zwiſchenplatte des Mittags, oder als Nachtgemüß gegeben werden.

Wektdörtlein in Kirſchen; oder Sägen; Sauce.

Von einem Kreuzerweck oder einer Semmel reibt man das Außere ein wenig ab, ſchneidet ihn zu runden Schnitten, röſtet dieſe im Backofen gelb, ſtößt ſie hierauf ganz fein, thut ſie in eine Schüffel, ein Viertelpfund geſiebten Zucker dazu, rührt ſolches mit 5 Eiern eine halbe Stunde, nimmt von einer halben Zitrone die Schale, 2 Loth Zitronat, ſchneidet beydes klein, thut ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet und 4 geſtoſene Nägelein dazu; wenn dieß



alles in der Maſſe iſt, beſtreicht man kleine For-  
men ſtark mit Butter, beſtreut ſolche mit Sem-  
mel- oder Mutſchelmehl, füllt ſie mit der ge-  
rührten Maſſe, und backt ſie im Ofen gelb. Sie  
können entweder mit einer der beyden obigen  
(in der Ueberschrift angezeigten) Saucen oder  
auch trocken mit Zucker überſtreut gegeben wer-  
den.

Weckdörtlein andere Art mit Zitronen- oder  
Roſinen- Sauce.

Ein Viertelpfund Butter rührt man leicht,  
ſchlägt das Gelbe von 4 bis 5 Eiern darein,  
nimmt eine am Zucker abgeriebene Zitrone, neſt  
noch einem ſtarken Eßlöſſel voll Zucker dazu,  
ſchlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum,  
rührt damit 3 kleine Kochlöſſel voll Mehl beſon-  
der an, thut es nachher auch an die Butter,  
rührt alles zuſammen recht durch, füllt es in  
Formen (dieſe können beſtrichen oder auch unbe-  
ſtrichen ſeyn), und backt ſie im Ofen langſam  
gelb, wo alſodang eine der beyden angezeigten  
Saucen darüber verfertigt wird.

Zuckerbrod in Schmalz gebacken.

Man ſchält und ſtößt eine Hand voll Man-  
deln fein, weicht ein wenig Weckbroſamen in  
Milch ein, druckt ſie feſt aus, thut ſie, neſt  
etwas Zucker, zu den Mandeln, und rührt es  
mit 2 Eiern an, kehrt alſodann die Zuckerbrode  
darinn um, und backt ſie im Schmalz gelb. Es  
kann eine ſüße Mandel- oder andere ſüße Sauce  
daran gemacht werden. Kirſchen- Hägen- oder  
Roſinen- Saucen ſind am beſten dazu.



## Aufgezogenes von Nudeln.

Für 6 bis 8 Personen nimmt man ein halbes Pfund geschälte Mandeln, stößt die Hälfte mit Zitronensaft fein, und schneidet die andere Hälfte fein, länglich. Hierauf rührt man die gestoßenen Mandeln nebst anderthalb Viertelpfund (12 Loth) gesiebtem Zucker mit 4 ganzen und 4 gelben Eiern eine halbe Stunde, macht damit einen Teig von einem ganzen und einem gelben Ey, einem halben Eßlöffel voll gestiebtem Zucker, einer halben abgeriebenen Zitronenschale und feinem Mehl, wellt ihn zu zwey ganz dünnen Kuchen, schneidet sie zu mittelfeinen Nudeln, backt sie aus heißem Schmalz ganz blaß, überstreut sie, so lang sie noch warm sind, mit Zimmt, mengt, sobald sie erkaltet sind, die geschnittenen Mandeln darunter, und rührt sie nebst etwas Zitronensaft unter die gerührte Masse. Nun wird ein Potageblech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, auf Kohlen gesetzt und langsam aufgezogen. Diese Speise kann auch als Torte gegeben werden; auch wenn man das Blech nach dem Bestreichen mit Oblaten belegt, kann sie als Nachtisch aufgesetzt werden.

## Butter: Nudeln.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 2 ganze und 2 gelbe Eier darein, verührt 2 Eßlöffel voll Bierhefen mit 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm, thut es zu der Butter, rührt ein wenig Salz und so viel feines Mehl darein, daß es einen leichten Teig zum Würgen giebt, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn noch ein wenig, macht ihn zu einer langen Wargel,



ſchneider Fingerſlange und Fingersbreite Stückchen davon, legt ſie auf ein mit Mehl beſtreutes Brett, und läßt ſie bey gelinder Wärme gehen. Sobald ſie reif ſind, macht man in einer breiten Schüſſel oder einem Potageblech nicht ganz ein Viertelpfund Butter mit einem halben Schoppen Milch warm, legt die Nudeln darein, backt ſie im Ofen in friſcher Hiße, und giebt, wenn ſie zu Tiſche kommen, noch beſonder Milch dazu.

Anmerk. Statt des Salzes kann auch Zucker dazu genommen werden.

#### Creme: Nudeln.

Man nimmt ein ganzes Ey und von 3 andern das Gelbe in eine Schüſſel, 4 Loth zerlaſſene friſche Butter, die Hälfte von einem halben Schoppen Milch, 2 Eßlöſſel dicke Bierhefe und Salz dazu, rührt dieß untereinander und ſoviel feines Mehl darein, daß es einen Zaig zum Wellen giebt, der aber doch lind ſeyn muß. Wenn nun derſelbe recht zäh geſchlagen iſt, wellt man ihn eines halben Fingers dick aus, ſicht ihn mit einem runden Ausſtecher aus, legt die Stückchen auf eine mit Mehl beſtreute Serviette, bis ſie reif ſind, macht in einem Geſchirr, zu welchem ein Deckel mit Kohlen bereit iſt, etwas Milch ſiedend, legt die Nudeln darein, läßt ſie ſchön backen, macht, wenn ſie anfangen gelb zu werden, ein Stück Schmalz (Schmalzbutter) heiß, gießt es darüber, läßt ſie vollends ausbacken, und giebt ſie warm zu Tiſche. — Wer will, kann beſonder Milch, mit Eyer gelb abgezogen, dazu aufſtellen, und ſie entweder mit Zucker oder ein wenig Salz geben.

Befondere



## Besondere Art Dampfnudeln.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man 3 Viertelpfund feines Mehl in eine Schüssel, rührt in der Mitte ein Laiglein mit 2 Eßlöffeln voll weißer Bierhefe und etwas warmgemachtem süßem Rahm an, verrührt, wenn es gegangen ist, das Gelbe von 4 Eiern recht mit warmem Rahm, thut ein wenig Salz daran, gießt es an den reif gewordenen Laig, schafft ihn so lang, bis er sich von dem Löffel losschält, laßt ihn noch einmal gehen, nimmt ihn dann auf einen Backtisch, schneidet ihn zu kleinen Stückchen in der Größe wie Dukatennudeln, macht hierauf in einem breiten Geschirr, welches einen passenden Deckel hat, einen Schoppen gute Milch mit einem Stück frischer Butter und einem Stückchen Zucker siedend, setzt die Nudeln neben einander darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darüber, und richtet sie, wenn sie ganz kurz eingekocht sind, auf eine Platte an. Alsdann bestreicht man eine runde Kastrol stark mit Butter, schlägt von 6 Eiern das Weiße zu Schaum, streicht von diesem Schaum zwey Finger dick in die bestrichene Kastrol, legt von den Dampfnudeln darauf, wieder von dem Schaum darüber, abermals Nudeln, und macht so fort, bis alles zu Ende und der Schaum das letzte ist. Nun wird das Geschirr auf schwache Kohlen gesetzt, ein Deckel mit heißer Asche darüber gedeckt, und so lang auf den Kohlen gelassen, bis das Geschirr in der Mitte warm ist, dann auf eine Platte gestürzt, und mit Zucker und Zimmet oder mit Zucker und Zitronenschalen überstreut.



Wenn es recht schön ſeyn ſoll, wird das Geſchire mit Krebsbutter beſtreichen.

#### Eingelegte Nudeln.

Zu einem Becken oder einer Kaſtrol, eines Tellers groß, nimmt man 4 bis 5 Eyer gelb, ein wenig Salz und feines Mehl, macht einen Nudelntaig davon, wälzt ihn zu ganz dünnen Kuchen, trocknet ſie, und ſchneidet ganz feine Nudeln dareus, hackt oder wiegt 4 Loth geſchälte Mandeln klein, mengt 2 Theile davon unter die Nudeln, beſtreicht das Becken Fingersdick mit friſcher Butter, ſtreut die vermengten Nudeln darein, macht einen halben Schoppen ſüßen Rahm mit einem Stücklein Zucker und 2 Eßlöſſeln voll Roſenwaſſer ſiedend, gießt es über die Nudeln, vermengt die noch übrigen Mandeln mit ein wenig Zucker, ſtreut es auch darüber, belegt es mit dünnen Stücklein Butter, ſetzt es auf Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt es gelb backen.

#### Gebackene Nudeln.

Für 4 Perſonen macht man von 5 Eiern und ein wenig Salz einen Nudelntaig, wälzt ihn nicht ganz ſo dünn wie zu Fleiſchbrühe: Nudeln, ſchneidet die Kuchen, wenn ſie trocken ſind, eines kleinen Fingers breit, und kocht ſie in einer Maas Milch mit einem Stückchen Zucker. Man muß wohl Acht geben, daß ſie nicht knollig werden, läßt ſie ganz dick einkochen, und thut ſie zum Erkalten auf eine Schüſſel. Hierauf macht man ein Stück Schmalz oder ein rrelpfund Butter heiß, thut die Nudeln hinein, und lehrt ſie mit einer Gabel öfters um,



daß ſie durchaus gelb werden. Sie werden als Abendgemüß auf einer Platte aufgeſtellt.

#### Gefalzener Nudelfuchen.

Zu dieſem werden von 2 Eiern Nudeln gemacht, wenn ſie trocken ſind, eines halben Fingers breit geſchnitten, und im Salzwaffer geſotten. — Hat man übriggelassene Nudeln, ſo iſt es eben ſo gut. Alsdann verrührt man 4 bis 5 Eier mit einem halben Trinkglas süßem Rahm, und thut Salz, Muscatenblüthe, fein geſchnittene Peterſilie oder Schnittlauch dazu. Wenn dieß alles recht untereinander iſt, rührt man die abgelauſenen Nudeln darein, macht in einer eiſernen Pfanne oder Kachel etwas Schmalz heiß, thut das angerührte darein, einen Deckel mit Kohlen darüber, und backt es langſam. Oben müſſen mehr Kohlen als unten ſeyn.

#### Klumpen: oder Käſ: Nudeln.

Man rührt 6 Eßlöſſel voll zarte Klumpen (Käſ) mit 3 Eiern und 4 Loth friſcher zerlaſſener Butter recht ſtark, hierauf 2 Eßlöſſel voll gute Bierhefe, eine Kaffeetaſſe voll ſauren oder süßen Rahm und das gehörige Salz dazu, dann ſo viel ſchönes Mehl darein, biß es ein Taig in der Dicke wie zu einem mürben Kuchen iſt, klopft ihn ſo lang, biß er ſich von dem Löffel ſchält, läßt ihn bey gelinder Wärme gehen, macht nun Fingerſlange und eben ſo dicke Nudeln oder Würſte, legt ſie auf ein mit Mehl beſtreutes Blech, macht, wenn ſie alle beysammen ſind, Schmalz heiß, und backt ſie ſchön gelb. Man kann ſie auch etwas kleiner machen, und zu Kohl oder Salatgemüßen aufſtellen.



## Noch eine andere Art Käsnudeln.

Für 6 Personen verfertigt man von 3 Eiern etwas Salz und feinem Mehl einen Nudelntaig, wälzt ihn zu 3 Kuchen aus, brüht hierauf 3 bis 4 Hände voll Spinat in kochendem Wasser ab, drückt denselben aus kaltem Wasser aus, hackt ihn klein, dämpft ihn mit einer Zwiebel in einem Viertelpfund Butter, wie zum Gemüse, nimmt ihn in eine Schüssel, rührt 6 Eßlöffel voll Fleischbrühe oder süßen Rahm nebst dem Gelben von 4 Eiern, etwas Salz und Muscatnuß darunter, breitet es auf den Kuchen aus, rollt sie zusammen, legt sie in siedendes Wasser ein, läßt sie eine gute Viertelstunde sieden, gießt das Wasser davon ab, legt die Rollen behutsam auf ein Brett, und schneidet sie zu 2 Fingerbreiten Stückchen. Alsdann bestreicht man eine Zinn- oder Porcellan-Platte stark mit Butter, legt von den geschnittenen Stückchen nebeneinander darauf, überstreut sie stark mit geriebenem Parmesankäs, schneidet wieder Butter darauf, dann wieder Nudeln und Käse, und macht so fort, bis alles zu Ende ist. Dann wird die Speise auf schwache Kohlen gesetzt, wenn sie ein wenig durchgekocht hat, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, und gleich auf den Tisch gegeben.

## Schupf: Nudeln.

Eine halbe Maaß gestandene (dicke) Milch rahmt man ab, läßt sie an der Wärme zusammenklumpen, gießt sie in einen engen Seiser oder in ein Haarseib, nimmt die Klumpen, wenn alles Wasser davon gelaufen ist, in eine Schüssel, schlägt 3 Eier daran, rührt so viel Mehl



und etwas Salz darein, daß man Fingersdicke und eben ſo lange Nudeln davon machen kann, legt dieſe in ſiedendes Waſſer, läßt ſie ſchnell kochen, gießt ſie in einen Seiher, und läßt ſie recht ablaufen, macht hierauf in einer Pfanne oder Kachel ein Stück Schmalz heiß, thut die abgelaufenen Nudeln darein, läßt ſie auf einer Seite gelb werden, kehrt ſie um, ſtreut eine ganze Hand voll geriebenes Weißbrod darüber, läßt ſie vollends gelb werden, und giebt ſie warm auf den Tiſch.

#### Süßer Nudelkuchen.

Für 6 Perſonen wird von 3 Eiern, ein wenig Salz und feinem Mehl ein feſter Teig gemacht, und dünn wie ein Kartenblatt ausgewället. Sobald die Kuchen trocken ſind, werden ſie zuſammengerollt und fein geſchnitten, in kochendes Waſſer eingelegt, und wenn ſie ein wenig gekocht haben, in einen Seiher oder Durchſchlag gegoffen, und gleich darauf ins kalte Waſſer gehalten, weil ſich die Nudeln ſonſt zuſammenklumpen, dann läßt man ſie erſt aus dem kalten Waſſer ablaufen. Hierauf rührt man ein halbes Pfund Butter leicht in einer Schüffel, 8 Eiergelb daran, ſchlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, nimmt 4 Loth geſtoßenen Zucker, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, eine Meſſerſpiße voll Salz dazu, und rührt dieß alles zuſammen an die Butter, thut hierauf die abgelaufenen Nudeln dazu, beſtreicht ein rundes Blech oder eine Kaſtrol mit Butter, beſtreut ſie mit Semmel- oder Mutschelmehl, gießt das Angerührte darein, und backt ſie im Ofen gelb. —



Dieſer Kuchen kann entweder trocken oder mit einer Rahm: Sauce gegeben werden, welche bey den Saucen (im erſten Theile) angezeigt iſt.

#### Wafferſtrauben oder Trichternudeln.

Auf 5 Perſonen wird ein Meſſlein (der 16te Theil eines Württembergiſchen Simri, ungefähr anderthalb Pfund) Mehl gerechnet, daſſelbe mit Milch, Salz und 4 Eiern zu einem Zaig in der Dicke eines Straubentaigs angerührt, und in einer Pfanne, welche eben nicht zu groß ſeyn darf, Waſſer mit Salz ſiedend gemacht. Hierauf gießt man von dem Zaig in den Straubentrichter, und läßt ihn in das ſiedende Waſſer laufen, daß es eine runde Straube giebt. Können zwey nebeneinander eingelegt werden, ſo iſt es auch recht. Wenn ſie einen ſtarcken Sud geſehen haben, hebt man ſie mit dem Schaumlöffel heraus, legt ſie auf eine Platte, wo unten Stückchen friſche Butter geſchnitten ſind, und macht ſo fort, biß die Strauben zu Ende ſind, ſetzt die Platte auf Kohlen, daß ſie unten eine Scharre bekommen, verkleppert 2 biß 3 Eier mit ein paar Eßlöffeln voll ſüßem Rahm und ein wenig Salz, gießt dieß über die Strauben, macht ein Stückchen Butter mit geriebenem Brod gelb, und ſchmälzt ſie oben darüber. Man muß ſie gleich auf den Tiſch geben, ehe die Eier hart werden. Es können auch von dem nehmlichen Zaig ganz kleine Späßlein, die unter dem Namen der Trichternudeln bekannt ſind, auf dieſe Art gemacht werden.



## Grenade von Reis.

Für 6 Personen ſetzt man ein halbes Pfund verleşenen und rein gewaſchenen Reis mit guter Fleiſchbrühe auf Kohlen, legt eine ganze Zwiebel, eine groÙe entzweygeſchnittene Selleriwurzel und ein Stück rohen magern Schinken darein, läßt ihn langſam weich und recht dick koſchen, nimmt das Hineingelegte wieder heraus, thut den Reis in eine Schüſſel, rührt ein Viertelpfund friſche Butter neßt Muſcatblüthe und dem gehörigen Salz darein, läßt es ein wenig abkühlen, und rührt das Gelbe von 8 Eiern darein. Hierauf beſtreicht man ein rundes Becken ſtark mit Butter, macht einen Ring von gehackter Petersilie, und noch einen von gehacktem Eyerweiß, füllt dann die Hälfte von der Reismaffe darein, legt einen dazu verfertigten weißen Ragout von Brieſlein, Cutern oder geklopftem Kalbfleiſch, auch von Geflügel darauf, füllt den übrigen Reis voll darüber, beſtreicht ein rundes Blatt Papier mit Butter, legt es auf den Reis, backt es langſam im Ofen, ſtürzt es auf eine Platte, und giebt die zurückgebliebene Sauce von dem Ragout beſonder dazu.

## Gefüllter Scheiterhaufen.

Man reißt 2 Kreuzerwecken oder Semmeln am Reibeifen ein wenig ab, ſchneidet ſie zu runden eines kleinen Fingers dicken Schnitten, und dieſe wieder quer von einander, verrührt hierauf 6 Eyer mit 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm, einer Hand voll Zucker, und 4 Eßlöffeln voll Roſen- oder Pomeranzenwaſſer recht ſtark, legt



den verſchnittenen Beck darein, läßt ihn auf beyden Seiten weich werden, ſtoßt 6 Loth Mandeln nicht ganz fein, und vermengt ſie mit einer Hand voll ebenfalls geſtoßenem Zucker, und 4 Loth gewaſchenen kleinen Koſinen. Nun wird ein rundes Geſchirr, welches auf den Tiſch gegeben werden kann, ſtark mit Butter beſtrichen, ein Beleg von dem eingeweichten Beck darein gethan, von dem Vermengten darüber geſtreut, und ſo fort gemacht, bis beydes zu Ende iſt; es muß aber immer in die Höhe gelegt werden, daß es einem Scheiterhaufen ähnlich ſieht. Als dann gießt man die übrigen Eyer darüber, ſchneidet ein wenig Butter daran, bakt es im Ofen gelb, und giebt eine ſüße Sauce beſonder dazu. Es kann jede ſüße Milch oder Mandelz Sauce dazu gegeben werden.

#### Gerſte in der Milch.

Es kann feine, mittlere oder auch grobe Gerſte genommen werden (auf jede Perſon eine ſtarke Hand voll gerechnet). Wenn ſie verleſen und einmal mit kaltem Waſſer abgewaſchen iſt, rührt man einen Kochlöſſel voll Mehl darein, ſetzt ſie mit einem ſtarken Schöpflöffel voll oder auch etwas mehr Waſſer auf Kohlen, läßt ſie ganz dick einkochen, verrührt ſie recht mit einem Stückchen friſcher Butter, gießt 3 Schoppen ſiedende Milch daran, und füllt ſie, wenn ſie wieder dick eingekocht iſt, jedesmal mit ſiedender Milch auf, bis die Gerſte fertig iſt. — Dieſe Gerſte kann als Gemüß oder Suppe gegeben werden, nur darf ſie im letzten Falle (als Suppe) nicht ſo dick ſeyn. Vor dem Anrichten wird das gehörige Salz darein gerührt; auch kann Zucker und Zimmet darüber geſtreut werden.



## Ausgestochene Mehlspeise.

Für 4 Personen macht man von 5 Eiern und feinem Mehl einen Rodeltaig, wället ihn dünn aus, schneidet ihn zu viereckigten Stückchen, und siedet sie in 3 Schoppen süßer guter Milch, einem Stückchen frischer Butter und ein wenig Salz. Hierauf bestreicht man ein Portageblech mit Butter, füllt die gekochte Masse darein, schneidet oben ein wenig Butter darauf, und stellt es in den Ofen, bis es Farbe hat. Dann wird es auf eine Platte herausgestochen, und warm aufgetragen. Wer will, kann Zucker dazu aufstellen.

## Berliner Mehlspeise.

Für 4 bis 5 Personen setzt man einen Schoppen süße Milch nebst 2 Loth Zucker und einer welschen Nuß groß frischer Butter über das Feuer. Sobald dieß siedet, wird so viel feines Mehl darein gerührt, bis es ein fester Taig ist. Hierauf wird er recht glatt geschafft, und in eine Schüssel gethan, daß er ein wenig erkaltet. Alsdann rührt man ihn mit 6 bis 7 Eiern an, nimmt aber nur immer zwey auf einmal, thut ein wenig Salz dazu, macht in einer Kastrol oder Pfanne Wasser siedend, drückt von dem Taig durch die Spritze, worinn ein Stern befindlich seyn muß, daß es einen ganz runden Kuchen giebt. Wenn er gesotten ist, wird er mit dem Schaumlöffel herausgehoben, auf ein Sieb gelegt, daß er ablaufe, eine Platte oder ein Blech mit einem Rand mit Butter bestrichen und der Kuchen darauf gelegt. Alsdann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 4 bis 5 Eyer



daran, nimmt 4 Loth geſtoſenen Zucker, ein wenig Zimmet, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, rührt dieß zuſammen durch, gießt es über den geſprigten Kuchen und backt ihn im Ofen gelb.

#### Mehlspeiſe von Kirſchen.

Zu der Portion von einem Viertelpfund Butter, mit allem Zugehörigen wie die nachfolgende, (Mehlspeiſe von Stachelbeeren S. 144.) werden anderthalb Pfund ſaure Kirſchen von den Stielen geſäubert und ausgeſteint, in einer Kaſſrol oder Pfanne mit etwas Zucker kurz eingekocht, wenn ſie erkaltet ſind, an die gerührte Maſſe gethan, und wie die Speiſe von Stachelbeeren aufgezo-gen.

#### Mehlspeiſe mit Mandeln.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 5 Eiern darein, nimmt eine in Milch eingeweichte Semmel oder einen Weck, 8 Loth ſüße und 1 Loth bittere, geſchälte und fein geſtoſene Mandeln, ein Viertelpfund geſiebten Zucker, ein wenig geſtoſenen Zimmet, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, und 5 Eßlöffel voll ſüßen Rahm dazu, ſchlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt ihn auch darunter, beſtreicht eine Porzellanplatte mit Butter, füllt die Maſſe darein, und läßt ſie in der Tortenpfanne oder im Ofen aufziehen.

#### Mehlspeiſe von Ochſenmark.

Acht Loth friſches und wohl verleſenes Ochſenmark nimmt man auf ein Brett, verrührt 6 ganze Eier recht mit einem Stückchen Butter,



macht ſie in einem Pfännlein oder irdenem Geſchirr über dem Kohlfeuer zu Rühreyern, richtet ſie zum Erkalten auf einen Teller an, weicht einen abgeriebenen Weck oder Semmel in ſüße Milch ein, hakt ſodann, wenn zuvor der Weck wieder ausgedrückt worden iſt, dieſe dreyerley Sachen (nehmlich das Ochſenmark, die gerührten Eyer und den Weck) klein zuſammen, thut ſie in eine Schüffel, 4 Loth geſtoſſenen Zucker und ein wenig abgeriebene Zitronenſchale oder Zimmt dazu, rührt dieß mit dem Gelben von 6 Eyern an, 8 Loth verleſene und rein gewaſchene Roſinen, neßt einer kleinen Meſſerſpiße Salz darunter, ſchlägt das Weiße der 6 Eyer zu Schaum, beſtreicht ein Blech oder eine Porcellanplatte mit Butter, rührt den Schaum unmittelbar, ehe die Maſſe eingefüllt wird, darunter, und backt ſie in einer Tortenpfanne oder im Backofen gelb. Vor dem Auſtragen wird die Speiße mit Zucker überſtreut, und noch ganz heiß auf den Tiſch gegeben.

#### Eine Mehlspeiße mit Schinken.

Man verfertigt von 2 Eyern, ein wenig Salz und einer welschen Nuß groß Butter einen Nudeltraig, wälzt ihn ganz dünn aus, ſchneidet ihn zu viereckigten Stückchen, und ſiedet ſie in Waſſer, läßt ſie durch ein Sieb laufen, ſößt ſie mit kaltem Waſſer ab, daß ſie ſich nicht Klumpen, rührt inzwiſchen ein Viertelpfund friſche Butter leicht, ſchlägt 4 gelbe und 5 ganze Eyer darein, hakt oder wiegt ein halbes Pfund mageren geſottenen Schinken mit etwas Peterſilie fein, thut ihn neßt einem zuvor abgeriebenen, in Milch eingeweichten, und wieder ausgedrück-



ten Weck zu der gerührten Butter, rührt es noch eine Viertelſtunde, und gießt einen halben Schoppen (Leipziger Viertel) ſauren oder recht guten süßen Rahm dazu. Hierauf beſtreicht man ein Potageblech mit Butter, breitet von der Schinkenmaſſe darein aus, legt von den geſottenen Stückchen darüber, wieder von der Maſſe darauf, und zieht es im Ofen oder auf Kohlen auf.

#### Eine Speiſe von Schinken.

Zu einem Plättchen für 4 bis 5 Perſonen werden 6 Loth Maccaroni (italienische oder auch ſogenannte Salzburger Nudeln) genommen, entweder in geſalzener Fleiſchbrühe oder mit Waſſer, einem Stück Butter und dem gehörigen Salz langſam gekocht, ſobald ſie weich ſind, durch einen Seiher gegoffen, und nachdem ſie zuvor abgelaufen ſind, auf eine Platte gelegt. Hierauf beſtreicht man ein kupfernes oder anderes Blech oder Becken ſtark mit Butter, beſtreut es mit Nutschel- oder Semmelmehl, macht eine Lage von den abgegoffenen Nudeln Fingersdick darein, ſtreut darauf von einem halben Pfund abgeſotteneſem magerm Schinken, der zuvor fein gehackt worden iſt, (wer will, kann auch etwas Parmeſankäſ dazu nehmen), macht dann wieder eine Lage Nudeln und ſo fort, bis Schinken und Nudeln zu Ende ſind, nur müſſen die Nudeln zulezt oder oben darauf kommen. Alsdann beſetzt man es oben mit Stückchen friſcher Butter, beſtreut es mit ein wenig Semmelmehl, und backt es entweder im Backofen, oder mit oben und unten gelegten Kohlen langſam gelb. Im letzten Fall muß jedoch immer darauf geſehen



werden, daß mehr Kohlen oben als unten ſich befinden.

### Schweizer Mehlspeiſe.

Für 6 Perſonen röſtet man 3 ſtarke Hände voll Semmelmehl in Butter hellbraun, gießt eine halbe Maas ſüße Milch darauf, läßt es zu einem dicken Brey kochen, mengt ein ſtarckes Kaffeelöffelein voll Zimmet neſt 2 Loth bittern geſchälten und fein geſtoſenen Mandeln und dem gehörigen Zucker darunter, läßt es abkühlen, rührt es hierauf in einer Schüffel mit dem Gelben von 10 Eiern ſtark ab, ſchlägt zulezt das Weiße von 7 Eiern zu Schaum, rührt denſelben unter die Maſſe, beſtreicht das beſtimmte Blech oder die Platte mit Butter, füllt die Maſſe ein, und läßt ſie gleich einer andern Speiſe langſam aufziehen.

### Eine Schweizerspeiſe.

Man verrührt 6 ganze Eier mit dem Saft von einer halben Zitrone, macht 2 Schoppen ſüße Milch ſiedend, gießt die Eier langſam daran, läßt ſie unter beſtändigem Rühren zuſammen gerinnen, thut ſie in ein Tuch, bindet es zu, und hängt es ſo lange auf, biß es recht abgelaufen iſt. Alsdann ſtoßt man 4 Loth geſchälte Mandeln fein, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, thut die geſtoſenen Mandeln, den abgelaufenen Käſ, eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenſchale neſt einem Eßlöffel voll geſtoſenem Zucker dazu, ſchlägt das Weiße von den 6 Eiern zu Schaum, rührt denſelben auch darunter, beſtreicht hierauf ein weißes Papier



mit Butter, legt es in eine wohlverwahrte runde blecherne Form, die einen Deckel hat, der ſo paſſend iſt, daß nirgends Waſſer daren kommen kann, füllt die Maſſe daren, legt noch ein beſtrichenes Blatt Papier darüber, deckt den Deckel darauf, ſtellt ſie in ſiedendes Waſſer, welches immerfort ſieden muß, läßt es eine Stunde darinn, ſtürzt es, wenn es feſt iſt, auf eine Platte, und giebt eine Zitronen-Sauce darüber, welche auf folgende Art gemacht wird.

Es wird eine Zitrone am Zucker abgerieben, ein halbes Viertelpfund (4 Loth) friſche Butter in einer Kaſtrol oder ſonſt einem Geſchirr weich gemacht, die abgeriebene Zitrone nebst dem Saft davon und einem Eßlöſſel voll Mehl darinn verknetet, bis es recht beyſammen iſt. Alsdann rührt man anderthalb Schoppen Wein, nicht ganz einen Schoppen Waſſer und ſo viel Zucker, als nöthig iſt, daren, und dieß zuſammen ſo lange über dem Kohlfener, bis es ein wenig gekocht hat und dickleht geworden iſt, alsdara wird das Gelbe von 3 Eyern mit der Sauce abgezogen, und über den Pudding oder die Speiße angerichtet, oder man nimmt einen Schoppen ganz dicken süßen Rahm, 4 Loth geſiebten Zucker und einen ſtarcken Kaffeelöſſel voll geſtoßenen Zimmet, ſpiegelt dieß zuſammen mit einem Chocoladespiegel zu einem Schaum, und richtet es aber nicht bald als unmittelbar vor dem Auftragen darüber an. Dieſe Speiße kann als Abendgemüß oder Mittags als Zwischenplatte gegeben werden.



## Eine Speiſe von Stachelbeeren.

Für 8 Perſonen nimmt man 3 bis 4 Hände voll Stachelbeere, macht Buſen und Stiel davon, blanchirt \*) ſie ein wenig im Waſſer, läßt ſie durch ein Sieb ablaufen, und vermengt ſie nachher in einem andern Geſchirr mit 6 Loth geſtoſenem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Zitrone und 2 Loth fein geſchnittenem Zitronat, reibt dann von 3 oder 4 Kreuzerwecken die Rinde ein wenig ab, ſchneidet das Innere zu runden Schnitten, taucht ſie alle in ſüße Milch, und backt ſie nachher in Butter gelb. Hierauf nimmt man in einen Fußhaſen oder Kaſtrol ein Stück friſche Butter, läßt 4 bis 5 Kochlöſſel voll Mehl darinn auf Kohlen anziehen, verührt das Gelbe von 8 Eiern mit einem ſtarken Schoppen ſüßer Milch, gießt es an das Mehl, thut ein Stückchen Zucker, etwas geſtoſenen Zimmt neſt ein wenig abgeriebener Zitronenſchale dazu, und läßt es unter beſtändigem Rühren auf dem Kohlfener zu einer dicken Creme kochen. Sollte dieſe zu dick werden, ſo hilft man mit ein wenig Milch nach, und thut es zum Erkalten in ein anderes Geſchirr, ſchlägt unter der Zeit das Weiße von 6 Eiern zu ſteifem Schaum, und rührt ihn unter die Creme, beſtreicht hierauf ein Becken oder eine Schüſſel, welche auf den Tiſch gegeben werden kann, mit Butter, legt ein Geleg von den gebackenen Schnitten darein, ſtreicht über dieſe von der Creme, thut dann von den vermengten Stachelbeeren dar:

\*) Man ſehe hinten die Erklärung der Wörter.



auf, wieder ein Geleg Schnitten darüber, und fährt ſo fort, bis alles zu Ende iſt. Die Schnitten müſſen das letzte ſeyn. Nun wird von 3 Eyerweiß ein Schaum geſchlagen, derſelbe über den Kuchen ausgebreitet, und dieſer in einem nicht zu heißen Ofen langſam gebacken. Es braucht eine Stunde, bis er fertig iſt. Vor dem Auftragen wird er ſtark mit Zucker überſtreut.

Mehlspeiſe von Stachelbeeren oder  
Kloſteräpfeln.

Man nimmt ein halbes Pfund unreife Stachelbeere, bricht die Stiele und Blüthen davon, ſetzt ſie in einer Kaſtrol oder Pfanne mit ſiedendem Waſſer über das Feuer, läßt ſie ein paar mal aufkochen, und gießt ſie in einen Eiſer. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, nimmt 6 Loth geſiebten Zucker, reibt von 2 Semmeln oder Milchbroden das Braune ab, ſchneidet das Innere fein, weicht es in einen halben Schoppen ſauren Rahm ein, thut dann alles zuſammen in die Butter, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, und ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet dazu. Wenn dieß alles beſammen und untereinander gerührt iſt, ſchlägt man das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt ihn auch an die Maſſe, dann die abgelaufenen Stachelbeere ſchnell dazu, füllt nun die Maſſe in ein mit Butter beſtrichenen Blech, und backt ſie im Ofen gelb; ſie kann auch in der Tortenpfanne aufgezogen werden. Vor dem Auftragen wird ſie mit Butter überſtreut.

Blinder



## Blinder Stockfiſch.

Zu einer halben Maas Milch ſchneidet man einen Kreuzerweck zu runden Schnitten, macht ſie auf dem Roſt ein wenig gelb, ſchneidet eine Zwiebel ganz fein, röſtet in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöſſel Mehl hellgelb, dämpft die geſchnittene Zwiebel darinn, gießt eine halbe Maas Milch daran, läßt es unter beſtändigem Rühren ein paarmal aufkochen, thut etwas Salz und Ingwer daran, und richtet es über die geröſteten Schnitten an. Wenn ſie ein wenig geſtanden haben, werden ſie gleich auf den Fiſch gegeben; kochen darf die Milch nicht mehr an dem Brod. — Man kann auch das Gelbe von 2 Eiern mit etwas Milch abziehen, und in den blinden Stockfiſch rühren.

## Mehlſpeiſe Melée.

Zuvörderſt dämpft man 6 ſaure geſchälte und zu dünnen Schnitzen gemachte Aepfel in Butter oder Schmalz, nimmt eine Hand voll kleine Koſinen, Zucker, etwas geſtoßenen Zimmet und ein Glas Wein dazu, und richtet ſie, ſobald ſie recht weich ſind, zum Erkalten an. Hierauf reibt man von 5 Wecken oder Semmeln die Rinde ab, ſchneidet das Inneré zu feinen Würfeln, gießt einen ſtarken Schoppen Rahm darüber, läßt es eine Zeitlang ſtehen, rührt es ſodann über dem Kohlfener zu einem dicken Brey ab, nimmt es in eine Schüſſel, ſchneidet ein Viertelpfund Butter darein, verrührt es mit 12 Loth geſchälten und mit einem Ey fein geſtoßenen Mandeln, schlägt das Gelbe von 10 Eiern darunter, nimmt, wenn es recht leicht verrührt iſt,



die gekochten Aepfel dazu, ſchlägt das Weiße von 6 Eyern zu ſteifem Schaum, rührt es vor dem Einfüllen auch unter die Maſſe, und wenn es nicht süß genug iſt, noch Zucker darunter, beſtreicht ein Blech oder eine tiefe Platte mit Butter, füllt die Maſſe ein, läßt ſie langſam aufziehen, oder ſetzt ſie in einen Backofen.

Das angegebene Verhältniß iſt für 7 bis 8 Perſonen.

#### Wiener Mehlspeiſe.

Man ſchält 4 bis 5 gute ſaure Aepfel, ſchneidet ſie zu kleinen Scheiben, reibt das Aeuffere von 2 Semmeln oder Wecken ab, ſchneidet das Innere zu Würfeln, hackt ein Viertelpfund Ochſenmark klein, verrührt alſdann das Gelbe von 9 Eyern mit einem Schoppen süßem Rahm, nimmt 6 Loth geſtoßenen Zucker, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, ein Viertelpfund kleine Koſinen, welche zuvor in Waſſer aufgeköcht und wieder abgegoffen ſeyn müſſen, dazu, rührt die Semmeln, Aepfel und Mark damit an, ſchlägt das Weiße von den Eyern zu Schaum, rührt es auch darunter, beſtreicht ein Porageblech oder Platte mit Butter, füllt die Maſſe darein, und backt ſolche im Ofen gelb. Die Speiſe wird alſdann mit Zucker beſtreut, und warm auf den Tiſch gegeben.

#### Zitronen: Mehlspeiſe.

Zwölf Loth ganz friſche Butter rührt man leicht, und das Gelbe von 14 Eyern darein, reibt 2 groſſe oder 3 kleine Zitronen am Zucker ab, nimmt noch ſo viel geſtoßenen Zucker dazu,



daß es zuſammen 10 Loth ausmacht, rührt dieſen nebst einem Eßlöſſel voll Biscuitmehl darunter, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt denſelben und den Saft einer abgeriebene[n] Zitrone unmittelbar vor dem Einfüllen in die Butter, beſtreicht das dazu beſtimmte Geſchirr ein wenig mit Butter, füllt die Maſſe ein, und läßt ſie in ganz gelinder Hitze aufziehen. Die Speiſe kann auch in den Backofen geſetzt werden. Statt der Zitronen kann man auch Pomeranzen nehmen.

#### Noch eine Zitronen: Mehlspeiſe.

Ein Viertelpfund friſche Butter zerläßt man in einer Kaſtol oder ſonſt in einem Geſchirr, dämpft eine ſtarke Hand voll feines Mehl darin, gießt nach dieſem anderthalb Schoppen süßen Rahm daran, kocht dieſes auf Kohlen zu einem nicht ſehr dicken Brey, nimmt es vom Feuer in eine Schüſſel, reibt das Gelbe von 2 Zitronen am Zucker ab, verſüßt es noch mit etwas Zucker, rührt alles zuſammen, mit dem Gelben von 12 Eiern recht ſchaumig, macht von einem Ey ſeine Nudeln, backt ſie im Schmalz ſchön gelb, legt ſie auf einen Teller, schlägt von 6 Eyerweiß einen ſteifen Schaum, beſtreicht ein Blech oder eine Platte mit Butter, rührt den Schaum unter die Maſſe, breitet davon auf der Platte aus, ſtreut die gebackenen Nudeln darauf, breitet die übrige Breymaſſe darüber, und backt ſie in gelinder Hitze langſam. Auch hiezu können ſtatt der Zitronen Pomeranzen abgerieben werden, es ſchmeckt ſehr angenehm.

Anmerk. Es iſt hier zu bemerken, daß alle Mehlspeiſen und Aufläufe immer in einem nur in äßig



geheizten Ofen kommen dürfen, ſonſt werden ſie nie ſo gut und vollkommen, — ungeachtet man weder Mühe noch Koſten geſpart hat. Auch muß jede Mehlspeife, welche nach der Vorſchrift zu rühren iſt, wenigſtens eine ſtarke Viertel; oder eine kleine halbe Stunde mit den Eiern gerührt werden, damit ſie ganz weiß und ſchaumig wird. Der Schaum darf nie eher darunter gerührt werden, als kurz vor dem Einfüllen, worauf die Speife ſogleich in den Ofen geſetzt wird. — Wer ſich genau nach dieſer Vorſchrift richtet, wird immer ſeine Speiſen gut bekommen.

#### Brennſtrüekeln auf öſterreichiſche Art.

Eine halbe Hand voll feines Mehl nimmt man in eine Kaſtrol oder meſſingene Pfanne, rührt ſie mit ſüßem Rahm glatt an, und das Gelbe von 8 Eiern darein, verdünnt es mit noch ſo viel Rahm, daß es eine dicke Creme giebt, thut Zucker, Zimmet und geriebene Zitronenſchalen darunter, rührt es über dem Kohlfeuer ſo lange, bis es ein wenig gekocht hat, richtet es dann zum Erkalten an, verfertigt von 4 Eyer gelb, 3 Loth Butter, ein wenig Salz und feinem Mehl einen Zaig, wälzt ihn zu einem ganz dünnen Kuchen, ſtreicht die Creme darüber, rollt den Zaig wie eine Wurſt auf, beſtreicht eine blecherne Schüſſel mit Butter, legt die Wurſt darauf, gießt ſüßen Rahm daran, backt ſie im Ofen gelb, überſtreut ſie mit Zucker und Zimmet, und giebt ſie warm auf den Tiſch. Die Wurſt darf auch zu 2 oder 3 Theilen gemacht werden.

#### Eine Roulade von Käſ.

Für 4 bis 5 Perſonen macht man von einem halben Pfund feinem Mehl, ein wenig Salz und friſchem Waſſer einen Zaig, wälzt dieſen



auf einem weißen Tuch laubdünn aus, ſchneidet ein wenig Peterſilie, Majoran und Schnittlauch fein, reibt ein Viertelpfund Parmeſan oder Holländer Käſ auf dem Reibeifen, und mengt ihn unter die geſchnittenen Kräuter, verrührt dann 2 Eyer mit einem Viertelpfund friſch zerlaſſener Butter ſtark, überſtreicht, wenn es nicht mehr warm iſt, den ausgewällten Teig damit, ſtreut das vermengte Grüne mit dem Käſ darauf, rollt es zuſammen, wälzt ein wenig darauf, legt es in die Runde wie einen Ring oder eine Schnecke zuſammen, läßt es in einer großen Pfanne mit ſiedendem Waſſer und etwas Salz eine kleine halbe Stunde ſieden, gießt dann alles Waſſer davon, ſtürzt den Ring auf eine Platte, macht rund herum Schnittchen darein, thut entweder von der Brühe ein wenig daran, und ſchmälzt es mit Butter oder gießt gute Fleiſchbrühe daran, und ſchmälzt es nicht.

#### Eine Speiſe wie Speck und Erbsen.

Ein halbes Pfund Mandeln ſchält und ſtößt man groblecht, thut ſie nebst 6 Loth geſtoßenem Zucker in eine Schüſſel, und rührt es mit dem Gelben von 4 bis 5 Ethern an, nimmt die Maſſe auf ein Brett, welches mit halb Mehl und halb Zucker beſtreut ſeyn muß, ſchneidet kleine Stücklein davon, drückt ſie mit einem Meſſer breit und eckig, und backt ſie in heißem Schmalz gelb, legt ſie nach dem Backen auf Brodſchnitten, damit das Schmalz herauszieht, und dann auf die beſtimmte Platte. Anſtatt der Erbsen reibt man eine Zitrone am Zucker ab, thut das Abgeriebene nebst dem Saft davon, ein Stück Zucker und eine halbe Maas (Bouteille) Wein in einen Fußhaſen



oder in eine Kaſtrol, und läßt es zuſammen kochen, verrührt hierauf das Gelbe von 8 Eiern mit ein wenig Waſſer, gießt den gekochten Wein langſam daran, läßt es über dem Feuer noch ein wenig anziehen, richtet es über die gebackenen Speckſchwarten an, und beſtreut es mit klein geſchnittenen Zitronenſchalen.

#### Speiſe von Sago.

Für 8 Perſonen wird ein halbes Pfund Sago aus 5 bis 4 recht warmen Waſſern gerieben und abgefloßt, ein wenig im Waſſer blanchirt, das Waſſer durch das Sieb abgegoffen und mit friſchem Waſſer abgefloßt, dann wird eine halbe Maas, auch etwas mehr ſiedende Milch daran gegoffen, eine abgeriebene Zitronenſchale, ein Stückchen ganzer Zimmet (welcher nachher vor dem Einfüllen wieder herausgenommen werden muß) und ſoviel Zucker, daß es ſeine gehörige Süße hat, dazu genommen. Dieß alles läßt man recht dick einkochen, macht nach dieſem eine blecherne glatte Form oder auch einen Porzellangumpen inwendig mit kaltem Waſſer naß, gießt den Sago darein, läßt denſelben kalt werden, und ſtürzt ihn auf eine Platte.

Zur Sauce ſetzt man anderthalb Schoppen gute Milch nebst einem Stückchen Zitronenſchalen, ein Stückchen ganzen Zimmet und etwas Zucker über das Feuer, läßt es ein wenig kochen, dann die Milch durch das Sieb laufen, zieht ſie nun mit dem Gelben von 3 Eiern ab, läßt ſie kalt werden, gießt ein wenig Roſenwaſſer darunter, und giebt beydes kalt, und zwar jedes beſonder auf die Tafel. Das Roſenwaſſer kann auch wegbleiben.



## Speiſe Gatau (Gato) genannt.

Für 7 bis 8 Perſonen ſetzt man einen Schoppen ſüße Milch oder weißen Wein über das Feuer, nimmt ein Stück dünne abgeſchälte Zitronenſchale, 4 Loth Zucker und ein wenig Salz dazu, rührt, ſobald es ſiedet, feines Mehl darin, nimmt die Zitronenſchale wieder heraus, und macht ſodann einen recht dicken Brand- oder gebrühten Zaig, thut ihn in eine Schüſſel, ſchneidet ein Viertelpfund friſche Butter darein, ſchafft den Zaig, bis er kalt iſt, ſchlägt 8 Eyer und das Gelbe von 8 andern, eines um das andere hinein, beſtreicht ein rundes Becken oder eine Kaſtrol mit Butter, ſtreut feines Semmel- oder Mutſchelmehl darein, füllt die Maſſe ein, und backt ſie in einem Ofen, der nicht mehr zu heiß iſt. Es muß eine ganze Stunde backen; ſobald es fertig iſt, ſtürzt man es auf eine Platte, ſchneidet den Boden rings herum ab, nimmt das Innere von dem Kuchen heraus, ſtreicht ihn, wenn er erkaltet iſt, mit Marmelade aus, legt den Deckel wieder darauf, richtet den Boden unten hin, überſtreut die Speiſe mit Zucker, und giebt ſie zur Tafel. Auch kann eine Schaum-Creme von ſüßem oder ſauerm Rahm darein geſfüllt werden, welche unter den Cremes zu finden iſt.

## Eine Polinte von Türkifchem (Welfch:) Korn.

Einen Schoppen, auch etwas mehr, Waſſer ſetzt man über das Feuer, zettelt, wenn es ſiedet, mit der Hand von dem Türkifchen (Welfchkorn) Mehl langſam hinein, und rührt es mit dem Kochlöſſel, bis es recht glatt iſt,



thut Salz und Pfeffer dazu, und macht, wenn die Maſſe recht abgetrocknet iſt, eine Kaſtrol mit friſchem Waſſer recht naß. Es kann auch ein anderes Geſchirr von Porcellan oder Erde genommen werden, nur muß es inwendig glatt ſeyn. In dieſes Geſchirr thut man ſodann die Polinte ganz warm, läßt ſie kalt werden, ſtürzt ſie auf eine Platte, überſtreut ein Potageblech mit geriebenem Parmeſankäſ, überlegt ſie mit dünnen Stücklein Butter, ſchneidet mit einem Faſden die Polinte dünn durch, legt ſie in dem bereiteten Blech herum, nimmt wieder Käſ und Butter darauf, und macht ſo fort, biß die Polinte all' darauf iſt, backt ſie hernach auf Kohlen oder im Backofen ſchön gelb, und giebt ſie recht warm zu Tiſche.

Anmerk. Wäre die Polinte in einem Geſchirr, das nicht auf den Tiſch taugte, gebacken worden, ſo wird ſie ſorgfältig auf eine andere Platte angerichtet. Beſſer aber iſt, ſie bleibt im nehmlichen Geſchirr. Die Italiener lieben dieſe Speiße ſehr.

#### Polinte von Reis.

Der Reis dazu kann nach Beſieben in der Milch oder im Waſſer gekocht werden. Ein halbes Pfund iſt für 7 biß 8 Perſonen genug. Sobald er nun weich und dick gekocht iſt, wird er zurecht gerichtet und die Polinte ganz auf dieſelbe Art wie die vorhergehende verfertigt.

#### Eine Polinte anderer Art.

Man kocht von fein geſiebtem Weſchkornmehl in einer halben Maas Milch einen recht dicken Brey, richtet ihn auf ein Nudelbrett oder eine recht lange Platte an, macht ihn, während er noch warm iſt, mit der Hand zu einem läng-



lichten Stücke eines halben Fingers dick, läßt ihn erkalten, und ſchneidet ihn dann zu langen Stückchen. Hierauf ſchneidet man auf eine Zinn- oder Porcellanplatte ein Viertelpfund friſche Butter, legt von den geſchnittenen Stückchen darauf, überſtreut ſolche dick mit geriebetenem Parmeſankäſe, ſchneidet wieder friſche Butter darauf, legt wieder Schnitten darauf, ſtreut Käſe darüber, und belegt es mit Butter. Dann wird es auf ſchwache Kohlen geſetzt, ſobald es ein wenig angezogen hat, aufgetragen und eine Sardellenſauce beſonder dazu gegeben.

#### Eine gemiſchte gefüllte Speiſe.

Zür 6 Perſonen nimmt man 2 junge Hühner, ſchneidet, wenn ſie klein ſind, die Köpfe und Füße weg, ſind ſie aber größer, ſo ſchneidet man ſie zu 4 Theilen, und bereitet ſie wie zum braten oder dämpfen zu; ferner 2 Pfund Kalbs- oder Lammsfleisch, (es gilt gleich, von welchem Stücke nur darf es keine ſtarke Knochen haben.) ſiedet beydes ab, daß es ſchön weiß bleibt, und legt es in kaltes Waſſer, röſtet hierauf einen ſtarcken Kochlöſſel voll Mehl in 4 Loth friſcher Butter gelblich, löſcht es mit guter Fleiſchbrühe ab, thut etwas fein geſchnittene Peterſilie, Muſcarnuß, eine Hand voll grüne Erbsen, Spargelköpfe, Champignons oder verwelte Morchen, auch kleine Karviol: (Blumenkohl:) Stückchen neßt den Hühnern und dem Fleiſche, welches zuvor in etliche Stücke geſchnitten werden muß, darein, deckt es zu, läßt es ſo lange kochen bis alles weich und kurz eingekocht iſt, und ſtellt es zum Erkalten auf die Seite, reibt alsdann von 2 Semmeln (ſind die Semmeln groß, ſo



wird etwas weniger genommen) die Rinde ab, weicht das Innere in Milch ein, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, schlägt 5 Eyer gelb darein, drückt die eingeweichten Semmeln fest aus, thut sie nebst Salz und Muscatnuß zu der Butter, und rührt es leicht durch. Nun wird die gemischte Speise auf eine Porcellanplatte angerichtet, die gerührte Masse darüber gestrichen, und in einem Ofen oder Tortenpfanne eine Viertelstunde gebacken.

#### Der Englische Rambut.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man 2 Pfund fleischiges Kalbfleisch vom Schlegel, klopft es wohl durch, schabt es mit einem Messer ab, streut etwas Salz darüber, macht in einem irdenen Geschirr ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter heiß, legt das Fleisch darein, thut von allen Sorten ganzes Gewürz, nebst einigen zerschnittenen Zwiebeln dazu, deckt es zu, und läßt es so lange dämpfen, bis es mürbe ist, weicht hierauf eine Semmel oder ein Milchbrod in gute Fleischbrühe oder braune Jus ein, löst die Beine von dem gedämpften Fleisch rein ab, drückt die eingeweichte Semmel aus, stößt beides (Fleisch und Semmel) in einem Mörser fein, gießt in das Geschirr, worinn das Fleisch gedämpft worden ist, 2 Schoppen gute Fleischbrühe, thut das Gestoßene dazu, läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen, treibt es durch einen Seiser oder Suppen-Sieb, und läßt es abkühlen. Nun wird das Gelbe von 8 Eiern in einem andern Geschirr mit ein wenig Muscatenblüthe verrührt, das Durchgetriebene darunter gethan, in ein rundes Becken oder Blech mit



Butter beſtrichen, das Kambut darein gefüllt, bis an den Rand in kochendes Waſſer geſetzt, ein Deckel mit ſchwachen Kohlen darauf gedeckt, wenn es feſt iſt, auf eine Platte geſtürzt, das Gelbe von 4 Eiern mit brauner Jus oder guter Fleiſchbrühe abgezogen und über die Speiſe angerichtet.

Ein Gemüß von Brieslein mit und ohne Krebſe.

Man ſchneidet die Rinde von einigen Milchbroden oder Wecken ab, weicht das Innere in Milch ein, rührt zu 2 Wecken ungefähre ein Viertelpfund Butter mit 5 bis 6 Eyer gelb wohl ab, drückt den eingeweichten Weck feſt aus, und rührt ihn darein, ſchneidet alsdann ein Kalbsbrieslein, welches zuvor weich geſotten ſeyn muß, in kleine Stückchen, rührt es neſt Salz und Muſcatenblüthe darein, ſchlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, rührt denſelben auch darein, beſtreicht hierauf Rahmtörtleins-Modellen mit Butter, füllt den Taig darein, und bakt ſie im Backofen oder in der Tortenpfanne nicht gar zu braun. Nun macht man eine gute Butter-Sauce mit Morchen, und läßt die Kuchlein ein wenig darinn anziehen.

Von Krebſen ſind ſie noch beſſer, zu dieſem nimmt man, ſtatt der gewöhnlichen Butter-Krebſ-Butter — und die Hälfte der Krebſſchwänze zu den Brieslein, die andere Hälfte legt man auf das Gemüß, auch zur Sauce wird Krebſbutter genommen. Die Krebſbrühe wird auf folgende Art gemacht:

Von der Krebſbutter nimmt man in ein Kachelchen, rührt einen Löffel voll Mehl darein, bis es ſchaumig wird, rührt es mit guter



Fleiſchbrühe langſam an, und thut ein wenig Ingwer und Muſcatenblüthe dazu. Dieſe Brühe muß während des Kochens fleißig gerührt werden, damit ſich die Fette nicht ſo oben hinſetzt.

Die ſogenannten Prinzenbrode oder Wecken zu füllen.

Dieſe wollen wir hier auf die ganz gewöhnliche Art angeben, wie ſie zu gekochten Schniſſen, Zwetſchgen oder anderem dürrern Obst gegeben werden. Von einem ſolchen Prinzenbrode oder Weck nehmlieh ſchneidet man oben eine Schnitte ab, macht die Krümmen oder Broſamen ſauber heraus, und legt ſie in ſüße Milch, hackt dann eine Zwiebel von mittlerer Größe neſt etwas Peterſilie fein, dämpft dieß in einem Stückchen Butter, nimmt die eingeweichten und wieder ausgedruckten Broſamen neſt einem gewürfelt geſchnittenen Stückchen Speck, Salz, Nägelein und ein wenig Ingwer dazu, rührt dieß zuſammen mit 3 Ethern an, füllt es in die Laiben oder Brode, legt die abgeſchnittene Schnitte darauf, bindet ſie feſt mit einem Faden kreuzweiſe, nimmt ſie nun zu dem indeß ſchon halb ausgekochten Obst, und macht ſie darinn fertig. Zu Schniſſen oder Zwetſchgen ſchmecken ſie am beſten.

#### Aufgezogener Brey.

Zu einer halben Maas Milch rührt man einen ſtarcken Kochlöffel voll Mehl neſt ein wenig Salz mit kalter Milch glatt an, ſchlägt 6 Eyer darein, macht nun die halbe Maas Milch heiß, gießt ſie nach und nach an die Eyer, be-



ſtreicht ein Potageblech mit Butter, füllt das Angerührte darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, läßt es langſam aufziehen, und beſtreut es erſt, nachdem es zuvor aufgezo- gen iſt, mit Zucker. — Wenn kein Zucker in den Teig kommt, wird der Brey nicht wäſſerig.

#### Ein Brey von Bier.

Zu einem Schoppen (halben Bou- teille) Bier röſtet man eine Hand voll Schwarzbrodbrosamen in Butter gelb, gießt das Bier kalt daran, thut etwas geſtoßenen Zucker, Zimmet und ein wenig Ingwer daran, und läßt es zu einem Brey kochen.

#### Engliſcher Brey.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter in eine Kaſtrol oder meſſingene Pfanne, läßt ſie vergehen, thut ſoviel feines Mehl daran, als die Butter annimmt, röſtet es, biſ es gelb wird, gießt dann einen Schoppen kalte und 2 Schoppen heiße Milch daran, nimmt ein Stückchen Zucker, das Abgeriebene von einer halben Zitrone, ein wenig Zimmet, ein klein wenig Salz dazu, läßt es zu einem Brey kochen, verrührt dann das Gelbe von 6 Eiern mit ein wenig süßer Milch, gießt ſie langſam an den Brey, ſetzt ihn auf ſchwache Kohlen, und läßt ihn ſo lange kochen, biſ er eine Scharre hat, alſdann wird der Brey angerichtet, die Scharre mit einem Eßlöffel loſgemacht, und der Brey damit geziert (garnirt).

#### Kartoffelbrey.

Die Kartoffeln werden geſotten, geſchält und gerieben, ſoviel man nöthig hat. Alſdann ſetzt



man nach Verhältniß derſelben 1, 2 auch 3 Maas Milch über das Feuer, rührt, wenn ſie kocht, die geriebenen Kartoffeln daran, bis der Brey ſeine gehörige Dicke hat, und thut, wenn er eine Zeitlang gekocht hat, ein ziemliches Stück Butter und etwas Salz darein, und läßt ihn noch ein wenig damit aufkochen. Ein kleiner Kochlöſſel Mehl mit kalter Milch angerührt und darein gerührt, macht den Brey etwas zärter.

#### Reisbrey auf beſondere Art.

Für 5 bis 4 Perſonen verliert man ein Viertelſund Reis, reibt ihn mit einem Tuche recht ab, trocknet ihn ein wenig auf einer heißen Platte oder im Ofen, ſtoßt ihn in einem Mörſer klein, thut 4 Loth geſchälte, ebenfalls fein geſtoßene Mandeln dazu, rührt beydes mit kalter Milch glatt an, beſtreicht einen Fuſſhaſen mit friſcher kalter Butter, thut den angerührten Reis darein, gießt eine halbe Maas ſiedende Milch daran, läßt ihn langſam auf Kohlen kochen, füllt ihn, wenn er dick wird, immer mit ſiedender Milch auf, verrührt kurz vor dem Anrichten 5 Eyer gelb mit ein wenig Zimmet, einer Hand voll Zucker, und einigen Eßlöſſeln voll Rahm oder Milch, rührt es in den Brey, und richtet ihn gleich darauf an.

#### Gerührte Eyer mit Sardellen.

Für 6 Perſonen legt man 4 Loth Sardellen eine Viertelſtunde lang in kaltes Waſſer, waſcht ſie hernach ſauber ab, reinigt ſie von den Gräten, und ſchneidet ſie ganz klein. Nun verrührt man in einem Haſen 10 bis 12 Eyer mit einem halben Schoppen ſüßem Rahm, thut ein wenig



Muscatus und Salz dazu, zerläßt 4 Loth friſche Butter in einer Kachel, und dämpft die geſchnittenen Sardellen darinn; erſt ißt nimmt man die verrührten Eyer dazu, und rührt es auf Kohlen langſam unter einander, biß die Eyer geſtehen, welche nun ſchnell angerichtet werden, damit ſie nicht zu feſt werden. Statt der Sardellen kann man auch fein geſchnittene Häringe oder Bücklinge, oder magern abgeſottene Schinken dazu nehmen.

#### Gerührte Eyer mit grünen Erbsen.

Man nimmt 2 biß 3 Hände voll kleine grüne Erbsen, waſcht ſie, zerläßt in einem Fußtuppen oder in einer Kachel 4 Loth friſche Butter, und thut die Erbsen neßt ein wenig ſo fein wie möglich geſchnittener Petersilie darein. Wenn ſie weich gedämpft ſind, ſo werden 4 biß 5 Eyer mit einem halben Glas ſüßem Rahm verrührt, dann an die Erbsen gegoffen, und ſo lange auf Kohlen gerührt, biß ſich die Eyer an den Erbsen anhängen, und nun gleich zu Tiſche gebracht.

Zu dieſer Speiße kann auch Fleiſchwerk gegeben werden.

#### Gefetzte Eyer.

Zu einem halben Duzend friſchen Ethern nimmt man 4 Loth gewäſſerte und rein gemachte ausgegrätete Sardellen neßt einem Stückchen friſcher Butter auf ein Brett, ein wenig Petersilie dazu, macht beydes mit dem Schneidmeſſer fein, vermengt es mit Muscatenblüthe, Pfeffer und Salz, beſtreut das für die Eyer beſtimmte Plättchen mit dem Geſchnittenen, ſetzt die auf



geſchlagenen Eyer darauf, läßt ſie auf Kohlen anziehen, thut 5 bis 4 Eßlöſſel voll ſüßen Rahm dazwiſchen, macht ein reines Schäuſelchen oder ein Brenneifen glühend, und giebt oben den Eiern eine Farbe, oder macht ein wenig Schmalz (Schmalzbutter) heiß, und gießt es darüber.

#### Eyerhaber von Milchbrod.

Es werden 5 bis 4 Milchbrode zu runden Schnitten geſchnitten wie zu einer Suppe, ſolche auf eine Platte gelegt, 6 bis 8 ganze Eyer recht verrührt, und anderthalb Schoppen gute Milch oder Rahm nebst ein wenig Salz auch etwas Zucker darunter gethan. Nun beſtreicht man ein rundes Becken oder irdenes Geſchirr, welches die gehörige Form hat, ſtark mit Butter, legt die Schnitten darein, gießt die übrigen Eyer darüber, ſchneidet noch etwas Butter darauf, backt es im Ofen gelb, und überſtreut es mit Zucker. Dieſes Gemüß iſt ſehr geſchwind gemacht.

#### Eyerhaber von ſaurer Milch.

Drey Viertelpfund weißes Mehl rührt man in einer Schüſſel mit ſaurer Milch glatt an, Salz und klein geſchnittene grüne Zwiebel oder Schnittlauch darein, 6 Eyer darunter, verdünnet es dann vollends mit ſaurer Milch, bis es etwas dicker als ein Flädleinszaig iſt, macht ein Viertelpfund Schmalz (Schmalzbutter) in einer eiſernen Kachel oder Pfanne heiß, füllt das Angerührte darein, backt es langſam auf Kohlen, macht, wenn es unten gelb wird, einen Kreuzſchnitt darein, wendet jedes Stückchen beſonder um, und giebt, wenn die Stückchen recht röſch ſind



die Speiſe gleich warm auf den Tiſch. Sie kann auch zu noch kleinern Stückchen verſchnitten werden. Ein ſolcher Eyerhaber ſchmeckt auch ſehr gut zu Salat.

#### Eine Eyer: Roſe.

Vier Kochlöſſel voll feines Mehl, einen Eßlöſſel voll Zucker, ein wenig Salz rührt man mit süßer Milch glatt an, ſchlägt 5 Eyer darein, verdünnt es vollends mit Milch, und backt in einer nicht zu großen Omelett: Pfanne Flädlein davon. Hierauf weicht man einen zuvor auſſen abgeriebenen Weck (Semmel) in süßen Rahm ein, nimmt 4 Loth gewaſchene kleine Roſinen, die klein geſchnittene Schale von einer halben Zitrone in eine Schüſſel, thut den ausgedruckten Weck nebst ein wenig Zucker und Zimmt dazu, und rührt es mit 5 ganzen und 2 gelben Ethern an. Nun wird ein runder Boden mit Butter beſtrichen, mit Semmelmehl beſtreut, ein Flädlein darauf gelegt, mit der Fülle überſtrichen, wieder eines darauf gelegt, und ſo fortgemacht, bis alles zu Ende iſt; oben hin müſſen 2 leere Flädlein kommen. Alsdann bindet man es 3mal mit einem Bindſaden kreuzweiſe, daß es wie eine Roſe ausſieht, ſtellt es eine Viertelſtunde in den Ofen, legt es auf eine dazu beſtimmte Platte, ſchneidet den Bindſaden ab, nimmt das obere Flädlein weg, macht eine Roſinen: Sauce darüber, und läßt es eine Zeitlang aufkochen.

#### Weichgeſottene Eyer.

Hiezu gehören ganz friſche, oder längſtens 8 Tage alte Eyer. Dieſe werden mit Salz und



Wasser ſauber gewaſchen, und mit kaltem Waſſer über das Feuer geſetzt. Sobald das Waſſer zu ſieden anfängt, ſind ſie fertig. Oder man legt ſie in kochendes Waſſer, und fängt langſam zu zählen an 1 bis 100, nimmt ſie dann heraus, thut auf einen tiefen Teller Salz, ſtellt die Eyer aufrecht darein, und trägt ſie warm auf. — Es giebt auch eigene Gefäße von Porzellan und Steingut, worinn man ein oder mehrere weiche Eyer aufſtellt.

#### Gebackenes Eyerbrod.

Für 4 bis 5 Perſonen reibt man von 2 Wecken oder Semmeln das Aeuffere ab, ſchneidet das Innere zu ganz dünnen runden Scheiben, ſchüttet einen ſtarcken halben Schoppen ſiedenden ſüßen Rahm darüber, und läßt es weich werden, gießt hierauf, wenn der Weck nicht allen Rahm eingefogen hat, den übrigen davon ab, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, thut den eingeweichten Weck, dann das Gelbe von 8 Eyern, etwas abgeriebene Zitronenſchale, Zimmet und Zucker auch dazu, rührt es recht durch, ſchlägt das Weiße von den Eyern zu Schaum, rührt denſelben auch darunter, beſtreicht alsdann eine Kaſtol oder ein rundes Becken mit Butter, legt ein weißes Blatt Papier darein, füllt die Maſſe darauf, backt das Brod im Ofen gelb, ſtürzt es langſam auf eine Platte, hackt 2 Loth Zitronat klein, mengt etwas Zucker und Zimmet darunter, und beſtreut das Eyerbrod damit, ſo lange es noch warm iſt. Es kann als Zwiſchenplatte gegeben werden.



Eine gewöhnliche Kirſchenspeiſe,  
welche warm als Gemüß und kalt als Kuchen ge-  
ben werden kann.

Für 6 Perſonen macht man eine halbe Maaf  
Milch ſiedend, rührt 6 Kochlöſſel voll feines  
Mehl mit etwas zurückbehaltener Milch glatt  
an, kocht dieß zu einem ganz dicken Brey, nimmt  
denſelben hierauf in eine Schüſſel, ſchneidet  
ein wenig Butter darauf, damit er keine dicke  
Haut bekommt, läßt ihn kalt werden, rührt  
hierauf 6, auch mehr Eyer daran, etwas Zim-  
met und 4 Loth Zucker darunter, nach dieſem  
2 Pfund abgezopfte Kirſchen darein, macht ein  
Viertelpfund Schmalz (Schmälzbutter) in einer  
eiſernen Kachel oder Pfanne heiß, ſtreut eine  
Hand voll geriebenes ſchwarzes Brod darein,  
füllt die Maſſe ein, ſetzt einen Deckel mit Koh-  
len darüber, und backt ſie langſam. Wer dieſe  
Speiſe delikater haben will, kann eine Hand  
voll geſchälte und geſtoßene Mandeln, auch mehr  
Zucker und geſchnittene Zitronenſchalen darunter  
thun es giebt ſehr aus.

#### Aufgezogene Flädlein.

Man nimmt zu einem Ey einen kleinen Koch-  
löſſel Mehl, und ein wenig geſtoßenen Zucker,  
rührt dieß mit süßer Milch glatt an, backt dünne  
Flädlein daraus, ſchneidet ſie zu 2 Finger brei-  
ten Streifen, wickelt ſie zu kleinen Röllchen auf,  
ſetzt ſie in ein mit Butter beſtrichenes Blech oder  
Kaſtrol, verrührt dann 4 Eyer mit etwas ge-  
ſtoßenem Zucker, mit einem halben Schoppen  
ſüßem Rahm oder guter Milch, gießt es an  
die eingefehten Flädlein, ſetzt ſolche auf ſchwas



che Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darüber, und läßt ſie langſam aufziehen; es kann auch eine Hand voll gewaſchene kleine Koſinen unter die verrührten Eyer genommen werden.

#### Gefüllte Flädlein mit Aepfeln.

Wenn die Flädlein wie die vorhergehenden gebacken ſind (auf eine Perſon 2 gerechnet), nimmt man 5 bis 6 Aepfel, ſchält und ſchneidet ſie klein, und ein Viertelpfund gewaſchene Koſinen, dämpft beydes mit einem Stückchen Butter oder Schmalz, verrührt ſolche, wenn ſie weich ſind, mit einem halben Glas Wein, thut eine Hand voll Zucker, ein wenig geſchnittene Zitronenſchalen, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmt daran, läßt es dick einkochen, und richtet es zum Erkalten auf einen Zeller an, überſtreicht alſdann jedes Flädlein von der Fülle, legt ſie 2 Fingerbreit zuſammen, beſtreicht ein breites Blech mit Butter, legt die gefüllten Flädlein dicht nebeneinander, reibt dann 2 Loth ungeſchälte Mandeln mit einem Tuche ab, ſtoßt ſie klein, nimmt eine Hand voll geriebenes Brod, 3 Loth geſtoßenen Zucker, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmt, mengt dieß alles unter die Mandeln, überſtreut damit die eingelegten Flädlein, ſchneidet 4 Loth friſche Butter zu dünnen Schnittchen darauf, und backt ſie in einem nicht zu heißen Ofen.

#### Eyer: Flädlein von Brod.

Für 4 Perſonen rührt man von einem ſtarken Kochlöſſel voll Mehl, ein wenig Salz, 3 Eyer und Milch einen Flädleinſtaig an, und backt kleine Flädlein daraus, ſchneidet hierauf



eine Semmel oder ein Milchbrod zu ganz feinen Bröcklein, ſtreut etwas Zucker darüber, rührt ſie mit 4 Eyern an, füllt die gebackenen Flädlein damit, rollt ſie leicht zuſammen, legt ſie in ein ſtark mit Butter beſtrichenes Potageblech, verrührt 2 ganze und 3 gelbe Eyer mit einem ſtarken halben Schoppen ſüßem Rahm, thut ein wenig Zucker darein, gießt es über die eingelegten Flädlein, und läßt es auf Kohlen oder im Backofen langſam aufziehen. Es kann auch ſtatt des Zuckers Salz genommen werden.

#### Gefüllte Flädlein mit Fleiſch.

Man nimmt auf ein Ey einen Kochlöſſel voll Mehl, etwas klein geſchnittene Petersilie oder Schnittlauch und Salz, rührt es mit Milch glatt an, backt das erſte Flädlein in Schmalz (Schmalzbutter) eines Meſſerrücken dick auf beyden Seiten, nachher kann man die Pfanne jedesmal mit einer Speckſchwarte ausreiben. Die Fülle dazu wird auf folgende Art verfertigt:

Ein Pfund Kalbfleiſch oder übriggebliebenen Braten, ein paar Charlottenzwiebel, ein wenig Petersilie hackt man zuſammen fein, drückt einen zuvor in Waſſer eingeweichten Weck feſt aus, und thut ihn nebst Salz und Muſcatnuß zu dem gehackten Fleiſch. Wenn das Fleiſch mager iſt, nimmt man ein Stückchen Ochſenmark dazu, rührt es mit 4 Eyern und 3 Eßlöſſeln voll ſüßem Rahm an, überſtreicht die Flädlein damit, legt ſie 2 Fingerbreit zuſammen, beſtreicht ein breites Geſchirr mit Butter, legt die Flädlein dicht neben einander darauf, gießt gute Fleiſchbrühe daran, und läßt ſie auf Kohlen langſam aufkochen.



## Flädlein mit Mandelfülle.

Die Flädlein werden, wie (bey den aufgezo- genen Flädlein) angezeigt iſt, gebacken. Hierauf nimmt man ein Viertelpfund geſchalte und zart- geſtoßene Mandeln, 6 Loth geſiebten Zucker, rührt beydes mit 2 ganzen Eyern und dem Gel- ben von einem andern eine Viertelfunde, thut dann ein wenig geſchnittene Zitronenſchalen, ein wenig Zimmet, 2 Eßlöffel voll Roſenwaſſer oder ſüßen Rahm dazu, ſtreicht auf jedes Flädlein einen Eßlöffel voll davon, legt ſie 2 Fingerbreit zuſammen, beſtreicht ein Blech mit Butter, und legt die Flädlein darein. Die erſte Lage legt man gleich, die zweyte übers Kreuz, und ver- rührt dann 2 Eyer gelb und ein wenig Zucker mit einem halben Schoppen ſüßem Rahm, gießt, wenn die Flädlein halb gebacken und aufgezo- gen ſind, die Eyer gelb darüber, und läßt ſie ganz fertig werden. Es iſt am beſten, wenn ſie in nehmlichen Geſchirr aufgetragen werden.

## Flädlein mit Weinbeeren.

Die Flädlein werden auf die nehmliche Art gebacken, wie es bey den aufgezo- genen Flädlein angezeigt iſt. Zu der Portion von 4 Eyern nimmt man ein Viertelpfund Weinbeere oder Zibeben (große Roſinen), theilt ſie, wenn die Flädlein alle beyſammen ſind, gleich darauf aus, rollt ſie zuſammen, und ſchneidet ſie, wenn ſie in einer großen Pfanne gebacken worden ſind, in der Mitte von einander, beſtreicht hierauf ein Geſchirr, worauf ein Deckel mit Kohlen geſetzt werden kann, mit Butter, legt die Flädlein darein, verrührt dann 4 bis 5 Eyer



mit ein wenig Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale und einem Schoppen süßem Rahm, gießt es über die Glädlein, läßt es langsam auf schwachen Kohlen aufziehen, und giebt es warm zu Tiſche. Sind die Zibeben groß, ſo werden ſie von einander geſchnitten.

#### Mus von Aepſeln.

Für 6 Perſonen ſchält man 6 große gute ſaure Aepfel (kleine werden 10 bis 12 genommen), ſchneidet ſie zu ganz feinen viereckigten Stückchen, ſtreut etwas geſtoßenen Zucker darüber, und läßt ſie dann ſtehen. Nun reibt man 3 Milchbrode oder Semmeln auf dem Reibeifen ab, mengt einen Kochlöſſel voll feines Mehl darunter, rührt eine Hand voll geſtoßenen Zucker mit 10 Eiern in einem andern Geſchirre an, gießt einen halben Schoppen warm gemachten süßen Rahm darunter, rührt nach dieſem noch einen ganzen Schoppen gute warme Milch darein, rührt das geriebene Milchbrod wohl damit an, thut dann die geſchnittenen Aepfel dazu, beſtreicht nach dieſem ein breites irdenes Geſchirre oder ein Blech dick mit kalter Butter, füllt die Maſſe darein, macht ſie hübsch gleich, belegt ſie mit Stückchen friſcher Butter, und ſtellt ſie in den Backofen, oder läßt ſie langsam auf Kohlen aufziehen. Es kann als Mittags- oder Nachtgemüß gegeben werden. Vor dem Aufſetzen wird es mit Zucker und Zimmet überſtreut.

#### Durchgetriebenes Aepelmus.

Man ſchält 6 bis 8 ſaure Aepfel, ſchneidet ſie entzwey und das Kernhaus (den Bußen) heraus, thut dann in eine Kaſtrol oder meſſingene Pfanne einen Schoppen Waſſer, einen



halben Schoppen Wein, 4 Loth Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet, 3 ganze Nägelein, ein wenig Zitronenschale, legt die Aepfel dar ein, setzt einen passenden Deckel darauf, und läßt sie schnell über dem Feuer kochen, bis sie ganz weich sind: im Fall sie nicht ganz weich werden, gießt man etwas Wasser nach, treibt sie hierauf durch einen Seiher oder Durchschlag, daß nichts zurückbleibt als das Hautige und das Gewürz, thut sie auf eine dazu bestimmte Platte oder tiefe Salatiere, stößt eine Hand voll geröstete Mandeln, und überstreut das durchgetriebene Mus damit. Es kann kalt oder warm auf den Tisch gegeben werden.

#### Ein Butter-Mus.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 8 Eiern daran, siedet das Innere, das zuvor geschnitten werden muß, von einem Kreuzerweck in guter Milch weich, schütet es in einen Seiher oder in ein Sieb, läßt es ablaufen, rührt es dann nebst 4 Loth geschälten und fein gestoßenen Mandeln in die Butter, schneidet ein wenig Zitronenschalen oder 2 Loth Zitronat darein, und läßt es in in einem kleinen Blech oder Porcellanplättchen aufziehen. Vor dem Einfüllen wird noch eine Hand voll gestoßener Zucker darein gerührt. — Es ist nicht gut, wenn der Zucker in von Butter gerührte Massen bald er kommt, als kurz vor dem Einfüllen.

#### Gebackenes Mus von Kaffee.

Eine halbe Maas gute Milch setzt man auf Feuer, stößt 6 Loth gebrannten Kaffee nicht ganz fein, bindet ihn in ein reines Tuch, hängt ihn, wann die Milch kocht, hinein, und läßt ihn ein



wenig kochen. Hierauf rührt man einen Kochlöſſel voll Mehl mit süßem Rahm glatt an, schlägt 8 Eyer darein, nimmt 2 Eßlöſſel voll geſtoßenen Zucker dazu, und gießt die Kaffee-Milch langſam daran, beſtreicht alsdann ein Aufzugblech mit Butter, füllt das Angerührte darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, ſetzt es auf ſchwache Kohlen, und giebt es, wenn es gelb gebacken iſt, auf den Tiſch.

#### Kartoffeln; Mus.

Man nimmt und ſchält hiezu weiße Kartoffeln. Ein Meßlen (die Hälfte von einem Würt. halben Bierling, oder der 16te Theil eines Würt. Simri) iſt für 4 bis 6 Perſonen genug. Man waſcht ſie hierauf, ſetzt ſie in einem Haſen nebst dem gehörigen Salz mit ſiedendem Waſſer über das Feuer, deckt ſie zu, und kocht ſie, bis die Kartoffeln recht weich ſind, gießt dann das Waſſer davon ab, und verrührt die Kartoffeln mit 5 Loth friſcher Butter ſo lange, bis es ein feines Mus iſt. Sollte es zu dick ſeyn, ſo wird von der abgegoſſenen Brühe dazu gethan, und daſſelbe, wenn es im Salz recht iſt, in einiger Entfernung vom Feuer — bis zum Anrichten heiß erhalten, dann eine Zwiebel zu Bröcklein geſchnitten, und in einem Stückchen Butter gelb geröſtet. Nun richtet man das Mus an, die Zwiebel nebst Ingwer darüber, dann iſt es fertig.

#### Mus von Nudeln.

Für 4 Perſonen verfertigt man von einem ganzen Ey, dem Gelben von 2 andern und ein wenig Salz einen Nudeltaig, läßt die daraus gewälkten Kuchen ein wenig abtrocknen, ſchneiz



det ganz kleine Nudeln daraus, macht in einem eisernen oder irdenen Geschirr Schmalz oder Butter heiß, röſtet die Nudeln darinn gelb, macht in einem andern Geschirr gute süße Milch oder Rahm mit einem Stückchen Zucker siedend, hebt die Nudeln mit dem Schaumlöffel heraus, und legt sie in die siedende Milch. Wenn sie eingekocht und nicht zu dick sind, (in welchem Falle mit etwas süßer Milch nachgeholfen werden muß,) werden sie angerichtet, und mit Zucker und Zimmt stark überstreut.

#### Ein Nus von Quitten.

Hiezu nimmt man Aepfelquitten, schält sie, schneidet das Kernhaus nebst dem Steinigen aus, macht sie dann zu Schnitzeln, siedet sie in einer messingenen Pfanne im Wasser so lange wie ein hartes Ey, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus in eine Kachel (Fußtuppen), gießt 5 Schoppen (anderthalb Bouteillen) süßen Most darüber, thut ein Stückchen ganzen Zimmt und 4 ganze Nägelein daran, deckt es zu, und kocht es so lange auf einem Kohlfeuer, bis die Quitten recht weich sind, daß man sie zu einem Nus verrühren kann, nimmt alsdann das Gewürz wieder heraus, kocht sie auf schwachen Kohlen bis zum Anrichten fort, röſtet, wenn sie bereits auf der zum Auftragen bestimmten Platte sind, eine Hand voll geriebenes Brod, in einem Stückchen zerlassener Butter recht gelb, und schmälzt damit das Nus. Es ist eine gute Nachtspeise.

Anmerk. Ohne süßen Most ein solches Nus zu kochen, ist wegen des Zuckers etwas kostspielig. Besser ist es, man nimmt Most dazu, es mag nun Trauben, oder Obstmost seyn.



## Reis: Nus.

Für 5 bis 6 Personen brüht man ein halbes Pfund verlesenen und reingewaschenen Reis mit kochendem Wasser ab, läßt ihn in einer Maas Milch ganz dick einkochen, rührt ein Viertel pfund Butter leicht, schlägt 2 Eyer darein, nimmt den abgekochten Reis dazu, Muscatblüthe und Salz daran, legt von dem Reis auf dem Rand einer Porcellan oder Zinnplatte einen Kranz herum, und in die Mitte der Platte einen von Kalbs- oder Lammfleisch oder Brieslein verfertigten Ragout ein. Jede Art dieses Ragout wird als eine Frikassee verfertigt. Sobald es kalt ist, rührt man in den zurückgelassenen Reis noch 3 Eyer, gießt (füllt) es über den Ragout, und backt es im Ofen oder in einer Tortenpfanne gelb.

## Nus von gelben Rüben.

Die zuvor sauber gepuhten Rüben werden ganz im Wasser oder in der Fleischbrühe weich gesotten, und wenn sie abgekühlt sind, auf dem Reibeisengerieben. Für 4 Personen sind 4 große Rüben genug. Alsdann wendet man ein Stück frische Butter im Mehl um, thut sie in eine Kastrold oder einen Fußhafen (Kachel), einen Schoppen süßen Rahm, ein wenig Muscatnus, Pfeffer und Salz daran, eine Hand voll geriebene Milch- oder Eyerbrode dazu, die geriebenen gelben Rüben darunter, und rührt sie zu einem Nus. Ist dasselbe zu dick, so wird mit süßem Rahm geholfen. Wenn das Gemüß angerichtet ist, wird die Platte mit Bratwürsten oder auf



dem Roſt gebratenen Rippen (Carbonade) garnirt.

### Mus von Semmeln und Aepfeln.

Für 6 Perſonen ſchneidet man 6 groſſe zuvor geſchälte ſaure Aepfel zu dünnen Schnitzen, und fodann 5 Wecken oder Semmeln (welche zuvor ein wenig abgerieben werden müſſen) zu feinen Schnitten, beſtreicht ein Potageblech ſtark mit kalter Butter, macht von den Aepfelschnitzen ein Geleg darauf, dann ein Geleg Schnittlein dar, über, vermengt eine ſtarke Hand voll Zucker mit Zimmet und Nägelein, ſtreut davon die Schnitzen, macht wieder ein Geleg Aepfel, und ſo fort, bis alles zu Ende iſt; das Brod muß das letzte ſeyn. Hierauf wird ein Schoppen (eine halbe Bouteille) alter Wein darüber gegoffen, das obere Brod ſtark mit Stücklein Butter überlegt, in den Backofen geſetzt oder auf Kohlen mit einem Aufzug-Deckel gebacken, und nach dem Backen mit Zucker und Zimmet überſtreut.

### Schneemus.

Von einer Semmel oder einem Kreuzerweck röſtet man runde Schnitten in Butter oder Schmalz gelb, legt ſie, wenn ſie zuvor auf Brodſchnitten gehörig abgelauſen ſind, auf eine Porcellanplatte, ſtreut Zucker und Zimmet dar, über, und 4 Loth gewaſchene kleine Roſinen auf den Schnitten herum, nimmt einen Schoppen guten ſüßen Rahm, eine Hand voll geſiebten Zucker und etwas geſtoſſenen Zimmet zuſammen in eine Schüſſel oder Haſen, ſchlägt dieß mit dem Chocoladespiegel zu Schaum, nimmt denſelben immer mit einem Eßlöſſel ab, und legt



ihn auf die Schnitten, bis dieſe eine rechte Erhöhung haben. Dieſe Arbeit darf nicht früher als eine halbe Stunde vor dem Auſeragen angefangen werden. Sollte der Rahm nicht genug ſchäumen, ſo wird noch etwas ſaurer darunter gethan; den zurückgebliebenen Rahm aber gießt man neben auf die Platte an den Schnitten herum, und giebt ſie gleich zu Tiſche.

## Speckmus.

Für 6 Perſonen nimmt man 2 Hände voll feines Mehl in eine Schüſſel, ſchneidet 2 groſſe Zwiebel ſo fein wie möglich, macht ein Viertelpfund dörren Speck auch zu kleinen Würfeln, dämpft beydes ein wenig zuſammen ab, thut dieß neſt dem gehörigen Salz auf das Mehl, brüht dann alles zuſammen mit ſiedender Milch, wie einen andern gebrühten Zaig, ſchafft denſelben recht glatt, ſchlägt nach und nach 6 bis 7 Eyer daran, rührt nun einen halben Schoppen guten ſäuren Rahm darunter, beſtreicht ein Potageblech mit Butter, läßt ſie auf Kohlen langſam aufziehen, oder ſtellt ſie in einen Ofen, und giebt ſie warm auf den Tiſch.

## Mus von Weißbrod.

Von 2 Weißbroden oder Kreuzerwecken ſchneidet man (für 3 bis 4 Perſonen) die Rinde ab, ſchneidet das Innere zu ganz feinen Schnittlein; thut ſie in eine kleine Kachel (Topf), einen Schoppen ſiedende Milch daran, kocht ſie auf Kohlen ſo lang, bis es ein dickes Mus iſt, und nimmt ſie auf einen Teller zum Erkalten. Inzwiſchen rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 6 Eyern darein, nimmt



4 Loth geſchälte und zartgeſtoſene Mandeln nebst ein wenig abgeriebener Zitronenschale und etwas fein geſtoſenem Zucker dazu. Wenn dieß alles zuſammen eine Viertelſtunde gerührt iſt, ſchlägt man das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt denſelben langſam an die Maſſe, 4 Loth gewaſchene kleine Koſinen darunter, beſtreicht ein Blech oder Becken mit Butter, füllt das Angerührte darein, und backt es im Ofen oder auf Kohlen gelb.

Mus von Weißbrod auf andere Art ohne Zucker.

Ein bis 2 Kreuzerweck werden wie vorgeſagt ganz fein geſchnitten. Auf einen Weck nimmt man einen halben Schoppen ſiedende Milch, gießt ſolche darüber, und läßt ſie eine halbe Stunde ſtehen, verrührt alſdann 4 Eier mit etwas Salz, mengt den angebrühten Weck damit untereinander, macht in einem runden Geſchirr etwas Schmalz heiß, füllt das Angerührte darein, gießt ein wenig zerlaſſenes Schmalz darüber, und backt es im Ofen gelb. Dieſes Muß kann auch zu Gemüßen gegeben werden.

#### Zitronenmus.

Eine halbe Zitrone reibt man am Zucker ab, nimmt das Abgeſchabene in ein reines irdenes Geſchirr oder ein meſingenes Pfännchen, noch 2 Meſſerſpißen voll Mehl dazu, und rührt den Saft von der Zitrone mit dem Gelben von 6 Eiern an, gießt, wenn dieß recht zuſammen gerührt iſt, ein Trinkglas Wein nebst einem halben Trinkglas Waſſer daran, läßt es auf Kohlen oder einem ſchwachen Feuer unter be-



ſtändigem Rühren anziehen, und richtet es alsdann auf ein Porcellanplättchen an.

Fleiſchkuchen in ein Kalbsnetz gefüllt.

Ein Stück übriggelassener Braten oder Fleisch, von welcher Gattung es ist, wird mit etwas Zwiebeln, Petersilie, ein wenig Zitronenschalen (wer will, kann auch Kappern dazu nehmen) zusammen klein gehackt. Ist es ein Pfund Fleisch, so werden 2 Hände voll Semmel- oder Mutschelmehl im Schmalz oder Butter gelb geröstet, an das gehackte Fleisch gethan, in einer Schüssel mit 3 ganzen Eiern und dem Gelben von 3 andern untereinander gerührt, 3 Eßlöffel süßer Rahm, Salz und Muscaten dazu gethan. Wenn dieß recht untereinander gerührt ist, wird ein frisches Kalbsnetz fest aus dem Wasser, worin man es zuvor gelegt hat, gedrückt, ein rundes Blech mit Butter bestrichen, mit Semmel- oder Mutschel-Mehl bestreut, das Netz darinn ausgebreitet, die angerührte Masse darein gethan, das Netz darüber gelegt, daß es ringsum wohl verwahrt ist, mit Stücklein Butter belegt, und im Ofen gelb gebacken. — Es kann zu Stücklein geschnitten, und zum Gemüß aufgestellt, oder auch ganz mit einer Zitronensauce gegeben werden.

Grieskuchen in Sägen- (Hangbutten-) Sauce.

Für 6 Personen setzt man einen Schoppen süße Milch mit einem Viertelpfund frischer Butter über das Feuer, streut, wenn die Milch siedet, soviel guten Kernengries darein, bis der Teig in der Dicke wie zu Kaffeebrod ist. Er muß etwas länger kochen, als von weißem Mehl,



auch muß der Gries langſamer eingerührt werden, weil er ſehr aufquillt. Man nimmt ihn hierauf in eine Schüſſel, eine Hand voll Zucker, die Schale von einer halben abgeriebenen Zitrone und ein Kaffeelöffelein voll Zimmet dazu, rührt 7 Eyer eines um das andere hinein, beſtreicht einen halbpfündigen Mandeltortenmodel oder ein anderes rundes Becken mit Butter, beſtreut es mit Semmelmehl, füllt die Maſſe halb voll ein, backt ſie langſam und gelb im Ofen. Wenn der Kuchen auf eine Platte geſtürzt iſt, wird eine Hägenſauce darüber angerichtet, jedoch nicht eher, als bis er gleich zu Tiſche kommt, indem er ſehr viel Sauce einſchluckt. Man kann auch etwas geſchälte und geſtoſſene Mandeln unter die Maſſe nehmen, und ſie oben mit länglicht geſchnittenen Mandeln ſpicken oder beſtecken. Es iſt eine ſehr gute und nicht theure Speiſe. Es kann auch jede Weinsauce darüber gemacht werden.

#### Leber: Kuchen.

Eine Kalbsleber waſcht man rein, ſchneidet die Haut und das Udrige davon, legt ſie 2 Stunden in ſüße Milch, und hackt ſie nachher nebst einer Zwiebel klein, thut nun das Gehackte in eine Schüſſel, 2 Hände voll Semmelmehl nebst ein wenig Muſcatnuß, Nägelein und Salz dazu, verrührt dann 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe mit 4 Eßlöffeln voll ſüßem Rahm, nimmt es nebst 4 Loth zerlaſſener Butter auch dazu, und rührt es wohl untereinander, beſtreicht hierauf eine Kaſtrol oder ein rundes Becken mit kalter Butter, breitet 2 friſche Kalbsneze darein aus, füllt die angerührte Maſſe darein, ſchlägt



ſchlägt die übrigen Reſte darüber, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen, auch können 4 Loth kleine Koſinen darein gerührt werden. Der Kuchen kann trocken oder mit einer Rahm-Sauce aufgeſtellt werden, welche leſte bey den Saucen (ſ. den erſten Theil) angezeigt iſt.

#### Küchlein von Kälber-Milchen oder Brieslein.

Man weicht 2 Milchbrode oder Semmeln in gute Milch ein, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt 6 Eyer gelb darein, drückt die Milchbrode feſt aus, und rührt ſie auch darunter, blanchirt (im Salzwaffer verweilt oder etwas ſchnell gedämpft) hierauf ein Brieslein ein wenig im Waſſer, löſt es von dem Schlund ab, häutelt es, ſchneidet das übrige ganz klein, beſtreut es mit Salz und Muſcatenblüthe, rührt es unter die Maſſe, ſchlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, und rührt es auch darunter, beſtreicht hierauf kleine Rahmtörtleins-Formen mit Butter, beſtreut ſie mit Semmelmehl, füllt ſie von der Maſſe halb voll, und backt ſie im Ofen gelb. Sie können als Beylage zu Gemüßen, und auch in einer Butter-Zitronen- oder Morchen-Sauce gegeben werden.

#### Niern-Kuchen in Butter-Sauce.

Man hackt einen gebratenen Kälber-Niern mit ein wenig Charlottenzwiebeln, Peterſilie und Zitronenſchalen ganz fein, weicht dann 2 Wecken oder Semmeln in Waſſer ein, drückt ſie feſt aus, und nimmt ſie mit dem gehackten Niern in eine Schüſſel, thut 5 ganze Eyer und das Gelbe von 2 andern nebst 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm, etwas Salz und Muſcatnuß dazu, rührt



es wohl untereinander, beſtreicht ein rundes Becken (Blech) oder Kaſtrol mit Butter, beſtreut es mit Semmel- oder Mutschelmehl, füllt die Maſſe darein, backt es im Ofen gelb, ſtürzt es auf eine Platte, und gießt eine Butter- Sauce oder eine Sauce von Morchen darüber, wie ſie bey den Saucen (im erſten Theile) angezeigt iſt.

#### Spinatkuchen mit Häringen.

Den verleşenen und gewaſchenen Spinat brüht man wie gewöhnlich in ſiedendem Waſſer ab, läßt ihn eine Zeitlang in kaltem Waſſer liegen, drückt ihn feſt aus, und hackt oder wiegt ihn nicht ganz ſo fein, als zu einem Gemüſſe, dämpft dann denſelben in einem zuvor zerlaſſenen großen Stück Butter, thut Salz und Muſcatnuß daran, nimmt ihn in eine Schüſſel, verkleppert (verrührt) zu einem großen Kuchen 3 bis 4 Eyer recht, rührt etliche Eßlöſſel voll ſüßen oder ſauren Rahm darunter, und den Spinat damit an, ſchneidet ein Viertelpfund dörren Speck zur Hälfte gewöhnlich gewürfelt, zur andern Hälfte eben ſo, nur viel feiner, rührt den letztern ebenfalls in den Spinat, und behält die größern Speckwürfel auf, bis 1 oder 2 zuvor eine Stunde im Waſſer oder Milch gelegene Häringe gepuht, die Gräte rein davon gemacht, und die Häringe zu eines Gleichs großen Bröcklein geſchnitten ſind. Hierauf formirt man auf einem zuvor mit Butter beſtrichenen und mit Semmelmehl beſtreuten Blech von gutem Buttersaig einen Kuchen, breitet den Spinat halb Fingersdick darauf aus, theilt die geſchnittenen Häringe neßt den aufbehaltenen Speckwürfeln darüber häuſchenweiße aus, eins mit



Haringen, und eines mit Speck (doch nicht zu nah  
zusammen), und macht ſo fort, bis der Kuchen  
ganz herum belegt iſt. Nun wird der Kuchen in  
einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Wegen der  
Haringe darf der Spinat nicht zu ſtark geſalzen ſeyn.

#### Reiskuchen mit Aepfeln.

Wenn ein Viertelpfund Reis (wie bey dem  
Reiskuchen mit Koſinen näher angezeigt iſt) ge-  
waſchen, mit ſiedendem Waſſer abgebrüht und  
in einer halben Maaß Milch ganz dick einge-  
kocht iſt, rührt man ein Viertelpfund Butter  
leicht, das Gelbe von 5 Eiern daran, und nimmt  
4 Loth geſchälte fein geſtoſene Mandeln, 2 Eß-  
löſſel voll geſtoſenen Zucker, ein Kaffeelöſſelein  
voll Zimmet, und die abgeriebene Schale von einer  
halben Zitrone dazu. Wenn der zuvor dick einge-  
gekochte Reis wieder erkaltet iſt, rührt man  
alles zuſammen in die Butter, ſchlägt das  
Weiße von 4 Eiern zu Schaum, ſchält 6  
mittelmäßig groſe ſaure Aepfel, ſchneidet ſie  
von einander und das Kernhaus heraus, thut  
4 Loth Zucker in ein meſingenes Pfännchen, 5  
ganze Nägelein, ein Stückchen ganzen Zimmet  
und einen Schoppen Waſſer dazu, legt die Aep-  
fel darein, die ausgehölte Seite unten hin,  
deckt ſie feſt mit einem Deckel zu, und laßt ſie  
ſchnell über dem Feuer kochen. Sobald ſie weich  
ſind, werden ſie auf die Seite geſetzt, zugedeckt  
gelaſſen, damit ſich die Aepfel zuſammenziehen,  
und dann zum Erkalten auf einen Teller gelegt.  
Nun beſtreicht man eine Porcellanplatte mit  
Butter, breitet von der angerührten Maſſe dar-  
auf, die gekochten Aepfel darüber, und die üb-  
rige Maſſe darauf, und backt den Kuchen im



Oſen oder in der Tortenpfanne gelb. — Hiezu wird keine Sauce gegeben.

#### ReisKuchen mit Kleinen Koſinen.

Wenn ein halbes Pfund Reis verlesen und mit warmem Waſſer 2 bis 3mal gewaſchen iſt, wird es in einer Schüſſel mit ſiedendem Waſſer abgebrüht, und nach einer halben Stunde in eine Kaſtrol oder Kachel, worinn 3 Schoppen ſiedende Milch ſind, mit dem Schaumlöffel gethan, ſo lang gekocht, bis es ganz dick iſt, und nun auf eine Platte angerichtet. Hierauf rührt man ein Viertelpfund (8 Loth) Butter leicht, das Gelbe von 7 Eiern nach und nach darein, nimmt einige Loth geſtoſſenen Zucker, ein paar Kaffeelöffelein voll Zimmet, die fein geſchnittene Schale von einer halben Zitrone neſt dem Reis dazu, rührt es eine Viertelſtunde lang, ſchlägt das Weiße von 5 Eiern zu Schaum, kocht 8 Loth zuvor ſauber gewaſchene kleine Koſinen ein wenig in einem kleinen Geſchir mit Waſſer auf Kohlen, ſchüttet ſie in einen Seiher, und rührt ſie, wenn das Waſſer davon gut abgelaufen iſt, an die Maſſe, den geſchlagenen Schaum dazu, beſtreicht ein Porageblech mit Butter, füllt das Angerührte darein, und backt es im Oſen gelb. — Eine Wein: Sauce wird beſonder dazu gegeben.

#### Sago: Kuchen.

Ein Viertelpfund weißen Sago ſchleimt man aus 6 bis 8 heißen Waſſern, daß das am meiſten Schleimige davon kommt, legt die hellen Kerne mit dem Schaumlöffel in eine halbe Maas



ſiedende Milch, läßt den Sago ganz dick einkochen, und richtet ihn alsdann auf eine Platte an, damit er kalt wird. Hierauf rührt man ein Bierelpfund Butter leicht, das Gelbe von 8 bis 9 Eiern daran, ſoviel Zucker, Zimmet und Zitronenſchalen dazu, wie bey den Reiskuchen, den erkalteten Sago darein, ſchlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt es unter die Maſſe, füllt ihn nun in eine Porcellanplatte, und backt ihn gelb. — Dieſer Kuchen kann mit einer Mandel- oder Rahm- Sauce auch ohne Sauce gegeben werden.

#### Kuchen von Salmen.

Ein Stück von übriggebliebenem, geſottetem oder gebratenem Salmen zopft man zu kleinen Bröcklein, rührt von 2 kleinen Kochlöſſeln voll Mehl, 2 Eiern und Milch einen Zaig an, und backt Flädlein davon, macht dann von einem halben Schoppen Milch einen gebrühten Zaig, rührt ihn, wenn er in einer Schüſſel ein wenig abgekühlt iſt, mit Eiern glatt an, daß er in der Dicke wie ein Straubentaig iſt, und thut ein wenig Salz und Muſcatnuß darein. Nun wird ein Kaſtrol oder ein Becken mit Butter beſtrichen, ein Flädlein darin gelegt, mit einigen Eßlöſſeln voll von dem gezopften Salmen darauf geſtreut, wieder ein Flädlein darüber gedeckt, und ſo fortgemacht, bis alles zu Ende und ein Flädlein oben iſt, ein wenig friſche Butter darauf geſchnitten, im Ofen oder auf Kohlen gebacken, auf eine Platte geſtürzt, und als eine Zwiſchenplatte aufgeſtellt.



## WeinbeerKuchen.

Zwey Weißbrode oder Kreuzerwecken werden, wenn nichts Schwarzes daran iſt, zu ganz feinen Schnitten gemacht, und eine Hand voll geſtoſener Zucker nebst ein wenig Zimmet darüber geſtreut. Hierauf nimmt man 4 Loth geſchälte und ganz fein geſchnittene Mandeln, 8 Loth Weinbeere oder große Koſinen, (welche letztere zuvor geſeſen und geaſchen werden müſſen,) thut ſie und die geſchnittene Mandeln auch an den Weck, verrührt 5 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe wohl mit einem Trinkglas voll gutem Wein, gießt es dann über das Brod, rüttelt es nach einer Viertelſtunde ein wenig, daß es durchaus weich wird, macht in einem runden Becken (Blech) oder eiſernen Pfanne, welche nicht zu groß ſeyn darf, ein ziemlich großes Stück Schmalz heiß, füllt die Maſſe darein, macht ſie hüßſch gleich (eben mit dem Meſſer), ſetzt einen Deckel mit Kohlen darüber, und backt den Kuchen langſam. Unten müſſen die Kohlen ſchwächer ſeyn als oben. — Dieſer Kuchen kann wie ein Kirſchenkuchen entweder trocken gegeben, oder auch eine süße Sauce darüber gemacht werden. Jede Wein: Sauce iſt gut dazu.

## Apfel mit Crem (Crème).

Dieß müſſen Borsdorfer: oder Lederäpfel ſeyn, auch die ſogenannten Fleiner können dazu genommen werden. Auf jede Perſon rechnet man 2 Äpfel, ſchält ſie, ſchneidet den Deckel oben ab, und das Kernhaus heraus, nimmt dieſe ausgehöhlten Äpfel in eine Kaſtrol, halb Waſ:



ſer und halb weißen Wein daran, ein Stückchen Zucker, ganzen Zimmet und ein Stückchen ganze Zitronenſchalen dazu, ſetzt es auf Kohlen, kocht es ſo lange, bis die Aepfel gelind (ziemlich weich) ſind, und läßt ſie dann erkalten. — Zur Creme dazu rührt man einen Kochlöſſel voll feines Mehl in einer Kaſtrol mit süßem Rahm glatt an, ſchlägt das Gelbe von 8 Eiern darein, gießt einen Schoppen süßen Rahm daran, nimmt ein wenig am Zucker abgeriebene Zitronenſchale nebst noch einem Stückchen Zucker dazu, und kocht es über dem Kohlfeuer unter beſtändigem Rühren zu einer dicken Creme. Wenn ſie fertig iſt, richtet man die Hälfte davon auf die zur Tafel beſtimmte Platte an, ſtoßt 6 bittere und eben ſoviel süße Macronen mit etlichen kleinen Biscuits, ſtreut die Hälfte über die Creme, ſetzt die gekochten Aepfel darein, füllt eingemachte Johannis- oder Himbeere in die Aepfel, legt länglicht geſchnittenen Zitronat darüber, ſtreicht die übrige Creme an den Aepfeln hinauf, daß es eine Erhöhung giebt, ſtreut das Geſtoſene mit etwas Zucker vermengt voll darüber, und ſtellt die Speiſe eine halbe Stunde vor dem Auſtragen in einen Backofen, daß ſie ſchön gelb wird.

#### Aepfel mit Schwarzbrod.

Für 3 Perſonen ſchält man 6 gute ſaure Aepfel, ſchneidet ſie zu ganz dünnen Schnitzlein, nimmt hierauf 2 Hände voll zuvor geriebenes Schwarzbrod, 2 Loth geſtoſenen Zucker und ein halb Loth geſtoſenen Zimmet, mengt es wohl unereinſeinander, legt dann auf ein Porcellanplätzchen dünne Schnitten von Butter, ſtreut von



dem geriebenen Brod darüber, thut ein Geleg  
 Aepfel darauf, wieder Schnitten von Butter,  
 dann wieder Brod, und ſo macht man fort, bis  
 beyde Theile zu Ende ſind, und das obere davon  
 Brod iſt, ſchneidet dann etwas mehr Butter dar;  
 auf als vorher, druckt es mit der Hand feſt zu-  
 ſammen, und backt es im Ofen gelb; zu dieſer  
 Portion gehört ein Viertelpfund Butter.

#### Aepfel mit Taig.

Man nimmt dazu Borsdorfer; oder auch Flei-  
 ner Aepfel mittlerer Größe, ſchält ſie, ſchnei-  
 det oben einen Deckel ab, holt ſie aus, kocht ſie  
 mit halb Waſſer und Wein, einem Stückchen  
 Zucker, ganzem Zimmet und ganzen Zitronen-  
 ſchalen auf einem Kohlfener, bis ſie ſind (etwas  
 weich) ſind, ſtellt ſie dann zum Erkalten auf  
 eine Platte, ſicht von Butter; oder Weinbackes;  
 Taig runde Plättlein aus, ſo groß wie die Aep-  
 fel ſind, jedoch muß der Taig eines kleinen Fin-  
 gers breit vorausſehen, wenn man die Aepfel  
 darauf ſtellt. Nun beſtreicht man dieſe Plätt-  
 lein zuvörderſt mit einem Ey, legt ſie auf ein  
 mit Mehl beſtreutes Blech, die Aepfel darauf,  
 füllt in dieſe etwas von eingemachten Früchten  
 oder von einer Mandelfülle, überfährt ſie mit  
 einem verklepperten (verrührten) Ey, ſchneidet  
 von dem Buttersaig Fingersbreite Bänder mit  
 dem Backrädchen, und legt ſie über die Aepfel,  
 ſo daß jedesmal ein ſolches Band auf dem Taig-  
 Plättlein aufliegt. Ehe ſie in den Ofen kom-  
 men, werden die Bänder auch mit verrührtem  
 Ey beſtrichen, mit grobgeſtoßenem Zucker über-  
 ſtrunt, die Aepfel, ſobald ſie gelb gebacken ſind,  
 auf eine Platte geordnet, und kalt aufgetragen.



### Apffel auf eine andere Art.

Dieſe müſſen auch gute ſaure Apffel ſeyn. Sobald ſie geſchält ſind, macht man durch den ganzen Apffel etwas dünne Scheiben, ſticht ſie mit einem kleinen runden Stecher aus, legt dann alle auf eine Platte, ſetzt einen Schoppen Wein mit einem Kaffeelöffelchen voll Zimmet, einer an Zucker abgeriebenen Zitronenſchale und noch einem Stückchen Zucker über das Feuer, gießt dieß, ſobald es ſiedet, über die Apfelscheiben, läßt ſie eine Stunde ſtehen, röſtet, ſoviel große Apffel es ſind, ſo viel Hände voll geriebenes ſchwarzes Brod in Butter bräunlicht, läßt das Brod auf einer Platte ein wenig abkühlen, beſtreicht ein rundes Becken oder eine Kaſtrol, je nachdem man ſie in der Größe haben will, ſtark mit Butter, ſtreut von dem geröſteten Brod unten hin, macht eine Lage von den gebackten Apffeln, wieder Brod darüber, wieder Apffel, und fährt ſo fort, bis alles zu Ende iſt. Nun wird der Wein daran gegoffen, ein rundes Blatt weißes Papier mit Butter beſtrichen und leicht über die Speiſe gelegt, dieſelbe im Ofen eine Stunde gebacken, ſo lange ſie noch warm iſt, auf eine Platte geſtürzt, mit Zucker überſtreut und zur Tafel gegeben. — Wenn die Speiſe in ein rundes Becken von Blech oder in eine tiefe Porcellanplatte gemacht wird, ſo darf ſie nicht umgeſtürzt werden.

### Apffel im Ofen.

Man ſchält gute ſaure Apffel, ſchneidet ſie in der Mitte von einander, nimmt das Kernhaus heraus, beſtreicht ein Potageblech mit Butter,



legt die Aepfel verkehrt darein, überſtreut ſie ſtark mit Zucker und Zimmet, ſtößt oder reibt einige Biscuits und einige bittere Mandelbrode, ſtreut ſie auch darüber, legt auf jeden Aepfel ein wenig Butter, und läßt ſie im Ofen gelb werden. Alsdann macht man ein Glas weißen Wein mit noch etwas Zucker fertig, gießt es zwischen die Aepfel, läßt es im Ofen heiß werden, daß ſie oben eine ſchöne Farbe bekommen, richtet ſie an, und ſtellt ſie warm auf den Tiſch.

#### Aepfel auf Pohlniſche Art.

Vier bis 6 von den beſten ſauren Aepfeln ſchält man, ſchneidet ſie von einander, nimmt das Kernhaus heraus, ſchneidet oder hackt die Aepfel auf einem ſaubern Brett klein, nimmt ſie in eine Schüſſel, ſtreut fein geſtoßenen Zimmet darüber, thut 2 Loth fein geſchnittenen Zitronat, die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, einen ſtarken Eßlöſſel voll Zucker und eine Hand voll fein geriebenes Semmelmehl dazu, mengt dieß alles untereinander, ſchlägt das Weiße von 5 Eiern zu ſteifem Schaum, rührt die Aepfel damit an, macht in einem eifernen Geſchir Schmalz heiß, giebt der angerührten Maſſe eine Form, entweder länglicht wie ein Ey oder rund, backt ſie dann in dem heißen Schmalz ſchön hellbraun und langſam, legt ſie hierauf mit dem Schaumlöffel auf die zum Auftragen beſtimmte Platte, gießt einen Schoppen rothen Wein daran, thut ein Stückchen Zucker auch ganzen Zimmet dazu, und läßt es langſam auf Kohlen kochen, bis die Sauce kurz eingekocht iſt. Bey'm Anrichten nimmt man den ganzen Zimmet wieder heraus, und beſtreut die



Speiſe mit Zucker und klein geſchnittenem Zitronat oder Zitronenſchalen.

No. 5. eine Art Pohlniſcher Aepfel.

Man ſchält 4 bis 5 gute Aepfel, nimmt von jedem das Kernhaus heraus, hackt oder wiegt ſie ganz fein, nimmt ſie in eine Schüſſel, thut eine Hand voll geſtoſſenen Zucker, ein wenig Zimmet, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone und eine Hand voll geriebenes Semelmehl dazu, mengt es recht untereinander, ſchlägt das Weiße von 5 Eiern zu einem nicht ſteifen Schaum, rührt die Aepfel damit an, macht in einem Pfännchen, worinn die Maſſe Platz hat, und mehr in die Höhe als Breite kommt, Schmalz heiß, füllt die Maſſe darein, backt ſie gelb, legt ſie auf Brodſchnitten zum Ablauſen, dann auf eine Platte, thut ein Glas rothen Wein mit Zucker und Zimmet daran, läßt es kurz einkochen, und giebt es warm zu Tiſch. Sie können auch ohne Wein gegeben werden.

Aepfel auf Sächſiſche Art.

Man nimmt dazu ſaure Aepfel in der Größe eines Borsdorfers. Können es Borsdorfer ſelbſt ſeyn, ſo iſt es noch beſſer. Wenn ſie geſchält und von einander geſchnitten ſind, holt man beyde Theile aus, macht ſie in Wein und Zucker ein wenig weich, legt ſie dann zum Erkalten auf eine Platte, ſchneidet 2 Loth Zitronat und ein Stückchen Zitronenſchale ganz fein, nimmt von 5 hartgeſottene Eiern das Gelbe in einen Mörſer, ſtoßt es mit 4 bittern und eben ſoviel süßen Mandelbröddchen zuſammen fein, nimmt das Ge-



ſchnittene neſt dem Geſtoſenen und noch etwas Zucker in ein Geſchirr, etwas fein geſtoſenen Zimmet darunter, ſticht von gutem Buttertaig runde Böden aus, daß ſie in etwas tiefe Paſtetleinformen können gelegt werden, thut in jede der Formen, wenn dieſe zuvor beſtrichen, und mit Semmelmehl beſtreut ſind, auf den Taig einen halben Aepfel, füllt von der geſtoſenen Maſſe darein, legt den andern halben Aepfel darauf, reibt oder ſtoßt, wenn alle beſammen ſind, ein wenig Biscuit, vermengt es mit etwas Zucker, beſtreut die Aepfel damit, bakt ſie in einem nicht zu heißen Ofen, und ſpricht ein wenig zerlaſſene Butter mit einem Pinſel darüber. — Der Buttertaig dazu darf nur eines Meſſerrücken dick gewället ſeyn. Sie können entweder als Zwiſchenplatte aufgeſtellt oder zum Nachtiſch gegeben werden.

#### Aprikofen auf Sächſiſche Art.

Die Aprikofen werden geſchält, und wenn die Steine herausgenommen ſind, wie die vorhergehenden Aepfel behandelt. Jedoch werden dieſe Früchte nur in dem Falle in Wein gekocht, wenn ſie noch hart ſind, im übrigen bleibt es ganz bey der vorangezeigten Behandlung.

#### Aepfelſpaßen.

Man verfertigt einen ganz gewöhnlichen Späntaig, legt die Späßen (Späklein) ganz klein in Salzwaſſer ein, und gießt ſie, wenn ſie gekocht ſind, zum Ablaufen in einen Seiher. Hierauf ſchält man ſaure Aepfel, ſchneidet ſie zu ganz dünnen Schnitzlein, daß es ein ſtarker Zeller voll iſt, macht in einem eiſernen etwas



tieſen Geſchirr ein ſtarckes Viertelpfund Schmalz heiß, dämpft die geſchnittenen Aepfel ein wenig gelblicht darin, thut die abgelaufenen Späßen dazu, macht es mit einer Gabel langſam untereinander, richtet ſie, ſobald die Aepfel gelb und weich ſind, auf eine Platte an, und giebt ſie warm auf den Tiſch. Dieſe Speiſe kann Mittags oder Abends aufgeſtellt werden.

### Gefüllte Süſäpfel.

Für jede Perſon rechnet man deren drey, ſchneidet, wenn man ſie zuvor geſchält hat, oben einen Deckel ab, und holt die Duken aus, weicht nun ein Stückchen Weck: oder Semmelbroſamen in Wein ein, nimmt 4 Loth geſchälte und feingestoßene Mandeln nebst dem ausgeprägten Weck, einen Eßlöffel voll geſiebten Zucker, klein geſchnittene Zitronenſchalen, ein wenig Zimmet, ein wenig kleine Weinbeere, rührt dieß alles zuſammen mit einem Ey an, füllt die ausgehöhten Aepfel damit, thut den Deckel darauf, ſetzt die Aepfel in ein breites Geſchirr oder Kachel, macht ein Stückchen Schmalz heiß, und gießt es über die Aepfel, deckt das Geſchirr zu, läßt es mit dem Schmalz ein wenig dämpfen, gießt ein Glas Wein und eben ſoviel Waſſer daran (es darf ſoviel Sauce daran, bis ſie an den Deckel der Aepfel geht), nimmt ein Stückchen Zucker, ein wenig Zitronenſchale und ein Viertelpfund gewaſchene kleine Roſinen dazu. Sobald die Aepfel weich ſind, wird in einem Stückchen Butter ein halber Kochlöffel Mehl gelb geröſtet und an die Sauce gethan. — Dieß iſt eine gute Nachtspeiſe.



## Geschmoorte Aepfel.

Man nimmt Borsdorfer, Fleiner, Karvil- oder Lederäpfel, schält sie, sticht die Büxen und Stiele heraus, stellt sie aufrecht in eine Kastrol oder sonst ein breites Geschir, gießt einen halben Schoppen Wein und eben so viel Wasser daran, überstreut die Aepfel stark mit Zucker und ein wenig Anis, schneidet einige Stückchen frische Butter darauf, deckt sie zu, setzt sie auf Kohlen, läßt sie langsam und kurz einkochen, und richtet sie warm an. Sie können auch zugedeckt in einen Backofen gesetzt werden.

## Noch eine Art Aepfel als Zwischenplatte.

Man schält dazu recht gute saure Aepfel (je 2 auf eine Person), schneidet sie zu dünnen Schnitzen, nimmt sie in ein Geschir, eine Hand voll gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst ein wenig gestoßenem Zimmet daran, gießt ein Glas rothen Wein darüber, läßt es eine Stunde stehen, röstet ein Stück fein geriebenes Hausbrod in frischer Butter gelb, thut es auf ein Geschir zum Erkalten, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat und eine starke Hand voll Zucker darunter. Hat man Biskuits oder bittere Brödlein, so stößt man sie darunter, bestreicht ein Blech oder eine Platte, welche auf den Tisch gegeben werden kann, stark mit frischer Butter, breitet einen Theil von dem gemischten Brod darauf auseinander, von den Aepfeln ein Geleg darüber, wieder von dem Brod, und macht so fort, bis alles zu Ende ist, das letzte oben muß Brod seyn, und auf dieses ein mit Butter bestrichener Bogen weißes Papier gelegt werden. Nun wird der



Wein von den Aepfeln darüber gegoffen, und das Blech in den Backofen geſetzt. Sie brauchen eine Stunde, wenn die Platte groß iſt.

#### Quittengemüß mit einer Kruste.

Man ſchält die Quitten, ſchneidet ſie etwas dicker als die Aepfel, und das Steinige heraus, ſetzt ſie mit ſiedendem Waſſer in einer meſſingenen Pfanne über das Feuer, gießt, wenn ſie weich ſind, das Waſſer davon ab, thut hierauf einen halben Schoppen Wein und eben ſoviel Waſſer, 4 Loth Zucker, ein Stückchen Zimmt, 5 ganze Nägelein, und von einer Zitrone die klein geſchnittene Schale dazu, deckt ſie zu, und läßt ſie ganz kurz einkochen, nimmt das ganze Gewürz davon, richtet ſie auf eine Platte, welche man zu Tiſch geben will, gleich in der Ordnung an, nimmt dann 4 Loth geſchälte und grob geſtoßene Mandeln, eine Hand voll geriebenes Brod, ein Kaffeelöffelein voll Zimmt und einen Eßlöffel voll Zucker, mengt alles untereinander, feuchtet es mit einem Stückchen zerlaſſener friſcher Butter an, überſtreut die angerichteten Quitten damit, ſetzt die Platte auf einen heißen Haſen oder auf heiße Aſche, und einen Deckel mit Kohlen darauf, daß die Kruste gelb wird. — Dieſe Speiße kann als Abendgemüß oder auch als Zwiſchenplatte gegeben werden.

#### Holderbeere als Abendſpeiße.

Man pflückt 2 Schoppen ſehr reife Holderbeere ab, waſcht ſie ſauber, läßt ſie in einem Seiher ablaufen, dämpft ſie in nicht ganz einem Viertelpfund heißgemachtem Schmalz (Schmalzbutter) mit einem Stückchen Zucker und etwas



ganzem Zimmet, gießt, wenn ſie eine Zeitlang in ihrer eigenen Brühe gekocht haben, ein Glas Wein daran, läßt ſie ſo lang fortkochen, bis die Beere weich und die Sauce kurz eingekocht iſt. Dann werden von Semmeln oder Milchbroden runde Schnitten gemacht, in heißem Schmalz gelb geröſtet, auf eine Platte gelegt, die Holderbeere darüber angerichtet, und, ohne ſie weiter zu kochen, aufgetragen. — Man kann die Holderbeere erſt in der Mitte des Septembers oder etwas ſpäter gebrauchen.

#### Zwetschgenröſcher.

Für 4 Perſonen wird ein Pfund dürre Zwetschgen (Pflaumen) mit Waſſer, einem Glas Wein, einem Stückchen Zitronenſchale, etwas Zimmet und 5 ganzen Nägelein auf ſtarke Kohlen geſetzt, bis die Zwetschgen weich und kurz eingekocht ſind. Alsdann nimmt man die Steine heraus, ſchneidet ſie alle in der Mitte durch, röſtet eine ſtarke Hand voll geſchnittene Brodſchnitten wie zu einer Waſſerſuppe in heißem Schmalz gelb, (es darf aber nicht zu fett und nicht zu trocken ſeyn), thut dann die ausgeſteinten Zwetschgen darunter, kehrt ſie etlichemal um, richtet ſie auf eine Platte an, überſtreut ſie mit Zucker und Zimmet, und giebt ſie warm auf den Tiſch. Dieß iſt ein gutes Nachgemüß.

#### Ein Zubbert von Krebsen.

Fünffzig Krebſe werden lebendig über einem Teller aus den Schalen gemacht, damit der Saft nicht davon verlohren geht. Hierauf ſtoßt man alles Krebsfleisch mit dem Saft fein, gießt eine Taffe voll guten süßen Rahm daran, treibt es durch



durch ein Haarsieb, verrührt 6 ganze und 5 gelbe Eyer in einem Geschir recht stark, thut das durchgetriebene Krebsfleisch nebst noch einem Schoppen süßen Rahm, etwa Muscatenblüthe und Salz darein, bestreicht eine Schüssel mit kalter Butter, setzt sie in Salz oder Sand in eine Tortenpfanne, daß sie gerade steht, füllt das Angerührte darein, und backt es langsam. Die Schüssel kann auch auf ein Blech mit Salz gestellt, und im Ofen gelb gebacken werden. — Die zurückgebliebenen Krebschalen können entweder zu einer Suppe gesotten oder zu Krebsbutter gemacht werden.

#### Bubbert von Ethern.

Man schlägt das Gelbe von 8 Ethern in ein Geschir, nimmt ein wenig Muscatenblüthe und Salz, oder statt dessen Zucker dazu, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm daran, schlägt es mit einer steifen Ruthe recht durch, füllt es in eine mit kaltem Butter bestrichene Schüssel, und backt es wie den vorhergehenden.

#### Auflauf von übriggebliebenem Braten.

Es mag Braten seyn welcher es will, so schneidet man das Fleisch rein von den Knochen ab, stößt es dann im Mörser fein, nimmt es mit 4 Loth frischem Rindsmark in eine Schüssel, reibt 2 Milch, oder Eyerbrode am Reibeisen ab, macht ein Trinkglas gute Milch oder Rahm mit 4 Loth Butter siedend, gießt dieses über das geriebene Brod, deckt es zu, thut, sobald es abgekühlt ist, das gestoßene Fleisch dazu, fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch, etwas Zitronenschale, ebenfalls fein geschnitten, Salz,



Muscablütze daran, rührt es dann mit dem Gelben von 6 Eiern eine Viertelſtunde, ſchlägt die 6 Eyerweiß zu Schaum, rührt denſelben kurz vor dem Einfüllen der Maſſe in ein mit Butter beſtrichenen Blech, läßt es langſam auf Kohlen aufziehen, oder ſtellt es in den Backofen, und giebt es ganz heiß zu Tiſche.

#### Auſlauf von Erdbeeren.

Für 4 Perſonen treibt man eine halbe Maaf wohlzeitiger Erdbeere durch ein Haarsieb oder in einem engen Seiher, mengt dann 4 Loth geſchälte und fein geſtoſene Mandeln unter das Durchgetriebene, rührt 4 Loth friſche Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 5 Eiern darein, reibt eine Zitrone am Zucker ab, und ſchabt von dieſem ſoviel weg, daß es Süße genug bekommt. Dieß alles wird nebst dem Durchgetriebenen in die Butter geſtan, ein kleiner Kochlöſſel Mehl dazu genommen, das Weiße von 4 Eiern zu einem ſteifen Schaum geſchlagen, und langſam an die Maſſe gerührt, der Saft der abgeriebenen Zitrone daran gegoffen, wenn es nicht süß genug iſt, noch etwas geſtoſener Zucker darein geſtan, in ein rundes Blech (Becken), welches auf den Tiſch geſetzt werden kann, oder in ein Porcellangeſchirr eingefüllt, und langſam aufgezo-gen, oder in einen nicht mehr zu heißen Ofen geſetzt, dann mit ſchönen Erdbeeren garnirt, (an dem Rande ringsherum belegt) mit Zucker überſtreut, und warm aufgetragen.

#### Aufgelaufenes von Erdbeeren.

Eine halbe Maaf wohlverleſene Erdbeere treibt man durch ein Haarsieb, nimmt ein Bier:



teľpfund geſtoſenen Zucker in eine Kaſtrol oder meſingene Pfanne, gießt 4 Eßlöſſel voll Waſſer darüber, läßt den Zucker ſieden, biſ er ſich ſpinnt, rührt nun die durchgetriebenen Erdbeere darein, läßt eſ unter beſtändigem Rühren ſo lange über dem Feuer kochen, biſ eſ ganz dick iſt, richtet eſ ſodann auf einen Zeller zum Erkalten an, druckt von einer Zitrone den Saft darein, ſchlägt daſ Weiße von 6 Eiern zu ſteifem Schaum, rührt die abgekühlten Erdbeere in einer Schüſſel mit dem Schaum nach und nach an, die am Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone darunter, beſtreicht ein Porcellanplättchen mit Butter, treibt die Maſſe darauf in die Höhe, und macht ſie bey mittelmäßiger Hitze ein wenig gelb, oder ſtreut ſie mit Zucker, und brennt ſie mit einem heißen Eiſen. Eſ muß ſchnell aufgetragen werden, ehe eſ ſich ſetzt, beſonders wenn eſ im Ofen gelb gemacht worden iſt.

#### Auſlauf von hartem Eyer gelb.

Für 5 Perſonen nimmt man ein Viertel pfund geſchälte Mandeln und daſ Gelbe von 6 hartgeſottenen Eiern, ſtoßt die Mandeln, nimmt, wenn ſie halb geſtoßen ſind, die Eyer gelb darunter, daß beydeſ recht fein wird, rührt ein Viertel pfund Butter leicht, 4 ganze Eier und von 4 andern daſ Gelbe darein, dann daſ Geſtoſene darunter, und nach einer Viertelſtunde 6 Loth geſiebten Zucker dazu, beſtreicht, wenn die Maſſe recht ſchaumig gerührt iſt, ein Aufzugblech mit Butter, füllt die Maſſe ein, und läßt ſie langſam aufziehen.



## Eyer: Auſlauf.

Für 5 bis 6 Perſonen zerläßt man ein Viertelpfund friſche Butter, röſtet ſoviel feines Mehl hellgelb darinn, und gießt ſo viel gute ſüße Milch daran, daß es unter beſtändigem Rühren ein dicker Brei wird, läßt denſelben in einer Schüſſel erkalten, schlägt 5 bis 6 Eyer darein, rührt es eine ſtarke Viertelftunde, beſtreicht ein Becken oder Randblech mit Butter, gießt die Maſſe darein, und backt ſie gelb im Ofen oder läßt ſie auf Kohlen aufziehen. Dieſer Auſlauf kann ein wenig geſalzen und nach dem Backen mit Zucker beſtreut werden.

## Holländiſcher Auſlauf.

Mit einem halben Schoppen Waſſer ſetzt man ein Viertelpfund friſche Butter über das Feuer, rührt, ſobald es ſiedet, 8 Loth feines Mehl darein, ſchafft den Zaig über dem Feuer, bis er ganz glatt iſt, nimmt ihn in eine Schüſſel, läßt ihn ein wenig erkalten, schlägt dann 6 Eyer eins um das andere hinein, thut das benöthigte Salz dazu, beſtreicht kleine hohe Formen mit Butter, nimmt in jedes einen Löffel voll von der Maſſe, backt ſie in einem Backofen gelb, ſtürzt ſie auf eine Platte, überſtreut ſie ſtark mit Zucker und Zimmet, und ſtellt ſie warm auf.

## Auſlauf von Johannisbeeren.

Einen Schoppen zeitige abgezopfte Johannisbeere ſetzt man mit 4 Loth Zucker über das Feuer, läßt ſie nur ſo lange als weiche Eyer kochen, nimmt ſiedaun mit einem Schaumlöffel auf ein Plättchen, damit ſie erkalten, kocht den zurückgebliebenen Saft noch ganz kurz ein, ſtößt ein



Viertelpfund geſchälte Mandeln mit dem Kurz eingekochten Saft fein, ſchlägt das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, rührt dann die geſtoßenen Mandeln mit einer ſtarken Hand voll geſtoßenem Zucker in einer Schüffel von dem Schaum nach und nach an, bis der Schaum all' darinn iſt. Ehe es eingefüllt wird, thut man die gekochten Johannisbeere ſchnell darein, beſtreicht ein Blech (Becken) oder ein Porcellanplättchen mit ein wenig Butter, beſtreut es mit feinem Semmel- oder Muſchelmehl, füllt die gerührte Maſſe darein, läßt es langſam aufziehen, und giebt es warm zu Tiſche.

#### Auflauf von Kalbsniern.

Hat man etwa einen übriggelassenen Kalbsniern, ſo hackt man denſelben nebst dem Fett, weicht das Innere von 2 Kreuzerwecken oder Semmeln in süße Milch ein, rührt 4 Loth friſche Butter leicht, 5 ganze Eier und das Gelbe von 5 andern darunter, nimmt den gehackten Niern, das eingeweichte und wieder feſt ausgedrückte Weißbrod nebst Salz und Muſcatnuß dazu, rührt es nebst 2 Eßlöffeln voll dickem süßem Rahm noch eine Viertelſtunde zuſammen, füllt es auf ein mit Butter beſtrichenen Plättchen, und zieht es gelb auf. Das Verhältniß iſt für 4 Perſonen.

#### Auflauf von Kartoffeln mit Nepfeln.

Vier bis 5 ſaure und zu Schnitzen geſchnittene Nepfel dämpft man im Schmolz oder Butter, kocht ſie zu einem Mus, und thut Zucker Zimmet und klein geſchnittene Zitronenſchalen darein. Sollten ſie im Dämpfen nicht weich werden, ſo gießt man ein Glas Wein daran,



ſetzt ſie dann zum Erkalten auf die Seite, ſchält hierauf zu einem Plättchen für 4<sup>o</sup> Perſonen 6 bis 8 Kartoffeln roh, ſiedet ſie nicht zu weich, legt ſie aus dem Waſſer zum Kaltwerden auf einen Teller, rührt ein Viertelpfund friſche Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 4 Eiern darein, rührt einen Kochlöſſel voll feines Mehl mit ſüßem oder ſauerm Rahm glatt an, und auch an die Butter, dann 6 Loth geriebene Kartoffeln, ein wenig abgeriebene Zitronenſchalen, 2 Eßlöſſel voll geſtoſenen Zucker darunter, ſchlägt zuletzt das Weiße von den 4 Eiern zu Schaum, und rührt denſelben darunter. Wer will, kann auch Zimmet unter die Maſſe nehmen. Nun beſtreicht man eine Platte mit Butter, ſtreut eine Hand voll zuvor ſchwarzgeriebenes und in Butter braun geröſtetes Brod auf das beſtrichene Plättchen, füllt die gekochten Aepfel darauf, über dieſe die angerührte Kartoffelmaſſe, und backt ſie in einem nicht zu heißen Ofen.

#### Kaſtanien-Auflauf.

Zuerſt ſiedet man ein halbes Pfund auch etwas mehr große Kaſtanien ſo lange, daß ſie ſich ſchälen laſſen, reibt ſie dann auf einem Reibeſieſen, nimmt ein Viertelpfund geſchälte und fein geſtoſene Mandeln, rührt darauf ein halbes Pfund friſche Butter leicht, 4 ganze Eier und von 6 das Gelbe darein, nach dieſem das Geſtoſene und Geriebene darunter, und wenn es zuſammen noch eine Viertelftunde gerührt iſt, eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenſchale und eine Hand voll Zucker dazu, füllt es in ein mit Butter beſtrichenes Mandblech oder Becken, läßt es langſam aufziehen, und überſtreut den Auflauf,



wenn er aufgetragen wird, mit Zucker und Zimmet.

#### Aufgezogenes von Mandeln.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man 12 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln in eine Schüssel, thut ein Viertelfund gestoßenen Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, und soviel Rosenwasser daran, bis der Zucker durchaus naß ist, kocht ihn so lange auf dem Kohlfener, bis er einen Faden zieht, läßt ihn dann ein wenig abkühlen, und gießt ihn unter die Mandeln. Wenn nun beydes recht untereinander gerührt ist, schlägt man 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe nach und nach darein, rührt es eine halbe Stunde durch, nimmt das abgeriebene Gelbe von einer Zitrone nebst dem Saft einer halben Zitrone dazu, bestreicht das bestimmte Plättchen mit frischer Butter, füllt das Angerührte darein, und läßt es langsam auf Kohlen aufziehen. Es kann auch in den Backofen geseht werden.

#### Aufgezogenes von Weck und Mandeln.

Man reibt von einem Kreuzerweck oder einer Semmel die Rinde oder das Außere ein wenig ab, schneidet ihn zu dünnen Schnitten, kocht ihn mit einem halben Schoppen guter Milch dick ein, und läßt ihn erkalten, rührt sodann ein Viertelfund Butter leicht, nimmt das Gelbe von 6 Ehern, eins, um das andere darein, dann 6 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker nebst dem abgekochten Weck dazu, und rührt es noch eine Viertelstunde, schlägt hierau das Weiße von



den Eiern zu Schaum, rührt ihn unter die Maſſe und läßt es in einem Blech oder Porcellanplatte aufziehen, und ſtreut es, ſo lange es noch warm iſt, ſtark mit Zucker.

Anmerk. Alle aufgezogenen Speiſen können auf gutem Porcellan oder Steingut aufgezogen werden, nur in keinem Fayence, auch keine ſtarken Kohlen dürfen darunter genommen werden.

#### Aufgelaufenes Mus.

Eine Semmel oder ein Weck wird am Reibeifen abgerieben, das Innere zu kleinen Brocklein geſchnitten, und ein Trinkglas voll ſüßer Rahm darüber gegoffen. Nun rührt man einen ſtarken Kochlöffel voll feines Mehl in einer Kaſtrol mit Milch glatt an, macht es über dem Feuer zu einem dicken Mus, nimmt das eingeweichte Brod dazu, verrührt es wohl, und kocht es ſo lange auf Kohlfeuer mit einem halben Ey groß friſcher Butter, bis es unten eine ſchöne Scharre hat, und das Mus ziemlich dick gekocht iſt. Nun nimmt man es vom Feuer, läßt es ein wenig in dem Geſchirr abkühlen, richtet dann das Mus an, ſticht die Scharre mit einem Löffel beſonder auf ein Geſchirr heraus, rührt hierauf in einem beſondern Geſchirr ein Viertelpfund friſche Butter leicht, das Gelbe von 6 Eiern darein, nach dieſem das gekochte Mus neſt der am Zucker abgeriebenen Schale von einer Zitrone neſt etwas Zimmet dazu. Wenn dieß zuſammen noch eine Viertelſtunde recht ſchaumig gerührt iſt, ſchlägt man das Weiße von 4 Eiern mit etwas geſtoſenem Zucker zu ſteifem Schnee, rührt dieß an die Maſſe, beſtreicht das zum Auftragen beſtimmte Geſchirr mit Butter, legt die



herausgenommene Scharre darauf, füllt die Waſſe darüber, und läßt es langſam im Ofen backen oder auf Kohlen aufziehen. Auf dieſe Art kann man dem Nus auch einen andern Geſchmack geben von Pomeranzen, Zitronat u. ſ. w. Statt der nitgekochten Semmeln kann man ſüße und bittere Makronen oder auch geriebenes Miſchbrod darunter kochen.

#### Aufgelaufener Reis in Papier.

Ein Viertelpfund verleşenen, ſauber gewaſchenen und eine Viertelſtunde in kochendem Waſſer gelegenen Reis thut man mit dem Schaumlöffel in eine halbe Maas kochende Milch, worinn ein Stückchen ganzer Zimmet ſeyn muß, läßt ihn ſo lange kochen, bis er ganz dick iſt, richtet ihn dann zum Erkalten an, mengt 2 Loth Butter und 4 Loth ſüße, geſchälte und fein geſtoſene Mandeln darunter, rührt ein Viertelpfund friſche Butter leicht, das Gelbe von 6 Eiern darein, dann den Reis und die Mandeln neſt einem Stückchen fein geſchnittenem Zitronat, ein wenig Pomeranzenblüthe neſt geſtoſenem Zucker dazu, rührt es zuſammen recht ſchaumig, schlägt das Weiße von 5 Eiern zu Schaum, rührt denſelben auch darunter, legt 2 bis 3 Bogen weißes Papier aufeinander in ein rundes Becken oder in eine Kaſtrol, beſtreicht ſie mit zerlaſſener Butter, beſtreut ſie mit feinem Semmelmehl, füllt die Waſſe hinein, backt ſie im Ofen langſam gelb, ſtellt ſie ſamt dem Papier auf eine Platte, ſchneidet das leergelaſſene Papier oben herum ab, und giebt die Speiße warm zu Tiſch.



### Auflauf von frischen Träublein (Johannisbeeren).

Man macht einen starken halben Schoppen Milch siedend, und rührt 2 bis 3 Hände voll Semmelmehl darein, läßt es ein wenig kochen, dann auf einer Platte kalt werden, rührt dann ein Viertelsfund Butter leicht, den abgekühlten Brey darein, das Gelbe von 5 Eiern, eine starke Hand voll Zucker und etwas Zimmet darunter, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schaum, rührt diese und einen Schoppen abgezopfte Johannisbeere, welche eine Stunde vorher mit einer Hand voll gestoßenem Zucker eingebaißt gewesen sind, langsam unter die Masse, füllt dieselbe in ein zuvor mit Butter bestrichenen Blech, und läßt sie im Ofen oder auf Kohlen langsam aufziehen. Man kann die Johannisbeere auch auf den halben Theil der Masse legen, und die andere Hälfte darüber streichen. Der Auflauf wird im nehmlichen Geschirr auf den Tisch gegeben.

### Auflauf von frischen Johannisbeeren. 2

Andere Art.

Zu einem Viertelsfund wohl gerührter Butter nimmt man eben so viel geschälte und zartgestoßene Mandeln und das Gelbe von 6 Eiern, schneidet ein zuvor abgeriebenes Milchbrod zu feinen Schnittlein, gießt ein Trinkglas voll warmen Rahm darüber, und thut es, wenn aller Rahm eingeschluckt ist, auch zu der gerührten Masse, (sollte es zu feucht seyn, so wird es mit einem Löffel ausgedrückt), nebst Zucker und der Schale von einer halben abgeriebenen Zi-



trone. Wenn dieß alles zuſammen recht leicht gerührt iſt, wird das Weiße von 4 Eiern zu Schaum geſchlagen, neßt einem Schoppen abgezopfter und im Zucker gebaißter Johannisbeere langſam darunter gerührt, die Maſſe eingefüllt, und (gleich dem vorhergehenden Auflauf) aufgezo- gen.

#### Auflauf von Vanille.

Für 12 Kreuzer (5 Groschen ſächſ.) geſtoſene oder auch klein geſchnittene Vanille ſiedet man in anderthalb Schoppen guter Milch eine Viertelſtunde, reibt von 3 Wecken die Rinde außen ab, ſchneidet das Innere zu ganz feinen Schnitten, gießt die geſottene Milch durch ein Sieb darüber, daß ſie durchaus weich werden, nimmt hierauf ein Viertelpfund Butter in ein Geſchirr, welches auf ein ſtarckes Kohlf Feuer geſetzt wird, rührt den eingeweichten Weck darinn ſo lang, bis er ſo dick und glatt wie ein gebrüheter Taig iſt, und thut ihn zum Erkalten in eine Schüſſel. Hierauf rührt man die Maſſe mit dem Gelben von 9 Eiern leicht, thut eine am Zucker abgeriebene Zitronenſchale neßt noch etwas geſtoſenem Zucker dazu, ſchlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, und rührt ihn auch darein. Dann wird eine Porcellanplatte oder Poräglech mit Butter beſtrichen, die Maſſe darein geſüllt, auf Kohlen oder im Ofen langſam aufgezo- genen und ſchnell aufgetragen.

#### Auflauf von Weiſſeln.

Zwey Pfund Weiſſel: Kirſchen ſteint man aus, dämpft ſie in einem Geſchirr mit etwas Zucker ein wenig auf Kohlen, (ſie ziehen gleich ſelbſt



Saft, ohne daß ſonſt etwas daran kommt), legt die Kirſchen mit einem Schaumlöffel auf einen Zeller, ſtößt ein halbes Pfund dieſer Kirſchen ſamt den Steinen, ſetzt ſie mit dem zurückgebliebenen Saft auf Kohlen, läßt es kurz zuſammen einkochen, treibt es durch ein Sieb, und läßt es dann ſtehen, bis ein völliges Viertelpfund Butter leicht gerührt iſt, und 10 Eyer nach und nach darein geſchlagen ſind. Nun reibt man 5 Milchbrode oder Semmeln fein, beſtreicht ein Becken oder Potageblech ſtark mit kalter Butter, ſtreut von dem geriebenen Mehl darein, nimmt das übrige neſt Zucker, Zimmet, 4 geſtoſenen Nägelein und einer abgeriebenen Zitronenſchale an die gerührte Butter, ſchafft dieß alles recht untereinander, dann den gekochten Saft neſt den Kirſchen darein, füllt die Maſſe in das beſtreute Becken, und backt ſie im Ofen langſam. Will man wiſſen, ob der Auflauf fertig iſt, ſo wird mit dem Meſſer hineingeſtochen. Iſt derſelbe trocken, ſo iſt er fertig, bleibt aber etwas daran kleben, ſo muß er noch eine Zeitlang im Ofen gelassen werden. Der Auflauf wird warm aufgetragen.

#### Zimmet: Auflauf.

Für 6 Perſonen reibt man 4 große Hände voll Roggenbrod, nimmt es in eine Schüſſel, thut ein Viertelpfund geſiebten Zucker und 5 Loth fein geſtoſenen Zimmet dazu, rührt es zuſammen mit 6 ganzen Eyern eine ſtarke halbe Stunde, löst für 2 Kreuzer (6 Pfennige) Tragant in Zimmet- oder Roſenwaſſer auf, preßt es durch ein Tuch zu der Maſſe, und rührt es eine Zeitlang damit. Hierauf ſchlägt man von 6



Eyern das Weiße zu Schaum, rührt es auch in die Masse, füllt sie in eine stark mit Butter bestrichene Porcellanplatte oder Potageblech, setzt sie auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darüber, zieht sie langsam auf, überstreut den Auslauf mit Zucker und Zimmt, und giebt ihn warm auf den Tisch.

## Zitronen: Auslauf.

Für 6 Personen schneidet man von 3 altgebackenen Wecken oder Semmeln die Rinde ab, und das Innere in vier Theile, thut dasselbe in eine Kastrol oder Kachel, gießt so viel süße Milch daran, daß sie dem Brod gleich ist, läßt sie eine Stunde daran stehen, setzt es nach diesem auf ein Kohlf Feuer, rührt es, bis es recht warm ist, thut hernach ein klein wenig Butter dazu und 2 kleine Kochlöffel feines Mehl darunter, setzt es wieder auf Kohlen, rührt es immer, bis es recht fest wird, schlägt in einem andern Geschirr 5 Eyer auf, verrührt sie stark, gießt sie langsam an den gekochten Zaig, setzt denselben wieder auf das Kohlf Feuer, schafft ihn abermals fest, stellt ihn zum Erkalten auf die Seite, rührt indessen ein halbes Pfund Butter leicht, die Schale von 2 am Zucker abgeriebenen Zitronen und etwas gestoßenem Zimmt daran, schlägt 6 ganze Eyer und von 8 andern das Gelbe hinein, rührt den gekochten Zaig darunter, nach diesem erst erst Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, bestreicht ein Randblech mit Butter, füllt die Masse darein, überstreut sie mit feinem Zucker, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen langsam. Es bedarf dazu eine Stunde.



## Anderer Auslauf von Zitronen.

Für 4 Personen rührt man ein Viertelpfund frische Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, und thut die fein geschnittene Schale von einer halben Zitrone dazu. Hierauf verfertigt man von einem halben Schoppen Milch einen guten gebrühten Zaig, trocknet ihn mit ein wenig Butter auf, läßt ihn in einer Schüssel erkalten, rührt ihn dann mit 3 Eiern nach und nach an, nimmt 2 Eßlöffel voll Zucker dazu, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schaum, thut ihn nebst dem angerührten Zaig zu der gerührten Butter, und macht es recht untereinander. Alsdann wird eine Porcellanplatte oder ein Potageblech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, und langsam aufgezogen.

## Poupeton von Birnen.

Es werden gute Birnen geschält. Sind es kleine, so bleiben sie ganz, nur daß oben die Blume ausgestochen wird, und die Stiele davon müssen. Sind es große, so schneidet man sie von einander, und das Kernhaus heraus, setzt sie dann mit Wein, Zucker, Zimmet, Nägelein und Zitronenschalen, alles ganz, über ein Kohlf Feuer, kocht sie so lange, bis die Birnen weich sind, und richtet sie nun auf eine Platte zum Erkalten an. Nun bestreicht man eine Kaströl oder sonst ein rundes Becken mit Butter, bestreut nur den Boden mit Nutschel- oder Semmelmehl, legt einen feinen Buttersaig darein, und stellt oder legt die Birnen dicht nebeneinander. Nun rührt man 2 Kochlöffel voll Mehl in einem Geschir mit Wein glatt an,



ſchlägt das Gelbe von 8 bis 10 Eiern darein, rührt einen Schoppen ( $\frac{1}{2}$  Bouetteille) Wein, geſtoſenen Zimmet, geriebene Zitronenſchalen und ſoviel Zucker daran, bis es ſeine gehörige Süße hat, macht es über dem Kohlfeuer unter beſtändigem Rühren zu einer Creme, gießt dieſe, wenn ſie zuvor in einem Geſchirr erkaltet iſt, über die Birnen, legt ein dünn gewälltes Blatt von Buttermayg darüber, ſchneidet es nach Belieben aus, beſtreicht es mit Ey, backt es im Ofen gelb, und ſtürzt es, wenn es fertig iſt, auf eine Platte, nur nicht gleich in der erſten Hitze. Wenn es ein wenig ſtehen bleibt, iſt es beſſer.

**Poupeton von Schinken mit Nudeln und Parmeſankäs.**

Man häckt ein ziemlich großes mageres Stück vom einem gekochten (abgeſottenen) Schinken ganz fein; reibt ein Viertelpfund Parmeſankäs, macht dann von 2 Eiern einen Nudelmayg, ſchneidet die ausgewällten Kuchen, wenn ſie trocken ſind, fein, läßt ſie in kochendem Waſſer nur einen Sud thun, nimmt ſie gleich in einen Durchſchlag, und löſt ſie mit kaltem Waſſer ab, belegt hierauf den Boden in einem Potage- oder anderem Blech, welches einen Rand hat, mit dünn geſchnittener Butter, vermengt die Nudeln und Schinken miteinander, und legt ſie darauf. Alsdann zerläßt man 4 Loth Butter in einem Geſchirr, röſtet einen Kochlöſſel voll Mehl lichtgelb darinn, rührt es mit anderthalb Schoppen süßer Milch über dem Feuer zu einer Sauce, und läßt es erkalten, verrührt dann das Gelbe von 4 Eiern, thut die abgekochte Milch langſam daran, gießt ſie über den Schin-



ken und die Nudeln, ſtreut eines Fingers dick Parmefankäs darüber, belegt es oben darauf mit dünnen Schnittchen Butter, und backt es im Ofen gelb. — Statt des Schinkens kann auch geräucherter Rindfleisch, und ſtatt der gewöhnlichen Nudeln können Italieniſche genommen werden.

#### Poupeton von Kirſchen und Reismehl.

In einer halben Maas Milch wird ein Viertelpfund Reismehl zu einem ſeiſen oder dicken Brey gekocht. Im Fall kein Reismehl zu haben iſt, ſtoßt man ein Viertelpfund Reis, und verfertigt den Brey auf die nehmliche Art, thut ihn, wenn er ganz dick gekocht iſt, auf einen Teller zum Erkalten, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt 3 bis 4 Eyer daran, und thut das gekochte Reismehl nebst einem Viertelpfund geſiebten Zucker dazu. Nun ſteint man ein Pfund ſaure Kirſchen (Weichſeln ſind am beſten) aus, überſtreut ſie mit Zucker, läßt ſie ein wenig ſtehen, überſtreicht in einem Potageblech den Boden (wenn er zuvor mit Butter beſtrichen und mit ſeinem Semmelmehl beſtreut iſt) mit der angerührten Maſſe, nimmt die Kirſchen mit einem Eſlöſſel aus ihrem Saft, und legt ſie darauf, thut die übrige Maſſe darüber, und backt es im Ofen gelb. — Vor dem Auftragen wird die Speiſe mit Zucker beſtreut.

#### Poupeton von Hammelsfüßen und Reis.

Sechs Hammelsfüße kocht man in Salzwaſſer weich, bricht die Knochen heraus, ſchneidet das Fleiſch langſecht fein, kocht hierauf ein Viertelpfund verſeſenen und rein gewaſchenen Reis



Reis in Milch ganz dick, und läßt ihn erkalten, rührt alsdann ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 ganze Eyer und das Gelbe von 2 andern darein, nimmt den abgekühlten Reis nebst ein wenig Salz und Muscaten dazu. Nun bestreicht man ein Blech mit Butter, legt die geschnittenen Hammelsfüße darein, gießt die Hälfte von der, bey dem „Poupeton von Schinken“ beschriebenen Sauce, (worunter ein wenig Salz und Muscaten seyn muß,) darüber, thut die gerührte Reismasse darauf, und backt es im Ofen gelb.

#### Ein Apfelkoch.

Für 4 Personen nimmt man 4 bis 5 große saure Äpfel, bratet sie in heißer Asche, läßt sie ein wenig erkalten, schält sie rein, und treibt das Mark durch einen Seiher, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Ethern nach und nach darein, thut 4 Loth geschälte und zartgestoßene Mandeln nebst den durchgetriebenen Äpfeln auch dazu, rührt es zusammen noch eine Viertelstunde, nimmt alsdann die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone nebst dem Saft und etwas gestoßenem Zucker dazu, schlägt das Weiße von 5 Ethern zu Schaum und rührt ihn auch an die Masse, bestreicht dann ein Blech oder eine Porcellanschüssel mit Butter, füllt den abgerührten Koch darein, und läßt ihn auf Kohlen langsam aufziehen. Er kann auch in einem Defelchen oder in einer Tortenpfanne langsam gebacken werden.

#### Apfelkoch andere Art.

Ein Viertelpfund geschälte und mit einem Ey fein gestoßene Mandeln stößt man nachher



noch einmal mit eben ſoviel (8 Loth) friſcher Butter, nimmt beydes in eine Schüffel, reibt eine Zitrone dazu ab, rührt dieß dann mit dem Gelben von 6 Ehern an, ſchlägt das Weiße derſelben zu Schaum, thut mit dem Einrühren des Schaums 2 ſtarke Eßlöffel voll Zucker und etwas Zimmet darein, ſchält hierauf 3 bis 4 gute ſaure Aepfel, ſchneidet ſie zu ganz feinen Schnitzen, reibt 2 Milchbrode ab, ſchneidet das Uebrige (Weiße) zu langen halb Fingers dicken Stücklein, backt ſolche im Butter oder Schmalz gelb, legt ſie, wenn das Brod erkaltet iſt, auf eine Platte, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm darüber, beſtreicht, wenn es eine Zeitlang in dem Rahm geſtanden iſt, eine Porcellanplatte oder ein Potageblech mit Butter, legt das eingeweichte Brod darauf, rührt die geſchnittenen Aepfel unter die Maſſe, gießt dieſe über das zuvor mit ein wenig Zucker überſtreute Brod, backt ihn dann im Ofen oder auf Kohlen langſam, und ſtellt den Koch warm als Gemüß oder Zwischenplatteauf.

#### Koch von Biscuit.

Für 4 Perſonen werden 6 Loth — dicke Biscuits oder Biſkoten gebröckelt, mit gutem Wein auf Kohlen zu einem Brey gekocht, und durch einen Seiher getrieben. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 6 Ehern darein, thut einen Eßlöffel voll geſiebten Zucker nebst dem erkalteteren Biscuit-Brey dazu, ſchlägt das Weiße von 3 Ehern zu ſteifem Schaum, rührt ihn unter die Maſſe, beſtreicht ein Zinn- oder Porcellanplättchen mit Butter, füllt



die Maſſe darein, und backt es in einem kühlen Ofen, oder zieht es auf ſchwachen Kohlen auf.

**Biscuit: (Viſkoten,) Koch andere Art.**

Ein Viertelpfund dicke Viſkoten (Biscuits) und eben ſoviel Zitronat hackt man jedes beſonder recht fein, beſtreicht ein Potageblech mit friſcher Butter, ſtreut von den gehackten Biscuits darauf, über dieſe von dem Zitronat, wieder eine Lage Biscuits, bis alles darinn iſt. Nun thut man einen Eßlöffel voll Zucker in einen Haſen (Topf), 2 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe dazu, verkührt dieß ſtark mit einem hölzernen Löffel, nimmt hierauf einen Schoppen dicken ſüßen Rahm dazu, querlt ihn mit dem Chocoadespiegel zu Schaum, gießt es dann langſam über die Biscuits, läßt den Koch auf ſchwachen Kohlen aufziehen, oder bringt ihn in einen nicht mehr heißen Ofen, daß er ſchön gelb gebacken wird.

**Hecht: Koch.**

Von einem gebackenen oder gebratenen Hecht nimmt man ein Stück, macht die braune Haut ab, löſt das weiße Fleiſch von den Gräten, ſchneidet es mit dem Schneidmeſſer fein, thut ein Stückchen fein geſchnittene Zitronenſchalen dazu, kocht zwey abgeriebene und fein eingegchnittene Wecken oder Semmeln mit einem halben Schoppen guter Miſch auf Kohlen zu einer dicken Parade, ſtellt ſie zum Abkühlen auf die Seite, rührt nun ein Viertelpfund friſche Butter leicht, ſchlägt 3 ganze Eyer und von 4 andern das Gelbe hinein, nimmt dann die gekochten Semmeln neſt dem Fiſch dazu, etwas Salz und



Muscatenblüthe daran, beſtreicht, wenn es recht leicht gerührt iſt, eine Blechſchüſſel mit Butter, drückt vor dem Einfüllen noch den Saft von einer halben Zitrone in den Koch, und backt ihn auf Kohlen oder im Ofen gelb.

Anmerk. Wer süß liebt, kann ſtatt des Salzes Zucker nehmen, alles übrige bleibt.

#### Ein Koch von Himbeeren.

Für 5 bis 4 Perſonen treibt man eine halbe Maas zuvor verleſene Himbeeren durch ein Haarsieb, nimmt das Durchgetriebene nebst einer halben am Zucker abgeriebenen Zitronenschale in ein kleines Geſchirr, thut 2 Hände voll Zucker dazu, läßt es auf Kohlen ganz dick kochen, und ſchüttet es auf einen Teller zum Erkalten. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, thut 3 dicke am Reibeisen geriebene Biscuits nebst den Himbeeren darein, ſchlägt das Weiße von 3 Eiern zu ſteifem Schaum, rührt ihn unter die Maſſe, und läßt ſie langſam aufziehen. — Von Erdbeeren wird er auf die nehmliche Art gemacht. Auch von Quitten kann man einen ſolchen Koch machen; dieſe werden in heißer Aſche gebraten, geſchält, am Reibeisen abgerieben und mit 4 Loth geſchälten und zart geſtoſſenen Mandeln und dem Saft von einer halben Zitrone an die gerührte Butter gethan.

#### Koch von Karpfenrogen.

Den Rogen von Karpfen ſiedet man im Salzwasser, legt ihn zum Abkühlen auf einen Teller, rührt ein Viertelpfund friſche Butter leicht, das Gelbe von 6 Eiern darein, hierauf 2 Kochlöſ-



fel voll feines Weißmehl nebst Salz und Muscatnuß dazu, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu steifem Schaum, rührt diesen nebst 6 Eßlöffeln voll gutem süßem Rahm darunter, häutelt nun den Kogen ab, schneidet ihn zu Scheiben, nimmt ein wenig Petersilie, etliche Charlottenzwiebel, ein Stückchen Zitronenschale, Basilikum, ein wenig Kappern, schneidet oder hackt dieß alles fein, dämpft es in einem Stückchen Butter, legt den bereit gehaltenen Kogen darauf, streut ein wenig Mehl nebst Salz und Muscatnuß darüber, rüttelt es ein paarmal, nimmt den Saft einer ganzen Zitrone dazu, (es muß ein kurzes Söschchen haben,) gießt ein wenig Jus oder Fleischbrühe daran, bestreicht nun ein etwas tiefes Plättchen oder Blech mit Butter, streut es mit Semmel- oder Mutschelmehl, breitet von der Teigmasse ein wenig darinn aus, legt den kaltgemachten Kogen darauf, füllt die übrige Masse darüber, backt den Koch im Ofen gelb, und trägt ihn warm auf.

## Kastanien: Koch.

Es werden rohe Kastanien geschält, dann erst wie Mandeln gesotten, daß man die bittere Haut davon schälen kann. Nun reibt man die Kastanien auf dem Reibeisen, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 6 Eiern nebst einem Viertelpfund geschälten und fein gestoßenen Mandeln und 12 Loth von den geriebenen Kastanien darein, und nach einer Viertelstunde 6 Loth gestiebten Zucker, etwas fein gestoßenen Zimmet und ein Stückchen fein geschnittene Zitronenschalen unter die Masse, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schaum,



rührt dieſen zuletzt darunter, beſtreicht eine Schüffel mit Butter, füllt den Koch hinein, backt ihn langſam im Ofen oder in einer Topfpanne, und überſtreut ihn vor dem Ausſtellen mit Zucker.

#### Mirabellen: Koch.

Zu einem Plättchen von mittlerer Größe ſetzt man ein paar Hände voll recht reife Mirabellen mit einem Viertelpfund Zucker und ein wenig Waſſer — zugedeckt über das Feuer, kocht ſie weich und dick ein, treibt ſie durch einen Seiher, daß es eine dicke Marmelade wird, thut fein geſchnittene Zitronenſchalen darunter, richtet 8 Loth geſchälte und zart geſtoßene Mandeln auf ein Geſchir an, rührt nun ein Viertelpfund friſche Butter leicht, das Gelbe von 10 Eiern langſam darein, nach dieſem die geſtoßene Mandeln und dann die Marmelade daran, ſchlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt denſelben zuletzt ebenfalls neſt dem Saft von einer Zitrone an die Maſſe, füllt dieſelbe ſogleich in ein mit Butter beſtrichenen Plättchen oder Beſen, und läßt es langſam aufziehen.

#### Anderer Art.

Die Mirabellen werden ebenfalls, nur mit etwas mehr Zucker, zu einer dicken Marmelade gekocht, und mit fein geſchnittenen Zitronenſchalen vermengt. Sobald nun die Marmelade recht kalt iſt, ſchlägt man das Weiße von 8 Eiern zu einem ſteifen Schaum, rührt denſelben nach und nach an die Marmelade, nach dieſem auch den Saft von einer Zitrone darunter, ſetzt die Maſſe auf eine mit Butter beſtrichene Por-



cellanplatte in die Höhe auf, beſtreut ſie mit Zucker, brennt ſie mit einem glühenden Eiſen, oder ſetzt ſie auf einige Minuten in den Backofen, daß es gelb wird. Es muß ſchnell damit gehen, weil ſichs gerne niederſetzt, es iſt daher beſſer, wenn es nur gebrennt wird.

## Niern: Koch.

Frifchen und zuvor in Scheiben geſchnittene Kalbsniern hackt man mit ein wenig Peterſilie und einem Stückchen Zitronenſchalen zuſammen fein, weicht einen abgeriebenen Weck oder eine Semmel in süße Milch ein, rührt dann ein Viertelpfund friſche Butter leicht, das Gelbe von 6 Eiern darein, den gehackten Niern neſt dem ausgedruckten Weck, Muſcablütze und Salz darunter, ſchlägt das Weiße von 4 Eiern zu einem ſteifen Schaum, rührt es auch darunter, beſtreicht ein Plättchen mit Butter, füllt den Koch ein, und hackt ihn im Backofen oder auf Kohlen gelb. Es wird als Zwischenplatte oder Abendgemüß gegeben. Dieſe Portion iſt für 4 Perſonen.

## Falscher Piſtazien: Koch.

Zwey abgeriebene Wecken oder Semmeln ſchneidet man zu zarten runden Schnitten, kocht ſie in einem ſtarcken halben Schoppen süßem Rahm oder guter Milch zu einem dicken Brey, läßt es abkühlen, rührt dann ein Viertelpfund friſche Butter ſchaumig, das Gelbe von 5 Eiern neſt dem kaltgemachten Weck und 8 Loth geſchälten und fein geſtoßenen Mandeln, etwas fein geſchnittene Zitronenſchalen neſt einer Hand voll Zucker darein. Iſt dieß zuſammen eine



Viertelſtunde gerührt, ſo wird das Weiße der 5 Eyer zu Schaum geſchlagen, derſelbe, nebt ſoviel Spinattopfen, als erforderlich iſt, dem Koch eine hübsche Farbe zu geben, darein ge-  
than, die Schüffel oder ein Potageblech mit Butter beſtrichen, der gerührte Koch eingefüllt, und im Ofen oder auf Kohlen gelb gebacken. Er ſieht aus, wie wenn er von Piſtazien wäre.

Spinattopfen (oder grüne Käſklumpen) zu  
machen,  
welcher zu vielen Speiſen gebraucht wird.

Ein paar Hände voll Spinat, wenn er ge-  
waſchen und das Waſſer abgelaufen iſt, ſtoßt man in einem Mörſer fein, preßt den Saft durch ein Tuch oder eine Serviette, nimmt ihn in eine Kaſtrol oder meſſingenes Pfännchen, und läßt ihn über dem Feuer zuſammen gerinnen. Er darf nicht ganz zum Kochen kommen, und geht gleich zuſammen. Dieß wird nun durch ein fei-  
nes Tüchlein oder Sieb langſam gegoffen, auf dieſe Art bleiben die Topfen oder Klümp-  
chen zurück. Dieſe nun werden zum Färben der Speiſen genommen, und taugen hiezu beſſer, als jede andere grüne Farbe.

#### Quittenkoch.

Für 2 Kreuzer abgeriebenen Weck oder Sem-  
mel ſchneidet man zu dünnen runden Scheiben,  
kocht ſolche in einem Geſchirr auf Kohlen mit  
einem Schoppen ſüßem Rahm dick, rührt ein  
Viertelpfund friſche Butter leicht, dann den zu-  
vor abgekühlten Weck nebt 8 Loth geſchälten  
und zart geſtoßenen Mandeln unter die Butter,  
ſchlägt das Gelbe von 3 Eyern darein, ſchält



5 zuvor in Wasser weichgesottene und wieder erkaltete Quitten, reibt sie am Reibeisen, und nimmt ein halbes Pfund von dem Quittenmark auch unter die Butter, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet und soviel gestoßenen Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, schlägt dann das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schaum, rührt denselben unter die zuvor leicht gerührte Masse, bestreicht eine blecherne Schüssel mit Butter, füllt den Koch ein, backt ihn schön, bestreut ihn mit Zucker, und trägt ihn warm auf.

### Ein Rahm Koch.

Zuvörderst werden 2 altgebackene Kreuzerwecken oder Semmeln abgerieben und in süße Milch eingeweicht. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, 5 ganze Eier und von 5 andern das Gelbe hinein, bröckelt den eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Weck in die Butter, nimmt klein geschnittene Zitronenschalen und Zucker dazu, rührt nun anderthalb Schoppen guten süßen Rahm, der zuvor stark gespriegelt seyn muß, darunter, füllt die Masse in ein etwas tiefes mit Butter bestrichenen Becken oder Blech, läßt es auf Kohlen aufziehen, oder setzt es in einen Backofen, und giebt es warm zu Tische.

### Zitronen: Koch.

Ein Viertelpfund geschälte Mandeln stoßt man mit Rosenwasser fein, verrührt 6 Eier mit dem Saft einer halben Zitrone, rührt denselben langsam in eine halbe Maas siedende süße Milch, gießt den hieraus entstandenen feinen Käse in



eine Serviette, und hängt ihn auf, damit das Waſſer rein davon lauft. Hierauf weicht man einen abgeriebenen Weck oder Semmel in ſüßen Rahm ein, rührt ein Viertelpfund friſche Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, rührt nun die Mandeln, den Käſ, den eingeweichten und wieder ausgedrückten Weck, die fein geſchnittene Schale einer halben Zitrone nebst dem Saft derſelben darein, ſchlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt denſelben, wenn die Maſſe zuvor recht leicht gerührt iſt, nebst 2 Loth fein geſchnittenem Zitronat darunter, beſtreicht das Blech oder die Schüſſel mit Butter, füllt den Koch darein, und backt ihn ſchön im Ofen oder in einer Tortenpfanne.

Anmerk. Jede der — bey den verſchiedenen Arten Koch — hier angegebenen Portionen iſt für 5 bis 6 Perſonen hinlänglich, wenn er als Zwischenplättchen gegeben wird. Soll ein ſolcher Koch aber einzeln aufgeſetzt werden, ſo wird die Maſſe vermehrt.

#### Glacirte Kartoffeln.

Man ſiedet und ſchält die Kartoffeln wie gewöhnlich, ſchneidet jede der Länge nach zu 4 Theilen, und jeden dieſer Theile abermals zu Kaſtanien großen Bröcklein, macht dann eine Handvoll geſtoßenen Zucker mit einem Schöpflöffel voll Jus oder Fleiſchbrühe in einer Kaſtrol braun, nimmt die geſchnittene Kartoffeln darein, röſtet ſie auf ſchwachen Kohlen, und wendet ſie öfter um, daß ſie ſchön gleich und gelb werden. Man bedient ſich dieſer Kartoffeln zu Engliſchen Braten, Linden: Schlacht: Braten, kann ſie auch in Ermanglung der Kaſtanien ſtatt derſelben zum Braun: oder Winter: Kohl geben.



## Reis: Törtlein.

Man kocht ein Viertelpfund Reis in einer halben Maaß Milch ganz dick ein, und läßt ihr erkalten. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyer daran, rührt den abgekühlten Reis nebst einer an Zucker abgeriebenen Zitronenschale, 4 Loth gestoßenem Zucker und einem Kaffeelöffelchen voll Zimmet darunter, schlägt das Weiße von den Eyer zu Schaum, und rührt ihn auch darunter. Nun werden kleine Formen mit Butter bestrichen, mit Semmel oder Mutschelmehl bestreut, mit der gerührten Reismasse eingefüllt, und im Backofen gebacken. Diese Törtlein können mit einer Kirschen- oder Hagen- Sauce gegeben werden. — Wer will, kann auch Mandeln dar- ein thun.

## Gries: Törtlein.

Für 6 bis 7 Personen macht man einen starken Schoppen süße Milch siedend, rührt über dem Feuer Griesmehl dargin, bis der Zaig so dick ist, daß er sich von der Pfanne losschält, daher muß das Mehl lang gerührt werden, weil es sehr aufquillt und sonst zu fest wird. Während dem nun der Zaig sich abkühlt, rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, den Zaig darunter, schlägt nach und nach 8 Eyer darein, nimmt 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, eine Hand voll gestebten Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, oder statt dessen Zimmet dazu, rührt alles recht untereinander, bestreicht kleine Pastetenformen mit Butter, füllt sie von der Masse nur halb



voll ein, bakt sie im Ofen gelb, setzt sie auf eine Platte neben einander, und macht eine braune Mandelsauce darüber. Zu dieser nimmt man eine Hand voll recht fein gestosene Mandeln nebst einer Hand voll gestoßenem Zucker in ein messingenes Plännchen, rührt es auf dem Kohlfener so lange, bis es eine gelbe Farbe hat, gießt 2 Schoppen gute süße Milch daran, verrührt, wenn sie gesotten hat, das Gelbe von 3 Ethern, gießt die gekochte Sauce langsam daran, und richtet sie über die Törtchen an, welche nun sogleich aufgetragen werden müssen.

Anmerk. Es kann auch eine Hagen- Kirschen- oder Rosinen- Sauce daran gemacht werden.

#### Hirn = Röchlein.

Wenn das Hirn von einem Kalb gewaschen, das Häutchen davon abgemacht und im Salzwasser gesotten ist, so hakt man es klein, rührt es in einem Geschirre mit dem Gelben von 4 Ethern an, thut ein wenig Salz, Muscatenblüthe und 4 Loth kleine gewaschene Rosinen dazu, schneidet von einem Weck oder Semmel runde Schnitten, streicht das Angerührte darauf, überstreicht sie vermittelst eines Pinsels mit verrührtem Eyerweiß, überstreut sie mit geriebenem Semmelmehl, bakt sie in heißem Schmalz gelb, und giebt sie trocken oder auch mit einer Zitronensauce, so wie solche bey den Saucen angezeigt ist, auf den Tisch.