

# **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**

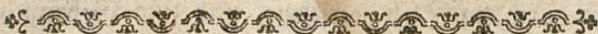
**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1791**

Aufläufe.

**urn:nbn:de:bsz:31-55047**

durch ein Sieb, und thut vor dem Anrichten etwas klein geschnittenen Schnittlauch darein. So ist sie recht, und kan zu weissen Ragouts gebraucht werden.



### Auflauf von Brieslein oder Kälbermilchen.

Zwey Kreuzerwecken oder Weisbrod werden ein wenig abgerieben, in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, und in einem Stück Butter abgedämpft. Dann rühret man einen Bierling Butter leicht, nimmt den gedämpften Wel dazu, rühret es mit 8 Eyer gelb eine Viertelstunde, schlägt das weisse zu einem Schaum, und rühret ihn nebst etwas Muscaten und Salz auch an die Masse. Hierauf wäscht man 3 bis 4 Brieslein, siedet sie im Salzwasser, häutelt sie sauber, schneidet sie klein gewürfelt, dämpfet sie in einem Stücklein Butter ab, streut einen Messerspiz voll Mehl darüber, thut ein wenig geschnittene Charlotten-Zwiebel, Petersilien und Zitronenschalen dazu, füllt sie mit etwas Fleischbrühe auf, und läßt sie stark einkochen, stellt sie dann auf die Seite zum Abkühlen, drucke Zitronensaft darauf, bestreicht ein Blech mit Butter, streut es mit Semmelmehl, füllt die gerührte Masse halb darein, den Ragout darauf, die übrige Masse vollends darüber, und läßt sie langsam backen.

Auf

## Auflauf von geschälten Zwetschgen.

Von 2 Kreuzerwecken reibt man die Rinde ab, schneidet das innere ganz fein, gießt einen halben Schoppen siedend gemachten Rahm oder gute Milch darüber, und läßt es stehen. Inzwischen rührt man anderthalb Vierling Butter leicht, schlägt das gelbe von 8 Eiern darein, nimmt den eingeweichten Weß nebst 4 Loth geschälten und fein gestossenen Mandeln dazu. Wann es noch eine Viertelstunde gerührt worden ist, thut man die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, 1 Quint gestossenen Zimmet, eine starke Handvoll Zucker nebst dem zuvor geschlagenen Schaum von 6 Eyerweiß dazu. Die Zwetschgen werden geschält, die Steine herausgenommen, mit 4 Loth auch etwas mehr Zucker, und einem Glas Wein gekocht und die Schalen von einer halben Zitrone darein gerieben. Wann sie kurz eingekocht sind, läßt man sie kalt werden, bestreicht dann ein rundes Blech mit Butter, bestreut es, füllt die Hälfte von der gerührten Masse darein, die gekochte Zwetschgen darauf, die übrige Masse darüber, läßt sie langsam auf Kohlen aufziehen, oder stellt sie in eines Bäckers Ofen.

Die geschälte Zwetschgen sind auf nachstehende Art einzumachen, damit man außer der Zwetschgenzeit Aufläufe davon machen kan. Zu einem Pfund geschälten Zwetschgen läutert man 3 Vierling Zucker mit Wasser, thut von einer

Zitrone die klein geschnittene Schale darein, die Zwetschgen dazu, und läßt sie ganz langsam einkochen. Man muß dabei sehr behutsam seyn, weil sie gerne anbrennen. Wann sie fast sind, werden sie in einem Glas oder Porcellan-Gesäß aufbehalten.

### Auflauf von Quitten-Schnitzen.

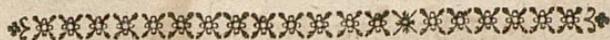
3 bis 4 Quitten werden geschält, ganz dünn geschnitz, und in siedendem Wasser wie ein paar harte Eyer gesotten. Hierauf setzt man einen halben Schoppen Wein mit einem Bierling Zucker zu, thut etliche ganze Nägelein und ein Stücklein Zimmet darein, die Quittenschnitze dazu, und kocht sie so lang, bis die Sauce ganz kurz ist. Dann läßt man sie erkalten, reibt von einem Kreuzerweß die Rinde ab, weicht das innere in süße Milch ein, rührt einen Bierling frischen Butter leicht, schlägt das gelbe von 6 Ethern darein, drückt den eingeweichten Weß fest aus, rührt ihn noch mit dem Butter eine Viertelstunde, die Schale von einer halben Zitrone, eine Handvoll gestoffenen Zucker, und 1 Quint Zimmet dazu, schlägt von 4 Eyerweis einen steiffen Schnee, thut ihn auch an die Masse, füllt ein wenig von der Masse auf das Geschirr, worinn der Auflauf zu Tisch gegeben wird, dann die Quitten darauf, und die gerührte Masse darüber. 4 Loth geschälte und der Länge nach zartgeschnittene Mandeln nebst 3 Loth gestoffenem Zucker feuchtet man mit ein wenig  
vers

## Zulagen auf Gemüſſer. 319

verlaſſenem Butter an, ſtreut ſie über den Auf-  
lauf, ſetzt ſie auf ſchwache Kohlen, einen Deckel  
mit Kohlen darüber, und läßt ſie langſam auf-  
ziehen, oder ſtellt ihn in einen Backofen.  
Im Winter nimmt man eingemachte Quitten  
dazu.

Von guten Birnen wie die Quitten gekocht,  
können auch ſolche Aufläufe verfertigt werden.

Da dieſe Aufläufe unter den Gemüſſern auf-  
ſengelaffen worden ſind, ſo hat man ſie hier  
vor den Zulagen eingerückt.



## Zulagen auf Gemüſſer.

### Gebakenes Kalbfleiſch.

Vom Schlegel oder Bug iſt dieß am beſten.  
Es werden Fingerlange und 3 Fingerbreite Stü-  
cke geſchnitten, mit dem Meſſerrücken wohl ge-  
flopf, in unter einander gemengtem weiß Mehl,  
Pfeffer und Salz umgekehrt, und in heißem  
Schmalz ſaftig gebaken. Sobald ſie ein wenig  
gelb ſehen, ſind ſie ſchon fertig, ſonſt werden ſie  
hart. Aus dem Schmalz legt man ſie auf ein  
geſchnittenes Brod. Sie ſind zu jedem Gemüß  
tauglich.

Ge.