

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, 1833

Zulagen auf Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

die Sauce nicht genug Farbe haben, so kann man etwas gebrennten Zucker daran thun, und bey dem Anrichten den Saft von einer halben Zitrone darauf krücken.

Bemerkung. Von feinen Kräutern macht man die Sauce eben so, kocht solche nach dem Hacken auch im Wein, und verfährt damit wie oben gemeldet.

Eine feine Sauce Turnée (Turnee).

In ein Geschirre thut man ein Stück Butter, einen Kochlöffel voll Mehl, einen Eßlöffel Essig, eine ganze Zwiebel und ein kleines Stück Schinken, rührt dieß mit kalter Fleischbrühe glatt, füllt es dann mit siedender Fleischbrühe auf, so viel man nöthig hat, setzt es über das Feuer, rührt es beständig, bis die Sauce dick genug ist, preßt sie durch ein Sieb, und thut vor dem Anrichten etwas klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie darein. So ist sie recht, und kann zu weißen Ragouts gebraucht werden.

Zulagen auf Gemüse.

Gebackenes Kalbfleisch.

Vom Schlegel oder Bug ist dieß am besten. Es werden Fingers lange und 3 Finger breite Stücke geschnitten, mit dem Messerrücken wohl geklopft, in untereinander gemengtem Weisemehl, Pfeffer und Salz umgekehrt, und in heißem Schmalz saftig gebacken. Sobald sie ein wenig gelb sehen, sind sie schon fertig, sonst werden sie hart. Aus dem Schmalz legt man sie auf eingeschnittenes Brod. Sie sind zu jedem Gemüse tauglich.

Gebackene

Gebackene Kalbschwänze.

So viel Personen, so viel Kalbschwänze werden gebrüht, in einer Kastrol mit halb Wein, halb Fleischbrühe, 2 ganzen Zwiebeln, etlichen Zitronen-Rädlein, einem Lorbeerblatt, Rosmarin, etwas Pfeffer, Muskatnuß, Nägelein, Salz und einer Rinde Schwarzbrod zugesetzt und gekocht. Sobald die Schwänze weich sind, legt man sie auf eine Platte, vermengt halb Nutschel- und halb Weiß-Mehl mit ein wenig Salz, kehrt die Schwänze darin um, und backt sie im Schmalz gelb.

Gebackene Kalbs-Ohren.

Die zuvor gebrühten und sauber gepuhten Kalbs-Ohren werden im Salzwasser mit Basilikum, Dragon, einem Lorbeerblatt und ein paar Zitronen-Rädlein gesotten, sobald sie weich sind, auf eine Platte gelegt, 2 Kochlöffel Mehl und etwas Salz mit Milch glatt angerührt, und 5 Eyer darein geschlagen. Wenn der Taig etwas dicker als ein Flädleintaig ist, thut man klein gehackte Petersilie oder Schnittlauch darein, kehrt die gekochten Ohren darin um, und backt sie gelb im Schmalz.

Gebackenes Kalbs-Gekröse.

Wenn das Gekröse (Grös) geschleimt und rein gepuht ist, schält man die Drüsen heraus, siedet es im Salzwasser weich, drückt es fest aus einem kalten Wasser aus, schneidet es zu ordentlichen Stücklein, kehrt solche wie die Kalbsohren in dem nehmlichen Taig um, und backt sie im Schmalz gelb.

Auf diese Art können Kalbsbrieslein (Kalbs-Milchen) und weich gesottene Kalbsfüße, auch in 4 Theile zerschnittene junge Hühner oder Tauben gebacken werden.

Kalbsfüße auf andere Art.

Von einem halben Schoppen oder etwas mehr süßer Milch kocht man einen gebrühten Zaig, trocknet ihn mit einem Stücklein Butter auf, läßt ihn ein wenig in einer Schüssel erkalten, und rührt 5 bis 6 Eyer, eines nach dem andern, darein. Der Zaig muß in der Dicke wie ein Strauben-Zaig seyn, und ein wenig gesalzen werden. Wenn die Kalbsfüße im Salzwasser recht weich gekocht, und die stärksten Beine davon sind, werden sie in dem Zaig umgekehrt, und im Schmalz langsam gebacken. Man muß sie fleißig im Schmalz rütteln, daß sie aufsaufen, und sich nicht an der Pfanne anhängen. Sobald sie auf beyden Seiten gelb sind, werden sie auf geschnittenes Brod gelegt, und warm aufgestellt.

Junge Hühner zu backen auf andere Art.

Die gepuzten jungen Hühner werden in 4 Theile geschnitten, die Stücklein geschränkt, eine Hand voll Muttschel-Mehl, Salz und ein wenig Pfeffer untereinander gemischt, die zerschnittenen Hühner darin umgekehrt, und im Schmalz schnell gebacken, damit sie saftig und nicht braun werden. Man darf sie im Schmalz nicht rütteln, sondern nur einmal darin umkehren.

Auf diese Art werden auch Brieslein (Kalbsmilchen) und alle Arten Fische gebacken, nur daß Fische mehr Salz nöthig haben. Auf dergleichen gebackenes Fleisch wird schöne Petersilie sammt den Stielen in's heiße Schmalz schnell eingelegt, und gleich wieder mit dem Schaumlöffel herausgenommen, daß er rösch und grün bleibt. Es gibt nicht nur jedem Gebackenen ein Ansehen, sondern ist auch zum Essen gut.

Gebackene Kalbsleber.

Man häutelt die Leber, schneidet der Länge nach eines halben Fingers dicke Schnitten daraus, kehrt die Stücklein in Mehl, Pfeffer und Nägelein um, und backt sie schnell im Schmalz. Es muß wohl Acht darauf gegeben werden, daß die Leber nicht zu hart wird, sondern ganz gelind und saftig bleibt. Sie darf nur etliche Minuten im Schmalz bleiben, dann wird sie auf eingeschnittenes Brod gelegt, gleich auf eine kleine Platte gethan, mit Salz überstreut, und warm zu Tische gegeben. Die Petersilie darauf zu backen darf man nicht vergessen. Sie kann zu jedem Gemüse gegeben werden.

Gebackene Gansleber.

Diese wird zu etwas dickern Stücklein geschnitten als die Kalbsleber, ebenfalls im Mehl mit etwas Salz und Gewürz vermischt umgekehrt, auch etwas länger als die Kalbsleber im Schmalz gebacken. Sie ist sehr gut zum sauren Kraut. Es kann auch eine Sauce nach dem Backen darüber gegossen werden, wie sie bey den Sauren zu finden ist.

Kalbsleber auf andere Art.

Man schneidet die Leber ebenfalls zu dünnen Schnitten, legt alle auseinander auf ein Brett, überstreut sie mit Pfeffer, Nägelein und ein wenig Mehl, und legt ein gutes (ziemliches) Stück Butter in eine breite Kachel. Wenn die Butter zu schäumen anfängt, überlegt man die Kachel mit Salbeyblättern, thut die Leber darauf, und bestreut sie wieder mit Pfeffer und Nägelein. Sie wird schnell gebraten, nur einmal umgekehrt, und erst bey'm Anrichten gesalzen, weil sonst die Leber durch das Salz hart wird.

Gefüllte Kalbs-Luter.

Die Luter werden sorgfältig ausgehöhlt, die Brosamen von einem Weck oder Weißbrod in Milch eingeweicht, eine fein geschnittene Zwiebel und ein wenig Petersilie in einem Stücklein Butter abgedämpft. Hat man ein wenig Kiern, etwas von einem Brieslein oder etliche Krebschwänze, so schneidet man es klein, nimmt es zu dem Gedämpften, den ausgedrückten Weck dazu, rührt die Fülle mit 3 Eigelb, Salz und Muskatn daran, füllt die Luter damit, näht sie oben wieder wohl zu, siedet sie in der Fleischbrühe, legt sie dann auf eine Platte, läßt sie ein wenig abkühlen, kehrt sie in Mutschel- oder Semmel-Mehl und Salz um, backt sie im Schmalz gelb, schneidet sie nach dem Backen der Länge nach von einander, und legt sie auf das Gemüse. Dieß kann auf Karviol, Endivien (Antive) und Sommer-Kohl geschehen.

Gefüllte Kalbs-Milze.

Sie werden am dicken Theile aufgeschnitten, und mit einem spizigen Messer behutsam durchbohrt, daß wo möglich auf beyden Seiten kein Schnitt darsein kommt. Zu 3 Milzen macht man einen halben Kreuzerweck zu ganz feinen Bröcklein, schneidet ein frisches Netz oder auch 2, wenn sie nicht groß sind, ebenfalls klein, thut ein wenig Petersilie, Schnittlauch, Salz und Muskatblüthe dazu, rührt es mit 3 Eiern an, füllt es in die Milze, näht sie wohl zu, siedet sie eine Viertelstunde in der Fleischbrühe, zerläßt in einer kleinen Kachel Butter, salzt die Milze aus der Fleischbrühe ein wenig ein, und bratet sie in Butter gelb. Sie können zu dem Gemüse aufgeschnitten werden.

Kalbs-Rippen.

So viel Personen, so viel Rippen nimmt man, haut die untern Knochen ab, klopft sie wohl, schabt sie mit dem Messer ab, streift das Fleisch von den Rippen zurück, daß es besser anzurühren ist, vermengt eine Hand voll Semmel-Mehl mit Pfeffer und Salz, zerläßt in einem breiten Geschirr Butter, kehrt die geklopften Rippen in dem Semmel-Mehl um, legt eines an das andere in die Butter, und bratet sie auf beyden Seiten gelb.

Kalbs-Rippen auf andere Art in Papier aufzustellen.

Von einem Bogen weißem Papier wird nach Beschaffenheit des Kofstis eine ovale oder runde Form gemacht, dieselbe an den 4 Ecken des Papiers, wo es zusammen gelegt ist, mit 4 starken Stechnadeln befestigt, oder durch ein paar Stiche mit Faden vernäht, und das Papier stark mit Butter bestrichen. Die Kalbs-Rippen klopft man wohl, reibt eine Hand voll weiches Brod zart auf dem Reibeisen, vermengt ziemlich gehackte Petersilie, etwas Pfeffer und Salz darunter, bestreicht die geklopften Rippen auf beyden Seiten mit zerlassener Butter, kehrt solche in dem unter einander Gemengten um, legt sie in das bestrichene Papier, und bratet sie langsam auf dem Kofst. Das Papier darf man nicht verbrennen lassen. Sobald sie fertig sind, nimmt man die Stechnadeln heraus, und legt die Rippen sammt dem Papier auf eine Platte. Sie sind saftiger als die vorhergehenden, und zu jedem Gemüse gut.

Kalbs-Rippen auf noch eine Art.

Die Rippen werden ebenfalls wohl geklopft, in Mutschel-Mehl, Salz und Pfeffer umgekehrt, und in zerlassener Butter, welche überhaupt bey den

Rippen nicht gespart werden darf, gelblicht, aber ja nicht hart gebraten. Zu 2 Pfund Rippen verkleppert man 4 bis 5 Eyer mit ziemlich viel geschnittenem Schnittlauch, kehrt die Rippen darin um, und läßt sie noch einen Augenblick auf beyden Seiten anziehen. Dann können sie zu jedem Gemüse gegeben werden.

Schweins-Rippen können auf die 3 vorstehenden Arten verfertigt werden, nur kommt etwas geriebener Thymian unter das Brod- oder Semmel-Mehl.

Kalbs-Rippen mit Papier umbunden auf französische Art.

Die Kalbs-Rippen werden wohl geklopft, mit einem Messer sauber abgeschaben, und ein paar Charlotten-Zwiebeln, ein Stücklein Speck nebst ein wenig Petersilie zusammen klein gehackt. Zu 2 Pfund Rippen weicht man einen halben Kreuzerweck in Milch ein, nimmt das Gehackte und den ausgedrückten Weck in eine Schüssel, geriebenen oder fein geschnittenen Thymian, etwas Basilikum, Salz und ein wenig Pfeffer dazu, rührt solches mit 3 bis 4 Eygelb unter einander, schneidet zu jedem Ripplein weißes Papier, streift das Fleisch von den Rippen zurück, daß das Bein leer bleibt, bestreicht jedes Papier mit Butter, legt ein Stücklein frischen Speck darauf, überstreicht die Rippen auf beyden Seiten mit der angerührten Farce, wickelt sie in das Papier, umbindet sie mit einem Faden, und bratet sie langsam auf dem Roß. Hierauf werden die Fäden abgeschnitten, die Rippen sammt dem Papier auf die Platte gelegt, und mit Petersilie garnirt. Sie taugen zu jedem Gemüse.

Sammels-Rippen.

Diese sind viel härter und zäher als andere Rippen. Auf dem Roß sind sie noch am besten

zu braten, in der Kachel hingegen muß man immer ein wenig Wasser daran gießen, und die Kachel zugedeckt lassen, bis sie mürb, doch ohne Sauce gelb werden und saftig bleiben. Sie können dann auf jedes Gemüse gelegt, und sonst wie alle Rippen zubereitet werden.

Grillirter (gerösteter) Braten zum Gemüse zu geben.

Von Hammels- oder Kalbs-Braten werden Stücklein geschnitten, so wie es der Braten erlaubt, dieselben mit zerlassener Butter bestrichen, mit Mutschel-Mehl, Pfeffer und Salz gestreut, und auf dem Rost gelb gebraten. Sie können zu jedem Gemüse gegeben werden. — Von übriggelassenem Reh- oder Schweins-Braten schneidet man ebenfalls Stücklein, und röstet sie auf die nehmliche Art. Sie sind hauptsächlich gut zu Sauer- und Bayerisch-Kraut.

Anmerkung. Weil von einem Rehschlegel oder Ziemer öfters nur so viel Fleisch übrig bleibt, daß es weder zum Grilliren (auf dem Rost braten), noch zu einem Ragout tauglich ist, so verfertigt man es als einen Hachis (Hätschi), schneidet es rein von den Knochen ab, und zu ganz kleinen Bröcklein, hackt etwas Zitronenschalen, eine Zwiebel, ein wenig Speck, und einen Eßlöffel voll Kapern zusammen, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft das Gehackte darin, nimmt das geschnittene Wildbret dazu, ein wenig Pfeffer und Nägelein darein, und verdünnet den Hachis mit Fleischbrühe. Hat man Bratenbrühe, so wird sie dazu genommen. Der Hachis kann immer als eine Zwischenplatte gegeben, und mit gebackenem Brode belegt werden, dessen Verfertigung unter den Zulagen besonders beschrieben ist.

Gebackener Stockfisch.

Gleich bey'm Zerhauen des Stockfisches macht man kleine Portionen, nimmt die ganzen Gräten

davon heraus, und verbindet sie leicht mit einem saubern Faden, weil derselbe daran bleibt. Wenn der Stockfisch vollkommen gewässert ist, trocknet man die Stücklein mit einem Tuch wohl ab, vermengt eine Hand voll Mutschel- oder Haber-Mehl und einen Eßlöffel Weiß-Mehl stark mit Salz, etwas Pfeffer und Ingber, kehrt die Stücklein darin um, backt sie schnell in heißem Schmalz, legt sie nach dem Backen auf geschnittenes Brod, und gibt sie zum Sauer- oder Bayerischen-Kraut. Sie ebnen auch zuvor in einem verrührten Ey umgekehrt, und dann erst mit dem Mehl gestreut werden.

Gebackene Karpfen auf Gemüse zu geben.

Außer dem Hauptvorthail, daß er rösch gebacken wird, läßt sich hier nicht viel anführen. (Man kann jedoch die Stücklein Fische zuvor einsalzen, ehe sie bestreut und gebacken werden, damit sie desto kräftiger werden.) Der Karpfe wird nämlich zu Stücklein geschnitten, in Mutschel-Mehl, Pfeffer und Salz umgekehrt, dann schnell gebacken, damit er recht rösch wird, und nicht verbrennt. Weil die Karpfen auch öfters nach dem Schleim-Wasser riechen, so werden die Ohren sauber weggethan, weil sich der Schleim gern daran hängt.

Gebackene Krebse auf gefülltes Kraut zu geben.

Von den zuvor im Salzwasser gesottenen Krebseu pußt man die Schwänze, schneidet die Füße und Seitenhaare weg, rührt einen starken Kochlöffel voll Mehl mit Milch glatt an, Salz, ein wenig Muskatnuß und Schnittlauch darein, und 3 bis 4 Eyer daran. Der Zaig muß etwas dicker als ein Flädleinstaug seyn. Die gepuusten Krebse werden darin umgekehrt, und im Schmalz gelb gebacken.

Gebackene Froschschenkel.

Zu diesen wird ein gebrühter Zaig wie zu den Kalbsfüßen von einem Schoppen süßer Milch und etwas Salz gemacht. Die zuvor sauber gewaschenen Froschschenkel werden eine Viertelstunde eingesalzen, dann wieder abgewaschen, und auf einem Handtuche abgetrocknet. Der gebrühete Zaig muß in der Dike wie ein Straubentaig seyn, die Froschschenkel werden darin umgekehrt, der Länge nach angefaßt, und im heißen Schmalz gelb gebacken. Sie können besonders und zu Gemüsen gegeben werden.

Gebackenes Brod.

Von 1 auch 2 Kreuzerweck, wie groß eben die Platte mit dem Gemüse ist, werden Fingers-dicke runde Schnitten geschnitten, und aus einer Schnitte 3 überzwerche Stücklein gemacht. Zu 2 Wecken verrührt man 6 Eyer mit einem halben Schoppen Milch, thut etwas Salz, Schnittlauch oder ein wenig Petersilie daran, nimmt das Verrührte in eine breite Schüssel, und das geschnittene Brod auch darein, so daß eines neben dem andern liegt, kehrt das Brod einmal um, und backt es, wenn es zuvor durchaus weich ist, in heißem Schmalz gelb. Dieses Brod ist vorzüglich zu gekochten Endivien (Antive) und Lungenmuß zu geben.

Gebackene Niern-Schnitten.

Ein übriggelassener Kalbs-Niern sammt dem Fett wird mit etwas Petersilie und ein paar Charlotten-Zwiebeln fein gehackt, in eine Schüssel genommen, ein geriebenes Milchbrod, Salz und Muskat dazu gethan, mit 4 bis 5 Eigelb angerührt, das Weiße von 3 Eyern zu einem Schaum geschlagen, dieser auch an die Masse gerührt, ein Weißbrod oder Weck zu dünnen runden Schnitten ge-

macht, und von dem Angerührten, so dick als die Masse erlaubt, darauf gestrichen. Wenn sie alle aufgestrichen sind, werden sie im Schmalz gelb gebacken. — Bey allen dergleichen Schnitten ist zu bemerken, daß die bestrichene Seite zuerst in das Schmalz eingelegt wird. Sie können nicht nur zu jedem Gemüse, sondern auch als Gemüse in einer Butter-Sauce gegeben werden.

Schnitten von Kalbshirn.

Das zuvor gehäutete und sauber gewaschene Kalbshirn siedet man ein wenig mit Fleischbrühe, hackt etwas Petersilie, ein paar Charlotten-Zwiebeln, ein Stücklein Mark oder Speck grüßlicht, thut das Gehackte in eine Schüssel, das gesottene Kalbshirn, 2 bis 3 in Butter verrührte Eyer, Salz, Muskat, und ein geriebenes halbes Milchbrod dazu, rührt dieß zusammen mit 3 bis 4 Eygeln an, schlägt das Weiße von 2 Eyern zu einem Schaum, nimmt ihn auch an die Masse, streicht sie auf dünne Schnitten, und backt diese im Schmalz gelb. Sie können zu jedem Gemüse gegeben werden.

Würste von übriggelassenen Hühnern.

Von einem übriggelassenen Huhn oder Kapaun schneidet man kleine Bröcklein, kocht ein Viertel pfund klein geschnittenen grünen Speck in einem Glase süßem Rahm, hackt eine Charlotten-Zwiebel, Petersilie, ein paar Blätter Basilikum, und ein wenig Thymian fein, weicht das Innere von einem halben Kreuzerweck in Milch, nimmt das geschnittene Hühnerfleisch, den gekochten Speck, das Gehackte und den ausgedrückten Weck in eine Schüssel, Salz und Muskat dazu, rührt es mit 6 Eygeln an, füllt es in saubere Bratwurst-Därme, macht kleine, nur Fingers lange Würste daraus, und bindet je-

des Würstlein mit einem Faden zu. Sobald sie alle beisammen sind, setzt man sie in einen Hafen mit halb Wasser und halb Milch an das Feuer, läßt sie nur langsam anziehen, aber ja nicht kochen, weil sie gern aufspringen, zerläßt eine Viertelstunde vor dem Anrichten in einem breiten Geschirr Butter, und macht sie darin gelb. Sie sind zu jedem Gemüse tauglich. Statt des Hühnerfleisches können auch Kalbs-Brieslein und Euter, übriggelassener Braten, auch frisches Kalbsfleisch dazu genommen werden.

Weisse Würstlein.

Man schneidet einen Kreuzerweck zu kleinen Bröcklein, feuchtet den Weck mit einem Glase süßem Rahm an, kocht sechs Loth klein geschnittenen grünen Speck in einem Glase Milch, hackt eine Zwiebel klein, schneidet ein wenig Petersilie fein, nimmt den gekochten Speck aus der Milch, und nebst allem Uebrigen in eine Schüssel, thut etwas Salz, Muskatnuß und Pfeffer dazu, rührt es mit 4 bis 5 Eigelb an, füllt es in die Bratwurst-Därme, macht kleine Würste daraus, läßt sie wie die vorbeschriebenen in halb Wasser und halb Milch anziehen, und bratet sie gelb.

Netz-Würste.

Ein Pfund fleischiges Kalbsfleisch, ein wenig Petersilie, eine Zwiebel, ein wenig Zitronenschale, etwas Thymian oder Majoran, und 2 Loth Rinds-Mark, dieß Alles hackt man klein unter einander, weicht einen Kreuzerweck in Wasser ein, rührt das Gehackte und den ausgedrückten Weck mit 2 bis 3 Eiern an, Muskatn und Salz dazu, nimmt frische Kalbsneze, füllt von der Masse darein, macht kleine Würste daraus, zerläßt in einer Kastrol oder Rachel

Butter, und bratet die Würstlein gelb darin. Sie sind zu allen Gemüsen gut.

Eyerfuchen (Omelettes).

Man schneidet eine Hand voll Schnittlauch klein, rührt einen Kochlöffel Weiß-Mehl in einer Schüssel mit etwas süßer Milch glatt, den Schnittlauch und ein wenig Salz daran. Wer will, kann auch feingeschnittenen Speck dazu nehmen. Hierauf schlägt man 6 bis 7 Eyer daran, verringert die Masse mit einem halben Glase süßer Milch, und backt im Schmalz oder Butter ganz dünne Kuchen. Gibt man sie zu einem Gemüse, so werden 2 Finger breite Striche geschnitten, aufgerollt, und um den Spinat, Endivien oder sonst ein grünes Gemüse herum gestellt.

Doppelt gebackener Eyerfuchen.

Man rührt einen feinen Kochlöffel Mehl mit Milch glatt, etwas Schnittlauch oder eine fein geschnittene Zwiebel nebst etwas Speck dazu, 3 bis 4 Eyer daran, verdünnet es noch mit etwas Milch, und backt 2 Kuchen daraus. Sobald solche kalt sind, hackt man sie auf einem Brett klein, rührt es in einer Schüssel wieder mit 4 Ethern an, thut noch einen Kochlöffel Mehl und etwas Salz dazu, zerläßt in der Eyerfuchen-Pfanne Butter oder Schmalz, füllt die Masse darein, setzt die Pfanne auf Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darüber, und backt es langsam. Der Kuchen ist in einer Viertelstunde fertig, er wird entweder ganz gelassen, oder zu Stücklein geschnitten, und auf ein grünes Gemüse gelegt.

Grüner Eyerfuchen (Omelette).

Eine starke Hand voll gewaschenen Spinat stößt man klein, preßt ihn wohl aus, verrührt 6 Eyer

stark mit dem ausgepreßten Saft, thut etwas Salz und Muskatn daran, nimmt auf eine Zinnplatte ein Stücklein Butter, gießt das Ungerührte darauf, stellt es auf einen siedenden Wasserhasen, und läßt es so lange darauf, bis es fest beyammen ist. Wenn es gestanden ist, thut man's in eine Schüssel, verrührt es stark mit einem Kochlöffel feinem Mehl, schlägt noch 5 Eyer dazu, und backt nun erst einen Kuchen daraus. Ist die Masse zu dick, so kann ein wenig Milch dazu genommen werden.

Grüner Eyerkuchen auf andere Art.

Eine kleine Hand voll zarten Spinat, ein wenig Petersilie, eben so viel Korbrel, etliche Blätter Sauerampfer, eine Hand voll Zwiebelrohr, und ein klein wenig Majoran, dieß Alles hackt man zusammen klein, drückt es zwischen 2 hölzernen Tellern fest aus, kehrt einen Kochlöffel voll Weiß-Mehl in einem Stücklein zerlassener Butter ein paar Mal um, nimmt die ausgedrückten Kräuter dazu, und dämpft es zusammen, thut es dann in eine Schüssel, bis es kalt ist, Salz und Muskatn dazu, rührt es mit 6 Ethern eine Weile, macht in der Eyerkuchen-Pfanne Schmalz heiß, füllt die Masse darein, stellt sie auf Kohlen, setzt einen Deckel mit ein wenig Kohlen darüber, und backt den Kuchen langsam.

Eyerkuchen (Omelettes) mit Aepfeln.

Man verfertigt einen Teig wie zu andern Eyerkuchen, nimmt statt des Salzes gestoßenen Zucker und ein wenig Zimmet darein. Zu 6 Ethern werden 3 bis 4 Aepfel geschält, zu ganz dünnen Scheiben geschnitten, und in den Teig gethan, dann im Schmalz oder Butter dünne Eyerkuchen gebacken. Sobald einer fertig ist, wird er gleich warm

mit Zucker und Zimmet überstreut, der andere gebackene darauf gelegt, und so fort bis alle beysammen sind.

Noch ein Eyerkuchen.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe schneidet man 2 Kreuzerwecken ganz fein ein, gießt einen Schoppen süße Milch darüber, schneidet ziemlich Schnittlauch und etwas Petersilie klein, thut das Grüne nebst dem benöthigten Salz und etwas Muskatnuß an den Weck, rührt es mit 6 Eiern an, macht in einer eisernen Pfanne Schmalz heiß, füllt die Masse darein, streut ein wenig Mutschel- oder Semmel-Mehl unten hin, und backt sie unten und oben mit Kohlen langsam. Der Kuchen kann zum Salat oder auch zu einem Gemüse aufgestellt werden.

Noch eine Art Eyerkuchen.

Man schneidet für 3 Kreuzer Wecken oder Semmeln zu ganz kleinen Würfeln, thut sie in eine Schüssel, streut eine Hand voll fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie darüber, hackt, wenn man es liebt, eine Zwiebel ganz fein, dämpft sie in ein wenig Butter, und thut sie auch dazu. Hierauf nimmt man 6 bis 7 Eyer, verrührt solche mit einem Trinkglase voll süßer Milch, thut etwas Salz dazu, rührt den geschnittenen Weck damit an, macht in einer eisernen Kachel oder Pfanne ein Viertelpfund Schmalz heiß, füllt die Masse darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt es langsam aufziehen. Die untern Kohlen dürfen nur neben herum seyn, weil der Eyerkuchen in der Mitte gern schwarz wird. In einer Viertelstunde ist er fertig.

Picklinge mit Eiern.

Man schält sie, schneidet den Kopf weg, und die Picklinge von einander, macht in der Eyerku-

chen-Pfanne Schmalz heiß, oder zerläßt die Butter nur, und legt die zerschnittenen Picklinge darein. Wenn sie auf dieser Seite fertig und umgekehrt sind, schlägt man zu jedem Stücklein ein Ey, daß sich's wie ein Eyerluchen aneinander hängt. Sobald die Eyer fertig sind, ist auch der Pickling fertig, und man richtet nun die Picklinge entweder besonders auf eine Platte an, oder legt sie auf den Spinat, wo sie am besten schmecken. Auf eine Person wird ein halber Pickling nebst dem Ey gerechnet.

Bratwürste mit Eyern.

2 oder 3 Bratwürste bratet man auf dem Rost, schneidet sie, wenn sie fertig sind, zu Rädlein, macht in der Eyerluchen-Pfanne Schmalz heiß, schlägt so viel Eyer darein, als es Personen sind, legt die zerschnittenen Würste zwischen die Eyer, und salzt das Weiße der Eyer. Ueberhaupt ist bey allen gebakenen Eyern die Bemerkung zu machen, daß kein Salz auf das Gelbe kommen darf, weil es sonst gleich hart wird. Dann werden die Eyer und Würste entweder besonders auf eine kleine Platte angerichtet, oder auf Spinat, Schnittkohl, Blattkohl oder auf ein Brennessel-Gemüse gelegt.

Gerührte Eyer.

Zu einem kleinen Teller verrührt man 6 bis 8 Eyer mit einem Trinkglase voll süßem Rahm, nimmt Schnittlauch, Muskatn und Salz dazu, zerläßt 4 Loth Butter, thut die verrührten Eyer darein, und läßt sie unter beständigem Rühren so lange über dem Feuer, bis sie anfangen hartlecht zu werden. Alsdann richtet man sie gleich an, und bringt sie zu Tische. Man kann auch etwas klein geschnittenen magern Schinken oder von einem Nierenbraten,

in der Fasten aber 4 Loth gewaschene und klein geschnittene Sardellen dazu nehmen.

Gebackene Eyerschnitten.

Wenn zu den vorgedachten gerührten Eiern nur halb so viel Rahm genommen wird, und nichts von Fleisch dabey seyn darf, so thut man die gerührten Eier, wenn sie bis zum Anrichten fertig sind, in eine Schüssel, vermenget sie mit einem geriebenen Milchbrode oder einer Hand voll Mutschel-Mehl, rührt es mit einem ganzen Ey an, nimmt die Masse auf ein mit Mutschel-Mehl bestreutes Brett, drückt sie in die Breite, bis die Masse Fingers dick ist, schneidet dann Fingers lange und Fingers breite Stücklein daraus, und backt sie im Schmalz. Haben sie noch mehr Salz nöthig, so wird es daran gethan, ehe sie gebacken werden. Man kann sie zu jedem Gemüse geben.

Braten und gedämpftes Fleisch.

Gedämpfte Kalbsschale.

Diese wird wohl geklopft, rein abgeschabt oder gewaschen, und mit einem leinenen Tuche wieder abgetrocknet, mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben, in einem breiten Geschirr Butter zerlassen, und die Schale auf beyden Seiten gelb darin gedämpft. Nach diesem streut man erst einen halben Eßlöffel Mehl darüber, läßt es ein wenig braun daran werden, thut ein Glas Wein, einen Schöpföffel Fleischbrühe oder Wasser, ein Lorbeerblatt und etliche Zitronenrädlein daran, deckt es zu, und dämpft es langsam auf Kohlen. Ist das Fleisch weich und die Sauce kurz eingekocht, so wird angerichtet.

Kalbsschalen