

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Schmalzbäckerei und Kleinbackwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

man ihm 3 Eier, etwas Kümmel und einen Eßlöffel voll guter Hefe bei, verarbeitet ihn tüchtig, gibt ihn, zu einem schönen Brot geformt, in die Pfanne oder aufs Blech, läßt ihn gut gehen und bäckt das Brot bei gleichmäßiger Hitze in $\frac{3}{4}$ Stunden.

1180. Kaffeebrötchen.

120 Gr. feines Mehl rührt man in einer Schüssel mit 2 Eßlöffeln Hefe und lauwarmer Milch zu einem Vorteige an und läßt ihn gehen, sodann mischt man 375 Gr. Mehl, 125 Gr. zerlassene Butter, 3 Eier und ein wenig Salz darunter, verarbeitet ihn tüchtig und läßt ihn wieder gehen. Unterdeffen bestreut man ein Blech mit Mehl, setzt von dem Teige kleine, runde Ballen darauf, läßt sie nochmals gehen, bestreicht sie mit verquirltem Ei, streut etwas Kümmel und Salz darauf und bäckt sie bei starker Hitze gelb.

1181. Mürbe Kaffeebrezelchen.

Man nimmt 250 Gr. Mehl, 250 Gr. frische Butter, 125 Gr. Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 ganzes Ei, 2 Eigelb, 2 Eßlöffel voll süßen Rahm und einen Eßlöffel voll Bierhefe in eine Schüssel, vermengt es recht untereinander und läßt es 1 Stunde gehen. Nun formt man auf dem mit Mehl bestäubten Brette kleine Brezelchen oder Kränzchen, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit süßen, gestoßenen Mandeln und bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech schön gelb.

Schmalzbäckerei und Kleinbackwerk.

1182. Fastnachtskücheln mit Hefe.

Man rührt dazu 125 Gr. frische Butter zu Schaum, gibt nach und nach 375 Gr. gesiebtes Mehl, 2—3 Eier, Salz, lauwarmer Milch, 2 Eßlöffel Bierhefe und 50 Gr. Zucker dazu, schlägt den Teig bis er sich von der Hand loslöst und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Alsdann nimmt man den Teig auf das mit Mehl bestäubte Backbrett, verarbeitet ihn leicht, wellt ihn zweimeßerrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen beliebige Stückchen davon oder sticht den Teig mit einem $\frac{1}{8}$ Liter-Gläschen aus, setzt die Stückchen auf ein erwärmtes Brett, läßt sie wieder gehen und bäckt sie in schwimmendem Schmalz unter öfterem Wenden gelbbraun, nimmt sie vorsichtig aus dem Fett, legt sie auf einen mit weißem Papier belegten Seiher und gibt sie warm, mit Puderzucker bestreut, zu Tisch.

1183. Fastnachtskücheln anderer Art.

Rühre 1 Kilo erwärmtes Mehl mit $\frac{3}{4}$ Litern lauwarmer Milch, 120 Gr. zerlassener Butter, 2 guten Eßlöffeln voll in Milch auf-

gelöster Preßhese, 2—3 ganzen Eiern, einem Eßlöffel voll Puderzucker und etwas Salz zu einem leichten Teige an und stelle ihn, mit einer Serviette bedeckt, zum Gehen an einen warmen Ort, nimm ihn dann auf das Wellbrett und beende den Teig wie eben angegeben.

1184. Schwäbische Fastnachtsküchelchen.

Verquirle in einer Schüssel 6 Eigelb mit 4 Eßlöffeln saurem Rahm, 4 Eßlöffeln Zucker, 2 Eßlöffeln Rosenwasser und 2 Eßlöffeln voll Hefe und gib so viel feines Mehl hinzu, daß man einen leichten Teig erhält, lasse diesen an einem warmen Orte gehen und welle ihn hierauf in 2 gleich große, fingerdicke Platten, welche man übereinander legt und nochmals in derselben Dicke auswellt. Dann schneidet man mit dem Backrädchen viereckige Stückchen, welche man auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legt und zugedeckt wieder gehen läßt, bestreicht sie hierauf mit verquirtem Ei, bäckt sie in heißem Schmalz gelb und gibt sie mit Puderzucker bestreut zu Tisch.

1185. Neckargemünder Fastnachtsküchelchen.

Man rührt 1 Kilo erwärmtes Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 2 Eßlöffeln Hefe leicht an und läßt den Teig gut aufgehen, fügt dann $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm, 5 Eier, 100 Gr. Butter, etwas Salz und 2 Eßlöffel voll Zucker bei und läßt das Ganze wohl vermengt zum zweitenmale gehen. Sollte der Teig noch zu dünn sein, so gibt man noch einige Kochlöffel voll Mehl hinzu und nimmt ihn auf das mit Mehl bestreute Brett, wellt ihn kleinfingerdicke aus, schneidet ihn mit dem Backrädchen in schöne Stücke und bäckt die Küchelchen in heißem Schmalz goldgelb und bestreut sie mit Zucker.

1186. Süße Fastnachtsküchelchen ohne Hefe.

4 Eier, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 2 Eßlöffel voll Milch und 2 Eßlöffel voll gesiebten Zucker rührt man glatt zusammen, arbeitet so viel feines Mehl hinein, bis der Teig zum Kneten tauglich ist, nimm ihn dann auf das mit Mehl bestreute Brett, wellt ihn halbfingerdicke aus, schneidet 190 Gr. Butter auf die Hälfte des Teiges, schlägt das Leergelassene darüber, wellt ihn 2 mal wie einen Butterteig und das letzte Mal stark messerrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen viereckige Küchelchen, bäckt diese, wenn sie alle geschnitten sind, in Schmalz gelb und bestreut sie mit Zucker.

1187. Kölner Faschingskrapfen.

Rühre 1 Kilo feines Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter lauer Milch, sowie für 12 Pfg. gute Bierhese zu einem guten Vorteige an. Ist dieser tüchtig gegangen, so gibt man 125 Gr. zerlassene Butter, etwas Salz, 3 Eier, 250 Gr. Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale bei und

schlägt den Teig so lange, bis er sich von der Schüssel loslöst. Dann nimmt man den Teig auf ein bestreutes Wellbrett, wellt ihn kleinfingerdick aus, schneidet mit dem Rädchen schöne Stücke oder sticht ihn mit einem Gläschen zu runden Küchelchen aus, legt die geformten Krapsen auf ein mit Mehl bestreutes Brett und läßt sie tüchtig aufgehen. Gib sie sodann in heißes, schwimmendes Schmalz, backe sie goldgelb, und trage sie, mit Zucker bestreut, zu Tisch. Dieselben kann man auch mit Obst oder einer Creme füllen.

1188. Hefenkolatschen.

Nimm $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl in eine Schüssel, gib 250 Gr. zerlassene Butter, ein wenig Salz, 2 Eßlöffel voll Zucker, etwas geriebene Muskatnuß, ein wenig geriebene Citronenschale und 2 Eßlöffel voll gute dicke Bierhefe dazu, rühre es mit dem Gelben von 7 Eiern und etwas lauer Milch zu einem nicht zu festen Teig an, verarbeite ihn tüchtig, und setze hühnereigroße Küchelchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, mache, wenn sie alle beisammen sind, eine kleine Höhlung mit der Spitze eines Eies hinein, gib nach Belieben etwas Eingemachtes darauf, lasse die Küchelchen an einem warmen Orte gehen, überstreiche sie, wenn sie reif sind, mit einem leichten Schnee, bestreue sie stark mit Zucker, besprenge sie mit frischem Wasser und backe sie in Schmalz oder in einem mäßig geheizten Backofen gelb.

1189. Kleine Gugelhopfen.

Rühre 125 Gr. gutes Mehl mit einem starken Löffel voll dicker Bierhefe und so viel lauer Milch an, daß der Teig wie ein dicker Spazenteig wird und lasse ihn bei gelinder Wärme aufgehen. Hierauf rühre einen zweiten Teig von 75 Gr. Butter, 2 Eiern, einem Trinkglas voll lauer Milch und 210 Gr. Mehl an, der ungefähr die Dicke des ersteren Teiges hat, rührt dann diesen, wenn er gegangen ist, leicht darunter, gibt 30 Gr. Zucker, etwas Salz, die abgeriebene Schale einer halben Citrone bei und verarbeitet den Teig so lange, bis er sich vom Löffel löst, fülle ihn in kleine, zuvor mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Förmchen, laß sie nochmals gehen und backe sie in einem nicht zu heißen Backofen gelbbraun.

1190. Flockküchelchen.

Verrühre $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl mit 250 Gr. zerlassener Butter, 4 Eßlöffeln voll dickem, sauren Rahm, dem Gelben von 4 Eiern und 60 Gr. gesiebtem Zucker zu einem guten Teig, welle ihn recht dünn aus, stich ihn mit einem $\frac{1}{2}$ Liter- oder kleinen Trinkglase aus, lege die Plättchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, stich sie ein wenig mit der Gabel, bestreiche sie mit zerlassener Butter, überstreue sie

stark mit Zucker und Zimmt, backe sie in einem Ofen bei gelinder Hitze schön gelblich und gib sie zu Kaffee.

1191. Spanische Küchelschen.

Man rührt 125 Gr. Butter schäumig, schlägt das Gelbe von 6 Eiern hinein, nimmt 60 Gr. gesiebten Zucker, ein wenig Muskatnuß, das Abgeriebene einer halben Citrone und 180 Gr. feines Mehl dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schnee und mengt diesen leicht darunter. Nun werden kleine Formen mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, von der Masse halb voll gefüllt und im Ofen langsam gebacken.

1192. Schodes.

Nimm $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl und ein wenig Salz in eine Schüssel, gib 2 Eßlöffel voll gute, dicke Bierhefe in die Mitte desselben und stelle es etwas warm, verrühre sodann in einer andern Schüssel 10 Eier mit 120 Gr. zerlassener Butter und rühre damit das Mehl und die Bierhefe zu einem festen Teige an; verarbeite nun den Teig mit der Hand so lange, daß man ihn ohne Mehl auf dem Backbrett verkneten kann und lasse ihn bei gelinder Hitze gehen. Alsdann mache Küchelschen in der Größe eines Hühnereies, lasse sie in siedendem Salzwasser einigemal aufkochen, ziehe sie dann durch kaltes Wasser und lasse sie auf einem Sieb wieder abrinnen, lege sie hierauf auf ein bestreutes Blech und backe sie im Ofen gelb, bestreue sie mit Zucker und gib sie zu Wein oder Kaffee zu Tisch. Gewellt wird dieser Teig nicht, man muß ihm mit der mehlbestäubten Hand die Rundung geben.

1193. Nürnberger Kolatschen.

Man verrühre 4 Eier mit einem halben Trinkglas süßer Milch, 60 Gr. gesiebtem Zucker, einer kleinen Messerspitze geriebener Muskatnuß, ein wenig Salz und 3 Eßlöffeln voll guter Bierhefe recht stark, rühre so viel Mehl hinein, daß es einen leichten Teig zum Auswellen gibt, knete ihn recht durch, welle ihn aus, schneide 125 Gr. Butter darauf, überschlage ihn und welle ihn wie einen Buttermilchteig aus; welle ihn dann nochmals halbfingerdick aus, stich thalergroße Kolatschen daraus, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, lasse sie an einem warmen Platze gehen, überstreue sie mit Zucker, besprize sie mit Wasser und backe sie im Ofen gelb.

1194. Tyroler Krapfen.

Rühre 125 Gr. geriebene Mandeln, 125 Gr. zerlassene Butter, 90 Gr. Zucker, etwas feingehackte Citronenschale nebst 125 Gr. Mehl mit 2 Eiern und einem Eßlöffel voll gutem Wein zu einem guten

Teig, nimm denselben auf ein mit Mehl bestreutes Brett, welle ihn kleinfingerdick aus, schneide ihn zu dreieckigen Stückchen, bestreiche diese mit Ei, bestreue sie mit Zucker, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie gelb; auch kann man dieselben in Schmalz backen und dann mit Zucker bestreuen.

1195. Kleine Weckfischchen.

250 Gr. feines Weckmehl nimmt man mit 250 Gr. gesiebttem Zucker in eine Schüssel, gibt die abgeriebene Schale einer Citrone, 60 Gr. zerlassene Butter, 1 ganzes Ei und 3 Eigelb, nebst einem starken Eßlöffel voll Rosenwasser zu, knetet diesen Teig gut zusammen und wellt ihn wie einen Buttermehl zweisefferrückendick aus, sticht ihn mit einem Glase aus, legt die ausgestochenen Ruchelchen auf ein mit Butter bestrichenen Blech oder auch auf Papier, kräuselt sie neben am Rande ein wenig, bestreicht sie mit Eiweiß, überstreut sie mit Zucker und Zimmt und bäckt sie schön gelb.

1196. Gefüllte Ruchelchen.

Lasse in $\frac{1}{2}$ Liter lauer Milch 240 Gr. Butter zergehen, verquirle sodann 5 ganze Eier und 5 Eigelb und rühre sie unter die Milch. Verarbeite nun einen Teig von 1 Kilo gutem Mehl, 4 Eßlöffeln dicker Bierhefe, 65 Gr. Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Rosenwasser, sowie etwas Vanille und rühre ihn so lange, bis er sich von der Schüssel ablöst. Nimm ihn nun auf das mit Mehl bestreute Backbrett und welle ihn messerrückendick aus. Hierauf schneide mit dem Kuchenrädchen schöne Stückchen, drücke dieselben in der Mitte etwas ein, setze mit einem Kaffeelöffelchen Häufchen von eingemachten Johannis-, Himbeer- oder Erdbeeren darauf und drücke den Rand der Füllung gut zu, lasse sie nun an der Wärme noch aufgehen und backe sie in der Pfanne in Schmalz oder auch in schwimmender Butter gelbbraun.

1197. Rolkuchelchen. (Zweite Art Schneckenmudel.)

Rühre 250 Gr. Mehl mit $\frac{1}{4}$ Liter lauer Milch, 3 ganzen Eiern, 1 Löffel guter, dicker Bierhefe, 150 Gr. Zucker gut an und lasse die Masse 1 Stunde an der Wärme stehen. Ist der Teig reif, rollt man ihn aus, streut Zucker, Zimmt, Korinthen, klein gehackte Orangen oder Citronenschale darüber, schneidet ihn in dreifingerbreite Streifen, rollt sie zusammen, stellt die Rolkuchelchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech dicht zusammen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, dann mit Eigelb und bäckt sie schön gelb.

1198. Windbeutelchen in Schmalz gebacken.

Mache $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 375 Gr. Butter siedend, dann gib langsam 1 Kilo Mehl hinein und lasse dies auf dem Feuer abtrocknen.

Ist der Teig etwas abgekühlt, werden nach und nach 20 Eier dazu gegeben und tüchtig mit der Hand geschlagen. Nun forme kleine Küchelchen, gib diese in schwimmende Butter und lasse sie unter beständigem Umrühren darin schön braun werden. Nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus, lasse das Fett abrinnen und bestreue sie mit Zucker.

1199. Gebackene Sterne.

Verquirle 4 ganze Eier und 4 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Liter gutem Weißwein, 15 Gr. feinem Zimmt, einer Prise Salz und 100 Gr. zerstoßenem Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale und gib so viel Mehl hinzu, daß sich der Teig wie ein Nudelkuchen verarbeiten läßt, welle ihn dann messerrückendick aus, stich mit einer größern Sternform hübsche Sterne aus, backe diese in schwimmendem Schmalz und trage sie zu Weinsuppen oder Kaltichalen auf.

1200. Zuckertrauben.

Rühre 3 Löffel Mehl, 3 Löffel Zucker, etwas Zimmt, abgeriebene Citrone und etwas Butter mit einem Glase Weißwein gut an und mische den Schnee von 3 Eiweiß darunter, lasse den Teig durch einen Trichter in das siedende Schmalz laufen und bestreue die Trauben mit Zucker und Zimmt.

1201. Spritzkuchen.

Rühre zu einem leichten Teige 190 Gr. frische Butter, 200 Gr. Mehl, 30 Gr. gestoßenen Zucker, 7 Eier und $\frac{1}{2}$ Liter Milch. Fülle nun den Teig in eine Spritze, die oben eine sternförmige Oeffnung hat und drücke ihn mit dem Holze in heißes Schmalz.

1202. Schneebälle.

Man rühre $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch so lange auf dem Feuer, bis es sich vom Topfe löst; gib dies dann in eine Porzellanschüssel und lasse es kalt werden, füge sodann etwas Zucker, 8 Gr. Zimmt und das Gelbe von 10 Eiern bei. Zum Schlusse schlage das Weiße zu Schnee, menge ihn leicht darunter, stich mit einem silbernen Löffel Bällchen aus und backe sie in heißer Butter gelbbraun. Nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und lasse sie kalt werden.

1203. Polsterzipfel.

250 Gr. Mehl, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. Butter und 3 Eier nebst 2 Eigelb werden mit einander zu einem Teige verarbeitet. Lasse denselben kurze Zeit ruhen und welle ihn dann messerrückendick aus, stich sodann kaffetellerchengroße Küchelchen aus, bestreue den

Rand ringsum mit Eiweiß, gib Confitüre darauf, schlage den Rand zusammen, backe die Zipfel in heißem Schmalz gelb und streue feinen Zucker darüber.

1204. Semmelwürstchen.

3 Hände voll Weckmehl werden mit $\frac{1}{4}$ Liter siedender Milch abgebrüht, sodaß das Mehl durchaus feucht ist; nachdem es abgekühlt ist, rühre 3—4 Eier, ein wenig Salz, Zucker, Zitronenschale, Zimmt und 60 Gr. kleine Rosinen dazu, nimm die Masse auf ein mit Mehl bestreutes Brett, forme Würstchen daraus, gib diese in heißes Schmalz, backe sie gelb und mache eine beliebige Sauce darüber.

1205. Liebesknoten.

Nimm ungefähr 10—12 Eier, rühre diese mit 250—260 Gr. feinem Zucker und etwas Milch schaumig, menge so viel feines Mehl darunter, bis der Teig sich auswellen läßt; schneide nun Riemen, schlinge Knoten davon und backe sie in schwimmendem Schmalz schön gelb. Trage sie mit Creme oder Kompott auf.

1206. Köstler Nuzen.

Verarbeite zu einem leichten Teige 250 Gr. feinen Zucker, 6 ganze Eier, ein wenig Rum, etwas Rosenwasser und gib Mehl zu, bis sich der Teig auswellen läßt, sodann wird er in längliche Stückchen geschnitten und in Schmalz gelb gebacken.

1207. Nuzen.

Von 250 Gr. Mehl, 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb, 8 Gr. Zimmt, $\frac{1}{2}$ Tasse dünnem Rahm oder Milch und etwas fein gehackter Zitronenschale macht man einen Teig, sticht ihn mit Förmchen aus, bäckt die Nuzen in heißer Butter braun und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

1208. Verwirrte Gedanken.

Nimm $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 125 Gr. frische Butter, 12 Eigelb, Zucker nach Belieben und ein wenig Salz, verarbeite die Masse gut, welle sie aus, schneide sie in viereckige Stückchen, mache in die Mitte einen Schnitt, fülle etwas Hefe ein und backe sie rasch in Schmalz gelb.

1209. Spritzbirnen.

Lasse 125 Gr. Butter mit $\frac{3}{4}$ Litern Wasser einmal aufkochen, gib sodann $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl dazu und rühre die Masse so lange auf dem Feuer, bis sich der Teig löst. Nachdem er erkaltet ist, rühre 5 ganze Eier und 120 Gr. Zucker hinein, drücke den Teig durch die Spritze in schwimmende Butter oder Schmalz und bestreue die Spritzbirnen gebacken mit Zucker.

1210. Löffelkuchlein.

Man rühre 3 große Löffel voll Mehl, ein wenig Salz und Zucker mit 5 Eiern und etwas Milch wie einen Pfannkuchenteig an. Mache nun Schmalz recht heiß, lege einen kleinen eisernen Schöpflöffel hinein, damit er recht heiß wird, nimm ihn wieder heraus, strich Küchelschen damit aus und lasse diese in Schmalz schön gelb backen, lege sie sodann wieder auf die Platte und überstreue sie mit Zucker.

1211. Gebackene Hirschhörnchen.

Nimm 120 Gr. Mehl, 60 Gr. Butter, 60 Gr. Zucker, etwas feinen Zimmt und kleingehackte Zitronenschale, bereite daraus mit einem ganzen Ei, einem Eigelb und etwas Milch einen Teig, verknete denselben tüchtig, welle ihn zweimeßerrückendick aus, schneide ihn zu dreifingerbreiten Streifen, welle diese mit der Hand zusammen, schneide kleine fingerlange Stückchen ab, bringe jedes in der Mitte so zusammen, daß es oben auseinandersteht, zwicke dann an verschiedenen Stellen mit einer Scheere hinein, sodaß sie wie Hirschgeweihe aussehen und backe sie in heißem Schmalz gelb. Auch kann man kleine runde Kränze von dem Teige machen, mit der Scheere zwicken und in Schmalz gelb backen.

1212. In Schmalz gebackene Biskuits.

Rühre 6 Kochlöffel voll feines Mehl mit warmem Wein glatt an, gib das zu Schnee geschlagene Weiße von 2 Eiern, nebst 30 Gr. zerlassener Butter dazu und verdünne es vollends mit warmem Wein, der Teig muß noch etwas dicker als ein Pfannkuchenteig sein. Nun lehre dicke Biskuits darin um, backe sie in heißem Schmalz und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

1213. Gebackene Finger.

In 1 Liter guten, dicken, süßen Rahm gib 125 Gr. Butter, 4 Eßlöffel voll Rosenwasser, 3 Eßlöffel gesiebten Zucker, das Gelbe von 3 Eiern und etwas feines Mehl und knete einen Teig daraus, der etwas leichter als Butterteig sein muß. Ist er einmal überschlagen, wellt man ihn nicht ganz fingerdick aus, schneidet fingerlange und fingerbreite Stückchen davon, bäckt sie in Schmalz gelb und überstreut sie noch warm mit Zucker und Zimmt.

1214. Gebackene Mandeln.

250 Gr. geschälte und fein geriebene Mandeln, 250 Gr. gestoßenen Zucker, 250 Gr. feines Mehl und das Abgeriebene einer Citrone werden mit 2 ganzen Eiern und einem Eigelb zu einem Teige

verarbeitet, dieser wird dann nicht ganz fingerdick ausgewellt und mit der Mandelform ausgestochen. Lasse nun die ausgestochenen Mandeln in Schmalz schön dunkelgelb backen und bestreue sie noch warm mit Zucker und Zimmt.

1215. Goldschnitten.

Rühre 1 Eßlöffel voll Zucker mit 3 Eiern und 60 Gr. geriebenen Mandeln zart an, schneide sodann von Brötchen schöne Schnitten, spicke diese mit geschnittenen Mandeln, befeuchte sie mit Milch oder Wein, wende sie in dem angerührten Teige um, backe sie schön gelb in heißem Schmalz und bestreue sie mit feinem Zucker.

1216. Feigmandeln.

Verarbeite zu einem Teige 250 Gr. geriebene Mandeln, 250 Gr. Zucker, 15 Gr. Zimmt, 5 ganze Eier, 190 Gr. frische Butter, 250 Gr. Mehl und 2 Eßlöffel voll Rosenwasser, welle denselben aus, stich ihn mit schönen Mandelformen aus und backe diese in Schmalz schön gelb.

1217. Eierschleifchen.

125 Gr. Butter werden zu Schaum gerührt, 2 Eier, 3—4 Eßlöffel voll Zucker beigefügt, sodann mit Mehl verknetet, bis sich der Teig auswellen läßt; welle ihn dann messerrückendick aus, schneide mit dem Kuchenrädchen sehr lange fingerbreite Streifchen, bilde Schleifen davon und backe sie im Schmalz schön hellgelb.

1218. Gebackene Rosen.

Man rühre $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm, 3 ganze Eier und Mehl zu einem Teige an, welle diesen aus und schneide 125 Gr. frische Butter hinein, knete ihn tüchtig damit, welle ihn messerrückendick aus, stich ihn mit der Rosenform aus, bestreiche jedes Stück in der Mitte mit Eiweiß und lege stets 4 Stück übereinander, sodaß sie den Rosen gleichen und backe sie in heißem Schmalz gelb. Sie werden noch warm, mit Zucker bestreut, zu Tisch gegeben.

1219. Gebackene Grieskränze.

Koche 250 Gr. Gries in süßer Milch dick, gib 50 Gr. frische Butter, 6 Eier und eine Prise Salz hinein und lasse die Masse wieder verkühlen. Unterdessen bestreue ein Wellbrett gut mit gesiebtem Weizenmehl, lege den Teig darauf, welle fingerdick und ebenso lange Stengel davon, forme Kränzchen daraus, bestreue sie mit grobgestoßenem Zucker und Mandeln, backe sie in heißem Schmalz gelb und trage sie mit Puderzucker bestreut auf.

1220. Ohrläppchen.

Verrühre 6 Eigelb, 2 Eiweiß, 90 Gr. gesiebten Zucker und 3 Eßlöffel süßen Rahm $\frac{1}{2}$ Stunde lang und gib nach und nach so viel feines Mehl hinein, daß der Teig geknetet werden kann. Hierauf nimmt man ihn auf das mit Mehl bestäubte Brett, wellt ihn messerrückendick aus, schneidet fingerlange und zweifingerbreite Stückchen davon, faßt den Teig in der Mitte zusammen, steckt die Stückchen an den Stiel eines Kochlöffels, legt sie damit in das heiße Schmalz ein, bäckt sie langsam gelb und überstreut sie mit Zucker und Zimmt.

1221. Tabakrollen.

Bereite einen guten, süßen Buttermix, welle ihn kleinfingerdick aus und schneide ihn in lange gleichmäßige Streifen, die man mit kleinen Rosinen belegt und um dazu eigens bereitete runde, dicke Holzröllchen wickelt, sodann mit Faden umbindet und in heißem Schmalz gelb bäckt. Noch warm zieht man die Holzröllchen heraus und bestreut die Tabakrollen mit feinem Zucker.

1222. Tabakrollen anderer Art.

Rühre 250 Gr. Mehl, 2 Eier, 125 Gr. feinen Zucker, 125 Gr. Mandeln und ein Gläschen Rum zu einem Teige an, welle ihn aus, drücke kleine Kuchen mit einem $\frac{1}{4}$ Liter-Glase aus, belege diese mit Eingemachtem, rolle sie über glatte Holzröllchen, umbinde sie und backe sie in Schmalz gelb. Nach dem Backen zieht man vorsichtig die Holzröllchen heraus und bestreut die Rollen mit Zucker.

1223. Glanzhippchen.

10 zu festem Schnee geschlagene Eiweiß rührt man mit 400 Gr. feinem Zucker und 6 Gr. Zimmt $\frac{1}{2}$ Stunde lang und vermischt dies nach und nach mit 375 Gr. feinem Mehl. Sodann bestreicht man ein Blech leicht mit Butter, setzt nußgroße Häufchen von der Masse darauf, drückt mit der gewölbten Seite eines Eßlöffels die Häufchen zu dicken, runden Plättchen, bäckt sie in einem gut durchheizten Backofen schön gelb, wickelt sie noch warm um ein zweifingerdickes, rundes, glattes Holz, drückt sie an dieses einen Augenblick an, zieht sie vorsichtig von dem Holze ab und richtet sie über Rahmschnee an.

1224. Mandelhippchen.

Schlage einen steifen Schnee von 10 Eiweiß, mische 250 Gr. geschälte, länglich fein geschnittene Mandeln, den Saft einer Citrone, 250 Gr. feinen Zucker und so viel Mehl darunter, daß es einen leichten Teig gibt und beende die Hippchen wie oben angegeben.

1225. Weinhippen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 250 Gr. feinen Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, etwas feingeschnittene Pomeranzenschale, 3 Gr. Zimmt, 100 Gr. zerlassene Butter und 3 ganze Eier vermenge zu einem guten Teige, rolle kleine Kugeln davon und backe sie in einem bestrichenen Hippen-eisen schön dunkelgelb.

1226. Gewöhnliche Hippen.

Zu 250 Gr. feinem Mehl und 125 Gr. gesiebtm Zucker schneidet man die Schale einer halben Citrone, fügt 15 Gr. Zimmt und 1 Prije Nelken hinzu, rührt dies alles mit 3 Eßlöffeln Rosenwasser 2 Eiern, 45 Gr. zerlassener Butter und etwas Wein zu einem glatten Pfannkuchenteig an, macht das Hippen-eisen heiß, überstreicht es mit einer Speckschwarte, gibt von der Masse hinein, bäckt sie vorsichtig und krümmt sie über ein Wellholz.

1227. Meraingues.

Das Weiße von 10 Eiern wird zu einem steifen Schnee geschlagen und, mit $\frac{1}{4}$ Kilo Puderzucker vermischt, $\frac{1}{2}$ Stunde gleichmäßig verrührt. Diesen Schaumteig setzt man mit einem silbernen Löffel auf ein bestrichenes Blech, überstreut jeden Abstich dick mit Zucker und bäckt dies bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde, nimmt es sodann aus dem Ofen, wendet es um, wodurch eine Höhlung entsteht und füllt diese kurz vor dem Anrichten mit folgender feiner Creme: Schlage $\frac{1}{4}$ Liter guten, süßen Rahm recht schaumig, rühre leicht 250 Gr. feinen Zucker mit Vanille vermischt dazu, fülle dieses in die Meraingues ein und trage sie, wie 2 Muschelhälften gegen einander gelegt, auf.

1228. Meraingues anderer Art.

Bereite von 12 Eiweiß einen festen Schnee, gib 375 Gr. feinen Zucker, sowie 125 Gr. Vanillezucker so vorsichtig als möglich hinein, stich mit einem silbernen Löffel starke nußgroße Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech, stäube diese Häufchen mit feinem Zucker und lasse sie bei gelindem Feuer mehr trocknen, als backen. In einem kühlen, trocknen Raume aufbewahrt, halten sie sich längere Zeit.

1229. Kleine Schlangen.

Nimm 250 Gr. feines Mehl, 2 Eßlöffel voll gesiebtm Zucker, 190 Gr. geschälte, geriebene Mandeln und 90 Gr. frische Butter in eine Schüssel, rühre das Ganze mit einem ganzen Ei, 3 Eigelb und $\frac{1}{8}$ Liter gutem Weißwein zu einem Teig an, den man wie zu Brezeln rollt, schneide hierauf Stückchen davon ab, forme kleine Schlangen daraus, backe dieselben in heißem Schmalz gelb und überstreue sie noch warm mit Zucker.

1230. Hobelspäne in Schmalz gebacken.

Reibe 60 Gr. geschälte Mandeln, feuchte diese mit ein wenig Rosenwasser an, nimm sie mit 120 Gr. feinem Mehl und 30 Gr. gesiebttem Zucker in eine Schüssel, rühre das Ganze mit einem ganzen Ei und dem Gelben von 4 Eiern und 1 Glas süßem Rahm zu einem Teig zum Auswellen an, knete denselben ein wenig, welle tellergroße Kuchen davon, schneide mit dem Backrädchen starke fingerbreite Streifen, backe sie schnell in heißem Schmalz gelblich, wickle diese noch warm um ein daumenbreites, rundes Holz, nimm sie langsam ab und bestreue sie mit Zucker und Zimmt. Man kann sie auch ohne zu wickeln mit Zucker bestreuen.

1231. Zwieback in Schmalz gebacken.

Man rührt 6 Kochlöffel voll Mehl mit Milch, einem starken Eßlöffel voll Kirchengeweiß und 7 Eiern zu einem Teige in der Dicke eines Flädchenteiges an, bestreicht hierauf eine Aufzugsform mit Butter, bestreut sie mit Weidemehl, füllt den angerührten Teig hinein, setzt die Form auf heiße Asche, deckt einen Deckel mit glühenden Kohlen darüber, sodas er nur steif wird ohne zu backen, stürzt ihn dann auf eine Platte, schneidet viereckige Stückchen davon, macht neben herum leichte Schnitte hinein, bäckt sie in heißem Schmalz gelb und überstreut sie mit Zucker und Zimmt.

1232. Mandelkücheln.

Brühe 90 Gr. Weidemehl mit einem Glase süßer, siedender Milch und einem halben Glase Rosenwasser ab, trockne es mit einem Stückchen Butter auf dem Feuer, gib 125 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, eine Hand voll Zucker und etwas Zimmt dazu, rühre es mit 4 Eiern glatt an, lege davon mit einem Löffel längliche Kücheln in heißes Schmalz ein, wende sie öfters um, backe sie langsam gelb, lasse sie ablaufen und bestreue sie mit Zucker.

1233. Gebackene Zimmtmandeln.

250 Gr. ausgelesene, geschälte Mandeln weicht man 24 Stunden in Rosenwasser mit einem Eßlöffel voll Zucker ein, vermengt hierauf 15 Gr. Zimmt mit 125 Gr. gesiebttem Zucker, bäckt die eingeweichten Mandeln, wenn sie zuvor abgelaufen sind, in heißem Schmalz gelb, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie gut ablaufen, wendet sie nun, so lange sie noch recht heiß sind, in dem Zimmt und Zucker um, und stellt sie kalt.

1334. Hobelspäne anderer Art.

Von 2 Eiern, einem Stückchen Butter, Mehl, ein wenig Salz

und Zucker knetet man einen Teig und wellt 3—4 Kuchen daraus. Sobald diese ein wenig abgetrocknet sind, werden mit dem Backrädchen der ganzen Länge nach zweifingerbreite Streifen davon geschnitten, diese in Schmalz lichtgelb gebacken und stark mit Zucker bestreut aufgetragen.

1235. Schneebälle.

Verarbeite 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel süße Milch, 35 Gr. Butter, ein wenig Salz mit Mehl zu einem Teige, knete, welle und schneide ihn in kleine Kuchen in der Größe eines Tellerbodens. Wenn sie alle gleich und geschnitten sind, schneidet man mit dem Backrädchen durch jeden Kuchen, aber nicht der ganzen Länge nach, fingerbreite Streifen, macht in einer kleinen Pfanne, welche nicht viel größer als der Schneeball sein soll, Schmalz heiß, faßt mit dem Kochlöffelstiel den einen durchgeschnittenen Riemen, läßt den andern liegen und fährt so fort, bis alle gefaßt sind, legt ihn dann mit dem Stiele in das heiße Schmalz ein, kehrt ihn, damit er nicht braun wird, öfters um, legt ihn dann auf einen mit Papier belegten Seiher und bestreut ihn dick mit Zucker.

1236. Spiegelbrot.

Reibe 125 Gr. geschälte Mandeln fein und rühre sie mit 60 Gr. Puderzucker, einem abgeriebenen, eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbrötchen und 2 Eiern zu einer zarten Masse an. Hierauf schneidet man Oblaten in viereckige Stückchen, legt auf die Mitte derselben eingemachte Himbeeren oder Kirichen ohne Saft, gibt ein zweites Oblatenstückchen darauf, faßt die Stückchen in der Mitte, taucht sie ringsum in die angerührte Masse, bäckt die Stückchen in heißem Schmalz gelb und überstreut sie mit Puderzucker.

1237. Nürnberger Küchlein.

Rühre 60 Gr. frische Butter schaumig, füge nach und nach 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch, ein wenig Salz, 1 Eßlöffel voll Zucker, 2 Eßlöffel voll Bierhefe und $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl zu und lasse das Ganze, wohl vermischt, 2 Stunden gehen. Welle sodann den Teig zweimeßerrückendick aus, stich nach Belieben Stückchen oder Küchlein davon, lasse sie wieder gehen, backe sie in heißem Schmalz gelb und überstreue sie noch warm mit Zucker und Zimmt.

1238. Rahmbündchen zum Kaffee.

Man rührt 120 Gr. frische Butter schaumig, gibt nach und nach 12 Eigelb, 16 Eßlöffel voll feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter dicken, süßen Rahm, ein wenig Salz, das Abgeriebene einer halben Citrone und 125 Gr. Zucker dazu. Vermenge sodann die ganze Masse mit dem Schnee von 12 Eiweiß, bestreiche die Förmchen mit Butter, fülle die

Masse hinein, backe die Bündchen in einem gut durchheizten Backofen, nimm sie heraus und bestreue sie mit Zucker.

1239. Vulcains.

Reibe von 6—8 frischen Milchbrötchen die Rinde leicht ab, durchstich die Brötchen mit einer dünnen Messerflinge, übergieße sie mehrmals mit gut gezuckertem Rahm, sodas sie bis zur Mitte aufweichen, drücke sie leicht aus, wende sie in Ei, Zucker, Zimmt und Weckmehl um und backe sie in heißem Schmalz gelb; man gibt dieselben mit Zucker bestäubt und mit einer Obstsaucе zu Tisch.

1240. Spritzstrauben.

8 Eigelb werden mit 130 Gr. Zucker gerührt, 4 Eßlöffel guter Rahm, 65 Gr. zerlassene Butter, das Abgeriebene einer Citrone, etwas Zimmt, 12 gestoßene, bittere Mandeln, 1 Gläschen Cognak und soviel Mehl beigefügt, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Hierauf knetet man den fertigen Teig auf dem mit Mehl bestäubten Brette, wellt ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus, macht Schleischen davon, bäckt sie in Schmalz gelb und bestreut sie mit einem Gemisch aus Zucker, Zimmt und feingehackten Mandeln, oder man füllt die lose nicht zu dicke Masse in eine Spritze, drückt durch einen vorgelegten Stern den Teig in verschiedene Formen und bäckt sie in Schmalz gelb.

1241. Mandelspritzen.

Man gibt in $\frac{1}{2}$ Liter Milch ein hübsches Stück Vanille zum Feuer und läßt sie langsam ausziehen, hierauf bringt man die Milch in's Kochen und gibt 250 Gr. Stärkemehl mit etwas Milch glatt gerührt, 250 Gr. süße und 15 bittere, geriebene Mandeln, 90 Gr. zerlassene Butter und 1 Prise Zimmt hinein, und rührt das Ganze so lange, bis es sich von der Kasserolle löst. Nun schlägt man nach und nach 9 ganze Eier und 4 Eigelb hinein, fügt noch 150 Gr. feinen Zucker, 1 Pöffel Mehl und den steifen Schnee von 4 Eiweiß bei und rührt es mit einer Prise Salz gut durch. Hierauf gibt man in die Spritze zerlassene Butter, legt 1 oder 2 Sterne hinein, gibt von der Masse in die Spritze und drückt auf ein mit Mehl bestäubtes Brett Halbmonde, hübsch geschwungene S oder Kränze, und bäckt diese in heißer Butter oder Schmalz gelb. Sind sie alle schön gebacken, nimmt man sie vorsichtig heraus, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und trägt sie noch warm auf.

1242. Schneeballgebäckenes.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 200 Gr. Butter auf, gibt rasch 250 Gr. feines Mehl hinein und rührt so lange, bis sich die Masse von der Kasserolle löst, läßt sie verkühlen, gibt nach und nach

6 Eier und 2 Eigelb mit 65 Gr. Zucker, etwas Zimmt, 1 Prise Kardamomen und das Abgeriebene einer Orange hinzu. Von dieser nun gut vermengten Masse sticht man mit einem in Backbutter getauchten Löffel recht gleichmäßige runde Bälle, legt sie in das heiße Schmalz, rüttelt die Kasserolle öfters, damit die Bälle recht hoch und rund werden, nimmt sie heraus und legt sie auf ein mit Papier belegtes Sieb zum Abbrinnen. Sind sie erkaltet, schneidet man sie in der Mitte so weit durch, daß eine Seite zusammen bleibt, füllt sie mit Rahmschnee, der mit Zucker und Vanille vermischt wird, und bestreut sie mit Zucker.

1243. Pfaffenkappen.

Bermenge 150 Gr. Zucker, 60 Gr. geriebene, geschälte Mandeln, 350 Gr. Mehl, 150 Gr. zerlassene Butter und 2 ganze Eier, wolle diesen Teig nun messerrückendick aus, schneide ihn in runde Formen von 15 cm in der Größe, belege sie mit etwas Eingemachtem, klappe sie in ein hübsches Dreieck zusammen, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und backe sie im Backofen oder auch in Schmalz schön gelb.

1244. Reisbirnen.

Setze 250 Gr. guten Reis mit 1 Liter Milch, 60 Gr. Butter und 1 Stückchen Zimmt zum Feuer, lasse ihn weich kochen und wieder recht trocknen, füge nun 6 Eigelb nebst Zucker und abgeriebener Citronenschale dazu, verarbeite dies tüchtig, forme Birnen daraus, stecke an Stelle des Stieles ein längliches Stückchen Citronat, statt des Bugens eine kleine Rosine hinein, wende sie in Eiweiß und Weckmehl um, backe sie in schwimmendem Schmalz gelb, bestreue sie noch warm mit Zucker und Zimmt und trage sie mit Hagebutten- oder Himbeersauce auf.

1245. Kirchenkücheln.

Berrühre $\frac{1}{2}$ Liter guten, siedenden Weißwein mit Mehl recht glatt, füge 2 Eßlöffel voll Kirschengeist, 2 Eigelb, den Schnee von 2 Eiweiß und Zucker bei, binde nun stets 6—8 schöne, große Kirsch zusammen, tauche sie in den Teig und backe sie in schwimmendem Schmalz gelb.

1246. Kirchenkücheln anderer Art.

Man rührt 4 Eßlöffel voll Mehl mit guter Milch wie zu einem Spagenteig an, gibt 30 Gr. zerlassene Butter, 2 ganze Eier und 1—2 Eigelb zu, sodaß der Teig die Dicke eines Apfelmücheln hat, fügt nun $\frac{1}{2}$ Kilo abgezupfte, gekernte Kirsch, sowie etwas Zucker bei, vermengt sie recht untereinander, legt mit einem Eßlöffel, welcher zu-

vor in das heiße Schmalz eingetaucht wird, kleine runde Küchelchen in das Schmalz, bäckt sie schön gelb, läßt sie abrinnen und überstreut sie, auf der Schale angerichtet, mit Zucker und Zimmt.

1247. Gebackene Pflaumen.

Schäle gute, reife Pflaumen, nimm die Steine heraus, stecke statt dieser geschälte Mandeln hinein, fasse 5—6 in einen Faden, rühre einen Teig, wie soeben angegeben, lehre die eingefassten Pflaumen darin um, backe sie in heißem Schmalz gelb und bestreue sie, nachdem der Faden entfernt ist, mit Zucker.

1248. Gebackene Apfelschnitten.

5—6 saure Äpfel werden geschält, zu dünnen Schnitzen geschnitten, in einem Stückchen Butter nebst 60 Gr. kleinen Rosinen, einem Stückchen Zucker, etwas gestoßenem Zimmt und einer Prise Nelken gedämpft, und in einer Schüssel mit einer Hand voll geschälten und feingeriebenen Mandeln verrührt. Hierauf schneide von Tafelbrötchen runde Schnitten, überstreiche sie mit den erkalteten Äpfeln halbfingerdick, rühre dann eine Hand voll Mehl und einen Eßlöffel voll Zucker mit einem kleinen Ei und kaltem Wein glatt an, gib etwas zerlassene Butter dazu und rühre es dann mit heißgemachtem Wein etwas dicker als einen Flädchenteig an. Nun werden die überstrichenen Schnitten darin umgekehrt, in heißem Schmalz gelb gebacken und entweder trocken mit Zucker und Zimmt, oder mit einer Weinsauce gegeben.

1249. Fruchtbrötchen.

Rühre 6 Eßlöffel voll Bierhefe mit etwas lauer Milch und 250 Gr. Mehl zu einem zarten Teige an und lasse ihn an einem warmen Platze aufgehen. Verarbeite zu einem ziemlich festen Teige 1 Kilo gewärmtes Mehl mit 125 Gr. Zucker, dem abgeriebenen Gelb einer Citrone, einem Theelöffel voll Salz, 6 Eigelb, 250 Gr. zerlassener Butter und gib den Hefenteig darunter; schlage nun die ganze Masse so lange, bis sie leicht und blasig ist; forme nun mit Mehl sehr kleine runde Brötchen, lasse sie aufgehen und backe sie sodann im mäßig geheizten Backofen schön gelb. Nach dem Erkalten schneidet man die Rinde der Brötchen leicht ab, schneidet ein Loch in den Boden derselben, nimmt das Weiche heraus, füllt sie mit Aprikosen-Marmelade oder ganzen, eingemachten Aprikosen oder auch Pfirsichen, verklebt die Oeffnung mit dem ausgeschnittenen Stücke und bestreicht sie mit verquirstem Ei, kehrt sie in Ei und Weckmehl um, bäckt sie in heißem Schmalze schön gelb, bestreut sie mit Zucker und gibt sie mit einer Chaudeausauce zu Tisch.

1250. Erdbeerschnitten.

Verrühre $\frac{1}{2}$ Liter reife Erdbeeren, vermische sie mit 125 Gr.

Zucker, 8 Gr. Zimmt und füge einen festen Schnee von 4 Eiweiß bei, schneide sodann von Brötchen schöne Schnitten, bestreiche sie fingerdick mit den verrührten Erdbeeren, und backe sie in schwimmendem Schmalz gelb.

1251. Omeletten auf Karthäuserart in Schmalz gebacken.

Verrühre 4 Eigelb mit 4 Eßlöffeln süßem Rahm, mische Salz, fein geschnittenen Schnittlauch und den Schnee der 4 Eiweiß dazu, gieße die Masse in heißes Schmalz und decke die Kasserolle mit einem heißen Deckel zu. Sind die Omeletten gelb, so stürze sie auf eine Platte und bestreue sie mit Zucker.

1252. Sardellen Schnitten.

Bestreiche schöne, feine Weißbrotschnitten mit Sardellenbutter, backe diese zu schöner, gelber Farbe in heißem Schmalz und trage sie zu Thee auf; ebenso kann man von allen Sorten Bratenresten eine gute Fülle bereiten, diese auf die Schnitten streichen und auf die gleiche Weise backen.

1253. Butterschnitten mit frischer Leberwurst.

125—250 Gr. frische Butter wird mit 2 Eßlöffeln voll französischem Mostich und 1 Löffel englischem Senf so lange verrührt, bis sie eine glatte Masse bilden. Mit dieser Butter bestreiche nun Weißbrotschnitten und backe sie in schwimmendem Schmalz gelb; sind sie alle gebacken, so lege, wenn sie erkaltet sind, schöne Leberwurstscheibchen auf jede Schnitte, eine zweite leere darauf und trage sie zu Thee auf.

1254. Gebackene Kockeln.

1 Eiter Milch, 1 Stück frische Butter werden mit einem $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl gut abgebrüht. Nachdem der Teig erkaltet ist, gibt man 5—6 Eier, nebst Pfeffer, Salz und Muskatnuß dazu, verarbeitet ihn tüchtig, drückt den Teig durch einen Seiber in schwimmende Butter und läßt ihn gelb backen.

1255. Hirnfüchselchen zu Gemüse.

Wenn das Kalbshirn gewaschen, das Häutchen davon abgemacht und in Salzwasser gesotten ist, hackt man es klein, rührt es in einer Schüssel mit 4 Eigelb, etwas Salz und Muskatnuß recht glatt an, schneidet von einem Tafelbrötchen runde Scheiben, streicht das Angerührte darauf, überpinselt sie mit verquirltem Eiweiß, überstreut sie mit Weckmehl und bäckt sie in heißem Schmalz schön gelb.

1256. Fastenspeise à la Pierre au Ris.

Zerstoße zu einer Mittelplatte 1 Kilo ausgesteinte, saure Kirschchen,

nimm sie in eine hohe verschließbare Kasserolle mit einem passenden Deckel, gib $\frac{1}{4}$ Liter Wein, 125 Gr. Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmt und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, befeuchte den Deckel ringsum mit Teig, lasse die Kirschchen bei gelinder Hitze 2 Stunden kochen und treibe sie durch ein Haarsieb. Hierauf schneidet man von kleinem, runden Einback den Boden ab, nimmt das Weiße heraus, deckt den Boden wieder darauf, bestreicht dies mit guter Milch, verrührt hierauf zu 6—8 Einback oder auch Zwieback das Gelbe von 6 Eiern, schlägt das Weiße davon zu Schnee, rührt diesen unter die Eigelb, kehrt die Einbäcke darin um und bäckt sie in heißem Schmalze gelb, bestreut sie noch warm mit Zucker und Zimmt, gießt die durchgetriebenen Kirschchen dazwischen, und gibt die Speise kalt zu Tisch.

1257. Fleischkrapsen zu Gemüse.

Bereite einen guten, leichten Hefenteig, stich runde Fladen zu Krapsen aus und fülle sie mit folgender Fleischmasse: Nimm Reste von Kalbsbraten und Ochsenfleisch, hacke sie fein, dämpfe das Gehackte in etwas Butter, würze es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und setze das Fleisch auf die mit dem Backrädchen geschnittenen Krapsen, lege die andere Hälfte darüber, drücke sie fest an und backe sie in heißem Schmalz schön gelb.

Pudding.

1258. Pudding von Kalbfleisch.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Kilo schönes Kalbfleisch vom Schlegel, macht Adern und Haut davon ab, schneidet das Fleisch in kleine Stückchen, nimmt es auf ein Brett und wiegt es fein; reibt hierauf von 3 Milchbrötchen das Außere ab, schneidet das Innere zu dünnen, runden Scheiben, gibt es in eine Kasserolle, gießt $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm darüber, und läßt es auf Kohlenfeuer tüchtig einkochen. Wenn es ein wenig abgekühlt ist, nimmt man es mit dem Fleisch in eine Schüssel und verarbeitet es dann mit dem Löffel recht fest zusammen, rührt alsdann 250 Gr. Butter, 2 ganze Eier und 6 Eigelb darunter und würzt das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Bestreiche nun eine feste Serviette dick mit Butter, bestreue sie mit Weckmehl, fülle die Masse hinein, binde die Serviette fest zu und lasse sie in kochendem Salzwasser $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen; mache sodann die Serviette vorsichtig auf, stürze den Pudding auf eine runde Platte, und gib eine Butterauce, mit 2 Eigelb und Zitronensaft abgezogen, darüber.

1259. Englischer Pudding von Kalbsfüßen.

Siede 4 Kalbsfüße in Salzwasser weich, mache die Knochen