

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Fasten- und Mehl-Speisen.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

etwas Butter (deren Gewicht man nach der Zahl der Lerchen richten muß) in eine Casserole und läßt die Lerchen etwa 5 Minuten darin dämpfen; hernach kömmt eine Handvoll fein verwiegte Petersilie und Zwiebel, nebst etwas Salz und Gewürz und ein Kochlöffelvoll Mehl daran; dieses läßt man wieder eine kurze Zeit dämpfen und schüttet dann einen Schoppen Wein, ein Glas Fleischbrühe oder auch Jus daran, läßt dieses aufkochen und richtet es auf eine Platte an.

340. Gedämpfter Fasan.

Der Fasan wird gerupft, der Kopf abgeschnitten und auf die Seite gelegt; hernach zäumt man ihn auf und spickt ihn mit in der Länge nach geschnittenem Speck. Wenn er fertig gespickt ist, bindet man ihn mit Bindfaden zu, legt dann in eine Casserole ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, den Fasan nebst etwas fein geschnittenem Schinken, Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Thymian, Nelken, Pfeffer, Salz, einer Flasche Wein und ein wenig Fleischbrühe, so, daß die Brühe über den Fasan geht, deckt ihn sodann zu und läßt ihn weich dämpfen. Wenn die Sauce eingekocht ist, streut man etwas Mehl darüber, gießt ein Glas Jus dazu, läßt es aufkochen und richtet es an.

341. Haselhühner.

Werden gepußt, ausgenommen, aufgezäumt und die Brust fein gespickt. Hernach stellt man sie mit Butter nebst Zwiebel, Petersilienwurzel, gelben Rüben, etlichen Citronenscheiben, Pfeffer, Nelken, Salz und einem Glas Wein auf das Feuer, läßt es zusammen dämpfen, bis es weich ist; dann bringt man gereinigte fein geschnittene Trüffel und etwas Jus oder auch Fleischbrühe daran, und läßt es mit einander kochen und richtet es an.

Fasten- und Mehl-Speisen.

342. Süße abgerührte Dampfnudeln.

Man bringt 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, stellt es an die Wärme, rührt indessen 6 Loth Butter mit 2 Eiern recht schaumig ab; dann werden 2 bis 3 Eßlöffelvoll gestoßener, an einer Citrone abgeriebener Zucker, mit zwei Löffelvoll recht gutem Essig oder Bierhese unter das Mehl gerührt, sowie die Eier und die Butter, mit lauer Milch wie ein recht dicker Knödelteig angemacht und so lange geklopft, bis der Teig recht glatt ist, große Blasen wirft und nicht mehr an der Schüssel hängen bleibt. Dann stellt man ihn an einen warmen Ort und läßt ihn ein wenig gehen; bricht hernach mit einem Eßlöffel ein halbes Hühnerci großes

Laiblein heraus, legt es auf ein mit Mehl bestreutes Brett, läßt es noch einmal recht gehen, bestreicht alsdann eine Casserole oder Tortenpfanne dick mit Butter, gießt ein Glasvoll süßen Rahm daran, setzt die Dampfnudeln, wenn sie recht gegangen sind, darein, aber so, daß die Milch nicht darüber geht, stellt sie auf ein gelindes Kohlenfeuer, thut einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie langsam gut werden, streut dann noch ein wenig Zucker darüber und läßt sie recht schön gelb backen; während des Backens muß man immer ein wenig Milch oder Rahm herumgießen, damit die Dampfnudeln saftig bleiben; hierauf nimmt man sie mit einem Schäufelchen heraus, legt sie verkehrt auf eine Platte und gibt sie gleich warm zur Tafel. Es kann auch $\frac{1}{2}$ Maas Milch oder Rahm mit einem Stückchen Vanille und ein wenig Zucker gekocht, und wenn sie kocht, das Gelbe von einem oder zwei Eiern daran gerührt und mit den Dampfnudeln auf den Tisch gegeben werden.

343. Dampfnudeln auf andere Art.

Man nimmt ein Meßlein Mehl und 6 Loth Butter, läßt sie in lauer Milch vergehen, das Mehl wird sodann mit 2 ganzen Eiern, dem Gelben von 2 weitem Eiern und der Milch mit etwas Zucker, Salz und für 3 bis 4 kr. Essighefe untereinander geschafft, bis es von dem Kochlöffel losgeht. Wird der Teig zu dick, so ist Milch daran zu gießen, wird er zu dünn, so muß solcher mit etwas Mehl fester gemacht werden. Sodann wird der Teig in eine Schüssel gebracht, an die Wärme gestellt und wenn er eine Stunde gestanden und gehörig aufgegangen ist, so wird er auf ein Brett gebracht und mit einer Form ausgestochen; ist dies geschehen, so werden die ausgestochenen Theile in eine Tortenpfanne gebracht, wo man sie noch eine zeitlang stehen läßt, bis sie wiederholt aufgegangen sind. Sodann wird in diese Tortenpfanne nur so viel Milch gegossen, daß dieselbe nicht über die Dampfnudeln hinaus geht, ein Stückchen Butter und etwas Zucker wird zugleich in die Pfanne gelegt; dann kommt ein Deckel auf die Pfanne und glühende Kohlen darauf, welche so lange darauf gelassen werden, bis die Dampfnudeln schön gelb gebacken sind. Will man solche in einem Ofen zubereiten, so müssen die ausgestochenen Theile, statt in eine Tortenpfanne, auf ein Brett gelegt werden; sind solche gehörig aufgegangen und in den Ofen gebracht und halb gebacken, so müssen sie mit Zucker bestreut werden. Diese Dampfnudeln können entweder trocken, mit Milch-Creme oder mit gekochtem Obst aufgetragen werden.

344. Schnecken-Nudeln.

Man kann denselben Teig, wie den oben angezeigten hierzu gebrauchen, statt daß er wie die Dampfnudeln ausgestochen wird, wird der Teig zwei Messerrücken dick gewallt und hernach in 3 bis

4 Zoll lange und 2 Finger breite Theile geschnitten, gewaschene Rosinen mit etwas Zucker werden auf diese Theile gelegt und dann zusammen gerollt, in der Form einer Schnecke. Dieselben werden dann ganz so wie die Dampfndeln zubereitet.

345. Rahm-Nudeln.

Man nimmt gefertigten Buttermteig, walt denselben gleich dünn wie bei einer Nudelsuppe, aus dann werden Teller große Theile geschnitten; die Masse, welche zu diesen Rahmnudeln gebraucht wird, ist folgende: man nimmt 6 Loth Zucker, 4 Eiergelb und rührt solches eine Viertelstunde durch einander. Hierzu kommen 2 Loth gewaschene Rosinen und 2 Loth Zibeben; dann wird das Weiße der 4 Eier zu einem steifen Schnee geschlagen und dieser sammt einem halben Schoppen sauren Rahm unter obige Masse gerührt; die ausgechnittenen Buttermteigtheile werden sodann mit diesem ausgefüllt, in der Form einer Schnecke zusammengerollt, sodann in eine Tortenpfanne, in welche etwas Milch gegossen wird, eingesetzt und oben glühende Kohlen aufgelegt.

346. Rahm-Strudel.

Man nimmt 4 Loth Butter, $\frac{1}{2}$ Mäpfein Mehl, 2 Loth Zucker, 3 Eiergelb, 3 Köffelvoll sauren Rahm, eine Messerspitze Salz und verfertigt hieraus einen Teig. Ist der Teig glatt und zart, so wird er ausgewallt wie Nudelkuchen und sodann $\frac{1}{4}$ Stunde abgetrocknet. Die Rahm-Strudeln werden verfertigt, wie die Rahm-Nudeln, eben so auch bei dem Backen. Werden sie in einer Tortenpfanne zubereitet, so muß in dieselbe etwas Milch, nach Belieben mit ein wenig Butter, gegossen und auf den Deckel glühende Kohlen gelegt werden. Werden sie auf einem Blech zubereitet, so müssen sie, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit Zucker bestreut werden, und beim Auftragen kommt Milch-Chaudeau in eine Platte und die Strudeln werden darauf gesetzt.

347. Mandeln-Strudel.

$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln werden, nachdem sie geschält sind, zerstoßen; $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl und 2 Loth gestoßener Zucker werden mit 2 ganzen Eiern zu einem Teig verschafft und wie ein Nudelteig ausgewallt, nur nicht so dünn. Ist der Teig etwas trocken, so wird er zusammen gerollt, wie bei einer Nudelsuppe, eben so länglich, aber dicker geschnitten und im Schmalz halbgelb gebacken. Man macht sodann $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch kochend, in diese kann man entweder etwas Vanille oder Zimmt thun und 2 Loth Zucker. Ist die Milch kochend und die Mandeln-Nudeln vom Fett abgetrocknet, so werden sie in die Milch hineingelegt; sind sie gehörig gekocht, so werden sie auf eine Platte gelegt und mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut.

348. Maccaroni-Nudeln.

Es wird Wasser mit Salz und einem Stückchen Butter in einer Casserole auf's Feuer gestellt. Ist das Wasser siedend, so werden die Maccaroni eingelegt und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen gelassen. Das Wasser wird hernach durch ein Sieb davon abgegossen. Hernach wird eine Tafelplatte oder auch eine Form, welche man zur Tafel geben kann, mit Butter ausgestrichen, auf diese eine Lage Maccaroni-Nudeln, sodann Parmesankäse mit etwas geriebenem Schweizerkäse vermischt; hierauf drei Löffelvoll saueren Rahm gelegt, und so fortgefahren, bis alles eingelegt ist. Es wird sodann etwas geriebenes Brod darüber gestreut und dünn geschnittene Butterblättchen darauf gelegt. Ist dieses alles geschehen, so werden solche in den Ofen gebracht und $\frac{1}{4}$ Stunde darin gelassen.

349. Maccaroni auf andere Art.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, dann thut man 4 Löffelvoll saueren Rahm, eine Handvoll geriebenen Parmesan- und Schweizerkäse, Salz und 4 Eiergelb dazu; von 4 Eierweiß wird Schnee dazu geschlagen, die wie oben angezeigten Maccaroni werden leicht darunter gemengt und in einer Form, welche mit Butter ausgestrichen ist, in den Ofen gebracht.

350. Apfel-Speise.

Man reibt 2 trockene Milchbrode ganz fein ab, bringt dieses in einen Topf und gießt $\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm dazu. Es werden 6 Loth Butter weiß gerührt, 6 Loth Zucker, 6 Eiergelb eine Viertelstunde gerührt, 4 Loth abgeschälte Mandeln fein zerstoßen, eine halbe Citronenschale und ein wenig Pomeranzenschale fein verwiegt, 4 gekochte Borsdorfer-Aepfel, welche etwas kalt seyn müssen, werden in kleine Stückchen geschnitten. Dieses alles wird unter einander gemengt und nach diesem noch 6 Eierweiß dazu geschlagen. Nun wird eine Form mit dünnem Buttermehl ausgelegt, in diese die ganze Masse eingefüllt, und zwar so, daß der Buttermehl etwas über die Form hervorsteht, und sodann eine halbe Stunde in den Backofen gestellt.

351. Omelette-Soufflé.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßener Zucker und 5 Eiergelb eine Viertelstunde lang gerührt und dann von 7 Eierweiß Schnee geschlagen und unter den Zucker gemengt. Die ganze Masse wird dann in eine tiefe, mit Butter bestrichene Platte gebracht und 10 Minuten vor dem Auftragen in den Ofen gegeben.

352. Omelette-Soufflé anderer Art.

Hierzu wird die nämliche Masse gefertigt wie bei der obigen Art; unten auf die Platte wird ungefähr fingerdick Apfelmarmelade

oder anderes Confect gelegt, dann schält man einige Aepfel, schneidet solche in Schnitzchen oder Blättchen, stellt dieselben mit etwas Wein an das Feuer und thut Zucker und Zimmt dazu. Sind die Aepfel gekocht, so werden sie durch ein Haarsieb gestrichen, worauf man sie erkalten läßt.

353. Omelette aux Confitures.

Es werden 4 ganze Eier in eine Schüssel eingeschlagen, ein Löffelvoll fein verstoßener Zucker und eine Messerspitze voll Salz mit 2 Löffel voll Milch dazu gethan und gut unter einander geschlagen. Man legt ein Stückchen Butter in eine Pfanne und gießt obige Masse dazu; ist diese halb gebacken, so wird in die Mitte ein Streifen Confiture oder Aepfelmarmelade eingelegt. Es wird sodann zusammen gelegt, daß das Confiture oder Aepfelmarmelade in der Mitte bleibt. Ist diese Omelette gebacken, was in 4 bis 5 Minuten geschehen ist, so wird bei dem Auftragen noch rein gestoßener Zucker darüber gestreut; auch können solche noch mit einem Kohleneisen gebrannt werden.

354. Omelette mit Rosinen gefüllt.

Es wird in eine Schüssel 3 oder 4 Eßlöffelvoll Mehl, mit einem Eßlöffelvoll Zucker und einer Messerspitze voll Salz gebracht und mit kalter Milch eingerührt. Ist dieses glatt abgerührt, so werden 3 ganze Eier mit noch etwas Milch weiter dazu gerührt, daß es einen ganz dünnen Teig gibt. Eine Omelette-Pfanne wird mit Speckschwarte oder in Ermanglung derselben mit Butter ausgestrichen und in diese die Omelette eines nach dem andern eingelegt und gelblich gebacken und auf diese Weise fortgeföhren, bis der Teig all ist. Sind dieselben gebacken, so werden 4 Loth Zibeben und eben so viel gewaschene Rosinen, mit etwas feinem Zucker zusammen gebracht, auf die Omelette gestreut, diese zusammen gerollt und in länglicher oder auch runder Form, entweder auf ein Blech oder in eine mit Butter ausgestrichene Tortenpfanne gelegt, dann wird etwas Milch daran gegossen und eine Viertelstunde in den Ofen gebracht. Bei dem Auftragen gibt man Milch-Chaudeau dazu, wie bei den Rahmstrudeln.

355. Omelette auf eine andere Art.

Dieselbe wird auf obige Art zubereitet, statt aber zusammengerollt, wird sie in Finger breite Theile geschnitten. Es werden sodann 4 ganze Eier mit einem halben Schoppen Milch und einem Löffelvoll fein gestoßenen Zucker zusammen gebracht und die geschnittenen Theile unter diese Masse gegeben, sodann in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und eine Viertelstunde in den Backofen gestellt. Sind solche gebacken, so kann man sie umstürzen, oder mit der Form auftragen.

356. Apfel-Charlotte.

Man schält Äpfel und schneidet sie zu dünnen Scheiben, ungefähr einen Teller voll; man bringt auf einen andern Teller $\frac{1}{4}$ Pfund gewaschene Rosinen, 4 Loth Zibeben, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßene, ungeschälte Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund fein verstoßenen Zucker und einen Kochlöffelvoll Zimmt und mengt es unter einander. Auch wird eine runde, glatte Form mit Butter ausgestrichen; nun schneidet man einige Milchbröddchen nach der Länge 4 bis 6 Mal von einander, die Kruste wird davon abgeschnitten. Man läßt dann Butter verlaufen, aber nur lau, in welchen die Milchbrodschnitten schnell eingetaucht werden, damit sie nicht zu fett sind. In der Form wird von diesen Milchbrodschnitten auf dem Boden ein Stern formirt; die übrigen Schnitten werden in die Form aufrecht ganz aneinander gestellt; dann kommt eine Lage Äpfel und eine Lage von der andern angegebenen Masse, aber immer fest zusammengedrückt, bis die Form voll ist. Hierzu werden dann 2 bis 3 Löffelvoll Wein darauf gegossen und entweder mit Milchbrod, breit geschnitten, oder mit Reibbrod bedeckt und dann in dem Backofen eine Stunde gebacken.

357. Apfel-Charlotte auf andere Art.

Man schält und schneidet ungefähr einen Teller voll Äpfel zu dünnen Scheiben. Wenn es schnell gehen soll, verdämpft man die Äpfel mit Wein und Zucker, man muß aber Acht geben, daß sie nicht verfallen. Sodann legt man auf einen andern Teller 4 Loth gewaschene Rosinen, eben so viel Zibeben und ungeschälte gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und einen Kaffeelöffelvoll Zimmt und mischt dieses alles gut unter einander. Hierauf streicht man eine Form mit Butter aus, schneidet einige Milchbrode in 4 bis 6 Theile, jedoch ohne die Kruste, taucht sie in heißgemachte Butter und verfährt ferner damit wie bei dem Obigen.

358. Erdbeeren-Charlotte.

Zu diesem nimmt man ein Gefäß voll Erdbeeren, macht einen halben Schoppen Wasser, eben so viel Wein und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker kochend, bringt die Erdbeeren dazu und läßt alles noch ein wenig kochen. Nachher fängt man sie mit dem Schaumlöffel heraus.

359. Butternockeln.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann ein Ei und ein Löffelvoll Mehl darunter gethan und so fort gefahren, bis 6 Eier und 6 Löffelvoll Mehl untereinander glatt gearbeitet sind; dazu kommt dann eine Messerspitze voll Salz und 1 Löffel voll feiner Zucker. Eine halbe Maas Milch wird mit 2 Loth Zucker und einem Stückchen Zimmt kochend gemacht. Sodann wird mit einem Löffel von der Masse ungefähr 6 Löffelvoll von derselben in die kochende Milch schnell eingelegt, zugedeckt, einen Wall darüber

gelassen und dann in ein mit Butter ausgestrichenes Aufzugblech, oder in eine runde Form gelegt. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis man keinen Teig mehr hat. Sollte die Milch zu stark einkochen, so muß andere nachgegossen werden. Sind die Butternockerln gekocht, so werden 3 Eiergelb mit 2 Löffelvoll kalter Milch glatt gerührt und ungefähr $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, von jener, in welcher die Nockerln gekocht wurden, dazu gegossen und während einer Viertelstunde im Ofen aufgezogen; sie werden in derselben Form, wenn zuvor Zucker darüber gestreut ist, aufgetragen.

360. Gries-Knöpfe.

Ein Schoppen Milch wird mit einem Stückchen Zimmt kochend gemacht, darein werden 6 Loth Gries gerührt, welcher recht aufdämpfen muß; hat er gedämpft, so werden 2 Loth Butter eingerührt, worauf man ihn noch mehr dämpfen läßt. Dieses wird in eine Schüssel gethan; ist es etwas erkaltet, so wird 1 ganzes Ei und 5 bis 6 Eiergelb nach und nach dazu gerührt. Salz und ein Löffelvoll Zucker werden zugleich beigegeben. Von dem Weißen der 5 bis 6 Eier wird ein steifer Schnee geschlagen, sodann darunter gethan und recht durcheinander verschafft. Das Kochen geschieht ganz auf dieselbe Weise, wie bei den Butternockerln.

361. Gries-Pfutzen.

Werden zubereitet mit 1 Schoppen Milch, mit etwas Zimmt und wenn die Milch kocht 6 Loth Gries und 2 Loth Butter darein gethan, gerührt und gut aufgedämpft. Solches kommt in eine Schüssel und wenn es etwas erkaltet ist, wird ein ganzes Ei daran geschlagen und so fortgefahren mit 5 Eiern, eines nach dem andern. Wird der Teig zu flüssig, so nimmt man nur 4 Eier; etwas Zucker, Salz und Schmalz wird nun in einer Omelette-Pfanne heiß gemacht, mit einem Löffel eines nach dem andern eingelegt und umgekehrt, bis sie etwas gelb und aufgesprungen sind. Beim Auftragen wird Zucker darüber gestreut.

362. Ofenküchlein.

Ein halber Schoppen Wasser wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und einem Stückchen Zimmt gekocht. Ist dieses kochend, so wird schnell $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl darein gerührt. Es wird so lange gerührt, bis sich der Teig von der Casserole ablöst. Sodann wird er in eine Schüssel gebracht und darin erkalten gelassen. Es werden dann 8 bis 9 Eier, eines nach dem andern mit einem Löffelvoll Zucker, einem Kaffeelöffelvoll feinem Salz und einer halben abgeriebenen Citrone darein gerührt. Sollte der Teig zu dünn seyn, so muß mit den Eiern eingehalten werden, und sollte er zu fest werden, so nimmt man einige Eier mehr. Ein Ofenblech wird nun mit Butter bestrichen, von dem Teig werden mit einem Löffel kleine Häufchen, ungefähr $\frac{1}{2}$ Löffelvoll auf das Blech gesetzt und sodann

in einen nicht zu stark geheizten Ofen gebracht, bis solche schön gelb gebacken sind. Dazu kann man Chaudeau oder gekochtes Obst geben.

363. Scheiterhaufen.

Man reibt von 4 Milchbroden auf dem Reibeisen die Kruste ab, die abgeriebenen Milchbrode werden dann in Schnitten getheilt und in kalte Milch getaucht; sodann wird eine Casserole mit Butter ausgestrichen, eine Lage von den geschnittenen Brodschnitten und eine Lage gewaschene Rosinen und Zibeben eingelegt und so fortgefahren, bis die Milchbrode alle sind; nun werden 4 ganze Eier mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, einem Löffelvoll Zucker und einer Messerspitze voll Salz unter einander gerührt und hernach über die Brodschnitten gegeben. Ein Deckel mit glühenden Kohlen wird hernach auf die Casserole gethan, und die Schnitten schön gelb gebacken, bis sie eine Kruste haben.

364. Reisbrei.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird mit kaltem Wasser an das Feuer gestellt, und bleibt so lange dabei, bis die Körner aufspringen. Man kann ihn auch mit kochendem Wasser abbrühen und eine Stunde zugedeckt stehen lassen. Dann wird das Wasser abgeschüttet und so viel Milch daran gegossen, bis dieselbe über dem Reis steht; auch ein Stückchen Zimmt daran gethan. Dieses läßt man $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; dann thut man 4 Loth Butter, eben so viel Zucker und etwas Salz daran und läßt es dann noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Wenn der Brei angerichtet ist, kann man entweder etwas Zimmt und Zucker darauf streuen, oder man macht ein Eisen glühend, streut auf den Reis etwas Zucker und fährt mit diesem Eisen darüber.

365. Griesbrei.

Eine halbe Maas Milch wird mit einem Stückchen Zimmt kochend gemacht, dann 6 Loth Gries daren gerührt und eine Viertelstunde auf einem Kohlenfeuer, damit der Brei nicht anbrennt, gekocht und Zucker und Salz nach Gutdünken daran gethan.

366. Mehlbrei.

Eine halbe Maas Milch wird mit einem Stückchen Zimmt kochend gemacht; dann 4 Eßlöffel voll Mehl mit kalter Milch und 3 Eiergelb glatt angerührt; dann so viel kalte Milch daran gegossen, daß der Teig ganz dünn wird. Dieser Teig wird sodann an die heiße Milch gerührt, bis derselbe kocht, auch kommt etwas Zucker und Salz daran. Dieser Brei kann auch ohne Eiergelb zubereitet werden.

367. Wein-Mocken.

Von drei ganzen Milchbroden wird die Kruste abgerieben, das Weiche derselben in Bierede geschnitten und unter fortwährendem Rühren im Schmalz gebacken. Ein halber Schoppen rother Wein wird gekocht; während des Kochens werden 4 Loth Rosinen, eben so viel Zibeben, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und ein Stückchen Zimmt daran gethan. Drei bis vier Minuten vor dem Anrichten werden diese Milchbrodmocken in den kochenden Wein gelegt, damit sie etwas weich werden.

368. Karthäuser-Klöse.

Es wird von 4 mürben Butterwecken die Kruste abgerieben und so viel kalte Milch an das Uebrige gegossen, bis solche darüber geht; dazu werden 4 Loth Rosinen, eben so viel Zibeben und Zucker gethan. Wenn das Brod weich ist, wird es in Sixgroße Bällchen fest ausgedrückt. Ein ganzes Ei wird zerschlagen, die Bällchen darin, und alsdann in Reibbrod umgekehrt. Sodann werden sie in Schmalz gebacken. Bei dem Anrichten wird Wein-Chau-deau dazu gegeben.

369. Eine Schweizer Speise.

Man verrührt 6 ganze Eier mit dem Saft einer halben Citrone, macht $\frac{1}{2}$ Maas süße Milch siedend, gießt die Eier langsam daran und läßt es unter beständigem Rühren zusammengerinnen. Sollte es nicht recht zusammengerinnen, so muß ein Tropfen guter Weinessig daran gegossen werden. Ist es geronnen, so thut man es in ein leinenes Tuch, bindet dies zu und hängt es so lange auf, bis das Wasser recht abgelaufen ist. Nun wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht gerührt, dann 4 Loth fein gestoßene und geschälte Mandeln, 6 Eiergelb, 4 Loth fein gestoßener Zucker zu der angerührten Butter gethan. Der Käse und die Mandeln, Eiergelb und Zucker werden zusammen unter einander gemengt. Von 6 Eierweiß wird dann Schnee geschlagen und ebenfalls leicht dazugerührt. Dieses kann nun gekocht oder gebacken werden. Wird es gekocht, so wird ein Papier wie beim Kartoffelpudding mit Butter bestrichen und beim Kochen eben so verfahren; wird es gebacken, so werden mehrere kleine, oder auch nur eine Form mit dünnem Buttermilch ausgelegt, ebenso, daß derselbe über die Form heraussteht. Die Masse wird sodann in die Form gebracht, worauf man sie in einem Ofen, bei einer nicht zu starken Hitze backen läßt. Man kann zu dieser gekochten Speise folgende Sauce geben: ein Stückchen Butter wird mit einem Schoppen süßer Milch glatt gerührt, dann Zucker und Zimmt nach Belieben dazu gethan. Will man die Sauce noch besser machen, so rühre man, wenn die Sauce fertig ist, 2 Eiergelb mit einem Löffelvoll kalter Milch an, und lasse es unter beständigem Rühren mit der Sauce kochen. •

370. Schweizer Mehlspeise.

Drei Eßlöffelvoll Mehl werden mit 3 Loth Butter hellbraun geröstet; dann gießt man einen starken Schoppen süße Milch darauf und läßt es zu einem dicken Brei kochen, mengt einen Kochlöffelvoll Zimmt mit 2 Loth abgeschälten Citronen und 2 Loth abgeschälten süßen fein verstoßenen Mandeln mit 4 Loth Zucker darunter läßt solches abkühlen, rührt es hierauf in einer Schüssel mit dem Gelben von 8 Eiern an, mit einer Messerspitze voll Salz und einer halben am Zucker abgeriebenen Citrone und schlägt zuletzt das Weiße von 6 Eiern zu Schnee und rührt dieses leicht unter die Masse. Dieses wird sodann in eine Platte oder Form, welche mit Butter bestrichen ist und zur Tafel gegeben werden kann, eine Viertelstunde vor dem Austragen in den Ofen gethan und mit Zucker bestreut.

371. Speise von hartgefottenen Eiern.

Für 8 Personen siedet man 8 Eier hart, legt sie in kaltes Wasser, schält sie, zerschneidet sie der Länge nach, nimmt das Gelbe heraus, verrührt es so fein als möglich und vermischt es mit 2 in süßem Rahm eingeweichten Milchbroden, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, verhältnismäßig an einer Citrone abgeriebenem Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälten und so fein als möglich gestoßenen Mandeln und 4 bis 5 ganzen Eiern. Hierauf wird ein Blech mit hohem Rande mit Butter bestrichen und die Masse hinein gefüllt; das Weiße von den Eiern zerschneidet man in schöne Stückchen, belegt damit die Masse im Ring herum, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier und backt sie beim schwachen Feuer. Man gibt eine Vanille-Sauce dazu.

372. Weichgefottene Eier.

Man läßt frisch gelegte Eier in kochendem Wasser so lange sieden, bis man 100 zählt. Dann legt man sie auf eine Platte, worauf eine Serviette zierlich zusammengelegt ist und gibt sie gleich zur Tafel.

373. Eingeriebene Eier.

Man rührt 4 ganze Eier mit 4 Eßlöffelvoll süßem Rahm, thut ein wenig Salz und fein geschnittenen Schnittlauch dazu, rührt es wohl unter einander und gibt recht Acht, daß die Eier nicht versalzen werden; dann legt man Butter in der Größe eines halben Hühnerettes in ein messingenes Pfännchen oder in eine Casserole, läßt sie vergehen, schüttet die angerührten Eier darein, rührt beständig auf schwachem Feuer darin, bis sie anfangen dick zu werden; dann richtet man sie geschwind auf eine Platte an, bis auf

auf einen Löffelvoll, welchen man in der Pfanne läßt; diesen Löffelvoll läßt man recht gelb werden, rührt es mit einem Löffel auf, legt es zierlich auf die Eier und reibt Muskatnuß darauf.

374. Gefüllte Eier mit Sauerampfer.

Man siedet Eier hart, legt sie in frisches Wasser, schält sie schön ab, zerschneidet sie in der Mitte der Länge nach, nimmt das Gelbe heraus, verrührt es in einem Schüsselchen, und — wenn es 6 Eier sind — nimmt man 2 recht starke Eßlöffelvoll sauern Rahm und noch ein ganzes Ei, zwei Eßlöffelvoll gewiegten und in Butter gedämpften Sauerampfer, Salz und Muskatnuß, rührt Alles wohl untereinander und füllt die Eier wieder damit aus; dann bestreicht man ein Plättchen dick mit Butter, legt die Eier darauf, aber so, daß die gefüllte Seite auf die Platte zu liegen kommt; verrührt das Uebriggebliebene von der Fülle mit süßer Milch, schüttet es auf die Eier, stellt es auf die Kohlen und läßt es ein wenig aufkochen.

375. Süße gefüllte Eier.

Man nimmt hartgesottene Eier, schneidet sie wie die vorigen von einander, verrührt das Gelbe in einem Schüsselchen, mit dem Gelben von 2 rohen Eiern und einem Löffelvoll Zucker, einem Zwieback und einem Löffelvoll süßen Rahm, füllt die Eier damit und legt sie verkehrt auf eine mit Butter bestrichene Platte, verdünnt den Rest des Ungerührten mit süßem Rahm, gießt dieses, daß es halb an die Eier heraufgeht, daran, bestreut sie mit geschälten und lang geschnittenen Mandeln und läßt sie nur ein klein wenig aufkochen.

376. Gerührte Eier mit Erbsen.

Man nimmt grüne Zuckererbsen, läßt sie in einem Stück Butter recht weich dämpfen, schneidet etwas Schnittlauch fein, thut ihn, nebst dem gehörigen Schmalz dazu und läßt es noch ein wenig anziehen, dann schlägt man 6 ganze Eier in eine Schüssel, thut 4 Eßlöffelvoll von den gedämpften Erbsen, ein Trinkglas voll süßen Rahm, nebst geriebener Muskatnuß dazu, thut ein Stück Butter in eine messingene Pfanne und rührt die Erbseneier hinein, bis sie anfangen dick zu werden, dann gibt man sie schnell auf die Tafel.

377. Eier mit Parmesankäs.

Man läßt etwas Wasser, $\frac{1}{2}$ Schoppen Essig und ein wenig Salz in einem messingenen Pfännchen kochen, dann schlägt man 6 frische Eier in das Wasser und wenn sich die Eier zusammengezogen haben, nimmt man sie sorgfältig mit einem Schaumlöffel heraus auf eine Platte, welche auf die Tafel gegeben werden kann.

Dann reibt man Parmesankäs, mischt eine Handvoll geriebenes Brod darunter, rührt ein ganzes Ei mit einem Löffelvoll saueren Rahm, mischt den geriebenen Parmesankäs darunter, gleißt ein wenig verlaufene Butter um die Eier auf der Platte herum, schüttet den angerührten Käs über die Eier, stellt sie auf Kohlen und läßt sie nur ein wenig anziehen.

378. Verlorene Eier.

Man schüttet etwas Wasser, $\frac{1}{2}$ Glas Essig und ein wenig Salz in ein messingenes Pfännchen, läßt es kochen, schlägt dann 6 frische Eier behutsam in das Wasser; wenn sich die Eier zusammengezogen haben, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel sorgfältig heraus, legt sie auf eine Platte, welche auf den Tisch gegeben werden kann. Man kann eine Creme-Sauce daran machen, oder kann Jus darüber gießen.

379. Spargeln.

Sie werden unten abgeschnitten und geschaben, gewaschen, zusammengebunden und in Salzwasser abgekocht; wenn die Köpfe weich sind, dann sind die Spargeln fertig. Man kann sie nach Belieben geben, mit Butter oder einer Sauce. Man nimmt 3 Kochlöffelvoll Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 3 Eiergelb und 3 Löffelvoll sauren Rahm; dieses wird alles zusammen in eine Casserole gethan und kalt geschafft; dann nimmt man einen Schoppen warme Fleischbrühe, rührt es glatt, nimmt es auf's Feuer und läßt es kochen, muß aber rühren, daß es nicht gerinnt.

380. Spargel-Eier.

Dünne Spargel werden zubereitet wie die obigen, nur daß sie zuerst in Würfel geschnitten werden, ehe man sie kocht. Es wird eine Sauce gemacht wie oben, nur daß die Spargeln in die Sauce hineingelegt werden.

381. Spargel-Eier anderer Art.

Man pußt und wäscht dünne Spargeln recht sauber, schneidet sie in beliebige Stücke, kocht sie in gesalzenem Wasser recht weich und läßt sie in einem Seiher ablaufen. Zu 30 geschnittenen Spargeln verrührt man 6 ganze Eier mit einem Trinkgläschen voll recht guten süßen Rahm, thut die abgekochten Spargeln nebst Salz und Muskatnuß daren, läßt ein Stückchen Butter in der Größe eines Hühnerreis in einer messingenen Pfanne vergehen, schüttet das Angerührte hinein und rührt beständig darin. Wenn die Eier anfangen dick zu werden, so richtet man sie sogleich auf einer Platte an.

382. Aufgezogene Eierzieger.

Man verrührt 4 bis 5 ganze Eier mit dem Saft einer halben Citrone, gießt $\frac{1}{2}$ Maas süße Milch, einen starken Eßlöffelvoll

sauerem Rahm dazu, rührt dieses langsam in einer messingenen Pfanne beständig über Feuer, bis es sich scheidet; dann legt man ein Tuch in ein Haarsieb oder Seiher und läßt den Zieger darin ablaufen; unterdessen stößt man 4 Loth Mandeln recht fein, rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit dem Gelben von 6 Eiern recht schaumig ab, thut die gestoßenen Mandeln, nebst den abgelaufenen Zieger und Zucker, welcher an einer Citrone abgerieben seyn muß, bis er süß genug ist, dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, rührt ihn auch darunter, bestreicht eine Form, die einen passenden Deckel hat, mit Provenceröl, legt auf den Boden derselben ein gebackenes Flädlein, setzt den Deckel darauf, stellt es in kochendes Wasser und läßt es eine Stunde fortkochen.

383. Fastenspeise von Fischen.

Man nimmt Fische, von welcher Gattung man will, pußt und wäscht sie sauber, thut die Haut und die Gräthen davon und verwiegt das Fleisch, sammt einer Zwiebel, etwas Petersilie und Citrone recht fein; rührt dann 3 Loth Butter recht schaumig ab, schlägt nach und nach 4 ganze Eier und von 2 Eiern das Gelbe darein, rührt die verwiegten Fische und für einen Kreuzer in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Semmelbrod darunter, thut Salz, Muskatnuß und zwei Loth gewiegte Sardellen dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form und läßt es im Ofen schön gelb backen.

384. Fastenspeise von Fischen auf andere Art.

Wenn die Fische, wie oben gesagt, verwiegt und zubereitet sind, nimmt man das Gelbe von 2 bis 3 hart gesottene Eiern, stößt es sammt den Fischen nebst Butter in der Größe eines halben Hühnereies in einem Mörser, thut es dann in eine Schüssel, rührt es mit dem Gelben von 3 Eiern und 3 ganzen Eiern leicht ab, thut für 1 Kreuzer geriebenes Brod und ein Trinkgläschen voll süßen Rahm dazu, rührt es mit diesem unter einander, thut Salz und Muskatnuß dazu, bestreicht eine Form dick mit Butter, streut sie mit Brod aus, legt die Masse darein und läßt es in kochendem Wasser gut werden; dann macht man eine Butter- oder Rahm-Sauce daran.

385. Abgeschmelzte Nudeln.

Man macht von 6 Eiern und 3 Handvoll Mehl einen glatten Teig, wallt ihn in dünne Kuchen aus, legt diese auf ein reines Tuch und läßt sie alsdann trocknen. Wenn sie gut abgetrocknet sind, schneidet man sie in fingersbreite Nudeln, das Abgefällene läßt man zurück; die Nudeln werden im Salzwasser einige Minuten lang gekocht und hernach angerichtet, alsdann röstet man die zurückgelassenen Nudeln in Butter schön gelb und schüttet sie darüber.

386. Schinken-Nudeln.

Diese werden wie die gewöhnlichen Nudeln gemacht, nur mit dem Unterschiede, daß eine Lage Nudeln auf eine Lage gehackten Schinken gelegt wird, bis die Platte voll ist, hernach werden sie abgeschmelzt wie die Obigen.

387. Trichter-Nudeln.

Ein Messlein Mehl wird mit 6 Eier, Salz und Milch zu einem glatten Teig gerührt, jedoch nicht zu dünn, hernach läßt man ihn durch ein Sträubleins-Trichter in langsam kochendes Wasser laufen, bleibt aber immer mit dem Trichter nahe auf dem Wasser; man läßt die Nudeln noch einige Zeit kochen, richtet sie alsdann auf eine Platte an und schmelzt sie mit schwach geröstetem Weißbrod.

388. Schupfnudeln.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, nach Verhältniß der Größe, mehrere abgekochte und geriebene Kartoffeln, 5 bis 6 Eier und ein wenig Salz; dieses alles wird zu einem glatten Teig verschafft; hievon werden Fingers dicke und Fingers lange Nudeln gemacht, in kochendem Salzwasser gekocht, in einen Suppenseiher gelegt, damit sie abtropfen und erkalten können, und nach diesem in heißem Schmalz gebacken.

389. Spätzlein.

Die Spätzlein werden wie die Nudeln zubereitet, nur daß halb Wasser und halb Milch genommen wird; ebenso muß der Teig dicker seyn; dieser wird mit einem Löffel in das kochende Wasser gebracht.

390. Apfel auf sächsische Art.

Man nimmt 8 saure Apfel in der Größe eines Borsdorfers, können es Borsdorfer selbst seyn, so ist es besser. Wenn sie geschält und von einander geschnitten sind, höhlt man beide Theile aus, macht sie in Wein und Zucker ein wenig weich, legt sie zum Erkalten auf eine Platte, schneidet 2 Loth Citronat und ein Stückchen Citronenschale ganz fein, nimmt von 3 hartgesottenen Eiern das Gelbe in einen Mörser, stößt es mit 4 bittern und eben so viel süßen Mandelbröbchen fein zusammen, nimmt das Geschnittene nebst dem Gestohenen und noch etwas Zucker in ein Geschir und mischt fein gestohenen Zimmt darunter. Man bestreicht runde Förmchen mit Butter und streut dieselben mit Weckmehl aus, legt die Förmchen mit Buttermehl aus, den halben Apfel hinein und füllt von der gestohenen Masse hinein, deckt den andern Theil vom Apfel darauf, reibt oder stößt, wenn alles beisammen ist, ein wenig Bisquit, vermengt es mit Zucker und bestreut die

Äpfel damit, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen und bespritzt sie ein wenig mit einem Pinsel mit verlaufener Butter. Der But-
terteig dazu darf nur Messerrücken dick seyn. Sie können ent-
weder als Zwischenplatten aufgestellt werden oder zum Nachtsch.

391. Äpfel auf böhmische Art.

Man nimmt 8 von den besten sauren Äpfeln, schält und
schneidet sie von einander, nimmt das Kernhaus heraus, schneidet
oder hackt die Äpfel auf einem saubern Brett klein, nimmt sie in
eine Schüssel, streut fein gestoßenen Zimmt darüber, thut 2 Loth
fein geschnittenen Citronat, die am Zucker abgeriebene Schale von
einer Citrone, einen starken Eßlöffelvoll Zucker und eine Hand-
voll fein geriebenes Semmelmehl dazu, mengt alles unter einander,
schlägt das Weiße von 3 Eiern zu einem steifen Schnee, rührt
die Äpfel damit an, macht in einem eisernen Geschirr Schmalz
heiß, gibt der angerührten Masse eine Form, entweder länglich
oder rund, backt sie in heißem Schmalz langsam schön gelb und
legt sie mit dem Schaumlöffel auf die zum Auftragen bestimmte
Platte, gießt einen Schoppen rothen Wein daran, thut ein Stück-
chen Zucker, auch ganzen Zimmt daran und läßt es langsam auf
Kohlen kochen, bis die Säure kurz eingekocht ist. Beim Anrichten
nimmt man den ganzen Zimmt wieder heraus und bestreut die
Speise mit Zucker und kleingeschnittenem Citronat oder Citronen-
schale.

392. Laubfrösche.

Hierzu werden die größten Blätter vom Spinat genommen,
rein gewaschen und mit kochendem Wasser abgebrüht und zuge-
deckt, jedoch nicht auf dem Feuer stehen gelassen. Ist der Spinat
gelinder, so bringt man ihn in kaltes Wasser, man nimmt gleich
nachher die Blätter wieder heraus, legt sie neben einander auf
das Radelbrett und füllt sie mit nachstehender Fülle:

Man nimmt verhältnismäßig 3 bis 4 Wecke, die im Wasser
eingeweicht waren und wieder ausgedrückt wurden, thut $\frac{1}{2}$ Viertel
Pfund Butter auf das Feuer, dämpft darin eine Zwiebel und
Petersilie, legt die Wecke dazu, läßt sie mitdämpfen, rührt als-
dann etwas gewiegten Braten darunter; rührt diese Masse mit
mehreren Eiern an, nebst etwas Salz und Muskatnuß, füllt die
Blätter mit dieser Fülle, jedoch so, daß das Blatt die Fülle be-
deckt; nach diesem setzt man die Laubfrösche in verlassene Butter,
schüttet etwas Fleischbrühe dazu, setzt auf die Casserole einen
Deckel oben mit glühenden Kohlen versehen und läßt sie eine halbe
Stunde kochen; hernach giebt man eine Butter-Sauce darüber.