

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

Guter Rath für angehende Hauswirtinnen

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1827

Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-56471

G e m ü s e .

1. Linsen mit Rebhühnern.

Nimm so viel Linsen, als man braucht; wenn sie verlesen und rein gewaschen sind, so thue sie in laues Wasser, lasse sie eine halbe Stunde kochen, dann thue Salz, etliche Petersilienwurzeln, Lauch, Sellerie, ein Stücklein Speck und Schwarten dazu, röste einen guten Kochlöffel voll Mehl in heißer Butter schön gelb, mit 2 fein geschnittenen Zwiebeln, thue es in die Linsen und lasse sie weich kochen.

Nimm etliche Feldhühner; wenn sie gereinigt sind, so spicke sie fein, lege sie in eine Casserolle auf Speck, mit Salz und Gewürz, lasse sie auf einem Kohlenfeuer auf beyden Seiten schön braten; wenn die Feldhühner alt und gelb sind, so muß man Fleischbrühe dazu thun und sie kochen bis sie weich sind; dann nimm die Hühner, lege sie auf eine Platte, thue alles, was in der Casserolle ist, in die Linsen, verrühre die weich gekochten Linsen wohl; dann nimm die Platte, auf welcher man die Linsen auf den Tisch giebt, drücke die Linsen durch ein kleines Sieb Becken in die Platte, lege die Rebhühner darein und gieb sie gleich zu Tische.

Auf gleiche Weise kann man die Linsen mit jungem Schweinefleisch kochen.

2. Weiße Rüben.

Schäle die Rüben, schneide sie in schmale, halb fingerslange Stücke; sind es Rüben, die bitter sind, so gieße kochendes Wasser darüber, und lasse sie eine Viertelstunde darin liegen. Kocht man sie mit Fleisch, so thue das Schweine- oder Hammelfleisch eine Stunde oder halbe Stunde zuvor aufs Feuer, nachdem es ein großes oder kleines Stück ist. Ist es Hammelfleisch, so nimm man vom Nierstück; das Fett nimm davon, hacke es fein, thue es unten in den Topf, das Fleisch lege darauf, thue Wasser dazu, daß es darüber geht, und Salz, laß

es halb weich kochen, dann thue die Nuben dazu und ein wenig Pfeffer, lasse sie kochen, bis sie weich sind, es muß keine Brühe mehr daran seyn. Kocht man sie mit Schweinefleisch, so thut man noch einen Löffel voll Schweineschmalz dazu. Die frühen Nuben sind härter und bitterer als die im Spätjahr.

3. Eyerblumen-Kraut.

Dieses ist eines von den ersten Frühjahr-Gemüßen. Wenn es wohl gereinigt und gewaschen ist, so thue es in einen Topf mit kochendem Wasser, aber unbedeckt, damit es grün bleibt, wenn es geschwellt ist, so thue es in frisches Wasser, wenigstens 1 Stunde muß es darin liegen, damit es von seiner Bitterkeit verliert, es bleibt immer ein wenig bitter, jedoch ist es ein sehr gesundes und gutes gemüs. Dann nimm es aus dem Wasser, wohl ausgedrückt, hacke es rein, nimm ein Stück frische Butter und lasse sie zergeben, thue einen Kochlöffel voll Mehl dazu, laß es ein wenig anziehen, dann thue das Kraut und Fleischbrühe, Salz, ein wenig geriebene Muskatnuß dazu, rühre alles wohl durch einander, laß es etwa eine Viertelstunde kochen, dann ist es gut.

4. Gartengressen oder Ketterlein.

Dieses wird auf die gleiche Weise gekocht, wie das Eyerblumenkraut und muß auch so lange im frischen Wasser liegen; wenn es 2 Stunden darin gelegen ist, so ziehe es aus und thue wieder frisches Wasser daran, dann verliert es viel von seiner Bittere und Geschmack. Man kann zu diesem Gemüse Eyer backen oder es mit gebacknem spanischem Brodteig garniren, wie den Spinat.

5. Stabwurzeln.

Dieses ist auch ein Frühjahr Gemüs; wenn man es reiniget, so schneidet man zwischen den grünen Blättern

in die Wurzeln, damit der Grund heraus geht, thue sie in kochendes Wasser, lasse sie kochen, bis man die Wurzeln drücken kann, dann lege sie ins frische Wasser, thue in eine Casserolle ein Stück frische Butter, lasse sie vergehen, rühre einen Löffel voll Mehl dazu und Fleischbrühe, daß es eine ein wenig dicke Brühe giebt, drücke die Stabwurzeln wohl aus, thue sie in die Brühe, Salz, Pfeffer, ein wenig zerstoßene Muskatblüthe, rühre alles durch einander, lasse sie eine Viertelstunde kochen, bis sie keine Brühe mehr hat. Hat man wenig, so lasse etwas Brühe daran und thue das Gelbe von 2 Eiern dazu.

6. Hopfen.

Zerschneide die Hopfen in 4 oder 5 Stücke, je nachdem sie lang sind, die harten sind nicht gut, wasche sie, lasse sie in Wasser mit Salz weich kochen, gieße sie in ein Siebbecke, nimm 4 Loth frische Butter und ein Kochlöffel voll Mehl, zerrühre das Mehl und Butter auf dem Feuer, bis die Butter zergangen ist, dann thue Fleischbrühe dazu, ein wenig Pfeffer, Muskatnuss, und rühre die Brühe, bis sie kocht, dann lege die Hopfen darein, lasse sie noch ein wenig kochen, thue noch 2 Eiergelb dazu und gieb sie gleich zu Tisch.

Auch kann man sie auf eine andere Art kochen. Nimm ein Stück frische Butter, röste darin einen Kochlöffel voll Mehl gelb, fülle es mit Fleischbrühe auf, thue einen Löffel voll fein gestoßenes Brod dazu, den Saft von einer halben Citrone und ein Stück von der Schale oder ein wenig Weinessig, eine ganze Zwiebel und Salz, rühre es unter einander, lege die Hopfen darein und lasse sie eine Viertelstunde kochen und gieb sie zu Tische.

7. Geschnittene Spargeln.

Man schneidet die Spargeln in fingerslange Stücke, so lang sie grün sind, kocht sie im Salzwasser halb weich,

nimmt dann ein Stück frische Butter, röstet einen halben Kochlöffel voll Mehl gelb, füllet es mit einem Nurrichlöffel voll Fleischbrühe auf, thut eine kleine Handvoll fein geriebenes Milchbrod dazu, schüttet die Spargeln in ein Sieb und dann in die Sauce, laßt sie darin weich kochen, thut ein wenig Pfeffer, Salz und gestoßene Muskatblüthe dazu, nimmt 3 Eyer gelb, verrühret sie mit ein wenig Wasser, thut sie an die Spargeln und richtet sie an; auch kann man Citronensaft dazu thun, wenn man es liebt. Garniere sie dann mit gebacknem Milchbrod; man Schneidet das Brod in länglichte Stücke, bakt es in heißer Butter schön gelb.

8. Gebackene Spargeln.

Man schneidet die Spargeln ab, so lang sie zart sind und bindet sie mit Fäden in Bunde zusammen, kocht sie in Salzwasser halb weich und legt sie auf eine Serviette, daß sie trocken werden. Mache dann folgenden Teig, Nimm 6 Kochlöffel voll Mehl, rühre es dick mit Wein oder mit Wasser an, thue 4 Eyer gelb, ein Löffel voll feines Baumöhl und ein wenig Salz dazu, rühre alles wohl durcheinander, das Eyerweiß schlage zu Schaum, rühre es in den Teig, wenn die Spargeln trocken sind, so nimm immer 3 zusammen, tunke sie in der Masse, sie muß so dick seyn, daß sie an den Spargeln hängen bleibt, backe sie in heißer Butter schön gelb, nimm sie mit einem Schaumlöffel aus der Butter, lege sie hoch auf eine Platte. Zerlese eine Handvoll Petersilienblätter, werfe sie wohl ausgedrückt in die heiße Butter, lasse sie eine Minute darin, hebe sie heraus, streue sie über die schön dressirten Spargeln und gieb sie warm zu Tische.

Auf gleiche Weise kann man Storzoneren backen.

9. Gebackenen Blumenkohl.

Reinige so viel Blumenkohl als man braucht, schneide ihn in schöne gleiche Stücke, koch sie im Salzwasser

halb weich damit die Blumen schön ganz bleiben, lasse sie auf einer Servietten trocken werden. Mache den gleichen Teig wie zu den Spargeln, backe sie in heißer Butter, wenn sie braun werden so sind sie gut. Lege Papier auf den Rost, thue die gebackene Blumen darauf, lasse sie ein wenig liegen damit die Butter davon kommt, rangiere sie auf die Platte, garniere sie mit gebackener Petersilie und gieb sie warm zu Tisch.

10. Blumenkohl mit brauner Sauce.

Man reiniget so viel Blumenkohl als man braucht, koch ihn im Salzwasser weich, doch nicht zu lange, damit die Blumen nicht zerfallen.

Mache folgende Sauce: Nimm eine kleine Hand voll Schnittlauch und so viel Petersilie, dies alles fein gehackt thue in eine Casserolle, 2 Eßlöffel voll feines Baumöhl, die Kräuter dazu, röste sie ein wenig, thue Schü und Fleischbrühe daran, zusammen ein gutes Trinkglas voll, drücke den Saft von einer Citrone dazu, nebst Salz und Pfeffer, mache dies wohl unter einander, lege den Blumenkohl, der nicht zu weich darf gekocht seyn, darein, laß ihn in der Sauce noch kochen, doch daß die Blumen nicht zerfallen, rangiere ihn schön auf eine Platte und gieße die Sauce darüber. Sollte man keinen Schü haben, so thut man einen halben Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker in eine kleine Casserolle, röstet ihn bis er braun ist, dann thut man Fleischbrühe daran, läßt sie kochen und thut sie zu den Kräutern.

11. Kleine durre weiße Bohnen.

Wasche und koch so viel Bohnen als man braucht bis man sie drücken kann, dann schüttet man sie in ein Durchschlag, oder Sieb Becken damit sie wohl ablaufen. Hacke 4 Zwiebeln fein, röste sie in einem Viertelfund

frischer Butter gelblich, fülle sie mit Fleischbrühe auf, schneide eine Hand voll Petersilie und etliche Zweige Basilikum fein, thue es in die Sauce, Salz, Pfeffer und etliche gestoßene Gewürznägelin, rühre die Sauce durch einander, thue die wohl abgelaufenen Bohnen dazu und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen, dann sind sie gut. Auch kann man sie auf folgende Weise kochen: Koche die Bohnen wie die vorhergehenden, röste 4 feingeschnittene Zwiebeln in frischer Butter recht gelb, nur bis sie weich sind, dann thue einen Löffel voll gehackte Petersilie und Schnittlauch, zu den weich gerösteten Zwiebeln, röste es noch ein wenig, dann thue einen Schoppen Fleischbrühe dazu, Salz, Pfeffer und den Saft von einer Citrone oder Weinessig, thue die Bohnen darein, lasse sie noch eine Viertelstunde. Nimm 2 Eyer gelb, verrühre sie mit ein wenig Wasser, rühre die Bohnen in die Eyer und richte sie gleich an.

12. Gebackenen Vorrätsch oder Ochsenzungen.

Die noch ganz zarten und jungen Pflanzen vom Vorrätsch sind im Frühjahr gut, wenn man noch Mangel an Nachgemüsen hat.

Man schneidet alles Unreine davon nebst der Wurzel, die Stiele läßt man daran, wenn sie rein gewaschen sind drückt man die Blätter wohl aus, dann thut man etliche Löffel voll Weinessig und Salz darüber, läßt sie eine Viertelstunde stehen, macht dann einen Teig wie zu den gebackenen Spargeln, tunkt die Blätter bis an den Stiel darein, thut sie in die glühende Butter, backet sie gelb, legt sie auf Papier, richtet sie schön auf eine Platte an und giebt sie warm zu Tisch.

13. Cardons.

Dieses Gewächs ist am besten wenn es dick und fleischicht, schön gelb, nicht pelzig oder löchericht inwendig ist. Man ziehet die faserichte Haut überall davon, schnei-

det die Cardons in fingerlange Stücke und wascht sie rein, thut in einen Topf Wasser mit Salz, legt die Cardons darein und laßt sie weich kochen; sie müssen in vielem Wasser kochen.

Zur Sauce nimm ein Stück frische Butter, ein Löffel voll Mehl, rühre es auf dem Feuer bis die Butter zergangen ist, dann thue Fleischbrühe dazu, fein geschnittene Petersilie und Pfeffer, lasse sie kochen. Wenn die Cardons weich sind so thue sie in ein Sieb Becken, daß sie trocken werden, dann lege sie in die Sauce, lasse sie noch ein wenig kochen. Nimm 2 Eyer gelb, verrühre sie mit ein wenig Essig, reibe Muskatnuß dazu, rühre sie in die Sauce und gieb sie gleich zu Tisch.

14. Gebackene Cardons.

Man schneidet und kocht die Cardons in vielem Wasser mit Salz, legt sie auf ein Sieb oder eine Serviette damit sie trocken werden. Nimm in eine Casserolle, vier Loth frische Butter, thue 2 Kochlöffel voll Mehl und Fleischbrühe dazu, lasse sie kochen; dann nimm vier Eyer gelb, reibe Muskatnuß ein wenig Pfeffer und Salz, rühre es in die Sauce, daß sie dicke wird, dann lege die Cardons darein und thue sie auf eine Platte, damit sie ganz kalt werden, nehme dann die Cardons Stückweise heraus, mit so viel Sauce als nur daran hängen bleibt, tauche sie in wohl verrührte Eyer und dann in geriebenes Weiß- oder Schwarzbrot, lege sie auf einen Bogen Papier und backe sie kurz vor dem Anrichten in heißer Butter gelbbraun, laß das Fett wohl abrinnen, rangiere sie schön auf eine Platte und gieb sie warm zu Tische.

Auf gleiche Art kann man Scorzoneren oder Artivisien backen.

15. Champignons in Sauce.

Man schälet einen guten Theil Champignons schön weiß und rund ab, thut sie in frisches Wasser und ein

Glas voll Wein-Essig, damit sie nicht braun werden. Nimm in eine Casserolle ein Viertelfund frische Butter, lege die Champignons dazu, röste sie bis die Butter wieder klar wird, fülle sie dann mit einem Glas voll guten Wein und so viel Fleischbrühe oder Wasser auf, drücke den Saft von einer Citrone dazu und Salz, laß sie eine Viertelstunde kochen, verrühre 4 Eyer gelb mit ein wenig Wasser, thue sie in die Sauce und laß sie wieder kochen, indem man die Casserolle, wenn die Eyer darin sind, rüttelt, damit die Eyer nicht scheiden, richte sie an und garniere sie mit gebacknem Milchbrod, welches also gebacken wird: Man schneidet von einem Milchbrod kleine länglichte Stücke, legt sie in ein wenig Milch, doch daß sie nicht zu weich werden, verrührt 1 Ey, bis es schäumt, kehrt das Milchbrod darin um, und backt es in heißer Butter schön gelb.

16. Champignons mit Kräutern.

Reze dieselbe, wie die vorhergehende, nimm dann von jedem folgender Kräuter eine kleine Handvoll; als: Petersilie, Schnittlauch, Körbelkraut, etliche Zweige Basilikum und Estragon, ein Zehen-Roskambole oder Knoblauch, schneide dies alles fein, dann nimm 4 bis 5 Eßlöffel voll Provencerröhl in eine Casserolle, lege die Champignons und die Kräuter dazu, röste dies zusammen etliche Minuten, dann thue Fleischbrühe daran, drücke den Saft von einer Citrone dazu, Pfeffer und Muskatnuß, salze sie nach Geschmack und lasse sie eine halbe Stunde kochen, richte sie an und garniere sie mit gebacknem Milchbrod.

17. Morcheln mit Sauce.

Nimm im Frühjahre einen guten Theil frische Morcheln, schneide die Stiele kurz ab und wasche sie in vielem Wasser 4 bis 5 mal, daß aller Sand davon kommt, lasse sie dann in einem Siebbecke wohl ablaufen,

Koche sie wie die Champignons, nur muß man mehr Fleischbrühe und Wasser dazu thun und sie eine Stunde kochen lassen.

18. Kukumern in einer Sauce.

Nimm schöne ausgewachsene aber nicht zu reife Kukumern, schäle und spalte sie in 4 Theile, schneide sie nochmals quer durch, nimm alle Kerne heraus und runde sie ein wenig neben herum ab, schneide etliche Schalotten, eine Handvoll Petersilie, ein wenig Schnittlauch fein, röste dies in vier Loth frischer Butter, dann thue die Kukumern dazu, ein wenig Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, lasse sie eine Viertelstunde kochen, lege die Kukumern schön auf eine Platte, nimm 2 Eigelb, zerrühre sie mit einem Kaffeelöffel voll Essig, dann thue sie in die Sauce, lasse sie unterm Rühren kochen; dann gieße die Sauce über die Kukumern und gieb sie gleich zu Tische.

19. Endivie.

Reinige und schneide die Endivie in Blätter, wasche sie und thue sie in kochendes Wasser, lasse sie kochen, bis man sie mit den Fingern zerdrücken kann, schütte sie in einen Durchschlag, lege sie in kaltes Wasser, lasse sie eine Stunde darin liegen; dann drücke sie ballenweis fest aus, nimm in eine Casserolle ein Viertelpfund frische Butter, rühre einen Kochlöffel voll Mehl dazu, fülle es mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe auf, lege die Endivie darein, reibe Muskatnuß und Salz dazu, rühre alles wohl durch einander, lasse es eine halbe Stunde kochen. Während dem Kochen verfertige folgende Amelette dazu: Schlage 4 Eier in eine Schüssel, rühre sie mit einer Gabel, bis sie schäumen, dann thue 3 Eßlöffel voll fette Fleischbrühe,

Salz und fein geschnittene Petersilie dazu, lasse dann Butter in einer Amelettenpfanne heiß werden, thue die Eyer in die Butter, backe sie auf einer Seite schön gelb, daß sie oben noch ein wenig weich bleibt, rolle sie dann geschwind zusammen und setze die Pfanne vom Feuer; richte die Endivie auf eine Platte an, dann schneide die Amelette in fingersbreite Stückchen quer durch, lege sie um die Endivie und gieb sie zu Tisch.

20. Grüne Pflück- oder Acker-Erbfen auf englische Art zu kochen.

Man nimmt diese Erbfsen so frisch als möglich, weil sie gern vertrocknen, ihre grüne Farbe und den besten Geschmack verlieren. Wenn die Erbfsen ausgekört und gewaschen sind, so thut man sie eine Stunde vor dem Anrichten in 2 Maas kochendes Wasser mit einer Handvoll Salz, und läßt sie wohl zugedeckt auf starkem Feuer kochen, bis sie weich sind. Wenn dann angerichtet wird, so nimmt man die Platte, auf welcher die Erbfsen auf den Tisch kommen sollen; stellt sie auf ein schwaches Kohlenfeuer, thut ein Viertelpfund gute frische Butter auf die Platte, und läßt sie zergehen, aber nicht heiß werden. Die Erbfsen schüttet man in ein Siebbecke, läßt sie wohl ablaufen, legt sie darn auf die Butter, reibt Muskatnuß daran, streuet Salz und fein gehackte Petersilie darüber, rührt die Erbfsen in der Butter um, und giebt sie zu Tische.

21. Sauerampfer mit Eyern.

Nimm einen Korbvoll frischen Sauerampfer, zerlese ihn, brich die Stiele von den Blättern, weil diese am meisten Säure haben, wasche ihn dann, thue ihn in einen Topf in kochendes Wasser, lasse ihn etwa 10 Minuten kochen, schütte ihn in ein Siebbecke, dann lege ihn in frisches Wasser, bis er kalt ist, drücke ihn fest aus, hacke ihn klein, thue in eine Casserolle ein Stück frische

Butter und ein Kochlöffel voll Mehl, rühre bis die Butter zergangen ist, dann thue den Sauerampfer hinzu, einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, Salz und gestosene Muskatblüthe, rühre es wohl durch einander, lasse ihn eine Viertelstunde kochen, dann nimm das Gelbe von 4 Eiern, zerrühre es mit ein wenig Wasser, rühre es in den Sauerampfer, rühre darin, bis er wieder kocht, und richte ihn an, backe Eier darauf, wie auf den Spinat, oder gebackenes Milchbrod. Man kocht ihn auch auf gleiche Art, wie den Spinat.

22. Spinatkuchen.

Reinige und schwelle Spinat wie zum Gemüse, hacke ihn fein und röste drey fein gebackte Zwiebeln in einem Viertelpfund frischer Butter weich, thue den Spinat dazu, röste ihn etliche Minuten, weiche ein halbes Pfund Milchbrod in Milch ein; wenn es durchgeweicht ist, so thue es zum Spinat, schlage drey ganze und 5 Eiergelb dazu, etwas Salz und geriebene Muskatnuß, rühre es auf dem Feuer bis es dick ist, dann stelle es vom Feuer, daß es kalt wird. Das Weiße von den 5 Eiern schlage zu einem dicken Schnee, bestreiche ein Blech mit Butter, streue geriebenes Brod darauf, rühre das geschwungene Ey in den erkalteten Spinat, dann thue ihn in das Blech und lasse ihn in einem nicht zu heißen Ofen drey Viertelstunden backen und gieb ihn mit einer guten weißen Sauce auf den Tisch.

23. Spinatwürste mit Kalbsmilchlein.

Reinige und schwelle den Spinat und hacke ihn, wie den vorigen, röste 4 Zwiebeln in einem Viertelpfund frischer Butter weich, rühre den Spinat darein, und schlage sechs Eier dazu, aber nicht auf dem Feuer, dann thue einen Schoppen süßen Rahm oder gute Milch dazu, Salz und Muskatnuß, nimm 2 Kalbsmilchlein, ein Viertel-

pfund frischen Speck, koche dies zusammen im Wasser mit Salz weich, schneide die Kalbsmischlein in länglichte Stücke, den Speck in kleine Würfel, rühre dies in den Spinat, und fülle diese Masse durch einen Trichter in Bratwurstdärme, dann binde sie mit Faden in Viertels-Ellen lange Stücke und koche sie im Wasser einmal auf, lasse sie dann noch eine Viertelstunde gegen dem Feuer stehen, aber nicht kochen, nimm sie dann aus dem Wasser, lege sie auf ein Tuch und lasse sie in heißer Butter auf beyden Seiten langsam schön gelb braten, und serviere sie für einen Nebenteller zum Braten.

24. Pudding von Spinat.

Diese Masse wird gekocht, wie die zum Spinatkuchen. Anstatt 8 Eyer nimm 10, nimm 5 ganze Eyer dazu und schlage das Weiße von einem derselben zu Schnee, und 12 Loth Butter. Bestreiche eine Serviette mit Butter, thue den Spinat darein und binde ihn 2 Finger höher als die Masse ist, zu, hänge ihn in einen Topf mit vielem kochendem Wasser und lasse ihn eine Stunde kochen, dann nimm ihn aus dem Wasser, lege ihn auf ein Sieb-Becken, schneide die Serviette auf, stürze ihn auf eine Platte, und gieb eine gute Sauce dazu.

25. Ein Spinatknopf.

Hat man übrig gebliebenen Spinat, der gehackt und mit Fleischbrühe gekocht ist, so kann man ihn zu diesem Knopf brauchen. Der Spinat wird behandelt wie zum Pudding; dann thue 4 Loth fein geschnittenen dörren Speck dazu, ein Viertelpfund Milchbrod in Milch eingeweicht, 4 Eyer, Salz und Pfeffer; rühre dies alles wohl durch einander, backe eine Omelette von 2 Eyern, ein wenig Mehl und ein halber Schoppen Milch, backe sie auf einer Seite schön gelb, lege eine Serviette in eine Schüssel; nachdem man Spinat hat, streiche sie mit frischer

Butter an. Die Aneletten schneide in kleine fingersbreite Streifen, lege sie in Ecksteine auf die Butter in die Serviette, dann thue den Spinat dazu, binde ihn zusammen, doch so, daß es 2 Finger breit leer ist, lege ihn in kochendes Wasser, lasse ihn eine Stunde kochen, dann stürze ihn auf eine Platte und gieß eine frische Butter sauce dazu.

Macht man den Knopf von übrigem Spinat, so thut man noch ein Stückchen frische Butter dazu.

Alle Puddings und Knöpfe müssen nie ins Wasser gelegt werden, ehe solches stark kocht, und an einem fort kochen; denn wenn sie aufhören zu kochen, so wird der Pudding klotzig. Sobald er genug gekocht hat, so muß er aus dem Wasser gehoben werden; auch muß der Topf nicht zugedeckt werden und der Pudding in vielem Wasser seyn. Sollte das Wasser zu viel einkochen, so gießt man kochendes nach.

26. Gefüllte Zwiebeln mit Sauce.

Man nimmt dazu von den größten Zwiebeln, thut sie ungeschält in kochendes Wasser, daß sie nur schleif werden, schüttet sie in ein Sieb Becken, schält sie und läßt sie kalt werden, nimmt dann aus der Mitte der Zwiebel so viel heraus, daß nur 3 oder 4 Scheiben von der äußerlichen Zwiebel bleiben und sie dadurch eine große Höhlung bekommen. Nimm nun das Herausgenommene mit noch 6 bis 8 Stück frischen Zwiebeln geschält und von der Hand fein geschnitten, thue in eine Casserolle einen Schoppen Milch und ein Stück frische Butter; wenn die Milch kocht, so thue die Zwiebeln dazu, rühre darin bis es wie ein dicker Brey ist, weiche Milchbrod in Milch ein, wenn es durchgeweicht ist, so drücke es wieder aus und lege es zu den gekochten Zwiebeln mit etwa einem halben Pfund gehacktem Kalbfleisch. Wenn man die Nieren und das Fett von einem Braten hat, oder frisches Fleisch, dann habe 6 Loth Mark oder Nierenfett dazu,

schlage noch drey Eyer darein, Salz, Pfeffer, Muskat-
 nuß und fein geschnittene Petersilie, und rühre dies alles
 auf dem Feuer zusammen (doch muß man die Eyer zuerst
 verklopfen, ehe sie in die Fülle kommen), daß sie so dick
 wird, als ein dicker Bren. Lege Speckschwarten in eine
 Casserolle, oder an einem Fasttage streiche sie mit Butter
 an, dann fülle die Zwiebeln und stelle sie satt neben ein-
 ander, streue etwas ganzes Gewürz darüber, schneide
 eine halbe Citrone in Scheiben, lege sie darauf und ei-
 nen Schoppen gute Fleischbrühe, lasse sie kochen, bis sie
 weich sind, und kurz vor dem Anrichten hebe sie heraus,
 stelle sie auf eine Platte, daß sie ablaufen, die Sauce
 thue in eine Schüssel, nimm in die Casserolle ein kleines
 Stück frische Butter und einen Kochlöffel voll Mehl,
 röste es, bis die Butter schäumt, dann gieße die Sauce
 durch ein Sieb in die Butter, drücke noch Citronensaft
 daran, laß sie kochen, die Zwiebeln rangiere auf eine
 Platte, die Citronenscheiben lege schön auf die Zwiebeln.
 Wenn die Sauce gekocht hat, so schütte sie löffelweise
 über die Zwiebeln und gieb sie gleich auf den Tisch.

Hat man die Zwiebeln lieber ohne Sauce, so stelle sie
 in einem Blech, mit frischer Butter dick angestrichen, in
 ein Deselein und lasse sie schön gelb backen, und gieb sie
 trocken auf den Tisch.

27. Eine andere Art gefüllte Zwiebeln.

Nimm etwa zwölf große Zwiebeln, schäle und schneide
 sie in zwey Theile und laß sie im Wasser mit etwas Salz
 halb weich kochen, mache dann eine Fülle von vier
 Loth Sardellen, einer Hand voll Petersilie, Estragon
 und Basilikum. Nimm von vier hartgefotenen Ethern
 das Gelbe, ein Viertelpfund frische Butter, mit den
 von den Gräten abgezogenen Sardellen, dieß thue
 alles zusammen auf ein Hackbrett, hacke es ganz fein,
 dann thue Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu, bestreiche

Ⓔ

damit die halben Zwiebeln auf der flachen Seite hoch, nimm ein Blech, bestreiche es mit Butter, stelle die Zwiebeln darein, bedecke es mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier, lasse sie in einem Zwischenöfelein langsam backen, daß sie ein wenig Farbe bekommen, lege sie auf eine Platte, laß alles Fett rein davon ablaufen, und mache folgende Sauce dazu: Thue das Fett von den Zwiebeln in eine Casserolle mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, fein geschnittene Petersilie und Schnittlauch, rühre dies etliche Minuten in dem Fett, dann thue Fleischbrühe oder Wasser dazu und lasse sie kochen, dann verrühre das Gelbe von einem Ey mit ein wenig Essig, schütte die Sauce auf eine Platte und stelle die Zwiebeln darauf.

28. Zwiebeln als Ragout.

Nimm große Zwiebeln, nachdem man viel oder wenig braucht, schäle und schneide sie in 4 Theile, koche sie in Wasser ab, damit sie den starken Zwiebelgeruch verlieren, schütte sie in ein Sieb Becken und lasse sie wohl ablaufen, röste sie in einem Viertelsfund Butter, bis sie heitergelb sind, dann thue Fleischbrühe dazu und fein geschnittene Petersilie und Salz, lasse sie wohl kochen, dann nimm 4 Eyer gelb, reibe Muskatnuß dazu und zerrühre sie mit 2 Kaffeelöffel voll Essig, thue sie zu den Zwiebeln richte sie an, und gib auf einem Teller geriebenen Parmesankäse dazu.

29. Sauerkraut mit Lachs.

Nimm eine Portion Sauerkraut, wasche es zweimal und drücke es stark aus; thue das Kraut in einen Topf voll Wasser, lasse es eine gute Viertelstunde kochen, und schütte es durch ein Sieb Becken, daß alles Wasser davon läuft; dann thue in einen Topf ausgekochte Butter, nachdem man viel oder wenig Kraut hat; nur muß man wohl Butter nehmen, damit das Kraut fett wird.

Wenn die Butter so heiß ist, daß sie dämpft, so lege das Kraut darein und laß es ein wenig dämpfen, dann schütte Wasser und eine Bouteille weißen Wein daran, laß es auf einem starken Feuer anderthalb Stunden kochen. Mittlerweile nimm ein Pfund Lachs, koche ihn in Salzwasser weich, lege ihn auf eine Platte und laß ihn kalt werden, pflücke ihn in kleine Stücke aus einander und mache alle Gräten davon. Wenn das Kraut bald eingekocht ist, daß es nicht mehr viel Brühe hat, so mische den Lachs darunter und laß es kochen, bis es keine Brühe mehr hat. Nimm ein schönes Stück Lachs, thue auf eine Platte 4 Löffel voll feines Baumöhl, eine kleine Handvoll Salz und Pfeffer, rühre es wohl durcheinander, nimm den Lachs, kehre ihn einigemal in dem Dehl um, dann lege ihn eine halbe Stunde vor dem Anrichten auf einen Rost und stelle ihn auf ein wenig starkes Kohlenfeuer, laß ihn eine halbe Stunde braten, und während dem Braten wende ihn drey mal in dem Dehl um, richte das Kraut schön an und lege das Stück Lachs oben darauf.

30. Gelbe Rüben mit Schü.

Vom Monat July bis Anfangs Oktober kann man die gelben Rüben ungeschwellt gleich in die Sauce thun, nachher müssen sie im Wasser weich gekocht und in frisches gelegt werden. Thue in eine Casserolle ein Stück frische Butter und einen Kochlöffel voll Mehl, röste es heitergelb, dann thue halb Fleischbrühe und Schü dazu, Salz und Muskatnuß, lege die gelben Rüben darein und laß sie kurz einkochen. Dieses giebt man zu einem Abendgemüse.

31. Schwarze Wurzeln oder Storzeneren.

Man schabt so viel Wurzeln, als man nöthig hat zu einem Abendgemüs; wenn sie rein geschaben sind, schneidet

man sie quer ins Kreuz durch, in Zoll lange Stücke, wirft sie in frisches Wasser mit einem halben Glas voll Essig, damit sie weiß bleiben, thut in eine Casserolle frische Butter, legt die Wurzeln darauf, streuet ein wenig Mehl darüber und Salz, rührt sie einmal um, dann gießt man viel kochendes Wasser darauf, daß sie bedeckt werden, läßt sie auf einem starken Feuer kurz einkochen, bis sie weich sind, dann thut man ein wenig geriebene Muskatnuß und fein geschnittene Peterzilte darüber, läßt sie noch ein wenig kochen, daß sie keine Sauce mehr haben, und richtet sie an. Wer gern will, kann sie mit gebacknem Milchbrod garnieren.

32. Kartoffeln mit englischer Sauce.

Man nimmt eine gute Sorte gelbe aber kleine Kartoffeln, schält sie schön rund und setzt sie in kochendes Wasser mit einer Handvoll Salz nebst einem Stückchen Butter aufs Feuer, läßt sie weich kochen, doch daß sie ganz bleiben, schüttet dann diese Brühe davon und läßt sie zugedeckt, damit sie warm bleiben; mache die Sauce von einem Kochlöffel voll Mehl, rühre es mit ein wenig Wasser und mit 4 Eyer gelb glatt an, rühre dies wohl durcheinander, dann thue ein Viertelpfund frische Butter und einen Arichtlöffel voll Fleischbrühe, Salz und geriebene Muskatnuß dazu, und rühre sie auf dem Feuer, bis sie kochen will, richte nun die Kartoffeln trocken auf eine Platte an, gieße die Sauce darüber und gieb sie für ein Abendgemüse.

Man kann die Kartoffeln, wenn sie geschält sind, in ein Blech mit Butter angestrichen und mit Salz bestreut, in ein Zwischenöfelein stellen, sie schön braten oder in einer Tortenpfanne backen, und die Sauce dazu geben, oder nur eine weiße Buttersauce.

33. Kartoffeln mit Zwiebeln.

Schäle und schneide die Kartoffeln in 4 Theile, wasche und wirf sie in kochendes Wasser mit einer Hand voll Salz; wenn sie weich sind, schüttest man das Wasser davon und behält sie heiß, schneidet dann etliche Zwiebeln fein, röstet sie in eingefottener Butter gelbbraun, richtet die Kartoffeln trocken auf eine Platte an, streuet Pfeffer, Petersilie und fette Fleischbrühe darüber, und schüttest die Zwiebeln und die Butter oben darauf.

34. Kartoffelbrey oder Papp.

Man schält eine Portion Kartoffeln roh, schneidet sie in Scheiben, wascht sie rein und kocht sie im Wasser mit ein wenig Salz weich, dann schüttest man das Wasser davon. Die Kartoffeln zerrührt man mit kochender Milch bis sie die Dicke eines Breys oder einer Papp haben, thut ein Stück frische Butter dazu, und kocht den Brey einmal auf und richtet ihn an.

35. Kartoffelschnitze in Sardellen- oder Häringssauce.

Die Kartoffeln werden roh geschält, zu 4 bis 6 Schnitzen geschnitten, sauber gewaschen und in ein Sieb Becken gethan, das sie ablaufen. Lege 4 Loth Sardellen oder 2 Häringe ins Wasser, lasse sie eine Viertelstunde darin liegen und wasche sie rein ab, ziehe die Gräten davon, und hacke oder schneide sie mit einer Hand voll Petersilie fein; röste in Butter einen Kochlöffel voll Mehl gelb, dann dämpfe das Gehackte ein wenig damit, thue Fleischbrühe oder Wasser dazu, nebst Pfeffer, Ingwer und Salz. Sobald die Sauce kocht, werden die Kartoffeln dazu gethan, und gekocht bis sie weich sind. Man darf nicht viel darin rühren, damit die Schnitze ganz bleiben, und wenn sie weich sind, so richte sie an.

36. Ein Kartoffelknopf.

Zu einem Knopf siede 6 bis 8 groÙe Kartoffeln, schåle sie und lasse sie ganz kalt werden. Weiche ein halb Pfund Milchbrod in warmer Milch ein, dann reibe die Kartoffeln auf einem Reibeisen, rühre ein Viertelpfund Butter leicht mit dem Gelben von 6 Eiern und einem halben Pfund von den geriebenen Kartoffeln. Das Milchbrod drücke fest aus, nimm Salz dazu, rühre es durch einander, das WeiÙe von den Eiern schlage zu einem satten Schnee, rühre es leicht darein, bestreiche eine Serviette mit frischer Butter, fülle die Masse darein, binde sie so zusammen, daß sie zwey Finger breit leer ist und hånge sie in kochendes Wasser mit Salz, laß den Knopf eine Stunde kochen, dann nimm ihn aus dem Wasser, schneide die Serviette auf und stürze ihn auf eine Platt, röste die Brosamen in heißer Butter gelb, streue sie darüber, oder verfertige eine gute Buttersauce dazu.

Diese gleiche Masse kann man in einem Zwischenöfelein oder in einer Tortenpfanne backen. Streiche ein Blech mit frischer Butter an, streue geriebenes Brod darüber, thue die Masse darauf und lasse sie eine Stunde backen, stürze sie auf eine Platte und gieb sie warm zu Tisch für ein Abendgemüß.

37. Kartoffel-Pflutten.

Schåle rohe Kartoffeln und schneide sie fein, laß Milch oder Wasser kochen und thue die Kartoffeln dazu, lasse sie kochen bis sie ein dicker Brey oder Pappé sind, dann stelle sie vom Feuer, laß sie erkalten und rühre eine Hand voll Mehl, 3 bis 4 Eier und Salz darein, nachdem man viel oder wenig Pflutten braucht; laß Butter in einer Amelettenpfanne heiß werden, mache keine zu großen Pflutten, lege sie in die Butter und laß sie auf beyden Seiten schön gelb backen. Will man sie besser haben, so reibe geschwellte Kartoffeln, laß Milch, ein Stück frische

Butter und Salz mit einander kochen, rühre die Kartoffeln dazu und eine kleine Hand voll Mehl, verfertige dann den Teig wie den erstbemeldeten und backe sie wie die vorhergehenden.

38. Grüne Nudeln.

Man nimmt 2 Hände voll gereinigter und gewaschener Spinat, stößt ihn in einem Mörser fein, preßt den Saft durch ein Tuch in eine Schüssel. Zu 3 Eiern nimmt man 2 Löffel voll Spinatsaft. Verfertige den Nudelteig wie zu andern Nudeln; sie sind schön auf einem Tisch. Nudeln, wo man Wasser oder Milch zu den Eiern nimmt, werden klogig und geben nicht auf, man glaubt zu sparen und ist das Gegentheil.

Auch werden sie gefocht wie andere, nur backt man nichts in Butter darüber.

39. Dampfnudeln.

Stelle ein Pfund Mehl in einer Schüssel an einen Ort wo es ein wenig warm wird, aber nicht heiß, nimm 2 gute Eßlöffel voll frische Bierhefe über welche aber etliche Stunden zuvor frisches Wasser geschüttet worden ist, damit sie ihre Bitterkeit verliert; das Wasser muß dann wieder rein abgeschüttet werden. Nimm einen halben Schoppen laulich warme Milch, nebst der Hefe, mache in die Mitte der Schüssel eine kleine Grube, rühre die Milch und Hefe in die Mitte vom Mehl, daß es ein kleiner schlichter Teig giebt, stelle ihn dann an einen warmen Ort, daß er in die Höhe geht, wenn er eine Stunde gestanden und schön aufgegangen ist, so thue in eine Casserolle ein und ein Viertelschoppen Milch, lasse sie warm werden, stelle sie vom Feuer, schneide dann 12 Loth frische Butter dazu und rühre darin bis die Butter zergangen ist, dann schlage 2 ganze und 2 Eiergelb dazu, verrühre es wohl, und sollte es kalt seyn so thue die

Casserolle noch ein wenig aufs Feuer, damit es wieder nur laulich warm wird, thue zu dem Mehl 2 Loth gestoßenen Zucker und eine Prise Salz, rühre dann mit diesem den gegangenen Teig an, daß es ein guter schlichter Teig giebt, arbeite ihn wohl durcheinander, dann lege ihn auf ein Würkbrett ein Finger dick, schneide dann kleine Blättchen, etwa so groß als ein kleiner Thaler, lege auf ein Brett eine Serviette, bestreue sie mit Mehl, lege die Blättchen, die rund müssen gemacht werden auf die Serviette immer einen guten Finger breit von einander, stelle sie an einen warmen Ort und laß sie noch eine gute Stunde aufgehen. Thue in eine große Tortenpfanne ein Schoppen Milch, 4 Loth frische Butter, laß sie kochen, und wann die Nudeln schön in die höhe gegangen sind, dann setze dieselben vorsichtig in die Tortenpfanne ohne sie zu drücken, thue den Deckel darauf mit glühenden Kohlen, laß sie also kochen bis alle Milch verzehrt ist, bestreiche sie während dem Kochen zwey mal mit einem Pinsel mit zergangener Butter; die Kohlen dürfen unten nur schwach seyn, daß sie nicht schwarz werden, sondern nur von unten eine gelbbraune Kruste bekommen und dann stoße sie mit einem kleinen Schänfleschen los, bestreue sie mit Zucker, lege sie trocken auf eine Platte und gieb eine Sauce von Milch und Eyer gelb dazu.

40. Italienische Nudeln oder Macaroni mit Käse.

Für acht Personen nimmt man ein Pfund Macaronis, wascht sie, thut sie in einen Topf mit Fleischbrühe daß sie damit gedeckt sind und etliche Petersilienwurzeln, lasse sie kochen bis sie weich sind, thue sie vom Feuer, daß sie kalt werden. Dann nimm eine halbe Maas Milch oder süßen Rahm, rühre 6 Eyer gelb dazu, Salz, Muskatnuß und ein Stück frische Butter, rühre es auf dem Feuer bis es kochen will, dann stelle es zurück. Hat man magern Schinken, so hacke ein halbes Pfund dazu und reibe ein halb Pfund Parmesanerkäse, von welchem man

eine Hand voll zurück behaltet, rühre alles zusammen, die Petersilienwurzeln thue davon, die Macaronis lege dazu, rühre alles durcheinander, streiche ein Blech mit frischer Butter an, fülle es mit der Masse, streue den zurückbehaltenen Käse darüber und laß es in einem Ofen oder Deselein schön gelb werden; es darf nicht mehr als eine halbe Stunde im Ofen seyn, damit es nicht zu trocken wird. Es ist ohne Schinken gut, auch kann man gesalzene Zungen dazu nehmen, und hat man kein Rahm so muß man mehr Butter nehmen.

41. Gebackene Würste.

Reibe von einem halben Pfund Weißbrod ein wenig die äussere Rinde ab, daß nur das Braune davon kommt, schneide es klein und weiche es in kochender Milch ein. Schneide zwei Zwiebeln nebst einer Hand voll Petersilie und Schnittlauch fein, dämpfe dieß in vier Loth Butter weich. Nimm 2 Eyer, verkloppe sie mit ein wenig Milch, thue sie zu dem gedämpften aufs Feuer und laß es unter beständigem Rühren kochen bis es dick ist. Nimm es in eine Schüssel, drücke das eingeweichte Brod fest dazu aus, thue Salz und Muskatnuß darein, rühre es noch mit 2 Ethern an und verarbeite den Teig wohl; mache auf einem hölzernen Teller Würstlein davon und kehre sie in geriebenem Brod um und backe sie in heißer Butter langsam. Man kann mit diesen Würstlein jedes grüne Gemüs garnieren, oder sie mit einer weißen Sauce als ein Abendgemüs geben.

42. Kleine Würste von Fischen.

Einen Karpfen sicht man, daß alles Blut davon kommt, oder sonst Fische, ziehe die Haut davon ab, dann löse alle Gräte vom Fleisch, thue es auf ein Hackbret, etwa 10 Schalottenzwiebeln, Petersilie, ein wenig Schnittlauch und ein Stück frische Butter dazu, backe

dies zusammen fein, dann weiche Milchbrod in süßer Milch ein, drücke es fest wieder aus, thue es mit dem Gebäckten in eine Schüssel, rühre das Gelbe von 2 Eiern dazu, Salz und Pfeffer, rühre dieses wohl durcheinander formire nun fingerlange Würste, das Weiße von 2 Eiern schlage zu Schaum, kehre die Würste darin um und bestreue sie mit geriebenem Brod, laß in einer breiten Pfanne Butter heiß werden, lege die Würste darein, backe sie langsam auf Kohlen, drücke, wenn sie auf beyden Seiten schön gelb sind, etwas Citronensaft darüber und gieb sie gleich auf den Tisch.

43. Mehl-Knöpflein oder Klöße mit geröstetem Brod.

Man nimmt in eine tiefe Schüssel 1 Pfund Weisemehl mit Salz, fein geschnittenen Schnittlauch, rühre dies mit Milch zart an und schlage 3 Eyer dazu, arbeite den Teig wohl durch, dann schneide ein Viertelpfund Weiß- oder Milchbrod in kleine Würfel, röste sie in heißer Butter gelblichbraun und schütte sie in den Teig, rühre ihn wohl durcheinander, laß 2 Maas Wasser mit Salz kochen, mache ein wenig große Knöpflein aus dem Teig, lege sie in das kochende Wasser und koch sie wie andere Knöpflein, richte sie auf eine Platte an und röste fein geschnittene Zwiebeln oder geriebenes Brod darüber.

Man kann das Brod auch ungeröstet dazu thun.

44. Schwäbische Knöpflein oder Klöße.

Rühre 1 Pfund Mehl mit kochender Milch dick an, dann schlage 4 Eyer dazu, arbeite den Teig etwa eine Viertelstunde, laß Wasser kochen, wie zu andern Klößen, lege sie darein, lasse sie etliche Minuten kochen, dann nimm sie mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, lasse sie trocken werden, dann laß in einer Ammelettenpfanne Butter heiß werden, lege die Klöße darein und backe sie auf beyden Seiten schön gelb und gieb sie warm zu Tische.

45. Mehlknöpflein oder Klöße mit Schinken.

Weiche ein Viertelfund Milchbrod in kochender Milch ein und schneide ein Viertelfund Brod in kleine Würfelchen, röste diese in Butter gelb, dann nimm 1 Pfund Weißmehl, rühre es mit Milch dick an, drücke das eingeweichte Brod satt aus, rühre es zu dem Mehl, daß man kein Brod mehr sieht, dann rühre noch 3 Eyer dazu, hake ein halbes Pfund gekochten mageren Schinken, rühre ihn mit dem gebackenen Brod, einer Hand voll fein geschnittenem Schnittlauch und Salz in den Teig, koche sie wie die andern Klöße und gieb sie mit gerösteten Zwiebeln auf den Tisch.

46. Speckklöße oder Knöpflein.

Nimm ein Viertelfund frischen Speck, schneide ihn fein würflicht, laß ihn in einer Pfanne bis zur Hälfte ansbraten, dann nimm die Würfel aus dem Fett, thue zu dem Fett noch ein Stück ausgekochte Butter, schneide ein halbes Pfund Weißbrod in kleine Würfelchen, röste sie in der Butter gelb, nimm sie dann aus der Butter und schlage in die zurückgebliebene Butter 4 Eyer, verklopfe sie wohl, weiche ein halbes Pfund Milchbrod in warmer Milch ein, drücke es wieder aus, rühre es in die Eyer mit Salz, Muskatnuß und fein geschnittenem Schnittlauch, der Speck und das geröstete Brod dazu und Weißmehl bis es ein Teig ist, so dick, als ein Löcher-Knöpflein-Teig, mache Knöpflein halb so groß als ein Eßlöffel und koche sie im Wasser, wie die andern und röste Zwiebeln darüber.

47. Kalbsleber-Klöße oder Knöpflein.

Zu einem Pfund Leber nimmt man ein Viertelfund Rindsnierenfett und weicht ein halbes Pfund Milchbrod in kochender Milch ein, klopft die Leber mit dem Rücken

eines Hackmessers ganz klein und schabet das gute Fleisch von den Adern und der Haut ab, so wie von dem Fett, dann hacket man die Leber und das Fett fein, schneidet 4 Zwiebeln fein, röstet sie in Butter, bis sie weich sind, thut sie zum gehackten mit dem eingeweichten Brod, 3 Eyer und eine gute Hand voll Mehl nebst Salz, Pfeffer, gestosene Nägelein, ein wenig Majoran, rühre alles wohl durcheinander, thue sie ins kochende Wasser mit Salz, lasse es 10 Minuten kochen; bleiben sie beisammen, daß sie locker sind, so sind sie gut, sollten sie zerfahren, so muß man noch mehr Mehl dazu thun: dann schmälze sie mit gerösteten Zwiebeln oder Brod.

48. Gerührte Eyer mit gesalzenem Fleisch und mehrerer Veränderung.

Man nimmt von übrig gebliebenen Zungen oder Schinken, welches man hackt. Für 6 Personen nimmt man 8 Eyer, schlägt sie in eine etwas breite Casserolle mit einem Schoppen Rahm oder Milch, verklopft sie stark mit Salz, Muskatnuß und ein Viertelpfund frischer Butter; wenn angerichtet ist, so thue die Casserolle aufs Feuer, rühre darin, bis es anfängt durchaus heiß und dick zu werden, schütte es geschwind auf die Platte, auf welcher man es auf den Tisch giebt; dasjenige von den Eyern, so am Boden der Casserolle anhängt, bleibt, laß es gelb werden, lege es schön auf die Eyer mit den gehackten Zungen, mache einen Ring um die Eyer und gieb sie gleich zu Tisch.

Statt Zungen oder Schinken kann man Spargeln nehmen, man schneidet von den großen das Weiße ab und bindet sie zusammen, die kleinen schneide in kleine Stücke, koch sie im Salzwasser weich, nimm sie heraus, die großen hebt man zur Garnirung auf, die kleinen Stücke werden in die Eyer gerührt, richte sie also an, und garnire sie mit den langen Spargeln.

Auch junge Erbsen im Butter weich gedämpft, oder klein geschnittenen Blumenkohl kann man kochen und sie damit garnieren; auch mit Sardellen oder Häringe, welche man, wenn sie gewässert und gewaschen sind, von den Gräthen reißt, sie fein schneidet und um die Eyer legt.

Auch mit Krebs-Butter, statt anderer Butter, dann schneidet man die Krebschwänze in zwey Theile und legt sie um die gerührten Eyer.

49. Verlorene Eyer mit Sauce.

Man nimmt nach der Anzahl Personen frische Eyer, giebt man sie statt einem Gemüs, so nimm 2 auf die Person, oder für eine Nebenplatte nur eins. Thue in eine Pfanne eine halbe Maas Wasser, Salz und ein halbes Glas voll Essig, lasse es wohl aufkochen, dann schlage 6 Eyer geschwind nach einander ins Wasser, doch so, daß man die Schale erst dicht ans Wasser haltet, und dann das Ey hinein fallen läßt, damit sich das Weiße davon nicht zu viel auseinander breitet, wenn sie im Wasser gelegen sind, und sich das Weiße über das Gelbe gezogen hat. Der Dotter muß noch ganz weich bleiben; hebe sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, und lege sie auf eine Platte ins kalte Wasser. Verfertige eine Sauce, welche man gut findet, mit Essig oder Wein, auch Krebs-Sauce. Die Sauce wird kochend auf die Platte geschüttet; hebe die Eyer mit einem Schaumlöffel aus dem kalten Wasser, puße sie nebenherum ab, und lege sie in die kochende Sauce. Hat man Sauce von Fischen oder von Wildpret, so thut man sie aufs Feuer, rühret darin, bis sie kocht, schüttet sie durch ein Sieb auf die Platte und legt die Eyer darein.

50. Gerührte Eyer mit Sardellen.

Zu 8 Ethern legt man 4 Loth Sardellen eine Viertelstunde ins frische Wasser, wascht sie sauber, reinigt sie

von den Gräten und schneidet sie mit Petersilie so fein als möglich, verrührt die 8 Eyer mit einem Schoppen Milch, Salz und Muskatnuß, laßt 6 Loth frische Butter in einer Casserolle vergehen, dämpft die Sardellen etliche Minuten, dann thut man die Eyer dazu, rührt sie auf Kohlen, bis sie dick sind, richtet sie gleich an und giebt sie zu Tisch.

An der Stelle von Sardellen kann man Häringe oder Bücklinge nehmen.

51. Ringeschlagene Eyer mit Sardellen.

Zu 6 frischen Eyern nimmt man 2 Loth Sardellen oder Häringe, laßt sie eine halbe Stunde im Wasser liegen, wäscht und reiniget sie von den Gräten, legt sie mit Petersilie und einem Stück frischer Butter, Salz und Pfeffer auf ein Hackbrett und hacket alles fein, bestreuet das für die Eyer bestimmte Plättchen mit dem Gebackten, schlägt die Eyer darauf, thut auf jedes Ey ein wenig Salz und reibt Muskatnuß darüber, stellt die Platte auf Kohlen, und thut 3 Löffel voll Rahm dazwischen, laßt es auf den Kohlen, bis das Weiße dick ist, und giebt sie gleich auf den Tisch.

52. Eyer mit einer weißen Sauce.

Nimm 10 Eyer, siede sie hart, thue sie in kaltes Wasser, dann schäle sie, schneide sie in 4 Theile, das Gelbe thue davon, das Weiße lege wieder ins Wasser, schneide etliche Zwiebeln fein, dische sie mit gehackter Petersilie und einem wenig Mehl in 6 Loth frischer Butter, schütte ein Glas voll Wein dazu und so viel Wasser oder Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Muskatblüthe, lasse es eine Viertelstunde kochen, das halbe von dem Eyer gelb verdrücke mit ein wenig Essig und Wasser wie ein dicker Brey, rühre es zu der Sauce und lasse sie dick kochen; das Weiße von den Eyern lege dazu, ehe man sie anrich-

ter, das andere Gelbe hacke fein, dann thue die gekochten Eyer auf die Platte und lege das gehackte Eyer gelb schön um die Platte und gieb sie gleich zu Tisch.

53. Gefüllte Ameletten mit Brod.

Nimm 2 Kochlöffel voll Mehl und ein wenig Salz, rühre es mit Milch zart an, schlage 4 Eyer dazu, verkloppe sie stark, dann noch einen Schoppen Milch, rühre alles wohl durch einander, dann backe in einer Amelettenpfanne nur Messerrücken dicke Ameletten, lege sie auf ein Brett, weiche ein halbes Pfund Milchbrod in kochender Milch ein, daß es dick wird, thue Salz, Muskatnuß, fein geschnittene Petersilie und ein Ey dazu, rühre alles wohl durch einander, streiche dies auf die gebackene Amelette, rolle sie leicht zusammen, lege sie in ein mit frischer Butter bestrichenen Blech, verrühre mit einem halben Schoppen Milch 1 Ey, gieße es über die Ameletten, stelle sie in ein warmes Deselein und lasse sie eine halbe Stunde backen; man kann sie auch auf Kohlen stellen und einen Deckel mit Glütben darüber. Hat man sie lieber mit einer Sauce, so thue, um sie zu backen, ein wenig Milch dazu, thue in eine Casserolle einen halben Schoppen Milch, lasse sie aufkochen, und rühre sie in das Gelbe von zwey Eyern, lasse sie unterm Rühren noch aufkochen, dann thue sie auf die Platte und lege die gebackenen Ameletten davein.

54. Gefüllte Ameletten mit Fleisch.

Vorfertige Ameletten wie die vorhergehenden, nur thue fein geschnittene Petersilie und Schnittlauch in den Amelettenteig und backe Ameletten.

Nimm übriggebliebenen Kalbsbraten, ein paar Schalotten, ein Stück Schenmark, Petersilie, und weiche 4 Loth Weißbrod in Fleischbrühe ein, drücke es fest aus, hacke dies zusammen fein, dann thue es in eine Schüssel,

Salz, Muskatnuß, Pfeffer und 2 Eyer, rühre alles wohl durch einander, überstreiche die Ameletten damit, lege sie 2 Finger breit zusammen, bestreiche eine Platte mit frischer Butter, lege die Ameletten darauf, giese gute Fleischbrühe daran und lasse sie auf Kohlen langsam aufkochen. Ehe sie auf den Tisch kommen, giese die Sauce davon in eine kleine Casserolle; wenn sie kocht, so rühre das Gelbe von einem Ey dazu und schütte sie wieder über die Ameletten.

55. Eine Amelette von Kalbsfüßen.

Zu einem Kalbsfuß mache einen Amelettenteig von 4 Ethern, einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, einem halben Schoppen Milch, fein gehackte Petersilie, Schnittlauch und Salz, den Kalbsfuß schneide in länglichte feine Stücke, thue ihn in den Teig und backe die Ameletten auf beyden Seiten schön gelb. Der Fuß muß weich gekocht seyn. Hat man Schweins- oder Hammelsfüße, so sind sie auch gut.

56. Vermicelli-Pflutten.

Nimm 2 Schoppen Milch und thue 2 Loth frische Butter dazu, dann nimm 6 Loth Vermicelli, verreib sie so fein als möglich; wenn die Milch wallt oder kocht, so rühre die Vermicelli daren und lasse sie unterm Rühren kochen, bis sie wie ein dicker Brey oder Papp werden, stelle sie vom Feuer, thue ein wenig Salz dazu und rühre sie noch bis sie kalt sind, dann schlage zwey Eyer dazu, verrühre sie wohl im Teig, nimm ein Brett, spreng Mehl darauf, nimm mit einem Löffel von dem Teig, mache runde Pflutten davon, laß in einer Amelettenpfanne Butter heiß werden, lege die Pflutten eine neben die andere hinein und backe sie auf beyden Seiten schön gelb und gieb sie warm zu Tisch.

Sie sind so gut, wie die die Griespflutten, und nicht theurer.