

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

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1819

4. Mehl-, Milch- und Eyserspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56435

dazu, setzt die Casserolle auf gelinde Kohlen, und zerrührt die Butter nur bis sie zergangen ist. Dann schüttet man es in eine kleine porzellanene Schüssel, deckt es zu, und giebt es zu den Spargeln auf den Tisch. Diese Brühe muß aber erst gemacht werden, wenn man bey Tische sitzt.

Auch kann man eine Brühe von Essig und Baumöhl machen, wie zu kaltem Braten.

57. Spargeln-Muß.

Zerschneide die Spargeln klein bis an das weiße, lasse sie im Salzwasser weich kochen, giese sie durch ein Sieb, mache eine Brühe dazu, wie zu den Spargeln oben beschrieben ist, thue die zerschnittene Spargeln darein, laß sie ein wenig kochen. Dann zerklöpfe das gelbe von 2 bis 3 Eiern mit ein wenig Wasser, rühre es in das Spargelmuß, und richte es sogleich an.

4. Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1. Nudeln.

Für 6 Personen nimmt man 4 Eier, zerklöpft diese Eier in einer Schüssel mit einer Gabel bis sie schäumen, und thut Salz dazu. Dann rührt man mit einem Kochlöffel Weismehl darein, so lange bis der Teig so dick ist, daß man ihn nicht mehr rühren kann, thut ihn auf ein Würkbrett, zerschneidet ihn in drey Theile, würft jedes Theil zu einem Laiblein, und wahlte jedes Laiblein so dünn als möglich. Wenn nun ein Laiblein so breit als zwey Hände sind, gewahlte ist, so kann man sie zweifach legen, muß aber Mehl darzwischen sprengen, daß sie nicht an einander kleben bleiben. Man wahlte sie so dünne als möglich, bereitet ein Tischtuch über einen Tisch, legt die gewahlten Teigstücke darauf, läßt sie trocken werden, doch nicht zu viel, damit man jedes Stück zusammen legen kann, ohne daß es bricht. Darnach legt man jedes acht bis zwölfmal zusammen, schneidet sie so fein als möglich,

und verzettelt die geschnittenen Nudeln auf ein Brett, damit sie recht trocken werden. Indessen füllt man einen eisernen Topf mit Wasser, und thut eine Hand voll Salz darein. Sobald nun das Wasser anfängt zu sieden, so nimmt man von dem siedenden Wasser in eine Schüssel neben den Topf. Hierauf thut man die Nudeln in den Topf, schüttelt sie während dem Sieden mit einer zweyzinkigen Gabel einigemahle auf, und läßt sie eine halbe Viertelstunde kochen. Dann zieht man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und thut sie in die gemeldte Schüssel mit Wasser: Schüttet sie darnach durch ein Siebbecke, damit das Wasser wohl abläuft, und legt sie auf eine Platte. Zuletzt macht man in einer Pfanne Butter heiß, wirft, sobald die Butter dämpft, eine Hand voll Brosamen hinein, röstet sie schön gelb darinn, und schüttet die Brosamen samt der Butter über die Nudeln, so sind sie gut; besser ist es wenn man ein wenig Nudeln behaltet, sie in Buter schön gelb werden läßt und darüber thut.

2. Gefüllte Nudeln.

Man macht einen Nudelteig von 3 Eiern, nur nicht so fest als den gewöhnlichen, und rührt 2 Loth frische zerlassene Butter daran; man muß wohl Acht haben, daß die Butter nicht warm wird. Dann wahl man kleine Stücke wie ein kleiner Teller groß, läßt sie ein wenig trocken werden, macht eine Fülle von Fleisch oder von kaltem Braten, oder wie zu den Krautsköpfen, und gefüllten Erdäpfeln, bestreicht eine Tortenpfanne oder ein Blech mit frischer Butter, legt die gefüllte Nudeln darein, schüttet einen Schoppen Milch dazu mit ein wenig Salz, und läßt sie in der Tortenpfanne oder in einem Defelein eine Viertelstunde backen. Dann nimmt man das gelbe von zwey Eiern, rührt die Brühe damit an, legt die Nudeln auf eine Platte, läßt die Brühe mit den Eiern ein wenig kochen, und gießt sie darüber.

Man kann die Nudeln auch mit Spinat (Binersch) füllen,

der aber zuerst gehackt und gut ausgekocht worden seyn muß. Während dem kochen zerschneidet man ein wenig Speck und läßt ihn damit kochen. Wann dann der Spinat kalt ist, so rührt man noch ein Ey darein.

3. Wasserstrübeln.

Für 6 Personen nimmt man ein Pfund Mehl, thut Salz dazu, rührt es mit kalter Milch an, und schlägt noch 3 Eyer darein. Wird der Teig zu dicke, so schüttet man Milch nach bis er durch einen Trichter läuft. Darauf läßt man in einer Pfanne Wasser siedend werden, füllt den Trichter mit Teig, und läßt ihn in das Wasser laufen. Man muß aber nie mehr als einen Trichter voll Teig in eine Pfanne thun. Wenn nun die Strübeln oben auf das Wasser kommen so zieht man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Platte, und wenn sie alle fertig sind, so läßt man eingesottene Butter heiß werden, thut ein wenig Brosamen oder fein geschnittene Zwiebeln darein, läßt sie schön gelb rösten, schüttet die Butter mit samt den Brosamen oben über die Wasserstrübeln, so sind sie gut.

4. Auf eine andere Art.

Anstatt Milch dazu zu nehmen, wird der Teig mit Wasser angemacht. Man nimmt auf ein Pfund Mehl 2 Loth frische Butter, und gießt ein wenig warmes Wasser darüber, daß die Butter zergeht. Alsdann macht man die Wasserstrübeln wie die vorhergehende.

5. Wasserschnitten.

Man macht einen Teig mit Milch wie zu den Wasserstrübeln, nur ein wenig dünner, nimmt Weißbrod, zerschneidet es rund wie zum bähen, kehrt es in dem Teig um, läßt Wasser mit Salz in einer Pfanne siedend werden, legt eine Schnitte neben die andere darein, läßt sie zwey oder drey Ball kochen, zieht sie mit einem Schaumlöffel heraus, daß das Wasser wohl davon läuft, legt sie auf ein Brett, damit sie kalt werden, macht in einer breiten

Pfanne Butter heiß, legt die Schnitten eine neben die andere darein, läßt sie bey einem kleinen Feuer backen, kehrt sie dann um, und backt sie auf der andern Seite, so sind sie gut.

6. Weismehlknöpflein (Klößel.)

Nimm für 6 Personen anderthalb Pfund Mehl, thue Salz dazu, rühre es mit kaltem Wasser schön an, aber nicht zu dünn: laß in einem Topf oder Pfanne Wasser sieden, thue den Teig auf einen hölzernen Teller oder Brett, schneide mit einem Messer von dem Teig in das siedende Wasser, aber in so kleiner Portion als möglich. Laß diese Knöpflein einige Wall kochen, ziehe sie mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie in eine Schüssel mit heißem Wasser, das aber gesalzen seyn muß, nimm sie wieder daraus, und lege sie auf eine Platte. Mache eingefottene Butter heiß, röste Brosamen oder Zwiebeln darein, und schütte die Butter mit samt den Brosamen darüber, so sind sie gut.

7. Weisbrod-Knöpflein.

Nimm Weisbrod und schneide es so fein als möglich. Wann man hartes Weisbrod hat, ist es noch besser. Auf 1 Pfund Weisbrod nimm 2 Schoppen Milch, laß sie siedend werden, schütte sie über das Weisbrod, decke es fest zu, und laß es zwey Stunden lang stehen. Während der Zeit zerrühre es wohl durch einander, daß es ganz zu einem Brey wird, und thue Salz dazu. Darnach rühre feines Weismehl hinein, bis es ein dicker Teig wird, schlage noch vier Eyer dazu und rühre alles wohl durch einander. Mache Knöpflein davon, wie die Weismehlknöpflein, und laß sie auf die gleiche Art backen. Nur muß man sehr wenig Butter daran thun: am besten aber sind sie, wenn man sie in heißer Butter dämft oder pregelt.

8. Grüne Knöpflein.

Man macht den gleichen Knöpfleinteig, wie zu den

Weismehlknöpflein, und nimmt drey Loth frische Butter, thut sie in eine Pfanne, nimmt eine Hand voll Petersilien, eine Hand voll Schnittlauch, und eine Hand voll grüne Zwiebeln, hackt oder wiegt alles mit einander recht fein, dämpft es in der Butter, bis es weich ist, läßt es hernach kalt werden, rührt es unter den Knöpfleinteig mit 2 Eiern, zerklöpft den Teig wohl, und verfährt damit wie mit den andern Knöpflein.

9. Reis-Knöpflein.

Man kocht ein halbes Pfund Reis in kräftiger Fleischbrühe recht dick, reibt Brosamen recht fein, und röstet sie in frischer Butter schön gelb, rührt die Brosamen in den Reis, nimmt eine kleine Hand voll Mehl, rührt es auch darein, schlägt 4 Eier dazu eines nach dem andern, macht Knöpflein davon, läßt sie in der Fleischbrühe oder in gesalzenem Wasser kochen, thut sie dann auf eine Platte, und gießt heiße Butter darüber.

10. Gries-Pflutten.

Nimm 2 Schoppen Milch, und thue 2 Loth frische Butter darein. Wann die Milch wallt oder aufgeht, so rühre den Gries hinein, daß es zu einem recht dicken Brey oder Pappé wird. Rühre es immerfort, bis sich der Teig von der Pfanne löst, stelle ihn vom Feuer, thue ein wenig Salz dazu, rühre ihn nochmals, bis er ein wenig abgekältet ist. Darnach nimm ein Brett, spreuge Mehl darauf, nimm mit einem Löffel von dem Teig, und mache runde Pflutten daraus. Laß Butter in einer Pfanne heiß werden, lege die Pflutten hinein eine neben die andere, und backe sie auf beyden Seiten schön gelb, so sind sie gut.

Man kann solche Pflutten auch mit Wasser machen, wenn keine Milch dazu vorrätzig ist.

11. Auf eine andere Art.

Mache den Teig mit Milch wie den vorhergehenden. Wenn er vom Feuer ist, und gerührt ist, bis er sich ab-

gekühlt hat, so schlage 6 Eyer darein eines nach dem andern. Sind die Eyer klein, so kann man 7 bis 8 dazu nehmen. Man muß sie aber zuvor in warmes Wasser legen, daß sie nicht zu kalt in den Teig kommen. Hernach läßt man in einer eisernen Pfanne Butter heiß werden, so viel als wie zu jedem andern Küchlein. Sobald die Butter recht heiß ist, thut man sie vom Feuer, nimmt von dem Teig einen kleinen Löffel voll nach dem andern, legt ihn in die Butter, (man muß aber nicht zu viel hinein thun, denn sie geben schön auf) stellt die Pfanne wieder außs Feuer, läßt die Pfutten langsam unter beständigem Umkehren backen, zieht sie mit einem Schaumlöffel heraus, und läßt die Butter austropfen. Diese Art Pfutten können auch in einer Tortenpfanne oder in einem Defelein gebacken werden, nur muß man vier Loth Butter in die Milch thun. Man bestreicht die Tortenpfanne oder das Blech dicht mit frischer Butter, sprengt Mehl auf ein Brett, thut den Teig Löffelweise auf das Brett, kehrt jede Pfutte in dem Mehl herum, macht sie rund, legt sie in die Tortenpfanne, doch nicht zu dicht neben einander, und läßt sie schön gelb backen. Man muß sie aber nur eine halbe Stunde vor dem Essen über das Feuer thun, denn wenn sie nicht warm sind, so sind sie nicht mehr gut.

12. Erdäpfel-Pfutten.

Man nimmt für anderthalb Bagen oder 1 Pfund Brod, läßt 2 Schoppen Milch siedend werden, schüttet sie darüber und deckt es fest zu. Darnach schwellt man 7 oder 8 mehlichte Erdäpfel, schält und reibt sie auf einem Reibeisen fein, rührt sie unter das Weisbrod mit Milch, schlägt 4 Eyer dazu, (der Teig muß aber dick bleiben) salzt sie, macht Pfutten daraus wie Griespfutten, und läßt sie in einer Tortenpfanne oder im Backofen backen. Man kann sie auch in heißer Butter pregelk.

13. Italienische Nudeln oder Macaroni mit Käse.

Nimm für 6 Personen 1 Pfund feine Macaroni, wasche

und kochte sie in guter Fleischbrühe oder Wasser mit Salz, man kann sie auch mit halb Milch und Wasser kochen, mit Fleischbrühe sind sie am besten; wann die Brühe kocht, so thue die Macaroni darein, lasse sie kochen bis sie weich sind, nimm eine Platte, streiche sie mit frischer Butter an, stelle sie auf ein wenig Kohlen, thue den vierten Theil der Macaroni darauf, nimm ein Viertelpfund Parmesankäse oder andern guten Käse, der sich reiben läßt, reibe ihn, streiche den dritten Theil darüber, dann thue wieder Macaroni darauf, und so fahre fort bis der Käse und die Macaroni alle auf der Platte sind, dann decke sie zu, nimm einen guten Löffel voll ausgekochte Butter, lasse sie heiß werden, bis sie dämpft, thue dann geriebenes Brod darein, laß es gelb werden, gieß es über die Macaroni und gieß sie gleich zu Tische.

14. Mehlbrey (Mehlpappe.)

Man nimmt auf einen Schoppen Milch einen Kochlöffel voll schönes Weismehl, das trocken ist, thut das Mehl in ein eisernes oder ehernes Döpfen, rührt es mit der Milch zart an, stellt das Döpfen aufs Feuer, rührt es um, bis die Pappe kocht; dann thut man das Feuer davon, läßt sie auf gelinder Gluth eine Stunde kochen, so ist sie gut.

15. Griesbrey (Griespappe.)

Nimm 4 Schoppen Milch, wenn die Milch aufgehet, so rühre langsam Gries hinein, daß es ein dünner Brey wird, und laß diesen bey ganz gelindem Feuer eine Stunde kochen. Ist er dann zu dick, so schütte mehr Milch daran. Auf gleiche Art macht man einen Brey von Hafergrüße oder Hirse, nur mit dem Unterschied, daß man die Hirsenpappe zwey Stunden lang kochen läßt.

16. Reispbrey (Reispappe.)

Nimm ein halbes Pfund Reis, brühe ihn mit kochendem Wasser an, laß ihn eine halbe Stunde stehen, setze 7 Schoppen Milch in einen Topf, und wenn die Milch

aufgeht, so gieße alles Wasser sauber von dem Reis ab, thue ihn in die Milch, lasse sie auf Kohlen oder Blut 2 Stunden lang kochen, so ist die Pappo gut. Man kann sie dann mit Salz oder mit Zucker und Zimmet auf den Tisch geben.

17. Kürbisbrey (Kürbisappo.)

Nimm einen schönen reifen Kürbis, zerschneide ihn in die Länge, thue das Inwendige ganz heraus, schäle ihn und lege die Stücke in kochendes Wasser. Laß sie darinn kochen, bis sie ganz weich sind, daß man sie zerdrücken kann. Dann ziehe sie mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie in eine Serviette, binde diese zusammen, und hänge sie die Nacht hindurch auf, damit das Wasser daraus ganz vertropfen kann. Den andern Tag thue sie in eine Schüssel, zerdrücke sie mit einem Kochlöffel so fein als möglich, nimm siedende Milch und rühre sie in den Brey, bis er ganz dünn ist. Dann thue in einen ehernen oder eisernen Topf, der aber nicht abfärbt, ein Stück Butter, laß sie heiß werden, thue den Kürbisbrey darein, laß sie eine Stunde lang kochen, so ist die Pappo gut. Wird sie zu dick, so gießt man mehr Milch darein.

18. Blinde Stockfische.

Nimm drey Kochlöffel voll Mehl, thue ein wenig Salz dazu, rühre es mit ein wenig Milch zart an, schlage 4 Eyer darein, eines nach dem andern, schütte Milch nach, bis der Teig so dünne ist, daß er recht läuft, mache eingefottene Butter in einer Pfanne heiß, gieße sie heiß in eine kleine Schüssel ganz aus, so daß nur noch die Pfanne fett bleibt, thue einen Suppenlöffel voll Teig hinein, und laß ihn überall herumlaufen, daß das Eyerflüchlein nur Messer dick wird, darnach laß mit einem Löffel ein wenig Butter neben herum in die Pfanne laufen. Wann es auf einer Seite gebacken ist, wird es umgekehrt, und auf der andern gebacken, dann zusammen gerollt, und auf eine Platte gelegt, und so fährt man fort, bis kein Teig mehr vorhanden ist. Zuletzt läßt man in der Pfanne Milch

heiß werden, gießt sie über die zusammen gelegte Küchlein, und läßt sie auf mäßiger Glut noch eine halbe oder ganze Viertelstunde kochen. Nimm 2 Eyer gelb, zerrühre sie mit ein wenig Muskatnuß, thue die Milch wieder in die Pfanne, wann sie kocht, rühre sie in die Eyer, lasse sie unterm rühren kochen, und gieße sie über die Stockfische.

19. Gefüllte Ameletten oder Eyerküchlein.

Man macht die Ameletten auf die gleiche Art, wie die blinde Stockfische, nur müssen sie breit auf ein Brett gelegt werden. Dann macht man folgende Fülle dazu: Man weicht in einem Schoppen heißer Milch für einen halben Bazen oder ein Viertelpfund Milchbrod ein, nimmt 15 Schalotten oder 3 andere Zwiebeln, und disch sie in frischer Butter, bis sie weich sind, thut eine kleine Hand voll fein gehackte Petersilie und Schnittlauch dazu, und dämpft sie noch ein wenig darmit. Dann nimmt man ein Kalbshirn und häutet es, kocht es in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe weich, zerrührt es wohl mit dem andern, thut das eingeweichte Milchbrod dazu, rührt es auf dem Feuer noch einigemahl um, schlägt 3 Eyer darein, mit Salz ein wenig Pfeffer und gestoffene Nägelein, und zerrührt es alles wohl in der Fülle, streicht auf jede Ameletten einen Löffel voll davon, wickelt sie dann auf wie die blinde Stockfische, bestreicht eine Tortenpfanne oder ein Blech mit Butter, legt die Ameletten schön neben einander darein, nimmt fein gestoffenes Weisbrod, streut es über die Ameletten, und läßt sie eine Viertelstunde backen. Während dem backen wird folgende Brühe dazu gemacht: Nimm ein Stückchen Butter, und zwey fein geschnittene Schalotten, dämpfe sie ein wenig mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, thue Fleischbrühe dazu, und laß es mit einander kochen; nimm das gelbe von 1 oder 2 Ethern, rühre es in die Brühe, thue die Brühe auf eine Platte, und lege die Ameletten darein. Man kann auch Milch anstatt Fleischbrühe zu der Sauce nehmen, nur dürfen dann keine Schalotten hinein, und weniger Mehl.

20. Ein gebrühter Eyerkuchen.

Nimm einen Schoppen Wasser, thue zwey Loth Butter dazu, nimm ein halb Pfund schönes Weismehl, thue es in eine Schüssel mit ein wenig Salz; wenn nun das Wasser mit der Butter stark aufwallt, so rühre so schnell als möglich das Wasser in das Mehl, schlage 8 oder 9 Eyer darein, mache in einer Tortenpfanne einen Löffel voll eingesottene Butter recht heiß, thue den Teig hinein, decke ihn zu, mache Feuer oben auf dem Deckel, und laß ihn bey gelinder Glut backen.

21. Eine andere Art Eyerkuchen.

Nimm 1 Löffel voll Mehl, rühre es mit Milch zart an, schlage 4 Eyer darein, zerkloppe sie wohl, thue ohngefehr noch einen halben Schoppen Milch dazu und ein wenig Salz, laß Butter in einer Pfanne heiß werden gieße den Teig hinein, laß ihn auf beiden Seiten backen, so ist er gut.

22. Noch eine andere Art.

Nimm 3 Löffel voll Mehl, thue ein wenig Salz dazu, nimm 2 Schoppen Milch, und rühre das Mehl zart an, dann schlage 6 oder 7 Eyer hinein, zerrühre die Eyer mit dem Mehl etwa eine Viertelstunde lang, und schütte die Milch völlig nach. Dann laß einen Löffel voll Butter in einer Tortenpfanne heiß werden, gieße den Teig hinein, mache oben und unten ein gutes Feuer, laß den Kuchen eine gute halbe Stunde oder drey Viertelstunden backen, so ist er gut. Man kann ihn auch in einem Backofen oder Zwischenöfelein backen.

23. Ein Rachelmuß oder Ofenpappe.

Man rechnet zu einem Rachelmuß 1 Schoppen Milch, 2 Eyer, und einen kleinen Kochlöffel voll Mehl. Thue so viel Kochlöffel voll Mehl, als man Milch brauchen will, in eine Schüssel, und rühre es mit warmer Milch an. Nimm dann auf 1 Kochlöffel voll Mehl 2 Eyer und ein

wenig Salz, und zerrühre es wohl. Darnach nimm eine irdene Casserolle oder Schüssel, thue einen Löffel voll Butter darein, und stelle sie in den Ofen, daß die Butter heiß wird. Wenn nun die Butter heiß ist, so ziehe die Casserolle aus dem Backofen, rühre die warme Milch gar in die Eyer, schütte es sämtlich in die Casserolle, stelle diese wieder in den Ofen, und laß es eine Stunde backen. Während dem Backen darf man aber die Casserolle nicht bewegen, denn sonst bekommt das Kachelmuß Wasser. Und wenn man es mit dem Brod backen will, so muß man es gleich mit dem Brod in den Ofen einthun.

24. Speck-Lyerkuchen.

Nimm 3 Kochlöffel voll Mehl, rühre mit anderthalb Schoppen Milch das Mehl an, schlage 6 Eyer darein, zerrühre sie wohl, thue eine kleine Hand voll Schnittlauch dazu, ein wenig Petersilie und Salz. Nimm ein halbes Viertelpfund Speck, schneide diesen in kleine Würfel, thue ihn in die Pfanne, in welcher man den Eyerkuchen backen will, und rühre ihn bis er zerganaen ist: er muß aber nicht gelb werden, nimm die Stücklein Speck heraus, und thue sie in den Teig. Nimm noch ein wenig eingesottene Butter, thue es zu dem zerlassenen Speck in die Pfanne, laß es auf dem Feuer, bis die Butter dämpft, gieße den Teig hinein, laß ihn auf einem gelinden Feuer backen, bis er auf einer Seite gelb ist, so kehre ihn um, und laß ihn auf der andern Seite auch backen, so ist er gut.

25. Grüne Lyerkuchen.

Man weicht für 1 Bazen oder ein halb Pfund Milchbrod in heißer Milch ein. Dann nimmt man zwen ganze Zwiebeln, schneidet sie fein, thut ein Stückchen frische Butter in eine Pfanne, discht die Zwiebeln darin, bis sie weich sind. Dann nimmt man eine Hand voll sauber gewaschenen Spinat, Schnittlauch, und ein wenig Petersilie,

zerhackt alles wohl, thue es zu den Zwiebeln in die Butter mit einem kleinen Stückchen würflicht geschnittenen Speck, und dorch es mit den Zwiebeln noch eine Viertelstunde, darnach rührt man das eingeweichte Milchbrod dazu, schlägt noch 6 Eyer darein, thut Salz dazu, läßt eingefottene Butter in einer Pfanne oder Tortenpfanne heiß werden, und backt den Eyerkuchen auf beyden Seiten schön gelb, so ist er gut.

26. Brodeyerkuchen oder Brodypfannenkuchen.

Zerschlage 6 Eyer mit einem Schoppen Milch, und ein wenig Salz, schneide ein weißes Halbbazenbrod in runde Scheiben, thue eingefottene Butter in eine Pfanne laß sie dämpfen oder heiß werden, lege das geschnittene Brod in die heiße Butter eines neben das andere, und laß es schön gelb werden. Alsdann schütte den Teig darüber, backe den Eyerkuchen schön gelb, kehre ihn nachher um, und backe ihn auf der andern Seite auch so, so ist er gut.

27. Fleisch-Eyerkuchen.

Wann man übriges Fleisch hat, es sey gekochtes oder gebratenes, so hackt man es fein. Wenn das Fleisch nichts fettes an sich hat, so kann man ein Stück Nierenfett oder Rindermark damit hacken. Man kann auch ein wenig Schnittlauch oder Petersilie dazu thun, wenn man es liebt. Zu ohngefehr einem halben Pfund Fleisch weicht man für einen halben Bazen oder 1 Viertelpfund Milchbrod in einen Schoppen Milch ein, und rührt das Fleisch wohl darunter, schlägt 5 bis 6 Eyer dazu, und backt es wie die vorhergehende.

28. Erdäpfel-Eyerkuchen.

Man nimmt für anderthalb Bazen oder 1 halb Pfund Milchbrod, zerschneidet es klein, und gießt zwey Schoppen siedende Milch darüber. Wenn die Milchsuppe nicht mehr gar heiß ist, so legt man ein halbes Viertelpfund

Butter darein, daß sie zergerbe; nimm 4 oder 5 große Erdäpfel, die mehlicht sind, schwelle und schäle sie; wenn sie kalt sind, so reibe sie auf einem Reibeisen, daß sie so fein als Mehl werden, rühre sie darnach in die Milch, und schlage 6 Eyer dazu mit ein wenig Salz. Wenn der Teig zu dick wird, so schüttet man mehr Milch nach. Dieser Kuchen muß zuerst eine Viertelstunde gerührt seyn, dann nimmt man einen Löffel voll eingesottene Butter, läßt sie in einer Tortenpfanne heiß werden, thut den Teig darein und läßt ihn bey einem gelinden Feuer oben und unten schön gelb backen. Man kann ihn auch in einem Backofen oder Zwischen-Ofen in einem Blech backen, nur muß das Blech dick mit frischer Butter angestrichen werden.

29. Auf eine andere Art.

Man nimmt 8 große mehlichte Erdäpfel und läßt sie in glühender Asche braten, bis sie ganz weich sind. Wenn sie darnach geschält sind, so werden sie mit anderthalb Viertelpfund frischer Butter in einem großen Mörser gestoßen. Hat man aber keinen so großen Mörser dazu, so kann man sie auf einem Würfbrett mit dem Ballholz zerdrücken; dann thut man sie in eine Schüssel und rührt nach und nach 8 Eyer darein, mit ein wenig Salz und einem Schoppen guter Milch oder Rahm. Nimmt man Rahm dazu, so braucht man nur ein Viertelpfund Butter. Dann bestreicht man ein Blech mit frischer Butter, gießt den Teig darein, und läßt ihn in einem Backofen oder Zwischen-Ofen backen. Man kann ihn auch in einer Tortenpfanne langsam backen, wie den vorhergehenden, und wer es liebt, kann auch ein halbes Viertelpfund guten Käse darein schneiden.

30. Eyerkuchen mit Gans- oder Kalbs-Leber.

Man hackt eine Gans-Leber oder ein halbes Pfund Kalbs-Leber recht fein, dann nimmt man eine Hand voll Schalotten und eine Hand voll Petersilie, zerschneidet und hackt

es fein; dämpft erstlich die Schalotten in einem Stückchen frischer Butter bis sie weich sind, thut darnach die Petersilie auch dazu und läßt sie ein wenig mit dicken. Dann wirft man die gehackte Leber hinein, zerrührt sie mit dem gedämpften bis es anfängt zu kochen: thut ein wenig Zitronensaft und ein wenig Zitronenschale, die aber sehr klein geschnitten seyn muß, und ein wenig Pfeffer und Salz, gestoßene Nägelein und zwey Löffel voll Fleischbrühe dazu, und läßt es stehen bis ein Teig dazu gemacht ist auf folgende Art: Man rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig Milch und Salz an, schlägt nach und nach 5 Eyer darein, macht eingefottene Butter in einer flachen Pfanne heiß (noch besser in einer Tortenpfanne), schüttet den halben Teig hinein und läßt es dick werden. Alsdann legt man die Leber darauf, schüttet den andern Teig noch oben darauf, deckt die Pfanne zu, macht ein wenig Feuer auf den Deckel, und läßt es backen bis es schön gelb ist. Man kann diesen Kuchen auch wie die vorigen in einem Backofen oder Zwischen-Ofen backen.

31. Eine Amelette.

Man nimmt 3 oder 4 Eyer, schlägt sie in eine Schüssel und thut einen Löffel voll Wasser oder kalte Fleischbrühe dazu (letztere ist besser), ein wenig fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch und Salz. Man zerschlägt die Eyer mit einer Gabel bis sie Schaum haben, dann macht man in einer Amelettenpfanne eingefottene Butter heiß, daß sie dämpft, schüttet die Eyer darein, läßt sie auf einem starken Feuer schnell backen, aber nur auf einer Seite, dann legt man die Amelette in 3 Theile und thut sie auf eine Platte. Diese Amelette macht man auch so, daß man nichts in den Teig thut, als ein wenig Schnittlauch und Salz. Man kann auch einen Löffel voll fein gebacktes Fleisch darein thun, oder klein geschnittenen Schinken und gesalzene Zunge.

32. Ameletten mit Binersch. (Spinat.)

Mache eine Amelette mit 6 Ethern auf die Art, wie vorher, in eine breite Pfanne. Lege sie in eine Platte, daß das nasse anwärts kommt, thue den gekochten Binersch darauf, (er muß aber keine Brühe haben) und mache noch eine gleiche Amelette. Wenn sie auf einer Seite schön gelb gebacken ist, so lege sie auf den Spinat, daß er ganz gedeckt ist.

33. Gehackte Ameletten.

Man nimmt ein 2 Groschenbrod, schneidet es in der Rinde von einander, thut die Brosamen sauber daraus, (man muß aber Acht geben, daß die Rinde ganz bleibt), und weicht die Brosamen in Fleischbrühe ein, oder an einem Fasttage in Wasser. Dann nimmt man eine kleine Hand voll Schalotten, und schneidet sie sehr klein, thut ein Viertelpfund süsse Butter in eine Pfanne, und dämpft die Schalotten darin, bis sie weich sind, schlägt 10 Eyer in eine Schüssel, zerklopft sie stark, und rührt sie in der Pfanne mit den gedämpften Schalotten. Man rührt sie auf dem Feuer, bis sie fast hart sind, thut sie darnach auf ein Hackbrett, nimmt noch ein Stück süsse Butter dazu, und hackt die Eyer mit samt der Butter, bis sie fein sind, thut sie in eine Schüssel, nimmt das eingeweichte Brod, drückt es aus, und hackt es auf dem Hackbrett ebenfalls bis es ganz fein ist, und thut es zu den Ethern in die Schüssel. Darnach nimmt man eine Hand voll gepuzter und abgeschwellter Morcheln, hackt sie mit einer Hand voll Petersilie sehr fein, und thut es zu dem andern gehackten. Sodann nimmt man 4 oder 5 Eyer je nachdem sie groß oder klein sind, schlägt eines nach dem andern darein (doch muß es ein dicker Teig bleiben), thut Pfeffer und Salz dazu, ein wenig gestossene Nägelein und Muskatblüthe. Hierauf nimmt man eine Tortenpfanne, oder ein langes Blech, und bestreicht es dick mit frischer Butter, nimmt darnach die Brodrinden, und schnei-

det von jedem ein Stückchen, daß man sie satt an einander legen kann. Dann legt man die Fülle auf das Brod, nezt die Hände mit Wasser, und drückt den Teig auf das Brod, daß es eine länglicht runde Form bekommt. Man nimmt gestoffenes Brod, streut es dick darüber, und läßt es eine halbe Stunde backen.

Zu einer solchen Amelette wird folgende Brühe gemacht: Man thut ein Stück frische Butter in eine Casserolle, und röstet einen Kochlöffel voll Mehl darin schön gelb, thut noch einen Kochlöffel voll fein geschnittene Schalotten dazu, und einen Zinken Knoblauch, der auch sehr fein geschnitten seyn muß, rührt es zusammen ein wenig auf dem Feuer, gießt eine halbe Maas rothen Wein darein, und eben so viel Wasser oder Fleischbrühe, thut Pfeffer und Salz daran, gestoffene Nägelein, 2 Lorbeerblätter, 2 Stückchen Zitronen, und eine Hand voll klein geschnittener Morcheln, und läßt es zusammen eine gute halbe Stunde kochen. Man muß aber die Brühe während dem kochen öfters umrühren, wenn sie zu viel einkochen sollte, mehr Wasser oder Fleischbrühe nachschütten. Wann sie nun gekocht ist, so thut man sie auf eine Platte, und legt die Amelette darauf. Dergleichen Ameletten kann man bey großen Gastmählern auf die Tafel geben, wenn man Mangel an Fischen hat.

34. Gerührte Eyer.

Man zerklopft 6 Eyer mit einem Schoppen Milch, oder welches noch besser ist, mit Rahm, ein wenig Salz und fein geschnittener Petersilie, und thut in eine Pfanne 1 Viertelpfund frische Butter. Wenn die Butter zergangen ist, so rühre die Eyer auf dem Feuer ganz langsam darein. Rühre es, bis es dick wird oder stockt und richte es dann gleich auf eine Platte an, weil die Eyer sonst zu hart werden. Was noch in der Pfanne zurück bleibt läßt man gelb werden und legt es auf die Eyer in der Platte herum.

35. Verlorne Eyer.

Mache in einer kleinen Pfanne siedendes Wasser, schla-
ge ein Ey in eine Löffelschaale, und wenn das Wasser
kocht, so thue das Ey darein. Wenn das Wasser einigemal
aufgekocht hat, und das weiße sich über das gelbe gezo-
gen hat, nimmt man es mit einem Schaumlöffel heraus,
kocht so viel Eyer auf diese Art als man braucht, und
richtet sie auf die dazu bestimmte Platte an; man muß
Acht haben, daß kein Wasser darin bleibt. Alle Saucen
werden zwischen die verlorne Eyer angerichtet, nie darüber.

36. Ringeschlagene Eyer oder Stierenaugen
(Ochsenaugen.)

Man bestreicht eine zinnerne Platte oder ein flaches irde-
nes Döpfen dick mit Butter, schlägt die Eyer hinein so viel
man will, (man muß aber Acht geben, daß die Eyer ganz
bleiben) streut Salz darauf, stellt sie auf Kohlen und läßt sie
kochen bis das weiße ein wenig hart ist; dann sind sie gut.

37. Gebackene Eyer.

Man macht eingefottene Butter in einem kleinen Pfännlein
heiß. Indessen schlägt man 1 Ey in eine Theetasse, thut
ein wenig Salz darauf, und streut nur so viel Mehl da-
rüber, als man zwischen 2 Fingern halten kann. Gießt
es in die heiße Butter, läßt es auf dem Feuer schnell backen,
nimmt es mit einem kleinen Schaumlöffel heraus, legt es
auf den Spinat oder auf einen Teller, und verfährt mit
den übrigen Eyern, so viel man ihrer braucht, eben so.
Nur muß man dabey geschwinde seyn, damit der Dotter weich
bleibt. Man kann auch diese Eyer, anstatt in Butter zu backen,
in siedender Fleischbrühe oder im Wasser kochen. Man
muß aber dabey noch geschwinder seyn, als bey dem backen.

38. Verlorne Eyer mit brauner Brühe.

Die Eyer werden wie oben gebacken oder gekocht. Man
nimmt ein Stückchen süße Butter und röstet einen kleinen
Kochlöffel voll Mehl darin schön braun; thut, wenn das

Mehl braun ist, 2 oder 3 fein geschnittene Schalotten dazu, schüttet Fleischbrühe oder Wasser darüber, thut 2 Löffel voll Essig, Pfeffer und Salz daran, läßt dies eine Viertelstunde kochen, (die Brühe muß aber nicht dick seyn) dann schüttet man die Brühe auf eine Platte, und backt oder kocht die Eyer und legt sie darauf.

39. Sarte Eyer mit brauner Brühe.

Nimm ein Stückchen Butter, thue fein geschnittene Schalotten darein, einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, und laß es mit einander dämpfen, doch muß es nicht gelb werden. Thue ein Glas voll rothen Wein dazn, und eben so viel Wasser oder Fleischbrühe, Pfeffer und Salz, ein paar gestosene Nägelein, und laß dies ein halbe Stunde kochen, doch muß es während dem kochen öfters umgerührt werden. Siede hernach sechs Eyer hart, lege sie in frisches Wasser und schäle sie. Wenn nun die Brühe gekocht ist, so thut man sie auf eine Platte, schneidet die harten Eyer in runde Scheiben und legt sie darauf.

40. Gefüllte Eyer.

Man siedet 6 Eyer hart, schält sie, schneidet sie in der Länge entzwey, und thut das gelbe daraus, das weiße aber legt man in frisches Wasser. Dann nimmt man ein Stück Weisbrod, das in Milch eingeweicht ist, drückt die Milch sauber aus, thut es auf ein Brett, und das gelbe von den Eeyern dazu, mit etwa 2 Löffel frischer Butter und ein wenig fein geschnittener Petersilie. Man backt dies alles sehr fein, thut es hernach in eine Schüssel, schlägt 1 Ey dazu, thut Salz und geriebene Muskatnuß daran und macht es wohl unter einander. Dann nimmt man eine zinnerne Platte, auf welcher man die Eyer zu Tische tragen will, bestreiche sie dick mit frischer Butter, zieht das weiße von den Eeyern aus dem Wasser, füllt jedes mit der Fülle, und legt sie auf die Platte, doch so, daß die Fülle auf den Boden kommt. Sodann deckt man

die Platte zu, stellt sie auf Kohlen, und läßt sie eine Viertelstunde dämpfen. Dann wird folgende Brühe gemacht: Man nimmt ein kleines Stückchen Butter, etwa einer Nuß groß, thut es in einer Casserolle auf das Feuer, und rührt einen halben Kochlöffel voll Mehl dazuein, gießt eine Theerasse voll Milch oder Fleischbrühe dazu, thut ein wenig Salz und geriebene Muskatnuß und fein geschnittene Petersilie daran, und läßt es eine halbe Viertelstunde kochen. Ist noch etwas von der Fülle übrig, so kann man es in die Sauce rühren. Wenn man die Eyer auf den Tisch geben will, muß zuvor alles Fett, so auf den Eyern liegt, in die Sauce geschüttet werden, läßt die Brühe noch ein wenig kochen, und richtet sie über die Eyer an.

41. Auf eine andere Art.

Siede 6 Eyer hart, schäle sie, schneide sie von einander, nimm das gelbe darans, thue es in eine Schüssel und etwa einer Nuß groß frische Butter dazu, zerdrücke es mit einem Löffel sehr fein, und rühre ein wenig Mehl dazuein, daß es ein dicker Teig giebt, thue Salz daran, fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch, und ein wenig geriebene Muskatnuß. Bestreiche eine zinnerne Platte mit frischer Butter, fülle das weiße von den Eyern mit dem gelben; thue in die Schüssel, in welcher die Fülle war, ein oder zwei Tassen voll Milch, schütte sie über die gefüllte Eyer, decke die Platte zu und laß die Eyer eine Viertelstunde auf der Glut langsam kochen. Ehe man sie aufträgt, schüttest man die Brühe davon in eine kleine Casserolle oder Pfanne, läßt sie kochen, rührt das gelbe von 2 Eyern dazuein, schüttest es wieder über die Eyer und trägt sie zu Tische.

42. Eyer ganz gefüllt.

Man siedet die Eyer hart, damit man das gelbe mit einem Kaffeelöfflein herausnehmen kann. Man schneidet ein Stückchen oben aus dem Kopf des Eyes und nimmt

das gelbe daraus. Hernach macht man folgende Fülle: Man nimmt eine Hand voll Spinat, (Binetsch) Petersilie und ein paar fein geschnittene Schalotten, und hackt alles recht fein. Dann thut man ein Stückchen frische Butter in eine Pfanne, wirft das gehackte darein, und discht es bis es ganz weich ist, dann rührt man das gelbe von den Eiern dazu, und schlägt noch 2 ganze Eier darein, mit einer Tasse voll Milch, ein paar gestosene Nägelein, Pfeffer und Salz; wenn man Rahm hat, ist es noch besser, und rührt dies alles zusammen auf dem Feuer bis es dick ist. Dann füllt man die Eier damit, legt den Deckel von jedem Ey wieder darauf, bestreicht ein Blech oder eine zinnerne Platte mit frischer Butter; die Eier müssen unten ein wenig abgesehritten werden, daß sie stehen, man stellt sie hernach dicht neben einander darauf, schüttet ein wenig Fleischbrühe daran, oder wenn es an einem Fasttage ist, ein wenig Wein, deckt sie zu, und läßt sie eine halbe Stunde auf Kohlen dämpfen. Darnach macht man folgende Brühe dazu: Man nimmt ein Stückchen frische Butter, röstet einen Kochlöffel voll Mehl darin schön gelb; wenn das Mehl gelb ist, auch 6 oder 8 kleine Zwiebeln dazu. Dann schüttet man einen Schoppen alten Wein daran und eine Theeschaale voll Wasser, thut Salz dazu, ein wenig gestosene Nägelein und zwey Lorbeerblätter, und läßt dies eine halbe Stunde kochen. Während dem kochen muß die Brühe öfters umgerührt werden, und wofern sie zu dick wird, muß man sie mit Wasser oder Fleischbrühe verdünnern. Darnach thut man sie in eine Platte und stellt die Eyer darauf. Man kann die Brühe auch zu den Eiern anrichten, nachdem sie in der Platte gedämpft sind, wenn man lieber will, nur muß man zuvor alle Brühe, die auf den Eiern ist, in die Sauce schütten und sie damit ein wenig kochen lassen. Dergleichen Eyer sind auch sehr gut an einer Krebsbrühe.

43. Gebackene Eyer.

Die Eyer werden sauber gewaschen und abgetrocknet, dann werden unten und oben kleine Löcher darein gemacht und die Eyer ausgeblasen. Das weiße und gelbe wird mit ein wenig Nägelein, Muskatblüthe und Salz verklopft. Hernach nimmt man eine Hand voll Binetsch, Petersilie und Schnittlauch, hackt es so fein als möglich, dämpft es zusammen in einem kleinen Stückchen Butter, und rührt es unter die zerklöpften Eyer, macht ein wenig Teig von Mehl und Eyerweiß, streicht das untere Loch in den Eyerschaalen damit zu, füllt die ausgeblasenen Eyer mit der Fülle, streicht sie oben mit dem Teig gleichfalls zu, und läßt sie im Wasser kochen bis sie hart sind. Wenn dieses geschehen ist, und die Eyer kalt sind, so werden sie abgeschält; sind sie aber nicht hart genug, so muß man sie noch ein wenig kochen lassen, bis sie fester sind. Dann zerklöpft man zwey Eyer, kehrt die Eyer darin um, kehrt sie noch überdies in fein gestoßenem Brod um, und bedeckt sie mit heißer Butter. Man kann darnach eine Brühe von Milchrahm oder eine Spargelbrühe dazu machen, oder sie auch trocken mit dem Spinat auf den Tisch geben.

44. Eyer mit Sauerampfer.

Man nimmt 6 oder 8 Eyer, siedet sie hart und legt sie in frisches Wasser. Darnach nimmt man 2 große Hände voll Sauerampfer, zerhackt ihn fein, thut ein Stückchen frische Butter in eine Casserolle, thut den Sauerampfer dazu, und dämpft ihn etwa eine Viertelstunde mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, und ein wenig Pfeffer und Salz. Hierauf schneidet man die hartgesottenen Eyer von einander, zerdrückt das gelbe in einer Schüssel, rührt etwa anderthalb Schoppen Milch dazu, schüttet es in den Sauerampfer, läßt es unter beständigem umrühren einige Minuten kochen, thut den Sauerampfer auf eine Platte und legt das weiße von den Eyern schön oben darauf.

45. Eyer mit Sauerampferbrühe.

Man nimmt Sauerampfer, stößt ihn in einem Mörser, drückt den Saft durch ein Tuch, thut ein Stückchen Butter in eine Casserolle, ein wenig fein geschnittene Zwiebeln oder Schalotten, einen Kochlöffel voll Mehl, discht es in der Butter bis es halb gelb ist, schüttet von der Sauerampferbrühe hinein, mit ein wenig Wasser oder Fleischbrühe, Pfeffer und Salz, und läßt es zusammen eine gute Viertelstunde kochen. Wenn die Brühe noch zu sauer ist, so kann man mehr Wasser oder Fleischbrühe nachschütten. Dann thut man sie auf eine Platte, nimmt 6 hartgekochene Eyer, die man warm abschält, schneidet sie in runde Scheiben, und legt sie auf die Brühe.

46. Eyer mit Senf.

Thue ein Stückchen frische Butter in eine Casserolle, schütte ein Glas Wein dazu, laß es kochen bis es nicht mehr nach Wein riecht, rühre 2 Löffel voll Senf darein, thue Salz dazu, zerschneide die harten Eyer in 4 Stücke und lege sie auf die Brühe.

47. Frische Eyer weich zu fieden.

Man nimmt ganz frische Eyer, wäscht sie in frischem Wasser ab, und legt sie in eine Schüssel, so man zudecken kann. Dann läßt man Wasser in einer Pfanne kochen, schüttet das Wasser so schnell als möglich über die Eyer, deckt sie zu, und läßt sie 5 Minuten stehen, dann sind sie gut.

Diese Art, die Eyer weich zu fieden, ist die beste und unfehlbarste unter allen. Will man sie aber in kochendem Wasser fieden, so muß man sie kochen lassen bis man Hundert gezählt hat.