

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

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

VII. Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

13. Salat von in Essig eingemachten Salatbohnen. Es wird kochendes Wasser darauf gegossen, die Bohnen bleiben eine Weile darin stehen und werden dann mit gutem Salatöl, Pfeffer und Salz angemengt. Auch kann eine Speck- oder warme Sahnesauce dazu gegeben werden.

14. Russischer Salat (zu Ochsenfleisch). Gutes Sauerkraut von Sommerkohl (Kappus) — das von einer Winterpflanzung eingemachte Sauerkraut ist zähe — wird, wie es aus dem Fasse kommt, in einem Tuche stark ausgedrückt, mit Del, Pfeffer und wenig Weinessig angemengt.

15. Tomaten bei der Fleischsuppe zu geben. Die Tomaten oder Liebesäpfel (eine neue Beilage zur Suppe) werden auseinander gebogen, mit etwas Fleischbrühe weich gekocht, durchgeschlagen und in einer Saucière servirt, damit man davon nach Belieben zur Suppe nehmen kann, wenn dieselbe angenehm säuerlich gewünscht wird.

16. Schnecken-Salat. Man reinige die Schnecken, wie bei den Suppen angegeben ist, und lege sie dann schön nebeneinander auf eine Platte. Man hacke Zwiebeln oder Schalotten ganz fein, nebst 4 bis 6 Anchois, mache aus diesem einen Kranz um die Schnecken, streue ein wenig Citronenschaale und ein wenig Kapern darüber, zerklöpfe in einem kleinen Geschirr Essig und Baumöl, nebst Pfeffer und Salz, gieße es über die Schnecken und trage sie zu Tische.

Es ist unnöthig die Kraut- und Kopfsalate, sowie auch andere Salate, die man täglich braucht, hier anzuführen.

VII. Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1. Nudeln. Für 6 Personen verkloppe man 4 Eier und etwas Salz mit einer Gabel, bis sie schäumen, rühre Weizenmehl darein, bis der Teig so dick ist, daß man nicht mehr rühren kann, dann schneide man ihn auf dem Wirfbrett in 3 Theile,

die so dünn wie möglich ausgewählt werden, streue Mehl darüber, wale ihn nochmals aus und lasse sie auf einem Tische 2—3 Stunden trocknen, rolle die Kuchen länglich zusammen und schneide sie so fein als möglich. Die verschnittenen Nudeln werden auseinandergelegt und nach einer halben Stunde etwa in siedendem Wasser in einem eisernen Topf gekocht, indem man sie 2 oder 3 mal mit einer Gabel aufschüttelt. Mit einem Schaumlöffel nimmt man sie heraus und thut sie mit heißem Wasser in eine Schüssel, schüttet sie in ein Seihebecken, damit alles Wasser wohl ablaufe und legt sie dann auf eine Platte.

Unterdessen röstet man Brofsamen oder übrig gebliebene Nudeln und schüttet sie sammt der Butter über die Nudeln.

2. Gefüllte Nudeln. Man mache einen Nudelsteig von 3 Eiern, nicht gar so fest wie No. 1, und rühre 32 Gram. (2 Loth) frische, zerlassene Butter, die nicht heiß werden darf, darein, wale kleine Stücke in der Größe eines kleinen Tellers, lasse diese etwas trocknen und fülle sie wie Krautköpfe oder gefüllte Kartoffeln Nr. V. C. Nr. 6. und bestreiche eine Tortenpfanne oder ein Blech mit frischer Butter, lege die gefüllten Nudeln darauf, mit 4 Deciliter (einem Schoppen) Milch und Salz und lasse sie eine Viertelstunde backen. Dann rühre man 2 Eigelb in die Brühe und lege die Nudeln auf eine Platte; man lasse die Brühe mit den Eiern ein wenig kochen und gieße sie darüber. Diese Nudeln kann man mit gekochtem und gehacktem Spinat füllen, zu dem man ein Ei und etwas Speck thut.

3. Pasteten von Macaroni mit Schinken und Käse. Hierzu ein Blätter- oder Buttermteig von 750—1000 Gram. (1½—2 Pfund) Mehl, 375 Gr. (¾ Pfund) Macaroni, in Fleischbrühe oder kochendem Wasser und Salz weich gekocht und zum Ablausen auf einen Durchschlag geschüttet, ferner 1 gehäufte Suppenteller gekochter mit etwas Fett feingehackter Schinken, 125 Gr. (¼ Pfd.) Butter, 80 Gram. (5 Loth) geriebener Schweizerkäse, 6 Eier.

Die Butter wird weich gerieben, mit dem Käse und den Eidottern tüchtig gerührt und darnach mit den Macaroni

und dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt. Alsdann wird eine Lage Schinken auf den ausgerollten Teig gelegt, darüber eine Lage von der eingerührten Masse, und so abwechselnd fortgefahren, bis alles zu Ende und das Ganze mit einem Oberblatt von bemerktem Teig versehen ist. Diese Pastete wird in einer hohen und runden Puddingform gebacken.

Anmerk. Das Gericht kann auch ohne Teig in einer vorgerichteten Form oder Schüssel gebacken werden. Auch können Foden- oder Gemüsenudeln die Stelle der Macaroni vertreten.

4. Macaroni à l'Italienne. Die Macaroni werden in siedendem Wasser gekocht, in eine warme Schüssel, die gleich zugedeckt sein muß, mit einem Schaumlöffel angerichtet. Dazu servire man geriebenen Schweizerkäse und frische Butter, oder eine Sauce, die nach Kap. IV zubereitet wird.

5. Macaroni mit Parmesankäse. 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Macaroni, 70 Gram. (4 Loth) Butter, 70 Gram. (4 Loth) geriebener Käse.

Man koche die Macaroni in kochendem Wasser und Salz weich, schütte sie auf einen Durchschlag, lege sie schichtweise mit Butter, Käse und vielleicht noch fehlendem Salz in eine vorgerichtete Form oder Schüssel, und lasse sie in nicht zu heißem Ofen gelb braten.

6. Wasserstrübeln. Für 6 Personen nehme man ein halbes Kilog. (1 Pfd.) Mehl und etwas Salz, rühre es mit kalter Milch an und schlage 3 Eier darein. Wird der Teig zu dick, so schütte man Milch nach, bis er durch einen Trichter läuft. Darauf schütte man den Teig durch einen Trichter in siedendes Wasser, und lasse die Strübeln kochen, bis sie oben auf das Wasser kommen; man ziehe sie mit einem Schaumlöffel heraus und lege sie auf eine Platte. Man muß immer nur einen Trichter voll auf einmal kochen. Wenn sie alle fertig sind, so thue man in gesottener Butter geröstete Brosamen darüber.

7. Auf eine andere Art. Anstatt mit Milch, mache man den Teig mit Wasser an. Man nehme auf ein halbes Kilog. (1 Pfd.) Mehl 16 Gram. (1 Loth) frische Butter

und gieße ein wenig warmes Wasser darüber, damit die Butter zergehe. Im Uebrigen richte man sich nach Nr. 6.

8. Wafferschnitten. Den Teig mache man nach Nr. 6, nur etwas dünner, kehre runde Scheiben Brod darin um, und lasse dies in siedendem Salzwasser 2 oder 3 Wall kochen, ziehe sie mit einem Schaumlöffel heraus, damit das Wasser wohl davon ablaufe, lege sie auf ein Brett, und lasse sie kalt werden. Sodann hacke man sie auf beiden Seiten in heißer Butter, auf gelindem Feuer.

9. Weizmehlkнопflein (Klöße). Für 6 Personen rühre man $\frac{3}{4}$ Kilog. ($1\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl und etwas Salz mit kaltem Wasser an, lege diesen Teig auf ein Brett, und thue es mit einem Messer in kleinen Portionen in siedendes Wasser. Diese Knöpflein lasse man einige Wall kochen, ziehe sie mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie in eine Schüssel mit heißem Salzwasser, nehme sie wieder heraus und lege sie auf eine Platte und schütte geröstete Brosamen und Zwiebeln, sammt der heißen, gesottenen Butter darüber.

10. Weißbrod-Kнопflein. Man schneide Weißbrod so fein als möglich, am besten ist es hartes Brod zu nehmen; schütte siedende Milch und Salz darüber, decke es fest zu und lasse es 2 Stunden lang stehen. Auf $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Brod rechnet man 8 Deciliter (2 Schoppen) Milch. Man rühre zuweilen darin, damit es zu einem Brei werde; thue Weizmehl dazu, bis es ein dicker Teig wird, schlage noch 4 Eier dazu und rühre alles wohl durcheinander. Im Uebrigen verfare man nach Nr. 9.

11. Grüne Knöpflein. Der Teig wird nach Nr. 9 gemacht, und 3 Eier, gedämpfte Petersilie, Schnittlauch und grüne Zwiebeln, je eine Hand voll, darunter gerührt. Im Uebrigen verfährt man nach Nr. 9.

12. Reis-Kнопflein. 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Reis in kräftiger Fleischbrühe gekocht, werden mit gerösteten Brosamen, einer Hand voll Mehl und 4 Eiern untereinander gerührt, zu Knöpflein geformt, und diese in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht und mit heißer Butter begossen.

13. Gries-Pfluten. Man koche einen sehr dicken Griesbrei mit Milch, thue Salz dazu und nehme ihn Löffelweise

aus der Pfanne. Sodann schütte man geröstete Brofsamen und heiße Butter darüber.

14. Auf eine andere Art. Man koche einen dicken Griesbrei wie vorher, thue etwas Salz dazu, nehme ihn vom Feuer und schlage auf 2 Schoppen (8 Decil.) Milch 4—5 Eigelb darein, schwinde das Weiße zu Schnee und thue es auch hinzu. Sodann lasse man den Brei auf einem Brett erkalten, mache kleine Knöpflein davon und backe sie in gesottener Butter. Diese Knöpflein kann man auch in einem Amelettenteig umkehren, ehe sie gebacken werden.

Will man sie als Nachtmahl auftragen, so streue man Zucker und Zimmet darüber.

15. Kartoffel-Pfluten. Man mache einen Teig von $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Brod und 8 Decil. (2 Schop.) siedender Milch, decke es zu, während man 7—8 Kartoffeln schält und reibt, rührt diese in den Teig sammt 4 Eiern, gebe Salz dazu und verfare im Uebrigen wie in Nr. 13. Man kann sie backen oder schmelzen, nach Belieben.

16. Mehlbrei. Zu 4 Decil. (1 Schop.) Milch nehme man 1 Löffel voll Mehl, rühre dies mit Milch an, thue es in ein eisernes oder irdenes Gefäß auf's Feuer und lasse es auf gelindem Feuer 1 Stunde lang kochen.

17. Griesbrei. Man lasse $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Milch siedend werden, rühre langsam Gries hinein, damit es ein dünner Brei werde, und lasse diesen bei gelindem Feuer eine Stunde kochen. Falls er zu dick wäre, so schütte man etwas Milch nach. Auf gleiche Weise macht man einen Brei von Habergriße oder Hirse, letzterer muß aber 2 Stunden lang kochen.

18. Reis-Brei. Man brühe 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Reis mit kochendem Wasser an und lasse ihn eine halbe Stunde stehen. Unterdessen lasse man 28 Decil. (7 Schop.) Milch siedend werden, thue den Reis, von dem alles Wasser abgeschüttet wurde, darein, und lasse ihn auf einem Kohlenfeuer 2 Stunden lang kochen. Man kann ihn mit Salz oder Zucker und Zimmet auf den Tisch geben.

19. Reis mit Äpfeln. Man nehme hierzu den besten Reis, brühe ihn gut ab, lasse in einem Topfe einen Stuch

Butter zergehen, gebe den Reis mit kochendem Wasser, einem Stück Zimmt und etwas Salz hinein und lasse ihn langsam kochen. Wenn er beinahe weich geworden ist, gebe man die Äpfel nebst einem reichlichen Stück Zucker dazu, koche ihn vollends gar, aber nicht zu dick, und rühre ihn vorsichtig durch, damit der Reis ganz bleibe. Auch kann man ein Glas Weißwein durchrühren. Alsdann richte man ihn an und streue Zucker darüber.

Zu 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Reis sind 6 mittelmäßig große geschälte und in 8 Theile geschnittene nicht sehr saure Äpfel ein gutes Verhältniß und gibt dies eine Portion für 3 Personen.

Man kann die Äpfel auch zu Mus kochen und mit dem Reis vermischen. Wird spät im Frühjahr dies Gericht von Paradies-Äpfeln zubereitet, so lasse man sie zur Hälfte weich kochen und gebe dann erst den abgebrühten Reis hinzu.

20. Kürbisbrei. Man schäle und zerschneide einen schönen reifen Kürbis in die Länge, reinige ihn ganz von den Kernen, und koche die Stücke in siedendem Wasser, bis sie so weich sind, daß man sie zerdrücken kann. Dann ziehe man 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 abtropfen kann. Den andern Tag thue man sie in eine Schüssel, zerdrücke sie mit einem Kochlöffel so fein als möglich, nehme siedende Milch und rühre sie in den Brei, bis er ganz dünn ist. Dann thue man in einen ehernen oder eisernen Topf, der aber nicht abfärbt, ein Stück Butter, lasse sie heiß werden, thue den Kürbisbrei darein, und lasse ihn eine Stunde lang kochen. Wird er zu dick, so gieße man noch mehr Milch nach.

21. Blinde Stockfische. Man rühre 3 Kochlöffel Mehl und etwas Salz mit Milch an, schlage 4 Eier darein, und schütte Milch nach, bis der Teig fließend ist. Hernach wird gesottene Butter in einer Pfanne heiß gemacht, aber nur so viel, daß die Pfanne fett bleibt; man mache einen dünnen Eierkuchen von einem Löffel voll Teig, gebe etwas heiße

Butter dazu, und backe den Kuchen auf beiden Seiten, rolle ihn zusammen und richte ihn an. So fahre man fort, bis aller Teig verbraucht ist. Sodann schütte man kochende Milch darüber, und lasse sie auf schwachem Kohlenfeuer noch eine Viertelstunde kochen. Man verrühre 2 Eigelb mit Rüstatnuß, koche es sammt der Milch noch einen Augenblick unter beständigem Rühren und gieße sie über die Stockfische.

22. Gefüllte Ameletten oder Eierkuchen. Man mache einen Teig nach Nr. 21 und lege ihn auf ein Brett. Dazu mache man folgende Fülle: Man weiche in 4 Deciliter (1 Schoppen) heißer Milch 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Milchbrod ein, bische Schalotten oder 3 andere Zwiebeln in frischer Butter, thue eine kleine Hand voll fein gehackte Petersilie und Schnittlauch dazu, und dämpfe sie noch ein wenig damit. Ferner häute und koche man ein Kalbshirn in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe, verrühre es wohl mit dem Gewürz, thue das eingeweichte Milchbrod dazu, und rühre es auf dem Feuer noch einige Mal um; dann schlage man 3 Eier darein, mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nägelein, und verrühre alles wohl in der Fülle. Man streiche auf jede Amelette einen Löffel voll davon, und wickle sie auf wie die blinden Stockfische, bestreiche eine Tortenpfanne oder ein Blech mit Butter, lege die Ameletten schön neben einander darein, streue fein gestoßenes Weißbrod darüber, und lasse sie eine Viertelstunde backen. Während dem Backen wird folgende Brühe dazu gemacht: Man dämpfe 2 fein zerschnittene Schalotten mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter, und koche es mit Fleischbrühe, rühre 1—2 Eidotter in die Brühe, gieße sie auf eine Platte, und lege die Ameletten darein. Man kann auch Milch anstatt Fleischbrühe zu der Sauce nehmen, dann nehme man aber weniger Mehl und gar keine Schalotten dazu.

23. Ein gebrühter Eierkuchen. 4 Decil. (1 Schop.) Wasser und 31 Gram. (2 Loth) Butter werden siedend mit 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Weißmehl und Salz so schnell als möglich verrührt, 8 oder 9 Eier darein geschlagen und in gesottener heißer Butter gebacken; man decke die Pfanne zu, und mache Feuer oben auf den Deckel.

24. Eine andere Art Eierkuchen. Man rühre 1 Löffel voll Mehl mit Milch an, schlage 4 Eier darein, verklopfe dies wohl, thue noch 2 Decil. ($\frac{1}{2}$ Schop.) Milch und ein wenig Salz dazu, und lasse es in heißer Butter auf beiden Seiten backen.

25. Noch eine andere Art. Man rühre 3 Löffel voll Mehl, ein wenig Salz mit 8 Decil. (2 Schop.) Milch an, schlage 6 oder 7 Eier hinein, verrühre dies etwa eine Viertelstunde lang, und schütte die Milch völlig nach. Im Uebrigen verfähre man nach Nr. 23. Zeit des Backens $\frac{3}{4}$ Stunden. Man kann ihn auch in einem Backofen oder Zwischenöfelein backen.

26. Ein Kachelmuß. Man verklopfe Eier, je 1 auf die Person, mit Zucker und Milch, so daß es einen fließenden Brei gibt, und lasse es in einem irdenen Gefäß entweder im Kochofen oder an Bain-Marie kochen.

27. Eine andere Art Kachelmuß. Man kochte einen ziemlich dicken Mehlbrei, thue 3 Eigelb und Zucker hinein, schwinde das Weiße zu Schnee, streiche ein Blech mit Butter an, schütte den Brei hinein und lasse es im Ofen backen. Man kann es auch an Bain-Marie kochen. Will man es mit Zwieback backen, so muß man die Form damit belegen.

28. Speck-Eierkuchen. Man rühre 3 Kochlöffel voll Mehl mit 6 Decil. ($1\frac{1}{2}$ Schop.) Milch an, schlage 6 Eier darein, verrühre es wohl, und thue eine kleine Hand voll Schnittlauch, ein wenig Petersilie und Salz dazu. Man zerschneide 62 Gram. (4 Loth) Speck in kleine Würfel, thue ihn in die Pfanne, in welcher man den Eierkuchen backen will, und rühre ihn um, bis er zergangen ist. Man nehme ihn daraus und thue ihn in den Teig. Zu dem zerlassenen Speck wird noch ein wenig gesottene Butter in die Pfanne gethan, und wenn sie heiß ist, so gieße man den Teig hinein, lasse ihn auf einem gelinden Feuer backen, bis er auf beiden Seiten gelb ist.

29. Grüne Eierkuchen. Man weiche 250 Grammes ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Milchbrod in heißer Milch ein, zerschneide und dische dann 2 Zwiebeln, zerhacke eine Hand voll sauber gewaschenen Spinat, Schnittlauch und ein wenig Petersilie

fein, thue es zu den Zwiebeln in die Butter, mit einem kleinen Stückchen würflich geschnittenen Speck, und dische es noch eine Viertelstunde; hernach rühre man das eingeweichte Milchbrod dazu, schlage 6 Eier darein, thue Salz dazu, und backe es nach Nr. 28.

30. Brod-Eierkuchen oder Brod-Pfannenkuchen. Man zerschlage 6 Eier mit 4 Decil. (1 Schoppen) Milch und ein wenig Salz, schneide ein Bröcklein von 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) in runde Scheiben und backe es in heißer Butter schön gelb, schütte den Teig darüber und backe den Eierkuchen.

31. Fleisch-Eierkuchen. Man hacke übrig geliebene Fleisch (falls es nicht fett genug ist, gebe man ein Stück Nierenfett oder Rindermark dazu), Petersilie und Schnittlauch. Zu 250 Gram. (einem halben Pfund) Fleisch weiche man 125 Gram. (ein Viertelpfund) Milchbrod in 4 Deciliter (1 Schoppen) Milch ein, rühre das Fleisch wohl darunter, schlage 5 bis 6 Eier dazu, und backe es wie die vorhergehenden.

32. Kartoffel-Eierkuchen. Man zerschneide 250 Gram. (ein halbes Pfund) Milchbrod klein, und gieße 8 Deciliter (2 Schoppen) siedende Milch darüber, lasse es erkalten und gebe 62 Gram. (4 Loth) Butter dazu; man schäle und reibe 4—5 geschwellte Kartoffeln, rühre sie zu dem Brod mit Salz und 6 Eiern, wo nöthig, so gieße man noch etwas Milch dazu; man rühre den Teig eine Viertelstunde lang und lasse ihn bei gelindem Feuer in gesottener Butter backen, entweder in einer Tortenpfanne oder in einem Backofen, im letztern Fall muß das Blech mit frischer Butter angestrichen werden.

33. Auf eine andere Art. Man lasse etwa 8 Kartoffeln in der Asche braten, schäle sie und stoße sie mit 187 Gram. (12 Loth) frischer Butter, oder zerdrücke sie auf dem Wirfbrett. Man thue sie in eine Schüssel, gebe Salz und 4 Decil. (1 Schoppen) Milch dazu, und rühre nach einander 8 Eier hinein. Falls man Rahm nimmt, so sind 125 Gram. (ein Viertelpfund) Butter genug. Man kann auch 62 Gram. (4 Loth) Käse dazu reiben. Für das Backen verfare man nach Nr. 32.

34. Gans- oder Kalbsleber-Eierkuchen. Man hache eine Gans- oder 250 Gram. (ein halbes Pfund) Kalbsleber, dämpfe nach einander eine Hand voll gehackte Schalotten und eben so viel Petersilie, gebe die Leber dazu, und rühre darin, bis es anfängt zu kochen, thue ein wenig Citronensaft und klein zerschnittene Citronenschaale, Pfeffer, Salz, gestoßene Nägelein und 2 Löffel voll Fleischbrühe dazu und lasse es stehen, bis folgender Teig gemacht ist: Man rühre einen Kochlöffel voll Mehl mit Milch und Salz an, schlage nach und nach fünf Eier darein, schütte den halben Teig in eine Tortenpfanne, wo gesottene Butter heiß gemacht wurde und lasse ihn dick werden, lege die Leber darauf, schütte den andern Teig noch oben darauf, decke die Pfanne zu, mache ein wenig Feuer auf den Deckel, und lasse es schön gelb backen. Man kann diese Kuchen auch, wie die vorigen, in einem Backofen oder Zwischenöflein backen.

35. Eine Amelette. Man schlage 3 oder 4 Eier in einer Schüssel zu Schaum, thue einen Löffel voll Wasser oder noch besser kalter Fleischbrühe, ein wenig fein zerschnittene Petersilie oder Schnittlauch und Salz dazu, und backe diesen Teig auf beiden Seiten in einer Tortenpfanne, bei starkem Feuer, dann lege man die Amelette in 3 Theile und thue sie auf eine Platte. Man kann auch diese Amelette ohne Wasser oder Fleischbrühe machen, oder man kann einen Löffel voll fein gehacktes Fleisch oder klein zerschnittenen Schinken und gefalzene Zunge darein thun.

36. Ameletten mit Spinat. Man mache zwei Ameletten nach Nr. 35 und lege gekochten Spinat (der ohne Brühe sein muß) dazwischen.

37. a. Gehackte Ameletten. Man schneide aus einem Zweibazgenbrod die Brosamen heraus (man muß aber Acht geben, daß die Rinde ganz bleibe) und weiche sie in Fleischbrühe oder Wasser ein. Ferner dämpfe man eine Hand voll gehackter Schalotten, thue 10 stark verklopfte Eier dazu, rühre sie auf dem Feuer, bis sie fast hart sind, thue sie hernach auf ein Hackbrett mit einem Stück süßer Butter und hache dies recht fein; dasselbe thue man mit dem eingeweichten Brod und lege alles in eine Schüssel. Hernach

hacke man eine Hand voll gereinigte und abgeschwellte Morcheln mit einer Hand voll Petersilie sehr fein und thue dies zu dem Gehackten, schlage 4—5 Eier darein (es muß einen dicken Teig geben) und thue noch Pfeffer, Salz, ein wenig gestoßene Nägelein und Muskatblüthe dazu. Die Brodrinde schneide man in kleine Stückchen und garnire eine wohl mit Butter bestrichene Pfanne damit, drücke die Fülle darauf, streue gestoßenes Brod darüber und lasse es eine halbe Stunde backen.

Dazu wird folgende Brühe gemacht. Man röste einen Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter, gebe eben so viel fein zerschnittene Schalotten und einen Zinken fein zerschnittenen Knoblauch dazu, rühre es ein wenig auf dem Feuer zusammen, gieße 3 Viertelliter (eine halbe Maß) rothen Wein und eben so viel Wasser oder Fleischbrühe darein; man thue Pfeffer und Salz, gestoßene Nägelein, zwei Lorbeerblätter, zwei Stückchen Citrone und eine Hand voll klein zerschnittene Morcheln daran und lasse dies eine gute halbe Stunde kochen. Man muß aber die Brühe während dem Kochen öfters umrühren, und wenn sie zu viel einkochen sollte, Wasser oder Fleischbrühe nachschütten. Wenn sie nun gekocht ist, thue man sie auf eine Platte und lege die Amelette darauf. Diese Amelette kann ganz wohl Fische bei einem großen Essen ersetzen.

37. b. Gefüllte Ameletten mit Mandeln. I. Man mache Ameletten nach Nr. 22, backe sie auf beiden Seiten schön gelb und lege sie auf ein Küchenbrett. Zu Ameletten von vier Eiern schäle und stoße man mit etwas Rosenwasser 250 Gram. (ein halbes Pfund) Mandeln, gebe 187 Gram. (12 Loth) Zucker, eine halbe Citronenschale, den Saft davon, ein Ei, einen Eßlöffel voll Wasser dazu, und rühre dies eine halbe Viertelstunde zusammen. Auf jede Amelette thue man einen Löffel voll Fülle und lege die Ameletten 3 oder 4 Finger breit über einander, bestreiche die Platte, auf welcher man sie zu Tische tragen will, mit frischer Butter, lege die Ameletten darauf und lasse sie eine kleine halbe Stunde backen. Während dem Backen müssen sie ein oder zwei Mal in die Höhe gehoben werden, damit

sie nicht ansitzen. Unterdessen schwinde man das Weiße von 4 oder 5 Eiern zu einem dicken Schnee, thue eine kleine Hand voll Zucker hinein, streiche dies über die Amelette und lasse sie gelb backen. Man gebe sie dann gleich auf den Tisch mit einer Sauce wie zu den Ziegerlein. Anstatt der Mandelfülle kann man sie auch mit einem Apfelmus füllen, welches mit Rosinen gefocht wird.

37. c. Gefüllte Ameletten. II. Man mache 6—8 Ameletten nach Nr. 22, die eine immer einen Finger breit kleiner als die vorhergehende, bestreiche eine runde Platte mit frischer Butter, lege die größte Amelette darauf, streiche einen Löffel voll Fülle von einer beliebigen Art darauf, fahre so mit allen 8 Ameletten fort und mache einen Guß von Eiweiß und Zucker darüber. Auf Apfel-Amelette mache man folgenden Guß: 62 Gram. (4 Loth) geschälte und fein verschnittene Mandeln, 62 Gram. (4 Loth) durchgesiebten Zucker, 4 Gram. (1 Quentchen) Zimmet und der Schaum von 4 Eiern werden verrührt und mit einem geschwungenen Ei vermengt.

38. Pfannkuchen von gekochten übriggebliebenen Nudeln. Zu 2 Pfannkuchen wird ein Suppenteller voll Nudeln, 1 gehäufter Eßlöffel Mehl, 3 Eidotter, 1 Obertasse Milch, etwas Muskatblüthe oder Nuß und ein wenig Salz unter einander gemischt und das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgerührt.

39. Uebriggebliebene Nudeln zu backen. Man macht in einer Pfanne etwas Butter heiß, breitet die Nudeln darin aus und backt sie an beiden Seiten gelb.

40. Gerührte Eier. Man zerklöpfe 6 Eier mit 4 Decil. (1 Schoppen) Milch oder Rahm, ein wenig Salz und fein zerschnittener Petersilie, lasse in einer Pfanne 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfb.) frische Butter zergehen, rühre die Eier ganz langsam darein, bis der Teig dick wird oder stockt, richte es gleich auf eine Platte an, weil die Eier sonst zu hart werden, und was noch in der Pfanne zurückbleibt, lasse man gelb werden und lege es auf die Eier in der Platte herum.

41. Verlorene Eier oder Spiegeleier. Man rühre ein wohl verklöpftes Ei in siedendes Wasser, lasse es einige

Wall kochen, bis sich das Eiweiß über das Gelbe gezogen, und nehme es mit dem Schaumlöffel heraus. Auf diese Weise kochte man so viel Eier, als man wünscht. Jede Art Sauce kann zwischen die verlorne Eier angerichtet, muß aber nie darüber gegossen werden.

42. Gingeschlagene Eier oder Stierenaugen (Ochsenaugen). Man bestreiche ein flaches irdenes Töpfchen oder eine Platte dick mit Butter, schlage die Eier hinein, so daß sie ganz bleiben, streue Salz darauf, stelle sie auf Kohlen und lasse sie kochen, bis das Weiße ein wenig hart ist.

43. Gebackene Eier. Man schlage 1 Ei in eine Theetasse, thue ein wenig Salz darauf und streue eine Fingerspitze voll Mehl darüber, gieße es in heiße Butter, lasse es auf dem Feuer schnell backen, nehme es mit einem kleinen Schaumlöffel heraus, lege es auf den Spinat oder auf einen Teller, und verfare ebenso mit den übrigen Eiern, so viel man ihrer braucht. Man kann auch diese Eier, anstatt in Butter zu backen, in siedender Fleischbrühe oder in Wasser kochen. Dabei muß man sehr eilig verfahren.

44. Verlorene Eier an einer braunen Brühe. Die Eier werden nach Nr. 43 gebacken oder gekocht und folgende Brühe dazu gegeben: Man röste einen gestrichenen Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter, gebe 2 oder 3 fein zerschnittene Schalotten dazu, schütte Fleischbrühe oder Wasser, zwei Löffel voll Essig, Pfeffer und Salz daran, und lasse dies eine Viertelstunde kochen (die Brühe muß nicht dick sein).

45. Harte Eier mit brauner Brühe. Man dämpfe fein zerschnittene Schalotten nebst einem gestrichenen Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter, thue ein Glas voll rothen Wein und eben so viel Wasser oder Fleischbrühe, Pfeffer, Salz und einige gestoßene Nägelein dazu, und lasse dies eine halbe Stunde kochen. Während dem Kochen muß es öfters umgerührt werden. Hernach siede man 6 Eier hart, lege sie in frisches Wasser und schäle sie. Wenn nun die Brühe gekocht ist, thue man sie auf eine Platte, schneide die harten Eier in runde Scheiben und lege sie darauf.

46. Gefüllte Eier. Man siede 6 Eier hart, schäle und schneide sie der Länge nach entzwei, nehme das Gelbe her-

aus und lege das Weiße in frisches Wasser. Das Gelbe hacke man mit eingeweichem Weißbrod, 2 Löffel voll frischer Butter und ein wenig fein zerschnittener Petersilie, Salz und Muskatnuß, thue es in eine Schüssel, schlage ein Ei dazu, und rühre es wohl untereinander. Dann bestreiche man eine zinnerne Platte, auf welcher man die Eier serviren will, dick mit frischer Butter, fülle das Weiße der Eier mit dem Gehackten, und lege sie so auf die Platte, daß die Fülle auf den Boden komme, decke die Platte zu, stelle sie auf Kohlen und lasse sie eine Viertelstunde dämpfen. Dazu wird folgende Brühe gemacht: Man rühre einen halben Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter, gieße eine Theetasse voll Milch oder Fleischbrühe dazu, thue ein wenig Salz, geriebene Muskatnuß und fein zerschnittene Petersilie daran und lasse es eine halbe Viertelstunde kochen. Ist noch etwas Fülle übrig, so kann man sie in die Sauce rühren. Wenn man die Eier auf den Tisch geben will, muß zuvor alles Fett, welches darauf liegt, in die Sauce gethan werden, welche über die Eier geschüttet wird.

47. Gefüllte Eier. II. Man siede 6 Eier hart, schäle und schneide sie entzwei, nehme das Gelbe daraus und thue es in eine Schüssel mit einem Stückchen frischer Butter; man zerdrücke es mit einem Löffel sehr fein, rühre ein wenig Mehl darein, damit es einen dicken Teig gibt, und thue Salz, fein zerschnittene Petersilie oder Schnittlauch und ein wenig geriebene Muskatnuß dazu. Man bestreiche eine zinnerne Platte mit frischer Butter, fülle das Weiße der Eier mit dem Teig, thue in die Schüssel, in welcher die Fülle war, eine oder zwei Tassen voll Milch, schütte sie über die gefüllten Eier, decke die Platte zu und lasse die Eier eine Viertelstunde auf der Gluth langsam kochen. Ehe man sie austrägt, schütte man die Brühe davon in eine kleine Casserolle oder Pfanne, lasse sie kochen, rühre das Gelbe von zwei Eiern darein, schütte es wieder über die Eier und trage sie zu Tische.

48. Gefüllte Eier. III. Man siede die Eier hart, schneide oben ein Stückchen ab, und nehme das Gelbe her-

aus. Hernach mache man folgende Fülle: Man hacke eine Hand voll Spinat, Petersilie und einige zer schnittene Schallotten fein, dische es in frischer Butter, rühre das Gelbe der Eier dazu, und schlage noch 2 Eier darein mit einer Tasse voll Milch oder noch besser Rahm, einigen gestoßenen Nägelein, Pfeffer und Salz, rühre alles zusammen auf dem Feuer, bis es dick ist. Dann fülle man die Eier damit, lege den Deckel von jedem Ei wieder darauf bestreiche ein Blech oder eine zinnerne Platte mit frischer Butter, schneide den Spitz der Eier ab, damit sie stehen, stelle sie dicht nebeneinander auf das Blech, schütte ein wenig Fleischbrühe oder Wein daran, decke sie zu und lasse sie eine halbe Stunde auf Kohlen dämpfen. Dazu mache man folgende Brühe: Man röste einen Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter, thue 6 oder 8 kleine Zwiebeln dazu, schütte 4 Deciliter (1 Schoppen) alten Wein daran und eine Theeschaale voll Wasser, thue Salz, ein wenig gestoßene Nägelein und 2 Lorbeerblätter dazu, und lasse dies eine halbe Stunde kochen, indem man oft darin rührt; ist es nöthig, so verdünne man die Brühe mit Wasser oder Fleischbrühe. Sodann thue man sie in eine Platte und stelle die Eier darauf. Man kann die Brühe auch zu den Eiern anrichten, nachdem sie in der Platte gedämpft sind, nur muß man zuvor alle Brühe, die auf den Eiern ist, in die Sauce schütten und sie ein wenig damit kochen lassen. Dergleichen Eier sind auch sehr gut an einer Krebsbrühe.

49. Gebakene Eier. Die Eier werden sauber gewaschen und abgetrocknet, unten und oben kleine Löcher darein gemacht und die Eier ausgeblasen. Das Weiße und Gelbe wird mit etwas Nägelein, Mustatenblüthe und Salz verklopft und mit einer Hand voll gehacktem und gedämpftem Spinat, Petersilie und Schnittlauch vermengt. Man mache ein wenig Teig von Mehl und Eiweiß, streiche das untere Loch der Eierschaalen damit zu, fülle diese mit der Fülle, streiche sie oben gleichfalls zu, und lasse sie in dem Wasser hart sieden. Wenn dieses geschehen, und die Eier kalt und hart genug sind, so werden sie abgeschält und erstens in 2 zer Schlagenen Eiern und dann in gestoßenem Brod herum-

gekehrt und mit heißer Butter bedeckt. Diese Eier kann man mit einem Milchrahm oder einer Spargelbrühe auftragen, oder man kann sie trocken mit dem Spinat auf den Tisch geben.

50. Eier mit Sauerampfer. Man siede 6 oder 8 Eier hart und lege sie in frisches Wasser. Dann dämpfe man 2 große Hände voll zerhackten Sauerampfer, einen halben Kochlöffel voll Mehl, Salz und Pfeffer eine Viertelstunde lang in frischer Butter, schneide die hartgefotenen Eier entzwei, zerdrücke das Gelbe in einer Schüssel, rühre etwa 6 Deciliter ($1\frac{1}{2}$ Schoppen) Milch dazu, schütte es in den Sauerampfer, lasse es unter beständigem Umrühren einige Minuten kochen, thue den Sauerampfer auf eine Platte und lege das Weiße der Eier schön oben darauf.

51. Eier mit Sauerampferbrühe. Man verstoße etwas Sauerampfer, drücke den Saft durch ein Tuch, dische ein wenig fein zerschnittene Zwiebeln oder Schalotten und einen Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter halb gelb, schütte von der Sauerampferbrühe hinein, mit etwas Wasser oder Fleischbrühe, Pfeffer und Salz, und lasse es zusammen eine gute Viertelstunde kochen. Ist die Brühe noch zu sauer, so kann man mehr Wasser oder Fleischbrühe nachschütten. Dann thue man sie auf eine Platte, schneide 6 hartgefotene Eier, die warm abgeschält wurden, in runde Scheiben, und lege sie auf die Brühe.

52. Eier mit Senf. Man lasse ein Stückchen frische Butter mit einem Glas Wein kochen bis der Weingeruch vergangen, rühre 2 Löffel voll Senf und etwas Salz dazu, zerschneide alsdann die harten Eier in 4 Stücke und lege sie auf die Brühe.

53. Frische Eier weich zu fieden. Man wasche ganz frische Eier in kaltem Wasser, lege sie in eine Schüssel, die man zudecken kann, schütte siedendes Wasser darüber und lasse sie 5 Minuten zugebedt stehen.

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

54. Oeufs à l'eau. Hiezu braucht man kleine Töpfchen. Zu 6 Töpfchen nehme man das Gelbe von 7 Eiern und $5\frac{1}{2}$ Töpfchen voll Wasser, zerklopfe das Gelbe von den Eiern mit 2 Löffel voll fein gestoßenem Zucker, und rühre es, bis es ganz weiß ist; man rühre dann das Wasser zu den Eiern, thue Rosen- oder Drangenblüthenwasser dazu, und fülle die Geschirre damit an, stelle sie in siedendes Wasser, decke die Casserolle zu, und lasse es kochen, bis die Eier fest sind. Man muß aber Sorge tragen, daß das Wasser nicht zu schnell koche, damit es nicht in die Töpfchen hineinlaufe, denn sie dürfen nicht zugedeckt werden. Man gebe sie warm auf den Tisch.

Auf die gleiche Art macht man Oeufs à l'eau aus dem Eiweiß. Anstatt Wasser nehme man süßen Rahm. Man zerklopfe den Rahm und die Eier eine Viertelstunde mit einander, nebst 2 Löffeln voll Zucker, gebe einen beliebigen Geruch, und koche es wie schon gesagt. Theeschaalen können anstatt Töpfchen gebraucht werden.

VIII. Verschiedene Sachen zu Gemüsen.

1. Gespizte Kalbs-Ripplein. Man schneide von jeder Rippe das unterste Bein ab. An den langen Beinen hingegen schabe man das Fleisch herunter, so daß man das Bein wohl fassen könne. Man klopfe die Ripplein ein wenig, spizze sie fein, bestreiche eine Tortenpfanne oder Blech mit frischer Butter, lege die Ripplein darauf, sprengte Salz darüber, und lasse sie eine halbe Stunde in der Tortenpfanne oder in einem Deselein schön gelb backen. Hat man Jus, so röste man ihn zu einer Glasur, bestreiche die Ripplein mit einem Pinsel über den Speck, thue sie auf eine Platte und garnire die Platte mit Petersilie oder sonst etwas Grünem. Diese Art Ripplein lege man niemals auf Gemüse, sondern trage sie auf einer besondern Platte auf.