

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

6. Ausg.

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

4. Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56983

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

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

57. Spargeln-Muß.

Man zerschneidet die Spargeln klein, bis an das Weisse, läßt sie im Salzwasser weich kochen, und gießt sie durch ein Sieb. Dazu macht man eine Brühe wie oben bei den Spargeln beschrieben ist, thut die zerschnittene Spargeln darein, und läßt sie ein wenig kochen. Dann verklopft man das Gelbe von 2 bis 3 Eiern mit ein wenig Wasser, rührt es in das Spargelmuß und richtet es sogleich zu.

4. Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1. Nudeln.

Für 6 Personen nimmt man 4 Eier, verklopft sie in einer Schüssel mit einer Gabel, bis sie schäumen, und Salz dazu. Dann rührt man mit einem Kochlöffel Weissemehl darein, so lange, bis der Teig so dick ist, daß man ihn nicht mehr rühren kann; thut ihn auf ein Werkbrett, zerschneidet ihn in drei Theile, wirft jedes Theil zu einem Laiblein, und wahlst jedes Laiblein so dünn als möglich. Wenn nun ein Laiblein so breit als zwei Hände gewahlst ist, so kann man es zweifach legen, muß aber Mehl dazwischen sprengen, damit sie nicht an einander kleben bleiben. Man wahlst sie so dünn als möglich, breitet ein Tischtuch über einen Tisch, legt die gewahlten Teigsstücke darauf, läßt sie trocken werden, doch nicht zu viel, damit man jedes Stück zusammen legen kann, ohne daß es bricht. Hernach legt man jedes acht, bis zwölffach zusammen, schneidet sie so fein als möglich, und verzettelt die ge-

schnittenen 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 zweizinkigen Gabel einigemal auf und läßt sie eine halbe Viertelstunde kochen. Dann zieht man sie mit einem Schaumköffel heraus, und thut sie in die gemelde Schüssel mit Wasser. Hernach schüttet man sie durch ein Siebcken, 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 darin, und schüttet die Brosamen sammt der Butter über die Nudeln; dann sind sie gut. Besser ist es, wenn man ein wenig Nudeln behaltet, sie in Butter 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 zwei Loth frischzerlassene Butter daran; man muß wohl Acht haben, daß die Butter nicht warm wird. Dann wagt man kleine Stücke, so groß wie ein kleiner Teller, läßt sie ein wenig trocken werden, macht eine Fülle von Fleisch oder von kaltem Braten, oder wie zu den Krautköpfen und gefüllten Erdäpfel, bestreicht eine Tortenpfanne oder ein Blech mit frischer Butter, legt die gefüllten Nudeln darein, schütter einen Schoypen 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 zwei Eiern, rührt die Brühе damit an, legt die Nudeln auf eine Platte, läßt die Brühе mit den Eiern ein wenig kochen und gießt sie darüber.

Man kann die Nudeln auch mit Spinat (Winerschfüllen),

der aber vorher gebackt und gut ausgekocht werden muß. Während dem Kochen verschneidet man ein wenig Speck und läßt ihn damit kochen. Wenn der Spinat kalt ist, so rührt man noch ein Ei darein.

3. Wasserstrübeln.

Für 6 Personen nimmt man ein Pfund Mehl, thut Salz dazu, rührt es mit kalter Milch an und schlägt noch 3 Eier darein. Wird der Teig zu dick, 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 eingefottene Butter heiß werden, thut ein wenig Brosamen oder fein geschnittene Zwiebeln darein, läßt sie schön gelb rösten und schüttet die Butter sammt den Brosamen oben über die Wasserstrübeln; dann 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, damit die Butter vergehe. 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 verschneidet es rund wie zum Bäden, kehrt es in dem Teig um. Unterdessen läßt man Wasser mit Salz in einer Pfanne siedend werden. Man legt eine Schnitte neben die andere darein, läßt sie zwei oder drei Wall kochen, zieht sie mit einem Schaumlöffel heraus, damit das Wasser wohl davon läuft, legt sie auf ein Brett, und läßt sie kalt werden. In einer breiten

Pfanne macht man Butter heiß, legt die Schnittten, eine neben die andere, darein, läßt sie bei einem kleinen Feuer auf beiden Seiten backen; dann sind sie gut.

6. Weiszmehlknöpflein (Klöße).

Für 6 Personen nimmt man anderthalb Pfund Mehl, thut Salz dazu, rührt es mit kaltem Wasser schön an, aber nicht zu dünn. Man läßt in einem Topf oder Pfanne Wasser sieden, thut den Teig auf einen hölzernen Teller oder Brett, schneidet mit einem Messer von dem Teig in das siedende Wasser, aber in so kleiner Portion als möglich. Diese Knöpflein läßt man einige Wall kochen, zieht sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine Schüssel mit heißem Wasser, das aber gesalzen seyn muß, nimmt sie wieder daraus und legt sie auf eine Platte. Man macht dann eingesottene Butter heiß, röstet Brosamen oder Zwiebeln darin, und schüttet die Butter sammt den Brosamen darüber; dann sind sie gut.

7. Weißbrod, Knöpflein.

Man nimmt Weißbrod und schneidet es so fein als möglich. Wenn man hartes Weißbrod hat, ist es noch besser. Auf 1 Pfund nimmt man 2 Schoppen Milch, läßt sie siedend werden, schüttet sie über das Weißbrod, deckt es fest zu und läßt es zwei Stunden lang stehen. Während der Zeit verrührt man es wohl durch einander, damit es ganz zu einem Brei wird, und thut Salz dazu. Hernach rührt man feines Weiszmehl hinein, bis es ein dicker Teig wird, schlägt noch vier Eier dazu und rührt alles wohl durch einander. Man macht Knöpflein davon, wie die Weiszmehlknöpflein, und läßt 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 dämpft oder backt.

8. Grüne Knöpflein.

Man macht den gleichen Knöpfleinteig, wie zu den

Weißmehlknöpflein. Man läßt alsdann 3 Loth frische Butter in einer Pfanne zergehen, nimmt eine Hand voll Petersilie, 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; man läßt es hernach kalt werden, rührt es unter den Knöpfleinteig mit 2 Eiern, verklopft 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. Dann reibt man Brosamen recht fein und röstet sie in frischer Butter schön gelb; man rührt diese Brosamen in den Reis, nimmt eine kleine Hand voll Mehl, rührt es auch darin, 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-Pfluten.

Dazu nimmt man 2 Schoppen Milch, und thut 2 Loth frische Butter darcin. Wenn die Milch wallt oder aufgeht, so rührt man den Gries hinein, daß es zu einem recht dicken Brei oder Pappe wird. Man rührt immerfort, bis sich der Teig von der Pfanne löst, stellt ihn vom Feuer, thut ein wenig Salz dazu, rührt ihn nochmals, bis er ein wenig abgekältet ist. Hernach nimmt man ein Brett, sprengt Mehl darauf, nimmt mit einem Löffel von dem Teig, und macht runde Pfluten daraus. Dann wird Butter in einer Pfanne heiß gemacht, die Pfluten hineingelegt, eine neben die andere, und auf beiden Seiten schön gelb gebraten; dann sind sie gut.

Man kann solche Pfluten auch mit Wasser machen, wenn keine Milch dazu vorrätbig ist.

11. Auf eine andere Art.

Der Teig wird mit Milch gemacht wie der vorhergehende. Wenn er vom Feuer weg ist und umgerührt worden, bis er sich

abgekühlt hat, so schlägt man 6 Eier darein, eines nach dem andern. Sind die Eier klein, so kann man 7 bis 8 dazu nehmen. Man muß sie aber zuvor in warmes Wasser legen, damit sie nicht zu kalt in den Teig kommen. Hernach läßt man in einer eisernen Pfanne Butter heiß werden, so viel als zu jedem andern Klüchlein. 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 gehen schöner auf) stellt die Pfanne wieder auf's Feuer, läßt die Pfütten unter beständigem Umrühren langsam backen, zieht sie mit einem Schaumlöffel heraus, und läßt die Butter austropfen. Diese Art Pfütten 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, wälzt jede Pfütte 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 wehr gut.

12. Erdäpfel. Pfütten.

Man nimmt ein Pfund Brod, läßt 2 Schoppen Milch siedend werden, schüttet sie darüber und deckt es fest zu. Hernach schwellt man 7 oder 8 mehligte Erdäpfel, schält und reibt sie auf einem Reibeisen fein, und rührt sie unter das mit Milch eingeweichte Brod; man schlägt vier Eier dazu, (der Teig muß aber dick bleiben) salzt ihn, macht Pfütten daraus wie Griespfütten, und läßt sie in einer Tortenpfanne oder im Backofen backen. Man kann sie auch in heißer Butter pregel'n.

13. Italienische Nudeln oder Macaroni mit Käse.

Man nimmt für 6 Personen 1 Pfund feine Macaroni, wäscht

und kocht sie in guter Fleischbrühe oder Wasser mit Salz. Man kann sie auch mit halb Milch und Wasser kochen; aber mit Fleischbrühe sind sie am besten. Wenn die Brühe kocht, so thut man die Macaroni darein, läßt sie kochen, bis sie weich sind; denn streicht man eine Platte mit frischer Butter an, stellt sie auf ein wenig Kohlen, thut den vierten Theil der Macaroni darauf. Ein Viertelpfund Parmesan-Käse oder andern guten Käse, der sich reiben läßt, muß abgerieben und der dritte Theil über die Macaroni gestrichen werden; dann thut man wieder eine Lage Macaroni darauf, und fährt so fort, bis der Käse und die Macaroni alle auf der Platte sind; dann deckt man sie zu, nimmt einen guten Löffel voll ausgekochte Butter, läßt sie heiß werden, bis sie dämpft, thut dann geriebenes Brod darein, läßt es gelb werden, und gießt es über die Macaroni. Man trägt sie dann sogleich auf.

14. Mehlbrei (Mehlpappe).

Man nimmt auf einen Schoppen Milch einen Kochlöffel voll schönes Weismehl, das trocken ist; thut das Mehl in ein eisernes oder ehernes Düsphen, rührt es mit der Milch zart an, stellt das Düsphen ans Feuer, und rührt darin, bis die Papp kocht; dann thut man das Feuer davon, und läßt sie auf einer gelinden Gluth eine Stunde kochen.

15. Griesbrei (Griespappe).

Man thut 4 Schoppen Milch auf das Feuer; wenn die Milch aufgehet, so rührt man langsam Gries hinein, damit es ein dünner Brei wird, und läßt diesen bei ganz gelindem Feuer eine Stunde kochen. Ist er dann zu dick, so schüttet man noch mehr Milch daran. Auf gleiche Weise macht man einen Brei von Hafergrüße oder Hirse, nur mit dem Unterschied, daß man die Hirsenpappe zwei Stunden lang kochen läßt.

16. Reisbrei (Reispappe).

Man nimmt ein halbes Pfund Reis, brüht ihn mit kochendem Wasser an, läßt ihn eine halbe Stunde stehen. Man setzt 7 Schoppen Milch in einem Topf auf das Feuer, und wenn

die Milch aufgibt, so gießt man alles Wasser sauber von dem Reis ab, thut ihn in die Milch und läßt sie auf Kohlen oder Gluth 2 Stunden lang kochen; so ist die Pappe gut. Man kann sie dann mit Salz oder Zucker und Zimmet auf den Tisch geben.

17. Kürbisbrei (Kürbisap-p-e).

Man verschneidet einen schönen reifen Kürbis in die Länge, reinigt ihn ganz von den Kernen, schält ihn, und legt die Stücke in kochendes Wasser. Man läßt sie darin kochen, bis sie ganz weich sind, daß man sie verdrücken kann. Dann zieht man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine Serviette, bindet diese zusammen, und hängt sie die Nacht hindurch auf, damit das Wasser daraus ganz vertropfen kann. Den andern Tag thut man sie in eine Schüssel, verdrückt sie mit einem Kochlöffel so fein als möglich, nimmt siedende Milch und rührt sie in den Brei, bis er ganz dünn ist. Dann thut man in einen ehernen oder eisernen Topf, der aber nicht abfärbt, ein Stück Butter, läßt sie heiß werden, thut den Kürbisbrei darein, und läßt sie eine Stunde lang kochen; dann ist die Pappe gut. Wird sie zu dick, so gießt man noch mehr Milch nach.

18. Blinde Stockfische.

Man nimmt 3 Kochlöffel voll Mehl, thut ein wenig Salz dazu, rührt es mit ein wenig Milch zart an; dann schlägt man 4 Eier darein, eines nach dem andern, und schüttet Milch nach, bis der Teig so dünn ist, daß er recht läuft. Hernach wird gesottene Butter in einer Pfanne heiß gemacht und ganz heiß in eine kleine Schüssel ausgegossen, so daß die Pfanne nur noch fett bleibt; man thut einen Suppenlöffel voll Teig in die Pfanne und läßt ihn überall herumlaufen, daß das Eierkuchen nur Messerdick wird; hernach läßt man mit einem Löffel ein wenig von der heißen Butter neben herum in die Pfanne laufen. Wenn 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 zusammengelegte Rüklein, und läßt sie auf mäztiger Gluth noch eine halbe oder ganze Viertelstunde kochen. Man nimmt 2 Eiergelb, verrührt sie mit ein wenig Muskatnuß und thut die Milch wieder in die Pfanne; wenn sie kocht, rührt man sie in die Eier, läßt sie unterm Röhren kochen, und gießt sie über die Stockfische.

19. Gefüllte Ameletten oder Eierkuchen.

Man macht die Ameletten auf gleiche Art wie die blinden Stockfische, nur müssen sie breit auf ein Brett gelegt werden. Dann macht man folgende Fülle dazu: Man weicht in einem Schoppen heißer Milch ein Viertelpfund Milchbrod ein; unterdessen discht man Schalotten oder 3 andere Zwiebeln in frischer Butter, bis sie weich sind, thut eine kleine Hand voll fein gebackte Petersilie und Schnittlauch dazu, und dämpfe sie noch ein wenig damit. Dann nimmt man ein Kalbshirn und häutet es, kocht es in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe weich, verrührt es wohl mit dem andern, thut das eingeweichte Milchbrod dazu, rührt es auf dem Feuer noch einigemal um; man schlägt 3 Eier darein, mit Salz, ein wenig Pfeffer und gestoßene Nägelein, und verrührt alles wohl in der Fülle. Man streicht auf jede Amelette einen Löffel voll davon, wickelt sie dann auf, wie die blinden Stockfische; dann bestreicht man eine Tortenpfanne oder ein Blech mit Butter, legt die Ameletten schön neben einander darein, streut fein gestoßenes Weißbrod über die Ameletten, und läßt sie eine Viertelstunde backen. Während dem Backen wird folgende Brühe dazu gemacht: Man nimmt ein Stückchen Butter und zwei fein geschnittene Schalotten, dämpfe sie ein wenig mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, thut Fleischbrühe dazu, und läßt es mit einander kochen; rührt das Gelbe von 1 oder 2 Eiern in die Brühe, gießt sie auf eine Platte, und legt 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 Eierkuchen.

Man thut einen Schoppen Wasser mit zwei Loth Butter auf das Feuer, nimmt ein halb Pfund schönes Weis- mehl, thut es in eine Schüssel mit ein wenig Salz; wenn nun das Wasser mit der Butter stark aufwallt, so rührt man so schnell als möglich das Wasser in das Mehl und schlägt 8 oder 9 Eier darein; dann macht man in einer Tortenpfanne einen Löffel voll eingefottene Butter recht heiß, thut den Teig hinein, deckt ihn zu, macht Feuer oben auf den Deckel, und läßt ihn bei gelinder Stuth backen.

21. Eine andere Art Eierkuchen.

Man rührt 1 Löffel voll Mehl mit Milch zart an, schlägt 4 Eier darein, verklopft sie wohl, thut ungefähr noch einen halben Schoppen Milch dazu und ein wenig Salz; man läßt dann Butter in einer Pfanne heiß werden, gießt den Teig hinein und läßt ihn auf beiden Seiten backen; dann ist er gut.

22. Noch eine andere Art.

Man nimmt 3 Löffel voll Mehl, thut ein wenig Salz dazu, und rührt es mit 2 Schoppen Milch zart an; dann schlägt man 6 oder 7 Eier hinein, verrührt die Eier mit dem Mehl etwa eine Viertelstunde lang, und schüttert Milch völlig nach. Dann läßt man einen Löffel voll Butter in einer Tortenpfanne heiß werden, gießt den Teig hinein macht oben und unten ein gutes Feuer, und läßt den Kuchen eine gute halbe Stunde oder drei Viertelstunden backen; dann ist er gut. Man kann ihn auch in einem Backofen oder Zwischenofen backen.

23. Ein Kachelmuß oder Ofenpappe.

Zu einem Kachelmuß setzt man 1 Schoppen Milch, 2 Eier und einen kleinen Kochlöffel voll Mehl auf das Feuer, bis es warm ist. Man thut dann so viel Kochlöffel voll Mehl, als man Milch brauchen will, in eine Schüssel, und rührt es mit warmer Milch an. Auf 1 Kochlöffel voll Mehl nimmt man 2

Eier und ein wenig Salz und verrührt es wohl. Hernach thut man in eine irdene Casserolle oder Schüssel einen Löffel voll Butter und stellt sie in den Ofen, damit die Butter heiß wird. Wenn die Butter heiß ist, so zieht man die Casserolle aus dem Backofen, rührt die warme Milch gar in die Eier, schüttet es sämmtlich in die Casserolle, stellt diese wieder in den Ofen und läßt es eine Stunde backen. Während dem Backen darf man aber die Casserolle nicht bewegen, denn sonst bekommt das Kachelmüß Wasser. Und wenn man es mit dem Brod backen will, so muß man es gleich mit dem Brod in den Ofen hineintun.

24. Speck-Lierkuchen.

Man rührt 3 Kochlöffel voll Mehl mit anderthalb Schoppen Milch an, schlägt 6 Eier darein, verrührt es wohl, und thut eine kleine Hand voll Schnittlauch dazu, ein wenig Petersilie und Salz. Man verschneidet ein halbes Viertelpfund Speck in kleine Würfel, thut ihn in die Pfanne, in welcher man den Eierkuchen backen will, und rührt ihn um, bis er vergangen ist; er muß aber nicht gelb werden. Dann nimmt man die Stücklein Speck daraus und thut sie in den Teig. In dem verlassenen Speck in der Pfanne wird noch ein wenig eingefottene Butter gethan und auf dem Feuer gelassen, bis die Butter dämpft; dann gießt man den Teig hinein, läßt ihn auf einem gelinden Feuer backen, bis er auf einer Seite gelb ist, kehrt ihn um und läßt ihn auf der andern Seite auch backen; dann ist er gut.

25. Grüne Eierkuchen.

Man weicht ein halbes Pfund Milchbrod in heißer Milch ein. Dann nimmt man zwei ganze Zwiebeln, schneidet sie fein, thut ein Stückchen frische Butter in eine Pfanne, und dinst die Zwiebeln darin, bis sie weich sind. Dann verhackt man eine Hand voll sauber gewaschenen Epinaut, Schnittlauch und ein wenig Petersilie fein, thut

es zu den Zwiebeln in die Butter, mit einem kleinen Stückchen würflicht geschnittenen Speck, und discht es mit den Zwiebeln noch eine Viertelstunde; hernach rührt man das eingeweichte Milchbrod dazu, schlägt noch 6 Eier darein, thut Salz dazu, läßt eingefottene Butter in einer Pfanne oder Tortenpfanne heiß werden, und backt den Eierkuchen auf beiden Seiten schön gelb; dann ist er gut.

26. Brod-Eierkuchen, oder Brod-Pfannenkuchen.

Man verschlägt 6 Eier mit einem Schoppen Milch und ein wenig Salz, schneidet 1 Brödlein von 1 Viertelpfund in runde Scheiben, thut eingefottene Butter in eine Pfanne, läßt sie dämpfen oder heiß werden, legt das zerschnittene Brod in die heiße Butter, eines neben das andere, und läßt es schön gelb werden. Alsdann schüttet man den Teig darüber, backt den Eierkuchen schön gelb, kehrt ihn nachher um und backt ihn auf der andern Seite auch so; dann ist er gut.

27. Fleisch-Eierkuchen.

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

28. Erdäpfel-Eierkuchen.

Man nimmt ein halb Pfund Milchbrod, verschneidet es klein, und gießt zwei Schoppen siedende Milch darüber. Wenn die Milchsuppe nicht mehr gar zu heiß ist, so legt man ein halbes Viertelpfund Butter darein, da-

mit sie zerlege; man schwellt 4 oder 5 große Erdäpfel, die mehlig sind und schält sie; wenn sie kalt sind, so reibt man sie auf einem Reibeisen so fein wie Mehl ab, rührt sie hernach in die Milch, und schlägt 6 Eier dazu mit ein wenig Salz. Wenn der Teig zu dick wird, so schüttet man mehr Milch nach. Dieser Kuchen muß eine Viertelstunde lang umgerührt werden. Mittlerweile läßt man einen Löffel voll eingesottene Butter in einer Tortenpfanne heiß werden, thut den Teig darein, und läßt ihn bei einem gelinden Feuer oben und unten schön gelb backen. Man kann ihn auch in einem Backofen oder Zwischenöflein auf einem Blech backen; nur muß das Blech dick mit frischer Butter angestrichen werden.

29. Auf eine andere Art.

Man nimmt 8 große mehligte Erdäpfel und läßt sie in glühender Asche braten, bis sie ganz weich sind. Wenn sie dann 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 Bierbrett mit dem Wallholz verdrücken. Dann thut man sie in eine Schüssel und rührt nach und nach 8 Eier 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 darauf, und läßt ihn in einem Backofen oder Zwischenöflein 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. Lierkuchen mit Gänse- oder Kalbs-Leber.

Man hackt eine Gänse-Leber oder ein halbes Pfund Kalbs-Leber recht fein; dann nimmt man eine Handvoll Schallotten und eine Handvoll Petersilie, zerschneidet und hackt

es fein; dämpft erstlich die Schalotten in einem Stückchen frischer Butter, bis sie weich sind, thut dann die Petersilie auch dazu und läßt sie ein wenig damit dicken. Dann wirft man die gebackte Leber hinein, verrührt 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 zwei Löffel voll Fleischbrühe dazu, und läßt es stehen, bis ein Teig auf folgende Art dazu gemacht ist: Man rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig Milch und Salz an, schlägt nach und nach 5 Eier darein, macht eingesottene 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 Zwischenöfelein backen.

31. Eine Amelette.

Man nimmt 3 oder 4 Eier, 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 Eier mit einer Gabel, bis sie Schaum haben, dann macht man in einer Amelettenpfanne eingesottene Butter heiß, daß sie dämpft, schüttet die Eier 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 gefalzene Zunge.

32. Ameletten mit Binetsch (Spinat).

Man macht diese Amelette mit 6 Eiern auf dieselbe Art, wie die vorhergehende, in einer breiten Pfanne. Nachher legt man sie in eine Platte, das Masse aufwärts, thut den gekochten Binetsch darauf (er muß aber keine Brühe haben), und macht noch eine gleiche Amelette. Wenn diese auf einer Seite schön gelb gebacken ist, so legt man sie auf den Spinat, der ganz gedeckt seyn muß.

33. Gehackte Ameletten.

Man nimmt ein 2 Groschenbrod, schneidet es in der Mitte von einander, thut die Brosamen sauber heraus, (man muß aber Acht geben, daß die Rinde ganz bleibt), und weicht die Brosamen in Fleischbrühe ein, oder an einem Festtage 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 Eier in eine Schüssel, zerklöpft 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 hernach auf ein Hackbrett, nimmt noch ein Stück süße Butter dazu, hackt die Eier sammt der Butter, bis sie fein sind, und thut sie in eine Schüssel; dann hackt man das eingeweichte Brod, nachdem es ausgedrückt worden, auf dem Hackbrett ebenfalls, bis es ganz fein ist, und thut es zu den Eiern in die Schüssel. Hernach nimmt man eine Hand voll gepuzter und abgeschwellter Morcheln, hackt sie mit einer Hand voll Petersilie sehr fein, und thut sie zu dem andern Gehackten. Sodann nimmt man 4 oder 5 Eier, 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 Mustatenblüthe. Hierauf nimmt man eine Tortenpfanne oder ein langes Blech, und bestreicht es dick mit frischer Butter, nimmt dann die Brodrinden und schnei-

det von jedem ein Stückchen, damit man sie dicht an einander legen kann. Dann legt man die Fülle auf das Brod, neht die Hände mit Wasser und drückt den Teig auf das Brod, zu einer länglicht runden Form. Man nimmt gestoßenes 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, gestoßene Nägelein, 2 Lorbeerblätter, 2 Stückchen Zitronen und eine Hand voll klein geschnittene Morcheln, und läßt sie zusammen eine gute halbe Stunde kochen. Man muß aber die Brühe während dem Kochen öfters umrühren, und wenn sie zu viel einkochen sollte, mehr Wasser oder Fleischbrühe nachschütten. Wenn sie nun gekocht ist, so thut man sie auf eine Platte, und legt die Amelette darauf. Dergleichen Ameletten kann man bei großen Gastmählern auf die Tafel geben, wenn man Mangel an Fischen hat.

35. Gerührte Eier.

Man zerklöpft 6 Eier mit einem Schoppen Milch, oder, was noch besser ist, mit Rahm, ein wenig Salz und fein geschnittener Petersilie, und thut in eine Pfanne 1 Viertelpfund frische Butter. Wenn die Butter vergangen ist, so rührt man die Eier auf dem Feuer ganz langsam darein, und rührt es so lange, bis es dick wird oder stockt, und richtet es dann gleich auf eine Platte an, weil die Eier sonst zu hart werden. Was noch in der Pfanne zurückbleibt, läßt man gelb werden und legt es auf die Eier in der Platte herum.

35. Verlorne Eier.

Man macht in einer kleinen Pfanne siedendes Wasser; schlägt ein Ei in eine Tassenschale, und wenn das Wasser kocht, so thut man das Ei darein. Wenn das Wasser einige- mal aufgeköcht und das Weiße sich über das Gelbe gezogen, hat, so nimmt man es mit einem Schaumlöffel heraus, köcht so viel Eier auf diese Art, als man braucht, und richtet sie auf die dazu bestimmte Platte an; man muß Acht haben, daß kein Wasser darin bleibt. Jede Art Sauce kann zwischen die verlorenen Eier angerichtet, muß aber nie darüber gegossen werden.

36. Ringeschlagene Eier, oder Stierenaugen
(Ochsenaugen).

Man bestreicht ein flaches irdenes Döpfen oder eine Platte dick mit Butter, schlägt die Eier hinein; so viel man will (man muß aber Acht geben, daß die Eier 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 Eier.

Man macht eingefottene Butter in einem kleinen Pfänn- lein heiß. Indessen schlägt man ein Ei in eine Tectasse, thut ein wenig Salz darauf, und streut nur so viel Mehl darüber, als man zwischen 2 Fingern halten kann; man 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 Eiern, so viel man ihrer braucht, eben so. Nur muß man dabei geschwinde seyn, damit der Dotter weich bleibt. Man kann auch diese Eier, anstatt in Butter zu ba- cken, in siedender Fleischbrühe oder im Wasser kochen. Man muß aber dabei noch geschwinder seyn, als bei dem Backen.

38. Verlorne Eier mit brauner Brühe.

Die Eier 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, und läßt dies eine Viertelsunde kochen (die Brühe muß aber nicht dick seyn); dann schüttet man die Brühe auf eine Platte und backt oder kocht die Eier, und legt sie darauf.

39. Sarte Eier mit brauner Brühe.

Man nimmt ein Stückchen Butter, thut fein geschnittene Schalotten darein, einen kleinen Kochlöffel voll Mehl und läßt es mit einander dämpfen; doch muß es nicht gelb werden. Man thut ein Glas voll rothen Wein dazu und eben so viel Wasser oder Fleischbrühe, Pfeffer und Salz, ein paar gestoßene Nägelein, und läßt dies eine halbe Stunde kochen. Während dem Kochen muß es öfters umgerührt werden. Hernach siedet man 6 Eier hart, legt sie in frisches Wasser und schält sie. Wenn nun die Brühe gekocht ist, so thut man sie auf eine Platte, schneidet die harten Eier in runde Scheiben und legt sie darauf.

40. Gefüllte Eier.

Man siedet 6 Eier hart, schält sie, schneidet sie in der Länge entzwei und thut das Gelbe daraus; das Weiße aber legt man in frisches Wasser. Dann nimmt man ein Stück Weißbrod, das in Milch eingeweicht ist, drückt die Milch sauber aus, thut es auf ein Brett, und das Gelbe von den Eiern dazu, mit etwa 2 Löffel voll frischer Butter und ein wenig fein geschnittener Petersilie. Man hackt dies alles sehr fein, thut es hernach in eine Schüssel, schlägt ein Ei dazu, thut Salz und geriebene Muskatnuß daran, und macht es wohl unter einander. Dann nimmt man eine zinnerne Platte, auf welcher man die Eier zu Tische tragen will, bestreicht sie dick mit frischer Butter, zieht das Weiße von den Eiern 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 dazu gemacht: Man nimmt ein kleines Stückchen Butter, etwa eine Nuß groß, thut es in einer Casserolle auf das Feuer, und rührt einen halben Kochlöffel voll Mehl darein, gießt eine Theetasse voll Milch oder Fleischbrühe dazu, thut ein wenig Salz, 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 Eier auf den Tisch geben will, muß zuvor alles Fett, welches auf den Eiern liegt, in die Sauce geschüttet werden; man läßt die Brühe noch ein wenig kochen, und richtet sie über die Eier an.

• 41. Auf eine andere Art.

Man siedet 6 Eier hart, schält und schneidet sie von einander, nimmt das Gelbe daraus und thut es in eine Schüssel mit etwa einer Nuß groß frischer Butter; verdrückt es mit einem Löffel sehr fein, und rührt ein wenig Mehl darein, damit es einen dicken Teig gibt; dann wird noch Salz, fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch, und ein wenig geriebene Muskatnuß dazu gethan. Man bestreicht eine zinnerne Platte mit frischer Butter; füllt das Weiße von den Eiern mit dem Teig, thut in die Schüssel, in welcher die Fülle war, ein oder zwei Tassen voll Milch, schüttet sie über die gefüllten Eier, deckt die Platte zu und läßt die Eier eine Viertelstunde auf der Gluth langsam kochen. Ehe man sie aufträgt, schüttet man die Brühe davon in eine kleine Casserolle oder Pfanne, läßt sie kochen, rührt das Gelbe von zwei Eiern darein, schüttet es wieder über die Eier und trägt sie zu Tische.

42. Eier ganz gefüllt.

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

das Gelbe daraus. Hernach macht man folgende Fülle: Man nimmt eine Hand voll Spinat (Bivetsch), Petersilie und ein paar fein geschnittene Schalotten, und hackt alles recht fein. Dann thut man ein Stückchen frische Butter in die Pfanne, wirft das Gehackte darein, und dinst es bis es ganz weich ist; dann rührt man das Gelbe von den Eiern dazu, und schlägt noch 2 ganze Eier dar- ein, mit einer Tasse voll Milch, ein paar gestoßene Nägelein, Pfeffer und Salz; wenn man Rahm hat, so ist es noch besser, man rührt dann alles zusammen auf dem Feuer, bis es dick ist. Dann füllt man die Eier damit, legt den Deckel von jedem Ei wieder darauf, bestreicht ein Blech oder eine zinnerne Platte mit frischer Butter; die Eier müssen unten ein wenig abgesehritten werden, damit sie stehen; man stellt sie 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. Hernach macht man folgende Brühe dazu: Man nimmt ein Stück- chen frische Butter, röstet einen Kochlöffel voll Mehl da- rin schön gelb, und wenn das Mehl gelb ist, noch 6 oder 8 kleine Zwiebeln dazu. Dann schüttet man einen Schop- pen alten Wein daran und eine Theeschaale voll Wasser, thut Salz dazu, ein wenig gestoßene Nägelein und zwei Lorbeerblätter, und läßt dieß eine halbe Stunde kochen. Während dem Kochen muß die Brühe öfters ungerührt werden, und wofern sie zu dick wird, muß man sie mit Wasser oder Fleischbrühe verdünnern. Hernach thut man sie in eine Platte und stellt die Eier 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 Eier sind auch sehr gut an einer Krebs- brühe.

43. Gebackene Eier

Die Eier werden sauber gewaschen und abgetrocknet; dann werden unten und oben kleine Löcher darein gemacht und die Eier 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 zerklopften Eier; man macht ein wenig Teig von Mehl und Eierweiß, streicht das untere Loch in den Eierschaalen damit zu; füllt die ausgeblasenen Eier mit der Füll, streicht sie oben mit dem Teig gleichfalls zu, und läßt sie in dem Wasser kochen, bis sie hart sind. Wenn dieses geschehen, und die Eier 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 verklopft man zwei Eier, kehrt die Eier darin um, kehrt sie noch überdieß in fein gestoßenem Brod um, und bedeckt sie mit heißer Butter. Man kann eine Brühe von Milchrahm oder eine Spargelbrühe dazu machen, oder sie auch trocken mit dem Spinat auf den Tisch geben.

44. Eier mit Sauerampfer.

Man nimmt 6 oder 8 Eier, siedet sie hart und legt sie in frisches Wasser. Dann nimmt man 2 große Hände voll Sauerampfer, verhackt ihn fein, thut ein Stückchen frische Butter in eine Casserolle, 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 hartgesottene Eier von einander, verdrückt 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 Eiern schön oben darauf.

45. Eier 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 und einen Kochlöffel voll Mehl; discht es in die 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 hartgesottene Eier, die man warm abschält, schneidet sie in runde Scheiben, und legt sie auf die Brühe.

46. Eier mit Senf.

Man läßt ein Stückchen frische Butter in einer Casserolle mit einem Glas Wein kochen, bis es nicht mehr nach Wein riecht, rührt 2 Löffel voll Senf darein, und thut Salz dazu; man verschneidet alsdann die harten Eier in 4 Stücke und legt sie auf die Brühe.

47. Frische Eier weich zu fieden

Man nimmt ganz frische Eier, 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 es warm so schnell als möglich über die Eier, deckt sie zu und läßt sie 5 Minuten stehen; dann sind sie gut.

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.