

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

X. Mehlspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

X. Mehlspeisen.

N^o 1. Fastenkuchen auf bürgerliche Art.

Schneide von 3 Kreuzerbroden das Braune hinweg, und weiche den weißen Ballen im Wasser; dann nimm $\frac{3}{4}$ Pfd. süße Mandeln, blanchire sie, ziehe die Haut davon, und stoße sie mit ein wenig Wasser sehr fein, damit die Mandeln nicht öhlartig riechen. Laß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zergehen, lege sie in eine Schüssel, rühre sie mit dem Dotter von 8 Eiern ab, (das Weiße hebe zum Schnee auf) und lege die gestoßenen Mandeln darein. Drücke dann das eingeweichte Brod aus, und gieb es darunter nebst einer Zitrone, welche auf dem Zucker abgerieben worden; rühre alles wohl untereinander, daß die Masse sehr faumig werde; schlage das Weiße von obigen 8 Eiern zu einem Schnee, und rühre eine kleine Hand voll Weinbeeren darein, welche zuvor gelesen und gewaschen werden, damit nicht allenfalls Steine sich darin verhalten.

Nun mache in einer Pfanne, Kastrol oder flachem Tiegel $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz heiß, gieß den Kuchen hinein, daß er 3 starke Finger dick wird, und laß ihn auf einem Kohlenfeuer langsam backen.

Ist er auf einer Seite gelb, so thut man einen Deckel darauf und stürzet die Pfanne um, so daß der Kuchen auf dem Deckel liegen bleibe; dann lege wieder $\frac{1}{4}$ Pfund frisches Schmalz in die Pfanne, wende den Kuchen auf die Seite, wo er noch nicht braun ist, und laß ihn so backen, bis er auf beiden Seiten schön gelb ist. Hebe ihn dann heraus, und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.

N^o 2. Pudding auf holländische Art.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 12 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfund Rindsmark kleinwürfelartig geschnitten, dann die Brodsame von 3 Kreuzersemmeln, welche in Milch eingeweicht, und

wieder ausgedrückt worden; von einer Zitrone und Pommeranze, oder wenn man keine Pommeranze hat, von 2 Zitronen die abgeriebene Schale, 4 Loth klein geschnittenen Zitronat, 1 Quentchen Zimmet und eben soviel Mustatenblüte fein gestoßen, $\frac{1}{4}$ Pfund spanische große Rosinen, von welchen die Kerne herausgenommen werden; $\frac{1}{4}$ Pfund kleine Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl, eine kleine Kaffeschale Rosen- und Pommeranzenwasser und eine halbe Maas guten Rahm. Die Butter wird zu einem Faum gut abgerieben, die Eier nach und nach dazu geschlagen, von 10 Eiern bleibt aber das Weiße zurück; sofort die ausgedrückten und gehackten Semmeln mit dem Mark dazu gemischt, etwas gesalzen und gut untereinander gerührt, dann werden alle übrigen Zugehörungen ebenfalls daran geschüttet, und noch eine Weile umgerührt.

Hierauf bestreicht man ein Tuch wohl mit 4 Loth Butter, bestreut es mit etwas zurückbehaltenen Rosinen, Zitronat und Mark, legt es in eine tiefe Schüssel, thut die Masse hinein und bindet es fest zu, aber nicht zu dicht über der Masse, damit sie zum Aufquellen Raum habe. Hierauf legt man es so in einen Topf oder Kessel mit 3 Maas kochenden Wasser, das etwas gesalzen ist, in welchem es $1\frac{1}{2}$ Stunde anhaltend kochen muß. Wenn das Wasser eingekocht ist, so wird wieder kochendes Wasser zugegossen. Ist die Zeit zum Anrichten, so wird der Pudding in einen Durchschlag gelegt, damit er ablaufe; mache das Tuch etwas los, soviel du kannst, lege eine Schüssel darauf, stürze den Durchschlag um, mache das Tuch vollends los, und gieb ihn also in einer Schale mit 8 Loth brauner Butter zur Tafel.

N^o 3. Pudding von Pommeranzen.

Reib $\frac{1}{2}$ Pfund Butter sehr faumig ab, wie erst vorhin gezeigt worden, und schlage nach und nach 4 ganze Eier mit dem Dotter von 4 andern Eiern dazu. Nimm 3 Kreuzer-Semmeln, reib die Rinde ab, weiche die Brosame in Milch ein, und drücke sie hernach gut aus; nimm ebenfalls $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene abgezogene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 Loth Zitronat, fein würflich geschnitten und 4 Loth feines Mehl. 3 Pommeranzen werden im Wasser weich gekocht, die Kerne ausgelöst, fein gestoßen, dann die gestoßenen Pommeranzen durch ein Haarsieb gestrichen, und mit den Mandeln und Zucker $\frac{1}{4}$

Stunde auf heißer Asche wohl abgerührt; hernach läßt man es kalt werden. Dann wird alles zusammen unter obige Masse gerührt, in ein Tuch, welches mit Butter bestrichen ist, gelegt, und dieses Tuch fest an die Masse gebunden. Darauf muß es im Wasser, welches schon kochen muß, ehe es eingelegt wird, eine Stunde kochen. Beim Anrichten wird das Tuch abgenommen, wie schon gezeigt worden, und eine Weinsauce darüber gegeben, wie noch folgen wird.

Lege in 1 Schoppen Wein 4 Loth Zucker, laß ihn heiß werden, mache eine Liaison aus dem Dotter von 6 Eiern, legire den Wein damit, mache ihn durch ein Haarsieb, und gieb die Sauce dazu.

N^o 4. Pudding vom Reis.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund Reis, wasche ihn rein, und koche ihn in 2 Maasß Wasser halb weich, damit er aufschwelle; hernach in ein Sieb abgossen und mit Wasser abgekühlt.

Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter (wie schon gezeigt worden) saumig abgetrieben, und von 8 Eiern der Dotter und 4 ganze Eier nach und nach dazu geschlagen. Hernach schneide $\frac{1}{4}$ Pfund abgezogene Mandeln und 3 Loth Pistazien länglich fein, dann $\frac{1}{4}$ Pfund Rindsmark würfelartig nicht gar zu fein geschnitten, $\frac{1}{2}$ Pfund von einer geselchten (geräucherten) und weichgekochten Rindszunge, die würflich und sehr fein geschnitten wird, reib eine Zitronenschale auf $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker ab, und gieb es gestoßen hinzu. Ferner gieb $\frac{1}{4}$ Pfund rein gewaschene kleine Rosinen und eine Prise Nägelein dazu, schütte den abgelauenen Reis sammt allem zur obigen abgeriebenen Masse, und rühre es wohl unter einander. Zuletzt rühre 4 Loth feines Mehl und eine halbe Maß guten süßen Rahm langsam darunter, lege es in ein mit Butter wohl bestrichenes Tuch, binde es mit Bindfaden an die Masse, und laß es in einem schon siedenden Wasser 2 Stunden abkochen, wie schon oft gezeigt wurde; eben so richte es an, und gieb eine Weinschaumsauce dazu.

N^o 5. Pudding von Reis mit Kirschen.

Man kocht $\frac{3}{4}$ Pfund rein gewaschenen Reis im Wasser über die Hälfte weich, schwemmet ihn mit frischem Wasser ab,

und läßt ihn trocken ablaufen. Dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter ganz schaumig ab, schlägt nach und nach von 6 Eiern den Dotter und 6 ganze Eier dazu, nimmt eine Maß schöne Kirschen, pflücket die Stiele ab, nimmt die Kerne mit einem spizigen Hölzchen heraus, giebt $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker daran, und läßt sie in den Saft gut einkochen. Dann giebt man eine fein abgeriebene Zitronenschale, 1 Quentchen Zimmet und $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittenes Rindsmark zur obigen Masse, rührt es gut untereinander ab, leget es in ein mit Butter wohl überstrichenes Tuch, bindet es mit Bindfaden wohl an die Masse, und läßt es 2 Stunden lange in 2 Maß Milch und 2 Maß Wasser, welches schon sieden muß, kochen. Endlich richtet man es an, wie schon einigemal hinlänglich gezeigt worden. Nebst diesem giebt man in einer Schale die Kirschensauce mit Zucker zur Tafel.

N^o 6. Pudding von gebratenen Kapaunen oder Polarden (Poulardes).

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln mit 1 auch 2 Eiern fein, rühre dies mit 6 ganzen Eiern, mit dem Dotter von 6 andern und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde lang, schmelze dann $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und $\frac{1}{4}$ Pfund fein gehacktes Rindsmark, und gieb es, wenn es kalt ist, zur obigen Masse. Das Kapaunenfleisch, nämlich von 2 Kapaunen die Brüste, 6 geschälte Borsdorfer Aepfel und $\frac{1}{4}$ Pfund Zitronat schneidet man würfelartig ziemlich fein, und giebt noch eine Hand voll sehr feines Semmelmehl und eine gute Prise Muskatblüte dazu. Ein halb Pfund Reis läßt man in 1 Maß Milch halb ausquellen, rein ablaufen und abkühlen, und rührt es zuletzt zur Masse. Binde es dann in ein Tuch fest an die Masse, und laß es, wie schon oft erwähnt, 2 Stunden kochen; sodann gieb es mit Weinschaum heiß zur Tafel.

N^o 7. Pudding von Häringen.

Es werden 6 Häringe 12 Stunden lang gewässert, 12 Stunden getrocknet, und darauf Gräthe und Haut abgesondert; $\frac{3}{4}$ Pfund Reis läßt man in 1 Maß Suppe über die Hälfte aufschwellen, und dann ablaufen; eine Zwiebel wird fein geschnitten und in 4 Loth Butter weich gedünstet. Schneide

auch etwas Petersilie, Thymian und Majoran, und laß es zuletzt damit dünsten. Dann nimm die Schale von einer Zitrone fein geschnitten, eine Prise Muskatennuß, $\frac{1}{4}$ Pfund rein gemachte kleine Rosinen, und schneide $\frac{1}{4}$ Pfund Rindsmark fein. Hierauf werden 12 Loth Butter gut abgetrieben, und 6 ganze Eier, wie auch von 3 der Dotter nach und nach dazu gerührt. Dann wird der Reis und alles zusammen wohl untereinander abgerührt, das Tuch wohl mit Butter überstrichen, die Häringe der Länge nach in Streife geschnitten, und wie ein Gitter auf das Tuch gelegt, aber nur die Hälfte davon; dann folgt die ganze Masse darauf, und die andere Hälfte der Häringe darüber, die fest an die Masse gebunden, und in einer Rindsuppe $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, dann eine deutsche Sauce darüber angerichtet, und so zur Tafel gegeben wird.

N^o 8. Pudding von Gansleber.

Man siedet eine Kalbsleber $\frac{1}{2}$ Stunde in Suppe, und läßt sie kalt werden. Dann reibet man dieselbe ganz fein auf einem Reibeisen, nimmt ferner auch eine schöne große Gansleber, schneidet diese be in Streife, läßt sie auf einem Deckel in 4 Loth Butter steif werden, und schneidet sie nebst $\frac{1}{4}$ Pf. Rindsmark würfelartig, jedoch erstere feiner als das Mark. Dann koche in $\frac{1}{2}$ Maß Suppe $\frac{1}{2}$ Pfund Reis weich und kurz, und laß es kalt werden. Dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter stark abgerührt; schlage 6 Eier und von 6 den Dotter dazu, und gieb alles sammt $\frac{1}{2}$ Pfund kleiner und großer Rosinen, eine Hand voll Semmelmehl, fein geschnittener Schale von einer Zitrone, einer Prise Nägelein, Muskatennuß und dem nöthigen Salz, wie oben in ein Tuch mit Butter, und binde es fest; koche es dann 2 Stunden in Suppe oder Wasser mit ein wenig Salz, und gieb es sodann mit einer Kirschensauce zur Tafel.

N^o 9. Pfannenkuchen in der Sauce als Mehlspeise.

Rühre $1\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl in einer Schüssel mit $\frac{3}{4}$ Maß Milch ab, schlage 8 Eier dazu, daß es ein dünner Teig werde, gieb ein wenig fein geschnittene Petersilie mit Salz dazu, und mache eine Charlottensauce mit Essig, wie schon

oben gemeldet wurde. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege 6 Loth Schmalz oder Butter in eine Pfanne, backe aus diesem Teig 4 Pfannenkuchen auf beiden Seiten schön, richte sie auf die Schüssel, schneide sie ungefähr in 60 kleine Stückchen, und gieb die Sauce recht warm darüber.

N^o 10. Auflauf vom Reis.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund Reis, lese und wasche ihn sauber, blanchire denselben im kalten Wasser, d. h. laß denselben einige Walle auffieden, schütte ihn hernach in einem Seiher oder Haarsieb, und gieb ein kaltes Wasser darauf, damit der Reis schön weiß bleibe.

Wenn das Wasser ganz abgelaufen ist, so lege den Reis in ein Kastrol oder einen Tiegel, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund frischer Butter und einer Zitronenschale, auch einem kleinen Stückchen Zimmet. Dann gieß 1 Maß gute Milch darauf, setze die ganze Masse auf eine Gluth, und laß sie ganz dick kochen, so daß, wenn du mit dem Finger darein greifst, nichts an demselben hängen bleibe. Lege sie hernach in eine Schüssel und laß sie kalt werden; dann gieb $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, schlage 6 Eier und von 4 den Dotter ganz langsam hinein, d. h. nach einander, damit die ganze Masse recht faumig werde. Man kann auch eine Pomeranze auf Zucker abreiben, und unter die Mehlspeise geben. Hernach bestreiche eine Form, wie du sie hast, mit 2 Loth frischer Butter, und bestreue sie mit Semmelmehl, damit die Mehlspeise, wenn sie gebacken ist, gut herausgehe; bringe die Masse in die Form, schieb sie im Backofen, welcher aber nicht gar zu heiß ist, und laß sie eine gute Stunde langsam backen, damit die Mehlspeise sich in die Höhe ziehen kann. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze die Mehlspeise auf die Schüssel, auf welcher du selbe haben willst, stäube ein wenig fein gesiebten Zucker darauf, und gieb sie zur Tafel.

N^o 11. Reis-Soufflet auf herrschaftliche Art.

Zu dieser Mehlspeise braucht man nur $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, welcher eben so blanchirt und gelesen wird, wie bei dem ersten gesagt worden ist. Wenn dieser Reis wohl blanchirt, und wieder mit kaltem Wasser abgeschwemmet ist, so lege ihn in

ein Kastrol oder in einen Tiegel nebst 6 Loth Butter, ein wenig Zimmet auch $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und eine Zitronenschale, und gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch darauf; setze ihn auf eine Gluth, und laß ihn ebenfalls so dick kochen, wie bei der erstern Reismehlspeise gesagt worden ist. Nimm ihn dann aus dem Kastrol, und lege ihn in eine Schüssel, laß ihn kalt werden, schlage von 14 Eiern das Weiße zu einem Schnee, welcher aber sehr steif sein muß; rühre den Schnee unter den Reis, mache aber beides mit dem Kochlöffel wohl unter einander, damit es nicht knötig werde; verkoste es, ob nicht etwa noch etwas Zucker fehle; dann richte es auf eine porzellanene Schale, streue 2 starke Hände voll Salz auf ein Backblech, setze die Schale darauf, und gieb es $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in einem nicht gar zu heißen Backofen. Aber es ist wohl zu beobachten, daß, ehe die Mehlspeise in den Ofen kömmt, man etwa 3 Loth gestoßenen Zucker darauf streue, und die Speise schön gelb backen lasse.

N^o 12. Pastete mit Butterteig statt Mehlspeise.

Gieb zu 1 Pfund feines Mehl auf den Backtisch $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, 2 ganze Eier und ein wenig Salz. Um den Teig recht gut zu machen, nimm $\frac{1}{4}$ Maß sauren Rahm, mache den Teig damit an, nicht zu dick und auch nicht zu dünn, wie schon bei den Pasteten ist gesagt worden, und arbeite ihn wohl. Dann wasche in Wasser $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, treib den Teig aus, und gieb die Butter in die Mitte; schlage allzeit 2 Blätter zusammen, und bearbeite ihn so auf diese Art, dreimal, dann ist er fertig.

Willst du nun eine Pastete davon machen, so schneide 2 Theile daraus, treib sie beide in der Ründe aus, nimm 2 Bogen Papier, wickle sie rund zusammen, lege sie in die Mitte von einem Blatt, (man kann auch statt des Papiers eine Serviette nehmen, doch muß man Acht haben, daß die Spitzen davon in die Höhe kommen, um es herausziehen zu können), bestreiche es ringsum mit 2 zerklöpften Eiern, lege das ganze Blatt darauf, und drücke es neben dem Papier zusammen schön rund, daß es die Form von einer Pastete bekomme. Mache das Messer ein wenig warm und schneide sie gleich rund, mit dem Messer krißle etwas Zierrathen oben darauf, schiebe sie in einen Ofen, welcher nicht zu heiß ist, und backe sie schön; dann

schneide oben den Deckel aus, nimm das Papier oder die Serviette heraus, wie auch den wenigen Teig welcher feucht ist. Gieb ein Ragout von Hühnern oder ein Salpikon dazu, wie oben bei den Pasteten zu sehen.

N^o 13. Fleckenpastete zu machen.

Mache Fleckchen von Nudelteig, wie schon bei der Fleckchensuppe gezeigt worden ist; mache sie aber nicht gar zu klein. Siede sie im Wasser mit Salz ab, und laß dann das Wasser wohl ablaufen. Schneide $\frac{1}{2}$ Pfund gekochten mageren Schinken oder auch ein anderes geräuchertes Fleisch klein in ein Geschirr, mit $\frac{1}{4}$ Pfund frischer Butter, und laß es ein wenig auf den Feuer dünsten. Gieb nach diesem dünsten die Fleckchen dazu, gieß $\frac{3}{4}$ Maß süßen oder sauren Rahm darauf, salze sie ein wenig, reib eine handvoll Parmesanlās dazu, und mische es mit einem Löffel. Treib vom mürben Teig ein Blatt aus, wie schon mehrmal gesagt worden ist, und lege es in ein Kastrol oder auch auf eine Tortenpfanne, gieb die Fleckchen hinein, bedecke sie mit einem anderen Blatt, hernach bestreue sie mit ein wenig geriebenen Brod, und backe sie schön.

Auf diese Art kannst du sie auch machen an einem Fasttag. Anstatt des Schinkens nimm einen gesalzenen oder geräucherten Hecht, welcher zwei Tage in Salz gelegen ist.

N^o 14. Reis-Pastete.

Blanchire $\frac{3}{4}$ Pfund Reis im Wasser, wie schon mehrmal gesagt worden ist. Dann seihe ihn ab, lies ihn sauber, lege ihn in ein Kastrol oder einen Tiegel, gieb 1 Maß gute fette Bouillon dazu und laß ihn kochen.

Hierauf laß ihn kalt werden, und rühre den Dotter von 6 Eiern und 2 ganze Eier darein, und gieb ein wenig Salz und Muskatennuß dazu. Wenn er wohl verrühret ist, so gieb eine Portion auf die Schüssel, in der Mitte laß einen Raum und gieb vom Fleisch ein Ragout darein, wie bei den Ragoutpastetchen gesagt worden ist, nach Belieben. Mit dem anderen Reis bedecke es schön rund in der Form von einer Pastete, bestreiche es hernach mit 4 Loth frisch. r. Butter, und laß es im Ofen backen, du kannst es auch mit Parmesanlās bestreuen. Auf solche Art kannst du es auch mit Fischen an einen Fasttag bereiten.

N^o 15. Strudel zu machen.

Schlage zu 1 Pfund feines Mehl auf einem Backbret 2 Eier, auch $\frac{1}{4}$ Pfund frischer Butter und ein wenig Salz. Dann nimm halb Wasser und halb Milch zusammen $\frac{1}{4}$ Maß, welches aber ein wenig laulich sein muß, mache den Teig damit etwas dünn an, er muß aber recht wohl gearbeitet werden so lange, bis er sich vom Brett ablöst. Nach diesem treib ihm recht dünn aus, bestreiche ihn mit saurem Rahm, soviel als eine obere Kaffeschale hält. Hierauf wickle ihn zusammen, laß in einem Geschirr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zergehen, lege ihn hernach in einer Ründung hinein, gieß süßen Rahm oder eine gute Milch darauf, laß ihn im Ofen backen, oder bringe auch oben und unter eine Gluth bei.

N^o 16. Brand-Nudeln oder Brand-Teig.

Setze $\frac{1}{2}$ Maß Milch auf das Feuer, laß sie sieden, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl darein, daß der Teig recht dick werde und treib ihn mit dem Kochlöffel wohl ab. Nachher setze ihn zum Feuer, rühre 4 ganze Eier hinein, wie auch von 4 den Dotter und salze ihn ein wenig, dann laß $\frac{3}{4}$ Maß Milch sieden, bringe mit einem Eßlöffel den Teig länglich hinein, laß ihn sieden, und nach diesem kalt werden. Hernach richte die Nudeln auf eine Schüssel, nimm von 6 Eier den Dotter, rühre ihn mit dieser Milch ab worin die Nudeln gesotten worden sind, gieß sie über dieselben, gieß 4 Loth frische Butter dazu, und laß sie hernach im Ofen backen, bis sie eine schöne Farbe haben. Du kannst sie auch süß machen mit 6 Loth Zucker und einen kleinen Pfötchen gestoßenen Zimmerts.

N^o 17. Aufgegangene Nudeln.

Nimm 1 Pfund Mehl in ein Geschirr, und gieß in die Mitte desselben einen Löffel voll gute weiße Hesen. Laß $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter zergehen, und gieß $\frac{1}{4}$ Maß gute Milch dazu. Wenn sie ein wenig laulich ist, so rühre in der Mitte einen dünnen Teig ab, daß aber etwas Mehl außen herum bleibe; schlage 2 ganze Eier und von einem den Dotter daran, und gieß ein wenig Salz dazu. Schlage alles zusammen wohl ab, daß der Teig nicht zu dünn und nicht zu dick sei. Hernach mache ein Brett warm, lege eine Serviette darauf,

streue Mehl darüber, und mache die Nudeln schön rund mit einen Eßlöffel; decke sie hernach mit der Hälfte von der Serviette zu, stelle sie an einen warmen Ort und laß sie recht schön gehen. Gieb hernach $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in das Geschirr, worin du sie kochen willst, laß sie zergehen, gieß 1 Maß gute Milch dazu, auch 4 Loth Zucker, und laß sie sieden. Wenn dann die Nudeln gegangen sind, so lege sie geschwind hinein, decke sie zu, laß sie sogleich kochen, und gieb auch ein wenig Gluth oben darauf. Wenn sie anfangen kurz zu kochen, so setze sie vom Feuer, decke sie auf, stich sie sauber heraus auf die Schüssel, gieß in das Geschirr, in welchem die Nudeln gewesen sind, $\frac{1}{4}$ Maß Milch, laß sie sieden mit 4 Loth Zucker, rühre von 4 Eier den Dotter hinein, und gieß sie über die Nudeln, so sind sie fertig.

Willst du sie mit Krebsbutter machen, so nimm 4 bis 5 Loth davon, auch kannst du 24 Krebschweife dazu geben, welche aber in der Mitte von einander geschnitten werden. Die Nudeln und Schweife schneide fein in die Sauce, hernach gieß sie über die Nudeln.

N^o 18. Nudeln auf eine andere Art.

Siede die Nudeln in der Milch, setze sie hernach vom Feuer und laß sie kalt werden. Gieb dann $\frac{1}{4}$ Pfund Butter darein, wie auch ein wenig Salz, setze sie in einem Geschirr in den Ofen so lange, bis sie oben und unten eine schöne Farbe bekommen. Hernach stich sie mit dem Nudelschäufelchen heraus auf die Schüssel und gieb sie zu Tisch.

N^o 19. Gefüllte Hörnchen, bürgerlich.

Schneide von 12 Hörnchen die beiden Spitzen ab, höhle sie aus, zerklopfe 2 Eier in einem Geschirr, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch daran, lege die ausgehöhlten Hörnchen dann hinein, und wende sie in der Milch öfters um, damit sie desto eher weich werden. Dann zerklopfe 4 Eier in ein anderes Geschirr, tunke die Hörnchen eines nach dem andern in die Eier, und drehe sie hernach im geriebenen Semmelmehl wohl um.

Gieb in eine Backpfanne 2 Pfund Schmalz, laß es heiß werden, backe die Hörnchen schön gelb darin, lege sie nachher auf eine saubere Schüssel, und mache die Fülle dazu wie fol-

get: Gieb in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Maß Wein, $\frac{1}{4}$ Pfund große Rosinen, welche rein gepußt und gewaschen sind, dann eine klein geschnittene Zitronenschale und $\frac{1}{4}$ Pfund süße Mandeln, welche abgezogen, und ganz klein geschnitten werden.

Dies alles laß auf dem Feuer kochen, der Saft muß aber ganz kurz eingekocht sein, und fülle hiermit die Hörnchen. Setze sie dann in einen heißen Backofen, damit sie warm bleiben, und gieb sie auch warm zur Tafel.

Anmerkung. Diese Hörnchen kann man auch mit Nistmarke (Nisten- oder Hagebuttenmarke) oder eingemachten Johannisbeeren füllen.

N^o 20. Abgetriebene Mehlspeise von Bisquit.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Bisquit, schneide es würfelartig, wie auch von 2 Kreuzerbroden den weißen Ballen, lege beides in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein daran, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu, und laß Brod und Bisquit weichen. Setze es hernach auf das Feuer, und rühre beständig darin, bis die Masse ganz dick ist. Setze sie dann vom Feuer, gieb das Abgetriebene in eine Schüssel, und laß es kalt werden. Reib dann eine Zitrone auf Zucker ab, gieb das Abgetriebene in die Mehlspeise, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter, nach einander darein; gieb 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, und rühre die ganze Masse noch $\frac{1}{4}$ Stund lang, damit sie recht faumig werde. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und setze die Mehlspeise hinein. Eine kleine Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, stäube etwas Zucker oben darauf und gieb sie dann zur Tafel.

N^o 21. Mehlspeise von Rohrmakaronen mit Parmesankäse.

Blanchire $\frac{3}{4}$ Pfund Makaronen in Salzwasser einige Walle, gieß sie in einen Seiher, und schwemme sie mit vielem kaltem Wasser ab. Lege sie sonach in ein sauberes Geschirr, gieß $\frac{1}{2}$ Maß sauren Rahm und 1 Maß Milch daran, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, setze sie

auf eine Gluth, und laß die Makaronen langsam einkochen. Nimm sie sodann aus dem Kastrol, und lege sie auf eine Tortenpfanne; reib $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse, streue ihn oben auf die Makaronen, auf dem Käse aber ein wenig geriebenes Semelmehl, und gieb oben darauf 2 Loth Krebsbutter.

Eine viertel Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise in einen Backofen, und laß sie oben eine schöne gelbe Farbe bekommen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die Mehlspeise heraus, stich mit einem Löffel die Makaronen heraus, und lege sie auf die Anrichtschüssel.

N^o 22. Makaronen auf eine andere Art.

Blanchire eben soviel Makaronen, als oben vorgeschrieben worden im Salzwasser, schwemme sie nachher in vielem kalten Wasser wieder sauber ab, und lege sie dann in ein reines Geschirr.

Gieße sodann $1\frac{1}{2}$ Maß starke Schü daran, gieb Salz und Muskatennuß dazu, und laß sie darin ganz weich dünsten. Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund gekochten mageren Schinken, schneide ihn recht fein, lege ihn zu den Makaronen und gieb noch $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu. Wenn sie ganz kurz sind, so lege sie auf eine saubere Tortenpfanne, streue $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Parmesankäse darauf und gieß 3 Loth Butter dazu. Dann setze sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten im Ofen, und verfare so wie bei den ersteren ist gemeldet worden.

N^o 23. Makaronen noch auf andere Art.

Die Anzahl der Makaronen und die Art mit welcher verfahren wird, bleibt die nämliche, wie vorhin gemeldet worden ist. Lege sie in ein Kastrol, schneide ein Stückchen Vanille recht klein, lege es dazu, gleichfalls $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $1\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm und 6 Loth Zucker, dann laß die Makaronen auf dem Feuer über die Hälfte einkochen. Nimm sie hernach von dem Feuer, lege sie in eine saubere Schüssel, laß sie kalt werden, gieb 2 Eier und von 4 den Dotter dazu, und rühre beständig darin. Bestreiche die Form mit 1 Loth Butter und gieb die Makaronen hinein. Eine halbe Stunde vor

dem Anrichten setze sie in ein nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, stäube wenigen Zucker oben darauf, und gieb sie heiß zur Tafel.

N^o 24. Mehlspeise Semmula genannt, herrschaftlich.

Gieß zu $\frac{1}{4}$ Pfund Semmula $\frac{3}{4}$ Maß heißer Milch, gieb $\frac{1}{2}$ Pfund Butter dazu und rühre es wohl auf dem Feuer ab, damit es recht dick werde; setze es weg vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker hinein und laß es kalt werden.

Schlage dann nach und nach 4 ganze Eier und von 6 den Dotter dazu, reib eine süße Pomeranze auf Zucker ab und gieb sie auch dazu. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und gieß die Masse hinein. Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise dann in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß dieselbe langsam backen, damit sie schön hoch werde.

Ist es dann Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, bestreue sie ober mit etwas Zucker, und bringe sie zur Tafel.

N^o 25. Mehlspeise von Schwarl.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Schwarl, (welcher unter andern auch in Nürnberg zu haben ist) lies ihn sauber, gieß $\frac{3}{4}$ Maß siediger Milch daran, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, ein klein.s Pfötchen gestoßenen Zimmet und 6 Loth gestoßenen Zucker dazu und laß es auf dem Feuer kochen, bis die ganze Masse recht dick wird. Setze es dann vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel, und laß sie darin kalt werden.

Schlage 3 Eier darein und von 6 den Dotter, jedoch nach einander rühre es wohl, damit die ganze Masse recht saumend wird; bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und thue die Mehlspeise hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus und stürze sie auf eine

Schüssel, streue eben etwas Zucker darauf und gieb sie so hernach zur Tafel.

N^o. 26. Mehlspeise von geriebenem Brod.

Nimm 4 alte Kreuzerbrode, und reib solche auf einem Reibeisen zusammen. Gieb in ein Kastrol oder einen Tiegel $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, laß sie heiß werden, gieb das geriebene Brod hinein, und röste es etwas braun. Lege das geröstete Brod in eine Schüssel, gieb $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmet dazu $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund kleine und soviel große Rosinen, welche zuvor gepußt, gewaschen und getrocknet worden sind, und 2 Loth klein geschnittenen Zitronat. Schlage 6 Eier in ein Kastrol, zerklopfe sie, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Burgunder Wein daran, mache es durch ein Haarsieb an die obige Masse und rühre alles wohl durch einander. Mache einen Reif auf die Schüssel von gebrühtem Teig, wie schon mehrmal ist gesagt worden, in der Höhe von 3 Fingern, gieß die Mehlspeise darein und stäube etwas Zucker oben darauf.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gieb 2 Hände voll Salz auf ein Backblech, setze die Schüssel darauf und laß die Mehlspeise langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieb sie dann zur Tafel.

N^o 27. Krebs = Mehlspeise.

Schneide den weißen Ballen von 6 Kreuzerbroden würfelartig, lege ihn sonach in ein Kastrol, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch daran, $\frac{1}{2}$ Pfund Krebsbutter, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker und eine abgeriebene Pomeranzen- oder Zitronenschale, mache alles wohl unter einander, setze das Kastrol mit der Mehlspeise auf eine Gluth, und laß sie eine Minute lang anziehen. (Man muß aber beständig darin rühren, damit sie nicht anbrenne.) Setze sie dann vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel, gieß eine obere Kaffeeschale voll Maraski daran, schlage 3 Eier und von 5 den Dotter dazu, eines nach dem andern, und rühre sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang, damit die ganze Masse recht saumig werde. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und gieß die Mehlspeise hinein. Dreiviertel Stunde vor dem Anrichten setze sie in dem Backofen und laß sie backen, aber nur sehr langsam. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie

sodann auf eine Schüssel, streue oben etwas Zucker darauf, und gieb sie hernach zur Tafel.

N^o 28. Krebs-Mehlspeise von Feldhühnern.

Kupfe 2 Feldhühner und puße sie sauber, hernach nimm und wasche sie rein aus, und dressire sie, wie schon mehrmals gesagt worden ist. Gieb in ein Ziegel 6 Loth Butter nebst 2 Zwiebeln, 6 Nägelein, 6 weiße Pfefferkörner und $\frac{1}{2}$ Pfund magern Schinken, welcher würflich geschnitten werden muß; setze die Feldhühner dazu, salze sie und laß sie gelb angehen, gieß $\frac{1}{4}$ Maß guter Schü daran, und laß die Feldhühner darin weich werden. Nimm sie aus den Saft, nimm das Fleisch von den Beinen herunter und schneide es fein, das Gerippe stoße in einen Mörser recht fein zusammen, und lege es wieder in den Saft.

Nimm 4 Kreuzerbrode, reib das Braune davon ab, und schneide es klein würfelartig zusammen. Lege das Brod in einen Ziegel, gieße den Saft von den Feldhühnern durch ein Haarsieb an das Brod, gieß noch $\frac{1}{4}$ Maß süßen Rahm daran, gieb Salz und etwas Muskatennuß und $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter dazu, setze die Masse auf das Feuer und rühre beständig mit den Kochlöffel darin, bis das Brod ganz dick wird. Setze es sonach vom Feuer und lege die Masse in eine Schüssel, gieb das zusammengeschnittene Fleisch von den Feldhühnern dazu, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, und rühre die Mehlspeise noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang, damit sie recht faumig werde. Bestreiche dann eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, und bestreue sie durchaus mit Semmelmehl und gieb die Mehlspeise hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf die Anrichtschüssel, und bringe sie heiß zur Tafel.

N^o 29. Mehlspeise von Kalbsnieren.

Wasche 3 Kalbsnieren sauber aus, lege in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, welches aber klein zusammengeschnitten sein muß, nebst 2 Zwiebeln, 6 Nägelein, 6 weißen Pfefferkörnern, $\frac{1}{2}$ Pfund rohen Schinken, ebenfalls klein geschnitten, lege die

ausgewaschenen Kalbsnieren dazu, salze sie, und laß sie gelb angehen. Gieß $\frac{1}{4}$ Maß Schü oder Bouillon daran, und laß die Nieren darin fertig werden; nimm sie sonach heraus, laß sie kalt werden, und schneide die Nieren in kleine Filets, wie schon mehrmals gesagt worden.

Nimm 4 Kreuzerbrode, reib das Braune ab, und schneide das Brod klein würfelartig, gieb Salz und Muskatennuß dazu, ein wenig fein geschnittene Petersilie, mache den Saft von den Nieren durch ein Haarsieb, und gieb es an das Brod; gieß noch $\frac{1}{4}$ Maß Schü dazu, 6 Loth Butter, und rühre alles wohl durch einander. Lege die zusammen geschnittenen Filets auch hinein, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter dazu, und mische alles wohl durch einander. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue etwas Semmelmehl darin, und bringe die Mehlspeise in die Form.

Setze die Mehlspeise $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen, damit sie schön hoch werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieb $\frac{1}{2}$ Hühneri groß Glace in ein Kastrol, auch $\frac{1}{8}$ Maß gute Schü, laß solche heiß werden, damit die Glace zergehe; stürze die Mehlspeise auf eine Schüssel, gieß den Saft oben darüber, und gieb sie heiß zur Tafel.

N^o 30. Mehlspeise von Omelette.

Baße 10 ordinäre Omelettes, wie schon mehrmal ist gesagt worden, schneide dieselbigen wie grobe Nudeln, lege sie in eine Schüssel, gieb 6 Loth große Rosinen, welche sauber gepußt und gewaschen worden, und ein kleines Pfötchen gestoßenen Zimmet dazu. Gieß in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm, schlage 3 ganze Eier und von 5 den Dotter dazu, mache dies untereinander, und gieß es zu den zusammengeschnittenen Omelettes. Gieb 4 Loth Butter dazu, bestreiche hernach eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue geriebenes Brod in selbige auf die Butter, und gieb die Mehlspeise hinein. So $\frac{3}{4}$ Stund vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam backen.

Ist es dann Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker oben darauf, und gieb sie hernach zur Tafel.

N^o 31. Mehlspeise à la portugoise von Äpfeln.

Schneide 14 Borstorfer Äpfel in der Mitte entzwei, schäle sie und nimm das Kerngehäuse mit den Kernen heraus. Lege sie auf eine Schüssel, streue 2 Hände voll Mehl darauf, und mische die Äpfel und das Mehl unter einander. Backe in 1 Pfund Schmalz die Äpfel langsam schön gelb, und lege die ausgebackenen Äpfel auf ein sauberes Papier, damit das Fett davon komme.

Reib von 3 Kreuzerbroden das Braune ab, schneide den weißen Ballen Scheibchenweise, laß $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz heiß werden, und backe in selbigen das Brod so gelb als die Äpfel. Gieß in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Burgunderwein, nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, reib 2 süße Pomeranzen darauf ab, und lege den ganzen Zucker in der Burgunderwein.

Nimm dann eine Form, lege auf den unteren Theil eine Portion von den Äpfeln, schneide $\frac{1}{4}$ Pfund Zitronat recht klein und streue etwas auf die Äpfel, lege hernach eine Lage Brod darauf, auf solches wieder eine Lage Äpfel und Zitronat, und so wechselweise fortgefahen, bis die Form voll ist. Laß den Burgunderwein mit den Zucker auf den Feuer heiß werden, und gieß ihn über die Mehlspeise in die Form. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten setze die Form im Backofen, und laß die Mehlspeise ein wenig anziehen. Ist es Zeit zum Anrichten so stürze sie auf eine Schüssel.

Anmerkung. Diese Form wird nicht mit Butter bestrichen, weil das Brod und die Äpfel schon im Schmalz gebacken worden sind, und die Mehlspeise ohnehin sehr gern herausgeht.

N^o 32. Trisenett als Mehlspeise, herrschaftlich.

Reib von 6 Kreuzerbroden das Braune ab, schneide aus diesen Brod mehrere Finger lange und Finger dicke Stückchen, so zwar, daß aus einem Kreuzerbrod 12 Stückchen geschnitten werden.

Backe in 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz das Brod schön gelb, lege es sodann auf ein Papier oder sauberes Tuch, daß das Fett wohl ablaufe; gieße in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Burgunderwein, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und die Schale von einer Zitrone dazu,

und laß den Burgunderwein auf dem Feuer heiß werden; nimm die Zitronenschale wieder heraus, gieß den heißen Burgunderwein zu dem gebackenen Brod, und laß es denselben einsaugen. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm die Stückchen Brod heraus, lege sie auf eine Schüssel oder Schale, gieß den übrigen Saft oben darüber, und gieb sie hernach warm zur Tafel.

N^o 33. Mehlspeise von gebackenen Aepfeln und Brod, auf eine andere Art.

Schneide 14 Borsdorfer Aepfel jeden in 4 Theile, schäle sie ab, lege sie auf eine Tortenpfanne, streue 2 Hände voll Mehl darauf, mische das Mehl und die Aepfel durcheinander und backe es in 1 Pfund Schmalz schön gelb. Lege sie hernach in ein Kastrol, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund große Rosinen dazu, welche sauber gepußt und gewaschen worden, $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittenen Zitronat, ein kleines Pfötchen gestoßenen Zimmet und $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker.

Schneide 3 Kreuzerbrode würfelartig, und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, lege das ausgebackene Brod in einen Seiher, damit das Fett wohl abläuft; gieb es dann zu der obigen Masse, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Wein darein, und setze die ganze Masse auf ein Feuer, laß sie einen Wall aufkochen, nehme sie dann hinweg und laß sie kalt werden. Bestreiche eine Form mit ein Loth Butter, bestreue sie mit Semmelmehl durchaus, und belege die ganze Form mit einem dünn ausgetriebenen Buttermteig. Gieb sonach die Mehlspeise hinein, und 1 Stunde vor dem Anrichten setze sie in den Ofen und laß sie langsam backen. Ist es dann Zeit, so stürze sie auf eine Schüssel, und bring sie heiß zur Tafel.

N^o 34. Geträufelte (getröpfelte) Mehlspeise.

Lege in ein Kastrol 4 Kochlöffel voll Mehl, schlage 2 ganze Eier darein und von 8 den Dotter, gieb etwas weniges Salz dazu, rühre den Teig wohl unter einander, gieß noch $\frac{1}{8}$ Maß Milch daran, damit der Teig recht fein werde (dieser muß aber so fein sein, als wenn er zu Omelettes verwendet würde). Laß 2 Maß Milch in einem Kastrol sieden, halte einen Faumlöffel oder einen kleinen Seiher über die Milch,

und gieß den Teig durch den Seiher in dieselbe. Wenn das Eingetropfte einen Ball gekocht hat, so nimm es mit dem Faumlöffel heraus, lege es in eine saubere Schüssel, gieß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu, eine auf Zucker abgeriebene Zitronenschale und 6 Loth gestoßenen Zucker, schlage noch 3 Eier und von 6 den Dotter nacheinander daran, mache einen Reif vom gebrühtem Teig auf eine Schüssel, wie schon mehrmal gesagt worden ist, in der Höhe von 3 Finger, und gieß die Mehlspeise hinein.

Gieb dann $\frac{3}{4}$ Stund vor dem Anrichten 2 Hand voll Salz auf ein Backblech, setze die Schüssel darauf und dann laß es im Ofen langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus, streue etwas Zucker oben darauf, und gieß sie sodann zur Tafel.

N^o 35. Abgerührte Butternocken in der Milch.

Laß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einen Kastrol zergehen, schlage 2 Eier und von 6 den Dotter nacheinander daran, rühre die Butter mit den Eiern recht faumig ab, gieß dann 1 Kochlöffel voll Mehl und eben so viel geriebenes Brod dazu, setze 1 Maß Milch auf das Feuer und lege $\frac{1}{4}$ Pfund Butter hinein. Wenn die Milch kochet, so mache aus den Teig kleine Spätzchen, und lege sie in die siedende Milch. Haben sie einige Walle gekocht, so nimm sie mit den Faumlöffel heraus, lege sie in eine Schüssel, und mache einen Reif von gebrühtem Teig auf die Schüssel, auf welcher sie angerichtet werden, lege hernach die Nocken hinein, laß die Milch, in welcher sie gekocht worden, noch auf $\frac{1}{2}$ Maß einsieden, und gieß sie über die Nocken. Gieb 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, und $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Schüssel auf ein Blech nebst Salz, wie schon gesagt, backe sie langsam und bring sie dann zur Tafel.

N^o 36. Weichselfuchen statt einer Mehlspeise.

Nimm von 200 Weichseln die Stiele ab und die Kerne heraus, stoße die Kerne in einen Mörser zusammen und lege sie in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein daran, und laß die zusammen gestoßenen Kerne einen Ball mit solchem sieden.

Raspele von 5 Kreuzerbroden auf einem Reibeisen das Braune ab, schneide das innere Brod ganz in Würfel zusammen und lege es in eine Schüssel, drücke den Saft der Weichsel an das Brod, laß auch von den aufgekochten Kernen den Saft durch ein Tuch laufen, gieß ihm zu den Brod nebst noch $\frac{1}{4}$ Maß guten Rahm, und mache das Brod mit den darin befindlichen Ingredienzien wohl unter einander.

Dann laß in einen Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zergehen, gieß sie in eine Schüssel, und rühre sie so lange, bis sie ganz weiß wird. Schlage 6 Eier und von 6 den Dotter nacheinander hinein, stoße $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker in einen Mörser, und gieb es dann zum eingeweichten Brod; lege hernach die ausgedrückten Weichsel dazu, nimm auch 3 Loth Zitronat, schneide denselben recht fein zusammen und lege ihn auch zu den Brod, gieb endlich die abgerührte Butter zu dieser Masse, und rühre alles Vorgescriebene recht wohl unter einander. Hierauf gieb die Weichseln dazu, und mache es nochmal unter einander. Bestreiche dann eine Form mit 1 Loth Butter, welche diese Masse fassen kann, und gieb sie darein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Anrichtschüssel, und bringe sie zur Tafel.

Anmerkung. Der Saft von den Weichseln kann auch bis zum Anrichten aufgehoben werden; man muß aber noch 4 Loth Zucker und $\frac{1}{8}$ Maß Wein dazugeben. Wenn nun die Mehlspeise herausgestürzt ist, so wird der Saft mit dem Zucker und Wein recht heiß gemacht, und dann über die Mehlspeise gegossen.

N^o 37. Mehlspeise oder Auflauf vom weißen Brod.

Schneide 6 mürbe Kreuzerbrode würfelartig, und gieß $\frac{1}{2}$ Maß heißen Rahm daran, mache es unter einander; laß das Brod in den Rahm $\frac{1}{4}$ Stunde weichen, setze es hernach auf eine Gluth, rühre es trocken ab, und laß es dann kalt werden. Hernach laß 6 Loth Butter in ein Kastrol zergehen, und gieß sie über das Brod.

Reib ferner 2 Pomeranzen oder 2 Zitronen auf Zucker ab, und gieb das Abgeriebene sammt 6 Loth gestoßenem Zucker zu dieser Masse. Schlage 4 Eier und von 6 den Dotter dazu, und rühre die Masse so lange bis sie recht faumend werde; zuletzt schlage auch das übrige Weiße von die 6 Eier zu einem Schnee, und rühre die Hälfte davon unter die ganze Masse. Bestreiche sodann eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue in selbige etwas fein geriebenes Semmelmehl und lege die Masse hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam backen, da sie im backen hoch aufgehe. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, bestreue sie oben mit etwas Zucker und bring sie hernach zur Tafel.

N^o 38. Mehlspeise von Brandteig.

Gieß in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Milch und laß sie auf den Feuer kochen. Gieb die Schale von einer Zitrone hinein, und so viel Mehl, als zu dieser Milch kann verwendet werden; mache dies auf den Feuer mit dem Kochlöffel recht wohl unter einander, damit das Mehl nicht knotig werde; und zwar muß diese Masse so trocken sein, daß, wenn man mit dem Finger darauf drückt, nichts mehr daran hangen bleibe. Dann nehme es vom Feuer, lege den Brandteig in eine Schüssel, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter dazu, und knete solche unter den Brandteig, so daß sich die Butter recht wohl mit den Teig binde. Gieb 6 Loth gestoßenen Zucker nebst einer oberen Kaffeschale voll Marasli oder andern Liqueur dazu, und rühre die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde recht faumend ab; schlage 4 Eier und von 6 den Dotter nachinander dazu.

Schneide 12 Aprikosen jede in der Mitte entzwei, und schäle sie ab. Gieb in ein Kastrol 4 Loth Zucker nebst $\frac{1}{8}$ Maß Wein, und laß den Wein mit dem Zucker auf den Feuer auffieden. Wasche die Aprikosen aus, lege sie in den Saft, laß sie einen Wall aufkochen nimm sie dann aus dem Saft, und lege sie auf ein sauberes Papier.

Bestreiche eine Form mit 6 Loth Butter, belege die Form unten und neben herum mit Papier, und bestreiche auch das Papier mit 1 Loth Butter; lege unten auf das bestrichene Pa-

rier die Hälfte von den Aprikosen und etwas von den abgerührten Brandteig darauf, die übrigen Aprikosen auf den Brandteig und das übrige von den Brandteig oben darauf.

Setze die Form $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß die Mehlspeise langsam backen. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze die Mehlspeise auf eine Schüssel, nimm das Papier herab, gieß den Aprikosensaft oben darüber und bringe es zur Tafel.

Anmerkung. Statt der Aprikosen können alle Sorten Früchten dazu genommen werden.

N^o 39. Mehlspeise oder Auslauf von einem Kindsbrei.

Nimm 6 starke Kochlöffel voll Mehl in einen Tiegel, rühre das Mehl mit $\frac{3}{4}$ Maß Milch recht fein ab, gieß 6 Loth Butter und das Abgeriebene von einer Zitrone dazu, setze die ganze Masse auf eine Gluth, und rühre in selbiger mit dem Kochlöffel, als wolltest du einen Kindsbrei machen.

Setze ihn dann vom Feuer, thue ihn in eine Schüssel und laß ihm kalt werden. Ferner schlage 6 Eier und von 6 den Dotter dazu, gieß auch 6 Loth gestoßenen Zucker darein, und rühre die Masse noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang unter einander.

Gieß die Mehlspeise $\frac{3}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in eine tiefe porzellanene Schale, setze solche auf ein mit Salz belegtes Backblech, schieb sie in den Ofen und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so bestreue dann die Mehlspeise oben mit etwas gestoßenem Zucker, und gieß sie zur Tafel.

N^o 40. Mehlspeise oder Gateau (Kuchen) vom schwarzen Brod.

Reib 2 Pfund Hausbrod, welches einige Tage alt ist, auf einen Reibeisen, stoße $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, nimm 1 Pfund Mandeln, siede sie, und ziehe die Schalen davon ab, reib sie mit dem Weißen von 2 Eiern recht fein, und gieß das Brod und Zucker, wie auch die Mandeln in eine Schüssel, und mache alles mit einem Kochlöffel wohl unter einander. Schneide

6 Loth Zitronat mit dem Schneidmesser recht fein, und gieb ihn auch zu der übrigen Masse, sowie ein kleines Pfötchen Zimmet und soviel gestoßene Nägelein. Reib 7 Zitronen auf ein Reibeisen ab, und gieb das Abgeriebene hernach in die Schüssel.

Hernach schlage von 12 Eier den Dotter daran, damit die ganze Masse recht faumig werde; ganz zuletzt schlage von 6 Eier das Weiße zu einem Schnee, und rühre ihm auch darunter. Man darf aber nicht stark rühren, damit die Mehlspeise recht fein werde. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und gieße die Masse hinein. Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise in einem nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker oben darauf, und gieb sie zur Tafel.

N^o 41. Mehlspeise von Pistazien, auf herrschaftliche Art.

Lege $\frac{1}{2}$ Pfund Pistazien in ein Kastrol, gieße Wasser daran und laß sie einige Walle aufkochen. Nimm sie hernach vom Feuer, ziehe die Haut davon ab, und reib die Pistazien mit 2 ganzen Eiern recht fein. Nimm 4 Kreuzerbrode, schneide das Braune davon ab, den weißen Ballen aber schneide klein würfelartig zusammen, lege ihn in ein Kastrol und gieß $\frac{1}{2}$ Maß guten süßen Rahm daran. Wenn das Brod ganz verweicht ist, so lege die zusammengeriebenen Pistazien auch hinein, gieb einen Eßlöffel voll Spinatschotten dazu, auch 12 Loth gestoßenen Zucker und ein wenig gestoßenen Zimmet, und mache die ganze Masse mit einen Kochlöffel unter einander. Gieb $\frac{1}{4}$ Pfund zergangener Butter daran, schlage 5 Eier und von 4 den Dotter nacheinander dazu, bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, gieß die Mehlspeise hinein, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht zu heißen Backofen und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

N^o 42. Mehlspeise von Schnepfen.

Rupfe 2 Schnepfen, puße sie sauber, nimm das Eingeweide heraus und sondere von dem Eingeweide den Magen,

damit die Mehlspeise nicht sandig werde. Gieb in ein Kastrol 4 Loth Butter und 2 Zwiebeln, laß sie heiß werden, lege die Schnepfen hinein, gieb Salz daran, auch 6 Nägelein, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Bouillon dazu, und laß sie darin fertig werden. Hernach schneide beide Brüste heraus, nimm das übrige Fleisch von den Beinen ab, schneide die Brust und anderes Fleisch mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, stoße die Beine in einen Mörser auch recht fein, lege es wieder zu den Saft, gieß noch $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü dazu, und laß alles wohl auskochen.

Schneide dann 4 Kreuzerbrode fein, thue es in ein Kastrol, gieß den Schnepfensaft daran, mache das Brod mit dem Kochlöffel unter einander, setze es ein wenig auf das Feuer, und gieß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu. Wenn das Brod anfängt dick zu werden, so setze es vom Feuer, lege die ganze Masse in eine Schüssel und laß das Brod etwas kalt werden. Das Eingeweide schneide sehr fein mit einem Schneidmesser, gieb in einen Tiegel 3 Loth Butter und lege das geschnittene Eingeweide auch dazu. Wenn es ein wenig gedünstet hat, so gieb es zu den Brod, wie auch das zusammengeschnittene Fleisch von den Schnepfen, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, auch ein wenig Salz und Muskatennuß, und rühre diese Mehlspeise $\frac{1}{2}$ Stunde lang, damit sie recht faumig werde. Bestreiche eine Form mit 2 Loth Butter, gieb die Mehlspeise hinein, und setze sie 1 Stunde vor dem Anrichten in einen nicht zu heißen Backofen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

N^o 43. Auflauf von gelben Rüben.

Reib 8 gelbe Rüben, sauber gepuht und gewaschen, auf einen Reibeisen ganz zusammen, drücke hernach das Zusammengeriebene recht fein aus, damit der Saft herauskomme; lege es darauf in ein Kastrol, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker hinzu, $\frac{1}{2}$ Maß Wein, ein kleines Stückchen Vanille, welches fein geschnitten sein muß, und zwei abgeriebene Zitronenschalen. Setze dann diese Masse auf das Feuer und laß sie kurz einkochen. Nimm sie sonach vom Feuer, und treib dies Gefochte mit einem Kochlöffel durch ein Haarsieb.

Schneide von 5 Kreuzerbroden das Braune ab, den weißen Ballen aber schneide in Würfel und lege sie in ein Kastrol.

Gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein und 6 Loth Butter daran, setze dieses auf das Feuer, rühre beständig mit dem Kochlöffel in der Masse herum, damit sie recht dick werde, und sich nicht anlege; dann nimm es vom Feuer, gib es zu den durchgemachten gelben Rüben, und rühre so lange darin, bis sich das Brod und gelbe Rüben mit einander vermengen haben. Schlage nach und nach 4 Eier und von 6 den Dotter daran, ganz zuletzt gieß eine obere Kaffeschale voll Maraski dazu, und rühre es nochmals durcheinander. Oder hat man einen andern guten Liqueur, so kann von solchem eben soviel genommen werden. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, bestreue sie mit Semelmehl, treib etwas Buttermehl aus, und nimm ein Backrädchen, mit welchem du Finger breite Bänder davon kritzest, belege und bandire die Form damit, und gieß die Mehlspeise dann hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen, und lasse sie langsam backen, damit sie wohl hoch werde. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker darauf, und bring es hernach zur Tafel.

N^o 44. Mehlspeise von Reis auf eine andere Art.

Lege $\frac{3}{4}$ Pfund Reis sauber, lege in ein kupfernes Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Maß Wasser, setze es auf das Feuer, rühre mit dem Kochlöffel darin, bis der Zucker ganz verflocht und schön gelb geworden ist. Dieser Zucker muß so dick verflocht sein, daß er in großen Tropfen vom Löffel herabfließet. Lege den Reis dazu und röste ihn $\frac{1}{4}$ Stunde lang in den Zucker. Alsdann setze ihn vom Feuer und laß ihn kalt werden. Lege sonach den Reis in einen Mörser und stoße ihm ganz fein, nimm ihn heraus, lege ihn in ein reines Kastrol gieß eine Maß Milch daran, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und eine auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, setze das Kastrol mit dem Reis auf eine Gluth, laß ihn langsam kochen, und rühre mit dem Kochlöffel beständig, damit er unten nicht anbrenne. Wenn er so dick wie ein Kindsbrei ist, so setze ihn vom Feuer und leg den Reis in eine saubere Schüssel; gib noch 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, ist er kalt geworden so schlage 6 Eier und von 6 den Dotter nacheinander daran, und rühre die ganze

Masse $\frac{1}{2}$ Stunde lang, damit sie recht faumend werde. Dann bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue Semmelmehl darauf, und gieb die Masse hinein. Setze sie dann $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten in einen nicht zu heißen Backofen, und laß sie schön backen. In es hernach Zeit zum Anrichten, so stürze sie heraus auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

N^o 45. Mehlspeise von Reis, noch auf eine andere Art.

Nies $\frac{3}{4}$ Pfund Reis sauber, stoße ihn im Mörser recht fein, und mache solches durch ein Haarsieb. Gieß 1 Maß Milch in ein Kastrol, und lege ein Stückchen Zimmt und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu. Wenn die Milch kocht, so lege den durchgeseihten Reis hinein, und rühre darin, damit die Mehlspeise nicht knotig werde. Laß ihn solange auf dem Feuer kochen, bis er so dick als ein abgetriebenes Brod ist; nimm hernach die Masse vom Feuer weg, lege sie in einen Mörser, und gieb $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker dazu; der Zimmt, welcher damit gekocht hat, muß aber herausgenommen werden. Stoße so lange, bis der Reis kalt ist, und schlage 4 Eier und von 6 den Dotter hinein, während dessen aber muß immer fortgestoßen werden. Stäube auf ein Backbrett etwas Mehl, lege die Masse darauf, und formire kleine Andouillen (Würstchen) in der Größe und dicke eines Fingers daraus, zerklöpfe dann 4 Eier, tunke jedes hinein, und lehre sie in vielen Semmelmehl wohl um.

Backe sie dann $\frac{3}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb, lehre sie in 6 Loth gestoßenen Zucker, dem ein Pfötchen gestoßenen Zimmt beigemischt ist, jedes insbesondere in den Zucker und Zimmt wohl um, lege sie dann auf eine Schüssel und bringe sie zur Tafel.

N^o 46. Mehlspeise oder Soufflet von Borsdorfer Aepfeln.

Schäle 20 Borsdorfer Aepfel, stich den Puzen heraus, lege sie auf eine Tortenpfanne, und setze sie im Backofen, damit sie ganz weich braten.

Wenn sie weich sind, so lege sie in einen Mörser gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu, und stoße dieses so lange bis es recht fein ist. Das Gestoßene lege in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Araf und soviel Champagnerwein daran, setze es aufs Feuer, und laß es ganz kurz einkochen, so daß, wenn man mit dem Finger die Masse berühret, nichts an demselben hängen bleibe, und lege sie dann in eine reine Schüssel.

Wenn die gekochten Aepfel kalt sind, so wird $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten ein Schnee aus dem Weißen von 14 Eiern geschlagen, und unter die Aepfel gerührt. Gieb die Mehlspeise auf eine porzellanene Schale, streue 2 starke Hände voll Salz auf ein Backblech, und setze die Schale auf das Salz; bestreue die Mehlspeise mit 3 Loth gestoßenen Zucker, und setze sie in ein nichten gar zu heißen Backofen, damit sie langsam backe. Wenn die Mehlspeise dann eine schöne gelbe Farbe hat und ausgebacken ist, so nimm sie heraus, und gieb sie zur Tafel.

N^o 47. Mehlspeise von eingemachten Johannisbeeren.

Von 6 Kreuzerbroden schneide das Braune ab, den weißen Ballen aber würfelartig, lege die Würfel in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein daran, und treib das Brod auf dem Feuer dick ab, wie schon gelehrt wurde. Hernach nimm es vom Feuer, und lege es in eine Schüssel, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und soviel gestoßenen Zucker dazu, wie auch 16 fein gestoßene Nägelein, rühre alles wohl unter einander, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, und rühre die ganze Masse $\frac{1}{2}$ Stunde lang, daß die ganze Masse recht faumig werde.

Ganz zuletzt gieb 2 Anrichtlöffel voll eingemachte Johannisbeeren darunter, mache sie noch einmal unter einander, bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, bestreue die Form mit Semmelmehl durchaus, und gieß die Masse hinein, $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten setze sie in einen nicht zu heißen Backofen, ist es dann Zeit zum Anrichten, so stürze die Speise auf eine Schüssel, streue etwas Zucker darauf und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Diese Mehlspeise kann auch von eingemachten Himbeeren, Weichseln und andern Früchten gemacht werden.

N^o 48. Mehlspeise von ausgestochenen gebackenen Nudeln.

Schlage auf ein Backbrett worauf 4 starke Hände voll Mehl sind, 4 Eier und von 4 den Dotter, mache diesen Teig mit einem Messer wohl unter einander, mache einen Nudelteig daraus, und treib ihn aus, wie gewöhnlich. Wenn die Nudelpläße trocken sind, so schneide sie nicht gar zu fein, wie schon gesagt worden ist, blanchire die geschnittenen Nudeln in vielen Salzwasser, und gieß über sie wieder kaltes Wasser. Wenn dieses recht abgelaufen ist, so gieß in ein Kastrol 1 $\frac{1}{2}$ Maß Milch und laß sie kochen, gieb auch 6 Loth Butter dazu, lege die blanchirten Nudeln darein, laß sie mit der Milch ganz kurz kochen, gieb auch ein Pfötchen gestoßenen Zimmet, wie auch 6 Loth gestoßenen Zucker, und mache die ganze Masse unter einander. Haben die Nudeln mit der Milch ganz kurz gekocht, daß sie so dick sind, als wie eine abgetriebene Mehlspeise von Brod, so leg sie auf eine Backtafel, welche mit etwas Mehl bestäubt worden, und drücke die Masse auseinander, so daß sie 2 Finger hoch bleibe. Wenn sie kalt ist, so stich sie dann mit einem Ausstecher nach Belieben aus, wie du das Modell oder den Ausstecher hast.

Dann zerklopfe 3 Eier, tunke die ausgestoßenen Nudeln hinein, und kehre sie dann in vielem Semmelmehl um. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 2 Pfund Schmalz schön gelb, richte sie auf eine Schüssel an, stäube etwas Zucker darauf und gieb sie zur Tafel.

N^o 49. Auflauf von Kalbslunge.

Wasche eine Kalbslunge sauber, gieb sie in ein Kastrol mit 6 Loth Schmalz oder Butter, gieß $\frac{1}{8}$ Maß gute Schü dazu, und laß die Lunge weich dünsten; dann lege sie auf ein Schneidebrett nebst dem Saft, und schneide sie recht fein mit dem Schneidmesser. Schneide ferner 4 Kreuzerbrode recht fein, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch daran, laß es wohl weichen, setze es auf die Gluth, und rühre es mit dem Kochlöffel ab, wie schon gezeigt worden ist. Dann setze die Masse vom Feuer weg, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu, wie auch die zusammengeschnittene Lunge, und gieb das nöthige Salz und Muskatennuß dazu. Rühre alles unter einander, schlage 4 Eier und von 6 den

Dotter dazu, und rühre so lange darin, bis die Masse recht faumend wird. Hernach bestreiche eine Form mit ein Loth Butter, und lege die Mehlspeise hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

N^o 50. Mehlspeise von geschnittener Eiergerste auf einen Fasttag.

Nimm 3 starke Hände voll Mehl auf ein Backbret, schlage 3 Eier und von 4 den Dotter dazu, und mache einen eigentlichen festen Nudelteig. Schneide diesen so fein als möglich, setze 1 $\frac{1}{2}$ Maß Milch auf das Feuer, und gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und ein Stückchen Zimmt dazu. Wenn die Milch kocht, so lege die zusammengeschnittene Eiergerste hinein, laß sie einige Walle aufkochen, setze es vom Feuer weg, gieß die ganze Masse in eine Schüssel, und rühre so lange darin, bis sie kalt ist.

Puße 4 Loth große Rosinen und 4 Loth Weinbeerchen, blanchire sie, gieß über sie kaltes Wasser ab, drücke sie mit der Hand aus, und gieb sie zur Mehlspeise; lege $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker dazu, 4 Loth Butter, auch 4 Loth Zitronat, welches aber mit dem Schneidmesser recht fein geschnitten werden muß, und rühre alles wohl unter einander; schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, rühre beständig darin, damit die Masse recht faumend werde; bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, streue etwas geriebenes Brod in die Form, treib einen Buttermig so dünn aus, als wolle man Pastetchen machen, belege die Form unten und neben herum damit, und gieße die Mehlspeise hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen, damit die Mehlspeise schön hoch werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie heiß zur Tafel.

N^o 51. Mehlspeise von geriebenem Teig, auf einen Fasttag.

Gieß zu 3 starken Händen voll Mehl auf ein Backbret $\frac{1}{8}$ Maß sauren Rahm nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 3 Eier und Salz, mache den Teig wie er zu Nudeln gemacht wird, treib ihm gleichfalls so dünn aus, schneide lauter kleine Fleckchen daraus als wie zu einer Fleckchensuppe; blanchire sie im Salzwasser, übergieß sie wieder mit kaltem Wasser, gieße dann in ein Kastrol $1\frac{1}{2}$ Maß Milch nebst 4 Loth Butter, wenn die Milch kocht, so lege die Fleckchen hinein, reib eine Zitrone auf Zucker ab und gieb sie dazu, laß die Fleckchen mit der Milch etwas kurz einkochen, setze sie vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel und gieb 6 Loth gestoßenen Zucker dazu. Wenn die Masse kalt ist, so schlage 3 Eier und von 5 den Dotter darein, gieb 4 Loth fein geschnittenen Zitronat dazu und rühre es wohl, damit die Mehlspeise recht faumig werde. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, streue etwas Semmelmehl hinein, und gieb hernach die Mehlspeise dazu.

Setze sie $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

N^o 52. Mehlspeise von Mandeln.

Blanchire $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, ziehe die Schale davon, lege sie in ein Mörser, schlage das Weiße von 2 Eier daran und stoße es so fein als möglich ist. Schneide ferner von 4 Kreuzerbroden das Braune ab, den weißen Ballen weiche in $\frac{1}{2}$ Maß Milch ein; rühre dieses mit dem Kochlöffel wohl untereinander, gieb die gestoßenen Mandeln dazu, wie auch $\frac{1}{2}$ U. fein gestoßenen Zucker. Nimm auch 10 Borsdorfer Aepfel, schäle sie und schneide jeden in 4 Theile; lege die geschälten Aepfel auf eine Tortenpfanne, gieb eine starke Hand voll Mehl darauf, und mache sie wohl durcheinander, gieb 1 Pfd. Schmalz in eine Backpfanne, setze sie auf das Feuer, backe die Aepfel schön gelb darin und lege sie dann auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon ablaufe. Wenn das Fett abgelaufen ist, so lege sie auf ein Schneidbret, schneide sie recht fein, und gieb sie zu der obigen Masse.

Wasche dann 4 Loth große Rosinen und soviel Weinbeerchen sauber, blanchire sie, schwemme sie wieder mit kaltem Wasser ab, drücke sie mit der Hand aus, und lege sie auch zu der Masse, gieß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu ein kleines Pfötchen gestoßenen Zimmet, rühre alles wohl unter einander, und schlage nacheinander 4 Eier und von 6 den Dotter daran. Bestreiche dann eine Form mit etwas Semmelmehl, und gieß die ganze Masse hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Speise in einen nicht zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus, stürze sie auf eine Schüssel, stäube etwas Zucker oben darauf, und gieß sie hernach zur Tafel.

N^o 53. Mehlspeise von sogenannten Burgunderklößen (Knödeln), herrschaftlich.

Reib von 4 Kreuzerbroden das Braune, der weiße Ballen aber wird würfelartig geschnitten; lege es in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Burgunderwein daran, gieß $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, ein Pfötchen gestoßenen Zimmet, 6 Loth geschnittenen Zitronat, die Schalen von 2 Zitronen recht fein geschnitten, und 6 Loth kleine Weinbeerchen, welche zuvor gepußt, gewaschen und blanchirt sein müssen. Schneide ferner 12 Borsdorfer Apfel jeden in 4 Theile, schäle sie ab, lege sie auf ein Schneidebret, schneide sie so fein als es sich thun läßt, und gieß sie zu der obigen Masse.

Setze die ganze Masse auf die Gluth, gieß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter daran, und rühre mit den Kochlöffel beständig darin, damit die Masse so dick wird wie ein Brandteig; dann nimm die Masse vom Feuer, laß sie kalt werden, stäube ein wenig Mehl auf ein Schneidebret, lege die Masse darauf, und mache kleine Knödel daraus in der Größe eines Laubthalers. Backe hernach in 2 Pfund Schmalz die Knödel nach und nach so braun als möglich, und lege sie auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon ablaufe. Gieß in ein Kastrol noch $\frac{1}{2}$ Maß Burgunderwein, gieß ein kleines Stückchen Zimmet dazu, die Schale von einer Zitrone und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, und laß den Burgunderwein dann bis auf $\frac{1}{4}$ Maß auf den Feuer einkochen.

Lege dann die Burgunderklöse auf eine Schüssel, oder eine porzellanene Schale, gieße den eingekochten Burgunderwein oben darüber, damit demselben die Burgunderklöse einsaugen, und gieb sie hernach heiß zur Tafel.

N^o 54. Mehlspeise oder Auflauf von Rückenmark.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund Rückenmark, wasche es sauber, ziehe die äußere Haut davon ab, gieß in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Essig, eben so viel Wein und auch so viel Wasser sammt dem nöthigen Salz, und lasse es kochen; lege dann das gewaschene Rückenmark hinein, lasse es einen Ball aufkochen; setze es vom Feuer, nimm das Rückenmark mit dem Faumlöffel heraus, bringe es auf ein sauberes Tuch, und lasse es kalt werden. Nimm es hernach vom Tuch und schneide es auf ein Schneidbret recht fein.

Schneide ferner von 5 Kreuzerbroden das Braune hinweg, den weißen Ballen aber würfelartig, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Milch und $\frac{1}{4}$ Maß sauren Rahm daran, setze es auf eine Gluth, rühre beständig mit dem Kochlöffel darin, damit es so dick wie ein Brandteig werde, setze es hernach vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel, gieb das Rückenmark dazu, auch $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker, die Schale von 2 Pomeranzen, welche auf Zucker abgerieben sein müssen, auch $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, und rühre dann alles wohl unter einander.

Wenn die ganze Masse kalt ist, so schlage nach und nach 4 Eier und von 6 den Dotter daran, und rühre so lange darin, bis die Mehlspeise recht faumig wird.

Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, streue etwas Semmelmehl daran, gieß die Mehlspeise hinein, und eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen, damit sich die Mehlspeise in den Ofen schön aufziehe. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker darauf, und bringe sie zur Tafel.

N^o 55. Mehlspeise von Reis und Fasanen, herrschaftlich.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfd. Reis, wasche ihn sauber, blanchire ihn einige Male, gieß über ihn kaltes Wasser, und lege ihn in ein

Kastrol bis zum nöthigen Gebrauch. Kupfe einen Fasan, puße ihn sauber, flammire ihn, nimm das Eingeweide davon, wasche ihn sauber aus und dressire ihn. Dann nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Speck und 1 Pfund rohen Schinken, schneide beides würfelartig, lege das Zusammengeschnittene in ein Kastrol und gieb 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 Pastinate und 1 gelbe Rübe dazu, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in Scheibchen geschnitten wird; lege den Fasan dazu, salze es, gieb die Schale von einer Zitrone, 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner dazu, laß dieses alles auf dem Feuer angehen, daß der Speck und das Wurzelwerk etwas gelb werde. Gieß hernach $\frac{1}{4}$ Maß Champagnerwein und so viel starke Schü daran, und laß den Fasan auf dem Feuer dünsten, bis er weich ist. lege ihn hernach auf ein Schneidbret, das Fett von den Saft mache durch ein Haarsieb, und gieb es so zu den Reis.

Schneide 3 Kreuzerbrode würflich und backe sie in 1 Pfd. Schmalz recht braun, stoße sie im Mörser, lege sie dann in den Saft des Fasans, gieb $\frac{1}{4}$ Maß von dem Espagnole dazu, laß es wohl verkochen, nimm es vom Feuer, schlage es durch ein Haartuch, schneide von dem Fasan das Fleisch herab und schneide es in kleine Filets ganz fein, und lege die Filets in den durchgeschlagenen Salmi.

An den aufbehaltenen Reis gieb Salz, etwas Muskatennuß ein kleines Pfötchen gestoßene Muskatendlütze und $\frac{1}{2}$ Maß starke Schü, und laß den Reis auf dem Feuer ganz kurz kochen; setze ihn hernach vom Feuer, schneide $\frac{1}{2}$ Pfund gekochten magern Schinken auf dem Schneidbret recht fein zusammen, und rühre ihn darnach unter dem Reis.

Bestreiche eine Form mit 2 Loth Butter lege den Reis auf den Boden und neben herum (man muß aber etwas zurückbehalten, um den obigen Theil ebenfalls zu bedecken.) An den Salmi drücke den Saft von 2 Zitronen, gieb das Ragout in den Reis hinein, und decke den zurückbehaltenen Reis oben darauf.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise in den Ofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus, stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker darauf, und bringe sie zur Tafel.

N^o 56. Mehlspeise von Kartoffeln.

Siede 24 Kartoffel wie gewöhnlich. Wenn sie weich sind, schäle sie ab und laß sie kalt werden. Reib sie auf einen Reibeisen, lege das Geriebene in eine Schüssel und gieß $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker und 6 Loth bittere Mandeln dazu, welche zuvor abgezogen und mit Milch fein gestoßen worden sind. Gieß auch $\frac{1}{2}$ Pfund zerlassene Butter daran, 4 Loth fein geschnittenen Zitronat, ein kleines Pförchen gestoßenen Zimmet, rühre dieses alles wohl unter einander, schlage nach und nach 6 Eier und von 6 den Dotter daran, gieß $\frac{1}{8}$ Maß guten sauren Rahm dazu, und rühre so lange, bis die Masse recht faumend wird. Bestreiche dann eine Form mit 2 Loth Butter, bestreue sie mit Semmelmehl, gieß die Masse hinein, eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, gieß in ein Kastrol $\frac{1}{8}$ Maß Wein, gieß 6 Loth Zucker dazu, und laß es auf dem Feuer langsam kochen, gieß solches über die Mehlspeise, und bringe sie zur Tafel.

N^o 57. Mehlspeise von Sago: Souflet.

Nies $\frac{1}{4}$ Pfund Sago sauber, wasche es 3 bis 4 mal mit kaltem Wasser aus, dann blanchire es 3 bis 4 mal, damit das Sago recht hell werde. Hierauf gieß davon das Wasser wohl ab, lege es in ein Kastrol, gieß $\frac{3}{4}$ Maß gute Milch daran, gieß auch $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker nebst der Schale von einer Zitrone dazu, wie auch 6 Loth Butter, und laß die Masse ganz kurz kochen, sowie man den Reis zum Souflet kocht. Setze es dann vom Feuer, und laß es kalt werden. Eine viertel Stunde vor dem Anrichten schlage das Weiße von 12 Eier zum Schnee, und rühre es unter das Sago.

Bringe die ganze Masse auf eine porzellanene Schüssel, stäube oben darüber etwas fein gestoßenen Zucker, setze die Schüssel auf ein Blech, welches mit Salz bestreut ist, damit die Schüssel nicht zusammenspringt, und laß die Mehlspeise langsam backen.

Anmerkung. Man darf aber diese Speise nicht eher zur Tafel geben, bis keine andere mehr auf der Tafel ist, von welcher gegessen wird, sonst fällt sie zusammen.