

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1835**

VII. Fasten- und Mehlspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

## VII. Fasten- und Mehlspeisen.

1. *Apfel-Speise.* Man reibt für 2 Kr. Milchbrod, gießt 1 Glas voll süßen Rahm daran, rührt 6 Lth. Butter mit dem Gelben von 5 bis 6 Eiern schaumig ab, thut das zerriebene Brod, nebst 4 Lth. Zucker, die fein verriebene Schale von 1 Citrone, 4 Lth. geschälte und fein verriebene Mandeln dazu; dann schneidet man 4 bis 5 recht gute Kochäpfel zu würfeligen Bröckelchen, belegt eine Form mit mürbem Butterteig, rührt die Äpfel unter die Masse, schüttet diese in die Form, und läßt sie backen.

2. *Apfel-Speise auf andere Art.* Man schält und schneidet Reinetten, Borsdorfer oder andere gute Äpfel, dämpft sie mit einem Stückchen Butter und 1 Eßlöffel voll Wasser weich, treibt sie durch ein Haarsieb und setzt sie an einen Ort, wo sie warm bleiben; röstet für 1 Kr. geriebenes Milchbrod in Butter schön gelb, rührt es mit gestoßenem Zucker, so viel erforderlich ist, und einer Messerspitze voll Zimmt, wohl unter die durchgetriebenen Äpfel, und gießt noch 3 Eßlöffel voll Kirschwasser daran; dann streicht man ein kleines rundes Förmchen mit Butter aus, thut 1 Eßlöffel voll von der Masse hinein, läßt es backen, dreht es öfters um, und stürzt es auf die Platte. Auf diese Art fährt man fort, bis alles fertig ist. Diese Speise kann man warm oder kalt auf die Tafel geben.

3. *Gefüllte Äpfel im Reis.* Man setzt  $\frac{1}{4}$  Pf. gebrühten Reis mit guter Milch über ein Kohlenfeuer; rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. Zucker mit dem Gelben von 6 Eiern recht schaumig, und rührt nach und nach den erkalteten Reis darein, thut Zucker, bis es süß genug ist, 4 Loth fein gestoßene und gesiebte Mandeln und die klein verriebene Schale von einer Citrone dazu, und rührt das zu Schnee geschlagene Eierweiß daran. Nun bestreicht man eine beliebige Form mit Butter, und legt die Hälfte von der Reismasse hinein; dann stellt man abgeschälte Bors-

dorfer  
niebe  
Hälfte  
chen  
gleich  
den,  
4.  
Man  
der r  
äpfel  
dann  
ter, e  
Milch  
trone  
äfel m  
det m  
um,  
 $\frac{1}{4}$  P  
dazu,  
eine  
die m  
fällt  
darauf  
über,  
kann  
dann  
5.  
Korb  
darein  
nimmt  
tes  
bestre  
beleg  
ein,  
gelb  
6.  
schnei  
rührt  
bis 3  
Co



Borsdorferäpfel, welche ausgehöhlt und mit frischen Johannisbeeren gefüllt sind, darauf herum, gießt die andere Hälfte von der Masse darauf, schneidet dünne Stückchen Butter darauf, und backt es schön gelb. Es muß gleich, wie es aus dem Ofen kommt, aufgetragen werden, weil es sich sonst gleich setzt.

4. Gefüllte Äpfel im Reis, auf andere Art. Man kocht einen sehr dicken Reiskreis und läßt ihn wieder recht erkalten. Nun schält man gute Borsdorferäpfel, schneidet Deckel ab, und höhlt sie aus. Röstet dann  $\frac{1}{4}$  Pf. gestoßene Mandeln mit einem Stück Butter, ein wenig Zucker und einem Löffel voll geriebenes Milchbrod, thut die klein gewiegte Schale von einer Zitrone dazu, füllt die Äpfel damit, und steckt die Deckel mit einem Spießchen darauf. Nach diesem wendet man sie in Eiern und dann in geriebenem Brod um, und backt sie in heißer Butter. Dann rührt man  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter mit 6 Eiern ab, thut Zucker und Zimmt dazu, rührt den Reis nach und nach hinzu, bestreicht eine Platte, welche auf den Tisch gegeben werden kann, dick mit Butter, stellt einen blechernen Reif darum und füllt die Reismasse hinein, thut die gebackenen Äpfel darauf, legt ein mit Butter bestrichenes Papier darüber, und stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen. Man kann auch diese Äpfel zwischen den Reis legen und dann backen.

5. Aufgezogene Erdbeeren. Man zerdrückt ein Körbchen voll Erdbeeren, rührt das Gelbe von 4 Eiern darein, schlägt das Weiße derselben zu einem Schnee, nimmt für 1 Kr. in Milch geweichtes und fest ausgedrücktes Brod, auch Zucker, bis es süß genug ist, dazu; dann bestreicht man kleine Pasteten-Mödelchen mit Butter, belegt sie mit Buttermehl, füllt die gerührte Masse darein, und läßt sie in einem nicht heißen Ofen schön gelb backen.

6. Aufgezogene Fleisch-Schnitten. Man schneidet 1 Semmelbrod zu beliebigen Schnitten, ver- rührt 2 bis 3 Eier, nimmt 1 Löffel voll sauern und 2 bis 3 Löffel voll süßen Rahm darunter, thut Salz und



Muskatnuß dazu, und legt die Schnitten darein; dann nimmt man übrig gebliebenen Braten, verwiegt ihn mit Zwiebeln, Petersilkrout und Zitronenschale recht fein, bestreicht eine Casserolle stark mit Butter, belegt den Boden mit den geweichten Schnitten, verrührt das Fleisch mit 2 Eßlöffel voll sauern Rahm, schlägt 2 ganze Eier daran, thut Salz und Muskatnuß dazu, legt von diesem Fingerdicke auf die Schnitten, und so fährt man fort, bis das Geschirr voll ist, gießt das, worin die Schnitten geweicht worden sind, darüber, legt noch ein Stückchen Butter darauf, und stellt es zwischen unten und oben Kohlen.

7. Aufgezogene Spargeln. Man verrührt von 4 Maß saurer Milch den Rahm, schlägt nach und nach 4 bis 5 ganze Eier darein, thut fein geschnittenen Schnittlauch, Salz und Muskatnuß dazu; dann rührt man für 1 Kr. geriebenes Milchbrod daran, füllt die Hälfte von der Masse in eine mit Butter bestrichene Casserolle, thut Spargeln, welche in Salzwasser halb weich abgekocht, und so weit sie grün abgeschnitten worden sind, darauf; dann gießt man die andere Masse darüber, und läßt sie zwischen Kohlen schön gelb backen.

8. Auflauf. Man nimmt ein wenig Mehl wie zu einer Omelette, rührt es mit ein wenig Milch und 2 Eiern an, aber nicht gar zu dünne; dann setzt man ohngefähr 1 Schoppen Milch auf das Feuer, und wenn sie siedet, rührt man Obiges daran, und läßt es wie einen Brei kochen; dann läßt man es ein wenig erkalten, rührt von  $\frac{1}{2}$  Maß saurer Milch den Rahm und 1 Ei daran, bestreicht das Geschirr mit Butter und zieht es auf.

9. Auflauf von Aepfeln. Man schält recht gute Reinetten, oder Borsdorfer, Aepfel, schneidet sie in beliebige Schnitze, dämpft sie in einem Stückchen Butter und etlichen Eßlöffel voll Wasser recht weich, treibt sie durch ein Haarsieb oder einen engen Schaumlöffel, rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter mit 6 ganzen Eiern recht schaumig ab, röstet die Hälfte von einem geriebenem Kreuzerbröddchen im Schmalz schön gelb, thut es nebst 8 starken

Löffel  
thut  
fein ve  
eine m  
Form  
gelb b  
10.  
sen. S  
kleine  
Löffel  
dazu.  
3 Löff  
setzt di  
gerinn  
schlägt  
sen ne  
muß,  
stricher  
langsa  
11.  
man a  
so daß  
man 6  
schaum  
thut d  
auch  
abgerü  
Form  
schön  
12.  
Milch  
Schni  
Mus;  
Butter  
ist, e  
wenig  
beben  
Form  
schön



Löffel voll durchgetriebener Aepfel unter die Butter, thut Zucker und Zimmt, bis es süß genug ist, auch die fein verwiegte Schale von 1 Zitrone, dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form oder Casserolle, und läßt es zwischen Kohlen schön gelb backen.

10. Auflauf von eingemachten Baumnüssen. Man schneidet 15 eingemachte Baumnüsse in ganz kleine Stückchen, thut sie in eine Schüssel und gießt 3 Löffel voll von dem Saft, worin sie eingemacht sind, dazu. Nun verrührt man das Gelbe von 8 Eiern mit 3 Löffel voll Kartoffelmehl, thut die Masse hinein und setzt dieses zum Feuer, es darf aber nicht kochen, sonst gerinnt es gleich; gießt es alsdann in eine Schüssel, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, rührt diesen nebst Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben seyn muß, daran, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form und backt es langsam.

11. Brod-Auflauf. Für 2 Kr. Milchbrod reibt man am Reibeisen, rührt dasselbe mit süßem Rahm an, so daß das Brod den Rahm ganz austrocket; dann rührt man 6 Lth. Butter mit dem Gelben von 6 Eiern recht schaumig ab, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, thut diesen mit der verwiegten Schale von 1 1/2 Zitronen, auch 3 große Eßlöffel voll gestoßenen Zucker unter die abgerührten Eier, gießt es in die mit Butter bestrichene Form, und läßt den Auflauf zwischen Kohlen langsam schön gelb backen.

12. Brod-Auflauf auf andere Art. Für 2 Kr. Milch- oder Semmelbrod schneidet man zu kleinen Schnittchen, und kocht diese mit Milch zu einem dünnen Mus; dann thut man es in eine Schüssel, rührt 4 Lth. Butter mit 6 ganzen Eiern, Zucker, bis es süß genug ist, eine Handvoll kleine gewaschene Rosinchen und ein wenig Zitrouenschale darunter, thut auch ein wenig Zwiebeln dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, läßt es zwischen unten und oben gelegten Kohlen schön aufziehen und streut dann Zucker und Zimmt darauf.



13. Brod-Auflauf mit Schnee. Für 2 Rr. Milchbrod schneidet man zu Schnittchen, läßt sie in der Milch in einem messingenen Pfännchen langsam fortkochen, rührt es aber fleißig, bis das Brod ziemlich dick eingekocht und schon glatt ist; nimmt es in eine Schüssel, rührt eines Hühnerereies groß Butter, während es noch ganz warm ist, damit ab, thut gestoßenen Zucker, ein wenig fein verwiegte Zitronenschale, eine Handvoll gewaschene Rosinchen darunter; schlägt von 6 Eiern einen steifen Schnee, rührt ihn langsam unter die Masse, bestreicht einen Teller oder eine Platte, welche auf den Tisch gegeben werden kann, dick mit Butter, schüttet das Angerührte darauf, stellt einen Reif von Blech um die Platte und zieht es zwischen Kohlen oder im Ofen auf.

14. Auflauf von Erdäpfeln. Man siedet Erdäpfel in gesalzenem Wasser weich, schält sie, läßt sie ganz kalt werden, und reibt sie am Reibeisen ab, rührt 6 Lth. Butter mit dem Gelben von 7 Eiern und 7 schwache Eßlöffel voll geriebene Erdäpfel, schlägt das Weiße von den 7 Eiern zu einem Schnee, rührt ihn, nebst einem Trinkglas voll recht guten süßen Rahm, darunter, thut das benöthigte Salz, Muskatnuß und ein wenig fein verwiegten Schnittlauch dazu, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Casserolle und läßt es zwischen Kohlen aufziehen. Statt des Salzes kann auch Zucker und Zitrone genommen werden.

15. Auflauf von Erdäpfeln auf andere Art. Die Erdäpfel werden gesotten, geschält, und wenn sie recht kalt sind, am Reibeisen abgerieben; dann rührt man  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter mit 6 ganzen Eiern recht schaumig ab, thut 6 starke Eßlöffel voll geriebene Erdäpfel nebst Salz und 1 Glas voll süßen Rahm dazu; bestreicht eine Casserolle mit Butter, streut sie mit Brod aus, füllt die Hälfte von der angerührten Masse darein, nimmt dann einen Häring, welcher aber 4 bis 6 Stunden lang ausgewässert seyn muß, gräthet ihn aus, und schneidet ihn zu würfeligem Bröckelchen, dünstet eine fein verwiegte Zwiebel mit etwas Petersilgrün in einem kleinen Stückchen Butter, nimmt es vom Feuer, wendet den Häring

darin  
gießt  
übrige  
oder i

16.  
sauern  
Mehl  
Schne  
Zitron  
ein A  
füllt i  
Hände  
wenig  
serolle  
zwick  
gelb l

17.  
Milch  
man  
aber  
nach  
Mus  
dem C  
Weiß  
Grieß  
und  
darun  
mit S  
darcin  
oder  
wiede  
der D  
zu C  
zwick  
backe  
ihn

18.  
Man  
nieß



darin um, thut 1 Eßlöffel voll sauern Rahm dazu, gießt es in die Casserolle auf die Erdäpfel, schüttet die übrige Masse darüber, und läßt es zwischen Kohlen oder im Ofen schön gelb backen.

16. Auflauf von Erdbeeren. Einen Schoppen sauern Rahm verrührt man mit 3 ebenen Eßlöffeln voll Mehl, rührt das Gelbe von 6 Eiern, sammt dem Schnee von denselben, die fein verwiegte Schale von 1 Zitrone, und Zucker, bis es genug ist, darunter, streicht ein Aufzugblech oder eine Casserolle dick mit Butter an, füllt die Hälfte von der Masse darein, nimmt 2 bis 3 Hände voll Erdbeeren, streut ziemlich viel Zucker und ein wenig Zimmet darüber, legt es auf den Teig in die Casserolle, gießt die andere Masse darüber, stellt es sogleich zwischen oben und unten Kohlen, und läßt es recht schön gelb backen.

17. Gries-Auflauf. Man thut  $1\frac{1}{2}$  Schoppen Milch über das Feuer und läßt sie kochen; dann thut man so viel Gries darein, bis es recht dick ist, rührt aber beständig darin, damit es nicht knollig wird; hernach läßt man es auf Kohlen langsam zu einem dicken Mus kochen; nun rührt man 6 Lb. frische Butter mit dem Gelben von 6 Eiern recht schaumig ab, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, rührt das gekochte Gries Löffelweis, nebst 3 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und der Schale von einer Zitrone, recht fein verwiegt, darunter, streicht eine Form mit Butter an, bestreut sie mit Brod, füllt Fingersdick von der abgerührten Masse darein, streicht ein wenig Marmelade von Zwetschgen, oder was man sonst hat, ganz dünn darauf, legt dann wieder Fingersdick von dem Teig darüber, streicht wieder Marmelade darauf, und so fährt man fort, bis alles zu Ende ist; dann stellt man es in einen Ofen, oder zwischen unten und oben Kohlen und läßt es schön gelb backen. Man kann auch den Gries-Auflauf backen, ohne ihn mit Marmelade zu füllen.

18. Auflauf von frischen Johannisbeeren. Man nimmt einen kleinen Teller voll abgezupfte Johannisbeeren, streut  $\frac{1}{4}$  Pf. gestoßenen Zucker darüber,



kocht von einem oder  $1\frac{1}{2}$  Schoppen Milch ein dickes Mus, schüttet es in eine Schüssel zum Abkühlen, schlägt 6 ganze Eier darein, gießt 6 Lth. lauwarme Butter daran, thut die Schale von einer Zitrone, fein verwiegt, nebst  $\frac{1}{2}$  Bierl. geschälter und so fein als möglich gestosener Mandeln und 1 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker darunter, rührt es recht unter einander, rührt die Johannisbeeren ganz leicht, ohne sie zu zerdrücken, darein, stellt es in den Ofen oder zwischen oben und unten gelegten Kohlen, und läßt es recht schön gelb backen. Der Zucker darf zu diesem Auflauf nicht gespart werden. Er kann auch auf die nämliche Art von Himbeeren gemacht werden.

19. Kaffee-Auflauf. Man bindet 4 Loth leicht gebrannten und gemahlten Kaffee in ein kleines wollenes Tuch, und gießt  $1\frac{1}{2}$  Schoppen recht guten süßen Rahm kochend darüber, welches 2 bis 3 mal wiederholt wird. Ist dieser schön hell abgelaufen, so rührt man das Gelbe von 10 Eiern damit ab, thut 4 Loth Biscuit oder Zwieback darunter, schlägt von 4 Eierweiß einen steifen Schnee und thut diesen nebst einem Stückchen Vanille auch dazu. Nun belegt man eine blecherne Form mit gutem Buttermey, und gießt die Masse hinein, macht einen Deckel von Teig darüber und backt sie langsam.

20. Käse-Auflauf. Man kocht von einem Schoppen Milch, Mehl und einem Stück Butter einen ganz dicken Brei, läßt ihn abkühlen und rührt nach und nach das Gelbe von 6 Eiern, ein halbes Gläschen süßen Rahm,  $\frac{1}{4}$  Pf. geriebenen Parmesan-Käs, oder in Ermanglung dessen, guten andern Käs und das nöthige Salz und Pfeffer daran. Nun taucht man kleine Papierkapseln in Butter, füllt sie mit der Masse, doch nicht ganz voll, stellt sie auf ein Blech nicht zu nahe an einander, backt sie bei gelinder Hitze leicht gelb und giebt sie sammt dem Papier zur Tafel.

21. Auflauf von Kastanien. Man röstet ein starkes  $\frac{1}{2}$  Pf. Kastanien wie gewöhnlich, bis sie sich schälen lassen; wenn sie kalt sind, reibt man sie am Reibeisen, nimmt  $\frac{1}{4}$  Pf. Mandeln in den Häutchen,



reibt sie oder verwiegt sie fein, und sibt sie durch einen engen Schaumlöffel, rührt 6 Lth. Butter recht leicht, thut 4 ganze Eier und von viereu das Gelbe darein, die geriebenen Mandeln und Kastanien darunter, und wenn es zusammen noch eine Zeitlang gerührt ist, reibt man  $\frac{1}{2}$  Zitrone am Zucker ab, thut noch Zucker dazu, bis es süß genug ist, bestreicht dann ein Aufzugblech mit Butter, füllt die Masse darein und läßt es zwischen Kohlen schön gelb backen. Vor dem Auftragen wird es noch mit Zucker bestreut.

22. Auflauf von Kirschen. Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter, eine in Milch geweichte Semmel oder ein Milchbrod auf dem Feuer ganz glatt mit einander ab, thut es zum Erkalten vom Feuer und rührt es mit dem Gelben von 4 Eiern und 4 Lth. Zucker und der fein verwiegten Schale von einer Zitrone recht stark; schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee und rührt ihn behutsam unter die Masse. Nun bestreicht man ein Blech mit Butter, belegt es mit einem mit Butter bestrichenen Papier, stellt 3 Reife von Blech darauf, vertheilt die Masse zwischen die Reife und backt sie recht schön gelb. Indessen röstet man eine Hand voll geriebenes Milchbrod, vermischt es alsdann mit Zucker, Zimmt, Zitronenschale und etlichen Eßlöffeln voll Wein, und thut  $\frac{1}{4}$  Pf. abgezopfte Kirschen dazu; dann legt man ein mit Butter bestrichenes Papier in eine runde auch mit Butter bestrichene Form, legt einen von den gebackenen Kuchen darein, auf diesen Fingersdick von den angerührten Kirschen, bedeckt sie mit dem zweiten Kuchen, belegt diesen ebenfalls mit Kirschen und bedeckt diese mit dem dritten Kuchen; dann wieder Kirschen, bedeckt diese mit einem mit Butter bestrichenen Papier und stellt es in den Ofen.

23. Auflauf mit Kirschwasser. Man schneidet von Milchbrod Schnitten nach beliebiger Dicke, und backt sie aus heiß gemachtem Schmalz; wenn sie ein wenig erkaltet sind, tunkt man sie in Kirschwasser, legt sie auf eine Platte und übersreut sie stark mit Zucker; dann röstet man  $\frac{1}{4}$  Pf. geschälte und fein gestoßene Mandeln



mit 2 Eßlöffel voll Zucker hellgelb, thut sie in eine Schüssel, rührt sie, bis sie ein wenig erkaltet sind, schlägt von 8 Eiern einen Schnee und rührt ihn, nebst der fein zerschnittenen Schale von 1 Zitrone und dem Saft derselben, zu den Mandeln; dann legt man von den Schnitten auf eine mit Butter bestrichene Platte, thut von den zugerichteten Mandeln halb Fingersdick darauf herum, legt wieder Schnitten hinein, und so fährt man fort, bis alles zu Ende ist; dann stellt man es in einen Ofen und läßt sie schön aufgehen.

24. Auflauf von Knollmilch. Von 1 Maß Milch nimmt man die abgetrockneten Milchknollen, ver- rührt selbe ganz glatt mit 1 Schoppen guter Milch, setzt dies in einer Pfanne über das Feuer und rührt daran, bis es kocht; dann rührt man ungesähr 3 Löffel voll Mehl mit etwas Milch glatt an, thut wieder Milch in eine Pfanne, 1 Schoppen im Ganzen, rührt den ange- rührten Teig hinein, bis es siedet, läßt es kochen, wie einen Brei, thut ihn zum Erkalten auf eine Platte, rührt nachher die Milch mit den Knollen und nach und nach 7 Eiergelb daran; Zucker, welcher an einer Zitrone ab- gerieben seyn muß, thut man dazu, bis es süß genug ist; das Weiße von den Eiern schlägt man zu einem Schnee, rührt alles glatt unter einander; dann füllt man ihn in ein mit Butter bestrichenes Geschirr, und zieht ihn wie andern Auflauf auf.

25. Krebs-Auflauf. Für 8 bis 10 Personen sie- det man 50 Krebse, bricht die Scheeren und Schwänze heraus, bewahrt die Krebseier auf, und macht Krebs- butter mit  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter; hernach werden die Krebse nochmals gestoßen, mit 1 Schoppen Milch noch einmal gesotten, die Milch wird ebenfalls durch ein Tuch ge- preßt; dann reibt man für 2 Kr. Milchbrod, schüttet die Krebsmilch daran, und rührt indessen die Krebsbut- ter mit 6 bis 8 ganzen Eiern recht schaumig ab, thut das eingeweichte Brod, Salz, Muskatnuß und ein wenig fein verwiegten Petersil und Schnittlauch darein; dann backt man einen dünnen Fladen von Omelette-Teig in einer Pfanne ganz blaßgelb, schneidet 2 drei Finger-

breite  
mit  
gerüb  
ser,  
Stun  
aus  
zerflo  
herun  
auf  
ih  
g  
26  
2 Kr  
milch  
Eiern  
rührt  
nuß  
Butt  
ange  
nes,  
Kreb  
das  
läßt  
2  
eben  
milch  
1 st  
milch  
eine  
rührt  
aus  
Pf.  
rech  
abg  
dem  
ses  
run  
aus  
die  
and



breite Streifen davon, legt diese über's Kreuz in eine mit Butter bestrichene, runde Aufzugform, füllt die angerührte Krebsmasse darein, stellt es in kochendes Wasser, thut einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde lang immer fortkochen; dann stürzt man es heraus auf eine Platte, überstreicht die Streifen mit einem zerklöpften Eiweiß, streut die Krebseier auf den Streifen herum, legt die Krebschwänzchen und Scherren zierlich auf den andern Theilen des Auslaufs herum, und giebt ihn gleich warm zur Tafel.

26. Anderer Krebs-Auslauf. Man weicht für 2 Kr. geschnittenes Milchbrod in die beschriebene Krebsmilch ein, rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. Krebsbutter mit 5 bis 6 ganzen Eiern recht schaumig ab, drückt dann das Brod fest aus, rührt es nebst dem gehörigen Salz und etwas Muskatnuß darein; dann bestreicht man eine Form dick mit Butter, streut sie mit Brod aus, füllt die Hälfte von der angerührten Masse darein, nimmt ein sauber gewaschenes, abgesottenes Kalbsbrieschen, schneidet es nebst den Krebschwänzen, in viereckigte Bröckelchen, legt es auf das Angerührte, gießt die übrige Masse darüber, und läßt es zwischen Kohlen schön gelb backen.

27. Süßer Krebs-Auslauf. Zu diesem wird ebenfalls von 50 Krebsen eine Krebsbutter und Krebsmilch gemacht, wie schon gezeigt; dann nimmt man 1 starken Eßlöffel voll Mehl, rührt es mit der Krebsmilch an, schlägt 3 ganze Eier darein, thut dies in eine messingene Pfanne, läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer dick werden, und schüttet es heraus in eine Schüssel zum Abkühlen; dann rührt man  $\frac{1}{4}$  Pf. von der Krebsbutter mit dem Gelben von 4 bis 5 Eiern recht schaumig ab, thut Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben ist, bis es süß genug ist, dazu, schlägt von dem Weißen der 4 oder 5 Eier einen Schnee, rührt dieses alles zusammen unter das Gefochte, bestreicht eine runde Aufzugform dick mit Butter, streut sie mit Brod aus, füllt die Hälfte von der Masse darein, und legt die Krebschwänze in der Mitte darauf herum, gießt die andere Hälfte von der Masse darüber, und läßt es lang-



sam im Ofen oder zwischen Koblen schön gelb backen. — Man kann auch etwas lang geschittene Mandeln in den Krebs-Auflauf thun.

28. Krebs-Auflauf mit Schnee. Man schneidet für 2 Kr. Milchbrod zu beliebigen Schnitten, backt dieselben im Schmalz schön gelb, bestreicht eine Platte, welche auf den Tisch gegeben werden kann, dick mit Butter, und legt die Brodschnitten darauf; dann verrührt man 3 bis 4 ganze Eier mit einem starken Glas voll Krebsmilch, wie schon öfters gezeigt worden, thut Salz und ein wenig Muskatnuß dazu, schüttet das Angerührte über das Brod, schlägt von 6 Eiern einen steifen Schnee, thut ihn recht zierlich und hoch auf das Angerührte, stellt dieses in einen Ofen oder in eine Tortenpfanne und läßt es eine Zeitlang anziehen; das Gelbe von den Eiern verrührt man mit einem Trinkglas voll von der Krebsmilch, thut ein Stückchen zerlassene Krebsbutter darein, thut Salz und ein wenig Muskatnuß dazu, füllt das Angerührte in hohe obere Kaffeetassen, stellt es in kochendes Wasser, und läßt sie fest darin werden; dann stürzt man die Tassen im Ring um den Schnee herum, begießt den Schnee mit ein wenig Krebsbutter, läßt es mit diesem nur noch ein wenig anziehen, damit das Umgestürzte nicht hart wird; dann nimmt man die Platte heraus, steckt die Krebschwänze in dem Schnee herum, streut die Krebs Eier darüber, und giebt ihn zur Tafel. Man kann diesen Auflauf auch süß machen; dann nimmt man statt des Salzes Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben werden muß, bis es süß genug ist.

29. Mandel-Auflauf. Man reibt 4 Lth. Mandeln, welche geschält und wieder getrocknet seyn müssen, oder verwiegt sie, und siebt sie durch ein Sieb, damit sie recht fein werden; dann thut man 2 starke Eßlöffel voll Mehl in eine Schüssel, rührt dieses mit 1 Schoppen süßer Milch an, thut es in einem messingenen Pfännchen über das Feuer und rührt es dick an, nimmt es in eine Schüssel, damit es erkaltet, rührt 4 Lth.



Butter, ebensoviel Zucker, welcher aber an einer Zitrone abgerieben seyn muß, mit einander recht schaumig ab, thut es daran, rührt nach und nach das Gelbe von 6 Eiern und die gesiebten Mandeln darunter, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, rührt ihn auch langsam darunter, streicht eine Form mit Butter an, streut sie mit Brod aus, füllt die Masse darein, und läßt sie zwischen unten und oben gelegten Kohlen langsam schön gelb backen.

30. Pomeranzen-Auflauf. Eine große Pomeranze reibt man am Zucker ab, schabt ihn in eine Schüssel, thut  $\frac{1}{2}$  Bierl. geschälte und so fein als möglich gestoßene Mandeln, 8 ganze Eier, für 1 Kr. geriebenes Milchbrod, und einen starken halben Schoppen recht dicken süßen Rahm dazu; dann rührt man es recht tüchtig durch einander, bestreicht eine runde Form mit Butter, streut sie mit lang geschnittenen Mandeln und Brosamen aus, füllt die Masse darein, und läßt sie langsam schön gelb backen.

31. Auflauf von Quitten. Man schneidet Quitten in 4 Theile, siedet sie weich, treibt sie durch ein Haarsieb, nimmt 8 große Löffel voll davon, schlägt das Gelbe von 8 Eiern dazu, thut  $\frac{1}{2}$  Bierl. Mandeln, die man so fein als möglich sammt den Häutchen zerstoßen muß, nicht gar für 1 Kr. geriebenes Milchbrod, Zucker, bis es süß genug ist, und die fein verwiegte Schale von einer Zitrone dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu einem Schnee, rührt ihn auch darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, und läßt ihn schön gelb backen.

32. Quitten-Auflauf auf andere Art. Man backt Glädlein nach Verhältniß der Personen, füllt diese mit guten, mit einem Messer verhackten Quitten und rollt jedes zusammen; backt dann noch 2 größere Dmeletten, legt eines davon in ein mit einem Rande versehenes und mit Butter bestrichenes Blech, zerläßt 2—3 Eßlöffel voll Quitten Marmelade mit ein wenig Wasser, daß es flüssig wird, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu einem steifen Schnee, rührt ihn darunter, gießt es in



die Form auf die Omelette, legt die zusammengeroasteten Flädlein darauf, bedeckt sie mit dem andern Omelett und läßt es im Ofen langsam backen; hernach stürzt man es auf eine Platte und bestreut es mit Zucker.

33. Auflauf von saurem Rahm. Von 2 Maß saurer Milch nimmt man den dicken Rahm, rührt 4 eckne Eßlöffel voll Mehl, das Gelbe von 8 Eiern, sammt dem Schnee von dem Eiweiß, darunter, thut Salz, Muskatnuß und ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch hinzu, streicht eine Casserolle dick mit Butter an, streut sie mit Brod aus, stellt in die Mitte ein rundes kleines Geschirr, gießt den Auflauf neben herum, und stellt ihn zwischen Kohlen; das Geschirr muß gerade die Höhe von der Casserolle oder dem Aufzug-Blech haben, damit der Deckel darauf schließt. Wenn der Auflauf gebacken ist, nimmt man das Geschirr heraus, füllt Ragout von Kalbsbrieschen, die aber schon zubereitet seyn müssen, in den Raum, und giebt es recht schnell zur Tafel, denn sonst setzt sich der Auflauf gleich. An Fasttagen kann, statt des Kalbsbrieschen, ein Ragout von Fröschen oder Krebsen daren gefüllt werden. Statt mit Salz kann man diesen Auflauf mit Zucker und Zitronen machen, und in die Mitte desselben eine gute Compotte von Aepfeln, Kirschen, Pfirsichen oder Reineclauden nehmen.

34. Auflauf von süßem Rahm. Man bestreicht eine Casserolle dick mit Butter, schneidet von einem Semmel oder Milchbrod beliebige Schnitten, backt sie in heiß gemachtem Schmalz schön gelb, läßt sie wieder sauber abtropfen, und belegt die Casserolle dick damit; nun thut man  $1\frac{1}{2}$  Schoppen guten süßen Rahm in eine Pfanne und läßt ihn siedend werden, verrührt 4 ganze Eier, gießt den kochenden Rahm langsam daran, und läßt es unter beständigem Umrühren noch einmal auffieden; dann gießt man es in eine Schüssel, thut an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, bis es süß genug ist, dazu, rührt das Gelbe von 4 Eiern, nebst dem Schnee derselben, darunter, schüttet es auf die gebackenen Brodschnitten, stellt es zwischen Kohlen, läßt es



langsam schön gelb aufziehen, und streut Zucker und fein zerschnittene Zitronenschale darauf.

35. Reis-Auflauf. Man brüht  $\frac{1}{4}$  Pf. sauber erlesenen Reis mit siedendem Wasser ab, schüttet das Wasser wieder rein davon weg, und kocht den Reis in guter Milch ganz dick; dann läßt man ihn erkalten, und rührt unterdessen 6 Lth. Butter mit dem Gelben von 6 Eiern, eines nach dem andern darein geschlagen, ab; hernach rührt man den Reis nach und nach darein, thut Zucker, etwas fein verwiegte Zitronenschale und den Schnee von dem Weißen der 6 Eier daran, bestreicht eine Form mit Butter, füllt die Masse darein, und läßt sie zwischen unten und oben Kohlen schön gelb backen.

36. Reis-Auflauf mit Burgunder. Man läßt  $\frac{1}{4}$  Pf. Reis mit guter Milch recht weich kochen, und in einer Schüssel abkühlen; rührt nach und nach das Gelbe von 5 Eiern,  $\frac{1}{4}$  Pf. Zucker, die fein verwiegte Schale von 1 Zitrone und 1 Kaffeelöffelchen voll Zimmt hinzu, schlägt das Weiße vom Ei zum steifen Schnee, und rührt ihn langsam darunter; hierauf backt man Schnitten von Milchbrod in Butter schön gelb, belegt damit eine mit frischer Butter bestrichene Form, gießt Fingersdick von der Reismasse darüber, fährt so Schichtenweis fort, bis alles zu Ende ist, und backt es im Ofen oder zwischen Kohlen. Wenn dieses erkaltet ist, stürzt man es auf eine Platte; läßt 1 Schoppen Burgunder mit  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker, einem Stückchen Zimmt und einigen Nägelein kochen, gießt es über den Reis, und läßt ihn über Nacht im Keller stehen. Bevor man ihn austrägt, stellt man ihn in einen warmen Ofen, und läßt den Wein ganz eintrocknen.

37. Gefüllter Reis-Auflauf. Ein starkes Viertelpfund Reis wird recht sauber erlesen, gewaschen und mit guter Fleischbrühe zum Feuer gesetzt; man läßt ihn recht weich und ganz dick kochen; dann thut man ihn in eine Schüssel und läßt ihn abkühlen, rührt  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter mit dem Gelben von 8 Eiern recht schaumig ab, thut den Reis darunter, rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. geriebenen Parmesan-Käs, nebst ein wenig fein verwiegten Schnittlauch,



dazu, schlägt das Weiße von den 8 Eiern zu einem festen Schnee, rührt ihn auch darunter, salzen aber darf man die Masse nicht, oder sehr wenig, weil der Käse sie schon hinlänglich salzt; dann legt man einen Boden von Buttermilch auf ein Blech, stellt einen Reif, so groß man den Auslauf haben will, darum, stellt ein rundes, kleines Geschirr in die Mitte auf den Buttermilch, macht den Teig rings herum fest an den Reif, damit nichts auslaufen kann, gießt die Masse rings um das Geschirr herum, und läßt es in einem Ofen schön gelb backen; nun schneidet man abgesottene Kalbsbrieschen in beliebige Stückchen, nimmt Butter in eine Kachel, läßt ein wenig Mehl darin anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, legt die Brieschen darein, thut 1 Zwiebel, Salz und Muskatnuß dazu, drückt den Saft von einer Zitrone daran, und läßt sie eine Zeitlang kochen; wenn der Auslauf genug gebacken ist, nimmt man das innere Geschirr heraus, thut den Reif davon, legt den Auslauf behutsam auf eine Platte, gießt in die Mitte die zubereiteten Kalbsbrieschen, und giebt ihn gleich zur Tafel.

38. Reis-Auslauf, süß und gefüllt. Der Reis, ebenfalls  $\frac{1}{4}$  Pf., wird sauber erlesen, gewaschen und mit kochender Milch zum Feuer gesetzt; man läßt ihn zu einem dicken Mus, aber recht weich kochen; dann läßt man ihn abkühlen, rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter mit dem Gelben von 6 Eiern, und Zucker, welcher an einer Zitrone, oder noch besser an einer Pomeranze, abgerieben ist, ab, und rührt dann den gekochten Reis darein, daß er aber nicht knollig wird; hernach schlägt man von dem Weißen der 6 Eier einen steifen Schnee, rührt ihn auch darunter, bestreicht eine Casserolle oder ein Aufzug-Blech mit Butter, legt eine Lage von der Reismasse Fingersdick darein, streicht auf dieses gut gekochtes Apfel- oder Zwetschgen-Mus, füllt wieder Reis darüber, und so fährt man fort, bis die Form voll ist; dann stellt man es in einen Ofen oder zwischen Kohlen, und läßt es schön gelb backen. Man kann es in der Form oder umgestürzt auf die Tafel geben; man kann auch, statt der gekochten Äpfel, zwischen jede Lage Reis ein-



gemachte Johannisbeeren legen: dann wird es wie eine Torte.

39. Weißer Reis-Auflauf. Man kocht 4 Loth Reis in der Milch ganz dick und recht weich, thut es zum Erkalten auf eine Platte; nun schlägt man das Weiße von 8 Eiern zum steifen Schnee, rührt das Reis mit Zucker, bis es süß genug ist, und die abgeriebene Schale von einer Zitrone darunter; dann schlägt man es unter den steif geschlagenen Schnee, aber rühren darf man es nicht, damit sich der Schnee nicht setzt. Dann bestreicht man eine Platte, welche auf den Tisch gegeben werden kann, mit Butter, stellt einen Reis darum, legt etwas eingemachte Himbeere oder ein anderes Confitur auf die Platte, gießt die Masse darauf, bestreut sie stark mit Zucker, stellt es in Ofen und backt es bei mäßiger Hitze. Man muß es aber erst eine halbe Stunde vor dem Austragen backen.

40. Auflauf von Sago. Für 6 bis 8 Personen läßt man 3 starke Eßlöffel voll vom schönsten weißen Sago mit süßer Milch auf schwachem Feuer langsam 2 Stunden kochen, füllt immer mit gutem süßen Rahm auf und rührt ihn öfters um, damit er nicht ankoht. Hierauf thut man ihn in eine Schüssel, läßt ihn abkühlen, rührt dann das Gelbe von 8 Eiern, 8 Lth. Zucker, die verwiigte Schale von 1 Zitrone und den geschlagenen Schnee von 6 Eiern dazu, füllt alles in eine mit Butter ausgestrichene Form, und läßt es im Ofen oder zwischen Kohlen schön gelb backen.

41. Spinat-Auflauf. Zwei recht große Hände voll Spinat wäscht man sauber, siedet ihn ab, legt ihn in kaltes Wasser, drückt ihn fest aus, verwiigt ihn fein, und kocht ihn mit einem Stückchen Butter und süßer Milch oder Rahm ganz dick; unterdessen rührt man  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter mit dem Gelben von 8 Eiern recht schaumig ab; dann thut man den gekochten Spinat und für 1 Kr. geriebenes Milchbrod und Salz darunter, bestreicht eine runde Form dick mit Butter, und füllt die Hälfte von dem Spinat darein; nun nimmt man abgesottene Kalbsbrieschen, verwiigt dieselben mit 1 Zwiebel und et-



was Petersil ganz klein, thut ein Stückchen Butter in eine messingene Pfanne oder Rachel, läßt das Verwiegte darin ein wenig dünsten, thut Salz und Muskatnuß dazu, legt es auf den Spinat in die Form, thut das Uebrige von dem Spinat darauf und läßt es zwischen Kohlen schön gelb backen. Man kann auch von dem Weißen der 8 Eier einen Schnee schlagen, und denselben unter die Spinatmasse rühren.

42. Vanille-Auflauf. Man siedet  $1\frac{1}{2}$  Schoppen süßen Rahm mit einem Stückchen Vanille und 4 Lth. Zucker; dann rührt man einen kleinen Eßlöffel voll Mehl mit ein wenig Milch glatt, schlägt 3 ganze Eier dazu, rührt den kochenden Rahm sammt der Vanille daran, und kocht es auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einem Mus, dann backt man von Flädleisteig einen Fladen in der Größe eines Suppentellers, aber nicht sehr gelb, legt ihn in eine mit Butter bestrichene Casserolle, legt eingemachte Johannis- oder Himbeeren in der Dicke eines Messerrückens darauf, schlägt von 6 Eierweiß einen steifen Schnee, rührt das gekochte Vanille-Mus schnell darunter, thut es auf den gefüllten Fladen, stellt es in einen Ofen oder zwischen Kohlen, und läßt es schön gelb backen.

43. Wein-Auflauf. Man röstet in heißer Butter  $\frac{1}{2}$  Pfd. geriebener Semmel, gießt  $\frac{1}{2}$  Schoppen heißen Wein darüber und läßt es unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei kochen. Während es erkaltet, rührt man ein Stückchen Butter zu Schaum, rührt nach und nach das Gelbe von 8 Eiern darunter, thut die Schale von einer Zitrone, ein wenig Zitronat und die mit Wein angerührte Semmel dazu, schlägt das Weiße von 6 Eiern zum Schnee, rührt diesen daran und Zucker, bis es süß genug ist, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen.

44. Zitronat-Auflauf. Man schneidet für 3 Kr. Milchbrod zu kleinen Schnittchen, gießt heißgemachte Milch darüber, das Brod muß aber die Milch ganz austrocknen; wenn es eine Zeitlang gestanden ist, thut man es in eine Schüssel, rührt es mit 4 Lth. Butter

recht  
darein  
Schne  
recht f  
Schale  
Butter  
Kohlen

45.

Eßlöf  
Milch  
darein  
Mus  
und  
man  
nach  
trone  
von  
unter  
sie m  
den  
Man  
gelb

46

löffel  
einer  
und  
stark  
schw  
ihn  
yuni  
strie  
aufg  
sehr  
nich  
ten  
reiß  
ben  
ßen  
rül



recht glatt ab, schlägt das Gelbe von 5 bis 6 Eiern darein, schlägt von dem Weißen der Eier einen dicken Schnee, rührt ihn sammt  $\frac{1}{2}$  Bierl. geriebenen oder recht fein geschnittenen Zitronat und der fein verwięten Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone darunter, streicht eine Form mit Butter an, füllt die Masse darein, und läßt es zwischen Kohlen schön gelb backen.

45. Zitronen-Auflauf. Man nimmt 2 große Schöpfel voll Mehl, rührt es mit einem Schoppen guter Milch an, legt eines halben Hühnereies groß Butter darein und läßt es auf dem Feuer zu einem recht dicken Mus kochen; dann schüttet man es in eine Schüssel, und rührt es, damit es schnell abkaltet; dann reibt man Zucker nach Gutfinden an einer Zitrone ab, rührt nach und nach das Gelbe von 4 Eiern, sammt dem Zitronen-Zucker in das gekochte Mus, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, rührt es auch behutsam darunter, streicht eine Form dick mit Butter an, bestreut sie mit geschälten und lang geschnittenen Mandeln, füllt den Auflauf darein, streut oben wieder lang geschnittene Mandeln darauf, und läßt ihn zwischen Kohlen schön gelb backen.

46. Gefüllte Bröddchen. Man thut einen Schöpfel voll feines Mehl in eine Schüssel und stellt es an einen warmen Ort; dann rührt man es mit einem Ei und süßer Milch zu einem lockeren Teige an, thut einen starken Löffel voll gute Bierhefen hinzu, salzt ihn nur schwach und klopft ihn recht lange. Dann nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Bret, und sticht kleine runde Bröddchen daraus, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie an einem warmen Orte aufgehen. Nun wendet man sie in zerlassener Butter, setzt sie wieder auf das Blech, und backt sie in einem nicht sehr heißen Ofen; dann läßt man sie recht erkalteten, schneidet oben Deckel ab und höhlt sie aus. Nun reibt man 2 Tafeln Chokolade, rührt sie mit einem halben Gläcken süßen Rahm an, thut ein Stückchen gestoßenen Zucker auf das Feuer, läßt ihn zerfließen und rührt die Chokolade und eine kleine Hand voll gestoßene



Mandeln darunter, taucht die ausgehöhlten Bröddchen in süße Milch, wendet sie in Eiern um, backt sie in heißer Butter schnell, läßt sie auskühlen und füllt die gekochte Schokolade hinein, legt die abgeschnittenen Deckel wieder darauf, macht sie mit einem Spießchen fest und legt sie reihenweise auf eine Platte; siedet dann einen Schoppen süßen Rahm mit Zucker, rührt das Gelbe von 2 Eiern daran, strudelt ihn zu Schaum, gießt ihn über die gefüllten Bröddchen, läßt sie auf heißer Asche nur einmal aufkochen und nimmt die Spießchen wieder heraus.

47. Gebäckenes Creme. Von dem Gelben von 8 Eiern, einem kleinen Eßlöffel voll Mehl und einer  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm rührt man eine Creme, thut gehörig Zucker und die Schale von einer Zitrone dazu, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer dick werden, schüttet es auf eine Platte zum Erfalten, dann macht man kleine Papier-Kapseln, bestreicht sie ein wenig mit Butter, stellt sie auf ein Blech, füllt die kaltgewordene Creme darein, aber nur halbvoll; dann schlägt man das Weiße von 4—5 Eiern zu einem festen Schnee, thut 4 Eßlöffel voll gesiebten Zucker und eine Handvoll geriebenes Biscuit darunter, füllt in jede Kapsel einen Löffel voll auf die Creme, dann stellt man das Blech auf einen Ziegelstein in den Ofen, damit die Creme weich bleibt und der Schnee gut ausbackt. Dann giebt man es gleich warm zur Tafel. Wenn dieses sorgfältig gemacht wird, ist es eine der feinsten Speisen. Man gibt sie samt dem Papier auf die Tafel.

48. Gewöhnliche Dampfnudeln. Man nimmt Mehl nach Verhältniß in eine Schüssel, macht es mit warmer Milch, einem Stück zerlassener Butter, ein wenig Salz und einem Ei zu einem festen Teig, den man auswirken kann, thut zuletzt 2 Eßlöffel voll Bierhefen dazu, wirkt den Teig recht aus, sticht mit einem Ausstecher Dampfnudeln daraus, setzt sie auf ein heiß gemachtes Blech, läßt sie stark gehen, dann thut man Milch in eine Casserolle, etwas Butter und Zucker, läßt sie eine  $\frac{1}{4}$  Stunde sieden, dann setzt man die



Dampfstrudeln darein, thut einen Deckel mit Kohlen darauf, und backt sie langsam. Die Milch darf aber nicht über die Dampfstrudeln gehen, sonst werden sie schwer; dann legt man sie auf eine Platte und giebt eine Creme-Sauce dazu.

49. Süße abgerührte Dampfstrudeln. Man thut 1 Pfd. Mehl in eine Schüssel, stellt es an die Wärme, rührt indessen 6 Lth. Butter mit 2 Eiern recht schaumig ab; dann werden 2 bis 3 Eßlöffel voll gestoßener, an einer Zitrone abgeriebener Zucker, mit 2 Eßlöffel voll recht guter Bierhefe unter das Mehl gerührt, so wie die Eier und die Butter, mit lauer Milch wie ein recht dicker Knödelteig angemacht und so lange geklopft, bis der Teig recht glatt ist und große Blasen wirft; dann stellt man ihn an einen warmen Ort und läßt ihn ein wenig gehen, bricht hernach mit einem Eßlöffel eines halben Hühnereies große Laibchen heraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Bret, läßt sie noch einmal recht gehen, bestreicht alsdann eine Casserolle oder Tortenpfanne dick mit Butter, gießt ein Glas voll süßen Rahm daran, setzt die Dampfstrudeln, wenn sie recht gegangen sind, darein, aber so, daß die Milch nicht darüber geht, stellt sie auf ein gelindes Kohlenfeuer, thut einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie langsam gut werden; wenn sie anfangen gelb zu werden, streut man noch ein wenig Zucker darüber, und läßt sie recht schön gelb backen; während dem Backen muß man immer ein wenig Milch oder Rahm neben herum gießen, damit die Dampfstrudeln saftig bleiben; darauf nimmt man sie mit einem Schöpfelchen heraus, legt sie verkehrt auf eine Platte und giebt sie gleich warm zur Tafel. Es kann auch  $\frac{1}{2}$  Maß Milch oder Rahm mit einem Stückchen Vanille und ein wenig Zucker gesotten, und wenn sie siedet, das Gelbe von 1 oder 2 Eiern daran gerührt und zu den Dampfstrudeln auf den Tisch gegeben werden.

50. Krebs-Dampfstrudeln. Man macht von 25 Krebsen eine Krebsbutter, behält aber die Schwänze und die Krebs Eier zurück, stellt 1 wohlgewogenes Pfd.



Mehl an die Wärme, macht eine Grube in die Mitte, thut 2 starke Eßlöffel voll Bierhefe nebst ein wenig lauer Milch daran, macht alsdann in der Mitte des Mehls einen kleinen Vorteig und läßt es gehen, rührt indessen 6 Lth. Krebsbutter mit 3 ganzen Eiern recht schaumig ab, gießt es nebst dem benöthigten Salz zum Mehl, macht es mit Milch zu einem recht festen Teig, bricht mit einem Eßlöffel kleine runde Laiblein nach Belieben auf ein mit Mehl bestreutes Blech heraus, streut die Krebs Eier auf den Dampfnudeln herum, legt mitten auf jede Dampfnudel ein Krebschwänzchen, läßt sie mit diesem noch einmal stark gehen, thut dann Krebsbutter in eine Casserolle, gießt ein wenig Milch daran, läßt diese aber nur halb an die Dampfnudeln heraufgehen, stellt sie auf schwache Kohlen, thut einen passenden Deckel darauf und läßt die Dampfnudeln langsam genug werden; sie dürfen aber keine Farbe haben; wenn sie fertig sind, legt man sie auf eine Platte heraus und giebt sie nebst einer Krebsmilch, auf folgende Art, zur Tafel: Man legt ein großes Stück Krebsbutter in eine messingene Pfanne, thut 1 starken Schoppen süßen Rahm oder gute Milch dazu; wenn sie siedet, rührt man das Selbe von 2 Eiern mit 1 Löffel voll kalter Milch, und rührt die gesottene Krebsmilch nach und nach daran.

51. Aufgesetzte Eier mit Parmesan-Käs. Man bestreicht eine Platte dick mit Butter und überstreut sie Messerrückendick mit geriebenem Parmesan-Käse; nun verklopft man etliche Löffel voll sauern Rahm, thut Salz, Muskatnuß und Pfeffer hinzu, schlägt frische Eier über den Käs auf, so daß sie schön ganz bleiben, gießt den Rahm daran, streut wieder Käs darüber, legt kleine Stückchen Butter darauf, stellt die Platte, jedoch erst wenn man sie auftragen will, eine kleine Viertelstunde in einen nicht sehr heißen Ofen und läßt die Eier eine schöne gelbe Farbe bekommen, aber nicht hart werden.

52. Eier in brauner Sauce. Man gießt Karpfen- oder Zwiebelnsauce auf eine Platte, daß der Boden bedeckt ist; dann schlägt man ganz frische Eier darauf, thut Salz und Muskatnuß hinein, läßt sie auf

dem  
Sauce  
53.

von e  
Milch  
Kalbs  
chen;  
thut  
misch  
Hiera  
Mitt  
masse  
Plat  
von  
Glae  
nuß  
Ofen  
Gehi

5  
siede  
schö  
nim  
selch  
stark  
2 g  
ten  
wol  
au  
legt  
auf  
blie  
die  
auf

fo  
ver  
ber  
tro  
rä



dem Feuer anziehen, und gießt noch etwas von der Sauce darüber.

53. Gefüllte Eier mit Gehirn. Man reibt von einem Milchbrod die Rinde ab, weicht das Brod in Milch ein und drückt es wieder gut aus; reinigt 2 Kalbsgehirn und läßt sie einmal im Salzwasser aufkochen; dann rührt man ein Stückchen Butter mit 2 Eiern, thut das Hirn und das geweichte Brod hinzu, und mischt das nöthige Salz und etwas Zitronenschale bei. Hierauf zerschneidet man hart gesottene Eier in der Mitte, nimmt das Gelbe heraus, füllt von der Gehirnmasse hinein und legt sie auf eine mit Butter bestrichene Platte, so daß die Fülle aufwärts kommt. Das Gelbe von den hartgesottene Eiern verrührt man mit einem Glas voll süßen Rahm, thut etwas Salz und Muskatnuß dazu, schüttet es über die Eier und läßt sie im Ofen anziehen. Auf gleiche Weise können sie auch statt Gehirn mit gut gekochtem Spinat gefüllt werden.

54. Gefüllte Eier mit Sauerampfer. Man siedet Eier hart, legt sie in frisches Wasser, schält sie schön ab, zerschneidet sie in der Mitte der Länge nach, nimmt das Gelbe heraus, verrührt es in einem Schüsselchen, und — wenn es 6 Eier sind — nimmt 2 recht starke Eßlöffel voll sauern Rahm und noch 1 ganzes Ei, 2 große Eßlöffel voll verwiegten und in Butter gedämpften Sauerampfer, Salz und Muskatnuß, rührt alles wohl unter einander, und füllt die Eier wieder damit aus; dann bestreicht man ein Plättchen dick mit Butter, legt die Eier darauf, aber so, daß die gefüllte Seite auf die Platte zu liegen kommt, verrührt das Uebergebliebene von der Fülle mit süßer Milch, schüttet es auf die Eier, stellt sie auf Kohlen, und läßt sie ein wenig aufkochen.

55. Süße gefüllte Eier. Man nimmt hartgesottene Eier, schneidet sie wie die vorigen von einander, verrührt das Gelbe in einem Schüsselchen mit dem Gelben von einem rohen Ei, reibt etwas Zucker an einer Zitrone ab, thut so viel, bis es süß genug ist, darunter, rührt dieses mit süßem Rahm an, füllt die Eier damit,



und legt sie verkehrt auf eine mit Butter bestrichene Platte, verdünnt den Rest des Angerührten mit süßem Rahm, gießt dieses, daß es halb an die Eier herauf geht, daran, besteckt sie mit geschälten und lang geschnittenen Mandeln, und läßt sie nur ein klein wenig aufkochen.

56. Geringührte Eier. Man verrührt 4 ganze Eier mit 4 starken Eßlöffeln voll süßem Rahm, thut ein wenig Salz und fein geschnittenen Schnittlauch dazu, rührt es wohl unter einander, und giebt recht Acht, daß die Eier nicht versalzen werden. Dann legt man eines halben Hühnereies groß Butter in ein messingenes Pfännchen, läßt sie vergehen, schüttet die angerührten Eier darein, rührt beständig auf schwachem Feuer darin, bis sie anfangen dick zu werden; dann richtet man sie geschwind auf eine Platte, bis auf 1 Löffel voll, welchen man in der Pfanne läßt; diesen Löffel voll läßt man recht gelb werden, ritzt es mit einem Löffel auf, legt es zierlich auf den Eiern herum, und reibt Muskatnuß darauf.

57. Gerührte Eier mit Erbsen. Man nimmt grüne Zuckererbsen, läßt sie in einem Stück Butter recht weich dämpfen, schneidet etwas Schnittlauch fein, thut ihn, nebst dem gehörigen Salz, dazu, und läßt es noch ein wenig anziehen; dann schlägt man 6 ganze Eier in eine Schüssel, thut 4 Eßlöffel voll von den gedämpften Erbsen, ein Trinkglas voll süßen Rahm, nebst geriebener Muskatnuß, dazu, thut ein Stück Butter in eine messingene Pfanne, und rührt die Erbseneier hinein, bis sie anfangen dick zu werden; dann giebt man sie schnell auf die Tafel.

58. Gerührte Eier mit Sardellen. Zu 8 Eiern nimmt man 2 bis 3 Lth. recht sauber gewaschene, ausgegräthete und zu kleinen Stückchen geschnittene Sardellen, läßt in einer Rachel oder messingenen Pfanne ein Stück Butter eines Hühnereies groß zerfließen, und legt die geschnittenen Sardellen darein; dann verrührt man die Eier mit ein wenig Muskatnuß, rührt sie darein, bis sie anfangen dick zu werden, und richtet sie auf eine Platte.

man  
verbach  
grüne  
es eine  
Feuer  
und  
Rübre  
Auskü  
einen  
dann  
es zw

nimm  
das C  
Weiß  
in ein  
dem  
brühe  
mach  
Esdre  
samm  
es re

Man  
Sche  
man  
Casse  
in,  
feu  
Sche  
Sau  
man  
rüh  
chen  
6  
8 P  
Wa  
das



59. Grüne Eierspeise. Drei Loth Butter läßt man zerfließen, dünstet eine Hand voll abgekochten klein verhackten Spinat mit Salz und Muskatnuß darin, thut grüne Zwiebeln und klein gehackte Petersil hinzu. Hat es eine Viertelstunde gedämpft, so hebt man es vom Feuer und rührt ein in Milch geweichtes Milchbrödchen und 2 ganze Eier hinzu, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer ganz austrocknen, thut es zum Auskühlen in eine Schüssel und rührt 2 ganze Eier und einen halben Schoppen süßen Rahm darunter, füllt es dann in eine mit Butter bestrichene Form, und backt es zwischen Kohlen oder im Ofen.

60. Hartgesottene Eier mit Gurken. Man nimmt hartgesottene Eier, schneidet sie so auf, daß man das Gelbe ganz herausnehmen kann und schneidet das Weiße in Ringe. Dann dämpft man verwiegte Petersil in einem Stück Butter, thut die geschnittenen Eier sammt dem Gelben hinein und gießt ein Gläschen gute Fleischbrühe hinzu. Nun zerschneidet man eiliche kleine eingemachte Gurken der Länge nach, thut sie sammt etwas Esdragon und Thimian auch hinzu und läßt alles zusammen noch eine Zeitlang dämpfen. Dann richtet man es reihenweise auf die Platte und gießt die Sauce darüber.

61. Hartgesottene Eier mit Krebsbutter. Man schneidet die Eier, wenn sie hart gesotten sind, in Scheiben und nimmt das Gelbe davon. Nun macht man von 45 Krebsen Krebsbutter, läßt diese in einer Casserolle zerfließen, dünstet einen Löffel voll Mehl darin, schüttet gute Fleischbrühe daran, legt eine mit Nelken besteckte Zwiebel und ein Lorbeerblatt sammt der Schale von einer halben Zitrone dazu, und läßt diese Sauce eine halbe Stunde lang kochen. Alsdann verrührt man das Gelbe von den hartgesottenen Eiern recht fein, rührt es an die Sauce, legt die geschnittenen Eierrädchen darein und läßt sie noch einmal aufkochen.

62. Speise von hartgesottenen Eiern. Für 8 Personen siedet man 8 Eier hart, legt sie in kaltes Wasser, schält sie, zerschneidet sie der Länge nach, nimmt das Gelbe heraus, verrührt es so fein als möglich und



vermischt es mit 2 in süßem Rahm eingeweichte Milchbrode,  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter, verhältnißmäßig an einer Citrone abgeriebenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pf. geschälte und so fein als möglich gestoßene Mandeln und 4 — 5 ganze Eier. Hierauf wird ein Blech mit hohem Rande mit Butter bestrichen und die Masse hineingefüllt; das Weiße von den Eiern zerschneidet man in schöne Stückchen, belegt damit die Masse im Ring herum; bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier, und backt sie bei schwachem Feuer. Man giebt eine Vanille-Sauce dazu.

63. Eier mit Hechtleber. Man schlägt 4 ganze Eier in eine Schüssel, thut Salz, Muskatnuß und 4 bis 6 Eßlöffel voll süßen Rahm daran, nimmt ein Stück Butter in ein messingenes Pfännchen, rührt die Eier beständig darin um, und legt sie auf einen Teller rings herum; thut ein Stück Butter in ein kleines Geschirr, legt 2 große Hechtlebern darein, streut so viel Mehl, als man mit 2 Fingern fassen kann, darüber, schüttet 2 bis 3 Eßlöffel voll Fleischbrühe und den Saft von einer halben Citrone daran, reibt Muskatnuß darauf, läßt es nur 2 Minuten lang kochen, und richtet die Leber in die Mitte der verlorenen Eier an.

64. Eier mit Parmesankäs. Man läßt etwas Wasser in einer messingenen Pfanne sieden, gießt 1 Eßlöffel voll Essig in das Wasser, thut ein wenig Salz darein; dann schlägt man 1 frisches Ei in einen Schöpfel, legt es recht behutsam in's Wasser, thut mit einem Löffel immer das Weiße über das Gelbe her, läßt es ein paar Mal aufsieden, nimmt es mit einem Schaumlöffel sorgfältig auf eine Platte heraus, und so fährt man fort, bis man genug Eier hat. Dann reibt man Parmesankäs, mischt eine Handvoll geriebenes Brod darunter, verrührt alsdann 1 ganzes Ei mit 1 Eßlöffel voll sauern Rahm, mischt den geriebenen Parmesankäs darunter, gießt ein wenig zerlassene Butter um die Eier auf der Platte herum, schüttet den angerührten Käs über die Eier, stellt sie auf Kohlen und läßt sie nur ein wenig anziehen.

65. Eier-Speise mit Salmi. Man nimmt



ein Stückchen Rehbraten, eine Kalbsmilze und ein Stückchen Leber, schabt dies alles und nimmt alle Fasern davon, vermischt es mit Zwiebeln, Chalotten, Zitronenschale, Thimian und Esdragon, hackt alles sehr fein, thut es in eine Schüssel, rührt es mit dem Gelben von 4 harten Eiern und  $\frac{1}{4}$  Pf. klein gehacktem Speck wohl unter einander, und thut eine Semmel, welche in Wein eingeweicht ist, einen Löffel voll gestoßenen Zucker, das nöthige Salz und etwas gestoßene Nelken hinzu. Nun belegt man eine Casserolle mit dünnen Speckscheiben, füllt das Angerührte hinein, und backt es im Ofen eine Stunde langsam. Ist es hinlänglich gebacken, so stürzt man es auf eine Schüssel heraus und fertigt eine Sauce auf folgende Art: Man macht eine gute braune Sauce, kocht sie gut aus, thut während dem Kochen etwas Zitronenschale und etwas Esdragon-Essig hinzu, und läßt sie damit ein wenig aufkochen, dann verrührt man etliche Löffel voll Tauben- oder Hühnerblut mit Zitronensaft, läßt es in der Sauce ein wenig anziehen und richtet diese über die Salmispeise an. Man kann auch einen Eßlöffel voll Provencer-Öel darin kochen.

66. Spargel-Eier. Man putzt und wäscht dünne Spargeln recht sauber, schneidet sie in beliebige Stücke, siedet sie in gesalzenem Wasser recht weich und läßt sie in einem Seier ablaufen. Zu 30 geschnittenen Spargeln verrührt man 6 ganze Eier mit einem Trinkgläschen voll recht guten süßen Rahm, thut die abgessottenen Spargeln, nebst Salz und Muskatnuß darein, läßt ein Stück Butter in der Größe eines Hühnereies in einer messingenen Pfanne zergehen, schüttet das Angerührte hinein und rührt beständig darin; wenn die Eier anfangen dick zu werden, richtet man sie gleich auf eine Platte.

67. Weichgesottene Eier. Man läßt recht frisch gelegte Eier in lauem Wasser so lange kochen, bis man 100 gezählt hat; dann legt man sie auf eine Platte, worauf eine Serviette zierlich zusammengelegt ist, und giebt sie gleich zur Tafel.

68. Aufgezogener Eierzieger. Man verrührt 4 bis 5 ganze Eier mit dem Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, gießt

Constz. Kochb. 4. Aufl.



$\frac{1}{2}$  Maß süße Milch, einen starken Eßlöffel voll sauern Rahm dazu, rührt dieses langsam in einer messingenen Pfanne beständig über Feuer, bis es sich scheidet; dann legt man ein Tuch in ein Haarsieb oder Seier, und läßt den Zieger darin recht ablaufen; unterdessen stößt man  $\frac{1}{2}$  Vierl. Mandeln recht fein, rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter mit dem Gelben von 6 Eiern recht schaumig ab, thut die gestoßenen Mandeln, nebst dem abgelaufenen Zieger, Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben seyn muß, bis es süß genug ist, dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, rührt ihn auch darunter, bestreicht eine Form, die einen passenden Deckel hat, mit Provençer-Öel, legt auf den Boden derselben ein gebackenes Flädlein, gießt die Masse darein, gießt oben wieder 1 Löffel voll Provençer-Öel darauf herum, legt wieder ein gebackenes Flädlein darüber, thut den Deckel darauf, stellt es in siedendes Wasser und läßt es 1 Stunde lang fortkochen.

Zur Sauce nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker, an welchem 1 Zitrone abgerieben ist, in eine Schüssel, drückt auch den Saft derselben darein; dann gießt man  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser nebst  $\frac{1}{4}$  Schoppen recht guten Wein und das Gelbe von 4 bis 5 Eiern daran, gießt noch 1 starken Schoppen süßen Rahm dazu, thut es in eine messingene Pfanne, und läßt es auf dem Feuer, bis es anfängt dick zu werden; stürzt die gekochte Speise auf eine Platte, nimmt die Flädlein davon weg, und richtet die Sauce darüber.

69. Erdäpfel-Knödel. Sechs mittlere geschälte und gesottene Erdäpfel reibt man am Reibeisen, läßt 1 Schoppen Milch mit 6 Lth. Butter in einer messingenen Pfanne sieden, thut die geriebenen Erdäpfel sammt 1 Eßlöffel voll Mehl und dem nöthigen Salz dazu, und läßt es unter beständigem Rühren so lange kochen, bis die Erdäpfelmasse sich von der Pfanne losschält; dann nimmt man die Masse zum Erkalten in eine irdene Schüssel, und rührt so viel Eier daran, bis es dick genug ist, um Knödel zu machen; läßt hinlänglich Milch sieden, legt die Knödel hinein, läßt sie auf Kohlen langsam ko-



chen; und dann zwischen Kohlen oder im Ofen schön gelb ausbacken. Während dem Backen bestreicht man sie immer mit etwas Butter, und gießt oft ein wenig Milch nach, damit sie unten feucht bleiben. Will man sie süß machen, so nimmt man statt Salz Zucker, woran eine Zitrone abgerieben ist, und kleine Rosinen. Man kann eine gute Zitronen-Creme dazu geben.

70. Fastenspeise von Fisch. Man nimmt Fische von welcher Gattung man will, putzt und wäscht sie sauber, thut Haut und Gräthe davon; und verwiegt das Fleisch, sammt einer Zwiebel, etwas Petersil und Zitronen, recht fein; rührt dann 3 Loth Butter recht schaumig ab, schlägt nach und nach 4 ganze Eier und von 2 das Gelbe darein, rührt die verwiegten Fische und für 1 Kr. in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Semmelbrod darunter, thut Salz, Muskatnuß und 2 Loth verwiegte Sardellen dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, und läßt es im Ofen oder zwischen Kohlen schön gelb backen.

71. Fastenspeise von Fisch auf andere Art. Wenn die Fische, wie oben gesagt, verwiegt und zubereitet sind, nimmt man das Gelbe von 2 bis 3 hart gesotteneu Eiern, stößt es, sammt den Fischen und eines halben Hühnereies groß Butter, in einem Mörser, thut es dann in eine Schüssel, rührt es mit dem Gelben von 3 Eiern und 3 ganzen Eiern leicht ab, thut für 1 Kr. geriebenes Brod und ein Trinkgläschen voll süßen Rahm dazu, rührt es mit diesem wohl unter einander, thut Salz und Muskatnuß dazu, bestreicht eine Serviette oder Form dick mit Butter, streut sie mit Brod aus, legt die Masse darauf, bindet die Serviette zu, und läßt es in kochendem Wasser gut werden; dann macht man eine Butter- oder saure Rahm-Sauce daran.

72. Gefüllte Flädlein mit Aepfel. Gute Kochäpfel werden geschält und nachdem die Puzen so herausgenommen, daß die Aepfel noch ganz bleiben, zu dünnen runden Blättchen geschnitten und stark mit Zucker und Zimmt bestreut; dann backt man von 3 Eiern, 1 starken Eßlöffel voll Mehl und etwas Milch, 3 bis 4 Fla-



den, legt einen davon auf die Platte, welche auf den Tisch gegeben wird, stellt einen Reis um die Platte, legt dünn geschnittene Mandeln und Zitronenschale auf den Fladen, verrührt 2 bis 3 Eßlöffel voll sauern Rahm, gießt etwas davon auf den Fladen, legt Aepfel darauf, deckt wieder einen Fladen darüber, und macht so fort, bis das Geschirz voll ist, zuletzt aber muß wieder ein Fladen seyn; hernach überstreut man es mit Zucker und Zimmt und backt es in einem Ofen.

73. Gefüllte Flädlein mit Fleisch-Fars. Zwei gehäufte Eßlöffel voll Mehl verrührt man mit lauwarmer Milch, schlägt 2 ganze Eier darein und thut so viel Milch dazu, daß der Teig ganz dünne wird; dann läßt man Schmalz in einer Pfanne heiß werden, schüttet es aber wieder heraus, und backt von dem Teig Flädlein, so dünne wie Papier; wenn alle gebacken sind, verwiegt man ein Stück übriggebliebenes, gebratenes Kalbfleisch mit Zwiebeln, Petersil und Zitronenschale recht fein; dann läßt man ein Stück Butter in einer Pfanne zergehen, röstet 4 Eßlöffel voll geriebenes weißes Brod darin gelb, läßt das Fleisch auch darin anziehen, thut Salz und Muskatnuß dazu, legt die Flädlein aus einander, füllt jedes mit 4 Eßlöffel voll von der Fülle, wickelt sie zusammen, legt ein Stückchen Butter in ein Plättchen, legt die Flädlein darein, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, deckt sie zu und läßt sie aufkochen.

74. Gefüllte Flädlein mit Gansleber. Die Flädlein werden so dünn als möglich ausgebacken; dann verwiegt man eine Gansleber recht fein, thut sie in eine Schüssel, nimmt eines halben Hühneries groß Butter in ein messingenes Pfännchen, dünstet fein verwiegte Zwiebeln, Petersil, Chalotten und ein Stückchen sauber gewaschene und ausgegräthete Sardellen darin, schüttet es zu der verwiegten Leber in die Schüssel, thut das gehörige Salz, Muskatnuß und nur sehr wenig gestoßene Nägelein dazu, rührt dieses alles wohl unter einander, füllt die Flädlein Löffelweis damit, und wickelt sie auf; dann bestreicht man eine Platte mit Butter, legt die Flädlein darein, gießt ein wenig gute Fleisch-

brühe  
Weile

75.

eine P  
Kirsch  
thut  
Zucker  
Milch  
füllt  
auf ei  
süßen  
striche  
läßt f  
den e  
unten

76.

den eb  
man  
ze Sie  
gerieb  
benes  
lein e  
zusam  
geben  
Rahm  
lein f  
um d  
Kohle  
sauber  
den;  
Zucker  
nuß  
nachg

77.

1/4 P  
die;  
nach  
thut b  
seyn



brühe oder Jus daran, und läßt sie nur eine kleine Weile aufkochen, damit die Leber nicht hart wird.

75. Gefüllte Flädlein mit Kirschen. Für eine Portion von 6 Personen wird 1 Pf. schöne schwarze Kirschen ausgesteint und in eine Schüssel gethan, man thut die fein verwiegte Schale von einer Zitrone, nebst Zucker, bis es süß genug ist, und von 1 Maß saurer Milch den Rahm, nebst 4 ganzen Eiern dazu; dann füllt man Flädlein damit, wickelt sie zusammen, legt sie auf eine mit Butter bestrichene Platte, gießt ein wenig süßen Rahm oder Milch daran, legt ein mit Butter bestrichenen Papier oben auf, stellt sie in den Ofen und läßt sie langsam backen, gießt aber während dem Backen einmal ein wenig süßen Rahm darüber, damit sie unten nicht zu trocken werden.

76. Gefüllte Flädlein mit Rahm. Dazu werden ebenfalls ganz dünne Flädlein gebacken; dann nimmt man von 1 Maß saurer Milch den Rahm, schlägt 4 ganze Eier darein, thut Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben ist, bis es süß genug ist, und für 1 Kr. geriebenes Milchbrod dazu; dann legt man auf jedes Flädlein einen gehäuften Eßlöffel voll von der Fülle, rollt sie zusammen, bestreicht eine Platte, welche zum Tisch gegeben werden kann, dick mit Butter, gießt etwas süßen Rahm oder gute Milch darauf, legt die aufgerollten Flädlein schön eines an das andere darein, stellt einen Reif um die Platte, und läßt sie zwischen unten und oben Kohlen langsam schön gelb backen. Es können auch sauber gewaschene Rosinchen in die Fülle genommen werden; vor dem Auftragen werden die Flädlein stark mit Zucker und Zimmt bestreut, und während dem Backen muß man bisweilen einen Eßlöffel voll süßen Rahm nachgießen, damit die Flädlein nicht zu trocken werden.

77. Gefüllte Flädlein mit Reis. Man kocht  $\frac{1}{4}$  Pf. erlesenen Reis in der Milch recht weich und ganz dick; dann rührt man 4 Eib. Butter mit 3 ganzen Eiern nach und nach schaumig ab, rührt den Reis damit an, thut hernach Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben seyn muß, bis es süß genug ist, daran, füllt Flädlein



damit, wickelt sie zusammen, bestreicht eine Platte, welche auf die Tafel gegeben werden kann, dick mit Butter, legt die Flädlein, eines neben das andere, darein, gießt Milch bis an die Hälfte darüber, stellt sie in einen nicht gar zu heißen Ofen, und läßt sie langsam schdu gelb werden.

78. Gefüllte Flädlein mit Spinat. Man nimmt 6 bis 8 Eßlöffel voll im Rahm gekochten Spinat, wie es bei den Gemüsen beschrieben ist, in eine Schüssel, thut Salz, Muskatnuß, ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch, einen Eßlöffel voll sauren Rahm und 2 bis 3 ganze Eier dazu, füllt Flädlein damit, rollt sie auf, und legt sie in eine Casserolle, worin ein wenig süße Milch oder Rahm ist; die Milch muß zur Hälfte an die Flädlein heraufgehen; dann werden dünne Stückchen Butter darauf herumgelegt, die Flädlein zwischen unten und oben Kohlen gestellt, und langsam aufgeköcht.

79. Ein Kifack. Man schneidet nach Belieben Schinken zu kleinen Blättchen; ebenfalls wird ein Stückchen Kalbfleisch, etwas gut gekochte, gewöhnliche, fein verschnittene Knödel mit dem sauren Rahm von 1 Maß Milch verrührt; man thut 4 Eier, nebst in Milch getunktes Brod, dazu; Muskatnuß, verwiegter Schnittlauch und Petersil werden unter einander gerührt, hernach bestreicht man eine Form mit Butter, thut die Masse darein, und läßt sie zwischen Kohlen gelb backen.

80. Aufgelegter Knopf.  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter und  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker werden mit 8 ganzen Eiern wie Schaum abgerührt, dann rührt man nach und nach  $\frac{1}{4}$  Pf. gestoßene Mandeln darein, nimmt für 4 Kr. geriebenes Milchbrod, thut dieses, nebst der Schale von 1 Zitrone und etwas fein geschnittenem Zitronat, darunter, theilt die Masse in 3 Schüsseln, thut in die eine 3 Lth. geriebene Chocolate, in die andere ein halbes Kaffeelöffelchen voll Alkermesssaft, die dritte läßt man; alsdann bestreicht man 3 saubere Tüchlein mit Butter, füllt in jedes eine von den Massen, bindet sie zusammen und läßt sie in kochendem Wasser  $\frac{1}{2}$  Stunde lang fortkochen; dann nimmt man es heraus, schneidet ein Blatt von dem Ko-

then,  
Weiße  
ander  
Himbe

81.

lade  
voll  
oder,  
und rü  
dann  
rührt  
es mi  
nug is  
Form  
Masse  
sie 1  
auf fo  
colade  
genen  
ein,  
von 2  
ser,  
ziemli  
ständi  
Knopf

82.

chen  
pen  
Stück  
läßt  
kochen  
verrü  
gekoch  
Form  
stellt  
Ber W  
rin a  
gießt  
gezeig



then, dann von dem Blauen und ein Blatt von dem Weißen, daß sie wechselweise und schön rund auf einander kommen; zuletzt macht man eine Hagebutten- oder Himbeer-Sauce daran.

81. Knopf von Chocolate. 2 Täfelchen Chocolate reibt man am Reibeisen, thut 1 starken Eßlöffel voll Mehl dazu, rührt dieses mit guter süßer Milch, oder, noch besser, mit 1 Schoppen süßen Rahm an, und rührt es auf dem Feuer zu einem recht dicken Mus; dann rührt man  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter recht schaumig ab, rührt nach und nach 5 bis 6 ganze Eier darein, rührt es mit dem Vorhergehenden, thut Zucker, bis es süß genug ist, und ein Stückchen Vanille dazu, bestreicht eine Form mit Butter, streut sie mit Brod aus, füllt die Masse darein, stellt sie in kochendes Wasser und läßt sie 1 Stunde lang fortkochen, unterdessen wird die Sauce auf folgende Art gemacht: Man reibt 1 Täfelchen Chocolate, läßt 1 Schoppen süßen Rahm in einem messingenen Pfännchen siedend werden, thut die Chocolate darein, läßt es ein wenig kochen, verrührt dann das Gelbe von 2 bis 3 Eiern mit einem Eßlöffel voll kaltem Wasser, rührt dieses, nebst einem Stückchen Vanille und ziemlich Zucker daran, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren dick werden, stürzt den Chocolate-Knopf auf eine Platte und richtet die Sauce neben herum.

82. Chocolate-Knopf auf andere Art. 3 Täfelchen Chocolate reibt man am Reibeisen, gießt 1 Schoppen recht guten süßen Rahm dazu, legt 1 ziemliches Stück Vanille und Zucker, bis es süß genug ist, darein, läßt dieses mit einander auf dem Feuer ein wenig dick kochen, und thut es dann in eine Schüssel zum Abkühlen; verrührt dann das Gelbe von 5 bis 6 Eiern, rührt die gekochte Chocolate nach und nach daran, bestreicht eine Form dick mit Butter, füllt das Angerührte darein, stellt es in kochendes Wasser, thut einen Deckel mit heißer Asche oder schwachen Kohlen darauf und läßt es darin gut werden; dann stürzt man es auf eine Platte und gießt eine weiße Mandel-Sauce, welche bei den Saucen gezeigt werden wird, daran. Auf diese Art kann der



Knopf kalt als Creme, und warm als eine Zwischenplatte gegeben werden.

83. Erdäpfel-Knopf. Gefottene und kalt gewordene Erdäpfel reibt man am Reibeisen, rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter mit 5 bis 6 ganzen Eiern recht schaumig ab, thut etwas fein verwiegten Schnittlauch und Petersil dazu, rührt 5 bis 6 Loth von den geriebenen Erdäpfeln darein, thut etwas Salz und Muskatnuß dazu, füllt die Hälfte in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form, streut geriebenen Käse Messerrückens dick darauf, füllt die andere Masse darüber, macht das Geschirr zu, stellt es in kochendes Wasser, läßt es 1 Stunde fortkochen, stürzt es alsdann auf eine Platte und macht eine Butter-Sauce daran. Der Erdäpfel-Knopf kann auch ohne Käse gemacht werden, trocken auf eine Platte gelegt, oben im Ring herum Schmitte darein gemacht, und mit Butter und Brofsamen abgeschmelzt werden.

84. Erdbeer-Knopf. Man kocht von 2 Eßlöffeln voll Mehl und 1 Schoppen Milch ein recht dickes Mus, schüttet es in eine Schüssel, rührt es, bis es ein wenig erkaltet ist, rührt nach und nach 5 ganze Eier darein, thut Zucker, bis es süß genug ist, dazu, nebst 4 Loth geschälten und fein gestoßenen Mandeln, mit der fein verwiegten Schale von einer Zitrone und rührt alles recht wohl durch einander; rührt dann 2 starke Händevoll Erdbeeren, welche wohl mit Zucker überstreut seyn müssen, recht leicht darunter, so, daß sie nicht zerdrückt werden, füllt das Ganze in eine mit Butter bestrichene Form, deckt es zu, und läßt es 1 Stunde fortsteden. Wenn der Knopf fertig gesotten, stürzt man ihn auf eine Platte, und macht eine Himbeer-Sauce daran.

85. Fisch-Knopf. Hierzu ist Hechtfleisch am besten; wenn der Fisch sauber gepuzt, ausgenommen und mit Salz eingerieben ist, läßt man ihn 1 Stunde liegen, wischt ihn mit einem Tuch recht sauber ab, thut Haut und Gräthe davon, verwiegt das Fleisch so fein als möglich, nebst 1 Zwiebel, etwas Petersil und Zitronenschale; dann thut man das Verwiegte, sammt dem Gel-

ben v  
groß  
es he  
zen G  
fatnu  
fällt d  
und kö  
fieden  
Kachel  
Fleisch  
daran  
Peters  
der Le  
kochen  
darein  
darauf  
löffel  
die Sa

86.

braten  
beln  
5 bis  
Milch  
Muske  
chene  
und n

87.

wohl  
fer zu  
und t  
Mark  
ern, d  
und 1  
rührt  
füllt  
in foc  
chen;  
eine S

88.



ben von 2 hart gesottenen Eiern und eines Hühnerettes groß Butter, in einen Mörser, stößt es recht fein, nimmt es hernach in eine Schüssel, rührt es mit 4 bis 5 ganzen Eiern recht schaumig ab, thut Salz und Muskatnuß dazu, bestreicht eine Form oder Tuch mit Butter, füllt das Angerührte darein, bindet das Tuch zusammen und läßt es 1 Stunde in kochendem Wasser schnell fort-sieden; zur Sauce legt man ein Stück Butter in eine Rachel, läßt einen Löffel voll Mehl darin anziehen, gießt Fleischbrühe und an Fasttagen Wasser- oder Erbsenbrühe, daran, legt eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, etwas Petersil, einen Zitronenschnitz und den Hechkopf sammt der Leber, dazu, und läßt sie 1/2 Stunde langsam fort-kochen; hernach legt man etliche abgessottene Morcheln darein, legt den Knopf auf eine Platte, die Morcheln darauf herum, und gießt die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber. Man kann auch das Gelbe von 1 Ei an die Sauce rühren.

86. Fleisch-Knopf. Man verwiegt 1 Vierl. ge-bratenes Kalbfleisch, thut ziemlich Zitrone, Petersil, Zwiebeln und Knoblauch darunter, rührt 1/4 Pf. Butter mit 5 bis 6 Eiern ab, thut das Verwiegte darein, reibt 1 Milchbrod daran, thut 1 Glas süßen Rahm, Salz und Muskatnuß dazu, füllt alles in eine mit Butter bestrichene Form, läßt es in kochendem Wasser gut werden, und macht eine Jus- oder Butter-Sauce daran.

87. Knopf von Hagebutten. Schöne reife, wohl gereinigte Hagebutten setzt man mit frischem Wasser zum Feuer, läßt sie recht weich und völlig einkochen und treibt sie durch; zu 1 Pf. von diesem Hagenbutten-Marke nimmt man 1 Pf. Zucker, das Gelbe von 8 Eiern, den vom Weißen geschlagenen Schnee, etwas Zimmt und 1 gehäuften Eßlöffel voll geriebenes Biscuit, ver-rührt alles, bis die Masse ihre gehörige Dicke bekommt, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, stellt es in kochendes Wasser und läßt es 1 Stunde lang fortkochen; stürzt dann den Knopf auf eine Platte, und macht eine Hagebutten- oder Weichsel-Sauce darüber.

88. Knopf von Hirn. Man verwiegt Zwiebeln



und Petersil, dämpft sie in 6 Lth. Butter, und läßt die Butter durch einen Schaumlöffel laufen; dann rührt man die Butter mit dem Gelben von 4 bis 5 Eiern ab, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, verwiegt abgehäutetes Hirn fein, macht alles unter einander, salzt es und mischt eine Handvoll geriebenes, in Milch eingeweichtes Brod darunter; dann bestreicht man eine Form oder ein Tuch mit Butter, thut die Masse darein, läßt es in kochendem Wasser gut werden, und macht eine Butter-Sauce daran.

89. Knopf von Kaffee. 4 Lth. Kaffee werden nicht sehr stark gebrannt und gemahlen; dann läßt man 1 Schoppen Wasser siedend werden, thut den Kaffee in eine Maschine, gießt das Wasser darüber und läßt ihn recht schön hell ablaufen; verrührt alsdann 1 Eßlöffel voll feines Mehl mit 1 Schoppen recht guten süßen Rahm glatt an, thut Zucker und ein gutes Stückchen Vanille dazu, rührt dieses auf dem Feuer zu einem Mus an, schüttet es hernach in eine Schüssel und rührt es, bis es ein wenig erkaltet ist, schlägt das Gelbe von 3 Eiern und 3 ganze Eier dazu, thut Zucker, bis es süß genug ist, dazu, gießt dann den hellen Kaffee darein, rührt es recht tüchtig unter einander, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, stellt sie in kochendes Wasser, thut einen Deckel mit schwachen Kohlen oder heißer Asche darauf, läßt den Knopf ein wenig schnell gut werden, stürzt ihn sodann auf eine Platte, und macht folgende Kaffee-Sauce darüber: Man verrührt ein Trinkglas voll hellen Kaffee, eben so viel guten Rahm mit dem Gelben von 2 Eiern und Zucker nach Gutbefinden, thut es in ein messingenes Pfännchen, und läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren dick werden.

90. Kaffee-Knopf auf andere Art. Man filtrirt 6 Loth Kaffee mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser durch die Maschine, schlägt 6 ganze Eier in eine Schüssel, thut 4 Lth. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Schoppen recht guten süßen Rahm, ein Stückchen Vanille, 2 Eßlöffel voll sauren Rahm, den Saft von 1 Zitrone und den hellen Kaffee dazu, thut es in eine messingene Pfanne und läßt es unter



beständigem Umrühren scheiden, aber nicht hart werden; gießt dieses dann auf ein Tuch, läßt es recht sauber ablaufen und bindet hernach das Tuch zu, daß es die Form von einem Knopfe bekommt. Zur Sauce thut man 1 Schoppen süßen Rahm, ein Stückchen Vanille und Zucker nach Gutfinden über das Feuer; wenn es siedet, rührt man das Gelbe von 2 Eiern daran, bindet das Tuch auf, legt den Knopf auf eine Platte, und gießt die Sauce neben herum.

91. Süßer Krebs-Knopf. Krebsbutter von 25 mittlern Krebsen und  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter (siehe 3ter Abschnitt) rührt man mit dem Gelben von 3 Eiern und 3 ganzen Eiern recht schaumig ab, thut 4 Lth. Zucker, die verwięte Schale von 1 Zitrone und 4 Lth. geschälte und fein gestoßene Mandeln dazu, rührt für 4 Kr. in Milch geweichtes und wieder fest. ausgedrücktes Semmelbrod darunter, bestreicht eine Serviette mit Krebsbutter, legt ein Kränzchen von lang geschnittenen Mandeln, mit Zitronat vermischt, auf das Tuch, legt die Krebschwänze außen an den Mandeln herum, in die Mitte des Kränzchens legt man die Krebseier, gießt die gerührte Masse darauf, bindet das Tuch zu, jedoch nicht zu fest, legt es in kochendes Wasser, läßt den Knopf 1 Stunde lang fortkochen, und macht folgende Sauce: Man stößt die gestoßenen Krebschalen noch einmal, siedet sie in 1 Schoppen süßer Milch, preßt sie wieder durch das Tuch, gießt noch 1 Trinkgläschen voll süßen Rahm dazu, rührt das Gelbe von 3 Eiern daran, legt ein Stück Zucker, eine Handvoll geschälte und fein gestoßene Mandeln, und die Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone darein, läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen, richtet den Knopf alsdann auf eine Platte an, nimmt die Zitronenschale aus der Sauce heraus und gießt die Sauce neben herum.

92. Krebs-Knopf auf andere Art. Es wird ebenfalls von 20 bis 25 Krebsen eine Krebsbutter gemacht, und wenn dieselbe recht schaumig abgerührt ist, werden nach und nach 4 bis 5 ganze Eier daran gerührt; dann wird ein abgesottenes Kalbsbrieschen, welches mit



etwas Zwiebeln und fein verwiegtem Petersil in etwas Butter gedünstet worden, nebst für 1 Kr. in Milch geweichtes Brod, Salz, Muskatnuß und ein wenig Nägelein dazu gethan; wenn dieses recht unter einander gerührt ist, wird eine Serviette mit Krebsbutter bestrichen, das Weiße von einem hart gesottenen Ei und ein wenig abgessene Morcheln recht fein verschnitten, dieses nebst den Krebschwänzen, wie schon gezeigt, zierlich auf der Serviette herumgelegt, die Masse darauf gegossen, die Serviette zugebunden und in kochendem Wasser 1 Stunde lang gekocht; dann macht man folgende Sauce: Die Krebschalen werden ebenfalls wieder gestossen, und mit Fleischbrühe durchgepreßt; nun legt man 1 Stück Krebsbutter in eine Rachel, läßt ein wenig verwiegte Zwiebeln, nebst 1 Löffel voll Mehl darin anziehen, gießt die ausgepreßte Fleischbrühe und noch andere Fleischbrühe, so viel man nämlich zur Sauce nothwendig hat, daran, legt ein wenig Petersil darein, und läßt die Sauce langsam fortkochen; vor dem Anrichten verrührt man das Gelbe von 1 Ei mit einem Löffel voll sauren Rahm, läßt es mit der Sauce noch ein wenig anziehen, und richtet diese um den Knopf herum an.

93. Knopf von Leber. 1 Pfd. Kalbsleber wird, wenn sie abgehäutelt ist, in einem Mörser gestossen und durch ein Haarsieb gepreßt; dann dünstet man verwiegte Zwiebeln, Petersil und ein Stückchen Knoblauch in 4 bis 6 Lth. Butter, läßt das Gedünstete durch einen Schaumlöffel laufen, rührt die Butter, bis sie wenig erkaltet ist, schlägt nach und nach 4 ganze Eier darein, gießt  $\frac{1}{2}$  Trinkgläschen voll süßen Rahm dazu, rührt die Leber darunter, thut etwas Salz, gestoßene Nägelein und ein wenig Muskatnuß dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, stellt es in kochendes Wasser, thut einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf und läßt es langsam fest werden; dann macht man eine Sardellen-, Trüffel-, oder saure Rahm-Sauce daran.

94. Mandel-Knopf. Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter mit 5 ganzen Eiern recht schaumig ab, thut  $\frac{1}{4}$

Pf. g  
Zibeb  
trone  
4 Kr.  
tes S  
mit ei  
Form  
chende  
Hageb

95.  
Butter  
sieben  
daß es  
nach  
lich g  
zensche  
dazu;  
von ei  
es, s  
leicht  
die vo  
 $\frac{1}{2}$  F  
giebt

96.  
von 1  
gesalze  
und l  
fen G  
voll si  
ein S  
eine C  
nach  
mit 3  
streich  
geschni  
delu d  
und so  
deckt



Pf. geschälte und recht fein gestoßene Mandeln, 4 Lth. Zibeben, 4 Lth. Rosinchen, die Schale von einer Zitrone, fein verwiegt, Zucker nach Gutfinden, und für 4 Kr. in Milch geweichtes und wieder fest ausgedrücktes Semmel- oder Milchbrod dazu, rührt es recht fein mit einander ab, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form oder Tuch, und läßt es 1 Stunde lang in kochendem Wasser fortkochen; dann wird eine Weichsel-, Hagebutten- oder Wein-Sauce daran gemacht.

95. Mandel-Knopf auf andere Art.  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter und  $\frac{1}{4}$  Pf. an einer Zitrone abgeriebenen, gesiebten Zucker rührt man mit dem Gelben von 5 Eiern, daß es wie Schaum und ganz dick wird, rührt dann nach und nach  $\frac{1}{4}$  Pf. geschälte und so fein als möglich gestoßene Mandeln, 4 Lth. Zitronat und Pomeranzenschale, welche man zu feinen Blättchen geschnitten, dazu; dann nimmt man etwas mehr als die Hälfte von einem Kreuzer-Milchbröddchen, reibt es und rührt es, sammt dem Schnee von den 5 Eierweiß, ganz leicht darunter, füllt es in eine Form, siedet es wie die vorigen Knöpfe, stürzt ihn auf eine Platte, gießt  $\frac{1}{2}$  Flasche Urak darüber, zündet denselben an, und giebt ihn brennend schnell zur Tafel.

96. Knopf von Nudeln. Man macht Nudeln von 1 oder 2 Eiern, wie Suppennudeln, siedet sie in gesalzenem Wasser, schwenkt sie mit frischem Wasser ab und legt sie auf eine Platte; dann nimmt man 4 starken Eßlöffel voll Mehl, rührt dieses mit 1 Trinkglas voll süßen Rahm, eines Hühnereies groß Butter und ein Stück Zucker zu einem dicken Mus an, thut es in eine Schüssel, rührt es, bis es kalt ist, und schlägt nach und nach 4 ganze Eier daran; die Nudeln werden mit Zitronenschale und Zucker vermischt; alsdann bestreicht man eine Form mit Butter, streut sie mit lang geschnittenen Mandeln aus, legt eine Lage von den Nudeln hinein, dann eine Lage von der verrührten Masse, und so fährt man fort, bis alles zu Ende ist; hernach deckt man das Geschirr zu, stellt es in kochendes Was-



ser, läßt den Knopf 1 Stunde lang fortkochen, und macht eine Sauce nach Belieben daran.

97. Pomeranzen-Knopf. Man rührt 8 Etb. Butter und das Gelbe von 8 Eiern nach und nach recht schaumig ab; dann reibt man 1 große oder 2 kleine Pomeranzen an  $\frac{1}{4}$  Pf. Zucker ab, vermischt es mit 1 gehäuften Eßlöffel recht feinen Mehls und rührt dasselbe, sammt dem Saft von 1 Pomeranze, gerade vor dem Einsütten unter die Butter; das Weiße von den Eiern schlägt man zu Schnee, und rührt ihn auch noch darunter; dann bestreicht man eine Form dick mit Butter, füllt die Masse darein, stellt sie in kochendes Wasser und thut einen Deckel mit Kohlen darauf. Zur Sauce legt man ein Stück Zucker in ein Schüsselchen, gießt einige Eßlöffel voll Wasser darauf, daß der Zucker schmilzt, drückt den Saft von 1 Pomeranze und von 1 Zitrone dazu, rührt das Gelbe von 3 Eiern daran, gießt nach und nach 1 Schoppen süßen Rahm dazu, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren dick werden, stürzt den Knopf auf eine Platte, richtet die Sauce neben herum an, legt auf den Knopf ein Kränzchen von geriebenem Zitronat, und steckt lang geschnittene Mandeln in die Mitte.

98. Knopf von Quitten. Man reibt 4 bis 6 große Quitten mit einem Tuch sauber ab, schneidet sie in 4 Theile, siedet sie im Wasser weich, treibt sie durch ein Haarsieb, nimmt 6 bis 8 große Eßlöffel voll davon in eine Schüssel, thut  $\frac{1}{4}$  Pf. gestoßenen und an 1 Zitrone abgeriebenen Zucker, nebst 1 Handvoll geriebenem Semmel- oder Milchbrod dazu, schlägt das Gelbe von 3 Eiern und 3 ganze Eier dazu, verwiegt ein wenig Zitronat oder reibt ihn am Reibeisen, thut ihn auch unter die Masse, bestreicht eine Form dick mit Butter, streut sie mit Brod aus, füllt die Masse darein und läßt sie eine gute halbe Stunde langsam fortsieden; dann macht man folgende Sauce: Man thut 2 gute Eßlöffel voll Weichsel- oder Johannisbeer-Gelée in ein Pfännchen, schüttet 2 Trinkgläser voll guten alten Wein dazu, thut  $\frac{1}{4}$  Pf. Zucker daran und läßt

dieses  
zu we  
die S

99.

sauren  
Zitron  
zu, r  
derselb

chem  
ganz  
bestric

$\frac{1}{2}$  S  
eine S

100

oder  
ander

einer  
blatt  
Löffel

beider  
man  
nem S

mit  
es da  
verhae

Esdre  
verwi

eine  
Durch

einem  
Musl

diese  
es in  
de sie

fel un  
10  
Reis  
indess  
ben



dieses mit einander kochen, bis die Sauce anfängt zähe zu werden, stürzt den Knopf auf die Platte und gießt die Sauce darüber.

99. Knopf von saurem Rahm. Von 1 Maß saurer Milch verrührt man den Rahm, thut an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, bis es süß genug ist, dazu, rührt das Gelbe von 4 Eiern, sammt dem Schnee derselben, darcin, reibt für 1 Kr. Milchbrod, von welchem die Rinde weggeschnitten wird, rührt es auch ganz leicht in die Masse, füllt diese in eine mit Butter bestrichene Form, stellt es in kochendes Wasser, läßt es 1/2 Stunde lang schnell fortsieden, stürzt den Knopf auf eine Platte, und macht eine Mandel-Sauce darüber.

100. Knopf von Rebhühnern, Schnepfen oder anderm Geflügel. Geputzte Rebhühner (oder anderes Geflügel) setzt man, mit Speck eingebunden, in einer Casserolle zum Feuer, thut Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und die Schale von einer Zitrone dazu, gießt einen Löffel voll Fleischbrühe daran und läßt die Vögel auf beiden Seiten gelb dämpfen. Wenn sie weich sind, löst man das Brustfleisch davon ab, stößt das übrige in einem Mörser recht klein, läßt dieses in einer Casserolle mit 2 Eßlöffeln voll Fleischbrühe aufkochen, und treibt es dann durch ein Haarsieb in eine Schüssel; hernach verhackt man das Brustfleisch mit Zitronenschale und Esdragon so fein wie möglich, dünstet einen Löffel voll verwiegten Petersil mit etwas verwiegtem Speck, weicht eine Semmel in Fleischbrühe ein, thut alles zu dem Durchgetriebenen, und rührt es mit 4 bis 5 Eiern und einem Löffel voll süßem Rahm unter einander, thut auch Muskatnuß und gehörig Salz daran. Hierauf füllt man diese Masse in eine mit Butter bestrichene Form, stellt es in kochendes Wasser und läßt es zugedeckt eine Stunde sieden. Dann stürzt man den Knopf auf eine Schüssel und macht eine gute Sardellen-Sauce darüber.

101. Reis-Knopf. 4 bis 5 Lth. sauber erlesener Reis wird abgebrüht und in Milch recht weich gesotten; indessen rührt man 6 Lth. frische Butter mit dem Gelben von 5 Eiern recht schaumig ab, thut den gekochten



Reis, nachdem er ein wenig erkaltet ist, mit 4 Lth. gestoßenem Zucker, 4 Lth. geschälten und so fein als möglich gestoßenen Mandeln, und der fein verwięten Schale von 1 Zitrone dazu, rührt dieses zusammen mit dem Schnee von dem Weißen der obigen Eier recht unter einander, und kocht es wie andere Knöpfe; dann macht man eine Weichsel-, Hagebutten-, Mandel- oder Milchcreme-Sauce daran.

102. Knopf von Sago. Man kocht  $\frac{1}{4}$  Pf. recht sauber erlesenen und gewaschenen Sago in frisch gemolbener Milch 2 Stunden lang; dann läßt man ihn erkalten und rührt indessen 6 Lth. Butter mit 6 ganzen Eiern schaumig, thut Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben ist, bis es süß genug ist, hinzu, schneidet auch 2 Loth Pomeranzenschale und eben so viel Zitronat daran, füllt es in eine mit Butter bestrichene und mit Brod und Mandeln ausgestreute Form oder in eine Serviette, und siedet es eine Stunde in kochendem Wasser. Dann verrührt man das Gelbe von 4 Eiern mit einem Tringlächchen voll süßem Rahm und einem Stückchen Zucker, etwas Zitronenschale und einem Schoppen guten alten weißen Wein, rührt es auf dem Feuer zu einer dicken Sauce, und richtet diese über den Knopf auf eine Schüssel an.

103. Spinat-Knopf. Man nimmt 2 große Hände voll Spinat, etliche Blätter Sauerampfer, etwas Körbel und Petersilkrant, verwięt dieses zusammen recht fein, und dünstet es in einem Stück Butter, bis es weich ist; dann rührt man 6 Lth. Butter mit dem Gelben von 2 Eiern und 3 ganze Eier recht schaumig ab, thut den gekochten Spinat, nebst Salz und Muskatnuß darunter, thut nur einen Eßlöffel voll geriebenes Brod darein, bestricht eine Form mit Butter, gießt die Hälfte der Masse darein, nimmt alsdann klein zerschnittene Kalbsbrieschen, röstet diese in einem Stück Butter mit einer geschnittenen Zwiebel recht schön gelb, thut ein wenig Pfeffer und Salz dazu, legt es darauf, gießt das Uebrige von der Masse darüber, deckt die Form zu und stellt sie in kochendes Wasser; dann macht man eine Sauce, wie zu dem Krebsknopf, daran. An Fasttagen können,

statt d  
blätter

104

brod in

darein

neriee

das an

Feuer

wenig

3 gan

nat zu

füllt d

in koch

Knopf

Mand

zu); n

Ringle

Mand

oder 2

105

Erbse

gleich

einem

jungen

dämpf

Rüben

gekocht

man f

Rinder

bis es

wieder

einen g

an, th

ern hi

nen Er

chene

rührt

sen mi

und ei



statt der Kalbsbrieschen, etwas gedämpfte und ausgeblätterte Fische genommen werden.

104. Knopf von Zitronat. Man reibt 1 Milchbrod in 1 Schoppen süßen Rahm, schlägt 2 ganze Eier darein, thut ziemlich viel Zucker dazu, legt eines Hühneries groß Butter in eine messingene Pfanne, kocht das angerührte Brod darin, rührt es beständig auf dem Feuer, thut es alsdann in eine Schüssel, läßt es ein wenig erkalten, und rührt das Gelbe von 3 Eiern und 3 ganze Eier daran; dann schneidet man  $\frac{1}{4}$  Pf. Zitronat zu würfeligen Blättchen, thut ihn unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter bestrichene Form, läßt es in kochendem Wasser 1 Stunde lang sieden, stürzt den Knopf auf die Platte, und gießt eine Chocolate- oder Mandel-Sauce daran (letztere besonders ist sehr gut dazu); man kann auf die Chocolate-Sauce Sternlein oder Ringlein von verweigtem Eierweiß legen; die weiße Mandel-Sauce kann am Rande herum mit Himbeer- oder Weichsel-Gelee geziert werden.

105. Knopf von Zuckererbseu. Man löst die Erbsen nicht eher aus ihren Schalen, als wenn man sie gleich braucht, dann wäscht man sie und setzt sie mit einem Stückchen Butter, Salz und Petersil und einigen jungen gelben Rüben über Kohlen, läßt sie recht weich dämpfen, schüttelt sie fleißig, und nimmt die gelben Rüben, wenn sie weich sind, heraus. Wenn die Erbsen gekocht sind und gar keine Brühe mehr haben, treibt man sie durch ein Haarsieb. Nun rührt man  $\frac{1}{4}$  Pf. Rindermark mit einigen Löffeln voll frischem Wasser, bis es ganz weiß und schaumig ist und das Wasser sich wieder davon trennt, rührt das Gelbe von 5 Eiern und einen gehäuften Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod daran, thut Salz, Muskatnuß und den Schnee von 5 Eiern hinzu, mischt 3 Eßlöffel voll von den durchgetriebenen Erbsen darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form und stellt sie in kochendes Wasser; nun ver- rührt man 4 Löffel voll von den durchgetriebenen Erbsen mit dem Gelben von 2 Eiern, einem Löffel voll Zus und einem Löffel voll saurem Rahm, läßt es auf dem



Feuer dick werden, aber nicht kochen, richtet diese Sauce über den auf eine Schüssel umgestürzten Knopf, und legt die gelben Rüben um diesen herum.

106. Kränzkopf von Aepfeln. Man schält verhältnißmäßig Aepfel, je nachdem man die Portion groß oder klein machen will, schneidet sie zu Schnitzern, legt 1 Stückchen Butter in eine Rachel, thut die Aepfel und ein wenig Wasser darein, läßt sie weich dämpfen, ganz eintrocknen, verrührt sie, wie zu einem Aepfelmus, thut Zucker und Zimmt, auch die fein verwiegte Schale von 1 Zitrone dazu, bestreicht eine Form mit Butter, und legt Fingersdick von den Aepfeln darein; nimmt alsdann für 1 Kr. geriebenes Brod, röstet es in einem Stückchen Butter recht schön gelb, thut es in eine Schüssel, thut Zucker, Zimmt, auch Zitronenschale dazu, gießt so viel Kirschwasser daran, daß sich das Brod wieder ganz damit austrocknet, legt davon in der Dicke eines Messerrückens auf die Aepfel, dann wieder Fingersdick Aepfel, dann wieder Brod, und so fährt man fort, bis die Form voll ist; hernach streut man oben ein wenig trockenenes, geriebenes Brod darauf, legt dünne Schnittchen Butter darauf herum, stellt es in einen nicht gar heißen Ofen, und läßt es so lange darin, bis es eine schöne gelbe Kruste hat; dann stürzt man es auf eine Platte, und giebt es kalt oder warm zur Tafel.

107. Kränzkopf von Reis. Man kocht  $\frac{1}{2}$  Pf. erlesenen Reis mit halb Jus und halb Fleischbrühe recht dick und weich, schüttet ihn dann in eine Schüssel und läßt ihn erkalten; indeffen verwiegt man ziemlich Schinken mit etwas Sardellen, die Schale von einer Zitrone, eine ganze Zwiebel, ein wenig Petersil und, wenn man hat, grünen Esdragon, Majoran und ein Lorbeerblatt; dann rührt man  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter mit 8 ganzen Eiern recht schaumig ab, rührt das Gewiegte darunter, bestreicht eine Form mit Butter, streut sie dick mit Brod aus, legt Fingersdick von dem gekochten Reis darein, dann von der abgerührten Masse darüber, dann wieder Reis, dann wieder von der Masse, und so fährt man fort, bis die Form voll ist; dann stellt man es in so-

chendes  
und  
stürzt  
len: od

108

Kindes  
4 Lth.

zen C  
Lth. g

abgeri  
geriebe

strichen  
ben,

gende  
mit 1

lieben,  
läßt es

sieden  
Eßlöff

das G  
und g

109

wird d  
man t

süß ge  
zer-Mi

därme  
oben z

sam si  
aus, i

Platte  
an. N

110

K ä s.  
salzene

sie her  
eine C

eine L  
reibt



hendes Wasser, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt es kochen, bis es durchaus gut ist; dann stürzt man es auf eine Platte, und macht eine Sardellen- oder Kapern-Sauce daran.

108. Luft-Häuflein. Man kocht ein recht dickes Rindemus, thut es in eine Schüssel zum Erkalten, rührt 4 Lth. Butter mit dem Gelben von 3 Eiern und 3 ganzen Eiern recht schaumig ab, rührt es daran, thut 4 Lth. gestoßenen Zucker, die fein verwiegte oder am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, und ein wenig geriebenen Zitronat dazu, füllt dieses in mit Butter bestrichene Möddelchen, die die Form eines Trinkglases haben, backt sie im Ofen recht langsam, und macht folgende Sauce: Man verrührt das Gelbe von 2 Eiern mit  $1\frac{1}{2}$  Schoppen süßen Rahm und Zucker nach Belieben, legt ein Stückchen Zitronenschale darein, und läßt es unter beständigem Rühren zu einer Creme aufkochen; dann schüttet man es in einen Hasen, gießt 2 Eßlöffel voll Kirschwasser dazu, und strudelt es; stürzt das Gebackene auf eine Platte, gießt die Creme daran, und giebt es warm zur Tafel.

109. Luft-Würste. Von einer Maß saurer Milch wird der Rahm mit 4 bis 5 ganzen Eiern fein verrührt; man thut an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, bis es süß genug ist, dazu, rührt den halben Theil von 1 Kreuzer-Milchbrod leicht darunter, füllt die Masse in Rindsdärme, aber nur halb voll, bindet die Därme unten und oben zu, legt sie in laues Wasser, und läßt sie langsam kochen, bis sie fest sind; dann nimmt man sie heraus, thut die Därme davon, legt die Würste auf eine Platte, und gießt eine Himbeer- oder Wein-Sauce daran. Man kann auch geriebenen Zitronat darüber streuen.

110. Makaroni-Nudeln mit Parmesan-Käs. Ein Pfund Makaroni-Nudeln siedet man in gesalzenem Wasser eine starke Stunde lang weich, nimmt sie heraus, schwenkt sie mit kaltem Wasser ab, bestreicht eine Casserolle mit Butter, streut sie mit Brod aus, legt eine Lage von den abgessottenen Makaroni-Nudeln darein, reibt  $\frac{1}{2}$  Pf. Parmesan-Käs am Reibeisen, streut davon



die auf die Nudeln, verrührt einen starken halben Schoppen sauren Rahm mit 4 bis 5 ganzen Eiern, schüttet davon etwas darüber, legt wieder eine Lage Nudeln, dann wieder Parmesan-Käs, und wieder von dem mit Eiern verrührten Rahm, und so fährt man fort, bis alles zu Ende ist; auf die oberste Lage Nudeln legt man dünne Schnittchen Butter, streut geriebenes Brod darüber, stellt sie in einen Ofen oder zwischen Kohlen, und läßt sie schön gelb backen. Es können auch gewöhnliche Nudeln statt Makaroni genommen werden.

111. Makaroni-Nudeln mit Parmesan-Käs auf italienische Art. Man siedet  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Pfd. Makaroni-Nudeln in gesalzenem Wasser weich, läßt das Wasser recht davon ablaufen, bestreicht eine Platte, welche auf den Tisch gegeben wird, stark mit Butter, legt eine Lage von den abgessottenen Nudeln darauf, streut geriebenen Parmesan-Käs Messerrückensdicke darüber, legt Nudeln und wieder Parmesan-Käs darauf, und fährt damit fort, bis alles zu Ende ist; stellt alsdann die Platte auf schwache Kohlen, und läßt sie nur so lange aufkochen, bis man eines Hühnereres groß Butter und ein Trinkglas voll gutes Jus in einem messingenen Pfännchen mit einander siedend gemacht hat; dieses gießt man über die Nudeln und trägt sie dann sogleich auf.

112. Mandel-Nudeln. Man stößt  $\frac{1}{2}$  Pf. Mandeln in einem Mörser recht fein, vermischt sie mit eben so viel Mehl und 1 Lth. Zucker, verarbeitet dieses mit 4 Eiern zu einem gewöhnlichen Nudelteig, wälzt ihn aus, schneidet etwas grobe Nudeln daraus, backt sie in zerlassener Butter blaßgelb, und läßt sie abtropfen; macht indessen 3 Schoppen gute Milch oder besser Rahm siedend, und läßt darin die Nudeln mit einem Stückchen Vanille einkochen; dann richtet man sie auf eine Platte, verziert sie mit einem Kranz von den gleichen gebackenen Nudeln, und streut gestoßenen Zucker und ein wenig Vanille darauf.

113. Milch-Pfüttlein. Es wird ein gebrüh-ter Teig von 1 Schoppen Milch gemacht, mit einem Stück Butter aufgetrocknet, in eine Schüssel genommen,

währen  
nach u  
daß de  
dazu.

chen B  
es mit  
große  
len da  
bald a  
ein we  
gleich

114.  
Apfel,  
ein we  
kochen,  
abgerie  
tet dan  
und bre  
Man k  
Mus m

115.  
1 Scho  
dickes  
ter rech  
4 Lth. g  
zu; sied  
sie in h  
nun sch  
fen Sch  
beliebig  
und obe

116.  
schält  
Stücke,  
Zitronen  
wasser d  
es eine  
mit ein  
recht we



während er noch warm ist, und recht tüchtig abgerührt; nach und nach rührt man 5 bis 6 Eier darein, doch so, daß der Teig nicht verläuft, und thut das nöthige Salz dazu. Wenn dieses geschehen ist, thut man ein Stückchen Butter und ein wenig Milch in eine Kachel, läßt es mit einander auffieden, legt mit dem Löffel runde, große Knüdel darein, deckt gleich einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt es schön gelb backen; wenn sie bald ausgebacken sind, bestreicht man sie oben noch mit ein wenig Butter, läßt sie gar ausbacken, und gibt sie gleich auf den Tisch, sonst setzen sie sich sehr.

114. *Aepfel-Mus.* Man schält und pußt recht gute Aepfel, schneidet sie zu kleinen Schnitzchen, läßt sie mit ein wenig Wein, Zucker und Zimmt zu einem Mus einkochen, verrührt sie recht glatt, thut an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, bis es süß genug ist, dazu, richtet dann das Mus auf eine Platte, streut Zucker darauf, und brennt es mit einem glühenden Schäufelchen auf. Man kann auch Zibeben und Rosfuchen in dem Aepfel-Mus mitkochen.

115. *Aepfel-Mus auf andere Art.* Man kocht von 1 Schoppen süßer Milch und 2 Eßlöffel voll Mehl ein dickes Mus, und läßt es erkalten; rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter recht schaumig ab, schlägt 4 Eierdotter daran, thut 4 Etb. gestoßenen Zucker und ein wenig Zitronenschale dazu; siedet Aepfel oder Quitten recht weich, oder bratet sie in heißer Asche, und treibt sie durch ein Haarsieb; nun schlägt man von dem Weißen der Eier einen steifen Schnee, rührt alles wohl unter einander, füllt es in beliebige Mödel, stellt sie in eine Tortenpfanne mit unten und oben Kohlen, und läßt es recht schön gelb ausbacken.

116. *Aepfel-Mus mit Kirschwasser.* Man schält und schneidet gute Borsdorfer-Aepfel in kleine Stücke, überstreut sie mit Zucker und fein verwiegter Zitronenschale, gießt ein halbes Trinkgläschen voll Kirschwasser darüber, mischt das recht unter einander und läßt es eine halbe Stunde stehen. Dann setzt man die Aepfel mit einem Glas rothen Wein auf Kohlen und läßt sie recht weich und trocken einkochen; belegt eine Platte mit



geschnittenem und in Schmalz gebackenem Milchbrod, gießt das Apfelmus darüber, überstreut es oben mit geriebenem Brod und Zucker und stellt es etliche Minuten lang in einen Ofen. Man kann es warm oder kalt zur Tafel geben.

117. *Chokolade-Mus*. Man thut einen Schoppen guten alten Wein mit 6 Lth. Zucker und einem Stückchen Vanille über das Feuer und läßt ihn stark sieden; dann thut man 4 Tafelchen geriebene Chokolade darein, läßt es eine Weile kochen und richtet es über in Schmalz gebackene Brodschnitten an.

118. *Eier-Mus*. Einen Kaffeelöffel voll Mehl, ein wenig gestoßenen Zucker, Zimmt, 3 Eier und 3 Lth. geschälte Mandeln stößt man recht klein, rührt es mit einem Schoppen süßen Rahm oder Milch glatt an, thut es mit einem Stück Butter und dem nöthigen Zucker in eine messingene Pfanne und läßt es unter immerwährendem Rühren gut werden, richtet es auf einen Teller und überstreut es mit Zucker, den man mit einem glühenden Eisen an verschiedenen Orten brennt.

119. *Erdäpfel-Mus*. Man reibt 5 mittlere Erdäpfel, nachdem sie abgekocht und wieder erkaltet sind, auf dem Reibeisen, und rührt sie mit dem Gelben von 6 Eiern recht glatt, thut einen Schoppen süßen Rahm und einen Löffel voll Zucker, so wie auch etwas verwiegte Zitronenschale hinzu, gießt es in eine tiefe Platte, die die Hitze aushält, und läßt es in einem Ofen oder zwischen Kohlen backen.

120. *Hirn-Mus*. Man nimmt ein Kalbshirn, läßt einen Sud darüber gehen, rührt 4 Lth. Butter mit dem Gelben von 4 Eiern recht schaumig ab, thut das Gehirn, Salz und Muskatnuß dazu, rührt es wohl durch einander, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, rührt diesen ganz leicht darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene Casserolle und läßt es zwischen Kohlen aufgehen.

121. *Zus-Mus*. Man nimmt zu einem starken Schoppen recht gut gekochtes, aber erkaltetes Jus 3 bis 4 Eier, läßt dieses unter beständigem Umrühren auf ei-



nem warmen Feuerbeerd nur lau werden, rührt beständig darin, thut gestoßene Muskatblüthe und ein wenig Salz hinzu, bestreicht eine Form mit Butter, legt einen mürben Teig darein, gießt das Ungerührte daran, besprengt es oben mit etwas verweiqtem Rindermark, stellt es zwischen Kohlen und läßt es schön gelb backen.

122. Kaffee-Mus. Man brennt 4 Loth Kaffee nur kastaniengelb, kocht ihn, schüttet ihn ganz heiß in  $4\frac{1}{2}$  Schoppen süßen Rahm, deckt ihn zu und läßt ihn eine Viertelstunde stehen. Hernach seihet man ihn durch ein Tuch, verrührt das Gelbe von 5 Eiern damit, thut  $\frac{1}{4}$  Pf. gestoßenen Zucker und ein Stückchen Vanille daran, gießt ihn auf eine mit Butter bestrichene Schüssel und läßt das Mus in einem gelind geheizten Ofen aufziehen.

123. Mus von Kuoellenmilch. Man hebt von gut gestochter Milch den Rahm ab, schüttet die Milch in eine Serviette und läßt das Wasser ablaufen. Dann rührt man 6 Eßlöffel voll von dem abgelaufenen Käse mit einem Schoppen süßen Rahm oder Milch und dem Gelben von 8 Eiern, thut ein Stück Butter in eine messingene Pfanne, läßt es warm werden, schüttet die angerührte Masse hinein, thut Salz, Muskatnuß und ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch dazu und rührt es auf dem Feuer zu einem dicken Brei: läßt es aber nicht hart werden.

124. Krebs-Mus. Man macht von 15 Krebsen eine Krebsbutter, rührt sie, nachdem sie erkaltet ist, mit dem Gelben von 4 Eiern und 2 ganzen Eiern recht schaumig ab, thut 4 Lth. geschälte und gestoßene Mandeln, nebst der Schale von einer Zitrone dazu, für 1 Kr. in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Mischbrod, etliche Eßlöffel voll süßen Rahm und Zucker, bis es süß genug ist, darunter, thut ein Stück Krebsbutter in eine messingene Pfanne, rührt das Ungerührte darein, läßt es unter beständigem Umrühren ganz dick werden, rührt aber fleißig darin, daß es recht schön glatt wird: dann schüttet man es auf eine Platte legt die Krebschwänze darauf herum, und streut die Krebseier darauf.

125. Lungen-Muß. Man nimmt 6 Lth. Butter.



rührt sie recht schaumig ab, schlägt nach und nach 5 ganze Eier darein, verwiegt  $\frac{1}{2}$  Pf. abgesottene Kalbslunge mit etwas Petersil und Schnittlauch recht fein, rührt diese mit für 1 Kr. in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Milchbrod darunter, thut Salz und Muskatnuß dazu und läßt es zwischen Kohlen aufziehen.

126. Gebackenes Lungen-Mus. Man rührt 6 Lth. Butter mit dem Gelben von 6 Eiern schaumig ab; verwiegt  $\frac{1}{2}$  Pf. abgesottene Kalbslunge recht fein; nimmt 4 Lth. geschälte und fein gestoßene Mandeln, von einer halben Zitrone die Schale, 4 Lth. Rosinchen, für 1 Kr. geriebenes Milchbrod und Zucker, bis es süß genug ist; dies alles wird wohl unter einander gerührt, in eine mit Butter bestrichene Form gegossen und zwischen Kohlen recht schön gebacken.

127. Mandel-Mus. Man stößt  $\frac{1}{4}$  Pf. Mandeln recht fein, preßt sie durch, wie zu einer Mandelmilch, rührt damit 2 starke Eßlöffel voll Mehl zu einem Mus an und thut ein Stückchen Zucker und Zitronenschale oder ein wenig Vanille daran, läßt es auf dem Feuer  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam kochen, thut es in eine Schüssel, rührt es, bis es ein wenig erkaltet ist, schlägt 2 ganze Eier daran, und thut ein Stückchen frische Butter und 3 Lth. gestoßenen Zucker dazu; dieses rührt man wohl unter einander, schüttet es auf eine mit Butter bestrichene Platte, stellt es auf kochendes Wasser, thut einen Deckel mit Kohlen darauf, läßt es fest werden, und ziert es vor dem Austragen mit fein geschnittenem Zitronat.

128. Gebrautes Mandel-Mus. 4 Lth. geschälte und sehr fein gestoßene Mandeln röstet man mit 4 Lth. Zucker bis die Mandeln anfangen hart zu werden und sie sich von der Pfanne lösen; dann gießt man einen Schoppen siedenden Rahm dazu, legt ein Stückchen Vanille darein, und läßt das eine Weile kochen; verührt das Selbe von 4 Eiern, rührt diese Mandelmilch langsam daran, gießt es in eine tiefe Schüssel, belegt diese mit gebackenen Milchbrodschnitten und stellt sie in einen wohl ausgekühlten Ofen. Man muß es warm zur Tafel geben.



129. Reis-Mus. Man nimmt sauber erlesenen und wohl gewaschenen Reis, setzt ihn mit Milch zum Feuer, läßt ihn recht dick und weich kochen, thut alsdann Zucker nach Gutbefinden und eine Messerspitze voll Zimmt dazu, läßt dieses noch eine Zeitlang kochen, rührt aber fleißig darin, damit es nicht anbrenne; dann schüttet man den Reis auf eine Platte, nimmt die Kruste in der Pfanne mit einem Löffel streifenweis heraus, belegt den Reis zierlich damit, und bestreut ihn mit Zucker. Man kann auch die Kruste weglassen, den Reis mit Zucker und Zimmt überstreuen und mit einem glühenden Schöpfelchen aufbrennen. Das Reis-Mus kann auch mit Krebsmilch und einem Stück Krebsbutter gekocht, und an einer Zitrone abgeriebener Zucker, bis es süß genug ist, daran gethan werden; alsdann wird es auf eine Platte angerichtet, und die Krebschwänze und Scheeren zierlich darauf herumgelegt; oder man kann das Gelbe von zwei bis drei Eiern in das Krebs-Mus rühren.

130. Aufgelaufenes Mus von Schnee. Man weicht für 2 Kr. Milchbrod, wovon die Rinde abgerieben seyn muß, in Milch ein, kocht dieses mit einem Stückchen Butter, Zucker, großen und kleinen Rosinchen in einem messingenen Pfännchen, und rührt es dann in einer Schüssel, bis es ein wenig erkaltet und recht glatt ist; schlägt das Weiße von 5 bis 6 Eiern zu einem steifen Schnee, rührt Obiges darunter, setzt es auf eine mit Butter bestrichene Platte, und läßt es im Ofen recht schön gelb backen.

131. Gebackenes Wein-Mus. Man nimmt für 1 Kr. fein geriebenes Milchbrod, röstet es in einem Stückchen Butter gelb, thut es in eine Schüssel zum Erkalten, schlägt 4 bis 5 ganze Eier darein, thut Zucker, die fein verwierte Schale von 1 Zitrone und etwas Muskatblüthe dazu, und läßt es mit gutem, altem Wein ganz dick einkochen; dann schüttet man es in eine Schüssel zum Erkalten, rührt indessen ein kleines Stückchen Butter mit 1 Ei schaumig ab, rührt das Gekochte nach und nach daran, backt es Löffelweis in



heiß gemachtem Schmalz ein wenig schnell, kocht es dann mit Zucker, Zimmt und Wein auf, oder macht eine Weincreme-Sauce daran.

132. Zitronen-Mus. Man reibt 1 Zitrone am Zucker ab, schabt es in eine Schüssel, drückt den Saft von 1 Zitrone daran, nimmt das Gelbe von 4 Eiern, rührt es mit einem Schoppen süßen Rahm wohl unter einander, thut den Zitronen-Zucker und 2 Lth. andern Zucker dazu, und rührt es eine Zeitlang fortwährend; bestreicht alsdann eine Platte mit Butter, schüttet das Angerührte darauf, stellt es auf kochendes Wasser, und läßt es schnell gut werden. Wenn es fertig ist, kann es mit Zucker bestreut werden.

133. Zwetschgen-Mus. Dürre Zwetschgen werden im Wasser weich gekocht; dann läßt man sie ablaufen, nimmt die Steine heraus, verwiegt die Zwetschgen recht fein, läßt sie mit Zucker, Zimmt und Wein zu einem Mus kochen, thut die fein verwiegte Schale von 1 Zitrone dazu, und richtet es auf eine Platte an.

134. Aufgesetzter Ruder-Kuchen. Man macht von 2 ganzen und dem Gelben von 2 Eiern einen Rudersteig, waltt ihn so dünn als möglich aus, schneidet daraus recht feine Ruder, läßt sie mit 1 Maß guter Milch, oder halb Milch und halb Rahm und einem Stückchen Butter ganz einkochen, läßt sie verkühlen, und rührt dann  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter mit dem Gelben von 6 Eiern und 6 ganzen Eiern recht schaumig ab; nun werden 4 oder 6 Bleche mit Rändern, wovon jedes etwas kleiner als das andere, mit Butter bestrichen und mit geriebenem Milchbrod bestreut, die Ruder darauf vertheilt und in einem nicht sehr warmen Ofen schön gelb gebacken.

Dann legt man den größten Kuchen auf eine Platte, die auf den Tisch gegeben werden kann, und begießt ihn mit 2 Eßlöffel voll Creme, die auf folgende Art gemacht wird: man reibt 2 Pomeranzen am Zucker ab, und rührt dieses mit dem Gelben von 6 Eiern und  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm auf dem Feuer zu einer Creme; legt dann den zweiten Kuchen darauf, gießt wieder Creme daran

und fällt  
man da  
cken un

135.

6 Pers  
eine S

Milch e

6 Eier

dünn, d

kleinen

in eine

hinein

gelb we

sie nich

werden,

der Mi

stürzt s

136.

$\frac{1}{2}$  Sch

chen üb

darein g

legt ma

läßt es

bis sich

den Tei

er noch

6 ganze

wenig

den Tei

dünner

großes

werden,

und fällt  
man da  
cken un

135.

6 Pers  
eine S

Milch e

6 Eier

dünn, d

kleinen

in eine

hinein

gelb we

sie nich

werden,

der Mi

stürzt s

136.

$\frac{1}{2}$  Sch

chen üb

darein g

legt ma

läßt es

bis sich

den Tei

er noch

6 ganze

wenig

den Tei

dünner

großes

werden,

und fällt  
man da  
cken un

135.

6 Pers  
eine S

Milch e

6 Eier

dünn, d

kleinen

in eine

hinein

gelb we

sie nich

werden,

der Mi

stürzt s

136.

$\frac{1}{2}$  Sch

chen üb

darein g

legt ma

läßt es

bis sich

den Tei

er noch

6 ganze

wenig

den Tei

dünner

großes

werden,

und fällt  
man da  
cken un

135.

6 Pers  
eine S

Milch e

6 Eier

dünn, d

kleinen

in eine

hinein

gelb we

sie nich

werden,

der Mi

stürzt s

136.

$\frac{1}{2}$  Sch

chen üb

darein g

legt ma

läßt es

bis sich

den Tei

er noch

6 ganze

wenig

den Tei

dünner

großes

werden,

und fällt  
man da  
cken un

135.

6 Pers  
eine S

Milch e

6 Eier

dünn, d

kleinen

in eine

hinein

gelb we

sie nich

werden,

der Mi

stürzt s

136.

$\frac{1}{2}$  Sch

chen üb

darein g

legt ma

läßt es

bis sich

den Tei

er noch

6 ganze

wenig

den Tei

dünner

großes

werden,

und fällt  
man da  
cken un

135.

6 Pers  
eine S

Milch e

6 Eier

dünn, d

kleinen

in eine

hinein

gelb we

sie nich

werden,

der Mi

stürzt s

136.

$\frac{1}{2}$  Sch

chen üb

darein g

legt ma

läßt es

bis sich

den Tei

er noch

6 ganze

wenig

den Tei

dünner

großes

werden,

und fällt  
man da  
cken un

135.

6 Pers  
eine S

Milch e

6 Eier

dünn, d

kleinen

in eine

hinein

gelb we

sie nich

werden,

der Mi

stürzt s

136.

$\frac{1}{2}$  Sch

chen üb

darein g

legt ma

läßt es

bis sich

den Tei

er noch

6 ganze

wenig

den Tei

dünner

großes

werden,

und fällt  
man da  
cken un

135.

6 Pers  
eine S

Milch e

6 Eier

dünn, d

kleinen

in eine

hinein

gelb we

sie nich

werden,

der Mi

stürzt s

136.

$\frac{1}{2}$  Sch

chen üb

darein g

legt ma

läßt es

bis sich

den Tei

er noch

6 ganze

wenig

den Tei

dünner

großes

werden,

und fällt  
man da  
cken un

135.

6 Pers  
eine S

Milch e

6 Eier

dünn, d

kleinen

in eine

hinein

gelb we

sie nich

werden,

der Mi

stürzt s

136.

$\frac{1}{2}$  Sch

chen üb

darein g

legt ma

läßt es

bis sich

den Tei

er noch

6 ganze

wenig

den Tei

dünner

großes

werden,

und fällt  
man da  
cken un

135.

6 Pers  
eine S

Milch e

6 Eier

dünn, d

kleinen

in eine

hinein

gelb we

sie nich

werden,

der Mi

stürzt s

136.

$\frac{1}{2}$  Sch

chen üb

darein g

legt ma

läßt es



und fährt so fort, bis alles zu Ende ist. Hernach läßt man den aufgesetzten Kuchen  $1/2$  Stunde im Ofen backen und bestreut ihn dann stark mit Zucker und Zimmt.

135. Omelettes auf gewöhnliche Art. Für 6 Personen nimmt man 3 bis 4 Eßlöffel voll Mehl in eine Schüssel, thut ein wenig Salz dazu, macht mit Milch einen dünnen Teig daraus, schlägt nach und nach 6 Eier darein, macht den Teig mit Milch noch so dünn, daß er läuft, aber doch nicht so dünn, wie zu den kleinen Omeletten; dann thut man ein Stück Schmalz in eine Pfanne, läßt es heiß werden, gießt den Teig hinein und läßt ihn unter beständigem Schütteln schön gelb werden, wendet die Omelette sorgfältig um, damit sie nicht zerbreche, läßt die andere Seite ebenfalls gelb werden, sticht aber bisweilen mit der Bratschaufel in der Mitte darein, damit sie schön ausgebacken wird, und stürzt sie heraus auf eine Platte.

136. Omelettes auf andere Art. Man thut  $1/2$  Schoppen süße Milch in einem messingenen Pfännchen über das Feuer; wenn sie siedet, wird so viel Mehl darein gerührt, daß es ein ganz dicker Teig wird; dann legt man eines halben Hühnereies groß Butter darein, läßt es unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis sich der Teig ganz von der Pfanne losläßt, thut den Teig heraus in eine Schüssel, rührt ihn, während er noch ganz warm ist, glatt, schlägt nach und nach 6 ganze Eier darein, thut Salz, Muskatnuß und ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch dazu, und rührt den Teig mit süßer Milch, daß er in der Dicke wie ein dünner Knödelteig wird; hernach legt man ein ziemlich großes Stück Schmalz in eine Pfanne, läßt es heiß werden, schüttet den Teig hinein und läßt die Omelette auf beiden Seiten recht schön gelb backen, sticht aber in der Mitte mit dem Schöpfelchen öfters darein, damit sie sich recht schön ausbacke. Will man die Omelette süß haben, so nimmt man, statt des Salzes, an einer Zitrone abgeriebenen Zucker dazu, bis sie süß genug ist.

137. Omelettes auf französische Art. Man schlägt einen recht steifen Schnee von dem Weißen von



10 Eiern, rührt das Gelbe, nebst 6 Ltb. Zucker und der fein verwiigten oder abgeriebenen Schale von einer Zitrone darunter, und backt nicht sehr dünne Omeletten daraus; sowie eine fertig ist, belegt man sie mit Eingemachtem und stellt sie an einen warmen Ort; so fährt man fort, bis der Teig zu Ende ist, bestreicht dann die obern mit dickem Zuckerwasser und stellt den Haufen noch ein wenig in den Ofen.

138. Aufgezogene Omelette. Man nimmt 4 bis 5 Eier, 4 bis 5 Löffel süßen Rahm, ein wenig Salz und Schnittlauch; das Weiße der Eier schlägt man zu einem Schnee, thut Butter in eine Pfanne, gießt den Teig hinein, und läßt es zwischen Kohlen aufziehen.

139. Omelette von Milchbrod. Man schneidet für 2 Kr. Milchbrod in beliebige Schnitten, gießt lauwarme Milch daran, läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, drückt das Brod fest aus, nimmt es in eine Schüssel, verrührt es mit 5 bis 6 Eiern recht glatt, und thut Salz, Muskatnuß und ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch dazu; legt alsdann ein Stück Schmalz in eine Omelettenpfanne, läßt es heiß werden, schüttet den Teig darein, und läßt die Omelette auf beiden Seiten recht schön gelb backen.

140. Omelette von übriggebliebenem Fleisch. Man verwiigt gebratenes Kalbfleisch recht fein, schneidet für 1 Kreuzer Milchbrod in eine Schüssel und gießt ein wenig lauwarme Milch darüber, läßt es eine Zeitlang stehen, drückt dann das Brod wieder fest aus und thut es zu dem verwiigten Fleisch; dünstet ein wenig fein verwiigte Zwiebeln und Petersil in einem Stückchen zergangener Butter, thut es, sammt einem Löffel voll Mehl, ebenfalls unter das Fleisch, schlägt alsdann 4 bis 5 ganze Eier darein, und läßt die Omelette in einer Omelettenpfanne, mit einem Stück Butter, auf beiden Seiten recht schön gelb werden, sticht aber immerfort mit dem Backschäufelchen in die Mitte derselben, damit sie durchaus schön ausgebacken werde.

141. Omelette mit Parmesan-Käse. Man

versch  
gerieb  
in eine  
und be  
wöhnl

142

Schop

1 Gla

viel M

nimmt

zu, u

so viel

die üb

noch e

legt m

lerlein

einen

schön

macher

143

senen

 $\frac{1}{4}$  Pf

rührt

thut et

beln, C

nen M

hoch v

Hühne

abgefo

Reis,

ist; d

backen

worin

gossen.

144

guter

man

schaum

möglich



verschlägt 8 ganze Eier in eine Schüssel, thut 4 Loth geriebenen Parmesan-Käs hinzu, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle zerfließen, schüttet die Eier hinein und backt es auf beiden Seiten schön gelb, wie gewöhnliche Omelettes.

142. Saure Rahm-Nudeln. Man thut  $1\frac{1}{2}$  Schoppen Milch über das Feuer, läßt sie kochen, nimmt 1 Glas voll davon, rührt an einem warmen Ort so viel Mehl daran, daß es ein ganz dicker Teig wird, nimmt ihn in eine Schüssel, legt ein Stück Butter dazu, und rührt nach und nach 3 bis 4 Eier und eben so viele Löffel voll sauren Rahm darein; thut hernach die übrige gekochte Milch wieder über das Feuer, gießt noch ein wenig andere Milch dazu, läßt sie sieden, und legt mit einem Löffel von dem angerührten lange Weilerlein darein; wenn die Milch eingekocht ist, thut man einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt die Nudeln schön gelb auskochen. Man kann sie süß oder gesalzen machen.

143. Gefüllter Reis. Man kocht  $\frac{1}{4}$  Pf. erlesenen Reis in der Milch recht dick und weich, rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter mit 6 ganzen Eiern recht schaumig ab, rührt den gekochten Reis nach und nach darunter, und thut etwas fein verwiegten Schnittlauch, Petersil, Zwiebeln, Salz und Muskatnuß dazu, dann belegt man einen Melonen-Model mit mürbem Teig, gießt Fingershoch von der Masse darein; hernach legt man junge Hühner, welche zerschnitten in einer Buttersauce schon abgekocht seyn müssen, darauf, dann wieder eine Lage Reis, und fährt so fort, bis die Form, oben Reis, voll ist; dann wird es in einem Ofen recht schön gelb gebacken, auf eine Platte gestürzt, und die Buttersauce, worin die Hühner gekocht wurden, neben herum gegossen.

144. Punsch-Reis.  $\frac{1}{4}$  Pf. Reis kocht man in guter Milch recht weich und ganz dick ein; dann rührt man  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter mit dem Gelben von 6 Eiern recht schaumig ab, rührt  $\frac{1}{2}$  Viertel geschälte und so fein als möglich gestoßene Mandeln, nebst der verwiegten Schale



von einer Zitrone, auch etwas Zitronat und Pomeranzenschale, klein verwiegt, den Reis und Zucker, bis es genug ist, darunter; von dem Weißen der Eier schlägt man einen dicken Schnee, rührt ihn auch darunter; hernach bestreicht man eine Form mit Butter, streut sie mit Brod aus, füllt die angerührte Masse darein, stellt es in einen Ofen, läßt es recht schön gelb backen, stürzt es heraus auf die Platte, begießt es, während es noch ganz warm ist, mit einem Trinkgläschen voll Uraf, überstreut es stark mit Zucker, stellt es wieder in den Ofen, und läßt es noch eine Zeitlang darin anziehen, aber nicht lange; dann gießt man die Sauce, welche auf folgende Art gemacht werden muß, neben herum: 1 Schoppen Burgunder, oder sonstigen recht guten rothen Wein, schüttet man in eine Rachel, thut  $\frac{1}{4}$  Pf. Zucker, die Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, nebst einem Stückchen Zimmt und ein wenig Zitronat dazu, läßt es so lange langsam fortkochen, bis die Sauce dick und zähe werden will, und gießt dann den Saft von einer Zitrone, nebst 1 oder 2 Eßlöffel voll Uraf daran.

145. Rollo von durren Zwetschgen. Gute durre Zwetschgen siedet man mit altem Wein recht weich, löst die Steine heraus, läßt sie ganz einkochen, treibt sie durch ein Haarsieb, thut sie mit gleich viel in Butter gebackenes Brod, Zucker nach Gutbefinden, einer Messerspiße voll gestoßene Nelken, ein wenig Muskatnuß, etwas Zimmt und der fein verwiegten Schale von einer Zitrone in eine Rachel, und läßt es mit noch etwas Wein, unter beständigem Umrühren, zu einer dicken Masse kochen; hierauf nimmt man es auf ein mit Brodfrumen und Zucker bestreutes Bret, formirt eine runde Rolle daraus, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, macht mit dem Messerrücken Einschnitte hinein und stellt sie einige Minuten in ein nicht sehr warmes Rohr, nimmt sie wieder heraus und macht eine Weichsel- oder Holderfauce daran. Man kann das Rollo auch trocken geben, und mit gestoßenem Zucker und verwiegter Zitrone bestreuen.

146. Speise von Sago. Für 8 Personen wird



$1\frac{1}{2}$  Pf. Sago aus 3 bis 4 recht warmen Wassern gerieben und abgeseigt, ein wenig im Wasser blanckiert, durch ein Sieb abgeseigt und wieder mit frischem Wasser abgeseigt; dann wird  $\frac{1}{2}$  Maß, auch etwas mehr, siedende Milch daran gegossen, eine abgeriebene Zitronenschale, ein Stückchen ganzen Zimmt (welcher nachher vor dem Einfüllen wieder herausgenommen werden muß) und so viel Zucker, bis es süß genug, dazu genommen. Dies alles läßt man recht dick einkochen, macht eine Form inwendig mit kaltem Wasser naß, gießt den Sago darein, läßt ihn kalt werden und stürzt ihn auf eine Platte. — Zur Sauce läßt man  $1\frac{1}{2}$  Schoppen gute Milch, nebst einem Stückchen Zitronenschale, einem Stückchen ganzen Zimmt und etwas Zucker ein wenig kochen, dann die Milch durch ein Sieb laufen; zieht sie nun mit dem Gelben von 3 Eiern ab, läßt sie kalt werden, und gießt ein wenig Rosenwasser darunter. Letzteres kann auch wegbleiben.

147. Schmarre von frischen Johannisbeeren. Man weicht für 2 Kr. Milchbrod, von welchem zuvor die Rinde abgerieben worden, in Milch ein, kocht das Brod sammt einem Stück Butter in  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch, rührt es aber fleißig, damit es recht glatt und nicht braun wird; dann nimmt man es in eine Schüssel, rührt das Gelbe von 5 Eiern nach und nach daran, thut 4 Lth. gestoßenen Zucker, die fein verwiegte Schale von einer Zitrone, und 4 Lth. geschälte und fein geschnittene Mandeln, auch etwas Zitronat darein; dann nimmt man 3 Hände voll abgezupfte Johannisbeeren, überstreut sie recht stark mit Zucker, legt einen Boden von mürbem Teig, so groß als ein flacher Teller, auf ein Blech, stellt einen Reif darum, belegt den Boden Fingersdick mit den Johannisbeeren, gießt die Hälfte von der Masse darauf, legt wieder Fingersdick von den Beeren, und hernach den andern Teig darüber, backt es im Ofen schön gelb, und giebt es warm zur Tafel.

148. Kirschen-Chalott. Man macht einen Buttermig, wäلت ihn aus und belegt ein Casserolle damit; dann backt man Schnitten von Milchbrod im



Schmalz schön gelb, belegt den Butterteig damit, streut Zucker und Zimmt stark darüber, legt eine Lage Kirschen darauf, dann wieder Brod, dann Zucker und Zimmt, hierauf wieder Kirschen, und so fährt man schichtenweis fort, bis es voll ist, thut einen Deckel mit Kohlen darauf und backt es schön gelb.

149. Kirschen-Strudel. Man nimmt ungefähr 3 bis 4 gehäufte Eßlöffel voll Mehl auf ein Nudelbret, schneidet eines Hühnereies groß Butter darein, schlägt 1 ganzes Ei dazu, thut das gehörige Salz daran, macht es mit saurer Milch unter einander, daß der Teig in der Dicke wie ein lockerer Nudelteig wird, wirkt ihn so lange tüchtig aus, bis der Teig Blasen werfen will, und wallt ihn dann so dünn wie Papier aus; nimmt 1 Pf. Kirschen, thut die Steine heraus, legt sie in eine Schüssel, thut von 1 Maß saurer Milch den Rahm, 3 ganze Eier, von einer halben Zitrone die Schale, fein verwiegt,  $\frac{1}{2}$  Viertelsund sammt dem Häutchen am Reibeisen geriebene Mandeln, und Zucker bis es süß genug ist, dazu, schüttet die Masse auf den zubereiteten Teig, rollt ihn ganz locker zusammen, legt den Strudel in eine Casserolle oder Platte, worin ein wenig Milch und zerschnittene Butter seyn muß, streut etwas Zucker oben darauf, und läßt ihn im Ofen oder zwischen Kohlen recht schön gelb backen, auch muß man, während dem Backen, immer ein paar Löffel voll gute Milch nachgießen.

150. Rahm-Strudel. Der Teig wird wie der vorige, nur etwas lockerer gemacht; man wallt ihn ebenfalls dünn aus, und zieht ihn auf einer Serviette immer noch so dünn als möglich aus einander; dann verrührt man einen starken  $\frac{1}{2}$  Schoppen sauren Rahm mit 3 ganzen Eiern, thut ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch und das nöthige Salz dazu, schüttet es auf den Teig, wickelt ihn ganz locker zusammen, läßt ein Stück Butter nebst einem Glas Milch in der Tortenpfanne aufkochen, legt den Strudel behutsam darein und läßt ihn zwischen Kohlen oder im Ofen schön gelb backen; wenn er halb ausgebacken ist, überfährt man



ihn oben mit einem Stückchen Butter, und läßt ihn noch ganz ausbacken.

151. Reis-Strudel. Wohl erlesenen und sauber gewaschenen Reis,  $\frac{1}{4}$  Pf., kocht man in der Milch weich und recht dick, rührt 4 Eih. Butter recht schaumig ab, und thut nach und nach 4 ganze Eier nebst dem gekochten Reis darein; nimmt sauber gewaschene und im Salzwasser weich gesottene Kalbsbrieschen, verwiegt dieselben mit einer ganzen Zwiebel nicht gar fein, schneidet 15 bis 20 sauber gewaschene und abgesottene Morcheln überzwerch ganz fein, dünstet dieses zusammen in einem Stück Butter, thut es sammt dem benöthigten Salz und Muskatnuß zu dem angerührten Reis, wallt einen geriebenen Buttermehl, so groß wie einen Bogen Papier und Messerrückens dick, aus, schüttet die Masse darauf, legt es wie einen Brief zusammen, thut etwas Butter und Milch auf eine Platte, und läßt darin den Strudel im Ofen oder zwischen Kohlen recht schön gelb ausbacken.

152. Krebs-Zieger. Man stößt 18 bis 20 Krebse, nachdem sie abgesotten sind, in einem Mörser, preßt sie mit guter süßer Milch durch ein Tuch, rührt alsdann 5 bis 6 ganze Eier, 2 Eßlöffel voll sauern Rahm, Salz, Nägelein und ein wenig Muskatnuß dazu, rührt dieses in einer messingenen Pfanne auf dem Feuer, bis es sich scheidet, schüttet es in Ziegermödelchen, und läßt es ablaufen; indessen stößt man die Krebse noch einmal, preßt sie mit einem Glas Milch durch ein Tuch, legt ein Stück Krebsbutter auf eine Platte, gießt die durchgepreßte Krebsmilch daran, legt den Krebszieger darauf, deckt ihn zu und läßt ihn auf Kohlen nur ein wenig aufstoßen; dann belegt man ihn mit Krebschwänzen, und streut Krebsseier darauf herum.

153. Eine Schweizer Speise. Man macht Nudeln von 2 Eiern, wie Suppen-Nudeln, siedet dieselben im gesalzenen Wasser ab, schwenkt sie mit frischem Wasser, und legt sie auf eine Platte zum Abtrocknen. Dann nimmt man das Gelbe von 3 hart gesottene Eiern, und ein wenig Butter in der Größe eines Hühnereies,