

## Zweiter Abschnitt.

### Gemüse-, Eyer-, Mehl-, Obst- und gemischte Speisen.

#### Anmerkung.

Unmittelbar nach dem Genusse der Suppe, kommt entweder das Rindfleisch sogleich zur Tafel, oder es werden vor demselben kleine Zwischenspeisen — sogenannte *Entremets* — aufgetragen, die den Magen erst zur Aufnahme der, dann folgenden consistenteren Gerichte vorbereiten sollen und bloß in verschiedenen, den Appetit reizenden Affekten mehr oder weniger pikanten Inhalts bestehen. — Wir werden dieselben bei Gelegenheit des Tafelarangements, der Reihenfolge und Speisezetteln, in Vorschlag bringen und da sie immer entweder zum Gebratenen, Gebakenen oder Eingemachten gehören, auch in dieser Rubrik behandeln.

Kommt das Rindfleisch bloß gesotten, mit einer getrennten Sauce zur Tafel, so haben wir — da von der Eigenschaft desselben, die zur Suppe bestimmte Brühe abhängt, und in dieser Rücksicht bereits das Nöthige gesagt ist — hier weiter nichts mehr zu erinnern, als: daß es weder zu viel noch zu wenig gesotten haben darf und doch ein ansehnliches Tafelstück von guter Qualität bilden muß. Wird aber das, bloß der Suppe wegen gesottene Rindfleisch, für den Domestiquentisch zurückbehalten und die Tafel mit einem auf englische, italienische oder französische Art zubereiteten, in nicht getrennter Sauce aufgetragen, so behalten wir uns dessen Behandlung — zu möglichster Ersparung des eng bemessenen Raumes — abermals in die betreffende, vom Inhaltsverzeichnisse angegebene

Kubrik vor und bemerken hier nur noch: daß Rindfleisch in dieser oder jener Form — der angenommenen Sitte gemäß — außer an Fastagen, immer das unerläßlichste Erforderniß einer jeden Mittagtafel sey.

### A. Gemüse.

Unter dieser Benennung versteht man jene Garten- oder Feldgewächse, die entweder im frischen oder getrockneten Zustande — unter Letztere zählen wir die Hülsenfrüchte — als sogenannte Zuspeisen, gleich zum Fleisch statt einer Sauce, oder mit einer besondern Beilage (Sattel) genossen werden. — Daß jedes Zugemüse, es bestehe nun aus grünen Gartengewächsen oder durren Hülsenfrüchten, zuvor sorgfältig gepuht, ausgeklaubt und mehrmals in frischem reinen Wasser gewaschen werden muß, ehe es zum Feuer gesetzt wird, bedarf kaum noch einer Erwähnung.

#### Cardonen mit Mark\*).

Röchin n. Heut sollen Sie ein Zugemüse bereiten, das ehemals in Frankreich zu denen gerechnet wurde, die man als Proben der erlernten Kochkunst forderte.

Marie. O, ich fühle alle Tage bestimmter, daß ich vom Erlernthaben noch weit entfernt bin, ungeachtet meines besten Willens.

Röchin n. Die Zeit verspricht bei Ihrer Aufmerksamkeit die schönsten Früchte. Lösen Sie diese schmalen, hohen stachelrippigen Blätter, von denen Sie die zartesten brauchen, eines um das andere vom Stamme, überschneiden sie auf ein bis fünf Zoll Länge, und siedeln sie in vielem Wasser mit eini-

---

\*) Cardonen oder spanische Carden, eine Artischocken-Gattung mit drei Schuh langen, stacheligen, in lauter Querstücke zertheilten Blättern. Sie wird nicht wegen der, bei ihr nur kleinen Blumenköpfe wegen gezogen, sondern wegen der fleischigen Rippen der Blätter und der zarten Stängel.

gen Stücken Semmel so lange, bis sich eine Art feiner Haut herunter reiben läßt. Nun kühlen Sie dieselben etwas ab, und reiben recht sorgfältig ein jedes Stück mittelst eines leichten Auf- und Abfahrens mit den Fingern so ab, daß sie rein fleischig daliegen. Von beiden Seiten sauber zugeschnitten, werden sie endlich in eine Braise \*) gethan, und langsam weich gekocht, daß sie ein gelbweißes, durchsichtiges Ansehen erhalten. Aus der Braise werden sie auf ein feines Tuch gelegt, um das Fett abfließen zu lassen, dann zierlich angerichtet, und oben auf mit einigen Würstchen Markt belegt. Darunter kommt eine mit Glace gehobene braune Sauce. (S. Saucen.)

### Weißgedünstete Kohlrabi.

**R b c h i n n.** Wenn Sie den Kohlrabi geschält, das Holzige beseitigt, das Zarthe klein geschnitten und abgewaschen haben, geben Sie ihn zu etwas zerschlichener Butter in eine Pfanne und dünsten ihn mit ein paar Schalotten und etwas grüner Petersilie weich, stauen dann ein wenig Mehl daran, gießen Bouillon, so viel als nöthig ist, dazu, und lassen ihn mit etwas Pfeffer gewürzt, aufsieden.

**M a r i e.** Was beliebt Ihnen als Beilage anzuordnen?

**R b c h i n n.** Das weiß ich vor der Hand noch nicht, weil ich erst die Vorräthe in der Speisekammer übersehen will, indeß ist der Sattel zu jeder Zuspeise bald gefunden: man wählt dazu:

\*) Die Braise wird auf folgende Art bereitet: Sie schneiden zwei spanische Zwiebeln, zwei gelbe Rüben, zwei Petersilienwurzeln und einen Selleriekopf in dünne Scheiben, um sie mit zwei Lorbeerblätter, etwas Thymian, acht Gewürznelken, etwas Neugewürz, Ingwer, Salz und weißen Pfeffer, einem halben Pfund würflich geschnittenen Schneidschinken, eben so viel reinen Speck in einem halben Pfund Butter zu rösten. Gießen Sie eine Maß Bouillon und eben so viel rein gekochtes Rindsfett dazu, säuern Sie diese Braise mit zwei abgeschälten, in Scheiben geschnittenen Limonien und lassen sie noch eine halbe Stunde langsam sieden.

Kälberne, schöpfene oder jungschweinene Cotelets, Bratwürste, Plunzen, Hachee, Carbonade, Kälberfüße, kalten Schinken oder Pöckelzunge und beobachtet nur einen täglichen Wechsel.

### Grüne Erbsen

**Röchin.** Blanchiren Sie die Erbsen in Salzwasser, daß sie schön grün bleiben, lassen Sie dann in zergangener Butter mit Schalotten und grüner Petersilie dünsten, stauben etwas Mehl daran und sieden sie mit — so viel als erforderlich ist — zugegossenem Bouillon auf.

### Gelbe Rüben.

**Röchin.** Wenn Sie die gelben Rüben gehörig gepuht haben, so schneiden Sie dieselben würfelig und geben Sie mit grüner Petersilie und einigen fein geschnittenen Schalotten in eine Glace von Zucker, um sie darin dünsten zu lassen. Stauben Sie inzwischen einen Löffel voll Mehl daran, zuletzt gießen Sie etwas Bouillon zu und lassen sie damit aufsieden.

### Spinat.

**Röchin.** Sieden Sie den gepuhten Spinat, dann drücken Sie ihn vom Wasser gut aus und schneiden ihn mit Schalotten recht fein. Nun geben Sie ihn in eine Kain mit zerlassener Butter, mit etwas Pfeffer und Salz, stauben das nöthige Mehl daran und lassen ihn dünsten, zuletzt verdünnen Sie ihn mit etwas Bouillon, in der er noch aufsieden muß.

### Weißer Zuckerrüben.

**Röchin.** Schneiden Sie die geschälten Rüben, von denen Sie die Spitzen beseitigt haben, würfelig oder stechen Sie dieselben mit dem gewöhnlichen Stecher aus und übergießen sie mit siedendem Wasser, um ihnen die etwaige Bitterkeit zu benehmen. Dann lassen Sie die Rüben in einer Zuckerglace dünsten, stauben sie ein wenig mit Mehl, geben zuletzt etwas

Bouillon mit gestoßenem Kümmel daran. Nach einem paarminütigen Aufsieden sind sie fertig.

### Süßes Tyroler-Kraut.

**Röchi n n.** Theilen Sie ein Krauthaupt in Stücke und brennen Sie dieselben mit siedendem Wasser ab, dann dünsten Sie etwas fein geschnittenen Speck, grüne Petersilie und Zwiebeln in einer Kain gelblich, geben das Kraut mit etwas Pfeffer darein und dünsten es weich. Zuletzt schütten Sie etwas gute Bouillon und zwei Löffel Rahm dazu und lassen es damit aufsieden.

### Gedünsteter Salat.

**Röchi n n.** Blanchiren Sie den gepuzten und wohl ausgewaschenen Salat, schneiden ihn in Stücke und dünsten ihn in einer Kain mit zerschlichener Butter nebst etwas grüner Petersilie. Inzwischen rühren Sie einen Löffel voll Mehl mit etwas Butter, Saffran, Schalotten, in einer besondern Kain mit kaltem Wasser ab, geben etwas Saft von dem Salat und nöthigen Falls etwas Bouillon dazu, rühren es, bis es dicklich wird, schütten es dann über den Salat und lassen ihn damit aufsieden.

### Gedünstete Scheerrüben.

**Röchi n n.** Die geschälten und wohlausgewaschenen Scheerrüben, schneiden Sie in runder Form, und dünsten sie in einer Zuckerglace weich, stauben dann etwas Mehl daran und wenn Sie noch ein Weilchen gedünstet haben, so lassen Sie noch etwas Bouillon damit versieden.

### Grüne Fisolen.

**Röchi n n.** Wenn Sie die Seitenfäden, die Spitzen und Stängel abgepußt und die Fisolen in schiefer Länge fein geschnitten haben, so blanchiren sie erst dieselben und waschen sie wieder mit kaltem Wasser ab, lassen sie dann in einer Kaine mit zer-

lassener Butter, Schalotten, grüner Petersilie, Salz und dem bekannten Bohnenkraut dünsten, stauben etwas Mehl daran, pfeffern ein wenig und sieden sie mit etwas zugefüllter Bouillon ordentlich auf.

### Spinat mit Sauerampf.

**Köchin.** Dünsten Sie den wohlausgewaschenen und sauber gepuhten Sauerampf, wie den Spinat auf die, Ihnen jetzt schon zur Genüge, bekannte Art, nachdem er gesotten und gut abgeschwebt und das Wasser ausgedrückt ist, in einer besondern Kain mit heißer Butter, schütten ihn dann auf den Spinat und lassen ihn mit etwas zugeschnittener Bouillon, ein paar Schalotten und ein wenig Pfeffer aufsieden.

### Hospot.

**Köchin.** Stechen Sie mit dem Model aus gepuhten gelben und weißen Rüben, Sellerie und Pasternak, verschiedene Formen aus und dünsten dieselben in einer Zuckerglace; stauben Sie dann etwas Mehl zum besseren Anlaufen daran und lassen es zuletzt noch mit etwas zugefüllter Bouillon aufsieden.

### Grüne Erbsen mit Endivien = Salat.

**Köchin.** Wenn Sie die Erbsen und den Salat blançirt haben, so schneiden Sie letztern in Nudelform und geben in eine Kain mit heißer Butter, erst den Salat mit grüner Petersilie und Schalotten, dann die Erbsen, lassen es dünsten, stauben etwas Mehl daran und versieden damit zuletzt etwas daran gefüllte Fleischbrühe.

### Gedünstete Schwämme mit Rahm.

**Köchin.** Geben Sie in eine Kain etwas Butter, grünen Petersilie, Schalotten und Zwiebel fein zerdrückt, den nöthigen Rahm dazu, schneiden dann die sorgfältig gesäuberten Schwämme hinein und lassen diese sülzig dünsten.

## Weisse Rüben ohne Zucker gedünstet.

**Röchin n.** Sie lassen die geschälten und geschnittenen Rüben auf die gewöhnliche Art, in einer Kain mit etwas zergangener Butter dünsten, stauben sie, sobald sie weich sind, mit ein wenig Mehl ab und sieden sie mit etwas, zuletzt daran gegossener Suppe auf.

## Gingefäuertes Süßkraut.

**Röchin n.** Schneiden Sie zuerst das Kraut fein nubelig, brennen es dann mit heißem Wasser ab und lassen es in einer Kain mit etwas Fett, fein geschnittener Zwiebel und etwas Kümmel weich dünsten, stauben es mit Mehl, säuren es nach Bedarf mit Essig und sieden es zuletzt, wenn es nöthig ist, mit etwas daran gegossener Fleischbrühe auf.

## Erdäpfel mit Milchrahm.

**Röchin n.** Nehmen Sie in eine Kain Butter und faumen Sie ihn, wenn er heiß ist, gut ab, dann verrühren Sie ihn mit fein geschnittenen, mit Butter abgedrückten Sardellen und legen darauf die bereits gesottenen, geschälten und in Scheiben geschnittenen Erdäpfel, vergessen das nöthige Salz nicht und geben zuletzt ein paar Löffel Milchrahm dazu, um es dünsten zu lassen.

## Gingebrennte Linsen.

**Röchin n.** Lassen Sie in heißem Schmalz einige Zwiebelscheiben anlaufen, rühren Sie ein paar Löffel Mehl daran und schütten die bereits gesottenen Linsen dazu; sollten dieselben zu dick seyn, so gießen Sie etwas Rindbrühe daran und zuletzt so viel Essig, als zur Säure nöthig ist.

## Braunkohl mit Kastanien. \*)

**Röchin n.** Wenn Sie die schmutzigen und welken Blätter

\*) Statt der Kastanien kann man auch kleine geschälte Erdäpfel roh, in einer Zuckerglace dünsten und wenn es nöthig seyn

getrennt haben, streifen Sie das übrige von den Stengeln, schneiden es so fein als möglich, geben es in eine Casserolle mit etwas zerlassener Butter nebst etwas Salz und klein geschnittenen Zwiebeln, stauben es mit etwas Mehl und gießen nach und nach unter fleißigem Umrühren etwas gute Bouillon zu. Zuletzt thun Sie ein Stück Zucker und ein Glas Wein daran. Die Kastanien werden besonders geröstet, dann geschält und der Kohl, ehe er zur Tafel kommt, damit garnirt.

### Eingebrennter Kohl.

**Röchi n n.** Alle eingebrennten Zugemüse werden auf ein und dieselbe Art bereitet, nämlich: nachdem sie nach Erforderniß gepuht, geklaubt, geschält, ausgewaschen und überhaupt gereinigt sind; läßt man sie gar sieden, macht dann eine Einbrenn mit Zwiebeln oder Schalotten und gibt das Zugemüse hinein, rührt es wohl um und läßt es, wenn es nöthig ist, mit einem Schöpflöffel voll Bouillon und etwas Pfeffer nochmals aufsieden.

### Böhmische Erbsen.

**M a r i e.** Ich habe zwar schon Erbsen auf die gewöhnliche Art, wie Linsen oder dürre Fisoln mit einer Einbrenn bereitet, aber zu einer böhmischen Zurichtung muß ich Ihre nachsichtige Zurechtweisung in Anspruch nehmen, daß mir die Erbsen nicht versieden, sondern ganz bleiben.

**Röchi n n.** Das ist ganz leicht, lassen Sie nur die Erbsen in einem Topfe, in welchem sie kaum die Hälfte einnehmen, der aber ganz mit Wasser angefüllt wird, zugedeckt sieden und nehmen Sie die Hülsen, sobald dieselben aufzusteigen anfangen, fleißig weg; damit die Erbsen nicht etwa im Topfe anliegen, müssen Sie dieselben öfters in die Höhe schütteln, ohne jedoch den Kochlöffel dabei zu gebrauchen, denn durch die-

---

solte, zuweilen etwas Rindbrühe hinein geben, sie müssen eben so braun werden, wie Kastanien.

sen würden sie zerfallen. Um zuletzt das Eintrocknen derselben zu befördern, können Sie den Topf ganz mit Gluth umgeben. Beim Anrichten werden sie in die Schüssel gestürzt und entweder mit gelblich angelautenem Speck, zerlassener Butter oder Gänsefett übergossen.

Marie. Und was für eine Beilage beliebt Ihnen dazu?

Köchin. Schweinscotelete, von einem noch jungen Thiere, sind dazu besser geeignet, als Kälberne, zumal da wir die Erbsen mit Speck abschmalzen werden.

Marie. Ganz wohl.

### Erdäpfel mit Majoran.

Köchin. Für heut einmal eine ganz ordinäre Kost. Schneiden Sie geschälte rohe Erdäpfel in kleine Spalten, überfieden dieselben ein wenig im Salzwasser, seihen es dann ab, geben die Erdäpfel mit einer Handvoll klein geschnittenem Majoran in eine leichte braune Einbrenn von Butter oder fetter Fleischbrühe und lassen dieß gut verkochen.

### Gebackener Karfiol mit Rahmsauce.

Köchin. Ziehen Sie die Haut des gepuhten Karfiol genau von den Stengeln ab, lassen Sie aber die Rosen so groß als möglich, kochen diese im Salzwasser weich, seihen es dann ab und legen den Karfiol auf ein Tuch zum Abtrocknen. Nun salzen Sie abgeschlagene Eyer ein wenig, tauchen den Karfiol dazwischen, kehren ihn in fein geriebenen Semmelbröseln um, backen ihn gelblich aus dem Schmalze und geben eine süße Rahmsauce darüber oder schütten diese zuerst in die Schüssel und richten die Rosen aufrecht stehend, zierlich über die Sauce herausragend.

### Spargel mit Butter und Limoniensaft.

Köchin. Wenn Sie den Spargel durch das Abziehen der äußern Hautfäden gepuht und durch das Abschneiden der untersten Theile so ziemlich in gleiche Größe gerichtet haben,

binden Sie ihn büschelweise mit Zwirn oder Bast zusammen und kochen ihn im Salzwasser weich. Seihen Sie dann das Wasser ab und richten den aufgebundenen Spargel, Stengelweise auf eine Schüssel in der Runde herum, daß die Köpfe im Innern der Schüssel gegen einander kommen, überstreuen ihn reichlich mit feinen Semmelbröseln, gießen heiße Butter darauf und tropfen den Saft einer Limonie darüber, ehe Sie ihn zur Tafel schicken.

### Sellerie mit Käse.

**Köchin n.** Sieden Sie die gepuzten und sauber gewaschenen Sellerieköpfe im Salzwasser, jedoch nicht gar zu weich, damit sie sich in runde feine Scheiben schneiden lassen. Streichen Sie dann eine Schüssel dick mit Butter an, legen eine Lage Sellerie darauf und bestreuen diese, wie jede neue Sellerielage, mit geriebenem Parmesankäse; zuletzt zupfen Sie oben darauf Butter. Eine Viertelstunde zuvor, ehe Sie ihn zur Tafel schicken, stellen Sie die Schüssel in eine heiße Röhre oder in den Backofen, um die Speise schön gelblich werden zu lassen und würzen sie noch mäßig mit Pfeffer und Salz.

### Artischofen.

**Köchin n.** Stuzen Sie mit der Scheere die Spitzen von den bereits gepuzten Artischocken ab und beseitigen Sie die äußeren Blätter, worauf Sie die Artischocken im Salzwasser weich kochen und dann abseihen. Nun nehmen Sie ihnen behuthsam oben in der Mitte den Bart, das Rauhe und Faseriche weg, richten sie zierlich auf eine Schüssel und geben eine Sauce von Butter, Mehl, einigen klein geschnittenen Sardellen mit Petersilienkraut und guter Fleischbrühe darüber.

### Gebäckener Hospot \*).

**Köchin n.** Sie haben schon einmal Hospot bereitet, heute

\*) Sowohl diese als auch die vorhergehenden vier Nummern, werden in dieser Form, ohne Beilage, als Zwischen Speisen zur Tafel gebracht.

wollen wir ihn auf eine andere Art versuchen. Stechen Sie diesmal mit den Model aus gelben, weißen, Kohl- und Scheerrüben allerlei Formen und dünsten sie in Butter nicht gar zu weich. Inzwischen legen Sie eine Casserolle mit Speck und Schinken aus und füttern sie ganz mit Kohlblättern, geben die gedünsteten Rüben hinein, verdecken sie oben auch mit Kohlblättern, schütten etwas fette Suppe daran und backen es in der Röhre. Vor dem Anrichten beseitigen Sie den Speck und Schinken und geben eine Buttersauce dazu.

### Wälsche Broccoli.

Röchin n. Puzen Sie die Broccoli wie jungen Karfiol (Kauli) sieden Sie aber erst die Stengel und dann die Rosen im Salzwasser weich, wenn sie gefotten sind, so schneiden Sie die Broccoli in zierliche Stücke, geben eine Buttersauce darüber und legen die beiden jungen Hühner dazu, die ich in der Rindsuppe weich sieden lasse, damit sie schön weiß bleiben.

### Gedünstetes Sauerkraut.

Röchin n. Lassen Sie in einer Kain ein Stück Speck mit etwas geschnittener Zwiebel zerschleichen und dünsten darin das Kraut mit Salz und etwas Kümmel. Um ihm eine hübsche braune Farbe zu geben, thun Sie ein Stück gebrannten Zucker dazu, säen einen Löffel Mehl darüber und schütten nach nochmaligem Dünsten, so viel Bouillon zu, als zur rechten Dicke erforderlich ist. Hätten wir einen Fasan zu Hause, so könnten wir denselben halb gebraten in das Kraut stecken und darin mitdünsten lassen, da dieß aber nicht der Fall ist, schlagen sie etwas anderes Passendes vor.

Marie. Ich meine Bratwürste?

Röchin n. Gut, nur geben Sie Acht, daß Ihnen die Haut nicht springt und die Fülle ausrinnt.

### Rogenkraut.

Röchin n. Eine sehr wesentliche Veredlung des gewöhn-

lichen Sauerkrauts besonders an Fasttagen, gewährt der Fischrogen, den Sie mit Salzwasser abgekocht und in Butter etwas geröstet, mit dem gedünsteten oder ordinären gekochten, mit einer braunen Einbrenn und Zwiebeln versehenen Kraute vermischen und recht wohl versieden.

### Storzoner = Wurzeln.

Röchin. Wenn Sie dieselben sauber gepuzt und gewaschen haben, so lassen Sie sie mit einem Stückchen Butter, Limoniensaft und etwas Fleischbrühe dünsten, stauben sie mit Mehl und salzen sie.

### Unterrüben.

Röchin. Heut wollen wir die Abwesenheit der Herrschaft benützen, uns zum Mittagmahl eine Delikatesse zu bereiten, die ich bis jetzt, ich weiß nicht warum? noch nie habe auf die Tafel bringen dürfen.

Marie. Sie spannen meine Neugierde aufs Höchste.

Röchin. Sie dürfen nichts als eine sehr gesunde, nahrhafte und wohlschmeckende, übrigens höchst einfache und vielen Menschen dennoch kaum den Namen nach bekannte Speise erwarten.

Marie. O ich bitte, nennen Sie dieselbe.

Röchin. Unterrüben.

Marie. Die kenne ich zwar, habe aber noch nie welche gegessen, man verwendet sie in meiner Heimath gewöhnlich nur zum Viehfutter.

Röchin. Und dennoch geben sie eine vortreffliche Speise, besonders mit einem jungschweinerneen Geselchten schön braun gedünstet.

Marie. Meines Erachtens müssen sie mit den sogenannten Kohlrabi einige Ähnlichkeit haben.

Röchin. Obschon etwas consistenter, sind sie doch von einem weit angenehmeren Geschmack und außerordentlicher Süßigkeit, die durch das Piquante des mit gedünsteten Selchfleisches,

eine den Gaumen reizende Milderung erhält. — Schälen Sie dieselben hübsch dick, beseitigen Sie alles Schadhafte und Holzige, schneiden Sie länglich und lassen Sie dann in einer Rain zugedeckt, mit dem Geselchten über der Gluth dünsten.

### Dürre Fisoln.

Marie. Ich weiß nicht, ob ich recht verstanden habe, es sind bereits von den eingemachten, grünen Fisoln zugesetzt worden.

Röchin n. Ganz recht, aber dessen unbeschadet sieden Sie auch ungefähr zwei Seitel dünne, wohlgeklautte sogenannte Zwerigel in Salzwasser weich, seihen Sie dieses dann ab und lassen sie mit fein geschnittener grüner Petersilie und Zwiebel etwas in Butter dünsten. Beim Anrichten in eine tiefe Schüssel, schütten Sie die dünnen Fisoln in die Mitte und umgeben Sie rings herum mit den eingemachten grünen. Sonst bereitet man sie wohl auch allein in einer etwas braunen Einbrenn mit gebackten Zwiebeln, worin man sie nach dem Ende gut aufkochen läßt und säuert dieses Gericht gewöhnlich mit einigen Eßlöffeln voll Weinessig.

### Gebackener Kürbshirse.

Röchin n. Wenn Sie den Hirse sorgfältig geklaut und öfters ausgewaschen haben, so sieden Sie ihn ganz dick in guter Milch ein, von der drei Maas auf eine Maas Hirse genommen werden, rühren dann sechs ganze Eyer, ein halbes Pfund rein gewaschene kleine Rosinen, ein wenig Salz und allenfalls etwas Zucker und Zimmt daran. Wenn dieß Alles mit einem Stückchen Butter versotten hat, so schütten Sie den Hirse in einen Weidling. Der Kürbis (Plußer), den Sie gleichzeitig dick geschält und grob geschnitten, von den inwendigen Kernen befreit und sauber gewaschen zum Feuer mit Wasser zugestellt haben, wird inzwischen nach fleißigem Verrühren zu einem knotenlosen Mus geworden seyn, das Sie in dem Weidling unter den bereits darin befindlichen Hirse arbeiten und dann in ein mit

Butter ausgeschmiertes Backmodel oder eine Bratpfanne streichen, oben darauf noch etwas Butter geben und sodann in einer Röhre bei gelinder Gluth backen lassen. Sie schicken ihn mit Zucker und Zimmt bestreut im Model zur Tafel.

*M a r i e.* Ich höre zum ersten Mal von dieser Speise, die meines Erachtens nach nicht übel seyn kann.

*R ö c h i n n.* Auf eine große Tafel eignet sie sich zwar nicht, aber im Familienkreise ist sie doch bisweilen eine um so willkommnere Aushülfe, da Hirse in Wasser, mit Schöpfen- oder Schweinefleisch gekocht oder in der Milch gesotten und beim Anrichten mit geriebenem Pfefferkuchen (Lebzellen) bestreut, in anständigen Häusern nur sehr selten an die Reihe kommt und Kürbismus für sich allein, ein ohnehin sehr fadeß, wenig nährendes Gericht ist, das erst durch obige Bereitungsart an Wohlgeschmack und Gedeihlichkeit gewinnt, wovon Sie sich heut selbst überzeugen mögen.

### Erdäpfel = Schmarren.

Das wichtigste Geschenk, welches wir der Entdeckung der neuen Welt zu danken haben, für die Menschheit wohlthätiger als Amerikas übrige Produkte, edle Metalle und kostbare Steine, sind unstreitig die Kartoffeln oder Erdäpfel, die in unsern Zeiten — frühern Vorurtheilen zum Troß — nicht mehr als die vorzüglichste Nahrung der ärmern Volksklasse erscheinen, sondern auch unter sehr verschiedenen Bereitungsarten, auf den größten Tafeln willkommen sind und sich zu behaupten wissen.

Aber frisch ausgenommene Erdäpfel, sie mögen nun von der mehligten oder speckigen Gattung seyn, oder zu einer der zahllosen Spielarten gehören, bleiben immer etwas schwer ganz gleich zu kochen, sie springen sogar auf, während sie inwendig noch steinhart sind, und doch läßt es sich nicht immer vermeiden, keine frisch ausgenommenen Erdäpfel zuzustellen. — Praktische Köchinnen sind endlich zwar auf ein Mittel gefallen, diesen verdrießlichen Umstand zu heben, dem später durch Einbrennen und Aufdünsten nie genügend abzuhelfen ist, aber ich kenne noch kein

Kochbuch, das dieses, Anfängerinn doch so wichtigen Vortheils erwähnt, der bloß darin besteht: überhaupt alle mit der Schale zugesehten Erdäpfel ganz langsam sieden, nie stark kochen zu lassen, und sobald nur Einer von den oben liegenden sich aufgesprungen zeigt, das Wasser abzuseihen und den Topf sogleich mit einigen Küchenservietten zugestopft in der Wärme, jedoch daß die Erdäpfel nicht anbrennen können, ungefähr noch acht bis zehn Minuten stehen zu lassen, wodurch die Hitze des eigenen Dunstes die Hartgebliebenen erweicht.

Zum Schmarren schneiden Sie die geschälten und weich gekochten Erdäpfel in dünne Scheiben, geben Sie in heiße Butter oder Schmalz, worin Sie in Streifen geschnittene Zwiebeln gelbbraun rösten, kehren sie dann einige Mal um, daß sie schön braun werden und stürzen sie zuletzt auf eine Schüssel.

Da wir außer den bereits angeführten Erdäpfelgemüsen, in der Folge noch öfter Gelegenheit haben werden, bei den Mehl- und gemischten Breisen, wie auch beim Salat, über dieses Knollengewächs zu sprechen, begnüge ich mich, Sie hier nur noch mit zwei Arten der Zubereitung bekannt zu machen, von denen die Eine als Zuspeise mit Garnitur, die Andere als Zwischengericht sich eignet, nämlich:

### Erdäpfel = Puree,

wozu Sie die Erdäpfel roh schälen, und scheibenweis geschnitten mit Wasser und Salz zum Feuer setzen, um sie so lange gelind zu sieden, bis sie sich mit dem Kochlöffel zerdrücken und recht fein verrühren lassen. Beim Anrichten werden dieselben auf eine Schüssel gestrichen, mit Semmelbröseln bestreut und mit zerlassener Butter, worin allenfalls auch ringförmige Zwiebeln braun gemacht werden können, begossen. Darauf können Sie eine beliebige warme Garnitur richten oder kalt Aufgeschnittenes in besonderen Affietten geben.

### Gefüllte Erdäpfel.

**Röchi n n.** Zu diesen rühren Sie zehn bis zwölf gesottene

Erdäpfel auf dem Reibeisen, verrühren mit einem Viertel Pfund abgetriebener Butter, vier Eiern und schütten die Erdäpfel nebst etwas Salz dazu. Nun schneiden Sie ein Stück Schinken mit ein wenig Zwiebel und grüner Petersilie klein zusammen, machen von dem Erdäpfelteige Knödel, denen Sie auf der Seite eine Öffnung geben und den Schinken darein füllen. Vermachen Sie dann die Öffnung so gut, als es sich thun läßt, tauchen die Knödel in abgeschlagene Eier, bestreuen sie mit Semmelbröseln und backen sie langsam gelbbraun aus dem Schmalze.

### Erdbirnen.

**Röchin.** In manchen Gegenden Deutschlands versteht man zwar unter dieser Benennung die bei uns Erdäpfel genannten Kartoffeln, im strengern Sinne bezeichnet sie aber eine, von diesen ganz verschiedene Frucht, die man in Frankreich als Topinambour von dem Pomme de terre unterscheidet. Die Topinambour gehört zu dem Geschlechte der Sonnenblumen und ist auch dieser an Gestalt und Blume ziemlich ähnlich, treibt aber in der Erde faserige Wurzeln mit höckerigen, auswendig blaßröthlich und glänzenden, inwendig weißen Knollen, die erst im November reifen, aber auch ohne Nachtheil des Erfrierens über Winter in der Erde bleiben können. Sie haben einen wässerigen etwas weichlichen Geschmack, gleichen aber übrigens den Kartoffeln und werden auch ganz wie diese zubereitet.

### B. Eierspeisen.

Wir haben bereits weiter oben angedeutet, welche eine vorzügliche, überall veredelnde, nirgends verderbende Zuthat, Eier bey den Speisen überhaupt sind, hier führen wir eine Menge von Gerichten auf, deren Hauptbestandtheile, Eier selbst ausmachen und die sich nicht nur an Fasttagen zur Tafelbesetzung eignen, sondern auch bisweilen, besonders wenn man unvorbereitet von Gästen überrascht wird, recht füglich zu Aushülfs- oder Einschlebspeisen sich eignen. Nur müssen wir nochmals dar-

auf aufmerksam machen, daß alle in der Küche zu was immer für Speisen verwendete Eyer, sehr frisch seyn sollen, und etwa durch längere Aufbewahrung, noch nicht den mindesten Strohgeschmack haben (nicht ströbeln) dürfen.

### Eyer = Ragout.

**Röck in n.** Sieden Sie ein Duzend Eyer hart, wenn Sie dieselben geschält haben, so schneiden Sie sie länglich von einander, nehmen die Dotter heraus, und mischen dieselben unter ein Ragout von fein geschnittenen Champignons, Krebschweifen, Spargelköpfen oder grünen Erbsen, zupfen Sie auch ein Stück gebackenen Fisch darunter. Dieß Alles wohl unter einander gerührt, dünsten Sie eine Weile mit etwas Salz, Muscatenblüthe, ein wenig Mehl und einem Löffel voll Milchrahm in einer Pfanne mit Butter, nehmen es dann von der Gluth, und lassen es auskühlen. Sobald dieß geschehen ist, füllen Sie das harte Weiße der Eyer damit, machen diese wieder zusammen, daß sie wie ganz aussehen, faumen eine Eyerklar, tunken die Eyer darein, und backen sie mit Semmelbröseln dicht bestreut, im Schmalz schön gelb. Zuletzt nehmen Sie vier harte Eyerdotter in ein Häferl, schütten Milchrahm darauf und schlagen es glatt ab, schmieren eine Schüssel mit Butter, gießen das Gerührte hinein, stellen die Eyer darauf, und lassen es aufsieden, ehe es zur Tafel geschickt wird.

### Formirte Eyer.

**Röck in n.** Schälen Sie zwölf hart gesottene Eyer, und hacken sie auf dem Schneidebret mit einigen entgräteten Sardellen, Champignons, etwas grüner Petersilie, Salz, Pfeffer, einem Stück Butter und einer halben in Milch geweichten, aber gut ausgedrückten Semmelschmollen, alles recht klein untereinander. Aus dieser Masse formiren Sie nun wieder Eyer, tunken diese in gefaumte Klar, bestreuen sie dicht mit weißen Semmelbröseln und backen sie schön gelb aus dem Schmalz. Zuletzt schmieren Sie eine Schüssel mit Butter, geben klein geschnittene

Sardellen und Milchrahm hinein, stellen die Eyer darauf, und lassen Sie etwas aufsieden.

### Aufgelaufenes Eyerschmalz.

**Köchin n.** Stößen Sie die in Milch geweichte aber gut ausgebrückte Schmolten einer Semmel mit einem Stück Butter im Mörser recht klein, schütten es dann in ein Häfen und schlagen zwölf ganze Eyer daran. Nun schmieren Sie eine Kain mit Butter, legen die Eyer hinein, und geben oben mehr Gluth als unten, damit es hoch aufgeht.

### Faschirte Krebseyer.

**Köchin n.** Schneiden Sie die hart gesottenen und geschälten Eyer in der Mitte auseinander, nehmen die Dotter heraus, und hacken dieselben auf dem Schneidebret mit in Milch geweichter, wohl ausgebrückter Semmel schmolten, einem halben Hundert Krebschweifen, etwas Muscatblüthe und Salz klein untereinander, dann treiben Sie ein Stück Krebsbutter mit zwei Ethern ab, rühren den Fasch darein, und füllen damit die weißen Eyerhälften. Zuletzt schmieren Sie nicht nur die Schüssel mit Krebsbutter, sondern geben Sie auch ein Stück daran mit etwas Milchrahm, legen die Eyer darauf, und richten oben und unten Gluth, so sind sie fertig.

### Eyer = Ragout anderer Art.

**Köchin n.** Sie schälen und schneiden die hart gesottenen Eyer wie in dem bereits behandelten auseinander, lassen aber die Dotter ganz und schneiden aus dem Weißen und Krebschweifen feine Nudeln, die Sie unter einander mischen. Nun nehmen Sie ein Seitel Obers, geben ein Stück Krebsbutter daran, stauben ein wenig Mehl dazu, und lassen es hübsch dicklich sieden. Ist dieß geschehen, so legen Sie die Dotter mitten in die Schüssel in Gestalt einer Rose, das Geschnittene darum, salzen die Sauce ein wenig und gießen sie darüber, um das Ganze erst noch ein wenig aufsieden zu lassen.

## Gehacktes Eyerkoch.

**Röchin n.** Dünsten Sie eine Handvoll Schwämme mit klein geschnittener Petersilie in Butter, und stoßen es dann mit den Dottern von zwölf hart gesottenen Eiern und einer in Milch geweichten Semmel, recht fein im Mörser. Treiben Sie ein Stück Butter mit drei daran geschlagenen Eiern und etwas Gewürz ab und rühren den Fäsch hinein. Nun schmieren Sie eine Schüssel mit Butter, geben den Fäsch darauf, auf dem Sie auch oben Butter streichen und weiße Semmelbrösel streuen, darein machen Sie einen Kreuzschnitt, geben oben und unten Gluth, und lassen es dabei schön gelb backen.

## Gemischte Eyerspeise.

**Röchin n.** Lassen Sie blattelweis geschnittene Schwämme in Butter anlaufen, und dünsten dieselben mit im Salzwasser abgesottene Spargelköpfen und einem zerzupften Hecht in guter Erbsenbrühe mit etwas Mehl angestaubt; Salz und Gewürz nicht zu vergessen. Inzwischen backen Sie einige Eyerflecken, schneiden sie zu Nudeln, geben diese dazu und lassen zuletzt das Ganze noch ein wenig aufsteden.

## Faschirte Eyer anderer Art.

**Röchin n.** Stoßen Sie die Dotter von hart gesottene geschälten und aus einander geschnittenen Eiern, die sauber gepuhten, entgräteten, klein gebackten Sardellen, mit etwas grüner Petersilie, einem Stück darunter gezupften Backfisch, einigen Schalotten, Muscatblüthe, Pfeffer und einem Löffel Milchrahm fein im Mörser unter einander, und füllen Sie diese Fäsch in das Weiße der hart gesottene Eier. Schmieren Sie dann eine Schüssel mit Butter und Rahm, legen die Eyerhälften hinein, daß das Gefüllte unterhalb kommt, und lassen es aufsteden.

## Gefüllte Fridate.

**Röchin n.** Rühren Sie zwei Löffel feines Mehl mit den

Eyern glatt ab, sprudeln Sie ein halbes Seitel Obers darunter und backen aus der Frittepfanne fünf oder sechs Flecken heraus. Nun dünsten Sie bereits in Butter angelaufene, kleine geschnittene Champignons, ein Stück zerzupften von Gräten freien Backfisch, mit einigen grünen Erbsen oder Spargelpoßen recht saftig unter einander; schmieren eine Schüssel mit Krebsbutter und Milchrahm, legen einen Flecken darauf, den sie gleichfalls mit Butter und Rahm bestreichen, und eine Lage von dem Ragout darauf geben, worauf Sie wieder einen Fleck legen und damit fortfahren, als der Vorrath reicht. Den letzten Fleck schmieren Sie besonders stark mit Butter und Rahm an, machen sodann einen scharfen Kreuzschnitt, der ganz durchgehen muß, stellen einen Reif herum, und lassen es bei guter Gluth von oben und unten backen.

#### Noch ein Eyer - Ragout anderer Art.

**Köchin.** Lassen Sie blattelt geschnittene Champignons, eine Handvoll Krebschweife und eben so viel in Salzwasser abgessottene Spargelpoßen in der Butter mit etwas Mehl, Muscatenblüthe und ein wenig Erbsenwasser zu einer Sauce versieden und richten Sie dieselbe auf eine Schüssel. Verlieren Sie dann ein Duzend Eyer im Salzwasser; wenn sie gesotten sind, so geben Sie dieselben auf ein Sieb, daß sie abseigen und legen mit dem Löffel eines nach dem andern auf die Schüssel, um sie mit der Sauce noch ein wenig aufsieden zu lassen.

#### Eyerspeise mit Pickling.

**Marie.** Wollen Sie mir deren Bereitung anvertrauen?

**Köchin.** Recht gern, wie werden Sie verfahren?

**Marie.** Ich ziehe den Picklingen die Haut ab, theile sie in der Mitte von einander und löse die Gräten aus, schneide dann von einer altbackenen Semmel dünne Schnitte, pfarze sie im Schmalz und lege sie auf eine mit Butter und Rahm geschmiente Schüssel, wobei ich auf jede Schnitte einen halben Pickling

rechne. Nun sprudeln ich zehn Eyer in einem Häfen ab, gieße sie mit etwas grüner Petersilie und Schalotten, auch ein wenig gesalzen über die Picklinge, gebe oben und unten Gluth und lasse sie aufkochen.

**Köchin n.** Ganz recht, da Sie aber diese Zubereitungsart so gut kennen und doch hier sind, um etwas Neues zu lernen, so will ich Sie ein, im Ganzen wenig unterscheidendes, nur etwas mehr Ansehen gebendes

### Verfahren anderer Art

lehren. Schneiden Sie einen Theil der Picklinge in schmale Streifen, den Rest aber hacken Sie mit grüner Petersilie und Schalotten klein zusammen und streuen dieß auf eine mit Butter geschmierte Schüssel, in die Sie die Eyer schlagen, wie man die gekochten Eyer oder sogenannte Ochsenaugen macht. Über diese legen Sie nun die geschnittenen schmalen Picklingstreifen nach Art eines Bitters wie bei einer Sorte und geben oben und unten Gluth.

**Marie.** Das ist freilich noch appetitlicher.

### Eyer = Mäuschel von Schnecken.

**Köchin n.** Putzen Sie zwanzig Stück gesottene und ausgekochte Schnecken, und schneiden einen guten Theil grüner Petersilie recht klein zusammen, den Sie sodann in Butter anlaufen lassen. Nun machen Sie von zwölf Ethern ein gewöhnliches Eyerschmalz, das Sie mit den Schnecken recht fein unter einander hacken und in eine Casserolle mit Milchrahm hinein geben, mit etwas Muscatblütze, Salz, Pfeffer und dem Petersilie würzen und aufkochen lassen.

### Eyer = Würstel.

**Köchin n.** Schneiden Sie von einem halben Pfund Hecht Haut und Gräten weg, und hacken es mit zwölf hart gesottene Eydottern und in Milch geweichter aber wieder ausgedrückter Semmelmehlschollen recht fein, schlagen dann zwei rohe Eyer dazu, ein

gutes Stück Butter, Salz und Gewürz; und formiren aus dieser Masse, fingerlange Würstel, die Sie dann in der Milch sieden lassen. Ist dieß geschehen, so geben Sie dieselben auf ein Sieb, schmieren eine Schüssel mit Rahm, Butter und Sardellen, legen die Würstel darauf, und lassen sie noch einmal auf der Schüssel etwas auffieden.

### Eyerspeis mit Bretling.

**R ö c h i n n.** Vierteln Sie zwölf hart gefotene Eyer wie zum Salat und legen Sie dieselben zierlich auf eine Schüssel; schneiden Sie einen guten Theil sorgfältig gepuhter und wohl ausgewaschener Bretlinge in Scheiben und lassen dieselben in einem Stück Butter mit etwas grüner Petersilie und Gewürz, auch ein paar Löffeln Milchrahm dünsten, dann richten Sie es über die Eyer an und sieden das Ganze noch einmal auf.

### Eyer unter der Decke.

**R ö c h i n n.** Schneiden Sie ein Stück gebackenen Karpfen oder Hecht, von dem die Gräten beseitigt sind, mit etwas in Milch geweichter Semmel und grüner Petersilie recht fein unter einander, dann treiben Sie ein Stück Butter mit zwei ganzen Ethern und etwas Milchrahm schön glatt ab und geben das Gehakte dazu. Nun schmieren Sie eine Schüssel mit Butter, geben etwas von diesem Fesch auf den Boden und verlieren ein Duzend Eyer im Salzwasser, die Sie dann auf die Schüssel legen und mit dem übrigen Fesch und Milchrahm bestreichen. Zuletzt stellen Sie sie auf die Gluth, um das Ganze nochmals auffieden zu lassen.

### Eyer mit Oblaten.

**R ö c h i n n.** Verlieren Sie ein Duzend Eyer im Wasser; wenn sie genug gefotten sind, so seihen Sie dieselben ab. Nun machen Sie von einem Stück entgräteten Backfisch, etwas in Milch geweichter Semmel, ein paar Schalotten, ein wenig Basilicum und dem Fingerührten von zwei Ethern, was Alles wohl unter einander geschnitten wird, eine Fesch, zu der Sie noch drei

Löffel Milchrahm, etwas Muscatblüthe und das erforderliche Salz geben. Schneiden Sie große Oblaten jede in der Quier dreimal auseinander und legen auf jeden Streifen etwas Fasch und ein verlornes Ey, wickeln es ein, und geben ihm die Gestalt eines Eys, das Sie sodann in gefaumte Eyerklar tunken, mit Semmelbröseln bestreuen und aus dem Schmalz backen. Zuletzt richten Sie eine Sauce von grünen Erbsen und schicken es nach nochmaligen Aufsteden zur Tafel.

### Eyermüschel von frischen Maurachen.

**Röchin.** Putzen und waschen Sie einen guten Theil Maurachen sauber aus und lassen Sie dieselben recht klein geschnitten in Butter anlaufen, hacken Sie ein festes Eyerschmalz darunter und geben sodann diese Masse mit etwas grüner Petersilie in eine Kain mit zerlassener Butter, worin Sie zuvor eine Handvoll Kipfelbröseln anlaufen ließen, vergessen die gewöhnlichen Würzen nicht und dünsten es vor dem Anrichten gehbrigg auf der Gluth.

### Eyer mit gefelchtem Hausen.

**Röchin.** Nachdem Sie ein Stück gefelchten Hausen mit warmen Wasser rein gewaschen haben, nehmen Sie ihn auf ein Schneidbret und schneiden ihn mit grüner Petersilie, grünen Erbsen und dem Grünen von der Zwiebel recht klein. Nun schmieren Sie eine Schüssel mit Butter, geben drei Löffel Milchrahm hinein und streichen die Hälfte von dem Fasch dazu. Hierauf schlagen Sie ein Duzend Eyer, streichen den übrigen Theil des Fasches darüber mit etwas Milchrahm und lassen es bei der Gluth von oben und unten aufsteden.

### Eyer im Buttermteig.

**Röchin.** Rühren Sie vier Eydotter in einem Häfen mit einem halben Eitel Milchrahm ein wenig Salz und Gewürz hübsch glatt ab und gießen es auf eine mit Butter geschmierte Schüssel. Dann schlagen Sie ein Duzend Eyer, eben so wie

man die gesezten Eyer macht, darauf und machen von Butterteig einen Reif um die Schüssel, wie zu einer Schüsselpastete. Von diesem Teige schneiden Sie mit einem warmen Messer einen Theil ab, machen daraus Streifen und flechten dieselben mitten über die Eyer wie zu einer Buttertorte. Wenn dieß schön gebacken ist, so schicken Sie es zur Tafel.

### Eyerspeise von Fröschen und Krebsen.

**Köchin n.** Treiben Sie drei Loth Butter mit eben so viel in der Milch geweichten Semmel und zwei Eydottern ab, deren Klar Sie zu Schnee schlagen; lösen Sie dann von drei paar mit Mehl gestäubten und im Schmalz gebackenen Froschschenkeln die Beine und schneiden das Fleisch nebst dem Fingerührten von einem Ey und einer Schalotte recht fein, rühren Sie einen Löffel Rahm und die in Rübelform geschnittenen Krebschweife darunter, schmieren eine Schüssel mit Butter und Rahm, streichen das Gerührte auf vier oder fünf Fridatefleck, rollen diese zusammen und theilen sie in kleinere Strudeln, die Sie in die Schüssel legen und nachdem Sie oben auch Rahm und Brösel gegeben haben, schön backen.

### C. Mehlspeisen.

Die Bereitung eines großen Theiles dieser Gattung von Speisen, haben unsere geehrten Leserinnen bereits beim Einkochen der Suppen kennen gelernt. Indem wir nun auf dieselben zur Ersparung des Raumes und Vermeidung aller unnöthigen Wiederholungen zurückweisen, beschränken wir uns bloß auf einige, noch nicht da gewesene Andeutungen. Übrigens versteht es sich von selbst, daß wir zwischen den gewöhnlichen Mehlspeisen und den feineren Bäckereien einen Unterschied machen und auch diesem Zweige der Kochkunst am betreffenden Orte unsere besondere Aufmerksamkeit widmen werden.

### Abgetriebenes Ripfelkoch.

**Köchin n.** Sprudeln Sie ein Ey mit einem Viertel Sei-

tel Obers ab, und schütten Sie es über ein großes in Stücke gebrochenes Kipfel, um es darin weichen zu lassen. Treiben Sie dann drei Loth Butter ab und geben ein Loth fein gestoßene Mandeln, die Bröseln eines Kipfels mit Ober oder Rahm recht naß angefeuchtet nebst zwei Eydottern und dem, von der Klar geschlagenen Schnee dazu. Zuletzt schmieren und bröseln Sie eine Kain aus und wechseln mit einer Lage Gerichtetem und einer Lage Kipfel, wobei Sie mit Erstem anfangen und schließen, ehe Sie es in der Röhre backen lassen.

### Gebackenes Heu.

Röchin n. Machen Sie aus so viel feinem Mehl als ein Ey nezt, einen Teig und schneiden mittelfeine Nudeln davon, die Sie gelblich aus dem Schmalze backen. Rühren Sie dann einen kleinen Löffel voll Mehl mit zwei Eydottern und Milch ab, geben etwas Zucker und gestoffenen Zimmt dazu und schmieren eine Kain aus, worein Sie die Nudeln legen, das Abgerührte darüber gießen, daß sie es anziehen; dann backen Sie es.

### Scheiterhaufen.

Röchin n. Schneiden Sie ein paar altbackene Semmeln, länglich schmal, und rühren einen kleinen Löffel Mehl mit zwei Eydottern in einen Weidling mit Milch verdünnt ab, worauf Sie die geschnittene Semmel hineingeben und anlaufen lassen. Inzwischen schmieren Sie eine Kain mit Butter, richten die Semmel schichtweise hinein, streuen dazwischen große und kleine Rosinen nebst gezupfter Butter und gießen so viel Milch darüber, als zum Backen nöthig ist.

### Pastetenteig zu machen.

Röchin n. Sieben Sie ein halbes Pfund feines Mehl auf das Nudelbret und geben zwölf Loth mit dem Messer klein abgehackte Butter hinein, einen Dotter und ein ganzes Ey, vier Löffel Wein und zwei Löffel Rahm; damit machen Sie nun den Teig an, daß er weder zu fest noch zu weich sey, und backen

Sie ihn wie einen Buttermteig. Das Formen der Pastete läßt sich vom einmaligen Zusehen leicht erlernen, aber schwerlich genügend beschreiben und hängt überdies von der Willkühr ab. Ehe die Pastete in den Ofen kommt, um gebacken zu werden, schmieren Sie dieselbe von außen mit einem Ey ab, wodurch sie Glätte und Glanz erhält.

### Schnee-Ballen.

**R ö c h i n n.** Fertigen Sie aus einem Viertel Mehl, drei Eydottern und drei Löffeln Rahm einen Teig, arbeiten ihn gut ab, walken ihn recht dünn aus, radeln und backen ihn.

### Gebackener Pudding.

**R ö c h i n n.** Treiben Sie vier Loth Butter mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern nebst der zu Schnee geschlagenen Klar ab, geben Sie eine starke Hand voll Zibeben, eben so viel Weinberln, zwei Loth länglich fein geschnittene, hülfsfreie Mandeln und sechs Loth würfelig geschnittene, in Milch geweichte Semmel dazu, rühren es leicht durch einander und lassen es ansaufen. Nun schmieren Sie eine Kain oder Model aus, füllen die Masse ein und backen sie. Vor dem Anrichten stürzen Sie den Pudding aus dem Model und geben eine Weinsauce darüber.

### Abgetriebener Milchrahm-Strudel.

**R ö c h i n n.** Rühren Sie zwei Loth Butter mit einem ganzen Ey und einem Viertel Seitel Rahm zu einem Strudelteig gut ab. Ziehen Sie ihn recht fein aus und streichen das Gerührte darauf mit vier Löffel Semmelbröseln, einem klein geschnittenen harten Ey, Zibeben, Weinberln und Limonieschalen; rollen Sie dann den Teig leicht zusammen, schmieren eine Kaine mit Butter aus, legen den Strudel hinein, zupfen etwas Butter darüber und stellen ihn auf die Gluth, wobei Sie ein wenig siedendes Wasser daran schütten und ihn fleißig rütteln, damit er nicht anbrennt.

## Himmelthau = Bofesen.

Röchin n. Sieden Sie ein Seitel Milch mit zwei Loth Butter, rühren Sie vier Loth Himmelthau darein, lassen ihn gut verkochen und dann auskühlen. Inzwischen treiben Sie vier Loth Butter ab, schlagen zwei ganze Eyer und zwei Dotter, die Klar davon zu Schnee getrieben dazu, versüßen es mit einem Stück auf einer Limonie abgeriebenen Zucker und backen das mit dem Himmelthau Berrührte in einer wohlausgeschmierten Kain.

## Sprizkrapsen von Brandteig.

Röchin n. Lassen Sie ein halbes Pfund feines Mehl in einer Kain lauwarm werden, dann sieden Sie fünf Loth Schmalz mit einem Seitel Milch in einer Pfanne, schütten es siedend in das Mehl und rühren es gut ab, kehren es aber zuweilen um, damit es trocken und kalt werde. Nun schlagen Sie sieben ganze Eyer hinein, eines nach dem andern und treiben den Teig so lange ab, bis er schmalzt, dann drücken Sie ihn durch den Model in eine Pfanne mit heißem Rindschmalz und backen ihn langsam. Vor dem Anrichten bestreuen Sie die Sprizkrapsen mit gestoßenem Zucker.

## Semmelstrudeln in der Milch.

Röchin n. Machen Sie einen gewöhnlichen Teig und ziehen ihn recht fein aus, dann streuen Sie von sechs altbackenen Semmeln die fein abgeriebenen, in fünf Loth Butter gerösteten Bröseln darauf, schlagen den Teig leicht zusammen und legen ihn in der bekannten Form, in eine mit Rindschmalz wohl ausgeschmierte Kain, schütten siedende Milch darauf und backen ihn wie einen Milchrahmstrudel.

## Beigel von Germ = Buttermteig.

Röchin n. Bereiten Sie von einem halben Pfund Mehl, einem ganzen Ey, drei Löffeln voll Germ, und einem halben Seitel Obers einen Teig, der weder zu fest, noch zu weich seyn darf, und schlagen Sie ihn so ab, daß er sich vom Löffel löset,

dann geben Sie ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Nudelbret, und walken ihn aus, schlagen einen Viertel Butter hinein, wobei Sie wie bei der Bereitung eines Buttermieges verfahren, ihn abermals auswalken, in der Mitte den Magen darauf geben, zusammenschlagen, und wenn er genug gegangen ist, backen.

Marie. Wieviel Magen soll ich im rechten Verhältnisse dazu nehmen?

Köchin. Ein Seitel; diesen stoßen Sie aber zuvor mit drei Loth Butter und etwas Zucker in einem Mörser, und lassen ihn in einer Kain über Kohlengluth etwas warm werden, ehe Sie ihn zu diesem Gebrauche verwenden.

### Reis-Nudeln.

Köchin. Geben Sie acht Loth, zweimal ausgewaschenen Reis, in eine mit Rindschmalz ausgeschmierte Kaine, schütten ein Seitel siedendes Obers darauf, und lassen ihn weich, dick kochen, dann aber auskühlen. Nun treiben Sie fünf Loth Butter mit anderthalb Loth fein gestoßenen Mandeln, drei Dottern und dem Schnee von der Klar, zwei ganzen Eiern nebst etwas Zucker und Zimmt ab, und geben den Reis dazu. Inzwischen schmieren Sie eine Kain, thun etwas von dem Gerichteten hinein, einen andern Theil streichen Sie auf die Fridaten, rollen diese zusammen, schneiden sie kurz, und stellen sie in die Kain; oben darauf geben Sie wieder von dem Gerichteten, und backen es.

### Semmelkoch.

Köchin. Reiben Sie von fünf Loth Semmeln die Rinde ab, und lassen Sie die geschnittenen Scheiben in einer Kain, mit einem halben Seitel siedenden Obers zerweichen, drücken es fein ab, stellen es dann auf die Gluth, und lassen es so trocken wie einen Brandteig werden. Während des Auskühlens treiben Sie drei und ein halb Loth Butter mit einem Loth fein gestoßener Mandeln ab, rühren die abgekühlte Semmel, zwei ganze Eier und zwei Dotter, von letztern die Klar zu Schnee geschla-

gen, nach und nach hinein, und würzen es mit auf einer Limonie abgeriebenem Zucker. Dann füllen Sie die Masse in eine wohl ausgeschmierte und gebröste Kain, machen oben einen Kreuzschnitt, und backen es bei gelinder Gluth langsam. Vor dem Anrichten streuen Sie gestoßenen Zucker oben auf.

### Milchrahmringel.

**Röchin n.** Rühren Sie einen Vierting Mehl in einem Weidling, mit einem ganzen Ey, einem Dotter, einem starken Löffel Germ, anderthalb Loth zerlassener Butter und Rahm nach Verhältniß ab, schlagen Sie den Teig, daß er sich vom Löffel löset, dann walken Sie ihn auf dem Nudelbrette gehörig aus, stechen ihn mit dem Krapfenmodel, und in der Mitte mit einem Fingerhute aus. Wenn er gehörig gegangen ist, so backen Sie die Ringel aus dem Schmalz, und schicken sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

### Mandel - Strudel.

**Röchin n.** Verrühren Sie drei Loth fein gestoßenen Zucker mit drei Eydottern, in einem Weidling zu einem Köchel, geben dann acht Loth fein gestößene Mandeln dazu, und mischen es wohl durcheinander, wobei Sie noch vier Dotter, von der Klar den Schnee, nebst etwas feiner Limonieschale dazu thun. Zuletzt machen Sie einen guten Strudelteig, ziehen ihn fein aus, und tropfen drei Loth zerlassener Butter darauf, dann das Gerichtete als Füll, rollen den Teig leicht zusammen, und legen ihn nach der gewöhnlichen Form, in eine wohlausgeschmierte Kain; auch den Strudel bestreichen Sie oben mit Butter, schütten ungefähr ein Glied hoch siedende Milch dazu, und backen ihn.

### Spanische Schmalz = Krapfeln.

**Röchin n.** Treiben Sie fünf ein halbes Loth Schmalz ab, dazu geben Sie erst ein Loth fein gestößene Mandeln, und rühren es gut durcheinander, dann zwei Löffel Wein, zwei Eydotter, und ein halb Loth feinen Zucker, zuletzt noch zehn Loth Mehl,

was Sie nicht mehr rühren, als um es gehbrigg durcheinander zu bringen. Die Hälfte dieses Teiges nehmen Sie nun auf das Rudebret, walken ihn Messerrücken dick auseinander, und stechen mittlere Krapfeln daraus, schmieren sie mit einem Ey, und machen von der andern Hälfte einen Ring herum, den Sie erhaben aufdrücken und schmieren. Nachdem Sie Haschee eingefüllt haben, backen Sie die Krapfeln in einer gehitzten Raine.

### Ausgedünstete Erdäpfelnudeln.

**Röchin n.** Mischen Sie zu sechs gesottenen, geschälten und zerdrückten Erdäpfeln, etwas Mehl und zwei Eyer, daß ein fester Teig daraus wird; diesen walken Sie in der Dicke eines Messerrückens aus, und schneiden daumlange und fingerbreite Nudeln daraus. Nun siedeln Sie in einer Raine fünf Loth Rindschmalz mit etwas Milch, die Sie ein Glied hoch daran schütten, geben die Nudeln darein, rühren sie wohl um, und lassen sie zugedeckt, ausdünsten. Sobald die Nudeln schöne Kammeln bekommen, so geben Sie noch drei oder vier Löffel siedende Milch hinein, und lassen sie auf der Gluth anziehen.

### Schlangeln von Butterteig.

**Röchin n.** Theilen Sie drei Loth Butter, und eben so viel Mehl in drei gleiche Portionen; in die eine hacken Sie die Butter, die andere machen Sie mit einem Löffel Wein und etwas von einem Ey, die dritte aber mit Wasser an, in der Weiche eines Strudelteigs, walken Sie ihn dann aus, und schlagen die übrige Butter hinein. Nun schneiden Sie ein Viertel Pfund gedünstetes Fleisch recht fein, lassen in einer Raine zwei Löffel Semmelbröseln in der Butter schön gelblich werden, und geben das Fleisch nebst zwei Löffeln Rahm und etwas Neugewürz dazu. Wenn es etwas gedünstet hat, lassen Sie es auskühlen, und füllen damit den ausgewalkten Teig, den Sie mit einem heißen Messer schlanglich schneiden, ganz mit einem Ey bestreichen, und in einer gehitzten Raine gelblich backen.

### Vanille = Fleckerln.

**Röchin.** Nadeln Sie von einem fein ausgewalkten Teige, einen Finger lange, und zwei Finger breite Streifen, die Sie in siedendem Wasser steif werden lassen, dann aber in kaltes Wasser schütten, und von diesem sogleich wieder abseihen, gut abdrücken, und in eine Kain mit zerlassener Butter, wohl untereinander gerührt und gesalzen, geben. Nach einigen Minuten nehmen Sie die Fleckerln von der Gluth, und lassen sie auskühlen. Inzwischen schmieren Sie eine Kain, und bröseln sie aus, rühren etwas Mehl mit einem Seitel Milch, einem Eydotter, etwas Zucker und Vanille ab, geben sodann die Fleckerln in die Kain, darauf Bröseln, und auf diese einige Löffel von dem Abgerührten; so fahren Sie lagenweise fort, und lassen sie zuletzt ausbacken. Ehe sie zur Tafel geschickt werden, bestreuen Sie dieselben mit Zucker und Vanille.

### Abgetriebene Talkerln.

**Röchin.** Treiben Sie vier Loth Butter und drey Loth Rindschmalz, mit vier Löffeln Obers, einem ganzen Ey und zwei Dottern, zwei Löffeln Germ und zwölf Löffeln Mehl gut ab; dann stauben Sie das Nudelbret, und geben den Teig darauf, den Sie fingerdick auswalken, und wenn dieß geschehen ist, mit dem Stecher kleine Krapfeln ausstechen. Lassen Sie diese auf einem mit Butter oder Rindschmalz geschmierten Papier geben, bestreichen sie dann mit einem Ey, legen etwas Eingesottenes darauf und backen sie bei gelinder Gluth. Vor dem Anrichten bestreuen Sie dieselben, wie überhaupt alle Mehlspeisen dieser Art, mit gestoßenem Zucker.

### Chineser = Pasteteln.

**Röchin.** Hacken Sie auf dem Brete vier Loth Butter unter neun Loth Mehl, geben Sie drei Löffel voll Wein, eben so viel Rahm nebst zwei Eydottern daran, und schlagen die Masse wie einen Buttermey, walken Sie ihn dann in der Dicke eines

Messerrückens, und stechen ihn mit dem Krapfenstecher aus. Nun schneiden Sie ein halbes Pfund gedünstetes Kalbfleisch recht fein, rösten vier Löffel voll Semmelbrösel in einer Kain mit Butter, schütten das geschnittene Kalbfleisch dazu, und lassen es mit etwas Rahm, Schalotten und Neugewürz, ein Weilchen dünsten, dann auskühlen. Ein Blattel von dem Ausgestochenen schmieren Sie in der Mitte, füllen etwas von dem Abgekühlten ein, legen ein Teigblatt darauf, machen einen Auftrieb, und backen es in einer gehitzten Kain.

### Nudel = Krapfeln mit Obers = Schato.

**Köchin n.** Machen Sie aus so viel Mehl als ein Ey nezt, einen Teig, schneiden Sie mittlere Nudeln daraus, und kochen diese bei einem schnellen Feuer, in einem Seitel Obers und zwei Loth Butter, lassen sie auf der Bluth gut ausziehen, und würzen sie mit Zucker und Zimmt. Stauben Sie dann das Bret ein, geben die Nudeln darauf, und streichen sie daumdicke zum Auskühlen auseinander; nun stechen Sie kleine Krapfeln aus, tunken sie in ein Ey, dann in Semmelbrösel, und backen sie in Schmalz. — Wir könnten sie zwar so trocken auch zur Tafel geben, Sie mögen aber ein Obersschato dazu bereiten.

**Marie.** Dazu muß ich mir erst Ihre gütige Anweisung erbitten.

**Köchin n.** Sie lassen ein Seitel Obers sieden, schlagen inzwischen zwei Eydotter, Zucker und Zimmt zu einem Köchel, geben zwei Löffel Obers hinein, rühren es auseinander, und schütten zuletzt unter immerwährendem Sprudeln das siedende Obers dazu, und lassen es zusammen gehen, daß es weder zu dick, noch zu weich wird, ehe Sie es über die Krapfeln anrichten.

### Oval = Pasteten.

**Köchin n.** Walken Sie einen von vier Loth Butter, eben so viel Mehl, zwei Löffeln Wein, einem Ey und etwas Wasser bereiteten Buttermey, in der Dicke eines Messerrückens aus, stechen Sie ihn mit dem Model aus, schmieren das Ausgeschnittene

in die Mitte, und legen etwas Haschee länglich darauf. Oben darüber geben Sie wieder ein ausgestochenes Teigblatt, schmieren es mit Ey, und backen es aus einer gehigten Raine.

### Wälscher Reis.

**Röchin n.** Lassen Sie sechs Loth Reis in Butter steif, und noch dazu geschnittenen Zwiebeln gelblich werden. Schütten Sie daran öfters etwas braune Schüsuppe, und kochen den Reis weich und dick. Zuletzt geben Sie fein geschnittenes Sechsfleisch darunter, lassen es etwas miteinander aufdünsten, und richten es endlich in Form eines Schöberl an, wobei Sie es noch auf der Höhe und zur Seite mit etwas brauner Schüsuppe begießen.

### Mandelkrapfen von Germ.

**Röchin n.** Reiben Sie vier Loth Butter mit eben so viel Schmalz ab, dann rühren Sie es mit drei Löffeln Obers, einem Löffel Rahm, zwei Dottern und einem ganzen Ey, pflaumig. Ferner geben Sie zwei Löffel gemässerte Germ, etwas Zucker, Salz, und dreizehn Loth feines Mehl, unter fleißigem Umrühren hinein, und schlagen den Teig etwas ab, ehe Sie ihn auf das Bret geben, wo Sie ihn fingerdick auswalken, und kleine Krapfen austechen. Diese lassen Sie auf einem mit Butter geschmierten Papier etwas gehen, bestreichen sie dann mit Ey, besäen sie mit fein geschnittenen Mandeln, und backen sie bei mittlerer Hitze.

### Französische Semmelpasteten.

**Röchin n.** Reiben Sie von einigen altgebackenen Semmeln die Rinde ab, und höhlen Sie die Schmolzen so gut Sie können aus, von der Sie einen Deckel auf die Öffnung bereiten. Nun lassen Sie würfzig geschnittenes, gedünstetes Fleisch mit Karfiol und Schwämmen in heißer Butter dünsten und auskühlen. Tauchen Sie dann die Semmeln in Milch, worauf Sie den Ragout einfüllen, und den Deckel auflegen. Zuletzt tunken

Sie die Semmeln in Ey, bestreuen Sie mit Bröseln, und backen sie gelblich.

Marie. Werden sie so, ohne weitere Vorkehrung zur Tafel gegeben?

Röchin. Obgleich man sie auch trocken gebacken auftragen kann, so mögen sie doch mit einer Einmachsauce darüber noch besser munden.

### Topfen = Nudel gebacken.

Röchin. Treiben Sie vier Loth Butter, oder drei Loth Rindschmalz mit fein zerdrücktem Topfen in der Größe eines Eys, sechs Löffeln Milch, zwei Dottern und zwei ganzen Eiern, drei Löffeln Germ, einem halben Pfund Mehl und etwas Zucker ab, geben Sie auch etwas Salz dazu, und schlagen den Teig gehörig ab. Zuletzt stauben Sie das Nudelbret, und ziehen den Teig in die Länge, wie eine kleine Wurst, theilen diese in Stücke, stellen sie auf den Schnitt, und lassen sie etwas gehen. Endlich backen Sie dieselben gelblich im heißen Schmalz, und bestreuen sie dann mit Zucker.

### Butter = Pastete.

Röchin. Machen Sie von acht Loth Butter und eben so viel Mehl, einen gewöhnlichen Butterteig, den Sie messerrückendick auswalken, und dann mit einem heißen Messer etwas größer, als die darauf gelegte blecherne Musterschüssel ausschneiden. Die Schüssel belegen Sie nun mit Papier, geben den Teig darauf, den Sie am Rande mit Eiern tupfen, dann stellen Sie Teig darauf, den Sie etwas ausschneiden, daß er sich in die Runde gibt. Nun radeln Sie aus dem übrigen Teig zwei fingerbreite Streifen, die ebenfalls mit Ey getupft werden; von diesen legen Sie drei nach der Länge, und eben so viele in der Quere. Zuletzt einen Deckel von dem Teig, oben auf mit fünf Büschelrn, nachdem Sie mit einem heißen Messer den Rand aufgeschnitten haben. Zuletzt schmieren Sie die ganze Pastete und backen sie.

## Gugelhupf.

Köchin. Den haben Sie gewiß schon selbst bereitet oder wenigstens dabei im älterlichen Hause zusehen.

Marie. Beides mehr als einmal, nur weiß ich nicht, ob auch unsere Bereitungsart Ihnen genügen wird.

Köchin. So lassen Sie hören.

Marie. Ich treibe neun Loth Rindschmalz gut ab, nehme drei starke Löffel Obers, drei ganze Eyer, drei Dotter, zwei Löffel Germ und zwölf Loth Auszugmehl, Zibeben, Weinberln, geschälte, gespaltene Mandeln und etwas fein geschnittene Limonieschale nach Verhältniß dazu, gebe den Schnee von drei Eyerklar darein, auch ein wenig Salz, schlage den Teig etwas ab, und fülle ihn dann in das wohl geschmierte Beck, worin ich ihn gehen lasse und mit Milch bestreiche, ehe er gebacken wird.

Köchin. Wird recht gut seyn.

## Finger = Holhipen.

Köchin. Nehmen Sie eben so viel Zucker als zwei ganze Eyer wägen und rühren Beides, an drei Viertel Stunden lang in einem Häfen recht gut ab, bis es ganz dick wird, dann geben Sie fein geschnittene Limonieschale und so viel Auszugmehl als ein Ey wiegt, unter stetem Umrühren dazu. Zuletzt schmieren Sie ein Blech mit Wachs und geben einen schwachen Eßlöffel voll nach dem andern, von dem Teig darauf, bestreuen ihn mit Anis und Pistazien, backen ihn und rollen ihn dann über ein Holz.

## Wespennester.

Köchin. Treiben Sie einen Viertling Butter ab, geben dann einen Löffel Mehl hinein und fahren mit dem Abtreiben fleißig fort, dann ein ganzes Ey, noch einen Löffel Mehl und drei Dotter. Inzwischen schütten Sie in ein Häfen etwas weniger als ein halbes Seitel Obers und zwei starke Löffel Germ, vermengen es gut und geben es mit so viel Mehl, als erforderlich ist, den Teig gut auszuarbeiten, in einen Weidling; stauben

dann das Nudelbret mit Mehl, machen den Teig darauf zusammen und walken ihn messerrückendick aus. Nun radeln Sie viereckige Flecke, füllen dieselben mit Zibeben und Weinberln, rollen sie zusammen und stellen jede Rolle mit Butter gut bestreichen aufrecht in eine gleichfalls wohl ausgeschmierte Casserolle, die Sie zudecken, die Wespennester darin gehen lassen und backen.

### Salzburger Nockerln.

**Röchinn.** Sieden Sie ein großes Seitel Obers mit einem Stückchen Zucker und ein wenig Schmalz, dann geben Sie ungefähr einen starken Löffel Mehl dazu und rühren es so lange ab, bis es sich gut vom Löffel löst; worauf Sie es in einem Mörser recht gut mit, nach und nach hinein gegebenen sechs ganzen Eiern und zwei Dottern stoßen. Sobald es fein genug ist, schütten Sie es auf einen Teller. Inzwischen gießen Sie eine halbe Milch mit etwas Krebsbutter in eine Casserolle, sobald sie siedet, schlagen Sie den Teig von den Nockerln hinein und lassen diese bei Gluth von oben und unten gut ausdünsten. Vor dem Anrichten schmieren Sie eine Schüssel mit Krebsbutter, geben eine Lage Nockerln darauf, dann eine Lage Schmanckel und so fort. Zuletzt sprudeln Sie ein halbes Seitel Obers mit Zucker und fünf Eydottern ab, gießen es darunter und schmieren etwas Krebsbutter oben auf, so ist es fertig.

**Marie.** Sehr wohl, nur bitte ich noch um die nöthige Anweisung rücksichtlich des

### Schmanckel.

**Röchinn.** Dazu rühren Sie auf eine halbe Milch, zwei schwache Kochlöffel Mehl recht fein ab, lassen aber etwas Milch übrig, damit, wenn das Schmanckel etwa auf dem Feuer zu dick wird, Sie nachschütten können. Sie rühren es beständig um, bis es aufstiedet und geben etwas Zucker darein; so ist das gewöhnliche Rindskoch fertig. Nun legen Sie auf den Windofen einen mit Salz bestreuten Casseroldeckel, sobald er heiß ist, be-

seitigen Sie das Salz wieder, gießen etwas von dem Koch darauf, backen es braun und nehmen es mit dem Nudelschäufel herunter, dann geben Sie etwas Schmalz auf den Deckel, abermals Koch und backen so fort. Es versteht sich, daß indeß das Koch beständig auf der Gluth gehalten werden muß.

### Aniesbrod.

**Röchin n.** Schlagen Sie von vier Eyern die Klar zu Schnee und mengen ihn unter fünf Dotter, sechs Löffel Zucker, neun Löffel Mehl und eine Handvoll Anies, dann schmieren Sie eine längliche Casserolle mit Butter, bröseln sie mit Zucker und Mehl aus, machen von dem Teige einen Strigel, backen ihn und schneiden davon zuletzt feine Schnitten.

### Tyroler = Kipfel.

**Röchin n.** Bereiten Sie von einem halben Pfund Mehl und zwölf Loth Butter einen gewöhnlichen Buttermteig, den Sie gut abschlagen, daß er Blattern bekommt und dann auswalken. Nun sprudeln Sie vier Löffel Milchrahm, ein ganzes Ey, zwei Dotter und zwei Löffel Germ gut untereinander; lassen Sie ein Stück Zucker mit einem halben Seitel Wasser in einer Kain siedend werden, dann geben Sie ein paar Handvoll geklaubte Zibeben und eben so viel Weinberln, auch einen halben Viertel geschwellte, mit dem Wiegmesser klein geschnittene Mandeln dazu, siedend es mitsammen nochmals auf, und lassen es endlich abkühlen, worauf sie etwas gestieftelt geschnittenen Citronat daran thun. — Aus dem Teige radeln Sie viereckige Flecken, geben darein die Fülle und rollen den Teig wie Kipfel zusammen. Das Blech, auf welchem Sie dieselben im Ofen backen, darf nicht geschmiert seyn. Wenn die Kipfel ausgebacken sind, so bestreichen Sie dieselben mit Eis, streuen etwas Anies darauf und stellen sie wieder in den Ofen, um sie trocken zu lassen.

**Marie.** Sehr wohl; aber mit dem Eis weiß ich noch nicht recht umzugehen.

## Eis auf Bäckereien.

**Röchin n.** Dazu schlagen Sie das Weiße von drei Eiern flaumig ab, und mischen so viel sehr fein gestoßenen Zucker darunter, daß es einem süßigen Teige gleicht, mit dem Sie die Oberfläche der Bäckereien überziehen.

## Aufgelaufenes Rindsfisch.

**Röchin n.** Rühren Sie vier Kochlöffel Mehl mit Milch fein ab, geben unter stetem Verrühren ein Stück Butter, eygroß dazu, ein ganzes Ey, einen Dotter und ungefähr ein Seitel Milch; dieß stellen Sie auf das Feuer und rühren es so lange bis es recht fein ist und den Mehlgeruch ganz verloren hat. Dann schütten Sie es in einen Weidling, nehmen ein Viertel Pfund Butter dazu und treiben es ab, bis es erkaltet. Nun schlagen Sie sechs Eydotter, einen nach dem andern unter stetem Verrühren den Schnee von vier Eyerklar nebst etwas Vanille und so viel Zucker dazu, als zum Versüßen erforderlich ist. Zuletzt schmieren Sie eine Schüssel mit Butter, gießen das Koch darauf, geben aber einen Tortenreif darum, damit es nicht auseinander laufen kann und backen es langsam.

## Ausgedünsteter Milchreis.

**Röchin n.** Lassen Sie ein Stück Butter in der Kain heiß werden, gießen Sie dann eine halbe Milch dazu, und sobald sie siedet, schütten Sie ein halbes Pfund wohl ausgewaschenen Reis hinein, der gut dünsten und öfters mit dem Nudelschäufel umgewendet werden muß. Wird er zu dick, so können Sie noch bei einem Seitel Milch daran schütten. Zuletzt geben Sie ein Stückchen Butter und etwas Zucker dazu.

## Zucker-Oblaten.

**Röchin n.** Schlagen Sie von vier Eiern die Klar mit einem Rühchen ab, bis es faumt, dann rühren Sie die vier Dotter darein, so viel feingestoßenen Zucker, als vier Eyer

mit der Schale an Gewicht betragen und zuletzt mit etwas sehr klein geschnittener Limonieschale, nicht mehr Mehl als drei Eyer mit der Schale wägen. Diese Masse gießen Sie auf die mit Butter geschmierte Platte, säen klein geschnittene Pistazien darauf und backen sie langsam schön gelb.

### Tyroler-Strudel.

**Röckinn.** Nehmen Sie ein halbes Pfund Mehl auf das Bret, dazu ein ganzes Ey, zwei Dotter, drei Löffel Germ und vier oder fünf Löffel Milchrahm, daß der Teig die Dicke eines linden Buttermehls hat; arbeiten Sie ihn recht fein ab, walken ein viertel Pfund gewaschenen Butter hinein, und schlagen ihn auf vier Theile zusammen. Nach abermaligem Auswalken, schlagen Sie ihn zweimal auf drei Theile zusammen, walken ihn dann wieder recht dünn aus und bestreichen den Teig mit lauem Rindschmalz. Nun streichen Sie eine Fülle von vier Loth fein gehackten Mandeln, eben so viel Citronat, Weinbeeren und Zibeben, alles klein geschnitten und ganz trocken darauf, rollen den Teig wie zu einem Milchrahmstrudel zusammen, und lassen ihn auf einer blechernen Schüssel gehen. Ist dieß geschehen, so bestreichen Sie ihn auf der Höhe mit zerlassnem Schmalz und backen ihn; jedoch darf der Teig niemals rasten. Vor dem Anrichten bestreuen Sie ihn mit gestoßenem Zucker und Zimmt.

### Gesulzter Reis.

**Röckinn.** Man rechnet auf eine Maß gute Milch oder Obers, ein Viertel Pfund Reis; geben Sie denselben wohl ausgewaschen in die siedende Milch, lassen Sie ihn ein wenig kochen und würzen ihn mit einem Stück Zucker und etwas ganzer Vanille. Nach einigem Aufkochen des Reises, stellen Sie ihn vom Feuer und schlagen die Klar von zwölf Ethern zu einem festen Schnee und mischen diesen unter den bereits erkalteten Reis. Nun schmieren Sie einen Sulzmodel mit Mandelöl, geben den Reis hinein und stellen ihn zum Sulzen auf das Eis.

## Kaiser = Pudding mit Wein = Schato.

Röchin n. Treiben Sie zehn Loth Butter gut ab, und stoßen Sie ein halbes Pfund geschwelter süßer Mandeln mit der Klar von ein paar Eiern, damit sie nicht öhlig werden, recht fein ab, dann mischen Sie dieselben unter stetem Verrühren mit einem halben Pfund gestoßenem Zucker, zehn Eydottern, etwas fein geschnittener Limonienschale und Citronat darunter. Wenn Alles recht gut verrührt ist, geben Sie noch den Schnee von fünf Eyerklar hinein, schmieren den Model mit Butter, bröseln ihn aus, belegen ihn mit Citronat, schütten den Pudding ein und lassen ihn drei Viertel Stunden im Dunst sieden, dann stürzen Sie ihn auf die Schüssel und geben rund herum Schato, den Sie ja zu bereiten wissen?

Marie. O ja, wir haben ja neulich einen solchen zu den Nudelkrapseln gehabt.

Röchin n. Wohl wahr, jener aber war von Obers, heute wollen wir ihn von Wein machen. Dazu nehmen Sie sechs Eydotter, geben ein halbes Seitel Wein, etwas auf Limonie abgeriebenen Zucker und einige Tropfen Limoniensaft und lassen es unter beständigem Quirlen bei der Gluth zusammen gehen, bis es recht zu schäumen anfängt.

## Mandelbogen.

Röchin n. Rühren Sie von zwei Eyerklar, dem Saft einer Limonie und einem halben Pfund fein gestoßenen Zucker, ein festes Eis, daran geben Sie ein halbes Pfund süße, geschwelte und gestiftelt geschnittene Mandeln, streichen diese Masse nicht zu dick auf Oblaten in der Breite, als die Bögen seyn sollen, schneiden sie dann ab, bringen sie auf das Blech und backen sie schön gelb. Wenn sie noch heiß sind, legen Sie dieselben über den Bogen-Model, halten sie darauf, bis sie steif werden und pußen sie dann mit weißem oder rothem Eis auf.

Marie. Mit was gebe ich dem Eise die rothe Farbe?

Röchin n. Mit Alkermeßsaft.

## Makaruni-Pastete.

**Röchin n.** Füttern Sie einen Backmodel mit gewöhnlichem Butterteig aus, dann treiben Sie ein Viertel Pfund Butter gut ab, verrühren damit ein Ey, drei Dotter, Rahm, zerriebenen Parmesankäse und zuletzt die bereits abgesottene Makaroni, füllen es in den Backmodel, decken es wieder mit Butterteig und backen es.

## Kindsfuchswandeln.

**Röchin n.** Rühren Sie in einem starken Seitel Milch, drei Kochlöffel Mehl und zwei Eydotter nebst etwas Butter auf dem Feuer, bis es fast so dick, wie ein Brandteig ist; dann treiben Sie es gleich warm ab, geben einen halben Viertel Butter, vier Eydotter, einen halben Viertel Zucker, etwas Vanille und den Schnee von drei Eyerklar, unter stetem Verrühren dazu. Nun schmieren Sie die Wandeln mit Schmalz, füttern sie mit einem gewöhnlichen Butterteig aus, geben etwas von dem Koch hinein, darauf ein wenig Eingefottenes und wieder etwas von dem Koch; dann decken Sie die Wandel mit Butterteig zu und backen sie.

## Mürbe Pastete mit gedünsteten Tauben.

**Röchin n.** Schneiden Sie drei Viertel Pfund Butter unter ein Pfund Mehl und kneten es gehörig durch, dann geben Sie zwei ganze Eyer, drei Dotter, drei starke Löffel Rahm, eben so viel Wein darein, machen den Teig zusammen und walcken die Pastete aus. Inzwischen richten Sie eine Casserolle mit Speck, Neugewürz, Wurzelwerk, Kuttelkraut, Vorbeerblättern, Limonienschalen und Essig, worin Sie die Tauben gut dünsten lassen. Diese nehmen Sie dann heraus, und geben drei Löffel geröstetes Mehl an die Brühe, die Tauben wieder hinein mit ein paar Löffeln Rahm und etwas Kapri, um die Tauben vollends aufsieden zu lassen. Haben Sie die Pastete bereits im Ofen, so lassen Sie ein Stück klein geschnittenen Speck zerschleichen und

fein gehackte grüne Petersilie, Limonienschalen und Champignons darin anlaufen, geben eine in Essig geweichte Semmel, nebst gedünstem Kalbfleisch — beides klein geschnitten — dazu, im gleichen etwas Wein und dünsten es. Wenn die Pastete ausgebacken ist, so geben Sie den Farsch hinein, die Lauben darauf, und richten die Sauce in einer besonderen Schale an.

### Schnee = Nockerln mit Oberskreme.

**Röchi n n.** Schlagen Sie die Klar von acht Eiern zu einem recht festen Schnee, rühren Sie darin ein Pfund fein gestoßenen Meliszucker mit etwas Vanille, stechen Sie davon Nockerln aus und lassen Sie dieselben im siedenden Obers einmal aufwallen, dann gut abtropfen. Richten Sie die Nockerln auf eine Schüssel und geben eine Oberskreme darüber.

**M a r i e.** Diese weiß ich noch nicht zu bereiten.

**Röchi n n.** Aber doch nach meiner Angabe? Sie kochen in einem Seitel recht guten Obers, ein halbes Loth in kleine Stücken zerschnittene Vanille und versüßen es mit feinem Zucker; dann sprudeln Sie mit einem Seitel kalten Obers, sechzehn Eydotter gut ab, schütten das Gekochte und zuvor Durchgeseigte unter das Kalte, und lassen es auf der Gluth unter beständigem Umrühren dick werden. Ist dieß geschehen, so richten Sie die Kreme auf die Schüssel über die Nockerln und geben sie erkaltet zur Tafel.

### Dufaten = Nudeln.

**Röchi n n.** Nehmen Sie drei Viertel Pfund Mehl in einen Weidling, sprudeln Sie ein halbes Seitel laues Obers, einen Viertel zerschnittene Butter, drei Löffel Germ mit einem ganzen Ey und sechs Dottern ab, schütten Sie es darüber und schlagen den Teig fein ab; dann geben Sie ihn auf das Bret, walken ihn kleinfingerdick und stechen ihn mit dem Krapsenstecher aus. Nun schmieren Sie eine Casserolle mit Butter, legen die Nudeln hinein, zwischen jeder ein wenig Butter und lassen sie an einer warmen Stelle aufgehen, ehe Sie dieselben backen.

Wenn die Nudeln bereits unten eine Rinde haben, so heben Sie sie an der Seite auf und gießen etwas Milch hinein, schmieren sie oben mit Butter und backen sie vollends aus. Beim Anrichten geben Sie mit ein paar Eydottern und Zucker abgegossenes Obers in einer besonderen Schale dazu. — Die Quantitäten sind auf neun Personen bemessen, weil wir heut ein paar Gäste haben.

### Krapfen.

Röchin n. Sieben Sie ein Pfund feines Mehl, geben Sie etwas Zucker und ein wenig Milch darein, dann lassen Sie einen Viertel Butter zerschleichen, nehmen die Säure davon und sprudeln in einem Seitel lauen Obers, zehn Eydotter nebst drei Löffel guter Germ ab, schütten es in das Mehl und schlagen den Teig fein ab, bis er sich vom Löffel löset, worauf Sie ihn auf dem Brete auswalken.

### Böhmische Talken.

Röchin n. Lassen Sie einen starken Viertel guten Butter zerschleichen, nehmen Sie die Säure davon und sprudeln Sie ein großes Seitel laue Milch, mit einem ganzen Ey, sechs Dottern, drei vollen Löffeln Germ nebst der Butter gut ab, und schütten es nach und nach in den Weidling zu einem Pfund Mehl, das Sie gut abrühren. Nun stellen Sie die Talken-Kain auf die Gluth, geben in jeden Model etwas warmes Schmalz, dann einen Löffel von dem Teig; wenn die Talken auf einer Seite braun sind, so kehren Sie dieselben auf die andere, bestreichen den obern Theil mit Eingefottenem und legen einen andern darauf, so sind sie fertig. Vor dem Anrichten bestreuen Sie dieselben reichlich mit gestoßenem Zucker und Zimmt.

### Fleckerl mit Topfen.

Röchin n. Machen Sie von einem guten Nudelteig, schöne dünne Fleckerl, die Sie im Salzwasser sieden, dann geben Sie ein Stück Butter in eine Kain, die Fleckerl, nebst zwei Löffeln Milchrahm und ein wenig Salz dazu. Lassen Sie sie eine

*10. Nov.  
wieder  
das  
Prüfung  
Schulen  
1/2 Löffel  
Zimmt  
1/2 Löffel  
1/2 Löffel  
1/2 Löffel*

Weile dünsten, dann aber auskühlen. Nun treiben Sie ein gutes Stück Butter in einem Weidling flaumig ab, schütten ein schlampiges Eingerührtes statt der rohen Eyer dazu und rühren es wie ein Köchel, bröseln ein Stück Topfen hinein und vermischen es recht gut. Dann geben Sie auf eine, mit Butter geschmierte Schüssel eine Lage Fleckerl und streichen von dem verrührten Topfen darüber, dann wieder eine Lage Fleckerl und so fahren Sie fort, so lange etwas da ist, jedoch muß sowohl der Schluß als der Anfang mit Fleckerln geschehen und der Topfen nur zwischen den Lagen seyn. Die letzte Schicht bestreichen Sie oben mit Milchrahm, machen einen Keif von mürben Teig darum und backen sie schön langsam.

### Markmelone.

**Köchin n.** Stoßen Sie ein halbes Pfund geschwellte, süße Mandeln mit der Klar von zwei Ethern, damit die Mandeln nicht öhlig werden, recht fein, und treiben es mit zwölf Eydottern, dem Schnee von vier Eyerklar und einem halben Pfund fein gestoßenen Zucker, eine halbe Stunde lang gut ab; dann geben Sie klein gehackte Limonienschalen, länglich geschnittenen Citronat und einen halben Viertel schönes, weißes, würfelig geschnittenes Mark darein, füttern den Model mit Butterteig aus, schütten das Eingerührte hinein, decken es wieder mit Butterteig zu, backen es und stürzen es vor dem Anrichten aus.

### Erdäpfelstrudel.

**Köchin n.** Verrühren Sie ein Viertelpfund Butter mit fünf Ethern recht flaumig, worauf Sie ein Seitel Rahm, etwas Salz und einige weich gekochte, geschälte und fein geriebene Erdäpfel darunter mischen. Dann ziehen Sie einen gut abgelegenen Strudelteig aus, tragen obige Fülle so gleichförmig als möglich darauf, rollen den Teig zusammen, drehen ihn wie einen Schnecken, und legen ihn in eine gut mit Butter ausgeschmierte Casserolle, auf die Sie eine eiserne Stürze decken und so bei Bluth von oben und unten, den Strudel schön gelbbraun backen;

aber mit der Casserolle zur Tafel geben, weil er sich nur schwer herausheben läßt und dadurch zu sehr an seinen Aussehen verlieren würde.

### Schnell gemachter Pudding mit Weichselsauce.

**Röchin n.** Es geht schon stark auf drei, um welche Zeit gespeist wird und diesen Augenblick erfahre ich erst, daß der gnädige Herr ein paar Gäste mit nach Hause gebracht hat, wegen denen in aller Geschwindigkeit einige Zwischenspeisen bereitet werden müssen. — Mischen Sie daher ein halbes Pfund Mehl, eben so viel Nierenfett mit einer halben Maas Milch, etwas Muscatblüthe und Muscatnuß, einem Viertel Rosinen und eben so viel Corinthen, schlagen den Teig in eine reine Serviette und lassen ihn drei Viertel Stunden lang auf die gewöhnliche Art kochen. Beim Anrichten geben Sie eine Weichselsauce darüber. Dazu nehmen Sie einige Hände voll Weichseln ohne Stengel in eine Kain, lassen Sie im Wein sieden, treiben Sie dann durch ein Sieb und würzen sie mit gestoßenem Zimmt, Zucker und Nelken. Nun müssen Sie dieselbe zwar wieder warm werden, aber nicht sieden lassen.

### Austern = Pastetchen.

**Röchin n.** Erst backen Sie einen lockern, in kleine Pastetenformen gebreiteten Teig, wohl bedeckt, aus, dann sieden Sie zerschnittene und von den Wärten gereinigte Austern, mit geriebener Muscatnuß, Salz und einem Stückchen fein geriebener Limonienschale, zuletzt gießen Sie etwas Rahm und ein wenig Austernbrühe daran, mengen es wohl untereinander und füllen es in die Pastetenformen. Hätten wir Rälbermilch zu Hause, so könnten wir diese geschnitten unter die Austern geben. Eben so lassen sich

### Hummerpastetchen.

mit demselben Gewürz, mit Rahm und Butter bereiten, denn bei den meisten Pasteten ist die Vereitung des Teiges immer die-

selbe und nur die Behandlung der Fülle macht den leicht zu treffenden Unterschied.

### Faschingskrapsen.

Marie. Wir haben kaum Advent und Sie schaffen schon Faschingskrapsen an?

Röchin. Deren Genuß doch außer dieser Zeit nicht verboten ist? In Wahrheit halte ich es für gut, Sie einstweilen damit bekannt zu machen, um mich auf den Fasching, wo es immer ein wenig bunt durcheinander bei uns zuzugehen pflegt, um so sicherer auf Sie verlassen zu können.

Marie. Gehorsame Dienerinn! ich werde mich stets diesem gütigen Zutrauen zu entsprechen bemühen.

Röchin. Sie haben schon Krapsen gebacken, ich brauche Ihnen demnach nichts weiter anzugeben, als sprudeln Sie fünf Eyer, ein Seitel Obers, vier Loth zerlassene, nicht gar zu heiße Butter mit vier Löffel voll Germ auf ein Pfund feines Mehl, recht durcheinander, machen den Teig an, schlagen ihn gut ab, füllen ihn mit Eingesottenem und backen die Krapsen sodann aus dem Schmalze, worauf Sie sie mit gestoßenem Zucker bestreut zur Tafel schicken.

### Maultaschen.

Röchin. Stehen Sie sechs Loth süße, abgezogene Mandeln, dann rühren Sie zwey Eydotter mit vier Loth fein gestoßenem Zucker in einem Weidling zu einem Röchel, schütten die Mandeln hinein, und schlagen unter stetem Umrühren, nach und nach zwei ganze Eyer und zwei Dotter mit dem Schnee von der Klar dazu, zuletzt streuen Sie noch die fein geschnittene Schale einer halben Limonie darunter. — Nun walcken Sie einen gewöhnlichen guten Buttermteig in Messerrückendicke aus, schneiden stark fingerlange und drei Zoll breite, viereckige Flecke, die Sie in der Mitte mit etwas Ey schmieren und einen Löffel voll Fülle darauf streichen. Den darauf zu legenden Teigfleck schmieren Sie von innen und außen mit Ey. Zuletzt geben Sie die Maultaschen

auf ein mit Ey bestrichenes Papier und backen sie bei gelinder Gluth. Vor dem Anrichten bestreuen Sie sie in der Höhe mit fein gestoßenem Zucker.

### Plumpudding.

**Röchin n.** Damit wir nicht durch die Überraschung eines Gastes so leicht wieder in Verlegenheit gesetzt werden, als neuerlich, wollen wir die heutige Muße zur Bereitung eines Puddings benützen, der sich Monate lang aufbewahren läßt.

**Marie.** Monate lang, sagen Sie? das ist ja außerordentlich.

**Röchin n.** Fünf Monate, wenn er kalt, in demselben Tuche oder Serviette, worin er gekocht wurde, mit einem Bogen Papier gut umwickelt aufgehängt wird, um ihn vor dem Staube zu bewahren. Aber er muß vor dem jedesmaligen Gebrauche eine Stunde lang kochen.

**Marie.** So bleibt dennoch immer viel Zeit erspart.

**Röchin n.** Mischen Sie ein Pfund Nierenfett, ein Pfund Mehl, eben so viel Korinthen, ein Pfund zerschnittene und entkernte Rosinen, von einer halben Limonie die geriebene Schale, sechs gepulverte Pfefferkörner mit vier ganzen Eiern, einem Glase Pfirsichwasser und einem Glase starken Branntwein, etwas Salz und ein wenig Milch wohl durcheinander, binden diesen Teig in eine mit Mehl bestreute Serviette und kochen ihn das erste Mal, acht bis neun Stunden lang. Zum jedesmaligen Genusse wird sodann eine süße Brühe dazu gegeben.

### Stöckfischpastete.

**Röchin n.** Lassen Sie das Mittelstück eines kleinen Stöckfisches eingesalzen über Nacht stehen, am folgenden Tage waschen Sie es aus, würzen es aufs Neue mit Salz, Pfeffer und etwas Muscatnuß, geben es in eine Casserolle mit einem Stück Butter und guter Bouillon, bedecken es mit einem mürben Zeige und ist dieser ausgebacken, so geben Sie eine Sauce von

einem Zeitel Rahm, etwas Mehl, einem Löffel Bouillon, Butter, Limonienschalen und Muscatnuß, der Sie auch Austern und Petersilie beifügen können, darüber, und lassen es noch ein wenig aufkochen.

Makarelen, auf dieselbe Weise zugerichtet, sind auch sehr wohlschmeckend, jedoch dürfen sie vor dem Gebrauche nicht gesalzen werden.

### Erdaäpfelkuchen.

**Köchin.** Verrühren Sie ein Viertelfund Rindschmalz mit acht mittelgroßen, gekochten und fein geriebenen Erdaäpfeln der mehligsten Gattung recht flaumig, dann geben Sie acht Eier, etwas Muscatblüthe, Zucker, klein geschnittene Limonienschalen nebst einem Viertelfund abgezogenen, süßen und fein gestoßenen Mandeln dazu. Wenn Sie Kirschen oder Weichseln hineinzugeben wünschen, so bereiten Sie den Teig durch eine Handvoll Semmelbrösel etwas fester. Zuletzt füllen Sie ihn in einen, gut mit Butter ausgeschmierten und mit feinen Semmelbröseln bestreuten Model, backen ihn langsam im Ofen schön goldbraun und stürzen ihn endlich über ein Sieb, ehe Sie ihn mit gestoßenem Zucker besät zur Tafel schicken.

### Kaisergugelhupf.

**Köchin.** Zuerst verrühren Sie ein halbes Pfund Butter recht flaumig und geben dann nach und nach vierzehn Eydotter, immer einen nach dem andern dazu, eben so in kleinen Quantitäten, drei Viertelfund Auszugmehl, drei Löffel voll Germ, etwas Salz und nach Verhältniß den Zucker dazu. Am Rathsamsten ist es, daß Sie mit jedem Eydotter einen Löffel voll Mehl in die Butter geben, dieses einige Minuten lang verrühren, ehe Sie die That wiederholen. Wenn das Mehl und die Eydotter auf diese Weise verrührt sind, geben Sie die Germ und die zu Schnee geschlagene Klar von sechs Eiern dazu, füllen eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Form

halb voll, und lassen den Teig mit einem Tuche bedeckt, noch einmal so hoch aufgehen, backen ihn dann in einem Ofen schön goldbraun und stürzen ihn zuletzt über ein Sieb.

Marie. Also kommen keine Kofinen, Weinberln und Mandeln dazu?

Köchinn. Nein, die Können dabei nicht verwendet werden, weil der Teig zu fein ist, und sie daher das Aufgehen desselben verhindern würden.

### Beschamell = Auflauf mit Himbeeren = Aufguf.

Köchinn. Lassen Sie ein Viertelfund Butter in einer Casserolle zerschmelzen, geben dann so viel feines Mehl dazu, daß es einem Teige ähnlich wird, der jedoch nicht braun werden darf. Wenn das Mehl schäumt, so gießen Sie nur wenig frische Milch oder Rahm daran, weil der Teig dick bleiben muß, und lassen ihn auf der Gluth gut austrocknen. Nun treiben Sie den bereits überkühlten Teig, mit einem Viertelfund Butter recht flaumig ab, verrühren damit acht Eydotter und die zu Schnee geschlagene Klar von vier Eiern und versüßen die Masse mit Zucker. Zuletzt füllen Sie dieselbe in eine, gut mit Butter ausgestrichene Form und sieden sie entweder im Dunst oder backen sie im Ofen schön braun.

Marie. Sehr wohl, aber hinsichtlich des Aufgufes muß ich bitten —

Köchinn. Ja so! da wir jetzt keine frischen Himbeeren haben können, so nehmen Sie Himbeersalse und kochen Sie diese mit etwas Wein auf, beim Anrichten, wenn die, einen Augenblick ins kalte Wasser gestoßene Form, über eine Schüssel gestürzt und wieder beseitigt ist, gießen Sie die Himbeersalse über den Auflauf und schicken ihn sogleich zur Tafel.

### Kolatschen.

Köchinn. Wenn Sie sechs Loth Butter mit einem ganzen Ey und drei Dottern recht flaumig verrührt haben, so

mischen Sie drei Löffel voll Milch, eben so viel Germ, Zucker, etwas Salz nebst zwölf Loth feinem Mehl dazu, und stellen es zum Gehen an einen warmen Ort, dann nehmen Sie den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, walken ihn halbfingerdick aus, schneiden viereckige, handgroße Flecken daraus und bestreichen diese mit eingesottenen Zwetschken, Weichseln, Kriebiseln oder einer andern Marmelade und biegen die vier Enden nach der Mitte zusammen. Nun bestreichen Sie die, so geformten Kolatschen mit abgeschlagenen Eiern, bestreuen sie mit grob gestoßenem Zucker und backen sie in einem überkühlten Ofen. — Statt der Fülle von Marmelade kann man auch fein gestoßene Mandeln, Rosinen und Zucker gut vermischt, oder Topfen mit Butter, Eiern und Zucker recht fein verrührt, dazu verwenden.

#### Reismeridon.

Köchin. Kochen Sie ein halbes Pfund geklaubten Reis in einer Maaß Obers recht weich, inzwischen treiben Sie ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab, verrühren sechs ganze Eier damit und mischen dann den gehörig gesalznen Reis darunter. Die Hälfte dieser Masse füllen Sie nun in eine mit Butter gut bestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Form, belegen den Reis mit Oblaten, auf welche Sie Kirschen- oder Kriebiselmarmelade geben, darüber wieder eine Oblate decken und den übrigen Reis darauf streichen. Underhalb Stunden reichen hin, ihn in einem abgekühlten Ofen zu backen, dann stürzen Sie ihn auf eine Schüssel und schicken ihn mit Zucker und Zimmt bestreut zur Tafel.

#### Brennender Pudding.

Köchin. Den Zuthaten, welche Sie zum gebacknen Pudding weiter oben benützt haben, fügen Sie noch vier Loth candirte Pomeranzenschalen und eben so viel Citronat auf kleine Würfel geschnitten hinzu, binden die ganze Masse in eine Cer-

vierte und lassen sie drei bis viertelhalb Stunden kochen, darauf stürzen Sie den Pudding auf eine flache Schüssel aus der Serviette und schneiden ihn in fingerdicke Scheiben, die Sie zierlich um den Rand der Schüssel richten, deren Vertiefung Sie mit Jamaika-Rum anfüllen, diesen anzünden und schleunigst zur Tafel schicken. Der Schabo (Chaudeau) wird in solchem Falle mit besonderen Schalen beigegeben.

## D. Obstspeisen.

### V o r e r i n n e r u n g.

Alles Obst, aus dem man einfach gedünstete oder zusammengesetzte Speisen, Compots, Salsen, Marmeladen, Cremee's, Gelee's, Consommee's, Gefrornes u. dgl., bereiten will, muß von edler Gattung, reif, jedoch nicht mehlig, sondern noch vollkommen saftig, nicht im mindesten angefault und nicht wurmstichig seyn. Ein unreifes Obst wird durch die Anwendung des Feuers nicht gezeitigt, zwar kann man die ihm eigene Säure durch Zucker verstecken, aber das Nachtheilige derselben für den Magen nicht heben. — Ein angefaultes Obst hat auch nach noch so sorgfältiger Ausschneidung der schlechten Stelle, nie einen so reinen Geschmack, als ein vollkommen gesundes und das von einem Wurm bewohnt gewesene, ist an sich schon verdorben und eckelhaft.

### Gedünsteter Holler.

**Köchin.** Waschen Sie drei halbe Maaß abgerebelten Holler sorgfältig in kaltem Wasser ab, geben ihn dann wohl abgeseiht in eine Rain, gießen ein halbes Seitel guten Wein darauf und lassen ihn dünsten. Inzwischen bereiten Sie einen leichten Teig, von zwei gehäuften Kochlöffeln feinen Mehls und einem halben Seitel Wein, legen es in Rockerlform zu dem Holler und lassen ihn mit einem verhältnißmäßigen Stück Zucker und etwas ganzen Zimmt aufkochen.

## Zwetschken = Koch.

**Röchi n.** Geben Sie in zwei ein halb Loth abgetriebenen Butter, anderthalb Loth fein gestoßene, süße Mandeln, fünf Loth gesottene, durch das Radelreiterl geschlagene, dürre Zwetschken. Mit der Brühe derselben und etwas Wein, feuchten Sie zwei Loth Semmelbrösel an und schütten sie nebst dem Schnee von ein paar Eyerklar, etwas fein geschnittener Limonienschale, gestoßenem Zucker, Zimmt und Neugewürz hinzu. Dann schmieren und bröseln Sie eine Rain, geben die wohl verrührte Masse hinein und backen sie bei gelinder Gluth.

## Gefaumtes Quittenkoch.

**Röchi n.** Treiben Sie ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker mit eben so viel gedünsteten Quitten ab, geben Sie einen von zwölf Eyerklar geschlagenen Schnee nach und nach dazu, und rühren Sie dieses Koch drei Viertel Stunden lang. Dann belegen Sie eine Schüssel mit Oblat, streichen das Koch darauf, machen in der Rundung herum drei Einschnitte, setzen oben darauf einen Kopf und backen es langsam drei Viertel Stunden lang.

## Äpfel = Chalotte.

**Röchi n.** Dünsten Sie die geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfel mit Gewürz, Wein und Zucker, wenn sie genug gedünstet haben, so geben Sie Eingefottenes hinein. Nun schmieren Sie eine Casserolle recht gut mit Butter und füttern sie überdieß mit den feinen in zerlassene Butter eingetunkten Schnitten eines Milchbrottes ganz aus, streichen die Äpfel hinein, decken sie wieder mit Milchbrotscheiben zu und backen sie bei Gluth von oben und unten.

## Aufgelaufenes Marillenkoch.

**Röchi n.** Sieden Sie in einem messingenen Beck, ein halbes Pfund Zucker mit zwei Löffel voll frischen Wassers und legen so-

dann ein halbes Pfund geschälte und von den Kernen abgelöste Marillen ein, die dick einsieden müssen. Passiren Sie sie dann in den Weidling, um sie auskühlen zu lassen, und rühren nach und nach die flaumig geschlagene Klar von zehn Eiern hinein, wozu Sie einer vollen Stunde bedürfen. Nun schmieren Sie ein Tortenblatt mit Butter, streichen die Marillen schön hoch auf, machen um und um Einschnitte und backen es bei so gelinder Gluth als möglich, drei Viertel Stunden lang, dann schicken Sie es zur Tafel.

### Kastanien = Koch.

Köchin n. Sieden Sie ein halbes Pfund Kastanien so lange, bis sie sich gut schälen lassen und reiben sie dann auf einem Reibeisen. Nun treiben Sie ein halbes Pfund Butter in einem Weidling recht flaumig ab, verrühren damit acht Loch süße, gestoßene Mandeln, vier ganze Eier und sechs Dotter, jedes einzeln gut verrührt. Dazu schütten Sie nun die geriebenen Kastanien nebst anderthalb Viertel gestiebten Zucker und rühren es eine ganze Stunde. Zuletzt geben Sie ein wenig gestoßenen Zimmt und klein geschnittene Limonieschalen dazu, schmieren eine blecherne Schüssel und den Reif mit Butter, füllen das Koch hinein und backen es langsam im Ofen. Vor dem Anrichten streuen Sie Zucker oben auf.

### Aufgehendes Hetschepetsch = (Hagebutten) Koch.

Köchin n. Treiben Sie ein Viertel Pfund Zucker in einem Weidling mit Hetschepetschsaffen recht fein ab, dazu rühren Sie nach und nach die zu festem Schnee geschlagene Klar von zehn Eiern, wozu Sie sich eine ganze Stunde Zeit nehmen müssen; richten es dann schön hoch auf die Platte, machen oben einen Kreuzschnitt und sieden es bei so gelinder und stets gleicher Hitze als möglich, in einer Tortenpfanne.

### Äpfel = Dmelet.

Köchin n. Dünsten Sie die geschälten und klein geschnit-

tenen Äpfel, mit einem Stück Butter, Zucker, Limonienschalen, Zimmt und Gewürznelken nebst ein wenig Wasser in einer Kain, lassen sie dann in einem Siebe austropfen, dann passiren Sie die Äpfel und mischen Zibeben darunter. Nun backen Sie ein Schmanckerl, geben auf eine Schüssel etwas Butter, legen das Schmanckerl darauf, dann die Äpfel und fahren so fort, bis der Vorrath zu Ende ist. Wenn Sie die Omelet im Ofen gebacken haben, so gießen Sie von dem abgeseihten Äpfelsaft darauf, und bestreuen sie mit Zucker.

### Marillen = Krapfen.

**R ö c h i n n.** Bröseln Sie einen Vierting süßer Butter mit eben so viel fein gestoßenem Zucker und zwölf Loth schönem Mehl auf dem Brete wohl ab, mischen Sie einen Vierting würfelig geschnittene, süße Mandeln, vier Loth Pistazien und zwei Eydotter dazu, machen Sie einen festen Teig an, den Sie fingerdick auswalken und mit dem Krapfenstecher runde Flecke ausdrücken, diese schneiden Sie um und um ein, legen auf einen Theil Marillensalse, auf den andern Limonien und backen Sie schön in der Tortenpfanne. Von der Klar der beiden Eyer und gestiebtem Zucker machen Sie ein Eis, bestreichen die ausgebackenen Krapfen damit, bestreuen Sie mit Pistazien und lassen Sie trocken werden.

### Äpfel = Compot.

**R ö c h i n n.** Schälen Sie frische Äpfel, stechen Sie mit einem Ausstecher die Bogen aus, und legen die Äpfel in kaltes Wasser. Inzwischen machen Sie in einer Casserolle, Wasser Zucker, Limonienschalen, Gewürznelken und Zimmt siedend, legen die Äpfel neben einander hinein und lassen sie so lange darin kochen, bis sie weich genug sind, dann legen Sie sie herausauf einen Sieb und sieden den Saft so lange ein, bis er sich spinnt. Nun geben Sie zwei Loth aufgelöste Hausenblase hinein, die Äpfel in ein Compot und gießen den Saft darüber, bespicken Sie mit Pinoli und belegen sie in der Mitte mit eingesottene Weichseln.

## Marillen-Koch im Dunst.

**Röchi n n.** Treiben Sie acht Loth Butter ab und verrühren Sie ihn mit eben so viel fein gestoßenem Zucker, acht Loth Marillensalse und acht nach und nach hinein gegebenen Eydottern auf das Beste; zuletzt mischen Sie den Schnee von den acht Eyerklar darunter. Dann schmieren Sie ein Model gut mit Butter, bröseln es wohl aus, geben das Koch hinein, sieden es im Dunst, stürzen es aus dem Model und schicken es mit Chaudeau oder einer Creme zur Tafel.

## Zwetschken einzusieden.

**Röchi n n.** Klauben Sie drei Pfund Zwetschken von der schönsten Gattung aus, nehmen Sie die Kerne heraus und stecken Sie dafür in jede ein Stückchen Zimmt; lassen Sie die Zwetschken in einem Weidling liegen. Nun sieden Sie eine halbe Maas nicht zu sauren Weinessig, eine Stunde lang in einem Beck mit drei Viertel Zucker, etwas Zimmt und Nelken, schütten ihn dann über die Zwetschken und lassen ihn vier und zwanzig Stunden lang stehen, worauf Sie den Saft wieder abseihen, ihn abermals eine Stunde sieden lassen, über die Zwetschken gießen und noch einmal vier und zwanzig Stunden stehen lassen, nach deren Verlauf Sie die Procebur zum dritten Male wiederholen, wobei Sie aber die Zwetschken ein wenig mitsieden, dann auskühlen lassen, und in Zuckergläsern hermetisch verwahren.

## Äpfel im Schlafrock.

**Röchi n n.** Rühren Sie ein Loth feinen Zucker mit einem Eydotter in einem Weidling zu einem Köchel, geben dann zwei ein halb Loth süße, gestoßene Mandeln nebst noch zwei Dottern etwas Limonieschale, Zimmt und den Schnee von den drei Eyerklar, unter stetem Verrühren dazu. Nun schmieren und bröseln Sie eine Kain, und geben etwas von dem Gerichteten hinein, schälen die Äpfel, stechen den Bogen aus, stecken von einem Äpfel etwas vor und füllen etwas Eingefottenes hinein, oben auch

etwas von einem Apfel, tunken ihn dann in ein Ey und bröseln und backen ihn gelblich. Nun stellen Sie die auf diese Art gefertigten Apfel in die Bain mit dem an Boden befindlichen Gerichteten, streichen das übrige Gerichtete darauf und backen sie langsam.

### Gebackene Marillen.

**Köchin.** Schälen Sie einige noch etwas feste Marillen, nehmen Sie die Kerne behutsam heraus und legen Sie die Marillen einstweilen in den Weidling. Nun verfahren Sie aber mit einigen ganz zeitigen Marillen eben so, die Sie jedoch mit etwas Zucker, fein geschnittenen süßen Mandeln, Zimmt, Limonienschale und einem halben Glase Wein ein wenig dünsten, dann auskühlen lassen, und in die andern Marillen einstreichen. Letzte tunken Sie dann in ein Ey, walzen sie in Semmelbröseln und backen sie aus heißem Schmalz. Vor dem Anrichten bestreuen Sie sie mit Zucker und Zimmt.

### Kirschen, Weichseln und Himbeeren einzusieden.

**Köchin.** Nehmen Sie von jeder Gattung ein Pfund, lösen Sie die Kerne aus, die Himbeeren drücken Sie durch ein Reuteltuch. Nun schütten Sie auf ein halbes Pfund Zucker in einem Beck, anderthalb Seitel Wasser und sieden ihn, bis er schwere Tropfen bekommt, schütten Sie dann ein Pfund von den Kirschen und Weichseln hinein, faumen ab und lassen sie so lange als ein hart-kernweiches Ey sieden. Die Kirschen und Weichseln beseitigen Sie dann in einen Weidling, den Saft aber, lassen Sie in dem Beck und seihen ihn öfters ab. Zuletzt schütten Sie den Himbeeren-Saft dazu, und lassen ihn so lange einsieden, bis er nicht mehr leicht auf dem Zeller fließt; was sich aber an das Beck ansetzt, muß während des Siedens sorgfältig mit nassem Fließpapier abgewischt werden. Wenn der Sud die gehörige Dicke erlangt hat, lassen Sie ihn etwas überkühlen, füllen ihn dann in die heiß gemachten Deckel ein und binden ihn, sobald er erkaltet ist, mit Papier zu.

## Granatäpfel - Salse.

**Röchin n.** Sieden Sie in einer Pfanne zwanzig Loth Zucker in drei und einem halben Seitel Wasser, mit etwas Limonenschale und vier oder fünf Gewürznelken recht gut. Dann geben Sie in ein Geschirr den Saft von drei ganzen Limonien nebst vier Löffeln Granatäpfelsaft, gießen durch ein Sieb den Zucker, und drei aufgelöste Hausenblasen\*) lassen Sie durch ein aufgespanntes Tuch passiren. Nun schmieren Sie einen Model mit süßem Mandelöhl, geben ein wenig von der Salse hinein und lassen sie wieder stocken, dann machen Sie eine Form von Pistazien und geben wieder Salse darauf, womit Sie fortfahren, bis der Model voll ist.

## Kalter Äpfelkren.

**Röchin n.** Passiren Sie ein paar gebratene Äpfel durch den geriebenen Kren und rühren sie mit Zucker und ein wenig Essig gut durcheinander.

## Schwarze Weinbeer einzusieden.

**Röchin n.** Neheln Sie die Weinbeeren ab und nehmen Sie auf ein Pfund derselben, eben so viel grob gestoßenen Zucker; geben Sie in eine Rain immer eine Lage Weinbeeren und eine Lage Zucker, setzen dieselbe auf Kohlengluth und rühren sie, sobald sie zu sieden anfangen, fleißig um, damit die Körner in die Höhe kommen, die Sie mit dem Seichlöffel abschöpfen. Die Weinbeeren müssen so lange sieden, bis der Saft sich gesetzt hat, dann nehmen Sie sie vom Feuer, werfen einige Gewürznelken hinein, lassen den Sud abkühlen und füllen ihn in Gläser ein-

\*) Die Hausenblase wird auf folgende Art gelöst: Sie lassen ein Viertel Seitel Wasser in einem Rainl sieden, geben die wohl ausgewaschene Hausenblase hinein. Wenn das Wasser zur Hälfte eingekochet hat, muß es etwas stehen, um sich zu setzen, dann setzen Sie die Hausenblase durch ein Beuteltuch in die Schale, und benützen Sie zu obigem Gebrauche.

## Erdbeeren = Salse.

**Röchin.** Zerdrücken Sie ein halbes Pfund recht schöner reifer Erdbeeren in einem Weidling, gießen Sie eine halbe Maaß Wasser darauf und rühren es mit einem Silberlöffel wohl durch einander, thun es dann in ein Tuch und lassen es durch einen vollkommenen Sack laufen. Auf diese Quantität Erdbeeren, nehmen Sie den Saft von fünf oder sechs Limonien und auf eine Maaß Salse, drei Viertel Pfund Zucker, den Sie in einem messingenen Beck mit anderthalb Seitel Wasser so lange auf der Gluth halten, bis Alles auf ein Seitel eingesotten ist. Inzwischen geben Sie auch den Schnee von zwei Eyerklar in das Beck, wenn der Saft schön klar ist, seihen Sie ihn durch, mischen vier Loth gelduterte Hausenblase darunter, schmieren den Model, geben das Eingesottene hinein und lassen es auf dem Eise sulzen.

## Niebiesel = Salse.

**Röchin.** Nehmen Sie ungefähr anderthalb Seitel zerdrückter und durch ein Tuch gepreßter Niebiesel, eine halbe Maaß gelduterten Zucker und drei oder vier Loth aufgelöste Hausenblase, dann binden Sie eine Serviette über vier Sesselfüße, legen einen Bogen Löschpapier darauf und lassen die ganze Masse mit dem Saft von drei oder vier Limonien in ein untergestelltes Geschirr durchlaufen.

## Himbeer = Salse

wird ganz auf die eben beschriebene Weise gemacht.

## Weichsel = Salse im Winter.

**Röchin.** Auf eine Maaß Salse nehmen Sie ein halbes Pfund Zucker, den Sie in drei Seitel Wasser, bis auf eine halbe Maaß einsieden, dann in einen Weidling gießen, den Saft von sechs Limonien hineindrücken, und mit drei Loth aufgelöster Hausenblase läutern. Zuletzt geben Sie noch ein halbes Seitel Weichselfaft dazu und lassen die ganze Masse sulzen.

## Weichselkuchen.

**Röchi n n.** Treiben Sie acht Loth Butter in einem Weidling gut ab, rühren acht Loth klein gestoßene süße Mandeln darunter, imgleichen ein ganzes Ey und fünf Dotter, ferner acht Loth Zucker, den Saft und die fein geschnittene Schale einer Limonie nebst acht Loth Mehl, Alles wohl unter einander gerührt. Zuletzt walken Sie den Teig klein fingerdick aus, bringen ihn auf eine geschmierte Blechplatte, drücken die Weichseln sammt den Kernen oben auf und lassen den Kuchen langsam backen.

## Weichselkuchen anderer Art mit Mandeln.

**Röchi n n.** Verrühren Sie mit acht Loth flaumig abgetriebener Butter, nach und nach sechs ganze Eyer und sieben Dotter, nebst sechs Loth geschälten fein gestoßenen Mandeln, zwölf Loth gesiebten Zucker, etwas Zimmt, Nelken und acht Loth Semmelbröseln, auch der zu festem Schnee geschlagenen Klar von sieben Ethern. Nun schmieren Sie das Beck gut mit Salz, besäen es mit Bröseln, und geben die Hälfte des Gerührten hinein, um es ein wenig zu überbacken, dann die Weichseln, ein Pfund an Gewicht darauf, über die Weichseln wieder Gerührtes, und lassen es drei Viertel Stunden lang backen. Vor dem Anrichten können Sie den Kuchen mit weißem und rothem Eis garniren.

## Kreme = Äpfel.

**Röchi n n.** Sprudeln Sie eine Hasbe Obers mit acht Eydottern, wie zur Kreme, dann schürten Sie es in den Weidling zum Auskühlen, schlagen die Klar von acht Ethern zu Schnee, unter den Sie etwas Zucker und Vanille nehmen können, und schneiden zwölf geschälte Maschanzker = Äpfel in Hälften, dünsten sie in Zucker und Butter weichlich, und geben die Hälfte des Kremes in eine Schüssel, richten die Äpfel zierlich darauf, schütten die andere Hälfte des Kremes darüber, und stellen die Schüssel bis zum Auftragen an einen kalten Ort.

## Polnischer Apfelsalat.

**R ö c h i n n.** Schneiden Sie ein Duzend geschälter, vollkommen gesunder, säuerlicher Äpfel in Scheiben, und diese würfelig; dazu nehmen Sie zwei spanische Zwiebeln nebst einem schwarzen Rettig, und schneiden sie auf dieselbe Art, ingleichen zwei entgrätete frische holländische Häringe, von denen Sie die Milch fein zerdrücken, mit gutem Weinessig absprudeln, und über das Gemenge von Äpfeln, Häringen, Zwiebeln und Rettig schütten. Zuletzt geben Sie Pfeffer, Salz und feines Tafelöhl dazu.

## Auflauf von Niebieseln oder Erdbeeren.

**R ö c h i n n.** Sieden Sie ein Viertel Pfund Zucker mit einer halben Kaffeeschale voll Wasser, in einem messingenen Becken, dann kochen Sie es mit einer halben Maaß Niebieseln oder Erdbeeren recht dick, schütten es ausgekühlt in einen Weidling, und geben nach und nach einen Löffel voll von dem, aus acht oder neun Eyerklar geschlagenen Schnee, unter stetem Umrühren hinein, bis der Schnee ganz verrührt ist, was wohl eine Stunde währen mag; vergessen Sie auch nicht einige klein geschnittene Limonienschalen. Das Gerührte füllen Sie in eine, mit Butter bestrichene Schüssel, setzen den, auch mit Butter wohl geschmierten Reif auf, streichen es oben schön zusammen, daß es einer Sturztorte ähnlich sieht, und backen es langsam im Ofen, bis es Farbe bekommt. Während des Backens machen Sie aber drei Schnitte hinein, damit es sich gut auszieht, und schicken es geschwind zur Tafel.

## Compot von frischen Zwetschken.

**R ö c h i n n.** Lösen Sie von schönen, großen, zeitigen und geschälten Zwetschken die Kerne aus, statt deren Sie abgezogene süße Mandeln hineinstecken, dünsten sie in halb Wasser halb Wein mit einem Stück Zucker und Zimmt weich, und richten sie auf eine Schale, die Sauce aber kochen Sie mit den Zwetschken-schalen und einem Stück Zucker so lange, bis sie schön roth wird.

Dann reißen Sie sie von den Zwetschenschalen ab, und gießen sie über die Zwetschken, welche kalt aufgetragen werden.

### Blamaschee = Äpfel.

**R ö c h i n n.** Sprudeln Sie in einem Häfen acht Eydotter mit drei Löffeln voll kaltem Wasser ab, und lassen es stehen. Inzwischen sieden Sie eine Maasß Obers mit einem Quentchen Vanille ab; hat das Obers den Vanillegeruch angenommen, so gießen Sie es mit den bereits gesprudelten Eydottern ab, und schütten es in einen Weidling zu drei Viertel geschwellter, abgezogener und recht fein gestoßener süßer Mandeln, gießen andert- halb Loth aufgelöster Hausenblase darauf, drücken es durch ein Tuch, geben etwas Zucker dazu, füllen es in Becher, und lassen es sulzen. Ist es fest, so halten Sie zwei aufeinander gestürzte Becher ein wenig ins warme Wasser, nur nicht zu lange, und stürzen sie auf die Schale, so werden sie sich wie die schönsten Äpfel darstellen. Vor dem Auftragen stecken Sie ihnen Zimmt- stängel statt der Stiele ein, streifen Sie die Äpfel mittelst einer Feder mit Alkermessaft, und zieren dieselben mit Pomeranzen- blättern. Nehmen Sie aber zu dem Alkermessaft ein wenig Was- ser, weil er sonst blau würde.

### Gedünstete Weichseln.

**R ö c h i n n.** Wenn Sie den Weichseln die Stängel zur Häl- fte abgeschnitten haben, so geben Sie die Weichseln in eine Casserolle, und dünsten sie mit ein wenig Ofnerwein, drei bis vier Gewürznelken und etwas Zucker langsam, bis der Saft schön dick wird, ohne daß jedoch die Weichseln zerspringen. Nun rich- ten Sie dieselben auf eine Schüssel, daß die Stängel auf die Höhe kommen, bähnen fingerlange und eben so breite Semmel- schnitten in Schmalz, legen sie an der Seite herum, und gießen den Weichselsaft darüber. Haben sie noch eine Weile bedeckt, auf der Gluth gedünstet, so geben Sie die Semmelschnitten und Weichseln mit gestiftelten Pistazien besäet, zur Tafel.

## Gefüllte Birnen.

**R ö c h i n n.** Höhlen Sie gute frische, aber nicht zu weiche Birnen, von denen Sie Bogen und Stängel geschnitten haben, in der Mitte aus, hacken andere Birnen mit Mandeln, Zibeben und ein wenig Zucker klein, machen von einem Ey ein Eingegrührtes, und schneiden es unter die Birnen und Mandeln. Die ausgehöhlten Birnen backen Sie inzwischen aus dem Schmalze, füllen sie mit dem Geschnittenen, stellen sie auf eine Schüssel, schütten ein wenig Wasser und Wein daran, und geben Sie auf der Gluth gut ausgedünstet, zur Tafel.

## Quitten - Compot.

**R ö c h i n n.** Spalten Sie schöne zeitige Quitten in die Hälfte, nehmen die Kerne und das Steinige weg, dünsten sie in Wein mit ein wenig Wasser und einem Stück Zucker ganz weich, und lassen die davon abgeseigte Sauce mit einem Stück geläuterten Zucker etwas kurz einkochen. Um der Sauce eine rothe Farbe zu geben, siedeln Sie darin ein wenig Weichsel- oder Alfermessast auf und gießen sie über die Quitten, die Sie dann abgekühlt, mit fein geschnittenen Pistazien bestreut, zur Tafel schicken.

## Marmelade von Pfirsichen.

**R ö c h i n n.** Lassen Sie die Pfirsiche im siedenden Wasser ein paar Mal aufwallen, schälen sie, lösen die Kerne aus, und schlagen sie durch ein Sieb zu dem geläuterten Zucker, mit dem sie langsam so lange kochen müssen, bis die Tropfen, die man zur Probe auf einen Teller fallen läßt, nicht mehr zerrinnen sondern stehen bleiben.

## Erdbeer - Creme.

**R ö c h i n n.** Lösen Sie zehn bis zwölf dürre und fein gestoßene Hühnermagen - Häutchen, in einer halben Maaß warmen Obers gut auf, mischen den von schönen Erdbeeren ausgedrückten, mit etwas Zucker und gestoßenem Zimmt gewürzten Saft,

in das abgekühlte Obers, und stellen es mit der Casserolle in stark siedendes Wasser, daß es ein wenig zusammengeht; dann lassen Sie es abkühlen, und geben das Ausgestürzte mit Pistazien bestreut zur Tafel.

### Himbeeren-Gelee.

**Röchi n n.** Schlagen Sie die Hälfte einer Eyerklar, mit einem halben Schöpflöffel voll Wasser in einem Kessel ab, bis es zu Schaum wird, dazu geben Sie ein Pfund Zucker, und ein starkes halbes Seitel Wasser, stellen aber den Kessel so zum Feuer, daß er von einer Seite an der Mauer steht, damit der Zucker im Sieden nur von einer Seite aufwallt, und der aufsteigende Schaum besser abgenommen werden kann. — Das im Kessel Enthaltene schlagen Sie noch eine Weile fort; siedet der Zucker, so schrecken Sie ihn nach einigen Minuten mit kaltem Wasser ab, wodurch das Klären des Syrups sehr befördert wird. Hierauf lassen Sie den Zucker wieder eine starke Viertelstunde sieden, pressen ihn dann durch eine Serviette, und geben eine kleine Limonie hinein; nach einer abermals verstrichenen Viertelstunde fangen Sie an den Schaum abzunehmen. Nach dieser Verrichtung seihen Sie den Syrup durch eine angefeuchtete Serviette in ein reines Geschirr; enthielte er jedoch noch Unreinigkeiten, so schrecken Sie ihn abermahls mit kaltem Wasser. Die Mischung geschieht am besten durchaus mit einem silbernen Löffel, weil durch den Gebrauch zinnerner oder verzinnter, die meisten Gelees eine schielende Farbe bekommen, und ihre Helle verlieren. — Dieses Verfahren mit dem Zucker, ist für jede Geleebereitung dieselbe.

Lassen Sie demnach ein Pfund reife, rein geklaubte Himbeeren mit einem, auf die beschriebene Art bereiteten Pfund Zucker, fünf bis sechs Eude thun, dann nehmen Sie die Himbeeren mit dem Faumlöffel auf ein Sieb, wo sie jedoch nicht zerdrückt werden dürfen, und lassen den abgelaufenen Saft mit dem Zucker wieder so lange kochen, bis er sich sulzt. Dann richten

Sie ihn mit den Himbeeren auf eine Schüssel, die Sie auf zerschlagenem Eise abkühlen.

### Ananas = Sulz.

**Röchin n.** Stoßen Sie die Schalen von zwei großen Ananas in einem reinen Mörser fein, und kochen sie mit dritthalb Seitel reinem Wasser, einige Minuten auf Kohlengluth. Die in feine Scheiben geschnittenen Ananas, sieden Sie mit dem gekochten Wasser eine halbe Viertelstunde lang, dann nehmen Sie sie mit einem Backlöffel heraus, und lassen sie in gesponnenem Zucker einige Augenblicke aufkochen, worauf Sie sie vom Feuer entfernen, und abkühlen. Nun lösen Sie in dem Wasser, in welchem die Ananasscheiben gekocht wurden, ein halb Pfund Zucker auf, drücken den Saft von vier Limonien hinein, mischen zwei Loth aufgelöste Hausenblase darunter, und pressen es durch eine Serviette, daß es schön klar wird. Den dazu bestimmten Model legen Sie mit einem Theile der Ananasspalten zierlich aus, gießen die Sulz ein Zoll hoch darüber, und stellen ihn ins Eis. Sobald die Masse gestockt ist, legen Sie die andere Hälfte der Ananas darauf, gießen wieder Sulz darüber, und lassen es bis zum Gebrauche im Eis stehen. Beim Anrichten tauchen Sie den Model einen Augenblick in heißes Wasser, trocknen ihn schnell mit einem Luche ab, und stürzen ihn auf die Schüssel.

### Äpfelfuchen.

**Röchin n.** Schlagen Sie zwei Loth Zucker mit zwei Eydottern im Weidling zu einem Röchel, geben Sie dann vier Loth fein gestoßene süße Mandeln, nebst dem Schnee von zwei Eyerklar, etwas Limoniengeruch, gestoßenem Zimmt und Nelken dazu. Nun schneiden Sie vier geschälte Maschanzkeräpfel bis auf die Bogen, schmieren und bröseln eine Main gut aus, geben etwas Gerichtetes hinein, dann Äpfelspalten, und fahren so leigweis fort, daß oben wieder Gerichtetes kommt. Dann backen Sie es schön bei gelinder Gluth.

## Weintrauben - Creme.

**Röchin.** Pressen Sie von guten, recht zeitigen Weintrauben eine Maaß Saft aus, kochen Sie ihn mit sechs Loth Zucker zu einer halben Maaß ein. Diesen eingesottenen Saft rühren Sie zu acht, mit einer Kaffeschale voll Wein abgequirleten Eydottern an, und kochen ihn unter stetem Rühren auf der Gluth, so lange ab, bis er anfängt dick zu werden. Endlich geben Sie die Creme auf eine mit etlichen reifen Weinbeeren belegte Assiette, und schicken sie abgekühlt zur Tafel.

## Marmelade von Gold - Reinetten.

**Röchin.** Sieden Sie die geschälten Reinettäpfel langsam im Wasser weich, ohne daß sie zerfallen, dann kühlen Sie sie im kalten Wasser ab, passiren sie durch ein Sieb, und rühren sie in einem messingenen Becken über Kohlenfeuer so lange, bis sie dicklich werden. Zuletzt geben Sie geläuterten Zucker darein, und kochen sie noch eine halbe Stunde unter fleißigem Berrühren. Auf ein Viertel Pfund Salsen, rechnet man ein Pfund Zucker. Nach dem Abkühlen füllen Sie die Marmelade in Gläser.

## Quittenkäse.

**Röchin.** Wir wollen unsern jetzigen Quittenvorrath zur Ergänzung zweier, uns schon seit längerer Zeit abgehenden Artikel verwenden, da wir gerade Zeit dazu haben.

**Marie.** Wahrscheinlich zum Einsieden?

**Röchin.** Allerdings wohl zum Einsieden, jedoch nicht nach der gewöhnlichen Art, wir wollen Käse und Schinken bereiten.

**Marie.** Aus Quitten? das habe ich noch nie gehört.

**Röchin.** Mir um so angenehmer, Sie etwas noch Unbekanntes lehren zu können. — Kochen Sie ein paar Pfund Quitten weich, aber ohne daß sie zerspringen, weil sie sonst wässerig würden. Dann lassen Sie sie auf einer Schüssel etwas überkühlen, schälen sie mit einem Silberlöffel, und treiben sie durch ein Sieb auf geläuterten Zucker, von dem Sie eben so viel an Gewicht nehmen, als Sie Quitten haben. Damit lassen Sie

sie eine Viertelstunde auf gelindem Kohlenfeuer langsam fortkochen, geben hierauf die klein geschnittene Schale, und den Saft einer Limonie hinein, und kochen es so lange, bis sich die Salsa vom Silberlöffel — mit dem sie beständig umgerührt werden muß, um sich nicht anzulegen — ablöst. Nun geben Sie diesen Käse noch warm in Kaffeeschalen, worin er fünf bis sechs Tage stehen bleibt. Zuletzt wird er auf reine Teller gestürzt, auf denen er wieder sechs bis acht Tage verweilt, aber täglich umgewendet wird, damit er auf allen Seiten gut austrocknet. — Je länger er stehen bleibt, um so besser wird er.

### Quittenschinken.

**R ö h i n n.** Hierzu kochen Sie dritthalb Pfund feinen Zucker in einem messingnen Einsiedbecken mit einem halben Seitel Wasser so lange, bis er schwere Tropfen wirft. Nun schlagen Sie achtzehn bis zwanzig Stück Quitten wie zum Käse durch, und lassen sie in dem Zucker so lange kochen, bis sie sich stocken. Endlich geben Sie so viel davon in den dazu bestimmten Schinkenmodel, als erforderlich ist, den Speck davon zu bereiten; streichen ihn mit einem Silberlöffel schön gleich, und lassen ihn etwas überkühlen. Der übrigen Masse geben Sie inzwischen mit Alkermesssaft die nöthige Schinkenfarbe, vermengen etwas gestoßenen und gesiebten Zimmt mit halb so viel Gewürznelken, und legen ganz behutsam den rothen Quittenkäse auf den weißen, ohne daß sie sich vermischen. So lassen Sie ihn drei bis vier Tage im warmen Zimmer stehen, dann stürzen Sie ihn auf ein reines, mit einem Bogen Schreibpapier belegtes Bret, und bewahren ihn an einem trockenen Orte. Wenn das Papier nach einigen Tagen feucht wird, so vertauschen Sie es mit einem trockenen. — Dieser Schinken kann sehr gut zum Dessert verwendet werden, weil er in dünne Spalten geschnitten, ein schönes Ansehen hat, besonders wenn die Quitten ganz rein und fleckenlos sind, wodurch sie einem natürlichen Fleischschinken höchst ähnlich werden.

## Gelee von Pfirsichen.

**R ö c h i n n.** Sieden Sie fünfzehn entkernte, schöne Orangen-Pfirsichen in zwanzig Loth Zuckersyrup, bei gelindem Feuer weich, und lassen es dann ausgekühlt, durch den Geleebeutel \*) laufen. Dieß vermischen Sie mit dem reinen Saft von zwei Limonien und dem Stande von dritthalb Loth Hausenblase. Im Übrigen verfahren Sie wie beim Himbeerengelee.

Ganz auf dieselbe Weise bereitet man auch die Aprikosengelee, jene von Kirschen, Weichseln, Ribieseln, Erdbeeren und Muskatellertrauben, welche nur da r i n von dem vorigen abweichen, daß der Saft vorher ausgepreßt, und öfters filtrirt wird, man denselben auch zur Erhöhung des Geschmacks mischen kann. Er können z. B. unter die Kirschen Ribiesel, und unter letzte Erdbeeren genommen werden.

## E. Gemischte Speisen.

## Aufgelegter Kohl.

**R ö c h i n n.** Blanchiren Sie vier Kohlhäupter und blättern Sie dieselben ab, dann dünsten Sie in einer Rain mit etwas

\*) Derselbe wird von starkem, weißem Tuch, oder feinem Filz verfertigt. Er muß oben in der Runde eine Elle weit, unten ganz spizig, sehr fest genäht, und die Naht mit weißem Zwirnbande besetzt seyn. Oben sind an denselben kleine Bänder genäht, damit er an einen eisernen Reif gebunden werden kann. Dieser Reif soll oben eine querhandbreite Schraube haben, damit man ihn an einen zum Geleegießen tauglichen Orte anschrauben kann. — Vor dem Gießen legt man unten in die Spitze des Sackes, ein wenig reine Baumwolle, breitet oben über den Sack eine Serviette, gießt dann von dem Gelee etwas darauf, und läßt es laufen. Unter dem Sacke muß ein reines, mit Papier bedecktes Geschirr stehen, und in der Mitte des Papiers ein Loch seyn, über welchem die Spitze des Beutels genau hängt, und die Gelee nach und nach durchläuft. Nach jedesmaligem Gebrauche ist der Geleebeutel mehrmal einzuwässern, und gut auszuwinden, vor der Bereitung der Gelee aber, soll er drei bis vier Stunden im Wasser liegen, und mit Eyerklar ausgewaschen werden.

Fett, das Abgeblätterte nebst Schalotten, Majoran und Salz, worauf Sie es auskühlen lassen. Inzwischen schneiden Sie das Middle oder Feste der Kohlhäupter, und geben es in Stücke geschnitten, gleichfalls in eine Kain mit etwas Fett, Fleischbrühe, Salz, Schalotten und Majoran zum Dünsten, wozu Sie auch ein Ey hineinschlagen, und fest werden lassen. Nun schneiden Sie ein halbes Pfund rohes Kalbfleisch, nebst etwas geselechtem Schweinernen — sorgfältig ausgehäutet — und geben den gedünsteten Kohl mit drei Loth in Milch geweicher Semmel darunter. Endlich treiben Sie vier Loth Butter nebst zwei Eiern zu dem Geschnittenen hinein, schmieren eine blecherne Schüssel, geben Rahm und etwas von dem Gerichtetem darauf, dann Kohlblätter und machen es lagweis, oben Gerührtes, dann Rahm und Bröseln, worauf Sie es backen. — Auch können Sie Würste davon bereiten.

### Gefüllte Kraut = Leber.

**Röchi n n.** Auch hiezu blanchiren Sie erst ein kleines Krauthaupt und blättern es ab; das Mittlere geben Sie in eine Kain mit etwas Fett und Bouillon, um es darin weich dünsten zu lassen; die Rippen der Blätter schneiden Sie mit einiger Sorgfalt aus, damit keine Löcher in den Blättern entstehen, und lassen sie auf dem Kraut mit einigen Schalotten dünsten; dann hacken Sie ein Viertel Pfund rohes Fleisch, das gut ausgehäutet ist, mit zwei Loth in Milch geweicher Semmel, dem Fingerührten von einem Ey, und dem gedünsteten Kraut aus der Mitte des Haupts, gut unter einander. Nun treiben Sie dritthalb Loth Butter ab, geben das Geschnittene hinein, ein Ey dazu, verrühren es gut und streichen es auf die Krautblätter, aus denen Sie Lebern formiren. Zuletzt legen Sie sie in eine geschmierte Kaine, schütten einen Löffel Bouillon darauf, stellen es auf die Gluth, geben oben auf glühende Asche und lassen es anziehen. Beim Anrichten können Sie die Schüssel mit Krebschweifen garniren.

## Aufgelegtes Sauerkraut.

Röchin. Machen Sie etwas Fett und spanischen Zwiebel in einer Rain gelblich, dann geben Sie das Kraut auf geschobenem Speck dazu, salzen es und lassen es nach dem Dünsten auskühlen. Nun schneiden Sie einen Viertel rohen Kalbfleisch, eben so viel gesottene Schinken, drei Löffel von dem gedünsteten Kraut mit zwei Loth in Bouillon geweichter Semmel recht fein, treiben dann zwei Loth Butter ab, schütten das Geschnittene hinein, schlagen ein Ey dazu und verrühren Alles mit drei Löffeln Rahm recht gut. Zuletzt schmieren Sie eine Schüssel, geben unten Rahm, dann gedünstetes Kraut, auf dieses von dem Gerührten und so lagweise fort, oben auf Rahm und Bröseln und backen es. Sie können auch mit süßem Kraut ganz auf dieselbe Weise verfahren, wobei Sie jedoch Schalotten und Pfeffer nicht vergessen dürfen.

## Aufgelegte Erdäpfel.

Röchin. Schälen und schneiden Sie die gesottene Erdäpfel blattelt, dann treiben Sie vier Loth Butter ab, geben zwei ein halb Loth geweichte Semmel dazu. In einer Pfanne rühren Sie mit einem halben Seitel Rahm und einem Ey, ein Poscher Mehl ab und lassen es dick werden, aber nicht sieden. Dieß Alles, mit Ausnahme der Erdäpfel, verrühren Sie gut mit einem Viertel fein geschnittenen Selsfleisch, Schalotten, zwei Eydottern und dem Schnee aus der Klar. Nun schmieren Sie eine Schüssel, geben Rahm darauf, dann von dem Gerührten, zuletzt Erdäpfel und fahren so lagenweis fort, daß oben mit Gerührtem Rahm und Bröseln geendet wird; dann backen Sie es. Auf dieselbe Art können Sie auch Kohlrabi zubereiten.

## Hirn-Würstel.

Röchin. Wenn Sie das Hirn blanchirt haben, so schneiden Sie es in Stücke, salzen es, geben fein geschnittenen grünen Petersilie und Schalotten dazu und drücken es mit Semmelbröseln fest zusammen, dann formiren Sie Würstel dar-

aus, drücken diese in Ey und Brösel und backen sie aus dem Schmalz.

### Aufgelegte Schinkenspeise.

Röchin n. Schneiden Sie einen Viertel gesottenes Selschfleisch fein, und drücken ein hartgesottenes Ey darunter. Von einem Ey machen Sie Fridaten und ein anderes rühren Sie mit einem halben Seitel Rahm gut ab, auch halten Sie zerlassene Butter in Bereitschaft. Nun schmieren Sie eine Kaine oder Schüssel, geben etwas Rahm darauf, Selschfleisch, Semmelbröseln, Fridaten, zerlassene Butter, Rahm 2c. 2c. lagweise, zuletzt Rahm und Bröseln; dann backen Sie es.

### Reismelaun mit Selschfleisch.

Röchin n. Treiben Sie fünf Loth Butter mit drei ganzen Eyern, zwei Dottern und dem Schnee der Klar gut ab, dann geben Sie acht Loth in einem halben Seitel Milch weiß und dick gekochten, aber abgekühlten Reis, nebst einem Viertel fein geschnittenen Selschfleisch hinein und verrühren es gut. Nun machen Sie von sieben Loth Mehl, vier Loth Butter, drei Löffeln Wein und anderthalb Löffeln Rahm, einen mürben Teig, den Sie wie einen Butterteig schlagen, messerrückendick auswälten und das ausgeschmierte und gebröselte Melaunbeck damit füttern, dann füllen Sie das Gerührte hinein, bestreichen den Rand mit Ey, legen den übrigen Teig oben locker auf, schmieren ihn und lassen ihn backen.

### Fleisch-Auflauf.

Röchin n. Rühren Sie in einem Häferl eine starke Messerspitze Mehl mit einem halben Seitel Obers ab und schlagen zwei ganze Eyer dazu, dann mischen Sie einen Viertel gedünstetes Fleisch mit grüner Petersilie und Schalotten fein geschnitten, zwei Loth heiße Butter und eben so viel Semmelbröseln hinein, lassen es etwas steif werden, anziehen und auskühlen. Inzwischen schmieren Sie eine Kain mit Rindschmalz, bröseln

ſie gut aus, ſchütten das Gerührte hinein und backen es. Wenn es fertig iſt, ſtürzen Sie es aus der Kaine auf eine Schüffel und ſchicken es zur Tafel.

### Bratwürſte.

**Röchin n.** Schneiden Sie eben ſo viel reines Schweinsfett als reines Schweinefleisch ſehr fein zuſammen, würzen Sie es mit geſtoßenem Lorbeerblatt, Thymian, Ingwer, Neugewürz, Salz und Pfeffer ziemlich ſtark, und verdünnen Sie die Maſſe mit etwas Waſſer, daß Sie dieſelbe vermittelſt der Wuſtſpritze in die dazu beſtimmte wohl ausgewaſchene Kain bringen können. Dann braten Sie die gefertigten Würſte ſchnell auf dem Roſte.

**Marie.** Soll ich keine geweichten und dann fein abgearbeiteten Semmeln unter die Fülle nehmen?

**Röchin n.** Nein; dieſer in manchen Gegenden übliche Brauch vermehrt zwar die Anzahl der Würſte, macht ſie aber weniger gut und überdieß in dreißig Stunden ſauer.

### Wälſcher Reis.

**Röchin n.** Laſſen Sie ſechs Loth wohl gereinigten Reis in der Butter ſteif und dazu fein geſchnittene Zwiebeln gelblich werden. Schütten Sie öfter eine gute braune Schüſuppe darüber, um den Reis weich und dick zu kochen. Zulezt ſchneiden Sie Selchfleisch recht fein, geben es darunter und laſſen es etwas mit aufdünſten. Beim Anrichten geben Sie dem Reis die Form eines Schöberl und ſchicken ihn mit etwas brauner Schüſuppe in der Höhe und auf der Seite, zur Tafel.

### Fleiſchkoch.

**Röchin n.** Schneiden Sie einen Viertel gebünſtetes Kalbfleiſch mit drei Loth in Milch geweichter Semmel und dem Eingührten von einem Ey, fein unter einander. Nun treiben Sie drei Loth Butter ab, rühren erſt ein Loth fein geſtoßene, süße Mandeln, dann einen Dotter, hierauf das Geſchnittene, noch

einen Dotter und zuletzt den Schnee der beiden Eyerklar nebst etwas Zucker dazu, geben das Gerührte in eine wohl geschmierte Kain und lassen es langsam backen.

### Aufgelegter Obergäum.

**Röch in n.** Dünsten Sie den bereits gesottenen, in daumlange und zwei Finger breite feine Schnitten getheilten Obergäum in heißer Butter, mit etwas grüner Petersilie und Schalotten, dann lassen Sie ihn auskühlen. Inzwischen schneiden Sie einen Viertel rohes, abgehäutetes Fleisch, zwei Sardellen, grünen Petersilie, Schalotten, Limonienschalen, zwei Loth geweichte Semmel nebst dem Fingerührten von einem Ey, Alles fein zusammen, dann treiben Sie zwei Loth Butter ab, schlagen ein Ey dazu und rühren das Geschnittene hinein. Nun schmieren Sie eine Kain, tauchen den Obergäum in ein Eyerklar ein, streichen von dem Gerührten nicht zu sparsam auf, legen ihn ordentlich in die Kaine, tropfen etwas Rahm darüber und bestreuen ihn mit Petersilienblättern. Mit drei Löffeln voll dazu gegossener Bouillon lassen Sie ihn auf der Gluth ausziehen. Beim Anrichten des Obergäumens geben Sie eine gewöhnliche Buttersauce dazu, die jedoch nicht über den Obergäum geschüttet, sondern seitwärts eingegossen werden darf. — So schicken Sie ihn zur Tafel.

### Karfiol = (Kauli) Conserve.

**Röch in n.** Schneiden Sie ein halbes Pfund gedünstetes Kalbfleisch fein und theilen es in zwei gleiche Hälften, unter die eine mischen Sie ein Loth in Milch geweichter Semmel nebst einem Löffel von zwei Eiern und einem Viertel Seitel Milch mit einem Stück Mark, Alles fein geschnitten. Nun treiben Sie vier Loth Butter ab, schlagen erst zwei Eydotter hinein, geben dann das Geschnittene dazu, hierauf drei ganze Eier, denn Schnee von den zwei Eyerklar und zuletzt die andere Hälfte des geschnittenen Fleisches, was Sie Alles gut unter einander rühren. In einer Kain mit etwas Butter, dünsten Sie inzwischen einig

bereits nicht zu weich, aber auch nicht zu fest gesottene und in längliche Spalten getheilte Karfiolrosen, füttern dann einen Melanmodel mit Butterteig aus, geben eine Lage Karfiol, dann Gerührtes und so fort; von dem Teige, der über den Model hängt, machen Sie einen Auftrieb, schmieren ihn mit Ey und lassen ihn backen. Wenn das geschehen ist, so stürzen Sie den Model auf eine Schüssel.

### Fleisch = Schnecken.

Röchin. Treiben Sie vier Loth Butter ab und verrühren Sie dieselbe mit zwei Loth, in Rahm recht naß geweichter Semmel, einem halben Pfund gedünsteten und recht fein geschnittenen Fleisch, dem, aus einem Ey und einem Viertel Seitel Milch bereiteten Löffel, zwei Dottern und dem Schnee der Klar: dann ziehen Sie einen Strudelteig fein aus, streichen das Gerührte darauf, rollen ihn zusammen, schneiden daumlange Stücke davon, schmieren eine Kain, stellen es hinein und backen es mit einem halben Seitel darauf gegößener, siedender Milch.

### Fliegende Pastete mit Fleck.

Röchin. Hacken Sie zehn Loth Mehl mit sechs Loth Butter oder vier Loth Schmalz fein ab und machen Sie den Teig mit zwei ganzen Eiern, zwei Dottern, vier Löffeln Wein und zwei oder drei Löffeln Rahm an, schlagen Sie ihn zusammen wie einen Butterteig und walken ihn aus, dann schneiden Sie mit einem Messer ein Stück im Viereck aus, das den Deckel geben soll, schmieren es mit Ey, daß aber nichts in das Eingeschnittene kommt, hängen eine Kain und backen es. Inzwischen siedet Sie ein halbes Pfund fein nudelig geschnittener Fleck und schneiden etwas Speck, Zwiebeln, Schalotten mit zwei Loth geweichter Semmel, grüner Petersilie und Pfeffer klein zusammen, lassen zwei Löffel Brösel in der heißen Butter gelblich werden und das Geschnittene darin dünsten, seihen auch die Flecke ab, welche Sie nun auch dazu schütten, ingleichen etwas fein geschnittenes Selchfleisch und das Ganze mit etwas Bouillon auf-

sieden. Nun heben Sie den Deckel der Pastete ab, höhlen das Innere so gut Sie können aus, füllen das gedünstet Geschnittene ein und legen den Deckel auf.

### Krös-Koch.

Röchin. Drücken Sie ein halbes Pfund gesottenes Krös gut vom Wasser ab, und schneiden es mit grüner Petersilie, sieben Loth in Milch geweichter Semmel nebst dem Eingerührten von zwei Eiern recht fein, dann treiben Sie zwei Loth Butter ab, geben das Geschnittene hinein, drei ganze Eier und drei Dotter nebst dem Schnee der Klar dazu, rühren es flaumig, füllen es in eine geschmierte Kain und backen es.

### Schinken = Wandeln.

Röchin. Drücken Sie fünf Loth in Milch geweichter Semmel, das Eingerührte von einem Ey, auch ein Löffel von einem Ey und einem Viertel Seitel Obers fein ab und geben es in drittheil Loth abgetriebene Butter, dazu unter fleißigem Berühren zwei ganze Eier und zwei Dotter nebst der zu Schnee geschlagenen Klar, etwas Salz, ein paar Schalotten und einen Vierteling klein geschnittenes, schon gesottenes Selchfleisch. Die Wandeln legen Sie zuletzt mit Buttermehl aus, füllen das Gerührte ein, hitzen eine Kain und backen es.

### Fleisch = Melaun im Wasserdunst.

Röchin. Schneiden Sie das Eingerührte von zwei Eiern mit fünf Loth in Milch geweichter Semmel, einem Stück Mark und einem halben Pfund gedünstetem Kalbfleisch recht fein, treiben Sie dann fünf Loth Krebsbutter ab und geben Sie das Geschnittene und fein Abgedrückte, nebst drei ganzen Eiern, zwei Dottern, der zu Schnee geschlagenen Klar mit etwas Salz dazu; schmieren und bröseln ein Melaunbeck, füllen das Gerührte ein und lassen es im Dunste ausziehen oder backen es.

### Gemischte Speise von süßem Kraut.

**Röchin.** Dünsten Sie ein blattelt geschnittenes Weißkraut mit feinen grünen Erbsen weich, dann lassen Sie ein hinein geschlagenes Ey fest werden, schneiden es fein und treiben inzwischen zwei Loth Butter mit zwei Loth in Milch geweicher Semmel und einem ganzen Ey ab, rühren das Geschnittene, nun bereits Abgekühlte mit etwas Pfeffer, Schalotten und Salz dazu, schmieren eine Schüssel, geben etwas Rahm und Gerührtes darauf, dann Fridata und fahren lagweis so fort; oben auf Rahm und Bröseln, dann backen Sie es.

### Hachée = Bereitung.

**Röchin.** Schneiden Sie ein Pfund in etwas Butter mit Schalotten und Zwiebel gedünstetes Kalbfleisch recht fein, rösten dann drei Löffel Semmelbrösel, einen Löffel Mehl und etwas grüne Petersilie in einer Kaine mit Butter, geben das Kalbfleisch dazu, lassen es etwas dünsten, füllen etwas Bouillon dazu und wenn es nun gehörig versotten hat, ist die Hachée fertig.

### Kälberne Vögel.

**Röchin.** Klopfen Sie kleine Kälberne Schnitzel recht breit auseinander und salzen sie, dann schneiden Sie entgrätete gepuzte Sardellen, Schalotten, Zwiebeln, Kapri, etwas Speck, das Eingerührte von einem Ey, etwas Kalbfleisch und in Essig angefeuchtete Brösel fein untereinander, mischen noch ein rohes Ey dazu und streichen diese Masse auf die Schnitzel, rollen sie fest zusammen und lassen sie in einer Kaine mit etwas Butter auf Petersilie, gelben Rüben und Pasternak, weich dünsten. Nun legen Sie die Vögel aus, geben einen Löffel Mehl in die Sauce, lassen sie eingehen und mit etwas zugegoßener Fleischbrühe aufkochen, zuletzt passiren Sie diese Sauce durch ein Sieb und richten sie über die Vögel, die Sie wohl überdieß noch brauten könnten.

**Marie.** Ich bitte nur zu bestimmen, wie ich dabei verfahren soll.

**Köchin.** Sie binden sie mit Zwirn, damit sie nicht auseinander fallen und stecken sie an einen Speil, den Sie an den Spieß befestigen. Beim Braten begießen Sie sie mit Rahm und Butter. Wenn sie angerichtet werden, beseitigen Sie zuvor den umwickelten Zwirn, besäen die Vögel mit Bröseln und geben die Sauce seitwärts in die Schüssel.

### Ausgestürztes Bäuschel.

**Köchin.** Geben Sie ein weich gesottenes und feingeschnittenes lammernes Bäuschel mit grüner Petersilie, Pfeffer, Schalotten und Salz in eine Kain, zu zwei Loth heißer Butter und lassen Sie es so lange dünsten, bis es einen Bratengeruch bekommt. Nun kühlen Sie es aus, machen inzwischen von einem Viertel Seitel Milch und einem Ey, ein Löffel, seihen es vom Wasser ab und zerdrücken es fein, ehe Sie es in einem Hafen mit zwei ganzen Eiern und einem halben Seitel Obers abrühren. Dann geben Sie gesortene Nudeln und das Bäuschel hinein, lassen es unter gutem Verrühren anlaufen, schmieren und bröseln eine Kain aus, füllen die ganze Masse hinein, backen sie und stürzen sie zuletzt aus. Zur Seite geben Sie eine gewöhnliche Buttersauce mit grüner Petersilie.

### Aufgelegte Fleck.

**Köchin.** Schweben Sie ein Pfund weich gesottene Leber gut aus und lassen sie abkühlen. Inzwischen schneiden Sie ein halbes Pfund Kalbfleisch, zwei Loth geweichte Semmel, grüne Petersilie, Schalotten, Zwiebeln, etwas Speck, ein paar Champignons und das Eingerührte von zwei Eiern, recht fein untereinander und verrühren es mit zwei Loth heißer Butter und einem ganzen Ey. Nun streichen Sie diesen Teig auf die Fleck, rollen sie zusammen, binden sie mit Zwirn. In einer Kaine haben Sie unterdessen Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie, Kohlrabi, Zwiebel, Speck und etwas Selchfleisch mit Butter dün-

sten lassen, darauf legen Sie nun die Fleck, damit sie ausziehen. Nachher nehmen Sie sie heraus, stauben etwas Mehl in die Sauce zum Eingehen, schütten etwas Bouillon daran und passiren sie nach nochmaligem Aufsieden durch ein Sieb. Die Flecke schneiden Sie in Stücke, beseitigen die umwickelten Zwirnsfaden und schütten zuletzt die Sauce darüber.

### Casseroll = Pastete mit Hashee = Sauce.

Röchin. Hacken Sie neun Loth Butter auf dem Ruedelbrette unter ein halbes Pfund Mehl gut ab, dazu geben Sie ein ganzes Ey, einen Dotter, vier Löffel Wein und etwas Rahm, schlagen das Ganze wie einen Buttermessig und walken ihn messerrückendick aus, dann legen Sie ihn in eine ausgeschmierte und gebröselte Casserolle, füllen das Innere mit Papier aus und schlagen den, über die Casserolle hängenden Teig darüber; einen zurückbehaltenen Theil des Teiges walken Sie zum Decken, jedoch etwas größer aus und legen ihn darauf. Nun machen Sie einen Auftrieb, schmieren ihn mit Ey und backen die Pastete. Inzwischen dünsten Sie das Fleisch, das in die Pastete kommen soll, nehmen es dann heraus, stauben Mehl in die Brühe und lassen Sie braun werden, schütten auch etwas Bouillon dazu und passiren sie nach nochmaligem Aufsieden durch. Das gedünstete Fleisch schneiden Sie in Stücke, einen Theil zu feinem Hashee; Beides geben Sie in die Sauce und lassen es aufsieden. Wenn die Pastete ausgebacken ist, so schneiden Sie den Deckel ab, höhlen sie so gut als möglich aus, und legen das Fleisch sammt dem Hashee hinein.

### Lungen = Reis.

Röchin. Schneiden Sie ein gesottenes Bäuschel mit grüner Petersilie, Schalotten und einer halben geweihten Semmel recht fein, rösten Sie drei Löffel Semmelbrösel nebst einem halben Löffel Mehl in einer Kain mit heißer Butter, geben Sie dann das Geschnittene hinein und lassen es eine Weile dünsten; zuletzt schütten Sie etwas Bouillon darauf, salzen auch und nach nochmaligem Aufsieden ist die Speise fertig.

## Krebsbecherl.

Röchin. Dünsten Sie einen Ragout von grünen Erbsen, Spargel, wälschen Brockerln, drei oder vier Champignons und einem fein würfelig geschnittenen Bries in Butter, dann lassen Sie ihn auskühlen. Inzwischen schneiden Sie von zwei Eiern ein Eingerührtes, neun Loth in Milch geweichte Semmel, einen Vierting gedünstertes Kalbfleisch mit einem Krebstöpfel \*) recht fein zusammen, treiben sieben Loth Krebsbutter ab, schlagen zwei ganze Eier und drei Dotter, den Schnee der Klar dazu und rühren das zuletzt Geschnittene hinein. Nun bereiten Sie einen mürben Teig von achtzehn Loth Mehl, fünf Loth darunter gebacktem Schmalz, drei Löffeln Rahm, einem Viertel Seitel Wein und einem ganzen Ey, vor dem Auswalken schlagen Sie ihn wie ein Butterteig. Dann schmieren und bröseln Sie die Becherl, setzen dieselben auf den ausgewalkten Teig, füllen etwas von dem Gerührten ein, ein wenig von dem Ragout und oben auf wieder Gerührtes. Nach dem Backen stellen Sie dieselben auf die Schüssel und heben die Becher ab, wobei jedoch der Teig unten bleiben muß.

## Aufgelegte Haschee.

Röchin. Treiben Sie vier Loth Butter mit zwei Löffeln Rahm, zwei Dottern und dem Schnee von der Klar, recht gut ab, rühren Sie dazu vier Loth in Milch geweichter Semmel, dann ein halbes Pfund gedünstetes und ganz fein geschnittenes Kalbfleisch, nebst dem Eingerührten von zwei Eiern wohl zerdrückt, auch ein paar Schalotten. Wenn dieß Alles gut unter einander gemengt ist, machen Sie Fridatastecken, schmieren eine Blech = Schüssel, geben Rahm und Gerührtes darein, dann Fri-

\*) Um dasselbe zu bereiten, stoßen Sie zwei lebendige Krebse in einem Mörser recht fein, geben ein Ey und ein Viertel Seitel Obers daran und rühren es gut durcheinander; dann schütten Sie es in eine mit Krebsbutter wohl geschmierte Rain, lassen es zusammengehen und drücken vor dem Gebrauche das Wasser gut ab.

date darauf und fahren so lagweise fort, daß zuletzt oben wieder Mahm und Bröseln kommen. Jetzt backen Sie es.

### Birnen vom Kalbfleisch.

**Röchin.** Hacken Sie gedünstetes Kalbfleisch mit einer in Milch geweichten Semmel, ein wenig gesalzen zu einem feinen Fasch und theilen es in kleine Portionen ab, denen Sie jeder die Form einer Birne geben und statt des Stiels ein kleines Beinchen aus einem lammernen Brüstel einstecken. Nun geben Sie auf einen Casserolle-Deckel ein wenig Butter, passiren fein geschnittene Champignons, Petersilie und Zwiebel darunter, kehren die Birnen darin um, bestreuen sie dann mit Semmelbröseln und braten sie zuletzt auf einen Deckel mit Butter ab.

### Kapauner = Würstchen.

**Röchin.** Lösen Sie einem in Saft überbratenen Kapaun das Fleisch von den Beinen und hacken Sie es auf dem Schneidbret, mit einer in Milch geweichten aber gut ausgedrückten Semmel, ein wenig Muscatblüthe, Pfeffer, Schalotten, Kuttelkraut, Mark für sechs Kreuzer, einem Eingerührten von drei Eiern und allenfalls noch ein paar Bratwürsten zu einem recht feinen Fasch. Sollte derselbe zu fett seyn, so feuchten Sie ihn mit ein wenig süßem Obers an. Nun machen Sie vier fingerlange Würstchen, übersieden diese ein wenig in einer Casserolle mit Rindbrühe, lassen sie dann erkalten und tunken Sie zuletzt in zerlassene Butter, um Sie auf dem Rost oder einem Casseroldeckel schön gelbbraun zu braten.

### Repphühner im Neze.

**Röchin.** Öffnen Sie die sauber gepuzten und wohl ausgenommenen, auch gewaschenen Repphühner hinten am Rücken, lösen Sie die Beine geschickt vom Fleische, daß nur die Flügel und Biegel bleiben. Dann hacken Sie auf dem Schneidbret ein Stückchen Kalbfleisch, die in Milch geweichte und gut ausgedrückte Rinde einer Semmel, etwas Speck, ein wenig Mark,

zwei oder drei Eydotter, ein paar gesottene und geschälte Erdäpfel, Pfeffer, Muscatblütthe, Gewürznelken und Salz, so fein als möglich unter einander, und füllen diesen Fasz statt der ausgenommenen Veine in die Repphühner, die Sie nun in ein, mit warmen Wasser ausgewaschenes Kalbsnetz richten, mit Spagat umwickelt speilen und in eine Casserolle geben, deren Boden Sie bereits mit Speckblättern, Schinken, Zwiebeln, Muscatblütthe, Gewürznelken, Schalotten, von Allem ein wenig, belegt haben. Lassen Sie es auf der Gluth schön gelb eindünsten, schütten aber öfters ein wenig Schü daran. Wenn Alles gut verdünstet ist, so nehmen Sie die Repphühner heraus, lösen Spagat und Speil davon, rühren ein wenig Mehl zu dem braun gedünsteten Speck, schütten etwas Schü dazu und gießen diese Brühe über die Repphühner. Ehe Sie dieselben zur Tafel schicken, lassen Sie das bereits Angerichtete noch ein wenig einsieden.

#### Leber - Strigel.

Röchi n n. Hacken Sie ein Duzend Hühnerlebern recht klein, thun sie dann in ein Häfen und gießen eine Halbe Milch darauf. Sprudeln Sie dieß mit drei Ethern, etwas Salz, Pfeffer und Muscatblütthe gut durch einander, geben Sie es mit einem Stückchen Butter in eine Pfanne und lassen es auf der Gluth zusammengehen, wobei Sie jedoch fleißig umrühren müssen, damit es nicht anbrennt. — Wenn es zusammen gegangen ist, so seihen Sie es durch ein Sieb, daß die übrige Flüssigkeit wegkommt, das Zurückbleibende aber lassen Sie erkalten und fest werden, schneiden es dann blättelweis, richten es auf eine Schüssel, gießen ein klein wenig Rindsuppe daran, lassen es damit ein wenig aufkochen und schicken es zur Tafel.

#### Mark = Mus.

Röchi n n. Das Mark hacken Sie recht klein, dann rösten Sie Semmelbrösel in Butter, schlagen drei Eyer daran, rühren das gehackte Mark darunter, nebst etwas süßen Rahm, Zucker und ein wenig gestoßenem Zimmt. Zulezt gießen Sie es in eine mit But-

ter geschmierte Schüssel, umgeben diese mit einem Reif und backen es langsam.

### Schinken = Pfanzel.

**Röchin n.** Reiben Sie die Rinde von einer altbackenen Semmel ab und schneiden Sie die Krume gewürfelt, dann sprudeln Sie drei ganze Eyer mit einem Seitel Obers gut ab und schütten es über die Semmel. Nun schneiden Sie Schinken, auch etwas Mark recht klein, reiben Parmasankäse dazu, und rühren Alles gut durcheinander. Wenn kein kälbernes Netz zu haben seyn sollte, so machen Sie geschwind von drey Ethern ein Fridatafleck, geben das eine oder das andere in eine mit Butter geschmierte Kaine, das Gerührte darauf, doch so, daß Fleck oder Netz darüber zusammen geht, dann backen Sie es bei Gluth von oben und unten. In Ermangelung des Schinkens können Sie ein anderes Mal auch gefelchte Zunge nehmen, das Verfahren bleibt dennoch dasselbe.

### Becherl vom kälbernen Fleisch.

**Röchin n.** Häuten Sie ein kälbernes Schnitzel aus, schneiden es klein und lassen es in einer Kain mit einem Stück Butter, etwas geschnittenen Schalotten, Muscatenblüthe, Pfeffer und Salz anlaufen, dann nehmen Sie es heraus, schneiden ein Stück Mark, grünen Petersilie und eine kleine in Obers geweihte Semmel darunter, stoßen es fein im Mörser mit fünf ganzen Ethern, drei Löffeln Rahm und ein wenig Muscatblüthe. — Diesen Ragout füllen Sie eben so ein, als Sie bereits bei den Krebsbecherln gelernt haben, setzen die Becher auf einen Teig und backen sie.

### Spanfau Wurst.

**Röchin n.** Ziehen Sie einem fetten Spanferkel die Haut ab, lösen Sie das Fleisch von den Beinen und schneiden Sie dasselbe mit etwas Muscatblüthe, Pfeffer, Salz, Ingwer, Rosmarin und Kuttelkraut vermischt, recht fein unter einander, strei-

chen Sie dann diese Fasch auf die abgezogene Haut, rollen Sie sie fest zusammen, daß sie einer Wurst gleicht, verbinden sie mit einem Spagat und lassen sie in einem Häfen mit einem Theile Wein und dem andern Theile Essig, langsam sieden, wozu sie außer Salz noch Vorbeerblätter, Limonienschalen, ein paar Zwiebelhäuptel, ganze Gewürznelken, Muscatblütze und Pfeffer geben. Wenn die Wurst genug gesotten hat, so nehmen Sie sie heraus, decken sie aber sogleich mit einem Tuche zu, daß sie weiß bleibt. Nun legen Sie die Beine, Füße und den Kopf in die Brühe und lassen sie auf der Gluth nochmals stark sieden, damit die Sulz recht kräftig werde; dann nehmen Sie den Spagat von der Wurst ab, legen sie in eine tiefe Schüssel, lassen die Sulz schön langsam durch ein Tuch passiren, gießen Sie über die Wurst und stellen sie zuletzt, zur Beförderung des schnellern Sulfens, an einen kühlen Ort. Man kann auch nach Belieben, die Wurst in Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und rothem Essig zur Tafel geben.

### Ragout von Hahnenkämmen und Austern.

**Köchin n.** Putzen Sie fünfzig Stück Hahnenkämme in heißem Wasser, daß sie schön weiß werden, dann sieden Sie drei paar Kälberne Bries in der Rindsuppe, lösen sie vom Fleisch und machen schön breite Blätter daraus, die Sie auch ins Wasser legen, um sie hübsch weiß zu erhalten. Nun geben Sie in eine Casserolle mit Butter, Bries und Kämme untereinander, stauben etwas Mehl daran und lassen sie mit etwas Rindsuppe, dem Saft einer Limonie, Muscatblütze und Salz gut versieden. — In einer andern Casserolle machen Sie ein kleines Stück Butter über der Gluth auffäumen, und legen fünfzig oder noch mehr Austern mit ein wenig Muscatblütze daran, wenn sie ein wenig versotten haben, so schneiden Sie sie unter das Ragout, das sodann nach nochmaligem Aufsieden fertig ist.

### Geschnittener Krebs = Puding.

**Köchin n.** Rühren Sie ein Viertel Pfund zerschlichener

Krebsbutter mit drei ganzen Eiern, drei Dottern und für sechs Kreuzer Mark, in einem Weidling gut ab, geben Sie die Krume von zwei in Milch geweichten aber gut ausgedrückten Semmeln, nebst einer handvoll geschnittener Krebschweife, ein wenig Salz und Muscatblüthe dazu und mengen es unter einander. Dann schmieren Sie eine Serviette mit Butter, füllen die Masse ein und binden die Serviette wie einen Strizel länglich zusammen, lassen sie im Salzwasser sieden, nehmen dann den Pudding heraus und schneiden, wenn er erkaltet ist, über Quer runde Spalten davon, die Sie mit Rahm und Krebsbutter beschmieren und bei Bluth von oben und unten nicht länger backen, als bis sie etwas Farbe bekommen haben. Ehe Sie sie zur Tafel schicken, streuen Sie gestiftelte Pistazien und Krebschweife darüber.

### Ochsenhirn mit Austern.

**Köchin.** Wenn ein frisches Ochsenhirn zu bekommen ist, so wässern Sie es gut, binden es dann in eine Serviette und sieden es eine Viertelstunde lang in Salzwasser. Hierauf lösen Sie die Haut davon und schneiden mit einem Zwirnsfaden fingerdicke Scheiben ab. Nun bestreichen Sie eine porzellanene Schüssel mit Butter, worin etwas Mehl abgedrückt worden und pressen Limoniensaft darauf, geben eine Lage Hirn, etwas Sardellenbutter, eine Lage aus den Schalen genommener und gereinigter Austern, wieder etwas Limoniensaft und Butter und abermals eine Lage Hirn. Auf diese Art fahren Sie fort, so lange der Vorrath währt, dann setzen Sie die Schüssel über die Bluth, und lassen sie zugedeckt nicht länger darauf zum Sieden, als bis die Austern nicht mehr roth sind.

### Schinken - Fleckchen.

**Marie.** Die hoffe ich zu Ihrer Zufriedenheit ohne weitere Anweisung zu bereiten, wenn Sie erlauben.

**Köchin.** Recht gern; sagen Sie nur erst wie?

**Marie.** Ich mache von drei Viertelpfund Mehl, drei Eiern und etwas Wasser einen festen Nudelsteig, walke ihn nicht

gar zu dünn aus, und schneide, nachdem er etwas abgetrocknet, nagelgroße Fleckchen davon, Koche sie im gesalznen Wasser und überschütte sie sodann ein paar Mal mit kaltem Wasser im Nudelstiebe. Hierauf verrühre ich ein Viertelpfund Rindschmalz mit fünf Eiern recht flaumig, gebe ein Pfund weich gesottenen, fein gehackten, kalten Schinken nebst einem Seitel guten Rahm herein, menge die inzwischen abgekühlten Fleckchen darunter, salze sie und backe sie in einer gut mit Butter ausgestrichenen Casserolle schön braun.

**Röchin n.** Ganz in der Ordnung. Auf dieselbe Weise können Sie ein ander Mal auch

### Erdäpfel mit Schinken

bereiten, wobei Sie nur statt der Leigfleckchen, gesottene, geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Erdäpfel der mehligten Gattung nehmen, weil die speckigen das Fett nicht so anziehen.

### Ragoutwürste.

**Röchin n.** Schneiden Sie ein paar im Salzwasser überbrühte Bries und Kalbseuter klein gewürfelt, geben ein wenig kleine gehackte Limonienschalen, ausgelöbte Krebschweife und Maurachen, beide gewürfelt, dazu, und lassen das Zerschnittene in einem Stück zerschlichener Butter anlaufen, stauben etwas Mehl daran, und würzen es mit ein wenig Muscatblüthe und Salz. Nun rühren Sie in einem Topfe zwei Eier, mit ein paar Löffeln Obers gut ab, und rühren es mit dem Geschnittenen wohl durcheinander. Zuletzt bestreichen Sie eine viereckige Oblate mit ein wenig Eyerklar, legen von dem Geschnittenen einen oder zwei Löffel voll auf, rollen die Oblate zusammen, wälzen sie in einem abgeschlagenen Ey, besäen sie mit Semmelbröseln, und geben sie, rasch aus dem Schmalze gebacken, heut als Zwischenspeise auf eine Assiette, ein andermal als Garnitur auf Zugemüse.

### Gefüllte Kohlrabi.

**Röchin n.** Sieden Sie junge, zarte und geschälte Kohlr-

rabi von gleicher Größe im Salzwasser, bis sie anfangen weich zu werden, dann seihen Sie das Wasser ab, schneiden oben ein dünnes Scheibchen ab, höhlen die Kohlrabi so viel als möglich, jedoch ohne sie zu zerbrechen, verbinden Sacher, dessen Bereitung Sie bereits wissen werden, mit einigen Eydottern, füllen sie hinein, legen das abgeschnittene Scheibchen wieder auf, dünsten dieß Alles ein wenig, und stauben etwas Mehl daran. Zuletzt gießen Sie eine Halbe siedendes Obers mit Zucker vermischt dazu, kehren die Kohlrabi um, und lassen sie auf beiden Seiten braun werden. Nöthigenfalls können Sie vor dem Anrichten noch mit zwei Eydottern abgequirktes Obers daran geben, und es ein wenig anziehen lassen.

### Taubenpastete.

**R ö c h i n n.** Die Bereitung des Pastetenteigs, kennen Sie bereits von früher her, und haben die zur Gestaltung erforderlichen Handgriffe schon mehr als einmahl zu beobachten Gelegenheit gehabt, ich bemerke Ihnen daher nur, wie Sie mit den darein zu gebenden Tauben zu verfahren haben. Nachdem Sie diese zuerst von Innen und Außen mit Pfeffer und Salz abgerieben haben, geben Sie in jede etwas Butter, und mit Leber gehackte Petersilie. Nun legen Sie auf den Boden der Casserolle eine Schnitte Rindfleisch, die Tauben darauf, zwischen jedes Paar, einen festgesottenen Eydotter, geben eine Schale Bouillon dazu, auf jede Taube ein Stück Schinken; die gewürzten Magen und Flügelgelenke legen Sie in die Mitte, und lassen sie gehörig dünsten, ehe sie in die Pastete gefüllt und aufgetragen werden.

### Erdäpfelpudding von Rindfleischschnitten oder Nieren.

**R ö c h i n n.** Bereiten Sie von mehligem, gesottenem und durch einen Durchschlag getriebenen Erdäpfeln, zehn Loth Butter, drei Eydottern, dem Schnee der Klar, einem Seitel Rahm, etwas Salz, dem Saft und der Klein geschnittenen Schale einer Limonie und Zucker, nach Verhältniß, einen Teig, von welchem

Sie die Hälfte in eine, mit Butter ausgeschmierte Casserolle schütten, mit Rindfleischschnitten oder Nieren, Speck und gehackten Zwiebeln belegen, dann die andere Hälfte des Teigs darüber geben, und das Ganze in einer Bratröhre backen.

### Weißes Ragout.

Köchin. Um ein solches vollständig herzustellen, wie es die heutige Tafel heischt, brauchen wir von Fleischgattungen: Obergäumen, Kalbsbrüste, Hahnenkämme und Kalbsnieren ohne einer Menge von anderen Zuthaten. — Der Obergäum wird in Salzwasser recht weich gesotten, dann gereinigt, und in dünne Streifen geschnitten; die Nieren lassen Sie nur ein paar Minuten in guter Fleischbrühe überkochen, die Hahnenkämme übergießen Sie mit siedendem Wasser, worauf Sie durch fleißiges Reiben mit dem Finger, das äußere Häutchen um so leichter beseitigen können; dann erst kochen Sie dieselben, eine bis anderthalb Stunden, in guter Bouillon mit etwas Limoniensaft; die Brüste schneiden Sie nicht gar zu weich gekocht, in kleine Stücke. Sind auf diese Weise alle Theile zugerichtet, so stellen Sie eine Casserolle mit Butter über die Gluth, und geben das sämtliche Ragout hinein, lassen es etwas aufdünsten, stauben feines Mehl daran, und verdünnen es mit guter Fleischbrühe. Inzwischen dünsten Sie junge Zuckererbsen mit grüner Petersilie, Champignons und Trüffeln blattweis geschnitten, jedes in einer besonderen Sauc mit Krebsbutter, und schütten sodann diese Ingredienzien zum Ragout; zuletzt fügen Sie noch die ausgelösten Schweife und Scheeren der, im Salzwasser mit Petersilie gesottenen Krebse bei, und lassen Alles zusammen, noch eine Weile verdünsten.