

was Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, gut durch einander gemengt, in eine Form, welche früher stark mit Schmalz oder mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreut worden ist, gethan, und langsam gebacken. Bey dem Urrichten wird dieses Fanzel über eine Schüssel gestürzt.

599. Schnee = Eyer.

Man schlägt von zwölf Eyerklar einen festen Schnee, und vermengt mit demselben durch fortgesetztes Schlagen zwölf starke Löffel voll Zucker. Während diesem wird eine halbe Obers (Rahm) in einer breiten Raine ins Kochen gebracht, der Schnee löffelweise in Form ganzer Eyer eingelegt, dann bedeckt, mit etwas Bluth über dem Deckel und geschwächtem Feuer unter der Raine zwanzig Minuten lang gedämpft. Nun wird der Deckel abgenommen, das Obers (der Rahm) abgeseihet, mit Zucker versüßt, mit sechs bis acht Eydottern legirt oder gebunden, und über die nun gehäuft angerichteten Schnee = Eyer gegossen.

Zehnter Abschnitt.

Von den verschiedenen Mehlspeisen.

600. Schinkenleckel.

Es werden aus drey Ethern Nudelteig (siehe den eilften Abschnitt, den Nudelteig betreffend) große Blätter papierdünn ausgewalzt, und auf Daumentupfen kleine Fleckel überschnitten; während diesem wird ein Topf mit Wasser, ungefähr drey Maß, zum Feuer gesetzt und gesalzen. Zu gleicher Zeit wird ein Pfund reiner gekochter Schinken, oder sonst reines Selchfleisch (geräuchertes Fleisch) fein geschnitten, und acht Loth Butter mit drey ganzen Ethern flaumig abgetrieben. Nun werden die Fleckel in das kochende Wasser gethan, und umgerührt, um zu verhindern, daß

sie nicht am Boden zu einem Klumpen zusammen pappen. Nach drey Minuten des Kochens wird alles in einen Durchschlag oder über ein Sieb geschüttet; nach dem Abfließen des Wassers werden die Fleckel mit dem geschnittenen Selchfleisch gemengt, und nach dem Auskühlen endlich in die abgetriebene Butter gethan, mit dem hinreichenden Salze, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit sechs Löffeln voll saurem Rahm begossen, und genau durch einander gerührt. Nun wird eine Kasserole oder sonst eine Form stark mit Schmalz bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, und die Masse hinein gethan, leicht und gleichförmig niedergepreßt, und in einer geheizten Röhre oder einem Ofen gegen drey Viertelstunden lang gebacken. Bey dem Anrichten wird die Form über eine Schüssel gestürzt.

Man pflegt diese Schinkenleckel wohl auch auszudünsten, das heißt, dieselben in eine Bratpfanne, worin etwas Schmalz gehitzt worden, zu thun, und auf diese Weise von allen Seiten gelb zu schmoren.

601. Fleckel von Roggen.

Diese werden den vorhergehenden gleich bereitet; der abgekochte Roggen wird noch insbesondere vorher mit Butter gedünstet. Zu bemerken bleibt jedoch, daß kein Roggen gedünstet werden kann, der nicht früher in Salzwasser abgekocht worden ist.

602. Fleckel mit Hausen.

Diese werden ganz den vorhergehenden gleich bereitet.

603. Zweckerln mit Semmelbröseln.

Die Zweckerln werden aus dick ausgewalktem Nudelteig geschnitten, so daß sie die Größe eines Fingertupfens nicht überschreiten. Diese Zweckerln werden in kochendem Wasser fünf Minuten lang gekocht, dann abgeseiht, und in einer Bratpfanne über scharfer Gluth mit acht Loth reinem Schmalze geröstet; während des Röstens werden sie mit feinen Semmelbröseln und etwas Salz bestreut.

604. Zweckerln mit Käse.

Die Zweckerln mit Käse werden nicht wie die vorhergehenden geröstet, sondern nach dem Abkochen und Abseihen gleich mit vier Loth Butter und acht bis zwölf Loth gutem, fein geriebenen Käse so lange geschwungen, bis die Butter und der Käse geschmolzen und das Ganze wie mit einer dicken Soß umhüllt ist. Salz und Pfeffer müssen im angemessenen Verhältnisse hinzu kommen.

605. Nudeln abgeschmalzen.

Es werden aus dem Eyerteige von drey ganzen Eiern (siehe den eilften Abschnitt, den Nudel- oder Eyerteig betreffend) Messerrücken dünne Flecken ausgewalzt, auf zwey Finger breite Bänder getheilt und Messerrücken dünn geschnitten. Während diesem werden gegen drey Maß Wasser ans Feuer gesetzt, gehörig gesalzen und ins Kochen gebracht. Die Nudeln werden nun in dieses Wasser gethan und drey Minuten lang gekocht, sodann abgeseiht und mit acht Loth frischem, über einer Bratpfanne erhitztem Schmalze fünfzehn Minuten lang unter oftmahligem Umwenden geröstet.

606. Nudeln mit Gries.

Diese werden bis auf kleine Abweichungen auf die vorerwähnte Weise bereitet.

Zu Griesnudeln wird bloß etwas Gries in dem hiezu bestimmten Schmalze (siehe den vorhergehendem Artikel) gelb geröstet, dann kommen die abgekochten Nudeln hinzu, und sie werden wie die abgeschmalzenen beendet.

607. Nudeln mit Schinken.

Zu Nudeln mit Schinken wird wie bey den Schinkenfleckeln (Art. 606) verfahren.

608. Nudel = Fanzel.

Zu Nudeln = Fanzeln pflegt man die Nudeln noch einmahl so dünn wie zum Abschmalzen zu machen. Sie werden dann wie die abgeschmalzenen nach dem Abkochen noch

eine kleine Weile geröstet, dann aber mit Salz, Muskatnuß und fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, und in eine Form, welche mit Butter oder Schmalz stark bestrichen und mit Semmelbröseln ausgestreut ist, gethan, und gegen zwanzig Minuten lang in einer geheizten Röhre gebacken, dann über die gehörige Schüssel gestürzt und aufgetischt.

609. Nudeln in der Milch.

Man bereitet feine, lange Nudeln aus zwey ganzen Eiern Nudelteig (siehe den eilften Abschnitt, den Nudelteig betreffend). Dieser Teig wird nämlich papierdünn ausgewalkt, dann zusammen gerollt und auf Zwirnfäden dünne Nudeln überschnitten; während diesem läßt man eine Maß kuhwarme Milch aufkochen, in diese Milch werden die Nudeln eingekocht; man rührt sie mit einem Kochlöffelstiel durch einander, um zu verhüten, daß sie nicht auf einen Klumpen zusammen kleben; sie werden nun mit drey Löffeln voll feinem Zucker und ein wenig Salz gewürzt, mit einem halben Ey kleinen Stückchen Butter belegt, und fünf Minuten hindurch langsam gekocht. Nun werden sie durch einander geschwungen, und in dickflüssiger Form in einer tiefen Schüssel angerichtet.

610. Dampfnudeln.

Man macht ein Pfund feines Mehl warm, desgleichen ein halbes Seidel Obers und acht Loth Butter; nun werden in das gesiebte Mehl fünf ganze Eyer geschlagen, das Obers, die zerlassene Butter und drey Löffel voll dicke, abgewässerte Germ gegossen, mit einem Löffel voll feinem Zucker und zwey Kaffeelöffeln voll Salz gewürzt, jezt alles genau gemengt, und mit einem Kochlöffel so lange abgeschlagen, bis der Teig Blasen bildet, oder sich vom Kochlöffel leicht löst. Man muß jedoch darauf sehen, daß dieser Teig nicht zu dick sey, welches, wenn das Mehl sehr trocken war, bey der angegebenen Masse schon der Fall ist; man muß demnach etwas Obers nachgießen. Nun wird der Teig mit Mehl leicht bestäubt, mit einem Tuche bedeckt und warm

gestellt. Nachdem derselbe beynahе noch ein Mahl so groß geworden, nimmt man einen Theil aus dem Weidlinge über eine mit Mehl bestäubte Tafel, und breitet ihn mittelst der Handflächen aus, bis die Platte einen halben Finger dünn geworden; dann werden mit einem runden Ausstecher kleine, höchstens zwey Finger breite Krapfel ausgestochen, und in eine breite Raine, in welcher ein Seidel Obers nebst einem halben Ey kleinen Stückchen Butter erwärmt ist, gethan; wenn die Raine voll oder der Teig aufgearbeitet ist, wird die Raine bedeckt und warm gestellt; endlich, wenn die Nudeln aufs neue gegangen sind, wird unten und oben Gluth gethan und langsam gebacken. Nach etwa einer halben Stunde werden dieselben angerichtet und mit feinem Zucker bestreut. Eine kochendheiße, etwas gezuckerte Milch wird besonders beygesetzt.

611. Dufaten = Nudeln.

Die Dufaten = Nudeln werden den vorhergehenden gleich bereitet, nur daß statt der gewöhnlichen Butter, Krebsbutter, und statt fünf ganzen Eiern, neun Eydotter genommen werden, und der Teig dann mit einem fingerdünnen Ausstecher verarbeitet wird, so, daß die gebackenen Nudeln die runde Fläche eines Dufatens nicht überschreiten. Wenn der Teig verarbeitet ist, wird die Oberfläche stark mit feinem Zucker bestreut, und die Gluth von oben stark aufgeschürt, damit der Zucker schmelzen und dem Ganzen ein schönes Ansehen geben könne. Sie werden den vorhergehenden gleich gebacken, dann mit einer kleinen Schaufel aus der Raine gehoben und gehäuft angerichtet. Etwas versüßte Milch wird besonders beygesetzt.

612. Kroketten von Nudeln.

Es werden feine Nudeln von zwey Eiern (siehe den eilften Abschnitt, die Art, Nudeln zu machen) in einer halben Maß Obers eingekocht, mit vier Löffeln voll feinem Zucker gewürzt, mit sechs Loth Butter belegt und so gehalten, daß es einen etwas schwerflüssigen Brey bildet. Dieser wird nun zur Seite kaltgestellt, bis er ganz verdickt

ist. Aus diesem Brey werden sodann fingerlange und eben so dicke Würstel gemacht, in abgeschlagene Eyer getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und in heißem Schmalze gebacken; man pflegt sie hernach mit feinem Zucker zu bestreuen.

613. Nockerln in der Milch.

Man treibt acht Loth Butter mit fünf ganzen Ethern flaumig ab, mischt dann zwölf Löffel voll Mehl und eben so viel Milch in dieselbe, so daß es einen schwerflüssigen Teig gibt. Unterdessen wird eine halbe Maß Obers in einer breiten Raine zum Kochen gebracht; in dieses Obers werden nun die Nockerln mit einem Löffel eingelegt, mit feinem Zucker bestreut, genau bedeckt und über dem Deckel frische Gluth aufgehäuft. Nach einiger Zeit sieht man, ob die Oberfläche Farbe angenommen habe; nun werden sie theilweise behuthsam herausgenommen, angerichtet und das noch in der Raine vorhandene Obers darunter gegossen.

614. Abgeschmalzene Nockerln.

Die abgeschmalzenen Nockerln werden den vorhergehenden gleich, aber bloß aus Milch, Mehl und ein Paar Ethern gemacht, und noch etwas weicher, als die vorhergehenden gehalten; dieser Teig wird dann über ein flaches Bretchen gethan, mit dem naßgemachten Messer eydotterklein ins kochende Wasser eingeschlagen; das Wasser wird aber früher gesalzen. Nachdem sie nun fünf Minuten lang gekocht haben, werden sie abgeseiht und mit acht Loth reinem Schmalz in einer Bratpfanne geröstet.

615. Nockerln mit Käse.

Die Nockerln mit Käse werden nicht geröstet, sondern wie sie aus dem Sude kommen, mit acht Loth Butter und zwölf Loth fein geriebenem Käse so lange durch einander geschwungen, bis beyde schmelzen und die Nockerln umspülen. Nun werden sie angerichtet und noch mit Käse bestreuet.

616. Semmelknödel.

Man schneidet altgebackene Semmel kleinwürfelig. Zwey Maß solcher Semmel werden mit einem Seidel Milch benetzt, damit sie aufweichen. Nun werden acht Loth Butter oder Schmalz mit sechs Eyern flaumig abgetrieben, mit der Semmel und ein Paar Händen voll Mehl genau vermengt und eine Weile stehen gelassen; dann werden sie versucht. Die Knödel sollen fest, aber ja nicht zähe seyn.

Dieselbe Menge Knödel kann man wohl auch mit der Hälfte der angegebenen Semmel bereiten, dann muß aber mehr Milch und Mehl dazu genommen werden.

617. Speckknödel.

Die Speckknödel werden ungefähr auf dieselbe Weise bereitet, wie die vorhergehenden. Auf zwey Maß würfelig geschnittene Semmel werden acht bis zwölf Loth kleinwürfelig geschnittener Speck gelb geröstet, die Hälfte der vorgeschnittenen Semmel wird in dem ausgeschwitzten Fette ebenfalls gelb geröstet, endlich bis zum Lauwarmen abgekühlt, dann mit der übrigen Semmel, vier Eyern, ein Paar Händen voll Mehl, einem halben Seidel Milch und mit hinreichender Menge Salz zu einem Teige abgerührt und beyseite gestellt. Bende Gattungen, nämlich die vorhergehenden und diese, werden mittelst zweyer Löffel in faustgroße Knödel geformt, und in gesalzenes kochendes Wasser eingelegt. Sie brauchen eine halbe Stunde zu ihrem Garwerden. Dann werden sie aus dem Sude gehoben; die ersteren mit gerösteten Semmelbröseln überbrüht; die letzteren aber mit Selchfleisch aufgetischt.

618. Griesknödel.

Zu Griesknödeln werden acht Loth Butter mit vier Eyern abgetrieben, dann mit einem Seidel Milch und anderthalb Seideln Gries vermengt, und auf eine Stunde lang zur Ruhe gestellt. Nun werden die Knödel mit zwey naßgemachten Löffeln rund geballt, in kochendes Wasser eingelegt und eine Viertelstunde lang gekocht, endlich der

Sud durch kaltes Wasser unterbrochen. Nach einer Weile werden sie aus dem Sude gehoben, über eine Schüssel gethan, mit der etwas fetten Brühe begossen und aufgetischt.

Ein Griesknödel muß locker, fein und einen nußgroßen gelben Kern in der Mitte haben.

619. Griesnocken.

Der vorher erwähnte Teig zu Griesknödeln wird löffelweise in kochende Milch eingelegt, mit feinem Zucker bestreut, und in einen Ofen eingeschossen. Wenn die so entstandenen Nocken eine rothgelbe, gefällige Farbe bekommen haben, werden sie dann angerichtet und die übrig gebliebene Milch darunter gegossen.

620. Milchreiß.

Ein halbes Pfund sorgsam ausgesuchter oder geklaubter Reiß wird in mehreren Wässern gewaschen, dann mit zwey Mahl so viel Obers, als der Reiß der Menge nach beträgt, genäßt und über scharfe Gluth gesetzt. Man muß denselben zeitweise aufrühren, um ein mögliches Anbrennen zu verhüten. Nach drey Viertelstunden ist der Reiß gehörig angeschwollen und hat die Milch völlig eingesaugt. Nun wird etwas frisches Obers nachgegossen, das Ganze mit zwey Löffeln voll feinem Zucker versüßt, genau durcheinander geschwungen und in eine tiefe Schüssel oder Schale angerichtet. Die Oberfläche wird mit Zimmet und Zucker bestreuet.

621. Reiß-Kroketten (Nudeln).

Der dem vorhergehenden gleich weich gekochte Reiß wird (ohne den erwähnten Nachguß von Obers) mit acht Loth Butter, sechs Eydottern und drey Löffeln voll feinem Zucker unter immerwährendem Rühren aufgekocht und dann beyseite gestellt. Nach dem Kaltwerden, wodurch der Reiß fest geworden ist, werden fingerlange und eben so dicke Würstel aus demselben bereitet; diese werden dann in abgeschlagene Eyer getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt, in heißem Schmalze gebacken und dann noch insbesondere mit Zucker bestreuet.

622. Reißkoch.

Der Reiß wird dem vorhergehenden Milchreiß gleich weich gekocht, dann kommen in denselben acht Loth Butter und zwölf Loth Zucker; er wird sodann noch eine Weile gekocht. Nun werden acht Eydotter in denselben gethan, genau verrührt, die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und ebenfalls hinein vermengt. Dieses Koch wird nun in eine mit Schmalz bestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Form gegossen und langsam gebacken. Bey dem Anrichten wird dieses Koch über die gehörige Schüssel umgestürzt.

623. Reiß = Meridon.

Der Reiß wird sorgsam ausgelesen oder geklaubt, in mehreren Wässern gewaschen, dann aber mit zwey Mahl so viel Milch, als der Reiß selbst der Menge nach beträgt, über die Gluth gestellt, mehrmahls umgerührt und weich gedämpft, welches nach drey Viertelstunden ein festes Koch gibt. In diesen Reiß werden acht Loth Butter, etwas Salz und sechs ganze Eyer geschlagen, es wird alles genau vermengt und über dem Feuer fort gerührt, bis es aufs neue verdickt, dann wird es beyseite kaltgestellt. Nach diesem wird eine Form mit Schmalz bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut und nun mit dem Reiß daumendick ausgefütert; in die leere Mitte kommen eingemachte Hühner (Art. 390) oder eingemachtes Kalbfleisch (Art. 271), weißes Ragou (Art. 258) oder ein Gehacke, und dergleichen; es wird dann mit dem übrigen Reiß bedeckt und im heißen Ofen oder in der geheizten Röhre gebacken. Bey dem Anrichten wird es behuthsam über die gehörige Schüssel gestürzt, damit der Kuchen nicht auseinander falle.

624. Reiß mit Schinken.

Der Reiß wird wie zum Reiß = Meridon (siehe den vorhergehenden Artikel) in der Milch weich gekocht, dann mit acht Loth Butter, vier Eydottern und zwey Pfund reinem, weich gekochtem, dann kalt geschnittenem Selchfleische vermengt, und dem Reiß = Meridon gleich in einer Röhre gebacken. Das gehörige Salzen wird überall, wo es nicht

besonders angemerkt wird, als sich von selbst verstehend vorausgesetzt.

625. Mehlschmarn.

Es werden acht Löffel voll Mehl mit fünf Eiern und einem Seidel Milch zu einem flüssigen Teige abgerührt und mit Salz und Zucker gewürzt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden acht Loth reines Schmalz in einer flachen Bratpfanne gehitzt, und der Teig in dasselbe gegossen, so daß derselbe nicht über einen Finger hoch zu stehen kommt. Nach zwey Minuten, wohl noch früher, wird der Teig mit einem breiten Backlöffel umgewendet, und wenn derselbe nun auch von dieser Seite Kruste bekommen hat, so hact man mit demselben Löffel fortwährend über dem Feuer den ganzen Teig recht klein, bestreut ihn mit feinem Zucker, richtet ihn über die gehörige Schüssel und sendet ihn sogleich zur Tafel, weil der einmahl bereitete Schmarn sogleich gegessen werden muß.

Die vorhergehende Masse mit sechs Eydottern und einem Seidel Obers angemacht, die Eyerklar aber zu Schnee geschlagen und dann in den Teig vermengt, gibt einen viel feineren Schmarn.

626. Semmelschmarn.

Zu diesem werden blätterig geschnittene Semmeln (zwey Maß ungefähr) mit einem großen Seidel Milch, in welcher vier ganze Eyer abgesprudelt worden, begossen und durch einander gemengt, endlich einige Zeit stehen gelassen, damit die Semmel Zeit habe, die Milch einzusaugen. Nun werden acht Loth Schmalz wie zu dem vorhergehenden Mehlschmarn erhitzt, die Semmel hinein gethan und bis zur schönen Farbe und lieblichen Kruste geschmort.

Man pflegt diesem Schmarn während des Schmorens aufgerissene Eibeben bezugeben und denselben zu zuckern.

627. Grieschmarn.

Zum Grieschmarn wird ein Seidel Gries in drey Seidel Milch eingekocht, so daß es ein dickes Koch gibt;

Dann wird ein eydotterkleines Stückchen Butter in dasselbe verrührt; nun wird es kalt gestellt. Es werden sonach acht Loth Schmalz in einer flachen Bratpfanne gehitzt, der Gries stückweise eingelegt und dem Mehlschmarn gleich geschmort, gezuckert und heiß angerichtet.

628 Erdäpfelschmarn.

Zum Erdäpfelschmarn werden die Erdäpfel weich gekocht, geschält und blattweise geschnitten. Nun wird auf zwey Maß solcher Erdäpfel eine halbe fein geschnittene Zwiebel mit zwölf Loth Schmalz gelb geröstet, die Erdäpfel dann in dasselbe gethan, mit dem hinreichenden Salze bestreut und schön rothgelb geschmort.

629. Nudelschmarn (ausgedünstete Nudeln).

Die zum Abschmalzen bereiteten Nudeln werden in Milch eingekocht, so zwar, daß sie ein dickflüssiges Koch bilden. Nun wird ein eydotterkleines Stückchen Butter hinein verrührt, und es wird sonach kalt gestellt.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden dieselben nun mit sechs Loth Schmalz über einer flachen Bratpfanne geschmort. Weil sich die weich gekochten Nudeln gerne anlegen, so muß man ein scharfes eisernes Schaufelchen zum Ummenden derselben gebrauchen.

630. Pfannen-Ruchen (holländische Mehlspeise.)

Es wird aus sechs Löffeln voll Mehl, sechs Eydottern und einem halben Seidel Obers ein dünnflüssiger Teig angemacht, gesalzen und mit Zucker gewürzt, dann wird die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in den Teig verrührt. Nun wird über einer flachen Pfanne ein eydotterkleines Stückchen Schmalz erhitzt, und vier Löffel voll von diesem Teig aufgegossen, durch ein leichtes Schwengen rund ausgebreitet, und über dem Feuer bis zu einer schönen Kruste gebacken; dieser Kuchen wird mittelst des Schwingens oder mittelst eines breiten Backlöffels umgewendet, und eben so auf dieser Seite gebacken, dann über die gehörige Schüssel geklischet. Dieses wird so lange wiederholt,

als noch etwas vom Teige vorhanden ist. Man pflegt die Kuchen mit Zucker zu bestreuen.

631. Kindskoch mit Rameln.

Es werden sechs Löffel voll Mehl mit zwey Löffeln voll Zucker und drey halbeMaß Obers fein abgerührt, aber nur nach und nach, damit keine Klümpchen entstehen; mit diesem geht man nun ans Feuer und läßt es unter immerwährendem Rühren aufkochen. Man nimmt dann den vierten Theil dieses Koches in ein anderes Gefäß, und gießt davon über ein erhitztes und mit Schmalz bestrichenenes Blech, läßt dasselbe über der Gluth, bis sich an dem Bleche ein Ramel gleichförmig angelegt hat, dann wird der überflüssige Teig herabgenommen, und das Ramel von oben glatt gestrichen, mit etwas Butter befahren, bis man sieht, daß es auch eine überall gleiche Farbe angenommen. Nun schneidet man es auf schmale Streifen, um sie einzeln vom Bleche zugleich über einen Kochlöffelstiel in Schrauben drehend zu bekommen; oder man schneidet die Platte in Vierecke und bildet Stänitzchen (Düten) daraus, während das Kindskoch öfters aufgerührt und fortwährend gekocht wird. Sind die Rameln nun beendet, so wird das Kindskoch in eine Schale angerichtet und mit den Rameln belegt.

632. Grieskoch.

Man bereitet das Grieskoch ganz so wie das vorhergehende Kindskoch, nur daß, statt wie dort Mehl, hier Gries in das Obers kalt abgerührt und dann aufgekocht, oder der Gries in das kochende Obers in dünnem Strome eingekocht wird. Zwölf Löffel voll Gries reichen hin, drey halbe Maß Obers zu einem dickflüssigen Koch einzudicken. Dieses wird nun mit zwey Löffeln voll Zucker gewürzt, mit einem Stäubchen Salz gehoben und in eine Schale angerichtet. Die Oberfläche wird mit Biskoten oder Mandelpuffeln belegt, an manchen Orten aber mit geriebenem Lebkuchen bestreut.

633. Griesstrudel.

Es wird aus einem Pfund Mehl, zwey Eydottern und etwas Salz mit lauwarmen Wasser ein ziemlich weicher Teig gemacht, der, wenn man ihn rund zusammen rollt, in einer Weile auf die Hälfte seiner Höhe herabsinkt. Dieser Teig wird mit einem warm gemachten Weidling bedeckt, und eine halbe Stunde lang der Ruhe überlassen. Während diesem wird ein Grieskoch (Art. 632) eingekocht und kalt gestellt. Nun werden acht Loth Butter mit vier Eydottern flaumig abgetrieben, und das Grieskoch von einem Seidel Gries in dieselben verrührt. Jetzt wird der Strudelteig fingerdünn ausgewalkt, dann über einer Tafel, welche mit einem Tuch belegt und mit Mehl bestäubt ist, so dünn nach allen Seiten ausgezogen, daß man die feinste Schrift durch denselben lesen kann; nun wird das abgetriebene Grieskoch behuthsam über diesen Teig gleichförmig aufgestrichen, das eine Ende des Tuches wird sonach in die Höhe gehoben und mit einem Messer nachgeholfen, so daß der Teig über sich selbst herab rollen kann; nun wird diese Rolle in Schnecken gedreht und in eine mit Butter bestrichene Raine gethan, mit einem Seidel Milch begossen, mit Zucker bestäubt, gehörig bedeckt, und mit unten und oben angebrachter Gluth gegen drey Viertelstunden lang gedämpft. Zu Ende wird die Gluth von oben verstärkt, damit die Strudel eine rothgelbe Farbe annehmen. Bey dem Anrichten wird derselbe mit einem breiten Backlöffel aus der Raine gehoben, und über die gehörige Schüssel gethan. Die noch vorhandene Milch wird besonders beygesetzt oder auch darunter gegossen.

634. Rahmstrudel.

Zu einem Rahmstrudel wird der Strudelteig wie zu dem Griesstrudel bereitet, und nach dem einstündigen Ruhen ausgezogen. Während diesem werden zum Rahmstrudel acht Loth Butter oder Schmalz mit acht Eydottern flaumig abgetrieben, mit einem Löffel voll feinem Zucker und etwas Salz gewürzt, mit acht Loth ausgelesenen (geflaubten) Weinbeeren, vier Löffeln voll feinen Semmelbrö-

seln und einer halben Maß saurem Rahm vermenget, und über den ausgezogenen Teig gestrichen. Das Zusammenrollen und Backen hat dieser Strudel mit dem Griesstrudel gemein.

635. Reißstrudel.

Zu dem Reißstrudel wird die Masse wie zu den Reißkroketten (Art. 621) bereitet, und in den ausgezogenen Teig (siehe Art. 633, den Teig betreffend) zwey Messerrücken dick aufgestrichen, dann dem Griesstrudel gleich beendet.

636. Topfenstrudel.

Zu dem Topfenstrudel wird fein geriebener Topfen genommen, und zwar eine Maß desselben auf acht Loth mit acht Eydottern abgetriebene Butter, vier Löffel voll feine Semmelbröseln, acht Loth Weinbeeren und eine halbe Maß Rahm. Wenn alles sorgsam gemengt ist, wird diese Fülle über den ausgezogenen Teig (siehe Art. 633, diesen Teig betreffend) gestrichen, zusammen gerollt, und dem Griesstrudel gleich beendet. Die Fülle soll mit anderthalb Löffeln voll feinem Zucker versüßt werden.

637. Semmelstrudel.

Zu dem Semmelstrudel werden acht Loth Schmalz mit vier ganzen Eyern flaumig abgetrieben, mit einer Maß Semmelbröseln und einem halben Seidel Obers vermenget, mit etwas Salz und einer Messerspitze voll Muskatblütthe gewürzt, in den ausgezogenen Strudelteig gestrichen und das Ganze zusammen gerollt. Nun wird diese Rolle mit einem, mit abgeschlagenen Eyern naß gemachten Kochlöfelfstiel auf drey Finger breite Stücke abgedrückt, in kochendes Wasser gelegt und eine Viertelstunde lang gekocht; von da werden diese Strudel über eine Schüssel gelegt, und mit in Schmalz gerösteten Semmelbröseln bestreut.

638. Lungenstrudel.

Bey dem Lungenstrudel wird wie bey den vorhergehenden verfahren. Statt Semmelbröseln wird weiche-

fochte und zu einem Muß umgestaltete Lunge angewendet. Das Lungenmuß findet sich bey den Schlickkrapseln aufgezeichnet.

639. Krebsstrudel.

Zum Krebsstrudel werden 30 mittelgroße Krebse in Salzwasser abgekocht, und die Krebschweifel und Krebscheren zuerst ausgelöst, dann fein geschnitten; endlich werden vier Loth Butter mit vier Eydottern flaumig abgetrieben, mit vier Löffeln voll Semmelbröseln, einem halben Seidel saurem Rahm und mit den geschnittenen Krebsen gemengt, mit Salz und Muskatblüthe gewürzt, und über den ausgezogenen Nudelteig gestrichen (siehe Art. 633). Während diesem müssen die Krebschalen fein gestoßen, mit vier Loth Butter gedünstet und abgeseiht werden, wodurch man Krebsbutter erhält; mit dieser Krebsbutter wird die Fülle bespritzt. Nun wird der Strudel zusammen gerollt und dem Griesstrudel gleich beendet.

640. Rogenstrudel.

Bey dem Rogenstrudel wird wie bey dem vorhergehenden Krebsstrudel verfahren; es werden nämlich acht Loth Butter mit vier Eydottern flaumig abgetrieben, dann mit dem abgesottenen Rogen von zwey Karpfen und einem halben Seidel saurem Rahm nebst vier Löffeln voll feinen Semmelbröseln vermengt, mit Salz und Muskatblüthe gewürzt, und in den ausgezogenen Strudelteig gestreut (siehe Art. 633), dann zusammen gerollt, auf drey Finger breite Stücke mit einem Kochlöffelstiel abgedrückt, in Salzwasser eine Viertelstunde lang gekocht, endlich aus dem Sude gehoben, über eine Schüssel angerichtet und mit gerösteten Semmelbröseln bestreut.

641. Tyroler Strudel.

Dieser Strudel hat wohl die Form, aber nicht auch die Bestandtheile der vorhergehenden. Es wird nämlich statt des gewöhnlichen Strudelteiges, Germteig bereitet (siehe den folgenden Abschnitt, den Germteig, z. B. abgeschla-

genen Gugelhupf ohne Rosinen betreffend); dieser wird so dünn als möglich ausgewalzt, mit der unten angezeigten Fülle bestrichen, und in Schneckenform zusammen gerollt, in eine Gugelhupfform, welche mit Schmalz bestrichen ist, gethan, langsam gehen gelassen und dann behuthsam gebacken.

Die Fülle zu einem Tyroler Strudel besteht aus acht Loth Zucker, acht Loth fein gestoßenen Mandeln und vier Eydottern. Wenn dieses durch eine Viertelstunde hindurch gerührt worden, wird die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in die Masse vermengt.

642. Mohustrudel.

Zum Mohustrudel wird ein Seidel Mohn gestoßen, dann mit vier Loth Butter eine Weile geröstet, endlich mit einem halben Seidel Milch angefeuchtet und mit einem halben Seitel Honig versüßt. Die Bereitung hat derselbe mit dem Tyroler Strudel gemein.

643. Aepfelstrudel.

Zum Aepfelstrudel werden die Aepfel auf vier Theile gespalten, sorgsam geschält, das Gehäuse heraus genommen, endlich dünnblättrig überschritten; zwey Maß so geschnittene Aepfel werden mit vier Loth Butter und acht Loth feinem Zucker geröstet, bis sie auf die Hälfte gefallen sind, dann werden sie kalt gestellt. Die übrige Behandlung hat dieser Strudel mit dem Tyroler Strudel gemein.

644. Kirschenstrudel.

Zum Kirschenstrudel werden zwey Maß gut gereifte Kirschen von den Stängeln gerupft und entkernt, das heißt, man sticht mit einem zugespitzten Hölzchen in die obere Mitte der Kirsche, und schiebt den Kern bey der Stielöffnung heraus, ohne das Fleisch derselben viel zu zerreißen. Jetzt werden vier Loth Butter und acht Loth Zucker mit dem entquollenen Saft der Kirschen, welchen man sorgsam aufzufangen pflegt, bis zur Syrup-Dicke verkocht, die vorgerichteten Kirschen werden dann hinein gethan, durch einander geschwungen und kalt gestellt.

Während diesem wird der Germteig bereitet (siehe im eilften Abschnitte, den Germteig betreffend), möglichst dünn ausgewalkt, mit den vorgerichteten Kirschen belegt, mit feinem Zucker dicht bestreut und in Strudelform zusammen gerollt, endlich in eine mit Schmalz stark bestrichene Raine gethan, noch einmahl gehen gelassen und dann schön gebacken.

Alle diese Obststrudel werden sowohl warm als kalt aufgetischt.

645. Pudding mit Schodoh (Chaudeau).

Es werden weiße, stark abgeriebene Semmeln kleinwürfelig geschnitten; auf zwey Maß solcher geschnittenen Semmeln werden zwölf Loth Butter mit sechs ganzen Eiern flaumig abgetrieben, welches nur dann geschehen kann, wenn man die Butter in einen Weidling mit einem Kochlöffel stets gleichförmig abtreibt, und die Eier nur eines nach dem andern von fünf zu fünf Minuten hinein schlägt. In diese Butter kommen acht Loth feiner Zucker, vier Loth stiftlich geschnittene Mandeln, vier Loth Citronat, ebenfalls stiftlich geschnitten, dann acht Loth Weinbeeren und eben so viel gereinigte Cibeben (Rosinen), endlich die Semmel, welche früher mit etwas Obers angefeuchtet worden. Das Ganze wird nun genau vermengt, in ein mit Schmalz bestrichenes Tuch, welches mit etwas Mehl bestäubt worden, gethan und auf eine Kugelform zusammen gebunden. Während diesem muß ein großer Topf mit Wasser zum Feuer gesetzt und gesalzen werden. Wenn nun dasselbe kocht, wird der vorgerichtete Pudding hinein gehängt, der Topf genau bedeckt und zwey Stunden lang bey schwachem Feuer gekocht.

Unterdessen wird der Schodoh vorgerichtet. Man schlägt nämlich zwölf Eydotter in einen Topf von einer Maß, gibt sechs Löffel voll feinen Zucker, den Saft von einer Limonie und ein großes Seidel alten Oesterreicher Wein hinzu; eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Pudding vom Feuer gesetzt, dagegen aber der Topf mit dem Schodoh über dasselbe gebracht. Es wird nämlich frische Gluth in eine Gluthpfanne gethan, der Topf darüber

gesetzt und mit einer Schneeruthe gleichförmig geschlagen, bis endlich die Dotter das Ganze verdicken und einen feinflasigen Schodoh bilden, welcher, wenn er einmahl auf diesen Punkt gelangt ist, nicht mehr auf dem Feuer bleiben darf; ja, man muß selbst den Topf ins kalte Wasser tauchen, um zu verhüten, daß der Schodoh, ungeachtet des immer noch fortwährenden Schlagens, nicht zerrinne. Der Pudding wird dann aus dem Sude gehoben, aufgebunden, über eine tiefe Schüssel oder Schale gestürzt und mit dem Schodoh begossen.

646. Pudding mit Mark.

Der Pudding mit Mark unterscheidet sich von dem vorhergehenden nur durch die Beygabe von zwölf Loth Mark, welches kleinwürfelig geschnitten und dem Ganzen beygemengt wird; dagegen werden vier Loth Butter weggelassen.

647. Pudding von Hirse.

Zum Pudding von Hirse wird ein großes Seidel geklaubter und gewaschener Hirsebrey in zwey Mahl so viel Milch, als derselbe beträgt, weich gekocht, so daß es ein dickes Koch gibt; dieses Koch wird mit acht Loth Butter und vier ganzen Eiern, nebst vier Löffeln voll feinem Zucker genau verrührt. Es wird dann eine Form stark mit Schmalz bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut, mit diesem Koch angefüllt und in eine Raine, worin daumenhoch kochendes Wasser befindlich ist, gestellt, genau bedeckt, und von unten und oben Gluth angebracht. Nach andert- halb Stunden des beständigen Kochens, während welcher Zeit oft kochendes Wasser nachgegossen werden muß, damit die Form nicht in der trocknen Raine bleibe, wird dann die Form über eine Schüssel gestürzt, und der Schodoh besonders beygesetzt (siehe den vorhergehenden Artikel).

648. Pudding von Reiß.

Eben so gehet es mit dem Pudding von Reiß, welcher in der Milch weich gekocht, dann aber durch ein Sieb gestrichen und übrigens dem Hirsebrey-Pudding gleich beendet wird.

649. Pudding von Mandeln.

Zu dem Mandel = Pudding werden sechzehn Loth Mandeln ins kochendheiße Wasser gethan, und darin so lange geweicht, bis sie sich abschuppen lassen; nun werden sie fein gestoßen, mit sechzehn Loth Zucker vermengt und mit acht bis zehn Eydottern eine Viertelstunde lang fein abgerührt. Nach dieser Zeit wird die Eyerklar zu Schnee geschlagen und in das Ganze vermengt. Es wird nun eine Form stark mit Schmalz ausgestrichen, mit Semmelbröseln bestreut und die Masse eingefüllt, endlich dem Hirsebrey = Pudding gleich beendet und mit dem Schodoh begossen (siehe Art. 645, den Schodoh betreffend).

650. Pudding von Himmelthau.

Der Himmelthau = Pudding entsteht, wenn man in eine halbe Maß Obers so viel Himmelthau einkocht, daß es nach einigem Verkochen ein dickes Koch bildet. In dasselbe werden dann acht Loth Butter, acht Loth Zucker und acht Eydotter verrührt, endlich die Eyerklar zu Schnee geschlagen, in das Koch genau vermengt und dem Hirsebrey = Pudding gleich beendet. Der Schodoh wird über denselben gegossen.

651. Aepfel = Wanneln.

Es werden zwölf mittelgroße Renettäpfel zu Vierteln gespalten, mit vier Löffeln voll Wein genäßt, langsam weich gedämpft und durch ein Haarsieb gestrichen. Nun werden acht Loth Butter und acht Loth Zucker mit sechs Eydottern flaumig abgetrieben, mit vier Löffeln voll Semmelbröseln und den Aepfeln gemengt, endlich die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, mit der Masse gemengt und in kleine Wanneln gefüllt. Die Wanneln werden jedoch früher mit Schmalz bestrichen, mit Semmelbröseln bestreuet und dann erst angefüllt, sonach in einem etwas abgekühlten Ofen gebacken, dann über die gehörige Schüssel aus den Wanneln gestürzt, mit feinem Zucker bestreuet und sogleich aufgetischt.

652. Krem-Wanneln.

Zu Krem-Wanneln werden vier Löffel voll Mehl mit einer halben Maß Obers, vier Loth Butter, acht Loth Zucker und sechs Eydottern fein abgerührt, mit einer Schneeruthe über dem Feuer so lange fortbewegt, bis das Ganze zu einem Köchel verdickt. Nun werden die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in das Köchel vermengt. Während diesem werden kleine blecherne Wanneln mit Butter bestrichen, mit übrig gebliebenem Buttermehl (siehe den vorliegenden Abschnitt, den Buttermehl betreffend) dünn gefüttert, das Köchel dann in dieselben gefüllt und langsam gebacken. Nach dem Garbacken werden sie aus den Wanneln gestürzt, über die gehörige Schüssel angerichtet und mit feinem Zucker bestreut.

653. Nudel-Wanneln.

Zu Nudel-Wanneln werden von zwey Eiern gemachte feine Nudeln in eine halbe Maß Obers eingekocht, so zwar, daß es ein dickflüssiges Koch bildet; nach einigem Abkühlen werden vier bis sechs Loth Butter, je nachdem das Obers fett war, nebst acht Loth Zucker und sechs Eydottern genau vermengt. Jetzt werden die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in das Köchel verrührt. Nun werden eine gewisse Anzahl kleine blecherne Wanneln mit Schmalz bestrichen, mit dem Köchel angefüllt und in einem abgekühlten Ofen gebacken.

654. Reiß-Wanneln.

Zu Reiß-Wanneln wird ein Viertelfund Reiß sorgsam geklaubt, rein gewaschen und mit zwey Mahl so viel Milch, als derselbe beträgt, langsam weich gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen. In dieses Köchel kommen dann sechs Loth Zucker, acht Loth Butter und sechs Eydotter. Nachdem alles genau verrührt und abgekühlt ist, wird von der Eyerklar fester Schnee geschlagen und in das Köchel vermengt, welches nun in kleine blecherne, mit Schmalz ausgestrichene und mit Semmelbröseln stark bestreute Wanneln gefüllt und langsam gebacken wird. Nach dem Gar-

backen werden dieselben über eine schickliche Schüssel gestürzt und mit feinem Zucker bestreut.

655. Himmelthau = Wanneln.

In eine halbe Maß kochendes Obers wird so viel Himmelthau eingekocht, daß das Ganze ein dickflüssiges Köchel bildet, in welches dann sechs Loth Butter, acht Loth Zucker und sechs Eydotter verrührt werden; nach diesem wird die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, in das Köchel vermengt, in die Wanneln gefüllt und dem vorhergehenden gleich beendet.

656. Kaffee = Wanneln.

Es werden vier schwache Eßlöffel voll Mehl mit einem Seidel Obers und eben so viel starkem schwarzen Kaffee, nebst sechs Loth Butter und zehn Loth Zucker über dem Feuer unter immerwährendem Rühren zu einem Köchel aufgekocht, dann beyseite gesetzt. Nach dem Auskühlen werden endlich sechs Eydotter in dasselbe verrührt, die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und hinein vermengt, dann aber in die vorgerichteten Wanneln gefüllt und den Krem-Wanneln gleich gebacken.

657. Schokolade = Wanneln.

Vier Löffel voll Mehl mit drey Zelteln grob überschneider Schokolade, sechs Loth Butter, acht Loth Zucker und eine halbe Maß Obers werden unter immerwährendem Rühren über dem Feuer zu einem Köchel aufgekocht, dann aber beyseite gesetzt. Nach einigem Auskühlen werden sechs Eydotter in dasselbe geschlagen und gut verrührt, dann wird die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in das Ganze gemengt, endlich in die Wanneln gefüllt und den vorhergehenden gleich gebacken.

658. Thee = Wanneln.

Zu Thee = Wanneln wird ein Loth Thee in eine halbe Maß kochendes Obers gethan, genau bedeckt und beyseite gestellt. Nach dem Auskühlen wird der Thee von dem

Obers geseihet und ausgepreßt, dann werden diese den Krem-Wanneln gleich bereitet.

659. Citronen-Wanneln.

Zu diesen Wanneln wird eine Citrone über einem Stück Zucker abgerieben, und so oft die Oberfläche des Zuckers gelb geworden, mit dem Messer abgeschabt, bis die feine gelbe Schale der Citrone ganz abgerieben, und der herabgeschabte Zucker ungefähr acht Loth beträgt. Die Bereitung haben sie mit den Krem-Wanneln gemein.

660. Drangen-Wanneln.

Diese Wanneln haben mit den vorhergehenden und den Krem-Wanneln einerley Zubereitung, statt Citronen werden Drangen gebraucht.

661. Kindstoch-Auslauf.

Zu diesem Auslauf werden sechs Löffel voll Mehl mit acht Loth Butter, eben so viel Zucker und einer halben Maß Obers abgerührt, und während des Rührens über dem Feuer verdickt. Nach einigem Auskühlen werden acht bis zehn Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in dasselbe behuthsam vrmengt, so daß dieser Schnee wohl vermengt, aber nicht verrührt erscheint, indem sonst das Ganze zu dünnflüssig wird, und nicht gehörig aufgehet. Nun wird in einer Form ein kleines Stückchen Schmalz von der Größe eines halben Eys bis zum Rauchen erhitzt, die Masse hinein gegossen und endlich langsam gebacken. Wenn alles gehörig von statten gegangen, so geht der Auslauf noch ein Mahl so hoch, und wohl noch darüber, als man ihn in den Ofen gab. Derselbe wird dann aus der Kasserole über die gehörige Schüssel gestürzt und sogleich aufgetischt.

662. Auslauf von Reiß.

Ein Viertelpfund Reiß wird sorgsam geklaubt und reinlich ausgewaschen, dann mit einer halben Maß Milch ganz weich gekocht, welches jedoch sehr langsam von statten gehen soll, weil sonst die Milch zu schnell verdampfen und der

Rest zu dick werden könnte. Nun wird derselbe durch ein Haarsieb gestrichen, mit acht Loth Butter, acht Loth Zucker und acht Eydottern genau vermengt, endlich die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in das Ganze vermengt, dann dem vorhergehenden gleich gebacken.

Da zu diesem Auslauf acht Eydotter genommen werden, so erlangt das Ganze etwas mehr Festigkeit, und läßt sich dem zufolge nach dem Garbacken aus dem Gefäße über eine Schüssel stürzen, wodurch es ein gefälliges Ansehen gewinnt.

663. Auslauf von Gries oder Himmelthau.

Zu diesem Auslauf wird in eine halbe Maß Obers so viel Gries oder Himmelthau eingekocht, daß es nach einigem Verkochen ein dickflüssiges Koch bildet, wozu fünf bis sechs Löffel voll Gries hinreichen. Nach einigem Auskühlen werden in dieses Koch acht Loth Butter, eben so viel Zucker und acht Eydotter genau verrührt, die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in dasselbe vermengt. Beendet wird es dann den vorhergehenden gleich.

664. Auslauf von Semmel.

In eine Viertelmaß oder ein Seidel Milch wird so viel Semmelschmolle verkocht, daß es ein dickflüssiges Koch gibt; in dieses werden dann acht Loth Butter, eben so viel Zucker und acht Eydotter verrührt; nun wird von der Eyerklar ein fester Schnee geschlagen und in dasselbe vermengt. Gebacken wird es den vorhergehenden gleich.

665. Auslauf von schwarzem Brot.

Wie der vorhergehende Semmelauslauf wird auch der Brotauslauf behandelt, nur daß man die Brotschmolle nicht in Milch, sondern in Wasser einkocht, weil die Brotsäure die Milch zum Gerinnen bringen würde. Mit dem Backen gehet es wie bey den vorhergehenden.

666. Auslauf von Mark.

Der Markauslauf und Semmelauslauf ist eins, nur daß zu ersterem vier Loth Butter weniger, dagegen aber acht

Loth Kleinwürfelig geschnittenes Mark genommen werden. Die übrige Behandlung hat derselbe mit den andern gemein.

667. Auflauf von Nudeln.

Zu diesem Auflauf werden in eine halbe Maß Obers so viel feine Nudeln eingekocht, daß sie nach einigem Verkochen ein dickflüssiges Koch bilden. Nach einigem Auskühlen werden dann acht Loth Butter, eben so viel Zucker und acht Eydotter in dasselbe verrührt, die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in dasselbe vermengt, endlich den vorhergehenden gleich gebacken.

668. Auflauf von Dranschen (Pomeranzen).

Dieser Auflauf wird wie der Kindskoch-Auflauf bereitet; es werden nämlich sechs kleine Löffel voll Mehl mit einer halben Maß Obers fein abgerührt, und unter fortwährendem Rühren zu einem Köchel gebracht. Nach einigem Abkühlen werden dann acht Loth Butter, eben so viel Zucker, über dessen Oberfläche eine Dransche abgerieben worden, und acht Eydotter dazu gethan. Nun wird die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in das Ganze vermengt. Das Backen hat derselbe mit den übrigen gemein.

669. Auflauf von Schokolade.

Zu dem vorhergehenden Aufлаufe kommen statt der Dranschenschalen, drey Zettel gröblich überschnittene Schokolade, die bis zum genauen Vermengen mit dem Köchel gekocht wird. Die übrigen Bestandtheile und die Behandlungsweise hat derselbe mit den vorhergehenden gemein.

670. Auflauf von Kaffee.

Es werden sechs kleine Eßlöffel voll Mehl mit einem Seidel Obers und eben so viel schwarzem starken Kaffee über dem Feuer unter fortwährendem Rühren zu einem Köchel aufgekocht, dann mit acht Loth Butter und zehn Loth Zucker, nebst acht Eydottern verrührt, endlich mit der zu festem Schnee geschlagenen Eyerklar vermengt, und den übrigen gleich gebacken.

671. Auflauf von Thee.

Ein Loth Thee wird in eine halbe Maß kochendes Obers gethan, genau bedeckt und kalt gestellt; nachher wird dieses Obers abgeseihet und mit fünf Löffeln voll Mehl über dem Feuer zu einem Köchel abgerührt, endlich den übrigen gleich beendet.

672. Auflauf von Vanille.

Es werden sechs kleine Löffel voll Mehl mit einer halben Maß Obers über dem Feuer zu einem Köchel unter fortwährendem Rühren aufgekocht, dann kommt ein halbes Stängel fein gestoßene Vanille, acht Loth Butter und eben so viel Zucker, nebst acht Eydottern hinzu, dieses wird verrührt, sodann mit der zu festem Schnee geschlagenen Eyerklar vermengt und den vorhergehenden gleich gebacken.

673. Auflauf von Citronen.

Dieser Auflauf wird dem vorhergehenden ganz gleich bereitet, nur daß statt der Vanille die Citrone über Zucker abgerieben wird.

674. Aufgelaufenes Aepfelkoch.

Zu diesem Auflaufe werden die Aepfel mit ein wenig Wasser langsam und bedeckt weich gekocht, so daß man sie durch ein feines Sieb streichen kann. Nun wird z. B. ein Teller voll mit zwölf Loth Zucker aufs neue zum Kochen gebracht und unter immerwährendem Rühren so lange gekocht, bis es ein dickes Köchel bildet, welches, wenn man mit dem Löffel über den Boden des Gefäßes fährt, nur langsam zusammen fließt, und daher den Boden sehen läßt. In diese Latwerge werden, wenn dieselbe ausgekühlt ist, nach und nach und unter gleichförmigem Rühren vier Loth Butter und zwölf Eyerklar verrührt, so zwar, daß die Masse in drey Viertelstunden (so lange muß das Rühren ununterbrochen dauern) zu einem vier Mahl größeren Umfange gelangt ist, als sie ursprünglich war. Nun wird sie in eine tiefe Schale oder porzcelainene Kasserole gethan, welche

leicht mit Butter beschmiert ist, und oben glatt gestrichen, mit Zucker stark bestäubt und in einem sehr kühlen Ofen gegen fünf Viertelstunden lang gebacken.

675. Auslauf von Marillen.

Dieser Auslauf wird dem vorhergehenden Aepfelauslauf gleich bereitet, nur daß statt Aepfel, Marillen angewendet werden. Wenn man Eingefottenes zur Hand hat, so erspart man bedeutend an den Vorarbeiten. Die Operation gehet ganz so von statten, als es bey dem vorhergehenden Aepfelauslauf von dem Punkte an vorgezeichnet ist, wo die Latwerge zu dem bestimmten Grade eingekocht worden.

676. Aufgelaufenes Pfirsichkoch.

Die Pfirsiche werden durch ein Sieb gestrichen, und ein Teller voll derselben mit zwölf Loth Zucker nebst vier Loth Butter zu einem dickflüssigen Koch eingekocht, dann dem Aepfelauslauf gleich beendet.

677. Aufgelaufenes Quittenkoch.

Dieses Koch wird vom Anfang bis zum Ende dem Aepfelkoch gleich gemacht; man hat daher nur dieses nachzuschlagen und sich an die dort angegebene Bestandtheile zu halten, da nichts verändert ist, als daß statt der Renettäpfel, Quitten genommen werden.
