beträufelt diesen mit Krebsbutter, und bäckt die Mehlspeise eine gute Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

1007. Mehlspeise von Nockeln mit Käse. Man mache von 12 Loth (20 NLth.) Butter, 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, dem nöthigen Mehle und etwas Parmesankäse nach Nr. 57 einen Nockelnteig, steche davon mit einem Löffel Klöße in kochende Milch, lasse sie langsam garkochen, ziehe sie mit einem Schaumlöffel zum Abtropfen auf ein Sieb und lege sie dann mit dazwischengestreutem, gekochtem, feingehacktem mageren Schinken oder Pökelzunge und geriebenem Parmesankäse in einen Rand (s. Nr. 836). Die Milch, in welcher die Klöße gekocht wurden, läßt man bis auf ein halbes Quart (reichl. halbes Liter) einkochen und verkühlen, quirlt sie mit 6 Eidottern und einem ganzen Ei, ein wenig Salz und Muscatnuß recht klar, gießt sie über die Nockeln und bäckt diese eine gute Stunde im mäßig heißen Ofen. Wenn man die Mehlspeise auf die Tafel giebt, bestreue man sie mit Parmesankäse, träufle Krebsbutter darüber und färbe sie mit einer glühenden Schaufel bräunlich.

1008. Sahnenklöße mit Parmesankäse. 6 Loth (10 NLth.) feines Mehl rührt man mit $^1/_4$ Quart (reichlich $^1/_4$ Liter) Sahne recht klar, fügt 2—3 Loth (3 bis 5 NLth.) Butter, ein wenig Salz und Muscatnuß hinzu, rührt dies auf dem Feuer zu einem steifen Teige ab, läßt diesen ein wenig verkühlen, vermischt ihn mit 2 ganzen Eiern und 2—3 Eidottern, und streicht ihn fingerdick auf einen Teller. Man läßt alsdann 1—$1^1/_2$ Quart (1—$1^2/_3$ Liter) Milch mit ein wenig Salz kochen, sticht mit einem Eßlöffel von dem Teige Klöße ab, legt diese in die siedende Milch, läßt sie darin, ohne daß die Milch stark siedet, gar werden, nimmt die Klöße mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine mit Parmesankäse ausgestreute Schüssel, übergießt sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter und läßt sie in einem mäßig heißen Ofen oder unter einer glühenden Schaufel schöne gelbbraune Farbe nehmen.

Man giebt diese Klöße gewöhnlich zu Suppen, kann sie aber auch als ein besonderes Gericht auftischen; im letzteren Falle giebt man Cervelatwurst dazu.

XIV. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Milch- und Eierspeisen.

1009. Milchreis. Ein halbes Pfund nach Angabe der Nr. 25 gereinigter Reis wird mit 2 Quart ($2^1/_4$ Liter) Milch und ein wenig Salz auf starkem Feuer angekocht, dann auf gelindes Feuer gesetzt, wo man ihn etwa eine Stunde halbverdeckt unter öfterem Umrühren langsam ausquel-

len läßt. Der Milchreis muß weich, doch noch körnig und ein wenig fließend sein. Man thut in der letzten Viertelstunde des Kochens ein wenig frische Butter und etwas Zucker daran. Nach dem Anrichten auf eine Schüssel überstreut man ihn dick mit Zucker und Zimmet. Vorzüglich schmackhaft wird der Reis, wenn man ihn mit Sahne kocht.

1010. Reis à la créole. Man lasse den Geschmack einer Stange Vanille in 1½ bis 2 Quart (1½ bis 2¼ Liter) kochender Sahne ausziehen, nehme nach einer Viertelstunde die Vanille heraus, thue ein halbes Pfund nach Nr. 25 gereinigten Reis und ein wenig Salz in die Sahne, und lasse den Reis auf gelindem Feuer in etwa einer Stunde langsam weich ausquellen; in der letzten Viertelstunde lasse man ein paar Loth (etwa 5 NLth.) feingestoßenen Zucker in einer kleinen Casserole unter fortwährendem Rühren mit einer Holzkelle auf gelindem Feuer röthliche Farbe nehmen, gieße ein wenig Wasser darauf, löse den Zucker auf, färbe damit den Reis gelblich, thue noch gestoßenen Zucker daran, bestreue den Reis nach dem Anrichten mit Zucker und glacire ihn mit einer glühenden Schaufel.

1011. Reis mit Mandelmilch. Man stößt ein halbes Pfund süße und ein Loth (knapp 2 NLth.) bittere Mandeln mit ein wenig Wasser fein, vermischt sie mit 2 Quart (2¼ Liter) siedender Sahne oder Milch, setzt diese zugedeckt an die Seite des Feuers, gießt sie nach einer Viertelstunde durch ein feines Sieb, läßt sie wieder aufkochen, und quillt darin ein halbes Pfund gereinigten Reis langsam aus. Zuletzt thut man Zucker nach Belieben und eine Prise Salz an den Reis und belegt ihn nach dem Anrichten auf eine Schüssel mit Makronen.

1012. Milchreis mit Kürbis. Das in kleine Stücke geschnittene Kürbisfleisch wird mit etwas Milch, Zucker, Zimmet und Citronenschale zu einem dicken Brei gekocht, durch ein Sieb oder einen Durchschlag gestrichen, mit dem nach Nr. 1009 gekochten Milchreis vermischt und dick mit Zucker und Zimmet bestreut.

1013. Milchreis mit Aepfeln. Man bereite von ¼ Metze (knapp 1 Liter) Aepfeln ein Apfelmuß nach Nr. 883. Der Reis wird wie in Nr. 1009 gekocht, mit dem Apfelmuß schichtweise auf eine Schüssel angerichtet (die oberste Schicht muß Reis sein), dick mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glacirt.

1014. Milchhirse. ½ Quartmaß (reichl. ½ Liter) voll Hirse liest man gut aus, brüht sie mehrere Male mit siedendem Wasser und spült sie mit kaltem Wasser ab. Dann gießt man 1½ — 2 Quart (1½ — 2¼ Liter) siedende Milch darauf, fügt ein wenig Salz, Zucker und Butter hinzu, läßt die Hirse auf gelindem Feuer, indem man sie öfters umrührt, lang-

sam ausquellen, richtet sie auf eine Schüssel an, gießt braune Butter darüber und giebt Zucker und Zimmet dazu.

1015. Buchweizengrütze in Milch. Die Grütze wird in heißem Wasser abgewaschen, mit kochender Milch, ein wenig Salz und Butter aufgesetzt, zu einem Brei ausgequollen und mit brauner Butter oder Zucker und Zimmet aufgetischt.

1016. Dickausgequollene Buchweizengrütze. Die Grütze wird mit warmem Wasser reingewaschen und mit weichem Wasser und Salz zu einem dicken Brei angerührt. Nach ein paar Stunden schütte man sie mit etwas dazwischengemengter frischer Butter in eine mit Butter ausgestrichene Casserole oder in einen Topf, decke den passenden Deckel fest darüber und setze sie in einen heißen Ofen. Nach einer Stunde nehme man den Deckel ab, lege noch etwas Butter auf die Grütze, verschließe das Geschirr von Neuem und lasse die Grütze noch eine Stunde im Ofen stehen. Hierauf schütte man sie auf eine Schüssel, gieße etwas kochende Sahne darüber und gebe sie mit brauner Butter und Zucker und Zimmet auf den Tisch. Man kann auch eine Milch-Sauce nach Nr. 124 dazugeben.

1017. Schwaden (Mannagrütze) in Milch. Die Schwaden- oder Mannagrütze wird in warmem Wasser reingewaschen, und übrigens gekocht, wie die Milchhirse in Nr. 1014. — Sie quillt weniger als die Hirse, weshalb man etwas weniger Milch nehmen muß.

1018. Milchnudeln. Man macht von 2 ganzen Eiern und dem nöthigen Mehle Nudeln nach Nr. 7, streut sie locker in 1 $^1/_2$ Quart (reichl. 1 $^1/_2$ Liter) kochende Milch, thut etwas Salz, Butter und Zucker daran, kocht sie unter öfterem Umrühren zu einem dickflüssigen Brei, und bestreut sie nach dem Anrichten auf eine Schüssel mit Zucker und Zimmet oder mit feingehackten Makronen.

1019. Rahmbrei mit Rameln. Dazu bereitet man zuerst die Rameln folgendermaßen: Man rührt 4 Löffel Mehl mit einer Prise Salz, ein wenig Zucker und $^3/_8$ Quart (knapp $^1/_2$ Liter) Milch auf dem Feuer zu einem glatten Brei ab. Dann streicht man eine auf gelindem Kohlenfeuer heißgemachte eiserne Eierkuchenpfanne vermittelst eines Pinsels mit geklärter Butter aus, gießt so viel von dem Brei hinein, daß die ganze Fläche der Pfanne damit überdeckt ist, läßt ihn unter starkem Kochen sich auf dem Boden der Pfanne ansetzen, und streicht dann den noch weichen Brei aus der Pfanne wieder zu dem übrigen Brei; wenn die angebackene Masse eine schöne röthliche Farbe genommen hat, nimmt man die Pfanne vom Feuer, schneidet die fest an derselben haftenden, sehr spröden Rameln in längliche Vierecke, stößt sie mit einer eisernen Mehlspeisen-Schaufel von der Pfanne los und dreht sie zu kleinen Düten oder Rollen. Da die Ra-

meln sich nur drehen lassen, so lange sie heiß sind, so muß man bei dieser Arbeit sehr schnell zu Werke gehen und auch das Verbrennen der Finger nicht scheuen. Die Rameln, welche sich nicht drehen lassen, werden verwahrt; die Pfanne wird sehr gut gereinigt und die Anfertigung von Rameln aus dem abgerührten Brei so lange fortgesetzt, bis man genug hat oder so weit der Brei reicht. Die Rameln stellt man an einen warmen Ort, damit sie spröde bleiben.

Zum Rahmbrei quirlt man 6 Loth (10 NLth.) Mehl mit 1/2 Quart (reichl. 1/2 Liter) kalter Sahne recht klar, fügt noch 1/2 Quart (reichl. 1/2 Liter) kochende Sahne nebst einer Prise Salz und 4 Loth (knapp 7 NLth.) Zucker hinzu, kocht hiervon unter beständigem Rühren einen Brei, läßt denselben auf sehr gelindem Feuer noch eine halbe Stunde ganz sacht kochen, rührt ihn recht oft um, richtet ihn endlich in eine tiefe Schale oder in einen Teigrand nach Nr. 836 an, auf deren Boden man zuvor die feingehackten Abgänge der Rameln gelegt hat, und besteckt den Brei mit den gedrehten Rameln.

1020. Eingebrannter Rahmbrei. Man läßt 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Butter gelb werden, schwitzt darin etwa 8 Löffel Mehl hochgelb, vermischt das Mehl recht glatt mit 1 1/4 Quart (reichl. 1 1/4 Liter) warmer Sahne, thut 4 Loth (knapp 7 NLth.) Zucker, ein Stück Zimmet und eine Prise Salz daran, kocht hiervon unter stetem Rühren einen Brei und läßt diesen auf sehr schwachem Feuer noch eine Viertelstunde kochen. Beim Anrichten nimmt man den Zimmet heraus und besteckt den Brei mit Rameln nach der vorigen Nummer, oder bestreut ihn mit Zucker und glacirt ihn mit einer glühenden Schaufel.

1021. Mehlklümpchen in Milch. Man schüttet 6 Eßlöffel Mehl auf einen Tisch, macht eine Grube in die Mitte des Mehls, schlägt 1 ganzes Ei und 1 Eidotter hinein, gießt ein paar Löffel Milch über das Mehl und hackt Alles mit einem Messer so lange durcheinander, bis sich größere und kleinere Klümpchen gebildet haben. Dann läßt man 2 Quart (2 1/4 Liter) Milch mit ein wenig Zucker, Butter und Salz kochen, schüttet die Klümpchen hinein und kocht sie auf gelindem Feuer unter wiederholtem Umrühren zu einem flüssigen Brei. (Wenn der Brei zu dick wird, gießt man noch etwas Milch dazu.) Nach dem Anrichten auf eine Schüssel streut man Zucker und Zimmet darüber.

1022. Kascha. 8 Loth (reichl. 13 NLth.) grobkörniger Gries wird mit 3/4 Quart (1 knappes Liter) Sahne, einer Prise Salz, ein wenig Butter, 4 Loth (knapp 7 NLth.) Zucker und einem Stück Zimmet unter immerwährendem Rühren zu einem fließenden Brei gekocht, in Tassenköpfe oder in einen Teigrand (Nr. 836) gefüllt, mit Zucker bestreut und mit einer

glühenden Schaufel glacirt. Durch ein eigenthümliches Verfahren kann man diesen Brei mit braunen Flocken vermischen. Man setzt nämlich ein halbes Quart (reichl. 1/2 Liter) oder mehr mit Zucker gesüßte Sahne in einem breiten Geschirr in einen sehr heißen Ofen. Die Sahne bildet bald eine Haut, welche sich in der Hitze rasch braun färbt. Sobald sich eine solche braune Haut zeigt, nimmt man sie ab und zieht sie unter den Griesbrei, und fährt damit so lange fort, bis der Gries genug solcher Flocken hat. Sollte die Sahne bald kochen und dadurch an der Bildung einer Haut verhindert werden, so setzt man das Geschirr, in welchem sich die Sahne befindet, in ein Bain-marie.

1023. Eier zu kochen. Die Eier, welche man in der Schale auf den Tisch giebt, werden vor dem Kochen mit Salz und Wasser recht sauber gewaschen. Das Wasser, in welchem man die Eier sieden will, muß stark kochen. Dann legt man die Eier, womöglich auf einmal, hinein, und läßt sie, wenn sie **weichgekocht** werden sollen, 3 Minuten kochen. Man kann die **weichen** Eier auch genau treffen, wenn man sie nach dem Einlegen in das kochende Wasser augenblicklich vom Feuer nimmt, das Geschirr zudeckt und die Eier, vom Feuer entfernt, genau 10 Minuten in dem Wasser liegen läßt. Sollen die Dotter ein wenig dicklich werden, so läßt man die Eier 3 1/2—4 Minuten kochen. **Pflaumenweiche** Eier, welche man abschälen und zum Garniren verschiedener Gemüse, als: Spinat, Endivien ꝛc., anwenden will, werden 5 Minuten gekocht, sogleich in kaltes Wasser gelegt, nach dem Abkühlen behutsam abgeschält und in warmem gesalzenen Wasser wieder erwärmt. **Harte** Eier müssen 10 Minuten kochen.

1024. Verlorene Eier. Die Bereitung derselben ist in Nr. 6 zu finden.

1025. Rühreier. Siehe die Nummern 303, 304, 305 und 306.

1026. Setzeier, Spiegeleier. Wenn man dazu nicht eine besondere Pfanne mit Vertiefungen hat, so nimmt man ein breites, flaches Kupfergeschirr oder eine eiserne Eierkuchenpfanne, läßt Butter darin gelb werden (auf jedes Ei etwa 1 Loth [knapp 2 NLth.] Butter), schlägt die Eier aus, setzt sie, eins neben das andere, in die Butter, hütet sich dabei vor dem Zerfließen der Eidotter, streut Salz, nach Belieben auch ein wenig Pfeffer darüber, setzt die Pfanne auf ein mäßiges Feuer, läßt sie so lange darauf stehen, bis sich das Eiweiß verdichtet hat; nimmt sie vom Feuer, hält eine glühende Schaufel über die Eier, oder stellt sie auf einige Augenblicke in den heißen Ofen, damit sich auch das Gelbe ein wenig verdichtet, sticht sie mit einem runden Ausstecher, welcher ein wenig größer als ein Eidotter ist, aus, nimmt sie mit einer dazu bestimmten kleinen Schaufel oder mit einem breiten Messer aus der Pfanne und legt sie auf die Schüssel.

1027. Saure Eier. Man bereitet Setzeier wie in der vorigen Nummer, läßt aber die Butter dazu braun werden, richtet sie auf eine Schüssel an, läßt ein wenig braune Butter mit Essig, Salz und Pfeffer aufkochen und gießt diese Sauce über die Eier. Noch besser wird die Sauce, wenn man ein wenig Braten-Jüs oder braune Sauce mit dem Essig aufkochen läßt.

1028. Saure Eier mit Speck. Man bratet Speck, welchen man in dünne, thalergroße Scheiben geschnitten hat, in einer eisernen Pfanne auf beiden Seiten braun, schlägt Eier darauf, überstreut sie mit Pfeffer und Salz, läßt sie auf dem Feuer ein wenig braten, schneidet sie von einander, kehrt sie behutsam um, legt sie auf eine Schüssel oder läßt sie gleich aus der Pfanne auf die Schüssel gleiten, läßt in der Pfanne ein wenig Essig aufkochen und gießt ihn über die Eier.

1029. Eier mit Mostrich-Sauce. Man bereitet nach Nr. 6 verlorene Eier, oder man kocht Eier in der Schale 5 Minuten, legt sie in kaltes Wasser, schält sie ab, erwärmt sie wieder mit warmem, gesalzenem Wasser, legt sie in eine Schüssel und giebt eine Mostrich-Sauce nach Nr. 87 oder 88 darüber.

1030. Eier mit holländischer Sauce. Wenn die Eier wie in der vorigen Nummer in eine Schüssel gelegt sind, gieße man eine holländische Sauce nach Nr. 78, welche man mit Essig und Salz gut abgeschärft hat, darüber.

1031. Eier à la Béchamel. Hartgekochte Eier werden abgeschält, in Viertel geschnitten, mit einer Sauce à la Béchamel nach Nr. 107 vermischt und recht heiß aufgetischt.

1032. Farcirte Eier mit Fricassee-Sauce. 12 hartgekochte Eier schält man ab und schneidet sie der Länge nach in Hälften. Die Dotter streicht man durch ein Sieb, rührt sie mit ebensoviel Butter, dem feingehackten Fleisch von einer Mandel Krebsen, einigen rohen Eidottern, Salz, Muscatnuß, ein wenig Parmesankäse, einer feingehackten und in Butter geschwitzten Schalotte und etwas geriebener oder in Milch geweichter und trocken ausgepreßter Semmel fein zusammen, mischt etwas steifen Eiweißschnee unter die Farce, füllt mit derselben die halben Eier so hoch, daß sie die Gestalt ganzer Eier erhalten, streicht die Farce recht glatt, legt die Eier in ein mit Butter ausgestrichenes flaches Geschirr, gießt ein wenig Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser darunter, deckt ein gefettetes Papier darüber, macht sie in einem mäßig heißen Ofen gar, richtet sie auf eine Schüssel an und giebt eine schmackhafte Fricassee-Sauce nach Nr. 119 darüber.

1033. Farcirte Eier mit einer Milch-Sauce. Hartgekochte Eier werden abgeschält und in Hälften getheilt. Die Dotter werden mit ebensoviel Butter, etwas Zucker, Citronenzucker, zwei rohen Eidottern, ein

wenig Salz, einigen feingestoßenen bitteren Mandeln und ein wenig geriebener Semmel feingerührt, mit gereinigten Corinthen und etwas Eiweißschnee vermischt und die Eier damit nach Angabe der vorigen Nummer gefüllt. Man legt sie in ein mit Butter bestrichenes flaches Geschirr, gießt ein wenig Milch darunter, bedeckt sie mit Papier, macht sie im Ofen gar und giebt nach dem Anrichten auf eine Schüssel eine recht seimige Milch-Sauce nach Nr. 124 darüber.

1034. Piropies. Unter $^1/_4$ Pfund ($12^1/_2$ NLth.) zu Sahne geriebener Butter rührt man 3 bis 4 ganze Eier, eine Prise Salz, ein wenig Zucker, abgeriebene Citronenschale und einen Teller voll gutausgedrückten weißen Käse. Wenn Alles recht glattgerieben ist, rührt man nach und nach so viel feines Mehl darunter, daß ein ziemlich fester Teig daraus wird. Diesen rollt man mit Mehl ein paar Messerrücken dick aus, schneidet ihn in fingerbreite Streifen und diese in schräge Vierecke, legt sie in kochendes gesalzenes Wasser, kocht sie gar, zieht sie mit einem Schaumlöffel zum Abtropfen auf ein Sieb, legt sie dann auf eine Schüssel und giebt gehackte, in Butter gelbgebratene Zwiebeln oder eine Sahnen-Sauce nach Nr. 111, welche recht seimig sein muß, darüber.

1035. Eierkuchen. Pfannkuchen. Man quirlt 4 gehäufte Eßlöffel voll Mehl, 4 ganze Eier und ein wenig Salz mit einem knappen halben Quart ($^1/_2$ Liter) Milch oder Wasser recht klar, oder, noch besser: man quirlt 6 Eßlöffel voll Mehl mit einem knappen halben Quart ($^1/_2$ Liter) Milch, 2 ganzen Eiern, 6 Eidottern und ein wenig Salz recht klar und mischt das zu steifem Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern darunter. Dann läßt man in einer eisernen Eierkuchenpfanne einen Löffel Butter auf nicht zu scharfem Feuer gelb werden, gießt von der Masse (welche man öfters umrühren muß, weil sich das Mehl zu Boden senkt) mehr oder weniger, je nachdem man den Eierkuchen dicker oder dünner haben will, hinein, läßt den Kuchen anbacken, hebt dann den Rand desselben mit einem Messer ein wenig in die Höhe, hält dabei die Pfanne nach dieser Seite hin schief, damit das Flüssige von oben hinunterläuft, und wiederholt dies so lange rings um den Kuchen, bis dieser auf seiner Oberfläche nicht mehr flüssig ist; nun giebt man Acht, daß der Eierkuchen nicht zu braun bäckt, schüttelt die Pfanne oft hin und her, um den Kuchen loszumachen, steckt zu diesem Zweck auch ein Stückchen Butter unter den aufgehobenen Rand des Eierkuchens und hält dabei die Pfanne schief, daß die Butter zwischen Pfanne und Kuchen durchlaufen kann. Ist der Kuchen braun genug, so läßt man ihn auf einen Teller gleiten, welchen man auf die Fläche der linken Hand gesetzt hat, legt ein Stückchen Butter auf den Kuchen, deckt die Pfanne darüber, kehrt schnell und geschickt Teller und Pfanne um, so daß der Teller jetzt umgekehrt auf

der Pfanne liegt, nimmt ihn ab und bäckt den Eierkuchen auch auf der anderen Seite zu schöner Farbe. Das Umwerfen des Eierkuchens von einer Seite zur anderen durch eine geschickte Schwenkung der Pfanne geht freilich rascher, als das Umkehren desselben vermittelst eines Tellers, doch läßt es sich nicht beschreiben. Man muß es einmal versuchen; es ist nicht schwer. Die Eierkuchen werden, sobald sie fertig gebacken sind, übereinander auf eine Schüssel gelegt und jedesmal so warm als möglich gestellt, damit sie warm auf den Tisch kommen; auch müssen sie bald nach dem Backen aufgetischt werden. Wer sie süß liebt, kann auch Zucker darüber streuen.

1036. Aepfel-Eierkuchen. Man rührt dazu eine Eierkuchen-Masse nach Angabe der vorigen Nummer ein. Dann schält man mittelgroße Aepfel, sticht die Kerngehäuse heraus, schneidet die Aepfel in halbfingerdicke Scheiben, läßt einen Löffel Butter in einer eisernen Pfanne auf nicht zu starkem Feuer gelb werden, belegt den Boden der Pfanne mit Aepfelscheiben, läßt diese auf beiden Seiten gelblichbraten, gießt von der Eierkuchen-Masse so viel als nöthig darauf, und bäckt den Eierkuchen wie in vorhergehender Nummer auf beiden Seiten schön gelbbraun. Man bestreut den Kuchen mit Zucker und Zimmet und glacirt ihn recht blank mit einer glühenden Schaufel.

Anmerkung. Man hat beim Backen der Eierkuchen sein ganz besonderes Augenmerk auf das Feuer zu richten, welches immer gleichmäßig, nie rasch auflodernd brennen muß.

1037. Speck-Eierkuchen. Die Masse dazu bereitet man nach Nr. 1035 und vermischt sie mit etwas feingehacktem Schnittlauch. Dann bratet man feinscheibiggeschnittenen Speck in einer eisernen Pfanne auf nicht zu starkem Feuer bräunlich, gießt von der Masse soviel als nöthig hinzu und bäckt den Eierkuchen nach Angabe der Nr. 1035. Kopfsalat paßt vortrefflich dazu.

1038. Pflaumen-Eierkuchen. Dazu müssen die Pflaumen recht reif sein. Sie werden geschält oder ungeschält in Hälften geschnitten und von den Steinen befreit. Dann bereitet man eine Eierkuchen-Masse nach Nr. 1035, legt die Pflaumen, wenn der Eierkuchen angebacken ist, auf die noch flüssige Oberfläche des Kuchens, gießt noch soviel Teig darüber, daß von den Pflaumen nichts mehr zu sehen ist, wendet den Eierkuchen, wenn er braun ist, um und bäckt die andere Seite ebenfalls braun. Man streut dick Zucker und Zimmet darüber.

1039. Semmel-Eierkuchen. Man weicht 6 Loth (10 NLth.) weiße geriebene oder abgeschälte, feinwürfeliggeschnittene Semmel in $^3/_8$ Quart (knapp $^1/_2$ Liter) Milch ein, fügt 6 Eidotter, 2 Löffel Mehl und ein wenig Salz hinzu, quirlt Alles recht klar, vermischt die Masse mit dem Schnee von den 6 Eiweißen und bäckt davon Eierkuchen wie in Nr. 1035. — Man kann auch einige feingestoßene bittere Mandeln, ein wenig Zucker, Citronenzucker und gereinigte kleine Rosinen unter die Masse mischen.

1040. Eierkuchen von gekochten Kartoffeln. In der Schale abgekochte und erkaltete Kartoffeln werden auf einem Reibeisen feingerieben. Einen Teller voll davon vermischt man mit ein paar Loth (etwa 5 NLth.) Butter, 2 Löffeln Mehl oder geriebener Semmel, Salz, 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, verdünnt die Masse mit etwa $^3/_8$ Quart (knapp $^1/_2$ Liter) Milch, zieht den steifen Schnee von 4 Eiweißen darunter und bäckt die Eierkuchen mit Butter oder mit Speck wie in den Nummern 1035 und 1037.

1041. Eierkuchen von rohen Kartoffeln (Puffer). Große rohe Kartoffeln werden geschält, gewaschen, auf einem Reibeisen gerieben und gleich recht trocken ausgedrückt, oder eine Stunde gewässert und dann trocken ausgedrückt. Einen gehäuften Teller voll dieser Kartoffeln rührt man mit etwas Mehl, 6 Eidottern, Salz und ein wenig saurer Sahne zu einem dicken Brei, zieht den steifgeschlagenen Schnee der 6 Eiweiße darunter und bäckt davon mit geklärter Butter oder Schweineschmalz dünne Eierkuchen, welche jedoch nicht zu rasch gebacken werden dürfen, damit die Kartoffeln auch gar werden. Man kann auch etwas Speck und Zwiebeln würfelig schneiden, gelblichbraten und nebst einer Prise gestoßenem und gesiebtem Kümmel unter die Masse rühren.

1042. Arme Ritter. Abgeschälte Milchbrode oder ungeröstete Zwiebacke werden in halbfingerdicke Scheiben und zu gleicher ovaler oder viereckiger Form geschnitten und nebeneinander auf eine Schüssel gelegt. Dann quirle man etwas Milch mit ein wenig Zucker, einer Prise Salz und einem ganzen Ei, gieße davon wiederholt immer nur wenig über die Milchbrodscheiben, daß sie nach und nach aufweichen, panire sie dann mit Ei und geriebener Semmel, brate sie in geklärter oder ungesalzener Butter auf beiden Seiten gelbbraun, bestreue sie mit Zucker und gebe sie mit einer Milch- oder Frucht-Sauce auf den Tisch. Will man Gemüse oder Milchreis mit den armen Rittern garniren, so dürfen diese nur klein sein und müssen nach dem Bestreuen mit Zucker mit einer glühenden Schaufel glacirt werden.

1043. Eierkäse (Siebkäse). $^1/_2$ Quart (reichl. $^1/_2$ Liter) Sahne und $^1/_2$ Quart (reichl. $^1/_2$ Liter) Milch, oder, wenn man will, 1 Quart (reichl. 1 Liter) Milch wird mit 5 ganzen Eiern und 5 Eidottern klargequirlt, durch ein Sieb gegossen, mit Zucker, Citronenzucker, ein wenig Salz und dem Safte einer Citrone vermischt und auf dem Feuer so lange gerührt, bis sie anfängt zu gerinnen; dann wird sie vom Feuer genommen, zugedeckt und auf eine heiße Stelle gesetzt, bis sie vollkommen geronnen ist; darauf gießt man sie in eine dazu bestimmte Form, oder, wo solche fehlt, in eine über eine Casserole gebreitete Serviette, welche vorher gut ausgewaschen ist, bindet die Zipfel der Serviette zusammen, hängt diese auf und läßt das Wasser

von dem Käse ablaufen. Noch besser ist es, wenn man die eingequirlte Masse in einen großen Topf gießt, diesen in kochendes Wasser stellt, ihn zudeckt und so lange darin stehen läßt, bis die Masse geronnen ist. Auf diese Art zum Gerinnen gebracht, wird der Käse milder. Man kann auch gereinigte Corinthen, würfeliggeschnittenen Citronat und gehackte Mandeln vor dem Gerinnen in die Masse thun. Wenn der Käse kalt und trocken ist, so stürzt man ihn aus der Form oder Serviette auf eine Schüssel, überzieht ihn mit zu Schaum geschlagener dicker süßer oder saurer Sahne, welche mit Zucker und Citronenzucker vermischt ist, oder mit einer recht dicken kalten Milch-Sauce mit Vanille- oder Citronengeschmack, und giebt auch noch Sauce in einer Saucière daneben auf den Tisch.

1044. Gerührter weißer Käse (Quarkkäse). Man läßt dicke saure Milch in der Nähe des Feuers stehen, bis sie gerinnt, doch darf das Geronnene nicht hart werden, gießt sie in ein Tuch oder feines Sieb und läßt die Flüssigkeit ablaufen. Dann rührt man den Käse fein, vermischt ihn mit etwas süßer Sahne, Zucker und Zimmet, und giebt ihn entweder so, oder mit dickgeschlagener, mit Zucker und Zimmet vermischter süßer oder saurer Sahne auf den Tisch.

1045. Nudelkuchen. Man bereitet von einem ganzen Ei und dem dazu nöthigen Mehl Nudeln, kocht sie in Wasser ab, gießt sie in einen Durchschlag und läßt sie trocken ablaufen. Dann quirlt man 1 ½ Löffel Mehl, 4 Eidotter, ein wenig Salz und etwas Parmesankäse mit einem Tassenkopf voll Milch recht klar, mischt die Nudeln und den steifgeschlagenen Schnee der 4 Eiweiße darunter und bäckt davon in einer eisernen Pfanne mit Butter Kuchen wie die Eierkuchen in Nr. 1035.

1046. Omelettes zum Garniren der Gemüse. Man rührt ganze Eier mit etwas Wasser oder Milch und ein wenig Salz (auf 3 Eier 1 Eßlöffel voll Flüssigkeit) recht klar, bäckt davon mit Butter in einer eisernen Eierkuchenpfanne dünne Omelettes nur auf einer Seite gelbbraun, läßt sie gleich aus der Pfanne auf Papier gleiten, rollt sie zusammen und schneidet sie in beliebige Stücke. Sollen süße Gemüse mit diesen Omelettes garnirt werden, so kann man über letztere ein wenig Zucker streuen.

1047. Semmelkuchen. Dazu rührt man eine Eierkuchenmasse von 2 Löffeln Mehl, 6 ganzen Eiern, ein wenig Salz und etwa ¼ Quart (¼ Liter) Milch ein. Dann löst man die Semmelscheiben wie zu den armen Rittern in Nr. 1042 mit Milch und Ei nicht zu weich auf, bratet sie mit Butter in einer Eierkuchenpfanne auf beiden Seiten gelb, gießt die Eierkuchenmasse darüber, und bäckt den Kuchen auf beiden Seiten schön gelbbraun. Man thut wohl, die Pfanne zu reinigen, nachdem man die Semmel darin gelbgebraten hat, weil sich sonst der Kuchen so fest an die

Pfanne setzt, daß man ihn nicht leicht losbekommen kann. Es versteht sich wohl von selbst, daß man dann noch einmal Butter gelb werden läßt, ehe man die Semmel wieder einlegt und die Masse darüberfüllt. Der Kuchen wird mit Zucker und Zimmet bestreut.

1048. Griesschnitte. Man lasse ein Quart (ein reichl. Liter) Milch kochen, füge einen Löffel voll Butter, etwas Zucker, Citronenzucker, ein Stück Zimmet und 12 Loth (20 NLth.) mit Wasser abgeschwemmten Gries hinzu, und koche hiervon unter stetem Rühren einen dicken Brei; vermische denselben heiß mit einigen Eidottern, streiche ihn fingerdick auf eine Schüssel, schneide ihn nach dem Erkalten in Stücke von beliebiger Größe, panire diese mit Ei und Semmel, brate sie in Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

1049. Nierenschnitte zum Garniren der Gemüse. Eine gebratene, nicht zu fette Kalbsniere und ein wenig Kalbsbraten wird ganz feingehackt und mit etwas steifgekochtem Semmelbrei, einigen Eidottern, Salz, Pfeffer und Muscatnuß vermischt; dann schneidet man abgeschälte Semmel in hübsche, nicht zu große Scheiben, läßt sie in etwas Milch, welche mit einem Ei klargequirlt ist, ein wenig weichen, bestreicht sie dick und glatt mit der Nieren-Farce, bestreut sie mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter, legt sie in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr und bäckt sie im heißen Ofen gelbbraun.

XV. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Flammeri und kalten süßen Speisen.

Um Wiederholungen zu vermeiden, sei hier gesagt, daß die Form, in welcher man das Flammeri erkalten läßt, unmittelbar vor dem Einfüllen der heißen Masse in kaltes Wasser getaucht und leicht ausgeschwenkt werden muß.

1050. Flammeri von Kartoffel- oder Stärkemehl mit Marasquin. Man läßt 1 Quart (1 reichl. Liter) Milch mit 12 Loth (20 NLth.) Zucker kochen, quirlt dann 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Kartoffel- oder Stärkemehl mit etwas kalter Milch recht klar, gießt es zur kochenden Milch, kocht hiervon unter immerwährendem Rühren einen glatten, ziemlich dicken Brei, nimmt diesen vom Feuer, läßt ihn einige Augenblicke verküh-