Mayoran und wenig Pfeffer sammt Salz einen Teig, streiche davon in die Schneckenhäuser, gib von den ausgelösten Schnecken darauf, und streiche dann das Schneckenhaus mit dem Teig völlig zu. Lasse sie hernach in einer guten Erbsenbrühe bey einer halben Stunde kochen, lege Semmelbrösel, Mayoran, Muscatnuß und ein Stück Butter daran, daß sie sich zu einer Soße dicket, und gib sie. Man wird sie sehr schmackhaft finden.

Fünfte Abtheilung.

Von Eyerspeisen.

Holländische Eyerspeis.

Siede 7 oder 8 Eyer hart, schäle und schneide sie, wie man sie pflegt auf dem Salat zu geben. Dann ziehe einem Häring die Haut ab, löse ihn von Gräten, und schneide ihn in kleine Stücke; alsdann nimm eine schöne große Karpfenmilch, und schneide sie gleichfalls in Stücke, backe sie und den Häring im Schmalz: schmiere eine zinnerne Schüssel gut mit Butter, gib drey Löffel Milchraum darauf, lege ein Stück Eyer, ein Stück Karpfenmilch, ein Stück Häring und so fort alles, was da ist, in der Runde darein, gib dann auf jedes Stück Ey etwas Salz, und

über das Ganze klein geschnittenen Peterfill sammt 3 oder 4 Löffel Milchraum, setze es auf die Gluth, decke die Schüßel mit einem Braunblättel zu, gib heißen Aschen darauf, lasse es aufsieden, und dann schicke es zur Tafel.

Gefüllte Fritade.

Backe Eyerfleckel, so viel du braucheſt; dann mache die Fülle: siede 15 oder 20 Krebsen ab, löse sie aus, schneide die Schweife und Scheere klein zusammen, stosse die Schalen und mache die Krebsbutter, nimm dann ein gutes Stück davon in ein Kastrol, und lasse ihn zerfließen, staube einen kleinen Löffel Mehl darein, und lasse es dünsten, mache von 3 Eyer ein Eingerührtes, siede im Salzwasser zwey Stückel Hechten; löse sie von Gräten, und zupfe sie, gib die geschnittenen Krebsen, etwas Mußkatblüthe, und die Hechten in den dünstenden Krebsbutter, mische es gut untereinander, und lasse es dünsten. Inzwischen gib auf eine Schüssel etwas Krebsbutter und Milchraum, lege ein Fleckel Fritade darauf, und von der gedünsteten Fülle darüber, und so fahre fort so lang du Eyerfleckel und Fülle hast, dann giesse Milchraum darüber sammt Krebsbutter, überstreue es mit Semmelbrösel, setze es auf die Glut, in die Höhe aber ganz wenig, oder gar nur heißen Aschen, lasse sie dünsten, und gib sie dann zur Tafel.

Gefüllte Omelets.

Nimm in ein Kastrol 3 gute Löffel Mehl, rühre es mit einem Seitel Milchraum, oder Obers gut ab; dann schlage 8 ganze Eyer, und von 4 Eyern die Klar daran, salze sie, was recht ist, und sprudle sie gut; dann mache das Ragout: Nimm überbrennten und klein geschnittenen Carviol oder Spargel, Schampignons, Krebsschweifel, eine blättlicht geschnittene Schildkrote, ein Stück von einem übersottenen und von Gräten gelösten Hechten oder anderen Fisch, zerschneide sie alle, nur die Schildkrote muß blättlich verbleiben, und die Schampignons werden mit grünem Peterstil im Butter geröstet, dann gib alles in das Kastrol, zu dem abgerührten Milchraum, und lasse es mitsammen dünsten. Nun lege in die Omeletpfanne ein Stücklein Butter, lasse ihn recht heiß werden, und schütte die Halbscheide der abgesprudelten Eyer darein, tunke das Nudelschäuferl im Butter, löse dann und wann den Kuchen von der Pfanne los, daß er sich nicht anbrenne, wenn er endlich durchaus die erforderliche Feste hat, so lege ihn auf eine Schüßel, gib die Hälfte von dem gedünsteten Ragout darauf; dann verfertige auch den zweyten Kuchen, lege ihn auf den ersten, und fülle den Rest des Ragout gleichfalls darein, dann richte es rund oder viereckigt zusammen, und gib es auf den Tisch.

Anmerkung.

Man kann auch Maurachen, oder Artischocken so wie Artofel zu diesem Ragout nehmen.

Eyerbecherl.

Löse von 12 hart gesottenen Eyern, oder so viel du geben sollst, die Schalen ab, schneide unten und oben die Blättchen weg, nimm die Dötter, doch ohne das Weiße des Eyes zu zerreißen, gänzlich heraus, weiche um 2 Kreuzer Semmelschmolen in Milch, gut ausgedrückt, gib sie sammt den Döttern und den abgeschnittenen Blättchen in Mörser, stoße sie fein; dann lasse einen Vierting Krebsbutter heiß werden, gib das gestoßene sammt grünem geschnittenen Petersil und Semmelbröseln darein, und lasse es überdünsten: dann dünste Schampignons, schneide Krebsschweifel, und ein Stück im Salzwasser gesottenen und von Gräten gelößten Fisches, welcher es immer ist, ganz klein, gib Salz und geriebene Muskatnuß dazu, und thu auch dieß alles zu den gestoßenen Eyern in den Krebsbutter, lasse es gut vermenget mitsammen dünsten; alsdann fülle mit diesem Ragout die hohlen Eyer ganz voll an, schmiere eine zinnerne Schüssel sammt dem Reif mit Krebsbutter, und bestreiche sie zugleich mit der Farse, setze die Eyer in der Ordnung darein; streiche die übrige Farse darüber, und gib einen Löffel Milchraum sammt Semmelbröseln darauf, setze es auf, gib unten und oben wenig Gluth, und backe sie schön gefärbt.

Eingerührte Eyer.

Gib in ein Kastrol Butter nach Gutdünken

und lasse ihn heiß werden, inzwischen schlage Eyer, so viel du willst, in ein Geschier, gib Milchraum, klein geschnittenen Peterſil, etwas Pfeffer und Salz, was recht ist, dazu, sprudle es gut unter einander, du kannst auch von Gräten gelößte Sardellen, klein gehackt dazu nehmen, gieße das Abgesprudelte in den heißen Butter, rühre es fleißig, bis es sich stocket, und dann gib es auf die Tafel.

Das Schüßel Eyer im Schmalz.

Nimm Semmelschnitteln, höhle sie in der Mitte aus, und röste sie im Butter schön gelb sammt anderen länglicht geschnittenen unausgehöhlten Schnitten, dann nimm eine Schüßel, gib bröcklicht geschnittene Butter und Milchraum darein, lege die länglicht geschnittenen Semmelschnitten in den Raum und in die Butter, und die ausgehöhlten darüber, in diese Aushöhlung schlage die Eyer, so viel du solche Schnitten hast, streue geröstetes Peterſilgrün, auch Salz und wenig Pfeffer darüber, und setze es auf die Glut, gieße heiße Butter darüber, mache es nicht zu fest, und gib es auf den Tisch.

Gebackene Eyerspeis.

Schneide hart gesottene Eyer nach der Länge entzwey, nimm die Dötter, und hacke sie mit grünen Peterſil; treibe Butter ab, schlage Eyer so viel du willst, darein, gib die gehackten darunter, und verrühre sie gut, dann nimm 3 Löffel Milchraum, etwas Salz, geriebene

Mußkatnuß und ein wenig Pfeffer darunter, Oblate mit Eyer, und fülle die ausgehöhlten Eyer mit dem verrührten Gehäckel, lege hernach zwey halbe Eyer zusammen, wickle sie in die geschmierten Oblate, tunke sie in abgesprudelte Eyer und backe sie.

Gebackene Eyerkuchen.

Rühre unter 8 oder 10 abgesprudelte Eyer einen Vierting zerlassene Butter, ein Seitel Obers, ein Seitel abgewässerte Germ, 3 Vierting Mehl, Gewürz und Zucker, nach Belieben, rühre es gut untereinander, lasse den Teig etwas gehen, und dann bestreiche ein Backblech mit Butter, lasse es heiß werden, und den Teig durch einen Trichter in kleinen Flecken oder Kuchen darauf laufen, ist eine Kuche darauf, so halte das Loch des Trichters zu, und mache einen anderen, bis der Teig gar ist, sind sie auf einer Seite braun genug, wende sie um, hernach thu sie in siedende Milch, lasse sie einigemahl aufkochen, dann streiche auf eine Schüssel Krebsbutter, lege die Kuchen hinein, thu Krebsbutter auf sie, und Parmasankäs, und backe sie.

Farsirte Eyer.

Siede Eyer hart, so viel du brauchest, schäle sie, und gib sie in einen Mörser, dazu in Milch geweichte Semmelschmolen, (man rechnet auf 8 Eyer eine Kreuzersemmel) klein geschnittene Krebsschweifel, einen Vierting Krebsbutter,

3 ganze Eyer, auch Salz, und stoße dieses alles unter einander zu einer Farse; dann nimm es heraus auf ein Brett und formire Eyer daraus, mache in die Mitte eine Röhre, fülle sie mit grünen Erbsen oder gehackten Spargeln, oder auch Krebsschweifeln, lasse sie im Krebsbutter anlaufen, und fülle sie so in die Röhre; walze alsdann die Eyer in Semmelbröseln, und backe sie in Schmalz schön resche, mache eine Soße darüber, welche du willst, und gib sie auf den Tisch.

Eyer im Neste mit Sauerampfen.

Du mußt Eyer, so viel du willst, weich sieden; löse sie dann von den Schalen, und lege sie in laulichtes Wasser, so bleiben sie weiß. Dann putze eine Handvoll Sauerampfen, dünste ihn in wenig Butter, staube 2 Kochlöffel Mehl daran, und abermahl dünsten, hernach schütte Erbsenbrühe daran, und ein halbes Seidel Milchraum, siede oder dünste es mitsammen gut, gib die Eyer in der Rundung auf eine Schüssel, und den Sauerampfen darüber, lasse es mitsammen aufsieden, so sind sie fertig.

Eyertanz.

Siede 12 Eyer hart, löse sie aus, schneide 10 davon blättlicht, und behalte die 2 übrigen zur Farse. Weiche um 2 Kreutzer Semmelschmolen in Milch, drücke sie gut aus, und stoße sie sammt den 2 ganzen Eyern im Mörser, schlage noch 2 frische Eyer dazu, ein Seitel

Milchraum, salze es, gib gestossene Muskatblüh darein, und rühre dieses Gemengsel gut unter einander, nimm einen Vierting Butter, schmiere eine Schüssel davon, und den Rest gib unter das Gestossene, wenn alles gut vermischet ist, so streiche davon auf die Schüssel, und belege sie mit den blättlicht geschnittenen Eyen, streiche abermal von der Farse darauf, und so fahre mit den geschnittenen Eyen fort, so lang du deren welche hast; nur merke, daß die Farse das letzte seyn müßte, dann lege etliche Stückel Butter darauf, bestreue alles mit Semmelbrösel, gib unten und oben Gluth, und backe es langsam.

Anmerkung.

Man kann auch unter die Farse klein geschnittene Krebsschweifel, und statt dem weissen Butter Krebsbutter nehmen.

Gefüllte Eyer auf eine andere Art.

Siede Eyer hart, schäle sie ohne zu zerreissen, schneide sie in der Mitte nach der Länge von einander, nimm die Dötter heraus, und zerschneide diese auf dem Brett. Dann lasse in einem Kastrol ein Stückel Butter in der Größe eines Eyes (man nimmt so viel auf 10 Eyer) zergehen, thu die gehackten Eydötter darein, salze sie, gib etwas Muskatblüh, grün geschnittenen Peterstl dazu, und lasse es mitsammen dünsten, und dann wieder auskühlen; nach diesem rühre 4 gute Löffel Milchraum darein,

schmiere eine Schüssel gut mit Krebsbutter, thu 3 Löffel Milchraum darein, lege die weissen halben Eyer darauf, fülle sie mit der gedünsteten Eyerdötterfarse, gib über ein jedes Ey etwas Milchraum, und ein kleines Bröcklein Butter, überstreue sie durchaus mit Semmelbröseln, setze sie auf, gib unten und oben Gluth, backe sie schön gefärbt, und gib sie auf die Tafel.

Verlorne Eyer.

Setze Wasser in einer Pfanne auf, daß es gut siedet, gib etwas Salz und Weinessig dazu, schlage in das siedende Wasser frische Eyer ganz hinein, und alsdann nimm sie vom Feuer, und gieße geschwind kaltes Wasser darein, habe aber Acht, daß die Eyer nicht zerplatzen; nimm sie dann gemächlich heraus, lege sie in kaltes Wasser, so bekommen sie ihr voriges wahres Ansehen wieder, du kannst sie nachher zur Belegung in andern Speisen verwenden, der Dotter wird darinnen kernweich seyn.

Aufgelaufene Eyer im Schmalz.

Nimm in ein Kastrol vier Löffel Mundmehl, rühre es mit einem Seitel Obers so fein, wie Kindskoch ab, schlage 10 oder 12 ganze Eyer daran, sprudle sie gut unter einander, salze sie, und dann schmiere eine Reifschüssel mit Butter, gieße das Abgesprudelte hinein, gib unten und oben Gluth, und backe sie semmelfärbig.

Anmerkung.

Du mußt die Eyer alsdann erst in den Reif

schütten, wenn du sie auf den Tisch geben sollst, dann früher gemacht fielen sie wieder zusammen.

Spinatwürstel für eine Eyerspeise.

Mache dir Eyerfleckerl, so viel du brauchest. Dann siede den Spinat, drücke ihn gut aus, schneide ihn klein. Lasse in einem Kastrol Schmalz heiß werden, gib eine Handvoll Semmelbröfel darein, und dann den gehackten Spinat, salze ihn, auch etwas Muskatblüh, gestoßene Zierbesnüssel dazu, und lasse es dünsten. Hat es endlich genug gedünstet, so streiche den Spinat messerrückendick auf die Eyerfleckel, schneide selbe kreuzweise von einander, und rolle jedes Theil in der Form eines Würstels zusammen, schmiere eine Schüssel mit Butter, überstreiche den Boden davon mit Milchraum, lege dort und da ein Bröckl Butter darein, und die Würstel darauf, bestreue sie mit Semmelbröfel, setze sie auf, gib unten und oben Glut, und backe sie.

Krebswürstel für eine Eyerspeise.

Mache die Eyerfleckerl nach Bedürfniß. Siede 20 Krebsen im Salzwasser, löse die Schweifel und Scheeren aus, und von den Uebrigen mache Krebsbutter; dann schneide die Krebsschweifel fein zusammen, auch um 1 oder 2 kr. nachdem du mehr oder weniger machen willst, in Milch geweichte und ausgedrückte Semmelschmolen darunter, hernach treibe ein Stückel Krebsbutter ab, rühre das Geschnittene darein, auch 3 ganze Eyer, salze sie, und rühre sie recht gut

ab, dann streiche es messerrückendick auf die Eyerfleckel, und mache es, wie voran gesagt worden, die Schüssel schmiere mit Krebsbutter, und so weiter.

Reiswürstel statt einer Eyerspeise.

Lasse in einem Kastrol 3 Seitel Milch sieden, putze und wasche den Reis sauber, lasse ihn in der siedenden Milch weich und dick sieden, mache dir Eyerfleckel, so viel du brauchest. Wenn der Reis weich ist, so thue in einen Weidling ein Stücklein Butter, den warmen Reis dazu, schlage 3 ganze Eyer daran und verrühre sie gut mitsammen, gib gestossenen Zucker und Zimmet darein, damit er süße genug werde, dann streiche ihn auf die Eyerfleckel messerrückendick, und schneide jedes kreutzweise von einander, rolle jeden Theil zusammen, schmiere eine Schüssel mit Butter, lege die Wurzel darein, sprudle in einem Seitel Obers 3 Eyer ab, gieße sie darüber, gib unten und oben Gluth, daß sie schön im Saft bleiben, und backe sie semmelfärbig.

Gefüllte Maurachen für eine Eyerspeise.

Nimm schöne große Maurachen, wasche sie recht sauber, dann salze sie, daß sie zähe werden. Alsdann siede Krebsen, löse sie aus, und mache die Krebsbutter. Schneide die Schweifel und Scheeren schön klein, auch grünen Peterstil, und um einen halben Kreuzer geweichte Semmel, mache von 3 Eyern mit Krebsbutter ein

Eingerührtes, mische es mit dem obigen zusammen, und schneide es nochmals so fein als möglich; dann thu es in ein Kastrol oder Weidling, gib 2 Löffel Milchraum, ein ganzes Ey, Salz, was recht ist, auch etwas Nußkatblüh dazu, rühre es nochmals gut untereinander. Alsdann schneide die Maurachen nur halb von einander, und fülle sie schön voll, gib auf eine Schüßel Milchraum, und setze die Maurachen darein, und wenn du sie zierlich und ordentlich gesetzt hast, begieße sie mit Milchraum, und streue wenig Semmelbrösel darüber, gib etwas Krebsbutter darauf, unten und oben Glut, und lasse sie schön hoch aufgehn, dann gib sie zur Tafel.

Sechste Abtheilung.

Von

Mehl-Speisen.

Mandel-Strudel.

Mache einen ganz weichen Teig von einem Seitel laulichten Wasser, daß du ihn ziehen kannst, arbeite ihn fein ab, bis er Blattern wirft, decke ihn dann zu, und lasse ihn rasten; dann mache die Fülle: Stosse einen Vierting geschwellte Mandeln, so fein du kannst, treibe in einem Weidling Schmalz ab, in der Größe eines Eyes, rühre die Mandeln hinein, auch 3