

Dann wird es eben so vorsichtig angerichtet, wie das vorige Grenade, und mit Zucker bestreuet.

Sechste Abtheilung.

Von der Bereitung aller Arten Gemüse und Garten-Gewächs, Mehl- und Eyserspeisen.

303. Ausgebäckene Artischocken.

Von den Artischocken schneidet man den Boden glatt und die Spitzen der Blätter ab, und dann nach der Größe derselben entweder in 2, 3 oder 4 Theile, kocht sie in Wasser weich, und pußt dann das Faserige heraus. Wenn sie abgewaschen sind, läßt man solche auf einem Haarsieb trocken ablaufen, macht eine Claire Nro. 81 mehr oder weniger süß, tunkt oder drückt solche Artischocken einen Finger breit über das Fleischige in diese Claire, bäckt sie in heißer klarer Butter aus, und richtet sie auf Asfetten an.

304. Artischocken Boden en Surprise.

Von den Artischocken pußt man alles unten und oben rein ab, so daß nur die fleischigen Boden bleiben, und kocht solche im Wasser, jedoch nicht zu weich, dann trocknet man sie ab, hält sich etwas guten Kalbfleischfisch Nro. 76 und ein wenig Salbicom Nro. 79 parat, bestreicht die Ränder des einen Boden, legt einen Löffel voll Salbicom hinein, deckt es mit einem andern Artischocken Boden wieder zu, und bestreicht beyde Ränder derselben mit gedachtem Fisch, bestreicht es nun mit Eiern, und bannirt jedes Stück mit Semmel und etwas Mehl darunter, und wenn sie alle bis dahin fertig sind,

bäckt man sie in heißer klaren Butter oder Bräise aus, und gibt eine Coulis-Soß beym Anrichten dazu.

305. Artischocken mit Semmel und Petersilien-Soß.

Von den Artischocken schneidet man den Boden glatt und um die Hälfte die obern Blättern gerade ab, kocht solche in vielem Wasser weich, und legt sie dann in kaltes Wasser. Nach einer kurzen Zeit nimmt man sie heraus, und hält sie Stück vor Stück in der linken Hand fest, greift mit der rechten Hand in die Mitte der Artischocke, drehet das Inwendige herum und heraus, und nimmt mit einem Löffelstiel das feine und haarige ebenfalls rein heraus, spült hernach die Artischocken Stück vor Stück im Wasser aus, und läßt sie umgekehrt auf dem Haarsieb ablaufen. In einem dazu passenden Casserol läßt man etwas geriebene Semmel, ein gut Stück Butter und Muskatblütze mit Bouillon zu einer dünnen Soß ein Mahl aufkochen, rangirt die Artischocken hinein, und legt in jede Artischocke noch so viel frische Butter, wie ein Taubeney groß, läßt alles zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und beym Anrichten gießt man die Soß darüber und darneben. NB. Entweder etwas fein gehackte Petersilie oder statt dessen etwas Schnittlauch paßt auch hierzu sehr gut.

306. Artischocken mit Weinsöß oder Soß Hollandoise.

Man kocht und präparirt die Artischocken wie vorgemeldet, und gibt entweder die Soß Hollandoise No. 113 darüber, oder macht sich Weinsöß auf folgende Art: man thut zu etwas Butter ein wenig Mehl, das Gelbe von 3 bis 4 Eiern, den Saft von 1 Citrone, hinlänglich Zucker, $\frac{1}{4}$ Ranne Wein und etwas gestoßenen Zimmt, rührt alles zusammen ab, läßt dann die Artischocken darin warm anziehen, und richtet sie dann an.

307. Artischocken Boden en Coulis oder en Ragout

Die Artischocken pugt man wie bey Nro. 304, und kocht sie in vielem Wasser und etwas Salz mürbe, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen und auswässern, dann rein aufs Sieb ablaufen, passirt ein wenig Butter mit 2 gehackten Charlotten, gibt braune Coulis Nro. 5 darauf, dann die Artischocken Boden dazu, und läßt $\frac{1}{2}$ Stunde solche langsam kochen, zuletzt wird von 1 Citrone der Saft daran gedrückt und angerichtet. Soll das Ragout weiß seyn, so nimmt man weiße Coulis Nro. 4, und läßt die Artischocken Boden damit gelinde kochen, legirt zuletzt mit dem Gelben von 3 Eiern und 1 Citrone die Artischocken ab, und richtet solche an zu allem Fleisch oder Flügelwerk.

NB. Man kann sich vielerley Soß zu den Artischocken bedienen, als Soß-Bechemèle, Krebssoß u. u. m.

308. Braunkohl oder Grünkohl zu kochen.

Wenn der Braunkohl Frost und Dieß gehabt hat, so ist er am besten. Nachdem er gehörig gereinigt ist, wird er zwar anfangs mit hinlänglichem Wasser ins Kochen gebracht, man gießt das Wasser aber nicht weg, sondern läßt es schnell und kurz einkochen, passirt eiliche Zwiebeln und etwas Zucker in Butter, gibt den Kohl mit seiner eingekochten Soß dazu, füllt Bouillon und Jus darauf, und läßt ihn mit gehörigem Salze ganz kurz einkochen. Beym Anrichten garnirt man ihn gern mit Kastanien, wenn solche in kochendem Wasser abgeschält, und mit Butter und Zucker geschwitz sind. Man servirt den Braunkohl gern zu gebratener Gans, Ente, Pöckelfleisch oder geräucherter Gänsebrüsten.

309. Blumenkohl en Grenade mit faszirten Kalbs-Cottelets.

Von dem Blumenkohl läßt man die Köpfe meistens etwas groß, und läßt ihn in kochendem Wasser,

worin etwas Salz ist, ein paar Mahl überkochen; dann wird er vom Feuer abgesetzt, und eine halbe Stunde weichen gelassen, doch nicht zu viel; hierauf läßt man denselben auf dem Haarsieb ablaufen, bestreicht mit Butter ein dazu passendes Casserol etwas dick, rangirt den Blumenkohl so hinein, damit die Stengel in der Mitte stehen bleiben, dicht neben einander voll. Wenn die Cottelets fashirt und fertig sind, nimmt man den übrig gebliebenen Fisch, verdünnt denselben mit etwas Milch oder Bouillon, schüttet ihn zwischen die Blumenkohl-Stengel, und macht das Casserol damit eben und glatt, deckt es zu, und läßt das Casserol auf einer mit kochendem Wasser versehenen Maschine im Ofen 1 Stunde backen. Wenn er umgekehrt angerichtet wird, macht man eine abgerührte dicke Butter dazu, auf folgende Art: man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, thut 1 Löffel voll Mehl, das Gelbe von 4 Eiern, etwas Muskatnuß und Pfeffer dazu, und rührt es mit guter Bouillon ab; dann wird es über den Grenade angerichtet, und die Cottelets dazu gegeben.

310. Grifette von Blumenkohl und Hühnern.

Die Hühner oder auch Tauben kocht man en Fricassée, wie Nro. 184. Den Blumenkohl kocht man nicht so weich wie vorhin, und thut beydes zusammen; dann macht man einen guten mürben Teig nach Nro. 224, und setzt damit ein mit Butter bestrichenes und mit Papier ausgelegtes Casserole aus, gibt das Fricassée von Hühnern oder Tauben mit Blumenkohl hinein, macht es mit einem Teigdeckel zu, und läßt es gar backen. Beym Anrichten schneidet man eine Oeffnung, und gibt die zurückgelassene Soß hinein.

311. Poupédon von Blumenkohl au Parmesan.

Wenn der Blumenkohl im Wasser weich blanchirt und gewiecht ist, läßt man denselben, wie zuvor gesagt,

auf dem Siebe ablaufen; macht von Kalbfleisch- oder andern
 Fleisch-Fasch einen 2 Finger breiten Rand auf eine Schüs-
 sel, rangirt den Blumenkohl trocken hinein, die Sten-
 gel unten, bestreicht den Boden mit etwas Butter,
 macht eine gute dicke Butter wie zum Grenade Saug aber
 etwas dicker, gießt solche über den Blumenkohl, damit
 sich die Saß nach und nach auch zwischen den Blumen-
 Kohl ziehen möge, und bestreut solchen eines Fingers
 Dicke mit geriebenem Käse und auch etwas geriebener
 Semmel. Der Fasch-Rand wird ebenfalls mit Butter
 und Eiern bestrichen und bannirt, und dann die Schüs-
 sel im Ofen eine Stunde backen gelassen. Wenn der-
 selbe auf den Tisch gegeben wird, gibt man Wurst oder
 Spickgans aufgeschnitten dazu, oder auch Saucissons.

312. Blumenkohl mit Petersilie und geriebener Semmel.

Wenn der Blumenkohl blanchirt ist, zieht man ihn
 heraus aufs Haarsieb, wenn das Wasser abgelassen ist,
 legt man den Blumenkohl vorsichtig, damit die Blu-
 men nicht abbrechen, in eine Casserole, gibt hin und
 her ein gut Theil Butter zwischen den Kohl, etwas
 Muskatnuß, Pfeffer, geriebene Semmel, Petersilie
 und eine gute Füllkelle Bouillon darüber, läßt es auf
 mäßigem Feuer nach und nach heiß werden, bis es kocht,
 und öfters begossen, damit Kraft und Geschmack in den
 Blumenkohl sich einziehet. Dazu kann man Cotelets
 oder Aufgeschnittenes geben.

313. Blumenkohl en Sallade.

Wenn der Blumenkohl weich gekocht und abgelau-
 fen ist, rangirt man denselben auf eine Assiette oder
 Saladiere, rührt das Gelbe von zwey hartgekochten
 Eiern mit etwas Senf und Provencer-Dehl klein, gibt Pfeff-
 er, Salz, feingehackte Petersilie, feingehackten Schnittlauch
 und hinlänglich Weinessig dazu, und gießt solches über

den en Sallade rangirten Blumenkohl; auch macht man über jeden andern Salat eine dergleichen Soß.

314. Blumenkohl = Stengel anstatt Spargel.

Man nimmt den im Sommer aufgeschlossenen Blumenkohl, pußet von den Stengeln alles Harte rund herum ab, und kocht denselben in Salzwasser ganz weich. Rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum, gibt 1 Löffel voll Mehl und das Gelbe von 4 bis 6 Eiern und etwas Muskatnuß dazu, und rührt solches mit reinem Wasser oder Bouillon auf dem Feuer ab. Wenn es kocht, wird es über die Stengel gegossen und Muskatnuß darüber gerieben.

315. Scorzonner-Wurzeln mit glacirter Kalbsbrust.

Die Scorzonner-Wurzeln werden wie Petersilienwurzeln gepußt und länglich gespalten, auch wie zwey Fingers Glied lang geschnitten mit einem Stück Butter, einer oder 2 gehackten Charlotten und etwas Salz zuge deckt in einem Casserole schwißen gelassen, öfters solche ungerührt, damit zugleich die untern und obern weich werden, dann passirt man nach Proportion seiner Wurzeln, etwas Mehl in einem andern Casserole in Butter, läßt es mit Bouillon oder brauner Coulis auskochen, und schüttet die Wurzeln dazu, läßt sie dann völlig gar und kurz, gehörig einkochen, gibt zuletzt etwas Petersilie, Pfeffer und Muskatnuß dazu, und legirt sie mit Citronensaft. Wenn die Kalbsbrust No. 161 à la Glacé gar gemacht ist, schneidet man solche in schräge Trangen, und garnirt die Scorzonner-Wurzeln damit. Aus solchen Kalbsbrüsten bricht man die Ribben heraus, wenn damit garnirt werden soll, damit man beim Trangiren gerade durchschneiden kann.

316. Chartraise von Gartengewächs mit glacirten Tandon.

Zu einer Chartraise gehört Welschkohl oder Savo-

jenkohl, Kohlraby, Petersilienwurzel, grüne Bohnen, Salat, Weißkohl, Mohrrüben und dergleichen mehr. Dieses kocht man zugleich in eins, oder jedes besonders in hinlänglichem Wasser mit etwas Bouillon und Salz weich und gar, läßt das Gekochte auf dem Siebe ablaufen und abkühlen, bestreicht ein Casserole mit Butter, setzt solches mit gutem Speck aus, und rangirt das Gartengewächs, welches man sich dann noch bequem schneidet, in das Casserol. Unten legt man eine große Staude Blumenkohl, und nebenher auf den Boden Wurzeln, Bohnen und dergleichen, erst weiß, dann gelb, und so continuirt man bis das Casserole rund um voll ist. In die Mitte gibt man das Abgerugte und auch etwas Fench, damit es zusammen hält, setzt das Casserole in eine Pfanne; worinnen kochend Wasser befindlich, und läßt es zugedeckt im Ofen 1 gute Stunde gar backen. Unter der Zeit läßt man einen Theil des Blanchirwassers kurz einkochen, gibt ein paar Löffel voll Coulis No. 5 dazu, und läßt es zusammen durchkochen mit etwas Pfeffer und Muskatnuß. Wenn das Kalbs-Landon wie No. 161 à la Glacé fertig gemacht ist, richtet man die Chartraise an, gibt die Soß darüber, und garnirt es mit den in Drangen geschnittenen Landons.

317. Endivien gestobt.

Wenn die Endivien gelesen und gewaschen sind, blanchirt man solche wie Spinath in vielem Wasser weich, gießt solche auf einen Durchschlag, und kühlt sie ab, drückt das Wasser heraus, und hackt solche auf einem reinen Tisch gröblich oder fein, wie es einem beliebt. Jedoch hält man allgemein dafür, Endivien müssen nicht fein, sondern nur ein paar Mahl mit dem Messer durchgeschnitten werden, damit man erkenne, was es sey, dann thut man ein Stück Butter, eine Scheibe rohen Schinken und eine große Zwiebel in ein Casserole, gibt die Endivien und etwas Salz dazu, und läßt sie damit etwas durchschwitzen, dann gießt man eine Füll-

Felle Bouillon darauf, läßt sie damit nach und nach ganz kurz einkochen, thut zuletzt einen guten Löffel voll weiße Coulis, etwas Muskat und Pfeffer dazu, und wenn es durchgekocht ist, richtet man es an. — Cottelets pflegt man gern hierzu zu serviren.

318. Endivien en Coulis.

Man läßt wie zuvor gesagt, die Endivien weich kochen und passirt sie auch eben so. Gibt zuletzt braune Coulis darauf, und läßt es durch einander kochen, dann wird es mit Gewürz und Salz gehörig abgemacht und angerichtet. Auch macht man einen Rand von gebrannten Teig um eine dazu passende Schüssel, und wenn die Endivien kurz und kräftig eingekocht sind, gibt man sie da hinein, bestreut solche eines Fingers hoch mit geriebenen Käse und geriebener Semmel, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen, und gibt es zur Tafel.

319. Endivien à la Crème mit Saucißgen oder Bratwurst.

Wenn die Endivien blanchirt und weich, abgelauften und ausgebrückt sind, passirt man mit Butter ein Stück Schinken und eine Zwiebel eine Weile, dann passirt man mit Butter etwas Mehl, und läßt solches mit guter Milch oder Rahm auskochen, thut etwas Pfeffer und Muskatnuß dazu, und melirt alles mit den Endivien, und garnirt sie mit Saucißgen oder Bratwürsten No. 291.

320. Mohrrüben à la Polonoise.

Man theilt die Wurzeln in 2 Theile. Den einen schneidet man vor der Hand in runde Scheiben, setzt solche mit etwas Butter in ein Casserole, läßt sie schwitzen, und gibt zugleich auch etwas Zucker dazu. Wenn solche noch nicht mürbe sind, füllt man sie mit Bouillon an, und läßt sie recht weich kochen, dann streicht man diese gelben Wurzeln durch ein gutes Sieb, und thut etwas

Muskatnuß und auf Zucker abgeriebene Citrone dazu. Während dem die vorbeschriebenen Wurzeln kochen, schneidet man die andere vor der Hand in feine Füllers, und passirt sie ebenfalls mit Butter ein. Wenn sie einige Zeit geschwigt haben, passirt man etwas Mehl und Butter, läßt es mit Bouillon auskochen, thut die länglich passirten Wurzeln dazu, und läßt sie so lange gelinde kochen, bis sie weich und kurz sind. Zuletzt gibt man etwas Pfeffer und Muskat, auch feingehackte Petersilie dazu. Wenn die letzten Wurzeln angerichtet werden, ziehet man die durchgestrichenen darüber, und garnirt es eben mit blanchirten Petersilien-Blättern.

321. Mohrrüben à la Turque mit Hammelfleisch.

Man kocht die Wurzeln in feine Füllers geschnitten, wie oben beschrieben. Unter der Zeit, daß solche kochen, läßt man $\frac{1}{2}$ Pfund Reis erstlich blanchiren, dann mit Bouillon steif ausquellen und etwas abkühlen; dann rühret man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und 3 ganze Eyer zu Schaum, gibt dazu etwas Muskat, thut den Reis hinzu, und salzt es gehörig, macht von gedachten Reis einen 2 Finger hohen Rand auf eine Schüssel, gibt die völlig fertig gekochten Mohrrüben in den Rand, und überstreicht sie fest mit dem übrig gebliebenen Reis, macht es mit einem in Bouillon getauchten Messer glatt, worauf es mit dem Gelben von 1 Ey und eben so viel Butter zusammen bestrichen, mit etwas geriebener Semmel bestreut, und 1 Stunde im Ofen backen gelassen wird. Beym Anrichten wird es mit Hammelbrüsten oder Carrés à la Glacé No. 216 oder mit Cottelets garnirt.

322. Grüne Gurken fashirt.

Von den Gurken schneidet man erst die Spizen von beyden Enden ab, und höhlet solche mit einem dünnen schmalen Messer aus, dann schälet man solche, und wäscht und spült sie mit reinem Wasser aus. Wer sie

bunt haben will, darf sie nur mit einem Citronenreißer von einem Ende zum andern beritzen. Auch deperntirt es von einem jeden, ob er die Gurken erst blanchiren oder gleich roth fasziren will, dann bereitet man sich eine gute Fasz nach Nro. 76, von was für Fleisch es seyn mag, füllet die Gurken damit, und rangirt sie mit Butter in ein Casserole ein, thut eine ganze Zwiebel, eine Wurzel, ein Lorbeerblatt nebst Salz, auch ein klein Bouquet feine Kräuter dazu, und läßt selbige zugedeckt langsam schwichen. Wenn solche kurz werden, füllt man sie mit brauner Coulis an, läßt sie gehörig weich und gar kochen, und richtet solche zu einer geschmorten Hammeleule an. Die Soff gießt man durch ein Haarsieb, und schärft sie mit Citrone ab.

323. Faszirte Gurken à la Saint Menus.

Wenn die Gurken gereinigt sind wie zuvor, werden diese mit etwas Salz in hinlänglichem Wasser blanchirt, dann mit Fasz gefüllt, auf eine Schüssel rangirt, eine gute Saint Menus Nro. 80 darüber gezogen, mit ein wenig geriebener Semmel bestreut, etwas fette Bouillon oder Jus darunter gegeben und im Ofen gar backen gelassen. Wenn die Gurken angerichtet sind, gießt man den Soff derselben in ein Casserole, gibt weiße oder braune Coulis darauf, läßt es durchkochen, schärft es zuletzt mit $\frac{1}{2}$ oder 1 ganzen Citrone ab, und richtet diese oder auch eine andere Soff darunter an.

324. Poupées von Gurken.

Man schneidet die Gurken, wenn man sie ausgehölet hat, in 3 Fingerbreite Stücken, blanchirt sie, wie schon gesagt, faszirt sie, bestreicht eine Schüssel oder dazu passende Pfanne mit Butter, setzt die Gurken auf ihre hohen Ranten, gibt etwas fette Bouillon darunter, überzieht sie mit St. Menus Nro. 80 und läßt sie im Ofen gar backen. Wenn angerichtet wird, gießt man auf den Soff etwas Coulis, schärft es mit Citrone, und

wenn es losgekocht hat, gibt man es unter die Gurken, und garnirt es mit Fleisch, oder macht Fasnich = Fricandellen dazu, wie solche No. 123 beschrieben stehen.

325. Filets von Gurken à la Crème mit Eyern garnirt.

Man nimmt große Gurken, schält solche, schneidet sie von einander, macht das Inwendige heraus, und sticht mit einem Pasteten - Ausstecher solche in egale Modelle aus, setzt die ausgestochenen Gurken mit Butter, etwas Salz, Pfeffer und Essig, und 1 ganzen Zwiebel zum Feuer, zugedeckt, und läßt sie lange schwitzen, bis die Feuchtigkeit eingekocht ist; dann gibt man ein paar gute Löffel voll sauern Rahm, etwas Petersilie oder Schnittlauch fein geschnitten dazu, legirt es, wenn es durchgekocht hat, mit dem Gelben von 3 bis 4 Eyern ab, und garnirt es beyrn Anrichten mit hartgekochten Eyern.

326. Grenade von Kartoffeln mit Grillade von Hammelfleisch.

Die Kartoffeln müssen nicht größer als welsche Nüsse seyn. Man kocht solche mit den Schalen, jedoch nicht zu weich, damit sie nicht zerplagen, dann werden sie rein abgeschält. Nun hält man sich ein gutes Kalbfleisch oder anderes Fasnich parat, auch ein kleines Ragout auf Art eines Salbicomis, bestreicht mit Butter ein Casserole und setzt solches mit Speckbarden aus; rangirt die abgeschälten Kartoffeln dicht bey einander, in das Casserole bis oben auf, bestreicht sie inwendig mit Fasnich und füllt das Ragout hinein, dann wird es mit Fasnich wieder gerade gestrichen und oben eine Schichte Kartoffeln mit noch ein paar Speckbarden belegt, und 1½ Stunde im Ofen gar backen gelassen. Wenn es umgekehrt wird auf einer Schüssel, garnirt man es mit Grillade oder glacirtem Hammelfleisch, und gibt noch eine Coulis-Sop

Nro. 5 mit Salz und etwas Pfeffer abgemacht, aber ohne Essig oder Citrone dazu.

327. Kartoffeln à la Crème.

Die zuvor in Wasser mit den Schalen abgekochten Kartoffeln schneidet man in Scheiben, oder wenn solche klein sind, läßt man sie ganz, passirt in Butter einigen Charlotten und etwas Mehl, gibt gute Milch darauf, etwas Pfeffer und feingehacktes Schnittlauch darein, läßt es durchkochen, thut die Kartoffeln dazu und läßt es langsam dünsten.

328. Kartoffeln = Knödel mit brauner Butter.

Wenn die Kartoffeln im Wasser gar gekocht und abgeschält sind, reibt man solche auf einem Reibeisen zu einem guten Teller voll, dann schneidet man $\frac{1}{4}$ Pfund Speck in kleine Würfel, und bratet solchen bis er gelb ist, und röstet eben so viel in Würfel geschnittene Semmel dazu; wenn beydes gelbbraun ist, thut man 3 ebenfalls in kleine Würfel geschnittene oder gehackte Zwiebeln dazu, und läßt die Zwiebeln in der Semmel und dem Speck so lange langsam braten, bis 1-ziere gar oder weich sind, dann rührt man in die Kartoffeln das Gelbe von 4 bis 6 Eiern, thut den gebratenen Speck und Semmel dazu, und noch eine gute Hand voll geriebene Semmel darüber; wenn es gehöriges Salz erhalten, macht man runde Knödel davon, kocht solche in kochendem Wasser mit etwas Salz, und gibt beym Anrichten braune Butter dazu, worin eine Hand voll geriebene Semmel kraus gebraten ist.

330. Mehlspeise von Kartoffeln.

Von solchen geriebenen Kartoffeln, wie zuvor gesagt, nimmt man 1 Pfund, rührt solche mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter eine gute halbe Stunde lang, und schlägt dann nach und nach das Gelbe von 10 Eiern dazu, gibt etwas Muskat, abgeriebene Citrone und $\frac{1}{2}$ Pfund Zu-

cker daran. Nun brennt man 2 Pfund grob Mehl wie zur Pastete, und sezet daran auf einer blechernen Schüssel einen Rand, kneiset solchen, und läßt ihn am Feuer oder im Ofen erst fest antrocknen und steif werden, dann schlägt man das Weiße von obigen 10 Ehern zu Schnee, melirt es unter die gedachten Kartoffeln, gibt es in den auf der Schüssel befindlichen Rand, welchen man vorher aber inwendig mit Butter bestreicht, und bäckt diese Mehlspeise im Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunde lang.

330. Hopsotte von allerley Sorten Wurzelwerk.

Hierzu nimmt man gelbe und Petersilien-Wurzeln, Zeller, Kohlraby, große weiße Rüben, und einen Theil egale Kartoffeln, schneidet es in beliebige Stücke, eins so groß als das andere, schneidet die Ecken und Ranten davon ab, oder sticht auch mit einem Rübenstecker solches Wurzelwerk alles egal; nimmt sodann ein Stück Butter und einen Löffel voll geriebenen Zucker, läßt in einem ziemlich großen Casserole beydes zugleich braun werden, thut das dressirte Wurzelwerk dazu, läßt es unter einander geschüttelt zugedeckt langsam passiren und schwitzen, und gibt auch zugleich etwas Salz dazu. Wenn es eine Weile auf diese Art passirt hat, gibt man, damit es bedeckt ist, halb Jus und halb Bouillon darauf, und läßt das Wurzelwerk weich kochen. Wenn es nun kurz und weich ist, gibt man ein paar Löffel von Coulis No. 5 dazu, etwas Muscate und Pfeffer dazu, und richtet solches Gemüse unter Hammelkeule oder Carré à la Glacé an, oder gibt auch Bratwürste und Saucigen dazu.

331. Hopfenkeime und Sauerampf.

Dem jungen Hopfen bricht man die zarten Spitzen ab, wäscht solchen, blanchirt ihn in hinlänglichem Wasser weich und gießt ihn dann auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft. Nun läßt man den Hopfen mit etwas Butter langsam schwitzen. Ist der Sauerampf noch jung

und neu, so brauchet man ihn weder zu blanchiren, noch auszudrücken, sondern brauchet denselben nur hinlänglich zu waschen und auf einem Durchschlag abtriefeln zu lassen; dann auf dem Tisch etlichemahl durchgeschnitten und in einem Casserole mit einem Stück Butter zugedeckt passiren lassen, denn der Sauerampf pflegt bald weich zu seyn; sodann melirt man beydes, gibt etwas weiße Coulis Nro. 4 darauf, etwas Muscate und ein wenig Pfeffer dazu, und läßt es langsam kochen; wer es liebt, kann ganz wenig Zucker dazu geben, und zulezt mit dem Selben von ein paar Eiern ablegiren. Man garnirt es mit Fricandeaux von Kalbfleisch nach Nro. 166.

NB. Ist der Sauerampf groß oder alt, so blanchirt man solchen entweder in Wasser, gießt ihn auf Siebe oder Durchschläge, hackt ihn nach Belieben durch, passirt in Butter etwas Mehl, läßt ihn nach Belieben durch, passirt in Butter etwas Mehl, läßt es mit Bouillon durchkochen, etwas Gewürz und nöthiges Salz dazu, gut durchgerührt und auf dem Feuer langsam kochen gelassen, und zulezt mit dem Selben von etlichen Eiern legirt. — Oder der Sauerampf wird roh auf einem Tisch gehackt, so fein man ihn haben will, und dann mit den Händen rein ausgedrückt, in einem Casserole mit Butter zugedeckt schweigen gelassen, und wie schon oben gesagt, fertig gemacht.

332. Grüne Erbsen oder Schoten.

Wenn solche noch ganz jung sind, so hackt man zur Verlängerung der grünen Erbsen eine Hand voll Salat, setzt beydes zugleich mit einem Stück frischer Butter zugedeckt zum Feuer, läßt es langsam schweigen, füllt es dann mit reinem kochenden Wasser an, und läßt die Erbsen gar kochen, wirft auch nach Proportion etwas Zucker dazu. In einem andern Casserole rührt man etwas Butter mit ganz wenig Mehl, fein gehackter Petersilie, auch nach Belieben mit etwas grünen Pfefferkraut an, thut die Erbsen hinzu, und wenn es oben durchgerührt, läßt

man sie noch bis zum Anrichten-mäßig kochen. Sind die Erbsen schon größer und in Quanti-ät zu haben, so thut man solche in Casserole, etwas Zucker dazu, und von feinen Kräutern, besonders Salat, Petersilie und Pfefferkraut ein Bouquet darein, gibt dann so viel Wasser darauf, daß solche bedeckt sind, und läßt sie nur mit ganz wenig Butter zugedeckt kochen. Wenn solche weich und eingekocht sind, läßt man Butter und Mehl, feine Petersilie und Muskatnuß zusammen angehen, thut die Erbsen dazu, rührt sie mit durch, und läßt sie so lange, bis das Mehl gar ist, kochen, dann werden sie angerichtet und mit Grillade von Hühnern oder Cottelets garnirt.

333. Junge grüne Erbsen mit fashirtem Salat.

Den Salat fashirt man wie No. 190 deutlich beschrieben ist, rangirt denselben mit Butter in ein Casserole, thut ein Scheibchen rohen Schinken und eine ganze Zwiebel dazu, und läßt solchen Salat langsam heiß werden; dann füllet man ihn nach und nach mit ein paar Löffeln voll Bouillon an, und läßt ihn gar kochen, auch zugleich die Soff kurz werden. Die Schoten kocht man aparte wie zuvor gelehret, richtet den Salat erst an, das Wenige von dessen Soff thut man unter die Erbsen, und richtet solche über den Salat an, und garnirt es mit Grillade, wovon selbige auch seyn möge.

534. Grüne Erbsen trocken aufzubewahren.

Man sucht sich junge Erbsen zum Aufbewahren aus. Wenn solche ausgemacht sind, blanchirt man sie in vielem Wasser und etwas Salz nur ein Mahl über, gießt sie auf einen Durchschlag, kühlt sie mit kaltem Wasser ab, und läßt sie auf einem reinen Tischtuch völlig abkühlen. Wenn der Backofen gebraucht ist, alsdann ist es noch Zeit, Erbsen zu trocknen. Man macht dann papierne Kasten, schütet die Erbsen darein, und setzt solche auf Bleche in den warmen Ofen. Im Fall die klei-

nen Erbsen zwischen den großen in Gefahr sind anzubrennen, schüttet man sie auf kleine löcherige Durchschläge, und siebet die kleinen und schon getrockneten Erbsen heraus, setzt die noch nicht fertigen wiederum hinein, läßt die andern aber in noch gelinderer Wärme nachtrocknen. Wenn man nun einen solchen Vorrath von 2 oder 3erley Sorten hat, verwahrt man sie in Schachteln an trocknen Orten. Will man nun Gebrauch davon machen, so rechnet man 4 Loth zu einer Pfunde, legt solche getrocknete Erbsen in kaltes Wasser, und setzt das Geschirr zugedeckt die Nacht an einem temperirten Ort. Wenn sie zum Feuer gebracht werden, läßt man das erste Wasser darauf, thut etwas Zucker dazu, und kocht sie langsam. Zuletzt, wenn sie weich und kurz eingekocht sind, rührt man ein wenig Mehl und Butter zusammen, gehackte Petersilie und Pfefferkraut dazu, rührt es mit ein wenig Bouillon ab, melirt die Erbsen mit der Soff, und richtet solche an. Zu einer größern Schüssel erfordert es mehr Erbsen, das versteht sich von selbst.

335. Junge Bohnen zu kochen.

Wenn die Bohnen abgepußt und gewaschen, schneidet man selche länglich vor der Hand, und blanchirt sie in hinlänglichem Wasser mit etwas Salz. Wenn solche meist weich, gießt man sie auf einen Durchschlag. Von dem durchgelaufenen Wasser läßt man ein gutes Theil kurz einkochen, thut in ein Casserole Butter und Mehl, Muskatnuß und Pfeffer, auch Pfefferkraut und Petersilie, gibt Bouillon und das eingekochte Bohnenwasser dazu, rührt es auf dem Feuer ab, thut die blanchirten Bohnen hinein, und läßt sie auf einer heißen Stelle stehen bis zum Anrichten.

336. Grüne Bohnen zu trocknen und aufzubewahren.

Man schneidet die Bohnen wie zum kochen, blanchirt sie mit vielem Wasser, worin etwas Salz, schnell über, gießt solche auf Durchschläge und Siebe, kühlt sie

mit kaltem Wasser ab, und wenn solche auf leinenen Tüchern abgelaufen sind, schüttet man sie auf Bleche oder Körbe mit Papier versehen, und läßt sie wie die Erbsen im Ofen trocknen; verwahrt sie nachher in Schachteln oder Beuteln, und wenn man Gebrauch davon machen will, weicht man Abends vorhero ein paar Hände voll in weiches Wasser, und setzt die Bohnen, zugedeckt, auf einen warmen Ort, so sind sie des Morgens, als wären sie frisch geschnitten; kocht sie nun in vielem Wasser völlig weich, wobey Fluß- oder Regenwasser das beste ist, und macht die Soff zurecht, wie bey No. 335.

337. Perl- oder Zuckerbohnen zu kochen.

Wenn von den Perl- oder Zuckerbohnen die Fäden und Fasern abgezogen sind, bricht man solche ein oder zwey Mahl durch, setzt sie in einem Casserol mit ziemlich vielem Wasser zum Feuer, und läßt mit wenig Salz die Bohnen weich und gar kochen, dann thut man in ein anderes Casserol ein Stück Butter, 1 Löffel voll Mehl, Pfefferkraut und Petersilie, rührt mit Bouillon die Soff auf dem Feuer ab, und thut die kurz eingekochten Bohnen dazu. Beym Anrichten passen sie zu jedem Fleisch.

338. Zuckerbohnen zu trocknen und aufzubewahren.

Um die Perlbohnen zu trocknen, läßt man solche in kochendem Wasser ein Mahl überkochen, bringt sie auf Durchschläge mit kaltem Wasser abgekühlt, und wenn sie auf leinenen Tüchern abgelaufen sind, trocknet man sie auf Blechen oder Körben im schwachgeheizten Ofen. Man weicht jedesmahl Abends die getrockneten Früchte in weiches Wasser ein, wenn man den andern Tag Gebrauch davon machen will.

339. Sauerkraut oder Rums Kohl einzulegen.

Hierzu wählt man sich lauter kleine Köpfe Weißkraut; wenn solche abgepußt sind, gibt man denselben

durch das Herz oder Stengel einen Kreuzschnitt, oder schneidet auch den ganzen Kopf klein, wie zum Krautsalat, und läßt in einem großen Kessel mit kochendem Wasser dieses geschnittene Kraut $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, damit es durch und durch halb weich blanchirt seyn möge. Dann höhlt man die Kohlköpfe sämmtlich mit einem Schaumlöffel aus, oder wenn man sie fein geschnitten, läßt man sie ohne Weiteres auf einer großen Schüssel abrauchen und kalt werden, schmiert ein dazu bestimmtes und passendes Gefäß mit Sauerteig aus, und bestreut das Fäßchen dann mit Dillsamen und Salz, und packt den Kohl hinein. Zwischen jeder Lage Kohl streut man Salz und Dill, wenn das Faß voll ist, beschwert man den Deckel mit Gewicht oder Steinen, läßt das Faß am warmen Ofen so lange stehen, bis der Kohl in dem Gefäße gährt, und dann bringt man es in den Keller und verwahrt dasselbe bis zum Gebrauch.

340. Sauerkraut mit Pöckel = Gänsefleisch.

Man schneidet vor der Hand einige Zwiebeln, und schwiget solche mit Butter, rangirt so viel von dem vorher beschriebenen Sauerkraut darauf, als man zur Mahlzeit bedarf, gibt so viel Zus, Bouillon und Gänsefleisch-Brühe darauf, daß das Kraut bedeckt ist, und läßt es gegen 3 Stunden weich und zugleich kurz kochen; dann thut man etwas Muskat, Ingber und Pfeffer daran, und richtet es mit vorgedachtem Fleisch an.

NB. Man kann auch Pöckelschweinefleisch, Bratwürste u. zum Sauerkraut serviren; auch das Fleisch zu-
legt auf dem Kohl legen, und 1 Stunde damit langsam kochen lassen.

341. Kohlraby zu kochen.

Man schneidet die abgeschälten Kohlraby, wie man will, in Scheiben oder längliche Füllers, blanchire solche in kochendem Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde, gießt sie ab und sogleich

Bouillon darauf, und läßt sie gar kochen, zuletzt passirt man in Butter einen Löffel voll Mehl, etwas feine Zwiebeln oder Charlotten dazu, läßt mit Bouillon die Soß auskochen, und die Kohlraby dazu geschüttet, etwas Pfeffer und gehackte Petersilie dazu gethan, und bey Rinderbrüsten auch Hammelfleisch à la Braise gegeben.

342. Kohlraby en Coulis.

Die Kohlraby schneidet man in große längliche Stücke, wie ein kleiner Finger, und pußt die Ecken und Spitzen davon ab, damit solcher die Gestalt und Façon von einer kleinen weißen Rübe bekommt, dann läßt man etwas Zucker und Butter zugleich braun werden, wie zur Soß-Douce Nro. 120, thut die Kohlraby dazu nebst etwas Salz, und läßt sie zugedeckt schwizen, bis sie etwas Couleur erhalten; dann wird es mit guter Jus Nro. 2 angefüllt, und wenn sie weich sind, passirt man entweder etwas Mehl, und gibt dieß, wenn solches mit Jus ausgekocht ist, zu den Kohlraby, oder gibt auch ein paar Löffel Coulis Nro. 5, etwas Muskat und Pfeffer dazu, und servirt es bey Rind- und Hammelfleisch.

343. Kohlrüben zu kochen.

Hierbey kann man sich ganz nach Nro. 342 richten. Die Rüben werden in längliche Fillets geschnitten, mit Zucker passirt und mit Jus oder Coulis aufgefüllt.

344. Linsen mit Schweins-Cotelets.

Die Linsen läßt man mit weichem Wasser ein paar Stunden kochen, dann gießt man das Wasser davon und Jus und Bouillon dazu, und läßt auf flachem Feuer die Linsen weich kochen. Zuletzt schwigt man etliche Zwiebeln und Charlotten in Butter, und gibt sie zu den Linsen nebst gehörigem Salz, Muskat und Ingber, dann angerichtet und mit Schweins-Cotelets Nro. 172, wie die Kalbs-Cotelets beschrieben sind, garnirt.

345. Linsensuppe mit Schweins-Mäulern und Ohren.

Man kocht die Linsen erst in weichem Wasser, und wenn solche darin meist gar sind, so theilt man die Linsen in 2 Theile. Zu einer Hälfte der Linsen gießt man Bouillon und Jus, zur andern Hälfte passirt man von allem Wurzelwerk, als Zwiebeln, Bury, Zeller, Petersilienwurzel und Mohrrüben, eine Quantität geschnittene Scheiben in Butter, gibt dann die zweyte Hälfte Linsen dazu, und dieß mit Jus und Bouillon ebenfalls weich gekocht; dann streicht man diese letzte Parthie durch ein Haartuch oder Sieb, thut die erstern aparte gekochten dazu, und läßt nun solche Suppe auf flachem Feuer langsam kochen. Wenn die Schweinsmäuler und Ohren weich sind, schneidet man solche in dünne und längliche Fillets, und thut solche in die Suppe. Beym Anrichten bratet man längliche Würfel von Semmeln in Butter braun, und gibt sie dazu. Auch Fasanen und Feldhühner passen gut darein.

346. Mangolt zu kochen.

Der Mangolt ist ein großblättriges Kraut, und hat Aehnlichkeit mit dem Spinath; wenn derselbe gewaschen ist, blanchirt man ihn weich im Wasser, gießt ihn ab auf Durchschläge, drückt das Wasser mit den Händen aus, und schneidet solchen gröblich durch, dann passirt man in Butter etwas Mehl und ein paar Charlotten, läßt solches mit Bouillon auskochen, thut den Mangolt mit gehörigem Salz, Pfeffer und Muskat dazu, und läßt ihn auf flachem Feuer langsam kochen. Beym Anrichten garnirt man gerne Kalbs- oder Hammel-Cottellets oder Grillade herum.

347. Petersilienwurzeln zu kochen.

Diese Petersilienwurzeln schneidet man in längliche Fillets, wie die Scorzonner-Wurzeln. Wenn solche schon groß und etwas alt sind, kocht man sie wohl im

Wasser, wie Perlbohnen, erstlich weich, dann macht man Butter und Mehl, passirt darin etwas Charlotten und Zwiebeln, läßt es mit Bouillon auskochen, gibt die Petersilienwurzeln dazu, thut auch fein gehackte Petersilie und Pfeffer dazu, und läßt es damit langsam bis zum Anrichten flach kochen.

348. Japanische Becher von Kohlraby mit Hosspotte.

Man schneidet von egalem Kohlraby Becher der Größe einer Chocoladenschale, höhlet solche inwendig aus, dann beschneidet man sie auswendig, so zierlich als man will und kann; hierauf blanchirt man solche im Wasser mit etwas Salz halb weich. Von anderm Wurzelwerk sticht man mit einem kleinen Ausstecher oder einer Bratwurströhre kleine Scheibchen aus, passirt solches ausgestochene Wurzelwerk mit braun gemachter Butter und Zucker, läßt solches mit Jus und Bouillon gar kochen, und gibt Salz und etwas Muscate dazu. Nun werden die Becher damit angefüllt, solche alsdann in ein Casserole rangirt, gute Bouillon dazu gegeben, und zugedeckt damit kurz einkochen lassen, und zuletzt ein Löffel voll Coulis darunter beym Anrichten gegeben.

NB. Auch macht man ein gutes Salbicom, füllt es in die Becher, bannirt solche mit Käse, läßt es im Ofen backen, und gibt beym Anrichten eine geschärft Coulis darüber und daneben.

349. Pastinakwurzeln zu kochen.

Die Pastinak kocht man mit gelben Wurzeln zugleich, oder auch gänzlich allein, präparirt sie wie Petersilienwurzeln No. 348, und servirt solche zum Rindfleisch.

350. Rothem Kohl oder Rothkraut zu kochen.

Der rothe Kohl ist gut zu Salat, auch kocht man denselben wie ein Gemüse. Man passirt ein paar Zwiebeln in Butter, rangirt den in Vierteltheile geschnittenen

rothen Kohl darauf, gibt etwas Salz dazu, und läßt ihn zugedeckt langsam schwigen, dann nach und nach mit Jus und Bouillon kochend angefüllt, etwas Pfeffer und Muskate dazu gegeben, und zu Pöckel Gänsefleisch, zu Feldhühnern oder wilden Enten servirt.

351. Orangen-Salat zu gebratenen Indians.

Dies ist ein bloß angedichteter Mahne. Zu dem sogenannten Orangensalat schneidet man dünne Kohlblätter, weiße und rothe, jedes ganz fein, und macht jedes allein mit Dehl, Essig, Pfeffer und Salz zum Salat fertig, rangirt auf einer porzellanenen Schüssel den Salat, immer einen Streif weiß und einen Streif roth in der Runde herum, und garnirt ihn zuletzt mit gekochten Zellerscheiben.

352. Riekschen zu braten.

Die Riekschen, eine Art Pilze, pugt und wäscht man; dann passirt man in Butter etliche Zwiebeln oder Charlotten, thut die gewaschenen und rein abgelaufenen Riekschen dazu, etwas Salz und Pfeffer daran, und läßt sie zugedeckt auf mäßigem Feuer schwigen, bis sie kurz eingekocht sind, und in bloßer Butter braten. Beym Anrichten gießt man noch 1 Löffel voll Jus dazu. NB. Wem die Riekschen auf diese Art zu strenge schmecken, der kann solche erst im Wasser blanchiren, und dann auf vorgenannte Art braten. Es gibt auch mehrere Arten solcher Pilze, die alle so wie die Champignons geschwitzet werden.

353. Spargel mit dicker Butter.

Den Spargel pugt und wäscht man, bindet ihn in Bündel auf einem Ende alle Köpfe, kocht ihn mit etwas Salz in vielem kochendem Wasser langsam gar, und gibt nachstehende Soß darunter. Man rührt nach Proportion $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Schaum mit $\frac{1}{2}$ Löffel voll Mehl und dem Gelben von 4 Eiern, thut ein paar ganze

Zwiebeln und etwas Muskat dazu, und rührt mit ein paar Löffel voll Spargelwasser die Soß auf dem Feuer beständig ab, bis solche anfängt zu kochen; alsdann mag man die Soß mit noch mehr Spargelwasser verdünnen, bis solche eben recht ist. Wenn dann von dem Spargel auf einem Haarsieb das Wasser abgelaufen ist, richtet man die Köpfe nach der Mitte zu an, gibt die Soß darüber, und reibet dann Muskatennuß über den Spargel; auch gibt man über den Spargel eine dicke Butter, ohne Eyerdotter. Unter solches zu Schaum gerührtes $\frac{1}{2}$ Pfund Butter rührt man nur einen kleinen Löffel voll Mhl und etwas Gewürz, und rührt es anfangs mit wenig Wasser ab; wenn es kocht, dann verdünnt man erst die Soß, oder gibt auch abgklärte Butter oder aparte dazu.

354. Spargel en Salade.

Man kocht den Spargel in zusammengebundenen Bündeln im Wasser mit etwas Salz weich, läßt ihn aufs Sieb ablaufen und kalt werden, rührt Oehl, Essig, Pfeffer, Salz und feinen Schnittlauch unter einander, und gießt, wenn der Spargel in Assiette angeordnet ist, die Soß darüber.

355. Sauerkraut mit frühen Weintrauben.

Man kann sowohl eingemachten als frischen Sauerkohl dazu nehmen. Wenn der Kohl schon halb gar und mit Butter oder anderm Fett gekocht ist, pflückt man die Trauben von den Stengeln, und schüttet einen Teller voll solcher Weinbeere oben auf den Kohl, läßt ihn zugedeckt eine Stunde kochen, und richtet es unter einander an.

356. Sauerkraut mit Vorstorfer Äpfeln.

Man nimmt eingemachtes Sauerkraut, und wenn solches schon eine Zeit gekocht hat, schneidet man Äpfel in feine Sillets, und thut solche zu dem Kohl, spart

übrigens nicht die Butter oder sonstiges Fett am Sauerkraut, indem es viel dergleichen bedarf.

357. Sauerkraut mit Pflückhecht, Krebsen, Austern und gebackenen Hecht-Fricandeaux.

Man schneidet einen Hecht von einander, nimmt die Gräten der einen Seite heraus, schneidet den halben Hecht in dünne Trangen, und salzt ihn eine halbe Stunde ein, trocknet ihn dann ab, bestreicht jedes Stück mit Eiern, und bannirt sie mit halb Semmel und halb Garn, bäckt oder bratet solche Trangen in Butter, und garnirt zuletzt das fertige Sauerkraut damit. Dann haut man die andere mit dem Rückgrad versehene Hälfte des Hechts in Stücke, und kocht ihn mit Wasser und wenig Salz ab; dann sucht man das Fleisch rein ab von Haut und Gräten, passirt in Butter etwas Mehl und 2 bis 3 Charlotten, läßt es mit guter Milch (Rahm ist besser) auskochen, thut etwas Pfeffer, Muskat und Schnittlauch dazu, gibt die ausgepusteten Hechte, ausgepusteten Krebscheeren und Austern alles dazu, passirt das Ragout von Pflückhecht gut durch, und melirt solches am Ende mit dem ganz fertigen Sauerkraut; oder richtet es auch in dessen Mitte an, und garnirt den gebackenen Hecht-Fricandeaux, wie früher gesagt, darum herum.

358. Spinath zu kochen.

Wenn der Spinath gut gewaschen ist, wird er in vielem Wasser weich blandirt, dann auf dem Haarsieb oder Durchschlag mit kaltem Wasser abgekühlt, mit den Händen rein das Wasser ausgedrückt und fein gehackt; dann passirt man 1 Stück Butter und einen Löffel voll Mehl zusammen, läßt es mit Bouillon auskochen, gibt zuletzt etwas Pfeffer und Muskat zu den Spinath dazu, und rührt denselben in der Soß durch, würzt ihn mit nöthigem Salze und richtet ihn an. Man kann den Spinath auch anstatt der Bouillon mit Milch zubereiten.

359. Spinath und Sauerampf.

Man hackt eben so viel Spinath als Sauerampf roh zusammen auf einem Tische, drückt das darin befindliche Wasser rein heraus, thut das Gemüse in ein Casserol, in welchem auf dem Boden ein Stück Butter, 1 ganze Zwiebel und 1 Stück roher Schinken seyn muß; man thut auch gleich etwas Salz dazu, und läßt diesen melirten Spinath auf mäßigem Feuer schweizen, und zwar so lange, bis derselbe weich ist. Unterdessen passirt man Butter und Mehl, worin ein paar fein gehackte Charlotten, kocht es mit Bouillon aus, melirt dann dieses Gemüse mit der Soß, und servirt es.

360. Boudin von Spinath à la Crème.

Wenn der Spinath gereinigt ist, wird derselbe weich blanchirt, auf einem Durchschlag abgekühlt, ausgedrückt und ganz fein gehackt. Zu einem Teller voll Spinath rechnet man ungefähr folgende Zuthat: $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter rührt man zu Schaum mit dem Gelben von 10 Eiern, und thut den feingehackten Spinath hinzu, eine halbe Muskatnuß, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, gehörig Salz, 2 gute Hände voll geriebene Semmel und die Hälfte von dem zu Schnee geschlagenen Eyerweiß dazu; dann bestreicht man eine nasse Serviette mit Butter, streuet solche mit geriebener Semmel aus, thut den angerührten Spinath hinein, bindet die Serviette fest zu, und läßt gleich in kochendem Wasser den Boudin $1\frac{1}{2}$ Stunde beständig kochen, und zwar zugedeckt. Zur Soße rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit dem Gelben von 4 Eiern, 1 Löffel voll Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und etwa $\frac{1}{2}$ Kanne Milch auf dem Feuer ab. Wenn der Boudin angerichtet wird, legt man ihn in ein Haarsieb oder Durchschlag, schneidet das Band, womit der Boudin zusammen gebunden war, entzwey, schlägt die 4 Enden der Serviette aus einander, stürzt diejenige Schüssel, worauf der Boudin servirt werden soll, darüber, und kehrt beydes, das Sieb mit der Schüssel zugleich um,

nimmt Sieb und Serviette vom Boudin herab, und gießt die Crème-Soß darüber. Wem es beliebt die Soß grün zu haben, der streiche von dem erstgehackten Spinath so viel als einen Löffel voll durch ein feines Haarsieb, rühre es mit etwas von der Soß erstlich dünne, und melire es hernach mit der Soß.

361. Schich-Kuchen von Spinath mit geräucher-
tem Rindsfleisch.

Man macht sich einen guten Teller voll Spinath fertig, mit allem wie Nro. 359 gesagt ist, und rührt zuletzt 2 ganze Eyer darein. Alsdann rührt man $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl mit etwas Milch glatt, schlägt 12 ganze Eyer dazu, gibt etwas Salz daran, und verdünnt die Plinzenmasse mit 1 Kanne Milch. Von dieser Masse bäckt man Plinzen, ungefähr 16 Stück. Die übrige Masse macht man mit etwas Zucker süß, gibt ein Engroß Butter dazu, und rührt es auf dem Feuer wie ein Crème oder Soß ab. Wenn solches geschehen, hackt man etwas geräuchertes oder gepöckeltes Rindsfleisch, oder von gekochtem Schinken, oder geräucherte Rindsunge klein, und hält von diesem gehackten Fleisch einen Teller voll parat. Wenn man nun Pöckelfleisch, Plinzen, Spinath und Crème fertig hat, dann bestreicht man einen blechernen Rand gut mit Butter, und rangirt die 4 Theile schichtweise hinein, oben auf bestreicht man es noch mit einem St. Menus Nro. 80; und wenn man von dem gedachten Crème hinlänglich hat, gibt man oben den letzten Rest darauf, mit Semmel bestreut und im Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunde gar backen lassen. Hat man keinen Blechrand, so kann man sich eines Casserols oder anderer Form hierzu bedienen, und beym Anrichten noch aparte eine Crème-Soß dazu geben. Hierzu passirt man in etwas Butter 2 Löffel voll Mehl, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch und 2 Loth Zucker, rührt es ab, und gibt es bey dem Schichtkuchen. In allem braucht man $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $1\frac{1}{2}$ Kanne Milch, 16

Eyer, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, womit dieß Essen verfertigt werden kann.

362. Grenade von Weißkraut.

Wenn ein paar große Kohlköpfe rein abgeputzt sind, schneidet man den Strunk heraus, und kocht sodann die ganzen Kohlköpfe in hinlänglichem Wasser beynabe weich. Unter solcher Zeit macht man ein gutes Fäsch von Kalb-, Hammel- oder Rindfleisch nach Nro. 76. Dann nimmt man den Kohl aus dem Behältniß, worin er gekocht hat, heraus, läßt solchen erst auf dem Durchschlag ablaufen, und blättert die Köpfe auf einem Tischtuch auseinander, schneidet die harten Strünke auch aus den Blättern, das innere Herz aus dem Kopf hackt man ganz fein, schwigt es mit Butter kurz ein, und melirt es zuletzt unter dem Fäsch. Nun setzt man ein Casserol mit Speckbarden aus, rangirt die Kohlblätter und den Fäsch schichtweise in das Casserol, bis solches voll ist, dann deckt man noch oben etwas Speck darüber und einen Deckel darauf, und läßt es im Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunde backen. Von dem Kohlwasser läßt man einen Theil kurz einkochen, melirt es zuletzt mit Coulis Nro. 5, und gibt solche Soß beym Anrichten darüber, den äußern Speck davon thut man hinweg.

363. Weißkraut en Boudin à la Crème.

Man kocht die weißen Kohlköpfe, wie zuvor gedacht, im Wasser weich, hackt das innere Herz vom Kohl, passirt solches in Butter, und melirt es unter den hierzu bestimmten Fäsch, bestreicht eine Serviette mit Butter, und streuet solche mit geriebener Semmel aus, legt einige Blätter in die Mitte der Serviette, und streicht Fäsch darüber, und continuirt mit Fäsch und Kohlblättern, bis beydes alle ist; man muß das Salz nicht sparen, sonst erhält es keine Kraft, dann bindet man die Serviette fest zusammen, hängt solche in einen Kessel mit kochendem Wasser, und läßt ihn zugedeckt $1\frac{1}{2}$ Stun-

de gut kochen. Dann gibt man beyhm Anrichten folgende Soß darüber: in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter passirt man 2 Löffel voll Mehl, läßt es mit Milch auskochen, thut ganz wenig Zucker dazu, und legirt es zulezt beyhm Anrichten mit dem Gelben von 3 oder 4 Ethern, oder man gibt eine Coulis-Soß, weiß oder braun, darüber.

364. Rollets von Weißkohl à la Royal.

Man blanchirt den Kohl ebenfalls im Wasser weich und läßt ihn dann auf einem oder mehrern Durchschlägen ablaufen. Alles blanchirte Kohlwasser läßt man mit Gewalt einkochen. Unter solcher Zeit breitet man eine Serviette auf den Tisch, und rangirt die Blätter, immer eines halb über des andern Blatt hinein, eben so wie bey dem Karpfen die Schuppen eine gegen die andere liegen, bestreicht sodann den Kohl dünne mit Fatsch, bestreut es mit Salz und Pfeffer, rollet solchen fest auf, und schneidet Trangen davon, wie 2 Finger breit, macht in einem Casserole, worin die Rollets Platz genug haben, bräunliche Butter, rangirt den Kohl darein, gibt das eingekochte Kohlwasser, wenn es bis auf 2 Chocoladenschalen kurz eingekocht ist, dazu, thut noch eben so viel Zus oder Bouillon daran, und läßt es damit kurz und kräftig einkochen. Beyhm Anrichten wird es mit Cottelets garnirt.

365. Weiße Rüben zu kochen.

Die weißen Rüben muß man öfters ausprobiren, zu weilen erhält man sie bald weich, wenn sie mit Butter geschwist werden; andere Rüben werden aber besser, wenn solche in völlig kochendes Wasser gethan werden. Die erstern, welche schwiszen, füllt man bald hernach mit kochender Bouillon an, zulezt passirt man etwas Mehl in Butter, läßt es mit Bouillon auskochen, gibt es nebst hinlänglichem Salz und Pfeffer zu den Rüben. Zu den lezttern im Wasser gekochten Rüben passirt man, wenn solche ganz kurz sind, ebenfalls Butter und Mehl,

läßt solches mit Bouillon auskochen, melirt es mit den Rüben, gibt das nöthige Salz und etwas Pfeffer dazu, und richtet beyde Arten Rüben gern zu Schöpfensfleisch an.

366. Weiße Rüben zu Enten à la Braise.

In einem Casserole, welches nicht viel Zinn inwendig mehr hat, läßt man 1 Stück Butter und halb so viel Zucker mit einander braun werden. Die gepuhten und gewaschenen weißen Rüben gibt man in die heiße braune Butter, deckt sie zu, läßt sie langsam schweizen und passirt sie öfters herum. Wenn das Feuchte, so durch das Passiren entstanden, eingekocht ist, so gibt man Jus und Bouillon Nro. 1 und 2 darauf, zuletzt etwas braun passirtes Mehl, nöthiges Salz und etwas Pfeffer dazu, und richtet sie zu Ente à la Braise Nro. 82 an.

367. Savoyen- oder Welschkohl zu kochen.

Der Savoyen-Kohl wird erst blanchirt, dann passirt man Zwiebeln in Butter, rangirt den Kohl darauf, gibt hinlänglich Bouillon und Jus darauf, läßt es kurz und weich kochen, thut zuletzt 1 oder ein paar Löffel voll Coulis wie auch etwas Muskat und Pfeffer dazu, und richtet den Kohl zu Enten, Hammelfleisch und dergleichen Fleisch an.

368. Fastenspeise von Savoyen-Kohl.

Man macht ein gutes Fisch-Fasch besonders von Hecht nach Nro. 77, bestreicht ein paar zinnerne Schüssel mit Butter, trägt den erwähnten Fasch dünne in die bestrichenen Schüssel, und bäckt solche im gelind erwärmten Ofen, oder setzt auch solche Schüsseln auf einen Bouillonkessel oben zugedeckt, damit der Fasch nur steif wird. Dann kocht man eine kleine Portion Savoyen-Kohl mit Salz und Gewürz, hackt den Kohl fein, und streicht solchen in die fischartigen Plinzen, setzt auf eine Schüssel einen Rand von gebranntem Pastetenteig, rollirt die

Fisch-Pflinzen mit dem in selbigem eingestrichenen Savoyen-Kohl, schneidet sie in Stücken, und setzt solche in die mit Leigrand versehene Schüssel, welche mit Butter bestrichen seyn muß; dann nimmt man etwas Coulis, schlägt 4 oder 6 ganze Eyer hinein, thut etwas Muskat und Salz dazu, schlägt es tüchtig unter einander, gießt es über die mit Kohl gefüllten Pflinzen, läßt es eine gute Stunde backen, und richtet es auf derselben Schüssel an.

369. Artischocken Boden zu trocknen.

Man pugt die Artischocken Boden ganz rein wie No. 304, kocht sie im Wasser und Salz etlichemahl, gießt das Wasser ab, kühlt sie ab, und trocknet sie auf Papier in Blechen oder Körben. Wenn man zum Ragout oder zum Farschiren dergleichen gebrauchen will, legt man sie Abends in Wasser und setzt sie an einen warmen Ort, am Morgen kann man sie dann vollends mürbe kochen und nach Gefallen verbrauchen.

370. Salzgurken einzulegen.

Man sucht sich mittlere Gurken aus, wäscht sie rein ab, packt sie in ein Gefäß schichtweise mit Rischblättern, Dillkraut und Weinblättern übereinander, und lasse das Gefäß fest bis auf das Zapfenloch zumachen. Zugleich kocht man einen Kessel voll Fluß-, Regen- oder Seewasser, mit einer Hand voll Salz auf jeden Anker ($\frac{1}{2}$ Eimer) gerechnet, läßt es kalt werden, füllt das Gurkenfaß ganz voll damit, und verwahrt solches an einem kühlen Ort; nun läßt man das Zapfenloch oben so lange offen stehen, bis die Gurken ausgegohren haben, dann erst spündet man es zu, und stellt es auf den Kopf. Hierbei darf man nicht vergessen, das Faß alle Tage umzuwenden und auf den andern Boden zu stellen, indem sonst die Gurken leicht kahmig werden.

271 Senfgurken zu machen.

Zu den Senfgurken nimmt man große und ziemlich

egale Gurken, wäscht sie rein ab, schneidet auf der einen Seite einen Keil heraus, und nimmt mit einem Messel die Körner heraus; anstatt der Körner füllt man Senf und Knoblauch oder Rocambole, auch ein klein wenig spanischen Pfeffer in die Gurken, sticht mit einem Speiler den Keil an die Gurken fest, oder bindet auch solche mit Zwirn fest, rangirt sie in ein dazu passendes Gefäß, und gibt so viel Essig darauf, daß die Gurken bedeckt sind. Diesen Essig kocht man 9 Tage nach einander, und gießt ihn jedesmahl lauwarm wieder auf die Gurken, das letzte Mahl thut man ihn heiß darauf, deckt es fest zu, und verwahrt solche Senfgurken. Sie schmecken nicht nur gut zu etwas Gebratenen, sondern in Ragouts sind solche in Filets geschnitten sehr gut zu gebrauchen.

372. Kleine Essiggurken einzulegen.

Zu den Essiggurken gehört besonders guter scharfer Weinessig. Die Gurken wäscht man erstlich sehr rein, und salzet solche in einer Molle die Nacht ein. Am andern Tage trocknet man solche rein ab, rangirt sie in große Töpfe oder Fasser, gibt etliche grüne Lorbeerblätter, Pfeffer, Ingber, Nelken, spanischen Pfeffer und ein paar Körner Rocambole darauf, läßt den Essig kochen und gießt ihn lauwarm auf die Gurken, zum dritten Mahle nach 8 Tagen gießt man den Essig heiß auf die Gurken, bindet sie fest zu und verwahrt sie.

373. Johannisbeeren Gellé, ohne zu kochen.

Man drückt durch eine Serviette den Saft von den Johannisbeeren, und wiegt denselben; zu einem jeden Pfund Saft thut man eben so viel fein geriebenen Zucker, rührt solchen immer nach der rechten Seite herum darunter, und continuirt damit 3 volle Stunden; dann gießt man solches in kleine Büchsen oder Gläser, und setzt den Saft im Keller in ein Gefäß mit kaltem Wasser. Des andern Tages wird das Gellé erstarrt seyn, wenn es gut und richtig gemacht ist; wenn das Gellé nicht

erstarrt, würde es als ein Beweis anzusehen seyn, daß nicht immer nach der rechten Seite gerührt worden wäre, und in diesem Falle siehet man sich gezwungen, das Gelle auszugießen und so lange zu kochen, bis auf einem Teller voll Zinn ein herabfallender Tropfen stehen bleibt; gießt man es in kleine Büchsen, schneidet des andern Tages runde Blätter von weißem Papier, so groß als die Oeffnungen der Gläser sind, worin das Gelle befindlich, schmelzet weißes Wachs, ziehet die Blätter hindurch und bedeckt das Gelle damit, bindet aber noch anderes Papier oben darüber.

374. Eyerbecher oder Oeufs en Pot.

Man rechnet zu jeder Chocoladenschale mit Milch ein ganzes Ey, läßt die Milch, worein etwas Zucker, Zimmt und Citronenschale geworfen, $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und kühlet die Milch ab, schlägt die nöthigen Eyer klein, und thut sie unter die Milch, bestreicht die Chocoladenbecher mit Butter, und gießt die vorgerichtete Milch hinein. Nun werden sie in einem Casserole mit kochendem Wasser eben zugedeckt kochen gelassen, jedoch nicht zu rasch, damit die Becher nicht überlaufen. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde, wenn solche gut sind, stürzt man sie auf eine Schüssel- oder Afslette um. Nun nimmt man $\frac{1}{8}$ Pfund Pistazien und $\frac{1}{8}$ Pfund Mandeln, wenn beides abgebrühet, schneidet man jedes apart in längliche Fillets, kocht in einem kleinen Casserole ein Stückchen rothen Flor in Wasser aus, thut die Mandeln dazu, und läßt sie ganz kurz kochen, dann besticht man die eine Hälfte der Becher mit den roth gefärbten Mandeln, die andere mit den grünen Pistazien, und gibt eine legirte Milch darunter beim Anrichten.

375. Omelets en Four.

Man rührt sich von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{3}{4}$ Kanne Milch und 8 Ehern Plinzen ein, und bäckt solche in einer eisernen Pfanne nur auf der einen Seite, dann macht

man sich ein *Salbicom* Nro. 79, und legirt solches mit dem Gelben von 4 Eiern ab, bestreicht eine Schüssel oder *Affiete* mit Butter, und rangirt die mit *Salbicom* bestrichenen *Plinzen* eine auf die andere. Auf den letzten *Omelet* bestreicht man es dick mit Butter über und über, bestreuet es Fingerdick mit geriebenem Käse, und bäckt es eine Stunde gelinde. Beym Anrichten gibt man eine geschärfte *Coulis* dazu.

376. *Petit Paté à la Royast.*

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und $\frac{1}{2}$ Kanne kochende Milch oder Wasser zusammen ab, und brennt darin $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl ab, wenn es im Kochen ist. Wenn es abgekühlt ist, schlägt man noch 4 Eyerdotter und das Weiße zu Schnee geschlagen darein, füllt es in mit Butter bestrichene Formen, und läßt es im gelind geheizten Ofen gar backen. Beym Anrichten kann man dann noch ein *Salbicom* wie Nro. 79 darein füllen.

377. *Milch = Gellé oder Schneemilch.*

Man kocht $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas Zimmt und etwas rothen Flor zusammen auf, drückt den Flor rein aus und wirft ihn fort; dann rührt man 4 Loth Puder oder Stärke mit Milch glatt, und schlägt von 10 Eiern das Weiße zu einem festen Schnee, läßt die Milch wieder ankochen, schüttet die Stärke dazu, läßt es damit ein Mahl auf dem Feuer aufstoßen, und melirt den geschlagenen Schnee darunter; dann wird es nur ein Mahl auf dem Feuer aufstoßen gelassen, in nasse Form gegossen und abgekühlt; dann läßt man noch $\frac{1}{2}$ Kanne Milch mit Zucker und Zimmt kochen, legirt solches mit dem zurückgebliebenen Gelben von Eiern ab, und gibt beydes kalt auf die Tafel.

378. *Merinquel à la Crème aigré.*

Von 8 Eiern schlägt man das Weiße zu einem festen Schnee, rührt 1 Löffel voll Zucker und höchstens

auch 1 Löffel voll Mehl hinein, legt Löffelweise solchen Schnee auf einen Bogen Papier, worauf fein gestoßener Zucker befindlich, bestreut solchen Schnee völlig mit Zucker, legt ihn auf reine Bleche und bäckt ihn gelinde; dann schlägt man $\frac{3}{4}$ Kanne sauern Rahm mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, auf einer Citronenschale abgerieben, richtet den geschlagenen sauern Rahm auf 1 Porzellan-Napf an, und garnirt den gebackenen Schnee herum.

379. Fontis von Käse.

Man macht Kästchen von Papier wie zu kleinen Bisquits, rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum, thut das Gelbe von 12 Eiern, 2 geriebene und durchgeseibte Semmeln, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Parmesankäse, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eyerweiß dazu, und füllt es in die Kästchen, dann wird es im Ofen langsam gebacken und mit den Kästchen angerichtet.

380. Gobelets à la Savoyarde.

Man bäckt sich dünne Plinzen von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch und 6 ganzen Eiern, sticht solche mit einem Ausstecher aus, damit sie in runde Formen oder Chocoladenschalen einpassen, bestreicht solche Formen mit Butter, leget einen Boden von den Plinzen hinein, dann Salbicom darauf, dann wieder einen Boden von Plinzen und sofort, bis die Formen oder Becher voll sind, dann setzt man solche zugedeckt in kochendes Wasser, und läßt sie 1 Stunde im Ofen backen. Beym Anrichten derselben gibt man eine gute Coulis mit Sardellen Nro. 93 darüber.

381. Gobelets au Ris mit Krebs - Ragout à la Crème.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Schock Krebse ab. Von den Schalen macht man nach Nro. 78 Krebsbutter. Das Krebsfleisch und die Schweifeln, welches in Würfeln geschnitten, gibt man in eine Bechèmele nach Regel Nro. 273

c) und legirt es kurz ab. Wenn dieß geschehen, so kocht man $\frac{1}{2}$ Pfund oder nachdem die Quantität es erfordert $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, erst in Wasser, dann in Milch oder Bouillon steif ab. Wenn es kalt ist, so rührt man ein paar Eyer unter den Reis, jedoch nicht viel Weißes, sondern mehr Gelbes, auch etwas Krebsbutter, bestreicht dann die Formen oder Becher mit Krebsbutter, setzet sie mit erwähntem Reis rund um aus, gibt das Becheméle hinein, und deckt es mit Reis oben gut zu; setz die Formen in ein Casserol, worin kochendes Wasser und bäckt solche 1 Stunde zugebedt im Ofen, dann wird eine Becheméle-Soß beyim Anrichten darunter gegeben.

382. Bignets d'Omelet en Haché.

Man bäckt ein gut Theil Plinzen, 8 bis 10 Stück, macht ein Haché von Braten, was es für welches ist, passirt eine Hand voll Zwiebeln, vor der Hand fein geschnitten, in Butter, bis sie weich sind, dann rührt man das gehackte Fleisch oder Braten dazu, gibt etwas Gewürz und nöthiges Salz dazu, und rührt, 1 ganzes und 1 gelbes Ey in das Haché, streicht es in die Plinzen und legt eine auf die andere, drückt sie fest zusammen, und sticht mit einem kleinen Pasterchen-Ausstecher so viel Bignets davon aus, als es werden können, bestreicht ein jedes mit geschlagenen ganzen Ethern, und bannirt sie mit halb Semmel und Mehl, dann bäckt man diese Bignets in heißer Butter aus, und gibt eine abgeschärste Coulis en fines herbes No. 106 dazu.

383. Minestra Genuesa.

Man macht von 3 ganzen Ethern und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl einen Nudelteig, rollt ihn aus, jedoch nicht sehr dünne, und schneidet Streifen wie 2 quere Finger breit, dann leget man die Streifen eins auf das andere, und schneidet die Nudeln. Wenn sie alle geschnitten sind, so blanchirt man solche Nudeln in kochendem Wasser, worin etwas Salz, gießt solche auf ein Haarsieb, und kühlt sie mit kal-

tem Wasser ab, sonst kleben sie an einander. Unter der Zeit, daß dieses geschiehet, macht man sich eine Bechemèle-Soß nach Nro. 117 oder 274, würzt solche gut, schüttet die gekochten Nudeln und noch ein Stück Butter, wie auch so viel gehacktes, geräuchertes oder Pöckel-Rindfleisch dazu, als das Viertel der Nudeln beträgt; läßt es hinlänglich warm stehen, und richtet solches sodann in einem Ranbe an.

384. Omelets en Ragout à la Crème.

Man bäckt sich Plinzen, füllt solche mit einem guten Salbicom Nro. 79 und wickelt jedes Stück auf, setzet einen Rand von Wasserteig auf eine Schüssel, bestreicht die Schüssel inwendig mit Butter, rangirt die mit Salbicom gefüllten Plinzen hinein, und schlägt 8 ganze Eyer mit einer guten $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, Salz und Muscate zusammen, gießt es über die Plinzen, und läßt es eine Stunde gar backen

385. Italienische Locken.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter rührt man zu Schaum mit 6 Eydottern und 1 ganzen Ey, thut eine Semmel, in Milch eingeweicht und dann ausgedrückt, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl und $\frac{1}{4}$ Pfund Käse dazu. Wenn man nun ein Huhn zur Suppe beym Feuer hat, schneidet man die Brust aus dem Huhn heraus, hackt sie ganz fein, und rührt es unter die Locken, und wenn die Suppe so weit gut ist, so sticht man die Locken in die Suppe und läßt selbige gar kochen.

386. Omelets mit Marmelade von Kirschen à la Crème.

Kirschen und Pflaumen werden zusammen gekocht, die Steine heraus genommen, das Fleisch davon fein gehackt, und wenn die Kirschsoß bis auf 2 Löffel eingekocht ist, die gehackten Kirschen und Pflaumen in die Soß gethan, gehörig süß gemacht, auch Zimmt und Ci-

trone dazu gegeben, dann bäckt man von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch und 6 Eiern 8 bis 10 Pflinzen, streicht die Marmelade hinein, und rangirt solche in einen auf einer Schüssel aufgesetzten Rand, dann pastirt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und 4 Loth Mehl bis es fräust, gibt Milch darauf, daß es auskocht, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, Zimmt und Citronenschale daran und läßt es abkühlen, schlägt dann von 6 bis 8 Eiern das Gelbe hinein, das Weiße zu Schnee und darüber gegeben, und 1 Stunde backen gelassen.

387. Omelets en joli Coeur.

Man setzt sich einen Rand auf die Schüssel, und bäckt sich ein Duzend Pflinzen. In einige derselben füllt man ein Krebs-Ragout, in einige andere ein weißes Salbicom von Kalbsmilch und in eben so viele ein dergleichen Salbicom, mit durchgestrichenen Spinath grün gefärbt, rangirt diese mit Zerley Ragout gefüllte Pflinzen in den bestimmten Rand, und schlägt dann 6 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter unter einander, gießt solches über die Pflinzen und bäckt es 1 Stunde gar. Gewürz und Salz nicht zu vergessen.

388. Tromage au Four.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum mit dem Gelben von 12 Eiern, und thut 3 bis 4 fein gehackte Charlotten, 3 gute Hände voll fein geriebene Semmel, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse, etwas Muskatnuß und $\frac{1}{8}$ Kanne sauern Rahm daran. Zuletzt wird das Weiße von den 12 Eiern zu einem festen Schnee geschlagen, und unter die Masse gerührt, in einem auf die Schüssel gesetzten Rand gegeben und 1 Stunde backen gelassen.

389. Omelets au Four.

Ein Salbicom nach No. 79 von Hühnern, Kalbs-

milch, Krebs oder was es sonst für Braten seyn mag, legirt man, bestreicht eine Schüssel oder Assiette mit Butter und legt auf den Boden derselben eine Plinze, gibt einen guten Eßfel voll Salbicom darauf, und bedeckt es wieder mit 2 Plinze, continuirt damit bis es eine Hand hoch, oder beydes, Plinzen und Salbicom aufgegangen ist; bestreicht die obersten Plinzen mit Ey und Butter, bedeckt es mit Parmesan Käse, eines Fingers dicke, auch in das Salbicom etwas Käse, und läßt es im Ofen gute Couleur bekommen. Man kann etwas Coulis = Soß aparte dazu geben.

390. Nessel à la Reine.

Ein Rand von $\frac{1}{2}$ Pfund grob Mehl sezet man auf einer Mittelschüssel auf, und hoblet und schälet so viel Nessel aus, als gemächlich in den auf der Schüssel getrockneten Rand liegen können. Die Schüssel bestreicht man unten mit Butter, und sticht auch in jeden Apfel ein Fingerglied groß Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßene Mandeln rührt man mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und das Gelbe von 10 Eiern, etwas Zimmt und das Weiße zu Schnee geschlagen, ab, und gibt diese Masse über die Nessel, dann läßt man es gar backen.

391. Cracovis von Hühnerbrüsten in Oblaten.

Von einem abgekochten alten Huhn schneidet man die Brust in feine Würfel, und macht davon ein Beschemèle Nro. 273 c), und wenn es steif ablegirt ist, schneidet man Oblaten in 2 oder 4 Theile, ziehet die Oblaten erst durch die Milch, damit sich solche biegen, und gibt das Salbicom hinein. Auf beyden Enden schlägt man nun die Oblaten einwärts, bestreicht jedes inwendig mit Eiern, rollt die Oblaten mit dem was darin gewickelt, auf, bestreicht sie nun auswendig ganz mit Eiern, bannirt sie mit Semmel und halb Mehl, und bäckt sie in heißer Butter schnell aus, damit sie

nur von außen Couleur bekommen. Alsdann mag man sie warm sehen bis zum Anrichten.

392. Gateau von Wild à l'Italienne.

Aus einem Vorderblatt vom Hirsch oder 2 Rehblättern schabet man das Fleisch rein aus, hackt solches mit feinen Kräutern Nro. 85, gibt Salz, feine Charlotten und Gewürz daran, melirt das Fäsch mit halb so viel in Würfeln geschnittenen Speck, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Parmesan-Käse, und $\frac{1}{4}$ Pfund ausgewaschene Butter, setzt dann ein Casserol aus mit Speck, thut das Fäsch hinein, und läßt es zugedeckt in einer mit kochendem Wasser versehenen Pfanne eine Stunde backen, dann legt man noch $\frac{1}{2}$ Pfund Butter auf den gebackenen Fäsch, deckt es zu, und läßt die Butter das Fäsch durchziehen. Wenn es kalt geworden, hält man das Casserol in ein größeres Casserol, worin kochend Wasser sich befindet, und sucht das Fäsch ganz heraus zu heben, bestreicht den Gateau dann mit viel gerührtem Schmalz, und belegt ihn mit grünen Blättern oder Blumen.

393. Gratin von Krametsvögeln oder andern kleinen Geflügel.

Von einem Wild-Blatt oder Kalbfleisch macht man ein gutes Fäsch Nro. 76. Aus den Krametsvögeln löst man das Gerippe und Knochen aus, und marinirt sie mit Kräutern, Oehl, Pfeffer und Citronen-Saft ein; dann setzt man einen kleinen Rand von Teig oder Fäsch auf die Schüssel oder Assiette, und thut etwas Fäsch auf dessen Boden. Nun werden die Krametsvögel mit Fäsch vollgefüllt, und neben einander darein rangirt, und zwischen den Vögeln gebackene Semmel-Croutons, und von kleinen Gurken geschnittenen Croutons garnirt; dann wird die Assiette mit Fäsch eben gestrichen, und in jeden Vogel ein kleiner Knochen, aus einem Hühner- oder Capaun-Flügel oben eingestochen, dann das Ganze mit

Speck bedeckt, worauf ein rundes bestrichenes Butser-Papier, und zuletzt ein Stück ausgerollter Wasser-Teig gedeckt wird; dann läßt man es im Ofen gar backen. Unter einer solchen Teigdecke bleibt es saftig, und trocknet nicht aus. Beym Anrichten nimmt man alles Aufgedeckte ab, und gibt etwas geschärfte Coulis Nro. 5 darüber, und auch apart dazu.

394. Brabantischer Hahn.

Auf einer Schüssel setzt man einen Rand von groben angebrannten Mehl auf, und läßt ihn wohl antrocknen, schneidet 2 Semmeln in Scheiben, röstet solche, und bestreicht sie mit geschmolzener Butter. In einem Casserole läßt man 2 Kannen Milch mit Zimmt und Citronen-Schale, und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker eine Weile kochen, und wieder kalt werden, und in solche abgekühlte Milch schlägt man durch ein Haarsieb 12 oder 16 Eyer, nachdem die Schüssel groß oder klein seyn soll, gießt solches über die in der Schüssel bestrichene und geröstete Semmel, und läßt es gar backen.

NB. Auch kann man statt der Semmel Zwieback nehmen.

395. Spanische Vögel von Kalbfleisch.

Aus einer kleinen Kalbs-Keule schneidet man die Gillets, und von selbigen kleine schmale Fricandeaux. Von den übrigen und was an der Haut geseffen, macht man ein gutes Fasch nach Nro. 76, klopft die Fricandeaux wie Nro. 192, streicht Fasch hinein, rollet sie auf, und wickelt mit dem Aufrollen zugleich eine Speckbarde so groß als das Rollet ist, daruin; dann steckt man die mit Speck bewickelten Rollets an kleine Spießchen, und wenn sie eine Viertelskunde gebraten haben, und der Speck etwas ausgebraten hat, bestreicht man die Rollets mit Eyer, bannirt sie mit fein geriebener Semmel, und läßt sie vollends gar braten. Beym Anrichten gibt man Soß-Hache Nro. 92, oder andere gute Soßen darunter.

396. Gabelets von Hühnern mit Mustern.*

Kleine Formen oder Chocoladen-Becher werden gut mit Butter ausgestrichen. Dann nimmt man die Brüste von 2 jungen Hühnern, schneidet solche in kleine längliche Streifen, schlägt mit einem starken Messer solche Streifen ganz dünne, und legt sie in eine Marinade von feinen Kräutern, Provencer-Dehl, und Citronen-Saft, oder guten Essig, Pfeffer und Salz. Unter der Zeit, daß dieses Brustfleisch marinirt, schmort man die Keulen und Croupions von den Hühnern mit Butter, einer Wurzel und Zwiebel, Lorbeerblatt, einem Bouquet feine Kräuter, nöthigem Salz &c. gar, sucht sodann alles Fleisch davon ab, macht ein Salbicom von diesem geschmorten Hühnerfleisch, und wenn man keine Coulis hat, läßt man den Saß von den geschmorten Hühnern, wie auch die Knochen mit Bouillon auskochen, und gießt solche durch ein Haarsieb. Dann passirt man in etwas Butter, 2 Löffel voll Mehl, thut, wenn das Mehl kraus ist, eine oder zwey gehackte Charlotten dazu, füllt es mit durchgegoßenen Bouillon an, und läßt solches gar und kurz kochen. Das geschmorte Hühner-Salbicom wird zu der Soß gethan, man läßt es noch etwas durchkochen, und hält es ganz kurz, legirt es zuletzt mit 3 oder 4 Eyerdotter, und dem Saft von einer halben Citrone ab. Sodann nimmt man die dünnen Fillets, welche in der Marinade gelegen, und legt die ausgestrichene Form in der Runde von unten bis oben damit aus, füllt das Salbicom hinein, setzt die Formen in kochendes Wasser, und läßt sie zugedeckt eine Stunde backen. — Beym Anrichten gibt man ein Muster-Magout von 50 Stück dardinter oder dabey nach No. 86.

397. Oeufs à la Celestine.

Man kocht 10 Stück Eyer hart, und schneidet solche, wenn sie abgeschält sind, erstlich halb durch, dann in die Quere in feine Scheiben. Zu gleicher Zeit schneidet man eben so viel Zwiebeln, ebenfalls vor der Hand

in dünne Scheiben, setzt letztere mit einem Stück Butter in einem zugedeckten Casserole zum Feuer, und läßt die Zwiebeln gar schweizen. Alsdann macht man eine gute Bechemèle-Soß nach Nro. 273 c), thut die geschnittenen Eyer und passirten Zwiebeln, nebst gehörigen Salz, Muskat und Pfeffer in die Bechemèle, passirt es manchemahl durch, und läßt es so lange auf einer heißen Stelle stehen, bis angerichtet wird, wo es dann mit gebackenen Semmel-Croutons garnirt wird.

398. Deufs à la Tripotage.

Anstatt einer weißen Bechemèle-Soß nimmt man braune Coulis Nro. 5, übrigens Zwiebeln und Eyer gleichviel, und macht es wie vorher gesagt worden.

399. a) Verlorne Eyer à la Bechemèle.

Zu verlornen Eyern sind frisch gelegte Eyer die besten, wie überhaupt zu allem Gebrauch. Man läßt ein gutes Casserol oder Kessel voll Wasser mit etwas Salz kochen, und gießt ein halb Spitzglas Essig dazu, und wenn solches Wasser in vollem Kochen ist, so schlägt man die Eyer schnell nach einander in das Kochende hinein, setzt darneben sich ein anderes Geschirr mit kaltem Wasser, und hebt mit einem Schaum-Löffel die in die Höhe kommenden Eyer heraus und ins kalte Wasser, pukt das herumhängende harte Weiße ab, macht eine gute Bechemèle-Soß Nro. 273 zurecht, und wenn die Eyer auf einem Haarsieb trocken abgelaufen sind, legt man sie sachte in die Bechemèle, und setzt das Casserol warm bis zum Anrichten.

399. b) Verlorne Eyer mit Citronen-Soß.

Die verlorne Eyer macht man wie vorbeschrieben: dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 4 Eyerdotter und 1 Löffel voll Mehl gut durcheinander, schneidet von einer Citrone die Schale dünne ab, drückt den Saft auch dazu, ein paar ganze Zwiebeln, Pfeffer und Muskat

dazu, gibt gute Bouillon dazu, und rührt die Soß auf dem Feuer ab. Wenn solche gehörig gesalzen, legt man die verlornen Eyer darein, und setzt sie gut warm. Kochen dürfen die Eyer dann nicht mehr, sonst möchten sie zu hart werden.

399. c) Verlorne Eyer mit Schinken.

Die Eyer werden wie zuvor behandelt. Ein Stückchen rohen Schinken schneidet man sehr dünne in kleine Füllers, setzt solche in etwas Butter und fein gehackte Charlotten, zugedeckt auf langames Kohlenfeuer, damit es nur ganz sachte schwitzt; gibt dann eine gute braune Coulis Nro. 5 darauf, drückt von einer Citrone den Saft dazu, und etwas Pfeffer, räst die Soß kochend heiß werden, legt die verlornen Eyer dann hinein, und stellt sie bis zum Anrichten warm. Auf solche Art kann man vielerley Veränderung mit solchen verlornen Eyer machen, als; mit Auster-Muscheln, oder kleinen Zwiebel-Ragout, wie solche unter den Soßen zu finden.

400. Gobelets von Eiern.

Man macht sich ein gutes Fäsch nach Nro. 76 von Kalbfleisch, bestreicht kleine Formen oder Chocolate-Fäsen mit Butter, und setzt solche mit benanntem Fäsch rund um aus, jedoch damit so viel Platz bleibt, einganges Ey darin einzuschlagen, salzt solches Ey ab, und gibt etwas Butter dazu, setzt solche Formen in ein dazu passendes Casserole mit kochendem Wasser, mit einem gehörigen Deckel zugedeckt, und oben auf ein paar glühende Kohlen, und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde kochen, damit die Eyer und das Fäsch gar, jedoch nicht härter als ein verlornes Ey werden. Beim Anrichten stürzt man sie heraus, und gibt eine geschärft Coulis-Soß, allenfalls Fines herbes Nro. 106 darüber.

401. a) Namequins von Parmesan-Käse.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und 8 Eyerdotter zu Schaum, weicht eine Semmel in Milch, drückt solche

durch eine Serviette wieder aus, und rührt solche unter die Butter, wie auch $\frac{1}{2}$ Pfund Käse. Das Weiße von den Eiern wird zu Schnee geschlagen, und unter die Masse gethan, etwas Muskatnuß dazu, und in mit Butter bestrichenen Formen langsam $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

401. b) Namequins von Zwiebeln.

Man passirt einen Teller voll fein geschnittene Zwiebeln mit Butter weich und weiß in einem zugedeckten Casserole. — Ein paar Semmeln werden eingeweicht und ausgedrückt; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 8 Eyerdotter zu Schaum, die Semmeln und Zwiebeln dazu, das Weiße zu Schnee, und in mit Butter bestrichenen Formen wird es gar gebacken.

402. a) Omelets de Jambon fritte.

Man bäckt sich 10 bis 12 dünne Plinzen, hakt ein Stück von gekochtem Schinken ganz fein, und rührt solchen Schinken mit einem Löffel voll Coulis und 1 rohen Ey durcheinander, thut ein wenig Pfeffer dazu, streicht diese Masse in eine jede Plinze, überschlägt die Seiten nach inwendig, rollet sie auf, und bestreicht die aufgerollten Plinzen mit Eiern, bannirt sie mit Semmel und Mehl, und bäckt sie in heißer Butter oder Braise aus.

402. b) Omelets de Jambon à la Crème.

Vom Wasser-Teig legt man einen Rand auf eine Schüssel über Assiette; wenn derselbe festgetrocknet ist, bestreicht man die Assiette innerhalb mit Butter, füllt die Plinzen nach obiger Art mit solcher angerührten Schinken-Masse, ohne solche zu banniren, rangirt sie in die Assiette, schlägt 6 ganze Eyer, $\frac{1}{4}$ Ranne Milch, $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, Muskat und Salz zusammen, gießt es über die Plinzen, und läßt es eine Stunde gelinde backen.

403. a) Omelets en Bignet fritte.

Man passirt eine Hand voll Zwiebeln in Butter

weich, thut eben so viel Fatsch dazu, und einen Eydotter, streicht solchen Zwiebel-Fatsch zwischen 8 bis 10 Plinzen an einem Ort so viel als am andern, sticht mit einem kleinen Pastetchen-Ausstecher solche aus, bestreicht sie mit geschlagenen Ethern, bannirt sie halb mit Semmel, halb mit Mehl, und bäckt sie in heißer Butter aus.

403. b) Omelets en St. Menus.

Wenn, wie oben gesagt, die mit Zwiebel-Fatsch versehenen Plinzen ausgestochen sind, rangirt man sie auf einer mit Butter bestrichenen Afsiette oder Schüssel, zieht ein St. Menus Nro. 80 darüber, bannirt sie mit ein wenig geriebener Semmel, und läßt sie eine halbe Stunde im Ofen backen. Beym Serviren gibt man eine Zwiebel-Coulis dazwischen.

404. Bignets von Kastanien in Oblaten.

Ein Pfund Kastanien kocht man einmahl im Wasser auf, und pußt Schalen und Häute davon, welches, wenn es warm geschieht, leicht ist, kocht die reinen Kastanien mit etwas Zucker, Wein, Wasser, abgeriebener Citrone und Zimmt, bis sie zerfallen und kurz eingekocht sind, rührt solche dann wie einen Teig glatt und eben; dann schneidet man die Oblaten in Stücken eines Kartenblattes groß, füllt von der Masse, zwischen 2 und 2 einen Löffel voll, tunkt die 4 Seiten der zusammen gelegten Oblaten in eine gute Bier-Claire Nro. 81, und bäckt solche in heißer Butter aus, bestreuet sie beyh Anrichten mit Zucker, oder glassirt sie auch mit einer glühenden Schaufel.

NB. Von andern Früchten eine Marmelade- oder ein Auster-Haché dient zur Veränderung.

405. Grenade d'Omelets en Salbicom.

Von mancherley gebratenen Fleisch mit Maurachen und Krebsen macht man sich ein Salbicom nach Nro. 79; bäckt sich 10—12 Plinzen, bestreicht eine Form oder

Casserole mit Butter, rangirt die Pflinzen mit dem Salbicom schichtweise hinein, und deckt solches zu; worauf es in einem mit heißem Wasser bestimmten Casserole $1\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gebacken wird. Beym Anrichten oder Umstürzen des Grenade gibt man eine beliebige Soß darüber. Eben so macht man es mit kleinen Grenadins.

406. Eyer = Vasen au Crème de Vanille.

Von rein gewaschenen, mit Salz abgeriebenen Eeyern schneidet man vorsichtig mit einem Messer ein Drittel ab, und thut die Eyerdotter so lange in ein Geschir; wenn man solche 12 Stück hat, so säget man noch 6 Stück recht in der Mitte von einander, verwahrt das innere ebenfalls, macht dann die Eyer noch einmahl in- und auswendig rein, und läßt sie trocknen; dann setzt man die Schalen mit ein Stückchen Tragant-Teig und aufgelöster Hausblase als Vasen zusammen, belegt die Ränder derselben mit ausgedrückter Tragant, und läßt sie trocken werden, rührt dann von 8 Eyerdotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Wein oder Milch eine Crème ab, und richtet solches Crème in den Vasen an. Auf diese Art servirt man bey Galla-Tafeln Assiette, und macht das Crème von andern Weinen, als: Champagner oder Bourgogner.

407. Ausgebackene Eyer en Soleil.

Man macht sich so viel verlorne Eyer, als man bedarf nach Nro. 399, läßt sie auf einem Tuche oder Serviette trocknen, bestreicht sie mit einem Pinsel mit Ey, bannirt sie mit halb Semmel und halb Mehl, und bäckt sie in heißer Butter etwas geschwinde aus, damit solche nicht hart werden, gibt diese ausgebackenen Eyer zu allen feinen Gemüsen, oder über Zwiebel-Ragout, Champignons, oder über Haché von Braten.

408. a) Omelets Nollés mit Soß restaurant.

Man schlägt durch ein Sieb 8 ganze Eyer, gibt etwas Salz und fein gehacktes Schnittlauch dazu, und damit es bey dem Backen geschwinde gehe, bedient man sich

2 oder mehr Pfannen, läßt Butter gelbbraun werden, füllt von dieser Eymasse einen Anrichtsöffel voll hinein, und läßt auf rauchem Feuer es so backen, daß der Omelet nur unten etwas hart wird, und Couleur bekömmt, oben aber feucht und dünne bleibt; schüttet solchen dann gleich auf einen Bogen Papier, und wenn man das Papier an einem Ende aufhebt, so rollt sich der Omelet von selbst auf; hat man nur erst einen auf diese Art aufgerollt, so wird es einem bey mehrerer Uebung nicht fehlschlagen; nun eilet man, damit die Omelets eines neben dem andern auf der Assiette zu liegen kommen, deckt sie dann mit einer andern Assiette zu, und setzt sie warm. Zu der Soß restaurant bedient man sich eines Braisesafes; wenn nämlich ein Kapaun oder Huhn in einer Braise Nro. 82 gar gemacht und angerichtet sind, oder von Tags zuvor man noch einen solchen Saß in Vorrath hat, läßt man solchen angehen, und gießt das klare Fett davon ab, auf solchen angegangenen Saß gießt man Jus und Bouillon auf, läßt den Fond auf dem Boden des Casserols losweichen und abkochen, gießt es durch ein Sieb oder Haartuch, und läßt es so kurz einkochen, als man will. Und daß solche Soß auch kräftig wird, kann man etwas Estragon und den Saft von einer halben Citrone darcin nehmen, und beym Anrichten über die Omelets = Rollés geben.

408. b) Omelets = Rollés en fines herbes.

Wenn, wie zuvor, die Eyer durchs Sieb geschlagen werden, streicht man zugleich von den feinen Kräutern Nro. 85 mit durch nebst etwas Salz, und bäckt sie, wie vorhin gesagt, schnell. Beym Anrichten wird etwas Coulis mit feinen Kräutern und mit einer halben Citrone abgeschärft darüber gegeben.

408. c) Omelets = Rollés mit Zwiebeln en Haché.

Die Zwiebeln schwigt man gar, und hackt sie dann fein. Die Hälfte rührt man mit nöthigem Salz in die

Eyer, unter die andern Zwiebeln nimmt man ein paar Löffel Coulis mit Citrone geschärft, bäckt die Rollés ab, und gibt beym Anrichten gedachte Soß darüber.

408. d) Omelets = Rollés mit Haché von Aустern.

Wenn die Aустern mit Bouillon und Wein blanchirt sind, wie bey No. 86 zu lesen stehet, so läßt man die Feuchtigkeit kurz einkochen, häckt die Aустern fein, und melirt die eingekochte Soß damit, passirt in Butter ein paar Charlotten, thut die Aустern dazu, und wenn die Omelets gebacken werden, und unten angefest haben, gibt man einen Löffel voll Aустern-Haché dazu, schüttet es auf Papier, und rollt es auf. Das zurückbleibende Haché verdünnt man mit ein paar Löffeln voll Couli, und richtet solches über den Omelets an.

408. e) Omelets = Rollés mit Champignons.

Mit Champignons macht man es eben so wie mit den Aустern. Zu den zurück gebliebenen Champignons gibt man Coulis, schärft solche ab, und richtet es heiß über den Rollés an. Desgleichen mit Haché von Krebsen.

409. a) Nühr = Eyer mit Spargel = Spitzen.

Zwölf Stück ganze Eyer und 4 Eyerdotter rührt man durch ein Haarsieb, gibt so viel Milch als etwa ein gutes Weinglas daran, und dazu $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, etwas Muskat, und Salz. Den Spargel schneidet man in Stücken eines Fingergliedes, und blanchirt sie mit Wasser mürbe; wenn solche weich sind, läßt man sie auf dem Haarsieb ablaufen, und mit $\frac{1}{2}$ Vierrel Pfund Butter, und gehackter feiner Petersilie in einem kleinen Casserole zugedeckt eine Weile schweigen, dann werden sie zu den Eiern geschüttet, und auf mittelmäßigem Feuer abgerührt. In einem verzinnten Casserole muß man kein Nührer machen, weil es sich gern ansetzt, und man befürchten muß, daß sich das Zinn darin los läßt.

409. b) Rührey mit Aустern.

Die Eyer werden, wie zuvor, durchgeschlagen, anstatt der Milch nimmt man das Blanckirwasser von den Aустern, pust solche rein, schneidet sie in Würfel, und läßt solche mit eben so viel Butter und etwas Pfeffer schwizen; wenn das Rührey abgerührt ist, rührt man beym Anrichten die Aустern nur so eben damit durch.

409. c) Rühreyer mit Krebsen.

Wenn wie oben bey a) das Rührey marquirt, $\frac{1}{2}$ Schock Krebse abgekocht, die Schweifeln ausgepust, und in Würfel geschnitten sind, so läßt man sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Petersilie und Schnittlauch, nöthigem Salz, Pfeffer und Muskat langsam schwizen. Wenn das Rührey gut ist, so werden zulezt die Krebse ein paar-mahl mit unter einander gerührt, und angerichtet.

409. d) Rühreyer mit geräuchertem Lachs.

Wenn man den geräucherten Lachs für sehr gesalzen hält, so schneidet man denselben zeitig in Würfel oder längliche Filets, und weicht solche in Milch $\frac{1}{2}$ Stunde ein, läßt sie auf einem Haarsieb ablaufen, und schwigt dieselben mit Butter, Petersilie und wenig Pfeffer, damit der Lachs nur warm wird, dann rührt man das Rührey nach erst beschriebener Quantität ab, und wenn es anfängt stückigt zu werden, thut man den Lachs dazu, und rührt es völlig ab.

409. e) Rührey mit Pöcklingen.

Erst beschriebene Quantität Eyer wird eingerührt, und langsam warm werden gelassen. Unter solcher Zeit läßt man die Pöcklinge, wenn sie gut von den Gräten abgesucht sind, mit Butter, Schnittlauch und Pfeffer eben schwizen, und rührt sie zulezt mit dem Rührey ab.

409. f) Rührey mit Schinken.

Den Schinken schneidet man in längliche Würfel,

und schwitz solches mit Butter und Schnittlauch, oder etwas Petersilie und Pfeffer ganz wenig, melirt es unter das Rührey nach erst besagter Quantität, und rührt solches ab; ist der Schinken roh und etwa stark gesalzen, so macht man es mit demselben, wie mit dem geräucher-ten Lachs Nro. 409 d), und wässert denselben $\frac{1}{2}$ Stunde in Milch aus, trocknet denselben ab, und passirt solches wie gesagt.

409. g) Rühreyer mit Sardellen oder Heringen.

Die Sardellen wäscht man, und macht sie von den Gräten ab, schneidet solche klein, und schwitz sie mit etwas Butter und gehackter Petersilie, zuletzt werden sie mit unter das Rührey abgerührt. Mit Heringe macht man es auf eben diese Weise. Im Fall die Heringe zu salzig sind, wässert man sie mit Milch aus, dann werden sie mit Butter, Schnittlauch und wenig Pfeffer geschwitz, und beym Rührey zuletzt mit abgerührt.

409. h) Rühreyer à la Polonoise.

Das Rührey wird von 12 ganzen Eiern, und 4 Eyerdottern, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und 1 Tasse voll Milch mit etwas Salz vorbereitet, eine Hand voll Zwiebeln klein würflich geschnitten, und mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zugedeckt weich schweizen gelassen, etwas Petersilie mit dem Rührey abgerührt, und zuletzt die Zwiebeln dabey gegeben. Beym Anrichten wird es mit Croutons garnirt.

409. i) Rühreyer mit Champignons.

Das Rührey wird, wie oben stehet, eingerichtet. Eine Hand voll Champignons werden gepußt und gewaschen, vor der Hand fein geschnitten, mit Butter und wenig Salz in einem Casserole zugedeckt abgeschwitz, und gleich mit dem Rührey abgerührt.

409. k) Rühreyer mit Kalbs-Nieren und Citronen.

Von einem Kälberbraten schneidet man die Nieren

sammt dem daran hängenden Fette heraus, hackt solche fein, läßt sie mit einem ganz wenig Butter in einem Casferole oder Ziegel braten, und rührt es öfters um: es muß aber nicht hart gebraten werden. Dann gibt man 2 fein gehackte Charlotten dazu, und von 3 Citronen den Saft. Wenn das Nührey wie oben No. 409 steht, gänzlich abgerührt und fertig ist, rührt man die Nieren mit dem Citronen-Saft darunter, und gibt auch etwas Muskatnuß und nöthiges Salz dazu.

410. Omelets von Haché mit Morgeln.

Von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch, und 6 ganzen Eyern bäckt man Plinzen. Eine gute Parthie rein gewaschene und blanchirte Morgeln hackt man ganz fein, und läßt solche mit einem Stückchen Butter in einem zugedeckten Ziegel mit wenig Salz schwizen, dann gibt man einen Löffel Coulis darauf, und läßt die Morgeln etwas kochen. Wenn sie abgekühlt sind, rührt man ein ganzes Ey und 1 Eydotter roh hinein, gibt etwas Muskat dazu, und füllt die Plinzen damit an, rangirt sie auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel oder Casferole, bestreicht die aufgerollten Plinzen überall mit Butter, deckt einen passenden Deckel darauf, läßt die Plinzen $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen durchhizen, und nur wenig backen. Beym Anrichten wird etwas braune Butter darüber gegeben, oder auch eine klare Jus à la Restaurant, wie 408 bey den Omelets-Rollés. — Auch kann man einen Rand auf der Schüssel oder Assiette von Wasser-teig aufsetzen, die Plinzen hinein rangiren, eine Crème von 6 ganzen Eyern, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, etwas Muskat und Salz machen, und ungefähr eine halbe Kanne Bouillon oder Jus darüber geben, und gar backen lassen.

411. Morgeln von Kalbsgeschlinge.

Ein Kalbsgeschlinge kocht man mit Wurzelwerk, Salz und Kräutern weich; wenn dasselbe von allen Drüsen und Unrath abgepußt ist, hackt man es wie Ha-

che klein; dann passirt man in einem Casserole fein wärklichen Speck, wenn solcher gelbbraun ist, gibt man eine Hand voll geriebene Semmel, ein paar Zwiebeln, 1 Löffel voll feine Kräuter dazu, thut das Gebackte etwas Pfeffer, nöthigem Salz, 2 ganze Eyer und von 2 Ethern nur das Gelbe, und noch eine Hand voll geriebene Semmel daran, so, daß man mit den Händen längliche Knödel, wie Spitzmorgeln tressiren kann, dann stößt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 1 ganzes Ey und von einem Gelben mit einer Nuß groß Butter an, rollet diesen mürben Teig aus, schneidet mit einem Backrade dreyeckigte Stücke, solche wickelt man rund auf, tunkt die Spitzen des Teigs in Eyer, schiebt solche statt der Stiele in die früher gemachten Morgeln, bestreicht die tressirten Morgeln nun mit Ethern, bannirt sie mit geriebener Semmel, bäckt sie in heißer Butter oder Bräise aus und gibt eine Soßhache Nro. 92 darunter.

412. Kalbsnieren = Kuchen.

Ein paar fette Kalbsnieren hackt man fein, läßt sie etwas durchbraten, weicht eben so viel Semmel ein, und drückt solche durch eine Serviette wieder rein aus. Unter den gebratenen Nieren läßt man ein paar Charlotten oder Zwiebeln, nebst ein wenig feinen Kräutern gar schweizen; dann rühret man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und von 8 Ethern das Gelbe zu Schaum, schlägt das Weiße zu Schnee dazu, schüttet alles zusammen, macht es mit etwas Muskat und Salz schmackhaft, gibt es in einen auf einer Schüssel aufgesetzten Teigrand, und läßt es 1 Stunde langsam backen.

413. Omelets à la Francaise.

Man rühret 4 flache Löffel voll Mehl mit etwas Milch glatt, schlägt 8 Eyer ganz dazu, gibt etwas Salz daran, und verdünnt es noch mit einer $\frac{1}{2}$ Kanne Milch; dann schneidet man eine Semmel in Scheiben, bratet solche in Butter gelbbraun wie Croutons. gießt die Masse

darauf und bäckt es gar. Wer es gern hat, der kann auch kleine Zibeben gewaschen und getrocknet mit unter die Masse nehmen.

414. Sardinische Omelets.

Von 8 Ehern das Weiße schlägt man einen festen Schnee, melirt das Gelbe der 8 Eyer darunter, und gibt von 2 Citronen die Schale abgerieben und etwas Zucker daran. Hiervon bäckt man 3 oder 4 Omelets auf ein Mahl, und setzt sie auf einer Schüssel in den Ofen, doch so, daß nur die obere Seite etwas braun bäckt. Diese Omelets werden nicht umgewendet, sondern wenn sie auf einer Seite Couleur haben, nimmt man sie heraus, bestreut sie mit Zucker und setzt sie auf eine warme Stelle. Unterdeß wird die zweyte Parthie gebacken, auf die ersten gelegt, mit Zucker bestreut, und mit dieser Behandlung fortgeföhren, bis die Masse alle ist. Auch kann man zwischen jede Lage etwas Citronensaft drücken, und gibt dann die glacirten Plinzen zur Tafel.

415. Waschhaus = Braten.

Es ist einerley was es für Braten ist. Solcher wird vor der Hand ganz fein geschnitten, auch etliche Zwiebeln gehackt, diese in Butter passirt, der Braten nebst ein wenig Pfeffer dazu gegeben, dann eine Rührey-Masse wie Nro. 409 beschrieben, eingerichtet, solches nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Butter auf den Braten gegeben und zusammen abgerührt.

416. Rymiß = Eyer.

Diese kocht man hart, und servirt solche in Servietten auf Assietten. Auch macht man sie verloren, wie Nro. 399 zu lesen ist, und goenirt Gemüse damit.

417. Kleine Brötchen mit Mandel = Crème.

Man bestellt sich beym Bäcker kleine Semmeln, oder bäckt sich solche von Hefenteig selbst, raspelt sie ab und

hölzt sie aus; rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßene oder geriebene Mandeln mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und das Gelbe von 5 oder 6 und Weiße zu Schnee geschlagen, ab, küßt die Mandelmasse in die Brötchen, bäckt solche gelinde im Ofen, und gibt sie im Sommer in einer kalten Mandelmilch, so wie auch des Winters in warmen Milchsuppen. Auch kann man Pistatien anstatt den Mandeln nehmen.

418. Bignet blanc von Reismehl oder Gries.

$\frac{1}{2}$ Pfund Gries wäscht man in kaltem Wasser und läßt solchen ein Weilchen stehen, damit sich der Gries setzt, dann gießt man das unreine Wasser davon ab, und wiederholt diese Behandlung ein paar Mal. Hierauf gibt man 1 Loth Butter, 1 Loth Zucker und $\frac{1}{4}$ Kanne kochende Milch dazu, läßt es unter beständigem Rühren ankochen, und setzt dann das Casserol auf flaches Feuer, gibt etwas Salz dazu und deckt es zu. Die Masse muß steif gekocht werden, dann schüttet man den gekochten steifen Gries auf eine flache mit geriebener Semmel bestreuten Schüssel, bestreut es oben ebenfalls mit geriebener Semmel, und drückt es mit der Hand ganz gleich und egal. Sobald es kalt geworden, schneidet man es auf der Schüssel in Würfel, und drehet jeden Würfel mit reinen Händen rund, legt sie alle in eine mit Mehl bestreute Malle, bis sie insgesammt fertig und rund gedrehet sind; dann bäckt man sie in ganz glühender Butter aus, damit sie in der Geschwindigkeit Couleur bekommen, und schüttet die sogenannten Bignets blanc mit sammt der Backbutter auf einen Durchschlag, damit die Butter sogleich in ein untergesetztes Casserol ablaufen kann; gießt die Butter wieder in das erste Back-Casserol, und continuirt mit dem Backen so lange, bis die Bignets alle gebacken sind; dann wird mit Zucker und Zimmt auf einen Bogen Papier das Ausgebackene stark bepudert, und die Kügelchen auf dem Papier hin und hergeschüttelt, damit solche rund um bezuckert werden; dann werden sie auf einer Schüssel angerichtet.

419. Bignet von Reis.

Man blanchirt ein paar Mahl $\frac{1}{2}$ Pfund Reis in Wasser. Wenn derselbe auf einem Sieb abgelaufen ist, kocht man ihn Milch, etwas Zucker, Butter, abgeriebener Citronenschale und Zimmt weich, aber nicht dünne, sondern steif, und sobald er abgekühlt ist, schlägt man das Gelbe von 4 Eiern und 1 ganzes Ey zum Reis und rührt ihn durch; dann macht man von dem steifen Reis auf dem reinen Tisch, eines Fingers Länge, 2 Finger Breite und 1 Fingers Dicke Bignets, streicht sie mit einem, in Ey getauchten Messer glatt, bestreicht sie mit Eiern, und bannirt sie mit halb Semmel und halb Mehl; dann werden die Bignets ausgebacken, mit Zucker bestreut, daß das ganze Bignet bedeckt ist, und mit der glühenden Schaufel glacirt und angerichtet. Will man solche Bignets rund machen, steht es in jedes Belieben. Man gibt auch dem Reis die Fagon einer Birn, legt inwendig ein paar eingemachte Kirschen hinein und bäckt solche in heißer Butter aus.

420. Bignet von Spinath.

Den rein gemachten und gewaschenen Spinath blanchirt man ganz weich, drückt ihn aus und hackt ihn ganz fein, schlägt das Gelbe von 4 Eiern, etwas Butter, 4 Loth Zucker, etwas Muskatel und so viel geriebene Semmel dazu, daß sich die Spinath-Masse handhaben läßt; macht dann Bignets davon auf die Art, wie der Reis beschrieben worden; bäckt es in heißer Butter aus, und bestreut es stark mit Zucker, glacirt es mit glühender Schaufel, und richtet die Bignets dann an.

421. Bignets von Aepfeln.

Die Aepfel bohrt man erstlich mit einem Ausstecher aus, dann schält man sie ab, schneidet sie in Scheiben und marinirt die Scheiben mit ein wenig Zimmt und Zucker, rührt eine Claire No. 81 ein, und wenn solche aufgeht, so wendet man die Aepfelscheiben in der Claire

mit einem hölzernen Speil um; dann legt man so viel in heiße Butter, als auf ein Mahl neben einander liegen können, und schüttelt beym Ausbacken das Casserol mit der Backbutter, damit die Vignets auf beyden Seiten zugleich backen. Das Schütteln hindert die Aepfelscheiben auch, daß sie nicht Fett in sich ziehen, und wenn solche gute Couleur haben, glacirt man sie wie die Vignets von Reis mit glühender Schaufel.

422. Aepfel à la Dauphine.

Man bohrt die Aepfel und schält sie hernach, läßt sie ganz, hackt nach Proportion der Aepfel $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln fein, melirt $\frac{1}{4}$ Pfund Corinthen, etwas Zimmt und Citronenschale, wie auch $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker darunter, bestreicht 1 Casserole mit Butter, rangirt die Aepfel hinein, und füllet die ausgebohrten Aepfel mit obiger Masse voll, das übrige schüttet man darüber, gibt ein Glas Wein darunter, und läßt es zugedeckt im Ofen gar backen. Beym Anrichten gießt man noch halb Wein und Wasser in das Casserol, läßt es von dem Boden loskochen und gibt es unter die Aepfel.

423. Endouillen von Aepfeln mit rothem Wein.

Die Aepfel schält und schneidet man in Viertel und dann in kleine Würfel, etwa so viel als einen guten Suppenteller voll, und nimmt auch eben so viel geriebene Semmel. Von 2 Citronen die Schale, und 2 Loth Citronat hackt man fein, thut etwas Zimmt und 4 Loth Zucker darunter, schlägt von 4 Eiern das Weiße zu einem festen Schnee, melirt alles unter einander und drückt so viel als einen Borsdorfer Apfel groß, jedesmahl mit den Händen zusammen. Wenn es fest ist, legt man sie in eine Schüssel, worin geriebene Semmel befindlich, und bannirt sie darin mit so viel Semmel, als daran haften will. Hierauf bäckt man solche Aepfel in heißer Butter aus, gießt dann in ein anderes Casserol $\frac{1}{2}$ Kannen rothen Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas

Citronenschale und Zimmt, thut die ausgebacknen Aepfel-
Endouillen hinein, und läßt sie ein Mahl ankochen, dann
werden sie bis zum Anrichten warm gesetzt.

424. Aepfel à la Prusienne.

Gute große egale Aepfel behrt man aus, schälet
solche aber nicht ab, sondern besticht sie mit einem Mes-
ser rund um, bestreicht ein Casserol mit Butter, ran-
girt die Aepfel hinein, und gibt in einen jeden Apfel
so viel Butter, Zucker und Weinberl, als inwendig hin-
ein wollen; bestreut solche noch mit Zucker und Zimmt,
gibt ein Glas Wein darunter und läßt es zugedeckt im
Ofen gar backen. Beym Anrichten der Aepfel kann man
die Soff mit noch 1 Glas Wein verlängern.

425. Reis à l'Italienne en Grenade.

Man blanchirt 1 Pfund Reis ein paar Mahl in
Wasser, dann gibt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und von 2 Ci-
tronen die abgeriebene Schale, etwas Zimmt und $\frac{1}{2}$
Kanne Franzwein dazu, läßt solchen Reis langsam sich
auflösen und ausquellen, salzt es wenig und gibt es in
eine naßgemachte Form. Nachdem es dann kalt geworden,
wird es auf einer Schüssel angerichtet, mit Zucker und
Zimmt bestreut und mit gerissenen Citronenscheiben garnirt.

426. Reis à la Crème en Grenade.

Wenn der Reis blanchirt und abgelaufen ist, gießt
man 1 Kanne Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfd. But-
ter dazu, und läßt ihn flach ausquellen, thut hierauf
Zimmt, abgeriebene Citronenschale und das Gelbe von
4 Ethern dazu, schlägt das Weiße zu einem festen Schnee,
und läßt alles mit dem Reis kochend heiß werden; dann
wird es in eine Form, welche mit Milch naß gemacht
seyn muß, eingeschüttet und kalt werden gelassen. Wer
Zibeben oder Weinberl, auch Mandeln darunter nehmen
will, kann es thun. Man macht dann eine Crème von
 $\frac{1}{2}$ Kanne aufgekochten Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zimmt

und Citrone und legirt von 4 Eiern das Gelbe damit. Beym Anrichten gießt man die Crème über den Reis und servirt beydes kalt.

427. Citrone, Reis à la Daube.

Ein halb Pfund Reis läßt man blanchiren, dann gibt man denselben in ein großes Geschir mit Wasser und läßt ihn vollkommen ausquellen. Wenn das geschehen, gießt man den ausgequollenen Reis auf ein Haarsieb und kühlt ihn ab. Zugleich schneidet man die gelben Schalen von 6 Citrouen ab, schneidet solche in feine Füllers, und blanchirt sie apart im Wasser weich; das Weiße von den Schalen ziehet man rein ab, und wirft es fort, das Innere der Citrone aber schneidet man in kleine Würfel und läßt bey dem Schneiden nicht den auslaufenden Saft verloren gehen, bringt nun zu dem Reis in ein Casserol die blanchirten Schalen, die in Würfel geschnittene Citrone, den Saft, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und etwas Zimmt, eine Messerspiße Salz, $\frac{1}{4}$ Kanne guten Wein, 1 Glas Franzbranntwein, und läßt solches zusammen ankochen, und dann eine Weile auf flachem Kohlenfeuer metioniren; dann wird es auf Porzellain angerichtet, und wenn es kalt geworden, kann man den Reis mit Zucker gut bestreuen und mit einer glühenden Schaufel glaciren.

428. Bignet von Catharinen, Pflaumen.

Man rührt eine sogenannte Claire, wie solche No. 81 beschrieben ist, an, und läßt sie am warmen Orte aufgehen. Unter dieser Zeit kocht man $\frac{1}{2}$ Pfund auserlesene Catharinen-Pflaumen mit etwas Zucker, halb Wein und halb Wasser, Citronenschale und Zimmt wie zum Compote, und zwar von kurzer Soß. Wenn die Pflaumen weich und abgekühlt sind, nimmt man die Steine heraus, und gibt anstatt derselben in jede Pflaume eine überzogene gebrannte Mandel, kehrt solche Pflaumen nun in der Claire wohl um, und sticht sie auf

eine Spicknadel oder lange dünne Speilerchen. Diese legt man nun in heiße klare Butter, und wenn sie alle auf solche Art ausgebacken sind, werden sie gut mit Zucker bestreut und auf einer Assiette oder Schüssel angerichtet.

429. Grenade von frischen Pflaumen.

Die Pflaumen werden halb durchgeschnitten, in eine Schüssel gelegt und eine Hand voll Zucker darüber gestreut; dann wird gestoßener Zimmt, Citronenschale, $\frac{1}{2}$ Kanne saurer Rahm und das Gelbe von 3 Eiern unter einander geschlagen und zu den Pflaumen gegeben; alsdann bäckt man 6 bis 7 Pflinzen, bestreicht ein Casserol gut mit Butter, und belegt das ausgestrichene Casserol mit den Pflinzen, gibt die gedachten Pflaumen mit der Masse in das ausgefetzte Casserol, bedeckt es oben wieder mit Pflinzen und bäckt es 1 Stunde im Ofen gar; dann wird es auf einer Schüssel umgestürzt, mit Zucker bestreut und angerichtet.

430. Kirschen-Knödel au Vin.

Ein Pfund trockene Kirschen wäscht man und kocht solche im Wasser weich, gibt die Kirschen auf ein Haarsieb, sucht alles Fleisch von den Steinen ab und hackt solches ganz fein. Alsdann stößt man die Steine im Mörsel entzwey, kocht solche nochmal mit etwas Wasser gut aus damit der Kern-Geschmack erhalten werde, gießt dieß zu den gehackten Kirschen und die erste Kirschensoß auch dazu. Hierzu gibt man nun $\frac{1}{2}$ Bouteille Wein, abgeriebene Citronenschale, Zimmt und so viel Zucker als erforderlich ist. Alsdann rührt man in einer Schüssel $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum, und schlägt nach und nach 7 Eyerdottern und 1 ganzes Ey, und $\frac{1}{2}$ Pfund, auch wohl 10 Loth feines Mehl daran und macht hiervon Knödel. Wenn hierauf in ein Casserol Wasser zum Kochen gebracht ist, läßt man die Knödel gar kochen, nur nicht zu lange, hebt sie mit einem Schaumlöffel auf ein

Sieb, und wenn die Knödel abgelaufen sind, legt man sie in die zubereitete Kirsch-Marmelade, läßt solche auf gelindem Feuer $\frac{1}{2}$ Stunde metioniren, und richtet sie dann warm an.

431. Hanebutten - Knödel mit Wein.

Wenn die Hanebutten rein gewaschen und im Wasser weich gekocht sind, werden sie durch ein Haarsieb gestrichen, mit Wein, Zucker und Gewürze Geschmack gegeben, die Knödel wie vorhero gesagt, angerührt und gekocht, dann in der Hanebuttensoß langsam metioniren gelassen und warm angerichtet.

432. Karthäuser - Knödel mit Wein.

Man schneidet Semmel in längliche egale Würfel, etwa eines Fingers lang und eines Fingers dick, schlägt ein paar Eyer und etwas Milch mit einem Quirl untereinander, thut Zucker, Zimmt und abgeriebene Citronenschale daran, wirft die geschnittene Semmel darein, und schüttelt es öfters um, damit sich die Feuchtigkeit in die Semmel ziehe. Alsdann werden noch ein paar Eyer mit einem Pinsel klein gerührt, die Semmeln Stück vor Stück damit bestrichen, und in halb geriebener Semmel und halb Mehl bannirt, dann in heißer Butter ausgebacken, in ein Casserol gethan, hinlänglich Wein, Zucker und Zimmt dazu gegeben, und langsam metioniren lassen. Hierzu wird aber mehr Wein erfordert, als zu den vorigen.

433. Grenade von Aepfeln und großen Zibeben.

Die Aepfel werden in Viertel geschnitten, die Kernkapseln abgesondert, dann in Scheiben geschnitten, und mit Zucker, Zimmt und Citrone mariniren lassen; dann 1 Pfund große Zibeben gelesen, gewaschen und mit halb Wein und halb Wasser so lange gekocht, bis selbige ausgequollen sind, dann ein Casserol mit Butter gut ausgestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, die Aepfel-

scheiben einrangirt und schichtweise mit Zibeben und Aepfeln fortgefahren, bis das Casserol voll ist, alle Feuchtigkeit von Zibeben und Aepfeln darüber gegeben, und im Ofen 1 Stunde backen lassen, dann umgestürzt.

434. Gratin von Aepfeln, Himbeeren und Semmel.

Man setzt auf einer Schüssel einen Rand von Wasserferteig auf, läßt diesen gut antrocknen, und streicht dann die Schüssel mit Butter aus, dann werden die wohlgesäuberten Aepfelscheiben, wie zuvor gesagt, mit Zucker und Zimmt marinirt und die Semmel in Scheiben geröstet; hierauf füllt man den Rand schichtweise mit Aepfeln, Semmel und Himbeeren an, bezuckert es dazwischen und oben darauf gut, und läßt es in einem Deckel zugedeckt eine Stunde im gelind erwärmten Ofen ausbacken. Sollte es zu trocken seyn, so kömmt man mit einem Glas Wein zu Hülfe.

435. Bayrische Nudeln.

Ein Viertel Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch und 2 Loth Zucker läßt man in einem Casserole kochen. In diese kochende Milch schüttet man auf ein Mahl $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl hinein, rührt es tüchtig mit einem Holzlöffel um und vom Boden ab, und in kurzer Zeit ist es gut; wenn es sich wie ein Rührey abrühren läßt und so kalt geworden ist, daß die Eyer, welche hinzu kommen, nicht verbrennen, schlägt man das Gelbe von 8 und 2 ganze Eyer nach und nach in diesen abgebrannten Teig, streuet auf einem reinen Backtisch Mehl, gibt die flüssige Masse darein, und arbeitet den Teig mit den Händen eben aus. Hierauf schneidet man, wie einen Finger lang und dick, Nudeln daraus, setzt von grobem Pastetenmehl einen tüchtigen Rand auf einer Schüssel, und läßt solchen antrocknen, damit nichts Feucht sich durchdrängen kann. Alsdann läßt man in einem großen Casserol $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas gesto- enen Zimmt und etwas abgeriebene Citrone kochen, thut die Nudeln da-

rein, und läßt sie, wenn solche erst ein Mahl im Kochen sind, zugedeckt nur langsam kochen. Sobald die Nudeln nun aufgequollen sind, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus in den dazu bestimmten Rand, läßt die zurückgebliebene Milch noch mehr einkochen und abkühlen, melirt solche mit 6 zerschlagenen ganzen Eiern, gießt es über die Nudeln im Rande, und läßt es im Ofen nochmahls durch Backen auftreiben.

436. Dampf-Nudeln à la Crème.

Man macht einen zarten Hefenteig von $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 ganzen und dem Gelben von 2 Eiern, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Muskatblume, Zimmt und geriebener Citronenschale, 2 oder 3 Löffel voll guter Hefen, und etwa $\frac{1}{4}$ Kanne Milch, schlägt diesen Teig tüchtig durch, macht alles vom Boden und Rand ab, bestreut den Teig unten und oben mit Mehl, deckt ihn zu und setzt ihn an einen warmen Ort, damit er aufgehen kann; dann nimmt man diesen Teig auf den Tisch, arbeitet ihn aus, und schneidet kleine, wie welsche Nüsse große Klümpchen davon, drehet solche mit den Händen rund, und setzet sie neben einander auf ein Blech, welches mit einer Serviette, die man mit Mehl bestreuen muß, bedeckt ist; nun läßt man das Blech an einem warmen Ort stehen, damit die aufgesetzten Klümpchen, welche nun schon den Rahmen Dampf nudeln erhalten, aufgehen oder raschen (ein Bäcker-Ausdruck); dann bestreicht man eine reine Tortenpfanne mit Butter, rangirt die aufgeraschten Nudeln neben einander darein, gießt so viel kochende Milch darüber, daß Milch und Nudeln egal sind, setzet die Tortenpfanne dann auf den zum Backen bestimmten Platz, gibt Feuer oben und unten, und bäckt solche in $\frac{1}{2}$ Stunde gar; wenn man das Feuer gut abpassen kann, und nicht zu oft den Deckel von der Tortenpfanne aufheben muß, so werden die Dampf nudeln sehr gut. Beym Aufrichten derselben läßt man $\frac{1}{2}$ Kanne Milch mit Zucker, Zimmt und Citronenschale

aufkochen, legirt solche mit dem Gelben von 4 bis 6 Eyern ab, und gießt etwas über die angerichteten Dampfnudeln. Die übrige legirte Milch gibt man aparte dazu.

NB. Auch kann man die Pfanne mit den Dampfnudeln zugedeckt im heißen Ofen backen.

437. Dampfnudeln mit Krebsen.

Den Teig macht man wie zuvor, und läßt denselben aufgehen; kocht 1 Schock Krebse ab, und sucht alles Fleisch davon; von den Schalen macht man Krebsbutter nach Nro. 78 und 52, hackt das Fleisch, und unter dasselbe melirt man die Hälfte der Krebsbutter, macht es schmackhaft mit Salz und Muskat, schüttet nun den aufgeraschten Teig auf einen reinen Tisch, rollt solchen so dünne aus, als es sich bequem thun läßt, damit der Teig auch am Tischblatt nicht fest kleben bleibt, streicht das hachirte Krebsfleisch über den ganzen Teigboden, wickelt es von einem Ende nach dem andern auf, schneidet solche Stückchen daraus, als die vorher beschriebenen, bestreicht gleich die Tortenpfanne mit Krebsbutter, setzt solche mit den Dampfnudeln an einem warmen Ort, und wenn sie gut aufgegangen sind, gießt man heiße Milch darauf, und bäckt sie mit Feuer unten und oben, wie die erst beschriebenen, gar; am sichersten bäckt es sich im Ofen. In die ablegirte Milch, wie bey Nro. 436, thut man auch Krebsbutter, und bey'm Anrichten gießt man die Hälfte der Crème = Soff über die Dampfnudeln.

438. Spinath = Strudeln, ausgebacken.

Man bäckt 12 oder 16 Plinzen von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch und 6 Eyern, und blanchirt so viel Spinath, daß man einen Teller voll hat, hackt solchen ganz fein, raffirt in Butter einen Bffel voll Mehl, thut den Spinath dazu, und läßt es mit Milch, etwas Muskat und ein wenig Zucker kochen; wenn der Spinath schmackhaft ist und abgekühlt hat, rührt man 1 ganzes und 1

gelbes Ey hinein, streicht solche in die Plinzen, schlägt die beyden Seiten der Plinzen nach der Mitte hinein, bestreicht es mit Ey, und rollt die Plinzen rund auf, bestreicht nun solches ganz mit Eyern, bannirt sie mit halb Semmel und halb Mehl, und bäckt sie in heißer Butter auß.

439. Spinath = Strudeln à la Crème.

Die Plinzen und den Spinath bereitet man ganz auf vorbeschriebene Weise. Wenn die Plinzen mit dem Spinath gefüllt werden, braucht man hier die 2 Seiten nicht einzuschlagen, wie zuvor, sondern rollt die Plinzen nur gerade auf, setzt vom Wafferteig einen Rand auf eine Schüssel, und wenn solcher bey'm Feuer gut ange-trocknet hat, bestreicht man inwendig die Schüssel und Rand mit Butter, schneidet die gefüllten Plinzen in solche lange Stücken, die, auf der hohen Kante gesetzt, mit dem Rande gleich stehen, und rangirt sie neben einander, dann schmelzt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, thut 6 bis 8 ganze Eyer dazu, quirkt oder schlägt solche gut durch einander, nimmt eben so viel Zucker als Butter, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, etwas Muskat und nöthiges Salz dazu, und gibt es über die im Rand aufgestellten Plinzen; dann läßt man es 1 Stunde im Ofen backen.

440. Gries = Strudeln mit Mandeln à la Crème.

Ein halbes Pfund Gries wäscht man und gießt das Schaumige davon weg, thut etwas Zucker und Butter dazu, füllt den Gries mit $\frac{1}{4}$ Kanne kochender Milch an, und rührt solchen so lange, bis er kocht; dann setzt man ihn auf gelindes Feuer, deckt ihn zu, und läßt ihn steif ausquellen; bäckt dann 10 bis 12 Plinzen, wie die vorigen, und wenn ein guter Teigrand auf einer Schüssel gesetzt ist, stößt man $\frac{1}{4}$ Pfund abgeschälte Mandeln mit 1 Ey ganz fein, rührt solche unter den Gries, und im Fall der Gries zu dick seyn sollte, verdünnt man ihn mit noch etwas Milch, damit sich derselbe bequem in die

Pflinzen streichen läßt; wenn dieß geschehen, so bestreicht man die Schüssel und den Rand mit Butter, schneidet die gefüllten Pflinzen in Stücken gleicher Höhe des Randes, und rangirt sie ein, schlägt 6 oder 8 Eyer mit $\frac{3}{4}$ Kanne Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Muskat und Zimmt, gießt solche kalte Crème über die Pflinzen, und läßt es eine gute Stunde im Ofen backen.

441. Reis = Strudeln mit Mandeln und Weinberl.

Wenn der Reis ein paar Mahl blanchirt hat, so gießt man auf $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, $\frac{1}{4}$ Pf. Butter und eben so viel Zucker, und läßt ihn zugedeckt auf flachem Feuer ausquellen. Unter solcher Zeit bäckt man von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch und 6 Eyer 12 oder noch mehrere Pflinzen, wäscht und blanchirt $\frac{1}{4}$ Pfund Weinberl, und reibt $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln mit 1 Ey ab. Wenn dann ein Rand auf einer Schüssel fest aufgesetzt und angetrocknet ist, bringt man die Weinberl und Mandeln, auch etwas Zimmt und Citronenschale in den Reis, streicht solchen in die Pflinzen, rangirt so hoch, als der Rand, die Pflinzen auf der hohen Kante in den mit Butter bestrichenen Rand, schlägt 6 bis 8 ganze Eyer, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch, $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, Zimmt und Citronenschale alles zusammen über die Pflinzen, und läßt es im Ofen eine gute Stunde backen. Will man vorhergehende Strudeln ausbacken, so macht man solche eben so fertig, nur thut man noch das Gelbe von 1 oder 2 roher Eyer unter den Reis oder Gris, füllt die Pflinzen, rollt sie auf, schneidet sie in Stücken, bestreicht sie gut mit Ey, und bannirt sie gut mit halb Semmel und halb Mehl; dann werden sie in heißer Butter oder Braise ausgebacken, und beym Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut.

442. Krebs = Strudeln, ausgebacken.

In Nro. 78 steht der Krebs, Fasch beschrieben, denselben macht man süß mit Zucker, thut das Gelbe von

ein paar rohen Eiern hinzu, damit der Fasch oder Fülle die Pflinzen zusammenhält, und bestreicht damit 10 bis 12 Pflinzen. Wenn dieß nun geschehen, rollt man die Pflinzen auf, schneidet sie in beliebige Stücke, bestreicht sie mit Ey, bannirt sie mit Semmel und Mehl, und bäckt sie in Butter aus; dann werden sie mit Zucker und Zimmt beym Anrichten bestreut. Will man die Strudeln im Rand à la Crème serviren, so macht man es wie zuvor bey allen andern schon beschriebenen, und nimmt in die Crème Krebsbutter.

443. Möhren-Kuchen.

Man kocht eine Parthie großer Mohrrüben im Wasser weich; wenn solche abgekühlt sind, reibt man sie auf einem Reibeisen, weicht eben so viel würfliche Semmel in Milch ein, schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund Speck in feine Würfel, bratet solche mit ein wenig Butter gelbbraun, und röstet eben so viel ebenfalls in kleine Würfel geschnittene Semmel zu dem Speck. Alsdann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum mit dem Gelben von 12 Eiern, thut alles zusammen hinzu, schlägt das Weiße zu Schnee hinzu, würzt es mit Muskatblume und nöthigem Salz, und versüßt es nach Belieben schwach oder stark mit Zucker, dann wird es in einen Rand gegeben, und $1\frac{1}{2}$ Stunde gar backen lassen; auch kann man die gelben Wurzeln in Würfel schneiden, mit Butter einpassiren, mit Wasser oder schwacher Bouillon gar kochen, und es übrigen machen, wie schon gesagt. Zu der eingeweichten Semmel muß nicht mehr Milch genommen werden, als nur eben nöthig ist, die Semmel anzufeuchten, damit die Masse nicht zu dünne werde.

444. Nudelfuchen mit geräuchertem Rindfleisch oder Zunge.

Zu einer Maffette voll stößt man von $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 2 ganzen Eiern und so viel Butter, als eines Fingergliedes, einen Nudelteig an, doch braucht er nicht so

dünn zu seyn, als wirklicher Nudelteig. Hiervon schneidet man nun mit einem Backrad längliche Blätter, läßt ein ziemlich großes Casserol mit Wasser kochen, und blanchirt die Nudelflecken eine halbe Viertel Stunde lang darin, gießt solche dann auf ein Sieb oder Durchschlag ab, und schüttet die Flecken in kalt Wasser, damit solche abkühlen; alsdann nimmt man sie heraus, und legt sie Stück für Stück auf Schüsseln und Siebrände, damit sie ablaufen mögen. Zu gleicher Zeit besorgt man auf einer Assiette einen guten Rand von Wasserteig, und wenn solcher gut angetrocknet ist, bestreicht man den Boden der Assiette mit Butter, rangirt eine Schicht Nudelflecken darauf, streuet dann gehacktes Pöckel-Rindfleisch oder geräucherte Rindszungen dazwischen, pflückt auch hin und wieder etwas Butter darauf, dann wieder Nudeln, und continuirt damit, bis der Rand voll ist, schlägt nun 6 ganze Eyer mit einer halben Kanne Milch durch einander, thut etwas Salz und Muskate dazu, gießt solches über die Nudeln und läßt es 1 Stunde backen. Man kann anstatt des Pöckel-Rindfleisches auch Schinken nehmen.

445. Mehlspeise von Faden-Nudeln.

Man läßt 1 Kanne Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit einander aufkochen, pflückt 1 Pfund Faden-Nudeln auseinander, und gibt es in die kochende Milch, läßt solche ein Mahl unter beständigem Rühren aufkochen, und setzt es sodann auf heiße Gluth zugedeckt, damit die Nudeln ausquellen, dann rührt man noch $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und das Gelbe von 16 Ehern zu Schaum, etwas Muskate und Zimmt dazu, die Nudeln dazu gethan, schlägt auch das Eyerweiß zu einem steifen Schnee, und gibt alles zusammen in einen auf einer Schüssel gesetzten Rand, und läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunde backen. Von geknitternen Nudeln macht man es eben auf diese Art.

446. Mehlspeise von Reis.

Man blanchirt 1 Pfund Reis ein paar Mahl in

Wasser; dann wird er abgeseigt, 1 Kanne Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker darauf gegeben, und wenn es angekocht ist auf gelindem Feuer ausquellen gelassen. In einem andern Casserole wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und von 16 Eiern das Gelbe zu Schaum gerührt, Muskat, Zimmt und Citronenschale, und wer es will auch $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfund Weinberl darunter gegeben, das Weiße zu Schnee geschlagen, und Alles zusammen in einen mit Butter bestrichenen Rand gethan, und $1\frac{1}{2}$ Stunde backen gelassen.

447. Mehlspeise von Gries.

Ein Pfund Gries wird erst gewaschen und das schaumige weggegoßen; dann mit 1 Kanne kochender Milch angefüllt, und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu gegeben. Wenn es angekocht hat, läßt man es auf dem Feuer zugedeckt steif ausquellen, $\frac{1}{2}$ Pfund andere Butter wird mit dem Gelben von 16 Eiern zu Schaum gerührt, das Weiße der Eier zu einem festen Schnee geschlagen, alles unter einander gerührt, abgeriebene Citronenschale, Zimmt, und wenn es nicht süß genug ist, noch $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dazu gethan und ausbacken lassen. Wer die Schüssel nicht groß braucht, kann von allem nur die Hälfte nehmen.

448. Mehlspeise von Reis und Krebsen.

Man blanchirt $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, hernach gießt man $1\frac{1}{4}$ Kanne Milch darauf, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dazu, und läßt solchen Reis auf flachem Feuer ausquellen. Ein Schock Krebse kocht man nur mit wenig Salz in Wasser ab, pußt die brauchbaren Schalen ab und wirft die Rücken weg. Die Schale stößt man im Mörsel mit Butter fein, wie Nro. 78 gesagt worden, und macht sich davon mit einem guten $\frac{1}{2}$ Pfund Butter Krebsbutter. Alles Fleisch häckelt man klein und rührt solches zuletzt mit der Krebsbutter unter den Reis. Auch bestreicht man die Schüssel und den Rand mit Krebsbut-

ter, schlägt unter beständigem Rühren das Gelbe von 16 Eiern, Muskatblumen, das Weiße zu Schnee in den Reis, und läßt die Masse im Stande $1\frac{1}{2}$ Stunde backen.

440. Mehlspeise von Reis und Äpfeln.

Man schneidet die Äpfel in Viertel oder kann sie auch aushöhlen und ganz lassen; dann werden sie in einem Casserole mit Butter, Zucker, Zimmt und Citronenschale langsam $\frac{1}{2}$ Stunde passiren gelassen. Ein Pfund Reis wird erst blanchirt, mit hinlänglicher Milch ausgequellt, dann 16 Eyerdotter und das Weiße zu Schnee und hinlänglich Butter dazu gethan und Alles zusammen im Stand $1\frac{1}{4}$ Stunde backen gelassen.

450. Mehlspeise von Reis mit Catharinen-Pflaumen.

Ein Pfund Catharinen-Pflaumen kocht man wie ein Compôte mit Zucker, Zimmt und Wein kurz ein, und hohlet die Steine heraus. Im Fall die Soß noch lang ist, muß man diese kurz einkochen lassen, und dann die von den Steinen abgemachten Pflaumen in der kurzen Soß oder Liquide einlegen; 1 Pf. Reis mit Milch ausquellen, mit dem Gelben von 16 Eiern, das Weiße zu Schnee, Muskat und Zimmt vermischen, alles schmackhaft in einen mit Butter bestrichenen Stand hineingeben, die Pflaumen in die Mitte, den übrigen Reis oben über, und $1\frac{1}{2}$ Stunde backen lassen.

451. Mehlspeise von Reis mit Mandeln und Weinberl.

Wenn 1 Pfund Reis wie gewöhnlich auf eine Schüssel gerechnet wird, so ist nachstehendes Quantum der Ingredienzien wohl das angemessenste: $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, worunter 1 Loth bittere, $\frac{1}{4}$ Pfund Weinberl,

Zimmt, Citrone und Schale. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund grobes Mehl zum Rand, und wenn nun der Reis blanchirt und mit der Milch ausgequollen ist, rührt man die Butter zu Schaum mit dem Gelben von 16 Eiern, thut Gewürz, die fein geriebenen Mandeln und reingewaschene Weinberl nebst Zucker und Allem andern gehörig dazu, thut zuletzt das Weiße zu Schnee geschlagen dazu, und läßt es im bestrichenen Rand $1\frac{1}{2}$ Stunde backen.

452. Krebs = Koch.

In Nro. 78 ist die Krebs = Matte und Krebsbutter beschrieben. Nachdem man nun eine große Schüssel serviren will, muß man zur Matte oder Fasch ein Schock und zur Krebsbutter auch 1 Schock Krebse nehmen; dann weicht man Semmel in Milch, oder in Ermangelung der Milch, in Wasser ein, drückt solche Semmel dann durch 1 Serviette, und, wenn man von $\frac{1}{2}$ Pfund grobem Mehl einen Rand aufgesetzt hat, wird der sogenannte Krebs = Koch auf nachstehende Art bereitet: Die Krebsbutter rührt man in einem Casserole mit dem Gelben von 12 Eiern zu Schaum, thut das gehackte Kalbsfleisch, die Krebs = Matte und die eingeweichte und ausgetrocknete Semmel dazu, gib Muskatenblumen und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker daran und rührt die Masse stark unter einander, dann wird das Weiße zu einem festen Schnee geschlagen und darunter in die mit Butter bestrichene Schüssel gegeben und langsam $1\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

453. Krebs = Wuchtel.

Man macht sich auf obige Art und Weise ein gutes Krebs = Fasch, läßt aber das zu Schnee geschlagene Eyweiß heraus, es möchte sonst zu dünne werden. Zugleich macht man sich einen guten Hefen = Teig, wie Nro. 436 bey den Dampf = Nudeln, rollt diesen Hefen = Teig dünne aus, füllt von dieser Krebsmasse hin-

ein, macht kleine Kröbchen, schneidet solche mit dem Backrad ab, bestreicht eine Napf-Ruchenform gut mit Butter, rangirt die Kröbchen hinein, läßt sie langsam an einem warmen Orte aufgehen, und bäckt sie $1\frac{1}{4}$ Stunde, wie einen Hefenkuchen langsam gar. Beym Anrichten bestreut man diese sogenannte Krebs-Buchtel mit Zucker. Auf solche Weise kann man von allen Früchten und eingemachten Sachen ein Compôte oder Marmelade machen, es in Kröbchen füllen, in einer bestrichenen Form rangiren, läßt es raschen, und bäckt es gar.

454. Mehlspeise von Aepfel, Semmel und Zibeben.

Man schneidet zu einer Schüssel 3 gute Teller voll Semmel in Würfel, und weicht solche mit $\frac{1}{2}$ Kanne Milch ein. Eben so viel Aepfel schneidet man in Scheiben oder sogenannte Filets, schwigt die Aepfel mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Zimmt und die Schale von einer Citrone, zugedeckt auf dem Feuer $\frac{1}{4}$ Stunde, und gibt die Zibeben gelesen und gewaschen dazu. Alsdann rührt man $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter zu Schaum mit 16 Eyerdottern, thut die eingeweichte Semmel, die passirten Aepfel und das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, gibt's in einen mit Butter bestrichenen Rand, und bäckt es $1\frac{1}{2}$ Stunde gar.

455. Mehlspeise von Champignons, Semmel und Parmesan-Käse.

Man nimmt so viel Champignons als auf der Schlüssel oder Aissette, worauf man serviren will, liegen können. Wenn solche rein gepußt und gewaschen sind, thut man sie mit 1 Stückchen Butter, etwas Salz, ein paar Zwiebeln und den Saft von einer halben Citrone zugedeckt in einem Casserol auf gelindes Feuer, läßt sie schwitzen; dann läßt man solche rasch einkochen, damit die Jus einzehrt und die Champignons in reiner klarer Butter liegen. Unter dieser

Zeit weicht man so viel Semmel als Champignons gewesen, ein, drückt solche wieder aus, rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Schaum mit 16 Eyerdottern, und thut die Semmel dazu. Die Champignons hackt man mit einem Wiegemeßer ganz fein, thut selbige bey erstgedachter Masse, ein halbes Pfd. geriebenen Käse, Muskatend Blumen, das Weiße von 16 Eiern zu einem festen Schnee geschlagen, dazu, gibt es in einem mit Butter bestrichenen Rand, und läßt es eine und eine halbe Stunde backen.

456. Englischer Pudding von Semmeln mit Milch-
Crème.

Nach Proportion der Größe des Pudding gehören auch die Zutaten dazu. Man nehme zwey Suppenteller voll in Würlein geschnittene Semmeln, weiche solche in ungefähr $\frac{3}{4}$ Kanne Milch ein, und lese und wasche ein halbes Pfund große Zibeben; dann wird von 2 Citronen die Schale abgerieben, Zimmt, Muskatend Blume und ein Viertel Pfd. Zucker dazu genommen und alles zusammen gegeben; dann rührt man ein Viertel Pfund Butter zu Schaum mit 8 Eyerdottern, hackt ein Viertel Pfund Rinder-Mark oder gutes Nieren-Falg, schlägt das Weiße der Eier zu Schnee und thut alles unter einander; bestricht eine im Wasser naßgemachte Serviette mit Butter, bestreut solche dann mit geriebener Semmel, thut die Pudding-Masse hinein, bindet es locker zu, läßt es eine und eine halbe Stunde in völlig kochendem Wasser zugedeckt, beständig bis zum Anrichten kochen. Zu der Crème-Soß rührt man etwas Butter, 1 Löffel voll Mehl, 4 Eydottern, ein wenig Zucker, ungefähr die Schale von einer Achteil Citrone und Zimmt mit einer halben Kanne Milch, bis es anfängt zu kochen, auf dem Feuer ab, und wenn der Puddig aus der Serviette genommen und angerichtet ist, gießt man die Soß darüber.

NB. Will man eine Wein-Soß dazugeben, so nimmt man statt der Milch eine halbe Falsche Wein,

Nothfall etwas Wasser zu Hülfe und macht es im übrigen wie vorstehet.

457. Mehlspeise à la Crème mit Rindermark und bittern Macronen.

Man braucht dazu ein halb Pfund Butter, ein Pfund Mehl, 16 Eyer, ein Viertel Pfund Rindermark, drey Achtel Pfund Zucker, ein Viertel Pfund bittere Macronen, Gewürz und eine Kanne Milch. Erst läßt man die Butter und Zucker mit einer halben Kanne Milch in einem Casserole aufkochen, schüttet das Mehl in diese kochende Milch, rührt es geschwind durcheinander und läßt es abkühlen. Hierauf verdünnt man es mit der andern halben Kanne Milch, hackt das Mark und die Macronen fein und rührt die 16 Eydottern unter das abgerührte Mehl; dann gibt man das Gebackte, den gestoßenen Zimmt, und wenn das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen ist, alles unter die Masse, rührt es gut unter einander, gibt es in einen mit Butter bestrichenen Rand und bäckt es langsam eine und eine halbe Stunde lang.

458. Mehlspeise à la Crème mit Citronat und Orangen.

Man nimmt wie zuvor fünf Achtel Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 16 Eyer, ein Viertel Pfund Citrone und Orangenschale, und eine Kanne Milch. Von der Milch läßt man eine halbe Kanne wiederum zurück, läßt die Butter mit der andern halben Kanne und drey Achtel Pfund Zucker aufkochen, schüttet das eine Pfund Mehl hinein, rührt es gut unter einander, läßt es abkühlen und rührt die Masse mit der zurückgelassenen halben Kanne Milch erstlich glatt, dann schlägt man das Gelbe von den 16 Eiern, die gehackte Citronat- und Orangenschalen, wie auch den Schnee von 16 Eiern hinzu, schüttet es in eine mit Butter bestrichene Schüs-

sel, um welche ein Rand steht, und bäckt es langsam in einer und einer halben Stunde gar.

459. Mehlspeise à la Crème mit Aepfel.

Man behandelt die Masse ganz so wie die vorherbeschriebene, nur die trockenen Früchte bleiben weg. Anstatt dieser höhlet oder bohrt man die Aepfel etwas weit aus, schälet sie dann, rangirt solche dicht neben einander in einem mit Butter bestrichenen Rand, gießt die Masse in und über die Aepfel, und läßt sie in vorherbeschriebener Zeit gar backen. Es versteht sich auch, daß jetzt die Mehlspeise auf einer halbmahl größern Schüssel als die vorige gebacken wird.

460. Gebackener Pudding à la Suedoise.

Man schneidet 2 Zeller voll Semmel in Würfel, und weicht solche in Milch ein. Wenn solche Semmel aufgelöst ist, thut man ein Viertel Pfund Butter dazu und rührt sie, wie eine sonst zum Fasch bestimmte Semmel auf dem Feuer ab, thut ein Viertel Pfund Zucker, ein Viertel Pfund Citronat, und Orangen-Schalen fein gehackt dazu, und das gelbe von 8 Eiern, das Weiße zu Schnee, Zimmt, Cardemomme dazu; dann macht man von einem halben oder höchstens drey Viertel Pfd. Butter und 1 und ein halb Pfund Mehl einen Butterteig wie No. 237 deutlich und genau beschrieben steht. Hierauf bestreicht man einen Reifrand oder Casserole mit dünner Butter, schneidet mit einem Backrad lange Streifen oder lange Bänder aus dem Teig, und legt das Casserole oder Reifrand mit diesen Butter-Teigbändern übers Kreuz dicht neben einander völlig aus, gibt die Masse hinein, handelirt es oben her wieder übers Kreuz, schneidet die überhängenden Enden mit einem warmen Messer glatt bey der Maschine ab, bestreicht es oben mit Ey, und bäckt es völlig 1 und eine halbe Stunde, nachdem der Pudding groß ist, auch wohl 2 Stunden gar. Wenn es aus dem Casserole umgekehrt wird, gibt man

die oberste Seite wieder oben, und bestreut es mit Zucker. Bäcket man es im Reifrand, so wie der Rand, wenn es aus dem Backofen kömmt, abgenommen und der Puding dann servirt.

461. Mehlspeise von Plinzen mit saurer Schaum-
Crème.

Man bäckt sich von einem halben Pfd. Mehl, einer Viertel Kanne Milch, und 6 ganzen Eiern dünne Plinzen, rollt solche auf, schneidet sie vor der Hand wie Nudeln fein, passirt in Butter ein paar Charlotten, und gibt die Plinzen darein. In eine halbe Kanne sauern Rahm schlägt man 10 ganze Eier, etwas Salz und Muscate, gießt es auf die geschnittenen Plinzen, schwenkt oder passirt es durcheinander, und läßt es im bestrichenen Rand 1 Stunde lang gar backen.

462. Mehlspeise von Plinzen mit Gries und
Mandeln.

Wenn ein halb Pfd. Gries nach dem Ausquellen mit Zucker, Butter, Zimmt, Citronenschale und Milch etwas steif und gar gekocht ist, füllt man die Plinzen damit, rangirt solche nicht zu dicht neben einander, und eine Schichte übers Kreuz darüber, schlägt dann 8 bis 10 ganze Eier, ein Viertel Pfd. Zucker, ein Viertel Pfd. Butter und eine halbe Kanne Milch unter einander, gießt es über die Plinzen, und läßt es 1 gute Stunde im bestrichenen Rande im Ofen gar backen.

463. Mehlspeise von Plinzen mit Aepfel-Marmelade.

Man kocht sich Aepfel wie zum Compôte in etwas Wein, Citrone und Zucker, wenn solche weich sind, gießt man es auf einen Durchschlag, das Abgelaufene läßt man ganz kurz einkochen, reibt die Aepfel durch den Durchschlag, melirt solches mit der eingekochten Liquide, und streicht es in Plinzen, rangirt die Plinzen in einer mit Butter bestrichenen Schüssel, um welche ein Teig-

vand gesetzt ist, schlägt 8 ganze Eyer, eine $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, ein $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, ein $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker unter einander, gießt solchen kalten Crème über die Plinzen, und bäckt es eine gute Stunde im Backofen. Auch kann man noch Zimmt und abgeriebene Citronenschale dazu geben. Eben so kann man von allen möglichen Arten Früchten Marmelade in Plinzen streichen, einen kalten Crème dazu geben, und solche im Rande auf Schüsseln gar backen.

464. Aepfelfuchen mit saurer Rahm-Crème.

Eine gute Portion Aepfel wenn sie abgeschält und geviertelt sind, schneidet man in feine Fillets, marinirt solche mit Zucker, Zimmt und Citronenschalen ein, passirt ein halb Pfund Mehl in ein halb Pfund Butter bis es kraus wird, und kocht es mit Milch zu einer dicken Crème oder Brey. Wenn es abgekühlt, so schlägt man gegen 12 Eyer gelb, das Weiße zum steifen Schnee, eine halbe Kanne sauren Rahm, Zimmt und so viel Zucker als nöthig ist dazu, macht einen guten mürben Teig nach No. 224, und belegt damit ein Blech, welches auf beyden Seiten und hinten aufstehende Ranten hat, und worin eine ausgetrocknete Holzleiste mit Butterpapier umwunden gepast ist, gibt die marinirten Aepfel darauf, den fertigen Crème darüber, und läßt es im Ofen gar backen. Wenn solcher Aepfelfuchen gar ist, schneidet man denselben in Stücken einer Hand groß, bestreut ihn gut mit Zucker und gibt ihn zur Tafel. Sollte das Blech keine Ränder auf den Seiten haben, so setzt man sich von gebranntem Wasserteig 2 Fingerhohe Ränder umher, damit der mürbe Teig in der gehörigen Form bleibt.

465. Pflaumenkuchen mit sauern Schaum-Crème.

Die Pflaumen kann man abschälen oder es auch nicht thun, schneidet dann die Steine aus und marinirt sie mit Zucker, abgeriebener Citronenschale und Zimmt ein. Unter dieser Zeit macht man sich den Crème, und den Teig

aufs Blech fertig, wie bey den vorigen, rangirt die Pflaumen dicht neben einander darauf, und wenn man viel hat auch wohl doppelt, gießt den Crème darüber, und läßt ihn gar backen. Wenn der Kuchen kalt ist, schneidet man ihn in Hände große Stücken, bestreut ihn gut mit Zucker, und servirt ihn.

466. Kirschkuchen à la Crème.

Man macht es wie zuvor, ziehet erstlich die Stengel, dann die Steine aus den Kirschen heraus, marinirt die Kirschen mit Zucker, Zimmt und Citronenschale, schüttet nach einer $\frac{1}{2}$ Stunde die Kirschen auf einen Durchschlag, und läßt das Abgelaufene einkochen. In dieß Einkochte wirft man die Kirschen wieder. Wenn nun der Teig auf dem Bleche in gehöriger Ordnung ist, so daß die Soß oder Crème bey dem Backen nicht ablaufen kann, so schüttet man die Kirschen auf den Teigboden, ziehet den Crème darüber und bäckt ihn gut. Wenn er kalt ist, schneidet man ihn in beliebige Stücken und gibt Zucker bey dem Anrichten darüber.

467. Citreuen-Muß mit Carameldeckel.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum mit dem Gelben von 16 Eiern, reibt 6 gute Citronen auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker ab, und thut es in die zu Schaum gerührte Butter. Von dem Weißen schlägt man einen festen Schnee, und ehe der Schnee hinein gerühret wird, wird der Saft von den abgeriebenen Citronen dazu gethan, in einer mit einem Teigrand versehenen Schüssel auf ein Blech gesetzt, und ganz langsam mit 2 Bogen Papier zugebedekt, gar backen gelassen.

NB. Hierzu gehört ein schon gebrauchter Backofen, und auch etwas mehr Aufmerksamkeit, damit es nicht schwarz bäckt. Will man einen Carameldeckel machen, so erfordert es wenigstens $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Man gießt 1 Tassenkopf voll Wasser darauf, schäumt den Zucker rein aus, und läßt ihn so lange kurz einkochen, bis als-

dann, wenn man mit einem nassen Löffelstiel hineintunkt, und damit gleich in kalt Wasser fährt, solcher Zucker wie Glas entzwey bricht; dann kann man von einer Schüssel den umgekehrten Boden mit abgeklärter Butter oder mit Provencerohl dünne bestreichen, und mit diesen gekochten Caramel ein Gegitter gießen. Das Citronen-Muß speist man kalt, und gibt beyhm Anrichten den Carameldeckel oder Gitter darüber. Mit Orangen macht man es eben so.

468. Mehlspeise von Sago.

Von ein Pfund Sago siedet man den Staub durch ein Sieb; dann wäscht man ihn öfters und lange, gießt ihn aber jedesmahl auf ein Sieb, läßt das Unreine ablaufen, und thut immer wieder frisches reines Wasser darauf. Denn weil der Sago öfters muldrig ist, so ist es nothwendig, durch vieles und öfters Waschen denselben davon zu befreyen. Wenn nun der Sago rein und klar, läßt man denselben auf einem Haarsieb ablaufen. In einem andern Casserole kocht man 1 Kanne Milch und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit abgeriebener Citronenschale und Zimmt, schüttet den abgelaufenen Sago darein, und läßt ihn eine Weile gut dicklich kochen, aber nicht anbrennen; dann rührt man $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter mit dem Gelben von 16 Eiern zu Schaum, und rührt 1 Hand voll weiß geriebene Semmel hinzu, gibt den Sago und das Weiße von den 16 Eiern zu Schnee geschlagen dazu, und in einen auf einer Schüssel mit Butter bestrichenen Rand eine gute Stunde gebacken. NB. Zimmt und abgeriebene Citrone, acht Cardamommen kann in alle Mehlspeisen genommen werden.

469. Mehlspeise von Sago mit rothem Wein und Kirschen.

Wenn 1 Pfd. Sago, wie oben gesagt, gereinigt ist, so gießt man auf denselben $\frac{1}{2}$ Kanne rothen Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, abgeriebene Citrone, Zimmt und Car-

damommen, und läßt ihn kochen bis er steif ist, nimmt aus einer Portion Kirschen, als 2 Teller voll, die Steine heraus, rührt $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter mit dem Gelben von 16 Eiern zu Schaum, das Weiße zu Schnee, schüttet die Kirschen unter den Sago, und gibt ihn auf eine Schüssel mit einem Leigrand, welche mit Butter bestrichen wird, und läßt sie 1 Stunde gar backen.

470. Flomery von Sago mit rothem Wein, kalt.

Wie zuvor gesagt, den Sago so lange gereinigt, bis derselbe klar und durchsichtig wird; dann schüttet man den abgelauenen Sago in ein Casserol, gibt $\frac{1}{2}$ Kanne rothen Wein, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, abgeriebene Citronenschale, Zimmt, Nelken und Cardamommen darauf, läßt ihn eine gute Weile damit auf flachem Feuer kochen, damit derselbe sich nicht am Boden des Casserols fest ansetzt, macht eine Form mit Wein inwendig naß, und streut ein wenig Zucker darein; dann den Sago darin kalt werden lassen. Beym Anrichten gibt man $\frac{1}{2}$ Kanne rothen Wein mit Zucker und Zimmt abgemacht darüber.

471. Flomery von Sago mit Schaum und Vanille, kalt.

Wenn der Sago gereinigt und abgelauent ist, kocht man 1 Kanne süßen Rahm oder Schaum mit $\frac{1}{2}$ Loth Vanille, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, Zimmt und Cardamomme auf, thut dann den abgelauenen Sago dazu und läßt solchen noch eine Weile auf flachem Feuer kochen. Alsdann thut man denselben in eine mit Milch naßgemacht und mit Zucker bestreute Form, und läßt solchen kalt werden. Beym Anrichten gibt man einen Milch- Crème mit Eiern legirt, und Zucker und Gewürz versehen, kalt darüber.

472. Mehlspeise von Zwiebeln und Semmeln.

Man weicht in Milch so viel wässrige Semmel ein, als man zu brauchen denkt, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter dazu; und rührt es auf dem Feuer ab, jedoch nicht eher

gerührt als bis man merkt und siehet, daß die Milch eingekocht und die Semmel bald trocken ist. Alsdann erst rührt man es um, und läßt das Abgerührte abkühlen. Zu gleicher Zeit schneidet man 1 Keller voll Zwiebeln vor der Hand in Scheiben, passirt solche mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zugebedt auf gelindem Feuer mürbe; dann rührt man noch $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit dem Gelben von 16 Eyern zu Schaum, thut etwas Muskatensblume, die abgerührte Semmel und passirten Zwiebeln, zusetzt den von den 16 Eyern geschlagenen Schaum dazu, und läßt in einem mit Butter bestrichenen Rand auf einer Schüssel 1 gute Stunde backen.

473. Mehlspeise von Semmel und Parmesankäse.

Die Semmel rührt man ab, wie die zuvor beschriebene; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Schaum mit dem Gelben von 16 Eyern, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Käse und $\frac{1}{2}$ Kanne sauern Rahm, thut etwas Muskatensblume dazu, das Weiße zu Schnee geschlagen, und läßt alles in einem mit Butter bestrichenen Leichrand 1 gute Stunde backen.

474. Mehlspeise von Zwieback mit rothem Wein.

Im Fall man keinen Zwieback haben kann, schneidet man Milchbrot oder Semmel in Scheiben, röstet solche auf einem Blech im Ofen, stößt sie dann in einen Mörser, und sichtet es durch ein Sieb. Hiervon nimmt man 1 Pfund, rührt es mit $\frac{1}{2}$ Kanne rothem Wein glatt, gibt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, Zimmt, Nelken, Cardamommen und Citronenschalen dazu, läßt es ein Mahl ankochen, und wenn es abgekühlt ist, rührt man noch $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit dem Gelben von 16 Eyern zu Schaum, rührt das ausgequollene Brot dazu, das Weiße von den Eyern zu Schnee ebenfalls dazu, und in einem bestrichenen Rand gar gebacken.

475. Mehlspeise à l'Italienne.

In ein Casserol rührt man einen zarten Hefenteig

an, von 1 Pfund Mehl, 4 Eyerdottern und 2 ganzen Eyern, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch, 2 Löffel Hefen, 2 Loth Zucker, Muskatblume und abgeriebene Citrone. Der Teig muß fließend seyn; dann setzt man von mit Butter bestrichenen Papier ein Haarsieb völlig aus, wie zu einer Crisette, bestreuet es mit geriebener Semmel, gibt den Teig hinein, und läßt ihn langsam aufgehen. Es ist hierbey zu merken, daß dieser Teig nur eine Stunde vor dem Anrichten gar gebacken wird. Wenn es nun so weit gekommen, setzt man einen kleinen Kessel mit einer Hand hoch Wasser, worin dieß Haarsieb mit genannten Teig gesetzt werden kann, zum Feuer, und wenn solches völlig kocht, setzt man das Sieb mit dem aufgeraschten Teig in ein anderes lediges Sieb, damit beym Kochen das Wasser den Teig von unten auf nicht berührt, setzt nun beyde Siebe in diesen Kessel mit kochendem Wasser, deckt solchen gut zu; und läßt ihn mit unten und oben Feuer $\frac{1}{2}$ Stunden egal kochen. In der ersten halben Stunde muß man nicht darnach sehen, sondern den Kessel fest zulassen. Unter dieser Zeit, oder vielmehr kurz vor dem Anrichten, schneidet man eine Hand voll Zwiebeln in Würfel, macht eine Kaffeetasse voll Provençeröhl in einem Casserole heiß, und pastirt die Zwiebeln gelbbraun, legt solche auf einen Teller, und drückt von 2 Citronen den Saft, auch einen Löffel Jus und Bouillon zu dem in dem Casserole befindlichen Öhl. Wenn nun angerichtet wird, kehrt man das obere Sieb mit den Kuchen auf einer Assiette oder Schüssel um, nimmt das Papier davon herunter, gießt die Soß darüber, und streuet die gelb gebratenen Zwiebeln oben auf. Man nimmt auch ganz wenig Pfeffer und Salz in die Soß, auch in den Teig einen Löffel voll Provençeröhl.

476. Macarony au Parmesan.

Ein Pfund Macarony-Nudeln kocht man in Bouillon ein paar Stunden, bis sie weich sind; dann setzt

man auf einer Schüssel einen festen Teig-Rand auf, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund gehacktes Rindermark, oder gutes Nieren-Falg, und $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Parmesan-Käse, wird alles schichtweise mit etwas Muskatblumen im Rande einrangirt, oben auf den mehresten Käse, und im Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde langsam backen gelassen, zuweilen auch mit 1 Löffel Bouillon begossen.

477. Macarony en Timbal.

Man macht sich einen mürben Teig wie No. 225 bemerkt, bestreicht ein Casserol inwendig mit Butter, setzt solches mit Papier aus, bestreicht es wieder, und bestreuet es mit Faden-Nudeln. Hat man letztere nicht zur Hand, so läßt man sie auch weg. Setzt das Casserole nun mit Teig aus, gibt die fertig gemachten Macarony wie vorbeschrieben stehet, als: 1 Pfund Macarony, $\frac{1}{2}$ Pfund Käse, $\frac{1}{4}$ Pfund Marks, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, etwas Schnittlauch und Muskat, und $\frac{1}{2}$ Kanne sauren Mähm hinein, macht ihn oben mit einem guten Deckel fest zu, und macht mit einer Federhose in der Mitte eine Oeffnung, damit der Timbal Luft hat. Wenn derselbe gar ist, und angerichtet werden soll, macht man das Lufloch mit einem Stückchen rohen Teig wieder zu, stürzt den gebackenen Timbal, es sey Casserol oder Form, auf die bestimmte Schüssel, und sondert das Papier davon ab, schneidet oben den Deckel auf, und gibt extra dazu eine dicke Butter-Sos, worin etwas Schnittlauch.

478. Macarony à la Crème aigre.

Man läßt in Bouillon mit 1 Stück Butter, 1 Pfund Pfeifen-Nudeln oder Macarony weich kochen, auch zugleich ganz kurz werden, 6 Stück Charlotten hackt man ganz fein, passirt solche weiß in Butter, thut die Macarony dazu, $\frac{1}{2}$ Muskat, eben so viel feinen Pfeffer, und 1 Löffel voll fein gehackten Schnittlauch dazu, und zulezt eine halbe Kanne sauren, ganz guten,

dicken Rahm daran, durchpassirt oder geschwenkt, das zugedeckte Casserol in den warmen Ofen gesetzt, zuweilen umgeschwenkt, und beym Anrichten in eine Hand-
schüssel gegeben.

479. Schinken = Fleckerln.

Von 1 Pfund Mehl, 4 ganzen Ehern und 1 Loth Butter stößt man einen Nudel-Teig an, wie No. 444 gedacht worden, schneidet mit einem Backrade kleine Fleckerln, blanchirt solche in Wasser gar, kühlte sie mit kaltem Wasser ab, und läßt solche auf ein Sieb ablaufen. Bey-
nahe so viel gekochten Schinken als Nudelfleckerln hackt man fein, und schlägt von 10 Ehern das Weiße zu Schnee, melirt die Dotter darunter, schüttet die Flecken, den Schinken und die gedachten 10 Eyer unter einander, etwas Muskaté dazu, passirt solches nebst $\frac{1}{2}$ Pfund geschmolzener Butter und $\frac{1}{2}$ Kanne guter Milch oder Rahm unter einander, gibt es in einen mit Butter bestrichenen Rand, und läßt es eine gute Stunde im Ofen gar backen.

480. Crème de Neige, oder Schnee = Knödel mit Citronat.

Von 8 Ehern schlägt man einen festen Schaum oder Schnee, läßt $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, worin 2 Pfund Zucker ist, aufkochen, und sticht diesen Schnee Löffelweise wie Knödel in diese kochende Milch, läßt solche auf beyden Seiten ein paarmahl überkochen, gibt sie auf ein Sieb, damit das Dünne abläuft, und wenn die Schneeknödel alle gekocht sind, kocht man die übrige Milch ganz kurz ein, bis auf den 8ten Theil, legirt sie mit dem Gelben von 8 Ehern ab, thut nun die Knödel wieder in den ablegirten Crème, 4 Loth in feine Filets geschnittenen Citronat, und etwas Zimmt dazu, schwenkt es ein paarmahl durch, damit die Crème über die Knödel sich ziehen möge, und richtet es dann auf einer Porzellan-Asiette an.

481. Mehlspeise von gelben, trockenen Erbsen.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Achtel trockene Erbsen, wobey ein paar Zwiebeln und ein paar gelbe Wurzeln beygelegt werden, im Wasser weich und kurz, streicht solche dick durch einen Durchschlag, und stößt diese durchgepressten Erbsen in einem Mörser mit $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschener Butter, 10 Eyerdotter, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Parmesankäse, 2 Hände voll geriebener Semmel, hinlänglichem Salz und Muskatfein, bestreicht dann ein Casserol mit Butter, setzt es mit Papier aus, bestreicht es wiederum, streuet solches mit geriebener Semmel aus, gibt die präparirten Erbsen hinein, und läßt es 2 Stunden backen. Wenn es nun umgestürzt und angerichtet ist, wird es noch mit geriebenem Käse bestreuet.

482. Mehlspeise à la Paris von Aepfeln.

Ein Casserol bestreicht man mit Butter, die etwas kleinen Vorstorfer Aepfel höhlt man, schält und reifelt sie mit einem Citronen-Meißer, schneidet sie dann in Scheiben, marinirt sie mit Zucker und Zimmt, und rangirt die Scheiben immer rund in das Casserol, damit jedoch eine Scheibe immer auf der andern zur Hälfte liegt, wie Schuppen. So oft man mit Legung der Aepfelscheiben herum ist, gibt man ein Löffel voll Himbeeren-Gelle oder Saft hinein, oder vielmehr über die Aepfel, und continuirt damit, bis das Casserol völlig voll ist, deckt es zu, und läßt es im Ofen eine Stunde gelinde backen, dann wird es angerichtet und mit Zucker bestreut.

483. Rahm-Schaum mit Bisquit.

$\frac{1}{2}$ Kanne süßen Rahm oder Sahne schlägt man mit einem Bisquit-Quast oder Besen, bis es schäumt, welches bald geschieht, und füllt mit einem Löffel den Schaum auf ein Haarsieb, das Abgelaufene gießt man immer wieder zu dem Rahm, und continuirt, bis der Rahm sich völlig in Schaum verwandelt hat; dann rührt

man behende $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker unter den Schaum, und richtet solches mit Bisquit in einer porzellanenen Assiette schichtweise an.

484. Geschlagene Sahne mit Erdbeeren = Bisquit.

Die Sahne oder Rahm schlägt man zu Schaum, bis nichts mehr davon übrig ist; dann hält man rein gewaschene, und abgelauene Erdbeeren parat; wenn nun der Schaum süß ist, so rührt man die Erdbeeren darunter, und richtet solches mit Bisquit darunter an.

485. Risselle von Hafer = Schrot.

Ein Viertel Hafer = Schrot rührt man mit lauem Wasser in einem Eimer erstlich dick, zuletzt dünner an, läßt 4 bis 6 Stückchen Holz anbrennen, und löscht es in dem angerührten Brey ab, setzt den Eimer mit diesem Haferbrey zugedeckt an einen warmen Ort, damit solcher bald sauer wird, welches in 8 Tagen seyn kann, dann rührt man alles gut durch, drückt mit den Händen alles aus den Hülsen heraus, und gießt es durch ein Haarsieb rein durch; dann läßt man es wieder 24 Stunden zu Boden setzen. Will man nun davon Gebrauch machen, so gießt man in einen andern Eimer erstlich alles dünne ab, und nimmt die Hälfte von dem Bodensatz in ein Casserol, gießt eine Kanne kalte, jedoch gute, unverfälschte Milch dazu, setzt es auf ganz gelindes Feuer zugedeckt, wie die beschriebene Krebs = Matte No. 78, und läßt es warm werden. Es muß in der ersten halben Stunde nicht wärmer als natürliche Milch werden, und von Zeit zu Zeit rührt man es mit einem Löffel oder Quirl so eben um, so wird sich das Unreine aus dieser Masse zusammen ziehen, sobald solches geschehen, gießt man es auf ein Haarsieb, und läßt die Feuchtigkeit, welche eine Stärkenblaue Couleur jetzt annimmt, durchlaufen, gießt auf das Durchgelaufene wiederum $\frac{1}{2}$ Kanne frische Milch, läßt die Masse nochmahls auf gelindem Feuer, wie zuvor, warm werden, und

macht es 4 und mehrmahls, ja so oft, bis sich nichts Unreines mehr zusammen zieht; alsdann läßt man es in einem reinen Casserol bey starkem Feuer unter beständigem Rühren völlig kochen, so wird es wie ein dicker Mehlbrei. Man macht es fertig mit Salz, und gibt es in eine, mit Milch naß gemachte Form, stürzt es, wenn es kalt ist, auf die Schüssel oder Assiette, und gibt kalten, süßen Rahm dazu. Auch kann man die Masse etwas versüßen, und statt der Milch auch Wein nehmen.

486. Risselle von Kartoffeln.

Die Kartoffeln, etwa $\frac{1}{2}$ Aechtel, schält und reibt man auf dem Reibeisen, verdünnt das Geriebene mit reinem Wasser, und gießt es auf ein Haarsieb, drückt mit den Händen die Hülsen rein aus, und läßt das Durchgelaufene von den Kartoffeln seihen, gießt es aber täglich ein paarmahl ab, und so lange frisches Wasser darauf, bis das darauf stehende Wasser nicht mehr roth, sondern weiß und klar bleibt; dann gießt man das Wasser rein von den Kartoffeln ab, nimmt den Bodensatz heraus, und gießt auf denselben in ein Casserol nach und nach $1\frac{1}{2}$ Kanne Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, ein wenig Salz und abgeriebene Citronenschale, und läßt es unter beständigem Rühren nur einmahl gut aufkochen, so ist es auch schon gar, gibt solches in eine mit Milch naß gemachte Form, und wenn es nach 3 bis 4 Stunden kalt ist, gibt man beyhm Anrichten kalten süßen Rahm dazu. Dieses muß so weiß werden, wie der weißeste Plommery, doch muß diese Masse ziemlich dick abgekocht werden, sonst bleibt es beyhm Umstürzen nicht stehen.

487. Kartoffel-Mehl zu Bisquit und zu Knödeln.

Man reibt und wässert die Kartoffeln etliche Tage aus, bis das Wasser sich nicht mehr roth anfärbt, dann gießt man das Wasser rein ab, schneidet oder slicht die Kartoffel-Masse heraus, läßt solche auf rei-

nen Bretern an der Luft trocknen, doch nicht in den Sonnenstrahlen, sonst wird die Masse roth, stößt dann die trockene Masse in einem Mörser, und sichtet sie durch recht feine Puder-Siebe durch, und verwahrt solche zum fernern Gebrauch. Wenn man sich dieses Kartoffel-Mehls zu Bisquit oder Mehlspeisen bedient, so wird das Backwerk und alles sehr gut davon, wie bey dem Bisquit ist gedacht worden.

488. Ausgebakene Gries = Knödel à la Crème.

Eine Hand voll Gries oder Reis = Mehl wäscht man mit Wasser, und gießt das Unreine ein paarmahl davon ab, dann thut man ein Ey groß Butter und $\frac{1}{4}$ Kanne, auch wohl mehr Milch darauf, läßt es anfochen, und setzt es auf gelindes Feuer, damit es steif ausquillt, kühlt es dann ab, und rührt nach und nach 6 Eyerdotter, und wohl 1 oder 2 ganze Eyer dazu, nöthiges Salz, und bäckt mit einem Löffel abgestochene Knödel davon aus, wie Nro. 24 bey den gebakenen Semmel = Knödeln, dann macht man sich einen guten Rand auf einer kleinen Schüssel, quirlt 3 ganze Eyer, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und $1\frac{1}{2}$ Kanne Milch zusammen, läßt die Knödel darin 1 Stunde weichen, gibt alles in den Leigrand, und bäckt es eine Stunde im Ofen gar.

489. Krebs = Locken à la Crème.

Wenn man von 1 Schock abgekochten Krebsen von dem Fleisch ein Haché, und von den Schalen, wie Nro. 78 zu sehen, Krebsbutter gemacht hat, dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Krebsbutter, rührt solche zu Schaum mit 6 Eyerdotter und 1 ganzen Ey, $\frac{1}{4}$ Pf. fein Mehl, eine gute Hand voll geriebener Semmel, Salz und Muskatensblume, läßt $1\frac{1}{2}$ Kanne Milch anfochen, und sticht mit einem Mundlöffel kleine Locken in die kochende Milch, läßt sie gar kochen, nimmt mit einem Schaumlöffel solche heraus, und läßt die Milch

bis auf die Hälfte kurz einkochen, dann werden 8 ganze Eyer klein geschlagen oder gequirlt, solche mit der eingekochten und kalt gewordenen Milch vermischt, und nun die Locken, die gehackten Krebse und die abgemachte Milch, alles zusammen in einen Rand gegeben, und eine kleine Stunde im Ofen backen lassen. Wer es liebt, kann die Masse auch mit Zucker versüßen.

490. Mehlspeise von Chokolade und Brot.

Ein halb Pfund trocken gestossenes und durchgesiebtes Brot, wie man zu den Brottorten zu nehmen pflegt, oder 1 Pfund frisch geriebenes, grobes Brot läßt man nach und nach mit Milch glatt rühren und verünnen, gibt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu, und läßt es auf dem Feuer unter stetem Umrühren aufkochen, dann mischt man $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Chokolade, abgeriebene Citronenschale, Zimmt, Nelken, Cardamommen, 10 Eyerdotter, und das Weiße zum festen Schnee darunter, gibt es in eine mit Butter beschriebene Schüssel, worauf ein Rand aufgesetzt ist, und läßt es eine gute Stunde backen. Erst werden aber noch von Butterteig mit einem Backrade Streifen geschnitten, und ein Gitter oben darüber gelegt, und dann gar gebacken.

491. Grenade von Brot mit bittern Mandeln.

Man kocht, wie zuvor, das Brot mit Butter und Zucker in Milch steif ab, stößt $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, worunter 2 Loth bitter sind, mit einem ganzen Ey recht fein, schlägt und rührt noch 6 Eyerdotter, wie auch von 4 Stück Eyer das Weiße zu Schnee hinein. Wenn es süß genug, und Zimmt und Citronenschale daran ist, dann bestreicht man ein Casserol mit Butter, schneidet vom Brot dünne und egale Blätter, wie zum Rudekuchen, und setzt damit das Casserol auf den Boden und auf den Seiten in der Runde aus, dann bestreicht man das Brot nochmahls mit Butter, und streuet es mit

Semmel oder geriebenem Brot aus, damit sich nichts von dem nun einzugießenden zwischen durchziehen möge, und bäckt es wohl $1\frac{1}{2}$ Stunde gar. Wenn es im Backen ist, kann es zugedeckt werden; auch kann man statt der Mandeln Orangen oder auch andere Früchte in die Brotmasse nehmen.

402. Mehlspeise à la Vienne.

So viel geriebene Semmel, als 2 tiefe Suppenteller voll, sichtet man durch einen Durchschlag, und gießt so viel süße Milch darauf, als es annimmt, um wie ein Brei zu werden, giebt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker dazu, und rührt es wie Semmelknödel-Masse bis zum Kochen auf dem Feuer ab; dann läßt man es abkühlen, und rührt nach und nach 12 Eyerdotter, von 6 Citronen die Schale fein abgerieben, und den Saft auch hinein, gibt Zimmt, Muskat und das Weiße von Eiern zu Schnee dazu. Wenn alles gut durchgerührt, und in den aufgesetzten Rand gegeben, so belegt man es oben mit einem Gitter von Buttermehl, und läßt es eine Stunde im Ofen backen.

403. Mehlspeise à la Portugaise.

Man bäckt sich erstens einen Portugieserteig von $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 6 Eiern, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Die Butter rührt man mit den Eiern zu Schaum, gibt dann den Zucker, und zuletzt das Mehl dazu, und kann auch etwas abgeriebene Citronenschale und Zimmt hinzufügen. Wenn der Teig gehörig abgerührt, streicht man solchen auf 2 bis 3 Bogen Papier, bäckt ihn auf einem Blech gar, schneidet ihn dann in Stücke, und hebt ihn zum fernern erwähnten Gebrauch auf. Zweitens kocht man eine Portion Aepfel mit etwas Wein und Zucker ab, läßt die Liquide oder Aepfelsaft ganz kurz einkochen, und mit den Aepfeln kalt werden. Drittens kocht man 2 Pfund gute oder auch Catharinen-Pflaumen ebenfalls zum Compôte ab, und

wenn die Seß ebenfalls, wie zu den Aepfeln, ganz kurz eingekocht ist, werden die Steine heraus genommen, und die Pflaumen wiederum in ihre Liquide gelegt. Viertens macht man von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 8 bis 10 Eyerdottern, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Kanne Wein, Zimmt, Cardamomme und Citrone ein Crème, und rührt solches auf dem Feuer ab; dann besorgt man einen guten hohen Rand auf einer Schüssel, bestreicht dieselbe mit Butter, und rangirt die 4 beschriebenen Ingredienzien schichtweise in den Rand, bis derselbe voll ist; das Weiße der Eyer schlägt man zu Schnee, rührt die Hälfte unter den abgerührten Crème, und läßt die Speise eine gute Stunde gar backen; dann schlägt man die zurückbehaltene Hälfte von gedachtem Schnee nochmals fest durch, überzieht die Mehlspeisen damit aufs neue, bestreut es gut mit Zucker, und läßt es noch $\frac{1}{2}$ Stunde langsam backen, nur nicht zu braun werden.

Siebente Abtheilung.

Von Fischen, Krebsen, Austern, Muscheln &c.

494. Sander oder Hecht mit klarer Butter und Eiern.

Wenn der Sander abgeputzt, ausgenommen und gereinigt ist, legt man in einen Kessel voll Wasser ein paar Zwiebeln, Lorberblätter und hinlänglich Salz, schneidet den Sander in Trangen, oder schließt ihn auf den Seiten nur ein, oder läßt ihn auch ganz. Wenn das Wasser kocht, wirft man den Sander hinein, läßt ihn ausschäumen und überkochen, mit etwa 1 Löffel voll Essig, oder auch einer Prise gestoffenen Maun, wornach