kochenden Wein darauf, und läßt es aufkochen; dann wird es mit 4 Loth klaren Zucker, etwas Zimmt und Citronenzucker schmackhaft gemacht, und heiß in gewärmten Tassen oder Gläsern servirt. NB. Man muß sich in Acht nehmen, daß beym Kochen der Wein sich nicht entzündet, denn der Spiritus brennt ab.

765. Warmbier.

Man läßt ½ Kanne Rahm und 1 Kanne Weißbier jedes allein kochen, schlägt dann in einen andern Topf 8 Eyerdotter, ¼ Kanne Rahm und 1 Loth Mehl recht durch einander, und gießt während dem Quirlen erst den kochenden Rahm und dann das Bier darauf. Nun läßt man es zusammen aufkochen und würzt es mit etwas Pfeffer, neuer Würze, Ingwer, Nelken, Zimmt und Karbe, alles recht fein gestoßen ab, läßt es ein paar Minuten ziehn und gießt es durch ein Sieb in einen andern Topf; dann wird es mit 4 Loth Butter, 6 Loth Zucker, 2 Loth Citronenzucker, Salz und 1 paar Löffel Arrac abgeschmeckt, und heiß in Tassen servirt.

Anhang.

1. Pain von Austern en Fritte.

Man sticht ¼ Hundert Austern aus, läßt sie mit einem Glase Wein auf dem Feuer heiß werden und schüttet sie dann auf ein Haarsieb. Hierauf hackt man 2 Charlotten fein, schwitzt sie mit ein wenig Butter und ein paar Löffel weiße Coulis, gibt das Abgelaufene von den Austern dazu, und läßt es eben durchkochen; dann schneidet man die Austern würflich wie Semmel, thut sie in die Soß, und legirt sie mit 3 Eyerdottern und dem

Saft von 1 Citrone ab. Während dieser Zeit macht man von ¼ Pfd. Butter, 1 Pfd. Wasser, ½ Pfd. Mehl und 8 Eyern, Peti-Choux, wie unter Nro. 684 beschrieben steht, füllt das Auster-Ragout in die Peti-Choux, bestreicht diese mit einem in ein geschlagenes Ey getauchten Pinsel, bannirt sie halb mit Semmel und halb mit Mehl, und backt dieselbe in heißer Butter aus. Sobald sie gar sind, servirt man sie warm auf einer Assiette. Ein ähnliches Ragout kann man auch auf diese Art von Trüffeln und Kälbermilch bereiten.

2. Peot d'Espagne von Rebhühner.

Von 2 gebratenen Rebhühnern, Wachteln oder Haselhühnern rc., nimmt man die Brüste, hackt selbige fein, wie geriebene Semmel und hebt sie zu nachstehendem Gebrauche auf. Das übrige von dem Flügelwerk stößt man im Mörser so fein, wie möglich, thut das Gestoßene in ein Casserol, gibt eine gute Bouillon, etwas braune Jus und ein Glas Wein daran, und läßt es eine Stunde zugedeckt langsam kochen; dann schüttet man es auf eine ausgespannte Serviette, und alle Feuchtigkeit, die ausgepreßt wird, darf nicht mehr als etwa eine Viertel Kanne betragen; hernach schlägt man in einem Topf 4 ganze Eyer und 4 Eydottern, quirt sie gut durch, und gießt die durchgepreßte Kraft dazu; hierauf gießt man es durch ein Sieb, damit das, was sich von den Eyern nicht hat klein schlagen lassen wollen, zurück bleibt. Jetzt gibt man das früher gehackte Brustfleisch zu dieser Masse hinzu, macht es mit Salz und Muskatblüthe gehörig ab, und gibt die Masse auf eine Assiette, um welche man vorher einen Rand von Wasserteig hat antrocknen lassen, setzt es dann jedoch zugedeckt eine halbe Stunde lang in einem gelind geheitzten Ofen, oder setzt auch die Assiette auf ein Casserol mit kochendem Wasser und läßt es so auf egalem Feuer höchstens eine halbe Stunde stehen. Es bedarf nur so viel Hitze, damit die Eyer, darin sind, ordentlich gar werden.

3. Mandel-Rollen.

Man bereitet sich hierzu 1 Pfund Portugieser Masse, wie dieselbe unter Nro. 713 beschrieben steht, bestreicht ein Kupferblech mit fetter Speckschwarte, und trägt die obengedachte Masse fein und egal, höchstens eines halben Fingersdick darin auf, bestreut es mit einem halben Pfund abgebrühten und in längliche Fillets geschnittenen Mandeln, und bäckt es bey mittelmäßiger Hitze gar. — So wie man das Blech aus dem Ofen nimmt, schneidet man den Kuchen gleich in egale Stücken von der Größe eines Kartenblattes, und legt diese warm auf runde Hölzer, damit sich dieselben krumm zehen.

4. Petit-Pains à la Dauphine.

Man kocht Aepfel mit etwas Zucker im Wasser und Wein zu einem Marmelade, jedoch nicht zu dünn, hackt dann ein Viertel-Pfund Mandeln, eine Citronenschale, etwas Citronat, Cardamomme und Zimmt zusammen, und rührt alles mit einem Löffel voll Himbeer-Gellé unter die Marmelade. Hierauf bäckt man ein Dutzend kleine Milchbrötchen, oder bestellt sie beym Bäcker von der Größe eines Borsdorfer Aepfels, schneidet jedes Stück oben auf, höhlt die Krume heraus, füllt die Brötchen mit der vorbereiteten Aepfelmasse voll, paßt dann den Deckel wieder darauf, rangirt sie in eine Schüssel, begießt sie öfters mit einer Viertel Kanne Wein, der mit Zucker versüßt ist, und fährt damit fort, bis aller Wein sich in die Brötchen gezogen hat. Alsdann schlägt man 2 Eyer klein, bestreicht jedes Brötchen damit, bannirt sie mit geriebener Semmel, worunter etwas Mehl, und bäckt sie schnell in heißer Butter aus; dann werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut und angerichtet.

5. Talamusette.

In einem Casserol schwitzt man 3 bis 4 Charlotten mit ein Achtel Pfund Butter; wenn diese abgekühlt ist,

so thut man eine Achtel Kanne sauern Rahm, ein Viertel Pfund geriebenen Parmesan-Käse, 6 Eyerdottern, und wenn von 4 Eyern das Weiße zu einem festen Schnee geschlagen ist, noch etwas Muskatenblume und ein wenig Salz dazu, schüttet diese Masse in ein mit Butter bestrichenes Casserol und bäckt es fast eine Stunde lang gar. Zu gleicher Zeit macht man von einem Pfund Butter, einem und ½ Pfund Mehl und zwey bis drey Tassen voll Wasser einen Butterteig, wie bey Nro. 237 beschrieben ist, setzt von diesem Butterteig etliche 20 Stück kleine Pasteten-Formen aus, und bäckt selbige zu gleicher Zeit mit erstgedachter Masse im Ofen gar. Sobald die Pastetchen gar sind, nimmt man den Deckel ab, thut das Inwendige heraus, und füllt statt des Herausgenommenen von dem in dem Casserol Gebackenen hinein; dann servirt man es warm.

6. Salmigonde.

Wenn man einen gut gewaschenen und gelesenen grünen Salat hat, sey es von welcher Art es wolle, so hackt man fein, was man von Fleisch vorräthig hat, als Rebhühnerbrüste, Truthahn, Kalbsbraten und dergleichen, melirt es mit fein gehackten und hartgekochten Eyern und Champignons, thut klein geschnittene Neunaugen und abgeschälte Oliven dazu, und macht mit Essig, Oehl, Pfeffer, Senf und Salz diesen Salat schmackhaft.

7. Haché von Aal en Coquilles.

Man schneidet das Fleisch von einem frischgeschlachteten Aal in kleine Würfel, hackt etwa 4 oder 6 Stück Charlotten fein, passirt diese mit einem Löffel voll Provenceröhl, thut den geschnittenen Aal dazu, gibt etwas gestoßenen Pfeffer und gehörig Salz daran, und läßt alles auf mäßigem Feuer im Tiegel gar schwitzen. Unter dieser Zeit schneidet man ein Dutzend oder mehr Austern gleichfalls in Würfel, thut diese unter den passirten und gar geschwitzten Aal, gibt 4 Stück gehackte und durch

ein Haarsieb gestrichene Sardellen, oder, in deren Ermangelung, die gehackte Milch von ein paar Heringen dazu, rührt es durch und füllt es in Coquillen oder in große Austerschalen, bestreut es dann mit geriebenem Zwieback, und gibt über jede einzelne Schale einen Löffel voll gelbbrauner Butter. Alsdann werden sie auf dem Rost über dem Kohlfeuer gebraten, und mit einer glühenden Schaufel von oben her Couleur gegeben. Im Fall man einen Backofen heiß hat, kann man das letztere auch durch die Ofenhitze ohne Rost verrichten.

8. Boubert von Krebsen.

Einen Schock Krebsen bricht man lebendig die Nase aus, hohlet mit dem Messer den Magen heraus, wirft diesen weg, sucht alsdann alles innere Krebsfleisch wie auch aus dem Schwanz und Scheeren heraus, und hackt alles ganz fein. Von den Krebsschalen wirft man nur die Nase oder den Rücken weg, stößt alle übrigen im Mörser so fein als möglich, thut das Gestoßene in eine Schüssel, und gibt ¼ Kanne Milch darauf. Nachdem es dann eine Weile gut durch einander gerührt worden ist, streicht man durch ein Haartuch alles gut durch, schlägt 6 bis 8 ganze Eyer mit einem Quirl, gibt diese zu dem Durchgestrichenen, melirt auch das gehackte Krebsfleisch damit, thut etwas Salz und Muskatenblume dazu, und ¼ Pfd. frische zerlassene Butter. Hierauf bestreicht man einen passenden Napf oder Casserole gut mit Butter, bestreut es dann mit geriebener Semmel, schüttet die Masse hinein und läßt es im gelind erwärmten Ofen gar backen. Beym Anrichten wird dieß Gebackene auf die Schüssel umgestürzt. — Wer es will kann auch ein Ragout von Krebsschwänzen, Kalbsmilch und Spargelspitzen, mit ein paar Eyerdottern ablegirt, darüber geben.

9. Himbeer-Essig zu bereiten.

Auf eine Kanne Himbeeren gießt man eine Kanne

guten Weinessig, läßt beydes ein Mahl aufkochen und so lange mit einander still stehen bis es erkaltet. Hernach gibt man es auf ein Sieb, läßt es durchlaufen, und nimmt zu einem Pfund solchen Himbeer-Essig, ¾ Pfund Zucker, kocht es wieder, schäumt es rein ab, und füllt es, nachdem es kalt geworden, auf Bouteillen. Ein paar Löffel solcher Himbeer-Essig in ein Glas Wasser, gibt im Sommer ein sehr kühlendes Getränk.

10. Kirschsaft zu bereiten.

Man preßt den Saft aus frischen sauren Kirschen aus, nimmt auch 1 Pfund solchen Kirschsaft, ¼ Pfund Zucker, kocht solches zusammen, schäumt es rein ab, und füllt es, sobald es kalt geworden, auf Bouteillen.

11. Mandel-Spiegel.

Man nimmt 1 Pfd. süße Mandeln, reibt sie mit 2 Eyern fein, thut ¾ Pfund Zucker dazu, und rührt es mit noch 3 bis 4 ganzen Eyern gut durch, dann streicht man die Masse auf Oblatenbogen und bestreut es mit Zucker; dann wird es in beliebige Stücke geschnitten, und diese langsam auf einem kupfernen Backblech gebacken.

12. Waffeln ohne Hefen.

Ein Pfund abgeklärte Butter rührt man zu Sahne und gibt nach und nach 14 Eyerdotter, Muskatenblüthe und 1 Loth Zucker dazu. Hierauf rührt man langsam 1 Pfund feines Mehl und ½ Kanne sauren Rahm darunter, schlägt von dem Weißen der 14 Eyern einen festen Schnee, und rührt diesen zuletzt unter die Masse, dann werden die Waffeln im heißen mit Speck bestrichenen Eisen gebacken und beym Anrichten mit Zucker bestreut.

13. Echaufées.

Drey Viertel Pfund Mehl rührt man mit einer Kanne Milch und 15 ganzen Eyern wie eine Claire an,

dann bestreiche man eine Parthie irdene Formen, in der Runde wie eine Untertasse, jedoch von der Façon einer Napfkuchenform mit Butter, fülle dann den dritten Theil dieser Formen mit dieser Claire an, und lasse solche im gelind erwärmten Ofen langsam backen. Wenn es mit der Hitze gut getroffen wird, so werden die Formen bis oben voll werden, jedoch muß man sie langsam austrocknen lassen, sonst fallen sie zusammen. Sobald sie dann aus dem Ofen kommen, kehrt man die Formen um, so fällt das Gebäck heraus. Alte Formen sind hierzu besser als neue.

14. Hobel-Spähne.

Man rührt ½ Pfund Zucker mit dem Weißen von 3 Eyern und ½ Pfund Citronensaft zu Glacé, und zwar so lange bis es steif wird, oder so dick, daß man es aufstreichen kann. Hierauf schneidet man aus ganzen Oblatenbogen 2 Finger breite Streifen, belegt diese mit der Glacé, und bringt die glacirten Streifen auf dazu passende Hölzer; dann setzt man diese in einen gelind erwärmten Ofen, läßt sie trocknen, und dann auf den Hölzern kalt werden, wornach sie sich nach der Form des Holzes krumm ziehen.

Wer diese Spähne roth wünscht, der kocht etwas rothen Flor in wenig Wasser, drückt den Flor dann rein aus, und läßt die rothe Feuchtigkeit ganz kurz einkochen, bis beynahe zur Trockenheit. Hierauf gibt man von oben beschriebener Glacé darauf, rührt es gut durch, und streicht es wie früher gesagt auf die Oblaten. — Zu braunen Spähnen reibt man etwas Chocolade ganz fein, rührt solche unter die Glacé, und macht es auch, wie früher beschrieben.