

Neunte Abtheilung.

L e h r e

von der

Bereitung der Mehlspeisen.

STADT-VEREIN

1848

1848

Verordnung der Stadt

Unter die Gattungen der Mehlspeisen sind auch alle die schon bey der Suppe angeführten Knödeln, Strudeln und Nockerln als brauchbar aufzunehmen. Sie werden nicht anders als wie zur Suppe bereitet, und nur im Salzwasser abgessotten, gut abgeseiht, mit Semmelbröseln bestreut, mit sehr heißer Butter oder Rindschmalz abgeschmalzen oder abgebrannt, und dann trocken angerichtet. An Fleischtagen können sie noch besonders mit einer Beylage von einigen mittelgroßen weich gessottenen Stücken geräucherterm Fleische, mit Bockel- oder geräucherter Zunge, und mit Bratwürsten verwendet werden.

Abgeschmalzene Nudeln mit Parmasan-Käs.

Wenn der zu den Nudeln bestimmte Teig aus Weizenmehl, mit wenigem Wasser und eben so viel Eyerdottern recht fest geknetet, oder auch nur mit Eyerdottern ohne Wasser gut verarbeitet und fein ausgewalkt ist, wird er anfangs nach der Länge in drey Finger breite Streifen, dann über quer Faden dünn oder auch dicker zu Nudeln geschnitten, welche dann in siedendem Wasser überkocht, abgeseiht, wieder mit frischem Wasser abgekühlt, und so trocken als möglich in sehr heißes Schmalz oder Butter geworfen, gesalzen und mehrere Male aufgeschwungen werden. Dergestalt sind sie zum Genusse fertig, und werden, auf einer Schüssel aufgehäuft, angerichtet, und der Parmasan-Käs, gerieben, sehr dick darüber gestreut, oder auch, abgesondert, auf einem Teller dazu bey Tische herumgereicht.

Ein Tanzel von solchen Nudeln.

Erst müssen die Nudeln auf die vorige Weise zubereitet und abgeschmalzen seyn, dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 4 Eyerdottern fein abgetrieben, von zwey Eyerweissen ein Schnee geschlagen, die abgeschmalzenen Nudeln, erst abgekühlt, mit der abgetriebenen Butter und mit dem Schnee vermischt,

und in eine reich mit Butter bestrichene Sturz-Casserolle oder Form, die noch überdieß mit Semmelbröseln bestreut wird, gebracht, in der sie im Backofen, oder mit ober und unter der Casserolle angebrachtem Kohlenfeuer auszubacken sind, worauf man sie als fertiges Fanzel auf die Schüssel stürzt.

Auch unter diese Nudeln kann man geriebenen Parmasan-Käs mengen, oder ihn nur nebenbey auf einem Teller bey Tische herum reichen.

In gemeinen Küchen macht man aus diesen Teig auch so genannte Zweckerln: Man knetet erst den Teig ab, und verarbeitet ihn gut, walkt ihn aber nur zur Dicke eines kleinen Fingers, und schneidet ihn in viereckige kleine Würfel, die man Zweckerl nennt, welche dann auch so wie die Nudeln, in siedendem Wasser abgeseiht, wieder abgeseiht, und in sehr heißem Schmalze abgeschmalzen und gesalzen werden. Auch pflegt man sie mit im Schmalze gelblich geröstetem Gries zu vermischen, und nach einigen Mahlen Aufschwingen und Salzen, anzurichten, oder man vermengt sie mit zu Hasché feingeschnittenem Schinken.

Maccaroni mit Parmasan = Käs.

Die beste dieser Gattungen sind die Neapolitanischen. Sie werden beym Sieden schön weiß, und bleiben dabey körnig. Sie werden ganz einfach in siedendem Wasser körnig überseht, gut abgeseiht, in heißer Butter abgeschmalzen, mit Salz und Concaffee bestäubt, geriebener Parmasan = Käs daruntergegeben, und gut durcheinandergeschwungen, worauf man sie anrichtet, und auch noch geriebenen Parmasan = Käs zuletzt darüber streut.

Nach Belieben kann man auch ein Paar Unrichtlöffeln voll gute weiße Sauce, und einen Unrichtlöffel voll Glace-Saft darunter mengen.

Auf eine andere Art

werden sie nur gäh in siedendem Wasser abblanschirt, gut abgeseiht, mit ein wenig Salz und Concaffee gewürzet, mit einer ganzen weißen spanischen mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, und einigen Schnitten Schneideschinken in starkem

fetten Fleische und Hühner-Consommé weich, und sehr kurz eingesotten, Zwiebel und Schinken wieder beseitiget, und wenn die Consommé ganz eingekocht, die Maccaroni körnig weich sind, mit $\frac{1}{2}$ Pfund in kleine Stücker geschnittener Butter, geriebenem Parmasan-Käs nebst einem Paar Unrichtlöffeln voll guter weißer Sauce, und einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft anhaltend durcheinandergeschwungen, bis sich das Ganze bindet, und dann halb ausgekühlt, in eine mit mürbem Teig ausgefüttete Sturz-Casserolle oder Form eingefüllt, mit einer Platte von eben demselben Teig belegt, über welche der vorragende Teig am Rande überschlagen und eingebogen, das Ganze oben mit Eiern bestrichen, gut im Backofen ausgebacken, auf die Schüssel umgestürzt, und, ohne aufzuschneiden, auf die Tafel gegeben wird. Diese so zugerichteten Maccaroni werden auch mit gesottenem und feingeschnittenen Schinken oder Salbigo von Fleisch oder Fische, zuweilen auch mit einem Escalop vom Kalbfleisch, oder von Fasanen, oder Repphühnern vermengt, und lagenweis abwechselnd, einmahl Maccaroni, einmahl Escalop, oder Ragout, oder Schinken, bis die mit Teig ausgelegte Casserolle voll ist, angefüllt, und, wie schon gesagt, mit einer Platte Teig belegt, im Ofen ausgebacken.

Noch auf eine andere Art

werden diese Maccaroni, nachdem sie gäh abblanschirt, mit kaltem Wasser abgefrischt sind, in eine Maß gutes Obers eingekocht, und weich und kurz eingesotten. Dann kühlt man sie halb auß, gibt ein Stück Butter, geriebenen Parmasan-Käs und gesottenen feingeschnittenen Schinken darunter, vermischt das Ganze mit einem von 4 Eyerweißen geschlagenen Schnee, wozu die rohen 4 Eyerdottern gerührt werden, salzt es ein wenig, füllt die Maccaroni in eine reich mit Butter bestrichene, und mit Semmelbröseln bestreute Sturz-Casserolle, und backt es gut im Ofen auß.

Gekochte Nudeln in Obers.

Mittelfein geschnittene nicht zu dicke Nudeln werden in $\frac{1}{2}$ Maß Obers eingekocht, ein bißchen gesalzen, mit einem Löffel voll fein gestoßenem Zucker, abgeriebenen Orangen- oder Limo-

nien - Schalen gewürzt, oder mit Zimmt und gestoßenem Zucker bestreut, und so ganz natürlich angerichtet, mit gemachten Oberbrameln oder Biscotten belegt und garnirt.

Die nämliche Gattung Nudeln wird auch in eine gute Mandelmilch nicht zu dick eingekocht, gut ausgefotten, und eben so natürlich, ohne Beymischung eines andern Geruches, nur mit einem Unrichtlöffel voll Zucker gesüßt, und angerichtet. Die Garnirung bleibt der vorigen gleich. Man füllt sie auch in hohlauszgebäckene Krusten von Butter- und Germteig. Will man diese Speise vermehren, kocht man eine größere Quantität Nudeln in einer Maß Obers.

Ausgedünstete Nudeln.

Nachdem die eben so geschnittenen Nudeln in eine halbe Maß oder auch mehr Obers eingekocht, und ganz kurz überfotten, ein wenig gesalzen, und ein kleines Stückchen Butter darein verrührt worden ist, werden sie ausgekühlt, in heißgemachtem Schmalze oder Butter, in einer Casserolle auseinander gebreitet, langsam über Kohlenfeuer, ohne zuzudecken, ausgedünstet. Haben die unten zu liegen kommenden Nudeln schöne braune Rameln, werden sie mit einem eisernen Nudelschäufel öfters umgewendet, wodurch sie eine hinlängliche Kruste erhalten, und so mit Vanille oder Pomeranzen, oder mit fein gestoßenem mit Zucker vermischten Zimmt bestäubt, und hoch aufgethürmt, angerichtet.

Obers-Nudeln im Ofen gebacken.

Nachdem die Nudeln in eine halbe Maß oder in noch mehr siedendes Obers locker eingekocht, nicht lange, aber gäh und kurz eingefotten sind, werden sie halb ausgekühlt, mit einem Stück Butter, mit von 6 Eyerweißen fest geschlagenem Schnee, darunter auch die 6 Dottern gerührt werden, vermischt, und das Ganze in eine mit Butter stark bestrichene mit Semmelbröseln ausgestreute Sturz-Casserolle oder Form eingefüllt, oben wieder mit Semmelbröseln reich bestreut, mit zerlassener Butter übergossen, und darin, entweder mit oben und unten angebrachter starker Gluth, oder auch im Ofen gebacken.

Die nämliche Masse, auf gleiche Art behandelt, wird

auch auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel, kleinen Finger dick aufgelegt, und im Backofen gäh gebacken, damit es unten und oben eine schöne braune Kruste erhält. Dann nimmt man sie heraus; überstreicht die ganze Oberfläche zwey Messerrücken dick mit einer Marillen- oder Hetschepetsch-Marmelade, rollt sie zusammen, schneidet das Kolat über quer in Daumen breite Stücke, richtet es zierlich auf die Schüssel an, und bestreut es mit Zucker.

Noch auf eine andere Art

kann man diese Masse, nachdem sie auf dem Platfond-Deckel Finger dick aufgestrichen ist, im Backofen auf beyden Seiten die gehörige Kruste erhalten hat, auch mit einem Ausstecher nach beliebiger Größe austechen. Jedes ausgestochene Stück einzeln mit einer Weichsel oder mit anderen Marmeladen in der Mitte belegen, und so zierlich auf die Schüssel anrichten. Zum Schlusse überstreut man sie mit Vanille- oder Orangen-Blüthe oder gestoßenem Zucker.

Im Schmalze ausgebackene Nudeln.

Von dem nähmlichen oben beschriebenen Teig werden mittelfeine Nudeln geschnitten, übertrocknet und im Rindschmalz goldgelb ausgebacken; und so gestaltet werden sie zu Garnirungen verschiedener Creme, oder Obers-Mehlspeisen, zu Beschamel als Zwischenlage, oder zum Ausstreuen der Sturz-Casserolle oder Formen, oder zu Timbalen angewendet. Zu diesem Ausstreuen, und auch zum Paniren statt der Semmelbröseln, werden sie auch roh, ohne gebacken zu seyn, aber sehr feingeschnitten, gebraucht.

Grüne Nudeln.

Dazu wird der Teig aus feinem Weizenmehl und Eyerdottern mit hinlänglicher Quantität Spinatopsen vermischt, fest und trocken geknetet, gut verarbeitet, fein ausgewalzt, und zu mittelfeinen Nudeln geschnitten; dann entweder, körnig und gäh in vielem Wasser abblanschirt, und gleich mit frischem Wasser abgekühlt, trocken abgeseiht, damit sie sich aber nicht zusammen kleben, mit einem kleinen Stück Butter auf dem

Feuer überschwungen. Oder man backt sie, mittelfein geschnitten, roh und gäh im Rindschmalze, doch sehr blaß, daß sie die grüne Farbe beybehalten, auß. Auf beyde Arten verfertigt, dienen sie zur Garnirung verschiedener Mehlspeisen.

Krebs-*Nudeln*.

Der Teig wird auß feinem Mehl mit Eyerdottern und einem Stück verfertigter Krebs-Butter verarbeitet, fest und trocken geknetet, fein ausgewalzt und zu mittelfeinen *Nudeln* geschnitten, in Obers eingekocht, halb ausgekühlt, mit einem Stück Krebs-Butter, und mit von vier Eyerweißen festgeschlagenem Schnee, worunter auch die Dottern kommen, vermischt, ein wenig gesalzen, und in einer flachen Schwung-Casserolle mit zerlassener Krebs-Butter ausgedünstet. Außer dem werden sie wie die ordinären ausgedünsteten *Nudeln* behandelt, und zuletzt mit fein gestoßenem Zucker bestäubt. Ihr Ansehen muß sehr roth, und mit vieler Kruste versehen seyn.

Gebackene Erbsen von Zucker und Mehl.

Es wird ein gewöhnlicher Schmarrenteig, doch etwas dünner und mit mehr Zucker gehalten, durch einen großlöcherigen Löffel in das sehr heiße Schmalz getropft, und schnell wieder nach einem paarmahligen Untertauchen und hellern Färben, mit dem Backlöffel auß dem Schmalz auf ein Papier gehoben, und auf diese Art das Hineinträufeln so lange wiederholt, bis die ganze Masse erschöpft ist. Man verwendet sie zur Garnirung der Mehlspeisen oder andern verschiedenen Speisen; auch zu Fastensuppen, wo ohnehin schon davon die Rede war.

Seriebenes Gerstel.

Der Teig zu diesem wird wie der vorige *Nudelteig* verfertigt. Es werden nämlich einige Hände voll feines Kochmehl mit 6 oder 8 ganzen Eiern, wenig gesalzen, zu einer festen Masse abgearbeitet, und zu einem Knopf geknetet, um ihn dann auf einem Reibeisen zu feinem Gerstel zu reiben, das man, auß einander gestreut, in der Luft trocknen läßt, wodurch das Zusammenkleben vermieden wird.

Dergestalt wird es wie die Nudeln in eine halbe, oder, nach der Menge des Gerstels, auch in eine ganze Maß Obers eingekocht, ausgekühlt, mit Butter und Eiern abgetrieben, gezuckert, und entweder im Ganzen in einer mit Butter und Semmelbröseln ausgestreuten Form, oder auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel kleinen Finger dick aufgelegt, mit einer schönen Kruste gebacken, auf gleiche Art, wie die vorherbeschriebenen Nudeln entweder mit Fettschepetsch- oder Marillen-Marmelade gefüllt, zusammengerollt, in Daum dicke Stücke quer durchgeschnitten, oder bloß ausgestochen, zierlich auf die Schüssel gerichtet.

Man kann es auch, mit Krebs-Butter vermischt und eben so behandelt, verfertigen, wie die erst beschriebenen Krebs-Nudeln, wie überhaupt die Zurichtung des geriebenen Gerstels mit allen feinen Zugaben allen bereits beschriebenen Nudelspeisen vollkommen gleich ist.

Ordinärer Mehlschmarren.

Es werden einige Hände voll feines Kochmehl mit 8 ganzen Eiern, und mehreren Anrichtlöffeln voll Obers im Verhältniß der Menge des Mehls zu einem flüssigen Teig abgerührt, ein wenig gesalzen, und dieser in eine flache Casserolle, worin man ein Stück Butter oder Schmalz recht heiß werden läßt, gegossen, und ohne zuzudecken, über einer starken Gluth gäh ausgedünstet. Wenn dann die untere Kruste die gehörige Farbe hat, wird das Ganze mit einem eisernen Nudelschäufelchen umgewendet, bis es auch auf dieser Seite eine schöne Farbe oder Kruste bekommt; worauf der gebackene Schmarren, noch immer auf dem Feuer gelassen, mit demselben Nudelschäufel in kleine Stückchen zerstoßen, mit feinem Zucker bestreut und, aufgehäuft, angerichtet wird.

Auf eine andere und feinere Art

werden zwar auch einige Hände voll Auszugmehl, mit mehreren Anrichtlöffeln voll Obers, aber nur mit 8 Dottern, und einem Anrichtlöffel voll fein gestoßenem Zucker abgerührt, auch $\frac{1}{4}$ Pfund Weinbeerl, und $\frac{1}{4}$ Pfund gepuzte vom Kern ausgelöste Zibeben, und ganz zuletzt von 6 Eyer-

weißen der festgeschlagene Schnee dazu gegeben. Übrigens wird die Verfertigung dieses Schmarrenteiges eben so behandelt, und der Teig ausgedünstet, wie der vorige. Der Zucker kann, mit einem beliebigen Geruch von Vanille, Orangen oder Zimmt gemischt werden.

Auf eine andere Art

gibt man in diese abgerührte Schmarrenmasse statt der Weinbeerln, Zibeben und Zucker, das ganze ausgelöste und zu einem Hasche fein zusammengeschnittene Fleisch eines in Saft abgebratenen Kapauns darunter, und ein solcher mit diesem Hasche auf die nämliche Art ausgedünsteter und gesalzener Schmarren, wird Kapaunen-Schmarren genannt.

Einige in Stücke geschnittene und in Obers gut geweihte Semmeln, mit 6 oder 8 Eiern abgerührt, und auf erst beschriebene Art in heißer Butter oder Schmalz ausgedünstet, heißt man Semmelschmarren; auch dabey können Weinbeerln und Zibeben ihre Dienste leisten.

Der Reißschmarren.

Eine beliebige Menge Reiß wird in Obers eingekocht, dick und körnig gesotten, ausgekühlt, mit 8 oder 10 Eyerdottern abgerührt, das Ganze mit von 6 Eyerweißen geschlagenem Schnee vermischt, wie die anderen Schmarren im Schmalz oder Butter ausgedünstet, und mit Vanille oder Zimmt, oder geröstetem Orangenblüth-Zucker reich bestreut. Man kann unter solchem Schmarren auch Krebs-Butter und geschnittene Krebsschweifeln mengen; und statt des gewöhnlichen Schmalzes und Butter ihn auch mit Krebs-Butter ausdünsten.

Schmankerl-Koch.

Einige Kochlöffeln voll feines Mundmehl wird mit $\frac{1}{2}$ Maß oder auch mehr gutem Obers fein abgerührt, nur wenig gesalzen, und unter immerwährendem Rühren gut und lange versotten. Wenn der Mehlgeschmack vergangen ist, und das Koch durch langes Sieden seine gehörige Dicke erhalten hat, wird es mit den schon beschriebenen Kameln vermischt, in einer silbernen oder porcellainen Casserolle, auch oben mit Kameln be-

legt, angerichtet. Zuletzt süßt man es mit einem Unrichtlöffel voll fein gestoßenem Zucker, der entweder mit oder ohne Geruch versetzt werden kann.

Treibt man es aber mit Butter und Eyern ab, so wird es aufgelaufenes Schmanckerl-Koch genannt.

Auf eine andere Art

kann man das Mehl mit einer halben Maß gut verfertigten Mandelmilch fein abrühren, eben so verkochen lassen, und statt der Kameln mit sehr reschen Biscotten belegen, und zierlich anrichten, und mit hinlänglich fein gestoßenem Zucker aber, ohne Zugabe eines Geruches, versüßen.

Bey diesem Schmanckerl-Koch ist wie bey allen Milchspeisen zu beobachten, daß sie unzugedeckt versotten werden müssen.

Es kann auch nur mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 6 oder 8 Eyerdottern abgetrieben, und, mit dem fest geschlagenen Schnee von der Eyerklar vermischt, zum Auslauf dienen.

Reiß in der Milch.

Ein halbes Pfund Reiß wird rein geklaubt und gewaschen, mit einer Maß Obers aufgekocht, und in einer Casserolle, auf einem Dreyfuß gestellt, über Kohlenfeuer langsam, den Deckel nur halb darauf gelegt, weich und gehörig dick gesotten, mit einem Unrichtlöffel voll fein gestoßenem Zucker süß gemacht, und in eine silberne oder porcellainene Casserolle angerichtet. Man kann ihn einen Zimmt-, Vanille-, oder Orangen-Geruch geben, und auch fertige Kameln zur Garnirung anwenden.

Auf eine andere Art

kann man den Reiß statt in Obers in gut verfertigte Mandelmilch einkochen, wo er aber ohne andern Geruch, und nur mit fein gestoßenem Zucker mäßig süß gemacht und mit Biscotten, oder verfertigten bitteren Mandel-Ringeln garnirt, und angerichtet wird.

Noch auf andere Art

wird dieser Reiß zwar eben so mit Obers oder Mandelmilch

weich gekocht, dann aber halb ausgekühlt, mit $\frac{1}{4}$ Pfund frischer Butter und mit von 6 Eyerweißen festgeschlagenem Schnee, unter dem auch gleich, wenn er fest und fertig ist, die 6 Eyerdottern gemengt werden, alles gut untereinander vermischt und gezuckert, auf einem mit Butter reich bestrichenen Platfond-Deckel kleinen Finger hoch aufgelegt und im Backofen gäh mit schöner Farbe ausgebacken. So schneidet man ihn in lange Vierecke, oder sticht ihn in runde Flecken mit einem Ausstecher aus; ziert ihn mit einer eingesottenen Weichsel Stück für Stück, und rangirt ihn auf die Schüssel, wieder mit fein gestoßenem Zucker bestreut, oder mit solchem häufig belegt, und mit einer darüber gehaltenen glühenden Schaufel glacirt.

Zu noch mehrerer Abwechslung

kann man diesen Reiß, wenn er, auf solche Art auf dem Platfond-Deckel mit schöner Kruste und Farbe gebacken, aus dem Ofen kömmt, mit Marillen-Marmelade Messerrücken dick bestrichen, noch warm zusammen rollen, über auer in Daumen breite Stücke schneiden, zierlich auf die Schüssel anrichten, und mit fein gestoßenem Zucker bestreuen.

Gebackene Reiß-Croquette.

Ein halbes Pfund Reiß wird rein geklaubt, gewaschen, in eine Maß Obers langsam, weich, und zwar so kurz eingekocht, daß er das Obers ganz einsaugt, dann sehr wenig gesalzen, mit einem Eßlöffel voll fein gestoßenem Zucker gesüßt, so fest und doch noch saftig eingesotten, und auf einen nur wenig mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel Daumen hoch gelegt, worauf man ihn vollkommen auskühlen läßt. Man schneidet ihn dann entweder länglich oder viereckig, oder sticht ihn mit einem blechernen Ausstecher rund aus, taucht ihn in mehrere abgeklopfte wenig gesalzene Eyer, panirt ihn mit Semmelbröseln, und backt die so fertige Reiß-Croquette in sehr heißem Schmalze. Auf Papier abgefettet, werden solche noch mit fein gestoßenem Zucker, oder auch mit Geruchzucker von Zimmt, Vanille und Orangen-Blüthe bestäubt, oder mit gestoßenem Zucker

belegt, und mit einer sehr glühend gemachten darüber gehaltenen Schaufel glacirt.

Dieser gebackene Reis kann auch statt des Obers in einer Maß guter Mandelmilch weich und dick gesotten werden, oder man läßt in einer Maß guten Obers, $\frac{1}{2}$ Pfund frisch gebrannten Kaffeh, den man gleich aus der Pfanne noch im Dunste gut in eine reine Serviette einbindet, sammt demselben eine halbe Viertelstunde, gut zugedeckt, kochen, worauf man den in der Serviette eingebundenen Kaffeh gut ausgedrückt, sammt demselben heraus nimmt, und in das auf diese Weise, mit dem Kaffehgeruch zugerichtete Obers, den Reis einkocht und weich siedet. Übrigens wird auf gleiche Art mit den Croquetten verfahren.

Gefüllte Reis = Croquetten.

Nachdem der Reis, wie schon beschrieben, in Obers gekocht, die gehörige Dicke erhalten hat, wird er mit einigen Eyerdottern fest legirt, auf einem mit Mehl bestäubten, großen Platfond-Deckel gebracht, dünne auseinander gebreitet, und gedrückt, und mit Marillen- oder Weichsel-Marmelade, oder mit fest im Zucker eingesottenen Äpfeln oder Quitten-Marmelade, theilweis gefüllt. Diese einzelnen Theile in runde Croquetten, oder auch in Daum starke, und eben so runde Würstchen, in gleicher Größe gestaltet, in einige abgeklopfte Eyer getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt, und auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel, an beyden Seiten bey starkem Kohlenfeuer gebraten.

Abwechselnd kann man diese Croquetten auch, nachdem der Reis auf gleiche Art, in Obers weich gekocht, eben so vorbereitet, ausgekühlt auf einem Platfond-Deckel, ausgebreitet worden ist, ohne Zuckerzugabe, nur ein wenig gesalzen, theilweis mit ausgestreiften Blut- oder Bratwürste-Fasche, oder fest legirtem Salbigo, oder auch fest legirtem Kalbfleisch-Fasche, so wie an Fasttagen mit Fisch-Fasche, oder kleinen Fasten-Ragout, und Trüffel-Fasche füllen, und auf gleiche Art formiren. Man panirt sie gleichfalls in Eyern und Semmelbröseln, und bratet sie an beyden Seiten auf einem Platfond-Deckel.

Milchreis mit Parmasan-Käs.

Wie die vorigen Reife, in gutem Obers weich gesotten und halb ausgekühlt, wird er mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, eben so viel geriebenem Parmasan-Käs und einigen Eyerdottern, ein wenig gesalzen, und dieses alles gut unter einander gemischt, in lange oder runde, Daumen dicke Croquetten, ohne sie mit etwas zu füllen, geformt, mit einigen abgeschlagenen Eyern und Semmelbröseln panirt, und gleichfalls auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel an beyden Seiten gebraten.

Aufgelaufenes Reiskoch.

Ein halbes Pfund rein ausgeklaubter und gewaschener Reis wird mit einer Maß ordinärem Obers, oder auch statt dessen mit Mandelmilch, langsam weich gedämpft, dabey man ihn auch öfters, um das Anbrennen zu verhindern, umrühren muß. Ist er in der gehörigen Dicke ausgekühlt und auch weich, so würzet man ihn mit ein wenig Salz, einem Eßlöffel voll oder auch mehr gestoßenem Zucker, und gibt ihm, nach beliebiger Wahl, einen Zimmt-, Vanillen- oder Orangen-Geruch, treibt 1 und ein $\frac{1}{2}$ Viertel Butter mit 6 Eyerdottern flaumig ab, gibt den abgekühlten Reis nach und nach dazu, vermischt zuletzt das Ganze, mit zum festen Schnee geschlagenen Eyerklar, und bringt diese Masse in eine mit Butter reich bestrichene, und mit Semmelbröseln ausgestreute Sturz-Casserolle oder Form, und bäckt es langsam in einem nicht zu heißen Ofen aus. Auch sind hier Weinbeerl und Zibeben, ganze in Zucker eingesottene Weichseln, oder ausgelöste und gebratene Kastanien, eine schickliche Beymischung.

Auch ohne Zucker und allen diesen süßen Zugaben macht man ihn. Es wird nämlich, nachdem der Reis, so wie vorgeschrieben, in ordinärem Obers zur gehörigen Dicke und weich gesotten, wenig gesalzen, und mit Butter und Eyern abgetrieben ist; zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfund gesottenes, zu einem Hasché geschnittenes Kaiserfleisch, oder Schinken mit fest geschlagenem Schnee, auch oft mit $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenem Parmasan-Käs darunter gemengt, und so wie der vorhergehende gebacken.

Überhaupt sind bey diesem Reiskoch alle die nähmlichen Zugaben, wie bey den Reiß-Croquetten, zu verwenden, und nach demselben erhält es auch den Beynahmen, und kann auch nach diesen mannigfaltigen Beymischungen vielmahl verändert werden.

Aufgelaufene Koche von geriebenem Gerstel, Himmelthau, Hafernudeln, Gries und noch verschiedenem anderen dergleichen, können wie das vorher angebene Reiskoch zubereitet werden.

Man kann diesen Mehlspeisen, mit Zucker gesüßt, jeden Geruch und Geschmack mittheilen; so wie man an Fleischtagen alle die schon genannten Beymischungen von Schinken, Kalbfleisch-Sasché, Salbigo, an Fasttagen die von Fischen, Krebsen und Trüffeln dazu verwenden kann.

Auflauf von gestoßenem Reiß oder von Reißmehl.

Dazu wird $\frac{1}{4}$ Pfund Reiß gewaschen, getrocknet, dann fein gestoßen, gesiebt, und das Mehl, mit 1 Maß Obers nach und nach fein abgerührt, in einer Casserolle über einen Windofen zum Sieden gebracht. Unter beständigem Rühren setzt man die Casserolle auf einen Dreyfuß über eine schwache Gluth, auf der man es so lang dämpfen und anschwellen läßt, bis es zu dickem Koch wird, und dann 12 Loth frische Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker, nebst einem kleinen Stäubchen Salz, gut durch einander dazu mengt. Ist es ausgekühlt, wird es noch mit 8 Eyerdottern abgetrieben, und zur Vollendung das zu festem Schnee geschlagene Eyerklar leicht darunter gemengt.

Solcher Auflauf wird mit verschiedenen Garnirungen, nähmlich mit Weinbeeren und ausgelösten Zibeben, eingesottenen Weichseln, Marillen, Äpfeln, ganzen Biscotten oder bitteren Mandelbuzeln, oder Kameln von außen und dazwischen belegt. Man pflegt ihn auch statt des Obers mit Mandelmilch oder beygestellten 6 bis 8 Zeltchen geriebener Ciocolade, oder an dessen aller Stelle mit in dem Obers und Reißmehl abgerührter Kaffee-Essenz zu verkochen.

Man kann dieses Köchel auch mit $\frac{1}{2}$ Seitel Maraskino Rosoglio, oder mit Rum durch feines Abrühren gut vermi-

schon; aber erst bis es gehörig ausgekühlt ist. Es muß auch viel fester zusammenhaltend bereitet werden, weil die nachgegossene Flüssigkeit es ohnehin verdünnt.

Die übrige Behandlung bleibt sich, wie bey allen schon beschriebenen Auslaufen, gleich.

Auf eine andere Art,

wo aber Zucker und alles Süße wegbleibt, wird dieser Auslauf etwas mehr gesalzen, halb ausgekühlt, mit noch einmahl so viel Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenem Parmasan = Käß vermischt; ohne an der anderen Behandlung und dem Backen etwas zu verändern oder auszulassen.

Ferner kann man die vorher angegebene süße Masse auch, auf einen mit Butter stark bestrichenen Platfond = Deckel, Daumen dick und flach ausgebreitet, auslegen, und im Ofen ausbacken, damit es oben und unten eine schöne Farbe erhält, und dann herausgenommen, entweder mit einem blechernen Ausstecher rund austechen, oder in ein längliches Viereck schneiden, auf die Schüssel zierlich rangiren, und mit feinem Zucker bestäuben, oder auch dick mit gestoßenem Zucker belegen, und mit einer sehr glühenden Glacir = Schaufel goldgelb glaciren.

Will man diese ausgestochenen Stücke mit Marillen-, Äpfel-, Pfirsich-, Himbeeren-, Erdbeeren-, Weichseln- oder eingesottener Marmelade füllen, wird die aufgelegte Masse auf dem Platfond = Deckel dünner gehalten, und doppelt auf einander gelegt. Füllt man es aber statt dessen mit Fasten- oder Fleisch = Salbigo, mit Fleisch- oder Fisch = Hasche, oder vermischt man es, wie es auch üblich ist, mit geriebenem Parmasan = Käß, so versteht sich von selbst, daß kein Zucker dazu gehört.

Der nähmliche Auslauf mit Äpfeln, Marillen und anderem Obst.

Zwölf oder 15 Stück Äpfel werden geschält, dick blätterweis geschnitten, mit einem Stücke Butter und $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenem Zucker langsam auf einer Gluth überdämpft, wohl sich hütend, daß die Spalten dabey nicht zerfallen. Sie werden weiter mit $\frac{1}{4}$ Pfund Marillen- oder Hetschepetsch = Marme-

lade überschwungen, dann wird von $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Reiß, das heißt: Reißmehl, mit 1 Maß Obers fein abgerührt, in einer Casserolle, durch fortwährendes Umrühren, ein dickes Koch fertig. Nach dessen vollkommenem Auskühlen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 10 Eyerdottern fein abgetrieben, mit $\frac{1}{2}$ Pfund von einigen Limonien abgeriebenem fein gestoßenem Zucker süß gemacht, mit der Hälfte zu Schnee geschlagenem Eyerklar behutsam vermengt, und so die vorher beschriebenen Äpfeln und das bereitete Reißkoch kalt, reihenweis abwechselnd, in Fingerdicke Schichten in eine Kruste, oder in eine silberne oder porcellainene Casserolle hinein zu richten, und den vorher beschriebenen Köcheln gleich gebacken. Die Kruste, so wie die Casserolle, wird mit einem doppelt zusammengelegten mit Butter stark bestrichenen Papier, rundherum am Rande 4 Finger hoch darüberreichend, eingebunden.

Eben so wird dieser aufgelaufene Reiß auch mit geschälten und halbirtten rohen Marillen, Pfirsichen und andern Obstgattungen, welche vorher auf dem Windofen überschwungen werden, schichtenweis in die Kruste oder in die Casserolle, wie oben, eingerichtet und gebacken.

Auflauf vom Käse.

In drey Seitel Obers wird $\frac{1}{4}$ Pfund gebröckelte Butter geworfen, $\frac{1}{2}$ Pfund vom feinsten, gesiebten Mehl, unter beständigem Rühren auf dem Windofen in einer Casserolle eingekocht, bis der Teig, fest werdend, sich von der Casserolle und dem Kochlöffel löst. Dann wird er in eine andere Casserolle übertragen, und halb ausgekühlt mit $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenem Parmasan- oder Groyer-Käse, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, wenigem Salz und Pfeffer, einem Messerspiz voll gestoßenem Zucker vermischt, und mit 8, auch 10 Eyerdottern gut abgetrieben, mit einem Unrichtlöffel voll fest geschlagenem dicken Saum-Obers oder Milchrahm verdünnt, und zuletzt mit dem, aus den Klaren von 6 Eiern, fest geschlagenen Schnee vermengt, entweder in eine Kruste oder silberne oder porcellainene Casserolle gegossen, mit stark bestrichenen Papierstreifen rund herum eingebunden, und so in einem etwas abgekühlten Backofen langsam

Wenn man diesen Teig noch trockener und fester hält, kann er, ohne Beyſatz des feſten Faum-Obers oder Milchrahms, in kleinen Ruß großen Stücken in heißes Schmalz eingelegt und ausgebacken, oder in eben ſolchen Stücken auf ein Backblech dressirt und im Backofen ausgebacken, oder auch in mit Buttermilch ausgefüllten, kupfernen Wannen eingefüllt, wie auch zur Abwechslung in kleinen Papierkapseln, und langsam in einem kühlen Ofen gebacken werden.

Auf die nämliche, ganz unveränderte Weise, kann man diese Masse oder Teig, auch aus Reiß-, Kukuruz-, oder Erdäpfelmehl verfertigen, womit er die nämlichen Erzeugnisse leistet.

Auf eine andere Art

Kann man diesen Teig noch feiner ohne Mehl erzeugen. Man rührt nämlich $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Parmasan-Käs mit $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter und 10 Eyerdottern ſaumig zu einem Köchel ab, ſalzt und pfeffert ihn ein wenig, und gibt auch noch einen Kaffeelöffel voll fein geſtoßenem Zucker dazu, vermiſcht das Ganze, mit aus den Klaren von Eyern feſt geſchlagenem Schnee, füllt es in kleine Papierkapseln, oder vorher ſchon blaß und hohl ausgebackene Buttermilch-Pastetchen, und backet ſie, auf ein Kupferblech gereiht, in einem nicht gar zu heißen Ofen aus.

Diese Speiſe aus Käſ muß aber unverweilt aus dem Ofen zur Tafel gebracht werden, weil ſie bey langen Säumen zuſammen fallen, und ihr Anſehen verlieren würde.

Man kann ſie auch in kleine, mit Butter- oder Germ-(Hefen-) Teig, fein ausgefüllte Wannen füllen, im Ofen ausbacken, auf die Schüssel ſtürzen, und ſo ſchnell möglich auf den Tiſch bringen.

P o l e n t a .

Es wird in eine halbe Maß kochendes, wenig geſalzenes Waſſer, worein $\frac{1}{4}$ Pfund friſche Butter geworfen wird, $\frac{1}{2}$ Pfund trockenes Polenta-Mehl oder Kukuruzgries unter ſtetem Rühren eingekocht, und dieſes Umrühren über dem Feuer mit einem Kochlöffel, ſo lang heftig fortgeſetzt, biß der Teig, feſt

werdend, sich von der Casserolle löst. Diesen Teig formirt man dann auf der Tafel zu einem runden Ballen, bedeckt ihn mit einem Tuch, und läßt ihn eine Stunde lang rasten. Ist er ausgerastet, schneidet man mit einer feinen Saite Messerrücken dicke Schnitten ab, bestreicht eine Sturz-Casserolle mit vieler Butter, besäet sie zur ersten Lage reich mit geriebenem Parmasan-Käs, legt darauf Schnitten, wieder eine Lage Käse und zerlassene Butter, wieder Schnitten, und abwechselnd fort Käse und Butter, bis alles aufgeschichtet und die Sturz-Casserolle angefüllt ist. Die letzte Lage muß mit Käse vollkommen bedeckt seyn. Dann wird es in einem stark geheizten Backofen gebacken, gut ausgezogen, und wenn es eine schöne lichtbraune Farbe hat, und das Fett etwas weggehohlet ist, mit dem Messer ringsum losgelöst, auf die Schüssel gestürzt, und dergestalt trocken, nebst besonders auf einen Teller geriebenem Parmasan-Käse, warm zur Tafel gesendet.

Auf eine andere Art

wird in eine halbe Maß von dem besten kochenden Obery beyläufig 1 Seitel, auch etwas mehr Kukuruzgries unter stetem Rühren eingekocht, worunter man auch, während es über dem Feuer gekocht wird, $\frac{1}{2}$ Pfund fein geriebenen Parmasan-Käse, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund frischer Butter mengt. Mit diesen Zugaben wird das Ganze fortgerührt, bis der Teig, fest genug, sich von der Casserolle löset.

In diesem Zustande bringt man ihn auf die mit Mehl bestäubte Backereytafel, formt diese Masse in einen Hand breiten, zwey Finger hohen oder dicken Streif, und läßt ihn, so gestaltet, gut auskühlen. Nachdem wird dieser Streif wieder über quer, in halbe Finger dicke Stücke, so viele sich daraus schneiden lassen, kleinen Zwiebacken ähnlich, mit einer dünnen Saite geschnitten. Diese Zwiebacken ähnliche Stücke werden in abgeschlagene Eyer eingetaucht, mit feinen weißen Semmelbröseln panirt, und auf einem, reich mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel über Kohlenfeuer an beyden Seiten goldgelb gebraten, und Stück für Stück trocken, warm und zierlich angerichtet.

Auf eine andere Art

kocht man den Kukuruzgries zwar auch in halb siedendes Obers ein, läßt aber den Parmasan-Käs ganz weg, und gibt nur $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, ein Paar Unrichtlöffeln voll gestoßenem Zucker, und sehr wenig Salz, $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigte Weinbeeren, mit Zimmt- oder Vanille-, oder Pomeranzen-, oder Limonie- oder Orangen-Blüthen, gut vermischt, dazu, formt die Masse in einen eben so dicken, schon angezeigten Streif, und schneidet nach einigen Ausfühlen kleine Zwieback ähnliche Stücke daraus. Man panirt sie auch mit Eyern und Semmelbröseln, und backt sie überm Kohlenfeuer, auf einem mit Butter reich beschriebenen Plaisond-Deckel, an beyden Seiten aus; bestäubt sie so ferner mit fein gestoßenem Zucker, oder belegt mit grob gestoßenem Zucker die Oberfläche, und glacirt sie mit einer glühendrothen Glacir-Schaufel.

Wenn sie resch ausgebacken sind, kann man sie auch auf der obigen Seite mit Marillen- oder Hetschepetsch-Marmelade Messerrücken dick bestreichen, und warm anrichten.

Von feineren aufgelaufenen Köcheln.

Es werden drey Kochlöffeln voll Mehl mit 8 Eyerdottern und $\frac{1}{2}$ Maß vom besten Obers nach und nach zu einem flüssigen Teig abgerührt, und auf einem Windofen unter beständigem schnellen Umrühren mit einem Kochlöffel zu einem dicken Koch bereitet; worauf man es in einen irdenen Weidling überleert, mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenem Zucker, eben so viel sehr feinen, fast zu Mehl zerriebenen, reschen Kaiser-Biscotten, $\frac{1}{4}$ Pfund heiß zerlassener, abgeseumter Butter, und nur einem Stäubchen Salz, alles gut unter einander vermengend, bis zum Erkalten unermüdet fortrührt. Zuletzt kommt auch noch das zu festem Schnee geschlagene Eyerklar darunter, und backt es, so vorbereitet, entweder in einer silbernen Casserolle, oder in einer Kruste, in einem nicht zu heißen Backofen langsam aus.

Diesen Köcheln kann man durch verschiedene Zugaben und mitgetheilte Gerüche, auch verschiedene Rahmen geben.

Der Geruch wird dem Obers, womit das Mehl und die Eier abgerührt werden, auf folgende Weise mitgetheilt:

Es wird nämlich in $\frac{1}{2}$ Maß kochendes Obers ein frisches Stängchen Vanille geworfen, die Casserolle zugedeckt, und eine halbe Stunde an einem warmen Orte stehen gelassen, wodurch es den Vanillen-Geruch an sich zieht. Nun darf es nur durch eine Serviette geseiht, und ausgekühlt gebraucht werden.

Eben so wird ein Eßlöffel voll russischer Thee in das kochende Obers geworfen, gut zugedeckt, eben so lange Zeit stehen gelassen, durchgeseiht, und nach Belieben gebraucht.

Oder es wird $\frac{1}{4}$ Pfund, auch mehr Kaffee gebrannt, und noch heiß dampfend, in reine, dünne Leinwand eingebunden, gleichfalls in das kochende Obers geworfen, gut zugedeckt, und wie die Vorigen behandelt.

Auch wird diese Infusion erwirkt, das ist das Anziehen des Geruches, wenn man 2 auch 3 Loth geröstete Orangen-Blüthe in das kochende Obers geworfen, gut zugedeckt, eine halbe Stunde stehen läßt, oder geröstete Mandeln, oder auch ein Paar Zimmt-Stangen statt derselben in das kochende Obers wirft, um dadurch diesen Geruch heraus zu ziehen. $\frac{1}{4}$ Pfund Cacao wird dem Kaffee ähnlich gebrannt, und noch dampfend wie jener, in reine Leinwand sammt einem Stückchen Vanille eingebunden, hineingeworfen, woraus man dann, wie bey den Vorigen, den Geruch heraus zieht.

Dem Obers durch gebrannten Zucker, als Caramel den Geruch zu geben.

Ein Viertel Pfund, auch mehr fein gestoßener Zucker wird in einem kupfernen Löffel über Kohlenfeuer so lang gehalten, bis sich der Zucker zu gelbbraunem Caramel färbt, dieser wird dann nach einiger Überkühlung mit $\frac{1}{2}$ Maß kochendem Obers abgerührt, und in einer Casserolle über schwaches Kohlenfeuer gesetzt, bis sich der Zucker, ohne zu sieden, gänzlich ausfließt, und das Obers den Geruch des Caramels annimmt.

Statt des Obers kann man sich auch einer, aus $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln gefertigten $\frac{1}{2}$ Maß Mandelmilch bedienen, aber ohne einen ausgezogenen Geruch beyzumischen.

Auf eine andere Art

das Köchel zu versüßen, und ihm einen Geruch zu geben, reibt

man an einem Stück Zucker eine Orange, Citrone oder Melarosa gut ab, der, nachdem er fein gestoßen ist, unter das Köchel gemischt wird.

Ciocolade-Koch.

Zwey Kochlöffeln voll Mehl werden mit 8 Zelteln fein geriebener Ciocolade, 8 Eyerdottern und einer halben Maß Obers nach und nach fein abgerührt, und in einer Casserolle über Kohlenfeuer, unter immerwährendem Rühren langsam aufgekocht, dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund heißzerlassene, gut abgefaumte Butter, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund fein zerriebenen, reschen Kaiser-Biscotten, und einem Stück fein gestoßenem Zucker dazu gemengt, und das Ganze zuletzt mit von 6 Eyerklaren festgeschlagenem Schnee vollendet, und auf die Schüssel, entweder in einem von Croutons verfertigten Reif oder Kruste, wie auch in einem, mit Butter und Biscotten-Bröseln ausgestreuten Form zum Stürzen, oder auch nur ganz einfach in eine silberne oder porcellainene Casserolle zum Auslauf gethan.

Von den verschiedenen Cremen.

Diese sind sowohl als selbstständige Gerichte in Krusten, in silbernen oder porcellainenen Casserollen angerichtet, auch gebacken, oder in Schalen im Dunste gesotten, wie zur Füllung vieler Backereyen, bey Tafeln von besonderem Werthe.

Es wird ein mittelgroßer Kochlöffel voll vom feinsten Mehl mit 10 Eyerdottern, und $\frac{1}{2}$ Maß gutem, süßen Obers nach und nach abgerührt, und auf einem Windofen, unter beständigem obachtamen Umrühren in seine gehörige Dicke gebracht, dann mit $\frac{1}{4}$ Pfund, von Pomeranzen oder Limonie oder Melarosa abgeriebenen, fein gestoßenem Zucker vermengt, und in eine silberne oder porcellainene Casserolle oder Kruste warm angerichtet, und mit Kameln oder gebackenen Nudeln, oder von Teig gebackenen Erbsen, oder gebackenen Zuckertrauben oder mit Mandelbuseln unterlegt, und mit Biscotten garnirt. Oder man gießt die fertige Creme in eine porcellainene Schale, läßt sie kalt werden, und garnirt sie auch mit verschiedenen eingesottenen Früchten: Cedraten, Pistazien u. dgl.

Die nähmliche Creme kann auch statt mit Obers,

mit $\frac{1}{2}$ Maß guter, dicker Mandelmilch abgerührt, oder auf gleiche Art mit Beymischung einer Kaffeh-Essenz oder zerriebenen aufgelösten Ciocolade-Tafeln, erzeugt werden; oder man verfertigt sie aus mit verschiedenen Gerüchen infusionirtem Obers, wie dieß schon bey den Köcheln angegeben worden ist.

Noch ist zu bemerken, daß, wenn man sie zum Stürzen im Dunst sieden will, allezeit die Masse der Cremen nach der vorgeschriebenen Weise zwar verfertigt, aber ohne auf dem Windofen aufkochen zu lassen, flüssig in den Form, oder porcellainene Bechern oder Schalen, nach nochmaligem Umrühren, hineingegossen werden muß, und so in einer anderen am Boden mit Wasser bedeckten Casserolle gestellt, gut zugedeckt, mit oben und unten angebrachter Gluth vollendet wird.

Gebackene Creme in Schmalz.

Diese Creme, auf alle vorher beschriebene Arten, als mit Ciocolade, mit Mandelmilch, mit Marasquin, Rum oder Kaffeh-Essenz, wie auch mit allen den, durch die Infusion erzeugten Gerüchen, nur mit einigen Eyerdottern mehr, aber Obers etwas weniger abgerührt, kann auch im Rindschmalz gebacken werden.

Allein zum Backen muß er dicker seyn, und auf dem Feuer gäh, unter stetem Rühren, bis sich der Teig von der Casserolle und von dem Kochlöffel leicht lösen läßt, fest eingekocht werden. Dann gibt man ihn zum Auskühlen, auf einen mit Mehl bestäubten Platfond-Deckel, und backt ihn dann, entweder ausgestochen, oder in längliche, viereckige Stücke geschnitten, oder kugelförmig in ganz dünn bereiteten Viertel eingetaucht, im Rindschmalz aus.

Man kann ihn auch so gestaltet, in abgeschlagene Eyer eintauchen, mit Semmelbröseln paniren, und auf einem mit Butter reich bestrichenen Platfond-Deckel an beyden Seiten braten, worauf man ihn nur mit Zucker bestäubt, oder auch häufig mit gestoßenem Zucker belegt, und die obige Seite mit der stark glühenden Glacir-Schaukel schön glacirt.

Ripfelkoch.

Man bestreicht eine kupferne Sturz-Casserolle reich mit But-

ter, und besäet es mit feinen Kipfelbröseln, schneidet acht oder zehn mürbe Kipfeln in Stücke, die man mit gutem Obers befeuchtet, und in die Casserolle lagenweis rangirt, diese bestreut man wieder mit ausgekernten Zibeben, Weinbeerln und gestoßenem Geruchzucker, als: mit gestoßenem Zimmt, mit Vanille, oder mit Pomeranzen-Blüthe, oder mit abgeriebenen Pomeranzen oder Limonien, wie auch mit zerlassener Butter, und zwar jede Lage einzeln. Das Ganze übergießt man dann mit einem Seitel, mit Zucker und 8 Eyerdottern abgesprudelten Obers. Statt der auf jede Schichte gestreuten Weinbeerln und Zibeben, pflegt man selbe, mit in Zucker überschwungenen Apfel- oder gedünsteten Quitten-Spalten, oder mit Marillen-Marmeladen, oder eingesottenen Weichseln u. dgl. zu unterlegen. Will man sie als Fleisch-Mehlspeise behandeln, so tritt an die Stelle der eben genannten Untermengungen fein geschnittener, weich gesottene Schinken, oder gedünstetes Kalbfleisch-Hasché, und etwas Salz ersetzet den Zucker.

Auf eine andere Art

werden mürbe Kipfeln in kleine Stücke geschnitten, mit Obers angefeuchtet, mit gestoßenem Geruchzucker, von Vanille-, Zimmt-, oder Pomeranzen-Blüthe, mit Weinbeerln und ausgekernten Zibeben, oder mit Zucker auf dem Feuer überschwungenen Äpfeln, oder eingesottenen Quitten, oder ausgelösten Weichseln oder Kirschen, roh oder eingesotten, sammt ihrem Saft vermengt, und dann das Ganze mit von 10 Eyerklaaren fest geschlagenem Schnee, worunter auch gleich die 10 Dottern kommen, gut unter einander verrührt, und in die mit Kipfelbröseln ausgestreute Casserolle oder Form gefüllt, darin entweder bloß mit darunter und darüber angebrachter Gluth, oder im Backofen langsam gebacken, auf die Schüssel gestürzt, und mit Zucker bestäubt.

Auch auf diese Art zugerichtet, kann dabey gesottener Schinken, oder gedünstetes, zu Hasché geschnittenes Kalbfleisch untermischt, angebracht werden, wo dann auch, wie es sich von selbst versteht, der Zucker und alle die anderen süßen Ingredienzen wegzubleiben haben.

Kirschen = oder Weichsel = Kuchen.

Es wird ein halbes Pfund Butter, mit eben so viel fein gestoßenem Zucker, mit einem halben Pfund abgeschälten, fein gestoßenen Mandeln, in einem irdenen Weidling flaumig abgetrieben, dazu 10 Eyerdottern nach und nach gegeben, und dann ein Paar Messerspitzen voll pulverisirtes, gemischtes Gewürz, nebst einem Paar Händen voll fein geriebenen, durchgeseihten, weißen Semmelbröseln, und den von 6 Eyerklaren fest geschlagenen Schnee zuletzt behutsam unter einander hineingerührt; während dem man schöne, frische, schwarze Kirschen oder Weichseln von Kern und Stängeln loslöset, und diese einen kleinen Finger hoch, in eine mit Butter und Semmelbröseln reich ausgefüllte Casserolle oder Form gefüllte Masse damit besäet. Darüber kommt nun wieder eine Schichte der Masse, abwechselnd wieder Kirschen, und so fort, bis die Sturz-Casserolle oder Form ganz gefüllt ist. Nun wird es langsam im Backofen gebacken, nach gänzlichem Auskühlen umgestürzt und kalt aufgetragen.

Auf gleiche Art wird derselbe Kuchen mit Marillen, Pfirsichen, Äpfeln, Erdbeeren, welche in viel gestoßenem Zucker eingetaucht, abwechselnd mit Schichten der Masse belegt, und dem vorigen Kuchen gleich behandelt werden. Die Würze erhält er in dem eigenen Geschmacke des Obstes, von deren Sorte er auch den Rahmen führt. Zur Winterzeit kann man diese Untermischung der rohen Früchte, mit den in Zucker eingesottenen Marmeladen ersetzen.

Ebenderselbe auf eine andere Art.

Drey oder vier von der Rinde abgeriebene Semmeln werden grob gewürfelt geschnitten, häufig mit Obers angefeuchtet, und damit 2 Maß vom Kern gelöste, schwarze Kirschen, sammt ihrem Saft, der die Semmel ganz roth färbt, vermengt. Dieses würzet man mit einer Messerspitze voll fein pulverisirtem gemischtem Gewürze und mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenem Zucker, und treibt dann $\frac{1}{2}$ Pfund gute frische Butter mit 8 Eyerdottern flaumig ab, dazu man zuletzt nach und nach die mit Obers und Kirschensaft eingesaugte Semmel, sammt

den schon genannten rohen Kirschen, und einen von 6 Eyerklaren fest geschlagenen Schnee gibt.

Im Falle, die Semmel wäre durch das Obers und den Kirschensaft gar zu stark genäßt, so gibt man, um die richtige Bindung zu erhalten, noch eine Hand voll fein geriebene, weiße Semmelbröseln dazu, rührt das Ganze noch einmahl gut unter einander, und füllt es in eine mit Butter dick ausgestrichene, und mit Semmelbröseln ausgestreute Sturz-Casserolle oder Form, worin es entweder bloß mit unten und oben angebrachter Gluth, oder im Backofen langsam gut ausgezogen und mit schöner Farbe gebacken wird.

Den dergestalt fertigen Kuchen stürzt man auf eine Schüssel oder porcellainene Schale, wo er noch mit Zucker reich bestäubt und vollkommen ausgekühlt aufgetragen wird. Er wird auch, wenn er gestürzt ist, Messerrücken dick mit gestoßenem Zucker oben belegt, und mit einer stark glühenden Glacir-Schaufel candirt.

Zur Veränderung können solche Kuchen auch unter gleicher Bereitung, wie die vorigen Kuchen, mit rohen Weichseln, Marillen, Erdbeeren oder Himbeeren vermengt werden; davon sie auch den Rahmen erhalten. Sie werden aber immer gut ausgekühlt, als kalte Speise aufgetragen.

Englischer Kuchen.

Ein flaumig abgerührtes Pfund Butter wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenem Zucker vermengt, darcin man unter beständigem Rühren nach und nach 10 Eyerdottern schlägt, dazu ein Pfund von dem feinsten Mehl kochlöffelweis verrührt, und mit einem Paar Messerspißen voll gemischtem pulverisirten Gewürze, $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigten Weinbeerln, $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittenen, geschälten Mandeln, Pistazien, eben so viel candirten, feingeschnittenen Citronaden und Orangen, nebst einem halben Seitel Rum oder Urack, und zuletzt mit aus 10 Eyerklaren fest geschlagenem Schnee vollkommen vermischt. Alles wird dann zu einer Masse bereitet, die man endlich in einen großen blechernen Reif bringt, der inwendig sehr dick mit Butter ausgestrichen, und auswendig mit mehreren, übereinander geklebten Papierstreifen hoch über das Blech hinaus versehen ist. Sie

wird in 3 Theile abgetheilt, dazwischen immer eingefottene Früchte, als Weichseln, Marillen, u. dgl. gelegt, und dann ein Paar Stunden in einem abgekühlten Backofen langsam gebacken. Ist sie mit schöner Croute vollkommen ausgebacken, ein wenig ausgekühlt, so wird Papier und Blechreif abgenommen, Zucker darauf gestreut, und der englische Kuchen aufgetragen.

Schinkenfleckerln.

Es werden von einem aus vier Eyerdottern erzeugten, gewöhnlichen Nudelteig mittelgroße, doch nicht zu dünne, viereckige Fleckerln geschnitten, in gesalzenem, kochendem Wasser übersotten, dann abgeseiht und abtrocknend, nicht gänzlich auskühlend, einige Minuten mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter auf dem Windofen in einer Casserolle überschwungen. Unterdessen schneidet man 1 Pfund gekochten und wieder ausgekühlten Schinken mit dem Scheibenmesser zu feinem Hasché zusammen, welcher nebst einer halben Maß sauern Rahm und 4 Eyerdottern, unter die halb ausgekühlten Fleckerln gemischt wird. Nach dem völligen Auskühlen aber füllt man alles zusammen, in eine reich mit Butter bestrichene, und hinlänglich mit Semmelbröseln bestreute, oder auch mit Butterteig ausgefüllte Sturz-Casserolle oder Form, und stürzt es, langsam vorher im Backofen gebacken, fertig auf die Schüssel.

Man kann die Schinkenfleckerln so bereitet, auch über einen mit Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel ausbreiten, im Ofen auf beyden Seiten eine Kruste fassen lassen, dann nach Belieben entweder länglich schneiden, oder mit einem mittelgroßen Ausstecher rund, und noch warm austechen, und zierlich auf die Schüssel anrichten.

Auf eine andere Art

kann diesen Fleckerln, wenn sie abgessotten, mit Butter auf dem Feuer abgeschmalzen und mit $\frac{1}{2}$ Maß sauern Rahm vermischt worden sind, statt des Schinkens ein Calbigo, nämlich kleine Ragouts oder Kalbs-Hasché, in Fasttagen wohl Sehten-, Schill-, Hausen- oder Lachs-Hasché beygegeben werden, welches mit von 4 Eyerklaaren fest geschlagenem Schnee, darunter

hernach auch die 4 Eyerdottern kommen, legirt wird. Die übrige Behandlung bleibt sich gleich.

Auf eine andere Art

walkt man diesen gewöhnlichen Nudelteig so fein als möglich auß, bestreicht ihn mit einem abgeschlagenen Ey, gibt, wie bey den Suppen, das zugerichtete und fest legirte Hasché von Kalbsbeischel, oder auch von legirtem Kalbsfleisch-Hasché, so wie an einem Fasttag ein Fisch-Salbigio, nähmlich Füll-Ragout, oder auch Hasché von Hechten, Schill oder Hausen oder Lachs, nach Augenmaß, mit einem Löffel hin und wieder darauf, schlägt den leergebliebenen Teig darüber, und schneidet sie dann mit den Krapsenrädchen, in Form der so genannten Schlickkrapsen, auß.

So gestaltet werden sie, wie die vorherbeschriebenen Fleckerln, in siedendes Wasser eingekocht, nach einem paarmaligen Aufwallen, mit einem breiten Schöpflöffel herausgenommen, und nachdem das Wasser gänzlich abgelauten, und sie ein wenig übertrocknet sind, mit $\frac{1}{4}$ Pfund heißer Butter, in einer flachen Schwung-Casserolle, auf dem Feuer geröstet, gesalzen, mit 1 Seitel saurem Milchrahm befeuchtet, und mit von 6 Eyerklaren festgeschlagenem Schnee, darunter auch die 6 Dottern gemengt werden, kalt gebunden, und so wie die Schinkenfleckerln in einer Sturz-Casserolle, die entweder mit Butter gut bestrichen und mit Semmelbröseln bestreut, oder mit Butterteig ausgefüttert seyn muß, eingefüllt, und im Ofen gebacken.

Man pflegt sie auch für gewöhnlich, wenn sie übersotten und abgeschmalzen sind, im Ganzen auf die Schüssel behutsam, ohne sie zu zerreißen, anzurichten, mit Semmelbröseln, fein geschnittener Petersilie und Schnittlauch, nebst ein wenig Salz zu bestreuen, und eine gute Schü mit Glace-Saft gehoben, darunter zu geben. Extra auf einem Teller servirt man auch geriebenen Parmasan-Käs.

Man kann diese gefüllten Schlickkrapseln in eine Maß siedendes, gutes Obers einkochen, und bis zum Verdicken einkochen lassen, ein wenig salzen, mit Glace-Saft erhöhen, zuletzt mit $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter, und von 6 Eyerklaren

fest geschlagenem Schnee, worunter auch gleich die 6 Eyerdottern gemengt werden, binden, womit es vollendet ist.

Zur Abwechslung kann auch nach Belieben $\frac{1}{4}$ Pfund geriebener Parmasan-Käs darunter gemengt, oder besonders auf einem Teller nebenbey servirt werden. Dann füllt man sie, gleich den Vorigen, in eine mit Butter oder mürbem Teig ausgefüllte Sturz-Casserolle ein, und backt sie aus.

Noch auf eine andere Art

verfertigt man auch Schinkenleckchen aus zarten, dünnen, in der Omeletten-Pfanne gebackenen Omeletten-Fleckchen. Man kocht nämlich 20 oder 30 gebackene Omeletten-Fleckchen, die entweder viereckig oder nudelförmig geschnitten werden, in eine Maß süßes gutes Obers dick ein. Nachdem sie kurz eingekochet, und wieder halb ausgekühlt sind, werden sie entweder mit 1 Pfund weich gekochtem, zu feinem Hasché geschnittenen Schinken, oder mit eben so geschnittenem Kalbsfleisch, an Fasttagen mit Hechten-, Schill- und Hausen-Filets oder Hasché, oder auch mit einer Füllung von Ragout aus Fischen vermengt, gesalzen, ein wenig gepfeffert, mit $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter und einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft gehoben, und endlich mit von 6 Eyerklaaren festgeschlagenem Schnee, worunter auch gleich die Eyerdottern vermengt werden, gebunden, das Ganze dann noch einmahl behutsam unter einander gerührt, und so wie die vorhergehenden, auf verschiedene Weise zuzurichten angegebenen Fleckchen in eine mit Semmelbröseln oder Butterteig ausgefüllte Sturz-Casserolle oder Form eingefüllt, gebacken und umgestürzt.

Timballe von verschiedenen gefüllten Omeletten-Fleckchen.

Die in einer flachen Pfanne dünn, groß und rund gebackenen Omeletten-Fleckchen werden einzeln in beliebiger Abwechslung, mit den schon beschriebenen feinen Köcheln oder Cremes, als den von Ciocolade, Vanille, Pomeranzen, Citronen, Orangen-Blüthen oder verschiedenen Gattungen Obst-Marmeladen und eingekochtem bestrichen, zusammengerollt, und über quer in drey Finger breite Stücke geschnitten, dann

in eine mit Butter und Semmelbröseln und mit einem Paar von diesen dünn gebackenen Omeletten ausgefüllte Sturz-Casferolle, schichtenweis einrangirt, und mit von 6 Eyerklaren festgeschlagenem Schnee, darunter auch die 6 Dottern gerührt werden, anfangs der Boden, und fortfahrend immer die Zwischenräume der Schichten, und auch zum Schlusse Finger dick obenauf belegt. So vorbereitet übergießt man das Ganze, wie auch die Zwischenräume mit $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter, und backt es in einem abgekühlten Backofen langsam aus, worauf es umgestürzt, zur Speise vollendet ist.

Gleicher Weise werden diese gefüllten Omelette, wenn sie über quer drey Finger breit geschnitten sind, auf eine Schüssel mit der Bindung des dazwischen Finger dick gelegten, eben so fest geschlagenen Schnees geschichtet, gleichfalls mit Butter unten, inzwischen und oben übergossen, und mit Zucker bestreut, endlich wieder mit dem festgeschlagenen Eyerklarschnee, dabey auch die Dottern bleiben, ganz überzogen, und langsam im kühlen Ofen gebacken.

Werden diese Fleckchen auf eine porcellainene Schüssel angerichtet, so muß diese Schüssel stets auf Asche oder Salz gestellt werden, in welchem Zustande man es erst mit Sicherheit im Ofen einschiefen kann.

Sie können auch mit Beschamel und Kapauenen-Filets, oder mit kleinem Füll-Ragout, so wie auch mit Fleisch-Hasché, an Fasttagen aber mit Beschamel, mit Filets von Hechten, von Schill, Hausen oder Lachs, oder auch mit Trüffeln vermischt, oder mit von den genannten Fischen fein geschnittenem Hasché gefüllt, zusammengerollt, und dann zur gänzlichen Vollendung eben so wie alle schon angeführten süß gefüllten Fleckchen behandelt werden, nur muß hier Salz und ein Paar Unrichtlöffeln voll Glace-Saft, die Stelle des Zuckers vertreten.

Zuckerstrauben.

Vier mittelgroße Kochlöffeln voll von feinstem Mehl werden mit 3 Kochlöffeln voll fein gestoßenem Zucker, nebst 6 Eyerklaren, ohne diese zu Schnee zu schlagen, nach und nach fein abgerührt, und mit einem oder auch zwey Unrichtlöffeln voll Obers zu einem flüssigen Teige bereitet, und durch einem

eigens dazu mit 3 dünnen Röhrchen versehenen und gefertigten blechernen Straubenlöffel bey immer fortgesetzter runder Bewegung in das heiße Schmalz träufeln gelassen. Sind sie dann mit schöner Farbe ausgebacken, hebt man sie aus dem Schmalze auf Papier heraus, und läßt sie entweder so flach und rund geformt, wie sie aus dem Schmalze heraus kommen, oder man biegt sie, gleich darnach über einem Rodelwölzer, und richtet sie, erst ausgekühlt, über eine auf die Schüssel zusammengelegte Serviette an; worauf man sie noch mit Zimmt-, oder anderem fein gestoßenem Geruchzucker bestäubt, und sie, nebst in besonderen Schalen beygesetztem, mit Eyerdottern legeritem und gesüßtem Obers, zur Tafel sendet.

In Betreff der Pfanne, in der solche Strauben gebacken werden, ist zu beobachten, daß sie nicht größer seyn soll, als die Größe, in der man die Strauben backen will, weil sie in diesem beschränkten Raum leichter beysammen zu halten sind, und in gleich runder Form bleiben.

Man verwendet sie auch zu Beylagen bey verschiedenen Cremes, und zu Garnirungen bey süßen Mehlspeisen.

Schneeballen.

Ein Paar Hände voll Mehl werden mit zwey hartge-sotteneu Eyerdottern, welche unter $\frac{1}{4}$ Pfund Butter sehr fein zusammengestoßen sind, mit einem Paar Unrichtlöffeln voll, mit zwey rohen Eyerdottern vermischten Milchrahm, einem halben Viertelpfund fein gestoßenem Zucker, und ein wenig Salz zu einem feinen Teig abgeknetet, und eine Stunde lang zum Rasten, an einem kühlen Orte zugedeckt, bey Seite gesetzt. Dann wird dieser Teig in nicht gar zu große Messerrücken dicke runde Platten ausgewalzt, jede dieser Platten mit einem schneidenden Krapfenrädchen Daumen breit von einem Rande zum andern, jedoch, daß die Rände zusammen halten, durchgerädelt, ein Kochlöffelstiel durchgezogen, und zu einem Ballen zusammengesflochten, in welcher Form man sie mit sehr heißem Schmalze in einer Pfanne gäh, schön goldgelb ausbackt. Gebakten, aus der Pfanne herausgenommen, legt man sie auf Papier, um sie auszukühlen, und richtet sie, erst mit fein gestoßenem Zimmt- oder anderem Vanillen- oder Pomeranzen-Zucker

bestäubt, über eine mit einer Serviette belegte Schüssel aufgehäuft an.

Prügelkrapfen.

Es wird von einem halben Pfund Mehl mit $\frac{1}{2}$ Seitel lauem Obers, halben Viertelpfund zerlassener Butter, 6 Eyerdottern, einem paar Kochlöffeln voll guter ausgewässerter Germ und etwas Salz, ein Teig, so fest wie Brotteig, abgeschlagen. Man gibt ihn dann, mit einem Tuch zugedeckt, an einen warmen Ort, und läßt ihn, wie andere Germteige, langsam gehen, worauf er auf einer mit Mehl bestäubten Tafel kleinen Finger dick ausgewalzt, und Daumen breite Streife der Länge nach daraussgeschnitten werden. Ferner bestreicht man einen mitten auf dem Bratspieß fest angebrachten hölzernen Prügel, mit zerlassener heißer Butter oder Schmalz, und windet die geschnittenen Streifen neben einander, so lang man den Krapfen haben will, darauf und herum, am Anfang und zu Ende unten mit einem abgeschlagenen Ey ein wenig bestrichen, und fest an das Holz gedrückt, damit sie nicht herab fallen. So bestricht man sie wieder mit zerlassener Butter, und wiederholt dieseß, während dem man solchen nun gestalteten Krapfen langsam abbratet.

Wenn er halb gebraten ist, bestreicht man ihn abermahls mit dünn abgeklopften Eyern, bestreut ihn mit abgeschälten, fein geschnittenen Mandeln und Pistazien, und bratet ihn dann vollkommen mit einer schönen Farbe auß, nach dem nimmt man ihn vom Prügel herab, und bestreut ihn mit Zucker.

Nun wird der Prügel wieder mit Butter bestrichen, und auß dem übrigen Teig auf die nähmliche Weise fortgefahren, diese Krapfen zu erzeugen.

Faschingskrapfen.

Ein Pfund warm gestandenes, trockenes und fein gesiebtes Auszugmehl wird mit einem Seitel lauem Obers, $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter, sammt 8 Eyerdottern, einem halben Kochlöffel voll fein gestoßenem Zucker, 3 Kochlöffeln voll ausgewässerter guter Germ, und mit ein wenig Salz vermischt, in einem Weidling oder in einer Casserolle nach und nach abgerührt,

und zu leichtem feinen Teig, mittelst eines starken Kochlöffels abgeschlagen. Dieses wird mit einem kleinen Theil des Teiges angefangen, und so immer vor sich greifend von der rechten zur linken Hand, und wieder von der linken zur rechten zurück fortgesetzt, bis durch diese schnellen ununterbrochenen Schläge der ganze Teig glatt und feinblasig umgearbeitet ist. Dann stellt man ihn, mit einem Doppeltuch zugedeckt, an einen warmen Ort zur Seite, und läßt ihn eine Stunde rasten. Ist diese vorüber, bringt man einen guten Theil davon auf eine mit Mehl bestäubte Tafel, und breitet ihn mit einem Nudelwälzer, ohne viel zu drücken, drey Messerrücken dick aus, dabey man sich mit dem Bestauben des Mehls sehr in Acht nehmen, ja vielmehr trachten muß, durch Geschwindigkeit und Übung in der Arbeit, es entweder sehr wenig, oder besser gar nicht anzuwenden.

Wenn der Teig so weit zubereitet ist, wird er auf der Oberfläche mit einem mittelmäßig großen blechernen Ausstecher in der Reihe folgend neben einander bezeichnet, in jede der angezeugten Rundungen eine Messerspitze voll Marillen-Marmelade gefüllt, mit dem nähmlichen Ausstecher ein Blättchen ausgestochen, und die Marmeladen-Fülle damit zugedeckt, rund herum ein wenig niedergedrückt und mit einem etwas kleineren Ausstecher beyde Theile zusammen endlich scharf ausgestochen. Bey dieser Manipulation tauche man den Ausstecher manches Mal in Mehl, um das Ankleben zu verhüten.

Ist auf solche Art der Krapfen fertig, legt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes, gewärmtes Tuch, so wie alle nach und nach ausgestochenen Krapfen; bedeckt sie oben wieder mit einem gewärmten Tuch oder einer Serviette, und stellt sie, bis sie gehörig und genug aufgegangen sind, an einen sehr warmen Ort.

Dann werden die ersten erzeugten, und am meisten aufgegangenen Krapfen, und zwar einige zusammen, mit der obern Seite umgekehrt in beyläufig zwey Pfund gehörig erhitztes Schmalz in eine Casserolle gethan, gut zugedeckt, und gebacken. Hat man in ein Paar Minuten nachgesehen, und ist der Theil, der sich im Schmalz befindet, von schöner Farbe, so wendet man sie um, läßt die Casserolle offen, bis auch die

andere Seite die gleiche Farbe hat, worauf die Krapfen in wenigen Minuten fertig gebacken sind. Auf diese Weise wird, so lang ein Vorrath von Krapfen da ist, mit dem Backen bey Erhaltung einer gleichen Hitze des Schmalzes fortgefahen.

Ein Zeichen ihrer Güte und Vollkommenheit sind ihre Leichtigkeit, ein weißes Ränstchen in der Mitte rund herum, und daß sie nicht zu fett werden.

Um sie auf die Tafel zu bringen, werden sie noch warm auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel aufgerichtet und mit Zucker bestreut.

Zu den ungefüllten Krapfen wird der Teig Finger dick auf einer mit Mehl bestäubten Tafel ausgebreitet, und ohne Fülle, nur einfach in beliebiger Größe scharf und geschwind ausgestochen, übrigens, wie bey den gefüllten verfahren.

Waffelkrapfen.

Man treibt 1 Pfund frische Butter sehr flaumig ab, schlägt nach und nach 24 Eyerdottern, einen nach dem andern hinein, und füget bey einem jeden Dotter einen Kochlöffel voll von dem feinsten Auszugmehl, und einem Eßlöffel gutes Obers unter inmerwährendem Rühren hinzu, und fährt in dieser Ordnung, bis alle 24 Eyerdottern, sammt Mehl und Obers vollkommen und flaumig durch einander gerührt sind, fort. Das Ganze vermischt man dann mit einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker, einem kleinen Stäubchen Salz, drey Eßlöffeln voll ausgewässerter Germ, und macht daraus einen flüssigen Teig.

Nachdem wird der Teig im Weidling mit einem warmen Tuch bedeckt, an einen temperirten Ort gestellt, nach einer Stunde, mit von 8 Eyerklaren fest geschlagenem Schnee vermischt, noch einmahl leicht unter einander gerührt, und endlich in das auf dem Windofen erhitzte Waffeleisen, welches mit zerlassenem Schmalz, oder entrahmter Butter bestrichen wird, mit einem Unrichtlöffel hineingegeben, so viel das Waffeleisen zu einem Krapfen fassen kann. Dann wird es gleich wieder verschlossen, und so einige Minuten über die brennenden Flammen des Windofens gehalten, der etwa am Rande heraussteigende Teig mit einem Messer weggepußt, von Zeit zu Zeit umgewendet, wie-

der aufgemacht, wegen der Farbe nachgesehen, wieder zugemacht, und endlich schön goldgelb fertig gebacken. Auf diese Weise wird von dem ersten Krapfen bis zum letzten fortgefahren, bis die Masse ganz erschöpft ist, ohne das Eisen mehr auskühlen zu lassen. Nur muß es inzwischen mit heißem Schmalz bestrichen werden. Die Krapfen legt man aus dem Eisen kommend, warm auf die Schüssel, bestreut sie Stück für Stück reich mit Zimmt- oder Vanillen-Zucker, und sendet sie dann ungesäumt zur Tafel.

Wenn Jemand an der Geschwindigkeit der Erzeugung mehrerer solcher Krapfen gelegen ist, so kann man sie mit zwey Waffeleisen und bey zwey Windöfen zu gleicher Zeit backen.

Bedarf man von denselben nur eine geringere Zahl, so wird auch nur die Masse vermindert, das ist, man nimmt statt eines Pfundes, nur ein halbes Pfund Butter, statt 24 Eiern, nur 12 und so fort auch weniger Obers, Mehl, Zucker, Salz und Germ.

Sollte der Teig bey diesen Krapfen zu dick ausfallen, so gieße man bloß noch mehr Obers hinzu. Das Waffeleisen mit größeren und tieferen Zähnen (Waffeln) und mit breiterem Zwischenraum sind der kleineren Gattung dieser Eisen vorzuziehen; weil der Teig sich besser erhöhen, und in der Mitte saftiger bleiben kann.

Abgetriebene Faschingskrapfen.

Die nähmliche Masse, die eben beschrieben worden ist, wird auch auf gleiche Weise zu diesen Krapfen bereitet; nur muß der Teig durch einigen Zusatz von Mehl fester gehalten werden, weil solcher mehr Zusammenhaltung verlangt, sonst ist die Behandlung mit Füllen und nicht Füllen, mit Ausstechen, an einem warmen Orte germen lassen, so wie im Schmalz backen die nähmliche, wie bey den gewöhnlichen Faschingskrapfen.

Der abgetriebene Gugelhupf.

Die Masse zu dem Gugelhupf ist ebenfalls der vorigen gleich, nur soll der Teig noch fester, als bey den Faschingskrapfen gehalten werden, deswegen man weniger Eyer, zum Ersatz aber mehr Mehl und Obers nimmt.

Es kommen zu selben auf ein Pfund frische Butter, 18 Eyerdottern; die Butter wird mit einem Kochlöffel langsam, in gleichen Kreisen flaumig, bis sie schön weiß ist, abgerührt. Ein Dotter nach dem andern, ungefähr zwey Kochlöffeln voll durchgeseibtes Auszugmehl, nebst einem Unrichtlöffel voll gutem Obers, unter unausgesetztem Rühren dazugegeben. Erst am Ende mengt man einen Eßlöffel voll fein gestoßenem Zucker, drey Eßlöffeln voll abgewässerter Germ, nebst dem von 8 Eyerklaren fest geschlagenen Schnee dazu.

Diese nun fertige Masse wird in einem mit Butter reich bestrichenen Model, oder Gugelhupfbecken, die ebenfalls mit weißen Semmelbröseln gut ausgestreut seyn müssen, gegossen, und an einen mittelmäßig warmen Ort, mit einem Tuch zugedeckt, zum Aufgehen hingestellt.

Wenn der Teig zur Hälfte in die Höhe gequollen ist, aus welchem Grunde man auch das Geschirr nie ganz voll füllen soll, wird er in einem abgekühlten Ofen gebacken, aber seiner Feine wegen verträgt er sehr wenig die Füllung von Mandeln oder Weinbeerln, noch weniger von Zibeben. Man kann diese Masse auch in kleine mit Butter ausgestrichene und mit feinen weißen Semmelbröseln oder mit fein geschnittenen, trockenen Mandeln bestreute kupferne, verschieden gestaltete Wanneln gießen, und eben so ausbacken. Dann stürzt man sie behutsam über ein Sieb, und bringt sie halb oder ganz ausgekühlt, und mit Zucker bestreut zu Tisch.

Allgemein gebräuchlicher Gugelhupf oder Germteig.

Ein Pfund geseibtes feines Auszugmehl, erst ein wenig durchgewärmt, wird mit 1 Seitel lauem Obers, welches man mit $\frac{1}{2}$ Pfund zerlassenen Schmalz oder abgeschäumter Butter nebst 8 ganzen Eiern, wenigem Salz, einem Paar Unrichtlöffeln voll Germ, und halben Unrichtlöffel voll fein gestoßenem Zucker absprudelt, vollkommen durch einander gerührt, und zu einem leicht beweglichen Teig gemacht; dieser mittelst einem großen Kochlöffel, erst vom Rande des Geschirrs abgestoßen, und dann immer in die Höhe gezogen. So fährt man mit schnellen Schlägen, immer etwas weiter vorgehend, unauf-

hörlich fort, bis die ganze Masse durchgeschlagen ist, und wiederholt dieses einige Male, bis sich der Teig feinbläsigt und leicht von dem Rößel und Geschirre ablöst.

Sollte der Teig zu fein zu werden scheinen, bestäubt man ihn während des Abschlagens immer mit Mehl; soll er aber mehr fest werden, so hat man Obers im Vorrathe, um ihn nach und nach bey seiner Bearbeitung zu befeuchten.

Größer oder kleiner denselben zu verfertigen, sind, wie schon bey vielen andern Speisen gesagt wurde, nur verhältnismäßig die Bestandtheile und Zugaben zu vermindern.

Den fertigen Teig läßt man an einem nicht sehr heißen Orte, mit doppeltem Tuch zugedeckt, einige Zeit rasten, und gibt dann eine willkürliche Menge rein gepugter Weinbeeren, vom Kern gelöste Zibeben, fein und gestiftelt geschnittene Mandeln, Pistazien und candirte fein geschnittene Cedraten darunter, und überschlägt sammt allen diesen Beymischungen den Teig noch einmahl, damit sich diese recht durch einander mengen, und durch den ganzen Gughupf vertheilet werden.

Mit diesem so vorbereiteten Teige wird dann ein in der verhältnismäßigen Größe desselben gewählter Form oder Model, der vorher mit geklärter Butter oder mit Schmalz vollkommen bestrichen, und mit weißen feinen Semmelbröseln ausgestreut wurde, angefüllt, jedoch nicht ganz voll, damit er den nöthigen Raum zum Aufgehen behält, wozu er mit einem Tuche zugedeckt, an einen mittelmäßig warmen Ort gestellt, und nach dem gehörig geschehenen Aufgehen in einem nicht gar zu heißen Ofen gebacken wird. Nach dem Garbacken wird der Gughupf umgestürzt und auskühlen gelassen. Es ist besser, wenn derselbe zeitlich früh, oder einen Tag vorher gebacken wird.

Germwanneln.

Diese können gleichfalls aus obiger Masse mit verschiedenem Geruch gemischt, verfertigt werden. Man hat den Teig nur etwas feiner zu halten, und gibt doppelt so viel Zucker und verschiedene Gerüche, als: Pomeranzen, Limonien, Vanille, Zimmt, oft auch geriebene Ciocolade oder geriebenen Parmasan-Käs darunter. Er wird dann in kleine Wanneln

von mannigfaltiger Form, doch diese nicht gar zu voll angefüllt, und selbe eben so wie der Gugelhupfbecken, mit Butter ausgestrichen, und mit feinen weißen Semmelbröseln, oder mit fein gestiftelt geschnittenen Mandeln oder Pistazien ausgestreut, an einen gehörig warmen Ort zum Aufgehen gesetzt, und langsam ausgebacken.

Nun stürzt man sie zum Auskühlen um, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker, und richtet sie hoch über einander gethürmt, auf einer Schüssel an. Bey Zugabe von Käse bleibt der Zucker weg.

Auf eine andere Art.

Ein Pfund von gesiebttem feinstem Mehl wird auf der Tafel aufgehäuft, in dessen Mitte $\frac{1}{2}$ Pfund frische gebräute Butter nebst 8 Eyerdottern, ein wenig Salz, zwey Unrichtlöffeln voll fein gestoßenem Geruchzucker, vier Löffeln voll abgewässerter Germ, mit $\frac{1}{2}$ Seitel Obers, und ein Unrichtlöffel voll Milchrahm gethan, und alles zusammen leicht durch einander gerührt, dann mit den beyden Ballen der Hände über der Tafel dünn durchgestrichen, und dieses wieder auß neue so oft durchgegangen, bis der Teig feine Blasen macht, und sich von den Händen leicht löset, worauf man ihn auf die schon bemerkte Art in den Form füllt, und zwar mit gereinigten Weinbeeren, Pistazien, Cedraten, oder mit fein geschnittenen Mandeln, mit Rum oder Marasquin-Rosoglio, oder fein geriebener Ciocolade vermischt. Auch statt dessen kann dieser Teig mit geriebenem Parmasan-Käse, doch ohne Zucker, verarbeitet werden. Weiter wird diese Masse eine Stunde und auch noch länger in einem abgekühlten Backofen, nachdem sie vorher an einem warmen Orte gestanden ist, gebacken, wieder ausgekühlt, umgestürzt, und hoch auf die Schüssel aufgerichtet.

Fester gehalten kann dieser Teigstoff, in geringerer oder größerer Quantität, auf allerley Weise ausgestochen, auch in Bregeln oder Ringeln u. dgl. geformt, auf ein kupfernes Blech gereiht, gebacken werden.

Germkiffeln.

Es wird ein Pfund trockenens gesiebtes Auszugmehl in

einem Weidling mit 3 ganzen Eiern und 3 Eyerdottern, einem halben Pfund zerlassener Butter, ein wenig Salz, drey Eßlöffeln abgewässerter guter Germ, eben so viel gestoßenem Zucker und mit 1 Seitel lauem Obers vermengt, und, wie schon bey dem gewöhnlichen Germteig gesagt worden ist, abgeschlagen, doch etwas fester gehalten. Den daraus erzeugten Teig bedeckt man mit einem Tuch, und setzt ihn zum Aufgehen an einen temperirten Ort. Wenn er anfängt, sich zu heben, gibt man einen bedeutenden Theil davon auf die Mehl bestäubte Backereytasel, treibt ihn, mit dem Rudelwälzer leicht darüber wälzend, zu einer drey Messerrücken dicken Platte auseinander, schneidet diese Platte in drey Daumen breite Streifen, und diese Streifen wieder über quer auf längliche Dreyecke. Ein solches Dreyeck bestreicht man nun mit abgeschlagenen Eiern, füllt eine Messerspitze voll beliebiger Marmelade von Marillen, Weichseln oder Hetschepetsch oder mit Honig gerösteten Mohn mitten hinein, rollt es gegen den Dreyespiz halb rund gebogen zusammen, und rangirt es auf ein kupfernes Backblech; wie mit einem Streif wird mit den andern fortgefahren, bis nichts mehr von dem Teig übrig ist. So gestaltet werden sie wieder, und noch einmal an einen warmen Ort zum Aufgehen gebracht. Haben sie sich schon sichtbar erhoben, werden sie mit einem abgeschlagenen Ey ganz dünn bestrichen, mit fein gestoßenem Zucker bestäubt, und in einem abgekühlten Backofen gebacken, woraus man sie nach einer Viertelstunde, mit schöner Farbe gut ausgezogen, nimmt.

Aus diesem Teig kann auch, noch mehr fest gehalten, viel anderes Backwerk, nur mit Abwechslung der Formen erzeugt werden. Dazu wird der Teig drey Messerrücken dünn ausgewalkt, in kleine Vierecke getheilt, in deren Mitte man, in Portionen wie Nüsse groß, Marillen-, Weichsel-, Hetschepetsch- oder dürre Pflaumen-Marmelade füllt, und dann die vier Endspitzen des Teiges darüber zusammen schlägt.

Man reihet sie so gestaltet auf ein kupfernes Backblech, bedeckt sie mit einem leichten Tuch, bringt sie, wie allen Germteig, an einen warmen Ort zum Aufgehen, oder zu dem so genannten Germen. Haben sie sich schon etwas gehoben, so werden sie mit dünn abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit fein

gestoßenem Zucker bestäubt, und in einem überkühlten Backofen gebacken.

Auf eine andere Art

wird der Teig vier Messerrücken dünn ausgewalzt, nur einfach in Biscotten-Form oder auch rund und scharf ausgestochen. Die übrige Behandlung bleibt der vorigen gleich. Diese ausgestochenen Platten, wenn sie gehörig gegermt haben, bestreicht man mit dünn abgeklopften Eyern, bestreut sie mit fein geschnittenen Mandeln, oder Pistazien und Zucker, und backet sie so gestaltet langsam aus. Oder man überzieht sie fein mit verschiedenem färbigen Zuckereise, dann müssen sie aber schon gebacken seyn. Auch werden sie schon gebacken, mit Marmeladen bestrichen, oder mit Confituren aller Art belegt.

Die Nähnlichen mit Milchtopfen.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Topfen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 6 Eyerdottern, mit einem Unrichtlöffel voll fein gestoßenem Zucker fein abgetrieben, und auf oben beschriebenen Germteig, welcher einen halben Finger dünn ausgewalzt, und in beliebiger Form und Größe ausgestochen, und am Rande ein wenig aufgebogen wird, drey Messerrücken dick aufgestrichen, und mit gereinigten Weinbeeren stark besäet. Auch eine von dürren Pflaumen gemachte Latwerge kann man dazu verwenden, mit abgeschälten, in Stifeln geschnittenen Mandeln, und mit Zucker bestreut, worauf dieses Backwerk auf ein Kupferblech an einen warmen Ort zum Germen gestellt, und nach diesem Erfolge, wie alle Vorhergehenden, im Ofen gebacken wird.

Auf eine andere Art

wird dieser halb Finger dünn ausgewalzte, in verschiedenen Formen ausgestochene Teig, mit zerlassener und mit einem Paar rohen Eyerdottern vermengter Butter fein bestrichen, dann sehr voll mit geriebenem Parmasan-Käs bestreut. Die übrige Behandlung bleibt sich gleich.

Man pflegt diesen Teig auch mit einem Stück von der Masse des schon angeführten Käse-Auflaß in der verhältnißmäßigen Größe der ausgestochenen Formen zu belegen; oder

auch statt dessen mit verschiedenen anderen süßen Auslaßmassen, wie sie alle schon hinlänglich und oft beschrieben worden sind.

Auf eine andere Art.

Wenn dieser Teig an einen temperirten Ort zum Germen gesetzt worden ist, und sich zu erheben anfängt, gibt man ihn auf die mit Mehl gut bestäubte Backereytafel, treibt ihn durch ein mit dem Rudelwälzer leichtes Darüberwälzen auf halben Finger dicke Platten aus einander, und schneidet vier Daumen breite Streifen davon ab. Diese Streifen werden wieder über quer in zwey Hand breite Stücke geschnitten, und entweder mit dörren Pflaumen Latwerge, mit geröstetem Mohn, oder auch mit Marillen-Marmelade zwey Messerrücken hoch oberflächlich bestrichen, locker zusammengerollt, und so in eine mit Butter stark bestrichene, auf dem Boden mit Semmelbröseln ausgestreute Sturz-Casserolle, in mehreren solchen Theilen ebenfalls mit Butter dazwischen stark bestrichen, einer nach dem andern eingereicht; das Ganze dann sammt der Sturz-Casserolle zur Vollendung des Germens an einen warmen Ort gestellt, und wie alle Germteige gebacken.

Ferner lassen sich diese Roladen oder Germstrudeln, mit in Honig geröstetem Mohn, mit geschnittenen Mandeln, mit Citronat, oder mit Weinbeeren, ausgelösten Zibeben, und mit fein gestoßenem Zucker vermischt, füllen, dazu man geschnittene Pomeranzen- oder Limonie-Schalen, die sorgfältig von den inwendigen weißen Häuten gereinigt werden müssen, fügt, oder sie mit gestoßenem, und mit Gewürz vermischem Zucker bestreut, und auf einem mit Butter reich bestrichenen Backblech der Länge nach im Ganzen mit schöner Farbe backt.

Germwucheln.

Ein Pfund fein gesiebtes Auszugmehl mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 10 Eyerdottern, ein wenig Salz, einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker, und drey Eßlöffeln ausgewässerter Germ, werden mit $\frac{1}{2}$ Seitel gutem Obers recht fein zu Teig, bis er große Blasen wirft, abgeschlagen, mit einem warmen Tuch zugedeckt, einige Zeit an einen temperirten Ort zum Rasten hin-

gestellt, und wenn er sich nur ein wenig zu heben anfängt, auf einer mit Mehl bestäubten Tafel zwey Finger hoch leicht mit dem Nudelwälzer ausgewalzt. Aus dieser ausgewalzten Platte werden mit einem blechernen, ungefähr Gulden großen Ausstecher, kleine Wuchteln wie Krapfeln ausgestochen, und in eine mit Butter reich bestrichene flache Schwung-Casserolle, eine neben der andern, doch nicht zu sehr an einander gedrängt, hinein rangirt, dann mit zerlassener Butter bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und an einem warmen Orte aufgehen gelassen, gebacken.

Die nähmlichen, als Krebswuchteln.

Hier bleibt zwar die nähmliche Masse des Teiges mit allen Zugaben; nur nimmt man statt der gewöhnlichen Butter eine hochroth verfertigte Krebsbutter. Auch bestrichen werden sie mit solcher, statt der gewöhnlichen; sonst aber auch gleich den vorigen behandelt, und gebacken.

Auf andere Art, als Dampf wuchteln.

Dazu wird zwar der Teig auf die nähmliche Weise behandelt, nur feiner und nicht so fest gehalten, was sehr leicht mit Zugabe von mehr Obers erzweckt werden kann. Nachdem er auf der mit Mehl bestäubten Tafel eben so ausgewalzt, und in gleicher Größe ausgestochen, auf ein mit Mehl bestäubtes Bret gelegt worden ist, und man ihn auch, um recht vollkommen zu germen, auf einen warmen Ort gebracht, und mit einem warmen Tuch zugedeckt hat, so schmelzt man ein Stück Butter in einer der Menge der zu verfertigenden Dampf wuchteln angemessenen großen Casserolle, gibt einen Zoll hoch gutes Obers darein, und legt dann die in der Zwischenzeit gut aufgegangenen Dampf wuchteln, eine nach der andern, doch nicht zu gedrängt an einander, hinein, deckt die Casserolle mit einem gutschließenden Deckel zu, und läßt die Mehlspeise, ober und unter dem Geschirre Gluth angebracht, gäh einkochen.

Ist man durch genaue Beobachtung und durch Berechnung der Zeit des gänzlichen Einkochens versichert, so wird der Deckel aufgehoben, die Wuchteln trocken, aber doch saftig, ohne langen Säumen, angerichtet, und servirt.

Nebstbey pflegt man noch ein mit Zucker und Vanille gemischtes, warmes oder auch mit Eyerdottern legirtes Oberß in Sauciren zu reichen. So kann man auch daraus

Krebs-Dampfwachteln

verfertigen, wenn statt der frischen Butter eine gleiche Menge Krebsbutter dazu gegeben wird, auch in das Oberß Krebsbutter geschmolzen, und die Wachteln selbst damit bestrichen werden.

Ordinäre Dampfwachteln.

Nachdem man in einen Weidling 1 Pfund fein gesiebtes Mehl gebracht, wird von zwey Eßlöffeln voll abgewässeter Germ, und eben so viel lauem Oberß, in dessen Mitte ein kleines Dämpfchen abgerührt, und eine geraume Zeit zum Rasten bey Seite gesetzt. Wenn es ein wenig aufgegangen ist, läßt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in $\frac{1}{2}$ Seitel Oberß lau zerschmelzen, gibt ein wenig Salz und einen halben Eßlöffel voll Zucker dazu, sprudelt drey Eyerdottern hinein, und macht damit das im Weidling vorhandene Mehl mit dem Dämpfchen zu einem nicht gar zu festen Teig an, schlägt ihn einige Mahl mit einem Kochlöffel gut ab, und läßt ihn wieder, mit einem Tuche zugedeckt, rasten. Dann walzt man diesen Teig über der mit Mehl bestäubten Backereytafel, zwey Finger hoch gehalten, und sticht ihn mit einem blechernen Ausstecher in beliebiger Größe, wie die Krapsen rund aus. Diese läßt man, auf ein Bret gelegt, an einem temperirten Orte langsam aufgehen, während dem man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einer großen Rein oder Casserolle schmilzt, und einen Zoll hoch Milch oder Oberß dazu gießt, es mit ein wenig gestoßenem Zucker würzt, und so die durch das Germen erhobenen Dampfwachteln neben einander hineinlegt. Die Rein oder Casserolle wird nun mit einem gut schließenden Deckel zugedeckt, unter oder ober derselben Gluth angebracht, und die Wachteln ganz trocken mit Vorsicht eingefochen gelassen. Sind sie gut ausgezogen, gibt man sie mit dem Rudelschäufelchen heraus auf die Schüssel, und bringt sie so trocken unverweilt zur Tafel; nur mit wenigem Zucker,

übersottenes und mit Eyern legirtes Obers nebenbey dazu reichend. Auch

Gebackene Topfenwachteln

werden aus dem gewöhnlichen Teig erzeugt, nur mit dem Unterschiede, daß man unter dem Teig ein Paar Hände voll gut ausgedrückten Topfen mengt. Dann werden aus dem mit dem Topfen und allen übrigen Zugaben gut gemischten geschlagenen und ein wenig gerasteten Teig, auf der mit Mehl bestäubten Backereytafel Daumen lange und eben so dicke Würstchen gerollt, in die man in der Mitte einen kleinen Schnitt macht, sie auf ein Bret gelegt, langsam germen läßt, und dann in einer Pfanne mit Rindschmalz ausbackt.

Man kann auch, ohne von der angegebenen Zubereitung und Zugaben im geringsten abzuweichen, statt des Topfens, geriebenen Parmasan-Käse mit klein würfelig geschnittenen Grover-Käse mengen, und in gleiche Form gerollt, im Schmalze ausbacken.

Der Brandteig.

Obschon man daraus so mannigfaltige Gebäcke mit verschiedenen Beynahmen erzeugt, so bleibt doch nur mit einiger Abweichung der Zugaben, die Bereitung durchaus dieselbe, die aber eine besondere Aufmerksamkeit erfordert.

Um solchen zu erzeugen, wird nämlich in $\frac{1}{2}$ Maß kochende Milch, ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebtes Auszugmehl, unter stetem Rühren eingekocht, mit ein wenig Zucker und Salz vermischt, über dem Feuer fortgerührt, bis der Teig recht fest und trocken wird, und sich von dem Löffel und der Casserolle löslöst, den man hernach in einen Mörser gibt, halb ausgefüllt, nach und nach mit 6 ganzen Eiern und 4 Dottern vermischt, und recht fein zusammen stoßt, bis er etwas weicher wird, und eine gelbe Farbe erhält.

Man kann das Mehl auch statt in Milch nur in eben so viel reines Brunnenwasser einkochen, und statt den ganzen Eiern bloß allein 10 Eyerdottern, mit einem Eßlöffel voll feinem Zucker, ein wenig Salz und einem kleinen Stück Butter vermischen, recht fein im Mörser gestoßen, auf schon vorgeschriebene Weise verfertigen.

So zubereitet wird dieser Teig in eine eigene dazu gehörige, mit einem Stern versehene, blecherne Spritze eingefüllt, und durch selbe, und den unten durchgebrochenen Stern in ein nicht gar zu erhitztes Schmalz gespritzt, mit der Pfanne über dem Feuer leicht bewegt, und langsam unter dem allgmein bekannten Rahmen Spritzkrapsen ausgebacken.

Auf eine andere Art

wird dieser Brandteig auf ein flaches, blechernes Tortenplättel Finger dick aufgelegt, und mit einem in warmes Schmalz getauchten Messer wie Kreuzer große Bröckchen geschnitten, und in mittelheißes Schmalz eingeschlagen, wobey immer die Pfanne über dem Feuer leicht bewegt wird. Man hilft mit dem Backlöffel nach, wendet diese kleinen Stückchen immer damit um, und backt sie in goldgelber Farbe aus. So fährt man fort, bis eine hinlängliche Menge, um eine Schüssel voll zu machen, erzeugt ist.

In größeren Stücken im Schmalz eingeschlagen und gebacken, kann man sie auch in der Mitte von einander schneiden, mit verschiedenen Marmeladen füllen, beyde Theile wieder vereinigen, gut mit Zucker bestreuen, und auch in dieser Gestalt aufstischen.

Auf eine andere Art

füllt man diesen Teig eben auch in diese blecherne Spritze. Sie soll aber statt des Sterns mit einem blechernen Federkiel dünnen Röhrchen versehen seyn, durch das man den Teig statt in heißes Schmalz, auf ein mit Butter bestrichenenes, kupfernes Backblech in Form länglicher oder auch runder Bregeln oder Ringeln spritzt, oder dressirt, mit zerlassener Butter bestreicht, und in einem abgekühlten Backofen langsam ausbackt.

Auf andere Art

kann man diesen Teig beym Einkochen des Mehls, mit Beygabe $\frac{1}{4}$ Pfundes fein gestohenen Zuckers, eben so vieler Butter, ein wenig Salz und einigen Eyerdottern mehr noch etwas fester halten. Von diesem festgehaltenen Brandteig werden nun kleine Finger dicke und eben so lange Würstchen auf der mit Mehl bestäubten Backereytafel zusammengerollt,

und auf ein kupfernes Backblech in kleinen Zwischenräumen gereiht, so fort mit dünn abgeschlagenen Eyern bestrichen, und in einem kühlen Backofen gebacken.

Sind diese Würstchen schön goldgelb ausgebacken, werden sie von dem Bleche abgelöst, nach einigem Ubertühlen von der Seite ein wenig gespalten, und mit verschiedenen eingesottenen Marmeladen gefüllt, ferner mit fein gestoßenem Zucker bestäubt, oder mit gröber gestoßenem nur belegt, und dann mit einer stark glühenden Glacir-Schaufel glacirt. Eben so schicklich ist es, sie mit feinen Cremes, als Ciocolade, Pomeranzen oder Vanille zu füllen. Auch überzieht man sie oft mit verschiedenem färbigen Zuckereise, nachdem man sie aber, damit das Eis fest und trocken wird, wieder in den abgekühlten Backofen stellen muß. Auch vor dem Backen, wenn sie mit abgeschlagenen Eyern bestrichen sind, pflegt man sie mit fein geschnittenen Mandeln, oder Pistazien oder Anis, die mit fein gestoßenem Zucker vermengt werden, zu bestreuen, dann müssen sie aber sehr kühl und langsam ausgebacken werden.

Auf eine Art, wenn der Teig wieder etwas feiner gehalten wird, kann man daraus kleine Kräpfchen erzeugen. Dieser Teig bekommt die feinere Haltung dadurch, daß man weniger Mehl aber mehr Zucker und Eyerdottern nimmt. Es werden mittelst eines blechernen in heißes Schmalz getauchten Löffels, Nuß große Kräpfchen reihenweis, in Daumen breiten Zwischenräumen, auf ein kupfernes Backblech dressirt, mit abgeschlagenen Eyern leicht bestrichen, und, gleich den Vorigen, mit Mandeln, Pistazien oder mit grobem Zucker bestreut, im abgekühlten Backofen langsam ausgebacken. Man löset sie, ausgebacken, behutsam vom Bleche ab, und klebt zwey und zwey, mit verschiedenen Marmeladen gefüllt, zusammen.

Dieser feine Brandteig kann auch von $\frac{1}{2}$ Maß infusio-nirtem Geruch-Obers erzeugt, in Form kleiner Biscotten auf das Backblech dressirt, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und mit feinem Zucker, wie die Biscotten, vor dem Backen bestäubt werden.

Markstrudel.

Es wird ein halbes Pfund trockenes Auszugmehl durch

ein feines Sieb über die Backertafel gesiebt, und wie ein Kranz aus einander geformt, in dessen Vertiefung man ein wenig Salz, das Klare von 2 Eiern, und ein halbes Ey großes Stückchen Butter gibt. Dieses zusammen wird mit lauem Wasser durch leichtes Vermengen mit der rechten Hand zu einem weichen Teige geknetet, bis er sich selbst von der Tafel ablöst. Sollte das trockene Mehl das Wasser zu viel einsaugen, und dadurch der Teig zu fest werden, nämlich stark anziehen, so müßte man mehr Wasser nachgießen.

Dann läßt man ihn, auf einem mit Mehl bestäubten Orte, und mit einem Sturze zugedeckt, eine Weile rasten, bringt ihn nach gehöriger Raste auf eine Tafel, die mit einem mit Mehl bestäubten Tuche bedeckt ist, und wälzt ihn mit einem Nudelwäzler in eine große Platte aus, indem man den Teig mit beyden umgekehrten Händen, so fein und dünn als möglich ist, über die ganze Tafel auszieht. Ist er etwas übertrocknet, so bestreicht man ihn mit Butter. In der Zwischenzeit treibt man ein halbes Viertelpfund fein gestoßenen Zucker mit 6 Eyerdottern fein ab, schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund Mark, daraus die kleinen Beinchen sorgfältig genommen werden müssen, kleingewürfelt, mengt nebst $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Citronat, oder gereinigten Weinbeerln, zulezt noch den von 3 Eyerdottern fest geschlagenen Schnee dazu, und bestreicht den ausgezogenen Strudelteig, nachdem man den überflüssigen rund herum abgeschnitten hat, Messerrücken dick mit dieser Fülle; mit welcher er weiter ganz locker zum Strudel zusammengerollt wird. Diese Strudel bringt man dann auf eine mit Butter reich bestrichene Schüssel, nebst wenigem Obers, und backt sie im Backofen mit schöner, gelber Farbe aus.

Gebacken wird sie noch mit Zucker bestreut.

Milchrahmstrudel.

Vor Allen ist hier zu erinnern: daß der Teig zu dieser, wie zu allen nun folgenden Strudeln, in seiner ganzen Behandlung, worunter auch das feine Ausziehen begriffen wird, ganz dem erst beschriebenen Strudelteige ohne mindester Abweichung ganz gleich zu halten ist.

Nachdem nun der Teig auf solche Art ausgezogen wor-

den ist, hat man bereits schon ein Stück Butter mit 6 Eyerdottern, und 1 Eitel oder auch mehr Milchrahm, nach Maßgabe der zu fertigenden Strudel, mit etwas gestoßenem Zucker, und ein wenig gesalzen, zur Fülle abgetrieben. Diese Fülle wird auf dem vorher mit Butter bestrichenen Teig Messerrücken dick aufgelegt, und noch mehr mit gereinigten Weinbeerln, geriebenen Semmelbröseln, oder auch mit fein geschnittenen Mandeln und Citronat bestreut; der damit gefüllte Teig dann locker zusammengerollt, und auf einer mit Butter stark bestrichenen tiefen Schüssel, oder in einer silbernen oder porcellainen Casserolle bis zur Hälfte mit Obers übergossen, im Backofen mit gehöriger Farbe langsam und gut ausgebacken.

Reißstrudel.

Der gewöhnliche, und wie schon bemerkte, Strudelteig, auf bekannte Art ausgezogen, wird erst reich mit Butter bestrichen, und dann in Obers gekochtem, weich gesottenem, und wieder ausgekühltem Reiß, mit Weinbeerln oder Marillen-Marmelade vermischt, Messerrücken dick aufgetragen, mit dieser Fülle fein zusammengerollt, in Finger lange, und eben so dicke kleine Strudeln über quer abgetheilt, und auf einem mit Butter reich bestrichenen Platfond-Deckel im Backofen ganz trocken, ohne Aufguß von Obers, nur oberflächlich auch mit Butter bestrichen, ausgebacken; dann eben so trocken aufgehäuft, angerichtet.

Dazu pflegt man auch legirtes, gezuckertes Obers in Saucieren zu reichen.

Ciocolade-Strudel.

Nachdem der Strudelteig wie gewöhnlich ausgezogen, und mit zerlassener Butter stark bestrichen worden ist, werden acht Zelten geriebene Ciocolade mit einem Viertelpfund geschwellten fein geschnittenen Mandeln, einem Unrichtlöffel voll gestoßenem Zucker, 6 Eyerdottern, mit einigen Unrichtlöffeln voll Obers, fein abgerührt, und auf denselben aufgestrichen, dann locker und schneckenförmig zusammengerollt, in eine flache Schwung-Casserolle gebracht, Zoll hoch mit gutem Obers

und zerlassener Butter übergossen, und mit schöner Farbe im Backofen gebacken, dann nimmt man ihn mit einem breiten Backlöffel, ohne ihn zu zerreißen, aus der Casserolle, und richtet ihn trocken an. Vegirtes und gezuckertes Obers reicht man abgesondert dazu.

Schinkenstrudel.

Ein Strudelteig, wie der vorige, wird fein ausgezogen, und mit zerlassener Butter bestrichen. In der Zwischenzeit werden ungefähr $\frac{3}{4}$ Pfund magerer, weichgefottener Schinken mit dem Scheibenmesser klein zusammengeschnitten, 6 Eyerdottern in 1 Seitel Milchrahm gut abgesprudelt, und der ausgezogene Teig damit begossen, und gleich aus einander gestrichen, darauf der geschnittene Schinken dick und reichlich gestreut. So vorbereitet wird der Teig locker zusammengerollt, und in Form eines Schneckens in eine mit Butter häufig bestrichene Schwung-Casserolle gebracht, worin er wieder auf der Oberfläche reich mit Butter bestrichen seyn muß, und im Backofen resch ausgebacken wird. Ausgebacken hebt man ihn im Ganzen mit einem breiten Backlöffel aus der Casserolle heraus, und richtet ihn trocken, ohne allem Obers an.

Krautstrudel.

Wenn der Teig auf gleiche Weise ausgezogen worden ist, wird er mit Butter bestrichen. Unterdessen werden aber ein großes oder 2 kleine Häuptel süßes Kraut, aus denen man die Stängel in der Mitte heraus sticht, noch roh, zu einem Hasche fein zusammengeschnitten, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter fett geröstet, und auf dem schon ausgezogenen, übertrockneten Teig Messerrücken dick aus einander gestrichen, ein wenig gesalzen und gepfeffert, dann locker zu einer Strudel zusammengerollt, auf ein mit Butter stark bestrichenes Backblech gelegt, und die Oberfläche der Strudel wieder stark mit zerlassener Butter bestrichen, schneckenförmig zusammengedreht, und im Backofen, resch, trocken und mit schöner Farbe gebacken.

Noch anders kann man unter das Kraut auch einen weich gefottenen Schinken, statt dessen auch fein geschnittenes abgebratenes Kalbsfleisch und Kalbsnieren mischen; oder man näset

auch das im Butter geröstete Kraut mit einigen Unrichtlöffeln voll Milchrahm, und gibt die Fasje von 8 ausgezogenen Bratwürsten darunter. Das übrige Verfahren bleibt dem vorigen gleich.

Krebsstrudel.

Auch hier bleibt die Bereitung des Zug- oder Strudelteigs die nämliche, nur wird statt der frischen Butter, eine gleiche Menge Krebsbutter daruntergemengt, und der Teig über die mit Mehl bestäubtem Tischtuch bedeckte Tafel sehr fein ausgezogen, und auch mit zerlassener Krebsbutter bestrichen. Während dem treibt man $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter mit 6 Eyerdottern, und einer von der Rinde abgeschälten, in Obers gewickelten und wieder gut ausgedrückten Semmel flaumig ab, salzt es ein wenig, gibt einen Unrichtlöffel voll gestoßenem Zucker dazu, und streicht diese abgetriebene Fülle Messerrücken dick auf den ausgezogenen, mit Krebsbutter bestrichenen Teig. Auf dieses streut man von 36 abgesottene Krebsen, aus deren Schalen die Krebsbutter verfertigt wurde, die ausgelösten Scheren und Schweifchen fein zusammengeschnitten, rollt den bedeckten Teig, wie den vorigen, locker zusammen, legt ihn in eine mit Krebsbutter stark bestrichene flache Schwung-Casserolle, schüttet süßes, mit Krebsbutter und wenigem Zucker vermisches gutes Obers Zell hoch und lau darunter, und backt ihn im Backofen resch und saftig aus.

Wenn das Obers schon fast eingegangen, und die Strudel bereits halb ausgebacken ist, wird sie während dem Backen noch einmahl mit Krebsbutter bestrichen, und wenn sie dann gut ausgezogen ist, mit einem breiten Backlöffel unverletzt aus der Casserolle herausgestochen, und auf die Schüssel trocken angerichtet. Auch zu dieser Strudel gibt man gezuckertes, mit Krebsbutter und Eyern legirtes Obers in Saucieren nebenbey.

Apfelstrudel.

Wenn dieser Zug- oder Strudelteig, wie alle die vorigen schon mehrere Mahle angeführten, fein über einem mit Mehl bestäubtem Tischtuch bedeckten Tisch ausgezogen, mit zerlassener Butter bestrichen worden ist, wird er oft auch mit feinen blätterig geschnittenen, mit Zucker und Marillen-Marmelade

überschwungenen rohen Äpfeln belegt, diese wieder mit zerlassener Butter übergossen, der Teig dann zusammengerollt, im Backofen gebacken, und als Apfelstrudel auf die Tafel gesetzt.

Auf solche Art kann diese Strudel verschiedene Nahmen erhalten, je nachdem man eine Fülle wählt, und diese Füllen können nebst den schon genannten Süßen auch aus mannigfaltigen Fleisch- und Fisch-Faschen mit Salbigos u. dgl., bestehen, wobey, wie sich von selbst versteht, der Zucker weg zu bleiben hat.

Pudding mit Chaud'eau.

Man reibt von zwey Semmeln die Rinde ab, schneidet dieselben klein gewürfelt, und seuchtet sie gut mit süßem Obery an; ferner treibet man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 8 Eyerdottern flau-mig ab, dazu $\frac{1}{2}$ Pfund würfelig fein geschnittenes reines Mark, aus dem alle kleinen Beinsplitterchen, die sich vielleicht noch darin befinden könnten, sorgfältig gesucht, und beseitigt werden müssen, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigten Weinbeern, und eben so viel Zibeben ohne Kern, einem halben Viertelpfund sehr fein geschnittenen Pistazien, und eben so viel abgeschälten Mandeln, und confitirten Cedraten gemengt wird, das man alles mit einer Messerspitze voll fein zerriebener Muscatnuß, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenem Geruchzucker, von Pomeranzen oder Vanille, oder Orangen-Blüthe oder Limonie würzet, noch mit einem Eßlöffel voll gutem Obery oder auch mit eben so viel Tokayer- oder Menescher-Ausbruch anfeuchtet, und zuletzt noch den von 6 Eyerklaren geschlagenen Schnee darunter gibt, und alles gut unter einander rührt. Diese dergestalt zusammengesetzte Masse wird dann in runder Form in eine mit Butter viel besrichene Serviette gethan, diese oben mit zwey Finger hohem Zwischenraum fest zusammengebunden, damit die Masse darin ungehindert aufschwellen kann, und in einen Topf siedendes Wasser hineingehängt, worin man den Pudding ununterbrochen fort-sieden läßt. Das Wasser muß langsam kochen, und das durch Verdunstung abgehende Wasser von Zeit zu Zeit mit anderem siedenden ersetzt werden. Es ist dabey noch wohl zu beobachten, daß dieser so fertige Pudding sich nicht anbrenne.

Beym Anrichten wird am ersten die Serviette aufgebunden, die Schüssel darüber gebracht, und der Pudding mit geschid-

ten Umwenden darauf gestürzt; sonach die Serviette langsam davon weggezogen, und er mit dem schon bereiteten Chaud'eau übergossen.

Der Chaud'eau wird auf folgende Art bereitet:

In einem reinen irdenen, verhältnißmäßig großen Topfe werden zwölf Loth fein gestoßener Zucker mit 10 Eyerdottern eine ziemliche Weile fein abgerührt, der Saft von einem Paar Limonien darauf gedrückt, und mit 1 Seitel Rheinwein über nicht zu starker Gluth mit einem Kochlöffel ununterbrochen zu verdicktem Schaum gesprudelt, und so vom Feuer genommen, gleich, wie schon gesagt, über dem Pudding gegossen.

Er kann auch mit Rum und wenigem Spiritus überschüttet, selcher angezündet, und damit schnell, noch brennend, zur Tafel gebracht werden.

Man verkertigt auch eine Pudding-Sauce, mit der er oft gegeben wird, auf folgende Weise: Man rührt nähmlich $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, einen halben kleinen Kochlöffel voll Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker, und 6 Eyerdottern sehr fein ab, dazu man aber nur ein Stäubchen Salz mengt. Dieses wird mit 1 Seitel echten Tokayer-, oder Menescher- oder Ruster-Weinausbruch gäh mit einem Unrichtlöffel immer fort rührend, und doch nicht kochen lassend, aufgezogen; und richtet sie, wenn es beliebt, auch mit verschiedenen Gerüchen gewürzt, so gestaltet über den Pudding an, oder gibt sie auch abgesondert in Saucieren dazu.

Dieser Pudding kann auch ganz trocken aufgetischt werden. In welchem Falle man ihn in einer kupfernen Sturz-Casserolle oder Form, die reich mit Butter bestrichen, und mit Semmelbröseln bestreut ist, im Backofen mit schöner Farbe ausbackt, und dann umgestürzt zur Tafel bringt.

Den bereiteten Chaud'eau, oder die angegebene Pudding-Sauce, oder Marillen-, oder Setschepetsch- oder Weichsel-Marmelade, Saucen mit Wein oder Rum, gut versotten, servirt man abgesondert in Saucieren dazu.

Reiß-Pudding.

Ein halbes Pfund Reiß wird rein geklaubt, durch ein Paar Sude gäh abblanschirt, gut abgeseiht, dann aber lang-

sam, und doch körnig, in einer Maß gutem Obers gekocht. Ist er halb ausgekühlt, mengt man nebst einem Stäubchen Salz $\frac{1}{4}$ Pfund Butter darein, damit er sich zertheile, und gibt nach einer ziemlichen Weile $\frac{1}{4}$ Pfund sorgsam geklaubte Weinbeerln, eben so viel würfelig fein geschnittenes Mark, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund bittere Mandelbuzeln, oder resche französische gebröckelte Biscotten, eben so viel würfelig fein geschnittene, candirte Cedraten, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker mit Geruch von Orangen-Blüthen, oder Citronen oder Pomeranzen, oder Vanille oder Zimmt, 10 Eyerdottern, und von 6 Eyerklaren geschlagenen Schnee dazu. Dieses Alles wird genau unter einander gemengt, in die mit Butter bestrichene Serviette, so wie der vorige beschriebene Pudding gebunden, und in einem Topfe voll siedenden Wassers auch kürzere Zeit gut auskochen gelassen.

Dieser Pudding wird auch im Ofen gebacken, und zwar auf beyde Arten allezeit nur trocken ohne Sauce aufgetragen. Gesotten wird er mit fein sädlig geschnittenen Pistazien, oder mit klein gebröckelten bitteren Mandelbuzeln, oder mit französischen Biscotten, oder auch mit in Zucker gelegten, und ebenfalls klein würfelig geschnittenen Orangen reich bestreut.

Wenn er aber gebacken, und auf die Schüssel gestürzt ist, so wird bey diesem Pudding die schön goldgelb erhaltene Cruste mit feinem Zucker bestäubt.

Krebs = Pudding.

Zwey abgerindete Semmeln werden fein würfelig geschnitten, die Hälfte davon mit Obers angefeuchtet, die andere im Krebsbutter überröstet. Eben so werden die ausgelösten Scheren und Schweife von 30 Krebsen in zwey Theile geschnitten, und nebst einem Stäubchen Salz, und den angefeuchteten, und würfelig geschnittenen Semmeln, unter ein Viertelpfund, aus den abgefallenen Krebschalen erzeugten, und mit 10 Eyerdottern abgetriebenen Krebsbutter gemengt. Ferner kommt dazu $\frac{1}{4}$ Pfund fein und würfelig geschnittenes Mark, und ein Paar weich gesottene, würfelig geschnittene Kalbseuter, $\frac{1}{4}$ Pfund rein gewaschene Weinbeerln, nebst einem Eßlöffel voll fein gestoßenem Zucker und einer Messerspitze voll geschabener Muscatnuß, welches alles zusammen noch

zuletzt mit von 6 Eyerklaren geschlagenem Schnee vollkommen unter einander gerührt, und, gleich den vorigen Puddingen, in eine mit Krebsbutter hinlänglich bestrichene Serviette eingebunden, und im kochenden Wasser gesotten wird.

Den so vollendeten Pudding stürzt man dann trocken auf die Schüssel, und gibt ein mit einem Bißchen Mehl und etwas wenig Krebsbutter vermischtes und gezuckertes, nur mit einem Wasser aufgesottenes Obers in eine Sauciere gegossen, dazu auf die Tafel.

Auch kann man diese Masse in einem mit Krebsbutter reichlich bestrichenen Form im Backofen fertig backen, und trocken umgestürzt, mit schöner Farbe und Cruste auf die Tafel geben.

Englischer Pudding.

Ein halbes Pfund ausgetrocknetes, abgehäutetes, frisches Kernfett wird mit einem Scheibenmesser sehr fein zu Haßche zusammengeschnitten, ein wenig gesalzen, nach und nach $\frac{1}{4}$ Pfund Auszugmehl beygemischt, und mit $\frac{1}{2}$ Seitel Obers angefeuchtet. Dazu kommt ferner $\frac{1}{2}$ Viertelpfund fein geschnittene confitirte Cedraten, $\frac{1}{4}$ Pfund Weinberln, und eben so viel ausgelöste Zibeben, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßener Zucker, eine halbe geschabene Muscatnuß, und 6 fein blätterig geschnittene, mit einem Unrichtlöffel voll Marillen-Marmelade roh überschwangene Maschanzer- oder Ronett-Äpfeln, nebst einem Paar Unrichtlöffeln voll gutem Rum, welches alles zuletzt noch mit 8 ganzen abgeklopften Eiern gebunden, und vollkommen unter einander zu einem Teige abgerührt wird. Diesen bindet man fest, wie die vorigen Puddinge, in eine mit Butter genug bestrichene Serviette, worin auch zur Ausdehnung dieser Masse ein Paar Daumen hoher Platz gelassen werden muß, und läßt ihn in siedendem Wasser, welches in Zwischenzeiträumen von ein Paar Stunden immer nachzufüllen ist, langsam kochen. Ausgekocht wird er mit geschickter Wendung von der Serviette auf die Schüssel gestürzt, die Serviette behutsam weggezogen, und mit Wein und Rum vermischem Chaud'eau übergossen.

Zur Veränderung gibt man auch statt der Äpfel $\frac{1}{2}$ Pfund gebratene, geschälte, jedes Stück in 4 Theile zerschnittene,

wällische Castanien, weniger Obers, dafür zum Ersatz mehr Rum. Statt des Kernfetts nimmt man eben so viel, auch mehr Kalbsnieren sammt allem feinen Fett, und bereitet dieses zusammen, gleich den Vorigen, zum Pudding.

Noch auf eine andere Art.

Ein halbes Pfund weiß zerlassenes Kernfett wird mit zwölf Eyerdottern flaumig abgetrieben, dazu eine abgerindete, in kleine Würfel geschnittene Semmel, welche man mit einem Paar Eßlöffeln voll Rum anfeuchtet, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund eben so geschnittenem Mark gegeben, wenig gesalzen. Ferner noch kommt $\frac{1}{4}$ Pfund gewürfelt geschnittene, candirte Cedraten, eben so viel candirte Pomeranzen-Schalen, $\frac{1}{4}$ Pfund abgehäutete, feinstiftlich geschnittene Mandeln, eben so viel Pistazien, $\frac{1}{4}$ Pfund schwarze Weinbeerln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zibeben, ohne Kern, mehrere Gattungen fein geschnittenes, in Zucker eingessotenes Obst, $\frac{1}{4}$ Pfund gebratene, würfelig geschnittene Castanien, dazu. Dieses alles wird mit 1 Stängelchen Vanille, 1 Stängelchen Zimmt, welche mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker fein gestoßen und durchgeseibt werden, nebst pulverisirte $\frac{1}{2}$ Muscatnuß, 8 Stück Gewürznelken und etwas wenig Ingwer gewürzt, und endlich zuletzt mit $\frac{1}{2}$ Seitel Rum angefeuchtet, mit dem von 12 Eyerklaaren geschlagenen Schnee genau vermengt, und unter einander gerührt, in eine mit Butter bestrichene Serviette eingebunden, und wie die übrigen Puddinge gesotten. Entweder gießt man die vorherbeschriebene aufgezoogene Wein-Sauce, oder einen mit Rum oder Wein vermischten Chaud'eau darüber, oder reicht sie nebenhbey in Saucieren.

Apfel-Pudding.

24 Stücke schöne Maschanzer- oder Ronett-Äpfel werden geschält, fein blätterweis geschnitten, und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, eben so viel fein gestoßenem Zucker und Marillen-Marmelade über schwachem Feuer geschwungen, einige Minuten überdämpft, bis sich die Hitze durchgezogen hat, doch muß man Acht haben, daß die Spältchen ganz bleiben. Nach diesem Vorgange werden sie kalt gestellt, und in dem Zwischenraum

bestreicht man eine Sturz-Casserolle oder Form mit Butter reichlich, und legt sie inwendig mit länglich viereckig oder rund geschnittenen, in zerlassene Butter getauchte Semmelblättchen zierlich aus. Ist das Geschirr auf solche Art ausgefüllert, so wird dasselbe mit einer Lage der überschwungenen, ausgekühlten Äpfeln, und dann mit einer Schichte dünn geschnittener, in Butter getauchter, und vorher braun überbrösteter Semmelblättchen so lange fort abwechselnd angefüllt, bis es voll ist. Den Schluß machen bloß im Butter eingetauchte dünn geschnittene Semmelblättchen, welche aber nicht im Butter überbröstet werden, das nur bey denen in der Mitte eingereichten Semmeln Statt findet. Das Ganze wird noch zuletzt mit zerlassener Butter übergossen, und in einem heißen Ofen gebacken. Wenn die Semmel schön goldgelb und resch, und das Ganze gut ausgezogen ist, wird es über die Schüssel gestürzt, und mit einer dünnen, durchsichtigen Marillen-Marmelade bestrichen.

Pudding von rohen Marillen, rohen Pflaumen, Birnen, Reineclauden, Quitten

wird dem Apfel-Pudding gleich gehalten und verfertigt, und nur im Überschwingen und Überdünsten des hier angeführten Obstes liegt der Unterschied, weil eine vor der andern dieser Früchte längere oder kürzere Zeit dazu braucht, um durchaus gleich weich zu werden, und dennoch ganz zu bleiben.

Außer diesem werden sie, wie die Äpfeln, lagenweis mit den gerösteten Semmelblättchen eingelegt, der Saft oder Syrop aber, der sich durch das Dünsten erzeugt, bis zum Spinnen eingekocht, und der Pudding nach dem Umstürzen damit übergossen.

Schinken = Pudding.

Drey abgerindete Semmeln werden in kleinen Finger dicke Würfel geschnitten, die eine Hälfte mit gutem Obers, doch nicht zu viel angefeuchtet, die andere Hälfte im Butter geröstet, dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund weich gesottener, magerer Schinken mit einem Scheibenmesser zu Hasche zusammengeschnitten, $\frac{1}{2}$ Pfund Kaiserfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, zwey kälberne Euter, nachdem sie

auch weich gesotten, und wieder abgekühlt worden sind, aber in der Größe der Semmeln würfelig geschnitten.

Unterdessen treibt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 10 Eyerdottern ab, gibt die zubereiteten Semmeln sammt Schinken, Kaiserfleisch, Speck und Euter dazu, würzet das Ganze mit ein wenig Salz, Concassée, mit einer Messerspitze voll geschabener Muscatnuß, und einem überdünsteten Unrichtlöffel voll Finsherbeß, und mengt es noch zulezt, mit einem Kochlöffel voll Mehl bestäubend, mit von 6 Eyerklaaren geschlagenem Schnee gut unter einander. Diese Masse wird dann in eine Serviette, die vollkommen mit Butter bestrichen ist, nach der bekannten Art und Form der Puddinge, eingebunden, wie solche, in einem Topfe kochendem Wasser ein Paar Stunden gut ausgekocht. Ist sie ausgekocht, wird sie trocken auf die Schüssel angerichtet, nach Beseitigung der Serviette, mit Semmelbröseln bestreut, und mit sehr erhitzter Butter übergossen.

Gute Schü mit Glace-Saft wird abgesondert in Sauce-Schalen dazu gereicht.

Gebackene Schnitten von Pudding.

Aus jedem dieser bis hieher aufgeführten Puddinge kann man solche Schnitten machen. Nachdem der gewählte Pudding ausgekocht, und wieder erkaltet ist, werden verschiedene beliebige dünne Formen oder Scheiben geschnitten, welche mit dem schon beschriebenen Brandteig ausgebacken werden. Darein müssen aber so viele ganze Eyer geschlagen werden, als nöthig ist, um den Brotteig so zu verdünnen, daß man die Schnitten oder Scheiben von Pudding gehörig und leicht hinein tauchen kann. Man muß auch zulezt diesem verdünnten Brandteig ein Paar Eßlöffeln voll heiß zerlassenes Rindschmalz beysügen, um die gehörige Resche zu erhalten.

Sind sie solcher Gestalt mit goldgelber Farbe und resch aus dem Schmalze ausgebacken, werden sie stark mit Zucker bestäubt, mit roth glühender Schaufel glacirt, und auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel angerichtet.

Meridon von Kapaunen oder Poularden.

Eine mit Butter reich bestrichene Sturz-Casserolle wird

ausgehäteten, sehr fein ausgebreiteten, geklopften Kapau-
nen- oder Poularden-Brüsten zierlich ausgefüttert. Von einem
andern Kapaun oder Poularde, welche man in Saft abra-
tet, werden feine Filets, nudelförmig oder auch blätterweis
geschnitten, mit einigen Anrichtlöffeln voll Beschamel und Gla-
ce-Saft überschwungen, mit einigen Eyerdottern legirt, und
mit dazwischen gelegten, abgelösten Krebschweifeln und Sche-
ren, übersottenem, klein geschnittenem Schneidespargel und resch
gebackenen Kameln schichtenweis in das gefütterte Casseroll ge-
füllt; diese dann mit seinem Inhalte, bis an die Hälfte in ei-
ner anderen mit Wasser angefüllten Casserolle, im Dunste gar
gekocht.

Wenn dieser Meridon auf die Schüssel umgestürzt ist,
gibt man halbklares helle Reduction, oder hellen Glace-Saft
darüber.

Auf eine andere Art

pfllegt man statt der Krebschweifeln oder Spargeln, $\frac{1}{2}$ Pfund
fein geschälte, in dünne Blättchen geschnittene Trüffeln, die man
vorher mit einem Kochlöffel voll fein geschnittener Finsber-
bes, Salz und weniger geriebener Muscatnuß, und einem An-
richtlöffel voll Glace-Saft auf dem Feuer ein Bißchen über-
schwingt, dazu zu geben, dann ihn, wie den vorigen Meridon, im
Dunste gesotten, auf die Schüssel zu stürzen, und eine fertige,
kräftige Trüffel-Sauce mit fein geschnittenen Trüffeln darüber
zu gießen.

Gansleber-Meridon mit Trüffeln.

Eine mittelgroße spanische Zwiebel wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund aus-
gehätetem, frischen Kernfett, 8 geschälten Champignons, ei-
nem Paar Büscheln grüner Petersilie und mit Zufüllung $\frac{1}{2}$ Sei-
tels Obers weich gedünstet. Ist dieses kurz eingegangen, gibt
man $\frac{1}{4}$ Pfund rohe, geschälte, blätterweis geschnittene Trüf-
feln dazu, salzt und pfeffert es ein Bißchen, schabt, wenn es
ausgekühlt ist, eine ganze rohe Gansleber, mit $\frac{1}{4}$ Pfund ro-
hen, guten Speck noch hinzu.

Diese ganze Masse gibt man nun auf ein Schneidbret,
und schneidet sie mit einem Scheibenmesser zu einer Tafel fein

zusammen, welche man, mit 10 Eyerdottern gut abgerührt, noch roh bindet. Während dem werden von einer andern ganzen rohen Gansleber zwey Messerrücken dicke Blätter geschnitten; noch $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte, auch blätterweis geschnittene Trüffel, und beydes, Leber und Trüffeln gesalzen, mit einem halben Viertelpfund Butter und einem Stück Glace-Saft, auf dem Feuer einige Minuten überschwungen, dann mit der zubereiteten Fische lagenweis in einen mit Butter reich bestrichenen Form gefüllt, der genau verschlossen werden muß, daß sich der Geruch nicht verflüchtiget und das Wasser nirgends eindringen kann, da er so gefüllt, dann in einer andern Casserolle kochenden Wassers im Dunste langsam fertig gekocht wird. Ist er ausgekocht, wird er auf eine Schüssel gestürzt, und eine kräftige Trüffel-Sauce darüber gegossen.

Meridon von Fischen, nämlich von Hechten, oder Schill oder Hausen.

Die Hälfte von dem gewählten ausgegrätheten Fischfleisch wird mit Butter in gleichem Theile zusammengeschnitten, und mit ein wenig Salz, mit weißem Pfeffer, mit einer Messerspitze voll geschabener Muscatnuß, mit einem Unrichtlöffel voll anpassirter Finsherbes, mit einer Messerspitze voll Majoran, zwey abgerindeten, in Obers gut geweichten, und wieder vollkommen ausgedrückten Semmeln, und drey ganzen Eyern zu einer Fische im Mörser zusammengestoßen. Der übrige Theil des Fisches wird mit ein Bißchen Butter, fein geschnittenen Schalotten, mit grüner Petersilie auf dem Feuer überschwungen, ein wenig gesalzen, und kalt in Filets eingetheilt. Unter der, von dem Überschwungenen noch übrigen warmen Butter, Schalotten und grüner Petersilie rührt man einen Unrichtlöffel voll kräftiges Beschamel und 6 Eyerdottern, und mengt es unter die Fische. Ist die Fische und die Filets von Fischen so zubereitet, so werden sie in eine mit Butter hinlänglich bestrichene Sturz-Casserolle oder Form schichtenweis mit einer Zwischenlage von abgekochten, ausgebrochenen Krebschweifeln und Scheren, und übersottenem in Stücke zerschnittenem Schneidspargel, statt dessen auch, der Jahreszeit angemessen, mit rohen, fein blätterweis geschnittenen Trüffeln zierlich eingelegt,

und in einer andern größeren zur Hälfte mit Wasser angefüllten Casserolle, gut zugedeckt, im Dunste gesotten, und ausgekocht auf die Schüssel gestürzt, von allem Fett gereinigt, und eine halbklare weiße Fasten-Sauce mit geschnittener abblanschirter grüner Petersilie, Krebszschweifeln, und gesottenem Schneidespargel, auch zur Zeit Carviol oder Maurachen, oder statt dessen zur gehörigen Zeit auch eine Trüffel-Sauce darüber angerichtet.

Derselbe auf eine andere Art mit Aустern.

Eine spanische Zwiebel, einige Schalotten, einige geschälte Champignons werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, und mit einem Unrichtlöffel voll gutem Obers weich gedünstet, dazu man, wenn die Zwiebel kurz eingegangen ist, ein Stück, beyläufig von einem halben Pfunde, abgebratenen Hausen, 10 gepugte Sardellen, $\frac{1}{2}$ Pfund rohes, von allen Gräthen sorgsam ausgelöstes Hechtenfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund gebröckelte frische Butter, eine abgerindete, in Obers geweichte, wieder gut ausgedrückte Semmel gibt. Dieses Alles zusammen wird gesalzen, mit einer Messerspitze voll Majoran, eben so viel geschabener Muscatnuß mit Concaffee vermischt, und mit fein geschnittenen Limonien-Schalen, und mit einem kleinen Kochlöffel voll Kapern gewürzt, darein am Ende noch 12 rohe Aустern kommen; nachdem alles dieses mit einem Scheibenmesser zur Fische fein zusammengeschnitten, und im Mörser nebst 8 Eyerdottern zusammengestoßen worden ist. Unterdessen wird 1 Pfund Hausen, und 1 Pfund von allen Gräthen entledigtes Hechtenfleisch in Butter zu einem Escalop überschwungen, mit Salz bestäubt, und kalt zur Seite gestellt.

Nach dieser Vorbereitung wird die Fische, und das von beyden Fischen erkaltete Escalop in abwechselnden Lagen mit noch 12 Stücken rohen zuparirten ganzen Aустern in einer mit Butter reich bestrichenen Form zierlich so lange hinein ranschirt, bis er voll ist, sonach, den vorhergehenden Meridon gleich, im Dunste gesotten, auf die Schüssel gestürzt, und eine Aустern-Sauce mit 12 ganzen Aустern darüber gegeben.

Meridon von Fischen auf eine andere Art.

Von 1 Pfund Hausen. 1 Pfund entgrätheten Hechten,

einem Pfund ausgelöstem Karpfen- und 1 Pfund Aalfischfleisch werden rohe, kleinen Finger dicke Filets geschnitten, diese gesalzen, mit einer Messerspiße voll Sepice, und einem Unrichtlöffel voll fein zusammengeschnittener und in $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter flüchtig überdünsteter Finsberbes, sammt der Butter mit acht Eyerdottern, auch sehr fein geschnittenen Limonien-Schalen, und $\frac{1}{4}$ Pfund gepuzten, länglich geschnittenen Sardellen, zwanzig Stück rohen, in die Hälfte geschnittenen Austern gut untereinander vermischt, doch so, daß die Filets nicht zerdrückt und jedes einzeln ganz bleibt, dann näßt man sie noch mit dem Saft von einem Paar Limonien, und füllt sie in eine mit Butter reich bestrichene Sturz-Casserolle oder Form, und kocht sie, wie schon angegeben worden ist, gut zugedeckt, im Dunste gar. Den Saft abgeseihet, stürzt man sie auf die Schüssel, und gibt eine halb klare braune Austern-Sauce, mit Limonien-Saft gesäuert, darüber. Auch Kapern-Sauce mit Milchrahm pflegt man darüber zu gießen. Zur Abwechslung, und wenn die Jahreszeit es biethet, vermengt man diesen Meridon auch statt der Austern, mit rohen geschälten, in längliche Stücke geschnittenen Trüffeln, in welchem Falle aber Limonien-Saft und deren Schalen, so wie die Sardellen wegbleiben müssen, doch wird er, wie der vorige, im Dunste gesotten, auf die Schüssel gestürzt, und dann eine Trüffel-Sauce mit blätterweiß geschnittenen Trüffeln, und mit dem abgeseihten Saft vermengend, kurz eingegangen, darübergegossen.

Ordinäre gebackene Semmelscheiben.

Eine oder mehrere abgerindete Semmeln werden der Semmelbreite nach in kleine Finger dicke Scheiben durchgeschnitten, mit Oberß angefeuchtet, in abgeschlagene Eyer eingetaucht, und in einer Pfanne aus dem Rindschmalze ausgebacken, dann entweder für eine selbstständige Speise oder zur Belegung der Grünspeisen verwendet. Im letzteren Falle werden sie mit in Finsberbes anpassirtem Kalbshirn, oder mit Eyern legirtem Kalbshasché oder Salbigio, oft auch mit legirtem Hasché von verschiedenen Fischen, zwischen die zwey Schnitten Messerrücken dick gefüllt, im letzteren Falle aber als selbstständiges Gericht, diese Fülle mit Marillen-, Quitten-

Äpfel-, oder mit frischer oder getrockneter Pflaumen-Marmelade verwechselt.

Sind sie gefüllt, so taucht man sie entweder in abgeschlagene Eyer gut ein, oder man panirt sie auch mit Semmelbröseln, und backt sie in einer Pfanne im Rindschmalz, oder bratet sie langsam auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel an beyden Seiten.

Die mit Marmeladen gefüllten Schnitten werden entweder mit feinem Zucker bestäubt, oder mit gröberem Zucker belegt, und mit einer roth glühenden Glacir-Schäufel glacirt. Die mit Salbigo, Fleisch- oder Fisch-Saché Gefüllten aber, werden mit Salz besprenget, und warm auf die Tafel gegeben.

Will man die Zahl der Schnitten noch vermehren, so kommen nach Verhältniß mehrere Semmeln, Eyer und Fülle dazu.

Semmelschnitten mit Wein, Zimmt und Zucker, als Friet.

Die abgerindete Semmel wird in einige Messerrücken dicke Scheiben, der ganzen Breite nach durchgeschnitten, über Kohlenfeuer auf beyden Seiten gebäht, und auch so überall mit sehr fein gestoßenem Zucker und Zimmt belegt, dann ein Seitel von dem besten Osterreich-, oder Osner-, oder Tokayer-, oder Menescher-Wein darauf gegossen. Haben die Schnitten den darauf gegossenen Wein ganz eingesogen, kann man noch ein wenig nachgießen, und dieselben darin öfters umwenden, dann zum zweyten Male mit Zimmt und Zucker reich bestreuen. So bereitet richtet man die hinlänglich mit Wein gesättigten Schnitten in eine porcellainene Schale zierlich an, und gibt den mit Zimmt und Zucker vermengten und übrig gebliebenen Wein, durch ein Sieb geseihet, darunter, oben auf sie zum letzten Mahl mit fein gestoßenem Zucker bestreuend, und servirt sie kalt als den genannten Friet an der Tafel.

Gebackene Semmelschnitten mit rothem Wein.

Einige abgerindete, einen Tag vorher gebackene Sem-

meln werden in kleine halben Finger dicke Scheiben der ganzen Breite nach durchgeschnitten, zwey zu zwey mit Marillen-, Heftschepetsch-, eingesottener Weichsel- oder Pflaumen-Marmelade dazwischen Messerrücken dick gefüllter solcher Schnitten auf einander gelegt, und mit einer zweyzurfigen deutschen Gabel zusammengefügt angestochen, damit man sie schicklich halten kann, weil sie dann nur rund herum am Rande in abgeschlagene Eyer getaucht, nicht ganz, sondern nur der eingetauchte Rand in einer kleinen Pfanne mit Schmalz ausgebacken, und während des Backens mit Hülfe der Gabel immer im Schmalze umgedreht werden. Dieses Backen geschieht nur, damit die Marmelade nicht heraus rinnen kann. Nun legt man sie in eine sehr tiefe Schüssel oder Schale, bestreut sie häufig mit fein gestoßenem Zucker, übergießt sie alle mit gutem rothen Wein, oder noch besser mit Tokayer- oder Menescher-Ausbruch, und läßt sie einige Stunden erweichen, bis sie den Wein fast ganz an sich gesogen haben, worauf sie in der Zwischenzeit öfters umgewendet, am Schlusse noch mit fein gestoßenem Zucker bestreut werden müssen.

Nach allen diesen Vorgängen, und wenn sie ganz voll vom Weine gesogen sind, werden sie in feines Mehl eingetaucht, oder gewälzt, und vorsichtig, ohne sie zu zerreißen, in einer größeren Pfanne mit recht heißem Schmalze gäh ausgebacken, aus dem Schmalze genommen, auf eine Tafel und auf Papier gelegt, Messerrücken dick mit grob gestoßenem Zucker bestreut, an beyden Seiten mit roth glühender Glacir-Schaukel schön glacirt, um ihnen von dem Zucker eine Rinde zu geben, und trocken auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel angerichtet.

Auf eine andere Art

werden diese Schnitten zwar anfangs auf gleiche Weise geschnitten und behandelt, doch statt mit Marmeladen, mit nach Belieben gewählten Cremen von Ciocolade, Orangen-Blüthe, Vanille, Limonien oder Pomeranzen, ein Paar Messerrücken dick gefüllt, und statt des Weines mit gutem Obers begossen, darin man sie eben so wie die Vorigen erweichen und vollsaugen läßt, und dann auch in Mehl eintaucht oder wälzt, sehr

gäh mit schöner Farbe auß dem Rindschmalze in einer Pfanne ausbackt, mit gestoßenem Zucker in gleicher Menge belegt, und an beyden Seiten glacirt.

Zur Abwechslung kann man auch auß weißem und mürbem Milchbrote, ein Paar Messerrücken dicke Schnitten, in gleicher Größe der Semmelschnitten schneiden. Diese werden mit Obers angefeuchtet, und eine dieser Schnitten ein Paar Messerrücken dick mit frischem, ungesottenem Obst, als: mit geschälten Marillen oder Pflaumen oder Mirabellen, auch feinen Äpfelspalten, einer beliebigen Menge gut gereifter Erdbeeren, oder Himbeeren, mit feinem Zucker eingestäubt, roher untereinander geschwungen, leicht zerquetscht, und darauf gefüllt, eine andere mit Obers angefeuchtete Schnitte darübergelegt, dann in einige gut abgeschlagene Eyer getaucht, und mit feinen Semmelbröseln paniert, endlich auf einen mit Butter reich bestrichenen Platfond-Deckel gebracht, und langsam auf beyden Seiten gebraten. Während des Bratens und Ummwendens kann man auch noch ein Bißchen Butter nachträglich hinzu geben. Nachdem man sie gebraten von dem Platfond wegnimmt, werden sie entweder häufig an beyden Seiten mit feinem Zucker bestreut, oder auch mit grobem Zucker belegt, und mit einer glühenden Glacir-Schaufel schön glacirt.

Profiterolles mit rothem Weine.

Dazu läßt man sich vom Bäcker, wie Gulden große, glatte Laibchen backen. Solche werden dann abgerindet, und in vier Blätter bis am Boden, aber doch zusammenhaltend eingeschnitten, im Rindschmalz gäh, aber nicht zu braun ausgebacken. Zwischen jede Spalte füllt man so viel Marillen-, Settschepetsch-, Weichsel- oder Pflaumen-Marmelade, als sich hinein fügt. So gestaltet, bringt man sie mit gestoßenem Zucker und Zimmt, oder mit an Pomeranzen oder Limonie abgeriebenen Zucker bestreut, in ein flaches Schwung-Casseroll, übergießt sie mit gutem rothen Ofner-Wein oder mit Florentiner- oder Menescher-Außbruch, so zwar, daß der Wein darüber fließt, und die Semmeln sich recht ansaugen können, und setzt sie sammt der Schwung-Casserolle in einen gut geheizten Backofen, wo sie so lange bleiben müssen, bis sich der Wein gänzlich eingesotten, und

nachdem sie noch mit fein gestoßenem Zucker reich bestreut worden sind, eine schöne Glacur und Kruste erhalten haben. Dann hebt man sie einzeln mit einem Nudelschäufelchen heraus, und richtet sie zwar trocken, aber inwendig doch saftig an. Man kann solche Laibchen von Brioschteig selbst verfertigen, und auf die nähmlische Weise zurichten.

Profiterolles auf eine andere Art gefüllt, und im Ofen gebacken.

Eben so vom Bäcker in der Größe eines Guldens verfertigte Laibchen, oder auch mürbe Kreuzer = Kipfeln, werden abgerindet, die Laibchen rund herum an der Oberfläche tief eingeschnitten, die Kipfeln aber nach der Länge in zwey Hälften getheilt, und so eines oder das andere, welches man gebraucht, gäh im heißen Schmalze ausgebacken. Dann nimmt man die noch warme Schmolle heraus, und füllt die Höhlung mit festem, kalten Ciocolade-, Vanille- oder Pomeranzen-, oder Limonie- oder Orangen-Blüthen-Creme, und deckt die Laibchen mit dem von ihnen oben abgeschnittenen Deckel, die Kipfel aber mit ihrer eigenen Hälfte zu. Sind sie so vorbereitet, werden sie wie die Vorigen in eine Schwung-Casserolle gebracht, mit gestoßenem Zucker häufig bestreut, und statt des rothen Weines, mit gutem, mit einigen Eyerdottern abgesprudeltem Obers so viel übergossen, daß es darüber fließt, und die zu erzeugenden Profiterolles oder Kipfel sich voll ansaugen können, worauf sie ebenfalls, wie die vorher angegebene, sammt dem noch übrig gebliebenen Obers mit der Schwung-Casserolle in heißen Backofen gesetzt, und darin so lange gelassen werden, bis das mit den Eyerdottern abgesprudelte Obers vollkommen eingegangen, und, indem sie zuletzt noch mit fein gestoßenem Zucker häufig bestreut werden, eine schöne Farbe oder Kruste erhalten haben. Sie werden auch trocken angerichtet.

Zur Veränderung pflegt man auch solche Profiterolles oder Kipfeln mit verschiedenen eingesottene[n] Marmeladen, oder durchgeschlagenen, in Zucker eingesottene[n] Äpfeln oder Pflaumen, wenn sie ausgehöhlt sind, zu füllen, und auf gleiche Art mit legirtem Obers hinlänglich gesättigt, im Ofen zu backen und mit Zucker zu glaciren.

Gebackene Apfelspalten oder Ringeln.

Acht bis 10 Stücke schöne Haslinger- oder Rainett-Äpfeln werden abgeschält, vom Kerne und Bogen gereinigt, und entweder in mehrere Spalten geschnitten, oder mit einem kleinen Ausstecher mitten ganz durchstochen, so daß die Scheiben schöne Ringe bilden, worauf man sie in ein porcellainen Gefäß bringt, mit feinem Zucker stark bestreut, einige Mahle kalt überschwingt, nach einiger Zeit in nicht gar zu dick verfertigtem Bier- oder Weinteig taucht, und langsam mit Rindschmalz goldgelb ausbackt.

Aus dem Schmalze genommen, werden sie auf Papier gelegt, mit grob gestoßenem Zucker ganz überlegt, und an beyden Seiten mit einer roth glühenden Glacir-Schaukel schön glacirt; oder man taucht sie Stück für Stück in $\frac{1}{2}$ Pfund mit 4 oder 5 Eßlöffeln voll reinem Wasser aufgelöstem Zucker, welchen man bis zum Bruche einkochen läßt, in der größten Geschwindigkeit ein, wie zum Beyspiel: die Kastanien, wodurch der Zucker in der Luft glaspröde wird. Die Zeit, wann der Zucker diese glasartige Sprödigkeit erhält, und wann die Spalten oder Ringe einzutauchen sind, welche vorher schon an ein feines hölzernes Spießchen, und zwar jedes Stück für sich angesteckt seyn müssen, erkennt man leicht durch den Versuch, daß man mit einem kleinen Hölzchen noch in den kurz kochenden Zucker tupft, und dann schnell damit ins kalte Wasser fährt. Bleibt der an das Hölzchen geklebte Zucker weich, so muß das Kochen des Zuckers fortgesetzt werden; ist aber dasjenige, was sich von dem Zucker an das Hölzchen angeklebt hat, fest und glasartig, so muß man den Zucker gleich von dem Feuer wegbringen, und in der größten Geschwindigkeit zu tunken anfangen, und unausgesetzt fortfahren.

Gebackene Marillen, Pfirsiche oder Mirabellen.

Diese Früchte werden ebenfalls wie die Äpfeln geschält, gespalten, mit fein gestoßenem Zucker besäet, und einige Mahle kalt überschungen. Man kann sie auch, wie die Äpfel, mit einem Paar Eßlöffeln voll Rum anfeuchten, und auf die

nähmliche Art, in Bier- oder Weinteig getaucht, gäh aus dem Schmalze ausbacken, auf Papier legen, und entweder mit grobem Zucker reich belegt, mit roth glühender Glacir-Schau- fel glaciren, oder, wie schon beschrieben wurde, in gesottenem Carmel-Zucker tauchen.

Gebäckene Pomeranzen-Spalten

Sechs schöne süße Pomeranzen werden mit der größten Genauigkeit geschält. Jede Pomeranze in 6 Spalten getheilt, in eine porcellainene Schale gelegt, reich mit fein gesto- nem Zucker bestreut, weiter, dem früher erwähnten Obste gleich behandelt, im Vierteig gebacken, und eben so glacirt, oder in zur Glaspröde gesottenem Zucker getaucht.

Rohs frische Weintrauben und Ribisel können eben so zubereitet werden.

Alle diese Obstgattungen, als: Marillen, Pflirsche, Pflau- men, Mirabellen, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Reine- clauden, roh mit feinem Zucker überschungen, so wie auch alle eingesottenen Marmeladen, und selbst alle festgehaltenen Creme oder feinen Köcheln können in Rissolen-Teig eingefüllt, überschlagen, und als gebackene Kräpfschen behandelt werden.

Es wird nähmlich der Rissolen- oder mürbe Teig auf eine Messerrücken dünne Platte ausgewalzt, mit abgeklopften Eiern bestrichen, und ein halber Eßlöffel voll von dem mit feinem Zucker überschungenen Obste, in beliebiger Wahl in Finger länglichen Häufchen Daumen breit vom Rande, und eben so breit aus einander auf den Teig gelegt, mit dem Rande überschlagen, rund herum niedergedrückt, und entwe- der mit einem Messer der Länge nach, und zu beyden Seiten abgeschnitten, oder mit einem Ausstecher halb rund ausgesto- chen, unterdessen auf ein mit Mehl bestäubtes Papier gelegt, und zur Zeit des Umrichtens in heißem Rindschmalz gut aus- gebacken. Nachdem diese Kräpfschen gebacken sind, so werden sie aus dem Schmalze genommen, damit sie von dem Fett ab- trocknen können, wieder auf Papier gebracht, entweder mit fei- nem Zucker reichlich bestreut, oder mit größerem Zucker über- legt, und mit einer glühenden Glacir-Schau- fel schön glacirt.

Timal von Äpfeln.

20 Stücke Ronett- oder Haslinger-Äpfel werden zuerst rein geschält, in feine Spalten geschnitten, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, eben so viel Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Marillen-Marmelade, $\frac{1}{4}$ Pfund gesäuberten schwarzen Weinbeeren auf schwachem Feuer ganz wenig überschwungen, gedämpft, und zum Auskühlen weggestellt. Indessen werden die Wände einer Sturz-Casserolle mit Messerrücken dicken Semmelschnitten, die man vorher in zerlassene Butter taucht, eine über die andere stellend, ausgefütert, und selbe dann mit den vorbereiteten Äpfeln angefüllt, oben wieder mit Semmelschnitten gedeckt, mit zerlassener Butter das Ganze noch einmahl übergossen, und im heißen Backofen langsam gebacken.

Wenn die Semmel eine schöne Farbe hat und resch ausgebacken ist, so wird das Ganze über eine Schüssel gestürzt, mit grobem Zucker belegt, und schön mit einer roth glühenden Glacir-Schaufel glacirt.

Man kann dieses Timal auch mit einer dünnen Marillen-Marmelade durchsichtig bestreichen, oder nur einfach mit fein gestoßenem Zucker reich besäen.

Dieses Timal läßt sich auch von Birnen verfertigen, nur müssen solche mit der Butter, dem Zucker und der Marillen-Marmelade, um sie zu erweichen, länger auf dem Feuer überschwungen werden.

Timal von frischen Marillen, Pfirsichen, Pflaumen, Reineclauden, Mirabellen.

Diese Gattungen Früchte werden geschält, in einige Theile zerschnitten, mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenem Zucker, in $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene sehr heiße Butter geworfen, und ohne sie mehr auf das Feuer zu geben, ein Paar Mahl überschwungen. Der Form oder die Sturz-Casserolle, wird den Vorhergehenden gleich, mit in zerlassener Butter getauchten Semmelschnitten ausgefütert, und dann das wie oben angezeigte vorbereitete Obst darein gefüllt, gleichfalls im heißen Ofen langsam gebacken, und glacirt.

Zu diesen Timalen kann man auch, statt der im But-

ter getränkten Semmelschnitten, zur Belegung und Ausfüttung des Forms oder der Casserolle, die dann vollkommen mit Butter ausgestrichen werden müssen, resche Kaiser-Biscotten oder Mandelbuseln nehmen; auch werden sie ohne Änderung der übrigen Zubereitung in die Mitte des Geschirres lagenweis zierlich geordnet.

Äpfel und verschiedenes anderes Obst in Kruste als Auslauf.

Sechzehn nach Belieben gewählter Sorten Äpfeln werden geschält, fein blätterig geschnitten, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, mit halb so vieler Butter, mit $\frac{1}{4}$ Pfund schwarzen Weinbeerln, und sehr wenigem Wasser, unter immerwährendem Rühren zu festem fast trockenem Koch eingesotten, dann in einen Weidling umgeleert, und wenn es ausgekühlt ist, mit von 6 Eyerweißen fest geschlagenem Schnee, worunter man auch die 6 Dottern der Eyer und $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker mengt, vollkommen abgerührt, dann in den mit Messerrücken dick geschnittenen, und in Butter getränkten Semmelscheiben ausgefütteten Form gefüllt, und langsam im Ofen ausgebacken.

Auf gleiche Art wird der Auslauf von Marillen, Pflirschen, Pflaumen, Reineclauden in der Kruste verfertigt.

Man kann auch die voraus zum Auslauf bereiteten Äpfeln so wie alle eben genannten Obstgattungen, statt mit der ausgelegten Kruste von Semmeln, in einem Form oder in einer Casserolle, die mit von mürbem oder von Butterteig dünn ausgewälzten Platten ausgelegt ist, im Ofen backen.

Äpfeln in Kruste auf andere Art.

Fünizehn Stücke Äpfeln, von was immer für einer Sorte, werden geschält, in 4 Theile zerschnitten, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, und eben so viel Marillen-Marmelade, auf dem Feuer überschwungen, ein wenig überdünstet, und dann zum Auskühlen auf die Seite gestellt. Einstweilen dresirt man, nach der Größe des inwendigen Bodens einer Schüssel, von mürbem, festem Teig zierlich eine runde, drey Daumen hohe Kruste, und bringt die Äpfel sammt dem Saft der

Butter und des Zuckers darein, und bestreut sie noch einmahl dick mit gestoßenem Zucker; worauf sie in mit Butter reichlich bestrichenem Papiere rund herum eingebunden, und in nicht gar zu heißem Ofen gebacken wird.

Wenn die Kruste zur Hälfte gebacken ist, nimmt man das Papier weg, und läßt ihr eine schöne Farbe annehmen.

Frische Marillen, Pfirsiche, Pflaumen, Reineclauden, Mirabellen, werden in die Hälfte getheilt, nur in zerlassene, sehr heiße Butter mit fein gestoßenem Zucker geworfen, und ein Paarmahl, ohne sie mehr ans Feuer zu bringen, überschungen, nachdem man sie, sammt dem Saft von Zucker und Butter, den man gänzlich absondert, wenn er zu viel seyn sollte, zur gehörigen Dicke einkochen läßt, zuletzt in die Kruste füllt, die man gleichfalls, bis zur Hälfte der Zeit des Backens mit Butter bestrichenem Papiere überbindet, und im Ofen ausbackt.

Krusten mit verschiedenen Cremes oder feinen Köcheln.

Die auf nun mehrmahl erwähnte Weise schön dressirte Kruste, kann auch statt des Obstes, mit Ciocolade oder andern mit verschiedenen Gerüchen vermengten Cremes, oder verschiedenen angegebenen Köcheln gefüllt, oben recht mit Zucker bestreut, wie die Vorigen mit Butter bestrichenem Papiere eingebunden, und in mittelmäßig heißem Ofen bis zur schönsten Farbe gebacken werden.

Auch kann alles dieses angeführte Obst roh, nachdem es mit Butter und Zucker überschungen worden ist, in kleine, mit mürbem Teige Messerrücken dick ausgewalkt, und damit ausgefütterte, kupferne Wannen von verschiedener Form gefüllt, und im Ofen, wie bekannt, ausgebacken werden.

In solche ausgefütterte Wannen können auch alle Gattungen Creme oder feine Köchel gefüllt, gebacken, und mit Zucker glacirt werden.

Timbal von Aepfeln als Milchspeise.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Reis geklaubt, rein gewaschen, fünf Minuten lang abblanshirt, dann das Wasser abgeseiht.

der Reiß mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, eben so viel Zucker, und einem Stäubchen Salz gewürzt, und mit 3 Seitel gutem Obery langsam weich gedämpft. Ist dieß geschehen, rührt man ihn, damit die Körner brechen, mehrmahl durch einander. Diese Masse wird in eine andere, mit Butter bestrichene Casserolle gebracht, zwey Finger hoch aus einander gebreitet, oberflächlich geglättet, und kalt gestellt.

Unterdessen werden ungefähr zehn Maschanzer- oder Rainer-Äpfeln glatt geschält, mit einem im Umfange Finger breiten Ausstecher, um Körner und Bogen zu beseitigen, mitten durchgestochen, mit Limonie-Saft gewaschen und in kaltes Wasser geworfen, von da sie in $\frac{1}{4}$ Pfund geklärtem Zucker weich, aber doch ganz bleibend, übersotten werden.

Nach einigem Abkühlen werden sie aus dem Syrup genommen, in die Öffnung Marillen- oder Weichsel-Marmeladen eingefüllt, und in einem irdenen Gefäße bis zu weiterem Gebrauche bey Seite gestellt. Die Casserolle mit dem festgewordenen kalten Reiß macht man etwas warm, und stürzt denselben auf eine mit Mehl bestäubte Tafel heraus, wovon nach schicklicher Länge Finger dicke Stäbchen geschnitten werden, mit welchen man einen reich mit Butter bestrichenen Sturz gitterförmig inwendig ausflechtet, und hernach die vorbereiteten ganzen Äpfeln hinein rangirt, und so das Ganze im Ofen mit schöner Farbe ausbackt. Aus dem Ofen kommend, wird der von den übersottenen Äpfeln übrige Saft, mit einem Eßlöffel voll Marillen-Marmelade vermischt, noch kürzer eingesotten, und in das Timbal gegossen, welches man vollendet auf die Schüssel stürzt.

Aus diesem Reiß und Äpfeln kann man verschiedene Gerichte in idealer Form oder Figuren zierlich aufdressiren.

Timbale von verschiedenem Obste, als kalte Speise.

Es wird in einer Sturz-Casserolle oder einem Model von beliebiger Größe eine Bisquit-Lorte verfertigt, und wenn sie ausgekühlt ist, gänzlich ausgehöhlt, die inwendige Schmolle beseitiget, so daß nur eine, ein Paar Messerrücken dicke Kruste, doch in ihrer ganzen Höhe erhalten wird. Ist dieses geschehen, so wählt man verschiedenes Obst aus, nämlich: eine gute Zucker-

Melone in kleine Daumen dicke Spalten, in Form der Mond-
 sichel dressirt, wodurch auch die ungenießbare Schale wegkommt;
 ferner 8 Stück Mirabellen, eben so viel Marillen, Pfirsiche
 und Reineclauden, alle geschält und in halbe Theile getheilt,
 wie auch 30 Stücke von den schönsten schwarzen Kirschen, eben
 so viele rothe, spanische Weichseln, von Stängeln gezupft, und
 mittelst einem spizigen, dünnen Hölzchen vom Kerne gelöst, 20
 Stücke von den schönsten Muscateller-Birnen, auch geschält;
 4 Stück geschälte und entfernte, dann in 6 Spalten zerschnitte-
 ne Pomeranzen, sammt einer Hand voll abgezupfter Ribisel,
 eben so viele schöne große Erdbeeren und Himbeeren, eine in
 mehrere Stücke getheilte Ananas. Jede von diesen Obstsorten
 wird einzeln, roh und kalt mit einem Eßlöffel voll fein gestoße-
 nem Zucker ein Paar Mahl überschwungen. Wenn sich der Zu-
 cker gut damit vereinigt, und von sich selbst ohne Feuer auf-
 gelöst hat, wird Alles in Allem sehr behutsam unter einander
 gemischt, und in die ausgehohlte Bisquit-Torte sammt seinem
 eigenen erhaltenen und erzeugten Saft ganz roh hineingefüllt.
 Daß oben zu liegen kommende Obst wird zierlich, und jede Gat-
 tung ins Auge fallend, geordnet, und das ganze mit dem Obste
 gefüllte Timbal auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel
 gestellt.

Dabey ist noch zu beobachten, daß das Obst reif, weich
 und unzerstört in seiner Gestalt bleiben muß. Zur Abwechs-
 lung pflegt man dieses gemischte Obst auch mit einigen Anricht-
 löffeln voll gutem Rum, oder Tokayer- oder Menescher-Aus-
 bruch nach Belieben zu näßen.