

Vierte Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von den verschiedenen Mehlspeisen, von dem Buttermteig, mürben Teig und Pasteten.

304. Buttermteig zu machen, welcher zu allen Kränzen, Einfassungen und Pasteten verwendbar ist.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Bret, salzt es, schlägt ein Ey darein, gibt zwei Löffelvoll Milchrahm, einen guten Löffelvoll weißen Essig, oder zwei Löffelvoll weißen Wein dazu, wenn es nicht hinlänglich näßt, so kann man noch etwas Wasser dazu nehmen; der Teig muß etwas fester seyn, als ein gewöhnlicher Strudelteig; man arbeitet diesen Teig so lange ab, bis er sich von der Hand ablöst; dann macht man ihn in ein rundes Laibchel zusammen, aber auch im Zusammenwirken muß man ihn noch abarbeiten, und läßt ihn dann eine Viertelstunde mit einem Tuche zugedeckt rasten; wälkt ihn dann Messerrückendick aus, nimmt ein halbes Pfund Butter, arbeitet ihn gut ab, und klopft einen breiten Fleck davon, legt ihn dann in die Mitte des

Teiges, schlägt den Teig auf vier Seiten darüber zusammen, bestäubt das Bret ganz wenig, klopft den Teig mit dem Walker in die Fläche, walkt ihn so dünn als möglich aus, schlägt ihn auf die nämliche Seite wieder in vier Theile, und stäubt das Mehl davon ab; man hüte sich überhaupt vor dem Mehlstauben, damit so wenig als möglich Mehl dazu kömmt; damit der Teig sich aber nicht anlebe, muß man ihn mit leichter Hand walken, läßt ihn dann eine Viertelstunde rasten, und stellt ihn an einem kühlen Orte, im heißen Sommer aber, zwischen zwei Schüsseln auf Eis; walkt ihn dann wieder aus, und so dreimal, das Viertemal kann man davon machen, was beliebig ist.

305. Buttermilch auf eine andere Art, welcher zu den Ausfütterungen der vorkommenden Mehlspeisen zu verwenden ist.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Bret, salzt und theilt es in zwei Theile; von der einen Hälfte wird ein leichter Teig, etwas fester als ein Strudelteig angemacht, hiezu nimmt man einen Eyerdotter, einen Löffelvoll Milchrahm und den Saft von einer halben Limonie, selber wird dann so lange abgearbeitet, bis er sich von der Hand löset, dann zu einen Laiberl zusammengewirkt, und bei Seite gelegt; in die andere Hälfte des Mehls wird ein halbes Pfund Butter gelegt, und mit dem Mehl mittelst eines Walkers so lange verwalkt, bis das Mehl mit dem Butter ganz vereinigt ist; dann wird der Teig Messerrückendick ausgewalkt, der Butter eben so zu einen länglichen Flecken gewalkt, in die Mitte des Teiges gelegt, der Teig auf allen vier Seiten darüber geschlagen, mit dem Walker breit geklopft, und so

fein als möglich ausgewalkt, dann wieder zusammengeschlagen, und so dreimal wiederholt; doch staube man beim Umschlagen so wenig Mehl als möglich; das Viertemal wird der Teig fein ausgewalkt, und nach Belieben verwendet.

306. Mürben Teig zu machen.

Man nimmt vom Mehl und Butter ein gleiches Gewicht, salzt es ein wenig, schneidet ein halbes Pfund Butter blätterweis hinein; der Butter wird mit dem Walker gut mit dem Mehl verwalkt, und nicht mit der Hand berührt, gibt zwei Eyerbötter, und so viel Milchrahm nebst einen Löffelvoll Wein, daß es hinlänglich genäßt wird; arbeitet ihn mit einem großen Messer gut ab, damit alles wohl vermengt werde; der Teig darf nicht fest seyn, und so wenig als möglich mit der Hand berührt werden. Man walkt ihn dreimal so dünn wie möglich aus, schlägt ihn immer auf dieselbe Seite in vier Theile zusammen, stäubt ja nicht mehr Mehl daran, als höchst nöthig ist. Somit kann man den Teig, zu was man will, verwenden. Es ist zu bemerken, daß der Butter zu dem mürben Teige weich seyn muß.

307. Butter-Pastete mit Ragout.

Es wird ein Buttermteig wie Nro 305 gemacht, und ohngefähr drei Messerrückendick ausgewalkt; dann ein rundes oder viereckiges Blatt davon geschnitten, einen Fingerbreit von dem äußersten Rande mit Eyerklar bestrichen; das zweite Blatt eben so ausgewalkt, und darauf gelegt. Ist das Blatt rund, so sticht man mit einem kleinen Krapsenstecher in der Größe eines Guldenstückes Blätter aus, belegt den Rand der Pastete damit, doch so, daß immer das zweite Blatt auf die Hälfte des Erstern zu liegen kömmt. Ist es aber viereckigt, so

schneidet man mit einem warmen Messer ein zweifingerbreites Band von dem Teige, legt dasselbe um den Rand, und schneidet es auf jeder Ecke schön ab. In der Mitte der Pastete macht man mit einem warmen Messer einen runden Einschnitt in der Größe eines Trinkglases, gibt von dem Teige einen doppelten Knopf darauf, bestreicht die Pastete mit Eyerklar, und bäckt sie schön reisch im Ofen. Wenn sie ausgebacken, schneidet man mit einem scharfen Messer den eingeschnittenen Deckel aus, nimmt selben behutsam weg, damit er nicht zerfalle, und löst mit dem Messer den Teig, welcher sich etwas specklicht zwischen den zwei Blättern theilt, schnell heraus, und füllt die Pastete mit dem schon zubereiteten Ragout; wozu ein halbes Pfund Kalbfleisch, drei bis vier kälberne Brüseln, beides überfotten, sechs Champignons mit etwas klein geschnittenen grünen Petersilie abgedünstet, zwanzig bis dreißig ausgelöste Krebschweiserl, etwas in Salzwasser abgefottenen Spargel, oder Kauli, alles gewürfelt geschnitten, wie auch etwas Muskatblüthe, in einer kleinen Buttersoß so lange gedünstet werden, bis die Soß ganz eingekocht ist. Das Ragout wird dann mit einem Eßlöffel ganz vorständig in die Pastete eingefüllt, der Deckel wieder darauf gelegt, und zur Tafel gegeben. Diese Pastete kann man auch mit einer Salmey von Hasen oder Rehfleisch füllen.

308. Erdäpfel-Pastete.

Hiezu wird ein mürber Teig wie No 306 gemacht, Messerrückendick ausgewalzt, und ein Kastrol damit ausgefüllt. Dann nimmt man acht bis zehn gesottene Erdäpfeln, schneidet sie in Blätter, und salzt sie, schneidet auch ein Stück gesottene Schinke klein zusammen, gibt eine Lage Erdäpfeln in die Pastete, dann eine Lage Schinken, und

wieder Erdäpfeln, bestreut sie mit geriebenen Parmasankäs, gibt ein wenig Mischrahm und Butter darauf, und so fort, bis das Kastrol voll ist. Dann wird von dem Teig ein Deckel darauf gemacht, mit Eyerklar bestrichen; und langsam im Ofen gebacken.

309. Fasch-Pastete.

Man nimmt ein Pfund schönes Kalbsfleisch vom Schlegel, auch etwas Nierenfett, ein klein wenig Zwiebel und Limonienschalen; reibt von einer Semmel die Rinde ab, weicht sie in Milch, drückt sie gut aus, und schneidet sie mit dem Obigen klein zusammen; wenn es ganz klein ist, werden die kleinen Häutchen oder Fasern davon herausgestreift. Dann macht man von drei Eiern, einem kleinen Stückchen Butter, und etwas Milch, ein weiches Gingerührtes, stößt alles fein zusammen, nimmt es heraus, rührt zwei ganze Eier darunter, und läßt es stehen. Man macht auch ein Ragout von abgesottene Kälberbrüseln und Giterln, frikassirt es mit zwei Eyerdotter und Limoniensaft. Nun wird ein mürber Teig wie No 306 gemacht, eine Pastetenschüssel genommen, und der Boden derselben mit klein fingerdickem Teige belegt; sodann in die Mitte die Hälfte von der Fasch gegeben, das Ragout darüber, dann die andere Hälfte von der Fasch darauf, formirt es ganz rund, rollt von den übrigen Teig fingerbreite Streifen mit dem Krapsenrädchen aus, und legt sie über die Fasch, gleich einem Gitter, daß noch überall die Fasch dazwischen heraus zu sehen ist; bestreicht sie dann mit abgeschlagenen Eiern, und bäckt sie dreiviertel Stunden im Ofen. Bevor man die Pastete zur Tafel gibt, kann man sie zwischen dem Gitter, wo man die Fasch heraussiehet, wechselweise mit Spargelköpfen und Krebschweiferln bestecken.

310. Kalte Pastete.

Man nimmt ein halbes Pfund Speck, einen gebratenen Kehrrücken, oder den Rücken von einem Hasen, löst das Fleisch von den Beinen ab, und schneidet alles sehr klein zusammen; dann wird von fünf Semmeln die Rinde abgerieben, und die Schmollen mit einer guten Brühe zu einem Vanadel gekocht, gibt das klein geschnittene Fleisch sammt Speck hinein, und vermengt es damit. Jetzt gibt man fünf Eyerdötter in einen Topf, und sprudelt sie mit dem Vanadel gut ab, schlägt es durch ein Sieb, gibt gestoffenen Pfeffer, etwas Muskatblütze und Salz hinein, dünstet drei Gansleber mit Butter ab, bratet zwei Fasanen, und zwei Rebhühner, zerschneidet sie, und löst das Fleisch von den Beinen, schneidet auch zehn bis zwölf Trüffel in Scheiben, und dünstet sie mit etwas Butter und grünen Petersilie. Dann wird von zwei Pfund Butter ein mürber Teig gemacht, wie Nro 306 zu finden ist, doch muß man den Teig zur kalten Pastete nicht so mürbe, wie er Nro 306 ist, machen, weil dieser brechen würde; man nimmt daher um acht bis zehn Loth Mehl mehr als Butter. z. B. auf ein Pfund Butter starke fünf viertel Pfund Mehl, auch muß der Teig fester sein als jener der Nro 306; ersterer muß ein leichter Teig sein, letzterer ein starker, mehr fest als weich, sonst hält er die Fülle nicht aus, macht von diesem Teig eine Pastete in gewöhnlicher Form, nur daß der Kranz viel höher seyn muß; dann eine Reihe Fäsch, inzwischen etwas Trüffel, dann gedünste Gansleber auch in Stücken geschnitten, wieder etwas Trüffel, und dann wieder etwas von der Fäsch; dann die Rebhühner und Fasanen, und so fort bis es zu Ende ist; dann wird es wie gewöhnlich mit dem Teig zugestos-

fen, auch kann man sie oben so mit Teig verzieren, wie sonst zu geschehen pflegt; bestreicht sie dann mit Eyerklar, und läßt sie in einer anhaltenden Hitze zwei Stunden backen; nimmt sie dann aus dem Ofen, läßt sie auskühlen, schneidet den Deckel ziemlich groß auf, und belegt das Innere der Pastete mit Aspik.

311. Reis-Pastete.

Man siedet ein Viertelfund Reis in der Milch dick, und läßt ihn auskühlen. Dann treibt man ein Stück Krebsbutter ab, schlägt vier Eyerdotter daran, gibt auch den ausgekühlten Reis, und von vier Eiern, die klar zu Schnee geschlagen dazu, und rührt es gut durcheinander. Man macht dann ein Ragout von Kälberohren, Spargel, Krebschweiferln, Champignons, alles gewürfelt geschnitten, läßt ein wenig Krebsbutter warm werden, gibt das Geschnittene hinein, und läßt es gut anlaufen. Dann gibt man in einen kleinen Topf zwei Eyerdotter, rührt sie mit ein wenig kalter Rindsuppe ab, gießt es zu den Geschnittenen, und rührt alles gut durcheinander. Man macht dann einen mürben Teig wie Nro 306, füllt ein Kastrol damit aus, gibt zuerst die Hälfte von dem abgetriebenen Reis hinein, dann das Ragout darauf, streicht es oben von einander, und gibt den übrigen Reis darüber, macht einen Deckel darauf, wie bei den übrigen, bestreicht sie mit Eyerklar und bäckt sie langsam in dem Ofen.

312. Schildkröten-Pastete.

Man macht einen Buttermteig wie Nro 304, der zu allen Pasteten gehört, wälkt ihn zwei Messerrückendick aus, macht eine Schüsselpastete davon, bestreicht sie mit Eyerklar, und

bäckt sie schön. Dann putzt man die Schildkröten, wie schon angezeigt wurde, kocht sie im Salzwasser ab; und theilet die Biegeln von einander, macht eine kleine Buttersoß, gibt abgefottene Spargeln, ausgelöste Krebschweiserln, Champignons, wie auch die Schildkröten hinein, läßt es zusammen etwas dünsten. Wenn die Pastete gebacken ist, richtet man selbe auf eine Schüssel, schneidet den Deckel behutsam davon herab, füllt die gemischte Speise schön zierlich hinein, gibt den Deckel wieder darauf, und dann schnell zur Tafel.

313. Schinken-Pasteten.

Man nimmt ein gutes Pfund abgefottenen Schinken, schneidet alle Fette davon weg, und schneidet es mit dem Schneidmesser klein zusammen, bäckt von einem halben Seitel Milch und zwei Eyer Amuletten, schneidet sie etwas breiter als die gestuzten Nudeln, gibt sie in einen Weidling, den größten Theil der geschnittenen Schinken dazu, rührt sie mit einer großen Kaffeeschale guten Rahm ab, doch so, daß es nicht flüßig wird, füttert ein Kastrol, das mit Butter bestrichen wird, mit mürbem Teig, wie er No 306 ist, damit aus; der Teig wird wie ein dünner Messerrücken ausgewalzt, das Kastrol schön glatt damit ausgefüttert, daß es keine Falten macht, auf dem Boden wird der Teig mit der geschnittenen Schinke bestreuet die abgerührten Amuletten darein gefüllt, mit Schinken bestreut, ein Deckel von Teig darüber gemacht, und bei anhaltender Wärme gebacken.

314. Fleisch-Mehlspise.

Von einem schönen Kapaun, oder jungen Indian, wird die Brust herausgenommen, von den Beinen gelöst, und klein zerschnitten. Von ein und einer halben Semmel

wird die Rinde abgerieben, in dünne Blätter getheilt, mit einem starken halben Seitel Milch befeuchtet, fünf Loth Butter hinzugethan, auf Kohlenfeuer gesetzt, und unter beständigem Rühren, während welchen man drei ganze Eyer nach, und nach hinein schlägt, zu einen dicken Koche, welches sich vom Löffel lösen muß eindünstet, und dann auskühlt. Nun wird es sammt der geschnittenen Kapaunbrust, etwas Salz und Muskatblüthe in einem großen Mörser fein gestoßen, und durchpassirt; das Übrige des Kapauns wird in einem Kastrol mit etwas Butter, einige Blätter gelben Rüben, und etwas Zwiebel lichtbraun abgedünstet, von Zeit zu Zeit etwas Brühe nachgegeben, und wenn das Fleisch weich geworden, von den Beinen abgelöst, und nudelweis geschnitten. Dann kömmt die Fasch in einen Weibling, und wird mit fünf Eyerdotter pflaumig abgetrieben, zuletzt der feste Schnee von fünf Eyer, sammt den geschnittenen Fleisch damit vermengt, ein Kastrol mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt, eine Stunde lang in Dunst gestellt, dann ausgestürzt, und mit dem Saft, welchen der Kapaun im Dünsten erzeugte, und nun von allem Fett gereinigt wird, übergossen.

Vierte Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

Meridons, Pudings, und andere kleine Mehlspeisen mit Chaudeau.

315. Krebs-Meridon.

Zwei Semmeln werden zu Bröseln gerieben, ein halbes Seitel Obers darauf gegossen und geweicht, dann treibt man fünf Loth Krebsbutter pflaumig ab, drückt die Bröseln gut aus, gibt es dazu, so wie auch von vierzig bis fünfzig Krebsen die ausgelösten Schweiferln und Füße, welche nur in der Mitte von einander geschnitten werden; ein halbes Seitel ganz junge grüne Erbsen, welche vorher in Butter abgedünstet werden, doch so: daß sie die Farbe nicht verlieren, etwas Salz, ein ganzes Ey, und fünf Döter nach und nach darein gegeben, und wenn es pflaumig abgetrieben ist, von drei Eyerklar den festen Schnee leicht darunter gerührt, bestreicht den Model mit Krebsbutter, legt ihn mit ganzen Krebschweiferln, grünen Erbsen oder Spargelköpfen zierlich aus, und gibt es eine Stunde in den Dunst.

316. Reis-Meridon.

Man kocht ein viertel Pfund Reis, nachdem selber rein gewaschen, in Milch oder guter Brühe; wenn er weich gekocht ist, läßt man ihn auskühlen; treibt dann sechs Loth Butter pflaumig ab, gibt den Reis hinein, ein ganzes Ey und fünf Dötter nach und nach hinein gerührt; dann gibt man von dreißig Krebsen die ausgelösten Schweiferln und Scheeren, dann auch zwei oder drei weich gekochte Mägen von Indianen oder Gänsen, auch etwas von einem gekochten Kalbskopf, länglich geschnitten darunter; etwas Salz, und zuletzt von drei Eyerklaren langsam den festen Schnee. Bestreicht ein Kastrol mit Butter, auf den Boden des Kastrols gibt man weißes Papier, welches passend hinein geschnitten werden muß, bestreicht es auch mit etwas Butter, belegt es zierlich mit ganzen Krebschweiferln, und mit im Salzwasser abgessottenen Spargelköpfchen; gibt den Reis hinein, und läßt es eine volle Stunde im Dunste kochen; stürzt ihn behutsam auf eine Schüssel, nimmt das Papier davon herab, und gibt ihn so gleich zur Tafel.

317. Reis-Meridon auf andere Art.

Ein viertel Pfund Reis wird in Milch gekocht, und wenn er kalt ist, mit sechs Loth Butter, einem ganzen Ey und fünf Dötter abgetrieben, etwas gesalzen, und zuletzt der feste Schnee von drei Eiern leicht hineingerührt. Mittlerweile wird eine kleine Buttersoß gemacht, die aber nicht mehr, als eine Kaffeeschale voll sein darf, drei übersottene Kalbsbrüsel, fünfzehn bis zwanzig ausgelöste Krebschweiferl, sechs in Butter abgedünste Champignons, etwas im Salzwasser abgessotterer Spargel oder Kauli, alles in große Würfel geschnit-

ten, welches alles in die kleine Buttersoß hinein gegeben, und gut versotten wird. Wenn die kleine Soß schon ganz eingesotten ist, sprudelt man zwei Eyerdötter mit zwei Eßlöffelvoll kalter Brühe ab, und rührt es in das Ragout, läßt es nur noch einen Sud aufkochen und auskühlen; bestreicht dann ein Kastrol gut mit Butter, legt den Boden mit Krebschweiferln und Spargelköpfen zierlich aus, gibt die Hälfte von dem abgetriebenen Reis hinein, dann das Ragout in die Mitte, und die andere Hälfte von dem Reis darauf; gibt es sodann im Dunst, wo es dreiviertel Stunden bleiben muß.

318. Der brennende Puding.

Es wird eine und eine halbe Semmel zu Bröseln gerieben, ein Seitel gutes Obers darauf gegossen, vier Loth geschwellte fein gestoßene Mandeln, und so viel Zucker dazu gegeben, daß es süß genug wird, dann auf einem Kohlenfeuer unter beständigem Rühren zu einem Koche verkocht, und ausgekühlt; sodann werden vier Loth Butter, zwei ganze Eyer und drei Dötter nach und nach hineingerührt; hiezu kommen noch in große Würfel geschnitten drei Loth Citronat, dann eingesottene grüne Nüsse, grüne Zwetschken, ausgelöste Weichsel und Dienteln, von allen gleiche Theile, und zwar so viel: daß man wenig von der Semmel sieht; zuletzt wird von den drei Ehern das Klare zum festen Schnee geschlagen, und darunter gemengt. Man nimmt dann einen Reif-Model, bestreicht ihn mit Butter, und füllt den Puding hinein, wonach er eine Stunde im Dunst gestellt wird. Beim Anrichten wird er ausgefürtzt, die Öffnung, welche in den Puding ist, wird in dem Augenblicke, als er zur Tafel gegeben wird, mit guten Rum angefüllt, einige Stücke Zucker darein gelegt, angezündet, und mit der Flamme schnell zur Tafel gegeben. Diese

Mehlspeise ist vorzüglich zum Soupée verwendbar; der Rum muß, bevor er in den Puding gegossen wird, warm gemacht werden. Der Boden des Modells wird mit Citronaten, die in Halbmonden geschnitten werden, und geschwellten gespaltene Mandeln zierlich ausgelegt. Es wird zu diesem Puding in einer Schale entweder Drangen-Saft, den man mit Zucker auf den Kohlenfeuer etwas dicklich eingehen läßt, oder auch Wein-Chaudeau gegeben.

319. Semmel-Puding.

Man reibt von zwei Semmeln die Rinde ab, weicht sie in der Milch, schwellt dann sechs Loth Mandeln und stößt sie gröblich; von einem Viertel Pfund Zibeben werden die Kerne ausgelöst und geschnitten, vier Loth Weinberln rein geklaubt; treibt dann vier Loth Butter pflaumig ab, drückt die Semmeln gut aus, und schneidet sie mit dem Schneidmesser klein zusammen, gibt sie hinein, schlägt zwei ganze Eyer und vier Dötter, eines nach dem andern darein, und rührt es eine viertel Stunde; dann gibt man die Mandeln, Zibeben und Weinberln, nebst etwas an einer Zitrone oder Pomeranze abgeriebenen Zucker dazu, und mengt alles gut durcheinander; bestreicht dann ein Kastrol mit Butter, schneidet ein weißes Papier in der Form des Kastrolbodens, paßt es genau hinein, bestreicht es ebenfalls mit Butter, belegt es zierlich mit ganzen Zibeben, geschwellten und gespaltene Mandeln, gibt die obige Masse hinein, und läßt sie eine Stunde im Dunste kochen. Stürzt dann den Puding auf eine Schüssel, löst das Papier behutsam davon herab, gießt den bereits fertigen Chaudeau rings herum, welchen man auf folgende Art bereitet; Es wird ein viertel Pfund Zucker auf

einer Limonie abgerieben und gestossen, dann nimmt man zehn Eyerdötter, sammt den Zucker in einem Topf, und auf jeden Eyerdotter zwei Eßlöffelvoll guten weißen Wein, zersprudelt es gut, und setzt den Topf in ein Kohlenfeuer, sprudelt den Chaudeau beständig fort, bis er anfängt dicklicht zu werden, und zu steigen, nimmt ihn dann schnell vom Feuer weg, läßt ihn noch einige Augenblicke in dem Topf, sprudelt ihn noch etwas fort, und richtet ihn auf die Schüssel.

320. Puding auf englische Art.

Man schwellt zehn Loth Mandeln, stoßt sie fein, befeuchtet sie während des Stoffens mit etwas kaltem Wasser, oder ein wenig Eyerklar, damit sie nicht öhlicht werden; dann werden zehn Loth Zucker fein gestossen, vier Loth Bröseln von gutem schwarzen Brot gerieben, mit einem Eßlöffelvoll Malaga oder Menescher Wein angefeuchtet, und eine Weile stehen gelassen. Schneidet von einer Limonie die Schale klein zusammen, gibt auch etwas gestossenen Zimmet, sammt den Obigen zusammen in einen Weidling, schlägt ein ganzes Ey, und sechs Dötter nach und nach hinein, rührt es so lange, bis es recht pflaumig ist, wozu eine halbe Stunde hinreicht; zuletzt wird von fünf Eyerklar der feste Schnee darunter gemengt. Dann bestreicht man ein Kastrol oder Model mit Butter, füllt den Puding hinein, und gibt ihn in den Dunst; in dreiviertel Stunden kann er ausgedünstet seyn, stürzt ihn dann auf eine Schüssel, und gibt einen Wein-Chaudeau darüber, wie er im Semmel-Puding Nro 319 zu finden ist.

321. Erdäpfel-Puding mit Schinken.

Man reibt ein halbes Pfund gekochte mehlichte Erdäpfel auf dem Reibeisen, treibt sechs Loth Butter pflaumig ab,

schlägt drei ganze Eyer, und drei Dötter nach und nach darein, gibt die geriebenen Erdäpfeln, wie auch ein halbes Pfund klein geschnittene Schinken dazu, salzt und rührt es noch eine Weile gut ab., bestreicht ein Kastrol mit Butter, füllt das Abgetriebene hinein, und gibt es in den Dunst. Nach einer Stunde nimmt man den Puding heraus, stürzt ihn auf eine Schüssel, bestreut ihn mit geriebenen Parmasankäs, und brennt heißen Butter darüber.

322. Gestossener - Puding.

Man nimmt ein viertel Pfund Butter, ein viertel Pfund Zucker, und eben so viel Mandeln, stoßt jedes davon fein zusammen; von einer Limonie wird die Schale klein geschnitten, von einer Semmel die Rinde abgerieben, selbe in Milch geweicht, und gut ausgepreßt; dieses alles wird in einem Mörser fein zusammengestossen; nimmt es dann in einen Weidling, schlägt acht Eyerdötter, einen nach dem andern daran, rührt es eine halbe Stunde, gibt zuletzt von vier Eyerklar den festen Schnee dazu, bestreicht ein Kastrol mit Butter, gibt das Gestossene hinein, läßt es im Dunste kochen, und gibt einen Wein-Chaudeau darüber.

323. Kaiser - Puding.

Es werden fünf Loth Butter pflaumig abgetrieben, zehn Loth Zucker mit Vanilie, und eben so viel Mandeln, die geschwellt, fein gestossen, und während des Stossens mit etwas kaltem Wasser befeuchtet, damit sie nicht öhlig werden, sechs Loth Citronat mit dem Schneidmesser klein geschnitten. Dieß alles gibt man in den abgetriebenen Butter, rührt ein ganzes Ey, und fünf Dötter nach und nach hinein, zuletzt von vier Eyerklar einen festen Schnee, bestreicht einen Model mit

Butter, legt den Boden mit Citronat zierlich aus, füllt die Masse hinein, und gibt sie dreiviertel Stund im Dunste; stürzt es auf die Schüssel, und gibt einen Wein-Chaudeau um den Rand desselben.

324. Reis - Puding.

Es wird ein viertel Pfund Reis im warmen Wasser gut ausgewässert, dann mit fünf Loth gestossenen Mandeln in der Milch gekocht, und ausgekühlt, treibt drei Loth Butter pflaumig ab, gibt den Reis hinein, schlägt ein ganzes Ey, und vier Dötter gut verrührt dazu, bestreicht einen Model mit Butter, gibt das Ganze hinein, und läßt es im Dunste kochen. Darüber wird ein Milch-Chaudeau gegeben, der auf folgende Art bereitet wird: Ein viertel Pfund Zucker wird sammt etwas Vanilie gestossen, und nebst acht Eyerdötter in einen Topf gegeben, und gut zersprudelt; dann wird ein großes Seitel dickes abgekochtes Obers damit vermengt, der Topf in ein Kohlenfeuer gestellt, und immerfort gesprudelt, bis es anfängt dicklicht zu werden; dann schnell vom Feuer weggenommen, und über den Puding gegossen.

325. Reisreif mit frischen oder Dinstobst.

Sechs Loth Reis werden mit einem Tuch rein abgewischt, und im Mörser, so wie feiner Gries gestossen. Man läßt ein großes Seitel Milch in einem Kastrol siedend werden, gibt den Reis sammt vier Loth geschwellte, und sehr fein gestossene Mandeln hinein, und läßt es unter beständigem Rühren zum dicken Koch werden, nimmt es dann vom Feuer weg, und gibt drei Loth frische Butter hinein, verrührt es schnell, und läßt es kalt werden; dann gibt man sechs Eyerdötter nach und nach daran, so viel Zucker mit

etwas Vanille, daß es süß genug ist, rührt es pflaumig ab, und mengt zuletzt von vier Eyerklar den festen Schnee leicht darunter; schmirt einen Reismodel gut mit Butter aus, gibt das Koch hinein, und läßt es dreiviertel Stund im Dunst. Mittlerweile werden zehn große Marillen oder Pfirsiche geschält, in der Mitte gespalten, der Kern herausgenommen. Zehn Loth Zucker werden mit einem halben Seitel Wasser so lange gekocht, bis sie schwere Tropfen werfen, dann gibt man die Marillen hinein, läßt sie nur einen Augenblick stehen, doch müssen sie schön ganz bleiben, und nicht weich werden, nimmt sie dann mit einem Backlöffel heraus auf einen Teller, besäet sie stark mit gestossenen Zucker, und läßt sie an einem warmen Orte stehen, der Saft davon wird so lange gekocht, bis er sich zur leichten Sulz bildet. Beim Anrichten wird das Koch auf eine Schüssel gestürzt, die Oeffnung des Reises mit den Marillen oder Pfirsichen angefüllt, der Reif mit dem Saft ganz überzogen, und der Rest des Saftes über die Früchte gegossen.

326. Bisquit-Stangeln mit Chaudeau.

Man stoßt ein viertel Pfund Zucker fein, schneidet die Schalen von einer Limonie klein zusammen, schlägt zwei ganze Eyer, und vier Dötter nach und nach hinein, und rührt es so lange, bis der Teig dick und weiß wird; dann schlägt man von vier Eyerklar einen festen Schnee, und rührt ihn Löffelweis hinein, zuletzt mengt man vier Loth Mehl dazu. Macht dann von weißen Papier länglichte Kapseln, füllt das Obige hinein, und bäckt es bei einer gelinden Wärme; läßt es dann auskühlen, nimmt die Stangeln aus den Kapseln, legt sie in eine tiefe Schale, und gießt Wein-Chaudeau darüber.

327. Eine besondere Mehlspeis mit Chaudrau.

Man macht einen Zuckerteig, wie er zur Zucker-Lorte gemacht wird, walzt ihn zwei Messerrückendick, sicht ihn mit einem mittlern Krapsenstecher zu runden Blättern, in der Mitte aber mit einem ganz kleinen Ausstecher wie zu einem Kränzchen aus, bestreicht es mit Eyerklar und bäckt es schön, belegt den Boden der Schüssel mit dem Rest des zurückgebliebenen Teiges. Die ausgestochenen Blätter werden um den Rand der Schüssel wie ein Kranz gelegt, so, daß jede zweite Hälfte immer die erste bedeckt. In die Mitte eines jeden Blattes kömmt eine eingesottene Weichsel sammt dem Stengel, und in die Mitte der Schüssel wird ein Wein-Chaudrau gegeben, doch darf er den Kranz nicht erreichen.

328. Semmelpasteteln mit Wein.

Man nimmt runde kleine Semmeln, die nicht größer als ein Krapsen seyn dürfen; diese Semmeln müssen bei dem Bäcker eigens bestellt werden; reibt die Rinde davon ab, schneidet ein kleines Deckerl auf, holscht die Schmolle ganz davon heraus, und bäckt selbe resch aus dem Schmalze. Zu zwölf Semmeln nimmt man sechs Loth Mandeln, und sechs Loth fein gestossenen Zucker, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, alles in einen Weidling, und rührt es mit einem ganzen Ey, und drei Dötter so lange, bis es recht pflaumig ist. Dann füllt man die Semmeln damit, legt das Deckerl darauf, gibt die Semmeln in ein Kastrol, ein großes Seitel guten rothen Wein, in welchem man so viel Zucker auflösen läßt, daß er süß genug ist, darauf, oben und unten Gluth, und läßt sie dünsten; sie müssen den Wein ganz einsaugen, aber doch nicht trocken werden.

329. Spanisches - Brot.

Man nimmt länglichte Semmeln, schneidet davon Messerrückendicke Spalten, bestreicht sie mit eingesottenen Marillen, legt einen andern Theil darauf, und weicht sie in rothen Wein, der vorher gut gezuckert seyn muß, so lange, bis sie durchgeweicht sind, dann tunkt man sie in abgeschlagene Eyer, wickelt sie in feine Semmelbrösel, bäckt sie aus dem Schmalze jäh aus, und besäet sie mit Zucker und Zimmet.

330. Spanisches - Brot auf eine andere Art.

Die Semmeln werden so wie die obigen in Spalten geschnitten, mit eingesottenen Nibiseln gefüllt, in gezuckerten rothen Wein geweicht; dann von rothen Wein, Mehl, Zucker und Zimmet ein dünner Teig gemacht, die gefüllten Semmeln darenin getaucht, und aus dem Schmalze gebacken, dann sogleich stark mit fein gestoffenen Zucker bestreuet, und mit einer heißen Schaufel gebräunet. Nur ist zu bemerken, daß diese Semmelschnitten nicht so stark wie die vorigen in Wein geweicht seyn dürfen; denn sonst zerfallen sie, und saugen Schmalz ein.

331. Kränze von Mandelmilch.

Man läßt etwas weniger als eine Halbe gute Milch siedend werden, vorher schwellt, und stößt man ein Viertelpfund Mandeln, so fein, daß sie wie ein Teig werden, gibt sie in einen Suppentopf, und gießt die siedende Milch darauf, und läßt es eine viertel Stunde stehen, dann preßt man sie durch eine reine Serviette durch; vorher wird ein Viertelpfund Reis geklaubt, und mit einem Tuch gut ab-

gerieben, im Mörser gestossen, daß er so wie ein feiner Gries ist, die Mandelmilch wird dann siedend gemacht, der Reis sammt so viel Zucker, daß es süß genug ist, darein gegeben, und unter beständigem Rühren zu einem dicken Koch gekocht, dann bestreicht man ein oder zwei Tortenblätter mit Butter, und streicht das Koch, so lang es warm ist, mit einem breiten Messer, das man in Milch taucht, schön glatt, so wie ein kleiner Fingerringel darauf, läßt es kalt werden, bestäubt ein Bret mit Mehl und Zucker gemischt, läßt das Blatt etwas auf dem Boden warm werden, und stürzt den Reis darauf, sticht ihn mit einem mittleren Krapsenstecher aus, in der Mitte des Blattes mit einem ganz kleinen Stecher durch, daß es einen Kranz bildet, schmirt es mit abgeschlagene Eyer, wickelt es in feine Semmelbrösel, und bäckt es schön semmelgelb aus dem Schmalze; wenn sie aus der Pfanne kommen, werden sie dicht mit Zucker bestäubt; auf eine Schüssel, die mit einer Serviette belegt ist, in der Form eines dreifachen Kranzes gelegt, in die kleine Öffnung eines jeden eine eingesottene Weichsel oder Tintel gelegt, und Heiß zur Tafel gegeben. Man kann sie auch ohne die Mandeln durchzupressen machen, sondern die Mandeln so fein wie einen Teig stoßen, und gleichzeitig mit dem Reis in die Milch geben, und mitkochen lassen, in diesem Fall sind fünf bis sechs Loth hinlänglich.

332. Wein-Kipfeln.

Man reibt von sechs mürben Kipfeln die Rinde ab, schneidet sie in der Mitte auseinander, holscht die Schmolzen davon aus, füllt sie mit eingesottene Weichseln ohne Kern, oder Himbeeren, macht einen kleinen Stöpsel von der

ausgehölschten Schmole wieder darauf, legt sie in eine tiefe Schüssel, läßt in einem Seitel guten rothen Wein ein Stück Zucker auflösen, daß er süß genug wird, gießt ihn auf die Ripseln, und läßt sie darin weichen. Man muß sie öfters umkehren, daß sie auf allen Seiten anziehen, aber nicht zu weich werden, schlägt einige Eyer gut ab, tunkt die geweichten Ripseln darein, wickelt sie in feine Semmelbröseln, und bäckt sie jäh aus dem Schmalze; bestreuet sie dann mit Zucker, und Vanilie; auf sechs Ripseln ist ein Seitel Wein zu nehmen.

Vierte Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den verschiedenen Köchen.

333. Aepfelkoch.

Man schält fünf säuerliche Äpfeln, schneidet sie klein zusammen, und läßt sie mit Zucker so lange dünsten, bis sie zu einem Koche werden; reibt dann zwei mürbe Rapseln zu Bröseln, und feuchtet sie mit Obers an, nimmt fünf Loth fein gestossene Mandeln, eben so viel fein gestossenen Zucker, von einer Limonie die Schale klein geschnitten, treibt vier Loth Butter pflaumig ab, gibt zwei ganze Eyer und vier Dötter, eines nach den andern gut verrührt, dann die Äpfeln sammt dem Übrigen dazu, und rührt es eine halbe Stunde; endlich schlägt man von vier Eyerklar einen festen Schnee, vermengt ihn mit dem Abgetriebenen, bestreicht einen Model mit Butter, besäet ihn mit feinen Semmelbröseln, füllt das Koch hinein, und bäckt es langsam in dem Ofen. Dieses Koch muß etwas länger als die gewöhnlichen Köche im Ofen bleiben, weil die Äpfeln mehr Feuchtigkeit als die andern Massen enthalten.

334. Aepfelkoch auf französische Art,

Man schält zehn bis zwölf schöne Maschanzker Äpfeln, schneidet sie in fingerdicke Spalten, gibt drei bis vier Löffel voll Marillen-Marmelade, sechs Loth fein gestoßenen Zucker mit einer Kaffeschale voll Wasser verdünnt, zu die Äpfeln, und läßt sie auf Kohlenfeuer unter oftmaligem Aufrütteln weich werden; doch dürfen selbe ja nicht zerfallen, sondern ihre Form behalten. Mittlerweile werden sieben Loth Reis größlich gestossen, sechs Loth Mandeln geschwellt und ebenfalls gestossen, der Reis ausgewaschen, beides, Reis und Mandeln in ein großes Seitel Obers gekocht, und unter beständigem Rühren zu einem dicken Kocher verdünnet, dann vom Feuer weggenommen, vier Loth Butter während dieses noch warm ist, darein gerührt, ausgekühlt, so viel Zucker und gestoffene Vanilie dazu gegeben, daß es süß genug ist, und mit einem ganzen Ey und fünf Dötter eine viertel Stunde fort gerührt; zuletzt wird der feste Schnee von vier Eyerklar darunter gemengt; ein Kastrol mit Butter bestrichen, und die Hälfte des Koches eingefüllt; die Äpfelspalten werden dann getheilt, die minder schönen werden gleichmäßig auf die eingefüllte Masse gegeben; die andere Hälfte des Koches darauf, und langsam gebacken. Die noch übrigen Äpfelspalten werden warm erhalten, der Saft davon dicklich eingekocht, und wenn das Koch ausgebacken, auf eine Schüssel gestürzt, oben mit dem Saft überzogen, von den Äpfelspalten ein doppelter Kranz geordnet, mit Zucker bestäubt, und schnell zur Tafel gegeben.

335. Amuletten mit Kindskoch.

Man bäckt zwölf bis fünfzehn Amuletten, oder die sogenannten Fridattensleckerln; nimmt in ein Kastrol oder Reindel drei Löffelvoll Mehl, rührt selbes mit Milch recht fein ab, setzt es auf Gluth, und rührt es so lange, bis es anfängt dick zu werden, dann läßt man es ein wenig fort kochen, schüttet es auf einen Teller, und läßt es auskühlen. Treibt dann vier Loth Butter pflaumig ab, gibt das Koch hinein, rührt zwei ganze Eyer, und drei Dötter eines nach dem andern gut verrührt darein, gibt eine Handvoll geschwellte, und fein gestoffene Mandeln, vier Loth gestoffenen Zucker, und etwas fein gestoffene Vanilie dazu, und rührt es noch eine Viertelstunde. Dann streicht man es auf die Amuletten, rollt sie zusammen, und schneidet sie in viereckigte Stücke durch, bestreicht ein Kastrol mit Butter, legt die geschnittenen Amuletten in gleichen Lagen hinein, sprudelt drei Eyerdötter mit einem halben Seitel Obers, etwas Zucker und Vanilie gut ab, gießt es darüber, und gibt es eine halbe Stunde in den Dunst.

336. Amuletten mit Reis.

Man kocht acht Loth gewaschenen Reis in guter Milch so lange, bis er weich genug ist, gibt während dem Kochen sechs Loth fein gestoffene Mandeln hinein, läßt es dicklich werden, sodann auskühlen. Treibt vier Loth Butter pflaumig ab, gibt den Reis hinein, schlägt zwei ganze Eyer und vier Dötter nach und nach hinein, und rührt es eine halbe Stunde; gibt auch so viel Zucker hinzu, daß es süß genug wird. Setzt theilet man die Masse in drei Theile: der eine Theil bleibt wie er ist, nur gibt man von einer Pome-

ranze die Schale, welche auf Zucker abgerieben wird, darunter, in den zweiten Theil gibt man zwei Zelteln fein geriebene Chocolate, und endlich in den dritten Theil drei Löfelfull Marillensafte, die man zuvor fein abrühren muß, dann den Reis dazu, und mit selben gut verrührt, daß er die Farbe bekömmt; zuletzt wird von vier Eyerklar ein fester Schnee geschlagen, und in jedem der drei Theile, ein Theil davon hinein verrührt. Man bestreicht dann einen runden Model mit Butter, bäckt die Amuletten so dünn als möglich, belegt den ganzen Model damit, und gibt den Theil mit dem Pomeranzengeschmack hinein, bedeckt es dann wieder mit Amuletten, und gibt jenen Theil mit Chocolate darauf; dann wieder Amuletten, und gibt endlich den letzten Theil des Koches auch darein; deckt es sodann mit Amuletten zu, und bäckt es schön bräunlich im Ofen. Wenn es gut ausgebacken ist, stürzt man es auf eine Schüssel, und gibt es sogleich zur Tafel.

337. Amuletten in mürbem Teig.

Man bäckt sechzehn bis zwanzig Amuletten, schneidet sie wie Nudeln zusammen; läßt ein Seitel Obers aufkochen, gibt fünf Loth fein gestoffene Mandeln, ein Stück Zucker, etwas Vanille, und die geschnittenen Amuletten hinein, und läßt dieß gut versieden, doch darf kein Koch daraus entstehen, sondern die Nudeln müssen deutlich zu sehen sein; dann läßt man sie auskühlen, schlägt vier Eyerbötter daran, und verrührt es gut; auch ist zu bemerken: daß es dicklicher als ein gewöhnliches Koch sein muß. Man macht dann einen mürben Teig wie No 306 zu finden ist, wälkt ihn so dünn wie einen Nudelteig aus, legt ihn in ein Kastrol oder andere Form, so, daß er keine Falten macht, gibt die Amu-

letten hinein, deckt sie mit dem Teige zu, und bäckt sie bei anhaltender Wärme, wenn sie gebacken sind, stürzt man sie auf eine Schüssel.

338. Amuletten im Dunste.

Es wird ein guter Theil Amuletten gebacken, und wie feine Nudeln geschnitten, ein Kastrol mit Butter bestrichen, und dicht mit Amuletten bestreuet; die übrigen in das Kastrol eingefüllt, so, daß nur ein Fingerbreit von dem Kastrol leer bleibt; dann werden vier Loth geschwellte und so fein wie Feig gestoffene Mandeln, sechs Loth Zucker mit etwas Vanille fein gestoffen, sechs Eyerdotter, alles in einen Topf, nebst einem Seitel Obers gut gesprudelt, über die Amuletten gegossen, und im Dunste gestellt. Beim Anrichten wird es auf eine Schüssel gestürzt, ein halbes Seitel durchgeschlagene Erdbeeren, Himbeeren oder Ribiseln mit sechs bis acht Loth gestoffenen Zucker dicklich eingesotten, und der obere Theil der Mehlspeis schön glatt damit überstrichen.

339. Englischer-Reis.

Zehn Loth Reis werden durch eine Viertelstunde in warmen Wasser erweicht, und auf ein Sieb gegeben; vier Loth Rosinen, und drei Loth Weinberln rein gepuht, ausgewaschen, und abgetrocknet; vier mürbe säuerliche Äpfel geschält, und in dünne Blätter geschnitten, zehn Loth Zucker gestoßen, und gesiebt. Nun bestreicht man ein Kastrol mit frischem Butter, belegt den Boden dicht mit Äpfeln, dann eine Lage stark gezuckerten Reis, und auf diesen etwas Rosinen und Weinberln, dann wieder eine Lage Äpfel, Zucker und Reis, und hierauf eine Lage eingesottenes Weichselfleisch; nun folgen wieder Äpfeln; der Rest von den Rosinen und Wein-

berln; dann die letzte Lage gezuckerter Reis, endlich wird das Kastrol mit dem Saft von einem Dunstobste, z. B. Marillen, Pflirsche, Weichseln oder Kirschen, in Ermanglung dessen aber guten Ausbruchwein, welcher stark gezuckert wird, so angefüllt, daß es den Reis überdeckt, worauf es in einen warmen Ofen kömmt, und so lange darin bleibt, bis der Saft völlig aufgesaugt wurde. Während dessen bäckt man schöne Starnizeln, wie selbe in No 432 zu finden sind, stürzt den Reis auf die Schüssel und bedeckt ihn damit in zierlichster Ordnung.

340. Blätter - Mehlspeis.

Man reibt an einer schönen großen Limonie ein halbes Pfund Zucker ab, stoßt ihn fein, treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, rührt sechs Eyerdötter nach und nach hinein, gibt dann, wenn die Eyer schon gut verrührt sind, den Zucker hinzu, und rührt es eine viertel Stunde, dann gibt man ein halbes Pfund feines Mehl, und fast gleichzeitig den festen Schnee von den sechs Eyerklar, schmiert drei gleiche Tortenblätter sammt Reis mit Butter, theilt den Teig in drei gleiche Theile in die Tortenblätter, und bäckt sie schön lichtfennelgelb, wenn sie gebacken und ausgekühlt sind, bleibt eines der Blätter auf dem Tortenblatt, die andern werden auf ein Sieb gelegt, wenn sie ausgekühlt sind, wird jedes Blatt mit Eingefottenen gefüllt, das obere bleibt leer. Eine kleine Viertelstunde vor dem Anrichten wird von fünf Eyerklar ein fester Schnee geschlagen, in einem Weidling, zwei starke Eßlöffelvoll Marillen-Marmelade mit sechs Loth fein gestoffenen Zucker gut abgerührt, der Schnee nach und nach hinein gerührt, und sowohl das obere Blatt der Mehlspeis, als die Seitenwände derselben mit Hilfe eines Messers schön

glatt, zwei starke Messerrückendick überzogen, das übrige des Faumes in spanische Windsprige gefüllt, und um den Rand des obern Blattes drei Reihen in der Größe einer großen welschen Haselnuß spanische Winde von dem Faum leicht aufgedrückt; in die Mitte des Blattes wird ein großer Knopf aufgedrückt, der mit noch kleineren spanischen Winden, als jene um den Rand des Blattes sind, in zwei Reihen aufgedrückt werden, sie müssen sich an den Knopf anlehnen, und zwar klein, aber schön hoch sein, deßhalb empfehle ich ein sichere und leichte Hand, es wird dann mit feinen Zucker bestäubt, und in eine kühle Röhre, oder in einem ganz überkühlten Ofen gegeben, daß der Faum seine schöne Farbe erhält, und nicht zu fest wird.

341. Bisquit-Koch.

Ein viertel Pfund Zucker wird auf einer Limonie oder Pomeranze leicht abgerieben, gestoßen, gesiebt, mit sieben Eyerdötter in einen Weidling gegeben, und dreiviertel Stund gerührt; dann vier Loth feiner Haarpuder oder das Mehl von einer Stärke, die gestoßen und gesiebt wird, leicht darunter gerührt, von fünf Eyer das Klare zum festen Schnee geschlagen, und schnell darunter gemengt, der Model mit Butter bestrichen, die abgetriebene Masse eingefüllt, und dreiviertel Stunden im Dunste gestellt; doch darf man oben nicht zu viel Gluth geben, damit es sich nicht bräunt, sondern nur ausdünstet. Wenn es zur Tafel gegeben wird, stürzt man es auf die Schüssel, und gibt Weichsel oder Ribiselsaft, welcher in Zucker gekocht wird, um den Rand des Koches. Oder man kann auch Chocolate, welche man in Obers gut verkochen läßt, faumen, und den Faum wie einen breiten Kranz hoch aufrichten, so, daß nur in der Mitte etwas hö-

her als der Saum, das Koch, welches schön gelb ausfieht, hervorragt.

342. Brod-Koch.

Ein viertel Pfund Mandeln werden geschwellt, und gestossen, desgleichen auch so viel Zucker; von einer Limonie wird die Schale klein geschnitten, etwas gestoffener Zimmt, klein geschnittene Citronat, drei Loth Brodbröseln von guten Brod, welches aber nicht sauer sein darf, mit zwei Eßlöffelvoll guten Menescher befeuchtet; dieß alles nebst sechs Eyerdötter eine halbe Stunde gerührt, zuletzt der feste Schnee von vier Eyerklar darunter gemengt, der Model mit Butter bestrichen, das Koch eingefüllt, und dreiviertel Stund im Dunst gekocht; wenn es gestürzt ist, kann man es mit einer Einfassung von Wein-Chaudeau verzieren.

343. Citronat-Koch.

Man reibt drei altgebackene mürbe Kipfeln zu Bröseln, gießt eine Kaffeschalevoll Obers darauf; treibt vier Loth Butter pflaumig ab, gibt die geweichten Bröseln darein, wie auch vier Loth geschwellte und fein gestoffene Mandeln, ein ganzes Ey, und fünf Dötter nach und nach hinein gerührt, sechs Loth fein gestoffenen Zucker, vier Loth wie Nudeln geschnittene Citronat dazu, und zuletzt den Schnee von drei Eyerklar leicht damit vermengt. Bestreicht ein Kastrol mit Butter, schneidet ein weißes Papier so groß, daß es gerade auf den Boden des Kastrols paßt, bestreicht es abermals mit Butter, schneidet von frischer Citronat dünne Blätter, legt auf dem Boden des Kastrols einen doppelten Stern damit aus, gießt das Abgetriebene langsam hinein, und stellt es dreiviertel Stund in Dunst; stürzt es dann auf

eine Schüssel, löst mit einem feinem Messer das Papier behutsam herab, damit der Stern nicht verlegt werde, und gibt es schnell zur Tafel.

344. **Chocolade-Koch.**

Man nimmt ein Viertelpfund klein gestossene Mandeln, und sechs Loth fein gestossenen Zucker in einen Weidling, gibt sechs Eyerdötter nach und nach hinein, und rührt es eine ganze Stunde. Dann nimmt man vier Loth fein geriebenen Chocolade, etwas fein gestossene Vanille, rührt alles wohl durcheinander, zuletzt wird von drei Eyerklar der feste Schnee darein gemengt, in einen mit Butter gestrichenen Model gefüllt, und schön gebacken.

345. **Chocolade-Koch anderer Art.**

Man bereitet acht Loth fein gestossenen Zucker, acht Loth geschwellte Mandeln, welche während des Stossens öfters befeuchtet werden, damit sie nicht öhlig werden; dann gibt man acht Loth feine Chocolade in einen Weidling, stellt diesen so lange in einen abgekühlten Ofen, bis die Chocolade weich geworden, und rührt, während selbe noch weich ist, schnell sechs Loth Butter, dann den Zucker und die Mandeln hinein; jetzt kommen allmählig acht Eyerdötter und wenn diese pflaumig verrührt sind, der feste Schnee von fünf Klare dazu. Der Model, welcher tief und hoch seyn muß, wird nun mit Butter bestrichen, die abgetriebene Masse eingefüllt, und bei gelinder aber anhaltender Wärme gebacken, eine halbe Stunde vor dem Anrichten ausgestürzt, und etwas überkühlt. Mittlerweile schlägt man von vier Eyerklar einen festen Schnee, rührt zwei Eßlöffelvoll Marillen-Marmelade, eben so fein gestossenen Zucker pflaumig ab, verrührt den Schnee

wie beim Saumkoch Löffelweis damit, füllt es in die spanische Windsprige, drückt, wenn der Model Einschnitte hat, in jeden Einschnitte einen Streif von dem Saum; unten drückt man einen Kranz in der Form wie große spanische Winde, aufwärts immer etwas kleiner, damit es das Ansehen einer Ananas bekömmt, gibt es so lange wieder in den Ofen, bis der Saum getrocknet ist, dann schnell zur Tafel. Zu bemerken ist, daß dieses Koch auf ein flaches Teller gestürzt, und dieses auf eine Schüssel, die mit einer Serviette zierlich belegt ist, gestellt wird.

346. Blätter-Mehlspeis auf eine andere Art.

Man läßt vier Loth gute Butter warm werden, gibt vier starke Löffelvoll feines Mehl hinein, verrührt es schnell, und läßt es unter beständigem Rühren, mit einem großen Seitel warmer Milch so lange auf Kohlenfeuer, bis es gut verkocht, schön glatt, und zum dicklichten Koch geworden ist; dann läßt man es auskühlen, gibt so viel Zucker, daß es süß genug ist, etwas fein gestoffene Vanilie dazu, rührt sechs Eyerbötter nach und nach hinein, und zuletzt den Schnee von vier Eyerklar. Man schmiert 2 runde, gut verzinnte Kupferschüsseln, die einen zweifingerbreiten Rand haben, mit Butter gut aus, gibt das Koch ungefähr Fingerdick hinein, und bäckt es bei einer gelinden Wärme. Wenn es gut ausgebacken ist, stürzt man es auf ein reines Bret, und sticht mit einem Sturzkaströl von mittlerer Größe, fünf bis sechs Blätter davon aus, legt das erste Blatt auf eine Schüssel, überstreicht es mit Eingefottenen, legt das zweite Blatt darauf, überzieht es wieder mit einen andern Eingefottenen, und so fort, bis alle Blätter gefüllt, und schon aufgeschichtet sind. Mittlerweile schlägt man von drei Eyerklar einen

festen Schnee, mengt acht Loth fein gestoffenen und gestiebten Zucker mit etwas Vanilie, mittelst der Schneeruthe schnell darunter, überzieht die ganze Mehlspeis schön glatt damit, den Rest füllt man in die Spanischewindspritze, und drückt oben auf die Mehlspeis in schöner Ordnung kleine spanische Winde, in der Größe einer welschen Haselnuß. Vorher bereitet man zwei Loth geschwellte Mandeln, welche mit einem Tuche gut abgetrocknet, und mit dem Schneidmesser fein geschnitten werden, mengt eben so viel fein gestoffenen Zucker dazu, bestreut die ganze Mehlspeis damit, und läßt sie in einer warmen Röhre, oder übertühten Ofen schön lichtsammelgelb backen.

347. Erdäpfel - Koch.

Man nimmt acht Loth gekochte gute mehligte Erdäpfel, und vier Loth Butter, stößt beides zusammen in einen Mörser, dann gibt man es in einen Weidling, schlägt acht Eyerdötter nach und nach hinein, gibt auch vier Loth fein gestoffene Mandeln, worunter einige bitter seyn müssen, sechs Loth gestoffenen Zucker, und von einer Limonie die Schale klein geschnitten dazu, rührt selbes so lange, bis es recht pflaumig ist. Zuletzt gibt man von vier Eyerklar einen festen Schnee darunter; bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, füllt das Abgetriebene hinein, und bäckt es langsam. Wenn es schön gebacken ist, nimmt man den Meiß davon herab, besäet es mit Zucker, und gibt es schnell zur Tafel.

348. Erdbeeren - Koch.

Eine Halbe schöne Erdbeeren werden rein geklaubt und durchpassirt, dann zwölf Loth Zucker mit drei Löffelvoll Wasser so lange gesotten, bis er sich spinnt, die durchgetriebenen

Erdbeeren hinein gethan, und so lange gekocht, bis es dicklicht wird, dann in einen Weidling gegeben, und ausgekühlt, dann wird von einer halben Limonie der Saft hinein gedrückt, ein Löffelvoll Zucker dazu gegeben, dieses zusammen eine halbe Stunde gerührt. Von sechs Eyerklar schlägt man einen festen Schnee, und gibt selben während des Rührens Löffelweise darunter; richtet es auf eine mit Butter bestrichene Schüssel hoch auf, bäckt es in einem ganz überkühlten Ofen eine kleine halbe Stunde, und gibt es schnell zur Tafel, weil es sehr leicht zusammen fällt.

349. Eyerdötter - Koch.

Man nimmt sechs hartgefottene Eyerdötter, ein viertel Pfund geschwellte Mandeln, stoßt jedes für sich fein zusammen; treibt vier Loth Butter pflaumig ab, gibt das Gestoffene hinein, wie auch ein ganzes Ey und vier Dötter, jeden gut verrührt, gibt gestoffenen Zucker und etwas klein gestoffene Vanille nach Belieben dazu, zuletzt von drei Eyerklar einen festen Schnee, richtet es in eine mit Butter bestrichene Schüssel, macht einen Reif herum, und bäckt es schön langsam.

350. Baum - Koch.

Man schlägt von sechs Eyerklar mit der Schneeruthe einen festen Schnee. Dann gibt man fünf Loth eingesottene Marillen in einen Weidling, vier Loth fein gestoffenen Zucker dazu, dieß wird eine Viertelstunde gut verrührt; von einer halben Limonie wird der Saft dazu gedrückt, und wenn selber gut verrührt ist, so wird der Schnee ein Löffelvoll nach dem andern hineingerührt. Man bestreicht dann eine Schüssel mit Butter, legt den Baum in die Mitte derselben, und rich-

tet ihn wie einen Berg; macht dann mit dem Geße einer Karte fünf oder sechs tiefe Einschnitte, in gehöriger Entfernung von einander, in dem aufgethürmten Faume, und zwar nach der Länge, an der Spitze macht man von dem Faume einen Kopf, und bäckt es in einem sehr ausgekühlten Ofen; in einer halben Stunde ist er ausgebacken, wornach er geschwind zur Tafel gegeben wird, weil er sehr leicht zusammenfällt, und dadurch an schönem Ansehen und an Güte verliert. Alle Faum-Köche können mit mehrerer Sicherheit im Dunste gekocht werden; doch dazu muß man das Koch in ein porzellänernes oder silbernes Kastrol geben, und mit einem Löffel schön hoch und zierlich aufrichten, dann sogleich zur Tafel geben, wie es aus dem Dunste kömmt.

351. Französisches-Koch.

Man macht von einem Seitel Milch einen gewöhnlichen Palatschinken-Teig, und läßt ihn durch einen etwas groß gelöcherten Faumlöffel in heißes Schmalz durchlaufen; nimmt dann die schön gebackenen Erbsen heraus, und fährt so fort, bis der ganze Teig gebacken ist. Dann nimmt man ein viertel Pfund Zucker, und acht Eyerdötter; rührt es in einem kleinen Topfe ab, gibt dann eine Halbe gutes Obers, und einen guten Theil klein gestoffene Vanillie dazu. Die gebackenen Erbsen werden etwas mit Milch angefeuchtet, und in einem mit Butter bestrichenen Model gegeben, das Obers mit den Eyern darüber gegossen, eine halbe Stunde lang im Dunst gesotten, ausgestürzt, und zur Tafel gegeben.

352. Gries-Koch.

Man gibt eine Halbe Obers in eine Rein, und kocht so viel Gries hinein, daß ein dickes Koch daraus wird;

wenn es gut ausgekocht ist, so läßt man es auskühlen. Dann treibt man vier Loth Butter mit acht Eyerdötter gut ab, gibt den Gries darunter, und rührt es noch eine Weile; zuletzt rührt man sechs Loth gestoffenen Zucker, und etwas gestoffene Vanilie darunter. Bestreicht ein passendes Kastrol gut mit Butter, nimmt fein geschnittene Citronat nach der Breite, und formirt auf den Boden des Kastrols einen Stern davon, gibt dann einen Theil des Gerührten hinein, und füllt es mit eingesottene Ribiseln; gibt dann den andern Theil des Gerührten darauf, und läßt es in dem Dunste ausdünsten, stürzt es dann behutsam auf die Schüssel, und gibt es zur Tafel.

353. Kaffee-Koch.

Es wird ein Viertelpfund Kaffe gehörig gebrannt, und brennend heiß aus der Pfanne in eine halbe kochendes Obers gethan, genau bedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen, damit das Obers den Geruch an sich ziehe. Dann gibt man drei gute Kochlöffelvoll Mehl in eine Klein, seigt das Obers durch ein feines Sieb, gibt es in das Mehl, rührt es gut damit ab, setzt es auf ein Kohlenfeuer, und rührt es so lange, bis es zu kochen anfängt; läßt es noch einige Minuten kochen, und dann auskühlen. Indessen treibt man sechs Loth Butter pflaumig ab, gibt das ausgekühlte Koch hinein, acht Eyerdötter, jeden gut verrührt, dann auch so viel gestoffenen Zucker dazu, daß es süß genug ist, rührt es noch eine halbe Stunde; zuletzt wird von vier Eyerklar ein fester Schnee ganz leicht damit vermengt. Bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, gibt das Koch hinein, bäckt es eine halbe Stunde, aber nicht zu jäh; nimmt dann den Reif

davon herab, besäet es mit fein gestoffenen Zucker, und gibt es schnell zur Tafel.

354. Kaffee-Koch auf andere Art.

Es wird ein starker guter Kaffee gemacht, und mit dem Obers vermengt, auf ein großes Seitel Obers werden zwei Schalen Kaffee gegeben; dann werden fünf Loth Butter in einem Kastrol auf Kohlen warm gemacht, vier Kochlöffelvoll feines Mehl damit verrührt, und mit dem heißen Obers-Kaffee unter beständigem Rühren zu einen schönen glatten Koch gekocht; es ist zu bemerken, daß der Kaffee nur nach und nach daran gegossen wird; wenn es nun gut verkocht hat, läßt man es auskühlen, gibt so viel gestoffenen Zucker daran, daß es süß genug ist, rührt ein ganzes Ey und fünf Dötter nach und nach hinein, und zuletzt den festen Schnee von drei Eyer dazu; bestreicht dann den Model oder Kastrol mit Butter, füllt das Koch hinein, bäckt es schön langsam, oder stellt es in den Dunst.

355. Kaiser-Koch.

Man schlägt ein halbes Pfund Zucker in Stückchen, gibt ihn in ein messingenes Becken, gießt ein halbes Seitel Wasser darauf, und läßt ihn eine Weile stehen; dann setzt man ihn auf ein Kohlenfeuer, und läßt ihn so lange kochen, bis es schwere Tropfen wirft. Dann nimmt man ein halbes Pfund frische durchgeschlagene Himbeeren, gibt sie in den gesottenen Zucker, und läßt sie dicklicht einsieden; nimmt sie dann vom Feuer weg, und läßt sie auskühlen. Man treibt dann drei Loth Butter pflaumig ab, gibt ein Viertelpfund geschwellte und fein gestoffene Mandeln, wie auch vier Loth Ripselbröseln mit Obers angefeuchtet darein, auch zwei ganze Eyer

und vier Dötter dazu; und rührt es damit eine halbe Stunde. Zuletzt gibt man von drei Eyerklar einen festen Schnee darunter, bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, füllt das Koch hinein, und bäckt es schön.

356. Kinds-Koch mit Vanilie-Liqueur.

Man rührt sechs Kochlöffelvoll Mehl mit einer Halbe Milch gut ab; die Milch muß kalt sein, und nur nach und nach mit dem Mehl verrührt werden; damit es nicht bröcklig werde, gibt es dann auf ein Kohlenfeuer, rührt es beständig fort, bis es dick wird, und läßt es auskühlen. Dann treibt man vier Loth Butter pflaumig ab, gibt das Koch hinein, rührt ein ganzes Ey und sechs Dötter darein, gibt auch so viel Zucker und gestoffene Vanilie dazu, daß es süß genug wird, und rührt es eine halbe Stunde; zuletzt wird von vier Eyerklar ein fester Schnee geschlagen, und darunter gemengt; bestreicht ein Kastrol mit Butter, gibt das Koch hinein, deckt das Kastrol zu, und läßt es im Dunste kochen. Dann macht man einen gewöhnlichen Holippenteig, und bäckt kleine Skarnigeln davon; diese werden eben so wie die Holippen behandelt, nur daß man anstatt den runden Walker, einen solchen Walker nehmen muß, der unten fein zugespitzt ist; auch werden die Fleckerln etwas kleiner gebacken, über diesen Walker gedrehet, und kleine Skarnigeln daraus geformt. Wenn das Koch ausgedünstet ist, so läßt man Vanilie-Liqueur warm werden, stürzt das Koch auf eine Schüssel, gießt den Liqueur darüber, und besteckt es in schöner Ordnung mit den Skarnigeln.

357. Kipfel-Koch mit Himbeerguß.

Von fünf mürben Kipfeln wird die Rinde leicht abgerieben, in Spalten geschnitten, in ein Kastrol gethan, sechs Loth geschwellte und fein gestoffene Mandeln nebst sechs Loth gestoffenen Zucker mit etwas Vanilie, ein großes Seitel kaltes Obers auf Kohlenfeuer gestellt, und während beständigem Rühren, zu einen glatten Koche gekocht, vom Feuer weggestellt, und so lange es noch warm ist, vier Loth Butter darein gerührt, dann ausgekühlt. Wenn es ganz kalt ist, rührt man sechs Eyerbötter nach und nach hinein, zuletzt den festen Schnee von vier Eyerklar darunter, bestreicht ein Kastrol mit Butter, legt ein Blatt weißes Schreibpapier genau auf den Boden des Kastrols, bestreicht dasselbe abermals mit Butter, legt den Rand des Kastrolbodens, mit dünne Blätter der Citronat, einen Kranz formirend aus, in die Mitte desselben legt man abermals einen Kranz von eingesottenen ganzen Weichseln oder Tiendeln in der Größe eines Guldenstückes, füllt das Koch mittelst eines Urrichtlöffels behutsam darauf, und stellt es dreiviertel Stund im Dunst. Wenn man den Guß von frischen Himbeeren bereitet, werden sie gereinigt, durch ein Tuch gepreßt; ein großes Seitel Saft mit zehn Loth Zucker so lange gekocht, bis der Saft etwas dicklich ist; dann wird das Koch behutsam auf die Schüssel gestürzt, das Blatt Papier vorsichtig abgenommen, und der Saft auf den Boden der Schüssel gegossen.

358. Bwetschken-Koch.

Man treibt vier Loth Butter pflaumig ab, rührt ein Pfund Lequar mit dem Butter gut ab, gibt fünf Loth Bisquit, die gröblich gestoffen werden, dazu, sieben Eyerbötter

werden nach und nach hineingerührt, und ein viertel Pfund Zucker, der an einer Limonie abgerieben, und gestoffen, dazu, wenn dann alles pflaumig abgerührt ist, wird von fünf Eyerklar der feste Schnee darunter gemengt, der Model mit Butter bestrichen, und dreiviertel Stund in den Dunst gestellt.

359. Limonie-Koch.

Man nimmt ein viertel Pfund Mandeln, schwellt und stoßt sie fein, gibt sie in einen Weidling, und befeuchtet sie mit dem Saft von einer halben Limonie; dann stößt man ein viertel Pfund Zucker gröblich zusammen, gibt zwei Eßlöffelvoll Wasser darauf, und läßt ihn so lange kochen, bis er dicklicht wird; gießt ihn heiß über die Mandeln, rührt es durcheinander, und läßt es auskühlen. Wenn es vollkommen ausgekühlt ist, so schlägt man sechs Eyerbötter nach und nach hinein, und rührt es durch dreiviertel Stund; dann schlägt man von drei Eyerklar einen festen Schnee, rührt ihn ganz leicht darunter, gibt auch Citronat und von einer halben Limonie die Schale klein geschnitten dazu. Bestreicht ein Kastrol mit Butter, füllt das Koch hinein, und bäckt es langsam.

360. Limonie-Koch anderer Art.

Für etwa vier Personen ist eine saftige gut gereifte Limonie hinreichend; diese wird ganz weich gekocht, und während des Kochens mit dem Wasser fünf bis sechsmal gewechselt, damit ihr das Bittere ganz genommen wird. Wenn sie zum Zerdrücken weich gekocht ist, schneidet man selbe in mehrere Theile, nimmt die Kerne davon heraus, streicht sie durch ein Sieb, gibt sie in einen Weidling nebst sechs Loth gestoffenen Zucker, verrührt zwei Eyerbötter gut damit, und

gibt zuletzt von sechs Eyerklar den festen Schnee nach und nach darunter; bestreicht ein porcellänenes Kastrol mit Butter, füllt es hinein, und bäckt es bei gelinder Wärme im Ofen oder auch im Dunste. Nur ist zu bemerken, daß sobald dieses Koch gebacken ist, man solches sogleich zur Tafel gibt, weil es sonst leicht zusammen fällt.

361. Gesaumtes Limonien-Koch.

Zehn Loth Zucker werden auf einer Limonie leicht abgerieben und gestossen, in ein Kastrol gegeben, der Saft von zwei Limonien darauf gedrückt, auf Kohlenfeuer so lange gestellt, bis der Zucker aufgelöst ist, dann weggestellt; wenn es kalt ist, werden acht Eyerbötter einer nach dem andern gut damit verrührt, wieder auf Kohlenfeuer gestellt, und unter beständigen Rühren so lange auf dem Feuer gelassen, bis es zu dampfen anfängt, und etwas dicklicht wird; dann nimmt man es vom Feuer weg, und rührt es bis es kalt ist. Nun werden acht Eyerklar mit der Ruthe zu festen Schnee geschlagen, und dieser leicht darunter gemengt, in ein Porzellän Kastrol zu einen Berg aufgehäuft, mit einem breiten Messer schön glatt gestrichen, und mittelst eines Kaffeelöffels schneckenförmige Windungen gemacht, oben ein Knopf von der Masse geformt, mit feinem Zucker bestäubt, und bei sehr gelinder Wärme gebacken oder im Dunste gestellt. Wenn es lichtbraun ist, muß es schnell zur Tafel gegeben werden, weil das Koch sehr fein ist, und leicht zusammen fällt. Man kann dieses Koch auf dieselbe Art auch von Pomeranzen machen; auf acht Eyer nimmt man eine große saftige Pomeranze, reibt den Zucker leicht darauf ab, drückt den Saft von der Pomeranze und einer Limonie darauf; und macht es übrigens wie von den Limonien.

362. Mandel-Koch mit gefüllten Aeyseln.

Man schwellt, und stoßt zehn Loth Mandeln und eben so viel Zucker fein, nimmt auch drei Loth Bröseln, von einer Limonie die Schale klein geschnitten, gibt alles in einen Weidling, und rührt es mit zwei ganzen Eyern und vier Dötter eine halbe Stunde; zuletzt wird von vier Eyerklaren ein fester Schnee geschlagen, und darein gemengt. Vorher aber nimmt man acht bis zehn Maschanzger Äpfel, schält und höhlet sie aus, und läßt sie einige Augenblicke im Wasser aufkochen; legt sie dann in ein porzellänernes Kastrol, in welchen sie zur Tafel gegeben werden, füllt sie mit Eingesottene nach Belieben, besäet die Äpfeln mit Zucker, gießt das Koch darüber, und gibt es in den Ofen. Wenn es ausgebacken ist, so schlägt man von sieben Eyerklaren einen festen Schnee, und macht von Marillen ein Saumkoch, wie es No 350 zu finden ist, belegt den Rand der Schüssel damit, streicht es mit einem breiten Messer zu einem Kranze hoch auf, und macht mit einem Kaffelöffel durchaus Einschnitte, immer zwei Fingerbreit aus einander, dann wieder einen Einschnitt, so daß der Kranz gewunden aussieht; gibt es wieder in den Ofen, und läßt es noch eine halbe Stunde backen.

363. Mandel-Koch mit Pistazien.

Man treibt ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, gibt ein viertel Pfund fein gestoffene Mandeln dazu, zehn Eyerdötter, einen nach dem andern, jeden gut verrührt hinein, so, daß eine ganze Stunde daran abgetrieben wird. Dann schwellt man vier Loth Pistazien, schält und schneidet sie sammt vier Loth Citronat länglicht zusammen; gibt selbe sammt acht

Loth fein gestoffenen Zucker in das abgetriebene Koch, und rührt es nur noch so viel, daß alles wohl vermengt ist. Füllt es dann in ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt, und bäckt es in einer gleichen Hitze.

364. Mandel-Koch mit frischen Weichseln.

Zwölf Loth Mandeln werden geschwellt, und eben so viel Zucker gestoffen, und letzterer gesiebt; von einer halben Limonie die Schalen klein geschnitten, alles in einen Weidling gegeben, ein ganzes Ey und sechs Dötter nach und nach darein, und das Ganze eine halbe Stunde gerührt. Vorher werden reife große Weichseln von den Stengeln gezupft, selbe gewaschen, getrocknet, und etwas mit Zucker überdünstet, doch so, daß selbe schön ganz bleiben; der Model wird mit Butter bestrichen, ein Blatt Schreibpapier passend darauf gelegt, dieser wieder mit Butter bestrichen, der ganze Boden mit den Weichseln, wovon man den Saft gut abfließen läßt, zierlich ausgelegt, die Hälfte des Mandelteigs darauf gefüllt, und im Dunste gestellt. Nach fünf oder zehn Minuten, wenn der Teig schon so fest ist, daß die Weichseln nicht untersinken, wird der zweite Theil der Weichseln darauf gelegt, und die andere Hälfte des Mandelteiges auf dieselben gegossen. Dies alles muß schnell geschehen, ohne den Model aus dem Dunste zu nehmen, dieser wird sogleich wieder bedeckt, und im Ganzen eine Stunde gedünstet.

365. Pomeranzen-Koch.

Es werden zwölf Loth Mandeln gestoffen, während des Stoßens aber mit ein wenig frischen Wasser bespritzt, damit sie nicht öhligt werden; dann reibt man zwölf Loth Zucker an zwei Pomeranzen ab, stoßt ihn fein, und gibt ihn

sammt den gestoffenen Mandeln in einen Weidling; schlägt ein ganzes Ey und vier Dötter dazu, und rührt alles sammt den Saft von zwei Pomeranzen eine ganze Stunde; zulezt gibt man den Schnee von vier Eyerklaren dazu. Bestreicht dann ein Tortenblatt mit Butter, gibt das Koch hinein, und läßt es backen. Wenn es beinahe ganz ausgebacken ist, so nimmt man vier Loth gestoffenen Zucker, zwei Löffelvoll Himbeer-Marmelad, welche mit dem Zucker vorher recht pflaumig abgerührt wird; dann wird von vier Ehern der feste Schnee, der aber ja nicht wässerig seyn darf, Löffelweise hinein gerührt, der Reif von dem Tortenblatt herabgenommen, von dem Schnee ein Kranz auf das Koch gemacht, mit einem Messer schön gleich in die Höhe gerichtet, mit der Ecke einer Karte alle zwei Fingerbreit ein Einschnitt gemacht, damit der Kranz gewunden aussieht, dann mit gestoffenen Zucker bestäubt, und wieder in den Ofen gegeben. Dieses alles muß sehr schnell geschehen, damit das Koch nicht zusammen falle.

366. Quitten-Koch.

Man kocht fünf Quitten weich, zieht die Haut davon ab, und schlägt sie durch ein Sieb, gibt sie in einen Weidling, und läßt sie auskühlen; wenn selbe ganz ausgekühlt sind, gibt man zwölf Loth fein gestoffenen Zucker, rührt dieß eine Viertelstunde; schlägt von neun Eyerklaren einen festen Schnee, rührt auch diesen nach und nach unter die Quitten; bestreicht ein porzellänenes Kastrol mit Butter, füllt die abgetriebene Masse hinein, richtet sie mit einem breiten Messer zu einen Berg hoch auf, macht sechs Einschnitte hinein, oben einen Knopf darauf, gibt sie in den Dunst, und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Noch ist zu bemerken,

daß der eiserne Deckel ja nicht anliege, indem das Koch sonst sehr angebräunt würde.

367. Quitten-Koch auf andere Art.

Man kocht drei große Quitten, läßt sie auskühlen, löst die Haut davon ab, und reibt das übrige auf einem Reibeisen; auch werden zwei mürbe Kipfeln zu feinen Bröseln gerieben, und mit einer halben Kaffeeschale guten Obers befeuchtet, fünf Loth Mandeln werden fein gestossen, dann ein Stück Butter in der Größe eines Eys pflaumig abgetrieben, und das Obige hineingegeben, dann auch klein geschnittene Schalen von einer Limonie, zwei ganze Eyer und vier Dötter dazu, rührt dieses alles eine halbe Stunde; gibt so viel Zucker hinein, daß es süß genug wird; schlägt dann von vier Eyerklar einen festen Schnee, und rührt ihn leicht hinein. Bestreicht einen Model mit Butter, besäet ihn mit feinen Semmelbröseln, gibt das Koch hinein, und bäckt es in dem Ofen; es braucht jedoch etwas länger zum Backen als ein anderes Koch.

368. Koch von Reismehl.

Acht Loth Reis werden gewaschen, getrocknet, und zu einem feinen Mehl gestossen, in ein Kastrol gethan, ein großes Seitel kalte Milch nach und nach hinein verrührt, damit es schön glatt werde; nun kömmt es sammt vier Loth geschwellten und fein gestossenen Mandeln auf Kohlenfeuer, und wird unter beständigem Rühren zu einem dicken glatten Koche gekocht, dann vom Feuer weggenommen, und so lang es noch warm ist, sechs Loth Butter, so wie auch sechs Loth Zucker, welcher an einer Pomeranze leicht abgerieben wird, hinein gerührt, und kalt gestellt; dann

sechs Eyerdötter nach und nach hinein gerührt, und von vier Eyerklar den festen Schnee darunter gemengt. Der Model oder Kastrol wird mit Butter bestrichen, der Boden mit eingesottene ganze spanische Weichseln und Quittenkäs in Form eines doppelten Sternes ausgelegt, das Koch behutsam eingefüllt, und dreiviertel Stund im Dunste gestellt, ausgefüllt, und um den Rand des Koches ein mit Zucker dicklicht eingesottener Weichsel oder Himbeer Saft gegeben.

369. Reis mit Chocolate, und Milch-Chandean.

Nachdem zwölf Loth Reis geklaubt und blanschirt sind, kocht man sie in drei Seitel Obers, gibt vier Zelteln geriebene Chocolate, fünf Loth geschwellte und fein gestoffene Mandeln, und sechs Loth Zucker dazu, und läßt alles fein zusammen so lange sieden, bis der Reis weich ist, aber doch ganz bleibet. Dann wird er auf eine Schüssel in der Mitte zu einen hohen Berg aufgerichtet; mit ganzen eingesottenen Weichseln geziert, und in einem überkühlten Ofen gebacken. Der Chaudeau wird auf folgende Art gemacht: Ein Seitel Obers wird mit fünf Eyerdötter, sechs Loth gestoffenen Zucker und etwas fein gestoffene Vanilie gut abgesprudelt, in ein Kohlenfeuer gesetzt und immerfort gesprudelt, bis es anfängt dick zu werden, dann nimmt man ihn schnell vom Feuer, damit er nicht zusammen läuft, und gibt ihn um den gebackenen Reis.

370. Reiskoch, gefülltes.

Man läßt eine halbe Obers kochen, gibt ein viertel Pfund rein gewaschenen Reis hinein, und läßt ihn weich kochen; nimmt ihn dann vom Feuer weg, läßt ihn auskühlen, und stößt ihn in einem Mörser fein zusammen; treibt

sechs Loth Butter pflaumig ab, gibt den Reis hinein, dann sechs Eyerdötter, vier Loth fein gestoffene Mandeln, etwas Vanille, und sechs Loth gestoffenen Zucker dazu, schlägt von vier Eyerklaren einen festen Schnee, und rührt ihn leicht darunter. Bestreicht einen Model mit Butter, besäet ihn mit feinen Semmelbröseln, gibt die Hälfte von dem Koch hinein, und füllt es mit eingesottenen Marillen, oder was sonst beliebt, gibt die andere Hälfte darauf, und bäckt es schön langsam.

371. Reiskoch mit Chocoladeguß.

Man macht das Reiskoch auf dieselbe Art wie No 370, nur ungefüllt, und mit einem Milch-Chaudeau wie No 324 zu finden ist, oder mit einem Chocoladeguß, wozu es im Dunst gekocht wird; wenn es aus dem Dunste kömmt, wird der Chocoladeguß rings um das Koch gegossen, die Bereitung ist folgende: Man kocht vier Zettel feine Chocolate in einem Seitel guten Obers, läßt sie so lange kochen, bis sie anfängt dicklicht zu werden, gibt drei Eyerdötter mit etwas gestoffenem Zucker in einen Topf, verrührt sie gut, gießt unter beständigem Sprudeln die Chocolate darauf, setzt sie in ein Kohlenfeuer, und sprudelt sie so lange, bis sie recht pflaumig wird, so ist der erwähnte Guß fertig.

372. Schmankerl-Koch.

Man gibt in eine Reih sechs große Löffelvoll Mehl, gießt ein großes Seitel Obers nach und nach dazu, und rührt es gut damit ab, weil es sonst leicht bröcklicht bliebe; gibt dann etwas Zucker hinein, und läßt es auf einem Kohlenfeuer unter beständigem Rühren aufkochen; wenn es

dicklicht ist, gibt man auf einen Dreifuß einen großen
 Kastrol=Deckel, unter denselben ein starkes Kohlenfeuer;
 wenn dieser gut warm ist, bestreicht man einen Theil dessel-
 ben mit Butter, was schnell geschehen muß, gibt einige
 Löffelvoll von dem Koche darauf, und läßt es einen Au-
 genblick backen; dann streicht man es mit einem Messer herab,
 und läßt nur so viel darauf, daß es wie ein dickes Papier
 auf dem Bleche bleibt, läßt es so lange darauf, bis es bräun-
 lich wird, bestreicht es wieder mit Butter, schneidet es in
 Stücke, löst es mit einem Messer ab, und rollt kleine Hol-
 hippen davon. Dieß alles muß schnell geschehen, damit es
 nicht verbrenne; was sich nicht zusammen rollen läßt, wird
 mit dem Messer zu Rammeln abgelöst; von den Holzhippen
 und Rammeln bäckt man so viel man kann, und stellt sie an
 einen Ort, daß sie nicht auskühlen. Dann läßt man in einer
 Klein ein Stück Butter warm werden, ohngefähr so viel, daß
 es fünf bis sechs Löffelvoll Mehl faßt, gibt das Mehl hi-
 nein, läßt es unter beständigem Rühren etwas rösten, braun
 aber darf es nicht werden; dann gibt man drei Seitel war-
 me Milch nach und nach hinein, welches unter beständigem
 Rühren geschehen muß, damit es nicht bröcklicht werde; gibt
 ein Stück Zucker hinein, fünf Loth fein gestoffene Mandeln,
 auch etwas Vanilie dazu, und läßt es gut versieden; richtet
 es dann auf eine Schüssel, streuet die Rammeln darauf, und
 steckt die Holzhippen in schöner Ordnung herum, besäet es
 gut mit gestoffenen Zucker, so ist es fertig. Dabei ist noch zu
 bemerken: daß das zweite Koch nicht so dick seyn darf, als
 es gewöhnlich zu seyn pflegt; das Erste aber, welches zu
 den Holzhippen gehört, wenn es durch öfteres Aufstreichen
 auf das Blech zu dick wird, kann man es mit etwas Milch
 verdünnen und wärmen, damit es sich dünn streichen läßt.

373. Schmankerl-Koch, abgetriebenes.

Die Skarnizeln werden auf eben dieselbe Art gebacken wie Nro 432, von denen man nur so viel bäckt, als man zum Bestecken braucht, aber vielmehr Kammeln als zu andern Köchen; dann wird von einem Seitel Milch ein Beschamel wie Nro 340 gemacht. die Kammeln, welche noch einmal so viel, als das Beschamel seyn müssen, werden dazu gethan, sechs Loth fein gestossene Mandeln, so viel Zucker, daß es süß genug ist, etwas gestossene Vanilie, dieß alles zusammen gibt man in ein Kastrol; dann gießt man ein Seitel Obers darauf, setzt es auf ein Kohlenfeuer, und läßt es unter beständigem Rühren abermals zu einem Koche verkochen; sollte es zu dick werden, so kann man noch etwas Milch nachgießen, und dann läßt man es auskühlen. Wenn es kalt ist, so schlägt man sechs Eyerdötter nach und nach daran, und rührt es so lange, bis es recht pflaumig ist; zuletzt wird von vier Eiern das Klare zu einem festen Schnee geschlagen, und leicht darunter gerührt. Man bestreicht den dazu bestimmten Model mit Butter, (der Model wird, wenn er mit Butter ausgestrichen ist, durchaus mit den Kammeln dicht besäet, weßhalb man eine große Schüssel voll backen muß) füllt das Koch hinein, und läßt es dreiviertel Stunden im Dunste. Beim Anrichten wird es auf die Schüssel gestürzt, mit den Skarnizeln in schöner Ordnung bedeckt, die Skarnizeln mit Eingefottenen gefüllt, und schnell zur Tafel gegeben.

374. Spanisches Obst-Koch.

Man schneidet etwas dicker als ein Messerrücken einige Semmeln in Spalten, und befeuchtet sie etwas mit Malaga, oder in Ermanglung dessen mit Menescher Wein. Bestreicht

dann ein Kastrol mit Butter, belegt das ganze Kastrol dergestalt mit den angefeuchteten Semmeln, daß gar kein Zwischenraum bleibt. Dann werden schöne, reife Marillen geschält, spaltenweise geschnitten, stark gezuckert, und eine Lage davon gemacht; wieder eine Reihe Semmelspalten, dann eine Reihe von grünen Früchten, oder auch andern Eingefottenen, doch keine Marmelade, und so fort, bis das Kastrol voll ist, dann wird es mit den Semmelschnitten zudeckt, schön gebacken; auf eine Schüssel behutsam herausgestürzt, und mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben. Diese Speise kann auf eben diese Art auch von Pfirsichen und guten Äpfeln gemacht werden.

375. Koch von frischen oder im Dunste eingekochten Weichseln.

Zwei Halbe Weichseln werden gewaschen, abgetrocknet die Stengel abgelöst, die Kerne herausgenommen, etwas abgedünstet, der Saft davon abgeseiht, und mit dem Schneidmesser gröblich zusammen geschnitten; zwei mürbe Kipfeln werden zu Bröseln gerieben, und mit dem Saft befeuchtet; zu dieser Quantität nimmt man sechs Loth geschwellte feinstoßene Mandeln, von einer halben Limonie die klein geschnittene Schale, Zucker so viel, daß es süß genug ist. Treibt dann vier Loth Butter pflaumig ab, schlägt sechs Eyerdotter, jeden gut verrührt daran, gibt die Weichseln, Mandeln, und Bröseln dazu, und rührt es noch eine Viertelstunde; zuletzt gibt man von vier Eyerklar den festen Schnee leicht darunter, bestreicht den Model mit Butter, füllt das Abgetriebene hinein, und bäckt es bei anhaltender Wärme.

376. Wein-Koch.

Man läßt ohngefähr drei Loth Butter warm werden, reibt vier Semmeln zu Bröseln, und läßt sie in diesem Butter anlaufen, aber nicht braun werden; füllt es mit einem großen Seitel guten weißen Wein auf, und läßt es unter beständigem Rühren kochen, dann austühlen. Nun treibt man vier Loth Butter pflaumig ab, rührt ein ganzes Ey und fünf Dötter nach und nach hinein, von einer Limonie die Schale klein geschnitten, wie auch sechs Loth gestoffenen Zucker dazu; wenn alles pflaumig gerührt ist, wird von den vier Eyerklaren ein fester Schnee geschlagen, und leicht hinein gemengt; dann ein Model mit Butter bestrichen, mit feiner Semmelbröseln bestreut, das Koch hinein gefüllt, und schön gebacken.

377. Bimmit-Koch.

Ein halb Pfund Mandeln werden rein abgewischt, mit der braunen Schale fein gestossen, und mit Limoniensaft angefeuchtet, damit sie nicht öhlicht werden; dann wird ein halb Pfund Zucker mit vier Löffelvoll frischen Wasser dick eingefotten, gibt die Mandeln in einen Weidling, gießt den Zucker heiß darüber, und läßt es austühlen. Rührt dann vier ganze Eyer und sechs Dötter, einen nach dem andern daran, rührt es durch dreiviertel Stunden, gibt zuletzt von einer Limonie die fein geschnittene Schale, und ein Kaffeelöffelvoll fein gestoffenen Bimmit dazu, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt, und bäckt es schön.

378. Marillen-Koch.

Es werden sechszehn gute reife große Marillen geschält, die Kerne herausgenommen, und die Marillen so lange in

einem Kastrol auf Kohlenfeuer unter öfterem Aufschütteln gedünstet, bis sie weich sind, dann durch ein Sieb geschlagen und ausgekühlt; von zwei Kaisersemeln wird die Rinde leicht-abgerieben, in Milch geweicht, gut ausgedrückt und fein geschnitten; es werden dann sechs Loth Mandeln geschwellt und fein gestossen, vier Loth Butter pflaumig abgetrieben, sechs Eyerbötter nach und nach hineingerührt, zuerst die Marillen damit verrührt, dann die Mandeln und Semeln dazu, auch so viel gestossenen Zucker, daß es süß genug ist, und wenn das Ganze gut abgetrieben ist, kommt zuletzt von vier Eyerklar ein fester Schnee leicht vermengt darunter, das dazu bestimmte Kastrol wird mit Butter bestrichen, und langsam gebacken.

379. Kastanien-Purée.

Ein Pfund wälische Kastanien werden weich gebraten, jedoch so, daß selbe durchaus keine braunen Flecken bekommen, dann geschält, und warm so lange gestossen, bis sie einem Teige gleichen, in ein Kastrol gegeben, und mit einem halben Seitel dicken Obers glatt abgerührt, auf ein Kohlenfeuer gesetzt, und unter beständigem Rühren gut verkocht. Mittlerweile puzt man fünf Loth süße Mandeln, und stoßt sie eben so fein, als die Kastanien. Das Purée wird durchpassirt, sammt den Mandeln, zwölf Loth gesiebten Zucker, und einige Löffel kalten Obers, in ein Kastrol gegeben, und unter fortwährendem Rühren zu einem dicklichten Koche verdünstet, vom Feuer weggenommenn, während es noch warm ist, mit drey Loth frischem Butter vermengt, und kalt gestellt. Nun werden fünf Eyerbötter nach und nach hinein verrührt, und der feste Schnee von drei Eyer damit vermengt. Der Model wird mit Butter bestrichen; acht bis zehn Stück schöne ge-

bratene Kastanien werden geschält, sechs Loth Zucker mit einer halben Kaffeeschale Wasser so lange gekocht, bis er sich spinnet, und im Kochen große Blasen macht, dann werden die Kastanien darein getaucht, auf eine Marmorplatte gelegt, bis sie kalt sind, dann in der Mitte gespalten, der Model damit schön ausgelegt, doch so, daß jene Seiten der Kastanien, die mit Zucker überzogen sind, an die Wand des Models kommen, das Koch eingefüllt, und während einer Stunde im Dunst gestellt. Jetzt wird von zwei Drangen, und einer halben Limonie der Saft ausgepreßt, geseihet, und mit acht Loth Zucker so lange gekocht, bis er große Blasen wirft, dann überkühlt, wonach es einer Sulz gleicht, und nach dem Ausstürzen des Purées über selbes gezogen wird.

Vierte Abtheilung.

Bierter Abschnitt.

Von den Kuchen, Strudeln und gemischten Mehlspeisen.

380. Aepfel-Kuchen.

Man macht einen mürben Teig, wie No 306 zu finden ist, wälkt ihn Messerrückendick aus, gibt ihn auf eine flache große Schüssel, schält die Äpfeln, und schneidet sie in dünne Blätter, belegt den ganzen Boden dicht damit, und besät sie gut mit gestoffenem Zucker und etwas Vanilie; ein viertel Pfund geschwellte Mandeln werden fein geschnitten, und auf die Äpfeln gestreut, gibt wieder etwas gestoffenen Zucker darauf, dann einen zweiten Flecken von dem Teig, welcher nicht dicker als der erste seyn darf, bedeckt die Äpfeln damit, drückt ihn mit dem ersten fest zusammen, daß die Blätter sich nicht theilen; bestreicht den obern Theil mit Eyerklar, und bäckt sie bei anhaltender Wärme aus. Dieselbe Speise kann man auch auf andere Art machen; zum Beispiel: die Äpfel können klein gewürfelt geschnitten werden, die Mandeln eben so sammt der Hülse geschnitten, Zimmt und Zucker mit den

Mandeln vermengt, ein halb Pfund Zibeben ohne Kern dazu genommen; das erste Blatt wird mit der Fülle besät, das zweite darüber gelegt, und so wie oben ausgebacken.

381. Pesther Aepfel-Kuchen.

Man nimmt drei Seitel feines Mehl, sechs Loth Butter, ein ganzes Ey, macht mit Milch einen Strudelsteig, arbeitet ihn gut ab, macht fünfundzwanzig Laiberl daraus, bedeckt sie mit einem warmen Tuch, und läßt sie eine halbe Stunde rasten. Dann werden ein viertel Pfund geschwellte Mandeln fein geschnitten, zwölf Loth Zibeben ausgelöst, und auch gröblich geschnitten, ein viertel Pfund Zucker fein gestossen, wie auch etwas gestossenen Zimmt, und alles gut durcheinander gemengt. Schält dann säuerliche mürbe Äpfeln, schneidet sie in sehr dünne Spalten, bestreicht eine flache dazu bestimmte blecherne Schüssel mit Butter, und zieht ein Laiberl nach dem andern über die Schüssel fein aus, bestreicht jedes Blatt davon mit zerlassnem Butter, und fährt so fort; bis man acht Blätter über die Schüssel ausgezogen hat, dann belegt man es mit geschnittenen Äpfeln, und der Hälfte der andern Fülle, dann kommen wieder acht Blätter über die Fülle, wovon jedes Blatt wieder mit Butter bestrichen wird, dann wieder eine Lage Äpfeln und Fülle, und zuletzt kommen die noch übrigen neun Blätter darauf; streicht den über die Schüssel hängenden Teig am Rande mit dem Walker ab, damit er fest beisammen bleibe, bestreicht die obere Platte mit Eyerklar, sticht mit einer feinen Gabel einigemal in den Teig, damit er sich während des Backens nicht hebe; gibt ihn dann in den Ofen, und bäckt ihn schön. Wenn der Kuchen gebacken ist, besät man ihn mit Zucker, und gibt ihn zur Tafel; man kann selben auch kalt geben.

382. Mandel-Kuchen, gerührte.

Es wird ein mürber Strudelteig gemacht, wie zu No 306, in zwanzig kleine Laiberl abgetheilt, und eine halbe Stunde mit einem warmen Tuche zugedeckt stehen gelassen, die dazu gehörige Schüssel mit Butter bestrichen, und der Teig so fein als möglich ausgezogen, jedes Blatt wird mit zerlassenen Butter bestrichen, und sechs Blätter so über die Schüssel gezogen, das siebente Blatt wird mit der Fülle gefüllt, welche auf folgende Art bereitet wird; Zwölf Loth Mandeln, worunter einige bittere seyn müssen, werden geschwellt und fein gestossen, eben so viel gestossener Zucker, von einer Limonie die fein geschnittene Schale, alles in einen Weidling, zwei ganze Eyer und vier Dötter nach und nach hineingerührt, und so lange abgetrieben, bis es recht pflaumig ist; dann wird die Hälfte dieser Fülle auf das siebente Blatt der Kuchen aufgestrichen, wieder sechs Blätter ausgezogen, jedes mit zerlassenen Butter bestrichen, und dann die andere Hälfte der Fülle darauf gestrichen, endlich der Rest des Teiges darüber gezogen; am Rand wird der Teig abgeschnitten, oben mit Butter bestrichen, und schön langsam gebacken, so, daß der Teig schön resch und goldgelb wird.

383. Mandel-Kuchen, gezogene.

Man macht den Teig eben so wie No 306, behandelt ihn auf dieselbe Weise, zur Fülle werden Mandeln und Zibeben genommen, von jedem ein viertel Pfund, Zucker und Mandeln gleichen Gewichtes; dann ist auch zu bemerken: daß zum Bestreichen der Mandel-Kuchen etwas Rahm unter den Butter kömmt. Die Mandeln werden geschwellt, und fein ge-

schnitten, von den Bibeben die Kerne ausgelöst, ebenfalls geschnitten, ein Stück Zucker fein gestossen; den Geruch kann man nach Belieben geben; das Ganze wird zusammen vermengt, und so wie No 306 zweimal gefüllt; wenn die letzten Blätter darauf sind, bestreicht man das oberste Blatt mit Eyerklar, besäet es mit fein gestossenen Zucker, und bäckt es im Ofen bei einer gelinden Hitze. Wenn es schön gebacken ist, gibt man gestossenen Zucker mit Vanilie darauf.

384. Geschnittene Nudel-Kuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund geschwellte Mandeln, die Hälfte davon stoßt man fein, und näßt sie mit Limoniensaft, die andere Hälfte wird fein länglich geschnitten; dann gibt man zwölf Loth gestossenen Zucker in einen Weidling, die klein gestossenen Mandeln und sechs Eyerdotter dazu, und rührt es zusammen eine halbe Stunde. Die Eyerklar von drei Eiern wird zu einem festen Schnee geschlagen, und auch darunter gerührt; dann macht man von einem Ey, und einem Dotter, ein wenig Zucker und Mehl, geschnittene Nudeln, bäckt sie gelblich aus dem Schmalze, bricht sie kurz zusammen, und rührt sie sammt denen länglich geschnittenen Mandeln darunter, gibt den Geruch von Zimmet, oder Limonischalen, mengt alles gut untereinander, bestreicht ein flaches Rastrol mit etwas Butter, füttert das Rastrol mit Buttermey wie No 305, gibt das Abgetriebene hinein, bedeckt es mit einer rund geschnittenen Platte vom Buttermey, und bäckt es schön langsam; stürzt es dann auf eine Schüssel, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

385. Nuß-Kuchen.

Dreiviertel Pfund rein gepuzte Nüsse werden gestossen, ein Kaffelöffelvoll gestossener Zimmt dazu gegeben, von einer Orange und einer kleinen Limonie, die fein geschnittenen Schalen, alles zusammen vermengt; dann gibt man ein halbes Pfund Zucker in ein Kastrol, ein halbes Seitel Wasser darauf, und läßt ihn so lange kochen, bis der Zucker ganz aufgelöst ist, dann gibt man das Gestossene hinein, läßt es nur so lange auf dem Feuer, bis die Nüsse gut angezogen haben; und das Ganze zur dicken Masse wird. Mittlerweile wird ein mürber Teig, wie er No 306 zu finden ist, gemacht, in zwei Theile getheilt, und Messerrückendick ausgewalzt, auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt, mit der schon gefertigten Fülle bestrichen, so, daß sie Daumhoch darauf kömmt, dann oben mit zwölf Loth ausgelösten Zibeben besäet, mit dem zweiten Blatte von dem Teig bedeckt, auf dem Rand zusammengedrückt, mit Eyerklar bestrichen, und gebacken; doch darf es nur so lange im Ofen bleiben, bis der Teig resch ausgebacken ist, aber die Fülle nicht austrocknet. Auf eben dieselbe Art kann man es auch von Mandeln machen, doch dürfen diese nicht geschwellt werden, sondern sammt der Hülse gestossen. Diese Mehlspeise hat nebst ihrer Güte noch das Verdienst, daß sie sich lange aufbewahren läßt. Es ist noch zu bemerken, daß wenn die Schüssel groß ist; diese Quantität nur auf eine Schüssel mittlerer Größe berechnet ist; auf eine große Schüssel sind ein und ein halbes Pfund Nüsse nothwendig, und in diesem Verhältniß auch der Zucker und die Rosinen, da die Fülle wenigstens fingerdick aufgestrichen wird: die Fülle darf nicht naß sein, und so viel, daß man sie etwas mühsam streichen kann.

386. Neucher-Kuchen.

Man macht von einem halben Pfund Butter einen mürben Teig wie er No 306 zu finden ist, walzt ihn Messerrückendick aus, gibt ihn auf die dazu bestimmte flache Schüssel, und sticht mit der Gabel den Teig, damit er sich im Backen nicht hebet, gibt ihn in den Ofen, und läßt den Teig überbacken; legt dann so viel frische Weichseln darauf, daß der Boden damit bedeckt wird, befäet sie gut mit gestoffenen Zucker, und bäckt sie schön. Wenn der Teig schon gut ausgebacken ist, so nimmt man auf eine Schüssel mittlerer Gattung, für zehn bis zwölf Personen, eine Halbe Obers mit ein viertel Pfund Zucker, etwas Vanille und zehn Eyerdotter in einem Topf gut abgesprudelt, in ein Kohlenfeuer gestellt, und so lange gesprudelt, bis es anfängt dicklich zu werden; dann wird behutsam die Hälfte über die Früchte gegossen, schnell in den Ofen gegeben, damit es fest wird; dann die andere Hälfte darauf gegossen, und wieder in den Ofen gestellt. Ist es abermals gestockt, nimmt man es heraus, läßt es überkühlen, und gibt es in Würfeln geschnitten zur Tafel. Auf eben dieselbe Art werden die Kuchen von Marillen, Pflirsichen, oder Himbeeren gemacht. Die Marillen oder Pflirsiche werden geschält, in der Mitte von einander geschnitten, und der Teig damit belegt, gut gezuckert und gebacken. Wenn er ausgebacken ist, kömmt der nämliche Guß auf dieselbe Art darüber. Es ist zu bemerken: daß der innere Rand der Schüssel gut mit Eyerklar bestrichen, und der Teig gut zusammengebrückt werden muß, sonst fällt er vom Rande herab; zu dem Guß nehme man auch einen Kaffelöffelvoll gestoffene Vanille.

387. Kuchen, oder raizischer Bitta.

Man nimmt ein halbes Pfund Mandeln, schwellt und schneidet sie klein zusammen, ein halbes Pfund Bibebe, die Kerne davon ausgelöst, dann länglicht geschnitten, ein Viertelpfund Weinberln, eben so viel gestoffenen Zucker, etwas gestoffenen Zimmet, mengt dieses alles gut durcheinander; macht einen Teig wie No 306, und behandelt ihn ganz auf dieselbe Weise; wenn man den Teig schon ausgezogen, gefüllt, und die Kuchen bis zum Bestreichen der Eyerklar fertig hat, dann schneidet man mit einem scharfen Messer den Kuchen in großen Schiffeln durch, bäckt sie im Ofen bei einer gelinden Hitze; sobald sie ausgebacken, nimmt man sie sogleich aus der Schüssel, weil sie sonst weich, und dadurch ihr schönes Ansehen verlieren würde, schneidet dann die Schiffeln ganz durch, legt sie zierlich wie einen doppelten Stern auf eine Schüssel, und bestreuet sie mit Zucker. Zu diesem Kuchen muß unter den zerlassenen Butter eine Kaffeschale voll frischer Rahm zum Bestreichen der Blätter gegeben werden, da er sonst zu trocken würde.

388. Gerührte Weichsel-Kuchen.

Acht Loth geschwellte, und fein gestoffene Mandeln, eben so viel Zucker, von einer kleinen Limonie die fein geschnittene Schale, drei Loth Kipfelbröseln, die aber nur so viel alt gebacken sein dürfen, daß sie sich reiben lassen, alles in einen Weibling, ein ganzes Ey und sechs Dötter daran, und eine kleine halbe Stunde gerührt, zuletzt der feste Schnee von fünf Eyer darunter gemengt, das Kastrol mit Butter bestrichen, der Boden mit ganzen Weichseln ausgelegt, die Hälfte der Massa eingefüllt, und so lange im Ofen gebacken,

bis der Teig so fest ist, daß die Weichseln nicht untersinken, dann zieht man das Kastrol etwas hervor, ohne es aus dem Ofen zu nehmen, belegt den überbackenen Teig ganz mit Weichsel, gibt die andere Hälfte des Teiges darauf, und läßt es vollends ausbacken.

Will man denselben Kuchen wie sie Nro 388 ist, von Himbeln oder Himbeeren machen, so werden sechs Loth dieser Früchte von der schönsten Gattung rein geklaubt, gewaschen, auf einem Sieb wieder so lange gelassen, bis sie trocken sind und in dem Augenblick, wo man den Kuchen in Ofen geben will, schnell unter dem Teig gemengt, in das mit Butter bestrichene Kastrol eingefüllt, und gleich im Ofen gegeben, daß sich die Früchten nicht auf dem Boden setzen. Mit leichten Früchten, wie Johannisbeeren, oder Himbeeren läßt es sich auf diese Weise machen, doch Weichsel sind zu schwer. Man preßt dann ein halbes Seitel Saft von der Frucht aus, von welcher der Kuchen gemacht wird, kocht ihn mit einem viertel Pfund Zucker so lange, bis er dicklich wird, läßt ihn überkühlen, stürzt den Kuchen auf die Schüssel, und überzieht sie mit dem Saft, der wie eine leichte Sulz sein muß; man kann diese Küche eben so gut im Dunst, wie im Ofen backen.

389. Harlequin-Kuchen.

Es werden von Holhippenteig mittelst des Holhippen-
eizens 10 bis 12 runde Scheiben gebacken, dann wird ein
Butterteig wie er Nro 304 zu finden ist, gemacht, dieser
so fein wie ein Nudelteig ausgewalzt, und ein flaches brei-
tes Kastrol damit schön glatt ausgefüttert; dann werden 12
Loth Mandeln geschwellt, und fein gestossen, während des
Stossens mit etwas Wasser befeuchtet, eben so viel Zucker
fein gestossen, und gesiebt, giebt dann beides in einen Weid-

ling, acht Eyerdötter dazu, und rührt es so lange, bis es weiß und pflaumig ist, theilt es dann in drei Theile, in den ersten Theil gibt man zwei Löffelvoll an Drangen abgeriebenen gestoffenen Zucker; in den zweiten Theil zwei Zelteln fein gestoffene gute Chocolate; in den dritten Theil zwei Loth grüne Mandeln, eben so viel rothe Quitten=Spalten in Zucker eingesotten, vier bis fünf grüne, eingesottene Nüsse, alles in kleine Würfeln geschnitten, unter die Mandelmasse gemengt, von sechs Eyerklar ein fester Schnee geschlagen, und unter die drei Theile vertheilt, und leicht darunter gemengt. Nun wird jener Theil der Masse, worin der Drangen=Zucker ist, in das ausgefütterte Kastrol gegeben, schön gleich gestrichen, und mit der Holhippen=Scheibe bedeckt, nun kommt die Masse mit der Chocolate darauf, wird wieder mit Holhippen bedeckt, und den Schluß macht der dritte Theil mit den Früchten; wird schnell im Ofen gegeben, und bei einer gelinden, aber anhaltenden Wärme gebacken. Wenn es ausgebacken ist, wird es ausgestürzt, dann läßt man es etwas überkühlen, bestäubt es mit Zucker, und gibt es zur Tafel.

390. Wechsel-Kuchen von Germteig.

Man treibt acht Loth Butter pflaumig ab, schlägt neun Eyerdötter nach und nach hinein, jeden gut verrührt, sechs Loth geschwellte, und so fein wie ein Teig gestoffene Mandeln, drei Eßlöffelvoll gestoffenen Zucker, Mandeln und Zucker mit dem Butter und Eyer gut verrührt, dann ein halbes Seitel gutes Obers, zwei starke Löffelvoll Germ gut damit verrührt, etwas Salz, und so viel feines Mehl, daß es ein leichter Teig wird, der zwar nicht rinnen, aber auch nicht fest seyn darf, so lange mit dem Mehl gerührt,

bis sich der Teig vom Löffel löst, dann wird der Model, oder Kastrol mit Butter bestrichen, die Weichseln vorher man sie schon von den Stengeln abgelöst und gewaschen hat, mit gestoffenen Zucker überdünstet, seihet man gut den Saft ab, legt den ganzen Model damit aus, gibt die kleinere Hälfte des Teiges darauf, und läßt ihn gut gehen, die andere Hälfte des Teiges wird aufbewahrt, und ebenfalls läßt man ihn gehen, wenn dann der Teig im Model gegangen ist, gibt man ihn in Ofen, bis er so viel überbacken ist, daß die Weichseln nicht mehr untersinken, zieht den Model hervor, ohne ihn aus dem Ofen heraus zu nehmen, legt die zweite Hälfte der Weichseln darauf, und bedeckt sie mit dem übrigen Teig, und bäckt es schön, wenn es gebacken ist, wird es ausgestürzt, und mit Zucker bestäubt.

391. Wechsel-Kuchen auf eine andere Art.

Man treibt vier Loth Butter pflaumig ab, schlägt acht Eyerdotter, einen nach dem andern gut verrührt hinein, acht Loth fein gestoffene Mandeln, eben so viel Zucker fein gestoffen, von vier Eyerklaren einen festen Schnee, rührt dieß alles eine ganze Stunde; dann zwei Loth feine Bröseln von mürben Ripfeln ganz langsam hinein, zuletzt wird ein Pfund reife frische Weichseln schnell mit den Übrigen vermengt. Bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, besäet es mit feinen Ripfelbröseln, füllt das Obige hinein, und bäckt es eine halbe Stunde.

392. Marillen-Kuchen von englischen Teig.

Man gibt ein halbes Pfund feines Mehl auf ein Bret, drei hart gesottene Eyerdotter werden durch ein Sieb durchpassirt, etwas Salz und zwei Löffelvoll gestoffenen Zucker,

alles mit dem Mehl wohl vermengt, man gibt in die Mitte des Mehls ein Stückchen Butter, in der Größe einer Nuß, macht den Teig mit zwei rohen Eyerdotter, einer Kaffeschale voll guten frischen Milchrahm, und sollte es nicht hinlänglich neigen, noch etwas Wasser, so wie den Butterteig an, der Teig muß fester als ein Strudelteig seyn, man arbeitet ihn mit der flachen Hand so lange ab, bis er sich von der Hand ablöst, man macht ihn dann zusammen, deckt ihn mit einem Tuch zu, läßt ihn eine halbe Stunde rasten, walzt ihn Kleinfingerdick aus, ein halbes Pfund Butter, der hart sein muß, weßhalb man ihn im Sommer ein paar Stunden vor dem Gebrauch in einem reinen Gefäß, in Eis eingräbt, wird abgearbeitet, mit der Hand zu einem länglichen Fleck gemacht, in den Teig eingeschlagen; man schlägt den Teig auf vier Seiten zusammen, wie den Butterteig, läßt ihn zugedeckt eine Viertelstunde rasten, stellt ihn im Sommer zwischen zwei Teller auf Eis, walzt ihn wieder so dünn man kann aus, schlägt ihn wieder zusammen, und läßt ihn abermals rasten; und so dreimal, man stäubt so wenig als möglich Mehl, das Viertemal walzt man ihn einen starken Messerrückendick aus, schneidet mit einem warmen Messer fünf, oder sechs runde Blätter, jedes Blatt um einen kleinen Fingerbreit im Durchmesser kleiner, macht mit dem warmen Messer in die Blätter daumbreite, und eben so tiefe Einschnitte, bestreicht den Rand der Einschnitte nur wenig mit Eyerklar, und schlägt die beiden Ende der Einschnitte aufwärts übereinander, so, daß es wie ein Zacken aussieht, und das ganze Blatt die Gestalt hat, als ob es in große Zacken geschlungen wäre, man bestreicht es dann mit Eyerklar, und bäckt es schön semmelgelb. Eine

Stunde vorher werden gute reife Marillen, oder Marillen in Dunst, erstere geschält, von einander getheilt, der Kern herausgenommen, auf eine große Schüssel gelegt, stark gezuckert, öfters umgewendet; von den Dunstmarillen wird der Saft abgeseiht, die Marillen mit gestossenem Zucker stark besäet, oft umgewendet, und wenn die Blätter schön gebakken sind, bis zu die Backen das Blatt mit die Marillen belegt, gut mit Zucker besäet, und wieder auf fünf bis acht Minuten in den Ofen gegeben, der Saft der Marillen wird mit Zucker in einem Kastrol so lange unter öfterem Aufrühren gekocht, bis er wie eine leichte Sulze ist, man ordnet dann die gefüllten Blätter auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel, das größte Blatt macht den Anfang, das kleinste den Schluß, weßhalb man auf das kleinste die schönsten Marillen legt, man überzieht mittelst eines Messers die Früchte mit dem gesulzten Saft, bestäubt den ganzen Kuchen mit Zucker, und gibt es warm zur Tafel; man kann diesen Kuchen auch von Pfirsichen oder Weichseln machen, von letzterem werden die Kern ausgelöst und eben so gemacht.

S t r u d e l n.

393. Aepfel-Strudel.

Man macht einen gewöhnlichen Strudelsteig, nur daß etwas Butter hinzu genommen wird, läßt ihn rasten, zieht ihn dann so dünn wie möglich aus, und begießt ihn mit

etwas zerlassenen Butter. Vorher werden vier große säuerliche Äpfel geschält, und in kleine Würfeln, oder dünne Blättchen geschnitten, sechs Loth Mandeln geschwellt und gestossen, und mit sechs Loth gesiebten Zucker vermengt, ein viertel Pfund Rosinen werden gepuzt, abgewaschen, und mit einem Luche getrocknet. Nun streuet man auf den ausgezogenen, und begossenen Teig zuerst die Äpfel, dann Mandeln und Zucker, endlich die Rosinen, rollt ihn locker zusammen, formt die Strudel, bestreicht sie oben mit zerlassenen Butter, gibt sie in ein flaches mit Butter bestrichenen Kastro, und bäckt sie entweder in einem Ofen, oder man gibt einen eisernen Deckel darauf, und oben und unten Gluth. Beim Austragen wird sie mit gestoffenen Zucker besäet.

394. Chocolate-Strudel.

Man macht einen Strudelteig wie zu Nro 393, ziehet den Teig fein aus, und läßt ihn abtrocknen, dann reibt man drei Zelteln Chocolate, ein viertel Pfund geschwellte Mandeln werden fein geschnitten, sechs Loth Zucker damit vermengt, begießt den Teig mit einigen Löffeln zerlassenen Butter, besäet ihn mit dem Chocolate und Mandeln, begießt ihn mit fünf Löffeln guten Obers, rollt ihn zusammen, gibt ein gutes Obers gliedhoch in eine Rein, legt die Strudel hinein, gibt oben und unten Gluth, und läßt sie resch ausbacken.

395. Chocolate-Strudel auf eine andere Art.

Man macht einen Strudelteig wie zu Nro 393, dann werden sechs Loth Zucker, sechs Eyerdötter, und sechs Loth fein gestoffene Mandeln gut abgetrieben, zwei Zelteln Chocolate fein gerieben, und nebst dem Schnee von vier Eyer-

klaren darunter gerührt. Wenn der Teig fein ausgezogen und etwas abgetrocknet ist, so wird er mit zerlassenen Butter bestrichen, und die Fülle einen Messerrückendick darauf gestrichen. Die Strudel wird dann locker zusammen gerollt, und in eine mit Butter bestrichenelein gelegt, mit Butter bestrichen, mit geriebenen Chocolate bestreuet, und schön gebacken.

396. Citronat-Strudel.

Man nimmt eine Halbe feines Mehl, ein ganzes Ey, und einen Dotter, vier Loth Butter, ein klein wenig Salz, und macht mit Milch einen Strudelsteig; arbeitet ihn gut ab, und läßt ihn eine Weile rasten; dann stoßt man ein halbes Pfund Mandeln gröblich zusammen, befeuchtet sie mit dem Saft von einer Limonie, wie auch die Schalen davon fein geschnitten, ein viertel Pfund Zucker fein gestossen, sechs Loth Citronat, und drei Loth Pistazien fein blättrig geschnitten, mengt dieß alles gut durcheinander, zieht dann den Teig fein aus, bestreicht ihn mit zerlassenen Butter, streut die Fülle schön gleich darauf, rollt sie zusammen, bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, gibt die Strudel darein, bestreicht sie etwas mit zerlassenen Butter, besäet sie mit fein gestossenen Zucker, und bäckt sie schön im Ofen.

397. Erdäpfel-Strudel.

Man reibt zehn Loth mehlichte Erdäpfel, nachdem selbe vorher gekocht und ausgekühlt sind; treibt ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, gibt die Erdäpfel darein, verrührt sie mit sechs Eyerdotter, wie auch vier Loth fein gestossenen Mandeln, sechs Loth gestossenen Zucker, von einer Limonie die fein geschnittene Schale, und zuletzt den Schnee von drei Eyerweiß; alles zusammen eine halbe Stunde ge-

rührt. Dann macht man einen Strudelteig, wie zu den vorigen, zieht den Teig fein aus, gibt die Fülle darauf, streicht sie Messerrückendick auseinander, rollt sie locker zusammen, bestreicht sie mit Butter, gibt sie in den Ofen und bäckt sie schön. Nur ist zu bemerken, daß diese Strudel, sobald sie ausgebacken ist, sogleich zur Tafel gegeben wird, damit sie nicht zusammen falle.

398. Feine Germ-Strudel.

Hiezu macht man folgenden Germteig: Man treibt vier Loth Butter recht pflaumig ab, rührt sechs Eyerdotter hinein, nimmt dann ein halbes Seitel süßen Milchrahm, zwei Löffelvoll gute Germ, zwei Löffelvoll gestossenen Zucker, und etwas Salz, und rührt es auch dazu: nimmt dann so viel Mehl, daß der Teig zum Ausmachen einer Pastete gut wäre, vermengt es schnell mit dem übrigen, und läßt den Teig an einem warmen Orte gehen; dann walzt ihn Messerrückendick aus, und füllt ihn mit geschnittenen Mandeln, Citronat, Zibeben, wovon die Kerne ausgelöst werden, und Weinberln, rollt ihn zusammen, legt ihn in ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt, läßt ihn abermals gehen, und bäckt ihn schön.

399. Kindskoch-Strudel.

Man macht einen Strudelteig wie No 393, dann wird ein dickes Kindskoch gemacht, vier Loth Butter pflaumig abgetrieben, und das ausgekühlte Kindskoch hinein gerührt; vier Loth fein gestossene Mandeln, zwei ganze Eyer und vier Dötter dazu gegeben, und eine halbe Stunde fortgerührt; dann reibt man sechs Loth Zucker an einer Limonie ab, und gibt ihn auch hinein, zuletzt den Schnee von vier Eyerklaren

leicht darunter vermengt; ziehet dann den Teig fein aus, streicht das Rindsloch Messerrückendick darauf, und rollt ihn leicht zusammen. Bestreicht eine Reih mit Butter, gibt die Strudel hinein, und bäckt sie schön; wenn sie ausgebacken ist, gibt man sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

400. Krebs-Strudel.

Man löset von vierzig Krebsen die Schweiferln und Scheeren aus, schneidet sie gröblich zusammen, reibt ein mürbes Kipfel zu Bröseln, befeuchtet sie mit Obers, treibt ein Stück Krebsbutter pflaumig ab, rührt ein ganzes Ey und zwei Dötter darein, gibt die angefeuchten Bröseln und die geschnittenen Krebschweiferln nebst vier bis fünf Löffelvoll frischen Milchrahm hinein, und rührt es gut durcheinander. Macht dann einen Strudelteig wie No 393, zieht ihn fein aus, läßt ihn etwas abtrocknen; begießt ihn mit etwas zerlassenen Krebsbutter, bestreicht den Teig mit der Fülle, rollt dann den Teig recht locker zusammen, und bestreicht ihn oben mit zerlassenen Krebsbutter. Die Reih, in der die Strudel gebacken wird, muß flach seyn, gibt oben und unten Gluth, und bäckt sie schön.

401. Milchrahm-Strudel.

Der Teig wird so, wie zu den übrigen Strudeln, gemacht, fein ausgezogen, und eine halbe Viertelstunde abgetrocknet; dann sechs Loth Butter mit vier Eyerdötter pflaumig abgetrieben, ein halbes Scitel Milchrahm darunter gerührt, von den vier Eyerklaren ein fester Schnee darein vermengt, und der ausgezogene Teig damit bestrichen. Nun nimmt man ein viertel Pfund Zibeben, vier Loth Mandeln, oder feine Bröseln, vier Loth Zucker, letzterer gestossen, das

Übrige gröblich geschnitten, und bestreuet den Teig damit, doch so, daß dieser Spannbreit leer bleibet; dann wird er leicht zusammengerollt, das Kastrol oder Rein mit Butter gut ausgestrichen, auch oben die Strudel mit Butter bestrichen; dann oben und unten Gluth, aber unten nur ganz wenig gegeben, und langsam gebacken. Man kann auch gezuckerte Milch mit Eyer abgegossen dazu serviren.

402. Mohn-Strudel.

Man treibt ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, schlägt acht Eyerbötter einen nach dem andern gut verrührt hinein, gibt einen Löffelvoll gestoffenen Zucker, etwas über ein halbes Seitel Obers, und drei Löffelvoll gute Germ, etwas Salz, und eine Halbe Mehl dazu; vermengt dieß alles gut, schlägt den Teig recht fein ab, und läßt ihn dann ein wenig gehen. Wenn der Teig gegangen ist, wird er auf ein mit Mehl gut bestäubtes Bret gelegt, und Messerrückendick ausgewalzt; Vorher wird ein großes Seitel Mohn fein gestossen; zehn Loth gestoffener Zucker, etwas Zimmet, von einer halben Limonie und einer halben Pomeranze die Schale fein geschnitten, alles wohl vermengt, und der Teig recht dicht damit besäet, mit vier Löffelvoll guten Obers begossen und zusammengerollt, dann in eine mit Butter bestrichene flache Schüssel gelegt, und gehen gelassen; nun mit Butter bestrichen, und bei einer anhaltenden Wärme gebacken, sodann mit Zucker besäet zur Tafel gegeben.

403. Reis-Strudel.

Man macht einen Teig wie No 393, kocht dann ein viertel Pfund Reis in einer Halbe Milch weich; treibt vier Loth Butter pflaumig ab, rührt fünf Eyerbötter darein, und

von drei Eyerklar einen festen Schnee, gibt gestoffenen Zucker, etwas Vanilie dazu, und füllt es in den ausgezogenen Teig, rollt die Strudel zusammen, und gibt sie in eine mit Butter bestrichene Rein, unten und oben Gluth, und bäckt sie schön. Wenn man sie zur Tafel gibt, besäet man sie mit gestoffenen Zucker.

404. Schinken-Strudel.

Man macht einen gewöhnlichen Strudelteig, nur daß etwas Butter in den Teig genommen wird, um ihn mürbe zu machen; man läßt ihn dann, wenn er gut abgearbeitet ist, mit einem warmen Tuche bedeckt, eine Weile rasten. Indessen schneidet man ein Stück magern Schinken klein zusammen, ziehet den Teig fein aus, bestreicht ihn mit zerlassenen Butter, sprudelt zwei ganze Eyer mit einem halben Seitel Milchrahm gut ab, begießt den Teig damit, und streicht ihn auf allen Seiten gleich auseinander, streuet die Schinken darauf, rollt sie locker zusammen, gibt sie in eine mit Butter bestrichene Rein, bestreicht die Strudel mit zerlassenen Butter, und bäckt sie schön.

405. Tyroler-Strudel.

Man macht einen Butterteig wie No 304, walzt ihn mehr in die Länge als Breite, so wie einen Nudelteig aus, schwellt und stoßt ein halbes Pfund Mandeln fein, dann wird auch eben so viel Zucker fein gestoffen, von einer Pomeranze oder Limonie die Schale klein geschnitten; gibt dieß alles in einen Weidling, zwei ganze Eyer und vier Dötter dazu, rührt es eine halbe Stunde, damit es recht pflaumig wird; gibt es auf den Butterteig, streicht es mit einem Messer auseinander, besäet es mit sechs Loth klein geschnittenen

Citronat, rollt dann die Strudel locker zusammen, gibt sie in ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt, bestreicht sie mit Eyerklar, und bäckt sie bei einer anhaltenden Hitze.

406. Weichsel-Strudel.

Man macht einen Strudelteig wie No 393, zur Fülle nimmt man zwei Halbe schöne reife Weichseln, löst die Kerne davon aus, und überdünstet sie ein wenig, seihet den Saft davon ab, und läßt sie auskühlen. Dann stoßt man ein viertel Pfund Mandeln gröblich zusammen, stoßt auch ein viertel Pfund Zucker, reibt ein mürbes Rispel zu Bröseln, schneidet die Schale von einer Limonie klein, und mengt dieß alles durcheinander. Ziehet den Teig fein aus, bestreicht ihn mit zerlassenen Butter, gibt die Weichseln gleichförmig darauf, dann wird auch das Übrige darauf gestreut, locker zusammen gerollt, in ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt gelegt, oben mit Butter bestrichen, und in den Ofen gegeben.

407. Weichsel-Strudel von Germteig.

Fünf Loth Butter wird pflaumig abgetrieben, sechs Eyerdötter nach und nach hineingerührt, zwei Löffelvoll abgewässerte Germ, zwei Löffelvoll gestossener Zucker, etwas Salz, ein halbes Seitel lauwarmes Obers, und so viel feines Mehl, daß der Teig nicht zu fest wird, doch darf er nicht rinnen; drei Seitel Mehl dürfte hinreichen, da die Eigenschaften des Mehls nicht gleich sind, so muß das Aug und die Hand entscheiden; auf alle Fälle ist es sicherer das Mehl nur nach und nach hinein zu rühren; der Teig wird dann so lange gerührt, bis er sich vom Löffel ablöst, dann wird er etwas abgeschlagen, zugedeckt, und gut gehen gelassen. Mittlerweile werden acht Loth Mandeln geschwellt und gestossen, eben so

viel Zucker, von einer Halbe Dunstweichseln, wovon der Saft gut abgeseiht, werden die Kerne ausgelöst, und wenn der Teig hinlänglich gegangen ist, auf ein gut mit Mehl bestäubtes Tischtuch gelegt, mit der Hand schnell und leicht zusammen gemacht, und Messerrückendick ausgewalkt; in dem Augenblick erst, wo man es schon gebraucht, mengt man die Mandeln mit dem Zucker gut durcheinander, bestreuet den Teig damit, gibt die abgeseihten Weichseln darauf, bestreuet diese noch etwas mit gestoffenen Zucker, und rollt den Teig, welcher aber nicht bis am äußersten Rande gefüllt seyn darf, locker zusammen; der Teig muß mehr in die Länge als Breite gewalkt werden, damit die Strudel nicht zu dick werde; legt sie dann auf ein mit Butter bestrichenenes Blech, läßt sie noch eine Viertelstunde gehen, bestreicht sie mit Eyerklar und gestoffenen Zucker, und bäckt sie bei gelinder aber anhaltender Wärme. Wenn sie ausgebacken ist, legt man sie auf ein Sieb, und läßt sie auskühlen; gibt sie dann mit Zucker bestreut zur Tafel.

Man kann sie auch auf dieselbe Art mit gestoffenen Nüssen, Zucker, Vanilie, und geschnittenen Zibeben bereiten.

408. Zwetschken-Strudel.

Es wird ein Strudelteig wie No 393 gemacht. Dann nimmt man fünfunddreißig frische reife Zwetschken, schneidet sie sammt der Schale in dünne Ringeln, stoßt vier Loth Mandeln, sechs Loth Zucker, und ein wenig Zimmt; schneidet von einer Limonie die Schale klein, und auch ein mürbes Kipfel wird zu Bröseln gerieben. Dann zieht man den Teig fein aus; bestreicht ihn mit zerlassenen Butter, streuet die Zwetschken und auch das Übrige darauf, rollt sie locker zusammen, und gibt sie in eine mit Butter bestrichene Klein,

bestreicht sie oben mit Butter, gibt oben und unten Gluth, und bäckt sie schön, wenn sie ausgebacken ist, gibt man sie mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Gemischte Mehlspeisen.

409. Aepfel mit Bänder von Butterteig.

Die Maschanzgeräpfel werden geschält und so viel wie möglich ausgehölscht, so zwar, daß der ganze Aepfel hohl ist, doch darf die Hölschung nicht durchgehen, da er einen dünnen Boden haben muß; wenn sie alle auf diese Art ausgehölscht sind, so werden drei bis vier andere Aepfeln geschält, und gewürfelt geschnitten, drei Loth Citronat fein geschnitten, vier Loth Zucker, ein guter Löffelvoll eingesottene Marillen sammt den Aepfeln und Citronat, und etwas wenigß Wasser, alles in einem Kastrol auf einem Kohlenfeuer so lange gedünstet, bis es zur Marmelade geworden; mit dieser Fülle werden die ausgehölschten Aepfeln angefüllt, mit Eyerklar bestrichen, mit Zucker besäet, und mit ganz schmalen Bandeln von Butterteig, so wie eine Schnecke überwunden, die Bandeln mit Eyerklar bestrichen, und schön gebacken, dann auf die Schüssel hoch aufgerichtet, mit Zucker besäet, und oben anstatt den Stengel auf jeden eine eingesottene Weichsel sammt den Stengel gelegt.

410. Aepfeln mit Kreme.

Man schält und schneidet sechs Maschanzgeräpfeln in dünne Scheiben, legt sie gut gezuckert in ein porzellänernes oder silbernes Kastrol, gibt drei Löffelvoll feines Mehl in ein Kastrol, und rührt es mit sechs Eyerdotter schön glatt ab, gibt sechs Loth gestoffenen Zucker mit etwas Vanilie dazu, füllt es mit einem großen Seitel Obers auf, welches nach und nach mit Mehl, und Eyerdotter schön glatt abgerührt, und auf Kohlenfeuer, unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis es zu einem Koch geworden, dann über die Äpfeln gegossen, und im Ofen gebacken, wo eine gute Viertelstunde hinreichend ist; mittlerweile schlägt man von fünf Eyer das Klare zum festen Schnee, rührt drei gute Löffelvoll Marillen-Salze mit sechs Loth fein gestoffenen Zucker pflaumig ab, und behandelt es wie zum Faumkoch, macht einen Fingerbreiten, und eben so hohen Kranz auf die Kreme, so daß man nur in der Mitte die Kreme sieht, streicht den Kranz mit einem breiten Messer schön glatt, macht mit einem Kaffeelöffelstiel tiefe Einschnitte, daß er schön gewunden aussieht, bestreuet ihn mit feinen Zucker, und gibt es in einen ganz überkühlten Ofen, und in einer kleinen Viertelstunde schnell zur Tafel.

411. Aepfelspeis auf eine andere Art.

Man reibt von einem weißen Hausbrod seine Bröseln, befeuchtet sie mit guten Wein, gibt einige Löffelvoll gestoffenen Zucker darunter, bestreicht ein Kastrol mit Butter, gibt Fingerdick von den angefeuchten Bröseln darein, belegt sie mit kleinen Stückchen Butter, dann von guten Äpfeln fein geschnittene und stark gezuckerte Spalten darauf, endlich klein

geschnittene Zibeben, Mandeln, Limonenschalen, Weinberln, und etwas gestoffenen Zimmt; dann wieder Bröseln mit Wein befeuchtet, Butterstückchen, Äpfeln, Zibeben, Mandeln, Limonenschalen, Weinberln und Zimmt; und so fort, bis das Kastrol voll ist. Dann gibt man es in den Ofen, und bäckt es durch dreiviertel Stunden. Wenn es ausgebacken ist, stürzt man es auf eine Schüssel, und bestreuet es mit Zucker.

412. Mehlspeis mit Aepfeln.

Man nimmt fünfzehn Maschanzger oder auch acht Stück andere große Äpfeln, doch solche, die keinen süßen oder weichlichen Geschmack haben, schält und schneidet sie recht fein, läßt sie dann mit Zucker gelinde dünsten, daß sie etwas weich werden; dann schwellt und stoßt man vier Loth Mandeln, acht Loth Zucker, und vier Loth Citronat werden klein geschnitten, auch eine halbe Semmel zu Bröseln gerieben, rührt dieses alles nebst vier Eyerdotter gut durcheinander, schlägt von vier Eyerklaren einen festen Schnee und gibt ihn auch darunter. Bestreicht dann ein Kastrol mit Butter, besäet es mit feinen Semmelbröseln, füllt das Abgerührte hinein, gibt es in den Ofen, und bäckt es durch drei Viertelstunden, stürzt es dann auf eine Schüssel, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

413. Mehlspeis von Aepfeln mit Rindskoch.

Man macht von einem Seitel Milch ein dickes Rindskoch; treibt drei Loth Butter pflaumig ab, gibt das ausgekühlte Koch, dann sechs Eyerdotter, jeden gut verrührt dazurein, wie auch sechs Loth gestoffenen Zucker, der an einer Limonie abgerieben wird, und zuletzt von vier Eyerklaren den festen Schnee dazu. Schält dann sechs Maschanzgeräpfeln,

schneidet kleine längliche Stückchen davon, und mengt sie in das abgetriebene Koch. Bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, besäet es mit feinen Semmelbröseln, gibt das Abgetriebene hinein, und bäckt es in einem warmen Ofen, gibt es auf eine Schüssel und bestreuet es mit Zucker.

414 Amuletten mit gerührten Mandelteig.

Man bäckt ohngefähr achtzehn Amuletten so dünn als möglich, schwellt und stoßt ein Viertelpfund Mandeln fein, von einer Limonie die Schale klein geschnitten, acht Loth gestoffenen Zucker, gibt alles in einen Weidling, schlägt ein ganzes Ey und drei Dötter nach und nach daran, und rührt es so lange, bis es pflaumig wird; streicht den Mandelteig auf die Amuletten, rollt sie zusammen, und schneidet in der Länge eines kleinen Fingers Stücke davon. Man bestreicht dann ein Kastrol oder porzellänerne Schüssel mit Butter, richtet die Amuletten aufrecht stehend in der Rundung in zwei oder drei Reihen, gibt vier Eyerdötter, etwas gestoffenen Zucker, ein halbes Seitel Obers in einen Topf, sprudelt es gut ab, und gießt es darüber; stellt es in den Ofen, und läßt es oben schön lichtbräunlich werden. Auf dieselbe Art kann man die Amuletten auch mit Weinberl und Zibeben füllen, auch mit eingesottenen Weichselsfleisch, oder mit gestoffenen Nüssen, Zucker, Zimmt und ausgelösten Zibeben.

415. Gebackene Amuletten mit Aepfeln gefüllt,

Man bäckt von einem Seitel Milch feine Amuletten, oder die sogenannten Fridaten, nimmt dann mürbe säuerliche Aepfel, schält und schneidet sie in dünne Spalten, stellt sie auf die Gluth, und läßt sie dünsten, gibt so viel Zucker hinein, daß sie süß genug werden, gibt einen Löffelvoll ein-

gesottene Marillen dazu, nimmt sie vom Feuer weg, und läßt sie auskühlen. Dann werden vier Loth Mandeln geschwellt, und sammt vier Loth Zibeben, länglich fein geschnitten, und mit den Äpfeln vermengt; füllt dann die Amuletten damit, nämlich: Man gibt auf jede Amulette einen Theil der Fülle, streicht sie mit einem Messer auseinander, rollt sie dann zusammen, schneidet sie in der Mitte durch, wie auch das zweite ungleiche Ende davon weg, tunkt sie dann in abgeschlagene Eyer, wickelt sie in feine Semmelbröseln, und bäckt sie schön gelb aus dem Schmalze, bestreuet sie mit Zucker, und gibt sie zur Tafel.

416. Amuletten mit Zwetschken gefüllt.

Man macht von einem großen Seitel Milch und drei Ethern einen Amuletten-Teig, bäckt die Amuletten schön dünne; wenn man damit fertig ist, füllt man selbe ganz dünn mit eingesottene[n] Zwetschken, rollt sie dann zusammen, schneidet sie in der Mitte entzwei, wie auch das ungleiche Ende von der Seite davon weg; gibt auf eine Schüssel etwas Butter und guten Milchrahm, legt dann eine Lage von den gefüllten Amuletten sternartig dicht auf den Boden der Schüssel, dann wieder etwas Milchrahm, und abermals einen Theil der Amuletten, und so fort, bis alles geordnet ist; zuletzt gibt man noch etwas Milchrahm und kleine Butterstückchen darauf, besäet sie mit feinen Semmelbröseln, gibt unten und oben Gluth, läßt sie etwas aufkochen, und gibt sie mit Zucker bestreuet zur Tafel.

417. Bisquit-Mehlspeis

Acht Loth fein gestoffener Zucker wird mit vier Eyerböthern gut abgerührt; wenn es schon pflaumig ist, wird

von den vier Eyerklar der feste Schnee, und zugleich mit dem Schnee sechs Loth feines trocknes Mehl darein gemengt, ein Kastrol mit Butter bestrichen, den Teig darein gefüllt, und langsam gebacken. Wenn es ganz ausgekühlt ist, wird mit einem dünnen Messer die braune Rinde fein abgeschnitten, und das ganze in Schnitten wie ein Zwieback geschnitten. Der Bisquit Teig wird einen Tag vor dem Gebrauche gemacht, weil er sich dann besser schneiden läßt. Der Model dazu muß so wie zum brennenden Puding in der Mitte eine starke Öffnung haben, damit es einen breiten hohen Kranz bildet; dieser wird mit Butter stark ausgestrichen, der Boden desselben mit ganzen im Zucker eingesottenen Weichseln oder Tiendeln, dann in kleine Dreyecke dünn geschnittener Quittenkäs, und mit geschwellten in der Mitte gespaltenen Pistazien zierlich ausgelegt, dann der ganze Model mit den geschnittenen Bisquit wie eine feste Wand ausgelegt, der Rest des Bisquitteigs, so wie auch etwas Quittenkäs klein gewürfelt geschnitten, und mit etwas kleinen Rosinen vermengt, und der Model ganz damit angefüllt, und leicht eingedrückt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein halbes Seitel Obers mit fünf Eyerdotter, etwas gestoffenen Zucker und Vanilie gut versprudelt darüber gegossen, und sodann im Dunste gestellt. Vor dem Anrichten werden zwei Eßlöffelvoll eingesottene Marillen, mit eben so viel gestoffenen Zucker, vier Eyerdotter einen nach dem anderen gut damit verrührt, und sammt fünf Eßlöffelvoll guten weißen Wein, auf Kohlenfeuer gesetzt, und mit der Schneeruthe so lange geschlagen, bis es zur dicklichen Massa geworden ist; die Mehlspeis wird dann ausgestürzt; und die Höhlung mit der französischen Krem angefüllt, der Rest davon aber mit

einem Löffel um den Rand der Mehlspeis franzförmig geordnet.

418. Bisquit-Mudeln.

Man treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, rührt dann vier ganze Eyer und vier Dötter eines nach dem andern hinein, gibt auch sechs Löffelvoll Milchrahm, vier Löffelvoll gestoffenen Zucker, drei Löffel gute Germ, und ein Pfund Mehl nebst etwas Salz dazu; macht einen Teig davon, und wenn dieser fein abgeschlagen ist, walzt man ihn Fingerdick aus, drückt mit dem gehörigen Model die Form aus, legt sie in eine mit gutem Schmalz bestrichene Pfanne, läßt sie an einem warmen Orte gehen, bestreicht sie dann mit zerlassenen Butter, und bäckt sie ganz langsam; bevor man sie zur Tafel gibt, richtet man sie heiß auf eine Schüssel, und gießt etwas Obers mit frischem Butter warm darauf.

419. Eingetrapstes mit Vanilie-Krem.

Man macht von sieben Eyerdötter ein dünnes Eingetrapstes, läßt eine Halbe Obers siedend werden, gibt ein Stück Zucker, und etwas gestoffene Vanilie hinein; wenn es siedet, wird das Eingetrapste fein hinein gekocht, einige Augenblicke aufgesotten, und mit dem Faumlöffel heraus genommen. Wenn alles auf diese Art gekocht ist, wird es auf eine tiefe Schüssel hoch aufgerichtet, und nach jeder Lage mit Zucker, Vanilie, und fein gestoffenen Mandeln besäet. Oben wird es mit gestiftelt geschnittenen Mandeln gespickt, und wieder mit gestoffenen Zucker bestreut. Gibt dann oben und unten Gluth, unten aber weniger als oben, und läßt es schön bräunlich werden. Wenn es gebacken ist, kömmt um den Rand der Schüssel ein Vanilie-Krem.

420. Englische Mehlspeis.

Man nimmt zwölf Loth von den kleinen feinen Thee-Zwieback, bestreicht die Hälfte der Stangeln mit eingesottenen Marillen, oder Himbeer, legt ein zweites Stangel darauf, und wenn alle so gefüllt sind, werden sie in schöner Ordnung in einen mit Butter bestrichenen Model gelegt, ein großes Seitel gutes Obers mit neun Eyerdotter, acht Loth gestoffenen Zucker, etwas Vanilie gut versprudelt, darüber gegossen, und eine Stunde bei Seite gestellt, damit der Zwieback sich gut ansaugt, dann in dem Dunste gestellt, und dreiviertel Stund gedünstet. Beim Anrichten wird es auf die Schüssel gestürzt, und um den Rand derselben ein Milch-Chaudeau wie No 324 zu finden ist, oder ein Chocolate-Guß gegeben.

421. Französische Butteraudeln.

Man nimmt eine Halbe feines Mehl auf ein Bret, schneidet vier Loth Butter in dünne Blätter hinein, arbeitet es mit dem Walker gut ab, salzt es, und macht mit vier Eyer, einem Eßlöffelvoll Milchrahm, und etwas Wein, den Teig aber nicht zu fest an, arbeitet ihn gut ab, und macht Schupfnudeln davon, kocht sie in Obers aus, und läßt sie auskühlen. Treibt dann vier Loth Butter pflaumig ab, schlägt vier ganze Eyer eines nach dem andern gut verrührt hinein, gibt die Nudeln nebst sechs Loth gestoffenen Zucker und Vanilie dazu, rührt alles gut untereinander, bestreicht ein Kastrol mit Butter, füllt die Nudeln hinein, und gibt sie in den Dunst.

422. Fleckchen mit Krebsbutter und Milchrahm.

Man macht von zwei Eyern einen Nudelteig, walzt ihn dünn aus, und macht mit dem Krapfenrädchen Fleckchen davon; siedet selbe im Salzwasser, und seihet sie ab. Dann läßt man etwas Krebsbutter warm werden, gibt die Fleckchen hinein, rührt sie gut durcheinander, und gibt sie auf eine mit etwas Krebsbutter bestrichene Schüssel. Dann schlägt man drei Eyerdotter in ein halbes Seitel Milchrahm, gibt vier Löffelvoll Krebsbutter dazu, sprudelt es gut durcheinander, schneidet die Krebschweiferln gewürfelt, streut sie auf die Fleckchen, gießt den Milchrahm darauf, belegt sie oben ganz mit Krebschweiferln, stellt sie auf einen Dreifuß, gibt oben und unten Bluth, und läßt sie eine Viertelstunde backen.

423. Hirn-Mehlspeise.

In sechs Loth zerlassenem Butter werden drei starke Kochlöffelvoll Mehl etwas angelaufen, mit einem großen Seitel kochender Milch, welche langsam, und unter beständigem Rühren hiezu gegossen wird, aufgelassen, und so lange fort gedünstet, bis es zu einem glatten Koche wird, dann vom Feuer abgestellt, und ausgekühlt. Nun werden sechs Eyerdotter nach und nach pflaumig hineingerührt, etwas gesalzen, und der feste Schnee von drei Eyer damit vermengt, ein großer Blavon oder große flache Schüssel, die einen zweifingerbreiten Rand haben muß, mit Butter bestrichen, drei Theile von dem Koche hinein gegeben, und schön gebacken. Inzwischen wird das Hirn von ein und einem halben Kalbskopf im Salzwasser abgefotten, gereinigt, in kleine Blättchen geschnitten, und mit etwas fein geschnittenen Zwiebel, und grünen Petersilie abgedünstet, wenn Champignons vorhanden sind,

können auch einige in Blättchen geschnitten, und abgedünstet dem Hirn beigemengt, und mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt werden. Nun wird ein Kastrol mit Butter bestrichen, das gebackene Koch nach Größe des Kastrols in drei gleiche Blätter getheilet, das erste Blatt darein gelegt, mit dem zubereiteten Hirn gefüllt, das zweite Blatt darauf gelegt, wieder gefüllt, und endlich das dritte, abermals gefüllt, worauf es mit dem ungebakenen vierten Theile des Teiges überdeckt, während einer starken halben Stunde im Dunste gesotten, auf die Schüssel gestürzt, und schnell zur Tafel gegeben wird. Will man diese Mehlspeise als süße verwenden, so werden anstatt des Hirns die gebakenen Blätter mit frischen Früchten, welche stark gezuckert seyn müssen. Z. B. geschälte und getheilte Marillen dicht belegt, und nach dem Backen mit Zucker bestreut. Auch das Koch wird in diesem Falle anstatt gesalzen mit Vanilien-Zucker versüßt.

424. Kaffee-Krapferln.

Es werden in eine Halbe siedendes Obers sechs Loth heiß gebrannter Kaffee gegeben, zugedeckt, und eine viertel Stunde stehen gelassen, dann geseihen, ausgekühlt, und mit sechs Löffelvoll feinen Mehl und sieben Eyerdotter fein abgerührt auf ein Kohlenfeuer gestellt, und unter beständigem Rühren zu einem Koche gekocht, auch so viel Zucker dazu gegeben, daß es süß genug ist. Wenn es gut versotten hat, wird es vom Feuer weggestellt und überkühlt. Dann werden zwei große Tortenblätter mit Butter bestrichen, das Koch zwei gute Messerrückendick daraufgestrichen, und ganz ausgekühlt; sodann werden die Tortenblätter einige Minuten auf eine Gluth gestellt, damit der Butter warm wird, und das Koch auf ein mit Mehl bestäubtes Bret gestürzt, mit einem

Krapfenflecher mittlerer Größe ausgestochen, in zerschlagene Eyer getaucht, in feinen Semmelbröseln gewickelt, und aus heißem Schmalze jäh ausgebacken, dick mit feinem Zucker bestreut, und mit einer glühenden Schaufel gebrannt. Auf eben dieselbe Art kann man sie von Chocolate machen, wovon fünf Zelteln in eine Halbe Obers eingekocht werden, und wenn sie gut versotten ist, so fort behandelt, wie die Krapfeln von Kaffee.

425. Krebs-Würsteln.

Man bäckt die gewöhnlichen Eyerflecken, und wenn selbe ausgekühlt sind, schneidet man jedes Flecken davon in mehrere Theile, so, daß die Würsteln fingerlang werden. Dann macht man eine Fülle von übersottene Spargelköpfchen, gedünsten Maurachen, Krebschweifeln, einen gezupften Hechten sammt Leber, welche vorher ausgebacken werden muß, schneidet dies alles klein zusammen, läßt etwas Krebsbutter warm werden, gibt ein klein wenig Mehl, und dann das Geschnittene hinein, läßt es etwas dünsten, gibt dann ein ganzes Ey und einen Dotter dazu, rührt es gut durcheinander, nimmt es sogleich vom Feuer weg, und läßt es etwas auskühlen; streicht es dann Messerrückendick auf die geschnittenen Flecken; rollt sie zusammen, und legt sie in schöner Ordnung in ein mit Butter bestrichenes Kaströl. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten sprudelt man vier Eyerdötter mit einem halben Seitel Obers gut ab, gießt es darüber, und gibt es in den Dunst.

426. Mehlspeis von geriebenen Gerstel.

Man macht von zwei Eyer ein geriebenes Gerstel, kocht selbes in einer Halbe Milch, wenn es dick und gut ausgekocht ist, stellt man es vom Feuer weg, und läßt es aus-

kühlen. Dann treibt man vier Loth Butter pflaumig ab, gibt vier Loth fein gestoffene Mandeln und sieben Eyerdötter darein, wie auch sechs Loth gestoffenen Zucker, der an einer Limonie oder Pomeranze abgerieben wird, rührt es eine halbe Stunde, gibt das ausgekühlte Gerstel, und zuletzt von vier Eyerklar den festen Schnee dazu; bestreicht dann ein Kastrol mit Butter, gibt das Abgeriebene zur Hälfte hinein, und füllt es mit eingefottenen Ribiseln, gibt die andere Hälfte darauf, bäckt es schön, und gibt es dann mit Zucker bestreut zur Tafel.

427. Milchrahm-Nockerln mit Krebschweiserln.

Man treibt vier Loth Butter pflaumig ab, schlägt vier Eyer nach und nach hinein, gibt auch vier Löffelvoll Milchrahm, etwas Salz und soviel Mehl dazu, daß sie die gehörige Feste bekommen. Läßt eine halbe Milch siedend werden, legt die Nockerl mit einem Eßlöffel ein, und läßt sie auskochen; nimmt sie dann heraus, gibt sie auf eine mit etwas Butter bestrichene Schüssel, inzwischen Krebschweiserln, und etwas Milchrahm; ganz oben legt man abermals Krebschweiserln, gibt dann oben und unten Gluth, und bäckt sie schön krustirt.

428. Aufgeloffene Milchrahm-Nockerln.

Man nimmt ein Seitel Milchrahm und sechs ganze Eyer, rührt es gut ab, dann etwas mehr als ein halbes Pfund Mehl, salzt es, und macht mit dem Milchrahm und Eyer den Nockerlteig an; läßt in einer Rein zwei halbe Milch siedend werden, schlägt mit einem Eßlöffel die Nockerln hinein, läßt sie darinn auskochen; nimmt sie dann mit einem Backlöffel heraus, damit sie schön ganz bleiben, bestreicht

eine Schüssel mit Butter, besäet sie mit feinen Semmelbröseln, gibt Nockerln darauf, besäet sie oben wieder mit Semmelbröseln, begießt sie mit zerlassenen Butter, gibt oben und unten Gluth, und läßt sie schön gelb werden. Man gibt sie dann mit Zucker bestreut zur Tafel.

429. Gebräunte Nockerl in der Milch.

Man treibt ein Stück Butter von vier Loth pflaumig ab, rührt zwei ganze Eyer und drei Dötter nach und nach hinein, salzt es, und gibt so viel Mehl hinzu, als nöthig ist den Teig zusammen zu halten, doch darf er nicht fest werden; läßt eine Halbe Obers siedend werden, gibt etwas Zucker darein, und legt die Nockerln mit einem Eßlöffel in gleicher Größe ein. Wenn selbe schon ausgekocht sind, nimmt man sie heraus, gibt sie in eine porzällenerne tiefe Schüssel oder Kastrol, nimmt dann in einen kleinen Topf vier Eyerdötter, etwas gestossenen Zucker und Vanillie, gießt das Obers dazu, sprudelt es gut ab, und gießt es über die Nockerln; gibt ein wenig Gluth darunter, oben aber etwas mehr, damit die Nockerln gebräunt werden, und das Obers sich dicklicht einkochet; gibt sie dann sammt der Schüssel oder Kastrol mit Zucker bestreut zur Tafel.

430. Segirte-Nudeln.

Man macht von zwei Eyer einen feinen Nudelsteig, walzt ihn, und schneidet hübsch breite Nudeln, kocht sie in drei Seitel siedender Milch, wenn sie schon ziemlich dick eingekocht sind, nimmt man sie vom Feuer weg, und verrührt drei Loth Butter damit, gibt sie in eine flache, mit Butter bestrichene Rein, gießt ein großes Seitel Obers mit vier Eyerdötter abgesprudelt darüber, gibt oben und unten Gluth,

und wenn es schön lichtgelb ist, gibt man es mit Zucker und etwas Vanilie gut besäet zur Tafel; auf dieselbe Art kann man auch abgetriebene Mehl- oder Griesnockerln behandeln.

431. Ausgedünstes geriebenes Gerstel.

Es wird von zwei Eyer ein geriebener Gerstelteig gemacht, fein auf einem Reibeisen gerieben, in eine halbe siedende Milch eingekocht, bis es gut ausgekocht und ganz dicklicht ist, dann läßt man in einer andern Rein sechs Loth Butter heiß werden, gibt das Gerstel hinein, zerstückt es öfters mit dem Schäuferl, und läßt es gut unter öfterem Aufrühren ausdünsten.

432. Nockerln mit Hammeln im Dunst.

Es werden sechs Loth Butter pflaumig abgetrieben, ein ganzes Ey und vier Dötter nach und nach hineingerührt, etwas weniges gesalzen, und nur so viel Mehl hineingerührt, daß es einen leichten Nockerlteig macht, welcher in eine reine Spritze wo man die Spritzkrapsen zu backen pflegt oder auch eine spanische Windspritze, nur daß sie zu die Nockerln fein eingeschnittenes Rohr, sondern ein glattes haben muß, zu machen pflegt, eingefüllt wird. Die Spritze befeuchtet man vorher mit warmer Milch, damit sich der Teig nicht ankleben kann, und so werden die Nockerln in siedende Milch, worin man ein Stück Zucker gibt, eingekocht; der Teig wird mit dem Messer immer abgeschnitten, weil man darauf sehen muß, daß sie alle gleich werden. Wenn sie ausgefoteten sind, werden sie mit einem Faunlöffel herausgenommen und bei Seite gestellt; von einem großen Seitel Milch, und einigen Löffelvoll Mehl sammt etwas Zucker wird dann ein dicklichtes Rindskoch gemacht, und immer gerührt, damit es

schön glatt wird; ist selbes gut versotten, so gibt man einen großen Kastroldeckel auf einen Dreifuß, starke Gluth darunter, und wenn der verzinnte Theil des Deckels, welcher oben seyn muß, gut warm ist, wird er schnell mit einem Stück Butter überstrichen, einen Löffelvoll von dem Koch darauf gegeben, auf dem ganzen Boden auseinander gestrichen, einige Augenblicke darauf gelassen, bis es sich auf dem Boden angelegt hat; dann wird es mit einem breiten Messer herabgestrichen; daß nur so viel darauf bleibt als ein dicker Bogen Papier Wenn es anfängt bräunlicht zu werden, wird es wieder mit Butter überstrichen, mit dem Messer in viereckichte Fleckel geschnitten, und über ein hölzernes Walfkerl, welches in der Länge eines kleinen Fingers, oben dick und unten zugespitzt ist, schnell gewickelt, daß es die Form eines Skarnizels bekommt; so werden sie fortgebakken, bis man so viele hat, um die Mehlspeis reich damit zu bestecken. Von den übrigen werden runde Scheiben gemacht, die so groß seyn müssen, wie das Kastrol, wo man es einlegen will. Ist dies geschehen, so wird ein Kastrol mit Butter stark bestrichen, auf den Boden desselben eine Scheibe von den gebakkenen Kammeln gelegt, dann eine Lage Ruckerl, welche mit Zucker, etwas Vanilie und fünf Loth fein gestoffenen Mandeln sammt Hülse besäet werden, dann wieder Blatt, und so fort bis das Kastrol voll ist; endlich wird ein halbes Seitel gutes Obers, oder wenn das Kastrol groß ist, auch etwas mehr mit etwas Zucker, Vanilie und fünf Eyerdötter abgesprudelt und darüber gegossen, dann in den Dunst gestellt, wo es in dreiviertel Stunden gut ist, sodann herausgestürzt und mit den Skarnizeln in schöner Ordnung dicht besteckt; die Skarnizeln werden mit Eingefottenem von Marillen oder Ribiseln gefüllt.

Auf eben dieselbe Art kann man auch den Reis machen, die Skarnigeln und Scheiben werden eben so gebacken; der Reis in gute Milch eingekocht, sechs Loth geschwellte, und fein gestoffene Mandeln dazu gegeben, und so viel Zucker, daß es süß genug ist; wenn der Reis weich ist, wird er ausgekühlt, vier Loth Butter pflaumig abgetrieben, dann der Reis hinein gegeben, auf ein viertel Pfund Reis werden zwei ganze Eyer und vier Dötter nach und nach hineingerührt, zuletzt das Klare der vier Eyer zu einem festen Schnee geschlagen und darunter gemengt. Dann wird das Kastrol mit Butter bestrichen, auf den Boden wird eine Scheibe gelegt, dann eine Lage Reis, auf demselben etwas eingesottene Marillen, wieder eine Scheibe von Reis, und so fort bis alles hineingelegt ist, dann kommt es in den Dunst, wo es eine Stunde unter beständigem Sieden bleiben muß. Beim Anrichten wird es auf eine mit Wasser verdünnte Marillensalse, die vorher auf dem Feuer fließig gemacht, und auf den Boden der Schüssel gegossen wird, ausgestürzt, dann mit den Skarnigeln bedeckt. Diese Mehlspeis sieht sehr gut aus und schmeckt vortreflich.

433. Salzburger-Lockerl.

Man setzt in einem Kastrol oder Rein ein Seitel Obers auf; und gibt ein Loth Butter darein, wenn es kocht, so rührt man so viel Mehl darein, bis es ein fester Brandteig wird, rührt dann, da der Teig noch warm ist, sechs Eyerdötter und von drei Eyer die Klar zu Schnee geschlagen, darunter, auch ein wenig Salz, zwei Loth gestoffenen Zucker, und etwas Vanilie und rührt dieß alles gut ab. Dann setzt man wieder ein Seitel Obers auf die Gluth, und schlägt, wenn es kocht, lauter kleine Lockerl in der Größe

einer Haselnuß daren; wenn eine Lage gekocht ist, so nimmt man diese heraus, gibt sie auf eine Schüssel, behält sie warm, legt dann wieder andere ein, und fährt so fort bis alle eingekocht und fertig sind. Dann schlägt man sechs Eyerdötter in einen Topf, gibt etwas kaltes Obers dazu, sprudelt es gut ab, gibt auch das noch übrig gebliebene Obers, worin die Nockerln ausgekocht wurden, und zuletzt noch Zucker und Vanille dazu; bestreicht dann ein Kastrol mit Butter, gibt die Nockerln hinein, den Guß darüber, und stellt sie während einer halben Stunde im Dunst, stürzt sie aus und gibt sie zur Tafel.

434. Abgetriebenes Nudelpflanzel.

Man macht von drei Seitel Mehl einen Nudelteig; wälkt ihn fein aus, und schneidet die Nudeln kurz und gleich, kocht sie im Solzwasser, und schmalzt sie ein klein wenig mit Butter ab. Dann wird ein halbes Pfund Butter pflaumig abgetrieben, und zehn Eyerdötter, jeder gut hinein verrührt, gibt dann die Nudeln, und so viel Zucker, daß es süß genug ist, und zuletzt von fünf Eyerklar den festen Schnee dazu; mengt alles gut durcheinander, bestreicht ein Kastrol mit Butter, besäet es mit feinen Semmelbröseln, gibt die Hälfte von den abgetriebenen Nudeln daren, füllt sie mit Marillensalse, gibt den andern Theil der Nudeln darauf, gibt oben und unten Gluth, oder bäckt sie im Ofen ganz langsam, stürzt sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

435. Faschirte-Nudeln.

Man läßt in einer Rein drei Seitel Milch siedend werden, macht von drei Eyer kurze Nudeln, kocht sie in die siedende Milch, läßt sie darin auskochen, dann auskühlen. Be-

streicht eine Schüssel mit Milchrahm, legt einige Stückchen Krebsbutter, wie auch geschnittene Krebschweiferln darein, treibt ein Stückchen Krebsbutter in der Größe eines halben Eys etwas ab; rührt eine in Milch geweichte Semmelschmole nebst Krebschweiferln darunter, gibt die Hälfte von den Nudeln auf die Schüssel, gibt das Abgetriebene darauf, und dann den andern Theil der Nudeln, gibt wieder etwas Krebsbutter darauf, oben und unten Gluth, und läßt es schön ausbacken. Wenn es gebacken ist, gibt man es mit Zucker bestreut zur Tafel.

436. Nudeln-Pflanzel.

Es wird von einem großen Seitel Mehl, einem ganzen Ey und zwei Dötter, ein gewöhnlicher Nudelteig gemacht, ausgewalkt, breite Nudeln davon geschnitten, und selbe in drei Seitel Obers wenn es siedet, eingekocht, sechs Loth fein gestoffene Mandeln, Zucker und etwas Vanilie beigesezt, und so lange gekocht bis die Milch ganz eingesotten ist, dann gibt man sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, streicht sie gleich Fingerdick auseinander, und läßt sie austühlen; stürzt sie dann auf ein mit Mehl bestäubtes Bret; sticht mit einem Krapsenstecher Krapseln daraus, tunkt sie in abgeschlagene Eyer, wickelt sie in halb Mehl und halb Semmelbröseln, und bäckt sie schön gelb aus dem Schmalze, wenn man sie zur Tafel gibt, bestreut man sie mit Zucker und Vanilie.

437. Auß-Mehlspeis mit Aepfeln.

Man macht ein Beschamel, daß heißt: man läßt ein Stück Butter in der Größe eines Eys warm werden, gibt zwei gehäufte Löffelvoll Mehl hinein, verrührt es gut, füllt es unter beständigem Rühren, damit es schön glatt wird,

mit einem großen Seitel warmer Milch auf, und läßt es unter fortwährendem Rühren gut verkochen, dann auskühlen. Wenn es kalt ist, so gibt man es in einen Weibling vier Maschanzgeräpfel geschält und in Würfel geschnitten, zwanzig Nüsse gröblich gestossen, Zucker, daß es süß genug ist, dann schlägt man neun Eyerdötter nach und nach hinein, und rührt es so lange bis es pflaumig genug ist. Zuletzt wird von fünf Eiern das Klire zu festen Schnee geschlagen, und leicht darunter gemengt, der Model mit Butter gut bestrichen, eingefüllt und eine Stunde im Dunst gestellt.

438. Reis-Schmarn.

Ein halbes Pfund Reis wird rein geklaubt, gewaschen und in zwei Halbe Milch nicht gar zu weich eingekocht; dann treibt man zwölf Loth Butter pflaumig ab, rührt vier ganze Eyer und vier Dötter nach und nach hinein, wie auch den ausgekühlten Reis dazu; dann darf es aber nicht mehr stark gerührt werden, damit der Reis ganz bleibe: bestreicht eine Rein mit Butter, füllt den abgetriebenen Reis hinein, gibt oben und unten Gluth, und läßt ihn schön braungelb werden, zerstoßt ihn dann mit einem Rüdelschäufel; und gibt ihn mit Zucker bestreut zur Tafel. Man kann auch Rosinen und Weinberln mit dem Teig vermengen.

439. Reiswandelu im Butterteig.

Man kocht ein viertel Pfund Reis in einer Halbe guten Milch, gibt fünf Loth gestoffene Mandeln dazu, läßt sie etwas mitkochen, stellt ihn dann, wenn der Reis weich genug ist, vom Feuer weg, und läßt ihn auskühlen. Dann treibt man ein Stück Butter pflaumig ab, gibt den Reis hinein, reibt sechs Loth Zucker auf der Schale einer Pome-

ranze ab, gibt diesen Zucker auch dazu, rührt es pflaumig ab; und gibt während des Rührens ein ganzes Ey, und vier Dötter hinein. Macht dann einen Buttermteig, wie Nro 304 zu finden ist, walzt ihn wie einen Nudelteig aus; nimmt lange flache Wandeln, füttert sie mit dem Buttermteig schön glatt, das heißt, daß er keine Falten macht, gibt in jedes von dem abgetriebenen Reis, deckt es mit dem Teig zu, und bäckt sie schön.

440. Scharlotten.

Es werden zwölf bis fünfzehn Maschanzger-Äpfel geschält, und in klein fingerdicke Spalten geschnitten; auf diese Quantität werden vier bis fünf Löffelvoll Marillensalze, sechs Loth Zucker und eine kleine Kaffeeschale Wasser in ein Kastrol gethan, auf ein Kohlenfeuer gestellt, und unter öfteren Ausschütteln so lange fortgedünstet, bis die Äpfel weich sind, jedoch nicht zerfallen, und die Marillen mit den Äpfeln gut vermengt sind, dann wird ein Kastrol mit Butter dicht bestrichen, von den langen Semmeln messerrückendicke Spalten geschnitten, das Kastrol mit Semmelspalten ganz ausgelegt; dann eine Lage von den Äpfeln, wieder eine Lage Semmeln, welche mit zerlassenen Butter begossen werden, und so fort bis das Kastrol voll ist; oben wird es mit Semmeln zugedeckt, mit Butter begossen, in den Ofen gebäcken, so, daß die Semmeln mit der es ganz eingesaft ist, schön goldbraun und resch werden, dann ausgestürzt und mit Zucker besäet.

441. Scheiterhausen.

Man nimmt mürbe Kipfeln, schneidet sie in länglichte Stücke, und befeuchtet sie mit Obers; dann bestreicht man

ein porzellänernes Kastrol mit Butter besäet es mit klein geschnittenen Mandeln, Zibeben, Weinberln, gestoffenen Zucker und Vanilie; dann kommt eine Lage von den geweichten Kipfeln, welche ebenfalls mit Obigen bestreuet werden, auf diese Weise fährt man fort, bis das Kastrol voll ist, dann nimmt man ein halbes Seitel gutes Obers, welches mit drei Eyerdötter, Zucker und Vanilie abgesprudelt, und über den Scheiterhaufen gegossen wird, gibt dann oben und unten Gluth, und läßt es schön ausbacken.

442. Ausgelegter Scheiterhaufen.

Gute Kolatschen werden in dünn längliche Schnitten geschnitten, mit Obers übergossen, und so lange stehen gelassen, bis sie gut angesaugt sind; dann wird ein Melonen-Model mit Butter bestrichen, eine Spalte davon wird mit rein geklaubten Weinberln dicht angesäet, die zweite Spalte wird mit geschwellten und gespaltenen Mandeln ausgelegt, die dritte mit Zibeben, von denen die Kerne ausgelöst werden, dann die vierte mit Pistazien, und endlich wieder mit Weinberln und so fort, bis der ganze Model streifweis ausgelegt ist; dann kommt eine Lage von den geweichten Kolatschen, welche stark mit geschwellten fein gestoffenen Mandeln, Zucker und Vanilie besäet wird, dann wieder Kolatschen, und so fort, bis der Model voll ist, endlich wird etwas mehr als ein halbes Seitel Obers, sechs Loth Zucker, etwas gestoffene Vanilie, fünf Eyerdötter gut abgesprudelt darüber gegossen, und im Dunst gestellt, in welchen es durch eine halbe Stunde, wenn es immer fort kocht, ausgedünstet ist, es wird dann behutsam herausgestürzt, und entweder so trocken zur Tafel gegeben, oder aber um den Rand der Schüssel ein Milch-Chaudeau gerichtet.

443. Welsche-Polenta.

Man nimmt das dazu bestimmte Polenta- oder Kukuruzmehl, setzt in eine Pfanne drei Halbe gesalzenes Wasser auf das Feuer, wenn es siedet, kocht man von diesem Mehl, welches einem Gries ähnlich, aber gelblich ist, so viel ein, daß es ein recht dicker Teig wird, arbeitet diesen Teig mit einem Löffel so fein als möglich ab, legt ihn sodann auf ein Bret heraus, und formirt ihn zu einem runden Ballen, schlägt ihn in eine Serviette, und läßt ihn eine Stunde stehen. Dann nimmt man einen starken Zwirnsaden, schneidet damit messerrückendicke Scheiben oder Schnitten heraus, bestreicht ein Kastrol dick mit Butter, besäet sie mit geriebenen Parmesankäs, gibt immer eine Schnitte der Polenta, und wieder eine Lage geriebenen Käs, und klein gezupfte Stückchen Butter hinein, und fährt so fort, bis alles eingeschichtet, und die letzte Lage mit Käse bedeckt ist, dann wird es bei einer starken Hitze eine Stunde lang gebacken. Bei dem Anrichten seihet man das Feete rein ab, macht das Gebackene mit einem Messer rings herum los, stürzt es heraus, und gibt es zur Tafel. Diese Polenta muß lichtbraun aussehen, und eine resche Kruste haben.

444. Erdäpfel-Polenta.

Zuerst macht man einen Erdäpfel-Puding mit Schinken nach No 321. Wenn er abgefotten und ausgekühlt ist, so schneidet man auf dieselbe Art Schnitten oder Scheiben davon, richtet die Polenta wie die vorige mit Käs und Butter ein, und bäckt sie auf dieselbe Weise.

445. Welscher-Reis.

Man wäscht ein Pfund schönen weißen Karolinen-Reis, und kocht ihn im Wasser so lange, bis die Körner ganz groß und leicht zu zerdrücken sind; dann seihet man das schleimige Wasser davon ab, schwemmt ihn noch einigemal mit kaltem Wasser aus, bis das Wasser nicht mehr weiß wird, und seihet ihn dann gut ab. Vor dem Anrichten wird der Reis in eine Rein mit ein viertel Pfund Butter gethan, gesalzen, und gepfeffert auf die Gluth gestellt. Wenn er heiß ist, gibt man ein halbes Pfund geriebenen Parmesankäs darein, läßt ihn ein wenig ausdünsten, und wenn nun der Käse sich spinnt, so richtet man den Reis auf eine Schüssel, gibt noch etwas heißen Butter darüber, und dann zur Tafel.

446. Welsche-Macaroni.

Diese sind von Nudelteig in der Form einer kleinen hohlen Röhre. Die Neapolitanischen sind zum folgenden Gebrauch am besten, man kocht sie im Salzwasser so lange, bis sie weich sind, kühlt sie mit kaltem Wasser ab, seihet sie gut aus, gibt sie dann in eine Rein, nimmt auf ein Pfund Macaroni ein viertel Pfund Butter, und ein viertel Pfund Parmesankäs, und verfähret übrigens damit, wie mit dem Reis.

447. Macaroni mit Käse und Fleisch.

Man kocht von den Macaroni wie vorhin gemeldet, nur ein halbes Pfund, hat man ein Stück übergebliebenes Boeuf a la Mode nebst einer Soff davon, so bestreicht man

eine Schüssel mit Butter, schneidet das Fleisch zu kleinen langen Schnitten, gibt dann eine Lage Macaronnen, und eine Lage Fleisch mit Butter dazwischen. Zuletzt wenn alles eingelegt ist, gibt man eine kleine Soff von dem Boeuf a la Mode darüber, bestreuet es noch einmal mit Käse, läßt es eine viertel Stunde lang auf der Gluth aufkochen, und gibt es dann zur Tafel.

448. Stoffade.

Man nimmt ein Pfund von einem Lungenbraten, löst alle häutigen Theile ab, und schneidet ihn, nachdem es rein gewaschen ist, in kleine Stücke, wie zu einem Gulaschfleisch, gibt einige kleine Speckblätter in ein Kastrol oder Reim, ein Häuptel Zwiebel fein geschnitten, auch das Fleisch, und läßt es unter öfterem Aufrühren zugedeckt auf einem gelinden Kohlenfeuer weich dünsten; wenn es dann schön braun und weich ist, stäubt man einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl daran, läßt es noch so lange dünsten, bis es bräunlich geworden, füllt es mit einem Schöpflöffelvoll guter Brühe auf, und läßt es zu einer kurzen Soff eingehen, gibt ein kleines Lorberblatt, und ein kleines Sträuschen Kuttelkraut daran, und läßt es noch eine Weile verstanden. Mittlerweile macht man von Mundmehl und drei Eyerdötter einen festen Nudelteig, und wenn selber gut abgearbeitet ist, schneidet man kleine Stücke davon, und walzt mit flacher Hand in der Länge einer kleinen Spanne Nudeln, wie man sie unter dem Namen Regenwürmer kennet, kocht selbe im Salzwasser ab, und wenn sie abgeseiht wurden, schwemmt man sie mit frischem Wasser ab, läßt sie gut wieder abseihen, nimmt das Lorberblatt und Kuttelkraut von dem Fleisch heraus, gibt

die Nudeln hinein, läßt es unter einigen Aufschwingen noch ein paar Sud aufmachen, und gibt es dann ohne es lange stehen zu lassen, zur Tafel.

449. Schinken-Fleckerln.

Man bäckt Amuletten, wählt fünf der größten und schönsten davon aus, bestreicht einen Model gut mit Butter, und füttert ihn mit den Amuletten ganz aus; die übrigen Amuletten werden in große Würfel geschnitten, ein halbes Pfund magere Schinken wird klein gehackt, mit den geschnittenen Amuletten, und einem halben Seitel guten Milchrahm abgerührt, in den ausgefüllten Model eingefüllt, mit den Amuletten zugedeckt, und jäh gebacken, weil es außen schön bräunlicht innen aber saftig sein muß.

450. Schinken-Fleckerln auf eine andere Art.

Man macht von Eyerbötter einen festen Nudelteig, walzt ihn so fein als möglich aus, läßt ihn ein wenig abtrocknen, schneidet große Fleckerl davon, kocht sie im Salzwasser, seihet sie und schwenmt sie mit kalten Wasser ab; dann läßt man ein Stück Butter in der Größe eines großen Ehes warm werden, gibt die Fleckerln darein, so wie auch ein halb Pfund magere fein geschnittene Schinken, und ein halbes Seitel frischen Milchrahm, füttert ein Kastrol oder Model mit mürben Teig, der so fein wie ein gewöhnlicher Nudelteig ausgewalzt wird, füllt die Schinkenfleckerln hinein, deckt es oben mit dem Teig zu, und bäckt es schnell.

451. Toppfen-Knödeln.

Es werden fünf Loth Butter pflaumig abgetrieben, ein ganzes Ey und vier Eyerdotter nach und nach hineingerührt, dann ein Tellervoll guter geriebener Toppfen hinein gegeben, und zuletzt eine Handvoll feine gestoffene Semmelbröseln darunter gemengt, etwas gesalzen, und im Salzwasser, nachdem man mittelgroße Knödeln geformt, ausgekocht, auf die Schüssel gelegt, und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln übergossen.

Vierte Abtheilung.

Fünfter Abschnitt.

Aus dem Schmalze gebackene Mehlspeisen.

452. Brand-Teig.

In ein großes Seitel siedende Milch wird ein Seitel feines Mehl unter beständigem Rühren, daß es nicht knöpfig wird, eingekocht, recht glatt verrührt, und wenn sich der Teig von Löffel löset, weggestellt, und ausgekühlt. Wenn der Teig kalt ist, wird er in einem reinen Mörser mit vier ganzen Eiern fein gestossen, in einen Weidling gegeben, etwas gesalzen, ein Eßlöffelvoll gestoffenen Zucker dazu, und vier Eyerdotter nach und nach hinein gerührt; sollte der Teig noch zu fest seyn, so kann man noch ein Ei nachnehmen; wenn er recht glatt abgerührt ist, so wird er durch die Spritze in heißes Schmalz gedrückt, und schön lichtbraun gebacken.

453. Spritzkrapsen anderer Art.

Zu diese kömmt auf ein Seitel siedende Milch, ein Seitel feines Mehl, dieses wird den Obigen gleich eingekocht, nebst einem Stückchen Butter unter beständigem Rühren zu

einem dicken glatten Koch gekocht; wenn dieses ausgekühlt, werden zehn Eyerdötter nach und nach hineingerührt, ein wenig Salz, und einen Löffelvoll gestoffenen Zucker, und zuletzt der feste Schnee von sechs Eyerklar damit vermengt, dann den Obigen gleich behandelt.

454. Prügel-Krapfen.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, ein viertel Seitel lauwarmes Obers, und eben so viel gute Germ, auch vier Loth zerlassenen Butter, zwei ganze Eyer und zwei Dötter, salzt es, schlägt dann den Teig gut ab, und läßt ihn gehen. Wenn er ein wenig gegangen ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, wälkt ihn klein Fingerdick aus, rädelt zwei fingerbreite Streifen aus, bestreicht den Prügel mit guten Rindschmalz, läßt ihn heiß werden, windet die Streifen darauf, so lange man den Krapfen haben will, drückt ihn mit der Hand leicht darauf, damit er nicht herab fällt, bestreicht ihn beim Braten mit etwas Butter, und bratet ihn schön langsam und gelb, wenn er halb gebraten ist, bestreut man ihn mit klein geschnittenen Mandeln, gibt ihn dann wieder zum Feuer, und bratet ihn dann vollends aus, nimmt ihn vom Prügel herab, bestreut ihn mit Zucker, und bäckt die übrigen auf dieselbe Weise.

455. Prügel-Krapfen, kleine.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl zehn Loth frischen Butter, diesen in Blätter darein geschnitten, etwas gesalzen, und mit dem Walker gut abgearbeitet; dann ein halbes Pfund Mandeln so fein wie möglich gestossen, etwas Zimmt, ebenfalls fein gestossen, von einer Limonie die Schale klein geschnitten, ein viertel Pfund Zucker fein gestossen, und

gefäht, und alles mit dem Mehle gut vermengt; nimmt dann ein ganzes Ey, und vier Dötter dazu, macht den Teig mit einem breiten Messer zusammen, walzt ihn Messerrückendick aus, und rädelt ihn in der Länge und Breite ab, wie das dazu gehörige Blech ist, richtet das Schmalz in einen kleinen Topf, welches nicht zu heiß seyn darf, bindet den Teig mit einem Spagat auf das Blech; bäckt sie schön gelblicht, und zuckert sie warm.

456. Faschings-Krapfen.

Da man diese Krapfen größtentheils nur im Fasching bereitet, und selbe überhaupt nur bei warmen Ofen gehen können, so ist es besonders nothwendig, das Mehl einen Tag vor dem Gebrauche in die Nähe eines geheizten Ofens zu stellen, damit es trocken und lauwarm werde. Man nimmt dann drei Pfund gesiebtes Mehl in einen Weidling, salzt es, und gibt einen Eßlöffelvoll gestoffenen Zucker dazu; nimmt dann ein halbes Seitel lauwarmes Obers, fünf Eyerdötter, vier Loth zerlassenen Butter, und zwei Eßlöffelvoll Germ, sprudelt alles gut durcheinander; nimmt so viel von dem Mehle weg, als man nöthig hat die Krapfen auszumachen. Nachdem das Mehl nicht gleiche Eigenschaften hat, so ist es besser, etwas mehr davon heraus zu nehmen, damit der Teig nicht zu fest werde; man kann später immer noch Mehl dazu geben, wenn es nöthig seyn sollte; seihet dann die obige Masse durch ein Sieb in den Weidling, rührt es mit dem Mehle so lange ab, bis sich der Teig von dem Löffel löst, schlägt ihn dann noch einige Augenblicke gut ab. Es ist zu bemerken, daß der Teig nicht fest sein darf, wenn er auch etwas mühsam auszumachen wäre. Man besäet dann das Bret gut mit Mehl, gibt den Teig darauf, und walzt ihn

drei Messerrückendick aus, taucht den Krapfenstecher gut im Mehl ein, und sicht die Krapfen damit aus, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, bedeckt sie mit einer leichten Serviette, damit der Teig nicht trocken werde, stellt sie dann zum warmen Ofen, und läßt sie gut gehen; sie müssen noch einmal so hoch werden; auch darf man den Teig durchaus nicht fester machen, als es vorgeschrieben ist, sonst werden sie nicht so leicht, bekommen zu viele Schmolzen, und sind weder so gut, noch so schön als diese Krapfen immer sind. Noch ist zu bemerken, daß bei dem Backen das Schmalz nicht zu heiß seyn darf, und daß die Reine, in der man sie bäckt, sobald die Krapfen eingelegt sind, sogleich zugedeckt werden muß, und zugedeckt bleibt, bis sie auf der einen Seite gelbbraun sind, dann aber nicht mehr. Sind sie dann auf beiden Seiten gleich gebacken, so nimmt man sie heraus, legt sie auf Fließpapier in einem Seiher, damit das Fett ganz davon abfließet, behält sie warm, und gibt sie mit feinem Zucker bestreut zur Tafel. Diese Krapfen müssen schön hoch seyn, und einen weißen Reif haben. Auch kann man Gingesottenes nach Belieben warm in einer Schale dazu geben. Man kann diese Krapfen auch mit Gingesottenen nach Geschmack füllen; nur muß der Teig hiezu dünne ausgewalkt; die Krapfen mit dem Ausstecher angezeigt in die Mitte eines jeden ein klein wenig von dem Gingesottenen gegeben, ein zweites Blatt darauf gelegt, und diese beiden zugleich mit einem etwas kleineren Ausstecher ausgestochen werden. Übrigens behandelt man sie wie gewöhnlich.

457. Faschings-Krapfen auf andere Art.

Es werden fünf Loth Butter pflaumig abgetrieben, sechs Eyerdotter nach und nach hineingerührt, etwas Salz, ein

Eßlöffelvoll gestoffenen Zucker, ein halbes Seitel lauwar-
mes Obers, worin zwei Löffelvoll gute Germ, aufgelöst
wurden, hinein verrührt, dann so viel Mehl, daß ein leicht-
ter Teig daraus wird, der so lange gerührt wird, bis er
sich vom Löffel löset, dann wird er noch etwas abgeschlagen,
und an einem warmen Ort gehen gelassen; wenn er geganz-
en ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Bret,
walkt ihn klein Fingerdick aus, formt die Krapfen daraus,
läßt sie wieder gehen, und bäckt sie dann nicht zu heiß aus
dem Schmalze.

458. Milchrahm-Faschings-Krapfen.

Man nimmt ein Seitel guten süßen Milchrahm, läßt
ihn lautwarm werden, gibt zehn Eyerdötter, zwei gute Eß-
löffelvoll Germ, einen Löffelvoll gestoffenen Zucker dazu, und
sprudelt alles gut durcheinander. Nimmt dann in einen Weid-
ling drei Seitel feines trockenes Mehl; salzt es, seih die
obige Masse hinein, schlägt den Teig nicht zu viel ab, gibt
ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, walkt ihn zwei
Messerrückendick aus, und behandelt sie ganz auf dieselbe
Weise wie die Krapfen No 456.

459. Krem-Krapfen.

Sechs starke Kochlöffelvoll feines Mehl werden mit ei-
ner halbe Obers, acht Eyerdötter, und acht Loth gestoffenen
Zucker und Vanille in einem Kastrol fein abgerührt, auf
Kohlenfeuer gestellt, und unter beständigem Rühren zu einem
glatten Koche gekocht, etwas überkühlt, dann auf, mit But-
ter bestrichene Tortenblätter klein Fingerdick, mit einem in
Wasser getauchten breiten Messer schön glatt auseinander ge-
strichen, und ausgekühlt Die Tortenblätter werden dann
etwas warm gemacht, und die Krem auf ein mit Mehl bestäub-

tes Bret vorsichtig gestürzt, mit einem Ausstecher in der Größe eines Guldenstückes ausgestochen, mit abgeschlagene Eyer mittelst einer Feder bestrichen, mit feinen Kipfelbröseln dicht bestreut, dann mit einem breiten Messer umgewendet, und auf der andern Seite eben so mit Eyer bestrichen, und mit den Bröseln bestreut; es ist überhaupt zu bemerken, daß diese Krapseln durchaus nicht mit der Hand berührt werden dürfen, nachdem sie zu zart, und die Bröseln dadurch in die Kren eingedrückt würden, wodurch sie an Güte und Ansehen verlieren würden; wenn sie so alle einbanirt sind, werden selbe jäh aus heißem Schmalze schön gelb gebacken, gut vom Schmalze abgeseiht, mit Vanilie-Zucker dicht bestäubt, und schnell zur Tafel gegeben.

460. Krapseln von Mandelmilch.

Man gibt zwölf Loth Mandeln, die geschwellt, und so fein wie Teig gestossen werden in einen Suppentopf, gießt ein großes Seitel Wasser darauf, und läßt es unter öfterem Aufrühren eine Stunde stehen, preßt sie dann durch eine Serviette, die durchgepreßten Mandeln werden abermals gestossen, mit der Mandelmilch wieder aufgegossen, gut verrührt, und zum zweiten Male durchgepreßt, damit die Mandelmilch so stark wie möglich werde, mengt so viel gestossenen Zucker dazu, daß sie vorherrschend süß ist; gibt dann drei starke Kochlöffelvoll feines Mundmehl in ein Kastrol, und rührt es nach und nach mit der Mandelmilch fein ab, setzt es auf Kohlenfeuer, und läßt es unter beständigem Rühren zu einem dicklichten Koch werden; wenn dieß gut ausgefotten, und schön glatt ist, wird es auf ein mit Butter bestrichenen Blech Fingerdick aufgestrichen, ausgekühlt, auf ein mit Mehl bestäubtes Bret vorsichtig gestürzt, und mit einem

in Mehl getauchten Krapfenstecher in Form wie wenn der Mond im ersten Viertel ist, ausgestochen; diese werden mit abgeschlagene Eyer bestrichen, und in halb feine Rispelbröseln, und halb Mehl, so wie die Vorhergehenden einbanirt, schön gelb aus dem Schmalze gebacken, und dicht mit gesiebten Zucker bestreut. Will man diese Speise zierlicher aufstischen, so werden folgende Krapfeln mit diesen vermengt: Sechs Kochlöffelvoll feines Mehl wird in einem Kastrol mit einen großen Seitel Milch, welche, nur nach und nach unter beständigem Rühren hinzu gegossen wird, vier Zelteln geriebene Chocolate, und sechs Loth Zucker auf ein Kohlenfeuer gesetzt, und so lange gerührt, bis ein dickes glattes Koch daraus entsteht, wornach es etwas überkühlen muß. Nun wird ein großes Tortenblatt mit Butter bestrichen, und das Koch warm, mit einem in Wasser eingetauchten Messer gleichförmig aufgestrichen, ganz ausgekühlt, das Blatt wieder einen Augenblick erwärmt, dann vorsichtig auf ein mit Mehl bestäubtes Bret gestürzt, mit einem runden Ausstecher Mondscheindln ausgestochen, welche mit abgeschlagenen Eyer bestrichen, und in halb feinen Bröseln, und halb Mehl einbanirt, aus heißem Schmalze schön gebacken werden, dann abgeseiht, heiß mit fein geriebener Chocolate dicht besäet, und abwechselnd, mit den weißen Krapfeln von der Mandelmilch auf eine Schüssel gereiht, dann schnell aufgetragen.

461. Rosen-Krapfen.

Man nimmt zwei ganze Eyer, und zwei Dötter, zwei Löffelvoll gestossenen Zucken, zwei Löffelvoll Milchrahm, und etwas Salz, gibt dieß alles in einen Topf, und rührt es gut untereinander; nimmt dann feines Mehl auf ein Bret,

macht davon einen leichten Teig, und walzt ihn in dünne Blätter aus. Doch muß es mit Vorsicht geschehen, damit der Teig kein Loch bekommt; legt ihn dann doppelt zusammen, und drückt mit einem Rosen-Model, oder in Ermangelung dessen mit einem mittlern Krapsenstecher Blatteln aus; legt fünf solche Blatteln aufeinander, welche dann den Krapsen formiren; bestreicht jedes Blattel in der Mitte mit etwas Eyerklar, und drückt sie in der Mitte mit einem Finger fest zusammen, schneidet jeden Krapsen, wenn die Blatteln mit einem Krapsenstecher ausgestochen worden sind, mit einem warmen Messer am Rande fünfmal Fingerbreit ein; damit sich Blätter davon bilden, und bedeckt sie mit einem Tuche, damit sie nicht trocken werden. Bäck sie dann schön gelb, aber nicht zu heiß aus dem Schmalze, und kehret sie während des Backens mehrmalen um, damit sie eine gleiche Farbe bekommen; nimmt sie dann mit Vorsicht heraus, und gibt sie auf Fließpapier in ein Sieb. Wenn sie alle auf diese Art gebacken sind, so gibt man in die Mitte eines jeden Krapsen eine ganze eingesottene Weichsel oder Ribiseln, besäet sie ganz wenig mit fein gestoffenen Zucker, und richtet sie zierlich auf eine Schüssel.

462. Rosen-Krapsen auf eine andere Art.

Zu diesen nimmt man eine Halbe Mehl, vier Loth Butter, dieser wird Blätterweis in das Mehl geschnitten, und mit dem Walker gut verwalkt; dann gibt man sechs Eßlöf-felvoll gestoffenen Zucker, zwölf Eyerdotter, drei Eßlöf-fellvoll Milchrahm und etwas Salz; macht den Teig mit einem breiten Messer an, arbeitet ihn so gut wie möglich ab, und behandelt die Krapsen so wie die vorigen.

463. Straßburger-Krapfen.

Ein halbes Pfund Butter, welcher hart seyn muß, acht Eyerdötter, eine Kaffeeschale voll gute Germ, eine Kaffeeschale voll Obers, von einer Limonie die Schale an vier Loth Zucker abgerieben und fein gestossen, etwas Salz, dieses alles kömmt in einen Weibling zusammen, und wird mit einem Kochlöffel so lange gestampft, bis sich die ganze Masse wohl vermengt hat, und wie ein Koch aussieht. Es ist nur dabei zu bemerken, daß dieser Teig nicht gerührt werden darf, sondern nur mit dem Löffel immer gestampft, bis alles wohl vermengt ist. Wenn dieß geschehen, so gibt man so viel Mehl hinein, daß der Teig wie ein gewöhnlicher Kolatschenteig wird; das Mehl wird eben so hineingestampft, und nicht hineingerührt, bis der Teig fein verarbeitet ist, dann läßt man ihn ein klein wenig aufgehen. Endlich wird er auf ein mit Mehl bestäubtes Bret gelegt, und in der Größe eines Eys Stücke davon geschnitten, kleine runde Laiberl davon gemacht, auf ein mit Butter bestrichenen Papier gelegt, von einer Eyerklar einen festen Schnee geschlagen, und damit bestrichen, mit geschwellten und gröblich geschnittenen Mandeln, Zucker und Vanilie, welches wohl vermengt wird, dicht besäet, und bei einer gelinden Wärme langsam gebacken. Man kann von diesem Teig auch ein Zwieback machen, welcher besser als der Preßburger ist.

464. Gefüllte Bimnt-Krapfen.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, dreiviertel Pfund Mehl, dann ein viertel Pfund gestoffenen Zucker auf ein Bret, und arbeitet es mit dem Walker gut ab, gibt drei Eyerdötter, und so viel süßen Milchrahm dazu, daß der

Teig die gehörige Feste bekommt, arbeitet diesen mit einem breiten Messer, aber ja nicht mit der Hand fein ab, macht ihn zusammen; wälkt ihn dreimal wie den Butterteig. Das legtemal wird die Hälfte des Teiges etwas dicker als ein Nudelteig ausgewälkt, mit eingesottenen Marillen bestrichen, die andere Hälfte des Teiges wird eben so ausgewälkt; und genau darüber gelegt; dann werden vier fingerbreite viereckichte Fleckchen geschnitten, die Flecken auf das Zimmtkrapfenrohr mit Spagat aufgebunden, aus dem Schmalze gebacken, mit Zucker und etwas Zimmt stark bestäubt, es ist noch zu bemerken, daß die Flecken nicht bis am Rand mit dem Eingesottenen gefüllt werden dürfen, damit es im Backen nicht ausrinnt, deßhalb ist es besser, man schneidet die Flecken, füllt jedes für sich, bestreicht es am äußersten Ende mit etwas Eyerklar, legt das zweite Flecken darauf, und drückt es an den Rändern etwas zusammen.

465. Karlsbader-Brezeln.

Zwei und ein halb Pfund Mehl, ein großes Seitel kaltes Obers, ein halbes Seitel Germ, und ein Eßlöffel voll gestoffener Zucker, die Germ wird mit dem Obers und Zucker wohl vermengt, und ein fester Kolatschenteig davon geknetet; der Teig wird gesalzen, und auf diese Quantität wird, wenn der Teig schon so lange geknetet ist, daß er sich von der Hand löset, zwanzig Loth Butter stückweise in den Teig geknetet. Wenn der Butter aller darinnen, und der Teig fein abgeknetet ist, so werden kleine Brezeln davon gemacht, diese an einem warmen Ort gestellt, und etwas gehen gelassen; dann werden sie mit zerlassnem Butter bestrichen, und in einem überkühlten Ofen langsam gebacken. Diese Brezeln sind zum Thee und Kaffee sehr gut zu verwenden.

466. Kolladen mit Mandelteig.

Man macht einen Buttermteig wie er No 305. zu finden ist: vorher werden sechs Loth Mandeln geschwellt, und so fein wie Teig gestossen, sechs Loth Zucker an einer Limonie oder Pomeranze abgerieben, gestossen, und dieser nebst zwei Loth frischem Butter, vier Eyerdötter, und den Mandeln so lange gestossen, bis es zu einen Teig wird. Dann wird der Teig wie ein dünner Messerrücken ausgewalzt, viereckichte Fleckchen in der Länge eines Fingers mit einem warmen Messer geschnitten, an den Rand mit Eyerklar bestrichen, mit den Mandelteig, der mit einem Messer schön glatt, jedoch nicht ganz bis an den Rand des Teigs aufgestrichen wird, zusammen gerollt; die beiden Ende mit einem Messerrücken etwas eingedrückt, und aus dem Schmalz gebacken; doch darf das Schmalz nicht zu heiß seyn, damit die Kolladen langsam und schön lichtgelb gebacken werden. diese werden dann mit Vanilie-Zucker bestäubt, und zierlich über einer Serviette auf die Schüssel geordnet.

467. Schneeballen.

Es wird ein halbes Pfund Mehl etwas gesalzen, und mit einem kleinen Löffelvoll gestossenen Zucker gut vermengt; ein viertel Pfund Butter blätterweis unter das Mehl geschnitten, und mit dem Walker gut abgearbeitet. Dann nimmt man zwei Eyerdötter, und so viel süßen Milchrahm, als zum Näßen nöthig ist, macht den Teig mit einem breiten Messer zusammen, walzt ihn aus, und schlägt ihn dreimal übereinander, wie einen Buttermteig; theilt ihn in mehrere kleine Theile, walzt runde Fleckchen davon aus, die mit einem Krauspfenrädchen eingeschnitten, und so wie die gewöhnlichen Schnee-

ballen gebacken, mit Zucker besäet auf die Tafel gegeben werden. Will man sie aber zur Mehlspeise verwenden, so werden sie auf eine Schüssel hoch aufgerichtet, mit fein geschnittenen Mandeln besäet, wozu vier Loth hinreichend sind; dann ein Seitel Obers mit fünf Eyerdotter, Zucker und etwas Vanille gut abgesprudelt darüber gegossen, oben und unten Gluth, und nach einer halben Viertelstunde zur Tafel gegeben.

468. Gefüllte Bucker-Hüteln von Reis.

Man kocht den Reis in gute Milch ein, gibt einige Loth fein gestoffene Mandeln dazu, und so viel Zucker, daß es süß genug ist. Wenn der Reis schon weich ist, so wird er etwas überkühlt, dann ein Bret mit Mehl angestaubt, der Reis Löffelweis darauf gelegt, in dreieckichte Flecken mit der Hand dünn auseinander gedrückt, mit eingesottenen Mairillen gefüllt, auf den Rändern mit Eyerklar bestrichen, und in die Form eines kleinen Zuckerhutes zusammengerollt, endlich in zerschlagene Eyer, und dann in feine Semmelbröseln gewickelt, und aus dem Schmalze gebacken; in dem Augenblick, wo sie aus der Pfanne kommen, in geriebene Chocolade oder feinen Zucker ganz eingewickelt, und auf die Schüssel hoch aufgerichtet.

469. Bucker-Strauben.

Man macht einen feinen Schmarnteig, nämlich: Man nimmt sechs Eßlöffelvoll feines Mehl, sechs Eyerdotter, ein Seitel Obers, und vier Eßlöffelvoll gestoffenen Zucker; alles dieß wird fein abgerührt, dann durch den dazu gehörigen Straubenlöffel in heißes Schmalz getropft, schön gelb gebacken, und mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel gegeben.

Vierte Abtheilung.

Sechster Abschnitt.

Von den Germ-Mehlspeisen.

470. Feiner Germteig.

Man nimmt ein Pfund Mehl auf ein Bret, schneidet ein halbes Pfund Butter blätterweis hinein, walkt es fein ab, salzt es, nimmt einen Eßlöffelvoll gestoffenen Zucker, acht Eyerdötter, drei Eßlöffelvoll Milchrahm, drei Löffelvoll abgewässerte Germ, und einige Löffelvoll kaltes Obers dazu; arbeitet den Teig mit einem breiten Messer gut ab, und formirt daraus eine Stangelkorte, Kipfeln, oder was sonst beliebt.

471. Gerührter Germteig.

Man treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, nimmt ein halbes Seitel frischen Milchrahm, fünf Eyerdötter, drei Löffelvoll Germ, sprudelt alles gut zusammen, seihet es durch ein Sieb, und rührt es langsam nur Löffelweise in den abgetriebenen Butter; man darf aber nie mehr als einen Löffelvoll auf einmal hineingeben, und nur wenn dieser gut verrührt ist, wieder einen andern, auch etwas

Salz und gestoffenen Zucker: dann wenn die ganze Masse darin ist, so gibt man etwas weniger als ein Pfund Mehl hinein, verrührt es gut, und macht eine Stangelstorte davon, gibt einen Reif um das Blatt, und bäckt es bei anhaltender Hitze. Bevor man sie in den Ofen gibt, muß man sie wie jeden Germteig gehen lassen, mit Eyerklar bestreichen, und mit grob gestoffenen Zucker und geschnittenen Mandeln dicht bestreuen.

472. Geschlagener Germteig.

Ein halbes Pfund feines Mehl wird in zwei Theile getheilt, von der größeren Hälfte wird mit einem halben Seitel Obers, fünf Eyerdotter, zwei Eßlöffelvoll Germ, ein Löffelvoll gestoffener Zucker, und etwas Salz, auf dem Bret ein Teig, der etwas fester als ein Strudelteig seyn muß, gemacht, dieser so lange mit der flachen Hand abgearbeitet, bis er sich von der Hand ablöst, dann zu einen Ballen zusammen gemacht, und mit einem Tuch bedeckt bei Seite gestellt. Die zweite Hälfte des Mehls wird etwas gesalzen, der Butter welcher fest seyn muß in die Mitte gelegt, gut mit Mehl bedeckt, und mit dem Walke so lange gewalkt, bis das Mehl sich mit dem Butter ganz vermengt hat; doch darf der Butter nicht mit der Hand berührt werden, sondern mit Hilfe eines breiten Messers immer abgelöst, und so zu einen länglichten Streif gewalkt werden. Wenn das geschehen ist, wird der Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Bret gelegt, zwei Messerrückendick ausgewalkt, der Butter in die Mitte gelegt, der Teig auf vier Theile zusammengeschlagen, und so wie der Butterteig viermal nach einander gewalkt und umgeschlagen; nur ist hier zu bemerken, daß dieser Teig nicht rasten darf, sondern schnell nacheinander gewalkt werden muß.

Dieser Teig ist besonders gut zu Kastrol=Pasteten; als auch Germtorten zu verwenden, vorzüglich aber zu Kipfeln, wozu er Messerrückendick ausgewalzt, mit einem großen Ausstecher in runde Scheiben ausgestochen, diese am Rande mit etwas Eyerklar bestrichen, mit eingesottenen Marillen, Ribiseln oder Mohn gefüllt, zusammen gerollt, und Kipfeln davon geformt werden, diese auf ein Blech gelegt, und etwas gehen gelassen. Mittlerweile werden etwas Mandeln geschwellt, und wenn diese gepuzt sind, sie mit einem Tuche getrocknet, mit dem Schneidmesser klein geschnitten, mit eben so viel gestoffenen Zucker vermengt, die Kipfeln, wenn sie gegangen sind mit Eyerklar bestrichen, mit den Mandeln und Zucker dicht besät, und wenn sie gebacken sind mit Zucker bestreut servirt. Zu bemerken ist, daß nur jene Kipfeln, welche mit Eingesottenen gefüllt sind, mit Mandeln bestreut werden.

473. Kalter Germteig.

Man nimmt eine Kaffeeschale voll Eyerbötter, eben so viel zerlassenen Butter, auch so viel lauwarms Obers, ein halbes Kaffeebecher voll Germ, und etwas Salz; von dem Mehl, welches vorher in einen Weidling an einem warmen Orte gestanden hat, wird so viel genommen, als von der obigen Quantität genäßt werden kann; der Teig muß etwas fester, als ein gewöhnlicher Strudelteig seyn; dann schlägt man selben so lange ab, bis er fein und glatt wird, bestreicht eine Serviette mit Butter, gibt den Teig hinein, bindet ihn ganz locker zu, legt ihn in kaltes Wasser, und läßt ihn so lange darin liegen bis der Teig auf der Oberfläche des Wassers schwimmt; nimmt ihn dann heraus, gibt ihn auf ein mit Mehl gut bestäubtes Bret, walzt ihn halb Fin-

gerdick aus, und macht Ripferln, welche mit Eingefottenen gefüllt werden, oder was sonst beliebig ist, daraus; bestreicht sie mit Eyerklar, besäet sie mit Zucker und klein geschnittenen Mandeln, und bäckt sie in einem kühlen Ofen

474. Aneis-Laiberlu.

Es wird ein halbes Pfund Butter recht pflaumig abgetrieben, zehn Eyerbötter nach und nach hinein gerührt, drei Löffelvoll gute Germ, ein halbes Seitel lauwarmes Obers dazu gegeben, ein wenig gesalzen, gibt auch zwei Löffelvoll gestoffenen Zucker, und so viel Mehl dazu, daß der Teig die Dicke eines abgetriebenen Nockerlteiges bekommt; rührt ihn dann so lange, bis er sich vom Löffel löset, stellt ihn an einem warmen Ort, und läßt ihn gut gehen. Dann werden auf einem mit Schmalz bestrichenen Blech, die klein gemachten runden Laiberl gelegt, mit Eyerklar bestrichen, und mit grob gestoffenen Aneis und Zucker gut besäet; auch kann man sie mit Zucker und klein geschnittenen Mandeln bestreuen, dann schön backen.

475. Böhmishe Dalckerlu.

Man nimmt sechs Löffelvoll Mehl in einem Topf, salzt es, nimmt dann ein halbes Seitel gute Milch, oder süßen Milchrahm, zwei ganze Eyer, zwei Löffelvoll gute Germ, sprudelt es durcheinander, seihet es durch ein Sieb in das Mehl, und schlägt es so lange ab, bis es nicht mehr bröcklich ist. Der Teig muß ohngefähr noch einmal so dick seyn, als ein Schmarnteig, man gibt ihn an einem warmen Orte, und läßt ihn so lange gehen, bis er noch einmal so viel geworden ist; dann bäckt man sie in dem dazu bestimm-

ten Bleche, gibt etwas Gingesottenes darauf, besäet sie mit Zucker, und gibt sie warm zur Tafel.

476. Böhmishe Dalckerln von Erdäpfeln.

Man kocht sechs große Erdäpfeln von guter mehlichter Gattung, schält und reibt sie auf einem Reibeisen, treibt dann ein Stück Butter, wie ein Ey groß, pflaumig ab, schlägt ein ganzes Ey und drei Dötter, jedes gut verrührt hinein, gibt auch die Erdäpfeln und etwas Salz dazu, und rührt es eine gute Weile. Sollte der Teig zu fest seyn, so kann man noch ein Ey dazu nehmen, denn er darf auch nicht fester seyn, als der obige, man bäckt sie wie die vorigen, und verwendet sie zu Garnirungen der gedünsten Rindfleischs oder gedünsten Eingemachten.

477. Dampfnudeln.

Man läßt drei viertel Pfund Mehl in einem Weidling lauwarm werden, salzt es, gibt auch einen Löffelvoll gestossenen Zucker hinein; nimmt dann ein halbes Seitel lauwarms Obers, fünf Eyerdötter, vier Loth zerlassenen Butter, und zwei Löffelvoll gute Germ, und sprudelt alles wohl zusammen. Von dem Mehl kann man so viel heraus nehmen, als man zum Ausmachen des Teiges bedarf, seihet dann die ganze Masse durch ein Sieb in das Mehl, rührt es so lange ab, bis sich der Teig vom Löffel löset, schlägt ihn dann noch etwas ab, nur darf er nicht zu fest seyn, wenn er auch etwas mühsam auszumachen wäre; besäet das Bret gut mit Mehl, gibt den Teig darauf, walzt ihn gut zwei Messerrückendick aus, sticht mit einem mittleren Krappfenstecher die Dampfnudeln aus, und läßt sie gehen. Dann gibt man in eine flache, auf dem Boden breite Rein, ein

Stück Butter in der Größe eines Eyes, eben so viel Zucker, und daumhoch Obers, läßt es aufsteden, und gibt die Nudeln, wenn selbe gut gegangen sind, hinein; dann ein reines Papier darauf, auf dasselbe einen eisernen Deckel, der gut paßt, gibt oben und unten Sluth, und läßt sie eine halbe Viertelstunde backen. Unterdessen verfertigt man folgenden Guß dazu: Man nimmt fünf Eyerdötter in einen Topf, sechs Loth gestoffenen Zucker, etwas Vanille, ein Seitel abgekochtes Obers, sprudelt alles gut durcheinander, gibt es auf ein Kohlenfeuer, sprudelt es beständig fort, damit es nicht zusammen läuft, bis es anfängt dicklich zu werden; dann gießt man es in eine Schale, richtet die Dampfnudeln auf eine Schüssel, zuckert sie, und gibt sie sammt dem Guß zur Tafel.

478. Ganz ordinäre bairische Dampfnudeln.

Man nimmt ein Pfund lauwarms Mehl in einem Weidling, macht mit etwas lauwarmer Milch, und vier Löffel voll Germ ein Dampfel an, läßt es eine Weile stehen, bis es gut aufgegangen ist; nimmt dann ein Stück Butter in der Größe eines Eyes, läßt ihn zergehen, dann so viel Milch als nöthig ist, den Teig zu näßen, ein Ey und zwei Dötter, und macht den Teig damit an, welcher ohngefähr in der Feste eines weichen Brodteiges seyn muß; schlägt ihn gut ab, salzt ihn nur ganz wenig, und läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte gehen; wenn selber dann zur Hälfte gegangen ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, wälkt ihn zwei Messerrückendick, sticht mit einem kleinen Krapfenstecher die Nudeln davon aus, und läßt sie zugedeckt wieder gehen. Dann gibt man in eine flache Rein daumhoch Milch, wie auch etwas Butter, läßt sie aufkochen, und legt

die Nudeln hinein, gibt ein reines Papier unter dem eisernen Deckel, welcher gut passen muß, oben und unten Gluth, und läßt sie eine gute Viertelstunde backen.

479. Dukaten-Nudeln.

Man macht den nämlichen Teig, wie zu den Dampf-
nudeln Nro 477; wälzt ihn zwei Messerrückendick aus,
sticht mit einem kleinen Krapsensteher, in der Größe eines
Zwanzigers die Nudeln aus, der Krapsensteher wird nicht,
wie sonst gewöhnlich in Mehl, sondern in zerlassenen Schmalz
getaucht; bestreicht dann ein Tortenblatt sammt Reis mit
Butter; nimmt fünf Loth Mandeln, reiniget sie mit einem
Tuche, und schneidet sie sammt der Hülse fein zusammen; ein
viertel Pfund Biebeen werden ausgelöst, auch klein geschnit-
ten, fünf Loth Zucker sammt etwas Zimmt fein gestossen,
und dieß alles zusammen gemengt; legt dann eine Reihe von
den ausgestochenen Krapsen in das Tortenblatt, aber so,
daß immer eines auf die Hälfte des andern zu liegen kömmt,
und so fort, bis der ganze Boden damit belegt ist; dann be-
sätet man es mit den obigen Geschnittenen, legt dann wieder
eine Reihe von den Krapseln in der vorigen Ordnung da-
rauf, und bestreuet es mit der andern Hälfte des Geschnit-
tenen, legt dann wieder von den Krapseln darauf, stellt sie
an einem warmen Orte, und läßt sie gut gehen; bestreicht
sie mit Eyerklar, und bäckt sie bei anhaltender Hitze, weil
diese Mehlspeise mehr Zeit und Wärme nöthig hat, als an-
dere Mehlspeisen.

480. Dukaten-Nudeln mit Krebsbutter.

Es wird ein Stück Krebsbutter in der Größe eines
Eyes pflaumig abgetrieben, schlägt dann ein Ey und drei

Dötter nach und nach hinein; gibt ein Seitel lauwarmes Obers, zwei Löffelvoll gute Germ, Salz, und so viel Mehl dazu, daß der Teig wohl ausgewalzt werden kann, aber ja nicht zu fest werde; stellt ihn dann an einem warmen Orte, und läßt ihn gehen; dann walzt man ihn zwei Messerrückendick aus, sticht mit einem kleinen Krapsenstecher, den man in zerlassenen Krebsbutter eintauchen muß, die Krapsen aus, bestreicht ein kleines Tortenblatt sammt Reis mit Krebsbutter, und legt die Krapseln reihenweise, daß immer der Rand des letzteren, auf das erstere zu liegen kömmt; wenn der Boden des Blattes damit ganz bedeckt ist, so bestreicht man es mit zerlassenen Krebsbutter, legt die zweite Reihe in derselben Ordnung darauf, bestreicht sie wieder mit Krebsbutter, und so fort, bis der Teig zu Ende ist, und läßt sie dann an einem warmen Orte gehen, Bevor man sie in den Ofen gibt, bestreicht man sie mit Krebsbutter, und bäckt sie bei geringerer Hitze wie die vorigen, damit sie die Farbe nicht verlieren, aber doch gut ausgebacken werden: dann stürzt man sie auf eine Schüssel, und gibt warmes Obers mit Zucker in einer Schale dazu.

481. Feine Germ-Kipfel.

Hiezu nimmt man eine Halbe Mehl, schneidet ein halbes Pfund Butter blätterweis hinein, walzt es fein ab, salzt es, nimmt drei Löffelvoll gestoffenen Zucker, etwas fein gestoffene Vanilie, sechs Eyerdötter, zwei Löffelvoll abgewässerte Germ, und etwas Obers; macht den Teig mit einem breiten Messer, aber nicht zu fest an, walzt ihn zwei Messerrückendick aus, schneidet viereckichte Fleckerln davon, füllt sie mit eingesottenen Marillen oder Ribiseln, rollt sie zusammen, und läßt sie gehen. Dann bestreicht man sie mit ab-

geschlagenen Eyern, bestreuet sie mit gestoffenen Zucker und klein geschnittenen Mandeln, und bäckt sie bei einer gelinden Hitze.

482. Germ-Kipfeln mit Aneis.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Bret, dann zwölf Loth Butter blattweise hinein geschnitten, arbeitet es mit dem Walker gut ab, salzt es, nimmt ein Ey und zwei Dötter, zwei Löffelvoll gute Germ, fünf Löffelvoll Milchrahm; macht mit diesen den Teig an, walkt ihn zweimal zusammen, schneidet dann dreieckichte Fleckerln, füllt sie mit Weinberln, Zibeben, geschnittenen Mandeln, Citronat, und Zucker; rollt sie zusammen, bestreicht sie mit Eyerklar, richtet sie auf ein Blech, läßt sie langsam gehen; dann gibt man sie in den Ofen, und bäckt sie in einer gelinden Hitze; macht einen Zuckerreis darüber, bestreuet sie mit Aneis, setzt sie wieder in den Backofen, damit sie trocknen.

483. Vanilie-Kipferln.

Man treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, rührt acht Eyerdötter nach und nach hinein, gibt vier Loth Zucker, ein Stück Vanilie fein gestoffen, drei Löffelvoll abgewässerte Germ, ein halbes Seitel lauwarmes Obers, etwas Salz, und Mehl nach Gutdünken, schlägt es ein wenig ab, und läßt den Teig gehen. Nimmt ihn dann auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, walkt ihn aus, schneidet dreieckichte Fleckerl davon, und füllt sie mit Marillen oder Ribiseln, rollt sie zusammen, bestreicht sie mit Eyerklar, besäet sie mit Zucker, und bäckt sie schön. Alle Kipferln müssen, wenn sie zierlich aussehen sollen, mit einem großen Krapsenstecher ausgestochen werden.

484. Germ-Wandel mit Mohn.

Es werden sechs Loth Butter pflaumig abgetrieben, dann fünf Eyerdötter gut hinein verrührt, etwas Salz, einen Löffelvoll gestossenen Zucker, drei Löffelvoll gute Germ, und ein Seitel lauwarmes Obers; wenn dieß alles hineingerührt ist, so gibt man so viel dazu, daß der Teig mehr weich als fest ist, und rührt ihn so lange; bis er sich vom Löffel löset. Stoßt dann ein halbes Seitel Mohn recht fein, wie auch von einer Limonie die Schale klein geschnitten, ein Messerspiß voll Zimmt; alles fein gestossen nebst sieben Loth Zucker mit dem Mohn wohl vermengt, und mit einer halben Kaffeeschale voll Obers aufgefotten. Dann werden die Wandeln mit Butter bestrichen, etwas von dem Teig hineingegeben, mit Mohn gefüllt, dann wieder mit Teig bedeckt, doch so, daß die Wandeln nicht ganz voll sind, läßt sie in einem warmen Orte gehen, und bäckt sie schön. Wenn sie gebacken sind, stürzt man sie heraus, richtet sie auf eine Schüssel, und besäet sie mit Zucker.

485. Abgetriebener Kugelhupf.

Es wird ein Viertelpfund Butter fein abgetrieben, dann zehn Eyerdötter nach und nach hinein verrührt; gibt in ein viertel Seitel lauwarmes Obers, zwei Löffelvoll Germ, und rührt es ganz langsam zu den Übrigen; salzt es ein wenig, reibt an einem Stück Zucker die Schale von einer Limonie ab, stoßt ihn und gibt ihn sammt zwölf Loth feinen Mehl dazu, rührt es nur so lange, bis das Mehl hinlänglich verrührt ist. Dann bestreicht man ein Becken mit Butter, bestreuet es mit gebackenen Mandeln und Semmelbröseln, füllt das Becken halb an, und läßt es an einem warmen Orte

voll angehen; dann bäckt man den Kugelhupf langsam, und zuckert ihn stark.

486. Kaiser-Kugelhupf.

Sechs Loth Butter werden abgetrieben, sechs Eyerdotter nach und nach hinein gerührt; etwas Salz, einen Löffelvoll gestoffenen Zucker, zwei Löffelvoll abgewässerte Germ, ein halbes Seitel Obers, das nur lauwarm seyn darf, wird in einen Topf gegeben, und wohl vermengt, dann so lange bei Seite gestellt, bis der Butter mit den Eiern abgetrieben ist, und die Germ zu steigen anfängt, dann wird es geküht, und nach und nach in den Butter verrührt, dann so viel Mehl hinein gerührt, daß ein leichter Teig daraus entsteht, welcher jedoch nicht rinnen darf, und ohngefähr wie ein Krappenteig seyn muß, man läßt ihn dann, wenn er so lange gerührt, bis er sich vom Löffel löst, wonach er noch einige Augenblicke abgeschlagen wird, zugedeckt, an einem warmen Orte gehen. Indessen werden fünf Loth Mandeln mit einem Tuche gereinigt, und sammt den Hülsen fein gestossen, eben so viel gestoffener Zucker, ein kleiner Messerspitzevoll gestoffener Zimmt, alles wohl vermengt, sechs Loth Zibeben geschnitten; wenn dann der Teig etwas gegangen ist, wird der Model mit Butter ausgestrichen, die Hälfte des Teiges eingefüllt, dieser mit einem in Mehl eingetauchten Löffel gleich gedrückt, mit den Mandeln und Zucker gleichförmig bestreut, die Zibeben darauf, und die zweite Hälfte des Teiges darüber gegeben, an einem warmen Ort gestellt, und wenn es hinlänglich gegangen ist, bei einer gelinden aber anhaltenden Wärme gebacken, auf ein Sieb gestürzt, und warm mit gestoffenen Zucker dicht bestäubt.

487. Feiner Kugelhupf mit Weichseln.

Es werden sieben Loth Butter pflaumig abgetrieben, sieben Eyerdotter nach und nach hinein verrührt; ein schwaches halbes Seitel Obers, zwei Löffelvoll abgewässerte Germ, ein Löffelvoll gestoffener Zucker mit Germ, und Obers vermengt, und so lange stehen gelassen, bis die Germ zu steigen anfängt; dieses in den abgetriebenen Butter, nachdem es vorher geseiht werden muß, nach und nach hinein gerührt, etwas gesalzen, und so viel feines Mehl hinein verrührt, daß ein leichter Teig daraus wird, welcher so lange gerührt werden muß, bis er sich vom Löffel löst, und dann noch etwas abgeschlagen wird; bestreicht einen Model mit Butter, bestreut denselben mit geschnittenen Mandeln, füllt die Hälfte des Teiges hinein, ebnet diesen mit einem in Mehl eingetauchten Löffel, gibt eine Reihe in Zucker eingesottene Weichseln, und dann die andere Hälfte des Teiges darauf, läßt ihn gehen, und bäckt ihn bei gelinder Wärme. Wenn er gebacken ist, wird er sogleich ausgestürzt, und mit Zucker bestreut.

488. Abgetriebene Wespennester.

Der Teig wird so wie der vorhergehende gemacht, und wenn dieser gut gegangen ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, walkt ihn stark Messerrückendick aus, schneidet mit dem Krapsenrädchen handbreite und spannelange Streifen davon, füllt diese mit eingesottene Marillen, Ribiseln, oder Weichseln, oder mit gestoffenen Nüssen, Zucker und Zibeben, oder aber auch mit Mohn, der vorher gestossen, mit Zucker und fein geschnittenen Limonie oder Pomeranzenschalen vermengt, und mit einigen Löffelvoll Obers zu einer dicken Masse verrührt wird; die geradelten Streifen von

dem Teig werden mit einer dieser Fülle überstrichen, zusammen gerollt, und in ein mit Butter bestrichenes Kastrol oder Tortenblatt in aufrechter Lage eingerichtet, jede Rolle mit Butter bestrichen, damit sie sich, wenn sie gebacken sind, von einander lösen, stellt sie so eingerichtet an einen warmen Ort, läßt sie gehen, und bäckt sie bei einer gelinden aber anhaltenden Wärme.

489. Toppfen-Fleckeln.

Man macht einen mürben Teig wie No 306, walzt ihn zwei Messerrückendick aus, und legt ihn auf eine blecherne oder kupferne flache Schüssel, welche auch zu Kuchen verwendet wird; treibt vier Loth Butter pflaumig ab, rührt ein ganzes Ey und drei Dötter hinein, reibt ein Stück Toppfen in der Größe einer Semmel auf dem Reibeisen, gibt ihn in das Abgetriebene, wie auch ein halbes Seitel guten Milchrahm, und etwas Salz. Wenn dieses zusammen gut verrührt ist, so gibt man die Fülle auf den Teig, streicht sie mit einem Messer ganz gleich auseinander, gibt sie in den Ofen, und bäckt sie schön. Ist der Teig ausgebacken, so läßt man eine Kaffeeschale voll süßen Milchrahm warm werden, gibt ein Stückchen Butter darein, gießt es über den Toppfen, gibt es wieder eine kleine Weile in den Ofen, dann ist es fertig. Man kann auch klein geschnittenen Gapper unter die Fülle mengen, und an der Stelle des mürben Teiges einen Germteig wie No 472 nehmen, will man, daß es zierlich aussehen soll, so wird, wenn der Flecken gebacken ist, das Ganze mit einem mittleren Krapsenstecher ausgestochen, und zierlich auf die Schüssel gelegt.

490. Weichsel-Fleckeln.

Es wird zu den Fleckeln ein mürber Teig nach No 306 gemacht, drei Messerrückendick ausgewalzt, auf das Blech gelegt, worauf er gebacken wird, an dem Rande einen Fingerbreit eingeschnitten, und ringsherum einen Fingerbreit aufgeschlagen. Man nimmt dann schöne reife Weichseln, löst die Kerne davon aus, seihet den Saft davon weg; gibt sie auf den Flecken Teig, besäet sie gut mit Zucker, bestreicht den aufgeschlagenen Teig mit etwas Eyerklar, und bäckt sie schön. Wenn es gebacken ist, so schneidet man Flecken in gleiche Theile durch, besäet sie mit Zucker und richtet sie zierlich auf eine Schüssel.

491. Zwetschken-Fleckeln.

Man macht einen feinen Germteig wie No 470, walzt ihn halb Fingerdick aus, legt ihn auf eine flache blecherne Schüssel, nimmt dann gute reife Zwetschken, schält und theilt sie in zwei Theile, legt sie dann dicht an einander auf den Teig, bestreut ihn mit gestoffenen Zucker, Zimmt, und klein geschnittenen Limonienschalen, läßt ihn gehen, und bäckt ihn schön. Wenn er gebacken ist, wird er so, wie die obigen Weichsel-Flecken in Stücke getheilt, mit Zucker besäet, und auf eine Schüssel gerichtet.

492. Marillen-Fleckeln.

Dazu macht man einen Buttermteig wie No 304 zu finden ist, dieser wird stark Messerrückendick ausgewalzt, runde Fleckeln in der Größe eines Kaffeetassen aus geschnitten, diese mit geschälten, und in der Mitte getheilten Marillen, welche früher schon mit gestoffenen Zucker gut bestäubt wurden, be-

legt, am Rande ein klein Fingerbreit eingeschnitten, dann hinauf gestülpt, wodurch sie eine Kranzförmige Einfassung erhalten; diese wird mit Eyer bestrichen, und wenn sie gebacken sind, mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

493. Feine Mohn-Beigeln.

Man nimmt fünf Seitel trockenes Mehl auf ein Bret, salzt es, und schneidet dreiviertel Pfund Butter blätterweis hinein, wälkt es mit dem Walke fein ab; dann gibt man zwölf Eyerdötter, nebst sechs Eßlöffelvoll Milchrahm, fünf Löffelvoll gute Germ, einen Löffelvoll gestoffenen Zucker, und etwas lauwarms Obers dazu, macht den Teig, aber nicht zu fest, mit einem breiten Messer an, und hütet sich überhaupt, ihn mit der Hand zu berühren. Wenn der Teig beisammen ist, so macht man kleine Laiberln, (nachdem man die Beigeln größer oder kleiner haben will) deckt sie mit einem Tuche zu, und läßt sie gut gehen. Indessen bereitet man die Fülle wie zur Mohnstrudel No 402, aber in der größeren Quantität, wälkt dann ein Laiberl nach dem andern Messerrückendick, in längliche Fleckeln aus, streicht von der Fülle Messerrückendick darauf, rollt sie zusammen, gibt sie auf ein mit Schmalz bestrichenes Papier; und läßt sie noch etwas gehen: bestreicht sie zuletzt mit abgeschlagenen Eyer; und bäckt sie schön. Oder man füllt sie auch mit einer Nussfülle, nämlich: Wenn die Nüsse ausgelöst sind, schneidet man selbe mit dem Schneidmesser ganz klein zusammen, läutert dann ein gutes weißes Honig, gibt die geschnittenen Nüsse hinein, und so viel Milch dazu, daß sie sich streichen lassen, gibt dann auch klein geschnittene Limonienschalen, und etwas gestoffene Vanille dazu, und läßt sie ein wenig aufdünsten,

dann überkühlen, aber nicht ganz kalt werden, weil sie sich sonst nicht streichen lassen.

494. Bibeben-Beigeln.

Zu diese nimmt man drei Halbe Mehl, ein Pfund Butter, sechs Löffelvoll abgewässerte Germ, sechs Löffelvoll Milchrahm, zehn Eyerdotter, etwas lauwarmes Obers, und so viel Salz als nöthig ist, und behandelt den Teig ganz so, wie den vorhergehenden. Zur Fülle nimmt man zwei Pfund Bibeben ohne Kerne, diese werden mit dem Schneidmesser klein geschnitten ein viertel Pfund Zucker wird mit zwei Löffelvoll Wasser so lange gekocht, bis er sich spinnt, dann werden die Bibeben hinein gegeben, ein viertel Pfund klein geschnittener Citronat dazu, dieses gut vermengt, dann abgekühlt, und die Beigeln damit gefüllt. Man kann auch etwas klein geschnittene Limonienschalen dazu nehmen.

495. Gute Kolatschen zu backen.

Man rechnet gewöhnlich auf jede Halbe Milch zwei Halbe Mehl, doch ist diese Maas nach meiner Erfahrung nicht sicher genug, da die Mehlgattungen sehr verschieden sind, darum muß das Augenmaas darüber entscheiden; der Teig darf nicht so fest seyn, als ein gewöhnlicher Brodteig, auch darf er nicht rinnen, doch darf er eher weich als fest seyn. Das Dampsel wird mit einem Seitel lauwarmen Milch, und vier Löffel guter Germ in einen Weidling gesetzt, gut abgeschlagen, und nicht mehr Mehl dazu genommen, als das Seitel Milch näst, es wird dann an einem warmen Orte gestellt, und wenn es schon gut gegangen ist, der Teig an gemacht. Die Milch wird gewärmt, auf drei Halbe Milch

nimmt man so viel fein gestossenen Pfeffer, als man zwischen vier Finger fassen kann; dieser kömmt in die Milch, dann auch zwei Löffelvoll gestossener Zucker dazu, das Mehl gesalzen, und dann der Teig mit der Milch angemacht. Wenn der Teig schon gut abgearbeitet ist, daß man weder Mehl noch Milch nachzunehmen braucht, wird das Dampfel in die Mitte des Teiges gelegt, und gut darein geknetet; bei dem Kneten ist hauptsächlich zu bemerken, daß der Teig nicht so wie das Brot mit geschlossenen Händen geknetet; sondern mit offenen Finger immer gerissen, und der Teig gewunden werden muß; wenn man ihn eine Weile so geknetet hat, so gibt man einen Eyerdotter in den Teig, und knetet wieder eine Weile; wenn sich der Teig von den Händen löst, dann wird er auf eine Seite der Molter gelegt, die Molter gut gereiniget, und auf diese Quantität zehn Loth Butter zerlassen, die Molter und die Hände damit bestrichen, der Teig wieder so fort geknetet, dann die andere Seite der Molter bestrichen, und so fort, bis aller Butter darin ist, und der Teig schöne Blasen wirft; dann wird er einige Augenblicke ganz leicht mit geschlossener Faust abgeknetet, zusammen geschlagen, mit Mehl bestäubt, zugedeckt, und gut gehen gelassen. Wenn er gut gegangen ist, wird er in kleine Laiberln ausgemacht, eine halbe Viertelstunde liegen gelassen, und die Kolatschen geflochten; in der Zeit, als der Teig geht, muß der Ofen geheizt werden, daß er gut ist, bis sie ausgemacht werden; dann dürfen sie nur noch eine halbe Viertelstunde gehen; sie werden wie bekannt, auf ein mit gutem Schmalz bestrichenen Papier gelegt, und bevor sie in den Ofen kommen, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen.

Will man feinere Kolatschen backen, so nimmt man zu vier Halbe Mehl zwei Halbe Milch. Das Dampfel wird mit einem Seitel Milch, und vier Eßlöffel voll guter Germ gesetzt; ist es hinlänglich gegangen, so wird das Mehl gesalzen, gut gezuckert, auch kommen ein ganzes Ey und zwei Dötter auf das Dampfel, mit der übrigen Milch wird der Teig gemacht. Dann wird während des Knetens ein halbes Pfund Butter in drei Absätzen in den Teig hineingegeben, und der Teig so, wie der vorige, behandelt.

Rezept zu Kolatschen

1000 Mehl im Dampfel

Man macht einen Teig aus vier Halbe Mehl und zwei Halbe Milch. Das Dampfel wird mit einem Seitel Milch und vier Eßlöffel voll guter Germ gesetzt. Ist es hinlänglich gegangen, so wird das Mehl gesalzen, gut gezuckert, und ein ganzes Ey und zwei Dötter auf das Dampfel gegeben. Mit der übrigen Milch wird der Teig gemacht. Während des Knetens wird ein halbes Pfund Butter in drei Absätzen in den Teig hineingegeben. Der Teig wird so behandelt, wie der vorige.

1000 Mehl im Dampfel
Man macht einen Teig aus vier Halbe Mehl und zwei Halbe Milch. Das Dampfel wird mit einem Seitel Milch und vier Eßlöffel voll guter Germ gesetzt. Ist es hinlänglich gegangen, so wird das Mehl gesalzen, gut gezuckert, und ein ganzes Ey und zwei Dötter auf das Dampfel gegeben. Mit der übrigen Milch wird der Teig gemacht. Während des Knetens wird ein halbes Pfund Butter in drei Absätzen in den Teig hineingegeben. Der Teig wird so behandelt, wie der vorige.

Vierte Abtheilung.

Siebenter Abschnitt.

Von den Obstspeisen.

496. Aepfeln im Schlafrock.

Man macht einen mürben Teig wie Nro 306, walzt ihn Messerrückendick aus, und schneidet viereckichte Fleckeln davon; schält fünf oder sechs säuerliche Äpfeln, und schneidet sie gewürfelt zusammen, gibt sie in eine Reib, fünf Loth Zucker, und etwas gestoffene Vanilie dazu, und läßt sie gut verdünsten. Den Teig bestreicht man an den vier Ecken mit etwas Eyerklar, gibt von der Äpfelfülle so viel in die Mitte, als der Teig fassen kann, nimmt die entgegengesetzten Ecken, und klebt sie zusammen; bestreicht sie mit Eyerklar und bäckt sie schön gelblich, bestreut sie mit Zucker, und gibt sie zur Tafel.

497. Aepfeln im Schlafrock mit Eingefottenen gefüllt.

Man macht einen Butterteig wie Nro 305, schält kleine gleiche Maschanzger-Äpfel, holscht die Kerne sammt den Kapfeln heraus, dünstet einen oder zwei geschälte Äpfel mit et-

was Zucker, schlägt es durch ein Sieb, mengt es mit eingesottenen Ribiseln oder ausgelösten Weichseln, und füllt es in die ausgehöhlten Äpfeln, schneidet von andern Äpfeln runde Blättchen darauf, walzt den Butterteig Messerrückendick aus, schneidet viereckichte Fleckerln daraus, bestreicht die Ecken dann mit Eyerklar, stellt die gefüllten Äpfeln mitten darauf, legt die vier Ecken darüber zusammen, bestreicht sie mit Eyerklar, und bäckt sie schön Semmelfarb.

498. Pfirsiche im Schlafrock.

Es wird von einem halben Pfund Butter ein Butterteig wie No 305 gemacht, und nachdem er dreimal umgeschlagen, wird er Messerrückendick ausgewalzt, mit einem warmen Messer gleiche Vierecke geschnitten, von der großen guten Gattung Pfirsiche geschält, in der Mitte gespalten, der Kern herausgenommen, eine halbe Pfirsich in fein gestoffenen Zucker dicht eingewickelt, in die Mitte des geschnittenen Teiges gelegt, die vier Ecke schön gleich zusammen gedrückt, mit Eyerklar bestrichen, und schön gebacken; dann warm mit Zucker bestäubt. Will man sie von Dunst-Pfirsiche oder Marillen machen, so werden diese Früchte eine Viertelstunde früher aus den Gläsern genommen, vom Saft gut abgeseiht, und in dem Augenblick, wo man sie in die Mitte des Teiges legt, in gestoffenen Zucker eingewickelt, der Saft davon mit Zucker dick eingesotten, und wenn sie gebacken sind, wo sich immer kleine Öffnungen im Backen machen, wird der gesulzte Saft mit einem Kaffeelöffel eingegossen, mit Zucker bestäubt, schnell und warm zur Tafel gegeben.

499. Gedünste Kirschen mit Chocolate.

Man nimmt saftige schwarze Kirschen, zupft sie von den Stängeln, wäscht sie, und gibt sie in ein Kastrol oder Rein, läßt sie so lange dünsten, bis sie weich sind; auf zwei Halbe Kirschen gibt man ein halbes Seittel süßen Milchrahm, läßt ihn mit den Kirschen sieden; reibt dann ein Zettel feine Chocolate auf dem Reibeisen, gibt sie auch dazu, und läßt es noch so lange kochen, bis die Chocolate verforten ist; richtet es dann auf eine Schüssel, ziert sie mit getheilte Bisquits, welche rings um den Rand der Schüssel gesteckt werden.

500. Gebackene Kastanien.

Dhngesähr sechzig welsche Kastanien werden schön gebraten und ausgelöst, ein jedes braune Fleckchen ist mit einem feinem Messer wegzunehmen, sie werden dann in der Mitte gespalten, und die schönere Hälfte wird fein gestossen, mit vier Loth Butter vermengt durch ein Sieb geschlagen. Dann wird dieser Teig in einem Kastrol mit zwei Loth Butter, acht Loth gestoffenen Zucker, und einem halben Seittel Obers abgerührt, auf ein schwaches Kohlenfeuer gesetzt, und beständig gerührt, bis der Teig etwas fest geworden ist; dann werden sechs Eyerdötter nach und nach hineingerührt, noch einige Minuten fortgekocht, und immer gerührt; dann bestreicht man ein reines Bret mit Butter, gibt den Teig darauf, und läßt ihn auskühlen. Wenn er ganz ausgekühlt ist, werden aus dem Teige so große Häufchen gemacht, als man von der Hälfte der Kastanien weggenommen hat, der Teig auseinander gedrückt, die Kastanien in die Mitte legt, die andere Hälfte des Teiges darüber gebogen, und so

fort, bis sie alle fertig sind. Endlich werden einige Eyer abgeschlagen, die Kastanien schnell darein getaucht, mit feinen Semmelbröseln besäet, und aus heißem Schmalze gebacken, mit Zucker und Vanilie besäet, und heiß zur Tafel gegeben.

501. Gebackene Mandeln.

Man gibt auf ein Bret zehn Loth feines Mehl, ein viertel Pfund gestossenen Zucker, und eben so viel gestossene Mandeln sammt Hülse, fünf Loth Butter, und etwas gestossenen Zimmt, arbeitet es mit dem Walker gut ab, schlägt vier Eyerdötter daran, und arbeitet den Teig gut ab, walzt ihn klein Fingerdick aus, sticht mit dem dazu gehörigen Model die Mandeln daraus, bäckt sie schön gelblich aus dem Schmalze, richtet sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit Zucker und Zimmt bestreut warm zur Tafel.

502. Gebackene Marillen.

Man schält schöne große Marillen, nimmt die Kerne davon heraus, schneidet einige Marillen, Citronat und Limonienschalen klein zusammen, gibt ein Stück Zucker dazu, und läßt es ein wenig dünsten, füllt die Marillen damit, speißt sie mit kleinen Speisen zusammen, macht vom Wein, Zucker und Mehl einen dünnen Teig, tunkt die Marillen darein, und bäckt sie schön gelb und schnell aus dem Schmalze, bestreuet sie gut mit Zucker, und gibt sie warm zur Tafel.

503. Gebackene Marillen auf andere Art.

Man nimmt zwölf große reife Marillen, diese werden geschält, in der Mitte von einander geschnitten, in eine por-

zellänerne Schale gethan, mit einem viertel Pfund fein gestoffenen Zucker, und mit zwei Eßlöffelvoll Rum begossen, zwei Stunden stehen gelassen, und während dieser Zeit mehrmalen aufgerüttelt, damit es durchgreift, dann in ihre Soff gut eingetaucht, in feine Semmelbröseln eingewickelt, und aus heißem Schmalze schön gelb ausgebacken. Dieser übrig gebliebene Saft wird zu einem Syrup eingekocht, dann über die auf eine Schüssel geordneten gebackenen Marillen gegossen, und mit grob gestoffenen Zucker bestreut. Auf diese Art können auch Pomeranzenspalten bereitet werden, nur daß die Pomeranzen gut von der weißen Schale abgelöst, und in sechs Spalten zertheilt werden.

504. Gebackene Weichseln.

Hiezu bereitet man schöne reife Weichseln, bindet vier und vier zu Büscheln zusammen, stoßt die Stängel gleich, macht dann von Mehl, Zucker und Wein einen Teig in der Dicke eines Schmarnteiges, faßt die Stängel, tunkt die Weichseln in den Teig gut ein, legt sie in ein heißes Schmalz, rüttelt die Pfanne, damit sie sich nicht zu Boden setzen, gibt sie auf einen Seiber, darunter einen Bogen Fließpapier, damit es das Fett einsauget; bestreuet sie gut mit Zucker, und gibt sie auf eine Schüssel, die Stängel aufrecht, warm zur Tafel.

505. Gedörnte gebackene Zwetschken.

Die Zwetschken werden rein gewaschen, und so lange gekocht, bis sie weich aber doch ganz sind; dann löst man die Kerne davon aus, und gibt statt dessen eine Mandel, welche vorher geschwellt, und die Schale davon herabgezogen worden, hinein; macht dann einen Teig wie zu

den gebackenen Weichseln, vom Mehl, Wein und gestoffenen Zucker, tunkt die Zwetschken mit einer Gabel schön gleich darein, legt sie in heißes Schmalz, und bäckt sie schön gelb, richtet sie auf eine Schüssel, und bestreut sie gut mit Zucker.

506. Chocolate-Zwetschken.

Eine Halbe schön gedörrte Zwetschken werden, nachdem selbe rein gewaschen, übersotten, aber nicht weich gekocht; wenn sie ausgekühlt und von ihrer Soße gut abgetrocknet sind, so nimmt man die Kerne davon heraus, gibt sie in heißes Schmalz, rüttelt die Pfanne fortwährend, bäckt selbe jäh und resch aus dem Schmalze, doch dürfen sie nicht lange auf dem Feuer bleiben, weil sie sonst leicht verbrennen. Mittlerweile reibt man drei Zeltel Chocolate fein, sechs Loth Zucker werden gestossen, mit der Chocolate gut vermengt, und in dem Augenblick als die Zwetschken aus der Pfanne kommen, und vom Schmalze gut gereinigt sind, in die Chocolate gethan, mit einem Eßlöffel gut vermengt, so, daß selbe ganz damit überzogen sind, sodann werden sie in der Mitte der Schüssel hoch aufgehäuft, und um den Rand derselben werden zwölf bis sechzehn Apfelscheiben, von welchen mit einem kleinen Ausstecher das Kernhaus ausgestochen, dann in den gewöhnlichen Backteig eingetaucht, und resch aus dem Schmalze gebacken, sodann gut von der Fette abgetropft, und stark mit fein gestoffenen Zucker bestreut, so, daß sie ganz weiß sind, gelegt, und in jede ausgestochene Öffnung der Äpfeln eine eingesottene Weichsel sammt den Stängel geordnet.