Von Eyer- und Milchspeisen.

Eyerfladen zu machen.

Man nimmt zwey und ein viertel Maß Milch, läßt dieselbe mit einem Stück Zucker zwey Stunden kochen, (es muß aber beständig gerühret werden,) auch thut man ein Stück Zimmet dazu, welches eine halbe Stunde mitkochen muß. Alsdann läßt man sie kalt werden, seihet sie durch ein feines Sieb, rühret hierauf das Gelbe von vierzehn Eyern dazu, und thut sie auf eine Schüssel, welche man auf einen breiten Topf mit kochendem Wasser setzet, einen Deckel darauf, und denselben mit Kohlen beleget. Es ist in einer halben Stunde gut, und wird mit Zucker und Zimmet bestreuet, und in derselben Schüssel auf die Tafel gegeben.

Eyerbecherl.

Es werden 12 hartgesottene Eyer abgeschälet, unten und oben ein rundes Blättel weggeschnitten, nimm oben den Dotter ganz heraus, das Ey aber muß ganz bleiben; dann nimm die Dotter, die weggeschnittenen Blätteln, um zwey und einen halben Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen, ein viertel Pfund Krebsbutter, drey ganze Eyer, und klein geschnittene Krebsschweifeln; stoße alles im Mörser, salze den Fasch, und rühre ihn mit 6 Kochlöffel sauern Rahm ab. Das Ra-

gout dazu mache also: Dünste gewürfelt geschnittene Champion in Krebsbutter mit grünen Petersil, wenn sie ein wenig überdünst sind, so dünste klein gewürfelt geschnittene Krebsschweifeln, ein Stückel in Salzwasser übersottenen von Gräten ausgelösten und recht fein geschnittenen Fisch darunter, salze das Ragout, reibe ein wenig Muskatnuß darein, dann fülle die ausgehohlten Eyer mit den Ragout voll an, schmiere eine zinnerne Schüssel sammt dem Rahm gut mit Krebsenbutter, bestreiche die Schüssel mit dem Fasch, stelle die Eyer darauf, und streiche den übrigen Fasch über die Eyer: hernach streiche zwey Kochlöffel sauern Rahm, dort und da ein Stückel Butter, und streue ein wenig Semmelbröseln darauf, mache einen Reif herum, gib unten und oben Gluth, backe es schön, und gib es zur Tafel.

Eine Böhmische Mehlspeise.

Es werden vier Loth Butter zu Schaum gerührt, vier Eyer dazu gesprüdelt, sodann zwey Hände voll feines Mehl dazu gerühret, und eine abgeriebene Limonieschale, zwey Loth geriebener Zucker, dazu gethan. Dieß alles wird zusammen in eine Tortenpfanne gethan und gebacken. Hierauf wird ein Maß Milch warm gemacht, und über das Gebackene gegossen, (während daß es noch bey dem Feuer stehet), so ziehet sich die Milch alle ein. Man kann diese Speis auf eine Schüssel umschütten, mit Zucker und Zimmet bestreuen, und sie warm auf die Tafel geben, so schmeckt sie vortrefflich.

Gefüllte Eyer.

Eyer hart gesotten, löse sie sauber aus, habe Acht, daß du sie nicht zerreißest, schneide sie in der Mitte von einander, löse die Dotter alle heraus, und schneide sie alle zusammen; auf 10 Eyer nimm ein Ey groß Butter in ein Reindel, laß sie zergehen, gib die gehackten Eyerdötter darein, Salz, wenig Muskatblüthe, und ein wenig fein geschnittenen grünen Petersil, alsdann laß sie ein wenig auskühlen, hernach richte 4 gute Kochlöffel sauern Rahm darunter, schmiere eine Schüssel mit Krebsbutter, thu auch 3 gute Kochlöffel sauern Rahm in die Schüssel, lege die Eyer darein, fülle sie mit den Eyerdottern ein, thu auf ein jedes Ey obenauf ein wenig Rahm, und auf ein jedes ein Stückel Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, gib unten und oben Gluth, backe es semmelfarb.

Eine Milchspeis mit Fadennudeln und Zwieback.

Es werden zwey Maß Milch genommen, läßt dieselbe mit etwas ganzen Zimmet, Limonienschalen und einem viertel Pfund Zucker aufkochen; nimm alsdann ein Dutzend gute harte Zwiebacke, stoß sie in einem Mörser ganz fein, thu sie in die kochende Milch, und rühre es beständig, damit es nicht topficht wird. (Hierbey ist zu beobachten, daß es immer langsam koche.) Hierauf richtet man ein viertel Pfund Fadennudeln, und läßt dieselbe mit Milch etwas durchkochen. Wenn es so dicke wie ein Koch ist, nimmt man es vom Feuer, thut dazu ein viertel Pfund Butter, und schlägt, wenn es erkaltet

ist, das Gelbe von fünfzehn Eyern dazu: das Weiße schlägt man zu Schnee, der aber ganz zuletzt hinzu kommt. Wenn man es backen will, bestreichet man eine Schüssel mit Butter, thut die Masse hinein, und läßt es eine Stunde langsam backen.

Gestürzte Eyer.

Sechs hart gesottene Eyer mitten von einander geschnitten, den Dotter heraus genommen, stoße selbe, und klein geschnittene Krebsschweifeln, um einen halben Kreuzer in frischem Wasser geweichte Semmelschmollen, ein ganzes Ey, etwas Salz, Pfeffer, Krebsbutter, und Milchrahm, alles im Mörser; nimm in eine Schüssel Krebsbutter, gib die Hälfte von Fasch darauf, mache ein Ragout von klein gezupften Hechten, länglich geschnittenen Krebsschweifeln, Schwammerln und grünen Erbsen, alles in Butter gedünstet, fülle die Eyer damit, stürze es auf den Fasch, den andern Fasch darüber, gieße Krebsbutter, Milchrahm und Semmelbröseln darüber, und gib unten und oben Gluth.

Dampfnudeln zu machen.

Ein viertel Pfund Butter und ein viertel Maß Rahm: dieses wird warm gemacht, dazu werden vier Löffel Germ gerührt, acht Eyer geschlagen, etwas Zucker und Muskatblüthe nach Gutdünken gethan, damit man einen Teig daraus kneten kann: doch darf es nicht zu fest seyn. Wenn er aufgegangen, thut man Stückchen, wie eine Semmel groß auf ein mit Butter bestrichenes Papier, das mit Semmelbröseln bestreuet ist, welches man auf das Blech der Tortenpfanne legt, und es unten mit ge-

linden, oben aber mit etwas stärkern Kohlen bäckt. Wenn die Dampfnudeln gelbbraun gebacken sind, macht man eine Milchbrühe darüber, und zwar auf folgende Art: Man nimmt ein Seitel Wasser, sprüdelt in dasselbe das Gelbe von einem Ey mit einer Messerspitze voll Mehl, einem Löffel Rosenwasser, abgeriebene Limonienschalen, Zucker und Zimmet. Dieses sprüdelt man so lange, bis es im Kochen ist, alsdann werden die Dampfnudeln in eine Schüssel gelegt, die Brühe darüber gegossen, mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Aufgelaufene Eyer in Schmalz.

In einen Maßhafen 4 Kochlöffel Mundmehl genommen, rühre es mit 1 Seitel Rahm oder Milch so fein wie ein Kindskoch ab, schlage 12 ganze Eyer daran, sprüdle sie gut unter einander, salze sie, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif gut mit Butter, gib das obige darein, unten und oben Gluth, daß es semmelfarb wird, und so geschwind zur Tafel, daß es nicht zusammen fallet. Das Abgesprüdelte darf nicht eher im Reif kommen, als bis man es aufsetzet, alsdann lege auf die Höhe drey kleine Stückel Butter.

Einen Tiegelkuchen zu machen.

Man reibe weißes Brot so viel man will, darnach der Kuchen groß werden soll; schlägt hierauf 8 ganze Eyer in eine Schüssel, thut etwas süßen Rahm dazu, etwa ein halbes Seitel, ferner etwas Muskatblüthe, kleine und große Rosinen, die recht rein gewaschen, und ausgelöset sind, etwas Rosenwasser, und ein halbes Viertel feinen Zucker. Dieß

alles wird unter einander gerühret, daß es ganz dick wird, alsdann thut man Butter in einen tiefen Tiegel und läßt sie braun werden, gießt sodann das Eingerührte hinein, und legt einen Deckel darauf, auf welchen man glühende Kohlen legt, daß die Masse gar wird. Wenn es in die Schüssel gethan wird, so muß man Zucker darüber streuen; man kann auch etwas Butter darüber gießen, die mit einbackt, damit es oben nicht so trocken ist: es muß aber warm gegessen werden.

Gefüllte Maurachen.

Schöne große Maurachen sauber ausgewaschen, salze sie ein, daß sie zäh werden; siede alsdann Krebsen ab, löse sie aus, und mache von Schalen eine Krebsbutter, nimm die Schweifeln und Scheren, grünen Petersil, um einen halben Kreuzer geweichte Semmelschmollen, von 3 Eyer mit Krebsbutter ein Eingerührtes, schneide alles recht klein zusammen, thu alles in Weidling, nimm 2 Löffel Milchrahm, ein ganzes Ey, Salz, und ein wenig Muskatblüthe dazu, rühre es gut ab, hernach schneide die Maurachen nicht gar von einander, und fülle sie schön voll an, nimm auf eine Schüssel wenig Milchrahm, lege die Maurachen zierlich darauf, gib auf die Höhe wieder Milchrahm, Semmelbröseln und Krebsbutter, unten und oben Gluth, und laß es aufgehen.

Ein Tiegelkuchen auf andere Art.

Es wird Kälberleber genommen, und solche zerreibet man; wenn solche gekocht und wieder kalt geworden, thut alsdann von vier Eyern das Wei-

ße, und zerriebenes weißes Brot dazu, dann ein wenig süßen Rahm, etwa ein viertel Pfund Rosinen, die vorher verlesen und ausgewaschen sind, gestoßene Muskatblüthe, Zimmet und Zucker. Dieses alles rührt man recht unter einander, schmelzet dann Butter in eine tiefe Rein, thut das Eingerührte hinein, und begießet es oben mit Butter; legt einen Deckel darauf, und belegt denselben mit glühenden Kohlen. Wenn es gar ist, wird es in eine Schüssel gethan, und mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Krebswürstel.

Es werden Eyerfleckel gemacht, und 20 Krebsen in Salzwasser gesotten, von Schalen mache Butter, nimm die Schweifeln, um 1 Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen, schneide alles zusammen recht fein; treibe eines Ey groß Krebsbutter ab, rühre das Geschnittene, drey ganze Eyer und Salz hinein, treibe es recht gut durch einander, hernach streiche es Messerrücken dick auf die Fleckel; alsdann schneide es kreuzweis auf vier Theile, rolle jedes wie eine Wurst zusammen, schmiere die Schüssel mit Butter, bestreiche den Boden mit gutem Milchrahm, lege dort und da ein Stückel Krebsbutter darauf, bestreue es mit Semmelbröseln, gib unten und oben Gluth, backe es saftig und semmelfarb.

Schöne Schnitten zu backen.

Nimm zwölf Eyer, eine halbe Maß Milch, ein halbes Pfund Butter, ein viertel Pfund Zucker, und etwas Muskatblüthe; rühre alles wohl

unter einander, und mache es mit Mehl so steif, als einen dünnen Eyerkuchen. Wenn man etwas Germ dazu thut, daß es etwas aufgehen kann, so wird es noch besser. Alsdann wird die Pfanne mit Speck beschmieret, und ein Löffel voll Teig hinein gethan, auf beyden Seiten geschwind gebacken, und sogleich mit Zucker bestreuet. So oft eine Schnitte eingegossen wird, muß auch die Pfanne mit Speck beschmieret werden. Man kann die Schnitten aufrollen.

Reiswürstel.

Es werden Eyerfleckel gemacht, laß in der Rein drey Seitel Milch sieden, putze und wasche ein viertel Pfund Reis, laß ihn in der Milch weich und dick sieden, sonach ihn in Weidling heraus gethan; nimm Butter eines Ey groß, drey ganze Eyer, Zucker und Zimmet dazu, daß es süß genug ist, rühre alles gut ab: hernach streiche es Messerrücken dick auf die Fleckel, schneide sie kreuzweise auf vier Theile, rolle sie zusammen, schmiere die Schüssel gut mit Butter, lege sie darauf, sprüdle in 1 Seitel Obers 3 ganze Eyer ab, und schütte es darüber, gib oben mehr als unten Gluth, backe es saftig und semmelfarb.

Kürbis in Milch zu kochen.

Es wird ein Kürbis geschälet, die Kerne herausgeschnitten, und ihn in längliche Streifen geschnitten. Sodann läßt man ihn mit Wasser und Salz kochen; nimmt hierauf ein halbes Pfund Reis, kochet denselben im Wasser, und gießet ihn ab. Den Kürbis rühret man durch einen Durchschlag zu den

Reis, gießet drey Seitel Milch dazu, thut ein Stück Butter darein, und läßt es mit einander gar werden. Sonach streuet man Zucker und Zimmet darüber.

Eine Erdäpfelspeise.

Man nimmt Erdäpfel, welche man vorher geschält, und setzet sie mit kaltem Wasser auf das Feuer: wenn sie etwas gekocht haben, so sind sie gut. Sonach gießet man das Wasser ab, und schüttet sie in einen Durchschlag, bis sie kalt sind. Nun reibet man zwey und ein halb Pfund Erdäpfel auf der Reibe (der Abfall muß wieder zurück gewogen werden) rühret ein und ein halb Pfund Butter, welchen man zuvor ausgewaschen, zu Rahm; nimmt dreyviertel Pfund Zucker, meist ein Seitel Milch, das Gelbe von 17 Eyern, eine abgeriebene Limonienschale, und für 1 Kreuzer bittere Mandeln: rühret dieses wohl untereinander, schlägt hierauf das Weiße von Eyern zu Schnee, und rühret es ebenfalls dazu. Man gießet diese Masse in eine blecherne Form, die einen Rand zum Abspringen hat, und vorher mit Butter ausgeschmiert worden ist, und backt sie bey ganz gelinder Hitze in dem Ofen, oder in der Tortenpfanne. Diese Masse ist auf vier und zwanzig Personen.

Ein Tiegelkoch.

Es wird ein halbes viertel Pfund Butter genommen, läßt ihn in einem Tiegel ganz langsam zergehen, so, daß er nicht braun wird; wenn der Butter geschmolzen, so bleibet er auf einem gelinden Feuer stehen. Alsdann wird nach und nach Mehl

eingestreuet und immer gerühret, daß es nicht klümprich wird. Hierauf wird ein Maß Milch aufgekochet, und nach und nach in den Tiegel gegossen: mit dieser muß das Mehl und Butter unter fleißigem Rühren langsam kochen; hernach werden die Kohlen unter dem Tiegel weggescharrt, ein Deckel auf demselben, und auf diesen Kohlen gelegt, damit das Koch oben braun wird. Zuletzt wird Zucker und Zimmet darauf gestreuet.

Eyer mit Kräutern zu füllen.

Hierzu kocht man so viel Eyer hart, als man nöthig hat, schält selbige, und schneidet sie von einänder, dann muß man Sauerampfer, Körbel und Petersil hohlen, auch, wenn man einige Champions hat, alles zusammen klein hacken, und in der Butter einschwitzen: nun thut man das Gelbe von den Eyern, welches zuvor klein gehackt worden, dazu, verdünnet es mit ein wenig Sahn, und füllet sodann die Eyerhälften anstatt des Dotters damit. Die übrigen Kräuter werden mit noch mehr Sahne zur Soße zurecht gemacht, und wenn es aufgegeben wird, der Rand der Schüssel mit den Eyern garnirt. Wenn man will, kann man auch die Eyer in einer Klare, von Milch, Mehl, und Eyern umwenden, in abgeklärter Butter ausbacken, und so neben die Kräutersoße legen.

Ein Gerührtes mit Sardellen.

Man nimmt ein Stück frische Butter und sauber geputzte Sardellen, läßt sie in einer Schüssel zergehen, thut so viel Eyer darein, als zu einer Brühe vonnöthen ist, und rührt es also auf Koh-

len, bis das Gerührte genug gekocht hat, nur daß es nicht zu hart werde.

Rührey mit Aepfeln.

Man nehme abgeschälte mürbe Äpfeln, und schneide sie erstlich in vier Theile, die Kernhäuser heraus, in ganz dünne Scheiben geschnitten, und mit Butter und Zucker etwas abgeschwitzt, daß sie mürbe werden, dann so viel Eyer in ein Kasteroll geschlagen, als man nöthig hat; solches zu einem Rührey abgerührt, wenn es bald recht ist die Äpfel dazu gethan, und vollends abgerührt.

Rahmnudeln.

Man nimmt sauern Rahm, soviel als man nöthig zu haben glaubt. Auf eine Schüssel voll rechnet man 6 Eyer, rührt diese stark unter einander, nach langem Rühren wird Salz und so viel Mehl hinein gethan, daß daraus ein recht steifer Teig entstehe. Alsdenn macht man in einer Kasteroll mit einem schließenden Deckel Milch mit Butter siedend, legt den Teig auf ein Bret, und macht mit dem Messer längliche Nudeln, gibt alsdann oben und unten Gluth, und kocht sie so gar.

Englischer Weißtopf.

Man röste Semmelscheiben, streiche ein Kasteroll mit Butter aus, lege es mit Papier aus, und bestreiche dieses ebenfalls mit Butter, dann lege die Semmelscheiben auf den Boden, hierauf lege man große Rosinen und in gröbliche Stücke gehacktes Rindermark, eines um das andere, bis die Kasteroll voll ist; dann nehme man von 10 bis

12 Eyern das Gelbe, ein Maß Rahm, geriebenen Zucker und Zitronenschalen, gut durch, gieße eine halbe viertel Stunde vor dem Backen die Masse auf das Eingelegte, daß die Semmel etwas erweicht werde; dann backe man es eine Stunde, stürze es auf die Schüssel um, und nehme das Papier davon, bestreue es mit Zucker, glasire es mit einer glühenden Schaufel, und gebe es warm zu Tische.

Eyer mit Senf.

Koche die Eyer hart, schäle die Schalen ab, schneide die Eyer halb durch, oder lege sie ganz in eine Schüssel, alsdann setze die Butter übers Feuer; wenn diese steigt, so thu ein Paar Löffel voll Senf hinein; schütte ein Glas Wein und etwas Zucker dazu, und richte diese Brühe über die Eyer an.

Grüne Eyerkuchen.

Nimm allerley Gesundheitskräuter, wasche und schärbe sie klein; quirle Milch, Eyer und Mehl zu einem Eyerkuchen, und die Kräuter darunter, und backe den Eyerkuchen gut aus. Du kannst auch bloß junges Schnittlauch nehmen.

Mehlspeise mit Apfeln.

Man nimmt etwa 30 kleine oder 15 große Äpfeln, die keinen süßen oder weichlichen Geschmack haben, schält und schneidet sie recht fein, läßt sie in einem Kasteroll nebst Zucker und ein wenig Wein gelinde rösten, daß sie nur weich werden. Alsdann schneidet man ein viertel Pfund Zitronat recht fein, stößt ein viertel Pfund Mandeln fein klar, nimmt für drey Pfennig Semmel gerieben, ein viertel Pfund

gestoßenen Zucker, und rührt alles nebst 8 Eyerdottern, wohl unter einander; das Weiße schlägt man zu Schnee und rühret es dazu, bestreicht hierauf eine Schüssel mit Butter, thut das Eingerührte hinein, und läßt es in einem Ofen oder Röhre backen.

Leberkuchen.

Reibe eine Kälberleber auf der Reibe, quirle sie in Milch mit drey oder vier Eyern, thu etwas Mehl und Salz dazu; laß Butter in der Pfanne braten, schütte das Eingequirlte, welches so dick als beym Eyerkuchen seyn muß, hinein, laß es wie Eyerkuchen backen, und bestreue es mit Zucker.

Schnittnudeln.

Man nehme Mehl nach Belieben, salze es, und mache mit siedender Milch einen Teig davon, schneide kleine Nudeln, lege sie in Butter und Milch, lasse sie zugedeckt wohl sieden, kehre sie zuweilen um, daß sie nicht anbrennen. Wenn du sie auf eine warme Schüssel heiß angerichtet hast, mache sie mit einer Kohlenschaufel etwas gelb, und streue gestoßenen Zucker und Zimmet darauf.

Eyerknödel.

Man nehme Eyer, verrühre sie mit etwas Rosenwasser, thue Zucker, Zimmet und kleine Rosinen hinzu, und rühre so viel weiß Mehl hinzu, als sie einschlucken, ohne daß der Teig gar zu fest wird. Nun mache man Knödel daraus, und backe sie in Schmalz. Alsdann mache man eine süße Brühe daran, und gebe sie zu Tische.