

## Eyer-, Mehl-, Milch- und Germ- Speisen und Gebäcke.

### 339. Eyerspeis mit Sardellen oder eingemach- ten Gurken.

Sprudle sechs Eyer mit zwey Eßlöffel voll Milch-  
rahm gut ab, lasse ein Stückchen Butter in einem  
flachen Reindel heiß werden, schütte nun die Eyer  
darein, und sobald diese nun etwas fest zu werden  
ansfangen, streue feingehackte Sardellen und Schnitt-  
lauch schnell darauf, und trage die Eyerspeise auf.

Man gibt auch anstatt der Sardellen feingehackte  
grüne Petersilie darauf, und tischt sie mit kleinen sau-  
ren Gurken auf.

### 340. Eyerspeis mit Spargel.

Schlage zehn Eyer in ein Heferl, gib vier Löffel  
voll Milchrahm, zwey Eygucken Wasser und ein we-  
nig Salz hinzu, sprudle dieses gut ab; dann gib vier  
Loth Butter in ein Eyerspeisreindel, lasse ihn heiß  
werden, schütte die Eyer hinein, gib eine Hand voll  
abgesottene Spargelköpfe darunter, hebe die Eyer  
öfter mit dem Nudelschäufel auf die Höhe, daß es  
einem Berge ähnlich sieht, lasse es etwas fest wer-  
den, dann gebe es zu Tische.

### 341. Eyerspeis mit Spinat.

Wird eben so gemacht, nur anstatt des Spar-  
gels kommt Spinat-Topsen dazu.

### 342. Gesezte Eyer mit oder ohne Sardellen.

Lasse eine halbe Maß Rahm mit einem Vierting

frischer Butter in einer breiten Schüssel auf Kohlenfeuer auffieden, schlage vorsichtig nun sechzehn ganze Eyer hinein, doch immer nur eines nach dem andern, damit sie nicht zusammenhängen, und wenn die Eyer fest zu werden anfangen, bestreuet man jedes mit Pfeffer und Salz, und trägt sie sammt der Schüssel zur Tafel.

Man kann auf jedes Ey ein Stückchen zusammengerollte Sardelle geben.

### 343. Rameyunus à la Roy.

Nimm dreyßig Loth Butter, eben so viel Wein, lasse dieses im Casserole aufkochen, rühre 28 Loth Mehl darunter, rühre es auf dem Kohlenfeuer bis es ein fester Teig wird; lasse ihn dann kalt werden, rühre vierzehn Eyer, acht Loth geriebenen Parmasankäs, von einer Limonie die Schale, ein wenig Muscatnuß, und acht Loth fein gestoßenen Zucker hinzu, mache von Papier kleine Kästchen, fülle die Masse darein, backe es eine Viertelstunde, löse dann das Papier davon ab, richte es auf die Schüssel; dann gib es zur Tafel.

### 344. Omelette à la Noel.

Nimm acht Loth Mehl in einen Weidling, rühre eine Maß Obers hinzu; dann acht Eyerdotter, acht Loth gestoßenen Zucker, von einer Limonie das Gelbe, sechs Löffel voll Pomeranzenwasser; rühre alles gut untereinander, gib es dann in ein Casserol, setze es auf das Feuer und rühre es zu einem dicken Crém, lasse es dann auskühlen, dann rühre zehn Eyerdotter, davon die Klar zu Schnee darunter, schmiere dann eine Form mit Butter, gib die Masse darein und lasse sie langsam backen, dann gib es zu Tische.

### 345. Krebsen = Gerstel.

Mache von vier Eiern ein feines Gerstel, koche es in eine Maß Milch ein, lasse es dick einkochen, treibe dann acht Loth Krebsbutter ab, rühre zwey ganze Eier und fünf Dotter dazu, und das ausgefühlte Gerstel kommt auch dazu, nebst zwanzig feingeschnittenen Krebsenschweifeln, zwey Loth gestoßenen Zucker, drey Loth fein gehackte Mandeln und ein wenig Muscatblütthe; rühre dann alles gut ab, schmiere eine Form mit Krebsbutter, gib die Masse darein, backe sie langsam, und gib sie heiß zu Tische.

### 346. Omelette.

Sprudle acht Eier mit zwey Löffeln voll Mehl und einem halben Seitel Obers gut ab, lasse ein Stück Butter in der Pfanne heiß werden, schütte die abgesprudelten Eier darein, lasse es unten schön bräunlich werden, stürze ihn auf die Schüssel, lasse wieder ein Stückchen Butter heiß werden, und röste darin die Omelette auch auf der andern Seite hübsch gelbbraun.

### 347. Omelette mit Gingesottenem.

Die Omelette wird wie Nr. 346 gemacht, mit Gingesottenem bestrichen und wie eine Strudel gerollt, oder man macht zwey Omeletten, bestreicht sie mit Gingesottenem, legt sie übereinander, und trägt sie so auf.

### 348. Gefüllte Eier.

Schäle sechzehn hartgesottene Eier, schneide sie der Länge nach entzwey, nimm die Eyerdotter heraus, treibe vier Loth Butter, alle hartgesottene Dotter, und eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel fein ab; rühre drey rohe Eydotter, grüne Pe-

terfilie, Salz, Muscatblütthe und von zehn gesot-  
tenen Krebsen die Scheeren und Schweifeln recht fein  
damit ab, fülle damit die Eyerhälften, bestreiche eine  
Schüssel mit Krebsbutter, gieße ein halbes Seitel  
Milchrahm hinein; nun lege die Eyer darein, gib  
auf jedes ein Stückchen Krebsbutter, setze die Schüssel  
in die Bratröhre, und lasse sie da gar werden.

### 349. Verlorne Eyer.

Mache in einer breiten flachen Rein Wasser ko-  
chend, salze es und gib so viel Essig dazu, daß der  
Geschmack ziemlich säuerlich ist. Nun werden vorsich-  
tig ganze Eyer hineingeschlagen, so zwar, daß sich  
die Eyerklar etwas ausbreite, der Dotter aber in der  
Mitte davon umfaßt bleibt. Wie die Eyer fest zu  
werden beginnen, nimmt man sie mit dem Löffel her-  
aus, und legt sie auf einen Teller in warmes Was-  
ser. Sind alle fertig, so gibt man sie als Beleg auf's  
Zugemüse.

### 350. Dhsen-Augen.

Schlage ein Ey behutsam auf den Teller, salze  
es, bestaube es gut mit Mehl, und lasse es in hei-  
ßes Schmalz hineinglitschen, wo es gebacken wird.

### 351. Französische Eyer in Sauce.

Schäle die hartgekochten Eyer und fülle sie wie  
bey Nr. 348 anstatt der Krebsen mit einem dazu klein  
gehackten Hechtenfleisch. Sind die Eyer gefüllt, so  
binde immer zwey Hälften zusammen, tunke sie in  
abgeschlagenes Ey, dann in Semmelbrösel ein, und  
backe sie in heißem Schmalz.

Nun mache eine Champignons-Sauce, lege die  
gebackenen Eyer, nachdem sie wieder aufgebunden

wurden, hinein, lasse sie einmahl aufkochen, und richte an.

### 352. Gefüllte Fridatten.

Mache einen dünnflüssigen Teig wie zu der Omelette (Nr. 346), gib etwas Schmalz auf die Fridattenpfanne; wenn es heiß geworden, schütte von dem Eierteig darauf, schwenke die Pfanne herum, damit sich der Teig ausbreite, lasse den Fridattenfleck sodann auch auf der andern Seite bräunlich werden, und stürze ihn auf die Schüssel. Verfahre auf diese Art, bis der Teig gar ist. Nun bestreiche die Fridatten mit Eingefottenem, rolle sie zusammen, fülle damit zierlich eine mit Butter bestrichene Casserole, backe sie dann bräunlich am Kohlerfeuer, und beyrn Unrichten stürze sie auf die Schüssel.

### 353. Abgeschmalzene Nudeln.

Gib das Mehl auf das Nudelbret, mache eine Grube darein, salze es, schlage ein Paar Eyer in dieselbe, und gib so viel Wasser hinzu, als nöthig, um einen Teig daraus zu machen. Den Teig schneide in faustgroße Stücke, knete ihn recht stark ab, indem du immer das Bret mit Mehl bestreuest, walke ihn nicht gar zu dünn aus, und schneide Nudeln daraus. Diese werden in Salzwasser gekocht, durch ein Nudelsieb abgeseihet, und schnell mit kaltem Wasser noch überspühlet.

Nun macht man ein Stück Butter in der Nein heiß, gibt die Nudeln hinein, rührt sie fleißig um, und wenn sie durch und durch erhitzt sind, thut man sie auf die Schüssel.

**354. Abgeschmalzene Nudeln mit Semmelbröseln oder Gries.**

Verfahre mit den Nudeln wie so eben gesagt wurde (Nr. 353), lasse dann in dem Schmalze Semmelbröseln oder Gries anlaufen, gib die Nudeln hinein, schwenke sie darin gut durcheinander, und richte sie an.

**355. Nudel = Fanzel.**

Die Nudeln werden, wie in Nr. 353 gesagt, mit Schmalz geröstet, dann aber ein blecherner Model mit Fett bestrichen, mit Semmelbröseln bestaubt, darein die Nudeln gegeben, und im Ofen braungelb gebacken, beym Unrichten aber aus der Form hinausgestürzt.

**356. Nudeln mit Selchfleisch.**

Die wie in Nr. 353 gekochten Nudeln werden in ein Nudelsteb gestürzt, das heiße Wasser abgeseihen, die Nudeln gut gesalzen, und wohl mit fein geschnittenem Selchfleisch durcheinander gemischt. Jetzt treibt man im Weidling ein Stück Butter flaumig ab, verrührt damit fein geschnittene grüne Petersilie und Muscatnuß, mengt sodann die Nudeln damit, feuchtet sie mit ein Paar Löffel voll saurem Rahm, und backt sie zuletzt wie das Nudel = Fanzel (Nr. 355).

**357. Schlampete Nudeln in Milch.**

Der Nudelteig wird dicker wie zu den abgeschmalzenen Nudeln ausgewalzt, die Nudeln geschnitten, und in einer breiten Keil in der Milch gekocht. Man muß fleißig umrühren, damit sie sich nicht anlegen, und kurz vor dem Unrichten gibt man ein Stück Butter und Zucker dazu, läßt es aufkochen, und gibt die Nudeln sammt der Milch zu Tische.

**358. Ausgedünstete Regenwürmer.**

Gib ein halbes Pfund Mehl auf das Nudelbret, salze es, vermische es mit vier Loth gestoßenem Zucker, und knete das Ganze mit einem halben Viertel Butter zu Bröseln. Setzt mache mit Eiern einen leichten Teig daraus, arbeite ihn fein ab, und walke mit der flachen Hand halbe Ellen lange Nudeln in der Dicke eines Federkiels.

Diese werden in einer breiten Rein in siedender Milch eingekocht, vier Loth Butter, auch Vanille, dar- ein gegeben, und fleißig umgerührt.

Bevor die Milch sich noch ganz verdunstet hat, gibt man alles auf die Schüssel, und bestreuet es mit Zucker und Zimmt.

**359. Ausgedünstete grüne Regenwürmer.**

Wenn man das Mehl wie in Nr. 358 gesalzen, gezuckert und mit Butter zu Bröseln gerieben hat, mengt man einen Löffel voll Spinatöpfen dazu (s. Nr. 319) und verfährt dann wie oben gesagt wurde.

**360. Ausgedünstete Nudeln.**

Schneide die Nudeln wie bey Nr. 357, mache in einer Casserole Milch kochend, gib die Nudeln da- rein, dann ein Stück Butter, rühre fleißig um, und dünste sie bis die Nudeln trocken werden. Mit Zu- cker und Zimmt bestreuet gibt man sie zu Tische.

**361. Gebackenes Hen.**

Mache einen Teig wie zu den grünen Regenwür- men (Nr. 359), walke ihn dünn aus, schneide feine Nudeln daraus; lasse Rindschmalz in der Pfanne heiß werden, halte einen durchlöcherten Löffel darein, lege darauf immer ein Häufchen Nudeln, backe sie, richte

dann alles auf die Schüssel und gib sie mit Zucker und Vanille bestreuet zur Tafel.

### 362. Ausgedünstete Griesnudeln.

Gib eine halbe Maß Gries auf das Nudelbret, etwas Salz und zwey Loth gestoßenen Zucker; schlage so viel Eyer hinzu, als zu einem leichten Teig nöthig ist, knete ihn und verfare damit wie mit den ausgedünsteten Mehlnudeln (Nr. 360).

### 363. Gries = Zweckerl.

Schneide dickgewalkten Nudelteig zu kleinen Fleckerln, und verfare damit wie in Nr. 354.

### 364. Zweckerl mit Semmelbröseln.

Diese macht man wie die Grieszweckerl, anstatt dem Gries nimmt man Semmelbröseln.

### 365. Schinkenfleckerl.

Gewöhnlicher Nudelteig wird zu Fleckerl geschnitten, und damit verfahren wie mit den Nudeln Nr. 356, anstatt des Selchfleisches nimmt man fein gehackte Schinken.

### 366. Mandelfleckerl.

Gewöhnlichen Nudelteig walke recht fein aus, zerschneide ihn mit dem Nadel zu großen Fleckeln; koche diese in Salzwasser, bestreiche eine blecherne Form mit Butter und Semmelbröseln, lege eine Schichte Fleckeln hinein, streue darauf ein Gemisch aus fein geschnittenen Mandeln, grüner Petersilie und gestoßenem Zucker; gib darauf wieder eine Schichte Fleckerl; und wenn die Form voll ist, lege hin und wieder ein Stückchen Butter darauf, übergieße alles mit Obers und Zucker, und backe es aus.

**367. Feiner Mehlschmarren.**

Sechs Kochlöffel voll Mehl verrühre in einem Weidling mit sechs Eyerdottern, schütte so viel Obers hinzu, daß der Teig sehr dünnflüssig wird, würze ihn mit etwas Vanille, Salz und vier Loth Zucker; mische nun dazu den Schnee von sechs Eyerklar; lasse in einer flachen Reim einen Vierteling Butter heiß werden, schütte den Teig hinein; lasse ihn recht schnell aufdünsten, wende ihn sogleich um, und wie er auf der andern Seite gelblich wird, zersteche ihn zu Stücken mit einem Löffel, richte ihn auf die Schüssel, und bestreue ihn mit Zucker.

**368. Ordinären Mehlschmarren.**

Mache aus Mehl, Milch und ein Paar Eiern einen dünnen Teig; sprudle Salz und Zucker darein; mache Schmalz in einer flachen Reim heiß; und verfare damit wie mit dem Vorhergehenden.

**369. Abgetriebener Reißschmarren.**

Koche ein halbes Pfund Reiß in der Milch weich, gib ihn auf eine Schüssel, und lasse ihn auskühlen. Nun treibe ein halbes Pfund Butter recht flaumig ab, gib den Reiß, sechs Eyerdotter, etwas Vanille und vier Loth gestoßenen Zucker hinein; rühre alles gut ab, mische den Schnee von sechs Eyerklar dazu, gib nun den Teig in eine flache Reim, worin Schmalz heiß gemacht ist, und verfare damit wie mit dem Mehlschmarren.

**370. Semmelschmarren.**

Schneide Ripseln oder Semmeln zu feinen Schnittchen, und übergieße selbe in einer Schüssel mit Milch, in welche ein Paar ganze Eyer gespru-

delt worden sind. Wenn die Semmeln die Milch eingesaugt haben, wird Schmalz heiß gemacht, die Semmeln darin bräunlich geschmorrt, und mit Zucker bestreuet zu Tische gegeben.

### 371. Grieschmarren.

Gib den Gries in einen Weidling, schlage ein Paar Eyer hinein, und gieße so viel Milch hinzu, bis ein flüssiger Teig daraus wird; jetzt salze diesen, mache Schmalz in der Reine heiß, und verfahre damit wie mit einem Mehlschmarren.

### 372. Grieschmarren auf eine andere Art.

Koche den Gries in Milch recht dick ein; rühre ein Stückchen Butter, Zucker und Salz darunter, und lasse ihn ganz auskühlen. Nun mache Schmalz in der Reine heiß, gib das Grieskoch hinein, und verfahre damit wie mit einem Mehlschmarren.

### 373. Abgeschmalzene Nockerl.

Mache aus Mehl, ein Paar Eyer und Milch einen recht leichten Teig; lege ihn auf ein kleines Schneidbret, lasse Wasser siedend werden, salze es, und nun streife mit dem Messer kleine Stückchen von dem Teig in den Topf. Von Zeit zu Zeit muß das Messer in's kochende Wasser getaucht werden, damit sich der Teig desto besser davon lostrenne.

Wenn die Nockerln gekocht sind, wird das Wasser davon abgesehen, Schmalz in einer Reine heiß gemacht, die Nockerln hinein gethan, gesalzen und geröstet.

### 374. Mehlnockerl mit Eyer und Parmasankäse.

Wenn die Mehlnockerl wie die vorhergehenden

beendigt und geröstet sind, so übergießt man sie in der Reim mit ein Paar abgesprudelten Eyern, oder bestreut selbe mit geriebenem Parmesankäse; schwingt sie recht unter einander, und gibt sie schnell auf einer Schüssel zu Tische.

### 375. Ausgedünstete Mehlnocken.

Treibe einen Vierting Butter fein ab, rühre drey Eydotter und ein ganzes Ey hinein, gib nach und nach so viel Mehl hinzu, bis ein leichter Teig daraus wird, gib nun Salz, etwas Vanille und Zucker dazu, lasse in einer breiten flachen Reim ungefähr fingerhoch Milch oder Obers kochend werden, lege mit einem Löffel große Nocken ein, bestreiche sie oben mit Butter, gib nun auch oben auf den Deckel Kohlenfeuer, und lasse sie langsam dünsten. Sind die Nocken gut und oben schön braun, so legt man sie sammt dem noch übrigen Obers auf die Schüssel, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, und tischt sie auf.

Man kann nebstbey in einer Saucechale gezuckerte und mit Eyerdottern abgesprudelte Milch beygeben.

### 376. Ausgedünstete Griesnocken.

Diese werden ganz so, wie die ausgedünsteten Mehlnocken (Nr. 375) gemacht.

### 377. Salzburger Nocken mit Stanitzen.

Ein Seitel Milch wird mit 2 Loth Butter in einem Reindl aufgesotten, ein Seitel Mehl hineingerührt, der Teig gut gemischt, in einem Weidling ausgekühlt, sodann 4 ganze Eyer hinein geschlagen, Vanille, Salz und drey Loth gestoßener Zucker hin-

zu gethan, alles gut abgerührt, von diesem Teig Nocken mit dem Messer in siedende Milch eingelegt; dann aber die Hälfte der Milch abgegossen, mit Eyerdottern gesprudelt, ein Stückchen Butter damit verrührt, so auf die Nocken in der Rein gegossen, und diese ausgedünstet.

Inzwischen knete vier Loth Butter mit fünf Kochlöffel voll Mehl ab, gib dieses in ein Seitel siedende Milch, gib Zucker und Vanille hinzu; mache auf einer Fridattenpfanne ein Stückchen Schmalz heiß, gib einen Löffel voll von diesem Teig darauf, lasse ihn sich ausbreiten und backen.

Nun richte die ausgedünsteten Nocken auf eine Schüssel, die gebackenen Fridattensflecke wickle in Form von Stanigen zusammen, stecke eines in das andere, und mache um den Rand der Schüssel einen Kranz daraus.

### 378. Krebs = Nocken.

Nimm vier Eßlöffel Mundmehl in einen Weidling, rühre acht Eyer und sechs Löffel Obers, zwey Loth Zucker, von acht gesottenen Krebsen die Schweife und Scheeren fein geschnitten, darein, verrühre Alles gut, formire mit einem Eßlöffel länglichte Nocken, koche sie in die siedende Milch ein, seihe sie ab, schmiere eine Rein mit Butter, und richte eine Lage Nocken darein, schlage zwey Eyer, ein halbes Seitel Milchrahm in ein Heferl, ein Loth Zucker, etwas Zimmt, sprudle es gut ab, übergieße die Nocken, gib die andern Nocken darauf, und begieße sie ebenfalls, belege den Reif der Schüssel mit Krebsen = Scheeren.

### 379. Schwarzen Hollunder.

Nimm eine große Schüssel Hollunder, wasche

ihm sauber aus, setze ihn in einem Casserole auf Kohlen, lasse ihn auffieden, presse ihn durch ein Sieb, gib den Saft in ein Casserol, gib vier Loth Butter, zwey Messerspizgen Vanille, acht Loth Biscoten, vier Loth gestoßenen Zucker dazu hinein, lasse ihn gut versieden, richte ihn auf die Schüssel, rangire den Ranst mit geschnittenen Biscoten, und servire ihn kalt zu Tische.

### 380. Ordinärer Hollunder.

Nimm eine Schüssel schwarzen Hollunder, wasche ihn aus, setze ihn auf das Feuer, lasse ihn gut versieden, dann nimm ein Viertelpfund Schmalz, lasse es heiß werden, gib zwey würfelartig geschnittene Kaisersemmeln darein, lasse sie rösten, dann vier Loth Zucker dazu, lasse ihn noch ein Mahl auffieden, und gib ihn kalt zu Tische.

### 381. Türkischer Chocolate = Crém.

Man kocht ein halb Pfund fein geriebenen Chocolate in einer Maß Milch auf; schlage in einen Topf zwanzig Eydotter, rühr sie mit etwas lauwarmer Milch klar, und gieße unter beständigem Sprudeln die kochende Chocolate zu den Eyern, lasse sie etwas auf dem Kohlfeuer anziehen aber nicht kochen, und sprudelt ihn gut, so wird ein dicker Schaum, dieser wird auf einem Teller geschüttet und kalt zur Tafel gegeben.

### 382. Punsch = Omelete.

Nimm acht Loth gestoßenen Zucker, sechzehn geschälte Maschanzker = Äpfeln, von Kernen rein gemacht, ein halbes Glas Wein, gib diese Masse in ein Casserol, lasse es dick einkochen unter bestän-

digem Rühren, schütte ein Glas Punsch = Essenz dar- ein, lasse es noch ein Mahl aufkochen, richte es auf eine Schüssel, besäe es mit fein gestoßenem Zucker, halte eine glühende Feuerschaufel darüber, daß der Zucker braun wird, gib ihn warm zur Tafel. Dieses Omelette wird aufgetragen mit einem Braten.

### 383. Gebacknen Pudding mit Ragout.

Koche acht Loth Reis in der Milch weich, treibe acht Loth Butter flaumig ab, rühre acht Dotter und vier ganze Eyer darein, drey Loth gestoßenen Zucker, von einer Limonie das Gelbe, wenig Salz, rühre es eine halbe Viertelstunde, belege die Form mit But- terteig, schütte von dieser Masse die Hälfte darein, streiche es mit einem Löffel gleich, gib in der Mitte ein feines Ragout, und die andere Hälfte der Masse wird darüber gestrichen, richte einen Deckel von But- terteig darüber, bäck ihn eine Viertelstunde, gib ihn gestürzt auf die Schüssel, und heiß zur Tafel.

NB. Eben so kann er von Fisch = Glattig, Lachs, Schleim, Karpfen, Hechten und Hausen gemacht wer- den. Besonders zu Fasttagen geeignet.

### An Fleischtagen.

Das Ragout von Kälber = Bries, Ober = Gaum, Hühnerkamp u. dgl. feinen Ragouts gemacht werden. Anstatt Butter wird zum Reiß Mark genommen.

### 384. Strudelteig.

Sprudle ein und ein halbes Seitel lauwarmes Wasser mit einem ganzen Ey und einem Stückchen Butter ab, salze es, und nun mache damit aus gu- tem trockenen Mehl auf dem Nudelbret einen leich- ten Teig, arbeite ihn gut ab, bis er sich zieht und

Blattern wirft, decke ihn nun mit einem warmen Weidling zu, und lasse ihn ungefähr eine halbe Stunde ruhig stehen.

Nun walke den Strudelteig äußerst leicht aus, ungefähr auf Daumendicke; breite ein Tuch auf den Tisch, bestreue es fein mit Mehl, lege den Teig in die Mitte, und indem du um den Tisch herum gehst, fahre mit den flachen Händen unter den Teig und ziehe ihn aus. Dieß muß so lange geschehen, bis der Teig so dünn wie Papier ausgezogen ist. Nun werden die dicken Ränder mit dem Messer herab geschnitten, der Teig mit einer Fülle bestreuet, das Tuch auf einer Seite in die Höhe gehoben, damit sich der Strudel zusammen rolle, und damit verfahren, wie es nachfolgend hier angegeben wird.

### 385. Milchrahmstrudel.

Treibe sechs Loth Butter recht flaumig ab, schlage zwey Dotter und zwey ganze Eyer hinein, wie auch etwas Vanille, gestoßenen Zucker, Weinbeerl, Cibebeu und sauren Rahm, mische so viel feine Semmelbrösel dazu, bis die Fülle die gehörige Dicke hat; ziehe jetzt den Strudelteig (wie Nr. 384) aus, streiche die Fülle darauf, und hebe jetzt von einer Seite das Tuch in die Höhe, damit sich der Strudel zusammen rolle. Hierauf bestreiche eine Reih mit Butter, lege den Strudel gewunden hinein, gieße etwas Milch dazu und gib unten und oben auf dem Deckel Kohlenfeuer; ist sie nun auf diese Weise ausgedünstet, so gebe den Strudel mit Zucker bestreuet auf einer Schüssel zur Tafel.

Gezuckerte und mit Eyerdottern abgegossene Milch wird in einer Saucechale beygegeben.

**386. Semmelbröselstrudel.**

Bereite und ziehe den Strudelteig aus, wie bey Nr. 384. Inzwischen reibe Kipfeln zu Bröseln, röste sie in Schmalz, und bestreue damit, wenn sie ausgekühlt sind, den Strudelteig; hierauf rolle ihn zusammen, drücke mit dem Kochlöffelstiel handbreite Strudeln ab, schneide sie mit dem Messer von einander und drücke sie mit den Fingern am Rande zusammen. Lasse sie nun in Peterfilierwasser sieden, gib selbe auf eine Schüssel und schütte in Butter geröstete Semmelbröseln darüber.

**387. Spinatstrudel.**

Wasche den gepugten Spinat rein aus, siede ihn weich, spühle ihn mit kaltem Wasser ab und schneide ihn ganz fein zusammen; röste nun in heißem Schmalz feine Semmelbrösel, gib den Spinat hinzu und lasse es, wenn alles gut geröstet ist, auskühlen; verrühre damit ein Paar Eyerdotter und Rahm, und verfare mit dieser Fülle wie bey den Semmelbröselstrudeln.

**388. Topfenstrudel.**

Treibe frischen Topfen, Butter, ein Paar Eyerdotter und einige Löffel voll Semmelbrösel mit so viel Rahm recht gut ab, bis diese Fülle die gehörige Dicke hat; mische Weinbeerl und Zucker darunter, und mache die Strudel auf dieselbe Art, wie bey Nr. 386.

**389. Griesstrudel.**

Koche Gries in der Milch dick ein, und lasse ihn dann auskühlen. Jetzt treibe ein Stück Butter fein ab, schlage ein Paar Eyerdotter hinein, verrühre den

Gries damit, und bereite mit dieser Fülle den Strudel wie bey Nr. 385.

### 390. Krebsenstrudel.

Treibe ein Stück Butter mit ein Paar Eyerdottern flaumig ab, gib Semmelbröseln und die ausgelösten, fein geschnittenen Scheeren und Schweifeln von gekochten Krebsen hinzu, und rühre nun alles mit so viel saurem Rahm gut ab, bis diese Fülle eine hinlängliche Dicke hat.

Nun wird damit weiter wie mit dem Milchrahmstrudel (Nr. 385) verfahren; nur muß die mit Fülle bestrichene Strudel vor dem Zusammenrollen mit etwas Krebsbutter besprengt werden.

### 391. Reißstrudel.

Die Bereitung davon ist wie jene der Griesstrudel; nur daß man statt Gries in Milch gekochten Reiß zur Fülle nimmt.

### 392. Kraut- und Kohlstrudel.

Schneide süßes Kraut oder Kohl recht fein, dünste es mit Butter, gib als Gewürz Salz, Pfeffer und Muscatblütthe hinzu, lasse dann diese Fülle auskühlen, und verfare damit wie mit den Spinatstrudeln.

### 393. Aepfelstrudeln.

Schäle die Aepfel, schneide sie auf kleine dünne Spalten und bestreue sie mit Zucker.

Nun mache einen Strudelteig (Nr. 384), bestreue ihn mit Weinbeerln, fein geschnittenen Citronaten und den wohl gezuckerten Aepfelspalteln, besprize das Ganze mit zerlassener Butter, rolle die Strudel zusammen, gib sie in eine mit Butter bestrichenelein, bestreiche auch die Strudel selbst oben

mit zerlassener Butter, gib oben und unten Kohlenfeuer, und backe sie schön gelbbraun. Mit Zucker bestreuet gib sie zur Tafel.

### 394. Mandelstrudel.

Das Verfahren dabey ist wie bey der Milchrahmstrudel (Nr. 385). — Die Mandelfülle aber wird auf folgende Art bereitet: Schlage vier Eyerdotter in einen Weidling, verrühre sie mit vier Loth fein gestoßenen süßen Mandeln und eben so viel Zucker, gib fein geschnittene Citronaden hinzu, und vermische alles mit dem Schnee von vier Eyerklar.

### 395. Gegossene Strudel mit Mandel-, Ribisel-, Marillen- oder Himbeerfülle und Weinchateau.

Mache einen Teig wie zu den gefüllten Fridatten (Nr. 352), backe die Fridatten aber nur auf einer Seite; nach dem Auskühlen fülle sie mit eingesottenen Ribiseln, Marillen oder Himbeeren, oder auch mit einer Fülle wie den Mandelstrudel (Nr. 394), rolle jeden Fridattenfleck zusammen, schneide ihn an beyden Enden mit dem Messer gerad und dann auf die Hälfte, tunke sie in abgeschlagene Eyer, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe nun dieselben aus dem Schmalz schön gelb. Beym Anrichten bestreuet man sie entweder mit Zimmt und Zucker, oder man übergießt selbe mit Weinchateau.

### 396. Omelette = Soufflee.

Gib acht Eyerdotter, acht Loth gestoßenen Zucker, zwey Messerspizgen Vanille, gib es in einen Weidling, rühre es eine Viertelstunde ab, von sechs Ethern die Klar zu Schnee darunter gerührt, dann

nimm eine Omelettepfanne, gib ein kleines Stückchen Butter darein, lasse sie zerschleichen, und gib die Hälfte dieser Masse darein, stelle die Pfanne auf Gluth, und lasse sie ein wenig anlaufen, und mit dem Rüdelschäufel beständig aufgerührt, gib das auf einen Teller, hernach nimm die andere Hälfte der Masse, und mache es eben so, stelle diesen Teller mit der Omelette in den Backofen, und lasse es eine Viertelstunde backen, dann gib es geschwind zu Tische, sonst fällt es zusammen.

**397. Trauben mit Obers = Chateau.**

Mache Sprizkrapsen, richte sie auf eine Schüssel, mit einem Reif, schütte Obers = Chateau darüber, gib es einige Minuten in Backofen, lasse sie backen, besäe sie mit Zucker, dann gib sie warm zur Tafel.

**398. Erdäpfel = Dalken.**

Treibe acht Loth Rindschmalz flaumig ab, rühre zwey Eyer und vier Dotter, zwey Eßlöffel voll Germ, zwey Messerspizgen Vanille, ein großes Seitel Obers, ein Pfund weichgesottene und feingeriebene Erdäpfel, vier Loth Zucker, vier Loth geschnittene Cibeben, verrühre dieß gut unter einander, gib acht Loth Mundmehl darein und mische es zusammen, rühre es aber nicht mehr, sonst wird es speckig. Gib ein wenig Schmalz in die Dalkenreine, lasse es heiß werden, gib einen Löffel von dieser Masse darein, und backe es auf beyden Seiten, richte es auf die Schüssel, besäe es mit Zucker, und gib sie warm zur Tafel.

NB. Der Teig muß gut aufgehen.

**399. Zuckerkrapseln aus dem Schmalz gebacken.**

Nimm acht Loth Mundmehl auf das Bret, vier

Loth gestoßenen Zucker, wenig Zimmet, drey Eyerdotter und ein ganzes Ey, vier Eßlöffel Rosenwasser, mache mit diesem den Teig an, in der Feste zum auswalken, mache runde Kränzchen, und backe sie aus dem Rindschmalz ganz kühl, richte es auf die Schüssel und bestreue sie mit Zucker.

#### 400. Französische Pfannenkuchen.

Mache Fridattenslecke wie bey Nr. 352, und belege selbe auf einer Seite mit Gingesottenem; bestreiche nun ein Tortenplattl mit Butter, streue Semmelbröseln darauf, lege darüber die Fridattenslecke ganz ausgebreitet einen auf den andern, backe sie schnell im Ofen, und gib sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

#### 401. Bayerische Dampfnudeln.

Lasse in einem Weidling ein Pfund Mehl durchwärmen, schlage sechs Eyerdotter hinein, gieße ein halbes Seitel laulichtes Obers, dann einen Viertling zerlassene Butter dazu, gib Zucker, Salz und vier Eßlöffel voll gute abgewässerte Germ darunter, rühre alles zu einem Teige, und schlage diesen mit dem Kochlöffel so lange ab, bis er Blattern wirft, und sich vom Löffel leicht ablöset. Nun decke ihn zu, und stelle ihn an einen warmen Ort, damit er aufgehe.

Ist dieses geschehen, so bestaube ein warmes Nudelbret mit Mehl, breite den Teig darauf bis zur Fingerdicke aus, stich mit dem Krapfenausstecher runde Platteln daraus, lege diese neben einander in eine mit Butter bestrichene Reih, schütte so viel laues Obers hinzu, bis die Krapfeln zur Hälfte darin liegen, und lasse diese Dampfnudeln zugedeckt an einem warmen Orte nochmahls aufgehen; sodann aber mache oben und unten Kohlenfeuer, backe sie langsam aus,

und richte selbe mit Zucker bestreuet auf einer Schüssel an.

In einer Sauceschale gib heißes Obers mit Zucker und Vanille dazu.

#### 402. Topfennudeln.

Treibe ein Stück Butter, ein Paar Eyerdotter und eben so viele ganze Eyer flaumig ab, salze es, und rühre damit so viel Topfen recht fein ab, bis der Teig so fest ist, daß man fingerdicke Nudeln daraus machen kann, indem man den Teig auf einem mit Mehl bestaubten Nudelbret mit der flachen Hand walgt. Diese Nudeln von der Länge eines Fingers backt man in Schmalz, läßt sie mit siedender Milch schnell aufkochen, und gibt selbe mit Zucker bestreuet zu Tische.

#### 403. Böhmisches Zwetschkenknödel.

Knete eine Maß Mehl mit zwey Loth Butter ab, salze es, schlage zwey ganze Eyer hinein, und mache mit Wasser einen Nudelteig daraus. Diesen walge messerrückendick aus, schneide ihn in Stücke, wickle in jedes eine frische Zwetschke hinein, forme runde Knödeln daraus, siede sie in Wasser, bestreue selbe sodann auf einer Schüssel mit Semmelbröseln und gieße heiße Butter darüber.

#### 404. Grieskoch.

Rühre in eine Maß kaltes Obers acht Löffel voll Gries, lasse es nun dick einkochen, gib Zucker und Salz daran, richte es auf eine Schüssel, streue oben darauf ein Gemisch von Zucker und Zimmt, und übergieße alles mit heißer Butter.

#### 405. Milchreis.

Wird ganz so wie das Grieskoch behandelt.

406. Semmelknödel,

Bereite diese wie es in Nr. 41 oder 42 angegeben wurde; beym Anrichten gib aber in Butter braun geröstete Semmelbrösel darüber.

407. Abgetriebene Griesknödel.

Deren Bereitung ist in Nr. 47 angegeben; diese werden ebenfalls, wie die

408. Abgebrannten Griesknödel,

deren Bereitung unter Nr. 49 angezeigt ist, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln angerichtet zu Tische gegeben.

409. Speckknödel.

Sie werden gemacht, wie bey Nr. 48 gelehrt worden. Wenn diese Knödeln gekocht sind, so nimm sie aus dem Salzwasser heraus, und tische sie mit Selchfleisch auf.

410. Speckknödel, anderer Art.

Schneide einen Teller voll Semmel in Würfel, röste die Hälfte davon mit fünf Loth würflich geschnittenen Speck, lasse es dann hübsch auskühlen, gib zwey ganze Eyer, etwas Salz, acht Eßlöffel voll Milch, die andere Hälfte der geschnittenen Semmeln und so viel Mehl hinzu, bis daraus ein ziemlich fester Teig wird. Diesen rühre gut ab, lasse ihn etwas ruhig stehen, mache daraus Knödel, koche sie ungefähr eine halbe Stunde in Salzwasser, und gib sie dann mit Selchfleisch zu Tische, oder überbrühe sie nur mit in Butter gerösteten Semmelbröseln.

411. Mehlpudding mit Butter und Semmelbröseln.

Sprudle in einem Topfe ein Seitel Obers, acht

ganze Eyer und vier Löffel voll Mehl gut ab, salze es, tauche eine Serviette in kaltes Wasser, bestreue es mit Mehl, gieße und binde den Teig hinein, hänge die Serviette damit in Salzwasser, und lasse es eine Stunde kochen.

Beym Anrichten gibt man den Pudding auf eine Schüssel, bestreuet ihn mit feinen Semmelbröseln, übergießt alles mit heißer Butter, und gibt ihn so zu Tische.

#### 412. Mehlpudding mit Schinken oder Selchfleisch.

Bereite den Teig wie den obigen, mische aber zuletzt dazu ein Viertelfund fein gehackte Schinken oder Selchfleisch, und beendige ihn auch so wie den obigen.

#### 413. Semmelpudding mit Chateau.

Weiche vier Semmeln, nachdem die harte Rinde davon abgerieben worden, in Obers ein. Treibe nun einen Viertling Butter ab, verrühre damit sechs Eyerdotter und die geweichten und ausgedrückten Semmeln; vermische damit vier Loth abgezogene, nudelförmig geschnittene Mandeln, vier Loth länglich geschnittene Citronaden, vier Loth gestoßenen Zucker, vier Loth Weinbeerln (auch zwey Löffel voll Rhum) und zuletzt den Schnee von fünf Eyerklar; bestreiche eine Serviette mit Butter, binde die Masse locker hinein, koch sie eine Stunde in Wasser, und gib den Pudding mit Chateau übergossen zur Tafel.

Auch kann man den Pudding in einer mit Butter bestrichenen Form in Dunst kochen.

414. Semmelpudding mit Schinken oder  
Selchfleisch.

Von vier Semmeln reibe die harte Rinde ab, und weiche dieselben in Obers ein. Indessen treibe vier Loth Butter ab, verrühre damit vier Eyerdotter, drey ganze Eyer, einen Löffel voll Obers, fein geschnittene Limonieschalen, Muscatblüthe, fein gestoßene Gewürznelken, die geweichten und ausgedrückten Semmeln und ein halbes Pfund gekochten, fein gehackten Schinken oder Selchfleisch; bestreiche eine Serviette mit Butter, binde die Masse locker hinein, lasse sie eine Stunde in der Rindsuppe oder in Salzwasser sieden, bestreue dann beyrn Anrichten den Pudding mit feinen Semmelbröseln und übergieße alles mit heißer Butter.

415. Wälischer Pudding mit Weinüberguß.

Treibe ein halbes Pfund Butter flaumig ab, rühre sechs ganze Eyer, zwey Eßlöffel voll Wein, ein halbes Pfund Mehl, ein halbes Pfund Cibeben ohne Kerne, einen Viertling gestoßenen Zucker und etwas Zimmt darunter, binde die Masse locker in eine mit Butter bestrichene Serviette und lasse es 25 Minuten in Wasser sieden.

Richte den Pudding dann auf eine Schüssel, und übergieße ihn mit einem großen Seitel Wein, welcher zuvor mit vier Gewürznelken, einem Stück Zimmt und acht Loth Zucker gut aufgekocht worden.

416. Englischer Plumpudding mit Spiritus.

Schneide ein halbes Pfund Kernfett zu kleinen Würfeln, vermenge es mit einem halben Pfund Mehl einem halben Pfund Cibeben ohne Kerne, vier Eyern, vier Loth Zucker, etwas Salz, geschnittenen Limonie-

schalen, einem halben Seitel Obers und einem Gläschen starken guten Rhum.

Bestreiche nun eine Serviette mit Butter, binde die Masse locker hinein, und koche sie wenigstens fünf- halb Stunden. Beym Anrichten gib auf die Schüssel Weinchateau, lege den Pudding darauf, drücke mit einem Kochlöffel in denselben kleine Löcher, fülle sie mit einem Gemisch aus Rhum und Weingeist, und zünde den Spiritus an, ehe der Pudding zur Tafel gegeben wird.

#### 417. Mandelpudding mit Oberschateau.

In einen Vierting flaumig abgetriebene Butter rühre sechs Eyerdotter, sechs Loth mit Eyerklar fein gestoßene Mandeln, zwey Loth fein geschnittene Citronaten, vier Loth Zucker, etwas Vanille, eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, und ein Loth feine Ripfelbrösel; mische zuletzt den Schnee von fünf Eyerklar dazu, bestreiche eine Form mit Schmalz, fülle die Masse hinein, und lasse sie eine halbe Stunde in Dunst sieden.

Beym Anrichten wird der Pudding gestürzt, mit nudelförmig fein geschnittenen Mandeln und Pistazien besteckt, und mit Oberschateau übergossen zur Tafel gegeben.

#### 418. Erdäpfelndeln.

Zu acht Loth Butter schlage vier ganze Eyer und zwey Dotter, treibe es gut ab, rühre darunter gekochte und geriebene Erdäpfel, dann die Hälfte so viel Mehl, bis ein hinlänglich fester Teig entsteht, um daraus auf dem mit Mehl bestaubten Nudelbrette mit der flachen Hand fingerdicke und fingerlange Nudeln zu formen. Jetzt mache in einer Pfanne Schmalz

recht heiß, backe darin die Nudeln, und dünste sie dann in der Milch aus; oder koch die Erdäpfelnudeln in Wasser, seihe dieses dann ab, überspüle sie mit kaltem Wasser, lasse Butter in der Rein heiß werden, gib Semmelbröseln und dann die Erdäpfelnudeln hinein, welche so geröstet angerichtet werden.

419. Böhmishe Mehldalkerl.

Sprudle in einem Topfe vier Dotter, vier ganze Eyer, zwey Eßlöffel voll abgewässerte Germ mit einem Seitel Obers ab, gib etwas Zucker, Salz und so viel Mehl hinzu, bis ein dickflüssiger Teig daraus wird. Diesen lasse an einem warmen Orte in die Höhe gehen, mache etwas weniges Schmalz in der Dalkerlform heiß, und verfare damit wie oben Nr. 419.

Beym Anrichten bestreuet man sie entweder bloß mit Zucker, oder bestreicht sie mit Gingesottenem und legt immer zwey und zwey zusammen.

420. Gefüllte Semmeldalkerl.

Sprudle in einem Topfe ein Seitel Obers mit acht ganzen Ehern gut ab, verrühre damit so viele Semmelbrösel, bis daraus ein dickflüssiger Teig wird; diesen würze mit etwas Salz, Muscatblüthe und vier Loth Zucker. Jetzt mache in der Dalkerlform ein wenig Schmalz heiß, gieße etwas von dem Teig in jede Vertiefung, gib überall ein Häufchen Gingesottenes darauf, gieße darüber wieder ein wenig von dem Teig, backe die gefüllten Dalkerl auch auf der andern Seite schön gelbbraun, und gib sie mit Zucker und Zimmt bestreuet zu Tische.

421. Ordinäres Kinds Koch.

Rühre in einer Rein acht Eßlöffel voll Mehl mit

Milch recht dünnflüssig ab, mache ein Kohlenfeuer darunter, und rühre es immer fleißig um. Sobald es dick zu werden anfängt, gib Zucker und ein Stück Butter hinein, lasse es gut aussteden, und servire es.

#### 422. Kalbsnieren = Koch.

Nimm drey Kälbernieren sammt der Fette, schneide sie fein zusammen, zwey Kaisersemmeln in Milch geweicht und ausgedrückt, salze es, setze es auf Gluth und lasse es aufdünsten; lasse es auskühlen, rühre fünf Eyerdotter, und von drey Ehern die Klar zu Schnee dartin, schmiere eine Form mit Schmalz, gib es hinein, und backe es langsam.

#### 423. Schmanckerlkoch.

Bereite ein Rindskoch wie Nr. 422, mache aber, während es kocht, etwas Schmalz auf der Fritattenspfanne heiß, gib ein Paar Löffel voll von dem Rindskoch darauf, schwenke die Pfanne herum, damit sich der Teig darauf ausbreite, backe ihn auch auf der andern Seite braungelb, schneide ihn auf vier Theile, und mache daraus kleine Stanige.

Beym Unrichten wird das Rindskoch mit diesen Schmanckerlstanigen besteckt und servirt.

#### 424. Aufgeloffenes Rindskoch.

Rühre zehn Eßlöffel voll Mehl mit so viel Obers in einer Rein ab, bis es recht dünnflüssig ist; stelle die Rein auf Kohlenfeuer, rühre fleißig um, und lasse das Koch, sobald es dick geworden, durch ein Sieb passiren und völlig auskühlen. Indessen treibe einen Vierting Butter mit sechs Eyerdotter flaumig ab, verrühre nach und nach das ausgekühlte Koch damit, mische zwölf Loth Zucker, Vanille und den

Schnee von sechs Eyerklar hinzu, streiche eine Form mit Schmalz aus, gib das Koch hinein, backe es schön im Backofen, und gib es dann ohne Zeitverräumniß mit Zucker bestreuet zur Tafel.

#### 425. Kipfelkoch.

Schneide sechs Kipfeln entzwey, und spalte sie. Gib nun selbe in einen Weidling, sprudle sechs ganze Eyer mit einer halben Maß Milch ab, schütte diese auf die Kipfeln, und lasse sie recht durchweichen. Jetzt streiche eine Casserole mit Butter aus, belege den Boden mit einer Kipfelschicht, gieße etwas zerlassene Butter, und streue Zucker, Zimmt und Cibeben darauf, mache wieder eine Schichte von Kipfeln u. s. w., bis die Form voll ist. Obenauf wird etwas zerlassene Butter gegossen, das Ganze im Backofen gebacken, und mit Zucker bestreuet zur Tafel gebracht.

#### 426. Aepfelkoch.

Schäle zehn Aepfel, reibe sie auf dem Riebeisen, rühre selbe mit sechs ganzen Ethern, acht Eßlöffel voll Obers, etwas Vanille, Limonie- und Pomeranzenschalen, dann Zucker und fein geschnittener Citronate ab, mische jetzt so viele Semmelbrösel hinzu, bis daraus ein dickflüssiger Teig wird, streiche eine Form mit Schmalz aus, bestreue sie mit Semmelbrösel, gib das Aepfelkoch hinein, backe es schön braungelb, und servire es mit Zucker bestreuet.

#### 427. Kipfelauflauf.

Schneide sechs Kipfeln in kleine Würfel, sprudle ein Paar Eyerdotter mit Milch ab, und lasse darin die Kipfel in einem Weidling weichen. Jetzt treibe einen Viertel Butter mit fünf Eyerdotter flaumig ab,

drücke die Ripfeln gut aus, rühre selbe sodann nebst dem Schnee von fünf Eyerklar dazu, bestreiche eine Casserole mit Schmalz, und backe darin den Ripfelauflauf, welcher mit Zucker bestreuet zu Tische gebracht wird.

#### 428. Semmelauflauf mit Mandeln.

Treibe acht Loth Butter flaumig ab, rühre zehn Eyerdotter darein, zwey Kaisersemmeln in Milch geweicht und ausgedrückt, acht Loth Mandeln mit Eyerklar fein gestoßen, von vier Ethern die Klar zu Schnee, vier Loth gestoßenen Zucker, zwey Messerspißen voll Vanille, rühre es eine halbe Stunde, schmiere die Form mit Schmalz, gib die Masse darein, backe es langsam, besäe es mit Zucker und gib es warm zur Tafel.

#### 429. Markauflauf.

Nimm ein halb Pfund mit Eyerklar fein gestoßene Mandeln, acht Loth gestoßenen Zucker, in einem Weidling von sechs Ethern die Klar zu Schnee, zwey Loth klein geschnittene Pistazien, zwey Loth Citronate, vier Loth zerlassenes Mark, zwey Messerspißen voll Vanille; rühre alles zusammen eine halbe Stunde, belege die Form mit Butterteig, gib die Masse darein, mache von demselben Teig einen Deckel darauf und backe es schnell, dann gib es gestürzt zu Tische.

#### 430. Markauflauf, anderer Art.

Einen halben Viertel frisches Rindsmark wässere gut aus, hacke es klein und treibe es wohl ab; verühre sodann damit vier Semmeln, welche würflich geschnitten, in Milch geweicht und wieder ausgedrückt worden sind, ferner sechs Loth Zucker, etwas Salz,

Limoneschalen, Citronade, vier Dotter und vier ganze Eyer. Ist alles recht gut verrührt, so streiche eine Form mit Schmalz aus, streue Semmelbrösel hinein, gieße den Teig dazu, lasse den Auflauf ausbacken, und gib ihn mit Zucker bestreuet zu Tische.

#### 431. Leberauflauf.

Nimm ein halbes Pfund Kalbsleber und schabe sie fein, treibe ein halbes Pfund Butter flaumig ab, rühre fünf Eyerdotter, von drey Eyer die Klar zu Schnee, zwey Kaisersemmeln in Milch geweicht und ausgedrückt, zwey Loth fein geschnittene Citronade, von einer halben Limonie die Schale, vier Loth Zucker, die geschabene Leber, rühre alles dieses eine halbe Stunde, schmiere eine Form mit Butter, gib die Masse darein, backe es gelblich und gib es warm zu Tische.

#### 432. Gerührter Bratenauflauf.

Treibe acht Loth Butter flaumig ab, rühre vier Eyerdotter, davon die Klar zu Schnee darein, eine Kaisersemmel in Milch geweicht und ausgedrückt, vier Loth mit Eyerklar gestoßene Mandeln, acht Loth fein geschnittenen Braten, zwey Loth geschnittene Cibeben, von einer halben Limonie die Schale, zwey Loth Zucker; dieses rühre eine halbe Stunde, bestreiche eine Form mit Schmalz und gib die Masse darein, backe es schnell, dann gib es zu Tische.

#### 433. Schmanckerl = Poupert, eine Mehlspeise.

Nimm eine Halbe Mundmehl in ein Heferl, rühre es mit Milch fein ab, drey Eyer, wenig Salz, acht Loth fein geschnittene Cibeben, einen Messerspiß voll Vanille; rühre es gut ab, nimm eine Omelettepfanne,

gib ein Stück Schmalz darein und lasse es heiß werden; gib von dieser Masse in die Pfanne, backe die Omeletten auf beyden Seiten, richte eine Form mit Butterteig, gib die Flecken darein, nimm ein Seitel Obers, acht Eyerdotter, drey Loth gestoßenen Zucker, zwey Messerspiz voll Vanille, sprudle dieses gut ab, schütte es über die eingelegten Flecke, mache einen Deckel von Butterteig darüber, backe es in gleicher Hitze, besäe es mit Zucker, dann gib es zur Tafel.

#### 434. Reiß = Wandeln.

Treibe acht Loth Butter flaumig ab, rühre vier Eyerdotter, und von drey Ehern die Klar zu Schnee darein, vier Loth weichgekochten Milchreiß, drey Loth mit Eyerklar gestoßene Mandeln, drey Loth fein gestoßenen Zucker, zwey Messerspiz voll Vanille; rühre dieses eine halbe Stunde ab; die blechernen Wandeln werden mit Butterteig ausgelegt, etwas von dieser Masse hinein gefüllt, auf der Höhe ein Deckel von Butterteig darüber gethan, langsam gebacken, auf die Schüssel gesürzt, mit Zucker besäet, und warm aufgetragen.

#### 435. Zucker = Kolleten, eine Mehlspeise.

Nimm sechzehn Loth Mundmehl, sechs Loth gestoßenen Zucker, vier Eyerdotter, eine Messerspiz voll Vanille, und mache mit Wein einen leichten Teig an, walke ihn fein aus; mit dem Krapfenradel mache viereckigte Fleckeln, fülle sie mit Gingesottenem, backe sie aus dem Rindschmalze, richte sie auf die Schüssel, bestreue sie mit Zucker, dann gib sie zur Tafel.

#### 436. Erdäpfel = Brot.

Nimm drey Pfund Mundmehl, sechzehn Loth Wiener Köchinn.

Schmalz, salze es, und brösle es gut ab; hernach gib sechzehn Loth weich gesottene Erdäpfel dazu, vermenge es gut durch einander, schlage in ein Hefen acht Eyerdotter, gib sechs Löffel voll abgewässerte Germ, drey Seitel lauwarme Milch, drey Loth gestoßenen Zucker und ein wenig Vanille dazu, dieses sprudle gut ab, und mache das vermengte Mehl damit an; arbeite es gut ab, mache aus dem Teig einen runden Laib, bestreue ein Backsimperl mit Mehl, gib den Laib hinein, lasse ihn gut aufgehen, bestreiche ihn dann auf der Höhe mit Wasser, und lasse ihn zwey Stunden im Ofen backen.

#### 437. Französische Haschee.

Nimm ein halbes Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, drey Loth gestoßenen Zucker, etwas Salz, und zwey Messerspißen voll Vanille; brösle dieses fein ab, hernach gib fünf Eyerdotter, ein halbes Seitel Milchrahm, mache mit diesem den Teig an, würge es zusammen, walke ihn zwey Messerrücken dick aus, steche ihn mit einem länglich blechernen Form aus, bestreiche den unteren Theil mit Gingesottenem, lege wieder einen Theil darauf und bestreiche es mit Eyer, backe es langsam, richte es auf die Schüssel, und gib es zu Tische.

#### 438. Französischen Reiß mit Nespel-Compot.

Nimm sechzehn Loth in der Milch weich gesottene Reiß, treibe acht Loth Butter flaumig ab, rühre drey Eyerdotter und die Klar zu Schnee geschlagen darein, vier Loth gestoßenen Zucker, zwey Messerspißen voll Vanille, dieses rühre eine halbe Stunde ab. Belege den Form mit Buttermteig, gib die Masse

zur Hälfte darein, belege die Masse mit gebackenen  
 Apfelspalten, gib auf jede Spalte etwas Eingeso-  
 tenes, und gib dann die andere Masse darauf, mache  
 von dem Buttermeyg den Deckel darüber und lasse es  
 langsam backen, gib es dann gestürzt auf die Schüs-  
 sel zu Tische.

439. Französische Haschee von Erdäpfel.

Treibe zwölf Loth Butter flaumig ab, vier Eyer-  
 dotter und die Klar zu Schnee geschlagen, dann zwölf  
 Loth Erdäpfel, welche weich gesotten und fein gerie-  
 ben sind, vier Loth fein gestoßenen Zucker, ein wenig  
 Vanille, zwey Eßlöffel voll abgewässerte Germ, treibe  
 es eine halbe Stunde ab, rühre vier Loth eingesottene  
 Ribisel dazu, bestreiche den Form mit Schmalz, gib  
 die Masse darein, lasse es schnell backen, und gib es  
 zu Tische.

440. Erdäpfelauflauf.

Treibe einen Vierting Butter flaumig ab, ver-  
 rühre damit sieben Loth Zucker, sieben Eyerdotter  
 und einen Teller voll gekochter und geriebener Erd-  
 äpfel, mische jetzt den Schnee von sechs Eyerklar hin-  
 zu, gib alles in eine mit Butter bestrichene Casserole,  
 backe den Auflauf langsam, und gib ihn mit Zucker  
 bestreuet zu Tische.

441. Apfelaufgang.

Verkoche geschälte Apfel mit Wein und Wasser  
 zu einem dicken Brey, passire sie durch ein Sieb,  
 gib viel gestoßenen Zucker, Zimmt und Vanille hin-  
 zu, lasse sie dick eindünsten, und verrühre damit,  
 wenn die Apfel wieder ausgekühlt sind, vier Loth But-  
 ter, drey Eyerdotter und zwey Loth fein gestoßene

Mandeln, mische dazu den Schnee von drey Eyerklar, fülle alles in eine mit Butter bestrichene Casserole, streue oben Zucker darauf, und backe den Auf-  
lauf sehr langsam durch eine starke Stunde.

#### 442. Kastanienkoch.

Ein halbes Pfund Kastanien (Kästen) werden in Wasser weich gekocht, zerdrückt und durch ein Sieb passirt. In einem Weidling treibe ein halbes Pfund Butter flaumig ab, rühre acht Eyerdotter, etwas Vanille, zwölf Loth Zucker und die passirten Kastanien hinein, mische den Schnee von acht Eyerklar dazu, backe es langsam in einer mit Butter bestrichenen Casserole, und gib es mit Zucker bestreuet zur Tafel.

#### 443. Topfenkoch.

Treibe zwölf Loth Butter flaumig ab, verrühre damit acht Eyerdotter, zwölf Loth Topfen, zwölf Loth fein gestoßene Mandeln, vier Loth Zucker und Vanille durch eine halbe Stunde, mische den Schnee von acht Eyerklar dazu, bestreiche eine Casserole mit Butter, streue Semmelbröseln darauf, und backe darin das Koch schön langsam. Mit Zucker bestreuet gib es dann zur Tafel.

#### 444. Hirnkoch.

Ein Vierting Butter wird flaumig abgetrieben, dann vier ganze Eyer hineingeschlagen, drey in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmeln hinzuge-  
than, und dieses alles wohl abgerührt. Jetzt gib ein abgesottenes und wohl abgehäuteltes Kälberhirn dazu, würze es mit Muscatblütze, Salz und Pfeffer, rühre es eine Viertelstunde ab, und backe es in einer mit Butter bestrichenen Casserole.

## 445. Biscotenuck.

Schlage sechs ganze Eyer in einen Topf, gib ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker hinzu, und schlage es mit dem Kochlöffel ungefähr eine halbe Stunde, bis es recht saumt; jetzt rühre zwölf Loth Mehl und klein geschnittene Limonieschalen und Citronate hinzu, bestreiche eine porzellanene tiefe Casserole mit Butter, bestreue sie mit Semmelbrösel, backe das Koch langsam darin, und gib es mit Zucker bestreuet sammt der Casserole zur Tafel.

## 446. Kirschenkuchen mit Kipfelbrösel.

Treibe acht Loth Butter flaumig ab, rühre vier Eyerdotter und davon die Klar zu Schnee, darein, ein Seitel Kipfelbrösel mit Kirschensaft angefeuchtet, vier Loth Zucker, von einer halben Limonie die Schale, zwey Messerspizen voll Vanille, verrühre dieses gut, gib einen Teller voll Kirschen darein, belege eine Form mit Butterteig, gib die Masse darein, mache einen Deckel darauf, backe ihn schnell, stürze ihn auf die Schüssel und bestreue ihn mit Zucker, sodann gebe ihn zu Tische.

NB. Der Weichselkuchen wird eben auf diese Art gemacht.

## 447. Weichselkuchen.

Treibe acht Loth Butter flaumig ab, rühre sechs Eyerdotter, vier Loth mit Eyerklar fein gestoßene Mandeln, acht Loth gestoßenen Zucker, etwas Vanille und vier Loth feine Kipfelbrösel hinzu, mische darunter den Schnee von fünf Eyerklar, fülle damit zur Hälfte einen mit Butter bestrichenen Reif, lege jetzt Weichseln (ohne Stiel) darauf, fülle mit dem Teig den Reif ganz voll, und backe nun den Kuchen aus.

448. Kirschenkuchen.

Wird ganz so wie der Weichselkuchen gemacht. Anstatt der Weichseln nimm Kirschen.

449. Mehlspeis mit Punschessenz-Ueberguß.

Schneide eine Biscotentorte entzwey, bestreiche den untern Theil mit eingesottenen Marillen, lege die obere Hälfte der Torte darauf, gib sie auf eine Schüssel, und schütte darüber ein Seitel Wein, der zuvor mit zwey Loth Zucker, einem Stück Zimmt und ein Paar Gewürznelken aufgekocht und ausgekühlt worden. Nun stelle es in den Ofen, und schütte, wenn es ein wenig angezogen hat, ein halbes Seitel Punschessenz darüber; lasse es hierauf noch so lange in dem Ofen, als es nöthig ist, um warm auf den Tisch zu kommen.

450. Biscotemehlspeis mit Gefrorenem gefüllt.

Schneide von einer Biscotentorte fingerdick den Deckel ab, höhle die Torte ganz aus, fülle sie mit Marillengefrorenem, lege den Deckel wieder darauf, bestreiche die Torte dünn mit einer Masse aus drey zu Schnee geschlagenen und mit fünf Loth gestoßenen Zucker vermischten Eyerklar, halte ganz nahe daran ein glühendes Blech, damit der Ueberguß braun werde, und gib es nun zur Tafel.

451. Omelettenkoch.

Treibe einen Viertling Butter flaumig ab, rühre zehn Eyerdotter, sechs Loth fein gestoßene Mandeln, einen Viertling gestoßenen Zucker und sechs Loth eingesottene Marillen hinein, vermische damit den Schnee von drey Eyerklar, würze das Ganze mit etwas Ba-

nille, fülle jetzt damit eine mit Butter bestrichene Form, lasse es eine Viertelstunde in Dunst sieden, und gib es dann gestürzt zur Tafel.

#### 452. Beschamellauflauf mit Weichsel- oder Himbeer-Überguß.

Lasse vier Loth Butter zergehen, gib zwey Löffel voll Mehl und beynah ein Seitel Obers hinein, rühre es fein ab, und lasse es unter beständigem Umrühren am Feuer gut versieden, dann aber ganz auskühlen. Jetzt treibe es mit einem halben Viertel Butter flaumig ab, gib sechs Loth Zucker und vier Eyerdotter hinzu, vermische damit, wenn alles gut verrührt ist, den Schnee von drey Eyerklar, fülle hiermit eine mit Butter bestrichene Form, und backe es entweder im Ofen, oder koch es in Dunst.

Ist alles fertig, so wird es gestürzt, und mit Weichsel- oder Himbeerüberguß servirt.

Diesen macht man auf folgende Art: Weichsel- oder Himbeereingesottenes wird mit Wein, Gewürznelken und Zucker und Zimmt aufgekocht, durchgeseigt, wieder ganz dick eingekocht, und über den Beschamellauflauf gegossen. Hat man frische Himbeeren, so zerdrückt man selbe, und verfährt damit wie mit dem Eingesottenen.

#### 453. Gesaumtes Marillenkoch.

Treibe in einem Weidling einen Viertel fein gestoßenen Zucker mit acht Loth Marillen-Eingesottenem recht flaumig ab, gib den Schnee von zehn Eyerklar hinzu, rühre alles gute drey Viertelstunden ab, bestreiche eine Schüssel mit Butter, gib das Koch hinein, mache mit dem Messer ein Paar Schnitte in dasselbe und backe es langsam schön semmelfarb.

454. Gefauntes Limoniekoch.

Reibe sechs Loth Zucker mit Limonieschalen ab, stoße ihn fein, schlage sechs Eyerdotter hinein, und treibe dieses durch drey Viertelstunden ab. Jetzt verrühre auch damit den Saft von einer Limonie, und zulezt mische behuthsam den Schnee von sechs Eyklar hinzu.

Hierauf wird eine Schüssel mit Butter bestrichen, das Koch hinein gegeben, mit dem Messer einige Schnitte in dasselbe gemacht, und langsam schön semmelfarb gebacken.

455. Gefauntes Himbeerenkoch.

Nimm eingesottene Himbeerenpulz, und verfare damit wie beym Marillenkoch (Nr. 453).

456. Griesauflauf.

In einer halben Maß Obers siede so viel Gries ein, daß daraus ein dickes Koch wird. Wenn dieses ausgekühlt, schlage sechs Eyerdotter hinein, gib einen Biercing Butter und acht Loth Zucker hinzu, verrühre alles gut, mische damit den Schnee von acht Eyklar, und backe den Auflauf in einer mit Butter bestrichenen Casserole. Gestürzt und mit Zucker bestreuet gibt man ihn dann zur Tafel.

457. Reißauflauf.

Das Verfahren ist dasselbe wie bey dem Griesauflauf; der Reiß muß aber nach dem Kochen durch ein Sieb passirt werden.

458. Weinkoch.

Fein geriebene Rippelbrösel röste in Butter braun-gelb, gib sie in eine Reih, schütte gewässerten Wein

hinzu, wie auch Zucker, Zimmt und Vanille, lasse dieses zu einem dicken Brey einkochen, und verrühre ihn, wenn er ausgekühlt ist, mit acht Loth fein abgetriebener Butter, schlage nach und nach acht Dotter hinzu, vermische damit zuletzt den Schnee von sechs Eyerklar, und backe das Weinkoch in einer mit Butter bestrichenen Casserole schön langsam gelblichbraun.

**459. Holländerthee = Auflauf.**

Koche den Holländerthee in Obers ein, und lasse ihn zugedeckt stehen, bis er ausgekühlt ist. Nun wird er abgeseiht, und mit dem Obers ein Rindskoch bereitet, und gebacken wie in Nr. 421 gesagt wurde.

**460. Pomeranzenauflauf.**

Mache ein förmliches, aufgelaufenes Rindskoch (Nr. 421), den Zucker aber reibe wohl auf Pomeranzenschalen ab.

**461. Citronenauflauf.**

Wird wie der Pomeranzenauflauf gemacht; nur wird der Zucker mit Citronenschalen abgerieben.

**462. Vanilleauflauf.**

Wird eben so wie das aufgelaufene Rindskoch (Nr. 421) gemacht; nur wird ein Stück fein gestoßene Vanille darunter gemischt.

**463. Grieskrapseln anstatt Mehlspeise.**

Nimm eine Halbe Milch, lasse sie sieden, koche Gries darein, daß selbes ein dickes Koch wird, lasse es dann auskühlen; treibe acht Loth Rindschmalz flaumig ab, rühre zwey Eyer und vier Dotter und zwey Eßlöffel voll Germ unter einander, gib es zum Koch mit etwas Mundmehl hinzu, daß es ein fester

Teig wird, salze ihn, gib ihn aufs Bret und steche Krapfen heraus, lege sie auf ein Tuch und lasse sie gehen, backe sie aus dem Schmalz, und schmiere eine Form mit Schmalz, richte die Krapfen darein, gib ein Seitel Obers in ein Heferl, zwey Loth Zucker, von einer Limonie das Gelbe, und ein Quentchen Zimmt, sprudle dieses ab, und schütte es über die Krapfen, dann backe sie langsam.

#### 464. Chocolateauflauf.

Bereite ein aufgelaufenes Kindskoch (Nr. 421), versiede aber gleich damit vier Zelteln geriebene Chocolate. Sobald das Koch ausgekühlt, wird es ganz so wie das aufgelaufene Kindskoch beendigt; nur braucht man weniger Zucker hinzu zu geben.

#### 465. Aufgelaufenes Erbsenkoch.

Treibe einen Vierting Krebsenbutter flaumig ab, rühre fünf Eyerdotter und zehn Loth dick gekochten und durchpassirten Erbsenbrey hinzu, vermische damit vier Loth Zucker und den Schnee von fünf Eyerklar, bestreiche eine Form mit Krebsbutter, backe das Koch schön braungelb, stürze es auf die Schüssel, und gib es mit Zucker bestreuet zu Tische.

#### 466. Böhmisches Reißkoch mit Chateau.

Ein halbes Pfund Reiß wird in Obers weich gekocht, dann durchpassirt und ausgekühlt. Indessen treibe einen Vierting Butter mit vier Eyerdotter flaumig ab, rühre den Reis, sechs Loth Zucker und Vanille hinein, vermische es sodann mit dem Schnee von vier Eyerklar, bestreiche eine blecherne Form mit Schmalz, gib die Masse hinein, und koche das Ganze in Dunst (in siedendem Wasser); nach einer

halben Stunde wird es auf eine Schüssel gestürzt, mit Chateau übergossen und zur Tafel gegeben.

#### 467. Reißmeridon mit Gingesottenem.

Ein halbes Pfund Reiß wird recht dick in Milch gekocht und ausgekühlt. Nun treibe ein halbes Pfund Butter mit sechs Eyerdottern fein ab, gib vier Loth Zucker, etwas Vanille und den Reiß hinzu, verrühre alles eine halbe Stunde, vermische hiermit den Schnee von sechs Eyerklar, fülle mit demselben eine mit Schmalz bestrichene Form zur Hälfte, lege darauf Oblaten, auf diese gib Marillen-, Weichsel-, Ribisel- oder ein anderes Gingesottenes, decke es mit Oblaten zu, und schütte nun mit der übrigen Masse die andere Hälfte der Form voll.

Nachdem der Reißmeridon im Ofen schön langsam gelbbraun gebacken ist, wird er auf eine Schüssel gestürzt, und mit Zucker bestreuet zu Tische gegeben.

#### 468. Gebackene Reißbirnen.

Lasse ein halbes Pfund Reiß in der Milch weich kochen und kühle ihn aus. Treibe sodann ein halbes Pfund Butter mit vier Eyerdotter flaumig ab, verrühre damit vier Loth Zucker, etwas Vanille und den ausgekühlten Reiß, fülle mit dieser Masse Oblaten, rolle diese in Form einer Birne zusammen, stecke oben eine Gewürznelke, und unten als Stiel eine abgezogene Pistazie hinein, tauche sie in abgeschlagene Eyer, backe diese Reißbirnen aus dem Schmalz, und gib selbe mit Zucker bestreuet zu Tische.

#### 469. Reißwandelu und Reißwürstel.

Diese werden aus derselben Masse wie die Reißbirnen (Nr. 468) bereitet. Zu den Wandelu backt

man selbe in kleinen blechernen, mit Schmalz und Semmelbröseln bestrichenen Formen; die Reißwürstel aber formt man mit der flachen Hand, taucht sie in abgeschlagene Eyer, dann in Semmelbrösel, und backt sie aus dem Schmalz.

**470. Gefüllte Reißbirnen, Reißwandelu oder Reißwürstel.**

Die Bereitung davon ist Nr. 468 und 469 angegeben; zur Fülle nimmt man entweder Eingefottnenes, oder auch Kalbs- oder Krebsenfisch (s. Nr. 309 oder 313).

**471. Markwandelu.**

Nimm acht Loth mit Eyerklar feingestößene Mandeln, acht Loth gestoßenen Zucker, vier Eyerdotter, davon die Klar zu Schnee, um sechs Kreuzer feingeschnittenes Mark, zwey Loth Citronat, zwey Loth Pistazien, eine Kaisersemmel in Milch geweicht und ausgedrückt, einen Messerspiz voll Zimmet, rühre dieses eine Viertelstunde ab, belege die Wandelu mit Buttermteig, fülle sie halbvoll an, belege es mit dem nähmlichen Zeige, bestreiche es mit Eyerdotter, backe es schnell, richte es auf die Schüssel, dann gib es warm zu Tische.

NB. Die Kirschenwandelu werden eben so wie der Kirschenkuchen gemacht.

**472. Mehlaulauf mit Eingefottnem.**

Knete vier Kochlöffel voll Mehl mit vier Loth Butter ab, gib es in eine Rein, gieße ein Seitel Obers darauf, mache darunter Kohlenfeuer, und rühre es beständig um, bis es dick wird, aber kochen darf es nicht. Nachdem es ausgekühlt ist, rühre sechs

Eyerdotter, vier Loth Zucker und Vanille hinein, vermische alles mit dem Schnee von sechs Eyerklar, gib die Masse zur Hälfte in eine mit Butter bestrichene Form, fülle Gingesottenes hinein wie bey dem Reißmeridon (Nr. 467), lasse es eine Viertelstunde in Dunst sieden, und gibt es gestürzt mit Zucker bestreut zur Tafel.

**473. Kaffehauflauf.**

Bereite es auf dieselbe Art wie das aufgelaufene Rindskoch (Nr. 421); nimm aber zu gleichen Theilen Obers und recht starken, klaren, schwarzen Kaffeh dazu.

**474. Auflauf von geriebenem Gerstl mit Chocolate = Glace.**

Reibe feinen Nudelteig zu Gerstl, koche dieses dick in der Milch ein, und lasse es auskühlen. In dessen treibe vier Loth Butter mit 5 Eyerdottern flaumig ab, verrühre damit vier Loth Zucker und das ausgekühlte Gerstl, mische den Schnee von fünf Eyerklar hinzu, fülle damit eine mit Schmalz bestrichene Form zur Hälfte, gib Chocolate = Glace oder Gingesottenes darauf, fülle jetzt mit dem Gerstl die Form voll, und backe sie gelbbraun. Gestürzt und mit Zucker bestreut gib es zur Tafel.

Die Chocolate = Glace bereite auf folgernde Art: Lasse Zucker mit Wasser versieden, und so lange aufschäumen, bis er vom Löffel in großen Tropfen rinnt; jetzt lasse damit geriebene Chocolate verkochen, rühre dabey immer fleißig um, bis die Glace einen Glanz bekommt.

**475. Gebackene Reißknödel mit Chocolate.**

Bereite den Reiß dazu wie zu den Reißbirnen

(Nr. 468), mache kleine Knödel daraus, tauche sie in abgeschlagene Eyer, ballire sie in Semmelbröseln, backe nun selbe aus dem Schmalz, und gib sie mit Zucker und Chocolate bestreut zur Tafel.

#### 476. Gefüllte Pomeranzkipsel.

Berrühre in einer Reih drey Eßlöffel voll Mehl, sechs Eyerdotter, drey Loth mit Pomeranzschalen abgeriebenen Zucker und ein Großteitel Obers; lasse es auf Kohlenfeuer gut versieden und dann auskühlen. Indessen spalte mürbe Kipseln entzwey, schabe die Schollen heraus, tauche die ausgehöhlte Rinde in Milch, und fülle sie mit dem Koch. Jetzt werden diese gefüllten Kipsel in abgeschlagene Eyer getaucht, aus dem Schmalz gebacken, und mit Zucker bestreut aufgetischt.

#### 477. Gebackene Aepfelspaltel.

Mache in einem Weidling aus vier Loth Mehl, vier Loth Zucker, etwas Vanille, 4 Eyerdottern und Oesterreicher-Wein einen Teig, der so dick wie ein Koch ist, schneide geschälte Aepfel in dünne Spaltel, tauche sie in den Teig, und backe sie aus dem Schmalz.

Mit Zucker und Zimmt bestreut gibt man sie recht heiß zur Tafel.

#### 478. Gebackene Zwetschen.

Mache einen Teig, wie zu den Aepfelspalteln; die durren Zwetschen werden in Wasser weich gesotten, die Kerne ausgelöst und dafür in jede ein abgezogener süßer Mandelkern gesteckt. Jetzt tauche jede Zwetsche in den Teig, backe sie aus dem Schmalz,

und gib sie mit Zucker und gestoßener Chocolate bestreut zur Tafel.

#### 479. Schneeballen.

Lege auf das Nudelbret einen Vierting Mehl, salze es nur wenig, mische zwey Loth Zucker darunter, schlage vier Eyerdotter hinein, und mache daraus mit Wein einen Teig an, der so lange gut gearbeitet wird, bis er Blattern wirft. Setz walge ihn messerrückendick aus, schneide ihn mit dem Krapsenradel in handgroße Stücke, mache mit dem Krapsenradel in jedes solches Stück 3 bis 4 gleichlaufende Schnitte, stecke durch dieselben einen Kochlöffelstiel, und lasse sie nun in's heiße Schmalz hinabglitschen.

Beym Backen müssen die Schneeballen umgewendet werden; dann gibt man sie auf einer Schüssel hoch aufgeschichtet mit Zucker bestreuet zur Tafel.

#### 480. Gebäckene Hobelschaiten.

Knete zwölf Loth Mehl mit vier Loth Butter gut ab, schlage drey Eyerdotter hinein, gib zwey Loth Zucker, vier Löffel voll Rahm, und so viel Oesterreicher = Wein hinzu, bis daraus ein leichter Teig wird. Diesen walge messerrückendick aus, schneide ihn mit dem Krapsenradel in zwey Finger breite Streifen, wickle jeden Streifen um den Kochlöffelstiel, und backe diese Hobelschaiten aus dem Schmalz.

Mit Zucker und Zimmt bestreuet, gibt man sie hochaufgeschichtet zu Tische.

#### 481. Gebäckene Mandeln mit Chateau.

Nimm einen Vierting Mehl auf das Nudelbret, brösle es mit vier Loth Butter fein ab, gib sodann fünf Loth Zucker, etwas Zimmt, drey Loth mit Eyer-

klar fein gestoßene Mandeln, und so viel Wein hinzu, bis ein leichter Teig daraus wird; diesen walge fingerdick aus, stich mit einer blechernen Form kleine Mandeln daraus, backe sie aus dem Schmalz, und gib sie mit Chateau übergossen zu Tische.

#### 482. Gebackene Haselnüsse mit Chateau.

Mache einen Teig wie zu den Schneeballen (Nr. 479), walge ihn messerrückendick aus, steche mit einem Fingerhut kleine runde Fleckchen daraus, backe sie aus dem Schmalz, und gib sie mit Chateau übergossen zu Tische.

#### 483. Glasirtes Brot.

Nachdem die Rinde von einigen Semmeln abgerieben worden, schneide die Semmeln in breite Streifen, und weiche sie in Wein, der mit Zucker und Vanille gewürzt ist. Setz bestaube jedes Stück mit Mehl auf beyden Seiten, backe es aus dem Schmalz, streue gestoßenen Zucker darauf, und halte eine glühende Schaufel daran, damit es einen Glanz bekommt.

Man gibt es warm zur Tafel.

#### 484. Zuckerschwamm.

Rühre in einem Weidling vier Löffel voll Mehl mit vier Loth Zucker, etwas Vanille und dem Eyerklar von vier Eiern fein ab, tauche eine blecherne Schwammform hinein, und halte diese dann so lange in heißes Schmalz, bis der Schwamm gebacken ist.

Die Schwammen werden beym Anrichten entweder mit Chateau oder Crème gefüllt, oder nur mit Zucker bestreuet.

485. Zuckerschwämme, Bredling.

Nimm acht Loth Mundmehl in einen Weidling, zehn Loth gestoßenen Zucker, sechs ganze Eyer, rühre so viel Milch darein, daß es ein flüssiger Teig wird, drey Messerspizen voll Vanille, rühre dann diese Masse fein ab, daß sie nicht bröcklicht wird. Jetzt nimm den eisernen Bredlingschwamm, halte ihn in heißes Schmalz, daß er heiß wird, nimm den Schwamm heraus, und übergieß ihn mit einem Löffel voll Masse, halte ihn in das heiße Schmalz und lasse ihn gelblich backen; richte sie auf die Schüssel, besäe sie mit Zucker, dann gib sie zur Tafel. Diese Schwämme können mit Eingefottenem oder mit Crém gefüllt werden.

486. Kleine Pastetchen in Gestalt der Champignons.

Gib ein halbes Pfund Mundmehl in einen Weidling, schlage sechs Eyer darein, wenig Salz; von einer Limonie den Saft, ein Seitel Wein, rühre es fein ab, die Masse muß aber flüssig seyn, mache Schmalz in einer Pfanne heiß, lege den eisernen Champignonschwamm hinein; wenn er heiß ist, so nimm einen Eßlöffel voll Masse, und übergieße damit den Schwamm, und backe ihn gelblich; hernach richte sie auf die Schüssel, den Stängel in der Höhe, und fülle sie mit feinem Ragout.

Die feinen Ragouts bestehen aus Hahnenkämpfen, Lämmernem, Briesen, Champignons, grünen Erbsen und Spargel.

487. Armer Ritter.

Nimm zwey runde Mundsemmeln, schneide sie in zwey Messerrücken dicke Scheiben, tunke oder wei-

che sie in Milch, dann in aufgeschlagene Eyer, besäe sie mit Semmelbröseln und geriebenen Parmesankäs, backe sie aus Rindschmalz gelblich. Diesen armen Ritter verwendet man zum Schüsselgarniren. Den armen Ritter, der zur Mehlspeis gegeben wird, bestreuet man mit Mehl, Semmelbröseln, Zucker und Zimmt, backt ihn rasch aus dem Schmalz, richtet ihn auf die Schüssel, besäet ihn mit Zucker, und gibt ihn heiß zur Tafel.

#### 488. Brandteig.

Lasse drey Seitel Milch auffieden, gib nun drey Loth Zucker und drey Loth Butter hinein, rühre ein Pfund feines trockenes Mehl hinzu, und lasse alles unter beständigem Umrühren so lange am Feuer, bis es möglichst stark ausgetrocknet ist. Nun läßt man die Masse etwas auskühlen, schlägt zehn ganze Eyer nach und nach hinein, und verrührt alles auf's Beste.

#### 489. Sprizkrapsen.

Fülle die blecherne Sprizkrapsensprize mit obigem Brandteig (Nr. 488), drücke den Teig in Form einer Brezen in das heiße Schmalz, und lasse ihn ausbacken. (Die Pfanne muß immer bewegt werden.) Mit Zucker bestreuet, gibt man sie dann zu Tische.

#### 490. Schlüsselkrapsen.

Lasse Schmalz in der Pfanne heiß werden, mache einen Brandteig (wie Nr. 488), und lege mit einem Löffel haselnußgroße Stücke davon in Schmalz. Sind diese kleinen Krapseln gebacken, so bestreuet man sie auf der Schüssel mit Zucker, und gibt sie so zu Tische.

#### 491. Waffekrapsen.

Treibe fünf Loth Rindschmalz flaumig ab, ver-

rühre damit fünf ganze Eyer, drey Loth fein gesto-  
bene Mandeln, sieben Loth Zucker, fein geschnittene  
Limoneschalen, Zimmt, ein halbes Seitel Milch,  
vier Löffel voll abgewässerte Germ und ungefährl ein  
halbes Pfund Mehl, bis ein leichter Teig wird. Die-  
sen läßt man an einem warmen Orte hoch aufgehen,  
bestreicht die erwärmte Waffenkrapfenform mit But-  
ter, gibt von dem Teig hinein, und backt ihn über  
Gluth. Wenn man sie aus der Form herausnimmt,  
gibt man sie über einen mit Flusspapier umwunde-  
nen Nudelwalger, damit sie die Form von Mandel-  
bögen bekommen.

Bestreuet mit Zucker werden sie zur Tafel gebracht.

#### 492. Prügel- oder Spießkrapfen.

Mache einen Teig aus einem Pfund durchge-  
wärmten Mehls, einem Vierting Butter, sechs Löffel  
voll abgewässelter Germ, sechs Loth Zucker, etwas  
Salz und einem Seitel Obers. Wenn der Teig dann  
an einem warmen Ort aufgegangen, so rolle ihn in  
ungefähr fingerdicke, recht lange Streifen. Jetzt nimm  
einen armdicken hölzernen Spieß, umwicke ihn mit  
Spagat, bestreiche dann alles mit Butter; wickle den  
ausgerollten Teig schneckenförmig darum, binde ihn  
mit Bändern fest, und brate nun den Prügelkrapfen  
am Feuer wie einen Braten. Anfangs begieße ihn  
mit Butter, dann aber bestreue ihn einige Mahle  
mit feingestossenem Zucker.

Wenn der Krapfen fertig ist, so wickelt man den  
Spagat von innen ab, wodurch der Krapfen leicht von  
dem hölzernen Spieße herab geht; er wird nun inwen-  
dig mit Eingefottenem bestrichen und aufgetischt.

493. Mürbe Schnürkrapfen.

Nimm zwölf Loth Mehl auf das Nudelbret, und knete es mit einem Viertel Butter, zwey Loth Zucker, sechs Löffel voll saurem Rahm, vier Eyerdottern, zwey Loth fein gestoßenen Mandeln und etwas Zimmt einen Teig ab, walge ihn zwey Messerrücken dick aus, schneide ihn in längliche, viereckige Flecke, binde diese mit Spagat über die Schnürkrapfenform, und backe sie aus dem Rindschmalz.

Mit Zimmt und Zucker bestreuet gibt man sie zur Tafel.

494. Pasteten- oder mürber Teig.

Nimm zwey Pfund Mehl auf das Nudelbret, theile es in zwey Theile, gib zu der einen Hälfte vier- und zwanzig Loth Rindschmalz und acht Loth Butter (in Stücke geschnitten), und knete es mit dem Nudelwalger (nicht mit der Hand) ab. In die andere Hälfte Mehl mache eine Vertiefung, sprudle in einem Topfe zwey ganze Eyer, sechs Dotter, ein Seitel Milchrahm, vier Löffel voll Branntwein und etwas Salz gut ab, schütte es in das Mehl, und mache so mit dem Messer (nicht mit der Hand) einen Teig, breite ihn aus, gib den ersteren darauf, und knete und schlage nun beyde mit dem Nudelwalger zu einem Teig. Wenn auf diese Art der Teig ein Paar Mahl ausgebreitet, zusammen gelegt und wieder breit geschlagen worden, wird er inzwischen immer an einem kühlen Orte (im Sommer zwischen zwey Blechen auf Eis) drey Stunden ruhig stehen gelassen, und dann zuletzt verarbeitet.

495. Butterpastete mit Tauben, Ragout oder Eingemachtem vom jungen Hasen.

Walge den Pastetenteig (Nr. 494) fingerdick aus, schneide mit dem sogenannten Krapfenradel einen runden Fleck von der Größe einer Schüssel aus, schichte von leicht zusammen gedrücktem Papier einen Hügel darauf, schneide nun aus dem übrigen Pastetenteige mit dem Nadel einen größeren runden Fleck, als der frühere, heraus, decke ihn über das aufgeschichtete Papier, drücke ihn ringsherum in kleinen Falten mit dem Messer an den Boden der Pastete, puße dieselbe mit dem zu Streifen geschnittenen, übrig bleibenden Teig auf, welcher mit abgeschlagenem Ey daran befestigt wird, überstreiche zuletzt die ganze Pastete mit abgeschlagenen Eiern, und backe sie in einem überkühlten Ofen schön goldgelb. Der Deckel wird dann rund herausgeschnitten, das Papier hinweggenommen, die Fülle hineingeschüttet, und endlich servirt.

496. Französische Fleischpastete.

Bereite selbe wie die vorige, nur muß der Boden die Dicke eines starken Daumens haben. Statt des aufgeschichteten Papiers belegt man den Boden mit feinen Speckplatten, worauf man Folgendes hoch aufschichtet: kaltes gebratenes Kapaun-, Aenten- und Gansfleisch, dann schweinerne Carbonadel und ein Stück lammernes Brüstel. Alles dieses Fleischwerk wird nämlich von den Knochen abgelöst, in Stücke geschnitten, und mit acht Loth fein geschnittenem Mark und einigen geschnittenen Chalotten und Champignons vermischt. Belege nun das Ganze mit dünnen Speckplatten, und baue darüber die Pastete fertig. Oben

aber schneide in den Teig ein daumbreites Loch, welches offen bleibt, damit der Dunst heraus kann. Backe die Pastete wenigstens zwey Stunden im Ofen, schütte öfters Suppe hinein, damit sich das Fleischwerk gut dünste, gib sie dann zur Tafel, und in einer Saucechale setze Kappernsauce bey.

#### 497. Pastete mit Ochsenfleisch.

Haue den Ochsenfleisch in kleine Stücke, dünste ihn mit Zwiebel und Speck weich, und gieße öfters ein Paar Löffel voll Wein nach. Nun lege den Ochsenfleisch auf eine Schüssel, in die Sauce gib aber blättrig geschnittene Kalbsleber, und lasse es mit Gewürz und ein Paar Lorberblättern schnell aufdünsten; mische eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel hinzu, schneide alles fein zusammen, und lasse es mit ein Paar Löffel voll Rahm aufkochen, worauf man dieses alles erkalten läßt.

Die Pastete wird wie die vorhergehende bereitet, der Boden mit der Fäsch belegt, der Ochsenfleisch darauf gegeben und wieder mit Fäsch überzogen, darüber die Pastete gemacht, gebacken und bey dem Anrichten eine Kappernsauce entweder hinein gegossen, oder auch in einer Saucechale beygesetzt.

#### 498. Hasen-, Wildpret-, Fasanen- oder Lungenbraten = Pastete.

Diese macht man ganz so, wie die vorhergehende. Der Hase, das Hirsch- oder Rehfleisch, die Fasanen oder der Lungenbraten wird gespießt, in Stücke geschnitten, mit Zwiebelscheiben, Speckplatten, Gewürz, Lorberblättern und etwas Wein weich gedämpft, das Fleischwerk dann bey Seite gesetzt, in der Sauce aber blättrig geschnittene Kalbsleber schnell

abgedünstet, mit einer in Milch geweichten und ausgedrückten Semmel zu einer Fasje gehackt, dasselbe mit einem Stück Butter geröstet, und mit ein Paar Löffel voll Rahm aufgekocht; endlich sammt dem Fleischwerk als Fülle in die Pastete gegeben, diese im Ofen gebacken, und eine Kappernsauce entweder beim Anrichten hinein gegossen, oder besonders beygesetzt. — Es versteht sich, daß sowohl das gedämpfte Fleisch, als auch der Fasch ganz kalt in die rohe Pastete kommt.

**499. Gansleber-, Trüffel-, auch Straßburger-Pastete mit Aspik.**

Zu dieser köstlichen Pastete bereite folgende Bestandtheile, als:

1. Ganslebern. Diese werden mit fein und länglich geschnittenen Trüffeln gespiet, gesalzen, mit Neugewürz bestreut, mit fein geschnittenem Speck und Chalotten leicht überdünstet, und bey Seite gesetzt.

2. Trüffel f a s c h. In die Rein, in welcher die Ganslebern gedünstet worden, gib einige Hühner- oder Gänselebern, acht Loth fein geschnittenen Speck, Gewürz und die rein gebürsteten Trüffelschalen, lasse alles dieses aufdünsten, vermische damit eine in Milch verkochte Semmel, schneide alles fein zusammen, passire es durch ein Haarsieb, und verrühre zuletzt diesen Fasch in einem Weidling mit vier Eyerdottern.

3. Schneide ein Paar Trüffeln recht klein und fein zum Bestreuen.

4. Nimm die Brust von einem gebratenen Kapuun, löse den Knochen heraus und ziehe die Haut ab, das Fleisch aber schneide in schmale Streifen.

Ist alles dieses vorbereitet, so walge den Pasteten-  
teig (Nr. 494) fingerdick aus, schneide daraus den  
runden Pastetenboden, bestreiche ihn am Rande mit  
abgeschlagenem Eyerklar, schneide nun aus dem Teig  
einen handbreiten Streifen, setze ihn gleichsam wie  
einen hohen Reif auf den Boden fest, und belege den  
Boden und die Seitenwand der Pastete mit sehr  
dünnen Speckplatten. Jetzt streiche Trüffel-  
fasc darauf, bestreue es mit Trüffel, lege einige Stü-  
cke Gansleber und Kapaunfleisch darauf, streiche  
darüber Trüffel-  
fasc, und so fort, bis die Pastete  
voll ist. Oben belege sie mit dünnen Speckplatten,  
befestige darauf einen Deckel von Teig, verziere das  
Ganze, bestreiche es mit Eyerdotter, binde die Pa-  
stete in drey Bogen mit Schmalz bestrichenem Papier,  
und backe sie drey Stunden im Ofen. Nun wird sie  
heraus genommen, der Deckel von Teig ringsherum  
abgelöset, dieselbe, wenn sie kalt geworden, mit fein  
gehacktem Aspik (Nr. 323) bestreut, der Deckel  
wieder darauf gelegt und kalt zur Tafel gegeben.

### 500. Milchrahm-Strauben.

Brösle ein Pfund Mehl mit zwey Loth Butter  
gut ab, sprudle in einem Topfe vier ganze Eyer,  
sechs Dotter, zwey Eßlöffel voll abgewässerte Germ,  
drey Loth Zucker und ein Seitel warmen Milchrahm  
ab, mache damit und mit dem abgebröselten Mehl  
einen Teig, schlage ihn gut mit dem Kochlöffel, fülle  
damit die Spritze, und backe nun die Strauben aus  
dem Schmalz.

### 501. Fein abgetriebenes Wespennest.

Treibe zwölf Loth Butter flaumig ab, verrühre  
damit nach und nach sechs Dotter und zwey ganze

Eyer, dann zwey Eßlöffel voll abgewässerte Germ, ein halbes Seitel lauwarmes Obers, zwey Loth Zucker, etwas Salz und ein Pfund Mehl; schlage den Teig mit dem Kochlöffel ab, bis er Blasen wirft, walge ihn nun fingerdick auf dem mit Mehl bestaubten Nudelbret aus, schneide ihn in drey Finger breite und noch einmahl so lange Streife, bestreue diese mit einem Gemisch aus acht Loth Cibeben ohne Kern, vier Loth fein geschnittenen Mandeln, drey Loth Zucker und vier Loth fein geschnittener Citronate; rolle die Streifen zusammen, bestreiche jeden mit zerlassendem Schmalz, beschmiere eine Casserole mit Butter, staube Mehl hinein, stelle die Rollen rings herum auf, lasse sie etwas aufgehen, und backe sie im Ofen schön gelb. Die Rollen legt man dann zierlich auf eine Schüssel, läßt sie kalt werden, und gibt sie mit Zucker bestreuet zur Tafel.

### 502. Gefüllte Karlsbader Krolatschen.

Treibe einen Vierting Butter flaumig ab, verrühre damit zwey Loth gestoßenen Zucker, neun Eyerdotter, ein halbes Seitel Obers, drey Löffel voll abgewässerte Germ und ungefähr drey Viertel Pfund Mehl. Treibe den Teig gut ab, salze ihn, und nachdem er 15 Minuten ruhig gestanden, belege ein Blech mit Papier, bestreiche dieses mit Butter, gieße von dem Teig flache, kleine, runde Laiberln darauf, mache in der Mitte eines jeden ein Grübchen, welches mit Gingesottenem ausgefüllt wird, bestreiche sie oben mit zu Schnee geschlagenem Eyerklar, bestreue sie mit Zucker und fein gestoßenen Mandeln, lasse selbe jetzt etwas aufgehen, und backe sie dann schnell im Ofen. Mit Zucker bestreuet gibt man sie zur Tafel.

503. Germ = Kolatschen.

Treibe acht Loth Schmalz flaumig ab, schlage drey ganze Eyer hinein, verrühre es gut, und gib jetzt drey Löffel voll dicke abgewässerte Germ, ein halbes Seitel Obers, ein halbes Pfund Mehl, zwey Loth gestoßenen Zucker und etwas Salz hinzu. Schlage nun den Teig mit dem Kochlöffel fein ab, und lasse ihn an einem warmen Orte etwas aufgehen. Jetzt wird er auf einem mit Mehl bestaubten Nudelbret fingerdick ausgewalgt, in viereckige handgroße Stücke zerschnitten, in die Mitte derselben Gingesottenes darauf gegeben, die Ecke umgeschlagen, ein Blech mit Papier belegt; die Kolatschen darauf gelegt; nun läßt man sie noch ein wenig aufgehen, dann aber schmiert man sie oben mit zerlassener Butter, und backt sie im Ofen. Auch kann der ausgewalgte Germteig mit einem Ausstecher zu runden Flecken ausgestochen werden, diese bestreicht man dann mit Gingesottenem, stülpt den Rand ringsherum in die Höhe, läßt den Teig etwas aufgehen, und backt sie mit zerlassener Butter bestrichen.

504. Abgetriebene Faschingskrapsen.

Treibe acht Loth Butter flaumig ab, rühre vier ganze Eyer und vier Dotter darein, drey Eßlöffel abgewässerte Germ, verrühre es gut, schütte ein halbes Seitel lauwarmes Obers darein, rühre ein Pfund Mundmehl dazu, wenig Salz, ein Loth gestoßenen Zucker, zwey Messerspitzen voll Vanille, schlage den Teig mit dem Kochlöffel, bis er Blattern wirft; hernach staube das Nudelbret mit Mehl, gebe den Teig darauf, walge ihn halbfingerdick aus, steche mit dem gehörigen Krapsenstecher runde Platten aus, lege sie auf ein gestaubtes Mehl Tuch, lege auf eine Platte

ein Häufchen eingesottene Marillen, lege dann eine Platte darauf, lasse es langsam gehen, und backe sie so, wie die ordinären Krapfen.

### 505. Germkipseln.

Der Teig dazu ist wie bey den Germ-Kolatschen. Walge ihn fingerdick aus, schneide daraus dreyeckige Flecke; fülle Gingesottenes darauf, schlage die Ecken um, und forme so daraus Kipseln. Man bäckt sie dann wie die Germkolatschen.

### 506. Faschingskrapfen.

Lasse ein Pfund Mehl im Weidling durchwärmen. Indessen lasse in einem Topfe ein halbes Seitel Obers mit einem Viertel Butter zerschleichen; gib dazu vier ganze Eyer, vier Dotter, zwey Löffel voll abgewässerte Germ, etwas Vanille und ein Loth Zucker; sprudle alles dieses gut ab, mache nun das Mehl zu einem Teige damit an, salze diesen, und schlage ihn nun mit dem Kochlöffel tüchtig, bis er Blattern wirft.

Staubte das Nudelbret mit Mehl und gebe den Teig darauf, walge ihn halb fingerdick aus, und steche mit dem gehörigen runden Krapfenstecher runde Platten aus, staube ein Tuch mit Mehl, und lege die ausgestochenen Krapfen darauf, decke sie mit einem Tuch leicht zu und lasse sie bey einer Wärme gut aufgehen; hernach richte Rindschmalz in eine Rein, lasse es nicht zu stark heiß werden, lege die Krapfen hinein, jedoch mit der auf dem Tuche gelegenen Seite nach oben, decke sie mit einer Hafendecke zu und lasse sie backen, wende sie um und lasse sie ebenfalls backen, nimm sie mit einem löcherigen Backlöffel heraus, lege sie auf Fluxpapier, daß das Fett abläuft. Richte sie auf die Schüssel, bestreue sie mit Zucker und gib sie warm zu Tische.

507. Ordinarer Kugelhupf.

Lasse in einem kleinen Topfe ein Seitel Obers mit einem Viertel Butter zerschleichen, schlage vier ganze Eyer und vier Dotter hinein, verrühre damit zwey Löffel voll abgewässerte Germ und zwey Loth Zucker, sprudle alles gut ab; salze nun in einem Weidling ein Pfund Mehl, mache damit einen Teig an, schlage diesen mit dem Kochlöffel so lange bis er Blattern macht, mische vier Loth Weinbeerl und vier Loth Cibebeben ohne Kern dazu, schmiere die Kugelhupfform mit Schmalz, fülle sie halb voll mit dem Teig, lasse diesen in die Höhe gehen, backe ihn dann in gleicher Ofenhize schön braungelb.

508. Abgetriebener Kugelhupf.

Treibe zwölf Loth Butter flaumig ab, schlage vier ganze Eyer und vier Dotter hinein, verrühre dieses mit zwey Eßlöffel voll abgewässelter Germ, ein Seitel lauwarmen Obers, zwey Loth Zucker und etwas Vanille, mache damit und mit einem Pfund Mehl einen Teig, und verfare übrighens ganz so wie bey Nr. 507.

509. Wespennest mit Spinat.

Treibe acht Loth Butter flaumig ab, rühre vier Eyerdotter, davon die Klar zu Schnee darein, vier Eßlöffel voll abgewässerte Germ, ein Eßlöffel voll Spinattopfen, dieses verrühre sehr fein, ein halbes Seitel lauwarmes Obers, verrühre es ebenfalls, ein Pfund Mundmehl dazu, zwey Loth Zucker, zwey Messerspizen voll Vanille, schlage den Teig mit dem Kochlöffel bis er Blattern wirft, staube ein Bret mit Mehl ein, gib den Teig darauf, walge ihn daumendick aus, schneide lange Streife, fülle sie mit Gingesottenem,

rolle sie wie eine Schnecke zusammen, schmiere eine Form mit Schmalz und setze die Nester darein, bestreiche ein jedes mit Butter und lasse es gut gehen, backe es in gleicher Hitze, stürze es auf die Schüssel, besäe es mit Zucker, dann gib es kalt zu Tische.

#### 510. Kugelhupf mit Spinat.

Wird eben so gemacht wie Spinat-Wespenne-ster; man nimmt ein Seitel Obers, und englische Ei-beben dazu, das Becken wird mit Schmalz geschmiert, halb angefüllt, dann läßt man den Teig gut gehen und langsam backen. Auch kommt etwas Salz hinzu.

#### 511. Krebs-Kugelhupf.

Treibe acht Loth Krebsbutter flaumig ab, rühre vier Eyerdotter, von drey Eyern die Klar zu Schnee darein, sechs Loth fein gestoßene Mandeln, von drey-ßig gesottene Krebsen die Scheeren und Schweife fein geschnitten, ein Seitel lauwarme Milch, vier Eß-löffel voll abgewässerte Germ, dieses verrühre gut, mische ein Pfund Mundmehl dazu, wenig Salz, ein Loth Zucker, zwey Messerspizgen voll Vanille, schlage den Teig gut ab, schmiere die Form mit Krebsbutter, fülle ihn halb voll an, lasse ihn gut gehen, langsam backen, stürze ihn auf die Schüssel, bestreue ihn mit Zucker und gib ihn kalt zu Tische.

#### 512. Gebackene Grosée-Nudeln. Mehlspeise.

Nimm eine Maß Milch, lasse sie sieden, koche fein geschnittene Nudel darein, lasse sie dick einkochen, dann auskühlen; treibe vier Loth Butter flaumig ab, rühre zwey Eyerdotter darein, ein Messerspiz voll Vanille, ein Loth Zucker, rühre die ausgekühlten Nudeln darein, streiche die Masse auf ein Schneidebret

fingerdick, stich mit einem Krapsenstecher runde Laiberln aus, tunke sie in aufgeschlagene Eyer ein, besäe sie mit Semmelbrösel, backe sie im Rindschmalz, richte sie auf Schüssel hoch auf, bestreue sie mit Zucker und Vanille, dann gib sie zu Tische.

**513. Französische Mehlspeise von schwarzem Brot.**

Nimm drey Viertelfund geriebenes und fein gesiebtes Brot, vier Loth Zucker, ein wenig Zimmt und Limonieschalen, eine Maß rothen Wein, dieses gut zusammen gerührt; dann wird eine Schüssel mit einem Reif mit Butter ausgestrichen, die Hälfte von dieser gerührten Masse hinein gegeben, dann werden fein geschnittene Aepfelplatten klein fingerdick darauf gelegt, viel Zucker und Zimmt dazwischen gestreuet, die übrige Masse darüber gestrichen, auf der Höhe mit gezupfter Butter gut belegt, eine halbe Stunde langsam gebacken, mit Zucker bestreuet und warm auf die Tafel gesetzt.

**514. Fein abgetriebener Kugelhupf.**

Treibe ein halb Pfund Schmalz flaumig ab, rühre zehn Eyerdotter, drey Eßlöffel voll abgewässerte Germ, ein halbes Seitel lauwarmes Obers, vier Loth gestossenen Zucker, ein wenig Salz und Vanille, dann ein Seitel feines Mehl dazu; schlage diesen Teig so lange bis er Blattern bekommt; mische drey Loth Weinbeerl, vier Loth Cibeben ohne Kern, und ein Loth fein geschnittene Mandeln hinein, verfare dann damit wie bey Nr. 507.