

## Sechster Abschnitt.

### Mehlspeisen.

#### V o r e r i n n e r u n g .

Unter diesen sind die Suppenstoffe wegen ihrer allgemeinen Brauchbarkeit die wichtigsten.

Wenn geschnittene Nudeln, aus feinem Auszugmehl, mit wenigem Wasser und etwa gleich viel an Eierdottern, zu einem festen Teige geknetet, gut verarbeitet, so dünn als möglich ausgewalzt und zuletzt in feine Streifen aufgeschnitten sind, so darf man sie als Suppenstoff, den Maccaroni vorziehen. Sie gewinnen, wenn sie einige Tage vor dem Verbrauch gemacht und an der Sonne getrocknet werden, jedoch halten sie sich wegen des Zusatzes von Eidotter nicht so lange, als die Maccaroni.

In vielen Gegenden ist es auch üblich, den Nudelteig in einen Knopf zusammen zu drücken und sodann auf einem Reibeisen abzureiben. Dieses grobe Gereibsel wird alsdann an der Luft getrocknet und gibt auch in dieser Gestalt einen vortrefflichen, unter dem Namen Eiergerstel bekannten Suppenstoff.

Derselbe Teig wird durch den Zusatz von etwas Butter und von zu Schaum geschlagenen Ei so locker werden, daß man ihn auch in größeren Massen, als Knödel, Nockerln, Spageln u. in die siedende Fleischbrühe einsetzen und kochen kann.

Zur Abwechslung nehme man statt des Mehles, allerlei

grob gebrochenes Korn, und mache daraus die mit Recht beliebten Griesnockeln.

Solche gesottene Teige, welche sich in's Unendliche abändern lassen, sind den im Schmalz abgebackenen, vorzuziehen, die man hier und da wohl zu Suppen verwendet; weil letztere ihr gebratenes Fett der Suppe mittheilen und dadurch sowohl den Geschmack, als auch die innere, nahrhafte Güte derselben oft verderben.

### 583. Brotsturz.

Man macht einen guten Brotteig von einer halben Maß Weizenmehl mit Milch und Germ, salzt ihn, beschmiert einen Model mit Butter, gibt den Teig darein, läßt ihn gehen, und siedet ihn im Dunst, dann stürzt man ihn auf eine Schüssel, schmalzt ihn mit Butter recht gut ab, und servirt dazu in einer Schale Obers. Nach Belieben kann man ihn zuckern.

### 584. Schweizer - Nudel.

Man macht einen gewöhnlichen Nudelteig, dann bereitet man eine Fülle von Topfen, Eiern, und saurem Rahm, salzt es, walkt den Nudelteig fein aus, streicht das Füllsel darein, jedoch nicht zu dick, rollt es zweimal übereinander und schneidet fingerlange Würstel daraus, macht dann Milch siedend, und überbrühet damit die Würstel; wenn sie übersotten sind nimmt man sie mit dem Backlöffel heraus, gibt sie in heißes Schmalz in eine Pfanne, und röstet sie schön gelb. Ehe man sie auf die Tafel gibt, füllt man etwas sauren Rahm darauf, damit sie saftig sind, und läßt sie ein wenig dünsten.

### 585. Blechdalken mit Lehzelten.

Man nimmt 1 Maß Mehl, gibt 2 Löffel Germ, 2 ganze Eier,  $\frac{1}{2}$  Viertel zerlassenes Rindschmalz, etwas Salz und Zucker hinein, und macht daraus in einem Weidling mit einem

guten Seitel lauwärmer Milch einen ziemlich weichen Teig, schlägt ihn recht gut ab, bis er Blattern bekömmt und sich vom Weidling löschält, läßt ihn auf einem warmen Ort, mit einem Tuche bedeckt, gut gehen. Dann bestaubt man das Bret mit Mehl, sticht mit einem blehernem Löffel runde Stückchen in der Größe eines Thalers aus dem Teige, legt sie auf das Bret, und drückt sie mit dem Löffel etwas flach nieder, dann stellt man ein Pastetenblech auf freies Kohlenfeuer, läßt es heiß werden, legt die Dalken in Ordnung darauf, kehrt sie, wenn dieselben unten gelb sind um, daß sie auf beiden Seiten eine schöne Farbe bekommen; dann läßt man Butter heiß werden, tunkt jedes Stück mit einer Gabel besonders hinein, und bestreuet sie gleich mit fein geriebenen Kochlebzelten, und gibt sie heiß auf die Tafel.

### 586. Ausgezogener Mehlstrudel.

Man macht auf einem Nudelbret von einem halben Pfund Mehl, in welches man 2 Eier und das Klar geschlagen hat, einem Nuß großen zerlassenen Stückchen Butter, etwas Salz, und ein wenig lauwarmen Wasser, einen so festen Teig, wie Buttermilch, walzt ihn unter den Händen ab, bis er so fein als möglich wird, schlägt ihn dann in ein Tuch gut ein, daß er nicht trocken wird, und ein wenig warm bleibt. Wenn er eine Weile geruhet hat, breitet man ein sauberes mit Mehl bestreutes Tuch über einen Tisch, walzet Anfangs den Teig ein wenig aus, dann müssen zwei Personen mit beiden Händen ihn vollends aus einander ziehen. Ist er dann in der Mitte fein, so legt man ihn auf das ausgebreitete Tuch, macht ihn noch ringsherum so fein als möglich, verhüte aber, daß er keine Risse oder Löcher bekomme. Wenn es möglich ist, so soll er so fein werden, daß man eine Schrift dadurch lesen kann. Ist der Teig dann fein genug, so läßt man ihn ein wenig abtrocknen, bestreicht ihn hierauf mit zerlassener Butter, dann mit sauern

Rahm, streuet feine Semmelbröseln darauf, rollt ihn locker zusammen, bestreicht eine Reim mit Butter, gibt den wie eine Schnecke zusammen gewundenen Strudel hinein, gießt, nach der Größe des Strudels, eine Maß siedendes Obers dazu, stellt ihn in eine Röhre, oder man kann auch oben und unten Gluth geben, bratet ihn kurz ein, und schickt ihn dann, entweder mit der Reim, oder rein abgelöset und ausgehoben, auf einer Schüssel zur Tafel. Man gibt auch statt der Semmelbröseln in Butter gerösteten Gries hinein.

### 587. Krebsstrudel.

Man macht den Strudelteig nach Nr. 685, zieht ihn eben so aus, macht  $\frac{1}{2}$  Pfund Krebsbutter nach Nr. 146 und ein Krebschöttel von 6 Eiern, treibt einen Vierteling Butter ab, gibt das Krebschöttel nebst zwanzig klein geschnittenen Krebschweifchen hinein, zuckert es, zerläßt einen Vierteling Krebsbutter, bestreicht damit den Strudel, treibt um 2 Kr. in Milch geweichte Semmel, 2 Eier und 2 Dotter in die Krebsbutter und in das Schöttel, streicht diese abgeriebene Fülle ganz dünn auf den Strudel, legt ihn so wie den vorigen zubereitet in die mit Krebsbutter bestrichene Reim, gibt siedendes Obers und Zucker dazu, macht unten und oben Gluth, und gibt ihn auf die Tafel.

### 588. Reisstrudel.

Man streicht auf einen wie gewöhnlich zubereiteten Strudelteig, fingerdick als Fülle einen Vierteling in Milch weich gekochten Reis, den man mit einem Vierteling Butter abgetrieben, und wozu man noch 4 Eier und 2 Dotter mit Zucker und Zimmt gerührt hat, rollt ihn dann zusammen, gibt ihn mit ein wenig Obers auf eine mit Butter bestrichene blecherne Schüssel, läßt ihn in einer Röhre anlaufen, bestreut ihn mit Zucker und gibt ihn zur Tafel.

### 589. Markstrudel.

Man bestreicht einen nach Nr. 424 gefertigten, und abgetrockneten Strudelteig mit Butter. Dann treibt man 6 Loth fein gestoßenen Zucker und 6 Eierdotter pflaumig ab, rührt einen Vierteling klein gewürfeltes Mark, 4 Loth klein geschnittenen Citronat, und den Schnee von 3 Eierklaren darunter, streicht diese Fülle auf den Strudel, rollt ihn zusammen, gibt ihn mit ein wenig Obers auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, läßt ihn in der Röhre anlaufen, bestreut ihn, gebäcken, mit Zucker, und setzt ihn auf die Tafel.

### 590. Aepfelstrudel.

Man trocknet den, nach obiger Art gemachten Strudelteig aus, bratet unterdessen gute Aepfel, schält sie, nimmt die Kerne weg, treibt das Uebrige mit 6 Loth Butter ab, gibt einen Vierteling rein gewaschene kleine und große Rosinen dazu, fein geschnittene Schalen von einer Citrone, und 6 oder 8 Loth Zucker. Dann streicht man die abgerührte Fülle einen Messerrücken dick auf den abgetrockneten Teig, gibt den zusammengerollten Strudel mit siedendem Obers in eine Casserolle, daß er schwimmt, bestreut ihn mit Zucker, gibt ihn in eine heiße Röhre, oder oben und unten Gluth, und schiebt ihn, wenn er ganz saftig ist, auf die Tafel.

### 591. Aepfelstrudel auf andere Art.

Man schält gute Aepfel, schneidet sie fein blätterig, nimmt die Kerne weg, zuckert sie recht gut ein, und gibt Gewürznelken, Zimmt und Limonienschalen fein gestoßen und auch  $\frac{1}{2}$  Vierteling Weinbeeren und Rosinen dazu, beschmiert den ausgezogenen Strudelteig recht gut mit zerlassnem Rindschmalz, streut die obige Fülle darauf, rollt ihn zusammen, legt ihn in eine beschmierte Rein oder Casserolle, gibt oben und unten

Gluth, und bestreut ihn, wenn er gebacken ist, recht gut mit Zucker.

### 592. Topfenstrudel.

Den Strudelteig bereitet man auf die vorige Art, treibt einen Vierteling Butter mit einem halben Pfund Topfen und einen Vierteling aufgeriebenem Parmasankäse ab, rührt 4 Eierdotter und 1 ganzes Ei dazu, bestreicht den Teig ganz mit Eiern, drückt den zusammen gerollten auf beiden Seiten gut nieder, siedet ihn in einem, hinlänglich gesalznen Wasser gut auf, seihet dann das Wasser weg, legt den Strudel auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, überstreicht auch den Strudel mit Butter und Parmasankäse, und gibt ihn ein wenig in der Nöhre überbacken zur Tafel.

### 593. Honig-Strudel (Butiken.)

Man macht von 1 Maß Weizenmehl einen gewöhnlichen Germteig, läßt ihn gehen, staubt dann ein Tuch mit Mehl ein, legt den Teig darauf, walkt und zieht ihn so fein als möglich aus, dann nimmt man  $1\frac{1}{2}$  Seitel Honig, gießt ihn auf den ausgezogenen Teig, streicht ihn mit dem Messer gut auseinander, daß der Teig damit gleichförmig, streut dann 3 Seitel fein gestoßene Nußkerne, klein gehackte Limonienschalen, Gewürznelken, gut gemischt, darauf, rollt den Teig in Strudelform zusammen, gibt ihn in eine gut geschmierte Casserolle, läßt ihn gehen, bestreicht ihn dann mit Milch oder Ei, und backt ihn recht schön im Ofen. Dieser Strudel muß, so lange er noch heiß ist, ausgestürzt werden, sonst klebt der Honig zu sehr an; er wird kalt servirt.

### 594. Kaffee-strudel.

Man macht einen guten Strudelteig mit 1 Ei und einem kleinen Stückchen Butter, das übrige laues Wasser, dann

treibe man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter ab, schlage 3 Eierdotter hinein, die Klare zu Schnee geschlagen, gebe ein Paar Löffel süßes Obers und recht viel Zucker dazu. Ist der Teig ausgezogen, so streicht man das Abgetriebene darauf, und bestreut es mit gebranntem, recht fein geriebenem Kaffee, daß das Ganze schwarz aussieht, dann wird der Strudel geformt, in einer geschmierten Casserolle gebacken, und gut gezuckert.

### 595. Chokoladestrudel.

Man treibt 6 Loth Zucker und 6 Eierdotter ab, rührt 6 Loth fein gestoßene Mandeln, 2 Tafeln gute aufgeriebene Chokolade nebst dem Schnee von 4 Eierklar darunter, bestreicht den wie zuvor bereiteten und abgetrockneten Strudelteig mit Butter, und die Fülle einen Messerrücken dick darauf, dann legt man den locker zusammengerollten Strudel auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, gibt ein wenig siedendes Obers und Zucker darüber, bestreut ihn mit geriebener Chokolade, und gibt ihn gehörig gebacken zur Tafel.

### 596. Mandelstrudel.

Das Verfahren dabei ist wie bei dem Milchrahmstrudel (Nr. 598). Die Mandelfülle aber wird auf folgende Art bereitet: Schlage 4 Eierdotter in einen Weidling, verrühre sie mit 4 Loth feingestoßenen süßen Mandeln und eben so viel Zucker, gib fein geschnittene Citronaten hinzu, und vermische Alles mit dem Schnee von 4 Eierklar.

### 597. Spinatstrudel.

Wasche den gepuzten Spinat rein aus, siebe ihn weich, spüle ihn mit kaltem Wasser ab und schneide ihn ganz fein zusammen; röste nun in heißem Schmalz feine Semmelbröseln, gib den Spinat hinzu und lasse es, wenn Alles gut geröstet ist, auskühlen; verrühre damit ein Paar Eierdotter und Rahm,

und verfare mit dieser Fülle wie bei den Semmelbröselstrudeln.

### 598. Milchrahmstrudel.

Treibe 6 Loth Butter recht flaumig ab, schlage 2 Dotter und 2 ganze Eier hinein, wie auch etwas Vanille, gestoßenen Zucker, Weinbeerln, Eibeben und sauren Rahm, und mische so viel feine Semmelbröseln dazu bis die Fülle die gehörige Dicke hat; ziehe jetzt den Strudelteig wie Nr. 424 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 bestreut auf einer Schüssel zur Tafel. — Gezuckerte und mit Eidottern abgessene Milch wird in einer Saucechale beigegeben.

### 599. Ordinäre, aufgegangene oder bayerische Dampfnudeln.

Man stellt das, für zwölf Personen nöthige schöne Weizenmehl in einer Schüssel oder Weidling an einen warmen Ort, bis es gänzlich überschlagen ist, gibt 3 oder 4 Löffel gute Germ in ein Loch in der Mitte des Mehls, läßt dann einen weichen Teig, den man mit lauer Milch gemacht hat, stehen, bis er gut aufgegangen ist, gibt ein eigroßes Stück zergangener Butter dazu, macht mit lauwarmer Milch und ein Paar Eiern den Teig vollkommen an, welcher jedoch weder zu weich, noch zu fest sein darf, schlägt ihn ab, salzt ihn ein wenig, und läßt ihn bedeckt an einem warmen Orte aufgehen. Fängt er an aufzugehen, so treibt man die Nudeln auf einem mit schönem Mehl bestreuten Nudelbret in beliebiger Größe aus, nur sind sie, je kleiner, desto schicklicher, und läßt sie dann

am Brete wieder aufgehen. Dann gibt man in eine Casserolle ein eigroßes Stück Butter, und süße Milch dazu. Sind die Nudeln klein, so darf der Boden nur  $\frac{1}{4}$  Zoll tief mit Milch bedeckt sein, sind sie größer, so gibt man mehr Milch hinein. Gehen die Nudeln gut, so kann man sie in die siedende Milch geben, gehen sie nicht auf, so legt man sie in lauwarme, deckt sie gut zu, gibt noch um den Rand des Deckels ein feuchtes Tuch, damit der Dunst nicht heraus kann, setzt sie auf eine starke Gluth, siedet sie Anfangs stark; hört man dann, daß die Milch halb eingebraten ist, so verringert man die Gluth, daß die Nudeln Raumeln bekommen. In einer Viertelstunde haben kleine Nudeln gewiß genug gebraten, dann nimmt man sie von der Gluth weg, mit einer Nudelschere ordentlich heraus, und gibt sie zur Tafel.

### 600. Baiersche Dampfnudeln.

Man stellt für ungefähr 12 Personen ein halb Pfund schönes Mehl vor, salzt es ein wenig, quirlt dann in einem Hasen 3 oder 4 Eßlöffel gute Germ, 1 Ei und 4 Eierdotter, 4 Loth zerlassene Butter, und gute, laue, süße Milch oder Obers, mit etwas Salz gut untereinander ab, macht sogleich den Teig mittelmäßig fest damit an, und läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen, dann macht man auf einem mit Mehl bestaubten Brete, Nudeln von der Größe einer Nuß, läßt sie an einem temperirten Orte mit einem Tuche bedeckt stehen, setzt eine Reim mit einem viertel Zoll tief süßen Rahm, einem Stück Butter und Zucker, nebst wenig gestoßener Vaniglie, die auch wegbleiben kann, auf, gibt die Nudeln, wenn alles aufsteht, geräumig hinein, und läßt sie eine Viertelstunde gut bedeckt kochen. Braten sie in der Butter, so nimmt man sie von der Gluth, und hebt sie mit einer Schaufel heraus. Haben sie starke Raumeln, so gießt man eine Sauce von 4 Eierdottern nebst einem kleinen Löffel Mehl, etwas süßen Rahm und Zu-

ker, die man beständig umrührend aufkochen läßt, entweder darüber oder auf eine Assiette. Man nimmt auch statt ordinärer Butter, Krebsbutter.

### 601. Dampfundeln mit Krebsen gefüllt.

Man macht einen Teig wie zuvor, treibt einen Viertel Krebsbutter mit einem Krebschöttel von Eiern, etlichen fein geschnittenen Krebschweischen, 4 Loth Zucker und 4 Eierdottern ab. Ist dieß gut zusammen gerührt, so gibt man diese Fülle auf den Teig, der auf einem mit Mehl bestreuten Brete, Messerrücken dick ausgewalzt wurde, streicht sie gleich auseinander, schlägt den Teig wieder bei der Mitte zusammen, sticht dann mit einem Model die Nudeln in beliebiger Größe aus, und läßt sie mit einem Tuche bedeckt, auf einem mit Mehl bestreuten Tuche an einem warmen Orte gehörig aufgehen. Sind sie aufgegangen, so läßt man sie in einer Casserolle mit oben gezeigter Quantität von Krebsbutter, Zucker und süßem Obers auf starker Gluth gut bedeckt abkochen. Sind sie zu trocken, so gibt man sie mit einer Sauce von 4 Eierdottern, 1 Seitel Obers, einem Stück Krebsbutter und etwas Zucker auf die Tafel.

### 602. Dukatennudeln.

Hier macht man einen Teig wie oben, nur nimmt man statt gewöhnlicher Butter, Krebsbutter und ein Stück Zucker, die Nudeln macht man aber von gleicher Größe. Beim Kochen gibt man die Nudeln in eine flache Casserolle mit  $\frac{1}{4}$  Zoll tief süßen Obers und einem Stückchen Butter, und läßt sie, oben dick mit Butter bestreuet, in einer geheizten Röhre kochen, die aber nur so heiß sein darf, daß der Zucker schön goldgelb wird. Bei diesen Nudeln ist es immer besser, wenn man sie mit dem Geschirre, worin sie kochen, auf die Tafel gibt, da auf dem Boden die Milch eingekocht ist.

### 603. Topfennudeln mit Rahm.

Man drückt von einer Maß guten Topfen mit einem Tuche das Wasser rein weg, treibt ihn in einer Schüssel mit einem eigroßen Stück Butter oder Schmalz recht fein ab, und gibt 4 Eierdotter und 2 ganze Eier dazu. Wenn der Topfen trocken ist, so nimmt man mehr ganze Eier, ist er naß, so nimmt man nur die Dotter. Dann salzt man, macht mit schönem Mehl einen so festen Teig, wie aufgegangerer Germteig, walzt ihn auf einem mit Mehl bestreuten Bret, fingerdick aus, macht daumlange Nudeln, gibt sie, eine nach der andern, in eine Casserolle mit einem Stück Butter oder Schmalz, läßt sie auf allen Seiten bräunlich werden, gibt nach Belieben Obers oder Rahm daran, kocht sie noch ein wenig auf, und setzt sie ganz saftig auf die Tafel.

### 604. Erdäpfelnudeln.

Man gibt ein Pfund gute Erdäpfel, die man gesotten, geschält und gerieben hat, in  $\frac{1}{2}$  Pfund pflaumig abgetriebenes Schmalz, treibt sie mit 6 Eierdottern und 4 ganzen Eiern ab, gibt ein Paar Löffel voll sauern Rahm, etwas Salz und Mehl dazu, damit sie die Dicke der Topfennudeln erhalten, legt die Nudeln auf eine, dick mit Butter bestrichene Bratreine, und läßt sie in der Röhre backen. Sind sie schön bräunlich, so gibt man nach Belieben süßen (Obers) oder sauern Rahm dazu, kocht sie damit auf, und gibt sie saftig zur Tafel. Ist man sie lieber trocken, so läßt man sie nur, wie Topfennudeln, besser einkochen.

### 605. Abgetriebene Butternockeln.

Hierzu macht man den gewöhnlichen Teig, gibt so viel Butter und Rahm oder süße Milch in eine Casserolle, wie zu den Nudeln nach Nr. 604, läßt alles zusammen sieden, schlägt

die Nockerln mit einem Eßlöffel ein, läßt die Milch, oben und unten Gluth, einkochen, bis die Nockerln Raumeln bekommen, legt sie dann, herausgenommen, auf eine Schüssel, und gibt sie zur Tafel. Nach Belieben kann man auch Zucker unter die Milch nehmen.

#### 606. Beschamell - Nockerln in Milch.

Man macht das Beschamell wie nach Nr. 40, gibt wie zu dem vorigen, Butter in süßen Rahm  $\frac{1}{2}$  Zoll tief mit Zucker und gestoßener Vaniglie in eine Casserole, schlägt die Nockerln, wenn alles siedet, ein, kocht sie ab und setzt sie auf.

#### 607. Abgetriebenes Pfanzel in Milch.

Man treibt  $\frac{2}{3}$  Pfund Butter pflaumig ab, rührt von 6 in laulichem Wasser gelegenen Eiern eines nach dem andern hinein, würzt es mit sehr wenig Salz, einem Stückchen Zucker und etwas Zimmt, und rührt einen Viertel feines Mehl darein. Dann backt man es in einer mit Butter beschmierten und mit Bröseln bestreuten Casserole, gibt es hernach in eine noch größere Casserole,  $\frac{1}{2}$  Maß süße Milch oder kaltes Obers und ein wenig Zucker dazu, läßt es eine Stunde in einer Röhre oder im Ofen stehen, und setzt es auf die Tafel.

#### 608. Aufgetriebenes Pfanzel in Wein aufgekocht.

Man macht ein Pfanzel wie zuvor, gibt aber statt des Zimmets, mit Citronen abgeriebenen Zucker hinein, und backt es auf gleiche Art. Dann gibt man statt der Milch kalten Wein und Zucker dazu, und trägt es, wenn es eine Stunde in einer nicht zu heißen Röhre gestanden hat, zur Tafel.

#### 609. Geschnittene Nudeln in Milch.

Man schneidet von dem gewöhnlichen, in der Vorerinnerung beschriebenen Zeige Nudeln, etwas dicker als jene zur Suppe, gibt sie in eine Maß gute süße, mit einem Stück But-

ter siedende Milch, und läßt sie kurz einkochen, bis sie auf dem Boden schöne Raumeln bekommen. Dann schüttert man sie auf eine Schüssel, legt die ausgescharrten Raumeln darauf, und gibt ein wenig zerlassene Butter darüber. Wenn die Nudeln kochen, so gibt man nach Belieben Zucker oder Zimmet in die Milch.

#### 610. Gefutzte oder abgetrocknete Nudeln.

Man macht einen Teig von 3 Eierdottern, 2 ganzen Eiern, einem Stück Butter und schönem Mundmehl, macht daraus etliche Stücke, und walzet sie messerrückendick aus. Wenn die Flecken ein wenig abgetrocknet sind, schneidet man der Länge nach zwei Finger breite Streifen, legt etliche übereinander, macht gleiche, kleine messerrückenbreite Nudeln, und läßt sie in einer Reih mit einem Stück Schmalz und einem Stückchen Zucker goldbraun werden. Dann kocht man in einer Pfanne die Nudeln in süßer siedender Milch auf, seihet die Milch ab, läßt die Nudeln in einer Casserole, worin das Schmalz und der Zucker ist, abkochen, bis sie unter öfterem Umrühren Raumeln bekommen, und angerichtet werden können.

#### 611. Abgetrocknete Tropfnudeln.

Man läßt in siedende gute Milch einen Teig, der von 6 Eiern und feinem Mehl, wie zu einer Suppe mit Eingetränktem, sehr fein abgeschlagen ist, recht fein hinein laufen und aufsteden, seihet die Tropfnudeln mit einem Schaumlöffel heraus, und gibt sie in ein Stück zerlassene Butter. Wenn alle Tropfnudeln auf gleiche Art gemacht sind, so stellt man sie über die Gluth, bis sie schöne Raumeln bekommen, und zuckert sie nach Belieben.

#### 612. Semmelnudeln.

Den Teig macht man wie bei den Tropfnudeln. Dann gibt man dünne und einzeln in Teig getauchte Schnitten aus

altgebackenen Semmeln, in süße, mit einem Stück Butter siedende Milch, macht oben und unten Gluth, läßt schöne Raumeln anlaufen, und hebt die Nudeln heraus. Man kann dazu auch nach Belieben Zucker nehmen.

### 613. Butternudeln.

Man schlägt einen Teig von  $\frac{1}{2}$  Pfund Mundmehl, 2 Eierdottern, süßem Rahm, 2 Loth Butter und ein Paar Löffel voll guter Germ, der so fest ist, wie ein Dampfnudelteig, gut ab, und läßt ihn aufgehen. Dann walzt man den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brete fingerdick aus, schneidet davon schmale längliche Flecken, und bestreicht sie gut mit zerlassener Butter, rollt sie dann zusammen, stellt sie in einer Keim mit Butter, ein wenig siedendem Obers oder etwas Zucker in den Ofen, oder macht oben und unten Gluth, und gibt sie, wenn sie eine Farbe haben, zur Tafel.

### 614. Regenwürmernudeln in Milch.

Man macht einen Teig, der ein wenig weich ist, aus schönem Mehl, in welches man 4 Eier, ein Stück zerlassener Butter und ein wenig Mehl gegeben hat, walzt ihn mit der Hand recht fein ab, und läßt ihn in ein Tuch eingeschlagen, ein wenig stehen, und dreht dann von dem Teige Stücke in Form von Regenwürmern aus. Dann kocht man sie in einer Maß siedender Milch mit etwas Butter ein, läßt sie kochen, bis sie Raumeln bekommen, hebt sie öfters auf und gibt sie auf einer Schüssel zur Tafel.

### 615. Kleine Bauchstecherl.

Dazu macht man einen Teig wie zuvor, und dreht davon Hafer ähnliche Nudeln aus. Dann kocht man sie in Milch mit Butter ein, oder siedet sie auch im Wasser, schweift sie mit frischem Wasser, röstet sie in Butter mit Semmelbröseln, und gibt sie gesalzen zur Tafel.

### 616. Mehlgerste oder getriebener Teig in Milch.

Man macht auf einem Brete voll Mehl und Eiern einen so viel als möglichst festen Teig, reibt ihn am Reibeisen ab, trocknet ihn ein wenig, kocht ihn mit siedender Milch und Butter ein, würzt ihn mit Zucker, Zimmt oder gestoßener Vanig-  
lie, und läßt die Milch einkochen, bis Raumeln da sind.

### 617. Reis in Milch mit Zucker und Bimnt.

Man stellt  $\frac{1}{2}$  Pfund gereinigten und gewaschenen Reis in einer Casserole, mit 2 Maß guter siedender Milch, einem Stücke Butter, und nach Belieben Zucker und Zimmt in eine Röhre, läßt ihn, ohne aufzurühren, aufgehen und die Milch ganz einkochen, welches auch geschieht, wenn man oben und unten Gluth gibt. Wenn er schöne Raumeln hat, so richtet man ihn an, gibt die Raumeln darauf, bestreut ihn noch einmal mit Zucker und Zimmt, oder gibt ihn gleich sammt dem Geschirre, worin er kocht, auf die Tafel. Auf gleiche Weise kann man auch mit Weizengries verfahren.

### 618. Abgetriebenes Griespfanzel in der Milch.

Man rührt nach und nach 8 ganze, in warmem Wasser gelegene Eier in  $\frac{1}{2}$  Pfund pflaumig abgetriebenes Schmalz, gibt ein wenig Salz und ein Seitel feinen Weizengries daran, kocht es dann in einer mit Butter bestrichenen Serviette in süßer Milch eine halbe Stunde, macht Obers-Soß mit etlichen Eierdottern, gibt ein wenig auf Citronen geriebenen Zucker dazu, und setzt es auf.

### 619. Grieschmarren.

Man gibt eine halbe Maß in Milch oder Wasser dick eingekochten und abgekühlten Gries, zu einem Viertel abgetriebener Butter oder Schmalz, schlägt 6 oder 8 Eier dazu, gibt

das wohl untereinander Gerührte, in ein Stück Schmalz, kocht es darin wie einen andern Schmarren, und macht es so fein als man will.

### 620. Ordinärer Mehlschmarren.

Man quirlt eine Maß Milch mit 8 Eiern gut ab, rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund gesalzenes Mehl darein, verrührt es gut, gibt den Schmarren in ein Stück Schmalz oder Butter, deckt die Cafferolle zu, und hat der Schmarren auf einer Seite Raumeln, so hebt man ihn auf, und wendet ihn nach und nach um. Ist er nicht mehr weich, so stößt man ihn mit dem Schärer so klein als beliebig. Ist er zu trocken, oder soll er fetter und saftiger sein, so gibt man Schmalz oder Butter nach. Man gibt ihn entweder so zur Tafel, oder bestreut ihn nach Belieben mit Zucker.

### 621. Tirolerstrudel.

Man schlägt zu 1 Pfund in  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz geröstetem und gesalzenerm Mehl 5 Dotter und 2 ganze Eier, gibt 3 oder 4 Löffel Germ und 6 Löffel voll Milch dazu, verfährt damit, wie bei einem Buttermehlschmarren, walzt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn nach der Länge in der Mitte von einander, streicht darauf eine Fülle von 1 Viertel Mandeln, 1 Viertel gesiebten Zucker, 6 Dottern und 2 ganzen Eiern, das man alles gut abrührt, rollt jeden Theil eine Handbreit zusammen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Papier, richtet sie so, daß sie rund werden wie Milchrahmstrudeln, backt sie auf einer Platte, und bestreut sie dann mit Zucker.

### 622. Semmelschmarren.

Man quirlt auf 4 Kreuzersemmeln 8 Eier mit einem Seitel Obers ab, salzt es und gießt es über ganz feine Schnitten von altgebackenen Semmeln. Hat es eine Stunde gestanden und sind die Schnitten ganz weich, so verfährt man damit nach Nr. 620 und gibt ihn zur Tafel.

### 623. Schinkenleckchen.

Man macht von drei Viertelpfund Mehl, 3 Eiern und etwas Wasser recht festen Nudelteig, treibt diesen nicht gar zu dünn aus, und schneidet, nachdem er etwas abgetrocknet, nagelgroße Fleckchen davon, kocht diese in gesalzenem Wasser, gibt sie auf ein Sieb, und überspült sie ein paar Mal mit frischem Wasser. Nun verrührt man ein Viertelpfund gutes Schmalz recht flaumig mit fünf Eiern, gibt ein Pfund weich gekochte, dann abgekühlte und fein gehackte Schinken in ein Seitel guten Rahm darein, vermischt die indessen abgekühlten Fleckchen damit, salzt sie wohl, gibt sie in eine gut mit Butter oder Schmalz bestrichene Kasserole, backt sie schön braun, und stürzt sie dann auf eine Schüssel.

### 624. Polenta auf italienische Art.

Man setzt eine Kasserole mit Wasser auf, läßt es sieden, gibt so viel Kukuruzmehl darein, salze es, gibt Butter dazu, läßt es dick auskochen; wenn es ausgekocht ist, stürzt man die Polenta auf ein Bret, schneidet breite Platten, richtet sie auf die Schüssel, begießt sie mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Parmesan-Käse und gibt sie warm zu Tische.

### 625. Semmelauflauf mit Mandeln.

Man treibe 8 Loth Butter flaumig ab, rühre 10 Eidotter darein, 4 Kaisersemeln in Milch geweicht und ausgedrückt, 8 Loth Mandeln mit Eierklar fein gestoßen, von 4 Eiern die Klar zu Schnee, 4 Loth gestoßenen Zucker, 2 Messerspitzen voll Vaniglie, rühre es eine halbe Stunde, schmiere die Form mit Schmalz, gebe die Masse darein, backe es langsam, besäe es mit Zucker und gibt es warm zur Tafel.

### 626. Erdäpfelaufbau.

Treibe einen Vierting Butter flaumig ab, verrühre damit 7 Loth Zucker, 7 Eidotter und einen Teller voll gekochter

und geriebener Erdäpfel, mische jetzt den Schnee von 6 Eierklar hinzu, gebe Alles in eine mit Butter bestrichene Casserole, backe den Auflauf langsam und gib ihn mit Zucker bestreut zu Tische.

### 627. Aepfelauflauf.

Verkoche geschälte Aepfel mit Wein und Wasser zu einem dicken Brei, passire sie durch ein Sieb, gib viel gestoßenen Zucker, Zimmt und Vaniglie hinzu, laß sie dick eindünsten und verrühre damit, wenn die Aepfel wieder ausgekühlt sind, 4 Loth Butter, 3 Eidotter, und zwei Loth fein gestoßene Mandeln, mische dazu den Schnee von 3 Eierklar, fülle Alles in eine mit Butter bestrichene Casserole, streue oben Zucker darauf und backe den Auflauf sehr langsam durch eine starke Stunde.

### 628. Aufgelaufenes Chocoladekoch.

Man verrührt vier Kochlöffel voll Mehl auf der Gluth mit so viel Milch, daß es ein ziemlich dickes Koch wird, bis es zu kochen anfängt; gibt dann ein Viertelfund fein geriebene Chocolate dazu, und läßt es nebst einem Viertelfund Butter recht gut mit Zucker versüßt, verkochen. Nun gibt man es in einen Weidling, verrührt 6 Eierdotter recht flaumig damit, schlägt das Weiße zu Schnee, gibt es auch darunter, bestreicht dann einen Reifen oder eine Form mit Butter, gibt das darein, und backt es langsam in einem abgekühlten Ofen. Beim Unrichten wird der Reifen herabgenommen, oder dasselbe aus der Form auf die Schüssel gestürzt und mit Zucker bestäubt zur Tafel gegeben.

### 629. Schmankerlkoch.

Bereite ein Kindskoch wie Nr. 637, mache aber, während es kocht, etwas Schmalz auf der Fritattenspfanne heiß, gib ein Paar Löffel voll von dem Kindskoch 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. Beim Anrichten wird das Rindskoch mit diesen Schmankerlstanigen besteckt und servirt.

### 630. Grieskoch.

Man rührt in eine Maß kaltes Obers 8 Löffel voll Gries, läßt es nun dick einkochen, gibt Zucker und Salz daran, richte es auf eine Schüssel, streue oben darauf ein Gemisch von Zucker und Zimmt, und übergieße Alles mit heißer Butter.

### 631. Speckknödel.

Man schneide einen Teller voll Semmel in Würfel, röste die Hälfte davon mit 5 Loth würflich geschnittenem Speck, laß es dann hübsch auskühlen, gib 2 ganze Eier, etwas Salz, 8 Eßlöffel voll Milch, die andere Hälfte der geschnittenen Semmeln und so viel Mehl hinzu, bis daraus ein ziemlich fester Teig wird. Diesen rührt man gut ab, laß 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.

### 632. Gefüllte Fridatten.

Man macht einen dünnflüssigen Teig wie zu der Omelette (Nr. 653), gibt etwas Schmalz auf die Fridattenspfanne; wenn es heiß geworden, schütte von dem Eierteig darauf, schwenke die Pfanne herum, damit sich der Teig ausbreite, laß den Fridattensleck sodann auch auf der andern Seite bräunlich werden, und stürze ihn auf die Schüssel. Verfahre auf diese Art, bis der Teig gar ist. Nun bestreicht man die Fridatten mit Eingefottenem, rollt sie zusammen, fülle damit zierlich eine mit Butter bestrichene Casserole, backe sie dann bräunlich am Kohlenfeuer, und stürze sie beim Anrichten auf die Schüssel.

### 633. Ausgedünstete Griesnudeln.

Gib eine halbe Maß Gries auf das Nudelbret, etwas Salz und 2 Loth gestoßenen Zucker; schlage so viel Eier hinzu, als es zu einem leichten Teig nöthig ist, knete ihn und verfare damit wie mit den ausgedünsteten Mehlnudeln.

### 634. Abgeschmalzene Nudeln.

Gib das Mehl auf das Nudelbret, mache eine Grube darein, salze es, schlage ein paar Eier 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 man immer das Bret mit Mehl bestreuet, walke ihn nicht gar zu dünn aus, und schneide Nudeln daraus. Diese werden in Salzwasser gekocht, durch ein Nudelsieb abgeseiht, und schnell mit kaltem Wasser noch überspühlet. — Nun macht man ein Stück Butter in der Rein heiß, gibt die Nudeln hinein, rührt sie fleißig um, und wenn sie durch und durch erhitzt sind, thut man sie auf die Schüssel.

### 635. Abgeschmalzene Nudeln mit Semmelbröseln oder Gries.

Verfare mit den Nudeln wie so eben gesagt wurde (Nr. 634), lasse dann in dem Schmalz Semmelbröseln oder Gries anlaufen, gib die Nudeln hinein, schwenke sie darin gut durch einander, und richte sie an.

### 636. Kipfelkoch.

Schneide 6 Kipfeln entzwei und spalte sie. Gib nun selbe in einen Weidling, sprudle 6 Eier mit einer halben Maß Milch ab, schütte diese auf die Kipfeln, und laß sie recht durchweichen. Zest streiche eine Casserole mit Butter aus, belege den Boden mit einer Kipfelschichte, gieße etwas zerlassene But-

ter, und streue Zucker, Zimmet und Eibeben darauf, mache wieder eine Schichte von Kipfeln u. s. w., bis die Form voll ist. Oben auf wird etwas zerlassene Butter gegossen, das Ganze im Backofen gebacken und mit Zucker bestreut zur Tafel gebracht.

### 637. Kindskoch.

Ein Viertelpfund Mehl wird in einer Casserole mit einer nach und nach zugegossenen halben Maß Milch oder Obers recht gut verrührt, gezuckert, über Blut gestellt, und unter beständigem Rühren kochend gemacht, sollte dasselbe zu dick sein, so wird Milch nachgegossen. Es muß jedoch recht gut verkochen, damit ja der Mehlgерuch nicht vorschlage.

### 638. Maccaroni mit Schinken.

Man gibt die Maccaroni in siedendes Salzwasser, läßt sie weich kochen, spüle sie, nachdem sie abgeseiht, mit kaltem Wasser ab und gibt sie über ein Sieb. Darauf schneide man Schinken fein, röste ihn in Butter, gebe Nudeln darein, lasse sie etwas mit schmoren, gieße etwas Milchrahm dazu und lasse sie gut aufkochen.

Nachdem sie gut ausgekühlt, wird geriebener Parmesan- Käse und etwas Muskatblüthe dazu gegeben, das Ganze in einem gut mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Reif gegeben und langsam gebacken.

### 639. Feiner Mehlschmarren.

6 Kochlöffel voll Mehl verrühre in einem Weidling mit 6 Eidottern, schütte so viel Obers hinzu, daß der Teig sehr dünnflüssig wird, würze ihn mit etwas Vaniglie, Salz und 4 Loth Zucker; mische nun dazu den Schnee von 6 Eierklar, lasse in einer flachen Reim einen Viertelng Butter heiß werden, schütte den Teig hinein, lasse ihn recht schnell aufdünsten, wende ihn

folgleich um, und wie er auf der andern Seite gelblich wird, zersteche ihn zu Stücken mit einem Vöffel, richte ihn auf die Schüssel, und bestreue ihn mit Zucker.

#### 640. Aepfelkoch.

Man füttere eine Tortenplatte oder Casserole mit gutem, messerrückendick ausgewalktem Buttermteig aus, belege den Boden mit in Scheiben geschnittenen Aepfeln, bestreue diese mit feinen Semmelbröseln ziemlich dick, belege sie mit dünner Scheibchen von Butter, und gebe grob gestoßenen Zucker nach Belieben darauf. Nun fange man wieder mit Aepfeln an und fahre so fort, bis die Platte voll ist, doch muß die oberste Lage Semmel, Zucker und Butter sein. Zuletzt wird oben Zucker und Zimmt gestreut, und das Ganze nicht gar zu schnell gebacken.

#### 641. Topfenkoch.

In eine Maß Milch werden 6 ganze Eier geschlagen, und auf dem Feuer mit etwas Citronensaft zu Topfen verrührt. Wenn derselbe zusammengegangen, wird er durch ein Haarsieb geseiht und abgekühlt. Nun wird ein Viertelfund Butter mit 3 ganzen Eiern und 4 Dottern recht flaumig verrührt, dann 2 zu feinen Bröseln geriebene Semmeln nebst Zucker und etwas fein gehackten Citronenschalen und zuletzt der Topfen dazu gegeben. Nun wird es in eine mit Butter bestrichene Casserole gegeben und in einem überkühlten Ofen langsam gebacken.

#### 642. Reißroletten.

Treibe 8 Loth Krebsbutter flaumig ab, rühre 4 Eidotter, 8 Loth in der Milch gesottene Reiß, 3 Loth gesiebten Zucker, 3 Eßlöffel Spinat=Topfen, von 3 Eiern den Schnee, 2 Messerspitzen Vaniglie hinein; treibe es eine Viertelstunde ab, backe feine Fritattenflecken, fülle sie, rolle sie leicht zusammen, schmiere eine Form mit Schmalz, richte die Roletten darein,

bestreiche sie mit Krebsbutter, backe sie im Ofen gelblich und richte sie auf die Schüssel, dann gib sie, mit Zucker besäet, zu Fische.

#### 643. Zwickel mit Rahm.

Wenn dieselben im Salzwasser abgekocht, und über ein Sieb gegossen, wird in einer Casserole Schmalz oder Butter heiß gemacht, die Zwickel darein gegeben, einigemal darinnen umgekehrt, dann Rahm mit drei oder vier Eierdottern abgesprudelt, einige Minuten vor dem Anrichten über dieselben gegeben, und sobald sie etwas angezogen, gleich angerichtet.

#### 644. Abgeschmalzene Nockerln.

Mache aus Mehl, ein Paar Eiern 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 ins kochende Wasser getaucht werden, damit sich der Teig desto besser davon löstrenne. — Wenn die Nockerln gekocht sind, wird das Wasser davon abgeseihen, Schmalz in einer Klein heiß gemacht, die Nockerln hinein gethan, gesalzen und geröstet.

#### 645. Buckerkrapseln aus dem Schmalz gebacken.

Nimm 8 Loth Mundmehl auf das Bret, 4 Loth gestoßenen Zucker, wenig Zimmt, 3 Eidotter und ein ganzes Ei, 4 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.

#### 646. Mandelkrapseln mit Wein.

Gib 10 Loth Mehl auf eine Tafel, 2 Loth feingestossenen Zucker, 6 Loth Mandeln, das Gelbe von einer Limonie und

den Saft, Zimmet, 3 Eierdotter und Wein, mache den Teig nicht gar fest, stich runde Krapfeln aus, mit Eierdotter bestreichen, mit Zucker besäet; backe sie im Ofen, dann zu Tische.

#### 647. Milchrahmkrapfen.

Man gibt ein Seitel Milchrahm, 2 ganze Eier und 6 Eierdotter in einen Topf und sprudelt es gut ab, dann nimmt man ein Pfund Auszugmehl in einen Weidling, läßt es etwas lau werden, gibt, wenn es lau ist, 4 Eßlöffel voll abgewässerte Germ, etwas gestoßenen Zucker und etwas Salz hinein, auch den abgesprudelten Milchrahm gibt man dazu; dann macht man den Teig damit an, aber ja nicht zu fest, schlägt ihn gut ab, gibt ihn auf das Nudelbret heraus, walkt ihn aus, sticht ihn mit dem Krapfenstecher aus, füllt sie mit Marillensalse, legt wieder ein Ausgestochenes darauf, aber umgekehrt; die fertigen Krapfen werden auf eine mit Mehl bestaubte Serviette gelegt, wieder mit einem Tuch zugedeckt, dann läßt man sie gehen, und zuletzt werden sie in Schmalz nicht gar zu schnell gebacken.

#### 648. Sprizkrapfen.

Man kocht von einem Seitel feinem Mehl und Milch ein recht dickes Koch, gibt ein großes Stück Butter darein, und verrührt es mit 7 ganzen Eiern recht wohl. Nun wird in einer Pfanne Schmalz heiß gemacht, die Spriz schnell darein gestoßen, dann ungefähr 2 bis 3 Eßlöffel voll Teig in dieselbe gegeben, und in das heiße Schmalz schneckenförmig gedrückt. Wenn sie schön braun gebacken, werden sie herausgenommen und auf diese Weise fortgefahren, bis aller Teig verbraucht ist. Nun werden sie auf eine Schüssel gerichtet, und gut mit Zucker bestäubt recht heiß zur Tafel gegeben.

### 649. Waffelnkrapsen.

Acht Loth Mundmehl werden mit vier Loth gutem Rindschmalz in einem Hafen gut abgebröselst und dann mit sieben Loth fein gestoßenem Zucker, drei Löffel voll gutem Rahm, vier Eiern, etwas gestoßenen Mandeln, Zimmt und einem Löffel voll Wein gut verrührt. Beim Backen wird ganz wie bei den obigen zu Werke gegangen.

### 650. Himbeer = Souflée.

Nimm 16 Loth Himbeer = Sulz, 16 Loth feingesiebten Zucker in einen Weidling, treibe es eine halbe Stunde ab, von 20 Eiern die Klar, aber nur immer 2 werden gleichzeitig gegeben, wenn diese verrührt sind, wieder 2, gut verrührt, Zimmt und ein wenig Alkermesssaft, damit es die rothe Farbe erhält; schmiere eine Form mit Butter, gib die Masse darein, streiche sie auseinander, mache auf der Höhe mit dem Messer 3 Schnitte darein, besäe es mit fein gesiebtem Zucker, backe es nicht schnell; wenn es auf der Höhe aufspringt, so ist es ausgebacken. Geschwind zu Tische aufgetragen, sonst verliert es das Ansehen, weil es zusammenfällt.

### 651. Omelette mit Eingefottenem.

Die Omeletten werden wie Nr. 653 gemacht, mit Eingefottenem bestrichen und wie eine Strudel gerollt, oder man macht 2 Omeletten, bestreicht sie mit Eingefottenem, legt sie über einander, und trägt sie so auf.

### 652. Omelette-Souflée.

Nimm 8 Eidotter, 8 Loth gestoßenen Zucker, 2 Messersspitzen Vaniglie, thue es in einen Weidling, rühre es eine Viertelstunde ab, von 6 Eiern die Klar zu Schnee darunter gerührt, dann nimm eine Omelettepfanne, gib ein kleines Stück-

hen Butter darein, lasse sie zerschleichen, und gib die Hälfte dieser Masse darein, stelle die Pfanne auf die Bluth, 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 ebenso, 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.

### 653. Omeletten.

Sprudle 8 Eier mit 2 Löffeln voll Mehl und einem halben Seitel Obers gut ab, laß ein Stück Butter in der Pfanne heiß werden, schütte von den abgesprudelten Eiern darein, laß es unten schön bräunlich werden, laß wieder ein Stückchen Butter heiß werden, und röste darin die Omelette auch auf der andern Seite hübsch gelbbraun; stürze sie dann auf die Schüssel und verfare mit dem übrigen Teige ebenso.

### 654. Marillen-Sonflée.

Treibe 16 Loth Marillensulz, und 16 Loth feingeseibten Zucker eine halbe Stunde ab, von 20 Eiern den Schnee, immer nur 2 werden zu Schnee geschlagen, bis alle verrührt sind; schmiere eine Form mit Schmalz, gib die Masse darein, streiche es auseinander, mache mit dem Messer auf der Höhe 3 Schnitte, besäe es mit feingeseibtem Zucker, backe es nicht gähe; wenn es auf der Höhe auffpringt, so ist es gut; dann geschwinde zu Tische aufgetragen, sonst verliert es an Ansehen.

## P u d d i n g e.

Diese Speisen sind, wie schon der Name andeutet, englischen Ursprungs; ehe die Erdäpfel allgemein wurden, aß man in jenem Lande zum Roastbeef, Pudding, der aus Mehl und

Wasser angerührt war und — wie noch jetzt beim Volke üblich — in eine Serviette gebunden, und darin abgessotten wurde.

In der Folge aber bildete man dieses Gericht so aus, daß es gegenwärtig als eine der größten Wohlthaten für zahnlose Feinschmecker zu betrachten ist, weil jeder Pudding, er möge gesotten oder in einer Form abgebacken werden, durch Eierschaum und fleißiges Rühren sehr leicht und schwammartig ausfallen muß. Leider wird diese gute Eigenschaft bei den süßen Puddingarten, durch die zerstoßenen und gekocht stets ungesunden Mandeln, die jeden Teig schwerfällig machen, wieder zerstört.

Die Servietten, deren man sich bei uns zum Sieden des Puddings bedient, müssen nicht nur sehr rein, sondern vor dem Gebrauche in kochendes Wasser gesteckt, scharf ausgedrückt, und dann mit Mehl eingerieben werden.

#### 655 Mandel - Pudding.

Man mischt zu  $\frac{1}{2}$  Pfund süßen und einigen bitteren mit einem Löffel voll Wasser vermengten, zerstoßenen Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 4 Eier, 2 Löffel voll Rahm mit der Butter erwärmt, einen Löffel voll Branntwein, etwas Muscatnuß und Zucker nach Geschmack. Dann füllt man einige mit Butter bestrichene Obertassen damit zur Hälfte an, und backt die Puddinge. Man gibt dazu Butter, Wein und Zucker.

#### 656. Gebackener Mandel-Pudding.

Man stoßt einen Vierteling süße Mandeln, die mit 4 oder 5 bitteren gemischt sind, gibt etwas Wein, 6 Eierdotter, die geriebenen Schalen von 2 Citronen, 12 Loth Butter, beinahe eine Maß Rahm und den Saft einer Citrone dazu, mischt es wohl und backt es  $\frac{1}{2}$  Stunde in einem Teige, den man aus 1 Pfund Mehl, einem Vierteling Butter mit 1 Ei und etwas Wasser gemacht hat.

### 657. Sago-Pudding.

Man mischt zu  $1\frac{1}{2}$  Maß frischer Milch, die man mit 4 Löffel voll Sago, Citronenschalen, Zimmt, Muskatnuß und Zucker gekocht hat, 4 Eier, und backt dieß langsam in einem Teige.

### 658. Pomeranzen-Pudding.

Man gibt zu der geriebenen Schale einer Pomeranze 12 Loth Butter, 8 Eier, 1 rohen geschabenen Apfel, mischt alles, und backt es  $\frac{1}{2}$  Stunde im Teige.

### 659. Citronen-Pudding.

Man gibt zu 4 wohlgeklopften Eierdottern einen Vierteling Zucker, die Schale einer auf Zucker geriebenen Citrone, und 8 bis 10 Loth Butter, und backt es in einem Teige.

### 660. Gebackener Apfel-Pudding.

Man schneidet 4 große, geschälte Äpfel auf Viertel, kocht sie mit der Schale in wenigem Wasser, gibt Brotkrümeln, 1 Vierteling geschmolzene Butter, 5 Eierdotter, die Klare von 3 Eiern, den Saft einer halben Citrone und nach Belieben Zucker dazu, und backt es in einem Teige.

### 661. Holländischer Pudding.

Man läßt 1 Pfund Butter in einer Halbe Milch zergehen, gibt 2 Pfund Mehl, 8 Eier, 4 Löffel voll Hefen (Germ), 1 Pfund Rosinen und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu, und backt es eine Stunde. Dieser Pudding wird sowohl heiß, als kalt sehr gern gegessen. Wenn letzteres geschieht, so nimmt man statt der Rosinen Kümmel.

### 662. Holländischer Reis-Pudding.

Man schüttet einen Vierteling im warmen Wasser durch  $\frac{1}{2}$  Stunde erweichten Reis auf ein Sieb, und gibt ihn, wenn

das Wasser abgelaufen ist, mit einer Halbe Milch,  $\frac{1}{2}$  Stange Zimmt in einen Topf, und kocht es mürbe. Ist er kalt, so kommen noch 8 Eier,  $\frac{1}{2}$  Viertel mit einer Lasse voll Rahm geschmolzene Butter, 6 Loth Zucker, der vierte Theil einer Muscatnuß und ein gutes Stück Citronenschale dazu.

### 663. Leichter Pudding.

Man läßt 6 Loth in 1 Maß Rahm zerschmolzene Butter stehen, bis sie beinahe kalt ist, gibt dann 4 Loth feines Mehl, 4 Loth Zucker, 4 Eierdotter mit der Klare von 2 Eiern und etwas Rosenwasser dazu, backt sie in kleinen mit Butter bestrichenen Schälchen, die man umkehren muß, sobald sie gar sind. Sie müssen aber gleich gegessen werden, damit sie locker bleiben. Man gibt Wein und Zucker dazu her.

### 664. Puddingseier.

Man macht aus 12 Loth Semmelbröseln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenfett,  $\frac{1}{2}$  Pfund Rosinen, 2 Loth Citronen, 2 Loth Pomeranzenschalen, 3 Eiern, Dotter und Klar besonders, 1 Glas Brantwein und Zucker, alles wohl vermengt, Puddinge von der Form eines Gänseeies, backt sie in  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter hellbraun, und kehrt sie während dem Backen zwei- oder dreimal um.

### 665. Bitter-Pudding.

Man macht eine Maß Wein heiß, und gibt, wenn es beinahe erkaltet ist, 4 Eierdotter,  $1\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl, einige Muscatnüsse und Zucker dazu, und kocht dieß mitsammen in einem Luche. Man muß diesen Pudding sehr behutsam auf die Schüssel legen, damit er nicht breche. Man gibt geschmolzene Butter, Zucker und weißen Wein dazu her.

### 666. Durchsichtiger Pudding.

Man setzt  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund mit etwas Muscatnuß, worein man 8 Eier geschlagen hat, zum Feuer, und rührt es um, bis es sich verdickt. Ist es kalt, so backt man es in einem Leige.

### 667. Reis - Pudding.

Man gibt  $\frac{1}{2}$  Pfund im Wasser mit Salz ganz mürbe gekochten Reis auf ein Sieb, läßt das Wasser ablaufen, gibt die Klare und die Dotter von 4 Eiern, 1 Seitel Rahm, 4 Loth frischer Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenfett oder Mark,  $\frac{3}{4}$  Pfund Rosinen, 2 Löffel voll Branntwein, 1 Löffel Pfirsichwasser, Muscatnuß, geriebene Citronenschalen, und wenn man will, dünne Scheiben von Citronat, candirter Pomeranzen- und Citronenschale dazu, und backt das Ganze in einem mäsig warmen Ofen.

### 668. Reis-Pudding mit Obst.

Man vermischt Obst von irgend einer Gattung (Johannisbeeren, gebrühete Stachelbeeren, Aepfel, Rosinen etc.) mit über Feuer in etwas Milch geschwelltem Reis, verbindet dieß durch ein Ei, und richtet es gekocht mit Zucker an.

### 669. Erdäpfel-Pudding.

Man kocht  $\frac{1}{2}$  Pfund Erdäpfel, 10 Loth Butter, 2—3 Eiern, Dotter und Klare besonders, 1 Seitel Rahm, 1 Löffel voll Obers, etwas Salz, den Saft und die Schale einer Citrone, und Zucker nach Belieben.

### 670. Pudding von Rindfleisch - Schnitten oder Nieren.

Man macht von gekochten und durch einen Durchschlag getriebenen Erdäpfeln mit Milch und einigen Eiern einen Leig, legt dann aufgerollte Hammel- oder Rindfleisch - Schnitten mit

Fett und gehackten Zwiebeln darauf, schüttet den Erdäpfelbrei über das Fleisch, und backt das Ganze.

### 671. Pudding von Nierenfett.

Man vermischt 1 Pfund gehacktes Nierenfett mit 5 Viertel Mehl, 2 Eiern, etwas Salz und so wenig Milch, als möglich. Dieser Pudding muß 4 Stunden kochen, und schmeckt an folgenden Tagen, in Scheiben geschnitten und auf dem Roste gebraten, sehr gut.

### 672. Jäger-Pudding (Plumpudding).

Man mischt 1 Pfund Nierenfett, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Corinthen, 1 Pfund geklaubte und zerschnittene Rosinen, von einer halben Citrone die geriebene Schale, 6 gepulverte Pfefferkörner, 4 Eier, 1 Glas Pflüschwasser, 1 Glas Branntwein, etwas Salz und ein wenig Milch, kocht alles in einem mit Mehl bestreuten Tuche, oder in einer Melonenform 8 bis 9 Stunden, und gibt eine süße Brühe dazu her.

Diesen Pudding kann man 3 Monate aufbewahren, wenn er kalt in demselben Tuche, in welchem er gekocht hat, aufgehängt, und ein Bogen Papier umgewickelt wird, um ihn vor dem Staube zu bewahren. Vor dem jedesmaligen Gebrauche muß er eine Stunde kochen.

### 673. Eierkäse-Pudding.

Man gießt nach und nach zu 1 großen Löffel voll Mehl, 5 Eier, etwas gestoßenen Zimmt, 1 Maß Milch, bestreicht ein Gefäß, das genau paßt, mit Butter, gießt alles hinein, und breitet ein mit Mehl eingeriebenes Tuch darüber, setzt es im kochenden Wasser auf's Feuer, dreht es einige Male, damit die Eier nicht alle an einer Seite zusammen kommen, und kocht diesen Pudding  $\frac{1}{2}$  Stunde, gießt dann Johannisbeer-Gallerte darüber, und gibt ihn mit einer süßen Brühe her.

### 674. Maccaroni-Pudding.

Man gießt 2 Loth in 1 Maß Obers, mit Zimmt und Citronen mürbe gesottene röhrenförmige Maccaroni auf eine Schüssel mit Milch, gibt 2 oder 3 Eierdotter und die Klare von 1 Ei, nebst Zucker, Muskatnuß und  $\frac{1}{2}$  Glas süßen Sect dazu.

### 675. Aprikosen - Pudding.

Man gibt 6 Loth Brot, 1 Maß kochendes Obers, einen Viertel Zucker, 4 Eierdotter und 4 Gläser weißen Wein zu 12 großen gekochten und zerrührten Aprikosen, mit oder ohne Kern, legt Teig um eine Schüssel, und backt den Pudding eine halbe Stunde.

### 676. Gehackter Stachelbeer-Pudding.

Man kocht Stachelbeeren in einem Topfe zu Brei, rührt eine Maß des durch ein grobes Sieb gepreßten Saftes mit den Dottern und der Klare von 3 Eiern, 3 Loth Butter, Zucker, Brotkrumen oder 1 Viertel Preßburger = Zwieback, legt einen Teig um die Schüssel und backt es.

### 677. Buttermilch-Pudding.

Man rührt 3 Maß frische gewärmte Milch durch eine Maß Buttermilch, seihet den Topfen durch ein Sieb, zerrührt ihn trocken, und gibt  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, eine mürbe gekochte Citrone, 1 geriebene Muscatnuß, Semmelrinden, 6 bittere Mandeln, 1 Viertel warme Butter, 1 Lasse guten Rahm, die Dotter von 5 und die Klare von 3 Eiern, 1 Glas süßen Wein und 1 Glas Branntwein dazu, backt alles in kleinen mit Butter bestrichenen Schalen, und gibt sie mit Puddingsbrühe her.

### 678. Töpfen - Pudding.

Man drückt den Topfen von 2 Maß Milch gut aus, treibt ihn durch ein Sieb, gibt  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 6 Loth Brot, 1 Löffel Rahm, eine halbe Muskatnuß, Zucker und 2 Löffel voll weißen Wein dazu, füllt damit  $\frac{3}{4}$  von den Pastetchenformen an, backt, und gibt sie mit süßer Brühe her.

### 679. Schnell gemachter Pudding.

Man vermischt  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenfett,  $\frac{1}{2}$  Maß Milch, Muskatblüthe und Muskatnuß, einen Vierteling Rosinen, einen Vierteling Corinthen wohl, und kocht es, gut bedeckt, durch  $\frac{3}{4}$  Stunden.

### 680. Walliser-Pudding.

Man schlägt 8 Eierdotter und die Klare von 4 Eiern in ein halb Pfund zerschmolzene Butter, gibt 12 Loth Zucker und die geriebene Schale einer Citrone dazu, backt dieß in einer Schüssel, in welche Teig gebreitet ist.

### 681. Eine Charlotte.

Man belegt eine dick mit Butter bestrichene Schüssel mit dünnen Brotschnitten, gibt Apfelscheiben mit Stückchen Butter und dazwischen gestreuten Zucker dazu, bedeckt das Ganze mit Brotschnitten, die in Milch geweicht sind. Dann legt man eine Schüssel darauf, beschwert sie, damit das Brot fest an die Äpfel gepreßt wird, und backt dieß 3 Stunden langsam. — Zu einer mittleren Schüssel bedarf man im Ganzen 1 Pfund Butter.

### 682. Pudding à la Rodney.

Man rührt ein halbes Pfund Mehl in ein halb Pfund Butter, mit einem Vierteling Zucker und 1 Seitel Milch in einer Casserolle zu einem steifen Teig, läßt ihn dann kalt wer-

den, rührt noch einen Vierteling Zucker, sechzehn Eierdotter und etwas Salz dazu, und fährt so mit dem Rühren eine Weile fort; dann rührt man den von dem Klaren der Dotter geschlagenen Schnee so gut darunter, daß man von demselben nichts mehr sehen kann. Hernach bindet man den Pudding in eine, vorher eine Stunde im Wasser gelegene Serviette, und kocht ihn im Wasser, welches man wie eine Fleischsuppe salzet. Unterdessen macht man eine rothe Sago-Sauce darüber, wobei man so verfährt: Man setzt einen Vierteling ausgewaschenen Sago im Wasser mit klein geschnittener Limonienschale zum Feuer, und gießt, wenn er zu kochen anfängt und schon etwas klar wird, ein Seitel rothen Wein darauf, gibt den nöthigen Zucker, Limonienschalen, etliche Löffel Ribisel-Gelee und etwas ganzen Zimmt dazu, kocht die Brühe, bis der Sago ganz aufgequollen ist, und gießt diese Sauce über den angerichteten Pudding.

### 683. Pudding mit Kirsch-Sauce.

Man macht einen Pudding wie zuvor, gießt aber eine andere Sauce darüber, welche so bereitet zu werden pflegt: Man gibt ziemlich viel Kirschen, wovon die Stängel genommen wurden, in eine Pfanne, gießt Wein darüber, läßt sie sieden, und würzt die durchgetriebenen mit Muskatblüthen, Nelken und Zucker. Dann lasse man es wieder warm werden, verhüte aber, daß es nicht zu sieden anfange, und richte diese Sauce über den Pudding an.

### 684. Pudding von Reiß und Kirschen.

Man nimmt ein halb Pfund einige Male abgewaschenen, in viel Wasser weich gekochten, und in kaltem Wasser abgekühlten Reiß, 2 Seitel ausgekernte, mit Zucker kurz eingekochte Kirschen, 2 ganze Eier, sieben Dotter, einen Vierteling feines Mehl und eben so viel Zucker, die abgeriebene Schale

einer halben Limonie, und nach Belieben auch Zimmt, und gibt noch eine Handvoll Semmelbröseln daran, schüttet eine gute Halbe mit Eiern abgesprudeltes Obers darüber, rührt alles gut ab, gibt das Abgetriebene auf eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet sie, doch nicht dem Abgetriebenen zu nahe, mit Spagat fest zusammen, und lasse dieß in siedendem, ein wenig gesalzenem Wasser 1½ Stunde lang kochen, muß es aber doch darin von Zeit zu Zeit umkehren. Ist es gut, so gibt man es auf eine Schüssel, nimmt die Serviette weg, und gießt folgende Sauce darüber: Man kocht ein halbes Seitel mit den Kernen gestoßene Kirschen in einem halben Seitel rothen Wein, streicht es durch ein Sieb, zuckert es nach Belieben, und kocht die Sauce noch einmal auf, damit sie dicklich wird, und gießt sie dann auf die Schüssel über den Pudding.

Wenn dieser Pudding von gedörrten Kirschen gemacht werden soll, so muß man sie vorher sehr rein auswaschen.

**685. Pudding mit Chaudeau (Schodo), wie er bei uns am beliebtesten ist.**

Man sprudelt eine gute Halbe Obers mit 6 darangeschlagenen Eiern gut ab, schüttet dieß über 4 bis 5 Loth klein gewürfelte Semmelschmolle, einen Viertel abgezogene und fein gestoßene Mandeln, 12 Loth gut in Mehl eingewalktes Mark oder Butter, 4 Loth Pistazien und 3 Loth Citronat, alles klein gewürfelt mit beliebigen großen und kleinen Rosinen nebst Zucker und etwas Salz, rührt alles gut durcheinander, gibt dann das Abgetriebene auf eine mit Butter bestrichene Serviette, und bindet es, dem Abgetriebenen nicht zu nahe, mit Spagat fest zusammen, damit es auslaufen kann. Auf diese Art legt oder hängt man es in siedendes Wasser, das man ein wenig gesalzen hat, und läßt es 1½ Stunden kochen, indem man es darin von Zeit zu Zeit umwendet. Unterdessen läßt man in einem Topf 6 Eierdotter, über welche man ½ Sei-

tel Wein, ein auf Limonie geriebenes Stück Zucker, und einige Tropfen Limoniensaft gegeben hat, unter beständigem Quirlen bei einer Gluth zusammen gehen, bis es zu schäumen anfängt, und dicklich wird; dann löst man auf einer Schüssel die Serviette von dem Einbunde herab, deckt die Schüssel, auf welcher der Pudding angerichtet werden soll, darüber, kehrt beide Schüsseln in einem Schwunge mit beiden Händen um, zieht die Serviette weg, gießt den Chaudeau darüber, und trägt den so fertigen Pudding auf.

### 686. Schwäbischer Zwiebelkuchen.

Man legt eine Casserole wie zu einer Pastete mit Butterteig von  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter aus, dünstet in einer andern Casserolle 6 große Zwiebeln, Petersilienkraut und Schnittlauch,  $\frac{1}{4}$  Pfund geselchten klein gewürfelten Speck, alles sehr klein geschnitten, eine Weile, daß aber der Zwiebel weiß bleibt; kühlt ihn dann aus, gibt  $\frac{1}{2}$  Seitel Milch, 6 ganze Eier und ja nicht zu wenig Salz daran, verrühre es wohl, gebe es dann in die mit Butterteig gefüllte Casserole, backe es langsam, und gibt es auf einer Schüssel warm zur Tafel.

NB. Für 9 Personen ist die Quantität hinreichend.

### 687. Ein Guß über Kuchen.

Zu einem großen Kuchen nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebenen und gesiebten Zucker, vermischt ihn mit 4 Löffel voll Rosenwasser und der Klare von 2 Eiern; schlage dies wohl, und überziehe mittelst einer Feder den Kuchen damit, wenn er beinahe kalt ist, setzet ihn dann wieder in den Ofen, damit der Guß hart werde, aber läßt ihn nicht zu lange darin. Dann bringt man ihn an einen trockenen Ort.

### 688. Ein Guß über einen sehr großen Kuchen.

Man vermischt das Weiße von 20 frischen Eiern mit 1 Pfund beriebener und fein gesiebter Raffinade, Pomeranzen-

blüthwasser und Citronenschalen. Dieß schlägt man 3 Stunden lang, bis die Mischung dick und weiß ist, breitet sie dann über den Kuchen, und setzet ihn in einen kühlen Ofen, in welchem man ihn 1 Stunde läßt.

### 689. Gewöhnlicher Kuchen.

Man vermischt  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 4 Eier, 1 Loth Kümmel und 1 Glas süßen Wein gut mit einander, rührt es ab, und backt es schnell.

### 690. Gewöhnlicher Kuchen anderer Art.

Man reibt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter mit 2 Pfund Mehl und 3 Löffel voll Germ zu einem Teige, läßt diesen  $1\frac{1}{2}$  Stunden aufgehen, mischt die Dotter und die Klare von 4 Eiern, jedes besonders geschlagen, 1 Pfund Zucker, 1 Seitel Milch, 1 Glas süßen Wein, die Schale einer Citrone, 1 Theelöffel voll Ingwer und 1 Pfund Corinthen und etwas Zimmt dazu und bäckt es.

### 691. Ein trefflicher Kuchen.

Man reibt 2 Pfund trockenes Mehl mit 1 Pfund Butter in bloßem Wasser und Rosenwasser ausgewaschen; thut 3 Löffel voll Germ in warme Milch und Wasser, und vermischt dieß mit Obigem. Lasse es  $1\frac{1}{2}$  Stunden am Feuer aufgehen, und füge hinzu: 2 Pfund Corinthen, 1 Pfund gesiebten Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln, 12 Loth entsteinte und gehackte Rosinen, eine halbe geriebene Muskatnuß, Zimmt, einige Nelken, die geriebene oder fein gehackte Schale einer Citrone, 1 Glas Wein, 1 Glas Branntwein, die Dotter und die Klare von 12 Eiern, jedes besonders, Pomeranzen, Citronen und Citronat. Dieser Kuchen muß schnell gebacken werden.

### 692. Propheten-Kuchen.

Man treibt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter gut ab, schlägt 4 Eierdotter darein, und gibt 1 Löffel Obers, 1 Viertel gestoßenen Zucker, von einer Citrone die Schale klein gehackt und den Saft dazu, dann macht man aus dem Abgetriebenen und 1 Pfund Mehl einen Teig, theilt ihn auf 3 gleiche Theile, salzt ihn und wälkt jeden Theil klein fingersdick. Auf einen Flecken werden klein gehackte Mandeln mit Limoniezucker gemischt gestreut. Dann werden alle 3 Theile im Ofen schön gebacken; wenn man sie aus dem Ofen heraus nimmt, bestreicht man die zwei unbestreuten Flecken mit Eingesotteneim, legt sie über einander, und den mit Mandeln bestreuten Flecken oben auf.

### 693. Reife - Cropskuchen.

Man vermischt 2 Pfund Mehl mit 1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Corinthen, 2 Eiern, 1 großen Löffel voll Pomeranzenblüthwasser, eben so viel Rosenwasser, süßen Wein und Branntwein; macht daraus einen steifen Teig und tröpfelt ihn auf Metallplatten, die mit Mehl bestreuet sind. Es wird bald ausgebacken sein.

### 694. Matte Kuchen, die sich lange halten.

2 Pfund Mehl werden mit 1 Pfund Zucker und 1 Loth Kümmel, mit 4 oder 5 Eiern und einigen Löffeln voll Wasser gemischt; hieraus macht man einen steifen Teig, rollt ihn dünn und zerschneidet ihn in Kuchen. Bäcket diese auf Metallplatten, die mit Mehl bestreut sind. Während sie backen, kocht man 1 Pfund Zucker mit 1 Seitel Wasser zu einem dünnen Syrup; tunkt nun jeden heißen Kuchen in den heißen Syrup, und stellet sie auf kurze Zeit wieder in den Ofen, um zu trocknen. Sobald derselbe kühl ist, kommen sie noch einmal hinein, und bleiben darin 4 oder 5 Stunden.

### 695. Kleine, weiße Kuchen.

Man trocknet  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl; reibt wenig gestoßenen Zucker, 2 Loth Butter, 1 Ei hinein, und gibt etwas Kümmel, und so viel Milch und Wasser, als erforderlich ist, einen Teig daraus zu machen dazu, rollt diesen dünn aus, zerschneidet ihn in Kuchen, und bäckt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde auf Metallplatten.

### 696. Kleine, mürbe Kuchen.

Man rührt mit 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 1 Ei und 1 oder 2 Löffel voll dünnen Rahm ab, um daraus einen Teig zu machen. Sobald er vermischt ist, thut man Corinthen in die eine, und Kümmel in die andere Hälfte. Zerschneidet sie in kleine Kuchen, und bäckt diese auf Metallplatten.

### 697. Corinthen - Kuchen.

$\frac{1}{8}$  Mezen Mehl wird mit 1 Pfund getrocknetem und gesiebttem Zucker, 3 Pfund Corinthen,  $\frac{1}{2}$  Pfund entsteinten und gehackten Rosinen,  $\frac{1}{2}$  Loth Muskatblüthe und Nelken, 20 Körnern Jamaika-Pfeffer, 1 zerriebenen Muskatnuß, der fein zerschnittenen Schale einer Citrone und  $\frac{1}{2}$  Pfund mit Pomegranzenblüthewasser und gestoßenen Mandeln gut gemischt, dann zerläßt man 2 Pfund Butter in  $\frac{1}{2}$  Seitel, jedoch nicht heißen Obers, thut dazu 1 Seitel süßen Wein, 1 Glas Branntwein, die Dotter und die Klare von 12 Eiern, jedes besonders geschlagen und  $\frac{1}{2}$  Seitel gute Germ. Schlägt dieß Alles eine Stunde lang.

Wenn man einen Guß darüber machen will, so thut man dieß, wenn der Kuchen gar ist, und schickt ihn auf eine Viertelstunde zurück in den Ofen; ist der Ofen aber warm, so hält man ihn mehr an der Oeffnung und die Thüre offen, damit die Farbe des Kochens nicht leide.

### 698. Corinthen-Kuchen auf andere Art.

Man mischt 10 Loth Butter mit 3 Pfund Mehl, 10 Loth Corinthen und 3 Löffel voll Germ in 1 Seitel Milch warm gemacht. Macht nun einen leichten Teig oder formt daraus 12 Kuchen, die auf einer Metallplatte eine halbe Stunde backen müssen.

### 699. Ein Pfund - Kuchen.

Man rührt 1 Pfund Butter zu Rahm und mischt dazu 8 Eier, Weißes und Gelbes besonders geschlagen; dann muß man gewärmt 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, einige gestoßene Nelken, Zimmt und Muskatnuß in Bereitschaft haben. Wenn dieß alles gemischt und wohl geschlagen ist, so thue man ein Glas Wein und etwas Kümmel dazu, schlage ihn eine volle Stunde, und backe ihn eine Stunde in einem heißen Ofen.

### 700. Königin - Kuchen.

1 Pfund Mehl wird mit 1 Pfund Zucker und 1 Pfund Corinthen gemischt, dann wäscht man 1 Pfund Butter in Rosenwasser, reibt sie wohl und thut 8 Eier dazu, Weißes und Gelbes besonders, schlägt alles eine Stunde, füllt damit kleine Formen an, jedoch nur halb voll, und streut Zucker oben auf.

### 701. Shrewsbury-Kuchen.

Man nehme 1 Pfund Zucker, 3 Pfund Mehl, gestoßenen Zimmt und eine geriebene Muskatnuß, thut Rosenwasser zu 3 Eiern und mischt dieß Alles mit so viel geschmolzener Butter, als erforderlich ist, dem Ganzen die gehörige Dicke zu geben. Knetet den Teig wohl, rolle ihn dünn aus, und forme ihn.

### 702. Cunbridge - Kuchen.

Man reibe 12 Loth Butter mit 1 Pfund Mehl ab, mische dazu 12 Loth Zucker, 2 Eier und mache davon einen Teig. Rolle ihn dünn, schneide Kuchen daraus, mache mit einer Gabel oben auf kleine Vertiefungen, und bestreue sie mit Kümmel oder mit Zucker, nachdem sie mit Eiweiß bestrichen sind.

### 703. Reismehl - Kuchen.

Man mische 20 Loth Reismehl mit 6 Loth Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 8 Eierdottern und dem Weißen von 6 Eiern, nebst der gehackten Schale einer Citrone. Schlage alles auf einem gelinden Feuer mit einer Ruthe, schiebe es dann gleich in den Ofen und backe es 40 Minuten.

### 704. Wasserkuchen.

Man trockne 3 Pfund Mehl, thue 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter und 2 Loth Kümmel dazu. Mache hieraus einen Teig mit  $\frac{3}{4}$  Seitel kochender frischer Milch, rolle ihn dünn aus, zerschneide ihn in Kuchen, und backe sie in einem kühlen Ofen.

### 705. Schwammkuchen.

Es wird so viel Zucker als 10, so viel Mehl, als 6 Eier betragen, genommen; dann schlage man Dotter mit dem Mehl, und das Weiße besonders, zu einem steifen Schaum, vermische dann nach und nach das Weiße und das Mehl mit den andern Bestandtheilen, und schlage Alles eine halbe Stunde. Backe es eine Stunde in einem heißen Ofen.

### 706. Cheekuchen.

Man reibe  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl; thue  $\frac{1}{2}$  Pfund Corinthen, 12 Loth Zucker, das Gelbe von 2 und

das Weiße von 1 Ei und 1 Löffel voll Brantwein dazu; rolle den Teig dünn aus, bestreiche ihn mit Eiweiß, und streue Zucker darauf, oder nicht.

### 707. Berton-Kuchen.

Mit 12 Loth Butter werden 1 Pfund Mehl und 3 große Löffel voll Germ gerieben, dann macht man daraus mit Milch einen Teig und formet Kuchen davon.

### 708. Bisquit-Kuchen.

Zu 1 Pfund Mehl mische man mit 5 Eiern,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und etwas Rosen- oder Pomeranzenblüthenwasser. Schlage es flüchtig und backe es 1 Stunde.

### 709. Schlangenkuchen.

Man nimmt 2 Maß Mehl, 1 Pfund Butter, 4 Eier, ungefähr 3 Löffel voll Germ, und 1 Seitel Milch; hiervon werden die Eier abgequirlt, und aus diesen zusammen ein Teig gemacht, dieser ausgewalkt, wie zu einer Torte, darauf wird wieder Butter gezupft und mit untergearbeitet, wie bei einer Buttertorte. Alsdann wird es wieder gewalkt, nach Belieben Rosinen und Weinbeeren darauf gestreuet, zusammen gedrehet, zu einer Schlange formirt, und auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt. Wenn sie nun aufgegangen ist, so wird sie in einem Backofen oder Bratröhre gebacken.

### 710. Kugelhupf.

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl und 14 Eier werden, eins nach dem andern, angerührt, von den letzten 3 Eiern das Weiße zurückgethan, und mit einem Seitel Milch, einigen Löffeln Germ, 3 Seiteln Mehl und etwas Salz und Safran zusammen geschlagen; dann wird diese Masse in eine mit Butter bestrichene Form gethan, worin man sie in irgend

einem Orte aufgehen läßt, und im Ofen oder in der Bratröhre backt.

### 711. Italienischer Kugelhupf.

Man nimmt  $1\frac{1}{4}$  Pfund feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 1 Seitel Obers, 4 Löffel Germ, 1 Löffel sauern Rahm, 8 Eierdotter, etwas Salz und Zucker, arbeitet alles auf dem Brete mit der Hand gut ab, dann werden entsteinte Rosinen und Corinthen darunter gemengt, die Form gut geschmiert, mit Bröseln bestreut, der Teig hineingegeben und schön gelb gebacken.

### 712. Rosinenkuchen.

Man nehme 12 Eier, 1 Viertel gesäuberte, große und eben so viele kleine Rosinen, 4 Loth länglich und würfelig geschnittenen Citronat, abgeriebene oder klein geschnittene Citronenschalen, gestoßene Muskatblüthe, etwas Salz, 1 Seitel süßen Rahm, 1 Pfund feines Weizenmehl und einige Hände voll Semmelbröseln, rührt und schlägt dieß wohl untereinander, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Form und backt es.

### 713. Frischer Kirschen-, Zwetschken- oder Weichselkuchen.

Man rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter zu Schaum, 2 ganze und von 3 Eiern die Dotter,  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl, 2 Löffel voll gute Germ und etwa 4 Löffel voll gute warme Milch dazu, knete daraus einen Teig, so lange, bis er sich von dem Weidling losschält, und läßt ihn dann aufgehen. Nun schneide man  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte Mandeln klein würfelig, röste etwa 2 Pfund gute Kirschen, Zwetschken oder Weichseln in einem Stückchen Butter nur etwas, lasse sie auf einer Schüssel kalt werden, schneide 2 Loth Citronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, und die Schale einer halben Citrone klein, bestreiche ein Kuchenblech

mit Butter, bestreue es stark mit geschnittenen Mandeln, und über diese Zucker und etwas Semmelmehl. Von dem aufgegangenen Teige wird nun die Hälfte auf dem Kuchenbleche ausgewalzt, Zucker, Zimmet und die Hälfte vom Citronat und übrigen darüber gestreut, und die Kirschen dick darauf, auf diese aber wieder Zucker, Zimmet und das Uebrige vollends übergestreut, die andere Hälfte des eben so ausgebreiteten Teiges darüber gelegt, und die noch übrigen geschnittenen Mandeln mit einer Handvoll gestoßenem Zucker darüber gesät; dann läßt man den Kuchen noch einmal aufgehen, und in guter Hitze backen.

### 713. Rahmkuchen.

Ungefähr  $1\frac{1}{4}$  Pfund feines weißes Weizenmehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund zerpflückte Butter, 1 Seitel guten Rahm und 6 Loth Zucker knete man zu einem Teige, und mache daraus einen etwa messerrückendicken Kuchen, bestreicht diesen mit Eier und mit unter einander gemischten, klein gehackten Mandeln, gestoßenem Zucker und Zimmet, dem klein geschnittenen Gelben einer Citrone, und backt ihn auf Blech.

### 714. Napfkuchen.

Ein Pfund ausgewaschene, abgetrocknete Butter reibe man in einem Weidling einseitig zu Schaum, und 12—13 Eier dazu, und etwas feines Weizenmehl, 3 Viertel gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth gestosene Muscatblüthe, 12 Loth süße und 4 Loth abgebrühte, mit Milch oder Rosenwasser gestosene bittere Mandeln. Wenn dieses gut durcheinander gerieben ist, gießt man etwa ein Seitel gute Milch oder Rahm und noch einige Pfund feines Mehl, 4—5 Löffel voll gute Germ hinzu, rührt dieß wieder durch und gibt noch länglich würfelig geschnittenen Citronat und etwas Orangenblüthwasser dazu. Diese gut durcheinandergerührte Masse thut man nun in eine mit Butter

ausgestrichene Kuchenform, läßt sie noch eine Weile aufgehen, und backt sie dann im Backofen oder in der Bratenröhre.

### 715. Pfannkuchen.

Man quirlt etwa acht Eier und ein Seitel gute Milch oder Rahm,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgetrieben,  $\frac{1}{2}$  Pfund zerlassene Butter, etwas Muskatblüthe und 3 Viertel oder 1 Pfund feines Mehl, auch nach Belieben kleine Rosinen, und rühre dieß gut untereinander. Nun wird ein flacher, eiserner oder irdener Topf oder eine Pfanne heiß gemacht, und ein Stück, oder einige Löffel zerlassene Butter hineingethan, nach allen Seiten zugedreht, von der Masse ein guter Löffel voll hineingethan, und eben so umgedreht, daß es gleich dünn wird und wenn er auf einer Seite gebacken, mit einem blechernen Fischlöffel gewendet, und auf der andern Seite eben so hart gebacken, dann mit Butter bestrichen, oder mit Zucker überstreut, und aufgetragen wird.

### 716. Sprizgebackenes.

Man koche 1 Seitel Milch mit etwa 4—6 Loth Butter in einer Casserolle; gebe feines Mehl dazu und schlage 6 Eier eines nach dem andern daran, und stoße es so lange im Mörser, bis der Teig sich mit der Keule lang in die Höhe ziehen läßt, drücke dann die Masse durch eine Sprige, die vorne einen löcherigen Stern haben muß, mit dem Stempel oder Stößel in die auf dem Feuer stehende heiße Butter, oder man verdünnt den Teig, und gießt ihn in einen eigenen löcherigen Trichter, hält diesen über die siedende Butter, und läßt diesen Teig so einlaufen.

### 717. Sprizkuchen.

Zu  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl und 10—12 Loth Butter thue und rühre man etwa eben 1 Pfund 8 Loth weißen Wein,  $\frac{1}{2}$  Pfund

Zucker und 2 Quentchen Zimmet auf dem Feuer ab, und wenn diese Masse kalt ist, schlage man 10 ganze Eier dazu, und rühre sie unter einander. Indeß lasse man in einer Casserolle Butter heiß werden, und wenn der Schaum fällt, spritzt man den Teig mit einer Kuchensprige hinein, taucht ihn unter die Butter, und wendet ihn, wenn er gelbbraun genug ist. Wenn die Kuchen anfangen goldgelb zu werden, muß man die Casserolle halb vom Feuer ziehen, und die Kuchen unter beständigem Bewegen der Casserolle, vollends gar werden lassen. Sind sie gut, so werden sie auf Löschpapier oder Schüsseltn gelegt und mit Zimmet und Zucker bestreut.

### 718. Erdäpfelkuchen.

Man reibe ein Stück Butter zu Schnee, koche 8 nicht allzugroße Erdäpfel, und wenn sie kalt sind, schäle und reibe man sie auf einem Reibeisen, thue sie zu der Butter, rühre sie gut durch, und noch 8 Eier, etwas Muskatblütthe, Zucker, Klein gehackte Citronenschalen, fein gestoßene süße und etwas bittere Mandeln, und etwas Semmelbröseln, rühre dieß alles wohl unter einander, thue die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, und lasse sie im Ofen backen.

### 719. Buckerstrauben.

Man schlage von 12 Eiern das Weiße, rühre so viel Mehl dazu, daß es ein dünner Brei werde, und rühre noch etwa  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker hinzu. Nun setze man eine abgeklärte Butter in einer Casserolle auf Kohlenfeuer, nehme einen blechernen Trichter, dessen Oeffnung die Größe eines Pfeifenstiels hat, halte ein Kartenblatt fest vor die Röhre des Trichters, und wenn die Butter heiß ist, halte man den Trichter über die Casserolle, ziehe das Kartenblatt weg, und schüttle den Trichter so rund über die Butter weg, und die Kreuz und die Quere, daß der Teig in die Butter falle, und so kraus

hellgelb backe, nimmt ihn dann mit einem gewöhnlichen blecher-  
nen, breiten Fischlöffel behutsam heraus, legt ihn auf Lösch-  
papier und fährt damit so lange fort bis der Teig heraus ist.  
Wenn sie kalt sind, werden sie mit Zucker bestreuet.

### 720. Schneeballen.

Man rechnet zu ungefähr 9 Schneeballen nicht ein volles  
Maß Mehl, worenin 4 Eier geschlagen werden, und wenn diese  
nicht genug annässen, nimmt man noch Rahm oder gute Milch  
dazu, ein wenig Muskatblüthe, Saffran und Salz, einige  
Löffel Butter, macht einen Nudelteig, und schneidet solchen in  
kleine Stückchen, bäckt diese nach und nach in nicht zu heißer  
Butter, und bildet daraus kleine runde Kügelchen.

### 721. Schneeballen auf andere Art.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl, 4 Eierdotter, 1 Löffel  
fein gestoßenen Zucker, eine Kaffeeschale ungesottenes gutes  
Obers, arbeitet dieses auf dem Brete gut ab, wälkt den Teig  
messerrückendick aus, macht davon die Schneeballen, bäckt sie  
aus dem Schmalze und bestreut sie mit Zucker.

### 722. Eisenkuchen.

Man schlage 1 Pfund Butter zu Schaum, und rühre 1  
Pfund feines Weizenmehl darunter, und noch ein Seitel  
Rahm, 3 Viertel zerlassene Butter, etwa 3 klein gestoßene  
Zwieback, 6 ganze Eier, 2 Löffel voll eine Nacht gestandene  
oder abgeklärte Germ, etwas Muskatnuß oder Blüthen, ge-  
stoßenen Zucker und etwas Rosenwasser dazu, setze es an ei-  
nen temperirten Ort einige Stunden, damit es aufgeht, und  
thue von diesem Teig löffelweis in die Forme oder das eiserne  
Waffeleisen, und backe sie auf beiden Seiten auf Kohlen oder  
Feuer.

## 723. Krapfen.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Schaum, gibt nach und nach etwas weniges feines Weizenmehl und 1 Seitel süßes Obers hinzu, alsdann 4 ausgeschlagene Eier, 4 Loth Zucker, ein Kelchglas Rosenwasser, zwei Theelöffel voll Germ, rührt nun dieß unter einander, und gibt nach und nach so viel Mehl hinzu, bis es sich nicht mehr rühren läßt, und eine Teigmasse wird. Diese schüttet man nun auf ein Bret, und mengt noch so viel Mehl hinzu, bis der Teig so steif wird, daß er sich walken läßt; wenn der Teig einen kleinen Finger dick gewalkt ist, so sticht man dann die Krapfen aus, die man etwa eine Viertelstunde an einem gemäßigten Orte aufgehen läßt, sie dann in heißer Butter backt, und mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Will man nun welche mit Kirsch-, Johannisbeer-, Aepfel-, Zwetschenmus u. dgl. füllen, so walkt man dazu den Teig etwas dünner, formirt die Krapfen in beliebiger Größe doppelt, gibt auf eine Hälfte ein Stückchen Mus, und legt dann die andere Hälfte darüber. Das Zwetschen- oder ein anderes Mus bereitet man so: man reibe zu 1 Pfund Mus von einer Citrone das Gelbe ab, gibt ein Kelchglas Kirschenessenz, etwas klein geschnittenen Citronat und 4 Loth fein gestoßene Mandeln dazu, und rührt dieß gut mitsammen ab. Zu dem Aepfelmus nehme man geschälte Maschanzker-Aepfel, in Stücke geschnitten und in etwas Wein gekocht. Zu 15 Aepfeln gibt man 1 Viertel kleine Rosinen, und kocht sie mit. Sind sie nun zu Drei gekocht, so schüttet man sie aus, läßt sie kalt werden, und thut etwas Zucker und Zimmet, nebst ganz klein länglich geschnittenen Citronat und Mandeln dazu, und rührt dieß mit unter.

## 724. Fasching-Krapfen auf andere Art.

Man gibt in 1 Pfund Mehl 8 Eierdotter, 4 Löffel gute Germ, 1 Seitel gutes laues Obers, 6 Loth zerlassene Butter

nach und nach hinein, schlägt es fein ab, sticht sie gleich aus, und füllt sie mit Eingefottenem, legt sie dann auf eine mit Mehl bestaubte Serviette und deckt sie zu; nachdem sie genug gegangen sind, backt man sie auf Kohlenfeuer langsam aus Schmalz, deckt sie im Anfang zu, nach dem Umwenden läßt man sie jedoch unbedeckt, und legt die gebackenen auf Löschpapier.

### 725. Wasser - Kipfel.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und  $\frac{1}{4}$  Pfund Rindschmalz, läßt es zusammen auf ein wenig Kohlen zergehen, und dann in einem Weidling abkühlen, treibt es ein wenig ab und verrührt darin recht gut 6 ganze Eier, 2 Dotter, 4 Löffel gute Germ,  $\frac{1}{2}$  Seitel laues ungesottenes Obers und so viel feines Mehl, bis der Teig wie zu harten Nockerln fest wird, dann schlägt man denselben ab, bis er sich vom Geschirr löst. Dann wird eine Serviette mit Mehl gut besät, und darin der Teig mit einem Bändchen eingebunden, in ein Schaff recht frisches Wasser gelegt und gehen gelassen, bis er sich nach oben kehrt und schwimmt, dann wird aus den Ecken der Serviette das Wasser gut ausgewunden, das Nudelbret gut mit Mehl bestaubt, der Teig darauf gestürzt, Zucker und Salz hinein gemengt, aber kein Mehl, dann ausgewalkt und Kipfel oder Krapfel geformt; diese füllt man mit Eingefottenem, und läßt sie an einem warmen Orte gehen, backt sie im Ofen schön gelb, und bestreut sie mit Zucker.

### 726. Spieß- oder Baumkuchen.

2 Pfund zerlassene Butter rühre man zu Schaum, thue nach und nach von 30 Eiern die gequirkten Dotter, und 2 Pfund gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimmet, Nelken, Muskatblüthen und geschnittene Citronenschalen hinzu, und rühre dieß über eine halbe Stunde, mische dann 2 Pfund fei-

nes Weizenmehl, die von 24 Eiern zu Schnee zerschlagene Klare und etwas sauern oder süßen Rahm darunter, daß die Masse etwas gelinder wird. Nun wird ein Holz oder der Baum an einen Bratspieß befestiget, mit Butter bestrichen, mit Papier weitläufig umbunden, und dieses in die Länge mit Bindfaden überzogen, der am dicken Holzfaden angekunden und mit Butter bestrichen wird; wenn das Holz recht heiß ist, so übergießt man es durchaus mit der Masse, und läßt es so gar backen. Wenn der erste Guß gar ist, wird er wieder und so fort aufgebracht, bis die Masse gar und der Kuchen durchaus gebacken ist. Nun schlage man die Klare der noch übrigen 6 Eier zu Schnee, spritze diesen durch eine Spritze auf den Kuchen, bestreue ihn noch mit durchgeseibtem Zucker, und lasse ihn gut trocknen, nehme ihn dann vom Feuer, lasse ihn etwas kalt werden, ziehe den Faden heraus, und den Kuchen behutsam vom Holze ab, so wie auch das Papier heraus.

Man kann hierzu starke runde Hölzer, wie Kollhölzer, drehen lassen, die in der Mitte ein Loch bekommen, wodurch man den Bratspieß steckt, an beiden Enden mit Keulchen befestigt, und zuletzt so wieder los macht.

Den Teig kann man auch in eine irdene Bratpfanne thun, und vor oder unter den Baum setzen, und daraus denselben begießen, welches anfänglich langsam, und zuletzt geschwinde geschieht, daß er Backen bekömmt, und bis zu einem folgenden Guß setzt man dann diesen Teig zurück.

Man kann auch an beiden Enden Nägel einschlagen, und daran den Bindfaden befestigen, und wenn der Kuchen fertig ist, zieht man ihn behutsam heraus, indem man ihn immer dichter an das Holz anhält, welches von beiden Seiten geschieht. Da das Holz anfänglich von der Butter schäumt, so wischt man diesen Schaum behutsam ab.

### 727. Weichselwandelu.

Man schlägt die Klare von 4 Eiern zu festem Schnee, rührt ihn eine Stunde, gibt die klein geschnittene Schale einer Limonie, etwas gestoßenen Zimmt und 4 Loth Kipfelbröseln dazu, vermengt dieß mit  $\frac{1}{4}$  Pfund gesiebeten Zucker und 4 Loth geschwellten fein gestoßenen Mandeln, 4 ganzen Eiern und 4 Dottern, füllt es dann in mit Butter bestrichene Wandelu, legt in jedes fünf ganze Weichseln und bäckt sie langsam in einem Ofen.

### 728. Citronatwandelu.

Man gibt 4 Loth Zucker, den man fein gestoßen hat, mit 4 Loth fein gestoßenen Mandeln in einen Weidling, mengt 4 Loth fein gestoßenen Zucker unter 2 Loth gewürfeltes Mark, 4 Loth Citronat, 4 Loth Mandeln und 2 Loth Pistazien, alles länglich fein geschnitten, schlägt 1 ganzes Ei und 3 Dotter daran, rührt es pflaumig ab, walzt dann einen Buttermesserrückendick aus, füllt damit die Wandelu aus, gibt von dem Geschnittenen ein wenig in jedes Wandel, statt des Deckels etwas Gerührtes darauf, und bäckt es dann in einem kühlen Ofen.

### 729. Erdäpfelwandelu.

Man rührt in einem Weidling 12 Loth gesottene und auf einem Reibeisen geriebene mehlichte Erdäpfel, 8 Loth fein gestoßenen Zucker, die klein geschnittene Schale von 2 Limonien, mit 4 ganzen Eiern und 8 Dottern, wovon einer nach dem andern hineingeschlagen wurde, eine  $\frac{1}{2}$  Stunde. Dann bäckt man den Teig in den mit Butter bestrichenen Wandelu ganz kühl.

### 730. Cremewandelu.

Man drückt, wenn man 14 — 15 mit Butter ausgestrichene Wandelu mit einem messerrückendick ausgewalkten Butter-

teig ausgefüllt hat, weiches Papier in der Form gut zusammen, daß man die Wandeln damit ausfüllen kann; macht dann einen Deckel von Butterteig darüber, und bäckt die mit abgeschlagenen Eiern bestrichenen, in einem kühlen Ofen. Von den ausgebackenen nimmt man dann den Deckel herab, das Papier heraus, und macht nun eine Limonien-Creme, indem man die Schalen von 2 Limonien mit einem Viertel Zucker abreibt, ihn stößt, und dann mit sieben Eierdottern gut absprudelt, Obers darauf gießt, und über einer starken Gluth unter beständigem Rühren dicklich werden läßt. Dann wird es vom Feuer genommen, und die aufgestürzten, damit gefüllten Wandeln werden sogleich aufgetragen.

### 731. Mandelwandeln.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfund geschwellte und gestoßene Mandeln mit  $\frac{1}{4}$  Pfund gestossenem Zucker, 2 ganzen Eiern und 3 Dottern, die man wechselweise hineingeschlagen hat, recht pflaumig ab, verrührt darin die klein geschnittene Schale einer Limonie sehr gut, füllt dann damit die mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Mandeln aus, und bäckt sie in einem gelinden Ofen.