

Dritter Abschnitt.

I. Puddinge.

Vorerinnerung.

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 beyh Wölke üblich — in eine Serviette gebunden, und darin abgefotten 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 Eyserschaum und fleißiges Rühren, sehr leicht und schwammartig ausfallen muß. Leider wird diese gute Eigenschaft bey den süßen Puddingarten, durch die zerstoßenen und gekocht stets ungesunden Mandeln, die jeden Teig schwerfällig machen, wieder zerstört.

Die Servietten, deren man sich bey 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.

376. Mandeln = 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 Eyer, 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 dabey Butter, Wein und Zucker.

377. Gebackener Mandel = Pudding.

Man stoßt einen Viertelung süße Mandeln, die mit 4 oder 5 bitteren gemischt sind, gibt etwas Wein, 6 Eyerdotter, die geriebenen Schalen von 2 Citronen, 12 Loth Butter, beynah 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 Viertelung Butter mit 1 Ey und etwas Wasser gemacht hat.

378. Sago = Pudding.

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

379. Pommeranzen = Pudding.

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

380. Citronen = Pudding.

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

381. Gebackener Aepfel = Pudding.

Man schneidet 4 große, geschälte Aepfel auf Viertel, kocht sie mit der Schale in so viel als möglich, wenigem Wasser, gibt Brotkrümel, 1 Viertelung geschmolzene Butter, 5 Eyerdotter, die Klare von 3 Ethern, den Saft einer halben Citrone und nach Belieben Zucker dazu, und backt es in einem Teige.

382. Holländischer Pudding.

Man läßt 1 Pfund Butter in einer Halbe Milch zergehen, gibt 2 Pfund Mehl, 8 Eyer, 4 Löffel voll Hesen (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.

383. Holländischer Reis = Pudding.

Man schüttet einen Viertel 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 Eyer, $\frac{1}{2}$ Viertel mit einer Tasse voll Rahm geschmolzene Butter, 6 Loth Zucker, der vierte Theil einer Muscatnuß und ein gutes Stück Citronenschale dazu.

384. Leichter Pudding.

Man läßt 6 Loth in 1 Maß Rahm zerschmolzene Butter stehen, bis sie beynah kalt ist, gibt dann 4 Loth feines Mehl, 4 Loth Zucker, 4 Eyerdotter mit der Klare von 2 Ethern 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 dabey her.

385. Puddingseyer.

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

386. Zitter = Pudding.

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

387. Durchsichtiger Pudding.

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

388. 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, $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett oder Mark, $\frac{3}{4}$ Pfund Rosinen, 2 Löffel voll Brantwein, 1 Löffel Pfirsichwasser, Muscatnuß, geriebene Citronenschalen, und wenn man will, dünne Scheiben von Citronat, candirter Pomeranzen- und Citronenschalen dazu, und backt das Ganze in einem mäßig warmen Ofen.

389. Reis = Pudding mit Obst.

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

390. Erdäpfel = Pudding.

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

391. Pudding von Rindfleisch = Schnitten oder Nieren.

Man macht von gekochten und durch einen Durchschlag getriebenen Erdäpfeln mit Milch und einigen Eiern einen Teig, legt dann aufgerollte Hammel- oder Rindfleisch = Schnitten mit Fett und gehackten Zwiebeln darauf, schüttet den Erdäpfelbrey über das Fleisch, und backt das Ganze.

392. Pudding von Nierenfett.

Man vermischt 1 Pfund gehacktes Nierenfett mit 5 Bier-

ting 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.

393. Säger = 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 Eyer, 1 Glas Pfirsichwasser, 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 5 Monathe 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 jedesmahligen Gebrauche muß er eine Stunde kochen.

394. Eyerkäse = Pudding.

Man gießt nach und nach zu 1 großen Löffel voll Mehl, 5 Eyer, 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 Eyer 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.

395. Makaroni = Pudding.

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

396. Aprikosen = Pudding.

Man gibt 6 Loth Brot, 1 Maß kochendes Obers, einen Vierteling Zucker, 4 Eyerdotter 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.

397. Gehackter Stachelbeer-Pudding.

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

398. 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 Viertelng warme Butter, 1 Tasse guten Rahm, die Dotter von 5 und die Klare von 3 Eiern, 1 Glas süßen Wein und 1 Glas Brantwein dazu, backt alles in kleinen mit Butter bestrichenen Schalen, und gibt sie mit Puddingsbrühe her.

399. Topfen-Pudding.

Man drückt den Topfen von 2 Maß Milch gut aus, reibt ihn durch ein Sieb, gibt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 6 Loth Brot, 2 Löffel Rahm, eine halbe Muscatnuß, 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.

400. Schnell gemachter Pudding.

Man vermischt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Maß Milch, Muscatenblüthe und Muscatnuß, einen Viertelng Rosinen, einen Viertelng Corinthen wehl, und kocht es, gut bedeckt, durch $\frac{3}{4}$ Stunden.

401. Walliser Pudding.

Man schlägt 8 Eyerdotter 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.

402. Eine Charlotte.

Man belegt eine dick mit Butter bestrichene Schüssel mit dünnen Brotschnitten, gibt Aepfelscheiben 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 Aepfel gepreßt wird, und backt dieß 3 Stunden langsam. — Zu einer mittleren Schüssel bedarf man im Ganzen 1 Pfund Butter.

403. Pudding à la Rodney.

Man rührt ein halbes Pfund Mehl in ein halb Pfund Butter mit einem Viertel Zucker und 1 Seitel Milch in einer Casserolle zu einem steifen Teig, läßt ihn dann kalt werden, rührt noch einen Viertel Zucker, sechzehn Eyerdotter und etwas Salz dazu, und fährt so mit dem Rühren eine Weile fort; dann rührt man den von den 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-Soße darüber, wobey man so verfährt: Man setz einen Viertel ausgewaschenen Sago im Wasser mit klein geschnittener Limonenschale zum Feuer, und gießt, wenn er zu kochen anfängt und schon etwas klar wird, ein Seitel rothen Wein, gibt den nöthigen Zucker, Limonenschalen, etliche Löffel Kirbissel-Gele und etwas ganzen Zimmt dazu, kocht die Brühe, bis der Sago ganz ausgequollen ist, und gießt diese Soße über den angerichteten Pudding.

404. Pudding mit Kirsch-Soße.

Man macht einen Pudding wie zuvor, gießt aber eine andere Soße 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 Muscatblüthen, Nelken und Zucker. Dann lasse man es wieder warm werden, ver-

hühe aber, daß es nicht zu sieden anfange, und richte diese Soße über den Pudding an.

405. Pudding von Reis und Kirschen.

Man nimmt ein halb Pfund einige Mahle abgewaschenen, in etwas viel Wasser weich gekochten, und in kaltem Wasser abgekühlten Reis, 2 Seitel ausgekernte mit Zucker kurz eingekochte Kirschen, 2 ganze Eyer, sieben Dotter, einen Viertel feines Mehl und eben so viel Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Limonie, und nach Belieben auch Zimmt, und gibt noch eine Handvoll Semmelbröseln dar, 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 dies in siedendem ein wenig gesalznen Wasser $1\frac{1}{2}$ Stunden 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 Soße 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 Soße noch einmahl auf, damit sie dicklich wird, und gießt sie dann auf die Schüssel über den Pudding.

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

406. Pudding mit Chaudeau (Schodo), wie er bey uns am liebtesten ist.

Man sprudelt eine gute Halbe Obers mit 6 darangeschlagenen Eiern gut ab, und schüttet dieß über 4 bis 5 Loth klein gewürfelte Semmelschmollen, 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 Abgetrie-

benen nicht zu nahe, mit Spagat fest zusammen, damit es auflaufen kann. Auf diese Art legt oder hängt man es in siedendes Wasser, das man ein wenig gesalzen hat, und läßt es $1 \frac{1}{2}$ Stunden kochen, indem man es darin von Zeit zu Zeit umwendet. Unterdessen läßt man in einem Topfe 6 Eyerdotter über welche man $\frac{1}{2}$ Seitel Wein, ein auf Limonie geriebenes Stück Zucker, und einige Tropfen Limoniensaft gegeben hat, unter beständigem Quirlen bey einer Gluth zusammen gehen, bis es zu schäumen anfängt, und dicklich wird; dann löst man auf einer Schüssel die Serviette von dem Einbunde her, deckt die Schüssel, auf welcher der Pudding angerichtet werden soll, darüber, kehrt beyde Schüsseln in einem Schwunge mit beyden Händen um, zieht die Serviette weg, gießt den Schaudeau darüber, und trägt den so fertigen Pudding auf.

II. Verschiedene Gattungen anderer Mehlspeisen.

Vorerinnerung.

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 Eydottern, zu einem festen Teige geknetet, gut verarbeitet, so dünn als möglich ausgewalkt und zuletzt in feine Streifen aufgeschnitten sind, so darf man sie als Suppenstoff, den Makaroni 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 Eydotter nicht so lange, als die Makaroni.

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

vortreflichen, unter dem Nahmen Eyergerstel bekannten Suppenstoff.

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

Zur Abwechslung nehme man statt des Mehles, allerley grob gebrochenes Korn, und mache daraus die mit Recht beliebten Griesnockerln.

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, arthafte Güte derselben oft verderben.

407. Ausgezogener Mehlstrudel.

Man macht auf einem Nudelbrote von einem halben Pfund Mehl, in welches man 2 Eyer und das Klar geschlagen hat, einem Nuß großen zerlassenen Stückchen Butter, etwas Salz und ein wenig lauwarmen Wasser, einen so festen Teig, wie Buttermehl, 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 Tuch über einen Tisch, walzet Anfangs den Teig ein wenig aus, dann müssen zwey Personen mit beyden 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 Reih 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 Rein, oder rein abgelöset und aufgehoben, auf einer Schüssel zur Tafel. Man gibt auch statt der Semmelbröseln in Butter gerösteten Gries hinein.

408. Krebsstrudel.

Man macht den Strudelteig nach Nr. 406, zieht ihn eben so aus, macht $\frac{1}{2}$ Pfund Krebsbutter nach Nr. 141 und ein Krebschöttel von 6 Eiern, treibt einen Viertel Butter ab, gibt das Krebschöttel nebst zwanzig klein geschnittenen Krebschweifchen hinein, zuckert es, zerläßt einen Viertel 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 abgetriebene Fülle ganz dünn auf den Strudel, legt ihn so wie den vorigen zubereitet in die mit Krebsbutter bestrichene Rein, gibt siedendes Obers und Zucker dazu, macht unten und oben Gluth, und gibt ihn mit schönen Raumeln auf die Tafel.

409. Reisstrudel.

Man streicht auf einen wie gewöhnlich zubereiteten Strudelteig, fingerdick als Fülle einen Viertel in Milch weich gekochten Reis, den man mit einem Viertel 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, bestreuet ihn mit Zucker und gibt ihn zur Tafel.

410. Marktstrudel.

Man bestreicht einen nach Nr. 406 gefertigten, und abgetrockneten Strudelteig mit Butter. Dann treibt man 6 Loth fein gestoßenen Zucker und 6 Eyerdotter pflaumig ab, rührt einen Viertel klein gewürfeltes Mark, 4 Loth klein geschnittenen Citronat, und den Schnee von 3 Eyerklaren 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 auslaufen, bestreut ihn, gebacken, mit Zucker, und setzt ihn auf die Tafel.

411. Strudel, mit Aepfel gefüllt.

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 Viertling 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 schickt ihn, wenn er ganz saftig ist, auf die Tafel.

412. Toppfenstrudel.

Den Strudelteig bereitet man auf die vorige Art, treibt einen Viertling Butter mit einem halb Pfund Toppfen und einen Viertling aufgeriebenem Parmasankäse ab, rührt 4 Eyerdotter und 1 ganzes Ey dazu, bestreicht den Teig ganz mit Eyern, drückt den zusammen gerollten auf beyden Seiten gut nieder, siedet ihn in einem, hinlänglich gesalzenen 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 Röhre überbacken zur Tafel.

413. Chocoladestrudel

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

414. Ordinäre, aufgegangene oder bairische 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 Ey großes Stück zergangener Butter dazu, macht mit lauwarmer Milch und ein Paar Eiern den Teig vollkommen an, welcher jedoch weder zu weich, noch zu fest seyn darf, schlägt ihn ab, salzt ihn ein wenig, und läßt ihn bedeckt an einem warmen Ort 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 Ey großes Stück Butter, und süße Milch dazu. Sind die Nudeln klein, so darf der Boden nur $\frac{1}{2}$ Zoll tief mit Milch bedeckt seyn, 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 lauwarmer, 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.

415. Bessere Gattung von bairischen 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 Ey und 4 Eyerdotter, 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 be-

staubten Brete, Nudeln von der Größe einer Nuß, läßt sie an einem temperirten Orte mit einem Tuche bedeckt stehen, setzt eine Klein 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 aufsiebet, 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 Soße von 4 Eyerdottern nebst einem kleinen Löffel Mehl, etwas süßen Rahm und Zucker, die man beständig nmrührend aufkochen läßt, entweder darüber oder auf eine Assiette. Man nimmt auch statt ordinarer Butter, Krebsbutter.

416. Dampfnudeln mit Krebsen gefüllt.

Man macht einen Teig wie zuvor, treibt einen Bierling Krebsbutter mit einem Krebschöttel von Eiern, etlichen fein geschnittenen Krebschweischen, 4 Loth Zucker und 4 Eyerdottern 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 aus einander, schlägt den Teig wieder bey 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 süßen Rahm auf starker Gluth gut bedeckt abkochen. Sind sie zu trocken, so gibt man sie mit einer Soße von 4 Eyerdottern, 1 Seitel Obers, einem Stück Krebsbutter und etwas Zucker auf die Tafel.

417. Ducatennudeln.

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. Beym Kochen gibt man die Nudeln in eine flache Casserolle mit $\frac{1}{4}$ Zoll tief süßen Rahm und einem Stückchen Butter, und läßt sie, oben dick

mit Butter bestreuet, in einer geheizten Röhre kochen, die aber nur so heiß seyn darf, daß der Zucker schön goldgelb wird. Bey 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.

418. Topfennudeln mit Rahm.

Man drückt von einer Maß guten Topfen mit einem Tuche das Wasser rein weg, treibt ihn in einer Schüssel mit einem engroßen Stück Butter oder Schmalz recht fein ab, und gibt 4 Eyerdotter und 2 ganze Eyer dazu. Wenn der Topfen trocken ist, so nimmt man mehr ganze Eyer, ist er naß, so nimmt man nur die Dotter. Dann salzt man, macht mit schönem Mehl einen so festen Teig, wie aufgegangener Germteig, walzt ihn auf einem mit Mehl bestaubten 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.

419. 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 Eyerdottern 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 Bratereine, und läßt sie in der Röhre backen. Sind sie schön bräunlich, so gibt man nach Belieben süßen 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.

420. Abgetriebene Butternockerln.

Hierzu macht man den gewöhnlichen Teig, gibt so viel Butter und Rahm oder süße Milch in eine Casserolle, wie zu den Nudeln nach Nr. 419, 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.

421. Beschamel-Nockerln in Milch.

Man macht das Beschamel wie nach Nr. 38, gibt wie zu dem vorigen, Butter in süßen Rahm $\frac{1}{2}$ Zoll tief mit Zucker und gestoßener Vaniglie in eine Casserolle, schlägt die Nockerln, wenn alles siedet, ein, kocht sie ab, und setzt sie auf.

422. Abgetriebenes Pfanzel in Milch.

Man treibt $\frac{1}{2}$ 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 Vierting feines Mehl darein. Dann backt man es in einer mit Butter beschmierten und mit Bröseln bestreuten Casserolle, gibt es hernach in eine noch größere Casserolle, $\frac{1}{2}$ 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.

423. Aufgetriebenes Pfanzel in Wein aufgekocht.

Man macht ein Pfanzel wie zuvor, gibt aber statt des Zimmtes, 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.

424. Geschnittene Nudeln in Milch.

Man schneidet von dem gewöhnlichen, in der Vorerinnerung beschriebenen Teige Nudeln etwas dicker als jene zur Suppe, gibt sie in eine Maß gute süße mit einem Stück Butter siedende Milch, und läßt sie kurz einkochen, bis sie auf dem Boden schöne Raumeln bekommen. Dann schütet 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 Zimmt in die Milch.

425. Gestuzte oder abgetrocknete Nudeln.

Man macht von einem Teige von 3 Eyerdottern, 2 ganzen Eyern, einem Stück Butter und schönem Mundmehl etliche Stücke, und walzet sie messerrücken dick aus. Wenn die Flecken ein wenig abgetrocknet sind, schneidet man der Länge nach zwey Finger breite Streifen, legt etliche übereinander, macht gleiche, kleine messerrücken breite Nudeln, und läßt sie in einer Klein 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 Casserolle, worin das Schmalz und der Zucker ist, abkochen, bis sie unter öfterm Umrühren Raumeln bekommen, und angerichtet werden können.

426. Abgetrocknete Tropfnudeln.

Man läßt in siedende gute Milch einen Teig, der von 6 Eyern und feinem Mehl, wie zu einer Suppe mit Eingetränktem, sehr fein abgeschlagen ist, recht fein hinein laufen und aufsieden, 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.

427. Semmelnudeln.

Den Teig macht man wie bey 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.

428. Butternudeln.

Man schlägt einen Teig von $\frac{1}{2}$ Pfund Mundmehl, 2 Eyerdottern, süßen Rahm, 2 Loth Butter und ein Paar Löffel voll guter Germ, der so fest ist, wie ein Dampfauodelteig, gut ab, und läßt ihn aufgehen. Dann walzt man den Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brete fingerdick aus, schnei-

det davon schmale längliche Flecken, und bestreicht sie gut mit zerlassener Butter, rollt sie dann zusammen, stellt sie in einer Klein 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.

429. Regenwürmernudeln in Milch.

Man macht einen Teig, der ein wenig weich ist, aus schönem Mehl, in welches man 4 Eyer, ein Stück zerlassener Butter und ein wenig Mehl gegeben hat, walzt ihn mit der Hand recht fein ab, und läßt ihn, in ein Tuch einschlagen, ein wenig stehen, und dreht dann ein Stück davon wie einen Regenwurm aus, welches man auch mit dem übrigen Teig thut. Dann kocht man sie in eine 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.

430. 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, schweist sie mit frischem Wasser, röstet sie in Butter mit Semmelbröseln, und gibt sie gesalzen zur Tafel.

431. Mehlgerste oder getriebener Teig in Milch.

Man macht auf einem Brete von Mehl und Eiern einen so viel als möglich 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 Vaniglie, und läßt die Milch einkochen, bis Raumeln da sind.

432. Reis in Milch mit Zucker und Zimmt.

Man stellt $\frac{1}{2}$ Pfund rein gelesenen und gewaschenen Reis in einer Casserolle, 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 ein-

mahl 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.

433. Abgetriebenes Griespfanzel in der Milch.

Man rührt nach und nach 8 ganze, in warmem Wasser gelegene Eyer 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 Eyerdottern, gibt ein wenig auf Citronen geriebenen Zucker dazu, und setzt es auf.

434. Grieschmarren.

Man gibt eine halbe Maß in Milch oder Wasser dick eingekochten und abgekühlten Gries, zu einem Vierting abgetriebener Butter oder Schmalz, schlägt 6 oder 8 Eyer dazu, gibt das wohl unter einander Gerührte, in ein Stück Schmalz, kocht es darin wie einen andern Schmarren, und macht es so fein, als man will.

435. Ordinärer Mehlschmarren.

Man quirlt eine Maß Milch mit 8 Ethern 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 seyn, so gibt man Schmalz oder Butter nach. Man gibt ihn entweder so zur Tafel, oder bestreut ihn nach Belieben mit Zucker.

436. Semmelschmarren.

Man quirlt auf 4 Kreuzersemmeln 8 Eyer 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 da-

mit wie bey dem vorigen Schmarren nach Nr. 415, und gibt ihn zur Tafel.

III. Einschiebspeisen.

Vorerinnerung.

Nicht selten ereignet sich, auch in einem sehr anständigen Hause, besonders auf dem Lande, der Fall: daß um die Essenszeit unvermuthet ein Paar Gäste eintreffen. — Ist nun vielleicht gerade an einem solchen Tage, die Tafel nicht ganz so gut oder so reichlich besetzt, als sonst gewöhnlich, fehlt es gar an einem frischen Braten und wird die Zeit zu kurz, so würde die Köchinn in keine kleine Verlegenheit gerathen, wenn sie sich nicht durch eine schickliche Auswahl einiger der nachbenannten Einschiebgerichte zu helfen und die frugale Bestellung der Küche dahinter zu verstecken wüßte.

437. Gute Blunzen.

Man gießt einen Vierting gewürfelten und zerschlichenen Speck auf klein gewürfelte Semmeln um 6 Kreuzer, rührt $\frac{1}{2}$ Maß Schweinsblut mit 3 Seitel gutem Obers ab, gießt es über die Semmeln, würzt es mit Salz, ein wenig Pfeffer, klein geschnittenen Limonienschalen, ein wenig gestoßenen Coriander, Majoran, rührt es gut ab, füllt es in saubere Bratwürstdärme, macht recht kleine Blünzeln, siedet sie im Salzwasser, aber nicht zu lange, ab, um das Zerspringen zu verhüten, läßt dann das Wasser davon ablaufen, und gibt ihnen in einer Pfanne mit Fett ein wenig Farbe.

438. Fleischbecherl.

Man gibt gebratenes mit ein wenig geweichten und ausgedrückten Semmeln, ein wenig Limonienschalen und ausgelösten Krebschweifen, klein zusammen geschnittenes Fleisch, und mit 2 Löffel voll davon, immer ein Ey, Alles gut verührend, in schön pflaumig abgetriebene Butter, würzt es mit ein wenig Pfeffer, streut 2 Löffel voll fein geriebene

Semmelbröseln darüber, rührt es gut mitsammen ab, beschmiert die dazu gehörigen Becherl mit Butter, streicht den Boden mit Buttermehl aus, füllt sie, auf eine Platte gesetzt, ein wenig über die Hälfte an, läßt sie in einem kleinen Ofen während einer Viertelstunde, ein wenig Farbe bekommen, nimmt die Becherl weg, legt sie mit Petersilienkraut verziert auf eine Schüssel, und setzt sie geschwind auf die Tafel.

439. Leberbecherl.

Man überbratet $\frac{1}{2}$ Pfund in Stücke geschnittene Kalbsleber in Butter, schneidet sie mit Petersilienkraut und einer geweichten Semmel um $\frac{1}{2}$ Kreuzer, klein zusammen, rührt es in ein abgetriebenes Stück Butter, in welche man 2 ganze Eyer und 3 Dotter mit ein wenig Salz gegeben hat, hinein, streut ein wenig Semmelbröseln dazu, füllt ein mit Butter bestrichenes und auf eine Platte gestelltes Becherl über die Hälfte damit an, und schiekt es gebacken sogleich zur Tafel.

440. Gebackenes Kälberbries.

Man übersiedet sauber gewaschenes Kälberbries ein wenig in Rindsuppe, schneidet es dann in dünne Blätter, salzt es ein wenig, wälzt es in einem abgeschlagenen Ey, und backt es mit Semmelbröseln besäet aus dem Schmalze, gibt es mit ein wenig Petersilienkraut auf eine Schüssel, oder legt es auf das Zugemüse.

441. Euter, geselchtes.

Man reibt ein in 2 Theile geschnittenes ganzes Euter mit Salz, gestoßenen Wacholderbeeren, Rosmarin, Basilicum und Kuttelkraut, läßt es einen Tag zugedeckt stehen, räuchert es durch 2 Tage, siedet es dann im Salzwasser, aber nicht zu weich, und schneidet es in dünne Scheiben. Man gibt dieß Euter gewöhnlich auf Sauerkraut.

442. Ruheuter.

Man schröpft das schön weich gesottene und in dünne Stücke geschnittene Ruheuter recht gewürfelt, salzt es, bestreicht es mit Butter, besäet es mit Semmelbröseln, läßt es in einem Stückchen Rindschmalz etwas eine Farbe bekom-

men, röstet es aber nicht zu lange, gibt das Euter dann in eine mit Butter bestrichene Schüssel, in welche man etwas Rahm gegossen hat, und dünstet es mit klein geschnittenem Peterfilienkraut ein wenig auf.

443. Gebackene Kälberfüße.

Man löset die Beine von den schön weich gesottenen Kälberfüßen, schneidet sie in Stücke, walzt sie gesalzen in einem abgeschlagenen Ey, backt sie mit Semmelbröseln besäet aus dem Schmalze, und gibt sie in einer Schüssel auf die Tafel.

444. Kälberfüße auf andere Art.

Man löset von den Gesottene die Beine weg, schneidet sie in Stücke, salzt sie ein, rührt in einer Casserolle 4 Kochlöffel voll schönes Mehl mit 1 Seitel etwas warmen Bier klar ab, walzt die Kälberfüße in dem Teig, backt sie aus heißem Schmalze resch, und gibt sie in einer Schüssel zur Tafel.

445. Gebackenes Hirn.

Man zieht die Häute von einem gewaschenen Kalbshirn weg, schneidet es in Stücke, salzt sie ein, wälzt es mit ein wenig Pfeffer besäet in abgeschlagenen Eiern, und gibt es mit ein wenig Peterfilienkraut auf eine Schüssel.

446. Judenbraten.

Man schneidet 1 Pfund kälberne Schnitzeln klein zusammen, weicht eine Kreuzersemmel in Milch, drückt sie aus, schneidet sie darunter, ist sie beynah geschnitten, so gibt man noch $\frac{1}{4}$ Pfund Kernfette, eine Zwiebel, Limonienschalen, Peterfilienkraut dazu, schneidet alles klein zusammen, schlägt 6 Eyer in einem Viertel pflaumig abgetriebener Butter nach und nach hinein, gibt das Geschnittene mit ein wenig Pfeffer und Salz dazu, und rührt es gut unter einander. Dann gibt man das Abgetriebene auf ein mit Semmelbröseln besäetes Bret, formirt einen Hasenrücken, gibt diesen in eine Casserolle mit ein wenig Fett, oben und unten Gluth, begießt ihn öfters mit ein wenig Rahm, daß er eine Farbe bekommt, legt ihn dann auf eine Schüssel, gibt noch ein wenig

Rahm hinein, gibt ein wenig Kapern und länglich geschnittene Limonienschalen dazu, und läßt ihn zugedeckt noch ein wenig aufdünsten.

447. Französische Carbonaden.

Man klopft ein kälbernes Schnitzel mit Salz und Peterfilienkraut so lange, bis es aussieht, als wenn es gehackt wäre, macht Carbonaden daraus, besäet sie mit Mehl und Semmelbröseln, steckt statt des Beines ein Stück von einer gelben Rübe hinein, legt die Carbonaden mit ein wenig Fett und klein geschnittener Zwiebel in eine Casserolle, oben und unten Gluth, damit sie Farbe bekommen, und gibt sie auf eine Schüssel oder auf eine Grünspeis.

448. Lämmerne Carbonaden im Schlafrock.

Man hackt von einem vorderen Biegel die Carbonaden herab, und dünstet sie gesalzen in einer Casserolle mit Butter ein wenig, schneidet dann gedünstetes Fleisch oder Braten mit Limonienschalen klein zusammen, läßt in einer Casserolle ein wenig Butter zergehen, Semmelbröseln und das Geschnittene darin anlaufen, gibt 1 Ey und 2 Löffel voll Rahm dazu, würzt es mit ein wenig Pfeffer, und rührt es wohl unter einander. Dann überstreicht man damit auf einer Seite die Carbonaden, schneidet eine Oblate zu 4 eckigen Flecken, überstreicht sie mit Eyerklar, gibt darauf eine Carbonade, schlägt die Oblate schön viereckig zusammen, backt es, in abgeschlagenen Eiern gewalzet, geschwind aus dem Schmalze, und legt sie dann auf eine Zugemüse oder besonders auf eine Schüssel.

449. Carbonaden von jungen Tauben.

Man zieht den gepuzten und gewaschenen Tauben die Haut ab, schneidet aus 1 Taube 4 Theile, löset die Beine aus, klopft sie auf jeder Seite, daß sie mürbe werden, und die Form einer Carbonade bekommen, salzt sie gut ein, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bratet sie mit Semmelbröseln besäet auf dem Roste, und begießt sie während des Bratens öfters mit Butter.

450. Carbonaden von Kälberleber.

Man schneidet von Kälberleber Schnitzel wie Carbonaden, steckt ein Stück gelbe Rübe statt eines Beines hinein, drückt ein wenig Limontensaft darauf, salzt es gehörig und gibt etwas Pomeranzenöhl dazu, daß die Leber mürbe wird, wälzt die Schnitzel im Mehl, läßt geschnittenes Petersilienkraut und geschnittene Zwiebel in Butter etwas anlaufen, taucht die Carbonaden darein, und bratet sie mit Semmelbröseln besäet, saftig auf dem Roste.

451. Farschirte Carbonaden.

Man schneidet gebratenes Kälbernes mit Petersilienkraut und Limonienschalen klein zusammen, macht auf 1 Pfund ein Eingerührtes von 3 Eiern, weicht eine Kreuzersemmel in die Milch und schneidet Alles zusammen, rührt das Geschnittene in einen $\frac{1}{2}$ Viertel pflaumig abgetriebener Butter, gibt 3 Eier, 2 Dotter und ein wenig Semmelbröseln dazu, macht Carbonaden, gibt statt des Beines den Stängel einer Petersilienwurzel hinein, und backt sie auf einer beschmierten Platte schön lichtbraun.

452. Farschirte Carbonaden auf andere Art.

Man bereitet 1 Pfund rohes, geschnittenes Kalbsfleisch, schneidet Petersilienkraut, eine geweichte Kreuzersemmel, um einen Groschen Mark und ein wenig Speck, würzt es mit Salz und Pfeffer, schlägt 3 Eier dazu, und verfährt damit wie bey dem Vorigen.

453. Gebackene, Kälberne Leber.

Man legt die mit einer Gabel betupfte Kälberleber 2 oder 3 Stunden in Milch, schneidet auf einem Brete schöne Schnitzel daraus, salzt sie, läßt sie in Mehl und in Semmelbröseln gewalzet in ein wenig Fett auf jeder Seite Farbe bekommen, und gibt sie auf Zugemüse.

454. Fleischpfanzel.

Man schneidet 1 Pfund Kälbernes Schnitzel, um 3 fr. Kernfette, Limonienschalen, Petersilienkraut, um 1 fr. ge-

weichte und ausgebrückte Semmelschmollen recht fein zusammen, rührt das Geschnittene in einem halben Viertel pflaumig abgetriebener Butter, schlägt 4 Eyer, wovon ein jedes gut verrührt wird, hinein, gibt 2 Löffel voll Rahm, Salz, ein wenig Pfeffer, 2 Löffel voll fein geriebene Semmelbröseln hinein, rührt es gut durch einander, besäet eine mit Butter bestrichene Casserolle mit Semmelbröseln, gibt das Gerührte hinein, oben und unten Gluth, und läßt es eine schöne Farbe bekommen. Dann legt man es auf eine Schüssel, oder in zierliche Stücke geschnitten auf Zugemüse.

455. Fleischpfanzel auf andere Art.

Man schneidet ein Stück gebratenes Kalbfleisch gut zusammen, gibt 1 Kreuzersemmel, Petersilienkraut und Limonischalen dazu, schlägt 4 Eyer in $\frac{1}{4}$ Pfund abgetriebener Butter, gibt das Geschnittene mit ein wenig Rahm hinein, streut Semmelbröseln darauf, rührt es gut ab, und backt das Gerührte in einem mit Butter bestrichenen und Petersilienkraut belegten Model schön langsam.

456. Hirnpofösen.

Man nimmt die Haut von einem im Salzwasser gesottenen kälbernen Hirn weg, schneidet ein wenig Zwiebel mit grünem Petersilienkraut klein zusammen, würzt es mit Salz und Pfeffer, schneidet von einer runden Semmel Kadeln, streicht das Hirn darauf, legt ein Kadel darüber, und legt es in abgeschlagenen und gesalzenen Eiern geweicht und aus Schmalz gebacken auf Zugemüse.

457. Pofösen mit kälbernem Milz.

Man streicht ein kälbernes Milz aus, schneidet Petersilienkraut und Limonischalen klein, läßt in einer Casserolle ein Stück Butter zergehen, 3 oder 4 Löffel voll Semmelbröseln darin anlaufen, und röstet darin das Milz, bis es die Farbe verliert, würzt es mit Salz und Pfeffer, gibt ein wenig Rahm dazu, daß man den Fasz streichen kann, streicht ihn auf Semmeln, wie die Hirnpofösen, weicht die Rinde in Milch oder Rindsuppe, wälzt sie in abgeschlagenen Eiern, und backt sie aus dem Schmalze.

458. Gebackene Sardellen.

Man legt große, gewaschene Sardellen eine Stunde in süße Milch, löset die mittleren Gräten aus, daß aus einer Sardelle 2 Theile werden, rührt ein wenig Mehl mit warmem Bier klar ab, daß der Teig die Dicke, wie zu Apfelspalten bekömmt, taucht die Sardellen in den Teig, und legt sie heiß im Schmalz gebacken auf Sauerkraut.

459. Gebackene Schlickkrapsen.

Man walkt auf einem Brete eine Handvoll schönes Mehl mit einem Ey großen Stück Butter schön fein ab, macht den Teig mit 1 Ey, 2 Dottern, 3 oder 4 Löffeln voll Rahm geschwind an, schlägt ihn 2 oder 3 Mahl wie einen Buttermehl, läßt ihn eine halbe Stunde bedeckt rasten, walkt ihn dann schön dünn aus, gibt ein Gehäck von gebratenem Fleisch oder Bäuschel löffelweis darauf, schlägt den Teig noch einmahl darüber, sticht mit dem Krapsenradel runde Kräpfschen aus, backt sie aus Schmalz und gibt sie auf eine Schüssel. Das Salzen darf man bey dem Teige nicht vergessen.

460. Fleischwandel.

Man stoßt ein Pfund gebratenes und überschnittenes Kalbfleisch in einem Mörser recht fein, gibt eine geweichte und ausgebrückte Kreuzersemmel und klein geschnittenes Petersilienkraut dazu, würzt es mit Pfeffer und Salz, rührt dieß in $\frac{1}{2}$ Viertel pflaumig abgetriebener Butter, schlägt 4 Eyer dazu, rührt es unter einander, füllt eine mit Butter bestrichene und mit Petersilienkraut belegte Wandel über die Hälfte damit an, und backt sie schön kühl.

461. Fleischwandel auf andere Art.

Man schneidet ein halb Pfund rohes Kalbfleisch mit Petersilienkraut klein zusammen, rührt das Fleisch in einem Viertel pflaumig abgetriebenes Mark, gibt ein wenig geweichte Semmel dazu, schlägt 3 oder 4 Eyer mit ein Paar Löffeln Rahm daran, streuet ein wenig Semmelbröseln darunter, füllt die mit Butter bestrichene und mit Semmelbrö-

seln besäete Wandel über die Hälfte damit an, und gibt sie schön langsam gebacken, auf eine Schüssel, oder auf Zugemüse.

462. Krebswürste.

Man läßt eine Krebsbutter von 15 Krebsen auskühlen, drückt in Milch geweichte 2 Kreuzersemmeln aus, stoßt sie in einem Mörser mit der Butter fein zusammen, gibt es in einen Weidling, 4 Eyer und das Krebsfleisch dazu, so auch im Salzwasser abgefottenes und gewürfeltes Milchnerhäuschel, mit etwas Salz und Gewürz daran, füllt rein gewässerte Därme damit nicht ganz an, läßt sie im Salzwasser einen Sud machen, und gibt sie gebraten, wie Bratwürste, auf Zugemüse.

463. Bratwürste mit Wein.

Man gibt 2 in 1 Seitel guten Wein angelaufene Kreuzersemmeln zu 2 Pfund klein geschnittenem jungen, schweineren Fleisch, schneidet alles recht klein zusammen, würzt es mit Salz, Pfeffer und klein geschnittenen Limonienschalen, vermengt alles gut, füllt sie in Bratwürstdärme, und verfährt wie bey dem vorigen.

464. Gebackene Fleischwürste.

Man schneidet ein halb Pfund Kalbfleisch, ein wenig Petersilienkraut und eine in Milch geweichte und ausgedrückte Kreuzersemmel klein zusammen, gibt sie in ein pflaumig abgetriebenes Ey großes Stück Butter, in welche man 2 Eyer und 1 Dotter, ein wenig klein geschnittene Limonienschalen, Salz, ein wenig Pfeffer, 2 Löffel Milchrahm, 2 Löffel Semmelbröseln gerührt hat, macht kleine Würste, die man in abgeschlagenen Eiern wälzt und mit Semmelbröseln besäet, und backt sie heiß aus dem Schmalze.

465. Gebackene Fleischwürste anderer Art.

Man schneidet gebratenes Fleisch mit Limonienschalen und ein wenig geweichter und ausgedrückter Semmel klein zusammen, gibt das Geschnittene in ein Stück abgetriebene Butter, in welche man 3 oder 4 Eyer und ein wenig Semmelbröseln gerührt hat, macht Würste, gibt sie in eine Cassel-

rolle mit ein wenig Fett, oben und unten Gluth, daß sie Farbe bekommen, und legt sie zierlich mit ein wenig Petersilienkraut auf eine Schüssel.

466. Andere Art gebackener Fleischwürste.

Man streicht ein Gehäck von Kalbfleisch oder Bäuschel auf einen Eyerladen, rollt ihn wie eine Wurst zusammen, wälzt sie in abgeschlagenen Ethern, und backt sie mit Semmelbröseln besäet aus dem Schmalze.

467. Hirnwürste.

Man zieht die Haut von einem im Salzwasser gesottene Kälberhirn, schneidet es mit einer in Milch geweichten und ausgedrückten halben Kreuzersemmel fein zusammen, gibt es mit Salz und Pfeffer in einen Topf, rührt es mit 3 ganzen Ethern gut ab, gibt das Gerührte in ein zergangenes Stück Butter, rührt es so lange über dem Feuer, bis es dick wird, läßt es dann auskühlen, rührt hierauf das Ganze in ein pflaumig abgetriebenes Stück Butter, schlägt 1 Ey und 1 Dotter dazu, macht schöne runde Würste daraus, die man auf eine mit Rindschmalz beschmierte Platte gibt, und oben und unten Gluth, bratet.

468. Hirncarbonade

macht man auf ähnliche Art wie die Hirnwürste, nur gibt man ihnen die Form von Carbonaden, und statt des Beines steckt man ein Stück gelbe Rüben hinein, besäet sie mit Semmelbröseln, und backt sie wie die Würste.

469. Kapaunerwürste.

Man schneidet das Fleisch von einem guten Kapaun oder auch einer alten guten Henne von den Beinen weg, gibt ein wenig Mark oder Kernfette, Limonienschalen, und eine in Milch geweichte Kreuzersemmel dazu, schneidet alles recht fein zusammen, salzt es, gibt ein wenig geriebenen Majoran dazu, füllt es in Bratwürstdärme, macht kleine Würste, und gibt sie in einer Pfanne gebraten auf Zugemüse.

470. Mehwürste.

Man schneidet 1 Pfund Kälbernes Schnitzel und Petersilienkraut mit einer in Milch geweichten und ausgedrückten Kreuzersemme fein zusammen, gibt es in einen Viertel pfaumig abgetriebener Butter, in welche man 5 ganze Eyer, eins nach dem andern, 2 oder 3 Löffel voll Rahm, klein geschnittene Limonienschalen und ein wenig Semmelbröseln gerührt hat, würzt es mit Pfeffer und Salz, streicht diesen Fasch auf ein sauber gewaschenes, ein wenig gesalzenes und von einander gebreitete Kälbernes, von dem man das dickere genommen hat, damit die Wurst nicht zu fett wird, rollt es wie eine Wurst, aber nicht zu fest zusammen, legt diese Wurst mit einer geschnittenen Zwiebel in ein wenig Fett, oben und unten Gluth, damit sie eine Farbe bekömmt, legt sie dann mit ein wenig Petersilienkraut geziert, in eine Schüssel, oder schneidet sie in runde Scheiben und gibt sie auf Zugemüse.

471. Nudelnwürste.

Man dinstet eine Handvoll feine Habernudeln mit einem Stück Baniglie in der Milch recht weich, nimmt dann die Baniglie weg, kühlet die Nudeln aus, rührt sie hierauf in ein abgetriebenes eygroßes Stück Butter, in welche man ein Ey und einen Dotter, und ein Stück Butter gegeben hat, streicht die Nudeln einen halben Eßlöffel voll auf eine Dplate, rollt sie wie eine Wurst zusammen, taucht sie in ein Ey, und backt sie mit Semmelbröseln besäet heiß aus dem Schmalze, legt sie auf eine Schüssel, und gibt sie zu Spargel oder Spinat.

472. Dblatwürste.

Man schneidet gebratenes oder gesottenes Bäuschel mit ein wenig Petersilienkraut fein zusammen, thut das Geschnittene mit etwas Semmelbröseln, in ein wenig heiß gewordenes Fett, und läßt es darin anlaufen, gibt ein Ey, zwey Löffel voll Rahm, ein wenig Salz und Gewürz dazu, schneidet aus einer Dplate viereckige Flecke, streicht einen Löffel voll darauf, rollt es wie eine Wurst zusammen, wälzt sie in einem abge-

schlagenen Ey, und backt sie mit Semmelbröseln besäet, geschwind aus dem Schmalze.

473. Ragoutwürste.

Man schneidet ein Paar in Salzwasser überbrühete Bries und Kälbereuter klein gewürfelt, gibt ein wenig klein geschnittene Limonenschalen, ausgelöste gewürfelte Krebschweifchen und gewürfelte Maurachen dazu, läßt das Zerschnittene in einem zerschlichenen Stück Butter anlaufen, staubt ein wenig Mehl dazu, würzt es mit ein wenig Muscatblüthe und Salz, rührt in einem Topfe 2 Eyer mit ein wenig Obers gut ab, gibt es über das Geschnittene, rührt es gut unter einander, bestreicht eine viereckige Oblate mit ein wenig Eyerklar, gibt von dem Geschnittenen 1 oder 2 Löffel darauf, rollt sie zusammen, walzt sie in einem abgeschlagenen Ey, besäet sie mit Semmelbröseln, und gibt sie, geschwind aus dem Schmalze gebacken, auf eine Schüssel oder auf Zugemüse.

474. Andere Ragoutwürste.

Man schneidet die Magen und Lebern von jungen Hühnern mit Petersilienkraut fein zusammen, läßt das Zerschnittene in einem Stück Butter anlaufen, gibt ein wenig Rahm und 2 Eyerdotter dazu, würzt es mit ein wenig Salz und Pfeffer, läßt es auskühlen, hackt Eyerfladen, und die wie zuvor gemachten Würste aus dem Schmalze.

475. Gefüllte Würste von Brandteig, Ribiseln oder Hagebutten.

Man läßt eine Halbe Obers mit einem Viertel Butter, eben so viel Zucker etwas aufkochen, gibt unter beständigem Rühren $\frac{1}{2}$ Pfund feines trocknetes Mehl dazu, rührt aber immer fort, damit der Teig nicht knollig werde. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt 4 ganze Eyer und 6 Dotter dazu. Aus diesem Teige macht man fingerlange und eben so breite Würstchen, bestreicht sie mit einem abgeschlagenen Ey, streut 4 Loth feingestößene Mandeln, die mit 4 Loth Zucker gemischt sind, darüber, und backt sie in der Röhre oder im Backofen, bis der Zucker einen braunen Glanz gibt. Da sie hohl sind,

so kühlt man sie ab, schneidet sie von der Seite ein, und füllt sie mit eingesottenen Ribiseln oder Hagebutten, und gibt sie dann zur Tafel.

IV. P a s t e t e n.

Vor Erinnerung.

Die Säfte des Fleisches und die Düste feinerer Würzen in einem dichten Teig einschließen, in demselben backen, und die also eingeschlossenen Stoffe gleichsam in ihrem eigenen Saft gahr bereiten, ist eine sehr weitgetriebene Verfeinerung der Kochkunst, deren geschichtlichen Ursprung anzugeben mir für jetzt unmöglich fällt.

Schinken und Anderes, vorher in Wasser, Milch und Wein erweichtes Geräucherte, in ungesäuertem Brotteige einschlagen und also gahr backen, ist schon ein von Alters verbreiteter Hausgebrauch. Bey richtigem Maße der Ofenhitze und bey hinreichender Geschmacklosigkeit des Teiges pflegt diese Bereitung glücklich auszufallen. Wenn aber der Teig zu naß ist, und deshalb bey jäher Hitze aufspingt, so wird auch der beste Schinken austrocknen und zu Grunde gehen, weßhalb ich Unerfahrenen rathe, beym Absieden zu bleiben.

Den harten, festen, jeder Gestalt empfänglichen Teig zu kalten Pasteten, machen die Franzosen außer Frage am besten. Die Handgriffe sind ihnen in diesem, wie in manchen andern Backwerke gleichsam zur andern Natur geworden. Was nun allenfalls in einer Vorschrift sich aussprechen läßt, findet sich in ihren Büchern. Folgende Anweisung ist aus jenen entlehnt worden.

Quantitäten: Sechs Pfund Mehl; drey Pfund Butter; 2 Unzen Salz und 10 Eyerdotter. Hiervon die Hälfte, ein Biertheil, das Doppelte nach dem jedesmahligen Bedürfnis.

Verfahren: Nimm dein Mehl, lege es auf einen Tisch und mache darin eine Vertiefung; in diese Vertiefung thue die Butter, das Salz, die Dotter von den Eyern, ein Glas

Wasser, letzteres mehr oder weniger groß, nach Maßgabe der übrigen Quantitäten. Verarbeite die Butter mit dem Wasser, den Eiern und dem Salze; hab' Acht, daß die Butter recht geschmeidig sey, mische das Mehl bey kleinem ein, und häufe alles wohl zusammen. Wenn dieser Teig recht zusammen gedrängt ist, so zerkröte ihn mit den Fingern, bis er sich recht durchdrungen hat. Wäre er etwas zu trocken, so feuchte man ihn noch etwas an. Diesen Teig mehr als zweymahl zu kneten, ist gefährlich. Denn er könnte, vorzüglich im Sommer, zu körnig werden, und deßhalb nicht gehörig zusammenhalten.

Ungemein befördert jedoch die schöne Festigkeit und das hübsche goldbraune Ansehen des französischen Pastetenteiges, die selbst in den besten Hülfsbüchern empfohlene Methode, das einzulegende Pastetenfleisch vorher in der Casserolle halb gahr zu kochen. Gewiß gewinnt hierdurch das äußere Ansehen der Pasteten, doch geht auf der andern Seite der eigentliche Zweck der Pastete, die in sich selbst verschlossene Gahrbereitung, größtentheils verloren. Um hiervon anschaulich überzeugt zu werden, mache man zwey Pasteten aus denselben Zuthaten, koche das Fleisch der einen auf französisch in der Casserolle vor, und lege dahingegen das Fleisch der andern roh mit seinem Gehäcksel ein; bezeichne dann beyde, und backe sie. Der Geschmack des roh eingelegten Fleisches wird ungleich reiner, saftreicher, kräftiger seyn.

Zu Blättergebäckenem, oder zum Butterteige, finden sich in den Kochbüchern mehr und minder brauchbare Anweisungen. Ein sparsamer Gebrauch auswählter Butter, Feinheit und Güte des Mehls, Sorgfalt und Ausdauer in der Verarbeitung an einem möglichst kühlen Orte, sind unnachlässige Erfordernisse eines guten Butter- oder Blätterteiges. Folgende Methode pflegte mich, während meiner vieljährigen Praxis, jederzeit zu dem erwünschtesten Resultate zu führen.

Quantitäten: Ein Pfund des feinsten Weizen- oder Spelz-
tenmehles; $\frac{3}{4}$ Pfund guter, entweder ungesalzener, oder durch
mehrmahliges Waschen vom Salze befreyer Butter; 2 fri-
sche Eier, ganz: einen Eßlöffel voll guten französischen Brannt-
weines; einen Eßlöffel voll süßen Rahmes.

Verfahren: Lege die Hälfte des Mehles auf einen glatten, reinen Tisch, besser auf eine Marmorplatte; mache darin eine Vertiefung, thue darein die Eyer, den Branntwein, den Milchrahm; verarbeite dieß alles zu einem festen Teige, so daß er sich mag auseinander rollen lassen. Nimm darauf die Hälfte deiner Butter, lege sie auf den ausgerollten Teig; schlage darauf den Teig über die Butter zusammen; bestreue mit einem Theile des noch übrigen Mehles einen neuen Platz auf deinem Tische; kehre alsdann deine Teigmasse um, so daß sie mit der obern Seite auf dem mit Mehl bestreuten Platze liegen wird. Rolle die ganze Masse mehrmahl aus einander, und nehme alsdann die andere Hälfte deiner Butter, und mache es eben so, wie mit der ersten, bis dein Mehl ganz verbraucht ist. Rolle darauf deinen Teig ziemlich dünn, und schneide ihn nach der Form, die du deinem Gebäcke geben willst. Endlich legst du deinen Teig schichtweis übereinander, bis zu der Höhe, welche dir gerade ansteht. Zwischen jegliche Schichte streiche ein wenig Eigelb aus, und bestreiche es damit auch äußerlich, damit dein Gebäcke eine schöne, goldbraune Farbe erhalte.

Einige befolgen ein anderes, doch wenig verschiedenes Verfahren; die Franzosen z. B. nehmen sehr viel Butter zu dieser Teigart, wodurch sie fett und schwerfällig wird, andere salzen den Teig, und dieß kann ohne Nachtheil geschehen.

Der Buttermteig eignet sich sowohl zur Unterlage von nährenden Speisen, als auch um gekochtes Obst und andere süße Mengungen einzufassen.

Kleine Pastetchen von Buttermteig füllt man mit allerley feinen animalischen Stoffen in wohlgebundener, leicht säuerlicher Soße; z. B. Briefel (oder Kälbermilch, Schweder) leicht abgessotten, die zartesten Theile in Würfel geschnitten, und allein oder mit Trüffeln, Morcheln oder andern feinen Schwämmen in der weißen Soße erwärmt, dann die heißen Pastetchen gefüllt und aufgetragen; oder ausgemachte Krebscheren und Schweife mit Morcheln in einer weniger säuerlichen mit etwas Krebsbutter gebundenen Soße. Hierzu thut man auch wohl die Lebern von allerley kleinem Geflügel, Schfengaugen oder Euter von Kälbern, Hahnenkämme und Aehn-

liches, richtet man eben wie die Briesel. Auch die Austern gibt man auf dieselbe Weise, nur dürfen diese nicht gekocht, sondern nur in der schon vom Feuer abgehobenen Soße leicht erwärmt werden, weil sie sonst hart und unverdaulich werden dürften.

476. Stockfisch = Pastete.

Man läßt das eingesalzene Mittelstück eines kleinen Stockfisches eine Nacht stehen, wäscht es am folgenden Tage, würzt es mit Pfeffer, Salz und etwas Muscatnuß, gibt es in eine Casserolle mit etwas Butter und guter Fleischbrühe, bedeckt es mit einem Teige, und ist dieser gahr, so gibt man eine Soße von 1 Löffel Fleischbrühe, 1 Seitel Rahm, etwas Mehl und Butter, Citronenschalen und Muscatnuß darüber, kocht es noch einmahl auf, auch kann man Austern oder Petersilie dazu geben.

Maakerelen, eben so zugerichtet, schmecken auch gut, sie dürfen jedoch vor dem Gebrauche nicht gesalzen werden.

477. Garnälen = Pastete.

Man benimmt einer Maß gekochter Garnälen die Schalen, salzt sie, wenn sie noch nicht genug gesalzen seyn sollten, würzt sie mit Muscatenblüthe, und 1 oder 2 Nelken, welches man mit 1 oder 2 Sardellen vermischt hat, und gibt dann auf dem Boden einer Casserolle und auf die Garnälen etwas Butter mit einem Glase starken weißen Wein. Der Teig muß leicht und dünn seyn, auch brauchen sie nicht lange zu backen.

478. Hummer = Pastete.

Man nimmt von 2 großen oder 3 kleinen Hummern alles Fleisch aus den Scheren, Schweifen und dem Kumpfe heraus, dämpft die zerstoßenen Kogen und Schalen mit etwas Wasser, 2 oder 3 Pöffel voll Essig, Pfeffer, Salz und gestoßener Muscatblüthe. Wenn aus den Schalen alle Kraft weg ist, so gibt man ein großes in Mehl umgekehrtes Stück Butter dazu, läßt sie 1 oder 2 Mahl aufkochen, tröpfelt die Feuchtigkeit weg, gibt die Hummer in eine Schüssel, Brothbröseln dar-

über und einen Teig über das Ganze. Dann bäckt man es langsam, bis der Teig gahr ist.

479. Fisch = Pastete.

Man schuppt zwey Pfund kleine Aale, denen man die Flöße kurz abgeschnitten hat, entgrätet das Fleisch, und wirft die Gräten in das Wasser, worin die Aale gekocht haben, mit Muscatenblüthe, Pfeffer, Salz und einer Zwiebelscheibe, und seihet die recht stark gesottene Brühe durch. Dann legt man einen gewärmten Teig von dem Kalbfleisch, 1 Sardelle, Petersilie, Citronenschale, Salz, Pfeffer und Brotbröseln mit 1 Pfund Butter auf den Boden einer Schüssel, gibt Fleisch von Schalen, kleinem Stockfisch oder zugerichteten Meerbutt darauf, reibt zuvor den Teig mit Salz und Pfeffer ein, gießt darauf die Brühe, und backt alles.

480. Sardellen- und Lauch = Pastete.

Man kocht den gereinigten und gehäuteten weißen Theil von einigen großen Knollen Lauch in Milch und Wasser, legt sie schichtenweise auf eine Schüssel und zwischen jede Schichte 2 oder 3 Sardellen, die vorigen Tags einige Stunden gewässert wurden, und bedeckt das Ganze mit Teig. Nimmt man die Pastete aus dem Ofen, so hebt man die Seitenrinde mit einem Messer, läßt alle Feuchtigkeit ablaufen und gibt 2 Seitel heißen Rahm darüber.

481. Pastete von Rindfleisch = Schnitten.

Man legt geklopfte, gewürzte und in Fett gewickelte Rindfleisch = Schnitten in eine Schüssel, macht um den Rand herum einen lockern Blätterteig, gießt Wasser in dieselbe, und bedeckt sie mit einem guten Teige.

482. Kalbfleisch = Pastete.

Man würzt etwas von dem Mittelstücke, oder dem dünnen eines kleinen Kälberhalses, gibt einige Scheiben mageren Schinken, Muscatenblüthe, Pfeffer und Salz, Eyer, und auch nach Belieben Trüffel, Morcheln, Pilze, Kälbermilch, alles fein geschnitten, und gekochte Hahnenkämme dazu, backt die Pastete, und gießt etwas starke Bratenbrühe zu.

483. Sehr kräftige Kalbsfleisch = Pastete.

Man würtzt Schnitten aus einer Kalbsbrust mit Pfeffer, Salz, Muscatnuß und Nelken. Dann würtzt man auch 2 Stücke zerschnittene Kälbermilch, legt auf den Rand einer Schüssel einen lockern Teig, gibt das Fleisch, hartgesottene Eyerdotter, die Kälbermilch und einige Austern darauf, und darauf einige dünne Hühner = Schinkenscheiben. Dann füllt man das Ganze mit Wasser auf, bedeckt es mit Teig, und gießt, wenn es gebacken ist, durch einen an ein in der Pastete gemachtes Loch gesetzten Trichter einige Löffel voll gute Bratenbrühe und etwas Rahm, das vorher mit einem Theelöffel Mehl aufgekocht hat, daran. Wer Trüffeln liebt, kann sie auch dazu geben.

484. Kalbskopf = Pastete.

Man dämpft ein Kalbskniestück mit 2 Zwiebeln, etwas Hausenblase, einem Bündel Kräuter, etwas Muscatenblüthe, einigen Pfefferkörnern und 3 Seitel Wasser gahr, und bewahrt die Fleischbrühe zur Pastete. Dann kocht man die Knochen in der Suppe, bis sie gut ist, und gibt etwas von dem Fleische zu den Knödeln; das andere wird gegessen. Der halb gar gekochte Kopf wird in viereckige Stücke geschnitten, dann auf eine Lage Schinken etwas von dem Kalbskopf, erst Fettes, dann Mageres mit Knödeln und hartgesottene zerschnittene Eyern gelegt; wobey man sich hüten muß, daß die Stücke nicht zu nahe an einander liegen, damit die Pastete nicht zu fest wird und für die Gallerte Raum bleibt. Das Fleisch würtzt man mit Pfeffer, Salz und Muscatnuß. Dann bedeckt man die Schüssel, in die man etwas Brühe gegossen hat, mit einem ziemlich dicken Teig, und gießt zu der im Ofen gebackenen Pastete so viel Brühe, als sie saft, zerschneidet sie aber erst dann, wenn sie ganz kalt ist. Durch verschiedene Farben und die Gallerte, bekommt das Ganze ein schönes Ansehen.

Man macht auch kleine Pasteten, die heiß zu essen sind, mit starker Würze, Austern, Pilzen, Trüffeln, Morcheln &c.

Man nimmt auch statt der Hausenblase Kalbsfuß oder eine Kuhferse.

Auch schneidet man gepöckelte Kalbszungen ein, daß die Farben verschiedener werden.

485. Kalte Pastete von Schwein- oder Hammelfleisch.

Man würzt das gekochte Fleisch mit Pfeffer und Salz, auch gibt man zu Hammelfleisch Zwiebeln, gießt unten Wasser in die Schüssel und bedeckt sie mit einem Teig. Ist die Pastete gebacken, so gießt man Bratenbrühe dazu.

486. Gefüllte Pastete.

Man legt zerschnittene Aepfel reihenweise mit Hammelschnitten, gehackten Zwiebeln und Zucker in die Schüssel, und backt sie mit dem darüber gelegten Teige im Ofen.

487. Pastete von Hühnern.

Man würzt 2 zerschnittene junge Hühner mit weißem Pfeffer, Salz und Muscatenblüthe, und legt Schinkenscheiben, Knödel und hart gekochte Eyer schichtenweise auf einander. Wenn die heiß zu essende Pastete aus dem Ofen kömmt, so gießt man Bratenbrühe, die durch Kräuter, Zwiebeln, Muscatenblüthe und Pfeffer kräftig gemacht ist, dazu. Auch junge fleischige Kaninchen schmecken gut.

488. Pasteten von jungen Gänsen.

Man pugt 2 junge Gänse rein, besreyet sie von allen Knochen und würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muscatenblüthe. Man zwängt ein Gänschen in das andere, indem man ihnen die Beine einwärts zieht, recht fest in einander, gibt ziemlich viel Butter dazu und backt sie mit oder ohne Teig.

489. Aenten-Pastete.

Man wäscht und würzt eine entknochte, ausgewachsene, junge Aente und ein Huhn mit Pfeffer, Salz und etwas Muscatenblüthe, steckt das Huhn in die Aente, und um die Aente eine rothgesehltete, gesottene und gehäutete Kalbszunge. Dann preßt man das Ganze zusammen, zieht die Beinhäute einwärts, damit der Körper ganz eben sey und backt die Pastete langsam im Ofen.

490. Pastete von Gänse=Gekröse.

Man dämpft gereinigtes Gänse=Gekröse, mit etwas Wasser, Zwiebel, Pfeffer, einem Bündel Saturey, Thymian, Majoran und Basilicum, fast gahr. Legt sie dann kalt, wenn sie die Schüssel nicht füllen sollte, mit Rind-, Kalb- oder Hammelfleisch=Schnitten zu unterst auf eine Schüssel. Die Suppe, mit der es gedämpft ist, läßt man mitbacken, und gießt zur gebackenen Pastete einen Eßlöffel voll Rahm. Auch zerschnittene Kartoffeln schmecken gut dazu.

491. Tauben=Pastete.

Man gibt in jede mit Pfeffer und Salz sowohl inwendig als außen geriebene Taube etwas Butter, mit Lebern gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz. Auf dem Boden der Schüssel legt man eine Rindfleisch=Schnitte, die Tauben darauf, und zwischen zwey immer ein festgesottenes Ey. Dann gießt man eine Tasse voll Wasser in die Schüssel, und legt auf jede Taube ein Stück Schinken. Die gewürzten Magen und 2 Gelenke der Flügel ordnet man in der Mitte der Schüssel.

492. Kephühner=Pastete.

Man würzt 4 gerupfte und gesengte Kephühner, denen man die Beine am Kniegelenke abgeschnitten hat, mit Pfeffer, Salz, gehackter Petersilie, Thymian und Pilzen, legt dann Kalbfleisch und Schinkenschnitten auf den Boden der Schüssel, die Kephühner darauf und gießt eine halbe Maß gute Fleischbrühe dazu, und backt sie in einem lockern mit 1 Ey bestrichenen Teige eine Stunde.

493. Kalte Hasen=Pastete.

Man backt den zerschnittenen und gewürzten Hasen mit Eiern und Fasch in einem Teige. Dann bedeckt man die kalte Pastete mit Gallerte.

494. Französische Pastete.

Man legt in den lockern Teig auf den Rand einer Schüssel entweder Kalbfleisch=Schnitte, zerschnittene Kaninchen, oder Hühner nebst Fasch, zerstückter Kälbermilch und einigen Trüffeln.

495. A u s t e r n = P a s t e t c h e n.

Man backt einen lockern in kleine Pasteten-Formen gebreiteten Teig, wohl bedeckt, gahr. Dann kocht man zerschnittene und von den Bärten gesonderte Austern, Muscatnuß, ein wenig Pfeffer, Salz und ein Stück fein geriebene Citronenschale, zuletzt etwas Rahm und ein wenig Austernbrühe, mengt es wohl untereinander und füllt damit die Pastetenformen aus. Man gibt auch unter die Austern zerschnittene Kälbermilch.

496. S u m m e r = P a s t e t c h e n.

Man macht sie mit demselben Gewürz, mit Rahm und Butter, wie die vorhergehenden.

497. K a l b f l e i s c h = P a s t e t c h e n.

Man feuchtet, noch nicht völlig gahres, mit etwas Petersilie, Citronenschale, Muscatnuß, Salz und etwas geschabten Schinken, gehacktes Kalbfleisch, mit Bratenbrühe und Rahm an, und macht es erst dann warm, wenn man die Pastetchen backen will.

498. P u t e r f l e i s c h = P a s t e t c h e n.

Man gibt zu etwas gehackten und mit geriebenen Citronenschalen, Salz, Muscatnuß und sehr wenig Pfeffer gewürzten weißen Puterfleisch, Rahm und Butter, und füllt es gewärmt in Pastetchenformen.

499. S ü ß e F l e i s c h = P a s t e t c h e n.

Man vermischt gehacktes Fleisch eines gekochten Kalbsfußes, wovon man die Brühe als Gallerte braucht, oder die Nieren und das Fett eines kalten Kalbsbratens, 2 Nessel, 2 Loth candirte Pomeranzen und Citronenschale und etwas frische Schale und Saft, alles gehackt, mit einer halben geriebenen Muscatnuß, 1 Eydotter, etwas Wein oder einen Eßlöffel von Brantwein und 1 Viertel Korinthen, und backt es in kleinen Pastetenformen.

500. W i l d p r e t = P a s t e t e.

Man würzt einen entknopften und geklopften Bug vom

Wilde mit Salz und Pfeffer, und ersetzt das Fett durch eine mit Salz und Pfeffer eingemachte, und dann nebst dem Bug in gleiche Theile von Essig und Tokayerwein getauchte Hammelkule. Bey einem sehnigen Bug ist es vortheilhaft, ihn 2 oder 3 Tage mit Zucker zu reiben, vor dem Gebrauche aber muß er und die Keule getrocknet werden. 3 oder 4 Stunden machen das Fleisch in einen nicht heißen Ofen gut, dann schneidet man es in Stücke und legt Fett dazwischen. Den Grund der Schüssel bestreut man mit Pfeffer und Salz, gibt Butter dazu, und auf diese das Fleisch und eine halbe Maß kalte Brühe, in welcher die Wildpretknochen mit etwas altem Kalbfleische gekocht sind. Dann legt man oben Butter, bedeckt das Ganze mit einem Teig, breitet aber keinen unter das Fleisch. Die übrige Brühe gießt man heiß oben in die Pastete, wenn sie aus dem Ofen kömmt.

Man läßt auch Wildpret weg, wobey man so verfährt: man reibt 10 Pfund Hammel- oder Rindfleisch mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und gießt ein Glas süßen Wein und ein Glas Essig dazu. Darin läßt man es 5 Tage und Nächte liegen, würzt es dann gewaschen und trocken stark mit Pfeffer, Muscatnuß und Salz, und breitet in einer Schüssel Butter über das Fleisch. Auf 10 Pfund Fleisch rechnet man 1 Pfund Butter. Dann macht man einen Teigrand ringsherum, und gibt einen dicken Teigdeckel darüber, damit er nicht übergahr werde, bevor das Fleisch ganz angezogen hat. Die Pastete backt man langsam in einem Ofen. Die Knochen kocht man in einer Pfanne im Ofen, mit so viel Wasser als sie bedeckt, einem Glas Tokayerwein, Pfeffer und Salz, und diese starke Brühe gießt man über die Pastete, wenn sie aus dem Ofen kömmt.

Durch Zucker erhält das Fleisch einen besseren Geschmack, als durch Salz, obgleich es dadurch hart wird. Auch erhält man das Fleisch durch Zucker länger.

501. Auerhahn-Pastete, Kalte.

Man schneidet von einem gepuzten Auerhahne die Beine weg, beist ihn durch einen oder zwey Tage, legt ihn dann in eine mit mürbem Pastetenteig ausgefüllte Casserolle, gibt Sardellen, Kapern, Limonienschalen und Gewürz darüber, macht

darüber einen Deckel, bestreicht ihn mit Eyerklar, läßt sie schön langsam backen (welches vorzüglich dann geschehen muß, wenn der Auerhahn etwas alt ist), gibt sie auf eine Schüssel, guten Wein darüber, läßt sie noch eine Stunde im Ofen anziehen, und gibt die hernach abgekühlte Pastete auf die Tafel.

502. Genueser Pastetchen.

Man drückt einen, gut Messerrücken dick ausgewalkten Pastetenteig nimmt dem Krapfenmodel aus, legt in die Mitte einen Fäsch, bestreicht die anderen Flecke mit Eyern, bedeckt sie, drückt sie neben dem Fäsch zusammen, bestreicht sie mit Eyerklar, und macht 6 oder 7 Ecke, wie bey einem Hut darauf, und ziert die schön langsam gebackenen mit grüner Peterfilie. Man pflegt auch Eingefottenes darein zu füllen, und es als Backerey zu geben.