

## Vierter Abschnitt.

### I. Obstspeisen.

#### 503. Apfel-Compot.

Man sticht von geschälten, gleichen Maschanzker Äpfeln den Stängel, die Bogen und so viel als möglich die Kerne heraus, läßt aber die kleinen Äpfel ganz und dünstet sie in halb Wein und halb Wasser mit einem Stück Zucker, einem Stück Zimmt und einer ganzen Limonienschale weich, richtet sie auf eine Schüssel, gibt in die eine Haselnuß große Oeffnung, woraus die Bogen genommen wurden, eingesottene Johannisbeeren oder Weichsel hinein, seihet die Soße, in welcher sie gekocht wurden, durch ein Sieb, gibt sie in ein Stück rein geläuterten Zucker, und läßt es kurz einkochen, gibt es dann zu den Äpfeln (die Soße darf aber nur die Hälfte der Äpfel erreichen), und stellt sie abgekühlt zur Tafel.

#### 504. Gestürztes Apfel-Compot.

Man schneidet schöne Maschanzker Äpfel, so viel als nothwendig, zu kleinen Spalten, und läßt sie mit Zucker und Wein ganz weich sieden, wobey der Wein ganz einkochen muß. Dann füllt man kleinere Casserolle damit ganz an, und läßt sie darin abkühlen. Beym Anrichten stürzt man es auf die Schüssel, sucht aber die ganze Form beyzubehalten, und gibt es mit flüssigem Karmelzucker übergossen, sogleich zur Tafel.

#### 505. Birnen-Compot mit Karmelzucker.

Man richtet gute mit Wein und Zucker ganz weich gedünstete Birnen, schön hoch auf die Schüssel auf, gibt die kurz eingekochte Soße darüber, und bestreuet es mit fein ge-

schnittenen Citronenschalen, und überspinnt sie vor dem Auftragen ganz mit Karmelzucker.

### 505. Birnen-Compot.

Man sticht von guten Bergamotten-Birnen die Bogen aus, läßt die Stängel aber daran, dünstet die Birnen in halb Wasser und halb Wein mit einem Stück Zucker weich, gibt sie auf eine Schüssel, läßt ein Stück geläuterten Zucker, daß die Größe zum Verhältniß der Süße haben muß, ganz goldgelb einsieden, gibt die Birnen-Soße daran, kocht sie noch ein wenig ein, gießt sie über die angerichteten Birnen, und gibt sie mit fein geschnittenen Limonienschalen bestreut, abgekühlt zur Tafel.

### 507. Quitten-Compot.

Man spaltet schöne zeitige Quitten in die Hälfte, nimmt die Kerne und das Steinige weg, dünstet sie in Wein mit ein wenig Wasser und einem Stück Zucker ganz weich, und läßt die davon abgeseigte Soße mit einem Stück geläuterten Zucker etwas kurz einkochen. Soll diese Soße roth seyn, so läßt man sie nur mit ein wenig Weichsel- oder Alkermessaft aufsieden, und gießt sie über die Quitten, dann gibt man die abgekühlten und mit fein geschnittenen Pistazien etwas bestreuten zur Tafel.

### 508. Compot von frischen Zwetschken.

Man nimmt von schönen, großen, zeitigen und geschälten Zwetschken die Kerne weg, und gibt statt dieser abgezogene Mandelkerne hinein, dünstet sie in halb Wasser und halb Wein mit einem Stück Zucker und Zimmt weich, richtet sie auf die Schale, und kocht die Soße noch mit einem Stück Zucker und den Zwetschkenschalen so lange, bis sie schön roth wird. Dann seihet man die Soße von den Schalen weg und gießt sie über die Zwetschken, welche man kalt zur Tafel gibt.

### 509. Schwarzer Hohlunder. (Hohler.)

Man läßt schönen, zeitigen, abgebeerten und gewässerten Hohlunder mit ein wenig Wasser in einem Topfe auf der Gluth 2 gute Stunden kochen, und zuckert ihn nach Belie-

ben. Dann röstet man auf eine Maß Hohlunder um 1 kr. geriebene Semmelbröseln lichtgelb mit einem Stückchen Zucker, und verkocht diese wieder eine Stunde mit dem Hohlunder. Vor dem Anrichten schlägt man den Hohlunder durch ein Sieb und gibt ihn etwas kürzer eingekocht, entweder warm oder kalt zur Tafel. Man kann auch nach Belieben einige gute, zeitige und zerschlagene Zwetschken mit dem Hohlunder aufkochen lassen.

#### 510. Geziertes Aepfel-Compot.

Man schneidet nach Bedürfniß gute geschälte Aepfel in kleine Spalten, dünstet sie mit ein wenig Wein und Zucker weich, kocht die Soße kurz damit ein, richtet sie auf einem Teller gleich einem Berge ganz hoch auf, besäet ihn mit Zucker, und brennt ihn mit einer glühenden Schaufel rings herum auf. Hernach bestreut man den ganzen Berg mit eingesottene Früchten rings herum in schöner Ordnung, als Johannisbeeren in Träubchen, und eingesottene Stachelbeeren, und gibt ihn zur Tafel.

#### 511. Hagebutten- und Weinbeeren-Compot.

Man dünstet ausgelöste Hagebutten und eben so viel Weinbeeren in halb Wein und halb Wasser mit einem Stück Zucker weich, und gibt sie, mit feinen länglich geschnittenen Citronenschalen und Pistazien bestreut, auf einer Schüssel zur Tafel.

#### 512. Pottwerge oder Sulze von Hohlunder.

Man preßt guten, zeitigen, abgebeerten und gestoßenen Hohlunder durch eine Presse so viel als möglich, und kocht diesen Saft in einer eisernen Pfanne oder irdenen Casserolle zu einer Sulz. Man kann ungefähr 12 Maß Saft auf eine einzige Maß Sulze einsieden, auch kann man nach Belieben Zucker mitkochen oder weglassen, jedoch ist die Sulze ohne Zucker gesünder und besser, und kann auch leichter aufbewahrt werden.

#### 513. Aepfelkippel.

Man nimmt von mürben, geschälten Aepfeln die Bogen weg, schneidet sie in dünnen Blättern in eine Casserolle, und

dünstet sie mit ein Paar Löffeln voll Wein und ein wenig Zucker schön weich, gibt die klein geschnittene Schale einer halben Limonie und ein wenig gewaschene Weinbeeren dazu, und läßt sie, wenn sie weich sind, auskühlen. Dann walzt man einen Buttermteig messerrückendick aus, schneidet dreyeckige Flecke davon, gibt auf jedes einen Löffel voll gedünstete Aepfel, bestreicht das wie ein Kipfel Zusammengeschlagene mit einem abgeschlagenen Ey, backt sie auf einer Platte im Ofen langsam, und gibt die mit Zucker besäete Speise auf einer Schüssel zur Tafel.

#### 514. Aepfelhütel.

Man schneidet die geschälten Aepfel in der Mitte von einander, nimmt die Bogen weg, walzt einen Buttermteig messerrückendick aus, schneidet viereckige Flecke davon, überstreicht sie mit Eyerklar, legt den halben Aepfel darauf, schlägt darüber die Ecken zusammen, bestreicht sie mit einem abgeschlagenen Ey, und backt sie im Ofen langsam, bis die Aepfel weich werden, und die Hütel eine Farbe bekommen.

#### 515. Aepfel im Schlafrock.

Man sicht von schönen, mürben, ungeschälten Aepfeln in der Mitte den Bogen heraus, füllt Ribisel oder anderes Eingefottenes hinein, walzt einen mürben Buttermteig aus, schneidet davon viereckige Flecke, bestreicht sie mit Eyerklar, gibt den Aepfel darauf, macht ihn gut damit ein, stellt ihn dann mit der Seite auf eine Platte, wo der Teig zusammengeschlagen wurde, bestreicht ihn mit einem abgeschlagenen Ey, und backt ihn mit Zucker besäet schön langsam im Ofen.

#### 516. Aufgelaufene Obstspeise.

Man läßt einen Vierting Zucker mit einer halben Kaffeschale voll Wasser in einem messingenen Becken sieden, kocht es dann mit einer halben Maß Ribisel oder Erdbeeren recht dick, kühlt es aus, gibt es in einen Weidling, gibt von dem von 8 oder 9 Klaren geschlagenen festen Schnee einen Eßlöffel voll darein, rührt es eine Weile, gibt wieder Schnee dazu, und fährt so fort, bis der Schnee ganz verrührt ist, welches fast eine Stunde dauern wird, auch gibt man klein geschnittene Limonenschalen dazu, füllt das Gerührte in eine sammt

dem Reif mit Butter bestrichene Schüssel, streicht es auf der Höhe schön zusammen, daß es einer Sturztorte ähnlich wird, backt es im Ofen langsam bis es eine Farbe bekommt, macht unter dem Backen drey Schnitte hinein, damit es sich gut ausziehet, und setzt es geschwind zur Tafel.

### 517. Aufgegangene Aepfel.

Man höhlt gute, mürbe und geschälte Aepfel in der Mitte aus, dünstet sie in einer Casserolle mit ein wenig Wasser und Wein, einem Stück ganzen Zimmt und Limonienschalen nicht zu weich, legt sie auf eine blecherne Schüssel, dünstet den Saft kurz ein, gibt ihn über die mit eingesottenen Ribiseln gefüllten Aepfel, und besäet sie mit etlichen gestoßenen bittern Mandeln, 3 oder 4 Loth fein geriebenen Bisquitenbröseln, dann schlägt man einen Schnee von 4 Eyerklar, gibt den auf einer Limonie abgeriebenen Zucker darüber, backt die mit diesem Schnee bestrichenen Aepfel schön langsam in einem nicht zu heißen Ofen, und gibt sie, wenn sie ein wenig Farbe haben, geschwind zur Tafel.

### 518. Aepfel anderer Art.

Man läßt die mit ein wenig Wein, Wasser, Zucker und Zimmt wie die vorigen gedünsteten Aepfel abkühlen, rührt in einem Geschirre eine Halbe Obers mit einem Eßlöffel voll schönen Mehl klar ab, gibt 3 Eyerdotter, ein Stück ganze Vaniglie, 2 Löffel voll gestoßenen Zucker, die fein geschnittene Schale einer halben Limonie dazu, und rührt es über der Gluth so lange, bis es dick wird, schneidet etwas Citronat fein dazu, gibt die Hälfte dieses Koches auf eine Schüssel, die mit eingesottenen Ribiseln gefüllten Aepfel darauf, streicht das Koch darüber, und backt das mit Zucker oben Besäete im Ofen so lange, bis es eine Farbe bekommt.

### 519. Aepfelschlange.

Man gibt gewürfelt geschnittene Aepfel in ein wenig zergangene Butter, säet etwas Zucker und Zimmt darüber, bestreuet es mit ein wenig geschnittenen Limonienschalen und gewaschenen Weinbeeren, und kühlt die schön weich gedünsteten aus. Dann schneidet man aus einem messerrückendick

ausgewalkten Buttermilch, einen runden Fleck, bestreicht diesen mit Eyerklar, gibt die Aepfel in die Mitte, schlägt ihn übereinander, macht mit dem Messerrücken 6 oder 8 Schnitte hinein, legt es auf eine Platte, bestreicht die Schlange mit einem abgeschlagenen Ey, und gibt es im Ofen gebacken und mit Zucker besäet zur Tafel.

### 520. Gebackene Aepfelspalten.

Man schneidet etwas saure, mürbe und geschälte Aepfel in dünne Spalten, rührt in einem Weidling eine Hand voll schönes Mehl mit warmem Wein klar ab, daß der Teig die Dicke eines Schmarrenteiges erhält, gibt ein wenig gestoßenen Zucker dazu, backt die in den Teig gewalzenen Aepfelspalten im heißen Schmalze, schüttelt die Pfanne, daß sie schön aufgehen, und backt sie schön semmelfarb, dann gibt man sie mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel.

### 521. Aepfelstrauben.

Man rührt gute, mürbe, gewürfelte Aepfel unter den, wie zu Aepfelspalten, gemachten Teig, läßt in einer nicht weiten Pfanne Schmalz heiß werden, gibt einen halben Schöpflöffel von dem Teig und Aepfeln hinein, schüttelt die Pfanne, um das in einander Picken zu verhindern, backt sie schön lichtbraun, stellt sie an einen warmen Ort, damit sie resch bleiben, bis auch die übrigen gebacken sind, dann richtet man sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel.

### 522. Gebackene Birnen.

Man schält gute, mürbe, aber nicht zu weiche Birnen, schüttet ein wenig kaltes Wasser darüber, walzt die herausgenommenen Birnen in Mehl, und backt sie heiß aus dem Schmalze, richtet dann die Birnen in eine Casserolle, besäet sie gut mit Zucker und Zimmt und länglich geschnittenen Limonienschalen, schüttet ein wenig Wein und Wasser darüber, dünstet sie bedeckt schön langsam, bis sie weich werden, richtet sie zierlich auf eine Schüssel, daß die Stängel auf die Höhe kommen, schüttet den Saft, in welchem sie gedünstet haben, darüber, und stellt sie als süßen Salat auf.

## 523. Gedünstete Birnen.

Man läßt in einer Casserolle ein Stück Butter von der Größe einer wälschen Nuß zerschleichen, einen Eßlöffel voll Zucker darin lichtbraun werden, röstet gute, geschälte Birnen darin so lange, bis sie dunkelbraun sind, gießt dann ein wenig Wein und Wasser daran, dünstet es mit 3 oder 4 gestoßenen Gewürznelken, ein wenig gestoßenen Zimmt, länglich geschnittenen Limonienschalen schön weich, richtet sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit dem darüber gegossenen Saft zur Tafel.

## 524. Blamaschee = Aepfel.

Man sprudelt in einem Geschirre 8 Eyerdotter mit 3 Eßlöffel voll kaltem Wasser ab und läßt es stehen; hernach siedet man 1 Maß Obers mit 1 Quintel Vaniglie, riecht das Obers von der Vaniglie, so gießt man es mit den Eyerdottern ab, und schüttet es zu 3 Viertel in einen Weidling geschwellten, abgezogenen und gestoßenen Mandeln, gibt  $2\frac{1}{2}$  Loth aufgelöste Hausenblase darauf, drückt es durch ein Tuch, zuckert es nach Belieben, füllt es in Becher und läßt es sulzen; ist es fest, so hält man 2 auf einander gestürzte Becher ein wenig in warmem Wasser, aber nicht zu lange, stürzt es auf die Schale, und so werden sie wie die schönsten Aepfel seyn; steckt statt den Stielen Zimmtstängeln hinein und bestreicht es vor dem Auftragen mittelst einer Feder mit Alkermesssaft gestreift, und ziert es mit Pomeranzenblättern.

NB. Zu dem Alkermesssaft muß man ein wenig Wasser nehmen, weil er sonst blau würde.

## 525. Gebackene Weichseln oder Kirschen.

Man macht mit Mehl und Wein einen Teig wie zu Aepfelspalten, gibt aber ein wenig gestoßenen Zucker und Zimmt dazu, läßt in einer Pfanne Schmalz heiß werden, walzt 4 oder 6 mit den Stängeln zu Büscheln gebundene Weichseln in dem Teige und backt sie geschwind aus dem Schmalze, schützt aber dabey immer die Pfanne, damit sie nicht zusammenpicken, und läßt sie schön lichtbraun werden. Sind alle gebacken, so richtet man sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit Zucker besäet zur Tafel.

## 526. Gedünstete Aepfel.

Man schneidet von geschälten Aepfeln in der Mitte den Bogen heraus, gibt sie in eine Casserolle, besäet sie mit klein geschnittenen Limonienschalen und ein wenig ganzen Zimmt, und läßt sie mit ein wenig Wein und Wasser bedeckt dünsten, ohne daß sie aber zergehen. Dann legt man sie in eine Schüssel, gibt auf die mit Eingefottenem gefüllten Aepfel den Saft, worin sie dünsteten, besäet sie mit Zucker und länglich geschnittenen Limonienschalen, und gibt sie statt des Salates zur Tafel.

## 527. Gedünstete Maschanzker = Aepfel, welche roth werden.

Man dünstet die geschälten Aepfel, wie zuvor, läßt in einer messingenen Pfanne 4 oder 6 Loth Zucker mit 2 oder 3 Löffeln voll Wasser bis sie sich zu Spinnen anfangen, reibt eine zuvor etwas gefottene rothe Rübe auf dem Reibeisen, gibt sie in den Zucker, und läßt es ein Paar Mahl aufsieden, seihet dann den Saft durch ein Haarsieb über die Aepfel, bestreicht sie mit gestiftelten Mandeln, und gibt sie mit klein geschnittenen Distazien besäet zur Tafel.

## 528. Aepfelmuß.

Man läßt geschälte und klein geschnittene Aepfel in einem Stück zergangener Butter mit ein wenig Wein bedeckt schön weich dünsten, rührt ein wenig gewaschene Weinbeere, klein geschnittene Limonienschalen, gewürfelte in Butter geröstete Semmel darunter, läßt sie noch ein Paar Mahl aufsieden, und gibt sie auf einer Schüssel mit Zucker besäet zur Tafel.

## 529. Quittenkispeln.

Man nimmt von 2 zeitigen, gesottenen Quitten den Kern heraus, schneidet ihn mit Limonienschalen klein zusammen, rührt die geschnittenen Quitten in ein eygroßes pflaumig abgetriebenes Stück Butter, schlägt ein ganzes Ey und einen Dotter dazu, rührt es gut unter einander, gibt einen Eßlöffel voll Semmelbröseln und sehr wenig schönes Mehl dazu, formirt den Teig auf einem mit Semmelbröseln besäeten Bret

zu kleinen Ripfeln, besäet sie ein wenig mit Semmelbröseln, und backt sie geschwind aus dem Schmalze. Dann legt man sie auf eine Schüssel, besäet sie gut mit Zucker und Zimmt, schüttet ein wenig Wein darüber, und gibt sie auf der Gluth gut ausgedünstet zur Tafel.

### 530. Maurachen von Aepfeln.

Man zieht 10 weichgebratenen Maschanzer - Aepfeln die Haut ab, schabt die Aepfel schön fein, und rührt sie in einen Viertel pflaumig abgetriebener Butter, so auch  $\frac{1}{2}$  Viertel geschwelter und gestoßener Mandeln, 4 Eyerdotter, einen nach den andern, ein wenig gestoßenen Zimmt, die klein geschnittene Schale einer halben Limonie recht gut dazu, und gibt zuletzt die Bröseln von 1 Kreuzer - Ripfel daran, formirt aus dem Gerührten auf einem mit Semmelbröseln besäeten Brete Maurachen, steckt statt dem Stängel ein wenig Oblaten hinein, walzt sie in abgeschlagenen Eyern, besäet sie mit geriebenen Semmelbröseln, backt sie schön heiß aus dem Schmalze, und gibt sie mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel.

### 531. Gedünstete Quitten.

Man schneidet die geschälten und gepuhten Quitten zu Spalten, gibt sie in eine Casserolle, und läßt sie mit Zucker und Zimmt gut besäet dünsten, ohne daß sie zerfallen, legt sie dann zierlich auf eine Schüssel, läßt in dem Saft noch ein Stück Zucker dick versieden, gießt ihn über die Quitten, und gibt sie mit länglich geschnittenen Limonienschalen geziert zur Tafel.

### 532. Kaiseräpfel.

Man legt die geschälten Aepfel in frisches Wasser, läßt in einer Casserolle ein Stück Zucker mit ein wenig Wein, Wasser und Limonienschalen, sieden, dünstet dann darin die Aepfel, bis sie etwas weich werden, läßt sie dann auf einem Keller auskühlen, stoßt ein wenig Mandeln, mischt in gleichem Maße Zucker gut unter einander, besäet damit die Aepfel, legt sie auf eine Schüssel, und backt sie mit Marillensalse überstrichen  $\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen.

## 533. Gesulzte Aepfel.

Man höhlt geschälte, mürbe Maschanzker = Aepfel in der Mitte ein wenig aus, dünstet sie im Wasser, läßt in einer messingenen Pfanne ein Stück Zucker mit ein wenig Wasser sich spinnen, drückt den Saft einer halben Limonie daran, gibt klein geschnittene Limonienschalen dazu, richtet die in der Mitte mit Eingefottenen, gefüllten Aepfel auf eine Schüssel, schüttet den Zucker darüber, stellt sie an einen kalten Ort, und gibt sie schön sulzig zur Tafel.

## 534. Gedünstete Weichseln.

Man schneidet von den Weichseln die Stängel halb weg, gibt die Weichseln in eine Casserolle, und läßt sie mit ein wenig Ofnerwein, 3 oder 4 Gewürznelken und Zucker nach Belieben langsam dünsten, bis der Saft schön dick wird, ohne daß die Weichseln zerspringen, dann richtet man sie auf eine Schüssel, daß die Stängel auf die Höhe kommen, bährt fingerlange und fingerbreite Schnitten im Schmalze, legt sie an der Seite herum, gießt den Weichselsaft darüber, läßt sie auf der Gluth bedeckt noch eine Weile dünsten, und gibt die Semmeln und Weichseln mit gestiftelter Pistazie besäet zur Tafel.

## 535. Zwetschenmuß.

Man nimmt von den Zwetschen die Kerne, schält sie auch nach Belieben, und läßt sie mit sehr wenig Wein, 2 oder 3 gestoßenen Gewürznelken und ein wenig klein geschnittenen Limonienschalen gut dünsten, rührt gewürfelte und in Butter geröstete Semmeln darunter, dünstet sie noch eine Weile, richtet sie auf eine Schüssel und gibt sie mit Zucker besäet zur Tafel.

## 536. Gedünstete Zwetschen.

Man nimmt die Kerne von frischen, geschälten Zwetschen weg, legt sie auf eine Schüssel, besäet sie mit Zucker, Zimmt und klein geschnittenen Limonienschalen, und dünstet sie bedeckt weich, jedoch müssen sie ganz bleiben; dann werden sie vom Feuer weg genommen, man läßt sie ein wenig auskühlen, be-

säet sie gut mit Zucker, fährt geschwind mit einer glühenden Schaufel darüber, damit der Zucker schön bräunlich wird, und gibt sie mit gestiftelter Pistazie besäet zur Tafel.

### 537. Gebäckene Zwetschen.

Man benimmt den geschälten Zwetschen die Kerne, macht von schönem Mehl und warmem Wein einen Teig wie zu Apfelspalten, gibt ein wenig gestoßenen Zucker und den von 1 Eyerklar geklopften Schnee darunter, steckt in jede Zwetsche einen Mandelkern, wälzt sie in dem Teige, backt sie schön geschwind im heißen Schmalze, damit sie nicht fett werden, und legt sie, wenn sie recht semmelfarb sind auf eine Schüssel, und trägt sie mit gestoßenem Zucker und Zimmt besäet auf.

### 538. Gedörrte gebäckene Zwetschen.

Man läßt ziemlich viel gedörrte Zwetschen in siedendem Wasser eine Weile anlaufen, seihet dann das Wasser weg, nimmt die Kerne heraus, gibt statt derselben ein wenig Anis hinein, macht einen etwas linderen Teig als zu Brandstrauben, wälzt die Zwetschen in diesem Teige, gibt eine nach der andern in das heiße Schmalz, schüttelt die Pfanne, damit sie schön aufgehen, backt sie semmelfarb, stellt sie an einen warmen Ort, legt aber nicht zu viel über einander, damit sie resch bleiben, und gibt sie, wenn sie alle gebacken sind, auf einer Schüssel mit Zucker besäet zur Tafel.

### 539. Faschirte Nessel.

Man schneidet von schönen, geschälten, großen Maschanzer-Nesseln oben ein Plattel weg, höhlt die Nessel in der Mitte aus, schneidet 3 oder 4 derselben klein zusammen, gibt sie in eine Casserolle und läßt sie mit ein wenig braungebranntem Schmalz zu einem Roche zusammen gehen, zuckert sie ein wenig, gibt Zimmt, einige Loth Weinbeeren und etwas klein geschnittenen Citronat darüber, rührt es gut untereinander, und füllt damit die ausgehöhlten Nessel, bindet das herabgeschnittene Plattel mit einem Zwirne darauf, backt sie geschwind aus dem Schmalze, nimmt den Zwirn herab, stellt die Nessel in eine Schüssel, stoßt auf 12 gebäckene Nessel

4 hart gesottene Eyerdotter in einem Mörsel mit einer Handvoll geschwelter Mandeln und einem Stücke frischer Butter schön klein zusammen, gibt es in einen Weidling, schlägt 4 ganze Eyer dazu, und verrührt alles gut, gibt genug Zucker und Zimmt daran, gießt es in eine mit Butter bestrichene Schüssel, stellt die gebackenen Aepfel darauf, läßt sie gut bedeckt und oben und unten Gluth, backen, und gibt sie mit Zucker besäet zur Tafel.

#### 540. Weichselstrauben.

Man siedet gedörrte Weichseln schön weich, feihet sie durch ein Sieb ab, gibt die aufgeklopfte Klar von einem Ey und ein wenig Zucker in einem von Mehl und warmem Wein angemachten Teig, rührt ihn recht klar damit ab, macht in einer Pfanne Schmalz heiß, gibt  $\frac{1}{2}$  Schöpflöffel voll von dem Teig und den Weichseln hinein, schüttelt die Pfanne gut, damit sie nicht zusammen pfecken, backt sie an jeder Seite schön lichtbraun, richtet sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit Zucker und Zimmt besäet, warm zur Tafel.

#### 541. Germäpfel.

Man schält und höhlt Maschanzker Aepfel aus, rührt in 1 Bierling zergangener Butter so viel Mehl als es leidet, gießt nach und nach  $\frac{1}{2}$  Seitel Obers darüber, rührt es gut ab, schlägt 6 Eyerdotter daran, und rührt dieß so lange, bis es kühl wird, gibt ihm einen Geruch entweder von Zucker mit Vaniglie, oder von Pomeranzen, und gibt auch den Schnee von 2 Eyern daran, füllt die Aepfel mit Eingefottenem, gibt die Hälfte des Teiges in eine sammt dem Reife mit Butter bestrichene Schüssel, setzt die Aepfel in die Mitte, bedeckt sie oben wieder mit Teig, und läßt sie in der Tortenpfanne gut backen.

#### 542. Gebackene Marillen.

Man nimmt von schönen, geschälten Marillen die Kerne heraus, macht einen Teig von schönem Mehl, zuckert ihn ein wenig, wälzt die Marillen in dem Teige, und backt sie recht geschwind in heißem Schmalz, damit sie schön resch werden; sind sie alle gebacken, so richtet man sie auf die Schüssel, und gibt sie mit Zucker besäet zur Tafel.

## 343. Gefüllte Marillen.

Man nimmt von schönen großen geschälten Marillen die Kerne weg, schneidet eingemachten Citronat mit Limonien-schalen und ein wenig Marillen klein zusammen, zuckert es ein wenig, kocht es etwas auf der Gluth, füllt damit die Marillen, speilt sie mit kleinen Speilern zusammen, macht von Wein und Mehl einen nicht zu dicken Teig, wälzt die Marillen darin, backt sie schön heiß aus dem Schmalze, und gibt sie mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel.

## 544. Gebäckene Aepfel mit Weichseln gefüllt.

Man schneidet von schönen geschälten Maschanzker Aepfeln oben ein Plattel herab, höhlt sie in der Mitte gut aus, füllt sie mit eingemachten Weichseln, legt das Plattel darauf, bestreicht die Aepfel gut mit Eyerklar, besäet sie mit feingeriebenen Semmelbröseln, backt sie schön lichtbraun aus dem Schmalze, richtet sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel.

## 545. Aepfelknödel.

Man schneidet gute Aepfel klein zusammen, mischt eine Handvoll mit ein wenig Wein befeuchteter Semmelbrösel unter die Aepfel, gibt Zucker und Zimmt dazu, schlägt 1 oder 2 Eyerdotter daran, macht kleine Knödel daraus, besäet sie mit gestoßenem Zucker und Zimmt, dann mit ein wenig Mehl und backt sie geschwind aus dem Schmalze. Dann stellt man sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker, gießt ein wenig Wein darüber, ziert sie mit länglich geschnittenen Limonien-schalen, dünstet sie auf der Gluth, und gibt sie warm zur Tafel.

## 546. Portugiesische Aepfel.

Man höhlt schöne geschälte Tafeläpfel in der Mitte gut aus, macht von einem Kochlöffel voll schönem Mehl, das man mit einem Seitel guten Obers klar abrührt, eine Creme, schlägt 4 Eyerdotter daran, gibt 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, 4 Loth geschwellte und fein gestoßene Pistazien und die mit Zucker abgeriebene Schale einer halben Limonie dazu, und rührt es über der Gluth so lange, bis es dick wird, be-

streicht die damit gefüllten Aepfel gut mit Eyerklar, besäet sie mit klein geriebenen Semmelbröseln, und backt sie schön semmelfarb aus dem Schmalze. Dann richtet man die gebackenen auf eine Schüssel, besäet sie stark mit Zucker, und fährt mit einer glühenden Schaufel darüber.

#### 547. Aepfelwürstel.

Man mischt ein wenig Semmelbrösel unter mürbe, Klein zusammengeschnittene Aepfel, gibt 1 Handvoll geschwellte und Klein gestoßene Pistazien, gestoßenen Zucker und Zimmt nach Belieben dazu, brennt heißes Schmalz darüber, rührt 1 oder 2 Eyer darunter, der Teig muß aber so dick bleiben, daß er zusammenhält; dann macht man Würste davon, besäet sie ein wenig mit Semmelbröseln, und backt sie geschwind aus dem Schmalze. Hernach läßt man in einer Casserolle ein Stück Zucker mit ein wenig Wasser und Limoniensaft zu einer Sulze sieden, gießt diese über die Aepfelwürste, und läßt sie ein Paar Mahl damit aufsieden.

#### 548. Gefüllte Birnen.

Man höhlt gute frische aber nicht zu weiche Birnen, von denen man Bogen und Stängel geschnitten hat, in der Mitte aus, hackt andere Birnen mit Mandeln, Cibeben und ein wenig Zucker klein, macht von 1 Ey ein Eingerührtes, schneidet es unter die Birnen und Mandeln, backt die ausgehöhlten Birnen aus dem Schmalze, füllt sie mit dem Geschnittenen, stellt sie auf eine Schüssel, schüttet ein wenig Wasser und Wein daran, würzt sie mit Zucker und Zimmt, und gibt sie auf der Gluth gut ausgedünstet zur Tafel.

#### 549. Birnen von Mandeln.

Man richtet 1 Viertel geschwellte und fein gestoßene Mandeln in einen Weidling, gibt klein geschnittene Limoniens- oder Citronenschalen, Zucker und Zimmt dazu, schlägt 8 Eyerdotter und 1 ganzes Ey daran (der Teig muß aber immer fest bleiben), macht daraus Birnen, steckt statt des Stängels ein Zimmtstück hinein, und statt des Bogens eine Gewürznelke, besäet sie noch ein wenig mit Zimmt und Zucker, backt sie geschwind aus dem Schmalze, richtet sie in eine Schüssel, gießt

ein wenig Wein darüber, läßt sie auf der Gluth noch etwas aufdünsten, und gibt sie warm zur Tafel.

### 550. Rüben von Mandeln.

Man macht einen Teig wie zu Mandelbirnen, formirt daraus Rüben, von der Scherrübengröße, fingerlang und eben so dick, backt sie aus dem Schmalze, besäet sie mit Zucker, und läßt sie mit ein wenig darüber geschüttetem Wein gut aufdünsten. Vor dem Auftragen steckt man in eine Rübe einen Petersilienstrauß.

### 551. Semmel mit Weichseln gefüllt.

Man schneidet von runden Semmeln die Rinde schön dünn herab, höhlt die Semmeln dann aus, nimmt von frischen Weichseln die Kerne weg, röstet die Weichseln ein wenig in Butter, gibt einige gestoßene Mandeln darunter, mischt 2 hartgefottene und klein gehackte Eyerdotter dazu, würzt es ein wenig mit Zucker und Zimmt, röstet dann die ausgehöhlten Semmeln in Schmalz, füllt die gedünsteten Weichseln hinein, macht die Semmel mit einer dünnen gebähten Semmelschnitte zu, stellt sie in eine Schüssel, schüttet ein wenig Wein mit Zucker darüber, dünstet sie auf der Gluth auf, und gibt sie zur Tafel.

### 552. Gedünsteter Hohler.

Man klaut von gutem, zeitigen und gewaschenen Hohler die Stängeln weg, dünstet ihn gut in einer Casserolle, gibt auch, wenn gerade diese Zeit ist, frische Zwetschken, etliche Gewürznelken, Zucker und Zimmt dazu, rührt in einem Topf einen Kochlöffel voll schönes Mehl mit gutem Obers klar ab, rührt dieß unter den Hohler, röstet gewürfelte Semmel in Butter schön resch, läßt sie mit dem Hohler ein Paar Mahl aufsieden, richtet ihn dann auf eine Schüssel und gibt sie mit Zucker besäet zur Tafel.

### 553. Gefulzte Hohlerbeeren.

Man schüttet zu einer Maß Hohlerbeeren 1 Seitel Wein, zerdrückt sie mit einem Löffel, seihet durch ein Tuch den Saft in eine Casserolle, würzt ihn mit Zucker und Gewürznelken,

siedet ihn eine halbe Stunde, gibt dann  $\frac{1}{2}$  Loth aufgelöster Hausenblase hinein und läßt sie noch ein Paar Mal aufwallen; sodann seihet man sie durch ein Tuch auf eine porzellanene Schüssel, auf deren Boden man etliche Kirschen oder Weichseln gelegt hat, läßt sie an einem kalten Ort sulzen, und gibt sie mit länglicher Pistazie belegt zur Tafel.

#### 554. Gefaumte Aepfel.

Man schabt von 6 oder 8 großen gebratenen Maschanzker Aepfeln das Mark heraus, gibt es in einen Weidling mit 4 oder 5 Löffel voll gestoßenen Zucker, rührt es mit dem Kochlöffel durch  $\frac{1}{4}$  Stunde gut auf, rührt den von 3 Eyerklaren geklopften Schnee dazu, gibt die klein geschnittene Schale von  $\frac{1}{2}$  Limonie daran, gibt dann das Aufgerührte löffelweis auf eine mit Wachs bestrichene Platte, und backt es schön langsam.

#### 555. Gefaumte Quitten.

Man siedet zeitige Quitten im Wasser weich, schabt von den geschälten das Mark weg, gibt zu einem halben Pfund eben so viel vom schönsten gesiebten Zucker, rührt dieß mit der auf einem Reibeisen abgeriebenen Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone, gibt den dicken Schnee von 2 Eyerklaren dazu, rührt es eine halbe Stunde auf einer Seite, und läßt davon kleine Häuslein auf einer mit Wachs bestrichenen Platte langsam backen.

#### 556. Gedünstete Pfirsichen.

Man nimmt von schönen geschälten Pfirsichen die Kerne, und gibt statt derselben ein wenig Eingessottenes hinein, stellt sie auf eine Schüssel, besäet sie mit Zucker und Zimmt, und sollten sie nicht saftig genug seyn, so läßt man sie mit ein wenig Wein langsam dünsten, fährt über die mit Zucker gut besäeten mit einer glühenden Schaufel, daß sie schön braun werden, und gibt sie statt eines süßen Salats zur Tafel.

#### 557. Gedünstete Ribisel.

Man dünstet  $\frac{1}{2}$  Maß von den Stängeln abgelöster Ribisel in einer Casserolle, bis sie auffpringen, zuckert sie süß genug, gibt ein wenig gestoßenen Zimmt und die klein geschnittene Schale von  $\frac{1}{2}$  Limonie nebst einer gewürfelten halben Kreuzer-

Semmel, die in Butter geröstet ist, zu den Ribiseln, kocht sie ein Paar Mahl auf, und gibt sie auf einer Schüssel mit Zucker besäet zur Tafel.

### 558. Geröstete Kirschen.

Man nimmt von guten Pelzkirschen die Kerne weg, läßt die Kirschen in einer Casserolle mit ein wenig Wein und Wasfer, Zucker und Zimmt, 3 oder 4 gestoßenen Gewürznelken so lange kochen, bis sie ganz zerfallen, rührt sie dann gut untereinander, röstet in einem Stück zergangener Butter eine Handvoll fein geriebene Semmelbröseln schön gelblich, gibt sie zu den Kirschen, rührt sie gut untereinander, röstet sie noch ein wenig, und gibt sie auf einer Schüssel mit Zucker besäet zur Tafel.

### 559. Geröstete Heidelbeeren.

Man läßt eine Maß Heidelbeeren mit klein geschnittenen Limonienschalen, und ein wenig Zucker gut dünsten, rührt es wohl untereinander, seihet es durch ein Sieb, damit die Kerne wegkommen, gibt den Saft in eine Casserolle, und gibt eine gewürfelte und in Butter schön gelblich geröstete Kreuzer-Semmel dazu; sollte es zu dick werden, so gibt man ein klares Abgerührtes von einem Kochlöffel voll Mehl und Obers hinein, siedet es noch ein Paar Mahl auf, richtet den Röster auf eine Schüssel, besäet ihn mit Zucker, und gibt ihn mit gebähten Semmelschnitten geziert zur Tafel.

### 560. Gespritzter Neffelsalat.

Man reibt 10 geschälte Maschanzer Nefel auf dem Reibeisen, läßt in einer messingenen Pfanne  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker mit 3 Eßlöffeln voll Wasser sich zu spinnen anfangen, dünstet dann die Nefel darin, drückt den Saft von 1 Limonie daran, und gibt die klein geschnittenen Schalen einer halben Limonie dazu; dann bestreicht man eine auf eine Tortenplatte gestürzte zinnerne Schüssel mit Butter, und belegt sie mit Oblaten, füllt die gedünsteten Nefel in einen Straubenmodel, läßt die zierlich auf die Schüssel gespritzten im Ofen ein we-

nig trocknen, besäet sie mit gestoßenem Zucker und klein geschnittener Pistazie, und gibt sie auf diese Art zur Tafel.

### 561. Gesulzter Aepfelsalat.

Man siedet  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Seitel Wasser, bis er sich spinnt, und läßt ihn mit 10 oder 12 auf dem Reibeisen geriebenen Maschanzker Aepfeln, dem Saft und der klein geschnittenen Schale einer Limonie so lange sieden, bis sich die Aepfel sulzen, dann stellt man sie auf einer Schüssel an einen kalten Ort, läßt sie dort noch mehr sulzen, und gibt sie mit eingesottenen Ribiseln oder Weichseln geziert zur Tafel.

### 562. Schwäbischer Zwiebelkuchen.

Man legt eine Casserolle 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; kühl ihn dann aus, gibt  $\frac{1}{2}$  Seitel Milch, 6 ganze Eyer und ja nicht zu wenig Salz daran, verrühre es wohl, gebe es dann in die mit Butterteig gefüllte Casserolle, backe es langsam, und gibt es auf einer Schüssel warm zur Tafel.

NB. Für 9 Personen ist die Quantität hinreichend.

### 563. Geröstete, gedörrte Weichseln.

Man quirlt gedörrte Weichseln in Wein auf, bratet sie in Butter, gibt in Scheiben geschnittene Semmeln dazu, und bratet sie mit einander, gießt dann etwas Wein dazu, und läßt es mit einander auffieden. Wenn man sie anrichtet, so muß Zucker und Zimmt darüber gestreuet werden.

### 564. Dürre gekochte Zwetschken.

Man setzet die gewaschenen Zwetschken im Wasser zu, und läßt sie gut einsieden, dann werden weiße Brotschnitten im Schmalze geröstet, welche man auf eine Schüssel legt, und die Zwetschken durch gibt: dann gießt man etwas von der Zwetschkenbrühe darüber, und läßt sie noch einmahl auf dem Kohlenfeuer auffieden, auch kann man sie mit ein wenig Wein

besprengen, bestreuet sie dann mit Zucker und Zimmt, und trägt sie auf diese Art zur Tafel.

### 565. Eingefottene Ribisel.

Man gibt auf ein Pfund von den Stängeln abgezapfte Ribisel  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, den man in einer messingenen Pfanne mit  $\frac{1}{2}$  Seitel Wasser schön dick einkochen läßt, gibt die Ribisel dazu, und kocht sie recht sulzig. Dann läßt man in einem reinen Geschirr den Saft der Ribisel noch dicker einkochen, und schüttet ihn über die Ribisel. Sind sie gut ausgekühlt, so verbindet man sie mit Papier gut, in das man mit Spennadeln kleine Löcher gemacht hat, und bewahret sie an einem kühlen Orte.

### 566. Eingefottener Ingwer.

Man schabt schönen, weißen Ingwer gut ab, und erweicht ihn in einer scharfen Lauge 10 oder 14 Tage, wechselt aber unterdessen die Lauge öfters, dann läßt man den sauber ausgewaschenen Ingwer 1 oder 2 Tage im frischen Wasser liegen, daß die Lauge heraus gezogen wird, und durchsticht den mit einem Tuche getrockneten mit einer Gabel, läutert nach dem Verhältnisse des Ingwers Zucker, bis er sich spinnt, siedet den Ingwer ein Paar Mahl mit auf, füllt den ausgekühlten in ein Glas, und stellt es gut verbunden an einen kühlen Ort.

### 567. Quittenkäse.

Man schneidet zeitige und geschälte Quitten in 4 Theile, schlägt die im Wasser recht weich gefottenen durch ein Sieb, läßt in einer messingenen Pfanne  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser so lange sieden, bis er schwere Tropfen wirft, gibt 1 Pfund durchgeschlagene Quitten hinein, und siedet sie so lange, bis die Quitten fest werden, würzt es mit ein wenig grob gestoßenen Zimmt, Gewürznelken und der klein geschnittenen Schale einer Limonie, rührt es öfters mit einem Silberlöffel um, und füllt es in ein dazu passendes Geschirr.

## 568. Marillensalse.

Man schlägt geschälte, gute, zeitige Marillen, von denen man die Kerne genommen hat, durch ein Sieb, damit die Salse schön fein wird, läßt auf 2 Pfund Salse  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker in einem Reindl mit nicht gar 1 Seitel Wasser so lange sieden, bis er etwas dick wird, rührt dann die Salse löf-  
felweis dazu, und siedet es recht langsam, gibt ein Paar Tropfen davon auf ein zinnernes Teller; ist es sulzig, und rinnet es nicht mehr, so ist die Salse fertig, im andern Falle aber läßt man sie noch länger sieden, kühlt sie dann auß, verbindet die damit gefüllten Gläser gut mit Papier, und wahrt sie an einem kühlen Orte auf.

## 569. Spanische Weichseln.

Man schneidet von spanischen Weichseln die Stängel halb weg, siedet auf 1 Pfund Weichseln ein Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne mit 1 Seitel Wasser, gibt die Weichsel hinein, und siedet sie so lange bis sie durchsichtig werden. Sodann nimmt man die Weichseln davon weg, siedet den Saft noch dicker ein, gibt die Weichseln dazu, siedet sie noch ein Paar Mahl auf, bis sie schön sulzig werden, kühlt sie dann auß, und füllt sie in die Gläser. Wird mit der Zeit der Saft noch dünner, so siedet man ihn wieder ein wenig ein, und schüttet den ausgekühlten über die Weichseln. Auf diese Art kann man sie 3 und 4 Jahre gut erhalten.

## 570. Eingemachte kleine grüne Pomeranzen.

Man läßt die einige Mahle mit einer großen Spennadel durchstochene Pomeranzen über Nacht im frischen Wasser weichen, siedet sie des andern Tages im Wasser eine Weite, bis es gelb wird, schüttet dann das Wasser weg, und siedet sie wieder mit einem andern Wasser, und fährt mit diesem Weichseln so lange fort, bis das Wasser durch das Sieden nicht mehr gelb wird, damit die Pomeranzen die ihnen eigene Bitterkeit verlieren. Dann weicht man sie einige Stunden wieder in frischem Wasser, siedet sie noch einmahl, bis sie ganz erweicht sind, siedet, dann auf 1 Pfund Pomeranzen den halben Theil von  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker mit ein wenig Wasser, füllt

die Pomeranzen in ein Glas, und schüttet den eingesottenen Zucker darüber, läßt es über Nacht stehen, nimmt den andern Tag den Zucker wieder weg, und läßt ihn mit dem noch übrigen Zucker dick einsieden, und dieß thut man so oft, bis der Zucker ganz dick ist. Noch muß man merken, daß man den Zucker allezeit kalt über die Pomeranzen gießen muß.

### 571. Eingemachte Muscatnüsse.

Man legt schöne, große Muscatnüsse in ein Glas mit gutem Wein, bindet es gut zu, und läßt es 8 Tage stehen. Dann trocknet man die herausgenommenen gut ab, schüttet wieder guten Wein darüber, und erweicht sie noch einmahl durch 8 Tage, sticht sie dann mit einer Nadel durch, trocknet sie gut ab, siedet in einem messingenen Pfännchen ein Stück Zucker mit etwas Wasser, bis er etwas dick wird, kühlt ihn dann aus, gibt die Nüsse in ein Glas, den Zucker darüber; legt einen gläsernen Deckel darauf, damit die Nüsse zu Boden gedrückt werden, und stellt sie an einen kühlen Ort.

### 572. Erdbeersaft.

Man gibt gute zeitige Feldbeeren in einen gut glacierten Weidling, zerrührt sie, und läßt sie bedeckt über Nacht im Keller stehen; dann drückt man sie des andern Tages durch ein Tuch, drückt auf eine Maß Saft den Saft von 2 Limonien daran, gibt die abgeriebene Schale einer Limonie dazu, schüttet den Saft in ein messingenes Becken, gibt 1 Pfund in Stücke zerschlagenen Zucker dazu, und läßt ihn so lange sieden, bis er die rechte Dicke bekommt, und nicht mehr faumet; während des Siedens schöpft man deßhalb den Schaum ab, kühlt ihn aus, seihet ihn noch einmahl durch ein Tuch, und füllet ihn in Gläser. Vorzüglich gut und gesund ist dieser Saft zum Wasserabgießen.

## Schlusßbemerkung.

Alles Obst, aus dem man Compots, Salsen oder einfach gedünstete Speisen bereiten will, muß von edler Gattung, reif, jedoch nicht mehlig, sondern noch vollkommen

saftig, nicht im mindesten angefault und nicht wurmfichig seyn. Ein unreifes Obst wird durch die Anwendung des Feuers nicht gezeitigt, zwar kann man die ihm eigene Säure durch Zucker verstecken, aber das Nachtheilige derselben für den Magen nicht heben. — Ein angefaultes Obst hat auch nach noch so sorgfältiger Ausschneidung der schlechten Stelle, keinen so reinen Geschmack, als ein vollkommen gesundes, und das von einem Wurme bewohnt gewesene, ist an sich schon verdorben und ekelhaft.

## II. E y e r s p e i s e n .

### Vorerinnerung.

Eyer, von was immer für einem größern Federvieh, sind für die Nahrung des Menschen eines der vorzüglichsten Geschenke der wohlthätigen Natur, so lange sie frisch sind. Sobald sie aber diese Eigenschaft, wenn auch nur einiger Maßen verlieren, nehmen sie sehr leicht vom längeren Liegen einen sogenannten Strohgesehmack an, der jedem gebildeteren Geschnacke unerträglich ist.

Die bey uns gewöhnlich gebrauchten Eyergattungen sind von Indianen, Gänsen, Aenten und Hühnern, von welchem letztere, besonders die der wäl'schen Hühner, den Vorzug ihrer größeren Zartheit wegen, vor den übrigen verdienen.

Das Ey ist nicht nur bey allen einfachen und zusammengesetzten Speisen, Suppen, Brühen und Getränken eine vorzügliche, immer veredelnde, nie irgend ein Gericht verderbende Zuthat, und daher in jeder Küche eben so unentbehrlich als Salz und Schmalz, sondern auch an und für sich durch verschiedene Bereitungsarten, eine stets nahrhafte und oft sehr willkommene Nushülfspeise.

Sybiſcheyer, die von Natur aus den gewissen Strohgesehmack haben, welchen man bey allen andern Gattungen mit Recht verschmäh't, finden wahrscheinlich um ihrer Seltenheit wegen, einen ehrenvollen Platz auf großen Tafeln, wo sie als Beckerbissen gelten.

Anfängerinnen diene noch zur Nachricht, daß frische Eyer, wenn sie hart gesotten und dann entschalt werden sollen, sich nur gut ablösen lassen, wenn man sie gleich nach dem Sude, aus dem heißen ins kalte Wasser wirft, und darin einige Zeit liegen läßt.

### 573. Eyer auf französische Art.

Man rührt im Pomeranzenwasser in einer blechernen Schüssel, worein man gestoßenen und gesiebten Zucker, Limoniensaft und ein wenig Salz gegeben hat, die hineingeschlagenen Eyer, und läßt dieß über gelindem Kohlenfeuer kochen, bis es sich von der Schüssel ablöset.

### 574. Aufgegangene Eyer.

Man vermengt 8 hart gesottene und in einem Mörser gestoßene Eyer mit einer eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel und klein geschnittener grüner Petersilie, schlägt in 4 Loth pflaumig abgetriebener Butter so oft ein frisches Ey, als man von dem Obigen 2 Löffel voll hineingibt, salzt es, gießt sauern Rahm daran, macht es mit etwas Semmelbröseln dick, gießt in eine mit Butter bestrichene Schüssel sauern Rahm, streicht das Gerührte schön glatt hinein, und läßt es bey einer Gluth von oben und unten, durch Backen eine schöne Farbe bekommen.

### 575. Eyer-Auflauf.

Man gibt an 8 zerrührte Eyer  $\frac{1}{2}$  Maß Obers, salzt es, und gießt es in eine blecherne Schüssel, worin zuvor Butter zergangen ist. Dann läßt man es bey einer Gluth von oben und unten auflaufen, und trägt es gleich auf.

### 576. Eyerbraten.

Man zerrührt 12 — 15 ausgeschlagene Eyer gut, hackt Petersilie darunter, gibt Ingwer, Muscatenblüthe und Salz, nach Belieben Zucker, Zimmt und kleine Rosinen dazu. Dann gießt man die Eyer mit dem dazu Gerührten in ein mit Butter beschmiertes Säckchen, das eine Drittel Elle lang und

ein halbes Viertel breit ist, und läßt die Eyer in dem Säckchen im siedenden Wasser erstarren. Dann nimmt man die Eyer heraus, schneidet das Weiße länglich wie Speckstreife, und bestreuet den damit gespickten Eyerbraten mit Ingwer und Salz. Dann legt man den Braten sorgsam in Butter oder Schmalz, das man in einer kleinen Pfanne braun werden ließ, gießt die braune Butter mit einem Löffel darüber, kehrt ihn um, läßt ihn auf der Oberfläche braun werden, und dann das Schmalz davon weglaufen. Dann läßt man ein Stück Eyergebäck im Wein weich werden, treibt es durch einen Seiber, läßt es mit Zucker, Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüthe und Zimmt aufwallen, und gießt diese Soße über den in einer Schüssel angerichteten Eyerbraten.

### 577. Eyer-Bubbert.

Man rührt ein wenig Obers mit einem kleinen Löffel voll Mehl ab, schlägt die nöthigen Eyer daran, gibt Zucker, geriebene Limonienschalen, ein wenig Salz, das nöthige Obers, auf 8 Eyer etwa ein Viertel Seitel daran, und rührt es gut durch einander. Dieß gibt man nun in eine mit kalter Butter bestrichene Schüssel, die man auf Salz oder Sand in eine Sortenpfanne gerade setzt, und so beym Feuer von oben und unten bäckt.

### 578. Eyerdotter-Rudeln.

Man schlägt auf  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl 5 Eyerdotter in  $\frac{1}{4}$  Seitel Milch, quirlt es mit 2 Löffeln voll Germ gut ab, und macht damit den Teig an. Dann schlägt man den gesalzenen gut ab, dreht mit der Hand daraus lange Rudeln, die man nur aufgehen läßt. Dann gießt man in eine Casserolle Milch mit einem Stückchen Butter von der Höhe eines kleinen halben Fingers, läßt die Rudeln darin, wenn man sie bedeckt hat, bey Gluth von oben und unten bräunlich backen, sticht sie dann mit einem Schäufelchen auseinander, und gießt über die auf eine Schüssel gerichtete, warme Milch.

### 579. Gebackene Eyer in Brühe.

Man macht verlorne Eyer in Wasser, schneidet ein Stückchen Butter ganz dünn in ein wenig Mehl in einer Schüssel,

salzt es ein wenig, schlägt 1 oder 2 Eyer daran, legt auf dem dünn ausgetriebenen Teige die verlorenen Eyer, bildet den hervorstehenden und darüber geschlagenen Teig zu einem halben Mond, backt ihn schnell aus dem Schmalze, läßt die gebackenen Eyer in einer Brühe von Wein und Zucker einige Mahle aufwallen, und trägt sie dann mit der Brühe auf.

### 580. Eyergebäckenes.

Man macht mit den Ethern, die hierzu erforderlich sind, einen leichten Mehlteig an, gießt diesen in ein reines Säckchen, und läßt es ganz frey in siedendem Wasser hart werden. Dann schneidet man ihn in fingerlange Stückchen, die man schön gelb aus heißer Butter bäckt, und mit Zucker bestreut.

### 581. Gebratene Eyer mit Ragout.

Man wickelt die nöthigen Eyer, ein jedes für sich in ungeleimtes Papier, bratet sie in glühender Asche so, daß sie in der Mitte weich bleiben, legt dann die geschälten in eine Schüssel, macht darüber ein Ragout von Fischbäuschel, Champignons und Karfiol, und läßt die so gerichteten Eyer, daß sie etwas zu sehen sind, darin ein wenig aufdünsten.

### 582. Gefüllte Eyer.

Man theilt die hartgefottenen und geschälten Eyer in der Mitte von einander, schneidet die herausgenommenen Dotter mit einem Stückchen in Milch geweichter Semmel klein, rührt das Gehäck in abgetriebene Butter, gibt etwas Obers, Pfeffer, Salz und grüne Petersilie, füllt damit die halben Eyer so an, daß ein Berg darauf wird, stellt sie reihenweise in eine mit Schmalz und saurem Obers bestrichene Schüssel, bestreut die mit Butter begossenen mit Semmelbröseln, schützt saures Obers daran, welches aber nicht über die Eyer gehen darf, gibt etwas grüne Petersilie und Schnittlauch darüber, und backt sie bey Gluth von oben und unten im Backofen.

### 583. Gerührte Eyer mit Semmel.

Man schlägt Semmelbröseln, die man 2 Stunden in Milch geweicht hat, durch ein Haarsieb, gibt ein wenig Salz und Zucker und gehackte Limonienschalen dazu, vermischt frisch

eingeschlagene Eyer mit der Semmel, und rührt den vom Weißen eingeschlagenen Schnee darunter. Dieß Gerührte gibt man in eine mit Butter bestrichene Casserolle, backt es im Ofen, bestreut dann das in eine Schüssel Gestürzte mit Zucker, und glazirt es mit einer glühenden Schaufel.

#### 584. Gesezte Eyer.

Man bröckelt auf eine mit sauern Obers bestrichene blecherne Schüssel Butter, schlägt die nöthigen Eyer darein, sorgt aber, daß sie ganz bleiben, läßt sie über einer Gluth aufsieden, salzt sie, und trägt sie auf.

#### 585. Gesezte Eyer mit Sardellen.

Man verfährt ganz so wie bey den vorigen, nur daß man in die mit sauern Obers bestrichene Schüssel mit Butter und klein gehackte entgrätete Sardellen gibt.

#### 586. Grasseyer.

Man schneidet die hartgefottenen Eyer von einander, zerreibt die Dotter davon in einer Schüssel mit einem Löffel gut, röstet fein gehacktes Petersilienkraut mit etwas Semmelmehl in Butter, rührt es unter die Eyerdotter, gibt nach ihrer Menge noch ein Paar frische Eyer dazu, vermengt es gut und füllt es wie einen Berg in die Hälften des Weißen von den Eyern. Nun bäckt man sie in einer mit Obers bestrichenen und mit kleinen Butterbrocken belegten Schüssel, stößt dann etwas Petersilienkraut in einem Mörser, treibt es mit etwas Erbsenbrühe durch, läßt es mit Butter und Gewürz ein wenig sieden, damit es die Farbe nicht verliert, und gießt diese Brühe über die Eyer.

#### 587. Eyer in Essig und sauern Rahm.

Man läßt in einer gelblichen Einbrenn von etwas Butter und Mehl Essig aufkochen, und schlägt die nöthigen Eyer, eines neben dem andern, ohne sie zu zerrühren, darein. Dann schlägt man noch einige Eyerdotter in sauern Rahm, quirlt sie mit etwas Zucker und Zimmt ab, gießt etwas saure Soße dazu, und läßt damit die Eyer aufwallen, ohne daß sie hart werden. Bevor man sie aufträgt, werden sie noch mit Zucker und Zimmt bestreut.

## 588. Gebäckene Eyerkäse.

Man quirlt zehn in einen Topf geschlagene Eyer gut ab, schüttet sie durch einen Seiher in eine halbe Obers, verrührt es gut, gibt gestoßenen Zucker und Zimtwasser nach Belieben dazu, gießt es dann in eine reine zinnerne Kanne, diese setzt man in einen Topf mit Wasser, wo man es nicht zu lange siedet, damit es nicht zu hart wird, und das Wasser bald abseihet. Fängt es nun kraus zu werden an, so gibt man es geschwind mit einem verzinnten Schöpflöffel in eine irdene Form, die unten mit Löchern versehen ist. Von dem so zubereiteten Eyerkäse läßt man nun auf einem Tuche das Wasser ganz ablaufen, schneidet ihn dann in fingerlange und eben so dicke Stücke, zieht diese durch abgeschlagene, mit Zucker vermischte Dotter, backt sie in Butter, und bestreuet sie entweder mit Zucker, oder gibt süße Brühe darüber.

## 589. Süße Eyerknödel.

Man gießt einen Vierting zergangener Butter über 9 bis 10 in einer Schüssel zerschlagene Eyer, rührt die zu einem dünnen Teige nöthigen Semmelbröseln hinein, und salzt es gehörig. Dann macht man davon Knödel, die man in heißer Butter lichtgelb bäckt. Hierauf läßt man sie in einer weiten kleinen Casserolle, mit darüber gegossenen Wein, gut gezeitert nur einen Sud machen, und trägt sie dann auf.

## 590. Eyerkuchen mit Frühlingskräutern.

Man hackt verschiedene Kräuter, wie zu einer Kräutersuppe, recht fein, quirlt dann die nöthigen Eyer mit Milch und ein wenig Mehl und den Kräutern gut ab, thut das Abgequirkte in eine Pfanne mit Butter, und läßt es auf einer Seite braten. Diesen Kuchen legt man dann behuthsam auf eine Schüssel, gibt Butter darauf, stürzt auch die ungebäckene Seite auf die Pfanne, um sie zu braten, läßtet ihn aber zuweilen, damit er gut ausgebacken wird.

## 591. Eyerkuchen mit gelben Rüben.

Man schabt die geschälten gelben Rüben bis auf den Kern recht fein, kocht das Geschabte weich, läßt das Wasser davon

ablaufen, treibt es dann durch ein Sieb, damit es recht fein wird, gibt einige Hände voll Semmelbrösel und Zucker dazu, und durch hinlänglich daran geschlagene Eyer, dem Teige seine gehörige Dicke. Dieß alles wird, gut vermengt, in heißem Schmalze bey Gluth von oben und unten schön gebacken, und beym Anrichten der Kuchen mit Zucker bestreut.

### 592. Eyerkuchen mit Semmelbröseln.

Man läßt die Semmelbrösel zwey Stunden in der Milch recht anziehen, schlägt sie dann durch ein Haarsieb, würzt sie mit Salz und Zucker, gibt fein gehackte candirte Limonienschalen dazu, vermengt Sie mit Eyerdottern und dem Schnee von der Klare derselben und backt dieß in einer mit Butter ausgestrichenen Casserolle bey Gluth von oben und unten. Dann stürzt man den Kuchen in eine Schüssel, und glazirt ihn mit einer glühenden Schaufel.

### 593. Eyerkuchen mit Spargel.

Man läßt den, so weit er weich ist, klein gehackten Spargel mit klein gehackter grüner Petersilie, Zwiebeln und etwas Salz in Butter durchschwizen, klopft dann einige Eyerdotter in Obers klar, mischt es mit dem Spargel recht durch einander, und backt es in einer Pfanne mit zerlassener Butter wie einen Eyerkuchen.

### 594. Eyerkuchen mit Weichseln.

Man schlägt 7 bis 8 Eyerdotter in einen kleinen Topf, salzt sie etwas, rührt sie mit einem Kochlöffel gut ab, zerührt darin eine wie zu einer Suppe aufgeschnittene Semmel recht gut, und mischt noch von den Stielen und Kernen entledigte Weichseln mit Zucker hinein. Dann läßt man dieß langsam in heißer Butter in einer weiten flachen Pfanne backen, wendet der Kuchen zuweilen behuthsam mit einer Schaufel um, daß er auf beyden Seiten schön braun wird, und trägt ihn dann auf.

### 595. Kleine Eyer-Mandelkuchen.

Man stoßt die abgezogenen Mandeln mit Rosenwasser gröblich, mischt dann ein wenig Weizenmehl, Muscaten-

blüthe, Zimmt, Zucker, Limonienmark, die Schalen davon klein geschnitten, und rührt es mit ein wenig Wein ein. Dann streicht man das Gingerührte auf Schnitten von Semmeln oder Eyerbrot, darüber noch das Geflopfte von einem Ey, bäckt die Schnittchen geschwinde aus heißem Schmalze in einer Pfanne, macht, wenn sie kalt sind, ein Zuckereis darüber, oder bestreut sie trocken mit Zucker.

### 596. Eyer mit Beschamell.

Man legt hart gesottene und gefalzene Eyer geringelt geschnitten auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, gibt ein gutes Beschamell darüber, bestreut es mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, läßt es noch einmahl aufkochen, und trägt es dann auf.

### 597. Ein lutherisches Eyerschmalz.

Man schlägt zu überbratener Kalbsniere, einem Bries, Krebschweifen oder Spargel, das man zu einem Ragout geschnitten und mit etwas geschnittener Petersilie in einen Topf gegeben hat, zwölf Eyer, und gießt ein wenig süßes, mit Salz und Pfeffer gut abgequirktes Obers darunter. Dann läßt man das Abgequirkte unter beständigem Rühren in einem Stück Butter in einer flachen Pfanne, wie Gingerührtes zusammengehen, und richtet es noch ganz saftig, mit ein wenig Braten-Sofe und ein Paar Löffeln voll guter Schü-Suppe auf eine Schüssel.

### 598. Gebackene Eyer oder Dhsenaugen.

Man schlägt in Wasser, das zu kochen anfängt, die nöthigen Eyer, siedet sie 2 oder 3 Minuten, nimmt sie vom Feuer weg, und läßt sie noch ein wenig anziehen; dann nimmt man sie mit dem Seihlöffel aus dem Wasser, läßt sie auf einem Siebe trocken werden, wendet sie dann in Eiern und Semmelbröseln um, gibt aber Acht, daß man sie nicht zerdrückt, und gibt dann die aus heißem Schmalze gebackenen auf Sauerkraut oder trocken zur Tafel.

### 599. Kalte Eyer mit Essig und Dehl.

Man schneidet die hartgesottenen Eyer in der Mitte aus-

einander, nimmt von der Hälfte die Dotter weg, stoßt sie mit 2 frischen Eyerdottern im Mörser, richtet dieß dann auf eine Schüssel, vermengt sie mit Provencer = Dehl, Essig und Petersilienkraut und fein geschnittenen Schnittlauch; gibt die übrigen Eyer dazu, und schiekt sie dann, wenn man sie einige Mahle umgewendet hat, zur Tafel.

#### 600. Gefüllte Eyer mit sauern Rahm.

Man schneidet die hart gesottenen Eyer in der Mitte auseinander, treibt mit den herausgenommenen Dottern ein Stück Butter mit einigen frischen Eyerdottern, ein wenig Semmelbröseln, Salz und Pfeffer ab, gibt diese Fülle in die halben Eyer, richtet sie auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, gießt sauern Rahm daran, aber nur so viel, daß er nicht über die Höhe der Eyer geht, bestreut sie mit fein geschnittenem Schnittlauch und grüner Petersilie, und läßt sie dann in der Röhre oder über der Gluth noch ein wenig aufkochen.

#### 601. Eyer in Schmalz.

Man rührt die nöthigen Eyer in einem Topf mit hinlänglichem Obers ab, gibt etwas Muscatenblüthe dazu, und läßt sie unter fleißigem Umrühren mit Schmalz oder Butter in einer Pfanne backen. Vor dem Austragen werden sie mit klein geschnittenem Schnittlauch bestreuet.

#### 602. Gefüllte Eyer in Schmalz.

Man rührt die nöthigen Eyer, die man gesalzen hat, in einem Topfe ab, schneidet hart gesottene Eyer in dünne Blätter, läßt den halben Theil der abgerührten Eyer in Schmalz oder Butter über dem Feuer ein wenig anziehen, richtet die Blätter von den harten Eyern zierlich darauf, schüttet das übrige Abgerührte von den Eyern oben auf, mischt 2 geschnittene Sardellen darunter, gibt dann oben mehr Gluth, als unten, und läßt es aufgehen. Dann richtet man es auf eine Schüssel, und trägt es gleich zur Tafel.

#### 603. Eyerschmalz mit Aepfeln.

Man theilt mürbe geschälte Aepfeln in 4 Theile, nimmt

die Kernhäuser weg, schwigt die in dünne Spalten geschnittenen, in Butter und Zucker ein wenig ab, damit sie mürbe werden, schlägt dann die nöthigen Eyer in eine Casserolle mit Schmalz, verrührt sie gut, gibt sie über das Feuer, und rührt, wenn es bey nahe gut ist, die Kessel darein.

#### 604. Portugiesische Eyer.

Man gibt zu hart gesottenen, geriebenen Eyerdottern etwas Wein, Zucker und eingemachte Limonienschalen, stoßt dieß in einem Mörser gut ab, läßt dann dieß in einer mit Butter bestrichenen Schüssel auf einem Kohlenfeuer zu einem dicken aber nicht harten Brey sieden, bestreut ihn dann mit Zucker und Muscatnuß, und besteckt ihn mit Limonienschalen, und Pistazien.

#### 605. Eyer mit Pöckelhäringen.

Man schlägt die nöthigen Eyer in zergangene Butter in eine Pfanne, gibt einen Eßlöffel voll Wasser daran, würzt es mit Salz und Pfeffer, rührt ein Paar enthäutete, entgrätete und klein geschnittene Häringe darunter, und macht ein gewöhnliches, jedoch dünnes Eyerschmalz.

#### 606. Eyer mit Senfbrühe.

Man schneidet die hartgesottenen Eyer in der Mitte auseinander, läßt Butter in einer Casserolle über dem Feuer bräunlich werden, diese dann mit Senfmehl, Wein und etwas Petersilienwasser aufsieden, würzt mit Zucker, Limonienschalen und etwas weißem Pfeffer, gießt zuletzt diese Brühe, wenn sie ein Paar Mahl aufgewallt hat, über die auf eine Schüssel gelegten Eyer, und läßt sie damit noch einen Sud machen.

#### 607. Eyer-Ragout.

Man schneidet die hartgesottenen Eyer in der Mitte auseinander, legt sie in eine Casserolle, und läßt darübergewässertes, süßes und saures Obers, geriebene Muscatnuß, Pfeffer, Salz, gehackte grüne Petersilie und ein Stück Butter an den Eyern zu einer dicken Brühe kochen. Dann richtet man es

ordentlich auf eine Schüssel, und garnirt den Rand derselben mit hart gesottenen Eiern.

### 608. Ein anderes Eyer-Ragout.

Man schneidet in heißer Asche hart gebratene Eier, die man gefüllt hat, in Scheiben, bratet sie in Butter, gibt geriebene Muscatnuß, Salz, Pfeffer, geschnittene Schalotten und klein geriebenen Thymian daran, gießt, wenn die Eier bräunlich werden, etwas Erbsenbrühe dazu, salzt sie ein wenig, und richtet dann dieß Ragout auf einen mit Schalotten eingeriebenen Teller, und drückt etwas Limonien-saft darüber.

### 609. Eyerwandel.

Man schneidet sechs hart gesottene Eier mit einer halben eingeweichten und wieder ausgedrückten Kreuzer-Semmel und etwas grüner Petersilie recht klein, treibt ein Stückchen Butter pflaumig ab, schlägt, so oft man zwey Löffel voll von dem Geschnittenen hinein gibt, ein Ey daran, verrührt es gut, gibt ein wenig Salz, Obers und Semmelbröseln daran, füllt dann die mit Butter bestrichenen Wandeln damit etwas über die Hälfte an, backt sie in einem kleinen Ofen geschwinde, gießt dann über die in eine mit Butter bestrichene Schüssel gelegten, saueren Obers mit etwas grüner, geschnittener Petersilie, und dünstet sie über der Gluth  $\frac{1}{4}$  Stunde lang.

### 610. Weiche Eier.

Man setzt sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und nimmt sie, wenn es zu kochen angefangen hat, wieder heraus. Man verfährt so sicherer, als wenn man sie in siedendes Wasser legt, und die Minuten abzählt.

### 611. Eyerwürste.

Man schneidet 6 hart gesottene Eier mit der in Milch eingeweichten obern Rinde einer Kreuzer-Semmel und etwas grüner Petersilie klein zusammen, rührt dieß in 5 Loth pflaumig abgetriebener Butter, schlägt 2 Eier daran, gießt 4 Löffel voll Obers dazu, salzt es, gibt noch Semmelbrösel hinein, und backt daraus Eyerfladen. Diese werden nun wie Würste

zusammengerollt, in guter Ordnung in eine mit Butter bestrichene Schüssel gelegt, wo man sie mit ein wenig daran gegossenem Obers bey Gluth von oben und unten, eine schöne Farbe bekommen läßt.

### III. Creme's.

#### Vorerinnerung.

Unter dieser Benennung versteht man Speisen, die aus Wein oder Milch, Eyerdottern, Zucker, Chocolate, Zimmt, Mandeln, Limonien und dergleichen Zuthaten, nach welchen sie sodann ihren Unterscheidungen erhalten, gesotten und dann als ein dicker Milchrahm oder als eine Gallerte auf die Tafel gegeben werden. — Da die Bereitungsart immer dieselbe bleibt und nur die Zuthaten verschieden sind, werden hier nur die vorzüglichsten und beliebtesten angeführt.

Zwar bedient man sich gegenwärtig zu den Creme's besonderer Modelle, durch welche allerdings die Tafeln mehr geziert werden, aber der Glanz der Creme's dabey verloren geht und diesen durch Gelees ersetzen muß.

#### 612. Limonien = oder Pomeranzen = Creme.

Man quirlt 10 Eyerdotter mit ein Paar Eßlöffeln voll Mundmehl und einer Maß süßen Rahm gut ab, seihet es durch ein Sieb, reibt einen Viertling Zucker auf 3 Limonien oder Pomeranzen, von welchen man der Creme den Geruch geben will, gut ab, gibt Zucker dazu, rührt es in einer Casserolle auf der Gluth so lange, bis es schön dick zu werden anfängt; dann seihet man es durch ein Sieb, gibt es auf die Schüssel, läßt es zur Vorsorge noch auf warmem Wasser oder in der Röhre ein wenig fester werden, und schickt diese Creme gut ausgekühlt zur Tafel.

#### 613. Chocolate = Creme.

Man reibt auf eine Maß Obers 4 Zelteln Chocolate auf dem Reibeisen, kocht die Chocolate mit der Hälfte Obers auf,

gibt zur andern Hälfte Obers, 16 frische Eyerdotter und den zum Süßwerden nöthigen Zucker, vermischt dieß mit der abgequirlten Chocolate, und rührt es zusammen in einer Casserolle über der Gluth so lange ab, bis es dick zu werden anfängt. Dann streicht man es durch ein Sieb auf die Schüssel, stellt es zur Vorsorge in eine abgekühlte Röhre, bis es zusammen gegangen ist, und gibt es dann nach Belieben kalt oder warm zur Tafel. Man pflegt diese Creme auch mit spitzig geschnittenen Mandeln oder Pistazien zu garniren.

#### 614. Vaniglie=Creme.

Man zerschneidet auf eine Maß Obers ein halbes Loth Vaniglie in etliche Stücke, läßt die Vaniglie in der Hälfte vom Obers aufsieden, und zuckert es, so viel als nöthig. Dann quirlt man mit der andern Hälfte Obers, 16 frische Eyerdotter ab, mischt die andere mit der Vaniglie aufgekochte Hälfte darunter, seihet es durch ein Sieb auf eine Schüssel, und setzt diese auf eine Casserolle, die mit Wasser angefüllt ist, jedoch muß man verhüten, daß kein Wasser in die Creme kommt, dabey muß das Wasser immer sieden. Die Schüssel deckt man mit einer Platte zu, auf welche man heiße Asche gibt. Ist die Creme ganz zusammen gegangen, so nimmt man den Deckel weg, und gibt sie, an einem kühlen Orte abgekühlt, zur Tafel. Man pflegt sie auch zuvor noch mit gefärbtem Streuzucker zu zieren. Soll diese Creme geschwinder fertig werden, so macht man sie auch auf dieselbe Art, wie die Limonien- oder Pomeranzen=Creme mit ein Paar Löffeln voll Mehl, läßt alles sonstige, auch ein Paar Eyerdotter weg, und schlägt das über dem Feuer abgerührte Uebrige durch ein Sieb. Man gibt es in Kaffeh- oder Cremebechern zur Tafel.

#### 615. Kaffeh=Creme.

Man verkocht zu  $\frac{1}{2}$  Maß Obers  $\frac{1}{4}$  Pfund gut gebrannten Kaffeh in  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser, macht ihn mit Hausenblase recht klar; dann schlägt man zu dem Obers 16 Eyerdotter, zuckert es nach Belieben, mischt den klar abgeseihenen Kaffeh dazu, und verfäbrt bey dieser Creme übrigens so wie bey der Va-

nigle-Creme Nr. 614, läßt sie über siedendem Wasser zusammengehen, und kocht sie auf dem Feuer.

### 616. Karmel-Creme.

Man läßt auf eine Maß Obers 6 Loth Zucker in einer messingenen Pfanne auf der Gluth zergehen, schön kastanienbraun werden, und ihn dann mit der Hälfte Obers aufkochen. Zur andern Hälfte stoßt man 10 oder 14 Hühnermagen-Häutchen fein, und gibt sie dazu, läßt sie zusammen eine Viertelstunde auf dem Feuer unter beständigem Umrühren kochen, gibt es in eine tiefe Casserolle, stellt sie in ein wenig noch siedendes Wasser, kühlte es in einem Keller gut ab, bis es sich sulzt und ganz herausgestürzt werden kann. Ist dieß geschehen, so macht man 4 Loth gestoßenen Zucker auf der Gluth stark goldgelb, kühlte ihn ein wenig ab, bis er sich spinnen läßt, und gibt die damit übersponnene Creme sogleich zur Tafel. Gibt man die Creme auf eine Schüssel, so bestreicht man eine reinliche Casserolle Außen mit Mandelöhl, überspinnt sie ringsherum mit diesem Zucker, bis es einem Korbe ähnlich sieht, kühlte sie ein wenig ab, nimmt es ganz langsam von der Casserolle, stürzt es über die Creme, und gibt sie sogleich zur Tafel.

### 617. Mandel-Creme.

Man siedet eine Maß Obers mit gutem auf Limonien abgeriebenen Zucker ab, und gibt auch, wenn es möglich ist, einige Blätter der Pomeranzenblüthe, oder ein Stückchen Zimmt dazu, reibt 1 Viertel geschwellter und geschälter Mandeln auf einem Reibeisen, und gibt sie in das abgefottene Obers. Hat es  $\frac{1}{2}$  Stunde gestanden, so seihet man es mit 14 $\frac{1}{2}$  darangeschlagenen Eyerdottern durch ein feines Sieb, damit die Mandeln wegkommen, läßt es in einer flachen Schüssel nach Nr. 614 auf siedendem Wasser zusammengehen, und kühlte dann die fertige Creme gut. Vor dem Aufsetzen schneidet man in einen Bogen Papier nach Form der Schüssel Rahmen oder Figuren nach Belieben aus, streuet gute fein geriebene Chocolate über das auf die Creme gelegte Papier, und nimmt dann das Papier langsam weg. Auf diese Art ist

das aus dem Papier Geschnittene auf die Creme gezeichnet, und auf dieselbe Weise können auch andere Cremes geziert werden.

### 618. Wein-Creme.

Man gibt zu einem mit 20 Eyerdottern gut in einem Topfe abgerührten Eßlöffel voll Stärkmehl, eine Maß guten Wein, und zuckert es mit auf ein Paar Limonien abgeriebenem und gestoßenen Zucker nach Belieben. Wenn dieß alles mit einem Schneelöffel gut abgeschlagen ist, so stellt man es auf glühende Kohlen, und schlägt so lange mit dem Schneelöffel, bis die Creme recht dick wird, richtet sie dann auf die Schüssel hoch auf, bestreut sie mit klein gehackten Pistazien, und gibt sie kalt zur Tafel.

### 619. Creme-Mockerln.

Man rührt die Hälfte von 1 Viertel gestoßenen auf 2 Limonien abgeriebenem Zucker zu einem schönen steifen Schnee, der von 12 Eyerklar abgeschlagen wurde, macht davon Eßlöffel große Mockerln, und läßt sie in  $\frac{1}{2}$  Maß in einer Pfanne siedenden Wein aufkochen, nimmt sie auf ein Sieb heraus, und läßt sie ablaufen. Dann gibt man  $\frac{1}{2}$  Maß Wein, die mit der andern Hälfte Zucker und 12 Eyerdottern, gleich einem Chaudeau auf der Gluth ganz dick abgequirlt wurde, über die Mockerln, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, läßt sie in der Röhre ein wenig Farbe bekommen, und gibt sie warm zur Tafel.

### 620. Gesulzte Milch mit Schnee.

Man quirlt in einem Topf 16 Eyerdotter, einen guten Theil gestoßenen Zucker, ein wenig Vaniglie, eine Maß Obers mit 4 oder 6 getrockneten und fein gestoßenen Hühnermägen auf der Gluth so lange ab, bis es die Dicke eines Chaudeau erreicht; stellt es dann in einen Topf in kaltes Wasser, quirlt es, bis es anfängt kalt zu werden, und läßt hernach das auf die Schüssel Gegoffene abkühlen. Sodann schlägt man mit dem Schneelöffel  $\frac{1}{2}$  Maß Obers, etwas gestoßenen Zucker und Vaniglie, die Klare von 2 Eyern, so lange ab, bis es

ein dicker Schaum wird, nimmt ihn mit dem Chocolatelöffel ab, gibt ihn auf ein Sieb, und schlägt das Obere wieder zu so viel Schnee, daß man die Creme damit ganz bedecken kann.

### 621. Erdbeer-Creme.

Man löset 10 bis 12 dürre und fein gestoßene Hühnermagen-Häutchen in  $\frac{1}{2}$  Maß warmen Obere recht auf, mischt den von schönen Erdbeeren ausgedrückten, nach Belieben mit etwas Zucker und gestoßenem Zimmt, gewürzten Saft in das abgekühlte Obere, gibt es in einer Casserolle in siedendes Wasser, läßt es ein wenig zusammen gehen, kühl es aus, und gibt das Ausgestürzte und mit Pistazien bestreute zur Tafel.

### 622. Gekrauste Butter.

Man drückt von dem, nach Nr. 588 aber nur mit 8 Eiern gemachten Eyerkäse, das Wasser rein weg, stößt  $\frac{1}{2}$  Pfund recht frische Butter in 4 Loth fein gesiebten Zucker dazu, drückt dieß durch einen Durchschlag, damit es hübsch gekraust aussieht, bestreut das hoch auf einem Teller Gerichtete mit gefärbtem Streuzucker, und gibt es zum Confecte auf die Tafel.

### 623. Mandelkäse.

Man stößt 1 Viertel Mandeln recht fein, spritzt ein wenig Milch dazu, um das Dehlichtwerden zu verhüten, stößt einen Eyerkäse von 6 Eiern dazu, rührt es mit 1 Viertel frischer Butter und 4 Loth Zucker recht pflaumig ab, richtet es hoch auf einen Teller, streut fein geschnittenen Citronat oder Zimmt und fein geschnittene Pistazien darauf, und gibt es zur Tafel.

### 624. Creme von Weilchen.

Man läßt 1 Handvoll abgezupfter und in einem Mörser gestoßenen Weilchenblätter in dem ausgedrückten Saft von 2 Limonien eine Stunde stehen, rührt es dann mit 12 darauf geschlagenen Eyerdottern, 10 Loth Zucker und 1 Maß Wein gut ab, und streicht es durch ein Sieb auf die Schale (man gibt auch zur Vorsorge noch ein Loth Weilchensaft darunter), läßt es auf siedendem Wasser wie nach Nr. 614 zusammen-

gehen, und gibt es ausgekühlt zur Tafel. Auf dieselbe Art bereitet man es auch von Weichseln oder Schwarzkirschen, welche man sammt den Kernen im Mörser stößt und in Wein aufkocht (weil sie aber viel Saft geben, so muß man um ein Seitel Wein weniger nehmen). Dann gibt man es mit einigen frischen Weichseln besteckt zur Tafel.

#### 625. Creme von Weintrauben.

Man preßt von guten, zeitigen Weintrauben eine Maß Saft aus, kocht diesen mit sechs Loth Zucker zu einer halben Maß ein, rührt dann den eingesottenen Saft zu acht mit einer Kaffeeschale voll Wein abgequirkten Eyerdottern, und kocht es unter stetem Rühren auf der Gluth so lange ab, bis es anfängt dick zu werden. Endlich gibt man die Creme auf eine mit etlichen reifen Weinbeeren belegte Assiette oder Schüssel, und gibt sie abgekühlt zur Tafel.

#### 626. Creme von schwarzem Brod.

Man kocht geriebenes Brod, das man in Butter braun gebacken hat mit Wein, Zucker, Zimmt, Nelken und Limonienschalen über gelindem Feuer. Hat es genug gekocht, so streicht man es durch ein Haarsieb auf eine Schüssel, richtet es auf einem porzellanenen Teller an, und gibt es als ein Beygericht mit zierlich geschnittenem Citronat und gehackten Mandeln garnirt auf die Tafel.

---

## IV. Gefrorenes.

---

### Vorerinnerung.

Für die Bereitung aller Arten des Gefrorenen, ist eine zinnerne oder blecherne Büchse, mit einem genau schließenden Deckel durchaus erforderlich. In diese thut man die zum Gefrieren bestimmte Masse und verfährt dann auf folgende Art:

Ein Paar Stunden vor dem Gebrauche des Gefrorenen zerschlägt man das, aus der Eisgrube gehohlte Eis in kleine Stücke, gibt einen Theil davon in ein Schaff, das gleich

weit und am Boden mit einem Zapfen versehen ist, um das geschmolzene Wasser ableiten zu können; streut dann ein Paar Handvoll grob gestoßenes Salz darüber, gibt wieder Eis und Salz schichtenweise, bis das Schaff voll ist. In der Mitte desselben läßt man einen freyen Raum, in welchen die Büchse hinein kommt; um sie herum gibt man so viel klein geschlagenes Eis und Salz, daß nur der Deckel der Büchse davon frey bleibt, dieser ist mit einer Handhabe versehen, damit die Büchse immer gedreht werden kann. Dieses Drehen muß dann ganz schnell geschehen und öfters hineingesehen werden, um das, was sich auf der innern Seite der Büchse herum angelegt hat, mit einer dazu bestimmten kleinen Schaufel abzulösen und immer fein zu zerdrücken, weil bey allem Gefrorenen hauptsächlich zu verhüten ist, daß es nicht klumpig, sondern fein und mild wie Butter werde, was sich nur durch stetes Drehen, wiederholtes Ablösen und Verrühren bewirken läßt. — Wenn dieses Ablösen und Verrühren wenigstens viermahl geschehen ist, wird die Büchse wieder gut zugemacht, das sich im Schaffe gesammelte Wasser abgezapft und eine Stunde lang, die Büchse mit dem nochmalß gesalzenen Eis, ganz überdeckt stehen gelassen.

Ehe man es auf die Tafel gibt, wird die Büchse in siedendes Wasser schnell eingetaucht, gut abgewischt, auf eine Schüssel ausgestürzt und dann das Gefrorne mit Porzellanbechern oder Gläsern und Kaffeelöffeln servirt. — Will man aber das Gefrorne in einem Model geben, so muß es so lange in der Büchse gearbeitet werden, bis es eine feste Masse ist; diese streicht man dann in den dazu bestimmten, schon vorher in's Eis gelegten Model, deckt ihn fest zu und belegt ihn auch oben mit Eis.

### 627. Ananas = Gefrorenes.

Man passirt einen großen, in einem steinernen Mörser fein gestoßenen Ananas durch ein Sieb, gibt in ein messingenes Becken so viel Wasser, als man Gefrorenes braucht läßt es mit dem nöthigen Zucker sieden, siedet es dann wieder mit dem Schnee von 2 Eyerklar, bis es hell wird, seihet es

durch ein Tuch, läßt es auskühlen, rührt den Ananas darunter, gibt es in die Gefrierbüchse, und läßt es gefrieren.

### 628. Vaniglie = Gefrorenes.

Man läßt 2 oder 3 Bisquiten in einer Maß guten Obers in einem messingenen Becken weichen, schlägt 16 Eyerdotter daran, siedet in einem kleinen Topf eine Stange Vaniglie mit ein wenig Milch, bis sie einen starken Geruch von der Vaniglie bekommt, schüttet sie zu dem andern Obers, und rührt es so lange auf der Gluth, bis es dick wird; fängt es zu sieden an, so nimmt man es vom Feuer weg, macht es mit gesticknem Zucker süß, seihet es durch ein Haarsieb, kühlt es ab, gibt es in die Gefrierbüchse und den Deckel darüber, stellt die Büchse auf das Eis, und macht es gefrieren.

### 629. Kaffeh = Gefrorenes.

Man seihet einen guten starken Kaffeh, wenn er gesotten ist und sich gesetzt hat, in einen Topf, gibt so viel gutes Obers dazu, als man zum gewöhnlichen Kaffeh nimmt, (auch kann man mit dem Obers ein wenig Vaniglie auffieden lassen,) zuckert ihn, daß die Süße vorschlägt, und brennet, wenn das Gefrorene recht gut seyn soll, auf eine halbe Maß Kaffeh 20 Mandelkerne recht lichtbraun, kochet sie, sehr fein geschnitten, mit dem Kaffeh, gibt dann diese Masse in die Gefrierbüchse, und drehet sie so lange, bis sie gefroren ist, dabey macht man sie mit dem Löffel öfters los, um das Bröcklichwerden zu verhindern.

### 630. Chocolate = Gefrorenes.

Man siedet in  $\frac{1}{2}$  Maß Obers 4 Zelteln Chocolate, sprudelt sie öfters, daß es schön dicklich wird, zuckert es, daß die Süße vorschlägt, rührt in einem reinen Topf 4 frische Eyerdotter mit der Chocolate nach und nach' daran, seihet dieß durch ein Sieb, kühlt es ab, gibt es in die Gefrierbüchse, und verfährt wie oben.

### 631. Butter = Gefrorenes.

Man läßt  $\frac{1}{2}$  Maß Obers mit 4 Loth an Pomeranzen abgeriebenen Zucker sieden, sprudelt 8 Eyerdotter dazu, und

rührt es, daß es dicklich wird; wird es zu wenig dicklich, so sprudelt man nach Verhältniß noch 1 oder 3 Eyerdotter dazu. Dann seihet man es durch ein Sieb, kühlt es ab, und läßt es in der Gefrierbüchse gefrieren. Ist es genug gefroren, so schlägt man ein warmes Tuch um die Büchse, und stürzt das Gefrorne auf eine Porzellan-Schüssel.

### 632. Bisquiten = Gefrorenes.

Man schlägt zu einem Seitel Obers in einem messingenen Becken 18 Eyerdotter, zuckert es süß genug, bröseln 8 oder 9 Bisquiten dazu, und klopft es über der Gluth so lange, bis es dicklich wird, ohne es aber sieden zu lassen, damit es nicht tröpflicht werde. Dann seihet man es durch ein Sieb, kühlt es ab, und gibt es in eine Gefrierbüchse.

### 633. Gefrorenes von gebrannten Mandeln.

Man trocknet 1 Viertel geschwekte Mandeln gut ab, damit sie nicht naß sind, und breunt sie nicht ganz kaffeebraun. Dann gibt man sie, mit dem Schneidmesser klein geschnitten, in  $\frac{1}{2}$  Maß heißen Obers, läßt es eine halbe Stunde bedeckt stehen, seihet sie dann durch ein Sieb, schlägt 10 Eyerdotter daran, zuckert sie süß genug, rührt sie auf der Gluth, bis sie dick werden, ohne zu sieden, seihet sie durch ein Sieb, läßt sie abkühlen, und dann in der Gefrierbüchse gefrieren.

### 634. Quitten = Gefrorenes.

Man bestreicht das Bessere von den, in ein wenig Wasser schön weich gedünsteten Quitten herab, passirt es durch ein Haarsieb, nimmt auf 1 Pfund durchgeschlagene Quitten  $\frac{1}{2}$  Pfund geläuterten Zucker, ein Paar Gläser Malaga, die mit Zucker abgeriebene Schale einer reinen Pomeranze, den Saft von 2 Limonien, rührt alles wohl durch einander, kühlt es gut aus, passirt es nochmal durch ein Sieb, und füllt es in die Gefrierbüchse.

### 635. Limonien = Gefrorenes.

Man reibt auf einem Viertel Zucker 12 Limonien ab, gibt den gelben Zucker mit den ausgedrückten Saft der Limo-

nien in eine Schale, läutert noch so viel Zucker mit 2 Kaffeschalen Wasser, daß es süß genug wird, kühlt den Zucker aus, schüttet den Saft dazu, und gibt es in die Gefrierbüchse.

### 636. Pfirsich = Gefrorenes.

Man schabt das Fleisch von den Kernen guter, reifer und geschälter Pfirsiche, streicht es durch ein Haarsieb, nimmt auf ein Pfund Pfirsichfleisch 1 Pfund mit 3 Kaffeschalen Wein geläuterten Zucker, drückt den Saft von 3 Limonien dazu, und gibt die abgeriebenen Schalen einer Limonie daran, rührt alles durcheinander, und verfäbrt, wie angezeigt ist.

### 637. Pistazien = Gefrorenes.

Man läßt 1 Maß Obers in einem Topfe sieden, stoßt 1 Viertel geschwelter Pistazien so fein als möglich, gibt sie in einen Topf, schlägt ein ganzes Ey und 5 Eyerklare daran, zuckert es süß genug, sprudelt siedendes Obers daran, und rührt es so lange, bis es überkühlt hat, dann gibt man es in die Gefrierbüchse, und verfäbrt wie bey dem Obigen.

### 638. Pomeranzen = Gefrorenes.

Man reibt von 4 Pomeranzen und 4 Limonien die Schalen mit Zucker ab, gießt auf dem abgetriebenen Zucker 2 Kaffeschalen Wein und eine Schale siedendes Wasser, läutert den übrigen Zucker mit ein wenig Wasser, gießt ihn mit dem Uebrigen zusammen, und schüttet dieß in die Gefrierbüchse.

### 639. Erdbeer = Gefrorenes.

Man gibt zu einer Maß guten, zeitigen und durch ein Tuch gedrückten Erdbeeren ein wenig gestoßenen Zimmt, zuckert sie süß genug, rührt alles gut durcheinander, läßt es 1 oder 2 Stunden mit dem Zucker bedeckt stehen, daß es schön sulzig wird, und füllt es dann in die Gefrierbüchse, stellt sie in das Eis, und läßt es, wie die vorigen, gefrieren.

### 640. Makaronen = Gefrorenes.

Man gibt die Schale von einer halben Limonie, und  $\frac{1}{2}$  Loth ganzen Zimmt in eine Maß Obers, zuckert es süß genug, und läßt das Obers sieden und schön dicklich werden.

Dann läßt man es mit 1 Viertel geschwelter und so fein als möglich gestoßener bitteren Mandeln wieder eine Weile sieden, rührt in einem Topfe 10 frische Eyerdotter mit ein wenig kaltem Obers ab, sprudelt das siedende Obers nach und nach dazu, läßt es ein Paar Mahl auskochen, nimmt den Zimmt und die Limonienschalen weg, gibt es kalt in die Gefrierbüchse, und verfährt wie bey dem Vorigen.

#### 641. Rosen = Gefrorenes.

Man zupft von schönen blurothen Rosen, die man auch Zuckerosen nennet, das Unreine weg, gibt 2 Hände voll geschnittene Rosenblätter in eine Maß siedende Milch, siedet es ein Paar Mahl auf, seihet es dann durch ein Tuch, läßt die Milch wieder in einer Casserolle mit 1 Viertel gestoßenen Zucker und ein wenig ganzen Zimmt so lange sieden, bis es schön dicklich wird, dann sprudelt man 8 Eyerdotter daran, und läßt es auf der Gluth so lange stehen, bis es dick wird, rührt es aber beständig um, damit es nicht zu Topfen werde. Will es zu sieden anfangen, so läßt man es auskühlen, passiert es durch ein Sieb, und füllt es in die Gefrierbüchse.

#### 642. Kirschen = Gefrorenes.

Man stoßt 1 Pfund gute, zeitige Kirschen sammt den Kernen klein, gibt sie mit einem halben Seitel Wasser in eine Casserolle, und dünstet sie schön weich, schlägt es dann durch ein Haarsieb, gibt den Saft mit 10 Loth gestoßenem Zucker, 3 Eßlöffeln voll rothem Wein, 6 oder 7 Gewürznelken in eine Casserolle, und läßt die Kirschen schön sulzig sieden; dann seihet man sie durch ein Sieb, und füllt die kalt gewordenen Kirschen in die Gefrierbüchse.

#### 643. Gefrorenes von Marillen.

Man schält gute, zeitige Marillen, zieht den aufgeschlagenen Kernen die Häute ab, dünstet die Marillen sammt den Kernen mit ein wenig Wasser und ein wenig Zimmt schön weich, preßt sie durch ein Tuch, gibt das Durchgepreßte wieder in eine Casserolle, zuckert es süß genug, kocht die Marillen schön sulzig, und füllt die Ausgekühlten dann in die Gefrierbüchse.

## 644. Aepfel = Gefrorenes.

Man schneidet schöne, geschälte Maschanzker Aepfel in 4 Theile, dünstet sie in einer Casserolle auf der Gluth mit ein wenig Wasser, Limonienschalen und ein wenig ganzem Zimmt schön weich, presset sie durch ein Tuch, messet den ausgepressten Saft in eine Casserolle, gibt auf 1 Seitel Saft 1 Viertel Zucker, und kocht ihn so lange, bis ein Tropfen davon, den man auf einen Teller fallen läßt, sich sulzet, läßt es dann recht kalt werden, und gibt es in die Gefrierbüchse.

## 645. Gefrorenes von Quitten.

Man schält schöne Quitten-Aepfel oder Birnen rein, dünstet sie in einer Casserolle, mit etwas wenigem Wasser und einem Stück ganzen Zimmt recht weich, preßt den Saft durch ein Tuch, zuckert ein Pfund Saft mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und kocht es zusammen auf, bis sich die Quitten gut sulzen, kühlt sie dann aus, und füllt sie in die Gefrierbüchse.

## 646. Ribisel = Gefrorenes.

Man zupft rothe Ribisel von den Stängeln ab, gibt die Beeren in eine Casserolle, und diese in einen mit Wasser gefüllten Kessel, und kocht die Ribisel so lange im Dunste, bis sie zerspringen, dann läßt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit etwas Wasser in einer messingenen Pfanne so lange sieden, bis er sich spinnt, preßt dann die Ribisel durch ein Tuch, gibt ein Seitel von dem Durchgepressten in den Zucker, rührt es gut untereinander, kühlt es aus, und füllt es in die Gefrierbüchse.

## 647. Zwetschen = Gefrorenes.

Man löset die Kerne von guten zeitigen Zwetschen heraus, dünstet die Zwetschen in einer irdenen Rein mit ein wenig Wein schön weich, preßt sie durch ein Tuch, gibt das Anzugespreßte wieder in eine Casserolle, und zuckert es süß genug; sind die Zwetschen ohnedieß süß, so braucht man nicht so viel Zucker zu nehmen, und läßt dann die Zwetschen mit ein wenig ganzem Zimmt und Limonienschalen recht sulzig kochen; dann nimmt man Zimmt und Limonienschalen weg, kühlt die Zwetschen aus, füllt sie in die Gefrierbüchse, stellt sie in's Eis, und macht sie öfters mit einem Silberlöffel los, um das Bröcklichwerden zu verhüten.

## 648. Hetschenpetschen = Gefrorenes.

Man läßt Hetschenpetschen ein paar Tage vor dem Gebrauche in einem warmen Zimmer schön weich werden, pußt dann die Kerne und das Rauhe davon heraus, und dünstet die Hetschenpetschen in einer Casserolle mit ein Paar Eßlöffel, voll Wasser und eben so viel Wein schön, preßt dann den Saft durch ein Tuch, gibt das Ausgepreßte wieder in eine Casserolle, und kocht es mit ein wenig ganzem Zimmt und Limonienschalen so lange, bis es sulzig wird, passirt es dann durch ein Haarsieb, kühlt es aus, füllt es in die Gefrierbüchse und verfährt, wie zuvor.

## 649. Gesulzter gelber Rüben = Salat.

Man siedet schöne gelbe Rüben nicht allzuweich in ein wenig Wasser, seihet es dann weg, schält die Rüben, und schneidet sie der Länge nach in dünne Schnitten; dann gibt man nach Verhältniß der Rüben Zucker in eine messingene Pfanne (auf eine mittlere Schüssel Rüben, einen Viertel Zucker), gibt  $\frac{1}{4}$  Seitel Wasser dazu, den Saft und die mit Zucker abgeriebene Schale einer Limonie; legt die gelben Rüben in den etwas dick gesottene Zucker und siedet sie so lange, bis sie recht sulzig werden. Zuletzt richtet man sie auf eine Porzellan-Schüssel an, gießt den Saft darüber, ziert sie mit etwas Eingefottenem, stellt sie an einen kalten Ort, und gibt sie gesulzt zur Tafel.

## 650. Gesulzter Pomeranzen = Salat.

Man schneidet 4 oder 5 große und süße Pomeranzen in 4 Theile, zieht die Schalen weg, schneidet von den Schalen das Weiße herunter, und siedet die Schalen mit ein wenig Wasser bey einer halben Viertelstunde; dann siedet man in einer messingenen Pfanne 12 bis 16 Loth Zucker so lange, bis er schwere Tropfen wirft, und die Pomeranzenschalen so lange, bis sie einen Glanz bekommen, kehrt sie dabey öfters mit einem Silberlöffel um, und legt dann die Spalten auf eine Porzellan-Schüssel, schneidet die Spalten wie geschnittene Nudeln, siedet sie einmahl mit Zucker auf, richtet sie zierlich auf die Spalten, und läßt sie an einen kühlen Ort sulzen.

NB. Auf die nähmliche Art bereitet man auch gesulzte Limonien, nur muß man mehr Zucker nehmen.

### 651. Papina = Gefrorenes.

Man läßt  $\frac{1}{2}$  Maß gutes Obers beym Feuer mit einem Stück ganzer Vaniglie so lange sieden, bis es von der Vaniglie einen Geruch bekömmt. Dann rührt man die mit Zucker abgeriebene Schale einer Limonie mit 10 abgeschlagenen Eyerdottern gut ab, schüttet das siedende Obers dazu, rührt es aber gut um, daß es nicht zusammenläuft; stellt den Topf auf eine Gluth, und rührt es schön dick, läßt es aber nicht siedend werden, macht es mit gestoßenem Zucker süß genug, schlägt es durch ein Haarsieb, und kühlt es darin ab. Man kann auch nach Belieben 2 Tropfen Bergamotenöhl dazu geben, aber mehr ja nicht, denn sonst würde der Geschmack verdorben, und dann muß man auch die Vaniglie weglassen. Ist es gut ausgekühlt, so füllt man es in die Gefrierbüchse, und dreht sie im Eis eine Viertelstunde in einem fort, dann löset man es mit dem Schäuferl ab, und dreht es wieder eine Weile; dann schüttelt man es durcheinander, und dreht es so lange fort, bis es gestockt ist, füllt es in Gläser oder trägt es auf Porzellantassen auf. Dieß Gefrorene schmeckt sehr gut, aber man muß bey dem Deckelaufmachen kein Eis hineinfallen lassen, weil das kleinste Stück Eis das ganze Gefrorene verderben würde.

### 652. Pflirsichblätter = Gefrorenes.

Man nimmt, wenn die Bäume eben in der Blütthe sind, eine gute Handvoll Pflirsichblätter, wäscht sie rein, schneidet sie ein wenig zusammen, und läßt sie, in ein reines Tuch gebunden, in einer messingenen Pfanne mit sehr wenig Wasser und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker zusammen so lange sieden, bis der Zucker den Geruch der Blätter annimmt; dann gießt man  $\frac{1}{2}$  Maß siedende Milch dazu, seihet die Milch durch ein Tuch, und rührt sie mit 10 daran geschlagenen Eyerdottern über der Gluth so lange, bis es dick wird. Zulezt schlägt man das Ausgekühlte durch ein Haarsieb und gibt es in die Gefrierbüchse. Soll dieß Gefrorene eine andere Farbe erhalten, so rührt man ein wenig eingefottenes Alkermes, in welches man

etliche Tropfen Limoniensaft gedrückt hat, unter das Gefrorne sehr geschwind, wodurch es eine sehr schöne, blasse Rosenfarbe erhält.

### 653. Gefrorenes von Weichseln.

Man stoßt eine Maß Weichseln sammt den Kernen in einem Mörser, streicht sie durch ein Sieb, rührt sie mit einem Glas Wein und einem halben Pfund geläuterten Zucker gut zusammen ab, gibt sie in die Büchse, und verfährt wie bey den vorigen.

### 654. Gefrorenes von Johannisbeeren.

Man rührt 2 Maß Johannisbeersaft, eine Maß Wein,  $\frac{1}{2}$  Pfund geläuterten Zucker, 4 ganze Gewürznelken und ein Stück Zimmt zusammen gut ab, streicht es durch ein Sieb, macht es in der Büchse gefrieren und setzt es auf die Tafel.

### 655. Gefrorenes von Creme.

Man läutert eine Viertelmaß Zucker, treibt eine Maß durch 8 Eyerdotter unter beständigem Rühren auf der Gluth dick gewordenes, süßes Obers, durch ein Sieb, und kühlt es ab, bevor man es in die Büchse gibt. Man kann diesem Gefrorenen einen willkürlichen Geschmack entweder von etlichen Tropfen Liqueur oder von Pomeranzenblüthe oder von Bagnigle geben, die man stoßt, damit abkocht, den Zucker auf Limonien oder Pomeranzen abreibt und wie bey den vorigen verfährt.

### 656. Eisrahm.

Man vermischt den Obstsaft mit dem nöthigen Zucker, gibt dann Rahm dazu, der von mittlerer Dicke seyn muß, und läßt es in der Gefrierbüchse frieren.

### 657. Preiselbeeren = Gallerte.

Man vermischt eine steife und schon erkaltete Gallerte von Hausenblase, mit doppelt so vielen Preiselbeeren = Saft, zuckert beydes gehörig, kocht es auf, seihet es in eine Forme durch, und trägt die Gallerte zur Tafel.