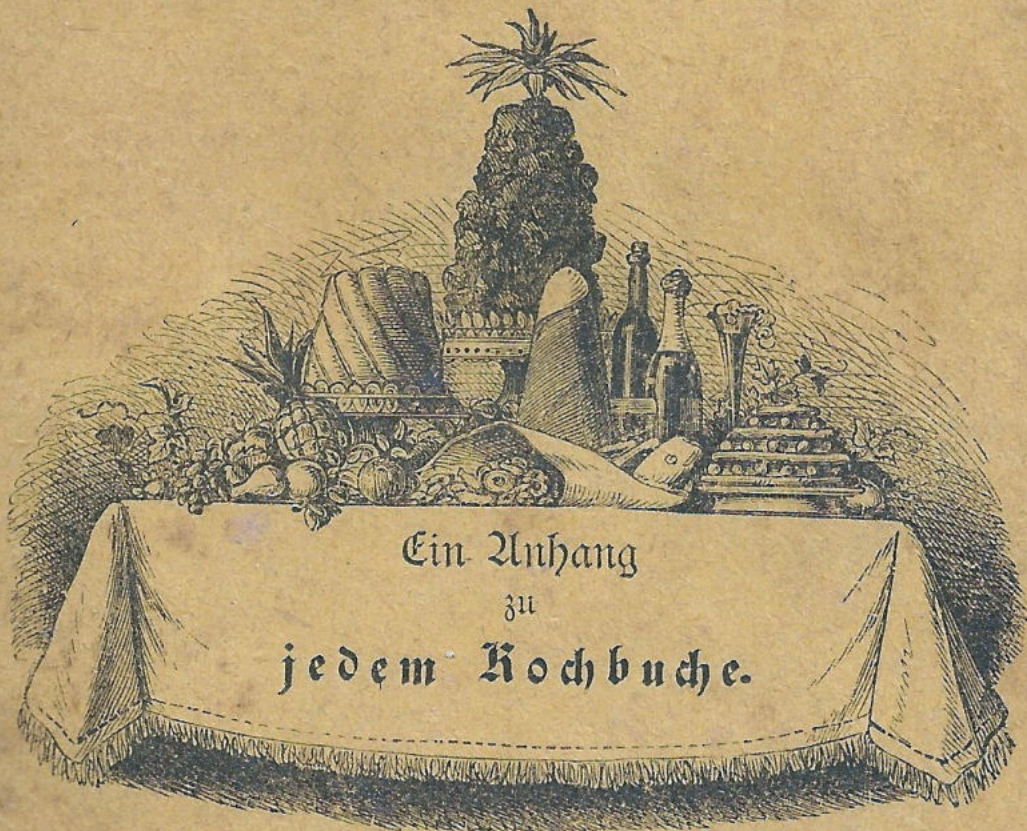


Die  
**vollständige Fastenküche**

oder  
**praktische Anweisung**

zur  
**Bereitung von Fastenspeisen**

von  
**Anna Huber,**  
seit vielen Jahren Pfarrhofsköchin.



**Regensburg.**  
Verlag von Alfred Coppenrath.

Die  
vollständige Fastenküche

oder

praktische Anleitung zur Bereitung

von

Fastenspeisen.

---

Zugleich ein

Anhang zu jedem Kochbuche.

Von

Anna Suber,

seit vielen Jahren Pfarrhofstöchin.

---

Vierzehnte Auflage.

---

Regensburg.

Verlag von Alfred Coppenrath.

1884.

## Vorwort zur ersten Auflage.

Die Fastenküche erfordert stets das meiste Nachdenken und den meisten Aufwand von Geschicklichkeit, und manche Hausfrau oder Köchin ist oft in der bittersten Verlegenheit, wie sie an solchen Tagen ihren Tisch bestellen solle, damit der Mangel an Fleischspeisen nicht gar so fühlbar sei.

Verfasserin Dieses, durch langjährige Übung erfahren auch in diesem Theile der Kochkunst, hat nun ihre eigenen und noch andere hie und da zerstreuten, feineren Recepte gesammelt, alle wohl erprobt, so daß mit Leichtigkeit und Vertrauen danach gearbeitet werden kann. Es sind so viele und mannichfaltige Fastenspeisen zusammengestellt, daß mit Hilfe dieses Rathgebers keine Hausfrau mehr wird in die Lage kommen können, verzweifelnd zu fragen: was soll man an Fasttagen kochen? Es läßt sich sogar nach diesen hier gegebenen Recepten nicht allein ein sehr reichhaltiger, sondern sogar ein feiner Tisch herstellen.

Die in den Recepten angegebenen Quantitäten sind in der Regel für sechs Personen berechnet.

Wöge dies Büchlein überall freundliche Aufnahme finden!

Regensburg, im Januar 1870.

Die Verfasserin.

## Vorwort zur zweiten Auflage.

Kaum ein Jahr ist seit dem Erscheinen der ersten Auflage dieses Kochbuches verflossen und schon ist eine neue Auflage desselben nothwendig geworden. Gewiß der beste

Beweis, daß unser Kochbuch Anklang und freundliche Aufnahme gefunden hat. In dieser neuen Auflage wurden kleine Irrthümer verbessert, übrigens das Buch unverändert gelassen.

Regensburg, im December 1870.

Die Herausgeberin.

## Vorwort zur dritten Auflage.

Abermals ist nach Verlauf eines Jahres der Neudruck des Buches nothwendig geworden; einige wenige Correcturen ausgenommen, erscheint dasselbe unverändert.

Regensburg, im December 1871.

Die Herausgeberin.

## Vorwort zur vierten Auflage.

Die hier vorliegende neue Auflage wurde abermals einer sorgfältigen Revision unterworfen und durch viele neue Recepte bereichert. Die neuen Recepte sind mit einem Sternchen vor der Nummer versehen. Auch wurde das neue Maß und Gewicht überall in ( ) beigelegt.

Regensburg, im Mai 1874.

Die Herausgeberin.

Die fünfte bis vierzehnte Auflage sind unveränderte Abdrücke der vorhergehenden vierten Auflage.

Regensburg, im Dezember 1883.

Die Herausgeberin.

## Register.

(Die Riffern bedeuten die Seitenzahlen.)

- |                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Mal, blau gefotten 39.              | Biscuitgugelhopf 91.                |
| — gebacken 39.                      | Biscuitpudding 55.                  |
| — gebraten 40.                      | Biscuittorte 98.                    |
| — auf dem Rost gebraten 40.         | — mit Glasur 98.                    |
| — marinirt 39.                      | Blumenkohl mit saurem Rahm 28.      |
| Anisbreteln 111.                    | Bohnsuppe 7.                        |
| Anisbrod 93.                        | Böhmische Dofsen 84.                |
| — als Zwiebad 94.                   | Braunschweiger Kuchen 93.           |
| Anisfranz 87.                       | Brodknödel, kleine, abgetriebene 20 |
| Apfel mit Wein und Brod 73.         | — — gebackene 21.                   |
| — mit Crème 59.                     | — mit Krebseu 21.                   |
| — in Schmalz gebacken mit           | Brodpudding 55.                     |
| Wein 72.                            | Brodsuppe, geröstete 5.             |
| Apfelauflauf 60.                    | Brodvorte 100.                      |
| Apfelfuchen, Schweizer 61.          | — mit Chokolade 100.                |
| Apfelfpannenkuchen 69.              | Bröselteig 82.                      |
| Apfelsauce mit Biscuit 59.          | — auf andere Art 83.                |
| Apfelsuppe 19.                      | — mit Gewürz 83.                    |
| Apfeltorte 94.                      | Büchlinge, gebacken 50.             |
| — auf andere Art 94.                | Butterauflauf mit Citronensauce 74. |
| — auf dritte Art 95.                | Butterplätzchen 112.                |
| — auf vierte Art 95.                | Buttergebäckenes 110.               |
| Aprikosen-Auflauf mit Aprikosen-    | Butterkringel 117.                  |
| sauce 66.                           | Butterkuchen 89.                    |
| Aprikosentorte 96.                  | Butterteig 82.                      |
| Astche, blau zu sieden und dann zu  | — ohne Ei 82.                       |
| salzen 44.                          | — geringer 82.                      |
| Auflauf von Biscuit mit Hagebutten- | — zu Allem zu gebrauchen 82.        |
| (Hüfenmark-) Sauce 63.              |                                     |
| Auflauf von Kirschen 54.            |                                     |
|                                     | Caramelauflauf 79.                  |
| Barben in Sardellensauce 42.        | Casseler Chokoladetorte 99.         |
| Barisch, gebacken 43.               | Champignons 30.                     |
| — auf dem Rost gebraten 44.         | Chokoladeauflauf 56.                |
| Baumwollsuppe 9.                    | — mit Mandeln 57.                   |
| Beilanz 115.                        | Chokoladeglasur 105.                |
| Bienen- oder Wespennester mit       | — auf andere Art 105.               |
| Milchsauce 73.                      | Chokoladepudding mit Chokolade-     |
| Biersuppe 16.                       | sauce 56.                           |
| — auf andere Art 17.                | Chokoladeschaum 108.                |
| — auf dritte Art 17.                | Chokoladesuppe 15.                  |
| Biscuit 109.                        | — falsche 16.                       |
| Biscuitauflauf mit Früchten 54.     | Chokoladetorte 98.                  |
| — mit Wein 66.                      | — auf andere Art 98.                |
|                                     | — gefüllt 99.                       |

Chokoladetorte, Casseler 99.  
 Citronenplätzchen 110.  
 Citrontorte 102.  
  
 Dollen, böhmische 84.  
 Dampfnudeln mit Vanillesauce 64.  
  
 Eierbiscuit 109.  
 Einbrennsuppe 12.  
 Eis, weißes 105.  
 Erbsen, gebackene 21.  
 — grüne 28.  
 Erbsensuppe 7.  
 Erdbeertorte 94.  
 — 101.  
  
 Fastenspeise 57.  
 Fingernudeln 71.  
 Fischknödel 19.  
 Fischpudding, gebacken 47.  
 Fischrogensuppe 10.  
 Fischsalat, venetianischer 51.  
 Fischsuppe 11.  
 Glöcklein mit Bimmetguss und Citronensauce 68.  
 Forellen, blau abgekochten 41.  
 — zu kochen 44.  
 — gebacken 41.  
 — gedämpft 41.  
 — in Weinsauce 42.  
 Frösche in Buttersauce 49.  
 — gebacken 48.  
 — gebacken auf andere Art 48.  
 Froschschenkelnsuppe 10.  
 Früchtauflauf 74.  
 Fürstentoch mit heißem Wein 53.  
  
 Gerstenauflauf 74.  
 Gerste, geriebene, in der Milch 70.  
 Glasur, blaue 106.  
 — gelbe 106.  
 — grüne 106.  
 — rothe 105.  
 Goldwirsfel 22.  
 Gries in der Milch 70.  
 Griesauflauf mit Obst 75.  
 Griespudding 75.  
 Griesuppe, geröstete 6.  
 Grundeln, gebackene 44.  
 Gugelhupf, Pariser 89.  
 — auf andere Art 90.  
 — auf dritte Art 90.

Heringe, gebacken 50.  
 — gebraten 50.  
 — marinirt 50.  
 Hannoverkuchen 91.  
 Haselnußpudding 76.  
 Hausen, gebraten 44.  
 Hecht oder Aal mit Remoladesauce 37.  
 — gebacken 36.  
 — gebraten und gespickt 36.  
 — blau gekochten 35.  
 — in Buttersauce 35.  
 — als Ragout 35.  
 — auf wässrige Art 37.  
 Hechte zu kochen 44.  
 Hechtenkraut 27.  
 Hefenkranz 89.  
 Hefenteig, feiner 81.  
 — gewöhnlicher 81.  
 Hefenteigkruste, warme, mit Früchten 90.  
 Herrenbrot, gebackenes 22.  
 Himbeerplätzchen, überzogene 112.  
 Himbeertorte 100.  
 Holzer- (Holunder-) Suppe 18.  
 Huch 38.  
  
 Kaffeebrot 93.  
 Kaiserlauf mit Weinbeeren-sauce 72.  
 Karpfen, gebacken 32.  
 — gebratener, mit saurem Rahm 32.  
 — mit Hering gebraten 33.  
 — in brauner Sauce 31.  
 — im Ofen 34.  
 — gefüllt 33.  
 — gebacken 31.  
 — blau gekochten 31.  
 — gedämpft 32.  
 — mit Sardellen gebraten 33.  
 Kartoffelauflauf 73.  
 Kartoffelgemüse mit Hering 25.  
 Kartoffeln, gebratene 23.  
 — gebratene mit Zucker 25.  
 — geriebene, geröstet 26.  
 — geröstet 24.  
 — geschwungene mit Petersiliengrün 24.  
 — geschwungene mit Petersiliengrün auf andere Art 24.  
 — glasirt 26.  
 Kartoffelpudding als Gemüse 26.

Kartoffel-Püree mit Milch 23.  
 Kartoffelschnitz mit Zwiebeln 25.  
 Kartoffelsuppe 6.  
 Kartoffeltorte, braune 96.  
 — weiße 96.  
 Käsekuchen 88.  
 Kastanien, glasirt 26.  
 Kirschenauflauf 54.  
 Kirschenuppe 18.  
 — auf andere Art 18.  
 — auf dritte Art 18.  
 Kirschentorte mit Vanilleguss oder Glasur 101.  
 Knödel von abgetrocknetem Brod 20.  
 — gebrüht in Krebsuppe 22.  
 Königsuchen, kleine 115.  
 Königsstücklein 113.  
 Körbchen von gerösteten Mandeln mit geschäumter Milch 104.  
 Krapfen, spanische 111.  
 Krebse, gefüllt mit grünen Erbsen 46.  
 — gekocht 45.  
 — gekocht auf andere Art 45.  
 — gekocht auf dritte Art 46.  
 — mit Sauce 46.  
 Krebsuppe 12.  
 — auf andere Art 13.  
 — mit Mandeln 14.  
 — mit Milch 13.  
 — mit Weizenmehl 14.  
 Kücheln, flotte 114.  
 Kuchen, Portugiesische 115.  
  
 Laberdan 50.  
 Leipziger Stollen 92.  
 Linsensuppe 8.  
 Linder Tortenteig 83.  
 Lustkuchen mit Käse 80.  
  
 Macaronen, bittere 109.  
 Magdalenatorte 101.  
 Mandelauflauf 57.  
 Mandelbögen auf bürgerliche Art 108.  
 Mandelbröckchen 108.  
 Mandelknödel 23.  
 Mandeltollatschen 117.  
 Mandelsuppe 17.  
 — auf andere Art 17.  
 Mandeltorte 97.  
 Marzipan, rothes 112.  
 Marzipanteig zum Verzieren von Torten 107.

Mantaschen 77.  
 Mehlmusauflauf 65.  
 Mehlpudding mit Aprikosensauce 78.  
 Mehlspeise mit Mandeln 55.  
 Milchsuppe 14.  
 — auf andere Art 15.  
 — mit Griesmehl 15.  
 — mit Macaroni 15.  
 — mit Reis 15.  
 Morcheln (Morauchen) 29.  
 Morcheln- (Morauchen-) Suppe 9.  
  
 Neun-Roth-Pudding 58.  
 Nockerln 68.  
 Nocken, Salzburger 70.  
 Nudelauflauf 62.  
 — mit Schokolade 62.  
 Nudeln mit Guss 80.  
 Nußplätzchen 110.  
  
 Omelettstrudel 76.  
 Omelette aux confitures 76.  
 Osterfecke 86.  
  
 Panadesuppe 5.  
 Pfeffernüsse 111.  
 Pilzlinge (Schwämme) 29.  
 — crustirt 29.  
 Plumpudding mit Aracsauce 76.  
 Pomeranzenplätzchen 112.  
 Prinzessentörtchen 116.  
 Pudding, englischer 60.  
 — gebrühter, mit Hagebutten- (Hilfenmark) Sauce 79.  
 — gekochter, mit Weinsauce 58.  
 Punschglasur 106.  
 Punschtorte 101.  
  
 Quittenauflauf 56.  
 Quittenschäum 112.  
  
 Rahmauflauf 59.  
 Reispudding mit Weichsauce 72.  
 Reischleimsuppe 6.  
 Reis, türkischer 52.  
 Reiszaffeln 80.  
 Rogensuppe 10.  
 — auf andere Art 10.  
 Rübentkraut, gedünstet 28.  
 Russische Suppe 8.  
 Rutten, gekochten 41.  
 — zu kochen 44.  
 — in weißer Sauce 42.

- Saiblinge blau zu kochen und dann zu sulzen 44.  
 Sackentuchen 88.  
 Salm blau gefotten 43.  
 — mit Sardellenauce 43.  
 Salzburger Nocken 60.  
 Sandtorte 96.  
 Sauerkraut, gedünstet 26.  
 — gewöhnliches 27.  
 — auf dritte Art 27.  
 — mit Stockfisch 28.  
 Schaumconfect 111.  
 — rosenfarbiges 111.  
 — von Pomeranzen oder Citronen 110.  
 Scheid 38.  
 Schellfisch 45.  
 Schill 38.  
 Schleien, auf dem Roß gebraten 30.  
 — blau gefotten 30.  
 Schmalztorte 97.  
 Schnecken, gebraten 48.  
 — zu kochen und zu dünsten 47.  
 Schnecken-suppe 11.  
 Schüsssuppe, braune, von Fischen 11.  
 Schwamm-pudding 59.  
 Schwarzbrodauslauf mit Wein 67.  
 — auf andere Art 67.  
 Schweizerauslauf mit Chaudan 64.  
 Schweizer Apfelsuchen 61.  
 Semmel-nudeln 62.  
 Semmelwürstchen, süße, in Weinsuppen 22.  
 Spargel mit Nühreiern 28.  
 Spinatknödelchen 22.  
 Stockfisch, gekocht 49.  
 — mit Kartoffeln 49.  
 Strudeln, ausgewalkte, sogenannte Maultaschen 77.  
 Suppe von dürrer Bohnen 7.  
 — von dürrer Erbsen 7.  
 — von grünen Erbsen 7.  
 — von Fischen 11.  
 — von Fischrogen 10.  
 — von Froschschenkeln 10.  
 — von Morcheln (Moranchen) 9.  
 — russische 8.  
 — von Schnecken 11.  
 — von gebacknem Weißbrod 6.  
 Tausend-Blätterkuchen 103.  
 Traubenkuchen oder -Torte 95.  
 Traubentorte einfache 95.  
 Teigsuppe, geriebene, geröstet 5.  
 Theebrod 93.  
 Topfennudeln 69.  
 Topfenstrudel 77.  
 Torte, Dresdener 97.  
 — englische 97.  
 Ulmer Brod 85.  
 Vanillenüßchen 118.  
 Vanilleplätzchen 109.  
 Vanillepudding 53.  
 — mit Weinsauce 78.  
 Vanilleschnee oder Guß 106.  
 Venetianischer Fischsalat 51.  
 Waller (Scheid) croustirt 38.  
 Waffeln 75.  
 Weichsel-suppe 19.  
 Weinauslauf 80.  
 Weinnudeln 69.  
 Weinpudding mit Eiersauce 63.  
 Weinschnitten 23.  
 Weinsuppe 16.  
 — mit Tapiola (Sago) 16.  
 Weinteig 83.  
 Weißbrodauslauf 7.  
 Weißbrod, gefülltes, mit Hagebutten- (Hilfenmark) 67.  
 Wiener Kuchen 85.  
 Winde, spanische 114.  
 Windkucheln 113.  
 Zimmtglasur 106.  
 Zimmtsferne 110.  
 Zimmitorte 98.  
 Zimmtzwieback 86.  
 Zucker, gezogener 106.  
 Zuckerbregeln 116.  
 Zuckerdust 107.  
 Zuckerdütchen 114.  
 Zuckerkollatschen 117.  
 Zuckertranz 92.  
 Zwieback, feiner 86.  
 — auf andere Art 87.  
 — glasirt 87.

## K a s e n s u p p e n .

### 1. Geröstete Brodsuppe.

Man reibt zwei alte Milchbrode, läßt dann vier Loth (70 Gr.) Schmalz in einem Tiegel heiß werden und röstet das Brod darin unter beständigem Umrühren hellgelb, hierauf stellt man es vom Feuer und rührt zwei bis drei ganze Eier daran, gießt schwach gesalzenes kochendes Wasser langsam zu, stellt es wieder zum Feuer, rührt es so lange bis es kocht. Gibt dann die Suppe mit Muskatnuß gewürzt zu Tische. Nach Belieben kann man statt Muskatnuß auch fein geschnittenen Schnittlauch darauf streuen.

### 2. Geriebene Teigsuppe, geröstet.

Man läßt in einem Tiegel vier Loth (70 Gr.) Schmalz heiß werden, gibt den, mit einem Ei bereiteten, fein geriebenen Teig hinein und rührt das beständig, bis es hellgelb ist. Dann zieht man es vom Feuer zurück, schlägt zwei bis drei ganze Eier daran, verrührt es gut, gießt dann schwach gesalzenes kochendes Wasser, einen Löffel nach dem dem andern daran, verrührt es ganz fein, damit es keine Bäckchen gibt. Hierauf läßt man die Suppe gut auskochen.

### 3. Panadelsuppe.

Man bäht Schnitten von drei alten Milchbroden, legt sie in einen Tiegel, gießt schwach gesalzenes Wasser darauf. Damit läßt man es kochen bis die Schnitten ganz weich sind, treibt dann Alles durch ein Sieb, setzt es noch einmal zum Feuer und läßt es wieder kochen. In eine Suppenschüssel

verrührt man drei Eidottern mit einem Eßlöffel kaltem Wasser, gießt die Suppe unter beständigem Rühren daran, streut fein geschnittenen Schnittlauch darauf und gibt sie sogleich zu Tisch.

#### 4. Geröstete Griesuppe.

In vier Loth (70 Gr.) Schmalz röstet man unter beständigem Rühren eine Obertasse feinen Gries hellgelb, gießt kochendes Wasser langsam daran, verrührt es gut, gibt Salz nach Geschmack daran. Hat es noch einmal gut aufgekocht, verrührt man drei Eidottern mit einem Eßlöffel kaltem Wasser in der Suppenschüssel, und gießt die Suppe unter beständigem Rühren daran. Man gibt gebähtes Brod hinein.

#### 5. Reisschleimsuppe.

Vier Loth (70 Gr.) Reis wird gebrüht, kalt gewaschen, dann ganz gut abgetrocknet, hierauf fein gestoßen und mit einer Maß Wasser zum Feuer gesetzt, fleißig umgerührt bis es anfängt dick zu werden, dann durch ein Haarsieb gegossen, noch einmal aufgekocht, gesalzen, hierauf mit drei Eidottern legirt. Man gibt einige gebähte Schnitten Weißbrod hinein.

#### 6. Suppe von gebackenem Weißbrod.

Von drei Milchbroden werden feine Scheiben geschnitten, dieselben in heißem Schmalz auf einer flachen Pfanne auf beiden Seiten hellgelb gebacken. Hierauf gibt man sie in einen Tiegel, gießt schwach gesalzenes Wasser daran und kocht es zu einem Brei. Die Suppe wird vor dem Anrichten mit in Schmalz gelb gerösteten fein geschnittenen Zwiebeln aufgeschmalzen.

#### 7. Kartoffelsuppe.

Fünf große, rohe Kartoffeln werden rein gewaschen, geschält und in kleine Stücke zerschnitten. Hierauf mit Wasser, Salz und einem Stücklein Sellerie ganz weich

gekocht, dann zu einem Brei verrührt, mit kochendem Wasser verdünnt, durch ein Sieb gegossen und mit Zwiebel aufgeschmalzen. Man gibt in Würfel geschnittenes und in Schmalz geröstetes Brod hinein.

#### 8. Suppe von dünnen Bohnen.

Eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) dünne, weiße Bohnen werden rein gewaschen, mit kaltem Wasser und etwas Salz zum Feuer gesetzt und zu einem Brei verkocht. Alsdann läßt man in einem Tiegel ein Stück Butter heiß werden, röstet Mehl darin hellgelb, treibt die Bohnen mit etwas Wasser durch ein Sieb, gießt das Einbrenn damit an, verdünnt es noch nach Belieben und läßt es gut auskochen. Man gibt in Schmalz gebackene Schnitten von Milchbrod hinein.

#### 9. Suppe von dünnen Erbsen.

Eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) dünne Erbsen werden ausgesucht, rein gewaschen, mit Wasser und Salz unter fleißigem Umrühren zu einem Brei verkocht. Hierauf läßt man ein Stück Schmalz in einem Tiegel heiß werden, röstet Mehl darin hellgelb, treibt die Erbsen durch ein Sieb, gießt das Einbrenn damit an, verdünnt es noch mit Wasser nach, läßt es gut auskochen und gibt die Suppe mit in Würfel geschnittenem alten Milchbrod zu Tische.

#### \*10. Suppe von grünen Erbsen.

Dazu nimmt man eine Maß (1 Liter) große, jedoch noch ganz zarte grüne Erbsen, wäscht sie und setzt sie mit etwas Salz, Wasser, einer geschnittenen Zwiebel und etwas grüner Petersilie in einem flachen Geschirr auf rasches Feuer, läßt die Erbsen weich werden und kurz kochen und stößt sie noch warm in einem Mörser. Während dem röstet man einen Kochlöffel voll Mehl mit etwas Butter, jedoch so, daß das Mehl weiß bleibt, füllt es mit Fastenbrühe (siehe Nr. 14) auf und läßt es mit Peter-

filiiwurzel und einer gelben Rübe auskochen, rührt es mit den gestoßenen grünen Erbsen ab, und streicht es durch ein feines Sieb. Die Suppe wird wieder heiß gerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit einem Stückchen recht frischer Butter gehoben und über in Würfel geschnittene, in Butter gebackene Weißbrode angerichtet.

### \*11. Russische Suppe.

Es werden gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Sellerie, Porré, ein Stück Wirsing, das Grüne vom Petersilie und Sellerie nudelig geschnitten, wie zu einer Wurzelsuppe; dann schneidet man zwei Eßlöffel voll Sauerkraut, welches man etwas ausgedrückt hat, einigemal mit dem Messer durch und gibt es mit den Wurzeln und einem kleinen Stückchen Butter auf's Feuer und röstet das Ganze ein wenig unter fleißigem Rühren, staubt es mit einem Kochlöffel voll Mehl ein, füllt es mit Fastenbrühe (siehe Nr. 14) auf und läßt die Wurzeln unter fleißigem Abschäumen und Absetzen weich kochen, würzt die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, läßt zwei Eßlöffel voll Paradiesäpfel-Marmelade (Tomate) mit aufkochen oder gibt in Ermanglung letzterer zwei bis drei Eßlöffel voll ausgepreßten Saft von geriebenen rothen Rüben (Rannen) daran und gibt die Suppe kochendheiß über gebähte Schwarzbrottschnitten.

### 12. Linsensuppe.

Eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) braune Linsen werden rein gewaschen, mit kaltem Wasser und etwas Salz zum Feuer gesetzt und ganz weich gekocht. Alsdann werden sie durch ein Sieb getrieben. Währenddem läßt man ein Stück Schmalz in einem Tiegel zerschleichen, gibt Mehl hinein, röstet es gelb, treibt die Linsen durch ein Sieb und füllt das Einbrenn damit auf. Hierauf wird es noch mit kochendem Wasser verdünnt und gut ausgekocht. Vor dem Anrichten verrührt man zwei Eidottern mit einem Löffel

kaltem Wasser, gießt die Suppe daran und gibt, wenn nöthig, noch etwas Salz und in Würfel geschnittenes Weißbrod hinein.

### 13. Baumwollsuppe.

In einem Hasen (irdenen Topf) verrührt man sechs ganze Eier mit sechs Eßlöffel Mehl recht gut. Hierauf läßt man ein und eine halbe Maß ( $1\frac{1}{2}$  Liter) Wasser mit etwas Salz kochend werden, gießt davon unter beständigem Rühren einen großen Löffel voll an die Eier. Dann schüttet man das Ganze, während man immer rührt, in das Wasser. Fängt es an zu gerinnen, das heißt, sieht die Suppe aus als wenn man Gries eingekocht hätte, so ist dieselbe fertig. Aufsieden darf sie nicht. Man brennt sie mit Zwiebeln auf und gibt gebähte Schnitten von Milchbrod hinein. Statt Zwiebeln kann man auch fein geschnittenen Schnittlauch darauf streuen. Die Suppe muß sogleich zu Tische gebracht werden.

### 14. Morcheln: (Morauchen:) Suppe.

Ein Teller voll Morcheln wird sehr rein gewaschen, dann in kochendem Salzwasser sechs bis acht Minuten lang gekocht. Hierauf gibt man sie in einen Seiger, gießt kaltes Wasser daran und läßt sie gut ablaufen. Dann werden sie mit einer abgeschälten Zwiebel und ein wenig Petersiliengrün recht fein gemiegt, hierauf gibt man ein Stückchen Butter in einen Tiegel und dünstet die fein gewiegten Morcheln darin, staubt ein wenig Mehl daran, füllt sie mit Erbsenabsud auf und läßt sie gut auskochen. Man gibt sie mit Schnitten von gebähtem Brode zu Tische.

Erbsenabsud zu bereiten: Eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Lit.) ganze Erbsen werden rein gewaschen, mit kaltem Wasser und ein wenig Salz zum Feuer gesetzt und ganz weich gekocht, hierauf durch ein Sieb passirt, damit die Bälge zurück bleiben und nur das Klare durchsieht, dann mit



kochendem Wasser verdünnt. (Dieser Erbsenabsud wird zu den meisten Fastensuppen verwendet.)

### 15. Fischrogensuppe.

Ein Stück Butter läßt man in einem Tiegel zerschleichen, rührt Mehl hinein, so viel es annimmt und läßt es unter beständigem Rühren gelb werden. Den Fischrogen siedet man in Essig mit Wasser, mit einer zerschnittenen Zwiebel und ein paar Pfefferkörnern. Dann legt man den Rogen heraus und gießt das Einbrenn mit dem Absud durch ein Sieb an, verdünnt es, wenn es noch nöthig ist, mit Erbsenabsud (Nr. 14), gibt Salz nach Belieben zu und läßt es noch gut auskochen. Vor dem Urrichten legt man den Rogen, welcher in kleine Stücke geschnitten sein muß, nebst einigen gebähten Schnitten von Milchbrod in die Suppe.

### 16. Rogensuppe auf eine andere Art.

Ein Stückchen Butter oder Schmalz läßt man heiß werden und röstet Mehl darin hellgelb, hierauf gibt man einen großen reingewaschenen Rogen hinein und dünstet ihn gut. Alsdann rührt man Erbsenabsud (Nr. 14) daran, läßt Alles gut zusammen aufkochen und salzt es nach Belieben. Man gibt die Suppe mit Schnitten von gebähtem Brode zu Tische. Man kann die Suppe auch mit ein wenig Essig säuern.

### 17. Froschschenkelsuppe.

Den Froschschenkeln werden die Zehen abgeschnitten, dann werden sie rein gewaschen, gesalzen, in Ei und Mehl umgewendet, auf einer flachen Pfanne in heißem Schmalz gelb gebacken. Hierauf in einem Mörser gestoßen, nachher mit einem Stückchen Butter in einem Tiegel gedünstet, zuletzt mit Erbsenabsud (Nr. 14) aufgefüllt und gut ausgekocht. Drei Eidottern mit einem Löffel kaltem Wasser in der Suppenschüssel verrührt. Endlich wird die Suppe durch ein Sieb daran gegossen, mit gebähten Schnitten zu Tische gegeben.

### 18. Fischsuppe.

Vier große Weißfische werden abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen und das Fleisch von den Gräten abgelöst. Dasselbe hierauf mit einer abgeschälten Zwiebel und ein wenig Petersiliengrün ganz fein gewiegt. Ein Stück Butter läßt man zerschleichen, röstet Mehl darin gelb, dünstet die fein gewiegten Fische ein wenig und füllt dann das Ganze mit Salzwasser, besser Erbsenabsud (Nr. 14) auf und läßt es recht gut auskochen. Dann gießt man die Suppe durch ein Sieb über gebähte Brodschnitten.

### 19. Schneckenuppe.

Es werden fünfzehn Stück Schnecken in vorher siedend gemachtem Salzwasser gekocht, dann aus ihren Häusern genommen, die Scheweife beseitigt, das Uebrige mit etwas Petersiliengrün fein gewiegt. Hierauf werden sie in vier Loth (70 Gr.) Butter gedünstet, dann mit zwei Löffel Mehl angestaut, mit kochendem Erbsenabsud (Nr. 14) aufgefüllt, gut ausgekocht, dann durch ein Sieb gegossen, mit zwei Eigelb legirt und über gebähte Schnitten von Milchbrod angegossen.

### 20. Braune Schühsuppe von Fischen.

In einem Tiegel läßt man ein Stück Butter zerschleichen, darin dünstet man eine gelbe Rübe, gepuzt und in Scheiben geschnitten, auch eine Petersilienwurzel, Sellerie, Pastinakwurzel und eine große Zwiebel. Alsdann nimmt man ein Pfund (560 Gr.) Fisch (es mögen Karpfen, Schleihen oder Weißfische sein), schuppt sie ab, nimmt sie aus, schneidet sie in Stücke; den Kopf läßt man weg. Gibt die Fische zu den Wurzeln, salzt sie und läßt sie so lange dämpfen, bis Alles braun geworden ist, staubt einen Kochlöffel Mehl daran, dünstet diesen ein wenig mit, rührt es aber nicht um. Dann gießt man Erbsenabsud (Nr. 14) dazu und läßt es noch eine Stunde kochen. Hierauf wird die Suppe durch ein Sieb passirt und

wieder heiß gemacht. Man kann sie mit gebackenen Knödelchen oder gebackenen Erbsen zu Tische geben.

### 21. Einbrennsuppe.

Vier Loth (70 Gr.) Rindschmalz lasse man in einem Tiegel heiß werden, gebe Mehl hinein und lasse es mit etwas Salz braun rösten. Wenn es braun ist, kann man eine Prise Kümmel hineinwerfen und einige Minuten mitrösten. Dann füllt man es unter beständigem Rühren mit kochendem Wasser auf und läßt es gut auskochen. Beim Anrichten gießt man die Suppe über in Würfel geschnittenes weißes Brod, nach Belieben kann man sie mit zwei Eidottern legiren oder ganze Eier, auf je eine Person ein Ei, in die Suppe geben. Dieselben läßt man vor dem Anrichten ein wenig anziehen.

### 22. Krebsuppe.

Zwölf Stück große Krebse werden gewaschen, in kochendem Salzwasser geworfen und einmal aufgeköcht. Alsdann werden die Schweife ausgelöst und einstweilen aufbewahrt. Nun wird das Innere der Krebse entfernt, und das Uebrige sammt Schalen und Scheeren in einem Mörser fein gestoßen. Indessen lasse man sechs Loth (106 Gr.) Butter in einem Tiegel zerschleichen, gebe die gestoßenen Krebse hinein und lasse dies unter öfterm Umrühren eine halbe Stunde lang rösten, fülle es mit Erbsenabsud (Nr. 14) auf und lasse es wieder eine halbe Stunde kochen, gieße es dann durch ein Sieb in einen Topf und lasse es ruhig stehen, damit, was unrein ist, sich zu Boden setzt. Das Fette (die Krebsbutter) nehme man oben mit einem Löffel herunter und bewahre sie eigens auf. Dann gebe man ein Stück Butter in einen Tiegel, röste Mehl darin hellgelb, gieße es mit dem Absud der Krebse an und lasse es gut auskochen. Hernach bähe man zwei Milchbrode, gieße die Suppe darüber, gebe die Krebschwänzchen hinein und zuletzt gieße man die Butter oben darauf.

### 23. Krebsuppe auf andere Art.

Die Krebse werden ebenfalls gewaschen, in kochendem Salzwasser gesotten bis sie roth sind, dann die Schweife ausgelöst und aufbewahrt. Das Mittlere herausgenommen und sorgfältig gereinigt.

Ein Milchbrod wird in Scheiben geschnitten, ein Stück Schmalz auf einer flachen Pfanne heiß gemacht, das Brod mit zwei ganzen Eiern schön gelb gebacken und mit den Krebsen und einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter im Mörser ganz fein gestoßen. Alsdann kommt es in einen Tiegel und wird geröstet, darauf staubt man es mit einem Kochlöffel Mehl an, füllt es mit Erbsenabsud (Nr. 14) auf und läßt es gut aufkochen. Hernach gießt man es durch ein Sieb, läßt es wieder kochen bis sich die Butter oben zeigt, schöpft diese ab und bewahrt sie bis zum Anrichten auf. Vor dem Anrichten legirt man die Suppe mit zwei Eigelb, und gibt die Krebsbutter oben darauf. Mit den Schweifchen, sowie mit gebähten oder gebackenen Brodschnitten, gebackenen Erbsen oder Knödeln wird sie zu Tische gegeben.

### 24. Krebsuppe mit Milch.

Zwölf Krebse werden gewaschen, gesotten, das Mittlere herausgenommen, gereinigt, die Schwänzchen ausgelöst und eigens aufbewahrt. Dann werden die Krebse in einem Mörser mit einem Stückchen Butter gestoßen und so lange in einem Tiegel gedünstet, bis die Butter roth ist. Dann werden sie mit kochendem Wasser aufgefüllt, eine halbe Stunde gekocht, abgegossen, alsdann ruhig stehen gelassen, hierauf wird die Butter heruntergenommen und aufbewahrt. Währenddem lasse man Rahm kochend werden, gebe Zucker und fein gestoßenen Zimmt daran, gebe die Krebsbutter oben darauf und gieße das Ganze über gebähte Schnitten von Milchbrod. Zuletzt lege man die Krebschwänzchen in die Suppe.

**25. Krebssuppe mit Mandeln.**

Die Zubereitung ist ganz dieselbe wie solche unter Nr. 24 beschrieben wurde, nur wird eine Handvoll süße abgezogene Mandeln mit einem Löffel kaltem Rahm recht fein gestoßen und mit dem zur Suppe bestimmten Rahm eine Viertelstunde gekocht. Vor dem Anrichten muß der Rahm mit den Mandeln durch ein Sieb gegossen werden, dann kommt die Krebsbutter oben darauf. Zuletzt werden gebähte Brodschnitten und die Krebschwänzchen in die Suppe gelegt.

**\*26. Krebssuppe mit Reismehl.**

Zwölf Stück große Krebse werden, wie in Nr. 22 gezeigt wurde, abgekocht, die Scheeren und Schweifchen sorgfältig ausgebrochen und aufbewahrt. Die Schalen werden mit acht Loth (140 Gr.) Butter im Mörser recht fein gestoßen und dann auf dem Feuer unter fleißigem Rühren eine Viertelstunde lang geröstet, mit der nöthigen Fastenbrühe (siehe Nr. 14) oder nur mit Wasser aufgefüllt eine Viertelstunde kochen lassen und dann durch ein Tuch gepreßt. Die auf der Höhe schwimmende Krebsbutter nimmt man sorgfältig ab und röstet acht Loth (140 Gr.) Reismehl damit, füllt dann mit der Krebsbrühe wie eine Sauce unter beständigem Rühren das Reismehl auf und läßt es zehn Minuten auskochen, legirt die Suppe mit fünf Eidottern und richtet sie, nachdem sie mit Salz und Muskatnuß gewürzt wurde, über die Krebscheeren und Schweifchen an. Es kann auch etwas weich gekochter ganzer Reis, aber auch runde Brodkrüstchen und kleine Fischklöschen, wie selbe Nr. 47 beschrieben sind, dazu gegeben werden, nur dürfen letztere nicht in Schmalz gebacken, sondern müssen in Salzwasser abgekocht sein.

**27. Milchsuppe.**

Man fiede anderthalb Maß (1 1/2 Liter) Rahm oder Milch. Wenn man will, kann man ein Zimmt- oder

Vanillestengelchen darin fieden. Gieße dann die kochende Milch, in welche man Zucker nach Geschmack gegeben hat, über gebähte Brodschnitten.

**28. Milchsuppe auf andere Art.**

Zwei Milchbrode zerschneide man in feine Schnitten, zerkoche sie ganz fein mit Rahm oder Milch zu einem dünnen Brei, dann kann man sie beim Anrichten mit Zucker oder Salz würzen und mit zwei Eidottern legiren.

**29. Milchsuppe mit Griesmehl.**

Eine Maß (1 Liter) Rahm oder Milch mache man kochend, lasse eine obere Kaffeetasse Griesmehl unter beständigem Rühren in dieselbe laufen, koche sie eine halbe Stunde. Sollte die Suppe nicht dünn genug sein, gibt man noch Milch nach. Man kann sie entweder salzen, oder mit Zucker und Zimmt bestreuen.

**30. Milchsuppe mit Reis.**

Zwei Loth (35 Gr.) Reis wird gebrüht, kalt gewaschen, mit einer Maß (1 Liter) Milch zum Feuer gesetzt und eine Stunde gekocht, mit Zucker und Zimmt oder mit Salz gewürzt. Ist die Suppe zu dick, wird Milch nachgegossen.

**31. Milchsuppe mit Maccaroni.**

Die Maccaroninudeln werden zweimal mit kochendem Wasser übergossen, dann in einen Seiber zum Abfließen gethan. Währenddem läßt man Milch mit einem Stück Zimmt oder Vanille nebst einem Stück Zucker kochend werden, rührt dann die Maccaroninudeln hinein und kocht sie noch eine Viertelstunde. Hierauf gibt man die Suppe sogleich zu Tisch.

**32. Chokoladesuppe.**

Man koche in anderthalb Maß (1 1/2 Liter) Milch drei Tafelchen sechs Loth (100 Gr.) fein geriebene Chokolade, und gebe Zucker nach Belieben zu. Nach mehrmaligem Aufsteden

gieße man sie über gebähtes Brod. Wenn man will, kann man sie auch mit zwei Eidottern legiren.

### 33. Falsche Chokoladesuppe.

Ein Stück Butter oder Schmalz läßt man in einem Tiegel zerschleichen, gibt Mehl hinein soviel es annimmt nebst einem Stückchen Zucker und röstet es braun, dann gießt man es unter beständigem Umrühren mit kochender Milch an, und läßt sie mehrmals aufkochen. Man gibt gebähtes Brod hinein, Zucker nach Belieben, ebenso Zimmt oder Vanille.

### 34. Weinsuppe.

Anderthalb Maß ( $1\frac{1}{2}$  Liter) weißer Wein, mit Zucker und etwas Citronenschale, wird kochend gemacht, dann an acht bis zehn Eidottern, die vorher mit etwas Wasser gut verrührt sind, gegossen und über gebähtes Brod angerichtet.

### \* 35. Weinsuppe mit Tapioka (Sago).

Vier Loth (70 Gr.) Tapioka werden in einer halben Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) kochendem Wasser ein paarmal aufgekocht und dann warm gestellt. Währenddem schlägt man über dem Feuer eine Maß (1 Liter) weißen Wein mit acht Eidottern, acht Loth (140 Gr.) Zucker und etwas ganzen Zimmt so lange, bis das Ganze kochendheiß sich bindet; dann schlägt man es noch zwei Minuten vom Feuer entfernt, um eine mögliche Gerinnung zu verhüten, zieht das Stückchen Zimmt heraus und gibt den Sago unter fleißigem Rühren darunter und in die Suppenschale. Zierlich geschnittene Brodschnittchen, welche man mit feinem Zucker bestäubt und im heißen Bratrohr glacirt hat, werden auf einem Teller dazu gegeben.

### 36. Biersuppe.

Eine Maß (1 Liter) braunes Bier nebst etwas Zucker mache man kochend, und schäume es gut ab. Dann schlage

man sechs bis acht Eidottern, mit Zucker je nach Geschmack, in einem Topfe recht gut ab, und gieße das siedende Bier unter beständigem Rühren daran, zuletzt fügt man noch sechs Löffel Milch bei. Ueber gebähtes Brod kann man sie anrichten.

### 37. Biersuppe auf andere Art.

Ein Stückchen Butter läßt man in einem Tiegel zerschleichen, gibt Mehl hinein, röstet es gelb, gießt es mit siedendem Bier an und läßt es einmal aufkochen. Dann verrührt man Eidotter in einem Topfe mit gestoßenem Zucker recht gut und gießt das kochende Bier daran. Man gibt in Würfel geschnittenes Brod hinein.

### 38. Biersuppe auf dritte Art.

Zwei kleine Löffel Mehl werden mit zwei ganzen Eiern und einer halben Obertasse kalter Milch recht glatt gerührt, dann wieder eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) Milch und eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) Bier daran gegossen und dies auf dem Feuer so lange gerührt bis es anfängt dick zu werden; kochen darf es nicht, sonst gerinnt es. Weißbrod, welches in Würfel geschnitten ist, wird in Schmalz geröstet, die Suppe nach Belieben gesüßt, und über das Brod angerichtet.

### 39. Mandelsuppe.

Eine Handvoll abgezogene Mandeln werden sehr fein gewiegt, dann mit einer Handvoll fein gestoßenem Zucker in einer Pfanne auf Kohlenfeuer unter beständigem Rühren gelb geröstet. Dann wird eine Maß (1 Liter) kochende Milch daran gegossen, etwas gestoßener Zimmt daran gegeben. Hierauf läßt man sie eine Viertelstunde kochen, legirt sie mit zwei Eidottern und richtet sie über in Schmalz gebackene Brodschnitten an.

### 40. Mandelsuppe auf andere Art.

Vier Loth (70 Gr.) abgezogene süße Mandeln, worunter auch einige bittere sein dürfen, werden zu Staub gewiegt,

in eine Maß Rahm (oder Milch) mit Zucker, einem Stengelchen Vanille oder einem Zimtrindchen, eine Viertelstunde gekocht. Dann durch ein Sieb gegossen, mit drei Eidottern legirt und über gebähte Brodschnitten angerichtet.

#### 41. Solbersuppe.

Eine Maß (1 Liter) abgestreifte, reingewaschene Solberbeeren werden mit anderthalb Maß ( $1\frac{1}{2}$  Liter) Wasser, einem Stück Zucker und einem Zimtrindchen an's Feuer gesetzt und eine Stunde, während öfterem Umrühren, ganz verkocht. Dann werden zwei Löffel Mehl mit etwas Wasser zu einem Teiglein angerührt, daran gegeben, mit Milch verdünnt, noch gut ausgekocht, dann durch ein Sieb passirt und über gebähtes Brod angerichtet.

#### 42. Kirschenuppe.

Man wäscht ein halbes Pfund (280 Gr.) schwarze, gedörrte Kirschen in heißem Wasser und kocht sie mit einem Stück Zucker, etwas Zimmt und Wasser weich. Dann nimmt man die Kirschen aus der Sauce heraus, stößt sie im Mörser nicht zu stark, gibt sie in die Sauce zurück, staubt sie mit zwei Löffel Mehl an, gibt eine halbe Flasche Wein, sowie etwas Wasser dazu und kocht sie gut aus. Gießt sie dann durch ein Haarsieb; sollte die Suppe zu dick sein, gibt man noch Wasser nach. Ueber gebähtes Brod wird sie dann angerichtet.

#### 43. Kirschenuppe auf andere Art.

Wird ebenso bereitet, wie Nr. 42 beschrieben, nur werden anstatt der gedörrten, frische Kirschen und anstatt einem halben Pfund (280 Gr.), ein Pfund (560 Gr.) genommen.

#### 44. Kirschenuppe auf dritte Art.

Ein Pfund (560 Gr.) schwarze, frische Kirschen werden ausgesteint. Ein Löffel Mehl wird in einem

Stückchen Butter gelb geröstet, die Kirschen darin ganz weich gedämpft. Sodann gießt man halb Wasser und halb Wein daran nebst etwas Citronenschale, einem Zimtrindchen, einer Melke und Zucker und läßt es eine halbe Stunde kochen. Vor dem Anrichten wird die Suppe durch ein Sieb über in Schmalz gebackenes Brod gegossen. Man kann auch gebackene Erbsen oder Mandelknödelchen (siehe Nr. 59) hinein geben.

#### 45. Weichseluppe.

Ist ganz dasselbe Verfahren wie in Nr. 42, 43 und 44 beschrieben wurde; nur werden anstatt Kirschen, Weichseln genommen.

#### 46. Aepfelsuppe.

Zu einem Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Wein und einer halben Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) Wasser nimmt man vier Borsdorfer oder sonst gute Aepfel, schält sie, schneidet sie in kleine Stücke und läßt sie mit Zucker, einem ganzen Zimtrindchen und einer Citronenschale im Wein und Wasser so lange kochen, bis sie so weich sind, daß man sie durch ein Sieb treiben kann. Macht dies noch einmal kochend, verdünnt es, wenn es nöthig, noch mit etwas Wasser und Wein, legirt es mit einer Eidotter, und richtet die Suppe über in Würfel geschnittenes und im Schmalz geröstetes Brod an.

### Allerlei Einlagen für Fastensuppen.

#### 47. Fischknödel.

Dazu eignen sich die sogenannten Weißfische am besten. Man schuppt zwei Stücke (jedes zu ungefähr einem halben Pfund) (280 Gr.) ab, nimmt sie aus, wäscht sie, häutet sie ab, löst das Fleisch von den Gräten, wiegt dasselbe

**53. Gebrühte Knödel in Krebsuppen.**

Man lasse ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Milch kochend werden, streue Mehl hinein, bis es ein dicker Teig ist, trocknet denselben auf dem Feuer so lange, bis er ganz fein ist, dann rührt man zwei bis drei ganze Eier daran, salzt ihn ein wenig, formt aus diesem Teig mit Mehl lange Würstchen, schneidet davon Stückchen wie Pfeffernüsse, rollt sie rund und bäckt sie in heißem Schmalz.

**54. Spinatknödelchen.**

Eine Handvoll Spinat wird gewaschen, gebrüht und nach einer Viertelstunde fest ausgedrückt, hierauf mit einer halben kleinen Zwiebel recht fein gewiegt. Dann drei Loth (52 Gr.) Butter schaumig gerührt, ein Milchbrod in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt daran gerührt; ebenso etwas Salz und ein ganzes Ei. Alsdann werden Knödel daraus geformt und dann gesotten.

**55. Goldwürfel.**

Drei Milchbrode werden in große Würfel geschnitten, drei Eier, drei Löffel kalte Milch und eine Prise Salz verrührt, die Würfel darin eine halbe Stunde eingeweicht, wonach sie in heißem Schmalz gelb gebacken werden. Während des Backens müssen sie in der Pfanne mit einem Blechlöffel fleißig umgerührt werden, damit sie gleich werden. Hierauf gibt man sie in einen Durchschlag.

**56. Gebackenes Herrenbrod.**

Man schneide altes Milchbrod in dünne Scheiben, verrühre zwei ganze Eier, vier Löffel kalte Milch und wenig Salz, weiche die Schnitten eine Viertelstunde darin ein und backe sie in heißem Schmalz.

**57. Süße Semmelwürstchen in Weinsuppen.**

Ein viertel Pfund (140 Gr.) Zucker wird mit drei ganzen Eiern schaumig gerührt, so viel Brösel darunter

gemengt, bis sich aus dem Teig kleine Würstchen formen lassen, doch darf der Teig nicht zu fest sein. Dann werden sie in heißem Schmalz schwimmend gebacken.

**58. Weinschnitten.**

Altes Milchbrod wird abgerieben, Scheiben daraus geschnitten, diese zuerst in kaltem Wein und dann in Ei, welches mit Zucker und etwas gestoßenem Zimmt verrührt ist, eingeweicht. Hierauf in heißem Schmalz gebacken.

**59. Mandelknödel.**

Vier Loth (70 Gr.) süße abgezogene, fein gewiegte Mandeln, vier Loth (70 Gr.) Zucker und drei ganze Eier werden schaumig gerührt, dann so viel Bröseln darunter gemischt, bis man Knödel daraus formen kann, welche man in heißem Schmalz schwimmend bäckt. Hierauf werden sie in heißem kochendem Wein gesotten und die Weinsuppe (Nr. 34) darüber gegossen.

**Gemüse für Fasttage.****60. Kartoffel-Pürée mit Milch.**

Die Kartoffeln werden roh geschält, zerschnitten und gewaschen und in einem Topfe in Salzwasser ganz weich gekocht, alsdann wird das Salzwasser abgegossen, die Kartoffeln ganz fein zerdrückt, hierauf kochende Milch nebst einem kleinen Stückchen Butter daran gerührt. Es kann mit gerösteten Semmelbröseln oder Zwiebeln aufgeschmalzen werden.

Es ist gut, wenn das Pürée ganz kurz vor dem Anrichten bereitet wird, damit es sein schönes Ansehen behält.

**61. Gebratene Kartoffeln.**

Kleine runde Kartoffeln werden, nachdem sie weich gesotten und abgeschält sind, in einen Tiegel, in welchem

man Butter hat zerschleichen lassen, gleichmäßig neben einander gelegt, gesalzen und so lange gebraten, bis sie auf einer Seite schön bräunlich sind. Alsdann wendet man sie um und brätet sie auch auf der andern Seite.

### 62. Geschwungene Kartoffeln mit Petersiliengrün.

Rohe große Kartoffeln werden abgeschält, würfelartig geschnitten, oder mit einem Ausstecher rund ausgestochen und eine Stunde in frisches Wasser gelegt. Alsdann werden dieselben in Wasser mit etwas Salz in einem Tiegel oder Hafen weich gesotten, abgegossen, und ein Kaffeelöffel fein gewiegte Petersilie, ein Stück frische Butter und ein Löffel Wasser daran gegeben. Hierauf schwingt man sie ein paarmal im Tiegel und läßt sie an einem warmen Orte stehen. Nach einer Viertelstunde wiederholt man das Schwingen und gibt sie alsdann sogleich zu Tisch.

### 63. Geschwungene Kartoffeln mit Petersiliengrün auf andere Art.

Die abgeschälten, würfelartig geschnittenen oder rund ausgestochenen, in Salzwasser weich gekochten und abgegossenen Kartoffeln gibt man in eine Gemüseschüssel, hierauf übergießt man sie mit folgender Sauce: Vier Loth (70 Gr.) Butter wird mit etwas fein gewiegtem Petersiliengrün und zwei Eßlöffel Salzwasser in einem Messing-Pfännchen auf offenem Feuer so lange geschwungen, bis es mehrmals aufgeköcht hat und eine dicke Sauce ist.

### 64. Geröstete Kartoffeln.

Gesottene Kartoffeln werden abgeschält und in dünne runde Scheiben geschnitten. In einer flachen Pfanne läßt man Butter zerschleichen, gibt die Kartoffeln nebst einer, in feine Stückchen zerschnittenen Zwiebel, Salz nach Belieben, etwas Kümmel hinein und röstet sie unter öfterm Ummenden mit dem Schöpfelchen schön bräunlich.

### 65. Kartoffelschnitze mit Zwiebeln.

Rohe Kartoffeln werden abgeschält, in vier Theile zerschnitten, gewaschen und in Salzwasser weich gesotten, das Wasser alsdann abgegossen und auf eine Platte oder Schüssel angerichtet, etwas Fastenbrühe (Nr. 14) darüber gegossen.

In einem Pfännchen wird ein Stück Schmalz heiß gemacht, eine fein geschnittene Zwiebel darin hellgelb geröstet, zuletzt zwei Löffel Semmelbröseln hinzugemischt und das Ganze über die Kartoffeln gegossen.

### 66. Gebratene Kartoffeln mit Zucker.

Runde, rohe, kleine Kartoffeln werden abgeschält und gewaschen, dann jede mit Salz eingerieben und eine Viertelstunde stehen gelassen. Hierauf läßt man ein Stück Butter heiß werden, gibt zwei Löffel gestoßenen Zucker hinein und läßt ihn ein wenig gelb werden. Dann setzt man die Kartoffeln gleichmäßig nebeneinander hinein, gießt so viel siedende Milch daran, bis die Kartoffeln halb damit bedeckt sind, deckt sie zu und läßt sie weich dämpfen, bis sie eine gelbe Kruste haben, dann wendet man sie um, damit sie auch auf der andern Seite gelb werden.

### 67. Kartoffelgemüse mit Haring.

Ein Haring wird, nachdem man ihn eine Stunde in Milchwasser gelegt hat, abgehäutet, von den Gräten befreit und in kleine Würfel geschnitten; ebenso werden weich gekochte Kartoffeln in dünne runde Scheiben zerschnitten. Alsdann bestreicht man eine runde Form gut mit Butter, legt eine Lage Kartoffeln, dann eine Lage Haring hinein, und fährt damit fort, bis die Form beinahe voll ist, alsdann verrührt man zwei Eidotter mit einem Schoppen ( $\frac{1}{4}$  Liter) sauern Rahm, salzt es ein wenig und gießt es über Kartoffeln und Haring. Das Ganze wird eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze im Ofen gebacken und mit der Form zu Tische gegeben.

**68. Kartoffel-Pudding als Gemüse.**

Sechs große Kartoffeln werden abgeschält, zerschnitten, in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht und durch ein Sieb oder Seiher gedrückt. Dann wird ein viertel Pfund (140 Gr.) Butter zu Schaum gerührt, sechs Eidottern hinein gethan und ein halbes Pfund (280 Gr.) durchgedrückte Kartoffeln daran gerührt, gefalzen, sechs Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, eingefüllt, eine Stunde im Dunst gesotten, alsdann auf eine runde Platte gestürzt. Dann gibt man in ein Pfännchen ein Stückchen Butter, ein wenig feingewiegte Petersilie und einen Löffel Wasser, schwingt es auf dem Feuer beständig, bis es anfängt zu kochen und eine dicke Sauce wird, damit übergießt man den Pudding.

**69. Geriebene Kartoffeln geröstet.**

Kalte, gekochte Kartoffeln werden abgeschält und gerieben. Hierauf gibt man ein Stück Butter auf eine flache Pfanne, läßt es heiß werden, gibt einen Löffel zerschnittene Zwiebeln hinein, sowie die geriebenen Kartoffeln und etwas Salz. Man kehrt dieselben öfter mit dem Backschäufelchen um, bis sie schöne gelbe Krusten haben. Hierauf werden einige ganze Eier verrührt, darüber gegossen und Alles unter öfterm Umwenden noch geröstet. Die so bereiteten Kartoffeln werden zu sauerem Fisch servirt.

**70. Glasirte Kartoffeln.**

Runde, weiße Kartoffeln werden gewaschen, gesotten und abgeschält. Hierauf mit einem Messer oder Kartoffel- ausstecher gleichmäßig rund gemacht. Alsdann läßt man Butter mit Zucker heiß werden, gibt die Kartoffeln hinein und läßt sie unter beständigem Rütteln gelb werden.

**71. Gedünstetes Sauerkraut.**

Daselbe wird in einem Tiegel mit Wasser und einem Stück Butter weich gedünstet. Hierauf wird etwas Mehl

mit Wasser zu einem Teiglein glatt angerührt, dies an das Kraut gegeben und so noch eine Viertelstunde gekocht.

**72. Gewöhnliches Sauerkraut.**

Das Kraut wird mit Wasser, einem Stück Butter zwei Stunden lang unter öfterm Unrühren gekocht, und falls es zu sehr einkocht, gießt man noch Wasser nach. Dann nimmt man eigroß Schmalz, läßt es heiß werden, gibt so viel Mehl, als es annimmt, hinein, läßt es unter beständigem Rühren gelb werden, dann gibt man einen Löffel fein geschnittene Zwiebeln hinein, gießt es mit Krautwasser glatt und rührt dann das Einbrenn an das Kraut. Nachdem es noch eine halbe Stunde gekocht hat, ist es fertig.

**73. Sauerkraut auf dritte Art.**

Man kocht das Sauerkraut mit Wasser und einem Stück Butter halb weich. Eine Stunde vor dem Anrichten gibt man es in einen Durchschlag. Indessen läßt man ein Stück Butter in einem Tiegel oder Kasserol zerschleichen, gibt klein geschnittene Zwiebeln hinein. Sind dieselben hell gelb, gibt man das Kraut hinein und dünstet es noch ganz weich. Kurz vor dem Anrichten staubt man es mit ein paar Löffel Mehl an und gießt etwas Wasser daran. Sollte es nicht sauer genug sein, kann man etwas Zitronensaft, Essig oder Wein daran geben. Nach Belieben kann man auch einen Apfel mitdünsten.

**74. Hechtenkraut.**

Das Sauerkraut wird nach Nr. 72 fertig gekocht. Alsdann bakt oder siedet man einen Hecht in Salzwasser, nimmt nach dem Erkalten desselben die Gräte sorgfältig heraus und zupft den Hecht ganz fein. Dann bestreicht man eine ächte Porzellanschüssel, welche die Hitze ertragen kann, innen gut mit Butter, gibt eine fingerdicke Lage Kraut, dann eine Schichte zerzupften Hecht hinein und fährt damit fort, bis die Schüssel fast voll ist. Es muß



jedoch die oberste und unterste Lage Kraut fein. Zuletzt wird fein geriebenes, braunes Milchbrod darauf gestreut und das Ganze im Ofen gebraten.

#### 75. Sauerkraut mit Stockfisch.

Ist dasselbe Verfahren, wie in der vorhergehenden Nummer beschrieben wurde, nur nimmt man statt Hecht weich gekochten Stockfisch.

#### 76. Rübenkraut, gedünstet.

Man gibt ein Stück Butter in einen Tiegel nebst einem Löffel fein geschnittene Zwiebeln, thut das Rübenkraut dazu und dünstet es zwei Stunden, währenddem man es hie und da umrührt. Zuletzt staubt man ein wenig Mehl daran oder gibt ein gelbes Einbrenn daran, und kocht es noch eine halbe Stunde.

#### 77. Blumenkohl mit saurem Rahm.

Ist der Blumenkohl in Salzwasser weich gekocht, so wird er zum Ablausen auf einen Durchschlag gelegt. Dann wird eine ächte Porzellanplatte mit Butter bestrichen, der Blumenkohl darauf gelegt, mit saurem Rahm übergossen und mit fein geriebenem Parmesankäse bestreut, sodann eine Viertelstunde im Rohr gebacken.

#### 78. Spargel mit Rühreiern.

Der gepuzte und in Salzwasser weich gekochte Spargel wird mit sehr weich eingerührten Eiern übergossen. Mit Salz und Muskatnuß gewürzt.

#### 79. Grüne Erbsen.

Frisch gepflückt bleiben sie am schönsten grün. Sind dieselben in einer Messingpfanne in kochendem Salzwasser fast weich gekocht, wird das Wasser abgoffen, dieselben in einem Tiegel mit einem Stück Butter, einem Kaffeelöffel fein gestoßenem Zucker, etwas Salz, einem Löffel

Wasser und etwas Mehl noch ganz weich gedünstet. Nach einer halben Stunde sind sie fertig.

#### 80. Pilzlinge (Schwämme).

Der Stengel wird abgeschnitten und die Pilzlinge blätterweise aufgeschnitten, dann rein gewaschen, in einem Tiegel mit einem Stück Butter, etwas Salz und einem Löffel fein gewiegte Petersilie eine halbe Stunde gedünstet, dann mit einem Kaffeelöffel Mehl angestaubt und noch ein wenig gekocht. Nach Belieben auch etwas Essig daran gegeben.

#### 81. Pilzlinge, frustirt.

Man schneidet von den Schwämmen die Stengel und alles Braune sorgfältig ab, blättert sie recht fein auf, wäscht sie und gibt sie dann auf einen Durchschlag zum Ablausen. Währenddem schneidet man zwei Zwiebeln in kleine Würfel, röstet sie in einem Tiegel oder Kasserol mit einem Stück Butter, jedoch so, daß sie weiß bleiben. Gibt dann die Schwämme nebst etwas Pfeffer, Salz und einem halben Schoppen ( $\frac{1}{8}$  Liter) saurem Rahm hinein, und läßt sie unter beständigem Umrühren auf raschem Feuer so lange kochen, bis nur mehr eine kurze Sauce daran ist. Die Schwämme kommen dann auf eine ächte Porzellanplatte, welche die Ofenhitze verträgt, werden dann mit braunem, geriebenem Milchbrod und etwas geriebenem Parmesankäse bestreut, mit verlaufener Butter beträufelt und im Ofen rasch gebraten.

#### 82. Morcheln (Morauchen).

Ein Stückchen Butter läßt man zerschleichen, darin eine gewiegte, kleine Zwiebel nebst Petersiliengrün flüchtig anlaufen. Dann gibt man die öfter gewaschenen Morcheln hinein, dünstet sie eine Viertelstunde, staubt etwas Mehl daran, würzt sie mit Salz und Muskatnuß, gießt etwas Wasser, besser Fastenbrühe (Nr. 14) daran und kocht sie noch ein wenig. Sie dürfen jedoch nicht zu

flüssig werden. Nach Belieben kann man auch etwas Essig oder Citronensaft daran geben.

### 83. Champignons.

Die unterste Spitze des Stengels wird abgeschnitten, die Champignons sehr rein gewaschen, abgetrocknet, in Butter mit Salz und fein gewiegter Petersilie gedünstet, mit ein wenig Mehl angestaut, etwas Fastenbrühe oder Erbsenabsud daran gegossen und noch ein wenig gekocht.

Sollten die Champignons groß sein, werden sie zerschnitten.

## Fisch-, Krebs-, Frosch- und Schnecken- Speisen.

### 84. Schleien, blau gefotten.

Die Fische werden getödtet, aufgeschnitten, ausgenommen und gewaschen. Hierauf salzt man sie ein und läßt sie eine Stunde liegen. Indessen läßt man zwei Theile Essig, einen Theil Wasser, Lorbeerblätter, Citronenschale, Zwiebel in Scheiben geschnitten, einige Pfefferkörner und etwas Salz kochend werden, gibt die Fische hinein und kocht sie darin.

### 85. Schleien auf dem Rost gebraten.

Nachdem man die Fische wie oben beschrieben hergerichtet hat, salzt man sie ein und läßt sie eine Stunde liegen. Hierauf trocknet man sie mit einem Tuche ab, läßt ein Stück Butter zerschleichen, taucht jeden Fisch darin ein, kehrt sie dann in Semmelbröseln um und legt sie auf einen heißen Rost. Die Fische müssen sehr langsam gebraten werden, hie und da beträufelt man sie mit zerlassener Butter oder Schmalz, damit sie saftig zu Tische

kommen, auch muß man sie einigemal umwenden, damit sie nicht anbrennen.

### 86. Karpfen, blau gefotten.

Nachdem der Karpfen abgeschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, wird er eingesalzen und mit kaltem Essig ein wenig überspritzt, damit er schön blau wird; dann läßt man ihn eine Stunde ruhen, spaltet ihn der Länge nach und macht von einem drei Pfund (1 Kilo 680 Gr.) schweren Karpfen sechs bis acht Stücke. Hierauf gibt man in einen Tiegel guten, nicht zu scharfen Essig, eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine Citronenscheibe und eine kleine Citronenschale, ein Lorbeerblatt, zwei ganze Nelken, etwas Salz und drei bis vier Pfefferkörner, läßt Alles siedend werden, gibt den Fisch hinein und läßt ihn weich kochen, nimmt ihn dann heraus, legt ihn in eine Schüssel, läßt den Essig noch eine halbe Stunde kochen; sollte er zu scharf sein, gießt man etwas Wasser dazu, gießt die Sauce durch ein Sieb über den Fisch und garnirt ihn mit Citronenscheiben.

### 87. Karpfen in brauner Sauce.

Man schuppe und wasche den Karpfen rein; beim Ausnehmen fange man das Blut in ein wenig Essig auf, salze ihn gut, spalte ihn in der Mitte der Länge nach, schneide ihn dann quer in beliebige Stücke. In Essig, mit etwas Wasser verdünnt, gebe man eine große Zwiebel in Scheiben geschnitten, eine Citronenschale, Pfefferkörner, Nelken, ein Lorbeerblatt, Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, etwas Salz und lasse dies siedend werden, lege den Fisch hinein und koche ihn weich. Währenddem lasse man ein Stück Butter, besser noch Schmalz, in einem Tiegel zerschleichen, rühre so viel Mehl hinein, als es annimmt, gebe ein Stückchen Zucker hinein und lasse es schön braun rösten, während man es fleißig umrührt. Dann gießt man den Essig,

worin der Fisch gesotten, durch einen Seihes an das Einbrennen, einen Löffel nach dem andern, unter beständigem Rühren, und zwar so viel, bis es eine flüssige Sauce ist. Diese läßt man gut auskochen; kurze Zeit vor dem Anrichten gibt man das Blut an die kochende Sauce. Den Fisch legt man warm auf die Schüssel und gießt die Sauce darüber.

### 88. Gebackener Karpfen.

Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgenommen, gewaschen, gut mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, wird er in beliebige Stücke zerschnitten und eine Stunde stehen gelassen. — Dann werden ein oder zwei Eier gut verklopft, etwas gesalzen, der Fisch darin umgewendet und mit einer Mischung von Semmelbröseln und Mehl bestreut. Man bäckt ihn aus heißem Schmalze schön braun.

### 89. Karpfen gedämpft.

Man richte den Fisch her, wie oben beschrieben, salze ihn ein, zerschneide ihn in Stücke und lasse ihn eine Stunde liegen. Hierauf gibt man ein Stück Butter in einen Tiegel, nebst zerschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblatt und einer Citronenscheibe. Legt den Fisch darauf, staubt ein wenig Mehl daran, gießt etwas Wasser dazu und dämpft ihn eine halbe Stunde.

### 90. Gebratener Karpfen mit saurem Rahm.

Der geschuppte, ausgenommene Karpfen wird rein gewaschen, gut gesalzen und gepfeffert und ein wenig Muskatnuß darauf gerieben. Dann macht man der Länge nach einige Einschnitte in den Fisch und spickt ihn mit dünn geschnittenen Sardellen. In eine flache Bratpfanne gebe man alsdann zwei große abgeschälte Zwiebeln, eine Scheibe Citronenmark, eine Citronenschale, eine Petersilienwurzel, Alles fein geschnitten, ein schwarzes Brodrindchen, etwas Fastenbrühe (Nr. 14) und etwas Essig. Damit der Fisch nicht zu weich wird, wird er auf eine kleine

hölzerne Leiter gelegt und mit dieser in die Bratpfanne gegeben, dann mit kleinen Stückchen Butter belegt und bei sehr rascher Hitze gebraten, während man ihn hie und da mit ein wenig saurem Rahm begießt. Er ist bald fertig; dann wird er sorgfältig auf eine gewärmte Platte gelegt und zugedeckt damit er warm bleibt.

Die Zwiebeln läßt man gelb werden, staubt einen Löffel Mehl an, fügt zwei Sardellen bei, gießt an Fasttagen Erbsenabsud (Nr. 14), sonst Fleischbrühe, daran und läßt Alles gut auskochen. Die Sauce säuert man noch mit etwas Citronensaft oder Essig, passirt sie durch ein Sieb über den Fisch. Sollte derselbe kalt geworden sein, so darf man ihn kurz vor dem Anrichten nur noch einmal in die Bratpfanne legen und ein wenig wärmen.

### 91. Karpfen, mit Häring gebraten.

Man gebe in einen Tiegel Butter, eine zerschnittene Zwiebel, Lorbeerblatt, Citronenscheibe, dämpfe den in Stücke zerschnittenen Karpfen. Später fügt man etwas weißen Wein und Wasser nebst einem halben, ausgegräteten, fein gewiegten Häring bei und läßt Alles zusammen noch ein wenig kochen.

### 92. Karpfen, mit Sardellen gebraten.

Der Fisch wird hergerichtet, gesalzen, in Stücke zerschnitten und eine Stunde stehen gelassen. Hierauf wird eine Bratrain auf dem Boden dick mit Butter und gewiegten Sardellen bestrichen, der Fisch hinein gelegt, etwas gestoßener Zucker, einige Kapern, mehrere zerschnittene Zwiebeln, ein Gläschen Wein, halbsoviel Essig daran gegeben. Oben auf den Fisch legt man einige kleine Butterstückchen und läßt so denselben zugedeckt bei mäßiger Hitze weich dämpfen. Hierauf legt man den Fisch auf eine gewärmte Platte und gießt die Sauce durch ein Sieb darüber.

### 93. Gefüllter Karpfen.

Der Karpfen wird abgeschuppt, aufgemacht, gewaschen und gesalzen. Hierauf bereitet man folgende Fülle: Ein

Milchbrod wird gerieben und mit dem gewiegten Kogen oder Milchner des Fisches in Schmalz geröstet, dann zwei ganze Eier und etwas fein gewiegte Citronenschale daran gegeben, sowie ein wenig Salz. Dieses wird in den Fisch eingefüllt, derselbe zugenäht, in Kräuter eingebunden, nämlich Rosmarin, Salbei und Lorbeerblätter. Dann begießt man ihn stark mit Butter, läßt den Fisch in einer Raine im Rohr eine halbe Stunde braten, nimmt dann die Kräuter ab und gibt ihn sogleich zu Tisch.

#### \*94. Karpfen im Ofen.

Nachdem ein Karpfen von zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, wird er der Länge nach entzwei geschnitten, gesalzen und gepfeffert. Nun schneidet man grüne Petersilie, Chalotten oder Zwiebel und zwei Stück Champignons fein, wäscht diese Kräutchen, damit der rauhe Geschmack vergeht und drückt sie aus. Der Karpfen wird nun auf ein mit Butter bestrichenes, gut verzinntes Backblech gelegt, welches einen schmalen Rand haben muß, die geschnittenen Kräutchen werden nun nebst Brodbrösel darüber gestreut und mit Butter gut beträufelt. Auf das Blech kommt ein Glas Wein und der Saft einer Citrone und damit wird der Karpfen zwanzig Minuten lang im Bratrohr gebraten und begossen, aber behutsam, daß die Kräutchen und Brösel nicht weggespült werden.

Einen Kochlöffel voll Mehl rührt man mit zwei Loth (35 Gr.) frischer Butter und etwas Muskatnuß ab, füllt es mit Fastenbrühe (Nr. 14) auf, läßt diese Sauce auf dem Feuer einmal aufkochen. Wenn nun der Karpfen aus dem Ofen kommt, richtet man ihn auf einer langen Platte an und löset mit der Sauce den Wein und die Jus, welche auf dem Bleche zurück bleibt, auf, streicht sie durch ein Sieb, hebt den Geschmack mit einigen Tropfen Citronensaft, einem Kaffeelöffel voll Senf und einem nuß-

großen Stückchen frischer Butter und gibt diese Sauce in einer Sauciere zum Karpfen. Den Karpfen kann man mit kleinen Kartoffeln, welche mit Butter und feingehackter Petersilie geschwungen werden, und Citronenschnitten garniren.

#### 95. Blaugesottener Hecht.

Der Hecht wird abgeschuppt, ausgenommen, rein gewaschen, mit Salz eingerieben, nicht gespalten, sondern nur quer in dreifingerdicke Stücke zerschnitten und dann ebenso verfahren wie bei dem Karpfen. Jedoch kann derselbe auch unzerschnitten blau gesotten werden.

#### 96. Hecht in Buttersauce.

Ist der Hecht hergerichtet, so wird er mit Salz eingerieben, in Stücke zerschnitten, in Essig mit Zwiebel, Citronenschale, Pfefferkörnern und Nelken weich gekocht. Zu einem zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) schweren Hecht läßt man vier Loth (70 Gr.) Butter zerschleichen, rührt zwei Löffel Mehl hinein und das Gelbe von drei Eiern, rührt dies gut ab, gießt ein Glas Wein und ein Glas Wasser dazu. Gibt eine Citronenschale, einen Eßlöffel Kapern und Muskatblüthe dazu und läßt es unter beständigem Rühren kochen, gießt dann die Sauce durch ein Sieb über den Fisch.

#### 97. Hecht als Ragout.

Man richte den Fisch her wie gewöhnlich, schneide ihn auseinander, doch so, daß er beim Kopf und Schwanz noch beisammen hängt; salze und pfeffere ihn ein und lasse ihn so eine Stunde ruhen. Indessen wiege man Petersilie, Citronenschale und Zwiebel, belege eine Raine oder Tiegel mit Butter, bringe das Gewiegte nebst einigen Nelken und dann den Hecht darein. Lasse ihn auf Kohlen langsam dünsten, beträufle ihn dabei öfter mit zerlassener Butter und einen Löffel voll Essig. Nach einer Viertelstunde

gibt man ein Glas Wein und Wasser, sowie eine Citronenscheibe und etwas Zucker dazu und lasse ihn gar fertig kochen. Nichte nun den Fisch in die Schüssel, fricassire die Sauce mit einer Eidotter, gieße sie durch ein Haarsieb über den Fisch, streue länglich geschnittene Citronenschalen über ihn und trage ihn auf.

### 98. Hecht, gebraten und gespickt.

Der Hecht wird abgeschuppt, ausgenommen, rein gewaschen und gut mit Salz eingerieben. Nach Verlauf einer Stunde macht man der Länge nach zwei bis drei Einschnitte in denselben, wiegt dann sechs bis acht Sardellen mit etwas Petersiliengrün, und einer kleinen Zwiebel fein und füllt hiermit die gemachten Einschnitte aus. Alsdann schneidet man in eine lange flache Bratpfanne zwei große abgeschälte Zwiebeln, eine Citronenscheibe und etwas Citronenschale, sowie drei bis vier Sardellen, gießt ein wenig Essig und Fastenbrühe (Nr. 14) daran, gibt eine kleine Holzleiter oder Bratrost hinein und legt den Hecht darauf. Der Fisch wird mit drei bis vier kleinen Stückchen Butter belegt und langsam gebraten. Damit derselbe weich bleibt, wird er hie und da mit einem Löffel sauren Rahm begossen, und wenn er fertig ist, herausgelegt. Alsdann staubt man die Zwiebeln, welche gelb sein müssen, mit Mehl an, gießt Erbsenabsud (Nr. 14) daran, kocht Alles gut zusammen auf, läßt den Fisch in der Bratpfanne gut warm werden, gibt ihn auf eine Platte und richtet die Sauce durch ein Sieb darüber an.

### 99. Hecht, gebacken.

Ist der Hecht abgeschuppt und ausgenommen, so wird er gut mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Stücke geschnitten, dann eine Stunde liegen gelassen. Hierauf in verklopftem Ei umgewendet. Dann vermengt man Bröseln

mit etwas Mehl, bestreut jedes Stück damit und bäckt sie aus heißem Schmalz schwimmend, schön braun.

### 100. Hecht auf wälsche Art.

Nachdem man den Hecht abgeschuppt hat, nimmt man ihn aus, wäscht ihn und reibt ihn gut mit Salz ein, biegt ihn krumm und siedet ihn blau. Alsdann macht man ein Stück Butter heiß und thut zwei Eßlöffel voll gewiegte Petersilie dazu; wenn es etwas gedämpft hat, gibt man ein wenig Muskatblüthe und Citronensaft dazu, legt den Fisch auf eine runde Platte, gießt die Butter heiß darüber, streut eine hartgesottene und kleingehackte Eidotter, sowie fein gewiegte Citronenschale darauf und gibt ihn heiß zu Tisch.

### \*101. Hecht oder Aal mit Remolade-Sauce.

Ein Hecht oder Aal von zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) wird, wenn er geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, gesalzen und rund dressirt, (man steckt nämlich den Schweif des Hechten oder Aals in den Kopf und befestigt denselben mit Bindfaden, welchen man mit einer Nadel durchsticht und zusammenbindet) dann abgekocht, wie in Nr. 95 gezeigt ist. (Dem Aal wird natürlich die Haut abgezogen.) Nun wird er mit einem Fischlöffel vorsichtig zum Abtrocknen aus dem Sud gehoben und auf ein Tuch gelegt, mit verlaufener Butter, unter welche ein Ei verrührt wurde, mit einem Pinsel bestrichen und mit geriebenen Brodbröseln bestreut, auf ein rundes Blech gelegt und mit Butter beträufelt und im heißen Bratrohr schnell goldgelb fertig gemacht.

Man richtet ihn auf eine Serviette und runde Platte an, garnirt ihn mit Citronenschnitten und grüner Petersilie und gibt folgende kalte Sauce dazu: etwas Estragon und Körbelkraut, Petersiliengrün und Zwiebel wird recht fein geschnitten und in kochendem Salzwasser weich

gekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt, mit vier hartgekochten Eidottern gestoßen, mit vier Loth (70 Gr.) Del verdünnt, mit einem Eßlöffel voll französischen Senf, Salz und weißem Pfeffer gewürzt, durch ein feines Sieb gestrichen, mit Estragoneßig gesäuert und in einer Sauciere zum Hecht gegeben.

### 102. Schill, Scheid und Buch.

Nachdem diese Sorten Fische abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen und gut eingesalzen sind, werden sie in kochendem Salzwasser gekocht, sind sie fertig, wird kaltes Wasser darauf gegossen, vom Feuer gestellt und mit geschwungener Buttersauce übergossen zu Tisch gegeben.

### \*103. Waller (Scheid) croustirt.

Man nimmt dazu gewöhnlich ein flaches Stück von drei Pfund (1 Rilo 680 Gr.) von einem großen Waller, reinigt, salzt und pfeffert dasselbe. Wenn das Salz durchgedrungen ist, drückt man den Saft einer Citrone darüber, gibt in Scheiben geschnittene Zwiebel, grünen Petersilie in Sträußchen nebst einige Löffel voll Salatöl daran und läßt das Stück Fisch einige Stunden (besser über Nacht) marinieren. Dann nimmt man Zwiebel und Petersilie ab, wendet den Fisch in Mehl um, dann in verlaufener Butter und zuletzt in Brodbroseln, legt ihn auf ein gut verzinnertes Blech und croustirt ihn langsam im Bratrohr, indem man ihn öfters mit Butter beträufelt; hat er eine schöne hellbraune Farbe, wird er auf eine Platte angerichtet und nachfolgende Sauce à la Tartare in einer Sauciere dazugegeben.

Zu der Sauce, wie in Nr. 101 beschrieben ist, haßt man noch vier Loth (70 Gr.) gepuzte Sardellen, vier Stück kleine Essiggurken, etwas Citronenschale recht fein und gibt eine Messerspitze voll Cayenne Pfeffer, etwas weißen Wein und Citronensaft noch darunter.

### 104. Al, blau gesotten.

Der Al wird, nachdem er getödtet ist, beim Kopf an einen Nagel aufgehängt und ihm die Haut abgezogen; derselbe wird aufgeschnitten, ausgenommen, ausgewaschen und dann mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Stücke zerschnitten und in Essig mit Zwiebel, Lorbeerblättern und Gewürz blau gesotten.

Man kann folgende Sauce dazu geben: Man rührt einen Kochlöffel feines Mehl mit etwas kaltem Wasser glatt ab, schlägt das Gelbe von sechs Eiern dazu. Gibt dann sechs Loth (105 Gr.) sehr frische zerlassene Butter, sechs weiße Pfefferkörner, wie auch etwas Muskatnuß dazu, gießt dann einige Löffel Fischabsud daran und rührt die Sauce auf dem Feuer so lange, bis sie anfängt, aufzukochen. Man preßt dann den Saft einer halben Citrone dazu, gießt die Sauce durch ein Sieb über den Fisch. Die Sauce muß unmittelbar vor dem Gebrauche bereitet werden.

### 105. Al, gebacken.

Ist der Al abgezogen, ausgenommen, eingesalzen und in Stücke zerschnitten, läßt man ihn eine Stunde ruhen, hierauf trocknet man ihn mit einem Tuche ab, wendet ihn in Broseln um und bäckt ihn schnell schwimmend in Schmalz.

### 106. Al, marinirt.

Ist der Al hergerichtet, wird er mit Salz und Gewürz eingerieben, dann in Stücke zerschnitten und mit Salbei jedes eingebunden. Alsdann wird er in Butter gebraten und wenn er weich ist, zum Erkalten bei Seite gestellt. Unterdessen wird so viel Essig mit Rosmarin und Basilikum abgesotten, als man nöthig hat, den Fisch damit zu bedecken. Dann legt man in ein tiefes Geschirr einige Lorbeerblätter, den Fisch darauf, auf diesen zerhackte Kapern und Citronenschalen, bestreut ihn mit Pfeffer und Nelkengewürz, dann wieder Fisch, Kapern &c. &c., bis der

ruhen. Alsdann wird Petersilienkraut, Chalotten, Thimian, Basilikum und Knoblauch recht fein gewiegt, ein großes Stück Butter in einem Tiegel heiß gemacht, die Hälfte der gewiegten Kräuter hinein gegeben. Die Fische werden dann darauf gelegt, zugedeckt und eine Viertelstunde gedämpft, dann umgewendet und abermals eine Viertelstunde gedämpft. Alsdann ein Löffel Mehl und die andere Hälfte der Kräuter, ein Löffel Wasser (besser Erbsenabsud Nr. 14), etwas Essig daran gegeben. Alles zusammen mit den Fischen aufgekocht und dann sogleich zu Tische gebracht.

### 113. Forellen in Weinsauce.

Wenn sie hergerichtet und eingesalzen sind, gieße man in einen Tiegel so viel Wein, daß die Fische damit bedeckt sind. Gibt Thimian, Lorbeerblätter, Salbei, Muskatblüthe, Nelken und Safran hinein und läßt den Fisch darin zugedeckt sieden. Hierauf macht man folgende Sauce: Man röste einige Löffel Mehl in Schmalz braun, gieße den Wein durch ein Sieb daran, lege eine Zitronenscheibe hinein, koche die Sauce gut aus und lege dann den Fisch hinein und lasse ihn auch noch einmal darin aufkochen.

### 114. Ruten in weißer Sauce.

Nachdem die Ruten ausgenommen und abgewaschen sind, werden sie mit etwas Essig, Salz, Wasser oder Erbsenabsud, Zitronenschale, zwei Nelken, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und einer gelben Rübe gesotten. Dann wird von einem Stückchen Butter und einem Löffel Mehl ein hellgelbes Einbrenn bereitet, mit der Brühe vom Fisch aufgegossen, gut aufgekocht, durch ein Haarsieb geschüttet, mit zwei Eidottern legirt und über den Fisch gegeben.

### 115. Barben in Sardellensauce.

Man schuppe sie ab, schneide sie am Bauche auf, nehme sie aus, wasche sie aus und salze sie ein, dann binde man den Kopf und Schweif zusammen, mache zwei

Theile Essig und ein Theil Wasser nebst Zwiebel, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern siedend und koche die Fische darin weich. Inzwischen nimmt man zu je einem Pfund (560 Gr.) Fisch einen kleinen Löffel Mehl, rührt ihn mit zwei Eigelb glatt, gießt ein paar Löffel Wasser daran, sowie einige Löffel Fischabsud, ein Loth (17½ Gr.) fein gewiegte Sardellen, einen Löffel Kapern und Muskatblüthe, läßt dies unter beständigem Rühren eine Viertelstunde kochen, legt den Fisch in eine Schüssel, gibt die Sauce durch ein Sieb darüber. Ebenso können auch Hechte, Forellen und Weißfische bereitet werden.

### 116. Salm, blau gesotten.

Man nehme Wasser, Wein, Essig, Salz, Zitronenschale, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Bertram, Nelken, einige weiße Pfefferkörner, lasse dies kochen, lege den Fisch hinein und siede ihn eine Viertelstunde darin. Der Fisch wird dann auf eine Platte gelegt und ein wenig Fischabsud darüber gegossen. Zerlassene (gesalzene) Butter wird eigens dazu gegeben.

Ein Stück Salm von zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) ist für acht Personen hinreichend.

### 117. Salm, mit Sardellensauce.

Ist der Fisch hergerichtet und eingesalzen, so macht man Salzwasser kochend, legt den Fisch hinein und kocht ihn nur kurze Zeit, gießt dann etwas kaltes Wasser darauf. Läßt Butter zerschleichen und darin einen Löffel fein gewiegte Sardellen dämpfen, legt den Fisch auf eine Platte und gießt die Butter darüber.

### 118. Barsch, gebacken.

Man schuppe und putze die Fische, wasche und salze sie, lasse sie eine Stunde liegen. Trockne sie dann ab, wende sie in verrührtem Ei mit etwas Salz und Bröseln um und backe sie schwimmend in heißem Schmalz.

**126. Gekochte Krebse, auf andere Art.**

Dieselben werden rein gewaschen. In einer Pfanne läßt man Wasser, ein Glas weißen Wein, ein Stückchen Butter, etwas Petersiliengrün, eine abgeschälte Zwiebel nebst Salz kochen, gibt die Krebse hinein und siedet sie, bis sie schön roth sind. Hierauf nimmt man sie heraus und legt sie in eine sogenannte Krebschüssel oder man richtet sie erhaben über eine Serviette auf eine Schüssel auf. Mit frischer, etwas gesalzener Butter werden sie sogleich heiß zu Tische gegeben.

**127. Gefüllte Krebse mit grünen Erbsen.**

Man siedet große Krebse in Salzwasser ab. Eine Stunde zuvor aber muß man junge grüne Erbsen aufmachen und diese mit Butter, Salz, fein gewiegtem Petersiliengrün, ein wenig Wasser und etwas Semmelbröseln kochen. Dann macht man die Schalen von den Krebsen los, schneidet die Füße neben weg, schält die Scheeren und Schwänze ab, doch so, daß die Scheeren und der untere Theil an einander bleiben, — an der Seite pußt man das Unreine am Gerippe ab und nimmt den Magen aus. Die Schalen werden mit feinem Knödelteig gefüllt und in Schmalz gebacken, hierauf sammt den abgeschälten Krebsen auf eine Schüssel gelegt, außen ein Kranz von den grünen, gekochten Erbsen gelegt.

**128. Krebse mit Sauce.**

Man siede große Krebse in Salzwasser und mache sie wie gewöhnlich aus den Schalen, aber so, daß nur die Schalen wegkommen, wie oben beschrieben wurde. Thue frisches Wasser, Butter, Salz, Muskatblüthe, Zitronenschale nebst etwas weißen Wein daran. Lasse Alles eine Viertelstunde auf Kohlen kochen, rühre hierauf die Sauce mit Eigelb ab, und gebe sie sogleich zu Tische.

**129. Gebackener Fischpudding.**

Hiezu eignen sich die sogenannten Weißfische am besten. Man schuppt sechs Stücke jedes zu ungefähr einem halben Pfund (280 Gr.) ab, nimmt sie aus, wäscht sie, häutet sie ab, löst das Fleisch von den Gräten, wiegt dasselbe nebst einer ganzen Zwiebel und Petersiliengrün sehr fein, rührt dann ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter zu Schaum, schlägt sechs ganze Eier, eines nach dem andern, daran, verrührt sie gut und gibt die gewiegten Fische hinein. Dann gießt man einen halben Schoppen ( $\frac{1}{8}$  Liter) Milch daran, rührt beständig fort und gießt nach und nach so viel kalte Milch hinzu, bis es ungefähr drei Quart ( $\frac{3}{4}$  Liter) sind. Im Ganzen darf man eine halbe Stunde rühren; je länger man rührt, desto mehr Milch nimmt er an und desto feiner wird er. Sollte die Masse noch zu dick sein, so gibt man noch mehr Milch nach nebst eine Handvoll geriebene Bröseln, ziemlich viel Salz und etwas geriebene Muskatnuß. — Eine runde Form wird mit Butter gut ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und eine Stunde im Rohr gebacken. — Grüner Salat ist hiezu als Beilage am besten.

**130. Schnecken zu kochen und zu dünsten.**

Zu fünfundzwanzig Schnecken nimmt man eine Handvoll Salz, gießt siedendes Wasser darüber und läßt die Schnecken eine halbe Stunde kochen, bis sich der Deckel öffnet. Gießt sie ab, nimmt die Schnecken mit einer Gabel heraus, zieht die schwarze Haut ab, schneidet das Harte am Kopf und am Schwanz weg, entfernt den weißen Stein, reibt sie mit Salz ab, und wäscht sie einige Male, bis der Schleim weg ist. Dann dämpft man in vier Loth (70 Gr.) Butter, gewiegte Sardellen, Zwiebel, Zitronenschale, Petersiliengrün, fügt Semmelmehl, Muskatblüthe und Salz bei, rührt das Gedämpfte mit Wasser an, legt die Schnecken hinein, läßt sie eine Viertelstunde kochen und richtet sie an.



**131. Gebratene Schnecken.**

Man macht Salzwasser siedend, wirft die Schnecken hinein und läßt sie fünf Viertelstunden kochen, hebt sie dann mit einer Gabel heraus, entfernt den weißen Stein und die schwarze Haut. Dann werden sie mit Salz abgerieben (abgeschleimt), mit kaltem Wasser einige Male abgewaschen, in einer Schüssel leicht gesalzen und eine Stunde das Salz durchdringen gelassen.

Die Häuschen werden mit Salz abgerieben, gut ausgewaschen, auf ein Brett gestürzt, damit das Wasser herausläuft. Dann werden acht Sardellen, Petersiliengrün und eine kleine Zwiebel ganz fein gewiegt (zu dreißig Schnecken), vier Loth (70 Gr.) Butter schaumig abgetrieben, drei Löffel voll Milchbrodbröseln und zwei Eßlöffel Fastenbrühe dazugegeben und Alles gut durcheinander gerührt. Dann gibt man in jedes Schneckenhäuschen haselnußgroß Butter, legt eine Schnecke darauf und drückt sie mit der Fülle fest ein, so daß das Schneckenhaus ganz ausgefüllt ist.

Man stellt sie nun gleichmäßig, die Oeffnung nach Oben gekehrt, auf ein Blech und bratet sie eine Viertelstunde. — Man giebt hiezu Sauerkraut oder Erbsenpurée.

**132. Gebackene Frösche.**

Man wasche sie, schneide ihnen die Zehen ab, biege die Füße einwärts und salze sie ein und lasse sie eine Viertelstunde ruhen. Hierauf bereitet man folgenden Teig: Mehl wird mit kochendem Wasser und etwas Butter angebrüht, mit Eiern glatt angerührt, etwas gesalzen, die Frösche darin umgewendet und sogleich schwimmend in Schmalz gebacken.

**133. Gebackene Frösche, auf andere Art.**

Sind die Frösche, wie oben beschrieben, hergerichtet, so werden sie in Ei, welches mit Salz gut verrührt

wurde, umgewendet; hierauf mit Bröseln, welche man mit ein wenig Mehl vermischt, bestreut und ebenfalls schwimmend in Schmalz gebacken.

**134. Frösche in Butter sauce.**

Nachdem den Froschschenkeln die Zehen abgeschnitten und dieselben rein gewaschen sind, röstet man Mehl in Butter hellgelb, füllt es mit Erbsenabsud (Nr. 14), unter beständigem Rühren auf, gibt eine kleine Zitronenschale nebst Zitronensaft dazu, legt die Frösche hinein und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Hierauf legirt man die Sauce mit zwei Eigelb.

**135. Gekochter Stockfisch.**

Der gut ausgewässerte Stockfisch wird mit kaltem gesalzenen Wasser, mit Milch untermischt, zum Feuer gestellt und sehr langsam gekocht. Dann wird derselbe aus dem Wasser genommen, die großen Gräte sorgfältig davon entfernt, mit in Schmalz gelb gerösteten Zwiebeln und Bröseln übergossen zu Tisch gegeben.

**136. Stockfisch mit Kartoffeln.**

Gekochte Kartoffeln werden abgeschält und in dünne Scheiben geschnitten, ebenso vier hartgekochte Eier, drei Loth (52½ Gr.) Sardellen oder ein halber Haring werden gut ausgegrätet und in Würfel geschnitten, drei Pfund (1 Kilo 680 Gr.) abgekochter Stockfisch von den Gräten befreit und in Stücke gebrochen. Eine ächte Porzellschüssel, welche die Hitze ertragen kann, oder eine Blechform wird gut mit Butter ausgestrichen, eine Lage Stockfisch, eine Lage Kartoffeln, dann Haring oder Sardellen, etwas Salz, Pfeffer, ein Eßlöffel voll Brodbröseln, hernach wieder Stockfisch zc. zc. und so fortgefahren bis Alles zu Ende ist. Alsdann gießt man einen Schoppen (¼ Liter) süßen Rahm, welcher mit vier Eiern verrührt ist, darüber, legt oben darauf einige kleine Butterstückchen, bäckt das

Ganze eine halbe Stunde im Ofen und gibt es dann sogleich zu Tisch.

### 137. Laberdau.

Wird in schöne Stücke zerschnitten, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und sehr langsam gesotten. Ist er weich gekocht, so wird er aufgehäuft auf einer Schüssel zu Tische gebracht, Kartoffeln, zerlassene Butter und Senf dazu gegeben.

### 138. Gebratene Häringe.

Man legt sie eine Stunde in eine Mischung von Wasser und Milch, hierauf trocknet man sie ab, übergießt sie mit heißer Butter und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag bestreicht man für jeden Haring einen halben Bogen Papier dick mit Butter, und wickelt ihn darin ein, lege ihn auf einen hohen Rost und brate ihn auf Kohlen.

### 139. Gebackene Häringe.

Hat man den Haring eine Stunde in Milchwasser gelegt, so nimmt man ihn heraus, zieht ihm die Haut ab, zertheilt ihn in Stücke, befreit ihn von den Gräten, wendet ihn in Ei und Semmelbröseln um und backt ihn auf einer flachen Pfanne im heißen Schmalz.

### 140. Gebackene Bücklinge.

Ist ganz dasselbe Verfahren wie bei Nr. 139.

### 141. Marinirte Häringe.

Die Häringe werden zwei Tage in frisches Wasser gelegt, am dritten Tag herausgenommen, Essig, eine Zwiebel in Scheiben geschnitten, zwei Nelken, Pfefferkörner und eine Zitronenschale gesotten (ohne Zugabe von Salz). Nachdem der Essig kalt geworden, gießt man ihn über die Häringe und stellt sie zugedeckt an

einen kühlen Ort. Nach zwei Tagen eignen sie sich zum Essen. Es wird ihnen dann die Haut abgezogen, der Grat ausgelöst, auf ein Plättchen der Länge nach gelegt und obenauf der Häringkopf. Mit Zwiebelscheiben aus dem Essig, worin sie gelegen, und drei Zitronenscheiben wird das Ganze garnirt.

### \*142. Venetianischer Fischsalat.

Zwei ausgewässerte Häringe, drei Bricken (Neunaugen), ein Pfund (560 Gr.) marinirter Aal, ein halbes Pfund (280 Gr.) Sardellen werden gereinigt, alle Haut und Gräte entfernt und in kleine Würfel geschnitten und mit folgender Delsauce angemacht. In eine kleine Schüssel schlägt man zwei Eidottern, mit Salz und Pfeffer stark gewürzt; dann gibt man einige Tropfen Zitronensaft dazu und gibt unter beständigem Rühren zwei Eßlöffel voll Del hinein, wiederum Zitronensaft und zwei Löffel Del und so fort bis zu zehn Löffel, gibt noch tropfenweise zwei Eßlöffel voll Estragoneßig daran, jedoch Alles sehr vorsichtig unter beständigem Rühren, sonst gerinnt die Sauce, und mischt die Sauce unter die Fische.

Ein Stückchen Blumenkohl, eine Handvoll grüne Erbsen und grüne Bohnen kocht man in Salzwasser weich, schneidet gelbe Rüben, Sellerie in Scheiben, sticht mit einem Ausstecher ebenfalls von jedem eine Handvoll kleine erbsengroße Punkte aus, kocht sie ebenfalls in Salzwasser weich und macht sie, nachdem jede Sorte für sich in frischem Wasser abgekühlt und abgetrocknet ist, mit Essig und Del, Salz und Pfeffer an. Nun tritt man den Salat wie folgt: In eine gläserne Salatschüssel gibt man den angemachten Fischsalat, doch so, daß er einen kleinen spitzen Berg bildet, nun bedeckt man schön symmetrisch, im reichen Farbenspiel, den Salat mit den Gemüsen, macht Kränzchen oder kleine Häufchen darum und gibt oben den Blumenkohl als Schluß. Den Salat garnirt man mit

hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern, doch so, daß das Weiße nach Außen gekehrt ist, und begießt kurz vor dem Serviren das Ganze noch mit Essig und Del, welches jedoch vorher gut vermengt sein muß, und gibt den Salat zur Tafel.

## Allerlei süße Mehlspeisen.

### Vorbemerkungen.

#### Für Aufläufe, Puddings und Schmalzbäckereien.

Die Formen, in denen Aufläufe gebacken werden, müssen stets mit Schmalz oder Butter vermittelt eines kleinen Pinsels oder einer Feder ausgestrichen und mit geriebenem Semmelbrod (Bröseln) ausgestreut werden. — Die Puddingformen werden ebenso ausgestrichen und bestreut; die Form darf nur halb mit Teig gefüllt werden. Man stellt sie in einen Ziegel oder Hafen, in dem kochendes Wasser ist; das Wasser darf jedoch nur zwei Finger hoch sein; auch muß man immer heißes Wasser bereit haben, um das Verdunstete ersetzen zu können. — Bei allen Schmalzbäckereien lasse man so viel als möglich den Zucker aus dem Teige, da er stets am Aufgehen hindert. — Alles in Milch Gekochte muß man erkalten lassen, bevor man die Zuthaten darein gibt. — Die Röhre, worin Aufläufe gebacken werden sollen, muß gut ausgeheizt sein. — Der Eierschnee muß stets zuletzt unter den Teig kommen, auch darf derselbe sodann nicht mehr gerührt werden, sondern darf nur leicht unter den Teig gehoben werden.

#### 143. Türkischer Reis.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) schöner Reis wird mit heißem, dann mit kaltem Wasser gewaschen, hierauf in guter Milch mit einer halben Stange Vanille und einem Stück Zucker weich gekocht, jedoch so, daß die Körner noch ganz sind. Derselbe wird dann in eine Schüssel geleert, nachdem er erkaltet ist, die Vanille herausgenommen, zehn Loth (175 Gr.) Rosinen ohne Kerne, welche man vorher mit Zucker und Wein aufgekocht hat, nebst drei Loth (52½ Gr.) in Würfel geschnittenes Citronat

und ein Teller voll Schlagrahm darunter gemischt, dann auf einer flachen Schüssel angerichtet. Hierauf schlägt man das Weiße von sechs Eiern zu einem festen Schnee, mengt zwanzig Loth (350 Gr.) fein gestoßenen Zucker darunter, bestreicht damit den Reis ganz glatt, bestreut es oben mit ganz feinem Zucker und läßt es im Ofen trocknen. Den Reis kann man dann auch noch mit eingefottenen Früchten garniren.

#### 144. Fürstentoch mit heißem Wein.

Sechs Loth (105 Gr.) altes, fein gestoßenes Biscuit und sechs Loth (105 Gr.) altes Mandelgebäck wird in einer halben Maß (½ Liter) sehr guter Milch unter beständigem Rühren gekocht. Ist es ein fester Teig, läßt man denselben auskühlen. Hierauf rührt man acht Eigelb daran, schlägt das Eiweiß zu einem ganz festen Schnee, hebt ihn leicht darunter, bestreicht eine Form mit Butter, gibt die Masse hinein und bäckt sie bei mäßiger Hitze; ist es fertig, gießt man ein Quart (¼ Liter) heißen Wein, welcher mit Zucker vermischt ist, darüber.

#### 145. Vanille-Pudding.

Acht Loth (140 Gr.) Butter läßt man in einem Ziegel zerschleichen, rührt acht Loth (140 Gr.) fein gestoßenen Zucker und acht Loth (140 Gr.) feines Mehl hinein und röstet es einige Minuten; das Mehl darf keine Farbe bekommen. Hierauf wird eine Stange Vanille zerspalten, mit einem Quart (¼ Liter) Rahm gekocht, nach und nach unter beständigem Rühren an das Mehl gegossen und hievon ein Mus gekocht, welches man in einer Schüssel erkalten läßt. Dann werden acht Eigelb darunter gerührt, zuletzt der feste Schnee von acht Eiweiß leicht darunter gehoben, die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform gefüllt und eine halbe Stunde im Dunst gefotten, dann auf eine Platte gestürzt und sogleich mit einer Vanille-Sauce (Nr. 172) zu Tische gebracht.

**146. Kirschenauflauf.**

Ein halbes Pfund (280 Gr.) feiner Zucker wird mit zehn ganzen Eiern in einem tiefen Hafen mit einem Drahtbesen so lange geschlagen, bis die Masse ganz schaumig ist. Dann werden ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Bröseln, ein Theelöffel gestoßener Zimmt, eben so viel gestoßenes Nelkenwürz, ein Loth ( $17\frac{1}{2}$  Gr.) süße, sehr fein gewiegte Mandeln und etwas abgeriebene Citronenschale daran gerührt. Zuletzt werden ein Pfund (560 Gr.) Kirschen, von denen die Stiele entfernt sind, darunter gerührt. Eine Form mit Butter ausgestrichen, ausgebröseln, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden im Rohr gebacken.

**147. Biscuitauflauf mit Früchten.**

Altes Biscuit wird in fingerlange Stückchen geschnitten oder es werden Biscuitstangen gekauft. Ein Stück davon mit einem Löffel Eingefottene bestrichen (am besten eignet sich dazu Aprikosenmarmelade), ein anderes unbestrichenes Stück wird darauf gelegt. So fährt man fort, bis das Biscuit und das Eingefottene zu Ende ist. Hierauf wird eine längliche oder runde Auflaufform gut mit Butter ausgestrichen, die gefüllten Biscuite hinein gelegt, hie und da dieselben mit einem kleinen Löffel Arac angefeuchtet; so fährt man fort, bis die Form fast voll ist. Dann verrührt man, wenn es eine mittelgroße Form ist, sechs ganze Eier mit einem Schoppen ( $\frac{1}{4}$  Liter) kalten Rahm, ziemlich viel Zucker, einem Theelöffel Arac und gießt es über das Biscuit. Dann schüttelt man es wieder ab. Dieses Verfahren wiederholt man drei- bis viermal. Nun läßt man das Ganze eine halbe Stunde stehen, gibt oben darauf einige kleine Stückchen Butter und bäckt ihn eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze. Dazu gibt man Weinchaudeau oder eine MilchsaUCE mit einem Theelöffel Arac.

**148. Brodpudding.**

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) feinen Zucker mit zehn ganzen Eiern so lange nach einer Seite, bis es ganz schaumig ist. Stoße oder reibe um vier Kreuzer (12 Loth, 200 Gr.) altes Milchbrod zu Bröseln, feuchte sie gut mit Wein an, wiege oder schneide ein Loth ( $17\frac{1}{2}$  Gr.) Citronat recht fein, ebenso vier Loth (70 Gr.) sehr fein gewiegte süße Mandeln, rühre Alles wohl durch einander. Streiche eine Puddingsform gut mit Butter aus, fülle die Masse ein, schließe die Form fest und siede es drei Viertelstunden im Dunst. Dazu gibt man eine Weinsauce.

**149. Biscuitpudding.**

Man rührt, besser man schlägt mit einem Drahtbesen in einem tiefen Hafen oder Kessel ein halbes Pfund (280 Gr.) feinen Zucker mit sechs ganzen Eiern und vier Dottern, bis es dick und schaumig ist. Hierauf fügt man zehn Loth (175 Gr.) feines Mehl, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und den festen Schnee von vier Eiweiß darunter, streicht eine Puddingsform gut mit Butter aus, streut sie mit feinen Bröseln (geriebenes Semmelbrod) aus und kocht die Masse drei Viertelstunden im Dunst.

**150. Mehlspeise mit Mandeln.**

Ein halbes Pfund (280 Gr.) abgezogene Mandeln stößt man ganz fein mit süßem kaltem Rahm. Lasse ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter zerschleichen, rühre sie nebst den gestoßenen Mandeln, zwölf Eigelb, ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone drei Viertelstunden. Zuletzt gibt man vier Loth (70 Gr.) kleine Weinbeeren, vier Loth (70 Gr.) Butter, eine Handvoll Bröseln hinein. Den Schnee von zehn Eiweiß hebt man leicht darunter, bestreicht eine Form gut mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt es drei Viertelstunden.

**151. Quittenauflauf.**

Sechs Loth (105 Gr.) eingemachtes Quittenmark wird mit vier Loth (70 Gr.) ganz fein gestoßenem Zucker sehr gut verrührt, zuletzt von sechs Eiweiß der fest geschlagene Schnee darunter gemischt. Eine Porzellanform wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt, bergartig aufgestrichen und bei sehr mäßiger Hitze gebacken.

**152. Chokoladepudding mit Chokoladesauce.**

Man rühre ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter mit sechs Loth (105 Gr.) feinem Zucker schaumig, rühre dann acht Eigelb daran, sowie auch eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) feine Bröseln. Ein Viertelpfund (140 Gr.) Chokolade läßt man auf der Wärme zerschleichen, ist sie erkaltet, rührt man sie zum Uebrigen, zuletzt hebt man den Schnee von acht Eiweiß leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Dunstform und siedet sie eine Stunde im Dunst. Dazu gibt man folgende Sauce: Man bräune einen Löffel Mehl mit gestoßenem Zucker gelbbraun, gieße dann eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) Wein, ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Wasser dazu, gibt noch fünf Loth geriebene Chokolade, etwas Zucker hinein und läßt es langsam aufkochen; man brüht es über zwei Eigelb.

**153. Chokoladeauflauf.**

Acht Loth (140 Gr.) frische Butter läßt man in einem Tiegel oder Casserol zerschleichen, rührt so viel Mehl, als die Butter annimmt, hinein und röstet es ein wenig. Sodann werden acht Loth (140 Gr.) fein geriebene Chokolade dazu gethan. Ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) kochender Rahm langsam daran gerührt, davon ein dickes Mus gekocht, welches man dann in einer Schüssel auskühlen läßt. Alsdann werden sechs Eigelb daran gerührt, acht Loth (140 Gr.) fein gestoßener Zucker, zuletzt der fest geschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter

gehoben. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Puddingsform eingefüllt und drei Viertelstunden im Dunst gesotten. Mit Chokoladesauce (Nr. 152) gibt man den Auflauf zu Tisch.

**154. Chokoladeauflauf mit Mandeln.**

Zehn Loth (175 Gr.) süße Mandeln werden mit süßem kaltem Rahm gestoßen, darauf mit acht Loth (140 Gr.) fein gestoßenem Zucker, acht Loth (140 Gr.) geriebener Chokolade, acht Loth (140 Gr.) zerlassener Butter, vier Loth (70 Gr.) Citronat und zehn Eigelb eine halbe Stunde gerührt. Zuletzt wird der Schnee von acht Eiweiß leicht darunter gehoben, die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und eine Stunde im Dunst gesotten. Eine Chokoladesauce (Nr. 152) wird dazu gegeben.

**155. Mandelauflauf.**

Zwölf Loth (210 Gr.) Zucker wird mit sechs ganzen Eiern und vier Eigelb, sowie acht Loth (140 Gr.) Mandeln, welche man mit einem Ei fein gestoßen hat, eine halbe Stunde gerührt, dann drei Hand voll Bröseln, ein Kaffeelöffel Zimmt, eine abgeriebene halbe Citrone und auch etwas Saft darunter gegeben. Zuletzt wird der feste Schnee von acht Eiweiß leicht darunter gehoben, eine Form mit Butter ausgestrichen, die Hälfte der Masse eingefüllt, ein wenig gebacken, eingesottene Früchte darauf gegeben, mit der andern Hälfte des Teiges bedeckt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

**156. Fastenspeise.**

Man rührt sechs Loth (105 Gr.) Butter schaumig, rührt dann acht Eidottern, eine nach der andern, daran, sowie eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) feine Bröseln, eine Maß (1 Liter) sehr guten sauren Rahm, etwas Zimmt, Zucker bis es süß ist. Zuletzt hebt man den festen Schnee von

acht Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine runde Form gut mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt sie drei Viertelstunden im Rohr.

### 157. Gefochter Pudding mit Weinsauce.

Sechs Loth (105 Gr.) Butter wird mit sechs Loth (105 Gr.) Zucker gut gerührt, dann sechs Eigelb daran gerührt, sowie sechs Handvoll Semmelbrösel, zwei Loth (35 Gr.) Weinbeeren, zwei Loth (35 Gr.) Rosinen, eine Tasse kalten Rahm, eine halbe abgeriebene Citrone, zuletzt wird der feste Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Hierauf eine Puddingsform mit Butter gut ausgestrichen, die Masse eingefüllt, und drei Viertelstunden im Dunst gefotten. Ist der Pudding fertig, wird folgende Sauce dazu gegeben: Ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Wein läßt man kochend werden, verrührt indessen vier Eigelb mit vier Loth (70 Gr.) fein gestoßenem Zucker recht gut, gießt den kochenden Wein unter beständigem Rühren daran und läßt dann das Ganze so lange auf dem Feuer, indem man es beständig rührt, bis es anfängt, dick zu werden; kochen darf es aber nicht.

### 158. Neun Loth Pudding.

Man läßt in einem Tiegel oder Casserol neun Loth ( $157\frac{1}{2}$  Gr.) Butter zerschleichen, rührt alsdann neun Loth ( $157\frac{1}{2}$  Gr.) Mehl hinein, gießt ein halbes Quart ( $\frac{1}{8}$  Liter) kochenden Rahm daran und trocknet das Ganze unter beständigem Rühren auf dem Feuer gut ab. Dann gibt man es in eine Schüssel zum Erkalten, rührt es gut, schlägt sogleich neun Eigelb, eines nach dem andern, daran, gibt Zucker hinein, bis es süß genug ist; auch die Schale einer Citrone wird hineingerieben. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von neun Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Auflaufform von Porzellan gut mit Butter, füllt die Masse hinein und bäckt sie eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze. — Dazu gibt man Compot.

### 159. Apfelschnee mit Biscuit.

Biscuitschnitten werden in süßen Liqueur getaucht, eine Form mit Butter ausgestrichen, die Schnitten hineingelegt, jedoch darf die Form nur halb voll sein. Man kocht einen sehr dicken, süßen Apfelmus nur von zerschnittenen Äpfeln und Zucker, rührt darunter den fest geschlagenen Schnee von sechs Eiweiß, füllt ihn auf das Biscuit, bestreut es oben dick mit ganz feinem Zucker und bäckt es bei sehr mäßiger Hitze.

### 160. Apfel mit Crème.

Man setze geschälte und mit einem Ausstecher ausgestochene Vorsborfer Äpfel, welche man mit Weinbeeren füllt, in eine mit Butter bestrichene Form, verrühre sechs Eigelb mit einem Löffel Mehl, gieße sechs Löffel Rahm dazu und gebe sechs Loth (105 Gr.) Zucker, sowie die abgeriebene Schale einer halben Citrone daran. Ist Alles gut verrührt, gießt man es über die Äpfel, stellt es in das heiße Rohr und bäckt es, bis es in die Höhe gegangen ist und eine gelbe Farbe bekommen hat; man bestreut sie hierauf mit feinem Zucker.

### 161. Rahmauflauf.

Drei Löffel feines Mehl rührt man mit fünf Eidottern ganz glatt, gießt einen Schoppen sauren Rahm daran, reibt die Schale einer halben Citrone dazu, gibt Zucker, bis es süß genug ist, daran. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von fünf Eiweiß leicht darunter, dann füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde, bestreut den Auflauf mit Zucker und Zimmt und gibt ihn in der Form zu Tische.

### 162. Schwamm-Pudding.

Sechs Loth (105 Gr.) Butter und sechs Loth (105 Gr.) feines Mehl wird auf dem Nudelbrett zusammen abge-

knetet, daß es ein Ballen wird. Indessen macht man eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) sehr gute Milch mit sechs Loth (105 Gr.) Zucker und einem Stück Vanille kochend, legt den Ballen hinein, und rührt so lange, bis es ein ganz dickes feines Mus ist, welches man dann zum Erkalten in eine Schüssel gibt. Alsdann rührt man sechs Eigelb daran, nimmt die Vanille heraus, hebt den festen Schnee von sechs Eiweiß darunter, bestreicht eine Form gut mit Butter, belegt sie zierlich mit Weinbeeren und Rosinen, füllt die Masse ein und siedet sie drei Viertelstunden im Dunst. Man gibt ihn mit einem Milchchaudeau (Vanillesauce Nr. 172) zu Tische.

### 163. Englischer Pudding.

Drei Milchbrode werden abgeschält oder abgerieben, dann in kalte Milch eine Viertelstunde eingeweicht, hierauf sehr fest ausgedrückt. Nun werden sechs Loth (105 Gr.) Butter schaumig gerührt, dann sechs Eigelb, das ausgedrückte Brod, sechs Loth (105 Gr.) feiner Zucker, ein Loth ( $17\frac{1}{2}$  Gr.) fein geschnittenes Citronat, vier Loth (70 Gr.) kleine Weinbeeren, drei Loth ( $52\frac{1}{2}$  Gr.) abgeschälte, süße, sehr fein gewiegte Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Citrone daran gegeben und das Ganze eine Viertelstunde gerührt. Nach Belieben kann man auch einen Löffel Arac oder Rum daran geben. Zuletzt wird der von den sechs Eiern geschlagene Schnee leicht darunter gehoben. Eine Puddingsform wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und eine Stunde im Dunst gesotten. Dazu gibt man eine Wein- oder Hagebuttenauce.

### 164. Aepfelauflauf.

Vier Loth (70 Gr.) Butter werden zuerst schaumig, dann fünf Eigelb daran gerührt. Um vier Kreuzer (12 Loth, 200 Gr.) Milchbrod wird abgeschält, in kalte Milch eingeweicht. Ist es

weich, wird es fest ausgedrückt, unter die Masse gerührt, sowie auch zwei große abgeschälte, in kleine Würfel geschnittene Aepfel und Zucker bis es süß genug ist, daran gegeben. Nach Belieben kann man den Zucker auch mit etwas Vanille stoßen. Zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von fünf Eiweiß leicht darunter gehoben, eine runde Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden gebacken.

### \*165. Schweizer Aepfelfuchen.

Sechs große Aepfel werden in der Mitte entzwei geschnitten, geschält, mit Citronensaft bestrichen, damit sie schön weiß bleiben und mit Wasser, Orangen-Zucker und einem Gläschen weißen Wein weich gekocht, jedoch so, daß sie nicht zerfallen; dann auf ein Sieb gelegt, damit aller Saft abläuft. Nun nimmt man vier Kochlöffel voll Mehl, sechs Loth (105 Gr.) feinen Orangen-Zucker, das nöthige Salz und rührt so viel sauern Rahm darunter, bis es wie ein dicker Pfannentuchenteig fließt, und rührt es auf dem Feuer so lange, bis es ein dicker Brei wird; dann kommen vier Loth (70 Gr.) frische Butter und wenn es erkaltet, sechs Eidotter und der Schnee von sechs Eiweiß darunter. Nun belegt man ein rundes mit zweifingerbreitem Rand versehenes Blech mit zwei stark messerrücken dickem mürben Teig (siehe Nr. 221), legt die gekochten Aepfel darauf und gibt die oben beschriebene Masse so darüber, daß sie die Aepfel ganz bedeckt und backt den Kuchen langsam. Wenn er ausgebacken und eine schöne lichtgelbe Farbe hat, bestreut man ihn stark mit feinem Zucker, hält eine glühende eiserne Schaufel darüber, bis der Zucker schmilzt und gibt den Kuchen so glacirt heiß zur Tafel, nachdem man zuvor den Blechrand abgenommen hat.

**166. Nudelauflauf.**

Von zwei Eiern, etwas Salz und Mehl, so viel die Eier annehmen, mache man geschnittene Nudeln, lasse diese in anderthalb Maß ( $1\frac{1}{2}$  Liter) Milch kochen, hierauf gebe man sie zum Erkalten in eine Schüssel, rühre dann vier Loth (70 Gr.) Butter daran, zwei ganze Eier und drei Dottern, zwei Loth (35 Gr.) abgezogene, fein gewiegte Mandeln, Zucker und Zimmt. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß leicht darunter, eine Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden gebacken.

**\* 167. Nudelauflauf mit Schokolade.**

Man setzt eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) Milch mit sechs Loth (105 Gr.) Zucker und eben so viel Schokolade nebst einer Prise Salz auf's Feuer. Wenn die Schokolade gut verkocht ist, gibt man von einem ganzen Ei gemachte feingeschnittene Nudeln hinein, läßt sie gut unter fleißigem Rühren auskochen und wenn die Masse ganz dick gekocht ist, gibt man vier Loth (70 Gr.) frische Butter und wenn sie erkaltet, sechs Eidotter daran, welche man gut verrührt, schlägt dann von sechs Eiweiß einen steifen Schnee und hebt ihn unter die Masse und backt den Auflauf wie jeden andern bei mäßiger Wärme im Ofen (Bratrohr), bestreut ihn mit feinem Zucker und gibt ihn auf einer Platte mit Serviette den letzten Augenblick zur Tafel.

**168. Semmelnudeln.**

Sechs runde Milchbrode werden abgeschält oder die Rinde davon abgerieben, dann halbirt. Sechs Eier mit einer halben Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) kalter Milch gestoßenem Zucker und Zimmt in einer Schüssel recht gut verrührt, das Brod darin eingeweicht, nach einer halben Stunde Butter in einem flachen Tiegel heiß gemacht, das Milchbrod nebeneinander hineingesetzt und die übrigen Eier darüber

gegossen. Sind sie auf der einen Seite gelb gebacken, werden sie umgewendet, damit sie auch da eine Kruste bekommen. Mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische gegeben. Dazu gibt man Compot.

**169. Auflauf von Biscuit mit Hagebutten- (Hüfenmark) Sauce.**

Man nehme altes Biscuit, schneide es in dünne Schnitten, bestreiche eine Form mit Butter, gebe eine Lage der Biscuitschnitten hinein, dann etwas Weinbeeren und fahre damit fort, bis die Form fast voll ist. Man macht hierauf einen Guß von einer halben Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) Rahm, sechs Eiern und sechs Loth (105 Gr.) Zucker, verrührt Alles gut und gießt denselben darüber, läßt es eine Viertelstunde stehen und bäckt es bei mäßiger Hitze.

Sauce dazu: Man verrühre einige Löffel eingekochte Hagebutten mit heißem Wasser und Wein, versüße sie mit Zucker und lasse sie auf dem Feuer einige Male aufkochen.

**170. Weinpudding mit Eiersauce.**

Man rühre acht Eier mit acht Loth (140 Gr.) fein gestoßenem Zucker eine halbe Stunde, rühre dann zwei Loth (35 Gr.) fein geschnittenes Citronat, vier Loth (70 Gr.) Rosinen, etwas Zimmt und so viel Semmelbröseln, daß der Teig noch über den Löffel läuft. Eine runde Form wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden im Rohr gebacken, dann auf eine runde Schüssel gestürzt. Ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Wein wird mit einem Stück Zucker siedend gemacht und der Pudding damit begossen, so daß er ganz damit angefeuchtet ist.

Folgende Sauce wird dazu gegeben: Ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Wein wird mit acht Eidottern und sechs Loth (105 Gr.) gestoßenem Zucker auf Kohlen so lange geschlagen, bis es anfängt, dick zu werden.



**171. Schweizer Aufkaut mit Schaudeau.**

Eine Maß (1 Liter) Doppelpahm läßt man kochend werden, drückt den Saft einer Citrone hinein und gibt zwei Löffel Essig daran, läßt ihn so lange kochen, bis er ganz geronnen ist, gießt ihn dann auf ein Viertelpfund preßt ihn gut aus. Indessen rührt man ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter schaumig, schlägt acht Eidottern daran, gibt Zucker nach Belieben dazu, reibt die Schale einer halben Citrone hinein und mischt vier Loth (70 Gr.) abgezogene, feingewiegte Mandeln darunter, sowie den fest ausgedrückten geronnenen Rahm. Zuletzt hebt man den steif geschlagenen Schnee von acht Eiweiß leicht darunter. Eine Puddingsform wird mit Butter ausgefrühen, der Pudding eine Stunde gebacken.

Schaudeau dazu: Ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Wein wird siedend gemacht, währenddem sechs Eigelb mit sechs Loth (105 Gr.) Zucker in einem Hasen recht gut verrührt, der kochende Wein unter beständigem Rühren daran gegossen; dann läßt man es so lange auf dem Feuer, indem man es immer rührt, bis es anfängt, dick zu werden; kochen darf es aber nicht.

**172. Dampfundeln mit Vanillesauce.**

In eine Schüssel gibt man anderthalb Maß ( $1\frac{1}{2}$  Liter) feines Mehl, nimmt einen Schoppen ( $\frac{1}{4}$  Liter) lauwarme Milch, zwei Löffel gute Hefe und macht daraus in der Mitte des Mehles ein Dämpfel, worauf man es eine Stunde an einem warmen Orte gehen läßt. Dann läßt man zwei Loth (35 Gr.) Butter in einem Schoppen ( $\frac{1}{4}$  Liter) Milch zerfließen; ist es lauwarm, gießt man es an's Mehl, schlägt zwei ganze Eier nebst etwas Salz daran, schlägt den Teig mit dem Kochlöffel ganz fein ab und läßt ihn abermals eine Stunde gehen. Alsdann setzt man auf ein mit Mehl bestaubtes Brett mit dem

Löffel gleichgroße Fundeln, welche man, mit einem Tuch zugedeckt, abermals eine halbe Stunde gehen läßt. — In einen flachen Tiegel gießt man fingerhiedhoch Rahm, gibt sechs Loth (105 Gr.) Butter oder Schmalz und ein kleines Stückchen Zucker hinein, läßt es kochend werden, setzt die Fundeln an einander hinein und verschließt den Tiegel sehr gut. Zu besserem Verschuß kann man auch um den Rand des Deckels ein feuchtes Tuch legen, so daß kein Dampf heraus kann. Die Fundeln läßt man so lange kochen, bis sie anfangen zu prasseln (ohungefähr 15 bis 20 Minuten). Es darf unter der Platte nur mäßiges Feuer sein, da die Fundeln leicht andrennen. Während sie zugedeckt kochen, ist es gut, wenn man den Tiegel hie und da ein wenig dreht, damit er von allen Seiten gleichmäßig erhitzt wird. Sie dürfen erst abgedeckt werden, wenn sie fertig sind, und nachdem man sie mit dem Backschwürfchen herausgenommen hat, werden sie mit der Kruste nach Oben, auf eine Platte gelegt und müssen dann sogleich aufgetragen werden. — Man kann auch in den Rahm, in welchem man die Fundeln einkocht, etwas Vanillezucker geben.

Vanillesauce: In eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) Milch wird ein Stückchen Vanille eine Viertelstunde gekocht; sechs Eigelb mit einem Stück fein gestoßenem Zucker verklopft, die siedende Milch daran gegossen und so lange auf der Hitze gerührt, bis es anfängt dick zu werden, dann strudelt (quirt) man es, bis es Schaum gibt.

**173. Mehlnusaufkaut.**

Man läßt ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Rahm mit einem Stückchen Vanille kochend werden, gibt in einen Tiegel oder Casserol ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter; ist sie zerfließen, rührt man vier Loth (70 Gr.) Mehl hinein, gießt den kochenden Rahm daran, und läßt dies unter beständigem Rühren gut austochen. Es muß ein sehr

dickes Mus fein. Dann rührt man nach einander sechs Eidottern daran, Zucker nach Belieben. Ist es in einer Schüssel erkaltet, schlägt man von den sechs Eiweiß festen Schnee und hebt ihn leicht darunter. Eine mit Butter bestrichene und ausgebröselte Form wird mit der Masse gefüllt, (jedoch nicht ganz voll) und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken. —

#### 174. Aprikosenauflauf mit Aprikosensauce.

Man mache den Teig zum Mehlmusauflauf, wie in der vorigen Nummer beschrieben wurde. Koche mit Wein, Wasser, Zucker und Zimmt acht Aprikosen weich, seihe den Saft davon ab. Eine Form wird gut mit Butter ausgestrichen, die Hälfte des Teiges eingefüllt, die Aprikosen darauf gelegt, darüber die andere Hälfte des Teiges. Lasse es drei Viertelstunden im Rohr backen.

Aprikosensauce: Drei Löffel eingemachtes Aprikosenmark rührt man mit zwei Löffel Mehl glatt, gießt ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) weißen Wein nebst etwas Wasser daran, auch etwas Zucker, läßt es unter häufigem Umrühren gut auskochen, passirt hierauf die Sauce durch ein Sieb.

#### 175. Biscuitauflauf mit Wein.

Man rührt acht Loth (140 Gr.) Zucker mit sieben Eidottern und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone eine halbe Stunde, rührt ein Viertelfund (140 Gr.) feines Mehl darunter. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von sieben Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Aufaufform mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt sie drei Viertelstunden. Hierauf wird der fertige Auflauf auf eine Schüssel gestürzt und mit heißem Wein, welcher mit Zucker gekocht wurde, übergossen. Süßer, erwärmter weißer Wein wird eigens dazu gegeben.

#### 176. Schwarzbrodauflauf mit Wein.

Man rührt acht Loth (140 Gr.) feinen Zucker mit sechs Eidottern drei Viertelstunden. Rührt dann drei Handvoll gedörertes und fein gestoßenes Schwarzbrod, gestoßenen Zimmt und etwas Nelkengewürz, drei Loth (52 Gr.) abgezogene, sehr fein gewiegte Mandeln darunter, hebt zuletzt den festgeschlagenen Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter, füllt dies in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt es drei Viertelstunden. Man macht Wein und Wasser, Zucker mit einer Zimmtinde heiß und gibt es beim Anrichten über den Auflauf.

#### 177. Schwarzbrodauflauf auf andere Art.

Man rühre acht Loth (140 Gr.) Butter schaumig, rühre dann zehn Eidottern, vierzehn Loth (240 Gr.) geriebenes, mit Wein angefeuchtetes Schwarzbrod, sechs Loth (105 Gr.) unabgezogene, fein gewiegte Mandeln, einen halben Kaffeelöffel Zimmt und Nelkengewürz, zehn Loth (175 Gr.) Zucker und die abgeriebene Schale einer halben Citrone, daran. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

#### 178. Gefülltes Weißbrod mit Hagebutten (Süßenmark).

Man reibe von Milchbroden die Rinde ab, schneide sie in der Mitte aus einander, nehme das Weiche heraus, welches man in kalte Milch weicht und dann fest ausdrückt. Dieses vermischt man dann mit der abgeriebenen Rinde, sehr fein gewiegter Citronenschale, fein gewiegten Mandeln, Zucker, Zimmt, Weinbeeren und Rosinen. Das Ganze feuchtet man mit einigen Löffeln Wein an und füllt damit das Brod. Man verrührt dann zwei Eier mit etwas Milch, läßt das gefüllte Brod darin eine Bier-

telstunde weichen und bäckt es dann aus heißem Schmalz. Man gibt Hagebuttenauce dazu.

### 179. Flädlein mit Zimmtguß und Citronensauce.

Man bäckt von sechs Rührlöffel voll Mehl, drei Eiern und Milch, fünf Flädlein in der Größe des Auflaufbleches, streicht dieses gut mit Butter aus und legt ein Flädlein zu Boden, streicht es mit einigen Löffeln voll folgender Fülle: Man weicht die Bröseln von einem Kreuzerbrod (3 Loth, 52 Gr.) in Milch, schlägt zwei Eidottern daran, gibt abgezogene gewiegte Mandeln, Citronenschale, Rosinen, Weinbeeren, Zucker und Zimmt darunter; legt wieder ein Flädlein darauf, bestreicht dies wieder und fährt so fort, bis Alles aufgegangen ist; den Schluß bildet ein Flädlein, über das man folgenden Guß macht: Man schlage zwei Eiweiß zu Schnee, gibt Zucker, viel Zimmt und gewiegte Mandeln darunter und gießt den Guß auf das letzte Flädlein. Es wird eine Viertelstunde gebacken. Wird mit folgender Citronensauce zu Tische gegeben.

Man rührt einen Kochlöffel Mehl mit zwei Eidottern ab, gießt nach und nach anderthalb Quart ( $\frac{3}{8}$  Liter) Wein und ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Wasser daran, reibt auf einem Reibeisen die Schale einer halben Citrone ab, gibt dies auch darein, nebst dem Saft der ganzen Citrone, versüßt es mit Zucker und läßt es unter beständigem Rühren anziehen.

### 180. Nockerln.

Man rührt ein Viertelfund (140 Gr.) Butter schaumig, schlägt sechs Eier daran und verrührt sie gut; dann rührt man acht Eßlöffel Mehl nebst etwas Salz darunter. In einem Tiegel läßt man eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) Rahm mit einem Stück Vanille kochend werden, schlägt mit dem Löffel Nockerln in die Milch; sind dieselben auf einer Seite fertig, wendet man sie mit dem Löffel

um. — Sind sie in der Milch fertig gekocht, läßt man in einem Tiegel Butter (drei Loth,  $52\frac{1}{2}$  Gr.) und Zucker heiß werden, gibt die Nockerln hinein und läßt sie ruhig liegen, damit sie eine schöne gelbe Kruste bekommen. Es ist gut, wenn man erst ein Nockerl zur Probe in die Milch legt. Sind dieselben zu locker, rührt man noch Mehl daran, sind sie zu fest, noch ein Ei. Doch dürfen sie, in der Milch gekocht, ziemlich fest sein, da sie sonst nicht so gut sind und kein schönes Ansehen haben. Alsdann legt man sie mit einem Backschäufelchen auf eine flache Platte und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

### 181. Topfennudeln.

Ein Teller voll guter Topfen wird mit einem Loth ( $17\frac{1}{2}$  Gr.) Butter, drei Eidottern, Salz, einem Löffel sauern Rahm und so viel Mehl als es annimmt, um es gut abkneten zu können, auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet. Alsdann werden fingerlange Nudeln daraus geformt, in einer flachen Bratpfanne sechs Loth (150 Gr.) Schmalz heiß gemacht, die Nudeln der Reihe nach hineingelegt und auf beiden Seiten schön braun gebacken. Man kann sie auch schwimmend in Schmalz backen.

### 182. Weinnudeln.

Man rühre sechs Loth (105 Gr.) Butter schaumig, gebe vier Eier, drei Loth ( $52\frac{1}{2}$  Gr.) fein gewiegte Mandeln, zwei Loth (35 Gr.) fein geschnittenes Citronat, Weinbeeren, Zucker und so viel Semmelbröseln dazu, daß man auf dem Nudelbrett Würstchen davon formen kann, bäckt diese aus heißem Schmalz und lasse sie in heißem süßen Wein einige Male aufkochen. Man gibt sie mit Wein zu Tisch.

### 183. Nespelfannenkuchen.

Ein Viertelfund (140 Gr.) Mehl wird mit einer Prise Salz und kalter Milch fein abgerührt, dann schlägt man

vier ganze Eier daran, verrührt auch diese gut, gibt dann noch einen halben Schoppen ( $\frac{1}{8}$  Liter) kalte Milch daran. Zuletzt schält und schneidet man zwei bis drei recht gute Äpfel in feine Scheibchen, rührt sie unter den Pfannentuchenteig und bäckt davon drei Pfannentuchen sehr langsam bei mäßigem Feuer auf der Platte in einer flachen Pfanne. Beim Anrichten bestreut man dieselben mit Zucker und Zimmt.

#### 184. Geriebene Gerste in der Milch.

Von einem ganzen Ei und einer Eidotter wird mit dem nöthigen Mehl und etwas Salz ein sehr fester Teig gemacht und dieser gut abgeknetet, dann auf dem Reibeisen gerieben, daß es kleine Körnchen gibt. Hierauf läßt man sie trocknen. Dann macht man eine Maß (1 Liter) gute Milch kochend, streut die geriebene Gerste unter beständigem Rühren hinein und läßt sie langsam auskochen. Hierauf wird sie in eine Schüssel angerichtet, mit Zucker und Zimmt bestreut, zu Tische gebracht.

#### 185. Gries in der Milch.

Man läßt in einem Tiegel eine Maß (1 Liter) Milch, zwei Loth (35 Gr.) Butter, etwas Zucker, nach Belieben auch eine Prise Salz kochend werden, säet dann unter immerwährendem Umrühren eine Obertasse sehr schönen Gries ein und läßt dieses bei schwachem Feuer langsam kochen. Sollte das Mus zu dick sein, so gießt man noch kochende Milch daran. Mit Zucker und Zimmt bestreut, gibt man es in einer Schüssel zu Tisch.

#### 186. Salzburger Nocken.

Man mache ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Milch mit zwei Loth Butter (35 Gr.) kochend, rühre vier Kochlöffel Mehl hinein, trockne diesen Teig auf dem Feuer gut ab, schlage vier bis fünf Eier daran, welche man einige Minuten vorher in warmes Wasser legt, und gibt etwas Salz und Zucker

dazu. Dann mache man eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) Rahm mit einem Stückchen Butter und Vanille in einem Tiegel oder Casserol kochend, schlage mit einem Rößel Nockerln ein und lasse diese gut auskochen. Ist die Milch verkocht, lasse man sie ruhig liegen, damit sie eine gelbe Kruste bekommen, lege sie auf eine Platte und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

#### 187. Fingerrudeln.

Man gibt eine Maß (1 Liter) feines Mehl auf das Rudelbrett, macht in die Mitte eine Grube, gibt eine Prise Salz und ein Ei dazu und gießt dann heißes Wasser hinein, welches man unter das Mehl mengt und zu einem Teig verarbeitet. Den Teig läßt man zugedeckt eine halbe Stunde ruhen. Dann macht man von dem Teig ganz kleine fingerförmige Rudeln, welche man eine Viertelstunde trocknen läßt. Hierauf läßt man in einer flachen Bratrain ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter mit ein paar Eßlöffel feinen Zucker heiß werden, gibt die Rudeln hinein, gießt drei Quart ( $\frac{3}{4}$  Liter) kochende Milch daran. Nun läßt man die Rudeln kochen; sollte die Milch zu schnell einkochen, gießt man noch etwas heiße nach; sind sie eingedämpft und haben sie schöne Krusten, so sind sie fertig. Mit dem Rudelschäufelchen wendet man sie öfter um.

#### 188. Weißbrodanlauf.

Man rührt sechs Loth (105 Gr.) Butter schaumig, schlägt dann sechs Eigelb daran, rührt sechs Loth (105 Gr.) (für drei Kreuzer) Bröseln, eine Handvoll Weinbeeren und Rosinen darunter sowie auch Zucker und Zimmt, zuletzt hebt man Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter. Ist Alles gut mitsammen vermengt, so bestreicht man eine Form gut mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

**189. Reispudding mit Weichselsauce.**

Ein Viertelpfund Reis wird gebrüht, kalt gewaschen, dann in kochender Milch mit einem Stückchen Vanille zu einem dicken Mus gekocht und in eine Schüssel zum Erkalten gethan. Nachher schneidet man vier Loth (70 Gr.) Butter daran, rührt ihn mit dem Reis recht schaumig, rührt nach und nach sechs Eigelb daran, Zucker nach Belieben. Zuletzt hebt man den Schnee von sechs Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Puddingsform und siedet sie drei Viertelstunden im Dunst. Man gibt folgende Sauce dazu: Man kocht ein halbes Pfund (280 Gr.) getrocknete Weichseln mit viel Zucker und einem Zimtrindchen mit Wasser ganz weich, staubt dann zwei Löffel Mehl daran, gießt ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Wein hinzu und kocht noch Alles recht gut; zuletzt treibt man die Sauce über den Pudding durch ein Haarsieb.

**190. Kaiserauflauf mit Weinbeerenauce.**

Man rührt sechs Loth (105 Gr.) Butter schaumig, rührt zehn Eigelb, eines nach dem andern, ebenso vier Loth (70 Gr.) Mehl, acht Loth (140 Gr.) Zucker, vier Loth (70 Gr.) fein gewiegte Mandeln, die fein gewiegte Schale einer halben Citrone, etwas gestoßenen Zimmt daran. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt es drei Viertelstunden. Gibt folgende Sauce dazu: Man röstet etwas Mehl in einem Stückchen Butter gelb, rührt es, halb Wasser, halb Wein, glatt an, läßt es gut auskochen, gibt Weinbeeren, Wein, Zucker und Zimmt dazu und kocht es noch ein wenig.

**191. Äpfel in Schmalz gebacken mit Wein.**

Man menge gut durch einander: einen Teller voll fein geschnittene Äpfel, einen Teller feine Semmelbrösel, Zucker,

Zimmt nach Geschmack, einige fein gewiegte Mandeln, zwei Loth (35 Gr.) Citronat, fein geschnitten, vier ganze Eier, vier Loth (70 Gr.) zerlassene Butter und zuletzt noch eine Handvoll Mehl. Die Masse muß so fein, daß man kleine Äpfel daraus formen kann, oben statt des Kernhauses (Buzens) steckt man eine Kelle ein. Sie werden in heißem Schmalz schwimmend gebacken. Hierauf werden sie einmal in heißem Wein aufgekocht.

**192. Kartoffelauflauf.**

Man rührt vier Loth (70 Gr.) Butter schaumig, rührt dann fünf Eigelb daran, sowie fünf Loth ( $87\frac{1}{2}$  Gr.) Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, ein halbes Pfund (280 Gr.) alte geriebene Kartoffeln, zuletzt hebt man den Schnee von fünf Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Form mit Butter, füllt die Masse ein, und bäckt sie drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze. Mit feinem Zucker bestreut, wird er sogleich zu Tische gebracht.

**193. Äpfel mit Wein und Brod.**

Man nimmt abgeschälte Kreuzerbrode, schneidet sie in Schnitten, tunkt diese in zerlassene Butter. Sodann schält man zwölf Äpfel, schnitzt sie fein, bestreut sie dick mit Zucker und Zimmt und läßt sie halb dämpfen, bestreicht die Form dick mit Butter, belegt den Boden mit Brodschnitten, und stellt solche auch im Kreis herum fest an einander, füllt die Äpfel hinein, deckt Brod darüber und läßt es drei Viertelstunden bei starker Hitze backen. Ist es fertig, stürzt man es auf eine tiefe Platte und gießt süßen heißen Wein unten hinein; denn wenn er darüber gegossen wird, reißt die Mehlspeise aus einander.

**194. Bienen- oder Wespennester mit Milchauce.**

Man nehme ein Pfund (560 Gr.) Mehl, mache davon ein kleines Dämpfchen mit Milch und Hefe an. Wenn es gegangen ist, gibt man etwas Salz, acht Loth (140 Gr.)

zerlassene Butter und drei Eier daran, schlägt oder klopft den Teig gut ab, und läßt ihn nochmals gehen. Danach wälkt man ihn zwei messerrückendick aus, schneidet viertelellen lange und zweifingerbreite Streifen davon, streicht diese mit zerlassener Butter, streut sie dick mit Zucker, Zimmt, Rosinen, und rollt sie wie Schnecken zusammen. Man streiche nun eine Form mit Schmalz aus, setze die Schnecken neben einander hinein, läßt sie wieder gut gehen, und backe sie dann drei Viertelstunden. Man gibt folgende Sauce dazu: Man rühre ein Löffelchen Mehl mit drei Quart ( $\frac{3}{4}$  Liter) kalter Milch an, gebe Zucker und ganzen Zimmt dazu, lasse es unter beständigem Rühren gut kochen und brühe die Sauce über sechs Eidottern.

#### 195. Butterauflauf mit Citronensauce.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter leicht ab, gibt dann immer einen Eßlöffel Mehl und eine Eidotter darein, bis man sechzehn Löffel Mehl und sechzehn Dottern hat, Zucker nach Geschmack, die gewiegte Schale einer Citrone und zuletzt den geschlagenen Schnee von zehn Eiweiß. Er muß drei Viertelstunden backen und wird mit Citronensauce gegeben.

#### 196. Gerstenauflauf.

Man macht von Mehl und einem Ei feine geriebene Gerste, kocht diese in einer halben Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) Milch dick ein, gibt ein Stück Butter, nebst Zucker nach Geschmack dazu und läßt es erkalten, darnach rührt man es mit sechs Eidottern eine halbe Stunde lang und gibt zuletzt den Schnee von acht Eiweiß darunter. Man bäckt ihn drei Viertelstunden. Man kann auch Obst unter den Teig thun.

#### 197. Früchtenuflauf.

Man zuckert eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) frische Früchte ein (etwa Johannis-, Him- oder Erdbeeren) und läßt sie

so eine Stunde stehen. Nun quirlt man acht Eidottern mit einer halben Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) Rahm ab, gibt vier Loth (70 Gr.) feinen Zucker und drei Löffel Stärkmehl daran und mischt den Schnee von acht Eiweiß nebst den Früchten darunter und läßt es eine Stunde backen.

#### 198. Griesauflauf mit Obst.

Man rühre vier Loth (70 Gr.) Butter recht ab, schlage sechs Dottern dazu. Brühe inzwischen eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) Gries mit einer Maß (1 Liter) Milch an und gebe, wenn er kalt ist, Butter und Eier dazu nebst sechs Loth (105 Gr.) Zucker und den Schnee von sechs Eiweiß. Die Form wird mit Butter bestrichen, deren Boden mit halbgedünstetem Obst bedeckt, der Teig darüber gegossen und eine Stunde gebacken.

#### 199. Waffeln.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter schaumig, rührt dann von zwölf Eiern die Dottern daran, schlägt das Eiweiß von derselben Anzahl Eier zu Schnee und gibt es daran, ebenso eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) sauern Rahm, ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl, Zucker nach Geschmack, mischt Alles durcheinander, und bäckt den Teig im bestrichenen Waffeleisen. Noch warm bestreut man sie mit Zucker, welcher mit Zimmt vermischt ist. Vorbezeichnetes Quantum gibt vierundzwanzig Waffeln. Warm werden sie zu Tisch gegeben.

#### 200. Griespudding.

In eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) kochende Milch läßt man ein Viertelfund (140 Gr.) ganz feinen Gries laufen, kocht ihn mit vier Loth (70 Gr.) Butter eine halbe Stunde, gibt ihn dann auf eine Platte zum Erkalten. Ein Viertelfund (140 Gr.) Zucker wird fein gestoßen, mit sechs Eidottern, etwas fein geriebener Citronenschale schaumig gerührt, der gekochte Gries dazu gegeben, eben-

falls gut damit verrührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

### 201. Haselnußpudding.

Man brühe, schäle und wiege acht Loth (140 Gr.) Haselnüsse recht fein, rühre sie mit vierzehn Loth (245 Gr.) Zucker, acht Eidottern und zwei Tafelchen Schokolade drei Viertelstunden. Zuletzt gibt man drei Eßlöffel Mehl dazu und rührt den Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Dunstform mit Butter, füllt die Masse ein und siedet sie eine Stunde im Dunst.

### 202. Plumpudding mit Aracauce.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) Butter wird sehr rein gewaschen, fein zerschnitten, hierauf läßt man es zerschleichen und rührt es schaumig. Dann rührt man fünf ganze Eier, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, acht Loth (140 Gr.) Zucker, fünfzehn Loth (262½ Gr.) Mehl, etwas abgeriebene Muskatnuß, vier Loth (70 Gr.) fein geschnittenes Citronat, ein halbes Pfund (280 Gr.) große und kleine Rosinen, einige Eßlöffel kalten Rahm und einige Eßlöffel Rhum daran. Man kocht ihn zwei Stunden im Dunst. Ist er fertig, gießt man Rhum darauf, zündet ihn an und gibt ihn brennend zu Tisch.

Man gibt folgende Sauce dazu: Man kocht in eine halbe Maß (½ Liter) Wasser sechzehn Loth (280 Gr.) Zucker, gibt eine halbe Maß (½ Liter) Wein und ein Quart (¼ Liter) feinen Arac dazu; es darf nun nicht mehr kochen, sondern nur heiß bleiben. Zuletzt drückt man den Saft einer Citrone hinein.

### 203. Omelette aux confitures.

Man rührt zwei Löffel Mehl mit einwenig Milch gut ab, schlägt zwei ganze Eier daran, salzt und zuckert

es nach Belieben, bäckt auf der Pfanne eine Omelette auf beiden Seiten schön gelb, die man mit eingefottenen Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Hagebutten oder dgl. füllt, rollt sie leicht zusammen, streut oben feinen Zucker darauf und gibt sie warm zu Tische. — Man kann auch gleich unter den Teig zwei bis drei Borsdorfer Äpfel, abgeschält und in Würfel geschnitten, rühren, mit denselben die Omelette backen, leicht zusammenrollen, mit Zucker bestreuen und sie warm zu Tische geben.

### 204. Omelettstrudel.

Man bäckt ganz gewöhnliche, dünne Pfannkuchen, verklopft drei bis vier ganze Eier mit vier Löffel gutem süßen oder saurem Rahm, gibt hievon auf jedes Kläblein drei Löffel, Zucker, Zimmt und ein wenig Weinbeeren (rein gewaschen) und etwas Bröseln, rollt sie leicht zusammen, bestreicht eine lange Kain mit Butter, legt die Strudel der Reihe nach hinein, übergießt sie mit einem Schoppen kalter Milch und bratet sie eine halbe Stunde im Rohr.

### 205. Ausgewalkte Strudeln, sogenannte Mantaschen.

Man walke feine Nudelflecke aus, bestreiche sie gut mit zerlassenem Schmalz, mische etwas sauren Rahm, zwei Eier, Semmelbrösel, Weinbeeren, Zucker und Zimmt zu einer Fülle, bestreiche die Nudelflecke damit und rolle sie leicht zusammen, läßt in einer flachen Bratrain Schmalz heiß werden, legt die Strudeln neben einander hinein, gießt kochende süße Milch darüber und bratet sie eine halbe Stunde im Rohr.

### \*206. Topfenstrudel.

Sechzehn Loth (280 Gr.) Butter rührt man mit sechs ganzen Eiern in einer Schüssel recht schaumig, gibt eine Maß (1 Liter) durch ein grobes Haarsieb gestriche-

nen Töpfen, ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) sauern Rahm, acht Loth (140 Gr.) gestoßenen Geschmackszucker, einen Kaffeelöffel voll Salz, acht Loth (140 Gr.) Weinbeeren und Rosinen, vier Loth (70 Gr.) würflich geschnittenes Citronat dazu, mengt Alles gut durch einander, streicht diese Masse gut zwei messerrückendick auf kleine, dünn ausgewalkte Rindelflecke, rollt diese zusammen und reißt sie in ein vierfingerhohes Blech, übergießt sie mit saurem Rahm, backt sie im heißen Bratrohr und läßt sie eine schöne hellbraune Farbe annehmen, bestreut sie mit feinem Zucker und gibt sie recht heiß zu Tisch.

### 207. Mehlpudding mit Aprikosensauce.

Eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) gute Milch läßt man mit sechs Loth (105 Gr.) Butter kochend werden, da hinein kocht man ein Viertelfund (140 Gr.) Mehl unter beständigem Rühren; ist es ein dickes Mus, gibt man es in eine Schüssel, rührt acht Eigelb daran, Zucker nach Geschmack und die abgeriebene Schale einer halben Citrone. Nach gänzlichem Erkalten hebt man den Schnee von acht Eiweiß leicht darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene Dunstform und siedet es eine Stunde im Dunst.

Dazu gibt man folgende Sauce: Drei Löffel eingekochtes Aprikosenmark rührt man mit zwei Löffel Mehl glatt, gießt ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) weißen Wein nebst etwas Wasser daran, auch etwas Zucker, läßt es unter häufigem Umrühren gut aufkochen, passirt hierauf die Sauce durch ein Sieb.

### 208. Vanillepudding mit Weinsauce.

Es wird ein Viertelfund (140 Gr.) Zucker mit einer Stange Vanille fein gestoßen, gesiebt, mit acht Eidottern eine halbe Stunde gerührt. Dann kommen vier Loth (70 Gr.) abgezogene, fein gestoßene oder gewiegte Mandeln, vier Loth (70 Gr.) trockenes gestoßenes Biscuit,

sechs Loth (105 Gr.) zerlassene Butter darunter, dieß Alles wird gut verrührt und zuletzt der steife Schnee von den sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Dunstform wird mit Butter bestrichen und der Pudding eine Stunde im Dunste gesotten. Diesen, sowie alle im Dunst gesottene Puddinge, kann man stürzen. — Dazu gibt man Weinsauce. Eine halbe Flasche ( $\frac{1}{2}$  Liter) weißen Wein siedet man mit ziemlich viel Zucker und entweder mit einem Stückchen Zimmt, Citronenschale oder Drangen. Hierauf schlägt man acht Eidottern in einem Hasen gut ab, gießt den kochenden Wein unter beständigem Rühren daran und läßt das Ganze auf dem Feuer unter beständigem Rühren anziehen, bis es dick wird. Es darf jedoch nicht kochen, weil sich sonst Bäckchen bilden. Einige Eßlöffel voll Arac oder Rhum zuletzt daran gegossen, erhöht den Geschmack.

### 209. Gebrühfter Pudding mit Sagebutten (Hüfenmark).

Man gibt in sechs Loth (105 Gr.) zerlassene Butter vier Loth (70 Gr.) Mehl und rührt dies mit einem Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Milch auf dem Feuer so lange, bis der Teig so dick ist, daß er sich vom Löffel löst; ist er etwas erkaltet, rührt man sechs Eier, Zucker nach Geschmack und etwas Zimmt dazu. In eine Dunstform gefüllt und eine Stunde gekocht. Siehe Sauce Nr. 169.

### 210. Caramelauslauf.

Man röstet zwei Loth (35 Gr.) Zucker schön gelb, füllt ihn mit einem Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Rahm auf und läßt es kochen. Dann läßt man ein Viertelfund (140 Gr.) Butter in einem Tiegel zerfließen, rührt vier Löffel Mehl darein, gießt unter beständigem Rühren den Rahm dazu und läßt es auskochen; sodann schlägt man sieben Eidottern darein, rührt Zucker dazu und läßt die Masse erkalten. Hierauf hebt man den Schnee von sieben Eiweiß darunter und bäckt es drei Viertelstunden bei gelinder Hitze im Rohr.



**211. Weinauflauf.**

Man rühre sechs Löffel Zucker mit sechs Eidottern sehr schaumig, gebe sechs Loth (105 Gr.) abgezogene, gewiegte Mandeln darein, nebst einem Loth (17½ Gr.) feinem Citronat, etwas Zimmt, zwei Löffel Liqueur und sechs Löffel Semmelbrösel, zuletzt den Schnee von sechs Eiweiß. Den Auflauf bäckt man drei Viertelstunden und wird vor dem Anrichten mit süßem heißen Wein übergossen.

**212. Nudeln mit Guß.**

Man macht geschnittene Nudeln von einem Ei, kocht diese mit etwas Butter in einer Maß (1 Liter) Rahm eine halbe Stunde. Sodann bestreicht man eine Form mit Butter, sticht die Nudeln stückweise aus und legt sie darein, verrührt sodann zwei Löffel Hüfenmark mit etwas Zucker und dem Schnee von vier Eiweiß und überstreicht die Nudeln dick, bestreut sie mit Zucker und läßt es eine Viertelstunde aufziehen.

**213. Reistwaffeln.**

Man nimmt ein halbes Pfund (280 Gr.) Reis, nachdem man ihn gebrüht und dann kalt gewaschen hat, läßt man ihn in drei Quart (¾ Liter) Milch recht weich kochen, bestreut das Meis mit Zucker und Zimmt und läßt es erkalten, rührt sodann acht Eier daran, nebst einem geriebenen Kreuzerbrod (3 Loth, 52 Gr.) und bäckt sie in dem bestrichenen Waffeleisen goldgelb.

**\*214. Luftkuchen mit Käse.**

In eine halbe Maß (½ Liter) Milch werden vier Loth (70 Gr.) Butter gethan, in einem Gefäß auf's Feuer gestellt und wenn die Milch kocht zwölf Loth (210 Gr.) Mehl hineingegeben und so lange gerührt, bis keine Bröckchen mehr zu sehen sind und sich der Teig ganz vom Gefäß loslöset. Dann werden vier Loth (70 Gr.) Butter

und eben so viel geriebener Parmesan- oder Emmenthalerkäse und wenn der Teig nur mehr lauwarm ist, vier ganze Eier, ein Kaffeelöffel voll Salz und etwas weißer Pfeffer hineingerührt. Von diesem Teig werden kleine ovale Häufchen von einer halben Eigröße durch eine Spritze oder Düse auf ein Backblech dressirt, mit Ei bestrichen, kleine in längliche Stückchen geschnittene Emmenthalerkäse in die Mitte gedrückt und in einem etwas heißen Ofen hellbraun gebacken und heiß aufgetischt.

**Verschiedene Teige für feines Backwerk.****215. Gewöhnlicher Hefenteig.**

Eine Maß (1 Liter) Mehl gibt man in eine Schüssel, macht in der Mitte desselben von drei Löffel guter Hefe und einem Quart (¼ Liter) lauwarmer Milch ein Dämpfel, welches man gut aufgehen läßt, gibt dann ein Viertelpfund (140 Gr.) zerlassenes Schmalz oder Butter, zwei ganze Eier, etwas Salz und noch ein wenig lauwarmer Milch daran, macht davon einen festen Teig, welchen man auf das Nudelbrett nimmt und ihn recht fein abarbeitet, dann gibt man ihn in die Schüssel zurück, deckt ihn zu und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Hierauf verwendet man ihn nach Belieben.

**216. Feiner Hefenteig.**

Zu einem Pfund (560 Gr.) feinem Mehl nimmt man zwölf Loth (210 Gr.) Butter, welche man jedoch vorher schaumig rührt, dann zwei Eigelb, zwei ganze Eier, drei Loth (52½ Gr.) Zucker und einen Kaffeelöffel Salz. Im Uebrigen ist dasselbe Verfahren wie bei Nr. 215.

**217. Butterteig.**

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl, zwei ganze Eier, etwas Salz, ein Theelöffel Arac, kalte unabgekochte Milch, so viel das Mehl annimmt, wird auf dem Nudelbrett zu einem feinen Teig verarbeitet. Denselben walkt man der Länge nach aus, schneidet ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter in feine, lange Schnitten, bedeckt die eine Hälfte des Teiges damit, deckt die andere Hälfte darüber und walkt ihn der Länge nach aus, schlägt ihn wieder zusammen und wiederholt dieses Verfahren vier- bis sechsmal, hierauf schlägt man den Teig in ein reines Tuch ein, legt ihn in den Keller oder sonst an einen kühlen Ort, nach einer Stunde kann er verwendet werden.

**218. Butterteig ohne Ei.**

Ein halbes Pfund (280 Gr.) feines Mehl, zwölf Loth (210 Gr.) Butter, etwas kalte Milch und ein wenig Salz wird auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig verarbeitet, welchen man dann eine Stunde ruhen läßt.

**219. Geringer Butterteig.**

Zu einem Pfund (560 Gr.) Mehl nimmt man ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter, etwas Salz, zwei ganze Eier, so viel lauwarmes Wasser, als das Mehl annimmt, behandelt ihn wie einen Nudelteig und walkt ihn dann aus.

**220. Butterteig, zu Allem zu gebrauchen.**

Mit einem halben Pfund (280 Gr.) Mehl werden zwei Eidottern, einige Löffel Wein, ein halbes Glaslein Rhum, etwas Salz zusammen verarbeitet, locker ausgewalkt und etliche Stunden stehen gelassen. Darauf ein halb Pfund (280 Gr.) Butter darauf herum geschnitten, mit etwas Mehl bestreut, dreimal umgeschlagen und gut ausgewalkt.

**221. Bröselteig.**

Zu einem halben Pfund (280 Gr.) nimmt man ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter, zwei Eßlöffel sauern Rahm,

zwei Eidottern und neun Loth (157½ Gr.) Zucker; arbeitet dies zu einem recht feinen Teig und läßt ihn, ehe man ihn verwendet, eine Stunde ruhen.

**222. Bröselteig auf andere Art.**

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl, zwölf Loth (210 Gr.) Butter, zwölf Loth (210 Gr.) Zucker, zwei hartgefottene Eidottern, zwei rohe Dottern und ein ganzes Ei, etwas Zimmt- und Nelkengewürz verarbeitet man auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig, knetet ihn gut ab und läßt ihn eine Stunde ruhen.

**223. Pinzer Tortenteig.**

Ein halbes Pfund (280 Gr.) süße Mandeln sammt den Schalen werden ganz fein gestoßen, diese mit einem halben Pfund (280 Gr.) Zucker und einem halben Pfund (280 Gr.) Mehl auf das Nudelbrett gegeben, in der Mitte darin eine Grube gemacht, in diese gibt man sechzehn Loth (280 Gr.) Butter, vier ganze Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone, eine Messerspiße gestoßene Nelken, einen Kaffeelöffel voll Zimmt und ein wenig Salz. Dies Alles macht man zu einem Teig zusammen, welchen man in ein Tuch einschlägt und eine Stunde ruhen läßt.

**224. Bröselteig mit Gewürz.**

Zu einem halben Pfund (280 Gr.) Mehl nimmt man zwölf Loth (210 Gr.) Butter, zwölf Loth (210 Gr.) Zucker, zwei hartgefottene Eidottern, zwei frische Eidottern und ein ganzes Ei, etwas gestoßenen Zimmt und Nelken, verarbeitet dies zu einem festen Teig, der vor dem Gebrauch eine Stunde ruhen muß.

**225. Weinteig.**

Man rührt in einer Schüssel drei Eßlöffel Rahm, drei Eßlöffel Wein, zwei Eßlöffel Arac, ein Viertelpfund (140 Gr.) gestoßenen Zucker, drei Eidottern mit so viel

Mehl unter einander, daß es ein fester Teig wird, nimmt nun, halb so schwer als der Teig ist, Butter und behandelt den Teig wie jeden andern Buttermehl.

## Feines Hefenbackwerk und Torten.

### Vorbemerkungen.

An die Bierhese muß eine Maß (1 Liter) Wasser geschüttet, gut verrührt und dann durch ein Haarsieb oder Theesieher gegossen werden, damit alles Unreine zurück bleibt, des andern Tages muß das braune Wasser abgesehen und frisches darauf geschüttet werden, damit die Hese weiß wird. Dieses Verfahren wiederholt man zwei- bis dreimal; sonst schmeckt die Bierhese bitter. — Auf ein Pfund (560 Gr.) Mehl rechnet man zwei bis drei Löffel dicke Bierhese oder ein bis ein und ein halbes Loth (17½ bis 26¼ Gr.) Preß- oder Sachhese. Letztere muß vor dem Gebrauche in lauwarmen Milch erweicht und verrührt werden. — Alle Torten müssen nach dem Einfüllen sogleich gebacken werden. — Der Buttermehl zum Boden der Torten darf nie zu dick gemacht werden, das darauf zu verwendende Obst nicht zu viele Flüssigkeit haben, da sonst die Torte speckig werden würde. — Jeder Teig muß stets fleißig gerührt werden. — Mehl und Zucker muß stets durch ein Sieb passiert werden. — Mandel-, Brod- und Kartoffeltorten darf man nie in unverzinsten Kupferformen backen, oder in solchen von Blech, auch dürfen die Formen nie ganz voll gefüllt werden. — Die Torten dürfen nicht in einen zu heißen Ofen kommen, sonst werden sie zu schnell braun, ehe sie in die Höhe gehen.

### \* 226. Böhmisches Dolken.

Zwanzig Loth (350 Gr.) Butter werden mit zehn ganzen Eiern so schaumig als möglich gerührt; von sechs- zehn Loth (280 Gr.) Mehl kommt nach jedem Ei immer ein Eßlöffel voll hinein, dann zuletzt ein Kaffeelöffel voll Salz, ein Eßlöffel voll Geschmackszucker und unter fleißigem Rühren nach und nach eine halbe Maß (½ Liter) lauwarme und mit zwei Eßlöffel voll Hese vermengte Milch.

Dieser Teig wird mit der Schüssel, in welcher er abgerührt wurde, zum Aufgehen warm gestellt, mit einem

Tuch zugedeckt und so lange langsam gehen gelassen, bis der Teig nochmal so viel geworden ist. Dann gibt man die Dolkenform (runde Pfanne mit Vertiefungen) auf Kohlenfeuer oder heiße Platte, streicht mit einem Pinsel in jede Vertiefung ein wenig klare Butter; wenn dieselbe so heiß ist, daß sie raucht, kommt ein Eßlöffel voll von dem Teig hinein, welchen man langsam backen läßt; hat nun derselbe auf einer Seite Farbe, so wendet man den Dolken mit einer Gabel auf die andere Seite um, und wenn er auch hier gebacken ist, so legt man ihn auf ein Papier und stellt sie warm, und so wird wiederholt fortgeföhren, bis der ganze Teig verbacken ist. Diese Dolken bestreicht man theilweise mit Zwetschgen-Marmelade (Bovidel) und bestreut sie dann mit durch ein Sieb gestrichenem Topfen, oder man bestreicht sie mit Aprikosen-Marmelade und spritzt sie durch eine kleine Papierdüte mit Vanilleschlagrahm, indem man Punkte oder andere Verzierungen darauf macht. Auch kann man sie blos eingezuckert zu Tische geben und auf einer Platte mit einer Serviette anrichten.

### 227. Ulmer Brod.

Man mache in der Mitte von einem Pfund (560 Gr.) Mehl mit einem halben Quart (¼ Liter) Milch und drei Löffel Hese ein Dämpfchen an, rühre darnach darein: ein Viertelpfund (140 Gr.) zerlassene Butter, drei Eier, ein halbes Loth (9 Gr.) Anis, etwas Salz und etwas Rosenwasser. Der Teig muß auf dem Rodelbrett so lange gewalzt werden, bis der Anis herausfällt. Hierauf läßt man ihn wieder gehen, was oft zwei Stunden dauert. Man macht von diesem Teig dann lange Strizen (längliche Wecken), in deren Mitte man mit dem Messerrücken einen Schnitt macht, bestreicht sie mit Eidotter und bäckt sie schön.

### 228. Wiener Kuchen.

Man mache in der Mitte von einem Pfund (560 Gr.) Mehl mit drei Löffel Hese und Milch ein Dämpf-

chen, das man gehen läßt, rührt inzwischen ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter mit zwei Eiern und vier Eidottern wohl ab, gibt dies nebst wenig Salz an das Dämpfchen, gibt noch vier Loth (70 Gr.) Rosinen, vier Loth (70 Gr.) Weinbeeren, gewiegte Citronenschale, zwei Loth (35 Gr.) Citronat und vier Loth (70 Gr.) Zucker darunter, schlägt den Teig gut ab, füllt ihn in ein bestrichenes Rundblech, bestreicht ihn mit Eiweiß, wendet abgezogene, geschnittene Mandeln in Zucker um, bestreut den Kuchen damit, läßt ihn gut aufgehen und bäckt ihn dann bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden.

### 229. Osterflecke.

Man mache in der Mitte von zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Mehl mit Milch und Hefe ein Dämpfchen an. Ist dies gegangen, rührt man noch Milch dazu, daß man im Ganzen eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) dazu genommen hat, gibt etwas Salz darunter, nebst zwölf Loth (210 Gr.) zerlassene Butter und vier Eidottern, schlägt den Teig wohl ab und walzt ihn vier Finger dick aus. Ist er nochmals gegangen, wird er mit Ei bestrichen, mit Zucker, Rosinen und Weinbeeren bestreut und gebacken.

### 230. Zimtzwieback.

Man mache von zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Mehl, Hefe, ein halbes Pfund (280 Gr.) zerlassener Butter, drei Loth ( $52\frac{1}{2}$  Gr.) Zucker, ein Loth ( $17\frac{1}{2}$  Gr.) feinen Zimmt einen Teig, schlage ihn ab, forme Strigeln daraus, lasse diese gehen und backe sie bräunlich.

### 231. Feiner Zwieback.

Man rühre ein Pfund (560 Gr.) feinen Zucker mit zehn Eidottern schaumig, gebe so viel Mehl darunter, als zu einem steifen, festen Teig nöthig ist, mische etwas gröblich gestoßenen Fenchel und Anis darunter, forme Zwiebacke daraus, bäckt diese, schneidet sie durch und bäht sie.

### 232. Zwieback auf andere Art.

Ein Pfund (560 Gr.) Mehl wird in eine Schüssel gethan, dann in der Mitte desselben mit einem Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Milch und zwei Löffel Hefe ein Dämpfchen angemacht und zum Aufgehen an die Wärme gestellt. Inzwischen rührt man ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter schaumig, vier Eier, ein Viertelpfund (140 Gr.) feinen Zucker, etwas gewiegte Citronenschale, ein Loth ( $17\frac{1}{2}$  Gr.) feinen Zimmt und ein Loth ( $17\frac{1}{2}$  Gr.) Anis; gibt dies Alles unter den aufgegangenen Teig, schlägt ihn noch gut ab, walzt ihn aus, formt Laibchen daraus, läßt sie nochmals gehen, bestreicht sie mit warmem Wasser und bäckt sie. Darnach schneidet man Schnitten davon, die man bäht.

### 233. Glasirter Zwieback.

Man gebe anderthalb Pfund (840 Gr.) Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte desselben von einem Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Milch und Hefe ein Dämpfchen an, lasse es gut gehen, rühre inzwischen ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter mit drei Eiern und drei Eidottern recht ab, gibt etwas Salz, eine Handvoll Anis, zwei Loth (35 Gr.) gewiegtes Citronat und Zucker nach Geschmack darunter, gibt dies Alles zu dem gegangenen Teig, schlage ihn gut ab, forme zwei längliche Becken davon, die man auf ein bestrichenes Blech legt. Sind sie nochmals gegangen, bestreiche man sie mit Eidotter und bäckt sie darnach. Wenn sie ganz kalt geworden sind, schneidet man halbfingerdicke Schnitten daraus, bestreicht diese mit sehr süßem Zuckerswasser, wendet sie in feingestossenem Zucker, der mit etwas Zimmt vermischt ist, um, legt sie auf ein Blech, und bäht sie im Rohr bei mäßiger Hitze.

### 234. Anisfranz.

Man mache in der Mitte von einem Pfund (560 Gr.) Mehl mit Milch und Hefe ein Dämpfchen an. Ist dies

gut gegangen, gibt man vier Loth (70 Gr.) zerlassene Butter, zwei Eier, Zucker und Anis nach Geschmack darunter, wiegt etwas Citronenschale und mischt es auch dazu, schlägt den Teig gut ab und läßt ihn nochmals gehen. Darnach nimmt man ihn heraus auf das Kuelbrett, theilt denselben in drei gleiche Theile, formt lange Stränge daraus und flechtet einen Kranz daraus, legt ihn auf ein bestrichenes Blech, bestreicht ihn mit Eidotter, bestreut ihn mit Zucker und Anis und bäckt ihn, nachdem er wiederholt gegangen ist.

### 235. Sachsentuchen.

Ein und ein halbes Pfund (840 Gr.) Mehl gibt man in eine Schüssel, in der Mitte des Mehles macht man von lauwärmer Milch und Hefe ein Dämpfel. Ist es gut aufgegangen, so kommen acht Loth (140 Gr.) zerlassenes Schmalz, drei ganze Eier, vier Loth (70 Gr.) Rosinen, fünf Loth (87½ Gr.) Weinbeeren, etwas gewiegte Citronenschale, zwei Loth (35 Gr.) gewiegtes Citronat, etwas Salz, Zimmt und viel Zucker darunter. Nimmt den Teig auf das Kuelbrett, walzt und dreht einen dreifingerdicken Kuchen daraus, der mit zerlassener Butter und Eidotter bestrichen, mit Zucker und abgezogenen, fein geschnittenen Mandeln bestreut und nachdem er nochmals aufgegangen, im Rohr schön gebacken wird.

### 236. Käskuchen.

Man mache von anderthalb Pfund (840 Gr.) Mehl, acht Loth (140 Gr.) Butter, zwei Eiern, Milch und Hefe einen guten Hefenteig, der gehörig abgeschlagen, etwas gesalzen und zum Aufgehen in die Wärme gestellt wird. Darnach dreht und wirft man aus diesem Teig einen fingerdicken Kuchen, den man mit folgender Fülle bestreicht: Man rühre acht Loth (140 Gr.) Butter mit vier Eiern gut ab, gebe etwas Salz, zehn Loth (175 Gr.) Rosinen,

ebensoviel Weinbeeren, Zimmt, Safran, von diesen beiden nur wenig, ein Quart (¼ Liter) Milch, viel Zucker und zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) sogenannten Topfen (Milchkäs) von geronnener Milch darein, rühre Alles gut durch einander und streiche diese Fülle fingerdick auf, bestreiche den Kuchen mit Eidotter, streue ihn mit Zucker und backe ihn drei Viertelstunden. Dieser Kuchen soll noch warm zu Tische kommen.

### 237. Hefenkranz.

Man gebe anderthalb Pfund (840 Gr.) Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte desselben von Milch und Hefe ein Dämpfchen an; nachdem es gegangen ist, gibt man etwas Salz dazu, nebst acht Loth (140 Gr.) zerlassene Butter, zwei Eier, zwei Eidottern, sechs Loth (105 Gr.) Zucker, etwas Anis, die abgeriebene Schale einer Citrone, schlägt den Teig gut ab, formt einen Kranz daraus, legt ihn auf ein bestrichenes Blech, bestreicht ihn mit einem verklepperten Ei, streut Zucker und abgezogene, gewiegte Mandeln darauf, läßt ihn nochmals gehen und bäckt ihn im Rohr bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden.

### 238. Butterkuchen.

Ein Pfund (560 Gr.) Mehl gibt man in eine Schüssel, mache in der Mitte desselben von Milch und Hefe einen Dampf an, lasse diesen gehen, rühre inzwischen acht Loth (140 Gr.) Butter schaumig, gibt drei Eier, ein wenig Salz und Zucker darein, gibt dies an den gegangenen Teig, schlage ihn gut ab, walke einen dreifingerdicken Kuchen daraus, der mit Butter und Ei bestrichen, mit geriebenem Semmelbrod und Zucker bestrichen wird. Man bäckt ihn, nachdem er nochmals gegangen ist.

### 239. Pariser Gugelhoppf.

Man mache in der Mitte von anderthalb Pfund (840 Gr.) Mehl, mit Milch und Hefe ein Dämpfchen an

und lasse es gehen. Inzwischen rührt man drei Viertelpfund (420 Gr.) Butter mit sechs Eiern und sechs Eidottern, gibt wenig Salz, sechs Loth (105 Gr.) Zucker, die abgeriebene Schale einer Orange, ein halbes Glas Rum, einen Löffel voll gewiegte Mandeln, sechs Loth (105 Gr.) Rosinen, sechs Loth (105 Gr.) Weinbeeren dazu, vermengt dies Alles und gibt es unter den Teig, gibt noch Milch daran, wenn er zu dick sein sollte, schlägt ihn gut ab und füllt den Teig in eine bestrichene Form, läßt ihn gehen und bäckt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze.

#### 240. Gugelhopf auf andere Art.

Man macht in der Mitte von einem Pfund (560 Gr.) Mehl, einem Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Rahm und Hefe ein Dämpfel an, welches man gehen läßt. Gibt sodann acht Loth (140 Gr.) gerührtes Schmalz, wenig Salz und Zucker, sechs Eidottern und vier Loth (70 Gr.) Weinbeeren dazu, menge dies unter den Teig, schlage ihn gut ab, schlage das zurückgelassene Eiweiß zu Schnee und gibt es zuletzt darunter. Man füllt den Teig in eine bestrichene Form, läßt ihn gehen und bäckt ihn eine Stunde.

#### 241. Gugelhopf auf dritte Art.

Man mache in der Mitte von einem Pfund (560 Gr.) Mehl mit Milch und Hefe ein Dämpfchen an, lasse dies gehen und rühre inzwischen acht Loth (140 Gr.) Schmalz schaumig, schlage drei Eier und drei Eidottern daran, gebe dies an den Teig, nebst etwas Salz, Zucker und Zimmt, noch ein wenig Milch, schlage den Teig gut ab, fülle ihn in die bestrichene Form und backe ihn nach nochmaligem Gehen eine Stunde.

#### \* 242. Warme Hefenteigkruste mit Früchten.

Von drei Viertelpfund (420 Gr.) Mehl, zwölf Loth (120 Gr.) Butter, sechs ganzen Eiern, der nöthigen lauwarmen Milch, einem Löffel voll Hefe, einem Kaffeelöffel voll Salz und einem Eßlöffel voll feinem Zucker wird ein

guter Hefenteig angemacht und eine Handvoll Weinbeeren und Rosinen darunter gegeben und in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, welche in der Mitte mit einem Cylinder versehen sein muß, gegeben und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt und wie ein Gugelhopf gebacken. Währenddem kocht man verschiedene Früchte, je nach der Jahreszeit, zum Compot, gießt den Saft von den Früchten ab, und stellt Obst und Saft warm. Wenn nun die Kruste aus dem Ofen kommt, stürzt man sie auf die Platte, worauf man sie servirt, richtet in die Mitte und oben auf die Kruste das gekochte Obst in schönem abwechselndem Farbenspiel an, feuchtet mit dem heißen Saft (Syrup) die Kruste an und übergießt auch die Früchte noch mit denselben und gibt sie recht heiß zu Tisch. Die Kruste kann aber ebenfalls an heißen Tagen kalt gegeben werden und zeichnet sich dann als kühlende Erfrischung aus.

#### 243. Biscuit-Gugelhopf.

Man rühre neun Loth ( $157\frac{1}{2}$  Gr.) Butter eine halbe Stunde lang, schlage dann zehn Eier darein, immer eines um das andere, nebst achtzehn Loth (315 Gr.) Mehl. So oft man ein Ei einrührt, gibt man auch einen Löffel Mehl dazu. Dann werden drei Loth ( $52\frac{1}{2}$  Gr.) Zucker, eine abgeriebene Zitronenschale und zwei Eßlöffel Hefe dazu gethan, Alles recht verrührt und in eine bestrichene Form gefüllt und nachdem es gehörig gegangen ist, was oft drei Stunden dauert, gebacken.

#### 244. Hannoverfuchen.

Man gibt ein Pfund (560 Gr.) Mehl in eine Schüssel, macht von Milch und Hefe ein Dämpfchen und stellt es zum Gehen in die Wärme. Inzwischen rührt man in der Mitte desselben acht Loth (140 Gr.) Schmalz mit vier Eiern gut ab und gibt dies an den Teig; kocht zwölf Loth (210 Gr.) Rosinen und Weinbeeren mit klein geschnittener

Citronenschale und Pomeranzenschale in Wein und läßt es auskühlen. Den Teig schlägt man ab und walzt ihn zu einem runden Kuchen aus, doch so, daß er in der Mitte dicker ist wie außen, dann gibt man die gekochten Früchte neben herum dreifingerdick darauf, läßt außen herum drei fingerbreit Teig leer, schlägt diesen über, bestreicht den Kuchen mit verklepperten Eiern, bestreut ihn mit gestoßenem Kandiszucker und klein gewiegten Mandeln, sodann läßt man ihn stark gehen und bäckt ihn im Rohr.

#### 245. Leipziger Stollen.

Man gebe in eine Schüssel ein Pfund (560 Gr.) Mehl, mache in der Mitte desselben von einem Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Milch und zwei Löffel Hefe ein Dämpfchen und lasse es gehen. Darnach rührt man vier Eier, acht Loth (140 Gr.) zerlassene Butter, etwas Salz, eine gewiegte Citronenschale, drei Loth ( $52\frac{1}{2}$  Gr.) Zucker, sechs Loth (105 Gr.) Rosinen, vier Loth (70 Gr.) Weinbeeren, zwei Loth (35 Gr.) abgezogene gewiegte Mandeln und ein halbhandgroßes Stück feingeschnittenes Citronat darunter, schlägt den Teig ab und formt auf dem Radelbrett einen Stollen daraus und bäckt ihn, nachdem er gegangen ist. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er gut mit zerlassener Butter bestrichen und dick mit Zucker und Zimmt bestreut.

#### 246. Zuckerkranz.

Man mache in der Mitte von einem Pfund (560 Gr.) Mehl, Milch und Hefe ein Dämpfchen an und läßt es gehen. Dann gibt man zwölf Loth (210 Gr.) zerlassene Butter, zwei Eier, drei Eidottern, Salz, Weinbeeren und Rosinen, zusammen vier Loth (70 Gr.), darein, nebst vier Loth (70 Gr.) gewiegte Mandeln, zwei Loth (35 Gr.) Citronat und sechs Loth (105 Gr.) Zucker. Schlägt den Teig gut ab, formt einen Kranz daraus, legt diesen auf

ein bestrichenes Blech, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit Eidotter, bestreut ihn mit grob gestoßenem Zucker und geschnittenen Mandeln und bäckt ihn eine Stunde.

#### 247. Kaffee- oder Theebrod.

In der Mitte von einem Pfund (560 Gr.) Mehl wird mit Milch und Hefe ein Dämpfchen angemacht und zum Aufgehen an die Wärme gestellt. Inzwischen rührt man zwölf Loth (210 Gr.) Butter recht schaumig, gibt fünf Eier, zwei Loth (35 Gr.) Zucker, etwas Salz und wenn es nöthig ist, noch etwas Milch dazu, schlägt den Teig gut ab, gibt ihn auf das Radelbrett heraus, nimmt immer ein Stück davon, formt abwechselnd Laibchen, Ringe, Dreyeln, kleine Stollen, Hörnchen, Wecke 2c. 2c., legt diese auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eidotter, bestreut sie mit abgezogenen, gewiegten Mandeln, läßt sie gehen und bäckt sie schön hellbraun.

#### 248. Braunschweiger Kuchen.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter wird eine halbe Stunde schaumig gerührt, dazu kommen nach und nach acht ganze Eier, vier Loth (70 Gr.) fein gestoßener Zucker, einige Eßlöffel süßer lauwärmer Rahm und etwas Salz. Dann werden zwanzig Loth (350 Gr.) feines Mehl, drei Loth ( $52\frac{1}{2}$  Gr.) abgezogene fein gewiegte Mandeln, drei Loth ( $52\frac{1}{2}$  Gr.) geschnittenes Citronat und drei Eßlöffel gute Hefe dazu gerührt, zusammen fein abgeschlagen, zuletzt mit dem festgeschlagenen Schnee von fünf Eiweiß untermengt. Diese Masse füllt man in eine gut mit Schmalz ausgestrichene Gugelhupfform halbvoll ein, läßt diesen Kuchen gehen, was oft zwei bis drei Stunden dauert, und bäckt ihn dann eine Stunde bei mäßiger Hitze im Rohr.

#### 249. Muiskbrod.

Man rühre drei Viertelpfund (420 Gr.) Zucker mit zehn Eidottern und fünf Eiern eine halbe Stunde lang.

Darnach gibt man eine gewiegte Zitronenschale, ein halbes Loth (9 Gr.) Anis, ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl und den geschlagenen Schnee von zehn Eiweiß dazu, bestreicht eine längliche Form gut mit Butter, gießt den Teig hinein, streut etwas Anis darauf und bäckt es drei Viertelstunden.

### 250. Anisbrod als Zwieback.

Man rührt zwölf Loth (210 Gr.) Zucker mit neun Eiern eine halbe Stunde, gibt sodann vier Loth (70 Gr.) feingewiegte Mandeln, etwas Anis und ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl darein, füllt den Teig in ein bestrichenes Blech und bäckt ihn schön. Schneide ihn darnach in Schnitte und bäh die diese bräunlich. Man gibt sie zu Wein.

### 251. Erdbeertorte.

Man lege eine Form mit Butter- (Nr. 217) oder Bröselteig (Nr. 221) aus und backe diesen. Man rühre sodann unter einen Eierschnee von vier Eiweiß acht Loth (140 Gr.) Zucker, bestreiche den Boden und Rand des Ruchens damit und lasse es trocknen; darauf schöne, trockne Erdbeeren gelegt, ein Gitter von weißer Glasur darüber gezogen.

### 252. Apfeltorte.

Man legt eine Form mit Butter- oder Bröselteig aus und gibt folgende Fülle fingerdick darauf: Man bratet gute Äpfel ganz weich, zieht die Haut ab, vermischt das Mark mit ein bis zwei Eidottern, Zucker, Zimmt und eingesottenen Johannisbeeren und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze.

### 253. Apfeltorte auf andere Art.

Man belegt ein Blech mit Buttermteig, (Nr. 217) bestreicht ihn mit Eidotter und belegt ihn mit Apfelschnitzen. Hierauf schlägt man sechs Eier mit ein Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) Rahm und Zucker ab, gibt etwas Zimmt darunter und gießt es über die Äpfel, doch müssen dieselben zur Hälfte noch sichtbar sein. Man bäckt die Torte drei Viertelstunden.

### 254. Apfeltorte auf dritte Art.

Man legt die Form messerrückendick mit Buttermteig aus, focht von acht großen Backäpfeln (die geschält und geschnitten wurden) und einem Glas Wein, nebst Zucker nach Geschmack, etwas gewiegter Zitronenschale, Zimmt, vier Loth (70 Gr.) Rosinen und vier Loth (70 Gr.) Weinbeeren, ein feines Mus, das man kalt auf den Buttermteig streicht. Darauf belegt man die Torte mit Teiggitter, bestreicht diese mit Eidotter und bäckt sie dann drei Viertelstunden.

### 255. Apfeltorte auf vierte Art.

Man legt eine Form mit Bröselteig (Nr. 221) aus und gibt folgende Fülle darauf: Man rührt vier Eidottern mit vier Loth (70 Gr.) abgezogenen, gewiegten Mandeln, einer abgeriebenen Zitronenschale, Zucker nach Geschmack und feinem Zimmt. Hierauf schält und reibt man zehn große gute Äpfel, gibt Weinbeeren, geriebene Semmel und den Schnee von den zurückgelassenen vier Eiweiß darunter, vermischt dies Alles gut und trägt die Fülle zweifingerhoch auf den Bröselteig auf, belegt den Kuchen mit Teiggitter, bestreicht ihn mit Eidotter, und bäckt ihn bei mäßiger Hitze.

### 256. Traubenkuchen oder Torte.

Man belege ein Blech mit Buttermteig (Nr. 217) backe denselben hellgelb, belege ihn dann mit Traubenbeeren, rühre ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter schaumig, rühre vier Eier, etwas Rahm, vier Loth (70 Gr.) Mandeln, eine abgeriebene Zitronenschale, sechs Loth (105 Gr.) Zucker daran, und gieße dies über den Kuchen, welchen man dann hellgelb bei sehr mäßiger Hitze bäckt.

### 257. Traubentorte, einfache.

Man legt die Beeren auf gebackenen Buttermteig (Nr. 217) dicht neben einander, bestreut sie mit geriebener Semmel, Mandeln und Zucker.



**258. Aprikosentorte.**

Man belege ein Blech zwei messerrückendick mit Butterteig (Nr. 217) und bäckt ihn hell, schäle dann Aprikosen, steine sie aus und breite sie auf den Teig aus, bestreue sie hierauf dick mit Zucker und Zimmt.

**259. Braune Kartoffeltorte.**

Man rührt sechzehn Loth (280 Gr.) Zucker mit neun Eidottern eine halbe Stunde lang, gibt dann dazu zwei Loth (35 Gr.) süße, zwei Loth (35 Gr.) bittere Mandeln abgezogen und gerieben, zwei Loth (35 Gr.) Citronat, zwei Loth (35 Gr.) Pomeranzenschalen, dies Alles fein gewiegt, die abgeriebene Schale einer Citrone, ein Quint ( $8\frac{3}{4}$  Gr.) Zimmt, ein halb Quint ( $4\frac{3}{8}$  Gr.) Nelken, beides gestoßen, und drei Viertelfund (420 Gr.) geriebene Kartoffel. Dies Alles vermischt, rührt man noch eine Viertelstunde und gibt zuletzt den Schnee von neun Eiweiß darunter. Sie muß drei Viertelstunden im Rohr backen.

**260. Weiße Kartoffeltorte.**

Man rührt zwölf Loth (210 Gr.) Zucker mit sechs Eidottern eine halbe Stunde lang, gibt dann einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimmt, eine gewiegte Citronenschale, den Saft einer Citrone, eine Handvoll geschälte, geriebene Mandeln, drei Viertelfund (420 Gr.) geriebene Kartoffeln und den Schnee von sechs Eiweiß darunter und bäckt sie drei Viertelstunden.

**261. Saudtorte.**

Man rührt ein Viertelfund (140 Gr.) Butter mit einem Viertelfund (140 Gr.) Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone eine halbe Stunde, gibt zwei Eier und zwei Eidottern, sowie ein Viertelfund (140 Gr.) Mehl darunter, verrührt Alles gut, füllt die Masse ein, streut die Torte oben auf mit geschnittenen Mandeln und bäckt sie eine Stunde.

**262. Englische Torte.**

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter mit einem halben Pfund (280 Gr.) Zucker schaumig, rührt dann sechs Eidottern, ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl, acht Loth (140 Gr.) Rosinen, zwei Loth (35 Gr.) Citronat, ein Quint ( $4\frac{3}{8}$  Gr.) gestoßene Vanille, nebst dem Schnee von sechs Eiweiß darunter, füllt es in die Form, streut es mit Zucker und Mandeln und bäckt es bräunlich.

**263. Dresdener Torte.**

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter wird mit vier Eiern und fünf Eidottern eine halbe Stunde gerührt, dann gibt man dazu: acht Loth (140 Gr.) Zucker, drei Löffel Rahm, ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl, einen Löffel Wein oder Arac und eine abgeriebene Citronenschale, füllt den Teig in die Form und läßt es drei Viertelstunden backen.

**264. Schmalztorte.**

Man rührt ein Viertelfund (140 Gr.) Butter, ein Viertelfund (140 Gr.) Schmalz, ein halbes Pfund (280 Gr.) fein gestoßenen Zucker, bis es ganz leicht ist, gibt dann sechs Eidottern nacheinander darein, zwei Loth (35 Gr.) süße, zwei Loth (35 Gr.) bittere, fein gewiegte Mandeln, die gewiegte Schale einer Citrone, sowie ein Viertelfund (140 Gr.) Stärkmehl und ein Viertelfund (140 Gr.) anderes Mehl; zuletzt gibt man den Schnee von sechs Eiweiß darunter.

**265. Mandeltorte.**

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker mit acht Eidottern und ein Viertelfund (140 Gr.) fein gestoßene Mandeln drei Viertelstunden, gibt eine Handvoll abgeriebene Semmelbröseln darein, eine gewiegte Citronenschale, sowie den Saft einer Citrone und zuletzt den Schnee von sechs Eiweiß. Man füllt die Masse ein und bäckt sie drei Viertelstunden.

**266. Zimmtorte.**

Man rührt zwölf Loth (210 Gr.) Zucker mit sieben Eidottern gut ab, gibt ein Viertelfund (140 Gr.) abgezogene, fein gewiegte Mandeln darunter, nebst einem Kaffeelöffel Zimmt, halb so viel Nelkengewürz, für sechs Kreuzer Schokolade, acht Loth (140 Gr.) Stärkmehl und den Schnee von sieben Eiweiß, füllt die Masse ein und läßt sie drei Viertelstunden backen.

**267. Biscuittorte.**

Man rührt zwölf Loth (210 Gr.) Zucker mit fünf Eiern und vier Eidottern, nebst dem Saft einer Citrone, sowie der davon abgeriebenen Schale drei Viertelstunden, dann gibt man acht Loth (140 Gr.) Stärkmehl darunter, füllt die Masse ein und bäckt sie drei Viertelstunden.

**268. Biscuittorte mit Glasur.**

Man schlägt sechs Eidottern mit zehn Loth (175 Gr.) Zucker zu Schaum, gibt zehn Loth (175 Gr.) Stärkmehl darunter, nebst dem Schnee von sechs Eiweiß, füllt sie ein und bäckt sie drei Viertelstunden. Nachdem sie erkaltet ist, wird sie mit weißem Eis (Nr. 283) überzogen und in der Wärme getrocknet.

**269. Schokoladetorte.**

Acht ganze Eier und zwölf Loth (210 Gr.) fein gesiebter Zucker nebst der abgeriebenen Schale einer halben Citrone wird in einem Topfe zu Schaum geschlagen, hierauf sechs Loth (105 Gr.) fein geriebene Vanilleschokolade und sechs Loth (105 Gr.) Stärkmehl schnell darunter gerührt, eine Tortenform (Reif) leicht mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken. Nach dem Erkalten kann die Torte mit Schokoladeglasur (Nr. 285) überzogen werden.

**270. Schokoladetorte auf andere Art.**

Man rührt sechs Loth (105 Gr.) Butter mit sechs Loth (105 Gr.) Zucker schaumig, rührt dann sechs Ei-

dotter, vier Loth (70 Gr.) geriebene Schokolade und vier Loth (70 Gr.) gewiegte Mandeln darunter. Dann gibt man drei Loth (52 1/2 Gr.) feines Mehl dazu und von vier Eiweiß den Schnee; füllt die Torte ein, und bäckt sie drei Viertelstunden, überzieht sie sodann mit Punschguß. (Nr. 291.)

**271. Gefüllte Schokoladetorte.**

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Schokolade wird mit zwölf Eßlöffel Wasser zu einem Mus verkocht. Inzwischen stößt man sechzehn Loth (280 Gr.) Zucker mit zwei Stangen Vanille, wiegt acht Loth (140 Gr.) unabgezogene Mandeln und vermischt sie, wenn sie fein gewiegt sind, mit acht Loth (140 Gr.) Mehl; ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter rührt man mit sechs Eidottern, mischt dies Alles unter das kalt gewordene Schokolademus, und rührt es noch eine Viertelstunde. Zuletzt gibt man den Schnee von sechs Eiweiß darein. Man füllt den Teig in zwei gleich große Tortenformen und bäckt ihn drei Viertelstunden. Sind sie ziemlich kalt, so gibt man auf die eine Torte eine Fülle eingefottener Früchte (Himbeer-, Johannis- oder Erdbeeren), stürzt die andere Torte darauf und überzieht das Ganze mit Schokoladeglasur. (Nr. 285.)

**\* 272. Casseler Schokoladetorte.**

Man gibt sechzehn Loth (280 Gr.) gestoßenen Zucker in eine Schüssel nebst zwölf Eigelb und rührt ihn recht schaumig, schlägt von zwölf Eiweiß einen recht steifen Schnee, hebt ihn mit sechzehn Loth (280 Gr.) Mehl und sechs Loth (105 Gr.) geriebene Schokolade unter die Masse und gibt zuletzt, wenn Alles bereits gut vermengt ist, vier Loth (70 Gr.) geklärte Butter warm darunter, gibt die ganze Masse in ein gut mit Butter ausgestrichenes Tortenblech und bäckt die Torte drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze; dann wird die Torte gestürzt und nach dem Erkalten mit Schokoladeglasur überzogen (siehe Nr. 285), auf

ein ausgezacktes rund geschnittenes weißes Papier und auf eine Platte gelegt und servirt.

### 273. Brodtorte.

Man feuchtet drei Loth (52½ Gr.) gedörrtes und gestoßenes Schwarzbrot mit etwas Wein oder Arac an, gibt sechs Loth (105 Gr.) gewiegte Mandeln, ein halbes Loth (8 Gr.) Zimmt, ein halbes Loth (8 Gr.) Nelken, die gewiegte Schale einer halben Citrone, ein Loth (17½ Gr.) Citronat, ein halbes Loth (8 Gr.) verzuckerte Pomeranzenschale, zwölf Loth (210 Gr.) Zucker und acht Eier dazu; rührt Alles drei Viertelstunden lang, füllt die Torte in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform ein, und läßt sie drei Viertelstunden backen.

### 274. Brodtorte mit Schokolade.

Man rührt drei Viertelpfund (420 Gr.) Zucker mit achtzehn Eidottern drei Viertelstunden lang, gibt dazu: acht Loth (140 Gr.) gedörrtes und gestoßenes Schwarzbrot mit Himbeersaft angefeuchtet, sechs Loth (105 Gr.) braunen Lebkuchen, eine Tafel geriebene Vanilleschokolade, etwas Nelken und Zimmt, drei Loth (52½ Gr.) fein geschnittenes Citronat, die abgeriebene Schale einer Citrone, ver-rührt Alles gut, und mischt zuletzt den Schnee von zwölf Eiweiß darunter. Diese Torte muß eine Stunde backen.

### 275. Himbeertorte.

Man rührt acht Loth (140 Gr.) Schmalz mit acht Loth (140 Gr.) Zucker schaumig, gibt darein fünf Eidotter, eine halbe gewiegte Citronenschale, vier Loth (70 Gr.) abgezogene, fein gewiegte Mandeln, zwölf Loth (210 Gr.) Mehl und zuletzt den Schnee von fünf Eiweiß. Legt den Teig halbfingerdick in die mit Butter ausgestrichene Tortenform, streicht eingesottene Himbeeren darauf, belegt die Torte mit Teiggitter, bestreicht sie mit Eidotter, und bäckt sie drei Viertelstunden.

### 276. Punschtorte.

Man rührt ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter mit einem Viertelpfund (140 Gr.) Zucker recht schaumig, gibt zwei Loth (35 Gr.) abgeschälte, fein gewiegte Mandeln darein, nebst acht Eidottern, etwas Arac, die von einer Citrone abgeriebene Schale, ein Viertelpfund (140 Gr.) Mehl und den Schnee von acht Eiweiß. Füllt die Masse ein und bäckt sie eine Stunde, belegt sie darnach mit eingesottenen Früchten, bespritzt sie mit einem Löffel Arac und bestreut sie dick mit Zucker.

### 277. Kirschentorte mit Vanilleguß oder Glasur.

Man legt eine Form mit halbfingerdickem Bröselteig (Nr. 221) aus, bestreicht ihn mit Eidotter und bäckt ihn schön gelb, kocht inzwischen ausgesteinte Kirschen mit Zucker, läßt durch ein Sieb den Saft ablaufen und legt die Früchte dicht auf die Torte, gibt Vanilleguß (Nr. 292) darüber, bestreut den Kuchen mit Zucker und stellt ihn noch einige Zeit in die mäßig heiße Röhre.

### 278. Erdbeertorte.

Man macht von zwanzig Loth (350 Gr.) Mehl, zwölf Loth (210 Gr.) Butter, anderthalb Loth (24 Gr.) fein gewiegte Mandeln, etwas Citronenschale und vier hartgekochten Eidottern einen feinen Teig, belegt damit eine Tortenform, und bäckt ihn schön gelb. Inzwischen schlägt man von sechs Eiweiß steifen Schnee, gibt acht Loth (140 Gr.) Zucker, eine halbe Maß (½ Liter) Erdbeeren darunter, bestreicht den Kuchen damit, besät ihn dick mit Zucker und stellt ihn nochmals in das Rohr, bis der Schnee blaßgelb geworden ist.

### 279. Magdalenatorte.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter wird mit einem halben Pfund (280 Gr.) fein gestoßenem Zucker schaumig gerührt, alsdann vier ganze Eier und zwei Eidottern daran

gerührt, drei Loth (52½ Gr.) abgezogene süße und ein Loth (17½ Gr.) bittere, fein gewiegte Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, zuletzt ein halbes Pfund (280 Gr.) feines Mehl, gut darunter gemengt. Eine Tortenform (Reif) wird gut mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Masse gleichmäßig hineingestrichen, mit kaltem Wasser besprenget, zwei Loth (35 Gr.) grob- und ein wenig fein gestoßener Zucker darauf gestreut, und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken.

### 280. Citrontorte.

Man rühre sechs Loth (105 Gr.) Schmalz und sechs Loth (105 Gr.) Butter sehr schaumig, gebe alsdann ein Ei, acht Loth (140 Gr.) fein gestoßenen Zucker, achtzehn Loth (315 Gr.) Mehl, zwei Löffel weißen Wein dazu und rührt fleißig fort, bis Alles gut mittsammen vermengt ist; diesen Teig stellt man zugedeckt über Nacht in den Keller.

Fülle dazu: Man gebe ein Viertelpfund (140 Gr.) feinen Zucker, ein Viertelpfund (140 Gr.) abgezogene Mandeln, fein gewiegt, ein halbes Loth (8 Gr.) Zimmt, drei Loth (52½ Gr.) fein geschnittenes Citronat, ein Loth (17½ Gr.) fein geschnittene Pomeranzenschale, von zwei und eine halbe Citrone die fein abgeschälte, gewiegte Schale in einen Topf, dazu ein halbes Glas weißen Wein, den Saft einer Citrone, vermengt Alles gut und stellt es ebenfalls über Nacht in den Keller.

Den andern Tag gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Nudelbrett, wälkt ihn zweimeßerrückendick aus, nimmt ein Tortenblech, von welchem man den Rand abnehmen kann, und schneide einen Fleck, so groß der Boden vom Blech ist, bestreicht die Form mit Butter, lege den Teig darauf, mache einen schmalen Rand vom Teig herum, bestreue den Teig mit feinen Semmelbröseln, streicht die Fülle fingerdick darauf, in der Mitte etwas dicker. Von dem übrigen Teig macht man Bänder und davon ein

Gitter über die Fülle, welches man mit Eigelb bestreicht. Außen herum legt man wieder einen fingerbreiten Rand, welchen man ebenfalls mit Eigelb bestreicht. Nun bäckt man die so zubereitete Torte bei mäßiger Hitze eine Stunde im Rohr. Ist die Torte fertig gebacken, so vermischet man ein wenig Wein und von einer Citrone den Saft und gießt es zwischen die Gitter hinein. Diese Torte läßt sich acht bis vierzehn Tage aufbewahren, wo sie erst recht gut wird. Nur muß sie an einen kühlen Ort gestellt werden, damit sie anziehen kann.

### \* 281. Tausend-Blätterkuchen.

Von einem Pfund (560 Gr.) Butter macht man einen guten Buttermehl, wie er in Nr. 217 beschrieben ist, macht stark messerrückendicke runde Blätter daraus, so groß als das Innere der Platte ist, auf welche man den Blätterkuchen anrichten will und soviel als man von dem Pfund (560 Gr.) Buttermehl bekommt, legt sie auf Backbleche, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie schön goldgelb. Nach dem Erkalten bestreicht man jedes Blatt mit einer Früchten-Marmelade und setzt die Blätter aufeinander bis es ein hoher Kuchen wird. Mit einem flachen Deckel, welcher die Größe des Kuchens hat, drückt man denselben sanft zusammen und schneidet mit einem scharfen Messer den Kuchen ringsherum schön egal und überzieht ihn ganz mit Früchten-Marmelade (am Schönsten mit Aprikosen-Marmelade). Die Abfälle des rohen Buttermehls werden gut zusammengeschlagen, so dünn wie möglich ausgerollt, mit feinem Zucker bestreut, kleine Ringchen, Halbmonde, Sternchen zc. ausgestochen und im mäßig warmen Ofen so gebacken, daß sie ganz weiß bleiben. Mit diesen kleinen Ringchen zc. wird nun der Kuchen schön verziert, indem man sie nur an die Marmelade andrückt. Der Kuchen wird auf ein schön ausgezacktes Papier gehoben und auf eine Platte gelegt.

**\* 282. Körbchen von gerösteten Mandeln mit geschäumter Milch.**

Dazu hat man eine Form von Weißblech, die ein Körbchen vorstellt; man kann aber auch ein Porzellanschüsselchen in Ermanglung einer Blechform nehmen, welches die ähnliche Form eines Körbchens hat. Diese Form wird nun mit Mandelöl bestrichen, ebenso ein Backblech, ein Messer und eine ganze Citrone. Es werden nun vierundzwanzig Loth (420 Gr.) abgeschälte Mandeln gespalten, dann fein nudelig geschnitten, auf ein Backblech gelegt und im Rohr so lange gelassen, bis sie anfangen, eine blaßgelbe Farbe zu bekommen; währenddem gibt man zwölf Loth (210 Gr.) feingestohlenen Zucker von der besten Sorte in eine unverzinnete messingene oder kupferne Pfanne (besser Caramel-Löffel) und läßt ihn über starker Gluth verlaufen, aber so behutsam, daß derselbe keine Farbe fängt und höchstens goldgelb wird. Man rührt mit einem neuen Kochlöffel den zuerst verflossenen leicht auf, damit auch der übrige nach und nach zerfließe und wenn der ganze Zucker nun dünnflüssig ist, so kommen die Mandeln heiß aus dem Rohr darunter und werden so lange mit dem Zucker verrührt, bis das Ganze einen Ballen bildet. Dann werden die Mandeln auf das oben erwähnte mit Del bestrichene Backblech gelegt, mit dem Messer und der Citrone federfeldick auseinander gedrückt und in kleinen Theilen in das Körbchen gehoben und mit der Citrone gut angedrückt und so fortgeföhren, bis das ganze Körbchen belegt ist, was aber sehr schnell geschehen muß, denn wenn die Mandeln erkalten, kleben sie nicht mehr aneinander und nehmen keine Eindrückung mehr an. Sind nun die Mandeln in der Form erkaltet, so hebt sich das Körbchen leicht heraus, welches man mit kleinen Ringchen, wie sie in Nr. 281 beschrieben sind, verziert, und die man dann mit etwas auf dem Feuer zerlassenen Zucker festklebt.

Eine halbe Maß ( $\frac{1}{2}$  Liter) guten Doppelrahm schlage man mit einem Crèmebesen auf Eis recht fest, zuckere ihn mit Vanille-Zucker, oder gebe auch frische Erdbeeren darunter und richte den Rahm, kurz vor dem Serviren, in das Körbchen an, garnire ihn mit spanische Winden (siehe Nr. 318) oder mit Mandelbögen (siehe Nr. 298) und stelle das Körbchen auf eine Casseler-Chokoladetorte, wie sie in Nr. 272 beschrieben ist.

## Glasuren für Torten und Backwerk.

### 283. Weißes Eis.

Acht Loth (140 Gr.) Zucker wird mit dem Schnee von zwei Eiweiß ganz dick gerührt, und etwas Citronensaft daran gerührt.

### 284. Rothe Glasur.

Acht Loth (140 Gr.) Zucker wird mit zwei Eiweiß dick gerührt, und einige mit Wasser aufgelöste Tropfen Cochenille darunter gegeben.

### 285. Chokoladeglasur.

Bier Loth (70 Gr.) Zucker, vier Loth (70 Gr.) geriebene Chokolade wird mit zwei Eiweiß dick gerührt.

### 286. Chokoladeglasur auf andere Art.

Acht Loth (140 Gr.) Zucker und zwei Tafelchen geriebene Chokolade werden mit drei Eßlöffel Wasser zu einem zähen Brei gekocht, dann vom Feuer gestellt und so lange gerührt, bis es kalt ist.

**287. Zimmtglasur.**

Man rührt unter zwei Löffel Wein so viel Zucker, daß es nicht mehr läuft, und so viel Zimmt, daß es braun wird. Hierauf rührt man es so lange, bis es ganz dick und schaumig ist.

**288. Grüne Glasur.**

Man rührt acht Loth (140 Gr.) Zucker mit zwei Eiweiß recht dick, und gibt etwas Spinatsaft darunter.

**289. Blaue Glasur.**

Man rührt acht Loth (140 Gr.) Zucker mit zwei Eiweiß recht dick und gibt etwas Veilchensaft darunter.

**290. Gelbe Glasur.**

Man rührt acht Loth (140 Gr.) Zucker mit zwei Eiweiß recht dick, löst etwas Safran in warmem Wasser auf, und gibt dies darunter.

**291. Punschglasur.**

Man kocht ein Viertelpfund (140 Gr.) Zucker mit einer Obertasse Wasser so lange, bis er spinnt; gießt sodann einen Löffel Arac oder Liqueur darein, stellt es vom Feuer und rührt es so lange, bis es anfängt, weiß zu werden.

**292. Vanille-Schnee oder Gufs.**

Man schlägt von fünf Eiweiß einen steifen Schnee, gibt fünf Loth (87½ Gr.) Zucker, welcher vorher mit Vanille gestoßen wurde, darunter.

**293. Gezogener Zucker.**

Man läßt ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker mit sechs bis acht Löffel Wasser so lange kochen, bis der Tropfen, den man davon in kaltes Wasser fallen läßt, hart wird. Nun drückt man noch etliche Tropfen Zitronensaft hinein und läßt es noch etwas kochen; bestreicht einen reinen

Marmorstein mit Mandelöl, wischt das Del wieder ab, gleißt den Zucker darauf, streicht ihn schnell mit einem Messer so dünn als möglich auseinander, schneidet ihn in beliebige Streifen, wie man sie zur Verzierung bedarf, hebe sie mit dem Messer auf und biege sie nach Belieben, so lange sie noch weich sind.

**294. Zuckerdust.**

Man lasse ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker mit acht Löffel Wasser sieden, bis er Fäden zieht. Schlage von fünf Eiweiß einen Schnee und rühre ihn unter den Zucker, wenn derselbe auf dem Boden der Pfanne nicht mehr flüßig ist; rührt beides gut unter einander und lasse es auf Gluth bestehen, wo der Zucker aufsteigen und hart werden muß. Man färbt ihn nach Belieben.

**295. Marzipanteig zum Verzieren von Torten.**

Man lasse ein halbes Pfund (280 Gr.) Mandeln in heißem Wasser aufweichen und ziehe ihnen die Haut ab, wasche die Mandeln und stoße sie mit Rosenwasser. Dann rührt man ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker darunter, lasse die Masse auf einer Gluth trocknen, bis sie nicht mehr am Finger klebt, rühre von zwei Eiweiß einen dicken Schnee darunter, gieße dies auf ein mit Mehl bestreutes Brett, walke sie aus und forme verschiedene Früchte, Buchstaben, Verzierungen zc. zc. daraus.

---

## Kleines Dessertgebäck.

---

**Vorbemerkungen.**

Mandeln stößt man immer mit Eiweiß oder Rosenwasser. Sie dürfen aber nie schon den Tag vor dem Gebrauche hergerichtet werden. — Unter Buttergebäckenes gibt man immer einige Messerspitzen gestoßenes

Sirchhornsalz, um es in die Höhe zu treiben. — Bei Buttergebäcken wird das Blech nur mit Mehl bestreut. — Bei Zuckergebäcken wird das Blech heiß gemacht, mit Wachs bestrichen, dann läßt man es wieder kalt werden. — Alles kleine Gebäck darf nur eine mäßige Hitze haben, wenn es gebacken wird; die glazirten Backwerke lasse man nie außerhalb der Röhre trocknen, da sie sonst ohne Glanz bleiben würden.

### 296. Chokoladeschaum.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker mit drei Eiweiß schaumig, gibt vier Loth (70 Gr.) gestoßene Vanillechokolade darunter, mengt dem Teig noch so viel Zucker bei, bis er sich auf dem Nudelbrett auswälken läßt, sticht ihn mit Modeln aus und bäckt ihn auf einem mit Wachs bestrichenen Blech.

### 297. Mandelbrödchen.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker mit vier Eiweiß eine halbe Stunde, gibt ein halbes Loth (9 Gr.) Zimmt, ein halbes Loth (9 Gr.) Nelken, eine halbe Citronenschale, acht Loth (140 Gr.) Citronat, ein Viertelfund (140 Gr.) abgeschälte und fein gewiegte Mandeln, eine Messerspitze Pomeranzepulver und ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl darunter; läßt den Teig mehrere Stunden auf Kohlen stehen, schneidet ihn dann in Streifen, setzt diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie schön; schneidet sie sodann entzwei, und bäht sie.

### \* 298. Mandelbögen auf bürgerliche Art.

Ein Theil Mehl, zwei Theile feinen Geschmackszucker und drei Theile feinstiftlich geschnittene Mandeln, nebst so vielen ganzen Eiern, daß das Ganze nach genauem Verühren dickflüssig wird, gibt den Mandelbogenteig, der nun einen starken Messerrücken dick über ein mit klarer Butter und mit einem Pinsel bestrichenes Blech überall gleich aufgestrichen, dann mit feinem Zucker stark bestäubt und nach dessen Zergehen in einem mäßig warmen Bratrohr gebacken wird. Sobald die Masse eine etwas gelbe Farbe

bekommt, so wird sie herausgehoben, auf zweifingerbreite und vierfingerlange Streifen geschnitten; das Blech wird dann wieder in das Rohr gegeben, bis die Mandelschnitten unten und oben eine rothgelbe Farbe haben. Dann werden sie an der Mündung des Bratrohrs mit einem dünnen Messer vom Blech gelöst und über dünne Waller gebogen. Diese Arbeit müssen zwei Personen verrichten; denn dieselbe, die sie vom Blech nimmt, muß schnell und geschickt damit umgehen, daß sie nicht zu kalt und gebrechlich werden, und die andere muß sie über die Waller biegen.

### 299. Bittere Macronen.

Drei Viertelfund (420 Gr.) süße, ein Viertelfund (140 Gr.) bittere Mandeln schält und stößt man mit zwei Eiweiß. Schlage fünf Eiweiß zu Schnee und rühre ihn mit einem Pfund (560 Gr.) Zucker nebst den Mandeln, dem Saft und der Schale einer Citrone recht gut zusammen, belege ein Blech mit Oblaten, setze kleine Häufchen darauf, und bäckt sie bei schwacher Hitze.

### 300. Biscuit.

Man schlage acht Eidotter mit acht Loth (140 Gr.) Zucker auf Kohlen, bis es dicklich wird, rühre dann die abgeriebene Schale einer Citrone, sechs Loth (105 Gr.) Stärkmehl darunter, formt davon kleine Biscuits, setzt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und bäckt sie schön bei mäßiger Hitze.

### 301. Eierbiscuit.

Man rührt ein Pfund (560 Gr.) Zucker mit drei Eiern und vier Eidottern drei Viertelstunden lang, gibt ein Pfund (560 Gr.) Mehl darunter, und setzt Küchlein auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und bäckt sie im Rohr.

### 302. Vanilleplätzchen.

Man stößt eine Stange Vanille mit einem Pfund (560 Gr.) Zucker, schlägt fünf Eier daran und rührt es

drei Viertelstunden, setzt sie nußgroß auf ein bestrichenes Blech, und läßt sie mehr trocknen als backen.

### 303. Nußplätzchen.

Ein Pfund (560 Gr.) Farinzucker wird mit drei Eiern eine Viertelstunde gerührt, ein Pfund (560 Gr.) feingewiegte Nußkerne darunter gegeben nebst etwas Citronenschale; setzt Häufchen auf Oblaten, und bäckt sie auf einem Blech schön braun.

### 304. Buttergebackenes.

Man macht von einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter, einem halben Pfund (280 Gr.) Mehl, einem Viertelpfund (140 Gr.) Zucker, einem Loth (17½ Gr.) Zimmt, vier Eidottern, zwei Eßlöffel Wein einen festen Teig, wälkt ihn aus, und sticht ihn mit Formen aus; bestreicht die Stücke mit Eiweiß, bestreut sie mit Zimmt, Zucker und Mandeln und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

### 305. Citronenplätzchen.

An einem halben Pfund (280 Gr.) Zucker reibt man eine Citrone ab, stößt und siebt den Zucker und rührt ihn mit zwei Eiern eine halbe Stunde lang, gibt ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl dazu, setzt Plätzchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, läßt sie drei Stunden trocknen und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

### 306. Zimmtsterne.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker mit dem Schnee von drei Eiweiß recht dick, gibt die Schale einer halben Citrone und ein halbes Pfund (280 Gr.) Mandeln darein, nebst ein Loth (17½ Gr.) Zimmt und ein halbes Quint (2½ Gr.) Nelken. Man wirft den Teig mit Mehl aus, und sticht oder schneidet Sterne aus, legt diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

### 307. Anisbreheln.

Man rührt vier Loth (70 Gr.) Butter mit zwei Eiern, gibt darein vier Loth (70 Gr.) Zucker, acht Loth (140 Gr.) Mehl, Anis nach Geschmack, und etwas Citronenschale. Formt Breheln daraus, die man mit weißer Glasur überzieht und mit Pistazien oder Anis bestreut, nachdem sie gebacken sind.

### 308. Spanische Krapfen.

Man rührt drei Loth (52 Gr.) Butter mit vier Loth (70 Gr.) Zucker, gibt dann eine rohe und zwei hartgefottene Eidotter darunter, nebst vier Loth (70 Gr.) Mehl und der Schale einer Citrone. Bestreicht ein Blech mit Wachs, setzt kleine Häufchen auf, bestreicht sie mit Eidotter, bestreut sie mit Zucker, und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Man kann obenauf etwas eingefottene Früchte geben.

### 309. Rosenfarbiges Schaumconfect.

Man macht von einem Viertelpfund (140 Gr.) Zucker, welcher an einer halben Citronenschale abgerieben worden ist und einigen Eiweiß einen festen Teig, wälkt ihn messerrückendick aus, sticht Blumen oder Kränze aus, bestreicht ein Blech mit Wachs und bäckt sie bei schwacher Hitze. So wird das Confect weiß. Um es roth zu haben, mischt man unter den Teig einen halben Löffel aufgelöste Cochenille. Nimmt man etwas geriebene Chokolade darunter, statt Cochenille, so bekommt man Chokoladconfect.

### 310. Pfeffernüsse.

Man rühre ein Pfund (560 Gr.) Zucker mit fünf Eiern eine Stunde; gibt sodann darein eine Citronenschale, ein Loth (17½ Gr.) Cardamom, eine Messerspitze Potasche, etwas Zimmt und Nelken, zwei Loth (35 Gr.) fein geschnittenes Citronat und ein Pfund (560 Gr.) Mehl, wälkt den Teig aus und sticht Pfeffernüsse davon aus,



läßt sie über Nacht stehen und bäckt sie andern Tags auf einem mit Wachs bestrichenen Blech. Sie müssen weiß bleiben.

### 311. Ueberzogene Himbeerplätzchen.

Man rührt sechs Loth (105 Gr.) Zucker mit dem Schnee von einem Eiweiß, gibt einen Kochlöffel Mehl darunter, gibt auf kleine Oblaten etwas Himbeermarmelade, etwas Teig darüber und bäckt dies bei mäßiger Wärme.

### 312. Pomeranzenplätzchen.

Man rührt ein Pfund (560 Gr.) Zucker mit sechs Eiern, gibt dazu ein Viertelfund (140 Gr.) fein geschnittene Pomeranzenschale, ein Viertelfund (140 Gr.) Citronat, ein Loth (17½ Gr.) Zimmt, ein halbes Loth (9 Gr.) Nelken und ein Pfund (560 Gr.) Mehl. Setzt Plätzchen auf Oblaten und gibt obenauf in die Mitte ein Pomeranzenstückchen.

### 313. Butterplätzchen.

Man rührt vier Loth (70 Gr.) Butter mit acht Loth (140 Gr.) Zucker, gibt zwei Loth (35 Gr.) Weinbeeren, zwei Eier und zwei Eidotter, Mehl so viel, daß der Teig nicht mehr läuft, darunter, setzt kleine Plätzchen auf das Blech und bäckt sie.

### 314. Quitten-Schaum.

Man nimmt ein Viertelfund (140 Gr.) Quittenmark, ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker, schlägt zwei Eiweiß zu Schnee, mischt Alles, läßt es eine halbe Stunde stehen, setzt auf Oblaten kleine Häufchen und bäckt sie.

### 315. Rothes Marzipan.

Man stößt ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker und ein halbes Pfund (280 Gr.) Mandeln, gibt darein ein halbes Loth (9 Gr.) Zimmt, ein Quint (4¾ Gr.)

Nelken, ein halbes Quint (2 Gr.) Muskatblüthe, ein halbes Quint (2 Gr.) Cardamom, und drei Eier; macht davon einen Teig, mischt noch ein Viertelfund (140 Gr.) Zucker, ein Viertelfund (140 Gr.) Mehl und ein halbes Loth (9 Gr.) rothes Sandel darunter. Die Formen werden mit Zucker und Sandel bestreut, der Teig ausgebrückt und über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag bäckt man die Stücke in schwacher Hitze.

### 316. Königsküchlein.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter mit sechs Eiern gut ab, gibt zwölf Loth (210 Gr.) Zucker dazu nebst einem halben Pfund (280 Gr.) Mehl, ein Viertelfund (140 Gr.) Rosinen, und rührt es noch eine Viertelfunde. Man streicht kleine Formen mit Butter aus, füllt sie halb voll mit Teig, und läßt sie eine halbe Stunde langsam backen.

### 317. Windkücheln.

In ein Casserol gießt man ein Quart (¼ Liter) Wasser, darin läßt man ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter, sechs Loth (105 Gr.) feinen Zucker, das abgeriebene Gelbe einer Citrone kochend werden, rührt dann drei Viertelfund (420 Gr.) feines Mehl darunter und fährt mit dem Rühren so lange auf dem Feuer fort, bis sich der Teig vom Casserol und Löffel löst. Alsdann gibt man ihn in eine Schüssel, und läßt ihn kalt werden, rührt dann vier ganze Eier und vier Eigelb darunter. Bestreicht das Backblech leicht mit Butter, setzt kleine Häuflein darauf, bäckt dieselben bei guter Hitze. Man kann auch vor dem Backen groben Zucker und fein gewiegte Mandeln darauf streuen. Sie müssen oben aufgesprungen und von schöner gelber Farbe sein, das Blech darf erst umgewendet werden, wenn die einen oben schon fertig gebacken sind; auch soll das Rohr nur selten geöffnet werden.

**\* 318. Spanische Winde.**

Man wiegt vierundzwanzig Loth (420 Gr.) gestoßenen Vanille- oder nach Belieben einen andern Geschmack-Zucker in eine Schüssel, drücke den Saft einer halben Citrone hinein und gebe das Weiße von zwei großen Eiern dazu und rühre die Zuckerglace recht schaumig (ohngefähr zwanzig Minuten lang); dann rühre man sechzehn Loth (280 Gr.) feinstiftlich geschnittene Mandeln, welche man auf einem Backblech etwas abgetrocknet hat, darunter, mache mit einem Eßlöffel, auf vierfingerbreite Papierstreifen kleine runde oder ovale Häufchen, bestreue sie mit feinem Staubzucker und lege sie auf ein Backblech und backe sie bei sehr mäßiger Hitze im Bratrohr. Wenn sie ausgebacken sind, schneide man sie mit einem dünnen Messer vom Papier los und richte sie schön hoch an. Man kann auch immer zwei Stücke zusammensetzen, indem man die untere Seite mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade bestreicht, auch kann gefaumte (zu Schaum geschlagene) Milch mit Vanillegeschmack dazu gegeben werden.

**319. Zuckerdütchen.**

Man wiege fünf Eierschwer gestoßenen Zucker, rührt diesen nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone und fünf ganzen Eiern schaumig, alsdann rührt man so schwer, als drei Eier wiegen, Mehl darunter. Man bestreicht ein heißes Blech mit Wachs, ist es kalt, setzt man kleine Häuflein darauf, welche man nachher so egal wie möglich ausbreitet, daß die Masse ohngefähr einen Messerrücken dick verbleibt. Man bäckt sie hierauf eine Viertelstunde bei guter Hitze, schneidet dann die, welche gut sind, vom Bleche ab und dreht, noch warm, kleine Dütchen daraus, während die übrigen in der Röhre noch gar backen.

**320. Flotte Kücheln.**

Ein Pfund (560 Gr.) Mehl und ein Viertelpfund (140 Gr.) gestoßener Zucker wird mit zwei Eigelb, zwei

ganzen Eiern, einem Quart ( $\frac{1}{4}$  Liter) süßen Rahm, einem halben Pfund (280 Gr.) Butter und ein wenig abgeriebener Citronenschale zu einem Teig verarbeitet; wälzt diesen hierauf messerrückendick aus, sticht mit einem Ausstecher runde Kücheln aus, welche man mit zerlassener Butter bestreicht, streicht zu gleichen Theilen gestoßenen Zucker und Zimmt darauf und bäckt sie goldgelb bei mäßiger Hitze.

**321. Berlans.**

So viel Butter als sechs Eier schwer sind, gestoßener Zucker ebensoviel, wird mit sechs Eidottern recht schaumig gerührt, etwas feingeschnittenes Citronat und Orangenschale, zuletzt fünf Viertelpfund (700 Gr.) Mehl und der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Die Masse wird mit einem Löffel ausgestochen, auf einem mit Mehl bestaubten Nudelbrett in fingerdicke Walzen gerollt, in ungefährlänge vier Zoll Stücke geschnitten und runde Ringel davon auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt und eine Viertelstunde gebacken.

**322. Kleine Königsstüchen.**

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter wird mit sechs Eigelb zu Schaum gerührt, zwölf Loth (210 Gr.) feiner Zucker, woran eine Citrone abgerieben worden, nebst ein halbes Pfund (280 Gr.) feines Mehl nach und nach darunter gerührt, ein Viertelpfund (140 Gr.) kleine Weinbeeren dazu gethan, zuletzt von sechs Eiweiß der feste Schnee darunter gerührt. Man streicht kleine Formen mit Butter aus, füllt solche mit der Masse etwas über die Hälfte voll und läßt sie im Rohr eine halbe Stunde langsam backen.

**323. Portugiesische Kuchen.**

Man läßt ein Pfund (560 Gr.) frische Butter in einer Schüssel etwas zergehen, rührt langsam nach und nach fünf ganze Eier und vier Eigelb nebst drei Viertel-

pfund (420 Gr.) fein gestoßenen Zucker, nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone darunter. Ist die Masse ganz dick und schaumig, rührt man ein Pfund (560 Gr.) ganz feines, trockenes Mehl darunter, bestreicht kleine Blechformen gut mit Butter, füllt dieselben halb mit der Masse ein, stellt sie auf ein Backblech und bäckt sie eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze.

### 324. Prinzessen-Törtchen.

Ein Pfund (560 Gr.) zerlassene Butter wird mit zwölf Eigelb und einem Pfund (560 Gr.) sehr fein gestoßenem Zucker schaumig gerührt. Ein halbes Pfund (280 Gr.) abgezogene Mandeln werden mit etwas Eiweiß recht fein im Mörser gestoßen, die abgeriebene Schale von drei Citronen, ein halbes Loth (9 Gr.) Zimmt, etwas gestoßenes Nelkengewürz, ein Quint (4 Gr.) Cardamom, sowie ein Pfund (560 Gr.) feines Mehl darunter gerührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee von vier Eiweiß darunter gemengt. Das Backblech wird heiß gemacht, leicht mit Wachs bestrichen, ist es kalt, kleine Häuflein darauf gesetzt, mit festgeschlagenem Eiweiß mittelst eines Pinsels überstrichen, mit Zucker und fein gewiegten Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze eine Stunde im Rohr gebacken.

### 325. Zuckerbrezeln.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) Butter wird mit einem halben Pfund (280 Gr.) fein gestoßenen Zucker, drei ganzen Eiern und drei Eigelb drei Viertelstunden gerührt, zuletzt (nach Belieben) etwas Drangenblüthe fein gestoßen, fünf Viertelpfund (700 Gr.) feines Mehl auf dem Rudebrett darunter gemengt und zu einem Teig verarbeitet. Man schlägt den Teig in ein Tuch und läßt ihn an einem kühlen Ort eine Stunde ruhen. Alsdann formt man Brezeln daraus, bestreicht ein Backblech leicht mit Butter, streut Mehl darauf, legt dieselben darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze.

### 326. Butter-Kringel.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) Butter wird mit sechs Eigelb zu Schaum gerührt, alsdann drei Viertelpfund (420 Gr.) gestoßener Zucker und ein Pfund (560 Gr.) feines Mehl löffelweise darunter gerührt, nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone. Das Eiweiß von sechs Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen und die Hälfte davon leicht unter die Masse gerührt. Man bestreicht ein heißes Blech leicht mit Wachs, ist die Masse kalt, formt man runde Ringe daraus, setzt sie darauf, bestreicht sie mit dem übrigen Eierschaum, worunter man etwas feinen Zucker mischt, und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

### 327. Mandel-Kollatschen.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter, ein halbes Pfund (280 Gr.) fein gestoßener Zucker, vier Loth (70 Gr.) bittere Mandeln, welche man mit etwas Eiweiß recht fein gestoßen hat, vier ganze Eier und die abgeriebene Schale einer Citrone wird zusammen eine halbe Stunde gerührt, bis es sehr schaumig ist. Dann drei Viertelpfund (420 Gr.) sehr feines trockenes Mehl darunter gerührt. Ein heißes Blech wird leicht mit Wachs bestrichen, nach dem Erkalten kleine Häuflein von der Masse darauf gesetzt, dieselben mit länglich geschnittenen Mandeln bestreut und eine halbe Stunde im Rohr gebacken.

### 328. Zucker-Kollatschen.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter wird mit ebenso viel fein gestoßenem Zucker, vier ganzen Eiern und vier Eidottern schaumig gerührt (eine halbe Stunde), zuletzt zwanzig Loth (350 Gr.) feines Mehl gut darunter gerührt, dann ebenso wie bei Nr. 327 verfahren.

### 329. Pomeranzen- oder Citronen-Schaum-Confect.

Man nehme zwölf Löffel fein gestoßenen Zucker, reibe eine Citrone oder Orange halb ab, schlage von vier Ei-

weiß einen festen Schnee, mache davon auf dem Stuebrett einen Teig an, forme kleine Plätzchen (Kügelchen) daraus, bestreiche ein Backblech mit Mandelöl, lege sie darauf und backe sie bei mäßiger Hitze.

### 330. Vanille-Nüßchen.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) fein gestoßener Zucker wird mit zwei Eiweiß, dem Saft von einer Citrone, auch etwas fein gestoßener Vanille sehr schaumig gerührt. Dann die Masse in eine Düte von Papier gefüllt, ein heißes Blech dünn mit Wachs bestrichen, nach dem Erkalten kleine Häuflein darauf gedrückt und bei sehr mäßiger Hitze gebacken. (Mehr getrocknet, da dieselben ganz weiß bleiben müssen.)



**Hedeon v. Hibler's**  
**TIROLER**  
**FEIGENKAFFEE**

*ist der reinste u. beste*  
*der mir bis jetzt*  
*vorgekommen*  
 dies von einer Autorität I Ranges

**Herrn OSKAR DIETZSCH**  
 Chemiker der Stadtpolizei u. des Gewerbemuseums  
 in Zürich.

# TIROLER GESUNDHEITSFEIGENKAFFEE

## GEDEON v. HIBLER INNSBRUCK

Nota von

121.11  
 120.66  
 -----  
 50.45

<i>Verrechnung zum Erb. Abgaben</i>			
<i>für Grundbesitzsteuer</i>	87		95
<i>Überschuldungssteuer</i>			81
<i>Landsteuer</i>			43
<i>Grundsteuer</i>	2		10
<i>Landsteuer v. Josef Meißner</i>			
<i>in Pension</i>			
<i>Wingb. Steuer</i>	27		10
<i>Kasse für die Landgütersteuer</i>	2		92
<i>Wingb.</i>			
	121		11
	90		95
	30		16

**WARNUNG!** Einige Feigenkaffee-Erzeuger versuchen in letzter Zeit durch täuschende Nachahmung meiner gesetzlich geschützten Marken das P.T. Publikum irre zu führen. Ich erlaube mir daher vor dieser Täuschung mit der Bitte zu warnen, beim Einkaufe nur **Hibler-Kaffee** zu verlangen und meine Firma auf den Paqueten zu beachten.