
Sechstes Stück.

Von Puddings, Mehl- und Eyspeisen.

a. Vom Pudding.

1. Englischer Pudding.

Für vier Groschen abgeraspeltes Milchbrot wird in Stücke geschnitten und in Milch eingeweicht. Nun rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, drückt das Milchbrot aus und thut es darein; rührt dazu zwölf Stück Eyer und $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, gehackte Citronenschale, Muskatennuß, ein Pfund große, ausge-

ausgekernte Kofinen, $\frac{1}{4}$ Pfund feingefchnittene Mandeln und etwas Salz. Ist dieß alles gut durcheinander gerührt; so bestreicht man eine Serviette mit Butter, deckt sie auf ein Sieb und füllt die Masse darauf. Nun nimmt man die Serviette zusammen und bindet sie geräumig zu, damit der Pudding Raum zum Quellen behält. Der Pudding wird nun in einen Kessel voll kochenden Wassers gehängt, und zwey Stunden gekocht. Ist er gahr, so läßt man ihn auf einem Siebe ablaufen, löst die Serviette los, stürzt ihn auf eine Schüssel und giebt die Sauce (Nr. 15.) dazu.

2. Reiß = Pudding.

Dazu wird ein Pfund Reiß blançirt und mit Milch dick gekocht. Darauf rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, thut zehn Eyer, $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, Korinthen, abgeriebene Citronenschale, und Muskatennuß dazu und rührt nun alles mit dem abgekühlten Reiß wohl durcheinander. Dann verfährt man wie Nr. 1. Dazu giebt man eine Himbeer Sauce (Nr. 13).

3. Apfel = Pudding.

Man kocht Äpfel zur Marmelade mit Zucker, Citrone, Cannel und Korinthen, alsdann

dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, nebst zwölf Eiern. Dann werden die Aepfel und einige Hände voll geriebenes weißes Brod wohl mit durcheinander gerührt, zwey Stunden in einem Tuche in Wasser gekocht, wie Nr. 1. und mit einer Wein-Sauce auf die Tafel gegeben.

4. Mehl-Pudding.

Man reibt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter ab, nimmt zehn Eier, rührt ein Pfund Mehl, $\frac{3}{8}$ Pfund Zucker, etwas abgeriebene Citronen-Schale und so viel Milch dazu, daß es eine flüssige Masse wird. Sie wird dann in einer Serviette gethan und wie die andern Puddings gekocht. Dazu giebt man eine Wein-Sauce, worin ein Glas Congac gegossen ist, zur Tafel.

5. Krebs-Pudding.

Von einem Schock abgekochter Krebse, wird mit ein Pfund Butter, von den Schalen der Krebse, Krebsbutter gemacht. Dann weicht man für zwey Groschen Milchsemel in Milch ein, hackt das Krebsfleisch fein, und thut dazu $\frac{1}{4}$ Pfund Rindermark, und einige bittere Macaronen. Nun reibt man die Krebsbutter mit zwölf Eydottern ab, thut das
Ge-

Gehackte dazu, die Milchsemmel wird ausge-
drückt, und ebenfalls dazu geworfen, so auch
 $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, Muskatennuß, abgeriebene
Citrone mit etwas Salz. Endlich wird der
Schnee von den zwölf Eiern auch dazu gerührt.
Alles wird in eine Serviette gebunden und
zwey Stunden gekocht. Dazu giebt man eine
Milchsaucе, in die ein wenig Krebsbutter ge-
than wird.

6. Hecht = Pudding.

Ein Hecht wird mit Salz und Wasser ab-
gekocht, Haut und Gräten werden ihm ge-
nommen, das Fleisch wird klein gepflückt.
Nun rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit acht gan-
zen Eiern ab, thut dazu für zwey Groschen
eingeweichte Milchsemmel, ein wenig Muska-
tennuß und Pfeffer, zuletzt den Hecht. Die-
se Masse kocht man wie jeden andern Pudding
gahr, und giebt dazu gelbe Butter.

7. Stockfisch = Pudding.

Der Stockfisch wird wie gewöhnlich ge-
kocht, stark gepreßt, übrigens verfährt man
damit, wie No. 6. dazu wird eine Sahnen-
Sauce gegeben.

b. Von

b. Von Mehlspeisen.

1. Wiener Mehlspeise.

Man rührt sechs Loth feines Mehl mit $\frac{1}{4}$ Quart süßer Sahne und vier Loth geriebenen Zucker auf dem Feuer zu einem dicken Brey. Nun reibt man $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter zu Sahne, schlägt nach und nach zehn Eyerdottern dazu, auch abgeriebene Citronen-Schale, Muskatennuß, $\frac{3}{8}$ Pfund geriebenen Zucker, und etwas Salz. Dieses zusammen wird mit dem kalten Brey eine halbe Stunde gerührt. Zuletzt wird von dem Eyweiß ein steifer Schnee geschlagen, der sacht unter die Masse gerührt wird. Diese Mehlspeise wird in einem auf eine Schüssel gesetzten Rande vom Teig $1\frac{1}{4}$ Stunde in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Zehn Minuten vor dem Anrichten zieht man die Mehlspeise aus dem Ofen vor, bestreicht sie mit Eyschnee, dann wird sie dick mit geriebenem Zucker bestreut, ein wenig mit Wasser bespritzt, so läßt man sie im Ofen glaciren. Dieß ist die feinste Mehlspeise.

2. Spinat-Strudel.

Man wäscht und stößt jungen Spinat im Mörser und ringt den Saft durch ein Tuch,
gießt

gießt zwey Quart Milch dazu, und läßt es nun auf dem Feuer zusammenkochen. Ist dieß geschehn; so läßt man die Molken auf einem Siebe ablaufen. Hierauf rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter zu Sahne, schlägt nach und nach zehn Eydotter dazu, auch $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, Muskat. Nuß, $\frac{1}{4}$ Pfund gehackte bittere Macronen, und etwas Salz dazu, zuletzt den geronnenen Spinatsaft und den Schnee vom Eyweiß. Man rührt zwey Löffel voll Mehl mit Milch klar, schlägt dazu 6 Eyer und backt davon ganz kleine Pfannkuchen (Plinsen) von dieser Masse, aber nur auf einer Seite, die ungebäckene Seite wird mit der Spinatmasse bestrichen, die Plinsen werden dann aufgerollt, in der Mitte durchgeschnitten, in eine Randschüssel rangirt. Nun klopft man einige Eyer mit Milch und Zucker durch, gießt sie über die Plinsen und backt die Strudel im Ofen gahr. Hierzu giebt man eine legirte Milch mit Zucker.

3. Krebs-Strudel.

Von den noch lebenden Krebsen werden die Nasen weggeschnitten, die Gallen herausgenommen, gewaschen und gestoßen. Nun wird zwey Quart Milch darauf gegossen, durch ein Tuch muß dann der Saft stark durchgedrückt werden. Dann läßt man die Masse auf dem Feuer zusammenfahren. Die kothige Krebs-

Mols

Molken wird auf ein Sieb gethan, damit sie trocken ablaufen. Die Krebs-Strudel werden wie die Spinat-Strudel No. 2. gemacht. Es wird dazu legirte Sahne mit Zucker gegeben.

4. Gebackener Gries mit Kirschen.

Man wäscht $\frac{1}{2}$ Pfund guten Wiener-Gries, und kocht ihn in Milch dick mit Zucker, Citronen-Schale, Zimmet und etwas Salz. Nimmt man ihn vom Feuer; so rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter darunter, und läßt ihn kalt werden. Hierauf schlägt man zehn Eydoter dazu, von dem Weißen der Eyer wird Schnee geschlagen und darunter gerührt. Ist dieses geschehen, so nimmt man ein Pfund ausgebrochene, schwarze Kirschen, und läßt sie ein Mahl mit Zucker aufkochen. Dann setzt man einen Leigrand auf eine Schüssel, gießt etwas von der Masse hinein. Darauf legt man eine Schicht Kirschen und fährt damit fort, bis die Schüssel voll ist. Nun wird es eine Stunde im Ofen gebacken.

5. Gebackener Sajo.

Den Sajo läßt man mit kaltem Wasser am Feuer ziehn, füllt einige Mahl frisches Wasser

fer darauf, dann wird er blanchirt und mit kaltem Wasser ausgekühlt. Nun thut man ihn auf ein Sieb, damit das Wasser ablaufe. Der Sajo wird untersucht, damit keine Steine darunter sind. Man setzt ihn mit Wein, Zucker, Zimmet und Citronen-Schalen ans Feuer und läßt ihn damit kurz kochen. Hierauf nimmt man ihn vom Feuer; reibt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, schlägt zehn Eydotter dazu, nimmt den ausgekühlten Sajo, endlich den Schnee, thut alles in eine Randschüssel und backt ihm gahr.

6. Nefsel = Brot.

Es werden Borsdorfer Nefsel geschält, und in Viertel geschnitten. Von den Vierteln werden wieder feine Filets geschnitten, diese werden mit Butter und Zucker etwas auf dem Feuer geschwitzet. Dann mengt man schwarzes, geriebenes Brot mit Zucker, Zimmet, Nelken und Citronen-Schale. Hierauf wird eine Form fett mit Butter bestrichen, vor dem gemengten Brote wird die Form eines Fingers dick bestreut, dann thut man, eines Fingers dick von dem gedämpften Nefseln, dann wieder Brot, zc. dazu, bis die Form voll ist. Dieß wird in einem heißen Ofen eine Stunde gebacken. Beym Anrichten wird die Form

Form gestürzt, etwas Himbeer-Gelee mit Wein verkocht und darüber gegossen.

7. Farfırte Dampf-Strudeln.

Von einer halben Meze feinen Mehls, acht ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, Muskat-
ten-Ruß, abgeriebener Citronen-Schale, einem
Weinglase voll Milch, eben so viel Hefen,
(Wärme) macht man einen feinen Teig, setzt
ihn an einen warmen Ort zum Auflaufen hin.
Hierauf kocht man ein Schock gute Krebsse.
Von den Schalen macht man Krebsbutter.
Von den ausgebrochenen Scheren, Schwänzen
und Lebern macht man auf folgende Art eine
Farße: Das Fleisch wird gehackt, dann wird
ein guter Theil Krebsbutter mit sechs Eydottern,
 $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Muskat-
ten-Ruß, Salz, und dem Saft von einer Citrone abgerührt, das
gehackte Fleisch und ein wenig geriebene Sem-
mel wird noch dazu gethan. Ist die Farße
fertig, so schlägt man den Teig wieder durch,
streut etwas Mehl dazu, und rollt ihn in der
Dicke eines Messerrückens auf dem Tisch auf,
bestreicht ihn eben so dick mit der Farße, rollt
ihn auf, schneidet einer Hand breit große
Stücken davon, läßt sie aufgehn, bestreicht sie
mit Krebsbutter und backt sie im Ofen. Sie
werden warm zur Tafel gegeben. Dazu giebt
man eine mit Eiern verbundene Milch.

8. Gebäckner Reiß mit Aepfeln.

Mit Milch kocht man ein Pfund Reiß weich und steif. Es ist jedoch hierbey zu bemerken, daß der Reiß jedes Mahl erst verlesen, drey Mahl mit warmen Wasser gewaschen, blanchirt und wieder mit kaltem Wasser abgekühlt werden muß. Dann thut man den Reiß auf ein Sieb, läßt ihn ablaufen, setzt ihn dann mit kochender Milch aufs Feuer, legt dabey $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas Zimmet und Citronenschale, und läßt ihn nun gahr kochen. Ist dieß befolgt, so nimmt man ihn vom Feuer, rührt $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschener Butter sacht darunter und läßt den Reiß kalt werden. Hierauf rührt man zehn Eydotter dazu und den Schnee von dem Weißen der Eyer, Zimmet, Citronenschale wird herausgenommen. Darauf schält man Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in Viertel, schwigt sie mit Butter und Zucker ein; streicht dann eine Form oder ein Casseroll mit Butter aus, bestreut dieses mit geriebener Semmel, thut darein zwey Finger dick Reiß, darauf legt man die Aepfel, dann wieder Reiß u. bis es voll ist. Zuletzt wird der Reiß $1\frac{1}{4}$ Stunde im heißen Ofen gebacken. Das Casseroll wird umgestürzt und der Reiß warm auf die Tafel gegeben.

9. Kalter Reiß mit Aepfeln.

Der Reiß wird, wie No. 8. mit Milch, Zucker, Zimmet, Citronen-Schale und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weich und steif gekocht. Hierauf kocht man Aepfel, wie zur Compote gahr, füllt sie mit Glas-Kirschen, nimmt einen porcellänen Napf, bespült ihn mit Milch, rangirt auf dem Boden die Aepfel, dann wird etwas Reiß darauf gethan, dann wieder Aepfel u. bis der Napf voll ist. Dann läßt man die Speise kalt werden. Beym Anrichten stürzt man ihn um, und giebt eine legirte Sahne mit Zucker dazu.

10. Kalter Reiß mit Orange und Apricosen.

Der Reiß wird wie No. 8. gekocht. Hierauf kocht man von Aepfeln eine Marmelade (Nuß) mit Zucker, Wein, Zimmet und Citronen-Schalen, streicht dieß durch ein Sieb, und mengt etwas Apricosen-Marmelade darunter. Hierauf macht man den Reiß mit süßer Sahne ein wenig legerer, streicht davon etwas auf eine Schüssel. Darüber legt man eine Schicht Marmelade, dann wieder Reiß und Nuß. Der Speise giebt man ein gutes An-

Ansehn, und belegt sie mit überzogenem Citronat und Orangenschale. Der Reiß wird mit legirter Sahne auf die Tafel gegeben.

II. Charlotte von Aepfeln.

Man kocht von Mußäpfeln einen Brey, dazu nimmt man rothen Wein, Zimmet, Zucker und Citronen-Schale, streicht ihn durch ein Sieb. Dann schneidet man von einer Mandel Borsdorfer Aepfeln feine Filets und mengt sie darunter. Dann streicht man ein Casseroll fett mit Butter aus, belegt es mit Semmel, die in längliche, passende Stücke geschnitten wird, und die in zerlassener Butter getränkt sind. Hierauf thut man das Apfel-Muß, mit den gemengten Filets hinein, deckt die Charlotte oben mit Semmel zu, und backt sie zwey Stunden im heißen Ofen. Sie wird beym Anrichten umgestürzt, mit Zucker bestreut, und mit einer heißen Schaufel glacirt.

NB. Die Semmel muß gut an einander gefügt seyn. Beym Umstürzen muß man sehr behutsam seyn, damit die Charlotte nicht zerbricht.

12. Triflette von Bisquit.

Man schneidet Bisquit in Scheiben und rangirt ihn in eine Alette. Dazu wird eine halbe Bouteille rother Wein verkocht mit Zucker, Zimmet und Citronen-Schale, dieß gießt man darüber und backt es im Ofen.

13. Russische Bulken.

Man nimmt kleine, runde Kaspelfemmeln, gießt süße Sahne mit gestoßenem Zucker und Zimmet darüber und läßt sie damit weichen. Darauf panirt man sie behutsam mit Eiern und Semmel, backt sie in heißer Butter aus. Dann macht man eine Kirsch-Sauce mit rothem Wein fertig, richtet die Bulken an und gießt die Sauce darüber.

14. Kaspelfemmel mit rothem Wein.

Man läßt sich wie Nr. 13. kleine, runde Kaspelfemmeln backen, höhlt die Krume heraus, füllt sie mit einer dicken, weißen Wein-Creme. Sie werden alsdenn in eine Kantschüssel gelegt. Nun wird eine Bouteille rother Wein mit Citronen-Schale, Zucker und Cannel gekocht, über die Semmel gegossen und im Backofen gelbbraun gebacken, mit Zucker bestreut und warm servirt.

c. Von Eyer Speisen.

1. Omelettes à la Reige.

Man schlägt sechzehn Eyer aus, das Gelbe auf eine und das Weiße auf eine andere Schüssel. Das Gelbe wird ganz klar gerührt, von dem Weißen wird ein steifer Schnee geschlagen. Darauf rührt man beyde Theile sacht unter einander. Dann macht man eine eiserne Backpfanne rein, gießt einen Löffel voll abgekürter Butter hinein und thut dazu den vierten Theil von der Eyermaße. Jede Omelette wird auf gelindem Feuer auf beyden Seiten gebacken und mit Zucker bestreut, den man mit Citronen = Saft benetzt; endlich glacirt man sie mit einer glühenden Schaufel. Sobald die Omelettes fertig sind, werden sie servirt.

2. Omelettes à la Francoise mit Zwiebel = Sauce.

Man klopft zwölf Stück ganze Eyer mit ein wenig Milch, gestoßenem Pfeffer, gehackter Petersilie und Schalotten. Dann macht man in einer Pfanne Butter heiß, thut die Hälfte von der Masse hinein, backt solche, bis sie unten hart, oben aber noch weich ist. Alsdann rollt man die Omelette auf, richtet sie an und

und backt nun die andere Hälfte der Masse eben so. Dann passirt man in Würfel geschnittene Zwiebeln mit Butter, giebt ein wenig Mehl dazu, gießt dann ein wenig Bouillon, Essig, Zucker, Pfeffer darauf, und läßt es damit seimicht kochen, und richtet es über die Omelettes an.

3. Farbirte Omelettes.

Die Omelettes werden wie bey Nr. 2. auf einer Seite gebacken, und auf ein langes Papier gelegt, dann mit einem Hacké von Braten (siehe Theil 1) oder mit präparirtem Spinat, Sauerampfer, Endivien zc. bestrichen, aufgerollt und mit etwas Coulis oder Jus servirt.

4. Omelettes mit Apfelmuß.

Man backt die Omelettes wie Nr. 2. bestreicht sie mit Apfelmuß und kleinen Rosinen, rollt sie auf, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

5. Omelettes mit Schinken.

Wenn die Eyer zu den Omelettes ausge schlagen sind, so wird ein Stück gekochter
 D 2 Schinken,

Schinken, oder geräucherte Zunge fein gehackt, und die Hälfte davon zu den Eiern gethan. Dann werden die Omelettes wie Nr. 2. gebacken und mit dem übrigen Schinken bestreut. Sie werden mit etwas Jus servirt.

6. Englische Omelettes.

Man rührt zwey Löffel voll Mehl, sechs Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund geschmolzene Butter mit etwas Salz und Milch zusammen. Davon backt man ganz dünne Eyerküchen, doch nur auf einer Seite; bestreut die ungebäckene Seite mit gewaschenen und in Wasser aufgekochten Korinthen, setzt dann eine Tasse verkehrt auf eine Schüssel, darauf die Omelettes, eine auf die andere, und bestreut jede mit Zucker. Sie werden glaciert auf die Tafel gegeben.

7. Plinzen zu backen.

Zu einer guten Schüssel voll rührt man acht Loth Mehl mit acht ganzen Eiern und $\frac{1}{4}$ Maß Sahne klar, wozu man $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Korinthen, etwas Zimmet und Salz thut. Nun macht man eine Backpfanne heiß, gießt einen Löffel voll zerlassener Butter und drey Löffel voll von der Masse hinein, läßt sie geschwinde in der Backpfanne

pfanne umherlaufen, und backt sie so ganz dünne auf beyden Seiten. Dann werden die Plinsen aufgerollt und mit Zucker bestreut.

8. Eyer en Bechamelle.

Es werden achtzehn Stück Eyer in Wasser hart gekocht, dann werden sie abgeschält und in kaltes Wasser gelegt. Nun passirt man geschnittene Zwiebeln in Butter weiß und gahr, streut ein wenig Mehl dazu, füllt sie dann mit süßer Sahne auf, thut etwas Salz und Pfeffer daran, läßt es kurz kochen, und streicht es dann durch ein Haartuch. Das Weiße von den Ethern wird zu Filets geschnitten, und in die Bechamelle gethan. Das Gelbe wird in warmen Bouillon gelegt, und beym Anrichten werden die Eyer mit garnirt.

9. Spiegel-Eyer.

Man bestreicht eine tiefe zinnerne Schüssel mit Butter, streut ein wenig gehackte Schalotten, Petersilie, Salz und Pfeffer dar-
über. Dann schlägt man die Eyer behutsam in der Schüssel herum, damit sie ganz bleiben. Die Schüssel wird nun auf ein Kohlenbecken gesetzt. Ueber die Eyer hält man eine glühende
Schaus

Schaufel, so daß sie oben und unten zugleich gahr werden. Man muß sie aber ja nicht zu hart werden lassen.

10. Verlorne Eyer.

Man setzt ein Casseroll mit kochendem Wasser, mit etwas Salz und Essig aufs Feuer. Dann schlägt man sechszehn Stück Eyer auf eine Schüssel behutsam aus und läßt sie dann sacht in das kochende Wasser hineinfallen, einmahl aufkochen, schäumt sie ab, und gießt kaltes Wasser dazu. Die Probe ist: das Weiße muß härtlich seyn, und das Gelbe weich bleiben. Dann pußt man die Eyer und legt sie in kaltes Wasser. Vor dem Anrichten setzt man das Casseroll wieder ans Feuer, damit sie warm werden. Man garnirt mit den verlorne Ethern, Spinat, Endivien &c.

11. Rühr-Eyer.

Die Eyer werden ganz ausgeschlagen, mit etwas Milch, frischer, zerlassener Butter, Salz und Pfeffer gut durchgeklopft. Dann wird das Casseroll auf rasches Kohlenfeuer gesetzt. Glaubt man, daß es sich ansetzt, so nimmt man sie vom Feuer weg, und rührt sie mit einem

einem hölzernen Löffel vom Boden locker los, und wiederhohlt dieß, bis das Rührey fertig ist. Es darf nicht zu hart werden. Man nimmt gekochten Brechspargel, geräucherten Lachs, oder Schlacke darin.

12. Eyerkäse zu machen.

Man schlägt sechszehn Eyer aus, quirlt sie mit einem Maße Milch gut durch, thut $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund kleine Korinthen, etwas Salz und von einer halben Citrone den Saft daran. Nun läßt man es ein Mahl aufkochen, daß es käset. Dann wird es vom Feuer genommen und bleibt so eine Viertelstunde stehen. Dann wird der Käse mit einer Schaumkelle in eine durchlöcherete Form gethan. Die Molke läuft nun ganz ab, und der Käse setzt sich. Er wird mit legirter Sahne, oder einer kalten Wein-Sauce gegeben.

13. Mill von Eyern.

Man schlägt zwölf Eyer aus und quirlt sie mit einem Maße Milch gut durch, und läßt sie durch ein Sieb laufen. Man thut $\frac{3}{4}$ Pfund geriebenen Zucker, kleine Rosinen und Salz dazu,

dazu, rührt es durcheinander und füllt es in eine Form in kochendes Wasser, deckt sie oben zu, und läßt es so $1\frac{1}{2}$ Stunde ganz sacht kochen und dann kalt werden. Nun wird die Form umgestürzt. Der Mill wird mit legirter Sahne auf die Tafel gegeben.

Setzt dann die Form in kochendes Wasser