

gem Umrühren aufsieden. Man kann auch ein Stücklein ganzen Zimmt damit aufkochen lassen.

Rahmschnitten um 1750

2 EL Mehl, 3,5 dl Rahm, 3 Eier, Zucker, Zimt.

2 Esslöffel voll Mehl, ein Schoppen Raum (Rahm). Auf dem Feuer aufgehen lassen und das Mehl hart angebrüht. Dann 3 Eyer darein geschlagen und einer rechten Nuss gross Zucker. Dieses alles auf dem Feuer gerührt, bis dass die Farce dick genug ist, um auf Brot gestrichen zu werden. Wenn sie kalt ist, so ist besser zu streichen. Man backt sie im Butter und isst sie warm mit Zucker und Zimmt.

Rahmstrudel 1789

Strudelteig: 125 g Mehl, 1 Ei, 15 g süsse Butter, 1 dl warmes Wasser, etwas Salz. Füllung: 2 dl Rahm, 125 g Mandeln, eine Handvoll Paniermehl, 45 g Rosinen, etwas Zitronenschale, 90 g gestossener Zucker, 125 g süsse Butter, 4 Eier.

Das Mehl lege man auf das Wirkbrett, klopf die andern Bestandtheile mit einer Gabel tüchtig untereinander und glesse so viel Wasser zu dem Mehl als nöthig ist, um einen ziemlich weichen Teig zu bekommen. Hat man die Flüssigkeit unter dem Mehl, so verarbeite man den Teig unter starkem Klopfen und Wirken, so dass er weder an den Händen noch am Wirkbrett anhängt, etwa 20 Minuten, bis er sehr zähe ist. Dann eine durchwärmte Schüssel darüberdecken und ½ bis 1 Stunde darunter liegen lassen. Unterdessen bereite man die Fülle. Die Butter lasse man ein wenig weich werden und rühre sie schaumig. Füge unter fortgesetztem Rühren den Zucker bei. Nach und nach die Eigelb und den Rahm zugeben und zuletzt den fest geschlagenen Schnee der Eiweiss leicht daruntermischen. Nun legt man ein kleines Tischtuch (etwas grösser als eine Serviette) ausgebreitet auf den Tisch, wallt den Teig tellergross aus, zieht ihn noch ein wenig und legt ihn auf das Tuch, über welchem man ihn mit den Händen so gross und dünn auszieht, bis er durchsichtig ist und die Grösse des Tischtuchs hat. Auf diesen streut man kleine Stückchen süsse Butter, vertheilt die Masse darüber, streut Brosamen, Rosinen, fein gehackte und geschälte Mandeln, abgeriebene Citronenschale gleichmässig vertheilt darüber, hebt das Tuch auf einer Seite ein wenig in die Höhe und lässt den Strudel sich übereinanderrollen. Dann legt man ihn der Rundung nach auf eine mit reichlich süsser Butter bestrichene Kuchenform und backt den Strudel 20 bis 30 Minuten im heissen Ofen, bis er gelb ist. Dard lässt

Rahmtableten

Rahmtableten 1899

1 Liter Rahm, 650 g Zucker.

Der Rahm wird mit dem Stockzucker in einer Messing- oder Emailpfanne auf gleichmässiges, ziemlich lebhaftes Feuer gesetzt, unter gutem Rühren zum Kochen gebracht und so lange unter fortwährendem Rühren gekocht, bis die ganze Masse hübsch braun und dickflüssig ist, was ungefähr 45 bis 60 Minuten erfordert. Sie wird dann auf ein passendes, mit Olivenöl angestrichenes Blech angerichtet und warm mit dem Ausstecher zu Tableten ausgestochen. Hat man keinen Ausstecher, so werden mit dem Wiegemesser gleichmässige, viereckige Tableten geschnitten. Werden die Rahmtableten auf zu langsamem Feuer oder mit zeitweiligem Abheben oder ohne gleichmässiges Rühren gekocht, so werden sie weich und brockelig.

Rahmörtli 1773

4 Eier, 100 g Zucker, 50 fein gemahlene und geschälte Mandeln, 4 dl Rahm. Blätterteig.

Eier und Zucker gut verrühren, dann die Mandeln und den Rahm beifügen. Kuchenförmli mit Blätterteig auslegen und gut stupfen. Die Füllung hineingeben. «Auch der Schaum und Rahm muss erst alsdann darein, sonst zieht es Wasser.» Bei guter Hitze 20 bis 25 Minuten backen.

Rahmtorte 1719

250 g feine weisse Mandeln, 125 g Zucker, 12 Eier, Zitronraps, 3,5 dl Rahm. Blätterteig.

Man muss ein halb Pfund Mandeln schälen, waschen und trocknen. Diese so rein, als man kann, stossen. Anderthalb Vierling Zucker darunter rühren. Von 12 Eiern das Gelbe unter die Mandeln rühren. Citronen darein abreiben. Das Weisse von 12 Eiern geschwungen und darunter gerührt. Ein Schoppen Milchraum (Rahm) auch darunter gerührt. Man kann einen Teig in die Form machen und darein schütten und backen. Empfehlung: Mandeln, Zucker, Eigelb und Zitronenraps gut vermischen. Eiweiss zu Schnee schlagen und der Mandelmasse begeben. Rahm einrühren. In eine mit Blätterteig ausgelegte Form glessen und bei 220 Grad backen. François Binder, Confiterie Bachmann

wähe bei starker H backen. Zur Füllung: und Rahm verröhrt bringen. Die Crémogene Eiweiss darunt

Rahmwaffeln um

7 dl Rahm, 7 dl Milch

Nimm eine halbe N so viel Milch, wie au zu einem dicken S frische Butter. Die l ganz dünn zerschn gangen ist. Das G ganz zart zerrührt, r eisen wird mit Spe gebacken und dar

Ramequin 1857

4 Eier, 5 dl Rahm, 1 schnitten, Salz.

Die Eigelb mit dem Salz dazugeben un zlehen. Die Brotschi Butter gelblich ba legen. Die Masse üt im heissen Ofen sc

Ratluk 1938

500 g Zucker, 8,5 von ½ Zitrone, einig zucker, Biskuitböde

Den Zucker mit 3,5 und langsam 10 M nach und nach m rühren. Die Flüssig In den kochender weiterem sorgfälti vom Löffel löst. Da die abgezogenen In eine mit geruch

Gugelhopsfrezept vom „ Gugelhopf –Anny“

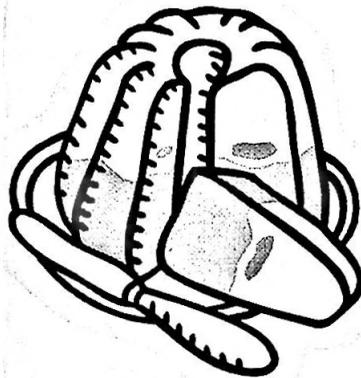
1 kg. Mehl
250 gr . Zucker
250 gr. Butter
35 gr. Hefe
1 1/2 Kfl. Salz
7 – 8 dl. Milch

Weinbeeren nach Wunsch am Besten in lauwarmem Wasser eingelegt.

Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben Mit der Hefe und wenig Milch ein Vorteig machen. Kurz stehen lassen. Mit der flüssigen Butter, lauwarmen Milch und den eingelegten Weinbeeren einen Teig kneten welcher Blasen wirft und sich von der Kelle löst.

In die gut ausgebutterte Form füllen und bis ca. 2 cm unter den Rand aufgehen lassen.

In den 220° vorgeheizten Ofen geben und auf der untersten Rille ca. 40 Min. backen.



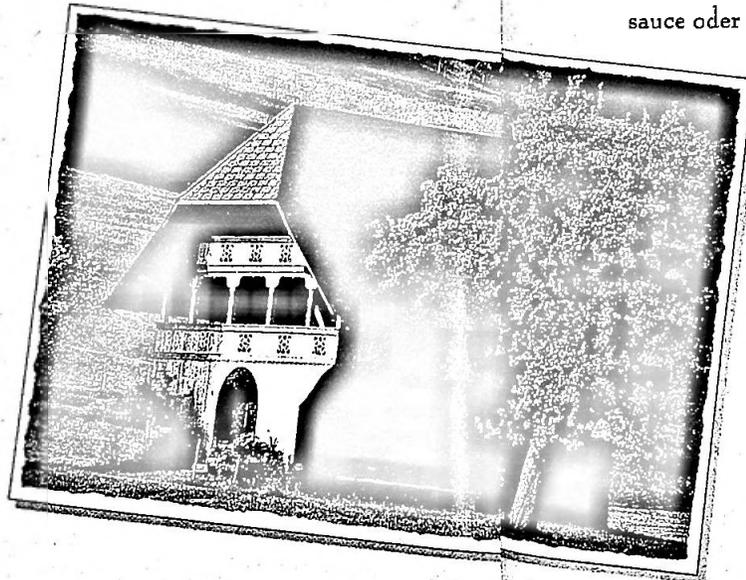
**APFEL-UND
BIRNENCHÜECHLI**

150 g Mehl
 1/2 Teelöffel Salz
 1 1/2 dl Süssmost, Wein, Bier oder
 Milchwasser
 2 Eigelb
 (1 Esslöffel Kirsch bei Milchwasser)
 2 Eischnee

Die Äpfel oder Birnen rüsten, mit
 einem Ausstecher das Kernhaus
 herausnehmen und quer in 1 cm
 dicke Scheiben schneiden, mit
 Zitronensaft oder Kirsch beträu-
 feln, wenig Zucker darüber und
 zugedeckt 15 bis 30 Minuten ste-
 hen lassen. Unterdessen den Teig
 zubereiten; Mehl und Salz mit
 Süssmost, Wein, Bier oder Milch-
 wasser anrühren, 1 Eigelb nach
 dem andern beigeben und zum
 Schluss den Eischnee sorgfältig
 darunterziehen. Die Äpfel- oder

Birnenscheiben im Teig wenden
 und in heissem Fett beidseitig
 schwimmend goldig backen. Mit
 Zimtzucker bestreuen. Je nach
 Grösse der Früchte gibt es 20 bis
 30 Stück.

Im gleichen Backteig kann folgen-
 des gebacken werden:
 Salbeiblätter; Kirschen mit Stielen;
 Schwarzwurzeln, knapp weichge-
 kocht; Blumenkohl, knapp weichge-
 kocht; Fischfilet; Kalbfleischsten-
 geli als falsche Froschschenkel.

**BLINZEN**

250 g Mehl und
 1 bis 1 1/2 Teelöffel Backpulver
 4 bis 5 Esslöffel Zucker, 2 Eier
 50 g Butter, flüssig
 1 bis 1 1/2 dl Milch
 1 Prise Salz

Das Mehl mit der Milch anrühren,
 Eier, Zucker, Butter, Salz beigeben
 und den Teig klopfen, bis er Blasen
 hat. Mit dem Löffel gut baumnuss-
 grosse Stücke abstechen und im
 Fett schwimmend backen, evtl. in
 Zimtzucker wenden. Mit Vanille-
 sauce oder mit Kompott servieren.

BREZELI

400 g Butter
 500 g Zucker
 1/2 bis 1 Zitrone oder 1 Päckchen
 Vanille-Zucker
 8 bis 10 Eier (je nach Grösse)
 700 bis 800 g Mehl (je nach
 Grösse der Eier)

Butter und Zucker schaumig rül-
 ren, Zitrone oder Vanillezucker
 beigeben, 1 Ei ums andere beige-
 ben, das Mehl darunterziehen. In
 Teig soll nicht zu fest sein. 1 bis
 Stunden ruhen lassen oder über
 Nacht. Brezeli backen. Ergibt et
 1,4 bis 1,5 kg Brezeli.

SAUERRAHMCAKE

- 1 1/2 Tassen Zucker
- 3 Eigelb
- 1 1/2 Tassen Sauerrahm
- 1/2 bis 1 Zitrone, Saft und evtl. Schale
- oder Vanillezucker
- evtl. 2 oder 3 Esslöffel Rosinen
- 3 Tassen Mehl
- 1 Päckli Backpulver
- 3 Eischnee

Zucker und Eier schaumig rühren, Sauerrahm und Zitrone oder Vanillezucker begeben. Mehl, Backpulver und Eischnee abwechselungsweise darunterziehen. In Cakeform bei Mittelhitze backen.

ROSENCHÜECHLI

sind herrliche und schöne Chüechli, die bei ganz besonderen Anlässen gemacht werden. Zur Herstellung derselben benötigen wir ein Rosenchüechli-Eisen. Der Teig besteht aus folgenden Zutaten.

1. ART

- 100 g Butter
- 2 bis 3 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 5 oder 6 Eigelb
- 500 g Mehl
- 5 bis 6 dl lauwarme Milch
- 5 oder 6 Eischnee
- 1 Esslöffel Kirsch

Butter und Zucker schaumig rühren. Salz und Eigelb begeben, Mehl und Milch mit obiger Masse vermischen, Eischnee zuletzt darunterziehen. Nach Belieben 1 Esslöffel Kirsch. Das Eisen im Öl erwärmen, in den Teig tauchen, aber nicht über den Rand, dann in heissem Fett goldig backen, das Rosenchüechli vom Eisen lösen und auf eine Platte anrichten. Zu

Tee oder Kaffee servieren. Ergibt je nach Grösse des Rosenchüechliens 25 bis 35 Stück.

2. ART

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Esslöffel Kirsch
- 1 Teelöffel Salz
- 5 bis 6 dl Milch

Man bereitet einen dicken Omeletteig. Die Chüechli werden gleich zubereitet wie bei der ersten Art.

HASENÖHRLI

Aus den drei Verhabni- oder Chnblätze-Teigen können wir auch *Hasenöhrl*i zubereiten. Der Teig wird mit dem Wallholz dünn ausgerollt und in längliche Dreiecke geschnitten, dann schwimmend gebacken. Nach Belieben mit Puderzucker oder Zimtpuder bestreuen. Mit sterilisierten Früchten ein herrliches Mittag- oder Nachtessen, das Kinder besonders lieben.



Sami sagte ihm auch, wenn einer gegessen und getrunken hätte, so hätte er viel mehr Kuraschi.

Gotthelf, Annebäbi I. Teil

GRÖBIKUCHEN

ODER ANKERUHMKUCHEN

250 g Mehl
 15 g Hefe
 1 1/2 dl Milch, lauwarm
 1 Ei
 50 g Butter
 50 bis 100 g Zucker
 1 Prise Salz
 evtl. 1 Esslöffel Rosinen
 1 Tasse Gröibi, gehackt
 oder 100 g bis 200 g Ankeruhme
 1 Messerspitze Nelkenpulver
 1/2 Teelöffel Zimt
 1 Eigelb zum Bestreichen
 1 Esslöffel Zucker

Die Hefe mit lauwarmer Milch anrühren. Das Mehl in eine Schüssel, alle Zutaten begeben, gut klopfen und in bebutterte Tortenform geben. Teig während 1/2 Stunde gehen lassen. Dann mit Eigelb bestreichen und 1 Esslöffel Zucker darüberstreuen.

STRÜBLI**1. FEINE ART**

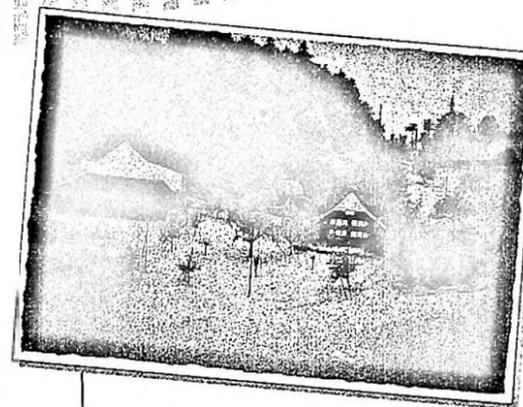
500 g Mehl
 5 dl Milch, frisch gekochte
 50 g Butter
 4 Eigelb
 1 bis 2 Teelöffel Salz
 2 bis 3 Esslöffel Zucker
 2 Esslöffel Wein oder Süssmost
 4 Eischnee
 evtl. 1 Esslöffel Kirsch

Mehl, Salz, flüssige Butter zu einem glatten Teig anrühren, Zucker, Kirsch, Wein oder Süssmost begeben und 1 Eigelb nach dem andern darunterklopfen und kurz vor dem Backen den Eischnee darunterziehen. Der Teig soll dickflüssig sein. Diesen nun in einen Milchkrug oder in einen Strüblitrichter geben. Nun lässt man den Teig langsam, schneckenförmig ins heisse Backfett laufen, bäckt die Strübli auf beiden Seiten hellgelb, tropft sie ab und bestreut sie nach Belieben mit Zimtzucker.

2. ART

500 g Mehl
 1 l frisch gekochte Milch
 2 Eigelb
 1 bis 2 Teelöffel Salz
 2 Eischnee

Gleiche Zubereitung wie oben.
 6 Stück.



Schon beim Frühstück stellte man es auf, liess es den ganzen Tag auf dem Tisch, dass jeder gehen und nehmen konnte, sooft es ihm beliebte. Aber zu Tode ass sich keiner, grünes Fleisch war es selten, sondern dürres, gut gesalzen, oft drei Jahre alt und mit Einlegen ins Wasser gab man sich nicht grosse Mühe. Brav Durst gab das; der Bauer ging in den Keller und löschte ihn mit Milch; das Gesinde hing den ganzen Tag an der Brunnenröhre, dass man hätte glauben sollen, es müsste jeder zur Feuerspritze geraten, und dabei waren alle wohl zufrieden, man wusste nichts anders.

Gotthelf, Uli der Pächter



**VERHÄBNI ODER
CHNÖIBLÄTZE**

1. ART

- 5 Eier
- 1 1/2 Teelöffel Salz
- 2 dl Rahm
- 600 g Mehl

Die Eier in warmem Wasser 5 bis 10 Minuten erwärmen, aufschlagen und mit dem Schwingbesen schaumig klopfen, Salz und Rahm zufügen, Mehl dazusieben, so dass ein richtiger, nicht allzu fester Knetteig entsteht. Denselben 5 bis 10 Minuten kneten, bis er einen gleichmässigen Schnitt und kleine Bläschen hat. Daraus eine lange Wurst formen, in 50 g schwere Brötchen einteilen (ganzen Teig zuerst wägen). Die Brötchen werden mit der hohlen Hand auf einem sauberen Tisch tüchtig gewirkt. Ein grosses Kuchenblech mit einem Tuch belegen, ganz wenig Mehl darüberstreuen und die Brötchen darauf legen, mit Tuch überdecken und eine hal-



be bis 2 Stunden an der Wärme stehen lassen. Die Brötchen mit dem Wallholz auswallen und von Hand ganz dünn ausziehen. Die ausgezogenen Chüechli müssen bis zum Backen immer zwischen saubere Tücher gelegt werden. Unterdessen wird das Öl erhitzt, und die Chüechli werden mit Hilfe von 2 Schindeln beidseitig hellgelb gebacken. Nach Belieben mit Puderzucker besieben. Aus obigem Teig gibt es etwa 20 bis 22 Chüechli.

2. ART

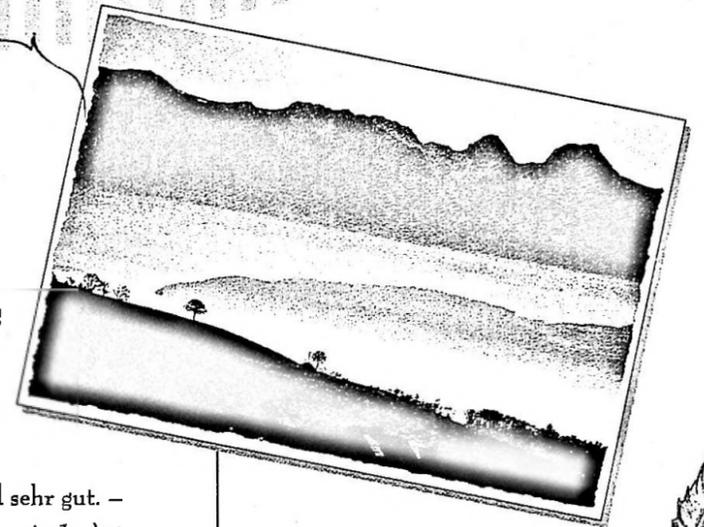
- (MIT ZUCKER)
- 4 grosse oder 5 kleine Eier
- 2 1/2 dl Milch
- 2 1/2 dl Rahm
- 100 g Zucker
- 20 bis 30 g Salz
- 1 kg Mehl

Gleiche Zubereitung wie 1. Art. Daraus gibt es 32 bis 35 Chüechli.

3. ART

- (MIT WEIN)
- 3 Eier
- 1 dl Weisswein
- 1 1/2 dl Rahm
- 100 g Butter flüssig
- 2 dl Milch
- 25 g Salz
- 1 kg Mehl

Diese Chüechli sind sehr gut. – Gleiche Zubereitung wie 1. Art. Aus diesem Teig gibt es 32 bis 35 Chüechli.



*Was man bei einem Krankenbesuch alles bringt
Nämlich: Wein, weisses Brot, Backwerk, Lebkuchen und bei
Armen manchmal ein Stück Geld zur beliebigen Verfügung.*

Gotthelf, Sonntag des Grossvaters



AS AN FESTTAGEN UFGETISCHT WURDE ...

enn damals der Sohn auf dem
ste eine wahrschafte Tochter
iratete, bei jedem Tauffest, bei
r Sichelte, Nöijahrete sah das
enü so aus:

Saaisuppe mit Brotdünkli
hafsvoressen
etl. für Kinder etwas Kartoffelstock)
ipfe
erner Platte: Sauerkraut oder Boh-
n, evtl. Rüebl mit Geräuchertem
. h. Speck, Wurst, Rippli),
edfleisch, Salzkartoffeln
ärmer oder kalter Schinken
alat oder Essigbirnen,
tl. sterilisierte Birnen,
tl. Fruchtsalat
rezeli, Schlüferli oder Tirggeli,
hnöiplätze
affee



Während des Essens lag eine grosse goldene Züpfe auf dem Tisch, die von einem zum andern wanderte, gebührend bewundert wurde und von der sich jeder nach Herzenswunsch abschneiden durfte.

Der Vater sorgte für den Wein! Unterdessen brodelte in der Küche im ehernen Kochtopf das Sauerkraut oder die Bohnen mit dem Geräucherten, also kam als zweiter Gang eine prächtige Berner Platte auf den Tisch.

Währenddem man sich im heiteren Gespräch an all dem Herrlichen gütlich tat, schnitt die Mutter in der Küche noch einen warmen oder kalten Schinken, der zum Abschluss serviert wurde.

Zum kalten Schinken gab es oft Essigbirnen nach Grossmutter's Rezept oder auch sterilisierte Birnen an Stelle von Salat. Rezept siehe Seite 25.

Nach einem solchen Essen wurde der Kaffee besonders geschätzt. Dazu reichte man Brezeli, Schlüferli, Tirggeli (evtl. Natronringli oder Verhabni, Rezepte ab Seite 45).

SAUERKRAUT – WIE MAN ES HERSTELLT

»ÜSE CHABIS CHÄBESSELET,
CHÄBESSELET ÖIE O?«

10 kg Kabis, gehobelt
80 bis 100 g Salz
1 Esslöffel Zucker
1 bis 2 Handvoll Wacholderbeeren
evtl. Kräuter
Dill
Estragon
und wenig Kümmel

Für 4 bis 5 Personen braucht es einen 30 l-Topf. So kann man während des Winters zirka alle 2 Wochen einmal Sauerkraut kochen. Kabis ernten, die äusseren, schlechten Blätter entfernen und die Kabisköpfe halbieren. Den Strunk entfernen, waschen und gut abtropfen lassen, dann fein hobeln. Das Gefäss gut reinigen, den Boden und die Wände mit Kabisblättern auslegen. Das Kraut lagenweise mit Salz und 1 Prise Zucker, Wacholderbeeren und evtl. mit Kräutern fest einstampfen bis es schäumt und

mit gewaschenen Kabisblättern bedecken. Mit einem sauberen Baumwolltuch belegen und mit einer Schindel in der Mitte und zwei halbrunden Holzbrettli belegen, alsdann mit sauberen Steinen beschweren.

Pflege des Sauerkrautes
Nach 8 bis 10 Tagen stellt sich eine Schaumgärung ein, und es gibt eine schleimige Schicht oben auf dem Wasser. Diese muss nach 10 bis 14 Tagen abgeschöpft werden, ebenfalls Steine, Holzbrett und Tuch reinigen. Die Flüssigkeit muss 2 bis 3 cm über dem Kraut stehen. Ist dies nicht der Fall, muss 2 %ige, gekochte und abgekühlte Kochsalzlösung nachgegossen werden (pro 1 l Wasser 20 g Kochsalz = 1 1/4 gestrichener Esslöffel). Wird dies versäumt, so sickert die Kamhefe nach unten und verleiht dem Kraut einen unreinen, stark bitterlichen Geschmack.
Nach 4 bis 5 Wochen ist die Milchsäuregärung beendet, und das Sauerkraut ist zum Essen verwendbar. Der frische Geschmack und die



11-

Haltbarkeit hängen von der sorgfältigen Pflege ab. Deshalb muss man alle 2 bis 3 Wochen Sauerkraut herausnehmen. Das gestandene Wasser wird jedesmal abgeschöpft, die Steine und Brettli wieder gut gewaschen, ebenfalls das Tuch und alles wieder wie erstmals einlegen. Dann wird frisches Wasser nachgegossen, so dass es 2 bis 3 cm über dem Kraut liegt. Auf diese Weise bleibt das Sauerkraut lange haltbar.



SURCHABIS

- 2 Esslöffel Fett
- 1 Zwiebel
- 1 kg Sauerkraut
- 2 bis 3 dl Wasser oder Weisswein
- evtl. 1 Stück Speck oder 1 Rollschinkli oder 1 Laffli
- 6 bis 8 mittlere Kartoffeln

Die Zwiebeln im Fett dämpfen, das Sauerkraut locker begeben, mit Wasser oder Weisswein ablöschen. Den Speck oder das geräucherte Fleisch zwischen das Sauerkraut geben. Die Kartoffeln oben auf das Sauerkraut legen und alles im Duro 15 bis 30 Minuten kochen (oder in der Pfanne 1 bis 2 1/2 Stunden).

GROSSMUTTERS KANINCHENRAGOUT

(6 bis 10 Personen)

- 2 bis 3 Esslöffel Fett
- 1/2 bis 1 Kaninchen, in Voressenstücke geschnitten
- Salz, Pfeffer, Salbei, Rosmarin
- 1 bis 2 Zwiebeln in Streifen geschnitten
- 2 bis 3 Esslöffel Mehl
- 4 bis 6 dl saurer Most oder Wein
- 2 Tomaten oder Tomatenpüree
- etwas Zitronensaft

Die Kaninchenstücke gut mit Gewürz einreiben und in heissem Fett rasch schwach hellbraun anbraten, Zwiebelstreifen begeben und gut glasig werden lassen, alles herausnehmen. Im übriggebliebenen Fett das Mehl hell rösten, Fleisch und die 2 geschnittenen Tomaten (oder Püree) begeben, mit Most oder Wein ablöschen, wenn nötig noch etwas nachwürzen. Kochzeit 1 bis 1 1/2 Stunden. Gewärmt ist das Gericht auch gut, und es eignet sich ebenfalls fürs Gefrierfach.

BERNER KÜGELI-PASTETE

(6 bis 8 Personen)

- 500 bis 600 g Blätter- oder Kuchenteig

Füllung

1 Eigelb zum Bestreichen
1 Papierschnitzel-Kugel
Den Teig zuerst einteilen: Aus dem halben Teig entsteht die Kopf. 1/3 des ganzen Teigs für den Boden bestimmen. Der Rest für Figuren.



Pastetenboden

Gut ein Drittel des Teigs 5 mm dick auswallen, einen Pfannendeckel von etwa 25 cm Durchmesser darauf legen und mit scharfem Messer ausschneiden. Auf kalt abgespültes Kuchenblech geben, einer Gabel einstechen. Seidenpapierschnitzel in ein Seidenpapier einhüllen und eine Kugel formen. Diese auf die Mitte des Bodens legen. Ringsum einen Rand von etwa 5 cm vorstehen lassen und Wasser oder Eiweiss bestreichen (Achtung: nur bis etwa 1 mm vorstehen lassen).

— nun gut über das Apfelstück und knefe die Ränder zusammen, so dass es aussieht wie eine kleine Kugel, bestreibe mit verklopftem Eigelb, streue grob gesiebten Zucker darüber, lege die Krapfen (die Ränder nach unten) auf ein bestrichenes Backblech und backe sie bei mittlerer Hitze im Ofen hellbraun.

Apfelkuchen 1789

350 g Blätterteig, 750 g saure Äpfel, 100 g Zucker.

Das Kuchenblech mit zweimesserdickem Teig belegen, den Rand leicht mit Wasser befeuchten und ringsum einen 2 bis 3 cm breiten Teigrand legen. Sodann die geschälten, in kleine Schnitze geschnittenen Äpfel hübsch kränzförmig auf den Kuchen ordnen, auf jedes Schnitzchen eine Prise Zucker legen; nur Sorge tragen, dass der Zucker nicht auf den Teig kommt, weil er sonst weniger rösch gebacken werden kann. Hernach einige Butterflöckli darüber verteilen und den Kuchen bei guter Hitze im Ofen backen, bis der Rand hellbraun ist. Nach dem Backen den Kuchen sorgfältig aus dem Blech lösen, auf die Platte legen und reichlich mit Zucker bestreuen und wenn möglich gleich servieren.

Apfelküchli 1605

6 grosse saure Äpfel, 40 g süsse Butter, 3 dl Milch, 150 g Mehl, 40 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Zimt, 4 Eier, 1 EL Kirsch. Zucker und Zimt zum Bestreuen.

Man schäle die Äpfel, schneide sie in dicke Scheiben, bohre die Kerne heraus, lasse sie in einer Schüssel, mit reichlich Zucker und Zimmt bestreut und ein wenig mit Kirschwasser begossen, zugedeckt ½ Stunde stehen. Dann tauche man jede Apfelscheibe in den aus den übrigen Zutaten bereiteten Teig und backe sie, mit demselben reichlich umgeben, in heisser Butter schwimmend auf beiden Seiten braun, lasse sie gut vertropfen und serviere sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

Apfelküchli im roten Wein 1773

150 g Mehl, ½ TL Salz, 2 Eier, 1,5 dl Rotwein, 1 EL Öl, 1 TL Kirsch, 750 g Äpfel, Zucker.

Mehl und Salz zusammen sieben. Eier teilen, Eigelb, Wein, Öl und Kirsch zerquirlen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Minuten ruhen lassen. Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Öl zum Backen erhitzen. Eiweiss zu Schnee schlagen und unter den Teig mischen. Apfelringe in Teig eintauchen, goldgelb backen. «Man nimmt die Äpfel nicht eher aus der Butter, als bis sie nicht mehr schreyen (zischen). Bey allem, was man bacht, muss man immer ein starkes Feuer unterhalten und es schnell bachen lassen, sonst zieht es zu viel Fett an sich.» Die frisch gebackenen Küchlein schliesslich etwa 4 bis 6 Minuten in Zucker wenden.

Apfelküchliteig um 1850

250 g Mehl, 3,5 dl Wein, Butter, 3 Eier, 1 Glas Kirsch.

½ Pfund Semmelmehl, 1 Schoppen alten Wein. Eine nussgrosse süsse Butter mit dem Wein lassen kochend werden. Das Mehl damit zart angerührt. 3 Eyer Eis dick darunter gefhan und eine Tasse stark Kirschwasser darein. Giebt eine rechte Platte voll.

Apfelimonade 1883

6 grosse Äpfel, 125 g Zucker, 1½ Liter Wasser, die Schale und den Saft einer Zitrone.

Die Äpfel schäle man, schneide die Kerne aus, setze sie mit Wasser, Zucker und Citronenschale auf das Feuer, bis die Äpfel belnahe weich sind. Dann schütte man die Brühe von den Äpfeln durch ein Sieb in eine Schüssel, lasse die Limonade erkalten und schütte sie in Flaschen, indem man etwaigen Satz zurück lässt.

Apfelmus 1592

1½ kg Äpfel, 2 dl Weisswein, 250 g Zucker, Zimt, Zitronensaft, Zitronenschale, Brösel.

Jede Art saure Äpfel kann hiezu verwendet werden, doch ist ihre Kochzeit verschieden. Weiss und rote Gallwäyer sind am schnellsten weich, dann Reinetten. Borsdorfer und Rümenchrüslicher sowie Lederäpfel brauchen mehr Zeit und werden mehr zu Compotes verwendet. Man schäle die Äpfel unmittelbar bevor man sie kochen will, der Farbe wegen (dass sie weiss bleiben), halbiere sie, höhle die Kernhäute vollständig heraus, schneide Butzen und Stiele ab und lege sie in mit Citronensaft gesäuertes Wasser, damit sie schön weiss bleiben. Koche sie in ½ Liter Wasser auf starkem Feuer zugedeckt weich. Dann zerstosse man die Äpfel in der Pfanne mit einem hölzernen Stössel, treibe sie durch ein Haarsieb oder durch eine sogenannte amerikanische Kartoffelpresse (was am schnellsten geht), füge weissen Wein nebst Zucker, Zimt und Citronenschale bei. Koche das Durchgetriebene so lange, bis es die gehörige Dicke hat und richte es an. Streue nach Belieben in Butter gelb gebackene Brosamen darüber oder röste einige Löffel voll gestossenen Zucker hellbraun und glesse ihn auf das angerichtete Apfelmus. Dick eingekochte Äpfel können auf eine flache Platte in der Mitte erhöht angerichtet werden, worauf man sie dicht mit gestossenem Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisenstäbchen Vierecke darauf brennt. Gekochte Äpfel serviert man zu Mehl- und Eierspelsen, aber auch zu Braten.

Apfelmus méringué 1871

1 kg Äpfel, 200 g Zucker, 1 dl Wasser, 50 g Rosinen, 50 g geriebene Mandeln, 2 Eiweiss, 100 g Zucker.

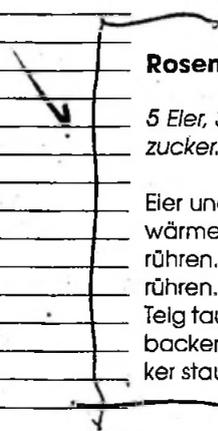
Die gerüsteten Äpfel mit Zucker und Wasser weichkochen und passieren. Das Püree mit Rosinen und geriebenen Mandeln vermengen und in eine Auflaufform anrichten. Mit Meringuemasse (aus verschlagenem Eiweiss und Zucker) Streifen darüberziehen und im Backofen kurz bräunen. «Kann auch mit einem Eisen oben gebrannt werden.»

so viel Honig, als man vor (für) nöthig erachtet, darzu genommen. Das Ausgedropfte von den Rosen darein geschüttet und über dem Feuer kochen lassen. Ordentlich verschäumt, und wans nach Belieben dick ist, in ein Geschirr geschüttet.

Rosenkuchen 1946

Teig: 500 g Mehl, 25 g Hefe, 80 g Zucker, 1 Kl. Salz, 2 dl Milch, 1 Ei, 100 g Butter, 1 Eigelb zum Bestreichen. Füllung: 100 g geröstete Mandeln, 100 g Zucker, 1 Apfel, 1 EL Rum, 1 EL Zitronensaft. Glasur: 50 g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft.

Zum Teig: das Mehl mit Salz und Zucker vermengen und mit der flüssigen Hefe (Hefe zerbröckeln und mit etwas Milch anrühren), der lauwarmen Milch, der schwach erwärmten Butter und dem verklopften Ei zu einem Teig kneten. Den Hefeteig an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen. Zur Füllung: die Mandeln mit dem Zucker hellbraun rösten und mit dem geraffelten Apfel, dem Rum und dem Zitronensaft vermengen. Hierauf den Teig zu einem länglichen Rechteck auswalzen, mit der Füllung bestreichen und zur Roulade aufrollen. Die Rolle in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und diese, die Schnittfläche oben und unten, in eine bestrichene Springform setzen. Den Kuchen nochmals aufgehen lassen, mit Eigelb bestreichen und im mittelheissen Ofen etwa 40 Minuten backen. Zur Glasur: den Puderzucker mit etwas Zitronensaft anrühren und noch heiss über das Gebäck streichen.



Rosenküchli 1701

5 Eier, 30 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 dl Milch, 300 g Mehl, Puderzucker.

Eier und Zucker gut durcheinanderrühren. Die Milch leicht erwärmen und begeben. Das Mehl dazugeben und gut verrühren. Einige Stunden ruhen lassen. Dann nochmals aufrühren. Das Rosenküchli-Eisen im Fett erhitzen, bis zu $\frac{4}{5}$ in den Teig tauchen und sofort ins heisse Fett zurückgeben. Goldgelb backen, vom Eisen klopfen und, wenn erkaltet, mit Puderzucker stauben.

Rosenwasser 1771

Rosenblätter, Wasser.

Ein eisener Hafen (samt Wasser) genommen. Ein weisses Tuch darüber gespannt und geschnürt. Rosenblätter, so viel darin Platz haben, artig vertheilt. Ein Bogen Papier darüber. Auf den Bogen Rheinsand gelegt. Ein Eisenblech auf den Sand gelegt. Glühende oder lodernde Kohlen darauf gethan und 2 Stunden

Darnach lass den Wein ab (filtriere ihn) und behalt ihn in einem anderen Fässlin.

Rosenzucker 1682

250 g frische Rosenknöpfe, 500 g Zucker.

Nimm rothe Rosen frisch ab dem Stockh. Brich die Rosen aus den Knöpfen. Schneid das Gälb sauber davon. Thu das Roth in ein Sieb. Sieb den gälben Samen davon. Dann schütt sie auf ein Hackbanckh oder Brett. Verschneid die Bluomen mit dem krummen Messer so rein, biss man kein Bröckel mehr darinn sieht. Alsdann nimm sie und wigs. Ist ein $\frac{1}{2}$ Pfund Bluomen, so nimmst 1 Pfund gestossen Zuckher. Alzeit noch so viel Zuckher, als Bluomen. NB. Ob (vor) Du die geseyberten Bluomen verschneidst, so wig sie zuerst, und den Zuckher auch, so viel als vonnöthen. Alsdann, wann die Bluomen geschnitten und der gestossen Zuckher gewogen, so nimm dieselben in ein steinen Mörsell. Stoss sie ein Weil. Thue von dem Zuckher der dritte Theil darein erst, wann die Bluomen gantz nasslecht (feucht) gestossen sind. Kehrs wohl underelnder mit der Spachtlen. Stoss dan wider ein wenig und thue den Zuckher nach und nach gar darzu. Stoss dann fort, biss er gantz nass pabecht (pappig) aussicht. Dann thuo ihn in ein erden Hafen und verbinds. Wans etwan jähsten (aufkochen) möcht über ein Weil, kanst mit einer Spachtlen oder Messer umrühren, bis es sich wider gesetzt. NB. Du kanst auss Kreüttern auch dess Zuckhers machen, als Melissen, Sauerampffer und anderen guotten Kreytern. Aber es sollen nur die Hertzbletter und kleinsten grünen darzu genommen werden.

Rosetli 1952

125 g Butter, 150 g Zucker, 1 $\frac{1}{2}$ Eier, $\frac{1}{2}$ dl Milch, Zitrone, 75 g Puderzucker, 225 g Mehl, Aprikosenmarmelade.

Butter und Zucker zusammen schaumig rühren. Zuerst die Eier, dann die Milch und den Puderzucker langsam begeben und zuletzt das Mehl kurz unterziehen. Mit Lochtülle auf ungestrichene Bleche kleine Rosetten dressieren, bei guter Hitze backen und je zwei mit Aprikosenmarmelade zusammensetzen.

Rosinenbrötli 1928

125 g Butter, 125 g Griesszucker, etwas Zitronenschale, 3 kleine Eier, 100 g Rosinen, 250 g Mehl.

Butter, Zucker und Eier zusammen schaumig rühren. Zitronenschale und fein gehackte Rosinen mit dem Mehl unter die Masse geben und leicht zusammenkneten. Mit einem Kaffeelöffel kleine Rosinen auf ein bestrichenes Backblech setzen und

Wasser zugeben und um dann schönes Weissbrod länger als ein Finger und voll rothen Wein darüber. Ist, so backe es schön gold und lege es etwa eine Viertelstunde auf eine Feinsechütte die Brühe oben darüber gehen, so thut man giebt dieses mit auf den

Rosinenkrapfen 1931

Geriebener Teig, 50 g Rosinen, 50 g Makronenbutter.

Den geriebenen Teig, die runde Plätzli ausstechen von etwas Rum die Füllung auf die Plätzli verteilt was streichen, umlegen und fest andrücken. Die Krapfen Fett gebacken und nachher bestäubt. Die Krapfen könen Ofen gebacken werden mit einem Mandelteig

Rosinenkuchen 184

1 Ei, 375 g Zucker, Saft von 1 Zitrone, 75 g Rosinen, 375 g Mehl, Milch.

Das Ei mit dem Zucker beifügen. Mehl und Backpulver dazurühren. Mit Rahm dazurühren. In einer Springform hellbraun backen.

Rosinenküchli 1962

100 g Butter, 1 Ei, 100 g Mehl, $\frac{1}{4}$ TL Ingwerpulver, 25 g Zitronat, 4 EL Milch.

Butter schaumig rühren. Mischung leicht luftig. Backpulver und Ingwertee mit Milch und Zitronat hinzugeben. einen luftigen Teig rühren auf ein bestrichenes Backblech

chen, geschmolzenen Butter bedecken. Den Teig haben lassen. Die Kuchen im mittelheissen Ofen etwa 20 Minuten backen. Dann mit Rosenwasser besprengen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Braunschweiger Pudding 1747

80 g Maizena, 1 Tasse Wasser, 5 Eigelb, 7 dl Rahm, 1 Zitronenschale, etwas Vanillezucker, 100 g Zucker.

Das Maizena mit dem Wasser anrühren. Den Rahm mit Zitronenschale, Vanille und Zucker aufkochen. Das angerührte Maizena zugeben, dicklich kochen und erst dann die verklopften Eier darunterühren und kurz aufkochen. Die Puddingmasse in eine mit Wasser ausgespülte Form giessen und erkalten lassen. Nach dem Stürzen je nach Belieben mit Weinsauce, Himbeeren oder Schokoladencrème servieren. «Dieser Pudding kan am Tag zuvor gemacht werden.»

Brautmus 1557

125 g Butter, 90 g Mehl, 1 Liter Milch, 30 g Zucker.

Mehl in Butter hell rösten. Etwas auskühlen lassen. Mit Milch glatt rühren. Süssen. Aufkochen. Bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten kochen. Öfters rühren.

Bregener Brot 1936

1 Ei, 2 Eigelb, 140 g Zucker, Schale von 1/4 Zitrone, 50 g Rosinen, 350 g Mandeln, 2 Eiweiss, 100 g Mehl, 1 MS Backpulver.

Mit der Schneerute Ei, Eigelb, 100 g Zucker und fein gehackte Zitronenschale dickschaumig zusammenrühren und gehackte Rosinen sowie geschälte ganze Mandeln beifügen. Die stelf geschlagenen Eiweiss mit 40 g Zucker nochmals sehr stelf schlagen. Den Schnee tüchtig unter die Masse mischen, dann Mehl und Backpulver einziehen. In eine gefettete und gestaubte Zwiebackform zwelfingerhoch füllen und bei mittlerer Hitze etwa 50 Minuten zu goldbrauner Farbe backen. Nach dem Backen das Brot stürzen, möglichst zwei Tage zugedeckt kalt stellen, dann in halbfingerdicke Scheiben aufschneiden. Diese flach nebeneinander auf ein sauberes Blech legen und in mittelheissem Ofen etwas rösten. Hernach die Scheiben auf Spitzpapier hübsch anrichten.

hen und lese dann in die vorbereitete Springform füllen und bei mässiger Hitze etwa 50 Minuten hellbraun backen.

Brenden 1871

250 g feine weisse Mandeln, 25 g bittere Mandeln, 200 g Zucker, 125 g Staubzucker, 90 g Mehl.

Die Mandeln, den Zucker und die bitteren Mandeln über dem Feuer abrösten, bis sich die Masse vom Holzspatel löst. Dann den Kessel vom Feuer nehmen und den Staubzucker und das Mehl dazukneten. Fingerdick ausrollen, in Formen oder Model drücken und ausschneiden. 3 bis 4 Tage trocknen lassen, «damit sie keine Blasen beim Backen bekommen», und dann langsam, nicht zu heiss, backen.

Bretzel 1747

250 g Mehl, 110 g Zucker, 100 g Butter, 2 Eier, 1 Prise Salz, 2 El Honig, 1 Prise Nägeil, Zimt.

Die Zutaten zu einem Teig kneten. Daraus etwa 25 cm lange Streifen schneiden und diese zu einer Bretzel zusammenlegen. Bei mittlerer Hitze gelb backen.

Bricelets 1745

250 g süsse Butter, 250 g Zucker, 3 Eier, eine kleine Prise Salz, 1 MS Vanillin, 500 g Mehl.

Die Butter schaumig rühren, den gestossenen und gesiebten Zucker sowie ein Eigelb nach dem andern und Zimmt (oder Zitronenschale) beifügen. Die Masse während 20 Minuten schaumig rühren. Das feine Mehl daruntermengen. Dann mit mehligter Hand schwach nussgrosse Kügelchen formen, diese in das Briceletisen legen und bei mässigem Kohlen- oder Gasfeuer hübsch hellgelb backen.

Bridgering 1946

Hefeteig von 350 g Mehl, 80 g Butter, 1 MS Salz, 2 dl Milch, 15 g Hefe, 1 Kl Mohn. Füllung: 60 g Gorgonzola, 70 g Quark, etwas Rahm, 100 g Butter, Paprika, Salz.

Zum Hefeteig: Mehl, Salz und Mohn vermischen. Die Hefe mit Milch anrühren. Die restliche Milch mit der Butter zusammen leicht erwärmen und alles gut zusammenkneten. Den Teig in eine bestrichene Form einfüllen, an der Wärme aufgehen

7 Mandel-
sur.

schaumig
7 Sieb der
ereckiges
ttelstarker
ner Scho-
chneiden.

, Zitronen.

an Anken.
recht ver-
, bis man
in wenig
Langsam

alz. 500 g

s, sobald
der Mitte
Johannis-
cker. Rol-
Serviette,
zu liegen
oche ihn
r ausge-
kochten

Gersten-
cht. Die
1 ausge-
gossen.

Sudzutaten aufkochen. Fleisch etwa 60 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen! Eine Auflaufform befeuchten. Butter flüssig machen. Mehl, Eier und Milch glatt rühren. Butter zufügen. $\frac{2}{3}$ des Teiges in die Form geben. Fleisch ohne Saft darüber verteilen. Die restliche Teigmasse darübergeben. Bei guter Hitze 40 bis 50 Minuten backen.

Gerührter Hefegugelhopf 1747

220 g süsse Butter, 8 Eier, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 15 g gepresste Bierhefe, 500 g Mehl, 2 dl Milch, 30 g Weinbeeren, Zitronenschale, Mandeln und Vanillezucker.

Man rühre die Butter schaumig, Füge dann Zucker, Salz und nach und nach die Eier bei. Dann siebe man das Mehl unter beständigem Rühren in die Masse. Giesse zu gleicher Zeit langsam die Milch hinein und schaffe die mit ein wenig Milch und Zucker angemachte Hefe und die Weinbeeren darunter. Man fülle die Masse in die mit Fett bestrichene und mit Mandeln bestreute Form. Backe ihn, sobald er aufgegangen ist, bei mittlerer Hitze eine Stunde. Ist er schön braun, so stürze man ihn auf ein Sieb, bestreue ihn noch heiss mit Vanillezucker und serviere ihn, sobald er kalt ist. Er kann auch Tags vorher schon gebacken werden.

Gesalzene Bricelets 1928

125 g Butter, 2 EL Schwelneschmalz, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ KL Salz, 3 EL Milch, Mehl.

Die Butter und den Schmalz zusammen leicht erwärmen und mit den zerklopften Eiern gut verrühren. Dann das Salz und nach und nach so viel Mehl dazugeben, bis ein welcher, trockener Teig entsteht. Den Teig über Nacht an einem kühlen Ort ruhen lassen. Die Zubereitung der gesalzene Bricelets ist die gleiche wie die der süssen Bricelets.

Gesalzene Torte 1946

350 g Mehl, 20 g Hefe, 85 g Butter, 2 dl Milch, 1 Ei, 1 KL Salz. Füllung: 100 g Käsewürfel, 100 g Schinkenwürfel, 2 harte Eier gehackt, 10 Cornichons. Tomaten zum Garnieren.

Die Hefe zerbröckeln und in einer Tasse mit 2 EL lauwarmen Milch auflösen. Mehl und Salz vermischen. Die schwach erwärmte Butter, Milch, Ei und flüssige Hefe zu einem Teig vermengen und diesen tüchtig kneten. Die in Würfel geschnittenen Zutaten leicht unter den Teig mischen. Die Masse in eine bestrich-

enes Feuer, klopfe es fortwährend mit dem Schneebesen und bringe es bis an das, aber nicht zum Kochen. Entferne die Zitronenschale. Richte dann diese weisse Schaumsauce sogleich über den Pudding oder in eine Sauciére an und serviere sie sogleich. Bei richtiger Zubereitung ergibt dieses eine mittelgrosse Salatlère voll Schaumsauce. Bleibt sie aber zu lange auf dem Feuer, so vergeht der Schaum wieder zu einem ganz kleinen Quantum unansehnlich geronnener Brühe.

Geschwungene Eier um 1780

6 Eier, 7,5 dl Milch, Zucker. Sauce: 6 Eier, 60 g Mandeln, Zitronenschale, 3,5 dl Milch, Zucker.

Man nimmt zu einer Platte für 4 Personen 6 Eyer und thut das Weisse und das Gelbe in eine besondere Schüssel. Man muss aber keine Eyer nehmen, die zu alt sind. Man muss sich auch in Acht nehmen, dass das Geschirr, wenn man das Weisse von den Eiern thut, nicht nass oder feucht seye. Man thut zu 6 Eiern eine halbe Maas Milch nebst einem Stückchen Zucker in eine Casserolle. Sobald die Milch auf dem Feuer ist, nimmt man zwei eiserne Gabeln. Hat man zwei holzene, so ist es noch besser. Man zerklopft die Eyer damit, bis das Weisse ganz dick ist. Man muss sie immer mit einer Hand fortschwingen und nicht nachlassen, bis die Eyer ganz dick sind. Während dem Schwingen dreht man das Geschirr etliche Male um, damit die Eyer alle gleich geschwungen werden. Soll der Schnee gut werden, so muss man mit dem Schwingen fertig seyn, wie die Milch anfängt zu kochen. Wenn nun die Milch kocht, so stellt man sie vom Feuer. Will man runde Ballen machen, so nimmt man einen runden eisernen Löffel, thut von dem geschwungenen Ey darauf, streicht es oben glatt und legt es in die Milch. Man muss aber nur so viel hinein legen, dass sie einander nicht berühren. Stellt es dann wieder aufs Feuer. Wenn die Milch in die Höhe kommen will, nimmt man die Casserolle wieder davon, kehrt mit einem Schüfelein die geschwungenen Eyer um, stellt die Casserolle wieder aufs Feuer, bis die Milch wieder kocht, hebt sie wieder ab und thut die geschwungenen Eyer auf eine Platte. Auf solche Art verfährt man, bis man keine Eyer mehr hat. Hat man in der Sauce gern Mandeln nebst ein wenig Rosenwasser oder Zitronenschale, so nimm zu 6 Eiern 4 Loth Mandeln. Wenn sie abgeschält sind, so stosse sie ganz fein und zerrühre sie mit den Eiern, bis sie ganz weiss sind. In die Milch, in welcher die Eyer gekocht worden sind, thue noch einen Schoppen Milch nebst Zucker. Wenn die Milch kocht, so rühre sie ganz langsam in die Eyer. Giesse sie wieder in die Casserolle, bis sie anfängt zu kochen. Wenn sie anfängt zu kochen, so thue sie auf eine Platte, auf welcher man die Eyer servieren will, und lege die geschwungenen Eyer darauf, so sind sie fertig. Man kann auch zu den geschwun-

MUMU Museum Muttentz b-000272

Hängeregister 000272



Nummer	▪ 000272
Form	▪ Hängeregister
Beschriftung	▪ Erbgänge
Farbe	▪ grau
Dicke (cm)	▪ 0.6
Format	▪ A4



+4176 397 6587