

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe ; Baden, 1834

Süsse Mehl- und Obstspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56388

382. Topfenklöse.

Nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und rühre sie mit 4 Eiern gelb und 2 ganzen Eiern nebst $\frac{1}{4}$ Pfund feinem Weiszmehl und Salz schaumig, dann menge darunter $\frac{1}{2}$ Pfund Topfen, von welchen das Wasser gut ausgedrückt worden ist; davon werden dann mit einem Eßlöffel Klöse gemacht, in Wasser mit etwas Salz abgekocht, angerichtet und mit in Butter geröstetem Brod abgeschmälzt.

383. Spriznudeln.

Nehme 1 Schoppen Wasser in eine Casserole nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und etwas Salz und lasse es kochen, dann rühre so viel feines Mehl hinein, daß es eine steife Masse gibt, die man auf dem Feuer gut abdampfen und dann erkühlen läßt, rühre nun 6 ganze Eier hinein und nehme diese Masse in die Wurstspritze, drücke sie so durch in das kochende Wasser und lasse sie einige Mal aufkochen. Dann angerichtet, mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt und servirt.

Süße Mehl- und Obst-Speisen.

384. Pudding à la Fayette.

Nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 1 Schoppen Milch. Die Milch wird mit der Butter und der Hälfte des Zuckers in einer Casserole zum Feuer gesetzt; wenn es kocht wird $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl hinein gerührt und auf dem Feuer so lange abgerührt bis die

Masse steif ist, hierauf lasse es erkühlen und rühre hernach die andere Hälfte des Zuckers nebst 16 Eiergell und etwas Vanille hinein. Das Weiße der Eier wird zu einem steifen Schnee geschlagen und ebenfalls unter die Masse gerührt, welche sodann in eine mit Butter bestrichene Form oder in eine Serviette gethan und in einer Stunde im Wasser gar gekocht wird. Zu diesem Pudding wird Sagosauce gegeben; koche nämlich $\frac{1}{4}$ Pfund Sago in Wasser, seibe ihn ab, lasse ihn mit Zucker, etwas Vanille und 1 Schoppen guten rothen Wein gut verkochen und servire ihn so zu dem Pudding.

385. Preussischer Knopf.

Man nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Schwarz- oder Kommissbrod, reibe es auf dem Reibeisen und feuchte es mit $\frac{1}{2}$ Schoppen guten rothen Wein an, alsdann rühre man 12 Loth Butter mit 8 Eiergell schaumig, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas Zimmet, Zitrone, Vanille, gebe hierauf das angefeuchtete Schwarzbrod und dann das Weiße der Eier, welches man zu einem steifen Schnee geschlagen hat, hinein, sodann wird eine Form mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt und im Wasser gleich einem Pudding gar gekocht; dazu kann eine Hagensbuttersauce gegeben werden.

386. Brodpudding.

Nehme 1 Pfund Weißbrod und brühe es mit kochender Milch an, dann gebe 10 Loth Butter, nebst rein gewaschenen Zwiebeln, Rosinen und grob geschnittenen, vorher gebrühten Mandeln, nebst 4 Eiergell und 4

ganzen Eiern hinein, rühre es einige Zeit, streiche eine Form mit Butter, fülle die Masse hinein und koche sie im Dunst in einer Stunde gar; dazu gebe einen Chaudreau, man gebe nämlich 6 Eiergelb nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, woran man etwas Zitronen abgerieben hat und $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein in eine Casserole, dieß wird mit dem Schneebesen unter beständigem Rühren auf dem Feuer abgerührt, dann der Pudding angerichten, der Chaudreau darüber gegeben und servirt.

387. Brandpudding.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit $\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm kochend gemacht, dann so viel Mehl darüber gerührt, daß es eine ziemlich dicke Masse gibt und so erkühlen lassen. Hierauf werden nach und nach zehn Eiergelb darunter gerührt, mit Zucker versüßt, dann der Saft von 2 Zitronen und etwas Arac dazu gegeben und dieß zusammen eine Stunde gerührt. Hernach wird eine Puddingform mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt und gleich einem Pudding in Wasser in einer Stunde gar gekocht. Als Sauce dazu wird $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser gekocht; wenn der Pudding angerichtet ist, darüber gegossen, mit etwas Arac angezündet und so brennend servirt.

388. Kartoffelpudding.

Wie Nr. 378, nur wird der Parmesankäs weg gelassen und statt diesem Zucker mit Geschmack von Zitronen daran gegeben und Hagen- oder Aprikosensauce dazu servirt.

389. Reispudding mit Vanillen-Sauce.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Reis rein gewaschen, abgebrüht, in süßer Milch dick gekocht und durch ein Sieb getrieben, dann rühre man 8 Loth Butter mit 4 Eiergelb und 4 ganzen Eiern nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker schaumig, gebe den Reis mit dem Weißen der 4 Eier, welches vorher zu einem Schnee geschlagen worden, nebst etwas Vanille hinein, alsdann wird die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, im Wasser gar gekocht, beim Anrichten gestürzt und ein Schoppen süßer Rahm mit 6 Eiergelb ablequirt, nebst Zucker und Vanille darüber angerichtet und servirt.

390. Griespudding mit Kirschen.

Nehme 3 Schoppen süßen Rahm in eine Casserole und lasse ihn kochen, dann rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Welschkorn-gries hinein und lasse ihn dick kochen, rühre ferner 12 Loth Butter hinein und lasse ihn erköhlen; dann rühre noch 8 Eiergelb und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, an welchen man Zitronen oder Drangen abgerieben hat, daran; schlage von dem Weißen der Eier einen steifen Schnee und gebe ihn ebenfalls mit etwas eingemachten Kirschen unter den Gries; bestreiche dann eine Form mit Butter, woein die Masse gefüllt und im Wasser gar gekocht wird. Hierauf gestürzt und servirt.

391. Gâteaux oder Kuchen von Gries mit Kirschen.

Wie Nr. 390, nur wird die Form, wenn sie mit Butter bestrichen ist, mit feinem Brod ausgestreut, die Masse hinein gefüllt, im Ofen gebacken und servirt.

392. Reispudding mélé.

Nehme ein Pfund Reis, reinige ihn und brühe ihn im kochenden Wasser ab, dann wird er in drei Theile getheilt, welche alle drei mit Milch dick gekocht werden. Zu dem einen Theil kommen 6 Loth Chocolate, der zweite bleibt weiß und der dritte wird mit etwas Dornisol roth gefärbt; sind sie alle weich, so wird jeder mit drei Loth Butter, 4 Eiergelb und Zucker abgerührt, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und dazu gegeben, dann die Form mit Butter bestrichen, von der einen Masse hinein und in kochendem Wasser binden lassen, dann von der andern Masse und so mit den 3 Massen gewechselt bis sie alle sind; man muß aber wohl Acht geben, daß sie nicht zu schnell auf einander eingesetzt werden, damit sie sich nicht zusammen kochen, dann gestürzt und servirt.

393. Sträubchen mit Chocolate.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Loth feinen Zucker und zwei Eierweiß, mache davon einen Teig an, nebst etwas weißen Wein, der Teig darf aber nicht zu dünn werden; lasse ihn durch den Straubentrichter und backe ihn im Schmalz, dann mache man von drei Schoppen süßen Rahm einen Rindsbrei und lasse ihn mit 6 Loth Chocolate nebst etwas Zucker gut verkochen. Hierauf nehme ein Auslaufblech, gebe von dem Rindsbrei und dann eine Straube hinein und fahre so fort bis sie alle sind; zuletzt muß oben eine Straube seyn; dann gebe es in Ofen und lasse es aufziehen, gebe aber

Acht, daß die Straube oben nicht zu viel Farbe bekommt, alsdann servirt.

394. Vanillen-Sträubchen.

Wie Nr. 393, nur daß die Chocolate weg bleibt und dafür Vanille gegeben, auch der Rindsbrey mit Eiergelb ablequirt wird.

395. Erbsen-Mehlspeis.

Wie die Erbsen Nr. 11, wie sie dort in Wasser gekocht werden, so werden sie hier im Schmalz gebacken und dann verfahren wie Nr. 394.

396. Meringes-Mehlspeis.

Man mache von 6 Eierweiß einen steifen Schnee, menge darunter $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestiebten Zucker, mache davon 4 Blätter auf Papier und backe sie in einem gelinden Ofen; hernach bereite man von 3 Schoppen süßen Rahm einen Rindsbrey, ist derselbe gut verkocht, so wird er mit 5 Eiergelb ablequirt und so warm gehalten. Beim Anrichten wird Rindsbrey genommen, in ein Auslaufblech oder Salatière angerichtet, dann eine Lage Meringes und so fort bis es alle ist, hierauf servirt. Die Speise kömmt nicht mehr in den Ofen, darf aber auch nicht zu früh angerichtet werden, weil sonst die Meringes sich erweichen. Dem Brey kann man auch mit Vanille Geschmack geben.

397. Gewürkte Nudeln.

Von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 2 Loth Butter, 2 Eiern, et was Milch und Salz wird ein Teig angemacht und da:

von nicht ganz kleine Finger dicke und lange Nudeln ausgewürkt, koche diese in $\frac{1}{2}$ Maas Milch auf, mache von $\frac{1}{2}$ Maas Milch einen Kindsbrey und gebe ihn auch nebst etwas Zucker unter die Nudeln, lasse alles zusammen auffochen, gebe es dann in ein Auslaufblech und lasse es im Ofen aufziehen, so daß es oben eine schöne gelbe Farbe bekommt, dann servirt.

398. Kindsbrey im Dunst mit Rahmel.

Man bereite von einer Maas süßen Rahm einen Kindsbrey, ist er gut verkocht, so wird von dem dritten Theil Rahmel gemacht; man nehme nämlich ein Tortenblech und lasse etwas Butter darauf heiß werden; gieße von dem Kindsbrey darauf und lasse ihn anbacken und so fort bis dieser dritte Theil verbraucht ist, die andern zwei Theile werden mit 8 ganzen Eiern nebst Zucker abgerührt, hierauf streiche man eine Form mit Butter und lege sie mit Rahmel aus, die übrigen unter den Brey gerührt, dann die Form damit gefüllt und in heißem Wasser gebunden. Man läßt es aber nicht wie ein Pudding kochen, sondern nur ziehen, beim Anrichten gestürzt und servirt.

399. Rahmel-Mehlspeis.

Siehe Nr. 398, dazu werden aber nur 6 Eiergelb gegeben, die Masse in ein Auslaufblech gefüllt, im Ofen gebacken und servirt.

400. Baumwoll-Nudeln.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl und $\frac{1}{2}$ Schoppen Rahm, 7 Eiergelb und 2 Löffel Essighefe, gieße es unter das

Mehl, mache dann den Teig an, schlage ihn gut ab, lege ihn auf das Nudelbrett und forme Daumen dicke Nudeln daraus, lasse sie gehen, streiche ein Tortenblech mit Butter, lege sie hinein und gieße einen Schoppen süßen Rahm dazu, hierauf backe sie im Ofen schön gelb, dann oben gezuckert und servirt.

401. Charlotte à la Crème.

Nehme ein Pfund Weißbrod und schneide es in dünne Scheiben, damit wird eine Casserole ausgelegt, welche aber zuvor gut mit Butter bestrichen worden ist; dann nehme 6 Eiergelb, 2 Kochlöffel voll Mehl, 6 Loth Zucker und etwas Zitronen und rühre mit 1 Schoppen süßen Rahm eine Crème an, gebe 6 Loth Butter hinzu rühre es auf dem Feuer ab; von dem Weissen der 6 Eier schlage einen steifen Schnee, gebe ihn unter das Abgerührte und fülle damit die mit Brod ausgelegte Form; zwischen den Crème kann immer etwas Confect gelegt werden, dann oben mit Brod zugedeckt und im Ofen gebacken. Beim Anrichten gestürzt und servirt.

402. Dampf - Nudeln.

Nimm in eine Schüssel ein Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 10 Eiergelb, 3 Eßlöffel voll Essighefe nebst Salz, spruttele alles wohl durch einander und mache den Teig damit, walge ihn Messerrücken dick aus, steche die Nudeln mit einem Blechmodel aus, und lasse sie auf einer mit Mehl bestreuten Serviette gehen; dann nehme man eine dazu passende Casserole, gebe $\frac{1}{2}$ Zoll hoch süßen Rahm

hinein, lasse ihn sieden und lege die Dampfnudeln hinein, gebe unten und oben Gluth oder mache sie im Ofen gar, oben mit Zucker planirt und servirt.

403. Kaffee - Auflauf.

Nehme 4 Loth Kaffee und brenne ihn schön, dann wird er, wenn er noch heiß ist, in eine halbe Maas Rahm gethan und so erkühlt; hierauf seihe man ihn durch und rühre mit dem Rahm $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl an, und auf dem Feuer ab, lasse es aber recht gut abdampfen und hernach erkühlen. Dann rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter nebst 8 Eiergelb und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker hinein, schlage das Weiße von den acht Eiern zu einem steifen Schnee und rühre ihn ganz leicht unter die Masse, welche so in ein Auflaufblech gefüllt, im Ofen in einer Stunde gar gebacken und servirt wird.

404. Auflauf von Vanille.

Wie Nr. 403, nur bleibt der Kaffee weg und kommt Vanille an dessen Stelle.

405. Chokolade - Auflauf.

Nehme 6 Stück Milchbrod, reibe die Kruste davon ab und schneide sie klein, dann nehme $\frac{1}{2}$ Maas süßen Rahm, koche 8 Loth Chokolade darin, werfe die Milchbrode dazu und verkoche alles gut. Treibe hierauf alles zusammen durch ein Sieb, lasse es erkühlen und rühre hinein 10 Loth Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 10 Eiergelb, dann das Weiße der Eier, welches vorher zu einem steifen Schnee geschlagen worden; hierauf die

Masse in ein Auslaufblech gefüllt, im Ofen in $\frac{3}{4}$ Stunden gar gebacken und servirt. Auch Kaffee- und Vanille-Auslauf können auf diese Art gemacht werden.

406. Confect - Auflauf.

Nehme 6 Loth Mehl, 8 Loth Zucker und 8 Eier gelb, rühre es zusammen mit einem Schoppen süßen Rahm an, gebe dann 6 Loth Butter hinein und rühre es auf dem Feuer ab, lasse es erkühlen und gebe das Weiße von 8 Eiern, zu Schnee geschlagen, nebst etwas Confect dazu. Alsdann wird die Masse eingefüllt, im Ofen in einer halben Stunde gar gebacken und servirt.

407. Reis - Auflauf, durchgetriebener.

Es werden $\frac{3}{4}$ Pfund Reis rein gewaschen und abgerührt, dann mit Milch dick gekocht und so durch ein Haarsieb getrieben; nachdem rühre man 10 Loth Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker nebst 10 Eiergelb hinein und gebe ihm nach Belieben Geschmack von Vanille, Orangen oder Zitronen. Alsdann das Weiße der Eier zu einem Schnee geschlagen, unter die Masse gerührt, eingefüllt und im Ofen in einer Stunde gar gebacken und servirt.

408. Gries - Auflauf; auch mit Kirichen, Aprikosen oder Apfeln.

Roche in $\frac{1}{2}$ Maas süßen Rahm $\frac{1}{2}$ Pfund Welschkorngrües dickweich, lasse ihn erkühlen und rühre 8 Loth Butter, 8 Loth Zucker und 8 Eiergelb hinein und gebe den Geschmack nach Belieben. Das Weiße der Eier wird zu einem steifen Schnee geschlagen und auch unter

die Masse gerührt, welche sodann in das Auflaufblech gefüllt und im Ofen in $\frac{3}{4}$ Stunden gar gebacken und servirt wird. In diese Aufläufe von Reis oder Gries können auch eingemachte Kirschen, Aprikosen oder ganze gedämpfte Aepfel gegeben und damit gebacken werden.

409. Gries - Kuchen.

Wird gemacht wie Nr. 408, nur daß man zu diesem Kuchen die Eier zur Hälfte ganz nimmt und von der andern Hälfte einen Schnee dazu gibt; dann wird eine Form mit Butter bestrichen, mit feinem Brod ausgestreut, die Masse hinein gefüllt und im Ofen in einer Stunde gar gebacken, gestürzt und servirt.

410. Schwarzbrod - Kuchen.

Nehme in eine Schüssel $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, treibe sie recht schaumig, schlage 7 Eiergelb hinein und gebe ein Pfund mit der Schale gestosene Mandeln, Zitronen, Zimmt, etwas Nelken nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Schwarzbrod dazu; rühre es eine Stunde, dann das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee geschlagen und nebst Schwarzbrod unter die Masse gerührt. Bestreiche eine Form mit Butter, fülle die Masse hinein und backe es im Ofen in $\frac{3}{4}$ Stunden gar, dann gestürzt und servirt.

411. Aepfelspeise.

Reibe 5 oder 6 Aepfel auf dem Reibeisen, treibe ein Stück Butter in der Größe eines Eies ab, schlage 3

Eiergellb und 3 ganze Eier nach einander hinein, reibe 2 Kreuzermilchbrode, neze sie mit gutem Wein an und gebe sie sammt den Aepfeln unter das Gerührte; dann gut gezuckert und Geschmack von Zitronen, auch wenn man will, kleine Rosinen dazu gegeben, gut abgerührt, in ein Auslaufblech gefüllt, gebacken und warm servirt.

412. Erdbeeren - Schaum.

Nehme $\frac{1}{2}$ Maas Erdbeeren und reinige sie, stoße $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, lasse ihn in einer kupfernen Casserole auf dem Feuer schmelzen; wenn er zerschmolzen ist, gebe die Erdbeeren hinein und werfe sie darin herum, setze sie aber nicht mehr auf das Feuer. Wenn sie erkühlt sind, so treibe sie durch ein feines Sieb; sollten sie zu dünn seyn, so werden sie noch etwas eingekocht; hierauf nehme 5 Eierweiß, schlage sie zu einem steifen Schnee und rühre ihn langsam nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, welcher fein gestoßen seyn muß, unter die Erdbeeren; richte den Schaum auf eine Platte an, backe denselben in einem nicht zu heißen Ofen in einer Stunde gar und servire ihn.

413. Kartoffel - Bisquit.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 12 Eiergellb schaumig, dazu $\frac{1}{2}$ Pfund gekochte und auf dem Reibeisen geriebene Kartoffeln, nebst dem Geschmack von Vanille oder Zitronen, schlage das Weiße der 12 Eier zu Schnee und menge es leicht unter die Masse, streiche alsdann kleine Förmchen oder auch nur eine Form mit Butter, fülle die Masse hinein und backe sie in einem gelinden

Ofen gar; dieses Biscuit kann als Backerei und als Mehlspeise mit einem gut mit Eiergelb lequirten Rahm gegeben werden, welche Sauce beim Anrichten über das Biscuit gegossen wird.

414. Charlotte von Mirabellen.

Nehme 1 Pfund Weißbrod, schneide daraus halb Finger dicke Scheiben, tauche sie in zerlassene Butter und lege damit eine Casserole oder Form aus, dann nehme Mirabellen, welche mit Zucker gut gekocht worden, so daß sie wenig Saft mehr haben, gebe davon hinein und dann wieder eine Lage von dem geschnittenen Brod oder Biscuit und so fort bis die Masse alle ist; dann mit Brod zugedeckt und im Ofen backen, gestürzt und servirt. Auf diese Art werden auch die Charlotte von Pfirsigen, Reineclaudes, Zwetschgen und Aepfeln gemacht.

415. Rahm - Strudel.

Nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Loth Butter, 3 Eier, mache den Teig mit Wasser an, schaffe ihn glatt, so daß er sich ziehen läßt, lasse ihn ruhen und streue dann auf eine Serviette Mehl, ziehe den Teig dünn darauf aus, nehme zum Füllen 4 Loth Butter und rühre sie schaumig mit 3 Eiergelb und einem ganzen Ei nebst einem Schoppen süßen Rahm, schütte dieses auf den ausgezogenen Teig, streue rein gewaschene Rosinen nebst Zucker darauf und rolle ihn hernach zusammen, lege denselben in eine Casserole, gieße einen Schoppen süßen Rahm dazu, streiche den Teig oben mit Butter und

backe ihn im Ofen gar. Beim Anrichten herausgestochen und servirt.

416. Apfel - Strudel.

Der Teig wird gemacht wie Nr. 415; ist er ausgezogen, so wird er mit zerlassener Butter bestrichen; dann schäle man gute Äpfel, schneide sie würflicht und streue sie auf den Teig nebst fein gestoßenem Zucker, Zimmt, Zitronen und etwas Rosinen, rolle den Teig auf und lege ihn auf ein mit Butter bestrichenen Tortenblech; hierauf oben mit Butter bestrichen und im Ofen in einer Stunde schön gelb gebacken und servirt.

417. Topfen - Strudel.

Der Teig wird ausgezogen wie Nr. 415, dann nehme man 10 Loth Butter und rühre ihn mit 8 Eiergeßeln schaumig, gebe $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, worauf man eine Zitrone abgerieben hat, und 1 Pfund Topfen nebst etwas Salz dazu; dann wird das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee geschlagen und auch unter die Masse gethan. Nachdem streiche man diese Masse auf den Teig, streue $\frac{1}{4}$ Pfund rein gewaschene Rosinen darauf, rolle ihn zusammen, lege ihn auf ein mit Butter bestrichenen Blech und backe ihn im Ofen schön gelb, dann servirt.

418. Gries - Strudel.

Der Teig wird gemacht und ausgezogen wie Nr. 415 und das Soufflé bereitet wie Nr. 408; darauf gestrichen, aufgerollt und im Ofen schön gelb gebacken. Ver-

gesse jedoch nicht den Teig außen mit Butter zu bestreichen bevor er gebacken wird.

419. Mandel - Klöse.

Nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, brühe sie ab, stoße sie mit 3 ganzen Eiern nebst zwei in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Milchbrode, Geschmack von einer Zitrone, etwas Zucker, wenn man will auch etwas Zitronat; nehme es heraus und mache davon Klöse, Würste oder Kränzchen und backe sie aus dem Schmalz, dann angerichtet; drüber kann gegeben werden Sauce von Rahm, Hagen oder Aprikosen und dann servirt.

420. Aprikosen - Schaum.

Nehme 20 bis 30 Stück Aprikosen und koche sie mit etwas Zucker weich, aber recht kurz, daß sie nichts Flüssiges mehr haben, treibe sie dann durch ein Sieb und rühre sie mit einem Eiweiß nebst dem Saft von einer Zitrone recht schaumig; dann nehme 5 Eierweiß, schlage sie zu einem steifen Schnee und rühre ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenem Zucker unter die Aprikosen, setze dann die Masse nach beliebiger Form auf ein Nudelteigblättchen, backe sie in einem gelinden Ofen schön gelb und dann servirt.

421. Zwetfchgen - Schaum.

Wie Nr. 420. Auf dieselbe Art kann Schaum von Reineclaudes, Pflirsigen und Aepfeln gegeben werden.

422. Torte à l'italien.

Nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln und stoße sie mit einem Ei im Mörser fein, nehme sie dann heraus und rühre sie mit 8 Eiergelb, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker nebst Zitronen und Zimmet schaumigt, schlage das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee und gebe es mit 6 Loth geriebenem Milchbrod unter die Masse, streiche dann eine Cofferole mit Butter, streue sie mit Brod aus, gebe die Masse hinein und backe sie schön gelb; nachdem nehme sie heraus und wenn dieselbe erkühlt ist, schneide sie in Blätter; mache hierauf ein Crème von 6 Eiergelb, 4 Loth Zucker 2 Kochlöffel voll Mehl und etwas süßen Rahm, rühre es auf dem Feuer ab, gebe von dem Crème auf ein Blatt, decke es wieder mit einem andern, dann auf dieses Zweite etwas Aprikosen-Marmelade, und so fortgefahren bis die Blätter und Crème alle sind; dann nehme 4 Eierweiß, schlage sie zu einem steifen Schnee, menge 4 Loth feingestossenen Zucker darunter und überziehe diese Torte damit, nachdem vorher die Blätter mit etwas feinem Liqueur angefeuchtet worden; hierauf gebe man ihr in einem gelinden Ofen eine schöne gelbe Farbe und dann servirt.

423. Kirschenkuchen, dicker.

Verfertige das Gâteaux Nr. 410 und gebe schöne schwarze Kirschen darunter, dann in die Form gefüllt und im Ofen gebacken; auch können die Kirschen ausgesteint werden.

424. Kirſchen - Pudding.

Nehme die Maſſe Nr. 384 und gebe ſchöne ausgeſteinte ſchwarze Kirſchen neſt etwas Drangengeſchmack, Zitronen und Zimmet darunter; dann in eine Puddingform gefüllt, gleich einem Pudding in einer Stunde gar gekocht, geſtürzt und ſervirt.

425. Kirſchen - Auflauf.

Nehme 6 Stück Milchbrod und koche ſie mit $\frac{1}{2}$ Maas ſüßem Rahm ganz dick; dann treibe ſie durch ein Sieb, rühre ſie mit 12 Loth Butter, 8 Eiergelb und 10 Loth Zucker ſchaumig, gebe dann 1 Pfund ſchwarze Kirſchen darunter neſt etwas Zimmet, Zitronen und Orangegeſchmack, hernach den Schnee von 8 Eiern. Fülle es in ein Auflaufblech, in einer Stunde gar gebacken und dann ſervirt.

426. Sußgen.

Seze $\frac{1}{2}$ Schoppen Waſſer mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und etwas Salz zum Feuer und laſſe es kochen; dann rühre ſo viel Mehl hinein, daß es eine ſteife Maſſe gibt, dämpfe ſie auf dem Feuer gut ab, laſſe ſie erkalten und rühre hierauf 6 ganze Eier hinein; dann nehme Obladen und ſchneide ſie in der Größe eines Kronenthalers; auf die Mitte lege etwas Eingemachtes und dann wieder eine Oblade darauf; drehe den Rand in der gerührten Maſſe herum und backe ſie aus dem Schmalz; hierauf mit feinem Zucker beſtreut und ſervirt.

427. *Falching - Krapfen.*

Nehme 1 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter, ein ganzes Ei, 9 Eiergelb, drei Eßlöffel voll Essigbese und $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch; rühre es unter einander und mache davon einen Teig an, schlage ihn wohl ab und salze denselben; nimm ihn auf ein Radelbrett, walge ihn fingerdick aus, nimm einen runden Ausstecher, drücke die Krapfen aus, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Tuch, gebe etwas Eingemachtes darauf und decke dieselben mit einem zweiten Blättchen; lasse sie dann gehen und backe sie aus dem Schmalz. Beim Einlegen in das Schmalz muß die obere Seite des Krapfen, nämlich die zugedeckte, unten zu liegen kommen; dann setze man einen Deckel darauf, bis sie sich selbst im Schmalz umwenden, hernach lasse man sie aufgedeckt und so gar backen. Als Zeichen, daß der Krapfen recht ist, muß er da, wo die zwei Blättchen zusammengelegt sind, einen weißen Ring haben.

428. *Schnür - Krapfen.*

Nimm einen Vierling Mehl, 2 Loth Butter, 2 Loth abgebrühte und fein gestoßene Mandeln, 4 Loth Zucker, etwas fein gestoßenen Zimmet, das Gelbe von einem Ei und Wein, so viel als nöthig, mache einen festen Teig an, treibe ihn Messerrücken dick aus und schneide Fleckchen daraus; diese winde um ein rundes, Finger dickes Holz, binde es mit Bindfaden, damit es nicht losfällt, und backe es dann im Schmalz. Hernach nehme den Bindfaden davon weg und ziehe das Holz heraus; dieselben können mit Zucker oder etwas Eingemachtem servirt werden.

429. Strauben.

Nehme etwas weißen Wein nebst etwas Butter in eine Casserole, lasse es durcheinander aufkochen, brühe damit etwas feines Mehl zu einem Teig an und rühre ihn wohl glatt; wenn er erkühlt ist, werden Eier daran geschlagen, so daß es eine Masse gibt, die durch den Straubentrichter läuft; dann im Schmalz gebacken, gezuckert und servirt.

430. Ulmer - Fleckchen.

Nimm Mehl auf das Nudelbrett, schlage zwei Eier daran, mache dann einen Teig an, walge davon Kuchen aus, schneide kleine Fleckchen davon und koche sie im Wasser ab; dann seihe dieselben durch und gebe sie auf ein Tortenblech, welches vorher mit Butter bestrichen worden. Nehme hierauf $\frac{1}{2}$ Maas süßen Rahm, gebe 4 ganze Eier nebst etwas Zucker hinein, verrühre es gut und gebe es dann über die Fleckchen, welchen man im Ofen eine schöne Farbe geben läßt; hierauf ausgestochen, angerichtet und servirt.

431. Krebs-Meridon, süßser.

Zuerst siede 30 Krebse, mache von den Schalen $\frac{1}{2}$ Pfund Krebsbutter, rühre ihn schaumig mit 6 Eiern gelb und 4 ganzen Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas Salz, dann 4 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln, thue hernach die Krebschweife, welche man vorher würflicht geschnitten hat, dazu, so wie $\frac{1}{4}$ Pfund Weißbrod, welches vorher in Milch erweicht worden ist. Dann eine Form mit Butter bestrichen, mit feinem

Brod ausgestreut, die Masse hinein gefüllt und im Ofen gebacken; beim Anrichten gestürzt und servirt.

432. Pfeidel à la Crème.

Nehme $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser zum Feuer mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 2 Loth Zucker und etwas Salz, lasse es durch einander aufkochen, dann rühre feines Mehl hinein, so daß es eine feste Masse gibt, dämpfe es gut auf dem Feuer ab und lasse es erköhlen. Hierauf rühre 5 ganze Eier hinein und nehme dann von dieser Masse auf ein Messer, streiche sie mit einem andern Messer Haselnuß groß in das heiße Schmalz und backe sie schön gelb; dann mache einen Rindsbrei von $\frac{1}{2}$ Maas süßem Rahm, lasse ihn gut verlocken und dann erköhlen. Hierauf 4 Eiergelb und nach Belieben etwas Geschmack von Vanille dazu. Dann die im Schmalz gebackene Pfeidel dazu und alles in das Geschirr gefüllt, in welchem sie servirt werden sollen; hierauf im Ofen Farbe geben lassen und dann servirt.

433. Kartoffel - Croquettes mit Crème oder mit eingemachten Früchten.

Werden gemacht wie Nr. 87, nur daß zur Kartoffelmasse etwas Zucker kömmt und sie dann mit dem Crème Nr. 422 oder eingemachten Früchten gefüllt werden. Dann aus dem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut und servirt.

434. Omelettes-Soufflés.

Nehme 6 Eier und rühre das Gelbe davon mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker schaumig, nebst Geschmack von einer

Zitrone; beim Anrichten wird das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen und unter das Gerührte gemengt. Dann nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in die Omelettepfanne, lasse sie zergehen und gebe die Masse hinein; wende sie immer mit einem Löffel um, damit es durch und durch backt, gebe aber sehr acht, daß es sich nicht an der Pfanne anhängt; ist es durch und durch gebacken, so stürze man die Platte, auf welcher es servirt werden soll, darauf, kehre es um und servire dasselbe.

435. Omelettes-Gouflé anderer Art.

Von 8 Eiern schlage das Weiße zu einem steifen Schnee, dann menge das Gelbe darunter und backe von dieser Masse 6 Omelettes in der Omelettepfanne in Butter, lege eines auf das andere auf die Platte und dazwischen immer Zucker nebst etwas Eingemachtem, dann gebe sie in den Ofen und lasse dieselben aufziehen und dann servirt.

436. Trauben-Kuchen.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 12 Loth Butter und 12 Eiergelb schaumig gerührt, etwas Geschmack von Zitronen darunter, $\frac{1}{2}$ Pfund süße und $\frac{1}{2}$ Pfund bittere Makronen, welche man mit etwas Wein angefeuchtet hat; darein gebe Traubenbeere; nach diesem das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee geschlagen. Dann wird eine Form mit Butter ausgestrichen und mit feinem Brod ausgestreut, die Masse hinein gethan, im Ofen in einer Stunde gar gebacken, gestürzt und servirt.

437. Apfelbrand.

Nehme 10 Stück Borsdorfer Äpfel, schäle dieselben und schneide sie würflicht, ferner $\frac{1}{4}$ Pfund Ochsenmark, $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen, $\frac{3}{4}$ Pfund Schwarzbrot, welches vorher auf dem Reibeisen gerieben, auf dem Feuer mit etwas Butter geröstet, dann mit einem Schoppen rothen Wein angefeuchtet worden, menge alles unter einander nebst 6 Eiergelb; diese Masse wird nun in ein Auslaufblech gefüllt, im Ofen in einer Stunde gar gebacken. Soll es servirt werden, so wird in die Mitte mit einer Zitrone ein Loch gedrückt und Rhum hinein gegossen, dieser angezündet und so brennend servirt.

 • Braten von wildem Geflügel.

438. Gebratener Auerhahn.

Wenn der Auerhahn rein gerupft ist, wird er ausgenommen, mit grobem Speck, welchen man vorher mit Salz und Pfeffer vermengt hat, gespickt, dann dressirt und in eine dazu passende Casserole mit Speck, Zwiebeln, Pfeffer, Zitronen, etwas gutem Schinken und einem Schoppen guten Wein nebst Salz eingerichtet und darin auf dem Feuer gar gemacht; sollte er anbraten wollen, so wird etwas Bouillon zugegossen und derselbe so weich gedämpft. Ist der Hahn alt, so kann er 4 bis 5 Stunden dämpfen; beim Anrichten wird er herausgenommen, von der Sauce das Fett weggehoben und dieselbe durch ein Sieb über den Braten angerich-