

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Süße Mehl- und Obstspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

483. Reis mit Schinken und Parmesankäs.

Nehme 12 Loth Reis, blanchire ihn im Wasser ab, hernach gieße siedende Milch daran und koche ihn dick, gebe 7 Loth Butter in eine Casserol, schütte den Reis hinein, rühre ihn durcheinander und lasse ihn verkühlen; wenn der Reis kalt ist, so schlage 2 ganze Eier und 7 Eiergelb daran und rühre ihn eine Viertelstunde lang; nach diesem nehme $\frac{1}{2}$ Pfund gekochten und fein gehackten Schinken, gebe die Hälfte in den Reis und lasse die andere Hälfte stehen. Auch gebe 6 Loth geriebenen Parmesankäs dazu und Salz; hierauf nehme eine Melonenform und streiche sie mit Butter aus, dann lege immer über die andere Rippe von dem zurückbehaltenen Schinken, gebe dann den Reis hinein und lasse ihn im kochenden Wasser gar dünsten.

Süße Mehl- und Obst-Speisen.

484. Omelette au four.

Man rühre einige Kochlöffel voll Mehl mit etwas Milch an, schlage 4 ganze Eier und 4 Eiergelb dazu und gebe dann noch etwas Milch dazu, daß es glatt wird, thue Salz und Muskatnuß dazu und backe dann 3—4 Omelettes daraus. Dann mache man ein feines Ragout von Brieschen, Ochsenaugen, Hühnerlebern u. dgl., lege einen Omelette auf eine Platte, darauf Ragout, dann wieder einen Omelette und so fort, bis es all' ist, dann überziehe man sie mit einer dicken Butter und lasse sie im Ofen Farbe nehmen.

485. Wiener Weichselfuchen.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und rühre sie schäumig, schlage 4 ganze Eier und 8 Eiergelb hinein nebst $\frac{1}{4}$ Pfd.

fein gestoßenem Zucker und fein geschnittener Citronenschale. Hierauf verrühre dieses gut und menge 14 Loth Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund Weichseln darunter. Alsdann bestreiche ein Blech mit Butter, fülle die Masse hinein, gebe sie in den Ofen und backe sie langsam; beim Anrichten bestreue sie mit Zucker und Zimmt und servire sie.

486. Krebsnockerl.

Man siede 25 Krebse ab, breche sie aus, hacke die Hälfte der Schweife, die andere Hälfte schneide würflicht, weiche 4 Loth Weißbrod in Milch ein, rühre 4 Loth Butter dazu und rühre die Krebse hinein, schlage 2 ganze Eier daran, drücke das Brod aus und gebe es ebenfalls dazu, binde es in ein Tuch und koche es im Salzwasser ab, hierauf mache Nockerln daraus, dann nimm etwas Krebsbutter und Milch, ein ganzes Ei und ein Eiergelb sammt den geschnittenen Krebs Schweifen, rühre es recht durcheinander, gieße es über die Nockerln, gebe oben und unten Gluth oder mache es im Ofen gar.

487. Aepfellose.

Man hacke einige Aepfel ganz klein, nehme ein wenig Reibbrod, feuchte es mit Wein an, menge es unter die Aepfel, so wie auch Zucker und Zimmt, mache es mit Eiergelb an und mache kleine Lose daraus, backe sie im Schmalz, lege sie in eine Schüssel und gebe beim Anrichten heißen Wein darüber.

488. Prager Weichselkuchen.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, stoße sie fein und $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebten Zucker, rühre 8 Loth Butter schaumig, thue Zucker und Mandeln hinein, 8 ganze Eier, 10 Loth Weckmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Weichseln, Zimmt, Nelken und fein geschnittene Citronenschale, rühre alles gut durcheinander. Dann bestreiche man ein Blech mit Butter gebe die Masse darauf, lasse sie

im Ofen eine Stunde backen und bestreue sie beim Anrichten mit Zucker.

489. Gräzer Weichselkuchen.

Man nehme 5 Loth Butter und rühre ihn schaumig, dann nehme man 4 Loth gestoßene Mandeln, 5 ganze Eier und 6 Eiergelb, schlage das Weiße zu Schnee, hernach rühre man alles nebst 2 Löffeln voll Milch und 8 Loth Weckmehl und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, gut durcheinander, hierauf gebe man 1 Pfund Weichseln dazu, lege die Masse auf ein mit Butter bestrichenen Blech und lasse sie langsam backen.

490. Reischmaren.

Man koche in einer Maaß Milch $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, aber nicht zu weich, rühre 3 Loth Butter und 8 ganze Eier hinein. Hierauf bestreiche man ein Blech mit Butter, gebe die Masse darauf und backe sie. Beim Anrichten bestreue sie mit fein gestoßenem Zucker und Zimmt.

491. Tyroler Strudel.

Man nehme 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, etwas Salz, 2 ganze Eier und 5 Eiergelb, 5 Löffel voll Hefe und 6 Löffel voll Milch, mache den Teig zusammen, schlage ihn wie den Buttermehl etliche Male über und walle ihn aus; dann lasse ihn ausruhen und mache folgende Fülle: nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, eben so viel gestiebten Zucker, 4 ganze Eier und 4 Eiergelb, walle diesen Teig Messerrücken dick aus, schneide den ersten Teig in der Mitte auseinander, streiche die Fülle darauf, rolle ihn zusammen, lege ihn auf ein bestrichenen Blech, bestreiche sie mit Ei und backe sie im Ofen schön gelb. Beim Anrichten bestreue sie mit gestoßenem Zucker.

492. Schnitzknopf.

Man mache von einem Messchen Mehl, 4 Eiern etwas

Milch und Salz einen Teig an, nehme 4 Milchbrod, schneide sie fein würflicht; vorher koche man ein Meßchen durre Schnitze weich, dann menge man die Schnitze nebst dem Milchbrod unter den Teig; hierauf nehme man eine Serviette, bestreiche sie mit Butter, thue die Masse hinein, binde die Serviette zu, aber nicht fest, und koche sie im Wasser in $\frac{3}{4}$ Stunden gar, dann aufgemacht, angerichtet und die zurückgebliebene Sauce der Schnitze darüber gegeben.

493. Preußischer Knopf.

Man nehme $\frac{3}{4}$ Pfund Schwarz- oder Commisbrod, reibe es und feuchte es mit $\frac{1}{2}$ Schoppen gutem rothen Wein an, alsdann rühre man 12 Loth Butter mit 5 Eigelb schaumig, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas Zimmt, Citrone, 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 hineingefüllt und im Wasser gleich einem Pudding gar gekocht; dazu kann eine Hagenbutten Sauce gegeben werden.

494. Kartoffel-Pudding.

Wie Nr. 477, nur wird der Parmesankäs weggelassen, und statt diesem Zucker mit Geschmack von Citronen daran gegeben und Hagenbutten- oder Ayrifosen-Sauce dazu servirt.

495. Gries-Pudding mit Kirschen.

Nehme 3 Schoppen süßen Rahm in eine Casserol und lasse ihn sieden, dann rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Welschkorngrües hinein und lasse ihn dick kochen, dann rühre noch $\frac{1}{4}$ Pfund Butter hinein und lasse ihn verkühlen; ferner rühre noch 8 Eigelb und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, an welchem man Citronen oder Drangen abgerieben hat, daran; schlage von dem Weißen der Eier einen steifen Schnee und gebe ihn ebenfalls mit etwas eingekochten Kirschen unter den Gries; be-

streiche dann eine Form mit Butter, worein die Masse gefüllt und im Wasser gar gekocht wird.

496. Gattaux oder Kuchen von Gries mit Kirschen.

Wie Nr. 495, nur wird die Form, wenn sie mit Butter bestrichen ist, mit feinem Brod bestreut, die Masse hinein gefüllt und im Ofen gebacken.

497. Chocolate=Sträubchen.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Loth feinen Zucker und 2 Eierweiß, mache davon einen Teig an, nebst etwas weißem Wein, der Teig darf aber nicht zu dünn werden; hierauf lasse ihn durch den Straubentrichter und backe ihn im Schmalz, dann mache man von 3 Schoppen süßem Rahm einen Rindsbrei und lasse ihn mit 6 Loth Chocolate nebst etwas Zucker gut verkochen. Hierauf nehme ein Auslaufblech, gebe von dem Rindsbrei darauf, dann Sträubchen hinein, dann wieder Brei und so fort bis die Masse alle ist, oben müssen aber Sträubchen seyn, dann gebe es in den Ofen und lasse es aufziehen, gebe aber Acht, daß die oberen Sträubchen nicht zu viel Farbe bekommen.

498. Vanillen=Sträubchen.

Wie Nr. 497, nur daß die Chocolate wegleibt und an dessen Stelle Vanille kommt, auch wird der Rindsbrei mit Eiern abgelegt.

499. Erbsen-Mehlspeise.

Wie die Erbsen bei Nr. 18 im Wasser gekocht werden, so werden sie hier im Schmalz gebacken und dann verfahren wie bei Nr. 497.

500. Chocolate-Auslauf.

Nehme 6 Stück Milchbrod, reibe die Kruste davon ab und schneide sie fein; dann nehme $\frac{1}{2}$ Maaß süßen Rahm, koche

$\frac{1}{4}$ Pfund Chocolate darin, werfe die Milchbrode dazu und verkoche alles gut. Treibe hierauf alles zusammen durch ein Sieb, lasse es dann verkühlen und rühre dazu noch 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 $\frac{3}{4}$ Stunden gar gebacken und servirt. Auch Kaffee und Vanillen-Auslauf können auf diese Art gemacht werden.

501. Confekt-Auslauf.

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

502. Schwarzbrod-Kuchen.

Nehme in eine Schüssel $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, treibe sie recht schaumig, schlage 7 Eiergelb hinein und gebe ein Pfund gestoßene Mandeln, Citronen, Zimmt, etwas Nelken, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenes Schwarzbrod dazu; rühre dieß eine Stunde, dann das Weiße der Eier, zu Schnee geschlagen, dazu gegeben. Hierauf bestreiche ein Blech mit Butter, fülle die Masse darauf und backe sie im Ofen in $\frac{3}{4}$ Stunden gar.

503. Dicker Kirschenkuchen.

Berfertige das Gateaur Nr. 502 und gebe schöne schwarze Kirschen darunter; dann in eine Form gefüllt und im Ofen gebacken. Auch können die Kirschen vorher ausgesteint werden.

504. Dmelettes soufflées.

Von 8 Eiern schlage man das Weiße zu einem steifen

Schnee, dann menge das Gelbe darunter und backe von dieser Masse 6 Omelettes; dann lege eines nach dem andern auf die Platte und immer dazwischen Zucker mit etwas Eingemachtem, dann gebe sie in den Ofen und lasse dieselben aufziehen.

505. Trauben-Kuchen.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 12 Eier gelb schaumig gerührt, etwas Geschmack von Citronen darunter gethan, $\frac{1}{2}$ Pfund süße und $\frac{1}{2}$ Pfund bittere Makronen, welche man mit etwas Wein angefeuchtet hat, nebst Traubenbeeren gebe man ebenfalls darunter, dann schlage man das Weiße der Eier zu Schnee und gebe diesen auch zu dem vorhergehenden. Dann wird eine Form mit Butter bestrichen, mit feinem Brod ausgestreut, die Masse hinein gethan und im Ofen in einer Stunde gebacken.

503. Strauben.

Nehme etwas weißen Wein nebst etwas Butter in eine Casserol, lasse es aufkochen, dann brühe damit etwas feines Mehl zu einem Teig an, rühre ihn glatt und lasse ihn kalt werden. Dann schlage Eier daran, daß es eine Masse gibt, die durch den Straubentrichter läuft, dann im Schmalz gebacken, gezuckert und servirt.

507. Ulmer Fleckchen.

Nehme Mehl auf das Nudelbrett, schlage 2 Eier daran, mache einen Teig davon und walle davon Kuchen aus, schneide kleine Fleckchen davon und koche sie im Wasser ab; dann seihe dieselben durch und gebe sie auf ein vorher mit Butter bestrichenen Tortenblech. Hierauf nehme eine halbe Maß 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.

508. Süßer Krebs-Meridon.

Zuerst siede 30 Krebse, mache von den Schalen $\frac{1}{2}$ Pfund Krebsbutter, rühre es schaumig mit 6 Eiergelb und 4 ganzen Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas Salz, dann 4 Loth geschälte und fein gestopene Mandeln, thue hernach die Krebschwefel, welche man vorher würflicht geschnitten, dazu, so wie $\frac{3}{4}$ Pfund Weißbrod, welches vorher in Milch erweicht worden. Hierauf streiche man eine Form mit Butter aus, bestreue sie mit feinem Brod, thue die Masse hinein und backe sie im Ofen.

509. Kirschen-Auslauf.

Nehme 6 Stück Milchbrod und koche sie mit $\frac{1}{2}$ Maas süßem Rahm ganz dick, dann treibe sie durch ein feines Sieb, rühre sie mit 12 Loth Butter, 8 Eiergelb und 10 Loth Zucker schaumig, gebe dann 1 Pfund schwarze Kirschen darunter nebst etwas Zimmt, Citronen- und Orangen-Geschmack, thue hernach den Schnee von den Eiern ebenfalls dazu. Fülle hierauf diese Masse auf ein Auslaufblech und backe sie in einer Stunde gar.

510. 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 Casserol 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 verkühlen und rühre hernach die andere Hälfte des Zuckers nebst 16 Eiergelb 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 Serviette gethan und in einer Stunde im Wasser gar gekocht wird. Zu diesem Pudding wird Sago-Sauce gegeben. Man koche

nämlich $\frac{1}{4}$ Pfund Sago im Wasser, seihe ihn ab, lasse ihn mit etwas Zucker, Vanille und einem Schoppen guten rothen Wein verkochen und servire ihn so zu dem Pudding.

511. Kirschchen-Pudding.

Nehme die Masse Nr. 510 und gebe schöne ausgesteinte schwarze Kirschchen, nebst etwas Orangengeschmack, Citronen und Zimmt darunter, dann in eine Puddingform gefüllt, und gleich einem Pudding in einer Stunde gar gekocht.

512. Süsschen.

Setze einen 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 verkühlen und rühre dann 6 ganze Eier hinein. Dann nehme Oblaten und schneide sie in der Größe eines Kronenthalers; auf die Mitte lege etwas Eingemachtes und dann wieder eine Oblate darauf, drehe den Rand in der gerührten Masse herum und backe sie aus dem Schmalz; hierauf mit feinem Zucker bestreut und servirt.

513. Schnür-Krapfen.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 2 Loth Butter, 2 Loth abgebrühete und fein gestosene Mandeln, 4 Loth Zucker, etwas fein gestosenen Zimmt, das Gelbe von einem Ei und Wein so viel als nöthig ist, mache einen festen Teig daraus, treibe ihn Messerrückendick aus und schneide Fleckchen daraus; diese winde um ein rundes, fingerdickes Holz, binde es mit Bindfaden, damit es nicht losfällt und backe es im Schmalz. Hernach nehme den Bindfaden und das Holz weg und servire sie mit Zucker oder etwas Eingemachtem.

514. Faschings-Krapfen.

Nehme 1 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, dazu $\frac{1}{4}$

Pfund zerlassene Butter, ein ganzes Ei, 9 Eiergelb, drei Eßlöffel voll Essighefe und $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, rühre dieß gut durcheinander, mache einen Teig davon, schlage denselben gut ab und salze ihn. Hierauf nehme ihn auf das Nudelbrett, walle ihn Finger dick aus, nehme einen runden Ausstecher, drücke die Krapsen aus, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Tuch, gebe etwas Eingemachtes darauf und decke dieselben mit einem zweiten Blättchen zu, lasse sie dann gehen und backe sie im Schmalz. Beim Einlegen in das Schmalz muß die obere Seite des Krapsens, d. h. die zugedeckte, unten hin zu liegen kommen; dann setze man einen Deckel darauf, bis sie sich selbst im Schmalz umwenden; hernach lasse man sie aufgedeckt gar backen. Als Zeichen, daß der Krapsen gut ist, muß er da, wo die zwei Blättchen zusammengelegt sind, einen weißen Ring haben.

515. Omelettes soufflés (anderer Art).

Nehme das Gelbe von 6 Eiern und rühre es mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker schaumig, nebst Geschmack von einer Citrone; das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen und unter das Gerührte gemengt. Dann nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in die Omelette-Pfanne, lasse sie zergehen und gebe die Masse hinein, wende sie immer um, damit sie durch und durch backt, gebe aber Acht, daß sie nicht an der Pfanne anhängt; ist sie durch und durch gebacken, so stürze man die Platte, auf welcher sie servirt werden soll, darauf, kehre die Pfanne um und servire die Masse.

516. Apfelbrand.

Nehme 10 Stück Borsdorfer Äpfel, schäle dieselben und schneide sie würflicht, ferner $\frac{1}{4}$ Pfund Ochsenmark, $\frac{1}{4}$ Pfd. Rosinen, $\frac{3}{4}$ Pfund Schwarzbrod, welches vorher auf dem Reibeisen gerieben und dann in Butter geröstet worden, feuchte dieses hierauf mit einem Schoppen rothen Wein an, menge alles mit 6 Eiergelb unter einander, fülle es auf ein

Auslaufblech und bache es im Ofen in einer Stunde gar. Soll es servirt werden, so wird in die Mitte mit einer Citrone ein Loch gedrückt, Rum darein gegossen, dieser angezündet und der Auslauf so brennend servirt.

517. Mandel-Klöse.

Nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, brühe sie ab und stoße sie nebst 3 ganzen Eiern, zwei in Milch erweichten und wieder ausgebrückten Milchbroden, Geschmack von einer Citrone, etwas Zucker und, so man will, auch etwas Citronat; daraus mache dann Klöse, bache sie aus dem Schmalz und gebe eine Hagenbutten- oder Aprikosen-Sauce darunter.

518. Aprikosen-Schaum.

Nehme 20—30 Stück Aprikosen, 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 Eierweiß nebst dem Saft einer Citrone recht schaumig; dann nehme 5 Eierweiß, schlage sie zu einem steifen Schnee und rühre denselben mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenem Zucker unter die Aprikosen, setze dann die Masse auf ein Nudelteigblättchen und bache sie in einem gelinden Ofen schön gelb.

519. Zwetschgen-Schaum.

Wie Nr. 518. Auf diese Art kann Schaum von Reineclaudes, Pfirsichen und Aepfeln gemacht werden.

520. Durchgetriebener Reis-Auslauf.

Es werden $\frac{3}{4}$ Pfund Reis rein gewaschen und abgebrüht, 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 Vanillen, Orangen oder Citronen. Alsdann das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, unter die Masse

gerührt, eingefüllt und im Ofen in einer Stunde gar gebacken.

521. Rahm-Strudeln.

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 dann ruhen und streue auf eine Seriette Mehl, ziehe den Teig dünn darauf aus; nehme zum Füllen 4 Loth Butter, rühre sie schaumig mit einem ganzen Ei und drei Eiergelb nebst einem Schoppen süßen Rahm, schütte dieses auf den ausgezogenen Teig, streue Rosinen und Zucker darauf, rolle ihn zusammen, lege denselben in eine Casserol, gieße einen Schoppen süßen Rahm dazu, streiche den Teig oben mit Butter und backe ihn im Ofen gar.

522. Aepfel-Strudeln.

Der Teig wird gemacht wie bei Nr. 521. Ist er ausgezogen, so wird er mit zerlassener Butter bestrichen; dann schäle man gute Aepfel, schneide sie würflicht und streue sie mit fein gestoßenem Zucker auf den Teig nebst Citrone, Zimmt und Rosinen, rolle den Teig auf, lege ihn auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblech; hierauf oben mit Butter bestrichen und im Ofen in einer Stunde schön gelb gebacken.

523. Toppfen-Strudeln.

Der Teig wird ausgezogen wie bei Nr. 521, dann nehme man 10 Loth Butter und rühre sie mit 8 Eiergelb schaumig, gebe $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, worauf man eine Citrone abgerieben hat, und 1 Pfund Toppfen nebst Salz dazu; dann wird das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee geschlagen und unter die Masse gethan. Nachdem streiche man die Masse auf den Teig, streue $\frac{1}{4}$ Pfund rein gewaschene Rosinen darauf, rolle ihn zusammen, lege ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backe ihn im Ofen schön gelb.

524. Gries-Strudeln.

Der Teig wird gemacht und ausgezogen wie bei Nr. 521 und das Soufflé bereitet wie bei Nr. 525, darauf gestrichen, aufgerollt und im Ofen schön gelb gebacken. Vergesse jedoch nicht, den Teig außen mit Butter zu bestreichen, ehe er gebacken wird.

525. Gries-Auslauf mit Kirschen, Aprikosen oder
Äpfeln.

Koche in $\frac{1}{2}$ Maß süßem Rahm $\frac{1}{2}$ Pfund Welschkorn-gries dick und weich, lasse ihn verkühlen und rühre 8 Loth Butter, 8 Loth Zucker und 8 Eiergelb hinein und gebe ihm einen beliebigen Geschmack. Das Weiße der Eier wird zu einem steifen Schnee geschlagen und auch unter die Masse gegeben, welche sodann in das Auslaufblech gefüllt und im Ofen in drei Viertelstunden gar gebacken wird. In diese Ausläufe von Reis oder Gries können auch eingemachte Kirschen, Aprikosen oder ganze gedämpfte Äpfel gegeben und damit gebacken werden.

526. Gries-Kuchen.

Wird gemacht wie Nr. 525, nur daß man hierzu 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.

527. Äpfelspeise.

Reibe 5 oder 6 Äpfel auf dem Reibeisen, treibe ein Stück Butter, in der Größe eines Eies ab, schlage 3 Eiergelb und 3 ganze Eier nach einander hinein; reibe 2 Milchbrode, neße sie mit gutem Wein und gebe sie sammt den Äpfeln unter das Gerührte; dann zuckere es und gebe

ihm den Geschmack von Citron, rühre es nochmals gut ab, fülle es auf ein Auslaufblech, backe es und servire dasselbe warm.

528. Kaffee-Auslauf.

Nehme 4 Loth Kaffee, brenne ihn schön und dann wird er, wenn er noch heiß ist, in $\frac{1}{2}$ Maß Rahm gethan und so verkühlt; hierauf seihe man ihn durch und rühre mit dem Rahm $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl an, rühre es auf dem Feuer ab, lasse ihn aber recht gut abdämpfen und hernach verkühlen. Dann rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter nebst 8 Eiergelb und $\frac{1}{4}$ Zucker hinein, schlage das Weiße von den 8 Eiern zu einem steifen Schnee und rühre ihn ganz leicht unter die Masse, welche so in ein Auslaufblech gefüllt und hernach in einer Stunde gar gebacken wird.

529. Auslauf von Vanille.

Wie Nr. 528, nur bleibt der Kaffee weg und an dessen Stelle kommt Vanille.

530. Reis-Pudding 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 nebst dem Weißen der Eier, welches man vorher zu Schnee geschlagen, nebst etwas Vanille dazu; 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 ablegirt, nebst Zucker und Vanille darüber angerichtet und servirt.

531. Charlotten mit Mirabellen.

Nehme ein Pfund Weißbrod, schneide daraus halbe Finger dicke Scheiben, tauche sie in zerlassene Butter und lege da-

mit eine Casserol oder Form aus, dann nehme Mirabellen, welche mit Zucker gut gekocht werden, 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 gebacken.

Auf diese Art werden auch die Charlotten von Pflirsichen, Reineclaudes, Zwetschgen und Aepfeln gemacht.

532. Kartoffel-Biscuit.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 12 Eiergelb schaumig, dazu $\frac{1}{2}$ Pfund gekochte und auf dem Reibeisen geriebene Kartoffeln, nebst dem Geschmack von Vanille oder Citronen, schlage das Weiße der 12 Eier zu Schnee und menge es leicht unter die Masse, streiche dann kleine Förmchen oder eine große Form mit Butter aus, fülle die Masse hinein und backe sie in einem gelinden Ofen gar; dieses Biscuit kann als Backerei und als Mehlspeise mit einem guten mit Eiergelb ablegirten Rahm gegeben werden, welche Sauce beim Anrichten über das Biscuit gegossen wird.

533. Brod-Pudding.

Nehme ein Pfund Weißbrod und brühe es mit kochender Milch an, dann gebe 10 Loth Butter, nebst rein gewaschenen und grob geschnittenen Zwiebeln, Kossinen und grob geschnittenen vorher gebrühten Mandeln, nebst 4 Eiergelb 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 ein Chaudreau, man gebe nämlich 6 Eiergelb nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, woran man etwas Citronen abgeriebet hat, und $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein in eine Casserol, dieß wird mit dem Schneebesen unter beständigem Rühren auf dem Feuer abgerührt, dann der Pudding angerichtet, der Chaudreau darüber gegeben und servirt.

534. Brand-Pudding.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit $\frac{1}{2}$ Schoppen süßem Rahm kochend gemacht, dann so viel Mehl darunter gerührt, daß es eine ziemlich dicke Masse gibt und so verkühlen lassen. Hierauf werden nach und nach 10 Eiergelb darunter gerührt, mit Zucker versüßt, dann der Saft von 2 Citronen und etwas Arac dazu und dieß zusammen eine Stunde gerührt. Hernach wird eine Puddingform mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt und gleich einem Pudding im Wasser in einer Stunde gar gekocht. Als Sauce dazu wird $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser gekocht, wenn der Pudding angerichtet ist, wird diese Sauce darüber gegossen, mit etwas Arac angezündet und so brennend servirt.

535. Reis-Pudding mélé.

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

536. Meringes-Mehlspeise.

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;

alsdann bereite man von 3 Schoppen süßem Rahm einen Kindsbrei, ist derselbe gut verkocht, so wird er mit 5 Eigelb abgelegt und so warm gehalten. Beim Anrichten wird Kindsbrei genommen, auf ein Salatire angerichtet, dann eine Lage Meringes und so fort, bis sie alle sind.

Die Speise kommt nun nicht mehr in den Ofen, darf aber auch nicht zu früh angerichtet werden, weil sonst die Meringes sich erweichen. Dem Brei kann man auch mit Vanille Geschmack geben.

537. Gewürfte Nudeln.

Von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 2 Loth Butter, 2 Eiern, etwas Milch und Salz wird ein Teig angemacht und davon nicht ganz kleine, fingerdicke und lange Nudeln ausgewürkt, kochet diese in $\frac{1}{2}$ Maß Milch auf, mache von $\frac{1}{2}$ Maß Milch einen Kindsbrei und gebe ihn auch, nebst etwas Zucker, unter die Nudeln, lasse Alles zusammen aufkochen, gebe es dann auf ein Auslaufblech und lasse es im Ofen aufziehen, so daß es oben eine schöne gelbe Farbe bekommt.

538. Kindsbrei im Dunst mit Rahmel.

Man bereite von einer Maß süßem Rahm einen Kindsbrei, 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 Kindsbrei darauf und lasse ihn anbacken und so fort, bis dieser dritte Theil alle ist; die anderen zwei Theile werden mit 8 ganzen Eiern nebst Zucker abgerührt, hierauf streiche man eine Form mit Butter aus und belege sie mit Rahmel, die übrigen unter den Brei gerührt, dann die Form damit gefüllt und in heißem Wasser sich binden lassen. Man lasse es aber nicht wie einen Pudding kochen, sondern nur ziehen.

539. Rahmel-Mehlspeise.

Siehe Nr. 538, dazu werden aber nur 6 Eigelb gegeben, die Masse in ein Auslaufblech gefüllt und im Ofen gebacken.

540. Baumwoll-Nudeln.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl und $\frac{1}{2}$ Schoppen Rahm, 7 Eiergelb und 2 Eßlöffel voll Gßighefe, gieße dieses unter das Mehl, mache einen Teig davon, schlage ihn gut ab, lege ihn auf das Nudelbrett, mache daumendicke Nudeln daraus und lasse sie gehen; hierauf streiche ein Tortenblech mit Butter aus, lege die Nudeln hinein, gieße einen Schoppen süßen Rahm dazu, backe sie im Ofen schön gelb und überzuckere sie beim Anrichten.

541. Dampfnudeln.

Nehme in eine Schüssel 1 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 10 Eiergelb, 3 Eßlöffel voll Gßighefe nebst Salz, sprütze Alles wohl durch einander und mache den Teig damit, walke ihn messerrückendick aus, steche die Nudeln mit einem Blechmodel aus und lasse sie auf einer mit Mehl bestreuten Serviette gehen; alsdann nehme man eine dazu passende Casserol, gebe einen halben Zoll hoch süßen Rahm hinein, lasse ihn kochen und lege die Dampfnudeln darein, gebe unten und oben Gluth, oder mache sie im Ofen gar und planire sie beim Anrichten mit Zucker.

542. Torte à l'Italienne.

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 Citron und Zimmt schaumig, schlage das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee und gebe ihn mit 6 Loth geriebenem Weißbrod unter die Masse, streiche dann eine Casserol mit Butter aus, streue sie mit Brod, gebe die Masse darein und backe sie schön gelb. Hierauf nehme sie heraus, schneide sie, wenn sie verkühlt ist, in Blätter, mache alsdann einen Crème von 6 Eiergelb, 4 Loth Zucker, 2 Kochlöffel voll Mehl und etwas süßem Rahm, rühre dieses auf dem Feuer ab, gebe von dem Crème auf ein Blatt, decke es mit einem andern zu, dann auf dieses

zweite eine Aprikosenmarmelade, und so fortgefahren, bis die Blätter und der Crème alle sind; alsdann nehme 4 Eierweiß, schlage sie zu einem steifen Schnee, menge 4 Loth fein gestoßenen Zucker darunter und überziehe damit die Torte, nachdem vorher die Blätter mit feinem Liqueur angefeuchtet worden sind; hierauf gebe man ihr im Ofen eine schöne gelbe Farbe.

543. Kartoffel-Croquettes mit Crème oder eingemachten Früchten.

Werden gemacht wie Nr. 105, nur daß zur Kartoffelmasse etwas Zucker kommt und sie dann mit dem Crème (Nr. 542) oder eingemachten Früchten gefüllt werden. Dann aus dem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut und servirt.

544. Pfeidel à la Crème.

Setze $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 2 Loth Zucker und etwas Salz zum Feuer, lasse es durch einander kochen, rühre alsdann feines Mehl hinein, so daß es eine feste Masse gibt, dampfe es auf dem Feuer gut ab und lasse es verkühlen. Hierauf rühre 5 ganze Eier hinein, nehme von dieser Masse auf ein Messer, streiche sie mit einem andern Messer haselnuß-groß in heißes Schmalz und backe sie schön gelb; dann mache von $\frac{1}{2}$ Maß süßem Rahm einen Rindsbrei, lasse ihn gut verkochen, verkühlen, und gebe 4 Eiergelb, auch nach Belieben Geschmack von Vanille dazu. Die in Schmalz gebackenen Pfeidel werden hierauf in die Schüssel, in der sie servirt werden sollen, gethan und ihnen im Ofen eine schöne Farbe gegeben.

545. Erdbeeren-Schaum.

Nehme $\frac{1}{2}$ Maß Erdbeeren und reinige sie, stoße $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, lasse ihn in einer kupfernen Casserol schmelzen; wenn er geschmolzen ist, gebe die Erdbeeren hinein und werfe sie darin herum, setze sie aber nicht mehr auf das Feuer. Wenn

fie verkühlt sind, treibe sie durch ein feines Sieb, sollten sie zu dünn sein, so werden sie noch etwas eingekocht; hierauf nehme 5 Eierweiß, schlage sie zu einem steifen Schnee und rühre ihn langsam mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, welcher fein gestoßen sein 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 dann.

546. Charlotte à la Crème.

Nehme 1 Pfund Weißbrod und schneide es in dünne Scheiben, damit wird eine Casserol ausgelegt, welche aber zuvor mit Butter bestrichen wurde; dann nehme 6 Eiergelb, 2 Kochlöffel voll Mehl, 6 Loth Zucker und etwas Citron, rühre dies mit einem Schoppen süßen Rahm zu einem Crème an, gebe 6 Loth Butter dazu und rühre ihn auf dem Feuer ab. Von dem Weißen der 6 Eier schlage man einen steifen Schnee, gebe ihn unter das Abgerührte und fülle damit die ausgelegte Casserol; zwischen den Crème kann immer etwas Confect gelegt werden, dann oben mit Brod zugedeckt und im Ofen gebacken.

547. Krebsmehlspeise.

Man nehme 4 Eier, 6 Kochlöffel voll Mehl, einen Schoppen Milch, rühre davon einen Flädchenteig an und backe dünne Flädchen daraus. Hierauf mache man folgende Masse: 30 Stück Krebse werden abgekocht und ausgebrochen; dann werden die Schalen gestoßen und davon 6 Loth Krebsbutter gemacht, welche man in einer Casserol mit 2 Kochlöffeln voll Mehl, 6 Loth Zucker, 8 Eiergelb und einem Schoppen süßen Rahm zusammen auf dem Feuer abrührt, alsdann erkalten läßt und gebe das Weiße der 8 Eier, zu Schnee geschlagen, hinzu. Hierauf streiche man eine Form mit Butter aus, bestreue sie mit Brod, fülle die Masse hinein, dazu von den Krebssschweifen und darauf ein Flädchen, dann

wieder Masse und so fort, bis es alle ist und backe sie im Ofen in einer Stunde schön gar.

548. Aufgelaufenes von Obst.

Man nehme Erdbeeren oder sonst ein beliebiges Obst, koche eine Marmelade davon, die aber dick sein muß, spare auch keinen Zucker dabei, thue dies in eine Schüssel, dann schlage ein Eiweiß auf einen Teller, welches mit einem saubern Holze, wie ein Messer geformt, gut abgeschnitten und unter die Marmelade gerührt wird, es muß aber bei jedem Ei recht gerührt werden, bis nach und nach 12 Eierweiß darin sind, und so rühre man es eine Stunde, bis es recht schäumt; dann fülle es in eine Form, lasse es eine Stunde im Ofen anziehen und bestreue es mit Zucker.

549. Kindsbrey-Rudeln.

Man mache von 2 Eiern einen Teig an, walle dünne Fleckchen daraus, dann rühre 2 Kochlöffel voll Mehl mit Milch recht dünn an und setze dies auf das Feuer, bis es anfängt zu sieden, dann gieße es auf einen Teller und lasse es erkalten, rühre 4 Loth Butter ab und wenn der Brei kalt ist, rühre sie hinein, schlage 2 ganze und 2 Eiergelb daran, stoße etwas Mandeln und Zucker und gebe dies ebenfalls dazu; hierauf streiche es auf die Fleckchen, wickle sie zusammen und schneide sie viereckig, bestreiche dann ein Blech mit Butter, lege sie darauf und backe sie schön gelb. Beim Anrichten bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

Braten von wildem Geflügel.

550. Gebratener Fasan.

Wenn der Fasan gereinigt ist, wird er dressirt und in dünnen Speck eingebunden. Ist er jung, so ist es sehr gut,